



Dé qué sé ditz*?

*Qu'est ce qu'il se dit ?

Barre des Cévennes Cassagnas Rousses St Julien d'Arpaon St Laurent de Trèves La Salle Prunet Vébron

Edito

Cela fait déjà un an, que nous sommes au travail, Henri Couderc, Alain Argilier et moi-même. Nous avons à cœur de faire vivre et de dynamiser notre Communauté de communes.

C'est avec le même esprit et la convivialité de l'ancien Conseil communautaire que nous voulons suivre les dossiers et voir se réaliser ce que les uns ou les autres souhaitent sur leur commune (et ce ne sont pas les projets qui manquent !...)

Le 7 octobre dernier, nous avons eu le privilège d'inaugurer, à Rousses, le restaurant La Ruche avec la place du village et le garage communal.

L'ensemble logements – atelier relais – garage de St Laurent est pratiquement terminé. Le lotissement de Vébron aussi.

D'autres projets pourraient voir le jour :

- à Barre et à la Salle Prunet : éco-hameaux, commerce et logements ;
- à Vébron : réfection de l'école et construction d'un garage communal ;
- à St Julien, aménagement du village du Puychaudier ;
- à Rousses, via ferrata et création d'H.L.L (habitation légère de loisirs) afin de susciter de l'hébergement. Tous les projets ne verront sans doute pas le jour en 2010, mais ils prendront rang pour les années à venir.

Au sujet d'un éventuel rapprochement avec d'autres Communautés de communes, des discussions ont déjà eu lieu avec celle de Florac et d'autres vont se dérouler avec celle des Hauts Gardons.

Nous nous accorderons le temps nécessaire avant de prendre des décisions, mais il est préférable d'étudier des possibilités de fusion au lieu de nous les voir imposer par l'État.

A titre personnel, je voudrais dire que le suivi des chantiers de la Communauté des communes qui m'a été proposé ne me déplaît pas, malgré les difficultés parfois rencontrées.

Je voudrais remercier les employés communaux qui se sont à nouveau regroupés pour réparer au mieux nos chemins. Un accident concernant Jacky Galtier est malheureusement à déplorer et nous lui souhaitons un complet rétablissement.

Merci aussi à tous les délégués qui, lors des conseils communautaires font preuve de compréhension et de bonne humeur. N'oublions pas la secrétaire Violaine Martin, pour sa compétence et son dévouement, ainsi que l'équipe du *Dé qué sé ditz* ?

A chacun et à tous les habitants de notre Communauté,
Bonne et Heureuse Année 2010 !

Daniel Meynadier, Vice-Président de la Communauté de Communes Cévenoles Tarnon Mimente.

Sommaire

Projets communautaires	2
Ça bouge !	3
Les festejaïres	4
Gens d'ici : les râteaux d'Aimé	5
L'apiculture en Cévennes	8
Lettres d'un Poilu : épilogue	10
Courrier des lecteurs	10
Menu zéro carbone	11
État civil	12
Festivités	12

- Projets communautaires -

Inauguration officielle de la Ruche



Le 7 octobre dernier, c'était l'inauguration officielle des travaux réalisés à Rousses par la Communauté de communes, à savoir **le parking** qui a déjà prouvé son utilité cet été avec les pratiquants de canyoning, le **garage communal** où pourront être garés les véhicules de la communes, la **salle hors-sac** avec des sanitaires pour le canyoning, et enfin le **Restaurant Café de Pays La Ruche**, ouvert depuis avril 2009. Le sous-préfet de Florac représentait l'Etat et Henri Blanc le Conseil Général. Plusieurs maires ou élus des Communes voisines assistaient à la cérémonie.

Henri Couderc Président de la Communauté et Daniel Meynardier, Maire de Rousses, ne cachaient pas leur joie de voir ces travaux achevés.

Chacun des éléments semble remplir son rôle et pour le restaurant qui a obtenu le label "Café de Pays", le choix de Christine et Bruno Langlais comme gérants s'avère très judicieux. En bref, une belle réussite dont la Communauté de communes aidée par l'Etat, la Région et le Département, peut à juste titre s'enorgueillir.

Un projet abouti : le hameau du Fajas

A St Laurent de Trèves, les logements du Fajas sont maintenant terminés. Huit nouveaux habitants, dont trois enfants y sont accueillis ; nous leur souhaitons la bienvenue et sommes ravis que des jeunes viennent s'établir dans notre Communauté de communes. Par ailleurs, le garage communal va devenir opérationnel, et les employés communaux, Michel Molhéraç et Jacky Pascal, vont prendre possession des locaux avant la fin de l'année. Nul doute qu'ils vont apprécier l'espace et les fonctionnalités de ce garage.



Un projet en cours..... le lotissement de Vébron

Les travaux sont presque finis.

Le géomètre termine son travail. Les prix définitifs et la vente des lots sont envisagés pour le premier trimestre 2010.

Pour tout renseignement vous pouvez contacter la mairie de Vébron au 04 66 44 00 18 et/ou la Communauté de communes.



Un lotissement d'un nouveau genre, on en discute ?



Le 19 octobre au soir, à l'initiative de la commune de Barre des Cévennes et de la Communauté de communes, l'association *Hameaux Durables en Cévennes* proposait une information sur les lotissements présentant un certain nombre de caractéristiques, notamment par rapport à des exigences environnementales. Une vingtaine de personnes étaient présentes, élus, population, pour participer à ce débat. Les réflexions continuent au sein des Conseils municipaux et du Conseil communautaire.

Pour plus d'information, l'association *Hameaux Durables* possède un centre de documentation, situé 5 rue Serpente à Flo-

Conseils communautaires

La vie de la Communauté de communes ne se limite pas à des investissements... Afin de mieux faire connaître son fonctionnement, nous avons décidé de vous présenter les principaux points abordés lors des deux derniers Conseils communautaires...

Conseil du 2 juin 2009 à Vébron

- Bilan des objectifs de la convention triennale avec l'office du tourisme intercommunal en présence du président et de la directrice.
- Adhésion au Pays Causse Gorges Cévennes (participation de 2€/habitant).
- Examen de demandes de subventions d'associations.
- Etude d'une participation financière au financement d'un service de transport à la demande sur le trajet Florac-Alès.
- Point sur les travaux communautaires : campagne de goudronnage, travaux du hameau des Fajas à St Laurent de Trèves, démarrage du lotissement à Vébron.
- Proposition de jumelage avec un territoire marocain autour d'un projet de traitement d'ordures ménagères.

Conseil du 18 septembre à St Julien d'Arpaon

- Point sur les effectifs et les travaux à réaliser dans les trois écoles du territoire de la Communauté.
- Financement d'un projet de *via ferrata** sur la commune de Rousses.
- Point sur les travaux communautaires : campagne de goudronnage, travaux du hameau des Fajas à St Laurent de Trèves, démarrage du lotissement à Vébron.

**Via ferrata : itinéraire sportif sur paroi rocheuse équipée*



- Ça bouge ! -

Création d'association : les Randounaires de Cassagnas

Suite au succès des randonnées contées lors du centenaire du C.F.D cet été et à la demande des participants, un club s'est constitué à Cassagnas. Son nom : *les Randounaires de Cassagnas*.

Son crédo : marchez, bougez, aérez vous !

Cette association s'est créée pour la pratique et le développement de la randonnée pédestre, mais elle a aussi pour vocation de créer une dynamique dans nos vallées, de nous rassembler et de passer des moments de convivialité et de bonne humeur.

Ensemble, chacun à son rythme, nous découvrirons de splendides panoramas, nous observerons la nature, et effectuerons de belles balades en forêt..



Les espaces propices à la randonnée ne manquent pas : ici la can de Ferrières.

Pour tout renseignement, contactez le président Alain Plantier au 04 66 45 12 78 ou 06 83 88 79 93.

Courriel : lesrandounaires@yahoo.fr

Création d'entreprises

Loulou la bricole à Rousses

Sous le statut d'auto-entrepreneur, *Loulou la bricole* s'est installé sur la commune de Rousses. Celui-ci propose du bricolage à domicile dans différents domaines. Pour plus d'informations ou pour une demande de devis, vous pouvez le contacter au 06 87 00 68 86.

Le Mimentois à Cassagnas

C'est au Serre à Cassagnas, dans un bâtiment récent s'intégrant parfaitement à son environnement, que Stéphanie Bouniol a créé 3 chambres d'hôtes, où elle vous accueille dans une ambiance chaleureuse, pour un séjour dans le calme et la tranquillité. Pour plus de renseignements : 04 66 45 27 45 - site Internet : <http://lemimentois.fr>.

Création...artistique

Un été à Florac : c'est sous ce titre que France Dumas, qui a des racines à St Julien d'Arpaon, va bientôt faire paraître un livre, composé essentiellement de dessins, à mi chemin entre B.D et carnet de voyage, un trait qui croque avec plein de fraîcheur des lieux et des situations bien connus ; pour donner une idée aux lecteurs, voici par exemple l'illustration *Au bord de la Mimente*.

Si ce livre vous intéresse, vous pouvez le commander par mail à l'adresse suivante : france.dumas@free.fr.

Tarif : 15€ (52 pages) et frais de port 5 €. Pour découvrir d'autres illustrations de cet ouvrage et le travail de l'auteur, vous pouvez aussi vous rendre sur son site internet www.france-dumas.fr.



- Les festejaïres ! -

Ça trinque à Grattegals....

Le 6 septembre 2009, dans le cadre idyllique du hameau de Grattegals, plus de quatre vingt dix personnes se sont retrouvées pour un « *apéro des villages*, » preuve que cette innovation du Foyer rural de St Laurent de Trèves est une réussite. Chacun était venu, de chaque village, de chaque hameau, avec un petit quelque chose amoureusement préparé ou choisi. Large sourire aux lèvres, allégresse d'être avec les enfants ou de rencontrer des voisins qu'on n'avait pas vus depuis longtemps, bonheur des nouveaux habitants à se faire connaître, le plaisir de tous était évident. Monique avait pensé à tout pour le confort et le bien-être de chacun, Alain s'était mis au barbecue et Christophe était fier de faire visiter le moulin qu'il a récemment remis en activité (cf. l'épilogue des lettres du Poilu dans ce même numéro).

Un grand merci au Foyer rural de permettre de maintenir le lien social entre les habitants !



Rien ne vaut une bonne soupe !

Les Gens de la soupe nous le prouvent à Florac chaque année avec leur Festival : rien de meilleur qu'un bon potage pour vous requinquer !

C'est ce qu'on pensent les randonneurs du dimanche 1^{er} novembre, lorsque après plusieurs heures de marche, ils se sont retrouvés sous les ruines du château de Saint Julien d'Arpaon.

Près de cent quarante marcheurs, encouragés par le beau temps, avaient en effet pour but de rejoindre la petite commune traversée par la Mimente. Ils étaient rejoints par les participants d'une autre randonnée venue de Cassagnas.

Les habitants de Saint Julien les ont accueillis, louche à la main : chacun ou chacune s'était efforcé de préparer le potage ou le consommé le plus apte à réconforter. Les organisateurs de Flo'Rando avaient pensé aux gâteaux et au café.



Des pique-nique sortaient des sacs. Pour couronner le tout, Roger Lagrave distribuait aux enfants un délicieux petit fascicule intitulé *Des contes dans votre soupe – potages et papotages*.

Puis, assis sur une grosse marmite renversée, il régalaient petits et grands de contes dont il a le secret..

Un grand merci à lui et aux cuisiniers volontaires de Saint Julien qui ont participé au succès de cette journée. !

- Gens d'ici : les râteaux d'Aimé -

Christian Argenson nous présente un savoir-faire peu connu de nos vallées de la Mimente et du Tarnon : le râteau en bois. Pour nous, il a rencontré Aimé Martin et s'est émerveillé de son art.

Aujourd'hui, dans de nombreux cas, le râteau à feuilles est constitué de dents métalliques en éventail provenant dont on ne sait trop où, d'une maniabilité et d'une commodité plus qu'imparfaites et si vous n'y prenez garde il ne durera guère plus que le temps d'une saison. Pourquoi s'arrêter sur ces râteaux en bois, tout simplement parce qu'ils constituent un véritable savoir-faire local et sont entrés dans le patrimoine des outils agraires.

Nous avons rencontré **Aimé Martin**, installé à Carnac sur la commune de Rousses. C'est un réel spécialiste du travail du bois !

A ma demande, il a accepté de faire un retour sur le passé et a réalisé pour vous, un râteau en bois en détaillant toutes les étapes. Je l'en remercie chaleureusement car au delà de sa dextérité, Aimé a un réel sens de la pédagogie qu'il a sans réserve mis à la disposition de ce petit reportage.

Ce râteau est un outil formidable et sans égal ! Utilisé essentiellement pour râtelier les fourrages, c'est un véritable partenaire efficace et malin.

Sa légèreté vous permet de le tourner sans difficulté. Au moyen des dents, vous pouvez aller attraper les quatre brins d'herbe au pied d'un talus ou près d'un cours d'eau. Si vous râtelez de vieilles bogues de châtaignes, les "pelous", ce râteau sera votre allié incontournable. Bref, vous aurez de façon très impartiale du mal à trouver plus pratique et efficace sur le reste de la planète... !!

Un outil 100% bois, mais pas n'importe quel bois ! Le hêtre constitue le matériau idéal, à la fois léger et solide. Les dents, par contre, sont en saule, bois qui présente l'avantage d'être léger avec de longues fibres qui le rendent souple. Vous pouvez remplacer le bois de hêtre par du bois de frêne.

Attention, il y a bois et bois ! Aimé est intransigeant là dessus et prévient : "Tu dois couper du bois à la roudergue* ou à la bise et surtout jamais au vent du midi, sinon tu as les vers, les chiron, les "quissous" qui s'y mettent tout de suite et le bois devient rapidement du mauvais bois de chauffage. Et attention, coupe ton bois à la lune jeune si possible en début de sève montante, il résistera mieux au vieillissement". Merci du conseil !

Un savoir-faire transmis par son père, Paul, qui travaillait déjà le bois, confectionnait déjà des râteaux et s'était fait une spécialité dans la confection de sabots. Aimé conserve les outils de sabotier de son père, les vrilles, l'herminette, qui sait ? ! Un travail digne de la haute couture puisque chaque râteau est une pièce unique.

Pour les râteaux actuels, Aimé précise que les plans de ce modèle lui ont été gracieusement fournis par M.Rozier de Cassagnas.

Le manche et le peigne sont les deux pièces maîtresses de cet outil. Il s'agit de tracer puis de déligner les éléments dans des plateaux de 40 mm d'épaisseur, sans nœud.

Le peigne fera au final 24 mm d'épaisseur dans sa partie la plus épaisse.

Le manche est travaillé à la ponçuse, affiné aux deux extrémités.



Pour définir l'angle en biais réalisé au moyen de la mortaiseuse, le gabarit est constitué de deux pointes qui viennent prendre place dans des logements sur la table de la mortaiseuse, réalisés par Aimé, encore une astuce

Sur la partie basse, un tenon de 9 mm d'épaisseur est confectionné.

Le peigne constitue certainement la partie la plus délicate à réaliser. Il s'agit de partir d'une pièce brute sur laquelle la forme du peigne est tracée au crayon. Elle est ensuite délinéée à la scie sauteuse.

Ce travail de dégrossissage achevé, c'est sur la toupie équipée d'un manchon abrasif que la pièce est polie. Arrivé à ce stade d'avancement, il s'agit de percer sur ce peigne, la mortaise réalisée avec un angle biaisé dans laquelle s'introduira le manche ainsi que les emplacements des futures dents...

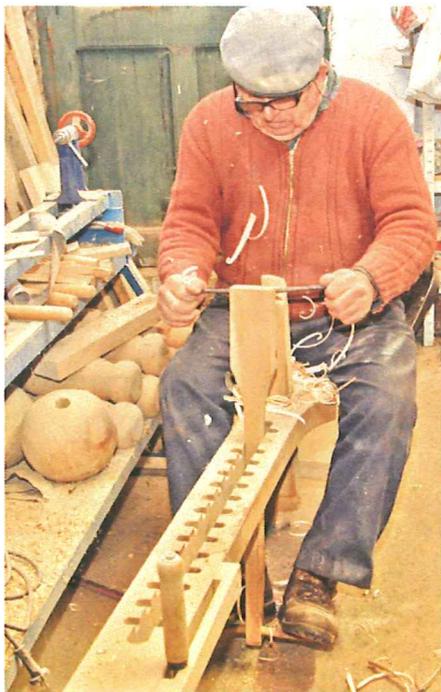
La table de la mortaiseuse est à nouveau réglée pour percer l'emplacement des dents du râteau, 20 au total. Les emplacements des extrémités auront nécessité un second réglage de la table. Vient ensuite l'opération d'affinage des pointes du peigne, là aussi une idée d'Aimé qui a pris pour lui la phrase de Matthys, célèbre constructeur automobile : *"Le poids, voilà notre ennemi !"*.

Opération suivante : totalement manuelle, elle consiste à tomber les angles des rebords du peigne à la plane qui fait appel à un savoir-faire, aujourd'hui en perte de vue. Les chanfreins sont achevés au papier abrasif sur la toupie.

Il ne reste plus que les dents ou "pelles" réalisées en bois de saule après trois ans de séchage au moins. Pour former ces "pelles", Aimé a recours à un outil que je n'ai connu que par ici : le "banc d'âne" que l'on pourrait aussi appeler banc d'œuvre ! Cet appareil nécessite le travail des jambes pour serrer la pièce et les deux mains pour façonner les dents à la plane.

Les dents présentant encore des défauts sont ajustées au moyen d'un calibre au travers duquel la dent est passée en force.

"Attention de bien prendre garde au sens du fil du bois précise Aimé sinon, cela présente des aspérités peu agréables pouvant retenir le foin râtelé."



La suite devient plus simple, la confection des 20 dents a pris cependant un certain temps.

Il suffit alors d'enfiler les dents dans le peigne, deux de ces dents bloqueront le manche dans le peigne. Il faut ensuite ramener, au moyen d'un sécateur, les dents à la bonne longueur et poncer légèrement le tout si nécessaire.

Et voilà, le râteau de Carnac est fin prêt !

Bravo Aimé et très sincèrement merci pour toutes ces explications fort intéressantes. D'ailleurs, Aimé ne peut s'empêcher de préciser : *"le jour où je ne pourrai plus bricoler dans mes ateliers, je serai très mal, je prends énormément de plaisir à tout cela"*.

Par contre, une question me vient à l'esprit :

- Aimé que va devenir tout ce travail et tout ce savoir, as-tu imaginé la suite ?

- Parfaitement, et là j'avoue que cela me procure énormément de satisfactions : Cédric, le plus jeune de mes petits-fils, étudie actuellement la menuiserie à l'école. Figure-toi qu'il me donne même des conseils. Il a réalisé, sous ma surveillance, un premier râteau avec succès, il est magnifique.

Franchement Aimé, là tu m'épates, le râteau de Carnac va bientôt reprendre du service.

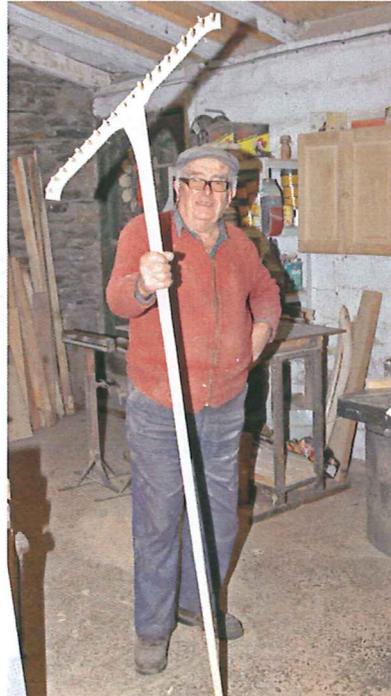
Je prends congé de mon hôte et à peine ai-je tourné le dos, qu'Aimé me rappelle : *"Dis, pense à une chose, un râteau en bois, tu ne le couches jamais à terre, il prend l'humidité et se déforme, dis le bien aux lecteurs ! Soit tu le plantes en terre, un trou de taupe fait l'affaire, soit tu*

le pends à un clou, une branche, un morceau de bois fiché au mur. C'est primordial !"

Donc, acte ! Vous prendrez bonne note de ce conseil !

Christian ARGENSON.

* roudergue : vent de l'ouest appelé aussi traverse



Un sujet piquant : l'apiculture en Cévennes aujourd'hui

En octobre dernier, s'est tenu à Montpellier Apimondia, le plus grand congrès apicole au monde. Initiée par Henri Clément, cette manifestation a rassemblé 500 scientifiques, 200 exposants et 10 000 apiculteurs venus du monde entier. Nous avons souhaité poser quelques questions à H. Clément.

- Quel est l'état de l'apiculture en Cévennes ? Existe-t-il des bilans statistiques de l'apiculture cévenole ?

L'apiculture cévenole constitue depuis fort longtemps un patrimoine considérable. Dans chaque famille il y avait des abeilles. A Fraissinet*, il y avait même, au début du siècle dernier, un apiculteur professionnel qui entretenait 120 *bruscs* et qui vendait son miel à Millau. Il suffit de voir encore le nombre de vieux ruchers, organisés parfois en escaliers, entourés de murs de pierres sèches, blottis dans des endroits rocaillieux situés au soleil.

Après la Seconde Guerre mondiale, les ruches à cadres se sont développées. Et si on regarde la densité d'apiculteurs professionnels comparée à la population, elle est la plus forte de France. Dans le canton du Pont de Montvert, il y avait récemment 8 ou 9 apiculteurs professionnels, sans compter les petits producteurs.

- Quelle est, sur les abeilles, l'influence régionale des maladies connues nationalement ?

Toutes les abeilles de France, hormis celles de l'île d'Ouessant, sont confrontées au *varroa**, un acarien apparu dans les années 1980, qui s'attaque aux larves d'abeilles dans les cellules. Si on ne parvient pas à l'éradiquer, on arrive à le contenir à un niveau d'infestation non dangereux pour la survie de la colonie. Mais il faut rester vigilant. Hormis quelques apiculteurs qui transhumant sur les châtaigniers, les ruches cévenoles sont sédentaires. Il peut y avoir, ça et là, des problèmes de *loques**, mais ils restent marginaux.

- Quels sont les facteurs qui ont entraîné la baisse de la production cette année ? A-t-on des chiffres sur les productions et le décroissement des productions ?

Le paysage cévenol a peu évolué ces dernières années. Avec la disparition de l'agriculture traditionnelle, structurée en pluriactivité, de nombreux près ou champs sont devenus des landes. Chez nous, il n'y a pas d'agriculture intensive. L'incidence des produits insecticides est donc mineure. Il ne faut toutefois pas négliger l'impact des vents du sud qui peuvent apporter de la plaine languedocienne des résidus, en particulier sur nos vallées méridionales. En revanche, la châtaigneraie, source principale de nectar, continue à agoniser... De plus, les bouleversements climatiques ont une incidence considérable sur les productions de miel. La moyenne sur les ruches sédentaires, avoisine, bon an mal an, les dix à douze kilos ; cette année, le vent du nord, persistant, a réduit comme peau de chagrin le potentiel

de récolte. Par ailleurs, le nombre de petits apiculteurs a considérablement diminué. Aussi, il est difficile de disposer de statistiques fiables.

- Y a-t-il une évolution de la race des abeilles autochtones ? Sont-elles capables de résister aux insecticides ?

L'abeille traditionnelle cévenole est l'abeille noire, présente depuis des millénaires. Des études effectuées par le CNRS ont démontré que notre abeille cévenole est particulièrement pure sur le plan génétique. Il y a donc là également un patrimoine qu'il nous faut sauvegarder. Bien sûr, il y a eu, à travers le temps, introduction d'autres races, mais l'abeille noire parvient, jusqu'à présent, à reprendre le dessus.

- La transhumance de ruches extérieures influe-t-elle négativement sur les races autochtones ?

La transhumance est une tradition apicole. Aujourd'hui, les apiculteurs continuent à transporter leurs ruches pour bénéficier des miellées de châtaignier ou de bruyère callune, mais celle-ci étant fort capricieuse, peu continuent à la pratiquer. Bien-sûr, les mouvements de ruches augmentent les risques de contamination des colonies autochtones, que ce soit avec le *verroa* ou avec d'autres pathologies comme les *loques* ou les *nosémoses*, mais vue la faible densité des ruches transportées le risque est mineur. Les Cévennes ne sont pas les bois de pins de Turquie où ce sont plusieurs milliers de colonies qui sont amenées au moment de la production de miellat. Il ne faut pas oublier que, pour polliniser l'ensemble des plantes qui constituent notre environnement, il est essentiel de disposer de ruches sédentaires dont les abeilles butinent toute l'année. Sans elles, plusieurs plantes sauvages disparaîtraient.

- Y a-t-il réellement, de manière prouvée, un impact des relais et antennes de téléphonie mobile et autres technologies de ce style ?

Je ne le pense pas... Nous entretenons des ruches en plein cœur de Paris, près de la Place de la Bastille, et elles produisent des quantités considérables de miel, entre 50 et 100 kg par ruche. De plus, la mortalité annuelle est réduite : entre 2 et 5% par an. Si les antennes et les relais avaient un impact, ces ruches ne seraient pas en si bon état. On peut toujours procéder à des études, ce n'est jamais inutile. Toutefois, ne nous y trompons pas, les principaux responsables des mortalités d'abeilles sont les insecticides.

- On a beaucoup parlé, cette année, du frelon asiatique. A-t-il un impact sur nos abeilles ?

Ce frelon a été découvert l'an dernier, à Ste Enimie et cette

* de Fourques

année à Ispagnac. Tant qu'il y a un ou deux nids, il n'y a pas de danger pour les abeilles. En revanche, quand les nids se multiplient et que l'on observe plus de cinq à six frelons à l'entrée de chaque ruche, c'est une catastrophe. En Gironde ou en Dordogne, les apiculteurs sont désemparés. Il faut donc piéger de manière sélective, dès la fin janvier, pour ne pas voir proliférer ces insectes.

L'équipe de De Qué Sé Ditz ? tient à remercier très sincèrement M.CLEMENT pour sa disponibilité et l'intérêt de l'entretien qu'il nous a accordé.

• LEXIQUE :

- **brusc** : nom donné en Cévennes aux ruches faites d'une souche de châtaignier creuse, recouverte d'une lauze de schiste.
- **varroa** : un acarien parasite de l'abeille adulte ainsi que des larves et des nymphes Il est originaire de l'Asie du Sud-est,
- **loque** : Maladie contagieuse de l'abeille. La terminologie de loque provient du fait que, bien avant la connaissance de la cause de la maladie les apiculteurs retrouvaient leurs colonies mortes avec les rayons détruits par la teigne, donc en loques, les larves perdaient leur forme, se détérioraient, tombaient aussi en loques.
- **nosémose** : parasite de l'abeille.

• BIBLIOGRAPHIE :

Ouvrages d'H.Clément :

- *Le Traité Rustica L'apiculture (Ed. Rustica)*
- *Créer son rucher (Ed. Rustica)*
- *L'abeille, Sentinelle de l'environnement – paru en août 2009 (Ed. Alternatives)*

En 1981, le N° 21 de la revue « Cévennes », éditée par le Parc national, a consacré une dizaine de pages aux abeilles. Voir aussi le numéro intitulé "Des insectes et des Hommes".



Ruchers troncs et ruchers classiques à la Valette (la Salle Prunet)



Henri Clément est natif de Fraissinet de Fourques où sa famille est installée depuis plusieurs siècles. Dès sa plus tendre enfance, le monde des abeilles est omniprésent, comme il l'est d'ailleurs dans la plupart des foyers cévenols.

Chaque famille, alors, a toujours entretenu quelques *bruscs** pour profiter, toute l'année, d'une réserve de miel. L'été, le père de famille confiait une mission à ses enfants : faire le tour des ruches et débusquer les essaims pendus à un chêne ou à un châtaignier. Lorsqu'il eut douze ans, le père d'Henri emmena son fils visiter les ruches pour effectuer la récolte du miel. Le jeune garçon fut si impressionné par la multitude des abeilles et la menace de leurs piqûres, qu'il n'y retourna plus jusqu'à l'âge de dix-huit ans, contraint et forcé car son frère, qui secondait habituellement leur père, était absent. Ordinairement, il se cantonnait au travail de la miellerie. Ce jour-là, se produisit le déclic. Il trouva les abeilles fascinantes. Il commença à s'intéresser à l'apiculture et décida d'en faire son métier. Il acheva ses études en hypokhâgne et en khâgne, pour être professeur d'histoire, mais savait qu'il serait, un jour, apiculteur.

Au début, il a commencé avec quelques colonies, puis, peu à peu, a agrandi le cheptel. Il possède aujourd'hui des ruches en Lozère, dans le Gard, dans l'Aude et au pied de l'Aigoual. Il pratique l'hivernage de plusieurs ruches aux alentours de Montpellier. M.Clément commercialise ses miels dans la région, mais surtout dans la région parisienne. Par manque de temps, il ne vend pas chez lui.

En 2000, organisation du Congrès national à Mende, puis devant le succès, renouvellement de la manifestation en 2004.

Aujourd'hui, nous apprend M.Clément, l'UNAF regroupe 22 000 apiculteurs qui possèdent près de 500 000 ruches, soit plus de 40% des ruches françaises. Le Syndicat a développé le programme *Abeille Sentinelle de l'Environnement*, qui consiste à implanter des ruches chez des partenaires, collectivités territoriales ou privées, de manière à sensibiliser le grand public au rôle de l'abeille et aux menaces qui pèsent sur elle. "N'oublions pas, précise M.Clément, que ces infatigables butineuses assurent 35% de notre alimentation et 65% de notre diversité alimentaire. Un véritable enjeu de société."

Ce programme connaît un véritable succès auquel se sont joints plus de trente partenaires.

Lettre d'un Poilu : épilogue -

Au cours des deux derniers numéros de *Dé Qué sé ditz ?*, nous avons découvert des fragments de la correspondance que Numa Fraissinet a envoyé à sa famille durant la Grande Guerre. Monique nous relate ce qu'a été la vie de son grand-père après ces années de jeunesse passées au front.

Alors que Numa était encore prisonnier en Allemagne, son frère Paul qui avait combattu au front sans jamais être blessé, a trouvé la mort dans un déraillement de train près de Valence (Drôme), le 16 octobre 1918, alors que, permissionnaire, il se rendait à Grattégals.

Numa FRAISSINET a été libéré d'Allemagne à la fin de la guerre. Il a vécu à Grattégals avec son épouse et ses enfants jusqu'à son décès en 1966.

A la fois agriculteur, meunier et sabotier, il a fourni à la population la farine pour le pain et le bétail et de ses mains expertes a fabriqué dans du bois de noyer des centaines de paires de sabots.

En 1939, il a fait construire l'étage du moulin de Grattégals pour y installer une bluterie, ce qui a permis de tamiser la farine.

Il a été élu Maire de la commune de Saint Laurent de Trèves en 1935 et réélu jusqu'en 1959.

- Le courrier des lecteurs -

Chers amis rédacteurs,

J'ai lu avec beaucoup d'attention l'article sur nos déchets dans votre numéro de cet été.

Je me sens en effet concernée par ce que je jette et sur ce que je peux trier et parfois récupérer.

Je suis allée à Alès me renseigner sur la récupération et le traitement des ordures ménagères.

Là, j'ai appris que ce que je triais avec tant de soin n'était parfois pas recyclable.

Je prends pour exemple les emballages d'œufs qui sont eux-mêmes déjà fabriqués avec des éléments recyclés et ne peuvent donc être réutilisés. J'ai appris aussi que beaucoup de petits emballages sont déjà composés d'éléments recyclés et que ces éléments ne peuvent être réutilisés indéfiniment.

J'avoue que je m'y perds un peu et que je ne sais plus très bien, en dépit des indications qui nous sont données sur les bennes ou sur des prospectus, ce qu'il faut mettre dans les bennes jaunes (recyclables) ou dans les bennes ordinaires.

Pouvez-vous m'éclairer ? En vous remerciant...

Une fidèle lectrice.

Réponse du journal :

Comme nous vous comprenons ! Ainsi que nous l'écrivions dans notre article, depuis une dizaine d'années (qu'est-ce que dix ans au regard de l'histoire et de nos civilisations ?) que nous prenons conscience de la pollution, nous en sommes au balbutiement de la récupération des ordures ménagères et de leur recyclage. Même si nous nous trompons parfois, chacun de nos gestes tend vers une amélioration en faveur de la dépollution. -----



Nous rappelons à tous les lecteurs qu'ils peuvent faire parvenir au journal leurs remarques, suggestions, photos...

- Menu zéro carbone pour Noël -

L'équipe de De que se ditz ? a pensé vous suggérer, pour les fêtes qui approchent, des idées de menus à partir de produits locaux.

Le menu

- *Soupe de potimarron et châtaignes*
- *Agneau - Côtes de blettes*
- *Salade verte aux chèvres chauds et miel*
- *Œufs à la neige*
- *Oreillettes (recette ci-dessous)*
- *Eau de coïng*

Les produits commercialisés dans nos communes

- Maraîchage :
Vébron
- Charcuteries :
la Salle Prunet, Cassagnas
- Miel :
Vébron, St Laurent de Trèves,
la Salle Prunet, Cassagnas
- Agneau :
Vébron
- Veau - génisse :
Rousses
- Lait cru :
Rousses
- Noix :
Barre des Cévennes
- Pélardons :
la Salle Prunet, Vébron, St Julien d'Arpaon

Les oreillettes

(aussi appelées "merveilles" ou "bugnes" dans d'autres régions)

Pour 500 g de farine, 3 œufs, une pincée de sel, 150 g de beurre, 3 c. à soupe de lait, 3 c. de rhum 3 cuil. d'eau de fleur d'oranger.

Mélanger, à la main ou au robot, tous les ingrédients afin d'obtenir une boule de pâte.

La laisser reposer quelques heures.

Etaler finement la pâte sur un plan de travail fariné.

Découper les oreillettes et les frire (des deux côtés) à la poêle, dans l'huile chaude.

Les déposer sur un papier absorbant et les saupoudrer de sucre.

Elles peuvent se conserver quelques jours dans un endroit sec.



Festivités

- **19 décembre** : loto du comité des fêtes de Cassagnas .
- **20 décembre** : loto de l'école de Vébron.
- **27 décembre** : loto du Foyer rural de Rousses.
- **Tous les mois**, une veillée de janvier à mars, voir dates sur www.rousses48.fr.
- **26 décembre** : loto de l'association "l'Écran cévenol" à Vébron à 20 h 30 .
- **13 mars** : soirée projection St Laurent de Trèves d'autrefois
- **8 mai 2010** : vide-grenier et exposition de vieux outils à Cassagnas.
- **19 juin** : Feu de la St Jean à St Laurent de Trèves

Festival Contes et rencontres (du 29 janvier au 13 février) :

- **2 février à St Laurent de Trèves à 20h30** avec Pierre Henri et Patrick Fournier - *Mots Zaïc*.
- **6 février à la Salle Prunet à 21h** avec Térésa Canet - *Foire à la bro'contes*.

Vous pouvez découvrir l'ensemble des festivités du secteur sur le site : www.agenda365.fr qui reprend les festivités recensées par 11 offices du tourisme du sud Lozère, tout au long de l'année.

Pour profiter de cette publicité gratuite, n'oubliez pas de communiquer à l'Office du tourisme de Florac-Ispagnac Tarn-Tarnon-Mimmente dont nous dépendons, les manifestations que vous organisez. Vous pouvez aussi vous renseigner directement auprès de l'Office du tourisme à Florac, ouvert à tous.

Contact : 04 66 45 01 14.

Etat civil

- Décès -

- **Vébron** : Ivane LUCAS le 05/07/2009, Emilienne ROUSSET épouse SABATIER le 19/10/2009, Emile GALTIER le 16/10/2009.
- **Barre des Cévennes** : Thérèse COMBES le 29/08/2009,
- **Cassagnas** : Eugénie BANCILHON le 10/10/2009,
- Lydie TINEL le 10/11/2009, Eva Jouanen née Atger le 29/11/2009
- **St Julien d'Arpaon** : Mme BOISSIER née ISSARTE Odette Alice -

- Naissances -

- **Barre des Cévennes** : Guilhem GUIGUES le 11/09/2009.
- **Vébron** : Astrée PERRET - fille de Guillaume COERCHON et de Catherine PERRET le 03/09/2009
- Nesta LANCELOT - fils de Steve LANCELOT et de Marianne DELUGEARD le 28 07 2009
- **St Julien d'Arpaon** : Nina , Léonie KANIA née le 27 juillet 2009, Emma CALAFATIS née le 10/08/2009.
- **La Salle Prunet** : Eliott RAY le 14 /11/2009.
- **St Laurent de Trèves** : Nina, au foyer de Gaël Pascual.

- Mariages -

- **Vébron** : Fabienne AUDIGET et Daniel PETITJEAN le 27/09/2009, Nadège MAZEL et Pascal RUEL le 24/10/2009.
- **St Julien d'Arpaon** : Stéphane Marc BOISSIER et Anna NIKOLAEVA SPIRIDONOVA le 29/08/2009.

Le dicton en occitan



Quel de ventre fai un jardin
A pas besonh de medecin.

Celui qui fait de son ventre un jardin n'a pas besoin de médecin.

Mairies

Une remarque, une suggestion un commentaire : n'hésitez pas à nous contacter soit par mail à l'adresse suivante:

Tarnonmimente@wanadoo.fr
ou par écrit 48400 St Julien d'Arpaon
ou directement au 04 66 94 05 08
(fax : 04 66 45 07 38)

	Permanence secrétariat	téléphone
Barre des Cévennes	Du lundi au vendredi de 14 à 17h	04 66 45 05 07
Cassagnas	Lundi 8h-12h Jeudi 8h 12h	04 66 45 06 56
La Salle Prunet	Mardi mercredi vendredi 8h-12h	04 66 45 01 33
Rousses	Mardi 14h-17h jeudi vendredi 9h-12h	04 66 44 08 74
St Julien d'Arpaon	Lundi jeudi 9h à 12h et de 14h-17h30	04 66 45 18 48
St Laurent de Trèves	Mardi 9h-12h et de 14h-17h30 Vendredi de 9h à 12h	04 66 45 01 94
Vébron	Tout les matins de 9h à 12h	04 66 44 00 18
Communauté de communes	Du lundi au jeudi de 9h à 18h	04 66 94 05 08

Ont participé à la réalisation et la rédaction de ce numéro :
Christian Argenson, Nelly Cantin, Sylvie Chabrol, Solange Christin, Henri Clément, Monique Fraissinet,
Violaine Martin, Eliette Valat, Catherine Piffari, Nicole Teissier .

IPNS
Directeur de publication Henri COUDERC
Tirage à 1000 exemplaires.