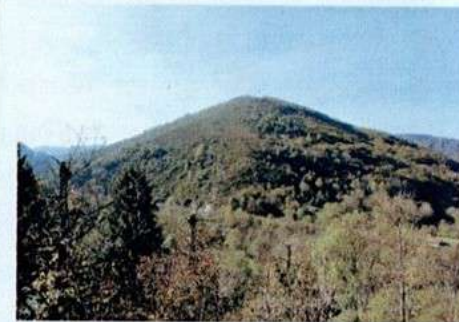
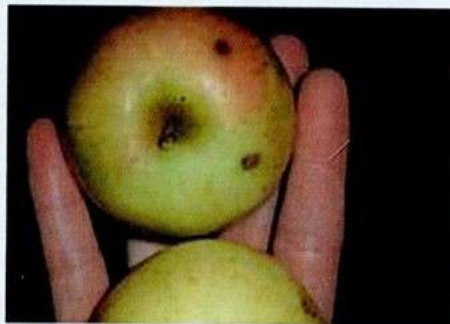


L'homme et la nature à Rousses



En avril 2012, un appel téléphonique du REEL (Réseau Education Environnement Lozère) me demandait si le Foyer rural de Rousses serait partant pour un cycle d'animations sur le thème "Vivons la Nature près de chez nous, au fil des saisons", comme 5 autres Foyers, j'ai eu la faiblesse de répondre positivement ...

Puis un dossier écrit me parvint et, tout à coup, je m'interrogeai pour savoir si quelques personnes, à Rousses, pouvaient être intéressées et je regrettai presque ma réponse hâtive !

Le 12 novembre 2012, nous avons organisé une première rencontre avec les habitants et une bonne vingtaine de personnes étaient là, autour de la table et, surtout, notre "référent local" était Sophie Lemonnier. A partir de là, tout s'éclaira ! Sophie sut, avec sa gentillesse et son esprit "organisé" faire émerger les thèmes les plus récurrents pour les gens : la rivière, les chemins, les plantes sauvages, comestibles ou médicinales et les fruits.

Alors les choses se sont enchaînées avec sorties, rencontres, préparations, enquêtes. Sophie a su faire son miel de tout ce qui a émergé lors de ses enquêtes et ce livret qui est aujourd'hui entre vos mains est le fruit de son travail, de ses recherches.

Il me semblait dommage que ce projet qui nous apprend des choses sur nous et notre milieu s'arrête sans une trace concrète. Elle a accepté d'écrire ce livret et y a consacré beaucoup de temps et je ne la remercierai jamais assez pour son implication.

J'espère que vous trouverez autant de plaisir à le lire qu'elle en a eu à écouter des gens de Rousses, à découvrir auprès des plus anciens l'antoune ou à nous faire redécouvrir l'ail des ours !

Merci infiniment Sophie, et grand merci aussi à Laurane et au REEL, ainsi qu'à Sylvie Chabrol de la Fédération départementale des Foyers Ruraux pour la mise en page.

Eliette Valat, Foyer rural de Rousses

INTRODUCTION.....	3
AU FIL DES CHEMINS DE ROUSSES.....	4
USAGES D'HIER, USAGES D'AUJOURD'HUI	4
DECOUVERTES EN CHEMIN : QUELQUES LIEUX "REMARQUABLES"	9
L'EAU ET LA RIVIERE A ROUSSES.....	17
CAPTER L'EAU DOMESTIQUE.....	17
MEMOIRES DE LA RIVIERE	18
LA RIVIERE AUJOURD'HUI	23
LA RIVIERE A BIEN CHANGE, C'EST GRAVE DOCTEUR ?	24
LES CULTURES ET LES VERGERS	27
LES CULTURES ANNUELLES	27
LA CHATAIGNERAIE	29
LES MURIERS.....	29
LA VIGNE	30
LES FRENES.....	30
LES VERGERS.....	31
L'AVENIR DES FRUITIERS A ROUSSES	34

L'UTILISATION DES PLANTES SAUVAGES.....	35
POUR SE SOIGNER : AUJOURD'HUI, QUELQUES RELIQUES D'UNE PHARMACOPEE AUTREFOIS DIVERSIFIEE	35
POUR SE NOURRIR.....	39
AUTRES USAGES DES PLANTES DANS LA VIE QUOTIDIENNE	42
CONCLUSION : QUELS LIENS ENTRE L'HOMME ET LA NATURE A ROUSSES, HIER ET AUJOURD'HUI ?.....	43
L'OBSERVATION FINE DES CONDITIONS CLIMATIQUES ET DE LA LUNE.....	43
DES HISTOIRES EN LIEN AVEC LES ELEMENTS DE LA NATURE	45

INTRODUCTION

Rousses, petit village niché dans la vallée du Tarnon, une belle image de carte postale qu'apprécient tant habitants que visiteurs !

"La commune de Rousses est enfin arrosée par le Tarnon qui achève de rendre le village agréable soit par les doux zéphyrs ou l'arrosement des prés et jardins", ainsi en parlait l'instituteur qui a écrit en 1862 une monographie sur le village.

Plongeons un instant à l'intérieur de cette image paisible du village au bord de l'eau, et prenons le temps d'explorer plus avant ce qui relie les hommes et les femmes de Rousses à leur nature ... Pour ce faire nous sommes allés interroger les gens d'ici : ceux qui, fidèles à Rousses, y viennent chaque année, ou à chaque vacances pour y goûter un contact ressourçant avec la nature (et parfois avec leurs propres racines familiales) ; et aussi bien sûr ceux qui vivent Rousses au quotidien, au rythme des saisons, qu'ils soient nés ici ou qu'ils aient choisi de venir y vivre. Ils sont tous, sans en être toujours conscients, héritiers d'une mémoire précieuse, celle des générations qui ont vécu là, des femmes et des hommes qui ont façonné les paysages. Il nous ont raconté leurs souvenirs, images d'un autre temps, où

l'on lavait et séchait le linge à la rivière et où chèvres et vaches animaient chemins et pâturages, ce temps de la veillée où le vieux Fernand enchantait les oreilles avec ses histoires du loup et du renard, où Alice racontait la facétieuse histoire de "Moitié de coq" à des enfants insatiables qui la redemandaient toujours, et où Perlette la coquette prêtait son tarare à roulette à qui en avait besoin pour nettoyer le grain ...un passé pas si lointain où les liens



Une vue de Rousses hier (avant 1900, comme en témoigne l'absence de clocher au temple)

avec le milieu naturel étaient étroits, où l'homme était acteur de la nature plutôt que spectateur. Ils nous ont parlé aussi des questionnements du présent : la truite qui se fait rare dans la rivière en ces temps de changements climatiques, l'envie de renouer avec des pratiques de simplicité et d'usage complices de la nature. Quatre thèmes sont ressortis comme particulièrement importants pour les gens d'ici : les chemins, l'eau et la rivière, les vergers et cultures et l'usage des plantes sauvages. Ce sont ces thèmes qui nous serviront donc de fil directeur dans ce petit ouvrage qui se veut un outil pour tenter de se réapproprier ces savoirs sur la nature : savoirs d'hier dont certains commençaient parfois à s'effacer des mémoires, et savoirs d'aujourd'hui pour continuer à "vivre la nature près de chez nous, au fil des saisons"...

Fruit d'un travail de collecte trop court pour être exhaustif, ce livret est une simple trace, mais aussi une invitation à continuer à récolter, pour ne pas laisser se perdre la mémoire, à replanter une plante médicinale ou une variété fruitière riches de souvenirs, raconter encore et encore aux petits-enfants les contes et anecdotes qui leur apprendront leur pays dans toutes ses couleurs...

Usages d'hier, usages d'aujourd'hui

Les chemins, voilà un thème cher au cœur des habitants de Rousses ! Il est vrai que la commune, qui s'étage entre 650 et 1343 m est remarquable par le nombre de ses chemins, dont beaucoup sont encore bien entretenus. Au dire de tous, ces chemins, très fréquentés hier pour les besoins de la vie rurale, étaient autrefois animés, et bien débroussaillés grâce à la présence de nombreux petits troupeaux familiaux.

Ces chemins étaient les indispensables traits de liaison entre les différents hameaux, fréquentés tout au long de l'année pour aller à l'école, porter le grain à moudre, ou encore à la veillée. Ceux qui étaient enfants en un temps où la voiture n'était pas encore démocratisée se souviennent des nombreux kilomètres parcourus par leurs petites jambes pour aller à l'école, porter un courrier ou une nouvelle, aller à la veillée (voir encadré).



Quelques-uns des hameaux de Rousses, séparés par plusieurs kilomètres

Les chemins de la veillée

La veillée, ceux qui ne l'ont pas connue en ont une image un tantinet poussiéreuse, de ces soirées autour de l'âtre où le grand-père racontait des histoires pendant que les mains s'agitaient à divers travaux, comme la réalisation de paniers ...

Eh bien la veillée c'était un peu ça, mais c'était beaucoup d'autres choses ! Ceux qui ont eu le privilège de les vivre (en ces temps lointains d'avant la télé et l'ordinateur qui emplissent nos soirées d'hiver) en parlent tous avec nostalgie : ils parlent d'un temps où le lien social se retissait au fil des paroles du quotidien échangées et des modestes et délicieuses victuailles partagées.

Ils racontent comment deux ou trois soirs par semaine, pendant la saison hivernale, on passait à l'improviste chez l'un ou chez l'autre en disant "On vient veiller ce soir" et comment tout le monde était content parce que ça permettait de "passer un moment". Bien sûr on y allait à pieds, et on ne craignait pas la distance, un habitant de Montcamp s'étonne ainsi que parfois il allait veiller jusqu'à Massevaques, à 8 km, alors qu'aujourd'hui, même en voiture il n'y va plus !

Lors de la veillée on ne racontait pas que des contes, c'était surtout l'occasion d'échanger les nouvelles du pays, de refaire le monde. Et puis à la fin il y avait ce qu'on appelait le réveillon, et alors on cassait la croûte. Certains gardent un souvenir ému de "l'homme noir en chemise" (ramequins avec confiture de châtaigne et chantilly) et de la tarte cuite sous la trappe de la cheminée que l'on mangeait au château, ou encore d'une dame de Montcamp qui allait parfois tuer un coq et faisait des beignets, d'une autre qui allait chercher une truite au béal ...

Tout cela se passait dans une certaine économie de moyens, ce qui fait que l'éclairage était sommaire, et qu'il fallait parfois se satisfaire de braises rougeoyantes : "Pendant ces veillées ils tricotaient des bas, des chaussettes. Et quand il y avait une maille qui sautait, ils avaient le droit de prendre un genêt et de le mettre à la cheminée pour que ça fasse assez d'éclairage pour pouvoir rattraper la maille ...un calos comme on dit ... mais c'était pas permis tout le temps ! »

Une occasion plus exceptionnelle permettait de se rassembler une journée chaque année entre protestants des alentours, dans un haut-lieu de l'histoire protestante : le dernier dimanche de juillet se tenait le grand rassemblement à l'Hospitalet, sur la Can du même nom. C'était une belle occasion pour emprunter le chemin de la Can en famille : *"Ça faisait partie des choses festives, on faisait l'aller et retour à pied dans la journée, on amenait le pique-nique ; les gens des différentes vallées se retrouvaient, c'était pas seulement pour un motif religieux"*.



Excursion à l'Hospitalet (coll.Valat)

Mais les chemins étaient surtout utilisés quotidiennement pour les divers travaux : rejoindre les parcelles agricoles (le chemin de la Can permettait d'accéder aux parcelles calcaires sur le plateau) et forestières (le chemin du Bosc qui monte sur la Quillette). Et bien sûr, l'une des activités importantes était de mener paître les troupeaux, ce qui était souvent la tâche dévolue aux enfants. Pas besoin alors de débroussailler les chemins, la dent de l'animal s'en chargeait. Voici un beau témoignage permettant d'imaginer l'animation qui régnait dans des chemins fréquentés par des animaux domestiques : *"Aujourd'hui les gens ils circulent, mais*

bon, ils circulent sur la route et les chemins de nouveau sont empruntés, mais à ce moment là tu avais des gens partout, la nuit, le jour, dans la forêt, partout. La nature était tout le temps habitée par des gens. [...] Il y avait des gens parce que il y avait des bêtes, des chèvres et tout ça, c'était vivant quoi. [...] Et après, les cochons on les sortait, alors on les gardait dehors, enfin on les surveillait pendant qu'ils circulaient dehors et à ce moment là ils étaient contents, ils adoraient ça les cochons ...ils fouinaient là dans tout le chemin du Bosc, ils mangeaient des glands en abondance, maintenant ça n'existe plus de faire sortir les cochons".

D'autres occasions mémorables de l'utilisation des chemins pour la vie agricole étaient les foires. Les plus anciens se souviennent en particulier des foires importantes de Barre des Cévennes et de la foire plus proche de Cabrillac au printemps.

On y allait le plus souvent à pieds, partant avant l'aube pour mener les animaux : *"Les gens ne circulaient que à pieds ou avec les bœufs. Par exemple mon grand-père et ma mère ils amenaient d'ici à pieds les bêtes à la foire de Barre... Ça doit pas être évident de faire tant de chemin avec des cochons à faire marcher !"*. Il semble que les animaux connaissaient mieux le chemin que leurs gardiens : *"Jean Meynadier racontait comment il était revenu de Barre avec sa vache qu'il avait amenée pour la vendre et puis le brouillard s'est levé et pour le ramener c'est la vache qui l'a amené, elle a retrouvé le chemin qu'il n'aurait pas trouvé !"*

La vache qui était de bœuf

Voici une anecdote croustillante montrant la détermination d'un animal et comment son propriétaire doit lutter pour la remettre dans le droit chemin : *"Il y en avait une qui s'appelait la Noiraude, elle était un peu noire et je sais que à Massevaques, il y avait un taureau, c'était le taureau de tout le village, et quand les vaches étaient en chaleur, on les amenait là-haut. Et alors je me souviens très bien d'avoir vu mes cousins quand cette vache elle était "de bœuf" comme on disait, elle voulait monter à Massevaques toute seule, alors mon cousin il était pendu à la queue de la vache pour pas qu'elle monte la côte !"*



La foire aux bestiaux de Barre des Cévennes

Pour entretenir ces chemins si importants pour tous, si les troupeaux s'occupaient de limiter l'embroussaillement, les murettes de bordures nécessitaient un entretien régulier. Certains se souviennent qu'autrefois les habitants des hameaux faisaient des journées d'entretien en commun, c'étaient les "journées de prestation" qui permettaient de maintenir en état les murettes et de réparer les esbournels (les murs qui s'effondraient).

Un passage que l'on nomme le Malpas (mauvais passage) est là comme un avertissement pour nous rappeler que parcourir les chemins pouvait aussi présenter quelques dangers : on racontait dans la famille qui était propriétaire du terrain bordant la rivière, cadastré "Malpas", que ce lieu devait son nom à l'aventure funeste d'une chèvre qui était montée en haut du rocher abrupt de l'autre côté de la rivière, avait glissé et s'était noyée : "Mon père ne voulait pas que j'y passe pour aller à la pêche parce que c'était dangereux".

Pour les jeunes, les chemins de Rousses étaient aussi de formidables terrains d'aventure : au moins une fois dans l'été, ceux qui avaient l'endurance suffisante pour le périple montaient ensemble à l'Aigoual voir le lever de soleil, pour une escapade qui rompait avec les travaux quotidiens : "Il y avait beaucoup de jeunes au moment des vacances ... on se retrouvait à 10-11h du soir, on montait à l'Aigoual à pieds, et je peux te dire que à 2h du matin là-haut, au Plo du Four, il caille même en plein été. Et on arrivait, on regardait le lever du soleil, et on buvait quelque chose, et on redescendait à pieds. Et après, quand on arrivait ici, il fallait garder les chèvres !" ... Une autre se souvient de l'émotion paysagère de ce lever de soleil : "C'est vrai

que c'était superbe, on voyait jusque dans les Pyrénées là-bas, on voyait la mer, on voyait un tas de trucs, on voyait le Ventoux, et après, on avait pris le pique-nique et on redescendait, alors là on redescendait par les crêtes...[...] Mais alors on y avait passé une nuit et on rentrait le lendemain vers 4 ou 5 heures..."

L'un de ces terrains d'aventure pour les habitants de Rousses connaît aujourd'hui une grande notoriété chez les adeptes des activités de pleine nature : chaque année ce sont des milliers d'amateurs d'eau vive qui viennent vivre l'émotion forte de la descente des gorges du Tapoul. Parmi les habitants, certains regrettent parfois un peu le temps où ces sentiers n'étaient connus que des quelques casse-cous locaux : "Et aussi dans l'été, plusieurs fois on allait aux escouffourens ... toute la partie des gorges où il y a les bassins, les marmites, les trous [...] escouffougné, ça veut dire très rétréci quoi, étroit, ratatiné ... Nous on y allait en plein été quand l'eau était très basse, et avec une chaîne humaine [...] on passait à des tas d'endroits [...] C'est devenu une exploitation financière, le côté de la nature, quelque part il a été un peu bafoué. Je trouve dommage aujourd'hui, sous prétexte de faire du tourisme, parfois on sacrifie des choses qui étaient peut-être des petits trésors, ou des secrets qui étaient un peu intimes, qui sont devenus un but commercial ou du tourisme, parce qu'il faut savoir que tout le monde ne respecte pas la nature".

Pour terminer cette petite randonnée sur les sentiers de Rousses, rappelons qu'un randonneur célèbre a fréquemment emprunté le chemin de Massevaques à Montcamp pour se rendre à l'auberge aux Vanels. Ce randonneur c'est François Mitterrand, qui a tissé une relation simple et attentive avec de nombreux habitants de Rousses, souvent croisés le long des sentiers : "Chaque année je viens me promener par vos chemins, à la fin de l'été et il n'est pas de pays, en dehors de mon pays d'origine [...] qui ait davantage attaché mon goût de la France"¹



Mitterrand et Mazarine en promenade à Rousses (coll. Michel Aurès)

Voici quelques témoignages autour des chemins recueillis lors de la journée finale du programme "Vivons la nature ..."

Les chemins c'est comme le cochon ...

Rousses sur les chemins, c'est comme le cochon, tout est bon, tout est beau. La petite fleur blanche grâce à Sophie devient une saxifrage granulée. C'est super de pouvoir l'identifier et si on suit Sébastien, du col des Portes à la Quillette à droite comme à gauche l'horizon se dégage sur vallées et monts tous plus beaux les uns que les autres. Et ce n'est pas le seul chemin ni la seule plante qui m'éblouisse ...

Une bouse de vache mémorable

Ce jour-là ... il y a longtemps ... nous faisons beaucoup de promenades avec pépé Joseph. Les chemins étaient entretenus, nous jouions dans les genêts et les fougères et un jour en revenant de promenade, j'ai couru pour rejoindre la maison, et j'ai glissé sur une bouse de vache sous laquelle il y avait un caillou pointu. Résultat, fracture ouverte jusqu'à l'os (il me reste une cicatrice en demi-lune) et mémé Henriette affolée car cela arrive toujours lorsque les parents ne sont pas là ... Voilà ...

Randonnée nocturne au clair de lune

Ce jour-là ... Départ de Rousses à 22h par temps clair donc une belle lune. Nous sommes partis une dizaine de personnes à la can et retour sur le tunnel et Rousses. Une belle lune, comme ce jour-là un temps merveilleusement clair, c'était un moment sublime. Tout change la nuit mais on avait la trouille de voir débouler un sanglier ; et on était aux aguets au moindre bruit.

Un orage de fin du monde

Ce jour-là, c'était le 27 avril 1956. Je prenais le chemin de l'école, comme chaque jour. Mais ce jour-là, un orage terrible s'abattait sur Rousses. Ça claquait de partout, ça illuminait de partout. A l'école, l'instituteur, René Montet, était aussi impressionné, nous étions tous réunis autour de lui comme les poussins autour de leur mère. Était-ce cela la fin du monde ? Quelques heures plus tard, nous avons appris que cet orage dantesque avait causé d'énormes dégâts dans la maison du Prat-Nouvel. La foudre, entrée d'un côté de la maison était ressortie de l'autre, cassant tout sur son passage ... cloisons, meubles. Heureusement pas d'incendie, pas de morts, mais quelle émotion pour les habitants de la maison, mais aussi du village.

Course de vaches ...

Ce jour-là, en descendant le chemin du Prat-Nouvel, avec Nithissa, Maëlys et sa famille, nous croisâmes les vaches de Bernard. Kevin fonça sur les vaches et elles déguerpirent comme de beaux lapins traqués par le chasseur !!!

Rencontre

Ce jour-là ... au détour du chemin...l'aventure...nous attend un beau matin...quelle joie et quel plaisir de découvrir le calament si proche du lis martagon. Je trouvais que ça sentait bon la menthe, la citronnelle et les fleurs si élégantes dressées sur une tige élancée, mais quel est le nom de cette superbe plante ornementale et si parfumée ? Eh bien c'est le thé d'Aubrac !



Le nom de Quillette n'est pas sans interpeller, il viendrait de sa forme affûtée comme un rayon qui évoque le sommet d'une quille cévenole².

La Quillette est constituée de deux sommets, ce qui fait que quand on parle d'elle il faut être précis : on désigne ainsi "La Quillette plus basse", et de "la Quillette plus haute".

En tant que haut-lieu local, elle est bien sûr un but de promenade familiale tout désigné.



Découvertes en chemin : quelques lieux "remarquables"

On ne peut évoquer les chemins de Rousses sans citer quelques lieux repérés par tous, ceux qui font que Rousses est Rousses pour ses habitants, et qui sont tous associés avec de nombreux souvenirs partagés, voire des légendes encore transmises aujourd'hui ou en cours de création ...

D'abord quelques lieux emblématiques de Rousses ...

La Quillette

Petit sommet à forme pyramidale surplombant fièrement le village de Rousses, la Quillette est LE lieu emblématique pour beaucoup d'habitants, une sorte de "haut-lieu" local (on pourrait dire que la Quillette est aux gens de Rousses ce que le Mont-Blanc est aux français !). A ce titre, elle constitue un repère identitaire : "Mes enfants me disent, toi quand tu vois plus la Quillette, tu es perdu !"



Une quille et la Quillette



Expédition familiale au sommet de la Quillette (Coll Chabal)

Quillette en vue !

Ce jour-là ... c'était il y a bien longtemps ! Je percevais Rousses dès que la famille et moi-même arrivions aux Vanels. Après quelques virages, l'odeur de l'herbe coupée atteignait mes narines et voilà que, dans l'échancrure du paysage je voyais la Quillette ! Nous étions arrivés ! Le charme opérait. Chaque jour était à déguster. La toilette au bord et dans l'eau du Tarnon ... quotidiennement, sauf les jours de pluie. La montée à l'Aigoual de nuit, les baignades à la "piscine", les prés fauchés, les découvertes. Plus que les vacances, c'était pour moi le bonheur.

La cascade du Tapoul

Cette cascade est l'une des richesses paysagères de Rousses, qu'un instituteur évoque ainsi dans sa monographie en 1862 : "Cette eau tombe de si haut qu'elle reflète les couleurs de l'arc en ciel. Ce gouffre porte le nom de "deux jets d'eau" ou "gour des tres pissols". Aujourd'hui elle reste pour les habitants un des buts de promenade appréciés, accessible uniquement aux randonneurs : "Un endroit un peu mythique pour la jeunesse de Rousses [...] tu n'y vas qu'à pieds".



Carte postale montrant des enfants de l'assistance publique accueillis en vacances à Rousses et amenés en excursion au Tapoul

Des rochers aux formes suggestives

A Rousses, comme ailleurs en Cévennes, on ne manque pas de rochers aux formes étranges qui font travailler l'imaginaire. Quelques-uns ont été nommés et font partie des repères partagés par tous les habitants du territoire. Des échos de légendes courent encore à propos de certains ...

La vieille et la veuve

Ces deux rochers sont proches l'un de l'autre, on peut les découvrir à gauche de la route de Massevaques : *"La veuve, on voit une femme courbée en avant avec son voile, tandis que la vieille, on voit son nez crochu et son menton en galoche"*



La veuve et la vieille

La veuve est aujourd'hui encore bien visible de la route, et bien connue de tous, tandis que la vieille est maintenant un peu cachée par les arbres en contrebas, menacée d'oubli. Pourtant, hier ce rocher était un véritable repère dans le paysage: *"[à propos des chèvres] on les gardait pas, on les montait jusqu'à la Vieille, je sais pas si vous voyez, sur la route de Massevaques il y a un rocher qui ressemble à une vieille.... et là je les poussais dans la*

montagne et voilà, je redescendais. Et le soir on écoutait où étaient les cloches et on allait les chercher, alors des fois c'était à la cime de la Quillette, des fois à la Quillette-plus-basse, des fois à Fonternal, je sais plus trop exactement où c'est, mais c'était loin là-bas [...] quelquefois elles étaient polissonnes, elles guéiaient, elles traversaient la rivière et elles allaient de l'autre côté..."

Et, pour la petite histoire, ajoutons que la Vieille a eu son heure de gloire en tant que modèle artistique : *"Un oncle, quand il était en formation d'instituteur à l'école normale, on leur donnait des épreuves artistiques, et comme épreuve il avait choisi de dessiner ce rocher de la vieille"*.

Les cailloux de Gargantua

On raconte que Gargantua, le bon gros géant qui a laissé tant de traces de son passage dans les environs, est passé par Rousses. Il venait de plus au nord et voulait construire un château dans les Cévennes méridionales, il transportait donc des pierres dans son tablier. En arrivant au niveau du tunnel du Marquayrès, un pied sur la Quillette et l'autre sur la Can, son tablier a craqué, les cailloux sont tombés là, éparpillés.

Une version récente de la légende ³ raconte que ce n'est en fait pas le tablier qui a craqué mais la Vieille qui a effrayé Gargantua en sifflant comme le font les marmottes, pour le faire déguerpir peut-être. De peur il a fait tomber ses cailloux. Pour sa punition, la Vieille a été pétrifiée, et étrangement, quand on le regarde depuis le petit chemin de la rive droite au bord du Tarnon, de là le rocher de la Vieille ressemble à une marmotte ...



Les cailloux de Gargantua, semés dans les pentes sous le tunnel du Marquayrès

L'homme qui dort

Au-dessus des Ablatats la crête dessine le profil d'un homme allongé qui regarde vers le ciel. A qui le regarde bien, ce profil n'est pas sans rappeler un personnage dont nous avons déjà parlé plus haut, et qui a marqué Rousses, et en particulier le hameau de Massevaques de son auguste présence : il s'agit de François Mitterrand, qui pendant des années est venu chaque année en vacances chez un ami. Ainsi ce relief nommé "l'homme qui dort" a été rebaptisé par certains "François Mitterrand" !



Le profil illustre qui semble veiller sur le pays qu'il a arpenté ..

Le château

Autrefois, à l'emplacement de cette grande maison postée sur sa butte, se tenait un vrai château, possédé au moment des guerres de religion par le baron de Saïgas. Celui-ci fut envoyé aux galères en 1703 pour ses convictions protestantes, le château a alors été rasé⁴. La légende dit qu'un fabuleux trésor a été caché à la distance d'un "vol de gal" (un vol de coq), mais malheureusement rien n'est dit sur la direction dans laquelle il faut chercher !



La maison nommée "le château", à l'emplacement de l'ancien château

Le moulin de Prat Nouvel

Pour les besoins de pain quotidien, la plupart des hameaux avaient autrefois leur moulin (sous les Ablatats, au pont des Plonques (= des planches), on voit encore deux anciennes meules qui ont été plantées en terre pour servir de bornes.

La monographie d'instituteur de 1862 nous apprend que celui du Prat-Nouvel, encore visible aujourd'hui, était le plus important, puisqu'il pouvait moudre toute l'année sans interruption : "2 moulins considérables Pont Vieux et Pré nouveau, le second moud toute l'année de sorte que pendant la sécheresse il sert à quelques communes voisines".

Il y avait un troisième moulin près du pont de Rousses, d'où le nom donné à ce secteur de « Quartier du moulin ».

Le col des Portes, légende camisarde

Une rivalité séculaire a opposé les paroisses de Fraissinet de Fourques et de Rousses (ce qui s'explique en partie par le fait que la première était catholique et la seconde protestante, mais les raisons sont également liées à des conflits de voisinage liés à l'utilisation des terres). Cette rivalité a conduit, pendant les guerres de religions à un événement qui s'est produit au Col des Portes, le chef Castanet, originaire de Massevaques avait massacré des gens de Fraissinet avec sa troupe. Voilà comment le récit (devenu légende, avec l'évocation d'un oiseau qui apparaîtrait aujourd'hui encore, pour rappeler l'événement), en est encore aujourd'hui transmis : *"Des camisards qui avaient tué des gens de Fraissinet. On nous racontait que les camisards se trouvaient au bord de la Can, en haut de l'ancien chemin, la Jiasse de Rouquette, ils faisaient chauffer leur soupe, ils ont vu passer au pont de Courby des hommes. Ils ont pensé que c'étaient les habitants de Fraissinet qui allaient incendier Massevaques. Alors ils sont descendus à pic, ils sont remontés au col des Portes pour les attendre. Ils en ont tué 28, papa nous le racontait comme ça. Il racontait qu'un jour quelqu'un était passé avec son cheval, et son chapeau est parti, il a vu partir un petit oiseau, il a pensé que c'était des esprits de ces morts"*.

Quarante nuech, les nuits de fumature

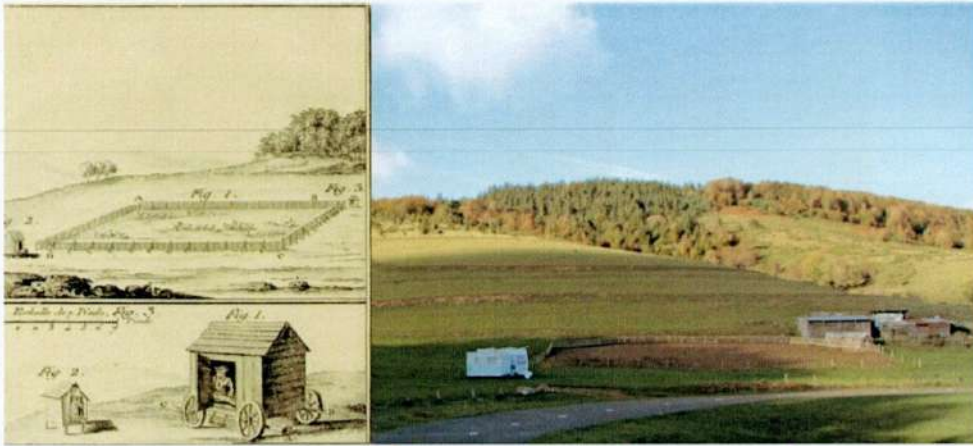
Quarante nuech, voilà un nom bien intrigant ! C'est le nom donné à une importante parcelle située au-dessus de Massevaques. Quarante nuits donc, mais de quelles nuits s'agit-il ?

Sur les hauteurs de Rousses, de mémoire d'homme on a toujours vu au mois de juin arriver à Massevaques et à Cabrillac des marées de troupeaux aux pompons multicolores, on entendait aussi ceux qui passaient sur la Can de l'Hospitalet. En voilà un souvenir sonore : *"Ce que j'aimais beaucoup c'était le bruit qu'on entendait depuis ici sur la draille du Pompidou, on l'entendait de loin pendant longtemps, et ça c'était un signe qu'on allait vers les beaux jours, que les troupeaux arrivaient, ça voulait dire plein de choses aussi, c'était joyeux, la vie reprenait, il y avait tout ça derrière"*.



L'arrivée de la transhumance à Massevaques

Le nom de Quarante nuech rappelle une pratique ancienne, celle des nuits de fumature ou pargades qui étaient pratiquées jusqu'en 1940 par les transhumants sur les terres d'estives. Le principe était de parquer les bêtes chaque nuit dans des parcs amovibles que l'on déplaçait de proche en proche, jusqu'à avoir couvert tous les futurs champs de céréales nécessitant une fumure. Cette pratique ancestrale de coopération entre transhumants et locaux garantissait de belles récoltes et de bonnes relations : chacun était gagnant puisque la fumure des terres était en quelque sorte la « paie du loyer » des terres mises à la disposition des bergers. En sus, les différents propriétaires, dont les terres étaient fumées les unes après les autres, offraient le repas au berger pendant la période où celui-ci fumait leurs terres, et il semble qu'ils avaient tous à cœur de contenter l'estomac de leur hôte. On comprend mieux maintenant le nom de ce bout de terre : il est là pour rappeler au berger qu'il faut quarante nuits de stationnement des brebis pour la fumer, et pas une de moins !



Un parc pour la nuit de fumature⁵/ le parc aujourd'hui fixe au-dessus de Massevaques

Souvenirs gourmands de Quarante nuech

Voici un extrait d'un livre de souvenirs cévenols qui évoque cette fameuse parcelle de quarante nuech⁶ et les repas portés à Fernand, le berger transhumant qui est venu chaque année sur ces terres jusqu'à sa mort :

"Fernand, as-tu connu ma grand-mère Pierroune ?

- Je pense bien, j'ai mangé plus d'une fois chez elle, et nous mangions bien. Elle savait pêcher va. Les truites n'avaient qu'à bien se tenir ! [...]

- Et à Massevaques, depuis quand y vas-tu ?

- La première fois j'avais seize ans et depuis, je suis demeuré abonné au champ de quarante-nuits. A Massevaques, j'ai bien connu la famille Laget et la famille Martin. Je fumais leurs champs.

- Et de moi, tu t'en souviens ?

- Sûrement que je m'en souviens. Tu n'étais pas bien grand quand tu venais à Quarante-Nuits m'apporter le panier du repas de midi. Je me souviens encore de tout ce que la vieille mettait dans le panier. Un petit pot de soupe ou de châtaignes blanchettes, une salade de pois chiche ou de laitue, une tranche de jambon ou de grotilion, un demi-litre de vin, du pain de seigle, un morceau de fromage de chèvre et parfois le dimanche une épaule de lapin, une truite. [...]. La vieille faisait quelque chose d'un peu bon, de la recuite, avec le petit-lait des vaches ou des chèvres [...] ça ne vaut pas la recuite que préparait Louissette Lager, avec une cuillerée de confiture de framboises : c'était extra !"

Le Raisoir⁷



La ferme du Raisoir

Cette ancienne ferme ruinée se cache dans les bois, on n'y accède qu'à pieds et c'est un lieu affecté des chasseurs. L'une des dernières habitantes de ce lieu reclus s'appelait Églantine Pialot, certains racontent qu'il reste aux alentours des ruines un très beau rosier de roses anciennes planté par Églantine. Dans les années 30 sa famille était venue s'y réinstaller après son abandon, avec seulement quelques chèvres et un pré de 3 ou 4 ha, mais un incendie avait mis fin à son occupation.

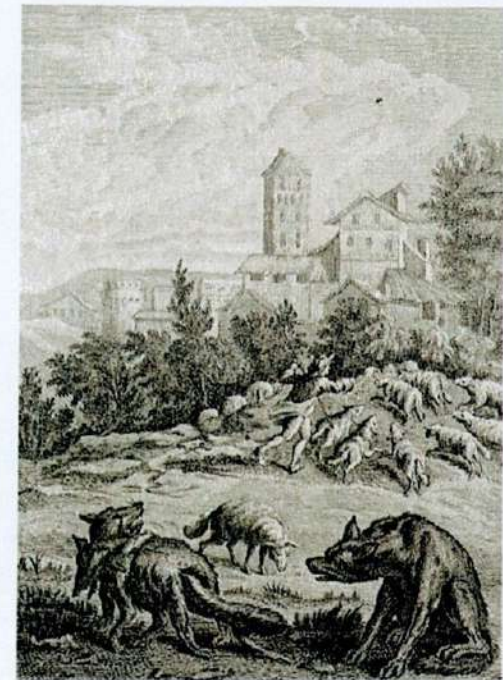
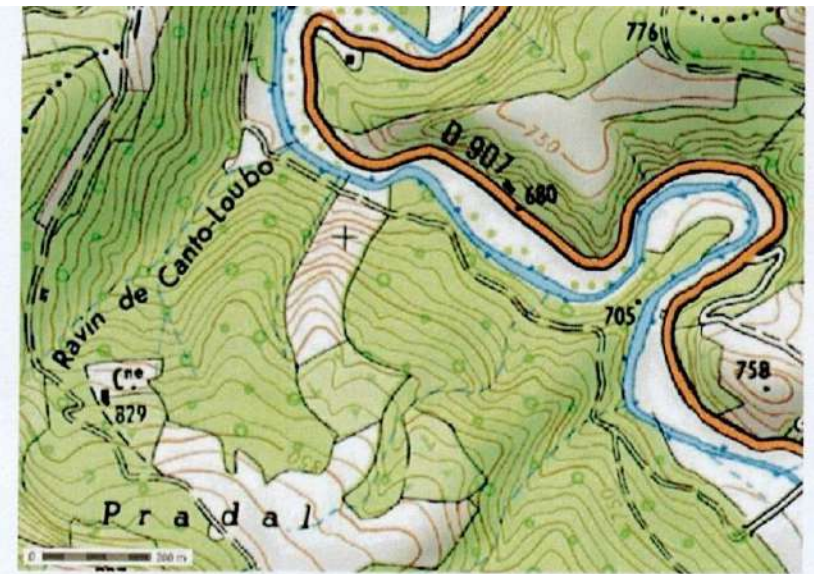
On raconte l'histoire d'un tailleur itinérant qui, s'étant trouvé pris par la nuit, avait trouvé refuge dans la maison abandonnée. Intrigué par des traces d'animaux venant sans doute y dormir, il avait prudemment choisi de dormir à l'étage. Dans la nuit, il a cru sa dernière heure venue quand il a entendu arriver des loups. Mais il savait les loups peureux, il a alors utilisé ses outils de tailleur, ses ciseaux, pour faire un vacarme qui les a mis en fuite. Légende ou histoire vraie ?

Les lieux du loup

Si le loup est aujourd'hui de retour dans les Cévennes après une longue absence, de vieilles légendes, comme celle du petit tailleur du Raisoir ainsi que quelques noms de lieux sont là pour nous rappeler qu'il était bien présent jusqu'à la fin du XIXe siècle : sans doute l'entendait-on chanter à Rousses dans le ravin de Canto Loubo, et c'est dans le valat de la Sube⁸ (au-dessus du Cauvel) que l'on avait creusé un de ces pièges à loups, placés sur une cavale de loup (un de ses chemins de passages privilégiés). Une autre sube est bien connue des chasseurs, à la Brasque, et il y en aurait également une autre au-dessus des Ablatats.

On sait que, peu avant 1900, eurent lieu les dernières battues organisées à Massevaques par le grand louvetier du Gévaudan et une vieille dame du village se souvient bien que sa grand mère lui disait qu'elle les entendait souvent au-dessus des plus hautes maisons du village vers 1850. A Montcamp, on se souvient aussi que les loups rôdaient encore juste avant 1900 : *"Mon père disait que les loups les suivaient jusqu'à 200 m des maisons et quand ils arrivaient près des maisons, ils s'en retournaient, ils partaient. Ils n'attaquaient pas, ils suivaient comme s'ils étaient apprivoisés"*.

Outre ces fameuses subes, des personnes de Rousses se souviennent que l'on se défendait du loup grâce à des chiens équipés de colliers à piques, et qu'on les effrayait avec des petits pistolets *"Ils mettaient dans le canon de la poudre noire (salpêtre, charbon de noisetier)"*. Un ancien conclut à sa façon sur la perception que l'on avait alors du loup : *"ci on n'en a pas gardé un trop mauvais souvenir, le loup c'est un grand seigneur !"*.



Extrait de la carte IGN top 25 Mont Aigoual, et illustration de Gustave Doré

Des histoires du loup et du renard

Ils sont nombreux à Rousses ceux qui se souviennent des histoires de Fernand, un fameux conteur.

Ses petites histoires du loup et du renard en particulier sont restées célèbres. Peut-être les tirait-il du Roman de Renart, qu'il accommodait à la sauce de Rousses, en situant les événements dans des lieux précis de la commune (le Malpas, la baraque du buis, la Balonque ...), et en citant des habitants.

Son petit-fils s'en souvient encore avec émotion : *"J'aimais bien jouer avec le feu et lui en même temps nous racontait des histoires [...] pour nous ça nous captivait parce qu'on connaît les gens, et on savait presque plus si c'était une histoire ou si c'était vrai"*.

En voici un petit échantillon :

C'était les Lager et les Martin de Massevaques qui descendaient vendre leurs fromages à Saint Jean du Gard, un jour ils trouvent le renard étendu au milieu du chemin qui descendait de Massevaques vers le village de Rousses. Heureux de l'aubaine de récupérer une belle peau, Georges Martin le jette dans la carriole à l'arrière. Le renard, caché par les marchandises se met alors à manger les fromages et saute de la carriole une fois son festin terminé. Il rencontre le loup et lui explique son forfait en se frottant le ventre. Entretemps M. Martin en s'arrêtant à Rousses a découvert le subterfuge. Quand il trouve le loup, étendu sur la route qui monte au tunnel du Marquairès, c'est avec une pluie de coups de bâtons qu'il l'accueille dans la carriole, au lieu du festin de fromages escompté.

Une autre de ces histoires raconte comment nos deux compères convoitaient les délicieuses tourtes de Mme Poujol, aux Ablatats, une autre encore comment ils battaient le grain là-haut sur l'aire à battre du château ...

L'EAU ET LA RIVIERE A ROUSSES

L'eau est omniprésente et paradoxale dans la mémoire des habitants : on la recueille dans fontaines, citernes et "mines d'eau" pour les besoins de la vie quotidienne, le bruit de fond que fait la rivière fait partie intégrante du paysage sensible pour les habitants des hameaux proches du Tarnon, elle irriguait hier vergers, prés, jardins et aujourd'hui les cultures, elle contribue enfin à pourvoir aux besoins alimentaires des hommes avec la pêche, activité autrefois essentielle dans la commune ; par ailleurs la même rivière qui apporte la vie peut se faire destructrice, et la mémoire d'inondations catastrophique reste vive dans les esprits.

Capter l'eau domestique

"L'eau de la ville" n'est arrivée à Rousses qu'en 1968, amenant l'eau au robinet dans toutes les maisons en captant l'eau aux sources du Valat de Rieumal. Toutes les personnes de plus de cinquante ans ont donc connu l'époque où on allait chercher l'eau à la fontaine. Il y avait de nombreuses manières de capter l'eau : fontaines mais aussi citernes, puits, et "mines d'eau" sont présents partout dans les hameaux de la commune, ils permettaient d'avoir l'eau près des maisons, pour tous les besoins domestiques.

Les fontaines

La plupart des hameaux de Rousses ont leur fontaine, source captée qui se déverse généralement dans trois auges.



La fontaine de Massevaques / La fontaine du village

En 1878, une souscription des habitants de Rousses, aidée par une subvention du département permet l'aménagement de la Fontaine publique, trois auges sont "confectionnées selon l'usage du pays". Les habitants "conviennent d'un commun accord que l'auge qui reçoit l'eau de la source doit rester toujours propre avec défense expresse de rien y laver, cette auge étant destinée à l'abreuvement des bestiaux, quand aux autres deux elles serviront pour laver le linge et autres choses."⁹.



La fontaine des Mourgues / La fontaine du Campel

Certaines de ces fontaines appartiennent à une famille, comme la fontaine des Mourgues. La fontaine du Campel, située dans l'actuel camping de la Quillette, était, d'après certains, dotée de grandes qualités : "Au dessus du camping il y avait un petit canal fait avec des troncs d'arbres évidés qui amenait l'eau à cette fontaine [...]. Mon grand-père disait que cette eau était très bonne, elle avait des propriétés, elle nettoyait le corps, enfin c'était la source de luxe de mon grand-père".

Les citernes

Le "château", situé sur une butte, est doté d'une belle citerne qui récolte l'eau de pluie.



La citerne du château

Les "mines d'eau"

Dans plusieurs hameaux ont été creusées des "mines d'eau", galeries de plusieurs mètres permettant de récolter l'eau d'infiltration de la roche. L'eau ainsi collectée est ensuite stockée dans une citerne ou simplement conduite jusqu'à une fontaine.



Ces mines d'eau pourraient avoir été creusées au XVIII^e quand les plantations de mûriers pour le ver à soie nécessitaient la possibilité d'irriguer les cultures au printemps.

Ces galeries très fraîches, où l'eau suinte en permanence, permettaient en plus de leur fonction de source d'eau proche des maisons, de garder au frais la nourriture, en particulier la viande ou le beurre. Les habitants de Rousses se souviennent bien que la mine d'eau de la Ruche, a été utilisée de cette façon par Mélanie, tenancière du magasin jusqu'en 1976. Vu par les yeux des enfants d'alors, ce lieu caché se revêtait de mystère : *"Une fois on avait commandé du beurre et Mélanie l'avait gardé au froid et elle m'avait dit "viens je vais te donner le beurre, tu veux voir ma glacière ?", alors moi j'ai écarquillé les yeux, je m'attendais à voir beaucoup de glace, et elle m'a conduit, elle m'a ouvert, c'était carrément un puits, assez profond, dans lequel elle avait accroché un panier, et dans ce panier elle avait mis le beurre, et le beurre était frais ! Il avait pas fondu du tout, il était beau", "Et il y avait des crochets et on accrochait des paniers dans la grotte".*

Mémoires de la rivière

Entendre la rivière

Élément vivant, toujours en mouvement, bruit de fond permanent, la rivière semble habiter ceux qui ont passé leur enfance près d'elle.

Pour une enfant qui l'a entendu tous les jours depuis sa naissance, l'absence de cette musique de la rivière peut se faire inquiétante : *"Quand j'étais enfant nous avions ce bruit de la rivière. Quelquefois nous nous cachions dans un placard dans le mur, alors là on n'entendait plus rien, on avait les oreilles même qui bourdonnaient. Et puis à dix ans, nous sommes parties, ma grand-mère, ma sœur et moi, une journée à Verriagues pour la tuerie du cochon. C'était la première fois que je dormais ailleurs. Nous nous sommes couchées, ma grand-mère tenait une grande partie du lit. J'étais là, paisible, heureuse de cette journée, mais j'avais un manque et je ne pouvais pas m'endormir.*

Je pense que ce jour-là je n'ai pas réalisé ce qu'était ce manque. Mais deux ans plus tard, quand je suis partie au collège à St Jean du Gard, ça me faisait presque la même impression ... C'est là que j'ai réalisé que c'était le bruit de la rivière. Il y a quelques années j'ai fait mettre dans ma chambre un double vitrage, et avec ce double vitrage, c'était pareil, il y avait quelque chose qui me manquait".

Et la contemplation de la rivière en crue reste gravée dans les souvenirs : *"J'ai passé des heures à la fenêtre de la chambre à regarder la rivière en crue, elle apportait des troncs d'arbres, ça me fascinait. Je sais pas pourquoi ça emportait tellement de bois ... Le bruit de la rivière ça a été quelque chose qui nous a tout le temps bercés, et quand il y avait des crues comme ça, on entendait les cailloux qui s'entrechoquaient".*

La lessive à la rivière

Le souvenir du lavage du linge à la rivière reste bien présent : on lavait le linge dans des lessiveuses portées au bord de la rivière : *"On faisait du feu, nous les gosses il fallait qu'on ramasse les bouts de bois qui traînaient de partout [pour faire le combustible] et la cendre on mettait ça dans un chiffon, dans la lessiveuse, au fond, parce que la lessiveuse il y avait un double fond et après il y avait un truc qui montait [...]. Après on rinçait tout à la rivière. Moi j'adorais ça, parce que j'aimais bien l'eau, tout ça . Alors on nettoyait un chenai et puis on mettait un bâton, il se dressait tout seul. On faisait un petit courant, quand c'était bien propre, il fallait que les cailloux soient nettoyés, alors on mettait un bâton en travers du courant et à cheval sur ce bâton on mettait le linge, comme ça au fil de l'eau il se rinçait.... [...] Et après on mettait à sécher sur les cailloux".*

La laine, qui serait ensuite filée ou servirait à la confection de matelas, était également lavée directement dans la rivière : *"La laine on la lavait dans de grosses banastes, c'est une grosse corbeille. On la portait à deux, et on portait la lessive là-dedans à rincer, on y mettait aussi la laine et on mettait ça directement dans l'eau et on faisait partir les saletés comme ça".*



Une banaste, aux poignées décalées pour un portage plus facile du linge

Hier, les béals et paissières

Les paissières sont des retenues d'eau permettant d'augmenter la profondeur naturelle de la gourgue et d'alimenter des petits canaux, les béals, qui allaient irriguer les jardins et les prés de fauche (ce qui permettait un regain et donc plus d'autonomie fourragère en hiver). Certains béals amenaient également l'eau aux moulins. Un autre des intérêts non négligeable des paissières est relevé par Gérard Caillat qui en a trouvé trace dans des archives : *"La paissière était connue pour attirer les truites et constituait ainsi une réserve naturelle de poissons, à tel point que la redevance du meunier, à qui étaient affermées les digues et l'eau qui faisait tourner les moulins, comprenait l'obligation de porter chaque année une demi-livre de truites au*

seigneur"

10.

Cette "valeur ajoutée" des paissières est d'ailleurs toujours évoquée par les habitants de Rousses qui regrettent leur disparition, suggérant qu'elle pourrait être l'une des causes de la raréfaction des truites.



Une paissière encore en état, celle de Gratteqals (commune de St Laurent de

En 1862, l'instituteur qui réalisa une monographie pour l'inspection académique ne manque pas de souligner l'importance de ces aménagements pour la commune : "La commune de Rousses est enfin arrosée par le Tarnon qui achève de rendre le village agréable soit par les doux zéphyr ou l'arrosage des prés et jardins".

Si aujourd'hui ces petits aménagements hydrauliques s'effacent peu à peu dans le paysage, ils sont encore bien présents dans les mémoires. Certains se souviennent même assez précisément comment étaient construits ces barrages en pieux de châtaigniers : "Ils faisaient des trous dans le rocher, ils plantaient des gros pieux de châtaignier, ils mettaient une poutre en travers et ils pointaient avec des trafiches, grosses pointes carrées longues de 50 cm, et ils coinçaient ça avec des cailloux". On comprend mieux alors pourquoi l'étymologie du mot paissière viendrait de *paxillus*, mot latin signifiant pieu.

Une autre, qui venait dans sa famille chaque été à Rousses, se souvient de l'entretien annuel au moment de l'étiage de la rivière : "Chaque été quand on arrivait, première des choses, mon cousin il utilisait mon père ou les grands qui étaient là à l'aider à faire la paissière. Alors pour faire la paissière, ils mettaient de la mousse, au début juillet, au moment où l'eau commençait à devenir rare, alors là ils refaisaient la paissière parce que l'hiver elle se défaisait. Ils allaient chercher aussi de l'argile bleue sur le causse".

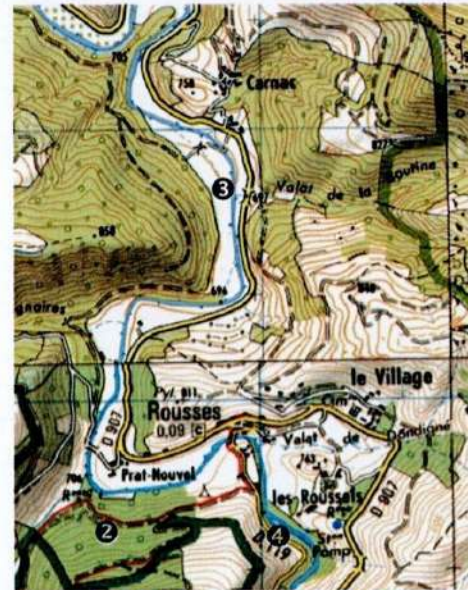
L'usage des béals nécessitait une savante répartition de l'eau entre les propriétaires des terrains irrigués : "Ils se partageaient l'eau, alors ils avaient une espèce de grosse lauze et ils barraient pour que ça aille dans le pré de Georges et puis après ils barraient ce qui arrosait le champ de Georges et ça allait chez mon cousin. Alors c'était une opération il fallait le faire une fois par semaine je crois".

En l'absence d'arrosage automatique, voici une technique astucieuse d'arrosage du jardin : "On arrosait avec un sabot attaché au bout d'un bois, parce que le jardin était à côté du béal, alors pour arroser avec le sabot, pshitt comme ça on jetait directement. Là il y avait des haricots superbes et on les arrosait comme ça... On s'arrangeait pour faire le jardin à côté du béal".

Les béals de Massevaques fonctionnaient encore il y a une quarantaine d'années.

La présence estivale d'un troupeau transhumant faisait que les premières pluies d'automne entraînaient le migou (crottes des brebis utilisées pour le fumage des terres) dans l'eau les béals. Cette eau ainsi enrichie fertilisait les prairies en plus de les arroser.

Toutes ces paissières et ces réseaux de canaux demandaient un entretien régulier, que les mutations de la vie agricole de l'après-guerre n'ont plus permis d'assurer. Il ne reste aujourd'hui qu'un pieu au milieu du Tarnon au niveau de Carnac, souvenir de l'ancienne paissière, et la trace de béals qui n'ont plus reçu l'eau de la rivière depuis bien longtemps.



- Photos de haut en bas et sur la carte:
- 1-La piscine, ancienne paissière aujourd'hui devenue un lieu de baignade pour les vacanciers et le lieu de la station de pompage pour l'irrigation.
 - 2- la "paissière de Rémi" à Prat Nouvel (photo béal)
 - 3- la "paissière de Carnac" dont il ne reste qu'un piquet dans la rivière
 - 4-la "paissière Argenson" : au niveau des Roussels (pas de photo : détruite lors de la crue catastrophique de 1900)



La pêche : une activité autrefois essentielle

La monographie d'instituteur de 1862 nous apprend que la pêche à la truite, très importante à cette époque, a pu être une activité rémunératrice : "le ravin des Ablatats qui nourrit beaucoup de truites", "ces 3 gouffres sont très poissonneux et de temps à autres on sort des truites de 1 à 2 kg", "ces deux rivières laissent un profit assez considérable aux habitants de Rousses à cause de la pêche".

Dans les souvenirs aussi, la rivière était autrefois très poissonneuse, mais plutôt que source de rentes, la pêche était vue avant tout comme le plaisir d'aller chercher une bonne nourriture à partager quand le besoin ou l'envie s'en faisait sentir : "Il y a cinquante ans on mangeait des truites comme on en voulait". "Si on avait des gens à nourrir de façon imprévue, il suffisait d'aller chercher quelques truites à la rivière !"

Certaines cuisinières ne ménageaient pas l'huile pour préparer ce poisson apprécié et disaient : "La truite doit nager trois fois : une fois dans la rivière, une fois dans la poêle et une fois dans l'assiette !".

Mais on ne pêchait pas que la truite, on appréciait aussi vairons, goujons et écrevisses et, plus rarement anguilles : "un jour mon père revient et il dit à ma mère, j'ai attrapé un gros serpent, c'était en fait une anguille !".

On trouvait également des écrevisses, uniquement dans les ruisseaux qui descendaient des massifs calcaires (ruisseau de la Boutine, de Montcamp, de Fraissinet de Fourques), car elles ont besoin de calcaire pour faire leur carapace. On en a retrouvé dans le Tarnon près de Carnac, sans doute à cause des enrochements calcaires. Mais après la pêche, attention à ne pas les laisser trop longtemps dans une eau trop acide : une amatrice d'écrevisses se souvient d'une fois où les écrevisses pêchées dans le ruisseau de Fraissinet avaient été mises en attente dans le béal, on les avait retrouvées quelques jours après avec leurs carapaces "fondues", toutes "deshabillées" !

Les techniques de pêche

On utilisait deux types de filets, l'araignée, dans le courant et l'épervier dans les gouffres :

L'araignée : "Quand il voulait un plat de truites il allait le placer le soir [...]. il quittait les souliers, il allait dans la rivière, mettait l'araignée autour du caillou, et le matin des fois il revenait avec 7 ou 8 belles truites de 300, 400 grammes. Les petites s'attrapent pas, elles passaient au travers".

L'épervier : "C'est un genre de parachute, c'était une pêche que dans les gouffres, pas dans les courants, il montait sur ce barrage et d'un coup il te balançait ça et il retirait ça ... il y a un coup pour le lancer, ouvert ça faisait plus de 10 mètres, et alors en le tirant tout ce qui était emprisonné dessous c'était pris".



Filet dit "épervier"

Apparemment toutes les techniques de pêche n'étaient pas autorisées et il fallait éviter les gendarmes, qui étaient eux-mêmes soupçonnés de parfois profiter de la situation : "Et il y en avait un qui surveillait s'il y avait pas les gendarmes, l'araignée c'était autorisé sur le Tarn pas ici". "Tous les gendarmes sont des braconniers !", « Ils ont le temps d'observer, j'en connais un il a laissé le képi dans l'eau" !

Certains pêchaient aussi à la main, mais il ne fallait pas avoir peur des couleuvres vipérines ou à collier qui se déplacent dans l'eau : *"Il montait un peu le pantalon, et avec sa main des fois il sortait un serpent, mais il attrapait que des grosses, pas des petites. Mon père le faisait mais il avait peur des serpents, il paraît qu'ils sont pas mauvais ceux-là, moi c'est pareil j'ai peur, je touche pas ..."*.

Pour pêcher les écrevisses, il y avait une technique infaillible : *"On avait des balances, deux cercles en métal, entre les deux il y avait du filet et au-dessus on avait trois ou quatre brins réunis ensemble avec une boucle. Il fallait un bâton fourchu. On accrochait ça comme ça. Au fond on mettait de la tête de mouton, on laissait tomber au fond, on attendait. Toutes les écrevisses mangeaient, et quand il y avait un bon paquet, on tirait »*.

Quant-aux vairons, les attraper semblait un jeu d'enfant : *"On allait laver par exemple la casserole du lait. ...et alors on faisait attention de laisser plein de petits morceaux de lait parce que comme ça on attrapait des vairons. A cette époque-là il y a avait beaucoup de vairons, il y en avait, c'était pas croyable dans cette rivière"*.

Un fin pêcheur de truites ...

"Il y avait M. Bouteiller ... c'était un fin pêcheur de truites ; mais il faut dire que l'époque était plus propice à prendre des truites qu'aujourd'hui. La rivière justement avec ces paissières dont je te parlais qui malgré tout devaient jouer un bon rôle ... ça favorisait les zones pour frayer et ça favorisait le renouvellement des populations... lui il était très fort pêcheur et il pêchait à la mouche, mais il avait pas des boîtes aimantées pour mettre les mouches. Sa boîte c'était sa casquette, alors il mettait les mouches piquées dans la zone qu'il y a là, qui est au contact de la peau et des cheveux, et donc ses mouches elles étaient graissées naturellement, pour que les mouches puissent flotter il faut qu'elles soient graissées, donc ça faisait office naturel de graissage; des fois il venait et ma grand-mère lui disait : "Dis André, là je vais avoir du monde à dîner, est-ce que tu pourrais pas m'attraper un plat de truites ?", "il y a pas de souci", allez hop, il revenait avec son plat de truites et c'était assuré, il vivait un peu de ça. Aujourd'hui il faut 4 ou 500 euros d'équipement !"

29 septembre 1900, une crue mémorable

Si la rivière amène la vie, elle peut aussi se faire meurtrière, et les personnes âgées de la commune ont gardé en mémoire un événement dramatique qui a marqué la génération précédente : la crue du 29 septembre 1900. C'est la chute de châtaigniers dans l'eau au niveau de la Brasque qui a emporté tous les ponts de la commune à l'exception de celui du moulin de Rousses et de celui de Carnac, ainsi que ceux des communes en aval jusqu'à Florac. Vébron a été particulièrement touché, puisque le moulin à l'entrée du village a été entièrement détruit, et ses habitants noyés : *"Ma mère m'avait raconté que son arrière-grand-père quand il y avait eu la grosse inondation, s'il avait eu un cheval il aurait pu éviter que à Vébron il y ait des morts, parce que à ce moment-là, ils ont vu passer sous le pont de Rousses, des châtaigniers qui étaient partis de la Brasque. Sous le pont de Rousses ils ont réussi à passer parce qu'ils étaient encore un par un, mais arrivés au Prat-Nouvel ils ont emporté le pont et tous les autres ponts jusqu'à Florac, et en particulier ils ont emporté le pont à côté duquel il y avait le moulin, et le moulin est parti avec des gens dedans"*.

Un habitant de Rousses, dont la mère était de Vébron, raconte avec tant de détails qu'on a peine à croire qu'il n'a pas lui-même assisté à l'événement : *"A la Brasque il y a eu un glissement de terrain qui a emporté la terre et 3 ou 4 châtaigniers, au pont de Prat Nouvel ils ne sont pas passés, l'eau s'est accumulée derrière et avec le poids de l'eau le pont a pété, cette grosse masse d'eau est partie avec les châtaigniers, à Carnac le pont a pété et encore en plus la rivière a pris sa place dans les prés, elle est plus passée sous le pont. A Vébron ça a fait pire, parce qu'il y avait un moulin juste devant le pont, et là quand le pont a pété de nouveau ça a pris le pont, la maison et les gens qu'il y avait dedans. [...] C'est parti de la Brasque ! C'était au moment des vendanges, il y en avait deux qui étaient à la vendange et ceux-là s'en sont sortis, mais la mère, le père et les autres enfants, tout est parti, il y avait une femme qui était pendue par les cheveux à la cime d'un arbre"*.

A Carnac le Tarnon a épargné le pont mais il a changé de cours et emporté la paissière : *"Mon père, ils avaient arraché des pommes de terre la veille. Et alors mon grand-père lui avait dit tu iras chercher les bigots là-bas qu'on les a oubliés, alors mon père le soir a passé sur le pont. Puis le matin quand ils se sont levés ils ont dit "mais qu'est-ce que c'est que ça ! La rivière est là dans les prés. Ils sont descendus et ont vu que la jetée avait été emportée."*

C'est ainsi que pendant presque 100 ans le Tarnon n'est plus passé sous le pont de Carnac, mais passait dans les prairies qui longent la route. Il y a environ 15 ans, il a été décidé de lui faire reprendre le droit chemin : un enrochement a été fait pour canaliser à nouveau la rivière sous le pont.

De cet événement catastrophique il reste donc aujourd'hui encore, plus de cent ans après, la transmission d'une crainte devant les colères de la rivière.



Le Pont de Vébron détruit lors de la crue de 1900 / la canalisation du Tarnon, revenu sous le pont de Carnac

La rivière aujourd'hui

Un système moderne d'irrigation

Le système ancestral de paissières et de béals demandait beaucoup de travail d'entretien. Aujourd'hui "l'eau court", les paissières ont presque disparu, mais les anciennes retenues restent les coins de baignade privilégiés des estivants, c'est le cas de "la piscine", ancienne paissière qui est le lieu de rendez-vous des baigneurs. C'est également là qu'a été installée la prise d'eau du système d'irrigation qui a été mis en place en 1960. Ce système permet d'irriguer par gravité toutes les terres labourables en bordure de Tarnon jusqu'au niveau de Carnac : 8 ha de maïs et 3 ou 4 hectares de prairies artificielles. Un projet de barrage au niveau de l'ancienne paissière a été déposé afin de garantir une quantité d'eau suffisante

pendant l'été pour l'irrigation, mais il a été jusqu'à présent rejeté, car non compatible avec les exigences de la loi sur l'eau.

Pour les cultures sèches, sur la Can, le GAEC de Rousses a mis à l'étude le projet de faire une retenue collinaire collectant les eaux de pluie pour arroser les prairies artificielles.

La rivière comme atout touristique

Si les gens du pays traditionnellement ne vivaient pas la rivière comme un loisir, peu à peu elle est devenue le théâtre d'une activité touristique qui a pris naissance dès la fin du XIX^e, comme en atteste la monographie d'instituteur évoquant avec lyrisme les beautés de la cascade du Tapoul que l'on pouvait aller "visiter" (voir plus haut).

Puis, des natifs de Rousses partis vivre ailleurs mais revenant pendant les vacances, ont fait découvrir aux jeunes du village les joies de la baignade dans le Tarnon : *"On allait à la rivière aussi, on se baignait beaucoup, mais ça, les gens du pays étaient pas très très très ... J'avais un grand-père maternel qui adorait la flotte, il était pas du tout frieux, alors on se baignait dans la rivière, il m'a appris à nager, et mon père et ma mère aussi savaient nager tous les deux, mais ça c'était exceptionnel ici, alors ils nous regardaient en disant : "vous allez attraper mal, qu'est-ce que vous faites dans la rivière! Maintenant tout le monde barbote, mais à l'époque c'était vraiment l'horreur de se baigner dans la rivière".*

Ce sont eux encore qui ont révélé les joies du canyoning dans les gorges du Tapoul, dans ce lieu que les gens d'ici nomment les escouffourens : *"On faisait les gorges du Tapoul chaque année, c'était plutôt un truc de famille, avec mes frères, ma sœur, on traversait en bas de Massevaques on allait de l'autre côté et on faisait l'autre rive [...] de temps en temps on descendait au bord, il fallait pas quand même être maladroit [...] Et alors paraît-il que c'est mon frère qui avait un copain qui était de Meyrueis et qui était accro à toutes ces histoires de trucs un peu acrobatiques quoi, à qui mon frère l'avait montré et qui avait dit "il faudrait l'exploiter, et paraît-il qu'au départ c'est ce gars-là qui a mis la puce à l'oreille à un certain nombre de gens... Ça devait être dans les années 55-60".*

Aujourd'hui le canyoning dans les gorges du Tapoul et la via ferrata font venir une population sportive estivale qui n'est pas négligeable pour le petit village et la petite route qui y mène. La commune a organisé un service de navettes pour éviter les problèmes de circulation et de stationnement sur la petite route de Massevaques, et le café de Pays "la Ruche" accueille et restaure dans une ambiance chaleureuse les sportifs après l'effort ...



La rivière a bien changé, c'est grave docteur ?

Pour clore cette évocation de la rivière à Rousses au cours du temps, il faut aborder ce sujet qui alimente bien des nostalgies et des inquiétudes : la rivière n'est plus ce qu'elle était, que sera-t-elle demain ?

L'entretien des berges

Dans les souvenirs, les bords de rivière étaient entretenus : les chèvres y contribuaient et les habitants coupaient régulièrement les arbres du bord de l'eau, en particulier les aulnes et les frênes, pour les usages de la ferme : feuilles pour les bêtes, bois pour le chauffage et divers usages, mais aussi les saules (bitche) qui servaient comme bois de chauffage et pour faire les paniers et des dents de râtaux. Une rivière accessible, contribuait ainsi à une perception harmonieuse des paysages de la commune. Aujourd'hui nombreux sont ceux qui déplorent un

engorgement des bords de l'eau, craignant que cet état de chose ne contribue à la baisse du niveau des eaux du fait du pompage de l'eau par les arbres riverains.

Voici deux photos à 100 ans d'intervalle qui permettent de mesurer ce changement paysager.



Vue sur Rousses depuis la route de Massevaques, vers 1950 et en 2014

La quantité et la qualité de l'eau

Les algues vertes qui prolifèrent parfois dans l'eau en été, et le niveau de l'eau qui paraît bien bas inquiètent : "Jamais à cette saison la rivière n'était aussi basse, jamais, la rivière elle devenait basse peut-être fin juillet. Mais je suis affolée quand je vais à la pêche, on cherche l'eau presque, et on est au début avril ... et les gros trous d'eau se sont bouchés aussi, la rivière elle a complètement changé".

Les hypothèses vont bon train sur les causes de cette évolution : doit-on l'imputer à l'évolution du climat, au développement de la végétation en bordure de rivière qui pompe l'eau, aux engrais, ou encore à l'impact des résineux plantés sur le versant nord de l'Aigoual ?

"La neige ça rechargeait aussi les nappes phréatiques, les rivières, c'est un cycle. Parce qu'à l'Aigoual il y avait beaucoup de neige, elle restait longtemps, cette neige fondait tout doucement et on avait de belles rivières avec un gros débit. Des fois il pleuvait pas mais c'était rien que la fonte des neiges qui faisait grossir cette rivière ... Nous quand on allait laver le linge, on allait à la première rivière, on pouvait pas la traverser pour aller à la seconde. Il y avait deux rivières avant, il y avait deux bras, tu avais un bras tout proche du pré des Meynadier, une rangée d'arbres au milieu et un autre bras tout proche de la route".

La raréfaction des ressources

"Aujourd'hui, personne n'a plus son permis à Rousses, les truites reviendraient cher !", "les truites, on en a perdu le goût ...".

Voilà quelques petites phrases entendues lors de ce projet, qui trahissent bien la tristesse de ceux qui gardent le souvenir de bons repas agrémentés des truites du Tarnon. Pourquoi ne pêche-t-on plus de truites comme autrefois, se demandent-ils ? Diverses causes sont invoquées là aussi : le développement des arbres sur les berges, une baisse de la qualité et de la quantité d'eau (les engrais, le sel des routes), mais aussi la protection et donc le développement de la faune sauvage consommant du poisson (castors, loutres, hérons ...), ou encore une modification du cours de la rivière et notamment la disparition des paissières qui maintenaient des gours profonds et poissonneux, sans oublier la pollution génétique avec l'alevinage en truites fario de souches différentes.

Le diagnostic des hydrobiologistes : plus un problème de quantité que de qualité

Les sorties sur le thème de la rivière qui ont eu lieu courant 2013 dans le cadre du projet "Vivons la nature près de chez nous" ont permis l'intervention d'hydrobiologistes qui ont tenté d'apporter quelques réponses à tous ces questionnements. La mesure de l'acidité de l'eau, de la température et l'observation de la petite faune indicatrice (avec une note de qualité de l'eau de 8/10) ont permis de faire un premier diagnostic : le problème ne vient pas de la qualité de l'eau, car on se situe ici très en amont du bassin versant et il n'y a pas de sources de pollution importantes. Le problème a donc plusieurs sources : une répartition des précipitations qui a évolué, avec des périodes de sécheresse plus prononcées, un réchauffement de l'eau plutôt

en aval et surtout une diminution de la quantité de l'eau du fait de prélèvements plus importants (ainsi le problème ne viendrait pas de l'augmentation des arbres du bord de l'eau, qui posent plus un problème de perception paysagère).

La bonne nouvelle, c'est que l'écosystème dans son ensemble se porte bien, tous les maillons de la chaîne alimentaire sont présents, avec à son sommet la loutre, prédateur de poissons, dont on peut observer les épreintes (crottes caractéristiques des loutres, dans lesquelles on peut observer quelques arêtes de poissons). Comme le dit avec bon sens l'un des pêcheurs de la commune : *"Si nous avons la chance d'avoir des loutres et des hérons c'est qu'il reste encore un peu de poisson !"*. Il s'agit donc du résultat de l'évolution de notre mode de vie moderne, responsabilité partagée par tout le monde, et l'une des voies possibles d'amélioration du problème est indéniablement l'économie des usages de l'eau.



Peau retournée d'un crapaud, indice de présence de la loutre qui a "épluché" sa proie avant de la déguster ...

La truite de nos rivières : le mariage de Fario

(Exposé réalisé par Annik Argenson, suite à la journée d'information sur le frai de la truite, à Rousses le 14 décembre 2013, avec M. Sébastien CABANNE, moniteur guide de pêche)

La période de frai de la truite peut aller du mois de novembre jusqu'en février selon les années.

C'est pourquoi en ce 14 décembre 2013, depuis le pont de Rousses, nous avons observé, d'abord à l'œil nu puis avec les jumelles du moniteur, des truites en train de frayer en amont du pont.

On distingue nettement une zone plus claire au fond de l'eau, située sur le côté droit de la rivière pas très loin du bord, en eau peu profonde et courante mais sans trop. Le fond est constitué de petits cailloux ronds ou ovales ou bien de gros graviers laissant des espaces entre eux ce qui permettra à la semence de se déposer dans les interstices. Le fond de cette zone a été nettoyé de toute vase ou autres dépôts par les truites elles mêmes.

En effet à l'aide de leur nageoire caudale elles frottent ces cailloux pour nettoyer et préparer l'endroit à recevoir les œufs.

Il y a là 5 ou 6 truites qui ont l'air de vouloir passer sur cette zone mais il n'y en a qu'une à la fois qui y passe, si les autres s'y hasardent elles sont de suite chassées, probablement par un mâle qui est prêt à couvrir la semence de la truite qu'il a choisie.

On voit donc cette truite dans la zone claire, qui par moments, passe en frottant le fond avec sa caudale et, en se couchant sur le côté, elle dépose ses œufs, ensuite, vient une autre truite qui passe au même endroit et ensemece les œufs, il s'agit d'un mâle.

Ces œufs vont donc tomber dans les espaces entre les petits cailloux et c'est ce qui va les protéger de certaines agressions extérieures et même des petites crues.

Si la rivière reste relativement calme ces œufs auront la chance d'éclore mais si l'eau monte et devient plus vive les œufs seront emportés et ne survivront pas.

La durée moyenne d'incubation se compte en degrés x jours : il faut 400 degrés x jours pour obtenir l'éclosion soit par exemple 80 jours avec une eau à 5°C .

C'est donc la totalisation des degrés jours de la rivière qui détermine le jour de l'éclosion, il faut en moyenne entre 45 et 90 jours.



Truites frayant

Une fois les alevins nés, ils ne sont pas pour autant sortis d'affaire, différents risques les attendent : peut être une crue ou bien ils peuvent être mangés par des truites (la truite étant cannibale) etc.....

Et c'est ainsi que le pourcentage de rescapés est faible : il a été observé que, sur 800 alevins, **un couple seulement va parvenir à l'âge adulte.**

Alors que faire pour que dame fario puisse continuer à évoluer gracieusement dans nos rivières ?

Essayer de préserver les zones de frai en les débarrassant de tout ce qui les rend inutilisables, comme enlever de ces zones des morceaux de plastique, des branches ou autres, actions relativement faciles et peu coûteuses à réaliser mais pourtant très efficaces !



Gaston Aurès laboure pour semer le seigle au quartier du moulin

Autrefois les céréales subvenaient aux besoins alimentaires d'une population beaucoup plus nombreuse (380 habitants sur la commune en 1863 au lieu d'une centaine aujourd'hui), avec une importante diversité de cultures adaptées aux qualités des terrains :

Il y avait d'abord **le seigle**, céréale bien adaptée aux terrains acides, c'était le plus cultivé pour faire le pain. Une habitante qui a connu l'agriculture avant l'arrivée du tracteur et de la moissonneuse nous décrit toutes les étapes, depuis la production du grain jusqu'au tri des semences avec le tarare qui n'était pas possédé par tous mais mis en commun (bien avant l'avènement des Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole !) :

"En bas du camping c'était du seigle qu'il y avait et on le moissonnait et on faisait ça à la main, et j'ai vu mon cousin avec le fléau [...] après quand il y a eu les batteuses j'ai vu aussi les premières batteuses, c'était rigolo ça, mais à l'époque c'était les fléaux avec deux bâtons avec un lien entre les deux et puis après ils tapaient. C'était sur l'aire là-bas, il y avait tout le monde qui avait des aires et l'aire était bien nettoyée, parce qu'après quand ils avaient bien

battu, ils avaient réussi à sortir le plus [...] on faisait tourner les gosses, les bêtes, tout le monde, on appelait ça calquer, ça voulait dire qu'on tournait là-dessus pour faire descendre le grain [...]. Ils sortaient la paille et puis ils ramassaient le grain avec des balais en genêt là, et après on le passait au tarare. Alors il y avait un tarare et il appartenait à Mme Mourgues ...on l'appelait Perlette, parce que, comment dire, elle essayait d'avoir un aspect raffiné ; elle était mignonne, c'était une dame d'un certain âge, elle avait bien une bonne cinquantaine d'années, mais elle était assez élégante alors on l'appelait Perlette. Alors ce tarare il fallait aller le lui demander pour qu'elle le prête, alors on lui envoyait mon grand-père, parce que mon grand-père, qui était veuf à l'époque, il présentait bien.. Alors il discutait avec elle et puis il avait le droit au tarare ..."

Le froment était également cultivé à Rousses sur les terres calcaires, au-dessus de Carnac, à Montcamp et sur le lieu-dit Fromentalet dont la terre était réputée très riche.

Avec **l'orge** on faisait du gruau (sorte de bouillie). Pendant la guerre, certains se rappellent que l'on faisait également du café d'orge. Le grain était mis à griller dans un ustensile spécialement conçu pour la torréfaction, le grilloir.



Le grilloir d'Aimé Martin

Le millet était autrefois cultivé, il a ensuite été supplanté par le maïs que l'on a nommé milh, du nom de la céréale d'origine qu'il a remplacée. Il a laissé comme seule trace ce dicton : *"Quand plou per los rampalms, semena de milh per ribas et per rancs"* (quand il pleut pour les rameaux, sème du millet (ou du maïs) sur les talus et les roches escarpées).

Comme le montre ce témoignage, d'autres cultures étaient pratiquées pour subvenir aux besoins alimentaires du village pendant toute l'année : *"des **pommes de terre** alors ça il y en avait, alors que nous on en était privés pendant la guerre ... Alors les **betteraves** il y en avait qui se mangeaient, elles étaient blanches et elles se mangeaient, et sucrées, elles étaient pas mauvaises. Et puis on faisait aussi beaucoup de **haricots** et puis aussi des **pois chiches** et des **lentilles**, alors ça j'ai vu derrière chez ma tante, il y avait des endroits assez au soleil où il y en avait, alors on les faisait sécher, après on les dépiautait"*.

Les moyens de conservation étaient parfois étonnants : *"On faisait aussi sécher les haricots verts, sur des fils, avec une aiguille ils faisaient des espèces de guirlandes et ils les laissaient sécher devant le feu, l'hiver ils mettaient ça dans la soupe"*.

Aujourd'hui, seules trois exploitations subsistent sur la commune, on y élève chèvres et vaches. Les seules céréales encore cultivées sont destinées à l'alimentation des troupeaux : le maïs en fond de vallée et le triticales sur le calcaire.

"Lo bichard per foire l'huort"

"Le bigot pour bêcher le jardin", Voilà une petite phrase en patois qui affirme un savoir-faire local : l'utilisation du bigot, ou harpe, outil à deux ou trois dents, qui servait en particulier pour retourner le jardin, mais on pouvait aussi retourner un petit champ avec et bien sûr arracher les pommes de terre ...

"Aujourd'hui plus personne ne sait piocher avec un bigot. Moi j'ai regardé le papa d'Elie Couderc des Ablatats piocher pour notre jardin. Moi là-bas je m'asseyais sur le mur du jardin et je le regardais, et d'ailleurs j'ai appris à piocher au bigot en observant ... Ce geste : il commençait à tomber la raie, déjà il tombait à moitié hauteur, l'herbe, tout était à l'envers, alors comme ça l'herbe elle repoussait pas, et puis après il prenait la terre et il la remontait, et après pour finir la raie il passait à la pelle et il ajustait le niveau ce qui fait que au fur et à mesure que le jardin se faisait, la terre elle était régulière... c'était pas pof, pof et allez hop, tous les gestes étaient mesurés, réguliers, et puis c'est physique le bigot. Ici on ne piochait qu'au bigot, c'était pas la bêche. ... les banquettes à pomme de terre c'était pioché au bigot".



Le bigot, ou harpe

La châtaigneraie

Très présente sur tout le bas de la commune jusqu'à 800 m d'altitude, la châtaigneraie représentait une grosse superficie. Les châtaignes étaient cultivées pour la consommation familiale et animale. : avec certaines variétés on faisait une mouture grossière (concassé de châtaignes) pour les cochons. On engraisait aussi les cochons avec des blanchettes et on pelait même des châtaignes à la veillée pour eux.

Aujourd'hui la châtaigneraie, non entretenue, est en triste état. Les châtaignes sont peu ramassées, dévolues aux animaux en pâture et aux sangliers, sans doute parce qu'on ne distingue plus bien les variétés greffées de la bouscasse (rejets sous le point de greffe donnant de nouveaux fûts non greffés) qui est maintenant la plus répandue.

Voici les principales variétés dont les habitants ont gardé le souvenir :

- **La Rousselle** était la plus abondante. Pas très grosse mais bien sucrée. Une châtaigne un peu rousse qui reste dans la bogue (il y en a beaucoup sous les Ablatats).
- **La Barbue**
- **La Dauphinenque et la Pélerine**, il y en a très peu, elles demandent de la chaleur et arrivent rarement à maturation ici.
- **La Giene**, un peu vers Carnac.
- **La Castagnérone** à Carnac.

Dans les années 30, les vieux châtaigniers ont été vendus pour faire du tanin, une main d'œuvre étrangère était alors employée pour l'exploitation. A Carnac on se souvient que des serbes ont ainsi séjourné au hameau, à Rousses des bulgares. Il y eût ensuite, dans les années cinquante, une nouvelle vague d'exploitation par des espagnols et des italiens. Des câbles qui allaient de la cime à la route avaient été installés pour faciliter le débardage. Les gros châtaigniers étaient coupés à ras, débités en 1m50, puis on faisait des tas pour les porter au câble qui les emmenait à la route, de là c'était transporté à la gare à Florac, puis en train jusqu'au Vigan où se tenait l'usine de tanin pour le tannage des peaux.



Treuil sur le chemin du Bosc

Les mûriers

On pourrait penser que le climat de Rousses, plutôt rude et montagnard, n'avait pas permis d'y implanter de mûriers, très largement plantés dans toutes les Cévennes au XVIII^e pour nourrir les vers à soie. Pourtant, même si beaucoup de Roussins l'ont oublié aujourd'hui, la monographie d'instituteur de 1874 nous apprend que des tentatives ont été faites: "*Quelques personnes s'occupent de sériciculture*". Les cocons produits étaient portés à la filature de Saint André de Valborgne qui n'a fermé que dans les années 50. On peut même penser que la "mine d'eau" des Ablatats a pu être creusée au XVIII^e pour irriguer les mûriers plantés à cette époque.

Un courrier paru dans les mémoires de l'académie des sciences de 1860 vient confirmer le fait que Rousses a bien participé à cette grande vogue du ver à soie dans les Cévennes, il évoque les problèmes de maladies avec les "graines" (œufs de ver à soie) élevées par des habitants des Ablatats, de Rousses et de Massevaques avec de la feuille de mûrier plantés dans ces villages : "les graines d'Aurès des Ablatats n'ont pas du tout réussi, et nulle part : 22 onces que j'en avais n'ont produit que 120 kg de mauvais cocons. Cependant la graine d'une femme appelée la Charbonnière qui est la voisine d'Aurès, a donné les meilleurs résultats. Même qualité de cocons blancs de pays. Tous ceux à qui elle en avait vendu dans la localité

de St André ont parfaitement réussi, jusqu'à obtenir, les uns près de 40 kg de cocons par 25 grammes. Une autre chambrée de Massevaques, tout près des Ablatats, a aussi parfaitement réussi. (extrait d'une lettre de M. Ilaire du Serre).

Aujourd'hui il n'en reste que quelques vestiges : une ancienne magnanerie avec une cheminée à chaque bout de la longue pièce à Carnac et quelques vieux mûriers à Carnac et aux Ablatats.



Un des vieux mûriers de Carnac

La vigne

Si les mûriers ont finalement laissé peu de traces dans les mémoires, il n'en est pas de même pour la vigne : la monographie d'instituteur de 1874 nous apprend qu'elle a été plantée en cette fin du XIX^e : "5 ou 6 propriétaires ont commencé à planter la vigne". Effectivement à Carnac on se souvient de la vigne plantée sous le hameau au lieu-dit la vigne del baron. Mais qui était donc ce baron ? Voilà ce qu'on nous a dit sur cet homme qui a laissé sa trace dans un nom de lieu : "Il s'appelait Albert Agulhon et il se faisait dire Monsieur Albert, c'était un ambitieux, c'était vers 1850". La vigne a été exploitée jusque vers 1950.

Un autre lieu-dit, les avignaires, se situe sur un coteau exposé au sud, il aurait également été planté de vignes. Il n'y en a plus trace aujourd'hui, hormis quelques bancels bien exposés que connaissent bien les chasseurs.

On trouve également quelques treilles ou quelques ceps plantés en bordure de jardin, comme ici, au bord d'un joli petit jardin à L'Apió¹¹ :



Le jardin de l'Apió

Les frênes

Les frênes étaient émondés tous les 3 ou 4 ans, travaillés de façon à laisser des branches qui permettaient de grimper dessus pour l'émondage.

On utilisait "la feuille" de deux façons différentes : fin août quand l'herbe se faisait plus rare et qu'il fallait encore vendre du beurre sur la ville, la feuille donnée fraîche aux vaches permettait ainsi de finir la saison.

Puis au mois de septembre on en faisait des fagots mis à sécher pour l'hiver, pour les vaches, les chèvres et les lapins : "Le frêne c'était les grands qui coupaient ça avec des hachettes, les branches, et nous on était chargés d'effeuiller. Alors il fallait couper les bouquets de feuilles

pour que les vaches ne s'étouffent pas en mangeant du bois, ou les chèvres. Alors on faisait ça, c'était notre corvée de gosses [...] mais on en faisait beaucoup parce que l'été il y avait pas [...], le frêne remplaçait l'herbe quoi [...] les frênes ils avaient tous une tête ronde parce qu'on les coupait au fur et à mesure qu'ils poussaient".

Aujourd'hui les frênes ne sont plus taillés régulièrement, et la feuille n'est plus récoltée pour l'hiver, cela demanderait trop de main d'œuvre, on ne le fait plus que "pour quelques bêtes privilégiées". Les années de sécheresse, on fait tomber les branches à terre et les vaches mangent à même le sol.



Sur une vieille carte postale on voit en premier plan un frêne fraîchement émondé, tandis qu'aujourd'hui les frênes plantés au bord du chemin ne sont plus émondés qu'exceptionnellement, en cas de sécheresse

Les vergers

Comme on le voit sur la vieille photo précédente, les arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers et noyers) étaient autrefois très présents dans les paysages. Ils offraient aux habitants les seules douceurs qu'ils pouvaient consommer quotidiennement. Quelques variétés de pommes étaient conservées tout l'hiver, consommées notamment à l'occasion des veillées, certaines familles faisaient même un peu de cidre. L'abondante production permettait également de faire rentrer un peu d'argent : pommes, prunes et noix étaient vendues à des commerçants sur Saint André de Valborgne, Florac, Saumane. Avec les noix on faisait également de l'huile de noix au moulin du Prat-Nouvel (il en a été pressé encore lors de la dernière guerre mondiale).



Une caisse dans lesquelles les prunes étaient envoyées à la ville

Le noyer de Léodie

"On l'appelait Léodie, c'était mademoiselle Verdier. Elle possédait un morceau sur le chemin du Bosc, parce qu'ici tout le monde a un morceau de quelque chose. Alors elle possédait un morceau avec un noyer. Et nous quand on était gosses, on était une troupe, parce qu'on était sept cousins, et puis ma tante elle gardait encore deux ou trois gosses, ça fait qu'on était une dizaine de gosses là-bas dans cette maison.

Alors ma foi, on s'occupait comme on pouvait. Alors on est arrivés là, et il y avait des noix qui étaient encore vertes, c'était pas tellement la saison, c'était l'été. On cassait ces noix et on mangeait ce qu'il y avait dedans. Et alors un jour elle est arrivée en disant à ma tante : "Tu sais les gosses, il s sont en train de manger les noix de mon noyer là, je vais faire venir les gendarmes du Pompidou !" [...] Alors mon petit cousin Philippe, il avait trois ans à l'époque, il avait peur, il disait "les gendarmes vont venir !". Tout le monde était complètement affolé ..."

Les pommes

Quelques variétés locales bien adaptées aux conditions climatiques et aux sols étaient plantées à Rousses, certaines sont précoces, ce sont les pommes d'été qui se conservent très peu, les pommes d'automne se conservent quelques semaines, quant-aux pommes d'hiver, elles finissent de mûrir en claires pendant l'hiver.

La reconnaissance des différentes variétés nécessite d'observer de nombreux critères : couleurs bien sûr, mais aussi, forme générale, forme de l'œil, pédoncule, assiette, présence ou pas sur l'épiderme de lenticelles, de liège, de pruine (exsudat huileux qui forme une couche grasse sur l'épiderme, protégeant le fruit du dessèchement) etc...

Variétés locales	Description et usages
Reinette du Vigan ou du Mans (dite la double en patois ou Reinette double)	Sucrée et parfumée (parfum reste en bouche). Pomme mûre au début de l'hiver.
Bouscasse de Brès	Pomme d'hiver qui résiste bien aux maladies.
Cagarlaou	Pomme d'automne (consommée à partir d'octobre, elle se conserve jusqu'en mars). Grosses, à base pointues. Le fond est jaune paille, largement lavé de rouge, strié de rouge foncé. Pruine bleuâtre à la récolte.
Calville rouge	
Cabusse	Pommes d'hiver. Jaune, œil mi-clos, pédoncule court, un peu acides (pour faire du cidre, ou avec le boudin), se conserve longtemps.
Belle Flour	Jaune, mûre de bonne heure.
Donzeille ou Avignone	Pomme d'été, jaune avec lavis rouge, ressemble aux goldens, sucrées.

On sait aujourd'hui que les centaines de variétés de pommes cultivées de par le monde proviennent toutes des forêts de pommiers sauvages du Kazakhstan, *Malus sieversii*, dont les variétés ont été sélectionnées par les ours, disséminant dans leurs crottes les graines des meilleures pommes à leur goût !¹²



La Cabusse



La Belle Flour

Dans nos régions, une autre espèce de pommier sauvage, *Malus sylvestris*, à toutes petites pommes, pousse également. On en trouve notamment à Rousses le long du ruisseau de Courby au Prat des Cerièr qui se sont mis à pousser lorsque les prés n'ont plus été fauchés.



Un pommier sauvage

La pollinisation croisée des variétés cultivées et des pommiers sauvages a de tout temps assuré un brassage génétique donnant de nouvelles variétés dont certaines ont été à leur tour multipliées par la greffe. Ce phénomène est particulièrement important car il permet d'obtenir des gènes conférant une bonne adaptation au terroir, en particulier en ce qui concerne la résistance aux maladies.

Les poires

Variétés locales	Description et usages
Elzette	Petite poire très dure ramassée l'automne et utilisée en hiver quand on tuait le cochon : <i>"Elles étaient pelées, mises dans une cocotte d'eau remplie à moitié, quand l'eau commençait à frémir elle y ajoutait un demi litre de vin et 250 g de sucre. Elle les laissait entières"</i> .
Poires curé	Verte puis devient jaune si on la laisse mûrir en intérieur sur claies. Pédoncule tordu 20% ont une ligne de liège longitudinale
Permentone	Toute petite poire très douce, murissant début septembre mais ne se conservant pas : <i>"On pouvait en manger 100 par jour, c'était que du sucre !"</i>



Elzette, Poire curé et Permentone

Les prunes

Variétés locales	Description et usages
"Reine-claude"	ronde, verte et jaune, très douce. Multipliés par drageons, récupérés puis formés. On en faisait sécher dans le four à pain : <i>"Pour les conserver on les ébouillantait et on les faisait sécher, on faisait des espèces de pruneaux, et alors on mettait ça à sécher sur des grilles, comme les grilles de poulailler, et ça faisait pour l'hiver"</i> . Un greffon de reine-claude greffé sur une autre reine-claude donnerait des prunes plus grosses.
Moujol	On les trouve sur le calcaire (Montcamp, Carnac), au bord des chemins. Verte devient rouge. Petite prune à tarte (taille de mirabelle).
Brugnous	On les trouve le long de la rivière. Ce sont de petites prunes jaunes, sucrées, grosses comme des olives.
Mirabelles	Sur sol argilo-calcaire : un peu à Montcamp, Carnac.

Les cerisiers

Si vous trouvez en vous promenant vers les Ablatats ou Avignaires un drôle de merisier qui donne de belles cerises, ne vous étonnez pas ... Rémi, quand il était jeune avait un joli passe-temps, il aimait greffer des cerisiers dans les bois : *"Le dimanche, au lieu d'aller faire la java, je prenais une poignée de greffons et j'allais dans le bois, je trouvais un merisier et je greffais"*. Une fois que l'arbre avait bien pris il essayait parfois de le transplanter.

L'avenir des fruitiers à Rousses

Aujourd'hui les fruitiers se sont raréfiés à Rousses du fait de la transformation des terres agricoles ("*Maintenant on achète les pommes*" disent certains avec une pointe de nostalgie !), mais quelques habitants sont motivés pour replanter des variétés qui ont laissé une trace gourmande dans leur mémoire, avec l'aide de l'association "Vergers de Lozère" qui met en place un "verger conservatoire éclaté", chacun pouvant y contribuer en greffant telle ou telle variété en danger dans son terrain.

Le retour de la Donzeille

"J'ai toujours entendu parler des pommes Donzeille par maman, parce que justement, à côté d'ici il y a le pré de la famille Valette. Et là il y avait un ou deux pommiers de Donzeille ... En fin d'été, c'est précoce les Donzeille, et ça se conserve peu. Alors elle guettait tout le temps et quand le pommier faisait des fruits ... elle en ramassait par terre. Et elle se savourait ces pommes, c'étaient des pommes presque blanches, très tendres, douces, mais douces ... Très goûteuses. Cet arbre quand j'ai vu qu'on pouvait retrouver l'espèce, je vais le planter en souvenir de ça, je pense ! »



La pomme Donzeille

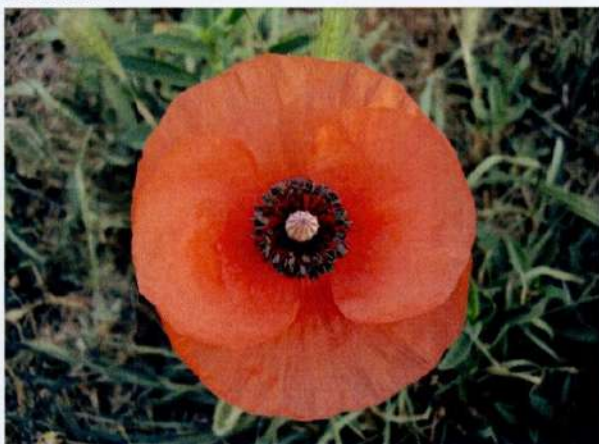
L'UTILISATION DES PLANTES SAUVAGES

Si, comme on vient de le voir, la plus grande partie des ressources alimentaires venaient du jardin, du verger et du champ, quand les anciens de la commune étaient enfants on recourait encore largement aux ressources végétales sauvages pour se nourrir et surtout pour se soigner. A l'heure où le supermarché et la pharmacie pourvoient à tous les besoins, ces savoirs semblaient en passe d'être perdus parce que de moins en moins mis en pratique depuis plus de deux générations. Pourtant, aujourd'hui dans un contexte de crise économique et de crise de confiance vis-à-vis de l'agro-industrie et de l'industrie pharmaceutique, nombreux sont ceux qui cherchent à se réapproprier ces savoirs sur les plantes sauvages alimentaires et les remèdes à base de "simples".

Lors de l'enquête succincte menée à Rousses, nous avons tenté de repérer quelques-uns de ces savoirs, qui pourraient à nouveau se révéler précieux dans le contexte contemporain. La récolte fut riche, en voici un aperçu

Pour se soigner : aujourd'hui, quelques reliques d'une pharmacopée autrefois diversifiée

Les savoirs sur les plantes médicinales sont ici, comme c'est souvent le cas, plutôt détenus par les femmes : quelques personnes se souviennent assez précisément d'une mère ou d'une grand-mère, qui connaissait bien les plantes et soignait avec : *"Ma grand-mère cueillait beaucoup de plantes et j'ai appris avec elle. Mes sœurs et moi on avait eu la coqueluche. Elle faisait un genre de sirop avec les pétales de coquelicot. Et puis on avait des feuilles de ronces. De temps en temps on avait aussi des tisanes de fleurs de sureau, et elle nous a guéri la coqueluche !"*.



Le coquelicot contre la coqueluche

Lors de seulement quelques jours d'enquêtes généralistes sur les relations homme-nature, pas moins de 36 plantes médicinales ont été évoquées (à titre de comparaison, 66 sont repérées dans l'enquête ethnobotanique en Cévennes très fouillée de Alain Rénaux¹³, sur un territoire beaucoup plus vaste). Cela s'explique notamment par le fait que le territoire de Rousses est très varié, tant du point de vue des roches (granite, schiste et calcaire), que des altitudes et des types de milieux présents.

Dans cette grande variété de paysages, le calcaire semble être particulièrement valorisé : *"toute plante qui pousse sur le calcaire est meilleure que sur le schiste"*, cette suprématie du calcaire pour la qualité des plantes a également été évoquée pour le foin donné aux animaux.

Parmi les plantes citées, nous avons distingué plusieurs catégories :

Les valeurs sûres ...

Certaines plantes sont aujourd'hui encore ramassées par certains pour la pharmacopée familiale et aussi pour l'herboristerie (une productrice de plantes médicinales était installée à Rousses au moment de cette enquête et une habitante confectionne des hydrolats avec un petit alambic) : l'origan (nommé ici thé rouge), le thym (ou frigoule), le serpolet, l'achillée millefeuille, le sureau (Sambuc), le tilleul, la camomille Partenelle ...

Le thé de Montcamp, la vedette locale

Baptisée selon les lieux "Thé des roches", "Thé des champs", "Thé blanc", "Thé de garrigue", "Sauge blanche", "Mélisse", c'est l'épiaire droite (*Stachys recta*) des botanistes. Elle ne pousse qu'en terrain calcaire et on en fait une infusion digestive utilisée en médecine populaire dans tout le Midi méditerranéen (mais étrangement absente de la littérature sur les plantes médicinales), s'exportant même jusqu'à Lyon par le jeu des relations : "*Une fois j'en avais donné à un gars de Lyon et il m'a dit, j'en ai donné et ça a guéri toutes les femmes de Lyon ! Je sais pas de quoi mais en tous cas ça leur a fait du bien !*".

Les gens de Montcamp, un des lieux calcaires de la commune, semblent être ici les gardiens de cette tradition. Ils en ramassent chaque année pour les personnes qui affectionnent ce remède, au point qu'ici le thé a pris le nom du hameau : "*Quand on avait des problèmes de mal au ventre, les voisins nous portaient pour faire le thé de Montcamp ... Pour moi c'est un peu mythique ...*".



L'épiaire droite, dite "thé de Montcamp"

Les célébrités d'hier, qui ne sont plus que dans les mémoires

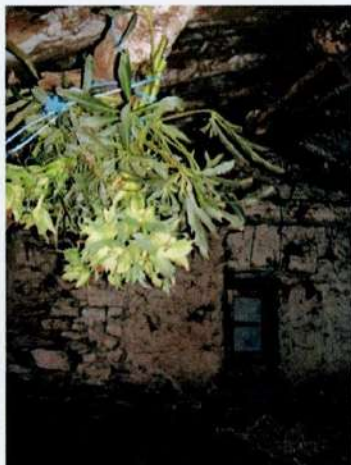
Pour la majorité des plantes évoquées, chacun a une anecdote pour vanter leur efficacité, et pourtant elles ne sont plus utilisées aujourd'hui que rarement. En voici quelques-unes parmi les plus citées :

- **le Lis blanc** (*Lilium candidum*), dont les pétales étaient mis à macérer dans l'alcool et utilisés comme cicatrisant, était réputé d'une grande efficacité. La macération pouvait également se faire dans de l'huile, elle servait alors à faire mûrir les abcès.
- **l'Arnica**, était ramassé à Massevaques ou à Cabrillac, on faisait macérer les fleurs pour soigner les coups.
- **la Germandrée** petit chêne (nommée étrangement "pitchot fraisse", c'est à dire petit frêne, par certains), "pour digérer, pour le froid, si on était enrhumé", et surtout en cure après l'hiver pour éliminer les toxines et "nettoyer le sang".
- **l'Armoise**, immortalisée par un fameux dicton "se la femno sabio la valor de l'artemise, n'auria tojorn entre la carn et la camisa..."¹⁴, mais dont on a un peu oublié l'usage originel ...
- **la Vipérine** (nommée ici Bourrache, au risque de la confondre avec *Borrago officinalis*, la vraie bourrache cultivée dans les jardins !), utilisée contre les refroidissements, pour faire transpirer.
- **la Guimauve**, aux fleurs adoucissantes, qui était cultivée dans les jardins.
- **le Coquelicot** (pétales), contre les bronchites, la coqueluche.
- **les Plantains** ("il y a le grand et le petit" : Plantain lancéolé et Plantain majeur) contre les maladies des poumons.
- **la Grande gentiane**, utilisée en macération dans le vin rouge comme fortifiant au moment de la convalescence : "*Il appelait ça la Quintonine [...] on buvait ça comme fortifiant après une grippe, une bronchite, on avait tous eu la coqueluche, on avait été très malades*".
- **le Millepertuis** (trescol en patois) utilisé dans l'huile contre les coups de soleil et aussi séché, comme calmant.
- **la Mélisse**, macérée dans de l'alcool avec de la Menthe (eau de mélisse).
- **l'Hysope**, qui était récoltée sur le causse Méjean, et dont le goût était très apprécié.
- **le Marcibiou**, ou herbe aux bœufs (*Hellébore fétide*), autrefois utilisé en bouquets suspendus dans les bergeries pour prévenir le muguet des agneaux.



Macération de lis blanc

et bouquet suspendu de Marcibiou
(photo Patícia Pastre)



"On en a fait longtemps une sorte de panacée à la façon du Ginseng chinois et son nom allemand Meisterwurz, "racine maitresse, racine des racines", aussi bien que celui d'impératrice "racine impériale", témoignent de l'estime incomparable où on la tenait, tant dans le monde germanique qu'en pays latins ...Depuis, l'impératrice est bien déchue de son ancienne célébrité, du moins officiellement, mais elle est encore regardée comme une panacée dans les Cévennes et on l'y cultive dans les jardins [...] Dans la région des Cévennes, elle est, de temps immémorial, populaire comme puissant remède aux refroidissements et autres affections pulmonaires".¹⁶ Depuis, nous avons retrouvé quelques pieds anciens d'Antoune dans un jardin du Gua, et à Lauzerettes près de l'Espérou, et de nouveaux pieds (prélevés sur le Mont Aigoual où elle pousse à l'état sauvage) ont été installés dans des jardins de la vallée. L'Antoune est de retour à Rousses !

L'énigme de l'antoune

Au moment de l'enquête, les anciens en parlaient comme d'une plante à laquelle on attribuait autrefois une valeur toute particulière.

On disait d'ailleurs "antona a tot mal dona"¹⁵ et nombreux étaient ceux qui la cultivaient dans leur jardin : "Ma grand mère en avait une grande confiance ... Dieu préserve si on lui avait abîmé son antoune", ou encore "dans le jardin de Mme Ruel, il y avait une plante, elle soignait cette plante d'Antoune comme les yeux de sa tête. Dès qu'elle était fleurie elle en récoltait pour faire la tisane". Tout le monde s'accorde à dire que cette plante était souveraine contre les refroidissements : "C'est pour les froids... Nous quand on avait du froid dans le temps on faisait chauffer du vin, on faisait bouillir du vin avec la feuille dedans... eh bé la nuit vous mouilliez les draps, et le lendemain c'était fini". Pourtant il fut bien malaisé de déterminer de quelle plante exactement il s'agissait, puisque plus personne à Rousses ne semblait en avoir dans son jardin, délaissée, la plante autrefois vénérée semblait avoir déserté les lieux !

Une recherche bibliographique permet de retrouver l'identité précise de l'Antoune, la clé de l'énigme se trouvant dans un livre sur les plantes médicinales datant de 1947 qui au chapitre de l'Impératrice (*Peucedanum ostruthium*) nous apprend :



L'Antoune en fleurs, un an après sa plantation

Plantes et vipères

Les plantes n'étaient pas les seuls recours contre la maladie ...Une pratique remontant à des temps reculés était encore en cours au début du XX^e à Rousses : la tisane de vipère, dont un habitant de Massevaques s'était fait une sorte de spécialité qui impressionnait beaucoup ceux qui en étaient témoins : *"Il pelait la peau de la vipère, avec la colonne vertébrale, il faisait sécher puis bouillir et faisait boire en tisane"*.

Il faut savoir que cette pratique vient de loin, puisque la vipère est utilisée depuis l'Antiquité comme remède contre les poisons. Mme de Sévigné contribua d'ailleurs à remettre le remède à la mode au XVII^e siècle en en parlant dans ses correspondances : *"Mme de Lafayette prend des bouillons de vipères qui lui redonnent une âme. Elles lui donnent des forces à vue d'œil ; elle croit que cela vous serait admirable. On prend cette vipère, on lui coupe la tête, la queue, on l'ouvre, on l'écorche et toujours elle remue"*.¹⁷

Ces usages semblent s'être perpétués jusqu'à la dernière guerre dans l'ensemble du Languedoc, en voici une autre description qui révèle une très vieille croyance sur laquelle repose cette pratique, celle qui accordait aux serpents venimeux le pouvoir d'absorber les venins de la terre : *"D'autres prenaient de la peau de serpent. Pour ça, il faut peler le serpent dès qu'on le tue, de la tête à la queue, sinon c'est mauvais. Cette peau, on la fait sécher, et on la met à infuser. C'est excellent pour faire suer le malade. On peut ajouter des feuilles de menthe ou d'orange pour lui donner du goût, parce que c'est fade. Ces peaux de serpent, certains, plus superstitieux, en portaient également sur eux : posée à l'endroit malade, la peau tire le mal. C'est pas impossible : on dit bien que les serpents pompent le venin de la terre, c'est pour ça qu'ils seraient venimeux"*¹⁸

Il est assez intrigant d'observer que cette tisane de vipère présente beaucoup de similitudes avec la tisane d'Antoune : en effet, les deux médications sont utilisées contre les mêmes affections, les "gros froids", et elles produisent les mêmes effets : elles font transpirer abondamment. De plus dans les deux cas des précautions d'usage très semblables sont préconisées, tant on semble redouter la puissance de ces deux médications : il ne faut surtout pas faire bouillir une seconde fois, n'en prendre que trois fois, surtout pas plus ... Les choses s'éclairent quand on connaît l'histoire ancienne de la fameuse Impératoire (alias Antoune) qui n'était pas sans liens avec les vipères : d'une part cette plante était autrefois réputée souveraine contre les morsures d'animaux venimeux (*"Elle est singulière aux maladies contagieuses et pestilentielle et quasi contre toute sorte de venins et morsures ou piqueures de bestes venimeuses."* ¹⁹), et d'autre part elle faisait partie des ingrédients de la Thériaque, médication complexe administrée contre les empoisonnements et morsures de serpents, et dont l'ingrédient le plus important était la vipère elle-même !

Une autre plante reliée aux serpents a été évoquée lors des enquêtes : la serpentaire (*Arum dracuncul*) : *"La tige a la couleur du serpent, et on dirait vraiment un serpent. Elle est blanche et verte et c'est une plante qui pousse le long des murs[...]. Je pense que ça a été planté, ça avait un usage particulier autrefois, je pense que ça faisait fuir peut-être les taupes, les souris, peut-être les serpents [...]. C'était une parcelle où il y avait des céréales, donc ils ont mis cette plante là pour faire fuir certains prédateurs qui venaient ravager la culture [...]. Toute petite je disais "la plante serpent j'en veux pas"... c'était ma terreur de petite fille"*. Il est intéressant de savoir que cette "plante-serpent" était déjà préconisée dans les jardins sous le règne de Charlemagne, puisqu'elle fait partie de la liste du Capitulaire de Villis²⁰. On ne connaît pas son usage précis, mais on peut penser qu'il s'agissait avant tout d'une plante répulsive contre serpents et autres "indésirables" dans les jardins ...



La serpentaire en fleurs

Pour se nourrir

Pour l'alimentation aussi, les plantes sauvages étaient mises à profit : salades sauvages et bourbouillade au printemps, petits fruits en fin d'été, champignons à l'automne...

Salades sauvages du printemps

La plante plébiscitée par tous et encore ramassée, est sans conteste le **pissenlit**, perçu à la fois comme aliment et remède dépuratif : "On en mangeait en cure jusqu'au premier bouton, on disait que le premier bouton c'était très bon", "surtout quand ils sont jaunes, dans les taupinières ... c'est bon pour le sang".

Il y avait aussi la mâche sauvage, ou **doucette**, aujourd'hui remplacée à table par celle des jardins : "*Dans les champs elle est plus petite mais elle est plus goûteuse*". Elle fait l'objet d'une tradition encore pratiquée dans certaines familles le jour de la chandeleur, le 2 février. Tout le monde le sait, la Chandeleur dans le calendrier est un jour spécial, qui peut sonner le glas de l'hiver ou lui donner un sursis : "*A la chandeleur, l'hiver perd ou prend sa rigueur !*". C'est sans doute pour cela que ce jour-là, une tradition encore bien vivace en France voulait que l'on fasse sauter des crêpes, symboles solaires, comme pour aider le soleil à reprendre de la vigueur.

A Rousses cette sympathique tradition se colore de vert : c'est le jour que l'on appelle la tourtelouze, on y fait des crêpes salées (les tourtels) accompagnées de la première salade de doucette. "*Toute la vie mes parents ont fait la chandeleur avec les crêpes et les doucettes, des champs ou des jardins*". Cette première verdure, à ce moment de l'année où l'on a envie de hâter le retour du printemps, vient très joliment compléter le symbolisme du retour du soleil, avec celui du redéploiement de la végétation printanière.

D'autres salades, un peu oubliées aujourd'hui, restent enfouies dans les souvenirs des plus anciens : le **Repouchou** (campanule raiponce), la **cabridelle** (laitue pérenne, que l'on ne trouve que sur le calcaire, dans les champs), la **rouzelle**, qui est la rosette de coquelicot, très appréciée jeune en salade puis un peu plus avancée en bourbouillade (plat d'herbes à cuire préparé au début du printemps, répandu dans tout le Languedoc).



La rouzelle de coquelicot

Douceurs buissonnières

Du côté des petits fruits sauvages, les roussins sont également bien pourvus : mûres, framboises, myrtilles, gratte-culs ... Mais si ces butins buissonniers sont doux à déguster, ils sont aussi bien pénibles à ramasser dans le souvenirs des enfants de jadis mis à contribution de ces cueillettes minutieuses : "*Moi je roundinais [râlais] tant et plus quand il fallait aller ramasser les framboises*". Sans doute les anciennes mettaient-elles plus de cœur à l'ouvrage : "*Les mémés de Massevaques, Albertine, Ernestine, elles allaient avec leur panier cueillir ces gratte-culs, quand on repartait de l'école on les trouvait avec leurs paniers, vous pourrez travailler on leur disait !*". Léontine de la Brasque faisait cette confiture de gratte-culs crus, c'était délicieux et cela permettait de conserver les vitamines.

Recette de la gelée de framboise et du vin de framboise

On met les framboises dans un torchon et on presse, on presse, jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'on appelle la raque. Tout le jus de la framboise sort et après on met poids par poids de sucre et on fait cuire jusqu'à ce qu'il y ait la goutte au niveau de la cuiller. Il ne faut pas faire trop cuire parce que sinon c'est pas bon, ça fait une espèce de gélatine, et ça on peut pas le dire parce que ça dépend s'il a plu avant, il faut vraiment le tester à la cuisson.

Avec le reste je fais comme un sirop de framboise avec du vin dedans. On l'utilise comme un sirop de framboise. Je laisse macérer dans du vin quelques jours, je mets du sucre et je fais une petite cuisson, et après je le laisse macérer en bouteille, je refais passer dans un torchon et normalement plus tu le laisses, 2, 3, 4 ans c'est délicieux.

Champignons

Les champignons, abondants dans les forêts d'altitude de Rousses, sont appréciés dans la gastronomie familiale, mais aussi pour les "petits profits" : *"Il y avait quand j'étais jeune des gens qui allaient aux champignons, ils avaient le sac de pomme de terre en jute, assez largement tissé, et alors ils se faisaient une sorte de besace pour les champignons, entre la pointe et le fond du sac ils mettaient une cordelette, ils se le mettaient en bandoulière et les champignons ils les enfilait par le haut du sac ... Personne ne savait où l'autre allait, ils se le disaient pas les uns aux autres ... à ce moment là les gens séchaient les champignons et ils les vendaient pour se faire un peu d'argent. Maman je crois qu'elle s'était achetée sa première montre en vendant des champignons"*.

Les morilles sont appréciées au printemps au bord de la rivière. A l'automne ce sont les giroles, chanterelles, trompettes de la mort et les mousserons également, et certains ramassent les lactaires sous les pins sur le calcaire. Mais le champignon de référence des Roussins, c'est le cèpe : *"Ici quand on parle de champignon c'est du cèpe, si on trouve autre chose on le prend mais le champignon c'est le cèpe"*.

Petits bonheurs au bord du chemin

- Une salamandre alanguie par le froid et photogénique.
- Un cèpe du tonnerre.
- Les gratte-culs, promesse de tartines.
- Les châtaignes à croquer crues



L'amanite fauve, un champignon peu commun, observé lors de la sortie "chemins"

Redécouvrir les plantes sauvages comestibles

Un ancien nous a dit : *"Ce que les bêtes mangent, les hommes peuvent le manger !"*. A travers cette petite phrase anodine, on peut se demander si, hormis les quelques plantes évoquées plus haut, cette nourriture qui n'a pas été cultivée n'est pas finalement considérée comme une nourriture peu digne de l'homme civilisé, un souvenir des temps difficiles où il fallait y avoir recours pour ne pas mourir de faim.

D'ailleurs, la **Renouée bistorte** et l'**Ail des ours**, plantes comestibles utilisées ailleurs dans le Massif Central, semblent avoir été complètement délaissées ici, alors qu'elles abondent sur les terrains frais au bord du Tarnon.

Quelques animations proposées autour des plantes sauvages comestibles ont été l'occasion de les faire redécouvrir, avec succès pour certains : "J'ai eu une invitée je lui ai fait manger de l'ail des ours au pélardon. D'ailleurs j'en ai découvert un endroit où il y en a immensément, un jardin, c'est là-haut... Chaque fois que j'y allais je me disais, mais qu'est-ce que c'est que toutes ces herbes, aujourd'hui je dis plus ça, et c'est vrai que c'est vraiment bon !"

Voici donc deux recettes de cuisine sauvage, la seconde étant une version de la fameuse bourbouillade, bien connue des anciens :

Tartine des ours



Ingrédients :
-20 feuilles fraîches d'ail des ours
-5 feuilles de menthe verte
-2 pincées de sel
-1 fromage de chèvre frais
-Quelques tartines de pain grillé
-Fleurs pour décorer : primevère, ail, lamier

Hachez menu les feuilles d'ail des ours avec la menthe, ajouter 1 filet d'huile d'olive, mélanger avec le chèvre frais, étaler sur les tartines préalablement grillées, les découper en petits toasts puis décorer avec les fleurs.

Bourbouillade aux herbes sauvages

Ingrédients :

-1 saladier de Patience des moines (sans les tiges)
-1 saladier de Renouée bistorte (sans les tiges)
-1 saladier d'autres herbes à cuire (compagnon blanc, pulmonaire, raiponces, oseille)
-3 gros oignons
-lardons et croûtons

Nettoyer puis blanchir des herbes à cuire. Et les hacher grossièrement.

Dorer des oignons coupés fins dans le fond d'une sauteuse. Verser dessus les herbes hachées. Couvrir pour une cuisson à l'étouffée pendant 20 à 30 mn. Saler légèrement.

Faire revenir des lardons et des croûtons et les ajouter au mélange.

On peut manger la bourbouillade servie avec des œufs durs épluchés et coupés en deux.



Renouée bistorte

Autres usages des plantes dans la vie quotidienne

Pour terminer ce chapitre sur l'utilisation des plantes sauvages à Rousses, on peut évoquer quelques pratiques originales qui nous ont été relatées :

- une habitante se souvient que sa mère, quand elle allait garder, se nettoyait parfois les dents avec du **charbon de bois** qu'elle trouvait dans la nature après les écobuages. Cet usage du charbon pour blanchir les dents peut sembler étrange à première vue, et pourtant il fait partie des savoirs oubliés, aujourd'hui remis à l'honneur en Asie où l'on vend des brosses à dents en charbon végétal de bambou ! On utilise ainsi le pouvoir nettoyant du charbon végétal pour éliminer les impuretés et blanchir les dents !
- la **prêle** (cassauto), riche en silice et donc très abrasive, était utilisée comme une sorte de tampon végétal pour briquer les casseroles, en particulier le jour où l'on tuait le cochon. On peut d'ailleurs se demander si la couleur des tampons abrasifs du commerce, dont le vert sombre n'est pas sans rappeler celui de la prêle, n'a pas été choisie en référence à cet ancêtre végétal !



La prêle, ancêtre des tampons abrasifs

- le **bouillon blanc** (lapasse), riche en saponines toxiques pour les poissons, était utilisé autrefois par les pêcheurs pour endormir les truites, et les feuilles rembourrées de la plante faisaient des semelles compensées bien confortables dans les sabots !
- le bois des **aulnes** qui poussent au bord de l'eau servait autrefois à faire les sabots ainsi que le joug pour les bœufs, car il est à la fois résistant et très léger.
- les tiges de **saules** étaient utilisées pour faire les dents des râtaux.
- avec le bois du **frêne**, on faisait les colliers pour les brebis, il avait la réputation de les protéger des serpents.
- Avec la tige de **sureau**, dont on enlevait la moelle, on faisait pour les enfants des pétardes : *"Le cœur de sureau est tendre, on prend un fer chaud on enlève le cœur, avec un bout de bois de châtaignier pas trop gros on fait un piston et avec la racine d'iris on faisait les petits bouchons, on en mettait un en haut, un en bas et pof ça faisait compression"*.

A travers les témoignages qui se sont égrainés au fil de ce livret, on mesure toute la richesse de ces savoirs et pratiques d'hier et d'aujourd'hui, dont nous n'avons fait ici que mettre en lumière une petite partie.

Bien-sûr, aujourd'hui les choses ont changé, une grande partie de ces savoirs sur une nature qui était fréquentée au quotidien se sont perdus faute d'être mis en pratique.

Pourtant, nos interlocuteurs ont souvent montré une grande conscience de la valeur de ces savoirs : *"La différence entre nous et eux c'est que eux ils vivaient avec la nature, nous on est dans la nature, mais on ne vit pas avec [...]. Ils étaient dedans, c'était naturel, et la nature était leur alliée ou leur ennemie, mais elle n'était pas indifférente. Nous, on va dans la nature, on regarde un paysage, mais on n'est pas des acteurs, on est des spectateurs [...]. Eux ils étaient acteurs de la nature, ils étaient partie intégrante ... la nature c'était aussi leur gagne-pain, c'était aussi les risques de tout perdre [...]. Aujourd'hui c'est l'homme qui veut dompter la nature, mais à l'époque l'homme devait se mettre au pas de la nature [...]. Et ça créait des gens très différents de nous, des gens qui savaient observer plein de choses qui sont dans la nature et qui te font des signes [...]. Ils pouvaient connaître le détail du temps, ils n'avaient pas besoin de regarder la météo [...]. C'est tout un savoir, et j'aimerais dire presque une sagesse"*.

Sans vouloir revenir en arrière, certains aimeraient pouvoir conserver une partie de cette richesse, et réussir à transmettre les enseignements d'un mode de vie révolu : *"je sais qu'on est des gaspilleurs comparés à nos ancêtres. J'ai connu un peu ça et quand je vois aujourd'hui où on en est ça me fait un peu peur. Aujourd'hui on travaille avec la banque, avec des finances et on essaie d'être rentables, sinon on s'en sort pas."*

A l'époque ils vivaient en autarcie et ils se posaient pas la question. Mon grand-père il avait le temps de vous raconter une histoire au coin du feu et le matin il allait donner à manger à ses quelques vaches ou à ses brebis et si elles avaient pas beaucoup de lait il utilisait le lait qu'elles avaient ... le tracteur c'était ses deux vaches qu'il joignait.

C'est sûr que quand elles avaient travaillé comme ça, le soir même elles avaient pas beaucoup de lait ... et puis le veau ils essayaient de le vendre pour faire un peu d'argent. Et puis des cochons qu'ils élevaient avec des pommes de terre, les châtaignes ... c'est cette vie d'autarcie qui aujourd'hui nous a complètement échappé [...]. Ce que je regrette c'est de ne pas arriver à faire voir à nos enfants d'où ils arrivent".

Alors, les souvenirs que nous avons fait resurgir ici ne sont-ils que les reliques d'un passé bel et bien révolu, ou ont-ils encore une place dans le monde d'aujourd'hui ?

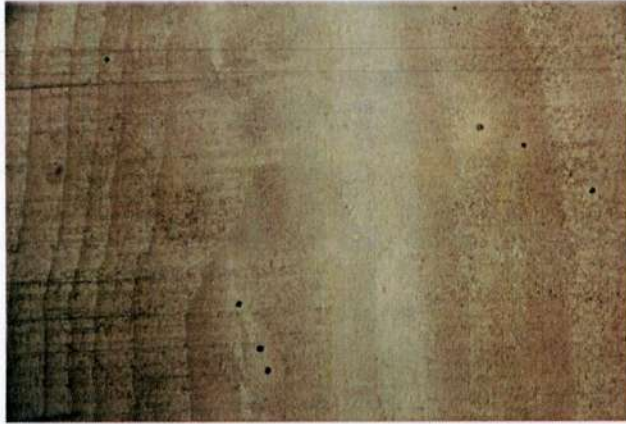
Nous concluons avec un petit florilège des diverses manières dont s'exprime ce lien à la nature, afin que chacun puisse, s'il le souhaite, aller puiser dans ces témoignages des petites leçons de vie pour aujourd'hui !

L'observation fine des conditions climatiques et de la lune

*"Jamai lunatier a pas rempli son granier"*²¹ Malgré ce dicton qui semble un peu se moquer de ceux qui regardent la lune pour régler certains travaux de la ferme (mais, comme le remarque avec malice la femme d'un de ces lunatiers, on peut se demander si celui dont parle le dicton est celui qui regarde la lune ou la personne lunatique qui change toujours d'idée !), certains anciens continuent à être très attentifs aux phases de la lune pour planter leurs pommes de terre, et à la direction du vent pour couper leur bois.

Le vent

"Vous me ferez jamais couper du bois de service au vent du midi!" s'exclame l'un d'eux. Et il nous montre que lorsqu'on coupe du bois par vent du sud, celui-ci sera beaucoup plus sujet à la vermoulure : pour preuve, un voisin lui avait offert un plateau en hêtre coupé par vent du midi, peu de temps après il était tout vermoulu. La même chose s'est produite avec des tuteurs de frênes. On imagine alors tout l'intérêt qu'il y a à porter attention à la direction du vent lorsqu'on coupe du bois pour en faire une charpente !



Le plateau de fayard vermoulu

La lune

Autrefois on regardait beaucoup la lune, et, pour mener tel ou tel travail en lien avec le monde vivant, on était attentif à ses phases, depuis la "lune jeune"²² jusqu'à la "lune vieille"²³ :

Quand on coupe un arbre en lune jeune, les rejets qui repartiront seront plus vigoureux que si on le coupe en lune vieille. Un lunatio de Rousses s'est amusé à faire l'expérience sur les repousses de châtaignier : quand les repousses d'une coupe faite en lune vieille étaient à 15 ou 20 cm, celles de la lune jeune étaient à 40 ou 50 cm. Le même phénomène s'observe pour la coupe des cheveux : *"Quand je vais au coiffeur, il dit "tiens, c'est la lune vieille !"*

De la même façon, pour "mettre du fumier par les prés", c'est mieux de le faire à la lune vieille, sinon l'herbe pousse trop vite et se couche.

Au jardin ou au champ, ce qui pousse dans la terre (les pommes de terre) sera planté en lune vieille et ce qui pousse à l'extérieur (l'orge) en lune jeune.

Certains pensent également que tuer le cochon en lune vieille permet qu'il se conserve mieux, qu'il rancisse moins.

La pluie

*"Quand il pleut pour les rameaux, sème du millet par les talus et les rives"
"Pluie de février fait jus de fumier, pluie de mars n'engraisse ni oie ni jars"*

C'est l'observation des liens entre conditions climatiques et récoltes qui a donné naissance à ces proverbes qui sont encore dans les esprits.

Prédiction du temps

Au temps où météo France n'existait pas, on observait par force les mille petits signes annonciateurs de la pluie ou du beau temps qui, à force d'être répétés, finissaient par avoir une réelle valeur statistique : l'un des plus répandus est celui qui nous exhorte à regarder le temps qu'il fait le 2 février, jour de la chandeleur : *"Quan la journado es claro, coucon io encaro, quan s'en nebor, l'hiver trescolo"* (Si la journée est claire, l'hiver va continuer, si elle est nuageuse, l'hiver est fini).

Les « Remarques » : ce sont les trois premiers jours de mars prédisent le temps des 3 mois à venir : *"Lou premiou per lou mes de mai, lou mes d'abril et lou tres per soun mes"* (Le premier donne le temps du mois de mai, le 2 donne celui du mois d'avril et le 3 du mois de mars).

Les « Vacariels » : Il s'agit des 4 derniers jours de mars et des 3 premiers jours d'avril, qui correspondent souvent à une période de gelées et d'averses et que l'on expliquait par une légende, celle d'une vieille qui n'ayant plus de foin avait sorti ses bêtes trop tôt, les deux mois s'étaient alors alliés pour "la faire pâtir". *"Març diguèt a Abrial « presta me'n tres que ieu n'ai quatre, e las patas de la vièlha farem batre"*²⁴.

*Quan plau pour la St Medard, plau quarante jous plus tard*²⁵. Cette date de la Saint Médard, le 8 juin, était d'ailleurs la date que les transhumants devaient impérativement attendre pour partir en transhumance.

*Quand ça tonne sur l'Aigoual prends tes boeufs et va à l'Oustal
Quand ça tonne sur Montcamp prends tes bœufs et va aux champs ...*

Quand l'orage menace, météo France manque souvent de précision ! Ce proverbe semble donc avoir encore aujourd'hui un certain crédit : " *C'est vrai que quand ça tonne vers là-bas vers l'Aigoual on risque d'avoir un gros orage, je pense que c'est vrai*".

On dit aussi que quand il y a abondance de glands (c'est le cas cette année), l'hiver sera très froid ...

La floraison de l'aubépine est indicatrice de la fin des gelées. Cette observation intéressante nous a été relatée par une personne originaire de l'Est de la France, et vient ainsi enrichir cette expertise météorologique populaire : " *A partir du moment où il est en fleurs, c'est garanti il n'y a plus de gelée. Et l'année dernière était une année épouvantable. Dans mon jardin nous avons eu une gelée blanche et les pommes-de-terre ont gelé le 27 mai. Et l'aubépinier qui est sur ma propriété n'a fleuri que début juin, il est réglé d'une façon extraordinaire ... j'ai entendu cette observation en Franche-Comté et je le vérifie ici*".

Le coucou aussi, qui, dans la tradition populaire, est l'oiseau qui annonce le printemps, serait aussi un bon météorologue : un ancien dicton, dont nous n'avons pas retrouvé l'énoncé précis, disait que selon qu'on entendait le premier coucou chanter à l'adret ou à l'ubac, on savait si l'été serait chaud ou froid. On disait aussi que le 9 avril ou le 10 avril il fallait qu'il sorte mort ou vif, ou encore que pour faire venir le printemps, on allait chercher le coucou à la foire de Barre.



L'aubépine est en fleurs, les gelées ne sont plus à craindre

Des histoires en lien avec les éléments de la nature

On a évoqué déjà des histoires de loup et de renard, où les enfants d'hier apprenaient beaucoup de petites choses sur la nature et la vie locale.

Aujourd'hui certains contes qui mettent en scène des éléments naturels continuent d'être racontés aux petits-enfants, en voici un :

Moitié de coq

(Raconté par Françoise Duriez, avec l'aide d'Annik Argenson pour retrouver la petite ritournelle en occitan)

Dans cette histoire que racontait la tante Lina et que Françoise devenue grand-mère continue aujourd'hui à raconter avec malice, ce sont les éléments de la nature sauvage qui viennent en aide au héros, un modeste petit coq : le renard, le loup et même la dévastatrice inondation finale rendent justice à Moitié de coq, représentant des humbles et des petits :

"Alors c'est un petit coq qui est pas très gros, ni rien, dans le poulailler et on l'appelle Moitié de coq. Un jour en grattant, gratte que gratte, il trouve une pièce de cent écus. Il sort cette pièce et il est tout content. Seulement à ce moment là il y a le fils du roi qui passe. Et il dit : " *Ouh, quelle belle pièce, prête la moi, je te la rendra*", alors Moitié de coq prête la pièce.

Un mois se passe, deux mois se passent et il ne voit rien venir. Un jour il se met en colère et il dit :

*gratta sin, gratta sere
cent ecu trouvere
lou fil del rey trouvat a pasar
lou mi prenguere
moi je vais rechercher ma pièce que le roi me doit*

Il prend un sac, un bâton et il s'en va.

Il rencontre un renard qui lui demande : " *Où vas-tu avec ton sac et ton bâton ?*", alors il lui dit " *Je vais chez le roi chercher les cent écus qu'il me doit*", le renard lui demande s'il peut aller avec lui.

Moitié de coq répond : " *Fais-toi tout petit, petit, petit et je te mettrai dans mon sac*". C'est ce

qu'il fait et le petit coq continue.

Un peu plus loin il trouve un loup qui lui demande où il va. "Je vais chez le roi chercher les cent écus qu'il me doit". "Je viens avec toi !", dit le loup. « Si tu veux, tu te fais tout petit petit et tu sautes dans mon sac".

Il continue, et il arrive à une rivière et quand il passe la rivière, elle lui demande, "Mais où vas-tu comme ça avec ton sac et ton bâton ?". "Je vais chez le roi chercher les sous qu'il me doit". Alors elle lui dit "Moi j'aimerais venir avec toi". Il répond : "Fais-toi toute petite, petite, petite et rentre dans mon sac".

Il arrive chez le roi, il tape à la porte, un serviteur lui ouvre et lui demande ce qu'il veut.

gratta sin, gratta sere

cent ecu trouvere

lou fil del rey trouvat a pasar

lou mi prenguer

moi je vais rechercher ma pièce que le roi me doit

Le serviteur referme la porte, il va voir le roi et lui dit "Il veut l'argent !"

Alors le roi lui dit : "C'est pas difficile, tu n'as qu'à l'enfermer avec les autres poules, vu la taille qu'il a !".

On l'enferme donc dans le poulailler... Moitié de coq voit qu'il y a des gros coqs, des grosses poules, alors il dit : "Renard, renard, viens-moi en aide". Le renard saute du sac, redevient gros, il tue toutes les poules et s'en va avec la plus grosse. Le matin le serviteur vient, toutes les poules et les coqs sont morts, et il voit Moitié de coq tranquille. Alors il va le dire au roi. "Oh, dit le roi, c'est pas possible, tu n'as qu'à l'enfermer avec les brebis".

On l'enferme avec les brebis, et il dit : "Le loup, le loup, viens vite à mon aide". Le loup sort du sac, tue toutes les brebis et s'en va avec la plus grasse. Le lendemain matin : "Oh c'est pas possible dit le roi, qu'est-ce qu'on va faire de lui. Je sais on va appeler le cuisinier qu'il le mette dans le four". Le cuisinier arrive, il attrape Moitié de coq et le met dans le four. Mais Moitié de coq appelle : "Rivière, rivière, à mon aide !". La rivière arrive, noie tout, le roi, les gardes, tout le palais, tout est emporté et il y a plus que Moitié de coq qui est perché et qui est là tout tranquille.

Alors quand les gens du village voient ça ils disent : "Oh mais celui-là c'est le plus fort de tous" et ils le font roi ..."

Quelques rendez-vous rituels (souvent gourmands) avec les ressources de la nature ...

Comme on l'a vu au long de ces témoignages, l'année était parsemée de petits rendez-vous au fil des saisons. Certains ont disparu, d'autres se sont maintenus, ou sont apparus avec les nouveaux arrivants, certains sont très partagés, d'autres plus individuels, en voici quelques-uns, au fil du calendrier :

Le 1^{er} janvier, on mangeait des **lentilles** pour avoir un bon revenu toute l'année

Le 2 février, jour de la **tourtelouze**, on mange la première doucette avec les tourtes

En avril le printemps s'annonce chez certains avec les premiers bouquets de **perce-neige**.



Perce-neige, un rendez-vous avec le printemps

Le 20 mai, il y avait autrefois (jusqu'en 1914) une foire importante à Cabrillac où l'on vendait des chèvres et où l'on dégustait les **flaouzounes**, sortes de petites brioches confectionnées avec le premier lait des chèvres (voir recette plus loin) : "Ma cousine racontait qu'il y avait une énorme foire au mois de mai, et qu'à cette foire on mangeait un gâteau qui était fait avec le premier lait des chèvres, une espèce de gâteau au fromage de chèvres, que parait-il c'était délicieux".

Fin juin, le **thé de Montcamp** est en fleurs, c'est le moment de récolter la tisane qui aidera à digérer un repas de fête trop copieux !

En juillet/août, les jeunes partaient de nuit, en **virée pedestre au sommet de l'Aigoual**

Au mois d'août, on prépare **la gelée et le vin de framboise** (voir recette plus haut)

Fin septembre/début octobre, certains prêtent une oreille attentive au **brame du cerf** auprès du Tapoul.

Surprises nocturnes

Ce jour là ... ou plutôt ce soir là, nous étions dans la forêt, près de Rousses, Willy, Josie, Colette et moi pour une randonnée nocturne pour écouter le brame du cerf. Nous n'avons pas entendu les cerfs, mais sur un petit chemin dans la pente de la forêt, nous avons été surpris par une vingtaine de sangliers, jeunes et adultes à la queue-leu-leu, juste au dessus de nous ! Pendant quelques minutes on a pu écouter et observer cette véritable guirlande d'animaux dont le contour se dessinait sur la ligne crête, puis ils nous ont sentis et se sont enfuis ! Une superbe rencontre, même si sur le moment j'ai eu bien peur !

Et au retour à la maison, en contre-bas de la route, à 3m de nous, un "crac de brindilles", deux yeux ... "ha, un sanglier !", on éclaire à la frontale, non, un cerf !", un magnifique cerf à 3 m de nous !

En décembre/janvier, on préparait la **carbonade** et les **poires elzettes** le jour de la tuerie du cochon (voir recettes ci-après).

Comment préparer le caliboch

"Quand on faisait le fromage de chèvre (aussi avec du lait de vache), on gardait le petit lait, et on gardait un peu de lait cru. Quand la gaspe (petit-lait) frémissait on versait le lait froid dessus, ça précipitait et ça faisait l'équivalent de la ricotta, mais encore plus souple. C'est un peu comme la recuite, mais la recuite c'est sans ajouter de lait".

Recette de la Flaouzoune

La foire de mai où l'on trouvait cette spécialité s'est arrêtée en 1914 mais certains se souviennent encore de la recette approximative que nous avons testée à nouveau pour la remettre ici à l'honneur :

Pour faire une douzaine de petites flaouzounes, il faut :

250 g de farine, deux faisselles de chèvre frais à peine égoutté et non salé, 3 œufs et une pincée de sel.

On mélange bien le tout puis on forme des petits tas avec une cuiller à soupe, que l'on dépose sur une plaque huilée.

Cuire à four à 180° pendant environ 40 mn.



Les flaouzounes bien dorées en souvenir de la foire de mai de Cabrillac

Comment préparer la carbonade

"Des lamelles de pomme de terre avec un peu d'huile, et de la gorge de porc qui a été saigné, on le faisait revenir un peu. On y mettait beaucoup de laurier et de thym. Il fallait couvrir d'eau pour que ça se cuise doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau".



Lors de la sortie "chemins" en juillet 2013

Le moment est venu de clore ce livret qui nous a permis de restituer tous les trésors qui nous ont été confiés à l'occasion du projet "Vivons la nature près de chez nous". Souhaitons qu'il apporte sa petite pierre pour préserver longtemps encore les liens vivants et féconds qui se sont tissés entre les Roussins et leur Nature...

Le chemin nous enseigne

Ce jour-là ... Je courais, je pensais, je rêvais ... Une pierre, un arbre, une feuille, le vent, le froid. Je suis essoufflé, j'aime cela. Je me sens libre, jeune, vivant !

C'est simple, c'est vrai !

A ce moment là, je me dis que la vie est belle quand on est dans le "simple".

C'est promis ! Je cours et j'y retournerai dès que possible.

Ce livret a été rédigé par Sophie Lemonnier (En compagnie des plantes, Saint Laurent de Trèves), à l'issue du programme porté par le Réseau d'Education à l'Environnement en Lozère "Vivons la nature près de chez nous ... au fil des saisons", coordonné par Laurane Manas.

Nous remercions ici chaleureusement toutes les personnes qui nous ont ouvert leur porte et ont partagé leurs souvenirs et leurs passions lors des journées d'enquête: Annik Argenson, Maurice Aurès, Georgette Bonnet, André Chabal, Elie Couderc, Françoise et Gérard Duriez, Blandine Gatez, Josie et Willy Goll, Bernard Grelier, Bruno et Christine Langlais, Aimé et Jeannine Martin, Maurice, Marguerite et Serge Goût, Daniel Meynadier, Marcelle Meynadier, Sébastien Ramos, Bernard, Rémi, Marilyse et Juliette Rouquette, Eliette Valat.

Un merci tout particulier à Eliette Valat, Présidente du Foyer Rural de Rousses, qui a fait le lien entre les animateurs du projet et les habitants, et n'a pas ménagé sa peine tout au long de ce programme.

Merci également à tous ceux qui ont participé aux cinq journées d'animation, ainsi qu'aux animateurs de ces journées qui ont partagé leur passion avec générosité :

- Sébastien Cabane (hydrobiologiste et guide de pêche)
- Claire Moucot (Plante Infuse)
- Sébastien Ramos (Accompagnateur en moyenne montagne)
- Sabine Rauzier (Pomologue, Vergers de Lozère)
- Cécile Reynes-Bridgens (Présidente de Vergers de Lozère)
- Bruno Righetti (Hydrobiologiste)

Nous dédions cet ouvrage à Aimé Martin, qui nous a transmis avec générosité et enthousiasme un trésor de savoirs sur la nature. Nous garderons de lui le souvenir ému d'un lunatier qui regardait la lune ou repérait le sens du vent avant de couper un arbre, et qui avait une conscience aigüe que nous, être humains, sommes régis par les mêmes lois que les arbres et les fleurs ...

Une pensée aussi pour Maurice Aurès, disparu début 2014, qui a lui-aussi partagé sans compter des souvenirs précieux.

La mise en page de ce document a été assurée par Sylvie Chabrol (Fédération des Foyers ruraux de Lozère).

NOTES

- 1- François Mitterrand, à l'occasion de son discours du 24 juin à Florac.
- 2 Le jeu de quilles était autrefois très pratiqué dans la région lors des fêtes votives et la forme typique des quilles cévenoles était celle d'un bout de crayon taillé. La photo est tirée du blog : <http://mike.blog.lemonde.fr/2008/06/12/jeu-de-quilles-en-cevennes/>
- 3- Adaptation Sébastien Ramos
- 4- Voir "Quelques données sur l'histoire de Rousses" collectées par Gérard Caillat, sur le site internet de la commune.
- 5 - Illustration de "instruction pour les bergers et pour les propriétaires de troupeaux", Daubenton, 1810
- 6 - Nouvelles des Cévennes bleues de Max Pialot, Société des écrivains, 2011.
- 7 - Orthographié Rézoard, dans la monographie d'instituteur de 1874.
- 8 - Dans le livre de Jean-Marc Moriceau (2011, éditions Fayard) "L'homme contre le loup, une guerre de deux mille ans", on en apprend un peu plus sur la façon dont fonctionnaient les subes, ces pièges à loup du Languedoc dont on a presque perdu la mémoire aujourd'hui : "la plupart de ces fosses faisaient l'objet d'une construction en pierres. Les loups qui passaient y tombaient, alléchés par une charogne qu'on avait attachée à un poteau. Les innombrables descriptions auxquelles donne lieu ce type de piège mentionnent souvent un auxiliaire vivant - un mouton, un chien ou une oie- dont les cris continus attiraient le prédateur [...] Après sa chute, le loup ne pouvait plus remonter en raison de la structure de la cavité, creusée en entonnoir renversé".
- 9 - Gérard Caillat, Quelques données sur l'histoire et le patrimoine de Rousses
- 10-Gérard Caillat, quelques données sur l'histoire et le patrimoine de Rousses
- 11-Apió signifie en occitan : lieu où sont installées des ruches
- 12 - Voir le passionnant documentaire de Catherine Peix, les origines de la pomme, Seppia film.
- 13 Alain Renaux, 1999. le savoir en herbe.
- 14- Trad : si la femme savait la valeur de l'armoise, elle en aurait toujours entre la peau et la chemise ...
- 15- L'Antoune guérit tous les maux
- 16 - Paul-Victor Fournier, 1947. Dictionnaire des plantes médicinales et vénéneuses de France.
- 17 - Correspondance du 20 oct. 1679
- 18 Léonce Chaleil, 2008. La mémoire du village", Editions de Borée
- 19- Daleschamp
- 20 Guérard Benjamin. Explication du capitulaire de Villis. In: Bibliothèque de l'école des chartes. 1853, tome 14. pp. 546-572.
- 21-Le lunetier ne remplit jamais son grenier
- 22- Lune jeune : la lune croissante, période de 14 jours entre la nouvelle lune et la pleine lune.
- 23- Lune vieille : la lune décroissante, 14 jours entre la pleine lune et la nouvelle lune
- 24- Prête m'en trois, moi j'en ai quatre, et les pattes de la vieille nous ferons battre !
- 25- Quand il pleut pour la St Médard, il pleut encore quarante jours plus tard.