

Vivre au Causse de la Selle sous le Second Empire

Lorsque Nanou (Marie-Joseph Vialla, l'arrière-grand-père de Michel) voit le jour, le 30 Novembre 1864, on est dans les heures glorieuses du Second Empire. A Paris, c'est le percement (sous les ordres du baron Georges Haussmann, préfet de la Seine) des grandes avenues, sitôt bordées d'immeubles prestigieux, les grands magasins, l'éclairage au gaz,... Bref le progrès est en marche! Plus près de nous, à Montpellier, la province copie la capitale et se modernise en éventrant sa vieille ville (percement de la rue Nationale, maintenant rue Foch, qui devait relier Peyrou et Esplanade, sous le mandat du maire Jules Pagézy)... Mais au Causse, on est loin de tout cela, et la vie y ressemble comme deux gouttes d'eau à ce que connaissaient les lointains ancêtres de Nanou, un siècle auparavant! Bien sûr, l'Etat aide au développement des petites communes rurales dans leurs infrastructures (Mairie, Ecole), dans les moyens de communication grâce à de nouvelles routes, plus larges et plus directes (Gignac/Ganges, Saint-Jean de Buèges/Saint Martin de Londres) facilitant ainsi les échanges commerciaux avec la plaine. Mais au sein de chaque famille, le poids des traditions est toujours aussi prégnant, et la vie familiale, une fois la porte refermée continue son cours séculaire... C'est cette vie rustique que je vais essayer de vous retranscrire, de la naissance jusqu'à la mort.

Cette nuit-là, Marie- Euphrosine Vialla (née Causse) est *«entrée dans les douleurs»*... Elle porte une grosse chemise de lin toute rapiécée, et, se tenant près d'elle, sa mère (née Marie-Jeanne Dusfour). Pour plus de sécurité, son mari, Martin est allé prévenir *«celle qui prend les enfants»*, mais il a confiance en Marie-Jeanne qui a déjà aidé sa fille à devenir mère à 3 reprises. La dernière fois, c'était il y a déjà 3 ans, car le nourrissage au sein, habituellement long de 18 mois environ pouvait être rallongé si l'enfant nouveau-né était chétif, ce qui rallongeait du même coup la période de stérilité maternelle. Dans la petite cheminée de la chambre, le feu a été allumé pour réchauffer l'accouchée et l'enfant à naître. Le lit, lui, a été *«paré»* de plusieurs épaisseurs de toiles grossières, vieilles et rapiécées, placées au dessus de grands sacs de papier (que Martin reçoit régulièrement avec les marchandises reçues en gros, puisqu'il fait office d'épicier... D'où aussi son surnom: *«Marchand»*). Ainsi équipé, le matelas, réalisé avec la laine des moutons caussenards (trempée dans un baquet de bois avec de la cendre, puis rincée et mise à sécher au soleil avant que d'être cardée, et enfin mise dans la toile à matelas qui sera finalement fermée à l'aide d'une gigantesque aiguille) n'aura rien à craindre, et sera protégé contre le sang et les divers liquides qui accompagnent l'accouchement.

Les deux vieilles femmes sont prêtes et ont déjà préparé la layette (petite chemise brodée d'une croix, brassière de laine, langes, bonnet,...) et le berceau avec sa paillasse et son petit édredon de balles d'avoine (monté sur un fond arrondi pour

pouvoir bercer l'enfant du bout du pied, sans arrêter son travail), mais sans rien sortir avant le bon déroulé de l'opération, de peur que ça ne porte malheur! Et, en attendant, elles discutent, se transmettent leurs astuces pour le jardin, la cuisine, la couture, la fabrication des fromages...

Vient enfin la délivrance: «*C'est un masclé, et il fait ses 7 livres*». Essuyé avec un chiffon imbibé d'huile d'olive, il est «*plié*» dans les linges préparés, et couché contre sa mère... Il s'appellera forcément Joseph (comme son parrain et oncle paternel, dont la famille émigrera plus tard à Saint Bauzille de la Sylve), mais la vénération de la Sainte-Vierge lui vaudra ce prénom mixte, Marie-Joseph. Il sera très vite baptisé car Marie, très pratiquante a la hantise des enfants perdus, morts sans avoir été baptisés. Le prêtre (Jean-Joachim Vareilles), est lui aussi très exigeant sur la rapidité du baptême: dans ses homélies, il parle souvent des âmes retenues dans les limbes, ce lieu gris et froid dans lequel souffraient celles des enfants morts sans le sacrement... Il racontait en avoir entendu gémir, la nuit, par quelque chemin sombre, réclamant obstinément le baptême. Mais déjà on s'affaire dans la chambre, on range, on ôte les draps tachés de sang, on change les linges souillés. Quant au placenta, mis dans un petit pot de terre recouvert d'un linge, il sera enterré près de la maison, lui évitant ainsi d'être la proie des chiens, des rats ou des pies,.... Ainsi oeuvraient déjà les hommes du Néolithique, inhumant aussi bien le placenta du nouveau-né, puis des dizaines d'années plus tard le cadavre de l'homme qu'il avait alimenté durant la grossesse, dans le même dolmen, réunissant ainsi en un même lieu la naissance et la mort!

Quelques jours plus tard, le docteur mandé par Martin vient enfin et s'assure de la bonne santé de la mère et de l'enfant. On ne le reverra qu'en cas de problème grave!

La naissance d'un fils, ça se célèbre! Aussi, Martin avait convié cousins et cousines, oncles et tantes, grands-parents et voisins pour fêter l'événement. Un dindon sera sacrifié, cuit dans le four banal (situé au début du chemin de Marou, mais démolé depuis) après la fournée de pain hebdomadaire. Par la même occasion, une grosse fougasse sera pétrie, bien chargée en huile d'olive et en œufs frais, et profitera elle aussi du four banal. La charcuterie du porc trucidé l'hiver précédent sera aussi de la fête dans la petite maison, semblant encore plus étroite que d'habitude à cause de la grande tablée réunie! («*Abiéi ço que cal, ni maï, ni men*»)

C'est dans la joie de tous que Joseph va grandir... Il sera choyé, consolé, bercé, jusqu'à ce qu'il devienne «grand»! A ce moment-là, vers 5 ou 6 ans, ça va être le chemin de l'école (juste lire et écrire, et encore pas trop: il ne s'agit pas de former des esprits critiques, peut-être ferments de révolution!) ou du catéchisme (et sa cohorte de fêtes mystiques) avec les levers à l'aurore, les multiples travaux aux champs à aider le père pour la vigne, les vendanges et les semailles (souvent sous la pluie), la fenaison, la moisson et le battage sur l'aire (sous la chaleur), la récolte des olives et les coupes de bois (l'hiver). Et peu important les engelures ou les doigts crevassés, les parents se doivent d'être exigeants envers leurs enfants pour ne pas être accusés de fabriquer des fainéants.

Pour la veille de Noël, tard le soir, c'est l'heure de se préparer à partir en cortège familial vers l'église, affrontant la terrible bise de l'hiver, les pieds dans la neige avec des sabots garnis de paille. Là, dans l'église qui paraît presque chaude par rapport à l'extérieur, seront chantés les vieux Noëls en langue d'oc, avant d'accueillir dans la crèche le poupon de cire représentant l'Enfant Jésus nouveau-né. Le cadeau de Nanou sera une simple orange dont le parfum embaumera la cuisine, posée sur le rebord de la cheminée, durant de longues journées, avant d'être mangée, presque sèche ou gâtée. Cette fête, où il n'y a pas grand chose à faire dehors, permet à Nanou de profiter de sa famille et de quelques parents éloignés venus rendre visite.

Et ces réunions pastorales se poursuivront tout au long de l'année: l'Ascension, Pâques et la Semaine Sainte, l'Assomption, la Toussaint,... Cependant, après la Noël, la journée la plus marquante sera celle du pèlerinage à Notre-Dame du Suc: dès l'aurore, la famille se mettra en marche derrière le prêtre, les enfants vêtus de blanc, à jeun mais avec le panier du repas, chapelet en main en chantant des cantiques, par les «*carriérous*» accidentés, qui traversent La Grange, le Vialaret et le pont de Vareilles avant d'accéder à la montée finale. Là-haut, après de longues heures de marche, dans la petite église on demandera à la Sainte Vierge toutes les grâces du corps (protection contre les maladies et les épidémies, retour à la santé des enfants malingres), de la vie quotidienne (surtout concernant l'agriculture: éviter les sécheresses, le gel, la grêle, la foudre, et demander les pluies et le beau temps au moment voulu) et de l'âme. Les plus valides grimperont jusqu'à la statue de la Vierge, bien plus haut que l'église afin de parfaire leurs dévotions. Offices célébrés, repas avalé, il ne restera plus qu'à revenir au Causse par le même chemin: une journée spirituellement enrichissante, mais physiquement épuisante!

Ces fêtes et moments partagés en commun semblent indiquer une vie quotidienne où les instants se vivent ensemble au sein de la famille... Grossière erreur: en réalité, chacun a un rôle dont il ne doit pas sortir!

Pour les nouveaux-nés, jusqu'à l'âge de raison, le jeu domine... On le prend volontiers dans les bras. Il est choyé, gâté, dorloté, et fait un peu ce qu'il veut. Tout va changer dès qu'il sera «grand».

Pour les garçons, on a vu plus haut ce qui les attend: le dur cycle des travaux à accomplir en aide à son père...

Pour les fillettes, ce sera le début de leur apprentissage de leur future vie de femme: elles s'occuperont des nouveaux-nés, des frères et sœurs plus jeunes, et aideront leur mère dans tous ses travaux domestiques: récolte et épluchage des légumes, cueillette dans le jardin, balayage, vaisselle, rangement, couture, broderie, rapiéçage, fabrication des fromages,...

Elles porteront aussi le panier-repas aux hommes qui travaillent en extérieur et s'occuperont de nourrir les volailles et les cochons: une fillette ne doit jamais être désœuvrée sous peine de passer pour une feignante! Et la fille aînée doit souvent pallier au décès de sa mère, devenant ainsi de fait la vraie maîtresse de la maison, même si elle n'a que 12 ans!

Quant à l'école, les fillettes n'ont nul besoin de savoir beaucoup, c'est toujours

assez pour elles. Par contre, elles seront beaucoup plus astreintes par la religion: une pratique régulière, les chapelets, rosaires, chemins de croix, vêpres, adorations et autres dévotions seront pour elles! Sans parler évidemment du catéchisme quotidien et des fêtes mystiques qui reviennent régulièrement.

Si par quelque hasard, les travaux agricoles laissent quelques semaines de répit, ce peut être, pour les garçons comme pour les filles, leur placement dans une ferme, à effectuer les travaux les plus pénibles dans les conditions les plus difficiles, étroitement surveillés par un marâtre quelconque qui n'hésitera pas à châtier durement toute erreur... Quant aux conditions d'hébergement, elles sont en général épouvantables, et les abus de toutes sortes fréquents (par exemple, et ce n'est pas glorieux pour le village d'alors, même si c'est plus ancien encore d'un bon siècle, une jeune fille de 13 ans, engagée comme porchère dans une foire sur la Larzac par un gros propriétaire caussenard s'est suicidée (???) quelques mois plus tard en se noyant, enceinte, dans la mare voisine du mas!).

Pour les hommes, leur domaine, c'est à l'extérieur. C'est lui qui cultive et récolte, remplit le pailleur de fourrage, les tonneaux de vin, les «arches» (coffres de bois) de blé, tue et découpe le cochon, abat, découpe et range à l'abri le bois qui alimentera la famille toute l'année pour la cuisine de tous les jours, la lessive hebdomadaire, et le chauffage durant l'hiver. C'est beaucoup, c'est énorme, même si ses fils l'aident dès leur plus jeune âge ... mais çà s'arrête là! Dès qu'il franchit le seuil de la maison, il entre dans un autre monde qui n'est plus à lui. C'est celui de la femme...

La femme, donc règne dans la maison. Et son premier souci, c'est d'assurer à toute la famille des réserves suffisantes qu'elle dosera pour pouvoir «faire la soudure» d'une année sur l'autre sur tous les produits de première nécessité: huile d'olive, pommes de terre, ail, blé, graisse du cochon, charcuterie,.... Elle doit prévoir sans être «gaspilleuse» ni trop juste (toujours «ço que cal»), en tenant compte des fêtes à venir, des saisons, des obligations (repas des moissons, de la fenaison, des vendanges), des communions, naissances,..... Il s'agit là de calculs complexes où elle doit plusieurs mois à l'avance savoir les quantités de légumes à planter au jardin, le nombre de poulets et de lapins à garder. Elle doit tirer le meilleur parti de ce que l'homme lui apporte, et dont elle devient la détentrice et l'organisatrice, remplissant armoires et souillarde, transformant tout ce qui doit l'être: la chair du porc en charcuteries et salaisons, le lait de la chèvre en fromages, le blé en farine,...

Occasionnellement, elle pouvait aussi demander à son homme de lui fournir le nécessaire pour une table de fête. La chasse (ou le braconnage) apportait alors grives, lièvres, perdrix, écrevisses. Mais c'était là une exception.

Les piliers de la cuisine, c'étaient alors le trio «pain/porc/lait». Le lait sous forme de fromages, le porc en salaisons et charcuteries. Mais l'aliment essentiel, c'est le pain qui s'invite partout, dès la soupe: on verse le bouillon dessus, accompagné des légumes du jardin (raves, choux, ail,.... cuits longuement dans le «pairol» toujours suspendu au-dessus du feu) et d'un beau morceau de chair salée. Et à la fin du repas, l'assiette, bien nettoyée avec du pain, était aussi nette qu'au début du repas! Il était

alors impensable que l'on puisse en laisser, que l'on ne vide pas son assiette, sauf si l'on était très malade. Bien évidemment, impossible de faire la fine bouche, de ne pas aimer! Et lorsqu'il y avait quelque os, il était consciencieusement nettoyé au couteau, puis avec les dents enfin sucé avant de finir sous la table, jeté aux chiens.

La cuisson du pain était hebdomadaire, et le levain circulait de famille en famille, mais les Claparèdes et le Causse (haut) avaient un jour de cuisson différent. La veille du grand jour, la femme prenait («*a vista de nas*», mais toujours juste) la quantité de farine nécessaire (faite avec le blé qui avait été semé, moissonné et battu par son homme), pétrissait la pâte qu'elle étalait ensuite dans le pétrin pour la laisser «monter», puis dosait les boules, futures miches, dans les «*paillassous*» (petits paniers coniques en osier qui permettaient aussi de mesurer le blé nécessaire). Le four allumé, on évoquait avec les voisines le mauvais temps, les récoltes, la santé du papet, les maladies,.... Avant d'enfourner, on traçait sur le dessus de la miche un dessin, marque de la famille, qui servirait à reconnaître ce qui appartient à chacune. La bonne odeur du pain se répandait pendant que l'on posait tout près ce qui cuirait ensuite, profitant de la chaleur résiduelle de la fournée: fougasses, volailles, «*coufidou*» de fruits, «*estoufat*» (daubes), pompe à l'huile,...

Une fois les miches nouvelles rentrées à la maison, elles embaumaient toute la cuisine, et chantaient sur les étagères durant les premières heures: on le mangeait alors tout seul, comme un gâteau! A chaque repas, l'homme marquait avec son couteau le ventre de la miche d'une croix. Mais au bout de quelques jours, le plaisir n'était plus le même car il devenait dur et craquelé de sécheresse. Naissait alors la joie de l'attente, celle d'une nouvelle cuisson...

La vie passait ainsi, centrée sur la famille et limitée aux murs de la maison. Trois générations l'occupaient en général, et les anciens se limitaient à donner des conseils et à jouer avec les plus petits.

Et lorsque l'un d'eux venait à disparaître, le silence du deuil tombait sur la maisonnée. Une cohorte de vieilles femmes, les «*habilleuses*», parentes ou voisines, pare le défunt pour son dernier voyage, le plus souvent avec les habits qu'il a lui-même choisi de son vivant pour son éternité. Le corps est installé dans la chambre habituelle du défunt, mains jointes et chapelet entre les doigts, le lit encadré d'un côté par le cierge de la Chandeleur (que l'on n'allume qu'en cette occasion), de l'autre par une soucoupe contenant un peu d'eau bénite et le rameau béni de Pâques: le mort est prêt pour les visites! On n'entend plus que le murmure des prières, interrompues par les phrases des visiteurs qui viennent «*faire la visite*». Et elles seront nombreuses, et même les enfants sont là... La visite est toujours à double effet: pour celui qui part, mais aussi pour ceux qui restent. Elle se déroule en 3 étapes: d'abord en arrivant, les larmes et l'étreinte aux endeuillés... Puis on assiste le mort, on prie, on le bénit... Enfin, en ressortant de la chambre mortuaire, c'est le retour auprès de la famille, assise dans la cuisine: on s'assoie, on boit le café, on s'informe des conditions de la mort dans ses moindres détails, on parle du futur familial sans le défunt.

Car on ne quitte pas ses morts! On les garde chez soi, on les veille jusqu'à

l'ensevelissement. Bien sûr, on sait bien que rien ne les fera revenir, mais on les regarde, comme si leur âme flottait dans la pièce et entendait les prières, les paroles, voyait les larmes et y trouvait du réconfort. Ça durera 1 ou 2 jours (et 1 ou 2 nuits) pendant lesquels la veillée se fait par roulement, sans jamais laisser le défunt seul.

Enfin, le mort est rendu à la terre, au sein de l'emplacement familial que des générations ont entretenu et soigné.

Le repas des funérailles va rassembler la famille, les voisins, éventuellement ceux qui sont venus de loin... Au début, ils mangent en pleurant, mais ce repas est rarement triste jusqu'à la fin, le vin libérant la parole, voire même les rires et les chants... Mais les femmes sont là pour faire respecter la bienséance et l'ordre moral!

Dans le village, tout le monde connaît tout le monde, et c'est très utile: chacun possède un savoir particulier qu'il met de bonne volonté à la disposition de tout un chacun... L'un sait tuer et dépecer le cochon, un autre charcute comme un dieu, un troisième sait fabriquer ou réparer tel outil, un autre encore joue de la musique. Et dans la communauté villageoise, ces savoirs ne se paient pas en argent, mais en échanges de services... Attention alors à celui qui va se montrer mesquin, il va vite se retrouver au ban de la petite société caussenarde, se fâcher ou se disputer avec untel ou untel qui lui vouera une haine féroce et tenace! C'était la règle du bien vivre ensemble...

Moments particuliers dans la vie du Causse, les journées d'hiver. On vivait alors à l'heure vraie, c'est à dire l'heure solaire, et de novembre à février, la nuit est là dès 17 heures. Les travaux extérieurs doivent donc cesser encore plus tôt, le temps de se rapatrier vers la maison et de ranimer un grand feu qui va chauffer et éclairer. Où être, alors, sinon autour de l'âtre, et qu'y faire? C'était le moment où l'on pouvait évoquer les anciens et leur vie, évoquer aussi les catastrophes du passé (l'été glacial de 1845, la sécheresse de l'été puis l'hiver terrible de 1870, l'épidémie de choléra de 1850, les récoltes catastrophiques suivies de disette en 1860, les maladies du ver à soie, l'irruption du phylloxéra dans les vignes,...), les avancées du progrès (les travaux pour la nouvelle route de Saint-Martin de Londres, l'emplacement de la nouvelle mairie). Simultanément, les femmes et jeunes filles profitaient de la lueur tremblotante du feu pour tricoter, après avoir fait la vaisselle dans le «grasal», grande poterie tronconique à base étroite. Elles pouvaient aussi allumer la lampe à pétrole, et avec la boule de verre pleine d'eau qui faisait office de loupe, s'atteler aux travaux plus minutieux de couture ou de broderie. Par contre, on (surtout les femmes) ne sortait de la maison qu'en cas d'absolue nécessité: la nuit est pleine de puissances occultes: les «trèbes» (les esprits), les «paous» (les peurs) dont on avait une frousse viscérale. Venait alors l'heure du coucher, précédé de la cérémonie de la bassinoire ou du «moine» qui permettaient, malgré le maigre feu allumé dans la cheminée de la chambre, de pouvoir dormir dans un lit chaud. Et il fallait bien ça: les fenêtres plus ou moins étanches, le toit non isolé où, du lit, on avait vue sur les solives qui supportaient les tuiles, la bise de l'hiver s'invitait joyeusement dans les chambres... Et ils n'étaient pas rares ces matins où, au lever, le contenu du pot de

chambre glissé sous le lit se révélait entièrement gelé!

Autres moments particuliers, le battage du blé et la vendange. Encore une fois, ces travaux pénibles, qui marquent l'accomplissement de toute une année de durs labours verront jouer à plein la solidarité paysanne: on ne bat pas le blé et on ne vendange pas seuls, en famille.... Voisins et amis sont là pour vous aider, et bien sûr lorsque viendra leur tour de rentrer le fruit d'une année, vous serez là pour leur rendre la pareille!

Maniant la faux, des hommes fauchent le blé... Les femmes, munies de faucilles s'occupent des bords du champ ou du tour des rochers, afin de protéger le fil de la faux des chocs: il faudrait alors le retravailler avec la pierre, d'où perte de temps... D'autres hommes font les gerbes que les jeunes garçons montent sur la charrette, pendant que les jeunes filles récoltent les épis tombés et oubliés. Les gerbes, amenées jusqu'à l'«aire», seront alors battues au fléau ou roulées avec de lourds cylindres de pierre. Après de longues heures, la récolte est ventilée: on lance le mélange paille/grain en l'air. La paille, légère, est emportée par le moindre petit vent, alors que le grain, plus lourd, retombe au sol sur place! Il n'y a plus qu'à le récupérer dans de grands sacs de jute que l'on installera dans le grenier (c'était pour les jeunes hommes encore célibataires le moment de montrer leur force devant les jeunes filles!!! Une sorte de parade nuptiale...).

Les mêmes événements avaient lieu lors des vendanges, où une «colle» villageoise de voisins et de parents rentrait la récolte de l'année, avant que l'on ne rende la pareille à l'un des participants. Il y avait les coupeurs, souvent des coupeuses, qui remplissaient les seaux, puis les porteurs qui les vidaient dans la «semaï» (comporte), en tassant bien les grappes avec un «quichadou» en bois. Les semaï bien remplies étaient montées sur le «carretou» (charrette), direction la cave, où les raisins emplilés dans des cuves de bois étaient foulés aux pieds pour en exprimer le jus.

Ces deux événements marquants de la vie de chacun donnaient ensuite lieu à un banquet mémorable, dans lequel les cuisinières devaient se surpasser pour le bonheur de tous, et la «position» de la maison: volailles, fougasses, bouillon de viande, et absolument indispensable, le prestigieux gibier braconné: lièvres et perdreaux pris au lacet, les grives à la «lèque», et même le poisson (la truite au «cabus», et la reine, l'écrevisse prise au fagot).

Souvent, entre ces deux événements, les habitants du village se trouvaient peu occupés... Si les besoins pécuniaires s'en faisaient sentir, ils pouvaient alors faire des extras qui les amenaient à effectuer une sorte de transhumance humaine. Une fois les moissons et le battage terminés sur le plateau, ils descendaient alors dans la plaine où débutaient les vendanges (du début du XX^e siècle, il existe des photos montrant plusieurs dizaines de caussenards formant la colle unique des vendangeurs au mas de Pailletrice, à Lattes). Celles-ci terminées, il était alors temps de remonter ici pour faire les vendanges caussenardes... Suivaient ensuite les labours d'automne qui, terminés, permettaient de redescendre dans la plaine pour la taille des vignes... Celles d'ici, plus tardives seraient taillées ensuite!



Car les rentrées d'argent étaient modestes, et on évitait autant que faire se peut, d'acheter quoi que ce soit. Tout ou presque était alors réparable en arrangeant, ou en fabriquant une pièce cassée, quitte à conserver un outil complètement hors d'usage, qui servait alors pour d'éventuelles pièces de rechange: «*es tan d'espargnat*». Dans ces conditions, le mot «*poubelle*» était inconnu au Causse! Par exemple, tout ce qui n'était pas mangé dans la maison finissait à l'alimentation des animaux... les vêtements ruinés servaient lors des travaux salissants ou pour faire des «*pétas*» permettant d'en sauver un autre... les boîtes métalliques étaient découpées, aplaties puis clouées sur une porte pour la protéger contre la pluie... des chutes de cuir remplaçaient avantageusement une charnière cassée...même le papier qui finissait, découpé en bandes et pendu à un clou dans «*la cabane au fond du jardin*». Avant cet ultime usage, ils pouvaient garnir les chaussures de cérémonie, servir de nappe sur la table, boucher les jours entre les lames du plancher ou calfeutrer portes et fenêtres.

C'était çà, la vie des caussenards au milieu du XIX^e siècle. Petit à petit, avec le «*progrès*», de petites améliorations verront le jour, mais le déclic décisif sera la Grande Guerre: les jeunes hommes qui en sont revenus ont connu la ville et le confort moderne. Ils vont alors exiger d'en profiter aussi au Causse: mécanisation, arrivée de la fée électricité, routes mieux aménagées, voitures et motos, eau courante, rien ne doit manquer! Et tant pis si avec ce nouveau mode de vie les liens communautaires villageois vont se distendre au bénéfice du seul lien familial: çà deviendra vite le royaume du «*chacun pour soi*»