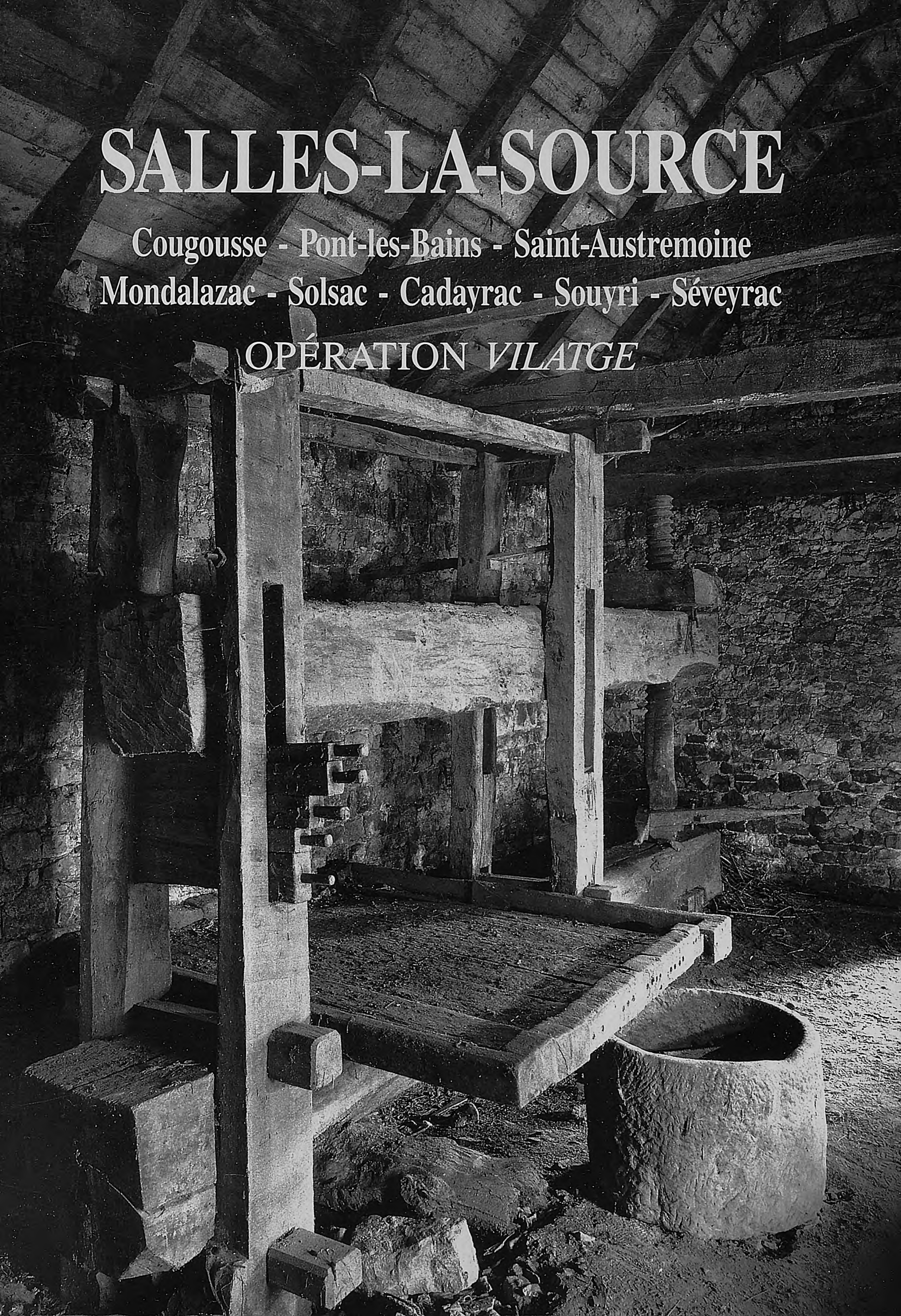


SALLES-LA-SOURCE

Cougousse - Pont-les-Bains - Saint-Austremoine
Mondalazac - Solsac - Cadayrac - Souyri - Séveyrac

OPÉRATION VILATGE



Photos de couverture :

- *Lo truèlh* à levier, actionné par une vis, symbole de l'activité viti-vinicole commune à tous les habitants de *Salas-Comtals* : vigneron de la *Ribièira*, ouvriers mineurs ou filateurs, paysan du Causse (photo Pierre Servera).

- Le dolmen de Montaubert, une des nombreuses *pèiras levadas* qui témoignent de l'enracinement de la civilisation en Rouergue (photo Jacques Bon)

SALLES-LA-SOURCE

Cougousse - Pont-les-Bains - Saint-Austremoine
Mondalazac - Solsac - Cadayrac - Souyri - Séveyrac

OPÉRATION *VILATGE*

Raymond BATUT	Albert LEFÈVRE
Christian-Pierre BEDEL	Patrice LESUEUR
Marie-Line DARRES	Daniel LODDO
Lucien DAUSSE	Jean MAURY
Jean-Pierre DELAURE	Isabelle PLENECASSAGNE
Jean DELMAS	Paulette SINGLARD
Jean DROC	Josef ULLA
Jean-Pierre GAFFIER	Martine VIGUIER

et la population de Salles-la-Source.

Coordination :

Jean-Pierre Gaffier et Josef Ulla.

Photographies originales :

Jacques Bon et Pierre Servera.

Illustrations fournies par la population de Salles-la-Source, la Société des lettres, sciences et arts de l'Aveyron et les membres de l'Association des cartophiles et numismates de l'Aveyron.

Enregistrements des entretiens :
Guy Raynaud.

Transcription :

Dominique Bès - Dominique Coudouel - Marie-Line Darres - Aline Dellac - Jean-Pierre Gaffier - Florence Granier - Aline Guillebaste - Isabelle Plenecassagne - Régine Rigal - Isabelle Rouquette - Sandrine Rulhes - Danièle Singlard - Véronique Soulié - Patricia Tournier - Josef Ulla - Claudie Viargues, ainsi que les élèves de l'école primaire de Souyri et leurs institutrices, Carmen Causse et Andrée Suarez.

Dactylographie :

Dominique Coudouel - Nathalie Foissac - Aline Guillebaste.

L'exposition ethnographique dont quelques photographies figurent dans ce livre a pu être organisée grâce à la participation des familles Balasquié - Cazals - Chayriguès/Marriat - Delaure/Soulié - Deltour - Falguières - Guizot - Hot - Maviel - Nicolas - Orhac - Pastor - Rey - Singlard/David - Viguiier, des archéologues aveyronnais et du musée du Rouergue.

Le présent livre et la cassette qui l'accompagne ne sont qu'un des éléments de restitution de l'opération *Vilatge* dont l'organisation et l'animation ont été assurées par : Jacqueline Albinet - Lucienne Albouy - Hélène Alibert - Marcel-Adrien Bardou - Raymond Batut - Christian-Pierre Bedel - Nelly Boulouys - René Bouzat - Charles Cazals - Maryse Chayriguès - Jean-Pierre Delaure - Francette Deltour - Jeannette Falguières - Chantal et Thierry Foulquier - Jean-Pierre Gaffier - Marie-Joëlle Ginestet - Jacqueline et Pierre Guizot - Hélène Hot - Pierrette Jean - Albert Lefèvre - Bernadette Marriat - Charles Maviel - Annette Rousselot - Eugène Roux - Paulette Singlard - Josef Ulla - Martine Viguiier - Jean-Louis Witkowski, les élèves des écoles de Pont-les-Bains, Séveyrac, Salles-la-Source, Souyri et leurs institutrices Mmes Dominique Delmas - Jeannine Luis - Liliane Langlois - Marie-Henriette Delavergne - Thérèse Batut - Carmen Causse - Andrée Suarez.

Les remerciements des auteurs et des organisateurs vont à toutes celles et à tous ceux qui, par leur accueil, leurs témoignages, leurs prêts de documents, leurs aides de toutes sortes ont permis de mener à bien l'opération *Vilatge*.

Co-édition C.A.L.E.R. / habitants de Salles-la-Source

Le mot du maire

Un curieux petit chemin de fer,
qui allait de Mondalazac... à Salles-la-Source

Un siècle après sa disparition, ce petit chemin de fer a accompagné les balbutiements de l'opération *Vilatge*.

En effet, l'association des sentiers de pays de Mondalazac qui avait effectué des recherches autour de l'historique de la mine, s'est adressée au C.A.L.E.R. pour l'édition d'un livre.

Pourquoi pas une opération *Vilatge* lui a-t-on répondu !

L'idée était lancée... Elle a fait son chemin.

L'opération a connu un immense succès et de nombreux habitants de la commune, anciens et jeunes, y ont contribué par une participation active. Je les en remercie vivement.

Toute la commune s'est rassemblée autour de ses racines et de sa mémoire pour montrer qu'à Salles-la-Source la tradition n'est pas prête d'être oubliée. Les objectifs ont tous été largement atteints, à savoir :

- . animer le village avec toute la population,
- . favoriser la communication entre les générations,
- . valoriser le savoir des anciens,
- . promouvoir le patrimoine culturel local.

Je tiens à chaleureusement remercier et féliciter M. Jean-Pierre Gaffier, directeur du C.A.L.E.R., M. Josef Ulla, président de l'A.S.P.M., M. Christian-Pierre Bedel, M. Raymond Batut, ainsi que tous les responsables locaux de l'opération, pour leur animation et leur dévouement.

Le but du livre que vous allez découvrir est de réunir en faisceau les souvenirs épars de la commune, les présenter sous une forme saisissante et les léguer à l'avenir encore plus qu'au présent.

à *Maurice Cazals* †
1909-1989

Avant-propos

Située à une dizaine de kilomètres de Rodez, sur la route de Conques, la commune de Salles-la-Source, *Salas-Comtals*, est l'une des plus vastes du département de l'Aveyron. Au contact du causse Comtal, *lo Causse*, et du Vallon de Marcillac, *la Ribèira*, elle possède un patrimoine historique et archéologique d'une exceptionnelle richesse : sites préhistoriques, dolmens, tumulus, vestiges gallo-romains, églises et mobilier sacré de l'époque romane, châteaux, fermes ou maisons de caractère du XIII^e siècle à nos jours.

Aujourd'hui, les champs de blé et les troupeaux de brebis des belles propriétés du *Causse* semblent pérenniser les domaines gallo-romains où l'on cultivait le froment et où l'on élevait les ovins. Les maisons de maître et les vignes de la *Ribèira* rappellent la splendeur du vignoble d'antan. Propriétaires et ouvriers agricoles ont vécu de la complémentarité de ces deux régions opposées. Les laboureurs aidaient à piocher et à vendanger les vignes, les vigneron louaient leurs bras pour faucher les prairies et moissonner les champs du Causse. Ils échangeaient vin contre blé, se rencontraient dans les nombreux moulins construits sur le Créneau où chacun faisait moudre son grain.

Mais Salles-la-Source, terre de permanences, fut aussi une commune minière, industrielle et thermale avec l'exploitation du fer à Mondalzac, Cadayrac et Solsac, la manufacture de Salles, et les eaux sulfureuses du *Pont*. Au cœur du Rouergue, elle est devenue, terre de passage. Les parlers du Ségala, du Ruthénois, du Bassin houiller s'y mêlent encore dans les conversations en occitan à ceux de la vallée d'Olt et de la *Montanha* où l'on conduisait les *vacadas* pour la transhumance.

Comme à Vailhourles et à Saint-André-de-Najac, l'opération *Vilatge* a consisté en une série de réunions de préparation, de veillées, de séances d'enregistrement, de reportages photographiques, d'animations scolaires. La population a participé massivement. Les uns ont confié leurs documents de famille, leurs objets, leurs savoirs, leurs témoignages. Les autres ont participé, écouté, organisé.

Cet ouvrage s'inscrit dans le prolongement de ce travail de recherche et d'animation. Il comprend trois parties. La première est consacrée à l'histoire de *Salas-Comtals*. La seconde raconte à partir des témoignages des anciens ce que furent les activités économiques du pays. Et la troisième nous fait pénétrer dans l'intimité de la communauté au travers de ses traditions, de sa musique et de sa langue.

La langue d'Oc

Ce livre renvoie à une époque où à Salles-la-Source, comme partout en Rouergue, l'occitan était la langue quotidienne de la quasi-totalité de la population. C'est elle qui s'est exprimée tout naturellement lorsqu'il s'est agi d'évoquer des événements, des mentalités, des savoir-faire, des jeux, des contes, des chants qui sont avec la langue elle-même, l'âme de la communauté.

Pour la transcrire dans ce livre, nous avons respecté les règles de la graphie classique occitane. La plupart ont été fixées dès le Moyen Age avant que l'influence du français ne viennent contaminer l'écriture occitane. Cette graphie donne à notre langue une cohérence historique plus forte et une dimension géographique plus étendue que la graphie française patoisante.

Pour bien prononcer l'occitan du pays, il est donc utile de connaître quelques règles de lecture très simples.

— Prononciation des voyelles :

- **a** prend un son voisin de o à la fin des mots : **ala** / "alo" / aile et parfois dans les mots : **campana** / "campono" / cloche
- **e** = é : **rafe** / "rafé" / radis
- **è** = è : **mèl** / "mèl" / miel
- **i** diphtongue si associé à une voyelle : **rei** / "rey" / roi, **païsser** / païssé / paître
- **ieu** se prononce "you"
- **o** = ou : **rol** / "roul" / tronc
- **ò** = o ouvert, et plus souvent à Salles, wo : **gòrp** / "gworp" / corbeau
- **u** diphtongue et prend le son "ou" si après une voyelle : **brau** / "braou" / taureau, **seu** / "seou" / sien, **riu** / "riou" / ruisseau, **uòu** / "uouu" / œuf

— Prononciation des consonnes : elles sont toutes prononcées en finale sauf **n** et **r** : **cantar** / "canta" / chanter

- **b** devient p devant l : **estable** / "estaplé" / étable ; devient parfois "m" à l'initiale devant une voyelle : **bocin** / "moussi" / morceau
- **g** tend à disparaître entre deux voyelles : **ligador** / "liadou" / outil pour lier les gerbes
- **ch** = tch / ts : **agachar** / regarder
- **m** se prononce n en finale : **partem** / "partenn" / nous partons
- **n** ne se prononce pas en finale : **bon** / "bou". On entend le son n s'il est suivi d'une autre consonne : **dent** / "dènn"
- **r** très roulé, presque "l"
- **s** chuintant, presque "ch"
- **v** = b : **vaca** / "baco" / vache

— A la troisième personne du pluriel de l'imparfait, la terminaison **ían** se prononce "io-ou" : **fasián** / "fosio-ou" / ils faisaient.

L'Istòria

L'Histoire

La préhistoire

Les premiers habitants

La présence de l'homme primitif sur le territoire de la commune de Salles-la-Source est attestée, il y a deux à trois cent mille ans. Nous en avons pour preuve la découverte par l'abbé Cérès, dans la devèze de Montaubert, d'un outil en silex de forme ovalaire, taillé à grands éclats sur ses deux faces, d'où le nom de biface que lui attribuent les préhistoriens. L'allure grossière de cet instrument dénote sa grande antiquité. Sa morphologie le situe entre 200 000 et 300 000 ans avant notre ère. De toute façon, il indique la présence d'un homme primitif, certainement apparenté au célèbre pithécanthrope, que les anthropologues désignent aujourd'hui par le nom d'*homo erectus*. Trouvé hors de tout contexte archéologique, il est difficile d'associer cet outil à un environnement précis. Mais il est indiscutable qu'il est contemporain des premiers rhinocéros dont une vertèbre a été découverte, en 1956 dans la grotte du Crès, près de Souyri. Cet animal côtoyait de grands éléphants primitifs, beaucoup plus grands que les plus grands éléphants actuels, du genre éléphant antique, dont quelques ossements, notamment de grosses molaires mises au jour à Salles-la-Source, sont parvenus jusqu'à nous. Une telle faune indique une savane boisée. Elle suppose un climat chaud, mis à part ces longs intermèdes glaciaires qui ont marqué les débuts du quaternaire dans toute l'Europe Occidentale. Mais l'Aveyron du fait de sa latitude n'ayant jamais connu de climat tropical, il faut bannir tout exotisme et supposer pour cet homme et ces animaux, un cadre semi-forestier dominé par des essences tempérées-chaudes, notamment par des chênes et des noisetiers.



Le causse de Montaubert

Des chasseurs de mammoths et de bisons, il y a 70 000 ans

Une nouvelle époque de la préhistoire de Salles-la-Source nous est révélée par Louis Balsan après sa découverte d'une pointe triangulaire en silex portant des retouches scalariformes mise au jour dans une poche d'ossements fossiles, à Cadou, près de la gare de Salles-la-Source. A cette trouvaille s'est ajoutée, récemment, celle de plusieurs raclours en silex recueillis par des spéléologues dans la grotte du Crès, à Souyri, qui appartiennent à la même période de la préhistoire. Ces outils montrent l'installation d'habitats humains permanents dans notre région, entre 50 000 et 70 000 ans avant notre ère, dates avancées par les mesures de l'uranium-thorium effectuées sur des pièces analogues trouvées dans des régions voisines.



Biface de Montaubert
(collection musée Fenaille, Rodez)

La pointe de Cadou ayant été découverte en association avec des restes d'animaux disparus, nous sommes ainsi bien renseignés sur le milieu naturel de cette époque. La faune de Cadou comprend en effet, du mammouth, un grand bœuf primitif ou auroch et, selon Louis Balzan, quantité de bisons. C'est à l'évidence, une faune de chasse, ces animaux correspondant au gibier abattu par une tribu préhistorique. Les hommes de Cadou étaient des chasseurs redoutables puisqu'ils n'hésitaient pas à s'attaquer avec succès au mammouth, le géant des espèces animales de cette période. L'abondance des restes de grands herbivores, aurochs et bisons notamment, indique d'autre part de vastes espaces découverts, de grandes steppes chauves où l'arbre est rare mais les graminées abondantes, le mammouth apportant une note froide à ce tableau.



Pointe de Cadou

L'homme qui fréquentait Cadou et la grotte du Crès appartient très certainement à la race dite de Néandertal, du nom d'un site allemand près de Dusseldorf où ce type humain a été reconnu pour la première fois. C'était un individu de petite taille mais de constitution robuste, au crâne bas et fuyant, aux arcades sourcilières proéminentes, à la mâchoire lourde et massive. Aucun homme de cette espèce n'a été retrouvé aux environs de Salles-la-Source. Mais quelques dents appartenant à ce type d'homme ont été mises au jour au Rescoundudou, près d'Onet-l'Eglise.

Une agriculture florissante, il y a 5 000 ans



Entrée de la grotte de Bouche-Rolland murée au XIX^e siècle pour servir de cave

Nous manquons totalement de documents archéologiques pour une très longue période de la préhistoire de Salles-la-Source postérieurement à l'homme de Néandertal. Mais il ne faudrait pas croire pour autant que la région ait été déserte. C'est seulement notre documentation qui présente des lacunes. Les documents concernant la préhistoire récente sont heureusement moins fragmentaires. Ils deviennent même beaucoup plus nombreux et surtout plus éloquents. Nous savons ainsi, qu'il y a cinq mille ans, un groupe humain est installé dans la grotte de Bouche-Rolland, près de Solsac. Il s'agit d'une petite communauté agricole, les premiers paysans connus à ce jour dans ce secteur, des grains de blé carbonisés témoins de leur activité ayant été trouvés dans leurs foyers. Ces hommes fabriquaient une céramique d'excellente qualité, des vases aux parois minces, aux panses soigneusement polies, aux formes très élaborées présentant souvent des carènes. Quelques vases portent une décoration de traits parallèles gravés après cuisson sur le bord interne du récipient. Les habitants de Bouche-Rolland utilisent aussi de belles lamelles de silex blond, soigneusement taillées, qui leur servaient probablement de faucilles pour récolter leurs céréales. Des haches polies à bord équerri, en pétro-silex, complètent cet outillage. Mais l'origine de ces instruments n'est pas locale. Elle doit être cherchée autour de Réquista où Adrien Recoules a découvert récemment plusieurs ateliers spécialisés dans la fabrication de ces outils à partir d'un pétro-silex très caractéristique qui affleure dans ce secteur. Mais ces haches en pétro-silex, comme d'ailleurs ces lamelles en silex blond, matériaux étrangers au Causse, dénotent une économie déjà organisée, sinon des rapports commerciaux, du moins un système d'échanges ou de troc qui dépasse largement les limites locales.



Hache polie, 5 000 ans avant J.-C. (o.v.s.l.s., n° 21)

Les charbons de bois recueillis à Bouche-Rolland indiquent une forte proportion de hêtre et d'érable, ce qui suggère un paysage forestier largement dominé par ces essences. Mais il ne faudrait pas pour autant imaginer la région couverte de forêts denses. Le déboisement avait déjà largement commencé sur le Causse. Les haches de pierre qui sont des outils de bûcherons en témoignent. D'ailleurs, il est indispensable de disposer de larges espaces découverts ou de vastes clairières si l'on veut cultiver du blé comme l'ont fait les habitants de Bouche-Rolland. La forte prédominance du hêtre sur les autres essences de cette forêt indique un climat tempéré, mais frais, cette espèce ayant une préférence marquée pour les températures fraîches.

Nous connaissons les hommes de Bouche-Rolland par les tombes mises au jour dans le diverticule droit de cette grotte par Lucien Mazars. Il s'agit d'individus de petite taille, aux crânes caractérisés par un front vertical très bombé, un occiput étiré vers l'arrière, avec un chignon fréquent, une face étroite et allongée, un nez fin et étroit et des orbites hautes.

Les bâtisseurs de dolmens et de menhirs

La commune de Salles-la-Source possède de très nombreux dolmens. Un inventaire récent ⁽¹⁾ en compte soixante-trois dans ce secteur. Les mieux conservés sont certainement ceux de Montaubert, près de Limouze, et de Nauquiès, aux environs d'Alseroques. Les plus anciens de ces monuments ont été construits il y a 4 500 ans. Ils marquent, à l'évidence, une nouvelle étape de la préhistoire du Causse. Bien que connus le plus souvent pour avoir été des "tombes d'Anglais", ils n'ont rien à voir avec les îles Britanniques, pas plus qu'avec la guerre de Cent Ans. Ce sont en réalité de grandes tombes collectives comme l'assurent les restes humains qu'ils livrent toujours en abondance. Les flèches en silex qu'on y découvre montrent qu'ils datent de la préhistoire. C'est ce que confirment d'ailleurs les datations obtenues par la mesure du carbone 14 qui les placent entre 2 500 et 1 800 avant Jésus-Christ.



Dolmen II de Pérignagois

1 - Jean Maury, 1989



1



3



4



2



5

- 1 - Dolmen de Saint-Antonin
- 2 - Menhir de *Barta-Negra*, recensé par l'abbé Cérés, redécouvert par Bernard Cazals
- 3 - Dolmen de Montaubert
- 4 - Dolmen I de Pérignagols
- 5 - Dolmen de Nauquiès sous tumulus

Le type physique des constructeurs de dolmens n'est guère différent de celui de la période précédente. Ce sont toujours des hommes de faible stature, à la boîte crânienne allongée, à face longue et étroite, de type méditerranéen. Ils vivent surtout de l'élevage du mouton, l'animal le plus souvent attesté dans tous les habitats. On a même pu parler à leur sujet de "civilisation du mouton". Mais ces populations élèvent également un petit bœuf et pratiquent l'agriculture. Des grains de blé carbonisés, l'abondance des meules pour broyer le grain le montrent, à l'évidence. Ces populations utilisent de très nombreuses pointes de flèches à bords crénelés, très caractéristiques. Les dolmens de Nauquiès, près d'Alseroques, ceux de Peyrinhac en ont fourni de grandes quantités aux fouilleurs. La multitude et la variété des éléments de parure, perles en calcaire, en calcite, en coquilles, pendeloques aux formes parfois compliquées témoignent en faveur, non pas de leur coquetterie mais de la complexité de leurs croyances, ces objets étant surtout des talismans. Enfin, tous les dolmens, ou presque, ont livré des coquilles marines, preuve que ces populations ne forment pas un groupe replié sur lui-même, mais entretiennent des contacts fréquents et réguliers avec la Méditerranée. Les grottes sont toujours habitées, notamment Bouche-Rolland et celle du Crès. Mais certains groupes se tiennent sur des sites de plein air où ils ont établi leurs villages, vivant probablement sous des cabanes en bois recouvertes de chaume ou peut-être même sous des tentes. On connaît plusieurs de ces emplacements de villages près de Ronne, de la ferme des Vésinies, autour de Cornelach et de la bergerie de Montaubert. Ils ont tous donné des outils en silex, notamment des flèches à bords crénelés, identiques à celles livrées par les dolmens et une quantité d'outils communs en silex, en particulier des grattoirs qui est l'instrument le plus souvent attesté sur ces sites.

A la même période, il faut rapporter l'édification des menhirs. La commune de Salles-la-Source possède deux monuments de ce genre, ce qui est exceptionnel, ce genre de pierre dressée étant très rare sur le causse Comtal. Le premier de ces édifices est celui de *Barta Negra*, le second celui de Monjoie, près de la Robertie. Mais ces monuments restent énigmatiques. On ignore tout de leur fonction que l'on présume religieuse. Aussi enflamment-ils les imaginations et suscitent-ils bien des légendes. Ainsi l'abbé Cabaniols rapporte, qu'en 1870 encore, on croyait que les *fachilhièiras* de la Bouscaillade, c'est-à-dire les sorcières, venaient prendre leurs ébats autour du menhir de *Barta Negra*...

Les premiers métallurgistes

A partir de 1 800 avant notre ère, les objets métalliques deviennent de plus en plus fréquents parmi les outillages préhistoriques. Ce sont d'abord des perles, des anneaux ou des poignards en cuivre, comme ceux trouvés dans un dolmen près des Vésinies. Ce sont ensuite, des perles en bronze de forme bi-conique, comme celles livrées par un dolmen de Peyrinhac et un autre voisin de Souyri. La fréquence de ces objets métalliques dans les sépultures dolméniques montre qu'il n'y a pas eu rupture mais continuité, entre la civilisation des dolmens et l'âge du bronze qui commence. D'ailleurs, ce sont toujours les dolmens qui ont fourni les pièces métalliques connues sur le territoire de la commune de Salles-la-Source jusqu'à la fin de l'âge du bronze, ce qui confirme la pérennité de la tradition mégalithique, profondément enracinée et longtemps vivace



Mobilier d'un dolmen, près de Souyri

sur le Causse. Ainsi, est-ce le dolmen des Vésinies qui livre cinq urnes à incinération portant les traces d'un adulte et d'un enfant du bronze final. C'est également un dolmen, près de la Vayssière, qui recelait deux haches à douille à anneau latéral en bronze, c'est-à-dire deux instruments très élaborés de l'extrême fin de cette période.

Ces objets métalliques ne sont pas tous des objets d'importation. Leur composition chimique très particulière, notamment la forte teneur en antimoine et en argent des instruments de cuivre, la présence constante des mêmes impuretés, en particulier de plomb et de nickel, dans toutes les pièces de cuivre ou de bronze, ressortent des analyses faites par C. Junghans. Elles dénotent l'origine commune de ces outils, qu'il faut attribuer à une métallurgie locale, ou régionale, en tout cas originale.

Les populations des tumulus

Les environs de l'an 800 avant Jésus-Christ sont marqués par de grands changements. Le Causse se couvre maintenant de tumulus qui remplacent partout les dolmens. Ils pullulent autour de Souyri, de Cornelach, de Bennac et de Ronne où on les compte encore par dizaines. Sous ces tertres, l'incinération tend à se substituer à l'inhumation pratiquée dans les dolmens. Enfin, l'outillage en silex, tombé en désuétude au cours de l'âge du bronze est remplacé par des outils métalliques nouveaux : les instruments en fer.

L'âge du fer qui commence paraît avoir été le fait de populations nouvelles, venues de l'Europe de l'Est, par vagues successives. Mais si les changements sont nombreux, beaucoup de traditions demeurent. Ainsi continue-t-on encore, parfois, à utiliser des dolmens. Un guerrier de l'âge du fer, porteur d'une grande épée de fer, a été retrouvé dans un des dolmens de Nauquiès. Les tumulus se groupent volontiers autour des dolmens, montrant la stabilité du peuplement, donc la fréquentation des mêmes terroirs et la permanence des mêmes structures agraires. Le type physique des habitants du Causse n'a guère varié. Les nouveaux venus n'étaient certainement pas assez nombreux pour submerger et modifier les populations déjà en place. Profitant de leur armement de meilleure qualité et probablement de l'utilisation du cheval qui est domestiqué à cette période, ces cavaliers, peut être même ces chevaliers, ont dominé les populations locales. L'histoire, donc, semble s'accélérer. Depuis l'âge du bronze, les périodes se bousculent. Mais on peut se demander si la continuité ne l'emporte pas souvent sur les changements.

Jean MAURY

L'antiquité

Comme pour les périodes plus anciennes, on ne dispose pas d'assez de documents matériels pour écrire une histoire précise et complète du territoire de Salles-la-Source, de la période gauloise à la fin de la période gallo-romaine, soit du II^e siècle avant notre ère au V^e siècle.

On peut néanmoins tenter d'en esquisser un rapide tableau en juxtaposant les informations fournies par l'archéologie et en les rapprochant de ce que l'on sait du causse Comtal pour cette longue période.

Lors de la conquête de la Gaule par les légions romaines sous la conduite de César (52 avant J.-C.), le Rouergue était occupé par un peuple celte, les Rutènes. Alliés traditionnels des Arvernes, les Rutènes étaient déjà là en 121 avant J.-C., pour s'opposer à la première expédition militaire romaine. Ce peuple, originaire d'Allemagne méridionale, avait progressivement submergé la population locale, par vagues successives, du IV^e au II^e siècle avant J.-C. ; il avait su préserver son originalité jusqu'à l'arrivée des Romains.

En pays rutène comme dans l'ensemble de la Gaule, les Romains ont fait adopter leur civilisation, techniques, mode de vie, croyances, etc., par la population indigène, en l'adaptant au contexte local et préférant en montrer les effets bénéfiques, plutôt que de l'imposer par la force. C'est ce qu'il est convenu d'appeler la "romanisation".

Elle ne s'est pas faite d'un seul coup, par une décision autoritaire, mais par touches successives, suivant l'évolution des mentalités locales. Comme il se doit, elle a sans doute été plus rapide dans les villes (comme Rodez, *Segodunum*, promue capitale des Rutènes) que dans les campagnes, plus rapide aussi dans la classe dirigeante et aisée que dans les couches les plus modestes de la population. A cet égard, la proximité de *Segodunum*, avec laquelle le terroir de Salles-la-Source a eu des relations privilégiées, a certainement constitué un facteur favorisant.

Les Gaulois

A la fin de la période gauloise, le causse Comtal nourrissait une population importante, essentiellement vouée à l'agriculture et à l'élevage.

Certes, après les inhumations tardives dans les nombreux tumulus de l'âge de fer, que Jean Maury évoquait dans le chapitre précédent, les preuves matérielles de la densité de la population gauloise manquent encore ; mais il est bien difficile de retrouver des vestiges d'habitations lorsqu'elles étaient construites en matériaux périssables tels que le bois,

le torchis et le chaume ; et les tombes à incinération que ne signalent plus un tumulus ou un monument apparent posent le même problème. En revanche, les divers témoignages de l'activité humaine que l'on connaît à partir du I^{er} siècle de notre ère démontrent le maintien de cette densité.

Ces témoignages ont trait, bien sûr, à la vie matérielle des Gallo-Romains de Salles-la-Source, mais aussi à leur spiritualité et au-delà, à celle de tout le peuple rutène.

Les Gallo-Romains

Dans son excellent ouvrage "Les Rutènes", Alexandre Albenque s'attache à l'étude des lieux-dits se terminant par le suffixe *-ac*, forme latine équivalente à "domaine de...", pour tenter de définir la dimension des grands domaines agricoles constitués au cours des cinq siècles de la période gallo-romaine ; ainsi, pour l'actuel canton de Marcillac, il constate que l'écart moyen entre ces lieux-dits couvre une surface de l'ordre de mille hectares. Dans la commune de Salles-la-Source, beaucoup de ces lieux-dits sont parvenus jusqu'à nous, tels que Bennac, Cadayrac, Mondalazac, Peyrinhac, Séveyrac, Solsac,...

La découverte, il y a quelques années à peine, d'une grande *villa* aux abords de Souyri et la fouille d'une des métairies qui en dépendaient nous fournissent un exemple concret de l'organisation de la propriété du sol et de sa mise en valeur.

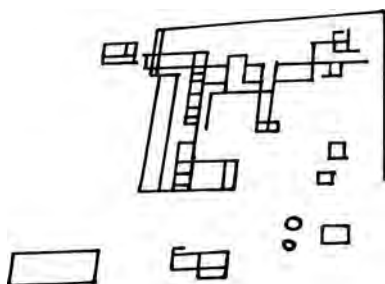
L'agriculture : *villa* et métairie

La *villa*, c'est-à-dire l'ensemble des bâtiments, généralement luxueux, dont dispose le propriétaire, les logements de sa nombreuse domesticité et les bâtiments de l'exploitation agricole, occupent un vaste espace au centre du domaine, dans un site agréable.

A Souyri, la photographie aérienne et les mesures au sol effectuées en période de sécheresse nous ont donné un plan précis de bâtiments contigus comptant une quarantaine de pièces, organisées en ailes perpendiculaires, autour d'une cour, derrière une longue galerie-façade, probablement agrémentée par une colonnade. Sur le côté ouvert de cette cour, s'égrènent les bâtiments agricoles : étable, logement du régisseur, basse-cour, etc. L'ensemble occupe une surface de l'ordre d'un hectare.

Par la seule observation superficielle des traces de murs révélées de façon fugitive par la sécheresse, on ne peut évidemment pas donner une affectation plus précise à chaque bâtiment ou à chaque pièce. On sait seulement que les bâtiments étaient construits en calcaire de pays, bien appareillé et lié par un mortier de chaux, que certaines pièces avaient un sol bétonné et que la couverture était faite de grandes tuiles de terre cuite rose.

L'étendue du domaine agricole de cette *villa* a été évaluée à un millier d'hectares. La *villa* gallo-romaine paraît avoir pris la suite d'une ferme gauloise et serait à son tour tombée en décrépitude vers le IV^e siècle.



Vue cavalière de la *villa* de Souyri
(d'après photo aérienne)

La métairie découverte à 1 800 mètres de là a fait l'objet d'une fouille archéologique systématique. Il s'agit d'un grand bâtiment de plan rectangulaire (28 m × 7 m), construit avec le même soin et les mêmes matériaux que la *villa* : murs de calcaire et mortier, toiture de tuiles roses. Des enclos, fermés ou ouverts, s'articulent autour de ce bâtiment.

Sous le même toit et sans autre séparation qu'une claie de branches, cohabitaient le troupeau de brebis et la famille du métayer. Contre l'un des murs-pignons, un foyer sur lequel un pot de terre cuite grise était écrasé en place ; autour, des objets usuels d'une vie quotidienne modeste et laborieuse : déchets de cuisine constitués d'os de mouton, de porc, de volaille, vaisselle commune, aiguilles à coudre en os ou en fer, volant de fuseau à filer la laine, mais aussi des meules à grain cassées, des pierres à aiguiser, un grand vase-réservoir à céréales et un battant de sonnaie témoignant de la culture des céréales et de l'élevage du mouton.

Ce bâtiment a été entièrement détruit par un incendie accidentel, probablement au début du III^e siècle ; il n'a pas été reconstruit.

Le riche propriétaire faisait exploiter, par son régisseur et ses esclaves ou domestiques, les meilleures terres du domaine autour de sa résidence. Il concédait à des métayers (ou colons) quelques dizaines d'hectares situées à la périphérie, avec un bâtiment et un cheptel ; en échange, le métayer lui devait des journées de travail et une part des produits. On a repéré plusieurs de ces métairies autour de la *villa* de Souyri.

Ainsi se dessine une échelle sociale aux barreaux très espacés : tout en haut, le maître entouré de luxe et de confort et vivant souvent à la ville, puis l'intendant et le régisseur, les domestiques, profitant plus ou moins de cette opulence, et enfin les pauvres métayers pour qui la romanisation n'a sans doute pas beaucoup élevé le niveau de vie.

Actuellement, on connaît dans la commune un certain nombre d'établissements agricoles dispersés dans la campagne, aux Vésinies, à la Robertie ou à la Salle, par exemple. Il est tout à fait probable que beaucoup d'autres *villa*, métairies ou fermes indépendantes restent à localiser.



Vie quotidienne à la métairie : aiguilles, fusaiöle, canif, manche d'outil, battant de clochette ; bague, épingle à cheveux, statuette, jetons, flute.

L'atelier de tuiliers de Cadayrac



Tegula, Cadayrac (o.v.s.l.s n° 368)



Tuyau, Cadayrac (o.v.s.l.s n° 369)



Peson de métier à tisser, Cadayrac (o.v.s.l.s n° 370)

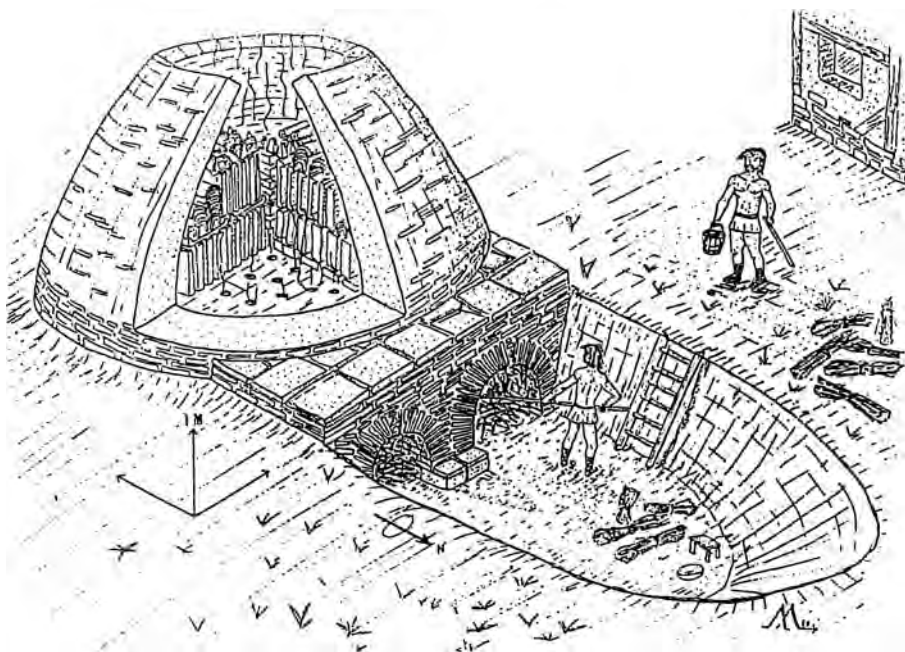
Pour être la plus importante, l'agriculture n'est pas la seule activité attestée dans la commune. Sans doute, des maçons et des tailleurs de pierres, des forgerons, des potiers travaillaient, soit dans le cadre des *villa*, soit en artisans indépendants.

Ainsi un four à chaux, probablement gallo-romain, existait dans l'orbite de la *villa* de Souyri. Il a produit la chaux nécessaire aux constructions, murs et sols de béton.

Un atelier de tuilier, découvert fortuitement, a été fouillé en 1988 près de Cadayrac. Il s'organise, semble-t-il, autour d'un grand four construit en briques, au fond d'une petite dépression où s'est accumulée naturellement une épaisse couche d'argile grise.

Le four, de 3,50 mètres de diamètre, comporte encore le foyer ou alandier qui envoyait ses flammes dans la chambre de chauffe où elles se répartissaient ; elles pénétraient ensuite par des trous dans la chambre de cuisson ou laboratoire, hémisphérique, dans lequel le tuilier empilait les pièces à cuire. L'ensemble est enfoncé dans l'argile ambiante et conservé jusqu'à la sole du laboratoire.

Autour du four, des dépotoirs ont prouvé l'existence de plusieurs fours successifs (le feu d'enfer nécessaire à la cuisson de la brique mettait rapidement le four hors d'usage) et fourni le catalogue des productions de cet atelier ; ce sont d'abord les tuiles de toiture, grandes plaques rectangulaires à rebords (*tegula*) et tuiles canal (*imbrex*) ces dernières couvrant les joints des tuiles plates. Mais l'atelier produisait aussi, en moindre quantité, des tuyaux, des éléments de caniveaux en U, des pesons de métier à tisser pour tendre les fils de la chaîne, et enfin des tuiles canal ornées d'une figure frontale (antéfixes) destinées à décorer les extrémités des toitures. L'artisan, probablement peu fortuné, avait aussi tenté de fabriquer quelques poteries culinaires pour son usage personnel.



Hypothèse de restitution du premier four de l'atelier de Cadayrac,

dessin Laurent Llech

Le commerce

Les productions du tuilier trouvaient acquéreur aux alentours, mais se vendaient aussi à Onet-le-Château, à Rodez et plus loin encore, comme le prouve la diffusion de son antéfixe caractéristique, au visage juvénile entouré de volutes.

Il fallait pour cela des chemins carrossables qui desservait *villa*, fermes et hameaux, et rejoignaient les voies romaines régionales, telles celle de Rodez à Lyon qui passait par Lioujas et Curlande, ou celle de Rodez à Cahors, par le Pas et les Farguettes. Voies et chemins étaient déjà tracés à l'époque gauloise ; ils furent solidement empierrés et améliorés dans les passages difficiles par les Romains.

C'est par ces voies que s'effectuaient les échanges avec la ville proche, les provinces voisines ou les pays lointains. Ainsi, arrivaient ici la vaisselle rouge de la Graufesenque (Millau), les poteries grises de l'Auvergne, les coquillages — huîtres et pectens — de la Méditerranée, les vins de l'Italie, l'huile d'olive et les condiments de l'Espagne.

On peut donc imaginer un paysage assez proche de celui que nous voyons aujourd'hui, avec ses vastes étendues cultivées ou peuplées de troupeaux, ses bois, ses chemins, ses bâtiments groupés ou isolés, mais toujours couverts de toitures de tuiles roses. Une population nombreuse (selon certaines estimations, le pays rutène comptait presque autant d'habitants que de nos jours, avec une plus forte proportion rurale), population laborieuse ou oisive, qui animait champs et chemins où chacun avait sa place et son rôle.

Les témoins de la vie spirituelle

De tout temps, les préoccupations matérielles, pour aussi primordiales qu'elles soient, ne suffisent pas à l'esprit humain ; il a besoin d'une vie spirituelle qu'il exprime notamment à travers ses croyances.

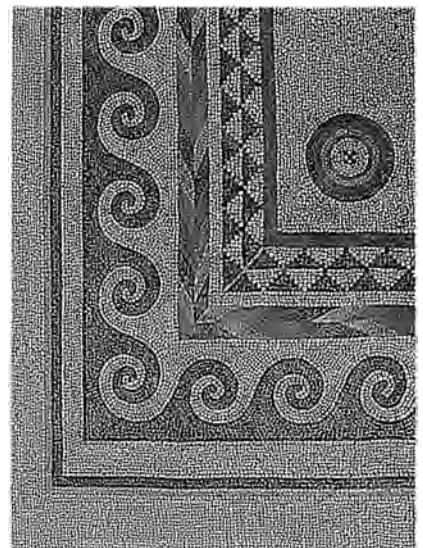
Les Gaulois, selon les auteurs antiques, répugnaient à élever des temples et à dresser des statues à leurs divinités ; ils préféraient vénérer des rochers, des arbres ou des sources. La romanisation, qui remplace leurs maisons de terre et de bois par des bâtisses de pierre et de brique, aménage des lieux de culte, construit des temples, sculpte ou moule des représentations figurées des divinités gauloises traditionnelles qu'elle assimile à celles de Rome, en respectant cependant leur identité celtique.

La commune de Salles-la-Source peut s'enorgueillir de posséder, près de Cadayrac, un enclos rituel comprenant un temple et un théâtre, comme il en existe quelques autres exemples en Gaule.

On peut supposer que l'emplacement choisi est celui d'un lieu de culte et de rassemblement séculaire du peuple rutène. La civilisation gallo-romaine, comme en d'autres endroits, l'aurait seulement matérialisé en y édifiant un temple (6,70 m × 4,60 m), de plan gaulois, mais avec les apports des techniques romaines : murs maçonnés, colonnes, chapiteaux sculptés, mosaïque... A trois cents mètres du temple, un théâtre a été aménagé dans une dépression naturelle dont le flanc en demi-cercle a été habillé de gradins en pierre. Les fidèles y assistaient à des spectacles religieux. Les vastes dimensions de l'enclos (1 000 m × 600 m) montrent bien que cet ensemble n'était pas réservé au seul



Antéfixe, Cadayrac, (o.v.s.l.s. n° 371)



Mosaïque du temple de Cadayrac, conservée au musée Fenaille

usage de la population locale, si nombreuse fut-elle. N'était-ce pas plutôt le point de convergence périodique de tout le peuple rutène, comme le furent sans doute, dans les siècles précédents, les *oppida* comme Montmerlhe, près de Laissac.

La *villa* de Souyri possède, comme le voulait l'usage, son petit temple (5,40 m × 4,10 m), bâti en gros blocs de grès, dans la cour de sa partie résidentielle ; celui-là, en revanche, était certainement réservé aux dévotions du riche propriétaire et de sa famille.

Peut-être un petit sanctuaire a-t-il existé aussi sur la butte de Peyrinhac, d'où le regard domine un vaste espace, propice aux cultures.

Les familles les plus humbles elles-mêmes éprouvent le besoin de solliciter la protection des divinités. Ainsi, dans le pauvre logement du métayer, un fragment de statuette en terre cuite blanche représentant le visage d'une déesse, a été trouvé au cours de la fouille de la métairie.

Par ailleurs, plusieurs témoignages de la survivance de rites anciens ont été observés : par exemple, des grottes ou résurgences ont livré aux archéologues des vases ou des monnaies qui, à travers les cinq siècles de la longue période gallo-romaine, perpétuent le rite des offrandes aux divinités souterraines.

Survivance des rites funéraires

Les générations successives de Gaulois, puis de Gallo-Romains ont conservé, pour ensevelir leurs morts, certaines traditions qui remontaient à plusieurs siècles, parfois plus d'un millénaire.

On connaît ainsi des exemples d'inhumations dans des dolmens ou des tumulus déjà occupés, ou même, comme l'a constaté Louis Balsan, dans un dolmen érigé à l'époque gallo-romaine. A la même époque, ici comme partout en Gaule, l'usage courant était de déposer les cendres du défunt, et plus tard, son cadavre, dans une tombe en pleine terre, généralement signalée par un monument extérieur, dans un espace réservé à cet effet (nécropole).



Plaque-boucle mérovingienne de Souyri (Abbé Cérés, "Mémoires de la Société des lettres de l'Aveyron")

La période mérovingienne

Même dans ce territoire reculé, les grandes invasions barbares ont sans doute provoqué, directement ou non, de grands changements. Malheureusement les documents matériels manquent pour juger de leurs conséquences sur la vie quotidienne de la population. Ce n'est qu'à travers la fouille ancienne d'une grande nécropole mérovingienne de la région de Souyri que l'on peut les entrevoir. Ainsi, la qualité des objets de parure de certaines tombes témoigne éloquemment des différences de condition sociale. De même, l'absence totale d'armes, parfois fréquentes ailleurs à cette époque, peut être interprétée comme le reflet d'une vie paisible, à l'écart des grands courants migratoires qui ont marqué le V^e siècle et la fin de l'Antiquité.

Ainsi, après les temps préhistoriques, le terroir de Salles-la-Source a tout au long de ce demi-millénaire gallo-romain, donné une nouvelle et paisible preuve de sa continuité, gage d'un avenir serein.

Lucien DAUSSE

Du Moyen Age à l'époque contemporaine

L'histoire que nous allons présenter n'est point une suite d'événements. A part une forme de dépaysement, le lecteur n'en tirerait peut-être pas grand profit. De ce point de vue, l'histoire de Salles-la-Source ne diffère pas vraiment de celle de Rodez ou des campagnes et des bourgs des environs. Il nous a paru plus original et plus utile pour la réflexion, d'étudier quelques-uns des phénomènes historiques qui ont eu à Salles-la-Source un effet durable sur les comportements humains et qui — c'est le mystère de l'histoire — sont peut-être eux-mêmes le résultat de comportements plus anciens de même nature.

La tradition écrite, source de l'histoire

Salles-la-Source entre dans l'histoire en 910. Les archives d'abord peu nombreuses prennent au fil des siècles un volume impressionnant : Salles fut chef-lieu de châellenie, dépendant du comte de Rodez. Son territoire fut divisé en plusieurs paroisses, relevant de l'évêché, du chapitre ou de Saint-Amans de Rodez. Les notaires y instrumentaient au moins depuis le XIII^e siècle et nous conservons quelques-unes de leurs minutes depuis le XIV^e siècle. Le consulat, c'est-à-dire un gouvernement communal y fut établi depuis 1374. Les particuliers, qu'ils aient vécu sur place ou qu'ils aient été des propriétaires ruthénois, utilisaient l'écriture pour leurs comptes et leurs droits. L'administration royale leva des impôts, contrôla progressivement les actes communaux. Celle de la Révolution et des temps qui suivirent accrut ses interventions. Certaines entreprises comme l'exploitation des mines de fer de Mondalazac et la filature de Salles-la-Source eurent leurs services de comptabilité et de gestion... Toutes ces institutions, tous ces hommes ont créé une masse d'archives qui constituent la matière de l'histoire. Aborder cette période, du Moyen Age à nos jours, c'est déjà s'affronter au poids de la tradition écrite, une tradition difficile à interpréter, car elle rapporte le plus souvent malgré elle et de façon incomplète ce qui nous touche le plus : les passions des hommes, leur attachement à cette terre, leurs joies, leurs déceptions, leurs souffrances, leur imagination, tout ce qui fait la pâte d'une société humaine. Et pourtant cette tradition-là est ce qui nous reste pour comprendre un peu mieux à la fois les temps antiques et les temps d'aujourd'hui. Nous ferons donc quelques choix, qui, nous l'espérons seront éclairants pour l'histoire d'aujourd'hui.

Pérennité d'un territoire

Salles-la-Source est une des sept plus vastes communes de l'Aveyron. Beaucoup sont étonnés de la voir composée de tant de paroisses si dispersées géographiquement. Eh bien, cette commune est l'héritage, à peine modifié ces dernières années, de l'ancienne châellenie du Moyen Age et de la communauté des habitants, dont l'existence, déjà attestée au XIII^e siècle, fut juridiquement reconnue en 1374. Une telle structure ne traverse pas les siècles sans marquer les habitants d'une population et toute l'organisation du territoire. On remarquera que c'est une structure civile qui s'est imposée.

Histoire et signification des chemins

Depuis toujours, le Vallon et les causses voisins ont subi l'influence de Rodez. Prenons l'exemple des chemins : ils nous permettront d'ailleurs de remonter aussi dans le temps. La route actuelle qui vient de Rodez passe au milieu d'anciens domaines, comme Fontanges, Floyrac, Vabre ou le Crès avant d'atteindre le ruisseau de *Favi*. C'est en le suivant qu'elle pénètre dans le Vallon. Sait-on que ce dernier parcours est assez récent et qu'il est l'œuvre des industriels ruthénois qui, au siècle dernier, décidèrent d'utiliser la formidable force hydraulique qui sortait du Causse au-dessus du village ?

Repartons de Rodez. En des temps très anciens, la capitale du Rouergue était partagée entre l'évêque, maître de la Cité, et le comte, seigneur du Bourg. Depuis l'Antiquité, la population de Rodez avait au nord de riches terres à blé et de grands pâturages, traversés eux-mêmes par des voies de transhumance, dont la plus importante était celle du Quercy vers l'Aubrac. A cela s'ajoutaient des terrains de chasse et, quand la vigne se répandit, les vignobles merveilleusement exposés du Vallon, que l'on appelait jadis *la Ribièreira*. Toutes les institutions, toutes les maisons un peu importantes de Rodez connaissaient le chemin du Vallon et des causses environnants. La densité des vestiges antiques ne peut s'expliquer que si l'on prolonge dans le temps, en remontant, une histoire déjà vieille de mille ans.

Pouvoirs religieux et pouvoirs civils portaient naturellement leurs yeux vers le Vallon, mais — au risque de schématiser un peu — disons qu'ils l'abordaient de deux côtés différents.

La route du comte

La route du comte de Rodez, *lo cami rodanés* passait à l'est. Au lieu de descendre par la vallée du *Favi*, jadis en partie inaccessible, à cause des rochers et d'un étang qui en barrait l'entrée, elle remontait sur Bennac, passait à Cornelach et redescendait sur Marcillac par Sol-sac. C'était la route romaine, si l'on se fie aux toponymes en *-ac*, et en tous cas la route du causse Comtal, le bien nommé. A Cornelach, une voie de traverse descendait vers Salles-Comtaux, ancien nom de Salles-la-Source, autrement dit "les demeures comtales".



L'ancienne route du Causse à Salles

La route de l'évêque

La route de l'Eglise descendait de Rodez sur Saint-Félix. Un récent lotissement a rendu à ce nom son importance. Mais il y a dix ans, à peine, qui aurait soupçonné qu'il y eut là une paroisse, qui fut jugée digne vers 1010 d'accueillir un des plus grands synodes du diocèse de Rodez, au cours duquel les majestés d'or du diocèse, dont celle de la cathédrale et de Sainte-Foy de Conques, furent exposées ? C'est là encore qu'en juin 1416 le fameux saint Vincent Ferrier vint prêcher devant la foule considérable des Ruthénois et des habitants des environs. Après Saint-Félix, le chemin rejoignait Onet-le-Château, seigneurie du chapitre de la cathédrale de Rodez, dont la chapelle renferme deux chapiteaux romains en marbre, provenant sans doute de la cathédrale de Rodez. Plus loin, on arrivait à Souyri. C'est de ce côté là que l'église romane a le plus de relief et que son rôle de forteresse apparaît le mieux. La route y croisait la grande *dralha* du Quercy vers l'Aubrac, sur laquelle le comte de Rodez percevait un droit de passage. Mais l'église appartenait à l'évêque qui la céda au chapitre au XIII^e siècle et plus tard une foule de maisons religieuses y eurent des domaines : Annonciades, religieuses de Saint-Projet, Visitandines de Saint-Flour, Dominicaines de Sainte-Catherine de Rodez...

La route continuait vers Notre-Dame de Vanc, nouvelle propriété de l'évêque puis du chapitre, et vers Saunhac, berceau oublié de la noble famille de ce nom, qui joua un grand rôle dans l'histoire du Rouergue. De là, elle descendait sur la Planque (la passerelle) remplacée plus tard par le pont (Pont-les-Bains), où elle traversait le Créneau. Sur le coteau, au-dessus, se dresse Saint-Austremoine, le vieux centre religieux de la vallée. De là l'autorité de l'Eglise s'est étendue sur les chapelles seigneuriales de Salles.

On le voit, les deux parcours sont typés et toute l'organisation du territoire s'est définie par rapport à eux. Aujourd'hui encore, malgré les bouleversements et les révolutions, malgré la victoire d'une troisième route, celle de l'industrie et du commerce, celle à la fois du bourgeois (Carcenac) et du militaire de l'Empire (Tarayre), la terre a gardé la mémoire des antiques pouvoirs.



Salles-Comtaux

Nous avons commencé par le pouvoir du comte et nous devons ajouter aussi celui des coseigneurs. Cinq châteaux se dressaient dans le cirque de Salles-Comtaux : le château majeur, entouré de la Tour et de la Calmontie, à Saint-Laurent, le château mineur à Salles et le château de Saint-Paul au Bourg. A ceux-là s'ajoutaient des maisons nobles, qui n'avaient pas, semble-t-il, d'éléments fortifiés et qui devaient bénéficier de la protection des demeures principales, *las salas*. Le nombre de ces châteaux est déjà une énigme. On a envie d'établir un ordre et une chronologie dans leur apparition et une hiérarchie dans leur importance.

Le château majeur

Le château majeur et le château mineur existaient au XII^e siècle. Le premier était établi sur le rocher en forme de bateau qui domine Saint-Laurent. C'est ce que l'on dit. Mais quand on regarde, la dalle calcaire inclinée et toute lisse, sur laquelle ne se devine ni entaille ni vestige de mur, il est difficile de concevoir qu'elle ait servi d'assise à une tour. Le *ròc del comte* n'a peut-être été qu'un pivot autour duquel se serait bâti le château. Un témoin du siècle dernier parle encore des restes d'une tour, de meurtrières et d'une entrée en arc brisé surmontée d'une vedette, situés du côté sud. C'est probablement dans le couloir compris entre le rocher et la montagne qu'il faut chercher sinon le château primitif lui-même, en tous cas une partie de celui-ci, faite de bâtisses adossées aux parois rocheuses. Le château majeur — ce qualificatif signifie-t-il le plus grand ou le plus ancien ? — comprenait encore une enceinte qui englobait des maisons de particuliers. Le cadastre de 1564 parle de maisons sises "*dins lo castel major*" et il est très difficile de se reconnaître dans la complexité d'une topographie, dans laquelle se mêlent maisons, caves, rochers, rues, chemins d'escalade, escaliers s'enfonçant sous terre... Parmi ces demeures, il y avait au moins, au XIV^e siècle, une maison noble : *l'ostal de la Maurloniá*, la maison des Morlhon. De part et d'autre du château majeur se dressaient le château de la Tour, qui tirait son nom d'un avant-poste, et la Calmontie, demeure noble des Calmont.



Lo ròc del comte



Le château de la Calmontie



Le château mincur



Le château de Saint-Paul, au bourg

Les nobles chevaliers de Salles

Il nous faut de nouveau poser la question : pourquoi cette densité de châteaux, qui n'est d'ailleurs pas un fait unique en Rouergue et qui justifie clairement le pluriel de Salles ? Un document daté de juillet 1280 cite une vingtaine de chevaliers qui partageaient avec le comte la seigneurie. Mais ils ne représentent qu'une dizaine de noms : Salles, Saint-Paul, La Tour, La Roque, Enjalbert, Ratier, Roquemaurel, Jourdain, Augier et Bofilh. Si notre liste avait été de quinze ans plus ancienne, nous aurions ajouté les Panat. Essayons maintenant d'y voir plus clair.

Remarquons d'abord que les quatre premières familles tiraient leur nom de quartiers de Salles. L'ensemble des seigneurs formaient ce que l'on appelait les "nobles chevaliers de Salles".

La famille de Salles

Nous reparlerons du comte. La famille de Salles a droit, en raison de son nom, à la première place. On la connaît depuis le XII^e siècle. Grimal de Salles figurait en 1167 aux côtés d'Hugues, comte de Rodez, dont il secondait les intérêts. En 1271, le comte racheta les parts que cette famille avait sur le château majeur, mais non la totalité. En 1302, un autre Grimal de Salles tenta, comme il croyait en avoir le droit, d'élever une maison noble dans l'enceinte du château majeur. Le comte lui rappela son autorité et fit saisir la bâtisse. Il l'autorisa cependant à dresser une maison noble à l'intérieur de sa châtellenie, mais assez loin, au Colombier dans la paroisse de Mondalazac. Le nouveau château portait le nom générique de "repaire". La dernière héritière de la famille, Marguerite de Salles épousa en 1437 Amalric de Lapanouse. Cette famille possède aujourd'hui encore le château du Colombier. Nous avons là un schéma-type qui va se reproduire pour d'autres familles et pour d'autres lieux.



Le château du Colombier

La famille de Panat

La seconde famille et sans doute la plus puissante fut celle de Panat, du nom d'un château, qui existe encore juché sur un piton au-dessus de Clairvaux. Comment était-elle venue à Salles ? Probablement par mariage. Mais d'autres moyens, comme l'usurpation, ne sont pas à exclure, car la famille en pleine phase ascendante n'hésitait pas à abuser de sa puissance. Elle avait au début du XIII^e siècle la possession effective du château majeur. Archambaud de Panat était le maître du Vallon, où il possédait Salles et Marcillac. Le comte l'obligea d'abord à lui rendre hommage, comme suzerain, et à reconnaître qu'il tenait de lui les deux châteaux. La partie d'échecs était serrée. Le comte ne tarda pas à prendre définitivement le dessus : en 1231, poursuivi pour meurtre, Archambaud dut lui remettre en caution le château de Salles. Sept ans plus tard, comprenant qu'il ne serait plus le maître et sans doute forcé, il accepta un échange : le comte prenait ses droits sur Salles et Marcillac et lui cédait les châteaux lointains de Peyrebrune, de Thouels et de Coupiac, dans le Lévézou et le Vabrais. Fort habilement, le comte éloignait son rival et se défaisait de terres du sud pour lesquelles l'hommage était dû à son trop proche voisin, l'évêque de Rodez. En 1267, la famille de Panat était complètement évincée de Salles.

Les autres coseigneurs

Les coseigneurs avaient-ils reçu à l'origine du comte une part de la seigneurie en remerciement de services ? Celle-ci procurait honneurs et revenus. C'est possible. Mais on peut penser que les droits seigneuriaux s'étaient fractionnés au gré des successions et peut-être des engagements et des ventes et il est difficile de se retrouver dans cet imbroglio généalogique et seigneurial qui aurait pourtant un grand intérêt pour l'histoire de Salles. Nous avons tenté ce travail et nous allons essayer d'en résumer les conclusions pour l'état de 1280 :

— Les Jourdain dérivent des Saint-Paul qui eux-mêmes sont issus des Salles.

— Les Bofilh dérivent des La Roque qui eux-mêmes sont issus des Salles.

— Restent les Enjalbert, les Ratier, les Roquemaurel et les La Tour.

Ces derniers seraient issus des Saunhac, famille qui gravitait, comme celle de Salles, autour des comtes de Rodez. On pourrait imaginer pour cette famille un schéma comparable à celui des Salles : l'écartement d'une des familles de coseigneurs avec l'autorisation de l'installation d'un repaire sur le bord de la châtelainie. Ce repaire fut-il construit ? Il est possible que l'opération ait avorté. La famille de Saunhac aurait liquidé ses biens et les droits qu'elle avait dans la châtelainie de Salles. Le comte de Rodez ne fut point ingrat à son égard : dès le XIII^e siècle, il lui donna le château de Montolieu, près de Saint-Mayme, et en 1386, à son successeur, le puissant château de Belcastel.

Un second état des coseigneurs, daté cette fois-ci de 1323, ajoute de nouveaux noms que nous éviterons d'énumérer pour ne pas compliquer cet exposé. Retenons encore les familles de Grimal et des Ondes. La première pourrait dériver des Salles, chez lesquels ce nom était à l'honneur au XII^e et XIII^e siècle. La seconde en est sûrement issue : elle prit le nom d'une demeure bâtie entre les divers bras du Créneau, au-dessus des cascades, le château des Ondes, encore appelé le château mineur.



Le site de Saunhac

L'éparpillement des "salles"

Aussi peut-on reconstruire et en partie imaginer l'éclatement du noyau primitif de Salles et l'essaimage des coseigneurs : dès la fin du XII^e siècle, le château majeur avait produit autour de lui : le château des Ondes, la Calmontie, la Tour et sans doute la Roque. Dans les proches environs, Saint-Paul était déjà en place au début du XIII^e siècle. C'est à cette époque que le comte de Rodez s'intéressa à Salles : il élimina les Panat, les plus puissants, en leur donnant des terres lointaines, il racheta les droits des Salles (1271), des Entraygues, une branche des Panat (1271), des Jourdain, eux-mêmes issus des Saint-Paul (1270), etc., et en compensation, autorisa les uns et les autres à s'établir sur les limites de la châtellenie : les Salles au Colombier et les Jourdain à Solsac.

Ce mouvement s'accrut un peu plus tard par l'établissement d'héritiers des Saint-Paul à Cadayrac (XIV^e siècle) et à Billorgues (XV^e siècle). Ainsi, peu à peu, le territoire se couvrait sur sa limite septentrionale de repaires et le comte avait à Salles même les mains libres. On voit l'intérêt de cette reconstitution qui permet de mieux comprendre l'occupation du sol de la commune : ces châteaux, ces maisons qui se groupèrent autour d'eux, n'ont pas poussé au hasard. Ils sont le résultat d'un système social original, celui des chevaliers de Salles, et de la politique d'écartement menée par le comte de Rodez.

Le comte de Rodez et ses pouvoirs

Dès le XIII^e siècle, celui-ci pouvait sinon séjourner à Salles, en tous cas y passer et y recevoir dans sa chambre les hommages de ses vassaux. Les Salles étaient désormais les *Salas-Comtals*, nom qu'elles gardèrent jusqu'à la Révolution de 1789. Les comtes de Rodez s'intéressèrent-ils à Salles ? Nous n'en avons trouvé mémoire que pour le puissant Jean I^{er}, dit le Bon, comte d'Armagnac et de Rodez, lieutenant du roi dans toutes les parties du Languedoc et de la Gascogne, vaillant adversaire des Anglais à Mont-Cassel, à Crécy et à Poitiers.

Il leva après le traité de Brétigny (1360) l'étendard de la révolte. C'est alors qu'il répara et fortifia le château majeur et qu'il fit élever sa tour de huit pieds (1368-1370), avant de mourir en 1373 à Beaumont-de-Lomagne. Jean I^{er} avait vécu sous sept rois de France et porté les armes sous cinq d'entre-eux. Il connut les plus grandes faveurs et les plus grands



Solsac



Cadayrac



Billorgues

revers de la fortune, dit de lui l'historien Pierre Bosc. Sachant combien les terres du Causse pouvaient être profitables aux habitants de toute la châteltenie de Salles, il leur avait donné collectivement — à moins que ce ne fut déjà son prédécesseur — la permission de cultiver du blé et des légumes, à condition de lui verser une redevance s'élevant au quart de la récolte, et de participer aux réparations du château et de son enceinte. C'était sa façon de les intéresser — nous dirions aujourd'hui, motiver — pour qu'ils le soutiennent dans sa lutte. En 1374, son successeur Jean II concéda à la population le consulat et d'autres privilèges. Après cet acte, l'intérêt tomba : un capitaine veillait à la défense, mais bientôt ce fut de façon symbolique. Les ligueurs en 1589 occupèrent le château au nom d'Henri de Valois.

Quand le comte de Rodez devint roi de France (Henri IV), la justice comtale passa aux juges du sénéchal et présidial de Rodez. Après l'aliénation de la châteltenie de Salles par le roi, qui avait besoin d'argent, les engagistes (ou acquéreurs) furent en 1641 Jean de Tullier et au XVIII^e siècle les Moly, qui habitaient le château mineur ou des Ondes.

Au terme de cette histoire, il est bon de rappeler à nos lecteurs quels étaient les pouvoirs et les biens du comte dans la châteltenie de Salles. Là aussi chacun découvrira que l'héritage a laissé des traces profondes dans les comportements : il avait la justice et le droit de créer un *baile* (huissier) pour l'exécution des mandements de justice. Il possédait le château majeur, sans doute ruiné au XVI^e siècle, pour lequel il pouvait exiger la garde et le guet. La communauté lui devait, ce qui était courant, une contribution spéciale dans quatre cas : nouvelle chevalerie, mariage de ses filles ou sœurs, départ en Terre sainte et rançon de sa personne, s'il était pris en guerre, "ce que Dieu ne veuille !" (et pour lui et pour les habitants !). Il levait un curieux droit appelé commun de paix, perçu chaque année le 20 août sur les personnes, sur les bestiaux et aussi sur les moulins. Il prélevait à Souyri un droit de péage sur les marchandises (en particulier de laines) venant du Quercy et sur les bestiaux que l'on conduisait sur les montagnes d'Aubrac. Enfin, comme nous l'avons vu, il avait cédé en emphytéose aux habitants de la châteltenie d'importants communaux, avec des droits divers. Ces terres étaient *lo Frau*, Plaine-Roque, Le Bois de Froux et de devèse de Cadalan, qui semble avoir été un *mas* (exploitation) tombé en déshérence. Il est intéressant de noter que le comte n'avait dans la châteltenie ni four, ni moulin, ni pressoir banal, ni halle, ni mesure...

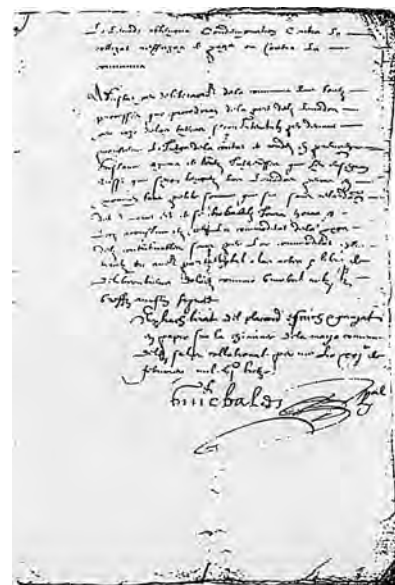
La communauté des habitants

Le moment est venu de parler de la communauté des habitants. L'acte de 1280, celui qui énumérait déjà les coseigneurs, cite derrière le comte et derrière eux, "les hommes bien nés" et les "pagès" ou emphytéotes. Ils furent d'abord représentés par des syndics, puis en 1374 par des consuls.

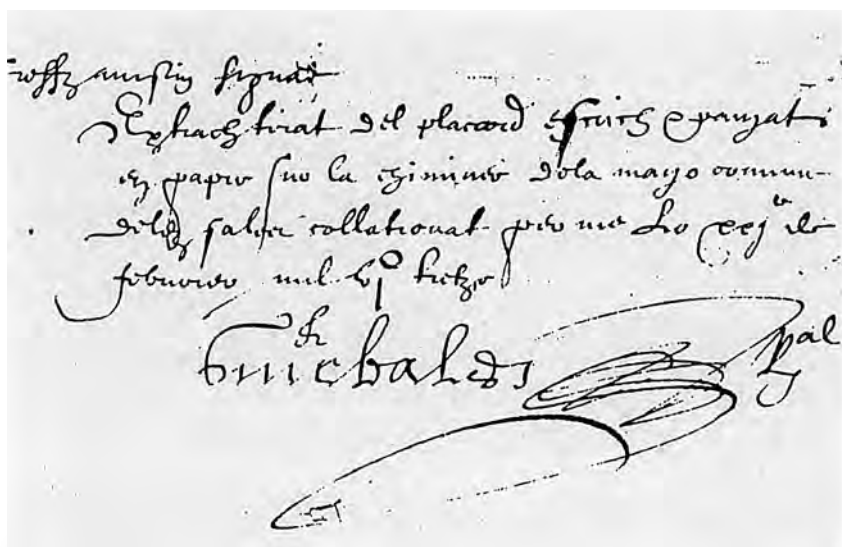
La concession des privilèges eut lieu le 11 janvier 1374 devant le couvent des frères mineurs de Rodez. Les habitants avaient demandé la permission de régler leurs affaires comme le faisaient plusieurs communautés des environs (Muret depuis 1279, Marcillac depuis 1322). Bien qu'il n'y ait pas d'organisation urbaine (Salles a toujours été une communauté matériellement éclatée) le comte de Rodez accepta. Et l'on peut dire que s'il n'y avait pas eu de pouvoir comtal fort, imposant sa cohésion à la châteltenie, il n'y aurait pas eu pour ce territoire une seule communauté organisée.

Quatre consuls étaient désignés tous les ans par les consuls sortants, au sein du conseil sortant. L'usage était de choisir des représentants des divers secteurs de la châtellenie. Ainsi en 1733, les consuls étaient de Salles et des paroisses de Vanc, de Cadayrac et de Saint-Austremoine. Le comte, et plus tard le sénéchal, confirmaient le choix. Cette élection avait lieu le premier dimanche de septembre, donc juste après la Saint-Loup, fête du patron d'une des trois églises de l'agglomération. Les consuls avaient des droits en matière de justice ; ils administraient les pâturages communs (*Fraus*) et levaient des taxes (impôts locaux), après accord de la majorité de la population. Ils percevaient les tailles et les autres impôts pour les charges du château et du mandement et nommaient dans ce but des collecteurs, qui avaient pour mission d'en calculer la répartition et de les percevoir. L'impôt foncier fut à l'origine du premier cadastre. Les consuls avaient une maison commune, un coffre pour les archives, un sceau aux armes du comte et du château de Salles. Ils pouvaient réunir de leur propre chef l'assemblée des habitants. Ils avaient encore des pouvoirs de police, en matière de rues, de chemins, de bornage, d'écoulement des eaux, de construction empiétant sur la chaussée, de tables de boutiques, d'avancées de toit, de places, d'égouts, de latrines, de fours, d'ordures et de salubrité publique. Il s'agit donc d'une véritable organisation municipale, qui dura pendant des siècles, avec quelques accommodements. Ainsi, la collecte de la taille fut-elle mieux organisée : les collecteurs, pour éviter tout arbitraire, devaient tenir un rôle relié, avec le nom des contribuables et le montant des sommes dues par chacun. Une part des impositions allait aux charges locales, telles que les gages du personnel communal et les affaires municipales. Le règlement municipal de 1613, écrit en langue d'oc pour être bien compris de tous, était affiché sur la cheminée de la maison commune. Les consuls avaient quelques avantages honorifiques : le chaperon rouge et noir, la robe noire, le droit de banc dans les neuf églises paroissiales, la préséance dans les cérémonies.

En conclusion, la communauté eut dès le XIV^e siècle les moyens juridiques d'une politique communale. Mais les moyens matériels s'opposèrent à l'élaboration d'institutions urbaines : l'étendue de la châtellenie et la dispersion des paroisses et des hameaux empêchaient une cohésion sociale. Le centre lui-même, pour des raisons historiques plus que topographiques, avait depuis longtemps éclaté. Là aussi, l'histoire, a laissé sa marque sur la commune de Salles-la-Source.



"Conventions faites sur la manière de lever les tailles et autres subsides dans la communauté de Salles", 21 février 1613 (A.D. de l'Aveyron)



"Extrach tirat del placard eschrit et pauzat en papie sur la chiminee de la mayo comune deld. Sales, collationat per me lo XXI^e de febrvier mil. VI^e trette. Guirbal not. royal."



L'église Saint-Laurent avant sa ruine



L'intérieur de l'église en 1942



Ruines de l'église (1990)



L'église Saint-Loup avec son clocher ancien



L'église Saint-Loup après reconstruction



L'église Saint-Paul

La carte religieuse

Le domaine religieux qui obéissait à d'autres lois a lui aussi subi cette histoire et il présente une physionomie originale.

Saint-Laurent et la léproserie

Salles avait trois églises, Saint-Laurent, Saint-Pierre et Saint-Paul. La première aujourd'hui en ruines, mais dont il reste une partie du petit chevet roman, était la chapelle du château majeur. Elle dépendait à l'origine de Saint-Austremoine, autrement dit cette dernière église était le siège primitif de la paroisse. Or Saint-Austremoine relevait de Saint-Amans de Rodez. On y honorait outre le patron saint Laurent, qui a donné son nom au quartier, saint Barthélémy et saint Eutrope. L'étroitesse du site était une gêne pour le service : au milieu du XVIII^e siècle, le curé, qui ne pouvait loger dans son presbytère en ruine, avait tenté d'aménager les combles de la chapelle. A la veille de la Révolution, son successeur préférait habiter à Marcillac. En l'absence de terrain, la population utilisait le chemin d'accès comme cimetière, une croix brisée en marque encore l'emplacement. Saint-Laurent avait lui-même une dépendance : Saint-Jean de la Léproserie, qui se trouvait sur le plateau. On en chercherait aujourd'hui vainement des traces. Son nom indique son usage : c'était la chapelle des lépreux. Sous l'Ancien Régime, les petits revenus de la chapelle étaient affectés à un vicaire de la cathédrale de Rodez. Ils échappaient donc à Saint-Amans. Cette chapelle pose plusieurs problèmes : sanctuaire de hauteur dédié à saint Jean comme Saint-Jean-le-Froid au-dessus de Marcillac, paroisse des lépreux oubliée par la tradition orale, selon laquelle les malades étaient regroupés à Celle, de l'autre côté du Créneau... On peut se demander si Saint-Jean ne serait pas ce qui resterait d'une paroisse primitive du plateau.



Près de Saint-Laurent, habitat qui aurait pu selon la tradition servir de refuge aux lépreux

Saint-Pierre et Saint-Loup

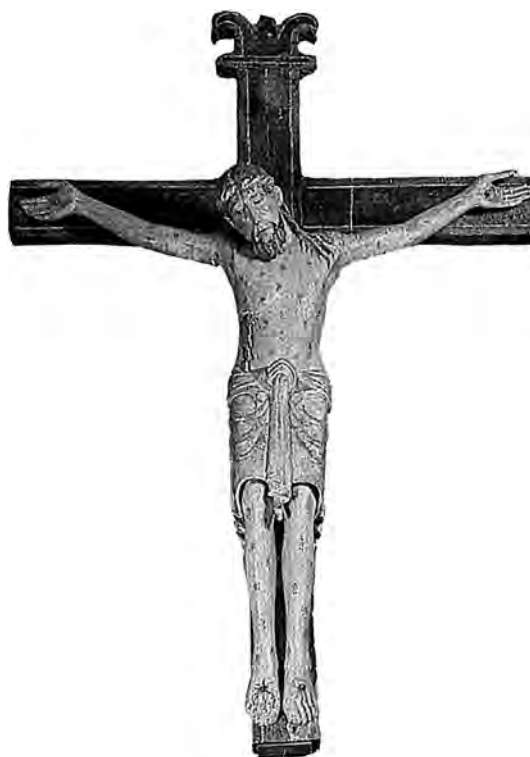
Saint-Pierre est devenu Saint-Loup. L'église aurait porté d'abord le premier patronage, puis les deux, puis le second seulement. L'église relevait elle-aussi de Saint-Austremoine, donc de Saint-Amans la paroisse du comte de Rodez. Si l'on se souvient de notre schéma du début, il n'y a rien de surprenant, puisque la rive droite du Vallon était le domaine du comte de Rodez (et des coseigneurs de Salles). On peut s'interroger sur le changement de patronage. Peut-être il y eut-il d'abord deux chapelles, dont la principale, celle du château mineur, aurait été dédiée à saint Pierre. Il y aurait eu à côté une chapelle de dévotion dédiée à saint Loup dont le culte se serait développé, ce qui aurait entraîné la désaffection de la première chapelle. Ce qui appuierait cette hypothèse de deux lieux de culte, c'est l'existence au siècle dernier, avant la construction de la filature, d'un lieu-dit Saint-Pierre au quartier de la Barryrie sur la rive droite du Créneau. Ce pourrait être le souvenir d'une chapelle disparue. L'église fut reconstruite en 1886 et il reste peu de mobilier de l'édifice précédent. La pièce la plus connue est une Assomption de la Vierge "laquelle y est représentée en petites statues de pierre bronzée", selon un inventaire de 1741. L'église conserve encore un bras reliquaire en argent renfermant des reliques de saint Loup.

Saint-Paul

Reste Saint-Paul : l'église dépendait du chapitre de la cathédrale de Rodez. A la fin du XII^e siècle, les religieux de Saint-Amans l'avaient revendiquée. On peut penser que le comte de Rodez n'était pas étranger à cette revendication. Mais le chapitre cathédral avait sans doute raison, si l'on adopte notre schéma de départ : l'église Saint-Paul se trouvait sur la rive gauche du Créneau. Saint-Paul était d'ailleurs annexe de Notre-Dame de Vanc, église donnée en 1172 par Hugues, évêque de Rodez, à son chapitre. Seule à n'avoir subi ni la ruine ni la reconstruction, l'église Saint-Paul permet d'imaginer quelle accumulation d'œuvres d'art avait été faite dans nos églises : malgré le pillage (une Vierge allaitant du XIV^e siècle) et les disparitions (des statues des XIV^e et XV^e siècles), on conserve de belles pièces dont certaines durent à l'ignorance d'être protégées, tel le grand Christ roman du XII^e siècle, découvert comme tel en 1979 et restauré en 1982-1983. La restauration permit de retrouver une œuvre d'art supérieur, fine et spirituelle, avec ses peintures d'origine. Ce que l'on retiendra du visage aux yeux mi-clos c'est la synthèse entre l'état de souffrance et la royauté du Ressuscité. Etait-il là à l'origine ? Les anciens inventaires sont muets. On peut rapporter une hypothèse séduisante : lorsque l'église Saint-Amans de Rodez fut reconstruite au XVIII^e siècle, les prieurés qui en dépendaient furent dotés de plusieurs œuvres d'art que l'on ne pouvait conserver à Rodez. Saint-Austremoine, dépendance de Saint-Amans, avait déjà un Christ roman (un des quatre du Rouergue qui sont parvenus jusqu'à nous). L'église Saint-Laurent était proche : elle en aurait hérité. Plus tard, quand celle-ci menaça ruines, alors que le partage était depuis longtemps oublié, on aurait mis le Christ à l'abri à Saint-Paul. Ainsi s'expliquerait la présence dans une modeste église, jadis annexe, de cette œuvre exceptionnelle.



Vierge allaitant (XIV^e siècle)



Christ roman (XII^e siècle)

Celle, village disparu

On le voit, comme celle des châteaux, la carte des églises est l'expression d'une histoire. Pour Saint-Paul, on est tenté de formuler un processus comparable à celui que nous avons énoncé pour Saint-Laurent et Saint-Loup. Souvenons-nous : Saint-Laurent, chapelle du château majeur, a son double, peut-être antérieur, à Saint-Jean ; Saint-Pierre, chapelle du château mineur (?), disparaît au profit d'un autre édifice, Saint-Loup. Pour Saint-Paul, la clef est peut-être de l'autre côté du *Favi*, le long du vieux chemin qui monte vers Notre-Dame de Vanc. Il y a là un ensemble rocheux du nom de Celle. Un historien local y voyait poétiquement la forme d'une selle. Il est plus vraisemblable que le nom garde le souvenir d'une *cèla*, d'une "petite fondation monastique". Le site de Celle est au moins d'origine gallo-romaine. Aujourd'hui, deux pigeonniers abandonnés, l'un cylindrique, l'autre rectangulaire se dressent aux deux extrémités du rocher. La tradition veut qu'il y ait eu un village de lépreux. Nous avons vu qu'il fallait plutôt situer celui-ci du côté de Saint-Laurent. Mais la vérité n'est peut-être pas éloignée.

Essayons d'en reconstituer l'histoire : dans le site tourmenté de Salles, entre les rochers abrupts et les masses spongieuses de tuf, il n'y avait point de place pour un habitat gallo-romain. C'est à Celle que les hommes antiques construisirent leurs maisons. Un embryon de paroisse se forma-t-il par la suite ? Ce serait la *cèla*. Il y eut en tous cas au Moyen Age une famille de Celle et un Pierre de Celle fut notaire au XIII^e siècle. Puis l'habitat disparut : c'est à Saint-Paul que se concentra le culte et la population du fond de la vallée. Et quand les épidémies de peste ravagèrent le Rouergue, plusieurs habitants (malades, ou au contraire désireux de s'éloigner de la maladie ?) y auraient trouvé refuge. Ainsi s'expliquerait cette tour des malades, clocher légendaire, et probablement, d'après nos recherches, petit moulin à vent à l'usage d'hommes éloignés des cours d'eau et des moulins à eau si nombreux de l'autre côté du Vallon. Une des meules de ce moulin, brisée, est conservée au musée du Rouergue, à Salles-la-Source. Son diamètre, très réduit, 1,10 m, témoigne d'une machinerie légère et il serait intéressant de pouvoir comparer cette meule à des vestiges anciens du même type.



Saint-Austreimoine



Cougousse (Aveyron). — Vue générale

Cougousse



NOTRE-DAME-de-VANC (Aveyron)

Notre-Dame-de-Vanc

Les autres églises de la commune

Les autres églises de la commune ne présentent pas, apparemment, la même complexité historique et cet exposé n'est d'ailleurs pas un inventaire exhaustif du patrimoine communal, mais un essai de structuration d'une géographie en apparence incohérente. Enumérons les rapidement :

— Saint-Austremoine, qui porte le nom d'un évangelisateur de l'Auvergne, fut donné en 1120 par l'évêque Adhémar à Saint-Amans de Rodez et à Saint-Victor de Marseille.

— Cougousse : le village fut visité en 1843 par Mgr Denis Affre, archevêque de Paris. Il s'intéressa à la construction de l'église, qui devient en 1851 église paroissiale et fut dédiée à son saint patron (saint Denis).

— Notre-Dame-de-Vanc : le prieuré relevait depuis 1172 du chapitre de Rodez.

— Souyri : l'église Saint-Jacques relevait du même chapitre depuis 1249.

— Solsac : le comte Raymond I^{er} de Toulouse et du Rouergue donna l'église à l'évêque de Rodez vers 967.

— Mondalazac : l'église Saint-Jean-Baptiste relevait de l'évêque.

— Cadayrac : l'église Saint-Amans relevait de l'évêque de Rodez. Il la céda en 1600 aux Annonciades.

Ces trois dernières paroisses, sises sur la partie septentrionale du causse Comtal se sont trouvées en dehors du partage du Vallon. C'est d'ailleurs dans cette même zone que les coseigneurs construisirent leur repaire.

Cet exposé omet volontairement de parler de l'activité religieuse des habitants de la commune. Elle était quotidienne et prenante et elle fut pour eux au fil des siècles au moins idéalement l'essentiel de leur vie. Mais, sur ce plan, la population de Salles-la-Source ne différait pas de celles du reste du Rouergue.



Souyri (à gauche)
Cadayrac (à droite)

Quelques événements marquants : épidémies, éboulements, inondations

Il n'est sans doute pas utile non plus de parler des activités matérielles et économiques. Elles eurent dans le domaine agricole un cours quasi invariable, sur lequel la tradition orale peut rapporter beaucoup. Quelques faits ont cependant marqué l'histoire écrite, à défaut des mémoires : la peste de 1483, celles des XVI^e et XVII^e siècle, dont la plus meurtrière survint en 1628, les dysenteries, dont celle de 1747 : elle débuta au bourg Saint-Paul, gagna toute la localité et contamina toutes les paroisses en aval. Cent quarante personnes périrent dans la seule paroisse de Saint-Austremoine. La mémoire populaire a gardé un souvenir confus de ces épidémies qui s'abattaient tout d'un coup sur un pays tout entier et que la médecine était incapable d'arrêter. Cette mémoire, comme nous l'avons vu, n'a finalement conservé le souvenir que de la seule lèpre, *la malautiá*, la maladie par excellence, celle qui rongait les corps, isolait les hommes, les obligeait à organiser de façon durable une autre vie.

Dans un site de falaises, travaillé par les courants d'eau souterrains, les mouvements géologiques ont eu des effets jusqu'à nos jours. Le visiteur qui découvre Salles-la-Source reconnaît rapidement de part et d'autre des cascades et des palliers de tuf les effondrements rocheux de Saint-Laurent et de la Gorge du Loup. Des rocs émergent dans la nappe de tuf. Le tuf lui-même était sujet à des cassures, soit parce que l'avancée rocheuse déséquilibrait les masses, soit parce que la masse elle-même n'était pas homogène, soit encore parce que l'industrie humaine venait la miner. Les habitants de Salles-la-Source et des environs auront sans doute des exemples. Un des plus fameux éboulements fut celui de la Roque en 1522 : les pluies de novembre provoquèrent le soir de la Saint-Martin l'effondrement d'un "quartier de pays de tuf", dit un document d'archives. Des maisons furent emportées, des personnes écrasées "de telle sorte que tout fut perdu : corps, biens et bestiaux. Il y eut sept personnes tuées. Qu'elles reposent en paix !"

Les grandes pluies furent des calamités. Presque toute l'eau du Causse ressort dans le Vallon. Les archives gardent le souvenir d'une inondation de 1546 qui détruisit plusieurs maisons de Cougousse. Celle de 1632 compte dans les annales : la pluie était tombée en abondance à Souyri. Le *Favi* emporta le pont du Bourg, celui du Pont (-les-Bains) et celui de Marcillac. Le moulin de la Daustie fut enfoncé, des maisons éventrées, des tonneaux plein de vin partirent dans le torrent. Le moulin de la Picardie qui était situé sous Bennac, à la hauteur du viaduc de chemin de fer, et le moulin du Caupy furent effacés de la carte.

La grande fièvre industrielle du XIX^e siècle

La grande transformation du pays fut provoquée d'abord par l'industrialisation : aux tuileries antiques, aux carrières, aux tuffières, d'où furent extraites pendant des siècles les cloisons, les voûtes ou les cheminées de Rodez et des environs aux petites mines de fer, aux moulins de toutes sortes, à moudre le grain, à écraser les noix, à scier les planches, à fabriquer la poudre à canon, à aiguiser les faucilles, se substituèrent des ensembles plus ambitieux dans lesquels se mêlaient capitaux ruthénois, philosophie issue de la Révolution, doctrines économiques et



La filature de Salles (XIX^e siècle)



Le Pont de Cadoul.
près Salles-la-Source (Aveyron).

Le pont de Cadoul



PONT-les-BAINS — Etablissement des Bains Bertrand

Pont-les-Bains, établissement Bertrand

sociales teintées de Saint-Simonisme, nouveaux savoirs techniques propagés par les ingénieurs. Pour Salles-la-Source, l'histoire des XIX^e et XX^e siècles témoigne d'un nouvel élan comparable à celui du Moyen Age, mais il était animé par un autre idéal. Voici quelques repères : exploitation des eaux minérales de Pont-les-Bains (1830) et construction des thermes (1840-1865), création de la papeterie et de la filature de Salles-la-Source (1836) avec ses conséquences spectaculaires (route de la vallée du *Favi*, maison de retraite, modification de la société de Salles), exploitation des mines de fer de Mondalazac (1852-1931), ouverture de la ligne de chemin de fer de Saint-Christophe-Rodez, jonction de la petite voie ferrée du Causse, par la compagnie d'Orléans (1861), substitution de l'énergie électrique à la force hydraulique directe (1903). Peu de communes aveyronnaises ont connu une telle fièvre industrielle, tout en restant profondément rurales.

Sait-on aujourd'hui que cette fièvre provoqua les rêves les plus étranges ? Voici une liste non exhaustive de projets qui fleurirent à cette époque : utilisation des caves naturelles de Saint-Laurent pour le mûrissement du fromage comme Roquefort, fabrication de plâtre à Solsac-Vieux pour l'amendement des prairies humides, exploitation des fientes de chauves-souris de la grotte de Bouche-Roland, traitement industriel des carrières de tuf... Le XIX^e siècle des ingénieurs crut ici à une ère nouvelle, où la nature livrerait pleinement ses trésors. De nouveaux maîtres remplacèrent ceux des châteaux. Au moins, avaient-ils l'avenir avec eux ? Salles-la-Source dut à son relief, à son étendue et à sa structure éclatée héritée du Moyen Age d'avoir absorbé toutes ces créations nouvelles. Mais l'histoire s'est accélérée. Un peu plus d'un siècle plus tard, que sont devenus les bains, la papeterie, la filature, la gare, l'exploitation des mines de fer ? Et que sont devenues aussi les grandes activités millénaires comme la culture de la vigne ?

Les archives en gardent une mémoire fidèle. Elles permettent, comme nous l'avons vu, de définir quelques grandes structures qui ont conservé leur force jusqu'à nos jours. Mais ce n'est qu'un côté de l'histoire. Il y a aussi celui des façons de vivre, des façons de s'attacher à son pays, de parler et de chanter. Et c'est tout le mérite de l'opération *Vilatge* de les garder et, si possible, de les vivifier.

Jean DELMAS

L'origine des noms de lieux

L'histoire de Salles-la-Source, *Salas-Comtals*, fut vécue et commentée en langue d'oc par ceux qui en furent les acteurs.

Aujourd'hui encore, l'écrit occitan reste présent et accessible à tous au travers de noms de lieux qui ont souvent été francisés par les scribes, mais que tous les anciens du pays savent prononcer correctement. Ces noms font partie du patrimoine local. Ils témoigneront longtemps des racines culturelles de *Salas-Comtals*.

Par l'origine de leurs radicaux, les noms de lieux révèlent les multiples apports ethniques et les influences qui ont contribué à la construction de la langue d'oc. Par les éléments qui les structurent, comme les suffixes, ils livrent quelques-unes des clefs de la grammaire occitane. Par leur sens enfin, ils viennent illustrer et enrichir le lexique millénaire de *Salas-Comtals*.

Une origine lointaine

Envisagé dans son ensemble, l'espace occitan a été peuplé de façon continue depuis le néolithique, et les *pèiras levadas* de *Salas-Comtals* indiquent bien qu'à la fin de cette période ce coin du Rouergue était habité. Lucien Dausse nous a montré que le peuplement fut dense au néolithique, pendant la période rutène et à l'époque gallo-romaine. Les peuples méditerranéens dont il nous parle, ces éleveurs de moutons qui occupaient les causses des environs, ont introduit des mots désignant le relief qui subsistent encore dans la langue occitane parlée à Salles-la-Source. Il y eut également à cette époque des apports ouralo-altaïque.⁽¹⁾

Du néolithique aux Celtes, représentés par les Rutènes, la continuité du peuplement n'est pas prouvée localement, même si ces derniers utilisent pour leurs défunts les sépultures mégalithiques de leurs prédécesseurs. C'est donc probablement dans un cadre géographique plus large que se sont transmis les éléments linguistiques les plus anciens, jusqu'à l'arrivée des Indo-Européens (Celtes, Latins, Germains).

1 - Ouralien, turc, mongol, etc.

Les radicaux d'origine pré-indo-européenne

Aux peuples dolichocéphales ⁽¹⁾ de type méditerranéen venus du Proche Orient, se sont ajoutés des peuples brachycéphales ⁽²⁾ de type alpin venus des régions ouralo-altaïques.

Radicaux d'origine méditerranéenne

. “Kal” / “kar” / “kor” / “gal” / “gar” = dur, rocher...

On retrouve “kal” dans *calcadís*, (Le Calcadis), mot occitan qui désigne un lieu où l'on foule les draps ou bien une aire de battage. Ce radical est associé à *lobet* dans Calloubet, mot qui peut être rattaché à une autre racine méditerranéenne ayant le sens de pierre, pierreux.

“Kar” autre forme de “kal” est présent dans *Carreròla* (Carairolle), *Carraireta* (Carayrette) avec le sens de petite rue ou d'espace couvert de pierre, et peut-être aussi dans *Carmalhàs* (Carmaillas).

La forme “gar” qui peut avoir le sens d'arbre des terrains pierreux se retrouve dans *los garrigòls* ou *las garrigals* (Les Garrigols) et peut-être aussi dans Garches.

“Kar” peut aussi passer à “kor” et explique en partie *La Cordanada* (La Cordenade). Ces noms de lieux ont pu être donnés à des époques relativement récentes. C'est souvent le cas du dérivé de “kal”, *la calm*, devenue *La Can* (La Cau, La Cau-Grande), désignant un plateau pierreux, inculte. Un autre dérivé “kal - so” a donné *causse*, que l'on retrouve dans Caussanel.

. Le radical “krus” a donné l'occitan *cròs* (creux) que l'on peut retrouver dans Crots, à moins que ne s'agisse de *clòt* issu du radical “klut”. De la même façon “kr-iss”, avec le sens de terrain pierreux a pu donner *Lo Cres* (Le Crès).

. La racine “al” désignant des hauteurs serait présente dans *Los Alaus* (Les Alaux) et Alseroques où il est associé au terme de *ròca*. La racine “r-uk/rocca”, qui signifie roche a donné *la ròca* (La Roque), *la ròca nauta* (La Roque-Haute), *ròca bruna* (Roquebrune), *lo rocan* (Le Roucan). Cette racine semble être proche de celle de *Ranc* (Le Ran) qui signifie roches : “r-ank”.

. “Kant” / “kand”, toujours avec le même sens de dureté, de roc, désigne fréquemment des lieux rocheux ou élevés. Ainsi *Cantaussel* et *Cantegrel* n'ont-ils probablement rien à voir avec les oiseaux ou les grillons. Il s'agit dans un cas de l'évolution des radicaux “kan-t-aus”, et dans l'autre des radicaux “kant + gr” signifiant terrain pierreux. Ce sont en fait presque toujours des variantes d'une même racine et c'est ce qui explique sans doute Candèze et Candoule.

. “Kuk” = notion de rondeur.

Ce radical qui semble avoir donné *Cogola* (Cougoule), a pu donner aussi *Cogossa* (Cougousse).

. “Pal” / “par” / “bar” toujours avec le sens de pierre, est peut-être à l'origine de *Barbaròc*, et surtout de *la parra* (La Parra) qui désigne en occitan un jardin ou une pièce de terre dont les pierres ont servi à former le mur de clôture.

1 - A la boîte crânienne allongée

2 - A la boîte crânienne arrondie, presque aussi large que longue

. “Sal” aurait pu donner *La Saleta* (La Salette). Mais ce radical peut désigner soit la pierre, soit l’eau. Il en va de même pour “tul / tur” qui peut évoquer une hauteur ou bien une source. On retrouve ces radicaux dans Thérondels, Le Thure, ou encore La Plaine-du-Thure, avec comme sens probable celui de source ou de fontaine.

. Près de l’eau pousse l’alisier, la *vaissa*, autre nom pré-indo-européen qui a donné *la vaissière* (La Vayssière).

Radicaux d’origine ouralo-altaïque

Curieusement on ne trouve pas à *Salas-Comtals* de toponyme faisant apparaître les termes de *truc* ou de *suc* assez répandus ailleurs en Rouergue. On y trouve cependant un Bois des Ducs qui, à défaut d’avoir appartenu à quelque grand, pourrait être situé sur une hauteur. Le radical “tsuk” ayant évolué à “duc”.

A ces radicaux d’origine lointaine se sont ajoutés ceux introduits à l’aube de l’histoire par les peuples dits indo-européens.

Les noms de lieux d’origine indo-européenne

Il y eut trois familles de peuples indo-européens qui occupèrent nos régions. La première fut celle des Celtes venus à l’âge du fer.

Les radicaux d’origine celte

Les Celtes ont donné leur nom à la Gaule, tout comme la tribu des Rutènes donna son nom au Rouergue. Lucien Dausse situe leur présence sur le causse de *Salas-Comtals* à partir du II^e siècle avant J.-C. Par “gaulois”, on désigne le plus souvent les peuples qui résultent de la fusion des Celtes et des occupants précédents. C’est pourquoi certains linguistes qualifient de gaulois des termes qui peuvent être pré-celtiques. Tel est le cas de la racine “bar”, déjà évoquée ci-dessus.

Le terme de *barta* avec le sens de haie est parfois considéré comme étant d’origine celtique (La Barthe, Bartho Negro, La Barthole). Le mot occitan *bosiga* ou *boiga* (La Bouzigue, La Boutique) vient d’un mot celte désignant une friche. Le celte “cumba” a donné l’occitan *comba* avec le sens de dépression, cuvette, vallée. (Le Combal, La Combe, Les Combettes, Combeyral, Malecombe). L’occitan *landa* (Les Landes) vient d’un mot celte signifiant plaine. Le gaulois “cleta” a donné *la cleda* (La Clède), la barrière. Comme le souligne Lucien Dausse, on attribue également aux Celtes l’origine des noms en *ac*, suffixe provenant du celte “acos” signifiant “domaine de”. Il s’agit d’une pratique qui s’est poursuivie avec les romains, puis pendant le haut Moyen Age. *Salas-Comtals* offre une grande densité de noms de ce type et à ceux déjà cités on peut ajouter Daunhac, Famillac, Les Longazacs, Mernac, Moyrac, Les Poustignacs, Saunhac, Vitrac... Mais plus que toute autre, c’est l’influence du latin qui est prépondérante, et la plupart des noms de lieux ont une racine latine.

Les origines latines

Le dialecte languedocien, dont fait partie l'occitan parlé à *Salas-Comtals* est considéré par les linguistes comme un des parlars romans les plus proches du latin. On ne s'étonnera donc pas de trouver beaucoup de toponymes ayant un radical latin, même si ceux-ci n'ont pas été attribués à l'époque de la *villa* gallo-romaine. La plupart des noms de lieu d'origine latine qui figurent sur le nouveau cadastre ont été regroupés ici dans un tableau faisant apparaître la graphie francisée de l'administration fiscale, la graphie occitane classique, le sens, l'origine latine supposée.

Les Auzerals	<i>auseral</i>	érable	<i>acerabulus</i>
Les Ayguières	<i>las aiguièiras</i>	évier, point d'eau (?)	<i>aqua</i> (eau)
La Borie	<i>la bòria</i>	ferme	<i>bovaria</i> (étable)
Camp del Sol	<i>camp del sòl</i>	champ de l'aire de battage	<i>campus</i>
Campas	<i>campàs</i>	grand champ	<i>campus</i>
Le Cayre,	<i>caire, cairòl</i>	Pierre d'angle,	<i>quadru</i>
Le Cayrol		tas de pierres	(Pierre de taille)
Celles	<i>cèla</i>	ermitage	<i>cella</i>
Le Claux	<i>lo claus</i>	enclos	<i>clausu</i>
Le Colombié	<i>lo colombièr</i>	pigeonnier	<i>colombus</i>
Condomines	<i>condomina</i>	sorte de co-propriété ou réserve seigneuriale	<i>condominare</i>
Les Conquettes	<i>conca, conqueta</i>	coquille, bassin, cuvette	<i>concha</i>
Les Costes	<i>còsta</i>	côte, pente	<i>costa</i>
Le Coustat,	<i>costat</i>	côté, versant	<i>costa</i>
Les Costats			
Les Coustilles	<i>las costilhas</i>	côteaux	<i>costa</i>
Croux de la Rode	<i>crotz de la ròda</i>	croix de la roue	<i>cruce + rota</i>
Devèze, (ette)	<i>devesa(eta)</i>	terre en défense (+ diminutif)	<i>defensu</i>
Les Douzettes	<i>las dosetas (?)</i>	source (?)	<i>ducere</i> (couler)
La Draye	<i>la dralha</i>	piste, voie	<i>trogula</i>
L'Espinasse	<i>l'espina</i>	buisson, terrain épineux	<i>spina</i>
Les Fages	<i>las fajas</i>	hêtraies	<i>fagus</i>
La Fon,	<i>la font</i>	fontaine, source	<i>fontis</i>
Fontcousergues			
Fontailles			
Foulogues			
Le Four	<i>lo forn</i>	four	<i>furnus</i>
Les Fourches	<i>las forcas</i>	fourche	<i>furca</i>
Le Frau, Les			
Fraux	<i>lo frau</i>	friche	<i>fraus</i>
Frayssal,	<i>lo fraisse</i>	frêne	<i>frascinus</i>
Le Fraysse			
Les Frayssols			
Frontignan	<i>Frontinhan</i>	fr	frons, frontis
La Fumade	<i>fumada</i>	enfumée, brumeuse	<i>fumus</i>
Gourgou	<i>gorgon</i>	eau profonde, petite réserve	<i>gurgus</i>
La Grange Rouge	<i>la granja roja</i>	grange rouge	<i>granica</i>
Les Issaurendous	<i>issaurendós</i>	aéré, ventilé	<i>ex + aura : are</i>
Le Jas	<i>lo jaç</i>	gîte, couche, bergerie	<i>jacere</i>
Lairolles	<i>l'airòla (?)</i>	petite aire	<i>area</i>
Larquet	<i>l'arquet</i>	petit arc (?)	<i>arcus</i>
Larrest	<i>l'arrèst</i>	arrêt, obstacle	<i>ad + restare</i>
Las Parets	<i>paret</i>	mur	<i>paries</i>
Limouze	<i>l'imoissa (?)</i>	humide	<i>musteus</i>

Les Longagnes, Longagne	<i>las longanhas</i>	bandes de terre	<i>longus</i>
Majoret	<i>majoret</i>	principal	<i>major</i>
La Martelle	<i>martèl</i>	marteau	<i>martellus</i>
Le Mas, Mas Mignon, Les Mazes Le Mazut	<i>mas</i>	ferme, hameau	<i>mansus</i>
Mondalazac Monpalaret Montaubert, Le Monteil, Montredon	<i>mont</i>	mont	<i>mons, montis</i>
La Mourette	<i>La Morreta, morre (?)</i>	museau, monticule (?)	<i>murru</i>
Mourillou			
Murat	<i>murat (?)</i>	muré (?)	<i>murus</i>
La Nègrerie	<i>negre</i>	noir	<i>niger</i>
Ourtigues	<i>las ortigas</i>	ortie	<i>urtica</i>
La Pagese	<i>la pagesa</i>	paysanne aisée, fermière	<i>pagensis</i>
La Pastrie	<i>pastre</i>	berger	<i>pastor</i>
Les Pausas	<i>las paugas</i>	répit, repos	<i>pausare</i>
Les Pergues	<i>las pergas</i>	perche	<i>perca</i>
Le Perié	<i>lo perier</i>	poirier	<i>pira</i>
La Peyre, Peyriguil	<i>pèira</i>	Pierre, lieu pierreux	<i>petra</i>
Peyrelebadè	<i>pèira levada</i>	dolmen	
Les Pibouls	<i>pibol</i>	peuplier	<i>populus</i>
Planhòls	<i>planhòl</i>	cf. plaine, replat	<i>planus</i>
Les Plos	<i>plan/plò</i>	plateau, plaine, place	<i>planus</i>
Pont-les-Bains	<i>lo pont</i>	pont	<i>pontis</i>
Le Puech,	<i>lo puég, lo poget</i>	sommet aplani	<i>podion</i> (grec)
Le Pouget			<i>podium</i> (latin)
Pradades, Pradals	<i>prat, prada, pradeta</i>	pré, prairie	<i>pratu</i>
La Prade, La Pradette, Le Prat Bel	<i>las pradinas</i>		
Rieubedel, Rigal	<i>riu, rigal</i>	ruisseau	<i>rivus</i>
La Rougière	<i>la rogièra</i>	terres rouges	<i>rubeus</i>
La Roussellerie	<i>La Rossèlariá</i>	roux, blond	<i>russus</i>
La Sanguinière	<i>La Sanguinièra</i>	sang	<i>sanguis</i>
La Saume	<i>sauma</i>	mule, charge	<i>sagma</i>
Sesteyrade	<i>sestairada</i>	sétérée	<i>sextarius</i>
Soulières	<i>solièras</i>	plage, étage...	<i>solum</i>
Le Teil	<i>lo telh</i>	tilleul	<i>tilia</i>
Les Tieulettes, Les Tioules	<i>los teules</i>	tuile	<i>tegula</i>
Le Tindoul	<i>lo tindol</i>	gouffre	<i>tinire</i>
Les Tourettes	<i>las torretas</i>	petites tours	<i>turnis</i>
Tremoussou	<i>tremossós (?)</i>	peureux	<i>tremor</i>
Les Vezinias	<i>las vesiniás (?)</i>	voisin	<i>vicimus</i>

Tous ces noms n'ont pas été attribués à l'époque où les peuples auxquels ils se rattachent ont occupé le pays. Le fait qu'ils appartiennent pour la plupart au lexique occitan indique qu'ils ont pu être donnés jusqu'à l'époque moderne, même si pour l'essentiel ils étaient déjà fixés dès le Moyen Age.

Pour les noms de lieux suivis d'un point d'interrogation, il ne s'agit que d'hypothèses formulées par approximation, donc peu fiables.

Les apports germaniques

L'influence germanique bien que minime est cependant sensible.

On attribue aux Francs la substitution du "manse" à la *villa* gallo-romaine. Ce nouveau type de colonisation aurait été à l'origine de nombreux *mas*. Il y eut également au Moyen Age une certaine vogue de noms de personnes germaniques. C'est ainsi que l'on retrouve Aubert, dans Montaubert ou Robert dans La Robertie. Saint-Martin était très apprécié des Francs et on retrouve son nom dans La Martinerie ou Martinou. Le nom de lieu "Gans" pourrait venir du prénom germanique "ganzo", à moins qu'il ne s'agisse d'une évolution de Vanc ? Biars serait l'homme germanique "big-hart". Franquis doit venir de Franc, nom ethnique.

Le terme de *bòsc* (bois) serait aussi d'origine germanique : "bosk" (Le Bosc, La Bouscaillade, Bouscarade, Bouscayrol). Le mot *borc* (Le Bourg, Les Bourgades) pourrait venir aussi du germanique "burgs" désignant un lieu fortifié, tout comme *sala* (Salles, La Salette) viendrait de "sal" pour désigner la demeure seigneuriale. Il y a peut-être le radical germanique "buk" dans Bucatel, le terme de *buca* en occitan pouvant avoir le sens de cime ou de creux selon les régions. Le germanique "ward" est à l'origine du mot *garda* (Lagarde). Le passage de "w" ou "v" à "g" est fréquent. Ainsi, le nom des ruisseaux de Goungou et de Gonguet pourrait venir de Vanc. Mais il ne s'agit plus ici d'un phénomène dû à l'influence germanique.

Cette classification selon l'origine repose sur des hypothèses assez fiables. Par contre un certain nombre de noms de lieux moins courants posent problème. On peut cependant hasarder quelques hypothèses, en s'appuyant sur l'occitan ou sur les travaux de Dauzats et de Rostaing.

Bederre	cf. Béziers (Beders en 1118) origine méditerranéenne : "bat/bet" : ville
Bezuges	<i>besugla</i> bigle, louche, repos, jeu (?)
Beliès	Belinius, nom d'homme gaulois ou <i>Bellus/Bellicus</i> , noms d'hommes latins
Bangelle	<i>bancèl/bancela</i> terrasse cultivée
Blermont	nom de personne
Bourelle	<i>borrel, borrela</i> barbouillé, tacheté
Ferals	du latin <i>ferum + alis</i> , ou occitan <i>fèr, fèra</i> : sauvage
Izot	Il peut s'agir d'un radical pré-latin "is" à valeur hydronymique ou d'un diminutif de nom d'homme gaulois ("Itius") ou germanique ("Iso")
Jumels	Du latin <i>gemellus</i> : jumeau (?). Peu probable, en occitan on dit <i>besson</i> .
Laubart	S'agit-il d' <i>albar, aubar</i> , saule blanc (du latin <i>albus</i>) ou l' <i>Aubert</i> , nom d'homme germanique
Limouze	<i>limós</i> terrain limoneux (?)
Lingouyrou	<i>linjoira, linzoira</i> bande de terre, lisière, bord de champ (?)

Si la toponymie reste un art difficile, elle offre cependant suffisamment de certitudes et en tous cas, mérite d'être respectée. Or bien des noms qui n'ont jamais été retenus par le cadastre disparaissent chaque jour avec ceux qui nous quittent. Et parfois, même lorsqu'ils sont cadastrés, ils subissent des altérations qui les rendent méconnaissables, laissant libre cours aux interprétations les plus fantaisistes. Une étude approfondie nécessiterait un collectage systématique sur le terrain auprès des occitanophones du cru. Il suffirait parfois d'un petit effort pour que nos noms de rues, de quartiers, de hameaux ou de maisons gardent ou retrouvent la saveur du terroir. Ils conserveraient ainsi, en même temps que leur valeur de témoignage culturel, leur valeur linguistique et scientifique.

Los mestiers

Les métiers

Vinhas e vinhairons

On raconte que la vigne aurait été implantée dans le vallon de Marcellac par les moines de Conques au cours des XII^e et XIII^e siècles. Le plant provenait de Bourgogne. C'était un pinot mais dans notre terroir à mélange de calcaire, d'argile, de silex ou de rougier, il devint *saumancés* ou "mansois".

"Lo saumancés existà pas que dins lo país. Aquòdi los moines d'a Concas que l'avián introduit a Marcellac, va i ajure mila ans, cresi." (J.R.)

"Lo saumancés, son de plants très anciens. En françés, aquòdi lo fersalvadou." (M.-A.B.)

"I aviá un autre qu'apelavan lo matural, que se mergolhava..." (G.P.)

Vinhas d'un còp èra

La culture du *saumancés* s'est considérablement développée. Elle occupait au XIX^e siècle la plupart des terres cultivables du Vallon.

Les structures d'exploitation étaient diversifiées. Les grands domaines, propriétés de riches particuliers de Rodez ou d'institutions religieuses, étaient cultivés par un maître-vigneron :

"Quatre-vingt pour cent des vignes du bas-Vallon et de la vallée du Cruou appartenaient à des propriétaires du Ruthénois ou d'ailleurs, comme les de Séguret qui avaient Cance comme maître-vigneron, les de Patris, de Saint-Maurice, de Lavergne, Marion au Mas..." (J.D.)

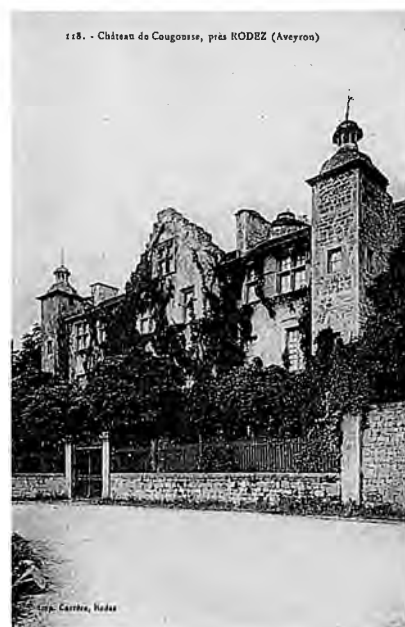
"I aviá de domesticas dins aquelses vinhòbles, per çò que i aviá de vinhòbles de cinc o sièis ectaras !" (J.F.)

Les propriétés plus modestes étaient exploitées en faire-valoir direct :

"Chez moi, on faisait quand même cinquante à cent barriques par an. Chez Gradels, à peu près pareil. Il y avait trois ou quatre maisons prospères et qui avaient bien repris le dessus après le phylloxéra." (J.D.)

Les petits vigneronns devaient compléter leur revenu en se louant comme domestique ou journalier chez un patron. Et si l'on n'a pas gardé le souvenir de relations sociales difficiles, une anecdote rappelle avec humour la diversité des situations et des conceptions politiques :

"Un soir de fête, des jeunes s'étaient fait un malin plaisir de chanter 'L'Internationale' sous les fenêtres du père Droc ou du père Gradels, qui étaient aussi des autochtones comme eux, et ils leur disaient : — La voliás pas la Republica ? La te caldrà gardar !" (J.D.)



Maison de maître du vignoble Combes de Patris à Cougousse

L'Aveyron



Vignes à Saint-Laurent

535 — Vallée de Salles-la-Source (Aveyron) :
Rochers.



Sur la route de Cadou à Salles

448. Pont-les-Bains.
près Salles-la-Source et Marçillac (Aveyron).



Los paredons del Pont

Les paysans du Causse qui travaillaient une vigne pour leur propre consommation étaient nombreux :

“Un pauc totes los ostals a Souyri avián una vinha. Èra rara l’ostal, qu’aviá pas une vinha. Lo vesin aquí n’aviá una, Lacan n’aviá una, Bonaviala n’aviá una, a Cantausssel n’avián una... I passàvem aval una setmana per la fòire. Partiam lo matin d’aicí. A-n’-aquei moment aviam una C4 et i davalàvem aval dins lo trauc, per aquei vièlh camin. Et tornàvem arrapar lo ser. Se beviá de vin mai que ara. Dins las bòrias, la pus gròssa depensa, aquò èra lo vin. E ne fasián a pus près pro per passar l’annada.” (F.C.)

Quoi qu’il en soit, la vigne faisait vivre le Vallon et procurait à ceux qui la possédaient des revenus supérieurs à ceux de l’agriculture :

“Ma grand-mère qui était sortie de la maison Fabre de Pont-les-Bains, qui était une maison de vignoble, et qui avait aussi une maison à Trinquiers, disait tout le temps à mon père : — Paure Loïs, un òme de prat val pas res. La vinha te cromparà lo prat, lo prat te cromparà pas la vinha.” (J.D.)

Los paredons

Les coteaux du Vallon sont abrupts. Pour pouvoir y planter le vignoble et le cultiver, des générations de propriétaires fonciers et d’ouvriers construisirent des kilomètres de *paredons*, ces murettes de pierre qui forment les terrasses des vignes. Mais les orages entraînaient toujours la terre qu’il fallait régulièrement remonter, à dos d’homme, dans des sacs de toile ou au moyen d’un bard, l’*embalais*.



L’embalais e lo barral



Sous le château de la Calmontie



Jean Droc, né en 1926

Plantar, mergolhar

Autrefois, la vigne se plantait sans alignement :

“*Coma de caulets, i a pas cap de rengas.*” (M.B.)

On la reproduisait par simple bouturage, car elle n’avait pas à être supportée par un porte-greffe. On appelait cela *provainar* ou *mergolhar*. Il fallait déchausser la souche mère, pour ne pas la casser, la coucher dans une saignée creusée à l’endroit du cep manquant, fumer, recouvrir, échalasser :

“*Al luòc de metre un planton, tombavan una soca, fasián un valat...*” (M.-A.B.)

“*Quand ne crebava una soca, fasián un brave trauc, e ne tombavan una. Metián aquí un plen panièr de fems, e tornavan acaptar aquò. Alèra ambe una, ne fasián una, o doas, o tres, aquò depend las que mancavan. Ne fasián pas mai de tres.*” (G.P.)

“*Lor metián un paissèl nòu.*” (G.P.)

Pour renouveler le vignoble, les vigneron d’un domaine étaient tenus de faire un nombre déterminé de provins chaque année.

Les vigneron essayaient d’aligner les provins. Mais cela n’était pas toujours possible et le piochage était plus difficile :

“*Un còp èra quand se mergolhava de còps que i a, podiás pas passar la bigòssa entre cada doas socas... I aviá un Segalin, un còp, qu’èra vengut fòire aici dins lo país, e l’avián pres. Aquò èra... aimava de biure padí... E lo patron li diguèt : — Veses la vinha aquí ? As pas qu’a la m’anar fòire dessus... Veiràs que aquí la tèrra es pas fòrta, te carraràs de fòire. Atapèt la bigòssa. Mès que los tres quarts del temps, podia pas passar entremièg. Alara se fotèt pel cap d’atapar un fesson e començèt d’esclairir las socas. Mès que quand venguèt miègjorn, s’abes que lo patron li parlèt pas de dinar. Li parlèt de la pòrta !*” (M.-A.B.)

“*De còps que i a una soca, te’n aviá quatre o cinc tot lo torn. Una ongan, l’autra dins dos ans, l’autre dins tres ans...*” (M.-A.B.)

Le phylloxéra

Mais dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, le phylloxéra détruisait les vignes.

“*Aquò venguèt pas d’un còp. Aquò durèt quatre o cinc ans. Davant lo filoxerà, i ajèt lo mildiu. Començèt de metre las vinhas a plat. E puèi lo filoxerà per dessus...*” (J.R.)

Certains propriétaires de la vallée du Cruou et de Grand Combe, informés de la progression de l’insecte dans le Midi se hâtèrent de vendre leur vignoble :

“*... Sièron pus malin. Avián un vinhairon per trabalhar, que pagava tant, tant lo jornal de vinha. E quand sachèron que lo filoxerà èra dins lo miègjorn, a pus près totes vendèron. N’i a pas que tres que vendèron pas. E los vinhairons, ambe los quauques sòusses qu’avián ganhats... I aviá pas lo Crédit agricòla, ni tot aquò. Lo patron lor fasiá l’avança d’un tròç, que lor fasiá pas pagar tot al còp... Alara davant d’ajure finit de pagar la vinha, crebèron.*” (J.R.)

Arrencar, tornar plantar

Il fallut arracher les vieilles vignes, redéfoncer le sol afin de préparer une terre neuve, apte à recevoir de nouveaux plants de mansois, greffés sur des plants américains, dont les plus connus sont le riparia-gloire et le riparia-rupestri.

“*Ara las vinhas son grefadas sus de plants americans que fèron venir. N’i a de cincanta sòrtas... E grefan dessus.*” (J.R.)

La remise en état du vignoble demanda des années de labeur, sans revenu immédiat :

“Los vinhairons passèron de longas annadas, sens recòlta, sens moneda, en triment coma de maluroses.” (J.D.)

Les viticulteurs durent s'habituer à ces nouveaux travaux que sont les traitements anti-cryptogamiques : sulfatage contre le mildiou et soufrage contre l'oïdium, traitements préventifs à renouveler plusieurs fois au cours de l'année. Mais les vignes étaient plus faciles à cultiver. Les ceps étaient plantés en ligne tant dans le sens de la montée que dans le sens transversal. L'accès aux escaliers des murettes était facilité. Les souches plantées avec un espacement d'un mètre à un mètre vingt dans les terrains les plus plats permettaient un meilleur ensoleillement, nécessaire à l'épanouissement de la vigne.

Dans la commune de Salles-la-Source, il reste cependant quelques vignes anciennes en plants directs, qui ont été certainement protégées par leur situation géographique.

“Se'n conservèt quelques cantons, mès pas gaire : lo valon d'alai, a Sent-Estremòni, Salas atanben... mas aici, totas petèron.” (G.P.)

Ieu n'ai d'aqueles plants dirècts. De socas que se conservèron e que son demoradas.” (M.B.)

“Ara, question de gost, èra mème superior a-n-aquel de èra. Aquò èra un vin d'una finessa...” (M.-A.B.)

Mais l'exode rural, les difficultés d'accès et d'exploitation, la diminution de la consommation familiale, les gelées de 1956 ou les incitations administratives eurent raison de vignes centenaires, aujourd'hui abandonnées à la sauvagine :

“Èron de vinhas vièlhas... Las aviái pas vistas plantar ni mai. Mès las ai vistas arrancar que n'i a pus cap. Tot lo país aval, autres còps, aquò èra plantat de vinhas, pertot. Ara, aquò es un bofegàs. Sabètz çò qu'es aquò un bofegàs ? De romècs que son sortidas, los lapins i nison... o los taisses, o los rainals. Voilà, çò qu'es devengut, lo país entremièg Pont-les-Bains e Seveirac !” (F.C.)

Aujourd'hui la viticulture du Vallon semble avoir trouvé un nouveau souffle. Quelles que soient les vicissitudes, les vigneronnes de Salles-la-Source sont fières de leur tradition et fidèles à leur terroir.



Marie-Thérèse Lacombe, née Droc, en 1915

Une vigne se meurt

La lune s'est penchée sur l'ombre du coteau.
Le cep abandonné tristement se redresse
Dans le soir apaisant dont le souffle caresse
Les pesants souvenirs de ce frêle rameau.

Tardif, l'oiseau revient effleurer d'un coup d'aile
La souche qui survit dans la vigne qui meurt
Tandis qu'autour de moi la ronce s'amoncelle
S'accrochant à ma chair, pour êtreindre mon cœur !

“Ô vignes du vallon, que vous étiez joyeuses
Quand le rire éclatant de belles vendangeuses
Répondait au chansons de vos gars courageux.
Le poids des raisins mûrs, courbait leur jeune tête
Mais leur pas cadencé claquait d'un air de fête
Quant le mansois coulait vermeil et généreux.

Ce mansois qu'ils offraient à l'ami de passage
Lui faisant déguster dans le tassou d'argent
Le délicat bouquet de vos riches cépages
En sondant les reflets de son velours changeant !

Vignes de nos aïeux, que vous étiez blessées !
Quand la grêle frappait vos tiges affaissées,
Mitraillant vos raisins, ces fragiles espoirs.
Comme un glas s'ébranlait la cloche du village
Et le cœur alourdi sous les coups de l'orage
Le vigneron guettait l'éclair dans le ciel noir.

Car il vous entourait de rustique tendresse
Héritage sacré de générations
Oui, pour vous soutenir comme des forteresses
Echelonnaient des murs, jusqu'au faite des monts.

Et quand ses yeux voilés par les ans, dans un rêve
Suivaient avec regret vos contours gracieux
Je revois le reflet de l'œuvre qui s'achève
Eclairer d'infini le regard de l'adieu !”

Je voudrais apporter un hommage d'amour
A tant de pas gravés dans la vigne où je passe,
Si le temps destructeur en efface la trace
Ils me frôlent pourtant dans la ronde des jours !

Marie-Thérèse LACOMBE

La vinha vièlha de Bolhièiras

De la soca al rasim

Podar

Dès la fin de l'automne, voire dès la fin des vendanges, le vigneron procédait à la taille, *lo podar*.

"Lo podar se fa del mes de novembre al mes de març" (A.O.)

"... A la fin de l'estiu, ieu te pòdi. Comenci de còps a podar, que la fuèlha es pas tombada... Me maini de lo far pro lèu. Lo monde espèron que plòuga per plegar. Cal far aquò per temps doç, avant que jala tròp, o alara quand plòu... Comprenes, quand plòu, ieu, demòri dedins !" (M.B.)

Muni d'un sécateur (*los cisèus*) et d'une petite scie (*lo resson*), le vigneron enlevait les parties mortes, les sarments superflus, ne conservant que quelques tiges.

Pour tailler le *saumancés* il choisissait le bois le plus riche, *l'òbra* qui donnerait la prochaine récolte :

"L'òbra, aquò es lo boés que tornarà far lo vin l'an d'après. Tota la recòlta vendrà de l'òbra." (A.O.)

C'était une tâche qui demandait beaucoup d'expérience :

"Tala òbra que cresètz polida, o es pas. Qual que loi borrons siascan sarrats de l'un a l'autre. Se son tròp luènh, es pas tan bona. Aquò fa que sus una mema òbra, avètz de còps dotze borrons e de còps n'i a pas que uèch. D'ont mai son sarrats, d'ont melhor l'òbra. Aquò pas la grossor de l'òbra que fa lo vin. Aquò i puslèu los uèlhs." (A.O.)

Aussi certains agriculteurs du Causse, propriétaires d'une vigne qu'ils cultivaient pour leur consommation et celle de leur personnel, faisaient effectuer ce travail par un vigneron de métier :

"La fasiam podar a qualqu'un del mestièr. L'anàvem fòire quand meme amb la bigòssa." (F.C.)

Le bois sélectionné restait libre jusqu'au liage "en couronne". Cette opération étant relativement délicate, le vigneron pouvait conserver une ou deux *òbras* de remplacement en cas de cassure.

"Ne daissi doas, en cas que una pete." (M.B.)

"Laissam tres òbras e après, ligam la pus comòda." (M.-A.B.)

"Una o doas suivant la fòrça de la soca." (A.O.)

La méthode est différente pour les autres plants greffés ou pour les plants hybrides :

"I a la talha corta qu'apelam... Tot lo plant estrangier que i avià del Miè-jorn : Valdeier, Jurançon... Tòt aquò, laissan pas que lo borron. Apelan aquò un còt aici." (M.B.)

Eissermentar

Le ramassage des sarments était le plus souvent le travail des femmes qui mettaient ce bois taillé et laissé au sol en fagots, *los gavèls*. Ils étaient ensuite attachés avec *los vims*, les osiers que l'on cultivait le long des vignes :

"Las femnas amassavan los gavèls. S'ocupavan de los estacar e de los sortir." (J.F.)

Les *gavèls* servaient à couvrir la cabane qui abritait le vigneron en cas de mauvais temps et dans lequel il prenait le *pecolat* de neuf heures :

"Lo metián sus una cabana. Quand plòuviá, se metián dejós." (G.G.)



Lo vim, dont on coupait les rameaux à la lune nouvelle pour confectionner les liens, les *panièrs carrejadors*, les *cledas* pour faire sécher les jambons et toutes sortes d'ouvrages de vannerie.



Cabane couverte de gavèls

Ils étaient remplacés chaque année, cette méthode permettant un séchage parfait du bois que l'on utilisait alors pour allumer le feu le matin. La soupe préparée la veille était vite réchauffée sur la flambée de sarments et servie aux vigneronns avant leur départ à la vigne :

“Prenián los vièlhs e metián los novèls. Ne fasiatz bolir la sopa, o per dejunar.” (G.G.)

Li(g)ar

La taille achevée, il fallait *li(g)ar*, lier. Cette opération se pratiquait en hiver, par temps doux et humide :

“Lo li(g)ar se fa quand plòu.” (A.O.)

Le sarment était alors souple et flexible et pouvait être cintré sans casser. Pour la ligature on utilisait les *vims*, les osiers que l'on coupait à la lune nouvelle :

“Ambe la luna novèla per çò que butan pus drech.” (A.O.)

Les plus gros devaient être fendus :

“Caliá pernar. Celui qui était bien fin, on le fendait pas. Mais les autres, on les fendait en deux ou drois. Los pus gròsses, los gardàvem per estacar los gavèls.” (J.F.)

“Lo pernatz ambe lo cotèl, pel mièg o en tres.” (A.O.)

Ce travail se faisait souvent pendant la veillée, tandis que les vêtements de la journée séchaient devant la cheminée. Les osiers étaient liés par petits paquets (*cenchas*) que l'on attachait le lendemain à la ceinture du tablier de cuir.

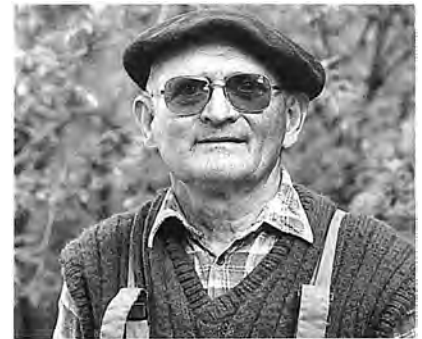
On commençait par lier le bois “en couronne”, au cep, puis à l'échalas (*paissèl*) :

“Lo saumancés, aquel d'aquí, lo cal li(g)ar en correja.” (M.B.)

“En fòrma de semal, la fòrma d'un uòu.” (M.-A.B.)

“Fasiam la fòrma de la semal.” (J.F.)

On se servait d'un couteau à large lame, *lo cotèl li(g)ador*, avec lequel on serrait le *vim* contre le *paissèl*.



André Orlhac, né en 1921



Joseph Foulquier, né en 1914



Gaston Gradels, né en 1913 à Valady



Soca de saumancés



Volta tressada

Autant que possible, on essayait d'orienter la couronne vers le soleil pour assurer une meilleure maturation :

“La cal virar que se pòt al sorelh, per çò que mai lo sorelh agacha los rasims, mai amaduran.” (M.-A.B.)

Ainsi le vigneron veillait à ce que soit réalisée une bonne fructification dans le respect de l'équilibre de la souche et de la bonne circulation de la sève. Il faut savoir que le plant de mançois taillé en couronne “par bouts” ne peut fructifier. Il est nécessaire de respecter les quatre positions des végétaux pour assurer un équilibre biologique : la verticale pour favoriser la croissance de la jeune pousse ou des jeunes plants, l'inclinaison pour faciliter la fructification, la courbure pour empêcher la fatigue et le vieillissement du bois, le relevé pour la stimulation et la régularisation de la circulation de la sève. La couronne remplissait donc toutes les fonctions vitales essentielles et elle permettait au bois le plus proche de celui de l'année précédente de rester vigoureux pour la saison prochaine à condition que le travail d'ébourgeonnage soit réalisé en temps voulu l'été.

L'échelas provenait de jeunes bois de châtaignier taillés par des ouvriers de la région de Saint-Cyprien qui vendaient leurs produits à Marcillac et dans les bourgs principaux du canton par l'intermédiaire de commerçants dépositaires. *Lo paissèl* assurait toute l'année le maintien de la souche nouvellement formée. Il était capable de supporter une lourde récolte de raisins.



Vigne taillée “en corona”

Fumar

Taille et ligature, ces travaux d'hiver achevés, il fallait penser à la fumure. Le fumier, *lo fems* devait être monté à dos d'homme dans les *panièrs carrejadors*. Pour l'obtenir, la plupart des vigneronns élevaient quelques brebis :

“Los vinhairons avián de pichòts tropèls, dètz o vint fedas, per dire d'abure lo fems per la vinha. Lo montavan sus l'esquina.” (H.M.)

Ils vendaient les agneaux au printemps :

“Fasián qualques anhèls la prima.” (H.M.)

A la fin du siècle dernier, Salles avait encore sa foire aux agneaux gris, qui se tenait tous les ans, à la Saint-Jean sur la place du village haut. Puis, avec le développement de l'industrie fromagère de Roquefort, ces petits propriétaires se mirent à traire et les laiteries se multiplièrent (Salles, Souyri, Pont-les-Bains, Lagarde).

“Apuèi se metèron a mólzer.” (H.M.)

Le fumier de brebis représentait une véritable richesse que l'on était parfois obligé d'acheter dans les exploitations du Causse :

“Los vinhairons ne'n cromptavan dins las bòrias.” (H.M.)

Mais pour la commodité du transport, on ramassait le crottin de brebis (*migon*), qui avait l'avantage d'être sec et léger et que l'on vendait ou échangeait contre du vin :

“L'estiu amassavan la migon, balajavan cada matin. Las cròtas èran secas. Èra pas pesuc. Se carravan mai de lo montar. Ambe aquel argent, ne cromptavan lo vin.” (H.M.)

Chaque année, on ne fumait qu'une partie de la vigne.

“L'an passat, i fotèri quand meme sièis cents faisses, sièis cents panièrs de fems.” (M.-A.B.)

Pour alléger ce travail pénible, le vigneron pouvait descendre le fumier depuis le Causse au moyen d'une sorte de traîneau :

“Aviam una vinha que èra al fons d'un travèrs que veniá de deval Causse e puslèu que de montar lo fems sus l'esquina, lo pèrre aviá fach una lisa e metiam de fems dessus. I metiam cinc o sièis sacas de fems e fasiám en davalent coma aquò, puslèu que de montar. Per far fren, aviam estacada una còrda al timon de la lisa, e tiràvem en arrè. Mès que de còps que i a, aquò nos escapava, e totes nòstres sacs se passejavan pertot... Mès i fasiá pas res totjorn... totjorn anave devà la vinha... Los tornàvem acampar per los expandir per la vinha. Fa que nos evitava de montar tot plen sus l'esquina.” (P.H.)



Dousiech, éd. Rodex

AVEYRON — Les Piocheurs des Vignes du Vallon

Una còla de fosèires



L'òme de palha dans la vigne de Léon Saleilles, vers 1944
 devant, assis : Marcel Bardou

deuxième rang, assis : Henri Soulié, André Orlhac, Félix Colomb, René Bouzat, François Revel, Justin Saleilles
 derrière, debout : Gabriel Lalande, Gabriel Balasquidé, Roland Boucher, Victor Ramette (chapeau), René Lapanouse,
 Jean-Jacques Pierre, Gilbert Saules, Louis Alby

Fòire

Le fòire, le piochage, consistait à défoncer le sol pour l'ameublir, l'aérer, le fertiliser et empêcher les mauvaises herbes de pousser. Il donnait au Vallon de nouvelles couleurs. Chaque vigne, selon la nature du sol, selon la manière et l'époque à laquelle elle était travaillée se différençait des autres.

La déclivité du sol interdisait presque partout l'utilisation d'araires. Le piochage se faisait avec des houes dont l'angle avec le manche était très aigu, *las bigòssas* :

"Lo fòire se fasiá ambe la bigòssa." (J.D.)

Cet outil à deux dents avait du mal à résister pendant une saison à l'usure de la terre et de la pierraille. Les forgerons devaient régulièrement recharger en métal les outils (*rebocar*) pour leur rendre la longueur et le tranchant des dents d'origine.

C'est ainsi qu'au tintement du marteau sur l'enclume, au village, répondaient dans les vignes les cliquetis des pioches, soulignés par les rires et les chansons des piocheurs.

Mais il s'agissait d'un travail rude. Aussi les piocheurs (*los fosèires*) emportaient-ils avec eux un petit baril de vin (*lo barral*) qui leur servait de stimulant :

"Ieu me soveni de los abure vist partir. Partián amb un brave barral e disián : — S'aviam pas aquò, fariam pas res !" (N.-H.P.)

Pour galvaniser ses ouvriers, un vigneron de Cougousse avait trouvé une méthode originale :

"Aviam un vesin aval, qu'èra un coquinàs. Avia tres filhas polidas. E lor disiá : — Vau préner tres fosèires, vendretz a la vinha, lor coparetz l'èrba davant (per çò que aquò èra una vinha dins de rogièr, butava d'èrba... I metiá de fens bravament, i aviá un erbàs coma aquò !). Lor disiá vesètz arenjatz vos totjorn d'èstre sus la paret quand los fosèires arriván. E tanlèu qu'arrivan aquí, passatz sus la paret de dessus. Totjorn i aviá una paret. E los autres se trimavan de fòire. Mès vesian pas res ! Aquelses fosèires, fasián lo doble de rendament qu'un fosèire normal !" (J.D.)

Quoi qu'il en soit, les maîtres-vignerons devaient respecter les dates imposées par les propriétaires :

"Mès que i aviá de datas a respectar, lo vinhairon ambe lo patron. Lo 25 de març, aquò èra lo fòire, lo cinc o lo sièis de mai, lo binar. E puèissas, trasián l'èrba davant vendémias." (J.F.)

Quant au négligent qui n'avait pas fini le piochage de sa vigne à la *Sant-Borron* (Pentecôte), il s'exposait au rituel malicieux de l'*òme de palha* :

"Se per Pentecòsta, aviá pas acabat de fòire, al tipe que aviá pas piochada la vinha, li fotián un òme de palha... Metián un plenponh de palha al cap d'un pal..." (H.-Z.P.)

"Lo que aviá pas acabat, li anàvem fotre un òme de palha al cap de la vinha. Aquò èra pas un òme de palha, aquò èra una bròca e una vèsta, un parelh de calças... Coma se fasiás una mandra per metre per un camp de milh." (M.B.)

"Aicí, n'ai pas vistes gaire. Un còp lo fèran a Salelhas, los vesins... S'amusava a far de vinha, aital... Mas que, anava mai a la pesca que non pas a la vinha qualque còp. Alara, lo li avián metut dins aquela vinha." (M.B.)

Los fosèires

"Le peuple de ces cantons change tous les ans. Il est presque tout composé de vigneron mercenaires, qui, par un effet de leur inconstance naturelle, passent rarement plusieurs années dans le même domaine. Leur vie est d'ailleurs la plus pénible qu'on puisse imaginer. Dans ce pays, la vigne exige un travail et des soins continuels ; les côteaux en sont si escarpés, que le transport du fumier, des échelles et des raisins est impraticable aux bêtes de somme ; les vigneron sont obligés de les remplacer : comme elles, ces pauvres gens portent les fardeaux sur une espèce de bât rembourré de crin qui leur couvre la tête et descend jusqu'à mi-dos. A l'aube du jour, leur travail commence ; il ne finit qu'à nuit close. Ils sont obligés de préparer eux-mêmes leurs repas. Quant à leur salaire, il est assez considérable ; et du produit de leurs économies, ils forment un petit pécule qui leur donne les moyens de s'établir au bout de quelques années de service."

(A.-A. Monteil, "Description du département de l'Aveyron", Rodez, 1802)



L'òme de palha, un pescafin !



Labour avec attelage à Peyrignagols

Binar, sauclar

Lo binar, le binage, était une seconde façon culturale, plus superficielle, qui permettait d'écrouter le sol, de l'aplanir et de maintenir sa fraîcheur naturelle en réduisant l'évaporation par capillarité de l'eau contenue dans le sol.

"Fòire, e binar, e sauclar. Quitàvem pas per las socas !" (M.B.)

Il permettait en outre d'enlever et de faire disparaître les mauvaises herbes qui auraient vite dépassé la vigne en vigueur.

Lo binar et *lo sauclar* se pratiquaient plusieurs fois par saison, avec une houe spéciale à forme pointue et à angle aigu, *lo fesson*. Dans les vignes anciennes où les ceps étaient reproduits par provignage, le vigneron se servait aussi du *fesson* pour le piochage :

"Quand i aviá pas que lo dirèct, fasián de socas dins la tèrra, e amb una ne'n tornavan far tres o quatre... E alara quand tornavan fòire, per copar pas las raiças, avián un fesson ponchut coma aquò." (M.B.)

Une vigne ainsi travaillée était en parfait état. *Lo binar* assurait une meilleure récolte en favorisant la grosseur du grain.

Le nettoyage ou l'entretien des escaliers rendus impraticables par la terre qui recouvrait les marches après le piochage s'effectuait aussi avec le binage.

Emborrar

Lorsque les bourgeons apparaissaient, il fallait ébourgeonner, *emborrrar* ou *majencar*. Ce travail était très important pour la préparation de la taille de l'année suivante. Pour conserver au bois toute sa vitalité, il fallait enlever *l'entretalh*, un bourgeon gourmand situé entre le bois ancien et celui de l'année, qui aurait pris toute la vigueur à lui seul et aurait empêché la fructification. *L'entretalh* se situe toujours près du bois de l'année précédente sur la couronne de l'année, mais à l'intérieur de celle-ci.

"L'entretalh, aquò es l'òbra que sòrt entremièg lo boès de l'annada e lo boès vièlh, de l'an passat. Si metètz aquèl d'aquí, aurtètz de polidas socas. Ça, aurtètz de polidas socas... Mès de rasims... Aurtètz pas besonh d'anar vendèmiar." (M.-A.B.)



Los caladons

“L’entretalh es lo prumièr que part de la bròca nòva. Lo cal copar per çò que aquèl d’aquí prendrà tota la saba, vendrà lo pus brave e quand podaràs, seràs oblijat de lo daissar, e farà pas de rasims... Alara cal passar totas las socas e lo copar ambe lo det, aquí, a la fin de mai o al debut de junh, mièg junh apr’aquí.” (M.B.)

“Lo prumièr borron es un tira-saba. Lo cal pas daissar.” (A.O.)

Il fallait de même enlever le bois inutile, *los campisses*, qui poussait sur le pied du cep. Dans un souci d’équilibre de la sève et de la souche, on dépointait aussi les bourgeons de la couronne qui se trouvaient en position verticale lorsque la forme avait été bien donnée au liage : ils avaient tendance à pousser un peu trop au détriment de la récolte.

Ressocar

Les anciens avaient l’habitude de maintenir les souches basses. Avec l’apparition des motoculteurs, les vigneron ont été obligés de les laisser monter :

“Las socas èran puslèu bassas. A mai que toquèsse terra lo pus bas rasim, i fasiá pas pus mal. Ambe lo motocultur, siam estats oblijats de las montar.” (M.-A.B.)

Il ne faut cependant pas que la souche pousse trop haut. C’est la raison pour laquelle lorsque l’on coupe les *campisses* on laisse un *cot* pour pouvoir recéper :

“Ne daissi tojorn un, per manténer la soca pus bassa.” (M.B.)

“Ne cal gardar un per tornar l’an d’après ressocar la soca. Sans-t-aquò, montariá, montariá, montariá, e puèi aquò seriá tròp naut.” (A.O.)

Sofrar, sulfatar

Pour lutter contre les maladies de la vigne, notamment l’oïdium et le mildiou apparus à la fin du siècle dernier, le vigneron devait traiter plusieurs fois par saison, surtout lorsque le soleil faisait défaut.

“La cal far, lo prumièr quand lo borre a quatre o cinc fuèlhas. Apuèi cada quinze jorns, tres setmanas, aquò depend cossí lo temps es. Jucas que començon a amadurar. Una annada coma l’an passat que fasiá pas que ploure, e ben lo fèri jusqu’al mes de julhet.” (M.B.)

On combattait l’oïdium par l’acide sulfureux qui se dégagait — grâce à l’action du soleil — du soufre que l’on répandait avec une soufreuse.

Pour protéger la vigne contre l’oïdium, on vaporisait une bouillie composée de sulfate de cuivre et de chaux vive diluée dans de l’eau. D’où, la nécessité de construire des toits citernaires en partie haute des vignes. Avec l’apparition de nouveaux produits fournis par le commerce, les deux traitements pouvaient se pratiquer en un seul passage.

“Sofrar, lo fau pas pus. Ara i a lo sofre molhable, e en sulfatent, tot se fa al còp.” (M.B.)

Desponjar

Il fallait encore dès que le raisin était prêt à mûrir, dépointer les pampres, *desponjar*, pour réserver le passage entre les souches et maintenir un bon ensoleillement. Cette opération avait lieu pendant l’été.

“Al mes d’agost, cal desponjar la vinha, per passar per la vendémia. Ieu to fau tard. D’ont mai es tard, d’ont mai lo rasim madura. N’i a que lo fan al mes de julhet.” (A.O.)

le fossé pour l’écoulement des eaux dans les vignes : *la capalièira*
 le plant raciné : *lo planton* (M.B., A.O.),
la barbuda (H.V.)
 un échalas, échalasser : *un paissèl, paisselar*
 la jeune vigne : *la plantada* (M.B.)
 un cep : *una soca*
 tailler la vigne : *podar la vinha*
 le courson : *lo còt*
 les sarments coupés : *los vitzs*
 ramasser les sarments : *amassar los vitzs*,
far los gavèls
 un fagot (de sarments) : *un gavèl*
 les bourgeons : *los borrons*
 ébourgeonner, épamprer : *emborrar* (M.B., A.O.),
magencar (H.V.)
 lier (la vigne) : *li(g)ar*
 tourner à maturité : *vairar*
 fouler (le raisin) : *cachar*
 la cuve : *la cuva, la folièira*
 fermenter : *bolhir*
 le pressoir, pressurer : *lo truèlh, trolhar*
 la pressée : *la piala*
 le marc : *la treca*
 la vendange, vendanger : *la vendémia*
 un raisin, une grappe : *un rasim, una grapa*
 un vendangeur, une équipe (de vendangeurs) :
un vendemiaire, una còla
 les fleurs du vin, la lie : *las canas, la liá*
 le vin, l’eau-de-vie : *lo vin, l’ai(g)ardent*
 le chantier : *los pompilhs*
 débonder (le tonneau) : *acanelar* (A.O.)
 le tonneau s’est disjoint : *lo tonèl es adelit* (M.B.)
 combuger : *combu(g)ar*
 mécher, souffrir, transvaser : *mecar, sofrar*,
recolar
 vider : *màisser* (M.B.)
 le goulot, le fond (de la bouteille) : *lo còl*,
lo fons (M.B.)
 un demi-litre : *un pinton*
 une outre : *un oïre*
 mesures de vin : *la semal, lo decalitre*

(lexique établi par Maurice Balasqué, André Orlhac et Henri Viargues sur la base du questionnaire de l’Atlas linguistique de France)



Henri Viargues, dit *Ricon* né en 1921 à l’Erm de Saint-Cyprien



Le toit en *lausas* des cabanes de vigne permet de recueillir l’eau de pluie pour le sulfatage.



Las vendémias. A Seveirac,



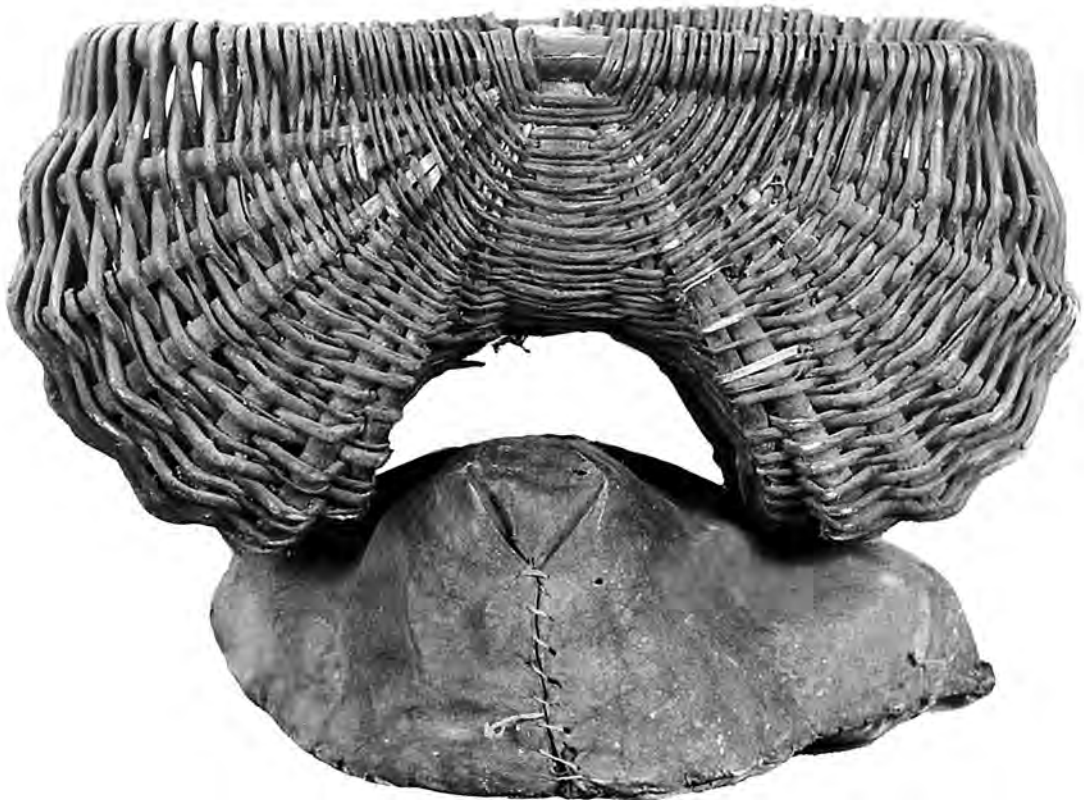
... a Cèla (famille Trémouilles et amis, vers 1942)



a Salas, (André Saule et Justin Salleilles)



... al Cruó (Tabardel, Périé, Raynal père, Raynal Joseph)



Lo coissin e lo panièr carrejador (collection musée du Rouergue)

Vendémiar

Les vendanges avaient généralement lieu en octobre :

“Una annada vendemièrem lo vint-e-dos de setembre. Aquò depend cossi es l'estiu e cossi se presenta... Mès aquò es puslèu lo 15 d'octobre enlà, del mièg d'octobre a Totsants.” (M.B.)

Las còlas

Dans chaque vignoble se formaient deux équipes (*còlas*) : l'une de vendangeurs, l'autre de porteurs. Dans les vignobles importants, la synchronisation de ces équipes était assurée par le maître-vigneron. Dans les propriétés moyennes ou petites, c'est le propriétaire qui se chargeait de la surveillance et de la bonne marche des opérations.

Copar

Les vendangeurs ou coupeurs étaient munis d'un panier, *la guirba* fabriqué avec des lattes de châtaignier. Les raisins étaient détachés à la main ou coupés aux sécateurs, *los cisèus*.

L'importance des équipes était proportionnelle à celle du vignoble et le responsable des vendanges assurait le remplissage des *panièrs carrejadors* qui devaient être *acomolats*. La cueillette devait aller assez vite pour ne pas retarder l'équipe porteuse.

Portar

Celle-ci, composée de trois, quatre ou cinq porteurs suivant l'importance du vignoble avait pour mission de transporter le raisin de la vigne à la cave. Chaque porteur était muni d'une *cana*, d'un *coissin* en peau de chèvre bourré de crin de cheval ou de bourre de laine qui reposait sur la tête et les épaules et qui transmettait la charge à l'aplomb du corps. C'est sur le *coissin* que le porteur plaçait le *panièr carrejador*, que l'on fabriquait avec *los vims*. Plus tard, les “coussins” et les paniers d'osier ont été remplacés par des caisses en bois, plus légères et que l'on pouvait gerver. Mais les *panièrs carrejadors* avaient leur avantage :

“Ambe lo panièr carrejador, l'òm aviá lo cap entravat pel coissin, mas l'òm se podíá servir d'una cana pels travèrses. Tandis qu'al jorn d'uèi que l'òm fa amb una caissa, es pas ça pratique, d'un biais que l'òm pòt pas se servir de la cana. La cal téner ambe la man, la caissa.” (P.H.)

Une bonne *còla* de porteurs devait assurer une vingtaine de voyages par jour, de la vigne à la cave. Vingt paniers donnaient une *pipa* de vin, unité de mesure par excellence qui s'exprime encore dans la commune de Salles-la-Source pour indiquer la contenance des foudres ou des cuves. Cinq porteurs transportaient donc journalièrement cent *panièrs carrejadors*, soit en fin de vinification, cinq *pipas* ou 2 250 litres de vin.

Las vendémias

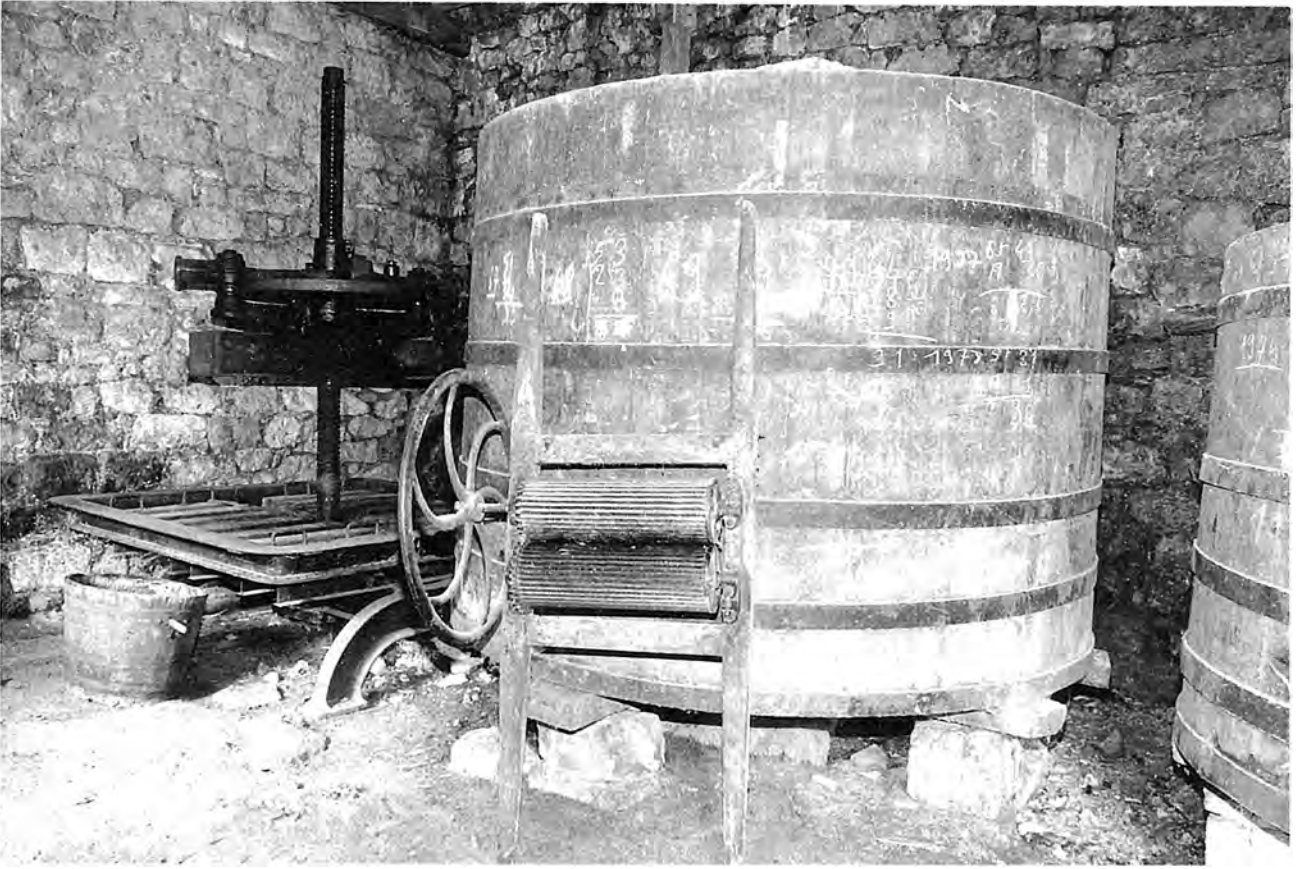
“Pendant toutes les vendanges, trêve de jalousies, d'intrigues et de tracasseries. On ne veut s'occuper que d'amusements ; on ne veut entendre parler que des moyens de passer agréablement le temps ; enfin c'est une ivresse continue de vin et de joie.

Pour prendre part à ces plaisirs, accourent de tous côtés, ceux des pauvres cultivateurs qui dans ce temps ont terminé leurs semailles. On les voit arriver par troupes de vingt ou de trente, le panier au bras, les souliers à la main. Peu ‘exigeants’ pour leur nourriture et leur salaire, ils ne viennent aider à cette récolte que pour manger des raisins en abondance. On les retient aux vignes depuis le lever du soleil jusqu'à nuit close. Vers le milieu du jour seulement, on leur porte un léger repas. Les heures de l'après-midi sont les plus joyeuses. On entend alors une confusion de chansons de tous les idiomes et de tous les pays, auxquelles se mêlent toujours les cantiques des saints : quelquefois, après les romances les plus tendres, on entonne les vêpres à pleine tête. C'est encore le moment des propos gaillards ; les garçons agacent les jeunes filles, et l'on passe quelque chose en faveur de la liberté des vendanges. Lorsque les côteaux sont rapprochés, les différentes troupes de vendangeurs se défient, s'injurient gaiement et se lâchent tour-à-tour leurs bordées de plaisanteries. Par intervalles, ils poussent simultanément des cris qui ne sont que l'explosion de leur allégresse. Les chansons recommencent ; car le chant est le plaisir auquel on revient le plus souvent. On chante sur les côteaux, en dépouillant les vignes ; les vigneronnes chantent sur les arbres, en gaulant les fruits ; le beau monde chante dans les vallons : tous les échos sont bruyants de la joie commune.

Le soir, rentrés à la maison, les vendangeurs oubliant les travaux du jour, emploient la veillée à de nouveaux plaisirs. Après soupé, viennent les danses où la vivacité manque moins que la grâce et la précision. Les femmes tiennent les poings appuyés sur les côtés : quant aux hommes, ils sautent continuellement, et marquent lourdement la mesure en retombant sur leurs souliers ferrés : de temps en temps, ils lèvent tantôt une jambe tantôt l'autre, et claquent des mains au-dessous du jarret en poussant des cris aigus. Ces danses se forment au son d'une flûte de berger, et plus souvent à la voix : elles sont éclairées par une seule lampe dont la lueur est affaiblie par un tourbillon de poussière. Si quelquefois le maître de la maison et ses ‘enfants’, pour jouir des plaisirs de l'égalité, donnent la main aux vigneronnes ou aux vendangeuses, la gaieté redouble, la joie est à son comble. A la danse, succèdent des farces grossières. On représente, entre autres, les noces et les querelles de ménage d'une femme appelée la ‘Jeannelle’, petite Jeanne : on lui met sur les épaules un coussin sur lequel le mari frappe fortement, aux grands éclats de rire de tous les spectateurs. La veillée ne se termine qu'assez avant dans la nuit.

Lorsque les vendanges sont finies, chaque vendangeur retourne dans son pays, avec un panier rempli de raisins qu'il porte à ceux qui ont gardé la maison.

(A.A. Monteil, “Description du département de l'Aveyron”, Rodez, 1802)



La folièira, lo cilindre, lo truèlh, la semal



Pressoir à levier et à vis (1841)

Del rasim al vin

Le foulage

Avant l'arrivée des cylindres de bois, puis de métal, il fallait bien que le raisin soit broyé. Ce sont les porteurs qui assuraient ce travail. Avant le repas du soir, et après nettoyage des pieds, ils écrasaient le raisin en le foulant.

“Un còp èra, esclafavan lo rasim amb lo pè, davant que inventèsson aquel molin. I aviá un gabiaire qu'apelavan. Avián un plancat sus la folièira amb una trapela. Vojavan los rasims, aquí, e lo tipe fasià pas que pompir tot lo temps. E a mesura qu'èron esclafats, passavan per lo trauc e tombavan aquí dedins. Pièi sortiguèt lo molin, aquel sistema, a la plaça d'esclafar amb los pès, que des còps i aviá d'ubièiras... E los rasims èron pas calds pels pès.” (M.B.)

Et la journée se terminait en danses et en chansons :

“Lo sèr de la vendémias, quand avián carreat, fasián la fèsta.” (J.D.)



Etienne Dalbin (1935)

Cachar la folièra

La vendange commence à fermenter dans la cuve (*cuva* ou *folièra*). L'ébullition provoquée par la transformation du sucre du raisin en alcool ramène le marc en surface, formant une masse solide. Il fallait alors *cachar la folièra*, c'est à dire presser avec les pieds pour faire replonger le marc dans le jus. Cette opération devait avoir lieu matin et soir pour éviter l'échauffement du marc qui aurait fait tourner le vin à l'aigre.

“Cachar matin e ser.” (M.-A.B.)

Elle était particulièrement dangereuse en raison des dégagements de gaz carbonique et des risques de chute. Aussi le vigneron se tenait à l'aide d'une barre de bois qui prenait appui sur les bords de la cuve.

La présence, par temps chaud, de moustiques ou *bibals* au-dessus de la *folièra* indiquait une acidification excessive du vin.

“Cal agachar que i ajèssa pas de bibals. Quand i a de bibals, es pròva que lo vin se fa pas bien.” (M.-A.B.)

Colar

Après huit à dix jours de fermentation, il fallait couler le vin, c'est-à-dire le soutirer de la cuve où il se trouvait mêlé à la grappe, pour le mettre clair dans les tonneaux ou foudres. Les cuves se trouvaient souvent à l'étage supérieur et les foudres à la cave, ce qui permettait un soutirage direct.

“Los folièiras son aquí dessus. Per aquel trauc amb lo caisson fasèm davalar lo vin.” (M.-A.B.)

Quand toutes les installations se trouvaient au même étage, on utilisait une pompe.

En arrivant dans le tonneau, ce vin passait dans un bain de vapeur de soufre afin de le rendre plus clair et de lui assurer des facultés supplémentaires de conservation.

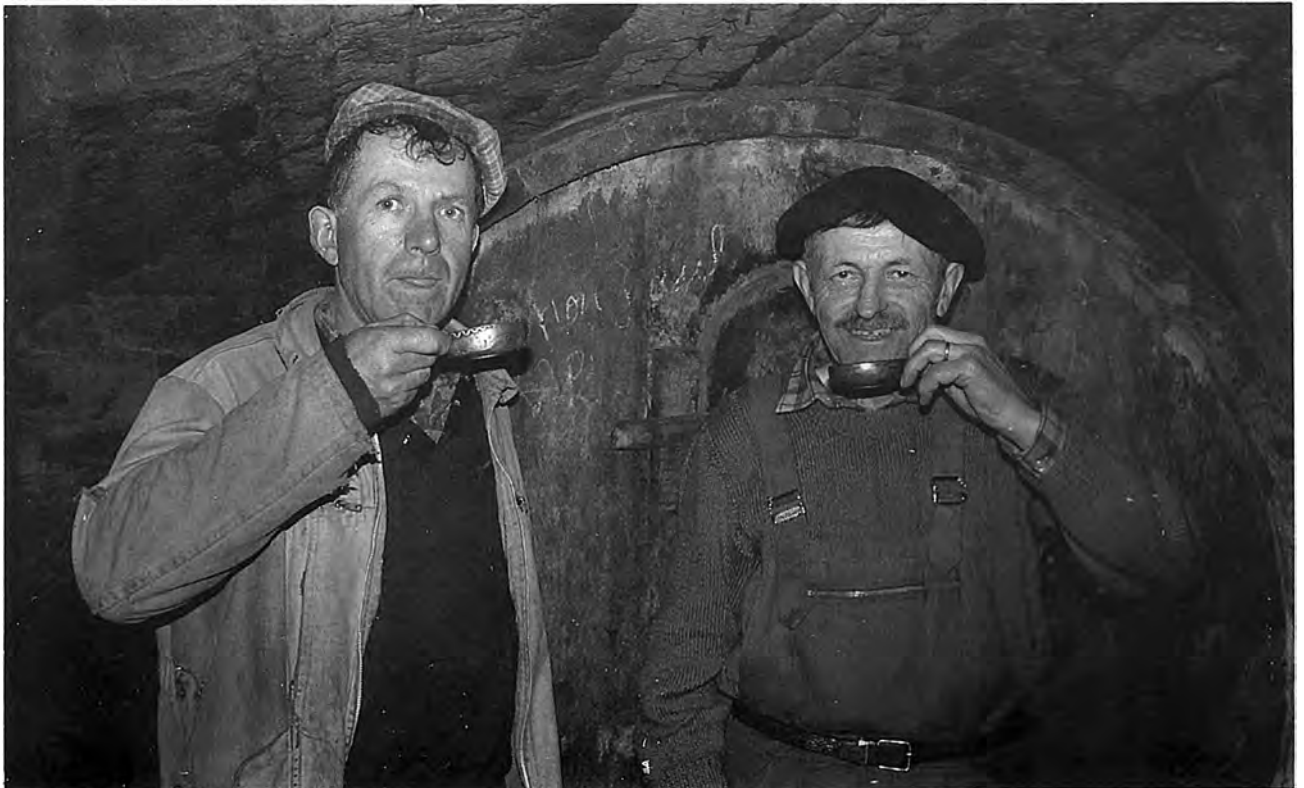


“Lo gabèl servissiá per que las grapas de rasim passèsson pas pel robinet de la cuva. N'i a que fan amb un plamponh de brancas o amb un cade.” (M.B.)

“Aquel es fach ambe de vim” (M.-A.B.)



Cave d'un négociant à Saint-Laurent



Cave de Paul Simon à Mondalzac, Paul Simon et Alfred Solignac

Lo vin de truèlh

On exprimait le vin retenu dans le marc au moyen d'un pressoir.

Dès que le vin de la première coulée (*lo vin de col*) était soutiré on portait la *treca* au pressoir (*truèlh*) pour obtenir *lo vin de truèlh*, de qualité inférieure et que l'on destinait à la consommation familiale.

"Lo vin de truèlh, aquò es per la consomacion familhala... Vendèm lo bon... Ara ne buvèm ben qualquas botelhas quand ne vira, è ! Mès lo vin de truèlh, lo buvèm jornalièrement." (M.-A.B.)

"Lo vin de truèlh, en principe, servissiá pas que pels vinhairons. Los patrons bevián aici. I aviá la cava dels patrons e la cava dels vinhairons... Sans ne parlar mal !" (M.-A.B.)

Plusieurs modèles de pressoir existaient dans la commune, la plupart de fabrication locale : pressoirs à vis de bois centrale, pressoirs à vis de bois extérieure avec levier... Ils étaient actionnés par trois hommes au moyen d'un bras de levier. Les pressions exercées sur la *treca* par l'intermédiaire du sommier supérieur ou *planca*t étaient considérables.

Plus tard sont arrivés les pressoirs dits "américains", à vis métallique, montés sur maie (*mag*) en bois ou en ciment.

Lo ratafià

La grappe pressée allait ensuite à l'alambic pour la fabrication de l'eau de vie, *l'aigardent*, qui mélangé au moût de raisin frais, donnait un excellent apéritif, le *ratafià*.

"Lo ratafià se fa amb lo prumièr chuc que sòrt que n'avèm passat los rasims al molin lo prumièr ser avant que prenga la color, que venga tròp negre. Lo pòdes far blanc se as los rasims blancs... Cal tres quarts de most, e un quart d'aigardent per far un litre. E ara, lo mai lo laissas venir vièlh, lo milhor es." (M.B.)

Recolar

Pour décanter le vin, le débarrasser de sa lie et des impuretés, on devait le soutirer ou transvaser (*recolar*) plusieurs fois dans l'année. Il fallait brûler une mèche de soufre dans le tonneau. L'acide sulfureux qui se dégageait asphixiait les germes et microbes nocifs.

On devait aussi être très attentif aux conditions climatiques.

"Per recolar lo vin, cal agachar la luna vièlha e lo vent del nòrd. Un temps clar. Cal pas l'autan surtout. D'alhurs, amb l'autan, cal pas dintrar dins la cava. Ieu dintre pas. Se i a quauquas botelhas de fachas, las prene d'aquí, mès dintre pas. Vèsètz pas qu'un tonèl de vin boliguèssa per la conariá de dintrar dins la cava !" (M.-A.B.)

Cette opération était particulièrement nécessaire lorsque on avait rentré la vendange par mauvais temps :

"Lo vin fa son depaus suivant las annadas. Si se dintre trempe, i a bèl còp de terra, i a bèl còp de rosa. Automaticament, lo vin es sale, cal recolar pus lèu. Lo vin aima d'èstre très très propre." (M.-A.B.)

Ainsi traité le vin gardait tout son arôme. Il était moins épais et plus velouté :

"Coma l'an passat, se dintrèrem plan secs. Lo recolèrem entremièg la setmana ambe la darrèra luna de decembre, e l'avèm tornat recolar ièr per çò que ièr tirava la bisa del nòrd, l'après-dinnar. Lo temps èra plan clar e èra frèsc. E diguèri, ne vas aprofitar per lo tornar far lo segond còp, per dire que lo vin garde son gost e sa limpitudat. Coma aquò, i a pas de depaus, ni mai res." (M.-A.B.)



Marcel-Adrien Bardou, né en 1928 à Nauviale



Caves à Saint-Laurent

la pipa : 450 litres
la barrica : 225 litres
la carga : 112,5 litres
la semal : 56,25 litres

Ouiller

Quand un fût devait rester à moitié vide, il fallait faire brûler un peu de soufre afin que l'acide sulfureux empêche le contact de l'air arrivant par la bande.

“Per remplaçar la quantitat del vin, fotèm una meca de sofre davant que lo vin se pause. Lo vin garda bèl còp mai son gost. Se dejuna pas.” (M.-A.B.)

Combu(g)ar

Pour rétablir l'étanchéité des cuves et des foudres, le vigneron devait, un mois à l'avance, faire gonfler le bois, *combu(g)ar*, par un apport d'eau important afin que le bois de chaque douve se resserre l'un contre l'autre. Puis, le vigneron procédait au lavage des cuves en s'assurant qu'aucun des nœuds pouvant exister dans les douves ne puisse être porteur de vieille moisissures car ce sont celles-ci qui sont à l'origine du goût de bois. Ce lavage soigné s'imposait tant pour les foudres, *los tonèls*, que pour les cuves.

“Teu totjorn, lave lo tonnèl coma cal tant que pòde. Ara lo decroste pas, per çò que lo decrostar aquò es lo far perir. Cal que garde la rausa del vin, cal que garde lo gost. Aquò es lo boès quand es aquí, embibat, que garda lo vin, que fa lo vin bon. Lo cal plan lavar mès lo cal pas decapar.” (M.-A.B.)



Un tonèl avec *lo gaulièr* (le cercle de tête), *l'aure* (la maîtresse douve), *los cantèls* (les chanteaux) et, de haut en bas, *lo bespiralh*, pour laisser rentrer l'air dans le tonneau, *la trapèla* qui permet à un homme de rentrer à l'intérieur pour le nettoyer, *la canèla* et le robinet piètre. *La trapèla* est maintenue fermée par une barre et des coins de bois (*la barra de la trapèla et los penches*).

De la cava al pinton

Beaucoup de producteurs assuraient eux-mêmes la vente de leur vin et allaient le porter en ville, particulièrement dans le bassin houiller. Ils utilisaient leur attelage de chevaux avec le char à banc. C'était souvent la nuit, après le travail de la vigne qu'ils allaient faire leur livraison. Le vin était transporté dans des outres (*oires*) en peau de chèvre.

Los oires

On se procurait des chèvres de trois à six ans, dont beaucoup étaient achetées dans la région de Clairvaux.

“Èra pus solide quand fasiam amb una cabra empr'aquí de tres ans.” (P.H.)

“Quand aviam de vièlhas, fasiam l'oire un pauc pus bèla.” (H.H.)

On devait faire jeûner la bête plusieurs jours avant son sacrifice :

“Fasián junar la cabra, que manjèssa pas res de quatre o cinq jorns.” (M.B.)

“Caliá començar de far junar la cabra uèch jorns a l'avança.” (P.H.)

“Caliá que la fèsson aganir pendent quinze jorns. Èra seca coma una alumeta.” (R.P.)

On la saignait, puis on devait extraire les os et la chair par le seul orifice du cou et retourner la peau sans y faire d'entaille :

“La sagnar, puèi après, caliá la far tota passar sens far perir la pèl, metre un baston en travèrs sus las patas de davant e i se penjar coma aquò. Òm virava l'oire tot en bas. Coma se despelabès un lapin.” (P.H.)

“Caliá que tota la cabra passèssa per la pèl del còl.” (M.B.)

“Caliá esclafar los òs amb una barra. Caliá que tot sortièssa pel còl. Caliá pas trauçar la pèl.” (R.P.)

De cette façon, le poil de la chèvre se trouvait à l'intérieur.

“La borra es dedins.” (P.H.)

Avant de retourner la peau, on obturait les pattes à hauteur du genou avec de la ficelle que l'on serrait sur une pièce de bois cylindrique, la *trapola*, faisant office de bouchon :

“Avant de los virar, òm estacava los patons ambe un pauc de ficèla.” (P.H.)

“Cosián las patas e lo darrèr, padí !” (R.P.)

On procédait de même pour le nombril.

Une outre contenait environ cinquante cinq litres. Pour la transporter plus facilement on l'introduisait dans un sac qui formait corset. L'*oire* se portait sur le dos. Il fallait la charger pleine, de manière à ce qu'elle adhère bien au dos, ce qui empêchait tout ballotement du vin et assurait une aisance dans le transport.

“Per portar l'oire, lo caliá metre dins un sac de tela e caliá la cargar de maniera que l'esquina de la cabra siagua sus l'esquina del portur, sens-t-aquò, lo podián pas téner. Un òme se cargava l'oire tot sol.” (J.D.)

“Cal metre l'oire dins un sac. Fasiam amb un sac de cinquante kilòs de trufas.” (M.B.)

“Lo miu fraire, lo prumièr còp que me venguèt veire aici, disiá quand tornèt al país : — Son caluts aquel monde, pòrtan lo vin dins una saca.” (H.H.)

Avec huit outres on transportait quatre cent cinquante litres de vin, soit la charge normale pour un char à banc tiré par un cheval.

“Los quatre un pauc fasián la barrica. Mès lo mesuràvem quand meme. N'i avián que tenián tan plan un decalitre de mai e un autre patissia a téner la mesura. Aquò dependiá cossí èra la cabra.” (M.B.)



La cana (mesure de vin)



Mesura pel vin



Los tassons

La livraison faite, le vigneron ou le marchand revenait avec un chargement à vide, ce qui n'aurait pas été le cas s'il avait utilisé des barriques. Il pouvait aussi troquer sa marchandise et ramener du blé ou tout autre produit.

De retour chez lui, il faisait égoutter les outres. Ensuite, il les gonflait au moyen d'une branche de bois évidée (*la canòla*).

Arrivé à saturation de gonflage, le vigneron fermait le goulot en serrant avec une ficelle. Les outres étaient alors suspendues dans une pièce sèche. Grâce à ces précautions, elles pouvaient servir de très nombreuses années.

"Caliá que las coflèssan tot de seguida. Lo tipe, caliá pas que siaguèssa asthmatique !" (R.P.)

"'Apuèi, un còp que te'n èras servit, la coflavas, i bufavas dedins, estacavas, e penjavas aquò a la travada. E avant de la tornar far servir, metiás un bocin d'aiga. La li bolegavas que la tornèssa remolir, e partiás a remplir aquò." (M.B.)

On écoulait ainsi le vin dans le bassin houiller, à Rodez, et sur le Causse où avaient lieu jusqu'au milieu du XX^e siècle des échanges de blé, de *migon*, ou de droit d'estive contre du vin. Edouard Clerc, meunier au Mas de Cougousse avait entendu dire que les vignerons étaient satisfaits quand ils pouvaient échanger une barrique de vin contre *una carrada de blat*, c'est-à-dire cinq cent kilos de grain :

"Los vinhairons èran contents quand una pipa de vin balhava una carrada de blat." (E.C.)

Mais le principe fut bientôt contesté par les vignerons qui s'estimaient lésés, vu la progression des rendements du blé.

Plus tard les marchands des villes vinrent charger le vin directement de la cave sur leurs camions, dans leur propre futaille et les outres devaient pratiquement disparaître.

Jean DROC
Jean-Pierre GAFFIER
Albert LEFÈVRE

Causse e caussinòls

Cornelach, Ronne

Quand de Salles on devait rejoindre les grosses fermes du Comtal, au nord de la commune, il fallait emprunter la route qui grimpe sur le Causse, au-dessus des “douze” (*dotz*). A Cornelach, on était attiré par les à-pic au-dessus desquels est solidement assise cette *bòria*. Au-delà, un chemin pierreux allait montant entre les arbres.

Plus haut, on découvrait avec surprise la mer des causses. Etait-on dans la bonne direction ? Il y avait plusieurs chemins de terre à peu près identiques. des *rodals* en fait, aussi mal tracés que celui qu'on s'efforçait de suivre. Pas une seule pancarte, pas de clocher en vue, pas de toiture. Pas la moindre indication.

On était déjà un peu rassuré quand on apercevait les quelques maisons de Ronne. Ce hameau vivait refermé, en défensive sur lui-même. Austérité, méfiance, protection. L'architecture massive remontait aux époques d'insécurité ou de taxes sur les ouvertures...



En 1941, à une époque où l'essence était sévèrement rationnée, Raymond Batut découvre la commune de Salles-la-Source. Il n'y avait alors pour se déplacer que les attelages de chevaux ou la bicyclette.

C'est donc à coup de pédales que, succédant à son père, il s'est rendu de ferme en ferme pour transformer les taureaux en bœufs, les agneaux en moutons (*bistournage*), les porcelets et les truies en porcs d'engrais (*castration et ovariectomie*), les jeunes chevaux en hongres.

Raymond Batut a pu ainsi entrer dans toutes les étables. Les gens des fermes participaient à la contention des animaux. Cela lui a valu une connaissance profonde du terroir, de sa vie, de sa langue.



SALLES-LA-SOURCE (Aveyron). — Route de la Source

Route de Salas à Ronne



Quarante ans après, Raymond Batut opère un cheval

Curieusement, dans ce pays de brebis je n'ai jamais vu entre Salles et Mondalazac, ni troupeau, ni berger. Seulement des *caedes*, à perte de vue, et quelques murettes. Preuve que ces espaces appartenaient à quelqu'un. Mais à qui ?

Pour le savoir, il fallait arriver à la route Marcillac-Bertholène, artère du Causse. Je l'appelle la route des châteaux ou des manoirs, ou au moins des grandes fermes, chacune flanquée d'une importante maison de maître.

En venant de Marcillac on rencontre successivement Solsac-le-Vieux, Solsac, Bilhorgues, Mondalazac, Cadayrac, Lagarde, La Vayssière, Les-clauzade. Grosses fermes et villages caractéristiques de l'agriculture caussenarde.

A Solsac, d'où on dévale vers en Cruou, comme à Salles, on était plutôt vigneron. A Mondalazac, outre le domaine Lapeyre, se tassaient ou s'éparpillaient de petites maisons ayant *un pauc de tot, e pas gaire de res*. Satellite de Mondalazac, Saint-Antonin, restait toujours endormi près de sa doline. A Cadayrac, on s'était partagé le bâtiment et les terres de l'ancien château. A côté, à Limouze, on était exploitation familiale, mais avec peut-être un domestique ou un *pastre*, à moins que ce soit un oncle qui fasse, tantôt *batièr*, tantôt *pastre*.

Dans les petits villages, comme ailleurs sur le Causse, on dépendait souvent des grandes fermes. On y allait à la journée. On s'embauchait *batièr*, *carretièr*, *pastre*, *solatièr*, l'épouse et les enfants restant à côté, au village (qui pouvait être aussi Bezannes, Concourès, Sébazac, Muret). La petite ferme — souvent très petite — d'où on allait travailler dans la grande, pouvait bénéficier en contre-partie de produits en nature d'un attelage du domaine, en plus de la rémunération.

“D'unses volián los buòus, alara venián far tantas jornadas. Per la paga d'un buòu d'un jorn, trabalhavan doas jornadas... Aquò èra de tòrna-temps, pagavan aital.” (M.L.-R.)

Domestiques e sirventas

Tout un petit peuple travaillait dans les fermes : *pastres*, *vacivièrs*, *batièrs*, *boirats*, *carretièrs*, *sirventas*... Les jeunes les plus doués ou les plus ouverts y faisaient leur apprentissage d'agriculteurs. Plus tard, ils seraient fiers de dire qu'ils avaient débuté et appris à travailler chez tel patron.

Leur emploi allait en général d'un 24 juin à l'autre. Saint-Jean était aussi la date pour les changements de fermier, ce qui causait une certaine perturbation en période de gros travaux.

“Per Sant-Joan, començava l'annada pels batièrs, per las sirventas, per los pastres. I aviá las lò(g)as, e aquí, los patrons prenián de domestiques a l'annada, de Sant-Joan a Sant-Joan, o los solatièrs per un parelh de meses.” (A.B.)

“Los vailèts se logavan per dos mes, o alara per tot l'an.” (R.P.)

Des louées ou “loues” (*las lò(g)as*) avaient lieu dans certains centres, à des dates différentes. A Rodez, elle se tenait sur le plateau des Embergues.

“Los patrons logavan a Rodés, a Curlanda.” (A.B.)

“A la Baraca, a-s'Òne lo primièr dimenge de mai, a Rodés...” (P.S.-D.)

“La lò(g)a, aici per la region, aquò èra Sébazac a Saint-Barnabé. Lo(g)avan los tipes, aquò èra un mercat.” (R.P.)



Albert Jarousse, arrière-grand-père de M. Maviel, des Vésinies, et toute sa maison à la Goudalie

Les employeurs recherchaient les hommes dont ils connaissaient la réputation ou dont l'aspect laissait présumer qu'ils feraient l'affaire :

“Quand qualqu'un nos agradava, li demandàvem se voliá se lo(g)ar, quant voliá ganhar. Las serventas avián una ròsa per far veire que se volián lo(g)ar. Los pastres avián una correja e lor canhon...” (H.-Z.P.)

Une discussion s'engageait sur la rémunération, et un acompte était versé :

“Discutàvem del prètz, e s'èrem d'acòrdi, balhàvem una estrena, una pèça : lo vinatge que s'apelava.” (H.-Z.P.)

Après s'être mis d'accord sur les conditions, on trinquait ensemble :

“Alara, quand avián facha la pacha, anavan beure un còp, e lo patron donava una estrena. Los batièrs fasián la fèsta tot l'aprèp-miègjorn, duscas al ser.” (A.B.)

Parfois, l'acompte était dépensé trop vite :

“Ambe lo vinatge, fasián la fèsta. Aquel jorn, se pintavan !” (R.P.)

C'était un déshonneur de quitter son emploi avant la fin de la convention.

“Un tipe que fasiá rava patissia a tornar trobar. Ara, a virat de l'autre cap. Mès a l'epòca los domestiques èran pas tojorn a la fèsta.” (R.P.)

Dans les fermes, il existait une hiérarchie au sommet de laquelle était le *mèstre-vailet* ou le *boriaire*. Suivant les propriétés, désignations et emplois pouvaient être différents :

“Dins las bòrias, i aviá lo batièr, lo cantalès e lo tras-cantalès per las vacas, lo pastre, lo tras-pastre e lo vacivièr a las fedas. I aviá lo carretièr que menava las ègas. E padí la serventa per l'ostal. Puèi, l'estiu, prenián qualque solatièr.” (A.B.)

“Dins las bòrias, aici, i aviá lo mèstre-vailet, lo carretièr, lo pastre. Los tres pus importants. Puèi i aviá quelques boirats un pastron, e las serventas. I aviá de bòrias aici qu'avián tres serventas.” (C.M.)

“A Peirinhagòls, i aviá lo batièr, lo carretièr, lo boirat, lo cantalès, lo pastre, lo pastron, lo bedelièr, lo vacivièr, la menagièra, la serventa.” (C.G.)

“I aviá un pastre e un vaquièr, e puèi l'estiu, n'i aviá quauquens de mai. Un per quatre meses, l'autre per dos.” (M.L.-R.)

“Lo solatièr èra aquel que demorava tres meses a la sason del fen, del blat e de la palha.” (C.B.-M.)

Les cafés du village jouaient un rôle social. Offreurs et demandeurs d'emploi pouvaient se confier au patron qui servait d'intermédiaire :

“Lo père de la memé Germaine disiá que un còp èra, lo monde que volián lo(g)ar de jornaliers venián a l'aubèrja. Los que ne cercavan venián atanben. Alara trobavan de trabalh per la setmana.” (P.S.-D.)

Pendant les mois d'été, on pouvait aussi prendre des enfants des villes pour garder les cochons, les dindons, voire les vaches ou les brebis. C'était pour ces jeunes adolescents une façon heureuse de découvrir la vie et la nature tout en ramenant quelque argent à la famille :

“Logavan un pastron per gardar las vacas l'estiu. Mès aquí, anavam pas a las lò(g)as. Anàvem dins lo Bacin, del costat de Decazeville. Lo paure paire preniá un paquet de bonbons a la pòcha e totes los enfants se metián al torn... Preniá aquel que li agradava, qu'èra sorient, degordit. Anava veire los parents. S'entendián. Èra pas car a-n-aquel moment. Mès, caliá balhar quicòm se veniá per totes las vacances. Sai que, èran jovenòts. Una dotzena d'ans...” (H.-Z.P.)

Les enfants les plus capables ou ceux qui étaient de la campagne pouvaient se voir confier un troupeau.



“Carnet servant à inscrire les noms, domiciles et gages des domestiques loués pour le service du domaine de Peyrignagols ; commencé le 24 juin 1871”



Henri-Zéphirin Plenecassagne, né en 1917



Céline Balasquid, née Malrieu, en 1923 à Mouret

La jornada d'una serventa

“Anave mólzer las fedas, puèi fasiá la vaissèla dels bidons e de la selhas. Puèi anave amassar las bolhidas. Preparave la sopa per los vaillets que manjavan a l’ostal, mès lo pus sovent defòra, e puèi me caliá far la vaissèla.

Me caliá sonhar la volalha (...) puèisses tornavi abiurar los pòrcs e après, mólzer las fedas, puèi parlar las trufas per que la patrona las aja prèstas lo matin per montar la sopa (...).”

(C.B.-M.)

Les journées étaient parfois longues, entre ciel, cause et brebis :

“Aviá(i) pas que dotze ans e anavi gardar de l’autre costat de la rota de Decazeville, ont es ara lo camp d’aviacion. Èra pas davant la porta. Calíá traversar a pè per las devesas. I aviá de cauls blancs qu’èran pus nauts que ieu. Lo primièr còp f(agu)èri pas que bramar tot lo jorn. E puèi prenguèri l’abituda e aquò anèt un pauc melhor. Quand trobave quelqu’un, aquò anava. Quand èri tot sol, las jornadas èran longas.” (U.S.)

Les heures de travail étaient liées à la longueur du jour et au temps qu’il faisait :

“Se caliá levar matin e se jaire tard a-n-aquela epòca.” (A.B.)

Dans les fermes importantes, c’étaient de grandes tablées :

“A la Vaissèira, èrem una taulada de domestiques.” (C.B.-M.)

Le patron et sa famille étaient soit en bout de table soit à une table à côté :

“Suls Caussies, i aviá la taula dels mèstres, e la taula de los domestiques.” (A.B.)

Les servantes étaient souvent accueillies à la table familiale :

“A la Vaissèira, ieu manjavi amb los patrons. Dins las autras bòrias, manjavi amb los vaillets.” (C.B.-M.)

Lorsque quelque chose se passait mal, le patron devenait “lo coarra” :

“Enfin, anèm, disián los domestiques, lo ‘coarra’ li duvèm lo respèct.” (A.B.)

Le personnel était nourri, mais aussi logé, dans des conditions qui sembleraient aujourd’hui peu conformes. Mais *pastres*, *batièrs*, *cantalés*, *carretièrs* avaient l’avantage d’être dans leur domaine, avec leurs animaux, et au chaud :

“Cochavan dins los estables. I aviá un tròç de lièch al fons de l’estable, aquí penjat a l’afenador.” (M.L.-R.)

“Lojavan amb las bèstias. I aviá un cadre penjat a las fustas e dedins una colchèra amb de palha. Alara, lo batièr èra amb los buòus, lo cantalés amb las vacas, lo pastre de las fedas amb las fedas, lo carretièr amb las ègas. E aquel monde, l’ivèrn, èran contents per que èran plan al caud. Mès los autres, los que avián pas de cargás, los que èran domestiques, e ben, èran dins de grenièrs. E sas que l’ivèrn avián pas caud. L’estiu costián, l’ivèrn jalavan. E los qu’èran dins los estables sentián sovent fòrt. Quand volián sortir, los joves, per anar cortisar qualqua dròlla, caliá que se metèsson d’aiga de Colonha, autramensa !” (A.B.)

“Aviá(i) coma una cambra al cap del estable. Aquò èra dins l’estable.” (U.S.)

Les *pastres*, les *batièrs* et les *cantalés* avaient un statut à part. Le revenu principal de la ferme provenait de la vente du lait de brebis aux industriels de Roquefort. Aussi les bons bergers bénéficiaient de beaucoup de considération :

“Lo pastre aquò èra l’òme de confiença. Caliá que sonhèssa las fedas coma cal. Los patrons agachavan de gardar lo qu’avián, s’èra valable.” (R.P.)

Dans la bergerie le *pastre* régnait en maître. Il avait souvent une réputation d’intouchable. On le dispensait de certains gros travaux, comme le dépiquage. A table, il fallait le considérer. Mais le *cantalés* lui aussi avait son caractère. Et on assistait à des luttes d’influence entre ces deux antagonistes lorsqu’il s’agissait de se répartir le bon foin.

Comme les *pastres*, les *vaquièrs* étaient fiers de leur bêtes. Ils étaient heureux de leur mettre de beaux colliers et de belles sonnailles :

“Lo vaquièr èra fièr d’ajure de polits parelhs d’esquilas.” (C.B.-M.)



Urbain Singlard, né en 1918

Malgré la dureté du travail et des conditions de vie les domestiques aimaient chanter, danser et s'amuser :

“Lo primièr qu'ajèrem, Marc, s'apelava Fabre. Èra de Rodés, Aquò èra un cantaire. Anava menar los buòus al prat aquí, cantava tant que los pau-mons podián donar en partiguent de l'estable en ça que tòrne.” (F.C.)

“Aquel monde aimavan de dançar, de s'amusar. Quand podián, qu'èran pas tròp lasses, qu'èran de sortida... Aquò dançava, Fasián la borrèia... I aviá quauques rares que avián un armonicà. N'i aviá un que montava sul la taula, que cantava la borrèia, cantavan la polcà, cantavan... Après fasián lo filloset.” (A.B.)

Lagarde

La grande ferme du Comtal, c'était Lagarde avec ses quatre à cinq cents hectares. On en parlait avec considération et un peu de mystère, comme ailleurs on parlait des Bourines.

Grandes fermes aussi celle de Benoît à Lesclauzade, Bonnemaire à la Tourre, Paulhe à la Vayssière, Lapeyre à Mondalazac, Joulié à Bilhorgues. Mais ces *pagés* travaillaient avec leurs hommes. La patronne faisait la soupe, régissait avec son mari. Tandis que à Lagarde Monsieur Pradié était sur deux exploitations. Le patron de chaque jour c'était *lo boriaire* : Foulquier, puis Falguières, puis Couffin, puis Baldit.

“Lo patron comandava lo boriaire, lo boriaire èra lo que comandava los òmes.” (C.G.)

Plus tard ce fut tout de même un fermier, avec Cabrolhier. Mais la dimension restait.



Lagarde

La cosina

Dimension qui surprenait déjà le visiteur à la découverte de la table de ferme. D'autant plus immense dans cette longue cuisine romane, que recouverte d'une feuille de zinc, anormale, luisante, insolite, en ce temps et sous la voûte. Le verre qu'on vous offrait semblait mal y tenir. Aussi mal, qu'on pouvait se sentir mal à l'aise sur le banc de cette table. L'assiette tournait et fuyait, sur le zinc mal plaqué. Le couvert résonnait désagréablement. Pas moyen de faire *ambe lo la(gu)ìdla*, une de ces encoches ou gravures qui marquaient ailleurs le passage des ouvriers agricoles : on avait recouvert la table de tôle. Précédemment elle avait la chaleur du plateau de bois.

A cette table, on trouvait toujours quelqu'un qui, couteau pointé, cassait la croûte, ou descendait rapidement un verre et repartait, essuyant ses moustaches d'un revers de manche, maugréant contre l'attelage de bœufs qui n'avait peut-être pas attendu ou contre tant d'autres difficultés rencontrées en ces temps où l'homme se confrontait à tout, avec, ses muscles, sa peine, son acharnement, sa vie.

Dans cette cuisine, où sur un grand râteau (*lo rastel pel pan*) s'alignaient les miches de pain, où séchaient aussi au fond les *selhas* et les "grilles" et où pendaient les *pèrgas* à saucisses, trois femmes s'affairaient autour d'un foyer immense. Cheminée fascinante. L'hiver le seul endroit avec l'étable, pour se réchauffer. Combien de bras et de mains engourdis, violettes de froid, se sont tendus vers ses braises ? Combien de sabots ont été retournés au-dessus des tisons ?

Patronne en ce lieu *la boriara* et les deux servantes, sobrement, rustiquement vêtues (le sac de jute devant, en protection), avaient énormément de tâches à accomplir. Deux heures avant jour, ces femmes avaient secoué la braise, ranimé le feu. Elles l'avaient alimenté de grosses bûches. Elles avaient suspendu au *cremalh* — en s'arcoutant à deux — l'énorme marmite (*l'ola*). Après avoir coupé le lard et un peu de *ventresca*, après avoir épluché et lavé les légumes de saison et les pommes de terre, elles les précipitaient dans l'eau bouillonnante qui s'apaisait quelques instants. Elles poussaient les bûches qui étincellaient au centre du foyer et *lo bolh tornava partir, e la marmite tornava bufar*.

Dégringolant bruyamment des grabats avec leurs sabots ferrés sur les marches de pierre, les hommes étaient passés eux aussi avant jour prendre un liquide brûlant, un café d'orge torréfié. Après le travail à l'étable, ils revenaient déjeuner avec cette bonne soupe, avec le lard et le Roquefort (très fort).

Laboureurs, faneurs, moissonneurs, *batièrs*, bergers, fromager, servantes y puisaient leur vigueur. Vigueur qui serait renouvelée à midi, à quatre heures l'été, et enfin le soir.

A Lagarde, les trois femmes avaient quinze, vingt personnes à nourrir avec les produits de la ferme à préparer, avec le pain à cuire, (*los òmes aviàn pastat, caufat, enforat*), avec le vin à tirer *a la barrica*, à monter de la cave.

A la belle saison, une des trois femmes partait, lourdement chargée, porter aux champs les casse-croûtes de midi et de quatre heures (*despartin, abiurada*) :

"*Anavan portar la sopa als vaillets las serventas.*" (C.B.-M.)

Était-ce un dérivatif ? Était-ce une corvée ? Cela dépendait de chacune, des hommes qui guettaient le ravitaillement et la pause... Aucune



Lo tropèl de fedas dintra a Lagarda

ne l'a jamais bien dit. Pourtant, parfois un couple heureux partait à Saint-Jean pour se marier et prendre une ferme à leur compte. D'autres servantes restaient servantes à vie. Elles devenaient même attachées à ces lieux où à la famille du paysan.



Première mécanique dans les champs ; sur le tracteur, M. Pierre Pradié

Cada jorn dins las bòrias

L'òrt, la volalha, la bu(g)ada, lo petaçar

A leur charge, il y avait encore :

— le jardin à semer, planter, entretenir, récolter (les hommes le leur bêchaient tout de même, ou l'avaient retourné avec *l'araire*) ;

— la volaille à faire naître, à élever, soigner, tuer, plumer et préparer ;

— les lessives, après trempage dans le liquide aigre où macéraient savon et cendres fines. *Bugadas ambe la batadoira* sur la planche du baquet, puis rinçage, essorage par torsion, étendage *a l'òrt* ;

— le raccommodage du linge des célibataires.

La sopa, la pregaira, lo pisson, e al lièch !

Le soir, après s'être signé, avoir dit un *pater*, tourné vers le crucifix ou la Vierge ramenée de Lourdes, et *tombat d'aiga dins la cort*, ce serait d'un pas lourd et *en esclopejant* que les hommes, puis plus tard les servantes, remonteraient vers ce qui n'était ni chambre, ni dortoir, mais où bras et jambes moulus, les uns et les autres trouveraient rapidement un sommeil réparateur, sur une paille, sous des draps raides, souvent sales, très sales, une mauvaise couverture, dans un caisson de planches... Jusqu'au trop célèbre et terrible : "*Efans ! Es quatre oras ! Levatz vos !*". Que de jurons rentrés n'ont jamais répondu à ce réveil — plus que matinal — souligné par le bâton qui martelait les planchers des étages ! Les *vailets* enfilèrent *calças* et *esclòps*, boutonnaient chemise et veston et descendaient, conscients que les animaux allaient avoir besoin de leurs soins, allaient avoir faim, que le travail de saison n'attendait pas, que leurs bras étaient nécessaires. Conscients aussi qu'ils étaient loués, et qu'il fallait gagner la *convenença* et arriver à la Saint-Jean.



Albert Maviel, les Vésinies

Las fedas

L'élevage des ovins est attesté sur le causse Comtal depuis les temps préhistoriques. Mais c'est à la fin du siècle dernier que se développèrent les troupeaux laitiers dont la production était vendue aux fromageries de Roquefort.

Far pàisser

Hormis les murettes de pierre qui bordaient certains champs ou même quelques parcours ou *devesas*, les pâtures n'étaient pas clôturées. Aussi le berger devait-il garder son troupeau pendant la journée, le faire paître, s'assurer "*que caumèssa pas tròp quand fasiá calor, que se conflèssa pas la prima o l'auton.*"

"Caliá far atencion a las fedas, que se'n anèssan pas. Aquò èra pas barrat a l'epòca. Sovent i aviá de blat..." (U.S.)

Apasturar

L'hiver le *pastre* et le *vacivièr* préparaient le foin dans l'*afenador* et le distribuaient dans les râteliers au moyen de grands paniers qui pouvaient contenir la ration d'une cinquantaine de brebis :

"Metián lo fen dins de panièrats. Aquò èra coma de guirbas amb una granda quèrba. E donavan a proporcion dins los rastelièrs." (P.S.-D.)

"Lo fen se portava dins un panier carrejador." (C.B.-M.)

Le meilleur foin était réservé aux brebis gestantes ou laitières. En période de sécheresse les vaches, elles, devaient se contenter de paille :

"Lo pauc de fen que i aviá, aquòs las fedas que lo manjavan. E las vacas manjavan la palha." (F.C.)



Las esquilas, (o.v.s.l.s. n° 324 à 328)

Mólzer

La traite des brebis, *lo mólzer de las fedas* avait lieu six mois par an, de décembre à juin, juillet. Quand on voit les bergeries modernes avec de l'espace, de l'air, de la lumière, on croit rêver... Autrefois, il était de rigueur que *la jaça* soit confinée. Les fenêtres étaient obturées par un sac rempli de paille. On ne sortait le précieux fumier qu'une fois par an. Tout au long de l'hiver, *la mòta* montait, montait... A la fin de la saison il fallait courber tête et échine pour ne pas se cogner aux poutres. L'odeur et l'ammoniaque que dégageaient les matières organiques en décomposition rendaient l'atmosphère suffocante pour qui n'était pas accoutumé. Trois pas au-delà de l'entrée, et c'était irrespirable pour le novice.

Imaginez dans cette basse et obscure bâtisse des dos de brebis sombres dont on ne voyait pas la fin dans la pénombre. Vous cherchiez. Votre regard s'habituant à l'obscurité, les voix vous aidant, un *lunon* vous guidant, vous perceviez trois, quatre formes d'hommes accroupis, alignés côte à côte.

"I passàvem una ora e mièja matin e ser. Aviam una selha e una sèla, e n'i a que avançavan e d'autras reculavan." (F.C.)

Les femmes aussi traयाient :

"Anàvem mólzer doas oras sus la sèla." (C.B.-M.)

"Molziá(i) a la sason del mólzer." (Z.L.)

Tous pliés en deux, le cul sur le *selon*, la tête contre les fesses de brebis ou s'y appuyant. Vous ne discerniez rien de plus. On interpellait le curieux qui n'osait plus avancer. Vous écoutiez les altercations contre les brebis. On chassait l'une vers l'arrière. Elle se sauvait prestement. La forme humaine fagotée de saches ou de toiles de bâches se relevait, tirait vers elle une autre brebis, désengluait le *selon* de la *mòta*, avançait la *selha* entre les pattes qu'il fallait soulever et écarter. Quelques autres altercations, voire des jurons pour en arriver là. Vous écoutiez finement : tchic..., tchic... La main experte, les doigts des trayeurs faisaient jaillir le lait qui giclait sur la grille, ruisselait dans le récipient. Tchac..., gifle au pis, on "sous bat"... La traite durait deux ou trois heures, matin et soir, cassé en deux, avec comme partenaire une brebis consentante, mais qui peut crotter, qui peut pisser dans la *selha*. Le trayeur devait être prompt pour la retirer. Aussi prompt qu'il l'était en apostrophes, à renier les dieux, ou à les multiplier : *me-damne, miladius, puta de feda !*

A Lagarde pendant les beaux jours on traयाit dehors, dans un enclos appelé *bargon* mesurant environ vingt mètres de diamètre, bordé d'une murette de pierres sèches.

"Quand avián venduts los anhèls, pargavan. Molzián defòra. Apelavan aquò de bargons." (H.M.)

Le lait était transporté aussitôt à la laiterie :

"Ambe un ase, o un can portavan lo lach coma aquò a la lachariá." (H.M.)

Lagarde avait sa propre laiterie. Il y en avait dans tous les villages : Mondalazac, Solsac, Salles, Pont-les-Bains, Souyri, Séveyrac...

Parfois, on gardait un peu de lait pour fabriquer des fromages pour la maison, et forcément en fin de saison lorsque la laiterie fermait avant que les brebis ne soient tarées :

"Gardavan de lach nautres per far quelques cabecons. Lo matin, quand aviam molz, colavi de suita ieu."



Urbain Singlard, père, né en 1884



Henri Massoubeyre, marchand de fedas, né en 1912



Las faissèlas, (o.v.s.l.s. n° 322, 323)

Lo fasiái quand lo lach èra un bocin tièda. I metiái un mocin de presura. I aviá lo fuòc per que se mantenguèssa tiède. Puèissas quand arribava onze oras, quand aviá calhat, lo talhave dins totes los sens. Amb la culhera, lo solevave un briat, lo laissavi gaspejar e lo metiái dins de faissèlas. La gaspa anava als pòrcs.

Lo lendeman, lo viràvem e puèissas, lo tresième jorn, los lavave e los salave. Demoravan dos o tres jorns dins las faissèlas, puèi, lo metián a la cava.” (C.B.-M.)

A Salles, certains utilisaient même les caves naturelles aménagées dans les éboulements de la falaise pour affiner des “roqueforts de pays.”

Far anhelar

Le berger devait faire face aux agnelages, les assumer nuit et jour dès le mois de décembre ou de janvier. Un ou deux mois terribles pendant lesquels *los fediers* ne dorment pas beaucoup.

“Quand èri a Cantaussel, veniá(i) jaire a l’ostal. Mès quand las fedas anhelavan colchavi a l’estable.” (U.S.)

Voilà au moins un élevage qui ne s’industrialisera pas, même si le berger de 1990 a plus d’espace, d’air et de lumière que celui d’antan. Il doit toujours passer des nuits et des jours à l’étable.

Sur le Causse, les troupeaux, leur berger et leur chien, qui avancent en rebonds sont beaux et majestueux. Aucun *pastre* ne s’est jamais plaint que ce matin, avant le jour, il a trait, que ce soir il recommencera. Celui que vous voyez aujourd’hui aurait tort de se plaindre, il est gâté : il a des pots trayeurs, il navigue dans une fosse. Ses brebis, bien contenues, présentent le pis à portée de ses bras. A portée aussi, un tuyau flexible, prêt à rincer. Son prédécesseur était cassé en deux. La sueur, le suint des brebis, tout l’imprégnait. Salut bergers qui venez du fond des âges ! Que les temps nouveaux vous conservent !

Los pòrcs

Autre élevage important sur le Causse de Salles-la-Source au début de ce siècle : *los pòrcs*. Il était associé à celui de la brebis laitière dont il utilisait un des sous-produits, le petit lait ou *gaspa*.

“La gaspa servissíá a sonhar de truèjadas de pòrcs.” (P.S.-D.)

La production de porcelets fut un phénomène économique enrichissant pour le Causse, dû au dynamisme du commerce. Source de revenu maintenant tarie, même si les glands qui nourrissaient gratuitement truies et porcs continuent à joncher les *garriçadas*. Après la Grande Guerre, au fur et à mesure que les possibilités de transport se développaient, arrivèrent des acheteurs de Lozère et de Haute-Loire. Ils recherchaient des porcelets rustiques qu’ils engraisaient ensuite dans ces pays d’altitude dont le climat était trop rude pour y faire mettre bas. Par contre, sur la commune de Salles on y excellait, aussi bien à Souyri qu’à Séveyrac. Même les vigneron s’y essayaient. De plus, le fumier de porc était précieux au pied des souches.

Dans les grandes fermes, on récoltait en suffisance pour faire produire jusqu’à dix truies (deux mises bas pas an). Il y avait la *gaspa* que rendait la laiterie. Tour de séchage, poudre de sérum, pollution par les effluents de laiteries étaient inimaginables en ces temps-là. Avant d’être servie aux truies, la *gaspa* était passée sur le feu pour recueillir la *recuècha*. Oh ! qu’elle n’était pas à mon goût, mais les travailleurs de la terre avaient la dent longue et la consommaient.

Far porcelar, c'était aussi la manne des petites maisons. Eh oui, dans les toutes petites fermes on n'avait pas l'étendue pour un troupeau de brebis ou de vaches. Mais avoir une truie, voire deux, c'était possible, en bien cultivant son lopin. Et si on travaillait à la journée, on appréciait de recevoir des céréales *en paga* pour compléter la nourriture des truies ou de la volaille.

La porcariá

La *porcariá*, c'était une suite de grandes loges, les *sots*, ouvrant directement sur une cour pavée de pierres arrondies, glissantes et inégales où étaient alignées des auges corrodées, *los nauacs*.

Abeurar los pòrcs

Les femmes devaient laver les produits du sol, les faire cuire (la *bolhida*), les écraser, puiser l'eau, la farine, mélanger :

“La pastura pels pòrcs, la fasiam coire dins un coire, sus la chiminèia. Puèi la vojàvem dins un baquet. Tant que aquò èra plan cald, esclafàvem las trufas e las bledas. I metiam de farina de blat, de farina de milh, de civada, de ròst.” (C.B.-M.)

Cette nourriture était portée dans des grands seaux en tôle, lourds de leur métal, archi-lourds de leur contenu. Les premiers heurts de ces seaux déclenchaient derrière les portes les hurlements d'impatience des porcs avides. Les portes subissaient des assauts auxquels elles ne résistaient que peu d'années. Corvée pour porter les seaux qui arrachaient les bras, en trébuchant sur les pavés ronds où les sabots ne se stabilisaient pas, pendant que les cochons gueulaient... gueulaient... ! Enfin venait le moment crucial et ardu d'ouvrir les portes, alors que truies et porcs cabrés derrière poussaient à l'inverse, se battant pour passer les premiers, attaquant et rognant à coup de canines et d'incisives les boiseries. A force de coupes d'épaules, de *butals*, de coups de talon sur les premiers groins qui se coinçaient, une première tête pouvait passer et c'était la ruée que la servante devait prestement éviter pour ne pas se retrouver retournée, projetée sur le pavage. Ainsi, péniblement, portée après portée, les voraces s'échappaient, rugissant de triomphe, se bousculaient le long des auges, se distribuaient des raclées. *Aurián manjat lo biure e la sirventa. Se gafavan per las aurèlhas*. Malheur aux plus faibles, *los reganèls* : ils devaient à jamais le rester ! Ils couraient bien d'une auge à l'autre, en lançant des cris rauques de mécontentement, *sisclavan*, mais ce n'était que lorsque les plus forts avaient consommé qu'ils pouvaient s'approcher des mangeoires, récupérer ce qui était tombé autour. Alors venait un moment de calme où les truies et porcelets se promenaient, soufflant et grognant de plaisir, *sadols*.

Sortir lo fems

Mais la *porcatièra* n'avait pas terminé son travail. Il lui fallait sortir le fumier en le tirant avec une fourche, le charger sur la brouette, soulever les brancards d'un coup de reins et pousser la lourde charge, en titubant sur le pavage inégal. Cinq, six fois ainsi, charger, porter, vider la brouette.

Apalhar

Les hommes avaient apporté des gerbes ou des bottes de paille. Il restait à les traîner dans les loges, à les éparpiller sur les *jaç*. Tâche difficile car elles avaient souvent été rentrées humides. Les hommes ne les voulaient pas pour le bétail noble, ovins et bovins. Ils s'en débarrassaient pour les porcs.

Quant aux truies et à leurs cohortes de porcelets, elles regagnaient leurs loges assez facilement, maintenant que la poussière de la paille était retombée. Ou bien, tout le troupeau allait errer, fouiller, retourner le *pradel* de leur groin.

Le soir, on ne refaisait pas les litières, mais toujours revenait la même corvée de préparation et de distribution des repas. Ceci, trois-cent-soixante-cinq jours par an : *Aquò, tot l'an, cada jorn !*

Far porcelar

Ainsi, dans les fermes du Causse il y avait toujours des porcelets qui naissaient. Il fallait en surveiller soigneusement l'arrivée au monde et les premiers jours. Combien de femmes ont passé combien de nuits (partie de nuit ou nuit entière) dans les loges, assises sur une chaise, à la lueur d'un *candelon*, ou d'une mauvaise lanterne, attendant que Madame la truie *porcela*. Le moment venu, une bouteille d'huile dans la main gauche, elles allaient cueillir de la main droite le porcelet engagé dans la matrice. Puis elles amenaient les nouveaux-nés tremblants, mais déjà affamés, vers les mamelles (*los pomèls*). Elles les posaient sur un nid de paille adouci au préalable, les réchauffaient avec des bouillottes, surveillaient encore que ces maladroits ne se fassent pas coincer entre le dos de leur mère et le mur, ou écraser sous elle... Elle qui se levait, gueule ouverte, menaçante pour sa gardienne, quand l'un des tout-petits ne trouvant pas sa tétine criait déjà. Il fallait, courbé ou à quatre pattes sur le *jas*, le ramener, le calmer, un œil sur la gueule de la truie *que jafrava* et grognait de mauvaise humeur. Toutefois, une compréhension de dames s'établissait entre la parturiente et la fermière. La fermière savait avoir la voix et les mots rassurants, savait gratter l'échine, carresser *los pomèls*. La truie finissait par émettre un grognement de remerciement. *Alachava*.

Sans cette surveillance délicate qui durait parfois deux jours, les pertes étaient sévères, et le résultat économique nul, voire négatif. Mais une truie qui "réussissait" rapportait bien plus qu'une vache.

Il y avait aussi parfois des porcs malades, pénibles à soigner avec les médications aléatoires de l'époque.

La fièira de Marcilhac

Ces petits porcs étaient vendus porcelets ou nourrains. Par la route venant de Bertholène-Laissac, dorsale du causse Comtal, les négociants de Lozère ou de Haute-Loire arrivaient nombreux, avec des moyens suffisants pour enlever cette production. Production qui allait s'étendre en vallée du Dourdou, outre Dourdou et dans les "ségallas" ou précédemment on ne produisait que des *porcs pesucs* engraisés avec *los patanons*

Tout le monde ici se retrouvait à Marcillac le 19 de chaque mois : Prouhèze de Malbouzon, Falq et Treille de la gare de Rodez, Benoît de Pelouse et de Laissac, Naudan, l'un de Saint-Martin l'autre de Pierrefiche, Pamier du Bruel, Crouzet de Saint-Geniez, Reyne du Bouyssou, les Fabre de Badaroux, Velay de Mende, Hermet de Saint-Urcize, Roujon de Charnac, Fargues du Bleymard, Barjeton de Cubière, Hugues de Villefort, Roumec de Sainte-Croix-Vallée-Française, Mazel du Pont-de-Montvert, Blanc de la Blachère, Saltel de Chirac, Vidal, Gounel, Cavalier du Vigan, Testor de Palmas, ceux de la Haute-Loire : Lyotard, Vigouroux frères, Verdoire, Brun, Falcon. Le 19, c'était la foire, tant regrettée aujourd'hui. Le 19, puis le 18, lorsque à Rieupeyroux on a eu l'outrecuidance de choisir la même date.

Lesclauzade, La Tourre, La Vayssière, Bilhorgues, Mondalazac

Si Lagarde était caractéristique par ses dimensions, avec ses nombreux domestiques, affectés, les uns aux bovins, les autres aux ovins, tous aux travaux des champs, le travail était le même à :

— Lesclauzade, où toutefois la *porcariá* était une porcherie avant l'heure, avec des cloisons à hauteur d'homme, un couloir par lequel on pouvait verser la nourriture dans l'auge, surveiller les animaux et même rentrer dans les loges sans avoir la meute de porcs dans les jambes. D'avant-garde aussi : un homme était affecté aux soins des porcs, le premier porcher qui ait existé sur le Causse. C'était un doux polonais. Pour la traite, comme partout : "Moussu" Jean Benoit de Coignac enfilait les gros pantalons de toile et de bâche, prenait sa *selha* et lui aussi, malgré sa grande taille se pliait en deux. Il le faisait en souriant et avec bonhomie. A Lesclauzade, on n'était sévère que sur les principes.

— A La Tourre comme à Lagarde, le logement des porcs restait "moyenâgeux". Comme l'étaient d'ailleurs les granges et les étables. Pour la traite, "Moussu" Adrien Bonnemaire, ce superbe paysan accueillant était de corvée, lui aussi. Sauf si Mme Bonnemaire pouvait suppléer. Alors il partait, ravi, soigner ses juments, ses bœufs, ses vaches, faire têter ses jeunes veaux...

— A l'auberge de La Vayssière, domaine de l'Hôpital, Paulhe pestait : "Aquò's cinc oras !" Il l'a tellement dit — en maugréant — pour rallier son monde, que cela lui en était devenu un sobriquet. Paulhe patron au *mólzer* aussi, et en tête ! Quand aux truies, ses sœurs — l'une commandant l'autre — s'en débrouillaient dans des conditions aussi inconfortables que chez les voisins.

— A Bilhorgues, que ce soit sous Joulié ou ensuite sous Boyer, comme dans les autres fermes importantes, on travaillait en famille dans les mêmes conditions que partout...



Lo parelh de Camillè Boyer à Bilhorgues



Il faut bien savoir que tous ces gens (sauf à Lesclausade) étaient des fermiers, sans contrat de location, *in aeternum* comme maintenant. Il était difficile de faire faire des aménagements par les propriétaires éloignés, des *reparacions* disait-on, réparations désignant même une construction neuve.

Las vacadas

A Mondalzac, chez Lapeyre c'était différent. Il y avait un air de "montagne". Cet air venait du troupeau d'Aubrac qui transhumait. La belle histoire des troupeaux qui montent, de la fourme qu'on fabrique, est maintes fois contée ailleurs. Et nombreux sont les habitants de la commune qui se souviennent des *vacadas*.

"N'i aviá aici de vacadas. N'i aviá a Lagarda, Lesclausada... Partián a la Montanha. Aquò èra reglat. Partián lo vinta-cinc de mai e tornavan lo tretze d'octobre." (R.P.)

Les adolescents participaient à cette aventure qui n'était pas de tout repos :

"Aquò èra io que caliá que f(agu)esse lo camin de Souyri a l'Aubrac. Aviá quinze ans. I metiá dos jorns. Lo prumièr jorn, anavi colchar a Sent-Comas amb mas vacas et los vedèls. De Sent-Comas a-s-Aubrac, i aviá vint-e-dos quilomèstres. Aquò èra una tira-lònga de vacas. Se'n caliá ocupar per ça que si una vos escapava, après quand arribavètz a-s-Aubrac, per l'anar corsar, per anar veire ont èra... Aquò m'es estat arriat un còp. La trobèri mès pas sans trimar." (F.C.)

On montait les petits veaux en camion tiré par un couple de chevaux :

"Los vedelons, los qu'avián pas qu'una quinzena de jorns, caliá que los portèssan amb un chaval. Per ça que marchar sus la rota, aquò arrenja pas lo bestialon." (R.P.)

"Mon paire veniá amb un char à banc e una èga. Portava los vedèls pichons que patissían a còrrer." (F.C.)

Les *Montanhés* qui travaillaient l'été dans les burons et parfois sur le Causse l'hiver avaient une réputation de rudesse :

"Ai totjorn vist de tipes pè nut. E mèmes galopavan pels boissosses, per toi. Aquò èra de tipes qu'èran pas sortits d'aicí. Èran de la Montanha. Aquò èra de Montanhòls. Parlavan pas lo mème patoés qu'aicí. Aquò èra de brutats. De tipes de mon age, lor passa-temps, aquò èra de se batre. Anavan a la fèsta, aquò èra pas que per se'n fotre una bona rasclada." (R.P.)

Cette évasion estivale, cette vie partagée entre Causse et Aubrac, coupée par ce voyage, c'était un peu comme si, chez Lapeyre, on partait en vacances, si dur que soit le travail là haut, si astreignante que soit la vie avec le troupeau à la "Montagne".

Tout le monde chez Lapeyre ne passait pas l'été sur l'Aubrac, mais on accompagnait plus ou moins le troupeau au départ. On en parlait beaucoup. Une visite à la *vacada* pouvait être offerte à l'occasion d'un ravitaillement.

Une ferme qui s'est vidée de son cheptel bovin pour l'été, du personnel qui l'accompagne, c'était déjà, pendant cette période une ferme différente. Aux cuisines on soufflait un peu. Et puis le 25 mai, c'était l'éclatement de la belle saison. Les travaux (*afenar, missonar, plonjar, escodre*) se faisaient dans une nature favorable à la vie de l'extérieur et aux défoulements de l'été.

La descente avait lieu à la Saint-Géraud, le 13 octobre :

"Lo 13 d'octobre, las calia anar quèrre a-s-Aubrac e las tornar menar aici." (F.C.)

Si on remontait dans les siècles passés, on se rendrait compte que la transhumance était pratiquée dans toutes les grandes fermes. Au XVIII^e siècle, le curé de Cadayrac signalait déjà à son évêque : "Il y a beaucoup de pâturages et de bestiaux qu'on est cependant obligé d'aller faire paître pendant quatre mois sur les montagnes d'Aubrac, et comme la paroisse ne fournit pas 'assés' de fourrage pour les entretenir pendant 'l'hyver', les 'habitans' sont obligés d'en acheter un tiers de ce que les bestiaux consomment."

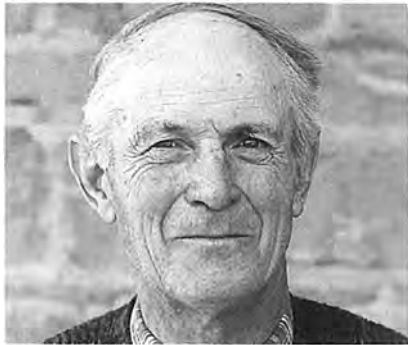
Chez Lapeyre, la tradition se maintient encore. Mais les vaches montent à la fois sur le Cézallier et sur l'Aubrac, et on n'y fabrique plus le fromage.



Una vacada arriba a la Montanha



André Lescure, né en 1927



Fernand Chayriguès, né en 1911

Souyri

L'agriculture sur la commune, c'était aussi Souyri, dans le vallon où naît d'une exurgence le *Favi* qui a formé les prés de Souyri, creusé la gorge où il rejoint le Créneau qui lui vole le nom de ruisseau principal.

A Souyri trônaient quelques fermes typiques du causse Comtal. Elles ont leurs noms propres : La Borie, Cantausse, La Combie, Le Puech, Le Castel, Les Poujades. Ensuite, quelle que soit l'importance du bien, tout le monde se serrait en une heureuse communauté villageoise. Les dimanche d'hiver on mangeait le *piòt* ensemble, chez les uns ou chez les autres :

"Tot l'ivèrn, nos convidavèm a manjar lo piòt, un còp chas-un, un còp chas l'autre." (A.L.)

C'était les domestiques qui animaient les trois cafés (Bruel, Courtil, Ayrat) le dimanche. Ils venaient de Souyri, mais surtout de Benac, des Vésinies, du Crès, d'Onet, de la Cayroulie, de plus loin encore. Les hommes du village se joignaient à eux et parfois prédominaient. Les employés de fermes venaient de chez Daurenjou, Lescure, Marqués, Chayriguès, Foulquier, Malgouyres... Peut-être de chez d'autres. Ces maisons employaient aussi une servante, mais pour les voir il fallait aller à la messe ou à vêpres. D'ailleurs tout le monde assistait à tous les offices.

A Souyri, on exploitait en famille, on s'entraidait volontiers.

"Los pichons ostals s'ajudavan per laurar, per sortir lo fems, per dalhar, per missonar. Avián pas que de vacas, alara jongián pels camps. Metián dos atalages. Fasián prodèl." (P.S.-D.)

Là-haut, au nord de la commune au-delà de l'étendue des causses, chacun avait ses hommes, son matériel (sauf pour le battage). A Souyri, on vivait et travaillait ensemble. Il y avait des artisans, du passage.

La lachariá

Le matin, tout le monde portait son lait à la laiterie de fromage de Roquefort :

"Dins lo vilatge, i aviá una lachariá en bas. Avián ajut fach cent fromages cada jorn. Mème que quand èri pus jove, i aviá dos lachariás... E dos còps per setmana, i aviá un camion de Rocafòrt que veniá quèrre lo fromage." (F.C.)

"Los òmes portavan lo lach devàs las uèch oras. Las femnas del vilatge anavan quèrre la gaspa entre onze oras e miègjorn." (P.S.-D.)

Lieu de rencontre quotidien où on échangeait les nouvelles, les soucis, les joies, les histoires. Parfois les femmes prenaient parti : cela mettait du pigment... Souyri était un vrai village de paysans caussenards. Autour, quelques fermes à l'écart, dont les cheptels étaient équivalents. On en rencontrait aussi *los proprietaris* à la laiterie des brebis. Eux avaient attelé un cheval pour porter le lait, alors que les gens de Souyri arrivaient en poussant leur *carreton*.

"Anèvem portar lo lach a Souyri, amb un carri que aviá pas que doas ròdas. Lo tape-cuol, l'apelàvem." (H.-Z.P.)

A cette rencontre matinale on convenait des entraides, des échanges ou des prêts d'attelage, de matériel.

Bien que le lait de brebis soit à Souyri — comme sur tous les causses — la production essentielle, on tirait aussi partie de vaches, de race d'Aubrac.

Las vacas

Pensar las vacas

Dès qu'on les avait rentrées à l'étable, les vaches *èran estacadas a la grepcha (grépia)*. Quand venait le mauvais temps, il fallait curer l'étable, *pensar las vacas matin e ser*, les détacher, les mener aux abreuvoirs où les rencontres avec d'autres troupeaux posaient quelques problèmes. *Caliá clapar e cridar !*

“L'auton, quand las vacas davalavan de la Montanha, ieu pensavi las vacas. Mon fraire pensava los buòus. M'adujava a las vacas a sortir lo fems, e anava far biure, per ça que aviam pas l'aiga a l'estable. D'a la bòria aquí caliá davalalar a la font. Matin e ser caliá destacar, las far davalalar pels Fome-rièsses, las far tornar montar, las estacar. E lo ser, caliá recomençar.” (F.C.)
“Lo vaquièr curava, anava far viure lo bestial a la font. Caliá que desta-quèssa cada jorn.” (M.L.-R.)

Les vaches étaient étrillées chaque jour. *Aquò èra pas coma uèi que i a las cròtas de tota la vida !*

“Estrelhava matin e ser.” (M.L.-R.)

Far vedelar

Les vaches vèlaient une fois l'an. Le vèlage était le moment délicat de cette production. Comme la mise bas pour les truies, comme l'agnelage pour les brebis : mobilisation. Il s'agissait principalement d'aider la vache sur l'instant. Des cordelettes étaient préparées pour passer aux pattes de devant du fœtus. Pattes qui doivent apparaître les premières. En tirant, on pouvait aider *la vaca a vedelar*, ceci à la condition souvent réalisée que le petit veau se présente bien (pattes antérieures et tête engagées). Sinon manches retroussées, mains enduites d'huile à salade, *lo boièr o lo patron* allait en reconnaissance, et tâchaient de remédier au défaut de position du veau. *Desplegar las patas, virar lo cap devàs avant, pus dificile, d'estòrcer la matriça*. Ceci était tout un art, certains *Montanhés* ou *cantalés* le possédaient plus que toute autre personne. On courait faire appel à eux en cas de difficulté. Le vèlage pouvait durer de cinq minutes à une demi-journée.

Certains vèlages étaient surprenants de facilité, ceux des vaches qui mettaient bas seules au pré, parmi leurs congénères qui broutaient. Une des plus belles démonstrations de la vie et du lien entre l'animal et l'homme, c'était le retour de la pâtre. L'homme portait, sur ses épaules, autour de son cou, le nouveau-né, parfois encore gluant, suivi de très près de la vache qui tendait le museau, qui humait. L'affection qu'avaient les hommes de ce temps pour leurs animaux trouvait là une de ses manifestations. L'animal n'était pas encore relégué, au seul rang de produit. On aimait chanter : *“Lo boièr”* ou *“J'ai deux grands bœufs dans mon étable”*.

Ces grands bœufs, étaient issus de ce *vedelon* tremblant et titubant à la naissance. On le dirigeait vers la tête de sa mère qui tendait le museau pour lécher, nettoyer à coup de langue son rejeton. Si le *vedelon* allait têter tout seul, quelle fierté de dire : *sabètz qu'es degordit, es anat tot sol al pièch !*



Gulhadas plantadas, los batièrs de las Vesiniàs

On appelait à venir voir le nouveau-né, surtout si c'était un joli mâle bien planté dans lequel on percevait déjà pour plus tard — dans trois ans — les qualités du bœuf.

Borruts, borrudas, borrets, borretàs

Avant d'être bœufs, il fallait passer par les stades *borrut* (première année d'âge), *borret* (seconde année). Mais on ne pouvait les garder tous pour les dresser. La Saint-André, la foire de mi-carême était là pour les écouler. De même pour vendre les *borrudas* et les *borretàs* qui partaient ailleurs devenir doublonnes ou tersonnes, (sauf celles gardées pour le renouvellement des mères).

Dans le Ségala, les veaux étaient engraisés, on achetait les animaux de souche produits sur le Causse. Leur bonne ossature, leurs bons aplombs venant des herbes des terrains calcaires faisaient leur renommée.

A Souyri aussi, quelques sujets pouvaient être engraisés et vendus au "foirou" de Rodez :

"Partián a quatre o cinc e i anavan a pè. Los enfants butavan los vedèls, los òmes los menavan per la còrda estacada al cabestre. Èran de vedèls de tres o quatre meses." (P.S.-D.)



Parmi les vaches, régnait le taureau. Il y avait un moyen si on ne voulait plus qu'une vache vèle : l'ovariectomie. Ici, intervention par Raymond Batut chez Zéphirin Plenecassagnac. Aide : Jean Babec (1959).

Aicí delargavan

Ainsi dans les prés les plus humides, ou les limnées — vecteurs de la douve — étaient un risque pour les brebis (*Mala Comba*), paissaient paisiblement des vaches et *lo borretal*. Si vous examinez la carte au 1/25 000^e, vous trouverez sur le Causse, autour de Souyri, "Devèze des Bœufs" (*Devèsa dels buòus*), ce qui veut tout dire.

Château de LA VAYSSIÈRE par Salles-la-Source (Aveyron)



La tour-grenier de la Vayssière

Lo trabalh de la tèrra

Si le principal revenu du paysan de Souyri provient maintenant de l'élevage des brebis et des vaches, c'était le froment qui constituait autrefois la grande richesse du causse Comtal. La tour-grenier de La Vayssière, ancienne dépendance de l'abbaye de Bonneval nous le rappelle.

On cultivait les céréales dans les terres argileuses des "sotchs" et dans les grands champs que nos ancêtres avaient su créer *dins los tèrra-forts* qui rompent la monotonie aride du Causse. Les *combas* ou *combals* suivent généralement les failles géologiques qui traversent d'est en ouest.

Lo gran

On semait du froment (*lo blat*) mais aussi du seigle (*segal*) pour faire le pain. De l'orge (*òrdi*) et de l'avoine (*civada*) pour l'alimentation des animaux.

"Lo ròst, aquò es de civada ambe de blat." (F.C.)

Estripar

La saison des labours commençait dès la fin des moissons. Dans les champs envahis de mauvaises herbes, on passait *l'estripar* :

"Quand i aviá de tranuga, passavan l'estripar." (A.D.)

Espandir lo fems

Ensuite on épandait et morcelait avec des fourches le fumier que l'on avait préalablement réparti en petits tas (*los fomeirons*) sur toute la surface du champ, en *acuolent la carruga* ou en tirant *ambe lo cròc*. Il était rarement possible de fumer chaque année l'ensemble des terres cultivées. Aussi on pratiquait l'assolement pour ne pas épuiser la terre.



Congrellh



Quatre parelhs de buòus enregats (Lagarda)

Laurar, trincar, retrincar

On labourait avec des araires en bois, *las cambetas*, dont seule la pointe était en fer. Elles étaient tirées par des bœufs, *los parelhs de buòus*. En 1771, l'évêque Champion de Cicé en dénombrait 125 sur la commune⁽¹⁾ (Cadayrac : 30 ; Onet-l'Église : 8 ; Mondalazac : 19 ; Le Bourg de Saint-Paul : 3 ; Salles-Comtaux : 3 ; Saint-Laurens : 0 ; Solsac : 6 ou 7 ; Notre-Dame-de-Vanc : 20 ; Saint-Austremoine : 10 ; Souyri : 25)

“A la Vaissièira, i aviá quatre o cinc parelhs de buòus. Cadun aviá sa rega. Èra pas plan larja. Fasián amb la cambeta.” (C.B.-M.)

Pour éviter les déplacements des bêtes et des gens, les hommes prenaient leur repas au champ :

“Las sirventas portavan la sopa defòra quand trabalhavan ambe de buòus. A miègjorn estalviavan los desplaçaments. Manjavan als camps.” (R.P.)

Plus tard on utilisa la charrue “dombasle” mais la *cambeta* restait bien adaptée aux terrains maigres :

“Aquela cambeta fasiá pas que pels païses magres. Quand i aviá un bocin mai de tèrra, fasián amb la dombasla.” (C.B.-M.)

“Anàvem laurar amb los buòus e las charru(g)as o las cambetas.” (F.C.)

Cubrir

Plusieurs façons étaient nécessaires avant de semer : *laurar* (labourer), *trincar* (deuxième labour tranchant le premier sous un angle adapté au terrain), *retrincar* (troisième passage).

“Amb la cambeta passavan sovent davant de semenar. Passavan dos o tres còps. Fasián laurar, trincar e retrincar. Tornavan passar al sens inverse.” (C.B.-M.)

“Cambetavan e puèi trincavan o alara charru(g)avan. Lo brabant arrivèt après. Quand arrivèt, abandonèran la charru(g)a.” (A.D.)

1 - 125 paires de bœufs en 1771, 180 tracteurs en 1989 pour 87 exploitations qui en disposent sur 98 exploitations reconnues (sources : recensement agricole).

Même si l'on ne labourait pas profond, les pierres remontaient toujours à la surface. Il fallait les enlever avant de semer :

“Abans de semenar, amassavan las pièiras. Despèiravan.” (A.D.)

On passait parfois la herse pour briser les mottes (*escarrassar*). Puis, on délimitait les planches ou *selhon* — c'est-à-dire les bandes de terre à ensemercer à la volée — soit avec un bouchon de paille, soit si la parcelle était assez grande en traînant une lourde barre de bois :

“I metián un planponh de palha.” (A.D.)

“Fasián amb una barra rabalada per una èga per ensilhonar. I aviá lo selhon de cinc passes e lo selhon de sièis passes. Aquò dependiá del tipe que semenava.” (A.D.)

Le *sac semenador penjat a l'espatla e al còl* et le geste large, on pouvait grâce à ces repaires parcourir *lo selhon* en égalisant la projection du grain semé et donc en évitant de *ransilhar*.

Un nouveau passage à la *cambeta* permettait de recouvrir le grain et de le mettre à l'abri des corbeaux. Puis, on hersait :

“En retringuent, enterravan lo gran ambe la cambeta. E puèi, passavan l'escarrassa.” (A.D.)

Le printemps, on passait le rouleau :

“A la prima, quand lo gèl aviá soslevada la tèrra, rotlavan amb un rotlèu per dire que tornèsse enraïçar.” (A.D.)

Missonar

Au début du siècle on moissonnait à la main, avec une faucille (*lo volam*).

“De cada braçada, fasiá una garba qu'estacàvem ambe lo darrièr planponh. Torsiam la palha per far lo noet amb un bocin de boés aponchat, lo li(g)ador.” (F.C.)

Les grandes fermes du Causse embauchaient pour ces travaux des dizaines de journaliers qui venaient souvent des petites maisons des régions de Conques, Grand-Vabre, Saint-Cyprien, Nauviale... La journée de travail commençait à l'Angélus et ne s'arrêtait qu'à l'apparition de la première étoile ;

“Esperavan aquela estela. E quand sortiá, metián lo volam jos la gavèla, e se'n anavan !” (M.C.)

Tout au début du siècle, la première moissonneuse arriva à Les-clauzade. Elle aurait donné lieu à une manifestation d'opposition des journaliers. M. Benoît dut faire garder la machine pendant la nuit.

La faux restait toujours indispensable pour ouvrir le passage sur les bordures des champs :

“Davant missonar, caliá anar far lo torn dels camps ambe la dalhe o ambe lo volam.” (F.C.)

Les moissonneuses-lieuses étaient tirées par les bœufs ou bien mieux, par les juments :

“Après missonàvem ambe la liusa. Nautres fasquèrem un briu amb los buòus e davant los buòus, i metiam una èga. Ambe las ègas aquò marchava pus vite, et milhor ! Lançàvem ben los buòus, mès cada doas oras, los caliá remplaçar. N'aviam tres parelhs e ne'n caliá totjorn un pel camin.” (F.C.)

On ramassait les gerbes et on les dressait par croisillons de douze ou de seize, *los crosèls* :

“Après, caliá amassar las garbas e las metián per dotze o per sètze per far de crosèls. Un crosèl a quatre banas, quatre garbas, una sus l'autre.” (F.C.)



Adrien David, né en 1938



Los cosins de Paris an sarradas las garbas



A mièch plonjon (las Vesiniás)



Garbièiras (Lagarda)

Lorsque les gerbes étaient sèches, on les transportait sur les aires à battre, *los sòls*, où s'élevaient les gerbiers :

“Las caliá portar al sòl e far los plonjons. Fasián de plonjons ronds o alara una garbièira. Una garbièira, aquò dins lo sens long. Quand avián plonjat lo blat, caliá plonjar la civada.” (F.C.)

L'édification des *plonjons* ou des *garbièiras* demandait du savoir-faire. On faisait souvent appel à un homme du village habile dans cet art.

“Quand fasiá calor, la palha lisava. Las garbas vos escapavan. Per las far téner, ai avut mèmes arrosat après miègjorn. Montàvem d'aiga ambe de farrats e arosàvem tot lo torn per que lisèssan pas, qu'escapèssan pas.” (F.C.)

Le blé, l'orge ou l'avoine finissaient de sécher dans les gerbiers où le grain atteignait sa bonne maturité, appréciée des meuniers.

Enfin, le jour convenu, les hommes se retrouvaient pour le dépiquage.

Escodre

Avant, on dépiquait au fléau :

“Ai vist escodre amb lo flagèl. Destacavan las garbas, las escarpilhavan amb una forca de boés, tustavan amb un flagèl. Los fasián tornejat en l'èr e tombar en tustent. Lo gran sortiá de las espigas. Bolegavan la palha, e quand vesían que tot lo gran èra tombat, l'amassavan amb de palhassas de pel sòl, e après lo ventavan.” (F.C.)

Cette façon s'est maintenue plus longtemps dans les petites propriétés du Causse ou du Vallon :

“Lo père Cueye del Pont, l'ai vist escodre tot sol al flagèl pel sòl.” (R.C.)

Puis arrivèrent les batteuses à vapeur qui mobilisaient tous les hommes du voisinage :

“Caliá èstre una quinzena de personas o vint per escodre. Aquò durava pendent quinze jorns, tres setmanas. Aquò èra la fèsta d'una maniera.” (R.P.)

L'*escodre* commençait de bonne heure :

“Amb la batusa, caliá començar a quatre oras del matin, duncas a la nuèch. Los entrepreneurs de batage, lo matin alucavan davant jorn. Quand la cau-fusa èra calda, tiravan la maneta, e la machina estuflava. Caliá vite s'atropelar. I aviá dos òmes sul plonjon que fasián passar las garbas. Sus la batusa i aviá un òme (o una femna) que las deliava, un mecanicair que las fasiá passar dins lo batur. La palha pissava a la cima de la batusa. La portàvem dins la granja. N'i a que fasián de palhièiras, los que podían pas tot dintrar dins las escuras. Lo blat pissava pel costat. Aquí i aviá dos o tres òmes amb de sacs, qu'èran bèlses e fòrts. Ieu n'ère ; me fasián portar lo blat. N'ai montat un brave briu ambe Pierron Ducray. Aquò èra pro penible de portar lo blat, per ça que los granièrs èran luènhs, caliá arrapar los escaliers... Los sacs fasián quatre-vint-quinze a cent quilòs, e n'i a que despas-savan !” (F.C.)

On ne jettait rien. Les balles de grain et les débris du battage (*los acses*) étaient recueillis pour compléter les rations du bétail pendant l'hiver, *e apalhar* :

“E n'i aviá dos que amassavan los acses, los acses gròsses e los acses fins. Aquò èra pas la milhora plaça. Èran a la posca. Los acses gròsses pissavan jos la cleda, jos la palha. Los acses fins, jos la batusa, los caliá far venir ambe lo rastèl. Èra la pus missanta plaça. Los portavan dins las granjas. Per ça que l'ivèrn lo fasiam passar al bestial. Ieu pensavi la mitat de l'ivèrn pas qu'ambe d'ascès gròsses, un pauc de palha e de fen.” (F.C.)



1



4



2



5



3

1 - Plonjons pel sòl. Lo que aviá plonjat per e e pels vesins.

2 - L'escodre ambe la batusa. Mme Berthomicu, Emmanuel Chayriguès, Fernand Chayriguès, M. David, le mécanicien, Jean Andrieu... (environ 1935)

3 - Las nòu oras, chez Daurenjou, à la Borie (pendant la guerre)

4 - Sul plonjon : Irénée Simon, Juliette Simon, Denis Bories, Daric Burg, Eugène Combret, Paul Simon (Mondalazac)

5 - Ernest Besombes, Emmanuel Chayriguès, Jean Foulquier (la Borie de Souyri).



Lo codièr, la pèira a asugar (o.v.s.l.s n° 302)

Lo fen (1)

On récoltait l'herbe des prairies naturelles, et aussi le trèfle et la luzerne.

La fenaison commençait en juin. Elle durait presque un mois dans les grandes propriétés même lorsqu'on avait loué les services d'un ou plusieurs *solatièrs* ou *estivandièrs*.

“Començàvem d'afenar en pr'aquí per Sant-Joan. De còps començàvem lo dètz de junh, de còp lo vint, de còp le vint-e-cinc. Dalhàvem amb las ègas. Aquò èra mon fraire l'ainat que las menava. Mon pèrre èra aquí, nos guidava. Ieu, atraçave amb una èga e un rastèl afenaire e mon fraire lo pus jove, s'ocupava dels buòus. Quand las còrdas èran fachas, caliá far passar lo carri a costat. Un arrencava lo fen sul carri, dos altres cargavan amb la forca. Darrèr mon paire rastelava amb lo rastèl a boés. Sovent, l'après-miègjorn la serventa veniá rastelar. L'afenar durava un mes.” (F.C.)

On rentrait le foin “en vrac” dans la *fenial*. Dans les grandes fermes, on le tassait en le faisant piétiner par les bœufs.

“L'estiu, descargàvem lo fen lo matin. Aquò èra penible. Caliá far passar tot lo fen per una fenèstra, caliá l'entassar enlamont dins l'entressas. Lo paure Laurençon èra amont que cachava. E sovent, me fasiá : — Cacha, catcha que la cal ben remplir.” (U.S.)

Dans les petites propriétés ou dans les prés pentus où les chars ne pouvaient accéder on rentrait le foin à dos d'homme dans des grands draps de toile grossière :

“Dintravan lo fen sus l'esquina. Fasián de borrhàs.” (R.C.)

Les prairies n'étaient pas aussi productives qu'aujourd'hui. *Urosament, la palha del Causse val lo fen del Segalà ! :*

“Sonhàvan pas tant los prats coma ara. De fen, n'avián pas tant. Sustot una annada de secada. Lo pauc de fen que i aviá, aquò es las fedas que lo manjavan. Las vacas e los buòus manjavan la palha. E de còps a la prima, èran pas trops bravas. N'i a qualquas unas quand se volián levar, lor caliá ajudar. Aquò d'aquí o ai vist, e ai fach !” (F.C.)

Il était rare que l'on ne termine pas les fenaisons par une petite fête :

“Quand avián afenat fasián solenca, fasián un pichon repais. Lo vin, avián pas besonh del curat per lo batejar.” (R.P.)

Far de fuèlha

Les années de sécheresse on coupait à l'automne les branches de frêne ou même de chêne pour donner aux brebis. Bien serrées les unes contre les autres, elles pouvaient se conserver plusieurs mois dans les granges ou sous les hangars.

La vianda (2)

On cultivait aussi des légumineuses pour l'alimentation des gens et des bêtes :

“La vianda. aquò compreniá la caròta roja, la caròta blanca, la bleada, las trufas.” (P.S.-D.)

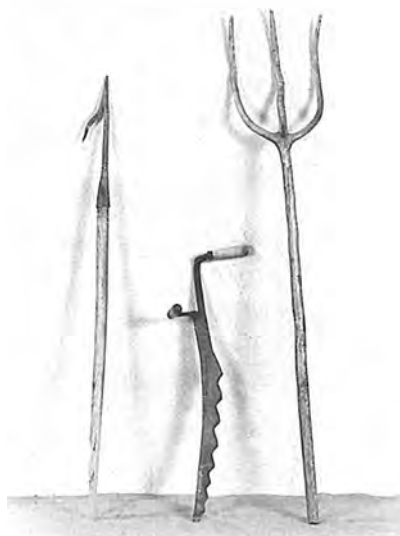
Los parcelièrs

Ceux qui avaient peu de terrain cultivaient à mi-fruit des parcelles que les propriétaires mettaient à leur disposition. C'étaient les femmes qui faisaient ce travail.

“Lo monde paure anava far de vianda a mièjas dins las bòrias. Lo proprietari de la parcelà la lor laurava. Elses, los parcelièrs, preparavan, seme-navan, cultivavan. Per Totsants, a las primièras jaladas, fasián lo partage.” (P.S.-D.)



Far passar lo fen ambe la forca
Jean Foulquier et un *solatièr* à la Robertie



Lo tira-fen, lo copa-fen, la forca
(o.v.s.l.s n° 305, 306, 401)

1 - Prononcer [lou fé]

2 - Cultures vivrières, prononcer [biando]

Lo cambe

Une autre production végétale importante était le chanvre dont on tirait la fibre pour fabriquer du fil et du drap :

“Lo cambe, lo fasián trempar dins l’aiga. Fasián perir las còstas per que las fibras demorèssan. Per las bri(s)ar, las passavan al bargador, apuèissa a la carda. Apuèissa las tiessavan. Aquò èra un trabalh !” (R.P.)

Beaucoup d’anciens racontent qu’il y avait à Sergueilles des tisseurs qui travaillaient le chanvre, mais cette culture était présente un peu partout dans la commune, témoins les parcelles qui s’appellent *la canavièra*.

“Al torn d’a Cadairac, totes avián una canavièra e li fasián de cambe. Ieu l’ai pas vist aquò.” (R.P.)

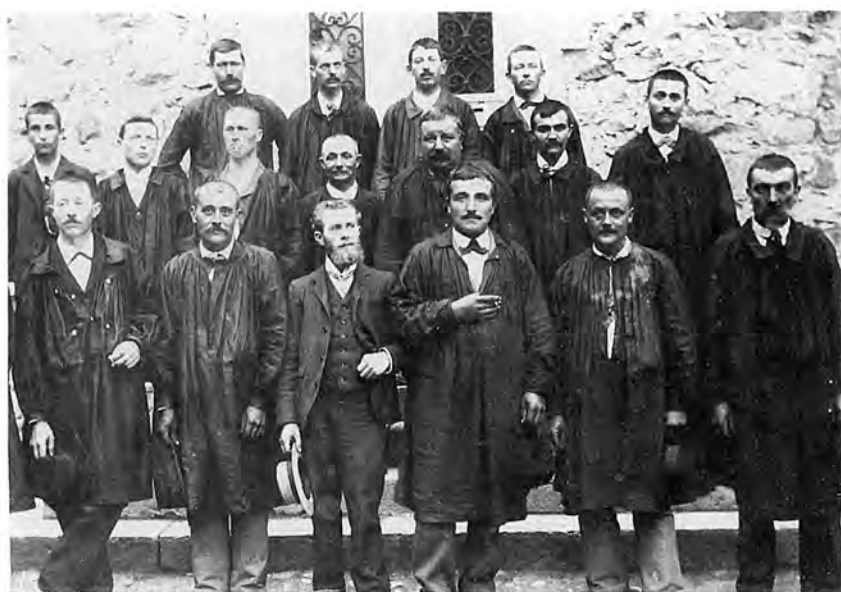


La penche de cardaire, lo fusèl, l’escaut de cambe, la camiá (o.v.s.l.s. n° 59, 94, 105, 212)

Peyrinhac, Séveyrac

Après Souyri, sur le Causse, vers Balsac, pointe Peyrinhac où plane l’ombre de l’abbé Carnus. Pérignagols fait le pendant avec les fermes du nord. Mais ici on voisinait avec Séveyrac. Sous Pérignagols débouche de la vallée sèche de la Combe d’Auribal une exurgence. Une chaussée d’étang barre le ruisseau entre des travers prononcés et boisés. Cela forme un paysage agréable au fond duquel l’église isolée de Vanc et l’énorme barrage du remblai du chemin de fer ne sont pas les moindres des surprises. Au-delà encore, cascades, ravins, vallon.

A Séveyrac, la Carnicousie, le Four, Saunhac, on était un peu tout : paysan, vigneron, chasseur, voire braconnier. Le lapin abondait, il fallait s’en défendre (sic)... sinon il aurait tout mangé ! Et *la Boscalhada* n’en finit pas de fourrés de bois et de *bartasses*. A *la Boscalhada* s’établissait une complicité avec les fusils de Peyrinhac, Trinquiers, la Robertie. Miracle aussi, on savait trouver quelques truffes noires dans les *garriçadas*. Les fruits : pommes, noix, comptaient dans les approvisionnements et pour se faire quelques sous. On savait aussi trouver les *babissons*...



Los valents del dimenge, a l’entorn del patron de Peirinhagòls, Emile Palayret (premier rang, troisième en partant de la gauche)

Les artisans sur la commune de Salles-la-Source en 1771 :

- 1 charron
 - 5 forgerons
 - 4 maçons
 - 2 charpentiers
 - 2 couvreurs
 - 7 cardeurs de laine
 - 14 tisserands
 - 5 tailleurs
 - 1 cordonnier
- (Enquête Champion de Cicé)

A Séveyrac comme partout, on avait des bœufs, des vaches qu'il fallait soigner et qui permettaient charrois, labours, gros travaux. On avait aussi des brebis. Seulement *lo mólzer* ne durait pas des heures. On avait encore des truies, dont on descendait les porcelets à Marcillac, et d'où l'on remontait avec des sous et des achats.

A Séveyrac, on trouvait aussi quelques artisans, un forgeron, des menuisiers, et insolite dans ce petit village, Solinhac, le cordonnier (particulièrement apprécié pendant la guerre, et après) qui fabriquait des brodequins.

Los òmes de mestier

Les aménagements importants dans les fermes, l'entretien du matériel étaient assurés par des artisans qui venaient travailler sur place :

"Anàvem a la jornada, de bòrias en bòrias, de cal nos comendava. Portàvem lo sac sur l'esquina. Partissia(i) a pè, lo matin a sèt oras. Dintrave a uèch oras del ser. Agachàvem pas las oras." (F.J.)

"Defòra, fasiam las èrsas, las cambetas, los carris. Pels carris, calia comptar cinc jorns. Per las ròdas, calia una setmana, mès las fasiam dins l'atelier, l'ivèrn. Puèi, lo fabre las ferrava." (C.M.)

"Pendent la guèrra, fasiam de tot. De pòrtas, de rastelièrs, de grépias. Aviam après a reparar de barricas, de cuvas, de tonèls. Preniam çò que se presentava." (F.J.)



Paul Marcenac, *pèirier*, né en 1908



Camille Mazars, *rodièr*, né en 1910 à Colombiès

Passa-temps

Las ègas

Les attelages de juments étaient la fierté des chefs de ferme. Atteler était aussi leur premier loisir. Tous les samedis matin ils partaient à Rodez au marché, surtout les premiers samedis du mois pour le *fièiron*, mais aussi dans les foires de la région.

Les auberges du faubourg et de la place d'Armes avaient des écuries pour remiser les chevaux ainsi qu'un homme affecté à les panser. Un homme au timbre haut qui faisait régner ordre et paix dans ce troupeau de rencontre, à grands coups de gueule (Randeyne chez Vergnes).

Pendant ce temps les fermiers vaquaient à leurs courses et ne repartaient pas sans se retrouver à la table de l'auberge. Que de stratégies ébauchées (souvent vainement) pendant ces repas, que d'histoires autour de ces tables où la langue d'oc, cette superbe langue, faite pour s'exprimer à l'extérieur, faisait monter ici ce que l'on n'appelait pas encore les décibels. Des décibels graves et pleins de santé.

Ces rencontres, le samedi à Rodez et sur les foires étaient la convivialité de la région. C'était même l'endroit où les familles se retrouvaient grâce aux chars à banc et aux chevaux. Certains étaient superbement harnachés. C'était ceux de quelques fermiers, fiers d'eux, de leurs belles moustaches lissées, de leur chapeau de feutre bien calé, de leur appartenance à ceux qui ont fait et gagné la guerre des tranchées. Il fallait les voir arriver, guidés en main, arrêtant l'attelage, descendant majestueusement, dételant, amenant en remise chevaux puissants ou juments. Ceci sous le regard des camarades et compatriotes... qui appréciaient.

Les plus jeunes paysans eux, attelaient un "tilbury". Le bandage en caoutchouc plein était connu déjà avant la dernière guerre. Ces engins légers permettaient une bonne allure sur les routes de Sébazac ou de Souyri. Et quand les conducteurs avaient un peu *pintonejat*, c'était souvent — pour ceux qui partaient vers le nord — à qui arriverait le premier à l'auberge de la Vayssière. Madame Paulhe, mère, qui régnait à l'auberge du carrefour (et des chasseurs) ne manquait pas de désapprouver cette course, tout en leur servant le dernier *pinton*. Surtout, elle leur rappelait en hochant la tête et en arpentant la grande cuisine-auberge, qu'ils devaient rentrer au moins *per mólzer o pensar...*

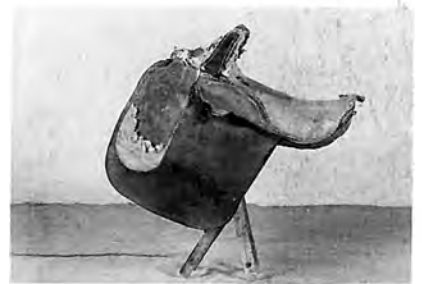
La caça

L'autre grand loisir, c'était la chasse. Avant la myxomatose, les lapins abondaient. Des hordes de sangliers passaient ; les mâles allaient jusqu'à féconder les truies. Des perdreaux couraient et se levaient. Des grives atterrissaient. Patrons, domestiques, tous y avaient plus ou moins droit... ou le prenaient. Inconnus en ces temps là les terrains de chasse loués ou gardés !

Dans les maisons, les rateliers des fusils étaient en bonne place. Crosses et canons patinés et reluisants n'était pas là pour la décoration. Ce qui ne veut pas dire que les chasseurs n'avaient pas plaisir à voir leur arme et à la caresser de leur pensée. Cette pensée déjà à l'affût, ou qui les amenait à conter leurs exploits.



Toni de Calçon, Antoine Falguières, né en 1862



Per montar a sèla
Selle d'attelage, (o.v.s.l.s n° 312)
Selle amazone "à droite", XVIII^e siècle,
(o.v.s.l.s n° 314)

Lo gost del trabalh

Il y avait, enfin et surtout, cet autre “sport” qui était d’aimer ce qu’ils faisaient et de le faire avec goût.

“*Trimàvem amb gost, lo trabalh nos fasiá pas paur.*”

L’image la plus spectaculaire de cette ardeur au travail était les journées de piochage des vignes. Par le jeu des échanges et de l’entraide, les caussenards y participaient. Ils y allaient comme à une fête sachant qu’on allait s’y mesurer, que d’une vigne à l’autre on se répondrait en chantant, que descendre *en Ribèira* c’était plus joyeux que travailler sur le Causse âpre, qu’on y serait accueilli par les *Costovins*, plaisanteries en bouche, que les filles y servaient à boire, des filles plus joviales et avenantes que celles affrontées aux rudes tâches. Et puis, connaissance faite, on pourrait se revoir pour la *Sant-Borron*, pour *Sant-Bertomieu*, pour la *fèsta de Muret* ou les manèges de *Sant-Andriu...*



Aquelses de Lagarda en Cruó

Qui dira où l’on était le plus heureux, le plus malheureux ? Au nord, le long de l’axe du Causse, à Souyri, à Séveyrac ? Ou alors à Salles, Pont-les-Bains, Cougousse, Saint-Austremoine ?

Il est sûr que dans le Vallon et dans les vignes on était plus enclin à plaisanter, voire à chanter — *saumancés* aidant — que sur le Causse.

Mais tout le pays était vivant, peuplé. Partout on avait ses peines et ses bonheurs. Les lendemains semblaient une continuité que le progrès pouvait améliorer. Comme les anciens de 14-18 croyaient que leur terrible guerre serait la dernière, les travailleurs de ce temps croyaient que le progrès leur porterait le bien-être... Certes, le progrès a porté le confort, le mieux-être, mais à tel prix que campagnes, fermes, villages, se sont vidés. Les élevages intensifs hors-sol, l’avancée sociale, la concurrence contre les producteurs, d’Amsterdam à Pau, de Brest à Munich, ont dépeuplé le Causse. De tout ce peuple de travailleurs de la terre, il ne reste guère que des retraités. L’autochtone-type est un paysan âgé, espèce en voie de disparition.

Les actifs qui restent ou plus exactement l’actif, c’est un homme, des machines, des barbelés. Un homme seul. Parfois, sa femme a cherché un emploi à la ville proche, quand femme il y a. Un fermier sur trois ne trouve plus d’épouse.

Dix ans, vingt ans après 1945, tout a tellement changé que le pays a basculé dans une autre ère. Le progrès a été plus vite que ce qu’on pouvait espérer. Même l’attachement au pays et à ces formes de vie n’a pu empêcher hommes et choses d’être bousculés, *camba-virats*.

Raymond BATUT

Molins e molinièrs

C'est dans un des nombreux moulins du Vallon que le grain produit sur le Causse était transformé en farine.

Los molins e los molinièrs

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, Salles comptait une dizaine de moulins alimentés par le Créneau, depuis la source jusqu'au pied de la cascade de la Crouzie. Il fallait y ajouter après le confluent avec le *Favi*, le moulin de l'Ombre à Pont-les-Bains, le moulin de Gourgean et le moulin du Mas, à l'aval de Cougousse (1).

A Salles même, il ne reste que quelques vestiges qui permettent de situer sur le terrain les éléments d'information données par les archives municipales et les souvenirs des anciens.

. Le moulin Droc prenait son eau à la jonction des diverses sources émergeant du rocher. Il devait comprendre trois paires de meules. Plus tard, quand il fut transformé en manufacture de fil et de drap, il entraînait tout le matériel de filature et de tissage. Au début du siècle, il fut transformé en fromagerie par un industriel de Roquefort.

. Le moulin à huile situé un peu plus bas prenait son eau à l'échappement du premier. Il devait comprendre trois *rodets*, deux meules à mouture de cerneaux et un pressoir, encore visible.

En 1906, les chutes de ces deux moulins furent rassemblés en une seule. Marie-Louise Gaffier, épouse Vidal, construisit une petite usine électrique à courant continu pour l'éclairage du village qui fut ainsi une des premières localités du département à bénéficier des commodités de la lumière électrique.

. Le Créneau traverse ensuite les prairies à faible dénivellation surplombées par les falaises du Causse, dont une avancée est encore appelée *ròc fenièr*. Ce n'est que deux cents mètres plus loin que l'on trouve la chaussée du moulin Saleilles, au niveau des lavoirs. Il semble que ce moulin ait fonctionné de façon ininterrompue depuis sa construction vers 1280 jusqu'au début du siècle. Il comportait trois *rodets* et trois paires de meules.



Sur le causse Comtal, *lo tindol de la Vaissieira*, au fond duquel coule la rivière souterraine qui donne naissance au Créneau.



1 - Deux moulins à vent auraient également existé sur la commune : un à Cadayrac, l'autre à Celle.



Au-dessus de la cascade, à gauche, le moulin-bas de Saleilles



Moulin-bas Saleilles



Meule de moulin à huile sur le chemin de Saleilles

. Le moulin au-dessous, dit “moulin-bas” comportait lui aussi trois paires de meules. Il prenait son eau dans la cave même du moulin précédent. Il avait été transformé en grange et écurie et paraît avoir été désaffecté depuis longtemps. Mais on peut voir encore un jeu de meules toujours en place dans une des salles.

. Le moulin Alganc prenait son eau à la restitution du moulin bas Saleilles. Il n'en reste aucune trace. Sa chute aurait été utilisée pour faire marcher une grande roue, actionnant une papeterie. Vers 1850, lors de la construction de la manufacture cette chute fut utilisée pour actionner d'abord une roue, ensuite une turbine placée vers 1891.

Au début du siècle, les moulins Saleilles, bas et Alganc furent réunis. On put ainsi installer une turbine qui produisait le courant nécessaire au fonctionnement des machines de tissage installés dans le bâtiment de l'actuelle salle des fêtes.

. Les moulins de la Barryrie ou de Cantaranne. Ces moulins sont aujourd'hui détruits. Ils prenaient l'eau à l'échappement du moulin Alganc. Ils devaient avoir plusieurs *rodets*. Dans les années 1830, lors de la construction de l'ensemble industriel comprenant papeterie, minoterie, filature, tissage, les deux moulins furent transformés et deux grandes roues à axe horizontal de quatre à cinq mètres de diamètre utilisèrent désormais la chute. Vers 1895, les deux roues furent remplacées par une turbine à axe vertical qui actionnait les foulons de la manufacture de drap.

. A la sortie de cette turbine, l'eau alimentait un bassin d'agrément situé dans le parc de la filature. Ce bassin servait de réservoir de prise à une turbine installée en bordure de la route de Marcillac. La force était transmise par un câble au premier étage de la filature.

A l'emplacement du bâtiment qui servait d'abri à la turbine, se trouvait autrefois le moulin de Fontcoulon qui devait comprendre comme les autres moulins de Salles, trois couples de meules à blé actionnés par trois *rodets*.

. Le moulin de la Traverserie était situé en dessous de la route. Il devait comprendre plusieurs meules mues par des *rodets*. Sur son emplacement se trouvait au début du siècle la scierie Revel, actionnée par une grande roue à aubes.

“Le grand-père, il avait fait quelques inventions. Il avait été à Paris à l'exposition Universelle et avait dessiné tout ce qu'il avait vu, les dessins de toutes les machines. En arrivant ici il a fait des modèles en bois. Il les a fait fondre. Il y avait une machine pour appointer les dents de rateau... Il avait acheté l'emplacement de la scierie parce qu'il y avait une chute d'eau bien placée. Il s'était dit : — Avec cette chute je vais faire tourner les machines. Et c'était lui qui avait commencé à monter cette roue à aubes, la scie alternative et tout un tas de machines qui tournaient à partir du même axe.” (G.R.)

. Plus bas, le moulin du Comte comprenait une roue, des *rodets* et des meules à blé. Il aurait abrité aussi un moulin à huile.

. Le moulin des Hortes est le dernier ayant cessé de fonctionner à Salles. Il comportait trois paires de meules, de un mètre vingt de diamètre mues par trois *rodets*.

“*I aviá tres jòcs, un pel blat, un pel la civada, un pel milh.*” (M.C.)

Il marchait trois cent cinq jours environ par an.

Encore adolescent, Maurice Cazals aidait son frère, Olier, à le faire tourner. Vers 1932, son propriétaire a construit à proximité une minoterie à cylindres, plus accessible et actionnée par un moteur électrique.



L'escampador du moulin de Fontcoulon



Olier Cazals, *molinièr*, né en 1900



Gaston Revel, né en 1929, et son père, Urbain



Maurice Cazals, né en 1909



Moulin Solinhac



Moulin de l'Ombre



Lo molin de las Cabrolièiras



Moulin de Gourgean

"... L'époque la plus reculée de l'existence d'une papeterie dans la province est l'année 1433. Il y avait à cette date un moulin à papier au hameau de Gourjan, sur le ruisseau du Créneau, près de Cougousse et non loin de Salles-Comtaux, aujourd'hui Salles-la-Source, où 395 ans plus tard, M. Carcenac, de Rodez, fonda une papeterie dont l'existence a été éphémère. La papeterie de Gourjan appartenait à cette date reculée à noble Jean de Gourjan, qui déclara la tenir féodalement, en même temps que d'autres immeubles, de noble Rigal des Ondes, seigneur de l'endroit..."

H. Affre, "Dictionnaire des institutions, mœurs et coutumes du Rouergue", Carrère 1903.



Moulin du Mas de Cougousse

. Le dernier des moulins de Salles, le moulin Solinhac, faisait tourner deux couples de meules. Comme les autres moulins de Salles (à l'exception des deux premiers), il était établi sur la dérivation du Créneau, auquel il restituait enfin son eau.

Après le confluent avec le *Favi*, trois autres moulins ont fonctionné pendant la première moitié de ce siècle.

. Le moulin de l'Ombre comprenait quatre paires de meules actionnées par quatre *rodets* :

‘Aici de molins n'i a quatre. Las mòlas : una pel milh, una pel òrdi, doas per la farina de blat.’ (R.C.)

Un *rodet* supplémentaire pouvait entraîner par une mécanisme de courroies et d'engrenages le dispositif d'alimentation du blutoir, un crible, une génératrice électrique et même une petite batteuse que le meunier mettait à la disposition des petits agriculteurs du Vallon :

‘Los que n'avián pas qu'una carrada venián escodre aquí, puèi lo passavan al ventador... Tot is es aval, l'escodeire e mai lo ventador.’ (R.C.)

Au moulin de l'Ombre, on criblait systématiquement le grain avant de le moudre :

‘Lo gran tornava anar al crible totjorn... Lo crible èra accionat ambe l'aiga, ambe de correjas. E puèi un còp criblat, anava a las mòlas... Lo trilhun — en principe, lo blat, i a totjorn de trilhun — aquò partiá a la volalha aquò.’ (R.C.)

. Le moulin de Gourgean, installé dans le site historique de l'ancienne papeterie, faisait tourner trois paires de meules. Son dernier meunier, Roger Lacombe a officié jusqu'en 1955. Son fils, Jean-Marie l'a transformé en pisciculture. Mais il se fait un devoir de conserver en état son équipement traditionnel.

Après le moulin de *las Cabrolièiras*, désaffecté depuis longtemps, se trouve le moulin du Mas de Cougousse, anciennement Mas Saint-Amans, à la limite de la commune, au bord de l'ancienne route de Rodez à Marcillac. Edouard Clerc l'a fait fonctionner de 1918 à 1957.

D'après M. Clerc, le moulin date de la fin du XVIII^e siècle et l'inscription "GAILLAC" gravée sur une pierre de la façade indiquerait le nom de l'ancien propriétaire. Il ne comprend plus que deux jeux de meules, la troisième ayant été vendue à Cazals, de l'Ombre. Mais un moulin à huile (*ase*) et un pressoir — que beaucoup d'anciens ont vu fonctionner — le complète.



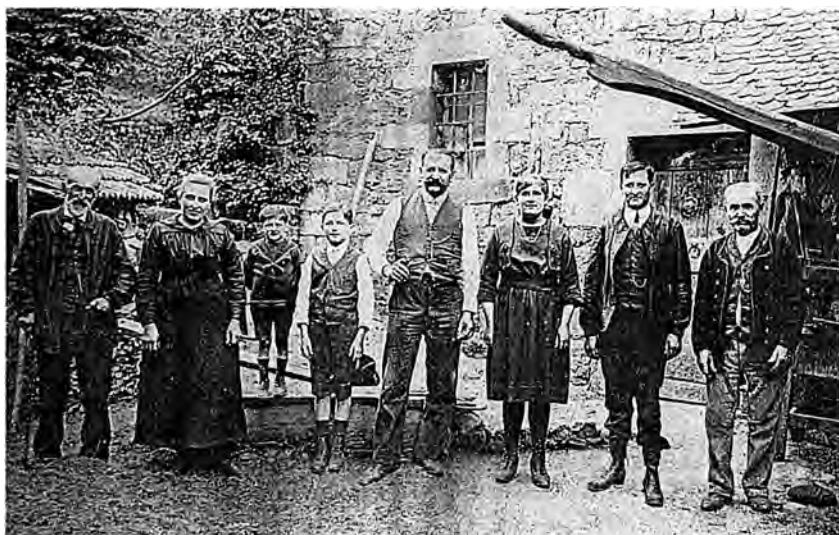
Raymond Cazals, né en 1926



Jean-Marie Lacombe, né en 1951



Edouard Clerc, né en 1904, meunier



La dynastie des Lacombe, meuniers de Gourgean :

Jean-Pierre, l'arrière-grand-père, Louis, la grand-mère, Armand, Roger, les enfants, Jean-Pierre, le grand-père, Angèle, Jean, les enfants, Victor, le père du grand-père.



La paissèida du moulin du Mas de Cougousse



La chambre des meules du moulin du Mas de Cougousse



Lo rodet e la canòla



Un rodet de fèrre

Del blat a la farina

Tous ces moulins étaient construits et fonctionnaient sur le même principe : une turbine horizontale en bois ou en fer (*lo rodet*) actionnée par un puissant jet d'eau, transmet par un axe vertical son mouvement de rotation à une meule tournante (*la mòla volanta*) qui écrase le grain contre une meule immobile *lo mòla del dejós*) sur laquelle elle prend appui. Ils avaient, nous l'avons vu des capacités à peu près identiques.

“Quand il y avait assez d'eau, il fallait deux jours pour moudre deux tonnes de blé.” (E.C.)

La paissièda

En période de pluies abondantes, les moulins pouvaient fonctionner “au fil de l'eau”. Mais en période sèche et particulièrement l'été lorsque on irriguait les prairies et arrosait les jardins, il fallait stocker l'eau dans une réserve retenue par la chaussée, *la paissièda*. Ce terme provient probablement du mot *paissèl*, les premiers barrages étant construits avec des pieux que l'on utilise d'ailleurs parfois de nos jours pour asseoir les fondations de ces ouvrages.

“*Quand n'avián pas pus d'aiga, daissavan paissièdar.*” (R.C.)

Par extension, on appelait souvent *paissièda* la réserve elle-même :

“Nous avons la *paissièda* au-dessus, l'eau y venait par un canal bâti qui longeait le ruisseau juste en face la maison Bessette et à l'ancien échappement du moulin du Comte. La *paissièda* était entièrement bâtie. Elle était profonde de six mètres. Je ne sais pas de quoi c'était fait. Quand on l'a démolie, les pierres cassaient. Cet espèce de mélange, vous auriez dit des cendres, du machefer avec du ciment. De grosses pierres comme ça... C'était pour la rendre imperméable. *Era pas cimentada mès n'anava pas.*” (M.C.)

A Salles où ils étaient construits sur une dérivation de la cascade, chaque moulin était dépendant de celui qui le précédait, à l'exception du premier qui recevait l'eau directement de la résurgence.

“*Quand la filatura lachava, e ben padí, marchavan.*” (M.C.)

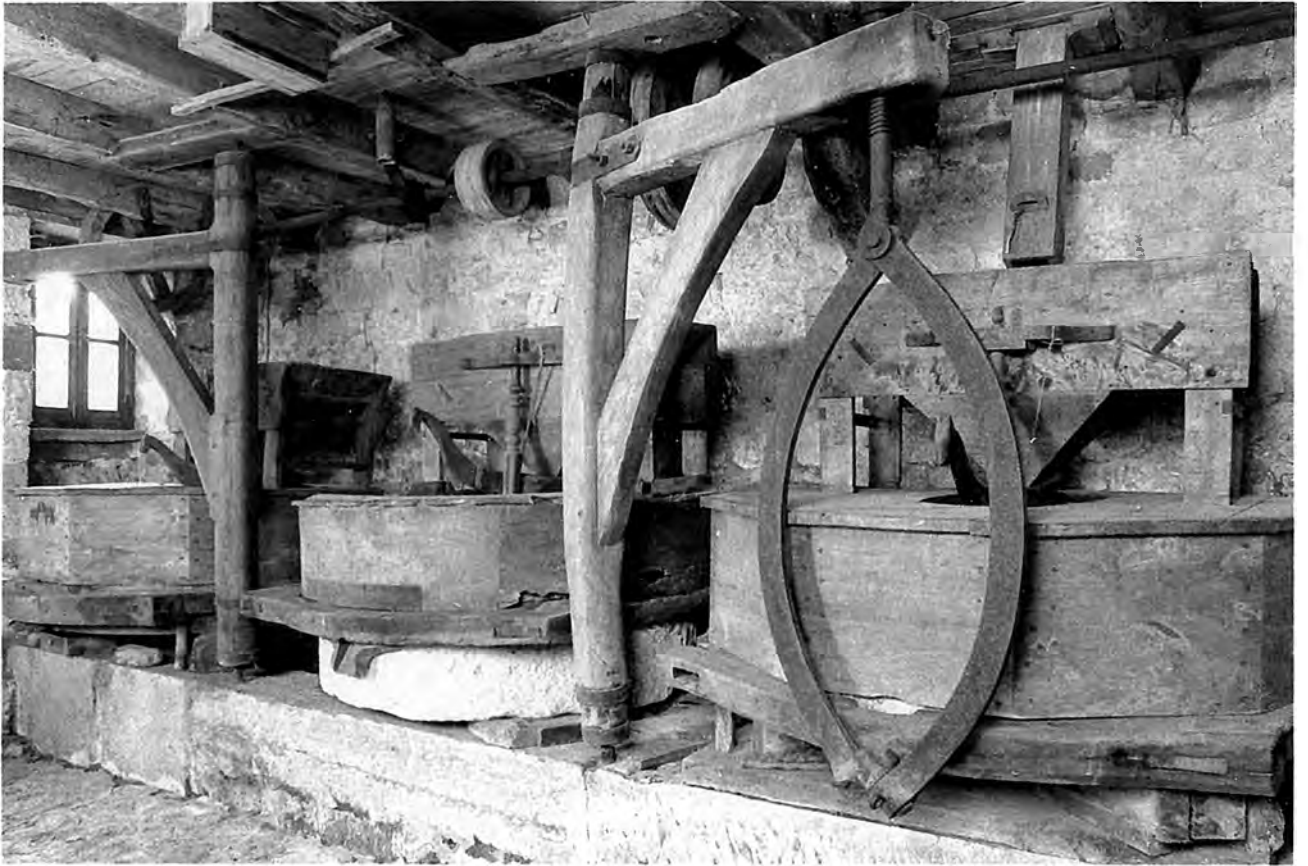
Quand la *paissièda* était pleine, l'eau prenait un canal, *l'escampador* qui rejoignait la sortie des eaux du moulin.

Lo rodet

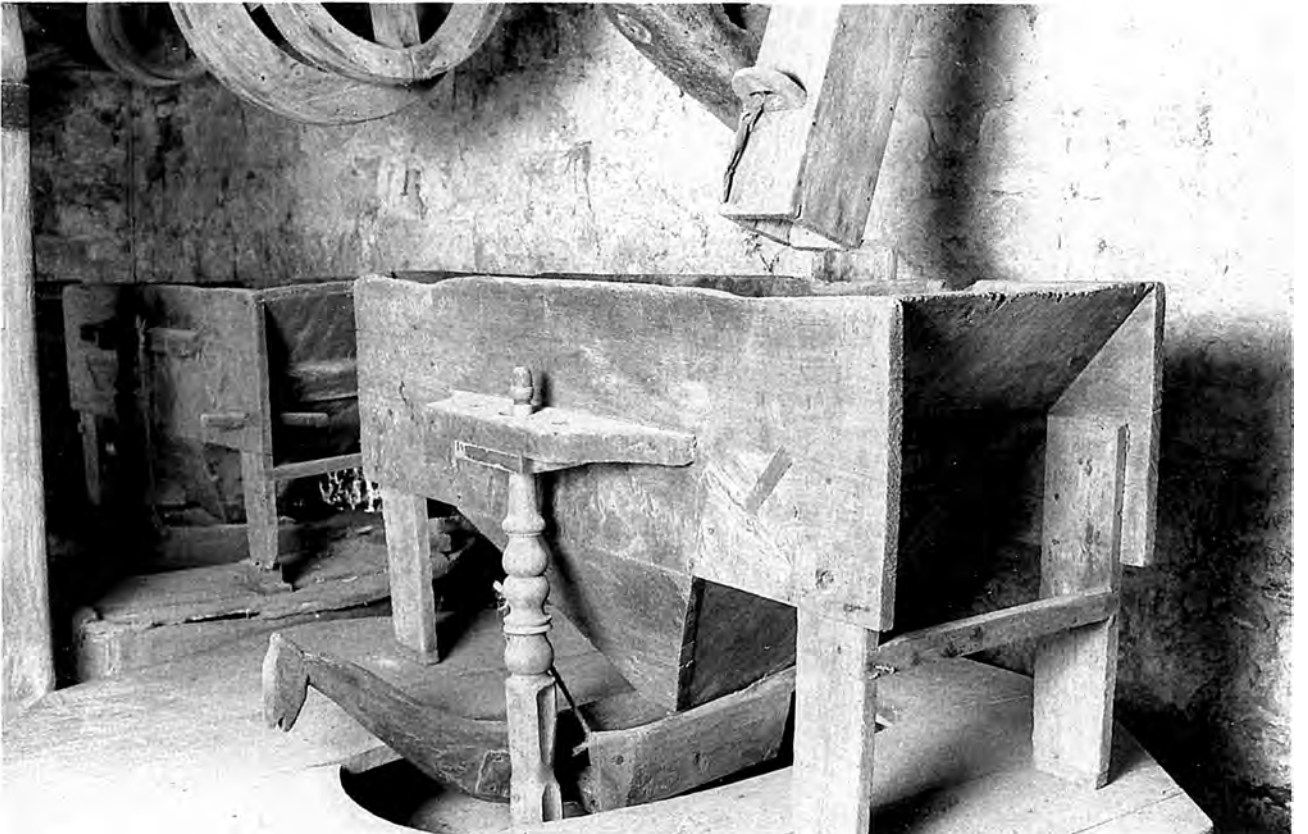
Lorsqu'il était prêt à moudre, le meunier commandait directement de la salle des meules l'ouverture de la vanne (*la pala*). La *pala* était installée dans la chambre des *rodets* au débouché de la conduite qui amenait l'eau du fond de la *paissièda* à un versoir en bois, *la canòla*, par lequel l'eau se déversait sur le *rodet*. Aux Hortes, les trois conduites qui alimentaient les trois turbines étaient en pierre.

Le *rodet*, en bois ou en fer, était formé d'une vingtaine de pales fixées sur un moyeu (*boton*). Il tournait sur un axe en bois ou en fer, reposant dans une crapaudine en bronze (*la grenolha*).

“*Aquel affaire tornejava aquí dedins. Metiás un mossin d'òli. De tot l'an, ne'n tornavas pas metre. Lo bronze s'usava pas...* Le plus mauvais si la grenouille se déplaçait d'un millimètre, votre axe n'était plus d'aplomb.” (M.C.)



Las mòlas del molin de Gorjan



L'entremièja, la bartavèla, lo canelon, lo chavalet

Le *grenolha* reposait sur un madrier articulé, *lo banc*, qui pouvait être levé ou baissé au moyen d'une vis située près de la meule.

Las mòlas

Le *rodet* entraînait un axe qui se terminait en partie supérieure par une pièce en fer en forme de X : l'anille (*anolha*). Cette dernière logée dans un creusement de la meule supérieure (*la mòla volanta*) assurait la transmission du mouvement circulaire. A l'opposé, la meule inférieure (*la mòla de dejost*) restait fixe. Elle reposait enchâssée dans un bâti de bois appelé *mag* sur lequel était posée une caisse en bois, *la rescle*, recouvrant les meules. *La rescle* pouvait être ronde ou octogonale. A son sommet, un orifice permettait le passage du grain par *l'ulhard*.

Le meunier versait les sacs de céréales dans une trémie (*la tremuèja*, appelée *entremièja* ou *papiòla*). Le grain s'écoulait par gravité dans un auget (*lo canelon*) sorte de petit canal en bois, fixé sous la trémie par deux lanières de cuir, et que l'on pouvait baisser ou relever suivant le débit désiré. *Le canelon* se terminait par un bras dont l'extrémité était sculptée en forme de cheval, d'où son nom, *lo chavalet*. Il venait frapper régulièrement la *bartavèla*, prolongement de l'axe rotatif vertical du moulin. Ce sont ces mouvements saccadés de la *bartavèla* contre le *chavalet* qui permettaient l'écoulement du grain entre les meules.

“*Lo blat rajava del fusòl dins l'ulhard de la mòla volanta.*” (M.C.)

Les meules écrasaient les grains jusqu'à leur expulsion par force centrifuge vers la *rescle* où une ouverture permettait la récupération de la mouture.

Nous avons vu qu'à l'extrémité basse du moulin, la crapaudine reposait sur un levier articulé, *lo banc*. Le relèvement du *banc*, entraînait le relèvement de l'axe et donc de la meule tournante. D'où un broyage plus ou moins fin du grain :

“*La grenolha est fixée sur un levier. Alors la meule d'en haut, vous l'écartez ou vous la baissez... La farine, je sais pas comment vous dire. Moi, je pourrais peut-être la faire que vous pourriez pas, sans me vanter. Il y a un doigté à la farine, c'est pas les yeux, c'est le doigté que tu vois. Une farine doit être granulée, un peu.*” (M.C.)

Il fallait donc régler l'écartement des meules et ne pas laisser le moulin tourner sans surveillance.

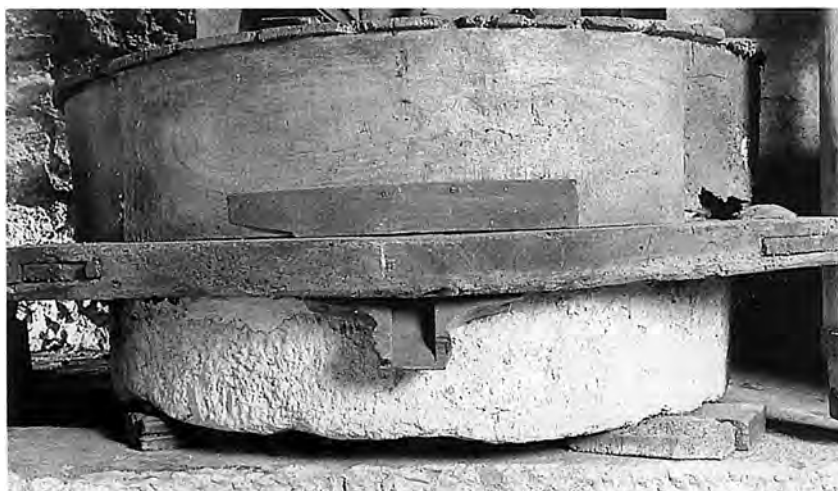
“*De còps lo sòm vos ganhava e se lo blat s'acabava, sèt o uèch torns... bandavètz un tròç de mordant.*” (M.C.)



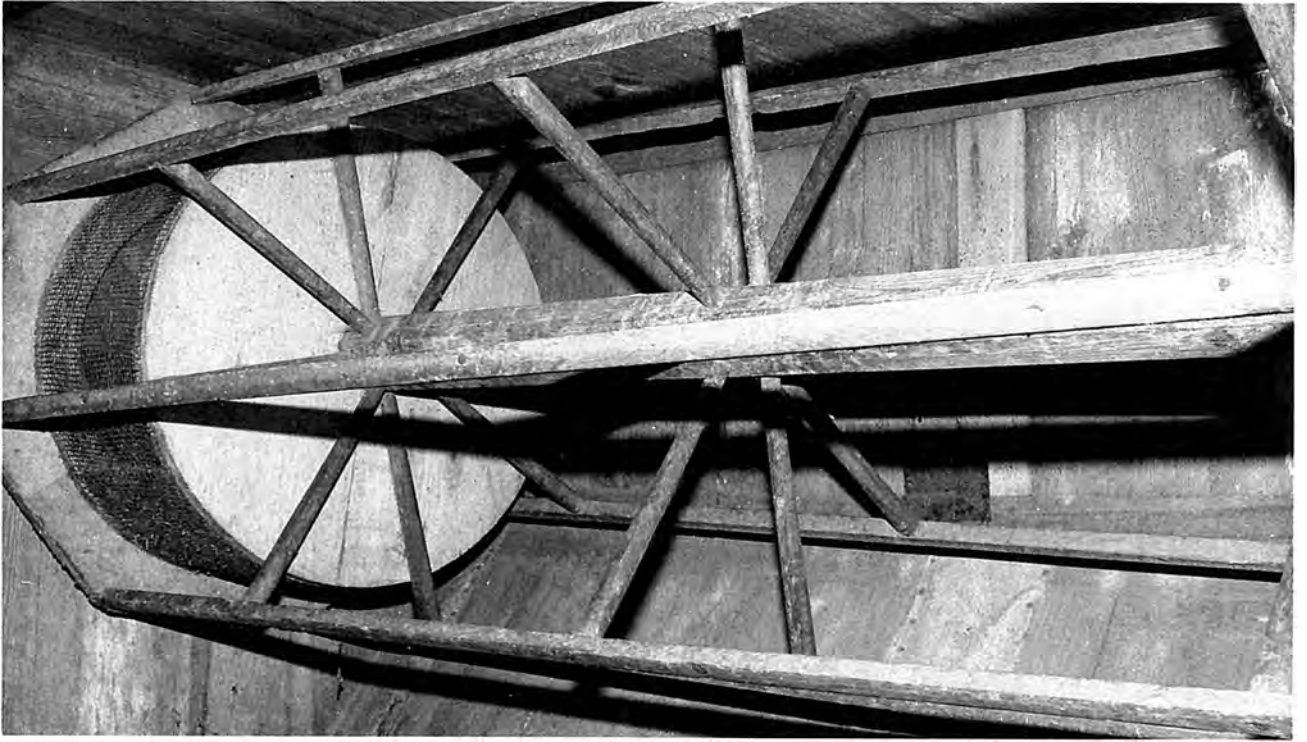
La bartavèla e lo chavalet



L'ulhard



La rescle



Lo passaide

Lo passaide

Ensuite la mouture subissait l'épreuve du blutoir, *lo passaide*. Celui-ci se présentait sous la forme d'une sorte de buffet de plusieurs mètres de long dans lequel tournait par un système de transmissions un châssis cylindrique ou octogonal.

Les toiles (*las tèlas*) tendues sur ce châssis tamisaient la farine, arrêtant le son que l'on évacuait par une trappe dans un sac ou dans un coffre.

On obtenait d'abord *la flor*, la farine la plus fine et la plus blanche, ensuite *lo resset*, la farine un peu plus grossière, *lo resset gros*, la repasse, et enfin, *lo bren*, le son.

Selon les époques ou la fortune du client, le meunier pouvait "ralonger" la farine. C'était, la coupe, que l'on pratiquait avec une pelle en bois, *lo bruèch* :

'N'i a qu'èran nombroses de familha. Me disián : — Còpa me bas ! Ce qui fait que, de cent kilòs de blat, au lieu de ne far seissanta quinze kilòs, ne fasián quatre-vint. Vous y mettiez de la repasse pour couper. Et après vous mélangiez !' (M.C.)

"Pendant la guerre, cent kilos qui entraient au moulin, ils t'auraient fait sortir cent dix kilos de farine ! Tout y passait : les crottes de rats, les fonds de grenier, tout, tout ! C'est pour ça que le pain était si noir." (M.C.)

Le blutoir était installé soit à proximité des meules, soit dans une pièce à l'étage supérieur.

Aux Hortes, c'est avec une caisse en bois (*la caissa*) qu'on l'alimentait, après avoir récupéré la mouture à la sortie de la meule :

"Quand la caissa èra plena, la metián sus l'espatla per anar la vojar dins lo passaide." (M.C.)

A Gourgean, le blutoir situé à l'étage supérieur était alimenté par un système de godets fixés à une courroie rotative.

Au Mas, le *passaide* était alimenté par une vis sans fin.

Paisans et molinièrs

Nombre d'agriculteurs de la région amenaient eux-mêmes le grain dans les moulins du Vallon :

“Totes los paisans de Souyri, tot aquò del Causse venián mòlre aici, a Gorian, al Mas... Davalavan aici un pauc.” (R.C.)

Certains profitaient du déplacement pour remonter du vin sur le Causse.

“Ils arrivaient le matin, ils repartaient le soir bien chargés de farine et de vin. Ils venaient de Souyri, de Séveyrac, Nuces, Panat...” (J.-M.L.)

Les meuniers étaient parfois l'objet de suspicion surtout lorsqu'ils avaient un petit élevage de cochons en activité d'appoint. Aussi les clients pouvaient-ils rester au moulin pendant le travail pour être sûrs de récupérer toute leur farine, sans prélèvement abusif ni mélange avec des produits de moindre qualité.

“Los paisans nos distán quora podían mòlre. E n'i a que portavan lo panièr. Portavan un gal o venián manjar a l'ostal ambe nosautres. N'i a que tornavan partir... N'i a que fasián coma l'alambic... N'i a qu'anavan beure e que tornavan carregar.” (M.C.)



La bastina

Los carretières

Toutefois chaque meunier avait son charretier qui prospectait les fermes pour acheter le grain et livrer la farine, parfois dans un esprit de concurrence :

“Lo meu paure pèr e lo grand-pèr avián un farinièr e un tipe carretier. Cada jorn se levavan a quatre oras del matin, e a sièis oras metián lo colard pel chaval, e anavan pel Causse, e se fasián la concurrença... Lo monde se bandavan los clients de còps. Prenián la farina e en meme temps cargavan de blat. Arribavan de còps a nòu o dètz oras del ser.” (M.C.)

Au moulin de l'Ombre, il y avait même un carretier chargé des approvisionnements en blé, et un autre responsable des livraisons aux boulangers :

“Avián un carretier que anava cercar lo blat a Rin hac. E un autre que, un còp molgut, anava portar la farina a Rodés als bolangièrs. I aviá uèch o nòu chavals, e mon paire disiá que los chavals avián roinat l'ostal, per que los cromptava car e pièissa los usava... per montar à Rodés ne'n metián tres a la carreta molinièra. Mon grand-père partiá a pè anar cromptar lo blat a Rin hac e tornava ambe lo carretier lo lendeman. Lo cromptava dirèctament als paisans.” (R.C.)



Los esquillons

Cargar

Le blé et la farine étaient chargés dans de grands sacs de cent kilos, soit le poids normal pour un transport à dos de mulet :

“Autrefois on chargeait cent kilos sur un mulet, aquò s'apelava la bastina.” (E.C.)

“Ai vist pesar a la bassacula. Fasián de balas de cent kilòs los molinièrs.” (R.C.)

Mais les meuniers eux-mêmes devaient être capables de transporter de telles charges sur leurs épaules :

“A-n-aquela epòca, caliá de tipes fòrts... surtout, que dans ces moulins, caliá montar... Lo de Saleilles, avètz vist lo carreidon que i a... E ben, caliá montar. Lo pèrre de Saleilles, fasiá seissanta kilòs aquel òme. E ben lo meu pèrre me disiá qu’èra lo melhor per portar los sacs... Cargava lo cuol, puèi, se virava...” (M.C.)

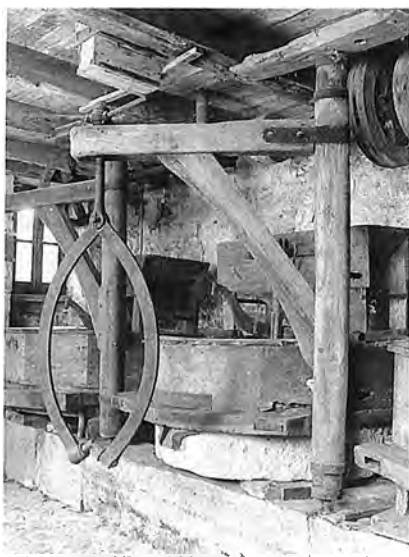
Pagar

Autrefois, on rétribuait le meunier en nature, proportionnellement à la quantité. Différentes mesures auraient été utilisées suivant les époques. Maurice Cazals avait entendu parler de la *cassòla* qui devait contenir quatre ou cinq litres à prélever sur cent kilos de grain. Edouard Clerc, du Mas de Cougousse, se souvient de la *modalura* qui faisait environ cinq kilos et de la *ponhada*, tressée avec du noyer, que l’on aurait prélevée pour un *sestièr* :

“Ponhada pel sestier.” (E.C.)

Par la suite, le meunier se fit payer en argent :

“Se fasiá pagar en argent.” (R.C.)



Potence pour lever les meules

Picar las mòlas

Usées par les frottements, les meules devaient être “piquées” régulièrement. C’était un spécialiste, *lo picaire de mòlas*, le rhabilleur, qui effectuait ce travail, ou le meunier lui-même.

Il fallait dégager la *rescle*, soulever et renverser la meule volante à l’aide d’une potence pivotante en bois installée à proximité et qui pouvait desservir une ou deux machines. On logeait les deux ergots de la griffe dans les réservations diamétralement opposées de la meule. On tournait le vérin situé au-dessus de la poutre horizontale et la meule s’élevait puis se retournait en présentant sa face travaillante au *picaire*.

“Me rapeli encara del tipe que passava per picar las mòlas. Passava... veniá picar. I aviá un affaire aquí per las levar las mòlas. Desacatava lo molin, levava la mòla del dessús, picava la del dejós, la que bouge pas, per que n’i a una que bouge pas. Es aquela del dessús que travailha lo mai... totjorn vira.” (R.C.)

On utilisait des “piques” pointues de chaque côté (*los martèls ponchuts*), percées en leur centre pour être emmanchées. Elles étaient de fabrication locale :

“M. Blanc, forgeron, achetait l’acier, le perçait et l’appointait.” (E.C.)

Avec cet outil, le *picaire* rétablissait la planéité de surface de chaque meule ou recreusait les cannelures qui permettaient l’expulsion de la farine. Il fallait plusieurs heures pour piquer une meule :

“I metiá una bona matinada per picar una mòla.” (R.C.)



Jean Clerc, fils d’Edouard, présente les *martèls ponchuts*.

L'ase per l'òli de nose

Outre le froment cultivé sur le Causse, le pays produisait beaucoup de noix. Une partie était vendue ou consommée directement après séchage dans les greniers. L'autre était décortiquée à la veillée (*lo monde denoiava*) et menée au moulin et au pressoir pour la fabrication de l'huile de noix, *l'òli de nose*.

"Vendiam las pus polidas, e tot aquò pichinèl que los merchands volián pas, ne fasiam l'òli de nose." (M.B.)

L'ase

Les cerneaux de noix (*lo nogalh*) étaient amenés au moulin et écrasés avec *l'ase*. Celui-ci se composait d'une meule horizontale immobile et d'une meule verticale actionnée par un *rodet* et tournant autour d'un axe vertical.

"Aquò tornejava, aquò esclafava lo nogalh de las noses. Per far l'òli, cal que siagua espotit." (M.B.)

Ce sont ces mêmes moulins qui servaient à l'écrasement des pommes pour la fabrication du cidre.



L'ase del molin del Mas



La padena

La padena

On obtenait une pâte que l'on mettait à chauffer dans une poêle de grande contenance :

"Puèi, lo caufavan dins una padena." (M.B.)

Lo truèlh

La pâte chaude était vidée dans des sacs ou filets spécialement fabriqués pour cet usage et placée dans le pressoir :

"Quand èra cald puèi, lo metián dins una saca e cachavan aquí dins lo truèlh." (M.B.)

*"On mettait la pâte dans des filets en toile noire, en crin de chèvre, c'était spécial. Et puis les filets, on les croisait, on les mettait dans un petit caisson, comme ça. On mettait le *cunh de l'òli* dessus et on pressait avec la barre de levier, et à la fin un treuil pour accentuer la pression."* (E.C.)

Pour ne rien perdre, on multipliait les pressions :

"Quand èra estat trulhat un còp, lo tornavan caufar encara per ne sortir lo maximum." (M.B.)

Les huiles obtenues n'étaient pas de même qualité et on les réservait à des usages différents :

"I aviá lo que servissíá per la cosina, l'òli blanc, e lo negre se'n servissíán pel calelh." (R.C.)

Selon les fruits, les rendements étaient variables, mais il fallait environ quatre à six kilos de noix pour obtenir deux kilos de cerneaux qui donnaient un litre d'huile.

"Vos cal sièis kilòs de noses per far dos kilòs de nogalh. E puèi, des kilòs de nogalh fasián un litre d'òli." (M.B.)

Les résidus de passage, *lo pan no(g)at*, étaient donnés aux volailles.



Lo truèlh

Au moulin du Mas de Cougousse on peut encore voir dans la salle des meules, le moulin à huile (*l'ase*), la poêle (*la padena*), insérée dans une cheminée bâtie en maçonnerie et qui pouvait contenir vingt kilos de pâte environ, le pressoir (*lo truèlh*) et son treuil. D'autres éléments de moulin existent aussi sur la commune, mais à l'état de vestiges : un pressoir au moulin-bas de la source du Créneau, une meule sur le chemin "de Saleilles", au-dessus de la cascade de Salles...

Ils restent, avec les témoignages rapportés dans ce livre et les documents d'archives, les derniers souvenirs de cette activité traditionnelle.

Martine VIGUIER
Jean-Pierre DELAURE

Usina e obrièrs

L'élevage de la brebis, le filage et le tissage de la laine étaient connus et pratiqués à Salles-la-Source depuis des milliers d'années comme le prouvent les os de moutons ou les pesons de tisserands trouvés dans les gisements archéologiques. Au XVIII^e siècle, l'évêque de Rodez, Champion de Cicé, avait recensé sur la commune sept cardeurs de laine (trois à Cadayrac, un à Mondalazac, trois à Vanc-Séveyrac) et douze tisserands (deux à Cadayrac, deux au bourg de Salles, trois à Vanc-Séveyrac, deux à Saint-Austremoine, trois à Souyri).

Mais ces activités étaient le fait d'artisans lorsque au début du XIX^e siècle, le ruthénois Henri Carcenac fit construire, à côté de la cascade, la filature de Salles-la-Source. Il y avait pour cette implantation une conjonction d'éléments favorables : une matière première relativement abondante dans la région, une importante source d'énergie, une main-d'œuvre nombreuse, et des débouchés à Rodez et dans les campagnes avoisinantes.

Le travail de la laine pour la fabrication industrielle du fil et du drap exigeait une longue succession d'opérations, plus ou moins complexes.

Las fedas e la lana

Las fedas

Jusqu'au début du siècle, la filature de Salles-la-Source utilisait comme matière première principalement la laine du pays. Les troupeaux, issus de races locales, étaient constitués de brebis plus petites, plus rondes, plus laineuses, mais moins bonnes laitières que les Lacaune apparues dans la région vers 1950. On y rencontrait fréquemment quelques *burèlas* dont la toison marron était travaillée dans sa teinte naturelle.

La laine provenait des grands élevages du causse Comtal et du causse de Sévérac, du Lévezou voire de Lozère, mais aussi des petits troupeaux du Vallon.

En effet, beaucoup de vigneron possédaient quelques brebis qui leur fournissaient la fumure de la vigne et dont ils vendaient les agneaux :

“De Salas a Marcihac, mès i aviá benlèu trenta o quaranta tropèls. Vendían a la fièira de Besònes, pel primièr març de junh, los anhèls qu'èran nascuts a la prima. Los cromptaires venían de Lausèra. Estivavan al pont de Montvèrd.” (H.M.)

Plus tard, la vente du lait aux laiteries de Roquefort leur assura un revenu complémentaire régulier, d'autant plus apprécié que la vigne était soumise aux aléas climatiques.



“CARCENAC (Henri), manufacturier, issu d'une famille anciennement et honorablement connue dans le commerce, naquit à Rodez le 1^{er} novembre 1790 (...). De concert avec un de ses frères, il introduisit à Rodez, vers 1832, le 'peignage' des laines. Il fut un des premiers fondateurs de ces usines qui fécondent et vivifient les bords de l'Aveyron. Mais c'est surtout à Salles-la-Source qu'il déploya toutes ses ressources et toute la fertilité de son génie industriel. Il y créa une papeterie, puis une minoterie, auxquelles succéda enfin un des principaux établissements manufacturiers du département. Sous sa main créatrice, ce village fut complètement transformé. Il ouvrit la belle route qui y conduit, y appela une population nombreuse, décupla la valeur du sol, et fit de ses eaux, que tout le monde admire, de puissants instruments de richesse. Salles-la-Source lui est, en outre, redevable d'un de ces asiles dans lesquels l'indigence et la douleur trouvent consolations et secours et qui seront l'éternel honneur du christianisme. M. Carcenac, dont l'activité, avons-nous dit, était infatigable, trouva le temps de s'occuper des affaires publiques. Successivement nommé président du tribunal de commerce, membre du conseil d'arrondissement, du conseil municipal, du conseil général, maire de Rodez après la Révolution de 1830 et de 1848, il sut tout mener de front et faire beaucoup de bien à sa ville natale (...). M. Carcenac mourut à Rodez le 17 mai 1855.”

(Henri Affre, “Biographie aveyronnaise”, Rodez, 1881)

La lana

La laine est une matière vivante. Sa qualité et sa quantité varient selon les races, les troupeaux, les individus, mais aussi les terrains, les climats, les conduites d'élevage.

“N'i a que n'an pas qu'un det, qu'es, fina, rasina, e d'auras que fan quatre des.” (M.B.)

Les troupeaux laitiers avaient une production lainière faible et de qualité médiocre :

“Pour favoriser la lactation, les brebis étaient enfermées tout l'hiver dans des bergeries aux ouvertures colmatées. Elles transpiraient beaucoup, ce qui augmentait la quantité de suint dans la laine et finissait par la 'cuire'... Les étables n'étaient curées qu'au printemps : les crottes et la paille se mêlaient à la laine...” (H.G.)

Depuis son origine, la filature de Salles-la-Source n'a produit que du fil “cardé”.

Il semblerait que l'usine ait travaillé à certaines époques un peu de laine des Pyrénées. Mais celle-ci ne convenait pas bien pour le travail du cardé :

“N'avián feita venir de las Pirenèias, en l'aval. Èra pus grossièra, aquela puta de lana. Èra pas tan fina coma la nòstra d'aicí.” (M.B.)

De la bòria a la “mecanica”

Tondre

Au début du siècle, la tonte s'effectuait avec des ciseaux. Puis vinrent les tondeuses mécaniques, et, plus récemment, les tondeuses électriques.

“Ai vist tondre ambe de cisèus. Aquò èra en 1938. Fasián d'escalas.” (C.B.-M.)

Les éleveurs de petits troupeaux tondaient eux-mêmes leurs brebis. Cette tâche était particulièrement éprouvante pour les reins :

“Ieu las tondiái, mès quand n'aviái tonduas una vintena, arrestavi.” (R.P.)
 “N'i a que lo fasián totes sols. Mès aquò èra penible. Lo ser, aviatz un brave mal de rens, d'esquina. E ne rabalavas una setmana.” (F.C.)

Les élevages plus importants utilisaient les services de tondeurs professionnels qui travaillaient parfois en petites équipes :

“Alara, los tondèires arribavan. N'i aviá en general dos o tres.” (F.C.)

Pour “deshabiller” plus facilement les bêtes, on les faisait suer avant la tonte :

“Las fasián susar per las tondre.” (C.B.-M.)

On les tondait à l'intérieur des bergeries, sur un sol propre, débarassé des crottes et des brins de paille, les quatre pattes liées par une corde :

“Caliá atapar las fedas una per una, las estacar per las quatres patas. Començavan per l'esquina. Arribavan a ne far cent per jorn.” (F.C.)

“Caliá agachar quand l'amassavètz que i agèssa pas de palha. Per çò que la palha, quand la lavavan, lor costava. Aimavan mai que i agèssa de cròtas que non pas de palha.” (F.C.)

La toison, coupée entière, était roulée avec soin, puis stockée à l'abri :

“La lana, la caliá amassar. Fasián d'ausses. La caliá plan rotlar, e i aviá un biais per la plegar. L'espandissiatz per l'estable...” (F.C.)

Lavar

Dans quelques maisons, les femmes lavaient elles-mêmes la laine, particulièrement dans le Vallon où l'eau était abondante et les troupeaux de taille modeste :

“L'anàvem lavar al riu.” (L.L.)

“On la faisait tremper et on la rinçait à genoux, au bord de la paissièra.” (A.C.-L.)

Après un trempage de plusieurs jours au cours duquel l'eau était renouvelée, on lavait sans adjonction de produit :

“La lavavan a l'aiga pura.” (C.R.)

Ensuite, il fallait user du battoir :

“Òm la metiá a trempar quatre jorns, una setmana. Aquò dependiá cossi èra sale. Cambiàvan l'aiga. Avián una batadoira.” (F.C.)

“Ambe la batadoira, pim, pam !” (L.L.)

Le séchage se faisait naturellement, au soleil :

“Per la far secar, l'espandissían sus l'èrba. Dins doas oras de solelh, èra seca.” (R.P.)

Les plus anciennes filaient leur laine pour la tricoter :

“N'i a que lavavan per fialar.” (R.P.)

On pouvait aussi l'utiliser directement pour garnir les matelas :

“N'i a que la lavavan, que la fasián lavar per far de matelasses.” (F.C.)

Cependant la plus grosse quantité était vendue à la filature. Si le lavage était correct, le prix en était augmenté :

“N'i a que la lavavan per la vendre, la vendián mai.” (F.C.)

Mais à l'usine, on n'était pas toujours satisfait de la qualité de ce lavage artisanal :

“Solament, aquò èra pas lavat pròpre coma lo fasiam nautres, a la filatura. I aviá de còps qu'èra tota rossèla.” (M.B.)

Portar la lana a la filatura

Les éleveurs de la commune qui résidaient à proximité de la filature et qui n'avaient qu'une petite récolte, apportaient eux-mêmes la laine à l'usine, avec un attelage.

“Quand avián tondudas las fedas, totes los paísans los portavan aquí, los ausses qu'apelavan, la lana surja.” (M.B.)

“Ambe de chavals, mème de buòus.” (G.B.)



Maurice Balasquié, né en 1917



Louise Lapanouse, née en 1904



Cyprien Revel, né en 1913

Historique de la manufacture de Salles-la-Source

“En 1830, un certain nombre d’hommes d’opinion libérale de la région et en particulier de Rodez, Jean-Joseph Tarayre, lieutenant-général, résidant à Billorgues, Henri Carcenac, négociant devenu maire de Rodez après la Révolution de juillet, Pierre-Blaise Carrère, cousin du précédent imprimeur, et futur maire de Rodez, Régis Panassié, associé de Carcenac, et Jules Guillemain, ingénieur des Mines et gendre de Tarayre, étaient convaincus de l’avenir de l’industrie et de ses conséquences économiques et sociales. Ils avaient des idées généreuses, des capitaux (Carcenac), des compétences (Guillemain) et la volonté (Tarayre). Tarayre et Guillemain avaient fréquemment l’occasion de contempler le site grandiose de la cascade, en allant de Billorgues à Rodez. Une énergie inemployée était là, à 15 km à peine de Rodez, dans un lieu facile à atteindre.

“Un pareil moteur situé à peu de distance du chef-lieu du département” présentait des avantages exceptionnels.

Les quatre usines

Une société se forma pour exploiter le site de la meilleure façon. On commença par aménager le vieux moulin de la Barraryrie acheté à un certain Solignac, puis on commença la construction de quatre usines (...).

Carcenac, fils de drapiers ruthénois et fondateur de la première banque de Rodez, établit d’abord deux filatures de laine pour la fabrication des draps, toutes deux munies de drousses ou cardes, de batteuses et de diableuses entraînées par deux roues motrices de plus de quatre mètres de diamètre. Il profitait de l’expérience qu’il avait acquise en modernisant en 1822 la filature du Monastère-sous-Rodez. Il y ajouta un foulon, à deux auges et deux masses, actionné par la même roue. Ce bâtiment se trouvait à l’emplacement du foyer communal actuel.

Tarayre et Guillemain établirent une minoterie, avec ventilateur et blutoir pour nettoyer les grains puis les farines. La roue motrice avait presque cinq mètres de diamètre (...). Par le moyen d’engrenages, la roue entraînait aussi un moulin à huile. Ce type de mécanisme n’était pas nouveau en France, mais il l’était dans le pays, où l’on était fidèle aux roudets horizontaux. La minoterie occupait la petite aile du bâtiment actuel.

La quatrième usine fut une papeterie.

La papeterie

Tarayre et son gendre, Panassié, Henri Carcenac et Carrère établirent en commun dès 1824 une papeterie avec masses et cylindres et machines nécessaires à la fabrication et au collage du papier ordinaire en continu. Là aussi l’entreprise était nouvelle. Une seule roue motrice de cinq mètres de diamètre entraînait un mécanisme inconnu de nos moulins à papier traditionnels, où l’on faisait chaque feuille à la main. Ici la pâte était, semble-t-il, répandue sur une toile métallique sans fin. Cette usine occupait la grande aile du musée (...). La papeterie fut construite et d’abord administrée par Louis Tarayre, le fils aîné du général, puis par le gendre de celui-ci, Guillemain. On conserve encore quelques feuilles de ce papier fabriqué à Salles-la-Source, reconnaissable au dessin de la coquille, marquée en filigrane et à l’inscription Rodez ou J. Guillemain. Mais, les associés qui avaient déjà

Ces livraisons se poursuivaient du printemps jusqu’à l’automne avec des pointes en mai.

“N’i a que la fasián partir de suita. N’i a maites que la gardavan e la vendián dins l’estiu o l’auton.” (F.C.)

Mais la manufacture effectuait aussi elle-même le ramassage de la laine, soit directement dans les fermes, soit par l’intermédiaire de dépôts situés dans les cantons environnants. Ces dépôts pratiquaient également l’échange pour le compte de l’usine. Ils permettaient à la fois d’écouler sa production, et de drainer vers Salles-la-Source la laine d’un assez vaste secteur géographique.

Lo prètz de la lana

Les cours de la laine ont subi des fluctuations importantes. Autrefois disait-on, la laine payait le berger. Aujourd’hui, elle ne paye pas le tondeur :

“Autres cops qu’èran de fedas pus borrhadas, los ausses arribavan a far dos kilòs. Disián qu’ambe la lana, a-n-aquel moment, pagavan lo pastre. Ara paga pas meme lo tondaire.” (F.C.)

“La lana se vendiá al kilò. Valiá mai que ara.” (M.B.)

Pour donner le prix au kilo, l’acheteur devait évaluer aussi la valeur hygrométrique de la laine. Quelques fournisseurs du Lévezou avaient la réputation de mouiller les toisons avant de les livrer au filateur :

*“Sur le Lévezou, certains avaient l’habitude d’asperger régulièrement d’eau la laine étendue à la cave, on disait, *enginestar*. Lors de la vente, celle-ci pesait beaucoup plus. L’acheteur averti baissait le prix d’achat donné par le cours annuel.” (H.G.)*

Pénurie de laine brute

Dès le début de la deuxième guerre mondiale, la laine de pays fut réquisitionnée. Les grossistes l’achetaient pour quelques grandes fabriques uniquement. La manufacture de Salles-la-Source ne pouvant plus s’approvisionner sur le marché local fut contrainte d’acheter de la laine étrangère, notamment d’Australie, d’Afrique du Sud, de Nouvelle-Zélande et surtout d’Argentine. Le Buenos-Aires, le B.A., convenait parfaitement pour le cardage, et était exigé dans la composition du drap militaire. Cette laine arrivait à Mazamet en toisons ou bien sous forme de peaux lainées. Les premières étaient généralement expédiées vers le Nord, alors que les secondes étaient utilisées par l’industrie occitane. Le délainage, le conditionnement en balles, la pesée, le contrôle d’humidification (la laine devait contenir environ 18 % d’humidité) s’effectuaient sur place. Les courtiers achetaient cette laine conditionnée pour le compte de diverses fabriques comme l’usine de Salles-la-Source.

C’est à compter de cette période de pénurie que l’on mélangea des effilochures à la laine, et ce en quantité de plus en plus importante. Ces effilochures provenaient de tissus neufs (retailons) ou de vieux chiffons. Elles étaient classées par catégories, présentées sur catalogue par divers fournisseurs installés à Toulouse, Rouen, Castres...

De la lana al fial

Le triage

La laine arrivait dans la cour de l'usine. On la pesait, puis elle était entreposée au rez-de-cour de l'aile "est" du grand bâtiment et sous les galeries. Pour obtenir des produits de qualité constante, le filateur devait effectuer des mélanges entre les différents lots de laine qu'il achetait.

A Salles, on constituait deux groupes de laine : celle des cuisses et des pattes qui servait à la fabrication des matelas. Celle du dos avec laquelle on fabriquait le fil :

"La pus grossièira, èra per far la lana de matalasses, e la pus fina per far lo fial... Per tricotar, causissian la pus rasina, la pus finòta." (M.B.)

Quelques ouvriers se souviennent d'avoir pratiqué dans les années 1930 un triage plus poussé :

"Déléris faisait six ou sept classes de laine : lo ventre, l'esquina, las espatlas, lo còl, las cuèissas..." (G.B.)

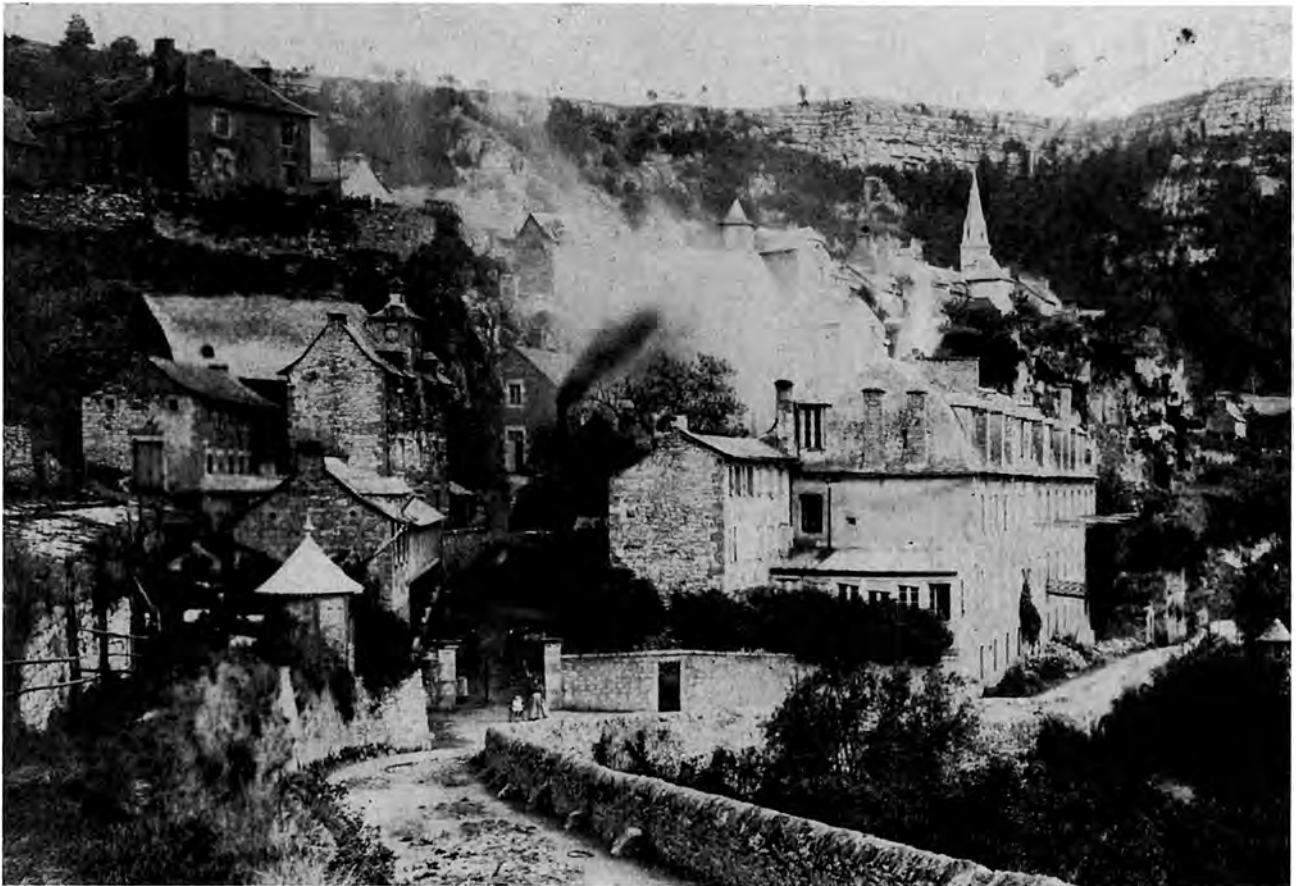
Mais cette laine qui provenait d'Afrique du Nord était revendue à des négociants ou à d'autres industriels et ne rentrait pas dans les fabrications de la filature de Salles-la-Source.

dépensé plus de 80 000 F avaient vu trop grand : la nouvelle usine ne put soutenir la concurrence. Le malaxage de la pâte se faisait encore avec des masses, comme on le voit au moulin à papier d'Ambert et comme l'évoque une des maquettes du musée, alors que d'autres usines traînaient tout en continu, à des coûts bien inférieurs. Carrière céda sa part à Guillemín.

Début de la filature

Peu de temps après, en 1888, Tarayre et son gendre cédèrent à leur tour leurs droits à Henri Carcenac qui étendit alors à l'ensemble des bâtiments ses deux filatures. Il modernisa l'usine ; les grands chiffres de métal que l'on voit sur les façades rappellent cette importante transformation réalisée au début des années 40. Carcenac compléta l'ensemble avec des ateliers de teinture et ajouta la galerie de la petite aile. Ce fut le début d'une grande période qui entraîna une profonde transformation du pays : un monde d'agriculteurs et d'éleveurs prit pour la première fois le chemin de l'usine, les enfants du village furent scolarisés gratuitement par Carcenac, les ouvriers âgés disposaient grâce à lui de la plus belle maison de retraite du pays (l'Hôtel-Dieu). Enfin, Guillemín et Carcenac créèrent une route, celle de Rodez à Marcillac et au Lot qui permettait une active circulation par le fond de la vallée du Créneau (...).

(Jean Delmas, "Centre Presse", 19-7-84)



La manufacture de Salles-la-Source (vers 1895 ?)

A gauche, supports pour le séchage (?); dans la cour, la chaudière en fonctionnement; en façade, ramage du tissu; traversant la route, le câble qui transmet la force mécanique du moulin de Fontcoulon à l'usine est protégé par un tablier métallique.



Les grandes roues à axe horizontal qui entraînaient l'usine furent remplacés au début du siècle par des turbines. Avant 1933, les foulons installés au rez-de-chaussée fonctionnaient grâce à une turbine et à un système de transmission qui était abrité sous ce auvent.



Les métiers à filer du premier étage étaient entraînés par un câble actionné par la turbine installée au moulin de Fontcoulon, en bas du parc. Une tour équipée d'une grande poulie verticale servait de relais.

Le lavage

Après triage, on lavait la laine à l'eau chaude additionnée de carbonate de soude :

“Per lavar la lana, la cal metre a trempar dins un grand bac d'aiga calda, a pus près cinquanta, seissanta degrès, adicionat de carbonata de soda.” (G.B.)

“La barca, i clausiam dos cents kilòs de lana. I metiam de soda, fasiam caufar.” (M.B.)

L'eau était chauffée à la vapeur. Celle-ci était produite par une grande chaudière à charbon, construite dans la cour et dont on a conservé la cheminée. Les besoins en vapeur d'eau étaient très importants pour le lavage, la teinture, le calandrage, le séchage... Le charbon provenait de Decazeville. Il arrivait par wagons entiers à la gare de Salles-la-Source où le contremaître aidé de quelques ouvriers allait le chercher :

“Los vagon arribavan entiers a la gara, amont. Lo contra-mèstre, Boièr, nos preniá, ambe la camioneta e la remòrca. E tot lo jorn, per cargar e descargar.” (M.B.)

La chaudière pouvait rester allumée pendant toute une semaine.

“Lo lus, quand arrivavèm, te disián cal alucar duèi, que cal téncher o lavar de lana... De còps durava la setmana entièira. La laissavèm pas escantir lo ser. L'acaptavèm, barravèm lo tiratge, i fotiam bravament de carbon, qualques paladas de cendres dessús, e lo lendeman matin, aviam pas que tornar burgar aquò, e tornava partir. Dins mièg ora, aviam de vapor. De còps, durava la setmana entièira.” (M.B.)

On utilisait au maximum la chaleur fournie par la chaudière en regroupant sur une même période les opérations qui nécessitaient de la vapeur.

“Alara a-n-aquel moment, tot marchava. O lavavèm de lana, o ténchiam, e ne profitavan per passar las pèças a la vapor, a la calandrusa qu'apelavèm. Ne profitavan de la vapor al maximum quand èra alucada. E se la lana èra pas de còps pro seca, sul la chaudièira, i aviá un cabanon ont la metián la lana, o las pèças... La calor se perdiá pas !” (M.B.)

Le trempage durait plusieurs heures. On sortait ensuite la laine avec une fourche et on la plaçait sur un tapis roulant qui l'amenait entre deux gros cylindres destinés à écraser les crottes. Celles-ci étaient éliminées au rinçage.

“Metiam trempar lo matin, e lo ser, amb la forca sortiam aquò del bac. Fotiam aquò sus un tapis rotlant que dintrava dins la machina. I aviá dos gròsses cilendres en fonta qu'esclafavan se i aviá de cròtas.” (M.B.)

La laine passait ensuite dans la laveuse circulaire.

“D'aquí tombavan sul bac que tornejava, e la pression aquí pel cuol...” (M.B.)

Lorsqu'elle était suffisamment propre, on l'extrayait avec une fourche et on la déposait sur un chariot égoutteur pour la transporter sur le lieu de séchage.

“E lo lendeman matin, sul carreton, e cap a la peirada per la far secar.” (M.B.)

Le séchage

Avant 1939, la laine séchait naturellement au soleil. On la posait sur un sol dallé, *la peirada*, dans le terrain bien exposé qui jouxte l'actuel bureau de poste.

“Aquò èra pas que de pavats, de tiulasses e expandissían la lana aquí.”
(M.B.)

“La peirièda avait une surface d'à peu près cinquante mètres de long sur quatre ou cinq mètres de large.” (G.Boyer).

On retournait de temps en temps la laine :

“La fenavan, la viravan ambe de bròcas per la far secar.” (L.L.)

“La caliá anar virar ambe de bastons.” (M.B.)

En général une journée de séchage était suffisante. Sinon, on la rentrait le soir et on la ressortait le lendemain :

“E lo ser s'èra pas pro seca, la dintràvem, e la tòrnàvem sortir lo lende-man.” (M.B.)

Dans les années 1930, une essoreuse vint compléter le matériel de lavage et simplifier le travail de séchage. Quelques années plus tard, celui-ci se fit à l'intérieur :

“Après la guerre, on séchait au calorifère qui se trouvait au-dessus de la chaudière.” (G.B.)

La teinture “en bourre”

A ce stade, la laine pouvait être travaillée “en blanc”. Mais la plus grande partie de celle qui devait être filée, était teinte.

“Puèi, un còp dintrada, se trabalhava en blanc, o alara, la caliá téncher.”
(M.B.)

En effet, la teinte “en bourre” était beaucoup plus résistante que la teinte “en pièce”, du fait de l'utilisation du bichromate comme fixateur. Elle est aussi moins délicate à réaliser.

On la pratiquait lorsque l'aspect du tissu fini n'exigeait pas une couleur strictement uniforme dans le détail de sa texture. Il en était ainsi du drap militaire dont la teinte kaki était obtenue par mélange de lots de différentes couleurs.

On teignait la laine par quantités d'environ quatre-vingt kilos, que l'on plaçait dans un chaudron de un à deux mètres cubes rempli d'eau chauffé à la vapeur. Puis, on ajoutait les colorants. Avec un crochet, l'ouvrier devait ramener sans cesse la laine vers lui, en lui imprimant un mouvement de rotation.

Ce travail était important pour l'homogénéité de la teinture.

“Causàvem lo bac a la calor, metiam la dròga que caliá. Aquò tornejava. Anàvem ambe de cròcs que aquò èra coma de bigòsses, tiràvem aquò. La caliá téner totjorn bolegada, la far tornejar e l'òm tirava...” (M.B.)

De temps à autre, il la faisait replonger dans le bain à l'aide d'une barre de bois, *la pala*. L'opération durait plusieurs heures. Quand la laine avait absorbé le colorant, l'eau devenait plus claire et on ajoutait du bichromate ou de l'acide pour fixer la teinte.

“E puèi, amb de palas, l'òm cachava, coma la pala que bolegam los gràtons. Quand l'aiga èra canda, metiam un mocin d'acide per que l'afaire tenguèssa, per fixar la color. Puèi, fotiam aquò defòra. E tornar partir per la peirada per la tornar far secar.” (M.B.)



Gabriel Boyer, né en 1910



Henri Gaffier, filateur, né en 1914 à la Cayroulie

Laine peignée et laine cardée

“La différence entre le peigné et le cardé provient des opérations préparatoires et de la filature. Tandis que pour le peignage, il faut une laine d’un type bien déterminé (même finesse, même longueur de fibres), il faut dans le cardé mélanger des fibres de finesse semblable, mais de longueurs différentes, de façon à mieux (nourrir) le fil. C’est pourquoi, le filateur de cardé attache une grande importance à la composition de son mélange de laines (...).

Le cardage consiste à écarter les fibres jusqu’à les séparer les unes des autres entre des garnitures formées de pointes en acier et à produire un voile fibreux uniforme et régulier qui est découpé en rubans dans le diviseur. Ces petits rubans sont soumis à une fausse torsion dans les appareils frotteurs et enroulés sous forme de fils ronds sur des cylindres. Ce boudin est la base du fil, puisque l’addition de la torsion et de l’étirage sur le métier à filer suffira pour le transformer en fil fini. Dans le ruban de peigné, les fibres sont relativement droites et parallèles. Dans le boudin cardé au contraire les fibres ont conservé leurs ondulations et se sont enchevêtrées par suite même du travail auquel elles ont été soumises (...).

Les peignés et les cardés ne sont pas des tissus de qualité différentes ; ce sont des tissus différents par leur texture et la technique de leur fabrication. Il y a entre eux une différence de nature et non pas seulement une différence de degré.”

Henri GAFFIER

Le mélange

Pour obtenir une qualité et une teinte uniforme sur une même pièce de tissu, on mélangeait les lots de laine. Cette opération avait lieu sous la charpente de l’aile “est” du grand bâtiment. On pouvait mélanger ensemble plusieurs centaines de kilos et jusqu’à deux tonnes de laine. On mélangeait aussi des lots de toisons d’une même couleur naturelle pour obtenir une teinte uniforme. Il en était ainsi pour la fabrication du drap *burèl* commandé par les communautés religieuses.

“*Avián ajut fach de melanges de fedas negras pels moines d’a Bonacomba.*” (M.B.)

Mais il semble que cette laine était plus difficile à travailler :

“*Coma camelòta aquelas putas de fedas negras... Ni mai sièssa poirida la lana, valiá pas res. Lo fial teniá pas. Me fasiá damnar !*” (M.B.)

“*Ai entendut dire pels pastres que i a pas res de pus caumaire qu’aquelas putas de fedas negras.*” (G.B.)

“*Lo negre crenta mai la calor.*” (C.R.)

Pour avoir de la laine beige, on mélangeait du *burèl* et du blanc. En jouant sur les proportions on obtenait une palette de nuances différentes.

“*Mesclavan de feda negra ambe la blanca.*” (M.B.)

C’est par la technique du mélange que l’on pouvait satisfaire la demande précise d’un client, que ce soit sur la couleur ou sur la qualité même d’un tissu. Un commerçant de Rodez faisait fabriquer à Salles-la-Source un tissu spécial, mélange de pure laine, d’effilochures de tricots de récupération, et de bourre ramassée sous certaines machines.

“*Quand volián d’estòfa a milhor compte, i mesclavan d’efilochats qu’ape-lavan o de borra, quand òm desberrava la machina.*” (M.B.)

Ces produits étaient un peu meilleur marché. Ils avaient un aspect plus feutré.

“*Se l’òm far d’estòfa ambe de lana pura, lo petaç a tendença a èstre poreux. Tandis qu’ambe d’efilochats o de borra, aquò garnís las entremièjas del fial. La lana pura fa de fial coma una saca. Son pas li(g)ats entre elses. Alara en-i metent un pauc de borra, un pauc d’efilochages, lo brin coma aquò se feutre.*” (C.R.)

Le mélange s’effectuait à même le plancher ou sur une toile. Les ouvriers défilaient, chacun portant une laine d’un ton ou d’une quantité déterminée. Ils déposaient leur lot dans un ordre précis de manière à avoir une répartition régulière sur toute la surface. Le mélange était ensuite travaillé par quatre cents ou cinq cents kilos :

“*Tornejavas aquí, fasiás un melange de dos o tres cents kilòs, o quatre o cinc cents, aquò dependiá. E alara, apuèi, atrapavas per las ponjas e fasiás passar aquò per las trapèlas. Davalava a la batusa, en bas.*” (M.B.)

La préparation au cardage

La préparation au cardage se faisait dans la même aile du bâtiment, deux étages au-dessous, au rez-de-cour. La laine — descendue des combles par des trappes aménagées dans les planchers — était soumise à l'épreuve du batteur qui finissait de mélanger plus intimement la laine tout en la dépoussiérant.

"I aviá de grandas dents que tornejavan. Començavan a la destripar."
(M.B.)

A la sortie de la batteuse, la laine était à nouveau étendue en couche. C'est à ce moment là qu'on l'ensimait, c'est-à-dire qu'on l'humectait par aspersion d'oléine diluée dans de l'eau. Cette opération préparait la laine au cardage et au filage. Elle rendait les fibres plus souples et plus solidaires et les empêchait de s'envoler au cours du cardage.

"Quand èra passada a la batusa, la caliá expandir per la sala, e aquí, metian d'òli, d'oleina." (M.B.)

Pour ouvrir les flocons, on la passait enfin dans une machine à tambours à très grosses dents, sorte de pré-cardeuse, le loup :

"Ainsi humectée, cette laine passait au loup qui la déchirait complètement et la rendait soyeuse." (G.B.)

"Aquelas dentòias que tornejavan la tornavan bri(s)ar, alara que veniá menuda." (M.B.)

L'humidité et le froid qui régnaient dans ces locaux rendaient le travail particulièrement inconfortable :

"Fotiá un temps de can aquí dedins. Aquò èra frèg aquela lana, tota gonja. Aviam totjorn las mans totas plenas d'òli. Sas que l'òm i susava pas aquí dedins... Aviam ben un traça de poela mas encara nos caliá rescondre per anar cercar lo carbon, e encara caufar pas tròp." (M.B.)



Le personnel de la manufacture en 1895
Au premier rang : en 7^e et 8^e positions, Amédée Vidal et Marie-Louise Gaffier, les patrons.



Chargeuse-peseuse et première cardé (rez-de-chaussée)

Le cardage

Ainsi préparée, la laine était transportée dans la grande pièce à côté, dans l'aile sud du bâtiment principal, qui était équipée de trois assortiments de cardes.

“Puèissas, l'aportavas a las cardas.” (M.B.)

L'unité de cardage comprenait trois machines distinctes : *la drossa*, *la repasseta* et *la fialaira* qui travaillaient les fibres avec de plus en plus de finesse. Chacune était constituée d'une série de cylindres horizontaux, d'environ deux mètres de large, tangents entre eux et revêtus de garnitures qui portaient les dents. Le plus gros cylindre mesurait environ un mètre de diamètre.

Par le jeu de différents sens de rotation des cylindres et des inclinaisons différentes des dents, les fibres circulaient dans la machine et après plusieurs passages, se démêlaient pour donner une nappe de laine :

“La laine passait à une machine appelée la drousse qui la cardait et la mettait en nappe.” (G.B.)



L'assortiment de cardes : la drousse et le diviseur
Henri Balasquié et Albert Boucher

A la sortie, on enroulait cette nappe autour d'un grand cylindre de bois, on la coupait lorsqu'elle atteignait une certaine épaisseur, on la pesait, et on en alimentait le deuxième carde, *la repasseta* :

“Quand sortiá de la drossa, s'enrotlava sus un grand tambor que fasiá dos mèstres, dos mèstres cinquanta de torn. Quand vestiás a pus près que i aviá tres dets d'espés, la copavas, puèissas, la pesavas. I aviá una balança que pesava. Aquò èra per que tot sièssa regulièr per passar a la repasseta apuèi.” (M.B.)

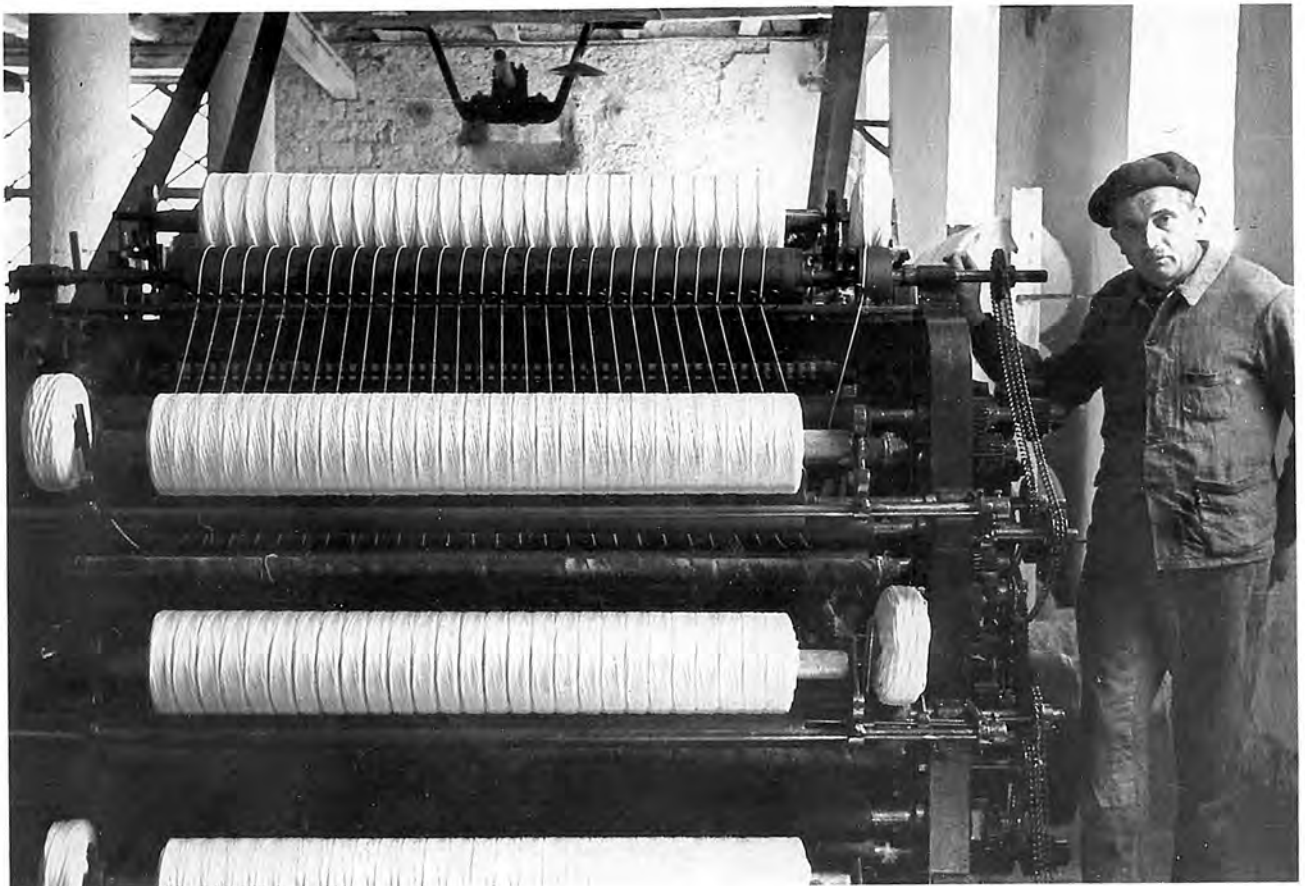
“Cette nappe passait ensuite à la *repasseta* qui la cardait encore une fois, et la mettait en nappe enroulée.” (G.B.)

“Aquí, a la repasseta, a la plaça de tornejara sul tambor, aquò èra una tèla que tornejava. Fasiá quatre o cinc passages. Aquò s'entortilhava al torn d'aquel affaire. Alara quand lo pes èra finit de passar, copavas, metiás ton rotlèu sul davant de la fialaira. S'enrotlava aquí e ne'n caliá dos d'aquelles rotlèus per la fialaira.”

La dernière carde, *la fialaira*, était équipée en sortie d'un “diviseur”. Le voile de carde était divisé en bandelettes étroites frottées entre des paires de manchons. Les mèches obtenues, appelées “boudins”, étaient enroulées sur des bobines. A cette étape, on pouvait régler l'épaisseur du fil :

“Suivant coma voliás lo fial gros o fin, cambiavas l'engrenage al darrèr de la filusa.” (M.B.)

“La que menavi, ieu, fasiá trenta fials en naut e trenta fials en bas. Seis-santa fials, dos rotlèus.” (M.B.)



Albert Boucher devant le diviseur



Joseph Rossel et Albert Boucher devant le métier à filer

Le filage

Après les cardeuses venaient — à l'étage supérieur — les renvideurs qui étiraient le fil et le torsadaient, comme le fuseau du filage traditionnel.

“Ces rouleaux de fil allaient ensuite au renvideur, une machine à filer, qui donnait la torsion demandée. Il en sortait un fil qui servait une partie à la chaîne des pièces de tissus, l'autre partie à la trame. En principe la chaîne était plus tordue que la trame.” (G.B.)

Les fils s'enroulaient autour de fusettes de carton placées sur les broches du renvideur.

Las madaissas

Pour fabriquer du fil à tricoter, on assemblait selon la grosseur désirée deux, trois ou quatre fusettes au moyen de la doubleuse qui était installée à l'étage supérieur :

“*Las fusadas que sortián del mestièr a fialar, del renvideur, òm las viravas pas en canetas. Aquí se doblavan. I aviá la doblaida.*” (M.B.)

Les brins étaient “liés” ensemble par l'action de la retordeuse :

“*Puèissas, aquò passava a la retordusa. En tornejent, fasiá tòrcer los dos fials ensemble. E a mesure, s'enrotlava, fasiá una altra pelòta.*” (M.B.)

Le fil était vendu en pelote ou en échevaux, *las madaissas*.

Del fial al drap

Mais la filature de Salles-la-Source était aussi une manufacture de drap. Le fil destiné au tissage ne partait pas à la doubleuse mais à la bobineuse où les fusettes étaient transformées en bobines, appelées *fromatges* par les ouvriers parce qu'elles avaient les dimensions d'un pain de Roquefort.

Préparation de la chaîne

Ces bobines étaient utilisées pour la chaîne du tissu. Au tissage, une pièce de drap mesurait quarante à cinquante mètres de long sur environ deux mètres de large. La chaîne qui est l'ensemble des fils parallèles disposés dans le sens de la longueur était constituée de plusieurs milliers de fils différents qui devaient être noués un par un sur les lisses du métier mécanique. Pour des raisons d'encombrement, il n'aurait pas été possible de disposer autant de bobines de fil en amont du métier. Les fils qui allaient constituer la chaîne devaient donc être "ourdis". Cette opération avait lieu au troisième étage de l'aile du grand bâtiment. Les fils y étaient montés dans des caisses par les ouvriers.

L'ourdissoir était un cadre de bois d'environ deux mètres sur deux, sur les côtés verticaux duquel étaient plantés des fiches en bois, environ une quinzaine par côté. Il comprenait également, en amont, une série de broches horizontales, le cantre, sur lesquelles on disposait les bobines de fil (une trentaine).

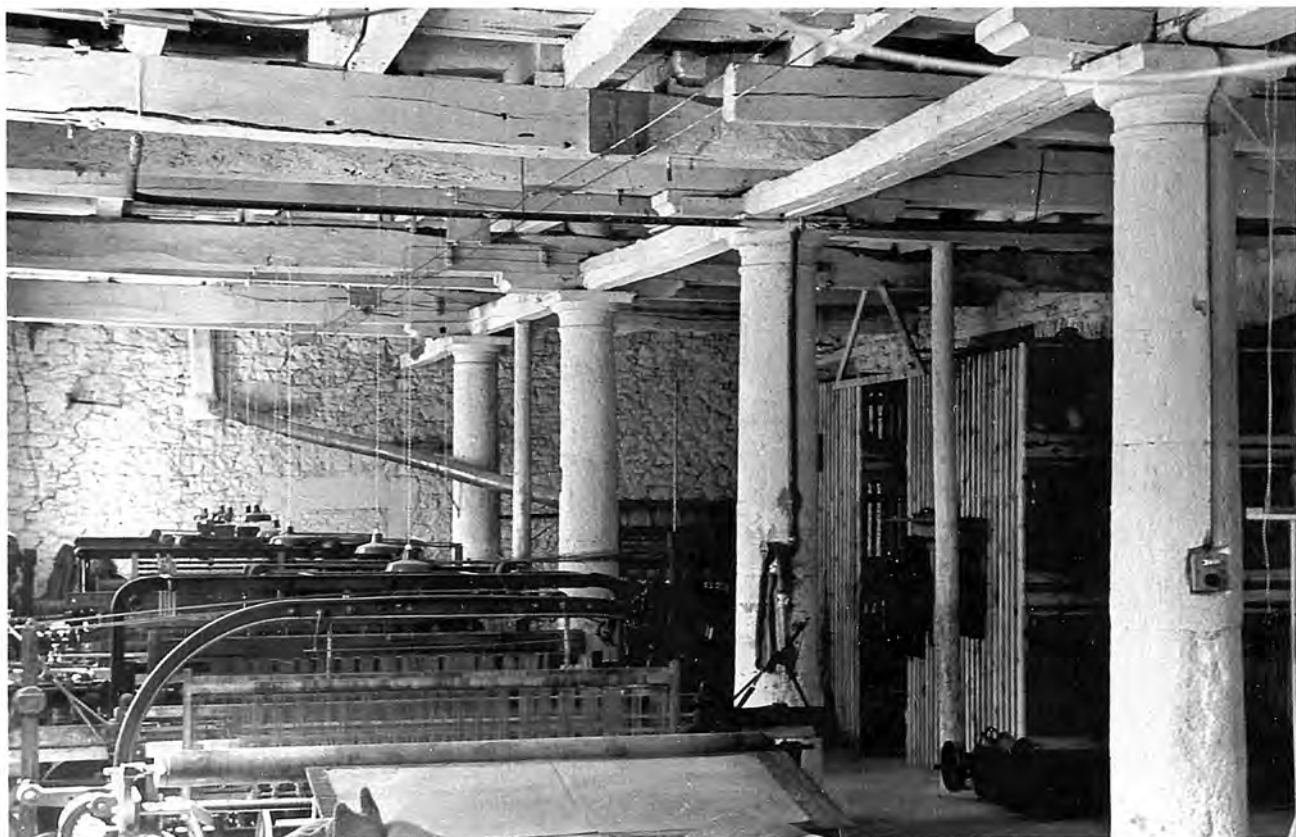
Pour ourdir, on prenait les fils et on les déroulait en S sur les fiches de l'ourdissoir, appelé *gordidon*. Les fils restaient séparés grâce à la forme en 8 que l'on donnait aux extrémités des enroulements et grâce aux liens avec lesquels on les maintenait avant de les retirer de l'ourdissoir. On les ôtait avec précaution de manière à ne pas emmêler les fils, puis on les transportait dans la salle de tissage, à l'emplacement de l'actuelle salle des fêtes. On les enroulait sur l'ensouple du métier à tisser, sorte de grosse bobine à joues, de dimension légèrement supérieure à celle



Emilia Rossel devant la bobineuse (2^e étage)



Armandine Roulier sur un ancien métier à tisser (à l'emplacement de l'actuelle salle des fêtes)



Les nouveaux métiers installés par Henri Gaffier au rez-de-chaussée du bâtiment principal

de la pièce à tisser. L'ourdissage manuel, bien que simple dans son principe demandait beaucoup de dextérité et de méticulosité. Ce travail était souvent confiée à une femme. Il fallait toute une journée pour préparer la chaîne d'une seule pièce de drap.

“Lo gordidon aquò èra una escala plena de tavèlas. Lo que l'ordissia passava aquelses fials, fasiá pas que fà monta-davala. I trimavan tot lo jorn per far una pèça, per montar una plena ensopla.” (M.B.)

Sur le métier on guidait et positionnait les fils en les faisant passer entre les dents de peignes.

“Per que aquò s'enrotlèssa regulièr sul l'ensopla òm passava los fials dins una espèça de penche, que aquò s'expandièssa sus tota la largor de l'ensopla.” (M.B.)

Chaque fil devait être noué manuellement au “rouleau toilier” et être enfilé dans les lisses. La lisse est le dispositif composé d'une série de fentes et de trous (une fente, un trou, une fente, un trou, etc.) qui permettait d'écarter alternativement la chaîne en deux nappes entre lesquelles passait la navette qui transportait la trame.

“Quand i aviá una plena ensopla, caliá noitar per la passar dins las lissas. Quand èra finit de noar, l'òm fasiá avançar un mocinel que los noets passèsson dins las lissas, per venir en plaça sul taulièr. Puèi, metiás ton mestièr en rota, la naveta e, alè !” (M.B.)

Préparation de la trame

Pour la trame, il fallait transformer les fusettes en cocons pouvant garnir l'intérieur des navettes. On utilisait une machine spéciale, la coco-neuse. Comme les pelotes de laine, ces cocons n'avaient pas de support rigide, et surtout se dévidaient de l'intérieur.

“Lo fial, lo cal passar a una autre machina que te fa d'afaires que se derotlavan de pel dedins, per metre dins l'esclòp del mestièr a téisser.” (M.B.)

C'était un travail facile que l'on confiait souvent aux débutants :

“Aquò èra lo prumièr trabalh que nos fasián far quand òm començava.” (M.B.)

Dans les années 1930, l'arrivée de métiers à tisser plus modernes ne nécessitant plus le dévidage du cocon de l'intérieur supprima la coco-neuse. Avec une machine appelée “canetière”, la trame était mise sur des canettes en bois, donnant des bobines minces et longues que l'on pouvait loger dans les navettes.

“Puèissas, se modernisèran. A cada bròcha del renvidur, metián de tubes. Lo fial s'enrotlava suls tubes e aquí, se desrotlava tan plan sens passar per la canelaira.” (M.B.)

Le tissage

C'est par le mouvement coordonné de va-et-vient de la navette volante (projetée mécaniquement par percussion) et d'avancement régulier de la chaîne (autrefois tendue par les pesons, tels ceux fabriqués à l'époque gallo-romaine dans le four tuilier de Cadayrac) que le drap se fabriquait. Les tisserandes alimentaient les navettes avec les canettes.

“Las tisserandas, aquelas que fasián lo tissage, venián quèrre las canetas e las metián dins los afaires que fan zin-zan.” (L.L.)



Gabriel Balasquié, foulonnier apprêteur,
né en 1919

Les apprêts

Le foulage

“Le foulage a pour but de faire rétrécir en tout sens le tissu, c'est-à-dire de le feutrer. Pour cela on le passe au foulon. La pièce de tissu est imbibée d'une solution de carbonate de soude. La quantité est calculée suivant le poids du tissu. Le tissu tourne à grande vitesse entre deux cylindres. Afin de lui faire perdre de la largeur, on le gêne à la rentrée par l'étréoussure du passage, et il est gêné à la sortie par un clapet que l'on charge plus ou moins (avec des poids de quatre, cinq, six kilos) afin de lui faire perdre de la longueur. La pièce qu'on avait faite pour la troupe était tissée sur les métiers à tisser à deux ou trois mètres de large, et au foulon, il fallait l'amener à un mètre quarante-cinq de large.

De long elle faisait cinquante-quatre mètres, cinquante-cinq et on la ramenait à quarante-trois, quarante-quatre mètres.

L'épauillage

Les pièces qui étaient à teindre, une fois foulées et lavées, on les passait dans un bain d'acide sulfurique titré à 6°. Après un trempage d'une demi-heure, on les essorait et on les passait dans un four à 120° afin de griller tout ce qui était étranger à la laine. Ensuite, foulardage, afin de faire tomber toutes ces impuretés, puis de nouveau rinçage, essorage, séchage, afin de déterminer le poids exact du tissu au mètre pour pouvoir doser la teinture.

La teinture

Suivant le poids du tissu à teindre, on déterminait le poids du colorant. D'abord, on faisait tremper dans de l'eau additionnée d'acide acétique pendant une demi-heure. On montait le bain à ébullition. On mettait le colorant, on laissait bouillir pendant une demi-heure et on ajoutait un certain pourcentage d'acide sulfurique pour fixer le colorant sur le tissu. On laissait tourner là pendant une dizaine de minutes et si le bain n'était pas clair, on ajoutait un peu d'acide sulfurique pour que tout le colorant se fixe sur le drap.”

Gabriel BALASQUIÉ

Les métiers avaient des bruits différents selon leur longueur et leur vitesse. Mais ils étaient tous assourdissants :

“*Los mestièrs qu'i aviá, los vièlhs fasián plim, plam, plim, plam... Sas que teniá de brandir. Sas que brandissiá la naveta. Fasiá pas qu'aital lo pianò. Èra pus pichinèl, fasiá pas que seissanta o quatre-vingt de large.*” (M.B.)

“*Ara lo mestièr que fasiá las cobèrtas, la 'gròssa Bertà' qu'apelàvem anava pas tant vite : plamba... plamba... plamba... plamba... Avant que la naveta agèssa traversat...*” (G.B.)

“*Sabètèz que quand sortián d'aquí lo ser, n'avián un plen cap d'aquela mecnica.*” (M.B.)

L'épinçage

Après tissage, les pièces étaient enlevées des métiers, contrôlées et “épinçées” :

“L'ouvrière passait sa main sur le tissu, et dès qu'elle sentait une aspérité, c'était qu'il y avait un nœud. Elle le défaisait et entrelaçait les fils en effectuant un stoppage.” (H.G.)

On profitait de cette visite pour enlever les matières végétales qui auraient pu rester dans le drap. Enfin, la pièce était expédiée aux apprêts au rez-de-chaussée de l'aile sud du grand bâtiment.

Les apprêts

Les apprêts étaient l'ensemble des opérations qui donnaient au tissu son aspect et sa qualité définitifs. On distinguait les apprêts humides (foulage, lavage) et les apprêts secs (lainage, tondage, calandrage, pliage).

Le foulage

On tirait profit de l'aptitude de la laine au feutrage pour obtenir un tissu plus plein, plus épais.

“*Apuèi anava al folon per futrar. Fermava lo trauc, las gotièiras qu'apelavan suivant que lo volián far futrar. E i aviá un pes tamben per que los cilendres que lo prenían sarèssan un mocin mai. Reglavan lo pes.*” (M.B.)

“On la laissait tourner pendant une heure, deux heures, suivant le cas. On obtenait ainsi un tissu feutré, genre capote ou drap militaire, ou pélerine...” (H.G.)

Le lavage

Ensuite, le tissu était lavé en étant entraîné par deux cylindres dans un bain détersif, puis essoré :

“*Per trabalhar la lana, avián fotut d'òli, alara, quand èra finit, caliá des-graissar.*” (M.B.)

L'épailage et la teinture en pièce

A ce stade les draps qui n'avaient pas été teints "en bourre" pouvaient l'être "en pièce". Mais il fallait auparavant les épailer.

"Per l'espallatge, la trempavan dins un bain d'acide sulfuric, mès pas fort. Alara, l'acide bandava la palha, mès pas la lana. Aquí, passava dins un forn caufat a 120°, tornejava. Las palhas cremavan, mès pas la lana." (M.B.)

Le tissu était ensuite séché, soit à même le sol sur le petit terrain qui domine la cascade, au niveau de la cour de l'usine, soit en cas de mauvais temps sous les combles, côté rue, sur des barres de bois dont certaines ont été conservées.

Après avoir pesé les pièces sèches, on pouvait les teindre.

Enfin on rinçait à nouveau le drap, pour enlever l'excès d'acide.

Le ramage

Les apprêts humides étant terminés, on pouvait alors "ramer" le drap, c'est-à-dire le faire sécher au soleil, suspendu sur des barres de bois qui étaient placées devant les fenêtres du deuxième étage de la filature :

"Penjavan las pèças de lana... Los petasses èran penjats lo long de la paret."
(M.B.)

On utilisait aussi le terrain bien exposé situé à l'emplacement de l'actuel lotissement où l'on tendait le tissu verticalement, sur des cornières de fer en V dans lesquels étaient fichées des pointes en laiton qui assuraient une tension parfaite, en haut et en bas.



A gauche les supports pour le ramage du tissu
A droite, le dispositif métallique pour éviter la chute du câble de transmission sur la route

Le lainage

Pour obtenir un tissu duveteux ou poilu, à l'aspect velouté, on le soumettait à l'action du grattage.

“On passait le drap encore humide à la garnisseuse qui le grattait, lui donnait le poil lisse, comme le loden.” (H.G.)

On utilisait pour cet apprêt un tambour garni de chardons végétaux :

“Aquò èra la garnissusa per far sortir la borra. Aquò èra de placas que fasián tota la largor de la machina e i metián de cardusses. Ne recaupían de caissadas, e, alara, garnissían aquelas bandas amb aquelses cardusses. N'i aviá une dotzena e benlèu mai. En tornejent, fretavan pel rotlèu de cobèrta que davalava e fasián sortir la borra per la rendre moèlosa... Quand n'avián gratat tres o quatre pèças, èran fotuts, ne caliá metre mai-tes.” (M.B.)

Plus tard, une garnisseuse aux pointes de laiton remplaça la garnisseuse aux chardons naturels.



La salle des apprêts aménagés dans l'actuelle salle des fêtes, avec de gauche à droite, la laineuse, la tondeuse, la calendreuse

Le tondage

Pour régulariser le tissu, on le passait à la tondeuse :

“On passait le tissu à une machine appelée tondeuse qui rasait au maximum les poils tout en les égalisant.” (G.B.)

“*Aquò èra una machina que los preniá, e alara, un grand cotèl que tornejava coma lo rasor electric, que te bandava los pials per qu'auquò sièssa regulièr.*” (M.B.)

Le calandrage

Le dernier apprêt appliqué au tissu était le repassage à la vapeur. Un cylindre exerçait une pression plus ou moins forte sur le tissu auquel on avait injecté de la vapeur d'eau au moyen d'une grille perforée.

“*La calandrusa èra de la largor de la taula, passava las pèças entièras, per lor balhar lo lustre.*” (M.B.)

Le pliage

Le tissu était enfin visité une dernière fois, puis “dossé”, c'est-à-dire plié dans le sens de la largeur. Ce doublage se faisait à la main, l'endroit du tissu retourné à l'intérieur.

Ensuite, on le mesurait sur une table métreuse de quatre mètres de long, graduée de dix centimètres en dix centimètres et on le roulait.

Les pièces mesuraient environ quarante deux, quarante trois mètres. Elles étaient ensuite stockées, prêtes à la vente.

La commercialisation

Le premier point de vente était le magasin de l'usine qui a longtemps été situé dans le bâtiment abritant actuellement la poste. Ouvert aux particuliers et aux professionnels, il recevait surtout la population des environs avec laquelle on pratiquait souvent l'échange.

L'escambi

On échangeait la laine brute ou lavée contre du fil à tricoter ou du drap de pays. On pouvait aussi la faire napper pour faire une couverture piquée :

“*La portavan lavada e la cambiavan ambe de fial de debàs ou encore portavan la lana per que la lor trabalhèssan prèsta a far de cobèrtas picadas.*” (M.B.)

“On livrait la laine à M. Sannié. On échangeait avec du tissu et j'habillais mes enfants avec. Ça ne revenait pas cher.” (A.C.-L.)

“Pour un kilo de laine lavée, on donnait huit cents grammes de fil naturel ou de drap de pays, plus le coût de la façon, ou sept cent cinquante grammes de laine teinte, plus le coût de la façon et de la teinture. L'échange ne se faisait pratiquement que sur le drap et la laine de pays.” (H.G.)



Angèle Clerc, née Lacombe, en 1909

Vente par correspondance, dépôts, représentants, détaillants

La production était également écoulee par correspondance ou par l'intermédiaire de représentants, de déposants ou de détaillants. Mireille Bénéjean⁽¹⁾ a étudié la commercialisation des articles fabriqués à Salles-la-Source pendant les années 1896, 1900, 1905 et 1931.

“L'usine de Salles-la-Source diffuse ses produits par l'intermédiaire d'une vingtaine de représentants répartis dans le département de l'Aveyron, un seul étant établi dans le Cantal. Ils touchent une commission sur les ventes mais ont des métiers différents comme le prouve leur correspondance à en-tête : ils peuvent être négociant grainetier, hôtelier, garde-forestier ; le plus souvent, ils sont tailleurs, professionnels du textile.

Mais leur rôle ne consiste pas seulement à vendre les produits, ils doivent également fournir la matière première, rassembler la laine des particuliers. Il s'agit en fait pour la manufacture de filer et tisser à façon, en fonction des commandes des clients. Ainsi, par exemple, le représentant Marty d'Asprières a pu réunir deux cents kilos de laine à la foire de Montbazens en octobre : cette quantité de laine fournie correspond aux treize “saches” de laine marquées au nom du client, chacun commandant une certaine quantité de tissu selon le poids de leur laine. En général, un kilo de laine donne un mètre de tissu selon l'épaisseur. Ainsi, Lacombe de Valsergues, fournit quatre kilos huit cent pour obtenir quatre mètres d'étoffe burelle, le reste étant à filer à quatre fils (...).

Des particuliers traitent aussi directement avec l'usine, comme le couvent Saint-François, d'Auzits, qui commande soixante-dix mètres de burate noire.”

Périodes prospères et périodes difficiles

L'industrie lainière a connu tout au long de son histoire des successions de périodes de prospérité et de crises graves. La manufacture de Salles-la-Source n'a pas failli à la règle comme le montrent les importantes variations du nombre d'employés et les statistiques industrielles :

“A Salles-la-Source, Galtayries et Scudier, associés, avaient pris la suite des frères Carcenac, cadisseurs de Rodez, qui avaient créé l'usine de filature et d'étoffes vers 1843.

Dès 1860, les statistiques industrielles plaçaient l'usine de Salles-la-Source parmi les cinq plus grandes manufactures de l'Aveyron.

Entre 1860 et 1861, l'usine de Salles-la-Source fabriquait 120 000 mètres de drap, production que seuls surpassaient Massabuau-Boissonnade à Sainte-Eulalie (190 000 mètres) mais qui devançait Brassat au Monastère (75 000 mètres). Elle faisait également partie des usines les mieux équipées avec 21 machines, venant après Brassat (37 machines), Recoulès à Rodez (30 machines), Mazarin à Camarès (92 machines). Elle employait 93 ouvriers (hommes, femmes, enfants confondus), tandis que Massabuau et Boissonnade en employaient 137 à Sainte-Eulalie, Balangier en employait 150 à Saint-Geniez, et Mazarin en employait 293 à Camarès.

1 - “La manufacture de Salles-la-Source, filature et draperie”
C.A.L.E.R., décembre 1989

Entre 1871 et 1874, l'usine de Salles-la-Source produisait des étoffes et des molletons pour l'armée, comme celles de Saint-Geniez, Rodez, Saint-Affrique et Camarès. Elle dut employer entre 120 et 130 ouvriers.

Ses bâtiments, datant de 1850, comprenaient trois grands ateliers sur une surface de 970 mètres carré et une maison d'habitation. Ils n'allaient bientôt plus suffire.

En 1882, Gascheau avait succédé à Galtayries et à Scudier. Il employait toujours 120 ouvriers, mais il produisait en plus de la filature et de la draperie, des couvertures. C'est sans doute la raison pour laquelle l'usine fut agrandie dès 1880 : de nouveaux bâtiments destinés au travail de la teinture avaient été ajoutés, comprenant une chaudière couverte, des hangars et une remise, tandis que deux nouvelles maisons d'habitation furent construites. Si la production allait se diversifier, se faisant même une spécialité de teinture "bleue à l'indigo", l'usine, cependant, ne produisait plus pour l'armée.

De 1882 à 1890, le nombre d'ouvriers variait entre 130 et 150. La filature connut malgré tout des années "médiocres" en 1888 et 1889.

C'est en 1890 que l'usine de Salles-la-Source connut son extension maximum. De nouveaux ateliers et remise avaient été bâtis, ajoutant 556 mètres carré à la surface antérieure qui atteignait déjà plus de 1 200 mètres carré."



Une partie du personnel de l'usine autour d'Amédée Vidal

Derrière, debout : X, X, Jules Boyer, contremaître, Amédée Vidal, M. Sannicé, directeur (?), X

Deuxième rang : "Trauc pichon", Blandine Noël, Thérèse Boissonade, épouse Droc, Juliette Solinhac, Maria Bergon, Mme Noël, tisserande (?)

Troisième rang : Fernand Solinhac, X, X, X, Mme Boissonade (?), X, X, X,

Assis : deux enfants Boyer, X, X, X,



La farga. Cyprien Revel, Joseph Rossel, Gabriel Balasquié

Les souvenirs des anciens ouvriers permettent de reconstituer les dernières étapes de la filature :

“Pendant la guerre de 1914, je crois que c'était l'époque où ils ont été le maximum. Je crois 120 .” (C.R.)

“Vers 1929, ils n'étaient qu'une quinzaine.” (C.R.)

“En 1946, on était 30, 32...” (P.S.-D.)

Le personnel se constituait du directeur, des contremaîtres (un à la filature, un au tissage, un aux apprêts) et des ouvriers répartis dans les différents ateliers. Un forgeron-mécano était chargé de la maintenance du matériel. Autrefois, l'usine comprenait également un menuisier dans ses effectifs. Enfin des représentants en nombre variable selon les époques complétaient le personnel.

Les femmes étaient les plus nombreuses et les épouses de vignerons trouvaient à la filature un complément de revenu apprécié.

“D'òmes, n'i aviá ben, mès èran coma ieu per lavar la lana o téncher, o lo trabalh un pauc pus fort. Puèi lo reste, i aviá de femnas, o alara de joves, coma nautres quand comencèrem.” (M.B.)

Les horaires de rentrée et de sortie étaient marqués par une sonnerie de cloche. La journée normale était de neuf heures :

“A sèt oras, la campana. I aviá l'esquila sus la teulada, sonava. Calí començar de sèt a onze à mièjas e puèi de una ora a sièis oras lo ser. Sabètz qu'auquò fasiá long quand èrem pas gròsses !” (M.B.)

Mais lorsque les commandes étaient nombreuses beaucoup d'ouvriers faisaient des heures supplémentaires.

En 1959, la manufacture ferma définitivement ses portes.

Marie-Line DARRES
Jean-Pierre GAFFIER



Quelques ouvrières à l'heure de la pause : Lucette et Janine Lacombe, Denise Fau, Georgette Lapanouse, Irène Lacombe

Minas e minurs

Le causse de Mondalazac possède sur une étendue de près de huit-cents hectares, une couche de minerai de fer dont l'épaisseur varie d'un mètre à deux mètres cinquante. Il s'agit d'une hématite rouge à gangue essentiellement calcaire dont la teneur en fer est de 18 à 28 %. La découverte de cette richesse naturelle remonte à bien longtemps.

A l'origine, le duc Decazes...

Le 16 juin 1826, la Société des houillères et fonderies de l'Aveyron est créée. Le principal actionnaire en est le duc Decazes. La Société a pour but la production de fonte et la fabrication d'acier. Cet industriel, pour rendre plus productive son usine de la Forézie, près de Firmi, ne pouvait se contenter de ses seules concessions de *la Sala* et de Firmi. Dès 1827, l'acquisition de nouvelles concessions fut décidée : les mines de houille de Cérons et Palayret, et les mines de fer de Montbazens, Lugan, Roussennac, Aubin, Veuzac, Kaymar, Solsac et Mondalazac. L'ensemble de ces concessions couvrait plus de quatre-mille-huit-cent-cinquante hectares.

La concession de Solsac et Mondalazac fut accordée au duc Decazes, par ordonnance royale, le 23 janvier 1828.

Les premières recherches

A Mondalazac on garde encore le souvenir des premières recherches :

“Ma grand-mère me disait que quand ils ont commencé d'extraire, deux ingénieurs du bassin sont arrivés avec un bâton et un baluchon et ils sortaient le minerai sur le dos, presque à quatre pattes. C'était sans doute pour en faire des analyses”. (J.R.)



Le commencement...



Joseph Raynal, né en 1906 à Cruou



Les galeries de recherche de la mine de Solsac

Les mines

La mine de Mondalazac

L'exploitation a commencé, en découverte, en 1830 à l'emplacement du cimetière actuel. Parallèlement, sur le site de la Rougrière, entre Ronne et Cadayrac, des travaux furent réalisés à ciel ouvert. 105 000 tonnes de minerai seront extraites. Ce site cessera d'être exploité en 1862.

A Mondalazac, les travaux se firent en découverte jusqu'en 1855. Mais les terres à minerai commençant à s'épuiser, il devint nécessaire d'effectuer d'autres recherches pour créer de nouvelles exploitations. Des galeries sont creusées du côté de Solsac et pendant ce temps, Mondalazac reste en sommeil. En 1880, à nouveau, des recherches à ciel ouvert ont lieu à l'est de Mondalazac, notamment dans le champ des Pergues, propriété de la famille Lapeyre :

“Quand ils avaient fini d'extraire, ils creusaient ailleurs” (H.L.)

Durant les travaux, il s'est formé des crevasses à la surface du sol, du côté du Colombier :

“Je me souviens qu'à l'automne on lachait les cochons dans les bois de la Barthe et une bête est tombée dans une de ces crevasses. On ne l'a retrouvée que vingt jours après. Les gens du pays considéraient ces crevasses comme un danger. Il y a eu un procès entre la mine et le comte de Lapauze, propriétaire des terres du Colombier. Je ne sais pas comment cela a terminé...” (Y.L.)

Un puits vertical fut percé pour reconnaître la couche en profondeur qui, à certains endroits, se trouvait à cent mètres sous la surface du sol.

“Dans les Pergues, après l'exploitation en découverte, il y a eu des galeries de mines quand le minerai a été à une certaine profondeur.” (H.L.)

Un treuil, permettant de remonter le minerai, et actionné par un manège à chevaux, a été installé. Les travaux souterrains ont été suspendus en 1884 pour concentrer tous les efforts sur la mine de Ferals. Cette année là, l'usine de la Forézie ne consommait plus que mille tonnes de minerai par mois. Avec une si faible production, il n'était pas possible de maintenir deux exploitations (Mondalazac et Ferals) en activité. Aussi a-t-on arrêté les travaux à Mondalazac. Ferals, seul, a continué à fournir le peu de minerai demandé par l'usine.

La Société — ou la Compagnie, comme on disait à l'époque — a cependant continué à extraire un peu de minerai jusqu'en 1894, à ciel ouvert, sur les terres de la famille Lapeyre ; ceci afin de faire acte de jouissance et conserver les droits sur le terrain. Ce qui n'allait pas sans problèmes car les Lapeyre ne pouvaient pas travailler leurs terres de la Pergue. Il s'ensuivit un procès entre la famille et la Compagnie que cette dernière perdit.

350 000 tonnes de minerai furent extraites des mines de Mondalazac.



Henri Lapeyre, né en 1921 à Mondalazac ; agriculteur, propriétaire d'une des trois grandes exploitations agricoles du causse. Les autres étaient Le Colombier et Billorgues. Henri est l'héritier d'une longue lignée de Lapeyre dont l'arbre généalogique remonte au début du XVII^e siècle. La famille a ses racines implantées à Mondalazac.

François Lapeyre né en 1625, fils de Jean Lapeyre et Dalbine Hélène

François Lapeyre né en 1672, fils de François et Dalmayrac Catherine

Joseph Lapeyre né en 1704, fils de François et de Moly Marie

Jean-Joseph Lapeyre né en 1750, fils de Joseph et Bessayrie Marie-Thérèse

Pierre Lapeyre né en 1778, fils de Jean et Causse Marie

Pierre-Julien Lapeyre né en 1818, fils de Pierre et Ginestet Marianne

Paul Lapeyre né en 1846, fils de Pierre-Julien et Viala Emilie

Jules Lapeyre né en 1881, fils de Paul et Causse Lucie

Henri Lapeyre né en 1921, fils de Jules et Pouget Claudine

Son fils, Pierre (né en 1957) a repris l'exploitation familiale.

La mine à Solsac

Les débuts de l'activité minière datent de 1853. Il s'agissait d'une exploitation par galeries.

“La mine se trouvait à la pointe de la *devesa* de Mazars à Solsac-Vieux. Il y a encore une tranchée. Dans la petite maison qui se trouve en haut de la côte de Malviès, il y avait une bascule pour peser le minerai.” (G.P.)
“L'endroit s'appelle les Vaissieirous, entre Solsac et Ronne.” (H.L.)

Elle était desservie par une petite voie ferrée sur laquelle un treuil à vapeur servait à transporter le minerai jusqu'au plateau situé non loin de la route de Malviès. L'épuisement de la mine était réalisé au moyen de caisses à eau.

Mais en 1862, les travaux de la mine de Solsac furent arrêtés car le minerai était de qualité médiocre. 220 000 tonnes de minerai furent extraites de la mine de Solsac.

La mine à Ferals

Cette exploitation, appelée aussi mine des Espeyroux, était la plus importante de la concession Solsac et Mondalazac, mais aussi du Causse.

Les travaux débutèrent, à ciel ouvert, au niveau du village de Ferals, vers 1851. En 1858, les recherches se firent par galeries souterraines. Les piliers de soutènement avaient, pour certains, vingt mètres de côté. A partir de 1868, on sortit le minerai au moyen d'un roulage par chevaux sur des voies établies dans les galeries.

“Il y mettait les chevaux de la mine. Les chevaux rentraient dans les galeries pour tirer les wagonnets jusqu'au plateau. Encore dans certaines galeries, on voit les traces des fers des bêtes et même des chaussures à clous des mineurs.” (E.B.)

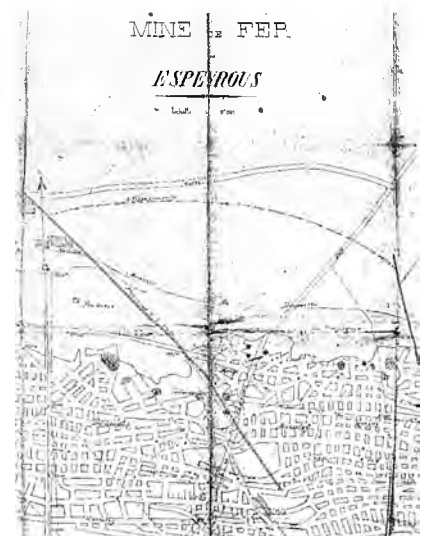
En 1899, le développement des travaux en profondeur a nécessité le remplacement des chevaux par un treuil à vapeur de vingt chevaux.



Gabriel Puech, né en 1910 à Solsac



Entrée de la mine de Ferals



“Il y a quarante hectares de galeries sous Ferals.” (H.L.)

Des puits d'aération facilitaient la circulation d'air dans les galeries, pour éliminer les poussières.

“Au Colombier, il y avait un grand puits avec deux murs qui s'élevaient de chaque côté. Il y avait à peu près deux mètres de diamètre et on disait qu'il était profond de soixante dix mètres. Au dessus des deux murs, à la toiture, un treuil était fixé. Nous, étant gosses, nous y lancions des cailloux et nous les écoutions rebondir jusqu'en bas.” (Y.L.)

En 1886, les responsables de la Compagnie décidèrent de construire des hauts fourneaux à Ferals. On commença par en construire deux en 1887 et, en janvier 1900, il y eut en tout huit fours à Ferals. Ils avaient un profil ovoïde et une hauteur de cinq mètres trente. Le grillage dans les hauts fourneaux permettait de nettoyer le minerai en lui enlevant toutes ses impuretés (acide carbonique, soufre et eau).

“A Jaugues, ils arrachaient de la pierre blanche, de la castine. C'était pour les hauts fourneaux.” (G.P.)

“La castine servait de fondant au minerai.” (Y.L.)

“Il y en avait aussi une autre carrière sur la route de Cruou, à la Garrigue de Cruounet... Il reste encore quelques murs d'un bâtiment.” (G.P.)

“Les pierres descendaient par des trappes, dans un caniveau comme une *campanièira*.” (J.R.)

Mais ces fours étaient peu économiques et cela fit hâter la construction d'un haut fourneau de cent-cinquante tonnes à la Forézie. En juin 1902, les hauts fourneaux de Ferals arrêtaient de fonctionner.

En 1910, une galerie servant à l'écoulement des eaux a été creusée en direction du ravin de Muret. Elle mesurait mille cent mètres.

Durant l'exploitation, de nombreux éboulements nécessitèrent de fréquents travaux. Durant la grande guerre, l'exploitation continua. Mais en 1919, par suite de l'arrêt des hauts fourneaux de Decazeville, on décida de cesser les recherches de minerai. 1 810 620 tonnes de minerai furent extraites de la mine de Ferals.

La mine à Cadayrac

Cette mine, appelée aussi mine de La Garde, ne faisait pas partie de la concession de Solsac et Mondalazac. Elle appartenait à la Compagnie des mines, forges et fonderies d'Aubin et faisait partie, sur le Causse, de la concession de Muret. Les travaux de cette concession furent essentiellement concentrés sur la mine de Cadayrac. Les travaux, en galerie, débutèrent en 1853. Les galeries étaient soutenues par des piliers de quatre mètres de long et deux mètres de large. Il y eut malgré tout de nombreux affaissements, surtout sous le *puèg* de La Garde.

Un treuil à vapeur, servant à remonter des caisses à eau pour l'épuisement des galeries, équipait une galerie en plan incliné, une descendrière, encore visible de nos jours depuis les virages de la route de La Garde.

En 1861, la concession, devenue propriété de la Compagnie du chemin de fer d'Orléans, se trouva dotée d'une petite voie ferrée étroite permettant d'acheminer le minerai extrait de la mine de La Garde jusqu'à la gare de Salles-la-Source, appelé gare de Cadou. De là, par la voie ferrée, les wagonnets rejoignaient Marcillac puis Aubin. Après 1870, la concurrence industrielle se fit plus vive et c'est alors qu'apparurent les rails longs en acier. L'usine d'Aubin n'était équipée que pour fabriquer des rails de cinq mètres cinquante. C'était le début de la fin et 1882 voyait la fin du petit chemin de fer de Cadayrac-Salles-la-Source.



Le plateau de la mine à Ferals



A gauche du cheval, Jean-Pierre Granger, maître mineur à la mine

Tous les travaux furent abandonnés en 1886, lors de la fermeture des forges du Gua d'Aubin.

En 1909, la concession de Muret était réunie à celle de Solsac-Mondalazac, mais aucune extraction importante de minerai n'y fut réalisée.

Le 29 avril 1931, la demande en renonciation est demandée par la société Commentry et Fourchambault, propriétaire depuis 1892 des concessions de minerai de fer du Causse. De la mine de La Garde, 750 000 tonnes de minerai furent extraites.



Plan d'ensemble des concessions de Mondalazac et Muret (1912)

Le transport du minerai

Au début de l'exploitation des mines sur le Causse, il y avait de grandes difficultés de communication avec ce qui deviendra plus tard le Bassin houiller.

Il n'y avait pas de route directe entre Mondalazac et le Bassin. Il fallait, par un transport en charrois tirés par des bœufs ou des chevaux, passer par Rodez en traversant le causse Comtal, puis aller vers Firmi par Rignac et Montbazens.

“Mon arrière-grand-père avait une propriété de vingt cinq à trente hectares, mais il faisait surtout le transport du minerai avec des bœufs et des chevaux. C'était son principal travail. Il avait une écurie d'une vingtaine de chevaux.” (H.L.)

A partir de 1838, la Compagnie décide d'améliorer les moyens de communication entre le Causse et le Bassin.

Par Solsac-Vieux

“Les gens du pays transportaient le minerai jusqu'au plateau d'Hymes en passant par Solsac-Vieux” (J.R.)

En 1840, la Compagnie élargit le chemin qui relie le plateau de Mondalazac à Firmi en passant par Solsac-Vieux, Marcillac, Saint-Christophe, Riou Nègre, Hymes et Firmi.

“Au début, c'était des petites entreprises qui allaient porter le minerai avec des bœufs, en se faisant payer.” (J.R.)

On a d'ailleurs retrouvé, sur un document écrit, la trace de l'entreprise Pers de Marcillac qui, en 1856, transportait le minerai du plateau de Solsac-Vieux jusqu'à la gare de Marcillac (depuis 1855, Marcillac était reliée à Firmi par voie ferrée). Le transport était payé 1,35 F la tonne. Le chargement était aux frais de l'entrepreneur. Les grosses charrettes étaient tirées par des chevaux. Mais, de nombreux petits transporteurs “libres”, grâce à des chars à bœufs, se sont mis à faire concurrence aux entrepreneurs en organisant aussi le transport du minerai de Cadayrac et de Ferals à Marcillac.

“Mon père a commencé à faire le transport dès l'âge de huit ans, et ce pendant trente ans. Il était né en 1862. Il sortait le minerai de Ferals, le chargeait lui-même sur des *carris* fermés, tirés par deux bœufs et une jument sur le devant pour aider à tirer dans les côtes de Jaugues et Solsac. Ils étaient payés aux quintaux transportés. Le matin, avec son père, ils travaillaient à la ferme et l'après-midi, ils descendaient du minerai. Ils en chargeaient le plus possible. C'était dur car le chargement se faisait à la main. Le voyage de Ferals à Marcillac durait près de trois heures.

Les grosses fermes venaient travailler avec leurs chevaux. En hiver uniquement, car l'été elles avaient trop de travail. Elles avaient de grosses charrettes à quatre roues, tirées par trois chevaux.

Durant toute l'année, le minerai était transporté. La route de Solsac-Vieux était entretenue par la Compagnie. Elle était bien tassée pour éviter aux gros bandages en fer des roues de s'enfoncer. Nous portions jusqu'à 7 500 kg sur un *carri* à deux roues et deux bœufs. Chaque charrette était freinée par un *contrapés*, un gros poids attaché à une grosse chaîne. Pour monter, on le pendait sur le devant de la charrette, et à la descente on le laissait traîner.” (A.M.)

Par la vallée du Cruou

En 1881, la Compagnie décide de trouver un autre moyen de descendre le minerai. Des ingénieurs présentent plusieurs projets : un tunnel sous Solsac, un pont sur la vallée du Cruou... Finalement, c'est le projet d'une voie ferrée longeant le Cruou qui est retenu. Ce projet réduit la distance de onze kilomètres à sept kilomètres trois cents.

En 1891, la route est tracée dans la vallée du Cruou.

Le 2 juin 1893, accord est donné à la Compagnie pour poser une voie ferrée. La Compagnie devait faire les travaux et prendre à sa charge tout ce qui en résulterait.

“Quand anavan ambe de buòus, montavan per aquí o per la colonia e anavan rejónher la rota de Malviès. Après, quand volguèron far ambe de chevaux, s'entendèran ambe l'administracion que voliá far una rota al Cruó. La Companhiá paguèt un bon tròç dels fraïsses, a condicion que daïssèssan passar una pichòta voie de seïssanta sus l'acotement de la rota, entre la banquetta e la rota, sus l'acotement. Alèra fèran ambe de chevaux e aquò a-n-aquel moment qu'avián facha una gara en Cruó, a costat de chas ieu. La tornèran vendre quand n'ajèran pas pus besonh.” (J.R.)

Les transports se firent avec des chevaux, mais les rails posés devaient permettre l'emploi ultérieur de locomotives, si cette solution était reconnue comme avantageuse. A la mine de Ferals, donc, on avait fait construire un quai de chargement. Les wagonnets de minerai étaient sortis des galeries et roulés à bras sur une distance de trente mètres jusqu'aux trémies du quai. Là, ils étaient culbutés dans les wagonnets de la vallée du Cruou.

“Une fois, les wagonnets avaient déraillé juste au tournant de Frontignan... Ça a été tout un travail pour les remettre sur les rails.” (E.B.)

“Le ballast de la voie était fait de petites pierres pour ne pas abîmer les pieds des chevaux. Ils leurs en fallait beaucoup, tellement qu'ils nous dépieraient les luzernes.” (J.R.)

Les convois de quatre wagonnets partaient de Ferals jusqu'à Cruou village. La descente était délicate.



“Les wagonnets, qui allaient par quatre, étaient tirés par des chevaux.” (E.B.)
(Dessin de Jean-Manuel Rénier, d'après document)



La route de la vallée du Cruou

Un traîneau contenant sept-cents kilos de minerai et glissant sur les rails était attaché au dernier wagonnet par une chaîne pour faire office de frein. Ce traîneau, grâce à un dispositif spécial, ne rentrait en fonction qu'à partir du début de la descente :

“Sous jusqu'à Frontignan, ils descendaient les wagonnets avec un traîneau derrière pour faire frein. A la gare de Cruou, pas loin de chez moi, ils vidaient les traîneaux et changeaient de chevaux. Il y avait une écurie sur place, elle avait été construite en 1900.” (J.R.)

“Il y avait deux charretiers qui suivaient les wagonnets pendant la descente. Je m'en rappelle... Ils faisaient péter le fouet, dis donc !” (E.B.)

“Mon père a travaillé à cette route. Les wagonnets roulaient sur la banquette, côté vignes. La route était bordée, côté vallée, par une petite murette d'un mètre de haut. La murette s'est écroulée, petit à petit...” (E.B.)

De la gare relais de Cruou, un autre convoi de six wagons, tiré par quatre chevaux, partait jusqu'à Marcillac.

“Il y avait aussi une écurie à Marcillac, les chevaux étaient à la Compagnie, et ils avaient des palefreniers.” (J.R.)

Sur chaque portion de circuit, les chevaux faisaient quatre trajets par jour.

En revenant à Ferals, à partir de 1899, les wagonnets remontaient chargés de charbon pour faire fonctionner les hauts fourneaux de la mine, mais aussi pour la consommation personnelle des ouvriers.

Vers 1912, la vallée du Cruou n'a plus été utilisée par la mine.

“Ils ont démonté, petit à petit, les traverses et les rails. Le terrain a été rendu aux propriétaires et la route est restée au Département.” (J.R.)

Par transporteur aérien

Le chemin de la vallée de Cruou n'était pas un chemin minier. Il avait été construit après entente avec les propriétaires. Il ne rentrait pas non plus dans la catégorie des chemins de fer industriels concédés temporairement par la mine. De plus, comme l'écrivait M. Gardel, directeur des Houillères, en 1907 : “... ce chemin de fer à traction animale est absolument insuffisant pour assurer le transport de 100 000 tonnes de minerai par an.” Aussi, élaborera-t-il un projet de transporteur aérien. Le 1^{er} avril 1909, la construction de ce chemin de fer aérien commença. Il partait de la mine de Ferals jusqu'au plateau de la mine de Marcillac, soit une distance de 6 657 m.

“Quand ils ont commencé à installer le transporteur, ils ont fait monter les wagonnets à poulies par la vallée du Cruou... Je les ai vu. Il y avait deux wagonnets par wagon.” (J.R.)

“Les wagonnets roulaient sur les câbles grâce à des poulies à gorge. Il y avait un type qui s'occupait de l'entretien du câble toute l'année.” (G.P.)

En 1911, le chemin de fer commença à fonctionner.

“Je me souviens que les animaux étaient effarouchés par ces petits wagonnets qui circulaient en haut. Nous avions chez nous un troupeau de dindons qui se sont mis à courir de tous les côtés... Prenaient-ils ça pour des oiseaux de proie ? Les chevaux aussi avaient peur, au début.” (Y.L.)

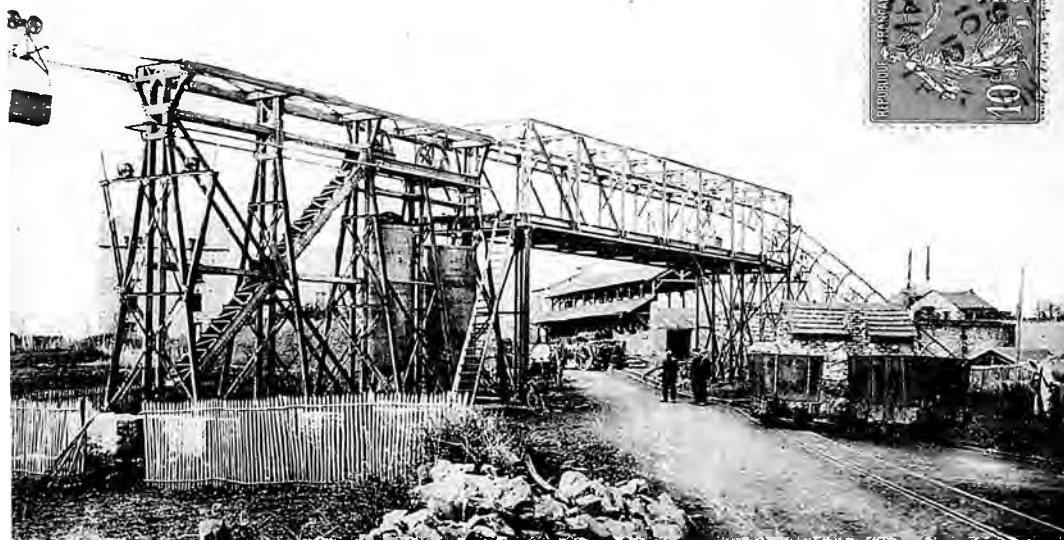
“Le câble a cassé plusieurs fois... Un jour pendant la guerre, mon père est venu en permission. Il est allé acheter un cochon de cent-quatre-vingt kilos à Saint-Cyprien et l'a remonté, à pied, attaché par une corde à la patte. Quand il est arrivé en bas de Solsac, le câble avait cassé et c'était la nuit. Le câble était huilé et l'odeur empêchait le cochon d'avancer. Ça a duré un moment.” (G.P.)



“A la gare de Jaugues, une machine à vapeur lançait le câble au départ... ensuite les wagonnets pleins faisaient remonter les vides.” (A.M.)

Mondalazac 10 juillet 1912.

MARCILLAC. — Départ de la mine au chemin de fer aérien, passage au-dessus de la route.



“Je me rappelle de ce pont, c'était à la sortie de la route de Ferals, à la Bascule. Il y en avait un autre identique à Mondalazac, deux aux Fourches, puis un autre sous le chemin de Solsac.” (F.J.)

“J'étais présent quand le gros câble porteur a cassé. Ça s'est passé à cinquante mètres de moi. C'était vers 1920. Il a cassé au-dessus de Bouche-Rollan, là le câble avait beaucoup plus de portée. C'était impressionnant ! Tout le câble se déroulait, les ouvriers ont mis trois jours pour le réparer.” (A.M.)

“Il y avait des ponts en bois sur les chemins en cas que quelque chose tombe des wagonnets pour protéger les gens qui passaient dessous.” (G.P.)

“Ça marchait pas tellement vite. Il y a même des gens qui s'amusaient à monter dans les wagonnets en marche. Le père de Calmels, il s'est arrêté suspendu dans le ciel. Il y a couché toute la nuit.” (G.P.)

Le transporteur ne fonctionnait que dans la journée :

“Mon père m'a raconté que certains enfants remontaient au village par les wagonnets. Un jour, le transporteur s'est arrêté alors que certains gosses étaient dans les wagonnets. Il a fallu que le père Granger fasse repartir le transporteur.” (H.L.)

“Mon grand-père, Léon Bousquet, travaillait à la mine de Ferals et ma grand-mère Marie-Claire, lui mettait son ‘marmitou’ avec le repas dedans et l'accrochait aux wagonnets qui montaient de la vallée jusqu'à la mine. Et Léon récupérait le tout à Ferals...” (Y.B.)

Le câble était porté par des pylônes dont certains, comme celui de Solsac, étaient très hauts.

“Par contre, sur le plateau, les pylônes n'étaient pas si hauts. A certains endroits, comme au-dessus de Bouche-Rolland, les wagonnets rasaient les hauts des *caedes*.” (Y.L.)

“Etant gosse, j'allais à l'école de Solsac, et il m'est arrivé de monter sur les pylônes.” (A.M.)

A Jaugues se trouvait un régulateur à balancier qui servait à lancer le transporteur aérien.

“Le balancier faisait un bruit monotone... tic, tac, tic, tac... on l'entendait de loin !” (J.R.)

Et puis, ce fut, là aussi, la fin...

“En 1921, le chemin de fer aérien a arrêté de fonctionner.” (J.R.)



Yvette Boyer, née Lacombe. en 1935 à Mondalazac



Le pylône de Solsac : 47 m de hauteur



Jean-Pierre Bauguil, né en 1948 à Rodez



Françoise de la Sayette, née Pradié en 1930 à La Garde

Par le petit chemin de Cadayrac

A la mine de Cadayrac, le minerai était acheminé jusqu'à la gare de Salles-la-Source. Pour cela, la Compagnie des mines, forges et fonderies d'Aubin fit construire, en 1861, un petit chemin de fer à voie étroite. Pendant trois ans, les wagonnets furent tirés par les chevaux. L'écurie comprenait dix chevaux.

A partir de 1864, ce furent deux locomotives Tender qui relièrent la gare de Cadayrac à la gare de Cadou à la vitesse de douze à treize kilomètres par heure. Le trajet, sur une distance de 6 800 m, comportait sept passages à niveau. La locomotive tractait vingt-quatre wagons, ce qui, lorsque tous étaient pleins, représentait un voyage de cent-trente-trois tonnes de minerai transportées.

La voie, de par sa largeur (un mètre dix) était unique en France.

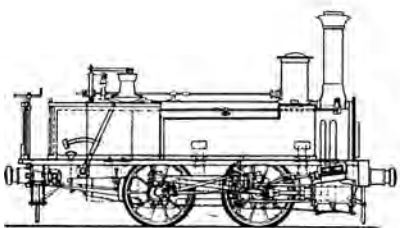
Chaque trajet nécessitait la présence d'un mécanicien, d'un chauffeur et d'un serre-frein. Le parc comprenait cinquante-cinq wagons à minerai montés sur des roues en fonte de soixante-quinze centimètres de diamètre.

"Mon arrière-arrière-grand-père, Alphonse Raust, a été mécanicien sur la petite loco de Cadayrac... Mon père me racontait qu'Alphonse allait de temps en temps rendre visite à sa belle-mère à Salles-la-Source. C'était dans les années 1875. Au retour, par un temps de grand froid, il regagna Cadayrac à pied de bon matin. Au niveau de Montaubert, il rencontra des loups affamés qui se sont mis à le suivre. Il a été obligé de faire un feu pour les éloigner. Puis, il a été rejoindre son poste à la gare de Cadayrac." (J.-P.B.)

Arrivée à Cadou, le minerai partait par le train de Rodez jusqu'à Firmi. La manutention et le transbordement étaient confiés à un entrepreneur et payés dix-sept centimes la tonne. A la gare de Salles-la-Source, trois voies avaient été posées pour permettre des manœuvres.

Il y avait, à peu près, trois voyages quotidiens, aller et retour, de Cadayrac à Cadou. En 1882, le petit chemin de fer cessa de fonctionner.

"Mon père, M. Pradié, m'avait raconté qu'étant jeune, avant les années 1920, il avait joué sur les vieilles locos en cuivre de la gare de Cadayrac... Il y avait encore des wagonnets." (F. de la S.)



La locomotive Tender de la mine de Cadayrac, (collection "La vie du rail")



Ce qu'il reste, en 1990, de la gare de Cadayrac

La vie quotidienne

Les ouvriers

Les premiers ouvriers de la mine furent les gens du pays. Ils se faisaient embaucher à la mine tout en continuant de travailler la terre.

“Les mineurs venaient de Solsac, du Grand-Mas, de Mondalazac, de Cadayrac, de Muret. Certains avaient une ferme, mais ils faisaient de nombreuses heures à la mine. De Solsac, il y avait *Ricon*, Pradalier, Vernet, Viargues, le père Bousquet... Celui là, il s'est cassé les bras et les jambes à la mine, il s'y est même fait coincer la tête. Il est mort à 85 ans. Il y avait aussi *Jani* de Bédère qui allait à pied travailler à Ferals en passant par Solsac.” (G.P.)

“Tous les derniers vieux de Mondalazac ont tous travaillé à la mine : *Pier-ron*, le père de Juliette Simon, Borie, Fontanié...” (H.L.)

Ensuite, certains sont venus de plus loin, ils logeaient chez l'habitant.

“Dans la vallée de Cruou, Escaffre, celui qui s'occupait des chevaux, logeait chez nous. Il avait juste une seule pièce pour lui, sa femme et ses deux enfants. Je jouais avec eux. Escaffre est mort en 1914.” (J.R.)

“Tous les mineurs avaient un petit bout de jardin en complément.” (F.J.)

“Je me souviens bien de la famille Marcenac. Avec leurs quatre enfants, ils vivaient dans deux pièces sans confort. La mère était couturière et cousait pour les gens de Mondalazac. Le père travaillait à la mine.” (G.R.-P.)

“A Frontignan, avant la guerre de 1914, on logeait des mineurs chez nous” (E.B.)

“A Solsac, quand les mineurs qui n'avaient pas de chez eux voulaient s'inviter entre eux, ils le faisaient au café.” (A.S.-S.)

Vers 1880, les maisons ouvrières de Ferals furent construites.

“Ceux qui habitaient aux baraques venaient de très loin.” (G.P.)

“Chaque ménage avait son petit jardin. A un moment, il y a eu de nombreux mineurs espagnols. On les redoutait un peu.” (Y.L.)

“Je me rappelle de la maison du père Malrieu. C'était vraiment tout à fait sommaire. De la terre battue par terre et des familles entières qui vivaient dans une seule pièce. Il ne reste plus rien de ces maisons, elles étaient bâties sur le chemin de Ferals, non loin du plateau.” (G.R.-P.)

En 1906, la compagnie fait construire dix bâtiments non loin de Ferals. Les mineurs y logèrent. Dans le pays, on appelle ces bâtiments “les casernes”.

“Aux casernes, tout était plein, et là c'était le luxe par rapport aux maisons ouvrières de Ferals. Les femmes de mineurs étaient occupées par les gosses, la couture et le papotage.” (G.R.)

A Cadayrac, les mineurs logaient aussi dans des baraques rudimentaires dont le sol était fait de terre battue. Ils se trouvaient dans les virages de La Garde. L'arrière-grand-mère de Jean-Pierre Bauguil, Marie-Alphonsine Raust, y est née en 1874.

La mine, sur la concession de Solsac-Mondalazac notamment, employait de nombreux ouvriers :

- 130 en 1856,
- 120 en 1857,
- 120 en 1899.

Ensuite le nombre a baissé :

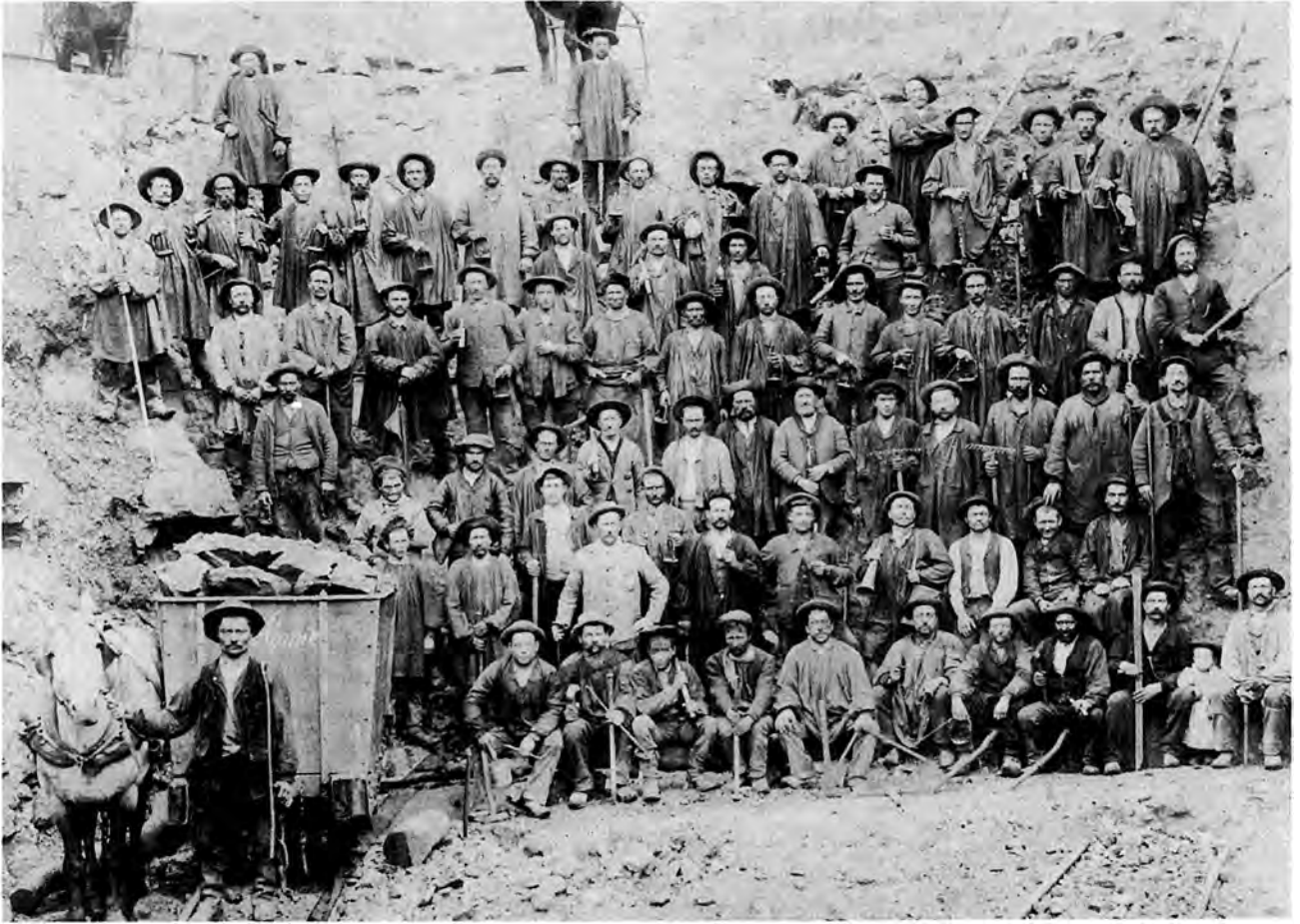
- 71 en 1904,
- 42 en 1913.



La porte d'entrée du café de la Canelle, à Mondalazac
“En 27, ce café avait déjà fermé.” (F.J.)



Les casernes de Ferals
“Dans chaque bâtiment, chaque famille avait deux pièces. Il y avait des logements au 1^{er} étage et au rez-de-chaussée, tous étaient identiques.” (Y.L.)



Les mineurs de Ferals en 1903

Malgré la dureté du travail, nombreux étaient ceux qui désiraient travailler à la mine.

“Ils n’avaient pas le samedi, ils travaillaient six jours par semaine, de six heures à dix huit heures. Ils avaient une heure de repos pour manger. Ceux de Solsac partaient à pied du village à cinq heures du matin.” (G.P.)

“Mon grand-père, Jean-Pierre Granger, était maître mineur. Il se levait à quatre heures du matin et il fallait qu’il soit à l’entrée de la mine à six heures. C’était lui-même qui pointait le passage des ouvriers. Il était très juste, mais très sévère. Son bureau servait aussi d’infirmier. C’était lui qui soignait les blessés légers. A midi, quand il rentrait pour dîner, il fallait que, dès qu’il ait passé la porte, la soupière soit sur la table car il n’avait pas le temps de flâner.” (G.R.-P.)

Mineur, c’était un métier envié :



De gauche à droite : Jean-Pierre Granger, Rosalie Granger, Paul Causse, Emilie et Julie Granger, Joseph Causse.

“Los premiers lois d’aur qu’ai vistes e presque los sols, aviá uèch, nòu ans, perqué la guèrra de 14 arribèt e n’avèm pas vistes pussès apuèi tant vaut-il dire. Alèra cada sèt, montavan per pagar los que trabalhavan aquí e même los retretats de la mina que alèra los logavan cha nautres quoi, lor aviam afermada una cambra. Aquel que se’n occupaba de la voés aimava bien lo vin blanc e los menaba cha nautres — avant de los menar al burèu que i aviá dins aquela pichòta gara — per se pagar un còp de vin blanc. Los pagaba aquí. Èran sèt, uèch, pòdi pas dire exactament e alara sortián aquels còffres e aquí i aviá de rangadas de lois d’aur, una a costat de l’autre et ça faisait envie, e òc a tot lo monde per ça que los vinhairons a-n-aquel moment èran totes roïnats : y avait le phylloxéra.” (J.R.)

“En 1935, un mineur à la retraite touchait de 2 500 F à 3 000 F par an. c’était beaucoup !” (F.J.)

“Et puis, ils avaient du charbon. La Compagnie donnait un avantage en charbon aux mineurs. Elle donnait aussi tant de charbon par enfant de famille de mineur destiné à l'école. A un certain moment, le charbon était réparti dans les maisons par la Compagnie, puis ça s'est arrêté. Le charbon a été déchargé au plateau d'Hymes et c'était à chacun d'aller récupérer sa part. Mes grands-parents ont eu chaque année trois à quatre tonnes de charbon par an, jusqu'à leur décès en 1944. Le mineur était quelqu'un d'envié dans le pays parce qu'il avait un double emploi avec un revenu fixe.” (G.R.-P.)

“Et pourtant, le mineur gagnait 2,50 F à 3 F maximum par jour... Il paraît même — c'était eux qui le prétendaient — qu'avec un mois de travail ils achetaient le cochon.” (J.R.)

“A Ferals, c'était le mineur qui se payait sa poudre. Si jamais il y avait une mine qui ne partait pas, il la récupérait. C'était au mineur de tenir sa poudre. Si une mine était mal faite, ou qu'il y ait eu une défection, le mineur curait le trou — avec une curette en bronze, pour éviter les étincelles — pour récupérer la poudre. Si c'était la Compagnie qui avait fourni la poudre, il s'en serait foutu !” (G.P.)

En 1904, un mineur de fond gagnait 4,32 F par jour et un mineur au jour 3,35 F par jour. Même si le métier était envié, même si de menus avantages étaient accordés par la Compagnie, la vie de mineur était bien loin d'être une sinécure. A la fatigue de tous les instants, s'ajoutait la crainte de l'accident.



Jean-Pierre Granger, entouré de ses ouvriers, à la mine de Ferals en 1906



Les mineurs de Ferals, avec le forgeron de la Compagnie



On reconnaît la corne d'appel, la hache du boiseur, les pioches et les masses, 1906

Les accidents

Les galeries étaient creusés dans le calcaire, elles n'étaient donc pas boisées entièrement. La dureté de la roche n'a cependant pas empêché quelques accidents, dont certains furent mortels.

Dans un numéro de 1899 du quotidien "La France de Bordeaux et du Sud-Ouest", on pouvait lire ces quelques lignes : "Le 22 juillet 1899, survenait un terrible accident aux mines de Ferals de Mondalazac dans lequel deux ouvriers trouvaient la mort. Le troisième échappait à la mort, et est resté estropié pour le reste de ses jours."

"Je me rappelle de deux mineurs qui ont été écrasés par des rochers dans les galeries. Papa disait que de voir ces deux cercueils à l'enterrement, entourés de tous les mineurs, c'était très impressionnant." (H.L.)

Les accidents arrivaient lors des dépilonnages. Au fur et à mesure que la galerie avançait, on enlevait des piliers en bois qui soutenaient le plafond lors des travaux de creusement. Et c'est là que, parfois une partie du plafond s'écroulait.

"Il y a eu un éboulement où un de mes oncles est resté." (G.R.-P.)

Si certaines galeries étaient peu profondes, d'autres comme à Cadayrac et à Ferals, se trouvaient à près de cent mètres sous terre et quelquefois, en plusieurs niveaux. Les piliers en calcaire des étages supérieurs étaient de quatre mètres sur quatre. Aux étages inférieurs, ils étaient de dix mètres sur cinq.

A partir de 1910, il y eut une recrudescence des accidents car les piliers des niveaux les plus bas étaient largement insuffisants pour soutenir la charge de plus en plus élevée des terrains de couverture.

"Je me souviens avoir entendu parler d'un accident : un pauvre homme qui avait été écrasé par un rocher qui s'était détaché dans une galerie. C'était autour de 1917." (Y.L.)

Les galeries ultérieures eurent quatre mètres de largeur et deux mètres cinquante de hauteur. Elle se croisaient perpendiculairement et les piliers naturels étaient de huit mètres sur six ou douze mètres sur quatre, afin d'éviter les éboulements.

Les lampes

Pour rentrer dans la mine, le mineur s'éclairait avec une lampe à huile.

"Elles étaient ovales et plates, on les appelait les *caleths*." (F.J.)

"C'était des lampes à huile de noix avec un couvercle par dessus. Le mineur faisait son huile, à peu près cinquante litres pour une année." (G.P.)

Dès l'apparition du carbure de calcium, dont le prix de revient était deux fois moins cher que celui de l'huile, les mineurs utilisèrent les lampes à acétylène.

La lampe comportait deux réservoirs vissés l'un sur l'autre. L'eau contenue dans le premier tombait goutte à goutte sur le carbure de calcium provoquant sa décomposition et la formation du gaz acétylène.

Celui-ci s'échappait alors par un bec placé à la partie supérieure de la lampe.

Le crochet était muni d'une poignée pour le transport. Un chapeau métallique protégeait la main de la flamme. A Ferals, ce type de lampe fut en service après 1908.



Lampe à acétylène, hauteur 19 cm, poids 1,8 kg

La vie dans les villages

A Solsac, Mondalazac et Cadayrac, l'arrivée des mineurs étrangers au pays avait, on s'en doute, créé une certaine animation.

"A cette époque, la moindre maison était occupée. Il y avait une vie très intense. Le dimanche tout le monde sortait dans les rues et remplissait les cafés. Tout le monde s'entendait bien : les agriculteurs, les mineurs 'étrangers' et ceux du pays." (G.R.-P.)

A Mondalazac, quelques familles avaient des terres, les Burg, les Lacombe, les Solignac, mais ils travaillaient aussi à la mine.

"Au champ des Pergues, il y avait une petite cahutte dans laquelle se trouvait une pompe à chapelet qui alimentait tout Mondalazac en eau de la mine. On l'a bue jusqu'en 1938." (H.L.)

Les cafés

A Mondalazac, il y avait quatre cafés.

"Tous les dimanches, les mineurs étaient cuits." (J.R.)

En 1864, à l'auberge Miquel, on pouvait y souper pour vingt cinq sous.

"Il y avait aussi le café Bories sur la place derrière l'église, et le café de la Canelle, à la place de l'actuelle grange de Solignac." (F.J.)

"Je me souviens du café de Milou et Thérèse. Le dimanche, il était plein. Les gens y jouaient aux cartes." (G.R.-P.)

"A Solsac, il y avait trois bistrotts. Je ne m'en souviens que de deux. Ils ont fermé en 1922 ou 1923, presque en même temps que la mine." (G.P.)



"L'auberge Lacombe était très fréquentée le dimanche." (Y.L.)

De gauche à droite : Sylvie Delmas, Marie Nuti, Séraphin Nuti, Emile Lacombe ; les enfants : Henri, Paul et Emile Lacombe, Thérèse Lacombe, Jean-Baptiste Durand (facteur), X (femme assise), Alice Lacombe (?), X.

Les écoles

Avant l'arrivée des mineurs, une petite maisonnette, à Mondalazac, suffisait pour faire office d'école.

Ensuite, devant le nombre grandissant d'enfants de mineurs, le comte de Lapanouse, propriétaire de terres autour de Mondalazac, fit construire l'école de la Barthe.

"Elle était située à mi-chemin entre le village et les maisons ouvrières. Moi, mes parents travaillaient à la ferme du Colombier et j'allais à cette école où j'ai appris à lire. Nous étions une cinquantaine d'enfants vers 1910." (Y.L.)
"Il y avait deux maîtresses, c'étaient des religieuses. A midi, chacun repartait chez soi. Quand il faisait trop mauvais les parents nous préparaient le casse-croûte et on le mangeait à l'école. On faisait le chemin par tous les temps." (E.B.)

Vers 1900, l'école laïque fut construite à Mondalazac.

"A Solsac, les enfants de mineurs et de vigneronniers étaient mélangés. Il n'y avait pas de différences entre nous. Et puis, il faut dire qu'à l'époque, il n'y avait pas beaucoup de riches. Le mari de l'institutrice que nous avons eu, Mme Cousti, travaillait à la mine." (G.P.)



Une auberge improvisée sur le Causse, 1905
Emilie Granger, Julie Granger, Paul Causse,
Marie Granger.



Elèves de l'école de Solsac, en 1916

De gauche à droite, au fond : Gabriel Puech, Fernand Puech, Joseph Viargues, Sœur Pomarède, Blanche Bennet, Anna Seguin.
Deuxième rang : Gabrielle Viargues, Antonia Calmels, Georgette Bousquet, Maria Puech, Marthe Codomiers, Julienne Bousquet.
Devant : Yvonne Bousquet.



Elèves de l'école de Cadayrac, en 1914

Devant : Mme Déléris, X, Angèle Lavergne, Jean Lavergne, Jean Viguier, Joseph Malricu, Adrienne Méjane, Maria Lavergne, X, X, Georgette Méjane, X, X, Juliette Malricu.

Derrière : X, Yvonne épouse Raffy.

Sur les escaliers : Maria Michel (?), X, X, Maria Foulquier, Zélie Domergue épouse Banide.



Elèves de l'école laïque de Mondalzac, en 1939

Devant : André Vacquier, André Lacombe, Alfred Solignac, Madeleine Boyaski, Madeleine Boriero, Robert Belet, Julia Puech.

Derrière : Albert Vacquier, Jean Tabardel, Paul Solignac, Marthe Vacquier, Marthe Eche, Huguette Tabardel, Léa Puech, Lucienne Eche.

Le pain

Avec les mineurs, sont arrivés les boulangers. Avant la mine, à Mondalazac, le pain se faisait cuire chez la *Sant Pau*.

“Jusqu'en 1920, les gens se faisaient le pain. Au village, il y avait le four de la *Sant Pau*, c'était le four communal. Tout le monde allait y faire cuire sa tourte, les gens se regroupaient pour les y porter. On l'allumait une fois par semaine, et c'était la *Sant Pau* qui y cuisait le pain.” (F.J.)

“C'est à Ferals que les Vacquier ont commencé à faire le pain. C'était l'arrière-grand-père de notre boulanger actuel. Il s'appelait Albert et sa femme Mélanie. Ensuite, ils se sont transportés aux casernes. Puis, après la guerre de 1914, ils sont venus là où ils sont actuellement. Albert et Léa Vacquier ont pris leur succession. Ensuite, ce fut Marcelle et André Vacquier. Maintenant, ce sont Marie-Claire et Jean-Marie Vacquier.” (G.R.-P.)

Les fêtes

“Sur le Causse, nous avions plusieurs fêtes où aller... Il y avait la Saint-Bourrou à Marcillac, la Saint-Jean à Mondalazac, la Saint-Loup à Salles et la Saint-Amans à Cadayrac... On les faisait toutes, et on en descendait du vin !” (G.P.)

Les mineurs, eux, fêtaient en plus leur patronne, la Sainte-Barbe.

“C'était un jour férié, et surtout l'occasion de faire un bon repas.” (G.R.-P.)

A Mondalazac, le jour de la Saint-Jean :

“Il y avait un bal gratuit avec des accordéonistes.” (C.B.)

“Le père d'Angèle Delagnes, le père Bories comme on disait, on l'avait connu comme *batièr* chez nous avant qu'il parte à la mine. C'était un bon joueur d'accordéon. Il nous faisait même danser sur les petits chemins du Causse !” (H.L.)

A Cadayrac, la fête votive avait lieu à Saint-Amans, le premier dimanche de novembre. Pendant la messe, on distribuait de la fouace bénite offerte par les paroissiens. Le soir, il y avait un bal au village.

“Il y avait aussi des fêtes religieuses sensationnelles : la fête-Dieu et la fête du Sacré-Cœur. A la fête-Dieu, on faisait les reposoirs. A Mondalazac, nous en mettions un sur la place de l'église, un autre à la croix de chez Laurens, puis à la croix du chemin de Ferals et le dernier à la croix de Billorgues.” (G.R.-P.)



Camille Boyer, né en 1925 à Cayssac (La Loubière)



Les mineurs, le jour de la Sainte-Barbe, 1906

Et la mine rendit l'âme

A partir de 1922, les travaux furent arrêtés à la mine de Ferals, la dernière à fonctionner.

Quelques années auparavant, la Compagnie avait fait un mélange du minerai de Mondalazac avec du minerai, de bien meilleure qualité, provenant des Pyrénées-Orientales. Mais l'opération s'était avérée peu avantageuse car le coût du transport entre Decazeville et le Causse n'était pas en rapport avec la qualité du minerai qui y était extrait. La Compagnie préféra continuer avec le seul minerai des Pyrénées. Le 29 avril 1931, la société Commentry et Fouchambault de Decazeville demandera à renoncer aux concessions de Solsac et Mondalazac, ainsi qu'à celle de Muret (mine de Cadayrac). Les renoncements seront définitivement prononcés le 1^{er} novembre 1932 pour Solsac et Mondalazac et le 18 novembre 1932 pour Muret.

“Nous avons quitté le Colombier en 1927. On sentait que c'était la fin... La Compagnie prétextait la pauvreté du minerai.” (Y.L.)

“Ça a fermé après la Grande Guerre, dès qu'on a repris les mines d'Alsace et Lorraine.” (H.L.)

“Mon grand-père a été chagriné : une partie de sa vie s'arrêtait avec les mines.” (G.R.-P.)

La triste époque de la démolition avait commencé.

Les pylônes du transporteur aérien seront démontés et vendus comme ferraille.

“A la fin du transporteur, la mine a vendu ses wagonnets. Il paraît que tous les gens des environs en avaient acheté pour faire boire les bêtes.” (J.R.)

Les galeries furent abandonnées. Les agriculteurs reprirent possession de leurs terrains. Ils s'empressèrent de reboucher ces trous béants. Quelques décennies plus tard, une partie des galeries de la mine de Ferals servira à abriter une champignonnière, encore en activité de nos jours.

Quand aux mineurs ils devaient envisager la reconversion.

“Ceux qui avaient du temps à faire ont fini à Decazeville. Avec leur départ, la mine avait bien fini de rendre l'âme.” (F.J.)

“Il y avait Bennet de Solsac qui est parti à Decazeville. Là-bas, il a loué un appartement.” (G.P.)

“Mon père n'a pas voulu aller à Decazeville, il a continué à travailler ici, par là, dans les fermes.” (E.B.)

Après un siècle d'occupation ouvrière, le Causse se vidait lentement de tout ses mineurs.

“Les villages ne se sont pas dépeuplés d'un coup. Quand j'étais petit, il y avait encore du monde à Mondalazac. Ce n'était pas plein comme au moment des mines, mais il y avait encore du monde.” (F.J.)

Petit à petit, l'épopée minière faisait disparaître ses traces. Sur les lieux mêmes de l'exploitation, la nature reprenait ses droits. Chacun savait que cette activité commencée un siècle plus tôt aurait un jour sa fin. Mais personne ne la présageait aussi rapide.

De nombreux mineurs sont partis, entraînant avec eux leurs familles. Quelques-uns décidèrent de rester sur le Causse... Cette région les avait charmés et ils ne concevaient pas de finir leurs jours ailleurs que sur cette terre longtemps nourrie de leur sueur.



La fin...

Une autre vie s'organise

La vie continue...

Les agriculteurs récupèrent leurs terres, les cafés (dont la majorité ont fermé) continuent à être les centres d'animation du pays.

“Le dimanche soir, j'allais à Mondalazac, au café Lacombe, pour y jouer de l'accordéon.” (E.B.)

La petite société rurale du Causse s'organise...

“Pour les courses, il y avait les marchands ambulants qui venaient jusqu'aux villages. Il y avait le Moncet de Villecomtal, le Daurenjou, ainsi que deux bouchers.” (F.J.)

Les artisans arpentaient la région à la recherche de travail.

“A Mondalazac, il y avait Julou, *lo fabre*, et Joulié, le charron. A Cadayrac, le charron s'appelait Garrigues.” (H.L.)

Les cloches des églises continuèrent à rythmer la vie de tous les jours. A Mondalazac, Alfred Solignac et son père faisaient office de sonneurs de cloches.

De nos jours, ce coin de Causse a encore gardé tous les charmes des pays miniers. Un siècle passé à vivre avec les soucis, les peines et les joies des mineurs, ne peuvent s'effacer en quelques années.

Dans la chaleur des rencontres avec les gens du pays, au travers des vestiges miniers, les souvenirs restent.

La mine n'est plus, mais son âme erre toujours sur le causse.

Josef ULLA



Emile Brouzes, né en 1906 à Frontignan de Ferals

*L'ostal,
lo vilatge.
La lenga*

La maison,
le village.
La langue

L'ostal, la familha, lo vilatge

Se nourrir

Bien nourrir son monde, faire en sorte qu'il y ait l'essentiel sur la table tous les jours de l'année, représentait un idéal que toute maîtresse de maison digne de ce nom s'efforçait d'atteindre avec obstination.

Lo pan tendre o dur

“*Ont i a de pan e de vin, lo rei pòt venir.*” Ce proverbe dit bien la valeur que le paysan attache au pain, symbole par excellence du travail des gens de la terre, comme le vin d'ailleurs. Celui qui arrivait à en garnir régulièrement sa table, pouvait s'enorgueillir d'échapper à une certaine misère ancestrale, la plus insupportable, celle du ventre creux, rappelant les hivers de disette de l'Ancien Régime.

Pastar

C'était souvent la maîtresse de maison, *la patrona*, voire la vaillante aïeule, qui préparait le levain et pétrissait la pâte.

A Souyri, on prétend que c'était le rôle du père, relevé par le fils quand ses forces l'avaient abandonné :

“*Aquò èra los òmes qu'o pastavan.*” (M.L.-R.)

Mais tous sont unanimes pour avouer que ce travail était très dur. Il requérait une grande force dans les bras et dans les reins, car la masse de pâte soulevée, retournée maintes et maintes fois, vous entraînait au fond de la maie. Tous les quinze jours environ, on recommençait une fournée. Avec soixante-dix kilos de farine, on tirait dix à douze tourtes, qu'on plaçait en boules dans les “paillasses”, paniers ronds tressés par les hommes avec de la paille de seigle ou des ronces du printemps.

“Lorsqu'il restait un peu de pâte, on fabriquait un gâteau, *l'endessa*. On étalait alors la pâte sur laquelle on répandait de l'huile de noix et du sucre.” (Z.L.)

Coire

La cuisson du pain, opération réservée aux femmes, donnait lieu à un rassemblement autour du four communal du village la plupart du temps, ou bien autour de fours privés, qui pouvait être loués à quelque voisine.

Ainsi la mère de René Perget, née Justine Bertrand, louait le sien près du château de Cadayrac pour “cinq sous la fournée, à condition



Lo gran al granier
Tour de la Vayssière



Zélia Lacan, née en 1903



Saint-Austremoine, croix des vigneron
Le profane et le sacré se mêlent intimement dans ces nourritures symboles que sont le pain et le vin.

d'apporter son bois". Des fagots de buissons constituaient le bois de chauffe en général. Paulette Singlard se souvient qu'à Souyri "presque toutes les familles cuisaient leur pain soit au four communal, soit chez Courtial, quand ce dernier fût trop vétuste. Pour le paiement, on laissait un pain. Mais à partir de 1935, chaque ferme fit construire son propre four. M. Marcenac en a bâti beaucoup.

"En 1945, quand quitèrem de còire comencèron l'escambi : balhavan tantes kilòs de farina e tornava tantes kilòs de pan, lo bolangièr." (M.L.-R.)

Paulette Singlard de rajouter : "On profitait de la chaleur du four pour y mettre à mijoter civets, choux farcis, pommes de terre. On y faisait aussi la fouace et la pompe à l'huile de noix."

Lo pan sacrat

Au moment de le consommer, on pouvait observer un rituel qui confirmait le caractère sacré que prenait le pain : le chef de famille dessinait alors sur l'endroit de la miche un signe de croix avec la pointe de son couteau avant de découper de larges tranches.

De même on inculquait très tôt aux enfants le respect du pain, en leur recommandant fortement de ne pas le jeter, le piétiner, le gaspiller. On y aurait vu une sorte de sacrilège.

Malheur aussi à celui qui posait la miche sur son dos. Elle devait rester bien à plat, telle qu'elle était sortie du four.

La nourriture quotidienne

Les femmes de la maisonnée, maîtresse de maison en tête aidée par ses filles, parfois les servantes, avaient la lourde charge de réunir et de gérer tout au long de l'année, la nourriture familiale. Elles devaient tout à la fois dépenser le moins d'argent possible, donc faire pousser, ramasser, glaner, puis faire durer au maximum les réserves de la ferme, enfin d'en répartir au mieux les portions suivant les besoins de chacun. Bref, il fallait tirer parti des moindres ressources de la Nature.

On l'a compris, la réputation et l'honneur de la ménagère dépendait de son savoir-faire, de son habileté étroitement liés alors, au sens de l'économie, de sa prévoyance, mais aussi de son ingéniosité frisant la ruse, et l'expérience aidant...

Jugez plutôt du genre de conseil que "*la vièlha Domèrga, la Mariton*" comme on la surnommait à Lesclauzade, du temps, "*n'i a cent ans d'aquò,*" où elle était cuisinière, aimait à répéter à la mère de René Perget :

"Quand invitas, mancas pas pel primèr plat de li metre de graissa. Aquò los tamparà. Puèi te daissaran tot lo resta, te'n demorarà pel lendeman !" (R.P.)

"De graissa de pòrc, aquò èra pas çò que mancava dins l'ostal", renchérit René Perget. En effet, outre la graisse employée pour la cuisson, le porc fournissait les salaisons, les conserves, et remplaçait la viande de boucherie, trop chère. Ce qui faisait que le cochon revenait invariablement à tous les repas et en constituait le plat de résistance, hormis la sempiternelle soupe plus ou moins épaisse. L'ordinaire se composait aussi d'œufs cuits au plat (*a la padena*), ou durs, ou *en pascada*, améliorée parfois d'une *ceba* ou d'une poignée de *mossalons*. On confectionnait des *cabecons* avec le lait de vache ou de brebis. La laiterie donnait aux fermiers qui produisaient du lait de brebis, des roqueforts, mais pas les meilleurs, ceux qui ne pouvaient pas être vendus : *lo rafatual* selon l'expression de Mme Georgette Méjane.



L'aiga dins l'ostal, (o.v.s.l.s n° 332, 333)

Suivant la saison, pommes, prunes, châtaignes, noix venaient clore les repas.

A la campagne, les repas étaient entrecoupés par des collations, prise sur place, dans les champs, ou à la maison, quand le temps pressait moins.

Voici à titre d'exemple la nourriture type d'une journée ordinaire :

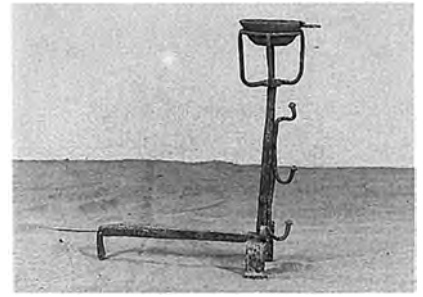
7 h 00 : soupe, *ventresca* ou lard

9 h 00 : jambon ou pâté et fromage

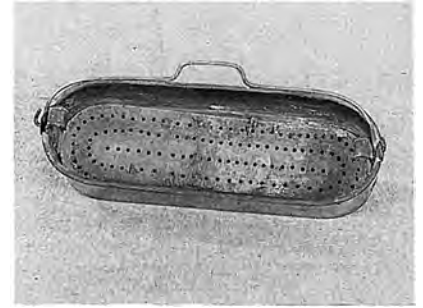
12 h 30 : soupe, légume de saison, viande de porc

16 h 00 : salade et fromage

soir : soupe, lait, pascades ou châtaignes.



Lo landièr, (o.v.s.l.s n° 52)



La peissonièira, (o.v.s.l.s. n° 88)



Lo plat pel peis, (o.v.s.l.s. n° 53)

Grands repas et grands travaux

Les grands travaux saisonniers étaient l'occasion de réjouissances prolongées qui faisaient oublier la monotonie de la pitance ordinaire. Ces jours-là, exceptionnellement fastes, la maîtresse de maison mettait un point d'honneur à affiner sa cuisine, à sacrifier ses volailles et le cas échéant les meilleurs morceaux du cochon.

Paulette Singlard a de bons souvenirs des jours de battage : “On y mangeait bien et y buvait bien, la chaleur desséchant les gosiers. On servait cinq repas : *la sopa*, *los nou oras*, *lo despartin*, *los quatre oras* et *lo sopat*.”

Mme Méjane complète : “On commençait la journée avec le café au lever. Sur le coup de 8 h on mangeait la soupe accompagnée d'une bonne tranche de jambon, à 9 h, place à *la be(g)uda*, c'est-à-dire on buvait du vin avec la fouace ou le “soleil”. A la mi-journée, tous les voisins venus aider étaient invités au repas de fête. Des tablées d'une vingtaine de personnes quelquefois. On servait alors le pot-au-feu ou la poule farcie “à la soupe”, les légumes de saison, le rôti ou la volaille (canard, poulet ou dindon). Puis venaient les fromages faits à la ferme mais aussi roquefort, cantal et, pour finir, *l'endessa*. On dégustait le café et la goutte (eau-de-vie de prune ou de raisin) pour faire digérer. Ensuite, une *be(g)uda* à nouveau. A “quatre heures” on ressortait le jambon, saucisse, saucisson, fromage pour le goûter. On apportait la salade dans un grand plat. Tout le monde piquait dedans.

Sans oublier *lo pastís*, la tarte aux prunes. Au souper, on mangeait les restes de midi.”

“Tout cela accompagné de blagues et de chansons” conclut Paulette Singlard.

Traditions culinaires

Mardi gras avait inspiré les chansonniers :

“*Adius paure Carnaval tu te'n vas e ieu demòri per manjar la sopa amb d'òli e las favas amb de sal.*” (P.S.-D.)

Lo luns gras désignait en fait le mardi gras, journée de ripailles célébrées par la confection de rissoles grasses farcies de saucisses, ou de rissoles aux pruneaux ou aux pommes.

“*Lo luns gras, aquò èra un carnaval, aquò èra la fèsta. E lo jorn de carnaval, aquò èra las filhas que cercavan de jun'òmes. Alara, las filhas fasián de raujòlas. Aquò èra una pastissariá ont li metián de prunas o de pomas... Fasián de raujòlas grassas e las filhas prenián la raujòla e quand avián causit lo jun'òme, aquel pagava a biure, e las filhas pagavan la raujòla. E la raujòla jamai èra pas sala, èra totjorn propreta. La metián dins la pocheta entre lo mocador e la pencheta.*” (A.B.)

Ordonnance rédigée par un médecin du Causse par une femme en couches

“Tant que l'évacuation des lochies, ou la perte consécutive des couches sera abondante, il convient de se borner à faire observer une diète médiocrement sévère, c'est-à-dire à ne permettre qu'une petite quantité d'aliments légers doux et faciles à digérer, comme des bouillons faits avec le veau ou la volaille, des crèmes de riz ou de gruau⁽¹⁾, et des fruits cuits ou confits ; à seconder ce régime peu nourrissant par l'usage d'une boisson appropriée, telle qu'une forte décoction de racines de chiendent sur chaque livre de laquelle on fera fondre une demie drachme de tartre vitriolé (sel médicinal) et une demie cuillerée de miel pur, que la consultante boira hors de froid, par petits verres, lors de ses légers repas, et par l'emploi de lavements laxatifs assez répétés pour procurer deux ou trois selles par jour. On préparera d'abord ces lavements avec une décoction de mauves ou de pariétaires⁽²⁾ ou de graines de lin ou de son de froment, à laquelle on ajoutera, pour chaque lavement deux ou trois cuillerées de miel commun. On saisira pour donner ces lavements des intervalles où la consultante ne sera pas moite ou ne transpirera pas sensiblement. Si les lavements laxatifs ne produisaient que peu d'effet, on les rendrait légèrement purgatifs, en y faisant infuser, pour chacun, depuis deux drachmes jusqu'à une demie once de follicules de séné⁽³⁾. Durant le même temps il est essentiel de faire téter la consultante assez souvent, par quelque petit chien.

Dès que la perte aura cessée, ou du moins notablement diminuée, la consultante passera à l'usage du petit-lait, préparé comme il suit : dans une livre de petit-lait, bien clarifié et chaud, faites infuser pendant toute la nuit, une drachme et demie de follicules de séné, de fleurs de sureau, de sommités de caille-lait⁽⁴⁾ jaune, et de sommités de menthe poivrée, de chaque une pincée ; le lendemain matin, faites fondre une drachme et demie de sel d'epsom et une cuillerée de miel pur. Laissez refroidir. Coulez. La consultante prendra, chaque matin, à jeun, la collation partagée par trois parties égales, à une petite heure d'intervalle l'une de l'autre. De six en six jours, ce petit-lait sera rendu purgatif décidément, en y faisant infuser une demi-once de follicules de séné, au lieu d'une drachme et demie, et en y faisant fondre une once de sel d'epsom⁽⁵⁾ et deux onces et demie de sureau au lieu d'une drachme et demie de sel d'epsom, et d'une cuillerée de miel.

Pour la femme de Pouget, de Limouse de Cadayrac, 26 octobre 1813.”

1 - Gruau : grains de céréales dépouillés de leur enveloppe corticale par une mouture incomplète.

2 - Pariétaire : plante herbacée croissant près des murs ; appelée aussi casse-pierre, peremuraille.

3 - Séné : supposé désigner dans ce cas précis : le globulaire, purgatif que l'on rencontre sur le causse Comtal, autour de Cadayrac (Renée Calvet).

4 - Caille-lait : ou gaillet, plante herbacée commune dans les prés, à petites fleurs jaunes ou blanches.

5 - Sel d'epsom : sulfate de magnésium.

“Le dimanche de carnaval, les auberges offraient gratuitement les rissoles à leurs clients. Le jour des Cendres qui suivait, les femmes débarrassaient scrupuleusement marmites, poêles, casseroles de toute trace de graisse, et préparaient toute la maisonnée à entrer en carême, ne servant pendant les quarante jours d'abstinence très sévère, que laitages, œufs, pascades. La morue était au menu des plus riches. Très chère, elle n'était pas à la portée de tout le monde.

Le jour de Pâques marquait la fin des restrictions, aucune famille n'aurait manqué de saluer le retour du gras en accueillant dans une liesse communicative, le fameux bœuf de Pâques.” (P.S.-D.)

Se soigner

Au début du XX^e siècle, et a fortiori au XIX^e siècle, la population rurale a dû payer un lourd tribut aux maladies et à la mort. Conséquence d'une part de conditions de vie très dures, d'une hygiène déplorable, favorisant la contamination, contre laquelle les femmes particulièrement ne savaient pas ou ne voulaient pas lutter du fait de nombreux préjugés, de croyances, de superstitions très ancrées dans les esprits. D'autre part, elle a été pendant très longtemps confrontée à un désert médical et une médecine impuissante, à laquelle on ne recourait qu'en cas d'extrême urgence, autrement dit dans les cas désespérés. Témoin, cette ordonnance de 1813 rédigée par un médecin du Causse pour une femme en couches qui venait vraisemblablement de perdre son nouveau-né (cicotre). La méthode thérapeutique employée par ce médecin semblerait être celle en usage au 18^e siècle : agir “sur les humeurs”, faire suer (sureau), faire uriner (chiendent), purger (séné).

Les femmes garantes de la santé

“Les gens allaient rarement chez le docteur. On se soignait avec des remèdes de plantes dont on se passait les recettes...” Toute la traduction de l'état d'esprit des familles paysannes du début du siècle, face aux multiples souffrances de la vie, est contenue dans cette réflexion de Mme Singlard, de Souyri.

Comme bon nombre de mères de famille, elle n'a dû compter souvent que sur elle-même ou sur le savoir-faire de voisines plus expérimentées, vieilles ou matrones. Ainsi ces femmes connaissaient et appliquaient, à longueur d'année, une infinité de recettes : il y avait celles à base de plantes et d'herbes, celles employant des produits divers, enfin celles reposant sur un pouvoir mystérieux. En voici quelques-unes, parmi les plus utilisées :

. Contre les piqûres d'insectes (guêpes, taons...) : “Pour parer au plus pressé... il fallait couper trois tiges d'herbes différentes et en frictionner la partie après avoir retiré le dard, ou, si on trouvait du plantain à proximité, on écrasait la feuille afin d'extraire la sève qu'on posait sur la piqûre.” (P.S.-D.)

. Contre les piqûres de plantes (orties, pastanaque...), on appliquait la même méthode avec une feuille de lys. (P.S.-D.)

. Les coupures étaient soignées avec des feuilles de lys macérées dans l'eau de vie, avec les fleurs d'arnica aussi. (P.S.-D.)

. Faire mûrir un panaris demandait une petite préparation. “On prenait un œuf cru, puis on enlevait délicatement la coquille de manière à conserver la peau qui sépare la coquille de l'œuf à proprement parler.

Ensuite, on enveloppait le doigt ou l'orteil, de cette peau, sans serrer, côté glaire sur le panaris... La garder le plus longtemps possible..." Très efficace d'après Mme Singlard.

. Pour retirer une épine dans un membre, on faisait une compresse avec du fiel de cochon (verrat) qui a macéré par moitié dans un flacon avec de l'eau de vie de marc. (P.S.-D.)

. Contre les coliques générales, alors là, c'est toute une histoire... Car on n'avait rien trouvé de plus efficace que le bouillon blanc de vipères... Paulette Singlard se remémore la scène : "Je revois mon père, grand chasseur de ces reptiles, en rapporter au bout d'un bâton. Sitôt tuéas, il prenait soin de leur couper la tête et la queue afin que le venin ne se propage pas dans le corps de l'animal. A l'aide de deux bâtons fourchus, il les écorchait, comme des lapins, en retirant de la même façon les entrailles, et déployant un papier gras de boucherie, il recouvrait la colonne vertébrale de sel. Il pliait le papier et l'accrochait aux poutres. Mélangé plus tard à un bouillon de légumes, c'était efficace aussi bien pour les gens que les chevaux, ainsi que pour la délivrance des vaches. Le village entier venait en chercher."

. Contre les rhumes, "le mal de côté", on faisait de la tisane de suie. On en renfonçait l'effet par la pose de ventouses. (P.S.-D.)

. Contre la grippe, les gros rhumes, M. Perget privilégiait le grog : il faisait bouillir une "bonne rasade" d'eau de vie, y ajoutait des pierres de sucre, puis plongeait dans la préparation un tisonnier rougi.

"Aquò vos emportava la gula, padí !" (R.P.)

Son absorption déclenchait d'importantes sudations qu'on accélérât en se mettant sous des édretons, et tout habillé encore.

. La bronchite était soignée avec des cataplasmes à la moutarde confectionnés comme suit : on étendait sur la table un linge mouillé, qu'on enduisait d'abord de farine de lin, puis de moutarde piquante, ceci devant, derrière. On appliquait ensuite ce cataplasme sur la poitrine et on serrait avec un bandage. "Ça piquait, brûlait presque la peau..." se rappelle Mme Méjane.

Par ailleurs, il était une autre façon de pratique médicale, issue de croyances, de superstitions, donc de préjugés le plus souvent, que les femmes exerçaient plus volontiers sur les enfants, afin de les prémunir du Mal.

En voici quelques illustrations significatives grâce au témoignage de Georgette Méjane et de sa sœur Adrienne de Cadayrac : "Quand nous étions enfants, enfin presque jeunes filles, notre mère nous obligeait à porter au bras, tous les ans, au printemps, la mouche de Milan. Ça avait l'aspect d'une grosse pastille noire, molle, un tantinet visqueuse... déjà... C'était laid ! On la cachait sous la manche, et puis surtout ça nous faisait mal, ça nous démangeait et on essayait toujours en cachette de la retirer... En fait elle tombait d'elle-même, au bout d'une semaine..."

La mouche de Milan était un vésicatoire destiné à épurer l'organisme, "tirer les humeurs", notamment chez les jeunes filles pubères. Georgette et Adrienne ne semblent pas avoir été les seules à l'époque, au début du siècle, "à subir" la mouche de Milan, du moins à Cadayrac.

"*A ! e la civadilha*", elles s'en souviennent, de cette espèce de poudre contre les poux — bien avant l'emploi du pétrole — qu'on achetait chez le pharmacien : "Elle faisait perdre la vue", disait mémé Césarine, leur grand-mère, qui prétendait "qu'il ne fallait pas tuer les poux, car ces bestioles tiraient aussi le mauvais sang... !" Mémé Césarine croyait fortement au passage des maladies du corps dans un corps animal.



Georgette Méjane, née en 1908 à Levallois-Perret

Les coutumes liées à la religion

Lo curat

Les gens étaient très croyants et vénéraient leur curé. Celui-ci était souvent invité à la table des paroissiens. Il venait tous les ans bénir le bétail, les terres, les volailles, les abeilles... Le jour où il apportait le viatique aux personnes âgées ou aux malades, il passait la journée dans ces familles en compagnie d'un clerc, surtout dans les hameaux. Les fermiers aisés ne venaient jamais aux messes du dimanche sans apporter du lait, du fromage ou des volailles. Suivant leurs moyens tout le monde donnait, surtout au moment de l'abattage du cochon (*lo present*).

Los marguilhièrs

Le service de l'église était assuré par deux marguilliers et deux marguillières.

"I aviá de marguilhièrs e de marguilhièiras. E les remplaçavan cada an."
(L.L.)

Les marguillières assuraient l'entretien de l'église, le lavage et le repassage des linges sacrés. Tous les ans, les uns et les autres faisaient une collecte auprès des paroissiens. Celle des hommes permettait d'acheter des flûtes de pain pour le dimanche de la Trinité ; apporté dans de grandes corbeilles à l'église, il était béni pendant la messe. A la sortie chaque famille prenait une ou plusieurs flûtes suivant l'obole faite. Ce jour-là on en mangeait mais on en gardait toujours un morceau que l'on mettait par tradition au fond d'un grand tiroir de la table de cuisine ; ce pain béni ne périssait jamais. Celui de l'année précédente était jeté au feu pour la protection des lieux. Les marguillières, quant à elles, demandaient de l'argent pour l'achat de fleurs, l'entretien et le renouvellement du linge servant au culte.

Las processions

Les processions étaient nombreuses. A Souyri, à la Saint-Marc, on allait à la croix du *Labòt*. Pour les rogations, trois jours avant l'Ascension, on allait le premier jour au *Calcadís*, le deuxième à la croix de l'école, le troisième au *Fontàs*. A Cadayrac, à la Saint-Blaise, on allait dire des prières et chanter des cantiques à la croix de la Garde, de la Borie, du Moulin... Ces messes et processions étaient faites pour les biens de la terre. Hommes et femmes les suivaient en chantant les litanies des Saints, en latin.

"Amont sus la plaça de Salas, anàvem vers aquela Vièrja, fasiám lo torn e tornàvem dintrar." (L.L.)

"Cada fèsta aviá sa crotz." (P.S.-D.)

Le temps qu'il faisait aux rogations préfigurait dans la croyance populaire le temps de la saison d'été. Premier jour, les foins ; deuxième jour, les moissons ; troisième jour, les vendanges :

"Los ancians disián que las rogacions prefiguravan lo temps que fariá los meses d'estiu. Lo temps que fasiá lo luns, aquò seriá lo temps del fen, lo temps del mes de junh. Lo març, lo temps de la meisson, e lo mecrés, lo temps de las vendémias." (P.S.-D.)



Vierge, Saint-Austremonie



Los marguilhièrs

Cougousse, 1942, sous le dais. Monseigneur Challiol, évêque de Rodez
Les fabriciens : Louis Droc. Bernard Combes de Patris et derrière, Henri Revel du Mas de Cougousse, Jean Lacombe de Gourgean.



Mariage d'Augustine Delmas, de Cadayrac et d'Adrien-Paul Méjane de Muret, 1905

1^{er} rang : accordéoniste, M. Batedou (Muret), Gabrielle Brengues, M. Batedou (frère du premier), Thérèse Blazy, le marié, la mariée, Auguste Delmas, Césarine Brengues, épouse Delmas, Baptiste Méjane.

2^e rang : Sophie Delmas épouse Caulet, Louise Caulet, Antoine Hot, Marie Méjane épouse Hot, Angéline Brengues épouse Blazy, M. Blazy, Camille Cabrol, M. Sansac, Clémence Burguière, Hortense Viguier.

3^e rang : Auguste Hot, M. Burguière, Mme Brengues.

4^e rang : M. Sansac, Baptiste Méjane, Mélanie Ricome épouse Méjane, M. Domergue.

5^e rang : M. Sansac, M. Viguier, Louise Hot épouse Méjane, Marc Méjane, Rémy Cabrolier, Eugène David.



Mariage de Léon Berthomieu et de Marie Rey, à Séveyrac, 1927 ou 1928

Assis : les Durand, de l'Issalinie, les grands-parents Berthomieu de l'Issalinie, X, X enfants non identifiés.

Debout : X, X, Auguste Ginestet de Séveyrac, Ricard, de Balsac, Mme Plenecassagne, les mariés, Henri Plenecassagne, M. et Mme Rous, frère d'Adrien, X.

3^e rang : X, Henri Rous, X, M. et Mme Bouyssou, de Clairvaux, Agnès Ginestet (mère de Germain Onrazac) Eugène Berthomieu (père d'Yvonne Garibal), les enfants : Rosette et Zéphirin Plenecassagne, Mme Dominicé, de Balsac.

4^e rang : M. Guizot, de la Carnicousie, X, X, M. Bonnefous, de Balsac, X, X, X, Charles Teyssède, Mlle Babec, de Balsac, l'accordéoniste, X.



Charivari Caviale, à Salles, vers 1944

"Lo carivari, aquò's quand i a dos viuses que se tòrnan maridar, o mème pas qu'un. L'òm se deguisa. L'un fa la femna abilhat en femna. L'autre es abilhat en òme. Tòtes son deguisats coma una nòça, e de musica : de casseròlas, de bruch... duscas pagan un còp a biure." (H.-Z.P.)

"De vièlhas casseròlas, de farrats. Mèmes aviàn pres un tractor amb un rotlèu remplit de pèidas !" (R.P.)



Saint-Austremoine

Il y avait aussi les processions du Saint-Sacrement pour la fête-Dieu et la fête du Sacré-Cœur. Les familles faisaient près de chez elles des "repositoires", tables sur lesquelles on mettait des nappes blanches, des chandeliers, des fleurs épinglées sur les nappes."

"Per la festa-Dieu o lo 'Sacré-Cur', fasiam de repositoers defòra. Ne fasiam un davant lo convent, e un autre a la Vièrja, amont." (L.L.)

La procession partait de l'église et faisait le tour des repositoires. Le curé portait le Saint-Sacrement sous le dais porté par quatre marguilliers, deux sortants, deux nouveaux. C'était leur seul travail et c'était aussi un honneur. Un enfant de chœur encensait. Les petits enfants en aubes ou en habits rouges jetaient sur les repositoires des pétales de roses qu'ils portaient dans de petites corbeilles attachées à leur cou par un ruban. A Pâques, on faisait un reposoir dans l'église avec beaucoup de fleurs.

Devotions

Lorsque les enfants "avián los vèrmes", on les amenait à Saint-Martin-de-Limouze. Pour les enfants énurétiques, c'était Saint-Austremoine :

"Menàvan lo dròlle a Sant-Estremòni. Après, agachavan de veire lo curat de la parròquia. Lo prenían a la messa o a vèspre. Lo curat li fasiá baisar las reliquias e la familha doniá una messa." (H.-Z.P.)



Fête-Dieu, Salles, faubourg, environ 1942



Inauguration de la croix du Calcadis, Souyri, 1942

Lo sonièr

Les cloches de l'église n'étaient pas là seulement pour annoncer les offices, elles rythmaient l'existence de l'ensemble de la communauté.

Las finidas

“Per sonar la finida, atapàvem la campana, la colàvem que la campana se podiá pas brandir, ni d'un costat, ni de l'autre. Alara, atapàvem lo batalh amb la man, e fasiám : PAM. Per una finida, començàvem de sonar nòu còps. Alara lo monde disiá : — Té, quauqu'un es mòrt !” (C.M.)

Las batejalhas

“Quand batejavan, tornavi colar la campana, e trilhonavi amb lo batalh e la man, e drin, drin, drin, drin, drin.” (C.M.)

Las nòças

“Per una nòça, sonavi a tota volada, amb la còrda.” (C.M.)

Nadal

“Per Nadal, trilhonàvem. Los trilhons, èra simple : lo primièr jorn ne sonavi un, lo lendeman ne'n fasiá dos, puèi tres, quatre, duscas a Nadal.” (C.M.)

Los auratges

“Ai ajut sonat quand tronava.” (C.M.)

Pagar lo sonièr

Le service du *sonièr* était apprécié de tous et était rétribué soit en argent, soit en nature :

“Lo sonièr (campanièr) passava l'oire dins totes los ostals que produisián de vin. N'i en balhàvem una brava semal, de còp doas. Òm disiá que d'ont mai ne ramassava, d'ont mai se levava matin per enviar los obrièrs a la vinha (...) per sonar l'Angèlus... Mesclava tot lo vin del país dins la mema barrica.” (J.D.)

Los paures

Nos campagnes au début du siècle et jusque dans les années 1950 étaient sillonnées par un nombre considérable de mendiants et de bohémiens. Les femmes les accueillaient plus volontiers que les hommes. Mais les jeunes générations ne semblaient pas vouloir entendre leurs boniments de la même oreille que les anciennes :

“Aquò èra un abituat que passava. En arrivent, diguèt en s'adressent a la mamà :
— *Mestròta, me donaretz a biure ! Ieu, èri en-pr'aquí, i respondèri a la plaça de la mamà :*
— *D'ont venètz ?*
— *Veni de Salas.*
— *Avètz set ! E ben, vos mancava pas d'aiga tot lo long del camin !*
— *O ! aici, aquò serà coma alhurs. Los joves valdran pas los vièlths !*

Mais on finissait par donner un croûton de pain, car *coma disá Falipa*, *“la pauretat aquò èra pas un vici.”* Le pauvre disait un pater en guise de remerciement, sur le pas de la porte. Toutefois cette pratique avait tendance à s'estomper dans les dernières années : on entendait alors bougonner plus que réciter :

René Perget, de Cadayrac, en témoigne :

“Dins ma joinessa, i aviá de mendiants que passavan pels ostals. S'arrestavan davant la pòrta, marmonejavan un pater, e se lor donavan pas res, vos soetavan una panierada de grolhas al cuol.” (R.P.)

Certaines maisons réputés pour leur hospitalité étaient régulièrement visités par les mendiants :

‘Aquò es la mamà que o m’a contat, l’ai pas viscut, ieu. Alara a l’epòca, en 1893 en praquí, i aviá bel còp de mendiants que passavan cada jorn, los paures. Fasián lo torn de Souyri, demandavan l’aumône e puèi lo ser vengut, anavan colchar amont a l’escura bèla. E alara totes montavan e ma grand-mèra, aquò èra de costuma que cada ser disiá : — ‘Filhas, metètz la taula pels paure.’ Cada ser aquò èra lo mème refrain.

Ma grand-mèra e puèi la mamà èran de monde generoses, e donavan a manjar als paures. A l’ostal i avá doas taulas, una de longa, e una de un pauc pus pichona. Èran les habitués, quatre, cinq. Pas que d’òmes, de fenma pas jamai. Non, me’n soveni pas de fenma ! I aviá Cazes, Jacas, Mathieu, le petit François, le Marseillais... Lor donavan cada ser de sopa, benlèu quicòm mai...’ (M.C.-C.)

Mais ces vagabonds étant souvent portés sur la bouteille, il était plus prudent de leur confisquer les allumettes :

‘Èran pas totjorn tres catoliques. Cazes èra capable de vos fotre un pic quand aviá begut un còp... Alara mon père, parés que lor disiá : — ‘Daissatz-me totes los sacs’, perque i podiá abure d’alumetas, riscavan alara de far de sotisas.’ (M.C.-C.)

Pendant on était compréhensif et on s’efforçait de donner un gîte à chacun :

‘Quand aviá begut e que riscava de far de sotisas, lo paure papà l’atrappava per las calças e l’anava portar a la sot dels pôrcs. I metiá un pauc de palha en di(g)uent : — ‘Deman matin, anirà melhor ! E lo lendeman, èra garit !’ (M.C.-C.)

La mort de “Canabòls”

Et c’est au fond de ces étables, refuges d’une nuit, que la mort pouvait surprendre le gueux dans son sommeil. Telle fut la triste fin de *Canabòls*, enfin triste... façon de parler :

‘Aquel qu’apelavan Canabòls moriguèt amont, dins l’escura d’Asorens. E i aviá un menuisièr, Mazars s’apelava aquel d’aquí, èra un pauc coquinàs ; aquò’s el que li fasquèt la bière, enfin la caissa. E quand l’anèt metre en bière, li pausèt a costat d’el, dins la bière, un pinton de vin e un paquet de tabac e s-o ditz : — ‘Aquí n’as per far lo viatge’ !’ (M.C.-C.)

Voilà toute l’oraison funèbre du pauvre *Canabòls*, peut-être le plus célèbre des chenapans de Souyri.



Mélanie Chayriguès, née Foulquier, grand-mère de Marguerite Cenreaud



Marguerite Cenreaud, née Chayriguès en 1912

Colporteurs et petits métiers ambulants

A la différence des mendiants, simples vagabonds, qui ne proposaient aucun service en contrepartie du gîte ou du couvert, les colporteurs, eux, étaient des marchands ambulants, des artisans réparateurs de petits objets usuels, qui se déplaçaient de ferme en ferme, poussant leur attirail au gré des chemins, par tous les temps. Ils apportaient par la même occasion les nouvelles du pays.

Los cadieraires

“I aviá los gitanes que passavan davant la guèrra per far de cadieiras. Aquò èra d’Italiens. Passava una equipa, e pas qu’amb una acha, un cotèl a duas mans, una plana, una virona... fasián los traucs e t’avián lèu facha una cadieira ! E bastissían bien è ! Amb de palha, de jonquina. N’ai agut fatches far un parèlh de còps. Calí crompar de fraisses o de cerièrs. Las cadieiras que fasquèron aquel monde durèron un briu.” (F.C.)

L’estamaire

Le rétameur était spécialisé dans la remise en état des couverts en étain — ou plus vraisemblablement en alliage fer-étain — des divers ustensiles de cuisine, usés, ternis, parfois piquetés par la rouille. Une fois ces derniers frottés sommairement avec un chiffon sec, le rétameur les saisissait avec de longues pinces pour les tremper dans le métal liquide bouillonnant, dans des chaudrons posés sur des trépieds. Il les retirait presque aussitôt, et les faisait sécher à l’air libre un bref instant, toujours au bout de ces pinces.

Le rétameur avait mauvaise réputation :

“L’estamaire passava. Èra car. Vos estamava las forquetas, los vièhs coi-res, los vièhs pairòls... Mès vos estamava lo porta-moneda tanben !” (F.C.)

Lo parapluèjaire

Les *parapluèjaires* remplaçaient les baleines cassées des parapluies :

“N’ai vist passar tanben de parapluèjaires, ieu ! Los c’racas sustot fasián aquò...” (F.C.)

Lo caifà

Le *caifà*, du nom d’une marque de café, c’était l’épicier ambulant. Pendant la guerre de 1914, des marchands espagnols parcouraient aussi la région avec une voiture à cheval. Ils passaient à Cadayrac, se souvient Mme Méjane. Ils paraissaient mieux achalandés car ils vendaient des fruits. Ils ramassaient aussi les œufs dans les fermes.

“Me rapeli quand lo caifà passava amb un carreton, butava aquò, dava-lava pel camin d’Asorens, fasiá lo torn de Souyri... Aviá una espeça de trompeta e apelava : tut-tut ! tut-tut , tut-tut ! Portava un pauc de café, de sucre, de biscuits, e de fial per coudre, un pauc de tout... Per tirar la carreta, n’i aviá qu’avián un canh.” (F.C.)

L'amolair

Poussant lui-même sa meule à aiguiser, montée sur roues ou la conduisant comme une bicyclette, assis derrière sur un petit siège pliable, le rémouleur se rendait dans les fermes pour affûter couteaux, ciseaux, faucilles... Une fois sa meule calée, il lui donnait l'impulsion nécessaire à l'aide d'une pédale, après quoi il travaillait les lames.

Lo pelhaire o lo pelharòt

"A aquel d'aquí amassava las pèls de lapin, de cabra... Trompetava tanben. I balhavèm la pluma, tot ! Cridava : — Pèl de lèbre, pèl de lapin !" (F.C.)

Lo racomodur de faiença

Les petites gens constituaient sa clientèle principale car ils n'avaient pas les moyens de racheter la vaisselle ébréchée ou cassée. Il rafistolait grossièrement les plats, les assiettes à l'aide d'une colle et d'agrafes. On appréciait la solidité plus que l'esthétique. Il poussait sa chansonnette en arrivant dans les fermes : "Je suis le racomodeur de faiences et de porcelaines, je racomme les objets de valeur, je racomme aussi tous les cœurs..."

Ces petites gens, considérés comme des marginaux, avaient inspiré un adage qui reste dans les mémoires : "*Totes aquelses mestiers en 'aire', valan pas gaire.*"



1



2



3

Même si les visiteurs étaient nombreux dans les fermes et les hameaux isolés, c'est au *vilatge* qu'étaient regroupées les institutions de la sociabilité rurale : l'épicerie, le café, la poste.

1 - *Lo portur*. Jean-Baptiste Durand.

2 - *L'espiçariá*. Valérie Maviel née Viguièr, Anna Loubière, Marthe Viguièr née Eche, Jeanne Andrieu née Loubière. Vers 1930.

3 - *Lo cafè*. Lapanouse, grand-père, Trémouilles, enfant Roger Perrard, Henri Bouzat, Grimal, Revel, père de Lucienne. Vers 1930.

Distractions

Les jeux des enfants

L'aire de jeux des enfants, à l'époque, c'était l'extérieur. L'espace illimité qu'offrait la nature environnante, ou bien le périmètre limité des cours de fermes, des places de villages, des cours d'école pour ceux qui avaient la chance de la fréquenter. On jouait avec les moyens du bord. Autrefois les jouets n'existaient pas, il fallait "se les fabriquer". Un morceau de bois, quelques pierres, une paille et surtout beaucoup d'imagination, suffisaient à combler de joie les gamins.

La cabreta

Mme Méjane nous plante le décor : une fourche de bois plantée dans le sol, *la cabra*, un petit morceau de bois posé dessus, en forme de V renversé, *lo cabrit*. Le jeu consistait à se placer assez loin de la fourche, et le but était de lancer un bâton sur la fourche pour faire tomber *lo cabrit*.

Los molins d'aiga

"Far un molin sus un riu, aquò èra nòstre amusament quand èrem pichons. Fasiam un forcat que plantàvem de cada costat de la besal. Preniam una barra, la traucàvem... Decopàvem de lenguetas de boés, e copàvem aquò en quatre... Una crotz per far virar aquò per l'aiga..." (A.B.)

"Òc-si-ben, quand ploviá aviam fach un molin per metre dins l'aiga. I a de regas pels prats aici que, quand plòu rajan. Fasiam un baratge, aquò viraba bien..." (R.P.)

Los estuflòls

"Apelàvem aquò una cantarèla. Se fasiá amb un bocin de boés, d'aquela longor. Preniam de fraisse. Ne copàvem, pas que l'escòrça. E i tustàvem dessus amb lo cotèl. Se sortiá. E après a la cima del boés, l'aplatissiam. Un trauc, tornàvem metre l'afaire, lo bocin d'escòrça qu'aviam sortida e estuflàvem amb aquò..." (F.C.)

La gaudufa

"Aquò èra un bocin de boés, una ponja ponjuda, amb una ficèla, estortilhada tot lo torn juscas a la mitat. La lançàvem e tornejava..." (F.C.)

La capture des insectes

Les jeunes garçons espiègles éprouvaient un malin plaisir à déloger les grillons, avec force patience et ruse à l'appui. C'était "la traque" favorite des petits bergers désœuvrés, observateurs des moindres tressaillements de la terre :

"Grelh, grelh, sòrt de ta cava que fa solelh, disiam en lo fissant ambe una èrba, una palha... Sortissia per que la cava es pas bèla. Aprèssa, los atalàvem per cobles. Aquò èra un trabalh de paciènça. Amb un bot de fial lor fasiam rabalar un carreton. Aquò èra un bocin de boés, un calòs..." (R.P.)

Quand ce n'était pas d'essayer de transformer les hannetons en avions, en leur enfonçant une paille dans le derrière...

Dans un autre genre de distractions, Mme Méjane évoque chat perché, *las rescondudas*, autrement dit cache-cache, la marelle, et l'hiver, les glissades sur la mare gelée de Cadayrac.



Salles, école laïque, début de siècle



Salle, école des frères, début de siècle



Pont-les-Bains, 1912
 Devant : 7^e : Agar, de Mernac, 8^e : Dauny, de Fontcoussergues.
 Derrière : 2^e : Fontanier, de la Roque, 6^e : Laporte, du Monteil

Salles, école privée des filles vers 1915

Devant : Jeannette Boyer, Valérie Viguier épouse Maviel, Elise Cabrolier épouse Ramette, X.

1^{er} rang : Mme Constans, Marguerite Constans, Germaine Alibert épouse Maillard, Rose Raynal, X, X, X, Henriette Vidal, Maria Portal (*de Portal de las Vacas*), X, X.

Debout : une institutrice, Marguerite Viguier épouse Daurenjou, Juliette Issanchou épouse Rouvellat, Raymonde Vidal, X, Berthe Vézy, Yvonne Issanchou épouse Combacau, Lucienne Solignac, une institutrice.

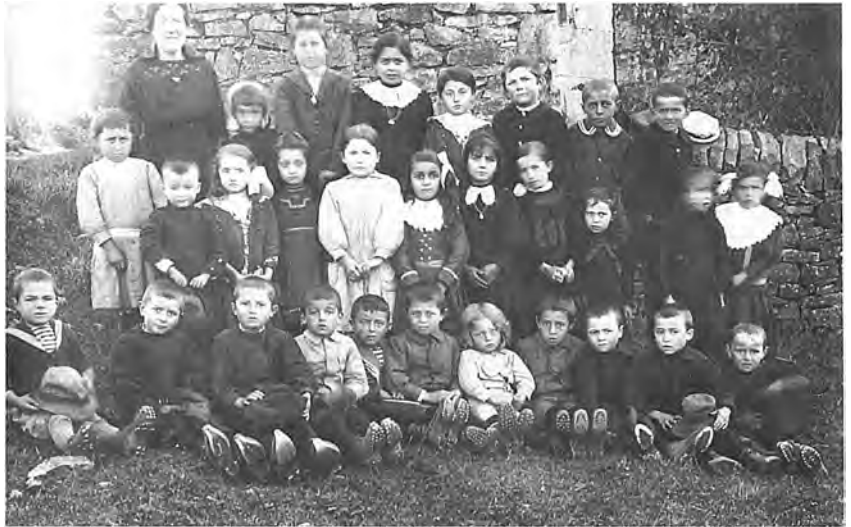


Ecole de Souyri, 1920

Assis : Fernand Redoulès, Elie Caulet, Firmin Malgouyres, Henri Massoubeyre, Jean Marce nac, Fernand Chayriguès, Claude Chayriguès, Emmanuel Chayriguès, Armand Foulquier, René Foulquier, Elie Costes.

2^e rang : Juliette Bonneviale, Jean Foulquier, Alice Gabriagues, Marguerite Chayriguès, Suzanne Lacan, Louise Garric, Hélène Gombert, Maria Maurel, Yvonne Bertrand, X, Emma Berthomieu.

3^e rang : l'institutrice Mlle Latapie, Yvonne Vernhes, Elisa Bou, Gabrielle Gombert, Mar cello Gabriagues, René Bertrand, Paul Marce nac, Alphonse Costes.



Ecole de Pont-les-Bains, 1939

Assis : Henri Sagnes, Jean Cueyes, Henri Durand, Jean Marty, Georges Cazals, Albert Berthomieu, Eugène Roux.

Debout : Marcel Durand, Paul Causse, Maurice Dauny, André Carles, Raymond Cazals, l'insti tutrice, Paul Croizat, Henri Berthomieu, Henri Dauny.





Lo jòc de las quilhas, Seveirac

Les jeux des adultes

Il faut préciser d'emblée que les jeux étaient l'apanage des hommes. Une femme qui se respectait devait se tenir à l'écart de cette forme de distraction, de plaisir. C'était la règle... du jeu précisément.

Parmi les jeux à caractère sportif, les hommes de la région semblaient avoir une prédilection pour les parties de quilles, traditionnellement disputées le dimanche, à la sortie de la messe.

Quant aux jeux "de réflexion", disons, la belote l'emportait ainsi que la fameuse *borra*, aujourd'hui abandonnée, peut-être à cause de son côté *borsicon*.

"Podètz pas jo(g)ar a la borra sans moneda. Se jo(g)ava amb un jòc de cartas normal, trenta-dos cartas, mès totes las cartas i jo(g)avan pas. Lo rei aquò i lo pus fòrt, la dama, lo vailet, l'ase... La mesa començava a un Franc, mès aquò montava vite... Arribava facilament a dètz mila francs. Lo mai que ganhèran, ratatinèran una feda. Podian jo(g)ar a dètz... Tantes que n'i aviá... Alara tot de suite a dètz, aquò montava. Mès i a de tipos que se avián insistat, aurián manjat lo fons de las calças." (R.P.)

La chasse

René Perget, de Cadayrac, nous a livré ses techniques de chasse, ses "combines" pour reprendre son terme favori, jusque là jalousement gardées. Mais aujourd'hui, il ne chasse plus, alors ! E puis, il n'y a pratiquement plus de gibier sauvage sur la commune... Le plaisir gâché, on peut parler maintenant.

D'emblée, il avoue avoir commencé à braconner, avant de chasser avec un fusil. Après, ma foi, on reste fidèle à ses premiers amours... Comprenez par là, on pratique les deux.

"E ben aprendèri aquò d'être braconnièr, en gardent. Tot lo jorn a gardar de vacas o de fedas... E de lapins que n'i aviá, alara una invasion ! Atrapavi de lapins dins las parets, metiái de liçons. Aquí comencèri d'aprèner. Los miús vesins comencèran de m'agachar del missant uèlh." (R.P.)



Jeunes, Salles, vers 1917

Assis : les frères Solignac, Auguste Raynal, Gabriel Lapanouse, Edouard Noël.

Debout : Paul Alby, Armand Daurenjou, Auguste Ségala, Olié Cazals, Emile Maviel, Orlhac.



Jeunes, Souyri, 1928

Assis à gauche : Emmanuel Chayriguès.

Debout : Alphonse Costes, René Foulquier, Fernand Chayriguès, Henri Chayriguès, Jean Marcenac, Jean Foulquier, Armand Foulquier, Paul Marcenac, x Bruel.



Classe 1930, Souyri

De gauche à droite et de haut en bas : Firmin Malgouyres, Albert Garrigues, X, X, Urbain Falguières, René Foulquier, Emmanuel Chayriguès, Marcel Pègues, Alphonse Costes, Elie Caulet, Aimable Galut, Puech (?)

Fabriquer un "liçon"

"Lo liçon, aquò facha per atrapar un rainal. Cal far amb un cable de fren de bicicleta, que se fasètz aquò amb un bout de fil quelconque, lo ten pas." (R.P.)

La combina per rainal

"Ara per atrapar lo gibier un pauc pus gròs, lo rainal per exemple, i a un pauc de teoria. Cal pas jamai passar sul passatge. Sentissan. O cal copar. Se avètz vist lo passatge que passa coma aquò d'aquí, car pas venir dessus per anar plaçar lo liçon. Cal copar a l'escaire... Lo rainal se tua vite. Tira jusqu'a qu'es estranglat. Lo rainal atrapat al piège, lo cal anar ramassar abant que fèssa jorn, per ça que lo rainal quand vei lo jorn, ambe las dents copa la pata e se tira..." (R.P.)



René Perget, né en 1920

L'espèce de renard la plus prisée dans le pays semble être le renard argenté, toujours d'après René Perget. Son intérêt se trouve dans sa peau, vendue au pelharòt ou négocié à la foire à la sauvagine à Rodez.

"Lo que se vendiá lo mai, aquò èra lo qu'èra argentat un bocin." (R.P.)

La caça a la luminada

René Perget n'affectionne pas beaucoup cette technique de chasse de nuit pour tirer les pigeons... et pour cause :

"I soi estat amb lo lum. Aquò èra al mes de marc, i aviá de pijons, mès la caça èra pas dubèria. Tirèrem ben quaranta còps de fusilhs per tuar un pijon ! Es pas tan facile qu'aquò amb una man de tirar... Per çò que partián, demoravan pas. Tot lo vilatge entendèt aquela fusilhada tota la nuèch que se demandavan qual o aviá fach... Ara, de pijons n'i a pas pus, ne passa pas." (R.P.)

La combina per la griva

"Cal far aquò l'ivèrn. Dins la region i a de cades, e las grivas manjan la grana. Alara al pè del cade, metètz vòstre tiulàs. I a un sistema de cavilhas a far, e al fons, i cal metre un pauc de grana de cade. E la griva i se vau... Sur una brèca forcuda en mème temps : clac !" (R.P.)

"Lo que fa aquò d'aquí, cal que se leva pro lèu, o que las ana amassar lo ser, per ça que los vesins, de còps, los i amassan. Entre braconièrs se fasián pas de cadeaux." (R.P.)

La lèbre

"La lèbre passa totjorn al mème endrech. Ai remarcat, i aviá un passatge aici. I atapèri onze lèbres dins l'afar d'un parelh d'ans. Quand i a una lèbre, passa totjorn a-n-aquel endrech. Aquò l'instinct de la bèstia. Pendent la guèrra de 1940 que se podiá pas caçar, anavètz portar una lèbre a Rodés, tornavètz amb una camiá, d'affaires coma aquò. Aqu'èra un mercat. A ! si, aquò èra valable aquò !" (R.P.)

Le sanglier

Des sangliers, il y en a eu ici des quantités... Depuis quelques temps on n'en voit plus.

"E n'i aviá ! Lauravan per tot, afrabavan. E puèi parés que i aviá un mascle, un vièlh solitari e lo tuèran a Marcihac. Parés qu'aquò èra el que teniá tota la tropa dins la region. O ai entendut dire. Per que, quand i a un mascle coma aquò, i a mai d'una portada que torneja alentorn, dins un rayon de dètz, quinze kilomèstres... Aquelas bèstias se desplaçan e fan de dégats." (R.P.)



Per cargar lo fusilh, (o.v.s.l.s n° 56)

Prévoir le temps

Pour prévoir le temps comme pour chasser, il faut savoir interpréter les signes de la nature. Les élèves des écoles de Souyri et de Salles ont recueilli auprès de leurs grands-parents quelques dictons ayant trait aux variations météorologiques. Ils sont le résultat de longues années d'observations et font, eux aussi, partie du patrimoine culturel de la communauté de Salles-la-Source.

*“Funs de Dordon, prend la quenolha, vai al canton,
Funs d’Òlt, prend la forca vai al sòl.” (R.P.)*

*“La rogieiròla del matin, de pluèja al despartin,
La rogieiròla del ser, devinha de sorelh.” (R.P.)*

“Quand lo gal⁽¹⁾ agacha Salas, de pluèja a faissa.” (G.M.)

“Quand lo tren passa à Ròna⁽²⁾, va plòure.” (C.B.)

*“Quand lo sorelh se regarda,
De pluèja prend te garda.” (G.B.)*

*“L’alta de la nuèch salta pas lo puèch,
L’alta del jorn dura nòu jorns” (G.B.)*

“L’arc del matin, de pluèja al despartin.” (G.B.)

*“Quand janvièr es lauraire,
Febrièr es pas son fraire.” (G.M.)*

“Mes de mai pluvios fa téner lo paisan orgulhós.” (F.C.)

*“Quand plòu per Sant-Medart, plòurà quaranta jorns pus tard,
Mès que Sant-Bernabè ne copa pas los pès.” (F.C.)*

*“Quand la luna tòrna en bèl
Dins tres jorns pòrta capèl.” (G.M.)*

*“Luna mercruda, femna barbuda,
Prat mossut pòrta pas grand revengut.” (G.M.)*

Isabelle PLENECASSAGNE
et Paulette SINGLARD
pour le chapitre sur les coutumes liées à la religion

1 - Il s'agit ici d'une girouette, à Cadayrac.

2 - Quand de Mondalazac, on entend le train
comme s'il venait de Ronne.



Pont-les-Bains, station thermale

Commune agricole, commune minière, commune industrielle, Salles-la-Source fut aussi une commune touristique, grâce à son site naturel, à son patrimoine historique, et grâce aux eaux sulfureuses que nos anciens avaient su capter et exploiter dans le petit village du *Pont*, devenu Pont-les-Bains.

“Sans connaître une vogue comparable aux autres établissements thermaux aveyronnais, les bains du Pont furent fréquentés par un nombre assez considérable de curistes, venus de Rodez tout proche, mais surtout des cantons voisins du Ségala et du Bassin houiller.

Pendant tout le XIX^e siècle, trois établissements se partagèrent la clientèle. Le premier créé fut l'établissement Metge, qui date de 1840, puis l'établissement Cazals, en 1860 et, enfin, celui de Revel, fondé en 1865. L'établissement Metge passa, quelques années plus tard, au gendre de son fondateur, Bertrand, qui lui donna son nom. Ces trois établissements étaient des exploitations familiales, tenues par des habitants de la commune qui, tous, tiraient un complément de revenus de diverses propriétés agricoles et ne se consacraient à leurs établissements de bains que pendant la saison (...).

Les thermes et la plupart des hôtels qui y étaient attachés se trouvaient sur la rive droite du Créneau. Seul, l'hôtel Revel se trouvait à gauche, en face de l'établissement de bains appartenant au même propriétaire.

Cette clientèle pouvait se diviser en deux catégories : les cultivateurs du Ségala et les mineurs d'Aubin. Les premiers venaient après avoir rentré la récolte de la Saint-Jean, les seconds au moment du chômage annuel des usines. Donc, l'affluence des baigneurs se produisait en été et, principalement, au mois d'août. Il faut ajouter que la plupart des personnes qui fréquentaient les établissements de Pont étaient en parfait état de santé. Elles venaient chercher dans cette villégiature du repos et une bonne nourriture plutôt que des remèdes (...).

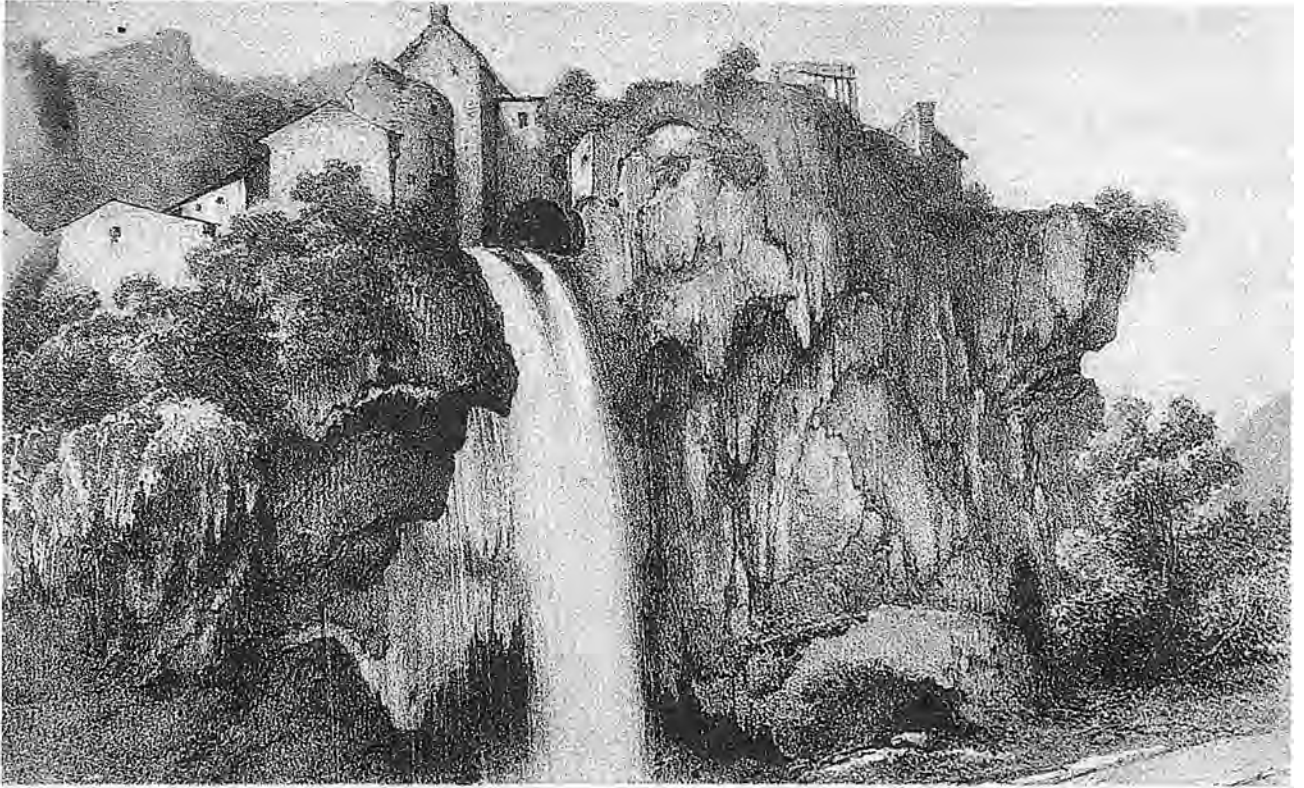
L'installation des établissements était en harmonie avec les goûts et les besoins de cette clientèle. Chacun des exploitants d'eaux minérales possédait un hôtel à côté de l'établissement de bains. Dans l'établissement, les cabines occupaient le rez-de-chaussée, le premier étage et les mansardes constituaient des annexes de l'hôtel. Chaque source avait pour clients les locataires de l'hôtel correspondant. L'exploitation en était de caractère familial, les familles des propriétaires tirant l'essentiel de leurs revenus de l'agriculture, et faisant fonctionner leurs établissements pendant la saison estivale par leurs propres moyens, avec l'appoint de quelques personnes du pays, baigneuse ou cuisinière (...).

En ce qui concerne la fréquentation, on pouvait calculer ainsi : la saison durait quarante jours, centrés sur le mois d'août. En 1879, on comptait 560 curistes, alors que Cransac en accueillait 2 200 ; Andabre, Sylvanès et Prugnes 500 chacun (...).

Si l'on ajoute les personnes qui venaient pour passer seulement la journée, principalement les jours de fêtes et les dimanches, il faut reconnaître que la petite agglomération devait connaître une remarquable animation (...).

(Jean-Marie Tisseyre, “Pont-les-Bains, station thermale”, “Les Cahiers rouergats”, octobre 1970)

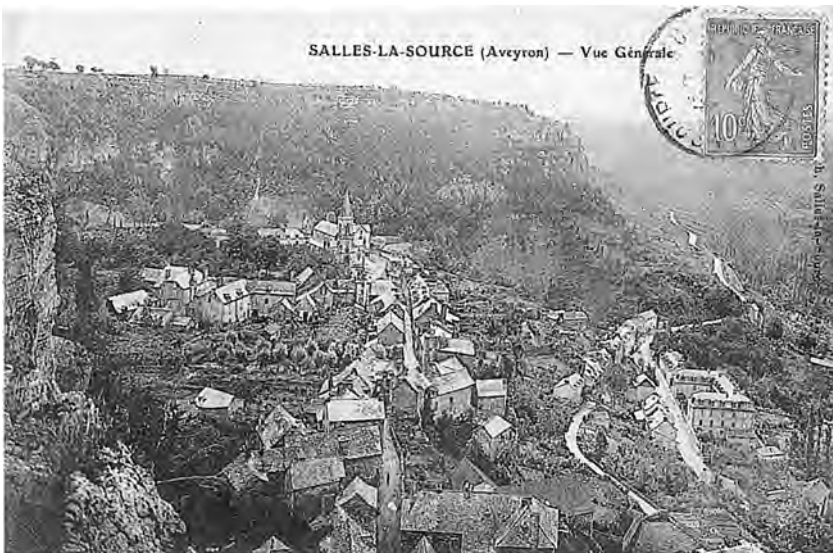




Le Vieux Rouergue
SALLES-la-SOURCE. - Cascade (Dessin de F.-A. Pernot, 1836)



Le Vieux Rouergue
SALLES-la-SOURCE (Dessin de Villeneuve, 1835)



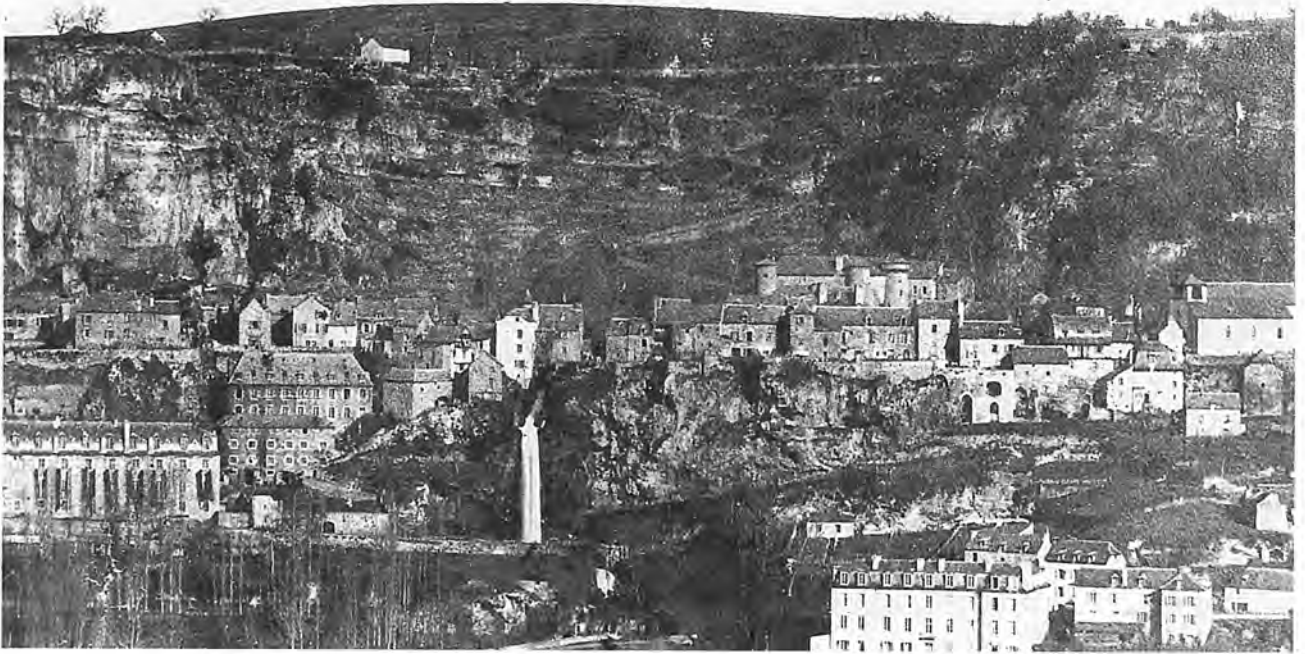
Le vallon romantique de Salles

“Au nord-ouest de ce vieux château ⁽¹⁾, on trouve le vallon romantique de Salles, qu'on pourrait comparer à tout ce que l'Italie peut offrir de plus beau en ce genre. Sur presque tous les points, ses côtés sont coupés à pic. Au premier abord, on recule épouvanté, après avoir aperçu, à une profondeur effrayante, de beaux vergers, des cascades, de riantes prairies, comme des lieux enchantés d'où l'on ne peut approcher. Mais en se détournant sur la gauche, on arrive à un côté ombragé de chênes et moins escarpé, par lequel on descend insensiblement. Parvenu au bas, on se voit cerné par un rempart circulaire de rochers qui encadre un paysage varié par de petits côteaux, des villages, des filets d'eau, des champs, des noyées et des vignes. Ces hautes roches, en ‘projetant’ leurs ombres tantôt d'un côté tantôt de l'autre, augmentent encore l'effet de cette belle scène.

A l'extrémité méridionale de ce vallon, est un massif de pierre calcaire, sur lequel on a bâti le village de Salles. Du haut de cette élévation, se précipite un ruisseau qui se divise en deux cascades de 40 pieds de haut. Leurs eaux tombent dans deux bassins, d'où elles s'échappent pour aller fertiliser des prairies et arroser ensuite les vallons de Marcillac. Derrière ces cascades, se trouve une superbe grotte : elle forme un fer à cheval ; sa voûte s'élève en entonnoir : son entrée, couronnée de frênes, de figuiers sauvages, de lierre, de scolopendre, de polypodes et de plusieurs plantes sarmenteuses qui pendent en festons, est taillée en arc ‘très-ouvert’, et laisse pénétrer dans l'intérieur les reflets du soleil renvoyés par la surface des deux bassins ; sa cavité se remplit alors d'une vive clarté ; les mousses fraîches dont elle est tapissée ressemblent une tenture d'un velours vert-châtoyant, et les gouttes d'eau qui tombent de tous les points de la voûte à des poignées de perles jetées du haut de cette magnifique coupole. La fraîcheur des eaux, les parfums des prairies pénètrent l'air de volupté. Tous les sens sont émus à l'aspect de ces beaux lieux ; l'imagination y amène les objets qu'elle chérit le plus : elle y fixe leur demeure. On ne peut se lasser de contempler tant de beautés réunies ; on veut les quitter, on est obligé de les admirer encore : enfin, ce n'est qu'avec peine qu'on s'arrache à ce séjour enchanté, pour remonter sur la terre. Ah ! si Fénelon eut vu ce beau vallon, cette belle verdure, ces belles eaux, cette belle grotte, l'île de Calypso en eût été bien plus délicieuse et ses Nymphes bien plus séduisantes.”

(A.-A. Monteil. “Description du département de l'Aveyron”, Rodez, 1802)

1 - Onet.



Salles, avant l'incendie du bâtiment "est" de la filature et la reconstruction de l'église Saint-Loup



Salles. le faubourg, début du siècle

Mémoire sonore

Il est toujours difficile d'appréhender le patrimoine sonore d'une commune. Que ce soit pour le preneur de son, le musicien, ou le chercheur, le monde du "sonore" n'est pas un monde isolé. Ainsi une chanson présente autant d'intérêt pour ce qu'elle raconte de l'histoire et de la vie des hommes (dimension anthropologique) que pour la façon dont elle est écrite ou chantée. De même, au-delà de leur beauté musicale les "paysages sonores" évoquent des activités humaines. Comme le patrimoine architectural, le patrimoine sonore raconte une histoire, une époque, un mode de vie, un espace. Mais il ne suffit pas pour le saisir de placer un microphone au milieu de la place publique. C'est à la mémoire des hommes que nous devons faire appel pour le reconstituer.

Pendant plusieurs jours, nous avons interrogé les habitants de Salles-la-Source sur l'ensemble des éléments qui constituaient ou constituent encore leur environnement sonore : chansons, contes, légendes, ethnotextes, façons de dire, sifflés... mais aussi instruments de musique, relations entre l'homme et l'animal, relations aux outils, aux machines. Bien sûr nous n'avons pas pu conserver l'ensemble des enregistrements sur la cassette que nous avons éditée. Plusieurs critères ont guidé notre choix.

L'intérêt ethnomusicologique

Nous avons décidé arbitrairement de ne conserver du répertoire musical que la partie antérieure à certains phénomènes d'uniformisation de la musique tels que le déferlement de la vogue du musette, associé dans l'Aveyron à l'implantation du folkore et médiatisé par la T.S.F., les disques ou les pianos mécaniques.

Que personne ne s'étonne alors de ne pas retrouver dans cette cassette, les succès de sa jeunesse, tangos ou paso-dobles, ni les morceaux fétiches de la tradition rouergate.

Une fois opérée cette amputation, nous ne nous sommes pas pour autant trouvé en présence d'un répertoire spécifique à Salles-la-Source. En effet, bien avant le nivellement évoqué plus haut, d'autres influences étaient venues modifier le paysage musical de cette commune, la plus ancienne étant l'emprise de l'Eglise sur le chant et la façon de chanter. Souvent les meilleurs chanteurs profanes se trouvaient en même temps chantres à l'église.

Influence de l'Armée également, notamment depuis l'instauration de la conscription sous la Révolution. Les jeunes gens voyageaient beaucoup et se trouvaient au contact de conscrits venant d'autres régions. Avec les progrès de l'alphabétisation se développa l'usage des cahiers

1 - "Gaillac, cent ans de vie musicale", Daniel Loddo, *La Talvera* / Gaillac, 1987.

de soldats sur lesquels les conscrits recopiaient les chansons qu'ils entendaient. Ils les diffusaient ensuite dans leurs familles et dans les veillées. L'Armée fut également grande formatrice de musiciens et à l'origine du mouvement orphéonique. Les sociétés musicales qui se constituèrent un peu partout dans le pays à partir des années 1840-1850 ⁽¹⁾ étaient très renommées dans l'Aveyron, en particulier l'harmonie de Marcillac. Des orchestres de cuivres composés de musiciens issus de ces sociétés parcouraient le pays. Ils transformèrent une grande partie du répertoire à danser dès avant 1900.

Influence de l'école également. Nous savons à quel point cette institution — sous ses aspects laïque ou congréganiste — contribua à populariser des chants, des monologues ou des comptines qui servaient souvent l'idéologie du moment (chansons sur l'Alsace-Lorraine, sur les chouans,...).

Influence des migrations saisonnières et des déplacements des populations. L'estive vers l'Aubrac, les fenaisons vers le Lot, le Cantal ou la Lozère..., l'exode rural, les migrations vers Paris ou d'autres villes industrialisées, ont participé — notamment dans un village de passage comme Salles-la-Source — à l'éclatement du tissu social. De nombreux habitants de la commune, originaires de cantons voisins ont peu à peu introduit dans le village de nouvelles habitudes, d'autres façons de parler, des chansons et des musiques jusque là inconnues.

Nous avons voulu dans ce travail mettre l'accent sur ces diverses influences. On y trouvera aussi des chants d'église en latin (même s'ils ne se chantent plus aujourd'hui durant les offices) et des cantiques de Noël, des chansons de soldats et de marin, des airs à danser et des chansons issues du répertoire des musiciens de cuivres.

Un choix esthétique et artistique

Une cassette de la nature de celle de Salles-la-Source ne peut pas s'analyser seulement comme une simple restitution de séquences enregistrées. Il s'agit également d'une œuvre musicale où les choix esthétiques des réalisateurs jouent un rôle principal. L'agencement des chansons et des paysages sonores n'est pas sans signification.

Le parcours sonore ainsi obtenu est sensé retracer les aspects les plus importants de la vie économique et culturelle du village. L'agriculture y tient une place essentielle avec la vie du berger (sa trompe d'appel, ses sonnailles) et avec la fabrication du vin (le vigneron racontant son métier à l'intérieur de sa cave voûtée). Pour illustrer l'artisanat, nous avons choisi le métier de charron avec quelques-uns de ses outils les plus caractéristiques. Enfin, nous avons voulu reconstituer la sonorité des métiers à tisser de l'ancienne manufacture du village. Pour cela nous avons fait appel aux imitations.

Contraintes de durée

A cause des contraintes de durée, nous n'avons pas pu faire figurer dans cette cassette l'ensemble des documents correspondants aux critères évoqués plus haut.

Face A

1 - *Aval en ribièireta*

Les folkloristes ont souvent abusé du classement des chansons par grandes catégories thématiques et nous savons à quel point de tels regroupements peuvent être erronés. Cependant, ‘*Aval en ribièireta*’, nous a toujours été présenté par nos informateurs — et surtout dans l’Aveyron — comme un chant de travail qui permettait aux faucheurs de se répondre d’un pré à l’autre. Dans la plupart des versions retrouvées, elle se chante sur un rythme à trois temps, proche de celui de la valse. Ici, le rythme se trouve interrompu dès la seconde phrase musicale et la mélodie en mode mineur est particulièrement intéressante.

Aval en ribièireta
I a una prada a dalhar
I a 'na prada a dalhar
Tra la la, tra la la
I a 'na prada a dalhar
Tra la la.

Son tres junas dalhaires
Que l'an presa a dalhar
Tra la la, tra la la
Que l'an presa a dalhar
Tra la la.

E tres juves filhetas
L'an presa a fenar
Tra la la, tra la la
L'an presa a fenar
Tra la la.

La pus jove de totes
Va quèrre lo dinnar
Tra la la, tra la la
Va quèrre lo dinnar
Tra la la.

Venètz, venètz dalhaire
Venètz, vos cal dinnar
Tra la la, tra la la
Venètz vos cal dinnar
Tra la la.

Lo pus jove de totes
Ne volguèt pas dinnar
Tra la la, tra la la
Ne volguèt pas dinnar
Tra la la.

E de qu'avètz dalhaire
Que volguètz pas dinnar
Tra la la, tra la la
Que volguètz pas dinnar
Tra la la.

'Quò es vòstr' amor la bèla
Que m'empacha de manjar
Tra la la, tra la la
Que m'empacha de manjar
Tra la la.

(A.M.)

2 - *Quant Margoton se'n va al molin*

Les meuniers avaient la réputation de courtiser et de dévergondier les jeunes filles. Ici, la voracité sexuelle doit être mise en relation avec la sauvagerie du loup qui dévore l’âne. Nous avons déjà donné plusieurs versions de cette chanson dans les publications précédentes du G.E.M.P.

Quand Margoton se'n va al molin
Fielent sa quenolheta de li(g)a
A chaval sus son ase
La pon, la patanson
A chaval sur son ase
La bèla Marion.

Quand lo molinièr la vei venir
De rire se pòt pas tenir
(Es)tacatz aquí vòstre ase
La pon, la patanson
'Tacatz aquí vòstre ase
La bèla Marion.

Lo temps que lo molinièr molia
La molinièra l'amor fasiá
Lo lop li manjèt l'ase
La pon, la patanson
Lo lop li manjèt l'ase
La bèla Marion.

Quand son paire la vei venir
De grondar pòt pas tenir
De qu'as fach de nòstre ase
La pon, la patanson
De qu'as fach de nòstre ase
La bèla Marion. (M.-L.P.)



Armand Menel, né en 1909



Marie-Louise Périé, née en 1912 à Polissal (Villecomtal)



Henri Soulié, né en 1921

3 - *Las campanas e l'auratge*

Les sonneries pour éloigner l'orage se pratiquaient anciennement dans la plupart des paroisses. Selon les cas le carillonneur ou *sonièr* sonnait en prenant le battant à la main ou bien — comme Alfred Solignac dans cet enregistrement — à la volée, en utilisant la corde.

4 - *Kyrie*

Il devient aujourd'hui de plus en plus rare d'entendre du plein chant au cours des offices religieux. Ce *Kyrie* de la messe des Anges est particulièrement intéressant au point de vue de son interprétation : les voix des hommes et des femmes s'y répondent dans un dialogue sobre et sans fioriture, particulièrement émouvant.

(Chorale de Salles-la-Source : abbé Louis Soulié, Gabriel Balasquié, Henri Soulié, Marie-Thérèse Viguier, Martine Viguier, Solange Delaure, sœur Emilie, Henriette Soulié, Hélène Hot, sœur Marie-André).

5 - *Arri arri cavalet !*

Cette formulette servait à faire sauter les enfants sur les genoux. Le terme "arri", directement emprunté aux relations entre l'homme et l'animal, s'utilise encore pour faire avancer un cheval.

*Arri arri anem nos'n al barri
Arri arri cavalon
Mònta sur l'ase, mònta sus l'ase
Arri arri cavalon, mònta sus l'ase
Crèba-lo !*

(P.S.-D.)

6 - *Brave soldat*

Ce chant, présent dans de nombreux cahiers de soldats, a été popularisé au moment des guerres napoléoniennes. On en retrouve de multiples versions dans toutes les régions. Comme la plupart des complaintes, il se chante en langue française.

7 - *L'aurelha de peis*

Les trompes de bergers, généralement en bois ou en corne de vache, pouvaient être parfois une conque marine. Les gens les achetaient à des colporteurs ou sur la côte à l'occasion du service militaire ou des migrations saisonnières.

Le matin le berger avait la charge de réveiller toute l'exploitation. Mais en soufflant dans sa trompe, son rôle n'était-il pas aussi magique ? Ne s'agissait-il pas en réalité d'une invocation à la lumière du jour ?

"Lo matin, aquò era per sonar, per far levar, per venir mólzer. Dins lo temps, a quatre oras del sorelh, lo matin (...) a part qu'aquò era a l'ora vièlha de l'epòca. E, quand entendián la còrna (...). Es l'ora de se levar. Aquò voliá dire que era ora d'anar mólzer. Mème lo ser. Lo paure pèr fasiá pastre tanben e se'n servissiá tanben (...). Aquò's pas qu'una cauquilha de mar aquò (...). S'entendiá ben luènh, lo còrna. Sustot lo matin quand lo temps era calme." (U.S.)



Marie-Thérèse Viguier, née Combacau en 1932



Martine Viguier, née en 1954



Sœur Emilie, née Pouget en 1936 à Canet-de-Salars



Urbain Singlard souffle dans l'aurelha de peis



Henriette Soulié, née Dominice en 1925



Hélène Hot, née Mouysset en 1912

8 - Joaneta

La chanson de "Joaneta" reste encore aujourd'hui très populaire en Rouergue et dans les départements limitrophes. De la même façon que dans "Quand Margoton se'n va al molin", les loups symbolisent ici l'amour sauvage qui se pratique en dehors des règles sociales.

*Quand lo pastor va delargar
Se'n va sonar Janeta, la la
A la la, Janeta, la la
Se'n va sonar Janeta.*

*Ont anarem duèi gardar
La la, ò Janeta, la la
Ont anarem, duèi, gardar, Janeta.*

*Aval, aval, al prat sarrat (bis)
N'i a de tant bèla èrbeta, la la
Ò, la la, Janeta, la la,
N'i a de tant bèla èrbeta.*

*Quand lo pastor sesquèt al prat
[sarrat
L'èrbeta sesquèt molhada
La la, ò la la, Janeta, la la
L'èrbeta sesquèt molhada.*

*Lo pastorel quitèt son mantel (bis)
Per far setar Janeta, la la
Ò, la la, Janeta, la la
Per far setar Janeta.*

(Chanté aussi par Urbain Falguières de Séveyrac.)

*Que me dirà lo miu papà
Que me dirà la miá mamà
D'èstre tant demorada, la la,
Ò la la, Janeta, la la
D'èstre tant demorada.*

*Tu li diràs al tiu papà
Tu li diràs a la tiá mamà
Que lo lop te rodava, la la
Ò la la, Janeta, la la
Que lo lop te rodava.*

*E que sans un gentil pastorel
Polit e rossèl
El t'auriá devorada, la la
Ò la la, Janeta, la la
El t'auriá devorada.*

(M.-L.P.)



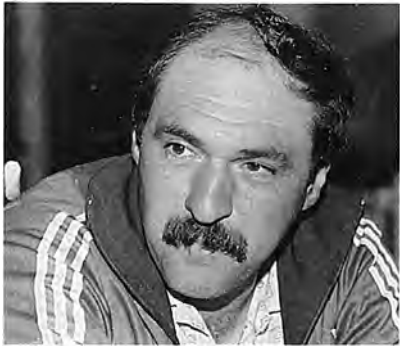
Sœur Marie-André, née Massol à Druelle



Urbain Falguières



François Causse, né en 1922



Jean-Claude Brugié, né en 1951 au Grand-Mas (Mouret)

9 - Lo mólzer de las vacas

Deux ou trois fois par jour, la traite vient rythmer la vie du berger ou du *batièr*. Le lait qui jaillit du pis de l'animal fait résonner les parois du seau métallique. De loin en loin, la voix de l'homme (François Causse) et la chaîne de la bête viennent ajouter leur note harmonieuse au rythme binaire du seau qui se remplit.

10 - Lo Babau me pica

Cette version du "Babau" a pour mélodie un air de mazurka issu du répertoire des orchestres de cuivre. Les paroles cependant paraissent beaucoup plus anciennes et se retrouvent dans d'autres régions avec des mélodies différentes.

*Anère cha la vesina
Per me far guerir lo mal
M'adonèt per medecina
De li metre un gran de sal.
Lo gran de sal que me fa mal
E que me pica lo babau.*

Refrain :

*Ai ai ai, que le babau me pica
Ai ai ai, que le babau me fa de mal !*

*Tornère cha la vesina
Per me far guerir lo mal
M'adonèt per medecina
De li metre una tomata.
La tomata lo me grata
Lo gran de sal que me fa mal
E que me pica lo babau.*

Refrain

*Tornère cha la vesina
Per me far guerir lo mal
M'adonèt per medecina
De li metre una caròta.
La caròta lo me fròta
La tomata lo me grata
Lo gran de sal que me fa mal
E que me pica lo babau.*

Refrain

*Tornère cha la vesina
Per me far guerir lo mal
M'adonèt per medecina
De li metre un caulet.*

*Lo caulet lo me ten fresc
La tomata lo me grata
La caròta lo me fròta
Lo gran de sal que me fa mal
E que me pica lo babau.*

Refrain

*Tornère cha la vesina
Per me far guerir lo mal
M'adonèt per medecina
De li metre un artichaut.
L'artichaut lo me ten cald
Lo caulet le me ten fresc
La tomata lo me grata
La caròta lo me fròta
Lo gran de sal que me fa mal
E que me pica lo babau.*

Refrain

*Tornère cha la vesina
Per me far guerir lo mal
M'adonèt per medecina
De li metre un pè de rava (?)
Lo pè de rava lo m'afraaba
Lo caulet lo me ten fresc
L'artichaut lo me ten cald
La caròta lo me fròta
La tomata lo me grata
Lo gran de sal que me fa mal
E que me pica lo babau.*

Refrain

(J.C.-B.)

11 - Lo Rainard e la Pèrdise

Camille Mazars, originaire du Ségala, est le seul conteur que nous ayons rencontré sur la commune. Il nous a transmis trois contes d'animaux, dont un que l'on peut rattacher à la catégorie des contes merveilleux. Nous avons été contraint de choisir le plus court pour la cassette. Le conte du renard et de la perdrix n'est pas sans rappeler la fable du corbeau et du renard de Jean de la Fontaine.

Aquò èra un lauraire que laurava. E, una pèrdise l'assutava dins la rega. Amassava los vèrses a pr'aquí, per ça que... E lo rainard venguèt a passar. E te vejèt aquela pèrdise dins la rega. La pèrdise qu'es polissona, e lo rainard qu'es pendard. Lo rainal f(agu)èt a la pèrdise :

— "A que siàs tu polida pèrdise ! O que siàs tu polida pèrdise ! Sa(be)s que se cutavas un uèlh seriàs enquèra pus polida."

E la pèrdise cuta l'uèlh, e lo rainal de li dire :

— "Ò ! paura pèrdise, sa(be)s que se cutavas l'autre uèlh, seriàs enquèra pus polida, sa(be)s que seriàs encara pus polida !"

E la pèrdise cuta l'autre uèlh ! E lo rainal, pof ! I fot un saut dessus, l'atapa, e a la gorja. E se sauva... amb la pèrdise a la gorja.

I avià de pastres aval que gardavan, e se metèron a cridar :

— Al rainal que pòrta la pèrdise ! Al rainal que pòrta la pèrdise ! E la pèrdise, ela li di(gu)èt al rainal :

— Di(g)a, di(g)a lor de que lor fa aquò a-s-elses. E lo rainal per dire, durbiguèt la gorja. Chac ! E se sauva !

Tric, trac, mon conte es acabat !

(C.M.)



Camille Mazars, né en 1910 à Colombiès



Yvon Cance, né en 1930 à Nauviale

12 - Gentille pastourelle

La tradition des "pastourelles", surtout répandue à partir du XVIII^e siècle, a donné naissance à de nombreuses versions de cette chanson. Par la suite, l'Ecole et les groupes folkloriques s'en sont emparé et ont accentué sa vulgarisation.

Gentille pastourelle
Que tes airs sont charmants
Comment fille si belle
Peux-tu rester aux champs.
Laisse là tes montagnes
Laisse là ton troupeau
Viens ma chère compagne
Viens orner mon château.

*Aicí coma a la vila
Al pè de mos parents
Ne soi ben fòrt tranquila
Ne passe de bon temps.
N'ai pas granda fortuna
Mès cependant n'ai pro
Vos, ne trobaretz una
Daissatz-me ieu ont lai soi.*

Si ton cœur me seconde
Tu vas porter mon nom
Tu vas voir du beau monde,
Tu vas changer de ton.
Tu seras grande dame
Tu vivras sans regret
Tu seras ma compagne
Je serai ton sujet.

*Dins mon ostal soi reina
Chas ieu tot m'obeís
Ne seriá fòrt en pena
Dins lo vòstre país.
(?) vòstra finèssa
N'aime plan mos motons.
Me po(d)riatz far comtèssa
Que vendriái pas ambe vos.*

Sans toi je ne puis vivre
Rends-toi donc à mes vœux
Daignes, daignes me suivre
Nous partirons tous deux.
Envers tes père et mère
Tu feras ton devoir
Souvent dans leur chaumière
Tu reviendras les voir.

Plus je te considère
Plus j'admire tes traits
Ne sois pas si sévère
Accepte mes bienfaits.
Fais ce que je te propose
D'où vient donc ton refus
Explique-moi la chose
Je n'insisterai plus.

*Mos parents m'an noirida
Ieu lo vòle servir
Retenguètz pas la brida
Fasètz vòstre camin.
Mos parents m'an sohada
Me seguián pas a pas
Elses m'an pas quitada
Ieu los quitarai pas.*

*È ben per qu'o cal dire
Monssú, mon cur es prés
Per un autre sopire
Vos ne farètz pas res.
Pierron fa mon caprice
Ieu l'aime coma tot
Vos, fasètz mon suplici
Voilà mon darrièr mot.* (Y.C.)

13 - *La Picaira*

Souvent dans les veillées ou autres réjouissances à caractère privé, l'absence de musicien obligeait les danseurs à s'accompagner de leur propre chant. Les airs à danser comportaient alors des paroles très simples et très expressives afin de faciliter la mémorisation de la mélodie et de la cadence. Ainsi les mots "*Pica la, la picaira*" induisaient à la fois le pas de la danse et le rythme de la chanson.

*L'ai crompat lo moton banat
L'ai crompat lo vòle pas vendre
L'ai crompat lo moton banat
L'ai crompat lo vòle gardar.*

*L'ai crompat lo moton banat
L'ai crompat, lo vòle pas vendre
L'ai crompat lo moton banat
L'ai crompat, lo vòle gardar.*

*Taiisson, tira l'esteva
Taiisson, tira lo jo
Taiisson, tira l'esteva
Taiisson, tira lo jo.*

*Pica-la la picaira
Pica-la que va bien
Pica-la la picaira
Pica-la que va plan.* (G.P.)

14 - *Vida d'un pastre*

"Commencèran de me lo(g)ar a dotze ans, per anar far pastron. Lo matin, anavi gardar las vacas. Nos levàvem a quatre oras del solelh, juscas... partiá(i) ambe las vacas jusca uèch o noù oras. Manjave un pauc de sopa, e puèi partiá(i) amb las fedas. E tot lo jorn, defòra ! Sovent, preniá la museta per despartinar. E sovent agachavi l'ora, quora veniá ora de tornar partir per anar claure." (U.S.)

Dans les relations du berger avec ses bêtes, appels et sonnailles jouaient un peu le même rôle : celui de regrouper le troupeau et de le faire avancer sur le bon chemin. Il est important de remarquer comment

l'homme modifiait le son des sonnailles en remplaçant le battant métallique par un os d'animal, le réintroduisant ainsi dans son propre espace sonore. Ne faut-il pas voir aussi dans ce geste une sorte d'appropriation et de baptême d'un objet manufacturé qui suscitait la méfiance ?

“— E per apelar las fedas, alara, cossí disiètz per las apelar ?”

“— Passave davant, las estiflave... è, veicí, vèni, vèni... E se volián pas venir : — Perlon, passa darrèr ! E alara, aquò veniá !” (U.S.)

(Appel des brebis par Yvette Lacan.)

“— Aquelas campanas, aquí, alara ?”

“— Las cromptàvem, e sovent cambiàvem lo batal per que lo batal, èra pas qu'un tròç de plomb. Amb un òs tinta melhor. Mai que i aviá d'esquilas, mai aquò gropava... Aquò las brandissiá, aquò. Se i a pas d'esquila, sovent, quand fasiá calor, las aviá aquí a-s-un emont. Tan pauc que i a qualquas esquilas, aquò se brandissiá, aquò las desrevelha. (Le metiam) a una polida feda, o una brava feda o una qu'assutava, de còp que i a. Òm metiá pas una esquila a una feda qu'èra pas brava, qu'èra tota seca padí...

Quand i aviá una feda negra en general, aviá una esquila, o un outra qu'èra mascarada per la figura, enfn...” (U.S.)



Yvette Lacan, née Costes en 1944 à Bruéjols

15 - Pica pica relòtge

Les valets de ferme se louaient pour la Saint-Jean à Salles-la-Source comme à Rieupeyroux, commune d'origine d'Aimé Bérals. Dans d'autres régions, les foires à la louée s'échelonnaient entre le mois de mai et la Saint-Martin. Mais les paroles de la chanson restent sensiblement les mêmes et témoignent de la rudesse des conditions de vie de ces ouvriers agricoles.

*Pica pica relòtge
Solelh abaissa-te
Sent-Jan, Sent-Jan apròcha, ié
De mèstre cambiarem.*

*Sent-Jan la nòstra fèsta
Mèstre compta(tz) l'argent
Metètz la man a la pòcha, ié
E compta(tz)-ne bravament.*

*Lo mèstre ne('s) missant
Missant coma un chaval
Coma un chaval de guèrra, ié
Quand a la brida al cais.*

*Mais un chaval de guèrra
Se lascia ben bridar
Tandis que lo miu mèstre, ié
Ne vòl pas ausir parlar.*

*La mèstra totjorn crida
Que i acabarem tot
Lo buòu amai l'araire, ié
Amal lo carreton.*

*La mèstra ne('s) gromanda
Tròba plan bon lo vin
Nautres bevèm l'ai(gu)èta, ié
L'ai(gu)èta del pesquièr.*

*La mèstra totjorn crida
Que fan l'amor pel sòl
Èla encara pus puta, ié
Lo fa dins los lençòls
Lo fa dins los lençòls.*

*Lo mèstre e mai la mèstra
Ieu lor pissi dessus
Me'n an fachas tròp veire, ié
Li tornarai pas pus
Ié, li tornarai pas pus.*

(A.B.)



Aimé Bérals, né en 1922 à la Capèla de Ropeirós

16 - Lo paure pastre somelhava

Les chants de Noël représentent généralement un genre assez figé. Il n'en va pas de même de ce cantique dont il existe de nombreuses variantes toutes très différentes les unes des autres.



Simone Marcenac, née en 1954



Marie-Louise Costes, née Cavaroc en 1942 à Bozouls



Léopold Malgouyres, né en 1931



Michel Mazars, né en 1940

*Lo paure pastre somelhava
Dins sa cabana tot solet
Pendent que somelhava
Entendèt un sonet
L'ange que l'apelava :
Vèni pastorelet !*

*Ieu soi un ange que t'apèla
Leva d'aquí qu'as pron ja(g)ut
Lai novèlas son bonas
Bonas per ton salut
Quita donc ta cabana
Lo sauvur es nascut.*

*Que farai paure miserable
Que farai ieu de mon tropèl
Lo lop qu'es devorable
Me prendrà qualqu'anhèl
E que soi responsable
De tot lo miu tropèl.*

*Aquò la nuèch sanctificada
Diu es nascut, nos garda tot
Mièja-nuèch es sonada
Ne crenètètz pas lo lop
Mièja-nuèch es passada
Anèm quitatz motons*

*Veni ambe vos, que me cal faire
Que dirai ieu d'aquel moment
Ieu ne sabi pas gaire
Soi un paure inherent
Diatz-me cossí cal faire
O farai bravament.*

*Quand tu seràs davant l'estable
Te botaràs d'a genolhós
Diràs Dius adorable
Vole n'aimar que vos.
Diràs Dius tant aimable
N'ai d'autre Dius que vos.*

*Vèni ambe vos lo diu coratge (?)
Aquí calriá quicòm de bon
N'ai res de presentable
Calriá quicòm de bon
Venètz jusqu'a l'estable
Prendretz un anhelon.*

*Lo paure pastre en diligença
Prend lo pus bèl de son tropèl
Plen de rejouissença
(?) lo novèl
E dins son inocença
Prega lo Dius del Cèl.*

*Tenètz mon Dius un anhelon
Tenètz mon Dius, reçaupètz-lo
N'ai pas de ben pus presentable
N'a pas ajut res de milhor
Mès vos sètz un Dius secorable
Sabi qu'auretz pitiat de ieu.*

*Anatz vos'n vautres pastorels
Anatz gardar vòstre tropèl
Ieu soi content de vòstra ofranda
Vos acompanhe pels camins
E a la fin del grand voiatge
Ieu vos prendrai al Paradís.*

(Chorale de Souyri : Simone Marcenac, Marie-Louise Costes, Paulette Singlard, Léopold Malgouyres, Adrien David, Michel Mazars.)

Face B

1 - *Jol pont de Mirabèl*

Curieusement, nous n'avons retrouvé aucun ménétrier de tradition sur la commune de Salles-la-Source mais seulement quelques musiciens formés par l'harmonie de Marcillac. Jean Droc nous a joué l'unique morceau traditionnel qu'il connaissait "de routine".

2 - *Jol pont de Mirabèl*

"*Jol pont de Mirabèl*" nous a également été signalé comme un chant de travail qu'on interprétait à l'occasion des moissons.

Jol pont de Mirabèl, Catarina lavava (bis)
Venguèron a passar, tres cavalier(s) d'armada (bis)
Lo premier li di(gu)èt : — Es que sètz maridada ? (bis)
Lo second li donèt, una polida baga (bis)
Mè(s) la baga del det, tombèt al fons de l'ai(g)a (bis)
Lo troisieme sautèt, faguèt la cabussada (bis)
Mè(s) tornèt pas montar, ne trobèt pas la baga (bis)
Jol pont de Mirabèl, Catarina plorava. (bis) (L.M.-C.)

3 - *Mestièrs a téisser*

Les imitations de machines ou d'outils sont relativement fréquentes mais comportent habituellement des paroles, ce qui permet de les mémoriser plus facilement. Elles ont alors valeur de mimologisme. Ici, Gabriel Balasqué nous restitue avec précision le rythme des deux métiers à tisser (le "piano" et la "grosse Bertha") qui constituait son environnement sonore lorsqu'il travaillait à l'ancienne filature.

"Tac, tac, tac, tac, tac, tac, tac, ... aquò lo pianò, que fasiá la(s) cintura(s) de flanèla de soissanta-dètz. Ara lo mestièr a téisser de las grandas cobèrtas, la gròssa Bertà, qu'apelàvem :
— Plamba... plamba... plamba... plamba...
Lo pianò, marchava pus viste per que essent pas larje, sas que teniá de far lo tipe. Ara lo mestièr que fasiá la(s) cobèrta(s), qu'èra coma d'aquí alà, avant que la naveta ajèssa traversat aquò (...)." (G.B.)

4 - *Ne veni del Piemont*

La "borrèia" était la principale danse de Salles-la-Source comme d'une grande partie de l'Aveyron. Il paraît difficile de déterminer si la bourrée interprétée par Marie-Louise Périé est spécifique à la commune ou importée d'un canton voisin. Nous ne l'avons jamais entendue auparavant.

Se ma mai(re) sabiá *Ne vene d'al Piemont*
D'ont ieu vene, d'ont ieu vene *Jo(g)ar de la musica*
Se ma mai(re) sabiá *Ne vene d'al Piemont*
D'ont ieu vene me batriá *Jo(g)ar de mon violon. (M.-L.P.)*

5 - *Credo*

Comme pour le *Kyrie* de la face A, c'est à la direction de M. l'abbé Louis Soulié que nous devons la qualité de l'interprétation de ce *Credo*. Le chœur des femmes y est particulièrement remarquable.



Léa Mazars, née Caulet en 1913, à la Gaffardie.



Alfred Solignac, né en 1929

6 - *Las campanas e las batejalhas*

Pour sonner les baptêmes, Alfred Solignac grimpe au sommet du clocher et heurte les cloches avec le battant en alternant des coups espacés et des coups plus rapides.

7 - Le petit Grégoire

L'histoire du "petit homme" se retrouve dans beaucoup de contes et de chansons. Partant tout seul en guerre contre l'injustice sociale ou la férocité d'un seigneur ou d'un roi, il traverse de multiples aventures. La chanson du petit Grégoire fait référence à la guerre de Vendée opposant les chouans à la république naissante. Elle se chantait surtout dans les écoles privées au début du siècle.

8 - *Sòm sòm*

La juxtaposition des deux versions de cette même berceuse, illustre la diversité du répertoire de Salles-la-Source.

Première version

*Sòm sòm, vèni vèni
Sòm sòm, vèni d'endacòm.
Lo sòm-sòm vòl pas venir (bis)
E lo nenin se voldriá dormir.*

(L.M.-C.)

Deuxième version

<i>Sòm sòm, vèni vèni vèni</i>	<i>Sòm sòm, vèni vèni vèni</i>
<i>Sòm sòm, vèni d'endacòm</i>	<i>Sòm sòm, vèni d'endacòm</i>
<i>Lo sòm-sòm vòl pas venir</i>	<i>Lo sòm-sòm vendrà benlèu</i>
<i>Lo nenon se vòl dormir.</i>	<i>Lo nenon dormirà lèu</i>

*Sòm sòm, vèni vèni vèni
Sòm sòm, vèni d'endacòm.*

(P.S.-D.)



Firmin Joulié, né en 1913

9 - *Lo mestier de rodier*

On pense parfois que certains outils que l'on utilise quotidiennement ne produisent aucun bruit, tellement habitué on est à les entendre. Ils constituent néanmoins l'environnement sonore de certains artisans. C'est le cas de la chignole ou des rabots. Leurs morsures produisent des sons sans aucun doute aussi prégnants que les odeurs dégagées par les différentes essences ou même leurs couleurs.

*"... I a los utisses aquí per traucar a la man, de vironas qu'apelàvem (...)
E i aviá de vironas de totas las dimensions. N'i aviá de dètz, dotze, catorze,
n'impòrta (...) Aquí, i a una rèsse a enrasar, qu'apelàvem, per far de pre-
cision, per enrasar los tenons. La rèsse a refendre, la "Justin", quoi... I
a de lamas qu'èran pus fòrtas, i aviá de lamas que son larjas coma aquò,
l'alemanda qu'apelàvem. Refendián.*

*Puèi, i a, lo rabò riflard (...) E lo riflard per degrossir èra talhat en rond,
per que aquò enlevava de boès e puèi aquò finissia pas. Mès lo d'aquí,
lo principe es : lo fèr es planièr... I a la varlòpa, per varlopar, per finir
lo boès, aquò un pauc..." (F.J.)*

10 - *Enfants revelhatz-vos !*

Ce cantique parfois qualifié de Noël de Réquista se chantait en réalité dans de nombreuses paroisses de l'Aveyron. Ici, les paroles sont quelques peu différentes de la version habituelle, notamment les deux derniers couplets.

*Qu'es aquela clartat
Qu'esclaira la campanha
Amont dins la montanha
Ò Diu de majestat
Qu'es aquela clartat ?*

*Enfants, revelhatz-vos
Una bona novèla
A Betlèem apèlan
Los pastres d'alentorn
Enfants, revelhatz-vos !*

*Vos es nascut un rei
Amont dins un estable
Un pichon rei aimable
Qu'una grepcha sosten
Es mème vòstre rei.*

*Ana(tz) donc l'adorar
Sens crendre l'uèlh que trompa
N'a pas besonh de pompa
Es fils de Jehovah
Anam donc l'adorar*

*Amor, glòria al Senhor
Sur tèrra amor celèste
(...) tot òme es prèste
A s'enflamar d'amor
Per servir lo Senhor.*

*Viuram de nòstra jòia
Lo Senhor nos envòia
L'ange consolador
Enfants, revelhatz-vos ! (M.-L.P.)*

11 - *La vielhòta*

La "Vielhòta" raconte un mariage déséquilibré et immoral entre une vieille riche et un jeune homme pauvre et musicien. L'histoire paraît tellement invraisemblable et insensée que même le temps s'en trouve dérégulé. La neuvaine a lieu le lendemain de l'enterrement au mépris des neuf jours habituellement de rigueur, et l'anniversaire le surlendemain. Curieusement, seul les agissements de la pauvre vieille sont condamnés dans la chanson, tandis que l'on approuve la cupidité et la perfidie du jeune homme.

*Un còp i aviá una vielhòta (bis)
Que se voliá maridondar
Maridatz brom brom, brom brom
[la vièlha*

*Que se voliá maridondar
Maridatz brom brom.*

*E rencontrèt un violonaire (bis)
Que violonava a son (a)grat
Maridatz brom brom, brom brom
[la vièlha*

*Que violonava a son (a)grat
Maridatz brom brom.*

*Di(g)a-me tu violonaire (bis)
Te voldriás pas maridondar...*

*Ai cinq chavals dins mon estable
[bis)
Cadun a son colierà d'argent...*

*E lo diluns s'enregistrèron (bis)
E se prenguèran lo dimarç...*

*Mès lo dimècres fusquèt mòrta
[(bis)
E l'enterrèran lo dijòus...*

*E lo divendres la novena (bis)
E lo dissabte lo cap de l'an...*

*E lo dimenge tòrna a la messa
[(bis)
Soi un òme coma davant...*

*Ambe l'argent de la vièlhòta
Ne trobarai una de vint ans...*

(Abbé L.S.)



Abbé Louis Soulié, né en 1914 à Jouels (Sauveterre)

12 - Borrèias

Le cri lancé par André Raynal pour introduire ces deux bourrées s'apparente à l' "aüc" de l'Aubrac même s'il ne joue pas tout à fait le même rôle.



André Raynal, né en 1920 à Saint-Caprais de l'Erm (Lot-et-Garonne)

*Son davalats los borrruts de la Montanha
Çai son davalats, los ai tornaràn pas pus
Çai son venguts per far de bon formatge
Çai soi venguts, çai tornaràn pas pus*

*Vai vai vai, camaiada
Vai vai vai, lo lavar
vai vai vai, camaiada
Vai vai vai, lo lavar
Quand tornaràs camaiada
Quand tornaràs cançarà.*] (bis)

(A.R.)

13 - Buvèm-lo tot plen

Dans un pays de vignoble et de fortes traditions folkloristes, il n'est pas rare de rencontrer des chansons sur le vin. Celle-ci ne paraît pas très ancienne et sa mélodie ressemble à certaines ouvertures d'opéra caractéristiques du répertoire des harmonies.

*Buvèm lo tot plen nos farà plan ben
Buvèm lo tot ras nos farà pas mal
Lo vin sens ai(g)a es ben belcòp melhor
I a pas que l'ai(g)a per copar la liquor.* (Y.C.)

14 - Lo mestier de vinhairon

Le vigneron pénétrant dans sa cave frappe sur le tonneau avant de tourner la *canèla* et de faire couler un peu de vin dans le *tasson*. Au point de vue sonore, cette succession de gestes, véritable rituel, a pour effet de renseigner l'auditeur sur la profondeur et la qualité de l'espace que constitue une cave voûtée occupée par les cuves et les tonneaux.

“— Fasètz pas que de saumancés ?”

“— A fasèm de tot. Per una, avèm pas lo dreit de vendre en botelha lo vin de truèlh, quand la grapa i es passada, avèm pas lo dreit de lo metre en botelha. Per ça que fa tròp de depòt. En mai, apuèi i avèm de plants que son pas autorisats. Avèm pas que dreit qu'a dètz per cent de grefat, mème. Sois Jurançon, soit Valdèier... c'est-à-dire que s'avètz quatre-vint-dètz faïsses de saumancès, avètz lo dreit de metre dètz faïsses de Jurançon o de Valdèier. Mès avètz pas lo dreit de dépassar. E en mai, après se tròba que cal recolar, surtot, aquò aquò que compte lo mai, la fabricacion a la cuva. Cachar matin et ser. Agachar que i agèssa pas de bibals. Quand i a de bibals, qu'es pròva que lo vin se fa pas bien. Cal pas que i aja un bibal sus la cuva, sus la folièra. E après, lo transvasèt, lo fotèt dins lo tonèl, lo de truèlh a part. E, après (...) suivant las annadas que se dintre trempe, se se dintre trempe i a bèl còp de tèrra, i a bèl còp de rosa, cal recolar belcòp pus lèu. Automaticament (...) lo vin es sale. E lo vin aima d'estre très très propre. Coma l'an passat se dintrèron plan secs, lo recolèrem entre-mièg la setmana, ambe la darrèra luna de decembre, e vèni de la tornar recolar ièr, per ça que ièr tirava un briat de bisa del nòrd, l'aprèp-dinnar aquí. Lo temps èra plan clar, e èra frèsc. E diguèri, ne vas aprofitar de tira, per lo tornar far lo segond còp. Per dire que lo vin garde son gost e sa limpinitat. Coma aquò a pas gèssa de depaus ni mai res, per que los avèm tirat son depaus "avec" (?) tot. Aquò fa que ara aquò de vin que reelament pòt partir en botelha.” (M.-A.B.)

15 - Lo Saumancés

“Lo Saumancés” écrit au début du siècle par Gustave Bessière de Marcillac et publié en 1914 dans son recueil “Consous del Rouergue”, se chante sur l’air de “La Rosalie, de bon matin”.

*Per que lo vin d’aquel Valon
Garde totjorn son bèl renom
I a pas qu’un plant que nos*
[convenga

*Un plan francès
Que l’apelèm dins nòstra lenga
Lo saumancés, lo saumancés.*

*Lo saumancés a bèla ardor
E sa sentor es una flor
E qu’es claret dins la botelha
Son linde sang
Cap de païs ni cap de trelha
N’a de pus franc, n’a de pus*

[franc.

*Aquò’s quicòm de dalicat
Cald e timbrat a mon agrat
Una caressa que camina per*
[l’estomac

*Lo vin de la tèrra salina
De Marcilhac, de Marcilhac.*

*Aquel qu’a facha la cançon
Èra un garçon plan sans faiçon
Davant sa pòrta l’a fargada
Al polit mes
Tot en bu(gu)ent quauquas rasadas
De Saumancés, de Saumancés.*

(G.B.)

(Chanté aussi par Chantal et Thierry Foulquier, d’Alseroques)



Thierry Foulquier, né en 1973,
Chantal Foulquier, née en 1972

16 - Los tonèls

“— Los tonèls aquí, quand fan de contenença ?”

“— Lo d’aquí fa sèt pipas. E la pipa quatre-cent-cinquanta litres. E l’autre fa cinc pipas a mièjas. Ara la pipa, aquòi coma lo jornal de vinha. N’i a que aquò a quatre-cent-cinquante, n’i a que lo fan a quatre-cent-vint, maita a tres-cent-vint. De qu’i comprèner ! Quòdi una mòda coma aquò.

— E aquí avètz pas que de futalha de castanhièr ?

— Non, n’ai un de garric. N’i a un qu’es de dova de garric, e l’autre de castanhièr. Mas enfin son mescladas. Aquel d’aquí es vide (...) Aquel d’aquí es mièg, vesètz, fa pas lo mème jun (?) de tot. Ara, se tuste dessus, comme es pas plen, farà pas lo mème bruch. Vesètz. Alara, vos dirai quand mème que (...) per acabar de lo remplir, i metiái doas mècas de sofre. Per remplaçar la quantitat del vin, fotèm una mèca de sofre davant que lo vin se pause. Per ça que après, quand lo vin es tornat (...) farètz pas crammar una mèca de sofre. Mèmes los gròsses merchands de vin, vos diràn “end” es lo vin dins lo tonèl, la mesura. Vos diràn lo vin, l’avètz aquí. Tè, es arrestat aquí ! Vesètz, es apraquí... Es apraquí la limita... I a pas res aquí... Partit !” (M.-A.B.)

17 - Partirem pas d’aicí

Après le tirage au sort ou le conseil de révision, les conscrits avaient pour habitude d’interpréter cette chanson en faisant le tour des villages et en s’accompagnant parfois d’un tambour ou d’un clairon.

*Partirem pas d’aicí davant luna levada
Partirem pas d’aicí davant deman matin
Mais n’i a totjorn quauqu’un que n’aima pas la luna
Mais n’i a totjorn quauqu’un que n’aima pas lo lum
Mais avant de partir, embrassons nos maîtres
Mais avant de partir, embrassons nos amis.*

*Tant que farem aital
Cromparem pas de bòria
Tant que farem aital
Cromparem pas d’ostal.*

*Un còp, dos còps, tres còps
Aquò’s pas gaire
Un còp, dos còps, tres còps,
Aquò’s pas tròp.* (Y.C.)



Pierre Hot, né en 1909.

18 - Lo parpalhòl

Pierre Hot nous a raconté plusieurs histoires mettant en scène des personnages en état d'ébriété.

"I aviá un vesin que — èra pendent l'estiu padí — aimava bien de biure un bon còp aquí. Un bon jorn arribava per despartinar. Èra tot sol, aquò era un vièlh garçon. Alara coma durbiguèt la pòrta, i aviá un parpalhòl que se passejava per l'ostal, aquí per la cosina. Ô, ço ditz, aquel putassa, aquí ! Daissa me un pauc que te vau arrenjar de la cravata ieu. Alara, de que te fa, t'atapa la balatja e lo te corsa aquí per la cosina ande la balatja, a còp de balatja. Tot-en un còp aquel parpalhòl se va pausar pel carrèu aquí, se despacha de barrar la pòrta qu'i escape pas. E tojorn ande son balatg, lo voliá corsar, lo voliá ben atapar. Tot-e-d'un còp se'n avenèt, atapèt lo balatg devà la palha de milh, aquí, devà la cima e, pan, un còp de margue de baltg per aquel parpalhòl. Mès que lo parpalhòl se'n anèt, e el de far : 'Òi aquela putassa ! Lo parpalhòl se'n es anat e lo carrèu es davalat' !" (P.H.)

19 - Chantons pour bien passer le temps

Très répandue en Rouergue et en Albigeois, cette chanson a été popularisée par l'armée et par l'école. Elle relate les aventures d'une jeune fille qui, au mépris des superstitions et des interdits (une femme porte malheur sur un bateau), se travestit en matelot pour se faire engager dans l'équipage de l'homme qu'elle aime.

Daniel LODDO



A Marcillac, la Lyre de Saint-Bourrou (dirigée par un ecclésiastique) était avec la Lyre municipale (dirigée par Théophile Laurent), une école de formation musicale pour les jeunes du canton (années 1930-1940).

Quelques considérations sur la position du parler de la vallée de Salles-la-Source dans le Rouergue dialectal

Bien qu'ayant vécu une bonne partie de ma jeunesse dans la région parisienne et qu'ayant suivi les cours de langue et littérature d'Oc à l'Université de Paris-Sorbonne, j'ai appris l'occitan "sur le tas". Fort d'une certaine tradition familiale dialectale par ma grand-mère paternelle (née Alazard à Cransac) et par mes cousins aubinois, j'ai fait l'apprentissage de la langue d'Oc à Pont-les-Bains, à la fin de mon adolescence. Mes parents avaient acheté une maison dans ce village, — village dont notre famille parlait souvent, peut-être parce que certains de nos ancêtres étaient originaires de la paroisse de Saint-Austremoine (la famille de La Salle, de Foncoussergues). M'orientant vers des études supérieures de linguistique du fait de mon intérêt pour les parlers languedociens du Rouergue, je pris rapidement conscience de l'urgente nécessité de recueillir le "trésor" de la langue locale de la vallée du Créneau. Peu à peu, les fiches s'accumulèrent, les carnets se remplirent et, après quelque 18 années de recherches, j'ai maintenant recueilli environ 10 000 mots ou expressions, les règles de grammaire, les conjugaisons des verbes, y compris celles de la plupart des verbes irréguliers, etc., du parler usité autour de Pont-les-Bains et plus largement dans une zone que je délimiterai plus loin ; j'ai également noté les multiples variantes phonétiques concurrentes qu'utilise simultanément (et souvent de manière inconsciente) tout "patoisant" du même territoire.

Mes enquêtes dialectologiques ont été menées à l'occasion de conversations banales en langue d'Oc, sans que la plupart de mes interlocuteurs se soient doutés de mes préoccupations linguistiques. Seules, deux personnes, aujourd'hui décédées, qui furent en quelque sorte mes "complices", connaissaient mes travaux et m'apportèrent une collaboration souvent très concrète.

La première de ces personnes était M. Jean Pagès, propriétaire du café-hôtel-restaurant du village. Originaire (comme mon autre grand-mère) de la commune de Malbouzon dans la Lozère, M. Pagès avait épousé une Aveyronnaise de la commune de Cantoin où il avait vécu pendant de longues années. Parlant depuis sa naissance le dialecte nord-occitan du Gévaudan (qui dit *vacha* pour *vaca*), il avait voulu s'assimiler parfaitement et apprendre le dialecte languedocien (fort différent) usité dans le Nord-Aveyron. Il avait donc réussi l'exploit de parler couramment deux dialectes occitans, sans qu'il y eût vraiment d'interférence de son gévaudanaïs natal et de son languedocien d'adoption. Il était ensuite venu s'installer, avec sa famille, à Pont-les-Bains où, grâce à ses qualités humaines, son établissement attirait la population des environs. Accueillant sa clientèle locale dans le parler du Carladès, qui n'est pas très éloigné de celui de la vallée de Salles-la-Source, les gens du cru — qui ignoraient que son dialecte natal était un dialecte "gabach", comme l'on dit dans le Vallon — lui répondaient spontanément en langue d'Oc. Le café-restaurant de Pont-les-Bains était donc un prodigieux champ d'étude dialectologique.

La seconde personne qui connaissait mes travaux était ma propre belle-mère, Marie Noyé épouse Sahuc, native de Saint-Christophe. Parlant remarquablement la langue de sa commune, géographiquement très proche de celle de Salles-la-Source, sa conversation était constamment l'objet de mon attention.

Grâce à ces deux personnes et à ma parenté aubinoise, j'ai rencontré des "patoisants" de tout le vallon de Marciillac et de plusieurs zones voisines. Par ailleurs, de nombreuses excursions autour de Pont-les-Bains me permirent d'observer la langue de plusieurs hameaux ou villages des vallées du Créneau et de l'Ady, et du Causse Comtal. Je pouvais également disposer, pour les localités plus éloignées, des atlas linguistiques qui ont jusqu'à présent été publiés : l'atlas de la France par Gilliéron et Edmont, et l'atlas du Massif Central par Nauton. Tout ceci me permit de délimiter le parler que je connaissais et les parlers l'entourant, et de définir ce parler par rapport à ses voisins.



Maison de la famille Lacombe de Gourjean, qui fut construite à l'emplacement d'un ancien repaire.

Après quelques années d'enquête dialectologique, mon ami Jean-Marie Lacombe, pisciculteur à Gourjean, m'ouvrit ses archives familiales qui sont d'une richesse extraordinaire, tant du point de vue linguistique qu'historique. Ces documents, qui proviennent presque tous de la commune et sur lesquels j'ai travaillé durant plusieurs années, me permirent peu à peu de suivre l'évolution du parler local au fil des siècles. Me prenant au jeu, c'est aussi grâce à ces archives que je commençais à m'orienter vers la recherche historique, si bien que je dois sans doute à J.-M. Lacombe d'avoir à ce jour publié plusieurs volumes d'études d'histoire aveyronnaise...

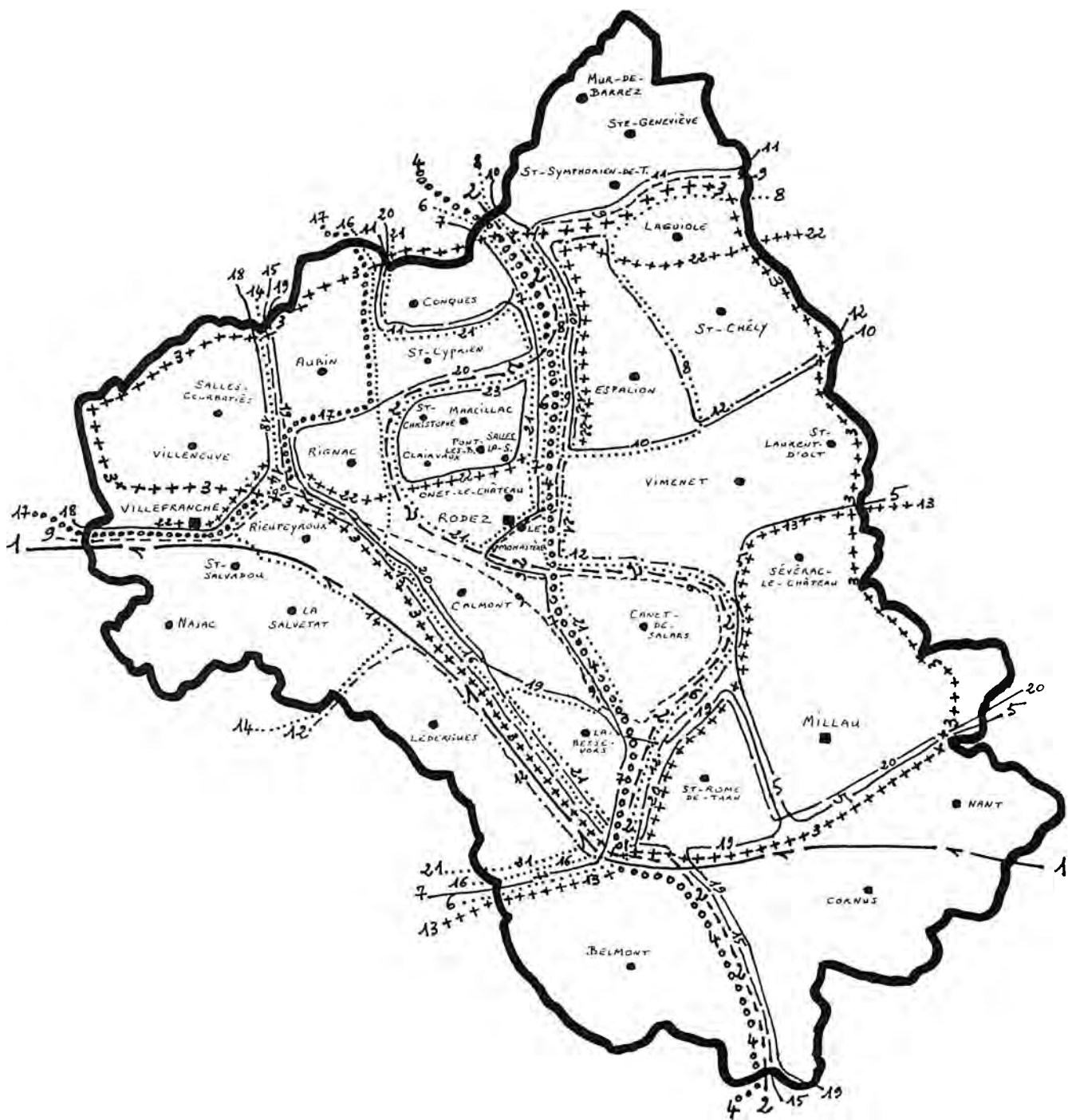
*
**

Ne pouvant pas m'étendre sur la langue d'oc dans le cadre de ce volume, je me contenterai de délimiter le territoire du parler usité dans la vallée de Salles-la-Source et de le définir dialectalement par rapport aux parlers voisins. Pour ce faire, j'utiliserai une graphie phonétique simplifiée, volontairement "patoisée", afin de noter le plus fidèlement possible la prononciation, sans pour autant tomber dans le défaut d'une véritable graphie phonétique que les non-initiés ne connaissent pas.

Il faut savoir que, lorsqu'on veut délimiter scientifiquement les langues, les dialectes, sous-dialectes et parlers, on utilise ce qu'on appelle des "lignes d'isoglosses" ou plus simplement des "isoglosses". Il s'agit de lignes idéales qui séparent des localités déterminées où le dialectologue a effectué une enquête, ou plus exactement de lignes que ce dernier fait passer sur la carte entre ces points d'enquête ; ces lignes font apparaître des aires dialectales qui présentent pour un trait donné des formes ou des systèmes différents (sons, accents, mots, formes grammaticales, glissements sémantiques, faits syntaxiques, etc.). D'un côté de la ligne, on rencontre un trait donné, qui n'existe pas de l'autre côté. En fait, toutes les différences qui séparent des parlers voisins ne se présentent pas de part et d'autre d'une ligne unique ; par ailleurs, c'est la superposition totale ou partielle, ou bien la proximité d'un certain nombre de lignes d'isoglosses qui marquent véritablement des limites ou frontières linguistiques importantes. Plus il y a de lignes superposées (on parle alors de "faisceau d'isoglosses"), plus la limite dialectale est sensible au "patoisant". Par commodité, il est d'usage de prendre certaines lignes d'isoglosses comme références : elles correspondent chacune à un trait important ou un ensemble de traits qui est ressenti comme déterminant par la population. Par exemple, *vacha* en nord-occitan pour *vaca* en languedocien, *hilha* en gascon pour *filha* en languedocien. C'est donc ce que nous ferons ici, laissant de côté un certain nombre de faits qui nécessiteraient de trop longs développements.

Le territoire de la commune de Salles-la-Source est entièrement situé dans la zone du languedocien septentrional, c'est-à-dire dans un vaste ensemble géographique où tout *a* non accentué (qu'il soit placé avant l'accent, ou post-tonique) est fermé et vélarisé en [o] : [porlà], *parler*, mais [pàrlo], *il parle*. Ce languedocien septentrional couvre à peu près, mais imparfaitement, le territoire de l'ancienne Haute-Guienne : Sud-Est de la Dordogne, quasi totalité du Lot, Sud-Ouest du Cantal, frange occidentale et méridionale de la Lozère et l'ensemble de l'Aveyron, à l'exception d'une frange occidentale et méridionale (Najac, Saint-Salvadou, La Salvetat, Naucelle, Sauveterre, Lédergues, Réquista, Belmont, Saint-Affrique, Cornus) (cf. *carte, au Nord de la ligne 1*) ; vers la limite de la zone où le *a* non accentué est maintenu, plus précisément dans le Villefranchois (Villefranche, Rieupeyroux), on observera que le passage de *a* à [o] perd de sa régularité. Le territoire septentrional est donc séparé du languedocien central et méridional qui ne ferme que le *a* post-tonique (excepté une bonne partie de l'Hérault oriental qui conserve même le *a* latin en cette position) : [parlà], *parler* ; [pàrlo], *il parle*. Mais le languedocien septentrional et le languedocien central ont en commun le traitement de *ct* latin : *lach* (le *lait*) pour *lait*, *lèit* (latin populaire *lactem*) dans les parlers méridionaux qui font transition avec le gascon à l'Ouest et le catalan au Sud.

A l'intérieur de cette zone du languedocien septentrional, on peut distinguer des parlers occidentaux et des parlers orientaux. Pour cette distinction, le traitement de l'affriquée *ch* de l'ancien occitan est ressenti comme déterminant par les populations ; il y a les parlers en [tch] et ceux en [ts] : [fàtcho] / [fàtso] (*faite*) ; l'évolution de [tch] en [ts] est un phénomène de dépalatalisation dû à un relâchement de l'articulation labiale de la consonne. La commune de Salles-la-Source est comprise dans le territoire "chuintant", mais elle est géographiquement proche de la limite de la prononciation [ts] qui y est considérée comme "relâchée", "féminine" et propre au Ségala, tandis que [tch] y est ressenti comme une prononciation "virile", "noble" et "volontaire". En fait, on rencontre [ts] en Rouergue à Entraygues, Villecomtal, Conques, Saint-Cyprien, Aubin, sur le plateau de Rignac, à Rieupeyroux, Calmont (canton de Cassagnes-Bégonhès), Canet-de-Salars, Saint-Rome-de-Tarn, Belmont et à l'Ouest de ces localités. Le Vallon méridional, englobant la vallée du Créneau (de Salles-la-Source à Marcillac), mais aussi la vallée de l'Ady (Saint-Christophe, Valady, Clairvaux), fait [tch], comme le Causse Comtal, alors que le Vallon septentrional (Saint-Cyprien), déjà lié au Bassin d'Aubin-Decazeville et proche de Conques, connaît le [ts] (cf. *carte, ligne 2*). Toutefois, il arrive que, dans ce Vallon méridional, le [tch] s'affaiblisse en [ts], accidentellement, en débit rapide ou en diction peu soignée, lorsque la consonne est placée devant une voyelle non labiale : ainsi, nous avons toujours [tchuc], le *suc*, le *jus*, mais parfois [tsay] pour [tchay], *peut-être, sans doute*. Dans ce dernier cas, la prononciation [ts] est inconsciente. On notera que [ts] est tellement ressenti comme une prononciation incorrecte et étrangère que, sur ce territoire, donc à Salles-la-Source, l'ancien *patz* (la *paix*) et l'ancien *dètz* (*dix*) sont palatalisés et deviennent [patch], [dètch] (ce *tz* aurait dû se réduire en Rouergue à un simple [s], ce qui se retrouve, avec passage du [s] à la sonore [z] correspondante, dans [dozosèt], *dix-sept*) ; de même, les pluriels des mots terminés par une occlusive (*p, t, c*) y sont en [tch] au lieu de [ts] : [cops] > [cwotch] (des *coups*, des *fois*).



Position du parler de la vallée de Salles-la-Source dans le Rouergue dialectal
 (cartographie : Patrice Lesueur)
 Pour le commentaire, lire pages 203 à 210

Une autre ligne d'isoglosse sépare les parlers languedociens septentrionaux du Centre, de ceux de l'Ouest et de l'Est. Elle fait apparaître un traitement différent pour le *o* accentué de l'ancien occitan. A l'intérieur d'une zone rouergate qui englobe le causse de Villeneuve, le Bassin houiller, Conques, Aubrac, Laguiole, Saint-Laurent-d'Olt, Sévérac-le-Château, Millau, Saint-Rome-de-Tarn, La Besse-Vors, Calmont (canton de Cassagnes-Bégonhès), Rignac, donc dans la commune de Salles-la-Source (cf. *carte, ligne 3*), tout *o* accentué, quel que soit son contexte, est régulièrement diphtongué en [wo] : [cwop] pour [cop], *coup, fois* ; ce qui crée une alternance [ou] / [wo] pour certains verbes, selon que l'ancien *o* est accentué ou non : [troubà], *trouver*, mais [trwòbo], *il trouve*. On notera qu'une diphtongaison du *o* accentué, irrégulière et limitée à certains mots, existe également en Haut-Quercy oriental, Haute-Auvergne languedocienne, Gévaudan et pays gardois. Ainsi, les parlers du Vallon méridional, qui connaissent à la fois [tch] et [wo], sont à la limite d'une zone de transition (Vallon septentrional de Saint-Cyprien, Aubin, plateau de Rignac, Villeneuve) qui diphtongue [o] en [wo], mais prononce [ts] (dans cette zone de transition, il arrive accidentellement et inconsciemment que [ts] redevienne [tch] devant une voyelle labiale ou palatale). La commune de Salles-la-Source et l'ensemble du Vallon méridional paraissent donc relever d'un ensemble rouergat oriental. Mais un autre fait important coupe au contraire une bonne partie de ce territoire, de l'Est du département.

En effet, l'Aveyron est coupé verticalement en deux par une ligne à l'Ouest de laquelle toute affriquée [dj], [dz] est assourdie en [tch], [ts] : [tchoube] ou [tsoube] pour [djoube] ou [dzoube], *jeune*. Ce phénomène se produit à Conques, Saint-Cyprien, dans le Vallon méridional (dont la vallée du Créneau), l'Ouest du causse Comtal, à Rodez, Le Monastère, La Besse-Vors, Belmont, et à l'Ouest (cf. *carte, ligne 4*). La ligne d'isoglosse passe sur le plateau aux environs de la limite orientale de la commune de Salles-la-Source, si bien que, dans la zone la plus à l'Est de notre commune, certaines personnes ont parfois une légère tendance à mêler les deux prononciations.

Par conséquent — nous en aurons bientôt diverses autres preuves —, les parlers du Vallon méridional, du Causse Comtal occidental, de Rodez et du secteur au Sud-Est de cette ville (Le Monastère, Sainte-Radegonde) ont en commun certains usages phonétiques qui, selon les cas, les opposent aux parlers rouergats de l'Ouest ou à ceux de l'Est. Ils constituent le territoire de l'Aveyron où l'affriquée palatale sourde [tch] a gagné le plus de mots : [fàtcho], [dètch], [tchoube], *faite, dix, jeune*. Il s'agit là, dialectalement, d'une des deux zones centrales des parlers du Rouergue, l'autre étant la région des lacs (Pont-de-Salars, Salles-Curan), aire où l'on distingue encore les affriquées, toutes dépalatatisées, en [ts] et [dz]. Toutes deux forment des espèces de "noyaux", de "plaques tournantes" que les lignes d'isoglosses contournent d'un côté ou de l'autre. Cependant, on remarquera plus loin que plusieurs faits importants séparent le Vallon, le Causse et Rodez, d'une part, du Monastère, d'autre part, le secteur au Sud-Est du chef-lieu apparaissant plutôt comme une zone charnière autour de laquelle s'articulent les deux "noyaux". Sans entrer dans tous les détails, nous pouvons retenir comme faits qui rattachent la région de Marcillac-Rodez à l'Ouest :

— Le traitement du suffixe latin *-ariu* : à l'Est, [yo] : [bertodyò] / à l'Ouest [yè] ou [yé] : [bertodyè] (prononciation de Salles-la-Source), ou [bertodyé], [bertadyè], etc., *vrai, véritable* (cf. *carte, ligne 5*).

— L'affaiblissement accidentel, mais assez fréquent, de *s*, même interne, devant une consonne occlusive sourde (*p, t, c*) : à l'Ouest, (donc dans le Vallon et sur le Causse Comtal), [s] évolue en [h] ou en un phonème proche de *ch* dans le mot allemand *ich* (ce phonème est la sourde de la semi-voyelle [y]) : [mèhclo], etc., pour [mès clo], *mélange* (cf. *carte, ligne 6*). Cet affaiblissement est irrégulier, sauf à l'extrême Ouest de l'Aveyron, mais partout il reste inconscient, d'autant qu'il se limite généralement à la diction peu soignée : les "patoisants" sont convaincus de prononcer un [s]. Depuis quelques années, il semble que le phénomène commence à gagner le Nord-Aveyron, où il demeure toutefois rarissime.

— La tendance à l'affaiblissement du *l* mouillé (*lh*) à l'Ouest : [filho] > [fiyo], *fille* (cf. *carte, ligne 7*). Cet affaiblissement, inconnu à l'Est (dont relève Le Monastère), est rare au Sud de la zone occidentale (Ségala), mais régulier sur le causse de Villeneuve, dans le Bassin d'Aubin-Decazeville, à Rignac, Conques, Saint-Cyprien, dans le Vallon méridional et sur le Causse Comtal jusqu'à Rodez. Dans la vallée de Salles-la-Source, le phénomène est encore plus régulier que sur le Causse au sud de la commune ; et, plus généralement, dans l'ensemble du Vallon méridional, on ne connaît que [y] ; seuls, quelques mots y bénéficient d'une double prononciation, comme [tchúlho], [tchúyo], *longe du joug qu'on attache sur la tête des bœufs*.

— Le pluriel de l'article *lo* [lou], *la* [lo] : le "noyau" de Rodez-Marcillac ne connaît que *los* [lous], *las* [los] et leurs variantes avec *s* affaibli ; mais, au Nord-Est du département, on utilise concurremment *los* ou [louy], *las* ou [loy], d'une part, et *les* ou [ley], etc., pour les deux genres, d'autre part (cf. *carte, ligne 8*). La seconde forme l'emporte au fur et à mesure qu'on remonte vers le Nord. Dans l'Est du Causse Comtal, à partir des environs de la limite orientale de la commune de Salles-la-Source, on entend parfois *les* à côté de *los*, comme à Espalion.

— La première personne du singulier de l'imparfait du verbe *être* : dans la commune de Salles-la-Source, *ère* (ou *éri*, rare), deux formes qu'on retrouve dans l'ensemble du Rouergue, sauf dans le Nord-Est qui dit *èra* [èro] (cf. *carte, au Nord de la même ligne 8*).

— La première personne du pluriel du présent des verbes du premier groupe : à l'Ouest (dont Marcillac, Salles-la-Source, Rodez), *cantam* est refait en *cantèm* (ou *cantem* à Conques) ; à l'Est et au Sud (dont Le Monastère), *cantam* est conservé (cf. *carte, ligne 9*). La forme *cantèm* est analogique des formes en *-èm* des verbes des autres groupes (*partèm, batèm, nous partons, nous battons*) et des auxiliaires ([obèn], [sèn], nous avons, nous sommes).

— Le traitement de *ai* non accentué : au Nord-Est, toute diphtongue *ai* non accentuée devient systématiquement [èy] ou [ey] : [èymà], *aimer*, issu de l'ancien occitan *aimar* (cf. *carte, ligne 10*). Au Sud, *ai* > [oy] dans cette position ; mais, dans la vallée de Salles-la-Source et dans tout le Vallon, certains mots peuvent connaître une double, voire une triple prononciation : [roynà], [rèynà], [reynà], *renard* (avec toutefois une préférence pour les formes en [oy]). Ceci n'est guère étonnant puisque la double prononciation [oy], [èy] est de règle au Nord-Est du Causse Comtal, à Espalion et dans le Sud de l'Aubrac (avec, au contraire, une préférence pour les formes en [èy]).

— La deuxième personne du singulier du présent du verbe *être* : dans le Vallon et sur le causse Comtal, comme dans l'ensemble du Rouergue, [syos] ; au Nord-Est, en Carladès rouergat, *ès* (cf. *carte, ligne 11*).

— La forme du verbe *connaître* (latin *cognoscere*) : dans le Vallon méridional, on dit [counéysse] et [counésse], comme dans tout l'Ouest de l'Aveyron où l'on rencontre aussi les variantes [counéysse], [counísse] et [counússe] (il s'agit là de formes refaites par analogie, sur le modèle des participes passés *conegut* — d'où [counigút] — et *conugut*, issus phonétiquement de l'ancien *conogut*, et sur le modèle des personnes ou temps du même verbe qui comportaient la diphtongue [ouy] en position prétonique où elle subit une fermeture par dissimilation ou par assimilation, selon le cas). L'Est et le Sud présentent la forme [counouysse], directement issue de l'ancien occitan *conoisser* (cf. *carte, ligne 12*). Dans l'Espagnonnais, les deux types cohabitent ([counésse], [counouysse]).

— Le traitement de -ng- latin entre deux voyelles. Exemple : le verbe *plaindre* (latin *plangere*) : la commune de Salles-la-Source, comme tout le Vallon et tout le causse Comtal, présente la forme [plòntche] ou [plàntche], donc relève du type ancien *plange* qui s'oppose au type ancien *planhe* au Sud et à l'Est (cf. *carte, ligne 13*).

Parmi les principaux faits linguistiques qui, au contraire, relie les parlers du Vallon méridional et du Causse Comtal à ceux de l'Est, il faut retenir :

— La conservation de la diphtongue *ue* issue de *o* accentué de l'ancien occitan devant *l* mouillé (*lh*) (*fuelha* < *folha*, la *feuille*) et devant *ch* (*nuech* < *noch*, la *nuit*) : à l'Est (donc à Salles-la-Source), *fuelha* ou *fuèlha* et *nuèch* (sauf à l'extrême Sud, vers Belmont, Saint-Affrique et Nant, où l'on a une autre diphtongue : *fiòlha* et *niòch*) ; à l'Ouest, [fèlho] ou [fèyo] et [nèts] ou [nèt] (cf. *carte, ligne 14*). L'affaiblissement est irrégulier sur le causse de Villeneuve et dans le Ségala central autour de La Salvetat : dans ces deux zones, tous les mots ne sont pas touchés par le phénomène et, souvent, on connaît les deux prononciations *uè* et *è*.

— Le traitement de la diphtongue *eu* de l'ancien occitan ; exemple le verbe *boire* : à l'Ouest, *beure* ; à l'Est, *biure*, *bieure*, [byoure] et variantes (cf. *carte, ligne 15*). A Salles-la-Source et dans tout le Vallon, nous avons le type *biure* : [biwre] et [byoure] ; ce verbe y est donc confondu dans la prononciation avec le verbe *vivre* : [biwre] et [byoure] (... ce qui peut paraître normal dans un pays viticole...).

— Le traitement du *r*, lorsqu'il est précédé d'un [y] second élément de diphtongue et suivi d'une voyelle : à l'Ouest, il s'affaiblit systématiquement en un [d] qui n'est pas franchement occlusif, mais fricatif [pèyro] (*pièrre*) > [pèydo] ; à l'Est, le *r* est conservé (cf. *carte, ligne 16*). La ligne d'isoglosse, qui apparaît sur la carte, n'est pas une frontière infranchissable ; il existe en fait deux zones de transition : l'une, s'étendant de la région de Rignac à celle du Monastère, présente normalement la forme en [d], mais conserve le *r* dans quelques mots ; l'autre, comprenant le Vallon méridional (dont la vallée de Salles-la-Source) et le Causse Comtal occidental jusqu'à Rodez, maintient assez régulièrement le *r*, mais connaît une double prononciation dans quelques mots (par exemple, dans le Vallon, [petossàyre] et [petossàyde], *rebouteux*), la forme en *r* restant tout de même la plus spontanément usitée. Dans le Vallon, la présence d'un *r* avant-*aire* peut provoquer une plus grande hésitation, comme dans le mot *araire* : [oràyre] (rare) et [olàyre] ou [oràyde].

— Le traitement de *ch* final de l'ancien occitan : au Nord-Ouest, il s'affaiblit en [t] : [lat] pour *lach* (le lait) ; à l'Est, il reste [tch] (prononciation de Salles-la-Source) ou [ts] (cf. carte, ligne 17). Contrairement à l'ensemble de la zone occidentale, le Bassin d'Aubin-Decazeville ne présente pas un affaiblissement définitif et régulier : on y connaît les deux prononciations [ts] et [t], la seconde étant actuellement ressentie comme moins soignée que la première.

— Le traitement des consonnes sourdes après la diphtongue *au* et devant une voyelle : à l'Ouest, les consonnes connaissent un début d'usure en cette position et elles deviennent sonores ; à l'Est, donc à Salles-la-Source, elles sont parfaitement conservées. Exemple : *malade* : Ouest, *malaude* ; Est, *malaute* et variantes (cf. carte, ligne 18).

— La désinence de la première personne du singulier des verbes : la commune de Salles-la-Source, comme l'Est du département, utilise la désinence *e* (exemple : je parle, *parle*), contrairement à l'Ouest qui connaît la désinence *i* (*parli*) (cf. carte, ligne 19). Mais, le Vallon, le Bassin d'Aubin-Decazeville et la région de Canet-de-Salars utilisent concurremment la désinence *i* qui y reste cependant rare. Dans le Vallon méridional (donc dans la vallée du Créneau), *i* n'apparaît qu'à l'imparfait du verbe *être* et au passé simple de tous les verbes (où son emploi est peu fréquent) et dans quelques expressions figées (voir ci-après *quelques particularismes du présent et de l'imparfait*). Il faut remarquer que la ligne d'isoglosse, qui coupe le Rouergue en deux en ce qui concerne le choix de cette désinence, partage également l'ensemble du dialecte languedocien et même, à une plus grande échelle, la majeure partie des pays d'Oc.

— Le choix du mot servant à désigner la *jument* : une zone centrale et orientale du Rouergue, englobant le Vallon méridional, a adopté le mot latin *equa*, devenu *èga* en langue d'Oc ; l'Ouest et le Sud ont conservé le mot gaulois *caballa*, introduit très tôt en latin vulgaire : [cobàlo] (cf. carte, ligne 20). On notera que, dans une partie du territoire où l'on connaît *èga*, on utilise également le mot [cobalo] ; c'est le cas à Auzits, Rignac, dans le Vallon méridional (dont Salles-la-Source), le Causse Comtal, à Rodez, Sévérac, Millau. Parallèlement, dans notre commune, on a, comme partout en Rouergue, conservé le mot gaulois *caballus* (et non le latin *equus*) pour désigner le *cheval* ; ce mot apparaît normalement dans sa forme nord-occitane [tchobàl], car, autrefois, cet animal provenait essentiellement du Gévaudan et de l'Auvergne où il était davantage l'objet d'élevage que dans notre province (la zone aveyronnaise de *èga* elle-même correspond d'ailleurs à la fin d'un vaste ensemble qui couvre largement le Nord et l'Est du Massif central) ; toutefois, certaines personnes âgées du Vallon méridional utilisent encore, mais de façon rarissime, la variante languedocienne [cobàl], sans doute maintenue grâce au féminin [cobàlo] et aux divers dérivés.

Si l'étude de l'étendue du mot *èga* rattache la région de Marcillac-Rodez à l'Est de la province, elle fait également apparaître le fait que cette région appartient à une zone de contact, puisqu'on y connaît aussi le mot [cobàlo]. Diverses données dialectologiques confirment d'ailleurs qu'elle est un territoire où des formes ou traitements différents cohabitent.

Ainsi, l'Ouest de l'Aveyron a tendance à affaiblir le *r* final de certains mots jusqu'à *n* après les voyelles [ou] et [u], tandis que l'Est maintient parfaitement le *r* dans cette position. Ceci nous vaut une opposition [tsoun], [tchoun] (Ouest) / [djour], [dzour] (Est), pour le mot *jour*.

Or, en parfaite zone de contact, notre région du Vallon et du Causse connaît à la fois [tchoun] et [tchour], Le Monastère ne semblant user que de la seconde variante (cf. *carte, ligne 21*). Cette hésitation entre les deux formes est peut-être plus marquée dans la zone des vallées que sur le causse Comtal qui semble accorder une légère préférence à la forme en *r*. On notera qu’au moins dans la zone du Vallon méridional, la variante en *n* dut éliminer définitivement celle en *r* dans certains mots, ce qui entraîna des dérivés en *n* et non en *r*, dérivés originaux dont l’existence a été maintenue, même après la chute du *n* final issu de *r* : ainsi, [mous-sunèl] (*petit monsieur, enfant ou adolescent se prenant pour un monsieur*), utilisé dans les vallées et formé sur le gallicisme [moussú] < du moyen occitan *mothur*, lui-même issu du français *monsieur*.

D’ailleurs, si beaucoup de points fondamentaux réunissent Vallon et Causse, quelques traitements ou innovations opposent l’un à l’autre. Nous nous arrêterons à deux faits essentiels :

— Le traitement de -*mni* - latin entre deux voyelles, comme dans le verbe *somniare* (*songer, rêver*) : le Vallon, connaissant [sounhà], relève d’une zone septentrionale en [sounhà] (ou [sounnhà] à Conques) qui s’oppose à une zone centrale du Rouergue, englobant Rodez et une partie du causse Comtal, en [soumyà] (le Sud de l’Aveyron ayant [sount-chà], [sountsà], [soundjà], etc.) (cf. *carte, ligne 22*).

— La forme de la première personne du singulier de l’imparfait du verbe *avoir*, des verbes du deuxième groupe (type *fleurir* et type *partir*) et du troisième groupe (*battre*), ainsi que la forme de la première personne du singulier du conditionnel de tous les verbes : à Rodez et sur une partie du causse Comtal, on ne rencontre que les désinences classiques en [yò], d’où [obyò], [botyò], *j’avais, je battais*, etc., qui sont confondus avec [obyò], [botyò], *il avait, il battait*, etc., confusion que nous retrouvons entre les deux personnes au conditionnel ; cette ressemblance de la première et de la troisième personnes est également de règle dans la quasi totalité du Rouergue (à l’exception du Ségala, de La Salvétat à Lédergues, qui a créé des formes en [yòy], d’où [abyòy], [batyòy], *j’avais, je battais*, etc., sur le modèle de [ay], *j’ai*). Dans le Vallon méridional, au contraire de la zone ruthénoise, on a ressenti le besoin de distinguer les deux personnes aux deux mêmes temps, mais l’on n’a pas choisi la même solution que dans le Ségala, puisque l’on a créé une première personne en [yé] sur le modèle de la première personne en *e* de l’imparfait des verbes du premier groupe ([contàbe], *je chantais*) et de tous les autres temps, d’où [obyé], [flourissyé], [portyé], [botyé], *j’avais, je fleurissais, je partais, je battais*, [owryé], [contoryé], [flouriryé], [portiryé], etc., *j’aurais, je chanterais, je fleurirais, je partirais*, désinence qui est utilisé concurremment à la forme classique en [yò], ([obyò], etc., [owryò], etc.), laquelle reste encore d’un emploi plus fréquent (cf. *carte, ligne 23*). Par ailleurs, selon ce que nous avons vu plus haut, il faut ajouter, à cette innovation originale, le fait que, dans le parler du Vallon, les premières personnes en *i* ne soient pas inconnues à l’imparfait du verbe *être*, au passé simple de tous les verbes et dans des expressions figées. Nous avons là deux particularismes morphologiques, concernant la désinence des premières personnes, qui séparent donc le vallon du causse.

En conséquence, les faits que nous avons signalés nous présentent de façon bien différente les deux “plaques tournantes” du Rouergue dialectal. Si la région des lacs est à peu près autant coupée de l’Ouest que de l’Est, celle de Marcillac-Rodez paraît opposée à l’Est et surtout au

Nord-Est par un important faisceau d'isoglosses, tandis que du côté occidental, elle ne se sépare des autres régions qu'en deux étapes : un premier faisceau d'isoglosses la différencie de Rignac, Aubin et Saint-Cyprien, et un second, laissant ces trois localités de son côté, la coupe du causse de Villeneuve. La rupture est donc moins nette du côté de l'Ouest et du Nord-Ouest, ce qui semble normal, puisque nous nous trouvons dans une zone de vallées et de bas plateaux, entretenant depuis longtemps un certain nombre de relations économiques. En outre, la région de Marcillac-Rodez apparaît comme coupée en deux, le terroir du Vallon faisant lui-même transition entre Rignac, Aubin et Saint-Cyprien, d'une part, et le causse et Rodez, d'autre part.

Si nous revenons plus précisément à notre région du Vallon méridional, le parler y est identique sur un territoire qui s'étend, d'Ouest en Est à travers les vallées de l'Ady et du Créneau, des environs de Clairvaux à Salles-la-Source, en passant par Saint-Christophe, Valady et Marcillac ; l'étroite langue Nord-Ouest du Causse Comtal, entre Clairvaux et Salles-la-Source (Nuces, Fijaguet, Gradels, Panat, Séveyrac, Notre-Dame-de-Vanc), qui a toujours été liée aux vallées l'entourant à l'Ouest, au Nord, et à l'Est, utilise également le même parler, tout comme les villages situés sur le rebord du causse, à l'Est et au-dessus de la rivière du Créneau. Il s'agit là d'une région qui vivait autrefois d'une activité économique principale, la vigne, autour d'une petite "capitale", Marcillac. S'arrêtant là où commencent le plateau de Rignac, le Bassin houiller, le Vallon de Saint-Cyprien, celui de Villecomtal (où l'on dépalatalise tous les [tch] en [ts]), ce parler rencontre le parler du causse Comtal oriental (région de Bozouls, proche d'Espalion) dans la paroisse de Cadayrac, et le parler du causse Comtal méridional peu au Sud des bourgs de Séveyrac et Salles-la-Source, dans les paroisses de Balsac, Souyri et Onet-l'Eglise. Cette dernière zone caussenarde (englobant une partie Sud de la commune de Salles-la-Source), dont le froment et l'élevage du mouton faisaient autrefois l'unité, est, plus que toute autre région, dans la mouvance directe de Rodez ; on peut donc parler dialectalement de zone "caussenardo-ruthénoise", tandis que la région Nord-Ouest de la commune de Salles-la-Source, comme l'ensemble du Vallon méridional, peut être qualifiée de "marcillacoise" ou "rébayrole" (de [reboyrwòl], nom et adjectif signifiant : *de la rivière, de la vallée, du Vallon*). A l'intérieur du territoire marcillacois, tel que nous l'avons délimité, le parler est absolument identique, ce qui ne veut pas dire que l'on n'y rencontre pas de variantes dialectales ; mais, à l'occasion de conversations régulières et répétées, on s'aperçoit très vite qu'il n'existe pas de répartition géographique de ces diverses variantes et qu'elles sont toutes connues et utilisées par tout "patoisant". Au mieux, réussit-on à déceler des préférences, d'un point à un autre, et, dans une même localité, des habitudes parfois différentes d'une personne à l'autre.

Ainsi, dans tout le Vallon, pour désigner le *pain*, utilise-t-on à la fois la forme [pa] (comme l'Est, le Centre et le Sud du département), la variante [po] (comme l'Ouest de l'Aveyron) et une prononciation [pwo] dérivée de cette dernière ; tout "patoisant" du Vallon se sert de ces trois variantes, mais, dans les vallées occidentales (Saint-Christophe, Clairvaux), on préfère [po], à Marcillac et dans celle du Créneau [pa], et sur le causse de Nuces [po], [pwo]. On peut donc distinguer là trois zones dialectales primitives qui, situées à la rencontre de l'aire [pa] et de l'aire [po], ont fini par "fusionner" sous l'effet d'inter-relations socio-économiques, pour former un parler unique, exceptionnellement riche en variantes. Seuls, quelques mots (environ moins d'une dizaine) pré-

sentent des traitements différents à l'Ouest et à l'Est du Vallon, sans que ces quelques exceptions, peu révélatrices, puissent réellement séparer le territoire en deux (exemple : la *poussière* : [pouso] à l'Ouest, [poulso] à l'Est, ce mot cohabitant avec [pousco] dont l'étymologie est différente).

Du fait de la topographie de la région du Vallon et du Causse, c'est avec le parler caussenardo-ruthénois et celui de Saint-Cyprien que le parler marcillacois usité dans le Nord-Ouest de la commune de Salles-la-Source a le plus d'affinités. Il n'est donc pas inopportun de faire apparaître quelques différences, autres que celles que nous avons déjà évoquées, sans que la liste des variantes que nous publions pour Saint-Cyprien et le causse "ruthénois" puisse prétendre à l'exhaustivité.

FRANÇAIS	CAUSSE-RODEZ	MARCILLACOIS	VALLON DE ST-CYPRIEN
Pouvoir (verbe)	[poude]	[poude], [pouure], [poure], [pouyre]	[poude], [pwòlre] (forme refaite sur [bwòlre], <i>vouloir</i>)
Tu peux	[pwos]	[pwos], [pwòdes] (rare)	?
Il peut	[pwot]	[pwot]	[pwot] et [pwol] (refait sur [bwol], <i>il veut</i>)
Savoir (verbe)	[sobé], [sàwpre]	[sàwpre], [sawre], [sobúre], [soüre], [sotchúre]	[sàwpre], [sobúre]
Avoir	[obé], [obúdre]	[obé] (rare), [obère] (rare), [obúre], [oüre], [otchúre]	[otsúre]
Eu (p. passé de <i>avoir</i>)	[obút]	[oüt], [uüt], [ut], [ogút] (rare), [otchút]	?
Il fut	[fusquèt]	[sièt], [syèt], [sesquèt] (rare)	[sièt], [syèt]
Continuer	[countinuhà]	[countunhà]	?
Deviner	?	[debinhà]	[debinà]
Signer	[sinnà], [sinhà]	[sinnà], [sinhà]	?
Enseigner	[ensenhà]	[ensinhà]	[ensinhà]
Vendange	?	[bendénho]	[bendínho]
Meilleur, mieux	[meyour]	[miyour]	[miyour]
Oreille	[owréyo]	[owréyo]	[owriyo]
Réveiller	?	[derebeyà], [derebiyà], [rebeyà], [rebiyà]	[derebiyà]
Gendarme	?	[tchondàrmo], [tchendàrmo]	[tsindarmo]
Si (conjonction)	[si], [se]	[se]	[se]
Enfler	[uflà]	[onflà], [enflà]	?
Je bois	[bébe], [búbe]	[búbe]	?
Ils devaient	[dibyòw]	[dubyòw], [duyòw] (rare)	[dubyòw]
Trouver	[troubà]	[troubà], [trouwà], [trouä]	[troubà], [trouwà], [trouä]
Sauvage	[sowbàtche]	[sowbàtche], [sowwàtche], [sowàtche]	[sowbàtse], [sowwàtse], [sowàtse]
Sureau	?	[soüc] (rare), [soüt], [soütyè]	[soüt]
Imbécile, stupide	?	[colúc], [colút], [golút] (rare)	[colut]
Tête	[cap]	[cap]	[cap], [cat]
Quelque chose	[quicòn] (rare), [quicwòn]	[quicòn] (rare), [quicwòn]	[ticwón]
Soldat	[souldàt]	[souldàt], [soullàt]	?
(Le) mien	[mew] (rare), [miw], [myou]	[miw], [myou]	[miw], [myou], [myoune]
Loin	[luèn], [lèn] (rare)	[luèn]	[luèn]
(Les) puys, montagnes	[puètch]	[puètches]	[puètches]

Cette comparaison fait déjà apparaître un certain nombre de traits caractéristiques du parler du vallon de Marcillac. Nous reprendrons les faits les plus remarquables, en y ajoutant quelques considérations complémentaires. On notera particulièrement du point de vue phonétique :

— Une assez forte tendance à fermer le *e* non accentué de l'ancien occitan en *i* au contact d'une consonne palatale, en particulier lorsqu'il est placé devant un [y] provenant d'un ancien *l* mouillé (*lh*), ou devant un *n* mouillé (*nh*) : *melhor, ensenhar* > [miyour], [ensinhà]. Le *e* est parfois conservé dans certains mots, comme dans *seigneur* : [senhour] et [sinhour], ou *réveiller* (voir le tableau ci-dessus). Toujours non accentué, le *e* de l'ancien occitan se maintient ou se ferme, selon les mots, après l'affriquée [tch] : [tchendarmo], *gendarme* ; [tchinès], *genêt* ; [tchinoul], *genou* ; [pentchenà], [pentchinà], [pintchinà], *peigner*. En position tonique, le *e* reste normalement intact : [bendénho], [owréyo] ; seuls, quelques rares mots ont une double prononciation, comme *chiffon, guenille* : [péyo] et [piyo], mais il s'agit là d'exceptions, probablement dues à la double prononciation des dérivés où le *e* est non accentué (comme dans *chiffonnier* : [peyorwòt] et [piyorwòt]). On observera que le parler de Saint-Cyprien diverge du marcillacois sur ce point, puisque le phénomène y est systématique ([tsindarmo]), même lorsque la voyelle est tonique ([bendinho], [owriyo]).

— Une certaine tendance à fermer *e* non accentué de l'ancien occitan en *i* devant une consonne nasale (*n*, *m*) : elle ne touche qu'un nombre limité de mots, comme *envie* : [embétcho], [imbétcho], [ibétcho].

— La palatalisation de l'ancien *a* final post-tonique en *e*, après un ancien *l* mouillé (*lh*) ou après *n* mouillé (*nh*) : ce traitement ne se produit que dans quelques mots, comme [càye] (*caille*) (contre [tchulho], [owréyo]), [Owbèrnh] (*Auvergne*) (contre [pogònho], *pagaille*).

— Une tendance à faire évoluer dans certains mots [e] et [i], même accentués, vers la voyelle labiopalatale [u], lorsqu'ils sont au contact de certaines consonnes labiales (avant ou après [b], avant [f], après [tch] — surtout entre [tch] et [m] —) : [bébe] > [búbe], *je bois* ; [obére] > [obúre], *avoir* ; [dibyòw] > [dubyòw], *ils doivent* ; [estiflà] > [estuflà], *siffler* ; [otchére] > [otchúre], *avoir* (peut-être favorisé analogiquement par l'existence de [obúre]) ; [tchemí] et [tchumí], *gémir*.

— La tendance à l'affaiblissement du [b] intervocalique qu'il soit issu de *v*, *b* ou *p* latins : entre deux voyelles, cette consonne connaît normalement une prononciation non occlusive et fricative, un peu comme en espagnol ; lorsque le caractère fricatif du [b] augmente, cela lui vaut les transformations suivantes :

1° — Précédé de la voyelle [ou] ou de [w], second élément de diph-tongue, le [b] se maintient ou s'affaiblit en [w] ou va jusqu'à disparaître complètement (par relâchement de l'articulation bilabiale et amuisement du souffle fricatif) : [troubà], [trouwà], [trouà], *trou-ver* ; [soubén], [souwén], [souèn], *souvent* ; [sowbàtche], [sowwàtche], [sowàtche], *sauvage*. Pour tous les mots où le [b] est en cette position, on connaît en général, dans toute l'étendue de notre parler, les trois prononciations (qui sont conscientes, mais qui existent à côté de prononciations intermédiaires qui ne le sont pas). Quelques mots présentent cependant un amuisement définitif de la consonne : [couä], [cwa], *couver*. Une évolution similaire se produit

également, lorsque le [b] est entre [w] second élément de diphtongue et [r] : [ãwbre] (rare) et [ãwre], *arbre*. Ce traitement du [b] au contact de [ou] et [w] second élément de diphtongue n'est pas sans rappeler le passage de *v* et *b* latins intervocaliques à [w] dans le dialecte gascon. Par sa régularité, il confère au marcellacois et à quelques parlers voisins une place originale dans l'ensemble languedocien septentrional.

2° — Précédé d'une autre voyelle, le [b] se maintient ou peut disparaître complètement, en conséquence du même relâchement de l'articulation de la fricative : on dit [porlàbe] ou [porlàe], *je parlais*.

3° — Suivi de *u*, le *b* peut disparaître définitivement, ce qui se retrouve en d'autres régions : l'ancien *sabuc* est devenu [soïc], [soüt], *sureau*.

— La tendance à l'affaiblissement du [g] intervocalique : entre deux voyelles, cette consonne connaît, comme le [b], une prononciation non occlusive et fricative, ce qui entraîne les évolutions suivantes :

1° — Après [y] second élément de diphtongue, le [g] a tendance à disparaître, mais il réapparaît occasionnellement : [ayo] et [aygo] (rare), *eau* ; [âyordén] et [âygordén] (très rare), *eau-de-vie*.

2° — Entre [y] second élément de diphtongue et [y] semi-voyelle, il disparaît définitivement : l'ancien occitan *aiguieira* est devenu [oyèyro], *évier*.

3° — Devant [y] semi-voyelle, *g* subit le même sort, qu'il soit placé au début du mot, après une voyelle ou après *l* : [folyèyro], issu de l'ancien *falguieira*, la *fougère* ; [Loyòlo], *Laguiole* (ville du Nord-Aveyron) ; [Yol], [Yòls], *Guiols* (village de la commune de Saint-Christophe).

4° — Entre deux voyelles, [g] connaît le même traitement que [b] : il se maintient ou s'amuit, si bien que l'on entend : [foguèt] ou [foèt], *il fit* (à côté de *fèt*, variante morphologique) ; [âtcho] pour [ogâtcho], interjection signifiant *regarde, attention, prends garde* ; et même [pa àyre], [pa àyde] plus fréquemment que [pa gàyre], etc., *ne... guère, ne... pas beaucoup*. La chute est plus régulière au contact des voyelles [i], [u] et [ou], la consonne ayant même définitivement disparu dans certains mots : [liä], [lyà], *lier* ; [essugodou], *essuödou, torchon* ; [fouässò], [fwässò], *fouace, fougasse* ; [fwosou], *gâteau* (en général) ; [segoun], [seoun], *second*.

— La disparition du [s] intervocalique latin entre *i* ou *e* accentués et la finale *ia* : *camisia* > [comizo] (rare) et [comyò] (avec déplacement d'accent sur la voyelle finale), *chemise* ; *ecclesia* > [glèyzo] et [glèyo] (rare), *église*. Ceci se retrouve en d'autres régions du Rouergue, de même que l'amuissement possible du [z] intervocalique issu de *d* latin, ou du [d] intervocalique issu de *t* latin, après un *i*, dans quelques mots : [mefizà] (rare), [mefiä], [mefyà], *méfier* ; [brizà] (rare), [briä], [briyà], *briser* ; [moridà], [moriä], [moryä], *marier*.

— La disparition possible du *s* intervocalique au contact de la voyelle [ou] dans l'expression figée *trois ou quatre* : [trowcàtre] (très fréquent) pour [tres ou catre] (forme qui au contraire est rarissime). On peut rapprocher cette évolution de celle qui a mené l'ancien *Rodergue, Rozergue* de la langue médiévale à [Rouèrgue], *Rouergue*.

— La tendance peu prononcée à palataliser *ai* tonique en [èy] et parfois [éy] : [byay], [byays] et [byèy], [byèys] (rares), *biais*, *manière*, *façon* ; [ây mou] et [èy mou] (rare), *ils aiment* ; [ay], [èy] (rare), [éy] (très rare), *j'ai*. On peut mettre ce phénomène en rapport avec l'évolution possible de [oy] issu de *ai* non accentué, en [èy] ([roynàl], [rèynal]).

— L'existence de certaines métathèses (dans la plupart des cas, on a deux prononciations possibles) : [espornhà], [espronhà], *épargner*, *économiser* ; [estrumen], [esturmen], *instrument*.

— La présence de quelques cas d'assimilations progressives (*ld* > *ll* et *nc* > *ng* à l'intervocalique) : l'ancien occitan *soldat* > [souldat] et [soullat], *soldat* ; l'ancien *calda* > [caldo] (rare) et [callo] (à côté de [cawdo]), *chaude* ; l'ancien occitan **Vanquet* > *Vonguet* (forme attestée au XIV^e siècle dans le livre de raison de Pierre de Gourjean, ancêtre de Jean-Marie Lacombe) > [Gounguet], le *Gounguet*, littéralement *petit ruisseau de Vanc ou de "Vonc"* (affluent du Créneau). Rares en languedocien, dialecte qui connaît plutôt des assimilations régressives, ces assimilations progressives se rencontrent fréquemment en gascon.

Du point de vue morphologique, on retiendra les faits suivants ;

— L'utilisation libre d'un *s* adverbial : il est parfois ajouté à la fin des adverbes ou de certains autres mots utilisés adverbialement. Exemple : [Couro bendrò ? - Duèy motíz ou demò motís], (*Quand viendra-t-il ? - Ce matin ou demain matin*) / mais [Oqueste motí, souy onàt o Sàlo], (*Ce matin, je suis allé à Salles-la-Source*) ; [Couro bendrò ? - Demòs], (*Quand viendra-t-il ? - Demain*) / mais [O demò], (*A demain*) ; [soubéns], [souwéns], etc. à côté de [soubén], etc., *souvent*. Ceci a entraîné la réfection de certains adverbes ou locutions adverbiales possédant déjà un *s*, par l'ajout d'un second *s* précédé d'une voyelle de soutien : ex. : [owménso] à côté de [owmén], *au moins*. Parallèlement, le *s* final de certains adverbes ou locutions adverbiales, anciennement terminés par cette consonne, a été ressenti comme "amovible" et il est tour à tour maintenu ou supprimé : [owmén] (rare) à côté de [owmén] ; [pa] à côté de [pas], *ne... pas*.

— L'accord de certains adverbes au pluriel : [De moussolous, n'i'byò pa àyres], (*Des champignons, il n'y en avait pas beaucoup*) / mais [Duèy, de sowmonsés, n'y'ò pa àyre], (*Aujourd'hui, du mançois, du vin de Marçillac, il n'y en a pas beaucoup*) ; [trwop] / [trwòpes], (*trop*).

— L'utilisation anarchique d'un *s* amovible issu de l'ancienne déclinaison occitane (et de la déclinaison latine) à la fin de certains pré noms, noms de lieux et mots divers, ce qui donne des "doublons" : [Guiyàwme] / [Guiyàwmes], *Guillaume* ; [Estyèyne] / [Estyèynes] (gallicisme), *Etienne* ; [Clorobàl] / [Clorobàls], *Clairvaux* ; [Bruètchou] / [Bruètchous], *Bruéjous* ; [Diw], [Dyou] / [Dyous], etc., *Dieu* ; [dyàple] / [dyàples], *diable* ; [tu] / [tus], *tu, toi*. La sensation d'un *s* amovible touche également des mots qui, ailleurs, sont toujours terminés par cette consonne, comme *temps* : [tens] et [ten].

— La double forme de la préposition *de* : [de] et [do] (respectivement écrites dès le XIV^e siècle : *de* et *da*), la seconde indiquant la provenance, le point de départ, l'origine généralement géographique. Ex. : [Lo ràwbo de so mintàt], *la robe de sa "moitié", de sa femme* ; mais [Moussù lou curàb be do Sent-Estremwòni], *Monsieur le curé vient de*

Saint-Austremoine. D'où alternance [del], [dol] (*de, dal*, au XIV^e siècle), avec la même distinction : [Moussù Càwss'éz um Pountonèl : so fomíy' é dol Poun], *Monsieur Causse est un "Pont-les-Binois" : sa famille est de Pont-les-Bains*.

— L'accord du participe passé : Lorsque l'auxiliaire utilisé est le verbe *avoir*, le participe est normalement accordé avec le complément d'objet direct, même si celui-ci est placé après le groupe verbal. Ex : [ay contàdos tres consous], *j'ai chanté trois chansons* ; mais, dans ce cas, il est également possible de ne pas faire l'accord, bien que cet usage soit plus rare : [ay contàt tres consous].

— La réfection analogique du radical du participe passé, du passé simple et de l'infinitif des verbes *avoir* et *savoir* sur le radical des mêmes verbes au subjonctif présent :

Les radicaux en [tch] du subjonctif présent :
 [Otchén], [àtchou], *nous ayons, ils aient* ([tch] issu de *j* en ancien occitan)
 [sotchén], [sàtchou], *nous sachions, ils sachent* ([tch] issu de *pj* ou *pch* en ancien occitan),
 après avoir gagné le subjonctif imparfait des deux verbes (qui se ressemblaient déjà partiellement au présent de l'indicatif : *j'ai, je sais, [ay], [say]* ; *nous avons, nous savons, [obèn], [sobèn]* ; *vous avez, vous savez, [obès], [sobès]*), ont entraîné la réfection sur le même modèle :

du participe passé : *Eu* : [otchút] (à côté de [oüt], [uüt], [ut], [ogút]) ;
Su : [sotchút] ;

du passé simple : *Nous eûmes* : [otchèren] ;
Nous s'ûmes : [sotchèren] ;

de l'infinitif : *Avoir* : [otchúre] (à côté de [obé], [obère], [obúre], [oüre]) ;
Savoir : [sotchúre] (à côté de [sobúre], [soüre], [sàwpre], [sàwre]).
 Le *u* de la voyelle tonique (au lieu de *e*) s'explique phonétiquement (voir plus haut), mais il est possible que l'évolution phonétique ait été renforcée analogiquement par la présence d'un *u* tonique au participe passé.

— La réfection analogique du radical de l'infinitif du verbe *faire* sur le modèle du passé simple et du subjonctif de ce verbe, sous l'influence d'un des infinitifs du verbe *avoir* : Comme nous avons : [fèrou] (*ils firent*), [fèssou] (*ils fissent*), on a créé [fère] (à côté de [fa], [fayre]) sur le modèle de [obère].

Quelques particularismes du présent et de l'imparfait de l'indicatif

Présent :

Avoir : 1 [ay], [èy] (rare), [éy] (très rare). 2 [as]. 3 [o].
4 [obèn]. 5 [obès]. 6 [ow].

Etre : 1 [sou], [souy], [suy], [su], [sèy] (rare). 2 [syos]. 3 [és]. 4 [sèn]. 5 [sès]. 6 [sou], [sous].

Remarque : *c'est* : [ocwò's] (rare), [ocwòy], [ocwèy] (rare), [ocwéy] (rare), [ocò's] (très rare), [ocòy] (très rare), [ocwouy] (rare).

Verbes du premier groupe :

Parler : 1 [pàrle]. 2 [pàrlos]. 3 [pàrlo].
4 [porlèn]. 5 [porlàs]. 6 [pàrlou].

Remarque : *je pense bien* : [pense be] ou [pensi be].

Aller : 1 [baw]. 2 [bas]. 3 [bo], [ba] (rare).
4 [bon], [ban], [onèn]. 5 [onàs]. 6 [bow].

Verbes du deuxième groupe :

Type partir : 1 [pàrte]. 2 [pàrtes]. 3 [pàr].
4 [portèn]. 5 [portès]. 6 [pàrtou].
ou bien comme le *type fleurir* : [portísse], etc. (rare).

Ouvrir : 1 [duèrbe]. 2 [duèrbes]. 3 [duèr].
4 [durbèn]. 5 [durbès]. 6 [duèrbou].
ou bien comme *fleurir* : [durbísse], etc. (rare).

Passé simple :

Etre : 1 [syère], [syèri] (rare). 2 [syèros]. 3 [syèt].
4 [syèren]. 5 [syères]. 6 [syèrou].
ou bien : [sière], etc.
[sesquère], etc. (rare).

Faire : 1 (fère), [fèri] (rare). 2 [fèros]. 3 [fèt]. etc.
ou bien : [foguère], etc.
[foère], etc.

Quelques expressions populaires du Vallon

- [Cwo forò], *ça va, ça ira, on fait (fera) aller*.
- [Ocwò myou], *le mien, ce qui est à moi, mon bien* (français régional : *ça mien*).
- [Ocwò forò' n'escwòlo per un àwtre cwop], *ça servira de leçon*.
- [Cal t'en tendrò ?], *qui t'en donnera ?* (sous-entendu, si tu gaspilles tout si vite ou trop vite) (français régional : *qui t'en tiendra ?*).
- [Lo ràsso rossétcho], *tel père, tel fils* (littéralement : *la race produit selon les qualités de la race*).
- [Ocwòy soum pàyre touc cogàt], *c'est tout le portrait de son père*.
- [Frayre tchusco myètchoun], *demi-frère*.
- [Fa bistayo], *visiter une maison et prendre connaissance de la famille, des biens, en vue d'un mariage ; en dehors de ce contexte, se dit par dérision, lorsqu'on visite de façon détaillée une maison dans laquelle on est invité à manger*.

- [Fa de clobèls], *discuter, bavarder, tenir de menus propos* (français régional : *faire des clabels*).
- [Un copèl montchàyre], *un chapeau de feutre traditionnel à large bord ; un chapeau du dimanche*.
- [Pogà lo tàyo], *payer les impôts*.
- [Rire coumo'no poscàdo], *rire aux éclats* (français régional : *rire comme une pascade*).
- [Fa sùte], *faire tressaillir de peur*.
- [Ay un tolén que lou béze coure], *j'ai une faim "de loup"*.
- [Goulà coumo'no podéno] ou [gourmòn coumo...] (plus rare), *très gourmand*.
- [Lou lad de sàwmo], *l'absinthe, le pastis* (français régional : *le lait d'ânesse*).
- [Lo solsisso fwòlo], *la saucisse faite avec des abats (poumons, estomac, etc.)* (français régional : *saucisse folle*).
- [Um mínjo-poulo], *un touriste, en particulier un "Parisien", c'est-à-dire un Aveyronnais parti travailler à Paris et revenant au pays pour les vacances*. On remarquera la prononciation [mínjo] — au lieu de [mòntcho] — qui est seulement utilisée avec une intention moqueuse ou affective, notamment lorsqu'on s'adresse aux enfants, et qui est anormale dans notre parler ; elle rappelle une prononciation très répandue dans les parlers gascons. Pour la troisième fois, nous sommes donc amenés à constater des habitudes phonétiques qui font penser à des traitements gascons. Aussi n'est-il pas superflu de signaler, sans vouloir en tirer de conclusions trop hâtives, que, dès le XIV^e siècle, quelques propriétaires du Vallon étaient qualifiés par Pierre de Gourjean, dans son livre de raison, d'habitants "da Tolosa" (ville à la frontière linguistique du languedocien et du gascon).
- [Lou postíz de lèbre], *prunes cuites à la casserole ou à la poêle*.
- [Sodoul coumo'no tétó], *soûl, ivre mort*.
- [Bondà coumo'n cun], *soûl, ivre mort*.
- [Fa plontchyèyro], *faire la sieste*.
- [Obure lou cac coumo'n 'oulo], *avoir la tête lourde, avoir mal à la tête* (français régional : *avoir la tête comme une oule*).
- [Uno baco do buow], *une vache en chaleur*.
- [Mètre de pèlse blons], *blanchir de la chevelure, commencer à avoir des cheveux blancs* (français régional : *mettre des cheveux blancs*).
- [Um pezoul reberdít] ou [un pezwòr reberdít], *une personne âgée qui joue le jeune dandy, le jeune homme séducteur ou la jeune femme séductrice* (très ironique ; se dit plutôt des hommes).
- [Èstre toucad de la cwéto de l'onhèlo], *avoir l'esprit particulièrement dérangé, être complètement fou*.
- [Fa lo tèlo], *agiter les mains et les pieds et faire les derniers soubresauts avant la mort* (pour un animal).

Le marcillacois et la littérature

Le parler que nous avons délimité et décrit eut les honneurs de la littérature. En effet, en 1914, Gustave Bessière, natif de Marcillac, publia un recueil de *Consous del Rouergue* en langue d'Oc, mises en musique par son frère Gaston, également originaire de notre chef-lieu de canton (Toulouse, librairie J. Marqueste). Ce volume eut un tel succès que plusieurs des chansons qui le composent sont passées dans le patrimoine musical du Vallon. En général, les personnes qui les chantent ignorent qu'elles sont l'œuvre de deux auteurs locaux du début du XX^e siècle.

Patrice LESUEUR

Origine des illustrations

- Photographies Jacques Bon : 11a - 11b - 12a - 12b - 13 - 14a - 14b - 14c - 14d - 14e - 28 - 31a - 31b - 31c - 38a - 39a - 39b - 56 - 58a - 62b - 63b - 68b - 75b - 77 - 137b - 138a - 138b - 144a - 144b - 145b - 146b - 146d - 147a - 147b - 155a - 157 - 161a - 162a - 166a - 169a - 187a - 196a - 196b.
- Photographies Pierre Servera : 12c - 36b - 53a - 54 - 57b - 64e - 66a - 68a - 69b - 69c - 70 - 71a - 71b - 72 - 80b - 81b - 82 - 88a - 88b - 96a - 96c - 97a - 99b - 99c - 102b - 104b - 104c - 104d - 104e - 105a - 105b - 106a - 106b - 106c - 106d - 108a - 108b - 109a - 109b - 109c - 110 - 111b - 112a - 112b - 113 - 114a - 114b - 122 - 133 - 151 - 162b - 163a - 163b - 163c - 179b - 188b - 188c - 189b - 189e - 191b - 193b - 198 - 202.
- Photographie Jean Maury : 15.
- Photographie Lucien Dausse : 19.
- Photographies Jean-Pierre Gaffier : 20a - 20b - 20c - 21a - 24 - 26 - 30 - 34c - 35 - 55a - 55b - 57a - 57c - 57d - 58b - 63a - 67b - 69a - 76a - 76b - 91b - 93a - 98b - 102c - 103d - 105c - 117a - 117b - 117c - 120a - 120b - 121 - 130 - 146a - 161b - 165 - 171b - 179a - 187b - 188a - 188d - 189a - 189c - 189d - 190a - 190b - 191a - 193a - 194a - 194b - 194c - 194d - 195 - 197 - 199 - 200a.
- Photographie Jean Dhombres : 21b.
- Collection Père Bou : 25 - 27c - 41c - 51 - 52b - 52c - 73b - 181a - 181b - 182b - 183b.
- Collection Jacques Crépin-Girbelle : 27a - 27b - 38b - 52a - 86 - 181c - 182a - 183a.
- Documents Archives départementales de l'Aveyron : 33a - 33b - 156.
- Collection Société des lettres : 34a - 34b (photographie Louis Balsan) - 34f - 36a (photographie Louis Balsan) - 53b - 58c - 102a - 103a - 104a - 131 - 184b.
- Collection Léon Puech : 34d - 41a.
- Collection Henri Gaffier : 34e - 101 - 116 - 119 - 123 - 124a - 124b - 125 - 127 - 128b - 132.
- Collection André Falguières : 38c.
- Collection Martine Viguiier : 41b - 126 - 173a - 176a.
- Collection Jean Lacassagne : 60a - 91a - 183c.
- Collection René Bouzat : 60b - 167c - 169b - 173c.
- Collection Charles Cazals : 61 - 103b - 168b.
- Collection familles Guizot/
Palayret : 62a - 75a - 97b.
- Collection Alice Falguières : 64a - 99a.
- Collection Paulette Singlard : 64b - 81a.
- Collection Irène Viguiier : 64c - 128a - 136 - 184a.
- Collection Joseph Raynal : 64d.
- Collection famille Vesco : 66b.
- Collection famille Dalbin : 67a - 175c.
- Collection Raymond Batut : 73a - 74a - 74b - 87 - 90b - 95a.
- Collection famille Jarousse/
Maviel : 74c - 80a - 90a - 93b - 94a.
- Collection Jean Cabrolié : 78.
- Collection Mme de la Sayette : 79.
- Collection Camille Boyer : 85.
- Collection Emile Cabrolié : 92 - 94b - 100.
- Collection familles Chayriguès/
Cenraud : 95b - 169c - 171a - 176b - 178b.
- Collection famille Daurenjou : 95c - 95e.
- Collection famille Simon : 95d.
- Collection famille Foulquier : 96b - 178c.
- Collection C.A.L.E.R. : 98a.
- Collection André Pouget : 101b.
- Collection Gaston Revel : 103c.
- Collection Jean-Marie Lacombe : 105d.
- Collection Jean-Louis Witkowski : 111a.
- Collection Lucienne Albouy : 135.
- Collection Gabriel Balasquii : 136a.
- Collection Georgette Rey : 137a - 139b - 139c - 140a - 140b - 145a - 145c - 148a - 148b - 149 - 150a - 150b - 153a - 155b.
- Document "La Vie du rail" : 146c.
- Collection Yvon Cance : 152 - 173b - 175a.
- Collection Georgette Méjane : 154a - 167a.
- Collection famille Boyer : 154b.
- Collection Jean Droc : 166b - 200b.
- Collection Francette Deltour : 167b.
- Collection Marie-Joëlle Ginestet : 168a.
- Collection famille Foulquier
(Alseroques) : 168c.
- Collection famille Delaure/Soulié : 175b.
- Collection Eugène Roux : 176c.
- Collection Urbain Falguières : 177.
- Collection Louise Lapanouse : 178a.
- Collection Gabriel Puech : 153b.

Index des personnes enquêtées

Abbé L.S.	Abbé Louis Soulié	188 - 195 - 197
A.B.	Aimé Bérals, né en 1922 à la <i>Capèla de Ropeirós</i>	74 - 75 - 76 - 77 - 163 - 174 - 193
A.C.-L.	Angèle Clerc, née Lacombe en 1909	117 - 133
A.D.	Adrien David, né en 1938	91 - 92 - 93 - 194
A.L.	André Lescure, né en 1927	88
A.M.	Armand Menel, né en 1909	142 - 145 - 187 - 188 - 196 - 200
A.O.	André Orlhac, né en 1921	56 - 57 - 63
A.R.	André Raynal, né en 1920 à Saint-Caprais-de-l'Erm (Lot-et-Garonne)	198
A.S.	Alfred Solignac, né en 1929	188 - 196
A.S.-S.	Anna Sahuguet, née Seguin en 1907	147
C.B.	Camille Boyer, né en 1925 à Cayssac (la Loubière)	155 - 180
C.B.-M.	Céline Balasquié, née Malrieu en 1923 à Mouret	75 - 76 - 78 - 80 - 81 - 82 - 83 - 92 - 116
C. et T.F.	Chantal et Thierry Foulquier	199
C.G.	Cyprien Guizot, né en 1913	75 - 77
C.M.	Camille Mazars, né en 1910 à Colombiès	75 - 98 - 170 - 191
C.R.	Cyprien Revel, né en 1913	117 - 122 - 136
E.B.	Emile Brouzes, né en 1906 à Frontignan de Ferals	130 - 143 - 144 - 147 - 153 - 156 - 157
E.C.	Edouard Clerc, né en 1904	72 - 105 - 107 - 111 - 112 - 114
F.C.	Fernand Chayriguès, né en 1911	53 - 55 - 56 - 77 - 80 - 81 - 86 - 87 - 88 - 89 - 91 - 92 - 93 - 94 - 96 - 116 - 117 - 118 - 172 - 173 - 174 - 180
F. de la S.	Françoise de la Sayette, née Pradier en 1930	146
Fr.C.	François Causse, né en 1922	190
F.J.	Firmin Joulié, né en 1913	98 - 147 - 148 - 151 - 152 - 155 - 156 - 157 - 196
G.B.	Gabriel Balasquié, né en 1919	117 - 119 - 120 - 121 - 122 - 123 - 124 - 125 - 126 - 130 - 133 - 180 - 188 - 195 - 199
G. Boyer	Gabriel Boyer, né en 1910	121
G.G.	Gaston Gradels, né en 1913 à Valady	56 - 57
G.M.	Georgette Méjane, né en 1908 à Levallois-Perret	162 - 163 - 165 - 174 - 180
G.P.	Gabriel Puech, né en 1910	51 - 54 - 55 - 139 - 140 - 144 - 145 - 147 - 149 - 151 - 152 - 155 - 156
G.R.	Gaston Revel, né en 1929	103 - 147
G.R.-P.	Georgette Rey, née Pascal en 1918 à Rodez	147 - 148 - 151 - 152 - 155 - 156
H.G.	Henri Gaffier, né en 1914 à la Cayroulie	116 - 118 - 122 - 130 - 132 - 133
H.H.	Hélène Hot, née Mouysset en 1912	71 - 188 - 189 - 195

Les photographies des personnes enquêtées figurent aux pages marquées en gras.

H.L.	Henri Lapeyre, né en 1921	138 - 139 - 142 - 145 - 147 - 151 - 152 - 155 - 156 - 157
H.M.	Henri Massoubeyre, né en 1912 à Souyri	59 - 81 - 115
H.S.	Henri Soulié, né en 1921	188 - 195
H.S.-D.	Henriette Soulié, née Dominicé en 1925	188 - 189 - 195
H.V.	Henri Viargues, né en 1921 à l'Erm de Saint-Cyprien	63
H.-Z.P.	Henri-Zéphirin Plenecassagne, né en 1917	61 - 75 - 88 - 169
J.-C.B.	Jean-Claude Brugié, né en 1951 au Grand-Mas	190
J.D.	Jean Droc, né en 1926	51 - 53 - 54 - 55 - 61 - 67 - 71 - 170 - 195
J.F.	Joseph Foulquier, né en 1914	51 - 56 - 57 - 61
J.-M.L.	Jean-Marie Lacombe, né en 1951	105 - 111
J.-P.B.	Jean-Pierre Bauguil, né en 1948 à Rodez	146
J.R.	Joseph Raynal, né en 1906 à Cruou	51 - 54 - 137 - 140 - 142 - 143 - 144 - 145 - 147 - 149 - 152 - 156
L.M.	Léopold Malgouyres, né en 1931	194
L.M.-C.	Léa Mazars, née Caulet en 1913, à la Gaffardie	195 - 196
L.L.	Louis Lapanouse, née en 1904	117 - 121 - 129 - 166 - 169
M.-A.B.	Marcel-Adrien Bardou, né en 1928 à Nauviale	51 - 54 - 55 - 56 - 57 - 58 - 59 - 62 - 63 - 67 - 69 - 70 - 198 - 199
M.B.	Maurice Balasquié, né en 1917	54 - 55 - 56 - 57 - 61 - 62 - 63 - 65 - 67 - 69 - 71 - 72 - 113 - 114 - 116 - 117 - 118 - 119 - 120 - 121 - 122 - 123 - 124 - 125 - 126 - 129 - 130 - 131 - 132 - 133 - 136
M.C.	Maurice Cazals, né en 1909 :	93 - 103 - 107 - 109 - 110 - 111 - 112
M.C.-C.	Marguerite Cenreud, née Chayriguès en 1912	170 - 171
M.-L.C.	Marie-Louise Costes, née Cavaroc en 1942 à Bozouls	194
M.-L.P.	Marie-Louis Périé, née en 1912 à Polissal (Villecomtal)	187 - 189 - 195 - 196
M.-L.R.	Marthe Lescure, née Raynal en 1902	74 - 75 - 76 - 89 - 161 - 162
M.M.	Michel Mazars, né en 1940	194
M.-T.L.	Marie-Thérèse Lacombe, née Droc en 1915	55
M.-T.V.	Marie-Thérèse Viguier, née Combacau en 1932	188 - 195
M.V.	Martine Viguier, née en 1954	188 - 195
S.M.	Simone Marcenac, née en 1954	194
N.-H.P.	Norbert-Hugues Périé, né en 1915	61
P.H.	Pierre Hot, né en 1909	59 - 65 - 71 - 200
P.S.-D.	Paulette Singlard, née David en 1928	74 - 75 - 80 - 82 - 88 - 90 - 136 - 162 - 163 - 164 - 165 - 166 - 188 - 194 - 196
R.C.	Raymond Cazals, né en 1926	94 - 96 - 105 - 107 - 111 - 112 - 114
R.P.	René Perget, né en 1920	71 - 72 - 74 - 75 - 76 - 86 - 87 - 92 - 94 - 96 - 116 - 117 - 162 - 165 - 170 - 174 - 177 - 179 - 180
S.D.	Solange Delaure	188 - 195
Sœur E.	Sœur Emilie, née Pouget en 1936 à Canet-de-Salars	188 - 195
Sœur M.-A.	Sœur Marie-Andrée, née Massol à Druelle	188 - 189 - 195
U.F.	Urbain Falguières, né en 1911	189
U.S.	Urbain Singlard, né en 1918	76 - 80 - 82 - 96 - 188 - 189 - 192 - 193
Y.B.	Yvette Boyer, née Lacombe en 1935 à Mondalazac	145
Y.C.	Yvon Cance, né en 1930 à Nauviale	191 - 192 - 198 - 199
Y.L.	Yvonne Laurens, née en 1905	138 - 140 - 144 - 145 - 147 - 151 - 153 - 156
Y.L.-C.	Yvette Lacan, née Costes en 1944 à Bruéjous	193
Z.L.	Zélia Lacan, née en 1903	81 - 161

Table des matières

Le mot du maire, par René Bouzat	5
Avant-propos	7
<i>L'ISTÒRIA</i>	
La préhistoire, par Jean Maury	11
L'antiquité, par Lucien Dausse	17
Du Moyen Age à l'époque contemporaine, par Jean Delmas	23
L'origine des noms de lieux, par Christian-Pierre Bedel	43
<i>LOS MESTIÈRS</i>	
<i>Vinhas e vinhairons</i> , par Jean Droc, Jean-Pierre Gaffier et Albert Lefèvre	51
<i>Causse e Caussinhòls</i> , par Raymond Batut	73
<i>Molins e molinièrs</i> , par Jean-Pierre Delaure et Martine Viguier	101
<i>Usina e obrièrs</i> , par Marie-Line Darres et Jean-Pierre Gaffier	115
<i>Minas e minurs</i> , par Josef Ulla	137
<i>L'OSTAL, LO VILATGE, LA LENGA</i>	
<i>L'ostal, la familha, lo vilatge</i> , par Isabelle Plenecassagne et Paulette Singlard	161
Mémoire sonore, par Daniel Loddo	185
Quelques considérations sur la position du parler de la vallée de Salles-la-Source dans le Rouergue dialectal, par Patrice Lesueur	201
Index des personnes enquêtées	219
Table des matières	221

Rouergue, terre d'oc

Livres "Opération *Vilatge*"

collection dirigée par Jean-Pierre Gaffier

Déjà parus :

- **Vailhourles**
128 pages, 20×28 cm, 150 photos noir et blanc, 160 F.
- **Saint-André-de-Najac**
160 pages, 20×28 cm, 250 photos noir et blanc, 180 F.
- **Salles-la-Source**
224 pages, 20×28 cm, 300 photos noir et blanc, 215 F.

A paraître :

- **Saint-Parthem**

Cassettes "Mémoires sonores"

collection dirigée par Daniel Loddo

édition du Groupement de recherche ethnographique en Midi-Pyrénées (G.E.M.P.)
en association avec le C.A.L.E.R.

- **Balade d'Olt, *valòia d'òlt***
Chants, musiques, contes et paysages sonores de la haute vallée d'Olt, durée environ 60 minutes, 60 F.
- ***Cantaires e contaires del Najagués***
Chanteurs et conteurs du canton de Najac, durée environ 60 minutes, 60 F.
- **Saint-André-de-Najac**
Opération *Vilatge*, durée environ 45 minutes, 60 F.
- **Salles-la-Source**
Opération *Vilatge*, durée environ 60 minutes, 60 F.

Film

- **Marcel Tayrac, *batelier d'Olt***
d'Yves Chahuneau
Documentaire 16 mm, noir et blanc, durée 23 minutes, son optique.

Document

- **Rouergue, terre d'oc**
Sélection sur cassette audio des meilleurs moments de la semaine "Rouergue, terre d'oc", organisée du 14 au 18 mars 1989 à Paris par le Conseil général de l'Aveyron et l'Institut d'estudis occitans, durée environ 90 minutes, 60 F.

Prix franco de port.

Commandes à adresser au : C.A.L.E.R., 5, avenue du Maréchal-Joffre, 12000 RODEZ - Tél. 65 42 89 95.

Achévé d'imprimer en avril 1990
par les Imprimeries Maury S.A.
Saint-Georges-de-Luzençon, 12102 Millau

Dépôt légal : avril 1990

Maquette : N. Foissac / J.-P. Gaffier / J. Ulla
Photocomposition : Claude Gaillac, Rodez
Photogravure : Bic Graphic, Rodez

