

Les routes du village

Encore un hiver difficile pour nos routes et nos chemins.

C'est surtout les pluies très fréquentes cet hiver qui ont endommagé les chaussées, il faut dire qu'elles étaient pour certaines déjà dans un triste état.

La maintenance des chemins est en pleine réorganisation, aussi, je crois utile d'expliquer qui s'occupe de la voirie et dans quelles conditions.

La voirie départementale

Pour notre village, elle comporte deux unités importantes :

— la RD 56 qui vient d'Orthez aborde la commune au niveau de Countesse, traverse le bourg et descend jusqu'à chez Bayle (côté Amou) ;

— la RD 46 qui vient du carrefour du Tichou (commune d'Orthez) et rejoint les Landes quelques centaines de mètres après le silo de Lur Berri. La route d'Arsague est aussi départementale et porte le numéro 446.

Enfin, de courts tronçons de la RD 947 (Dax-Orthez) sont aussi sur le territoire de la commune.

Ces routes sont gérées par le Département (conseil général) qui finance les investissements et l'entretien. Un budget annuel est voté et les ordres de travaux sont donnés aux services de la DDE. C'est la subdivision de la DDE qui prend en charge les études et les réalisations.

Cette situation va changer avec la décentralisation, le conseil général sera plus directement responsable de l'exécution des programmes et plusieurs subdivisions DDE devraient disparaître.

Les conséquences pour nous ne devraient pas être négatives parce que la situation actuelle est vraiment très mauvaise.



Cette photo est assez mal choisie pour montrer l'état de délabrement de notre voirie à Bonnut. En effet, si vous reconnaissez l'endroit, il faudrait aussi reconnaître que cette route a été refaite et qu'elle est en parfait état.

Pour l'investissement, le projet de modification du carrefour de la route d'Amou avec la route de Saint-Boès, en face du hall des sports, traîne depuis au moins cinq ans et les demandes répétées que nous avons adressées, tant à la DDE qu'au Conseil général, pour rénover les revêtements n'ont eu aucune réponse positive. La priorité de nos demandes porte sur la réfection de la route principale de la commune, la RD 56 qui devient dangereuse avec tous les trous qui se sont agrandis cet hiver.

Heureusement que quelques travaux ont pu être entrepris grâce au « crédits déconcentrés » ; c'est une enveloppe à la disposition du conseiller général du canton qui finance des aménagements de sécurité. L'année dernière, nous avons eu un busage au carrefour de la RD 56 avec le chemin de Gayou, le busage entre Marthian et la maison de Marcelle et l'écrêtement du talus en face du chemin de Courné.

Les chemins communaux

Il y en a plus de trente kilomètres sur la commune, goudronnés pour la plupart.

Depuis la création de la Communauté de communes, les investissements, c'est-à-dire les plus gros travaux, sont de la compétence de la Communauté qui consacre un budget annuel à chaque commune.

Chaque mairie propose un programme de travaux et un appel d'offre est lancé auprès des entrepreneurs de voirie.

Pour le programme 2002, c'est l'entreprise Lafont qui a remporté le marché.

Nous avons pu réaliser le revêtement en enrobé (la meilleure qualité) de la route du Biélé ; le revêtement du bas de la route du Bourg, du Petit-Réchou au pont de l'Oursau (ce tronçon sera refait à la charge de l'entreprise parce que le résultat est mauvais) et l'aménagement du carrefour à Gayou.

Suite de l'éditorial

La révolution de 2002 a été la prise en charge de l'entretien de voirie communale par la communauté avec les conséquences que nous avons vues : départ de Laurent Lapeyre aux services techniques de la CCO et cession de la plus grande partie du matériel communal (tracto-pelle, épareuse, faucheuse d'accotement).

L'entretien, c'est principalement le fauchage des accotements, le curage des fossés et les réparations ponctuelles sur les chaussées. L'organisation actuelle est moins souple que celle que nous connaissions mais, en revanche, les moyens mis en œuvre sont bien plus importants.

Les chemins ruraux

Ils font aussi partie de la voirie communale et desservent des parcelles de terre ou des bois. Pour Bonnut, on a encore une trentaine de kilomètres de ces chemins.

En principe, ce sont les utilisateurs qui doivent les entretenir, mais les plus importants étaient fauchés et réparés par les employés communaux. Dans le cadre de la Communauté, nous avons demandé que le service soit assuré comme avant.

Cependant, plusieurs de ces chemins sont complètement perdus et même inutiles car les parcelles qu'ils desservaient ont été regroupées ; aussi, au cas par cas, nous étudions la possibilité d'en céder certains aux riverains ; ces aliénations donnent dans tous les cas lieu à enquête publique.

En revanche, nous avons le projet de réhabiliter petit à petit ceux qui permettent de faire des circuits piétonniers.

À ce propos, les bonnes volontés sont accueillies avec joie pour l'aménagement d'un circuit qui part du bourg par la route d'Amou, tourne à droite à la maison l'Estelle, rejoint le bois communal, passe par le chemin de Youanou, puis le chemin des gerts d'Amou, Gayou, le commun, et retour au bourg par le chemin de Lanescou.

La saison des vœux est passée, mais il n'est jamais trop tard pour souhaiter que nos demandes soient entendues et les départementales enfin remises en état.

JEAN LACAZEDIEU

Séance du 10 octobre 2002

Présents : M. Jean Lacazedieu, maire, Mmes et MM. André Marladot, Nadine Forsans, Daniel Gourdain, Jean-Paul Guérineau, Jean-Michel Fourcade, Alain Laborde, Denise Laborde, Aline Lagièrre, Colette Lamaison, Alain Lapeyre, Pierre Larroure, Raymond Populus.

Absent : Claude Demarsan.

Garderie

Pour assurer la continuité du service de garderie du soir, assuré jusque-là par les Aînés dans l'école, le maire propose aux membres du conseil municipal la création d'un emploi d'agent d'animation à temps non complet. Pour apprécier le fonctionnement du service, l'emploi pourrait être créé pour la durée de l'année scolaire 2002-2003. La durée hebdomadaire de travail pourrait être fixée à six heures par semaine scolaire.

La rémunération pourrait être calculée sur la base de l'indice afférent au premier échelon du grade d'agent d'animation, soit actuellement l'indice brut 245.

Le conseil municipal, à l'unanimité, décide la création de cet emploi du 1er novembre 2002 au 5 juillet 2003, dans les conditions énoncées ci-dessus. Marie-Paule Marmande occupera ce poste.

Aménagement de la circulation dans le bourg

Rapport de Raymond Populus après la visite des chemins avec le divisionnaire M. Carrou.

Pour la circulation dans le bourg, plusieurs aménagements sont proposés pour y réduire la vitesse :

- déplacement des panneaux d'entrée dans le bourg,
- pose de plateaux et de coussins berlinois,
- aménagements divers.

Pour affiner toutes ces propositions, un projet d'aménagement global va être demandé à la DDE qui devra tenir compte des avis des élus qui se réuniront sur le terrain le samedi 19 octobre.

Travaux au cimetière

L'entreprise Loustau a été retenue pour construire l'ossuaire du cimetière Saint-Martin pour la somme de 1 000 €.

Peintures à l'école

L'entreprise Lagardère a été retenue pour les travaux de peinture du groupe scolaire. Sur l'avis de M. Gauche, architecte, les couleurs de peinture utilisées seront bleu pour les planches de rives et ocre pour les murs.

Information sur la forme et la couleur des candélabres du bourg

Après concertation des élus et à la majorité des voix, la couleur des futurs candélabres sera rouge.

Théâtre

La demande de M. Charabas d'utiliser la salle post-scolaire pour des cours de théâtre dans le cadre d'un projet d'action éducative est accordée.

Lotissement communal

Le lot restant du lotissement communal ne trouvant pas preneur, le maire propose de le céder gratuitement à la SOEMH pour y construire un ou deux logements locatifs.

La commune devra verser 3 % du montant des travaux et les bâtiments resteront propriété à vie de la SOEMH.

Le conseil municipal demande un temps de réflexion sur le devenir de cette parcelle avant de prendre une décision.

La commission bâtiment devra donner un avis définitif sur la question au prochain conseil municipal.

La départementale 56

Dans les propositions émises pour la mise en sécurité de la RD 56, la solution avec remblais et enrochements a été préférée. Transmission au services compétents pour suite à donner.

Matériel

Pour la somme de 900 € (soit 5 904 F) une caisse arrière de chargement sera achetée pour compléter l'équipement du tracteur des employés municipaux.

École de musique

Nadine Forsans s'est proposée pour représenter la mairie auprès de l'école de musique. Pour résoudre les problèmes de chauffage, il faudrait demander au professeur de l'école de musique si la salle des chasseurs, plus facile à chauffer, ne conviendrait pas.

Fin de contrat

Le CES de Yolande Serres-Cambot se termine le 31 octobre 2002. La commune se propose de l'employer jusqu'à la fin de l'année scolaire et de l'aider dans sa formation pour l'octroi du CAP « Petite enfance ».

Les Saisons de Bonnut

Bulletin municipal épisodique
Mairie de Bonnut (Pyrénées-Atlantiques)
Directrice de la publication : Aline Lagièrre
Imprimerie Moulia Frères à Orthez
Dépôt légal à parution

Séance du 13 décembre 2002

Présents : M. Jean Lacazedieu, maire, Mmes et MM. André Marladot, Nadine Forsans, Daniel Gourdain, Jean-Paul Guérineau, Jean-Michel Fourcade, Alain Laborde, Denise Laborde, Colette Lamaison, Alain Lapeyre, Pierre Larrouture, Raymond Populus.

Absents excusés : Aline Lagière, Claude Demarsan.

Vote du budget supplémentaire

Le budget supplémentaire a été voté à l'unanimité et s'équilibre en dépenses et en recettes à la somme de :

- section de fonctionnement : 98 642 €,
- section d'investissement : 863 174 €.

Mise à disposition de biens à la CCO.

Le maire rappelle que le transfert de compétence à un EPCI* entraîne, de plein droit, la mise à disposition de ce groupement, de l'ensemble des biens, équipements et services publics nécessaires à leur exercice, ainsi que l'ensemble des droits et obligations qui leur sont attachés à la date du transfert.

La mise à disposition, à titre gratuit, d'un bien au profit d'un EPCI est constatée par un procès-verbal établi contradictoirement entre les représentants de la commune et du groupement. Ce procès-verbal précise la consistance, la situation juridique, l'état et l'évaluation de ces biens.

Une opération d'ordre budgétaire est nécessaire pour régulariser la situation comptable des communes et de la communauté de communes. Elle concerne les biens mis à disposition dans le cadre des compétences voirie, école de musique et petite enfance.

Il convient par conséquent d'inscrire au budget supplémentaire afin de réaliser les opérations d'ordre budgétaire pour intégrer dans l'actif de la communauté de communes la valeur estimative de chacun de ces biens mis à disposition par la commune.

Après avoir entendu cet exposé, le conseil municipal autorise le maire à signer le procès verbal relatif à la mise à disposition de la voirie communale de la commune de Bonnut. Les dépenses transférées sont égales aux recettes et sont évaluées à 742 751,73 €.

Indemnité du percepteur

L'indemnité allouée au percepteur s'élève à 339,65 € par an. Le conseil municipal accepte à l'unanimité.

Commission d'évaluation des charges de transferts

Le maire rappelle qu'à la suite du passage de la CCO en taxe professionnelle unique, il est nécessaire d'évaluer le coût des compétences transférées à la structure intercommunale.

Après avoir pris connaissance du rapport de la commission de transfert des charges établi par la communauté de communes, le conseil municipal doit se prononcer sur la répartition des charges transférées dans chaque commune, ainsi que sur le montant de l'allocation de compensation TP reversée par la commune à la communauté de communes.

En ce qui concerne la commune de Bonnut, le montant de l'allocation de compensation qui sera reversée pour l'année 2002 sera égale à 4 536,21 € et à 8 769,64 € à partir de 2003. En conséquence, une dépense supplémentaire de 4 536,21 € sera inscrite au compte 7396 du budget 2002.

Commission voirie

La commission doit se réunir avant le 13 janvier 2003 afin de définir les travaux pour obtenir les crédits déconcentrés.

Projet d'aménagement de la mairie

Le maire rappelle au conseil que la mairie est installée dans des locaux peu fonctionnels et vétustes. D'autre part, la commune dispose d'un bâtiment proche, la salle de la chapelle, qui comprend une salle importante et un appentis qui peut être transformé en bureau.

Ce projet permet de libérer les anciens locaux de la mairie qui pourraient accueillir à terme un ou deux appartements locatifs à caractère social.

De plus, l'exposition de la nouvelle mairie est plus agréable, puisqu'elle sera exposée au sud-ouest et sera ouverte sur une place déjà existante. Les abords seront toutefois remaniés pour mettre en valeur le bâtiment dans sa nouvelle fonction.

Il ajoute qu'il a décidé de confier le soin au cabinet *Gauche et Moulia* d'établir le dossier technique correspondant et que celui-ci à d'ores et déjà évalué la dépense subventionnable à :

Aménagement de la mairie dans l'ancienne chapelle : 108 512,66 € ;

Mise en valeur du bourg : 168 085,30 € ;

Total des travaux : 276 597,96 € HT.

Il convient maintenant de déposer ce dossier auprès de l'État pour l'obtention éventuelle de subventions correspondantes.

Cuisines de la salle polyvalente

Le maire rappelle que suite à l'approbation du cabinet *Gauche et Moulia* comme maître d'œuvre, un dossier de consultation n'excédant pas 90 000 € HT a été constitué et envoyé aux entreprises choisies par la commission bâtiment. Suite à cette consultation,

les entreprises mieux disantes suivantes ont été retenues selon les lots suivants :

- n° 1, gros œuvre : *Pierre Lapeyre*, Sallespisse,
- n° 2, cloisons isothermes : *S^{ie} Technis*, Lacq,
- n° 3, menuiserie bois : *Raymond Mansanné*, Bonnut,
- n° 4, faux-plafonds : *Plâtrerie Lalanne*, Saint-Boès,
- n° 5, peintures : *Lafos-Ribeiro*, Bonnut,
- n° 6, carrelage : *Roger Idiart*, Orsanco.
- n° 7, électricité : *J.-Cl. Darracq*, Sallespisse,
- n° 8, plomberie : *Gabriel Lay*, Ossages,
- n° 9, équipement cuisines : *Escriba*.

Terrains du lotissement

M. Arostéguy serait d'accord pour en acquérir les trois-quarts. M. Gourdain accepterait, quant à lui, la proposition faite par SOEMH pour un logement.

Le maire propose de garder le terrain afin de faire un espace vert en plantant des arbres. Après discussion, le conseil municipal décide d'abandonner le projet SOEMH pour l'instant et pense qu'il faudrait également étudier un aménagement de l'arrière de la salle en parking.

Enfouissement réseau téléphone

EI propose un devis de 915,50 € pour les travaux d'enfouissement devant chez M. Alain Lapeyre. Le devis étant trop élevé, le conseil refuse.

Coupe de bois

Il faudra rappeler dans le *Paperòt* et dans les *Saisons de Bonnut* que, lorsque l'on fait une coupe de bois et que l'on emprunte un chemin communal, il faut faire un état des lieux avant et après la coupe. La déclaration se fait en mairie.

Déplacement du panneau « Bourg »

Le maire propose un arrêté municipal afin de mettre ces panneaux avant chez M. Jean-Louis Cazemajor et après chez M. Georges Boutet. C'est la DDE qui les mettra en place. L'arrêté municipal est accepté.

Cours de cirque

L'association Brassalay propose des cours d'école de cirque. Il demande le prêt gratuit de la salle pour cinq séances, un spectacle est prévu le jour du carnaval.

Ossuaire

Il faut attendre que le terrain sèche afin que l'entreprise puisse entreprendre les travaux.

Commission tourisme de la CCO

La CCO met en place une commission tourisme « Béarn des Gaves » qui pourrait subventionner des projets tels que gîtes ruraux, chambres d'hôtes...

(*) EPCI, Établissement public de coopération intercommunale, dépendant de la Communauté des communes du canton d'Orthez.

L'histoire du petit cochon

Je suis né d'une famille de dix frères et sœurs. Ma maman a une sœur qui, elle aussi, a pour rôle de mettre au monde des petits cochons tout roses, joueurs, agiles et infatigables. Nos familles ne sont séparées que par une cloison en bois avec de grandes clithères* qui permettent à tout ce petit monde de correspondre, et les cris de cette meute mêlés aux autres bruits de la basse-cour mettent de l'ambiance dans la petite ferme.

Matin et soir, la fermière, car c'est elle qui, en général, est chargée de cette corvée, vient nourrir nos mamans qui transforment patates, maïs, restes de repas, betteraves, en un délicieux lait que, chaque fois qu'elles le veulent, nous avalons goulûment en nous disputant les meilleures tétines. Calme absolu, silence, on ne parle pas la bouche pleine.

Toutes les fins de semaine, notre maison est nettoyée. La litière souillée est remplacée par de la paille toute dorée ou par de la touye*, mélange de fougères, de bruyères, d'ajoncs (parfois un peu piquants) et différentes graminées. Ce mélange a une odeur fort agréable et est plaisant à mâchouiller ; nous arrivons même à nous faire de petites cabanes.

Notre vie s'écoule, agréable, sereine entre jeux, bons repas et grosses siestes...

Trois semaines se sont écoulées depuis notre naissance, quand, un matin, un gros monsieur avec une grosse voix et un air pas gentil du tout pointe son nez au-dessus de la porte. Il rentre dans notre sout* et attrape un de mes frères. À l'aide de pinces et ciseaux, malgré ses cris et ses gesticulations, il lui enlève les testicules. Puis, c'est le tour des autres mâles des deux familles. Malgré leurs efforts pour échapper à ce mastodonte, pas un n'y échappe. J'ai su plus tard que c'était pour qu'ils grossissent plus vite. Nous avons été crestés* Le douloureux épisode nous a quelque peu traumatisés et nous a appris à nous méfier des étrangers.

Nos estomacs grandissaient et le lait de notre maman commençait à manquer. Les repas que nous apporte la fermière sont les bienvenus et nous les attendons avec impatience : issus de blé, farine de maïs, pommes de terre et divers petits plats, ils nous font grossir à vue d'œil.

Aux yeux du fermier, notre mère n'ayant plus de lait ne servait plus à rien et, un beau jour, on nous l'enleva. Toute la journée, nous avons pleuré, gémi, cherché. Même les bons repas que la fermière nous apportait pour nous consoler et l'oublier ne suffisaient pas.

Âgés de deux mois environ, nous pesions déjà trente kilos en moyenne, c'est-à-dire que nous n'avons manqué de rien et c'est certainement le but que s'était fixé le fermier. Car, un mardi matin, je crois, oui un mardi, grand branle-bas de combat. Il rentre dans le sout, attrape tous mes frères, sœurs, cousins et cousines et les charge dans une remorque. Les cris les virages à droite, à gauche, les demi-tours, les coups d'accélérateur, rien n'y fait. Deux cochons seulement en réchappent, moi et une cousine. Je ne sais pas pourquoi : nous étions peut-être les plus jolis !...

L'avenir des autres nous est inconnu : il paraît qu'ils ont été vendus à Orthez, sur la place de la Poustelle, et emmenés dans de gros élevages, « en batterie » qu'on appelle, pour y être engraisés. Ça ne me dit rien qui vaille ! Quant à nous deux, une nouvelle vie commençait.

On nous a rassemblés, car un cochon tout seul ça s'ennuie et l'on nous a installés dans un enclos en plein air, avec une jolie cabane à l'ombre d'un grand chêne. Nous pouvons manger de l'herbe fraîche, courir, bronzer, fouiller le sol, la belle vie, quoi...

Devenus adultes à notre tour, nous avons connu les joies et les peines de la maternité. Le papa nous ne le voyons pas souvent. Au début, on nous emmenait chez Jojo et Noëllie Lassalle pour le rencontrer, puis ce fut celui d'André Dubrasquet qui venait à domicile. On n'avait pas trop de choix, mais enfin.

Jusqu'à l'âge de quatre ans, nous avons vécu cette belle vie, puis un jour...

L'hiver est là, les feuilles sont tombées, les mares sont gelées, les blés commencent à verdifier les champs, les vaches sont au chaud dans les étables et, au-dessus d'elles, le foin entassé dans les greniers embaume la maison.

Dès le mois de décembre, on peut entendre dans les fermes voisines ou même dans les plus éloignées, le cri perçant d'un cochon à l'agonie. C'est la saison des pèlères*.

La pèlère à Bonnut

Le premier travail est de s'occuper de la mèt*. Ce grand bac en bois de peuplier d'Italie, en général, de 75 cm de largeur, 35 de profondeur et un peu plus de deux mètres de long, est, huit jours avant la date prévue, mis dans la mare pour qu'il s'imbibe d'eau et, ainsi, ne fuie pas. Il n'est pas rare que les gamins de la ferme profitent de l'occasion, à l'insu des parents bien sûr, pour s'essayer à la navigation.

Le samedi était le jour réservé à la pèlère. Certains, moins vaillants ou plus festayres*, avaient besoin de toute la journée, d'autres préféraient le matin, d'autre encore se réservaient l'après-midi.

Ce jour-là, tout le monde se rendait disponible, les tontons et cousins de la ville, les voisins et amis. Du monde, il y en avait souvent de reste, mais plus on est, plus on rit...

Le matériel avait été auparavant soigneusement préparé. Les couteaux et raclours affûtés, les chaînes, le torse-nez, la grande pince, les tenailles, la caoutère*...

Vers 10 h, la caoutère élevée sur un tri-pattes* est mise sur le feu. Elle contient une centaine de litres d'eau qu'il faut emmener pratiquement à ébullition. Aux alentours de midi et demi, les invités arrivent et, les uns après les autres, vont furtivement jeter un œil par dessus la porte du sout, juste pour savoir s'il fallait ou pas se faire du souci et, souvent, on entendait : « Vivant, que va caler sarrar los punhs ! »

Après un petit café ou un verre de blanc, les hommes se préparaient à leur travail. Le rituel était à peu près le même d'une année sur l'autre et chacun avait un rôle bien précis. Les anciens aux postes les plus délicats, les jeunes aux plus remuants. Le plus gaillard et courageux prend la grande pince qui sert à tenir une patte avant, en la passant sous le torse de l'animal et entre en piste le premier. Le cirque va commencer.

Dans son sout, la truie de trois ou quatre ans et pesant plus de trois cents kilos commence à sentir que quelque chose ne tourne pas rond. À la diète depuis la veille, elle est méfiante. Seul, en essayant d'amadouer l'animal, notre bonhomme se doit de réussir au premier coup pour ne pas exciter davantage la bête, au risque de compliquer dangereusement son travail. La patte du cochon est prise par la pince et le cochon se débat furieusement, en poussant des cris assourdissants qui éloignent les enfants un peu terrorisés. Sa gueule, grande ouverte, essaye d'attraper tout ce qui se présente. À son tour, le tueur se munit du torse-nez, bâton de quarante centimètres avec, à son extrémité, une corde en anneau que l'on passe autour du groin. En tournant le bâton, la corde se serre et le tueur peut maîtriser la tête de l'animal.

Les plus jeunes entrent en scène et, munis d'une corde avec un grand nœud coulant, attrapent chacun une patte arrière, deux autres aux oreilles et le plus veinard à la queue. Voilà notre cochon maîtrisé et traîné jusqu'à la mèt que l'on a renversée.



S'il manque quelque chose, allez voir Alain Laborde (*Christian Lamaison*).

Une action qui n'est pas non plus facile à accomplir est de renverser le cochon sur le dos, un peu en travers de la mèyt, la tête bien positionnée. Et là, adieu cochon ! Tout en tenant le torse-nez de sa main gauche, le tueur enfonce la lame du grand couteau dans la gorge qui sectionne l'aorte et même parfois atteint directement le cœur et là, la bête meurt assez rapidement. D'autres fois, malencontreusement, la ganurre* est atteinte et le sang, mélangé à l'air des poumons, se transforme en geyser coloré et la douche est assurée, surtout pour la personne, souvent une femme (toujours au meilleur poste) qui est chargée de récupérer le sang dans un bassin pour faire les boudins.

Les cris cessent au grand soulagement des enfants et après les derniers soubresauts, le premier coup de blanc est servi par le papi. Ouf ! ça ne dure pas longtemps, mais c'est pas facile.

Dans certaines fermes, le folklore est de rigueur, d'autres fois involontaire, et quelques péripéties peuvent agrémenter cette première étape, comme un « lâcher de patte », ce qui donne au cochon un petit espoir de liberté au grand désarroi de ceux qui persistent à le maintenir.

La mèyt est remise à l'endroit, les chaînes placées en travers à l'intérieur et le cochon y est positionné sur le ventre et saupoudré de colophane (résine en poudre), ce qui facilite le décollement des poils. L'eau bouillante, mais qui ne bout pas, est déversée sur le dos, sur toute la longueur du cochon.

La caoutère est aussitôt remplie à nouveau pour avoir de l'eau chaude pour nettoyer les boyaux. Quatre hommes, un à chaque extrémité de chaîne, le font tourner en faisant attention de ne pas faire déborder

l'eau de la mèyt et remplir les bottes ! Les autres, munis de raclours, le pèlent. En général, le tueur s'occupe de nettoyer la tête. En un quart d'heure, le cochon devient tout rose. Les quelques poils qui restent sont enlevés au couteau, les ongles sont arrachés. « Un tròc de mei de hèit, anem, un petit còp tà har passar lo hred. »

Une échelle est glissée sous le cochon, qui repose sur les bords de la mèyt, et le charcutier « maison » commence son travail. Le ventre est ouvert, du haut du thorax à l'anus, les intestins sont décollés, la vessie enlevée — elle servait quelquefois de béchigue, c'est-à-dire de ballon —, la tête est coupée avec un bon bout de cou « goula ». « Dobleban ! tres òras qu'arriban, que caleré har viste !... »

Eh ! et qui a-t-il à 3 h de l'après-midi ? Le tournoi des Cinq nations, bien sûr ! Un rendez-vous que les hommes ne veulent surtout pas manquer !

Les pointes du camaou* sont placées sous les tendons d'Achille des deux pattes arrière, qui avaient été auparavant dégagés, et celui-ci attaché au dernier barreau de l'échelle, puis celle-ci est redressée et appuyée contre un mur. Les intestins sont détachés et récupérés dans un drap et emmenés dans la hournère* où les femmes se chargent de les démêler. Le foie, le cœur, les poumons sont aussi enlevés. La tête est fendue en deux. La cervelle est réservée aux enfants pour le repas du lendemain.

Le cochon, toujours en suspens à l'échelle, est traîné dans la grange. Le match peut commencer, le travail des hommes est terminé et celui des femmes commence à peine.

Pendant ce temps, l'eau chaude de la caoutère a été transvasée pour nettoyer les boyaux est remplie à nouveau pour y cuire la

viande des boudins ; on y trouve le goula, la tête, les poumons, quelques lamelles de couenne et du gras retiré du ventre. La langue, le cœur et les oreilles y sont également, mais seront retirés par la suite pour être salés et confits. On y ajoute également des légumes, poireaux, oignons et carottes.

Munis de la bassine contenant les boyaux, de casseroles, les femmes, les enfants et, quand même, quelques hommes, se dirigent près du fumier pour nettoyer tous ces intestins. Les hommes aux casseroles (pour une fois !) et les femmes à la manœuvre. L'intestin grêle est coupé en longueurs de deux mètres environ. L'eau tiède y est versée à l'intérieur, puis il est remué dans tous les sens, vidé et lavé plusieurs fois, rincé et rerincé, retourné et enfin pelé (dégraissé) avec une brindille d'osier pliée en deux. C'est un travail assez délicat, car ils sont fragiles et de leur bonne constitution dépend la fabrication des saucisses. Puis, vient le tour du gros intestin qui reçoit les mêmes attentions, mais lui n'est pas pelé. Tout cela demande une bonne heure et, pendant ce temps, les hommes applaudissent, piétinent, râlent, rouspètent après l'arbitre qui favorise toujours ces diables d'Anglais ! À la mi-temps, petite sentide* chez les femmes, un regard à la marmite où commence à s'élever de bonnes odeurs, et tout le monde se met à table pour casser la crôte.

Ah ! Couderc revient, les choses sérieuses vont reprendre. Les dames repartent et vont commencer à préparer le souper et surveillent la cuisson de la viande des boudins, qui dure deux heures environ. Cuite, elle est hachée, mélangée au sang, assaisonnée, plusieurs fois goûtée attentivement. Le gros intestin, retailé en longueurs de cinquante centimètres, que l'on avait mis à tremper dans de l'eau vinaigrée et salée, est rempli avec la préparation. Noués à chaque extrémité et au centre, ils sont replongés dans l'eau de cuisson pour y cuire encore une bonne heure, surveillés, remués à la spatule en bois et piqués avec une aiguille emmanchée pour ne pas qu'ils éclatent.

Le match est fini ; les hommes sont partis s'occuper du bétail et reviendront pour le souper.

Le souper ! Le meilleur moment de la journée. Le feu de la cheminée se bagarre avec une grosse souche et réchauffe la salle à manger. La grande table à rallonges est tout juste assez spacieuse pour accueillir tout le monde. Les plus anciens se placent au plus près du feu, les hommes en suivant et les femmes et les enfants à l'autre extrémité de la table, près de la porte de la cuisine d'où arrivent les délicieuses odeurs du pot-au-feu traditionnel.

Les discussions vont bon train ; les commentaires sur le cochon, sur le match, la partie de chasse passée ou à venir, quelques histoires un peu corsées et, bien sûr, *Aqueras montanhas*, *Bèth cèu de Pau*, *La Dacquoise à l'œil noir* et chacun se délecte de ces moments de convivialité et d'amitié. Le repas terminé, tout le monde entoure le joli feu de la cheminée, à part les incondtionnels de la partie de coinchée qui martèlent la table à qui mieux mieux.

De temps en temps, le pépé se promène avec la bouteille dont une poire occupe la moitié du volume ; il en met un peu dans un café, là sur un sucre, une bonne rasade dans un verre un peu plus loin. La soirée s'écoule sereine et joyeuse, jusque tard dans la nuit, et tout ce monde rentre chez soi, repu et content. Quelques heures de sommeil pour le paysan et pas besoin d'agenda, le programme est incontournable : découpe du cochon, soigner le bétail et le plus vite possible la partie de chasse, au lièvre, au lapin ou autre chose.

4 h : suspendu à son échelle, le cochon est bien caillé, les couteaux aiguisés comme des rasoirs, le charcutier de la maison peut commencer. La colonne vertébrale est enlevée, elle sera coupée en morceaux, salée et confite. Le cochon est coupé dans sa longueur et la moitié est détachée de l'échelle et déposée sur une table. En premier, les pieds sont coupés ; puis vient le tour du jambon, de l'épaule, des côtes, puis la longe et la ventrèche. Toute la viande rouge récupérée servira à faire les pâtés et les saucisses et les parties grasses seront fondues pour en extraire la graisse qui servira à recouvrir la viande dans les toupignes*. Les résidus les plus maigres récupérés du gras feront les chichons* et les saliades*. L'autre moitié du cochon subit le même sort et la même distinction.

Le jour va arriver. Notre charcutier en a fini pour l'instant avec le cochon, mais il y a encore à s'occuper du bétail avant d'attaquer la sacrée sainte partie de chasse. Pour la fermière, une dure journée va commencer. Toute la viande est triée, la viande rouge servira à faire les pâtés et les saucisses.

Pâté : hachée finement, cette viande est additionnée de lard et on y ajoute la totalité du foie. Cette composition est assaisonnée, mise en boîtes et stérilisée.

Saucisses : La viande est hachée plus grossièrement et assaisonnée. L'intestin grêle est utilisé pour confectionner les saucisses qui sont d'abord pendues à un bambou dans la salle à manger au-dessus de la cheminée. Après quelques semaines, elles seront mises à la graisse. On en laissera quand même quelques-unes en suspens qui seront mangées en premier et tiendront compagnie au boudin.

Pour un cochon de trois cents kilos, on fabriquera quinze à vingt kilos de pâtés, une centaine de saucisses et une vingtaine de boudins. Les jambons sont salés, ainsi que les deux longes, les côtes, les deux ventrèches, les oreilles, l'esquiaou*, le cœur, les pieds. Tout cela posé sur des tasseaux de bois et recouverts par la mèyt.

Tous ces travaux occupent souvent tous les dimanches. Heureusement que le chasseur est revenu tôt pour donner un coup de main. Nom de nom ! Avec tout ça, j'ai presque oublié d'aller soigner les cochons ! s'écrie la fermière, harassée mais satisfaite de sa journée.

Trois jours après, rebelote. La viande que l'on avait mise au sel, à part les jambons qui y resteront un mois, est lavée et cuite dans la caoutère où l'on a mis le gras. La graisse liquide servira à recouvrir la viande dans les toupignes. Des résidus solides, issus de la cuisson, on en retirera les chichons. Pour qu'ils soient moins gras, on y ajoute parfois une volaille ou du pot-au-feu.

Après avoir retiré les chichons de la caoutère, on trouve encore un résidu plus fin que l'on appelle saliades. Pendant l'hiver, sur du pain grillé frotté à l'ail, c'est un régal.

Les ventrèches* sont poivrées, piquées d'ail et roulées et son également pendues au plafond de la salle à manger et seront rejoints, un mois plus tard, par les jambons et les deux épaules.

Ça en fait du monde au plafond et dans les toupignes, mais l'année est longue et ce qui est à la maison n'est pas à acheter, car la bourse n'est pas souvent très pleine.

Ce petit récit très incomplet (car j'aurais dû aussi parler du jambonneau, du filet mignon, de l'andouillette et bien d'autres choses), est très variable selon les familles ou le lieu, il pouvait se conjuguer, il y a quelques dizaines d'années au présent dans toutes les familles de Bonnut. Les plus modestes se contentant de ne tuer qu'une moitié de cochon !

Depuis, bien des choses ont changé. Les tracteurs avec leurs fourches frontales ont remplacé en partie les bras, les peurs et les rigolades, les congélateurs les toupignes ; le cholestérol a fait son apparition (le mauvais, pas le bon !), et le plus triste : mais où sont les cochons ? Il en reste bien quelques-uns et quelques familles gourmandes perpétuent encore cette belle fête et ce savoir-faire qui, dans quelques années, sera rangée au placard des souvenirs remis à jour pour le folklore.

C'est l'évolution... À chacun de peser le pour et le contre.

ALAIN LABORDE

Lexique de la pèlere pour les termes en français des arribères

Établi par Chr. Lamaison pour les poblants (ceux qui sont heureux d'être venus à Bonnut, et ils ont raison).

béchigue, vessie, nom du ballon au rugby (*la veishiga*).

camaou, le jambier, pièce de bois servant à maintenir écartées les pattes arrière (*lo camau*).

caoutère, chaudière à anse et poignées, chaudron de 75 l au moins, sinon, c'est un caoutéroù (*la cautèra, lo cauteron*).

chichons, ou graisserons, sorte de pâté analogue aux rillettes (*los chinchons, o greisherons*).

clithère, fente, interstice, par exemple entre deux planches (*la clichèra*).

cresté, châtré par un crestadou (*crestat, de crestar, e lo crestador*).

esquiaou, l'échine, la colonne vertébrale en charcuterie (*l'esquiau*).

festayre, amateur de fêtes, qui a l'esprit porté à la fête plutôt que fêtard (*lo festaire, la festaira*).

ganurre, le gosier, ici, la trachée-artère (*la ganurra, on dit aussi lo tutèth, la cana*).

goula, la gorge et le cou, pièce de charcuterie (*lo golar*).

hournère, le fournil, pièce où se trouve (ou se trouvait) le four à pain (*la hornèra*).

mèyt, maie, grande auge, pétrin (*la mèit*).

pèlere, sacrifice et préparation du porc, on dit aussi pèle-porc, porchinère, tuère (*la pelèra, lo pèlapòrc, la porchinèra, la tuèra*).

saliades, ou **salinades**, résidu salé de la cuisson de la graisse (*las saliadas*).

sentide, en français académique « feeling », qui consiste à prêter la narine pour solliciter et activer l'intuition souvent féminine (*la sentida*).

sout, loge, étable à porcs (*lo sot o la sot*).

toupinne/-ine, grand pot de terre (*la topia*).

touye, l'ajonc nain, et par extension, végétation de la lande comme il est dit dans le texte. On peut aussi dire le soustrage ou la baste (*la toja, lo sostratge, la basta*).

tri-pattes, trépied, maintenant souvent à gaz (*lo tripatas o lo trepès*).

ventrèche, lard de poitrine salé, souvent assaisonné et roulé (*la vendrèscas, o mendrèscas*).

Expressions en gascon de Bonnut

« Dobleban, tres òras qu'arriban, que cale-ré har viste !... » — Dobleban ! trois heures arrivent, il faudrait faire vite !...

« Un tròç de mei de hèit, anem, un petit còp tà har passar lo hred. » — Un morceau de plus est fait, allez, un petit coup pour faire passer le froid.

« Vivant, que va caler sarrar los punhs ! » — Biban ! Il va falloir serrer les poings !

Doubleban est la simplification de « doble mile dius vivants ! », (ce qui serait un peu exagéré).



Bilan de la commission bâtiment, année 2002

Église Saint-Martin

Aménagement de l'entrée de l'église Saint-Martin par Jean-Pierre Bessouat : montant TTC, 1 697,12 €, financé sur les fonds de la commune.

Ossuaire : accord du devis de Loustau, travaux prévus courant 2003, devis, 1 560 €.

Hall des sports

Réfection peinture vestiaire et porte extérieure par les cantonniers.

Nettoyage du terrain de basket par l'entreprise *Aquitaine Nettoyage* pour 109,40 €.

Achat de panneaux de basket, 8 435,37 € TTC, dont 4 052,90 € pris en charge par Bonnut-Sport, le reste sur les fonds de la commune.

Aménagement des cuisines, travaux prévus du 15 janvier au 31 mars.

• Gros œuvre :

Pierre Lapeyre, Sallespisse, 20 905,96 €.

• Cloisons isothermes :

S^{te} Technis, Lacq, 13 002,79 €.

• Menuiseries (bois) :

Raymond Mansanné, Bonnut, 4 465,74 €.

• Faux-plafonds :

Lalanne, Saint-Boès, 6 654,02 €.

• Peinture :

Lapô Ribeiro, Bonnut, 1 555,88 €.

• Carrelages :

Idiart, Orsanco, 5 074,63 €.

• Électricité :

Darracq, Sallespisse, 7 805,81 €.

• Plomberie :

Gabriel Lay, Ossages, 2 985,28 €.

• Équipement des cuisines :

Escriba, Hagetmau, 25 444,90 €.

Soit un total de 87 895 € TTC,
dont :

— subvention de l'État, 22 675 €,

— autofinancement, 25 220 €,

— emprunts, 40 000 €.

École

Cantine :

• Achat de tables et de chaises,
3 088,19 € TTC,

• Achat d'un lave-vaisselle,
1 919,58 € TTC,

• Achat d'un photocopieur,
1 313,21 € TTC,

• Réfection de la peinture, façade sud-ouest,
3 131,72 €.

Tous ces investissements ont été budgétés par l'autofinancement.

Électrification du bourg :

Travaux dans le bourg : participation communale, 11 025,57 € sur emprunt.

Travaux suite à la tempête de 1999 : participation communale 12 700 € sur fonds propres.

Électrification

Comme vous avez pu le constater, l'enfouissement du réseau électrique et l'éclairage public suit son cours. Une première tranche a été effectuée, câblage et pose de candélabres.

Les travaux s'effectuent en trois étapes : pose de gaines, passage des câbles plus le branchement et, dernière opération, la pose des candélabres.

À chaque étape, une demande est effectuée auprès du Syndicat, afin de bénéficier de subvention après avoir voté une délibération ; vu les demandes considérables des villages et villes du département, les travaux s'étaleront sur deux ans, mais nous nous efforçons de faire avancer les dossiers afin de pouvoir aménager le centre du village.

Bilan du programme voirie 2002

	Quantité	Montant
Chemin de Gayou		
Curage du fossé existant	16 m	17,60
Canalisation, diamètre 400 mm	24 m	1 152,00
Tête de pont préfabriquée	1	150,00
F et MO 0/31,5	166 t	1 950,50
Regard avec grille 50/50	2	548,00
Couche imprégnation	516,25 m ²	464,63
Béton bitumineux	64,28 t	3 053,30
Engravure	9,60 m	86,40
Montant € HT		7 422,43
Parking Sainte-Marie		
Fourniture et pose de bordures	14,40 m	244,80
Imprégnation	207 m ²	186,30
Engravure	18,80 m	169,20
Béton bitumineux	24,22 t	1 150,45
Plus value MO sur 24,22 t		726,60
Montant € HT		2 477,35
Chemin de Baron		
Délimitation de la chaussée	780 m	117,00
Engravure	55,65 m	500,85
Couche d'accrochage	3852,69 m	1 155,81
Béton bitumineux	424,04 m	20 141,90
Montant € HT		21 915,56
Chemin de Berdot		
Travaux de préparation PAT	0,50 t	595,00
Revêtement bi-couche	1798,20 m ²	3 506,49
Montant € HT		4 101,49
Montant total € HT		35 916,82
Montant total € TTC		42 956,52

Information pour les personnes âgées et leur entourage

CLIC : Centre local d'information et de coordination

Pour ne plus être seul face aux difficultés liées au maintien à domicile, les personnes âgées et leur entourage peuvent s'adresser au Centre local d'information et de coordination du canton d'Orthez. Ce centre est un lieu d'accueil, d'écoute, d'information et d'orientation pour favoriser le soutien à domicile des personnes âgées, évaluer les besoins et élaborer un projet d'accompagnement, coordonner les interventions des différents professionnels, mettre en œuvre le suivi et l'adaptation d'un plan d'aide individualisé. Un lieu centralisé, neutre, identifié.

Vous avez besoin d'être conseillé(e) pour entreprendre des démarches ? Vous avez besoin d'aide pour faire votre toilette, votre ménage, vos courses ? Vous souhaitez être conseillé(e) pour adapter et rendre plus accessible votre habitation ? Vous sortez de l'hôpital et vous avez besoin d'être aidé(e) dès votre retour à domicile ? Vous souhaitez être accompagné(e) pour vos déplacements ? Vous vous sentez seul ou vivez isolé ? Vous préparer les repas devient une contrainte ? Vous avez besoin d'une garde de nuit ? Vous recherchez des alternatives au placement en maison de retraite ?

Où vous adresser ?

CLIC

Communauté de communes,
3, rue Léon-Bérard,
64300 Orthez
Téléphone 05 59 69 78 04,
Télécopie 05 59 67 16 46.

Heures et jours d'ouverture au public :
du lundi au jeudi,
de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30,
et le vendredi,
de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 16 h 30.



Avec le comité des fêtes

Samedi 12 avril, notre comité des fêtes s'est réuni pour préparer la prochaine sortie de ses membres, celle-ci en remerciement du travail qu'ils ont accompli pour les fêtes du village l'année dernière.

Le président, Sylvain Lagièrre, nous a présenté les trois propositions faites par les *Voyages Touyarot* ; à l'unanimité, c'est la virée nocturne à Saint-Sébastien (cidrerie) et à Fontarrabie qui a été décidée pour le samedi 24 mai, avec le repas du soir compris.

Le départ du car se fera à 16 h et nous rentrerons le lendemain dimanche, dans la matinée.

Les renseignements et les inscriptions peuvent être pris, dès maintenant, auprès de Christian Poeydarrieu, téléphone 05 59 67 94 48 (le soir), ou de Colette Lamaison, téléphone 05 59 67 93 23 (le soir aussi), avant le dimanche 11 mai, dernier délai.

Nous ne partirons qu'avec un car de 40 ou 50 places, alors les Bonnutiens qui voudront accompagner les membres du comité, dépêchez-vous de réserver la vôtre (une petite participation vous sera demandée), car il sera fait priorité, bien entendu, aux travailleuses et travailleurs bénévoles des fêtes qui doivent, malgré tout, eux-aussi réserver.

Cela dit, il a été aussi décidé que la prochaine réunion du comité se ferait le

17 mai à 19 h, pour la préparation des fêtes 2003, tous les membres inscrits sont cordialement invités à y participer, le pot de l'amitié suivra, comme d'habitude...

Photo de la trésorière : Une partie des membres au travail (...et on sent bien l'effort, le frère de la Trésorière).

État civil 2002

Naissances, sur Orthez.

Zoé LAPEYRE, le 25 avril,
Théo POPULUS, le 27 juin.
Andréa MATHIEU, le 28 octobre.

Mariages

Franck PONS et Monique ARASCO,
le 27 juillet.
Joël LAPEYRE et Véronique BRÉGANI,
le 23 août.

Décès

Charlotte DESCAMPS, veuve HOURDEBAIGTS,
le 9 février.
Marie BAZILE, épouse RICAU, le 9 février.
Jean-Philippe PICART, le 19 mars.
René POEYDARRIEU, le 2 avril.
Jean DARRIEUMERLOU, le 24 juillet.
Paul CHUIN, le 22 août.
André BONZOM, le 10 septembre.
Claude DEMARSAN, le 5 octobre.
Suzanne ARMAND, veuve VOGEL, le 2 déc.
Fernande LAJUS, épouse RICAU, le 16 déc.