

# l'Echo des Amis

Bulletin semestriel n° 22 Juillet 2021

#### **EDITO**

L'été 2021 est celui de la renaissance après une année entre confinements et couvre-feux.

Le monde a changé. Mais nos montagnes sont toujours là, toujours aussi accueillantes.

Le dernier week-end de mai « Destination Parcs » a réuni à Foix, les Parcs Naturels régionaux d'Occitanie, les Parcs Andorrans et Catalans formant le Parc des Trois Nations. Deux jours de convivialité avec 5 balades patrimoniales organisées par les Amis du Parc.

Lors de ces journées et à l'issue de plusieurs mois de travail passionnant notre association présentait un ouvrage consacré au patrimoine de notre territoire : une vallée pyrénéenne du fer : la Barguillère.

Après deux années « sabbatiques », le glacier d'Arcouzan va revoir ces drôles d'humains accrochés à leur corde, pour étudier son évolution. Aux côtés des glaciologues et des géomètres experts, les Amis du Parc aident dans la logistique très importante dans ce genre d'expédition.

A-t-il rapetissé ou peut-être grandi? Nous le saurons fin septembre après trois jours passés à ses côtés.

En attendant, partez à la découverte de cette Ariège, où la nature préservée et le patrimoine exceptionnel sont toujours omniprésents.

Bel été à toutes et à tous.

Jean Claude Rivère

## Les granges foraines du Biros

Situées à l'extérieur des villages, leur nom vient du vocable « fuera » (en espagnol) et « fora » (en catalan).

Ce sont des constructions en schistes avec des toitures bleutées d'ardoises à pureaux dégressifs.

L'architecture est complétée par un treillis en noisetier qui empêchait la fermentation du foin.

Elles ont ainsi façonné un paysage d'une grande beauté autour des villages d'Antras, Balacet, Bonac-Irazein, Sentein, et Uchentein et des hameaux fortement peuplés dans les années 1950.

Elles servaient d'étable pour les ovins (tarasconnais, castillonais) ou les bovins (brune des Pyrénées, suisse).



Dans les prés de fauche en forte déclivité, le « peuple des pentes » des vallées du Biros, assurait l'entretien de façon manuelle, souvent attaché par une corde de chanvre fixée sur le tronc d'un hêtre situé en haut du terrain

La fenaison de l'été permettait le remplissage du fenil afin de nourrir les bêtes durant les longs mois d'hiver ; d'abord sur les granges les plus éloignées jusqu'à celles situées près de la demeure principale, selon l'enneigement de l'année.

L'Association Foncière Pastorale libre « Le Pleyras- Bencarech », à Sentein (la plus petite AFP d'Ariège) regroupe une quinzaine de propriétaires et constitue une demi-estive, c'est-à-dire que l'utilisation s'effectue seulement quinze jours au printemps et quinze jours en automne.

Râteliers en frêne bien garnis d'herbe sèche aux saveurs odorantes, fumier (le dieu de la terre) dispersé dans les près pentus, les vaillants éleveurs biroussans ont construit de magnifiques paysages dans le cœur du Parc Naturel régional des Pyrénées Ariégeoises.

Yves Rougès /Jean François Chertier

# LE SAVOIR « FER » EN BARGUILLÈRE

Je me présente : je m'appelle « la tacha »....

Je passe ma vie cachée sous les semelles des sabots de mon maître. Pourtant, je ne travaille pas pour... « des clous ».

Tout au long de la journée et au fil des saisons, je l'accompagne. Pendant les beaux jours, je suis dans les champs ou les prés ; mais dès que les récoltes sont faites,

je prends le chemin de l'atelier : « la botiga ».

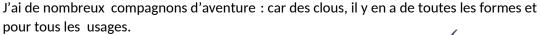


Car je dois vous dire : mon maitre, comme des centaines d'autres, est un paysan- ouvrier : c'est un « clavetaïre » de la vallée de la Barguillère ; il pose ici devant sa forge.

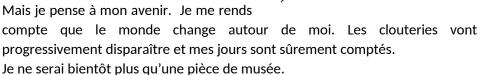
Je suis fière de mes origines qui sont liées à la magie de l'eau, du fer et du feu.

Je nais d'une tige rougie dans les flammes : la vergeline. Je suis ensuite

façonnée par les coups habiles et précis du marteau, puis jetée dans un panier en osier. A la fin de la semaine, le patron fera la pesée et paiera mon maître.



La suite de mon histoire : je ne la connais pas. J'espère que je rendrai encore de grands services, dans la région ou ailleurs.



Actuellement les murs des ateliers croulent sous la végétation et tombent dans

Cependant, vous pourrez marcher sur les pas des derniers « clavetaïres » et vous rendre compte que la Barguillère en Ariège était bien une vallée pyrénéenne du fer.

Comprenez alors ma surprise et ma fierté de me retrouver sur une page de papier glacé, à la une d'un ouvrage que des Amis, passionnés par mon histoire, ont voulu faire revivre et surtout vous donner envie d'aller à la découverte de

## « la République des cloutiers ».

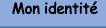




Les cinq auteurs: Richard Danis, Philippe Fernandez, Jean Claude Rivère,

Gilles Thalamas.

Manque : Alain Galy-Puntet







Je suis en vente dans les librairies de Foix, à l'OT du Pays de Foix, aux Forges de Pyrène, dans les points Presse.

P.R









# Eth frelon Le frelon

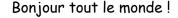
#### Adíu brave monde!

Era quèra que demora era pira experiença humana. Que brisa eths esperits eths més fòrts. Que torna menar eths òmes ara bestialitat originèla e que mutila eras familhas. Enà illustrar'u, mon paír Claudia, n'a coneshut eth sièu pròpra pair Marcel, qu'a l'atge de 7 ans, arà liberation d'aqueth darrèr deth camp de prisonnèrs en Allemanha. Eth mièu grand pair, Marcel donc, auriá podut caiger dins era deprima après aquèra tarribla experiença e ne jamès tornar pujar. Pr'aquò, eth sièu temperament positíu jà causic u' autra camin... eth dera léugeretat. A comptat dera liberation, arren deth çò que podiá arrivar ne seriá d'ara enlà grava. Jà caliá tot relativisar! Fòrt d'aquèra navèra philosofiá, Marcel que tornèc ara sièva vita d'òme libre...

Ua grana partida deth temps disponibla se passava ath casau. Un diá, en tot'n palonar, Marcel jà sentic quauqu'arren de plan gròs que pujava dijós era vesta. Que pensèc còp sec a un frelon. Dam era man, qu'emprisonèc era bestiassa sense l'esclafar. Cada vita qu'é preciósa. Jà'c sabiá plan eth praubòt. A fum, que sortic deth casau era man sarrada sura babaròta de sòrta que non podessa cap picar, en tot'n correr de cap ara pharmaciá tota pròsha. Ara vista de l'irruption de Marcel dins l'oficina, eth pharmacien que prenguèc era situation ath seriós. Delicatament, be desplegèc era camisa enà liberar era cuca sense se hèr picar eth tamben. E aqui, surprisa... era bestiassa de crenhe n'èra cap que l'estaca dera bretela, que s'era destacada...

E totis dus d'arriser a s'en hèr petar eth ventre. Marcel ac sabiá plan, arren deth çò que podiá arrivar ne seriá d'ara enlà grava.

Occitan gascon
Parler de St Girons
Graphie occitane classique (Ne se
prononce pas comme le français)



La guerre reste la pire expérience humaine. Elle brise les esprits les plus forts. Elle ramène les hommes à la bestialité originelle et mutile les familles. Pour illustrer cela, mon père Claude n'a connu son propre père Marcel qu'a l'âge de 7 ans, à la libération de ce dernier du camp de prisonnier en Allemagne. Mon grand-père, Marcel donc, aurait pu sombrer dans la déprime après cette terrible expérience, et ne jamais refaire surface. Pourtant, son tempérament positif choisit un autre chemin... celui de la légèreté. A compter de la libération, rien de ce qui pouvait arriver désormais ne serait jamais bien grave. Il fallait relativiser! Fort de cette nouvelle philosophie, Marcel retourna à sa vie d'homme libre...

Une grande partie du temps disponible se passait à travailler le jardin. Un jour, en pelleversant, Marcel sentit quelque chose de très gros grimper par dessous sa veste. Il pensa de suite à un frelon. Avec la main, il emprisonna le gros insecte sans l'écraser. Chaque vie est précieuse. Il le savait bien le pauvre. Rapidement, il sortit du jardin la main serrée sur la bête, de sorte qu'elle ne puisse pas piquer, et de courir à la pharmacie toute proche. A la vue de l'irruption de Marcel dans l'officine, le pharmacien prit la situation au sérieux. Délicatement, il déplia la chemise pour libérer l'insecte sans se faire piquer lui aussi. Et là, surprise... l'insecte venimeux n'était autre que l'attache de la bretelle qui s'était détachée...

Et tous deux d'éclater de rire à s'en faire exploser le ventre. Marcel le savait bien, rien de ce qui pouvait arriver désormais ne serait jamais bien grave.



Gilles Morenon

# UN LIEU ....UNE HISTOIRE

#### LE FACTEUR CHEVAL .... DU COUSERANS



Regardez-bien cette statue. Elle ne vous rappelle rien ? Mais bien sûr, celles de l'île de Pâques. Et pourtant nous sommes en Ariège, dans le petit village d'Alas, près d'Engomer. Vous le trouverez en suivant le Lez, et vous partirez à la découverte d' un endroit aussi insolite qu'extraordinaire : la chaussée des géants du jardin de pierre.

C'était pour avoir accès à la rivière que Robert Mathey (décédé en 2008 à l'âge de 90 ans) a commencé par construire une petite terrasse puis au fil des ans et de son inspiration, il a façonné ces géants de pierre.

Toutes ces créations ont été réalisées avec des matériaux de récupération sortis du lit de la rivière ou abandonnés lors de ses crues.

On ressort de ce lieu, émerveillé par la beauté du site qui nous fait voyager du Mexique avec ses temples Maya à l'Egypte antique en passant par des symboles cathares ou des allusions aux arts premiers. Un havre de paix à deux pas du chemin de Compostelle en bordure du Lez...

### BON APETIS

# RIZ AU LAIT CARAMELISÉ

Du fond de ma mémoire enfantine, surgit l'odeur du caramel de Mémé : un tisonnier rougi dans les braises et un morceau de sucre passé dessus.

Avec intérêt je regardais couler les lourdes larmes blondes.

Pour 4 personnes

- 1 litre de lait
- 60g de sucre en poudre + 60g de sucre en poudre (pour le caramel) □ 1/2 gousse de vanille
- 2 morceaux d'écorce d'orange
- 125g de riz à grains ronds non traité
- 15g de beurre

Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre en évitant qu'il ne brunisse. Y jeter le riz. ; le remuer quelques minutes dans le beurre, sur un feu très doux avec une cuillère en bois en faisant attention : le riz ne doit pas se colorer.

Ajouter une partie du lait, le sucre, la vanille et les écorces d'orange. Petit à petit en remuant souvent, verser le reste du lait.

Le riz au lait doit cuire au moins une heure et demie à feu très doux ; le remuer très souvent.

Quand le riz est cuit, le dresser dans un plat creux et laisser refroidir.

Un peu avant de le servir (20mn environ) faire un caramel avec les 60g de sucre en poudre et un peu d'eau. Napper le dessus du riz avec ce caramel. Servir très frais.

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/ Adresse mail: amispnrpa09@gmail.com

Jean -Claude Rivère: 06 81 91 83 65 Alain Galy -Puntet: 05 61 02 89 00 Yves Rougès: 05 61 96 12 98

Crédit photos : Amis du PNR Imprimé sur papier recyclé imprimerie de Ruffié à Foix

Nicole Denjean: 06 86 86 58 78

Richard Danis: 06 07 47 35 43 Pierrette Raymond 06 75 89 94 81