

N° 1 Juillet 1995

20 Fr



ECOMUSÉE

Place des tilleuls

06260

Puget-Rostang

Pays
de la Roulonk

Tél. 04 93 05 07 38

Fax 04 93 05 13 25

SIRET 352 733 497 00015 APE 913 F

E 129 - 19

La Belle Lurette



"La vie ne se comprend que par un retour en arrière, mais on ne la vit qu'en avant".

S. Kierkegaard

SOMMAIRE

L'éditorial d'André Griffon

Les potins du marché

Le dossier tradition :

La tuade du cochon

Un homme

Olivier de Serres

Un animal

L'abeille

Des plantes:

Le clinton

Un langage

Le patois

L'insolite

Le sourcier

Des livres:

"Le Clos du Roi"

"Les contes de la Burle"

Le saviez-vous ?

Le musée de la terre ardéchoise

de la ville de Privas

L'association "L'Oeil Dormant"

CIVAM

Calendrier de manifestations célé-

brant la nature

Trucs et ... Troc

Mots croisés

Quelques dictons d'Ardèche

Courrier des lecteurs :

A propos de "La Belle Lurette" :

étymologie

EDITORIAL

Une nouvelle Association est née. Elle a un joli nom. Elle s'appelle "Savoirs de Terroirs". Elle a choisi comme lieu de résidence la maison commune de Saint-Julien du Serre, au coeur du pays ardéchois, entre terre du sud et montagne. C'est une façon de prendre de la hauteur - mais pas trop ! - tout en restant au plus près de la nature.

Dès ses premiers pas, elle a appris à écrire, à dessiner, pour donner vie à son tour à "La Belle Lurette" qui sera, en quelque sorte, son journal intime où elle se racontera, plusieurs fois par an.

Ce journal des Terroirs est simple mais beau, avec un papier châtaigne qui fait plaisir à toucher et à voir, avec un dessin inspiré où l'arbre couronne de ses feuilles le visage d'une femme aux grands yeux ouverts et avec une pensée de Kierkegaard qui dit tout en quelques mots : "La vie ne se comprend que par un retour en arrière, mais on ne la vit qu'en avant". Tout, c'est à dire qu'il est grand temps "d'envisager l'avenir en harmonie avec son patrimoine et avec la nature", "loin des excès du modernisme ou du traditionalisme", "sans pensée rétrograde", "riches de notre culture et de notre histoire".

Bref, "La Belle Lurette" va, avec esprit, "éveiller nos sens et notre curiosité à la diversité de notre environnement". Avec la participation de

tous, elle se dispose à faire place aux potins du marché, aux traditions, aux hommes porteurs de nos savoirs, aux animaux, aux plantes, aux livres du terroir, aux infos tous azimuts sur les mouvements de notre région, aux bonnes adresses, aux trucs et aux trocs, à vos enthousiasmes et à vos colères de lecteur attentif, et même aux dictons.

Mais mieux vaut faire que promettre. Préparez-vous donc, dès ce "numéro 1" que j'ai le redoutable honneur de préfacier, à visiter une fontaine, à goûter le pain d'épices de Mercuer, le clinton interdit et le miel de nos ruches, à célébrer Olivier de Serres et vous plonger dans le dossier - toujours ouvert et jamais fermé - de la tuade du cochon.

Ce n'est là qu'un avant goût des fruits que "Savoirs de Terroirs" mûrit au soleil de cet été 1995 : des conférences et des stages pour la découverte de notre artisanat, notre cuisine, nos plantes qui guérissaient - et qui, "béléou bè", guérissent encore ! - notre jardinage et nos élevages, nos loisirs enfin.

Avec, à portée de plaisir, une fête des savoirs populaires, le premier dimanche d'août à Saint-Julien du Serre.

André Griffon

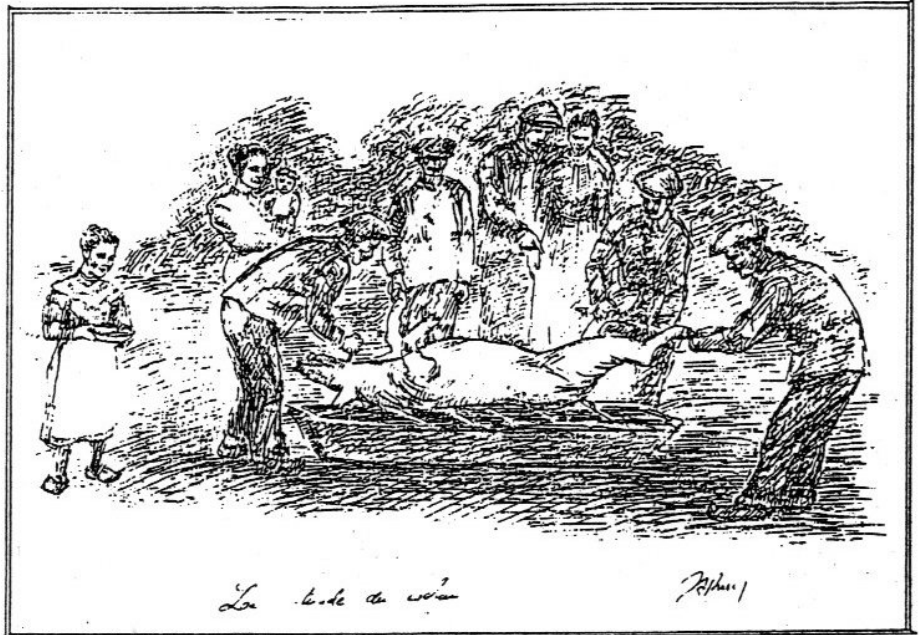
Le dossier tradition : la tuade du cochon

Une tradition pratiquée depuis des générations par la famille Vincent de St-Julien du Serre jusqu'en 1970.

Personnes nécessaires : Au moins quatre hommes et deux femmes, proches parents ou voisins. Par tradition les voisins s'échangent les coups de main.

Outillage nécessaire à la tuade :

- une caissette en bois à bandoulière
- un couteau très fin pour saigner
- plusieurs couteaux pour découper
- une ou deux raclettes
- une pierre et un fusil pour aiguiser
- trois ou quatre grosses aiguilles de boucher de forme recourbée de dix à quinze centimètres
- une machine à hacher manuelle avec trois grilles, une fine, une moyenne, une grosse
- une chaudière de diamètre important
- des corbeilles en osier
- des seaux, des bassines
- de vieux draps propres



La veille de la tuade il faut préparer les blettes pour faire les caillettes : deux grandes corbeilles soit cinq kilos de poids une fois cuites.

Les blettes sont lavées, cuites à l'eau dans la chaudière, égouttées et fortement pressées dans un linge entre deux planches sur lesquelles passe le rouleau à blé en pierre.

Le lendemain matin dès 7 heures, après une goutte de gnôle

s'il fait froid, la chaudière remplie d'eau est mise à chauffer. Une bassine est remplie d'un quart de litre de vinaigre et d'une poignée de sel. C'est elle qui va recueillir le sang.

Le cochon, qui fait en général dans les 170 kg, est couché pieds ligotés sur une table basse faite de planches et de deux caisses. Il est saigné à vif (ni endormi, ni assommé) la carotide coupée avec une fine lame de couteau par une main expérimentée. Le sang qui gicle est récupéré dans une bassine. Avec une grande cuillère en bois, le sang est brassé sans cesse pour éviter la coagulation. Une masse fibreuse se forme autour de la cuillère qu'il faut retirer. Le sang est alors laissé en attente jusque dans l'après-

midi dans une pièce chaude (en général la cuisine).

Le cochon est arrosé d'eau bouillante avec un arrosoir. Avec une raclette à côté tranchant les poils sont minutieusement enlevés.

Vers 9 heures c'est le moment du déjeuner. Au menu un jésus (celui de l'année précédente gardé spécialement pour ce jour); fromages de vache et de chèvre, pain et canons de rouge complètent ce déjeuner.

Vers 9 heures 30 commence le dépeçage dans la magnanerie. Les caisses sont retirées de dessous les planches et posées à même le sol de la cour. Le cochon est mis sur le dos (par la suite il sera suspendu à une poutre). La tête est d'abord coupée et mise en attente dans une corbeille, puis le ventre est ouvert sur toute la longueur.

Tous les boyaux sont retirés et mis dans des seaux : le coeur, les poumons, le foie, la rate, l'estomac et les intestins.

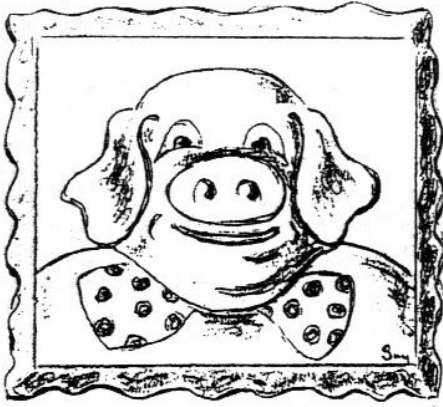
Les quatre pattes, y compris les cuisses et les épaules sont "levées" et déposées dans des paniers couverts d'un linge.

Les femmes "lavent **le ventre**". Les intestins, chacun coupés en morceaux d'un mètre et l'estomac sont vidés et nettoyés à grande eau tiède. Tous les boyaux une fois lavés sont laissés à tremper dans du vinaigre pur.

Pendant ce temps les hommes désossent. La viande est triée.

Les côtes sans trop de viande (une partie est utilisée pour les saucisses et saucissons) sont séparées une par une puis mises à tremper dans la saumure (eau bouillie extrêmement salée). L'eau de saumure sera changée tous les trois jours pendant deux semaines pour faire dégorger le sang. Les côtes ainsi conservées dans la saumure, sont disposées dans des grands pots en grès jusqu'en juillet. Pour être consommés ces "petits salés" seront dessalés la veille ou l'avant-veille par trempage dans de l'eau claire.

Le lard (la peau + le gras) est détaché de la viande progressivement et restera en dernier sur les planches. Les deux plus beaux morceaux, les grandes pannes du dos, sont conservés dans du gros sel après avoir été frottés au sel fin et placés dans une maie (pétrin). Il y en aura pour l'année entière.



*Voici à la veille de son exécution .
A. Dugraton le regretté cousin
de la petite Peggy.*

Les cochons sont les plus anciens mammifères non-ruminants : en effet, comme les humains et au contraire des bovins, ils mastiquent et avalent leur nourriture sans régurgitation.

Vers 13 heures les femmes servent le repas de la mi-journée :

- la soupe avec des légumes (poireaux, carottes, raves, pommes de terre et céleris) dans laquelle a cuit la viande du cochon.
- des pommes de terre rôties avec les morceaux de viande un peu gras du cochon.
- de la salade verte d'hiver avec un peu de céleri (qui facilite la digestion du gras).
- du fromage et un fruit, le tout arrosé de vin.

En début d'après-midi vient la préparation des **jambons** : cuisses et épaules désossées et garnies de chair à saucisse cousues, salées et poivrées (grains) à l'intérieur, seulement salées à l'extérieur. Ils seront laissés à sécher au moins deux mois et demi.

Les femmes préparent **les boudins**. Pour cela il faut faire revenir un kilo d'oignons à la poêle dans la graisse du cochon, avec cinq cents grammes d'épinards hachés, un litre de lait, du sel, du poivre, de la muscade et du thym. Le tout, mélangé au sang, est versé dans les boyaux très lisses de l'intestin grêle coupés en section d'un mètre. Le boudin est ficelé à ses extrémités et des attaches sont faites tous les vingt-cinq centimètres.

La cuisson du boudin est faite dans l'eau chaude de la chaudière pendant environ vingt minutes. L'eau doit être frémissante mais pas chaude au point de faire éclater les boyaux. Une fois cuits les boudins sont entourés de torchons. IL faudra les consommer dans les dix jours !

Les hommes font **saucissons et saucisses** avec les boyaux remplis de trois quarts de chair et d'un quart de lard découenné, hachés avec la grille moyenne puis avec la petite grille pour les saucisses. Une extrémité d'un boyau d'un mètre est enfilée sur

l'entonnoir de la machine à hacher (un entonnoir fin et long pour les saucisses, un gros et court pour les saucissons). Au fur et à mesure du hachage la viande est poussée dans le boyau qui est vrillé tous les vingt centimètres pour former une attache (sans ficelle pour les saucisses, avec ficelle pour les saucissons). Pour les saucissons il faudra utiliser les gros intestins. Dans les saucisses il est souvent ajouté un peu d'eau-de-vie dans laquelle a macéré de l'ail.

Vers 17 heures heures les hommes font les **caillettes**. Les blettes sont hachées deux fois. Une première fois avec la grosse grille, une deuxième avec la moyenne. Il est fait de même avec un peu de foie, les poumons, la rate, la couenne du lard qui a servi aux saucisses, un peu de viande (les morceaux dits de moins bonne qualité, surtout la viande de la tête). Tout est mélangé et brassé très fortement après ajout d'ail, de thym, de sel, de poivre et de quatre épices (dont muscade et clou de girofle).

Les caillettes sont moulées à la main, roulées dans la crépine et cuites dans des plats de grès. Les cent vingt caillettes obtenues qui ne sont pas mangées de suite seront stérilisées le lendemain dans des bocaux.

Vient la préparation du **pâté de foie**. Les trois quarts du foie restant, de la chair à saucisse, du sel, du poivre et des épices sont mélangés, placés dans une terrine en grès et recouverts d'une crépine. A St-Julien le pâté est cuit le lendemain avec les caillettes dans le four du boulanger.

Le fromage de tête est fait le lendemain. Les os de la tête, la langue, les oreilles, le museau, les pieds sont bouillis avec un bouquet garni pendant trois heures. Les os sont retirés, les chairs disposées en lamelles. La gelée obtenue durcit en refroidissant.

Il est près de 20 heures quand vient le repas du soir. Celui-ci est constitué de la soupe du midi avec le reste de viande froide, le boudin aux pommes, des saucisses cuites rôties nappées d'un jus de vin rouge, un cardon cuit dans un roux à l'ail, fromages, puis oranges et pruneaux cuits en salade, le tout arrosé de vin à volonté.

on distingue près de trois cents races différentes de cochons dans le monde.

Graisse et gratons : La graisse, prise entre les viscères et le bas des côtes (environ cinq kilos), est découpée en petits morceaux et mise à cuire dans un chaudron en cuivre décapé au sel et au vinaigre. La cuisson à très petit feu (la graisse doit fondre sans brûler) dure trois heures. Le liquide obtenu, appelé saindoux, est versé dans des pots en grès et pourra être utilisé presque toute l'année pour faire de fameuses pommes de terre rôties, des haricots secs, des lentilles ou du chou revenu à la poêle. Le pot de saindoux entamé doit être consommé rapidement car la graisse rancit rapidement.

Au fond du chaudron il reste un peu de graisse et des résidus de viande. Le mélange est haché quand il est encore tiède. Il faut ajouter de l'ail, du persil, coupés menu et un petit verre d'alcool. L'ensemble est cuit à nouveau quelques minutes et moulé dans des petits plats longs pour constituer des pâtés de gratons ornés de petits dessins réalisés avec la pointe d'un couteau. Les gratons sont mangés dans les semaines suivantes. Un régal !

*Georgette Largier
et Patrick Challaye*

Témoignage d'un habitant sur la tuade organisée le 13 janvier 1995 par une famille de son village

Ce vendredi-là, autour du saigneur, la moyenne d'âge ne dépasse pas 25 ans.

Alain, maître d'oeuvre de cette tuade, choisit son cochon parmi plusieurs. Il se détermine pour un animal de 175 kg. Aussitôt ce dernier est conduit près d'un immense chaudron (d'un mètre de diamètre) où l'eau chauffe sur un feu de bois.

Une patte arrière est attachée par une corde. Le sens traditionnel du cri du cochon au moment de la mise à mort n'étant pas perçu comme indispensable par les jeunes, le cochon est d'abord assommé, hissé à l'aide d'un palan puis saigné. Il est vidé sur place, décapité, coupé en deux sur toute la longueur. Le tout est emmené au hameau de Suel chez Alain où "les anciens", parents et amis attendent pour donner la main et prodiguer leurs conseils.

Dans la préparation des caillettes, saucisses, gratons et autres cochonnailles peu de différences apparaissent en 1995 par rapport aux méthodes traditionnelles utilisées par la famille Vincent.

La recette des boudins connaît quelques variantes. Ceux-ci sont faits d'épinards, oignons, lait, crème, œufs, farine, ail, poivre, persil, épices et rhum. Pour les cuire, ils sont trempés une première fois dans une chaudière, sortis, retrempés 10 secondes, sortis une deuxième puis cuits 10 à 15 minutes. Ils sont prêts quand, percés, ils ne coulent plus. Avec la chair à saucisse sont confectionnés des mursons ou saucissons à cuire, faits de viande et de couenne cuites et assaisonnées. Il en aura fallu des bras actifs pour découper, trier, désosser, découenner, dégraisser, hacher, embosser (remplir les boyaux à la machine)...

Mais quels délices! Les saucisses étaient garnies des meilleurs morceaux de viande. Car ce 13 janvier, cuisses et épaules furent transformées en chair à saucisse et non en jambon. Pour économiser du temps!

Pour avoir eu droit à tout goûter, je garde un souvenir un peu moins triste de cette grosse bête qui ne demandait rien à personne.

Suzanne Challaye.

Dans la terminologie américaine, un cochon - quel que soit son sexe - devient porc lorsqu'il atteint cinquante kilos. Un jeune mâle reproducteur est appelé un verrat, et une femelle qui n'a pas eu de petit est une jeune truie.

Les quartiers d'un cochon

Pieds

Les pieds peuvent être cuits pour faire du fromage de tête ou bien alors bouillis et mangés avec des légumes.

Jambon

Le jambon donne une grande quantité de rôtis de toute première qualité ou bien il peut être salé et fumé.

Poitrine

Toute la poitrine d'un cochon peut être salée pour faire du lard. L'extrémité la plus fine est parfois mise dans la saumure. L'extrémité la plus épaisse donne du très bon lard. Sur un porc d'élevage on y découpera des côtelettes.

Carré

Sur un grand porc le carré peut être salé et donner du lard. Sur un plus petit cochon il donnera des côtelettes. Sur un très grand porc d'élevage, on pourra y découper de bons rôtis.

Côtes

Les côtes restantes peuvent être rôties ou découpées en côtelettes. L'épaule donne un rôti ou peut être salée et donner un jambon de deuxième qualité.

Jambonneau

On peut en faire des rôtis ou le découper comme chair à saucisse.

Bajoue

On l'utilise pour la chair à saucisse.

Le plus gros cochon que l'on ait connu fut Big Bill, un porc de race "Poland China" appartenant en 1933 à W.C. Chappell de Jackson (Tennessee). Il pesait 1 276 kilos et mesurait 2,075 m du groin à la queue !

Une expérience actuelle d'élevage et de commercialisation de cochons fermiers en Ardèche

Dans la vallée de la Drobie, à 18 km de Joyeuse

Nous avons rencontré un couple d'agriculteurs installés sur la commune de St Mélaney.

Leur occupation principale est l'élevage et la transformation de porcs fermiers.

Leur exploitation, 33 hectares, située en zone de montagne a orienté leur choix. Ils ont pu créer de grands parcs, l'un de 2 hectares et l'autre de 10 hectares, tout en gardant la possibilité de petits parcs intermédiaires en cas de saturation. Cette rotation permet d'éviter au maximum les problèmes sanitaires.

Les cochons arrivent sur les lieux en bande de 18 à 30 animaux dont le poids oscille entre 30 et 40 kg. L'élevage est organisé en plein air, les animaux disposant d'espace pour grossir lentement, trop lentement, jusqu'à 120 à 150 kg.

Bien que disposant des fruits des châtaigniers et des chênes verts, il faut compléter leur alimentation avec des aliments achetés hors de l'exploitation. Ici, pas d'indice de consommation qui tienne.

Sur les deux grands parcs, des locaux ont été construits, l'un simplement en bois (poteaux, palettes) l'autre en dur. Ces locaux ne possèdent pas de fermeture sur le parc ce qui permet aux bêtes de sortir sans difficulté. D'une manière générale ils rentrent pour dormir et manger, mais il est possible qu'un groupe d'animaux décide de s'installer sous un châtaignier et qu'il ne redescende qu'au bruit de la voi-

ture annonçant le repas (les parcs sont éloignés du hameau).

Les clôtures, après plusieurs essais, sont maintenant composées de 2 fils électriques. Il est donc simple de réduire ou d'agrandir l'espace. Pour le plus grand parc, seul un côté est clôturé, le reste de la montagne est ouvert.

L'élevage de porcs en liberté pose tout de même le problème de labourage de la terre. Car rien n'arrête la recherche incessante du cochon pour une châtaigne enterrée, une racine de fougère ou autre. Tous les cailloux sont remués et s'il n'y avait pas de rotation de parcs, il ne resterait que du rocher. La solution de mettre un anneau dans le nez des cochons restreint un peu les dégâts (si l'animal ne le perd pas!)

Après avoir passé plusieurs mois à gambader arrive le jour fatal du voyage à l'abattoir. Après blocage des issues et sélection de 3 ou 4 bêtes il s'agit maintenant de les faire monter dans le camion. Calme, fermeté et poigne sont indispensables mais pas toujours suffisants. Ce sont parfois de véritables parties de rodéo! Mais avec les années tout s'améliore et il suffit maintenant d'environ 20 mm pour effectuer le chargement.

Ensuite viennent les journées de charcuterie. Toutes les deux semaines 3 ou 4 cochons sont transformés en pâté, saucissons, boudin, caillettes etc... Le tout évidemment de manière traditionnelle sans ajout d'au-

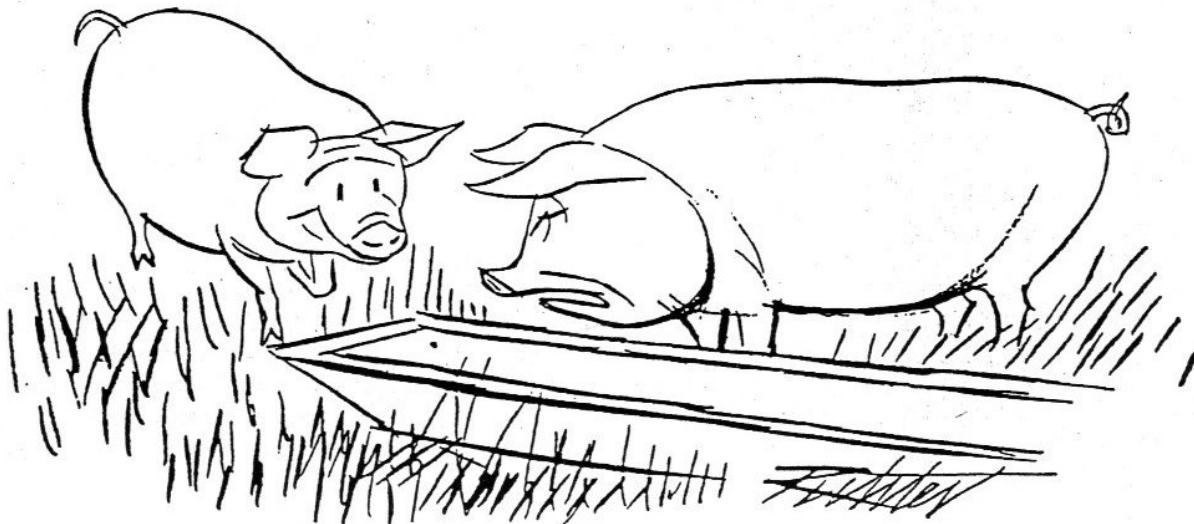
cune sorte. La règle est de proposer une charcuterie fermière, qualité qui ne doit pas disparaître malgré la concurrence des productions industrielles.

Ces opérations s'effectuent dans un atelier collectif à Rosières agréé par la direction des services vétérinaires à Rosière. Cette CUMA permet à plusieurs éleveurs de transformer leur production (cochons, canards, escargots...) tout en respectant les règles sanitaires.

La vente est faite principalement dans un magasin à Vienne (vente directe par plusieurs agriculteurs de cette région) les foires estivales, le petit marché du dimanche matin à Saint-Mélaney et sur les lieux mêmes de l'exploitation. Vous pouvez y aller!

Annie Leleux

Les porcs ne disposent pas de glandes sudoripares, et régulent eux-même leur température en se baignant dans l'eau ; mais ils n'hésiteront pas non plus à se vautrer dans la boue s'ils ne trouvent rien d'autre.

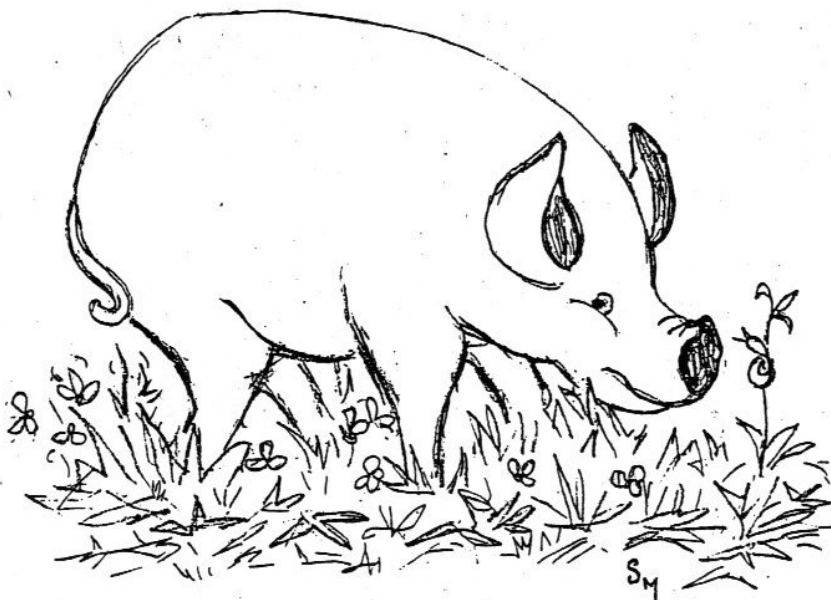


Des extraits de récits sur cette tradition d'auteurs régionaux

LA "TUA"

"Odeurs de forêt et fumets de table" de Charles FOROT (1955)
Editions SEILC 1975

"...La "tua" avait lieu vers la Noël. On ne peut tuer le cochon que par temps froid, par la bise, disait Amélie, sans cela la viande ne se conserve pas. Elle faisait même attention à la lune: "on tue le mâle en lune vieille et la femelle en lune nouvelle. Quand une bête a été tuée en mauvaise lune, ça se voit tout de suite, le morceau de lard se rapetisse dans la marmite, tandis qu'en bonne lune il a plus de consistance et ne diminue pas"..."



Les derniers jours du cochon

"Ardèche douce-amère" d'André Griffon
Editions SEILC 1976

"...Georget, son aide, les exécuteurs de tâches mineures, les amis invités, les enfants vont vivre autour de la table de l'amitié le grand moment d'une journée bien employée.

C'est le repas de cochon. Le bouillon gras, aux vermicelles souvent, ouvre le festin. Les tranches de pain y sont trempées, selon le goût de chacun. Le lard maigre et le lard gras suivent, soutenus par l'acidité des cornichons et la vivacité de la moutarde. Arrive ensuite le grand plat de pommes de terre à la poêle surmontées des morceaux de boudin odorant. Le Georget

reçoit les compliments de l'assemblée: "c'est le meilleur boudin que j'ai mangé! ..." Suit la salade verte bien relevée dans laquelle le cœur d'un céleri craquant a été coupé en bûchettes. "Du céleri pour les amoureux!". Viennent dans leur jus la saucisse grillée et le filet rôti. Deux délices qui sollicitent de savantes comparaisons.

Chacun commence à prendre son temps, avant de se résoudre à goûter les fromages de chèvre, petits, serrés, gris et noirs puis à se mettre sous la dent une des pommes roses du

corbeillon.

C'est alors que le vin aidant, le café survenant et la "gnole" poussant, les ardéchois attablés entament les longues histoires patoisantes et les chansons anciennes.

Dans la fumée des cigarettes ou de la pipe bourrée avec lenteur, ils se persuadent qu'ils ont compris beaucoup de choses sur la vie que, d'autres pourraient, peut être, ne jamais comprendre. Cela leur arrive une fois l'an. Quand sont venus, avec l'hiver, les derniers jours du cochon..."

Le présent

"Tuade du Cochon" de Laurence Chaniac et André Brun
Editions "Les carnets revue de détour anthropologique"

"...Personne ne tuerait le cochon à Montpezat sans "faire le présent". Cette coutume se perpétue encore mais de façon différente. Ainsi on portait autrefois une "fricassée" aux proches voisins, à la parenté, à tous ceux également pour qui on avait de la déférence... à Monsieur le curé ou à l'instituteur (suivant ses opinions). Cette fricassée se composait d'une longueur variable de boudin, d'un morceau de foie, de cœur ou de fraisure et d'un morceau de filet. La tuade était donc l'occasion d'un troc différé, de dons à caractère social considérable. Lorsqu'on faisait porter la fraisure à quelqu'un c'était le signe

de bonnes relations parentales, de voisinage ou amicales. Ces morceaux revenaient lorsque le voisin, le parent ou l'ami tuait son cochon, exception faite pour les notables. Ce système de troc permettait de manger de la viande fraîche de décembre à février. Et puis, aucun cochon n'avait le même goût. Tout dépendait de la préparation, des épices, de l'alimentation du porc également. Le "présent" se portait dans une assiette recouverte d'un linge blanc. Aujourd'hui la fricassée se porte toujours aux amis, à la famille, mais - faut-il voir là un signe des temps? - le curé n'y a plus droit..."

"...L'importance de l'acte symbolique où, par une mise à mort rituelle, les hommes nouent une certaine relation entre eux et leur terroir et entre eux et le temps, est enfin rappelée par la mort même telle qu'on la donne au cochon. C'est ainsi que la loi interdit qu'on égorge un cochon vivant. L'animal doit être tué au préalable, grâce à un percuteur spécial obligatoirement possédé par le saigneur professionnel. Mais, pour la tuade, celui-ci ne l'utilise jamais car, comme lui-même nous l'explique gravement: "Pour faire une bonne mort, le cochon doit crier"..."

*Vous avez aimé un peu, beaucoup, pas du tout ? Faites-le nous savoir.
Ces rubriques sont à votre disposition pour vos suggestions,
critiques ou savoirs que vous voulez, vous aussi, faire connaître.*

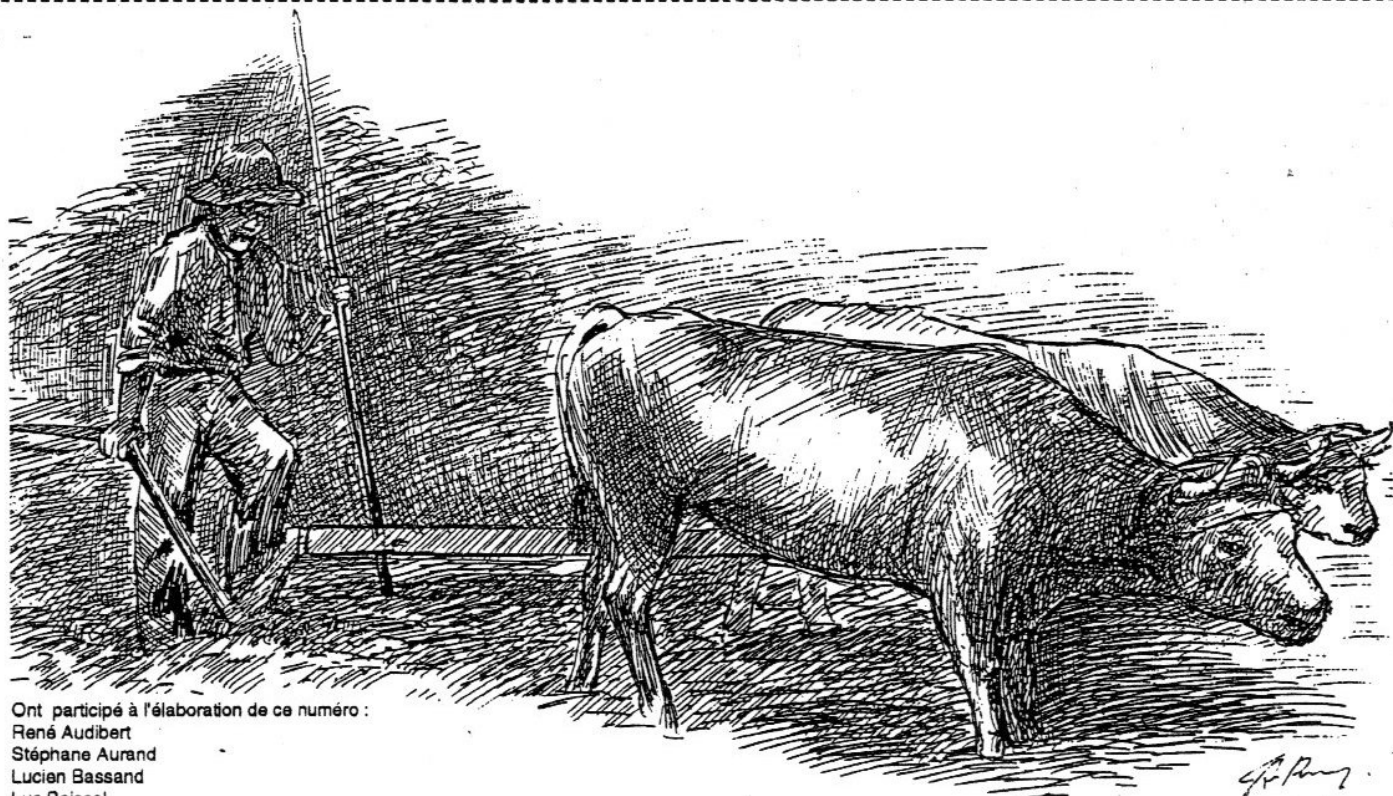
Pour recevoir " La Belle Lurette" et soutenir les actions de l'association , il suffit d'adhérer à l'association en retournant le bulletin d'adhésion de membre actif ou de soutien ci- dessous.

Montants minimum d'adhésion :

- Particulier	30 Fr
- Couple	50 Fr
- Association	100 Fr
- Entreprise	300 Fr

A renvoyer à : "Association Savoirs de Terroirs " Mairie 07200 St-Julien du Serre

Nom : Prénom(s) :
Association :
Entreprise :
Adresse :
Tél : Somme versée :Fr
(Chèque à libeller au nom de l'association).



Ont participé à l'élaboration de ce numéro :
René Audibert
Stéphane Aurand
Lucien Bassand
Luc Boissel
Alain, Suzanne, Sylvie, Patrick Challaye
Michèle Rousseau et Thierry Géro
André Griffon
Guy Martin
Georgette Largier
Annie Leloux
Suzy Fabre-Meucci et Roger Meucci
Lixiane Plasevin
Guislaine Rivaud et Jean-Claude Orofino
José Ruiz
Gilbert Vernède
Serge Villard

Editeur : Association Savoirs de Terroirs, Mairie 07200 Saint-Julien du Serre
Directeur de la publication : Patrick Challaye
Association sans but lucratif (loi 1901)
Imprimeur : ABP Images 07200 Saint-Etienne de Fontbellon

N° ISSN en cours
N° CCPAP en cours
Dépôt légal