

Lou Pastre de la Neigre : 13ème édition !

Un peu de géographie

Le temps de ce dimanche 6 mai se présente bien, frais et des écharpes de brume sur le bassin du Puy. Je pars sur Vals pour éviter les feux de circulation de l'avenue Foch. Passage devant l'ISVT, ancien Institut Agricole de Vals du frère Olagnol introducteur inspiré du bétail Montbéliard au début du XXème siècle. La Haute-Loire actuelle possède un cheptel envié de cette race de vache. La zone commerciale est assoupie en un brouillard léger et vapoureux. Je débouche au rond point sur la RN 88, direction les Gorges du Lyon avec leur vaste vue panoramique sur le bassin du Puy. J'arrive au niveau de la Pépinière de Taulhac, puis la zone des Baraques et l'amorce de Malpas où se termine en cul-de-sac le



contournement du Puy, opérationnel nous assure-t'on à la mi-juillet. Il faudra ensuite que les automobilistes rongent leur frein après un trajet autoroutier en retrouvant l'antique N88. Les restrictions de crédits repoussent aux calendes grecques les travaux nécessaires à la continuation autoroutière. Autant le désenclavement routier sur Rhône-Alpes est une réalité (merci M. Jacques Barrot), autant c'est un désastre sur l'Auvergne (merci M. Proriot) et sur le Sud. Tarreyre, giratoire des Fangeas avec cette horrible figurine sensée représenter la lentille verte du Puy (se méfier des représentations...). Je lui trouve un petit air pervers... Passage devant l'entreprise Gauthier, la route du lac du Bouchet, le saucisson Lou Meillour, Bizac son cimetière des épaves et sa carrière de pouzzolane, son restaurant La Diligence évoquant les trajets anciens sur cet antique chemin de Régordane. Nous sommes sur le plateau volcanique et ses cultures de céréales vert tendre, ses lentilles balbutiantes qui frisotent, quelques colzas qui ajoutent leur jaune aux pissenlits des prairies naturelles. Le brouillard a laissé place à un soleil radieux. Traversée au pas de Costaros, porte du Sud et ses marchés aux bestiaux du lundi. Le mouton à un peu disparu du paysage agricole au profit des vaches laitières. Nous avons jadis fréquenté ce marché, lieu idéal pour rencontrer des éleveurs et tâter le pouls économique de la production et les cours. Nous y avons aussi un local de stockage

de laine appartenant à M. Rolland, le gérant de la coopérative où nous réceptionnions les laines des producteurs et les conditionnions. Nous prenions nos quartiers au restaurant Moulergue. Les enfants, Bernard et son épouse, avaient pris le relais de cette institution. Leur fils perpétue la tradition... mais au Puy et sa vitrine affiche des plaques de concours agricoles de Costaros. Nous sollicitons M. Sigaud qui avec sa fourche de tracteur chargeait les ballots de laine dans les camions qui partaient sur Mazamet. Traversée de Bargette, La Sauvetat et son dancing en recherche de repreneurs, les Narces aménagées avec un parcours découverte de ce milieu naturel, le radar tronçon, double peine avec le fixe du Rayol. Nous sommes à l'embranchement de Saint-Paul-de-Tartas et des Uffernets, nom étrange provenant de *infern*, *infern*, lieu aride, exposé au vent ou d'accès difficile. Nous traversons ledit village et à peu de distance la route

étroite du Cros (du bas-latin crosus, creux, dépression), hameau niché sur un replat de la pente. Les organisateurs ont bien balisé le trajet et impossible de se perdre. Un parking au début du village évite l'encombrement des alentours de la bergerie. D'autres randonneurs garés s'équipent pour la marche et traversant le hameau s'approchent des bâtiments d'exploitation.

Le site du Gaec du Panorama

Les randonneurs sont au rendez-vous et dégustent à la buvette un café et de savoureuses bugnes offertes par l'organisation. Didier et une épouse d'éleveur officient à la délivrance des tickets repas à l'entrée du bâtiment, une file déjà impressionnante. En face sous un chapiteau, les cuisinières s'activent déjà à la préparation d'un excellent tajine devant plusieurs postes de réchauds à gaz et des marmites impressionnantes. Les oignons roussissent en crépitant. Légumes et viande attendent la suite des opérations. Quelle corvée d'épluchage faite par les épouses des éleveurs et parfois les mères !

La «salle à manger» est installée dans le stockage de fourrage vide. Tables et chaises viennent du comité des fêtes. La partie animaux abrite mères et agneaux, avec deux tapis mobiles pour la distribution des fourrages. L'édifice a une capacité de 300 places. Plus haut, une bergerie ancienne de 250 places sert à l'engraissement des agneaux. Il existe aussi un bâtiment veaux.

La fondation du Gaec (Jean-Louis le père et Aurélien) remonte à 2003 avec création d'un atelier ovin et une extension de 20 ha. En 2006, le lait est abandonné et remplacé par un cheptel allaitant Aubrac et un atelier veaux. En 2008, le frère d'Aurélien, Benjamin, entre dans la société avec un apport supplémentaire de 30 ha.

C'est une exploitation de montagne à 1000 mètres d'altitude. La pluviométrie est d'environ 800 mm / an. Nous sommes sur un sol volcanique et granitique, séchant, à faible valeur agronomique. Le cheptel actuel comporte 550 brebis Noire du Velay, 30 vaches allaitantes Aubrac, un atelier d'engraissement de veaux de boucherie de 170 places, sur une surface de 152 ha qui se répartit de la façon suivante : parcours 74 ha (49 %), lentilles 3,5 ha (2 %), céréales 18 ha (12 %), prairies temporaires 18 ha (12 %), prairies permanentes 38,5 ha (25 %). La SAU, surface agricole utile est de 152 ha et la SFP, surface fourragère permanente de 130,5 ha.

Chaque brebis consomme l'hiver environ 245 kg de foin et 105 kg d'enrubannage, et du printemps à l'automne l'herbe des pâturages. Les brebis reçoivent lors des préparations à l'agnelage et lors de la phase d'allaitement une alimentation concentrée à raison de 95 kg par animal et par an : 33 kg d'aliment du commerce et 62 kg de céréales produites sur l'exploitation.

La troupe ovine est menée en système accéléré dit trois agnelages en deux ans : mise-bas en février-mars, juillet-août, octobre-novembre. Bon rythme d'agnelage et forte prolificité de près de 180 %, assurent une productivité numérique de près de 200 %.

L'élevage est conduit partie en race pure pour les meilleurs éléments et partie en croisement améliorateurs viande avec des béliers Charolais. Le poids de carcasse des agneaux est d'environ 16,5 kg. Chaque agneau consomme environ 73 kg d'aliment concentré. Environ 84 % des agneaux partent sur la coopérative ovine Copagno et 16 % en circuits courts.

Les résultats économiques sont appréciables.

L'élevage est adhérent à l'OS ROM Sélection et au contrôle de performances. Sélectionneur, il vend des agnelles de reproduction. La gestion du troupeau est assuré par Ovitel et la ferme est en suivi réseau INRA.

Le loup

En octobre 2014, un lot de 33 brebis du Gaec, en pâturage dans un pré vers Pradelles entre RN 88 et RN 102, était attaqué par un ou plusieurs loups. Sur les 33 femelles, 2 sont mortes dont une complètement dévorée, un signe de prédation du loup. Une quinzaine de bêtes ont été atteintes de morsures à la gorge et plusieurs euthanasiées et les autres traumatisées. C'est un chasseur qui avait alerté du massacre. Les vérifications et analyses effectuées par l'Office national de la chasse et de la faune sauvage, concluaient à une attaque de loup. En mai 2016, un veau de l'élevage a lui aussi été attaqué. La présence du loup est avérée sur les départements voisins de la Lozère et de l'Ardèche. Depuis cette attaque, l'inquiétude demeure pour les éleveurs lorsqu'il s'agit de mettre à l'herbe le bétail de la ferme. Aurélien Teissier montre son inquiétude au journaliste de l'Eveil, le même qui a couvert l'événement il y a 4 ans : « On continue de voir des choses bizarres. On retrouve parfois une brebis morte... on sait que le loup rôde, qu'il est par là, qu'il doit passer. Mais personne ne l'a encore vu et en attendant, on a toujours peur... tous les matins en se levant, on y pense. Même 3 ans après... avec le temps on se dit que ça passera, mais non... C'est comme ça pour moi, mais aussi pour mon frère, mon père... »

Les producteurs fermiers

La Ferme de la Régordane des Uffernets présente viandes découpées et transformées sur place, charcuteries et produits régionaux. C'est une petite exploitation agricole familiale située au sud du département de la Haute-Loire à plus de 1000 m d'altitude qui a débuté en vendant des colis de viande de bœuf à amis proches et famille. Suite à leur enthousiasme, l'exploitation s'est diversifiée en proposant d'autres produits locaux. L'exploitation se compose de 130 ha de surface dont une vingtaine d'hectares de cultures et le reste en prairies naturelles, culture de blé, orge et aussi de la lentille verte du Puy. Le cheptel comprend 60 vaches de race limousine toutes avec leurs petits veaux. L'exploitation vend tous ses produits à la SARL de la Régordane qui elle-même s'approvisionne localement : pour la viande de veau/bœuf et les lentilles, EARL de la Régordane des Uffernets ; viande de porc, EARL le porc de Stevenson au Bouchet-Saint-Nicolas ; viande d'agneau au Gaec du Panorama ; volailles d'élevage caille 43 de Polignac ; confiture/sirop "perles du Velay" de Jean François Bonnefoy de Saint-Privat d'Allier ; Miel du GAEC des Ruchers



des volcans d'Auvergne d'Espaly-Saint-Marcel. Un magasin de vente est situé aux Uffernets. Les produits sont également commercialisés sur les marchés de Coucouron, Villefort, Thueyts et Mende, et peuvent être livrés une fois par mois sur différents secteurs du Sud Est de la France.

Le *Gaec des Prunelles* (famille Chabalière) de Saint-Etienne du Vigan, présentait dans son camion, sa production variée de fromage de vache et de chèvre : crottins mi-frais primés ce printemps au concours départemental des fromages fermiers, spécialité le Pe'tit Prunellou, mi-chèvre... et ses lentilles.

Les Surprises d'Elise (Laura Bouilhol) de la petite sorcière proposent des préparations de fruits (soit 1 kg de fruits et 400 gr de sucre) faites avec des fruits ramassés à maturité sur l'arbre ou en pleine terre, des boissons aromatisées aux fruits et aux vins utilisées en sirop ou en apéritif : en vrac sirop Groseillou, confitures prunes, abricots au tilleul, à la verveine, aux spéculos, aux amandes, poires aux amandes... et de délicieuses crêpes à la demande. La majorité des fruits étant cueillis par ses soins, les parfums et les stocks sont donc variables d'une saison à l'autre... Elle est présente sur les marchés d'Yssingeaux le jeudi matin et du Chambon-sur-Lignon le samedi matin, en boutiques "Cré'Art", 9 rue Saint-Jacques au Puy-en-Velay, au Parc du Lac Bleu (Champclausse) et les dimanches au gré des manifestations des villages....

Miel du Tanargue, Grégory Michel, apiculteur récoltant accueille sur rendez-vous pour une visite de sa miellerie. Il propose ses miels de châtaignier, sapin, fleur de montagne, bruyère, lavande, acacia et autres produits de la ruche. Il est installé au Rioufrey de Saint-Étienne-de-Lugdarès, dans le massif granitique du Tanargue en Ardèche. La montagne du Tonnerre, pourrait tirer son nom du dieu celte du tonnerre Taranis ou *Taranus*, en supposant une métathèse de l'élément *Taran-* en *Tanar-*. Il est situé sur la ligne de partage des eaux entre Atlantique et Méditerranée. Le massif possède un climat cévenol caractéristique, avec d'importants cumuls annuels de précipitations. Ce milieu naturel comprend des forêts anciennes, de type hêtraie-sapinière, surtout implantées à l'ouest avec notamment la forêt domaniale des Chambons. Le massif possède également des pelouses d'altitudes, de la lande subalpine, des barres rocheuses avec de vastes éboulis, avec ruisseaux et humidité abondante. La forêt domaniale du massif, composée de hêtres et de résineux, est également partiellement éclaircie sur 30 hectares, afin de maintenir les tourbières et les plantes subalpines comme les myrtilles des marais... un paradis pour les abeilles... et de délicieux miels.

Les artisans d'art

Honneur au régional de l'étape. Louis Inghilleri, un grand amoureux de bois, nous fait partager sa passion pour le *tournage*. Il présente sa production variée : plats, assiettes, saladiers, fruits... le tout en essences variées et veinées de sombre selon les cernes et les nuances du bois. Il a installé son tour et fait aussi des démonstrations. Gisèle et Louis, après avoir tenu une épicerie dans un petit village du Gard pendant 25 ans, sont repartis pour une nouvelle aventure, riche de partage et d'émotions. Ils ont repris et transformé un ancien corps de ferme avec une vue sur le barrage de Naussac pour y vivre mais aussi développer chambres et tables d'hôtes : la Toupie, l'Enclume, le Soufflet ... sur le thème du charron, maison ayant appartenu sans doute à cet artisan du village. Un retour aux sources par une grand-mère paternelle originaire de la Haute-Loire. Ils ont un potager et leurs volailles et juste pour ne pas perdre la main fabriquent leur charcuterie maison et pensent même mettre en place des cours de charcuterie en plus des cours de cuisine. Des vacances pratiques en quelque sorte... et un accueil chaleureux comme en témoigne ce poème offert par un hôte, M. Jean Lacoste : « *Si vous voulez comprendre et ressentir / Ce qu'est la sympathie, pourquoi mentir / Il n'est qu'un moyen, sans tourner en rond / Venez passer quelques jours au Charron / Vous y trouverez Louis et Gisèle / Qui vous prouveront que la vie est belle / Ils aiment les gens et ils le leurs montrent / Vous n'oublierez pas la belle rencontre !* »

« Une *potière* amateur de Chadrac et originaire du pays présente ses belles réalisations : gobelets, tasses très colorés, dessous de plat, bonbonnières, objets décoratifs (petits chats...). C'est une passion qu'elle a cultivée en prenant des cours et en s'équipant, tour, four de cuisson...

Laurent Cabiron présente un choix étonnant de *sonnailles* et cloches pour bétail. Il a succédé à Alain et Gilbert Servel dont il est l'héritier spirituel, au Mas Bressy à Raphèle-les-Arles. Depuis 2017, il a cédé son atelier à son apprenti Damien Maxence, et s'est installé au Trespis près Lanarce. Collectionneur passionné, sculpteur, grand connaisseur de sonnailles, Laurent Cabiron, vend des cloches de diverses provenances, simplement équipées d'un battant ou montées sur des colliers qui peuvent être sculptés par lui-même ou d'autres artistes de sa connaissance. Il est intarissable sur son art et vous décrit chaque sonnaille avec son à l'appui. Les sonnailles sont vendues séparément ainsi que les colliers en cuir ou en bois, ou bien complètes. Des sonnailles et cloches à vaches sont en exposition et impressionnent par leurs tailles. Certaines sont de fabrication italiennes. Il propose aussi la fameuse

huile de pied de bœuf de P. Paulin, en bidon et en boîte, qui nourrit entretient, assouplit et imperméabilise le cuir.

A ma connaissance, nous n'avons pas actuellement en Haute-Loire de tradition

d'ensonnailage des troupeaux ovins. C'est une tradition liée avec la transhumance que nous ne pratiquons quasiment plus. Il serait intéressant d'ailleurs de travailler sur des textes anciens



du temps des transhumances inverses lorsque les troupeaux des domaines ecclésiastiques partaient hiverner dans le Sud, basse-Ardèche ou Baux de Provence. Nous sommes cependant proches de régions transhumantes : Cévennes, Provence, Alpes et Massif-Central (Cantal et Aubrac mais dans ce cas des bovins). La tradition sonnaillière provençale s'identifie par le port du collier lyre. Elle utilise quatre cloches : redon, pique, clavelas et platelle. Seul le redon peut être bordé, renforcé à la bouche par une cornière. Le redon, terme francisé de l'oc redoun, signifie rond. C'est une grosse cloche attribuée aux animaux dominants. La pique est presque cylindrique mais plus étroite à la bouche qu'au cerveau. Le clavelas est presque cylindrique, mais plus large à la bouche qu'au cerveau. Clavelas vient de clavel = clou. La platelle est rectangulaire. Chacune rend un son spécifique et le berger compose au sein de son troupeau une véritable symphonie pastorale. Elles servent à stimuler le troupeau dans sa marche, repérer les brebis en estive notamment par temps de brouillard. Au-delà de l'aspect pratique ce sont aussi devenus des objets de prestige et parfois sans commune mesure et au détriment des animaux qui les portent. Pour les passionnés, je les invite à consulter un site très riche et passionnant : www.sonnaillies.net. Son but est de faire connaître les traditions régionales, rechercher l'histoire des sonnaillies, constituer un lieu d'échange pour enrichir la connaissance de la pratique et de l'histoire des sonnaillies en France, en Europe et dans le monde.

La randonnée

Je rate le départ et prends 300 mètres de retard. Tant pis, je suis la foule compacte des randonneurs qui va s'étirer vu l'allure vive du troupeau contenu pourtant par un dresseur de chiens de troupeaux et Benjamin le frère

d'Aurélien. Le brouillard s'est un peu levé et le temps est splendide, un peu frais, parfait pour une randonnée. Les propriétaires du troupeau ont pris

leur précaution et bordé le circuit de filets à moutons pour éviter les incartades malgré les chiens eux-aussi un peu déboussolés par cet exercice inhabituel. Nous traversons le village et rejoignons presque la route principale

avant d'emprunter à droite un circuit balisé, un tronçon du GR 70 chemin de Stevenson¹. Des merisiers en fleurs contrastent avec le vert sombre des pins et des

genêts pas encore en fleurs. Les brebis sont parquées un peu plus loin dans une prairie émaillée du jaune des pissenlits en fleurs. Elles se calment et commencent à s'étaler pour brouter l'herbe tendre. On aperçoit en face un autre troupeau, points noirs qui se déplacent sur la lande et ses rochers affleurants. Après une petite halte, les randonneurs reprennent leur périple sur un large chemin granitique, avant de bifurquer à

1- En 1878, Stevenson a 28 ans et rêve d'être écrivain. Il a déjà publié des nouvelles et un récit de voyage mais ses écrits demeurent confidentiels et sont bien loin de toucher le grand public ainsi que le fera son premier succès populaire, *L'Île au trésor*, cinq ans plus tard. Sa vie personnelle est plutôt compliquée : issu d'un milieu aisé, il est financièrement dépendant de son père Thomas, lignée d'ingénieurs constructeurs de phares maritimes, lequel voit d'un assez mauvais œil la vie de bohème que mène son fils ainsi que ses ambitions littéraires ; côté cœur, en pleine époque victorienne, il fréquente Fanny Osbourne, une femme mariée mais séparée de son mari et mère de deux enfants. Lorsqu'en août 1878 cette dernière repart en Californie, Stevenson sombre dans la déprime. Pour se changer les idées, il part en voyage dans le Sud de la France et finit par s'installer au Monastier en Haute-Loire, dans une petite pension, où il réside plusieurs semaines, multipliant promenades et petites excursions dans les environs. C'est à la mi-septembre qu'il conçoit le projet de traverser à pied les Cévennes. En 1879, il publie *Travels with a Donkey in the Cévennes* (*Voyage avec un âne dans les Cévennes*), récit de sa randonnée dans le pays des Camisards du Monastier jusqu'à Saint-Jean-du Gard et Alès. Ce chemin est devenu un grand itinéraire de randonnée GR 70. Robert-Louis Stevenson s'installe définitivement à Vailima dans l'archipel des Samoa, où il est enterré. Il bénéficie d'une étrange opulence. L'écrivain Alex Capus dans son livre « Voyageur sous les étoiles » le soupçonne d'avoir découvert le fameux trésor, non pas dans les îles Cocos au large des côtes d'Amérique Centrale, mais dans des îles éponymes au large des Samoa.

gauche en quittant le Stevenson, en direction des Uffernets que l'on distingue au loin. Nous longeons de vastes prairies entourées de gardes volcaniques coiffées de bois de pins. Une zone marécageuse témoigne des récentes pluies d'orage. Nous quittons la direction des Uffernets pour gravir une garde à main gauche, le Mont Faget (1248 m), entre champs de céréales et champs de lentilles. Nous allons atteindre sur le replat le petit village de la Fagette avec à sa sortie une belle petite ferme isolée typique avec sa montée de grange. Le profil du chemin s'élève vers un amoncellement de rochers granitique, le Rocher de la Fagette (1265 m). Le Crédit agricole a organisé un petite halte pour reprendre des forces, avec rafraîchissements et petits gâteaux, le tout bien apprécié. Nous distinguons la puissante église de Pradelles encore enveloppée d'écharpes de brume. Marcel est là, bon pied bon œil, arrivé en voiture à proximité ! Les randonneurs ne s'attardent pas et reprennent le chemin par petits groupes familiaux. Le bourg de Pradelles apparaît, maisons nichées autour de l'église. Nous sommes sur un véritable belvédère, un panorama à couper le souffle. Le trajet s'incurve vers la droite et l'on aperçoit au loin le vaste lac de la retenue de Naussac ². Nous sommes sur un vaste plateau de

2- Le lac est né grâce au barrage de Naussac qui a été construit dans le but de réguler le cours de la Loire en été afin d'approvisionner en eau les centrales nucléaires situées en aval, Belleville (Cher) et Dampierre (Loiret). Il s'agissait également d'irriguer la plaine de Limagne. Cette vaste étendue abrite un village englouti par les eaux : l'ancien village de Naussac. En 1975, lorsque le lac n'était qu'un projet à l'étude, de nombreuses contestations reposant sur des arguments écologiques, agricoles et anti-nucléaires sont nées, conduisant le conseil municipal de Langogne à démissionner. En dépit de ces protestations, le projet est mis en oeuvre et la construction débute le 1^{er} octobre 1976. Le 19 juin 1977, un millier de manifestants se sont rassemblés sur les lieux des travaux du barrage pour manifester contre son édification. Ce rassemblement n'aura aucune incidence et les habitants du village, soit 150 personnes au total, seront évacués. Le remplissage du lac commence en novembre 1980, à l'issue de l'achèvement du barrage le 1^{er} novembre 1980, et durera près de deux ans. En 1982, beaucoup de ces personnes ont été relogées dans le nouveau village de Naussac situé plus près de Langogne. Du village enseveli sous les eaux, on a remonté pierre par pierre la tour du vieux château, avec les linteaux des portes et fenêtres et le grand écusson qui porte 2 lions affrontés. L'église s'est vue aussi reconstruite, mais en partie : seul le clocher a été déplacé pour ainsi retranscrire l'harmonie entre neuf et ancien, passé et présent. Raté, ce village est une horreur au point de vue architecture, cube de bétons impersonnels. La seconde tranche, destinée à améliorer la capacité de la première, a été mise en service en 1998. Sa surface maximale est de

prairies vertes et jaune pissenlits ou renoncules dans les zones humides. Nous distinguons dans la plaine le bourg de Saint-Etienne du Vigan puis au dessus le village de Beaune avec sa tour carrée. Le chemin s'incline et nous apercevons les bâtiments agricoles du Gaec du Panorama. Nous remontons légèrement, entourés de buissons en fleurs et de merisiers, de pins sombres, avant de redescendre dans une combe où à défaut de balisage nous hésitons : partir à gauche et gagner directement l'exploitation ou partir à droite et rattraper le circuit de départ ? Nous prenons la dernière option mais coupons à travers champs et clôtures pour gagner le village au niveau du parking, du hors piste en quelque sorte. Je suis avec un sympathique groupe de l'ESAT, Etablissement et service d'aide par le travail (travail du plastique, électricité et électronique, câblage, espaces verts...), et du foyer d'hébergement de Rosières, accompagné d'éducateurs. C'est une structure ouverte en 1999 et dépendant du Centre hospitalier de Sainte-Marie. Elle accueille une soixantaine de résidents. Nous sommes de retour sur le site.

Le repas

Des randonneurs assiègent la buvette pour l'apéritif et d'autres billets en main commencent l'attente pour accéder à la distribution du succulent menu : terrine d'agneau Noir du Velay, Tajine d'agneau Noir du Velay, Fromage du Velay, Tarte, Pain cuit au four du village, au prix de 12 €. Signalons une excellente initiative : un gobelet consigné en plastique rigide où un agneau noir se détache sur fond vert. L'attente est un peu longue mais c'est aussi l'occasion de discuter. Un couple de la Loire, complètement étranger à l'agriculture, est venu en car, en voyage organisé par un sélectionneur de la Loire. Les effluves d'un odorant tajine nous chatouillent les narines et nous font saliver. Le succès est au rendez vous, au-delà même des espérances. Les 400 plateaux repas sont atteints et il a même fallu faire des grillades pour des repas enfants non prévus ! Deux fois plus de participants que l'an passé ! Plateau rempli en main, direction la salle à manger ou une petite annexe. Je déjeune avec un couple habitant Paris, originaire de la commune et possédant une résidence secondaire. L'épouse se remémore sa

1080 hectares, le niveau maximal à 946 mètres d'altitude, la profondeur maximale : 50 mètres, la longueur maximale : 8 kilomètres, la largeur maximale : 2.7 kilomètres, le volume d'eau maximal : 190 millions de m³. Aujourd'hui le lac de Naussac est une immense étendue navigable, avec un climat frais en raison de la fréquence du vent en été.

jeunesse et le lavage de la laine des moutons pour faire des matelas.

Les animations

La tonte des agnelles a déjà commencé dans la bergerie. Le tondeur officie, suspendu à sa potence qui lui épargne le mal de dos. C'est une tondeuse à moteur suspendu. Un jeune aide lui approche les animaux, tournés, retournés et tondus en un clin d'œil sur une plaque rigide de contreplaqué. La laine est rassemblée et disposée dans un vaste cul rond en toile synthétique. La laine n'a plus de valeur et rémunère même pas le tondeur. Il faut pourtant en débarrasser les brebis pour leur santé et leur bien-être. Un public curieux assiste au « déshabillage ». De jeunes enfants jouent avec les agneaux et leur donnent des poignées de foin du haut des mangeoires.

Une première démonstration de chiens de troupeaux est interrompue par une ondée orageuse et reprend plus tard. Le dresseur qui par ailleurs travaille avec l'association départementale, commente l'évolution des brebis et des chiens, des Borders venus à l'origine d'Ecosse. Ils ont évincé les races françaises, Briard, Bas Rouge, Pyrénées. Ce ne sont pas des chiens de contact mais des chiens d'arrêt en quelque sorte qui travaillent à distance et à l'œil. Le dresseur explicite l'éducation d'un jeune chiot : ordres élémentaires, brebis dans un cercle de filets de protection et apprentissage des directions... Une foule nombreuse admire la technique des chiens en parfaite harmonie avec leur maître.



Le retour

Il est temps de prendre le chemin du retour après cette belle journée. Passage au parking et tenue de randonneur troquée contre une tenue de ville. Je quitte le village et décide de rentrer par un autre trajet. Je m'arrête sur le bord de la route près du lot de brebis aperçu au loin le matin. Ma présence les gêne peu et elles continuent à rechercher l'herbe tendre du printemps de leur fin museau délicat. C'est une lande pentue avec des murets de pierres accumulées au fil des générations de paysans. En bas de la pente une antique vache Aubrac, couchée dans l'herbe verte ponctuée de fleurs jaunes de pissenlits, rumine tranquillement, ses beaux yeux maquillés de noir. Je distingue en face le troupeau de la randonnée.

Je traverse le village de Beaune avec sa tour carrée décapitée, seul vestige d'un château jadis plus prospère qui comprenait deux tours rondes et deux carrées, le tout entouré d'un large fossé de protection. Il était possession de l'illustre famille

de Beaune, hauts-seigneurs de Pradelles. Leur forteresse joua un rôle important lors des guerres de Religion. L'héritage passa aux mains de la famille Montagu-Bouzols. Elle s'allia par mariage avec Jacques II Stuart, roi d'Angleterre. Le dernier vicomte de Beaune (1762-1834) était le beau-frère de La Fayette par son mariage avec Pauline de Noailles, sœur d'Adrienne, épouse du général.

Je continue sur Saint-Etienne-du-Vigan qui a donné son nom à la commune. L'église est fermée, comme souvent en campagne pour éviter les vols. Elle est dédiée à saint-Etienne, un diacre lapidé à Jérusalem l'an 37. Ce sont les moines chaffriens de Langogne qui fondèrent ici un petit prieuré et une paroisse. La façade est néo-romane avec un clocher mur à trois arcades. L'église recèle deux remarquables bustes reliquaires de saint-Abdon et saint-Senen en bois peint du XVIIème, deux nobles persans persécutés par l'empereur Dèce, grand ennemi du christianisme, chargés de chaînes et ramenés à Rome lors de son triomphe et emprisonnés. Traînés dans l'amphithéâtre, les animaux sauvages qui devaient les dévorer se couchèrent à leurs pieds et devinrent leurs gardiens. Des gladiateurs les mirent à mort...

Près de l'église, un panneau, fort abîmé, conte l'histoire de la commune et du barrage sur l'Allier aujourd'hui détruit. Une petite route y conduit.

En l'an 1200, le château appartient à la famille de Beaune. Noble Hugon de Beaune et Guillaume, frères et coseigneurs de Pradelles, en 1362, reconnaissent tenir en fief de Bertrande de La Tour, évêque du Puy, la moitié du château ainsi que la

forteresse de Beaune située dans la paroisse de Saint-Etienne-du-Vigan, diocèse de Viviers. Le prieur Jean de La Roche, en 1456, essaie de faire respecter ses droits vis à vis des moines de la Chaise-Dieu aux Uffernets. En 1579, Claude de Beaune prend aussi possession de la seigneurie de Pradelles. Les seigneurs de Beaune prennent part aux combats durant les guerres de religion, en 1588, et sont prêts à lutter contre les assiégeants Huguenots. Aux 17 et 18ème siècles la famille de Beaune s'élève à la noblesse de cour grâce à des alliances illustres. Le département de la Haute-Loire est créé en 1790 et en 1792 la commune prend le nom de Vigan d'Allier.

La construction du barrage de Saint-Etienne-du-Vigan remonte à 1895, pour alimenter en électricité Langogne et Pradelles, les villages seulement vers 1930. En 1950, EDF devient propriétaire du barrage et décide de construire un

ouvrage en béton formant une retenue de 90 000 m³ en aval de l'ancien ouvrage en maçonnerie. Cette installation à l'époque pourvoyait aux besoins d'une population de 400 000 habitants... et aujourd'hui seulement 2500 à 3000 tant les consommations ont augmenté ! En 1993, EDF demande le renouvellement de la concession au moment où l'Etat met en place un Plan Loire Grandeur Nature avec pour objectif la restauration des grands axes de migration du saumon pour lui permettre d'accéder aux frayères ancestrales. La démolition du barrage est programmée en 1996 et c'est chose faite en 1998 : destruction de l'usine hydroélectrique, vidange de la retenue, effacement du barrage par explosion en 1998. Le barrage et l'usine faisait partie du paysage pour les gens du cru et ils n'ont pas très bien compris cette démolition et monte une association Touche pas à mon barrage. C'était un lieu de visite et de détente

à deux pas du village et bien des souvenirs d'enfance. Les syndicats EDF dénoncent aussi ce gâchis qui en annonce d'autres.

La municipalité quant à elle, a obtenu des compensations financières pour la taxe professionnelle.

Le site est revenu très rapidement dans un état proche d'un état naturel et 5 frayères de saumons ont été observées dès l'hiver 1998-99 à l'amont du site.

Je reprends mon périple buissonnier, passe devant une superbe croix, taillée dans le granit moussu et portant un cœur, qui surplombe la route. Les racines chrétiennes de la France... Un troupeau d'antiques Aubrac allaitent leurs veaux à l'ombre d'un bois de pin, des chevaux pâturent au creux d'un vallon, robes variées, isabelle, gris et blanc. Je suis devant la maison forte de Joncherette, superbement rénovée, construction des 16 et 17^{ème} siècle, flanquée d'une tour latérale avec porte d'entrée de style Renaissance, fenêtres à meneaux,. Son origine est mal connue, avec mention d'un mas des Jonceyrettes en 1300 et 1308 dans les hommages rendus à l'évêque du Puy par Noble Robert Béraud de Pradelles, puis par Robert Dentil de Saint-Haon. En 1789, le domaine appartenait aux Fage de Chaulnes, originaires de Largentière en Ardèche.

Je poursuis la belle route bordée de talus fleuris, passe devant des gardes cultivées sur les pentes et coiffées de bois de pin et encore une belle croix avec un Christ naïf sculpté. Je traverse les gros

bourgs agricoles d'Arquejols et de Pratloux.

Landos à l'horizon et je traverse devant le collège Stevenson. Il accueille 212 élèves. issus des écoles élémentaires du Brignon, de Cayres, Costaros, Landos, Le Bouchet-Saint-Nicolas, Pradelles, Saint-Jean-Lachalm, Seneujols. Situé à 1100 m d'altitude, l'accès en était compliqué lors des rudes hivers de jadis.

Ce qui frappe à Landos c'est l'importante concentration de silos à céréales et lentilles. On se croirait en pays céréalier des grandes plaines du Bassin Parisien ! La société Sabarot-Wassner a racheté l'activité agricole des établissements Maurice Laurent, fournisseurs de produits du sol (conventionnels ou issus de l'agriculture bio), d'engrais et d'alimentation pour le bétail. Un nouveau centre de collecte ultra-moderne dispose d'une capacité de 10000 tonnes avec un débit de 150 tonnes/heure, ce qui devrait faire gagner un

temps précieux aux producteurs. Doté de 8 silos permettant de stocker des Lentille Vertes du Puy, mais aussi des céréales (blé orge, colza...), de 2 boisseaux de chargement rapide et d'une fosse d'une très grande capacité de 8 mètres de profondeur, ce centre de collecte est entièrement géré par informatique. Les silos d'EUREA sont aussi impressionnants C'est un

acteur historique du milieu agricole. Sa Coopérative Agricole Blés et Approvisionnement (CBA) voit le jour en 1937 et aujourd'hui, ce sont plus de 10 sociétés qui composent le groupe. Organisé autour de six métiers, Eurea investit le marché de l'agrodistribution, de la nutrition animale, de la collecte de céréales, de la meunerie, de l'agriculture biologique et de la jardinerie (Gamm vert).

A l'an prochain

Fin de mon périple buissonnier, je rejoins la N 88 au niveau de l'embranchement de Fourches et direction le bassin du Puy, fourbu mais enchanté par cette journée.

Voilà une belle 13^{ème} édition réussie de cette fête attachante, dans un secteur peu connu du département et chez des éleveurs dynamiques. Une foule inhabituelle était au rendez-vous pour la célébration de notre brebis Noire du Velay.

Jean Claude Brunelin

