



EDITO

Après deux mois de confinement tout s'accélère ; nous voilà libres d'aller où bon nous semble. Mais cette année essayons de rester chez nous, en Occitanie ; il y a tant à découvrir. Les parcs naturels nous offrent leurs paysages, leur patrimoine, leur richesse culturelle et leur gastronomie à base de produits locaux.

Partons à l'aventure dans le massif de La Clape et le littoral audois, les lacs des Bouillouses et le Canigou dans les Pyrénées catalanes, les sites historiques et préhistoriques en Ariège, le plateau du Carroux et ses mouflons dans le Haut Languedoc, les caves de Roquefort ou la « cité des insectes » dans les Grands Causses. Allons goûter l'aligot dans un buron de l'Aubrac, visiter Saint-Cirq-Lapopie ou Rocamadour dans les Causses du Quercy. Randonnons dans le Causse Méjean ou le mont Aigoual au cœur du Parc National des Cévennes ou bien les cirques de Gavarnie, d'Estaubé ou de Troumouse dans le Parc National des Pyrénées et sa flore emblématique.

En haut à droite du petit écran, il y avait « restez chez vous ».

Maintenant « venez chez nous » entre Pyrénées et Méditerranée, Gascogne et Massif Central.

Faisons découvrir l'Occitanie. Allons à la rencontre des habitants pour danser la sardane du côté de Collioure ou chanter le « Se Canto » dans nos villes et villages sous les couleurs communes « sang et or ».

Jean Claude Rivère

L'Écho des amis

Bulletin semestriel n°20
Juillet 2020



La plateforme numérique collaborative d'inventaire des ouvrages en pierre sèche.

La pierre est l'élément naturel utilisé par l'homme comme matériau de construction depuis la nuit des temps.

La pierre sèche a été incluse dans la Charte du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises (PNRPA) et nous avons le plaisir de prendre en compte une action directe qui va pouvoir la mettre en lumière auprès des amoureux de ce patrimoine.

Lors de notre Assemblée Générale du 13 mars dernier, il été prévu de signer la convention de partenariat tripartite avec le PNRPA, l'Observatoire des Paysages de Catalunya et les Amis du Parc dans le cadre de l'inventaire participatif du patrimoine en pierre sèche WIKIPEDRA. L'épidémie du Covid-19 a gelé la présentation et la mise en place de ce partenariat.

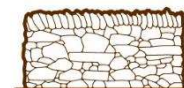
WIKIPEDRA : C'est quoi ?

✚ **Wikipedra** est un terme conçu avec les mots Wikipedia (encyclopédie libre et collaborative très connue sur le web) et Pedra (pierre en catalan).

✚ **Wikipedra** est un espace Web 2.0 d'inventaire participatif du patrimoine en pierre qui a été développé par l'Observatoire des Paysages de Catalunya à Olot et qui en détient la propriété intellectuelle.

✚ **Wikipedra** est un logiciel qui est accessible par PC ou MAC, tablettes et smartphones (Appli gratuite).

En 2016 l'extension du Wikipedra s'est faite avec le PNR des Pyrénées Catalanes dans le cadre d'un projet transfrontalier « Paysages de Cerdagne/Paysatges de Cerdanya »



Murs et terrasses

Fin 2017 le PNRPA a entrepris avec l'Observatoire des paysages, accompagné des Amis du Parc une rencontre à Perpignan et Olot pour mettre en place une collaboration afin d'intégrer ce dispositif à notre territoire.

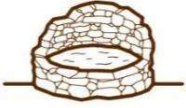
Les élus du PNRPA ont validé ce concept et l'outil numérique catalan a été modifié pour être étendu en Français à notre parc.

Suite au verso.....

.....Suite de la page 1

Depuis sa création en 2010, il a permis de recenser plus de 16 000 ouvrages en pierre sèche en Catalogne.

Le service Wikipedra s'étend maintenant sur la Catalogne, le PNR des Pyrénées Catalanes, dix-sept communes de la communauté de communes du Conflent Canigou (hors périmètre du Parc) et le PNRPA.



Ouvrages liés à l'eau

Les constructions sont réparties en 5 groupes : cabanes, ouvrages liés à l'eau, fours, murs et autres constructions

WIKIPEDRA : Pour quels objectifs ?

- ✓ Recenser le patrimoine agricole et pastoral pour le transmettre aux générations futures
- ✓ Localiser les ouvrages pour de futurs projets de valorisation (sentier des cabanes, etc...)
- ✓ Connaître l'état des ouvrages et leur évolution dans le temps
- ✓ Intégrer les cabanes dans les rééditions de cartes IGN, les documents d'urbanisme, les actions de protection et de sauvegarde et la sensibilisation sur la diversité des ouvrages (ex : pour l'édition d'un livre).

WIKIPEDRA : Comment ça fonctionne ?

Le contributeur (personne bénévole qui collecte l'édifice dans l'outil informatique) suivra une procédure définie dans l'application afin de relever toutes les informations nécessaires à l'inventaire. Il suffira d'avoir un smartphone ou un GPS afin de géo localiser le site, un appareil photo (souvent intégré au smartphone), un mètre pour mesurer la construction et d'un bloc-notes.



Fours

Le formulaire en ligne devra être rempli dans le Wikipedra

Les données transmises par le contributeur seront définitivement validées par un modérateur expert : Richard Danis, assisté de Pierrette Raymond pour le Couserans et de Claude Pauly pour la Haute Ariège, et ceci avant la mise en ligne de l'ouvrage avec son nom.



Autres constructions



La situation liée au Covid-19 a perturbé le calendrier.

La convention avec le Parc n'est toujours pas signée. La conférence de presse est reportée

en septembre.

Toute la mise en œuvre du dispositif repose sur la formation des contributeurs. Cette formation prévue sur quatre séances réparties sur le territoire du Parc est reportée en août ou septembre.

Le site peut être ouvert au dépôt des fiches mais celles-ci ne seront pas publiées tant que le rôle du modérateur n'est pas effectif.

Pour participer à l'inventaire :

Application : PEDRASECA sur smartphone

Ou site Internet : <http://wikipedra.catpaisatge.net>

Pour plus de renseignements : PNRPA

Contact : Amal Beraich ☎ 05 61 02 71 69

Courriel : a.beraich@parc-pyrenees-ariegeoises.fr



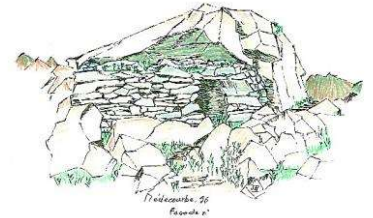
Cabanes



Orry de Rioufret

Illustrations : Jean Basset †

Orry de Médecourbe : « cœur » du Parc des Trois Nations



Richard Danis



Confituras

Adíu brave monde.

Un diá, a nosautis dera merdosalha, ma mair que rejentèc d'anar amassar pruas enà hèr confituras. Dam eth mièu punhèt d'amics, que partiám autalèu. Pr'aquò, qu'arrencontràvam un brave problèma. A casa, n'i aviá cap cap de pruèra...

Direccion, eth mès bèth pruer deth parçan... en casau d'un vesin... un vièlh qu'urosament n'aviá cap mès eras sièvas camas de vint ans. Que cau díser que-u alargàvam soenh quand d'aventura mos corriá après. Un còp ath pè deth arbre... diguns a l'entorn ! D'un pet, que hurem ath cap. E ahartar qu'ahartaràs ! Plan lèu, eras gròssas saquetas qu'aviá présas que huren omplidas.

Ath moment de devarar, que perdè eth equilibre e que m'espataren peth sòu. Per estauviar d'esclejar-m' eths òsses, be deishè càiger eths sacs qui s'esperrequèren dijós era hòrça deth patac. Diable ! Tot que s'esparrinquèc pertot. Ua vertadièra marmelada que monstrèc eth camin.

Eths mièvis amics qu'espertenhèren ath bèth ara, eras sièvas provisions hètas. Alavetz que jo, cap-baishat, tornè a casa mièva enà cercar un novèu cargament de saquets. E de m'arretrobar ua mièja ora après ath pè dera famosa pruèra. Ací peth sòu, tota 'ra mièva cuelheda esclafada Qu'aurián dit camparòls ! Tot escarralhat, que tornè emplear eras saquetas.

Quant a quant, darrèr jo, ua votz rauca que retronèc... Eth vesin !

- Tu, valenton, n'és cap com' aquera mainadèra que s'é escampada apiás. Les è vist de loenh sense poder arreconéisher-les. Aquestis vau-paucs que m'an copat totas eras branca. Tu que semblas manhac. Amassas sonque eth-çò qu'é caijut sus eth camin. Jà't balhi 'ra autorisacion de pujar ath arbre... attentcion, non pica cap d'autres branca ! Pren tot eth-çò que pòs emport ar ! Jo que son tròp vièlh enà escabussar amont.

Aquest' annada, era mièva mair qu'arrapèc ua hartèra tarribla de totas eras confituras que dèc hèr. E de tres ans au mens, non' m comandèc cap mès de i tornar...

Occitan/gascon parlat à Saint Girons



Confitures

Bonjour à tous.

Un jour, à nous autres petits merdeux, ma mère ordonna d'aller ramasser des prunes pour faire de la confiture. Avec ma poignée d'amis, nous partîmes aussitôt. Cependant, nous avons un problème à résoudre. A la maison, il n'y avait pas de prunier !

Direction, le plus beau prunier du quartier... dans le jardin d'un voisin... un vieux qui heureusement n'avait plus ses jambes de vingt ans. Il faut dire que nous le semions souvent quand d'aventure il nous courait après. Une fois au pied de l'arbre, personne aux alentours ! D'un bond, nous fûmes en haut. Et manger que tu mangeras ! Les grosses saches que j'avais prises furent très vite remplies.

Au moment de descendre, je perdus l'équilibre et m'étais par terre. Pour éviter de me briser les os, je laissai tomber les sacs qui se déchirèrent sous la force du choc. Tout s'éparpilla aux quatre coins. Une véritable marmelade recouvrit le chemin.

Mes amis filèrent ventre à terre, leurs provisions faites, alors que moi, tête baissée, je rentrais chez moi pour récupérer un nouveau chargement de sacs. Et de me retrouver une demi-heure après, de nouveau au pied du fameux prunier. Là à terre, toute ma cueillette explosée. On aurait dit des champignons ! Alors à quatre pattes, je me remis à garnir les sacs.

Tout d'un coup, derrière moi, une voix roque retentit... Le voisin !

- Toi, vaillant, tu n'es pas comme ces gosses qui ont déguerpi tout à l'heure. Je les ai vus de loin sans pouvoir les reconnaître. Ces vauriens m'ont coupé toutes les branches. Toi, tu me sembles gentil. Tu ramasses seulement ce qui est tombé sur le chemin. Je te donne l'autorisation de grimper à l'arbre. Attention, ne casse pas d'autres branches ! Prends tout ce que tu peux emporter ! Moi, je suis trop vieux pour escalader là-haut.

Cette année-là, ma mère attrapa un rebut de toutes ces confitures qu'elle dut faire ! Et de trois ans au moins, elle ne me commanda plus d'y retourner...

Gilles Morenon



UN LIEU, UNE HISTOIRE

La tortue du col d'Ayens : quand le granite se met en boule : colère ou altération ?

Dans les terres ou au bord de la mer dorment parfois d'énormes et paisibles mastodontes de pierre qui fascinent le promeneur. On les imagine posés là depuis des siècles

A l'origine : un magma.

A quelques kilomètres de profondeur, sous les montagnes, à une température de 700 à 800°C, les roches de la croûte terrestre se mettent à fondre partiellement pour donner naissance à un magma (mélange de liquides et de fragments solides). Le bain cristallin et visqueux, remonte lentement vers la surface et termine son ascension en se figeant. Durant cette phase, la masse minérale se solidifie et forme une roche magmatique que l'on appelle "granite" composé essentiellement de quartz, feldspaths et mica.

L'érosion, un travail besogneux.

Agressée de toutes parts, la surface de la Terre s'érode inexorablement. Des roches formées en profondeur se retrouvent portées en surface par la simple érosion. Ainsi, nos granites pointent leur nez en surface.



L'eau attaque sournoisement.

Le massif granitique présente des fractures dans lesquelles l'eau pénètre, dissout certains minéraux. Les feldspaths, sont altérés en priorité. Les grains se dissocient, entraînant une désagrégation et un pourrissement de la roche. Le granite devient un sable grossier mélangé à de l'argile : l'arène granitique.

Les blocs sont altérés en périphérie. Les fissures s'épaississent et l'érosion continue son œuvre. Les eaux courantes, viennent nettoyer et libérer les blocs arrondis. Les monstres de pierres sortent de terre, entassés les uns sur les autres, créant ainsi un véritable chaos granitique.

Où découvrir cette « tortue » ?

Près de Saint Girons. Prendre la route en direction de Massat puis celle de Saint Pierre de Soulan et « col d'Ayens ». Partez à la recherche de.... la tortue. Elle vous attend !!!

Didier Fert

BON APETIS



POMMES A LA GOURMANDE (pour 6 personnes)

6 pommes reinettes d'Angleterre, 100g de sucre en poudre, 6 cuillères à café de gelée de groseilles ou de framboises, 6 tranches fines de pain rassis, 60g de

beurre, 6 cuillères à café d'eau

Eplucher et évider les pommes. Beurrer généreusement un plat allant au four, en terre de préférence, y déposer les tranches de pain, poser les pommes, les fourrer dans l'évidement d'une cuillère à café de sucre en poudre et d'une noix de beurre, verser dessus une cuillère à café d'eau, saupoudrer le pain et les pommes avec le reste du sucre.

Cuire 30mn à four moyen thermostat 6.

Laisser refroidir. Au moment de servir, garnir le centre des pommes avec de la gelée de groseilles ou des framboises.



C'est simple, mais c'est bon (testé et adopté par Alain Galy..)

APPEL AUX ADHERENTS

En collaboration avec le Parc, l'association des Amis du PNRPA souhaite solliciter ses adhérents pour une collecte de contes, légendes, anecdotes ou portraits de personnages emblématiques marquant ou ayant marqué votre village ou votre vallée. L'objectif de cette collecte étant la réalisation puis l'édition d'un recueil regroupant tous ces écrits et documents. Merci d'avance pour votre participation. Nous comptons sur vous !

Les textes sont à envoyer en précisant votre nom et prénom à : amispnrpa09@gmail.com

Les Amis du Parc naturel régional de l'Aubrac... parlent aux Amis du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises



Amis de l'Aubrac

« Nous aurions vraiment dû nous méfier d'une année qui s'écrit deux fois 20 : forcément cela présentait la quarantaine », déclare avec humour Monsieur Bernard Porteneuve, Président des Amis du Parc naturel régional de l'Aubrac. Mais cela nous a donné l'occasion de réfléchir en profondeur, de méditer et aussi de nous souvenir. »

« **Echo Des Amis** : vous souvenir de quoi ?

- **AMIS**: Nous souvenir que notre président Bernard Porteneuve était venu vous rejoindre à l'occasion des premières rencontres régionales des amis des parcs de l'Occitanie en septembre 2016. »

Nous souvenir de notre rassemblement « des Amis des parcs de l'Occitanie » en Aubrac et de ces inoubliables moments partagés dans l'allégresse du lancement de notre tout nouveau P.N.R né le 23 Mai 2018. »

« **EDA** : Comment est née votre association ?

- **AMIS**: Notre association est née en 2017 plus précisément le 21 Avril

Le rendez-vous fondateur c'est la rencontre avec Jean Claude Rivère et son équipe des « Amis du PRN PA ». C'est grâce à ce premier contact que notre association est née sur l'Aubrac. Nous avons alors validé l'idée de rejoindre les amis des divers parcs occitans dès 2018. Nous avons donc voulu organiser les « Deuxièmes rencontres des Amis des Parc de l'Occitanie »

« **EDA** : Quel a été votre rôle au sein du Parc?

- **AMIS**: « Il nous a paru tout à fait naturel de nous impliquer dans la mise en œuvre de la charte et de contribuer à la dynamique du territoire.

Nous voulons être des acteurs en assumant le rôle d'interface entre les institutions et les collectivités. En somme, nous souhaitons être les « ambassadeurs de l'Aubrac »

« **EDA** : quelles sont vos activités ?

- **AMIS**: « Depuis notre création, nos activités n'ont jamais cessées.

Nous sommes des amoureux de cette terre de lumière et de grands espaces parcourus de drailles et parsemés de buissons. Nous sommes fiers de nos traditions et savoir-faire.



Nous voulons préserver et faire partager ces trésors.

Et c'est pour cela que nous tenons à participer à deux rendez-vous qui sont devenus récurrents :

« Les fêtes de la Montagne » qui ont accueilli jusqu'à 2500 visiteurs et « L'échappée verte » : le rendez-vous des déambulations douces en Aubrac (avec 900 participants)

Comme vous, nous organisons des stages « traditions » pour initier à la technique des murs en pierre sèches.

D'autres activités ont servi la dynamique du P.N.R sur des thèmes très divers : Journées européennes du patrimoine, fête de la biodiversité (Jardin botanique) sorties « nature », 20ème anniversaire UNESCO (Chemin de Saint Jacques), festival des musiques Arvernes et Occitanes (Arvocci), conférences à la Maison de l'Aubrac »

« **EDA** : Quels sont vos projets.

- **AMIS**: « Nous allons, après les annonces gouvernementales du 22 juin, tenter de mettre en place, une édition de « l'Echappée Verte » concomitante avec la manifestation PHOT'AUBRAC organisé chaque année à Nasbinals.



Nous sommes convaincus que marier la culture et le sport sur un itinéraires « aubracien » serait à n'en pas douter l'occasion d'un rendez-vous innovant.

Ici en Aubrac nous avons à apprendre de vos actions structurées. Incontestablement nous le pensons les échanges, les regroupements inter-parcs sont vraiment indispensables à la réussite de nos Parc régionaux ou nationaux. »

Cette année cher Amis, nous devons vous accueillir avec la complicité de l'association « traditions en Aubrac » et de ses chanteurs « Aligotiens »

Mais voilà le confinement a annulé ces rencontres. Bien entendu, ce n'est que partie remise car dans la préparation de notre prochaine assemblée générale nous avons positionné dans notre calendrier le rendez-vous sacré des amis du parc des Pyrénées Ariégeoises pour la prochaine transhumance, qui abstinence forcée cette année s'annonce comme très exceptionnelle en 2021 !



Bernard Porteneuve
Michel Rouquette

**« La tradition sans modernité est stérile ;
Mais la modernité sans tradition est aveugle »**

(André Valadier)



Région rurale de moyenne montagne, l'Aubrac possède des paysages, des savoir-faire, un patrimoine culturel tout à fait remarquables. Cependant cet environnement n'en demeure pas moins vulnérable et menacé.

C'est donc pour le préserver et le valoriser, que les collectivités, l'État et les socio-professionnels ont entrepris de créer le « Parc » devenu au bout de dix ans, le 53^{ème} parc naturel régional français (décret le 23 mai 2018) affirmant ainsi la volonté de « construire collectivement l'Aubrac de demain ! »

- 64 communes
- trois départements (Aveyron, Lozère et Cantal)
- deux Régions (Occitanie et Auvergne/Rhône Alpes)
- environ 2 282 km²
- 33 000 habitants

Quand on dit « Aubrac », on imagine un haut plateau austère, battu par les vents et qui conserve de nombreux témoins de l'activité volcanique. Il n'en est rien ; cette région est très diversifiée et vous passerez de ces « hautes terres » à des vallées profondément encaissées, à des forêts denses ou des zones de tourbières.

Quand on dit « Aubrac », on voit une race de vache. Mais c'est aussi un territoire avec une grande variété de faune et de flore comprenant 7 sites « Natura 2000 » et 3 réserves biologiques. Vous verrez fleurir la gentiane ou le narcisse et si vous êtes à la recherche de curiosité, essayez de découvrir le calament à grandes fleurs qui donne le « thé » d'Aubrac. Cette plante aux propriétés médicinales reconnues et qui était consommée en tisane et qui aujourd'hui entre dans la composition de plusieurs desserts.



Quand on dit « Aubrac », on pense à la transhumance, tradition encore bien vivante, qui conduit chaque année les troupeaux sur les drailles en direction des burons.

Au cours de vos balades vous dégusterez le fromage de Laguiole ou l'aligot, vous goûterez une succulente viande de la race « aubrac » (bien entendu...) coupée amoureusement avec un couteau de Laguiole (cela va sans dire...)

Vous terminerez par une délicieuse fouace. Et pour digérer le tout, vous danserez une bourrée au son de la cabrette.

Vous serez aussi séduits par le riche patrimoine bâti et historique construit pour la plupart en basalte ou granit avec des toits de lauze.

Vous ne vous lasserez pas du bruit de l'eau quasi omniprésente.



Cependant, cet éco système est fragile. Il est confronté, à l'instar des zones rurales, à des attaques parfois inéluctables. Le vieillissement de la population, la désertification agricole et la déprise pastorale, l'emprise urbaine, l'évolution climatique, entraînent des modifications profondes qu'il est grand temps de prendre en compte afin de donner à l'Aubrac un nouveau souffle marqué par la modernité mais profondément ancré dans ses racines.

Pierrette Raymond



Association des Amis du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises

Pôle d'activités-Ferme d'ICART 09240 Montels 05 61 02 89 00 Site internet : <http://www.amis-pnr-ariege.org/>

Jean-Claude Rivère : 06 81 91 83 65

Alain Galy -Puntet: 05 61 02 89 00

Yves Rougès 05 61 96 12 98

Gilles Puech : 06 71 72 97 48

Richard Danis : 06 07 47 35 43

Nicole Denjean : 06 86 86 58 78

Crédit photos : Amis du PNR

Imprimé sur papier recyclé

imprimerie de Ruffié à Foix