

ON FAISAIT PAS GRAND FRAIS CHEZ LES COMMERÇANTS (L'autoconsommation, les sources de revenu)

Ça nous donnait de l'oli pour faire la biace

Dans leur terre de Pied-Coucou, les membres de ma famille récoltent toutes sortes de fruits : des figues, des cerises de deux ou trois sortes, des pêches, des amandes, des raisins de table de variétés diverses. Dans les années 20, mes tantes s'y rendent souvent avec leur grand-mère et reviennent chargées. "A soixante ans passés, mamet Angeline portait son faix d'herbe sur la tête et un panier rempli à chaque bras" (Lucie). Tout n'est pas consommé dans l'immédiat. Les figues et d'autres fruits servent à la fabrication de confitures. Des raisins muscats, rangés sur des éta-gères, au-dessus des armoires ou suspendus à une poutre, sont gardés en réserve pour l'hiver. Des cerises et des grains de raisin, mis à macérer dans l'alcool, serviront à "offrir un grain" aux visiteurs.

Deux olivettes produisent des olives en abondance. "On en préparait des vertes à la picholine. La plupart des noires étaient apportées au moulin d'huile, ça nous donnait de l'oli pour faire la biace, pour oncher la salade..." On en garde quelques noires pour faire des ragoûts ou de la ratatouille.

"Le jardin nous donnait des salsifis, carottes, cèbes, courgettes, radis, côtes de poirée, artichauts, salades, tomates. Dans le coin d'une terre on semait des melons et des courgoules." Les tomates sont utilisées pour les sauces, les ragoûts, mais jamais mangées en salade. "La première fois qu'on en a mangé, c'était en 1935 chez la cousine Georgette qui tenait une pension de famille à Grasse; ça passait difficilement" (Lucie).

L'avoine, le blé, la paumelle récoltés en été, ajoutés à l'herbe et aux glands, permettent d'abarir des lapins, des poules, des pigeons et un ou deux cochons. La récolte de luzerne nourrit le cheval une partie de l'année.

"Dans la vigne du mas de Laffont, mon père avait planté quelques rangées d'asperges, au milieu des gabieus (rangées). Pour labourer, il passait avec le cheval une fois d'un côté, une fois de l'autre. Il faisait deux sillons au lieu de cinq. Les asperges étaient grosses comme le poing, pourtant on les traitait pas de rien du tout."

De mai à septembre on ramasse des cagaraoules (escargots) qu'on mange généralement accompagnées d'une sauce aux herbes.

"Il se mangeait beaucoup plus de bourbouillade qu'aujourd'hui. La bourbouillade est faite avec des feuilles de plantes qui poussent dans les champs, les ribes, les armas (terres incultes): blet, graissapòrc, caurilhon, le vert des pissenlits." On peut aussi y ajouter le vert des côtes de poirée ou de la salade. Le tout est cuit et mangé à la façon des épinards. "Avec tout ça, on pâtissait pas et on faisait pas grand frais chez les commerçants."

On économisait sur tout

"Il était pas question de dépenser l'argent pour des lipétiges (sucreries), comme pour acheter des pastissons", des gâteaux. D'ailleurs le boulanger du village n'en fabrique pas. On achète de temps à autre une plaque de chocolat mais il ne s'agit pas d'en engloutir trois ou quatre barres et encore moins de le consommer sans pain. "Manja de pan!", mange du pain, disent les parents. Les restes du repas sont méthodiquement réutilisés. D'ailleurs, la récupération est systématique. Le papier aluminium des plaques de chocolat est soigneusement défroissé et plié, il permet d'envelopper œufs durs et autres aliments lors des repas aux champs ou même en ville, jusqu'au moment où il tombe en morceaux. "La cendre du feu sert pour les bugades (lessives) et la vaisselle." La pous, balle des céréales, et les feuilles de maïs sont récupérées pour bourrer, l'une, les traversins, et l'autre, les paillasses. Les rideaux accrochés l'été aux portes d'entrée des maisons sont confectionnés "avec des saques (sacs) en jute" ayant contenu des produits agricoles. Les femmes n'hésitent pas à sarcir (repriser) ou pétacer (rapiécer). "Le pantalon espeillandré du papet sert à pétacer celui du fils, même si on devait faire un sampounage", le pantalon du papet, réduit à l'état de peille, sert à rapiécer celui du fils, même au prix d'un travail grossier.

"Des meilleurs morceaux d'une robe usagée, cousus entre eux, on faisait un fondau (tablier)." Les vieux draps, soigneusement découpés et ourlés, deviennent des torchons ou des mouchoirs. La laine des chaussettes ou des pull-overs "trop traouqués (troués) pour être pétacés (rapiécés)" est récupérée pour la confection de nouvelles chaussettes. Toutes les ressources de la nature sont mises à contribution. On se chauffe au bois, les balais sont fabriqués avec de la bruyère, le vin est filtré à la sortie des cuves par une "boule de réparières", asperges sauvages. Les femmes ne vont jamais chez le coiffeur, elles n'emploient pas de cosmétiques, seulement parfois un peu de poudre! Les couples sortent rarement, ils n'achètent qu'exceptionnellement des jouets aux enfants..... En un mot, on dépense peu. Les pélos ne vivent pas très différemment des autres. Certes, "ils tiraient pas le diable par la couette (queue)". Mais ils vivent modestement. Robert Bancel et Roland, son frère, se souviennent que leur oncle Imbert, pourtant parmi les plus riches du village, couchait sur une paillasse, comme les plus pauvres.

Extrait de son ouvrage : Des platanes, on les entendait cascailler. Vivre et parler dans un village du midi.
Pour toute information sur les publications de l'auteur, voir www.renedomergue.com

OURS

Le petit Montpezagau est réalisé par la Mairie :
Directeur de la publication : Jean-Michel ANDRIUZZI, Maire
Rédaction : L. DURET
Photos : Laurent Nardini, Laetitia Duret
Impression : Mairie

NOUS CONTACTER :
accueil.mairie@montpezat30.fr - 04 66 81 10 66
<https://www.facebook.com/Mairie.Montpezat.gard>
www.montpezat-gard.fr



TRAVAUX / INVESTISSEMENTS

• Maison des associations

Les travaux suivent leur cours et devraient respecter le planning prévu pour une livraison avant l'été 2024.

• Réfection des chemins

Le marché est lancé et devrait être affecté en fin d'année pour des travaux au premier trimestre.

• Modification PLU Zone agricole

La concertation est en cours et une réunion de présentation aura lieu avant la fin d'année.

• Projet cœur de village

Les dossiers de subvention sont envoyés, les réponses seront faites mi-année 2024.

Le permis d'aménager est déposé.

• Réfection des réseaux humides cœur de village

Les travaux devraient être fait en début d'année par le syndicat d'adduction eau potable.

• Parking route de Sommières

Les travaux sont retardés par l'obligation de déplacer une conduite d'eau potable.

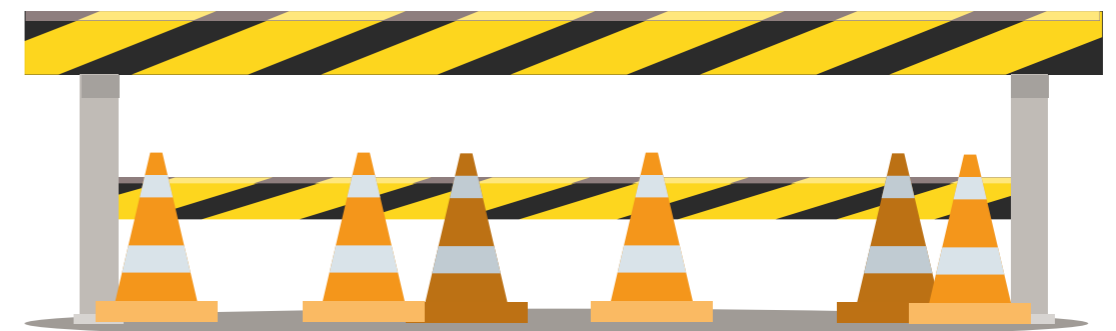
• Chemin de la Garenne (côté rue des écoles)

Les travaux sont terminés pour la tranche prévue.

• Logements Un Toit pour Tous Hameau de la Melette Cante Perdrix

La démolition débutera lors du premier trimestre 2024, une réunion avec les riverains est prévue Rue Cante Perdrix le Lundi 27 Novembre à 18h.

De petits investissements ont été fait en plus de ces travaux et pour l'instant tout est auto-financé !



ACTUALITÉ

● Campagne de recensement

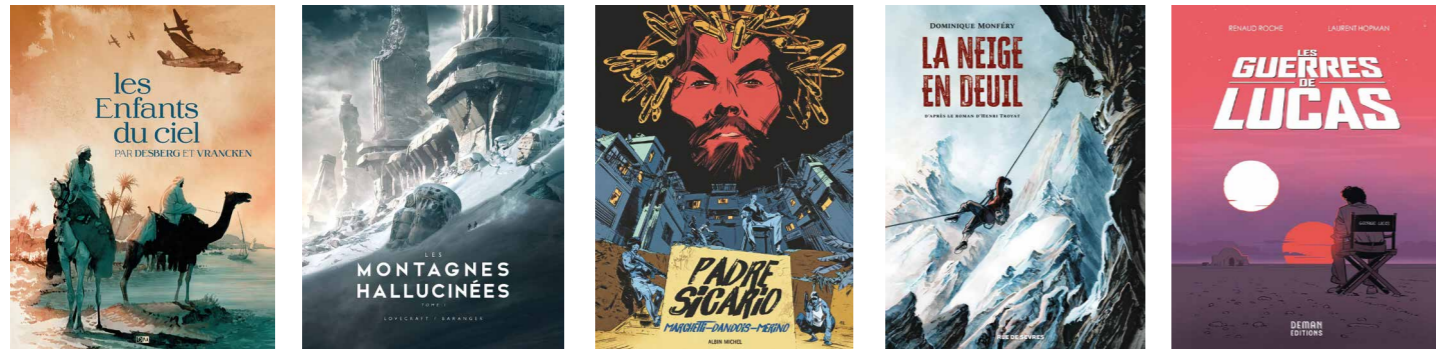
En début d'année 2024 (du 18 janvier au 17 février) aura lieu une nouvelle campagne de recensement dans la commune.

Vous serez bien entendu prévenu par la mairie.

Vous pouvez vous recenser en ligne, c'est simple et rapide et si vous ne pouvez pas répondre par internet, l'agent recenseur vous remettra les questionnaires papiers. Vous conviendrez d'un rendez-vous pour qu'il vienne les récupérer. Vous pouvez aussi les envoyer à votre mairie ou à la direction régionale de l'INSEE.

CULTURE

● Nouveautés BD de la Médiathèque



DÉVELOPPEMENT DURABLE

● Les obligations légales de débroussaillage

La protection des biens et des personnes face au risque d'incendie de forêt est une priorité de l'Etat et des collectivités. En effet, le réchauffement climatique rend ce risque de plus en plus prégnant et en augmentation territoriale dans le Gard et en France. La meilleure des préventions pour sauvegarder les biens et protéger les personnes réside dans le débroussaillage des terrains autour des habitations.

Cette obligation légale est parfois mal comprise et source d'interrogations. Elle concerne :

- toute la parcelle en zone urbaine qu'elle soit bâtie ou non,
- les 50 mètres autour de toute construction ou installation en zone non urbaine.

Aussi de manière à répondre au questionnement de nos concitoyens et à mieux faire appliquer cette réglementation, la préfecture du Gard propose une information détaillée sur son site web au bout du lien :

<https://www.gard.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Securite-et-protection-de-la-population/Risques/Gestion-du-risque-feu-de-foret/Debroussaillage/Ou-debroussailler>

Une cartographie est accessible pour localiser les zones concernées par les Obligations Légales de Débroussaillage. Pour ceux qui ne peuvent pas se connecter à internet le secrétariat de mairie répondra aux questions diverses et fournira une documentation.



ASSOCIATIONS

● AAM

Le club d'arts martiaux vous propose un nouveau cours le samedi matin de 9 à 10h. De plus les horaires de yoga du vendredi ont un peu évolué afin d'équilibrer les groupes. Ce sera donc de 18 à 19h et de 19h à 20h.

Contact :

TEL : 06. 88. 93. 25. 01

guillaume.durand13041987@gmail.com

● CLUB TAURIN

Bonjour à tous, ça y est, nous ne sommes plus qu'à quelques semaines de la fin d'année... De ce fait, nous organisons notre Assemblée Générale :

le vendredi 1er décembre 2023 à 19h00 au cercle des sports à Montpezat !

Au programme :

- Bilan de l'année 2023
- Élection du bureau pour l'année 2024
- Informations sur les événements à venir

NOUS RECRUTONS des bénévoles !!!

Si tu as plus de 13 ans

Si tu veux te rendre utile

Que tu débordes d'idée pour améliorer nos fêtes votives

Que tu veux nous aider pour l'organisation de nos événements

Que tu veux apporter ta motivation

Alors n'hésite pas à venir nous rencontrer et en discuter avec nous lors de notre assemblée générale ! Vous pouvez également nous contacter via les réseaux sociaux pour tous renseignements ou questions.

À très vite !!

Les membres du bureau.

● ARMONIA

A.G.Melodia c'est la rencontre étonnante de trois musiciens amateurs venus d'horizons très différents."

À l'origine, il y a donc Jean-Marc, guitariste, "qui joue essentiellement à l'oreille", dans l'association Armonia qui promeut la culture espagnole. Il est rejoint par Muriel, qui avec ses quatorze ans de conservatoire va apporter par sa grande technique musicale une nouvelle façon de travailler, plus structurée, et par Bob, depuis toujours passionné de musique électronique et qui derrière ses platines remixe tous les morceaux qu'il aime.

"Notre volonté, explique Bob, est de revisiter la musique traditionnelle espagnole en la mixant avec des sons plus actuels." "On joue des palos du flamenco avec des accords de guitare classiques mais avec des rythmes plus modernes, précise Jean-Marc, pour rendre la musique plus festive et toucher plus de générations."

Accompagné au cajon par Inès, A.G.Melodia se produit en spectacle, anime des soirées jusqu'au jour où les membres décident de créer leurs propres compositions. Enregistré dans un studio professionnel de la région et en collaboration avec Pascual pour les paroles, El viento évoque la perte d'un être cher en y apportant une note de réconfort et d'espoir.

"Nous avons d'autres compositions. On va voir comment est reçue celle-ci...", conclut Jean-Marc.

Lien YOUTUBE pour écouter le single EL VIENTO :
https://www.youtube.com/watch?v=B_VOi6y2-H8



☑ Ça s'est passé à Montpezat !

• Octobre Rose



• Voyage pèlerinage à Lourdes pour les Heures Claires



• Commémoration du 11 novembre



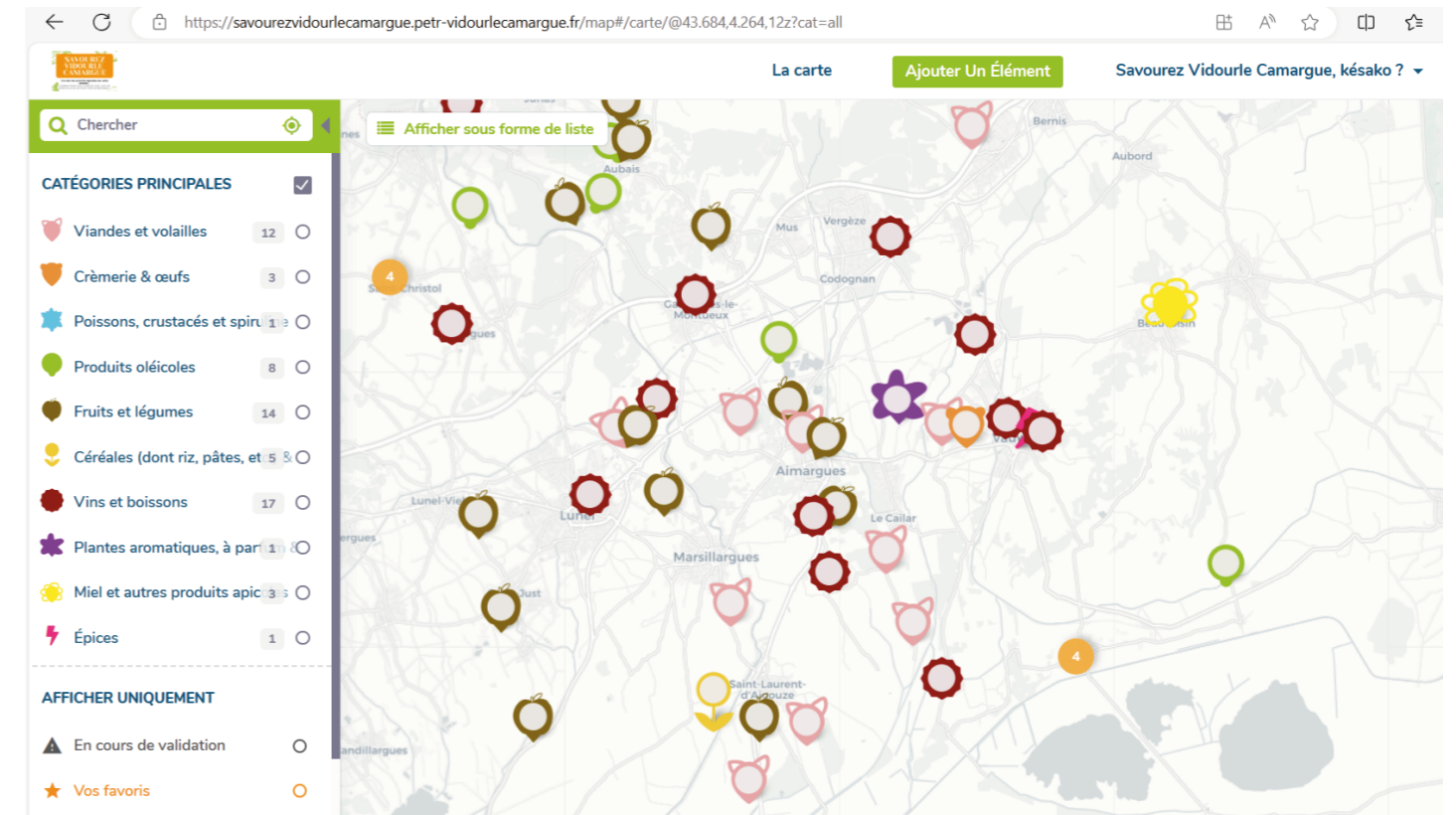
• SAVOUREZ VIDOURLE CAMARGUE », LA CARTE INTERACTIVE DES PRODUITS LOCAUX !

Une initiative portée par les citoyens du territoire Vidourle Camargue dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial (PAT) animé par le PETR Vidourle Camargue, dispositif du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire consistant à développer une agriculture forte et durable tout en permettant aux consommateurs d'accéder à une alimentation saine, qualitative et de proximité...

Cette carte interactive, c'est la solution pour localiser facilement et à côté de chez-vous les producteurs du territoire Vidourle Camargue. Bien qu'elle ne soit pas encore exhaustive, une 100aine de producteurs sont déjà recensés.

Savourez Vidourle Camargue sur : petr-vidourlecamargue.fr

(Si vous êtes producteurs dans l'une des 50 communes du territoire Vidourle Camargue et que vous souhaitez davantage valoriser votre production, n'hésitez pas à vous signaler via le formulaire en ligne affilié à la carte.)



• Distribution gratuite de composteurs

La Communauté de commune lance une campagne de distribution gratuite de composteurs individuels (dans la limite des stocks disponibles) à :

Sommières, déchetterie de Corata les 4, 7, 11, 14, 18, et 21 décembre de 9h à 12h,
Calvisson, déchetterie Cante Perdrix les 5, 8, 12, 15, 19 et 22 décembre de 9h à 12h

Munissez-vous d'un justificatif de domicile ou de votre carte de déchetterie.

Plus de renseignement :
04 66 80 98 40 ou dechets@ccpaysdesommières.fr



ANIMATIONS DE Noël A MONTPEZAT

Le 1er Décembre à 18H :
Inauguration des illuminations
de Noël

★ Les 1er et 2 décembre : Visite des crèches des habitants.

Mme Trintignant, rue du monument aux morts
Mme Bouet, rue des écoles
M. Peyrille, rue du château
M. et Mme Di Gorgio, chemin de Saint-Cômes
M. et Mme Pascof, rue Canta perdrix

★ Le 2 Décembre, de 9h30 à 16h :
Marché de Noël organisé par l'Atelier des Vilaines.
Artisans, producteurs, aligot saucisse (pré-inscription au bar tabac
Les 2 frères pour l'aligot).

★ Le Jeudi 14 décembre :
Repas des aînés animé par Patrick Lobet.

★ Le Samedi 16 Décembre :
- Spectacle de magie au foyer à 14h.

- Balades en calèches avec le Père Noël à 15h30
et goûter de Noël !



★ Le Vendredi 5 Janvier : Voeux du Maire à 19h au foyer.
Suivi d'un apéritif citoyen avec « Les moules de Doumé »