

Quinze agricultrices prennent la plume et se racontent...



DOSSIER DE PRESSE

*À tire d'Elles* ✨  
Une ode à la vie rurale



Bienvenue en Haut-Agenais Périgord

## SOMMAIRE COMMUNIQUÉ DE PRESSE

- p. 1 Quinze regards, quinze plumes...
- p. 2 Un Livre Passer'Elles
- p. 2 Bienvenue en Haut-Agenais Périgord, la cohésion d'une équipe
- p. 3 Dire ce que l'on a rêvé, construit, réalisé
- p. 4 Les auteures, petits portraits croisés...
- p. 5 Qui contacter ?
- p. 6 Quelques pages du livre « À tire d'Elles »



*Au fil des pages, cinq chapitres déroulent l'existence de quinze agricultrices... Entr'Elles, métiers, passions, traditions, présent et histoire, autant de thèmes qui dessinent ce petit coin du Lot-et-Garonne qu'elles qualifient de Pays du Bonheur.*

© Association Bienvenue en Haut-Agenais Périgord, 2008  
site : [www.haut-agenais-perigord.com](http://www.haut-agenais-perigord.com) - contact : [tiredelles@yahoo.fr](mailto:tiredelles@yahoo.fr)

Crédit photos : Association Bienvenue en Haut-Agenais Périgord pour l'ensemble sauf  
Didier Veysset pour *Le Prince Noir* (p. 111)

© Maquette & composition : Mirambeau Stéphane Communication

Communiqué de presse



# À tire d'Elles

Quinze Regards, Quinze Plumes...

*Elles* ont osé... *Elles* l'ont fait !

« À tire-d'*Elles*, une ode à la vie rurale » est sorti des presses le **vendredi 18 avril**.

Enfin un regard et une plume de femmes sur l'agriculture !

Les quinze complices ont relevé un nouveau défi : raconter comment *Elles* ont foncé et réussi à trouver leur place : femmes d'agriculteurs devenues agricultrices !

Actives, innovantes, engagées, *Elles* ont affûté leurs plumes pour évoquer la passion de leur métier, leur amour de cette terre nourricière de Lot-et-Garonne et comment dans chaque ferme, dans chaque canton, de vraies actrices du développement ont multiplié les initiatives (marchés de producteurs, ripalhous, accueil à la ferme sous toutes ses formes...).

Nées ici ou venues d'ailleurs, c'est là qu'*Elles* vivent, profondément rurales, avec persévérance et amour, *Elles* sont partout. Les responsabilités ne leur ont jamais fait peur.

Une agricultrice, une paysanne, c'est quoi direz-vous ?

De tout temps ce fut une femme qui n'avait jamais les deux pieds dans le même sabot. Et aujourd'hui ? Celle que l'on nomma *sans* profession, exerce en fait *cent* professions !

*Elles* clament, *Elles* prouvent, sur un ton enjoué et souvent plein d'humour, comment *Elles* façonnent le paysage et préparent l'avenir.

*Elles* racontent leur association Bienvenue en Haut-Agenais Périgord, tissée au fil de longues années de complicité pour répondre à leur soif de savoir et d'actions.

*Elles* murmurent comment, partant d'un rêve et de quelques portes ouvertes vers le monde, la vie se construit, l'histoire s'écrit. Le décor est planté au travers d'aquarelles, de photos prises au fil des saisons par chacune d'*Elles*, de l'âtre à l'horizon des collines fleuries.

*Elles* vont à la rencontre du lecteur et lui donne en partage des moments intimes et fragiles remplis d'émotion. **À créer du beau, *Elles* créent du bon.**

Au plaisir d'écrire s'est adjoint le plaisir de transmettre le meilleur de leur savoir-faire culinaire. Ainsi dans la grande tradition du Sud-Ouest, le livre est émaillé des petits secrets de leurs recettes.

Quand la passion est conjuguée au féminin pluriel, toutes générations confondues,  
rien ne lui résiste. Ce livre en est un bel exemple.



## Passer'Elles entre la ville et la campagne, Elles vous ouvrent leur cœur et les trésors de leur terroir.

Expression d'agricultrices qui ont su non seulement s'adapter mais, également, anticiper les évolutions et innover, « À tire d'Elles » est une invite à partager un foisonnement d'initiatives.

S'appuyant sur leur vécu, c'est un terroir tout entier qui est survolé et mis en lumière, « en connivence » avec un lecteur invité à venir et à revenir au « **Pays du Bonheur** »...

Un bonheur qui se déguste à tire d'Elles, de page en page, au gré de récits, de témoignages et de recettes.

Un livre passer'Elles entre ville et campagne...

L'originalité de l'ouvrage réside dans cette façon de raconter tout un pays, toute une culture, tout un art de vivre par le bruissement de leur vie, leur bruissement d'Elles.

Car d'amour Elles sont faites et « Au Pays du Bonheur », Elles veulent vous emmener le temps d'une lecture, d'une recette, d'une découverte et qui sait, peut-être pour toujours ?

### **Bienvenue en Haut-Agenais Périgord. La cohésion d'une équipe.**

**En pays de rugby, les femmes ont su créer leurs propres équipes.**

**Les équipes de celles qui ont choisi de travailler  
aux côtés de leurs maris agriculteurs.**

**Mais surtout les équipes de celles qui ont voulu créer leur propre activité.**

« Bienvenue en Haut-Agenais Périgord » puise ses racines dans les Groupements de Vulgarisation Agricole (G.V.A.) de Monflanquin et de Villereal qui ont permis de se former en ouvrant de nouvelles perspectives aux femmes du monde rural.

Les GVA, fédérés par la FNGEDA, ont rassemblé des groupes de femmes qui ont fait le choix de rester sur l'exploitation et de vivre aux côtés de leurs maris en créant leur propre activité, leur propre emploi. Ce faisant, elles ont donné une nouvelle dynamique, un nouveau souffle aux exploitations agricoles.

Constituée en association à part entière, en 1998, à l'occasion de projets de développement touristique, « Bienvenue en Haut-Agenais Périgord » est, depuis cette date, le support de nombreuses initiatives.

#### **Des valeurs et un vécu mobilisateur**

Notre association a été un espace exceptionnel de reconnaissance mutuelle, de rencontre et d'échange de nos savoir-faire, de nos idées et de nos initiatives.



C'est l'outil de développement qui nous a permis de nous former en permanence, de nous impliquer autant sur l'exploitation agricole que sur le territoire en partenariat avec les acteurs locaux.

### **Bienvenue en Haut-Agenais Périgord est notre force**

C'est le lieu de parole et d'échange qui nous a renforcées pour faire face aux difficultés et trouver la force de rebondir ou de nous adapter aux nouvelles exigences de l'environnement agricole... et souvent d'être précurseur en concrétisant des initiatives novatrices.

### **Des actions collectives multiples**

Bienvenue en Haut-Agenais Périgord nous a permis de réaliser une multitude d'actions, notamment :

- des actions de formation : stages de création d'entreprises, de communication, d'aménagement paysager des abords de ferme, de calligraphie, etc. ;
- des voyages d'études et de découverte à la rencontre d'autres groupes d'agricultrices et d'autres expériences ou initiatives en France comme à l'étranger ;
- ainsi que de nombreuses réalisations économiques individuelles (création de gîtes, chambres d'hôtes, fermes-auberges, fermes de séjour, etc.) et collectives : marchés de producteurs, prestations festives et de découverte des produits fermiers comme les Ripalhaus, etc.

## **Dire ce que l'on a rêvé, construit, réalisé...**

**Estime, amitié, entraide ont guidé leurs choix et leurs pas  
tout au long de leur existence.**

**Aujourd'hui elles témoignent de la réalité de l'espace rural,  
espace d'entreprise, espace d'avenir pour qui veut bien se donner la peine...**

### **Le groupe d'initiatives « À tire-d'Elles »**

Conscientes des acquis capitalisés, notre groupe d'agricultrices a eu le désir de transmettre les valeurs auxquelles nous croyons, la fierté des initiatives et des actions engagées ainsi que leurs retombées, tant au plan individuel qu'au plan collectif et territorial.

Écrire et illustrer ce livre est aussi une façon d'affirmer notre signature « **Au Pays du Bonheur** », celui que nous donnons et que nous recevons par l'accueil de nos visiteurs.

Écrire pour donner envie d'avoir envie.

Dire et raconter pour transmettre une certaine conception de l'initiative et de l'art de vivre dans l'espace rural, n'est-ce pas une des plus belles manières de se projeter dans l'avenir de la campagne en donnant envie à la jeunesse d'y entreprendre !



### « À tire-d'Elles », qui sont-elles ?

Avant de dire qui elles sont, pourquoi ne pas évoquer ce qui les réunit ce qui alimente cet esprit d'entreprise si peu pris en défaut malgré des hauts et des bas ?

Pourquoi ne pas parler de leur incroyable enthousiasme, de celui qui déplace des montagnes, de leur amour de la vie, de leur respect pour la nature, de leur foi en l'autre, de leur sens de l'accueil, de leur solidarité à toute épreuve ?

Unies elles sont, et cet ouvrage scelle des années d'estime réciproque, d'amitié et d'entraide.

Mais chacune a aussi sa sensibilité, ses engagements, son jardin secret.

## Les auteures, petits portraits croisés vus par le passant.

**Jeanine Gardès** : Hier agricultrice, aujourd'hui jeune retraitée, Jeanine aime vivre de grands moments avec ses petits-enfants. Créative, elle adore jardiner, aménager et décorer. Elle ouvre ses gîtes pour accueillir avec une grande attention ses vacanciers. Elle expose les photos de la flore de sa région avec bonheur.

**Gilberte Doumarès** : C'est l'innovation et la création, notamment autour du pruneau. Elle aime accueillir ses campeurs et leur faire découvrir la campagne. Gilberte est aussi à l'aise en danses traditionnelles et si les touches de son accordéon virevoltent au rythme effréné de la polka, celles de son ordinateur ne sont pas moins agiles.

**Joëlle Contini** : Joëlle est une jeune maman qui élève également sa vigne avec beaucoup d'amour et de soin. Et quand elle ne conduit pas les tracteurs de l'exploitation, elle s'adonne au bricolage et au jardinage qu'elle adore.

**Marie Ange Rumeau** : Pour le plus grand plaisir de la famille, des amis et des vacanciers, elle accueille en chambres et table d'hôtes. Marie Ange cuisine de mille et une façons la noisette, cultivée sur l'exploitation, sans oublier les fleurs et plantes sauvages. C'est aussi une passionnée de petit patrimoine qu'elle aimerait protéger.

**Annie Auzerat** : Reine en son potager, Annie adore la nature et tout ce qui touche à l'environnement. Mais pas seulement, ses vaches Blondes d'Aquitaine se partagent son cœur. Et sur les marchés, Annie noue d'amicales relations avec ses clients, échange recettes et conseils, réconfort et encouragements.

**Françoise Crouzet** : Éprise par cette région aux paysages et productions si variés, elle a à cœur de la faire découvrir et aimer. Valoriser ce métier d'agricultrice et les délices de son terroir : la noisette pralinée de Cancon... Vous saurez tout sur Elle dans « À tire d'Elles ».

**Colette Auzerat** : Artiste depuis toujours. De la dentelle de ses célèbres tourtières à l'aquarelle en passant par l'écriture, Colette griffonne à tout moment. Après avoir multiplié les initiatives (gîte, marchés, animations occitanes), elle peut, aujourd'hui jeune retraitée, se consacrer davantage à l'art.

**Françoise Lemarchand** : Quand agricultrice rime avec éducatrice, Françoise, avec une farouche volonté d'accueillir, est toujours là pour convaincre. Avec sa famille, elle accompagne et tire le meilleur des jeunes adolescents qui lui sont confiés. Citoyenne engagée, un peu rebelle, très attachée à ses racines et à la cuisine locale, elle est une passionnée de la vie !

**Colette Gerveau** : Colette n'est pas agricultrice. C'est l'amour de son métier, le tourisme, qui l'a mise au contact des initiatives de l'agritourisme : rencontres fructueuses, estimes réciproques et amitiés... Autre point commun avec le groupe, son goût pour la décoration, le dessin, la lecture, le patchwork et par-dessus tout l'amour de sa région.

**Gisèle Monbertrand** : Gisèle est devenue agricultrice elle s'est adaptée à toutes les évolutions aux côtés de son mari. Elle a défendu sa place à travers un groupe actif. Elle est reconnue en tant que telle dans des Conseils d'administrations. Si les fleurs sont sa passion, son potager et sa volière lui ont permis de nourrir sainement tout son monde, celui du travail et de la famille... d'où sa passion des recettes traditionnelles et évolutives.

**Dédée Serre** : « Dédée », une battante, s'est donnée au tourisme en ouvrant la première « Ferme Auberge » de Lot-et-Garonne, en partage avec son exploitation. Elle adore aussi le jardinage. Très active, « Dédée » a participé aux premiers « Marchés Fermiers » en vendant les produits de sa ferme. Elle a le sens de l'accueil, de la convivialité et reste intarissable dès qu'on parle cuisine !

**Céline Doumarès** : Secrétaire-comptable à ses débuts, Céline est la plus jeune de l'équipe. Elle se lance dans l'agriculture et transforme des pruneaux de mille et une façons avec des doigts de fée. Un fruit qui donne des ailes à cette jeune et dynamique ambassadrice de la région.

**Françoise Jayant** : Fière d'être agricultrice, Françoise se forme et s'informe sur les hautes technologies agricoles et de gestion notamment au niveau informatique. Ses passions : la truffe et le chien. Réveiller la truffière endormie et créer de nouvelles plantations, c'est son côté tradition. Elle aime aussi surveiller ses cultures, juchée sur son *quad* ou son tracteur. Jeune et enthousiaste, elle communique au groupe son dynamisme de troisième génération.

**Jeannine Jourdan** : En épousant un agriculteur, elle a fait sienne cette terre qui a accueilli ses parents. Du potager à la cuisine, elle régale son petit monde de bons plats traditionnels. Dévouée et passionnée, elle assume avec détermination ses nombreux engagements.

**Claudine Aureille** : Les générations précédentes lui ont transmis le plaisir de faire, de donner, de partager, de s'engager sans détour ni retour. Elle traverse le Lot pour épouser un éleveur laitier. Elle vous donne l'envie de boire du lait, de cuisiner au beurre, de tartiner la crème. Quant à ses vaches... elles sont natur'ELLES !

## CONTACTS :

*Les co-présidentes de Bienvenue en Haut-Agenais Périgord se tiennent à votre disposition :*  
Françoise Crouzet - Tél. : 05.53.01.70.58 - Fax : 05.53.01.70.58 - gamots.bas@wanadoo.fr

Gilberte Doumarès - Tél. : 05.53.41.66.08 - gilberte.doumares@wanadoo.fr

*Ainsi que les responsables de pilotage du projet :*

Marie Ange Rumeau - Tél. : 05.53.36.61.54 - Fax : 05.53.36.61.54 - lys.2.vergne@free.fr

Françoise Lemarchand - Tél. : 05.53.36.84.91 - Fax : 05.53.36.82.82 - lieudevicavarc@aol.com

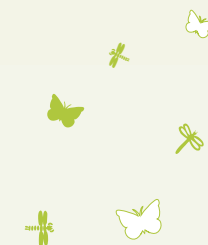
Jeanine Gardès - Tél. : 05.53.41.66.06 - GARDES.jeanclaud@orange.fr



# De fil en aiguille



Marie Ange Rumeau



**F**rançoise, quand stagiaire auprès de toi j'étais,  
Au tourisme déjà tu croyais  
Et réalisations se faisaient :  
Marchés fermiers, ferme auberge, coopérative des Bastides,  
Gîtes, installations d'agricultrices fleurissaient  
Dans ce pays du Haut-Agenais Périgord.  
Et le flambeau tu nous as transmis :  
Un virus que je ne peux nommer  
Qui a contaminé quelques filles du Pays !

**M**uriel, au hasard d'une formation, je t'ai croisée  
Et chez nous tu t'es invitée  
Un label Relais Village Européen tu projettes  
Un gros noyau – aussi beau que de pruneau – se forme.  
Gilberte, Jeanine, Marie Ange, Françoise, Colette,  
Nous voilà toutes à la Maison du Lot-et-Garonne  
À Paris, pour notre première conférence de presse,  
Françoise, notre marraine nous accompagne.  
Au fil des ans, le noyau s'étoffe et fonce  
Pour un sacré challenge à Agen, capitale du Pruneau,  
Recevoir mille Agricultrices et Citoyennes de France !  
Deux grands cars papillonnent dans nos hameaux,  
Conférences à nouveau et pleins paniers en cadeau.

**D**e conseils professionnels, avides nous sommes,  
De formation en formation, nous passons à l'action,  
Exerçant de nouveaux métiers sur cette terre d'accueil :  
Et aménageons gîtes, chambres d'hôtes, campings à la ferme...  
Pour nous, Patrick esquisse un trèfle à quatre feuilles,  
Martine et Maïté, votre dada, c'est la communication !  
Sophie évoque l'histoire du Haut-Agenais Périgord  
Toi Jean-Paul, tu nous emmènes « dévorer du jardin »  
Jusqu'en Normandie pour stimuler nos envies de création  
Dessiner, planter... embellir nos maisons paysannes.



**A**rchitectes et vous, artisans d'art, nous initiez :  
Torchis, peinture à la chaux, sur porcelaine ou soie  
Restauration de vieux meubles ou fauteuils  
Création de bouquets secs ou champêtres  
Écriture à la plume, au calame ou au pinceau de soie.  
Artisans de bouche, avec vous nous mitonnons :  
Recettes nouvelles et spécialités régionales  
Et avec vous, diététiciennes, esthéticiennes,  
Nous inventons mille et une astuces de bien-être.

**D**ynamique et savoir-faire du groupe catalysés  
Par des voyages et échanges de multiples horizons  
Qui donnent force à notre association.  
Naissent ainsi de nouvelles animations :  
Ripalhaus à la ferme pleins d'entrain et de délices,  
Marchés de Producteurs de Pays dans les bastides,  
Site Internet qui exporte notre terre et sa culture,  
Et cet art de vivre d'*Elles*, agricultrices...  
Depuis des années... Entr'*Elles*... Entr'aide.

**D**ans ce pays, vie elles ont donnée  
Et liens serrés elles ont tissés  
Dans chaque village s'animent de vraies actrices  
Sur fond de toile en Haut-Agenais Périgord,  
Où l'histoire au fil des siècles a brodé le décor.  
Aujourd'hui cette équipe de quinze agricultrices  
Se livre en toute simplicité dans cet ouvrage  
Cousu de fil, haut en couleur, qui de page en page,  
Vous invite au **Pays du Bonheur**.





# Ah ! Les Belles Blondes d'Aquitaine

Annie Auzeral



Voici le printemps, nos Blondes sont de sortie, en file indienne, sous la conduite du taureau. Elles se dirigent vers le pré, c'est un peu de liberté. Le chef de tribu et ses femelles vont savourer cette nouvelle herbe appétissante et nourrissante. Toute la nouvelle progéniture suit aussi car, pour elle, le casse-croûte est ambulante. Et lorsque la faim les tenaille, petits veaux et velles se ruent sur les mamelles maternelles pour se goinfrer de lait tout chaud. Je les admire en train de téter, ils ont l'instinct de survie et quand arrive le lait, ils remuent la queue de contentement. Dans quelques mois, ils seront devenus broutards ou génisses.

Les broutards seront engraisés pour devenir de jeunes taurillons bien tendres et les génisses assureront le renouvellement de l'élevage. Il faudra sélectionner les meilleures et les plus dociles. Pour surveiller les plus impétueuses, l'homme a un compagnon, son chien, un Border Collie, spécialement éduqué pour l'élevage, qui sait se faire respecter et ramener tout le monde dans le droit chemin.

Quand elles sont en liberté et en pleine nature, elles deviennent plus vite amoureuses : c'est la période des chaleurs. Heureusement, notre Don Juan de taureau séduit toutes ces dames et dans

neuf mois, il y aura des petits. Les vêlages marquent le début d'une période d'anxiété et de nuits blanches pour l'agriculteur. En effet, selon la façon dont se présentera le veau, il faudra aider au travail. Quelle tristesse et quelle déception quand il y a des mortalités, mais quelle satisfaction quand les naissances se passent bien !

En fin d'automne et pour y passer l'hiver, les bêtes rentrent à l'abri. Changement de nourriture (foin, ensilage maïs...) c'est-à-dire encore plus de travail qu'en été. Le reste du troupeau recevra pour alimentation, matin et soir, du foin récolté au printemps. Les veaux, eux, se débrouillent tout seuls et s'alimentent quand ils veulent. Tout ce troupeau demande de la surveillance car, comme la chèvre de Monsieur Seguin, les vaches veulent un peu plus de liberté ; elles pensent que l'herbe du voisin est meilleure. Et, quand elles ont des problèmes de santé ou un accident, elles ont leur médecin traitant, le vétérinaire.



QU'ES AQUÒ

Blonde d'Aquitaine : race de vaches allaitantes à la robe jaune paille, dont l'élevage est destiné à la viande de boucherie.



Gisèle Monbertrand

## « Dela » ou « Elle »

Agricultrice dans les tripes, j'ai aidé mon époux à la tête d'une exploitation de polyculture élevage durant de longues années. J'aurais pu rester conjointe d'exploitant ou salariée, pourtant j'ai décidé de me former sans cesse pour évoluer, suivre le mouvement, faire ma place à ses côtés. Un jour, il y a de cela de nombreuses années, je suis enfin devenue exploitante agricole au sein d'une société.

Il faut produire plus pour survivre, effectuer des investissements pour développer l'exploitation et embaucher raisonnablement. C'est la dure réalité d'aujourd'hui... et cela n'est pas toujours faisable. C'est pourquoi, tirant parti du site de notre exploitation, nous nous sommes alors spécialisés dans la production et le stockage de céréales.

Malgré tout, au fond de moi, je suis une femme de tradition. Le naturel revient au galop. Je suis celle qui, du potager au poulailler, fait naître, élève, cuisine. L'important, après le labeur ou n'importe quelle autre circonstance, c'est de se trouver bien chez soi, même s'il s'agit d'une ferme traditionnelle, simple et fonctionnelle.

Mais l'histoire « dela » d'« elle » je veux vous conter...

Elle passe au printemps dans les prairies fleuries de fritillaires et de cardamines sans les voir en cueillant les pissenlits. Elle ne fait même pas de bouquets avec les tulipes sauvages et les primevères coucou. Prend-elle le temps de chercher les morilles et les mousserons si délicieux ou de humer les effluves naturelles des haies fleuries aux senteurs fines et humides ?

Quel regard porte-t-elle sur ces jachères où les coquelicots abondent ? Les champs ondulants et collinaires sont prêts à être moissonnés : elle n'a le regard que sur le rendement. Les achillées et toutes les fleurs de la Saint-Jean sont fleuries, les a-t-elle oubliées ? Sous le soleil brûlant qu'elle affronte sans relâche, elle ne reprend plus son souffle tellement elle va et fait. Le mûrissement du tournesol est-il à point, tourne-t-il aussi bien vers le soleil ou est-il atteint de maladie ? Son regard est toujours comme celui qui surveille un enfant malade.

Le trait d'union de l'été à l'automne, elle ne sait où se donner, récolte et stockage vont bon train et les heures s'allongent d'autant plus que les jours raccourcissent ! Elle partage avec les saisonnières un labeur si abondant qu'elle travaille avec les performances d'un athlète.

Nuits plus longues et brouillard sont là. L'appel des champs pour retourner cette terre s'intensifie de telle sorte, qu'on ne sait plus où donner de soi. Elle est épuisée par trop d'efforts physiques et de manque de sommeil. La Saint-Martin est là, l'automne a donné ses couleurs dorées magnifiques, c'est à peine si elle s'en est aperçue. Va-t-elle bientôt poser son regard ?

Oui, c'est inévitable, les feuilles tombent, pluie et froid s'annoncent, journées trop courtes, le travail extérieur s'arrête. Les semis sont-ils faits, est-ce que tout est à point ?

L'hiver est là, c'est le temps du rattrapage, des conserves, des réunions le soir, pour rencontrer les autres, échanger et mettre de nouveaux savoirs à son actif. Elle sort de son isolement, elle n'est pas une solitaire. Les prévisions sont faites, les colzas stagnent dans leur hivernage ; ils attendent les premiers rayons de soleil pour démarrer...

Elle imagine déjà, les champs éblouissants de jaune qui réveilleront la campagne, elle voit à tire d'Elles l'appel incessant qui recommence...

## Automne

Colette Auzeral

Je ne savais pas que l'on pouvait perdre ceux que l'on aime. Et l'hiver commença au cœur de l'automne.

L'automne, la lumière est belle, les couleurs riches, variées, la campagne douce et pourtant je n'aime pas l'automne. Ce qui me met mal à l'aise, ce sont les jours qui baissent, le soleil près de l'horizon, le froid et le brouillard ne sont pas loin.

C'est comme le rappel de l'automne de la vie. La jeunesse est passée, si vite, la tranche de vie la plus forte : on découvre... on construit... Les projets défilent les uns après les autres... Les rires, les joies, la vie heureuse.

Je ne savais pas !

Lorsque je courais les bois à la recherche des cèpes parfumés ; lorsque j'admirais les champs bien retournés par la charrue ; lorsque nous gavions nos canards pour préparer les week-ends cuisine ; lorsque nous étions rassemblés pour les repas ou que nous aménagions la Fournial (cet espace sacré, cœur de la ferme) pour en faire ce lieu de visites et de mémoire, je ne savais pas à quel point j'étais heureuse...

Je ne savais pas que l'on pouvait perdre ceux que l'on aime. Et l'hiver commença au cœur de l'automne.

La vie bascule, comment ne pas se perdre : j'ai froid, je suis seule.

Il faut continuer... travailler... Les amis, la famille, les petits-enfants tendent la main.

Rester debout, avancer.

À quoi s'accrocher quand l'envie et la faim... ne sont plus...

Caché quelque part au fond de chacun, un rêve enfoui, un rêve non exploité.

Je cherche tout au creux de moi.

Un lundi matin je me suis retrouvée devant une feuille à dessin.

Mon premier cours d'aquarelle chez Marie-Christine.

J'étais en morceaux, sans passion ni envie, mais j'étais là.

Accompagnée de l'aquarelliste j'ai joué avec les couleurs, l'eau, les pigments...

Je me suis laissée prendre très vite, captée par les ombres et les lumières...

Mon regard change, la nature, les arbres, les fleurs ne sont plus les mêmes.

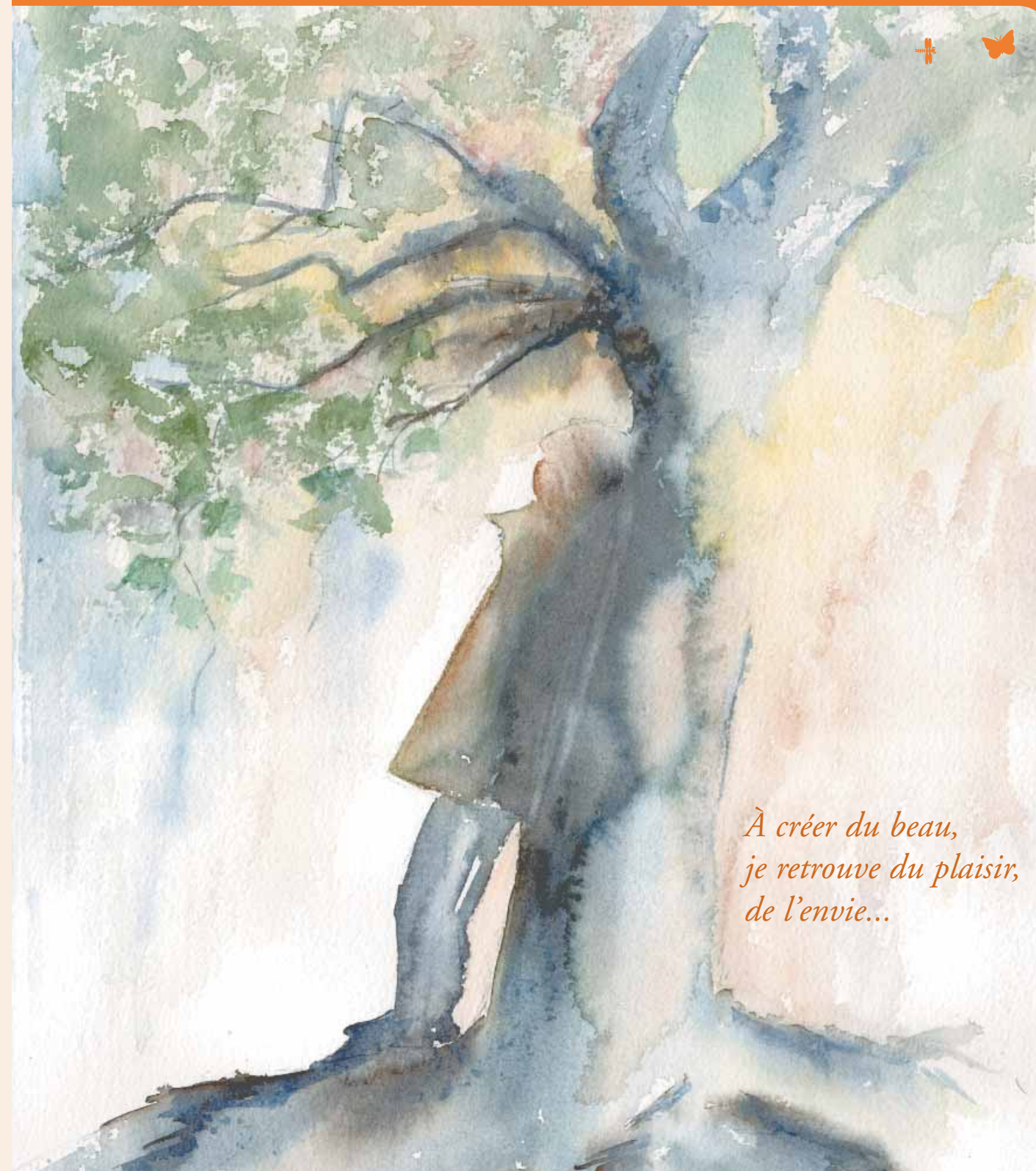
Comment traduire la fragilité du coquelicot, la force de ce paysage, la douceur de ce bouquet !...

Fragile, incertaine, tout doucement en pastel, c'est comme un baume qui me soigne de l'intérieur. Mes aquarelles avancent plus fortes, plus assurées, elles commencent à éclore.

Mes dessins deviennent un refuge où je suis bien, je me laisse imprégner, je me sens vivante.

Naissent des aquarelles tout en douceur et en fraîcheur, où la vie est présente.

À chercher les couleurs pour dire les lumières, le soleil... À créer du beau, je retrouve du plaisir, de l'envie. Des tableaux naissent sous mes pinceaux et une femme renaît.



*À créer du beau,  
je retrouve du plaisir,  
de l'envie...*





Gilberte Doumarès

## Les racines au quotidien

L'été, c'est la saison où je ressens le plus ce besoin de faire partager aux vacanciers les traditions de notre région occitane, les danses, les musiques, la culture. Avec Bienvenue en Haut-Agenais Périgord, cela fait presque une décennie que nous ouvrons nos fermes à tour de rôle, le temps d'une soirée, pour faire revivre en costume du pays nos danses traditionnelles transmises par nos grands-mères. J'aime beaucoup ces moments-là.

J'ai toujours vu l'accordéon diatonique de mon grand-père rangé au grenier dans un carton. Je ne l'ai jamais vu en jouer. On m'a raconté qu'il faisait danser les gens du village ou les voisins. Alors un jour, j'ai eu envie d'aller le chercher et j'ai commencé à jouer. Comme bagage musical, j'avais ce que tout le monde apprend à l'école, un peu de solfège.

### Chez nous, l'occitan, c'est la langue de tous les jours...

Chez nous, ma mère chante et joue de l'harmonium à la messe le dimanche. À la maison, il y en avait un dans la chambre du fond pour les répétitions. Ma grand-mère Léontine, quand elle était jeune, chantait si bien qu'on voulait l'envoyer au conservatoire. Mais comme elle était fille unique, elle a dû rester à la ferme ; c'est vrai qu'elle chantait très bien. J'ai toujours entendu

chanter autour de moi. J'ai donc essayé de jouer en cherchant les notes d'oreille, puis je suis allée faire des stages de musique traditionnelle avec un accordéon que l'on m'avait prêté et enfin j'ai eu le mien.

Maintenant, je joue des airs que j'ai appris après un collectage effectué, il y a plus de trente ans, auprès d'anciens joueurs et chanteurs qui exerçaient au début du siècle dernier. Je tiens à faire connaître cette richesse locale et à la transmettre à mes enfants et petits-enfants. On pourrait dire que c'est en bonne voie : mes filles vous montreront lors des « Ripalhous » ou autres animations, comment danser la polka, la scotiche ou la mazurka, la valse espagnole ou la bourrée au tour. Sur l'air de ces danses, il y a toujours des paroles, bien souvent en occitan.

Chez nous, l'occitan, c'est la langue de tous les jours, c'est nos racines. Maman a fait quelques poésies, et il en est une que j'aime beaucoup. Écrite sous la forme d'un dialogue, elle parle du dessert que vous devez obligatoirement goûter quand vous passez par chez nous. C'est la fierté de notre région. Dans chaque maison, autrefois, on savait faire la **tourtière**, on se transmettait cette recette de génération en génération. Moi je l'ai vu faire par ma grand-mère paternelle « mémé Marie » qui habitait à « Béral ». À la maison, c'était mon arrière grand-mère qui la confectionnait, puis à son tour ma grand-mère Léontine.

Que ça sentait bon dans la cuisine, cette odeur de pâte qui séchait saupoudrée de sucre vanillé. Et quand elle l'apportait sur la table, pépé Sylvain faisait péter le bouchon de mousseux, qu'il faisait lui-même. D'ailleurs, il avait du succès et ses amis le savaient bien. Moi aussi, j'ai eu la chance d'apprendre à la faire à mon tour, il faut dire que c'est assez délicat à façonner. Ce n'est pas seulement une recette que l'on se passe de mère en fille, c'est surtout un tour de main.

Dans la région, tout le monde connaît la célèbre tourtière de Colette.

## La Tortièra

*Mamà, coma seriai fièra  
De saber far la tortièra  
Coma la fasia la memè  
Que portàba folàr a bec.*

*Dela i metia de prunas,  
Atràpa n'en quauquàs unas.  
E fài me bere, se tis plèt,  
Coma la fasia la memè.*

*Mès, ma filha, io vòli bièn,  
Presti aquel dessèrt ancièn.  
E per te melhor ensenhar,  
E be, te la dèissarèi far.*

*Dins la tòssa bernissada,  
Met la farina tàmisada,  
Los èos è lo peçut de sal  
D'aiga tèbia, pas mài que cal.*

*Prestis... Del temps que se pausa,  
Espam lo trelis sus la taula.  
Met al foièr de gros tisons,  
Fai bièn de bràsa al canton.*

*Ara, dans pro de pàciènça,  
Estira aquela pasta.  
Qual que bengue minça, crei zo,  
Com'una fina pel d'anhon.*

*Frèta la de graissa d'auca,  
Salpodra de cassonada,  
Per l'enfornar n'auplides pas,  
De prunas te cal l'emplenar.*

*Met ie tanben d'aiga de via,  
De folhets e de juc sucrat,  
Après lo coberton metras,  
E fec dessùs e fec debat.*

*Quand la portàras sùs la taula,  
Après torin è quartier d'auca,  
Ton papà sera plan content  
E t'en farà de complimens*

*E me dira: A mon avis,  
Cal èstre fièr de son pàis  
E de nostra domaisèla  
Que sat tant bien far la tortièra*

*Dambe un rebord bièn crúchen,  
Lo mèl plen de prunas de Tgen,  
E lo dessus tot bresquilhat,  
Podrat de sucre vanilhat,*

*Lo mèl sabès n'es pas melhor  
Que n'era aquela doçor  
Que se fàsia dins cad'ostal,  
Per la vota è carnaval.*

Maman, que je serais fière  
De savoir faire la tourtière  
Comme faisait la mémé  
Qui portait le foulard à bec

Elle y mettait des prunes  
Attrapes-en quelques unes  
Et montre-moi, s'il te plait,  
Comment la faisait la mémé

Mais ma fille, moi je veux bien  
Pétrir ce dessert ancien  
Et pour mieux t'enseigner  
Et bien, je te le laisserai faire.

Dans un plat de terre vernissée,  
Mets la farine tamisée,  
Les œufs et la pincée de sel,  
De l'eau tiède, pas plus qu'il n'en faut.

Pétris... pendant que la pâte repose,  
Étends la nappe sur la table,  
Mets au foyer de gros tisons,  
Fais de la braise dans l'âtre.

Maintenant, avec assez de patience,  
Étire cette pâte:  
Il faut qu'elle devienne mince, crois le,  
Comme une fine peau d'oignon.

Frotte la de graisse d'oie,  
Saupoudre de cassonade,  
Pour l'enfourner n'oublie pas,  
De prunes, il te faut la remplir ;

Mets-y aussi de l'eau de vie,  
Des feuillettes (de pâte) et du jus sucré,  
Après le couvercle tu mettras  
Et feu dessus et feu dessous.

Quand tu le porteras sur la table,  
Après tourin et quartier d'oie,  
Ton papa sera bien content  
Et t'en fera des compliments

Et me dira : à mon avis,  
Il faut être fier de son pays,  
Et de notre demoiselle  
Qui sait si bien faire la tourtière,

Avec un bord bien croustillant,  
Le milieu plein de prunes d'Agen  
Et le dessus bien feuilleté,  
Poudré de sucre vanillé.

Le miel vous savez, n'est pas meilleur  
Que n'était cette douceur  
Qui se faisait, dans chaque maison,  
Pour la fête votive et carnaval.

# Invitation

Colette Gerveau



Vous qui passez dans cette région, cette campagne que Stendhal a bien voulu comparer à la Toscane, arrêtez-vous, regardez et admirez nos villages et nos bastides. Ces dernières, nées dit-on, de la volonté et de l'ambition du Roi de France et du roi d'Angleterre sont apparues dans tout le Sud-Ouest aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles pour regrouper une surpopulation issue d'une période sans guerre et sans épidémie. Chaque nouvel habitant reçoit un lot de terrain pour édifier sa maison, pour son jardin et ses champs en s'engageant à respecter la « Charte des us et coutumes », qui régit la vie de ces villes nouvelles...

Mais Chut !!! Je ne dirai pas tout... Pour connaître la suite, il vous suffit de pousser la porte des offices de tourisme et autres lieux d'accueil qui vous feront découvrir et aimer ce pays. Janouille notre célèbre guide – bouffon – révèle nos bastides avec beaucoup de plaisir et d'esprit.

Visiteur... elles t'ouvriront aussi leur cœur.

C'est une région où les vacanciers trouvent un tourisme à visage humain, où l'habitant reçoit le visiteur de façon si chaleureuse et spontanée. Dans la découverte de ce milieu rural que vous sillonnez, peut-être trouverez-vous aussi vos racines ?

Sans oublier la gastronomie, un grand plaisir dans le Sud-Ouest ! Et si vous vous arrêtiez dans une ferme ! Quelle délectation que de voir s'ouvrir les portes des grandes armoires garnies de confits, de foie gras en bocaux et plus encore de déguster le tourin à l'ail, la daube, la tourtière, les pruneaux, sans oublier la poule au pot...

Ici, l'un donne, l'autre reçoit dans ce pays où l'on s'adresse à vous en répondant toujours : *avec plaisir !*

Est-ce le « Pays de Cocagne ? » Il n'est pas loin et lui ressemble beaucoup. Pays de polyculture, c'est dans les champs une mosaïque de couleurs, et à voir de plus près, ces agricultrices du Haut-Agenais Périgord ne sont-elles pas elles-mêmes un patchwork d'amitié, de volonté de savoir-faire et de partage tout simplement.



Je suis profondément rurale.

Ma Bastide, c'est Monflanquin. Perché sur sa colline, le village me fait penser à un Saint-Michel des Terres. Auparavant, il existait un hameau du nom de « Saint-André » ; suivant la tradition, tous les ans, Monflanquin (placé sous ce vocable) honore ce saint par les fêtes et les foires de début décembre.

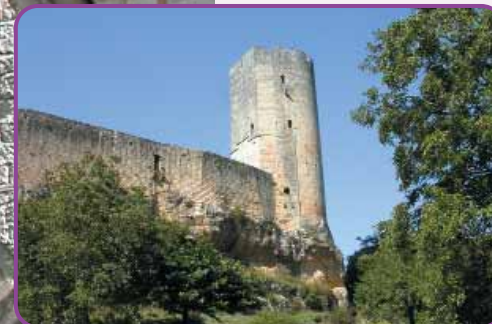
Très attachée à cette terre, j'ai accompli avec plaisir mon rôle d'hôtesse d'accueil à l'office de tourisme de mon village. Ma mission était l'accueil, la formation, l'animation ; faire découvrir et aimer le Lot-et-Garonne et l'Aquitaine ; tout ceci en équipe avec des hommes et des femmes de bonne volonté et toutes les associations. C'est durant cette collaboration que j'ai apprécié ces agricultrices innovantes et battantes.

Adhérente au GVA, mes échanges avec le groupe se sont transformés en estime et en amitié avec, en partage, l'amour de cette terre. Ensemble, nous avons participé à la création de Marchés de Producteurs de Pays, à la mise en place des chambres d'hôtes, tables d'hôtes, fermes auberges, gîtes, ainsi que voyages, échanges et accueil de groupes... Sans oublier une foule d'autres initiatives nées de leur imagination nouvelle et insolite.

Nous avons partagé des moments très forts, très intenses et enrichissants.

C'est dans le plaisir du travail en commun, du soutien et de la force apportés par le groupe que nous suivons le même chemin.

Il est vrai que l'on est si bien avec « Elles ».



## Recette



### Aillade du Sud-Ouest

1. Dans de l'huile, faire dorer les morceaux de veau, puis les retirer.
2. Mettre ensuite l'ail coupé très menu, le faire dorer puis ajouter le pain finement émietté et le persil. Faire revenir doucement l'ensemble.
3. Remettre les morceaux de viande dans la cocotte puis recouvrir d'eau jusqu'à hauteur des ingrédients et faire cuire doucement 1 heure 30 environ.  
Servir avec des pommes de terre vapeur et... bon appétit !

INGRÉDIENTS :  
Pour 6 personnes

- 1,3 à 1,5 kg de poitrine de veau (coupée en cubes)
- 2 grosses têtes d'ail
- 1 bol de persil haché
- 1 grosse poignée de mie de pain



*Elles*, ce sont des agricultrices, souvent dites sans profession, alors qu'*elles* exercent en fait cent professions sur l'exploitation : agricultrices bien sûr mais aussi gestionnaires, décoratrices, commerciales, hôtesse...

Dans ce livre, chacune d'*elles* témoigne de cette extraordinaire accumulation de savoir-faire, acquis à partir d'expériences vécues et de réalisations collectives ou personnelles. Actives, innovantes, engagées, *elles* racontent leurs multiples initiatives pour animer leur terroir.

Avec humour et lucidité, *elles* évoquent aussi leur vie d'agricultrice, les difficultés surmontées et les joies de ce métier qui ne les a jamais quittées.

*Elles* décrivent avec amour ces paysages du Haut-Agenais Périgord, ses bastides, ses maisons à empilage, ses pigeonniers et autres curiosités.

Excellentes cuisinières aussi *elles* sont. Et de recettes en recettes, défile l'abondance des produits de la terre d'Aquitaine accommodés dans le secret des traditions familiales.

À travers cette ode à la vie rurale, *elles* vous invitent à découvrir le Lot-et-Garonne, ce coin de France, auquel *elles* ont voué leur passion et qu'*elles* qualifient de **Pays du bonheur**.

### *À tire d'Elles*

Un beau livre tout en couleur de 128 pages, au format 21 x 24 cm, sous couverture cartonnée.

En vente dans toutes les librairies et presses du Grand Sud-Ouest, offices de tourisme...

Dif./Dist. : CHARPENTIER DIFFUSION - 05 57 35 64 50 (Gradignan) - prix public 26 €  
ou sur le site : [www.haut-agenais-perigord.com](http://www.haut-agenais-perigord.com) & e-mail : [tiredelles@yahoo.fr](mailto:tiredelles@yahoo.fr)