

# Le Petit Journal

N° 24  
automne  
2012

DE SAINT-LAURENT-LE-MINIER



## SOMMAIRE

P 2 : Les chats sont rois

P 3 : Rubrique des écoliers

P 6 : Magnanière de mère en fille

P 8 : Comment ça va à Saint-Laurent ?

P 10 : Mais qui sont ces oiseaux ?

P 13 : René Granier, un homme de la mine

P 14 : Le chemin des z'arts

P 15 : Le cinéma sous les étoiles

P 16 : L'escope du Jardin

P 18 : Le repas du village

P 19 : Le petit marché de nuit

P 20 : Jean-Bernard, 60 ans d'amitié

P 22 : Instantanés d'été

P 23 : Brèves et annonces

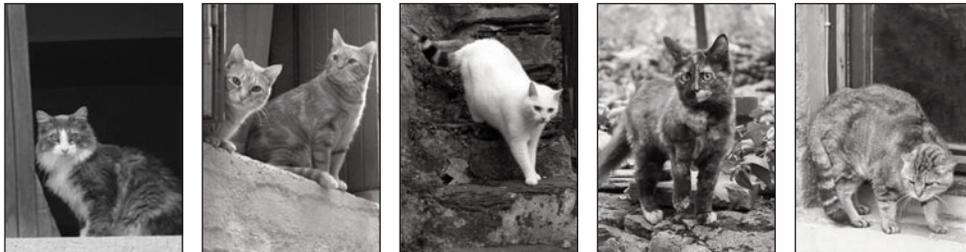
P 24 : Bande dessinée

Claude Delmas veille sur Pilou et Garfield (les chats de Serge), pendant que Carnage (le chat de Marie) s'aventure sur leur territoire et même un peu plus !

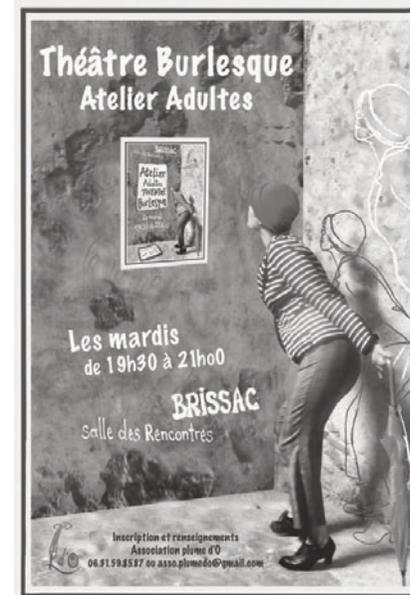
Mais ces trois rouquins ont la belle vie dans la rue Blanche.



- Rédacteurs : Chantal Bossard, Frédéric Eyrat, Odrey Mecker, Christiane Nieto, Claudine et Jean-Claude Tricou
- Bande dessinée : Jean-Claude Dandrieux
- Crédit photos : Agathe Arnal, Chantal Bossard, Jean-Marie Dupuis, Emma Pallarès, Janet Richardson, Bouaza Soudani
- Mise en page : Chantal Bossard
- Relecture : Renaud Richard
- Impression : Mairie de St Laurent le Minier
- Distribution : Mireille Fabre, Frédéric Eyrat



L'escope du Jardin passe en horaire d'hiver et sera ouverte les mercredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30 et le dimanche de 12h à 17h30. Et pour se renouveler, Pour les mois de novembre et décembre, L'escope accueillera dans son espace galerie une nouvelle exposition de peintures de Marie Vandewynckele et Anne Bernasconi. Le vernissage est prévu le vendredi 2 novembre à partir de 18h.



## EXPOSITION à L'ESCOPE DU JARDIN du 2 nov. au 31 déc.



Marie Vandewynckele

Anne Bernasconi

Pour tous ceux qui ont gardé une âme d'enfant... ou qui souhaitent la retrouver... Odrey Mecker animera les ateliers théâtre adultes aux couleurs Burlesques proposés par l'association Plume d'O, tous les mardis dès la rentrée de 19h30 à 21h à la salle des rencontres de Brissac.

Renseignements, tarifs et inscription : 06 31 59 85 87 ou [asso.plumedo@gmail.com](mailto:asso.plumedo@gmail.com)

## NE RIEN RATER DU PETIT JOURNAL

**Il n'arrive pas jusqu'à chez vous.** Si vous habitez à l'extérieur du village, et que nos distributeurs bénévoles n'arrivent pas jusqu'à votre boîte à lettre, vous pouvez profiter d'un passage dans le centre du village pour venir retirer le dernier numéro à la mairie.

**Vous avez l'occasion de lire le Petit Journal lors d'un séjour à Saint-Laurent** et vous avez envie de continuer à suivre la vie du village tout au long de l'année : vous pouvez le recevoir par mail dès sa sortie. Pour cela, il suffit d'en faire la demande en écrivant à : [atelier.naduel@gmail.com](mailto:atelier.naduel@gmail.com)

**Vous pouvez retrouver les anciens numéros** sur : <http://assonaduel.blogg.org/> en format PDF "pour lecture à l'écran" ou "pour impression et pliage maison".

**Vous souhaitez participer au prochain numéro.** Veuillez transmettre votre texte (et photos éventuelles) avant le 10 décembre, par mail à l'adresse : [atelier.naduel@gmail.com](mailto:atelier.naduel@gmail.com) ou dans la boîte à lettres de Chantal Bossard, 6, rue Cap de Ville à Saint-Laurent-le-Minier.

## INSTANTANÉS D'ÉTÉ



Au cœur de l'été, Jacky et Lydia prennent le frais entre deux services, les pieds dans la fontaine.



L'atelier de Patrice reçoit de temps en temps la visite de quelques jeunes lutins qui viennent l'aider à la tâche.

Les membres du bureau de l'association l'Amical Gourgouldou se sont réunis le lundi 17 septembre pour mettre en place les prochaines réunions mensuelles qui se tiendront comme à l'accoutumée le troisième jeudi de chaque mois.

La bibliothèque passera en horaire d'hiver le 28 octobre et sera alors ouverte le lundi de 17h à 18h.

Pas 2 mégots ô sel



Photo Pierre-Jean

Pas d'été sans estivants... le village et la rivière en gardent des traces pas toujours des plus agréables.

Heureusement certains veillent au grain comme l'association le 3ème œil qui pour son festival "le son de la Vis" a invité le public à déposer les mégots dans des boîtes signalées de façon quelque peu fantaisiste mais néanmoins très efficace.

Mardi matin, 4 septembre, c'est un jour de rentrée ordinaire. Les enfants ont l'air content, ça joue dans tous les coins, et même Luna et Lyam qui découvrent l'école s'en sortent plutôt bien.



Il y a une autre petite nouvelle, c'est Ysée, mais elle a déjà joué plus d'une fois dans cette cour lorsqu'elle venait voir son grand frère Laé. Alors pour elle c'est déjà un terrain connu !



# Leçon de choses

un fruit dont on mange la graine



LA CHATAIGNE



**répondons** Pourquoi ne voit-on pas les châtaignes sur l'arbre? Que contient la grosse écorce brune de la châtaigne? Que trouve-t-on à l'intérieur de l'amande?

**complétons** les coques épineuses du châtaignier contiennent des.....

**apprenons** La châtaigne est un fruit formé d'une écorce et d'une graine.

combien de châtaignes contient la coque?

attache dans la coque

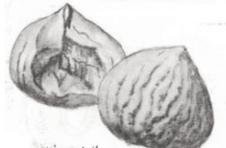
le fruit le germe

les châtaignes ont-elles toutes la même forme?

une châtaigne la graine ouverte



par quoi l'amande est-elle encore recouverte?



qu'y a-t-il dans la partie pointue de la graine?



“Jean-Bernard est né le 18 mars 1943 à Sumène, dans une famille de sept enfants dont il était le sixième.

Il est venu habiter notre village au tout début des années 50 avec sa maman Aurélie, son père Bertin y exerçant une activité de boulanger, avec son frère Gérard, sur les lieux du futur et fameux “Fournil”. Il a donc passé toute son enfance et sa jeunesse à Saint-Laurent. Il a partagé avec ceux qui allaient devenir ses amis fidèles –entre autres Jean-Marcel (Boudon) et Jean-Claude (Tricou)– des activités variées parmi lesquelles celle... d'enfant de chœur ! Si la greffe spirituelle n'a pas vraiment pris, les relations amicales ont tissé des liens indéfectibles. C'est le sentiment très fort que j'ai ressenti dans les témoignages des amis de Jean Ber, qui décrivent des relations fidèles et sans accroc, un accueil toujours chaleureux.

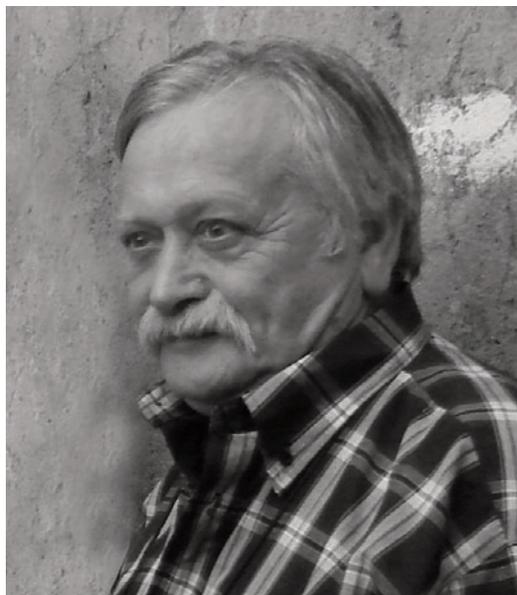


Juin 1965, c'est le mariage de Nicole et de “Jean Ber”. Ils ont formé un couple étonnant, deux personnalités complémentaires, chacun dans ses spécialités : à Nicole le ministère des initiatives et de la communication, à Jean Ber celui de la logistique et de la pondération. Ils ont exercé leur activité professionnelle propre, Nicole infirmière puis cadre, et Jean Ber artisan peintre avant de lancer ensemble l'aventure du restaurant du Fournil, ouvert, sauf erreur, de 1975 jusqu'à la période de déclin et de fermeture de la Mine, vers 1990. Ce fut une sorte de période de gloire pour cette table renommée dans la région et même répertoriée au guide Michelin.

Pendant toutes ces années passées au village, Nicole et Jean Ber, (indissociables), ont joué un grand rôle dans l'organisation des fêtes et activités associatives, préparant des repas pour tant de comédiens, tant d'organiseurs et tant de clients de buffets variés. Jean Ber avait encore récemment préparé une délicieuse ratatouille pour un concert du mois de juin, et il avait participé au dernier repas de village, au début du mois d'août. S'il avait été visiblement affecté par le départ de Nicole, ayant traversé avec elle tant de combats contre sa maladie, nous ne pensions pas le voir partir si tôt...”

*Intervention du maire lors des obsèques de Jean Ber*





*En passant près du Fournil, rue des Maquisards, on pouvait voir souvent une petite lumière allumée derrière la porte vitrée. Jean Ber lisait.*

*La petite lumière s'est éteinte le 30 août laissant un grand vide pour tous ceux qui l'aimaient.*

“Voilà plus de 60 ans que nous partageons notre vie depuis la communale de M. Delenne à maintenant.

Ces liens d'amitié se sont resserrés après nos mariages.

La petite maison du Salet, lieu de nos rencontres, table ouverte à la bonne humeur. Si, de nature discrète, tu ne manquais cependant jamais d'émailler d'un trait d'esprit une réflexion tout à

propos et toujours sur le mode humoristique. Là, ta bonté et ta générosité n'ont jamais été mises à défaut sans en attendre un retour.

Les décades de vie, c'est aussi les vacances à la mer où tu apportais un soin attentif et patient au confort des enfants en les gâtant entre autre des fraises du jardin de Marceau, comme tu as continué plus tard à le faire avec tes petits enfants.

Les souvenirs sont nombreux, c'est les férias, la pêche aux écrevisses où tu ne partais jamais sans un casse croûte.

Mais ma plus grande surprise fut ta passion pour la cuisine que tu cultivais sans cesse. C'est à se demander si cette curiosité était la cause ou la conséquence de tes insomnies. Tu t'intéressais à 4 heures du matin à la littérature culinaire. Tu lisais mais aussi cuisinait avec bonheur. Une fois de plus, lors d'un repas entre copains, tu nous avais régalié d'une rataouille.

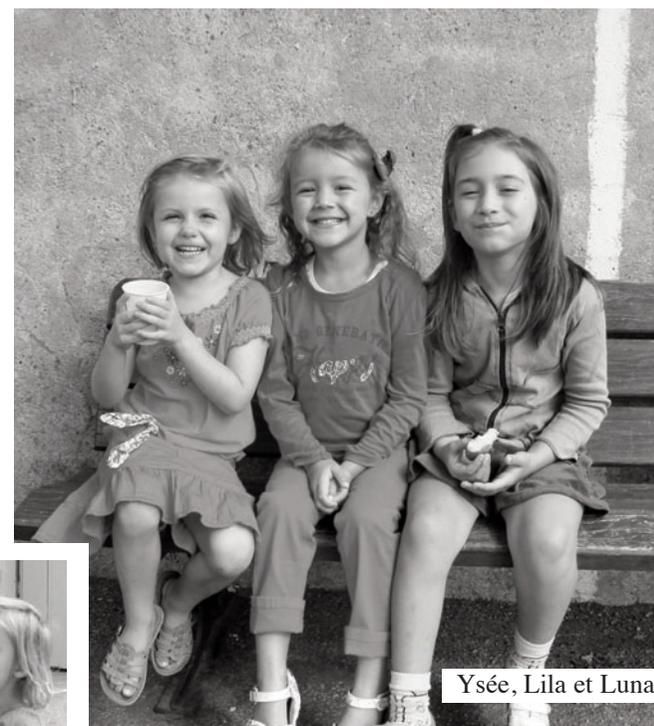
Mais c'est probablement de par ton dévouement auprès de Nicole pendant 10 ans que tu mérites toute notre estime. Petites mains de tous les jours et de toutes les heures, il t'arrivait de boudier mais ton attitude de “Quainas” nous rappelait Bertin. Réservé tu étais mais Nicole compensait agréablement.

C'est pour ces raisons que Claudine et moi t'apprécions et t'estimons et que nous pleurons aujourd'hui un ami trop tôt disparu.”

*Claudine et Jean-Claude Tricou*



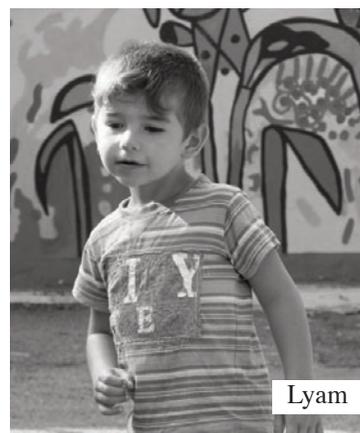
Lila et Luna



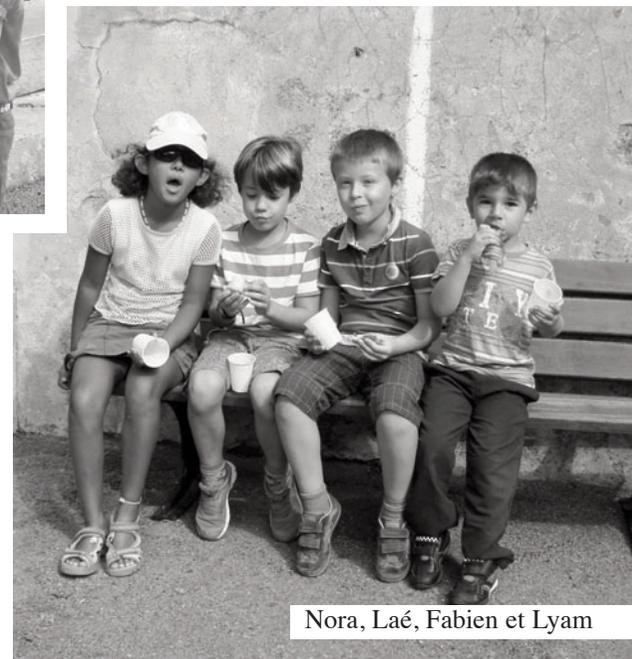
Ysée, Lila et Luna



Luna et Ysée



Lyam



Nora, Laé, Fabien et Lyam

UN PETIT ÉLEVAGE FAMILIAL



Il y a bien longtemps que les magnaneries se sont endormies dans les Cévennes, et pourtant... lors d'une visite au musée de la soie de Saint-Hippolyte-du-Fort, l'institutrice de Léo rapporte des vers et commence un petit élevage pour faire découvrir cette tradition cévenole à ses élèves. Mais l'élevage prend rapidement des proportions trop importantes et elle distribue alors, elle aussi, des vers à soie aux parents d'élèves.

C'est ainsi que Florence s'est retrouvée à la tête d'un élevage d'une dizaine de vers à nourrir trois à quatre fois par jour durant plusieurs semaines. Mais ça, c'était la première année ! Depuis, l'élevage s'est agrandi et chaque printemps, elle installe tout son petit monde au fond d'un aquarium dans le salon familial. Comme les anciens, mais dans des mesures plus raisonnables, Florence va chercher des feuilles de mûrier au gré de ses déplacements. Lorsque les vers se sont suffisamment développés, elle leur installe des branches de bruyère où ils pourront grimper pour tisser leur cocon.

Quand je découvre son élevage, la plupart des papillons sont déjà sortis de leur cocon, ils ont encore les ailes toutes flétries et ne se déplacent pas beaucoup. Pendant cette période, Florence retire réguliè-



Ici le cocon est percé par le passage du papillon. Autrefois, pour ne pas rompre le fil, les cocons étaient ébouillantés avant la sortie du papillon.

Chloé aide sa maman à sortir les papillons des branches de bruyère.

LE PETIT MARCHÉ DE NUIT



Samedi 18 août, un petit marché s'est installé place du Jardin. Ce n'était pas la foule des grandes villes mais une vraiment chouette ambiance s'est créée encore une fois. L'accordéon amoral et l'incontestable énergie de Jean-Luc Rodriguez ont envoûté les visiteurs qui finalement sont restés traîner toute la soirée sur la place. Oui, c'était réellement une bonne soirée !



LE REPAS DU VILLAGE



Le 12 août, Jacqueline Lerouge (née Maurin) retrouvait encore une fois le théâtre d'un pan de sa vie d'institutrice puisque c'est dans la cour de l'école que se déroule chaque année le repas du village. Les membres de l'équipe municipale et leurs conjoints ont été épaulés par une équipe de bénévoles qui s'est étoffée de plusieurs nouveaux saint-laurentais. Tous se sont régalés des préparations des uns et des autres.



rement les papillons de l'élevage et les installe dans une boîte en carton où ils s'accouplent et pondent peu de temps après. Les œufs sont jaunes juste après la ponte et noircissent petit à petit. Chaque papillon pouvant pondre entre 100 et 200 œufs, la boîte est déjà noire d'œufs, il y en a vraisemblablement déjà plusieurs milliers. Une partie de ses œufs seront conservés mais Florence brûle les autres pour ne pas voir sa maison se transformer en véritable magnanerie.

A la fin du cycle, Florence fait un bouquet de ses branches de bruyère garnis des cocons inutilisables même si chacun d'eux pourrait fournir près de 1200 m de fil.

Ainsi, durant toute une saison, Florence s'occupe de son petit élevage et revit avec sa famille le cycle des vers à soie.

*Chantal Bossard*

*Pour en lire un peu plus sur l'élevage des vers à soie à Saint-Laurent-le-Minier, voir le Petit Journal N° 8, pages 19, 20 et 21*

*Voir aussi : [www.museedelasoie-cevennes.com](http://www.museedelasoie-cevennes.com)*



La chrysalide du papillon.



L'accouplement de deux bombyx.



Chaque papillon peut pondre entre 100 et 200 œufs.

# COMMENT ÇA VA À SAINT-LAURENT ?

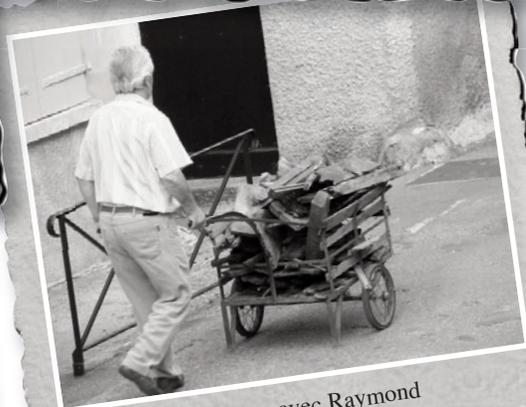
## ÇA VA COMME SUR DES ROULETTES !



Un jour de vide-grenier... avec Jeannot



A bicyclette... avec Paco, Romain et Enzo



A la corvée de bois... avec Raymond



Le même jour de vide-grenier... avec Zoé



A la terrasse de Jacky... avec le poney miniature du patriarche Baumann

# LE JOUR DE L'INAUGURATION



Le 1er août, tout était fin prêt pour commencer cette aventure commune. Pour cette saison, six artistes "permanents" et six artistes "invités" occupent les présentoirs et cimaises avant la mise en place d'expositions ponctuelles afin que les surprises soient toujours au rendez-vous lorsqu'on passera la porte de L'escape !





### Un drôle de nom... non ?

L'escape, ce mot d'origine probablement néerlandaise (schoppe), serait un synonyme de l'échoppe, une petite boutique pas vraiment luxueuse, adossée à un mur porteur existant comme ici dans le cas de L'escape qui est adossée au rocher de Sauteroc.

On trouve aussi "choppa", boutique en langue d'oc, et vieille geôle ou boutique en gascon.

En 1482, le mot "eschoppe" apparaît

En 1349, c'est "eschope"

En 1230 on trouve le mot escape (Ernuol, État de la cité de Jérusalem)

Mais l'escape, c'est aussi une sorte de pelle de bois qui sert à prendre et à lancer de l'eau pour laver et arroser les côtés d'un bâtiment. Avec l'escape à main, on vide l'eau des bateaux !

C'est dans la rue Blanche, pile poil en face de la place du Jardin que la petite boutique-expo "L'escape du Jardin" a ouvert ses portes le 1er août de cet été.

Dans cette échoppe, vous ne trouverez ni le robot ultra design, ni le dernier auto-cuiseur faisant office de fer à repasser. Non, rien de tout ça ! Ici, la place est réservée à la création, à l'objet unique, à l'insolite. Bijoux, vêtements pour petits et grands, tableaux, sculptures, lampes ou tabourets... tous les moyens d'expression sont permis, tous les supports, tous les prétextes !

Pourvu que ce soit de l'art, car on sait bien que l'art n'est pas fait pour servir le quotidien mais nécessaire pour la beauté et l'imaginaire.

Ce lieu, il fallait juste y penser et trouver suffisamment d'artistes motivés pour partager le loyer et les permanences afin de recevoir les visiteurs.

Et des visiteurs, il en est venu ! Durant ce premier mois d'existence, le compteur s'est affolé et en a enregistré pas moins de 859 ! Sans doute quelque-uns ont-ils été oubliés mais ce n'est pas bien grave. L'essentiel était de voir le plaisir de découvrir L'escape et ses créations, le plaisir d'un lieu nouveau ouvert à tous et où l'on peut aussi se rencontrer.

Alors on a juste envie de souhaiter une longue vie à cette boutique et à ce lieu qui n'a eu de cesse d'avoir envie d'exister. Dans un passé plus ou moins proche, il était un garage avant d'abriter des activités de restauration, d'association, ce fut un logement aussi pendant un temps. Et c'est une nouvelle existence qui lui est offerte à travers le travail de ces artistes.

*Odrey Mecker*



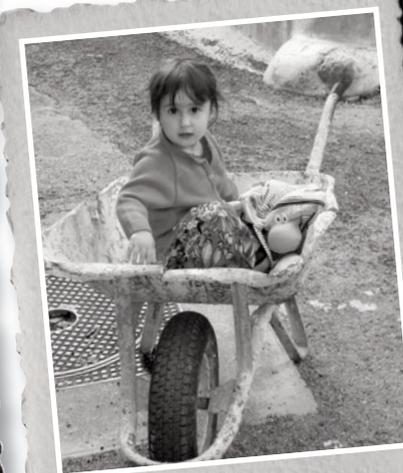
Lena et Pauline en poussette bi-place...  
avec Lorraine



Retour du terrain de jeu... avec Gaël  
(le petit fils de la grande Agathe)



Transport d'enfant sage... avec Elise



Transport d'enfant sage...  
avec Maïa



A l'heure de la récolte des oignons...  
avec Bernard

LE VAUTOUR FAUVE

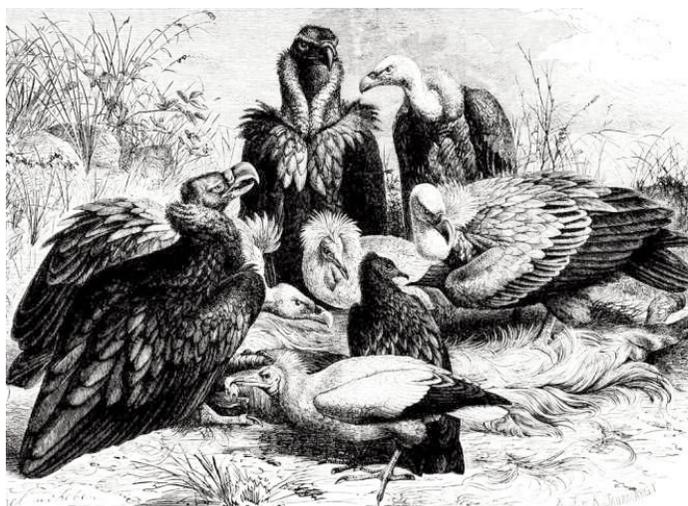
Mais qui sont ces oiseaux qui survolent notre espace aérien saint-laurentais ?



J'ai souvent vu, au dessus du bois de Montmal, de grands oiseaux planer en direction de Ganges ou du Cirque de Navacelles. J'imaginai bien, vu la hauteur du vol et leur envergure, que ce ne pouvaient être que de grands rapaces, mais il m'était impossible de les identifier.

J'ai eu la réponse lors d'une soirée entre amis, où j'ai rencontré la spécialiste locale de ces rapaces, qui n'est autre qu'une des vétérinaires de Ganges. Quelques jours plus tard, je suis invité à venir découvrir sur le terrain les différents vautours de la vallée de Montoulieu. Quelle surprise de découvrir le travail fourni par les bénévoles de l'association "Goupil Connexion", une équipe de passionnés qui œuvrent pour des Cévennes et garrigues vivantes.

J'apprends alors que sur les falaises du Thaurac volent et cohabitent quotidiennement beaucoup de rapaces, comme le Milan noir, le Milan royal, le Vautour fauve, le Vautour moine, le Vautour percnoptère. J'en profite pour voir de bien plus près les oiseaux planeurs que j'observais à Saint-Laurent, les vautours Moine et Fauve. Il faut que je vous précise que l'animal fait presque 3 mètres d'envergure pour une petite dizaine de kilos quand il se porte bien.



Le vautour est strictement nécrophage : il ne chasse pas d'animal vivant mais ne mange que des charognes. Il nettoie aussi bien les carcasses des animaux sauvages que celle des animaux domestiques morts dans les troupeaux. L'appareil digestif des vautours est d'une efficacité redoutable, il peut détruire la plupart des agents pathogènes se développant dans les

LE CINÉMA SOUS LES ÉTOILES



Samedi 21 juillet, plus de 600 personnes venues des communes environnantes, de toute la France (et même de pays voisins pour quelques inconditionnels) se sont réunis pour cette 11ème édition du Festival International de dessin animé. Et cette fois encore la formule magique de Bernard, Romain, Emma et tous les autres a fait mouche.

La place respirait la bonne humeur, une bonne odeur de cinéma sous les étoiles, une odeur de Festival.

Et l'on se réjouit de ce rendez-vous pris comme ça chaque été pour voir des films, pour être enchantés, étonnés, pour être heureux, tous ensemble... une vraie fête du cinéma.





Les 14 et 15 juillet, 8<sup>ème</sup> édition de cette manifestation authentique et accessible à tous, la proximité avec les différents créateurs et artistes... la culture est vraiment pour tous et elle est très à l'aise dans la rue ! Rendez-vous pour une prochaine nouvelle aventure avec autant d'enthousiasme ! *Christiane Nieto*



cadavres et ce, grâce aux différentes parties de son estomac, dont une qui produit une très forte acidité à laquelle rien ne résiste. Ces équarisseurs de la nature sont les garants de la non contamination microbienne virale et parasitaire en milieu naturel. Mais ils sont aussi capables de jeûner pendant plusieurs semaines !

Les vautours aiment les vastes espaces dégagés, avec des gorges, des falaises, du vent et du soleil. Ils attendent que les mouvements des courants aériens leur permettent de décoller et de planer. Ils peuvent ainsi rester des heures à tourner dans le ciel à la recherche de leur repas.

Mais comment font-ils pour repérer un cadavre, presque invisible lorsqu'il est dissimulé dans la végétation ?

Ils s'éparpillent dans leur domaine vital de vol, toujours en vue d'un autre vautour. Ils planent en spirale, et scrutent au sol tout en observant le comportement des corbeaux, pies ou autres charognards qui fonctionnent alors comme un véritable réseau de surveillance... Si l'un d'eux remarque le comportement d'un congénère affairé près d'un buisson, il descend. Ainsi, de proche en proche, ils sont alarmés et suivent le mouvement. Leur acuité visuelle est exceptionnelle, ils seraient capables de repérer une carcasse d'une altitude de plus de 3000 mètres !

### Disparition des vautours, retour dans le passé

Au temps où la France vivait de la petite agriculture, il fallait se défendre contre les "nuisibles" comme les loups, renards ou corbeaux. La solution était le poison et le plus utilisé était alors la strychnine (interdite depuis 1981). En faisant leur travail de nettoyeurs de la nature, les vautours ont été les victimes indirectes de ces empoisonnements car ils absorbaient le poison ingéré par leurs proies et étaient empoisonnés à leur tour.

Ensuite les premières voitures et engins mécanisés sont apparus dans l'agriculture remplaçant peu à peu les animaux de trait, bœufs, mulets, chevaux, et ce furent autant de carcasses en moins pour les équarisseurs de nos garrigues.



Plus tard, avec la découverte des microbes, de l'hygiène personnelle, du danger des eaux polluées pour l'alimentation, les premières réglementations (15/02/1902) ont imposé d'enterrer les carcasses des animaux morts en les soustrayant de ce fait à l'élimination naturelle par les vautours.

L'évolution de la société et les nouveaux moyens mécaniques et chimiques de destruction, provoqueront la disparition totale des vautours au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle.

Mais revenons à ces vautours qui se trouvent sur la vallée de Montoulieu, et nos vallées avoisinantes. Alors qu'ils avaient complètement disparu du paysage à l'arrivée de la seconde guerre mondiale, pourquoi et comment sont-ils revenus ?

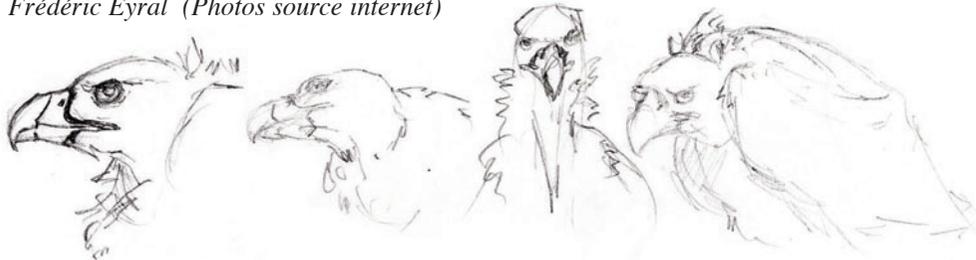
Dans les années 1960 quelques ornithologues ont eu l'idée de réintroduire dans les gorges de la Jonte (en Lozère) le vautour fauve venu des Pyrénées espagnoles. Actuellement sur le parc naturel des Cévennes et ses abords on peut compter jusqu'à 280 vautours. La réussite de cette réintroduction a été obtenue au prix d'une surveillance constante sur plusieurs décennies et d'un travail souvent acrobatique pour baguer les jeunes avant qu'ils ne quittent le nid, sans compter l'entretien et l'approvisionnement des charniers. Les vautours qui arrivent du cirque de Navacelles sur Montoulieu sont les jeunes couples qui ont trouvé à manger sur une nouvelle plateforme de nourrissage alimentée par les éleveurs de la vallée. Et c'est grâce à ces aires de nourrissage que les vautours redeviennent les alliés des éleveurs. Il faut savoir que l'organisation de l'équarrissage date de 1942, le service devient en 1975 public et la collecte est gratuite. Après la crise de la vache folle de 1996, l'équarrissage devient un marché public sous la pression européenne et le financement doit être en partie assuré par les éleveurs avec une cotisation obligatoire.

Actuellement si un agneau, un chevreau, des truites, des poulets ou des lapins meurent en garrigue ou en Cévennes, l'éleveur a l'obligation de faire appel à l'équarrissage. Un camion en provenance de Beaucaire vient alors chercher les cadavres dans les 48 heures. Le transport et l'incinération des déchets d'animaux d'élevage, tels que les normes sanitaires l'imposent, ont un impact sur le revenu des éleveurs mais aussi sur l'environnement, car une partie du traitement se termine en Allemagne ! En 2010, à la demande des éleveurs, la cotisation obligatoire a été diminuée de 60 % pour les éleveurs utilisant officiellement les vautours comme équarrisseurs. Alors ça serait dommage de se passer d'un équarrissage à prix réduit qui en plus de conserver des espèces en danger, soutient économiquement l'élevage et le pastoralisme en garrigues et Cévennes.

On peut également souligner le développement d'un tourisme éducatif puisque depuis l'existence de cette placette de nourrissage, on peut observer de plus près tous ces oiseaux. Les écoles de la région se déplacent même pour les voir !

Voilà de quoi oublier la flopée de clichés qui nous vient à l'esprit lorsque l'on entend le nom de cet oiseau... comme dans les westerns où le vol circulaire de ces rapaces est synonyme de quelques règlements de comptes entre indiens et cow-boys. Mais, que nenni, pas de flèches d'Iroquois, ni de diligence dans la vallée de Montoulieu !

Frédéric Eyrat (Photos source internet)



René Granier a disparu au mois de juin. Son épouse enseignait avec Jacqueline Maurin aux enfants de l'école du village. René lui, était un homme de la mine. Pendant longtemps après la fermeture il a écrit sur les Malines et a contribué à transmettre la mémoire de cette aventure, notamment dans la gazette des Malines.

René Granier a commencé par travailler au fond avec une pelle et une brouette. La promotion sociale l'a ensuite fait remonter au jour et intégrer les bureaux.

“Ma famille était originaire de Pommiers et mon père travaillait déjà aux Malines. Jusqu'en 1934, il était délégué-mineur c'est-à-dire qu'il avait été désigné par les ouvriers pour contrôler le respect des règles de sécurité dans tous les chantiers. Deux fois par semaine, il rédigeait un rapport où il signalait tous les problèmes qui s'étaient posés en matière de sécurité. Etant enfant, j'ai découvert la mine à travers ces rapports que mon père rédigeait et qu'il m'arrivait de lire.

Je suis entré à la mine le 2 mai 1950 et j'en suis sorti tout juste trente ans après, le 2 mai 1980. J'ai travaillé treize ans au fond : j'ai commencé par remplir des wagonnets de minerai avec une pelle qu'on appelait “la mandoline” ; ensuite j'ai posé des rails dans des galeries puis des tuyauteries pour l'air comprimé et l'eau. En 1963, je suis sorti au jour pour des raisons de promotion sociale, avec un titre pompeux : “adjoint technique de l'ingénieur du fond”.

Ce qui m'a marqué quand j'ai découvert la mine puis quand je me suis installé à Saint-Laurent, c'est de passer, en quelques kilomètres, d'un milieu paysan pauvre et replié sur lui-même, à un milieu ouvrier plus riche et ouvert sur l'extérieur. A Saint-Laurent, la familiarité était plus grande, on côtoyait des gens venus des quatre coins de la France mais aussi des Espagnols, des Italiens, des Portugais, des Polonais, des Marocains, des Algériens. Chacun était respecté, avec ses opinions, avec sa religion. Un lien puissant unissait tout le monde : c'était la mine. Nous voyions aussi revenir aux Malines des cadres qui avaient travaillé dans d'autres sites Peñarroya : au Pérou, au Chili, au Congo, en Mauritanie... Nous avons reçu des stagiaires chiliens. Tous ces gens nous apportaient une ouverture sur le monde.

Les mineurs étaient conscients d'être une profession “en pointe” sur le plan des acquis sociaux. Ils bénéficiaient de la gratuité des soins médicaux grâce à la sécurité minière, d'un système de retraite complémentaire. A partir des années soixante, les syndicats se sont renforcés dans la mine et les ouvriers ont pu exprimer leur point de vue. Chaque année, une table ronde réunissait les représentants patronaux et syndicaux sur les salaires, les conditions de travail, les acquis sociaux. Cet environnement social propre à la mine et la solidarité entre les hommes, surtout au fond où existait le danger, ont créé un ciment profond entre les mineurs. Après la fermeture de la mine, nous avons créé l'Amicale des mineurs des Malines pour continuer à vivre cette mémoire.

Chantal Bossard Source : “Ceux des Malines, au fond, au jour”, magazine Traverse en Pays Viganais