

C'était hier, c'est aujourd'hui

LA MAGIE DES FOIRES D'AUTOMNE

Il est des rendez-vous pris de longue date qui vous tirent tout frissonnant de la nuit.
Vestiges de nos campagnes, les foires éclairent d'une lueur vacillante
de petits matins d'automne.

Texte / Corinne Pradier / Photos / Vincent Jolfre /



A Brion, sur le Cézallier, tout en négociant le prix du bétail, les hommes regrettent le temps passé. A Maurs, dans la châtaigneraie cantalienne, ils se réjouissent d'avoir en 40 ans monté la plus grosse foire chevaline d'Europe, tandis qu'à Saint-Bonnet, dit justement le Froid, ils fêtent et s'arrachent à la lampe torche le précieux fruit des forêts.

13 septembre 2014

Deux croix émergent du petit cimetière de Montgroleix et bientôt nous voici sur les steppes mongoles du Cézallier. Fiché solidement au sol, le camp de pierres laisse échapper des fumeroles car il faudra bientôt aller se réchauffer. Chez Monique, installée là pour l'occasion, il n'y a pas à hésiter entre carte et menu. On ne choisit pas, on prend tout. Contraints au silence faute de réseau, les téléphones portables laissent place à une humanité qui ailleurs se conjugue au passé. Dans le Cézallier, certaines foires remontent jusqu'au XIII^e siècle. A entendre s'égrener les souvenirs,

on se rêve au côté des derniers hommes libres même si « attachés par les bêtes » ils disent « ne s'être pas bien évadés ». « A trois ans, je savais faire du ski. Y'avait pas de chasse-neige, on allait à l'école en tracteur. On faisait sécher nos affaires au coin du poêle. » Sur les barrières métalliques derrière lesquelles sont parqués vaches et veaux, un numéro à 8 chiffres, celui d'un vendeur de matériel agricole et d'élevage à Saint-Diéry. Tandis que nous sommes étonnés de voir si peu de bêtes, les langues se délient. En août, c'est tout autre chose. Aucun risque alors de « voir la neige tomber en travers », du coup 1.500 véhicules envahissent la plaine tandis que déboulent jusqu'à 5.000 visiteurs venus voir 300 bêtes et respirer l'ambiance du champ de foire. « Autrefois, on faisait 11 kilomètres à pied pour venir ici. On traversait les montagnes. On contenait les bêtes à la parole puis on les attachait dans le foirail, à des piquets plantés à la masse. » Mais voilà, en 30 ans

tout a changé ! Les maquignons d'antan sont devenus les tradeurs d'aujourd'hui. « Avant, le marchand chargeait ses bêtes, il les tirait. Maintenant, ils ne touchent rien. A Mauriac, ils ont même des tablettes. Autrefois, tout le monde rapportait comptant. Aujourd'hui le maquignon vient chez nous. Il nous fait déposer les bêtes dans un centre, du lundi au mercredi. Tout le monde veut passer le week-end tranquille. Le soir tard, il ne répond plus. Avant, on était au même rythme, on travaillait ensemble. » Savoir être ou faire, tout ensemble se perd. « Moi, je vends mes bêtes à l'œil. Je les évalue à la forme. Maintenant, la plupart des bouchers passent par des chevallards, comme au supermarché. Ils prennent les quartiers dont ils ont besoin, suivant la demande du client. »

Tandis que les veaux nés au dehors ont le regard apeuré, la litanie des aberrations, quasi infinie, se poursuit. « Nous, traditionnellement, on est éleveur et on devrait le rester. Les groupements font un autre métier. À Boutaresse, il y avait 25 exploitations contre 2 aujourd'hui. Les jeunes se sentent seuls alors ils désertent. Les étables sont devenues des gîtes. Un métier comme ça pour 700 € de retraite ! Moi, je continue par goût... On a un système économique dévastateur... Une chose tue l'autre. Ils auraient laissé les structures moyennes y'aurait moins d'hémorragie agricole. L'Italie nous achète les veaux et nous renvoie la viande... On devrait manger les bêtes descendues des montagnes, ce sont les meilleures. Leur viande est persillée, pas tassée. Maintenant, on monte trop le poids des carcasses... Va, ils arrivent en claquettes mais ils se débrouillent, les intermédiaires ! » Si les réalités à partager sont souvent amères, certains viennent depuis quarante ans pour le simple plaisir de « se trouver ». Alors que le soleil d'après-midi darde ses rayons sur la foire de Brion, tel un symbole, un ballon en forme de papillon s'envole !



Son bâton en main, Guy Goyon est la figure incontournable et cependant discrète de la foire de Brion.

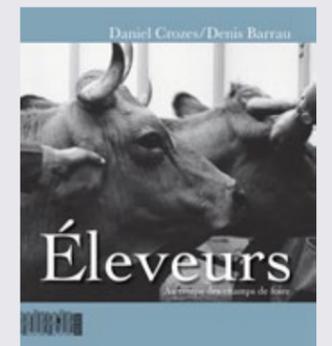


En octobre, ils sont 7 à 8 éleveurs à venir présenter leurs bêtes, contre une vingtaine au mois d'août.



A chaque foire, les burons sont transformés en auberges de fortune.

A lire



Éleveurs, Au temps des champs de foire
Daniel Crozes/Denis Barrau, éditions du Rouergue, septembre 2013.

« A la fin des années 1970, Denis Barrau séjourne à plusieurs reprises dans le Massif central. Frappé par l'ambiance unique des champs de foire, il réalise des centaines de clichés, saisit l'extraordinaire dramaturgie des palabres, le difficile commerce avec des animaux revenus presque sauvages des estives, le passage ultime entre une génération née avant la révolution agricole et les agriculteurs qui deviendront les entrepreneurs d'aujourd'hui. Daniel Crozes, historien et connaisseur passionné du milieu des éleveurs, raconte ce moment crucial où un mode d'échanges séculaire s'est effacé devant le négoce moderne. »

Le hameau de Brion est surmonté d'une motte castrale d'où l'on voit s'étendre et s'animer le champ de foire.



Avant les premières lueurs du jour, les chevaux de la foire de Maurs rejoignent leur parc d'où il partiront pour une nouvelle destination.

22 et 23 octobre 2014

Aux abords du foirail du Vert, à deux pas de la gare de Maurs, c'est veille de foire. 800 à 1.000 têtes de bêtes sont attendues. Venue de la frontière catalane, la Casas Rodriguez – caballos, ponis, mulos, burros y carruajes – ne perd pas de temps en affaires. « Je viens ici depuis une dizaine d'années. J'ai appris le français à la foire », raconte Miguel. Le négociant est en charge de chevaux de sang, « de 4 à 5 ans ». Autrefois des troupeaux entiers arrivaient d'Espagne avec des licols tressés. A peine sa mise en place achevée que déjà des initiales colorées sont apposées sur les premières croupes négociées.

Le lendemain matin, les rues débordent d'immatriculations. On voit même des Belges et des Hollandais. Tandis que les camions sont invités à se ranger pour débarquer, les palabres sont lancées. « Allez travaille ! Si tu commences à regarder l'argent, tu vois rien. » Alors que certains se montrent durs en affaires d'autres ont le cœur tendre. Un maçon



Une fois achetées, les bêtes sont marquées au flanc par des initiales colorées.

à la retraite, employé à dresser les chevaux, bichonne une dernière fois son poulain né au mois de janvier. Entre lui et l'animal, 1.200 kilos d'affection. « Petit, je passais beaucoup de temps avec eux. Celui-là, je suis allé le chercher dans un pré. Au bout d'une semaine, je lui ai mis le licol. Ce sont des bêtes très intelligentes, qui deviennent dociles. On les dresse et après c'est les larmes. » Deborah, Dorothee et Diana, trois percheronnes âgées de 18 mois ont été déboutrées toutes jeunes. Destinées au débardage ou à l'attelage pour le travail des vignes, elles se disputent leur box. « Elles ont un pedigree fantastique », souligne Jean-Louis Bedoussac, éleveur de Pradeyrols. « On a gardé la mère à la ferme. C'est une race lourde et très gentille, des chevaux bien dans leur tête. Les Bretons sont plus vifs et caractériels. » Vers 9 heures les premiers estomacs crient famine. Le café étant déjà loin, on passe à la soupe de fromage, accompagnée d'une tête de veau et d'une part de cantal, le tout arrosé de vin rouge. Jean Delmas, président honoraire du Comité des Foires Chevalines et autres distinctions, 88 ans, parle de l'événement comme de son enfant, et pour cause. « On a eu un peu de mérite. Maintenant c'est du gâteau. Je me souviens, l'un fournissait un arbre, l'autre le faisait scier et on avait des barrières en bois. Avec la foire, on a créé l'amour des chevaux dans cette région. Ça a changé le mode de vie de tout un pays. Il y a une ambiance ici. Ceux qui font de la propagande sont interdits de podium. » Malgré sa bonhomie, le « vieux renard » dit à son fils



Les éleveurs sont aux petits soins.

que s'il revenait avec les mêmes intentions de travail, il ne réussirait pas. Les mentalités ont trop changé. « Vendre c'est pas difficile quand on connaît le boulot. Faut pas trop renchérir, se mettre à la raison. Et puis se faire payer.

Aujourd'hui, vous avez vu les gens, le sourire qu'ils ont. Ça y est on a fini la descente, un franc de plus que l'an passé. Les paysans c'est ça, il en faut peu pour leur remonter le moral. »



Au centre, coiffé de son béret, Jean Delmas et son comité de copains se régalaient au petit matin.



La longe et le bâton, outils indispensables de la foire.

8 novembre 2014

5 heures du matin, devant l'église de Saint-Bonnet-le-Froid. Evitant ainsi d'être gelées sur place, les langues s'agitent déjà. L'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt. « - Donnez votre prix. - Non, vous. - Quand on vend, on donne le prix. - Non, à vous. - Si vous ne voulez pas vous les gardez. » Tant que les torches restent allumées, et même après, c'est comme ça que ça se joue. On se bouscule à l'arrière d'un camion où de grands sacs sont manipulés. Pour 10 kilos de cèpes frais ne restera qu'un seul kilo de secs. La lutte est âpre. On guette la mousse, le ver au cœur du fruit, détecte autant que possible le séchage trop rapide, surveille les provenances, prêche même le faux pour connaître le vrai.

« La balance vient d'être révisée. Vous croyez qu'elle marcherait ? », s'énerve-t-on devant la boulangerie qui, ce jour-là, fait bien son beurre. « - Tiens, ceux-là sont jolis. - Eh ! Oui. Mais séchés au ventilateur. - Là, ce s'rait pas mal mais y'a d'la brisure. » La fourchette des prix est large. Un vendeur propose jusqu'à 70 € le kilo. « Il est confiant. Mais on ne peut pas acheter à n'importe quel prix. » Comme ailleurs, c'est l'importation qui conditionne les cours du marché. « Il en arrive du monde entier », dit la rumeur qui enfle et désenfle au fil des heures. « On les repère au parfum. Même si des fois on s'fait avoir », raconte un passant qui vient depuis 37 ans. « - C'est pas du vilain non plus. - Vous en trouverez des pires. - J'espère que c'est du pays au moins. - Mais oui ! On voit que c'est pas vous qui courez dans les bois. »

Parmi les vieux d'la vieille, une jeune silhouette sort du lot. Né avec la bosse du commerce, on l'entend conseiller : « Ne jamais



A la lueur d'une lampe torche, les mains fouraillent dans les sacs pour apprécier la qualité de la marchandise.

s'enthousiasmer. Comme au poker, il faut cacher son jeu. Je fais ça depuis mes 6 ans. Chez moi, j'ai une pièce réservée pour le séchage. Je travaille pour des gastro et semi-gastro. J'ai pas de mal à les vendre plus cher

que je les achète. Je peux faire jusqu'à 700 % de plus-value. J'suis arrivé à quatre heures. Il faut bien choisir et avoir des contacts. Le monsieur à qui j'ai acheté était pressé, il voulait pas attraper froid. C'est un job d'été



Au « cul » du camion, les commentaires vont bon train.



Dans la froideur du petit matin, on pèse le fruit des forêts parfois négocié à prix d'or.

Les rendez-vous d'Automne

▲ BRION

Mardi 6 et lundi 19 octobre 2015. Sept ou huit éleveurs viennent présenter leurs bêtes contre une vingtaine au mois d'août. L'ambiance est intime. Les présentateurs prennent les cours et s'informent. En plus des burons où prendre son « casse-croûte », à deux pas, le bar-restaurant L'Eclair et l'Angélique fait souvent le plein sur des airs endiablés.

Renseignements :
Guy Goyon 04.73.71.73.30.

▲ MAURS

Jeudi 22 octobre 2015. Si elle rassemble 2 à 3.000 personnes, la foire aux chevaux attire essentiellement les professionnels. « La ligne droite : avoir des chevaux ! » Avec les stands de restauration, une cinquantaine de chalandes spécialisés (sellerie, corderie...) sont présents aux abords du foirail.

Renseignements et réservation des boxes :
Gilbert Figeac 06.77.57.02.15
et Roger Raffy 06.86.48.54.47.

▲ SAINT-BONNET-LE-FROID

Samedi 7 et dimanche 8 novembre 2015. Lorsque le temps est au beau, la foire et la fête des Champignons font venir jusqu'à 30.000 personnes. Cette dernière est installée sous chapiteaux devant le restaurant Chatelard et propose des cours de cuisine, démonstrations et animations culinaires, tourte géante...

Renseignements :
Comité d'animation : 04.71.65.64.41.
Permanences les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 9 h à 12 h.



Sur le porche de l'église de Saint-Bonnet, les fidèles d'un jour de foire.

qui a débouché sur un bon p'tit réseau. Cette année, les moins bons sont autour de 40 €, les autres vont jusqu'à 90, voire 100 €. Il faut montrer aux cueilleurs qu'ils ont fait du travail. » L'odeur forte des cèpes séchés se dispute à celle

du café. « - Colette, t'as l'temps ? - Ah ! Non, j'ai pas l'temps. Il faut qu'y r'tourne aux champignons. » 6 h 15, en voici d'autres qui arrivent avec leurs sacs. « Vous allez voir ! Dès que le jour se lève, les promotions vont attaquer. » ▲



Depuis 1992, la fête du Champignon est organisée conjointement à la foire. La Champi Cup réchauffe les mains et l'estomac.