

# 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° 30 – 2ème trimestre 2015

## EDITORIAL

**Chers Adhérents, chers Lecteurs**

Ce printemps 2015 va être riche en activités pour notre association. En effet, après la visite à Montpellier du 21 Mars dernier, nous vous proposons :

Une conférence le vendredi 03 Avril à 17h30 à la médiathèque par Manuel IBANEZ « **Autour de l'atlas des garrigues** » ouvrage réalisé par le collectif des garrigues avec l'appui des Ecologistes de l'Euzière et l'apport de nombreux scientifiques qui ont contribué à la richesse de l'ouvrage qui sera dédié en fin de conférence.

Une visite le samedi 11 Avril à **Gallargues (30) le télégraphe Chappe, le musée de la poste et le village**. Visite guidée par Mr ATGER président de l'association du patrimoine de Gallargues. Rendez-vous à 13h30 au parking Plaisance, retour prévu vers 18h. Prévoir le coût des visites et du covoiturage.

Une nouvelle conférence le vendredi 05 Juin à 17h30 à la médiathèque, « **Guillaume de NOGARET et son château** » par Jean-Paul ROUSSEL Vice-président de l'APROMICAV. Mme KIENTZ-REBIERE qui a réalisé l'étude préalable à la sécurisation et à la mise en valeur des vestiges du château sera parmi nous à cette occasion.

Parallèlement, une commission du Conseil des Sages se penche sur la protection des sites du château et du Roc de Gachone.

Concernant **la pose d'ailes sur l'un des moulins**, nous avons programmé des visites à Langlade et à Jonquières-St Vincent afin de nous documenter sur le travail qui a été accompli pour redonner vie aux moulins de ces deux communes.

Par ailleurs, nous poursuivons avec les enseignants du collège et des écoles élémentaires le projet relatif au **concours de textes écrits par les enfants**. Ce sont les élèves de CM1, CM2, 6<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> qui y participeront durant cette période de l'année (avant les vacances de Pâques). Le jury devra ensuite sélectionner les trois meilleurs textes des CM1/CM2 d'une part et des 6<sup>ème</sup>/5<sup>ème</sup> d'autre part qui se verront offrir un cadeau par l'APROMICAV, une tablette pour les premiers de chaque catégorie, des livres (BD) pour les 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>. Remise des prix en Juin.

De plus, la construction de notre site internet est en bonne voie. Il devrait être opérationnel avant la fin de l'année 2015.

Bonne primavera à toutes et à tous.

**Le Président Alain AVESQUE**

# Vie Associative

\*\*\*\*\*

## Samedi 21 mars. Montpellier sa cathédrale et sa faculté de médecine.

C'est par une matinée pluvieuse qu'une quinzaine de Calvissonnais, sous l'égide de l'APROMICAV, se sont rendus à Montpellier pour poursuivre la découverte de cette métropole régionale dont nous avons commencé la visite l'an dernier. Cette fois c'était la cathédrale et la faculté de médecine qui étaient à l'honneur.

Ainsi, après avoir évoqué, dans ses grandes lignes, l'historique de la cathédrale Saint-Pierre, notre guide nous en a fait découvrir l'intérieur et en particulier le majestueux tableau de Sébastien Bourdon représentant la «Chute de Simon le magicien»

Ensuite nous nous sommes rendus à l'intérieur de la Faculté de médecine où tout d'abord notre guide nous a commenté la remarquable collection de portraits des éminents professeurs montpellierains (Rabelais, Rondelet,...). Puis dans la Salle des Actes il nous a été expliqué la procédure de la soutenance de thèse ainsi que la décoration de cette salle et le rôle de Chaptal dans l'acquisition et la préservation du patrimoine de la faculté.

La visite s'est poursuivie par le célèbre Musée d'anatomie où sont rassemblés de nombreuses pièces permettant entre autre de mieux comprendre l'anatomie humaine.

Une bien belle visite à la fois agréable et instructive.



## Nécrologie

### France CABAUD une belle personne.

Directrice de l'école maternelle de Calvisson durant de nombreuses années, conseillère municipale sur plusieurs mandats, elle s'est impliquée avec compétence aussi bien auprès des enfants que des affaires communales.

Toujours à la recherche de la nouveauté, de la méthode la plus adaptée, intéressée par les courants de pensée les plus divers, sa vie durant elle aura été à l'écoute des autres.

Son ouverture au monde et sa tolérance étaient au nombre des vertus qu'elle a cultivés jusqu'au bout.

Elle suivait de près les activités de l'APROMICAV dont elle était membre depuis plusieurs années.

A son mari, à ses enfants et à ses petits enfants qu'elle adorait, l'association présente ses sincères condoléances.

# Sobriquets de Jadis et Naguère

## des habitants de la Vaunage et alentours

ooooo

Deux sobriquets généraux ont souvent désigné les habitants, selon qu'on y était de majorité protestante ou catholique. Pour les premiers, on était *gorjo négro*, gorges noires, à cause de la collerette noire des pasteurs, mais aussi les *parpaillots*, les papillons. Les seconds étaient les *manjo-Diou*, les mange-Dieu et les enfants de chœur les *escoulo-burettos*, les videurs de burettes.

Mais pour être plus précis, on parlait de *soupo san lun*, mange sans lumière (et donc économes) à Boissières, de *manjo-cabre*, mange chèvres, à Saint-Côme, de *col long*, longs cous, à Langlade, et de *Badàus*, badauds, à Nages. A Clarensac, on était *ganacho*, lourdauds, mais on avait dans ce riche village une réputation d'égoïste, et le dicton n'est toujours pas oublié : *A Clarensac, aïmou tout maï que la mita*. (A Clarensac. On aime mieux tout que la moitié).

Les gens de Milhaud et de Caveirac, partageaient le surnom de *béca-grun*, picoreurs de grains, et donc pauvres ou économes, ce qui va souvent de pair. Mais ce n'est pas cela qui les rendaient amis, à Milhaud il se disait ceci : *De Cavéra, ven jamaï beù temp no brava gèn* (De Caveirac, il ne vient jamais beau temps ni braves gens).

A Congénies, où subsista jusqu'en 1907, une communauté de quakers (disciples du mouvement religieux fondé par Georges Fox) et où l'on vit aussi des méthodistes et autres adeptes de cultes divers, certains disaient trembler devant Dieu. Ils apportèrent au village les sobriquets de *tremblaïre*, trembleurs, et de *coufle*, gonflés, alors que y était déjà *galavard*, c'est à dire glouton.

Voisins des trembleurs, à Aujargues sont *lis esfraïas*, les effrayés. A Junas on était, paraît-il, cultivateurs de courges, *cougourliers*.

A Calvisson, pays de moulins et de meuniers, on aimait les chèvres et leurs petits fromages, selon la rumeur qui circulait dans toute la Vaunage au sujet de ces *manjo-cabro* et *manjo-fourmetto*. Mais les Calvissonnais étaient aussi des *manjo-campano*, c'est à dire des mangeurs de cloches, ce qui mérite d'être expliqué. Il y a d'abord là une rivalité entre temple et église remontant à 1624. A peine inaugurée, la cloche du nouveau temple dut être cachée pour éviter des déprédations et finalement se perdit. Puis, lorsque quelques années plus tard une nouvelle cloche fut mise en place, le clocher donna quelques inquiétudes et finalement s'écroula. De longs procès suivirent et les Calvissonnais décidèrent d'utiliser la cloche du hameau voisin de Sinsans. L'histoire ne dit pas s'ils le firent, mais il existe une autre version de provenance mystérieuse. On commença bientôt à dire qu'elle avait été fondue pour le temple de Nîmes et donc quelque peu détournée. Il semble qu'elle soit aujourd'hui sur la mairie du village, mais ce fut elle qui transforma les mangeurs de cloches en voleurs de cloches.

Aubais est un magnifique village perché, lui même dominé par les restes de son château considéré au temps des de Baschi comme une des plus belles demeures du Languedoc. Une expression tenant à Aubais revient sous forme de question : *Sias d'Aubaï... d'Aubaï-même ?* (Etes-vous d'Aubais... d'Aubais-même ?). Elle peut s'expliquer par la dissémination de ses habitations et le proche voisinage d'Aigues-Vives, si bien que les habitants de ce dernier village ont dû eux-mêmes bien marquer un de leurs quartiers en le baptisant Garrigouille.

Malgré son nom, Aigues-Vives n'a ni rivière ni source abondante. C'est le village natal de Gaston Doumergue, qui fut Président de la République, et de Fernand Granon, qui fut l'éleveur du Sanglier, le taureau cocardier dont on parlera toujours. C'est aussi le pays des *bagnas*, les mouillés, car avant que l'on change la date de la fête locale, elle avait lieu début mai, période pluvieuse qui détruisait les guirlandes de papier et faisait annuler les courses de taureaux.

(à suivre dans le prochain numéro)

# Rencontre avec l'association des amis du caveau

\*\*\*\*\*

L'association a été créée le 8 mai 2004.

Lors de l'édification du caveau de la cave coopérative, son président d'alors, Freddy MOURGUE avait souhaité qu'une association puisse le faire vivre.

Ce dernier rencontrant Jean-Claude CABANIS fraîchement retraité lui en fit la proposition.

Il faut dire qu'il aurait pu plus mal tomber ! En effet pour ceux qui ne connaîtraient pas encore JC CABANIS, professeur honoraire de pharmacie, spécialiste d'œnologie qui a formé des cohortes d'œnologues à la faculté de Montpellier, est-il besoin de préciser qu'il était la personne ad hoc ?

Le voilà donc promu président de l'association des amis du caveau, en charge de son animation en vue de faire connaître du plus grand nombre les produits de la cave coopérative.

Précisons que depuis plusieurs années, la cave coopérative s'est associée avec trois autres caves à savoir celles de Beauvoisin, de Générac et celle de St Hilaire d'Ozilhan dans le cadre d'une association loi 1901 nommée : Vignerons Propriétaires Associés (VPA). Le président de VPA est Denis VERDIER. Celui de la cave de Calvisson, membre de VPA, est Claude BECHARD.

VPA produit annuellement sur l'ensemble des quatre caves coopératives 215 000 Hl de vin.

La seule cave de Calvisson en produit 100.000 hl par an. Quantité stable depuis 5 ans. Cette production est le fruit du labeur des vigneron non seulement de Calvisson mais aussi de plusieurs communes environnantes : Congénies, Aubais, St Côme et Maruejols, Boissières, Nages et Solorgues, Marsillargues.

A la cave de Calvisson la répartition de la production est la suivante :

- 35% de vins rosés, ce pourcentage est en évolution positive du fait de la demande qui ne cesse d'augmenter et l'on peut penser que cette progression va se poursuivre.
- 20% de vins blancs, ce pourcentage s'est stabilisé et devrait persister.
- 45% de vins rouges qui peu à peu perdent du terrain par rapport aux vins rosés.

L'ensemble des pôles administration et commercialisation de VPA sont implantés à Calvisson et y emploient 30 personnes sur les 48 du groupement, auxquels il faut ajouter 8 personnes travaillant uniquement dans les quatre caveaux, soit 2 personnes par caveau. Au total 56 salariés.

**Vinopanorama** : composé de la fresque colorée qui longe la voie verte, du jardin ampélographique qui rassemble nombre de cépages différents et du musée (à côté du caveau) lieu de l'interprétation de la vigne et du vin à travers les âges, vinopanorama est géré par VPA qui chaque année recrute une personne durant plusieurs mois (probablement 6 mois en 2015) à la fois pour faire découvrir vinopanorama sur le site mais aussi pour promouvoir les vins du

caveau auprès des résidents du village de vacances à l'occasion des « pots d'accueil » organisés sur le lieu de villégiature. Ce (ou cette) salarié(e) y est accompagné(e) par deux coopérateurs. En 2015 il est prévu une démarche comparable vers les différents campings de notre secteur.

Par ailleurs VPA participe à quatre salons où concourent les vins présentés : Paris, Macon, Orange, Nîmes. Pour l'heure, deux vins blancs de cépages chardonnay pour l'un, sauvignon pour l'autre ont été médaillés au concours agricole de Paris.

Mais revenons aux **Amis du caveau**. Leur existence n'est liée qu'au caveau de Calvisson. L'association entretient bien évidemment des liens conviviaux avec VPA avec qui ils se réunissent pour valider les actions des amis du caveau. Les amis du caveau ne sont pas impliqués ni dans la gestion de la cave, ni dans l'élaboration ou la vente des produits. Ils n'interviennent que dans la promotion des différents vins élaborés.

Pour ce faire ils organisent deux manifestations annuelles :

- **La nuit des rosés** : le mardi précédent la fête votive et en partenariat avec l'association « Li bingaïres » où ne sont servis que les vins rosés produits par les quatre caves de VPA, le but étant de les faire connaître. A cette occasion les familles peuvent se restaurer sur place soit grâce au pique-nique qu'elles ont apporté ou grâce la petite restauration proposée par « Li Bringaïres ».

- **Le marché de Noël** : le dernier week-end de novembre, environ 35 artisans proposent leurs œuvres ou leurs produits à une clientèle de plus en plus importante au fil des ans. Le caveau reste ouvert à cette occasion et permet ainsi la découverte, la dégustation et l'achat des différents vins produits par VPA.

### **Le Bureau, le Conseil d'Administration :**

Le bureau est composé par : - Jean-Claude CABANIS Président.

- Jean DUMON Trésorier.

- Mireille De GUILHEM Secrétaire.

Le Conseil d'Administration : outre le président, trésorier et secrétaire, il est composé d'Annick BARLAGUET, Sylvie BECHARD, Thierry TRAUP et Claude BECHARD. Il se réunit dans la convivialité chaque mois.

Le souhait des élus actuels est de renforcer le Conseil d'Administration par d'autres viticulteurs motivés.

Entretien entre Jean-Claude CABANIS et Claude BECHARD  
pour « Les amis du Caveau »

et

Alain AVESQUE pour l'APROMICAV le 16 mars 2015

# Brouter la garrigue

La garrigue est un lieu de ressources multiples. Le long des sentiers, dans les friches ou dans les vignes se propagent en quantité, des trésors de la nature, gastronomiques : Les salades dites «sauvages».

## De douces sauvageonnes

Toute plante «sauvage» est qualifiée de salade de campagne dès lors que ses feuilles peuvent être consommées crues ou assaisonnées d'une simple vinaigrette. Le mot «salade» provient d'ailleurs du provençal «salada» qui désigne un plat salé et sa traduction latine «acetarium» est une déclinaison de «acetum» qui signifie «vinaigre». Pour être récoltées à des fins culinaires, ces sauvageonnes doivent aussi ne pas être toxiques, ni trop coriaces sous la dent et présenter au palais un goût agréable, ni trop amer, ni trop acide. Ces critères éliminent ainsi les quelques assassines qui sont pléthores en garrigue (euphorbes, hellébore, corroyère, aristoloches, coronilles, clématites, daphné, séneçons, arums, colchiques, iris, fusain, ciguës, laurier-rose, muflier, globulaires, etc). Ils favorisent la cueillette des pousses les plus jeunes car elles sont toujours les plus tendres, et mettent de côté les rosettes sans saveur bien que parfois d'appétissante apparence telles que les rosettes des vipérines, des épervières, des molènes, etc.

## Qu'est-ce qu'une rosette ?

La rosette dont il est question ici ne s'arbore pas au revers d'un veston mais s'observe au plus bas du sol. Elle est la jeune pousse de nombreuses plantes, qui sort généralement de terre en automne. Elle s'applique ensuite contre la terre pour traverser l'hiver en exposant le moins possible ses bourgeons à la froidure tout en accumulant les réserves qui lui permettront de s'élever au printemps et de présenter au soleil de nombreuses fleurs. Ce calendrier décalé de deux saisons permet à la plante d'occuper l'espace et donc de trouver sa place au soleil bien avant les autres. Enfin sa façon de s'étaler au ras du sol est pour échapper à la dent des moutons et pour survivre à leur piétinement.

## Ne rien mâcher à l'aveugle

Il faut affirmer une dernière fois avec insistance qu'il n'est pas question de brouter les yeux fermés toute la chlorophylle de la garrigue, une ingestion hasardeuse peut vous faire passer à coup sûr le goût de l'aventure.

Certes, la collecte des salades et des légumes dits «sauvages» est un plaisir offert gratuitement par Dame Nature qui permet aujourd'hui de redécouvrir un large éventail de saveurs traditionnelles de nos campagnes, mais comme pour les champignons, il est des consignes à suivre impérativement en matière de salades de campagne :

- La première est de ramasser que ce dont on est absolument sûr. Les spécialistes eux-mêmes reconnaissent que l'identification d'une espèce végétale n'est pas aisée à l'état de rosette. Les feuilles sont souvent différentes d'un pied à l'autre dans leur découpe, leur pilosité et leur couleur, et changent radicalement de forme en acquérant de la maturité, devenant plus échanrées, plus coriaces et plus amères lorsque la hampe florale s'élève.

- La deuxième consigne est d'éviter de ramasser les salades au bord des routes très fréquentées car les plantes fixent en elles le plomb contenu dans les gaz d'échappement. Même mise en garde sur les terres récemment cultivées où elles ont toutes les chances d'être souillées par des insecticides ou des herbicides. Les viticulteurs sont en principe tenus d'accrocher à l'entrée de chaque parcelle traitée un bidon vide du produit utilisé, mais certaines négligences doivent inciter à la méfiance dans toutes les vignes. Il faut toutefois savoir qu'il faudrait consommer plus de 5m<sup>3</sup> de salades non lavées pour absorber de l'arséniate de soude

(le traitement le plus dangereux des vignes) en quantité suffisante pour accéder à une dose capable d'empoisonner... un cobaye. Évitez surtout les vergers qui sont les plantations les plus abondamment traitées.

► La troisième est de bien laver les légumes ramassés dans la nature pour éviter tout risque parasitaire. Leurs contacts éventuels avec des chats, des chiens, des moutons, des renards, des lapins, des campagnols et bien d'autres espèces animales peuvent vous transmettre de nombreuses maladies dont la liste serait ici fastidieuse. Ne pas lésiner donc, dans l'ajout de vinaigre dans l'eau de trempage des salades de campagne !

► Un dernier conseil, cette fois purement culinaire : plus la rosette est jeune, plus elle est tendre et juteuse, et plus sa saveur est douce. Certaines acquièrent ensuite avec l'âge trop d'amertume ou trop de piquant pour être consommées crues en salade, elles sont alors condamnées à être cuites.

### **La Dent-de-Lion ou Pissenlit, Reponchon...**

Les pissenlits abondent partout et comptent une multitude de variétés, toutes comestibles mais de saveurs inégales. Consommées dès l'ancienne Egypte, ces plantes furent cultivées chez nous vers le XVII<sup>ème</sup> siècle pour leur richesse en minéraux et en vitamines tandis que leurs hautes vertus diurétiques n'échappèrent à personne... Les jeunes feuilles tendres se savorent en salade (choisir les plus claires qui présentent le moins d'amertume), tout en stimulant le métabolisme, en baissant la pression artérielle et en activant le fonctionnement de la vésicule biliaire et celui des conduits urinaires («pisse-au-lit»). Des fleurs aux racines, les pissenlits sont comestibles et médicaux. On peut même le manger par la racine sans pour autant passer de vie à trépas.



La détermination des espèces de cette famille est rendue délicate par l'extrême variabilité de forme de feuilles, selon leur maturité, même d'un individu à l'autre, allant de la feuille entière lancéolée à celle plus ou moins découpée, échançrée, bardée de pointes molles, parfois velue ou encore rougeâtre, voire violacée. Les pissenlits ont des fleurs «composées», c'est à dire constituées de l'agglomération en rangs serrés d'une multitude de fleurs simples.

Comme son nom l'évoque, la Dent-de-Lion se reconnaît à la découpe de ses feuilles en rangées de crocs. Accommodée d'une vinaigrette, elle est une des salades que l'on se met le plus volontiers sous la dent...

### **L'Arrucat ou Morre, Faux pissenlit, Rogeta.**

Les divers noms de cette salade commune en garrigue évoquent avec justesse ses particularités. «Arrucat» vient du languedocien «s'arrucar» qui signifie «se recroqueviller». Cette salade se plaque en effet fortement au sol pour passer l'hiver à l'état de rosette. Lorsqu'elle est cueillie, sa structure cellulaire la fait se refermer sur sa racine comme un parapluie pour prendre la forme dite de «main de voleur». «Rogeta» fait référence à la couleur rouge que prend souvent la nervure centrale des feuilles. L'Arrucat est une salade au goût amer vendue parfois sur les marchés sous le nom usurpé de chicorée.

Parmi les autres «salades sauvages» comestibles : L'Herbe rousse, Le Souci des champs, la Pâquerette vivace, la Laitue vivace, la Salade de lièvre, la Salade à la bûche, la Chicorée sauvage, la Campanule Raiponce, la Roquette etc....

## Solution de l'énigme du N°29

### Première Énigme :

Il faut raisonner dans l'espace et construire une pyramide à base triangulaire : (un tétraèdre)



### Deuxième Énigme

Il suffit de faire une étoile à 6 branches (Étoile de David). Les parties qui n'appartiennent pas à l'intersection des 2 grands triangles forment 6 petits triangles équilatéraux égaux.



## Nouvelle Énigme

*Matou-Matheu est allé à la mer, il a assisté à une course de bateaux et cela lui a donné l'idée de nous concocter un petit problème.*

*A toi de le résoudre.*

Trois voiliers font une croisière. Le deuxième voilier met deux fois plus de temps que le premier et deux fois moins que le troisième. Quant au troisième il a mis 30 jours de plus que le premier.

Combien de temps met chaque voilier ?

## Le Temps de rire

Un homme avec un œil au beurre noir entre chez une fleuriste et lui demande de livrer une douzaine de roses pour l'anniversaire de sa femme.

- C'est quand son anniversaire ? Demande la fleuriste.

Le client montre son œil au beurre noir et répond :

- C'était hier !

\*\*

- A quoi reconnaît-on un Écossais dans un camping ?

- C'est celui qui, quand il voit un moustique, fait pschitt, pschitt, pour lui faire croire qu'il vient de pulvériser de l'insecticide.

\*\*

Une mère jongleuse dans un cirque appelle son mari trapéziste :

- Chéri, notre petite Zoé a fait ses premiers pas !

- Dans le salon ?

- Non, sur le fil à sécher le linge.

\*\*

Un homme politique qui a toujours beaucoup de succès quand il tient des réunions en province, explique ainsi son secret à des collègues plus jeunes que lui :

- Quand on me présente au public, je me lève pour être vu. Ensuite, je parle un peu pour être entendu. Et je me rassieds très vite pour être apprécié !

Un petit garçon passe le week-end chez sa mamie à la ferme. Elle lui montre le premier jour comment nourrir les poules. Le lendemain, elle le surprend en train de verser du cacao en poudre dans leur nourriture.

Surprise, elle lui demande :

- Que fais-tu ? Le cacao c'est pour ton petit déjeuner !

- Je leur donne du cacao à manger, comme ça elles pourront pondre des œufs en chocolat.

\*\*

Un producteur de cinéma se fâche contre l'homme chargé des décors pour son péplum sur Jules César.

- Comment pouvez-vous nous mettre une pendule dans les appartements de César, s'est anachronique !

- Pas du tout, lui rétorque l'autre, le cadran ne comporte que des chiffres romains !

\*\*

Le mari demande à sa femme « Chérie, avec combien d'hommes as-tu dormi ? »

La femme répond toute orgueilleuse « Seulement avec toi chéri, avec les autres je restais éveillée ! »

\*\*

- Quand on est mort, on ne sait pas qu'on est mort, c'est pour les autres que c'est difficile.

- Quand on est con c'est pareil !!

### Nous sommes des incompris

Ma femme se regardait dans un miroir. Elle n'était pas très contente de ce qu'elle voyait.

Elle me dit " Je me sens horrible, j'ai l'air vieille, grosse et laide.

J'ai vraiment besoin que tu me fasses un compliment sur ma personne "

Je lui ai répondu : " Ta vision est excellente ! "

Et la dispute a commencé...

La tondeuse à gazon est tombée en panne, ma femme n'arrêtait pas de me demander de la réparer. Mais j'avais toujours autre chose à faire : ma voiture, la pêche, les copains...

Un jour, pour me culpabiliser, elle s'est assise sur la pelouse et s'est mise à couper l'herbe avec des petits ciseaux de couture.

J'ai alors pris une brosse à dents et je lui ai dit : Quand tu auras fini de couper la pelouse, tu pourras balayer l'entrée

Et la dispute a commencé...

