Le Mois Scientifique d'Aquitaine

Mai-juin 2014 n°349/350

http://www.usaquitaine.com

édito

Les sociétés savantes sont un acteur essentiel de la culture, tant par la recherche que par la vulgarisation. Sans archives publiques, elles auraient fort peu à butiner. Au-delà de la richesse des fonds, pour le chercheur comme le simple curieux, l'accueil y est déterminant. Les Archives ne sont pas que des lieux de savoir, c'est aussi un lieu de vie, de rencontres. Les Archives départementales de la Gironde ont la chance et le privilège de disposer d'un documentaliste des plus compétents, disponibles et serviables, qui fait que le public s'y sent bien. Sa modestie dût-elle en souffrir, nommons-le, vous l'aurez reconnu : Christian Dubos. Quand vous lirez ces mots, il sera déjà à la retraite, ou sur le point de l'être, après une carrière bien remplie. À titre personnel, comme beaucoup de lecteurs des Archives, nous ne saurons jamais assez le remercier pour l'aide apportée et sa gentillesse. Ayant su transcender la fonction qui était la sienne, même si sa succession s'avère difficile, il serait cependant regrettable, que par contrainte budgétaire ou toute autre considération à courte vue, il ne soit pas remplacé. Une direction aussi remarquable soit-elle a besoin de ce complément pour une réussite complète. C'est cet accueil qui humanise les institutions et services publics. Nous connaissons tous des départements où le chercheur livré à lui-même, s'il est insuffisamment formé se décourage, faute d'interlocuteur.

Vous le savez, 2014 marque le début d'un cycle de commémoration de la Grande-Guerre, tournant capital dans l'évolution des sociétés occidentales. Ce que relate à sa manière, sous l'angle alimentaire, l'article de ce numéro. En quelques années, le Périgord est passé quasiment de l'Ancien Régime à l'ère contemporaine. Bonne lecture.

Jean-Paul Casse
Président de l'Union scientifique d'Aquitaine

Du rôle social de la nourriture en Périgord, jadis et maintenant

Le Périgord n'a pas toujours été le pays de cocagne alimentaire que ce seul nom évoque aujourd'hui.

Il y a un siècle, un siècle et demi au maximum, pour beaucoup de Périgourdins la seule chose à partager était plutôt la pénurie.

Région totalement enclavée, à l'exception de quelques grandes propriétés du Périgord Vert ou Blanc et maintenant des grands vignobles du Bergeracois, c'était plutôt, et c'est encore, un pays de polyculture sur de petites exploitations données en métayage beaucoup plus qu'en fermage. Aujourd'hui, la plupart des agriculteurs sont propriétaires.

La nourriture monnaie d'échange.

Borde, probablement XVIIIe s., à la Clède des Durands, à Bourgnac, près Mussidan (cl. de l'autrice)

Jadis, aux limites des propriétés se trouvaient les *bordiers* qui vivaient dans des *bordes,* petites maisons d'une ou deux pièces allouées par un propriétaire à un *brassier*, c'est à dire à celui qui ne possédait que ses bras, et à sa famille. En fait c'était des ouvriers agricoles que l'on employait lors de travaux saisonniers et que l'on payait en nature : ration de blé, seigle, pommes de terre, un tonnelet de piquette. Un petit jardin potager jouxtant la maison, quelques volailles dont on vendait les œufs au marché, un cochon nourri de glands et dont on vendait ou échangeait les meilleurs morceaux, parfois une chèvre pour le lait, permettaient d'améliorer l'ordinaire, le braconnage aussi, de même que les produits de cueillette. Leur situation était particulièrement instable puisque le propriétaire pouvait les faire *déguerpir* quand bon lui semblait sans autre forme de procès. Ce régime de *borderies*[1] devait durer pratiquement jusqu'à la fin du XIXe s., même adouci sous le Second Empire[2].

Les métayers jouissaient d'une situation nettement plus enviable. Le propriétaire leur devait un logement en bon état ainsi que le gros outillage nécessaire aux travaux agricoles. Toutes les productions, animales ou végétales, étaient partagées à égalité entre propriétaire et métayer. Si, en général, on élevait au moins deux cochons, les volailles et les œufs, une fois prélevée la part du propriétaire, n'étaient pas consommées, sauf une vieille poule ou un vieux coq à l'occasion, mais servaient de monnaie d'échange sur les marchés ou, sous forme de rente annuelle, pouvaient permettre d'acheter ou de louer un lopin de terre, et à force, on arrivait à devenir propriétaire à son tour. Il en était de même des céréales, dans une moindre mesure des fruits et des légumes. Le gros bétail, les bœufs, et plus souvent les vaches, servaient avant tout d'animaux de trait. Le remplacement en incombait au propriétaire. Les veaux étaient vendus sur les marchés aux bestiaux. Contrairement aux moutons élevés pour la laine, le porc était extrêmement valorisé puisque sa viande fraiche, salée ou confite, pouvait entrer dans le circuit des redevances diverses.

1. Les redevances en nature

« L'an 1609, a payé Anne Descamps pour la Malsangnye : froment deux pugnerées, seigle deux pugnerées, avoyne deux quartons[3] trois pugnerées, poulle une et argent trois sols ». Il en est ainsi jusqu'en 1627 où elle a payé « froment deux pugnerées, seigle deux pugnerées, avoyne deux quartons cinq pugnerées, poulle une, argent trois sols trois deniers ». Il s'agit ici de redevances féodales d'où leur apparente stabilité[4].

Cet ordre monétaire, si l'on peut dire, devait durer pratiquement jusqu'à la fin de la guerre de 1914. Œufs, volailles, mesures de grains ou de farine, noix ou quartiers de porc se troquaient sur les marchés contre des vêtements, des galoches ou du pétrole pour les lampes apparues à la fin de l'autre siècle. C'était encore en nature que l'on payait impôts et taxes diverses. À plusieurs reprises, la réquisition des farines pour les besoins de l'armée provoqua de violentes émeutes, aussi bien en ville que dans les gros bourgs. Assimilées à une monnaie d'échange, leur réquisition était considérée comme une spoliation, même si tout le monde comprenait que les « poilus » avaient besoin de pain. La peur des anciennes famines n'était pas si éloignée pour qu'on les ait oubliées, l'ombre de la pénurie trop présente pour que l'on acceptât de bon cœur de partager sa farine.

2. Partage et proximité

À défaut d'auberges pratiquement inexistantes sauf en ville, et encore, c'était les notables des villages, à commencer par les nobles et Dieu sait

ISSN 1638-9859 - 32e année. 2,50€

s'il y en avait ! qui pratiquaient l'accueil des étrangers de passage. C'est ainsi qu'encore au début du XXe siècle mes arrière-grands-parents, au petit village de Marquay, tenaient « table ouverte ». De jour comme de nuit, tout étranger qui se présentait était sûr d'avoir un bol de soupe et le vin pour le chabrol[5] ainsi qu'un lit pour dormir dans une grange. Il pouvait rester le temps qu'il voulait, on ne lui demandait rien. Il était malgré tout bien vu qu'il se rende utile.

Le vivre et le couvert étaient également assurés aux gens de petits métiers tels les tisserands qui se rendaient de maison en maison afin de tisser lin, chanvre ou laine, filés par les femmes de la maisonnée. Comme les matelassiers, ils se déplaçaient avec les « bois de métier », nourris et logés sur place. À leur famille, lorsqu'ils en avaient une, ils ramenaient quelques hardes, quelques mesures de grains, un quartier de lard plus ou moins rance, un peu de vin.

Château de Laussel

Avec des modes de vie très voisins, la proximité était souvent grande entre métayers et propriétaires. À la fin du XIXe siècle et au début du XXe s., l'un de mes arrières-grands-oncles et son épouse habitaient le château de Laussel, parfaitement inchauffable l'hiver. Alors à la mi-novembre, le métayer arrivait avec charrette et tombereau où l'on entassait les affaires de l'oncle et de la tante, à commencer par le lit, et la famille allait s'installer à la métairie pour deux ou trois mois. On partageait la même chambre, la pièce commune, les enfants partageaient les mêmes paillasses en balles d'avoine. Bien sûr on partageait la nourriture puisqu'aussi bien c'était le métayer qui produisait tout, mais ils buvaient le vin de l'oncle, les femmes et les enfants se contentaient de piquette. Si c'est un exemple personnel ce n'est en aucun cas un fait isolé, bien au contraire.

Autarcie et mode de vie

1. Chacun chez soi, chacun pour soi.

En fait, pratiquement jusqu'en 1914 on ne consommait guère que ce que l'on produisait. Les repas consistaient en soupe terminée par le chabrol, pommes de terre en sauce au lard plus ou moins rance accompagnées de haricots, choux, carottes et autres racines ou bien des châtaignes et du lait. Les dimanches, on agrémentait d'un morceau de porc salé ou confit ou d'un civet de lapin si l'on avait eu la chance d'en attraper. Ceux du clapier, c'était pour le marché avec les œufs et les volailles, un agneau ou un chevreau à la saison : c'était toujours les meilleurs morceaux qu'on y portait. On n'achetait de viande de boucherie que trois fois par an : le jour de la fête votive du village, à Pâques et à Carnaval où l'on se régalait d'un *bouilli* de bœuf ou de veau. À Noël on mettait au pot une vieille poule de réforme ou un vieux coq trop fatigué pour *jaliner*[6] ses poules.

Dans ce contexte de précarité un rien suffisait à déséquilibrer les rations familiales. Comme dans les traditions d'accueil il était impensable, si quelqu'un se présentait au moment du repas de ne pas l'inviter à partager la soupe et le chabrol, par bienséance, on évitait de frapper à la porte à ce moment-là. Même l'été on mangeait porte fermée.

Au-début de la guerre de 1914, lorsque les poilus périgourdins recevaient un colis, habitués à vivre chacun pour soi, ils s'isolaient pour manger le pâté familial alors que les ouvriers des villes accoutumés aux partages syndicaux mettaient tout en commun. Les paysans périgourdins finirent par les imiter et tout partager. Ceux qui revinrent rapportèrent ces habitudes avec eux[7].

Les invitations étaient rares en dehors des mariages et surtout des enterrements et, bien sûr, lors des gros travaux saisonniers : fenaisons, moissons, vendanges où, afin d'éviter les jalousies, les menus étaient invariablement les mêmes : soupe de légumes, viande en sauce type daube ou civet, viande rôtie, en général une ou deux volailles réservées à cet effet et une tourte aux fruits pour finir. Pour les mariages, la viande en sauce parfois précédée d'un poisson, était remplacée par le bouilli aux quatre viandes : bœuf, veau, porc, poule. C'était aussi montrer que l'on avait « de quoi ». Les hommes buvaient du vin, les femmes et les enfants en restaient à la piquette, l'eau étant considérée comme dangereuse. À la fin du repas on ne dédaignait pas une goutte de « ratafia » maison. Après la Grande-Guerre, l'usage du café ramené par les soldats s'installe peu à peu.

En cas de métayage, et même de fermage, il appartenait au propriétaire - le maître - d'offrir ce repas festif ainsi que la boisson. Tandis que lui et ses fils ou ses gendres s'asseyaient à table avec les hommes, son épouse, ses filles ou ses brus restaient à la cuisine avec les autres femmes où la confection du dessert leur incombait : les œufs et le beurre nécessaires étaient alors produits de luxe. Il était également d'usage que les maîtres de maison offrissent le repas de mariage de leurs domestiques ainsi que le trousseau et la robe de mariée dans le cas d'une jeune fille. Il en était de même du repas de funérailles.

2. Festins pour tous

À partir des années 1950, signe de l'augmentation du niveau de vie et à l'imitation des citadins, le menu des festins traditionnels va s'augmenter, entre la soupe et la viande en sauce, de hors-d'œuvre, crudités et charcuteries diverses, d'une entrée de poisson, puis de fromages. L'apéritif devient habituel.

Aujourd'hui on assisterait plutôt à une inflation alimentaire pour ne pas dire à une consommation ostentatoire, notamment en ce qui concerne le festin de plantation des « *mai* »[8] après les élections municipales où tout le village est convié. Il ne s'agit même plus d'offrir de la nourriture mais bien d'écraser le ou les vaincus.... qui attendent leur revanche au prochain scrutin. Depuis une vingtaine d'années c'est à un traiteur que l'on confie le soin de ces agapes, pratiquement les mêmes chez tous les élus. Aux dernières élections municipales, dans un petit village de la vallée de la Crempse, Bourgnac (300 habitants), quelques nouveaux élus et nouveaux venus dans la commune avaient émis l'idée de faire un « *mai* » commun devant la mairie. Horreur ! Ce ne fut qu'un cri « on veut nous priver de repas ! » et on leur fit rapidement comprendre qu'il n'en serait rien. Chacun son « mai », chacun chez soi !

C'est ainsi que dans ce contexte, et depuis longtemps, la nourriture a valeur de langage social, voire de langage politique, qui complète sinon remplace sa fonction de monnaie d'échange.

Chantal Gauthier
Société d'écologie humaine et d'anthropologie

1 À voir le nombre de patronymes en Borde, Borderie, Laborderie, on peut se dire que ce genre de situation n'était pas exceptionnel.

2 Le type de ces bordiers est donné, avec une certaine exagération malgré tout, dans le roman d'Eugène Le Roy, *Jacquou le Croquant*.

3 Pugnerée ou pognère = poignée = 4,5 l. Quarton = 27 l. Mesures de solides ou liquides variables suivant les villes. Ici il s'agit des mesures de Sarlat.

4 Extrait des archives de la famille Rouffignac à Marquay et de la partie « enregistrement par Jean-Baptiste Rouffignac et ses prédécesseurs du paiement de leurs fermages, 1609-1667 ». Inédit.

5 Chabrol (ou chabrot en d'autres lieux) : reste de bouillon chaud auquel on ajoute une rasade de vin et que l'on boit directement à l'assiette à calotte. Considéré comme particulièrement roboratif, il était consommé par tout le monde, les enfants y avaient droit vers leur dixième année, c'est à dire quand ils étaient assez fort pour travailler aux champs ou à la maison.

6 *Jaliner,* du vieux français *géline* c'est à dire poule.

7 Rapporté par mon grand-père maternel Émile Rouffignac.

8 Il s'agit d'un mât planté devant la maison de l'élu, issu d'un jeune pin coupé tout exprès sur sa propriété et auquel on laisse quelques branches sommitales. Il est décoré de guirlandes, couronnes, drapeaux tricolores. C'est au volume de ces décorations que se mesure la popularité de l'intéressé puisque ce sont les électeurs qui les offrent. L'origine en remonterait à la Révolution (et même avant) aux arbres du mois de mai déjà garnis de branches vertes que l'on plantait en l'honneur de quelqu'un.

Union scientifique d'Aquitaine

Prochaine réunion du Comité directeur: le 4 juin à 20 h 15

Société linnéenne de Bordeaux

Conseils d'administration : mardis 6 mai et 3 juin à 18 h 30.
Assemblées mensuelles : mardis 20 mai et 17 juin à 18 h 30 (voir p. 4).
Permanence de bibliothèque : tous les mardis à 18 h.
Mycologie : permanence à la Maison de la Nature à Gradignan tous les lundis à 18 h.
Entomologie, Botanique, Géologie : permanence tous les mardis à 18 h place Bardineau.
Entomologie, séances pratiques : mardis 13 mai et 10 juin à 18 h 30 (voir p. 4).
Botanique, séances pratiques :
- Jeudis 15 mai et 5 juin de 14 h à 17 h à la Maison de la Nature à Gradignan (voir p. 4)
- Mardis 27 mai et 24 juin à 18 h place Bardineau (voir p. 4)

Téléphone : 05 56 44 21 02 et 09 62 51 02 73 – Courriel : linneenne.asso@wanadoo.fr
Site Internet : perso.wanadoo.fr/linneenne-bordeaux/
Toute sortie pouvant être annulée par suite d'aléas climatiques, prière de contacter le responsable de la section 48 h avant la sortie :
- Entomologie : Cyrille Gréaume ; 06 34 17 55 89 [cyr.gre@wanadoo.fr] ; Christian Géry [christian.gery@sfr.fr]
- Mycologie : Brigitte Vignot 05 57 52 68 60 [vignotj@wanadoo.fr] ; Bertrand Lartigue 05 56 67 09 84 [berlango@free.fr]
- Géologie : Bruno Cahuzac 05 40 00 29 08 [b.cahuzac@ufr-termer.u-bordeaux1.fr]
- Botanique : Jean-Claude Aniotsbehere 05 56 89 62 17 [j.aniotsbehere@numericable.fr] ; Christophe Monferrand 05 56 70 04 44 [ch.monferrand@wanadoo.fr] ; Jean Laporte-Cru [annie.laporte@free.fr].

Pensez à régler rapidement votre cotisation-abonnement (38 euros pour 2014)… et merci de nous communiquer vos nouvelles adresses e-mail. Choisissez de recevoir le MSA *par messagerie électronique, ce qui entraîne des économies pour notre Association.*

Société d'écologie humaine et d'anthropologie

A la suite de la réunion du CA du 05/04/2014 il a été procédé à l'élection du nouveau bureau : présidente : Annie Crozes, vice-présidents : Chantal Gauthier, Francis Ribeyre, secrétaire générale : Anne-Marie Moura, secrétaire adjointe : Jacqueline Blanchard, trésorier : Christian Mothey, trésorier adjoint : Claude Augé.
La SEHA remercie chaleureusement Bertrand Debaye pour ses années de présidence, l'attention portée au bon fonctionnement de la société et les judicieux conseils qu'il lui a toujours prodigué.
Il n'est pas trop tard pour régler la cotisation 2014: couple = 40 €, individuel = 30 €, étudiant ou - 25 ans = 15 €. (chèque à l'ordre de la SEHA à envoyer à Christian Mothey, 7 rue La Mothe, 33000 Bordeaux).
En mai ou juin, avec le concours de la chambre des architectes, projet de sortie autour de « l'arbre dans la construction ». Les adhérents seront prévenus par courrier. La sortie à Marquèze et Garein est prévue pour le 31 mai.
Ceux ou celles qui ont maintenant une adresse internet sont priés de le faire savoir.

Centre généalogique du Sud-Ouest

Réunion du conseil d'administration : lundis 12 mai & 9 juin à 17 h 30
Permanences, bibliothèques et prêt de livres :
(Tél. : 06.38.70.35.32), lundi de 14 h 30 à 17 h et mercredi de 14 h 30 à 17 h 30
Atelier de lecture de documents anciens :
niveau 1 : mercredis 7 & 21 mai ; jeudi 22 mai, de 14 h à 15 h 30.
niveau 2 : mercredis 14 & 28 mai ; jeudis 15 mai & 5 juin, de 14 h à 15 h 30.
niveau 3 : mercredis 7 & 21 mai ; jeudi 22 mai, de 15 h 30 à 17 h 30.
niveau 4 : mercredis 14 & 28 mai ; jeudis 15 mai & 5 juin, de 15 h 30 à 17 h 30.
Ateliers :
- Informatique et généalogie (responsable Alexis Martin)
- Aide aux recherches généalogiques (responsable Huguette Laumet)
- Dictionnaire d'abréviations (responsables Jean-Paul Casse et Anne-Marie Bareyt)
- Études et recherches (responsable Jean-Paul Casse)

Pour leurs calendriers se renseigner auprès du secrétariat du CGSO (06.38.70.35.32) ou le forum : http://www.cgso-bordeaux.org/forum/index.php
Sortie de printemps :
Samedi 3 mai : promenade le long des quais, sous la conduite d'Yves Simone, du Centre Thibault à la Porte de Bourgogne. R/V à 14 h 30, arrêt du tramway André-Malraux ligne C direction Terres de Borde. 10 €, inscriptions auprès du secrétariat.
Rappel : e-mail : cgso-33@orange.fr
Pour les informations de dernières minutes pensez à consulter notre site web : http://www.cgso-bordeaux.org/
N'oubliez pas le forum du CGSO à consulter et pour poser vos questions : http://www.cgso-bordeaux.org/forum/index.php
Téléphone : **06.38.70.35.32** - **Pensez à régler votre cotisation, toujours à 32 €**

Apistoria

L'assemblée générale s'est tenue à Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence) le 8 mars dans la salle du conseil à la mairie. A la suite de cette réunion le conseil a élu : Gaby Roussel Président, Bernard Chevet et Renato Breusa Vice présidents, Bernard Schaub Secrétaire général et Annick Chevet Trésorière.
Pour ceux qui ne l'ont pas encore réglé, nous vous rappelons que la cotisation 2014 est toujours de 40 € pour les individuels et de 50 € pour les couples.
Nous informons nos membres que le Cahier N°11 est sorti et que seules les personnes à jour de leur cotisation (40 € individuel, 50 € pour un couple) le recevront. Les retardataires peuvent faire parvenir leur cotisation soit au siège, soit directement sur le compte d'Apistoria: N°IBAN :FR07 2004 1010 0112 1659 4D02 211 N°BIC: PSSTFRPPBOR
Le numéro 12 est en préparation.
Pour nous contacter : apistoria@gmail.com **Site internet :** http://apistoria.org

Société archéologique de Bordeaux

Réunion du bureau : mercredi 30 avril (avancé à cause des jours fériés) et 5 juin, à 18 h
Assemblée mensuelle : samedis 17 mai et 14 juin à 10 h
Cercle Bertrand-Andrieu : dimanches 18 Mai et 15 juin, à 9 h 30
Groupe Jules-Delpit : samedi 24 mai, à 10 h
1 – **Le 6 mai prochain aura lieu à Poitiers un colloque** consacré au « Portail royal de la cathédrale de Bordeaux », organisé par Markus Schlicht. Le programme est consultable : http://www.sf-archeologie.net/IMG/pdf/ProgrammePortailRoyalDef.pdf
Nous espérons pouvoir organiser un déplacement en bus mais nous ne pourrons le faire que si nous réunissons un assez grand nombre d'inscriptions (30 au moins), à envoyer donc le plus rapidement possible à notre adresse courriel ou postale (assorties d'un chèque de 30 €).
2 - Par ailleurs la prochaine **excursion-étude** de la SAB nous emmènera le **samedi 7 juin** visiter **Marmande**. Les informations seront à recueillir à la SAB ou sur notre site et seront également communiquées par courriel ou téléphone. Nous attendons vos inscriptions et chèques
Permanences : le jeudi, de 15 heures à 18 heures.
Téléphone : 07 86 40 43 26 ; vous pouvez y laisser vos messages qui seront consultés le jeudi, ou nous joindre directement ce même jeudi aux heures de permanence.
Adresse courriel : soc.archeo.bordeaux@free.fr
Site Internet : http://www.societe-archeologique-bordeaux.fr/
Cotisations 2014 : Titulaires 35 euros, couples 45 euros, étudiants 25 euros.
Responsables : M.-F. Lacoue-Labarthe (tél. 05 56 30 00 24)
ou X. Roborel de Climens (tél. 05 57 87 29 83).

Société astronomique de Bordeaux

Conseil d'administration : le dernier lundi de chaque mois à 18 h 30.
Association d'astronomes amateurs proposant des conférences sur l'astronomie et les sciences de la Terre données par des professionnels et des amateurs éclairés, des séances d'observation et des animations.
Pour confirmation des dates des conférences et observations, merci de vous renseigner au :
Répondeur : 05 56 51 69 32 - **Site Internet :** http://astrosurf.com/sab33
Forum : http://sab33.forumactif.fr - **Courriel :** sab.bordeaux@laposte.net

Société spéléologique et préhistorique de Bordeaux

Les séances d'entraînements vont reprendre sur falaises. Les dates seront fonction de la météo. Prendre contact, soit le jeudi soir au cours des permanences, soit auprès de Jean Michel Lesbats tél 05 56 32 19 95 ou courriel : jmc.lesbats@numericable.fr
Réunions prévues :
- réunions du Conseil : le premier jeudi de chaque mois à 21 h.
- réunions mensuelles : le deuxième jeudi de chaque mois à 21 h.

Téléphone : 05 56 32 19 95 - **Courriel :** jmc.lesbats@numericable.fr
Nouveau « site internet » : en attendant un site plus complet, vous pouvez consulter la page de la SSPB sur Facebook, où vous pourrez prendre connaissance de l'actualité spéléologique (page accessible par le site de l'USA en cliquant sur le logo de la SSPB).
Pour les membres qui ne sont pas à jour de leur assurance tarif FFS ou autre assurance à définir et cotisation SSPB 25 €, pensez à régulariser rapidement votre situation, ce qui est impératif avant toutes sorties. Contacter Jean-Michel Lesbats.

Thoth - Civilisations sans frontières

Les précisions de lieu, heure, sont fournies lors de l'envoi du courrier mensuel adressé aux adhérents, valant confirmation de la manifestation.
Pour tout renseignement au sujet de ces activités ou de l'association, contacter le président : Alain Rechiniac (Tél : 05 56 52 14 97). Site internet de THOTH-C.S.F. : www.thoth-csf.com

Conférences, réunions publiques, excursions

Sauf mention contraire, les réunions ont lieu à l'hôtel des Sociétés savantes : 1, place Bardineau 33000 Bordeaux. Entrée libre.
En complément et pour s'informer en dernière minute, notre site : http://www.usaquitaine.com

Mai

Samedi 3 à 14 h **Linnéenne**
Botanique et pluridisciplinaire, sortie au Bois de la Princesse (Pessac, route d'Arcachon). Rendez-vous sur le parking à l'entrée du site. Commissaire Jean-Claude Aniotsbehere.

Dimanche 4 à 9 h 30 **Linnéenne**
Mycologie et pluridisciplinaire, sortie à Gardegan-et-Tourtirac. Rendez-vous à l'église de Gardegan. Commissaires Jean-Christophe Blanchard et Brigitte Vignot.

Lundi 5 **Thoth CSF**
Voyage de 4 jours en Castille : « Visite d'Avila et de Salamanque » organisé par Anna Rieul.

Samedi 10 à 10h **Linnéenne**
Botanique, inventaire de la Flore de Gironde : landes et lagunes du secteur de Saint-Laurent-du-Médoc. Rendez-vous à l'église de Saint-Laurent. Commissaire Anthony Le Fouler du CBN sud-Atlantique.

Mardi 13 à 18 h 30 **Linnéenne**
Entomologie, séance pratique : séance collective, « Avancement des travaux en cours ».

Mercredi 14 à 18 h 30 **Linnéenne**
Entomologie, sortie à Saint-Germain-du-Puch, visite du site d'Aquabio.

Mercredi 14 à 18 h 15 **Astronomie**
Conférence par Émeline Bolmont, post doctorante à l'OASU « À propos des exoplanètes ».

Jeudi 15 de 14 h à 17 h **Linnéenne**
Botanique, initiation à la Maison de la Nature à Gradignan : Jean-Claude Aniotsbehere et Jean Laporte-Cru, « Les Fougères, reconnaissance des principales espèces ».

Jeudi 15 **Thoth CSF**
Conférence à l'Athénée à 18h : Annick Baudrimont, « La Bretagne ».

Samedi 17 à 10 h **Archéologie**
Brigitte Lescarret, « Décors romans de rinceaux à crossettes et fleurs de lys en Bordelais ».

Samedi 17 à 9 h 30 **Linnéenne**
Botanique et pluridisciplinaire, sortie à Haux. Rendez-vous à la mairie. Commissaires Pierre Phiquepal et Jean-Claude Aniotsbehere.

Dimanche 18 à 9 h 30 **Archéologie**
Cercle Bertrand Andrieu, Robert, André Sénac, « Aperçu sur le Trésor monétaire de Martignas-sur-Jalles ».

Dimanche 18 à 9 h 30 **Linnéenne**
Mycologie et pluridisciplinaire, sortie à La Brède (Château Montesquieu). Rendez-vous devant la porte d'entrée du Château. Commissaires Brigitte Vignot et Pierre Phiquepal.

Mardi 20 à 18 h 30 **Linnéenne**
Assemblée mensuelle : Anthony Le Fouler (CBN sud-Atlantique), « Les pelouses acidiphiles du plateau landais ».

Mercredi 21 à 18 h 15 **Astronomie**
Conférence par Jérôme de La Noé, ancien directeur de l'Observatoire de Bordeaux « Hervé Faye (1814-1902) astronome du 19e siècle ».

Jeudi 22 **Thoth CSF**
Sortie d'une journée en Charente : « visite des villes de Pons et de Jonzac » organisée par Bernard Bouc.

Vendredi 23 à 18 h 30 **Généalogie**
Conférence, M. & Mme Gilard : « La Glacière de Mérignac ».

Samedi 24, à 10 h **Archéologie**
Groupe Jules-Delpit, Cécile Doulan et Pierre Régaldo, « Présentation de la carte archéologique de l'Aquitaine ».

Samedi 24 à 10 h **Linnéenne**
Botanique et pluridisciplinaire, sortie à Monbadon. Rendez-vous à l'église. Commissaires Pierre Phiquepal, Christophe Monferrand et Jean Laporte-Cru.

Dimanche 25 à 9 h 30 **Linnéenne**
Mycologie, sortie à Saint-Michel-de-Montaigne. Rendez-vous à l'église. Commissaires Brigitte Vignot et Bertrand Lartigue.

Mardi 27 à 18 h **Linnéenne**
Botanique, travaux pratiques : Jean-Claude Aniotsbehere, Patrick Dauphin et Jean Laporte-Cru, « Les Poacées : les espèces à inflorescences en panicules ».

Samedi 31 à 10 h **Linnéenne**
Entomologie, sortie générale dans les environs de Nontron (24) avec la Société entomologique du Limousin. Rendez-vous au Château de Mareuil. Commissaires Laurent Chabrol et Patrick Dauphin.

Samedi 31 **SEHA**
Visite, le matin, à Garein, du site de « Graine de Forêt », et l'après-midi, à Marquèze, sur le thème « Aspect de la forêt », organisée par Monique Leconte. Les adhérents seront prévenus par courrier d'un éventuel changement de date.

Juin

Mercredi 4 à 10 h **Linnéenne**
Botanique, inventaire de la Flore de Gironde, prospections dans le secteur des landes de Saint-Michel-de-Castelnau. Rendez-vous à l'église de Saint-Michel. Commissaire Aurélien Caillon (CBN sud-Atlantique).

Mercredi 4 à 18h15 **Astronomie**
Conférence, par Daniel Rebeyrol, ingénieur conseil, membre de la SAB « L'universalité du corps noir ».

Jeudi 5 de 14 h à 17 h **Linnéenne**
Botanique, initiation à la Maison de la Nature à Gradignan : Jean-Claude Aniotsbehere et Jean Laporte-Cru : « Les fleurs d'Angiospermes ».

Jeudi 5 **Thoth CSF**
Sortie d'une journée : « Visite de Marmande » organisée par Pierre Coudroy de Lille

Samedi 7 **Archéologie**
Sortie à Marmande, avec l'accompagnement d'Hervé de Bideran, service du patrimoine – inventaire.

Samedi 7 à 10 h **Linnéenne**
Botanique et pluridisciplinaire, sortie dans la vallée du Ciron et sentier botanique de Monco (Auros) avec la SEPANSO. Rendez-vous sur le parking à l'entrée du Château de Cazeneuve (Préchac). Commissaire Alexis Ducousso.

Dimanche 8 à 9 h 30 **Linnéenne**
Mycologie et pluridisciplinaire, sortie à Canéjan. Rendez-vous au Parc Simone Signoret (Canéjan). Commissaires Brigitte Vignot et Bertrand Lartigue.

Mardi 10 à 18 h 30 **Linnéenne**
Entomologie, séance pratique : séance collective, « Travaux pratiques sur les Ptinidae ».

Samedi 14 à 10 h **Archéologie**
Assemblée mensuelle, Natacha Sauvaistre, « Les fouilles de Saint-Michel ».

Samedi 14 à 10 h **Linnéenne**
Botanique, inventaire de la Flore de Gironde : prospections dans le secteur de Pellegrue. Rendez-vous à l'église de Pellegrue. Commissaire Sophie Vertes-Zambettakis (CBN sud -Atlantique).

Dimanche 15 à 9 h 30 **Archéologie**
Cercle Bertrand Andrieu, Dominique Ursy, « Un nouveau regard sur les statères picto-santons ».

Mardi 17 à 18 h 30 **Linnéenne**
Assemblée mensuelle : Philippe Veillon, « Espèces envahissantes : origine, principales caractéristiques, impact sur le milieu ; présentation des principaux modes de contrôle ».

Mardi 17 **Thoth CSF**
Assemblée Générale

Dimanche 22 à 10 h **Linnéenne**
Fête Linnéenne au Domaine de Certes (Audenge). Rendez-vous sur le parking devant le Château de Certes. Commissaires Jean-Claude Aniotsbehere et Patrick Dauphin.

Mardi 24 à 18 h **Linnéenne**
Botanique, travaux pratiques : Jean-Claude Aniotsbehere et Jean Laporte-Cru, « La fleur des Angiospermes, études florales ».

Vendredi 27 à 18 h 30 **Généalogie**
Conférence, Grégory Bonnin : *« Ré qué Diou* : les Talleyrand ou la famille qui avait l'art de ne se reconnaître aucun maître ».

Le Mois scientifique d'Aquitaine
Périodique (sauf juillet et août) de l'Union scientifique d'Aquitaine, association loi de 1901 • 1, place Bardineau. 33000 Bordeaux.
Diffusé gratuitement aux membres des sociétés de l'USA.
Le numéro 2,50 €• Abonnement annuel 12,50 €• C.C.P. 374980 F Bordeaux.
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Jean-Paul Casse • Tél. : 05 56 39 38 15 • Courriel : jpcasse@numericable.fr
RESPONSABLE DE LA PUBLICATION : Jean-Paul Casse • Tél. : 05 56 39 38 15 • Courriel : jpcasse@numericable.fr
SITE INTERNET - WEB-MASTER & GESTIONNAIRE DE LA SALLE DE CONFÉRENCES : CorineYahia . Courriel : corine.yahia@orange.fr