



Association « *AUTOUR du BARSAC* »
« *Un patrimoine de qualité pour les générations futures* »

PAYZAC « *Le Barsac d'hier et d'aujourd'hui* »

Découverte des lieux particuliers du village et des métiers actuels et d'antan

(Menuiserie ; agriculture ; élevage ; oléiculture ; sériciculture ; tailleur de pierre ; castanéculture ; viticulture ; charronnage)

Itinéraire-questionnaire

Réponses types et notation

A méditer : « *Objets inanimés, avez-vous donc une âme qui s'attache à notre âme et la force d'aimer ?* » Alphonse de Lamartine (1790 – 1869)
(Milly ou la terre natale)

1	<p>Départ</p> <p>La châtaigneraie</p>	<p><i>Etes-vous bien prêts ? Soyez attentifs, observateurs et prudents !</i></p> <p>Notre région était recouverte de nombreux châtaigniers qui, dit-on, ont permis, à certaines époques, aux Ardéchois de survivre grâce à ses très nombreuses propriétés. Depuis cinquante ans environ, ces beaux arbres disparaissent du paysage. Ici, vous vous trouvez dans une des dernières châtaigneraies du pays. Autrefois – en plus des castanéculteurs – elle était fréquentée par les habitants du village qui, les jours d'été, se réunissaient après la sieste pour profiter de l'ombre fraîche tout en bavardant et en refaisant le monde... Savourez en imagination cette convivialité !</p> <p><i>Suivez le balisage et respectez les consignes. Dirigez-vous à travers le pré (vers le sud-ouest) pour rejoindre l'étape 2.</i></p>	<p>Mon père est très grand, Ma mère est méchante, Ma peau est noire, mais je suis blanche,</p> <p>1) Qui suis-je ?</p>	<p>1) La châtaigne</p>	1
---	---	---	--	------------------------	---

2	<p>Menuiserie ancienne :</p> <p>(menuisier, ébéniste, tonnelier, etc.)</p>	<p><i>Vous êtes dans l'atelier du menuisier. Profitez de ce lieu authentique et non reconstitué ! N'oubliez pas d'aller voir l'un des tonneaux réalisé par cet artisan.</i></p> <p>« La menuiserie est une activité artisanale ou industrielle consistant à fabriquer des ouvrages en bois à partir de pièces de faible équarrissage et caractérisée notamment par la réalisation d'assemblages.»</p> <p>Cette ancienne menuiserie (atelier où étaient réalisés les ouvrages exclusivement à la main) a cessé son activité vers 1950. L'ensemble des outils occupent leur emplacement d'origine.</p> <p>Trois définitions :</p> <p><u>le valet</u> (terme local : varlet) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - instrument de menuisier qu'on introduit dans un trou de l'établi pour maintenir la pièce à travailler. - domestique ou personnage d'un jeu de cartes. <p><u>le vilebrequin</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - outil manuel formé d'une manivelle coudée portant à une extrémité un dispositif de fixation (carré, mandrin) pour mèche de perçage ou clé de serrage et qui permet de percer des trous par rotation ; - dans un moteur à explosion, arbre grâce auquel le mouvement rectiligne alternatif des pistons est transformé en un mouvement de rotation. <p><u>le trusquin</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en menuiserie, outil servant à tracer des traits parallèles à une surface dressée et composé d'une tige carrée munie à une extrémité d'une pointe (ou traceret) qui, coulissant à frottement doux dans une platine de bois, peut-être bloquée par une clé dans une position quelconque. - trusquin de mécanicien. <p><i>Rejoignez l'étape 3, à votre gauche en sortant de l'atelier.</i></p>	<p>1) Cherchez « le varlet » et estimez son poids : 1,8 - 1,9 - 2,0 - 2,1 - 2,2 - 2,3 - 2,4 kg ?</p> <p>2) Quel nom porte l'outil monté sur le vilebrequin étiqueté ?</p> <p>3) Combien de clés possède le trusquin étiqueté ?</p>	<p>1) 2,0 kg</p> <p>2) Mèche ou mèche de perçage</p> <p>3) Une</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
---	---	--	--	--	----------------------------

3	<p>Agriculture</p> <p><i>(Equipement et instruments agricoles pour animaux de trait)</i></p>	<p><i>Vous voilà à l'étape 3. Le lieu d'exposition est une « écurie de chèvres » ou chèvrerie qui a été utilisée jusqu'en 1981. Elle se trouve en l'état. Observez le sol et son aménagement.</i></p> <p>On donne plus particulièrement le nom « d'animaux de trait » à ceux qui sont destinés à coopérer aux travaux de la culture et de la ferme par opposition à ceux qui n'ont d'autre fonction que de fournir leur produit naturel (viande, lait, etc.) et qu'on appelle animaux de rente. Les équidés et les bovins servaient d'animaux de trait et de transport.</p> <p>Dans ce lieu, entre l'époque où le travail était réalisé principalement à l'aide d'outils manuels et celle d'aujourd'hui où le travail est très mécanisé à l'aide de tracteurs, vous est présenté un échantillon d'objets relatifs aux animaux de trait (période de 1850 à 1950 environ)</p> <p>Deux définitions :</p> <p><u>Collier</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en bourrellerie, partie principale du harnais d'attelage d'un animal de trait. - quand vous aurez un peu de temps, vous chercherez les nombreuses autres significations ! <p><u>Mouchette</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrument de contention des bovins et des chevaux, composé de deux branches recourbées en demi-cercle à leur extrémité qui forment tenaille en se rapprochant et comprime sans l'écraser la cloison nasale de l'animal. - dans une fenêtre gothique ; élément d'une corniche ; au pluriel, ciseaux pour couper la mèche d'une bougie <p><i>Une fois vos observations terminées, continuez vers « les arceaux » en suivant le fléchage.</i></p>	<p>1) D'après sa forme et sa taille le collier présenté a-t-il servi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à un cheval ? - à une mule ? - à un bœuf ? - à un âne ? - à un bardot ? <p>2) A quoi sert la mouchette pour bœuf ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - à le diriger ? - à le protéger des insectes ? - à l'immobiliser ? - à l'empêcher de brouter les cultures ? 	<p>1) une mule</p> <p>2) à le diriger</p>	<p>3</p> <p>1</p>
4	<p>Elevage</p> <p><i>(traditionnel et familial)</i></p>	<p><i>Bravo, vous avez trouvé l'étape 4 qui est une ancienne étable. Profitez du lieu et de la fraîcheur offerte par ces voûtes ancestrales.</i></p> <p>L'élevage consiste en la production et l'entretien des animaux domestiques ou utiles. Les bovins, les ovins, les caprins, les porcins, les lapins et les volailles représentent l'essentiel du cheptel de rente.</p> <p>Durant les deux premiers tiers du siècle précédent, le village du Barsac était habité par environ une quinzaine de familles (environ cent habitants). Dans chacune d'elle, où se côtoyaient en général trois générations, étaient élevés entre cinq et dix chèvres, quelques brebis, plusieurs lapins, un ou deux cochons, parfois une ou deux vaches. Une petite basse-cour, constituée essentiellement de quelques poules, complétait l'ensemble de ce cheptel familial qui était nourri grâce à une alimentation locale. Cette production familiale était consommée ou utilisée sur place après transformation. (depuis le lait jusqu'à la viande en passant par les peaux et le fumier).</p> <p>C'est ainsi que la charcuterie de cochon élevé à base de châtaignes a contribué à la réputation gastronomique de l'Ardèche cévenole dans laquelle nous nous trouvons.</p> <p><i>Vous avez répondu à toutes les questions. Dans ce cas, revenez dans les arceaux et dirigez-vous vers l'étape 5 à votre droite.</i></p>	<p>1) Quel numéro porte le récipient contenant le liquide servant à cailler le lait ?</p> <p>2) Combien d'animaux peut-on attacher sous le râtelier ?</p>	<p>1) 3</p> <p>2) 4</p>	<p>1</p> <p>1</p>

5	<p>Oléiculture</p> <p><i>(culture actuelle)</i></p>	<p><i>Métier d'aujourd'hui.</i></p> <p><i>Vous êtes dans un lieu où sont mises en conservation les olives vertes et où est stockée et conditionnée l'huile d'olive. Vous pouvez acheter les produits proposés. Certains composent les paniers mis en jeu !</i></p> <p>L'oléiculture se rapporte à la culture des plantes oléagineuses et plus particulièrement de l'olivier.</p> <p>Il semble que ce soit les Phocéens qui l'aient implanté chez les Gaulois lors de la fondation de Marseille, vers 600 av. J.-C. Ainsi, les variétés provençales seraient originaires d'Asie Mineure. Très rapidement la culture de l'olivier régna dans le bassin de Marseille et, sous l'empire romain, l'huile de Provence est déjà l'objet d'importantes spéculations commerciales. Il était dans l'antiquité un symbole de paix, de fécondité et de gloire.</p> <p>Ici, jusqu'à présent, nous sommes à la limite septentrionale de sa culture qui a failli disparaître totalement à la suite du gel consécutif aux grands froids de 1956 (-14°C pendant plusieurs jours). A l'heure actuelle, la culture de l'olivier est en renouveau.</p> <p>Au Barsac se récoltent des olives cueillies en vert pour la production des olives vertes (fin octobre avant maturité) ou comme matière première pour l'obtention de l'huile (courant novembre et décembre à maturité complète). Il s'y produit annuellement, aujourd'hui en moyenne, 1200 l par an environ. La quantité produite est en expansion grâce à de nouvelles plantations qui vont rentrer en production.</p> <p>Les principales variétés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la blanche de Payzac (1), la luc de Montpellier pour les olives vertes ; - les mêmes plus la négrette, la rougette de l'Ardèche, l'aubenc, la béchude, l'ubac (oliviers de notre région), l'aglando ou verdale de Carpentras, la frantoïo (originaire de Toscane) etc. pour la production d'huile. <p>(1) La blanche de Payzac est une variété spécifique au pays. Elle est très bien adaptée, même en sol acide et a un très bon rendement (18 à 25 %). Sa culture a été préconisée par les moines de Saint Chaffre (Haute Loire) très influents dans la région au 12e siècle. Elle a été reconnue dans la collection des variétés d'oliviers du parc national de Porquerolles en 1997 environ. Son « pollinisateur » est la négrette</p> <p><i>Ressortez pour tout de suite, à votre droite, l'étape 6.</i></p>	<p>1) en quel matériau sont constituées les cuves de stockage de l'huile ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - résine synthétique métallisée ? - acier galvanisé ? - fer galvanisé ? - acier inoxydable ? <p>2) à quel usage est destiné l'outil repéré 2 ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - à calibrer les olives ? - à séparer les feuilles et les olives ? - à sécher les olives par aération ? - à améliorer la maturation des olives ? 	<p>1) acier inoxydable</p> <p>2) à séparer les feuilles et les olives</p>	<p>1</p> <p>1</p>
---	--	--	--	---	-------------------

6	<p>Sériciculture</p> <p><i>(Objets relatifs à l'élevage du ver à soie)</i></p>	<p><i>Cette activité a totalement disparu.</i></p> <p>La sériciculture offrait du travail à de très nombreuses personnes du pays. L'élevage du ver à soie a entraîné la plantation de nombreux mûriers. Il a fait la fortune de notre région au 19e siècle. Cette activité a pris fin vers 1950 pour diverses raisons. (pénibilité, maladie du ver, concurrence de l'Extrême-Orient, apparition des fibres synthétiques).</p> <p>« Magnan » ou ver à soie : chenille d'un lépidoptère, Bombyx mori (nom usuel bombyx du mûrier, famille des bombycidés), dont l'élevage pour la soie de son cocon nymphal fait l'objet de la sériciculture. Le ver à soie se nourrit de feuilles de mûrier.</p> <p>Magnanerie : local où on élevait les magnans.</p> <p>Graines cellulaires de vers à soie : œufs de vers à soie</p> <p>« Espérissoir » ou « éclosoir » : appareil dans lequel on faisait incuber les « graines ». En pratique dans nos régions, c'était les femmes qui, au printemps, portaient sous leur jupe les graines jusqu'à éclosion (temps d'incubation d'environ quinze jours).</p> <p>Observez les boîtes de graines (les œufs, qui ne s'y trouvent plus, ressemblent à des graines de navets ou de raves : très fines et de couleur gris-blanchâtre).</p> <p><i>Suivez les flèches à votre droite.</i></p>	<p>1) Quelle était la fonction de l'objet n° 5 ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - couveuse de graines ? - bougeoir pour éclairer la magnanerie ? - radiateur pour chauffer la magnanerie ? <p>2) Quelle est l'origine des graines qui figure sur le couvercle de la boîte incomplète ?</p>	<p>1) couveuse de graines</p> <p>2) Corse</p>	<p>1</p> <p>1</p>
7	<p>Tailleur de pierre</p> <p><i>(Outillage manuel)</i></p>	<p><i>Vous allez passer devant « le jardin d'Augustine » avant d'atteindre l'étape 7.</i></p> <p>Ouvrier qui procède à la taille des blocs de pierre destinés à la construction.</p> <p>La taille de la pierre s'effectue à l'aide de différents outils en fonction des étapes successives : le coin éclateur (pour pratiquer des coupes) ; le pic (pour dégrossir les pièces) ; les masses et les massettes destinées à percuter les pointes et les ciseaux ; les haches à pierre ; les bouchardes (masses garnies de pointes).</p> <p>Les outils sont rendus plus résistants par des traitements thermiques.</p> <p><i>Suivez toujours le fléchage.</i></p>	<p>1) Quels traitements thermiques subissent les outils ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - un recuit ? - une trempe ? - une trempe suivie d'un revenu ? - un revenu ? <p>2) Sur la pierre, à quoi sert la boucharde ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - à dégrossir ? - à polir ? - à aplanir ? - à creuser ? 	<p>1) une trempe suivie d'un revenu</p> <p>2) à aplanir</p>	<p>2</p> <p>1</p>

8	Castanéiculture <i>(Objets relatifs à la culture et à l'exploitation des châtaigniers)</i>	<p>Le châtaignier pousse dans les climats tempérés, en moyenne altitude dans des régions d'origines géologiques très anciennes constituées essentiellement par des sols acides. Dans les régions traditionnelles de cette culture (Cévennes, Corse), la topographie très accidentée des lieux, les sols très souvent pentus avaient obligé les Anciens, pour qui cette culture était vitale, à créer des terrasses ou des banquettes (ici : acols) et à y aménager des cheminements pour les rendre accessibles.</p> <p>Le châtaignier s'est raréfié au cours du 19e siècle à la suite de trois événements majeurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - surexploitation des arbres qui étaient abattus pour en extraire le tanin qui servait à traiter les peaux ; - maladie de « l'encre » qui s'attaque aux racines ; - « l'endothia » ou chancre de l'écorce qui prive l'arbre de sa sève. <p>Actuellement, quelques castanéiculteurs perpétuent la tradition.</p> <p>La conservation des châtaignes était assurée par séchage, à la fumée, dans des « clèdes » (séchoir). Ensuite les châtaignes étaient décortiquées dans des « pisadous » ou « brusques » (récipient en bois) à l'aide d'un « pestelh » (pilon) pour en obtenir des « cruces » (châtaignes sèches décortiquées). (Piser : action de décortiquer les châtaignes séchées).</p> <p><i>Poursuivre vers l'étape suivante.</i></p>	<p>Observez le « pisadous » et son « pestelh »</p> <p>1) Quelle est la hauteur du « pisadous » ? (40 ; 45 ; 50 ; 55 ; 60 ; 65 ; 70 ; 75 ; 80 cm) ?</p> <p>2) Combien de broches reste-t-il sur le « pestelh » ?</p>	<p>1) 60 cm</p> <p>2) 6</p>	<p>1</p> <p>2</p>
9	Viticulture <i>(au milieu du 19e siècle)</i>	<p><i>Vous y êtes et « imprégnez- vous de cette nouvelle discipline » !</i></p> <p>Culture de la vigne.</p> <p>Les cépages fournissent de meilleurs produits sur les coteaux que dans les plaines.</p> <p>Avant de déguster un bon vin, il fallait après plantation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - travailler le sol (labours d'hiver et d'été, binage) ; - tailler les cepes <ul style="list-style-type: none"> . taille d'hiver (formation et fructification) ; . taille d'été (pincement, ébourgeonnage, épamprage, écimage ou époinçage) ; - traiter les vignes contre les maladies (soufrage contre l'oïdium, sulfatage contre le mildiou) ; - vendanger (la cueillette du raisin se faisait en début d'automne) ; - vinifier (fouler les raisins, suivre la fermentation, soutirer le vin, presser le marc) ; - conserver le vin en tonneaux ; <p>Les outils, machines et installations présentés ici concouraient à assurer les différents travaux effectués par le viticulteur.</p> <p><i>Suivez toujours les flèches.</i></p>	<p>1) Quel est le diamètre du pressoir? (110 ; 120 ; 130 ; 140 ; 150 cm) ?</p> <p>2) Quelle est la date de construction de la cuve en ciment et quelles sont les initiales du propriétaire ?</p>	<p>1) 140 cm</p> <p>2) 1926 et PA</p>	<p>1</p> <p>1</p>

10	Charronnage <i>(métier ou ouvrage du charron)</i>	<i>Admirez surtout le travail de restauration !</i> Le métier de charron consiste à réaliser et à réparer les véhicules, généralement à traction animale, et à cintrer les roues de voitures. Il procède également au cerclage à chaud et au forgeage de certaines pièces. <i>Ouf ! un petit effort et le but approche !</i>	1) Quelle est la couleur de la petite forge ? 2) Quel est le diamètre des roues arrière de la calèche ? (0,80 ; 0,90 ; 1,00 ; 1,10 ; 1,20 ; 1,30 m) ?	1) noire 2) 1,10 m	1 1
11	Arrivée <i>La châtaigneraie</i>	<i>Ca y est !!!!</i> <i>Nous espérons que le parcours vous a plu, que vous y avez découvert plein de curiosités et trouvé un intérêt ludique et culturel sous le ciel payzacain.</i> <i>Vous voici, à nouveau, sous des ombrages ancestraux. Maintenant observez et comptez ! Bonne soirée en toute convivialité !</i> Cette châtaigneraie regroupe au moins deux variétés de châtaigniers qui sont : l'aguyane et la barbançonne.	1) De combien de grands châtaigniers est-elle constituée ?	1) 9	1
Avis au chef d'équipe : <i>N'oubliez pas de remettre le questionnaire complété par vos réponses !</i>				21 questions soit 25 points	

Questions subsidiaires : Attention : (réponses obligatoires pour participer au classement)

Combien de produits du terroir composent les paniers mis en jeu ?

Réponse exacte : 9

Deuxième question en cas de besoin : A votre avis, quel est le nombre d'équipes qui ont participé à cette journée ?

Réponse exacte :