

Riguepeu

Foire aux oies à l'ancienne

La foire aux oies à la manière d'autrefois

Le village de Riguepeu tint pendant des décennies une foire aux oies maigres à l'automne. ; Chaque ferme avait un certain nombre d'oies et un jar, on faisait couvrir les œufs par des poules « glousses » et naissaient des oisons dont on allait prendre le plus grand soin car c'était un bon revenu de la basse cour. Les oies grandissaient dans les chaumes, les pacages de luzerne, on en gardait un certain nombre qu'on gaverait en hiver pour faire des conserves pour la famille et si les foies étaient de qualité on les vendait sur le marché à Vic ; Le reste du troupeau était conduit à la foire à Riguepeu, le plus souvent à pattes, on quittait la ferme alors que le jour commençait à blanchir. On avait pris soin de passer autour du cou une étoffe de couleur, car parfois on se rencontrait sur les chemins avec la voisine et il fallait trier les troupeaux. Arrivés à Riguepeu ; on installait les oies dans des parcs grillagés, l'emplacement déclenchait parfois quelques disputes ; Ces oies dites « maigres » étaient achetées par des « volaillers » des Landes, du Périgord, de la Dordogne, ils les donnaient ensuite à gaver pour les vendre grasses. Les marchandages étaient rudes, mais comme nous le précisait une mamie « ils n'y mettaient pas le feu, ils étaient tous d'accord pour les prix à proposer, ils « dinaient » au restaurant de Mme Lassale, tous ensemble, et le marché se mettait en place là ».

Cette foire mobilisait d'autres commerçants, boucher, marchands de tissu, grilleur de cacahuètes, et si les affaires avaient été bonnes, on faisait des achats, on achetait par exemple du veau pour faire une « poitrine farcie », la viande de boucherie était à la campagne un plat de luxe. Le percepteur venait également de Vic pour ouvrir un guichet pour les impôts. Cette foire était très réputée, on affirmait que les premières oies sont venues du Capitole d'où leur appellation oies de Toulouse

Nouvelle formule d'élevage et de commerce, la foire disparaît.

Oies ou canards sont désormais élevés d'une manière intensive, des troupeaux de centaines, les éleveurs sont passés à la formule d'engraissement. S'est mis en place un système d'élevage de l'oison à l'oie grasse géré par des sociétés qui assureront la transformation en produits alimentaires. A Riguepeu, on est encore attaché aux traditions et Jean Denis Charrié a lancé l'idée de « refaire la foire à l'ancienne » le village s'est mobilisé et dimanche 18 Octobre vous pourrez revivre à Riguepeu un pan d'histoire ancienne.

Voici le programme établi par Jean Denis et la société de pétanque :

8 heures - Rassemblement pour la randonnée pédestre qui conduira jusqu'à la passerelle de Saint Arailles (11km départ 8 h 30)

9 h - ouverture de la foire –

11 H arrivée des oies

11h 30 – danses gasconnes par les élèves de l'école de Riguepeu

12h – 13h : apéritif offert par la commune – Repas

14 h 30 : concours du « Cri de l'Oie »

15 h - Accordéon -

17 h : Bourret avec tourteau offert par la pâtisserie « Aux Délices »

Vous pourrez tout au long de la journée visiter les stands de l'école de Riguepeu, de fleurs, de produits du pays, de bijoux, de volailles vivantes, d'arbres fruitiers...etc ;_ ENTREE GRATUITE - PARKING



L'arrivée des oies à la foire