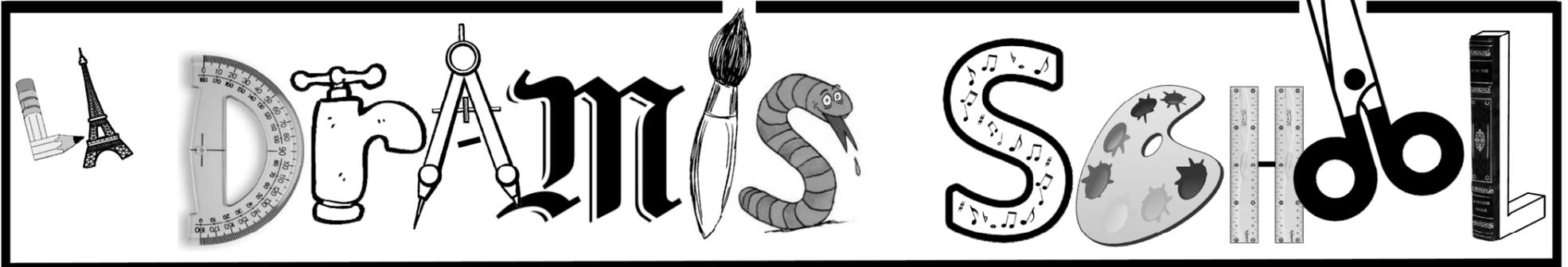


« PATRIMOINE DE L'EAU - USAGES ET MÉMOIRES »



Scannez ce QR Code pour écouter ce que dit la grand-mère d'Anaïs interviewée sur le sujet !



Le journal de l'école élémentaire Daniel Pennac de SIMARD - 0710523H@ac-dijon.fr - classe de CE2/CM1 - avril 2019 | N°003 - 1<sup>er</sup> tirage de 100 exemplaires - 0,80 €



**L'ÉDITO #**

En collaboration avec l'association des Journalistes du Patrimoine, du magazine d'histoire pour les 7/11 ans ARKÉO et du gestionnaire de sites culturels et touristiques Kléber ROSSILLON, la **fédération Patrimoine - Environnement**, reconnue d'utilité publique organise chaque année un concours scolaire du **meilleur Petit Journal du Patrimoine**. Cette année, la 14<sup>ème</sup> édition met à l'honneur le thème « Patrimoine de l'eau - Usages et mémoires » ... prétexte tremplin pour nous faire "plonger" dans la documentation de l'**Écomusée de la Bresse bourguignonne** et ainsi produire en classe quelques articles pour découvrir et partager ce patrimoine de proximité. Bonne lecture ! Partagez !



DÉVELOPPEMENT DURABLE / NOTRE DOSSIER SUR L'EAU

**Les étangs en BRESSE BOURGUIGNONNE**

Ils remplissent des fonctions utiles aux équilibres écologiques et rendent également de précieux services à l'Homme (régulation des crues, amélioration de la qualité des eaux, production de ressources ...). Ce sont aussi des refuges pour une biodiversité exceptionnelle. Retour sur ces territoires à préserver.

Page 2



Scène de vidange d'étang



Scène de crue à Louhans



Élatine à trois étamines

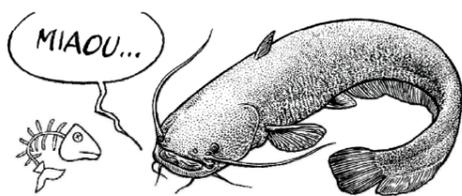


Sur les tables à claire-voie

CUISINE

**LA RECETTE**

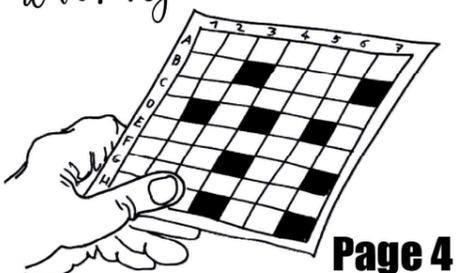
**LA FRITURE DE POISSONS CHATS**



LOISIRS

**SPECIAL JEUX**

à vos stylos ! **MOTS CROISÉS**



Page 4

ENQUÊTE / CONTES ET LÉGENDES

**Le monstre des puits**

Du traditionnel *Jeu de l'oie* (XVI<sup>e</sup> s.), nous maudissons tous la case 31 ... Celle illustrée d'un puits et qui oblige quiconque tombé dessus à patienter qu'un adversaire vienne le remplacer ...

En Bresse, cette case a une saveur toute particulière !

Les apprentis journalistes de la *Dramis School*® ont pris quelques risques pour mener l'enquête et vous délivrent ce qu'ils savent ...



Page 3

SOCIÉTÉ / HYGIÈNE ECO-RESPONSABLE

**La « grande lessive »**

En matière de lessive, ce qui est possible de commander d'une simple impulsion de doigt aujourd'hui n'avait rien de semblable autrefois.

En effet, jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle, deux à quatre fois par an, on se retrouvait pour laver le « gros linge » lors de la « bue », une lessive qui durait deux à trois jours !

Au moins le temps d'une lecture, mettez de côté, ces produits qui vous offrent plus que la propreté en lavant plus blanc que blanc.

Et découvrez dans les colonnes de la *Dramis School*® les étapes de cette "grande lessive" d'autrefois qui rythmait le quotidien de nos anciens. Peut-être loin de faire des merveilles, elle n'avait, c'est certain, pas le même impact sur l'environnement !



Page 3

DÉVELOPPEMENT DURABLE / NOTRE DOSSIER SUR L'EAU

# Les étangs en BRESSE BOURGUIGNONNE

Des territoires en activité marqués par une riche biodiversité

La Bourgogne compte actuellement plus de 8500 étangs et réservoirs. Bien plus nombreux par le passé, ils jouèrent historiquement un rôle important dans l'alimentation et l'énergie. En Bresse bourguignonne, pays d'eau, les étangs sont nombreux à subsister, puisqu'on en dénombre au moins 300 qui couvrent 2000 hectares.

En Bresse, les étangs auraient principalement été aménagés durant le XIII<sup>ème</sup> siècle (période du Moyen-Âge). À cette époque, dans cette région humide, peuplée le plus souvent de gens affamés, les défrichements ne laissent que de mauvaises terres agricoles vite épuisées. Ces ouvrages, créés par l'Homme permettent donc de tirer partie de l'humidité. La consommation du poisson améliore l'ordinaire des populations, notamment en période de Carême.



Encore aujourd'hui, sur des terrains imperméables argileux nés du remplissage par sédimentation lacustre du fossé bressan, ils sont alimentés par l'eau de pluie et des sources. Reliés entre eux par des biefs, on observe à leur contact une grande diversité de plantes et d'animaux. Dans ce cortège de plantes spécifiques, citons la Laïche bohème (*Carex bohemica*) qui apparaît en fin d'été quand les niveaux des étangs sont bas, l'Élatine à trois étamines (*Elatine triandra*) présente sur les étangs mis en assec, et la Marsilée à quatre feuilles (*Marsilea quadrifolia*) qui est une petite fougère. Du côté de la faune,

deux espèces de libellules sont remarquées : la Leucorrhine à gros thorax (*Leucorrhinia pectoralis*) et la Leucorrhine à large queue (*Leucorrhinia caudalis*). Sortent du lot des oiseaux : le Héron pourpré (*Ardea purpurea*) et le Busard des roseaux (*Circus aeruginosus*).

Trois types d'activités sont à mettre en rapport avec ces espaces naturels.

**Élevage et commercialisation des poissons :** Basé sur l'exploitation d'une chaîne alimentaire naturelle, ce sont en moyenne 100 à 150 kg de poissons qui sont produits chaque année par hectare en Bresse - carpes (50%), tanches et gardons (40 %) et brochets (10 %) -



Une production assez économique puisque pour une même quantité de protéines générées, elle nécessite 10 fois moins d'énergie qu'une production de bovins ... Malgré cela, nuancions en précisant que hormis les brochets, ces poissons d'étang restent peu consommés localement (les carpes sont exportées lors des fêtes de Noël, en Allemagne quand les tanches sont, elles, expédiées en Belgique).

Devant ce constat, comment peut-on comprendre qu'à l'heure où l'on met en avant les circuits courts alimentaires, l'on continue de

consommer du poisson pêché en mer de Norvège ou de Béring avec, on le comprend, une pollution générée par le transport. Faisons aujourd'hui le pari de manger très prochainement du poisson provenant de nos étangs à la cantine !

Sur cette démarche, la production piscicole pourrait d'ailleurs encore se voir augmentée si l'on pratique l'alternance mise en eau et « assec ». Une culture où l'on fait pousser l'Avoine ou le Maïs sur la vase de l'étang présente un double avantage: il assure un apport nutritif aux poissons à venir et surtout il rend possible le développement de plantes spécifiques au bénéfice de la biodiversité.

**Chasse :** Aujourd'hui, en Bresse, une grande variété d'oiseaux d'eau subsiste grâce aux étangs qui constituent leur principal habitat : 400 à 500 couples de Canard, 1500 de Foulques, 400 de Grèbes huppés, 6 espèces de Hérons sont dénombrés au contact d'une trentaine d'espèces aquatiques. Un capital écologique majeur donc, avec des populations abondantes et sauvages. Néanmoins, les lâchés massifs de canards d'élevage, le tir des reproducteurs au passage de

printemps, celui des canes en charge de famille en été laissent planer quelques inquiétudes ...

**Tourisme :** La pêche de loisir pratiquée à la ligne sur de grands étangs ne dérange guère la reproduction des oiseaux. Réalisée dans un cadre particulièrement agréable avec le réaménagement par quelques municipalités d'anciens plans d'eau, elle vise essentiellement un public attiré par le « tourisme vert ».

Autant de raisons de respecter ces territoires qui font partie de notre patrimoine de l'eau.

**NDLR :** Les articles de cette page sont une synthèse de lectures faites en classe. Lectures qui furent exploitées comme support à de courtes rédactions.



étang des Tabourets dit du moulin, propriété de M. Michel Chaux- commune de Thurey



Héron pourpré



Leucorrhine à large queue



Laïche bohème



Marsilée à quatre feuilles



PISCICULTURE

## La vidange des étangs

une pratique vieille de 7 siècles ...

Chaque année, la vidange des étangs piscicoles rythme la vie de la campagne bressane.

De novembre à décembre et encore en février-mars, autour de certains étangs piscicoles, c'est l'effervescence ... Tous sont là — marchands de poisson, propriétaires, particuliers attendant l'heure de la vente — à observer, au petit jour, le lent halage du filet dans le bief (cf. photo de UNE).

Une opération de récolte des poissons est en cours. Elle a commencé quelques jours plus tôt avec l'ouverture du moine de vidange pour évacuer l'eau par le bief et elle s'achèvera dans quelques heures, lorsque les poissons de toutes les tailles présents dans l'eau stagnante, seront sortis.

Inlassablement, dans une eau fraîche qui limite le stress des poissons, des pêcheurs, aujourd'hui équipés de cuissardes plongent leurs solides épousettes (les « filoches ») dans une masse grouillante ... Cherchant tantôt la fuite en élaboussant à grands coups de queue, tantôt un bon bol d'oxygène bouche et ouïes toutes ouvertes, des carpes mènent un combat perdu d'avance contre ceux qui les sortiront de la « pêcherie »...

Peut-être, pour cet étang mis « assec », prendrons-nous la mesure de le mettre en culture par de l'avoine ou du maïs ? Ce serait le

moyen d'interrompre un comblement naturel de l'étang par d'autres plantes.

Quoi qu'il en soit, au-delà de l'aspect écologique et économique, cette pêche d'étang aura cette fois encore permis à des hommes et à des femmes de se rencontrer, de s'entraider et d'échanger.

**NDLR :** Cet article est une synthèse de lectures et de discussions menées en classe.



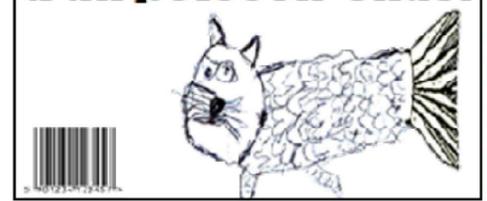
ESPRIT CRITIQUE / HUMOUR

## CARICATURE HEBDO

Dans vos kiosques ce mois d'AVRIL

# CLOSER

L'histoire d'amour  
entre un poisson et  
un chat  
à un poisson-chat !



Scannez ce QR Code pour visualiser d'autres dessins humoristiques développés par les élèves



SOCIÉTÉ / HYGIÈNE ECO-RESPONSABLE

## La grande lessive : on fait « la bue » ...

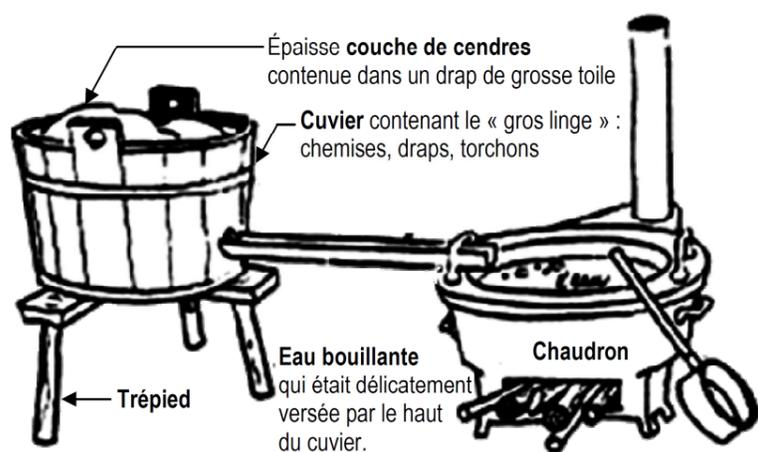
Principe et évolution de cette pratique dans les foyers bressans

Au XX<sup>ème</sup> siècle, en Bresse, on pratiquait « la bue » ... Dans une cuve particulière, on nettoyait le "gros linge" en utilisant la **potasse** contenue dans les cendres de bois.

Un produit 100 % naturel, sans conséquence donc sur l'environnement.



Scène de bue



Le schéma ci-contre précise son fonctionnement

### 1<sup>ère</sup> étape : le coulage à chaud

Dans les fermes, durant toute une journée, on versait délicatement l'eau devenue bouillante par le haut du cuvier jusqu'à ce que l'eau de sortie devienne marron. Le linge était ensuite retiré encore chaud.

### 2<sup>ème</sup> étape : le battage, le rinçage et l'essorage

Au lavoir, dans la mare ou au bord du ruisseau, il fallait procéder au rinçage du linge en le brossant sur une planche de bois et en le battant avec un battoir.

À Simard, nous avons identifié deux lavoirs : l'un au *Bourg*, l'autre au hameau des *Bons Amis*. Une restauration permettrait de faire sortir de l'oubli ces lieux de mémoire.

3<sup>ème</sup> étape : **le séchage**  
Directement sur l'herbe, sur les haies ou sur des cordes en plein air.



Lavoir aux Bons amis



lavoir du Bourg

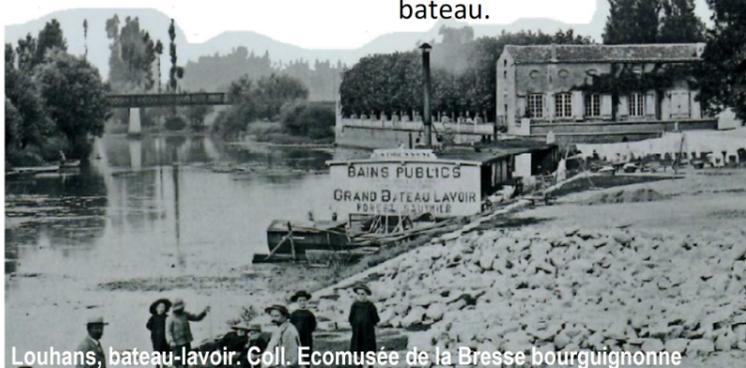
Plus tard, à partir de 1900, avec l'apparition de la **lessiveuse en tôle galvanisée**, le cuvier est moins utilisé.

Cependant, l'étape du rinçage s'effectuait encore au lavoir ce qui permettait aux femmes

(puisque c'était à l'époque leur corvée NDLR) de se retrouver pour échanger, discuter.

On imagine que l'hiver, dans l'eau glacée, cela pouvait être vraiment difficile ...

Le long de la place du Château à Louhans, sur la Seille, notons enfin l'existence (de 1900 à 1930), du *bateau-lavoir* du Père Forest. L'eau chaude utile à l'action de seize laveuses était fournie par une chaudière à vapeur au centre du bateau.



Louhans, bateau-lavoir. Coll. Ecomusée de la Bresse bourguignonne



NDLR : Article écrit collectivement (dictée à l'adulte) en suivant un plan.

ENQUÊTE / CONTES ET LÉGENDES

## Le monstre des puits

« Prends donc garde ; t'vas m'fâre cheûdre ... »

La nappe phréatique étant proche, les puits, souvent à balancier, sont nombreux dans les cours des fermes bressanes. Avant les années 1950-60, l'eau pure puisée servait surtout à la boisson et à la cuisine. En profondeur, attachés à une corde, on exploitait aussi ces constructions pour placer au frais les aliments comme la crème, dans le but de mieux les conserver. En disant cela, on passe cependant à côté de l'essentiel ... Savez-vous qu'au fond de ces puits où l'on puise l'eau qui abreuve nos célèbres volailles, **un être maléfique demeure ?**

On dit qu'elle dévore les enfants un peu trop curieux qui se penchent et qu'elle n'en fait qu'une bouche ! Son nom : **La Mèrengueule !**

C'est ma grand-mère qui m'en a parlé la première, la fois où j'étais gardée par un bel après-midi chez elle. Je ne sais pas pourquoi, au début, j'ai cru qu'elle plaisantait en me disant cela. Les histoires à dormir debout, c'est pour les bébés ... Mais avec tous ces détails, c'est difficile de ne pas avoir le doute.

Pour autant, ne me demandez pas d'aller vérifier, j'ai autre chose à faire ...

Ce que je peux vous dire en tous cas, ce qui m'a d'ailleurs été confirmé par les anciens, ceux qui savent ... c'est que **la Mèrengueule** vit tapis au fond du puits. Et même si je n'ai jamais eu l'occasion de la rencontrer, je sais que cette bête terrifiante a des allures humaines. Personnellement, je l'imagine aussi avec des cheveux sombres coiffés en pétard bien qu'avec le temps, ils sont peut être un peu grisonnants.

Enfin, à ceux qui me disent que tout ça, c'est des histoires pour faire peur aux enfants, pour les éloigner de ces lieux dangereux qui les attirent, je leur dis qu'on n'est jamais assez trop prudents !

NDLR : Synthèse d'écrits produits par les élèves à la manière d'une enfant qui parle ...



Puits à balancier

## Valentine des Bons Amis

ou la Femme Blanche du Grand Pré (XIV<sup>ème</sup> siècle)

Cette légende hante les lieux de « la planche-qu'est l'eau » (autre toponyme patois pour désigner le hameau des « Bons Amis »)

En l'an 1350, au hameau des "Granjeans" ou "Grosjeans" dans un lieu qui est aujourd'hui un pré attenant à la ferme de M. Maurice, s'élevait deux petites cabanes, couvertes de chaume, l'une habitée par Valentin Guérin, l'autre par Aimable Bertin. La femme de Valentin était la sœur d'Aimable, et Valentine fille de Guérin, devait épouser son cousin germain. Mais la terrible catastrophe décrite dans cette histoire l'empêcha. Valentine devint même une dame blanche qui apparaît toujours à certaines

lunes vers minuit dans le grand pré où s'est passée cette histoire ...

Scannez ce QR Code pour écouter le poème de **Valentine des Bons Amis** mise en voix par les élèves.



# SPECIAL JEUX

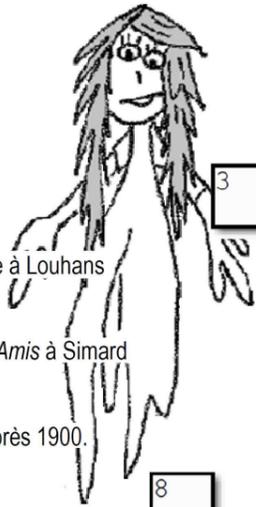
## MOTS CROISÉS

### HORIZONTAL

- 3. Prenant sa source dans le Jura, elle s'écoule à Louhans
- 7. Elle attrape les enfants trop curieux.
- 10. Ils sont nombreux en Bresse.
- 11. Personnage qui hante le hameau des *Bons Amis* à Simard
- 14. Élevage de poissons.
- 15. Mot patois désignant un filet.
- 18. En tôle galvanisée, elle fait son apparition après 1900.
- 19. Délicieux en friture.
- 20. On la pratique 2 à 4 fois dans l'année.

### VERTICAL

- 1. "Bébé" poisson.
- 2. Terreur des étangs.
- 4. À l'époque, on faisait couler sur elles de l'eau bouillante.
- 5. Oiseau entrant dans la biodiversité en Bresse.
- 6. C'est l'égal du réfrigérateur.
- 8. On y plaçait le "gros linge".
- 9. Ensemble des êtres vivants (animaux, plantes ...)
- 12. Indispensable pour l'entretien des étangs.
- 13. Substance chimique remplaçant la lessive.
- 16. On dit d'elle qu'elle est muette !
- 17. Lieu où les femmes se retrouvaient pour rincer le linge.




Coll. Ecomusée de la Bresse bourguignonne



Les réponses au jeu d'un seul scan avec ce QR Code !



## LA RECETTE « SALEÉ »

### LA FRITURE DE POISSONS CHATS

4 personnes 20 min 10 min

### INGRÉDIENTS

- 16 poissons-chats de grosseur moyenne
- 100 g de farine de gaude
- 5 cl d'huile de tournesol
- 50 g de beurre
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de persil
- Sel
- Poivre
- 2 bonnes cuillères à soupe de crème pour la 2<sup>ème</sup> recette



### PRÉPARATION

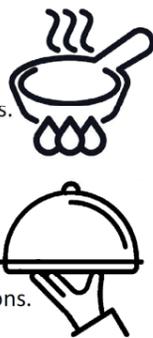
- Écorcher les poissons, les vider, les laver et bien les essuyer.
- Les fariner avec les gaudes.
- Les saler, poivrer.
- Les faire frire dans une poêle avec l'huile et une noix de beurre.
- Lorsqu'ils sont cuits, les débarrasser dans un plat et les garder au chaud.

#### En persillade :

- Vider le jus de cuisson de la poêle.
- Ajouter le beurre, l'ail, le persil haché.
- Cuire une minute. Verser cette préparation sur les poissons.
- Servir bien chaud.

#### À la crème :

- Vider le jus de cuisson de la poêle.
- Ajouter la crème, le persil haché.
- Laisser lier la sauce. Verser cette préparation sur les poissons.
- Servir aussitôt.



NDLR : Recette adoptée à l'unanimité !



## Remerciements

Merci à l'écomusée de la Bresse bourguignonne qui nous a gracieusement envoyé des supports pour nos recherches. Écomusée partenaire avec qui nous visiterons le 10 mai prochain le Moulin de Montjay à Ménétreuil ...



Guide découverte de la Maison de l'eau - Moulin de Montjay à Ménétreuil  
Mars 2011 - N°ISSN : 0989-4861

Les étangs de la Bresse et leurs oiseaux  
1<sup>er</sup> trim. 1988 - N°ISSN : 02934892

Château départemental  
71270 Pierre-de-Bresse  
03 85 76 27 16

Entre Saône et Loue, la basse vallée du Doubs  
3<sup>e</sup> trim. 1989 - N°ISSN : 02934892

La tête de veau, mais pas que ! Le guide découverte de la gastronomie bressane  
Novembre 2018 - N°ISBN : 9782956205210



Merci à Sylvie Monin-Badey pour son partage sur l'histoire de *Valentine des Bons Amis*. Une trace de cette histoire est préservée dans une travée des Archives départementales de Saône-et-Loire à Mâcon. Dans le cadre du centenaire de la Première guerre mondiale, les élèves se sont rendus dans ce lieu de conservation le 7 décembre dernier.



Merci à Clara Maraux, animatrice environnement au CPIE Bresse du Jura (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement) pour son intervention en classe en décembre dernier sur le thème de la biodiversité chez les oiseaux.

Merci à toutes les personnes que nous avons interrogées et qui nous ont gentiment répondu.

#### Autres supports :



Territoires naturels de Bourgogne - Bresse bourguignonne  
Conservatoire d'espaces naturels Bourgogne  
N°5 - 2012 - ISSN 2104-2411

Louhans de la Belle Époque aux Années Folles d'André PETIT  
Préface d'Henri VINCENOT 01/01/1979



### Le petit journal du « PATRIMOINE DE L'EAU - USAGES ET MÉMOIRES »

École élémentaire Daniel Pennac de SIMARD  
9, place de la mairie - Circonscription de Louhans (71) - Académie DIJON  
classe de CE2/CM1 - 0710523H@ac-dijon.fr - 03 85 72 25 22 - avril 2019

ÉDITION SPÉCIALE

ISSN N° 003 - F: 0,80 € PC 2019



1<sup>er</sup> tirage de 100 exemplaires au profit de la coopérative scolaire

N  
O  
S  
S  
O  
U  
R  
C  
E  
S