



L'Écho des amis

Bulletin semestriel n° 16
Janvier 2018

Édito



ALAIN MANGIN, « l'Ami », nous a quittés définitivement en ce mois d'août 2017 laissant un très grand vide dans les rangs de notre belle association des Amis du PNRPA. Les avis pertinents de cet hydrogéologue karstique reconnu mondialement et apprécié de tous, éclairaient les bureaux, CA, AG des Amis du Parc. Son assiduité était devenue légendaire... L'extrême rigueur et le militantisme du président du conseil scientifique du PNRPA pour faire reconnaître partout la géologie soulevaient l'admiration et le respect de tous. Sportif accompli, montagnard, spéléologue, skieur de piste et de randonnée alpine, il adorait les courses en solitaire, moyen indéniable de se ressourcer.

Son humour, sa gentillesse rendaient l'homme très agréable et aimé de nous tous.

Les Amis du PNRPA affichent déjà plus de dix ans d'existence et plus de 200 membres... Notre devoir de mémoire désormais inscrit « dans la roche » sera de perpétuer l'œuvre d'Alain, de ne pas l'oublier, de continuer dans la voie qu'il savait si bien tracer, clairement, simplement et de se rappeler souvent que « la géologie commande tout » et que « ce qui est simple est faux ». Que vive longtemps à travers les Amis du Parc la mémoire d'Alain Mangin !

Yves Rougès

SUR LES TRACES DES GÉODÉSISIENS

Les officiers géodésiens ont eu pour mission entre les années 1825 et 1887 de cartographier les Pyrénées. Corabœuf, Testu et bien d'autres ont parcouru le massif de sommets en vallées et ainsi pu déterminer les altitudes des grands pics d'Ariège, dont le Valier, « 2839 m ».

Aujourd'hui, les géomètres, disposent bien sûr d'un matériel beaucoup plus sophistiqué et donc plus précis mais aussi plus encombrant. C'est pour cela que des « sherpas » sont nécessaires pour acheminer les GPS, drones, mires, ordinateurs, d'abord au refuge des Estagnous et, le lendemain, au sommet du Valier.

En partenariat avec les géomètres experts et les sociétés Topcon et Exagone, les Amis du Parc se sont donné pour mission, le 30 septembre 2018, de mesurer l'altitude exacte du seigneur du Couserans.

Le vendredi 29 septembre après un « brespail » pris sur la terrasse de la maison du Valier, une équipe d'une trentaine de randonneurs dont 14 amis du Parc et une quinzaine de géomètres se sont élancés dans la vallée du Ribérot. Après un premier arrêt à la cascade de Nérech et un deuxième à la cabane des Caoussis, nous arrivons à 18 h au refuge des Estagnous. Le samedi, le départ se fait à 7 h 30 sous un soleil voilé, et à 9 h tout le monde est perché sur le sommet du Valier. Les travaux peuvent démarrer. Les instruments de mesure, hissés jusqu'au sommet sont maintenant en place, le drone nous survole tel un gros insecte, le GPS balaie l'espace, tandis que la brume monte inexorablement. Après trois heures passées là-haut nous redescendons sous la pluie.

L'après-midi passé autour du poêle verra les joueurs de belote et de tarot s'affronter vaillamment, tandis que d'autres feront la sieste. Après le dîner, la soirée se prolongera en chansons, avec bien-sûr *Se Canto* et *Le Refuge*, arrosées de quelques verres de Gé-népi pour éclaircir la voix.

Le lendemain matin toute l'équipe redescend vers la vallée sous un beau soleil. Voici les Trous souffleurs, la Tute de l'ours et, tout en bas, la maison du Valier où Bernard nous a concocté un somptueux repas à base de cèpes. L'ambiance conviviale a permis à tous et à chacun, durant ces trois jours, de goûter aux joies de la haute montagne ariégeoise, un superbe sommet, le Valier, un excellent refuge, les Estagnous, et cette somptueuse vallée du Ribérot où nous verrons tour à tour les isards, les vautours et bien sûr le gypaète barbu qui vient tous les ans nous dire bonjour.

Merci à tous les Amis du parc, à Matthieu Cruège, directeur du PNR, à tous les géomètres et bien sûr, à nos deux partenaires, Topcon et Exagone qui ont financé la totalité de cette opération.

Avant de se quitter plusieurs rendez-vous sont pris, la surveillance du glacier d'Arcouzan en septembre 2018 et le mesurage du Pic des Trois Nations (le Médecourbe) en 2019.

Ah oui ! j'allais oublier le but de cette expédition, la mesure du Valier : 2 838,70 m.

Jean-Claude Rivère



SOUFFLEURS DE VERRE DU VOLVESTRE ET DE SES ABORDS

Dans la zone du Volvestre ariégeois et jusqu'aux portes du Couserans, s'étaient implantées dès le XVI^e siècle un grand nombre de verreries forestières. En 1549 Pierre de Grenier teste à Fabas ; un peu plus tard, on y trouve les Berbizier ; en 1681 Jacques de Périlhou et Clovis de Robert de Falga, deux verriers venus de Gabre, afferment une place de verrerie dans la forêt de Mauvezin.

Pourquoi ces verriers se sont-ils installés dans cette contrée ? Probablement, parce qu'ils trouvaient là des terrains riches en grès, fournissant la silice indispensable à la confection du verre et de nombreux affleurements de calcaire servant à fabriquer la chaux, autre constituant du verre. De plus cette contrée, fort boisée, fournissait, une grosse réserve de combustible, nécessaire au chauffage des fours verriers très énergivores. « Il fallait 400 bûchers de bois par an pour alimenter une verrerie à 6 pots* », soit près de 1 000 stères de bois pour une seule campagne de 5 mois et demi. Autre raison et non des moindres, ces verriers, des huguenots pour la plupart, pourchassés de la région de Gabre, seraient venus chercher quiétude et refuge dans ces zones reculées, au fond des forêts denses du Volvestre. Trente-cinq places de verreries ont été dénombrées, c'est dire l'importance de cet artisanat verrier ! Il est à noter que toutes ces verreries ne fonctionnaient pas en même temps ; leur implantation s'est échelonnée du XVI^e au milieu du XIX^e siècle.

Ces verreries, à l'activité quelquefois temporaire, étaient tenues par des gentils-hommes verriers, des nobles pouvant exercer « l'art et la science du verre » sans déroger. Dans le Volvestre, trois grandes familles étaient représentées : les « de Grenier », les « de Berbiger » ou « de Verbizier » et les « de Robert ». Dans ces installations fort précaires « aux murs faits de torchis et de branchages* », ces « Artistes Verriers » comme on les dé-



Œillère pour bain d'yeux



Mazagran estampillé en son fond par un Y (à l'envers) correspondant à la famille verrière de Berbizier

nommait dans l'état des sections du cadastre napoléonien, soufflaient le verre. Au bout de leur canne rougeoyante, ils « cueillaient » une masse de verre en fusion dans un creuset, chauffé aux alentours de 1 100° C, centraient leur paraison sur le marbre et d'un souffle court et léger formaient une poche, qui peu à peu prenait forme. Puis, l'objet passait de la canne au pontil et une fois terminé, se retrouvait, dans le four de refroidissement.

Ces souffleurs de verre façonnaient une large gamme d'objets utilitaires que l'on peut encore admirer au musée de Ste-Croix-Volvestre : des bouteilles, des flacons, des dames-jeannes en verre vert (issus d'un grès riche en oxydes de fer) ou du verre blanc : de beaux verres à pied, des mazagrans, des encriers, des olivères.

Si vous voulez en savoir plus sur les verriers du Volvestre, rien ne vous empêche de venir parcourir le « Sentier des verreries », un circuit de randonnée qui dessert les sites verriers de « Labourdette » et de « Porteteny » ; s'y trouve là, un ancien cimetière familial protestant, où sont ensevelis les derniers verriers de ce site. Les Amis du Parc se sont penchés sur ces souffleurs de verre et sur le patrimoine verrier ; dès 2018, une exposition, très illustrée, intitulée : « Verreries, verre, verriers du Volvestre et de ses abords » circulera dans l'Ariège.

Huguette Heuillet

* Citation issue d'un document d'archivé : le Chartier de Rhodes, 1788



Lampe à huile en verre coloré en violacé par un excès de manganèse.

EN LENGA NOSTRA

Ua leçon de vita

Occitan gascon, parlar de Sent-Girons, graphie occitane classica [Ne se prononce pas comme le français !]



Adiú brave monde !

Beth temps a, qu'aviá un dèzenau d'ans, eth mièu grand pair que m'arrapèc...

Gilles, dissabte que vénc, qu'é eth mièu aniversari. Que'm hariá plasér que pujássam, dam ton fraír, ath cap deth Mont Valièr !

E atau, ara data dida, oèra-t-ac, ja i èram a caminar !

Pòdi cap passar de vos ac condar qui èra eth grand pair, de tant qu'era sièva personalitat m'impressionava... Ua vita de trevalh ja l'aviá escagassat. Que sem-bava avér cent ans eth praubòt ! J'èra un comunista de prumèra, attention, un solide, dam ua ethica irreproshabla. Tos-temps vestit d'un blu de trebalh, eth berret visat sus un cap pelat, eth uelh clar e luzent, ua paraula rara. Un montanhòl que diriá ! Mès aqueth diá de caminada, per prumèr còp, eth vielh òme que draubic eth sièu còr. Que me dictèc ua leçon de vita que seguishi encara a diá d'aué.

Gilles, que't cau aprènguer a escotar era montanha, a sentir si te vòu o non. Si non te vòu, n'insista cap e torna a casa siquenon que't minjarà ! Si te vòu per contra, que't consirarà. Alavetz pòs pujar e gormandèjar.

Dam eths sieus mots, eth vielh sage me parlava non cap coma a un massipon qu'èra, mès coma a u' òme. Darrèr eth ròc, ja i aviá ua bèra ama.

Après eth còl de Faustin, eth grand pair qu'explosèc.

Acabats de pujar, ça disiá. Jo, non pòdi cap mès avançar... que vau morrir aci.

Alavetz, que mos assietèrem enà minjar un tròc de cambajon. Un còp reviscolat, eth grand pair que tornèc pujar com' un esclaire, nosaus darrèr a bufar ! E per eths sièvis soixante detz ans, Charlon qu'abastèc eth cap dera montanha.

En tot botar eths mièvis passes en eths sièvis, que descobrí un gran òme

Gilles Morenon

Une leçon de vie

Traduction de l'occitan gascon, parlar de Saint-Girons



Bonjour tout le monde !

Il y a longtemps, j'avais une dizaine d'années, mon grand père m'interpella...

Gilles, samedi qui arrive, c'est mon anniversaire. Ça me ferait plaisir que nous grimpons, avec ton frère, au sommet du Mont Valier !

Et ainsi, à la date dite, bien sûr (littéralement : regarde-toi-le), nous cheminons !

Je ne peux m'empêcher de vous dépeindre qui était mon grand père, tant sa personnalité m'impressionnait. Une vie de travail l'avait détruit. Il semblait avoir cent ans, le pauvre ! C'était un communiste patenté, attention, un pur, avec une éthique irréprochable. Toujours fagoté d'un bleu de travail, le béret vissé sur un crâne pelé, l'œil clair et luisant, la parole rare. Un montagnard quoi ! Mais en ce jour de randonnée, pour la première fois, le vieil homme m'ouvrit son cœur. Il me transmit une leçon de vie que je suis encore au jour d'aujourd'hui.

Gilles, il faut que tu apprennes à écouter la montagne, à sentir si elle te veut ou non. Si elle ne te veut pas, n'insiste pas et rentre à la maison, sinon elle te mangera ! En revanche, si elle te veut, elle vieillera sur toi. Alors tu peux grimper et savourer.

Avec ses mots, le vieux sage me parla non pas comme à un enfant que j'étais, mais comme à un homme. Derrière le roc, il y avait une belle âme.

Après le col du Faustin, le grand père explosa.

Finissez de monter, nous dit-il. Moi, je ne peux plus avancer... Je vais mourir ici.

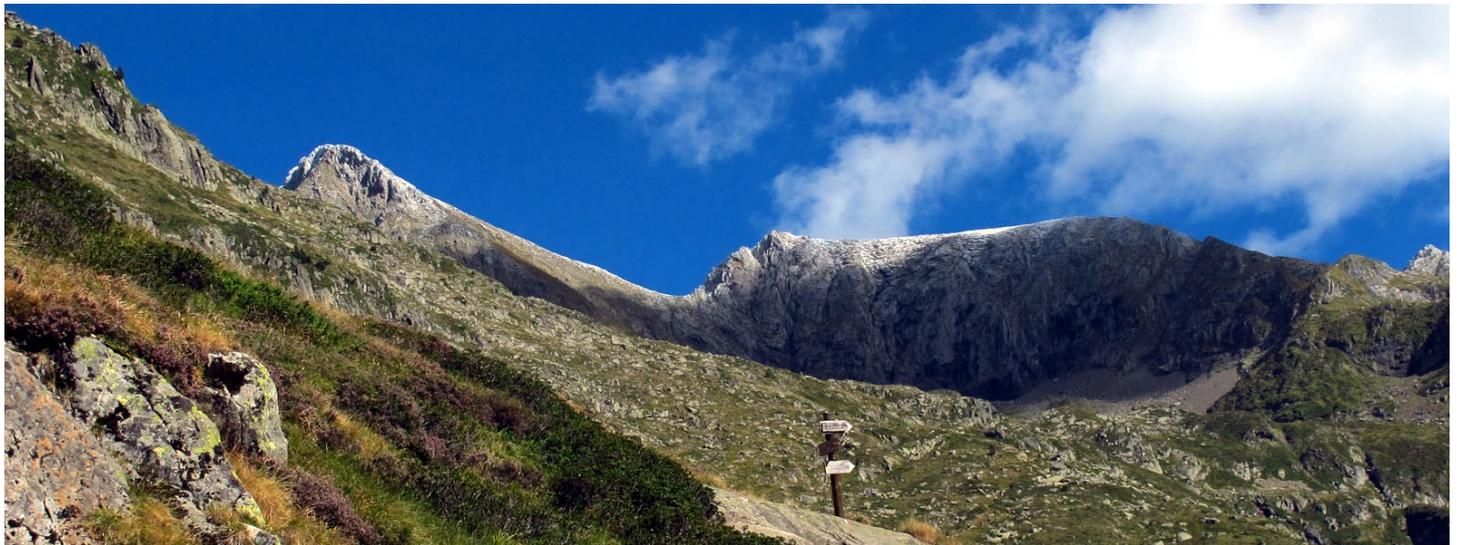
Alors, nous nous sommes assis pour manger un morceau de jambon. Une fois requinqué, le grand père reprit l'ascension comme un éclair, nous autres derrière, époumonés ! Et pour ses soixante-dix ans, Charlon atteignit le sommet de la montagne.

Tout en mettant mes pas dans les siens, je découvrais un grand homme...

Gilles Morenon



*Le mont Valier, Eugène Trutat, août 1885
(Bibliothèque municipale de Toulouse)*



En montant vers le Valier, septembre 2012

UN LIEU, UNE HISTOIRE

A la découverte de la source pétrifiante de Bel Air

Nichée dans un coin sauvage de la vallée d'Orle, en suivant un mince ruisseau, nous la découvrons enfin. Elle coule goutte à goutte pour déposer délicatement des cristaux sur les mousses et les lichens.

Toute une dentelle minérale d'une beauté fragile et éphémère issue d'une complexe alchimie entre le calcaire, le dioxyde de carbone...

Et ce bucolique tableau est jalousement gardé par une statue de la Vierge.

Plus loin, nous nous enfonçons dans une hêtraie qui rivalise d'imagination pour nous donner un spectacle féerique. Nous croisons les troncs enlacés tels les amoureux de Peynet ou bien le patriarche qui trône entouré d'arbres plus jeunes.

Puis, malheureusement, certains arbres n'ont pas survécu aux intempéries ; ils gisent sur le flanc, leurs racines pointées vers le ciel.



Ensuite, l'œil averti pointera vers un petit fil de fer accroché au tronc d'un arbre. Qu'est-ce que c'est ? Un piège à poil d'ours. Mais il n'y a rien d'accroché et donc impossible d'identifier le plantigrade qui peut s'y frotter.

Alors, carte topographique en main, jouez les aventuriers et partez dans les prairies au-dessus de Luentein... et si vous avez un peu le sens de l'observation, vous trouverez.

Pierrette Raymond

BON APETÏS !

Millas de la montagne

Les terres de montagne ne sont pas propices au maïs. Il y pousse très mal. Ne pouvant faire le millas de maïs comme en plaine, les montagnards le confectionnaient avec du blé noir appelé aussi sarrasin (gavach en occitan). Il y a 150 ans, l'aire de culture du sarrasin était beaucoup plus grande qu'aujourd'hui et elle s'étendait aussi sur les terres pauvres de la montagne. (C'est avec ce mot, *gavach*, qu'à la ville et en plaine, on désignait les gens de la montagne considérés comme grossiers.)

Ingrédients pour six personnes : 0,5 l d'eau pure, 250 g de farine artisanale de sarrasin et une pincée de sel.

Les quantités sont seulement indicatives. Il s'agit d'une cuisine vernaculaire transmise oralement de génération en génération. La cuisinière ne consulte pas les livres de cuisine et ne connaît pas les unités de mesure. Elle met « ce qu'il faut ».

Ustensiles : casserole ou faitout, cuillère en bois, mieux, « toudeille », poêle ou grill.

Préparation

- Dans un récipient contenant de l'eau pure, ajouter la farine de sarrasin. Mélanger énergiquement le tout.
- Faire cuire la pâte en remuant toujours pendant la cuisson, environ 10 minutes.
- Étaler la pâte cuite sur un linge posé sur la table. Laisser refroidir pour que la pâte devienne plus compacte. Découper.
- Faire griller au grill ou à la poêle.
- Consommer avec un accompagnement comme des œufs frits avec des tomates, de l'ail et du persil ou encore avec un plat en sauce.

Recette traditionnelle communiquée par Adrienne Bonnel et Georgette Maury de Brassac



Todeilha, mixer traditionnel

À NOTER

2017... Nous n'avons jamais été aussi nombreux (210) . Particuliers, couples, associations ou entreprises un grand merci pour votre soutien ! Nous vous attendons également nombreux cette année pour participer à nos animations sorties découvertes et continuer, nous l'espérons, à nous soutenir. **A totis bona e urosa annada 2018 !** (A tous, bonne et heureuse année 2018 !)

Association des Amis du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises

Pôle d'activités-Ferme d'Icart 09240 Montels 05 61 02 71 69

Jean-Claude Rivère : 06 81 91 83 65

Yves Rougès : 05 61 96 12 98

Nicole Denjean : 06 86 86 58 78

Site Internet : <http://www.amis-pnr-ariege.org/>

Alain Galy : 05 61 02 89 00

Gilles Puech : 06 71 72 97 48

Richard Danis : 06 07 47 35 43

Crédit photos : Amis du PNR

Imprimé sur papier recyclé

par l'imprimerie de Ruffié à Foix