

**C**ETTE ANNÉE 2018, est, pour les Amis du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises, l'année des rencontres, des échanges et du partage. Nous essayons de voir quel avenir se dessine au-delà de ce qui se passe.

**Les échanges :** les 4 et 5 juin dernier, nous avons, comme tous les ans, rencontré nos amis du Parc National des Pyrénées. Pendant deux jours, à Ganac, nous leur avons proposé diverses balades patrimoniales autour du pastoralisme, des anciennes forges et clouteries de la Barguillère et de la pierre sèche sur les terrasses de Foix ainsi que la visite des « Forges de Pyrène ».

**Les rencontres :** les 21, 22 et 23 septembre prochains direction le Plateau de l'Aubrac pour les deuxièmes rencontres des Amis des Parcs d'Occitanie, les premières ayant eu lieu en septembre 2016 à La Bastide-de-Sérou en Ariège. Dernier né des PNR, l'Aubrac est de tout temps une terre d'accueil avec les chemins de Saint Jacques de Compostelle et les transhumances.

Ces trois jours seront consacrés aux échanges et retours d'expérience entre les neuf associations des Amis des Parcs Nationaux et Régionaux d'Occitanie.

De la Méditerranée (0 mètre !) au sommet du Vignemale (3298 mètres), nous avons là une palette de paysages où l'eau est omniprésente avec la mer, les lacs, les rivières, les torrents, les glaciers et le canal du Midi.

**Le partage :** cette année 2018 devrait enfin être celle de la naissance du Parc des Trois Nations cher à Michel Sébastien. Le Pic de Médecourbe, point de rencontre des trois pays à 2914 m d'altitude, deviendra alors le symbole de cette amitié occitano-catalane qui a existé de tout temps, bien au-delà des frontières.



Nous vous souhaitons de passer un très bel été en partant à la découverte de tous ces parcs.

Jean-Claude Rivère

## LA VALLÉE DE LA BARGUILLÈRE, RÉPUBLIQUE DES CLOUTIERS

Des milliers d'ouvriers se sont succédé au cours des siècles dans la Barguillère cette « république des cloutiers » selon le mot de l'un d'entre eux. Les martinets forgeaient le fer que leur fournissaient les forges catalanes. L'une de leur production : tiges de fer, vergelines, *las vergas*, était utilisée par les cloutiers pour la fabrication des clous.

Les bâtiments qui abritaient les clouteries étaient bien moins importants que ceux des forges ou des martinets. Contre un mur ou au centre de l'atelier se trouvait la forge avec sa hotte dans laquelle était parfois aménagée une ouverture. Tout autour en demi-cercle ou en cercle étaient disposées les enclumes sur leur billot (tronc de châtaignier). L'enclume proprement dite, *la placa*, était un bloc de fer ovale qui supportait les outils sur lesquels le cloutier forgeait ses clous. Le pied, *le pè*, où le cloutier, *le clavetaire* amincissait et appointait le fer rouge ; le ciseau, *le talhaire*, où la vergeline était sectionnée à la longueur voulue, la place, *l'asclassa*, gros coin d'acier qui supportait l'extrémité de la cloutière, *la claviera*, sorte de moule où le cloutier façonnait la tête du clou. Chaque cloutier possédait un assortiment de cloutières allant de la plus petite qui servait à façonner les semences, *guingassons*, aux plus grandes adaptées aux têtes des gros clous à ferrer, *fer-radors*, ou des chevilles, *cabilhas*. La partie la plus pittoresque de la « boutique » était sans contexte la soufflerie. Il s'agissait d'actionner le gros soufflet, *le manchon*. Pour cela, on disposait de deux sortes d'énergies : soit le courant d'un ruisseau, soit un chien dressé qui tournait dans sa roue au commandement du cloutier.



Le travail du cloutier *es mesiu*, méticuleux. Il eut été de faible rendement si la journée n'avait pas été longue. Il se rend à l'atelier vers 4 h du matin. Le premier arrive dans un gros coquillage, *le cagarol* pour réveiller ou presser ses compagnons. Autour de la forge ranimée, qui, seule, éclaire les enclumes, le travail reprend et les marteaux résonnent. A 8 h, les ouvriers vont manger la soupe et se reposent jusqu'à 9 h. Ils reprennent le travail jusqu'à 13 h. Ils partent alors *vrespalhar* et faire la sieste jusqu'à 15 h. Ils quittent l'atelier à 20 h. Cela fait 13 h de travail qui sont payées de 2 à 5 F. Le soir, chaque ouvrier emporte ses clous dans un panier d'osier qu'il a dû fabriquer à la veillée. Le samedi ils terminent à midi. Le cloutier dépendait en fait d'un patron, maître-cloutier ou négociant qui lui fournissait la matière première, puis lui reprenait les clous forgés.

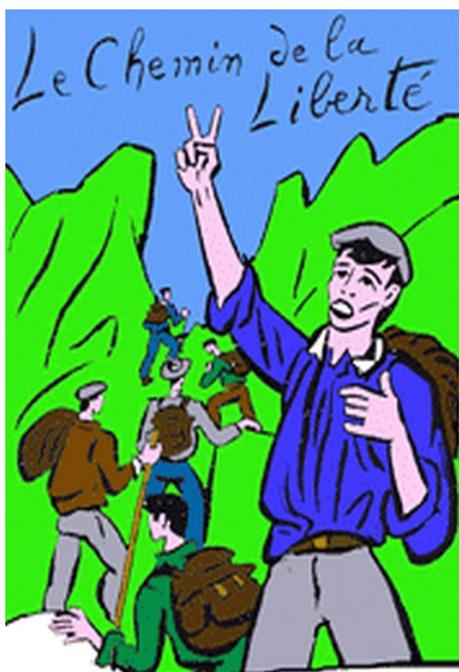
Le *clavetaire* est encore cultivateur. Il abandonne l'atelier aux premiers travaux de printemps et ne le rouvre que vers la Toussaint lorsque les récoltes sont rentrées.

A la fin du XVII<sup>e</sup> 16 ateliers ou « boutiques à clous » produisaient 1600 quintaux de clous environ par saison. En 1840, 275 ouvriers se groupaient autour de 60 feux. En 1885 on comptait 100 ateliers et 735 ouvriers. Ce fut l'apogée de cet artisanat.

Pourtant, après les forges catalanes, après les martinets, les clouteries de la Barguillère ont fini elles aussi par disparaître. A Cautirac, Séverin Subra a posé son marteau en 1961. C'était le dernier cloutier de la Barguillère.

Alain Galy-Puntet

# LE CHEMIN DE LA LIBERTÉ, DE ST GIRONS À ESTERRI D'ANEU



Le 10 mai 1940, Hitler déclenche une offensive foudroyante sur le front de l'Ouest mettant fin à la « Drôle de guerre » : la France est envahie. Le gouvernement de Vichy est instauré le 10 juillet 1940.

Après sa défaite, la France est divisée en deux zones par une ligne de démarcation.

Le 17 juin, le général De Gaulle quitte la France pour l'Angleterre qui n'a pas déposé les armes, et, le 18 juin, lance sur les ondes de la BBC son appel à la résistance.

L'histoire des évadés de France et des passeurs débute à cette période. Tous ceux qui désirent poursuivre la lutte et toutes les personnes fuyant les persécutions se dirigent alors, au péril de leur vie, vers l'Espagne en franchissant les Pyrénées.

Ils seront nombreux malgré la surveillance de l'armée allemande : des militaires voulant rejoindre les Forces Françaises Libres, des juifs poursuivis et menacés de déportation, des opposants fuyant le régime de la France de Vichy et désirant se rallier à la cause de la France Libre, des aviateurs abattus sur les territoires occupés souhaitant rejoindre les forces alliées, des prisonniers de guerre évadés, des réfractaires au service du travail obligatoire.

Saint-Girons, nœud du Couserans qui

s'ouvre sur plusieurs vallées menant à la frontière, occupe une position privilégiée en limite de la zone interdite

C'est surtout la voie du Valier qui est utilisée. Malgré un itinéraire long et accidenté, c'est le plus sûr car moins connu des Allemands.

On estime qu'en Couserans pas moins de 2 660 personnes ont passé la frontière guidés par une quarantaine de passeurs pour ensuite être arrêtés par les autorités espagnoles et emprisonnés à Soria et à Lérida.

A l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire du débarquement de Juin 1944, une association, que rejoindra un peu plus tard Guy Sérès, fut créée par Noël Faur, Alain Ferracin, Joseph Gualtier et Jean Souque dans le but de perpétuer et de transmettre le souvenir de cette période de notre histoire.

En concertation avec les anciens évadés de France et les associations d'anciens combattants, un chemin symbolique, itinéraire de mémoire, fut réhabilité suivant l'itinéraire montagnard le plus emprunté.

Désormais une randonnée entre la France et l'Espagne est organisée durant l'été. Pendant 4 jours, cette manifestation sportive, qui est également une marche-

souvenir, est ponctuée de plusieurs cérémonies commémoratives permettant de rassembler une centaine de participants, dans l'hommage dû aux passeurs et aux évadés de France.

Le Chemin de la liberté est l'itinéraire, entre St Girons et Esterrri de Aneu via le massif du Mont Valier et le refuge des Estagnous.

Plusieurs monuments, rappelant ces événements, jalonnent ce parcours : plaques, stèles et panneaux explicatifs : maison de la liberté à Saint-Girons, Kerkabanac, cols de la Core et de l'Artigues, Sentenac d'Oust, monument à la mémoire des juifs arrêtés à Aulus les Bains, stèles à la mémoire des passeurs de Montarna et d'Alos à la cabane de la Subéra, plaques à la mémoire de l'équipage britannique de l'Halifax qui s'est écrasé sur les pentes de Lampau, au refuge des Estagnous, au col de la Pale de la Claouère, passage de la frontière, à la Borda Del Petit, rive droite de la Noguera Pallaresa et au gymnase d'Esterrri d'Aneu.

**Alain Ferracin**

*Fils d'un Évadé de France*



*Vers le col de la Claouère*

# EN LENGA NOSTRA

## Era legenda de Ramonth

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



Adiu brave monde !

Era nostra Arièja, terra de legendas, que's noirish d'istòrias miravilhosas. Atau, era legenda de Ramonth, eth prumèr orsalhèr deth Coserans...

De tostemps, eths montanhòls qu'an sabut trovar soluçions aths sièus trinca-caps. Certènis mèma qu'inventèren novèus mestièrs. Aqueth famus orsalhèr d'Erce jà s'aperava Ramonth. Ua prima, qu'estivèc eth tropèu cap amont. Quant a quant, ueita que te caija cap a cap dam u' ors ! Era hèra peluda, tota estomacada, que's quilhèc suras patas de darrèr, en tot brassejar devant èra.

Noste corajós Ramonth qu'arrapèc eth coteth que pinjolava ara cinta e d'un pet, te le plantèc ara garganta deth ors ! Era hèra peth sou... morta ! Ramonth, tranquilòt, pelèc eth trofet e s'en tornèc a casa.

Eras autoritats localas que'u balhèren eth dret de n'usar coma voliá. Donc, Ramonth se botar a caminar a travèrs vilatjes en tot presentar era peth. Eth coquin jà hasiá pagar enà alisar-u pr'amor evidentament, jà potava bonhur...

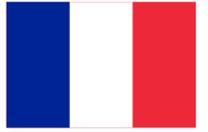
Eths ahès anavan bon trèn. Ramonth, rusat coma ua mandra, se pensèc que dam u' ors en entièr, era paga que serè mèns bona. Alavetz, que tornèc ara monthanha enà ganhar-se un orsat a dres-sar.

Atau, Ramonth que devenguèc eth prumer dera longa linha-da deths orsalhès coseranès.

**Gilles Morenon**

## La légende de Ramountch

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



Bonjour tout le monde !

Notre Ariège, terre de légendes, se nourrit d'histoires merveilleuses. Ainsi, la légende de Ramountch, le premier monreur d'ours du Couserans...

De tout temps, les montagnards ont su trouver des solutions à leurs tracas. Certains même inventèrent de nouveaux métiers. Ce célèbre monreur d'ours d'Ercé s'appelait Ramountch. Un printemps, il menait son troupeau en estive vers les sommets, quand soudain, voilà qu'il tombe nez à nez avec un ours ! La bête poilue, toute surprise, se quilla sur ses pattes de derrière en donnant des coups devant elle.

Notre courageux Ramountch attrapa le couteau qui pendait à la ceinture et d'un coup, le planta à la gorge de l'ours ! Le fauve, au sol, mort ! Ramountch, tout tranquille, pela son trophée et retourna chez lui.

Les autorités locales lui donnèrent le droit d'en user comme il le souhaitait. Donc, Ramountch se mit à arpenter les villages en présentant la peau. Le coquin faisait payer pour la caresser car évidemment, cela portait bonheur...

Les affaires allaient bon train. Ramountch, rusé comme un renard, pensa qu'avec un ours en entier, la paye serait meilleure. Alors, il retourna à la montagne pour capturer un ourson à dresser.

Ainsi, Ramountch devint le premier de la longue lignée des monreurs d'ours couseranais.

**Gilles Morenon**



# UN LIEU, UNE HISTOIRE

## L'orgue de Vicdessos

L'église de Vicdessos est dotée d'un orgue remarquable. Classé monument historique en 1977 (partie instrumentale), c'est l'orgue le plus ancien de la région. Il a été construit vers 1640 par un facteur d'orgue inconnu à partir d'éléments plus anciens : un tuyau porte l'inscription de 1574.

Un tel instrument dans une petite paroisse de montagne est une rareté. Il est à la fois le témoignage de la foi des habitants de l'époque et d'une certaine prospérité démographique et économique, apogée de la métallurgie du fer.

La conservation remarquable de l'instrument est due au souci permanent des responsables paroissiaux et communaux d'entretenir et de réparer régulièrement l'appareil. et... à la chance qu'aucun acheteur ne se soit présenté au moment de la vente comme bien national pendant la Révolution.

Comme les instruments de cette époque, il est de « tempérament inégal » (les intervalles entre les notes ne sont pas égaux). Au cours de la dernière restauration, on a conservé cette façon d'organiser



les notes. Il est particulièrement approprié pour jouer la musique baroque. Et ce qu'on entend aujourd'hui est très proche de ce qu'entendaient ses contemporains. Placé en avant du mur de l'entrée de l'église et sous la voûte, il occupe un emplacement idéal pour la circulation de l'air et du son. A l'avant, le buffet a été percé d'un soleil doré à figure humaine pour donner de l'ampleur aux multiples sonorités qu'il produit.

Le buffet est de style Louis XIII. Il comportait aussi des volets peints comme il était d'usage à l'époque de sa construction. Ces volets dirigeaient le son vers la nef.

Chaque été le foyer rural, *Les Amitiés du Vicdessos*, organise un concert autour de l'orgue et cette année, ce sera le 4 août à 20 h 45 : orgue, violoncelle et clarinette.

**Jean Despierre**

## BON APETÏS !

### La croustade

Initialement pâtisserie du Couserans et restée longtemps confidentielle, la croustade s'est étendue à toute l'Ariège.

**Ingédients** pour six personnes : 3 œufs, 250 g de farine, 5 cl d'eau, 1 sachet de levure, 200 g de sucre en poudre, 200 g de beurre, 1 pincée de sel, 2 paquets de sucre vanillé, pommes+poires ou pruneaux+poires.

#### Préparation

Faire une fontaine avec la farine, casser les œufs au milieu, ajouter le sel et la levure diluée dans l'eau et 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, incorporer la farine et pétrir jusqu'à la bonne consistance. Étirer la pâte sur une plaque farinée, étaler dessus le beurre bien ramolli ; replier, laisser reposer et attendre que la pâte soit au point. Pendant ce temps préparer la garniture avec les fruits choisis, les faire cuire avec 100 g de sucre et le sucre vanillé, laisser réduire le jus.

Quand la pâte est levée en prélever une première moitié, l'étaler au rouleau, en tapisser le fond et les bords du moule beurré, sucrer, répartir les fruits, arroser avec leur jus. Étirer le reste de la pâte, souder les bords à l'eau, dorer à l'œuf après avoir fait des petits croisillons dessus avec des lanières de pâte. Sucrez largement. Cuire 30 minutes à four moyen (thermostat 7).

D'après Francine Claustres, *La Cuisine ariégeoise*, éditions Sud-Ouest



## À NOTER

### Manger mieux pour sa santé et celle de l'économie locale : relevez le défi famille à alimentation positive !

En participant, votre objectif sera d'augmenter de 20 % votre consommation de produits bio et locaux sans augmenter votre budget !

De septembre 2018 à juin 2019, pour vous aider à atteindre ces résultats, le PNR des Pyrénées Ariégeoises et le CIVAM 09 vous proposent des ateliers cuisine, des ateliers avec une diététicienne, des visites de fermes en agriculture biologique, des visites de marchés...

Un site internet vous permettra de suivre votre consommation, et les moments conviviaux vous permettront d'échanger des trucs et astuces avec les autres participants.

Prêts à relever le défi ? Montez votre équipe et prenez contact avec Céline Arilla au PNR au 05 61 02 71 69 ou avec Magali Ruello au CIVAM bio 09 au 05 61 64 01 60.

## 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