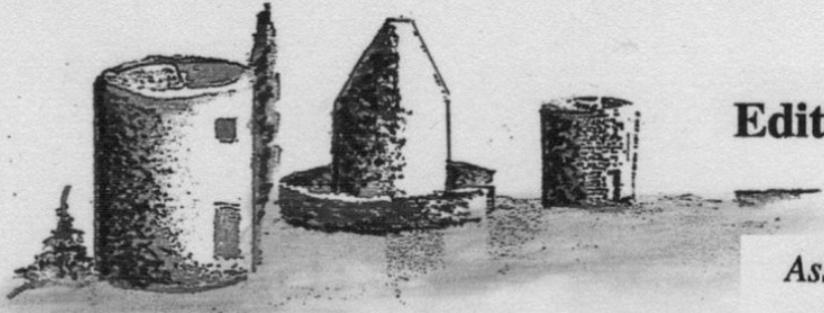


# La Lettre de nos Moulins



Éditée par l'A.PRO.MI.CA.V.

*Association pour la protection et la mise  
en valeur de Calvisson et de la Vaunage*

N° 45 - 4ème trimestre 2018

## EDITORIAL

**Chères adhérentes, chers adhérents, chers lecteurs.**

Le programme de l'association pour 2019 est bien avancé, en voilà un aperçu.

- **L'Assemblée Générale** de notre association se tiendra le mercredi 13 février à 17 heures à l'espace de l'Herboux. Bien entendu, elle est **ouverte à toutes et tous** et sera suivie du verre de l'amitié et de la galette.
- Le 15 février à 18 heures à la médiathèque, François BARNOUIN, apiculteur, nous fera part de ses connaissances sur **le frelon asiatique et ses méfaits**. De plus il est à la recherche de **piégeurs**. Si vous vous sentez motivés par la protection des abeilles et si vous ne pouvez pas être présent, merci de vous faire connaître.
- le 15 mars à 18 heures à la médiathèque, Annie GIACALONE, calvissonnaise exilée à Nages, nous entraînera autour du Rhône pour des **Contes Vaunageols**.
- Les 06 et 07 avril au foyer communal, nous vous convions à venir visiter, partager et retrouver : **la grande rétrospective de tous les Corsos de Calvisson**. Près de 250 photos ont été prêtées par les calvissonnais et vaunageols, sélectionnées, scannées et seront exposées à cette occasion. Vous pourrez découvrir un DVD réalisé par l'équipe qui s'est fortement investie pour faire de cette manifestation un succès mémoriel. Nous remercions les personnes qui nous ont confié leurs photos et documents et les principaux acteurs de ce travail ; Line LIOURE, Christian LETELLIER, Francis ROCHEBLAVE et Jean-Pierre VINCHON dont la fille Herveline accomplit (bien que ne l'étant pas) « un travail de romain ».
- Le 17 mai à 18 heures à la médiathèque, une conférence de Jean-Pierre VINCHON sur le thème : **La ligne SNCF Nîmes-Le Vigan**. Photos, commentaires, plans, explications, usages...
- Le 12 octobre, au foyer communal à 21 heures, nous vous proposerons une pièce de théâtre amusante « **Les huit Claude** » par la même troupe qu'en 2018 : La compagnie BATIFOL.
- Le 22 novembre à 20 heures 30 au foyer communal, soirée **Films taurins**. Autour de la Camargue, de ses élevages et de la course libre.

Tout ce programme est gratuit (hormis la pièce de théâtre) et ouvert à toutes et tous.

Par ailleurs, la **Balade du Coucou**, au départ du parking du 08 mai vers la fontaine du Coucou, la Liquière et la découverte de 9 capitelles, est en cours de balisage par le Chantier d'Insertion de la Communauté de Communes du Pays de Sommières (CCPS) et sera donc praticable par les visiteurs de notre commune.

La balade du Coucou figure sur un recueil auquel nous avons contribué, sous l'égide du Collectif des Garrigues : « **L'art de la Pierre Sèche en garrigue** ». Cet ouvrage comprend 20 balades dans le Gard et l'Hérault. Vous pouvez vous le procurer auprès de notre trésorière, Line LIOURE, au prix de 12 €.

Cette année nous mettrons « les bouchées double » sur le projet de **mise en valeur du site du Roc de Gachone** où nous partageons la volonté, avec les élus communaux, de restaurer le moulin central, ses abords et les sentiers y conduisant. Le fléchage dans le village sera également au programme.

En vous disant à bientôt, nous vous souhaitons **une excellente année 2019**.

Visitez notre site [www.apromicav.fr/](http://www.apromicav.fr/) pour revoir la « lettre de nos moulins » ainsi que les actualités et animations proposées et sur **facebook** en tapant « apromicav »

## VIE ASSOCIATIVE



Le vendredi 12 octobre nous recevions Gérard et Nicole OSTY, qui nous ont présenté plusieurs « films camarguais » sur la vie dans une manade, l'élevage, le dressage et le marquage des jeunes taureaux, (ferrade).

Cette projection d'une qualité et d'un intérêt exceptionnels ont été très appréciés par l'assistance.

Gérard et Nicole OSTY qui sont les réalisateurs de ces films ont pu, pendant le « verre de l'amitié », répondre aux nombreuses questions qu'avait suscité leur travail.

Le vendredi 9 novembre 2018 à la médiathèque de Calvisson, nous avons accueilli Mme Monique CARLIER, ethnologue, sur le thème « Patrimoine et oralité », légendes, épopées, dictons, proverbes. Nous avons suivi l'évolution des moyens de transmission de l'oralité au travers des âges.

La conférence a porté sur les points suivants qui ont été développés avec beaucoup de précision:

### **Le patrimoine oral**

- Patrimoine immatériel, une matière vivante
- Patrimoine oral ou littérature orale
- Une organisation esthétique de la parole
- Un système de représentation, de transmission d'un groupe humain
- Un objet commun à toutes les cultures
- Des outils de transmission culturelle et de cohésion sociale

### **Mythes et légendes**

L'assistance très intéressée a pu échanger quelques idées avec la conférencière qui s'est montrée extrêmement compétente et intarissable sur son sujet.

Notons, pour les personnes qui souhaiteraient poursuivre leurs connaissances sur ce sujet, que Mme Monique CARLIER est l'une des membres actifs de l'association « Culture te partage » dont le siège social se situe en Maire de Calvisson.

La soirée s'est terminée par le traditionnel verre de l'amitié.



# La fabrication de l'huile d'olive

## Les différentes étapes



Pressoir antique



Elle est l'**or vert des dieux**, des rois et des reines, avant de devenir l'aliment quotidien des peuples méditerranéens

La méthode de fabrication de l'huile d'olive vierge extra pression à froid se décline en différentes étapes. Aujourd'hui le processus de trituration est moderne, mais rappelons qu'il y a quelques années en arrière, le moulin traditionnel avec les meules en granit était encore utilisé.

### 1ère étape : la cueillette



### 2ème étape : le nettoyage et l'effeuillage



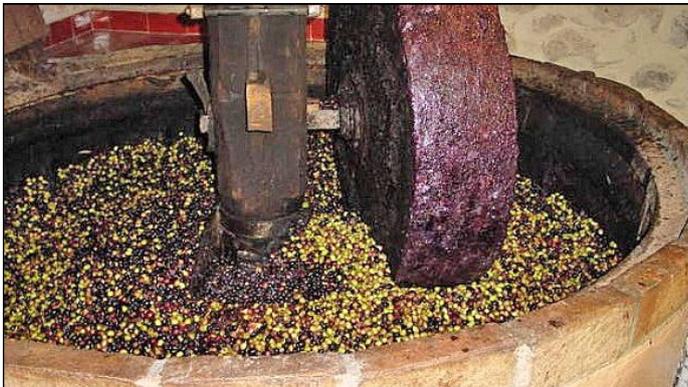
Une fois les olives cueillies, elles sont transitées au Moulin, là le Moulinier peut entamer les étapes de fabrication de l'huile. Les olives stockées dans des box après leurs cueillettes sont transférées dans la laveuse, il s'agit d'un système mécanique où les olives passent sous des jets d'eau afin qu'elles soient nettoyées de toute poussière. L'effeuillage, quant à

lui, est assuré par des hottes qui aspirent et par des trémies qui retiennent les feuilles et les bois laissés lors de la cueillette.

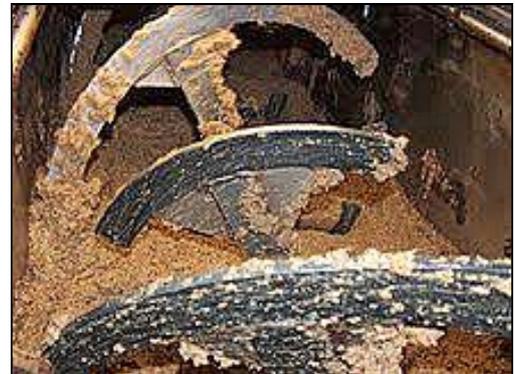
L'effeuillage se fait encore, parfois, à la main.

### 3ème étape : le broyage

Les olives propres passent ensuite, avec leur noyau, dans la broyeuse. Le broyage peut se faire à la meule ou au marteau.



Broyage à la meule



Vis sans fin

Lors de la production de l'huile; l'olive n'est pas dénoyautée, il est important de conserver son noyau afin de recueillir un acide permettant une meilleure conservation de l'huile. C'est un système de vis sans fin mécanique qui va permettre de malaxer la chair de l'olive et son noyau pour obtenir une pâte fluide. Il est important, lors de cette étape de malaxage de respecter une température inférieure à 27 ° C. cette procédure de fabrication est un gage de qualité et la garantie d'une huile extraite par pression à froid.

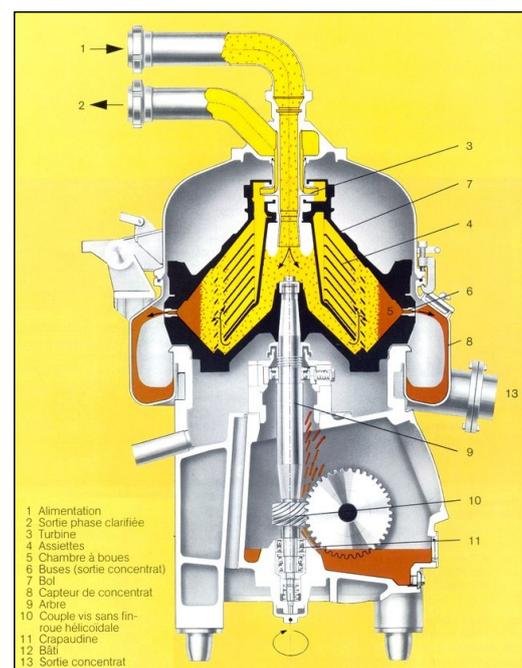
### 4ème étape la décantation

Cette pulpe d'olive obtenue est ensuite déversée dans un décanteur séparateur horizontal où le liquide se sépare du solide. Seul le liquide sera récupéré. Ce jus est composé de l'huile de l'olive et de l'eau de végétation contenu dans la chair. La pâte sèche restante, appelée aussi les grignons sera utilisée comme déchet pour le recyclage en compost.

### 5ème étape : la centrifugation

Le jus obtenu par la décantation suit son chemin dans un réservoir cylindrique vertical appelé centrifugeuse. Dans cette dernière étape l'huile est séparée de l'eau et des éléments solides restants grâce à la force centrifuge. L'huile et l'eau étant deux éléments composés de molécules opposées leur mélange ne peut se faire, ces deux matières sont donc dissociées. Les corps les plus lourds tels que l'eau et les margines vont sur les rebords et les corps les plus légers telle que l'huile elle, reste au centre. Deux sorties sont distinctes sur ce type de centrifugeuse, une pour l'eau et une autre par où s'écoule l'huile.

L'or jaune est enfin obtenu après ces différentes étapes. Cette huile d'olive vierge extra peut-être alors consommée.



## Les huiles d'olive AOP

En France la culture de l'olive est représentée par de nombreuses « **Appellation d'Origine protégée** ». Ces **huiles AOP** (ou **AOC** - Appellation d'Origine Contrôlée) sont gages d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration ont eu lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire local reconnu.

C'est au cœur de la Drôme provençale qu'est cultivée, ramassée puis pressée la variété d'olive « **la tanche** » afin de produire l'huile d'olive de Nyons. La cueillette s'effectue de novembre à décembre afin de cueillir des olives noires arrivant à la fin de leur maturité.

Au moulin d'Uzès, aux portes de la ville, la variété reine est la **picholine**. Ici on produit « **l'huile d'olive de Nîmes AOP**. Cette olive est cueillie verte, en début de maturité, avant d'être amenée au moulin pour y être pressées.

Enfin, sur la commune des Mées, nichée dans les Alpes-de-Haute-Provence entre la rivière Durance et les formations rocheuses nommées « **les pénitents** », sont cultivées différentes variétés telles que l'Anglantau, la Bouteillan, la Crayon et la Picholine cueillies de mi-novembre à mi-janvier. Le Moulin des Pénitents produit l'huile d'olive dite de Haute-Provence AOP et l'huile de Provence AOC.

## Les recettes de Papé Pierre

### Olives à la Picholine

Préparation dans une jarre en terre si possible !

Pour 10 kg d'olives vertes Picholine il faut :

- 9 litres d'eau,
- 1 litre de lessive de soude.

Faire baigner les olives dans la jarre pendant une durée variable selon leur maturité. De 3 à 4h, un peu plus longtemps pour les olives primeurs

Un conseil, après 3h de bain, vérifier la fermeté des fruits toutes les 15 mn, c'est l'action la plus délicate de cette préparation

Période de ramassage des olives, septembre-octobre.

Ensuite rincer et répéter l'opération 4 à 5 fois par jour pendant 4 jours.

A la fin du cycle de rinçage, mettre les olives dans de l'eau salée. (50 gr par litre)

Pour conserver les olives plus d'un an, les mettre dans un bocal, rajouter 2 cuillères à soupe de gros sel (pour un bocal de 1 litre) et remplir avec de l'eau bouillante, fermer et stocker à l'abri de la lumière.



Olivier de plus de 1800 ans - planté par les romains vers l'an 200

## Les recettes de Papé Pierre (suite)

### Olives noires au sel

Cueillir les olives quand elle sont bien noires.

Les mettre dans des bocaux étanches et saupoudrer avec une cuillère à soupe de gros sel, fermer, secoue pour mélanger le tout. Ranger dans un placard. Les olives seront consommables 5 à 6 semaines après cette préparation.

**Nota :** N'ouvrir les bocaux qu'au fur et à mesure du besoin, car dans les bocaux elles peuvent se conserver au moins 1 an, elles n'en seront que meilleures !

**A consommer suivant vos recettes habituelles.**

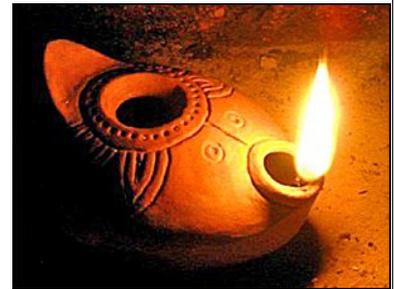
## L'huile d'olive à travers les âges



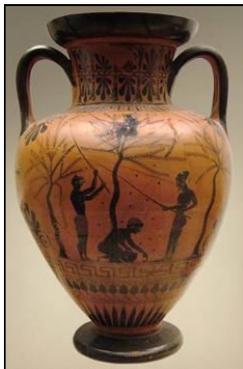
Akhénaton (vers -1371/-1331) présentant une branche d'olivier



La récolte des olives-tiré du calendrier des fêtes romaines



Lampe à huile antique



La récolte des olives représentée sur une céramique grecque



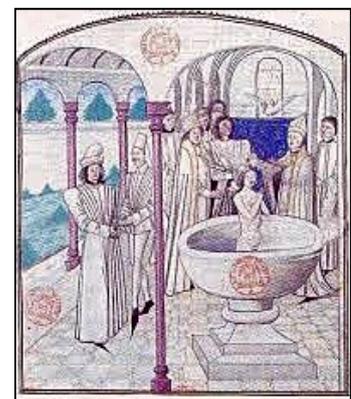
L'huile d'olive était aussi utilisée en médecine



Pendant les jeux antiques, l'huile d'olive étaient souvent donnée en récompense aux meilleurs



La récolte des olives représentée par Vincent van Gogh



L'huile d'olive utilisée pour le bain

Christian PEALAT

## COUCOU GRIS

Cuculus canorus

### Description identification

Le coucou gris adulte mâle a les parties supérieures grises, ainsi que la tête, la gorge et la poitrine. Les parties inférieures sont blanches, finement barrées de noir. La longue queue arrondie est gris foncé à noir, avec des taches blanches. Les ailes longues et pointues sont gris foncé.

La tête est grise. Les yeux sont bruns avec un cercle oculaire jaune. Le bec fin est pointu et noirâtre, avec du jaune à la base. Les courtes pattes et les doigts sont jaunes.

La femelle ressemble au mâle, mais elle peut être en phase brune, avec les parties supérieures brunes, et une teinte fauve à la place.

Le juvénile ressemble à la femelle en phase brune.

Sa taille est d'environ 33cm et son envergure de 55 à 65cm.

Son poids varie de 105 à 130gr.



### Habitat

Le coucou gris vit aux lisières des forêts et dans les clairières, les fermes, les marais, les dunes côtières, les campagnes ouvertes, les zones cultivées avec des arbres et des buissons, et près des roselières.

Il arrive dans nos régions vers fin mars début avril.

### Voix - chants et cris

Le cri typique du coucou gris est un "ku-koo" (cou-cou) qui porte loin, avec des variantes, lorsque le mâle est excité, telles que "kuk-kuk-kuk-oo", ou parfois, juste un "kuk".

### Alimentation

Insectivore, il se nourrit d'insectes y compris les chenilles poilues dont les piquants s'implantent sur les parois de l'estomac, formant un feutrage rejeté périodiquement. Il mange aussi les œufs et les poussins des petits passereaux.

### Reproduction - nidification

Le coucou n'a pas de vie de famille. La femelle a parfois plusieurs mâles en même temps. Il ne construit pas de nid, mais la femelle dépose ses œufs dans les nids des autres espèces. Elle dépose de 8 à 25 œufs dans le nid des ses hôtes, à raison d'un œuf par jour dans l'après-midi. Ces œufs sont gris, bleus, verts, rouges ou bruns.

La femelle cherche des nids avec des œufs récemment pondus. Elle enlève un œuf de ce nid et dépose le sien en quelques secondes.

Le petit coucou élevé par d'autres parents que les siens ira poser son œuf dans le nid d'un oiseau de la même espèce que ceux qui l'ont élevé. Dès l'éclosion le jeune coucou, arqué bouté sur ses pattes pousse par-dessus bord les œufs et oisillons du nid accueillant pour se retrouver à nouveau seul.

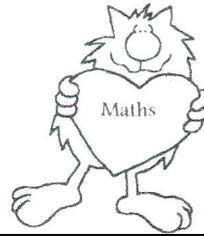
Le coucou migre vers l'Afrique, par étapes nocturnes, à partir du mois de juillet.



Jean Claude PARGUEL

# Matou-Matheu

n° ( 8 )



## **Solution: Matou-Matheu n° 88**

Appelons « a » le nombre de dragées :

Nous avons:

$$a - a/2 - (a/2)/2 - 3 = 0$$

$$a - a/2 - a/4 - 3 = 0$$

$$4a/4 - 2a/4 - a/4 - 2) = 0$$

$$a/4 - 3 = 0$$

$$a/4 = 3$$

$$a = 12$$

Il y avait donc 12 dragées

oooooooo

*Autre façon de raisonner :*

oooooooo

Minette-Élégante a mangé la moitié ( c'est à dire le quart) des dragées plus 3 dragées.

Comme alors le drageoir est vide c'est donc que 3 dragées représentent le quart du total.

Le nombre de dragées était donc au départ :  
 $3 \times 4 = 12$

## A l'hôpital

Une jeune fille se rend dans la chambre d'un homme couvert de plâtres de la tête aux pieds.

- On peut lui parler? demande-t-elle à l'infirmière.

- *Oui, bien sûr.*

-La fille s'approche du lit et murmure :

- Alors, je l'ai mon permis?

## **Nouvelle énigme de Matou-Matheu n° 8 :**

Mr. Dupont a 3 enfants de moins que Mr. Durant qui en a 2 de plus que Mr. Dubois. Ce dernier en a 5. Après avoir divisé par 8 le total des enfants de ces 3 messieurs, vous ajouterez 9 au résultat, vous multipliez le tout par 4 avant de soustraire deux fois 22. Quel nombre trouvez-vous ?

*Avez- vous trouvé?*

Deux collègues devant la machine à café:

- J'ai l'impression que la mafia italienne a piraté mon compte en banque.

- *Qu'est-ce qui te fait penser ça?*

- Tous les mois , un dénommé Agio me prend de l'argent.

Deux paysans discutent au bord d'un champ.

- Dis-donc, tes vaches ont drôlement maigri.

- *Elles sont superstitieuses ! Elles ne veulent manger que des trèfles à quatre feuilles.*

## Dans une animalerie

- Bonjour, je voudrais acheter un perroquet.

- *Je n'en ai plus, mais je peux vous proposer ce pivert...*

- Et il parle ?

- *Non, mais il connaît le morse.*

Nos actions et manifestations vous intéressent, rejoignez notre association en retournant ce coupon à :

APROMICAV 19 rue de Lattre de Tassigny 30420 Calvisson

NOM : ..... PRÉNOM : .....

Adresse : .....

Tél : .....Port : .....Mel : .....@.....

Adhésion annuelle : 16,00€

(coupon à découper ou à recopier)