

UN LOT DE SAVEURS ET DE SAVOIR-FAIRE !

Nous sommes les élèves d'un petit collège de campagne situé à Salviac, dans le nord-ouest du Lot. Pendant plusieurs mois, nous avons enquêté dans les environs pour découvrir différents métiers liés au patrimoine et différents savoir-faire. Cette aventure nous a d'abord amenés à interroger le maire de notre commune, M. Faucon. Grâce à lui, nous avons pu obtenir plusieurs pistes pour notre recherche. Au tout début du mois de janvier, Pierre Lafargue nous a ouvert exceptionnellement les portes de son atelier de poterie situé sur la commune. Quelques jours plus tard, José Goncalves, le boulanger qui fournit notre restaurant scolaire, nous a fait l'honneur de venir au collège pour nous parler de son métier et nous faire goûter son fameux cabrinoix. Grâce à l'aide de Mme Denis, conseillère départementale du Lot, nous avons pu nous offrir une visite inédite du musée des vieilles mécaniques, situé à 500 mètres de notre établissement, guidés par un bénévole passionné, Alain Fournier. Enfin, plusieurs d'entre nous se sont investis personnellement dans cette belle aventure et sont allés interroger eux-mêmes des membres de leur famille ou des connaissances qui exercent un métier lié au patrimoine local.

Sommaire :

☆ **Page 1** : Interview du maire de Salviac

☆ **Page 2** : Un potier et un musée à Salviac...

☆ **Page 3** : Du pain, du miel et du cabrinoix !

☆ **Page 4** : A boire et à manger !

Interview du maire de Salviac

Le jeudi 3 décembre 2015, nous sommes allés interviewer M. Faucon, le maire de Salviac, qui nous a gentiment invités dans la salle du conseil municipal.

«Le patrimoine, c'est ce qui nous vient des anciens.»



Les élèves : Êtes-vous originaire d'ici ?

Monsieur le maire : Oui, ma famille est présente à Salviac depuis le XIV^e siècle.

Les élèves : Depuis combien de temps êtes-vous maire ?

Monsieur le maire : Depuis 2014 et je suis un élu local depuis 1995.

Les élèves : Pourriez-vous nous expliquer ce qu'est le patrimoine ?

Monsieur le maire : Le patrimoine, c'est ce qui nous vient des anciens.

Les élèves : Avez-vous exercé un métier lié au patrimoine local avant d'être maire ?

Monsieur le maire : Non, mais j'ai créé une association qui s'appelle «animation et culture».

Les élèves : Quels métiers liés au patrimoine peut-on rencontrer sur Salviac ?

Monsieur le maire : Il y en a beaucoup. Plusieurs agriculteurs travaillent sur la commune, des maçons également. Vous pouvez trouver aussi différents artisans, comme le potier Pierre Lafargue qui a installé son atelier Place du Foirail. Un peu plus loin, à la sortie du village, vous avez la célèbre entreprise Martegoute qui fabrique du foie gras. Vous pourrez aussi aller visiter le très intéressant musée des vieilles mécaniques.

Les élèves : Quelles sont les spécialités des artisans de Salviac ?

Monsieur le maire : Ce sont les truffes et le canard, une culture de truffes va d'ailleurs bientôt voir le jour.

Les élèves : Quelles sont vos motivations en tant que maire pour le patrimoine ?

Monsieur le maire : Je veux sauvegarder l'histoire de notre village : Salviac a plus de mille ans. Un village ça a une histoire. En ce moment, c'est la salle du Trésor de notre église qui est en train d'être rénovée.

UN POTIER ET UN MUSÉE À SALVIAC...

RENCONTRE AVEC PIERRE LAFARGUE, POTIER DE SALVIAC

Le jeudi 7 janvier, nous sommes allés chez Pierre Lafargue, le potier de Salviac, pour lui poser des questions sur son métier qui est malheureusement en voie de disparition.

En quoi consiste votre métier ?

Mon métier consiste à faire de la poterie créative ; il faut donc avoir l'œil artistique.

Pourquoi avez-vous choisi d'exercer ce métier ?

J'avais envie de toucher la terre, de ne faire qu'un avec la terre, de travailler avec la terre. J'ai commencé il y a plus de vingt ans et je ne m'en lasse pas.

Combien de temps faut-il pour fabriquer un objet ?

Ça dépend de l'objet . Plus grand est l'objet, plus ça prend du temps.



La terre : matière première du potier...

Etape 1 : la terre vient d'être malaxée, on peut former une « tête de bœuf ».

Etape 2 :
Le tournage...



Quel doigté, monsieur le potier !...

...mais ce n'est pas facile pour tout le monde !



La fameuse « clé du potier »



Quelles sont les étapes de fabrication ?

- 1) **Malaxer** : Il faut d'abord pétrir la terre pour la rendre homogène et éliminer les bulles d'air.
- 2) **Tourner** . On centre la terre et on la monte selon la forme désirée à l'aide d'un tour, outil indispensable de ce métier... La fameuse « clé du potier » (position des mains) est capitale pour réussir cette étape.
- 3) **Ajouter - modeler - poser des anses** : c'est savoir trouver le bon moment où la pièce n'est ni trop molle - au risque de déformer le modèle tourné - ni trop sèche - au risque de se briser ou d'obtenir un mauvais collage.
- 4) **Nettoyage** : travail minutieux de finition avant la première cuisson. On élimine les surplus. C'est aussi le moment où le potier appose sa signature.
- 5) **Séchage** : attendre le bon moment avant la mise au four. Sinon attention l'explosion !
- 6) **Le biscuit** : première cuisson à 960°C - une étape importante avant l'émaillage.
- 7) **Emaillage** : après un travail de recherche sur les effets escomptés, l'émaillage s'effectue soit à la louche par trempage, soit à l'aide d'un pistolet.
- 8) **Deuxième cuisson**: La cuisson définitive du grès s'obtient par une surveillance assidue jusqu'à 1280°C.

PETIT RÉBUS !

Solution : Je façonne la terre pour en faire un objet.



Visite guidée du musée des vieilles mécaniques à Salviac

Le Jeudi 11 Février, nous sommes allés au musée agricole de Salviac où nous avons suivi les explications d'un bénévole passionné et passionnant : Alain Fournier.

Autrefois, à la ferme...

Comme vous le savez, aujourd'hui, nous faisons le beurre à la chaîne, dans des usines. Mais avant nos aïeux faisaient le beurre à la main.

Comment faisaient-ils ?

Ils allaient traire les vaches, ils mettaient les seaux dans un endroit avec une température entre 12 et 14°C pendant 2 heures. Au bout de 2 heures, ils allaient récupérer la crème qu'il y avait au-dessus du lait (10l. de lait = 1l. de crème). Ils battaient la crème. Pétrissaient la pâte. Enfin, ils mettaient la pâte dans le moule à beurre.



Le dessin au fond du moule à beurre est la signature de la ferme (chaque ferme a sa signature).

Une autre découverte du musée : les savoir-faire du maréchal-ferrant

Maréchal-ferrant : un métier ancestral toujours pratiqué aujourd'hui.



Quelques outils du maréchal-ferrant : le marteau, l'enclume et la forge.

Du pain, du miel et du cabrinoix !

Le 14 janvier 2016, José Goncalves, le boulanger du collège, nous a fait l'honneur de sa visite.

Pour en savoir plus sur son métier et son secret, les élèves de 5^{ème} l'ont interviewé.



Collège : Bonjour Monsieur José Goncalves. Pourriez-vous nous expliquer en quoi consiste votre métier ?

- Bonjour. Mon métier consiste à fabriquer avec ses mains, à créer quelque chose. Il faut se lever tôt. J'ai commencé à travailler à 15 ans.

Nous fabriquons principalement du pain mais nous pouvons aussi faire des viennoiseries, des pâtisseries spéciales comme la coque de Pâques au levain, qui est une sorte de brioche avec de la pâte de fruit au milieu.

Collège : Quels sont vos horaires ? Quelles sont les étapes de fabrication du pain ?

- Je travaille 14 heures par jour l'été et 6 heures l'hiver car je fabrique mon pain à l'ancienne, avec du levain, et cela demande plus de temps.

- Tout d'abord, on laisse la pâte fermentée pour faire le levain : on attend 2 heures qu'elle lève jusqu'à quatre doigts de haut.

On forme la pâte : pétrissage pendant 10 minutes.

On laisse lever encore 2 heures.

Puis on donne un coup de lame pour faire soulever la peau du pain : c'est la grigne du pain.

On cuit enfin la pâte dans un four où l'on place un récipient en fonte rempli d'eau : c'est la vapeur d'eau dans le four qui va donner sa couleur au pain.

Je n'utilise que des savoir-faire anciens, sauf pour le pétrissage où je me sers d'une façonneuse. Par contre, je continue de pétrir à la main le pain de campagne

Collège : Parlez-nous de votre secret : la recette du cabrinoix.

- J'ai eu l'idée de cette recette en 1998 : je voulais réunir deux produits typiques de notre région, le chèvre et la noix. J'ai déposé la marque « le cabrinoix » afin de protéger cette recette. Hélas pour vous, je ne peux pas vous donner mon secret, car c'est un secret *il rit*. Néanmoins, ce petit gâteau est composé principalement de caillé de chèvre et de noix caramélisée. C'est pourquoi je ne peux le fabriquer que du printemps à l'automne : en hiver, il n'y a pas de brousse de chèvre. Je m'adapte à la nature !

Collège : Depuis combien de temps exercez-vous ce métier ? Travaillez-vous avec d'autres personnes ? Avez-vous formé des apprentis ? Combien de temps faut-il pour apprendre le métier ?

J'ai formé une quinzaine d'apprentis. Je suis accompagné depuis dix ans par Jacques, j'ai travaillé vingt ans tout seul. Il faut deux ans d'apprentissage, mais, pour moi, il en faudrait trois. J'ai repris le métier de mon père, mais mes enfants, eux, se sont engagés dans d'autres voies professionnelles...

Collège : Combien livrez-vous de pain au collège chaque jour ?

- Je livre au collège chaque jour entre 10 et 35 pains de 650g..

Mais au fait, quelle est la différence entre la levure et le levain ?

La levure est un champignon obtenu grâce à la fermentation de la bière.

Le levain est une pâte fermentée.

Avantage du levain : la conservation du pain est beaucoup plus longue !

Temps de cuisson :

- 20mn pour une baguette

-2h pour une boule de 3kg

Et si on mangeait du miel...

Pendant les vacances de février j'ai interrogé un artisan apiculteur passionné, Joël Souleillou, qui exerce ce métier depuis 9 ans.

Pour commencer, il faut savoir que ce métier n'est pas dangereux si l'on respecte les règles et que l'on maîtrise les techniques.

Voici les étapes de la fabrication du miel :

- le butinage de fleurs par les abeilles : elles recueillent le pollen.

- Elles l'amènent à la ruche et le stockent dans des alvéoles

Pour tout ça il faut compter une semaine.

Joël Souleillou possède une trentaine de ruches et environ 20000 abeilles.

Il récupère des essaims d'abeilles dans des arbres, des fenêtres etc.

Il fabrique le miel de châtaignier qui est un miel spécial du Lot.

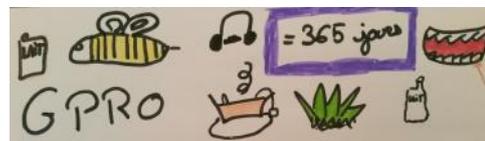
Malheureusement, beaucoup d'abeilles meurent à cause des pesticides et des frelons asiatiques.

Une ruche peut produire jusqu'à 30 kilos de miel !



Les abeilles au travail !

PETIT RÉBUS !



Solution : Les abeilles sont en danger, protégeons-les !

A BOIRE ET À MANGER !

Une spécialité lotoise : le cabécou !

Pendant les vacances de février, je suis allée poser quelques questions à un producteur de cabécou – le célèbre fromage de la région – qui habite près de chez moi.

Il exerce ce métier depuis plus de trente ans et possède une centaine de chèvres. Ses journées sont longues car elles commencent à 7h30 pour ne se finir que vers 21h...

Pour fabriquer son cabécou, il caille le lait de chèvre avec la présure de chèvre. Une fois que le caillé a pris (au bout de 24h environ), il le met dans un sac à égoutter (pendant 28h environ), ce qui permet de récupérer « le petit lait » et d'obtenir une pâte. Il sale cette pâte et la met dans un multi-moule. Il faut alors attendre six jours pour l'affinage. On peut enfin se régaler !

A la ferme de Philippe Martegoute, on fait du foie gras comme autrefois...

Cela fait quinze ans que l'entreprise de Philippe Martegoute, producteur de foie gras, est implantée à Salviac, dans le Lot. Il a reçu plusieurs fois la médaille d'or pour ses produits de qualité. Je suis allé l'interroger.

« On sélectionne les canetons le jour de leur naissance et on les met pendant trois semaines en poussinière. Ensuite, on les laisse se développer à l'air libre, dans de grands terrains. Là, ils reçoivent une alimentation composée essentiellement de maïs (sans OGM). C'est le gavage qui permet d'engraisser le foie des canards. Cette étape dure quatre mois. Enfin, on procède à l'abattage des animaux dans nos propres locaux. Cela nous permet d'être complètement indépendants et de maîtriser absolument toutes les phases de la production de foie gras. Tout ce travail est possible grâce à 35 salariés permanents et 20 saisonniers. »

« Nos produits sont 100 % naturels, sans additifs ni conservateurs »

« Mon rôle est d'être un ambassadeur de notre terroir »

Le métier de vigneron



Les cuves



Les futs de chêne



Les machines du vigneron

Alors que l'hiver battait son plein, je suis allé interroger M. Fleurat, un membre de ma famille très proche, maître de chais au domaine Belmont de Goujounac, situé à 30 km au nord-ouest de Cahors.

Depuis combien de temps existe ce métier ?

La vigne était cultivée 3 000 ans avant notre ère. L'apparition de la culture de la vigne débute au Portugal puis en Espagne et arrive ensuite en France jusqu'au Nord de L'Europe. Cette culture est transmise par les Romains.

Combien de temps faut-il pour faire du vin ?

Du mois d'avril (débourrement : apparition des bourgeons) jusqu'à fin octobre où la maturité du raisin est optimale. De fin octobre (fermentation : c'est le sucre qui, grâce au travail des bactéries, se transforme en alcool) jusqu'à l'élevage en fûts (barriques) entre 12 et 16 mois selon les millésimes (années). Il faut donc compter environ 2 ans pour faire du vin.

Combien de temps faut-il au raisin pour arriver à maturation et pouvoir être utilisé dans la fabrication du vin ?

Tout dépend des années, mais en général à partir de la fleur (fin mai début juin) le raisin est à maturité - fin août, début septembre pour les Blancs et au mois d'octobre pour les Rouges.

Quelles sont les étapes pour fabriquer du bon vin ?

L'étape la plus importante se passe en amont des vinifications. C'est à dire tout le travail effectué dans les vignes durant l'année. Ensuite viennent les deux dernières étapes : la vinification et l'élevage du vin.

Quels sont les outils et machines nécessaires à la fabrication du vin ?

On utilise le sécateur, l'attacheur ainsi que le tracteur « enjambeur ». Mais l'outil le plus utilisé et le plus important reste les mains du vigneron. Enfin, on se sert du pressoir, de l'érafloir, des cuves et des barriques. Il demeure une dernière chose aussi importante que les mains du vigneron c'est le savoir-faire !

Petit journal du patrimoine réalisé par :

Equipe rédactionnelle : 5A et 5B
Rédactrice en chef : Mme GORRE
Directrice de la publication : Mme ARLERI
Etablissement : Collège Emile MOMPART

Adresse : Rue des Écoles – 46340 SALVIAC
Tél : 05 65 41 50 33
Courriel : 0460027e@ac-toulouse.fr