



Numéro : 9

Juillet 2007



*Retour de fenaison par Robert VIGNAL.*

(Photo Gérard MARTY)

## LE COMITÉ DES FÊTES DE ALLES-SUR-DORDOGNE.

**L**A BROCHURE : "Un siècle de souvenirs à Alles-sur-Dordogne" mentionne la reprise de la fête locale en 1919, après 5 ans d'interruption pour cause de guerre.

Cette année-là, la fête votive qui se tient le premier dimanche après le 3 août, est associée aux réjouissances publiques organisées par le Comité des Poilus Démobilisés.

Par tradition, la fête votive était pour chaque famille de la commune, l'occasion de réunir tous les parents éloignés.

La fête se tenait sur la cour de la gare où s'installaient les manèges et autres forains qui faisaient le bonheur des enfants.

En 1955 fut organisé un défilé de chars fleuris. Dix ans plus tard, c'est M. Bertounesque Jean qui assura la présidence du Comité. Il fut remplacé en 1977 par M. Besselat Hubert qui en rédigea les statuts conformément aux dispositions de la loi de 1901 sur les associations et la fête se déroula sur la plage de Sors.

En 1995, M. Boisset Hubert prit le relais jusqu'en 2001, date à laquelle je fus élu à la présidence ; Hubert Boisset devenant président d'honneur.

Quelques moments forts ont marqué les fêtes à Sors avec la participation d'un ULM en 1988 et l'envol d'une mongolfière en 2000.

Le Comité des Fêtes a étendu ses activités à l'organisation de la nuit de la Saint-Sylvestre, de la soirée autour de l'omelette aux truffes, du vide-placards et, en liaison avec l'Association Alles-Obenheim, du feu de la Saint-Jean autour du 21 juin. De plus en plus, les repas sont accompagnés d'une animation musicale grâce au concours d'artistes locaux.

Le Comité des Fêtes ne peut vivre que par la participation de bénévoles prêts à s'investir dans l'animation pour le plaisir de tous. Les Allois, qu'ils soient natifs ou de cœur, sont les bienvenus au sein du Comité pour apporter leur enthousiasme et des idées nouvelles.

**Ronald KNOTH**

## SOMMAIRE

### RUBRIQUE MÉMOIRE

**Le maïs et la pomme de terre en Périgord** par Michel ROBIN (*Pages 5, et 6*).

**Premiers sillons** par Fernand MARTY (*Page 15*).

**Une demeure de caractère : La Pêchère** par Gérard MARTY (*Pages 16, 17, 18 et 19*).

### RUBRIQUE PASSION

**Regardons le ciel** par Georges VOTIAKOFF (*Pages 3 et 4*).

**Une vie de reine** : par Nicole GIRARDET (*Pages 7, 8, 9, 10, 11 et*

**Artiste en Périgord** : Robert VIGNAL, mémoire de la vie paysanne par Gérard MARTY (*Page 14*).

### RUBRIQUE OCCITAN

**Del temps que lo bestium parlavan** per Gérard MARTY (*Paja 13*).

**Au temps où les bêtes parlaient** par Gérard MARTY (*Page 13*).

### RUBRIQUE ACTUALITÉS

**Visite d'une Chartreuse** (*Page 12*).

**Sur votre agenda en 2007** (*Page 20*).



(Photo Josette MARTY)

**Mongolfière dans le ciel allois en 2000.**

## REGARDONS LE CIEL.

*Georges VOTIAKOFF habite les hauteurs de Fonbeney. De là, à l'aide de son télescope, il observe avec passion les phénomènes nombreux et variés qui animent la voûte céleste. Il nous propose, dans ses chroniques, de regarder ce qu'on peut voir dans le ciel, selon les saisons, à l'oeil nu ou avec des jumelles.*

**J**E VOUS PROPOSE UN PETIT VOYAGE vers la constellation d'Hercules qui est facile à repérer dans le ciel d'été.

La partie centrale de cette constellation ressemble à un trapèze. Durant la nuit, elle parcourt le ciel d'Est en Ouest en passant par la verticale : on ne peut pas la manquer !

Avec de simples jumelles, on repère, sur un des côtés du trapèze une tache floue : c'est un amas d'étoiles qui a reçu pour nom l'amas d'Hercules ou M13.

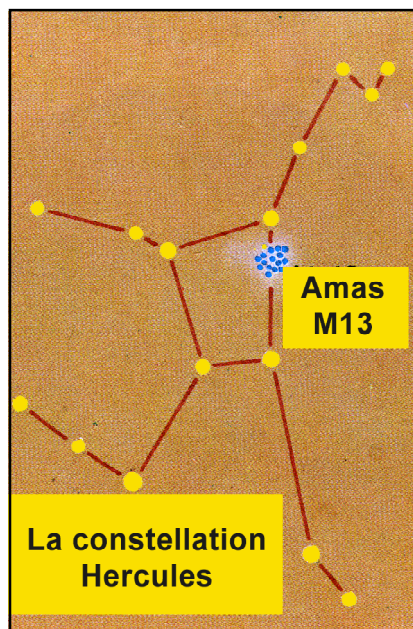
C'est un amas globulaire car il est presque sphérique. C'est le plus bel amas de l'hémisphère Nord et le plus facile à observer.

Vieux de 10 milliards d'années, avec 160 années-lumière de diamètre, il contiendrait un million d'étoiles et serait à 23 000 années-lumière de la Terre. (En astronomie, il est souvent bon d'employer le conditionnel pour les chiffres).

Avec une petite lunette, on différencie quelques étoiles ; avec un télescope de 300 mm de diamètre, le spectacle est féérique.

Les ouvrages d'astronomie disent que l'amas d'Hercules est visible à l'œil nu, par un ciel clair et une nuit bien noire.

Malheureusement, les nuits noires n'existent plus à cause de la pollution lumineuse des villes, même les plus petites. Les éclairages publics de plus en plus nombreux, jusque dans nos petits hameaux, en sont une des causes. Des jumelles sont donc indispensables pour repérer l'amas d'Hercules.



*Configuration de la constellation Hercules.*



*Grossissement de l'amas Hercules.*

Une petite histoire à propos de l'amas d'Hercules : en 1974, un message a été lancé dans sa direction en vue de signaler l'existence des terriens à d'éventuels extra-terrestres ; destination mal choisie car l'existence de planètes comme la Terre est peu probable dans cet amas globulaire où les étoiles sont relativement proches l'une de l'autre. Il existe peut-être une autre forme de vie et d'intelligence que la nôtre. La réponse ne nous parviendra que dans 46 000 ans (23 000 ans pour l'aller et 23 000 ans pour le retour). Nous avons le temps de rêver !

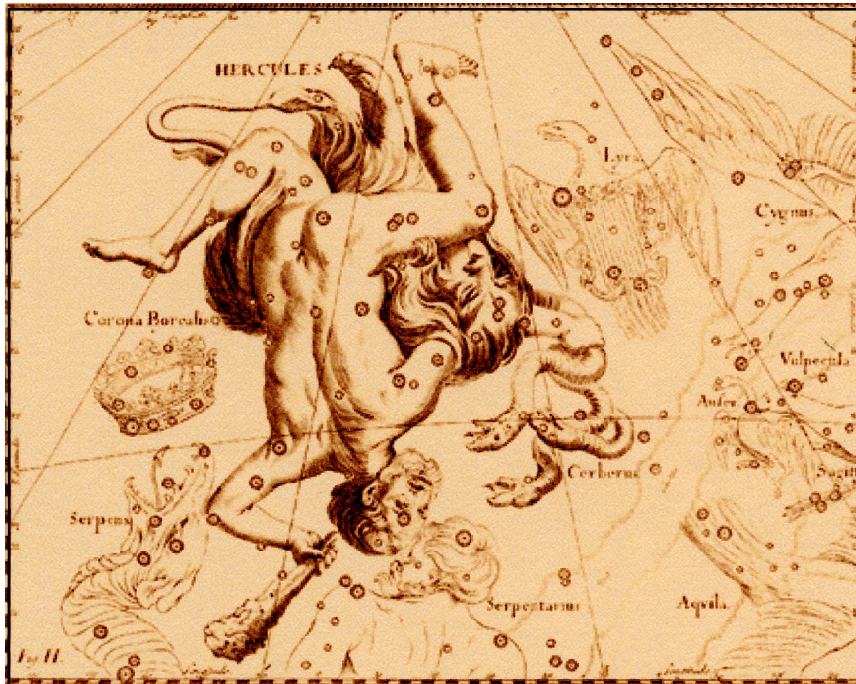
À présent, je vais vous donner des nouvelles de Vénus que vous connaissez bien maintenant. Début juillet, Vénus se couche à l'Ouest, 2 heures après le soleil et, dès les premiers jours d'août, elle disparaît du ciel crépusculaire.

Début septembre, elle sera visible à l'Est dans le ciel du matin.

Le 30 septembre, elle brillera déjà 3 heures avant le lever du soleil. Ce sera le moment d'observer son fin croissant avec de simples jumelles : si la météo est favorable, levez-vous tôt, le ciel du matin est si beau.

À bientôt pour une prochaine balade dans le ciel !

**Georges VOTIAKOFF.**



*La constellation vue par Johannes Hevelius (1611-1687).*

**Hercule**, nom latin du héros grec Héraclès était, selon la mythologie, fils d'Amphitryon et de la belle Alcmène. Cependant, Zeus avait pris les traits d'Amphitryon absent pour séduire Alcmène. Cette origine divine pourrit la vie d'Héraclès. Dès le berceau il dut étouffer deux serpents envoyés par la jalouse Héra, femme de Zeus. Adulte, il fut condamné à effectuer douze terribles travaux. Il mourut sur un bûcher pour ne plus subir les atroces souffrances de la tunique de Nessus. Au ciel, il se réconcilia enfin avec Héra dont il épousa une fille Hébé, déesse de la jeunesse éternelle. Hercule a bien mérité une constellation !

## LE MAÏS ET LA POMME DE TERRE EN PÉRIGORD.

**L**A CULTURE DU MAÏS ET DE LA POMME de terre fut introduite en Périgord sans aucune intervention officielle.

Le maïs venait d'Espagne et s'appellait en français blé d'Espagne et en dialecte périgourdin **bigorrouey**, donc du pays de Bigorre qui fut sans doute son premier champ d'acclimatation. On disait aussi : **blat d'Espanha** (*blé d'Espagne*), **blat roge** (*blé rouge*) ou **gros blat** (*gros blé*).

Il fut introduit sous le règne de Louis XIV et signalé pour la première fois en 1693 dans le Floréal, cote officielle des grains à la mesure de Périgieux.

En 1836, à Alles, 60 hectares

étaient cultivés en maïs ou millet pour une production de 56 quintaux ou 700 hl ; en 1882, il s'agissait de 50 ha et en 1929 de 30 ha. Actuellement on peut évaluer à 130 ha la surface cultivée avec un rendement d'un peu plus de 10 tonnes à l'hectare.

Les dames périgordines, toujours imaginatives en matière de cuisine, inventèrent deux recettes à base de maïs.

Les "**rimottes**" purée de farine de maïs ayant quelque ressemblance avec la polenta italienne.



*Plantules de maïs  
fin avril*

Les restes étaient passés à la poêle pour faire des sortes de crêpes à manger le soir avec une salade.

Le **millat** ou **millassou**, qui tire son nom de **milh** qui pouvait être aussi une appellation du maïs, est un dessert composé de purée de citrouille liée par des œufs, du sucre et de la farine de maïs.

Certains gardent aussi le souvenir du pain de maïs de la guerre. Les tourtes ainsi cuites durcissaient rapidement et s'opposaient farouchement à l'attaque des couteaux et des estomacs.

C'est à Marguerite de Bertin, sœur du contrôleur général des finances, que l'on doit l'introduction de la **pomme de terre** en Périgord, même avant que Parmentier en eût vulgarisé la culture.

Parmentier ne fut pas comme on le croit communément l'introducteur de la pomme de terre en France.

Le tubercule est originaire du Pérou où il était cultivé sur les bords du lac Titicaca. Il faut voir encore sur les marchés les variétés aux couleurs surprenantes proposées par les paysannes péruviennes.

Le picard Charles de Lécluse est le premier qui, dans une *Historia plantarum rariorum* (1601), ait signalé et figuré le célèbre tubercule, sous le nom de *papa*<sup>(1)</sup> *Péruvianorum*. Il avait été introduit en Europe, en 1586, par le navigateur anglais Drake.

La pomme de terre était déjà cultivée en Italie sous le nom de tartouffi. L'occitan l'appelle *patata* qui se prononce *potato*, soit exactement comme le mot anglais : *potato* !

Lécluse en reçut des tubercules en 1588 par l'intermédiaire du légat du pape en Belgique, les planta et fit connaître cette plante.

<sup>(1)</sup> nom de la pomme de terre en quechua.



(Photo Gérard MARTY)

***Fleurs de pomme de terre Bintje.***

Melle de Bertin a écrit de Paris , en 1771, à M.Gravier, régisseur de ses domaines aux environs de Périgueux, de planter des pommes de terre.Cette culture mit longtemps à se généraliser. Delfau écrivait dans son annuaire de l'an XII (1804) : "la culture de la pomme de terre est peu étendue, elle s'accroît cependant sensiblement depuis quelques années". Mais plusieurs fois, elles ont garanti de la famine notamment en 1816 et 1817.

En 1836 à Alles, 12 ha de terre étaient plantés en pommes de terre pour un rendement de 770 hl ; en 1882, il s'agissait de 58 ha, en 1929 de 45ha.

Actuellement la pomme de terre, sur notre commune semble se restreindre à une culture de jardin pour suffire à la consommation familiale. Elle n'entre plus, comme jusque vers 1960, dans la composition de l'alimentation animale des bœufs à l'engrais ou des porcs.

Là encore, la cuisine périgordine fit preuve d'originalité et de diversité.



(Photo Josette MARTY)

***Une des 600 variétés de pommes de terre sur un marché au Pérou.***

La "sauce du pauvre homme" reste dans les mémoires comme une délicatesse du palais malgré la rusticité des composants : quelques oignons revenus dans un peu de graisse (porc ou canard), une liaison de farine, quelques morceaux de lard ou ailes confites de canards. Le tout doucement mijoté dans le récipient à tout faire dans la cheminée que l'on appelait "tartièrre" et qui pouvait recevoir de la braise dessous et sur le couvercle. Mentionnons également les pommes de terre sarladaises aux champignons, cèpes de préférence, et qui demeurent sur les menus pour touristes.

**Source :** La Révolution en Périgord, 1<sup>ère</sup> partie, par Georges Bussière, Bordeaux, Charles Lefebvre, éditeur 1877.

**Michel ROBIN**

Secrétaire de l'Association  
Jeunesse Alloise.

## UNE VIE DE REINE.

*Petit Bout, comme son nom l'indique, est un village retiré à la limite Est de la commune d'Alles. Il regarde résolument le Soleil se lever sur les collines du Buisson, se protège à l'Ouest de la pluie et au Nord des vents froids derrière d'épais bosquets de châtaigniers. À ses pieds s'ouvre une combe encore cultivée qui dévale sur le Fournier et rassemble les eaux qui se déverseront dans la Combe de Ferrand puis la Dordogne après avoir alimenté la source de Fonbeney. C'est là que Nicole a installé ses ruches dont elle nous parle avec passion.*

**L**E PRINTEMPS S'INSTALLE, la nature se réveille, les premières fleurs productrices de pollen et de nectar attirent les abeilles. Dans la ruche, la colonie reprend son essor car les abeilles d'hiver arrivent au terme de leur vie. La reine recommence à pondre, les abeilles d'été vont remplacer les vieilles abeilles.

C'est le moment de pratiquer la « visite de printemps » c'est-à-dire ouvrir les ruches une à une, sortir les cadres un par un pour examiner l'état de la ponte de la reine, les réserves de miel et de pollen, contrôler l'état sanitaire de la colonie.

Car les abeilles sont sujettes à plusieurs maladies, dont la varroase qui est l'invasion de la ruche par le petit acarien varroa qui s'accroche au thorax de l'abeille et suce la lymphe jusqu'à épuisement et mort de l'abeille. L'apiculteur est là, heureusement, pour prévenir, soigner, et garantir un miel sain et exempt de tout risque.

Plus le printemps avance plus la reine pond. La colonie regorge d'abeilles auxquelles vont s'ajouter des milliers d'individus prêts à naître de presque tous les cadres du corps de ruche remplis de couvain.



*Visite de printemps.*



*Le retrait d'un cadre.*

(Photos Gérard MARTY)



**Les prunus, fleurs de printemps ...**

Le risque d'essaimage augmente considérablement. C'est-à-dire qu'une grande partie de la population peut partir avec la reine pour créer une nouvelle

colonie, laissant les abeilles « orphelines » élever une nouvelle reine et perpétuer le cycle.

Pendant ce temps les butineuses travaillent d'« arrache-aile » pour récolter du pollen et du nectar en abondance. Les récoltes se préparent et certaines (miel de printemps) sont même déjà prêtes.

Mai est le mois le plus difficile à vivre pour l'apiculteur : il aimerait laisser grossir sa colonie au maximum (plus il y aura de butineuses plus la récolte sera importante) mais ce faisant il prend le risque de voir la colonie se diviser naturellement par essaimage et alors-là adieu la récolte.

Mai, c'est aussi le mois de floraison de l'acacia dont les abeilles font un miel délicieux. Alors nous comprenons l'angoisse de l'apiculteur ...

Juin et juillet sont encore des mois très besogneux avec toutes les fleurs des champs et les châtaigniers ; dès qu'août, arrive, les fleurs commencent à manquer et il y a même risque de disette. Les abeilles vont donc commencer par éliminer toutes les bouches inutiles : les mâles !

Ils ont eu leur rôle au printemps pour féconder les jeunes reines mais maintenant, du balai, on n'a plus besoin d'eux !



**Dans le fond de la ruche, les abeilles qui n'ont pas résisté à l'hiver.**

Sur la planche d'envol on peut voir les abeilles s'évertuer à tirer, traîner, pousser les faux bourdons dehors.



**Une reine qui n'aime pas être dérangée.**



**Autre reine, plus calme.**

(Photos Gérard MARTY)





*Un couvain bien réparti.*

(Photo Gérard MARTY)

La reine va ralentir sa ponte puisque la nature n'offre plus assez de pollen pour assurer la « fabrication » de nouvelles abeilles. Les jours vont raccourcir, le froid va lentement s'installer, les abeilles vont ralentir leur vie effrénée, elles vont même entrer en léthargie en grappes très serrées autour de leur reine. Elles vont consommer leur réserve de miel car l'apiculteur ne leur a pas tout pris, fort heureusement.

Elles sortiront cependant dès qu'un rayon rasant de soleil éclairera l'intérieur de la ruche, c'est ce qu'on appelle « le vol de propreté ».

Si l'hiver s'est bien passé, dès les premiers beaux jours la ruche s'éveillera et le cycle reprendra...

Et maintenant savez-vous que ?

- un essaim est une colonie d'abeilles,

- la ruche c'est « l'habitation » de l'essaim, mais on parle souvent de ruche pour dire essaim ;

- un essaim n'obéit qu'à **une seule reine**,

qui fait passer ses informations par des phéromones, substances olfactives.



*Cadre contenant les alvéoles remplies de miel et fermées par l'opercule.*

Une reine vit environ 4 ans mais sa ponte est maximale les 2 premières années ;

- le couvain est l'ensemble des œufs, larves et nymphes ; il est situé dans le nid à couvain au centre des cadres, dans les alvéoles de cire ;

- une ruche, au plus fort de son développement, comprend entre 40 et 60 000 abeilles dont environ 10 000 mâles appelés faux bourdons. Parmi eux, une vingtaine seulement seront susceptibles de féconder une reine. Ils sont tués dès que les floraisons commencent à diminuer ;

- les abeilles de printemps et d'été vivent environ 5 à 6 semaines, les abeilles d'hiver, celles qui naissent à l'automne donc, vivent environ 5 mois ;

- l'abeille, au cours de sa vie, fait tous les métiers nécessaires à la survie de l'essaim : nettoyeuse, nourrice, architecte mais aussi maçonne, manutentionnaire ou ventileuse, puis



(Photos Gérard MARTY)

***Mise en décantation du miel.***

gardienne et enfin butineuse. D'ailleurs elle mourra au travail : elle partira butiner et ne reviendra pas ;



*Le remplissage des pots de miel d'acacia.*

- à l'intérieur d'une ruche la température est constante à 35°. En hiver les abeilles se serrent les unes contre les autres autour de la reine et consomment le miel pour se nourrir et produire cette chaleur nécessaire à leur survie. En été par contre les abeilles ventilent avec leurs ailes, font même évaporer de l'eau pour créer une climatisation rafraîchissante. Quelquefois le soir on peut les voir en grappe en dehors de la ruche, elle prennent le frais, on dit qu'elles font la barbe.

C'est le moment où l'apiculteur, après sa dernière récolte, va traiter les abeilles contre le varroa.



(Photos Gérard MARTY)

*Les pains de cire.*

En général, après ce ralentissement important d'activité la nature retrouve un peu de fraîcheur, la végétation reprend, quelques fleurs apparaissent produisant nectar et pollen (le lierre en particulier). C'est une aubaine pour renforcer les réserves afin de passer un hiver tranquille.

Enfin il y aurait tellement à dire ... ces passionnantes abeilles, sentinelles de notre environnement, sont en danger, mais c'est une autre histoire...

**Nicole GIRARDET.**

*Nicole Girardet présente ses produits tous les vendredis au marché du Buisson. On peut déguster avant d'acheter son miel préféré.*

### Cycle de vie d'une reine

J0 :	ponte de l'œuf
J0 à J+3 :	incubation de l'œuf
J+3 :	éclosion de l'œuf
J+ 3 à J+8 :	état larvaire
J+9 :	formation du cocon
J+9 à J+11 :	période de repos
J+11 :	passage à l'état de pupa
J+11 à J+15 :	pupaison
J+15/16 :	naissance de la reine

En comparaison, une ouvrière naîtra le 21<sup>ème</sup> jour et le faux-bourdon, le 24<sup>ème</sup> jour.

---

## VISITE D'UNE CHARTREUSE.



**La Chartreuse du Colombier.**

(Photo Josette MARTY)

Dans le cadre des "Rendez-vous aux jardins" les 1, 2 et 3 juin, la Chartreuse du Colombier à Paunat ouvrait ses portes aux visiteurs.

Construits au XVII<sup>e</sup> siècle, restaurés avec justesse par le propriétaire Bernard Hautefort, les bâtiments s'ouvrent sur

des jardins conçus et entretenus depuis 20 ans.

Les deux colombiers placés aux angles du jardin, aux proportions judicieuses, ont donné le nom à la propriété.

Un bassin, creusé à la construction, pouvait conserver vivants des poissons pour les temps de carême.

## DEL TEMPS QUE LO BESTIUM PARLAVAN.

Tanlèu lo mes de mai, auve aquel ausèl, cachat al mitan dels aubres : quò es l'auriòl. Es tot jaune, en las alas negras. quò es per aquò que li an donat lo nom de l'aur.

L'auriòl es un golut de fruchas rojas. Tanlèu arribat, l'entende cantar : “ Es madura la gruna ! Es madura la gruna !”

Es aquí quante las primièras cireisas començan de rojir et vai demorar juqu'al darnièr grum de rasim.

Las cireisas van lo nurir jusqu'al mes de julhet. Puèi vai culir los colindrons sans oblidar las fresas si pot ne trobar.

Quante lus rasims seran copats, s'en anira dins un país caud per minjar d'autres grunas bien sucradas.

Mas tu tanben, mon pitionet, aimas bien las cireisas. As plan razon, ia pas de melhoras fruchas e te rappelleras de dire tu tanben al mes de mai : “Es madura la gruna ?”

Dins lus blats, autres còps, y avià bien de calhas. Al mes de julhet, quante lus blats èran prestes de segar, l'òm las auvian, cancelhar per appelar los petits.

Me cal te dire que las calhas fan, lor niu per tèrra, tras una mota, en un pau de pailla per que los auselons siasquen bien al caud.

Quò me fai pensar a te contar aquela de la cailha que avia fat son niu dins lo blat de Pau Valant.

Los bats èran pro madurs, un brave ser, Päu valent diguèt a sus dròlles :

“ - Dròlles, val caler sear.”

Los paubres auselons, tot espaurits, demandèran a lor maira :

“- Mama, anam laisser lo niu ?”

“- Quò es pas enquèra lo moment, mos drollettons !” diguèt la maira en s'agroant sur sa clocada.

(A segre)

## AU TEMPS OÙ LES BÊTES PARLAIENT.

*Sitôt le mois de mai, écoute cet oiseau caché dans les arbres : c'est le loriot. Il est jaune avec les ailes noires. C'est pour cette raison qu'on lui a donné un nom qui rappelle l'or.*

*Le loriot est gourmand de fruits rouges. Dès qu'il est arrivé, on l'entend répéter : “Elle est mûre la graine, elle est mûre la graine ?”*

*Il est là quand les premières cerises rougissent et il restera jusqu'aux derniers raisins*

*Il va se nourrir de cerises jusqu'au mois de juillet. Ensuite, il cueillera aussi les groseilles sans oublier les fraises s'il peut en trouver.*

*Quand seront coupés les derniers raisins, il s'en ira dans un pays chaud pour croquer d'autres graines bien sucrées.*

*Toi aussi mon garçon, tu aimes les cerises. Tu as bien raison, il n'y a pas de meilleur fruit et tu diras aussi au mois de mai : “ Elle est mûre la graine ?”*

*Autrefois dans les blés, il y avait beaucoup de cailles. Au mois de juillet, quand les blés étaient bons à moissonner, on les entendait appeler leurs petits.*

*Il faut dire que les cailles font leur nid par terre, derrière une motte de terre, avec un peu de paille pour que les oisillons soient au chaud.*

*Cela me fait penser à te raconter l'histoire de la caille qui avait fait son nid dans le champ de blé de “Peu Vaillant”.*

*Les blés étaient bien mûrs et un soir “Peu Vaillant” dit à ses fils :*

*“- Les enfants, il va falloir moissonner.”*

*Et les oisillons de s'émouvoir. Ils dirent à leur mère :*

*“- Maman, faut-il quitter le nid ?”*

*“- Ce n'est pas encore le moment mes petits !” dit la mère en recouvrant sa nichée.*

Gérard MARTY

(À suivre)

## ARTISTE EN PÉRIGORD.

### Robert VIGNAL, MÉMOIRE DE LA VIE PAYSANNE.

Robert VIGNAL est né dans une ferme sur les collines de Saint-Cyprien. Dès son plus jeune âge, cette terre sarladaise est entrée en lui comme une pâte colorée aux oxydes de fer et modelée par le soc des charrues.

Pour le jeune Robert, ces paysages de tertres et de vallons, changeant au gré des saisons, n'étaient qu'un fond sur lequel évoluait une population laborieuse procédant aux labours, aux fenaisons, aux moissons et aux battages.

Et puis il y avait le bourg de Saint-Cyprien, gros chef-lieu de canton rural avec son marché du dimanche matin et ses foires. Autant d'occasions pour observer des personnages typés dans la gâité des retrouvailles hebdomadaires, comme une récréation entre les durs travaux des champs.

Car si Robert aime les paysages, il ne les conçoit qu'habités. Et les habitants, il les voit derrière un attelage de bœufs, sur les faucheuses, gardant un troupeau de brebis, plumant les oies ou accomplissant avec conviction le rite du "chabrol".

Les attelages ont la puissance placide des bœufs limousins à la robe rousse mais l'un des deux est plus clair pour que le bouvier puisse s'adresser au "Rouge" ou au "Blanc" quand il s'agit d'engager une manœuvre délicate. Et le chien, compagnon indispensable et gardien de la maison accompagne tous les gestes de son maître.

Pour dire tout cela Robert Vignal veut que "la peinture issue des tubes redevienne matière".

*À suivre.*

**Gérard MARTY**



*Les battages.*

(Photo Gérard MARTY)

## PREMIERS SILLONS.

**U**N DE MES MEILLEURS SOUVENIRS remonte à l'âge de 11 ans ; mon père était rentré de la guerre depuis 3 ans. Nous étions au mois de juillet, pour moi c'étaient les grandes vacances et je cherchais à m'impliquer dans les travaux de la ferme.

Les blés étaient moissonnés, les gerbes rentrées ou mises en gerbiers.

Les cultivateurs attendaient le passage de la batteuse qui était actionnée par une locomobile à vapeur. Les paysans de chaque village s'aidaient pour pourvoir les différents postes de travail des battages : transport à la fourche des gerbes jusqu'à la batteuse, coupure du lien des gerbes, égalisation du blé pour son passage dans la batteuse, construction du pailler qui devra résister pendant un an aux intempéries, surveillance du débit du grain et remplissage des sacs, montée au grenier des sacs de 50 kilos.

Les entrepreneurs de battage avaient calé en alignement la batteuse et la locomobile reliées par une longue courroie et allumé le feu pour obtenir la vapeur nécessaire.

Le travail commençait à la pointe du jour. Au troisième coup de sifflet de la locomobile, la pression étant suffisante, tout le monde devait être en place.

Cette année-là, un orage sans grêle avait apporté une pluie bienfaisante et il devenait urgent de déchaumer pour semer les raves qui constitueront la nourriture des bêtes durant le prochain hiver.

Ici pour déchaumer on dit "rastouillar". Il s'agit d'un labour léger pour retourner les chaumes de blé. En même temps, on sème les raves dans les sillons.

Mon père devant suivre la batteuse, il fut décidé que je ferais les labours tandis que ma grand-mère sèmerait les raves. Nous possédions une paire de bœufs limousins pesant quarante quintaux<sup>(1)</sup> mais ces animaux étaient extrêmement dociles.

<sup>(1)</sup> 2 tonnes, quintal de 100 livres.



*Un brabant qui n'a pas travaillé depuis longtemps*

J'avais déjà suivi mon père aux labours, appris à tourner le brabant à la fin du sillon et conduit les bœufs aux guides et à la parole.

Donc le matin, très tôt, avant de partir aux battages, mon père attelait les bœufs car je n'étais ni assez grand ni assez fort pour placer le joug sur le tête des animaux et serrer les courroies.

Et nous partions aux champs.

Le plus difficile était l'arrivée au bout du sillon. Il fallait à la fois faire tourner les bêtes pour les faire repartir en sens inverse, soulever le brabant et lui faire faire un demi-tour en fermant la poignée pour inverser les socs et le replacer en tête du nouveau sillon. Comme j'avais encore du mal à soulever seul le pesant engin, grand-mère venait m'aider.

L'attelage repartait pour un nouveau sillon, encouragé par ma voix que je voulais assurée. Derrière, grand-mère semait à nouveau.

Je n'étais pas peu fier de diriger les robustes bêtes et m'appliquais à tirer le sillon bien droit car je savais que c'était sur cela que l'on juge un laboureur !

La pièce terminée, le brabant fut remplacé par une herse traînante pour enterrer les graines. Comme je n'étais pas très lourd, grand-mère grimpa avec moi sur la herse et nous nous efforcions en riant de tenir l'équilibre sur cet engin particulièrement instable.

Tels furent mes premiers sillons de laboureur.

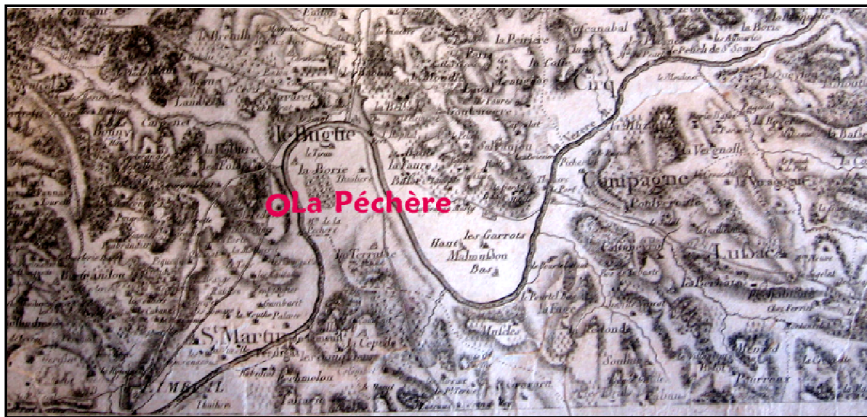
(Avril 2003)

## **UNE DEMEURE DE CARACTÈRE : LA PÉCHÈRE.**

*Sur la route de Limeuil au Bugue et avant d'entamer une descente ombragée, on passe devant une porte monumentale, avec battants en fer forgé portant des écus héraldiques. Cette entrée laisse apercevoir une longue allée bordée de charmilles au fond de laquelle on devine une demeure avec toits en ardoises et échauguettes. Pour l'adolescent que j'étais lorsque je passais là en allant au cours complémentaire, l'ensemble paraissait assez romantique pour y placer la demeure où le Grand Meaulnes avait fait une mystérieuse rencontre au cours d'une escapade nocturne non moins mystérieuse.*

*Les années ont passé et le propriétaire actuel a bien voulu dévoiler ses archives au **Chalelh** et dissiper une partie du mystère.*

### **Toponymie et situation (Suite).**



(Extrait de la carte Belleyme : 1761-1840)

#### **Situation de la Pêchère entre Limeuil et Le Bugue.**

La Pêchère se situe au bord d'une falaise qui surplombe la Vézère et qui vient en prolongement des hauteurs du Merle (134 m) sur la commune de Limeuil.

Les sommets peuvent conserver des sables sidérolithiques, venus du Massif Central. Ils se signalent par la présence de pins maritimes alors que les pentes sont couvertes de feuillus : châtaigniers et chênes principalement.

La vallée de la Vézère forme des bassins favorisant l'exploitation agricole. Les principales cultures sont actuellement les céréales dominées par le maïs. Le tabac apparut vers les années 1850. Une ferme voisine pratique l'élevage des bovins de race limousine sur les prairies naturelles.

On note également, en aval, le verger de pommiers du Domaine de la Vitrolle et la renaissance, sur les pentes recevant le soleil levant, d'un petit vignoble dépendant de ce même domaine.

L'habitation de la Pêchère retirée au bord de son domaine, avec vue directe sur la Vézère, se trouve à 500 m des premières maisons situées aux Cabanes et à Bellevue. Ces maisons ont d'ailleurs fait partie du domaine de la Pêchère.

Le Bourg de Limeuil, au confluent des deux rivières, rattaché au canton de Sainte-Alvère, se trouve à 3 km 500. De l'autre côté, Le Bugue, chef-lieu du canton voisin, est à un peu plus d'un kilomètre.





(Photo Gérard. MARTY)

***La demeure de La Pèchère vue de la rive gauche de la Vézère.***

Si nous regardons la situation de la Pèchère par rapport aux principales villes du département à vol d'oiseau Sarlat, chef-lieu de l'arrondissement est à 24 km et Bergerac 34 km comme Périgueux, chef-lieu du département.

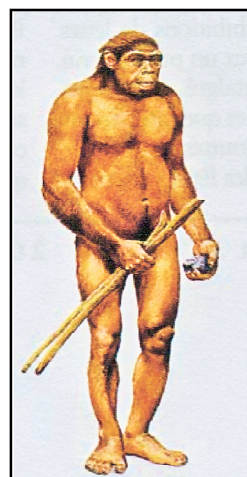
**Peuplement.**

À la confluence de deux grandes vallées, la Pèchère occupe une situation de passage obligé depuis que les hommes ont foulé le sol périgordin.

Brigitte et Gilles Delluc, docteurs en Préhistoire, datent les premiers habitats humains découverts en Périgord à 450 000 ans. Un de ces habitats, La Micoque, se situe à quelques kilomètres, en amont sur la Vézère. Deux autres : la grotte Vaufray et le Pech de l'Aze, ont été découverts dans la vallée de la Dordogne près de Sarlat.

Ces hommes sont définis comme des **Homo erectus** probablement venus d'Afrique en contournant la Méditerranée par l'Est pour suivre la vallée du Danube et les côtes.

Ils pratiquent la taille des silex pour fabriquer des outils de type bifaces en façonnant les deux faces du rognon de silex pour obtenir un tranchant.



***Portrait de l'Homo erectus selon le site de Tautavel***

Ce type humain qui a occupé tout le territoire français a été étudié sur le site de Tautavel dans les Pyrénées Orientales où Henry de Lumley découvrit quelques restes humains : un crâne et des os du bassin. Il en a été déduit que l'homme mesurait 1,60 m et pesait 50 kg.

Le climat de cette époque entre dans la 2<sup>e</sup> période glaciaire dite de Mindel avec une moyenne des températures qui pourra être inférieure de 4 ° à la moyenne actuelle de 15°. Ces conditions difficiles ont sans doute incité l'Homo erectus à maîtriser le feu vers 400 000 ans ce qui lui facilitera des avancées vers le Nord .

Ce type humain persistera 300 000 ans, subira une nouvelle ère glaciaire - Riss - pour disparaître vers 100 000 ans avant notre ère. Il aura laissé en Périgord de nombreux outils en silex, matériau abondant sur les collines calcaires bordant les rivières.

Le site du Moustier, également sur la Vézère offre des outils qui évoluent vers une technique permettant de tirer un meilleur parti des éclats de silex .

Vers 100 000 ans, l'Homo erectus disparaît. Il est remplacé par un nouveau type humain qui occupe progressivement les mêmes sites. Les fossiles humains de cette période sont plus nombreux notamment à la Ferrassie à quelques kilomètres du Bugue sur les bords d'un ruisseau sous-affluent de la Vézère.

La découverte par Constant sur le site du Régourdou, tout proche de Lascaux, d'un squelette presque complet, associé à des ossements d'ours a suscité de nombreuses polémiques parmi les préhistoriens.

Dans les deux cas, les caractéristiques des squelettes sont semblables et se rattachent au type Néandertal.

Plus grands et plus forts que leurs prédécesseurs (1,55 m à 1,65 m pour 55 à 65 kg), ils reprennent les techniques existantes tout en les perfectionnant et les diversifiant pour obtenir une panoplie allant du biface plus affiné jusqu'aux racloirs, lames et perçoirs.

Ces outils sont répertoriés comme moustériens, du nom du site du Moustier, en amont des Eyzies où l'on découvrit des restes humains très complets et un outillage abondant.



#### ***Outillage moustérien.***

Cet outillage est présent également sur Alles et Limeuil et l'on peut encore en récolter des échantillons sur les terres labourées pour peu que les machines à broyer les pierres n'aient pas sévi.



(Photos Gérard MARTY)

***Outillage trouvé dans les champs des Salveyries à Alles.***

Des chercheurs, dont l'imagination est sans limite, ont tenté de tirer le portrait, d'un homme de Néandertal qui serait passé chez le coiffeur et se serait habillé chez Armand Thierry : l'image vaut le détour !



***Néandertalien bien coiffé.***

Heureusement que les derniers Néandertaliens ont disparu vers 30 000 ans avant notre ère, sinon nous aurions peut-être cru en rencontrer sur les marchés du Bugue ou du Buisson !

En effet depuis 100 000 ans le climat qui s'était radouci, entre dans la quatrième et dernière période glaciaire connue : Wûrm. La moyenne des températures, au plus fort de la glaciation entre 25 000 et 23 000 ans, descendra à 11 ou 12°. Le Périgord devait alors ressembler à une toundra de petits arbres peuplée notamment de troupeaux de rennes mais aussi d'ours, de grands félins, de chevaux, d'aurochs et de mamouths.

Les Néandertaliens résistèrent-ils mal à ce climat ? Ils disparurent aux environs de 35 000 ans non sans avoir cohabité avec de nouveaux venus originaires du Proche-Orient.

Le Périgord ne demeura donc pas dépeuplé. Les falaises de la Vézère et de la Dordogne, le plus souvent orientées pour recevoir le soleil et abriter du vent du Nord, offraient des abris privilégiés. Sur certains sites, on rencontre les vestiges laissés par les Néandertaliens et les nouveaux arrivants. Il y eut cohabitation mais il est impossible de déterminer dans quelles conditions elle se déroula.

Ce nouveau type humain fut découvert en 1868 par Louis Lartet dans un abri sous roche appelé Cro-Magnon sur la commune des Eyzies-de-Tayac, au bord de la Vézère. Lartet mit à jour cinq squelettes humains : trois hommes, une femme et un enfant.

Ce type humain fut appelé Cro-Magnon mais on lui préfère le nom scientifique d'Homo Sapiens Sapiens - l'homme sagement sage - reconnu comme "homme anatomiquement moderne".

Ces hommes pourraient être tout à fait semblables à celui qui écrit ces lignes. C'est flatteur car ces hommes ont beaucoup inventé : au travail du silex ils ont ajouté celui de l'os notamment pour fabriquer des aiguilles à chas ce qui a ouvert la voie aux grands couturiers modernes.

Ils pratiquaient la chasse mais aussi la pêche comme en témoigne le superbe saumon gravé dans l'abri du Poisson aux Eyzies qui faillit être découpé pour être vendu au début du XX<sup>e</sup> siècle. Ils devaient également pratiquer la cueillette des fruits rencontrés dans leur environnement.

Enfin, les ossements découverts à Cro-Magnon et dans d'autres sites du Sud-Ouest laissent penser qu'ils ensevelissaient leurs morts de manière rituelle.

***À suivre.***

**Gérard MARTY**

## ARTISTES À VOS CHEVALETS !

### DERNIER RAPPEL.

Dans son N°6 "*Lo Chalelh*" a lancé un appel aux artistes pour créer une oeuvre à partir du roman de Louis Delluc : "*Tibal lo Gare!*".

L'exposition des oeuvres aura lieu le **samedi 21 juillet** chez Josette et Gérard Marty, aux Salveyries à Alles.

Peuvent exposer tous les abonnés au **Chalelh** ainsi que les artistes invités. L'accrochage est gratuit. Il aura lieu en matinée du 21 juillet et se terminera à 14 heures.

Les oeuvres peuvent être des dessins, des aquarelles, des pastels, des peintures à l'huile ou des sculptures. La présentation ou l'encadrement sont laissés à l'initiative de l'artiste.

L'Association "**Mémoire et Traditions en Périgord**" n'intervient pas dans les transactions commerciales éventuelles.

Le public est invité de 14 h 30 à 18h 30 et pourra voter pour l'artiste qui recevra le **Prix du Public**.

Les membres actifs de l'Association décerneront le prix "**Mémoire et Traditions en Périgord**".

La remise des prix aura lieu à 18 heures et sera suivie d'un vin d'honneur.

Après la remise des prix, les artistes pourront décrocher leurs oeuvres.

L'exposition est ouverte à tout public.

Renseignements complémentaires au :  
**05 53 63 31 58.**

## SUR VOTRE AGENDA

### ALLES-SUR-DORDOGNE.

**Vendredi 20 juillet 2007** : Conférence sur le pétrole par M. Tabanou à la salle des mariages à 20 h 30 organisée par la Jeunesse Alloise.

### ALLES-SUR-DORDOGNE.

**Dimanche 5 août 2007** : fête votive sur la plage de Sors organisée par le Comité des fêtes.

**Vendredi 5 octobre 2007** : soirée occitane organisée par la jeunesse Alloise.

### LE BUISSON de CADOUIN.

**Mercredi 1er Août 2007** : Estivalivre, 11<sup>e</sup> journée du livre organisée par la Bibliothèque Municipale.

### VILLEFRANCHE-DU-PÉRIGORD.

**Dimanche 1<sup>er</sup> juillet 2007** : 88<sup>e</sup> félibrée organisée par *Lo Bornat dau Périgord*.

---

### LO CHALELH

Bulletin de liaison de l'Association **Mémoire et Traditions en Périgord**  
Rédaction : Josette et Gérard MARTY avec l'aimable participation de bénévoles.

Les Salveyries

24480 ALLES-SUR-DORDOGNE

Téléphone : 05 53 63 31 58

Courriel : marty.salverio@wanadoo.fr

---

### PRODUCTION de l'Association "Mémoire et Traditions en Périgord" :

"*Lo Chalelh*" abonnement annuel :  
(13 €)

#### LIVRES

"*KG, Prisonnier de guerre*" de  
Fernand MARTY (13 €)

"*Souvenirs d'ailleurs*" de Pierre  
GÉRARD (10 €)

#### DVD

"*Si parliam occitan*" scènes de la  
vie paysanne en occitan (Sous-  
titrées en français) (13 €)

"*Vilatges dau Périgord*"  
reportages en occitan sur Meyrals,  
Calès et Limeuil (Sous-titrés en  
français) (10 €).

**Ces vidéos existent aussi sur  
cassettes.**