

Centre éclaté
d'interprétation et de
ressources du Couserans
*Dynamisation des réseaux
d'acteurs par la mise en
valeur du patrimoine*



Syndicat de Pays



Projet d'action pédagogique :

« Le patrimoine des savoir-faire et productions du Pays Couserans »

Depuis 2005, le Syndicat de Pays et l'Education Nationale – circonscription de Saint-Lizier, oeuvrent ensemble pour la sensibilisation des écoliers à leur patrimoine. Après le patrimoine bâti et le patrimoine culturel immatériel, pour l'année scolaire 2007-2008, le Syndicat mixte du Pays Couserans a proposé à destination des écoles primaires et des CLAE un projet d'observation, de connaissance, d'appropriation et de représentation du patrimoine des productions et savoir-faire. Trois thèmes de travail propres au territoire couserannais étaient suggérés :

- la filière forêt-bois-papier : exploitation forestière, travail et ressource du bois, production du papier
- l'exploitation des richesses du sol et du sous-sol, à travers les mines, mais aussi les carrières de marbre et ardoisières, et l'utilisation des matériaux extraits dans les techniques du bâti traditionnel
- l'agro-pastoralisme, (de la production de fromages jusqu'à la préservation de races locales (vaches casta, brebis castillonnaise) et la sauvegarde des espèces fruitières anciennes...)

Il s'est agi, pour les classes désireuses de participer à ce projet,

- de découvrir ce patrimoine, notamment par le biais de rencontres avec des artisans et producteurs locaux.
- de transmettre au grand public cette découverte sous une forme artistique lors d'une exposition : les travaux doivent être réalisés en volume, c'est-à-dire sous forme de maquettes, sculptures, ou créations à la manière des « chefs d'œuvre » des compagnons du tour de France.

Pour accompagner les enseignants dans ce projet, trois conférences pédagogiques ont été programmées, les mercredi 28 novembre 2007 (productions agro-pastorales), 30 janvier (exploitation du sol et du sous-sol et techniques du bâti) et 26 mars 2008 (filrière forêt-bois-papier).

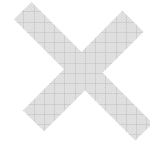
Le Syndicat mixte a offert aux classes participantes une visite de l'Observatoire du Papier et des Arts graphiques – Maison natale d'Aristide Bergès au cours du mois de juin 2008, suivie d'un goûter traditionnel et d'un jeu de l'oie géant sur le patrimoine couserannais.

Syndicat mixte du Pays Couserans

Château de Rozès - Espace Maurice Fauroux, CHAC, 09190 Saint-Lizier.

Tel: 05.61.66.98.90. Fax: 05.61.04.98.23. Courriel: contact@pays-couserans.fr





Quelques acteurs et projets de valorisation du patrimoine des savoir-faire et productions du Pays Couserans...

Productions et savoir-faire liés à l'agro-pastoralisme

L'écomusée d'Alzen, traditions pour demain

Espace culturel de mémoire, de rencontre et d'action collective, l'écomusée possède une double vocation :

- **Conservatoire**, pour identifier et sauvegarder les savoir-faire paysans, connaître et faire connaître l'histoire et l'identité du territoire ;
- **Laboratoire**, pour valoriser ces ressources en les partageant, en les actualisant, en suscitant une utilisation renouvelée pour créer activité, économie et lien social.

Ancienne ferme ariégeoise remise en activité, avec ses animaux de race locale pyrénéenne, son jardin potager et aromatique, son four à pain, sa fromagerie, l'écomusée propose tout au long de l'année des animations et expositions thématiques, des démonstrations de savoir-faire, suivant le rythme des saisons (journée pain ou jus de pommes, battage à l'ancienne, brame du cerf, fête de l'arbre...), mais également une table paysanne (produits bio et fermiers), une boutique, ainsi qu'un parcours d'escalade dans les arbres.

Renseignements au 05.61.01.12.49 et par courriel à ecomusee.alzen@wanadoo.fr

Renova.

En Ariège et en Haute-Garonne, la fédération Rénova a mis en place, depuis 1995, un programme de restauration et de valorisation des variétés fruitières anciennes. Ici, le milieu rural a connu une très forte déprise et la quasi-disparition du tissu agricole. Les élus locaux et les agriculteurs ont voulu préserver leur patrimoine fruitier. Après une phase de sensibilisation, des tailles de rénovation des arbres fruitiers anciens ont été réalisées dans plus de 300 vergers. Plus de 50 agriculteurs fabriquent désormais un produit artisanal dont la qualité est reconnue. L'engouement est tel que les agriculteurs du réseau Rénova ont construit en 2004 un atelier fixe de transformation des fruits (jus, cidre, etc.) avec l'objectif de produire 80 000 bouteilles par an. Un programme de verger expérimental est à l'étude afin de valoriser les variétés locales qui n'ont jamais été étudiées. Enfin, une « route des vergers » est en cours de création : ce projet, couplé à de multiples animations (la fabrication du jus de pommes, la plantation, la rénovation et le greffage d'arbres fruitiers, etc.) vise à la diffusion et à l'approfondissement de la démarche de valorisation du patrimoine fruitier sur le territoire ariégeois, afin de le promouvoir auprès d'un public local et touristique.

Contact : 05 61 60 27 71, et par courriel : renova@free.fr

Les fromages de tradition Couserans

Fleuron des productions agroalimentaires locales, le Fromage du Couserans est produit depuis plus d'un siècle. Dans sa catégorie (vache lait cru), il représente 50% des tonnages des Pyrénées (2000 tonnes). Des fromages de brebis et de chèvre contribuent également au renom des produits fabriqués dans les vallées.

L'écomusée de la grange de Bamalou, à Castillon, propose une reconstitution de la première fruitière de Bethmale de 1891, une exposition photographique et une exposition d'outils, la projection d'un film sur l'évolution de la fabrication qui, tout en gardant les recettes traditionnelles, s'est adapté aux exigences des normes de sécurité alimentaire, et un atelier de fabrication d'un fromage de Bethmale.

Contact : 05 61 04 45 35

Les croustades du Couserans

Aux origines, lorsque l'on ne possédait pas son propre four à bois, on allait faire cuire ses croustades, gâteaux de fête couserannais, parfois par quarantaine, dans le four du boulanger. Préparées en grand nombre et jamais dégustées le jour de sa fabrication, les croustades faisaient l'objet de véritables concours gustatifs. Aujourd'hui, une charte de qualité, que doivent respecter

les pâtisseries qui veulent perpétuer cette tradition culinaire, ainsi qu'un label « Croustade du Couserans », ont été créés afin de préserver ce patrimoine gastronomique.

Contact : Audrey Bénédet, Chambre de Métiers de l'Ariège, 05 34 09 88 00.

Moulins à farine

Moulin d'Aulus : visite et renseignements auprès de la mairie, 05-61-96-00-87

Moulin de Combelongue : <http://www.ariege.com/lemoulindecombelongue/> et 05 61 96 31 38

Batteuse hydraulique d'Audressein

Cette machine de la fin du XIXe siècle permet de battre les céréales pour récupérer le grain en utilisant la force de l'eau. Elle est inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques.

Visite sur demande auprès de l'Association ARTSriege, Carré du Lez, 09800 AUDRESSEIN, et par courriel : postmaster@espacebatteuse.fr; information sur <http://www.espacebatteuse.fr/>

Lien utile : <http://www.ariege.cci.fr/index.php?act=tourindguide&pays=1>

Exploitation du sol et du sous-sol et techniques du bâti traditionnel

L'exploitation minière

Sur demande auprès de la mairie de Couflens-Salau, possibilité de visite de l'exposition consacrée à la mine de tungstène, dans l'ancienne école de Salau.

Carrière

A Seix, la maison du Haut-Salat, ancienne scierie de marbre, a conservé la scie historique, et présente une petite exposition sur le sujet, ainsi qu'une collection des marbres autrefois exploités dans le secteur.

Visite sur demande au 05 61 66 92 00.

Les techniques du bâti traditionnel

Couverture en ardoise et en tuile canal, charpente, enduits à la chaux, taille de la pierre, murs en pierre sèche.

Contact : Chambre de Métiers de l'Ariège, 05 34 09 88 00.

Le Château de Seix, centre d'interprétation des vallées du Haut-Salat, propose une salle consacrée à la géologie, qui explique l'utilisation et l'exploitation des différentes roches et leur impact sur le patrimoine bâti local.

Visite gratuite sur demande au 05 61 96 51 58, et par courriel : pauline.chaboussou@ccoust.com

Filière forêt-bois-papier

Espace Aristide Bergès, Observatoire du papier, des arts graphiques et de la communication

Créé par une association d'anciens ouvriers et de passionnés, l'Observatoire est implanté dans la maison natale d'Aristide Bergès (inventeur de l'hydroélectricité et de l'industrie papetière moderne), ainsi que sur le site contigu d'une ancienne usine à papier, en usage jusqu'en 1999. Il permet de découvrir un patrimoine industriel qui demeure une activité économique vivante en Couserans, via la filière forêt-bois-papier.

A travers une collection de machines liées à la papeterie, à l'imprimerie et à la reliure, le musée présente l'histoire du papier, de sa fabrication aux innovations technologiques qu'il a permises : l'utilisation de la cellulose, de la pâte à papier, l'application dans des domaines inattendus comme la médecine, l'automobile, l'aérospatiale... Le visiteur découvre le matériau papier dans tous ses états, mais aussi la spécificité régionale et l'actualité de la filière papetière. L'histoire de la famille Bergès, comme illustration d'un aspect de la vie locale au XIXe siècle, l'apport d'Aristide Bergès par l'invention du défibreux, et le développement de la filière papetière en Couserans sont également abordés. Enfin, c'est le seul musée de France où l'on peut voir une ligne de fabrication contemporaine du papier en continu.

Visite et atelier pédagogique sur demande : renseignements au 05.61.66.13.97., et par courriel à aab@aab.asso.fr