

Livradois Forez



salut la compagnie!

Depuis le printemps 1998, la Compagnie des Champs est installée en Livradois-Forez, sans pour autant renoncer à sa vocation de "théâtre voyageur". Elle a réussi son intégration et, au cours de la saison qui vient, elle se propose de nous faire entendre "le souffle du monde".



Photo: René Hermer

Comme ses proches voisins, L'Ojardie et la Tartavelle, le hameau de La Montférie occupe une courte entaille de la montagne thiernoise. La montagne est pleine d'entailles de cette sorte, criblées de soleil, quand le soleil le veut bien, et encloses par la forêt. Il y a une quinzaine d'âmes à La Montférie (davantage en été) regroupée en cinq ou six feux.

On est attablé dans la cuisine de la première ferme — qui n'est plus une ferme. On parle de Sophocle, des tragédies qu'il a écrites (quatre-vingt, peut-être) et du peu qu'il nous en reste. De la fenêtre, on aperçoit un âne et deux moutons qui paissent dans le pré qui descend en pente douce jusqu'au ruisseau. On parle de Giono, de Delteil et de Pierre Mac Orlan... Pas pour faire les malins, pour le plaisir simplement. Pierre Fernandès oriente la conversation selon ses goûts.

Du côté de la civilisation pastorale

Il dit qu'il est d'origine espagnole et portugaise (il prononce son nom à la portugaise pour le prouver). Il dit qu'il se reconnaît dans les cultures méditerranéennes,

grecque, andalouse, occitane... des cultures de l'échange, de l'enrichissement mutuel, à la différence de l'anglo-saxonne qui semble n'avoir souci que de conquérir le monde. Puis il avoue, en souriant, qu'il est né à Aurillac, à l'automne 1962. Il s'initie très tôt à la comédie, au chant, à la danse, avant même d'avoir assisté à des spectacles — "On appelle cela une "vocation", non ?" Il n'a pas vingt ans et il fonde la Compagnie des Champs : "D'emblée, j'ai fait le choix de travailler sur des secteurs à habitat dispersé parce que cela correspondait à... à quoi ? à ma vision du monde. Je suis plutôt du côté de la civilisation pastorale que de l'urbaine; et tant pis, ou tant mieux, si le mot "pastoral" est ancien. J'ai été très marqué par l'exode rural et je ne souscris guère à cette organisation du territoire qui aboutit à la création d'inhumaines mégapoles. Combien d'habitants à Mexico ?"

Après quatre années passées à Pierrefort et Saint-Flour, la Compagnie cherche un nouveau lieu d'implantation où elle pourra fabriquer des spectacles et qui constituera son port d'attache au retour des tournées en France et au-delà, avec le cha-

→ La Compagnie des Champs

La Montférie

63250 Viscomtat

tel. 04 73 51 94 00

fax 04 73 51 94 01

e-mail :

ciedeschamps@wanadoo.fr

peiteau-yourte dans la caravane. À ce moment-là, en 1998, le Parc Livradois-Forez révisait sa charte et, après avoir développé des circuits de diffusion culturelle, il souhaite impulser une politique de création... "Le terrain de notre entente était prêt."

Le théâtre est un lieu de questionnement

Une convention est rapidement signée¹ et la Compagnie des Champs s'installe à La Montférie dans une ancienne ferme aménagée par la Communauté de communes de la Montagne thiernoise². Depuis cette date, la troupe enchaîne les créations : *La cité des oiseaux* de Bernard Chartreux (d'après Aristophane), *Les tribulations de la famille Camique*, *Voyage sur le mont Analogique* (d'après René Daumal), *La fée printemps*... À quoi il faut ajouter plus d'une vingtaine de "créations éphémères" sous l'intitulé *Arts du chemin : les traversées du paysage*.

On pourrait redouter deux écueils : le repli sur le terroir, le folk-

lore, ou bien la tentation de la provocation. Pierre Fernandès se garde à gauche et à droite : "Ce serait faire injure aux gens d'ici que de considérer qu'ils ont des centres d'intérêt... comment dire ? "arrières" par rapport aux citadins." Et sur l'autre front : "Le théâtre n'est le lieu ni de la leçon ni de la provocation, mais celui du questionnement. En tout cas, il n'est pas question, pour nous, de céder à ce fantasme urbain qui voudrait qu'à la campagne rien ne bouge, rien ne change." La troupe a pris une figure d'indien pour emblème, "parce qu'on est toujours l'indien de quelqu'un".

Les saltimbanques ont manifestement réussi leur intégration. On en veut pour preuve ces *Scènes de printemps des théâtres voyageurs* qui se déroulaient à La Montférie du 21 au 24 juin dernier ; quatre journées co-organisées par la Communauté de communes de la Montagne thiernoise, avec des troupes invitées, un marché de pays, une guinguette, un feu de la Saint-Jean, et qui ont accueilli un millier de personnes³.

Avec des incursions en Andalousie

Ce n'est pas tout. Selon les termes de la convention passée avec le Parc, la Compagnie des Champs aide aussi les groupements intercommunaux à programmer leur saison culturelle (sous l'intitulé *Scènes en territoire*) : "C'est l'ébauche d'une politique à long terme sur l'ensemble du territoire." Sur le même mode,

et à la demande des enseignants, des spectacles sont proposés aux scolaires ; pour l'année 2000-2001, 44 représentations, dans 15 lieux différents, ont été applaudies par 3 800 enfants. L'opération s'appelle *Scènes en culottes courtes*. La Compagnie conduit également des actions de formation dans le cadre de projets d'école, avec des centres aérés ou encore des troupes locales de théâtre amateur. Elle a enfin engagé une politique de jumelage avec des établissements scolaires⁴ pour initier les élèves à la pratique théâtrale, de l'écriture ou la mise en scène à la création des costumes ou des décors. Quant aux projets de spectacles pour la saison qui vient : l'un, destiné au jeune public, s'appuiera sur le *Chemin du Serpent d'Or*, itinéraire de découverte qui serpente au long de la Senouire à proximité de La Chaise-Dieu ; l'autre devrait s'intituler *Le souffle du monde* et narrer les aventures de "jeunes agités des filières agricoles", avec des incursions en Andalousie et même de l'autre côté de la Méditerranée. Pierre Fernandès cherche un nom qu'il ne retrouve pas : "Je ne sais plus qui a dit : un pays sans imaginaire est condamné à mourir de froid." La Compagnie des Champs contribue à instaurer un micro-climat sur le Livradois-Forez. Ne manquez pas d'aller vous réchauffer à ses prochaines représentations. ■

1 - Avec le Parc, la DRAC Auvergne, le Conseil général du Puy-de-Dôme et la Communauté de communes de la Montagne thiernoise. La Compagnie bénéficie aussi du soutien du Conseil régional d'Auvergne. La convention (triennale) a été renouvelée et court jusqu'en 2003... au moins.

2 - Le coût des travaux (environ 800 000 francs) a été subventionné à hauteur de 80 %.

3 - Et la Compagnie est aussi considérée comme une entreprise. Elle emploie six personnes et sollicite, selon les besoins, les services de plus d'une vingtaine d'intermittents du spectacle.

4 - Sont concernés, pour l'instant, par cette opération baptisée *Les ateliers des coulisses*, les collèges de Saint-Dier, La Monnerie, Cunhat et Saint-Amant-Rochecolombe, Roche-Savine.

Bienvenue à la Maison du Parc

C'est fait, et dans les délais encore. La Maison du Parc — il serait plus juste de dire la Maison du Livradois-Forez — vient d'être officiellement inaugurée*. Venez apprécier son architecture (plutôt réussie, non !), poussez la porte, "finissez d'entrer" (c'est chaleureux, accueillant, non !). Et maintenant, découvrez la présentation "encyclopédique" d'un territoire qui vous surprendra, quoique vous le connaissiez mieux que personne.

* À l'heure où nous mettons sous presse, on en était encore aux derniers préparatifs. On peut néanmoins conjecturer que l'événement a eu lieu dans une ambiance chaleureuse, en présence de nombreuses personnalités, locales, régionales et même nationales.

►►► Lire en page 2



MONTAIGNE À THIERS

Venant de Lyon, le 17 novembre 1581, Michel de Montaigne arrive à Thiers, "petite ville sur la rivière d'Allier, fort marchande, bien bastie et peuplée". Il en repart le lendemain. Cet été, au château de la Chassigne, une exposition, organisée par les co-proprétaires des lieux, Marie-Claude et Jean-Paul Gouttefangeas, évoquait cette courte halte de l'auteur des *Essais*. Des visites de l'exposition sont encore proposées aux groupes (scolaires ou adultes) jusqu'à fin avril 2002, sur rendez-vous. Un livret-catalogue, réalisé en collaboration avec l'association Pays Thiernois, est disponible (40 F) dans les librairies et maisons de la presse.

→ Château de la Chassigne, avenue de la 1^{re} armée 63300 Thiers - Tél. 04 73 80 59 08

MISSION H₂O

Originaire de Touraine, titulaire d'un DESS d'ingénierie des hydrosystèmes continentaux, Cédric Proust a intégré l'équipe du Parc en avril dernier. Ses missions : mise en place d'actions pour améliorer la gestion de l'eau et des milieux naturels aquatiques (tourbières, sites alluviaux...); organisation d'actions de sensibilisation afin d'améliorer le traitement des rejets domestiques; réflexion pour la mise en œuvre d'une gestion globale du bassin hydrographique de la Dore. Bienvenue et bon courage.

ÉDUCATION ET CULTURE

Lecture, spectacles, cinéma, loisirs, éducation au territoire... Un livret recense les activités proposées aux scolaires et aux jeunes par le Parc en liaison avec les enseignants et d'autres partenaires (associations, bibliothèques, centres de loisirs, etc). Ce document est disponible à la Maison du Parc ou sur simple demande.

À PARAITRE

Les fortifications médiévales du pays d'Ambert et ses abords de Joseph Gagnaire, chercheur à l'Université de Provence. Cet ouvrage, de référence, recense 160 sites (entre le X^e et le XVI^e siècle) replacés dans leur contexte historique et géographique. Parution en décembre. Une souscription (à tarif préférentiel) est ouverte.

→ S'adresser à Joseph Gagnaire avenue Minard 63600 Ambert

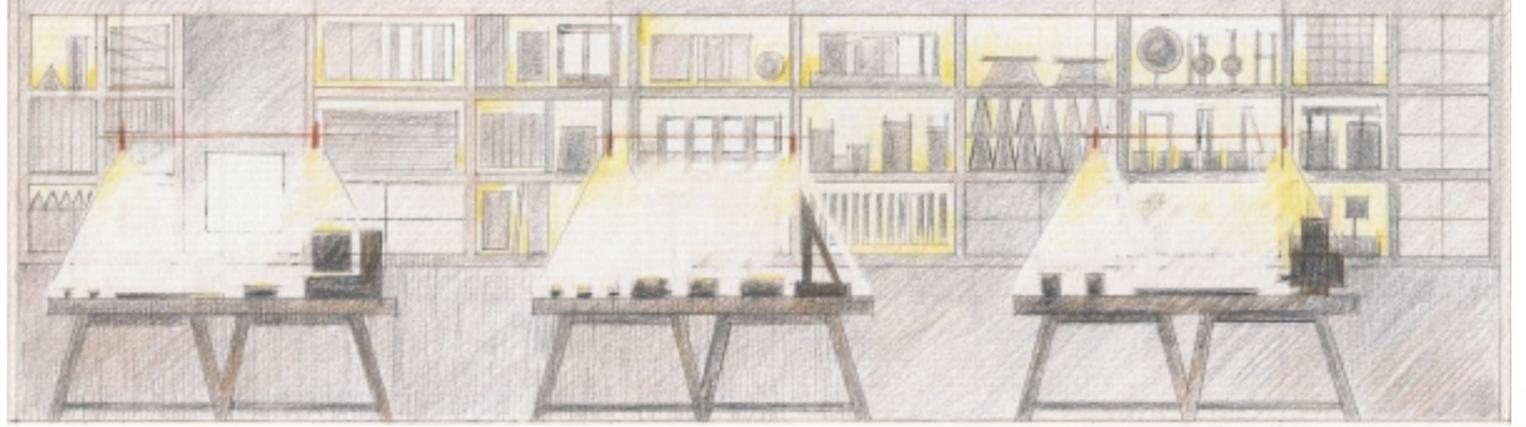
PARU

Le plateau de La Chaise-Dieu, d'un millénaire à l'autre. Le Fil de la Borne, n° 28 (50 F)

Livradois-Forez - n° 2

Automne-hiver 2001
Journal du Parc naturel régional
BP 17 - 63880 Saint-Gervais-sous-Meymont
Tél. 04 73 95 57 57 - Fax 04 73 95 57 84
E-mail : info@parc-livradois-forez.org
Http://www.parc-livradois-forez.org

Directeur de publication : Elie Foyette
Conception et rédaction : la vie comme elle va
Création graphique et réalisation : Vice Versa
Impression : Imprimeries Centre-France
Tirage : 51 000 exemplaires
N° d'ISNN en cours
Dépôt légal : quatrième trimestre 2001



Une des fonctions de la Maison du Parc est de présenter le territoire, ses richesses, ses savoir-faire. On pouvait redouter une approche fastidieuse, un brin scolaire et même redondante : les couteliers, les tresseurs, les papetiers... C'était compter sans l'intervention du scénographe Gilles Taschet* à qui le Parc a demandé de concevoir cette présentation dans un espace réparti sur deux niveaux.

Il faut absolument venir faire un tour du côté de Saint-Gervais-sous-Meymont.

Pour juger de l'architecture de la Maison du Parc, se faire sa propre opinion.

Puis vous pousserez la porte et...



Soyez les bienvenus à la Maison du Parc

D'abord, le visiteur se croit en terrain connu : des roues qui entraînent des courroies, lesquelles mettent en branle d'autres roues et toute une mécanique... On sait tout cela, on a vu tourner des moulins, des rouets, ou bien on a quelques notions de technologie. Mais on ne sait jamais tout. Prenez le "ticket" (gratuit) qui donne accès à l'Atelier encyclopédique; c'est un passeport pour l'imaginaire.

Une forêt d'arbres à cames

Voici ce qui est arrivé. On a découvert, il y a quelques années, en Livradois-Forez, les pages dispersées, certaines pages au moins, d'une "Encyclopédie des Arts et Techniques". Rien de bien étrange, croit-on encore; on n'ignore pas que certains volumes de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert ont été imprimés sur papier

d'Ambert. Mais les pages retrouvées récemment n'appartiennent pas à cet ouvrage. Elles portent toutes, "en bas, à droite", un signe cabalistique (plutôt grec, d'ailleurs), suivi d'un numéro, et leur contenu ne laisse pas de surprendre, d'intriguer.

Considérons, par exemple, cette page découverte en janvier 1993 à Longchaud, hameau de la vallée de Laga. Papier de pur chiffon, fabriqué à la main, avec mention d'une date : 1792. Les illustrations, "réalisées à la plume et à l'aquarelle avec un grand souci du détail", représentent l'abattage en forêt d'arbres à cames destinés vraisemblablement à équiper les moulins à papier de la région. Il semble qu'il ait existé une telle essence, si parfaitement adaptée à sa fonction dernière (Bernardin de Saint-Pierre n'y avait pas pensé), et qu'elle ait peu à peu disparu quand il n'y eut plus de demande.

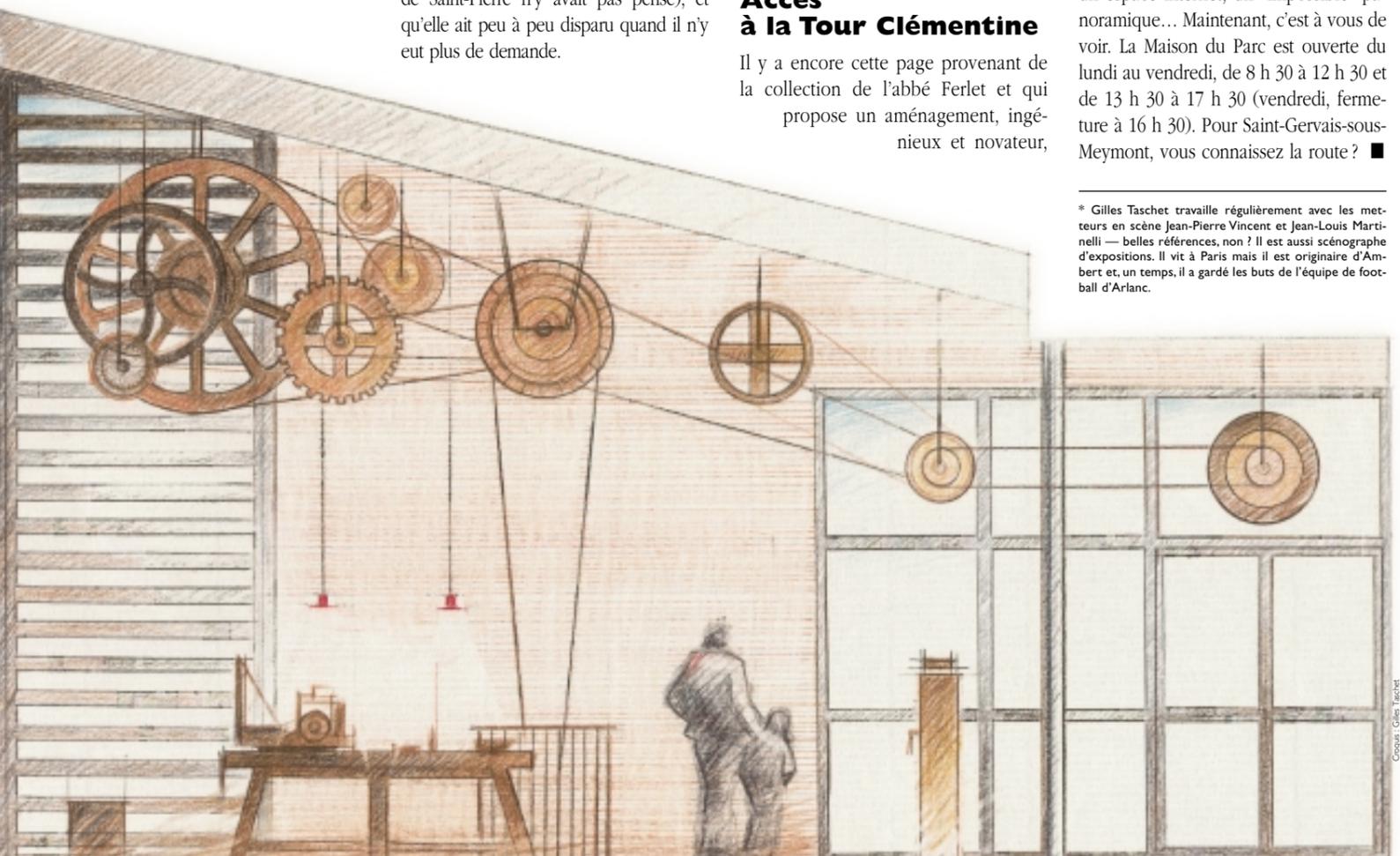
La page retrouvée à Viscomtat, en janvier 1935, et qui fut, un temps prêtée au Musée international du Cirque de Montevideo, déconcerte tout autant. Elle est l'œuvre d'un certain Aristide Carrière, fils d'émouleur, et représente Anaïs Mauricia Bétant "qui fut non seulement l'une des premières femmes élue maire, en 1945, mais aussi femme de cirque, créatrice des fameux numéros de l'autobolide et du bilboquet humain". Carrière, en témoignage d'admiration (ou d'amour?), imagine un numéro de lancer de couteaux dont la belle Thiernoise est la courageuse vedette.

Accès à la Tour Clémentine

Il y a encore cette page provenant de la collection de l'abbé Ferlet et qui propose un aménagement, ingénieux et novateur,

pour faciliter l'accès à la Tour Clémentine de La Chaise-Dieu. Et cette autre, découverte à Cunlhat, en février 1979, sur laquelle on devine, dans une superposition de croquis et esquisses, les bribes d'un schéma relatif au moteur à explosion. Il y a d'autres pages encore et un "cabinet de curiosités", un "pilier du temps", un espace internet, un "impossible" panoramique... Maintenant, c'est à vous de voir. La Maison du Parc est ouverte du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30 (vendredi, fermeture à 16 h 30). Pour Saint-Gervais-sous-Meymont, vous connaissez la route? ■

* Gilles Taschet travaille régulièrement avec les metteurs en scène Jean-Pierre Vincent et Jean-Louis Martelli — belles références, non ? Il est aussi scénographe d'expositions. Il vit à Paris mais il est originaire d'Ambert et, un temps, il a gardé les buts de l'équipe de football d'Arzac.



Des sentiers en état de marche

Pascal Coué énonce des chiffres comme un paysan qui évaluerait l'étendue de ses propriétés et qui voudrait en même temps montrer l'ampleur de sa tâche : "En Livradois-Forez, nous disposons de 1 649 kilomètres de sentiers balisés, inscrits au plan départemental des itinéraires de promenade et de randonnée du Puy-de-Dôme¹ — à titre de comparaison, Brest est à 1 351 km de Nice. À quoi il faut ajouter près de 500 kilomètres d'itinéraires non inscrits, aménagés plus récemment à l'initiative des communes et des groupements intercommunaux." Ce lacis s'ordonne en 118 circuits de petite randonnée, un *Tour de Pays* (à parcourir en une semaine), cinq circuits de week end, plus le circuit équestre de *La Boucle Dore*.

Ne flécher qu'à bon escient

La tâche, dont l'ampleur est grande en effet, consiste à maintenir ces sentiers en état de marche. C'est là qu'intervient l'association RELF (Randonnée en Livradois-Forez²), créée en décembre 1994 et dont Pascal Coué est l'animateur : "En fait, précise-t-il, nous assurons la coordination de la maintenance, une tâche plus particulièrement dévolue à Didier Jacquet, le second salarié de l'association. Nous sommes à l'interface entre les collectivités et un réseau de quelques quatre-vingts bénévoles."



Bernard Auroy est du nombre. Voici 17 ans, il a quitté Rambouillet pour venir s'installer à Saint-Just. Il préférerait la montagne, il a choisi la moyenne et la plus centrale. Passionné de randonnée, le bénévole est dans ses cordes : "J'ai d'abord commencé à m'occuper d'un sentier sur Valcivières. C'est un travail plutôt plaisant. On part avec la mallette que nous fournit l'association et qui contient un grattoir, un pot de peinture et un pinceau... Attention, nous ne sommes pas là pour colorier les arbres ou peindre les murets ; il ne faut flécher qu'à bon escient et pas plus qu'il n'est nécessaire. J'emène toujours un sécateur pour, au besoin, couper une branche ou des ronces envahissantes. Il convient de passer trois à quatre fois par an sur les sentiers dont on la charge." Dont une fois au début du printemps. Les bénévoles doivent en effet remettre une fiche descriptive en avril,

au plus tard, à l'association : "Nous disposons ainsi d'un état des lieux global, en amont de la saison, précise le responsable de RELF, et nous informons les collectivités (communes, groupements intercommunaux, Conseil général) des travaux à effectuer : dégager un arbre tombé, combler une ravine, débroussailler... En cas d'urgence et si la collectivité est dans l'impossibilité d'intervenir rapidement, c'est l'association qui opère." Ce cas d'exception ne devant pas, cependant, devenir la règle...

Facteur de développement économique

Bernard Auroy est récemment devenu président de l'Office de Tourisme de la Vallée de l'Ance et du Haut-Forez. Il a fortement contribué à l'édition, en juin dernier, d'un topoguide qui propose 17 itinéraires sur l'ensemble du secteur³ : "RELF nous a apporté aide et conseil, notamment pour l'édition." Sa mission consiste aussi, effectivement, à accompagner les projets des collectivités et, ensuite, à aider à leur promotion. L'association achève la mise au point d'un *Tour en VTT du Livradois-Forez*⁴, conçu à la demande des cinq centres VTT ; le topoguide afférent, édité par Chamina, paraîtra en mars prochain. À paraître également, le topoguide de l'itinéraire équestre de *La Boucle Dore*.

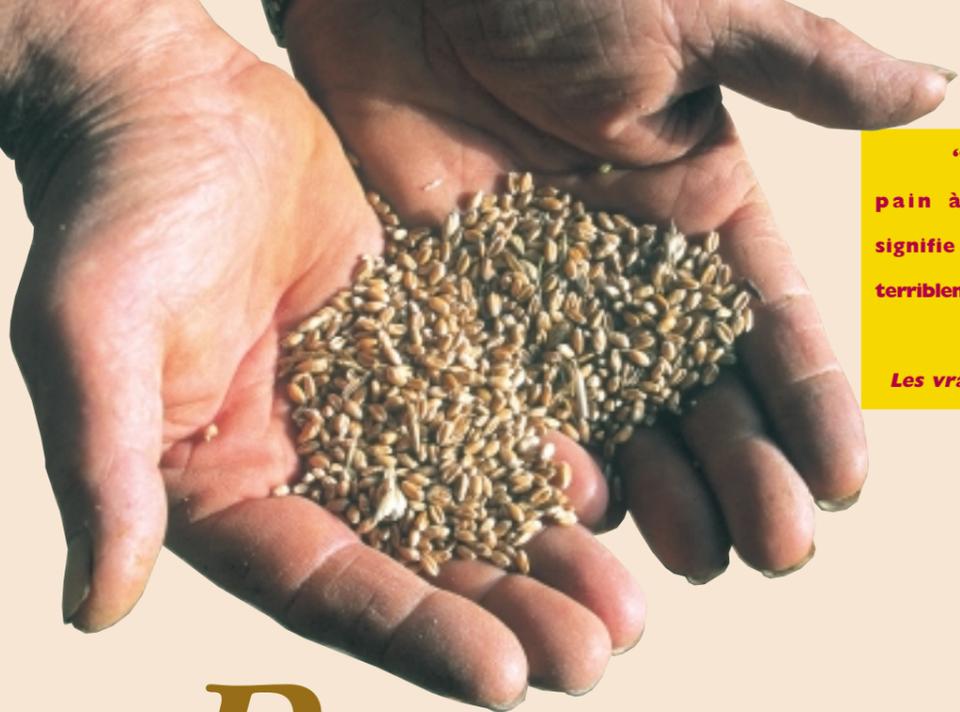
Craignant peut-être que ces balades nous aient détournés des préoccupations matérielles, Pascal Coué rappelle que "la randonnée est un élément important de l'offre touristique et, comme tel, facteur de développement économique". Pas si matérialiste que ça, cependant, il salue, pour finir, "l'engagement, la motivation et la compétence des bénévoles". ■

1 - Ces plans départementaux ont été institués par une loi de 1992. Les chiffres donnés ici ne prennent pas en compte le secteur Haute-Loire du Parc.

2 - L'association RELF est présidée par Paul Rodier, maire de Viscomtat et président de la Communauté de communes de la Montagne thiernoise. Elle bénéficie de financements du Conseil général du Puy-de-Dôme (convention à l'appui), de l'État et de l'Union européenne (programme Leader). Les groupements intercommunaux lui versent également une cotisation annuelle. Le Parc prend en charge la logistique (secrétariat, locaux, véhicule) et met à sa disposition un technicien d'appui : Sylvain Soubeyre.

3 - Ces éditions locales viennent en complément des deux topoguides existants édités par Chamina, *Tour de Pays* et *60 itinéraires de PR en Livradois-Forez*.

4 - Ce circuit est plutôt d'esprit sportif. Un itinéraire plus "familial" est à l'étude.



"(...) car le pain à mon avis signifie une chose terriblement grande."
Jean Giono,
Les vraies richesses

Bon comme le bon pain



"J'ai fabriqué un pain à l'ancienne avec une farine que je me procurais dans les Combrailles. La dénomination "à l'ancienne" ne me convenait pas tout à fait, j'aurais aimé que le produit porte le nom du terroir", raconte Olivier Rose, boulanger à Chabreloche. Il s'en ouvre à Jean-Claude Chabrol qui est aussi l'un de ses fournisseurs. Le meunier du Graveyroux, à Saint-Dier d'Auvergne, voudrait bien donner satisfaction à son client... "Malheureusement, je ne le pouvais pas. Cette farine est fabriquée avec une variété de blé, le Camp-Rémy (les variétés de blé ont toujours des noms étranges qui semblent avoir été inventés par Alexandre Vialatte ou par les Américains, on ne sait trop), qui n'était plus cultivée en Livradois-Forez." Il ne se résigne pas pour autant. Il rencontre deux ou trois agriculteurs et les incite à semer à nouveau du Camp-Rémy¹. Le meunier a été convaincant : la première moisson, en août 2000, donne cinquante tonnes de grain qui feront trente-cinq tonnes de farine.

Depuis le 18 juin dernier, une quinzaine de boulangers proposent à leurs clients des baguettes, des couronnes ou des tourtes estampillées pain du Livradois-Forez. La date est mémorable, le pain est bon, très bon.

Pied de nez à la "mondialisation"

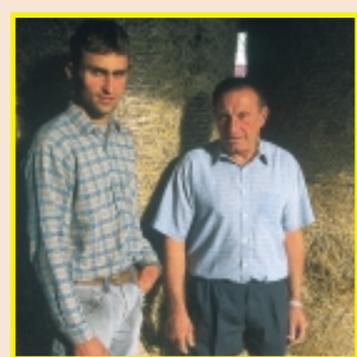
Jean-Claude Chabrol parle de l'opération au Syndicat de la Boulangerie, à Clermont-Ferrand, où elle suscite un vif intérêt. Jean-Luc Privat, boulanger à Courpière, est l'un des plus enthousiaste : "Cette farine se travaille très bien. Il faut faire un pain du Livradois-Forez." Le

meunier et les deux boulangers prennent alors contact avec le Parc qui, de leur propre aveu, leur réserve le meilleur accueil. "Cette initiative nous est apparue comme le moyen de créer une véritable filière, de constituer un réseau d'entreprises, de valoriser des savoir-faire (c'est une chance d'avoir encore un moulin) et de relancer la culture d'une variété de céréale", explique leur interlocuteur, Etienne Clair, chargé du développement économique au Parc. L'initiative est aussi un assez joli pied de nez à la "mondialisation" dont on nous rebat les oreilles et un bel exemple de ce que l'on appelle désormais le "développement durable". À partir de cette rencontre, les choses s'accélérent. Le Parc et le trio initial organisent une réunion à laquelle sont conviés tous les boulangers du Livradois-Forez. Ils sont cent trente sur l'ensemble du territoire, tous ne répondent pas à l'invitation mais ils sont assez nombreux cependant pour que l'on puisse aller de l'avant. Avec les intéressés, agriculteurs compris, le Parc élabore un cahier des charges qui vaut charte de qualité, moyennant quoi il autorise l'utilisation de son logo². Et le 18 juin 2001, la commercialisation du pain du Livradois-Forez est officiellement annoncée au moulin du Graveyroux. Il est d'ores et déjà en vente dans quatorze boulangeries.

"Un blé d'hiver qui vient haut"

À Saint-Flour l'Étang, Roland Fayard est l'un des trois agriculteurs³ à s'être engagé dans la culture du Camp-Rémy, sur une superficie de quatre hectares pour commencer : "C'est une variété qu'on avait un peu délaissée parce qu'elle a un rendement moindre et elle est un peu dure à battre." À ces deux réserves près, l'éloge est de rigueur : "C'est un blé d'hiver qui vient haut, généreux en paille et qui résiste bien à la verse."

Aurélien et Laurent Fayard



Florence et Olivier Rose



Photo : Christophe Camus

U
N
A
I
J
S
U
O
R



Un rien de désberbant, un peu d'azote... il est surtout "engraissé" au fumier de vaches." Autre avantage : "Le meunier nous le paie un peu plus cher" (en bout de chaîne, la baguette coûte environ cinquante centimes de plus qu'une baguette ordinaire). Roland Fayard a fait valoir ses droits à la retraite en janvier dernier ; son fils, Aurélien (22 ans), qui a pris la succession, est bien décidé à continuer sur la lancée : "Puisqu'il y a de la demande..." Quand on pousse la porte du moulin du Graveyroux, on est assailli par une bonne odeur de farine qui est à la fois une odeur de plein champ et de dessert préparé dans l'intimité d'une cuisine. Jean-Claude Chabrol avoue qu'il ne ressent plus ce plaisir olfactif :



Jean-Claude Chabrol

"On s'habitue, forcément. Mais quand j'ai commencé à écraser du Camp-Rémy j'ai retrouvé cette sensation ; c'est une farine plus odorante que celle du blé classique. Puis je me suis aussi habitué à son odeur." Il dit que cette farine est plus riche en gluten, ce qui favorise "un meilleur développement à la cuisson" et donne à la mie "une belle couleur mordorée". Pour le meunier, la création de cette filière est une aubaine : "Vous savez, la concurrence est rude dans notre profession. Je suis à la recherche de niches de marché comme celle-ci qui n'intéressent pas forcément les grandes minoteries." Il n'a pas encore épuisé les cinquante tonnes de la moisson 2000... "Et heureusement, parce qu'il faut toujours, pendant une période de transition, couper le blé nouveau avec celui de la récolte précédente. Un grain trop frais n'est pas bon."

"Excellente pour un travail à l'ancienne"

La célébration du pain du Livradois-Forez se poursuit chez le boulanger : "Cette farine est excellente pour un travail à l'ancienne. On pétrit la pâte pendant sept à huit minutes, on la laisse reposer une heure et demie pour qu'elle se charge en arômes. Ensuite, il faut la tourner et la peser à la main." On ne se lasse pas d'écouter Olivier Rose vanter sa production : "C'est un pain sur levain, sans améliorant ni additif. La croûte est épaisse, la mie très alvéolée..." Quant à la "traçabilité", elle est parfaite : "Voyez vous-même, nous affichons ici les noms des agriculteurs qui ont approvisionné le moulin du Graveyroux. Vous pouvez quasiment remonter de la baguette à la parcelle." Et pendant que son mari retourne au four, l'argument majeur est servi par Florence Rose : "Quand nos clients goûtent au pain du Livradois-Forez, en général ils en redemandent." ■

1 - Il faut rendre hommage aux quelques agriculteurs des Combrailles qui ont continué de cultiver cette variété et sans qui le pain du Livradois-Forez n'aurait peut-être pas été "inventé".

2 - L'appellation Parc naturel régional (Livradois-Forez ou autre) est en effet une marque déposée qui, en tant que telle, ne peut être utilisée par des tiers sans autorisation explicite.

3 - Les deux autres sont Daniel Pradier, à Saint-Julien de Coppe (GAEC de Roche), et Jean-Michel Delavet, à Montmorin.



"Je n'ai pas vu passer ma vie"

Robert Chabrol fait les comptes avec un brin de nostalgie : "230 moulins dans le Puy-de-Dôme en 1950, 19 aujourd'hui. Dans la seule vallée de la Dore, il y en avait 62 ; depuis la fermeture de la minoterie de Pont de David, il ne reste plus que le Graveyroux¹. C'est un déclin programmé depuis longtemps, depuis 1936, lorsque la profession elle-même a réclamé l'instauration de contingents (l'équivalent des quotas laitiers). Nous nous sommes mangés les uns les autres, les plus dynamiques l'ont emporté."

"Tu me paieras quand tu pourras"

Fils de meunier, Robert Chabrol est né dans un moulin, à Roanne. Il a passé son enfance au moulin Pilard, entre Ferrière-sur-Sichon et La Guillerme : "À la fin de la guerre, mon père, qui avait à peine quarante ans, ne pouvait plus respirer. À dix-huit ans, je lui ai succédé pour mener le bail à son terme. J'ai tout de suite su que j'en ferais mon métier." En août 1950, il reprend un moulin à Vodable, avec son frère et un ouvrier, "mais contre l'avis de mon père qui ne voyait aucun avenir là-dedans (lui-même s'était reconverti dans l'électricité) ; il nous a quand même prêté les 10 000 francs qui nous manquaient". "C'était une époque bénie, poursuit l'entrepreneur. On mangeait trois à quatre fois plus de pain qu'aujourd'hui, on en nourrissait les chiens." Et les clients étaient patients : "Je me souviendrai toujours de ce paysan, Monsieur Doupeux. Il est arrivé au moulin après les battages, il m'a dit : je t'apporte une tonne de blé, fais ton travail, tu me paieras quand tu pourras."

Le Miodet fait tourner le moulin six mois de l'année

Le moulin de Vodable tourne bien². Robert Chabrol le laisse aux bons soins de son frère et va s'installer à Chéniers dans la Creuse et, quelques années plus tard,

"La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la cordillère des Andes."

Francis Ponge,
Le parti pris des choses



Robert Chabrol

à Charenton-du-Cher. Un temps, il fera l'électricien dans une mine d'uranium puis à l'entreprise paternelle, au Mayet-de-Montagne, "mais ce n'était pas ma vocation". En 1966, Benoît Cros, le meunier du Graveyroux, vient lui proposer de reprendre son affaire. Malheureusement, la mise de fonds est trop importante... "Hé bien, vous me croirez si vous voulez, c'est le vendeur qui a prêté à l'acquéreur l'argent qui lui manquait ! Je l'ai remboursé, bien sûr, et je lui ai donné cette satisfaction : jusqu'à sa mort, il a vu son moulin qui continuait de tourner. Il passait très souvent."

Ici, Robert Chabrol est à son aise. Il soulève la vitre rectangulaire qui découvre les cylindres du convertisseur : "Voyez, là, sur le rebord métallique, la poussière est très blanche. C'est signe que le grain a été bien nettoyé ; la farine sera bonne." Il voudra tout vous dire à propos du broyage et du convertissage, de l'art de "piocher l'amande", de la différence entre le gros son, le petit son et le remoulage. Il dira sans hésiter le nom de ce Hongrois, Ganz, qui inventa, vers 1870, les cylindres à rainures inclinées qui, peu à peu, remplacèrent les meules. Il vantera la longévité de ce tamis à plat, le *Plansichter*, caisse de bois rectangulaire dotée de plusieurs manchons et qui semble animée de mouvements convulsifs, "mais qui tourne depuis 1938, et comme une montre". Il n'oubliera pas de parler du Miodet, le ruisseau "qui fait tourner le moulin six mois de l'année, de novembre à juin, sauf quand, au plus fort de l'hiver, le bief est pris par le gel".

Il a probablement commencé sa carrière en broyant du chanvre

Le moulin du Graveyroux a été édifié vers 1850, par une famille de tisserands, les Boudal, et il a probablement commencé sa carrière en broyant du chanvre... Robert Chabrol fait une parenthèse : "Savez-vous que l'aîné des Boudal, Léon, qui est né ici et qui est devenu curé, a été l'un des fondateurs de l'école des peintres de Murot³ ?"

Le moulin ronronne, la farine sera bonne. "Je n'ai pas vu passer ma vie", avoue Robert Chabrol. Rina, son épouse, sourit ; elle sait bien que ni lui ni elle n'ont guère eu de répit. Jean-Claude, leur fils, a pris les rênes en 1992, mais quand il est en livraison ou occupé à d'autres tâches, c'est à eux qu'il revient de s'assurer que le moulin a du grain à moudre et que le *Plansichter* continue de tourner comme une montre. Robert Chabrol prend un évident plaisir à raconter son métier, à évoquer ses souvenirs, en faisant visiter le Graveyroux. Sans cela, sait-on jamais, il pourrait s'imaginer qu'il est retraité. ■

1 - D'autres moulins sont cependant encore en activité en Livradois-Forez : un à Sauxillanges, un à Billom et trois à Saint-Rémy de Chagnat.

2 - Le moulin de Vodable a arrêté sa production en 1959.



→ Le Moulin du Graveyroux
63520 Saint-Dier d'Auvergne
Visites guidées sur rendez-vous.
Tél. 04 73 70 80 21

On a peine à l'imaginer mais, à la fin du XIX^e siècle, les contreforts ouest du Livradois offraient au regard tous les aspects d'un paysage viticole. Le phylloxera, l'exode rural et la concurrence de crus renommés ont modifié la donne et changé la perspective. Pourtant, quelques vigneron font de la résistance, à Egliseneuve-près-Billom, à Saint-Jean-en-Val. Ils parlent de leur métier comme d'un héritage, ils vantent leur vin avec des mots gourmands et fruités.

En arrivant au Mas d'Auteyras, un hameau de la commune d'Egliseneuve, on est prévenu d'emblée. Un panneau apposé contre un pilier du lavoir indique sans ménagement : "eau non potable". Dans la ruelle voisine, un autre panneau, plus primesautier et plus richement coloré, confirme : "Le vin d'ici est meilleur que l'eau de là". Maintenant, si vous voulez bien entrer dans la cave des Vignerons d'Egliseneuve...

La raison venant avec l'âge

D'abord, permettez que le maître des lieux, Daniel Vigier, vous dise un mot de sa vie : "Comme beaucoup, je suis entré chez Michelin (d'ailleurs j'y suis toujours, mais à mi-temps) et je revenais ici chaque fin de semaine. Nous étions une bande de copains, préférant songer à la fête plutôt que d'aller donner un coup de main à nos parents qui cultivaient encore quelques arpents de vigne. Au fil des années, nous voyions bien que les hommes se voûtaient et que le vignoble rétrécissait comme peau de chagrin. La raison venant avec l'âge, nous avons fini par penser que nous serions indignes de notre pays si nous ne préservions pas ce patrimoine. Nous en avons beaucoup parlé, en cboquant les verres." En juin 1993, la bande de copains organise une réunion à la mairie à laquelle sont conviés les vigneron — en exercice ou potentiels —, les élus et un technicien de la Fédération viticole :

Le vin d'ici est meilleur...



"Je dois dire qu'on nous a bien encouragés. Nous avons constitué une association loi 1901 (le Club Amical des Vignerons d'Egliseneuve — nous étions contents de notre sigle !), vendangé, vinifié tous ensemble... La grande nouveauté c'est que nous avons décidé d'embouteiller notre production (7 500 litres), mais au moment de la mettre en vente, au printemps suivant, nous nous sommes aperçus qu'une association n'était pas l'outil le mieux adapté. Alors, en toute hâte, nous avons créé une SARL et, en juillet, tout était vendu, aux amis, aux relations. Malgré l'improvisation, le succès était au rendez-vous."

Fruits rouges et notes poivrées

Les vignerons d'Egliseneuve se comptent sur les doigts des deux mains, ils cultivent, ensemble, sept hectares répartis en quatre grands secteurs, bien exposés... "Et comme nous sommes adossés aux contreforts du Livradois, nous avons un vent qui vient du sud-ouest, il se lève à midi et souffle jusqu'au soir. C'est une brise très douce qui favorise l'évaporation et active la végétation. Ce vent n'a pas de nom, il est connu de nous seuls." La production s'est stabilisée à 20 000 litres par an vendus, sous l'appellation Vin de Pays du Puy-de-Dôme, à la cave¹, sur les marchés locaux, dans quelques grands magasins et dans un hypermarché à Aubière. "À 20 francs la bouteille, certains nous trouvent un peu cher pour un vin de pays... Ça, je ne peux pas l'accepter. Dans le Beaujolais, un hectare exige 250 heures de travail par an ; chez nous, sur nos parcelles non mécanisables, il faut lui consacrer 900 heures. Nous sommes dans la catégorie des productions fermières (bien que ce label n'existe pas pour le vin), na-



Daniel Vigier

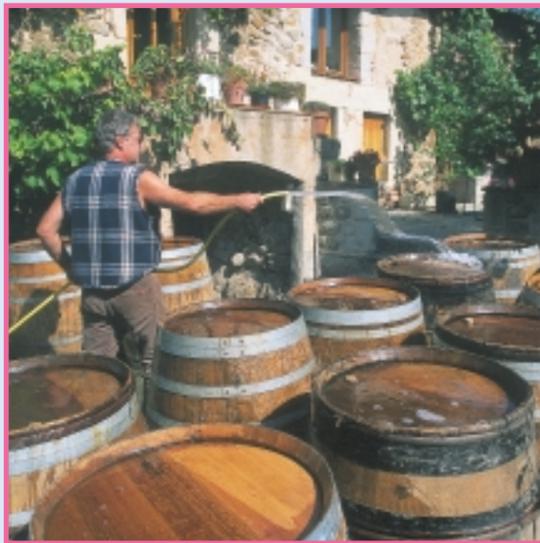
turelles, authentiques. Et puis, j'insiste, c'est notre contribution au maintien d'un patrimoine ancestral."

Maintenant, on est pressé de savoir comment se comporte ce patrimoine-là entre la langue et le palais. "Le rouge est léger avec des goûts de fruits rouges et des notes poivrées, il se boit frais en accompagnement de viandes blanches et de grillades. Le rosé est un vin un peu vif aux arômes de pamplemousse, il se déguste au casse-croûte du matin ou bien en apéritif avec un soupçon de sirop de cassis, de mûre ou de myrtille." N'abusez pas, nous avons encore de la route à faire, jusqu'à Saint-Jean-en-Val.

Mettons que nous ayons repris l'auto-route A75. Sortie 13, après Issoire, puis départementale 999 en direction du Vernet-la-Varenne. À Sarpoil, emprunter, à main gauche, une route étroite qui serpente jusqu'au hameau de Riolette.

Une idée qui n'a pas si mal vieilli

Si un vent a soufflé ici, c'est probablement celui de mai 68 ; il portait jusqu'à Paris la bonne odeur des vignes qu'un grand-père traitait à la bouillie bordelaise et au purin d'ortie. "Je crois que j'ai toujours vécu à Paris avec l'idée de fuir cette ville et de revenir sur la ferme de mon grand-père", avoue Philippe Grenier. Déjà, son nom fait penser à la maison selon Bachelard² et, bien sûr, on ne l'imagine pas sans une cave. Il revient au début des années 70, il a vingt printemps et en tête cette idée qui n'a pas si mal vieilli : "vivre et travailler au pays". Le slogan est un peu à l'étroit sur une propriété de dix hectares dont un et demi de vigne. "Tout en m'occupant de la ferme — j'élevais des chevaux et quelques moutons —, j'ai fait de la céramique pendant une quinzaine d'an-



Philippe Grenier

nées, de la poterie, de la sculpture. J'ai aussi été bûcheron, maçon."

Le temps passe, nous voici au tout début de la décennie 90. Philippe Grenier négocie un nouveau virage professionnel. Il achète quelques parcelles de vignes, plus ou moins délaissées. Le remembrement arrive là-dessus et il se retrouve propriétaire de trois hectares, à peu près groupés, au flanc du coteau de Badoulin. "Pour la première récolte, en 1993, j'ai vinifié un peu comme mon grand-père me l'avait enseigné, un peu en jouant les apprentis-sorciers, adaptant des techniques que je ne maîtrisais qu'imparfaitement. Puis, je me suis documenté, j'ai consulté des viticulteurs... L'année suivante, j'ai procédé à une vinification qui me semblait enfin digne d'un professionnel et j'ai embouteillé." Merci, ô lecteur attentif, de remarquer que le sursaut viticole s'est produit simultanément à Egliseneuve et à Saint-Jean-en-Val. Même si on ne peut que se borner à constater cette coïncidence.

Sur un lit de paille de seigle

Bon an mal an, le vignoble du coteau de Badoulin donne de 12 000 à 15 000 litres... qu'on va s'empresser de tester,

évidemment. Le rouge est assez tannique, avec des arômes de framboise ou de cassis ; on le boit frais. Le blanc (gardé huit mois en fût de chêne) est un vin sec, plutôt aromatique, très légèrement boisé, et il accompagne avec bonheur une truite fario ou un bon fromage de chèvre. Aux prix respectifs de 23 et 29 francs. Philippe Grenier produit également un vin élaboré selon la méthode champenoise (40 francs) et une petite merveille qu'on n'ose pas appeler "vin de paille" de crainte de froisser les Jurassiens qui se réservent jalousement ce label : "Les raisins sont rigoureusement triés à la récolte, mis à sécher sur un lit de paille de seigle — pour qu'ils se déshydratent et se concentrent — et pressés en mars. Ce vin liquoreux est un assemblage de différents cépages." Après dégustation, nul ne songerait à discuter son prix : 180 francs la bouteille de 50 centilitres.

La vente directe représente 60 % (avec un point de vente, durant l'été, en bordure de la D 999). Le vin de Badoulin est aussi servi sur quelques bonnes tables d'Auvergne (notamment à la Bergerie de Sarpoil) et d'Allemagne, et distribué dans deux hypermarchés, à Issoire et Clermont-Ferrand.

Avec 10 % de clientèle en plus...

Philippe Grenier a d'emblée fait le choix d'une agriculture respectueuse de l'environnement (son grand-père ne devait pas procéder autrement) : ni engrais chimique ni pesticide de synthèse. Cette année, il a désherbé sept fois, utilisant un attelage de chevaux, un petit motoculteur et, parfois, la houe : "Avec un désherbant chimique, deux fois auraient suffi." Il vient de s'engager dans une démarche de reconversion à la viticulture biologique, sans avoir à beaucoup se reconverter³. Envisage-t-il d'agrandir son vignoble ? "Non. Je songe même à m'orienter vers de plus petits rendements et, mettant à profit la liberté de choix des cépages que nous autorise l'appellation Vin de Pays⁴, je vais m'attacher à concevoir des produits de plus en plus spécifiques et développer l'élevage en fût de chêne."

Les vignerons du Livradois-Forez sont-ils heureux, confiants ? Du côté d'Egliseneuve, Daniel Vigier avoue une légère déception : "J'espérais que les jeunes prendraient le relais, mais ils tardent un peu. Peut-être que notre vignoble n'a pas une taille suffisante..." Et à Saint-Jean-en-Val : "Pour faire ce métier, il ne faut pas être trop exigeant en termes de revenu. Pourtant, avec 10 % de clientèle en plus, je m'estimerai satisfait." On voit bien comment, tout en respectant les consignes de modération, on pourrait les aider. Et on peut compter sur leur ténacité réaffirmée avec force, et en VO, sur l'étiquette des bouteilles de la Cuvée de Badoulin : "Sem d'Auverna, lacharem pas !"

PS. D'autres agriculteurs et habitants du Livradois-Forez cultivent encore la vigne, mais leur production n'est pas commercialisée. ■



Photo : C. Cmus

→ Les Vignerons d'Egliseneuve, Le Mas d'Auteyras, 63160 Egliseneuve-près-Billom. Tél. 04 73 68 34 06

→ Philippe Grenier, Riolette, 63490 Saint-Jean-en-Val. Tél. 04 73 71 04 57

1 - Au Mas d'Auteyras. Ouverture du lundi au samedi, de 16 h à 19 h.

2 - On peut bien, en passant, recommander la lecture de *La poétique de l'espace* dont le premier chapitre est précisément consacré à la maison, de la cave au grenier. Éditions Quadrige/Presses Universitaires de France.

3 - La démarche, que l'État encourage avec une modeste subvention, est programmée sur trois ans. Elle permettra au producteur de se prévaloir du label "vin issu de l'agriculture biologique".

4 - Philippe Grenier est président du Syndicat des Vins de Pays du Puy-de-Dôme.

Pour sa quatorzième édition, du 27 au 29 juillet 2001, le Festival de musique country a accueilli 15 000 personnes. Entretien avec Georges Carrier, président de l'association organisatrice, qui enseigne l'anglais et la civilisation américaine à Lyon... et qui possède une résidence secondaire à Craponne-sur-Arzon.



Craponne dans la cour des grands

Au risque d'un anglicisme, on peut considérer cette histoire comme une *success story*.

- On peut. Le Festival a commencé sa carrière à Dore l'Église, en 1988. Cinq éditions plus tard, pour des raisons de capacité d'accueil, il a émigré à Craponne. En 2000, nous avons atteint le seuil des 10 000 entrées payantes et cette année nous sommes passés à 11 500. En prenant en compte les invités, les artistes, leurs équipes, on peut considérer que Craponne a accueilli 15 000 personnes en trois jours. Maintenant, nous sommes entrés dans la cour des grands et les médias nationaux

commencent à s'intéresser à nous ; le quotidien Libération nous a d'ailleurs consacré une page entière (30 juillet 2001).

- D'où vient le public ?

- À 60 % des régions Rhône-Alpes et Auvergne. Mais aussi de tous les départements de France et de pas mal de pays européens : Espagne, Italie, Suisse, Belgique, Luxembourg, Hollande... Nous avons aussi quelques Américains, lorsqu'ils sont en vacances dans la région. La moyenne d'âge ? environ la quarantaine.

- La country est souvent perçue comme une musique rustique, musique de blancs un peu frustes, de rednecks.

- Si vous allez dans le sud des États-Unis, évitez d'employer cette expression qui signifie culs-terreux, bouseux. On les appelait ainsi parce qu'ils travaillaient en T-shirt et que le soleil leur brûlait le cou.

La country est une musique plurielle dont les origines sont à l'image de l'Amérique, extrêmement diverses. On distingue différents genres : le western swing, dont on retrouve l'écho dans les chansons jazzy d'Yves Montand ; le cajun, venu de Louisiane et d'obédience française ; le honky tonk, musique texane avec de fortes influences germaniques ; le blue grass qui est essentiellement acoustique ; le rockabilly, mélange de gospel, de blues, de soul et de rock'n roll — un genre popularisé par Elvis Presley à ses débuts ; la new country, une variante formatée pour les radios FM et qui n'est pas vraiment notre tasse de thé, à Craponne.

Beaucoup de préjugés perdurent parce que nous n'avons pas les mêmes références que les Américains. Le plus grand nom de la country aux USA et au Canada est Garth Brooks ; il vend davantage de disques que Mickael Jackson mais, ici, personne ne le connaît.

- Plus prosaïquement, quel est le budget du Festival ?

- 2 millions de francs pour un montant de recettes de près de 1,4 MF. On boucle avec des subventions et des sponsors. Nous aimerions cependant que les collectivités territoriales se montrent un peu plus généreuses ; trois jours de pluie suffiraient à nous mettre dans une situation extrêmement délicate. Nous souhaitons également

que la commune prenne en charge l'aménagement des infrastructures sur le terrain d'accueil (7 hectares).

- Les habitants assistent-ils aux spectacles ?

- Ils ont été un peu réservés au début. Maintenant, ils viennent en nombre, portant parfois le stetson ou arborant un petit bandana. Désormais ce Festival est leur Festival. Ils seraient très déçus de le voir partir ailleurs. J'ajoute que les retombées économiques, pour le canton, sont estimées à près de 8 millions de francs. Et je crois que nous avons encore une marge de progression : Craponne, avec un effort supplémentaire des collectivités territoriales, pourraient accueillir jusqu'à 20 000 festivaliers.

- Avez-vous assisté au Festival de La Chaise-Dieu ?

- Pas cette année, mais j'y vais souvent. J'adore la musique classique. J'aime toutes les musiques, j'ai simplement un peu de mal avec la techno. ■

* Commune de Craponne, Conseil général de la Haute-Loire, Parc Livradois-Forez, Conseil régional d'Auvergne, DRAC... L'association emploie une secrétaire à plein temps et un technicien à mi-temps.

→ Association Festival Country Rendez-Vous
tél. 04 71 03 25 52
fax 04 71 03 24 45
e-mail : Country.Rendez-Vous@wanadoo.fr
site : www.festivaldecraponne.com



Des Brésiliens en Livradois-Forez

Oublions un instant les clichés, les favelas, le carnaval, Ronaldo et la samba.

Les Brésiliens s'occupent aussi à créer des Parcs naturels. C'est à ce titre qu'ils sont venus en Livradois-Forez, et qu'ils reviendront.

En mai dernier, le Parc Livradois-Forez accueillait (pour la deuxième fois) une délégation du *Parque natural regional do Pantanal* conduite par Reginaldo-Luis Lima de Barros et José Marquez de Susa.

Prendre en compte les projets des habitants

Quelques précisions géographiques s'imposent. Vaste secteur de marais (17 millions d'hectares), le Pantanal est à cheval sur trois pays : Brésil (pour plus des 3/4 de sa superficie), Bolivie et Paraguay, à peu près au centre du continent sud-américain. Ce territoire est inondé la moitié de l'année (sous des hauteurs d'eau pouvant atteindre 5 mètres), il n'est occupé de façon permanente que depuis deux siècles, avec une densité de l'ordre d'un habitant au km². Les Pantanairos y pratiquent l'élevage bovin extensif mais, depuis une vingtaine d'années, ils connaissent une baisse de revenu importante, la superficie des exploitations diminue et certaines terres sont menacées d'abandon. Les conséquences d'une telle déprise ? "A titre expérimental, et en liaison avec un institut de recherche, nous avons retiré

tout le bétail pendant une année sur des parcelles bien délimitées, explique Reginaldo-Luis Lima de Barros. À la saison sèche, l'herbe haute s'est embrasée et tout a été ravagé." C'est pourquoi les Pantanairos réfléchissent aux moyens de maintenir l'élevage extensif : valorisation des productions, diversifications des activités (du tourisme aux plantes médicinales), etc. Des thèmes bien connus chez nous...

"Depuis 1986, le gouvernement du Mato Grosso do Sul¹ cherchait effectivement des solutions alternatives, confirme José Marquez de Susa. L'ambassade de France nous a recommandé de prendre contact avec la Fédération des Parcs naturels régionaux et, en 1996, nous avons engagé avec elle une coopération technique²". C'est dans ce cadre que la délégation du

Pantanal était accueillie en Livradois-Forez : "Nous sommes particulièrement intéressés par le mode de fonctionnement du Parc, son syndicat mixte, ses pratiques démocratiques, sa charte pour dix ans... Nous souhaiterions mettre en place une telle structure qui ait pleine capacité à prendre en compte les projets des habitants et à les accompagner."

Mettre en œuvre un desenvolvimento sustentavel

... Maintenant que votre atlas est ouvert, descendez un peu au sud, et à l'ouest, voici Porto Alegre et l'immense Lagon dos Patos. Ici aussi, un projet de Parc naturel est en gestation, le *Parque do Camaquã* qui devrait s'étendre sur tout le

bassin versant de la rivière du même nom. On y élève des bovins et des moutons. On y a longtemps extrait le cuivre, jusqu'à épuisement du filon. On songe maintenant à préserver le patrimoine naturel et culturel, à développer le tourisme... L'un des initiateurs de cette démarche, Anderson Cavalcante Labato, professeur de droit, est déjà venu deux fois en Livradois-Forez³, il projette d'y amener, en février prochain, une délégation de l'État du Rio Grande do Sul et des universitaires.

Certes, les Hautes-Chaumes ou la Comté n'ont guère de points communs avec le Pantanal ou les rivages du Camaquã mais... "La plus grande similitude entre nous, assure Reginaldo-Luis Lima de Barros, c'est que nous considérons que l'homme est l'animal le plus important pour la préservation des espèces ; il est capable de les sauver puisqu'il a montré, a contrario, qu'il pouvait en détruire beaucoup. Nous avons une même ambition : mettre en œuvre un desenvolvimento sustentavel." Ce que nous avons traduit, un peu maladroitement, par *développement durable*. ■

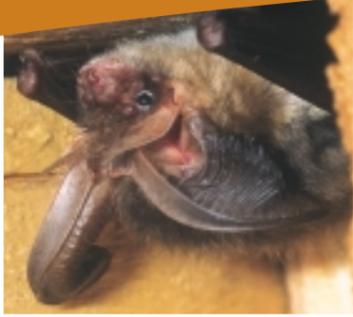


Photos : Olivier André (FRNF)

1 - Le régime politique du Brésil est de type fédéral. Précisons que le projet de Parc naturel concerne seulement une partie du Pantanal brésilien.

2 - Avec des financements de l'Union européenne, de l'État français et de l'État du Mato Grosso. Sous couvert de ce partenariat, la Fédération a dépêché sur place un chargé de mission, Jean-Philippe Delorme, en poste pour quatre ans.

3 - Des études universitaires à Toulouse et le hasard des amitiés expliquent ce choix. On en reparlera.



**“Je suis oiseau ; voyez mes ailes (...)
Je suis souris : vivent les rats !”
On connaît la chanson de La Fontaine qui fait de la chauve-souris le symbole de l’opportuniste, quoiqu’elle n’ait pas plus que d’autres propension à retourner sa veste.
A cause des fables, des légendes et des préjugés, en raison aussi, peut-être, d’un minois moins avenant que le “long museau” des belettes “courroucées” dont parle le fabuliste, la chauve-souris est demeurée longtemps méconnue et déconsidérée. Mais les temps changent.**

“ Je suis Oiseau voyez mes ailes ”



Photos : Arthur

En 1993 et 1994, un spécialiste des chiroptères, Christian Joulot, vient spécialement du Parc du Mercantour pour s’occuper des chauves-souris du Livradois-Forez, avec mission de réaliser un pré-inventaire. Le spécialiste ne se contente pas de laisser pousser ses cheveux et d’attendre que les chauves-souris s’accrochent à ses boucles... la légende est fautive ! Il tend ses filets en des points stratégiques (accès à des sites de chasse en particulier), capture les bêtes¹ et, en se pressant pour ne pas les traumatiser mais sans trop se soucier de leur pudeur, il les examine sous toutes les coutures. En effet, bien des espèces ne diffèrent entre elles que par un infime détail ; sachiez-vous, par exemple, que l’Oreillard roux se distingue de l’Oreillard gris par la conformation de ses attributs sexuels ?

Petit Rhinolophe de bon augure

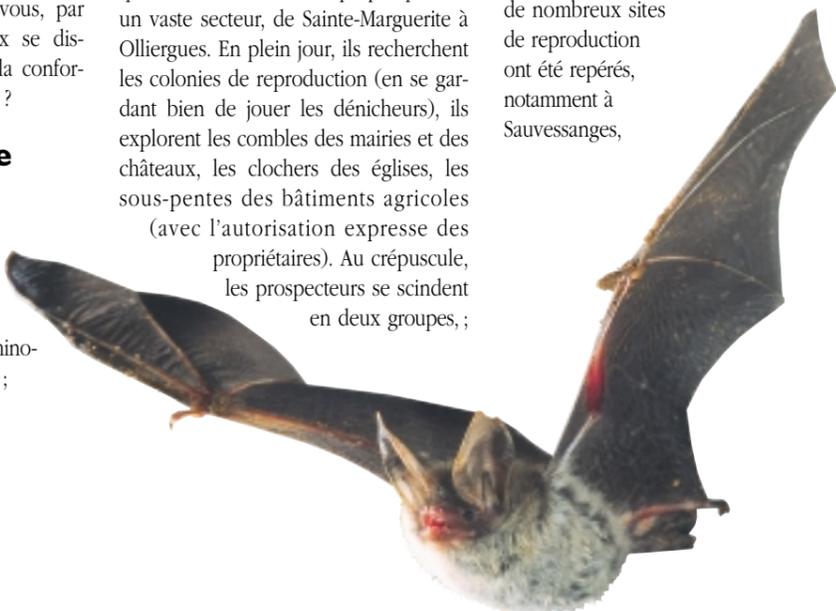
Après le passage de Christian Joulot, on en sait un peu plus long à propos de la présence des différentes espèces en Livradois-Forez. Celle du Petit Rhinolophe², notamment, est attestée ; et c’est de bon augure car cette espèce

est en nette régression dans les pays du nord de l’Europe. Plusieurs sites donnant asile à des populations importantes ont également été identifiés, en particulier une ancienne galerie minière, sur la commune d’Auzelle, où des mesures de protection sont prises en concertation avec le propriétaire. Puis, on délaisse un peu les chauves-souris, elles ont l’habitude.

Par la bouche ou par le nez

En juillet 1999, l’association Chauve-Souris Auvergne s’invite à Marsac-en-Livradois (le Parc lui apportant une aide logistique et administrative) avec une quinzaine de bénévoles qui prospectent un vaste secteur, de Sainte-Marguerite à Olliergues. En plein jour, ils recherchent les colonies de reproduction (en se gardant bien de jouer les dénicheurs), ils explorent les combles des mairies et des châteaux, les clochers des églises, les sous-pentes des bâtiments agricoles (avec l’autorisation expresse des propriétaires). Au crépuscule, les prospecteurs se scindent en deux groupes ;

l’un procède à la classique capture au filet, l’autre utilise un appareillage plus sophistiqué : le détecteur d’ultrasons. Sur ce point, une petite explication s’impose. Les chauves-souris ont certes une très bonne vue mais comme elles sont surtout actives la nuit, elles comptent davantage sur leurs deux oreilles. Pour se diriger dans l’obscurité et repérer leurs proies, elles émettent des ultrasons, totalement inaudibles à l’oreille humaine. Ces cris, qu’elles émettent par la bouche ou par le nez, selon les espèces, rebondissent sur l’obstacle ou la proie et leur reviennent dans les pavillons (qu’elles ont larges en général) en quelques centièmes de seconde. Le détecteur d’ultrasons se compose d’un microphone et d’un oscilloscope avec potentiomètre, il permet de repérer la fréquence sur laquelle émet la chauve-souris. Les meilleurs spécialistes, estiment qu’il faut près de trois ans d’apprentissage pour manipuler avec dextérité cet appareil. Après quoi, on est en mesure d’identifier les espèces, de faire la différence entre les cris émis par les chauves-souris pour se diriger et les cris sociaux utilisés pour communiquer entre elles. Au bilan de l’été 99, de nombreux sites de reproduction ont été repérés, notamment à Sauvessanges,



à Sainte-Marguerite, à Saint-Didier-sur-Doulon, etc. La présence de la Noctule commune et de la Noctule de Leisler, de la Pipistrelle commune et de la Pipistrelle de Kuhl a été confirmée.

C’est la fin d’une longue période d’anonymat pour les chauves-souris du Livradois-Forez. Au cours de l’hiver dernier, le Parc et le BRGM³ ont évalué l’enjeu environnemental - eu égard aux chiroptères, bien sûr - de près de 110 anciennes galeries minières (l’objectif étant aussi d’apprécier leur éventuelle dangerosité pour les hommes circulant dans les parages). En suite de quoi l’association Alcide-d’Orbigny et le Parc ont procédé à un inventaire patrimonial de chaque cavité, découvrant un nouveau site d’hivernage au Vernet-la-Varenne ou la présence d’espèces jusque là ignorées, le Vespertilion de Bechstein et le Murin cantalou. Enfin, cet été, le Parc a confié à l’association Chauve-Souris Auvergne la mission d’explorer les Hautes-Chaumes qui se sont avérées assez densément peuplées en chiroptères, dont la Barbastelle et le Grand Murin.

Des mesures de protection appropriées

“Toutes ces données que nous avons engrangées sont précieuses mais nous ne pouvons pas en tirer de conclusions sur l’évolution des populations faute d’inventaires plus anciens, reconnaît Emmanuel Heyrman, animateur au Parc. Nous savons néanmoins que de nombreuses menaces pèsent sur les chauves-souris : utilisation des insecticides (en une année 500 Grands Murins consomment une tonne d’insectes !), arasement des haies, éclairage nocturne de certains édifices, isolation des combles des bâtiments publics ou privés...”

Les chauves-souris vivent dans notre entourage ; les activités humaines entraînent parfois des modifications brutales des milieux et, du coup, un déséquilibre des populations de chiroptères dont les capacités d’adaptation sont très lentes. C’est pourquoi nous invitons les habitants du Livradois-Forez à nous prévenir lorsqu’ils engagent des travaux importants ou lorsqu’ils ont repéré une

colonie afin que nous puissions, en plein accord avec eux, mettre en œuvre les mesures de protection appropriées ; aides techniques ou financières à l’appui.”

En somme, les chauves-souris ne réclament guère qu’un peu de tranquillité, des terrains de chasse diversifiés, et quelques cavités au confort minimum pour dormir et se reproduire. ■

1 - La capture est soumise à autorisation du Ministère de l’Environnement qui ne l’accorde qu’à des fins d’observation scientifique.

2 - En matière de patronyme, les chauves-souris font rarement dans la simplicité. Et encore on vous épargne leur nom latin.

3 - Bureau de Recherches Géologiques et Minières

Contacts

→ au Parc,
Emmanuel Heyrman et Eric Sourp
tél : 04 73 95 57 57
→ Chauve-Souris Auvergne
tél : 04 70 06 10 65
e-mail : pascal.giosa@wanadoo.fr

STYLE DE VIE

Chiroptère : “qui vole avec ses mains”, seul mammifère doté de cette compétence. 900 espèces dans le monde, 32 en Europe, 18 (au moins) en Livradois-Forez. Toutes les chauves-souris européennes sont insectivores. Poids : de 3,5-8 gr pour la Pipistrelle à 41-76 gr pour la Grande Noctule. Envergure respective : 18-24 cm, 41-50 cm. Longévité : de 5 à 30 ans. Cycle : novembre/février : hibernation ; mars/mai : fécondation différée et gestation ; juin/août : naissance (une par portée) et élevage des jeunes ; septembre - octobre : accouplement.

Alexandre Vialatte, le centenaire chronique

Il est donné à chacun de vivre un peu plus longtemps que son âge, dans l'affection des siens, qui s'attardent à des souvenirs, bons ou mauvais, ne se pressent pas d'accomplir ce que les psychologues appellent "le travail du deuil". Pour quelques uns, la postérité prolonge encore ce délai. Ils ont été médecins, généraux d'Empire, écrivains ou martyrs, ils se sont dressés contre la barbarie ou bien ils ont composé des airs d'opéra. On les tient pour des bienfaiteurs de l'humanité ; on se trompe parfois, alors on change le nom des rues. La postérité a pris Vialatte par le bras, ensemble ils feront un bon bout de chemin. Il finira de desserrer cette étreinte, il voudra revenir sur ses pas, marcher à reculons, peut-être. C'est son genre, facétieux et nostalgique en même temps. Parce que la vie, "nous ne savons la vivre qu'après".

Du bout de l'orteil

Le destin avait tout prévu. Qu'il serait de la lignée des Vialatte et répondrait au petit nom d'Alexandre. Qu'il naîtrait à Magnac-Laval, en Limousin, de préférence un 22 avril, histoire d'intriguer les astrologues qui hésiteront entre *Bélier* — dont le natif est promis à une carrière violente : "il meurt dans les tournois (...), il se tape sur le pouce en plantant un piton (...)" — et le *Taureau*, "qui est porté par Vénus à la mélancolie". Il est fils de lieutenant, il fait provision d'enfance au gré des affectations militaires et des décisions paternelles : Toulouse, Le Puy-en-Velay, Ambert, Dôle... On voit qu'il aborde l'Auvergne prudemment, comme on évalue du bout de l'orteil la température de l'eau de la rivière avant que d'y plonger. Déjà, il est adolescent. Il écrit à Pourrat — une correspondance et une amitié qui ne cesseront qu'avec la mort de l'auteur de *Gaspard des Montagnes*, le 17 juillet 1959. Il n'entre pas à l'École Navale comme il en avait le projet, à cause d'une blessure à l'œil. Adoubé par Jean Paulhan, il file à Mayence et s'exerce à l'art de la chronique dans la *Revue rhénane*. Il sait l'allemand et traduit Kafka dont un facteur "qui ressemble à Bismarck et riait comme un ogre" lui apporte, dans le courant de l'hiver 1926-1927, un exemplaire du *Château*.

Jusqu'au 25 avril 2020

Il revient en Auvergne, il publie, en 1928, *Battling le ténébreux* qu'on rapprochera souvent du *Grand Meaulnes* d'Alain Fournier. Il est enrôlé dans "la drôle de guerre", ne la trouve pas drôle, comme on en verra en lisant *Le fidèle Berger* écrit, en 1942, à Saint-Amant-Roche-Savine. Il connaît Chaval et Kiki de Montparnasse. Il se lie d'amitié avec le peintre Dubuffet. Il écrit encore des chroniques, il commence des romans qu'il ne mène pas toujours à leur terme, il manque le Goncourt (avec *Les Fruits du Congo*, 1951). Il vit à Paris, il fume trop. Un temps, il enseigne au lycée Héliopolis, en Égypte. Il rend visite à Pourrat, au Vernet-la-Varenne, il se baigne dans le gour de Tazenat. Il a une bicyclette noire, deux peut-être, comme Flaubert et les perroquets d'*Un cœur simple*. Le 3 mai 1971, le cœur n'y est plus ; Vialatte est inhumé à Ambert, accompagné de quelques rares amis.

Lorsque la postérité accompagne un médecin ou un général, on ne peut leur être d'aucun secours, quand bien même on aurait embrassé la carrière militaire ou chirurgicale. Dans d'autres cas, il convient

Sa vie
durant,
Alexandre Vialatte
fut "notoirement
méconnu". Il avait
inventé la formule,
on se plaisait à

la répéter.
Le 22 avril
dernier,
il est
devenu
centenaire ;

le voici
unanimentement
célébré.
Il faut se dépêcher
de rendre visite
à ce vieux monsieur,
très gai
sans être joyeux,
mélancolique,
drôle et un peu réac.
Il faut aller voir
comment,
en neuf cents
chroniques environ,
parues dans
La Montagne,
de 1952 à sa mort,
il met en boîte
les Trente Glorieuses.
À dix ans près.



d'encourager et de soutenir l'équipage, de chanter ses airs si l'élu est musicien, de lire ses livres s'il s'agit d'un écrivain. Les éditions Laffont (Bouquins) ayant eu l'heureuse idée de réunir en deux volumes les neuf cents chroniques publiées par *La Montagne*, chaque dimanche, de 1952 à 1971, voilà ce qu'on fera.

On attendra patiemment le 9 décembre prochain qui, par chance est aussi un dimanche. La lecture de la belle préface de Charles Dantzig peut aider à tenir jusque là. Autrefois, les soldats débutants procédaient ainsi, grâce à un léger sautilllement ils réglèrent leur pas sur le pas de la troupe. Nous voici prêt à commencer la lecture des chroniques dans une synchronie parfaite, la première ayant paru le 9 décembre 1952¹. Elle parle de Jean Dutourd et "du bon beurre qui se baratte avec la ruine des empires". Ensuite, on se laissera porter par le rythme hebdomadaire. Grâce à ce principe d'économie, on sera occupé de Vialatte et de ses chroniques à peu près jusqu'au 25 avril 2020.

"L'homme descend du thon"

On les lira aux matines, en plein midi ou après les vèpres, selon son tempérament et sa confession. On prendra soin de s'isoler, pour ne pas déranger ; le lecteur des chroniques vialattéennes est sujet à de fréquents et irrépressibles éclats de rire. De semaine en semaine, on verra comment Vialatte brocarde les *Trente Glorieuses*, n'achevant pas tout à fait la besogne (c'était dans ses habitudes), laissant de côté la dernière décennie pour cause de décès prématuré (dû à l'abus de tabac, oui. Son épouse l'avait mis en garde, mais il savait, lui, que "l'homme ne meurt pas, il se tue"). On deviendra vite savant en zoologie : l'escargot a "une vie ardente", l'écrevisse française connaît "le drame conjugal", "le cheval se mange mort", l'éléphant est "irréfutable" tandis

que le kangourou demeure "inexplorable". Et ceci encore : "Il paraît que l'homme descend du thon", qui nous ramène à la vraie et presque obsessionnelle préoccupation du chroniqueur.

En effet, Vialatte s'échine, toujours dans l'allégresse, mais non sans une pointe de désespoir, à définir cet animal qui lui ressemble : "L'homme est un roseau pensant. Disons plutôt un roseau pensif... Ou même songeur... Disons un salsifis songeur"². Ou bien, "L'homme est un monsieur entre deux âges qui essuie son auto avec un chiffon jaune entre un mur d'usine désolé orné de slogans subversifs au goudron noir ou au ripolin blanc et un petit magasin lie-de vin, sans vocation certaine ni avenir prévisible". Ou encore, "L'homme est en exil sur cette terre. Surtout dans le XIII^e arrondissement. Il n'y rencontre que les toits de la Santé"³. Etc. Commentant les dessins de Bosc, Vialatte parvient à ce constat définitif : "L'humanité est chose nasale".

Pourtant il manquait de flair politique. On ne saura pas, en lisant ces chroniques, que Vialatte plaïdait pour l'Algérie française et que, désobliquement, il surnommait de Gaulle "la Grange Zora". *La Montagne* lui avait déconseillé de se mêler de politique ; sans doute eut-elle raison. De mai 68, il ne retient guère qu'une rengaine de Polnareff à propos de la calvitie de Mathieu : "la seule information qui filtre sur le désordre de l'univers".

Comme La Bruyère et Kafka

Bien sûr, Vialatte tombe pleinement sous le coup de la remontrance de La Fontaine : "Notre condition jamais ne nous contente ; / La pire est toujours la présente." Mais il nous fait rire, comme Gioran et Alphonse Allais ou Jules Laforgue, comme La Bruyère et Kafka, comme Pierre Desproges qui le tenait pour son maître. Mais pas comme Lagaff, Ruquier ou Bigard.

C'est déjà ça. On voit par là qu'on est toujours prompt à vitupérer l'époque. Si la suggestion de ne lire qu'une chronique montagnarde par semaine en impatient certains, ils pourront se distraire aux compilations des éditions Julliard (une bonne dizaine de volumes, presque tous repris en poche — Presses-Pocket). Ils pourront lire ses romans et divers écrits... Vialatte a davantage publié après sa mort que de son vivant. Preuve que "l'avenir dure longtemps", comme le disait, sur un tout autre registre, le philosophe Louis Althusser. ■

1 - Cf. *Dires étonnants des astrologues*, Ed. Le Dilettante. Pour une mise en jambes, on ne saurait trop recommander ce petit ouvrage à ceux qui n'ont encore rien lu de Vialatte

2 - Dany Hadjadj, qui a longtemps enseigné la linguistique à l'Université de Clermont-Ferrand, s'apprete à publier la correspondance Pourrat-Vialatte. Un premier volume doit paraître en tout début d'année prochaine.

3 - La synchronie est parfaite... mais décalée. Ce retard convient parfaitement au chroniqueur. "Je n'ai envie d'écrire que des adieux à la terre", disait-il à Pourrat quand il était encore trop jeune pour avoir beaucoup de monde, et de choses, à saluer.

4 - Cette sentence, à la différence des suivantes, est extraite d'une chronique parue dans *Spectacle du Monde*.

5 - De son appartement parisien, Vialatte avait vue sur la prison.



→ Chroniques de La Montagne,
deux volumes 1952-1961
et 1962-1971 ; éditions
Bouquins Robert Laffont
179 F chaque volume.