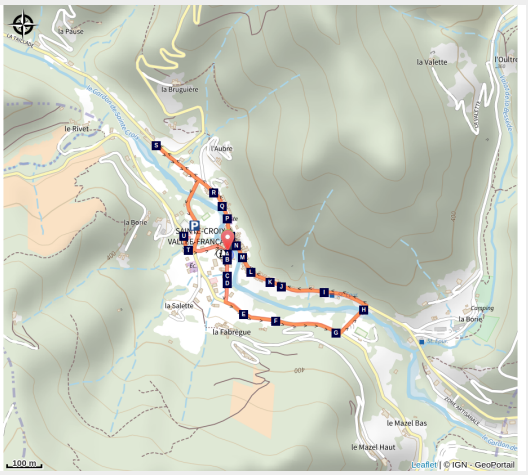
# Chemin de mémoires

Vallées cévenoles



Sainte-Croix-Vallée-Française (© Olivier Prohin)




## Un sentier pour découvrir la vie du village de Sainte-Croix-Vallée-Française dans les années 1930.

Dans les années 1930, Sainte-Croix-Vallée-Française était riche en activités artisanales, agricoles, festives. Les maisons se miraient dans le Gardon et la vie s’écoulait au rythme de la rivière. Un circuit émaillé de 21 points audio permet de découvrir le quotidien des villageois raconté par les témoins de l'époque. Une trentaine d’œuvres d'artistes résidant dans la région illustrent l'activité économique de cette période.

### Infos pratiques

Pratique : Sentiers de découverte

Durée : 1 h 30

Longueur : 2.2 km

Dénivelé positif : 40 m

Difficulté : Très facile

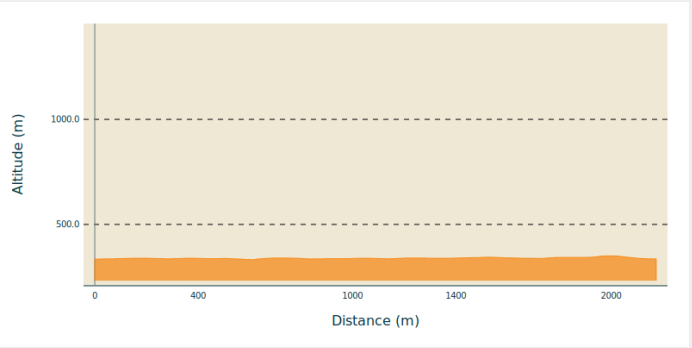
Type : Boucle

Thèmes : Architecture et village, Histoire et culture

# Itinéraire

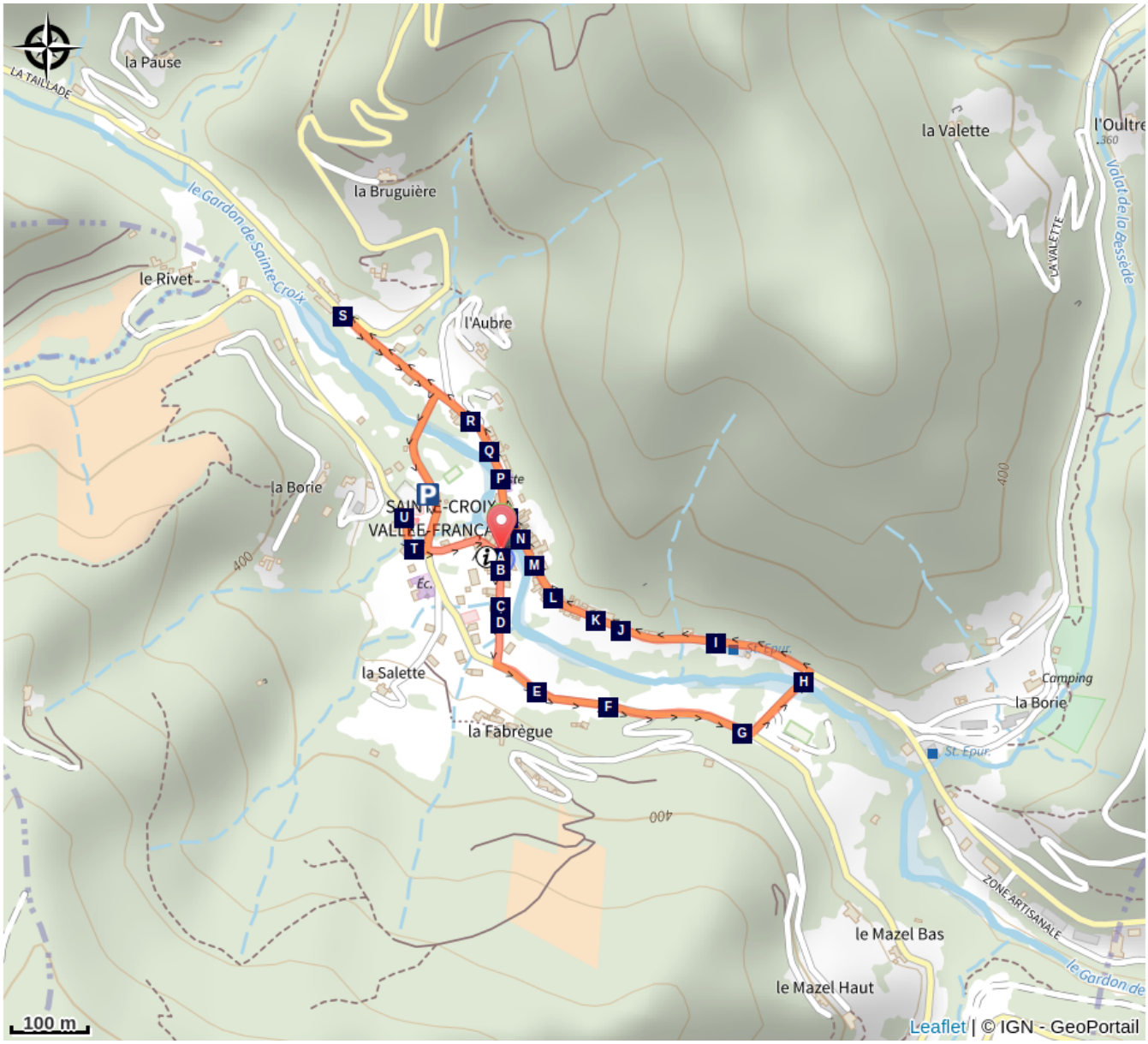
**Départ** : Office de tourisme
**Arrivée** : Office de tourisme
**Balisage** : Interprétation
**Communes** : 1. Sainte-Croix-Vallée-Française

## Profil altimétrique




Altitude min 332 m  Altitude max 350 m

# Sur votre route...




La Placette (A)
Alambic, estamaïre et fontaines (C)
Bancels et eau (E)
Sépultures protestantes (G)
Casseur de pierres (I)
Café Gely et les foires (K)
Le caïffa (M)
Polyvalence (O)
La vigne (Q)
Du mûrier à la soie (S)
Religions et frênette (U)

Les épiceries (B)
Les femmes (D)
Châtaignes (F)
Rivière (H)
Montgolfière (J)
Brandade (L)
Métiers d'alors (N)
Boucher négociant (P)
Procureur (R)
Banquet républicain (T)

# Toutes les informations pratiques

## Recommandations

Accès aux témoignages complets : lecture directe depuis un smartphone (QR code sur les panonceaux). Des extraits de ces témoignages sont diffusés directement sur « Destination Parc national des Cévennes »

## Comment venir ?

Accès routier

D 983 depuis Barre-des-Cévennes ou Saint-Jean-du Gard direction Sainte-Croix-Vallée-Française

Parking conseillé

Parking de la mairie

## Lieux de renseignement

**Office de tourisme Des Cévennes au mont-Lozère, Sainte-Croix-Vallée-Française**
Mairie, 48110 Sainte-Croix-Vallée-Française

info@cevennes-montlozere.com
Tel : 04 66 45 81 94
https://www.cevennes-montlozere.com/




## Source

Groupe mémoire vivante

Parc national des Cévennes

http://www.cevennes-parcnational.fr/

# Sur votre route...



## La Placette (A)

Balise n° 1
Aux origines du chemin de mémoires : « Après 15 séances de stimulation de la mémoire, initiées par la Mutualité sociale agricole, les participants entreprirent une collecte de la mémoire vivante.  Annie, Madeleine, Rémi nous racontèrent le Sainte-Croix des années 1930... »
Encouragé par la confiance de la municipalité, le groupe a proposé un projet de transmission des témoignages à travers un circuit dans le village avec les œuvres de 12 artistes locaux évoquant in situ les activités économiques et festives. Le sentier s’enrichit par la suite de 21 points audio sur la petite histoire contée par les témoins de l’époque.

Attribution : © Mémoire vivante



## Les épiceries (B)

Balise n° 2
Les épiceries du village dépendaient d'enseignes de distribution qui avaient commencé à se développer en France à la fin du XIXe siècle.
Les Economats du centre et La Ruche avaient des succursales à Montpellier et Clermont-Ferrand qui les approvisionnaient via la diligence puis le car.
Pas de problème de suremballage à cette époque ! Les denrées étaient vendues en vrac à l'aide d'une puisette pour le sucre, le sel, les légumes secs..., ou soutirés de bidons pour l'huile, le vin et tous les liquides non alimentaires (pétrole lampant).

Attribution : © Mémoire vivante



## Alambic, estamaïre et fontaines (C)

Balise n° 3
La plupart des familles produisaient leur vin. Chaque récoltant pouvait faire distiller à l’alambic une partie de sa production, après déclaration à la  Régie des Impôts Indirects. Ceci donnait droit à un maximum de 20 l d'eau de vie à 50°.
Sauf s'ils avaient la chance de posséder une source sur leur terrain, les habitants devaient s'alimenter en eau potable sur la rive droite du Gardon, à la fontaine fraîche ou à celles de la placette. En 1933, une habitante fit don de sa source à la commune qui installa 3 bornes fontaines dans le village, dont 2 sur la rive gauche. Le financement des travaux put se faire grâce à un prêt consenti par un particulier.

Attribution : © Mémoire vivante



## Les femmes (D)

Balise n°4
Si les femmes n'étaient pas encore reconnues civiquement - le droit de vote n'a été obtenu qu'en 1944... -, elles étaient actives et méritantes. Souvent, les jeunes filles se louaient dans des maisons bourgeoises pour ne plus être à la charge de leur famille. Là, elles apprenaient à cuisiner, à coudre et à «tenir» une maison. D'autres travaillaient à la filature. Une fois mariées, elles élevaient une famille souvent nombreuse (la contraception et l'avortement étaient interdits et passibles de prison), ce qui ne les empêchait pas d'aider leur mari dans l'exploitation et le commerce.  Elles ont dû attendre 1980 pour que le statut de co-exploitante soit créé.

Attribution : © Mémoire vivante



## Bancels et eau (E)

Balise n°5
Le village tirait bien des avantages de la proximité du Gardon : il n'était nul besoin d'un lavoir, l'arrosage des jardins se faisait par pompage dans la rivière ou par des puits. Les parcelles éloignées étaient irriguées par des petits canaux creusés ou bâtis, les béals.  Ceux-ci étaient alimentés en eau par un ruisseau sur lequel on avait construit un barrage de déviation (païsière). Le moindre lopin de terre, aujourd'hui envahi par des arbres et des buissons, était cultivé en terrasse ou bancel, parcelle de terre aménagée dans la pente. Soutenue par un mur en pierre sèche, cette terrasse permettait l'exploitation du terrain à l’horizontal.

Attribution : © Mémoire vivante



## Châtaignes (F)

Balise n°6
La brasucade : Les châtaignes fraîches sont entaillées et grillées au feu de bois dans une poêle trouée. Il faut les faire sauter souvent pour qu’elles ne brûlent pas. Avant d’être consommées, elles sont enfermées dans du journal pendant quelques temps pour faciliter leur épluchage. On faisait asseoir un enfant dessus pour les « couver », ou on s’y réchauffait les pieds.
Le bajana : Les châtaignes séchées à la clède (séchoir) sont mises à tremper la veille, puis elles sont cuites dans l’eau environ 2 heures. Elles sont servies en soupe, natures ou allongées de lait ou de vin.

Attribution : © Mémoire vivante



## Sépultures protestantes (G)

Balise n° 7
La révocation de l'Edit de Nantes (1685) s'est accompagné de mesures discriminatoires à l'encontre des protestants (emplois publics, accès au temple et cimetières interdits.). En réaction, des cimetières clandestins furent créés par les protestants. Les inhumations s’opéraient  de nuit, souvent dans des caves ou dans les champs. Une certaine tolérance s'établit à partir de 1760 mais c'est l'Edit de Tolérance (1787) qui consacra l'existence de cimetières protestants.

Attribution : © Mémoire vivante



## Rivière (H)

Balise n° 8
Gare aux coups de colère du Gardon, lors des épisodes cévenols ! Ces «gardonnades» ont creusé le lit de la rivière de plusieurs mètres. Elles ont emporté à deux reprises le pont passerelle qui était jusqu'en 1970 le seul lien entre rive droite et rive gauche.  Trois passerelles en bois permettaient aux piétons de franchir le Gardon : une en amont du village, au niveau de la filature, une au centre pour accéder aux jardins, et une en aval. Elles étaient solidement amarrées à une extrémité seulement et le Gardon en crue les rabattait sur la rive. On disait alors « La planche a tourné ».

Attribution : © Mémoire vivante



## Casseur de pierres (I)

Balise n° 9
Les déplacements se faisaient essentiellement à pied. Le vélo commençait à se populariser. Heureux celui qui rentrait sans crevaison, due aux< clous perdus par les sabots et les galoches. La plupart des voies de circulation étaient empierrées. Les Ponts et Chaussées, l'administration chargée de leur entretien, employait des jeunes pour sortir des galets de la rivière puis le cafetier/casseur de pierres pour les réduire en morceaux plus ou moins gros selon les besoins. Les chemins communaux, à la charge des municipalités, étaient entretenus pas les habitants riverains qui bénéficiaient d'un dégrèvement d'impôts locaux pour ces journées de prestations.

Attribution : © Mémoire vivante



## Montgolfière (J)

Balise n° 10
La fête votive se déroulait en juillet, pendant 3 jours, le samedi à la placette, le dimanche rive gauche et le lundi au pied du village, afin que chaque café puisse en profiter. Elle était organisée par les conscrits, jeunes de 20 ans qui avaient passé le Conseil de Révision avant le départ au régiment. Les musiciens, souvent 2 ou 3 gars du pays, animaient le bal et la tournée des fougasses dans toute la commune. Le lâcher d'une petite montgolfière clôturait la fête.

Attribution : © Mémoire vivante



## Café Gely et les foires (K)

Balise n° 11
Il y avait 10 foires dans l'année, d'importance variable. Le village n'ayant pas de foirail, les animaux étaient répartis selon leur catégorie : ovins et caprins «au pied du village», porcelets sur les berges du Gardon. Les paysans traitaient leurs affaires dans les bistrots. Souvent, les femmes participaient aux « patches » (négociations commerciales) puis rentraient chez elles avec l'argent. Calixte Tinel achetait des chèvres à différents vendeurs. A la fin de la foire, il offrait des sucettes aux enfants qui l'aidaient à encaminer (guider) le troupeau hors du village. Les forains et jeux de foire (quilles cévenoles) s'étalaient le long de la route et sur la placette.

Attribution : © Mémoire vivante



## Brandade (L)

Balise n° 12
Jusqu’à la fin du XIXe siècle, on séchait les aliments en les salant pour les conserver. La morue ou cabillaud est un  poisson des mers du nord. Les pêcheurs de ces régions venaient s’approvisionner en sel sur les salins d’Aigues-Mortes, et troquaient leurs poissons contre du sel.  La recette de la brandade de morue fut mise au point vers 1766. Elle consiste à effilocher la morue préalablement dessalée puis pochée, à ajouter de l’huile d’olive et à brandir le tout avec une cuillère en bois. « Brandir » en provençal signifie « remuer » d’où le nom de « brandade ».

Attribution : © Mémoire vivante




## Le caïffa (M)

Balise n° 13
Le Caïffa dépendait de la société « Au Planteur de Caïffa » qui initialement était un torréfacteur. Le gérant de la boutique parcourait la campagne avec sa carriole au nom de l'enseigne pour vendre ses produits.

Attribution : © Mémoire vivante



## Métiers d'alors (N)

Balise n° 14
Le village voyait passer au fil des saisons « le pelharot », ramasseur de peaux de lapins, le « cadiéraïre » qui fabriquait et réparait les chaises, l'« estamaïre » qui faisait fondre l'étain pour étamer les couverts. Un couple de colporteurs aux valises remplies de dentelles, mercerie et linge de maison élisait domicile à l'hôtel, le temps de sillonner à pied les campagnes environnantes. Autre figure emblématique de cette époque, le docteur Atger se rendait à cheval chez les malades éloignés. Afin de retenir le médecin, le conseil  municipal, en 1920, lui avait voté une dotation annuelle de 350 francs.

Attribution : © Mémoire vivante



## Polyvalence (O)

Balise n° 15
La polyvalence était monnaie courante et si on allait au bistrot, ce n'était pas toujours pour y boire un coup mais aussi pour se faire raser ou couper les cheveux, ou pour la réparation de son vélo.

Attribution : © Mémoire vivante



## Boucher négociant (P)

Balise n° 16
Le boucher local, qui était aussi négociant, assurait aussi l'abattage quand il avait le temps. Deux bouchers ambulants passaient tous les 15 jours au village.

Attribution : © Mémoire vivante



## La vigne (Q)

Balise n° 17
À cette époque, tous les bancels étaient cultivés. Les vignes en occupaient une grande partie, en rangées bien alignées et bien entretenues au bigot. Le bigot, pioche à 2 becs, était l'outil favori du paysan pour le travail de ses terres. Il était régulièrement rechaussé c’est à dire rallongé par apport de métal à la forge par le maréchal ferrant. Au bord des murs étaient plantés des treilles et des « cabayous » (espaliers), afin de profiter du moindre carré de terre. Les raisins étaient récoltés pour faire le vin.

Attribution : © Mémoire vivante



## Procureur (R)

Balise n° 18

Attribution : © Mémoire vivante



## Du mûrier à la soie (S)

Balise n° 19
Toute maison à vocation agricole avait sa magnanerie, souvent tout un étage, où l'on élevait les vers à soie. Les mûriers, blancs ou noirs, procuraient la feuille, seule nourriture des chenilles jusqu'au stade du cocon. Ce dernier est un seul fil de soie qui enferme la chenille pendant son stade de chrysalide. Le papillon, à sa naissance, troue le cocon pour s'en évader. Pour l’utilisation en filature, la nymphe doit être étouffée afin que le fil  ne soit pas coupé pour pouvoir être dévidé. Le travail dans la filature consiste à dévider les longs fils des cocons pour en faire des écheveaux de soie.

Attribution : © Mémoire vivante



## Banquet républicain (T)

Balise n° 21
Le château de Sainte-Croix était la résidence des seigneurs de Gabriac. Il fut racheté en  1892  par la municipalité qui y installa l’école et la mairie.
Annie raconte : « Pendant la récréation, les filles lavaient les vitres. On devait confectionner les chiffons pour essuyer les tableaux avec les vieilles chaussettes de l’instituteur. »

Attribution : © Mémoire vivante



## Religions et frênette (U)

Balise n°20
Cette vallée, héritière d'un passé ancré dans le protestantisme, a toujours compté  une communauté catholique regroupée autour des paroisses de Sainte-Croix et Saint-Etienne-Vallée-Française. A cette époque les religions cohabitaient en bonne intelligence. Cependant, les mariages mixtes, peu fréquents, exigeaient la conversion au catholicisme.
Rémi raconte : « L’abbé nous a fait boire quelque chose dans un verre, il nous a dit : ça, c’est de la frênette. ». La frênette est une boisson fermentée préparée à base de feuilles de frêne. La fermentation se faisait grâce au miellat des pucerons sur les feuilles.

Attribution : © Mémoire vivante