



LE LIEN

BULLETIN SEMESTRIEL DES
AMIS DU GRANDVAUX

N° 48 - Janvier 2000

Siège social : *Mairie de Grande Rivière*
39150 SAINT-LAURENT-EN-GRANDVAUX

Meilleurs



Vœux 2000

Imprimeur: APEP 13 rue du coin d'amont
39150 ST LAURENT

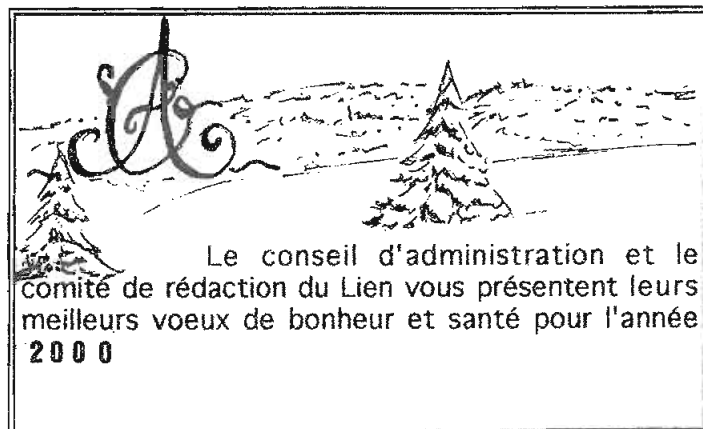
GÉRANT: M. Jean Pierre THOUVEREZ au Lac-des-Rouges-Truites

C.C.P. DIJON 2861-59 F

DÉPOT LÉGAL
1er. Trimestre 2000

SOMMAIRE

-Editorial du Roulier	D. Pratini	3
-Centenaire à Fort du Plasne	W. Goyard	4
-Nos activités	G. Michaud	6
-Nos projets		8
-Informations		9
-L'habitat grandvallier	G. Michaud	10
-Jardins en Grandvaux	J.P. Thouverez D. Pratini A. Thevenin	12
-Fenêtres sur l'an 2000 en Grandvaux	J.P. Thouverez M. Prost D. Pratini	18
-"J'adore la main de l'artisan"	D. Piard	20
-La population de Saint-Pierre en 1796 (suite)	Jean Ferrez	24
-Toxicité des champignons	H. Michaud	30
-La Bibliothèque	R. Louvier	35



Editorial

... L'an 2000 ..., le grand passage ... changement de siècle ... le nouveau millénaire. "le millenium" ? Nous sommes lassés de ces rabâchages.

En fait, cette date dont on nous rebat les oreilles ne correspond à rien pour les calendriers juifs, musulmans ou orthodoxes (sans parler de ceux des chinois, des égyptiens anciens ou des incas et du calendrier révolutionnaire!!!). Notre calendrier actuel lui-même, comme tout calendrier n'est que la résultante d'une décision purement conventionnelle issue du changement en calendrier solaire de l'ancien calendrier lunaire plus de la réforme César en 46 avant Jésus Christ du calendrier Julien, puis d'une nouvelle réforme faite par le pape Grégoire XIII en 1582.

Pour la vie des hommes cela ne change pas grand chose ... L'humanité existait depuis bien longtemps avant "notre an 2000" et existera longtemps après je l'espère, peut être avec d'autres points de repère.

“L'an 2000” est un très bon slogan publicitaire, c'est aussi très utile pour tous ceux qui veulent exercer un pouvoir sur leurs contemporains, soit en les inquiétant soit en leur donnant des espoirs fallacieux !

Mais ce peut être un point de départ très positif si cette date est l'occasion pour nous de faire une pause et de faire le point sur l'évolution de notre société. Elle peut être pour nous l'occasion de prendre conscience des dérives possibles dans la gestion de notre monde et d'essayer de redresser la barre, de persévérer dans la recherche du mieux être et de la plus grande dignité des hommes et des femmes de notre planète (de même qu'à notre échelle de notre petit coin de terre du grandvaux !).

Regardons en arrière comment les qualités de bon sens, de rigueur, de courage et de solidité de nos ancêtres leur ont permis d'affronter des changements pour eux aussi révolutionnaires et inquiétants que ceux auxquels nous sommes confrontés aujourd'hui le sont pour nous.

Puissions nous appréhender l'avenir avec autant d'intelligence, de confiance, de créativité que les anciens grandvalliers.

Savoir prévoir, savoir gérer, savoir s'adapter, être novateur, telles ont été leurs grandes qualités, essayons de les faire nôtres dans la vie actuelle.

Bon début de "millénaire", bon début de siècle et surtout bonne année à tous !

Le Roulier



Centenaire à Fort-du-Plasne

Madame Pagnier a eu 100 ans

Jour de fête, à Fort-du-Plasne le 4 septembre dernier, Madame Marcelle PAGNIER fêtait ses 100 ans, et tout le village était là. Il régnait une atmosphère familiale qui nous mettait dans l'ambiance qui devait être celle des fêtes villageoises d'antan.

Le parvis de l'église était décoré de sapins et de fleurs, une banderole au dessus du porche annonçait "Vive notre centenaire", et la place du village était occupée par le chapiteau destiné à accueillir les convives pour l'apéritif.

A 9 heures 45, notre vénérable centenaire prenait place dans un fauteuil installé à son intention dans l'église où chacun put la saluer et se faire connaître ou reconnaître. A 10 heures la messe célébrée par l'abbé PAGNIER, le neveu de la centenaire, dans l'église comble, commençait pour se terminer aux alentours de 11 heures 30. Après ce fut le tour de la représentante du club du troisième âge, puis de Monsieur le Maire de témoigner leur reconnaissance et leur admiration à Madame PAGNIER.

Madame PAGNIER, originaire de Chapelle des Bois est venue s'installer à Fort-du-Plasne avec son mari, Monsieur Paul PAGNIER, en 1924, et depuis n'a jamais quitté le Grandvaux.

Après la remise des cadeaux et de fleurs par les soins du lieutenant des pompiers, l'assistance a été conviée à trinquer sur la place du village, à la santé de la centenaire.

Après avoir traversé la haie d'honneur formée par la compagnie de sapeurs pompiers de Fort-du-Plasne, aux sons des accords de la Clique du village, Madame PAGNIER a pris sa place à la table parmi tous.

Sous le soleil, les Placus ont pu évoquer leurs souvenirs communs, car ce fut l'occasion de retrouvailles pour beaucoup, qui, ayant quitté le pays depuis plusieurs années, avaient fait le déplacement pour l'occasion.

"Car à Fort-du-Plasne on sait qu'un centenaire ça se fête ...", en effet en 1948, Madame Vitaline MONNET atteignait l'âge de 100 ans et la fête organisée à cette occasion a laissé des souvenirs impérissables dans la mémoire de ceux qui étaient présents, mais également de ceux à qui on a raconté ce grand jour dans la vie du village.

Monsieur le Maire dans son discours ne manquait pas de constater : "beaucoup s'en approchent, mais peu les atteignent ...", nous avons tous dans notre entourage des nonagénaires, mais les centenaires grandvalliers restent rares. De mémoire d'homme, avec Madame Marcelle PAGNIER et Madame Vitaline MONNET, il faut ajouter les noms de Madame Reine ARDIET de Grande-Rivière qui a fêté ses 100 ans en 1994, et de Maître Georges ROIDOR de Saint-Laurent qui atteignait cet âge en 1957 (Maître ROIDOR a exercé sa profession de notaire de 1886 à 1950, ce qui lui valut l'honneur d'être le plus vieux notaire de France ...).

Ces personnes qui atteignent ce siècle d'existence, bien que moins extraordinaires qu'auparavant, nous impressionnent par tout ce qu'elles ont connu, ou auraient pu connaître, elles rapprochent de nous des événements ou des personnes que nous pensons très antérieures à nous :

Le notaire ROIDOR a été le dernier témoin vivant du grand incendie de Saint-Laurent de 1867 et de la reconstruction qui s'en est suivie, il a vécu la construction du chemin de fer, et bien d'autres événements qui nous paraissent d'un autre temps très très éloigné ... , et pourtant beaucoup se souviennent de lui.

C'est ce que rappelait l'abbé PAGNIER le 4 septembre dernier, Madame PAGNIER a connu une vie dure et sans concession, dans la période de la guerre 14-18, dans les longs hivers et sans le confort auquel nous sommes habitués aujourd'hui, et cela aussi paraît, pour beaucoup, d'un autre monde, et Madame PAGNIER est de ce monde là ...

Selon la généalogie de la famille DE LEZAY, le prévôt Esthevenin DE LEZAY, résidant à Fort-du-Plasne était né en 1285 et mourait en 1405, il avait vu trois siècles, notre association souhaite à Madame PAGNIER de continuer encore longtemps à supporter le poids des ans et de primer le prévôt DE LEZAY le premier janvier 2001, notre centenaire grandvallièrre aura vu comme lui, trois siècles, mais mieux que lui, deux millénaires.

William GOYARD



*

*

*

NOS ACTIVITES

Exposition

Article de Monsieur MICHAUD Georges. Après le 13 juillet 1999

L'inauguration de l'exposition annuelle des Amis du Grandvaux installée cette année à la maison Mignot au coin d'Amont près du Foyer Logement de Saint-Laurent a eu lieu en présence d'une nombreuse assistance et notamment des maires de Saint-Laurent, des Piards, Saint-Pierre, la Chaumusse.

Jean-Pierre Thouverez a tout d'abord présenté l'exposition. Il se dit "émeillé de prendre la parole, il serait plus à l'aise en battant la faux".

Mais il possède bien son sujet. Le thème de l'exposition est la sauvegarde de l'habitat grandvallier, notamment la reconstitution d'un intérieur du début du siècle. Elle est jumelée avec l'exposition installée au chalet fruitière de Fort-du-Plasne. Cette dualité a entraîné un surcroît de travail. Aussi remercie-t-il chaleureusement les bénévoles ainsi que les personnes qui ont prêté des objets. Il souligne le fait que la structure de la maison Mignot n'a pas été modifiée : l'intérieur est tel que l'avait laissée la dernière propriétaire Mademoiselle Mignot avant d'en faire don avec la totalité de ses biens à la commune de Saint-Laurent.

Monsieur le maire de Saint-Laurent tient tout d'abord à excuser les élus, retenus à Champagnole par une réunion consacrée à la future autoroute Poligny-Vallorbe. Il évoque des souvenirs personnels en rappelant le dernier locataire de la maison Mignot. Et il se félicite d'autant plus des travaux de remise en état qui ont déjà été réalisés.

André Mayet, vice-président du SIRES, excuse tout d'abord le président en titre Monsieur Bailly Maître. Il confirme la mise à disposition des Amis du Grandvaux de la maison Mignot. S'agissant de l'avenir, il note qu'il reste beaucoup à faire. Mais il estime qu'il vaut mieux procéder au coup par coup, notamment en ce qui concerne la mise hors d'eau du bâtiment plutôt que de se lancer dans un projet trop ambitieux, tel par exemple celui d'un écomusée installé sur des sites différents. Aussi invite-t-il ses collègues du SIRES à réfléchir et à présenter un nouveau projet. Ce sentiment est partagé par William Goyard qui insiste sur l'opportunité de faire un musée permanent qui serait gardien des traditions du Grandvaux, mais dont l'intérêt ne serait pas négligeable pour la clientèle touristique de la région.

La visite des lieux permet de constater que l'objectif est pleinement atteint. On pénètre tout d'abord dans la cuisine où la table est mise avec la vaisselle d'époque. Dans un coin, un mannequin présente la maîtresse de maison en costume d'époque. Plus loin, la chambre d'enfants avec deux berceaux.

Et peut-être la pièce la plus typique : "le poêle" (à l'instar de celui où René Descartes écrit le "discours de la méthode"), c'est-à-dire la "pièce à vivre" qui servait également de chambre d'amis. Enfin dans la grange étaient exposées des maquettes réalisées par Monsieur Gausset et reconstituant les différents types d'habitats grandvalliers.

Parmi l'assistance, outre les personnes déjà citées, figurait Louis Charnu qui a présidé pendant 24 ans aux destinées de l'association ainsi que Madame Denise Piard

qui, outre son titre de vice-présidente, incarne véritablement les traditions grandvallières y compris en matière de cuisine.



Les retrouvailles

La salle des fêtes des Piards était comble pour accueillir les Amis du Grandvaux à l'occasion de leurs retrouvailles de l'été.

Jean-Pierre Thouverez, président de l'association, a tout d'abord rappelé le but de cette rencontre : profiter de la période des vacances pour que les Amis du Grandvaux habitant sur place puisse retrouver ceux de "l'extérieur" et leur présenter les activités de l'année écoulée. Pour toucher un public plus nombreux, ces retrouvailles annuelles ont lieu alternativement en juillet et août.

Parmi l'assistance, on notait la présence d'un fidèle parmi les fidèles : Jean Ferrez, inspecteur général honoraire, originaire de Saint-Pierre.

L'essentiel de la réunion fut consacré à la présentation d'un diaporama réalisé par Madame Denise Piard et consacré à l'habitat grandvallier. Le verre de l'amitié fut suivi par la projection de diapositives faites par Jean-Pierre Thouverez et relatant les activités de l'association durant ces derniers mois. Une ambiance chaleureuse régna tout au long de la réunion.

Georges Michaud

*

*

*

NOS PROJETS

Vendredi 14 janvier : à partir de 20 heures.

Auberge des Sapins Saint-Laurent.

Veillée "grandvallièrre des voeux de l'an 2000". Vous pouvez apporter des occupations traditionnelles de "veillée" : ouvrages, cartes à jouer, histoires d'antan et toute votre bonne humeur !!!

Dimanche 12 mars : à partir de 15 h.

Salle des fêtes de Saint-pierre.

Matinée costumée pour les enfants (et les adultes qui le désirent).

Vendredi 24 mars : à 20 h 15.

Collège Louis Bouvier.

Conférence : L'abbaye et la terre de Saint Claude au XV^e siècle, par Monsieur Sébastien Bully (doctorat d'archéologie médiévale) et Mademoiselle Aurélia Bully (DEA sur l'histoire de l'abbaye de Saint Claude).

Quelques aspects de la réforme à travers les recherches historiques et archéologiques.

Samedi 29 avril : à 20 h 30.

Salle de la Mairie à Saint-Laurent en Grandvaux.

Assemblée générale de l'association.

Vous serez convoqués individuellement.

Lundi 1^{er} mai : à 14 h.

Sortie pédestre

Vous aurez toute les précisions avec la convocation à l'assemblée générale.

INFORMATIONS

- Nouvelles "GENEALOGIE".

Trop timidement quelques branches grandvallières sont arrivées.

Dans l'immédiat tous les documents envoyés sont consultables dans un dossier, avec un fichier d'adresses.

Pour faire circuler vos recherches et que cette commission généalogique soit dynamique, il faut que nos arbres généalogiques soient partagés, envoyez vos travaux.

Je peux vous faire parvenir une photocopie de document et adresse des donateurs et dans la mesure où vous rattachez à cette branche.

Edith MORERE
41, bis Avenue de Mont-Louis
69410 CHAMPAGNE AU MONT D'OR

* * * * *

-Monsieur Georges MICHAUD recevait le samedi 11 septembre 1999 les insignes d'officier de la Légion d'Honneur. Nous lui présentons toutes nos félicitations ainsi que nos remerciements pour l'intérêt qu'il porte à notre association.

* * * * *

-Nos félicitations à Madame Françoise DESBIEZ pour l'attribution du prix Louis Pergaud, prix qui récompense son livre "Terre et Gens du Jura".

* * * * *

-Une grandvallièrè lauréate du concours de poésie de la poste Florence AMIET ... Toutes nos félicitations à Madame AMIET dont nous apprécions la sensibilité et la gentillesse.

* * * * *

-Si vous désirez acquérir :

L'HISTOIRE DE LA TERRE ET DE L'ABBAYE DE SAINT-CLAUDE

2 TOMES 1700 pages environ. 995 F Les deux tomes

Monsieur MARQUE-MAILLARD a la gentillesse de faire part aux amis du Grandvaux qu'il ne lui en reste que quelques exemplaires disponibles aux :

EDITIONS ARTS ET LITTERATURE 11, Rue Sebile 39000 Lons-le-Saunier

* * * * *

L'habitat grandvallier

A l'occasion des retrouvailles des Amis du Grandvaux, Madame Denise Piard, vice-présidente de l'association, présentait devant un nombreux public d'amis, un ensemble de diapositives qu'elle avait réalisées et consacrées à l'habitat grandvallier.

Avec en fond musical la "chanson de Solveig" de Grieg, la séance débuta par un rappel géographique de cet habitat (grosso modo de Foncine-le-Bas, à l'extrémité sud du Grandvaux) et de son cadre naturel.

Des maisons bien conservées

Il doit s'intégrer dans un paysage riant ou austère suivant les saisons. Ce qui frappe le visiteur, ce sont les habitations groupées en hameaux qui portent les noms des familles des fondateurs : le cas le plus typique est dans la commune de Grande-Rivière. Dans l'ensemble et ce qui est rassurant, les maisons sont en bon état de conservation et n'ont pas trop souffert des modifications qui ont pu leur être apportées pour tenir compte des exigences du confort moderne.

Autre élément favorable : les lotissements réalisés par les communes pour satisfaire à la demande des constructeurs potentiels, s'intègrent bien dans le paysage. Il en va de même pour les bâtiments publics tels que les mairies et les écoles.

Les diapositives suivantes concernaient l'habitation proprement dite : photographies, croquis, plan d'aménagement intérieur en soulignant les caractéristiques principales.

Tout d'abord les constructeurs (dont les initiales figurent sur le linteau dominant la porte d'entrée avec date de réalisation) ont généralement vu "grand" : les façades mesurent de 60 à 120 pieds. Les dimensions s'expliquent par le fait que la maison doit abriter une famille souvent très nombreuse mais aussi tout ce qui est nécessaire à sa vie : pendant six mois, les habitants ne mettaient pratiquement pas le nez dehors en travaillant du matin au soir. Il s'agit donc de pouvoir abriter l'atelier et les outils destinés au travail du bois (fabrication de seaux en particulier) mais aussi de stocker la nourriture et le fourrage destiné au bétail.

Une architecture typique

A ce sujet, il faut noter que le fourrage est entassé à l'étage supérieur de manière à être distribué plus facilement dans l'étable située au rez-de-chaussée. Pour y parvenir facilement, les voitures empruntent un "pont de grange" utilisant soit la pente naturelle du sol, soit un remblai, soit enfin une voûte maçonnée. Le toit de la maison repose sur de grosses colonnes de bois qui vont jusqu'au faitage. Il comporte deux pans d'égales dimensions, avec deux pans coupés au-dessus des pignons. Sa pente doit être calculée pour pouvoir retenir la neige, facteur important pour l'isolation contre le froid.

Les pignons sont percés de fenêtres toujours d'égales grandeur. Le pignon est protégé par des "tavaillons" ou par une bataillée de tôle ou de fibrociment.

Quant à la façade, elle comporte la porte d'entrée surmontée d'une imposte qui éclaire le couloir de distribution des pièces à l'intérieur.

D'une manière générale la maison n'est pas ornée de motifs décoratifs, sauf s'ils sont rapportés et proviennent de constructions plus anciennes.

La question est de savoir si ces habitations traditionnelles ont bénéficié d'un concours d'architecte : généralement non, sauf pour les bâtiments publics. Mais - et ce fut la conclusion - ce n'est pas pour autant que chaque construction envisagée n'aura pas fait l'objet d'une longue réflexion : le "promoteur" commence par "s'asseoir" et choisit la structure de la maison et des matériaux, évalue le coût et son financement, envisage à quel moment le maître charpentier pourra intervenir pour le faîtage etc.

Sans entrer dans le détail, d'autres diapositives avaient trait à l'intérieur de la maison, notamment l'utilisation la plus rationnelle de la chaleur dégagée par le four et le fourneau à quatre trous.

Consécration d'un patient travail de recherche et d'iconographie, présenté d'une manière sobre mais extrêmement précise, la présentation du diaporama de Madame Piard fut salué par d'unanimes applaudissements. Compte tenu de la place importante qu'il tient dans la maintenance du patrimoine grandvallier, on envisage de l'actualiser sous une autre forme par la réalisation d'une cassette vidéo.

G. Michaud



JARDINS en GRANDVAUX

S'il est une parcelle de patrimoine qui aurait tendance à disparaître, c'est bien celle de nos jardins grandvalliers.



A cette saison, en guettant les caprices du temps par la fenêtre, notre premier regard se stabilise un instant sur le petit muret, les arbustes ou la barrière qui protège jalousement ce jardin (Ce n'est qu'un réflexe de montagnards qui généralement utilisent ce repère tout proche pour jauger l'épaisseur et l'état du manteau neigeux). Certes pendant ces longs mois d'hiver le jardinage n'est pas la préoccupation des gens de ce plateau. Mais alors, pourquoi s'en inquiéter aujourd'hui ?

Peut-être simplement pour se poser la question : combien de ces jardins reflouriront et redonneront de nouveaux légumes à l'an 2000 et ... pour combien d'années ?

En effet au cours de ce dernier quart de siècle dans chacun de nos villages, nous avons constaté une grande évolution de nos jardins se terminant le plus souvent par l'abandon total ou le recyclage en pelouse ou encore la disparition vers d'autres destinations; un certain nombre cependant ont retenu l'aspect ornemental venant ainsi rehausser le caractère accueillant et touristique des nouvelles et anciennes demeures.

Sans nul doute tous ces jardins ont une longue histoire étroitement liée avec la construction de chacune des maisons édifiées pour la plupart au 18ème siècle.

Leur fonction était vitale car ils devaient produire tous les légumes et fruits en quantité suffisante afin d'assurer pour une année la nourriture et les réserves de toute la famille.

Compte tenu des longs mois d'hiver et de la rudesse du climat, nos ancêtres rivalisaient d'astuces et de bon sens pour améliorer les chances de récoltes. C'est ainsi que l'implantation et l'orientation du jardin était choisie de préférence côté exposé au soleil levant ou mieux, côté sud-ouest, soigneusement adossé à la bataillée bien à l'abri des vents du nord. La maison étant située le plus souvent sur un petit promontoire, les jardins tout proches s'éparpillaient sur les pentes naturelles bénéficiant ainsi d'un meilleur angle de rayonnement solaire. Compte tenu de la richesse qu'ils produisaient, une solide clôture était installée pour les protéger des fréquents passages de troupeau, de chiens errants, de poules à l'instinct toujours zélé pour agiter la terre fine et se goberger des derniers semis. Il n'était pas inutile en ce temps là de se garantir également des charpardeurs et des maraudeurs. Bref la clôture devait être efficace et suffisamment haute pour couper les élans des vents dominants. Quelques unes étaient érigées à la manière d'une palissade au moyen de couennaux (ayant pour origine le mot couenne : désignant la première planche bombée débitée en scierie sous l'écorce des grumes) entrelacées de perches ou de dalles (branches) de sapins. Très efficaces contre le vent, leur durée était éphémère. Par contre les plus robustes, celles qui font encore l'admiration des visiteurs de notre grandvaux, celles qui ont résisté à plus de deux siècles d'intempéries, ce sont ces magnifiques petits murets de pierres sèches, quelques-uns étaient en pierres levées, plus récemment les jardins des édifices publics étaient ceinturés de maçonnerie recouverte de pierres plates ou de pierres ouvragées ... Un jardin ne se concevait pas sans clôture !



Les souvenirs de Danièle nous invitent à franchir cet enclos pour découvrir le jardin de sa grand-mère ...

Elle jardinait ... "allons au jardin !", ces mots évoquent pour moi de merveilleux souvenirs d'enfance dans le jardin de ma grand-mère. Ils reviennent en foule, pêle-mêle, scènes heureuse de la vie.

Dans le grand jardin clos par de hauts murs et séparé de la cour par un grillage où grimpaient les capucines je revois ma grand-mère, mince silhouette noire, courbée sur son "carré" de légumes, le sarcloir dans les mains, désherbant à petits coups précis et efficaces. Elle ne se relevait que lorsque l'ouvrage était terminé et elle admirait son jardin "bien propre" une main sur le sarcloir l'autre soutenant son dos meurtri. Les "planches" de carottes précédaient les poireaux, puis venaient les haricots nains, les "ramants", les pois. A droite de l'allée se trouvait le carré de fraises à gauche les épinard chacun d'eux bordé par la salade, le persil, le cerfeuil, la touffe d'oseille, de ciboulette, le pied de sauge et de thym. A l'extrême gauche à l'ombre et à côté du pourrissoir l'énorme pied de rhubarbe. Au fond il y avait les choux, les choux raves, les pommes de terre. Tous ces carrés de légumes étaient quadrillés par les allées bien droites et bordées de fleurs. Selon les saisons les iris d'un mauve délicat au parfum subtil un peu âcre, les pivoines rouges les coeurs de marie, les gerbes d'or, les reines marguerites rouges, roses, mauves ou blanches, les glaïeuls, les massifs de lupins, les dahlias et le roi du jardin "le rosier de l'oncle Placide" (oncle de mon grand-père que ni nos parents ni nous n'avions connu !) dont les grappes de roses mousseuses étaient l'orgueil de grand-mère.



Nous avions chacun "notre jardin" 2 m² de terre, dans lequel nous cultivions ce que nous voulions fleurs et légumes. Nous aimions beaucoup aller au jardin, et lorsque grand-mère ne nous voyait pas nous chipions les jeunes pois sucrés et les carottes que nous arrachions au hasard; lorsqu'elles étaient trop petites, naïvement nous les replantions dans la raie. Mais lorsque le soir grand-mère découvrait les malheureuses carottes dont les fanes lamentables dénonçaient nos larcins, elle nous appelait "Dites-moi qu'avez vous fait à mes carottes ?" son air sévère était démenti par ses yeux rieurs elle ajoutait "les avez vous au moins lavées avant de les manger ?" "oh oui mémé" "que je ne vous y reprenne pas petits galopins !" et elle se remettait à l'ouvrage tuteurant, arrosant avec l'eau du chèneau, ôtant les chenilles des choux, les doryphores des pommes de terre ...

Les groseilliers et les cassissiers poussaient contre le mur tout autour du jardin. Lorsque les fruits étaient mûrs, grand-mère les récoltait. Elle était très tôt dans le jardin, avant les grandes chaleurs, coiffée de son chapeau de paille elle ne rentrait que la cueillette terminée et nous faisait des confitures et des gelées qui embaumaient la maison. Une partie était mise dans les pots de verre soigneusement fermés d'un cellophane et rangés dans le placard du vestibule avec les pots de fraises et de rhubarbe attendant ceux de mirabelles, de reine-claude et les gelées de pommes sauvages pour l'hiver, l'autre était mise dans de grandes "tupines" de grès et réservée à nos goûters d'été.

Comme elle était heureuse ma chère grand-mère de nous régaler des produits de son jardin ! jardinières, petits pois fondants, carottes, haricots ou choux au lard, tout était si bon ! Fraises, groseilles, cassis, prunes et pommes nous procuraient les desserts.

Le jardin rythmait notre vie au fil des saisons.

Au printemps grand-père "retournait" le jardin avec le "trident". Grand-mère le guettait derrière la fenêtre de la cuisine car grand-père trouvait que les fleurs tenaient trop de place et avait tendance à "retourner" aussi les plants de fleurs vivaces; alors grand-mère sortait en courant : "mais Jules, que fais-tu ? tu sais bien que là il y a les coeurs de marie !, (ou les iris ou les pivoines). C'était le seul sujet de fâcherie entre mes grand-parents car pour pépé les seules fleurs qui trouvaient grâce à ses yeux étaient "les roses de l'oncle Placide !". Puis la terre était bêchée, désherbée, nettoyée, affinée, jusqu'à être légère comme de la semoule. On ne pénétrait alors dans les carrés qu'en marchant sur la planche étroite. Grand-mère semait, arrosait et enfin nous voyons "lever" les graines, ensuite elle repiquait, sarclait, enlevait chenilles, pucerons ou doryphores, ni désherbant, ni pesticides, ni engrais. Seuls le fumier enterré à l'automne et le travail suffisaient à faire un beau jardin !

Les jours passaient et bien vite on mangeait de la "salade éclaircie" puis la laitue repiquée pommait, les carottes éclaircies elles aussi grossissaient et nous nous régaliions de carottes nouvelles, jardinières, pommes de terre "rattes" avec du fromage, puis des haricots dont on faisait aussi d'innombrables "bocaux" pour l'hiver. Les étés de mon enfance semblent n'être qu'une succession de jours ensoleillés avec ma grand-mère jardinant de grand matin et tard le soir à la fraîcheur.



Puis avec l'automne venaient les récoltes de pommes de terre, de choux, choux-raves et poireaux, soigneusement nettoyés et "rentrés" à la cave pour l'hiver, les derniers "haricots ramants mûrs" dont grand-mère nous régalaient. Les prunes mûrissaient ... Les jours diminuaient, certains matins les brumes envahissaient le jardin; grand-mère nettoyait son jardin, nous transportions fanes de pomme de terre et de haricot, trognons de choux au pourrissoir. Grand-père retournait à nouveau sous l'oeil vigilant de grand-mère, il enterrait le fumier qu'un cultivateur avait livré à l'entrée du jardin. Il ne restait plus à récolter que les petites pommes rouges du gros pommier que nous gardions jusqu'à Noël et les poires du vieux "poirier de plein vent", c'était l'époque des poires au vin, des compotes, des tartes aux pommes et des succulentes potées.

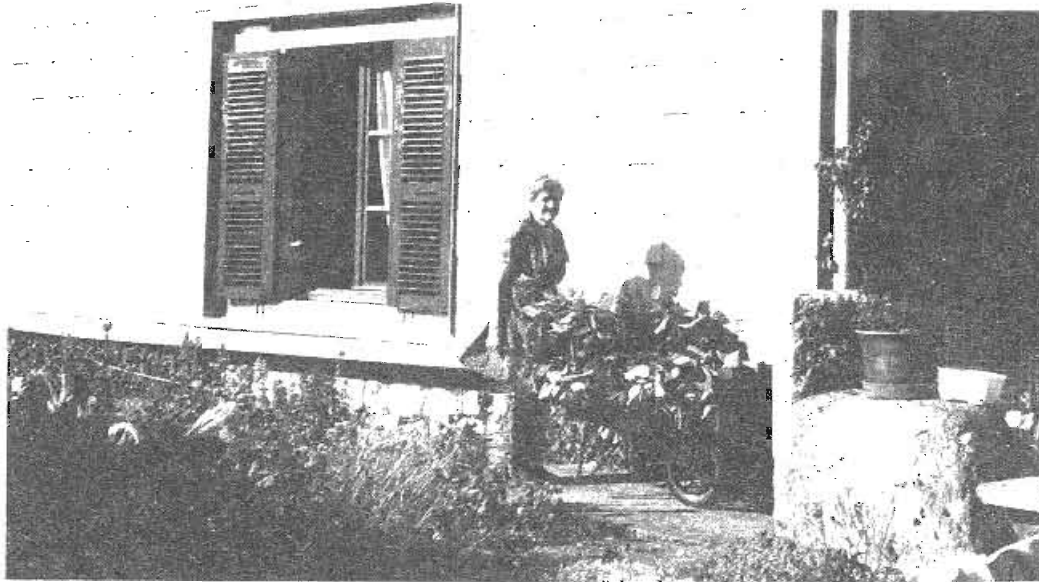
Puis l'hiver arrivait doucement, le jardin se reposait sous la neige ou se dressaient les arbres fruitiers dénudés et le buisson noir du rosier de l'oncle Placide. Le jardin devenait un magnifique terrain de jeu pour nos bonhommes de neige et nos batailles de boules de neige ! ...

Je laisse la plume à Aimée qui a conservé les règles de jardinage de nos aïeux.

-A l'automne, bêcher pour enfouir les herbes, laisser en grosses mottes et épandre le fumier. Dédoubler les plantes vivaces (Phlox-Iris-etc.)

-Le plus tôt possible après la fonte de la neige, planter dans un coin réservé sans fumier (mettre de la cendre de bois) oignons, échalottes-en lune dure-dans la quinzaine qui suit la pleine lune. Vers le 10 avril semer les graines rondes pour la plantation. Choux cabus, milan, choux fleurs, bruxelles, brocolis, petit pois, radis, laitues précoces et obligatoirement en lune dure. On peut semer également des fleurs (en lune tendre après la nouvelle lune = la noire).

-Pour les haricots semer vers la Saint Didier (23 mai) et en plusieurs fois sans se soucier de la lune. Semer les carottes pour la Saint Barnabé (11 juin). Semer la scarole, frisée autour de la Saint Jean (en lune dure). De préférence mettre les légumes en alternance. Par exemple : les haricots, laisser un espace pour les carottes, mettre ensuite les poireaux, changer la place des légumes tous les ans.



-Mes parents réservaient un chou et un chou navet qu'ils replantaient et faisaient la graine pour l'année suivante. Et bien entendu ils ne mettaient ni engrais ni pesticides et conservaient des choux et des poireaux tout l'hiver dans un coin de remise.

Après ces quelques conseils pratiques donnés par Aimée, Jean Pierre constate que : Malheureusement, le savoir faire et les petits secrets de jardinage n'ont pas été transmis aux générations d'après la guerre 39-45 et nous essaierons d'en comprendre les raisons.

A une époque où la nourriture était contingentée par les tickets de rationnement (jusqu'à 1948 environ), posséder un ou même plusieurs jardins à proximité de sa maison était d'un intérêt vital et une ressource particulièrement appréciée. Les grandvalliers faisaient figure de privilégiés et n'ont que peu souffert d'approvisionnement en vivres. Par contre les habitants des villes et en particulier de Morez n'ont pas hésité à renouer de lointaines relations pour quémander quelques ares de terrain et venir le plus souvent à pied (20 à 30 km aller et retour) cultiver dans nos villages quelques légumes, et en particulier : les pommes de terre, choux-raves, navets, haricots en grain ... voire même des topinambours. Cette fois encore, la terre du Grandvaux était une terre nourricière, elle était cultivée rationnellement et avec passion; habitée à cette époque par une majorité de ruraux qui affichaient comme profession sur leurs pièces d'identité : cultivateur ou cultivatrice et ils étaient fiers de l'être ! Aujourd'hui encore il convient de louer leurs mérites car il ne faut pas oublier que la plupart des hommes étaient mobilisés, les attelages, en particuliers les chevaux étaient réquisitionnés, les tracteurs n'existaient pas et avec si peu de moyens ils parvenaient à ensemençer, cultiver et récolter des hectares d'orge, d'avoine,

betteraves et un peu de froment (pour la précieuse farine qui permettait de faire le pain à la maison). C'est aux dames généralement que revenait toute la responsabilité du travail et plus particulièrement l'organisation des jardins .. et, jusque dans les années 1960 nous retiendrons qu'il n'était guère concevable d'habiter et vivre en Grandvaux sans jardin. Saint-Laurent n'échappait pas à la règle et, si les jardins n'étaient pas à proximité immédiate de la demeure on remarquait beaucoup de jardins en location dans de nombreux quartiers bien exposés.

Alors, comment expliquer la disparition rapide de ces précieux lopins de terre ?

Avec la fin de la guerre les difficultés d'approvisionnement en nourriture ont disparu progressivement. Les jeunes ruraux ont quitté la terre pour aller travailler en ville. Petit à petit, toutes sortes de légumes frais sont venus garnir les vitrines de tous les petits commerces de l'alimentation. Puis l'arrivée de productions industrielles de régions de grandes cultures facilitée par une évolution des transports routiers ont fait baisser énormément le prix des marchandises. Dans les années 1960, il est possible d'acheter de tout chez les primeurs. La peur de manquer n'existe plus, la notion de réserves est périmée, les réfrigérateurs entrent dans les maisons, on achète au jour le jour ...

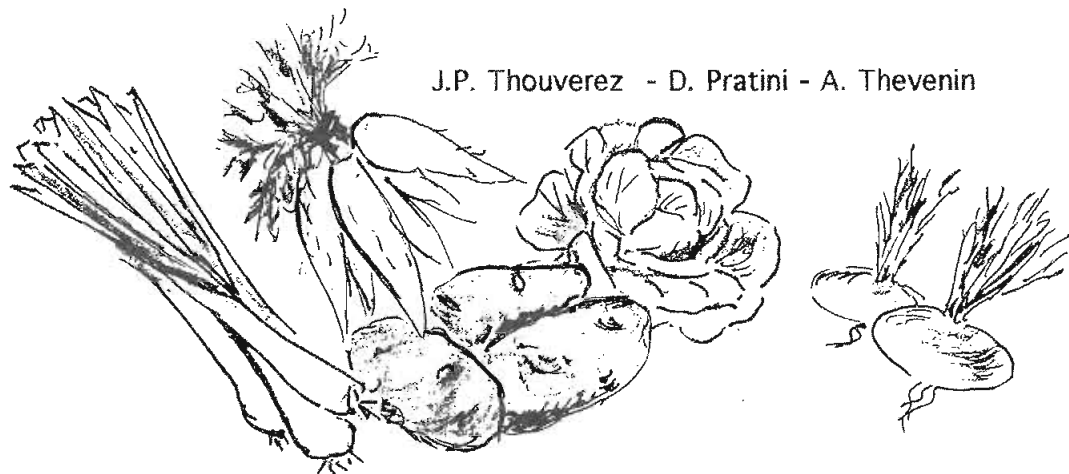
Seules les grands mères et grands pères continuent avec toujours autant de passion à retourner et à cultiver d'immenses jardins malgré les sarcasmes des nouvelles générations qui ridiculisaient autant d'efforts en démontrant qu'elles achetaient des (patates) à des prix dérisoires.

Les jeunes partent en vacances, découvrent de nouveaux loisirs et ne voudraient en aucun cas sacrifier quelques heures à limiter leurs horizons sur le potager familial : d'ailleurs les maîtres des lieux ne font rien pour les initier ni les retenir : "on voit bien que t'as jamais tenu un "fessou" ... tu ne vois donc pas que tu piétine mes semis d'épinard ... tu plantes trop serré ... laisse moi faire, tu n'y connais rien ... !".

Bref, les nouvelles générations s'installent dans d'autres types de maisons confortables du style pavillon individuel elles aussi, soigneusement délimitées par un grillage, un muret, ou la toute nouvelle haie de thuyas qui n'apprécient pas spécialement les rigueurs de l'hiver.

La mode est venue que ce type de maison devait s'agrémenter d'une verdoyante pelouse parsemée d'une grande diversité d'arbres d'ornements; adieu pommes, poires, mirabelles et quetsches et tous ces fruitiers que nos grands parents savaient acclimater, transplanter et greffer ... ! Des goûts de "golden" sont apparus aux étals des primeurs ... ! et malheureusement bien d'autres goûts de chimie et pesticides en tous genres. Les produits transgéniques sont prêts à nous envahir.

Sachant que la terre du Grandvaux est capable de produire un grand éventail de légumes de qualité, n'hésitez pas à sacrifier si besoin une parcelle de pelouse pour satisfaire à vos envies de consommer d'excellents produits que vous apprendrez à conditionner, à bichonner avec le savoir faire de quelques anciens jardiniers (d'avant guerre) le tout joliment entouré, décoré de fleurs et vous ne serez pas déçus de vos nouveaux mérites de : Jardiniers en Grandvaux.



De ces fenêtres

Grandvallières qui



ont



vu les siècles s'écouler ...

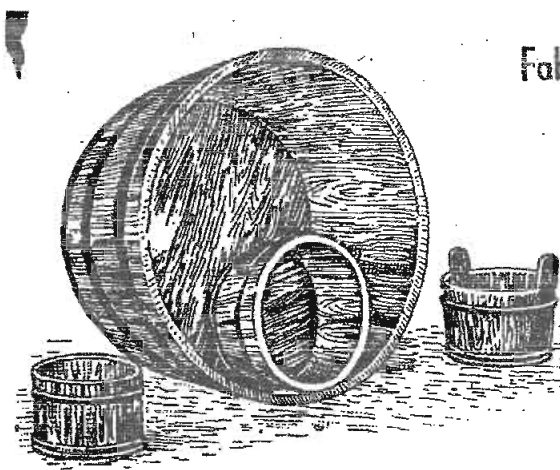


découvrons l'avenir..!

"J'adore la main de l'artisan" - Albert Einstein

Nous évoquerons, non sans émotion, le souvenir de **Louis Janod**.

Son correspondant lui avait demandé si, dans son métier de boisselier, il avait eu l'occasion de se servir des outils représentés dans les planches de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert en 1780 -



Fabrique de Cuviers, Seilles, Seaux de Cave

PUISIÈRES A VENDANGE

Cuves à Vendange Toutes Dimensions

LOUIS JANOD

Boisselier

39/50 LES PIARDS, par CHAUX-DES-PRÉS (Jura)

Gare St-LAURENT-DU-JURA

C.C. Post. LYON 1799.38

R. M. St-Claude 1588

Les Piards, le 16 Janvier 1922

Monsieur M^{me} Legrand Jean Lière, Bourg de Le Lion Poil
 les marchandises ci-après payables aux Piards 2200 Dinan

IMP. P. JAMEY LONJUMEAU

Cher Monsieur

Voilà un an que je vous écris, sur une lettre fraternelle, je vous remercie de votre envoi qui est tout dans les anciens outils, que je tenais depuis les 1870 surtout, quand le machinisme, depuis 1870 1914 et en suite, un grand développement, surtout travail, sur bois etc. --

Dans votre région, ce ne sont pas les tonneaux ce sont des cuves pour les vendanges, pour le détail, la lègue, etc. --

Le plastique, le fer blanc, l'acier, et on fait tout le machinisme que l'on connaît, et on fait tout ces métiers, que dans les Auto qu'on fait.

Très plaisir de discuter plus longuement. Veuillez agréer Monsieur mes meilleures salutations.

U. D.

BOISSELLIER,

CONTENANT DEUX PLANCHES.

PLANCHE I^{re}.

ON voit dans la vignette les différentes sortes de marchandises que ces ouvriers vendent ou fabriquent, comme tambours, tambourins, bouffaux, feaux ferrés, sabots, pelles, tamis, cribles, soufflets, &c.

- Fig. 1. Ouvrier occupé à planer le cul d'un feau. *a*, billos à planer. *b*, crochets de fer pour courber les écailles dont on fait les cercles du feau. *c*, morceau de fer sur lequel on rive les cloux des feaux.
- 2. Ouvrier occupé à faire un soufflet.
- 3. Chevalet à planer le merrein pour le feau ferré & les soufflets.
- 4. Enclumette.
- 5. Plane ronde.
- 6 & 7. Planes ordinaires & droites.
- 8. Serpette.
- 9. Serpe ou gros couteau.
- 10. Tenon.
- 11. Poinçon.
- 12. Chaffoir.
- 13. Aiguille à tamis.
- 14. Jarbiere, *a* *b*, la lame. *c*, poignée de la jarbiere, qui va & vient librement de *a* en *b*, & de *b* en *a*.
- 15. Marteau.
- 16. Maillet de bois.
- 17. *a*, ciseau à couper le clou à tranchet. *b*, bande de toile. *c*, clou à tranchet.
- 18. *b*, repouffoir.
- 19. *a*, rivoir.
- 20. Vuelle.
- 21. Vigorne.

- 22. Compas.
- 23. Scie.
- 24. Barre à tamis.
- 25. Regie.

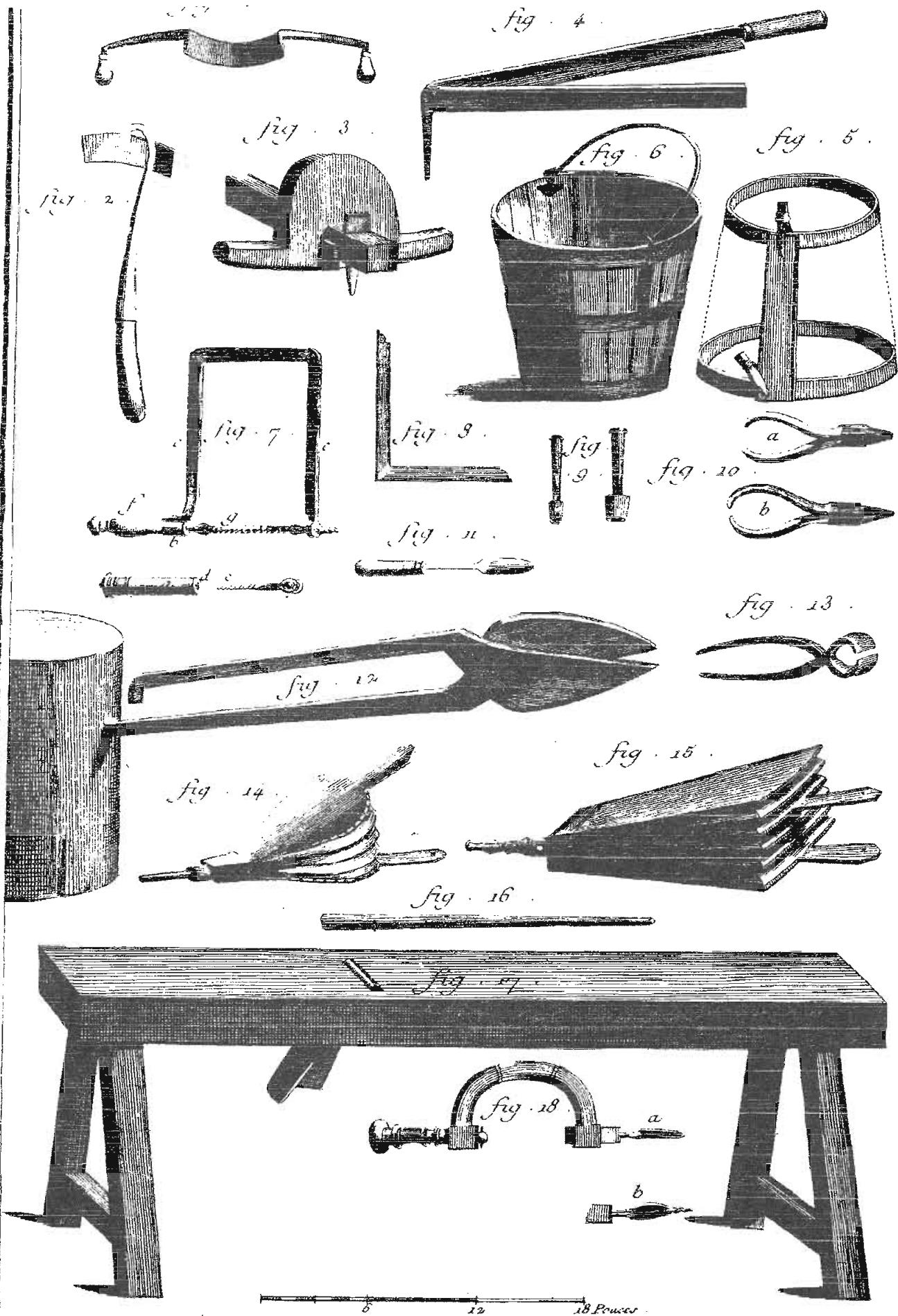
PLANCHE II.

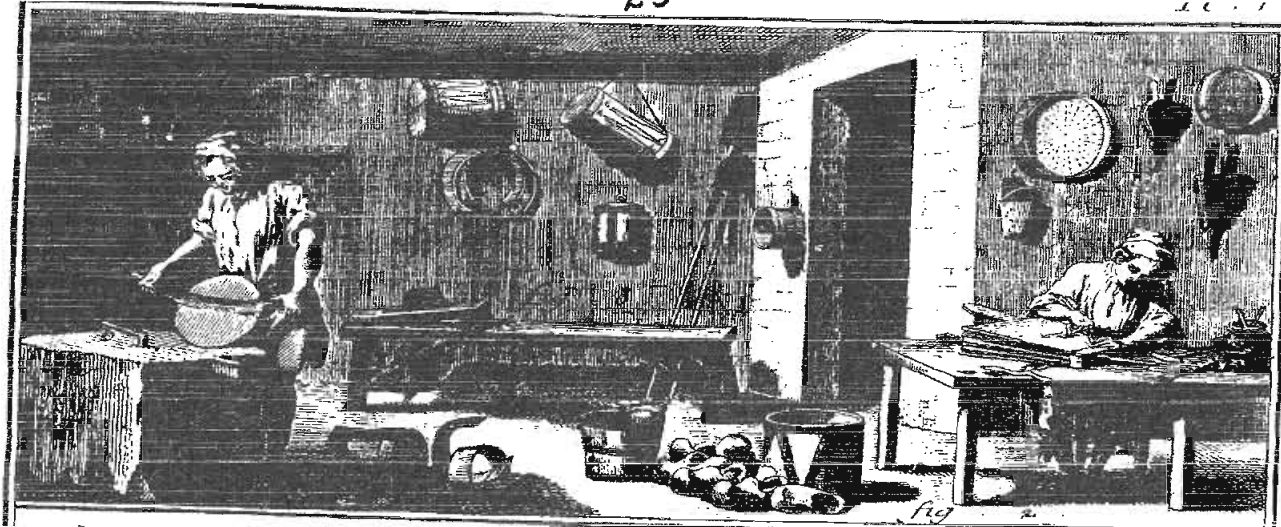
- Fig. 1. Plane creusée pour le feau ferré.
- 2. Plane pour le dedans du feau ferré.
- 3. Jabloire.
- 4. Ciseaux pour couper les bandes de toile.
- 5. Bâissoir pour le feau ferré.
- 6. Seau ferré achevé.
- 7. Scie montée pour découper les rosettes des soufflets. *c* *c*, corps de la scie. *b*, virole adhérente au corps de la scie, dans laquelle passe le manche de bois *a* qu'on voit au-dessous; ce manche est percé d'un trou *d*, dans lequel est un écrou pour recevoir le vis *e*; c'est en tournant le manche dans la virole *b*, que l'on tend ou détend la lame *g*.
- 8. Equerre.
- 9. Emporte-pieces pour les cribles.
- 10. *a*, pince plate. *b*, pince ronde.
- 11. Fer à repasser le cuir des soufflets. On le fait chauffer pour s'en servir.
- 12. Forces ou grosse cisaille.
- 13. Tenaillies.
- 14. Soufflet ordinaire.
- 15. Soufflet à deux vents.
- 16. Mandrin de fer pour les douilles des soufflets.
- 17. Colombe.
- 18. Villebrequin. *a*, meche à éventail. *b*, meche en queue de cochon.



6 12 18 Pouces

Bernard Picot.





Beaucoup d'entre nous auraient pu faire la même réponse : Ces outils ont été employés par Louis Janod dans son atelier de boisselier.

Dans toute les fermes de nos plateaux, on en retrouve, s'il n'ont pas été jetés. Des générations de Grandvalliers ont su réaliser par eux-mêmes, ou par entraide, tous les objets usuels de leur ménage et de leur ferme pouvant s'exécuter en bois :

"L'Age du Bois" - "L'Art du Bois"

Ces outils étaient l'œuvre des paysans, des artisans eux-mêmes, fabriqués par ceux qui devaient s'en servir, soigneusement entretenus ! Un affûtage soigné s'imposait.

Ne les négligeons pas, même si nous ne savons plus ni leur nom, ni à quoi ils pouvaient bien servir. Et, saurait-on, par fantaisie, s'en servir ?...

Quel plaisir ! Quelle émotion suscite une belle collection d'outils ?

Le musée Tyrolien d'Innsbruck offre aux visiteurs une collection unique d'outils à façonner le bois - bois des meubles d'intérieurs typiques tyroliens. Parmi ces chefs d'œuvre de l'art montagnard, les outils qui ont servi à les façonner sont aussi des œuvres remarquables, d'une adresse manuelle exceptionnelle, avec la signature et la date de l'exécution : on ne peut qu'imaginer la main rustique qui a œuvré avec amour.

L'outil est bien le prolongement de la main.

Pour s'en convaincre, moins loin, dans la région de Morteau, à Orchamps Vennes, la fabrique de meubles PERRIN a réussi une belle collection d'anciens outils à bois - Entrée libre - La collection, sans être aussi luxueuse que celle d'Innsbruck a le mérite d'être plus abondante et peut-être plus proche de nos façons de faire grandvallières. Les outils exposés, bien disposés, bien mis en valeur, sont de nos anciennes traditions pour la menuiserie, la boissellerie, la tournerie, le charron, etc...

Ces visites nous confortent dans notre projet vieux de 20 ans. Elles aideraient à convaincre de l'utilité présente et avenir de la conservation, l'exposition, l'explication.

Souhaitons qu'un local vraiment disponible adapté et un financement effectif puissent abriter et exposer la collection "décontaminée" par les assurances Groupama après le "nauffrage" de l'hiver dernier, et incite les donateurs à nous confier ce qui pourrait devenir objet de musée.

Denise Piard

LA POPULATION DE SAINT-PIERRE EN 1796 (suite)

Répartition des familles ou "feux" dans le village (rappel 1^{ère} partie)



Situation socio-professionnelle

Les 2 recensements des citoyens de Saint-Pierre du 1^{er} mai 1790 et surtout du 1^{er} janvier 1796 permettent de suivre l'évolution des familles pendant la première partie de la Révolution (jusqu'au Directoire) et d'établir une statistique détaillée des activités exercées par les habitants.

A l'examen du document de 1796 - dont on trouvera en annexe un fac-similé - 3 remarques préliminaires s'imposent :

1°-Pour chaque famille, la profession déclarée est celle du chef de famille, ou lorsqu'il s'agit d'une veuve, de son fils "communié". C'est, sans doute, aussi celle de ses fils ou frères "communiés", c'est-à-dire, vivants sous le même toit. Elle est rarement précisée mais, il n'est pas concevable que ces fils ou frères placés sous l'autorité du chef de famille, demeurent inactifs. Nous avons considéré que - sauf en cas de précision contraire - ces hommes majeurs exerçaient la même profession que le chef de famille qui est bien souvent âgé.

2°-Le recensement ne précise - sauf quelques rares cas - que la profession des hommes. Les femmes sont réputées vaquer aux travaux traditionnels auxquels leur sexe mais aussi le rang social de la famille les vouent. Il s'agit de la conduite et l'entretien de la maison, mais aussi du potager, de la traite des vaches, des travaux de la fenaison voire de la moisson. Il faut tenir compte, le cas échéant, du personnel domestique dont elles peuvent disposer.

3°-Un grand nombre de professions déclarées (41 pour 149 familles) correspondent à une double activité; par exemple charron et cultivateur de communaux ou laboureur et voiturié. La plus fréquente concerne l'agriculture : cultivateur de communaux (en abrégé; cult. de com.) viennent ensuite les métiers de l'artisanat (horlogé, tisserand etc ...). Les 2 activités ne sont pas toujours énoncées dans le même ordre : par exemple "charron et cult. de com." et "cult. de com. et charron" sans que l'on puisse en déduire une conséquence sur leur importance respective. En réalité dans le Haut-Jura, où les hivers sont longs et rigoureux, chacun de ceux qui vivaient directement ou indirectement de l'élevage exerçaient 2 activités :

-L'une plus absorbante, s'exerçant à l'extérieur pendant la belle saison.

-L'autre pouvant se pratiquer à l'intérieur des "granges" ou sous des cieux plus cléments, de l'automne au printemps.

Cette situation de l'ouvrier-paysan, qui est liée à la nature même du pays à persisté, dans bien des cas, jusqu'à nos jours.

Résultats statistiques du dépouillement

Il résulte des remarques précédentes que le dépouillement du recensement de 1796 n'a pas pu être effectué en distinguant les secteurs traditionnels; primaire (agriculture), secondaire (artisanat), tertiaire (commerce et service). Etant donné l'imbrication des activités exercées par le même individu entre 2 secteurs différents l'étude distingue 3 cas :

A-Les activités liées à l'agriculture et à l'artisanat.

B-Les activités liées au commerce.

C-Les autres activités, prises séparément.

A-Agriculture et artisanat

Profession du chef de famille	Nombre	communiés
Laboureur	10	
Laboureur et marchand	2	2
Laboureur et horlogé *	1	
Laboureur et voituré *	1	1
Fermier	2	
	<hr/> 16	<hr/> 3
Cultivateur de communaux	26	6
Cult. de com. et journalier	3	
Cult. de com. et charron	19	4
Cult. de com. et manouvrier	2	
Cult. de com. et tisserand	3	1
Cult. de com. et maçon	1	
Cult. de com. et cordonné *	2	
Cult. de com. et garde-forestié *	1	
Cult. de com. et fruitier	1	
Cult. de com. et Recteur d'école	1	
	<hr/> 59	<hr/> 11
Cult. de com. et marchand	4	2

* Nota : L'orthographe des noms de profession en er exemple : voituré¹ a été retranscrite telle que celle des documents étudiés.

Les laboureurs sont des paysans propriétaires - depuis l'abolition des privilèges - de leur terre. Ils l'exploitent par eux-mêmes avec leurs "communiés" et des journaliés payés à la journée ou la loue à un fermier (granger) qui leur doit la moitié du fruit de leur travail. Ils peuvent aussi utiliser les communaux au même titre que les autres citoyens de la commune.

Sur 13 laboureurs déclarés 3 exercent une double activité. S'agissant de celle de marchand (2) pratiquée par 2 de leur communiés,, c'est en fait le fils ou frère communié qui est marchand, le chef de famille se déclarant uniquement laboureur. Dans le cas du laboureur et horlogé, le chef de famille (127) exerce bien les 2 activités; il en est de même pour le chef de famille (90) Claude-Henri Ferrez laboureur et voiturier, activités qui sont aussi celles de son frère communié Jean Pierre Xavier.

Les cultivateurs de communaux sont des paysans qui ne possèdent pas de terre. L'usage des communaux - même s'ils sont presque totalement constitués, comme à Saint-Pierre, de "chaux" qu'il est impossible de labourer - est, pour eux, vital pour le parcours de leur bétail. Ils portent le lait au fruitier de leur "canton" et reçoivent la part qui leur revient de la vente des fromages. Lorsqu'ils sont dans l'impossibilité de louer une parcelle, même réduite, de terre labourable pour y cultiver de l'orge ou de l'avoine, il est indispensable qu'ils exercent une activité complémentaire.

Sur 65 chefs de famille qui se déclarent cultivateurs de communaux, 39 font état, en premier ou second rang, d'une autre activité soit 54 %. Il s'agit dans 80 % des cas de métiers de l'artisanat.

Le plus fréquent, et de loin, est celui de charron 19 cas; ce qui est normal en raison du nombre de chariots, charrettes, charrues et voitures qu'exigent la culture, le commerce et les transports (roulage), principales activités du pays.

Pour avoir une vue d'ensemble des familles consacrant leurs activités au travail du fer et notamment à la forge (les "ferreux"), il faut prendre en compte 5 familles qui ne déclarent aucune activité liée à l'agriculture mais uniquement celles de charron (3) ou de maréchal (2). La numérotation de ces familles : charrons 109, 113, 119, maréchaux 76, 115 permet de préciser leur implantation dans le village; 4 d'entre elles se situent aux Croyets et pour 3 il s'agit de familles Bénier : Pierre B. maréchal, 48 ans et Pierre Augustin B. 42 ans, charrons. On est en droit de penser que ses frères ou cousins utilisaient le petit bâtiment sis à côté de leurs demeures, juste en face la route de Trémontagne et encore appelée "la petite forge des Ferrez".

Pour compléter cette étude propre aux "ferreux", charrons et maréchaux, et sans entrer dans le détail de l'implantation des 19 "cultivateurs de communaux et charrons", il faut noter qu'aux Bouvets d'aval, un regroupement de "charrons et cultivateurs de communaux" constituait, pour le voisin des Bouvets, un pôle de travaux de forge semblable à celui décrit ci dessus pour le voisin des Ferrez. Il comprenait notamment, 4 familles Fromont (9,10,11,12) dont les chefs étaient âgés de 35 à 50 ans.

B-Commerce.

Profession du chef de famille	Nombre	Communiés	Domestiques
Marchand	22	21	12
Marchand et cult. de com. *	4	2	3
Marchand et Laboureur *	2	2	
	<hr/> 28	<hr/> 25	<hr/> 15
Marchand forain	5		3
Marchand et fermier	1		
	<hr/> 6		<hr/> 3
Voiturié	19	6	2
Voiturier et cult. de com.	3	3	
	<hr/> 22	<hr/> 9	<hr/> 2

* Les professions marquées d'un astérisque ont déjà été décomptées au titre de l'agriculture.

dans les familles dont le chef se déclare "marchand" les fils "communiés", souvent mariés et eux mêmes père de famille sont déclarés comme ayant cette profession. Ce n'est pas le cas des familles de cultivateurs dans lesquelles les enfants majeurs "communiés" sont énumérés sans aucune indication de profession. C'est une conséquence du fait que la famille étant aisée, les fils ont souvent fréquenté les collèges tenus par les ordres religieux, ce qui leur confère une certaine indépendance par rapport à l'autorité paternelle.

L'aisance des familles se traduit par la présence sous son toit de domestiques, on en relève 15 dans ces familles de marchands pour un total de 24 dans la commune. Citons quelques exemples :

- Augustin Thevenin a 2 fils marchand et 1 domestique.
- François Joseph Ferrez, 3 fils marchands et 3 domestiques.
- Pierre Joseph Groz, 3 fils marchands.
- François Joseph Bouvet dit Maréchal (32 ans), 3 domestiques.

Les voituriés, ce sont les fameux "rouliers". Ils quittent le pays à l'automne, souvent en convoi de plusieurs voitures chargées des produits locaux : fromages, boissellerie, planches, etc ... De foire en foire, de marché en marché, ils vendent, achètent et ramènent divers objets manufacturés mais avant tout les "bleds" nécessaires pour assurer la soudure car le Grandvaux ne produit pas assez de céréales pour sa subsistance. Les voituriés roulent pour les marchands mais aussi pour eux et acquièrent une certaine aisance. Claude-Henry Ferrez (23 ans) vit en communion avec son frère Jean-Pierre (21 ans), ils ont hérité de quelques terres, ils sont laboureurs mais surtout voituriés. Mariés tous les deux ils ont une domestique.

Lorsque l'on compare le nombre total des marchands : 28 chefs de famille et 25 "communiés" soit 53, au nombre de voituriers : 22 chefs de famille et 9 "communiés" soit 31, on est amené à penser que les jeunes marchands "communiés" de leur père ne passent pas l'hiver au foyer. Ils vont "rouler" avec les voituriers de leur famille ou pour leur propre compte.

Ils ont entendu et apprécié les idées nouvelles, liberté, égalité, vu ce qu'il en était advenu dans les villes et en ont tiré la leçon pour leur émancipation de la tutelle paternelle. S'ils ne peuvent quitter la communion de leurs parents, faute de logement, ils n'ont pas besoin de terre pour exercer la profession de marchands ou pour débiter celle de voiturier. dès que l'occasion se présente ils s'installent sous leur propre toit.

Louis Marin Ferrez (35 ans) marchand, communié de son père François Joseph en 1790 constitue une famille (79) avec son épouse Marie Sophie Ferrez et sa fille en 1796. Il en est de même pour François Xavier Fromont 32 ans (fam. 20) qui devient forain et Pierre Amable Bouvet 26 ans qui commence en étant voiturier.

C'est en passant par la profession de marchand forain ou de voiturier qu'ils assurent la transition.

Autres catégories.

Après avoir repris le cas des "Artisans" dans sa totalité, on étudiera en détail "l'Administration et les services", enfin, mais conjointement, les familles en général peu aisées, parfois en situation difficile et les familles sans profession déclarée qui fournissent le plus souvent les domestiques et les volontaires.

Suite au prochain numéro.

Jean Ferrez

SAINT-PIERRE (Jura) - Quartier du Centre



	nom de Baptême et de famille	jour de naissance	mois	année	age	lieu de naissance	profession	observation
	100 ^{me} famille							
554	claire Henriette Gros	13	7 ^{bre}	1776	69	St pierre		
555	marie Gros	23	5 ^{bre}	1757	38	idem		
	101 ^{me} famille							
556	genevieve Chouvenet				84	lae. des roye. brub		
557	alexis Gros			1744	51	St pierre	voiturier	
558	julienne Gros	10	2 ^{bre}	1746	49	idem		
	102 ^{me}							
559	marie Suzanne Denis robe	2	mars	1741	54	idem		
	103 ^{me}							
560	Jean pierre Gros	1	avril	1772	23	idem	cultivateur de	
561	marie aimée Denis	20	avril	1772	23	idem		
562	marie Thérèse Gros	24	avril	1776	19	idem		
	104 ^{me}							
563	marie anne Gros				64	idem		
564	marie rene Delany	8	avril	1760	38	idem		
	105 ^{me}							
565	pierre alexis Ferrer	20	7 ^{bre}	1753	42	idem	cultivateur de vignes et corderies	
566	marie rose Delany	27	juin	1752	43	idem		
567	marie ledurine Ferrer	21	juillet	1754	11	idem		
568	marie Sophie Ferrer	29	mai	1758	7	idem		
569	marie Joseph Ferrer	20	août	1792	3	idem		
570	Julie Ferrer	9	7 ^{bre}	1745	3 mois	idem		
	106 ^{me}							
571	alexis Denis dit le moine	18	août	1739	63	idem	marchand	
572	marie amable Gugrand	17	juin	1735	60	grande riviere		
573	françois Joseph Denis	24	7 ^{bre}	1765	30	St pierre	idem	
574	marie Thérèse Michaux femme	18	avril	1777	18	St Laurent		
575	pierre Joseph Denis	29	7 ^{bre}	1795	2 jan	St pierre		
576	Raphael Denis	8	may	1767	28	idem	idem	
577	marie Françoise Justine Marteau	18	Jan	1776	19	Chauvignie		
578	Jean Joseph Denis	19	may	1771	24	St pierre		
579	Joseph Augustin Denis	8	juin	1776	19	idem		
580	marie anne Denis	26	août	1779	16	idem		
581	marie Françoise Denis	14	mars	1781	14	idem		
582						Chauffeur de four	domestique	

Toxicité des Champignons

Le bulletin numéro 3 de juillet 1999 de la Société mycologique doloise consacre sa dernière page à une mise en garde en direction des mycophages sur la comestibilité des champignons. Cette mise en garde émane de la société mycologique de France et elle est déjà parue dans le N° 11 (juin 1999) de l'Association mycologique de l'Ouest. Je la reproduis in-extenso :

MISE EN GARDE

SUR LA COMESTIBILITÉ DES CHAMPIGNONS

- Leur valeur nutritive est faible.
- Ceux ayant une valeur nutritive sont peu nombreux.
- Ce sont de remarquables accumulateurs de pollution.

Aujourd'hui

les connaissances :

- Des toxines naturelles de nombreuses espèces.
- Des toxines acquises par la multiplication des sources de pollution.

NE PERMETTENT PAS DE GARANTIR AU PUBLIC
LA TOTALE INNOCUITÉ
DES ESPECES RÉPUTÉES COMESTIBLES

Il est donc conseillé aux mycophages de s'abstenir,
sinon de les consommer avec modération.

+++++

Dans cet article je consacrerai mon propos à la pollution des champignons par les retombées radioactives dues à l'explosion de Tchernobil. l'automne prochain, je parlerai peut-être des autres risques que peut induire leur consommation.

Essayons d'y voir clair avec l'aide des différents documents qui sont mis à notre disposition et qui émanent presque tous de la CRII-RAD. C'est la Commission de Recherche et d'information Indépendantes sur la Radioactivité.

Rappel : Dans la nuit du 25 au 26 avril 1986, l'un des 4 réacteurs de la centrale de Tchernobil explose. Des débris hautement radioactifs sont propulsés à plus de 2000 m d'altitude. Les rejets se poursuivent 10 jours durant, du 26 avril au 6 mai, formant d'immenses nuages radioactifs sur des millions de kilomètres carrés. le 26 avril, 12 millions de curies sont rejetés, 2 millions le 2 mai, mais à nouveau 8 millions le 6 mai. L'injection d'azote fait chuter les rejets, mais le sarcophage ne sera jamais parfaitement étanche. La durée du rejet explique la complexité des trajectoires du "nuage" de Tchernobil, la direction et la force des vents de son évolution ultérieure.

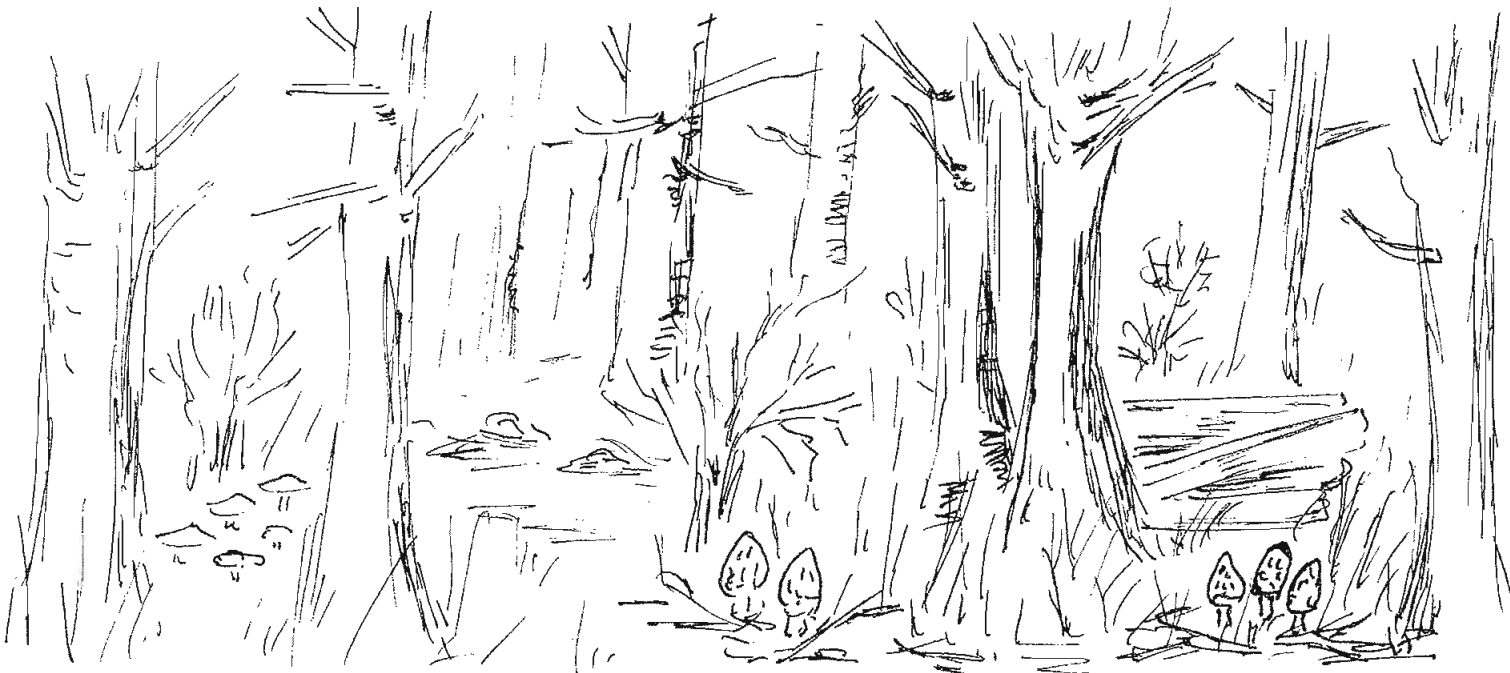
Tchernobil se trouve en Ukraine, à 130 km de Kiev, à plus de 2000 km de la France. L'Ukraine, la Biélorussie et la Russie seront contaminées au maximum. La France est atteinte par le nuage le 29 avril, et presque entièrement recouverte le 1^{er} mai, les États-Unis le 5 mai.

Information : Comment se comportent les services de presse : Libération, Le Figaro, les organismes spécialisés tel le SCPRI : Service Central de Protection contre les Rayonnements Ionisants, le ministère de l'agriculture qui conclut le 6 mai : "Le territoire français, en raison de son éloignement, a été totalement épargné par les retombées radioactives consécutives à l'accident de Tchernobil". Ce que certains pourront traduire par : "Le nuage radioactif de Tchernobil a eu l'intelligence de s'arrêter aux frontières, ou de les contourner pour aller polluer les méchants de l'autre côté.". On sait bien qu'il n'en est rien et des substances radioactives se sont déposées sur le sol, soit par gravitation comme le plutonium et les particules chaudes qui se sont déposées dans les proches régions alors que les gaz et produits volatils ont parcouru de plus longues distances et ont été affalées au sol par les précipitations. Les analyses du sol ont confirmé que la contamination dépendait étroitement de l'intensité des pluies. Or les 2 et 3 mai il a plu et les dépôts ont pu s'effectuer. Les pluies du 5 ont été moins néfastes que celles du 2. Parfois même, dans les régions montagneuses le sol a été directement au contact du nuage, du fait de son altitude.

Les faits : Les radionucléides qui ont été émises sont nombreuses. On peut noter avec leurs périodes radioactives: Iode 132 : 2,28 heures; Iode 133 : 20,8 heures; Cérium 143 : 1,38 jours; Lanthane 140 : 1,68 j; Tellure 132 : 3,26 j; Iode 131 : 8,04 j; Baryum 140 : 12,75 j; Ruthénium 103 : 39,25 j; et surtout Césium 134 : 2,06 ans et césium 137 : 30,02 ans. La période radioactive est le temps nécessaire pour que l'activité radioactive diminue de moitié.

Tous ces éléments sont des isotopes instables de corps chimiques existant à l'état naturel et stables. Deux isotopes sont des corps chimiques simples ayant dans leurs noyaux le même nombre de protons, mais un nombre de neutrons différents, ils ont des masses atomiques différentes, mais des propriétés chimiques identiques dues à la présence du même nombre d'électrons sur leur dernière couche. La radioactivité est la propriété pour un élément de perdre spontanément de sa masse en émettant des particules ou des ondes électromagnétiques.

Les produits de courte période ont disparu rapidement; les autres ont provoqué une contamination durable de l'environnement. Le Jura n'a pas été épargné, bien au contraire. C'est ainsi que la région de Clairvaux toute proche de chez nous a été particulièrement touchée, 48925 Bq/M².

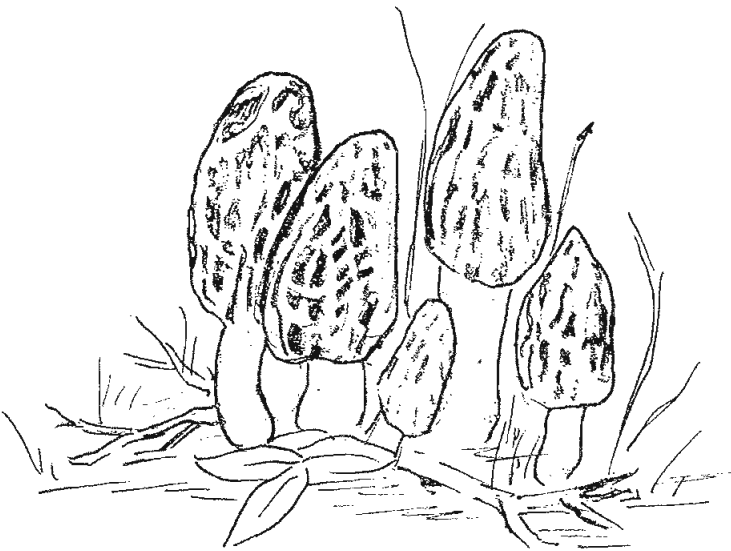


Le 6 mai 1986, le Conseil de l'Europe édicte un règlement (CEE n°1707/86) destiné à contrôler la radioactivité des produits importés de pays tiers. Les limites sont fixées à 370 Bq/Kg pour le lait et les aliments pour nourrissons; à 600 Bq/Kg pour les autres produits. Ces limites cumulent les pollutions par le Césium 134 et le césium 137.

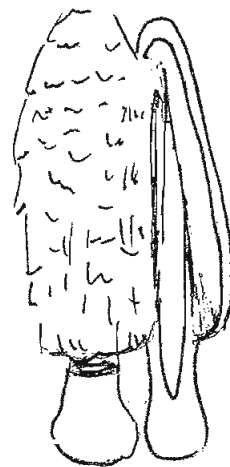
Les champignons sont de remarquables absorbeurs et concentrateurs du césium présent dans le sol. Entre 1986 et 1997 plus de 900 contrôles ont été effectués et ont donné les résultats ci-dessous. On peut ainsi classer les champignons en 3 groupes :

1 -Espèces faiblement contaminées : ARMILLARIA mellea (Armillaire couleur de miel), COPRINUS comatus (Coprin chevelu), AGARICUS campestris (Rosé des prés), AGARICUS sylvaticus (Psalliote des forêts), moins de 10 Bq/Kg pour ces 4 espèces.

MARASMIUS oreades (Marasme des Oréades), MORCHELLA esculenta (Morille jaune), MORCHELLA conica (Morille noire). MACROLEPIOTA procera (Coulemelle), entre 10 et 60 Bq/Kg.

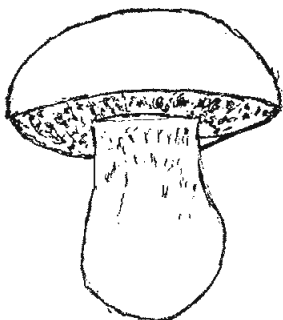


Morilles



Coprin chevelu

2 -Espèces modérément contaminées : LACTARIUS sanguifluus (Lactaire sanguin) 65 Bq/Kg, LECCINIUM aurantiacum (Bolet orangé) 80 Bq/Kg, CLITOCYBE nebularis (Clitocybe nébuleux ou gris) 135 Bq/Kg, CRATERELLUS cornucopioides (Trompette de la mort) 170 Bq/Kg, BOLETUS edulis (Cèpe de Bordeaux) 244 Bq/Kg, CANTHARELLUS cibarius (Chanterelle) 820 Bq/Kg.

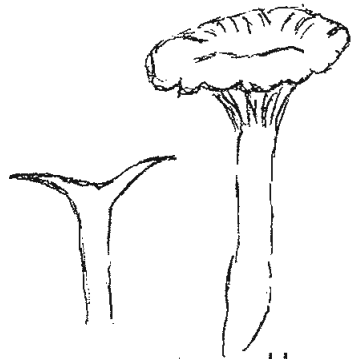


Bolet

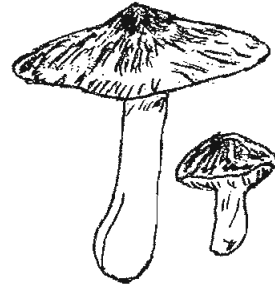


Clitocybe nébuleux ou gris

3 -Espèces les plus contaminées : CANTHARELLUS lutescens (Chanterelle jaunissante) 1090 Bq/Kg, HYDNUM repandum (Pied de mouton) 1275 Bq/Kg en 1997, LEPISTA nuda (Pied bleu) 1370 Bq/Kg, CANTHARELLUS tubaeformis (Chanterelle en tube) 1465 Bq/Kg, LACCARIA amethystea (Laqué améthyste ou violet) 2570 Bq/Kg en 1997, TRICHOLOMA terreum (Petit gris) 3000 Bq/Kg en 1997.



Chanterelle



Petit gris

L'analyse a été faite en spectrométrie gamma sur des champignons desséchés pendant 10 h à 50 °. Je n'ai retenu dans la liste des espèces contaminées que celles qui sont les mieux connues dans le Grandvaux et donc les plus consommées.

Quels risques court t'on en mangeant des champignons : Le Docteur Burdeyron Maire de Moirans constate dans un interview à l'Indépendant du 1° octobre 1999 : "Au début des années 90, j'ai été frappé par le nombre d'hémopathies malignes qu'il y avait alors que j'étais médecin pendant les 15 ans avant". Il semble d'autre part que les maladies thyroïdiennes soient en augmentation. Un autre risque est de développer 20-30 ans plus tard un cancer ou de transmettre des anomalies génétiques à sa descendance.

Henri Jacquier de Saint-Lupicin mycologue bien connu déclare dans le même journal de l'Indépendant du 1° octobre 1999 : "Il faudrait en (des champignons) manger beaucoup pour atteindre une dose dangereuse. Il ne faudrait tout de même pas en manger tous les jours !".

Les derniers renseignements, émanant de la CRII-RAD, en ma possession datant du 20 janvier 1999 donnent pour Dole en Forêt de Chaux à la mi novembre 1998 pour deux espèces particulièrement recherchées les résultats suivants :

Activité en Bq/Kg sec	Trompette des morts Forêt de Chaux	Chanterelles en tube Forêt de Chaux
Césium 134	17,1 +ou- 7,8	858 +ou- 110
Césium 137	< 4,3	< 7,3
Total Césium	17,1 +ou- 12,1 Bq/Kg	858 +ou- 118 Bq/Kg

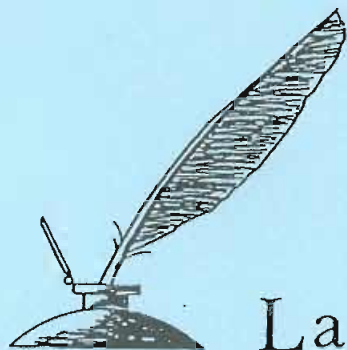
Le tableau qui suit regroupe l'ensemble des résultats des analyses de terre à différentes profondeurs en forêt de Chaux. Les prélèvements ont été effectués du 15 au 29 décembre 1998.

Le signe \pm est mis pour + ou - et donne la marge d'incertitude.

Le signe < (inférieur) marque le seuil de détection en dessous duquel l'élément ne peut-être détecté.

H. Michaud

	0 _ 5cm	5 _ 10cm	10 _ 15cm	15 _ 20cm	20 _ 25cm	25 _ 30cm	30 _ 35cm	35 _ 40cm	40 _ 45cm	45 _ 50cm
RADIOACTIVITE NATURELLE										
Chaîne de l'Uranium 238										
Thorium 234	28,5 ± 12,9	< 39,5	24,5 ± 3,6	< 22,2	31,0 ± 17,9	18,7 ± 3,9	18,0 ± 7,5	18,6 ± 4,3	24,1 ± 7,9	2,0 ± 0,6
Plomb 214	37,3 ± 7,6	24,5 ± 5,8	24,2 ± 5,0	23,8 ± 5,0	36,3 ± 6,4	26,7 ± 3,0	27,3 ± 3,7	25,7 ± 3,0	21,5 ± 3,1	21,1 ± 3,1
Bismuth 214	28,9 ± 6,9	21,8 ± 5,8	19,4 ± 4,7	23,2 ± 5,1	< 3,7	24,7 ± 2,9	25,3 ± 3,6	24,0 ± 2,9	19,2 ± 2,8	20,8 ± 3,2
Plomb 210	66,1 ± 25,2	48,7 ± 23,8	44,3 ± 18,3	43,7 ± 18,5	45,5 ± 17,0	20,9 ± 3,8	22,2 ± 8,0	23,2 ± 4,6	28,4 ± 8,1	17,8 ± 7,5
Uranium 235	< 11,3	< 10,7	< 7,9	< 8,0	< 8,1	< 0,9	< 2,8	1,4 ± 1,3	< 2,6	< 3,0
Chaîne du Thorium 232										
Actinium 228	35 ± 7,6	32,5 ± 0,94	30,4 ± 7,6	32 ± 8,0	36,4 ± 8,6	26,4 ± 3,2	25,5 ± 4,2	26,7 ± 3,4	25,6 ± 4,2	25,7 ± 4,4
Plomb 212	33,6 ± 6,2	29,9 ± 5,4	31,1 ± 5,1	32,4 ± 5,3	31,1 ± 5,0	28,0 ± 3,1	26,7 ± 3,4	28,4 ± 3,2	27,8 ± 3,6	26,6 ± 3,5
Thallium 208	10,5 ± 2,8	9,5 ± 2,5	11,1 ± 2,4	9,9 ± 2,3	10,4 ± 2,4	9,9 ± 1,2	8,9 ± 1,4	9,5 ± 1,1	9,9 ± 1,5	9,2 ± 1,4
Potassium 40	299,4 ± 68,9	231 ± 68,3	304,9 ± 59,5	282 ± 58,9	283,5 ± 58,1	243,5 ± 35,0	247,5 ± 35,0	262,1 ± 32,3	247,7 ± 33,8	253,1 ± 36,8
Béryllium 17	< 6,8	< 6,7	< 4,5	< 4,7	< 4,9	< 1,5	< 1,5	< 0,6	< 1,4	< 1,6
RADIOACTIVITE ARTIFICIELLE										
Césium 137	26,1 ± 4,97	25,0 ± 4,47	20,5 ± 3,59	16,5 ± 3,14	8,4 ± 2,22	4,4 ± 0,59	3,3 ± 0,72	5,0 ± 0,66	3,7 ± 0,77	2,0 ± 0,58
Césium 134	< 0,77	< 0,72	< 0,54	< 0,57	< 0,56	< 0,06	< 0,18	< 0,07	< 0,15	< 0,19
Cobalt 58	< 0,70	< 0,78	< 0,52	< 0,56	< 0,56	< 0,05	< 0,17	< 0,08	< 0,16	< 0,20
Cobalt 60	< 0,67	< 0,81	< 0,52	< 0,52	< 0,51	< 0,05	< 0,18	< 0,07	< 0,14	< 0,20
Manganèse 54	< 0,83	< 0,86	< 0,57	< 0,56	< 0,59	< 0,06	< 0,18	< 0,08	< 0,18	< 0,23
Antimoine 125	< 2,38	< 2,30	< 1,59	< 1,70	< 1,67	< 0,17	< 0,52	< 0,20	< 0,48	< 0,57
Iode 131	< 0,75		< 0,56	< 0,55	< 0,51	< 0,06	< 0,17		< 0,17	< 0,21
Cérium 144	< 4,45	< 4,14	< 3,22	< 3,23	< 3,25	< 0,38	< 1,15	< 0,47	< 1,07	< 1,26
Argent 110 m	< 0,76	< 0,80	< 0,59	< 0,60	< 0,55	< 0,06	< 0,18	< 0,07	< 0,17	< 0,20
Américium 241	< 1,21	< 1,19	< 0,88	< 0,88	< 0,88	< 0,13	< 0,41	< 0,16	< 0,35	< 0,45
Iode 129	< 1,04	< 1,23	< 0,75	< 0,76	< 0,77	< 0,11		< 0,17	< 0,32	< 0,46
Ruthénium 106	< 6,74	< 7,39	< 5,47	< 5,06	< 5,49	< 0,53	< 1,70	< 0,67	< 1,54	< 1,97



La Bibliothèque

Nos acquisitions au cours du deuxième semestre:

Bernard CLAVEL	Les petits bonheurs
André BESSON	Les grandes évasions de la seconde guerre mondiale
André BESSON	La roche aux fous
René CHARVIN	Le village en flammes
Roger FAINDT	Quand les ombres s'allongent
Denis Prosper MARILLY	Le collège des irréductibles
Marie GAUTHIER	Plaise à Dieu

Et toujours de nombreux dons:

HISTOIRE:

COLLIER Richard	Miracle à DUNKERQUE
VICTOR J.P.	Nous les appelés d'Algérie
HUITRIE Eric	Le 11 ème "Choc"

ainsi que des ROMANS et des POLICIERS

Merci à Madame Jeanne ROCHE qui a pensé à nous apporter 22 livres pour les enfants.

Dans le dernier numéro du "LIEN", il avait été fait appel aux personnes de bonne volonté pour seconder l'équipe en place qui assure les permanences. A ce jour, cet appel est resté sans réponses ...

Nous recherchons donc toujours quelques personnes pour nous aider à assurer les permanences du samedi après-midi. Le "tour" revient toutes les six semaines.

Pour vous inscrire ou avoir des précisions, vous pouvez vous adresser à: Régine LOUVIER, au 03 84 60 15 22

MERCI.