



LE MONDE PAYSAN ET LE MARCHÉ NOIR

L'ACTION PREND PLACE SUR LE CHEMIN MENANT À UNE FERME SITUÉE SUR LES HAUTEURS DU BASSIN DE DECAZEVILLE. UN ENFANT GRAVIT LA PENTE QUI LE CONDUIT CHEZ LUI APRÈS UNE JOURNÉE D'ÉCOLE. PLUS DE SOIXANTE ANS APRÈS, LOUIS ROUQUETTE GARDE UN SOUVENIR PRÉCIS DE CE JOUR-LÀ : « JE REVOIS ENCORE LES MAÇONS QUI TRAVAILLAIENT CHEZ NOUS, LES LACOMBE DE N., ILS ÉTAIENT EN TRAIN DE COULER UNE DALLE DANS LA MAISON. JE SUIS ENTRÉ ET J'AI DÉCOUVERT TOUT LE MONDE CONSTERNÉ. LA GUERRE VENAIT D'ÊTRE DÉCLARÉE. »

Pour nos paysans, la guerre a un goût de sang. De 1914 à 1918, nos campagnes ont payé le prix fort, enterré de nombreux fils. Les hommes, quand ils tapent le carton, ne parlent que de ça : les tranchées, l'horreur. Dès l'annonce de la mobilisation, on compte ses ouailles, on amorce un mouvement de repli sur soi. Roger Bétéille, dans son livre « les semeurs d'avenir, un siècle d'aventure agricole en Aveyron », estime même que la guerre mit fin au mouvement de progrès qui avait commencé à changer le visage de l'agriculture aveyronnaise. Ce mouvement ne reprendra qu'au milieu des années 50. Le 10 mars 1940 (plusieurs mois avant la débâcle de juin 40) est créé un ministère du ravitaillement. Les paysans ne s'en inquiètent pas trop. En Aveyron, ils ont l'habitude de vivre des produits de leur ferme, de cultiver leurs propres légumes, d'engraisser un cochon, d'égorger des volailles. Leurs préoccupations vont

LE
TOURNESOL

VOUS AUREZ DE L'HUILE
Pour votre famille
10 litres par personne
vivant sous votre toit

DU TOURTEAU
pour votre bétail
Le tourteau
provenant de votre récolte
vous sera réservé en
supplément de toutes autres
attributions

PASSEZ DES CONTRATS DE CULTURE
qui vous garantissent
un prix avantageux
une prime d'encouragement

**VOUS CONTRIBUEREZ A LA PRODUCTION DES MATIERES GRASSES
ABSOLUMENT INDISPENSABLES A TOUS LES FRANCAIS**

Pour plus de renseignements, adressez-vous à votre organisation corporative
ou à votre Direction des Services Agricoles

SECRETARIAT D'ETAT A L'AGRICULTURE. SECRETARIAT D'ETAT AU RAVITAILLEMENT

aux soldats qui partent rejoindre leur unité. Les premières cartes de rationnement sont distribuées dès octobre 1940 pour les produits de base : pain, viande, pâtes, sucre. La population française est partagée en catégorie, chaque catégorie se voit attribuer une quantité d'aliments. Selon les catégories, les rations journalières ont oscillé entre 100 et 350 grammes par jour pour le pain, 180 grammes par semaine pour la viande, 750 puis 500 grammes de saccharine par mois, en remplacement du sucre. Il serait aujourd'hui inconcevable de se nourrir avec aussi peu.

Malgré l'arrivée massive de réfugiés (plusieurs milliers poseront leurs bagages en Aveyron déclaré dès 1939 par le gouvernement département d'accueil), « les agriculteurs n'ont jamais eu faim, assure Raymond Cousy, président de la section des anciens exploitants de la FDSEA de l'Aveyron. Ils ont manqué d'un peu de sucre, d'habits, mais comme ils avaient des monnaies d'échange... »

Difficile aujourd'hui de recenser tous les circuits parallèles qui se mirent en place. Les historiens qui se sont penchés sur la question relatent des anecdotes, rapportent des témoignages épars. Christian Font et Henri Moizet, dans « l'Aveyron et les Aveyronnais dans la 2e guerre mondiale », écrivent que « le troc semble avoir été particulièrement intense dans le Bassin : les ouvriers échangeant des produits industriels souvent volés dans les usines (pétrole, sulfate, pneus, huile de moteur, bandes de caoutchouc pour les semelles des sabots) contre du beurre, des œufs, des agneaux ou des morceaux de viande de cochon. Le vol comme moyen de se ravitailler a été plus fréquent que ce que les résultats chiffrés le montrent. Détournements et larcins ont été très souvent évoqués à l'oral, mais rarement

mentionnés à l'écrit. »

Pour sa part, Louis Rouquette se souvient que les « urbains venaient travailler chez nous. Des paysans leur louaient un bout de terre en échange de la moitié de la récolte. Pendant tout le temps de la guerre, je me souviens qu'une dizaine de personnes venaient faire le jardin, ramasser les châtaignes. Là aussi, ils donnaient une part de la récolte au propriétaire. Beaucoup de gens se sont débrouillés comme ça. »

Si les exemples de ce genre ne manquent pas, difficile en revanche de dresser une limite claire entre ce qui relevait de la débrouillardise et ce qui pouvait s'apparenter à de l'escroquerie. On raconte que certains paysans allaient acheter à la foire les animaux que personne n'avait voulu pour les donner par la suite à la Réquisition mise en place par l'État de Vichy et l'occupant allemand. Bien ou mal ? La majorité des paysans vendaient ou échangeaient des produits sous le manteau. Tant que les prix pratiqués étaient corrects, qu'aurions-nous aujourd'hui à y redire ? Il fallait bien vivre.

Pourtant, à la sortie de la guerre, un fossé s'était creusé entre le monde paysan et les habitants des villes. Aux campagnes étaient attachées les étiquettes de « marché noir » et profiteurs. En Aveyron, le Ségala fut la région la plus montrée du doigt. Sans doute en raison de sa localisation géographique, si proche des villes du sud grandes demandeuses de nourriture. Les trafics les plus importants s'organisaient autour de la viande de cochon et de la charcuterie. Raymond Huc, paysan sur la commune de Rignac, participait alors aux chantiers de jeunesse : « C'était avant l'occupation de la zone libre. Aux chantiers, je ne veux pas dire qu'on crevait de faim, mais presque. Une fois, nous avons eu droit à de la luzerne cuite à l'eau. Comme je venais d'une ferme, mes supérieurs me donnaient des permissions de 48h pour que je rentre chez moi chercher des vivres. Je peux dire que j'en ai passé des jambons et que sur le quai de la gare de Sévérac je n'ai jamais été inquiet, étant habillé en militaire. Mais j'en ai vu des pauvres malheureux venus du midi. Ils avaient acheté, à des gens pas toujours très corrects, un jambon et ils n'étaient pas montés

"Le monde paysan était abreuvé d'une intense propagande. A cette époque-là, la France était encore un pays rural."

MINISTÈRE DE L'ARMEMENT

RÉCUPÉRATION DES FERRAILLES

2, RUE DE LA BALIVE - PARIS

★

**Pour les besoins de la DÉFENSE NATIONALE
et au bénéfice du SECOURS NATIONAL,**

Le présent coupon est remis par M. _____

à _____

les quantités de ferrailles ci-dessus

DATE : _____

SIG. : _____

LES PAYSANS ET LE MARCHÉ NOIR



dans le train qu'ils se le faisaient confisquer par les gendarmes. »

« Pas très corrects », cette catégorie de paysans, d'intermédiaires, de commerçants sera à l'origine du mythe des lessiveuses pleines d'argent. Dans leur ouvrage, « L'Aveyron et les Aveyronnais dans la seconde guerre mondiale »,

Christian Font et Henri Moizet poussent très loin leur analyse des productions agricoles de cette époque et des fonds placés en banque. Ils concluent : « Il est patent que dans certains secteurs géographiques, Lézéou et Ségala tout particulièrement, la richesse accumulée servira à financer la modernisation de la période post deuxième guerre mondiale. Aujourd'hui, on peut affirmer sans crainte d'être démenti que la prospérité de certaines familles (gros paysans, maquignons, commerce de gros, négociants, commerçants et industriels) trouve son origine dans les activités légales ou illicites effectuées durant les six années de guerre. Nombreux sont ceux qui considèrent « ces temps-là » comme l'âge d'or de l'agriculture aveyronnaise. »

Des propos qui ont fait bondir Roger Béteille. Ce spécialiste du monde agricole condamne fermement dans son livre « les semeurs d'avenir » cette vision des choses. « De telles affirmations relèvent pour le moins de l'outrance dans l'expression et témoignent d'une connaissance peu précise de l'existence des paysans traditionnels confrontés aux réalités économiques de guerre. » Il ajoute pour tordre le

Chiffres :

En 1936 : le département compte 314 682 habitants, dont 217 508 ruraux.

En 1939, en Aveyron, 6 actifs sur 10 sont agriculteurs.

25 000 agriculteurs travaillent déjà pour Roquefort

Avec 757 000 moutons, l'Aveyron possède déjà le premier troupeau ovin de France.

cou à cette analyse : « Les années cinquante débouchèrent sur une incertitude des revenus agricoles et une inquiétude généralisée du monde paysan, qui posa brutalement la question des prix et des ressources familiales, déclenchant des manifestations revendicatrices d'une ampleur inconnue avant 1938. L'Aveyron fut l'un des départements où elles eurent le plus de force et où elles jouèrent un rôle décisif dans l'évolution vers une nouvelle agriculture et une nouvelle société rurale. Si, comme l'ont affirmé certains hâtivement et sans nuances, l'argent « facile » de la période de guerre et les rentrées substantielles d'un marché noir, décrit comme généralisé, avaient massivement gonflé les magots des paysans rouergats, de telles difficultés n'auraient pas surgi aussi vite, ces sommes ayant pu être, en totalité ou en partie, injectées dans des investissements rapidement lucratifs et dans l'amélioration du confort des maisons de ferme. »

Stéphane Monnet

St Affrique le 12 Août 1944

Monsieur le Maire
Je vous signale un fait qui se produit assez souvent comment de quel droit

ont une vache qui leur fournit leur provision de lait et qu'ils vendent au noir le restant soit 5 ou 6 litres par jour de quelle permission usent-ils et dire qu'il y a des enfants

ou des malades qui sont obligés de s'en passer et fait mal au yeux des pauvres malheureux et ils font bien voir les bouteilles à la main chaque soir c'est la livraison

Veuillez agréer monsieur le Maire mes bons respects

(L'Œuil droit)

Le Mariage

C'est le point de départ de tout arbre généalogique, dont il constitue le tronc, et sur « les branches » on retrouve les enfants. L'acte de mariage est la clef de toute recherche, que ce soit à la paroisse, l'état civil, ou chez le notaire.

Beaucoup de choses ont évolué au cours des siècles, toujours en fonction du niveau social, d'alphabétisation et de culture, de la situation géographique, de la richesse économique, et beaucoup de la religion. La dernière évolution (sans jugement de ma part), et dans certains pays Européens (Hollande, Espagne), étant le mariage entre homosexuels, mais la toute idée de religion est absente. En même temps il y a encore 15 000 mariages forcés, d'origine culturelle ou religieuse. Cela était pratiquement toujours le cas autrefois, au moins avant la révolution. Tout mariage était « arrangé » en fonction de critères que nous appellerons économiques.

Comment et dans quelles conditions nos ancêtres se mariaient-ils, ou quand ? A quel âge ? Dans quel milieu ? Quel jour de la semaine et de l'année ? Avec quelles traditions ?

Le mariage était la clef de voûte de l'ancien Régime

Historiquement, l'Etat français d'ancien régime n'accepte pas tous les décrets pris par l'église catholique lors du Concile de Trente en Italie en 1563. Enormément de conflits ont émaillé la période 1560-1660.

De nos jours et de tous temps les aspects les plus visuels du mariage concernent le jour et les rituels de la cérémonie. L'avant et l'après concernent pratiquement uniquement les mariés et leurs parents.

Alors quels étaient les usages et coutumes autrefois à travers la France, et en Aveyron. Comment a évalué le droit de regard de l'église autrefois si important ?

Le Choix du conjoint

La possibilité de choisir librement le conjoint n'existait pas sous l'ancien Régime, pas plus qu'aujourd'hui pour certaines religions, et dans certains pays.

Le mariage avait avant tout un but économique. Pas de mariage du au hasard de rencontres comme aujourd'hui.

- Et pour la dot, agrandir l'exploitation, récupérer des parcelles
- Et pour le travail, la femme devait travailler aux champs, faire naître et élever de nombreux enfants.

Alors une épouse pouvait être choisie comme « un docker » aujourd'hui, pour ses qualités physiques, pour le maraîchage, comment alors épouser une jeune fille frêle, sauf si la dot compensait...

Où se situait la liberté, les sentiments, le bonheur ? Comment dans ces conditions se déroulait la vie conjugale ? Qu'en était-il des amours des conjoints ?

Dans nos provinces comme le Rouergue, le religieux avait une importance capitale, et « le marieur » était parfois le curé, qui au travers des confessions connaissait parfaitement les situations familiales, la psychologie des futurs mariés.

Avant la Révolution, plus de 90% des mariages se déroulaient dans un rayon de 5 kilomètres, à l'intérieur de la même paroisse devenue commune ou partie de commune, et au pire la paroisse voisine. C'est le cas pour la majorité des Cransac avant 1789.

La Cailholie, La Fourque, Sauguières, tous ces villages sont si près les uns des autres. Parfois un des membres allait fonder une famille un peu plus loin du côté d'Arviu, de Centres, de Naucelle, de Camjac, de Naucelle, le plus souvent dans la vallée du Viaur ou du Céor. L'exception était de quitter le département : le Tarn : on a retrouvé de nombreux contrats de mariage datés et référencés aux archives du Tarn. Il suffira, et on compte sur l'appui de nos amis cousins Tarnais, pour nous aider dans les recherches aux archives du Tarn à Albi. On a retrouvé certains Cransac parti vers 1780 vers l'Hérault, Mèze et Pézenas.

Et ce n'est pas par hasard si le curé Pierre Cransac de la Romiguière du Truel, « a arrangé », certains mariages de ses nombreuses nièces du côté de sa paroisse, dont Jeanne ayant épousé un paysan local : Brengues Antoine et il eurent 8 enfants.

5 Cransac sont décédés entre 1759 et 1790 à La Romiguière. Antoinette 11 ans, Christine 28 ans, Jean 73 ans. Et les 2 curés Pierre curé depuis environ 1710, dont le testament de 1742 a été publié dans une précédente gazette, est décédé à 84 ans et a été enseveli dans l'église. Le deuxième curé Pierre qui lui a succédé est décédé le 19 11 1790 à La romiguière à 80 ans. C'était certainement le neveu du premier. Au total 80 ans de gestion de la paroisse par des Pierre Cransac.

Le président des restaurants du Cœur en Aveyron, s'appelle Michel Brengues. Est il un descendant de Jeanne Cransac. De m[^]me que le maire de Broquiès.

D'où viennent les termes de bru et gendre

Bru apparu fin du 12^{ème} siècle vient du latin brutis, transformé en germanique en bru-oiz, « belle fille », ce terme désignant fiancée ou nouvelle mariée. Gendre date de la même période du latin gener « mari de la fille », devenu gendre ou beau-fils. On disait donne moi ta fille à femme et serais tis gendre.

A rapprocher de la racine indo-européenne gen(e) : engendrer, naître, que nous retrouvons sous une forme proche dans « généalogie ».

Les normes sociales

L'idée de liberté est très récente et n'existe pas dans l'ancien régime. La seule urgence vitale est d'appartenir à un groupe pour être nourri, logé protégé des guerres, famines, épidémies.

On vit dans la peur, dans une attente fataliste, l'espérance prêchée par la religion catholique, ce qui peut faire oublier les difficultés quotidiennes de nos campagnes, en dehors de quelques privilégiés, noblesse, bourgeois, notables.

La communauté villageoise est un refuge qui offre solidarité et sécurité, mais qui impose des contraintes collectives, des règles et toute prise de conscience individuelle est inexistante.

L'idée du bonheur

Les vraies valeurs inculquées sont la gloire, l'héroïsme, la grandeur et la sainteté. Le vrai bonheur réside en Dieu. C'est pour cela que pour l'atteindre, dans toutes les familles y compris les Cransac, « on sacrifiait » certains enfants à Dieu.

Fin du 18^{ème} siècle, Jean Jacques Rousseau et d'autres écrivains développent des idées nouvelles, en mettant les accents sur les joies de l'amour, de la vie de famille. Mais cela concerne seulement les élites sociales et urbaines, et mettra un à deux siècles avant d'arriver dans les campagnes reculées comme notre Rouergue. On a du mal à imaginer la lenteurs des évolutions, avec la fulgurance actuelle des évolutions de l'information avec Internet.

L'expression des sentiments

Sous l'ancien régime, on ne parle pas d'amour, ni de sentiments, hormis l'amour de Dieu, inclus dans la grâce du sacrement de mariage, mais plutôt d'obéissance et de fidélité. Quand le mot amour apparaît, en particulier dans la bouche des confesseurs, il est suivi des adjectifs « immodéré ou excessif », et est dénoncé comme un pêché. Le curé n'hésite pas à dénoncer avec virulence en chaire, un couple illégitime, mais aussi un couple légitime qui serait trop démonstratif. Au catéchisme on prône dans la vie retenue, austérité, on dénonce les excès dus à l'attachement.

A l'époque, on ignore de tout ce qu'est devenu l'amour aujourd'hui, avec ses composantes de choix personnels, d'inclination, d'attraction physique, de goûts communs.

Une autre composante est l'exiguïté du logement, et plusieurs générations grands parents, parents, enfants sous le même toit alors que les maisons sont petites. Cette cohabitation est tout à fait défavorable à l'expression des sentiments amoureux.

Les Accordailles

Le mariage n'était pas une affaire individuelle, mais l'union de 2 familles, et cela se passe souvent par les pères qui doivent s'accorder avant que les jeunes ne se rencontrent.

Les paysans sont plutôt des « taiseux », préférant le geste à la parole, en général ils se connaissent et savent la raison de la rencontre. Celui qui reçoit propose du vin, de la viande, de la volaille. Il tisonne le feu, ajoute une bûche, offre à l'hôte la meilleure place autour de la table. C'est bon signe. Vont s'engager les négociations entre les 2 pères. Qui commencera le premier. Parfois, une

manière de refus sans l'exprimer réellement était d'offrir un mauvais vin, ou un verre d'eau, un mets pauvre (un œuf), on dressait une bûche droite dans la cheminée, ou on plaçait un ustensile à l'envers (poêle, marmite, assiette...), ou en recouvrent de cendres les tisons du foyer.

Quand les pères ont donné leur accord, la fréquentation peut commencer. « ils se fréquentent ». Ce sont des termes qu'on entend encore aujourd'hui, mais de nos jours sans l'accord des parents. Dans le dictionnaire Marseillais, on disait « ma fille est toute chose en ce moment », ce qui signifiait qu'elle fréquentait.

Les Fiançailles

Autre fois les fiançailles étaient permissives, cela pouvait choquer les uns, mais arranger les autres.

Depuis le concile de Trente et jusqu'en 1650, les fiançailles sont constitutives du mariage. Après elles deviendront accessoires et vont disparaître pour l'église, même si elles demeurent à titre privé.

Au haut Moyen-Age (13^{ème}-14^{ème} siècle), apparaît la bénédiction des fiancés. La vieille tradition païenne est conservée par les chrétiens : remise d'un anneau. Elles peuvent être célébrées par une cérémonie solennelle à la maison ou à l'église. Elles peuvent être rendues officielles au cours d'un pèlerinage.

Dans la pratique, les fiançailles permettent de « fleureter » de « muguer ». Cela peut surprendre, mais une des pratiques (plutôt dans les milieux d'élite) est de vérifier avec l'accord des familles, la fécondité du jeune couple, une des finalités du mariage. Ce n'était pas un inconvénient de consommer le mariage avant l'accomplissement des formalités définitives. Ainsi jusqu'au début du 17^{ème} siècle, chez les paysans les fiançailles peuvent être l'occasion de se mettre en ménage sans attendre. Chez les Cransac on trouve dans certains mariages certaines épouses qui habitaient déjà au domicile du mari.

Thomas Sanchez jésuite espagnol, auteur d'un traité sur le mariage conclut : « Je tiens pour certain que ce n'est pas un péché mortel de consommer avant les bénédictions de l'église,....je tiens pour certain que ce n'est même pas véniel. Bien plus je crois que c'est quelquefois un sage conseil que de consommer avant les bénédictions, par exemple lorsqu'il y a péril d'incontinence ». Il faut avouer que c'était assez « avant-gardiste » par rapport à la position contemporaine de l'église.

Et quand les jeux vont trop loin, ils aboutissent à des conceptions pré-nuptiales, mais qui restent toutefois assez modérées (4 à 7%)

Plus tard, la « faute » reste diversement considérée, « acompte civil », mais péché mortel au religieux. La morale sociale tolère si le mariage vient régulariser la situation rapidement, mais l'église décidément obsédée par l'idée du péché, condamne, et comme en Aveyron l'église est toute puissante, on peut penser à la considération que devaient recevoir ceux qui avaient fauté.

L'église n'aime donc pas les fiançailles, et leur impose une discipline. Curés, prédicateurs, missionnaires tonnent en chaire dans les paroisses, et au catéchisme contre ces mauvaises habitudes.

Pour l'église, une relation sexuelle est indissociable d'un accord matrimonial présent. Progressivement les évêques vont déconseiller les fiançailles, surtout si elles sont longues, vont les limiter à 40 jours maxi, ou le délai toléré entre la publication des bans et la célébration du mariage.

En 1612, les fiançailles sont supprimées dans certains diocèses. Depuis 1639, elles doivent se faire par écrit, alors que très peu de monde sait écrire.

Au 17^{ème} siècle, les évêques décident de faire célébrer les fiançailles 2 ou 3 jours avant le mariage, du coup plus de conceptions pré-nuptiales calculées à la date de naissance.

Les fiançailles religieuses disparaissent quasiment entre 1650 et 1750.

Le contrat de mariage était rédigé après un temps de vie commune, après avoir sondé les mœurs et surtout vérifié la fertilité.

L'accord est parfois suivi d'une cérémonie privée et laïque familiale, où le futur époux remet un gage à la jeune fille, souvent une bague.

Les futurs époux peuvent se rendre visite, le futur mari peut tenir le miroir de la fiancée, elle peut sortir à son bras. Mais interdit de rentrer dans la chambre de l'autre, même s'il est malade.

Passé alors une longue attente avant la publication des bans. Cela dure jusqu'à ce que les futurs puissent s'établir, et peut durer longtemps, si le couple ne peut disposer que de ressources insuffisantes.

C'est le lieu de domicile, en général la paroisse de naissance de l'épousée qui est choisi. Un édit royal de 1697 précise qu'on acquiert le domicile dans une paroisse au bout de 6 mois s'il s'agit du même diocèse, un an pour quelqu'un venant d'un diocèse voisin. Et souvent l'épouse quittera le domicile paternel pour s'installer chez son mari.

La publication de bans dans les 2 paroisses est obligatoire depuis le concile de Trente (1563). Chaque curé annonce la publication à la messe 3 dimanches consécutifs, dans le but d'inviter les paroissiens à dénoncer les éventuels empêchements au mariage projeté. C'est inscrit dans tous les registres de paroisse. On en profite pour aller voir le notaire pour procéder au contrat de mariage, très fréquent dans l'ancien régime, beaucoup plus rare de nos jours.

Le mois du mariage

On enregistre des pointes en février, juillet, novembre. Les mariages avaient lieu quand les travaux des champs étaient rares, en septembre avant vendanges en pays de vignobles.

Un calendrier liturgique du concile de Trente interdit le mariage pendant l'Avant jusqu'à l'Épiphanie (26-11 au 6-1), pendant le Carême jusqu'à Pâques (durant 40 jours), dates variables suivant les années.

Il faut éviter aussi les périodes de deuil, de mortification et d'abstinence. Peu de mariages sont célébrés en mai, mois de Vénus, cela porte malheur de concevoir en mai et d'accoucher en février (temps de Carnaval, un tel enfant peut naître fou ou idiot).

À la fin du 18^{ème} siècle, cette croyance sera christianisée, le mois de Mai est consacré à la Vierge Marie. Le dogme de l'Immaculée Conception ne date que 1850.

Au total en général, et hors Avent, ce sont les mois aux jours les plus courts et sans travaux des champs, Novembre, Janvier, Février qui sont les plus prisés (54% des mariages entre 1780 et 1789).

Le jour des Noces

Fêtes et dimanches sont exclus, le curé a d'autres messes à célébrer.

Vendredi (mort du Christ) est un jour de deuil et de maigre, la noce serait triste.

Le Jeudi, qui ferait les maris cocus est boudé.

Restent 3 jours, avec la plus grande faveur donnée au lundi et mardi

Des statistiques de Normandie indiquent 67% pour le mardi (2/3) et 86% pour le mardi et lundi.

Ces données sont valables en dehors des zones protestantes.

Plusieurs mariages pouvaient se dérouler dans la même journée, avec fête commune.

L'heure, pour 98% de la population, c'était entre le lever du jour et midi.

Le Patelou

Le marieur est en Rouergue, comme dans le reste de la France, un des personnages importants. Dans les contes merveilleux, on le présente sous la forme du parrain, mais la réalité est très différente.

En France le nom varie suivant les régions : Merlet, accordeur, couratier, menadour, kouriter en Bretagne, mais aussi « croque-jarret ou croque-avoine »

En Aveyron un dictionnaire de Vayssier de 1879 cite les noms de patélou, trochiman (Millau), bolondran (Nant), boulzayre (dans le sens d'entremetteurs, négociant en mariages), Apatchelayre (sur le Larzac). En Lozère on trouve les appellations : Pairouguet, bourrilhaire, polhossounio...

Ces noms occitans sont d'un langage fleuri et il est parfois difficile de trouver l'équivalent en français.

Trochiman correspond à truchement, interpréter

Bolondran : mouvement de balancier, résumant de façon imagée l'action du négociateur.

Boulzayre : (bolzas : soufflets de forge), rôle de soufflet joué par le marieur

Apatchelayre : patcho, pacte convention

Le marieur est donc un personnage de comédie. L'éthymologie de Patélou vient de patelin, pateliner : agir par artifice pour obtenir de quelqu'un un résultat.

Il y encore à peine plus de 50 ans, le facteur matériel avait beaucoup plus d'importance que le facteur sentimental. Lorsque des parents voulaient marier un enfant, ils s'adressaient au patelou.

Celui ci muni des renseignements nécessaires se chargeait de trouver un conjoint qui correspondait « au cahier des charges », si l'on peut le dire ainsi, parfois il en avait même un sous la main.

Souvent il avait une profession qui lui permettait de fréquenter les familles, dont il connaissait la fortune, les opinions politiques et religieuses, le caractère, les goûts, bien mieux qu'une agence matrimoniale actuelle.

Il fréquentait aussi toutes les loues et foires, où il était connu pour faciliter tout type de transactions, embauches de personnel, vente d'animaux. Et quand la discussion s'éternisait, devenait un peu plus tendue, il unissait les mains des antagonistes, parfois de force, en prononçant « marché conclu ».

En vue d'un mariage, il organisait l'entrevue préalable des parents. Ceux ci considéraient, peut-être à juste titre, que si la lune de miel était courte, l'état de mariage durerait toute la vie. Il est vrai qu'à l'époque divorces ou séparations étaient rares et qu'il valait mieux s'entendre au départ.

L'entremetteur arrive à la maison muni d'un signe visible de reconnaissance, marchand avec un bâton blanc (écorcé), enrubanné, ou portant un rameau à son vêtement ou son chapeau. Les parents comprennent immédiatement pourquoi l'homme est mandaté. Leur comportement va varier suivant qu'ils agrément ou non le projet et le candidat. L'homme sera ou ne sera pas invité à s'asseoir. La mère roulera ou déroulera son tablier, enlèvera un objet de la table ou y placera un objet au centre, à l'endroit ou à l'envers, éteindra le feu ou ira le ranimer. L'entremetteur se verra ou non offrir un verre, un repas maigre (omelette), ou gras (avec viande). Peu de paroles sont échangées, la symbolique des gestes parle. Les mots de mariage ou de fiançailles ne sont pas prononcés. Pas de demande officielle, aucun refus définitif, aucun affront personnel ce jour là.

Mais après, les termes de l'accord se faisaient plutôt sur l'instrument de travail, la terre pour les paysans, et dès la première entrevue, les conditions du contrat de travail étaient étudiées dans les moindres détails.

Une fois ceci réalisé « les nobis » devaient se rencontrer à l'occasion d'une foire par exemple. Puis les deux futurs mariés se rendaient chez l'un chez l'autre pour une « vistalha » (visite curieuse).

Le patelou pouvait être un laïc, tailleur d'habits, marchand (habille à la négociation), mais aussi un prêtre. Combien de neveux ou nièces de Cransac curés, ont été « casés » par le tonton ?

C'est flagrant pour Pierre Cransac curé de La Romiguière, qui a placé quelques nièces du côté du Truel, avec des agriculteurs locaux, provoquant le brassage des familles. Ainsi du côté du Truel, il doit y avoir des descendants de Cransac de Sauguières s'appelant Brengues.

Pour remercier le patelou, il était invité à la noce, et portait un habit spécial « gilet-blouse livrée » repérable sur des photos début XX siècle. Il pouvait y repérer d'autres jeunes gens à marier.

Le Jour des noces

Jour de gloire de la mariée, jour solennel à l'église, un des moments les plus forts et les plus denses de la vie de nos ancêtres. C'était l'unique cérémonie, on ne se mariait que devant Dieu, avant 1793, date où la cérémonie civile fût imposée en mairie.

Auparavant les futurs époux ont eu l'obligation de se confesser 2 ou 3 jours avant le mariage (Concile de Trente)

Tout est codifié, de l'habillage de la mariée, jusqu'au coucher et à la nuit de noces avec le nouvel époux.

La veille toute la communauté s'affaire, repas, toilettes occupent la communauté féminine. Pendant ce temps, le « futur » enterre sa vie de garçon, privant les autres d'un camarade, leur offrant un bon repas, bien arrosé et émaillé de plaisanteries grivoises.

Il faut aussi s'assurer que le groupe de jeunesse approuve le mariage et qu'il n'y aura pas de charivari. Ce groupe gardien de la coutume peut faire pression, que l'on peut considérer aujourd'hui comme assez barbares, tentative de barrage demande de comparution financière (droit de pelote), tentatives d'enlèvement (sauf paiement). Le jour même de la noce, dans le cortège des jeunes peuvent

se manifester en érigeant une barrière de branchages, de cordes, de bottes de paille, pour retarder la noce ou demander un octroi.

Ce jour comprend trois moments forts symboliques :

- La cérémonie à l'église scellant l'union des conjoints
- Le repas scellant l'union des familles
- La soirée scellant l'acceptation par les convives des nouveaux adultes mariés, suivie de la « consommation », condition « sine qua non » de la réalisation des consentements échangés à l'église.

Le cortège en musique :

Partout en France, violons, tambours, flûtes, cornemuses, accordéons, participent aux mariages. Ils jouent des airs rituels destinés à faire pleurer la mariée, l'air de la marche, l'air de la quète, l'air du rôti, et en soirée les musiciens vont faire danser les convives.

En tête du cortège, un musicien suivi de la fiancée aux bras de son père, suivis des parents, puis des invités, et c'est le fiancé au bras de sa future belle-mère qui ferme le cortège.

A l'église, le curé reçoit les consentements, bénit les mariés, ainsi que les bagues (parfois les pièces de monnaie offertes par le mari à sa femme). Il exhorte les nouveaux époux, leur rappelle la sainteté du lien conjugal, menace d'excommunication ceux qui voudraient troubler l'usage. La stérilité est maudite considérée comme une alliance avec le diable.

Il y a deux témoins (concile de Trente en 1563), puis quatre (ordonnance de Blois en 1579). Les curés sont obligés au niveau des paroisses à tenir des registres des baptêmes, mariages et sépultures. C'est ce qui nous aide bien en matière de recherches généalogiques, et c'est unique en Europe. Malheureusement certains registres ont disparu, en particulier pendant la révolution, et suivant les paroisses on peut remonter plus ou moins loin. Et parfois les actes notariés (où ne figurent que les mariages et sans dates de naissance, mais jamais naissances ou décès), qui permettent de prendre le relais. La situation la pire est quand les deux types de source ont disparu, ce qui est de plus en plus fréquent quand on remonte dans le temps.

Depuis 1667, le curé demande aux époux de signer le registre paroissial. A défaut, il inscrit une formule, « ne sachant signer », idem pour les témoins. Savoir signer, ne veut pas forcément dire savoir écrire, mais c'est un signe d'évolution par rapport à ceux qui ne savent.

Et les moyennes en France sont très faibles, avec des écart très forts entre Nord et Sud de la France et entre hommes et femmes, ces dernières étant très défavorisées au niveau de l'instruction.

Entre 1686 et 1690, 29% des hommes signent (20% Sud), et 14% des femmes (5% Sud)

Entre 1786 et 1790, 47% des hommes signent (30% Sud et 70% Nord) et 27% des femmes (40% Nord et 10% Sud) Axe Nord Sud= ligne Saint malo-Gnève)

Beaucoup d'actes que j'ai dépouillés sont signés, les signatures (pour qui que ce soit) sont toujours lisibles, J'ai vu plusieurs orthographes : Cransac, Cranssac, Cransaq, Crasac..... Mais jamais de signature de femmes, pas plus que d'autres femmes, mis à part parfois dans la noblesse ou haute bourgeoisie ; De même les femmes n'étaient jamais témoins, et les témoins étaient parfois des voisins, mais aussi des témoins « professionnels », ayant signé de nombreux actes, garde champêtre, instituteur, chirurgien...

Les femmes avant la révolution sont affublées d'un diminutif : Cransac=Cranssague, Gary=Garine, Albinet=Albinette, Veyrac= Veyrague,

A la sortie de la messe c'est le « rite de la fécondité ». Distribution aux pauvres accourus et massés devant l'église d'une partie du « treizain » (13 pièces d'argent que le fiancé a remises à sa conjointe à la cérémonie, ou lancer de piécettes, jointes à des grains de blé (il n'y avait pas alors de riz) et jetés à la volée par les mariés eux mêmes. La tradition s'est inversée et ce sont les convives qui effectuent le lancer du riz vers les mariés, pour assurer la procréation.

Le repas

A la campagne, le cortège prend la direction de la maison du père de la mariée, où attend le repas de noces offert par les deux familles. C'est en milieu populaire l'étape la plus importante du scénario nuptial. A table se fixe l'union des Deux familles au sens large. Le festin est à la mesure de la richesse des deux familles, les familles étaient aussi nombreuses.

De nombreux futurs époux se sont rencontrés ce soir là « cavaliers et cavalières » n'étaient jamais choisis au hasard.

Le repas du mariage est un des temps forts de la journée pour les familles, et c'est une occasion de découvrir les habitudes alimentaires de nos ancêtres.

Jusqu'au 19^{ème} siècle, il n'y avait pas de raffinements culinaires particuliers, la nourriture restait simple et frugale sauf pour la noblesse.

A la campagne, le repas était servi soit dans la cour de la ferme, où dans une grange décorée de feuillages, de fleurs, les murs recouverts de draps. Les tables étaient constituées de planches posées sur des tréteaux, couvertes également de draps.

On mange beaucoup de viande, porcs, veaux, moutons entiers rôtis à la broche, et des fricassées de volailles, oies, canards, poulardes, poulets... et aussi divers pâtés et tourtes.

Le gibier était réservé à la noblesse. Et pourtant il était alors abondant.

Le repas se termine en général par un dessert, souvent tarte au fruits, ou gâteau fabrication maison.

Le repas du mariage est un des temps forts de la journée pour les familles, et c'est une occasion de découvrir les habitudes alimentaires de nos ancêtres.

Le repas était « arrosé » vin de pays, de cidre, dans certaines régions et eau de vie à partir du 17^{ème} siècle. Le café n'était pas arrivé dans nos contrées.

L'abondance de ces repas tranchait avec le quotidien des paysans, où l'ordinaire quotidien était composé de soupes diverses (oignon, chou), avec des tranches de pain, lard et parfois volailles (vieilles poules), et plus tard pommes de terre, carottes et poireaux.

Le bal et la nuit de noces

Le bal est ouvert par la mariée qui est tenue de danser avec chacun des convives, un après l'autre. Et la soirée se déroule.

On peut évoquer une coutume ancienne : les filles font de leur mieux pour aider le couple à se dérober, de la surveillance des garçons d'honneur. Et les garçons font tout pour retarder le départ du nouveau couple. Cela s'est transformé avec les moyens de locomotion. Avec les voitures on a accroché une série de boîtes de conserves. Ainsi grâce au charivari provoqué, les fuyards étaient facilement repérés.

Le lieu de la chambre nuptiale a été tenu secret. Au petit matin, le groupe des jeunes retrouve les mariés pour la soupe. Elle est différente suivant les régions, mais partout réputée aphrodisiaque composée de différentes mixtures, au vin épicé, au lait avec œufs et pain, à manger avec une louche trouée.

En général le lit conjugal fait partie de la dot de la mariée (lit en bois avec sa couverture). Le lit a parfois été béni auparavant par le curé.

Les symboles du mariage

Au Moyen-Age, la mariée portait simplement sa plus belle robe. Le rouge, couleur de la passion était la couleur la plus portée, mais aussi couleur de sang figurant la descendance à venir. C'était la garance dont la racine donnait une teinture rouge, résistante à l'eau de lavage et au soleil.

Au 14^{ème} siècle, la couleur vive devint noire, et pour longtemps. Et ce n'est qu'après 1850, que la robe devint blanche, symbole de la pureté de la Vierge. (Le dogme de l'Immaculée Conception ne date que de 1854). Mais ce rite choisi dans les milieux urbains ou bourgeois tardera à s'imposer dans les campagnes. Les paysannes conservent une robe de couleurs vives, rouges ou noires avec un tablier, symbole des travaux domestiques qu'elles auront à assurer. Robe en soie noire et châle en cachemire, les ruraux ne se rallieront que très lentement à la robe blanche, d'une part à cause de son coût élevé, et aussi parce qu'elle ne pouvait être portée qu'une seule fois.

Voile et couronne de Fleurs

Sous l'influence de légendes pieuses « Sainte Agnès », les jeunes filles leurs cheveux longs et dénoués, flottant librement, signe de virginité, comme plus tard la couronne d'oranger, ou de fleurs des champs, ou encore de roses, sous le nom de Chapeau que les mariées tressaient elles même.

Le voile apparaît début du 19^{ème} siècle, court au départ, puis de plus en plus long. La couronne tient le voile, de même que les gants blancs symbole de pureté, ainsi que le bouquet constitué principalement de fleurs blanches symbole d'innocence.

La jarretière était rouge au 17^{ème} et 18^{ème} siècle, avant de devenir blanche, ornée de nœuds et de broderies. Elle retenait le bas de la mariée au dessus du genou ou a mi-cuisse. Elle était enlevée par le garçon d'honneur, ou le témoin qui la vendait aux enchères, dans une ambiance paillarde. L'argent récolté revenait aux jeunes mariés, et la jarretière au dernier enchérisseur.

Elle était souvent découpée en morceaux et donnée aux jeunes hommes célibataires, ce geste était censé leur apporter rapidement une épouse.

Dot et trousseau

Durant des siècles, la jeune fille qui se mariait devait apporter une dot composée du trousseau, de meubles, armoires, lit, drap et couvertures, robes et autres habits, torchons, nappes (familles aisées), chemises de jour et de nuit, linge divers, vaisselle, rarement bijoux. Les parents quand ils sont un peu plus aisés versent une somme d'argent qui peut être payable en plusieurs fois. Parfois chez les paysans on trouve du cheptel, moutons et agneaux.

Le transport de la dot se faisait la veille du mariage.

Les cadeaux n'apparurent qu'au début du 20^{ème} siècle, sous forme principalement de vaisselle, assiettes, verres, soupières, vases...

Les photos ne se généralisèrent qu'après la première guerre mondiale, quasi systématiques dans les campagnes à partir des années 30. **J'aimerais bien pour l'association, pouvoir numériser avec un scanner des photos de mariage, ou autres cérémonies (baptêmes), document que je vous rendrai bien sûr immédiatement. Merci.**

Suivent quelques témoignages, d'après le livre de Henri Grimal d'Arvieu (95 ans) « l'ENVOL », une mémoire fabuleuse, il a vu son père partir à la guerre en 1914. Il y décrit avec un réalisme incroyable, la façon de vivre à Arvieu, et dans tous ces coins du Ségala entre 1900 et 1930, comment tous ces jeunes ruraux, surtout paysans sont partis à la guerre, la vie quotidienne difficile, le tout avec des mots qui décrivent la réalité, qui frappent les esprits et qui permettent de saisir parfaitement « le tableau » de la situation à l'époque, telle qu'on peut difficilement l'imaginer à ce jour. Je vous décrirai, dans la prochaine gazette, les premiers jours de mobilisation et la guerre telle qu'elle a été vécu au plus profond de nos campagnes et la vie vécue au quotidien. Vous verrez : c'est saisissant.

Il décrit un mariage. Je cite : « Je découvris ce qui m'intriguait... une des façons dont 2 personnes de sexe opposé procédaient pour se rapprocher et s'unir par le mariage. Ma tante Léontine était venue assister à mon réveil. L'histoire qu'elle me racontait fût brusquement interrompue par l'entrée inopinée d'un personnage familier que j'avais aperçu à la maison... Je fus alors le témoin involontaire et innocent de l'accord définitif donné par elle au soupirant qu'elle avait élu..... Camille Trouche de Farradet près de Réquista, acheteur, venu saluer une dernière fois la jeune fille qu'il convoitait. La courte conversation à peine chuchotée, puis le baiser chaste et rapide sur la joue (sans doute le premier) qu'il lui donna en la quittant, enfin sa dernière parole aimable qu'il trouva à lui dire à l'oreille « n'as idéo », toute la conversation étant en Occitan, suivie d'un léger signe d'assentiment de Léontine me semblant être le sceau de leur accord. J'ai compris qu'il y avait entre eux ce que l'on appelait de « l'amistat ». Je tiens à préciser que durant mon enfance, je n'ai jamais entendu prononcer le mot amour, le terme étant réservé aux rapports avec Dieu qui en avait le monopole.

Suivent quelques chroniques littéraires de mariages, avec le mariage d'Emma Bovary de Flaubert en 1857 un mariage dans une ferme de Provence en 1943, suivi du repas, et le mariage de Gervaise à Paris tiré de L'Assommoir d'Emile Zola en 1877.

Ainsi qu'un récit de coutumes, plutôt du Nord Aveyron, parues dans la dernière revue du cercle généalogique du Rouergue

Le mariage de Gervaise à Paris au XIX^e siècle

La cérémonie civile...

« Le mariage était à la mairie pour dix heures et demie. (...) En avant, Gervaise marchait au bras de Lorilleux, tandis que M. Madinier conduisait maman Coupeau ; puis, à vingt pas, sur l'autre trottoir, venaient Coupeau, Boche et Bibi-la-Grillade. Ces trois-là étaient en redingote noire, le dos rond, les bras ballants ; Boche avait un pantalon jaune ; Bibi-la-Grillade, boutonné jusqu'au cou, sans gilet, laissait passer seulement un coin de cravate roulé en corde. Seul, M. Madinier portait un habit, un grand habit à queue carrée ; et les passants s'arrêtaient pour voir ce monsieur promenant la grosse mère Coupeau, en châle vert, en bonnet noir, avec des rubans rouges. Gervaise, très douce, gaie, dans sa robe d'un bleu dur, les épaules serrées dans un étroit mantelet, écoutait complaisamment les ricanements de Lorilleux (...).

Tout en marchant très lentement, ils arrivèrent à la mairie une grande demi-heure trop tôt. Et, comme le maire fut en retard, leur tour vint seulement vers onze heures. Ils attendirent sur des chaises, dans un coin de la salle (...). Mais quand le magistrat parut, ils se levèrent respectueusement. On les fit rasseoir. Alors, ils assistèrent à trois mariages, perdus dans trois noces bourgeoises, avec des mariées en blanc, des fillettes frisées, des demoiselles à ceintures roses, des cortèges interminables de messieurs et de dames sur leur trente et un, l'air très comme il faut. Puis, quand on les appela (...), les formalités, la lecture du Code, les questions posées, la signature des pièces, furent expédiées si rondement, qu'ils se regardèrent, se

croisant volés d'une bonne moitié de la cérémonie. (...) Tous s'étaient appliqués sur le registre, dessinant leurs noms en grosses lettres, sauf le marié qui avait tracé une croix, ne sachant pas écrire. Ils donnèrent chacun quatre sous pour les pauvres.

... et la cérémonie religieuse

« La trotte était bonne de la mairie à l'église. (...) Le bedeau les attendait au milieu de l'église vide ; il les poussa vers une petite chapelle en leur demandant furieusement si c'était pour se moquer de la religion qu'ils arrivaient en retard. Un prêtre vint à grandes enjambées, l'air maussade, la face pâle de faim, précédé par un clerc en surplis sale qui trottinait. Il dépêcha sa messe, mangeant les phrases latines, se tournant, se baissant, élargissant les bras, en hâte, avec des regards obliques sur les mariés et sur les témoins. Les mariés, devant l'autel, très embarrassés, ne sachant pas quand il fallait s'agenouiller, se lever, s'asseoir, attendaient un geste du clerc. (...) On devait préparer le maître-autel pour quelque fête, car on entendait le marteau des tapissiers clouant des tentures. Et, au fond de la chapelle perdue, dans la poussière d'un coup de balai donné par le bedeau, le prêtre à l'air maussade promenait vivement ses mains sèches sur les têtes inclinées de Gervaise et de Coupeau, semblait les unir au milieu d'un déménagement, pendant une absence de bon Dieu, entre deux messes sérieuses. »

Emile Zola : « L'Assommoir », 1877.

Le mariage

Deux repas de mariage au XIX^e siècle

Celui d'Emma Bovary...

« C'était sous le hangar de la charretterie que la table était dressée. Il y avait dessus quatre aloyaux, six fricassées de poulets, du veau à la casserole, trois gigots et, au milieu, un joli cochon de lait rôti, flanqué de quatre andouilles à l'oseille. Aux angles, se dressait l'eau-de-vie, dans des carafes. Le cidre doux en bouteilles poussait sa mousse épaisse autour des bouchons, et tous les verres, d'avance, avaient été remplis de vin jusqu'au bord. De grands plats de crème jaune flottaient d'eux-mêmes au moindre choc de la table (...). On avait été chercher un pâtissier à Yvetot, pour les tourtes et les nougats (...) et il apporta lui-même, au dessert, une pièce montée qui fit pousser des cris. (...) Jusqu'au soir, on mangea. Quant on était trop fatigué d'être assis, on allait se promener dans les cours ou jouer une partie de bouchon dans la grange puis on revenait à table. Quelques-uns, vers la fin, s'y endormirent et ronflèrent. Mais, au café, tout se ranima : alors on entama des chansons, on fit des tours de force (...), on disait des gaudrioles, on embrassait les dames.

Flaubert : « Madame Bovary », 1857.

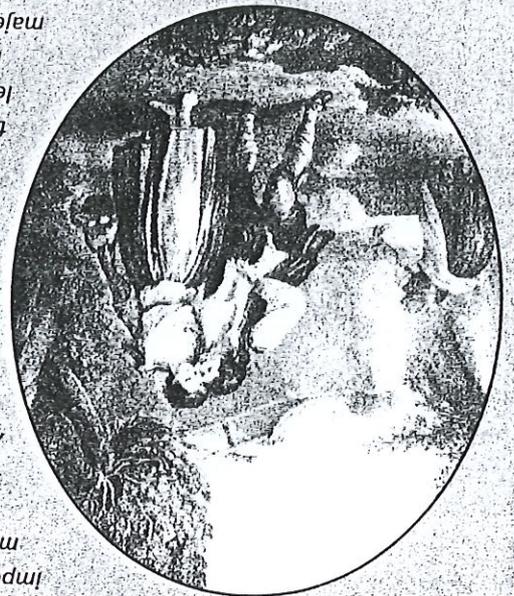
... et celui de Gervaise

« ... il organisa un pique-nique à cent sous par tête, chez Auguste, au Moulin-d'Argent, boulevard de la Chapelle. C'était un petit marchand de vin dans les prix doux, qui avait un bastringue au fond de son arrière-boutique, sous les trois acacias de sa cour. (...) le potage au vermicelle, presque froid, fut mangé très vite, avec des sifflements de lèvres dans les cuillers. Deux garçons servaient, en petites vestes grasseuses, en tabliers d'un blanc douteux. (...) Et l'on buvait le premier verre de vin, en suivant des yeux deux tourtes aux godiveaux. (...) Un garçon venait de poser sur la table une gibelotte de lapin, dans un vaste plat, creux comme un saladier. Coupeau, très blagueur, en lança une bonne : « Dites donc, garçon, c'est du lapin de gouttière, ça... Il miaule encore. »

En effet, un léger miaulement, parfaitement imité, semblait sortir du plat. C'était Coupeau, qui faisait ça avec la gorge, sans remuer les lèvres. (...) Ensuite, il ronronna. Les dames se tamponnaient la figure avec leurs serviettes parce qu'elles riaient trop. »

Emile Zola : « L'Assommoir », 1877.

Les fleurs ont toujours accompagné les différentes étapes importantes de la vie amoureuse : fiançailles, mariage... De là vient l'expression « conter fleurette ». Le mot anglais « flirt » est fleurette issu du français « fleureter », Anne Fillon, dans son livre « Louis Simon, villageois de l'ancienne France », raconte « la fleurette » au XVIII^e siècle : « L'idylle commence par la fleurette. On dit que le garçon "conte fleurette" et que la fille "s'en laisse conter". On se promène en badinant, hors du temps de travail. La règle vaut pour toute la période de la fréquentation. Les dimanches et les fêtes rythment les rencontres. En quinze mois, Louisot et Nannon se voient cinq fois – pour raison majeure ! – un jour ouvrable. On s'embrasse sur les joues. Pendant trois, quatre, cinq ou six mois que durent les rencontres, les parents feignent d'ignorer cette phase probatoire qui, si elle tourne court, ne devra pas laisser de traces. Ce délai écoulé, il est temps que le père du garçon, s'il est vivant, parle au père de la fille (...). De faussement clandestine qu'elle était, la fréquentation doit promptement devenir licite, en recevant l'aval du père. Elle entre dans une phase transitoire où il lui faut encore rester discrète, et elle exclut les déplacements un peu lointains. »



Les fiancés se « content fleurette », mais la mère de la jeune fille n'est pas loin ! (© DR)

M.-O. Martin-Thouvenot

Les empêchements

Les cas d'empêchements ont été, du XII^e au XVI^e siècles, des sujets de discussions multiples à l'intérieur de l'Église. Ils peuvent être de deux types : dirimants ou prohibitifs. Les premiers entraînent la nullité du mariage ; les seconds constituent seulement un péché. On distingue deux cas d'empêchements dirimants : les cas d'incapacité absolue et les cas d'incapacité relative. Au Bas Moyen Âge, certains empêchements ont pu changer de catégorie. Canonistes et théologiens s'accordent au XVI^e siècle sur la classification suivante :

- Empêchements dirimants absolus, qui s'opposent, sans dispense, à la validité du sacrement de mariage ;
- vice du consentement : par exemple, un consentement non libre, forcé par la crainte ;
- Impuberté : avant 14 ans pour le garçon, avant 12 ans pour la fille ;
- Impuissance du mari : prouvée par expertise lors d'un « congres » ;
- vœux de chasteté antérieurs au projet de mariage ;
- mariage antérieur d'un des futurs, non rompu par la mort du premier conjoint ;
- les empêchements prohibitifs, n'invalident pas le mariage, mais constituent des péchés, pouvant entraîner l'excommunication, sans annuler le mariage, comme :
 - l'omission des bans ;
 - la clandestinité du mariage ;
 - l'observation des temps de l'Avent et du Carême.
- Ces dispenses étaient accordées, moyennant finance, par les tribunaux des officialités pour le mariage antérieur d'un des futurs, non rompu par la mort du premier conjoint ;
- les empêchements prohibitifs.

• une autre religion (en France, entre 1680 et 1741, la religion protestante).

- Empêchements dirimants relatifs, susceptibles d'être levés par une dispense ecclésiastique (il s'agit principalement des cas de parenté ou d'affinité) :

- parenté naturelle ou consanguinité : d'abord au 7^e degré et depuis 1215, jusqu'au 4^e degré canonique (une génération par degré) ;
- parenté d'affinité en cas de famille par alliance : les affins sont les belles-sœurs, beaux-frères, oncles ou neveux (nièces) par alliance ;
- parenté spirituelle, entre parrain et marraine, entre filleul et enfants de parrains.

Dîner du 27 Février 1933

MENU

Crème de Volaille
Bouchées à la Reine
RELLEVÉ
ENTRÉE
Bouchées à la Reine
Filet de Bœuf Bouquetière
LÉGUMES
Petits Pois Bonne Femme
ROTI
Poulet de Bresse truffé
Salade de Saison
Fromages divers
ENTREMETS
Glace aux Fruits - Gaufrettes Vanille
DESSERTS
Petits Fours glacés
Corbeilles de Fruits
VINS
Bordeaux rouge - Chablis
Château-neuf-du-Pape - Champagne
Café - Liqueurs

Noces campagnardes au XIX^e siècle

Un mariage dans une ferme provençale

« Le jour du mariage arrive. Vers les onze heures du matin, la jardinière apporte Nans dans la cour des Toucas, où déjà s'agitent toutes les femmes, en grand travail de cuisine. (...) La bande des filles, déjà toutes raidies dans leurs robes neuves, vient tourner autour de ce garçon plus blond que les garçons de Provence (...), court d'un bout de la ferme à l'autre, avec la joie et les cris d'un vol d'hirondelles. Et l'heure d'aller à l'église est venue. Dans les jardinières, sur les chars à bancs, les charrettes, les bogheis, tous (...) s'entassent, se serrent, se poussent. Et les hommes passent le bras autour de la taille des femmes. (...) Les corps se touchent, les jambes se mêlent, la chaleur des verres de marc ou de vin monte déjà dans les cerveaux. On arrive sur la place de l'église. Son père pose sur le sol la mariée empaquetée de voile blanc, qui retient des deux mains sa couronne de fleurs d'oranger. Et sa robe est accrochée aux boutons de veste de son père. Sous le jupon de percale, à quatre volants brodés de Richelieu, on voit le bord festonné du pantalon et même la jarretière en ruches de ruban, sur laquelle on a cousu une petite branche d'oranger. Et on voit aussi toute la jambe de la novi, dans son bas de fil blanc à jours. C'est un grand rire heureux. Les femmes tapent dans leurs mains. Les hommes disent des bêtises. (...) »

La messe entendue, la bénédiction donnée, le cortège passe à la mairie (...) et à midi tout le monde se retrouve sur la route, pour la retournée vers la ferme. (...) Cette fois, dans le premier boghei, garni de branches vertes où sont piquées des roses de papier, les nouveaux mariés s'installent seuls. (...) »

L'arrivée à la ferme se fait dans une explosion de cris de joie et de coups de fusil. Un large arceau de laurier-tin et de troène a été dressé à l'entrée de la cour dont les dalles sont jonchées de feuillages verts. Les invités font la haie pour le passage des novis et jettent à pleines mains le blé et le gros sel, pour amener sur le couple la prospérité. La longue table en fer à cheval, faite de planches sur des tréteaux, est dressée dans la grande salle, elle aussi décorée de branchages et de fleurs artificielles. (...) Au milieu, Hélène et son mari trônent, éclatants de plaisir et de nourriture. Les parents, des deux côtés, les entourent. (...) »

Le repas est fini. Il est cinq heures. Maintenant, c'est le moment des chansons. Chacun dit la sienne. Qui te fait rire, qui te fait pleurer. (...) Les ventres sont pleins à éclater, mais le bien manger n'enlève pas aux jeunes l'envie de se dégourdir. Nans (est) emporté loin de la table par une farandole de filles. »

Thyde Monnier : « Nans le berger », Juillard, 1943.

Songeuse, Emma Bovary
- interprétée ici par Isabelle Huppert -
est assise entre son époux (Jean-François Balmer)
et le curé, dans le très beau film
de Claude Chabrol. (© Gamma)

Le mariage normand d'Emma Bovary...

« Les conviés arrivèrent de bonne heure (...). On avait invité tous les parents des deux familles, on s'était raccommoqué avec les amis brouillés, on avait écrit à des connaissances perdues de vue depuis longtemps. (...) Les dames, en bonnet, avaient des robes à la façon de la ville, des chaînes de montre en or, des pélerines à bouts croisés dans la ceinture, ou de petits fichus de couleur attachés dans le dos avec une épingle, et qui leur découvraient le cou par-derrière. Les gamins, vêtus pareillement à leurs papas, semblaient incommoqués par leurs habits neufs (...), et l'on voyait à côté d'eux, ne soufflant mot dans la robe blanche de sa première communion rallongée pour la circonstance, quelque grande fillette de quatorze ou seize ans (...), rougeaude, ahurie, les cheveux gras de pommade à la rose, et ayant bien peur de salir ses gants. (...) Suivant leur position sociale différente, (les messieurs) avaient des habits, des redingotes, des vestes, des habits-vestes (...) qui ne sortaient de l'armoire que pour les solennités (...). Quelques-uns encore (mais ceux-là, bien sûr, devaient dîner au bas bout de la table) portaient des blouses de cérémonie, c'est-à-dire dont le col était rabattu sur les épaules, le dos froncé à petits plis et la taille attachée très basse par une ceinture cousue.

Et les chemises sur les poitrines bombaient comme des cuirasses ! Tout le monde était tondu à neuf, les oreilles s'écartaient des têtes, on était rasé de près... (...) »

La mairie se trouvant à une demi-lieue de la ferme, on s'y rendit à pied, et l'on revint de même, une fois la cérémonie faite à l'église (...), le cortège (...) uni comme une seule écharpe de couleur. (...) Le ménestrier allait en tête avec son violon empanaché de rubans à la coquille ; les mariés venaient ensuite, les parents, les amis tout au hasard, et les enfants restaient derrière. »

Flaubert : « Madame de Bovary », 1857.





Les invités d'une nocé aveyronnaise vers 1900.

HABITS de Mariage en Aveyron en 1900

NAUCELLE : BRIBES D'HISTOIRE

(d'après livre de Gilbert Imbert 1990)

Nova Cella, Naucelle fut créée par des moines Cisterciens de l'abbaye de Bonnecombe entre 1167 et 1250, la première date étant la fondation de l'abbaye, la seconde attestant de la présence de l'église Saint Martin à Naucelle.

Toute l'histoire de Naucelle est intimement liée à l'abbaye de Bonnecombe, comme l'histoire de certains Cransac.

Au travers d'un document retrouvé, le CENSIER de NAUCELLE, de 1516, qu'on peut lire en langue d'Oc, on peut déterminer comment la vie y était organisée, les institutions, la vie publique et religieuse, les pouvoirs économiques et familiaux. On y découvre un hôpital, mais c'était plutôt un hospice à l'époque, des tanneries (calquieras), des remparts (gitats), des portes dont celle des Anglais, signe de leur passage en Rouergue. Des éléments de vie sociale sont décrits, une confrérie Sainte Eutrope, des auberges, des artisans, les différents notaires (mais qui n'ont que très peu d'archives). Sont cités tous les villages et leurs habitants, dont 3 CRANSAC ou QUERENSAC.

Ce document date du roi François 1^{er} 1515 est une des dates la plus mémorisée par les Français, à cause de la bataille de Marignan.

Qu'est ce que le censier ? Un document décrivant toutes les redevances, les cens ou censives, perçues au profit de l'Abbaye de Bonnecombe, par une de ses dépendances, **La Grange de Bonnefon**, dont l'histoire est intimement liée à l'histoire du village, mais aussi à l'histoire des Cransac. C'est un cahier manuscrit de 132 pages, format 14 x 20, en Occitan, à la calligraphie soignée, mais à la transformation phonétique incertaine (Occitan : langue de tradition orale). Ainsi il est écrit parfois QUERENSAC, pour les CRANSAC.

La fondation de l'abbaye Cistercienne de Bonnecombe remonte donc à 1167, ou 12 moines venant de Candeil en Albigeois ayant à leur tête un certain Matfred, vinrent sur les bords du Viaur, à la demande du Comte et de l'Evêque de Rodez, pour y défricher des terres et construire un monastère. A la même époque les moines très nombreux et très puissants défrichaient l'Aubrac et cultivaient la vigne à l'abbaye de Fonfroide, dans l'Aude près de Narbonne, avec plus de 10 000 hectare de terre, 25 bergeries, pour plus de 20 000 moines.

Et sur Naucelle, moins d'un siècle après la fondation de Bonnecombe, les moines possédaient à Naucelle, plus de 70 mas ou fiefs ; près de 6000 hectares étaient devenus la propriété des religieux. Et gérés par la grange de Bonnefon, à cheval sur plusieurs paroisses (voir carte à la fin)

Au centre, ils vont édifier une grange, vaste corps de ferme, flanqué d'une tour dont la base subsiste encore, avec pigeonnier, chapelle, étang, moulin et four banal.

Autour ils cultivent directement, avec 4 paires de bœufs, 250 hectares, en quelque sorte une ferme pilote (le terme n'existait pas).

À la tête, de ce très grand domaine, un moine convers, Le GRANGIER, plus tard un fermier laïque appelé à Naucelle SOUBRENTIER.

Le reste des terres était attribué à des paysans, les tenanciers, liés aux religieux par un contrat, le bail à cens ou censive.

Les moines étaient devenus (ils avaient les mêmes pratiques que les seigneurs), des rentiers du sol, relevant des redevances lourdes, exploitant les paysans comme des serfs.

La censive, imprescriptible, a pris peu à peu le caractère de patrimonialité, d'hérédité. Le censitaire jouit de la terre, en perçoit les fruits, mais paye le cens en argent et en nature, seigle avoine et gélines (volailles), et également en cire (de quoi s'éclairer à la bougie).

En fait le grangier, puis le soubrentier prélevait le quart de la récolte de grain, expression Occitane recueillie à Naucelle.

« Lo senhur levaba una Bana del crozel (une corne du croisillon de céréales), c'était trop et conduira plus tard à la révolte des croquants. On retrouve de nombreux actes notariés d'actes collectifs de protestation de communautés villageoises, rédigés à l'encontre des seigneurs, Caplongue, Taurines, ces derniers étant particulièrement cruels.

Le premier titulaire de la censive pouvait sous louer, sous forme de bail à accessat, ou locaterie perpétuelle, et on retrouve de tels actes enregistrés chez les notaires de Cassagnes Begonhès, ou La Selve par certains Cransac.

Et c'est le Comité de Salut public, le 17 Juillet 1793 qui supprimera sans indemnité toutes formes de redevances seigneuriales, droits féodaux et censives, les tenanciers devenant alors pleinement propriétaires. « Une vraie révolution » en France. Mais malheureusement pour les tenanciers, Bonnefon n'avait pas fait l'objet d'accensement reconnu, et sera vendu au titre de biens nationaux de première origine.

Les habitants cités

Les prénoms :

Une liste de 150 tenanciers de vignes paraît représentative pour dresser une statistique des prénoms, dont 80% en 5 prénoms et la moitié en 2 prénoms d'apôtre (JEAN ET PIERRE)

- 48 fois Jean, Jehan (42), Jano (2), Jando (3), Janin
- 24 Fois Pierre : Peyre (21), Peyro, Peyroto, Peyronet
- 21 fois Anthony (avant Antoine),
- 13 fois Guilhem (avant Guillaume)
- 11 fois Dorde, Déodat, Dieudonné
- 1 fois ou 2 Arnal, Bernard, Bertrand, Berthomieu, Jacme, Durand, Esteven, Estropi, Juro, Gregory, guirhal, Huc, Huguet, Laurens, Loys, Miquel, Marsal, Marcque, Merygo, Pau, Remond, Thomas

Des prénoms très importants 1 ou 2 siècles plus tard sont absents : Joseph, François, André...

Les femmes sont complètement absentes (non citées)

Le patronymes en Occitan :

Querensac=Cransac - Baliyera=Valière - Bieletas=Violettes - Quoqurus=Coucoureux
Sanchole=Chincholle - Sinies=Geniez Vernias=Vergnes, Vernhes

Certains sont désignés par un prénom et un nom de lieu (Saint Martial, Saint Just)

Johan del puech = Delpuech

Anthony del Potz = Delpoux (à Sénican)

Remond del Riu = Delrieu

Jacme del Telh = Duteil...

On trouve des noms qui fleurent bon l'Occitan aujourd'hui disparus : Birebelhe, Bossivert, Debesin, Arequit, Argouet, Beneleybay, Bosbielar, Gaudetru

Des surnoms constituant des moqueries cruelles : lo Negrot (noiraud), lo Bastard, lo Cani, (le rabougri), lo Lerys (hérisson)...

Enormément de toponymes de lieux :

Finales en AC et en AN domaines celtes, surtout Gallo Romains : Camjac, Monmoyrac, Senican

Finales en As d'origine pré celtique : Maufetas (Malphettes), Frayssinas (Frayssignes), Bielatas (Violettes)

Finales en OLS et en ALS : lieux plantés : Linairals (lin), Pomayrols (pommiers)

Finales en EDA ou ADA ou ET, plantés d'arbres Tremoleda (trémol=peuplier, tremble), Besseroeda, Becade de beç = bouleau), Cereyet puis Serayet = séries, cerisier

Et puis tous les noms d'arbres seuls ou liés à la végétation: Fraysse=frêne - Mas de l'OM (disparu)=orme, ormeau - Grefuelha (grand houx) - La socqua (souque)=souche d'arbres - La bayssa (vaysse)= coudrier, noisetier sauvage - Lo telh Teil)=tilleul - Lo Bernh= Aulne - Prat de Cassanholas= lieu planté de chênes - Cabrespinas = chèvres, épines, buissons - Garrigas (garrigue)=garric(chêne) - Pradals, Prat= pré - Selvetas (selves)=Bois - Boybert= Bouvert de Bosc, Malapera= poire mauvaise, La Calm= terrain en friche

2 lacs sont mentionnés sur le censier : Lac Blanc et Lac Golfard.

Les tenanciers à Naucelle en 1516.

La liste est longue, Je me contenterai de citer les CRANSAC.

Il est cité DOMP JOHAN QUERENSAC. Ce titre était donné de leur vivant au pape, évêques, abbés et moines de haut rang dans certains ordres.

Selon M. Imbert, **Domp Johan Querensac** devait occuper un poste de premier rang dans la hiérarchie de l'abbaye de Bonnacombe. Peut être était il le Cellerier, économiste de l'abbaye, c'est à dire le N°2 après le prieur chargé des relations avec les tenanciers.

« Dona de cens en argent tres doblas en argent aysi que ma mostrat Marsal Ropeyros del mas de Boybert per bilheta de DOMP JOHAN QUERENSAC, que diu fasse merce. Que Dieu fasse miséricorde, expression réservée aux ecclésiastiques de haut rang.

Marsal Ropyros tenancier « du prat de l'estancquiel », possédait un acte écrit « una biletha » reçu de DOMP Johan Querensac stipulant ses droits et charges à l'égard du Grangier.

3 tenanciers Cransac sont cités

Johan Cransac (un autre), alias Peset, peut être a t'il été « rebaptisé » Peset ou Pezet

Mossen Peyre Cransac, écrit aussi Querensac. Le titre de Mossen était donné à un prêtre, et il y en avait au mois 25 qui était également tenanciers à Naucelle en 1516. Cela a bien changé, bien difficile de nos jours d'en avoir un pour plusieurs paroisses.

Huguet Querensac à La Becade.

On peut se poser la question, sans réponse, DOMP Johan Querensac (origine ?) a t'il amené des parents neveux sur le secteur de Naucelle pour leur attribuer des terres en tant que tenanciers ?

Sont biens décrites dans le censier, les unités de mesures:

- ◆ La cesteyrada (sétéree) est la seule mesure agraire pour les champs ou prés. Elle égale 25,67 ares soit environ ¼ d'hectare.
- ◆ Pour les jardins, on parle de perches (16m), et de cannes (4 mètres)
- ◆ Pour le poids, la liure= 405 grammes
- ◆ Pour l'argent : Le denier, le sol=12 deniers, l'ardit=3 deniers

Il y avait aussi les francs et les sous, avec des montants qu'on retrouve dans des modalités d'imposition complètement incompréhensibles. Ainsi on retrouve pour le village le plus imposé Le Masnau : 4 francs, 7 sous, 10 deniers. Mais cela n'a guère changé aujourd'hui ou taxes foncières et d'habitations, suivant les communes sont calculées à partir de valeurs locatives dont personne ne connaît la méthode de calcul, et avec des coefficients départements, communes région, tout aussi incompréhensibles. Le but final reste le même ponctionner le citoyen, pour autrefois le seigneur ou l'abbaye, aujourd'hui pour la collectivité.

La vie à Naucelle en 1516

Les consuls étaient au nombre de quatre. Cette fonction instituée depuis près de 100 ans, était essentielle dans la collecte de la taille. Ils se nommaient Dorde Vernias, Bertran Neyrac, Peyre Meric, Dorde Palat. Ils avaient un mandat annuel, et étaient désignés par les habitants : « Un brin de démocratie ».

Pour la justice, il y avait un juge, un lieutenant de justice, un procureur fiscal, un greffier, un huissier (lo bayle)

Les artisans : on recensait un peyrier (maçon), un fustier(charpentier), un teulier(couvreur), un resseguier(scieur), un tornier (tourneur), un rodier (charron), un semalyer (fabricant de mesures en bois), un penchenyer (peigneur), un teyssere (tisserand), deux sartre (tailleur d'habits), deux capeliers (chapeliers), un sabatier (cordonnier), un esclopier (sabatier), un fabre (forgeron), un sarralher (serrurier), un maselier (boucher, tueur de cochons), un fornier (fournier), un barbyer (barbier), figurant comme chirurgien en 1643 (famille Giret)

Il y avait aussi une tannerie

Sont cités 3 métiers féminins :

La secretona : détentrice d'un secret ou guérisseuse

La mondana : Exerçait elle le plus vieux métier du monde ?

La Pauqueta : Bistrote ou restauratrice (pauco=chopine)

4 Hôteliers figurent au censier de 1516 : oste de la corona, de la mostra, de crido de Naucela, Sant Marsal

Les moulins étaient nombreux

Le moly del Valadier, moulin à grain et à foulon (moulin drapier). Je l'ai connu comme discothèque (tout comme le Moulinou, un peu plus près de Rodez), avec les routes très sinueuses pour s'y rendre.

Moly de Bonafont, moly de Cabespinas, moly de Sardo,

Moly de Biaur (de faible importance), il n'y a pas de trace aujourd'hui, près du village de Routaboul, moly de la Greysa (La Grèze), pas de trace aujourd'hui,

moly de la Batsida (Saint Just), à noter dans le cens 20 anguilles.

moly de Laval (Saint Martial) aussi 20 anguilles et une demi poule. Les moines devaient se régaler !!!

Moly de Bieletas de Frontz (Violettes de Frons)

Tauriac ne relevait pas de Bonnefon, mais des Hospitaliers de la Selve. Saint Martial était en gestion directe depuis Bonnecombe, sans être inclus dans le censier de Naucelle.

Teillet, dans le Tarn depuis la révolution, bien que situé rive droite du Viaur, mais paroisse Aveyronnaise dépendait des seigneurs de Tanus.

Maury (de Frons), relevait de la baronnie de Calmont de Plantcage, et du Seigneur du Bosc .

A saint Just sur Viaur 3 ordres cléricaux prélevaient la dîme et le champart (impôts). Le commandeur des Hospitaliers de la Selve, l'abbesse du monastère Saint Sernin de Rodez, et l'abbé de Bonnecombe. Pourquoi ??

D'autres Seigneurs intervenaient sur le territoire : Jalenques et Castelmary..

La mouvance de la Grange de Bonnefon est restée à peu près la même entre 1516 et 1793.

150 « orts », jardins apparaissent sur le censier . Certaines familles en avaient plusieurs.. De même de nombreux jardins Cabanal, chenevières ou on cultivait le chanvre.

Chaque famille de Naucelle et des mas de la paroisse jouissait **d'une parcelle de « Vinha »**. Localisées à la Serra (56 parcelles), La Bessa(27), Lynayrials(17), Tretza Bentz(treize vents)(16), Pauletou (16), Le Clusel (8), des versants avec un bon ensoleillement et risque de gel limités .

On peut estimer le type de plantations et les rendements récoltés : 3600 ceps à Labastide de Frons sur 3 sétérées (3/4 d'hectare), et 26 hectolitres de vin récoltés (33hl/ha)

9600 plants pour plus de 2 hectares à Malfettas, et 70 hectolitres de vin (30/ha)

Beaucoup de vignes avaient la taille d'une sétérée, ¼ d'hectares, et 1200 plants. Les 700 à 800 litres récoltés correspondaient à la consommation de la famille.

Quant à la qualité du vin on ne la connaît pas. Mais le vin était consommé comme boisson désaltérante, et sans idée « de plaisir » comme aujourd'hui.

Les vignes durent 60 ans. La meilleure production en rendement et qualité se situe entre 20 et 40 ans d'âge (idem aujourd'hui)

En 1950, on obtenait un petit vin de couleur « violâtre », qui prenait très vite les parois de la bouteille, et il fallait se contenter de cette « piquette », obtenue à partir de plants hybrides, replantés après le phylloxéra.

Le bourg de Naucelle en 1516

Les murailles et fossés furent érigés à partir de 1427 par Hugues de Castelpers, abbé de Bonnecombe, et avec l'accord de 32 notables de Naucelle, vu les dangers en cours pour les populations exercées par les routiers, brigands, gens de guerre. Les murailles disparurent dès le 17^{ème} siècle.

Il y avait des portes , porte de Cabanès ou portail des anglais seul vestige qui subsiste encore.

La Porta Nova de Galvan qui conduisait à la grange de Bonnefon, mais aussi à Rodez : « Camin Roudanès »

L'hôpital de Naucelle est mentionné en particulier dans des testament. En 1610 Jeanne de Lavernhe, femme de Pierre de Pharamond, délivre un legs de 300 livres. Plusieurs autres legs. Le terme d'hôpital n'a pas la même signification qu'aujourd'hui. Il s'agissait plutôt d'hospice accueillant pauvres et nécessiteux, en quelque sorte « l'armée du salut » de l'époque.

Mentionné comme maison de Dieu dans le compoix (cadastre) de 1643 au Barri de la Fon

En 1516, 110 maisons sont enfermées dans l'enceinte (autour de 600 personnes), 70 dans les abords immédiats, « lous barris ». On imagine comment l'enceinte pouvait être animée.

Ils s'agit de maisons modestes appelées parfois dans le censier « tros d'outal », littéralement morceaux de maison en Occitan

Un escalier menait au premier étage, la souillarde occupait le palier qui desservait la pièce lieu de vie.

Le rez de chaussée tenait lieu selon le cas d'échoppe, de resserre à outils, où d'étable avec l'âne, les brebis, ou chèvres et l'inévitable cochon qui recevait directement sa nourriture par un « tronc-tuyau » de sureau évidé, débouchant sur l'auge « nauc », placé sous l'escalier. Bonjour les odeurs !! J'ai l'occasion de rentrer dans quelques rares maisons de ce type (pas chez des Cransac je précise), où au rez de chaussée cohabitaient cochons, vaches et moutons, et à travers le plancher pas trop étanche et quelque peu vermoulu, remontaient les odeurs, ce souvenir ne s'échappera jamais de ma mémoire, et dans ces maisons on vous offrait le vin dont on vient de parler dans un verre crasseux. Enfin, maintenant on voit des « microbes » partout, le principe de précaution est généralisé, mais quand même vive l'hygiène.

Le deuxième étage abritait les maigres réserves, le métier à tisser et servait aussi de chambre.

Dans le compoix (cadastre) de 1643, les maisons rurales avaient des toits en chaume de paille, les étables de ginestes (genêts). On comprend que tout cela n'ait pas résisté au temps.

Il y avait des « ostals megyers », tenus par 2, 3 ou 4 ménages.

Les rues ressemblaient à d'anciennes cours de ferme, encombrées de fumier, autres détritiques et immondices divers (on le voit sur d'anciennes cartes postales, plus récentes, datant du début 20^{ème} siècle.

Mais au moment du censier en 1516, la sur-densité au bourg contrastait avec la grande misère des alentours, les campagnes étaient saccagées par les compagnies et les routiers.

Cela est mentionné dans une supplique présentée au roi Charles X, en 1492, lequel cherchait à s'attirer les bonnes grâces de l'abbé de Bonnetcombe, (alors que Christophe Colomb parti aux Indes découvrait l'Amérique), par les chers et bien aimés manants et habitants de la ville et chastel de Naucelle qui sont assis en beau lieu opulent et fertile, mais dont les alentours sont faits de guerres, ont par le temps passé été abattus, demoullis, et gastés, et les habitants se sont tellement absentés que ledit lieu est presque tout inhabité et désert. Dans sa réponse le roi demeurant alors à Poissy, et afin que le lieu puisse se repeupler, autorise les suppliants à tenir Deux foires l'an, et un marché chaque semaine, le mercredi pour vendre, acheter, échanger toutes marchandises licites et convenables. Je ne sais pas si c'était efficace par rapport à la question posée. Il ne reste plus grand chose du bourg ancien, ce n'est dans la rue du Four

Le Clergé Naucellois

Sur le censier de 1516, les membres du clergé, identifiables sous le titre « Mossen », étaient très nombreux, 25 environ, et encore n'apparaissent pas tous, uniquement ceux qui ont un bien propre dans le censier.

C'est dans le milieu noble ou bourgeois que se recrutent les religieux qui tenaient les postes de responsabilité dans les monastères. Ainsi DOMP Johan Cransac devait être originaire d'une famille aisée à l'époque. Rappelons qu'on avait trouvé des nobles Arnaud de Cransac, à Connac près de Réquista à l'époque.

Le nombre de postes paroissiaux ne suffisait pas à assurer un emploi à chacun. Heureusement les fondations de messes de service constituaient une ressource providentielle pour ces prêtres sans titre paroissial.

Soucieux d'assurer le repos éternel (en espérant qu'ils l'ont bien atteint), nos ancêtres faisaient des donations, en terres, titres de rente, ou argent, à ces prêtres enfants du pays baptisés à la paroisse, et regroupés en communauté : « **la fraternité des prêtres obituaires** », qui intervenait dans les actes notariés et juridiques. Les revenus étaient partagés à parts égales entre les membres. Cette fraternité était indépendante du clergé paroissial, et assurait principalement le service des obits (sépultures et messes consécutives, neuvaines et autres messes).

Testament de Jean Framond, Seigneur du Bosc, de la framondie et de Miramond, qui demande pour sa sépulture 100 prêtres et 12 pauvres mâles portant torches. (Les pauvres et nécessiteux très nombreux recevaient quelque aumône, lors de ces sépultures, comme lors des mariages).

C'est en effet aux obsèques de nobles et bourgeois que les prêtres étaient très nombreux, pour sauver l'âme des défunts.

Mais globalement, ils étaient sous employés, les riches n'étaient pas si nombreux, et très nettement moins qu'eux. Ils constituaient le prolétariat du clergé, vivaient dans leur famille, contribuaient maigrement aux dépenses du foyer, mais aussi pouvaient conduire les brebis paître, ou entretenir la vigne, chacun en avait une, « et certainement pas que pour le vin de messe !! ».

A l'opposé de ces prêtres « du céleste », il y avait les prêtres « du terrestre » qui assuraient les services de la vie quotidienne, les messes dominicales, les mariages en semaine, les fêtes religieuses.

Dès 1600, le nombre de prêtres obituaires va se réduire très fortement. En 1742, il n'y avait d'après un acte notarié plus que 3 prêtres obituaires à Naucelle.

A la fin du XVII, il est exigé au futur prêtre, d'assurer la garantie par titre clérical, un acte notarié, un revenu minimum de 90 livres, contribuant à une forte sélection, uniquement dans les familles relativement aisées (garanties sur bien fonciers, immobiliers). Et comme il y eu des prêtres issus de La Fourque, Sauguières, Les Cazals, On peut penser que les familles Cransac dont ils étaient issus avaient suffisamment de biens, dans un monde rural vraiment très pauvre à l'époque.

A la veille de la révolution, il ne reste plus qu'un prêtre obituaire, l'abbé Molinier (il signait Moulenier), des Moulenques de Crespin, issu d'une famille de notaires. Il a signé pas mal d'actes comme témoin, chez le notaire Moulenier de Crespin, concernant en particulier, en compagnie d'un chirurgien Prat. Le chirurgien pouvait peut être lui fournir des clients, car à l'époque le travail consistait principalement en des amputations, incision d'abcès, saignées, sans analgésiques, ni anesthésie, ni antibiotiques. L'alcool servait d'analgésique et désinfectant. En tout cas le deux prêtre et chirurgien avaient une signature bien calligraphiée, très travaillée, indiquant qu'ils écrivaient parfaitement bien.

La date de la construction de l'église n'est pas connue, mais on sait qu'en 1252, Vivian, évêque de Rodez, fait don à l'abbaye de Bonnacombe de l'église Saint Martial de Naucelle.

On parle assez peu de l'église dans le censier sauf pour des remplacements de vitres « veyres de la gleysa ». Dans son aspect primitif, c'était une église romane, avec nef de 27 mètres de long, 9 de large et 2 Chapelles sur les bas-côtés. Les fenêtres étaient très étroites, style meurtrières, et l'éclairage intérieur très faible. Le clocher était moins haut que l'actuel : 25 mètres au lieu de 38.

Certains prêtres ont noté quelques faits anecdotiques dans les registres paroissiaux. Le curé note qu'en 1679, l'hiver fût très rigoureux, empêchant la tenue de la célèbre foire des cochons gras le 28 Décembre, événement qui dut sans nul doute marquer tous les paroissiens.

En 1677, meurt à 100 ans le père Coucoureux, et à 105 ans Marie Rudelle de Malapère. Cela devait être des gens très robustes, jamais malades. A l'époque il y avait beaucoup de mortalité infantile, et de personnes jeunes. Peu dépassaient les 80 ans.

En 1697, le curé de Naucelle a déclaré 200 feux dans sa paroisse. Avec en moyenne 5 à 6 personnes par feu, cela devait représenter 1000 à 1200 habitants.

L'abbé Molinier mort en 1714 à 66 ans (ce n'est pas celui originaire de Crespin et lègue

20 livres au bassin du Purgatoire

100 livres à l'hôpital de Naucelle.

100 livres à l'œuvre Saint martin de Naucelle

100 écus à la Confrérie du Rosaire

30 livres à chaque vicaire pour dire des messes, de l'argent aux prêtres obituaires pour d'autres messes.

Une vingtaine de legs suivent, parmi les terres acquises par lui et laissées à la famille.

Pendant la Révolution, le prêtre Mignonac, tranquille jusqu'en 1792, s'enfuit lors de la Terreur en Espagne, où il restera jusqu'en 1803 (Concordat). Une famille Amans de Naucelle, alla le rechercher en Espagne et le ramena à dos de mulet.

Son vicaire Agret exerça pendant son absence un ministère clandestin célébrant la messe dans une grange du Barri-Haut.

En 1802, avec le maire de Naucelle, M de Faramond et à Jalenques M. Bonnet ancien Seigneur du lieu et contre révolutionnaire, leurs premières décisions furent d'effectuer des réparations à l'église.

Acte de justice à Naucelle à la fin du XVI siècle

Je cite M.Imbert : « *La justice d'autrefois était plus soucieuse que la nôtre de morale et de religion, attentive au sort éternel du condamné et à l'exemplarité de la peine. Par contre, et souvent à raison même de ces préoccupations, elle allait loin dans des pratiques que nous trouvons bien inutiles voire odieuses, harcelant par exemple un homme jusqu'à l'échafaud, d'interrogatoires et d'admonestations dont le malheureux, se serait sans doute bien passé. Les peines étaient très sévères et leur application rigoureuse.*

Fin 1589, D Raynal de Bertrazes (Tauriac), assailli par un groupe d'individus des environs qui en voulaient à ses biens, avait succombé à ses blessures. Après poursuites... La justice avait condamné l'un des principaux coupables, B. Cluzel de la Miqualie (Saint Just), à être décapité, son corps mis en quartiers pour être exposés sur divers points du territoire de la juridiction. Deux comparses furent détenus dans les prisons du château de Bonnefon, dépendant de l'abbaye de Bonnecombe. 2 autres complices qui couraient encore avaient été condamnés par contumace à la même peine que Cluzel. Après appel le parlement de Toulouse avait rapidement confirmé la sentence de Naucelle.

Le 6 avril 1590, des charpentiers réquisitionnés mettent en place l'échafaud ou pilori. Mais une demoiselle, Veuve Antoinette de la Framondie, après maintes palabres, jugeant l'échafaud trop près de sa maison et nuisible à ses enfants le fit déplacer.

Et le lendemain l'exécution eut lieu. Le juge remontra au condamné que pour ne pas en avoir la crainte et amour de Dieu devant les yeux... il auroit pillé, desraubé, et meurtri son prochain et frère chrétien... l'encourageant à confesser ses fautes... et avec une bonne contrition... d'en demander pardon, merci, miséricorde à Dieu... prendre sa mort en patience... Seigneur vous m'avez fait, vous pouvez me défaire... Que votre volonté soit faite.

Puis énoncé de la sentence, de la mise en quartiers, et on précisait la confiscation des biens au profit des seigneurs du lieu, après déduction des frais de justice et de 15 livres pour un obit en faveur de Raynal, la victime... L'exécuteur prononça une simple phrase : « le roy te salue »

Cordelette au cou le curé exhorte à nouveau à la confession...

Puis le condamné est mis sur une charrette, on lui fait faire le tour des rues et carrefours.

De retour, le juge recommence les exhortations....

Puis on coupa les deux bras premiers, les deux jambes après, avant la tête pour que sa bouche puisse prononcer la vérité sur tout et ses complices.....

Beurk !!! L'horreur absolue. Cela fait froid dans le dos. On en tremble d'effroi...

Et dire que dans certains pays on procède encore de la sorte lors de la lapidation publique de femmes en Iran, et tant d'autres dictatures où on ne sait rien

Et que devint l'abbaye de Bonnecombe ?

Florissante le temps où demeurèrent les cisterciens, au moins dans la première partie, jusqu'à leur départ chassés par la révolution en 1791, laquelle Révolution faillit être fatale à l'abbaye, qui fût vendue comme bien national, pillée, elle devint à la suite une grange. Imaginez le changement.

Elle fût reconstruite par des moines trappistes à partir de 1876, qui y demeurèrent près de 80 ans, jusqu'en 1965, ils ne pouvaient plus l'entretenir. Elle fût cédée à une communauté orthodoxe, peu de temps jusqu'en 1968, qui avaient aux dires des habitants locaux « des pratiques et mœurs bizarres.

Puis elle devint un centre de rétention pour délinquants, jusqu'en 1980, avant d'abriter la communauté de l'Arche, mouvement pacifiste fondé par Lanza del Vasto.

Depuis mai 1998, c'est la communauté catholique des béatitudes qui y réside.

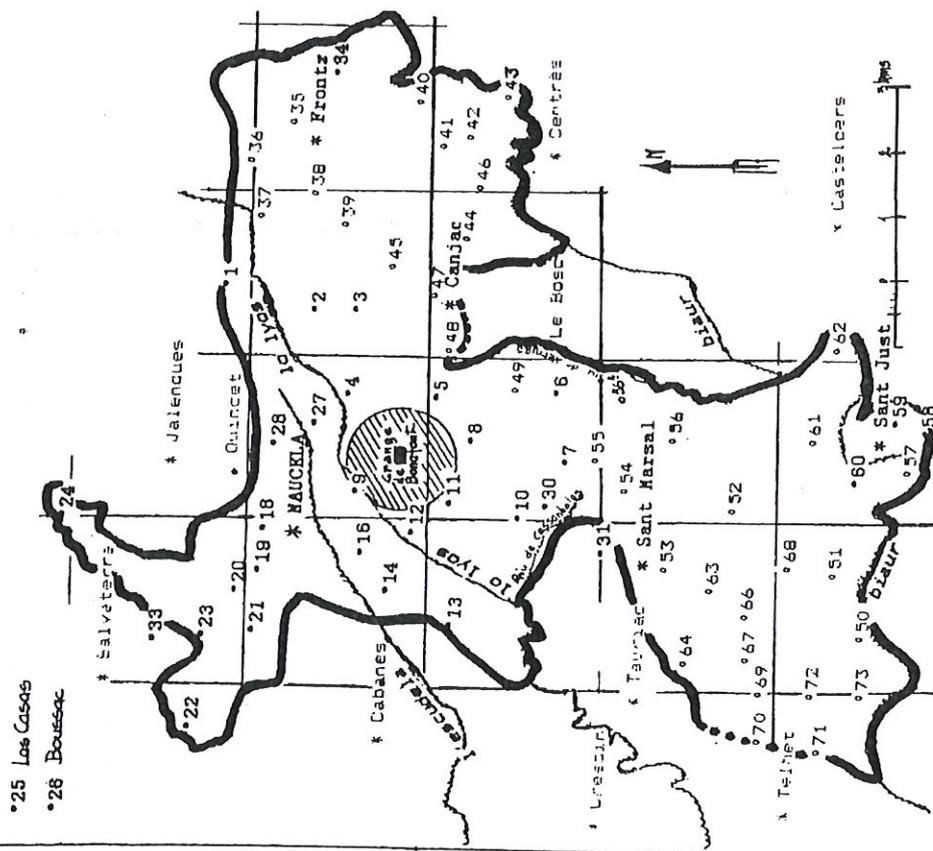
Mais l'abbaye demeure une remarquable construction. Située au fond d'une vallée qu'on croirait perdue celle du Vaur encore « jeune », et à 4 kilomètres de Comps Lagrandville, il faut traverser le Pont du Diable, et on se retrouve projeté en plein Moyen-Age.

Le sommet de la tour porche appelée tour Saint Bernard (fondateur des Cisterciens), surgit au dessus de la forêt, le bois servant à chauffer quelque peu l'abbaye. Cette tour défendait l'accès du lieu contre les routiers en maraude durant la guerre de 100 ans.

Il reste le chœur, 2 chapelles latérales et le transept et ses voûtes d'origine du XII et une partie de la nef.

Enfin, en ces années de sécheresse, mais cela n'a rien à voir avec le reste, j'ai retrouvé en première page de la Dépêche du midi en date du 18 Août 1949, l'institution d'une carte d'eau à Naucelle, je cite l'article : « Par suite à la sécheresse, une carte d'eau a été instituée à Naucelle(Aveyron). Chaque carte donne droit à Cinq litres d'eau. Les estivants n'ont pas droit à cette carte ». J'avais alors 5 mois et je ne peux me rappeler. Si quelqu'un peut témoigner, je pense en particulier à André de Sénican, le témoignage sera apprécié et rapporté dans la prochaine gazette.

Les MAS & les MOULINS dans la MOUVANCE
de la GRANGE DE BONNEFON
(BONAFONT) en 1516



Chaque carré représente
approximativement
2500 cesleyradas , soit 625 hectares

..... Limites des terres censuelles
0.7 Miles et MOULINS recensés
* Paroisses (parrocquias)

| Parrocquia de NAUCELA | | Parrocquia de SANT JUST | |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--|
| 1 - ROCOLJAS | 31 - LA GREYA (creyes d'ayg) | 57 - LO MOLY DE LA BASTIDA | |
| 2 - LOS CORPS | 32 - VINHAS | 58 - LA BASTIDA | |
| 3 - LO LAC BLANC | 33 - LO MOLY de BARDO | 59 - LO CERREYET | |
| 4 - MONMORAC | Parrocquia de FRONTZ | 60 - PRIADALS | |
| 5 - LAC GOLFARD | 34 - LAS BIELETAS | 61 - LA CARRELLA | |
| 6 - BENICAN | 35 - LA PLANCOLA | 62 - POBOLZ | |
| 7 - LAS PETRONIAS | 36 - RANSELHAGON | Parrocquia de TELHET | |
| 8 - LA BECADA | 37 - DAREMATZ | (LA NIEGA ANGERIA) | |
| 9 - LO MOLY de BONAFONT | 38 - LA BEBERIA | 63 - BALVETAS | |
| 10 - LO MANOU | 39 - LEYBAC | 64 - CABREPINAS | |
| 11 - LO BOYERO | 40 - LA BASTIDA | 65 - LA BEBRIEYRA | |
| 12 - LA BOCCIA | 41 - FRAYBBINAS | 66 - LO BERNH | |
| 13 - BOYBERT | 42 - RATAYOLP | 67 - LO PUEG d'OLLIAS | |
| 14 - MALAPERA | 43 - LO MOLY DE BIALLR | 68 - LAS BATERIAS | |
| 15 - MAS GRANIER | 44 - POBOLZ | 69 - LO TELH | |
| 16 - BYRO | 45 - BUCABTEL | 70 - FLORENTIN | |
| 17 - MAS DE LOM | 46 - MAJURY | 71 - MAS MAYOR | |
| 18 - GREFELHA | Parrocquia de CANJAC | 72 - LO MAS de LA BORIA | |
| 19 - PALLETO | 47 - LO PRIOR DE CANJAC | 73 - LA MARELLA | |
| 20 - PALLET | 48 - JONON de PUEG (creyes d'ayg) | | |
| 21 - BOLATRES | 49 - LA BAYBBA | | |
| 22 - PLANABALS de MALABOCCIA | Parrocquia de SANT MARGAL | | |
| 23 - LO MOLY de BALADIER | 50 - LO MOLY DE LIVAL | | |
| 24 - ESCORGAT | 51 - MAUFETAS | | |
| 25 - LAS CASAS | 52 - LA CALM & LA GUIBONIA | | |
| 26 - BOUBBAC | 53 - CROS | | |
| 27 - CAMPAL | 54 - POTNEROLZ | | |
| 28 - LESCLURETA | 55 - GARIGAS | | |
| 29 - LA BEBEREDA | 56 - LO PRAT DE CASSANHOLAS | | |
| 30 - LO PRAT DE CASSANHOLAS | 57 - LO POUGET | | |
| 31 - LO PRAT DE L'ESTANQUEILL | 58/2 - NADERH | | |

Le Pape du Viaur

La mort récente du Pape Jean Paul II, dont le successeur Allemand a choisi le nom de Benoît XVI, fait ressortir la nomination d'un « Pape Aveyronnais » ou Pape du Viaur, ayant pris le nom de Benoît XIV, dans les conditions assez rocambolesques qui vont suivre. Cela a fait l'objet d'un article dans centre Pesse ce printemps (joint) Il y eut Benoît XV, au début du siècle

Nous sommes le 10 septembre 1423. Bertrand juché sur son mulet, vient tout juste d'atteindre le plateau inhospitalier, mais d'une rare beauté surplombant le Viaur. Les versants du Viaur abritent de nombreuses bruyères et de chênes à peine colorés par les prémices de l'automne.

Il vient de parcourir plusieurs milliers de lieues sur des chemins encore ensoleillés de cette fin d'été.

Depuis le moulin de la Souleyrie sur le Viaur, dominé par le château de Bar et les 4 tours du château de Roumégous, Bertrand Cassagnes, célibataire de 45 ans, est le dévoué serviteur d'un chanoine de Rodez et prieur de Lédergues, Jean Carrier. Il rentre d'Espagne, de Péniscola (Aujourd'hui belle cité balnéaire au Sud de Barcelone, près de Tarragone), où viennent de se dérouler les obsèques de Pedro de Luna, dernier pape d'Avignon, connu sous le nom de Benoît XIII. Originaire d'Aragon ce dernier s'est retiré à Péniscola en 1416, après avoir été déposé par le concile de Constance en 1415 mais avait refusé de démissionner. Sa retraite avait mis un terme au schisme d'Occident (papes d'Avignon), entamé en 1378.

A ce moment là 2 papes avaient été élus. Urbain VI pape de Rome (venu de Naples), et Clément VII (Robert de Genève), issu de la contestation des cardinaux Français, Ecossais, et Castillans.

Après l'enterrement de Benoît XIII, 3 de ses fidèles cardinaux se sont mis en conclave dans un monastère près de Péniscola. Ils ont élu Gilles Munoz d'Aragon, nouveau pape appelé à régner sous le nom de Clément VIII.

Bertrand Cassagne était arrivé à Péniscola alors que Benoît XIII était encore en vie. Il était chargé par le chanoine Jean Carrier de lui remettre une cassette d'or, geste fort apprécié par Benoît XIII, lequel remit à Bertrand un acte officiel qui élevait Jean Carrier à la pourpre cardinalice.

Mais le pape est mort subitement, l'élection de son successeur a commencé, et Bertrand comprend qu'il est dans l'intérêt de son maître de récupérer la cassette remplie d'or, mais aussi de rentrer au pays, en apportant la nouvelle à Carrier de sa nomination au titre de cardinal, paraphée par Benoît XIII.

Et ils doivent se rencontrer dans une maison au hameau du Capausel, proche du Jaoul.

En entrant dans la maison, il aperçoit le chanoine Carrier, assis auprès de ses hôtes du lieu. Bertrand Cassagne se précipite et lui baise la main en signe de soumission de fidélité et de respect.

Et il apporte la bonne nouvelle de son ordination au titre de cardinal, et la nomination de Clément VIII, comme pape successeur de Benoît XIII.

Jean Carrier rétorque que puisque Benoît XIII l'a fait Cardinal avant sa mort, le sacré Collège ne pouvait se réunir et valablement délibérer qu'en la présence de tous ses membres dont lui Jean Carrier. Or seuls les trois cardinaux espagnols étaient présents. Ce nouveau pape ne peut être leur pape, et ne saurait être celui de tout le peuple de Dieu resté fidèle aux Papes d'Avignon.

Mais l'église attachée aux Papes de Rome progresse dans la région. Les soutiens locaux de Benoît XIII, pape en Espagne, trop loin (près de 700 kilomètres, c'était très loin à l'époque) et les irréductibles adeptes de Benoît XIII ont besoin d'un élément fédérateur. La mort de Benoît XIII, et la nomination d'un nouveau pape totalement inconnu peut s'avérer désastreuse pour ce clan de fidèles.

Et après une nuit de méditation, Carrier va ouvrir tout seul un conclave, « drôle de Sacré Collège », au cours duquel il désignera un pape de proximité

A 7H30 à l'église de Murat, se pressent les fidèles accourus des environs.

Après lecture de l'Evangile, Jean Carrier se hisse sur la chaire, annonce de prier pour le repos éternel de notre bien aimé Saint Père Benoît XIII, qu'avant de mourir ce dernier l'a fait Cardinal, que le nouvel élu a été élu par un conclave imparfait, bafouant les règles de Notre Sainte Mère l'Eglise.

Et dans l'intérêt des fidèles, soumis aux sarcasmes des partisans du pape « usurpateur », élu par les Romains.

Dans la foulée, il annonce qu'il va se mettre en conclave au château de Tourène, près de Crespin, pour désigner le nouveau pape qui succédera au bon pape Benoît XIII.

« J'inviterai les chanoines qui nous sont fidèles à se rassembler et le nouveau Pontife que j'aurais élu recevra l'hommage de tous ses frères ».

Et à la sortie de l'église Jean Tranier, forgeron au Coulet, attend le Cardinal et lui propose de confectionner la tiare qui couronnera le règne du nouveau pape.

L'Avènement du Pape du Viaur

Cela ne traîne pas. Le 21 9 1423 au château de Tourène, les chanoines du Rouergue restés groupés autour de feu Benoît XIII, et dont Jean Carrier s'est assuré la fidélité arrivent.

26 chanoines en tout, malgré l'interdiction qui leur a été faite par l'évêque de Rodez, rallié au pape de Rome.

La population est massée dans la cour du château.

Et Jean Carrier se retire isolé en conclave dans une pièce annexe de la chapelle du château. Le nom du nouveau pape a été bien entendu et réfléchi avant. Ce sera Bernard Garnier, chanoine de RODEZ, érudit, généreux, économe, discret, honnête, très respecté de la bourgeoisie régionale.

Coiffé de sa mitre le Cardinal Carrier rejoint le chœur, alors que les chanoines chantent le « SALVE REGINA », hymne qui sera chanté également au sacre de Napoléon.

« Guidé par la lumière de la Sainte Trinité » et grâce à l'intercession de la Vierge Marie, moi Jean Cardinal Carrier, retiré ce jour en conclave, viens de désigner aux chrétiens un nouveau guide », et le doyen Balat octogénaire et curé de Naucelle ouvre un parchemin scellé par un cachet de cire rouge frappé du sceau du Seigneur de Tourène. Bernard Garnier y est désigné nouveau pape.

« Nous avons un nouveau pape (à la manière de Habemus Papam »), vive Benoît XIV

Ce dernier s'assoit sur le siège Pontifical, un grand fauteuil du château recouvert de draperies, où il reçoit la crosse, la tiare confectionnées par le forgeron Tranier.

Bernard Garnier prononce quelques mots : « Nous mesurons la responsabilité de la charge qui nous est confiée. Allez dire aux fidèles que sur les rives du Viaur, en ce jour de grâce de l'année 1423, un espoir nouveau est né. Demandez leur de prier pour nous et notre Sainte mère l'Eglise.

Bertrand Cassagne donnera à Benoît XIV la cassette remplie d'or, précédemment destinée à Benoît XIII et ramenée d'Espagne. Benoît XIV prend Bertrand Cassagne à son service, mais lui indique de mettre l'or en réserve pour rebâtir solidement l'église.

Mais la pression s'accroît sur la petite église du Viaur, et l'influence de Benoît XIV se restreint autour d'une poignée d'amis dévoués. Le combat est inégal, pour assurer la pérennité de son œuvre et il élève Jean Féral, curé de Murat à la dignité de Cardinal.

Puis en 1430, le Cardinal Carrier quitte discrètement le pays, mais est arrêté à Puylaurens (Tarn), puis emprisonné au château de Foix où il mourut en 1433.

Benoît XIV décide de cacher la cassette au fond de la grotte de Panissole (Lespinassole près de Crespin), pour qu'elle ne tombe pas entre les mains de traîtres et pillards, ordre exécuté par Bertrand Cassagne. Il enduit la cassette d'un liquide empoisonné (plantes), enterre la cassette, cale sur le trou une pierre qu'il a gravée avec des mots annonciateurs de mauvais sorts : « Quand tu me verras tu pleureras »

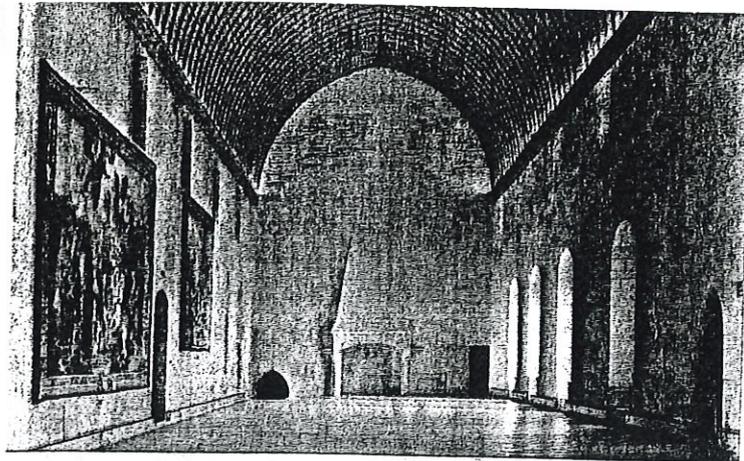
Quand Bertrand revient à Tourène, Bernard Garnier a disparu, ayant compris que sa cause était perdue. Par une sortie discrète, il évitait de rentrer dans un conflit où des innocents auraient pu souffrir.

A l'église de Panissole, les offices sont désormais célébrés aux derniers fidèles par le Cardinal Jean Féral. Le forgeron Tranier quitta Le Coulet pour se cacher soumis à de fortes pressions. Il sera arrêté en 1467, 37 ans après la disparition de Benoît XIV, meurt pendant son procès à Rodez. Son fils Pierre (totalement innocent), sera brûlé sur la place de la cité à Rodez (sort réservé aux hérétiques), sans avoir même connue l'existence de la cassette cachée à Panissole.

Et la Pierre qui serait tombée dans le Viaur a toujours causé de graves ennuis à ceux qui s'en sont approchés (en particulier en 1949, où il n'y avait quasiment plus d'eau dans la rivière)

Personne ne sait aujourd'hui ce qu'est devenue la pierre gravée. Recherchée en 2003, lors de la sécheresse elle n'a point reparu. Introuvable.

Une bien curieuse histoire, dont les personnages et les lieux ont bien réellement existé, alors qu'on pourrait croire à une fiction



Le Tinel, ou salle des festins, du palais des papes d'Avignon.

Avignon, Saint-Siège pendant 69 ans

Hasard des jeux de pouvoir et des luttes d'influence entre clergé et grands seigneurs au XIV^e siècle, Avignon a officiellement abrité de 1309 à 1378 le siège de la papauté, devenant le

cœur théorique du catholicisme dans l'Europe médiévale. Dès la fin du XIII^e siècle, le pape n'est plus qu'épisodiquement présent à Rome, devenue trop dangereuse dans le contexte de

guerre civile en Italie, déchirée par des querelles entre ses nombreuses cités-Etats.

En France, le roi Philippe le Bel, déjà ulcéré par les taxes perçues directement par le pape Boniface VIII auprès de ses sujets, conteste à Rome la nomination des évêques dans les grandes villes de son royaume.

À la mort de Boniface VIII, plutôt que d'élire l'un d'entre eux pour lui succéder, les cardinaux réunis en conclave à Pérouse (Italie) désignent un Français, rompant avec la longue tradition des papes italiens. Bertrand de Got, juriste de talent formé à Bologne, présente l'avantage de s'être tenu à l'écart des polémiques. Sujet de Philippe le Bel, il dépend également de la couronne d'Angleterre en tant qu'archevêque de Bordeaux.

Élu le 5 juin 1305, il n'apprend

la nouvelle qu'en juillet et se couronné à Lyon le 14 novembre, devenant le pape Clément V.

Sans siège précis, il reste dans le sud de la France et ce n'est qu'en 1309 qu'il décide de s'installer à Avignon, en terrain neutre. La ville est en effet la propriété du comte de Provence, vassal direct du pape. Clément V est donc « chez lui », échappant ainsi quelque peu à l'influence du roi de France.

Il s'empresse cependant de désigner de nombreux cardinaux français, mettant en minorité les Italiens au sein des futures conclaves et permettant pendant près d'un siècle l'élection d'autres papes français.

Cette lignée prendra fin avec le schisme de 1378, à l'issue duquel Rome retrouve sa place de Saint-Siège.

REPÈRES

Benoît I^{er} dit Bonose :

62^e pape, de 575 à 578.

Benoît XII Cistercien

et ancien abbé de Fontfroide,

Jacques Fournier est pape

de 1334 à 1342.

Benoît XIV Prospero

Lambertini est l'« officiel »

entre 1740 et 1758. Canoniste

et érudit réputé, il est le pape

de la conciliation avec

le Portugal, l'Espagne,

les Deux-Siciles et la Prusse.

Benoît XV Entre 1914

et 1922, Giacomo della Chiesa

est neutre pendant la Première

Guerre mondiale.

Il travaille à un rapprochement

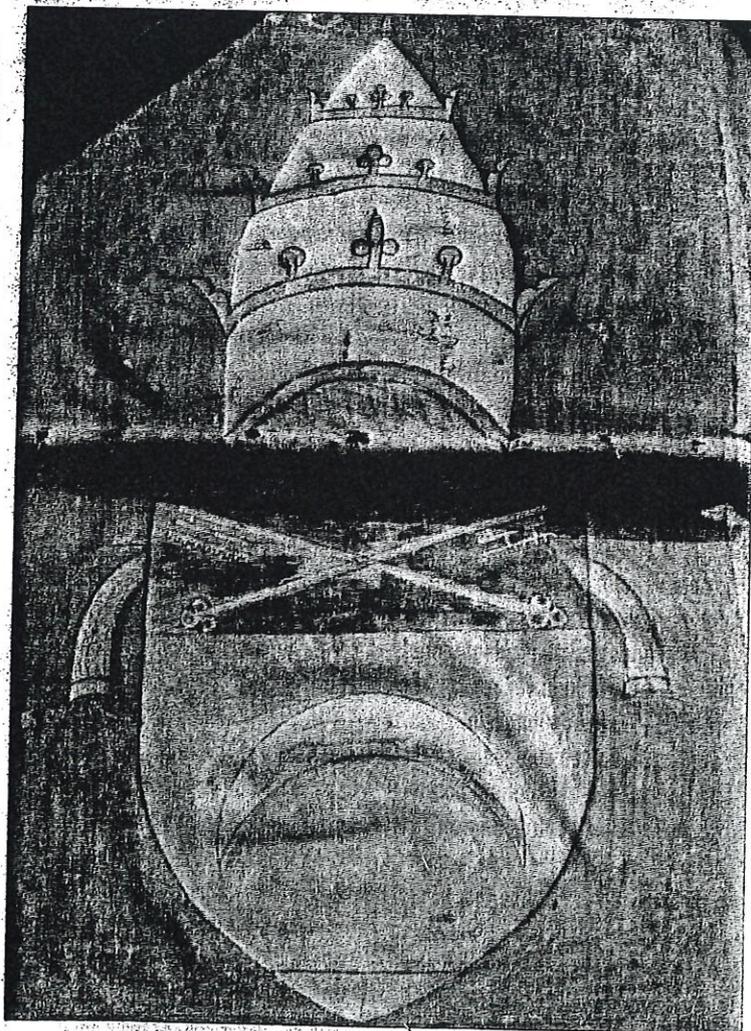
avec les Églises séparées

d'Orient.

Benoît XVI L'Allemand

Joseph Ratzinger est nommé

en 2005...



Les armoiries de Benoît XIII, Pedro de Luna, ont été conservées en servant de couverture intérieure pour un livre.

Archives départementales

UN ORATORIO AVEYRONNAIS EN HOMMAGE À PEDRO DE LUNA

Il y a déjà quelques années, l'oratorio *Cantos de luna e peiras*, écrit par Jacques Privat, domicilié à Lescure-Jaoul, et mis en scène et interprété par le comédien aveyronnais Bernard Cauhapé, avait été donné sur de nombreuses scènes du département, et même au-delà. Un mélange de poésie, de théâtre et de musique, inspiré de la vie de Pedro de Luna, Benoît XIII, personnage emblématique qui fit preuve d'une énergie et d'une clairvoyance hors du commun, selon les spécialistes. L'œuvre, qui a pris le parti de la romance à partir des écrits historiques, faisait le parallèle entre l'Église et les « enfarinés », ces dissidents réfugiés dans des lieux secrets.

Au XV^e siècle, le Ruthénois Bernard Garnier fut Benoît XIV, antipape lors du grand schisme d'Occident. Il se réfugia au château de Tourène, à Crespin

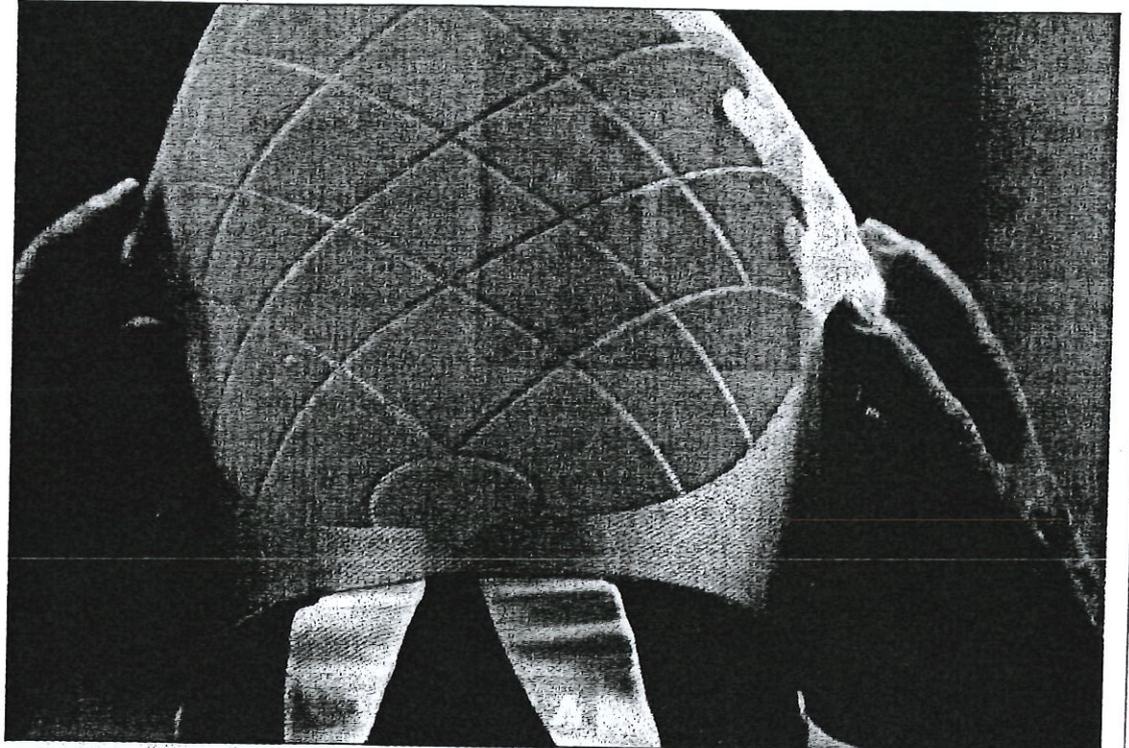
Ce pape du Viaur rayé de l'Histoire

Benoît XIV a été occulté par Rome, comme tous les antipapes issus du grand schisme d'Occident, qu'ils soient d'Avignon, de Pise ou du Viaur. D'autres pontifes, par la suite, ont même repris leurs noms. Il y eut ainsi un Benoît XIV « officiel » au XVIII^e siècle (lire ci-contre). Peu de traces subsistent de la personnalité de l'« officieux ». Seuls quelques passionnés d'histoire locale en ont cultivé la mémoire.

1378 Après le retour de la papauté à Rome, des cardinaux français, écossais et castillans, excédés par les conditions de l'élection du Napolitain Urbain VI, désignent Clément VII, qui retourne à Avignon.

1394 Pedro de Luna succède à ce dernier à Avignon, sous le nom de Benoît XIII.

1409 Aux deux papes déjà existants s'ajoute un troisième, élu au concile de Pise par d'autres cardinaux, en rupture de bans avec Rome. Et aucun n'envisage de laisser sa place...



La tiara pontificale, objet de convoitise au fil des siècles et sujet de déchirement entre les royautés.

1417 Soutenu par les comtes d'Armagnac et de Rodez, Benoît XIII échoue dans son vœu d'unir la papauté. Il perd ses autres soutiens et s'exile à Peniscola, près de Valence.

1423 Avant sa mort, il nomme

cardinaux quatre de ses anciens soutiens. Parmi eux, le chanoine de la cathédrale de Rodez, Jean Carrier. Les trois autres élisent Clément VIII. Carrier préfère former à lui seul le Sacré-Collège et couronne secrètement de la tiara pontificale un proche, Bernard Garnier, collecteur du comte Jean IV et sacriste de Rodez.

Benoît XIV, le « pape du Viaur », exerce son pouvoir spirituel pendant sept ans sur la France, la Castille et l'Écosse. Pourchassés par les inquisiteurs du pape romain, Carrier et lui se réfugient au château de Tourène, dans les gorges du Viaur, à Crespin. Le lieu, dont il ne reste aujourd'hui que des ruines, est surnommé Peniscollette, en référence au refuge espagnol de son prédécesseur.

1430 Son protecteur le comte de Rodez s'étant soumis au pape romain, Benoît XIV quitte le

pays et disparaît sans laisser de trace. Carrier meurt dans les prisons du château de Foix.

De nombreux partisans subsistent, cachés dans les grottes et les bois de la vallée. Parmi eux les Tranier, installés à la Salvetat Peyralès, mènent des activités religieuses clandestines.

1467 La famille est arrêtée à Bor-et-Bar. Le père, Jean, meurt pendant le procès sans se rétracter. Ses enfants, Pierre et Jeanne sont reconnus coupables d'hérésie ; elle est condamnée à la prison à perpétuité et il est brûlé place de la Cité, à Rodez. Ainsi disparaissent les derniers fidèles de la Petite Église du Viaur.

DOSSIER RÉALISÉ

PAR MANON HAUS

Sources : André At, maire de Crespin ; « *Vivre en Rouergue* » n° 64 de Jean Delmas ; « *Le Viaur sauvage et le mystère de la pierre gravée* » de Michel Lombard.



Le pape à cheval dans la vallée du Viaur.

Dessin Alain Schneider

Elevage des cochons et de la volaille

Tiré du même livre que laboureurs et agronomie voilà ce qu'écrivait Rodat en 1839 sur l'élevage des cochons et de la volaille au Chapitre 6 : Il s'agit du texte intégral repris mot par mot

Je rassemble dans ce chapitre tous les animaux que j'appelle de basse-cour et qui sont le fondement de la dépense du ménage dans nos exploitations agricoles.

1-L'éducation et l'engraissement des porcs est une branche importante de notre industrie agricole, surtout dans cette vaste contrée qui porte le nom de Ségala. (Je pense qu'il voulait parler d'élevage, car éduquer un porc me paraît bien problématique)

2-On distingue dans le département deux races de cochons bien caractérisées : la race blanche et la race noire.

3-La race blanche est grande, haute sur jambes, a le corps allongé, étroit, l'épine du dos arquée, l'oreille très ample et tombante, les os gros, la côte serrée ; bref, toute l'organisation qui annonce un engraissement long et difficile. Cette race est d'une voracité gourmande ; elle est rôtieuse quand on la conduit aux champs, incapable de marcher longtemps quand il s'agit de la conduire dans des marchés lointains. Son poids, lorsqu'elle est bien engraisée, s'élève communément de 180 à 200 et quelquefois 300 kilogrammes.

4- L'espèce noire est moins haute. Son oreille est plus étroite et un peu redressée. Son corps moins long est ramassé : la poitrine est bombée et le dos large. Deux choses la distinguent surtout à savoir : 1° la docilité à se laisser conduire dans les pâturages, la patience à fouiller dans les champs et les bois pour saisir les racines des fougères et autres ; 2° la dureté du sabot qui lui fait supporter de longues marches. Aussi est elle la seule qui soit exportée dans les départements limitrophes et jusqu'à Aix et Marseille (pour les transports, c'était à pied).

5- Cette race est en général moins grande que la précédente, mais son engraissement est moins coûteux ; la chair en est plus tendre et délicate, les jambons plus étoffés, la graisse plus fondante. Elle obtient sur nos marchés une préférence de 3 à 4 francs par quintal, ancien poids revenant à 41 kilogrammes.

6-Du reste cette race noire se divise en deux sous-variétés. L'une qui a ordinairement des appendices charnus sous le cou, désignée dans le pays par le nom de race du Quercy, est la plus petite, la plus fine, la plus propre aux exportations de long cours. Son poids varie entre 100 et 150 kilos. L'autre est originaire du Périgord, est tout au moins aussi volumineuse que la race blanche sans avoir ses défauts.

7-Puis on trouve un grand nombre de métis, soit des deux races noires entre elles, soit de la race blanche avec la race noire. Ces derniers qui sont moitié blancs, moitié noirs, sont assez estimés dans le pays.

8-On voit que la race blanche est détestable, et que sa grande taille est une apparence trompeuse, un avantage illusoire.

L'obstination de la routine la défend, dans certaines localités, notamment dans le causse ; espérons qu'elle disparaîtra tôt ou tard.

9-la race noire a des qualités qu'on peut perfectionner par des croisements bien entendus.

L'apparition dans le pays de la race anglo-chinoise fait espérer une grande amélioration.

10- les anglo-chinois s'engraissent avec une merveilleuse facilité. Ils ne peuvent pas, à la vérité, remplacer les races du pays dans les usages de la cuisine rustique, parce que leur chair est trop fondante ; mais par des alliances conduites avec intelligence, on peut les faire servir à la création d'une race perfectionnée. Ceci sera développé dans la seconde partie, quand nous parlerons de la science à perfectionner les races, science qui a immortalisé un anglais nommé Bakwel.

11- Quand la truie pleine approche du terme, il faut la surveiller, car quelquefois, dans sa voracité brutale, elle dévore ses petits.

Elle est néanmoins en général bonne mère.

Si l'on remarque que le nombre de nourrissons est tel que la truie soit épuisée, on en supprime quelques uns.

12-On notera que cet animal réputé immonde est incommode plus qu'un autre par la malpropreté. Sa loge doit être nettoyée avec soin. Il est bon de donner aux cochons une couchette un peu élevée, formée avec des planches, et de la fournir d'une abondante litière.

13-Durant les chaleurs de l'été, il est essentiel de les faire nager dans la rivière ou dans un étang, et si l'on n'a pas ces commodités, il faut prendre le parti de les laver.

14-Nous noterons ici que l'usage des bains est aussi très salubre aux bœufs, aux chevaux, et même aux bêtes à laine. C'est un moyen de les préserver des maladies que causent les grandes chaleurs, et notamment du charbon.

Mais le cochon réclame plus qu'un autre ce moyen d'hygiène.

15-Le cochon est sujet à la ladrerie, maladie produite par des hydatides vésiculaires qui attaquent principalement la langue et les jambons, et quelquefois se répandent dans toutes les chairs. On combat ou on prévient la maladie en faisant boire aux cochons de l'urine humaine.

16-Quelques auteurs indiquent le borax comme moyen curatif. Ceci n'a pas encore été bien vérifié par l'expérience.

17-La ladrerie est produite par la malpropreté, surtout par l'usage où sont les cochons de mettre leurs pieds chargés d'ordures dans l'auge où ils prennent leur nourriture.

Pour éviter cet inconvénient, il faut tenir bien propres les abords de l'auge.

18-Un moyen bien meilleur consiste à diviser la loge en nombre de cellules tel que chacune contienne un ou deux cochons.

L'auge est adossée au mur extérieur. Le porc ne communique avec elle que par une échancrure ou fenêtre qu'on ouvre et qu'on ferme à volonté et à travers laquelle il peut passer la tête mais non les pieds.

19- Ce régime cellulaire a encore l'avantage de prévenir les combats sanglants que se livrent les cochons en prenant leurs repas. Il facilite beaucoup l'engraissement.

20- Les pommes de terre cuites peuvent préparer l'engraissement, mais non le perfectionner. Le lard qui provient de ce tubercule est très sujet à rancir. Le gland engraisse bien, mais lentement. L'engraissement le plus parfait sous le rapport de la qualité, comme le plus rapide, est celui des châtaignes sèches. Celui du maïs en approche. Ce grain donne à la chair et à la graisse beaucoup de poids

21- Quoique habituellement il soit avantageux de donner au cochon, comme aux autres animaux, les grains réduits en farine sous forme de pâte ou de bouillie, il faut quelquefois, surtout sur la fin de l'engraissement donner le maïs ou l'orge dans leur état naturel de crudité. Cela sert à ranimer les forces digestives qu'une nourriture molle tend à énerver. On remarque en plus que les chairs deviennent plus fermes.

22- Les substances animales, la tripaille, la chair des bêtes mortes sont dévorées avec avidité par les cochons ; mais l'engraissement qui en provient passe pour être mauvais et malsain. Ce préjugé fondé ou non fondé empêcherait la vente des porcs ainsi engraisés. Les tourteaux d'huile de noix donnent à la graisse de porcs un caractère huileux qui la déprécie.

23-A la montagne, on nourrit et l'on engraisse les cochons avec le petit-lait des vacheries. Ces animaux sont peu estimés dans le commerce. On prétend que leur chair est molasse.

24-Pouque l'engraissement soit avantageux, il faut que le cochon reçoive toute sa vie une nourriture, non pas délicate, mais suffisante. On peut ajouter aux ressources naturelles le trèfle ou la luzerne. Les cochons mangent ces fourrages crus, mais il est mieux de les faire cuire. On doit en faire au temps des feuilles du mûrier blanc. Les feuilles d'automne de cet arbre peuvent être utilisées pour les cochons et ajoutées à ce que l'on appelle leur breuvage. (*en patois abiouré*).

25-Quand on mène les porcs dans les près, on prend la précaution de les museler, c'est à dire de passer dans le groin deux anneaux de fil de fer, pour les empêcher de fouiller et de déchirer le gazon.

26-Cet animal cause de grands dommages dans les récoltes, et le plus sûr est de le tenir renfermé dans la basse cour, si ce n'est dans le pays où il y a beaucoup de bois et de terres incultes.

27-La volaille mérite des soins assidus et délicats de la part de la ménagère. La poule pondeuse est le pendant de la vache laitière. Elles sont l'une est l'autre l'emblème de la fécondité.

La chair du porc, le lait de la vache, les œufs de la poule, voilà les trois sources nourricières du ménage champêtre.

28- Quoiqu'il soit vrai que les poules, suivant l'adage commun de nos ménagères, pondent par le bec, ce qui veut dire qu'elles pondent à proportion de ce qu'elles mangent, il est certain qu'il ne suffit pas de bien les nourrir.

29-Il est essentiel que le poulailler soit propre, sinon il se remplit de puces, et alors les poules le désertent pour aller pondre çà et là, et les œufs se perdent.

30-Durant les chaleurs de l'été il faut prendre à ce qu'elles aient à boire une eau salubre. Si on est obligé de leur en fournir, il faut avoir le soin de la renouveler souvent, de bien nettoyer l'auge où on la met, d'y placer du fer ou du mâchefer.

31-Le seigle nourrit mal les poules, les vesces les rendent malades. Le meilleur grain pour ces volailles est le froment, le maïs et l'orge.

On remarque que les œufs qui proviennent des pays à seigle sont plus petits et moins bons que ceux où on cultive le froment et l'orge.

On ne donne point de froment aux poules, mais elles profitent des grains qui tombent et qui sans elles seraient perdus.

32-La castration des mâles est chose connue, usuelle et aisée ; mais on ignore dans l'Aveyron, l'art de châtrer. C'est un progrès que nous indiquons aux gourmets et aux ménagères qui spéculent sur la délicatesse de leur goût.

33-Le maïs engraisse fort bien les volailles ; mais un moyen plus économique consiste à leur donner de la pâtée composée de pommes de terre cuites et pétries avec de la farine de maïs ou d'orge. On enferme les chapons dans une grande cage au bord de laquelle sont des ouvertures où ils peuvent passer la tête pour aller prendre leur nourriture dans une petite auge.

34-Le soin des races exige de choisir pour la couvée les œufs des poules les plus fécondes et les plus belles, de garder pour coqs les poulets les plus vigoureux, les plus alertes. La plus belle race est celle qui est originaire de Mahon. Elle est mal vêtue comme la plupart des animaux qui naissent dans des pays chauds.

35-Pour engraisser les canards et les oies, la meilleure méthode consiste à leur donner d'abord des pommes de terre cuites. Ces animaux prennent l'habitude de venir à grands cris cette pitance devant la porte de la maison. Après l'avoir reçue, ils vont boire et digérer. Lorsque leur poids indique qu'ils sont en bonne chair, on les finit en les gorgeant avec du maïs. On se sert d'un entonnoir de fer-blanc ; il faut bien prendre garde qu'aucun grain ne pénètre dans la trachée artère (*garganto en patois*). On ne négligera pas de faire avaler du sable pour faciliter la digestion. Les foies de ces volatiles ainsi gorgés deviennent volumineux et d'un goût exquis. Les plus belles oies viennent de Haute Garonne.

36-Pour avoir de beaux canards, on allie les femelles indigènes avec le canard d'Inde ; il en résulte des métis que l'on nomme mulâtres et qui sont réellement de vrais mullets incapables de se reproduire.

37-Du reste, les oies et surtout les canards ne prospèrent que tout autant qu'ils trouvent une pièce d'eau où ils puissent nager et barboter.

38-Les dindons se distinguent des autres oiseaux de basse-cour par la qualité qu'ils ont de se laisser conduire dans la campagne comme des moutons. Outre qu'ils utilisent ainsi une grande quantité de graines et de fruits qui seraient inutiles ou perdus, on ne saurait dire combien ils sont utiles aux récoltes en les préservant des insectes et notamment des sauterelles et des limaces.

39-Lorsque celles-ci attaquent les blés, le seul moyen d'arrêter leurs ravages et de mettre la récolte à couvert du plus complet anéantissement, est de les faire parcourir par les dindons. Pourvu qu'on ait soin de faire marcher ceux-ci continuellement, ils ne s'amuse pas à becqueter le blé naissant ; ils saisissent les limaces en passant. On les fait ainsi passer et repasser. Lorsqu'ils sont rassasiés, on les conduit sur un terrain en friche, on les laisse quelque temps en repos. Leur estomac vigoureux a bientôt digéré ce premier repas. On les ramène pour en prendre un second, et ainsi de suite.

40-En envoyant les dindons avant le lever du soleil sur les terres qu'on veut ensemer, on opère d'avance la destruction des limaces, et cela vaut mieux. Les limaces qui rongent les blés sont petites et grisâtres. Lorsque le soleil commence à se faire sentir, elles se blottissent dans l'intérieur de la terre. Elles ne sortent que la nuit si le temps est beau ; lorsqu'il est pluvieux, elles travaillent jour et nuit.

41-Quand elles ont dépouillé une terre, si on la resème, elles dévorent cette seconde récolte. Si le temps est sec et la terre poudreuse, elles se tiennent cachées, comme aussi, lorsque la nuit est froide et qu'il tombe de la gelée blanche. La neige les chasse jusqu'au retour du printemps.

42-Toutes les fois que le temps est doux et humide, il faut faire partir les dindons à la pointe du jour. On recommandera à la dindonnière de les conduire de préférence dans les champs qui doivent être semés, et de les arrêter surtout au bord des haies, bref dans les endroits où elle apercevra des limaces. C'est ainsi que l'agriculteur qui observe fait tourner à son profit ce qui paraissait destiné à ne lui causer que du dommage.

43-L'éducation des dindonneaux exige des soins attentifs et beaucoup de patience. Ces animaux originaires de l'Amérique, paraissent éprouver les effets du changement de climat pendant leur enfance. Sitôt qu'ils sont adultes ils deviennent très robustes.

44-Les dindonneaux redoutent le froid et plus encore l'humidité. Il faut les tenir dans un endroit sec. Lorsqu'ils commencent à sortir des coffres où on les met d'abord, on aura soin de répandre, sur le sol de l'appartement où on les enferme, des balles de blé ou de paille menue, pour que l'humidité et le froid du pavé ne viennent pas à les morfondre.

45-Au moment de leur naissance, on leur donne un grain de poivre pour fortifier leur estomac. On les nourrit avec une marmelade d'orties cuites et hachées. On y joint quelques œufs durcis dans les premiers temps, et puis du son.

46-Lorsque le temps est beau, on les met au soleil, ce qui les fortifie. Si le temps est humide, nébuleux et froid, il faut les tenir dedans, ce qui à la longue les rend tristes, criards et malingres. Il faut alors ajouter du fenouil à la pâtée d'orties et de la viande hachée menue.

47-Cette dernière précaution est surtout excellente au moment où ils travaillent à pousser le rouge. On peut leur procurer ce moyen de santé à bas prix en faisant acheter du mou (*levado en patois*), de rebut dans les boucheries.

48-On aura soin de les tenir à l'abri du froid et de l'humidité, car si l'éruption du rouge est contrariée, l'animal périt.

49-Si le temps est humide, il est à propos de faire subir aux dindons des fumigations de baies de genièvre.

50- Si les dindons sont atteints de la diarrhée blanche ou de la diarrhée jaune, on leur donnera de l'orge macérée dans la décoction amère et aromatique que nous avons indiquée pour les bêtes à laine.

51-On ajoutera une ou deux bouteilles de vin dans lequel on aura fait dissoudre de la thériaque, gros comme une fève de marais, pour chaque dindon. Les plantes aromatiques, que l'on doit ajouter aux racines de gentiane et aux baies de genièvre sont de préférence la sauge, le fenouil et la menthe poivrée.

52-On rendra le remède plus salubre encore en mettant imbiber avec l'orge du mou de veau ou de mouton coupé par morceaux. On donne quelques poignées de cette tous les matins à jeun jusqu'à parfaite guérison.

53-Si on a du marc de café, on peut en faire avaler aux plus malades.

54-Cette préparation est encore utile pour soutenir les forces des dindons, quand ils sont atteints de la clavelée, vulgairement appelée « picote ». On rend le remède plus héroïque en y ajoutant quelques onces de poudre cordiale, ou mieux encore un peu de quinquina, mais non sans comparer le prix de la drogue avec celui de l'animal.

55-Nous devons noter ici que la clavelée des dindons se communique quelquefois aux bêtes à laine. C'est à quoi il faut prendre garde.

56-On n'est pas dans l'usage de châtrer les dindons ; cependant cette opération rend leur chair plus tendre et plus délicate. Il est vrai que les dindonneaux sont plus difficiles à chaponner que les poulets et qu'on court des risques de les tuer.

Ce traité sur l'élevage peut paraître bien puéril et simpliste aujourd'hui en particulier à tous ceux qui connaissent le monde rural. Mais la totalité de nos ancêtres, habitaient alors « l'Aveyron profond » et ont vécu dans ce milieu toutes ces façons de faire, qui prêtent aujourd'hui à sourire.

A l'époque toute forme d'agriculture n'était pas commerciale et encore moins industrielle, mais destinée à valoriser toutes les ressources, et dans le seul but de se nourrir, et de vendre quelques excédents pour acheter les objets nécessaires à l'habillement et à l'habitation. Les loisirs n'existaient pas. Ce qui est écrit apparaît parfois assez rigolo :

L'exportation des cochons à pied à Marseille (c'était aussi vrai pour les dindons. certains actes notariés parlent de transhumance, de transfert de troupeaux qui duraient plusieurs jours ou semaines avec des bergers accompagnateurs.

Les porcs étaient des omnivores. Il n'y avait pas d'équarrisseur (ni farines animales), et les porcs se chargeaient de dévorer les bêtes crevées, les déchets du ménage et les petites pommes de terre et celles qui commençaient à se gâter. Les poules récupéraient toutes les graines tombées au sol.

Les pommes de terre étaient très importantes (on se demande comment ils faisaient avant) Elle avait été introduite 10 à 15 ans avant, et constituait déjà une part très importante de l'alimentation humaine et animale.

Laver les cochons et les faire nager, c'est assez marrant, alors que les hommes ne se lavaient pas eux-mêmes. Je parlerai de l'hygiène et de la propreté dans une prochaine gazette)

Quand aux médicaments vétérinaires, c'est très, très empirique, et pourtant une école vétérinaire fût créée à Rodez en 1809. (alors qu'il n'y avait que Lyon et Maisons Alfort. J'en reparlerai.

Et malheureusement les années de faible récolte étaient des années de famine pour les humains, mais aussi pour les animaux, et le bétail avait ce qui restait, les poules pondaient moins d'œufs, source de protéines alimentaires très précieuse dans nos campagnes. Si les anciens revenaient ils se poseraient la question de ce qu'on fait de toute « cette bouffe » exposée à l'étalage de nos magasins.

En 150 ans, de « la pénurie à la surabondance »

Le foie gras existait en Ségala, mais les méthodes d'élevage ne vont pas toutes dans le sens de la qualité.

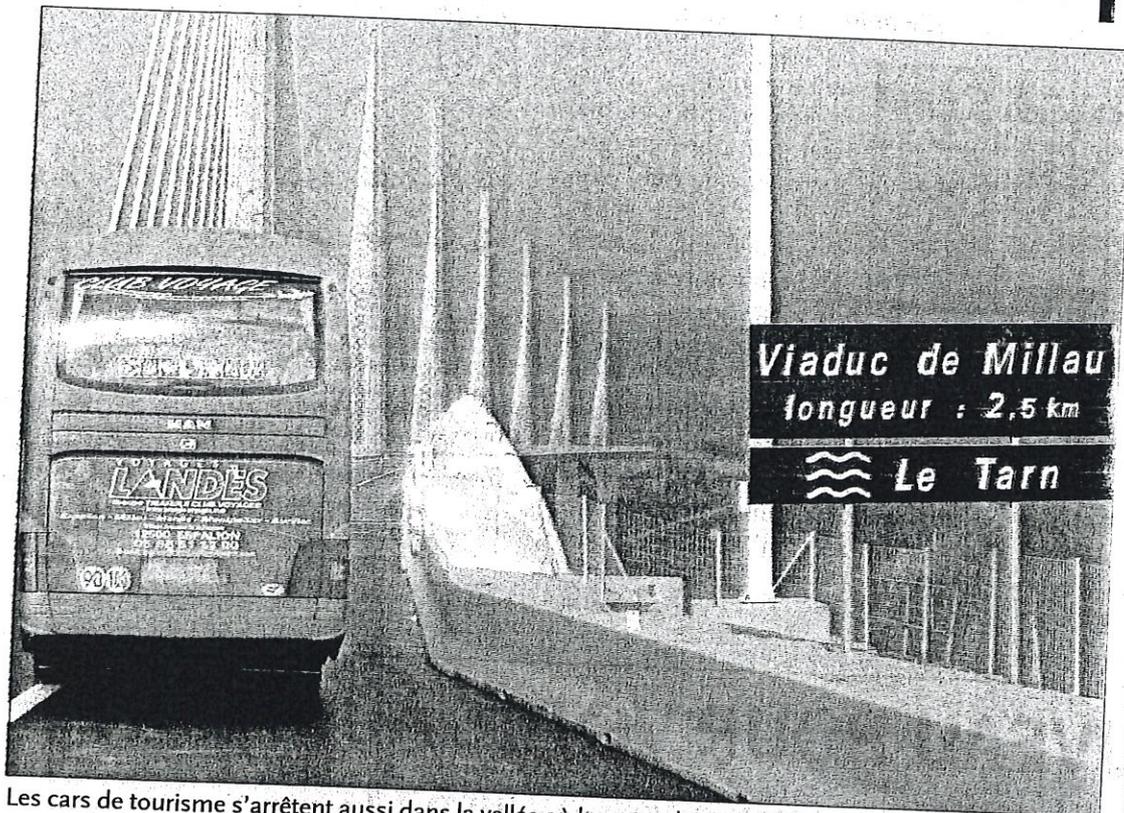
Et les dindons qui avaient un rôle d'insecticide méconnu contre limaces et criquets, je trouve l'histoire de l'élimination des limaces assez fabuleuse.

Enfin les chapons étaient connus, mais on n'a jamais voulu trop en produire en Aveyron, et encore de nos jours. Pourquoi ? Les traditions ont la dent dure.

Et dans la sélection des animaux, l'empirisme régnait, le progrès génétique que l'on connaît grâce à l'insémination artificielle et à la sélection des reproducteurs, toutes ces techniques d'élevage sont très décalées par rapport aux pratiques contemporaines.

Six mois après l'ouverture du viaduc de Millau, Eiffage, collectivités et commerçants posent un premier bilan et se préparent au rush de l'été

Viaduc : au-delà des espérances



Les cars de tourisme s'arrêtent aussi dans la vallée où les retombées du viaduc sont importantes. JAT

Vu d'en-haut, le bilan de cinq premiers mois d'existence est simple : 1,6 million de véhicules, dont plus de 10 % de poids lourds, plusieurs centaines d'arrêts photo imprudents, de nombreuses interventions sur la voirie au cours d'un hiver particulièrement rude...

Ces quelques mois, médiocres en terme de fréquentation selon le directeur d'exploitation, Frédéric Dune, auront permis aux cinquante personnes employées sur l'ouvrage, de se former et de tester matériels et logiciels neufs. Fin prête pour un été qui s'annonce chargé, l'équipe sera renforcée par dix-sept péagiers, deux patrouilleurs et un technicien de maintenance embauchés spécialement pour la période estivale.

Des retombées dans la vallée

« Tous ceux qui disaient que la vallée serait sinistrée à cause du viaduc se sont totalement trompés, lance avec défi Jean-Luc Gayraud, président de la communauté de communes de Millau grands causses. Les sites touristiques, les restaurateurs et hôteliers alentours, et jusqu'à la limite de la Lozère, bénéficient directement de l'effet viaduc, avec une fréquentation qui a augmenté de 20 à 50 % pour certains. »

Ainsi, l'ancien Hôtel International de Millau, repris par le groupe Accor, reprend de l'allant depuis son passage sous l'enseigne Mercure, et trois nouveaux hôtels sont en projet sur la commune. Et même chez les gantiers de la ville, on constate une augmentation des ventes. À Aguessac, les touristes se font

plus nombreux, et l'unique restaurant peut désormais ouvrir grand ses portes sans craindre les nuisances de la RN 9 autrefois surchargée.

À l'office du tourisme de Millau, ce sont 35 000 personnes qui ont déjà été reçues. « Avant la construction du viaduc, il plafonnait à 50 000 touristes par an » rappelle Jean-Luc Gayraud, également président de l'Office.

Au pavillon des Cazaloux, créé par Eiffage, mais sous la responsabilité de la communauté de communes depuis janvier 2005, ce sont 123 000 personnes qui ont été accueillies en cinq mois, dont 58 000 au mois de mai. « Aujourd'hui, il y a énormément de monde et cela est positif. Mais il faut faire attention à ne pas privilégier la quantité à la qualité de l'accueil, prévient le président de

Millau Grand Causses. Pour garantir un développement durable du tourisme, nous devons multiplier les investissements dans la vallée et autour de l'autoroute, notamment pour valoriser le patrimoine. Au niveau des sorties, nous avons obtenu que soient mentionnées les Gorges du Tarn et les Gorges de la Jonte. Et pour les touristes nous allons publier, début juillet, une carte indiquant tous les lieux à visiter aux alentours. »

Si le viaduc est incontestablement un produit d'appel, ses retombées sont d'autant plus importantes et immédiates que les acteurs locaux sont méfiants. Chacun modère son enthousiasme, relativise la durée d'un tel succès et se donne rendez-vous pour faire le bilan, en décembre 2005.

REPÈRES

Trafic de janvier à mai 2005
Sur le viaduc :

1,6 million de véhicules

7 500 par jour en mars

12 500 par jour en mai

Prévisions initiales d'Eiffage

10 000 véhicules par jour.

Sur l'aire des Cazaloux :

123 000 personnes

dont 58 000 en mai

A l'office du tourisme

de Millau :

35 000 personnes

Sur les sites touristiques

alentours : une augmentation

de 20 à 50 % des visites.

À Aguessac : « Un nouveau bien-être incomparable »

Depuis l'ouverture du viaduc, la vie quotidienne a pris une autre tournure pour les habitants d'Aguessac. Ce ne sont plus des dizaines de milliers de véhicules, mais plus que 1 400 à 1 800 qui passent chaque jour sur la RN 9, partageant le village en deux. Si la boulangerie accuse une perte de clientèle, le tabac et le restaurant, qui fait désormais carton plein tous les jours, sont particulièrement satisfaits. « Le budget entretien et équipement touristique a été doublé, précise Dominique Maury, premier adjoint au maire. Nous avons relancé le nettoyage des voies que nous avions quasiment abandonné, car trop désespérant. Le village va être fleuri, le périmètre de l'opération façades élargi aux bords de

la RN 9, la plage du camping sera ensablée, l'aménagement des berges poursuivi... » Visiblement, Aguessac se reprend en main et s'apprête à recevoir des touristes, plus nombreux, et qui viennent délibérément au bord du Tarn après être passé sur le viaduc. « En revanche, qui dit moins de roulage, dit plus de vitesse. Mais pour l'aménagement des voies et des espaces d'arrêt, nous attendons que passe l'été. »

Un point noir persiste cependant : 200 camions à destination de Rodez, traversent encore chaque jour le village. « Pas question de retomber dans ce schéma-là, s'insurge Dominique Maury. Nous préparons un arrêté municipal pour interdire le passage de transports dangereux »

CET ÉTÉ, DES CONTRÔLES DE POLICE MULTIPLIÉS



Finis, les bouchons estivaux.

Une trentaine d'arrêts sur le viaduc sanctionnée (11 € d'amende), deux groupes de parachutistes cueillis à l'atterrissage (11 € d'amende à défaut de réglementation sur cette infraction), plusieurs opérations de contrôles de véhicules avec la Direction

des services vétérinaires, une affaire de stupéfiants, etc, et tout le quotidien de la police des transports. Voilà un bilan rapide des premiers mois de travail de la brigade motorisée créée à l'occasion de l'ouverture du viaduc. Les 21 motards installés à St-Germain agissent sur la partie aveyronnaise de l'A75. « Pour l'été, nous prévoyons un plus grand nombre de contrôles de police de la route, et au moins deux grosses opérations de police de transport ; l'une de deux jours en juillet et une autre en août », annonce le Capitaine Casas, qui commande l'escadron départemental de sécurité routière, ou EDSR.

Camions, chantier, aire de repos, musée...



Jn espace accueil bientôt payant ?

Reproduction CP

Aire de Brocujouls. Prévüe pour cet été, elle ne sera livrée qu'en 2006, restant, jusque là sous la forme d'un espace d'arrêt provisoire. Cette aire d'autoroute fait peur aux commerçants de Millau, qui craignent la vente, sur place, de

rafraîchissements et de produits régionaux, soit une concurrence directe, et par conséquent une perte de clientèle. Ils proposent la distribution d'eau gratuite et un espace de promotion du commerce local. (Lire aussi en page 7)

Le pavillon des Cazalous. La communauté de communes vient de racheter le terrain sur lequel est bâti l'espace d'accueil des touristes, créé par Eiffage. D'ici le 14 juillet, la collectivité choisira un prestataire pour le gérer jusqu'à la fin de l'année, avant de définir une délégation de service public à partir de 2006.

La communauté devrait par ailleurs décider d'ici fin juin, si elle fait payer l'entrée de l'espace, jusque là d'accès libre, soit aux seuls autocaristes, soit à tous les visiteurs.

Camions. Les panneaux d'interdiction sont en place, mais encore bâchés. À la mairie, on espère que le sous-préfet aura validé, avant le 1^{er} juillet, la 6^e version du projet d'arrêté municipal qui interdit dans, et hors agglomération, la circulation de camions au contenu dangereux.

Certains transporteurs évitent ainsi le péage et ses tarifs qu'ils jugent prohibitifs.

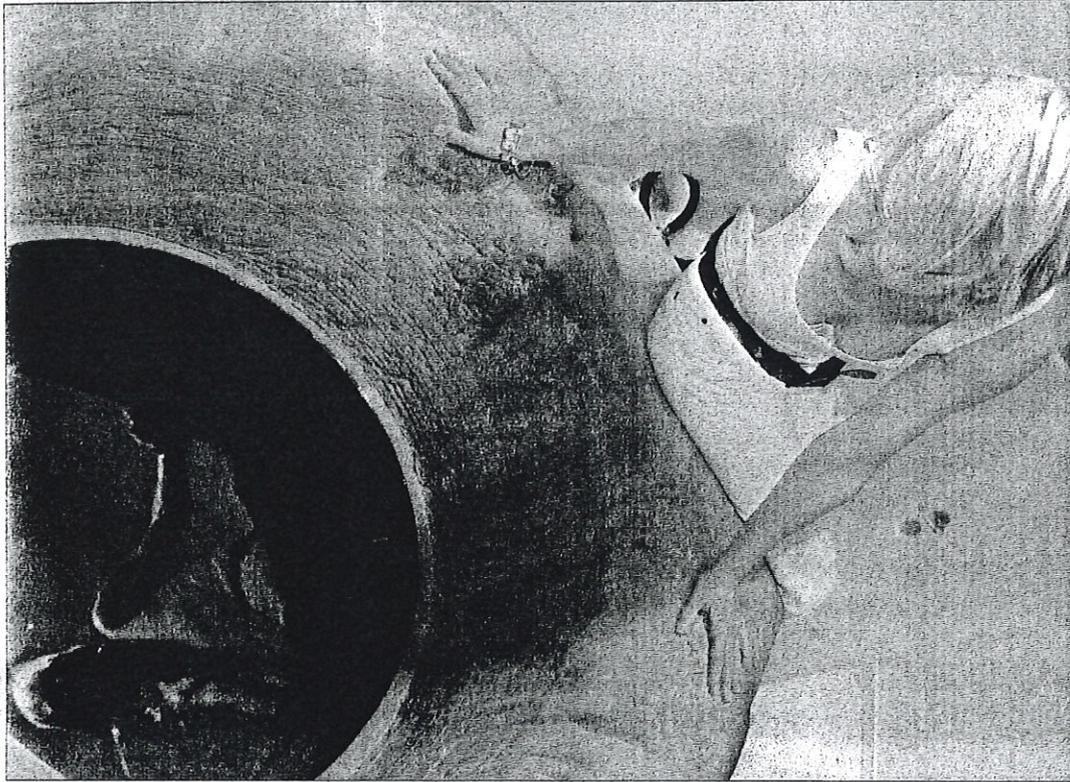
Les pistes du chantier. Destinées à disparaître, les pistes du chantier sont sources de conflit entre la communauté de communes et l'État. La collectivité souhaite les conserver, pour la circulation touristique et comme voie de secours en cas d'inondation.

Mais Eiffage, sur demande de l'État, les a déjà réduites de 6 à 3,5 m de large. Une réponse à la procédure de déclaration d'utilité publique engagée est attendue de la part du sous-préfet.

Le Musée, ou Espace viaduc. Situé dans l'atelier-relais de la Capelle, il sera conçu par un cabinet d'architecte ruthénois, et est programmé pour 2006. En verre et métal en surface, il devrait comprendre une salle de projection voûtée en sous-sol.

Confrontée à un problème de ravitaillement en eau, la ville a dû faire preuve d'imagination pour lutter contre sa topographie et les maladies

Le piton sauvé par l'eau de Vors



Une nappe phréatique alimentait des puits en centre-ville, certains particuliers en ont hérité.

José A. Torres

A Rodez, il est rare que les travaux dans les vieilles bâtisses du centre-ville ne mettent pas à jour un puits ou une source.

Une situation insolite qui n'étonne nullement Louis Causse, architecte aux Bâtiments de France. « *Durant le Moyen Âge, il était très courant que les personnes aisées disposent d'un puits à domicile, et ce jusqu'au XVI^e siècle.* »

La présence de ces puits témoigne des difficultés qu'éprouva Rodez pour ravitailler sa population en eau jusqu'au XIX^e siècle. C'est en découvrant les nombreuses sources qui affleurent sur la partie haute de Rodez que les anciens ont résolu le problème de l'eau potable.

Ces derniers se sont alors mis à creuser des puits à l'échelle de

maisons ou même dans les caves, en bâtissant des fontaines, des abreuvoirs et des lavoirs aux quatre coins de la ville.

Certains puits et fontaines, joliment restaurés comme celui de la maison canoniale (place Adrien-Rosier), ou celle de la place de la Madeleine, témoignent

de cette époque.

Malheureusement beaucoup de ces sources ont disparu au fil du temps. Rue de la Bullière, la « Fouon Bullieyro » fournissait une eau bouillonnante utilisée pour les bains Burguière construits à proximité, sur l'emplacement de la clinique

Saint-Michel, aujourd'hui disparue, elle aussi. « La Fouon des Azes » permettait aux ânes assoiffés de s'abreuver après une montée difficile, sur les hauts de Saint-Cyrice.

« La fouon Tencho » se déversait au pré de la Conque et alimentait les bains du Foirail. La fontaine miraculeuse de l'évêché, sous les remparts, était réputée pour soigner les maladies des yeux. Et tandis que les pauvres gens se contentaient de cette eau polluée par les immondices déversées à même le sol, vecteurs d'épidémies, les bourgeois, eux, envoyaient leurs domestiques acheter de l'eau potable aux fontaines de Fontanges.

La croissance démographique au XIX^e siècle et les maladies obligèrent les élus locaux à chercher des solutions pour approvisionner la ville. Après de nombreux projets qui avortèrent, car jugés titanesques et chers, deux archéologues, Monseignat et Lunet, ont remis au goût du jour l'antique aqueduc romain. Mais il a fallu cependant attendre 17 ans pour voir les eaux de Vors jaillir, place de la Cité, le 3 août 1857.

SALIMA OUIRNI

DES BAINS PUBLICS PEU NOMBREUX

À Rodez, les établissements de bains ne furent jamais très nombreux.

La ville en comptait deux au XIX^e siècle, situés respectivement avenue des Quinze-Arbres et sur le Foirail. Existait aussi les bains Burguières, sur l'emplacement de l'ancienne clinique Garrigues. Seuls se maintinrent par la suite les bains du Foirail, alimentés uniquement par les eaux de la ville, après l'avoir

été un temps par les eaux de source et les eaux de pluie. Démolies en 1940 pour permettre la construction du lotissement du Pré de la Conque, ils furent ensuite transférés boulevard Belle-Isle, au-dessus du cinéma Le Palace, l'actuel complexe Le Royal. Ces bains publics ont pu être construits grâce à la nappe phréatique, qui a également alimenté les nombreux puits et sources de la ville.

DIVERS BREVES

Au questionnaire adressé avec la gazette de décembre 2004, beaucoup ont répondu **positivement, en souhaitant massivement que l'Assemblée Générale événement de 2005, se déroule au Château Cransac**, près Toulouse et Fronton (voir plan)

D'ores et déjà parmi les adhérents environ 100 personnes nous ont assuré de leur participation (pré-inscription).

D'autres n'ont pas encore répondu (oubli, ou incertitude). D'autre part, nous allons adresser en Août une invitation aux non adhérents pour qu'ils rejoignent notre association.

Pour cela nous envoyons 2 bulletins d'inscription, un pour vous et un pour vos proches.

Nous aimerions que ce Rassemblement puisse se rapprocher en importance de celui de LEDERGUES, mais cela dépend **aussi de vous**.

Mobilisez vous tous, en particulier les responsables de branche, mais aussi l'ensemble de nos adhérents pour solliciter vos proches. Incitez les à venir nombreux participer à cette journée.

Merci de **répondre massivement et rapidement**, grâce au bulletin joint, pour confirmer votre participation à défaut envoyez nous un pouvoir.

Nous amènerons **l'arbre généalogique ascendant de chacun des participants** imprimé par nous mêmes

Nous pouvons faire éditer de **arbres généalogiques descendants complets (avec maximum de 1000 personnes)**, pour ceux qui viendront à l'AG de Toussaint.

Cession à prix coûtant 12,5€ par unité, mais la taille est volumineuse (environ 10 mètres). Nous ne vous garantissons rien, car nous allons les tester en les commandant pour l'association. Vous les verrez à l'AG. Remplir la colonne prévue dans le bulletin d'inscription.

J'ai adressé depuis 2 ans des demandes de compléments sur les contemporains à certains, et elles ne sont pas toutes revenues. **Merci de compléter, pour que vous puissiez avoir alors l'arbre le plus complet possible.**

Nous sommes en train de monter un **DVD SUR LE VIADUC de Millau, commenté, avec 4 à 500 photos inédites**. Coût du DVD 13€. Le Rassemblement de Lédergues est désormais sur DVD pour 13€. A commander sur le bulletin réponse

Les évènements familiaux de 2005:

Naissance de le 5 janvier 2005 de **Martin Fouillet**, fils de Valérie, et petit fils de Raymonde Cransac d'Albi.

Naissance le 8-1-2005 de Clara Escaffre fille de Renaud et caroline Cransac de Rodez

Naissance le 27-1-2005 de Victor Gudetti, fils de Sylvie Cransac

et le 16-3-2005 de Lucie Véronique Cransac, fille de Didier Cransac et Adriana

Tous deux petits enfants de Jean et Thérèse de Léojac

Félicitations et longue vie aux bébés

Mariage le 18 juin 2005 à Agen d'Aveyron près de Rodez de Caroline Cransac (branche Tauriac de Naucelle) avec Renaud Escaffre

Toutes nos excuses pour les évènements que nous n'aurions pas cités, c'est tout simplement parce que nous ne l'avons pas su. Pas de décès, c'est une bonne nouvelle, peu de mariages, surtout des naissances, la grande famille s'agrandit ; mais peut être qu'il nous manque des infos. **ALORS, UN PETIT MOT, UN MAIL, UN COUP DE FIL, cela ne prends pas beaucoup de temps.**

Je ne reçois pas assez de courrier, écrivez nous pour témoigner dans la gazette, comme l'ont fait Jean Claude, René et Marie Thérèse Girbal. Merci à vous d'avance.

La gazette est ouverte à tous, tant pour sa lecture que pour l'écriture. Alors n'hésitez pas.

Dernière minute : je reçois un courrier de l'association Rouergue Pigüe. Un voyage est organisé en **Argentine du 1 au 10 Décembre** avec l'agence Altiplano, découvrant PIGUE lors de sa fête annuelle (en décembre c'est l'été là bas). Extensions possibles en Patagonie ou Iguazu. Si intéressés **contactez Séverine d'Altiplano : Tel 04 50 46 90 25**

