

La Lettre de nos Moulins



Éditée par l'A.P.R.O.M.I.C.A.V.

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

N° 64 - 1^{ère} édition 2024

EDITORIAL

« Rêve ta vie en couleur, c'est le secret du bonheur. » Walt Disney

Avant le rêve et les couleurs, chères lectrices et chers lecteurs, des vœux pour cette nouvelle année ! Des vœux de bonheur et de santé bien entendu pour vous-mêmes et vos proches sans oublier notre Association qui s'apprête à fêter son 43^{ème} exercice de pleines et entières activités.

Des vœux mais aussi quelques changements annoncés sur 2024 :

Véritable lien entre nous, « La Lettre de nos Moulins » est appelée à quelques modifications quant à son rythme de parution et sa présentation. Mais il est trop tôt en cet instant pour en écrire plus.

Toutefois et dans ce projet qui s'esquisse, l'envie me prend de solliciter votre créativité. C'est ainsi que je vous sou mets l'idée de nous adresser dans les jours à venir et sur **apromicav1@gmail.com** votre plus beau cliché illustrant le Roc de Gachone et ses chers moulins. Une photo sera ainsi retenue pour constituer la future bannière de notre bulletin.

Au programme de notre agenda 2024, valeurs sûres et nouveautés alternent :

Une conférence le 19 avril sur l'écrivain Jean-Pierre Chabrol et une seconde le 15 novembre sur la bouvine sont inscrites à la Médiathèque.

Le 22 mars au Foyer communal « Jean-Pierre Sardi Sixties » fera danser les nostalgiques.

Une dictée, en partenariat avec la Médiathèque et la Mairie, destinée aux adultes et ados ainsi qu'un concours de nouvelles à l'adresse des collégiens et lycéens s'inviteront le 21 septembre, journée du Patrimoine.

Le 20 octobre sera consacré à la deuxième édition du « Festival de Chant Choral » au Foyer communal

Le traditionnel voyage est bien entendu programmé et un projet d'importance touchant à la mise en valeur du site du Roc de Gachone est dans nos tablettes.

Mais, de tout cela, vous serez tenus informés en temps et heure !

A très bientôt et « clic clac » à vos appareils photos !

Serge MARIIGNAN



Visitez notre site www.apromicav.com pour revoir la « lettre de nos moulins » ainsi que les actualités et animations proposées et sur **facebook** en tapant « apromicav calvisson »

VIE ASSOCIATIVE

Forum des Associations

Le samedi 9 septembre au matin s'est tenu le traditionnel **Forum des Associations** de Calvisson. L'APROMICAV avait choisi cette fois-ci d'installer son stand à l'intérieur de la Halle aux sports. Une vingtaine de photos illustrant les animations proposées tout au long de l'année aux adhérents et autres sympathisants complétaient la présentation. Au cours de la matinée, de nombreux visiteurs se montrèrent très étonnés et intéressés par la diversité des activités proposées par l'APROMICAV. Discussions, explications et promesses de retrouvailles égayèrent ainsi cette matinée positive.

Rencontre avec les adhérents

C'est dans une ambiance conviviale et décontractée que les membres de l'APROMICAV et sympathisants se sont réunis ce vendredi 13 octobre à l'Herboux afin de partager le pot de l'amitié. Le Président remercia la joyeuse assemblée. La parole fut rapidement donnée à **Monsieur LAROQUE**, Maire de Salinelles et Conseiller Départemental du Gard, venu annoncer le versement d'une subvention pour l'association. Après cette belle surprise, Serge Marignan énuméra les activités passées sans oublier bien entendu de dévoiler les propositions pour 2024.

La première adjointe **Véronique Martin**, adressa quelques paroles de remerciements et d'encouragement à l'APROMICAV. Ce fut enfin l'heure de se retrouver et d'échanger autour d'un apéritif.

Présentation autour de l'habillement et des coiffures des Arlésiennes.

A 17 heures, ce samedi 21 octobre, **Chantal TISSERAND** vêtue en costume du désamour* accompagnée de ses amis avaient dressé le décor composé de 5 mannequins costumés selon les époques Charles X, Louis-Philippe, Napoléon III et contemporaine. Une exposition de rubans somptueux, de bijoux magnifiques ainsi qu'une collection de livres remarquables complétaient les explications détaillées de Chantal et ajoutaient une note féérique à cette conférence. 48 personnes étaient présentes. L'assistance émerveillée écoutait attentivement les anecdotes de l'Arlésienne. Puis vint la démonstration de la réalisation de la coiffure sous des yeux éblouis par tant de savoir-faire. La soirée s'acheva par de nombreuses questions auxquelles Chantal, Nadine et Jacqueline répondirent volontiers et avec passion. Toutes celles et ceux qui le souhaitèrent ont pu toucher les étoffes aux couleurs chatoyantes et admirer le travail réalisé par Jacqueline pour fi-





naliser le ruban en le *sabrant**. Quel enchantement ! L'assistance fut conviée au verre de l'amitié. La cause-rie prit fin vers 18 H 45.

Costume du désamour : costume simplifié à la mode au début des années 1900 avec un corsage appelée blouse, une jupe biaisée, un ruban bleu marine.

* *Sabrer* : A l'aide d'une lame, le « sabre », l'artisan sabreur vient délicatement couper les fils de la chaîne supérieure. Le dessin se fait velours.

Dernièrement, 2 amies, membres de l'Association nous ont quittés.
 Jocelyne CHAPPERT qui a toujours montré de l'intérêt à nos activités.
 Lucy FONS qui nous est restée fidèle pendant ces longues années.
 A leurs familles et à leurs proches, nous présentons nos plus Sincères Condolances

CYCLE COMMUNES DE LA VAUNAGE

CLARENSAC AU FIL DU TEMPS

Notre village connaît depuis plusieurs années une mutation sans précédent dans son histoire et que je crois « irréversible ». L'extension de la ville toute proche l'a atteint de plein fouet et la vie de ses habitants a complètement changé.

Son activité principale initiale était l'agriculture, elle remontait à plusieurs générations. C'est pourquoi, nous devons laisser un témoignage de ce passé, car l'oubli s'installe très vite, c'est un arbre qui meurt car il n'y a plus de racine...

Voici quelques précisions sur la vie de notre village : avant notre ère, il se trouvait en bordure de la route du sel vers les étangs. Dès le 1er siècle avant Jésus Christ, sur les collines dominant l'actuel village de Clarensac, était construit le village d'Alvernes.

Les romains assainirent la plaine et créèrent le village de Clarensac. A cette époque, un Conseil nommé Clarens *installé* par l'empereur Auguste, lui aurait donné son nom.

Quelques siècles plus tard, il a vu passer des Croisés se rendant à Saint Jacques de Compostelle.

Son suffixe « ac » nous indique qu'il s'agit d'une ancienne villa romaine. Au début de l'ère chrétienne, Clarensac s'appelait « *Clarentius* », puis en 1027 « *Clarentiacum* », villa appartenant à un romain d'origine gauloise. Puis enfin Clarensac depuis 1104.

Au XIIIème siècle, Clarensac était une ville fortifiée qui possédait un rempart avec plusieurs tours et un château. Il ne reste presque plus rien de ces fortifications. Le rempart entourait le village ne laissant l'accès

qu'à quatre portes protégées chacune par une tour :
- La porte Nord, le porche existe toujours à côté de la poste (actuellement le bureau de Tabac) et la tour est devenue l'horloge.

- La tour de garde du château qui protégeait la porte Nord fut transformée au 18ème siècle en tour de l'horloge.

- La porte Sud (le portail bas) défendue par la tour dite de « Gazagne », est bien conservée.

- La porte Est (de nos jours passage près de l'ancienne auto-école) et qui communique avec l'église défendue par une tour quadrangulaire (ancienne écurie de Paul Auquier).



- La porte Ouest (petite rue entre la maison Coste et la maisonnette de Monsieur Maubon), est défendue par une tour vestige retrouvée dans l'ancienne écurie de Walter Vedel.

L'horloge:

Elle fut construite en 1640 devant les remparts eux-mêmes en partie démolis au début du 18ème siècle. On y installe une cloche de trois quintaux en 1692.

Eugène Viala voisin de la tour et maréchal ferrant craignant que la tour pleine de lézardes ne s'écroule et écrase son habitation, adresse une supplique au Préfet. Sur l'intervention de ce dernier, le maire fait démolir



Mécanisme de l'horloge

la tour.

Le Conseil Municipal décide sa reconstruction le 24 mai 1857, en pierre de taille de Mus « village proche ». Elle sera disposée de manière à recevoir une horloge à poids et servira en même temps de belvédère. Les travaux sont payés 6000 francs le 1er juillet 1858.

En 1876, le Conseil Municipal décide l'achat d'une horloge neuve pour le prix de 1200 francs.

En 1905, on la couronne d'une terrasse avec un campanile en fer forgé surmonté d'un coq créé par Théodore Souchet, serrurier à Clarensac.

En 1932, l'horloge a 56 ans. Une nouvelle est achetée à Monsieur Labrosse pour la somme de 1100 francs qui fonctionnera huit jours sans avoir à remonter les poids en fonte et indiquant l'heure sur trois cadrans de 104 cm de diamètre. Cette horloge a été changée et l'ancien mécanisme se trouve sous les escaliers dans le hall de la mairie.

En 1991, l'étanchéité de la tour est refaite par l'entreprise Calvet de Clarensac pour la somme de 1660 euros. Le 22 décembre 2005, c'est le campanile qui est restauré en fer forgé par l'entreprise Gilles Grucière de Clarensac.

Voici la vie d'une partie du village de Clarensac et de son horloge jusqu' à nos jours.

(Photos, collection Serge Migoule)

Serge Migoule

UNE HISTOIRE RICHE, UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Le 24 octobre dernier, nous rencontrons Mr MEURIER et son épouse, repreneurs de la confiserie depuis mars 2021. Nous nous sommes intéressés à une des richesses agricoles de la Vaunage qu'est l'olive – mieux la connaître pour mieux la préparer et l'apprécier, tel est le message que nous souhaitons vous faire partager.

Monsieur MEURIER pouvez-vous nous résumer brièvement l'histoire de la confiserie, votre parcours et les raisons qui ont motivé votre reconversion ?

La confiserie **Eugène BRUNEL** est avant tout une histoire familiale avec 3 générations qui se sont succédé. En 1912, Eugène, passionné, crée son entreprise à Nîmes. Un premier virage s'opère avec le gel de 1956 qui entraîne la destruction d'une grande partie du verger oléicole et la disparition de nombreuses confiseries. Pour assurer la pérennité de l'entreprise, Eugène développe l'activité avec le Maroc et l'Algérie. Ensuite, Antonin le fils et Jean-François le petit-fils lui succèdent. En 2003, l'entreprise s'installe à Marguerittes – ville où se tenait un important marché d'olives dans les années 50-60. Celle-ci travaille avec un courtier de Clarensac, **Monsieur BROCHIER**.

Auparavant, j'étais salarié dans une entreprise agro-alimentaire réputée. J'avais envie de changement, de redonner du sens à ma carrière professionnelle. Après 4 ans à Paris, je voulais descendre dans le midi. Il fallait être un peu fou pour se lancer dans un domaine méconnu mais mon épouse et moi-même sommes tombés amoureux de l'olive et de la région. En nous rapprochant du monde agricole, nous avons découvert un métier enrichissant, passionnant et un milieu bienveillant. Les oléiculteurs ont un amour de leur arbre incroyable ! C'est un plaisir de les rencontrer !

Vous travaillez sur quelles variétés ? Quels produits proposez-vous en matière d'olives de France ?



Nous avons la chance d'avoir un terroir français extrêmement varié. Il nous appartient de le mettre en valeur. Actuellement, notre gamme comporte 4 variétés d'olives : la première, **la Lucques** très recherchée démarre début septembre. Je vais m'approvisionner dans l'Aude car elle est peu cultivée dans le Gard. Trois semaines après, **la Picholine** réputée pour sa finesse prend le relais. En même temps, nous proposons **la Bouteillan**, variété originaire du Var, traditionnellement récoltée pour l'huile. Enfin, nous commercialisons une 4^{ème} variété que les Marocains appellent **la Picholine du bled** qui a été importée en France. Les tapenades, olivades et condiments complètent la gamme.

Quels sont les points de collecte, le nombre d'apporteurs, le tonnage récolté ?

En premier lieu, je dirais **MARGUERITTES** qui occupe une place importante, ensuite **ST DIONISY** pour la Vaunage et Sommières, et enfin **L'AUDE**. En général, le nombre d'apporteurs est supérieur à 100. Les professionnels purs en olives sont peu nombreux. Sur la Vaunage ils ne sont que 2. Pour les agriculteurs, la culture de l'olivier est souvent une production complémentaire, associée par exemple à la viticulture. Enfin, nous avons comme apporteurs des particuliers avec des profils très variés.

Dans une année normale, nous pouvons collecter 100 tonnes mais l'année 2023 n'est pas un bon cru ! Le tonnage recueilli en Vaunage n'a été que de 6 tonnes soit 1/3 de ce qui se fait habituellement. Le point positif est que la qualité sanitaire est bonne. Le temps sec et chaud a limité les attaques de la mouche de l'olive.



Quels sont les process de fabrication des olives de bouche ? Qu'est ce qui a fait votre réputation et votre originalité ?

Contrairement aux olives destinées à l'huile, les olives de bouche doivent être récoltées sans feuille ni queue. Parfois, lorsque nous avons de nouveaux apporteurs, il est nécessaire de les passer dans l'équeteuse. Une fois les olives collectées, elles sont triées. La première étape est donc de les calibrer. Schématiquement, les olives « grosses » et « moyennes » vont être transformées en olives de bouche. Le confisage démarre rapidement dans un délai de 24 à 48 heures maximum. Pour cela, on utilise des fûts de 700 litres selon la méthode traditionnelle.

Les olives sont d'abord mises dans de la lessive de soude puis rincées régulièrement pendant plusieurs jours (de l'ordre de 5 à 6 jours). La phase de trempage dans la lessive de soude est délicate car de sa durée dépend en grande partie la qualité finale. Et, cette durée varie en fonction de plusieurs facteurs : la maturité, la température, l'hygrométrie... Il ne faut pas se loupier car cela coûte cher !! Mais c'est aussi un des intérêts de ce travail de ne jamais être dans la routine. Ensuite, c'est la phase de conditionnement en bocal, en pot operculé, ou en seau pour les grossistes puis l'étiquetage.



Les olives plus petites sont transformées en tapenade ou olivade. La pulpe de l'olive est broyée et le noyau enlevé. En fonction des ingrédients ajoutés, nous obtenons de la tapenade avec de la pâte d'anchois ou des olivades avec des câpres, cornichons, citrons ... Puis, tout comme l'olive de bouche, interviennent les phases de conditionnement et d'étiquetage.

Notre réputation réside avant tout dans le maintien d'un savoir-faire plus que centenaire. Nous travaillons avec des méthodes artisanales. Nous prenons le temps afin que l'olive soit bien confite. Ainsi, elle n'est pas agressée.

Notre originalité est que nous pratiquons des lots à façon pour certains professionnels qui souhaitent commercialiser une variété sous leur marque. Nous mettons tout en œuvre pour répondre à leurs attentes en confisant à façon leur produit avec des étiquettes personnalisées. Cela implique une certaine adaptabilité mais c'est une approche intéressante qui mérite d'être développée. Par ailleurs, nous entretenons des relations fortes avec nos oléiculteurs.



Hormis la boutique, quels sont vos circuits de distribution ?



Les principaux débouchés sont les grossistes et les GMS (grandes et moyennes surfaces). Nous commençons à avoir une centaine de points de vente en France ! Les produits **EUGENE BRUNEL** sont également distribués à l'étranger, nous exportons dans 7 pays. Nous sommes présents sur les marchés grâce aux forains ainsi qu'aux Halles de Nîmes. D'autre part, nous proposons une vente sur place avec la boutique mais pour des volumes plus restreints.

Parlez-nous de vos projets futurs. Comment envisagez-vous l'avenir de l'entreprise ?

Nous continuerons à investir dans l'outil de transformation afin de le moderniser. L'année passée, nous avons acheté une nouvelle ligne de conditionnement et cet effort va se poursuivre pour la ligne d'étiquetage et sur la partie confiserie. Cela permettra d'améliorer l'efficacité des process ainsi que le bien-être au travail qui est très physique.

Nous souhaitons aussi avoir des produits bio. Il y a une demande forte sur la picholine bio. Nous allons donc essayer, en collaboration avec les oléiculteurs, de mettre cela en place. La recherche de nouveaux clients est aussi un autre objectif qui nécessitera de collecter plus de Lucques, bénéficiant d'une meilleure reconnaissance nationale. Enfin, notre souhait est également de traiter plus d'olives tout en gardant une dimension artisanale, des relations étroites avec les oléiculteurs et les clients. C'est pour moi et mon épouse l'intérêt principal de ce métier de confiseur d'olives.

Notre entretien se termine par une dégustation de produits aux saveurs uniques à laquelle nous n'avons pas pu résister. De belles découvertes pour les amateurs de plaisir gourmand !

Il ne nous reste plus qu'à remercier Mr et Mme MEURIER pour ce temps qui nous a été consacré. Nous leur souhaitons une pleine réussite dans leurs projets futurs.

Françoise LADU Denis MALAVIEILLE Jean Pierre VINCHON

**Pour aller de l'avant, et célébrer cette nouvelle année,
que diriez-vous d'une petite phrase qui nous rebooste,
d'une citation qui rend heureux !**



A nouvel an, nouvel élan !

Christelle HEURTAULT.

Saluons ensemble cette nouvelle année qui vieillit notre amitié sans vieillir notre cœur.

Victor HUGO.

Bonne année ! Que la sagesse, la santé, le bonheur, la prospérité recouvrent toute l'humanité.

Nacira BOUKLI-HACENE.

En toute chose, la vie impose le mouvement, la santé est l'équilibre vers lequel il faut tendre.

Caroline VALETTE.

Le bonheur n'est pas toujours dans un ciel éternellement bleu, mais dans les choses les plus simples de la vie.

CONFUCIUS.

Soyons reconnaissants envers les gens qui nous rendent heureux, ils sont les jardiniers qui font fleurir notre âme.

Marcel PROUST.

Donnez à ceux que vous aimez des ailes pour voler, des racines pour revenir et des raisons de rester.

Dalai LAMA.



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

APROMICAV - 15 rue de l'Île Verte 30420 Calvisson

NOM : PRÉNOM :

Adresse :

Tél :Port :Mel :@.....

Adhésion annuelle : 16,00€

(coupon à découper ou à recopier)