

Contact François Magana -
0675929853- f.magana@laposte.
net:



PORTRAIT

Le glaneur de mémoires

François Magana

Apiculteur, tourneur sur bois et vannier, il a été l'artisan de ce dossier, en nous préparant le terrain d'une admirable manière. En fait, François ne fait pas que tresser des paniers, il tresse aussi des liens nombreux et diversifiés entre les artisans d'abord, mais aussi avec les anciens, les spécialistes du patrimoine et les historiens locaux.

TEXTE ET PHOTOS de la rédaction

UN TRAVAIL DE FOURMI

François ne fait pas que tresser des paniers, il tresse des liens nombreux et diversifiés, entre les artisans d'abord, amateurs et professionnels, mais aussi avec les anciens détenteurs de nos mémoires passées, les spécialistes du patrimoine et les historiens locaux. Il se livre à de véritables petites enquêtes, rassemble anecdotes et témoignages pour reconstituer la petite et la grande histoire de nos chers paniers.

La dernière étape de ce travail de fourmi ethnologique, et non des moindres, c'est la reconstitution à l'identique des vanneries étudiées.

Ainsi, son travail sur le « bossu » a sauvé de l'oubli ce petit panier « emballage » qui servait apparemment dans une grande partie du Languedoc à expédier vers les marchés de gros les fruits fragiles produits localement : fraises (sud Aveyron), prunes (Pézenas), cerises (Olargues) et bien d'autres.



Au centre, une reconstitution du bossu.

1970, LA FIN D'UNE ÉPOQUE

À Hérépian, près de Bédarieux, il a mené l'enquête auprès des derniers vanniers professionnels ou de leurs proches pour connaître leur production et l'importance qu'elles occupaient alors. Le dernier vannier d'Hérépian a fermé son entreprise en 1970, Pierre Bernard, son frère, 89 printemps, raconte :

« à l'époque, rien que sur la commune, il y avait pas moins de 7 maraîchers à qui on devait fournir des contenants. Cinq familles de vanniers travaillaient sur Hérépian. Tout le monde s'y mettait et les journées duraient de 10 à 12 heures de travail.

Les femmes préparaient les « traines », les tiges de châtaignier, en faisaient des fagots et les mettaient dans un bassin de 70 à 80 cm de profondeur. Les hommes y prenaient ce dont ils avaient besoin pour la journée. Chaque mois, ils en sortaient des wagons entiers de panières et de paniers. Mon frère, il n'avait que trois modèles, ça suffisait bien comme ça ! ».



La panière d'Hérépian en cours de tressage par François, soumise au regard critique de Pierre Bernard.

UNE PRODUCTION CIBLÉE

La famille Bernard fabriquait trois types de paniers. La principale était la panier à charcuteries avec couvercle, tout en châtaignier brut. Celle là partait par tains et camions vers la montagne. Les paniers à légumes étaient destinées aux producteurs locaux, également tout en châtaignier brut, elles étaient sans couvercle et plus petites.

Ponctuellement des paniers à linge à ossature de châtaignier écorcé et remplissage en osier blanc sortaient aussi de l'atelier. L'osier était acheté aux producteurs locaux, alors que le châtaignier était ramassé gratuitement dans les bois environnants.



Les vanniers d'Hérépian, à gauche, L'oncle de Pierre Bernard tient une armature de panier (photo P. Bernard..

Depuis cette visite François s'est mis en tête de refaire une panier d'Hérépian, Pierre le conseille, car l'authenticité est dans le détail...

« Pour les côtes en châtaignier, faut prendre des tiges de 10 ans, et les fendre en 4 ou 6, elles sont larges ! Pour le remplissage, des tiges de 2 ans, c'est bien. Les bois étaient écorcés quand la panier était destinée au linge, autrement les traines gardaient leur écorce. On en faisait de 20/25 cm de profond pour les légumes, d'autres de 40/45, avec couvercle pour les bouchers. Les ouvriers avaient tellement l'habitude qu'ils travaillaient sans gabarit. »

LES VANNIERS DU SAMEDI

François est aussi impliqué dans un petit groupe informel de vanniers de l'Hérault qui se rassemble chaque mois dans un lieu différent pour en explorer les ressources et échanger les savoirs. Les vanniers du samedi sont principalement des vannières, les hommes y sont rares. N'ayant pas de statuts associatifs, ils n'ont donc pas de nom officiel. Ils sont une trentaine à participer peu ou prou à ces rencontres. Une dizaine d'entre eux sont plus assidus et se retrouvent un samedi par mois, avec la motivation de décou-



Fruits de bignone jaune (*Dolichandra unguis-cati*) et une vannerie nappée (gondole à fruits), réalisée avec ses gousses.

vrir de nouvelles techniques ou de nouveaux matériaux. Parmi leur préoccupation du moment, tresser l'asphodèle, une plante abondante dans cette région. Cette matière est tressée en Sardaigne, pas vraiment en Languedoc... Et pourtant, Martine, autre pilier des vanniers du samedi, a trouvé deux vides-poches en asphodèle dans des brocantes de l'Hérault. Alors ont-elles étaient tressées en pays de Montpellier ? Ou y sont-ils arrivés via des échanges touristiques avec la Sardaigne ? Le mystère reste entier.

Avec les vanniers du samedi, François trouve matière à satisfaire sa grande curiosité. Il n'a pas tout testé, mais il s'en approche.

La dernière de ses trouvailles c'est la filaire, mais on peut y ajouter les fruits d'une bignone jaune, les tiges et feuilles de palmier récupéré à la déchetterie, le jonc maritime, le papyrus, le sparthe ou les feuilles d'iris. Un beau palmarès qui va sans doute s'étoffer encore.



En feuilles d'iris.



Reconstitution du **Bossu**

Présenté par Alain Baudiere, co-auteur du livre « jardins et Jardinier du midi », cette petite panier à couvercle était un emballage conquis destiné au transport des fruits fragiles à destination des marchés de gros tels ceux de paris « rungis » et de londres. à la fin du 19° et début du 20° siècle, Par François Magana

PRÉAMBULE

Ce modèle, retrouvé en diverses localités du Languedoc, permettait l'expédition par train des fruits, comme les fraises du sud Aveyron), les prunes reine clude de Pézenas ou des cerises de Sauve, d'Olargues, des vallées de l'Orb et du Jaur, Sa forme bombée permettait un empilage stable des paniers pendant le transport, sans écraser son contenu. Traditionnellement, il pouvait être fabriqué en osier.

LE FOND

1 - Première étape, réaliser un gabarit légèrement plus grand que le panier. Tracer le fond et le couvercle. Mettre au centre une baguette qui donnera sa forme galbée à l'un et l'autre.

Dimension du fond : 21 x 25 cm

Dimension du couvercle : 26 x 30 cm.



2 & 3 - Placer le cadre du fond, fixé sur le gabarit, puis les 2 côtes centrales écaffées.



4 & 5 - Enlever les fixations au gabarit.

Tresser en brin suivi, remplacer les brins tête/pied...

6 - Garnir tout le cadre.



LES CÔTÉS

7 - Écaffer les 20 montants, les ourdir sur le fond.



8 & 9 - Tresser devant/derrière par faisceaux de 4 à 5 brins. Décaler les pieds d'un montant chaque fois pour bien équilibrer la panier.



8



9

10 - Monter les côtés de 6 faisceaux, de manière à obtenir une profondeur de l'ouvrage égale à 15/20 cm.



10

LA BORDURE

11 - Rabattre le premier montant derrière 2, puis devant 4 et derrière 1, ressortir en extérieur.



11

12 - Rabattre un à un les suivants selon le même schéma.



12

13 - Faire le tour complet. Éplucher.



13

LE COUVERCLE

14 - Reprendre les étapes 1 à 3... Installer le nouveau cadre sur le gabarit le plus grand.



14

15 & 16 - Installer 4 côtes écaffées, replier la cime du second, le long de la bordure.



17 à 19 - Tresser en brins continus, commencer par les pieds, remplacer tête/pied.

Poursuivre par faisceaux de 3 jusqu'à remplissage complet. Éplucher.



20 - Fond (dessus) et couvercle (dessous) empilés.



21 - Fixer le couvercle sur le panier avec 2 éclisses fines.



22 - Le modèle et sa reconstitution.

