

Mars 2020
NUMERO 18

LE PETIT MOT *DE MONTFERRAND*



Actualités

Travaux dans le bourg

La Communauté des Communes Bastides Dordogne Périgord a commencé les travaux d'amélioration des réseaux d'eau pluviale et d'eau potable dans le bourg. En même temps ces travaux vont remodeler la place devant la mairie pour permettre l'accès des personnes à mobilité réduite à la salle des fêtes et à la bibliothèque

Protection des données

Comme tous les services administratifs et le entreprises, la commune doit s'assurer de la protection des données personnelles enregistrées dans les ordinateurs. Il y a actuellement quatre listes : la liste électorale, la liste des familles utilisant la cantine, la liste des abonnés au bulletin municipal et la liste des personnels rétribués.

Élections municipales

Elles se dérouleront à la **salle des fêtes** de 8h à 18h
Premier tour **le dimanche 15 mars.**
Second tour **le dimanche 22 mars.**
Si vous ne pouvez pas venir (quelle que soit la raison) vous pouvez établir une procuration en vous rendant dans n'importe quelle gendarmerie.

Permanence des élus Nathalie

Fabre : lundi matin et mardi matin Christine Grimal : jeudi matin

Secrétariat, agence postale Ouverture : du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 Tel/fax : 05 53 63 24 60

Publié par la municipalité de Montferrand-du-Périgord,

Directeur de publication : Nathalie Fabre **Rédaction** : Annie Campos, Patrice Delègue, Michel Laubal, Michel Vergnolle

LE DIAMANT NOIR À MONTFERRAND

Cavage à la mouche (souvenirs de d'Annie Campos)

Par un bel après-midi de février, nous voilà partis à la recherche du diamant noir avec Jean-Marc Belgarric pour guide. On arpente lentement les tertres, face au soleil, et aux endroits « brûlés » Jean-Marc nous fait signe de ne plus bouger ; muni d'une petite badine, il effleure les herbes dans l'espoir



de voir s'envoler la Mouche, pas n'importe laquelle, celle qui vient pondre là où il y a des truffes. Enfin, une jolie mouche filiforme et dorée se montre ; oui, c'est bien celle que nous espérions. Jean-Marc la fait doucement partir. Puis elle revient deux ou trois fois se poser au même endroit. On ne tient plus Jean-Marc ! Il gratte avec précaution la terre qu'il nous fait sentir. Redoublant de patience, il gratte à quelques centimètres de profondeur et dégage délicatement la terre. Et là, il nous déterre non pas une, mais deux, puis trois magnifiques truffes. Un périgourdin heureux ! Et des parisiens qui ne le sont pas moins, et fiers d'avoir un peu participé à la découverte de ce fabuleux trésor.



JEAN-LOUIS FAUCHIER *DU CAVAGE AU CONTROLE SUR LES MARCHÉS*

Toute l'année Jean-Louis arpente les bois à la recherche des champignons les moins classiques. Mais en hiver c'est accompagné de son chien qu'il va au cavage des truffes. En tant que « producteur » il va vendre ses récoltes dans les différents marchés. Mais c'est également comme « contrôleur » qu'il se rend à celui de Bergerac. Il nous raconte cette responsabilité :

En Dordogne il y a 11 marchés aux truffes contrôlés : Bergerac, Brantôme, Excideuil, Périgueux, Ribérac, Saint-Astier, Saint-Geniès, Sarlat, Terrasson et Thiviers. Ces dix premiers marchés sont conduits par différents groupements de producteurs. Tous les « apporteurs » de ces marchés ont signé une charte qui impose aux truffes mises en vente d'être produites localement. Le marché de Sainte-Alvère est lui aussi



La dernière récolte de Jean-Louis, mi-février

contrôlé mais ce contrôle est organisé par la ville. Il n'y a pas d'engagement sur l'origine des produits, laissant la possibilité de vendre par exemple des truffes d'Espagne.

Tous les contrôleurs des marchés ont suivi la même formation. Ils sont tous également « producteurs » eux-mêmes. Ils ont une bonne connaissance des qualités et défauts des truffes.

Le premier objectif est l'impartialité. Les contrôleurs travaillent donc par deux et ils peuvent échanger leurs analyses. Le marché est ainsi un véritable lieu de formation mutuelle. L'enjeu est en effet très important : si des truffes sont écartées, c'est une grosse perte pour celui qui l'a apporté. Les truffes sont lavées et ré-essuyées. Les deux critères principaux sont la fragrance et le résultat du « **canifage** ». L'analyse du parfum est fondamentale surtout en début de saison car à cette époque il y a une bonne proportion de

truffes qui ont été ramassées avant leur maturité. Elles n'ont aucun intérêt, comme un fruit trop vert. Le **canifage** est une toute petite entaille qui permet de voir l'aspect intérieur de la truffe. En résulte un résultat qui peut conduire au refus de la mettre à la vente : manque de maturité, truffe boisée et trop dure, ou truffe molle.

Les truffes autorisées à la vente sont alors classées en fonction des petits accidents qu'elles ont subis : limaces, incident au cavage (coup de dent du chien ou du couteau). Il y a deux catégories. La deuxième contient des truffes souvent odorantes mais moins attirantes (formes, blessures).

Le marché de Bergerac où je suis contrôleur est ouvert du premier samedi de décembre jusqu'au dernier samedi de février. A condition qu'il y ait des truffes (en 2020 il a fermé le 22 février). C'est dans la première période que les contrôles sont les plus délicats car la demande est forte pour les fêtes et de nombreuses truffes sont apportées sans avoir atteint la maturité. Pour la saison 2019-2020, environ 80 kg de truffes ont été vendues à Bergerac, pour environ 600kg à Sainte-Alvère

Mon service n'est pas rémunéré (juste le repas de l'assemblée générale du groupement des trufficulteurs de la vallée de la Couze) .

Conseils pour utiliser les truffes fraîches (JL Fauchier, T. Mori)

D'abord avoir en mémoire que ce sont des êtres vivants. Avant leur maturité ils n'ont que peu de parfum, mais après, il faut les utiliser à temps. On trouve des recettes sur Internet. Traditionnellement, de nombreux trufficulteurs les utilisent pour parfumer des œufs ou du riz (les enfermer ensemble dans une boîte hermétique et mettre le tout au réfrigérateur pendant un ou deux jours). On peut fabriquer du beurre de truffe : hacher finement la truffe et si possible l'écraser dans un mortier pour faire une sorte de farine et la mélanger avec du beurre. On peut alors congeler de petites boules qu'on utilisera par exemple pour des canapés.

TRUFFES ET POÉSIE RÉGIONALE

*Les marchés aux truffes du Périgord sont prétexte à des manifestations conviviales. À ces occasions certains écrivains de Dordogne y partagent des poésies sur le thème du diamant noir.
Jean-Louis Fauchier en a collecté trois pour notre plaisir.*

Anne Marie Nedelec, de Sorges (extraits du poème « précieux trésor »)

Je suis une petite boule d'aspect charmant,
Sertie de pointes de diamant,
Poussant délicatement la terre,
Pour former des repères,
Que seuls les connaisseurs
Découvriront avec bonheur.
.../...
Je suis la reine des marchés
Où les producteurs sélectionnés
Déposent dans leur paniers ce trésor que la nature
leur a donné,
Pour qu'il soit partagé
Par des acquéreurs émerveillés.
.../...

Vous tous qui m'attendez
Sortez vos outils déportés
pour ameubler le sol
Et m'aider à respirer.
.../...

Je saurai vous rendre heureux
Par la beauté de mes rondeurs
Et mon parfum délicat
Pour vous mettre en émoi.



*Quelques-unes des truffes récoltées par
Thierry Mori sur sa propriété*



Auguste Chastanet poète régional Mussidan 1825-1902

En Arles en Avignon et dans Beaucaire
Il s'en trouve, paraît-il, ainsi qu'à Cahors.
Le Lot est un trompeur
Il n'y a de truffe qu'en PÉRIGORD.
De Sarlat, de Mareuil, et d'Hautefort,
Monte au ciel un parfum qui ne trompe guère.
La truffe est le diamant de ce terroir
C'est le porc qui la découvre: honneur au porc!
Quand la table de truffe est embaumée
La joie va et vient toute empanachée.
Et l'on ne voudrait jamais se séparer
Et quand la table est en Liesse
L'amour, cet évaporé que chacun redoute
Pose son arbalète avant d'entrer.

Alain Bernard journaliste à Sud-Ouest Poème déclamé à Sorges en janvier 1994.

Tandis qu'à l'horizon sacré de *melanosporum*
Nous sommes là à respirer son arôme
quel plaisir de retrouver en agapes fraternelles
le vrai goût de l'amitié charnelle
Quand tout à l'heure devant mon ordinateur banal
je penserais à Lydie belle serveuse fatale
je saurais qu'en ce lieu nous portâtes
le diamant noir qui des effets de l'amour hâte
Mais comment cacher à l'unisson
que si notre ancêtre l'homme de Cro-Magnon
n'avait connu cet aphrodisiaque
il n'aurait eu, pour se reproduire, que l'os iliaque
Oui merci à vous Sorgeaises
Et que Fournier Sarlovèze
Qui offrit des truffes à Napoléon
Soit célébré en héros sur le carton !

Hommage à Madame Dufour Fernande

Fernande, tu t'es éteinte à l'aube de tes 95 ans. La Faucheuse aurait bien pu patienter quelques mois encore, mais elle seule décide.



Tu étais une figure pittoresque et incontournable de notre village, avec ton franc-parler, ton humour, ton caractère volontaire.

Tu es née et a vécu tes plus belles années à une époque de vaches maigres, de pain dur, pas de surconsommation en ces temps pourtant pas si lointains où tout était utilisé, usé jusqu'au bout, nourriture, vêtements, outils ! Une époque où les gens de la terre grattaient la misère pour assurer la vie de la famille et l'avenir.

Le bon sens ne t'a jamais fait défaut, et tu cultivais l'amitié avec autant de soin que tes fleurs.

Tu défiais les douleurs qui liaient tes jambes, tu avançais coûte que coûte pour aller ramasser encore quelques champignons, pour faire venir encore légumes et fleurs dans ton potager. Ah, tu l'auras bien entretenu ton jardin, au propre et au figuré ! Et tu peux être fière de ton travail. Toi qui t'es tant penchée sur la terre, tu ne croyais pas au « là-haut » et tu as bien compris que tu vas continuer de vivre, «Mémé », dans le coeur de tes enfants, petits et arrière-petits-enfants.

Adio Fernande.
Trentó dio !

La protection de vos données personnelles

On y fait plus ou moins attention, mais la protection des informations personnelles est devenue un enjeu important pour chacun d'entre nous.

De plus en plus de sociétés privées sont à la recherche de fichiers, même anodins, qu'elles pourront revendre à de grands groupes économiques.

Depuis 2018, l'Etat a donc sensibilisé toutes les communes afin que les fichiers qu'elles conservent sur ordinateur ne soient pas piratés. En parallèle, tout citoyen doit connaître quelles données sont stockées à la mairie et pour quel usage.

À Montferrand-du-Périgord quatre fichiers sont enregistrés.

Le premier fichier est celui des listes électorales. Dès lors qu'on s'inscrit sur ces listes, on accepte que soient conservés : les prénoms et noms, la date de naissance et l'adresse. Les listes électorales sont vérifiées par une commission.

Le second fichier est celui des adresses pour l'envoi des courriers du maire et du bulletin municipal. Il ne comporte que nom et prénom (un par famille) et adresse. Il est possible à tout moment de demander au secrétariat de mairie d'enlever son nom et son adresse de ce fichier.

Le troisième fichier est constitué des personnes qui sont payées pour le compte de la mairie (salariés, maire et adjoints)

Le quatrième fichier est celui des familles dont les enfants vont à la cantine. L'inscription à la cantine implique nécessairement de figurer dans ce fichier.



PROCHAINES ANIMATIONS À MONTFERRAND

Lundi 23 mars, à partir de 19h30, halle et salle des fêtes

*Veillée interculturelle **gratuite***

(musique, danse, petite restauration) offerte par les jeunes Européens Erasmus à l'occasion de leur séminaire régional qui se déroulera à Montferrand-du-Périgord les 22-23-24 mars.

Samedi 28 mars 20h30, salle des fêtes,

Théâtre (à préciser)

Dimanche 12 avril (Pâques), à partir de 9h30, halle :

Vide-grenier de l'école

Samedi 25 avril 20h30, salle des fêtes:

Soirée années 80



**ILS VONT REVENIR CET ÉTÉ : SOIRÉE
IRLANDAISE AVEC CAIRN MOR
SAMEDI 27 JUIN (HALLE)**

**RANDONNÉE CULTURE,
GASTRONOMIE, PATRIMOINE**

*De Montferrand-du-Périgord
à Sainte-Croix de Beaumont*

Au cours du mois de mai



Connaître Montferrand n°14 : Le Bost

On définit « Bost » par « bois », peut-être par déformation du « bosc » occitan. Pourtant, jusqu'à la fin du 19^e s., sur les registres, c'est « Le Bos » qui apparaît, nom commun qui détermine la famille des bovidés (en grec, bos signifie bœuf). Est mentionné aussi, mais une seule fois, « le Bosquet » comme habitation d'une des familles vivant dans le village du Bos



vers 1870.

Les Dufour occupent une maison au Bost depuis 1610. La pierre centrale du linteau de cette 1^{re} habitation semble donner la date de 1810 (pierre posée à l'envers) : la porte d'entrée de cette pièce a-t'elle été rebâtie à cette date ?...

A cette époque, le village est composé de plusieurs bâtiments, essentiellement des granges, et de 3 maisons d'habitation : chez les Dufour, cette pièce sert maintenant de remise ; chez les Florenty, l'habitation, de 2 pièces, parallèle à la route, date de 1784 et est maintenant un gîte ; c'est le grand-père de Yolande, Frédéric Delayre, qui a racheté la propriété en 1915.

La troisième, la « Maison d'Emilie » se trouve entre les deux premières et a abrité la famille Eyraud depuis les années 1880. Emilie, dernière Eyraud du lieu, a vendu sa propriété, en 1956, à Fernande et Yvan Dufour. Pendant un temps, la maison a été occupée par Yves Fauchier, le frère de Fernande, avant qu'il n'achète Ponchelle. Cette petite « maison dans la prairie » tient donc son nom d'Emilie. Josiane et Simon Dufour en ont fait un gîte.



Les habitants du Bost

En 1940, une jeune fille de 15 ans s'oppose à ses parents et refuse d'épouser celui à qui on l'a promise, homme de plus de 20 ans son aîné, et qu'elle n'aimait pas. Fernande Fauchier, devenue un an après Mme Dufour, affirmait déjà une personnalité bien trempée.

Le 12 septembre 1917, Joseph, le grand-père de Simon, se trouvait dans le train de permissionnaires dont le déraillement a fait plus de 400 morts (voir article de Jean Darriné - bulletin municipal n°14 d'octobre 2018). Joseph n'a été que légèrement blessé au poignet.

Yvan, le père de Simon, tout jeune, avant la guerre, gagnait un peu de sous en faisant le « *cribleur* » : il passait dans les fermes avant les semences pour trier les graines avec une machine, le « crible » dont la mécanique était actionnée à la main : les « belles » graines étaient ensemencées, les « cassées » données aux poules, les « concassées » pour les cochons. Grâce à ce « petit boulot » il s'est payé son premier vélo et son premier fusil.



Roger Delayre, le père de Yolande a eu un très grave accident en juillet 1953 : avec un voisin de Labattut, il voulait faire « péter la poudre » pour marquer la levée du Mai à Vidal suite aux élections municipales. Ils préparent un trou et Roger tenait des deux mains la boîte en métal dans laquelle se trouvait l'explosif artisanal. En ouvrant la boîte, la poudre a explosé. Roger a eu les 2 pouces coupés ; la projection de la poudre a criblé son visage de points noirs et sa vue en a été affectée.

Pendant la guerre, Yolande revoit sa mère préparer des colis envoyés à son grand-père : l'emballage des colis était de plusieurs couches de tissus cousus, le carton n'existait pas encore. Ce même grand-père, Frédéric

Delayre, a servi comme valet au château de Campagnac.

Outre les champs, le bétail, le tabac (cessé depuis 5 ans par Simon), les vendanges, il y avait le ramassage des châtaignes auquel tous les voisins participaient. La veille, les hommes fabriquaient des balais de « buissons noirs » (prunelliers) pour nettoyer la châtaigneraie et former les « andains » (alignements entre les rangées de châtaigniers de feuilles et bogues balayées). Le lendemain, une fois les châtaignes ramassées dans une rangée, on mettait le feu aux andains avant de passer à la rangée suivante ; à la pause, on mangeait les châtaignes que le feu avait grillées.

Les familles Delayre et Dufour étaient très liées : il fallait voir Roger et Yvan, à la retraite, partir à la chasse, musette au côté, comme s'ils partaient en promenade...image qui évoque les parties de chasse aux bartavelles de Pagnol dans « La gloire de mon père ».

Avec la génération suivante, Fernande et Roger n'ont pas démenti cette complicité : c'était à celui qui partirait le premier aux champignons, jusqu'à devoir prendre la lampe électrique !

Voilà, le petit tour au Bost est fini. Mais je veux personnellement ajouter une pierre à cet édifice de la mémoire : un jour de vacances dans les Pyrénées, je grimpais à vélo la route du Tourmalet quand je dépasse une cycliste, je la regarde et là, je manque chuter en reconnaissant Fernande ! En fait, à la suite d'un problème aux jambes, son médecin lui avait conseillé de faire du vélo ; elle mettait en pratique cette thérapie et avec la volonté qui la caractérise, elle affrontait la montagne !

Ah, Fernande ! ton potager si bien tenu, toutes ces fleurs en bordure ! Je m'y arrêtais souvent, t'aidais quelquefois à cueillir les haricots et toujours tu avais une histoire à raconter. Fernande, mon marché à ton potager me manque.