

## Bulletin d'information de l'AMOMA des Hautes-Pyrénées N° 17 — mars 2026

10, rue Escoula - 65000 TARBES - Mail : [amoma65@outlook.fr](mailto:amoma65@outlook.fr) - Tel : 06 21 24 58 41

### **LE MOT DU PRESIDENT : *Un climat de morosité dans le monde agricole haut-pyrénéen***

Lors de l'inauguration du 49e salon régional de l'agriculture toutes les interventions ont justifié ce climat. L'année 2025 s'est terminée avec l'apparition d'une nouvelle pathologie - la DNC - qui faisait suite à la MHE et à la grippe aviaire. Depuis huit ans, la région Occitanie et le département des Hautes-Pyrénées ont été les seuls à subir toutes les épizooties qui ont frappé la France. L'élevage bovin prédominant dans le département a été fortement impacté avec des abattages, l'arrêt de tout transport de bétail et la fermeture du marché de Rabastens. Cela a déclenché des réactions de désespoir chez les éleveurs.

Le président du Salon, Vice-président de la région Occitanie, Jean-Louis Cazaubon, a déclaré : « Je ne peux passer sous silence la balance commerciale française, qui était largement bénéficiaire ces dernières années, et qui voit son excédent diminuer chaque année un peu plus. Nous avons perdu notre capacité de production, que ce soit pour les œufs, les volailles, la charcuterie [...] Nous devons contractualiser avec la grande distribution les filières locales de chez nous. Il nous manque quoi qu'il en soit des outils de transformation, afin d'aller chercher de la valeur ajoutée [...] Chaque année, on installe 2 000 agriculteurs en Occitanie. Il y a donc des possibilités pour la souveraineté alimentaire. Car un pays qui n'est pas capable de se nourrir n'est pas un grand pays ».

Le Président de la Chambre d'agriculture, Christian Fourcade, a conclu son propos en dénonçant le choix unilatéral de la présidente de la commission européenne, Ursula Von der Leyer, d'imposer l'application provisoire de l'accord de libre-échange du Mercosur.

La présidente de la Région, Carole Delga, qui a inauguré le salon a terminé par une note plus positive en annonçant la mise en place d'un projet agricole en Occitanie afin d'adapter l'agriculture face aux défis du changement climatique et des problématiques environnementales. Cela passera par l'enseignement, l'aide à l'accession au foncier pour les jeunes agriculteurs qui s'installent et la résolution de la question de l'hydraulique agricole.

### **L'AMOMA 65 TOUJOURS PRESENTE AU SALON REGIONAL DE L'AGRICULTURE DE TARBES :**



Comme chaque année l'AMOMA 65 était présente au salon régional de l'agriculture de Tarbes qui est le quatrième salon agricole à l'échelon français (plus de 76 000 entrées l'an dernier sur 4 jours). Nous avons tenu notre stand en partenariat avec Initiatives Retraite 65. Cette année l'ouverture du salon s'est effectuée dans un climat singulier au regard du salon de Paris qui a connu une chute de 30 % des entrées. A cause de la DNC, comme à Paris, le salon de Tarbes était marqué par l'absence des bovins, productions majeures dans notre département. Le salon de Tarbes a

connu une baisse moins importante car il est l'affaire des professionnels avec la Société d'Encouragement à l'Agriculture et à l'élevage des Hautes-Pyrénées et aussi grâce à l'attachement de la population pour ce rendez-vous annuel agricole, culturel et culinaire.

Ce salon nous a permis une nouvelle fois de réunir les adhérents de l'AMOMA 65, les partenaires notamment le président de la Chambre d'agriculture, Christian Fourcade, les sénatrices Maryse Carrère et Viviane Artigalas. Une nouvelle fois nous avons pu faire connaître le Mérite agricole à un large public. Durant ces quatre jours notre stand a été un lieu de rendez et d'échanges.

Notre journée traditionnelle du vendredi, comme d'habitude, a été très positive. L'apéritif a réuni encore plus de partenaires et d'adhérents. Le repas de l'AMOMA 65 auquel se sont jointes les confréries a, lui aussi, eu son succès.

L'après-midi, pour la troisième année, nous avons coordonné le défilé des confréries dans le salon, une façon d'encore plus valoriser nos productions locales. Nous avons apporté un peu d'animation positive et conviviale. Six confréries des Hautes-Pyrénées étaient présentes : la tourte pyrénéenne, le haricot Tarbais, la garbure bigourdane, l'oignon de Trébons, la viguerie royale de Madiran, la poule au pot et le fromage de Barousse. Maintenant ce rendez-vous du vendredi entre l'AMOMA 65 et les confréries est inscrit dans le marbre (des Pyrénées).



## LE NOIR DE BIGORRE : UN PRODUIT D EXCEPTION

Le 29 octobre 2025 a eu lieu notre traditionnelle visite technique annuelle. Cette année elle nous a permis de découvrir la filière du Porc Noir de Bigorre. Le matin nous avons été accueillis par Alexandre Fonseca, Directeur du Consortium Noir de Bigorre, il nous a présenté la filière puis nous avons visité



les Salaisons de l'Adour et la SICA. A midi la pause déjeuner à l'auberge « Les tables gourmandes » afin de déguster le pâté et les carbonades de porc noir. L'après-midi nous avons visité deux élevages : un naisseur et l'autre engraisseur.

Anciennement il existait plusieurs races locales de porcs, deux prédominaient. D'une part, le Bagnérais de couleur blanche et noire qui servira plus tard à renforcer le patrimoine génétique du porc basque Kintoa. D'autre part, le porc noir Gascon avec sa robe totalement noire caractéristique avec ses longs poils et ses longues oreilles portées horizontalement couvrant ses

yeux. Ces deux races ont comme caractéristiques de s'élever d'une façon extensive, leur croissance est lente et ils ont un gras blanc épais et très parfumé comme la chair. Ne répondant pas aux critères de l'élevage intensif d'après-guerre il ne reste que quelques centaines d'individus en 1970. Par suite de l'année du patrimoine de 1980, le ministère de l'Agriculture décide de protéger les races et variétés locales animales et végétales en 1981. Dès avril 1981, l'INRA et l'ITP s'intéresse à la préservation du porc noir Gascon en effectuant un travail d'inventaire. Tout va commencer à partir de 34 truies issues de 15 exploitations et de deux verrats propriétés de deux verratières. Dans un premier temps les critères de la race sont fixés et un plan de relance de la production est mis en place. Cette race fait partie de l'association LIGERAL regroupant les Livres Généalogiques collectifs des Races Locales de porcs.

Progressivement, avec le soutien de Michel Luquet de l'ITP, d'Armand Touzanne technicien porc de la Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées et de quelques éleveurs dont Roger Abadie et Henri Latour la relance de la production commence.

La micro-filière voit donc le jour avec la création de l'association des éleveurs du porc noir Gascon des Hautes-Pyrénées le 8 juillet 1994, elle regroupe des éleveurs de Haute-Garonne, du Gers et des Hautes-Pyrénées. En 1995, elle dépose la marque « Porc Noir Gascon ». Pour la transformation, deux entités vont marquer ce début de valorisation de cette viande de qualité : Jean Dupont et Jean-Francois Campistrion, charcutiers et la famille Bonnomelli (Louis et Alexandre puis surtout Frédéric) des salaisons pyrénéennes. Le jambon est le produit phare, coupé en fines tranches sa chair et son gras riche en oméga 3 avec son goût de noisette, subliment les papilles. Afin de réunir les différents acteurs, est créée le 20 septembre 1996, l'Association de développement de la filière porc noir gascon. Afin de renforcer la démarche de qualité la démarche « Noir de Bigorre » est mise en place ». La confrérie l'Arou est créée le 26 janvier 2000, elle est l'ambassadeur de la marque. La filière renforce sa structuration en 1998, avec la création du Consortium Noir de Bigorre qui remplace l'association de développement. Il est le « parlement de la filière » en coordonnant les différentes structures : l'association des éleveurs, la SICA créée le 21 mars 2001, la SAS Viandes de Bigorre créée le 4 septembre 2020. Le Consortium collabore avec la confrérie du porc Noir de Bigorre, la FESERPAE qui est la Fédération sud européenne des races porcines autochtones, l'AFDJ qui est l'académie française du jambon qui forme des experts et découpeur de jambon et la FEVAE qui est la fédération des viandes AOP de France. La marque « Noir de Bigorre » est déposée en 2008 par le consortium. En 2015, l'AOC Porc Noir de Bigorre a été obtenue et en 2017, l'AOP a été accordée, elles portent sur la carcasse et le jambon. L'aire géographique couvre 642 communes réparties sur la Bigorre, l'extrême sud du Gers et le centre ouest de la Haute-Garonne. La filière comprend actuellement 57 éleveurs (après une croissance continue jusqu'en 2010 le nombre se stabilise depuis, il y a 9 naisseurs, 23 naisseurs engraisseurs et 25 engraisseurs), deux artisans charcutiers et trois salles d'affinage, deux conserveurs.



La production de porc noir de Bigorre se fait exclusivement avec des porcs de race gasconne. L'effectif du cheptel est en croissance continue avec 1 750 truies et plus de 10 000 porcs sont abattus par an. Les conditions d'élevage sont rigoureuses entre autres l'élevage se fait dans le milieu naturel (herbe et sous-bois) à partir de 6 mois avec une densité maximale de 20 porcs/ha de prairie, le complément alimentaire est assuré par au minimum 70 % de céréales issues de la zone non OGM et un complément de maïs, soja et de fruits de glanage. Les animaux sont abattus en moyenne à 14 mois et leur carcasse pèse au minimum 100 kg. Le séchage des jambons dure au moins 20 mois. La traçabilité est très stricte, le consommateur peu retracer l'histoire de ce qu'il mange.

## LE MARCHÉ AUX BESTIAUX DE RABASTENS DE BIGORRE



- La ville de Rabastens de Bigorre est connue pour son marché aux bestiaux. On retrouve des écrits concernant ces marchés qui datent du moyen âge. On peut expliquer cet historique, par le fait que Rabastens, se situe au carrefour de plusieurs territoires, Bigorre, Béarn, Gascogne, Comminges.

Pour donner suite à la baisse annuelle du nombre d'animaux mis à la vente sur le marché de gré à gré, en 2019, la municipalité de Rabastens, décide de mettre en place une délégation de service public (DSP) afin de rechercher un gestionnaire privé pour gérer le marché, sans quoi la fermeture du marché sera inéluctable.

L'Organisation de Producteurs ELVEA Pyrénées qui regroupe des éleveurs de bovins et d'ovins des Hautes-Pyrénées a mené une réflexion pour rechercher les pistes pour moderniser le fonctionnement du marché.

Aussi le conseil d'administration d'ELVEA Pyrénées a organisé plusieurs visites (15) sur différents marchés aux cadrans.

ELVEA Pyrénées a souhaité candidater à la DSP, avec un préalable qui était : « Que les éleveurs soient majoritaires dans la nouvelle organisation juridique ».

Pour candidater une SAS « Marché du PVA » a été constituée afin de regrouper tous les acteurs de l'élevage, dans différents collèges.

Le partenariat entre la commune et la SAS « Marché du PVA » a été regroupé au sein d'une SEMop (Société d'Economie Mixte à opération unique) qui porte le nom de « Marché du Parc du Val d'Adour».

La répartition des parts est la suivante :

« la SAS du Marché du PVA détient 66% des parts de la SEMop », « la commune détient 34% des parts de la SEMop ».

Conformément à la loi, la présidence de la SEMop est assurée par un élu de la commune de Rabastens, dans le cas présent c'est Mme le Maire qui préside.

Le contrat de délégation a été signé pour une durée de 20 ans.

Afin de moderniser le marché, plusieurs investissements ont été réalisés : « bascule, réhausse des parcs, logiciel informatique » pour un montant de 250 000 € subventionnés à hauteur de 45% par la Région, le Conseil Département des Hautes Pyrénées et la Communauté des communes Adour Madiran.

Cette modernisation a dû s'accompagner d'un changement de fonctionnement, c'est-à-dire, passage du marché gré à gré à la criée bovine et la création du marché ovin à la criée.

Durant le second semestre 2021, plusieurs marchés ont été annulés, par l'absence d'apports ou bien des apports trop faibles, 15 animaux en moyenne.

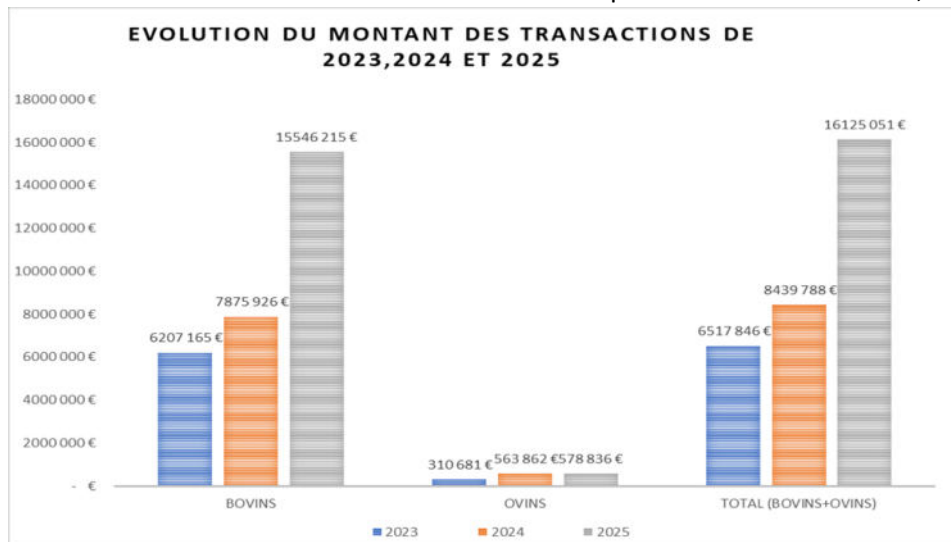
Aussi, il a été décidé en février 2022 de passer le marché à la criée avec garanties de paiements.

Le fonctionnement du marché à la criée peut être résumé sous acronyme T.A.P.

- Transparence (sanitaire, poids, bascule agréée « poids et mesure »).
- Anonymat (pas d'interaction vendeurs/acheteurs).
- Paiement rapide (virement sous 5 jours).



Pour être utilisateur du marché les éleveurs et acheteurs doivent être actionnaires de la SAS « Marché du PVA ». Pour les éleveurs le montant unique des actions est de 200,00€.



### RECHERCHE ACTION : Accueillir des paysans sans terre en Haut-Adour



Crée au printemps 2016 au sein de la Société Ramond, l'Observatoire pour le Patrimoine et l'Archéologie (OAPHB) s'est donné comme mission d'assurer des actualisations scientifiques nécessaires au renouvellement des connaissances sur la vallée du Haut-Adour en phase avec son développement. Il prend son autonomie fin 2018. A partir de 2020, il a pour partenaire le Consortium IR\* Huma-Num

Projets Time Machin (CNRS / PTM) permettant à des chercheurs de différentes disciplines, de l'archéologie à la géomatique, de travailler ensemble sur des espaces partagés numériquement. Dans le Haut-Adour, en association avec des habitants, cet observatoire propose une approche géo historique en mettant conjointement en œuvre une recherche fondamentale portant sur l'habitat pastoral saisonnier d'altitude, alors qu'en vallée, deux recherches-actions dites Sources & Moutons, accompagnent les transformations des paysages articulant ici pastoralisme et thermalisme. L'une de ces recherches-actions est l'objet de la présente communication.

Pour les historiens du monde rural, l'expression « paysan sans terre » est sujette à bien des connotations. Elle désigne au Brésil des gens de conditions précaires, sans droits sociaux, sans véritable moyen, et par là, sans lendemain du fait de ne posséder aucun lopin de terre pour asseoir une économie vivrière. Autrefois régionalement cette pratique a surtout été pratiquée dans le Béarn et beaucoup moins en Bigorre. En France, depuis une quinzaine d'années, l'expression désigne des jeunes urbains désirant devenir paysans qui galèrent pour posséder un terrain pour s'installer. Au moment où nous sommes en droit d'être plus qu'inquiets devant la réduction drastique du nombre des agriculteurs, ouvrir des terres domaniales à leurs projets de vie peut être l'une des voies.

La recherche-action dans laquelle est engagée l'Observatoire pour l'archéologie et le patrimoine en Haute-Bigorre (OAPHB) s'inscrit dans ce mouvement en proposant de créer pour ces jeunes les conditions d'accueil par de grands domaines, privées ou public, engagés dans une gestion écoresponsable de leurs propriétés. Cet accueil tient à un conventionnement d'occupation renouvelable sous condition de la mise en œuvre d'une charte de qualité. Ce dispositif a pour objectif

à terme de permettre à ces petits entrepreneurs paysans d'être reconnus comme facteurs de biodiversité dans les milieux auxquels on leur a donné ainsi accès.

Sous l'intitulé de Protocole de Chèvreloup, cette recherche-action a été initiée en région parisienne en contrepoint du mouvement pour l'écopastoralisme urbain qui s'y développait. Un berger éleveur et son troupeau ont été accueillis par l'Arboretum de Chèvreloup géré par le Muséum National d'Histoire Naturel. Le Muséum passant contrat avec le berger sous forme d'une convention d'occupation, La Bergerie nationale de Rambouillet, l'Office National des Forêts d'Ile-de-France et le Domaine national du Château de Versailles ont alors accompagné sa démarche sous la forme d'un comité de pilotage. Cette expérimentation d'agroforesterie a duré un an, le Centre des sciences de la conservation (UMR 7204 CESCO) apportant son concours.

Dès son origine, ce protocole devait trouver son écho en milieu montagnard pyrénéen. Cet objectif est en cours d'élaboration à partir du grand parc thermal de Bagnères-de-Bigorre dans les Hautes-Pyrénées. Ce site classé de 244 hectares de bois et de prés, privés et publics, est en situation d'interface entre la station balnéaire et ses estives, augmentées de 1.900 hectares de bois communaux confiés à la gestion de l'Office National des Forêts Pyrénées-Gascogne. Cette élaboration a été rendue possible grâce à l'intérêt du directeur de cet office pour la dimension sylvopastorale du projet. Le réchauffement climatique en cours, les conditions d'accès difficiles des bois montagnards et la pénétration des troupeaux à leurs marges sont autant de raisons pour un tel changement de perspectives. Car, en bénéficiant déjà des savoir-faire de plusieurs associations locales investies dans la maintenance des paysages de la vallée du Haut-Adour, l'association porteuse du protocole a pu entrer dans une phase préparatoire avec le Centre de Ressources pour le Pastoralisme et la gestion de l'Espace (GIP-CRPE 65) et l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural (ADEAR 65). Un comité de pilotage présidé par le Maire a été mis en place en 2025.

Alors que le pastoralisme traditionnel local est conditionné par la propriété auquel est additionné le droit d'usage aux estives communales, c'est dans le cadre de son inscription pyrénéenne que le Protocole de Chèvreloup a réalisé son lien avec l'actualité des paysans sans terre en proposant que des candidats paysans puissent s'implanter sans avoir à s'endetter d'entrée pour trente ans pour l'achat d'un foncier. La présentation du projet au public lors des Journées européennes du patrimoine 2025, comme la tenue d'un premier festival local du Film paysan de Campan, ont montré en quoi le Protocole de Chèvreloup rejoignait ainsi un renouveau paysan local.

Une telle dynamique reste pour beaucoup difficile à saisir tant elle s'écarte des critères sociétaux du travail. Dans les Pyrénées centrales, par vagues successives, les activités industrielles ont prorogé jusqu'à nous un milieu paysan désormais aujourd'hui précarisé dans bien de leurs communes de montagne. Dans le Haut-Adour, une partie des petites exploitations familiales est désormais converti en résidences principales ou secondaires. Cette mutation de l'habitat spatialise un profond changement du vivre en moyenne montagne. Les anciennes générations rompues aux rigueurs de l'attachement paysan ont été remplacées par d'autres nouvelles voyant là une quiétude résidentielle alors que désormais les paysages se referment.

C'est pourquoi la recherche-action que nous portons se conçoit comme un laboratoire cherchant à accompagner de jeunes candidats du vivre en montagne. La Ferme de Rieunel proposée par la Ville pour accueillir à partir de ses domaines communaux une première petite entreprise rurale est en mesure d'abriter moyennant des travaux l'éleveur, son laboratoire et son troupeau de brebis. Ce pré programme prévoit également un lieu permettant des échanges et des rencontres. Le Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE 65) en charge du relevé architectural et botanique compte proposer un chantier biosourcé d'insertion social. Par ailleurs, l'OAPHB propose à la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (Dreal) un complément au cahier de gestion du site classé Le Vallon de Salut & Le Bédât dans lequel s'inscrit cette ferme.

L'objectif est, entre autres, de fédérer l'ensemble des propriétaires réunis par ce classement autour d'un projet de renouveau du pastoralisme local. Dès lors trois questions se posent :

- Une telle implantation est-elle économiquement viable dans le contexte du Haut-Adour ?
- Quel est ici le degré de faisabilité d'une réintroduction de troupeaux dans des espaces forestiers interdits depuis le code forestier en 1827 ?
- A quelle hauteur la conduite accompagnée d'un troupeau peut-elle stabiliser, voire augmenter la biodiversité des milieux qu'il pâture, prés, estives et bois.

### **HISTOIRE :** *Cyrille Munier*

Après plusieurs années de recherches, tout à fait par hasard, à la suite de la conférence sur les fruitières à Valcabrière en juillet 2025 la photo de Cyrille Munier, a été retrouvée. Sur les sept photos anciennes d'acteurs territoriaux importants faisant l'objet de recherches il ne reste plus qu'à retrouver celle de



Paule Rosapelly, de Vic en Bigorre, première femme médaillée. L'appel est lancé.

Cyrille Munier a marqué l'histoire des fruitières de la chaîne des Pyrénées durant plus de 40 ans.

Auguste Calvet commence sa carrière professionnelle en 1866 en qualité de garde-général des forêts à Bagnères-de-Bigorre. En 1867, devenu sous-inspecteur des forêts à Pau, il a en charge la création des fruitières sur la chaîne des Pyrénées. Une première tentative a lieu sur le secteur d'Ancizan. Pour ce faire il entre alors en contact avec le spécialiste des fruitières jurassiennes, le docteur Jean-Baptiste Munier, auteur du « Manuel des fromageries ou traité de la fabrication des fromages ». La mise en place des fruitières estivales et hivernales s'arrête à cause de la guerre de 1870. Il reprend sa mission en ayant l'appui de la Société d'encouragement de l'agriculture de Bagnères et il change de secteur. La stratégie est alors de créer une fruitière ayant deux objectifs : assurer une production fromagère référente et former de futurs fruitiers qui iront créer de nouvelles fruitières coopératives dans le département des Hautes-Pyrénées puis dans les départements limitrophes de la chaîne pyrénéenne.

Afin de réaliser ces objectifs, le docteur Jean-Baptiste Munier recommande à Auguste Calvet son parent Cyrille Munier. Ce dernier, en 1872, devient fruitier à Juncalas (Hautes-Pyrénées). Les résultats sont au rendez-vous avec l'obtention d'une médaille d'or au Concours régional agricole de Pau en 1873, les produits sont même commercialisés au-delà du département à Bordeaux, Pau et Auch et les trois premiers fruitiers sont formés. Puis il assure la mise en place de nouvelles fruitières dans les Hautes-Pyrénées et au-delà. Cyrille Munier acquiert alors une solide réputation pour la création de fruitières et sa capacité à commercialiser leurs productions. Il devient ainsi fruitier chef du massif pyrénéen ce qui lui vaut de recevoir des mains de Jules Méline, lors du concours régional agricole de Tarbes du 24 mai 1884 (c'est la première promotion exceptionnelle du Mérite agricole), son diplôme de chevalier du Mérite agricole. En 1884, il devient directeur de la première fruitière école du massif Pyrénéen à Marignac en Haute-Garonne. Cette école brille par ses résultats en matière de production fromagère qui est commercialisée à Bordeaux et Toulouse. Cette réussite lui vaut d'être promu officier du Mérite agricole en 1896, mais cela provoque des jalousies qui conduisent à la fermeture de cette école. En 1913, Cyrille Munier devient le premier directeur de la fruitière école de Lannemezan dans les Hautes-Pyrénées, il meurt peu de temps après en 1914. Nous noterons que son acte de naissance du 9 février 1841 de la commune de Lac des rouges truites (Jura) porte les prénoms de Victor, Cyril et que tous les actes administratifs durant sa carrière professionnelle ont comme prénom Cyrille.

## REMISE DU MERITE AGRICOLE :

Dans le contexte de la crise sanitaire de la Dermatose Nodulaire Contagieuse bovine, le 5 février 2026 au marché de Rabastens, se sont tenues les AG de ELVEA Pyrénées et de la SAS Marché du Parc du Val d'Adour.

ELVEA Pyrénées créée en 1992 est une association réunissant les éleveurs et les acheteurs, elle porte sur les productions bovine et ovine. La SAS Marché du Parc du Val d'Adour a été créée en 2021 (Voir article de ce bulletin).

Naturellement dans ce cadre en présence des professionnels et des autorités il convenait de distinguer deux personnes qui ont collaboré à la relance du marché de Rabastens en leur attribuant la croix de chevalier du Mérite agricole. Madame Véronique Thirault, maire de Rabastens est rentrée activement dans le pari fou d'alors, celui de relancer le marché aux bestiaux de Rabastens, la commune est actionnaire à hauteur de 34 % du capital. Elle est aussi conseillère départementale et vice-présidente de la communauté de communes Adour-Madiran. Christian Saraméa un éleveur est très attaché à l'élevage bovin et à la maintenance de ce marché. Il est aussi très impliqué dans différentes organisations agricoles : Foyer rural, CUMA, Crédit agricole, SOPYVIA, ELVEA , Label rouge « veau sous la mère ». La remise des décorations a été assurée par Jean Salomon, préfet des Hautes-Pyrénées.



## A LIRE :



Notre collègue Jean-Paul Abadie publie son cinquième ouvrage : « Si loin des Pyrénées, Baptistine, Marceline et ses rêves d'Amérique ». Cette fois ci c'est un voyage des Hautes-Pyrénées à l'Argentine, toujours à la recherche du passé au XIXe siècle.

Aux environs de 1850, Baptistine Marcelline Abadie de chez « Laffont » n'est pas une aventurière, et pourtant la vie mouvementée de la fin du XIXème siècle lui réserve bien des surprises. Le monde rural où elle naît est en crise, les campagnes paupérisées sont surpeuplées. Vivre au village est difficile, eths aynats, les aînés héritiers de la Maison et des terres survivent souvent difficilement, quand les cadets et les cadettes rêvent d'avenir meilleur et s'expatrient.

Au-delà de la Mar Grana, l'océan, le Nouveau Monde accueille par bateaux entiers les immigrés venus conquérir l'El Dorado.

Sans laisser de traces, où Marceline a-t-elle disparu ? Près de cent ans après, sans nouvelles d'elle, sans éléments de départ, l'auteur se lance sur la piste de la cousine des Amériques. Alors commence une enquête passionnante, longue de plus de vingt ans.

## DATES A RETENIR :

- **VENDREDI 27 et SAMEDI 28 Mars : Participation à la collecte de la Banque alimentaire 65**
- **SAMEDI 11 Avril 9h30 AG de l'AMOMA 65 à la Chambre d'agriculture**