



Le Petit Baudreichois

Edition n°6 - juin 2016

EDITO

De l'Histoire et encore des histoires.....

Après un hiver extraordinairement clément et un printemps souriant, nous voici déjà aux portes de l'été ! L'équipe du petit baudreichois est au rendez-vous, toujours bien déterminée à vous informer, vous intéresser à la vie de notre village.

Il est temps de sortir d'entre nos murs pour savourer le plaisir du vivre ensemble.

Fêtes de l'école, de la guitare, Triathlon de la Tribu 64, parties de pétanque et fêtes de la st Jean vous attendent pour partager de bons moments.

Au fil de l'eau, nous découvrirons dans ce numéro, l'histoire du tissage à Baudreix, et son parcours patrimoine. Vous retrouverez votre rendez-vous culinaire avec les recettes délicieuses de La Petdaride et la suite et fin des maîtresses de la nuit. Enfin, Honorine Bauville, l'ancienne épicière de Baudreix vous livrera son secret par l'intermédiaire d'un baudreichois.

Alors, sortez vos lorgnon de la poche, les chaudrons de la grange, les baskets des armoires et les vélos du garage et... à vous de découvrir toutes ces nouvelles propositions afin que la vie à Baudreix demeure ou devienne pleine et sereine.

Bonne lecture à tous,

Marlène BICIEN

LE PARCOURS PATRIMOINE DE BAUDREIX

Le gave de Pau descendant des Pyrénées a dessiné entre Nay et Pau une large plaine fertile. Au fil de l'eau, des villages s'y sont établis et notamment Baudreix.

Ce parcours patrimoine vous propose de découvrir les différentes fonctions du gave et ses multiples visages.

Ce parcours facile dont le départ se situe devant la mairie couvre une distance de 3km, et est bouclé en 2h à pied pour les flâneurs.

Huit panneaux explicatifs sont installés sur des sites clefs de l'histoire de Baudreix.

Sur chacun est indiqué le plan pour rejoindre le panneau suivant. Nous allons vous en dévoiler une partie : à vous de marcher pour connaître la suite...

- 1 **La crue de 1772** : elle dévaste le village ...
- 2 **L'église** : L'église de Baudreix construite entre 1854 et 1859...



- 3 **Les activités industrielles** : le bois, le textile...
- 4 **Le canal du Lagoin** : il transporte depuis 1866 les eaux du Gave permettant l'irrigation de ...
- 5 **Baudreix à l'abri du Gave** : en 1772, la route de Pau est déplacée à l'intérieur des terres, créant ainsi...
- 6 **Le moulin** : il a fermé ses portes après la guerre de 1914 et devient « L'Auberge de la digue » rendez-vous incontournable de célébrités de la chanson française comme...
- 7 **Les lacs de Baudreix** : le premier né avec la gravière en 1975, le dernier en 2001...
- 8 **La papeterie de Mirepeix** : fondée en 1840 en limite des villages de Baudreix et Mirepeix, les vestiges...

Pourquoi ce parcours ? Pour mieux comprendre le passé, appréhender le présent et construire un futur au plus près de nos attentes avec une idée commune : remettre l'humain au centre de toutes nos préoccupations, décisions et actions, dans le respect de son environnement.

Marlène Bicien ■

APPEL À BÉNÉVOLAT



Samedi 18 et dimanche 19 juin 2016

Championnat de France de Triathlon dans notre village

Venez nombreuses et nombreux à cet événement organisé par la Tribu 64

POUR L'ORGANISATION LA TRIBU 64 A BESOIN DE BÉNÉVOLES

Signaleurs aux carrefours - Ravitailleurs - Régulateurs de circulation

Aides inscriptions, course des enfants, buvette etc...

Si vous êtes intéressés et disponibles quelques heures ou une journée,

Contactez

Annie (06 84 10 83 12), Christine (06 70 19 22 98), Sylvie (06 62 41 26 72)

Les maîtresses de la nuit

Nos amis les chauves-souris sortent de l'hibernation et reprennent la chasse à outrance après un hiver de diète totale, il est donc urgent de remplir les estomacs. Les femelles vont, de plus, préparer les mises bas.

L'écholocation, un fantastique radar

Comme annoncé dans LPB n°5, cette saga sur les chiroptères se termine par une autre des caractéristiques de cet animal. La chauve-souris n'est pas aveugle mais dans une grotte où l'obscurité est parfois totale, il lui est difficile de trouver le chemin!

Pour pallier à cela, elle utilise un procédé nommé *l'écholocation*, un fantastique radar, qui lui permet de se déplacer sans heurt et de se nourrir la nuit. Elles émettent des ultrasons inaudibles par l'oreille humaine, dont les fréquences se situent entre 20 et 115 KHz.

La majorité des espèces produisent ces sons par la gueule, le nez ou les deux à la fois. Ces ultrasons ricochent sur les obstacles, fixes ou mobiles telles leurs proies, et la chauve-souris reçoit l'écho avec ses oreilles. Pour cette raison, on dit qu'elle voit avec ses oreilles. Vous comprendrez donc que la chauve-souris s'accrochant dans vos cheveux est bel et bien une légende! Chaque espèce émet une fréquence différente qui permet au naturaliste de l'identifier à l'aide d'un détecteur d'ultrasons souvent appelé "Bat Box". Il existe différents modèles plus ou moins abordables techniquement et financièrement. Ces instruments captent et transforment les ultrasons en sons parfaitement audibles pour nous. Mais les chauves-souris émettent aussi des sons audibles par l'homme, il s'agit de cris sociaux qui leur servent à communiquer entre elles. Il est possible de les entendre, près de leurs



L'écholocation

gîtes, au moment de l'envol pour leurs activités nocturnes. L'écholocation est une technique complexe qu'il est difficile ici de détailler.

Mais si votre curiosité vous donne envie d'en savoir davantage sur les chiroptères, participer à la sortie nocturne* qui sera l'occasion de répondre à vos interrogations.

**Soirée d'identification des espèces de chauves-souris présentées sur Baudreix, le vendredi 24 juin à 21 heures, soir de la St Jean. Rendez-vous devant la mairie du village (gratuit, ouvert à tous)*

Jean-Charles Roussel ■

D'où vient l'eau que nous buvons ?

Mais d'où vient l'eau que nous buvons à Baudreix ?

Tout d'abord, elle nous vient tout droit des sources des montagnes Aigue Blanche et Aigue Nègre, de la vallée de Ferrières, ensuite de l'Ouzom à Arthez-d'Asson et enfin de la source Loustau à Montaut.

Bien qu'il existe un forage d'eau potable à Baudreix, celui-ci ne sert pas à l'alimentation du village. Ce captage d'eau a été réalisé afin de renforcer l'alimentation du secteur Est de Pau, allant de Bordes jusqu'à Arzacq, soit environ 40 000 habitants.

Le forage F1 de Baudreix a été autorisé en 2006 par le Préfet. Il est exploité par le syndicat Mixte du Nord-Est de Pau (syndicat assurant uniquement la production d'eau). La distribution est assurée par les différents syndicats d'eau potable, comme le Syndicat d'Eau Potable et d'Assainissement du Pays de Nay, pour ce qui nous concerne.

Il est implanté dans la saligue, à environ 500 m au Nord du lac. Il est visible depuis le chemin de randonnée, à droite, en direction de Boeil-Bezing.

La nappe phréatique, en relation avec le gave de Pau, peut fournir d'importantes quantités d'eau de très bonne qualité, tant sur le plan bactériologique que chimique (très peu de nitrates et sans pesticides).

Aussi, ce forage est autorisé à pomper jusqu'à 3 600 m³ d'eau par jour, soit l'équivalent de 2,4 millions de bouteilles d'1,5 litres. L'eau est ensuite acheminée par une canalisation jusqu'à l'usine de Bordes puis, mise en distribution après une simple désinfection préventive au chlore.

Afin de le préserver des pollutions accidentelles, un périmètre de protection rapproché a été créé autour de lui, dans lequel, une réglementation renforcée s'applique.

Ce périmètre englobe les deux lacs, le camping, le restaurant, les parkings de la base de loisirs ainsi qu'une partie de la saligue.

Ainsi, la zone de baignade est également protégée des pollutions accidentelles.

En tenant compte du potentiel de la nappe phréatique pour la production d'eau potable de qualité et de l'existence d'un périmètre de protection, il n'est pas exclu que ce secteur pourra voir apparaître, dans le futur, un forage supplémentaire, le « F2 ».

Yoga

Envie de vous recentrer, de retrouver l'harmonie dont vous avez besoin pour chasser stress et pensées polluantes, pensez à vous inscrire à l'atelier Yoga de Baudreix, Valérie vous transformera en véritable yogini. Bien-être assuré.

Nouvelle session dès septembre 2016 de 18h45 à 19h45 (salle de sieste de l'école) et selon effectif et demandes cours supplémentaire de 20h00 à 21h00.



Un lieu : chez Honorine Beauville, épicière à Baudreix

Quand on discute avec *Albert Lavigne du Cadet*, né dans notre village en 1928, les souvenirs de son enfance et de son adolescence sont intimement liés à la grande Histoire.

Un secret bien gardé

En effet, qui penserait aujourd'hui, en passant devant le 15 rue des Pyrénées, que 104 soldats français avaient monté un camp de repli, derrière la porte cochère du grand-père forgeron ? C'est pourtant ce que raconte Albert : « derrière la grange, il y avait un grand espace avec une forge où ils avaient monté leur bivouac. Ils appartenaient à un régiment venu se replier là, l'un d'eux a même épousé ma tante. » Il semble que l'anecdote soit tombée

dans les oubliettes de l'histoire locale. A l'époque, ils se cachaient car le risque d'être dénoncé était réel ; même en zone libre, on craignait ceux qui « *faisaient le travail des Allemands* », explique pudiquement Albert, « *mais à Baudreix, aucun cas de collaboration!* »

La population, au contraire, fut accueillante. « *Dans le village, on trouvait aussi des Alsaciens, réfugiés de guerre à qui les habitants fournissaient le nécessaire pour vivre. Nous, les enfants, on passait dans les maisons faire les collectes. Il y avait aussi des juifs, planqués là. On les a tous revus ensuite, on a gardé des liens.* »

Il faut imaginer qu'Albert était bien placé pour lier connaissance. Son logement, qui n'abritait pas moins des onze membres de sa famille, se situait au dessus

de l'épicerie dont on voit encore aujourd'hui la devanture au fameux numéro 15.

C'était également l'un des quatre bistrotts du village.

Albert ajoute « *C'était une petite salle, alors, pour ne pas embêter les clients, on sortait boire un verre sous le tilleul, toujours entre garçons, les filles ne fréquentaient pas les cafés.* »

Mais alors où se rencontraient les jeunes gens ? En fait, si les bals étaient interdits pendant la guerre, on en organisait des clandestins, les après midis, soit à l'étage des granges branlantes, soit sous les châtaigniers.

Un Italien, Cristoforoni, jouait de l'accordéon. « *C'était dangereux. On était 20 ou 30, dès qu'on voyait des inconnus, on partait vite.* »



Chez Honorine

La guerre n'empêchait pas de vivre, de s'amuser, de fêter des mariages. D'ailleurs, c'est à celui de leurs cousins germains respectifs que se sont rencontrés Albert et Jeanine (88 et 87 ans), leurs regards sont toujours pétillants.

Nous regardons ensemble l'ancienne épicerie d'Honorine depuis leur fenêtre, en face. Maintenant, je ne la verrai plus de la même façon.

Marie Pichon ■

L'histoire du textile au Pays de Nay

Depuis le Moyen Âge, le pays Nayais allie la **métallurgie** avec ses mines de fer autour de Ferrière et ses forges d'Arthez-d'Asson, le **textile** de Baudreix, Coarraze, et Nay (laine, lin, coton) et sa fabrique des bérets à la manufacture Blancq-Olibet. Ainsi que l'**ébénisterie** avec ses chapelets en bois de Montaut, et sa manufacture de meubles Vital-Gibet à Nay.

Ce développement industriel se couple, par souci économique, avec les travaux des champs. La dénomination officielle reste : agriculteur/agricultrice, mais recouvre autant « d'ouvriers / ouvrières » que « de paysans des activités agro-pastorales ». Les activités subsidiaires se développent dans les granges... Malgré les crises industrielles du XX^{ème} siècle, « **ces activités industrielles restent des marqueurs identitaires sur toute la plaine** ».....

Elles vont périr à partir des années 55/60... Nay advenu vers 1920, « le petit Manchester » ou « la Mulhouse des Pyrénées » ferme sa dernière unité de fabrication des bérets en 2014. Néanmoins la chute est moins brutale que dans d'autres régions : polyvalence des habitants, reconversions bénéficiant des embauches sur Turbomeca (Bordes) ou plus loin avec le gaz (Lacq).

Concernant l'industrie textile, L.TURON-

LAGOT, puis J.L. GAZZURELLI, chercheurs en histoire et spécialistes du patrimoine industriel de la vallée de Nay, ont soulevé, aussi, l'importance du réseau hydraulique alimentant les usines : moulin de Mirepeix ou minoterie de Nay...

Mais regardons l'histoire :

- vers 1150, des usines de draps s'installent à Nay, à Bruges, et le travail du textile se développe sur Pontacq et Oloron.

Au 18^{ème} siècle 1^{ère} accélération des toiles du Béarn avec :

- 1800 : 1^{ère} manufacture de bérets sur Oloron.

- 1808 : une filature sur Nay, va fabriquer des draps de laine et servira ensuite d'appui pour la fabrication de produits tricotés, la demande augmentant.

- 1830 : 1^{ère} **fabrique mécanique** de bérets (laine bouillie) sur Nay (Mr LABERNADIE. L'industrie des bérets se partagera entre Nay et Oloron.

- milieu du 18^{ème} : les Frères POEY, s'installent à Nay créant la Grande Manufacture Royale de bonnets à la façon de Tunis (« bonnets à la turque » ou « bonnets de Fez », inspirés de la Chechia tunisienne rouge, qui sont exportés).

- Désiré BERCHON, ingénieur mécanicien, s'installe en 1864 à Nay pour aider la manu-

facture de bérets et monte ensuite sa propre affaire de bonneterie fantaisie en laine des Pyrénées en 1868...

Nay se spécialisera : filature et tissage des cotons.

- Il existera aussi une usine de bérets à Mirepeix....

Au XIX^{ème} siècle on travaille de plus en plus le coton et le lin, produisant le « **linge béarnais** », rebaptisé plus tard « **linge basque** » ou « **toile à espadrille** » ! (« marketing oblige !! »). Les bérets, de « Béarnais », deviennent « Basques » : ces derniers, voyageurs, les font connaître dans le monde. De **couleur marron, originelle (en montagne) / noire (en plaine)**, ils restent noirs en Béarn et deviennent rouges au Pays Basque. La vallée de Nay se diversifiera dans le linge de maison. Après les laines d'Espagne viennent, le lin (fournisseurs locaux) et le coton (fournisseurs étrangers). Il existe encore des séchoirs de lin (un à Lys en châtaignier). Cette embellie à travers la culture du lin permet de comprendre l'enrichissement des agriculteurs ...

Sur Baudreix, certains « descendants » existent encore témoignant de l'importance du travail autour du tissage : 3 usines existaient pour 500 habitants à les tissages, Henri CLAVÉRIE et RANGUINOTTE au départ puis Vincent LARROUSSE qui s'est spécialisé

SECTION BADMINTON

La section de badminton du Foyer s'est déplacée à Angaïs pour une rencontre amicale entre joueurs.

La soirée fut fort agréable et a permis à nos badistes de varier leurs jeux. Nous espérons renouveler l'expérience.

La saison se termine ce lundi 13 juin par un petit lunch entre joueurs. L'année prochaine, si vous êtes intéressés... Bienvenue.

BONNES VACANCES A TOUTES ET TOUS

L'EPI D'ARGENT: contactez Michou au 05 50 61 31 66

ou par @ : michou.mirandou@orange.fr

..... OHE ! OHE !APPEL AUX BONNES VOLONTES !

CREER SUR BAUDREIX UN « CAFE ASSOCIATIF ET CULTUREL » FAVORISANT LES LIENS SOCIAUX, CULTURELS ET ARTISTIQUES, DANS UN CADRE CONVIVIAL ET A PROXIMITE DE CHEZ VOUS ?

POURQUOI PASGRÂCE A VOUS !

Géré par des bénévoles de la commune, de tous âges, un espace collectif solide permettrait la circulation d'informations, des échanges, une entraide de groupe ou individuelle, des activités artistiques et animations diverses dans un cadre convivial...

La mairie de Baudreix est prête à soutenir un tel projet, porté par une équipe associative organisée. Aussi, un groupe de réflexion et de travail, de personnes motivées peut se mettre en place avec vous, pour apporter des idées neuves et faire avancer ce projet vers sa concrétisation ...

TOUS ENSEMBLE NOUS POUVONS Y ARRIVER !

Si vous êtes intéressés par la **CREATION de ce CAFE ASSOCIATIF et CULTUREL sur votre commune, et que vous souhaitez partager vos valeurs solidaires, vous êtes invités à une première rencontre de contact et d'expli-**

ications le :

JEUDI 23 JUIN 2016 - à 18 h 30

à la petite salle des fêtes de Baudreix (en face l'école). Vous pouvez prendre aussi un 1^{er} contact auprès de Marie France GRISON au 06.14.35.65.30 ou à : ma-rif.gri@gmail.com

Passeport Jeunes

Du 11 au 29 juillet et du 16 au 26 août 2016

Pour les 11 - 17 ans résidents sur le territoire du Pays de Nay

1 à 5 activités au choix pour 10 à 50 euros

VOILE - STAND UP PADDLE - RAFTING - HYDROSPEED - ESCALADE - DESCENTE DE CANYON - WAKE + PLAGE - KAYAK - EQUITATION - ACCROBRANCHE - BUMBLE BUMP - TIR À L'ARC

⬇ Inscriptions tous les mercredis dès le 8 juin de 9h30 à 11h30 et de 14h à 18h.

⬇ Pour les + de 11 ans possibilité d'utiliser le service de l'ALSH de 7h30 à 18h avec le repas. (conditions précisées sur place)

ASSOCIATION ÉVASION PYRENEENNE
ACCUEIL DE LOISIRS SANS HEBERGEMENT
(Cour de l'école communale de Baudreix)

Renseignements au 0559614044 / 0786958472
de 9h à 12h et 14h à 17h - sauf week-end

CONSERVATION PAR LE SUCRE

Le sucre comme le sel est un conservateur capable d'absorber l'eau de son milieu. Le sel, plus efficace (10% de sel contre 40% de sucre pour une conservation efficace) agit à froid, le sucre à chaud, par évaporation.

La conservation des fruits grâce au miel existe depuis l'Antiquité. La plus ancienne recette de confiture (coings au miel) est citée par Pline l'Ancien, au I^{er} siècle mais le sucre restera inconnu en Europe jusqu'aux croisades.

C'est le contact avec le monde arabe qui fait découvrir le sucre à l'Europe, avec les confitures, ou plutôt les letuaires non pas en tant que douceurs, mais en tant que médicaments (letuaire, du latin « eleucterium », médicaments à lécher). Au Moyen Âge, on fabrique des confitures essentiellement pour cet usage.

C'est, pour des raisons de santé, que Gargantua termine *toujours* ses repas avec de la pâte de coings, suivant les préceptes du *Traité des fardements et des confitures rédigé par Nostradamus en tant que médecin*, devenu Patron des Maîtres confituriers.

La fabrication des confitures s'est développée au XIX^e siècle avec la culture de la canne à sucre, puis l'extraction du sucre de betterave en Europe. Ironie du destin, le sucre, fruit de l'esclavage a créé un esclavage au sucre

Michou Mirandou

MARMELADE : vient du portugais « marmelo le coing ». Les premières marmelades devaient donc être à base de ce fruit riche en pectine. Le mot "marmelade", aujourd'hui, est utilisé uniquement pour les agrumes.

CONFITURE : du verbe « confire préserver, conserver », à rapprocher du terme « conserve », consiste à faire cuire les fruits dans le sucre

GELEE : Désigne le suc de certains aliments (bouillon, fruits, viande) qui, en refroidissant, devient solide et se prépare à partir du jus des fruits.

RECETTE DE LA PETDARIDE

- Le plaisir de l'été ; faire des confitures avec les fruits et les légumes du jardin
- Recette de base ; sucre de 350 à 700g par kg de fruits suivant les goûts (pour moi 350g /1kg de fruits bien murs). Temps de cuisson maxi 45'.
- Couper les fruits la veille, recouvrir avec le sucre et mettre en attente jusqu'au lendemain.
- Ajouter au moins ½ citron par kg de fruits, l'exhausteur de goût qui active la pectine.
- Le lendemain, mettre à cuire, ajouter les épices choisies, porter à ébullition, ne pas enlever l'écume, la pectine des fruits se trouve juste dessous.
- Dès que le liquide devient épais, vérifier la cuisson en mettant une goutte sur une assiette. Si elle se solidifie, la confiture est cuite. Sans attendre qu'elle refroidisse, mettre en pot, capsuler et retourner les pots. Laisser refroidir. Si vous mettez moins de sucre, il vaut mieux stériliser les pots 1/2h (mettre dans un pot à soupe, recouvrir d'eau, garder à ébullition 1/2h, laisser refroidir avant d'enlever les pots de l'eau).
- Quelques idées avec les fruits du jardin et des épices : pomme coing cannelle / poire Jurançon vanille / pommes poires noix cannelle / abricots vanille pignons / pêche abricot lavande / banane kiwi rhum / fraise gingembre / coing citron thym cannelle/ pastèque verte citrons orange vanille cannelle.
- Il reste des tomates vertes au jardin, faites-en une merveilleuse confiture qui sort des sentiers battus. Pour moi, elle a le goût de l'enfance car c'est



Journal à parution tri-annuelle

contact : lepetitbaudreichois@gmail.com

Commission Municipale : contact Communication : Mairie

Coordination : Marlène Bicien

Maquette et mise en page : Diane Pierot Bossard

Equipe de rédaction : Marlène Bicien, Patrick Bonilla,

Francis Escalé, Marie-France Grison, Michou Mirandou,

Marie Pichon, Jean-Charles Roussel

ne pas jeter
sur
la voie
publique