

# LO PUBLIAIRE

Sant Bauzelenc



Octobre 1996 N° 43

# Au Sommaire de ce Numéro

Editorial.....	2
Les Oliviers.....	3
Un témoin du moyen âge .....	4 à 7
Courrier des lecteurs .....	7
Comité des fêtes .....	8
CAFE'IN.....	8
Les vendredis de la pétanque.....	9
Les musiques du 14 juillet.....	10
La fête du cheval.....	11
Commune libre.....	12
Etoile sportive.....	12
Un métier	
Boucher Charcutier ....	13 & 14
Le fromage de brebis .....	15 à 16
Rentrée des classes et palmarès.....	17
Conte de Jean de la Lune.....	18 & 19
La vie Une foutaise .....	20
Un choix qui demande réflexion .....	21
Entretien avec Mr le Maire.....	22 à 25
La décharge du Triadou .....	25
Etat civil, Permanence, Annonce, ....	26
Conseil municipal du	
28 juin 1996 .....	27 & 28
La saison des vaccinations .....	28

*Illustratin page de couverture*

*"Route d'Agonés"*

*Dessin de Jean de La Lune*

*Reproduction interdite de tout ou partie  
de texte, sans l'accord écrit de l'auteur,  
édité dans le journal*

*"Lo Publiaire Sant Bauzelenc"*

## Editorial

### **Compromis ? Compromission ? Disparition ?**

Comme beaucoup d'entre vous l'ont su ou deviné, le numéro du Publiaire de juillet 96 a bien failli être le dernier. Des divergences de vues entre les membres de l'équipe, notamment sur la gestion municipale ainsi que sur la manière de traiter ou pas de ces divergences dans ces pages, ont provoqué quelques démissions en cascade. Mais à cause du large soutien de notre publication dans la population de St-Bauzille, personne ne s'est résigné à sa disparition pure et simple. Décidée à l'unanimité, une ultime réunion a eu lieu en juillet qui a abouti à un compromis, pénible pour certains, mais inévitable si on voulait que le Publiaire continue.

Certes, on pourrait envisager de ne traiter que des sujets sur lesquels tout le monde est d'accord en évitant prudemment beaucoup de questions plus ou moins brûlantes, même si elles concernent des aspects importants de notre vie à St-Bauzille. Inversement, on pourrait imaginer de n'exprimer qu'une seule

tendance, par exemple tout pour ou tout contre la mairie actuelle, ou être l'organe de tel parti politique, telle association, tel lobby ou telle orientation. Or, aucune de ces hypothèses réductrices n'est acceptable par notre association telle qu'elle est définie par nos statuts et telle qu'elle existe depuis plus de 10 ans. Alors, on va essayer de continuer au mieux, avec franchise, loyauté, transparence, respect de tous. Peut-être est-ce un peu naïf en ces temps où règnent les « affaires », les « magouilles », les exclusions, les divisions, les « pensées uniques » et autres décompositions scandaleuses de la démocratie.

A vous, amis lecteurs, de nous aider, à votre manière, si vous êtes d'accord sur ce choix, car sans retour positif et concret de votre part (et pas seulement sur le plan financier), le Publiaire sera vite réduit en silence.

Alors, à vous de voir.

*Jean Suzanne.*



( Association loi de 1901 )  
Rue de la Roubiade  
34190 St BAUZILLE DE PUTOIS

**LO PUBLIAIRE**  
SANT BAUZELENC

Gérants co-responsables  
Jean SUZANNE - Patrick DOL

**Prochaine parution N° 44  
Janvier 1997**

# Les oliviers et l'huile de santé

(par Fabien BOUVIER)



## Les Oliviers, Coté poésie :

*L'aile en fureur, l'hiver sur les monts vole et vente ;  
Du sang glacé des fleurs se paissent les janviers ;  
Votre pleine verdure étincelle vivante,  
Vous, oliviers que j'aime, oliviers, oliviers !*

*Votre être fortuné, c'est Pallas qui l'enfante ;  
Sa mamelle est d'argent, jadis vous y buviez ;  
Vos fruits broyés trempaient de flamme et d'épouvante  
Les muscles des lutteurs par les dieux enviés.*

*Les siècles garderont ma voix, et d'âge en âge  
Mon front resplendira sous un triple feuillage ;  
Car à mes beaux lauriers, à mes myrtes nouveaux,*

*Vous dont le sang nourrit un peuple ardent de lampes,  
Sacrés oliviers d'or, vous joignez vos rameaux  
Pour courber la couronne immortelle à mes temps.*

Emmanuel SIGNORET

### Côté cuisine : (facile)

#### L'omelette aux olives :

Cassez les oeufs dans un plat, battez-les en omelette, salez, poivrez, ajoutez 100 gr d'olives dénoyautées, coupées en lamelles. Bien mélanger. Faites chauffer quatre cuillerées à soupe d'huile d'olive de pays (de préférence) dans une poêle, versez-y le mélange oeufs olives et laissez cuire 10 minutes à feu doux.

Nous sommes déjà quelques passionnés pour l'arbre immortel à St-Bauzille (durée de vie 300 ans environ, sa productivité maximum étant obtenue au bout de 150 ans !).

Ce seront nos arrières petits enfants qui en profiteront pleinement à condition que les générations précédentes en aient pris vraiment soin !...

Il ne faut tout de même pas noircir le tableau car d'après les spécialistes qui l'ont constaté depuis des années sur le terrain, il s'avère qu'une première récolte significative pourra s'effectuer vers la sixième année.

Je souhaite que d'autres intrépides nous rejoignent dans notre aventure car il y a toujours un petit côté utopique dans la culture de l'olivier !

Du point de vue esthétique, nos traversiers, nos garrigues à l'abri de Thaurac, se trouveraient embellis par ce vert argenté comme c'était autrefois du temps de nos aïeux.

### Un peu d'histoire :

En France l'olivier fut implanté par les Grecs il y a plus de vingt-cinq siècles. Sa culture est toujours vivace dans nos départements sous l'influence de la Méditerranée ; les variétés étant fonction du terrain et des vieux secrets agricoles.

Les usages de l'huile d'olive furent des plus variés puisqu'elle fut utilisée non seulement dans la cuisine, mais servit encore aux soins et à l'hygiène corporels : en huile de friction après le bain, en baume protecteur pour les athlètes, en composante des parfums puis du véritable « savon de Marseille », à partir du XVIIIème siècle. Jusqu'à la découverte de l'électricité, elle servit enfin à alimenter les lampes à huile qui constituaient la principale source de lumière domestique et religieuse.

Le sujet est assez vaste, mon petit texte n'est certainement pas exhaustif, je souhaite donc que d'autres personnes prennent le relais si elles y trouvent un quelconque intérêt...

# Un témoin du Moyen Age

Trois arbres ont marqué l'histoire, l'économie et la vie sociale de notre village. Il s'agit de l'olivier, du châtaignier et du mûrier. Si l'olivier est l'ancêtre, le châtaignier peut afficher ses 1000 ans d'existence sur notre commune; quant au mûrier c'est "l'arbre d'or" qui nous conduit sur les chemins de la soie.

Tous les trois sont aujourd'hui oubliés. Quelques témoins subsistent au bord d'un chemin, d'un traversier, d'une vigne, d'un armas ou perdus au milieu des bois. Pour cet article, c'est le deuxième qui nous intéresse, il est lié directement à la nature du sol.

Le châtaignier, l'arbre de la saison, "l'arbre à pain" est l'arbre cévenol par excellence. Sa présence chez nous remonte à plusieurs siècles avant J.C. mais c'est à l'époque Romaine que sa culture comme arbre fruitier, a progressé en France et en Europe.

Le châtaignier est à la fois arbre forestier et arbre fruitier; on ne sait si sa forêt n'est pas un ancien verger abandonné ou si son verger n'est pas une forêt aménagée. Les plus anciennes traces fossiles apparaissent entre 30 et 55 millions d'années un peu partout en France, et des traces de pollen, datant de 5 à 10 millions d'années reposent dans des tourbières en Languedoc. Les glaciations successives l'ont probablement repoussé vers des contrées plus clémentes car c'est un arbre frileux. Son retour au pays, 2 à 3 siècles avant J.C., progresse à partir de la Méditerranée orientale comme s'il revenait d'occident. Il a envahi la France par la Provence puis les coteaux ardéchois et se répand ensuite

dans toute la Gaule jusqu'aux côtes Bretonnes. On retrouve une bonne concordance entre les châtaigniers et les zones vinicoles, le bois devient l'ami du vin par la confection de futailles et des piquets de vignes. "Quand les taillis de châtaigniers sont exploités, la vigne n'est pas loin !"

Le châtaignier est un arbre qui s'adapte facilement. Il accepte des conditions climatiques fort diverses. Il occupe donc un vaste territoire. Il aime le climat méditerranéen qui lui rappelle ses origines, en s'éloignant des côtes, il prend ses aises au sud du Massif Central, dans les Cévennes. On le trouve aussi en Limousin et Périgord ainsi qu'en Bretagne. Le climat océanique lui convient bien aussi; cependant son domaine est le Bassin méditerranéen : Espagne, France, Italie, Grèce, Corse et Sardaigne.

Il est peu exigeant mais sa tolérance a des limites. Il redoute la sécheresse excessive surtout quand il est jeune et pour fructifier a besoin d'humidité mais sans excès car par la suite il doit dessécher ses fruits pour qu'ils atteignent une bonne maturité.

Pluies de fin août et belles journées de vendange sont le lot d'une bonne récolte. Il craint les froids et les grandes gelées qui sont une des causes de son déclin. Mais la réticence la plus importante est la nature du sol. Il ne supporte pas un sol calcaire, par contre il se plaît dans les sols siliceux, granitiques, schisteux ou sablonneux à condition qu'ils soient bien drainés.

## Botanique

*Le châtaignier est de la famille des fagacées. Ses cousins sont le chêne et le hêtre. Il a belle allure, il est grand et peut atteindre 25 à 35 mètres de haut . Son écorce tout d'abord lisse devient crevassée et en vieillissant suit une orientation hélicoïdale qui lui donne un aspect torsadé . Les feuilles caduques sont en forme de lance et colorent l'automne . Les fleurs sont unisexes, réunies en chatons, de couleur jaune elles illuminent les arbres en mai . Le fruit, la châtaigne, se présente par trois dans une bogue épineuse , elle est recouverte de deux peaux protectrices ; l'écorce et le tan ou deuxième peau .*

*Il existe 10 variétés de châtaigniers à travers le monde ( 8 arbres et 2 arbustes ), qui poussent dans le sud des régions tempérées de l'hémisphère nord . L'espèce qui pousse chez nous "Castanea Sativa" peut vivre plusieurs siècles .*

*La châtaigneraie possède une flore et une faune impressionnantes . Son sous-bois est le domaine des champignons , pour la plus grande joie des mycologues gastronomes, ainsi que des sangliers qui disputent les châtaignes aux petits rongeurs perdus entre fougères et bruyères .*

*Les maladies : L'encre (venue d'Amérique) apparut en France vers 1860. C'est une maladie qui attaque le système racinaire et la mort de l'arbre survient entre 2 et 4 ans . Après le chancre de l'écorce (venu d'Asie) apparut en France en 1956 : le sommet des branches se dessèche puis l'écorce se fissure et se détache le dépérissement de l'arbre survient rapidement . Dans les deux cas il s'agit de champignon et les moyens de lutte sont minimes et fastidieux .*

*Le premier nom que l'on assimile à la châtaigne remonte au monde grec par cette appellation "la noix plate sans fente" mais elle sera plus couramment nommée "le gland de Zeus" . Les romains l'ont dénommée castanea qui a été largement utilisé . Il prend la forme actuelle vers le XVI ème siècle . Mais il s'est vu octroyer différentes appellations depuis comme celle-ci "L'arbre à pain" employé par le colonel Dumas en 1842 , qui fit histoire , par rapprochement; soit par la consommation de châtaignes bouillies qui remplaçait le pain , soit par la confection de pain avec de la farine de châtaignes .*

## Le châtaignier, une histoire cévenole

Après l'An Mille, les Bénédictins venus des grandes Abbayes de St Victor de Marseille et de St Benoît d'Aniane, s'installèrent dans les vallées cévenoles et fondèrent plusieurs villes ou villages dans la région. Ces moines, comme on le sait, furent des bâtisseurs, la plupart des églises romanes de nos petits villages en sont les témoins. Ils façonnèrent les paysages par la création de terrasses pour retenir les sols et étendre les cultures. Ils rendirent les communications plus faciles par la création de ponts et de chemins. Et, excellents agronomes, ils montrèrent aux gens de nouvelles cultures. Ils ont relancé la castanéiculture qui a permis de nourrir une population de plus en plus importante et de ce fait, a servi de base alimentaire jusqu'au XVIIIème siècle.

La culture du châtaignier sollicite la main de l'homme au fil des saisons, élagage, coupe des rejets, nettoyage des sous-bois, confection des murets pour réduire l'érosion. Autrefois, une châtaigneraie était parcourue en quatre ans par les élagueurs. On disait que le châtaignier "aime le fer".

A la mi-octobre, les châtaignes commencent à tomber, on les ramasse alors avec un tablier sac (lou sacquet) placé sur le ventre, ce qui permet d'avoir les mains libres et de ne pas renverser la cueillette des châtaignes. Avec un petit râteau au manche court (lou rastel masetagratta), on tape sur les bogues (pelous) pour en faire jaillir les châtaignes.

La châtaigne fraîche ne se conserve pas, il faut les faire sécher pour les consommer tout au long de l'année. En Cévennes, à proximité des châtaigneraies, on aperçoit encore des petites

bâtisses qui servaient à sécher les châtaignes (la clède). Ce bâtiment était à deux niveaux, le niveau supérieur dont le plancher était à claire-voie, était meublé de claies où l'on disposait les châtaignes. Au niveau inférieur un feu de bois était entretenu jour et nuit durant trois semaines; le foyer à combustion lente dégageait beaucoup de fumée qui, en traversant les châtaignes fréquemment remuées, les desséchaient peu à peu. Une fois séchées il faut les débarrasser de leur peau; la méthode la plus couramment utilisée était de placer les châtaignes dans un sac et de les frapper contre un gros morceau de châtaignier (le souc). Le sac (lou sac picadou) était tenu par deux hommes, de chaque côté, qui exécutaient des mouvements de bas en haut sur le tronc. Les châtaignes sont ensuite vannées puis triées en trois catégories, les plus belles étaient vendues, les moyennes servaient à la consommation familiale, les plus petites et les brisées étaient pour les animaux de la ferme (chèvres, lapins et surtout cochons).

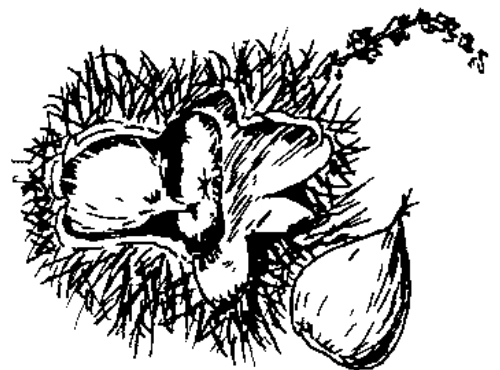
Mais l'arbre a aussi une autre vocation que la production de fruits. Son bois qui est quasiment imputrescible, dur comme fer, va servir à de nombreux usages dans l'habitat cévenol ; charpente, plancher, boiseries, auges de bergeries ou porcheries, ruches d'abeilles, paniers et corbeilles, mobilier, etc... C'était le matériau à tout faire.

Ce bois a beaucoup servi dans notre région pour la viticulture. Les tonneaux étaient en châtaignier et avant le cerclage de fer les cercles étaient eux aussi en châtaignier. Il existait des futaies que l'on ne laissait jamais vieillir, les cerclières où l'on exploitait les jeunes pousses entre 10 et 15 ans pour l'usage du tonnelier. Le châtaignier est un arbre qui rejette très bien, ces pousses servaient

aussi pour la confection des piquets de vigne, c'est un bois ligneux qui se refend très facilement. Cette activité a été très importante pour la replantation des vignes touchées par le phylloxera.

L'expansion du châtaignier se terminera au début du XVIIIème siècle, la plupart des châtaigniers seront gelés. Les agronomes appuyés par les pouvoirs publics recherchent d'autres ressources. Le mûrier va dès lors envahir les Cévennes. On arrache le châtaignier pour planter du mûrier dont la feuille nourrit les vers qui filent la soie. La soie va apporter des revenus de plus en plus importants et enrichir la bourgeoisie.

A la fin du 19ème siècle, un teinturier Lyonnais découvre un acide extrait du bois de châtaignier riche en tanin pour teindre la soie en noir sans l'alourdir et d'une méthode simple. De plus, cet acide pouvait tanner les cuirs plus rapidement et plus efficacement. Des usines vont s'ouvrir pour exploiter cette invention et vont fleurir un peu partout en Cévennes, une des plus importantes se trouvait à Cavailac. On va couper des châtaigniers, même jeunes et en pleine production pour ces usines car on va payer plus le bois que les châtaignes. L'exode rural va amplifier le processus et l'arrivée des épidémies, l'Encre en 1860 et le chancre en 1956, va décimer les dernières châtaigneraies.





## La Châtaigneraies St Bauzilloise

A St Bauzille on aperçoit encore quelques Châtaigniers, ils sont les témoins de la châtaigneraie St Bauzilloise qui s'étendait du Rieutor à l'Alzon, à droite d'une ligne passant de La Plantade au Mas de Banal . Il demeure peu de vestiges aujourd'hui et pourtant ...

A partir du XI siècle les moines du diocèse de Maguelone et émissaires de l'Evêque en charge de subvenir au besoin des populations répandirent la culture du châtaignier. Une population toujours croissante avait besoin de ressources dans ce pays ingrat à la terre pauvre et sèche . Les moines installés le plus au nord du diocèse se mirent en quête de nouvelles cultures et surtout de terrains appropriés . Ils trouvèrent chez nous un terrain propice sur les anciens dépôts fossiles de l'Hérault, sorte de moraine qui barre la vallée de Montoulieu . Propice pour deux raisons:

La première par la plantation d'une châtaigneraie suffisamment importante pour subvenir aux besoins en nourriture de la population de la paroisse mais

aussi des paroisses voisines .

La deuxième et la plus importante pour l'histoire , est qu'ils créèrent à St Bauzille une pépinière . Le nom même du Mas, aujourd'hui le hameau, de la Plantade est un nom issu de ce verger que les moines plantèrent. Ils s'en servirent pour diffuser partout où le sol

et l'exposition le permettait les arbres nourriciers . De plus, cela leur a permis d'instruire les autochtones à la culture du châtaignier la façon de le travailler, le planter, le greffer et les multiples soins à lui apporter tout au long de l'année, les qualités et l'utilisation de son bois ainsi que les différentes façons de conserver les fruits

### Soupe de châtaigne

*C'est une soupe épaisse à base de châtaignons (castagnous), châtaignes séchées et fumées appelées aussi blanchettes. Faites-les tremper pour pouvoir enlever les dernières parties du tan conservé dans les plis de la châtaigne sèche. Faites-les cuire à petit feu deux bonnes heures dans un grand volume d'eau légèrement salée ou sucrée. Servez chaud avec le bouillon, en rajoutant un verre de lait, ou si le coeur vous en dit du vin comme un vieux cévenol. Ce plat est succulent , au goût à la fois rustique et raffiné, il est à lui seul tout un repas .*

La grande gelée de 1709 sera le début du déclin de cet arbre . En 1780 on ne compte plus que six châtaigneraies " Quatre au

ténement des Tuillières, un au ténement des Frantelié (Chemin du mas de banal) et un au Mas de Banal " plus des vestiges isolés d'anciennes châtaigneraies . Par contre on ne peut compter les parcelles de terre qui possèdent une enceinte de mûriers .

Nos ancêtres avaient donc fait le même choix que dans toute la région , planter du mûrier partout où on le pouvait . Ils ont suivi le dicton " Olivier de ton aïeul, châtaignier de ton père, mûrier et vigne à toi " . Préférant un rapport rapide et important que de travailler pour leur descendance . les plantations furent encouragées par les autorités qui accordaient des subventions pour planter l'arbre d'or .

Mais par nostalgie ou peur de disette on a gardé un ou plusieurs arbres dans un endroit peu encombrant , au bord d'un champ ou d'un talus, sauf aux Tuillières où il reste encore une châtaigneraie . Il nous en reste encore quelques exemplaires aujourd'hui . Ce sont les témoins de notre histoire, venus du moyen âge , multicentenaires , ils sont les proies des maladies et de l'oubli . Ils ressemblent aux vénérables ancêtres cévenols, qui avec les aléas du temps ont eu le tronc qui s'est creusé, puis après avoir perdu leur âme ont vu de jeunes arbres pousser en périphérie formant une couronne puis un bosquet .

Je ne peux pas terminer cet article sans vous parler de l'aspect culinaire, la châtaigne est à la fois fruit et légume; tout est question de préparation . On parlera d'un légume quand on cuisinera une dinde aux marrons et d'un fruit quand on fera griller les châtaignes. Mais pourquoi donc châtaigne ou marron ?

- Le gastronome ne s'intéressera qu'au fruit après passage en cuisine il dira crêpe à la crème de marron

et marron glacé ou il dira soupe de châtaignes et boudin aux châtaignes .

-Le commerçant lui va s'accorder à appeler toutes châtaignes bien dodues marrons .

- Quant au scientifique lui va faire une distinction; il dira marron le fruit du châtaignier qui ne possède qu'une amande sous la première peau , et châtaigne celle qui en possède plusieurs séparées par le tan. Alors un châtaignier produit tout à la fois châtaignes et marrons .

Autrefois les châtaignes servaient

à de nombreuses préparations . Principalement en farine pour faire du pain qui ressemblait plutôt à des galettes, ou bouillies sous forme de soupe qui était l'unique plat d'un repas . Actuellement la tradition se perpétue , vous pouvez trouver de la farine de châtaigne pour la confection de vos crêpes , à utiliser par moitié avec une autre farine .Vous trouverez aussi après la saison les fameux "castagnous" (châtaignes sèches) qui vous permettront de réaliser une bonne soupe d'autrefois (*voir encadré page précédente*) .

Aujourd'hui en cette fin d'octobre les châtaignes fraîches arrivent sur l'étal . A vous d'utiliser la bonne méthode , fendues ou mouillées pour qu'elles n'explorent pas dans la poêle , grillées mais pas carbonisées , sans oublier de les enfermer dans un sac ou un vieux journal pour les faire "coufir" (ressuer), et si vous avez pensé à mettre au frais un vin doux ou une bouteille de carthagène je n'ai plus qu'à vous souhaiter une bonne "brasucade" .

*Recherches et commentaires*

*CELIE Thierry*

### Une lectrice nous écrit :

« Cher Monsieur, Voici comme convenu la lettre adressée au Maire. Bien à vous. »  
France BALLOT - LENA.

St-Bauzille de Putois le 25/08/96

« Monsieur, le Maire,

Je me permets de vous faire part de mon étonnement : j'ai été choquée et plusieurs personnes avec moi d'assister lors du défilé du carnaval burlesque du 15 août au passage d'un char représentant de faux noirs dans une plantation (voirE des esclaves) suivi de personnes déguisées en ku Klux klan et entendre crier « les nègres à la poubelle ».

En ces temps de réapparition du racisme, j'estime que la municipalité de Saint-Bauzille de Putois ne devrait pas s'exposer à de tels spectacles aussi ambigus.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Maire, l'expression de mes sentiments les meilleurs. »

*France BALLOT - LENA.*

Par ailleurs un autre lecteur Christian Lecan s'insurge contre un article paru dans la Gazette sur le même sujet.

Voici quelques extraits de ses réflexions :

*«J'ai moi-même participé à cette fête du 15 Août et je puis dire qu'en aucun cas les instigateurs de ce char «si révoltant» n'ont voulu porter atteinte de quelque façon que ce soit à l'honneur et au respect dû à nos frères de couleur.*

*Bien au contraire, je pense qu'il est bon parfois de se déguiser en fasciste raciste afin de mieux dénoncer cette abomination, toujours dans un contexte, faut-il le rappeler, de fête locale».*

Plus loin, Christian Lecan cite Frédéric Garcia Lorca *«qui parlait d'Hitler et voulait prévenir les futures générations» : «Il est toujours fécond le ventre d'où jaillit la bête humaine».*

Comme on le voit, un même événement peut susciter des réactions très diverses suivant l'état d'esprit ou la situation des témoins, même si, sur l'essentiel et le fond des choses, ils n'ont pas, entre eux, de divergence réelle sur l'égalité et la dignité de tous les hommes, quelque soit leur héritage génétique.

Alors souhaitons que cette querelle entre antiracistes s'arrête là pour ne pas profiter, justement, aux disciples de la «bête humaine» qui se sont bien gardés d'intervenir.

*Lo Publiaire*

**Voici deux définitions du dictionnaire que le Publiaire croit utile de rappeler :**

**Esclave** : « qui est sous la puissance absolue d'un maître qui l'a rendu captif ou qui l'a acheté. »

**Ku Klux Klan** : Société secrète américaine fondée vers 1865 dans le sud des Etats Unis pour entraver l'exercice, par les noirs, de leurs droits normalement acquis. Dissoute en 1877, elle se reconstitue en 1915. Ultra-réactionnaire, antisémite, hostile à l'intégration des noirs et au communisme, elle fut interdite en 1928 par la Cour Suprême.

## Le Comité des Fêtes

Après le dernier loto du mois de janvier nous avons organisé à la salle polyvalente un repas dansant avec déguisement. Nous avons comme sono « Sans Interdit ». La réussite fut totale et tout le monde s'est bien amusé.

Le samedi de Pâque (jour très mal choisi pour nous) : bal avec orchestre « Sardi Sixties ». Les participants, clairsemés, se sont quand même bien amusés. Beaucoup de gens m'ont dit après « mais nous ne le savions pas » (je crois qu'il faut lire les affiches).

Pour la fête de la musique, le Comité des Fêtes a organisé sur la place du Christ un bal pour les jeunes et les moins jeunes avec deux sonos (à ses frais). Je pense aussi que cela a été une réussite.

Venons-en à la fête du 15 août. Je ne vous dirai pas que c'est un travail considérable, Mr Bresson Jean le sait, lui, qui l'a fait sérieusement pendant des années et je me permets de le remercier très fort de la part de tous les St-

Bauzillois. Merci Jeannot.

Nous avons commencé le 13 par la vente des fougasses qui est un travail harassant et de peu de rapport. Certains veulent bien la fête mais gratuite (qui paye les peñas et les musiciens ?). Je remercie toutes les personnes qui ont contribué à la vente des fougasses, à ceux qui ont donné leur obole selon leurs moyens mais avec joie. Les traditions, vous savez, il faut les continuer. Ensuite les jeunes se sont bien débrouillés le soir avec « Caféine ».

Le 14, retraite aux flambeaux avec peña de Pompignan Michel Dorgan et son orchestre nous a bien amusés et fait danser jusqu'à deux heures du matin.

Le 15 août après-midi a eu lieu la cavalcade. Bien sûr nous avons fait ce que nous avons pu et avec les moyens du bord pour distraire et faire rire les St-Bauzillois. Une personne nous a envoyé une lettre nous accusant de racisme et a envoyé un article de protestation à

la Gazette de Montpellier ; tout ça parce qu'un groupe avait eu l'idée de se barbouiller de cirage et que, derrière, par hasard et sans préméditation, suivaient des cagoules où ce monsieur a cru reconnaître le Ku Klux Klan : (Ne pas confondre avec les « pénitents » de Perpignan).

Le 15 août au soir très beau feu d'artifice tiré sur la rivière par Rémy et son équipe et offert par la Mairie. Ensuite, Séquence évason a entraîné les jeunes et les moins jeunes dans le tourbillon de la danse.

Le samedi un repas champêtre fut servi au bord de la rivière et là, je pense que la réussite fut totale. L'orchestre Sardi Sixties a entraîné les jeunes et les moins jeunes jusqu'à fort tard dans la nuit.

Le dimanche, retour à la place du Christ, où Mr Bertrand et François Cariben s'étaient associés pour faire venir un chanteur. Tout s'est très bien terminé.

*Jean Reboul.*

## DES MILLIERS DE PERSONNES POUR APPLAUDIR CAFE'IN

Après avoir été finaliste au concours pour la première partie de BON JOVI à Bercy, organisé par N R J, CAFE'IN récidive. Devant plus de dix mille personnes CAFE'IN a été choisi comme révélation de l'année en remportant le trophée 96 des « RECONNAISSANCES MUSICALES d'Argelès sur Mer », en première partie de Boney M. Le groupe bénéficie donc d'un enregistrement C.D. 2 titres (sortie fin 1996). Leur premier C.D. est en vente à la FNAC et à Minneapolis à Montpellier, ainsi qu'au Café Glacier à St-Bauzille de Putois. Vous pouvez les écouter actuellement sur la bande F.M. sur diverses radios telles que radio N R J, radio Agora, etc... ; actuellement en concours sur radio N R J National pour la Coca Cola Playlist.





# Les vendredis de la pétanque



Si vous vous êtes promenés sur le plan d'eau aux mois de juillet et août, vous avez pu voir accrochées aux arbres, des affiches en carton sur lesquelles vous pouviez lire « Vendredi 18 heures, concours à la mêlée, 20 heures, grillades, 40 F ».

Que s'est-il passé ?

Chaque vendredi, une quarantaine de personnes évoluent sur le plan d'eau, le concours de boules bat son plein, cela semble simple mais demande tout de même une bonne organisation et surtout des bonnes volontés.

Commençons par planter le décor, il faut des tables et des chaises, facile, mais il faut les trouver, les transporter, les installer, elles sont entreposées soit aux abattoirs soit dans la salle polyvalente, suivant le cas, il faut trouver le préposé pour la clé puis les manutentionnaires et surtout coordonner les deux car la clé sans les bras ou sans le mode de transport, on a tout faux.

C'est fait, une table pour prendre les inscriptions de joueurs et remplir le graphique, une autre avec aux pieds une comporte

remplie d'eau et de glace où quelques bouteilles de panachés, de bières, de jus de fruit prennent le frais, ce sont des boissons pour sportifs, n'oubliez pas que la fédération va demander que la pétanque soit inscrite aux prochains jeux olympiques.

Encore quelques futurs médaillés ?

Le concours signalé à 18 heures commence régulièrement à 19 heures, et quelques retardataires se présentant toujours après les délais, ils deviennent des spectateurs et attendent d'être assez nombreux pour faire un express ; c'est à dire un petit concours avec 4 doublettes.

Ça y est, les équipes ont été tirées au sort, chacun dévisage son partenaire d'un jour, ses adversaires, suppute ses chances d'aller en finale.

Le concours peut commencer.

La pétanque est un sport, avec tous ses impondérables, les équipes qui sur le papier semblaient imbattables se voient étrillées par des anonymes.

Un joueur moyen tombant avec un très bon peut gagner le concours, quelle joie pour lui.

Mais pour les spectateurs ce qui compte, c'est l'ambiance, certains joueurs désirent déstabiliser leurs adversaires et tous les moyens sont bons, l'agressivité, la désinvolture, la nonchalance, recherche d'un terrain garni de cailloux injouable pour ceux qui tirent de « rébalette », recherche d'un terrain pour gaucher ou inversement, jouer à 6 mètres ou à 10 mètres. De toute façon c'est toujours la bonne humeur qui règne malgré quelques sautes d'humeur passagères.

Vers 20 heures 30, ce sont les

préparatifs pour le repas, la table de contrôle et la table servant de bar, deviennent tables d'hôtes.

Je voudrais ici citer les noms de ces dames qui servent au bar, qui concoctent des salades diverses, qui servent à table, qui se dévouent, Mme DELAIRE, MILLET et ROUGER. Je citerais aussi leurs époux et leurs proches.

Voilà l'exemple d'une association « La Joyeuse Pétanque ! » qui par son activité débordante contribue à la joie de vivre de notre village.

Le repas est toujours convivial, la grillade cuite à point est succulente, tout va bien, le concours peut reprendre sur le carré d'honneur, sous les projecteurs.

Demi-finale, finale, c'est un véritable plaisir d'y participer, champions d'un jour, pas pour l'argent car des vainqueurs payent à boire aux vaincus, mais pour la gloire.

Certains concours se terminent au stade de la demi-finale et j'entends souvent cette sentence : « On a partagé et tiré au sort l'attribution de la coupe ».

Je ne m'étendrai pas sur ce sujet délicat, mais personnellement je suis contre le partage, le sportif doit être consacré et récompensé pour sa victoire.

L'idée serait peut-être de commencer plus tôt le concours de façon que tout soit terminé avant dîner ; soit plus tard, de façon qu'après dîner le concours arrive au stade des quarts de finales.

Le débat est lancé.

J. DEFLEUR

# Les musiques du 14 juillet



14 juillet, 13 heures, à St-Bauzille... Il fait chaud, très chaud, malgré l'ombre des beaux platanes qui, tout en nous abritant si bien, tentent subrepticement, année après année, de « phagocyter » sous leur écorce le « P » du signal « Parking ».

L'animation règne sous les tours du « Château »... Mais les canons ne sont plus dans la Bastille, on va même en boire, et plus d'un !

En fait - en fête - un banquet amical se prépare, et sur ces préparatifs règne la musique, avec son pouvoir magique pour trouver le chemin de nos neurones les plus dynamiques, les plus créateurs, les plus joyeux et fraternels. Regardons ces jeunes gens, comme ils la créent de tout leur coeur, de tout leur être, pour notre plus grand plaisir ! Exprimer l'air, s'exprimer ! mêmes verbes ! le batteur, bien qu'assis n'est pas le dernier à créer le rythme ! Plus d'un jeune St-Bauzillois a des fourmis dans les jambes et rêve là de créer ou participer à un orchestre. Tout cela sous la croix du Christ, certainement bien heureux de cette communion dans la musique, de cette fraternité.

La fée électricité est là aussi pour prêter main forte et apporter quelques décibels supplémentaires... Mozart, après avoir fait antichambre chez les Princes, souffrait que sa musique fut à demi-couverte par le bruit des conversations poursuivies... Les temps ont bien changé et c'est souvent l'inverse maintenant si le « disc-jockey appuie un peu trop sur la chanterelle...

Sur cette même place, quelques jours après, un cirque promenait un lion, pour sa publicité. Le camion - cage diffusait une musique entraînante et j'observais ce lion, paisible, altier, immobile. Cependant sa queue, rase, avec un pinceau de poils pointus au bout, battait littéralement la mesure : c'était assez fascinant et je restais un bon moment à regarder cet étrange spectacle d'un lion amateur de rythme...

Or, le soir du 14 juillet, pour y revenir, la télévision et France Musique nous ont fait le beau cadeau d'un opéra de Mozart... « Così Fan Tutte »... Très

bien chanté, dans des décors de Toffolutti qui faisaient penser aux aquarelles de Turner : c'était un régal pour les yeux et les oreilles !

Programmer cela un soir de 14 juillet était

probablement voulu pour rappeler combien Mozart était attiré par les « idées nouvelles » de liberté, d'égalité entre les hommes, de fraternité : « Così » a été écrit en 1789. On y voit une servante : Despina, futée, charmante, visiblement plus mûre que ses deux patronnes, qu'elle instruit sur la vie « in uomini, in soldati... » : Tous les hommes se valent par leur infidélité et leur « machisme » ; tout en goûtant le chocolat - si nouveau - avant de le servir.

Mozart a tenu à faire passer dans ses opéras, malgré la censure sévère exercée par la monarchie où il vivait, le message de liberté, d'égalité, et de fraternité qui l'habitait si profondément, lui qui avait tant souffert au début de sa vie de la condition habituelle de domestique des musiciens, de la bêtise opprimante et haineuse d'un Colloredo, son employeur, malheureusement fort puissant, puisqu'il était à la fois Prince et Archevêque de Salzbourg...

Trois opéras de W.A. Mozart portent son message :

« L'enlèvement au Sérail » (1782) où Mozart choisit « Blonde », la servante prisonnière des Turcs, pour chanter la liberté, avec noblesse et courage.

« Les Noces de Figaro » (1786) : message d'Egalité... Napoléon 1er disait de cet opéra : « C'est déjà la Révolution en action »... Mozart s'était inspiré largement de la pièce de Beaumarchais parue deux ans auparavant « Le Mariage de Figaro » (1784). « Le Nozze » : c'est un bras de fer entre un maître puissant, coureur de jupons, et son valet, Figaro qui a notre sympathie : il aime Suzanne et prépare ses noces... Il est

jeune, il est fier, et le Comte « tournant autour » de Suzanne, Figaro ose relever la tête, le défier.

Se vuol ballare  
Signor contino  
Il chitarrino  
Le suonero si  
Se vuoi venire  
Nella mia scuola  
La capriola  
Le insegnero ! Si !

*" : Si vous voulez danser, mon petit comte, je vous jouerai de ma guitare, si vous voulez venir à mon école, je vous enseignerai la cabriole..."*

Napoléon 1er qui avait assisté de visu à la Révolution, était bien placé pour apprécier le ton prothétique de la chansonnette...

Dernier message, peut-être celui auquel tenait le plus Mozart qui nous le livre en 1791, l'année même de sa mort : celui de la fraternité, dans la « Flûte Enchantée », histoire de deux amours parallèles, celle d'un Prince et celle d'un oiseleur, qui doivent tout deux affronter les mêmes puissances du mal, les surmonter ensemble en s'entraînant pour gagner le bonheur à force de courage et de raison... Il y a aussi là un esclave noir « Monostatos », gardien de la belle prisonnière : il chante que lui aussi est un homme comme les autres, avec un coeur capable d'aimer : langage moderne s'il en fut, si près de ce que nous ressentons maintenant, Bel exemple du beau message que peut porter la musique tout en nous réjouissant si profondément.

Bruno Granier

# LA FETE DU CHEVAL à TASHUNKA

Création, imagination, bonne humeur et même le soleil ont accompagné les enfants et parents ce dimanche 29 sep-tembre à TASHUNKA.

A l'occasion de la **FETE NATIONALE DU CHEVAL** l'Association TASHUNKA organisait une journée portes ouvertes.

A l'honneur, les enfants qui découvraient (ou retrouvaient) avec joie les poneys du Centre Equestre.

Les parents eux aussi avaient droit à leur "baptême à cheval". Il y a eu cependant beaucoup moins de volontaires ...!

Question d'âge ??

Guidées par leur petit plan explicatif remis à leur arrivée, les familles ont suivi leurs enfants (rebaptisés, pour l'occasion, de noms indiens qu'ils s'étaient choisis), d'atelier en atelier.

A l'ombre d'un arbre, une dizaine d'entre eux se relaient pour fabriquer leur "kazou" ou leur "claquoir" en bambou. Tout près, l'arbre à musique résonne du sifflement harmonieux d'oca-rinas et de petits sifflets en terre cuite qui y sont suspendus. Un peu plus loin, près du ruisseau, c'est le "tipi maquillage" d'où ressortent des visages souriants colorés de plumes, fleurs et peintures indiennes. En remon-tant, un grand "mandala", cercle d'origine indienne

aux motifs géométriques, attend que chacun vienne y déposer sa touche artistique en y déposant des sables ocres, rouges et blancs, des bouquets mauves de bruyère, des marrons ou encore des cailloux blancs. Autour, les "artistes" les plus indépendants s'appliquent à créer leur propre petit mandala. Puis sous "l'arbre aux citrons", l'atelier "boules à gogo" permet de s'initier aux difficultés et aux joies du jonglage.

Enfin, répartis sur tout le terrain, les arbres reçoivent sous leur ombre rafraichissante les familles alanguies qui profitent de ce dernier sursaut de l'été. Il ne manquait que le chant des cigales !!

En fin d'après-midi, tout le monde se rassemble dans la "carrière" pour un cours "d' Hippo au logis" un peu particulier qui provoque rires et sourires.

Place ensuite à une "reprise commentée" par Thierry NAVEL, moniteur d'équitation, qui explique les évolutions de deux cavaliers du Centre effectuant des figures de dressage, de deux poneys conduits aux "longues rênes" et de Gilles qui effectue une dé-monstration de

voltige (avec grand courage, s'étant blessé au pouce un peu avant).

Puis les enfants déguisés en indiens, princesses, chinois, etc.. défilent sur les poneys sous les applaudissements du public pour repartir chacun avec un petit cadeau en récompense.

Enfin, et toujours pour le plaisir des yeux, présentation des poulains de l'élevage, et de la fière descendance de l'étalon PERSIKO et des juments de TASHUNKA.

Pour clore cette journée bien remplie, le tirage de la tombola réjouit les heureux gagnants des lots offerts par les commerçants de St Bauzille et des environs (qui seront remerciés individuellement). L'argent ainsi ré-colté sera utilisé pour une part du financement de la prochaine fête organisée par l'Association TASHUNKA.

Le soir arrivant, un apéritif est offert à tous les visiteurs du jour. Et l'on trinque à la joie d'une journée bien remplie où parents et enfants n'ont pas eu le temps de s'ennuyer. Une de ces journées que l'on trouve trop courte et qui reste dans la mémoire.

L'équipe de TASHUNKA tient à remercier tous les participants pour leur sympathie et vous dit à l'année prochaine.

Christine



## OMNICIYÉ 97

Durant la fête de TASHUNKA, une exposition montrait le projet de l'Association, intitulé :

### OMNICIYÉ 97

(prononcer omnitchiyé)

Le projet porte ce nom car il signifie "réunion" en langage S i o u x .

Cette manifestation, prévue pour se dérouler au mois de mai 1997, a pour but de faire venir à St Bauzille sept Indiens Sioux Lakotas de la réserve de la Cheyenne River (Sud Dakota - Etats-Unis).

Des prestations de spectacles de

chants et de danses traditionnelles Sioux, des débats sont prévus. Non seulement à TASHUNKA, mais également dans des établissements scolaires (primaire, collège, lycée) et dans des villages voisins.

A l'heure où nous cherchons à protéger notre environnement, à sauvegarder notre culture, à redécouvrir les images de notre passé, les Indiens, qui sont toujours restés très proches de la Nature, peuvent nous aider à retrouver les moyens de la préserver. Comme nous pouvons également leur apporter des éléments de notre propre culture.

Nous avons certainement beaucoup à apprendre du peuple

indien. En effet, essayer de transmettre aux générations futures l'âme et la richesse d'une ethnie, d'une nation ou d'une région, c'est aussi raviver la connaissance de notre patrimoine.

Une première expérience a été réalisée en 1993 (souvenez vous). Une information plus complète vous sera communiquée dans un prochain numéro de ce journal.

En attendant, pour tous renseignements, vous pouvez vous adresser directement au

Centre Equestre TASHUNKA  
Route de Montoulieu à St  
Bauzille de Putois  
(Tel. 67-73-76-67).

Pierre AUBIN

## Commune libre de St-Bauzille de Putois

Après les lotos de fin 1995, la Commune libre s'est employée à distraire ces participants.

Il y a eu tout d'abord le voyage en Espagne Uorel del Mar où nous avons assisté à deux spectacles de choix, tout d'abord la soirée médiévale où nous avons dégusté le coquelet et où pour la première fois j'ai pu assister à un vrai tournoi de joute chevaux et cavaliers de l'époque. Ensuite il y a eu la soirée spectacle danseuses modernes et flamenco. Tout cela fut magnifique.

Nous sommes restés quatre jours dans un hôtel 3 étoiles très satisfaisant.

Le voyage au Portugal ne s'est pas fait, faute de participants mais il est remplacé par un voyage à Madrid le 5 octobre qui lui, se fera.

Ensuite au printemps nous avons organisé un repas dansant à la salle polyvalente avec le quartet de Lunel qui nous a donné toute satisfaction. La sortie au théâtre de Lamalou pour l'opérette « Violettes impériales » a aussi été un succès (nous déplorons quand même de ne pas trop voir de St-Bauzillois). Sont-ils blasés. Je remercie tous les participants et espère qu'ils viendront nombreux à toutes nos soirées.

*Le Président : Jean Reboul*

## Connaissez-vous votre village ?

*Dans un numéro récent du Publiaire, une lectrice évoquait le quartier, à St-Bauzille, le quartier de Roquefort. Installée depuis 1970, je n'avais jamais entendu parler de ce lieu.*

*Intriguée, j'ai questionné par ci par là des gens de mon âge, natifs de St-Bauzille, mais la question est restée en suspens.*

*La réponse m'a été fournie par quelqu'un d'un peu plus âgé, habitant précisément ce quartier et connaissant l'origine de cette appellation.*

*Mais je ne vais pas vous dévoiler ce qui était pour moi un mystère : ce sera, pour ceux qui savent, l'occasion de s'exprimer, de raconter le pourquoi à ce propos ou de rappeler certaines anecdotes propres à St-Bauzille : livrez-nous quelques lignes : elles seront les bienvenues*

*.Michèle Brun*

## ETOILE SPORTIVE

Depuis le début Août, les seniors ont repris l'entraînement sous la houlette de David VIALA, ceci afin de se retrouver au top niveau pour l'ouverture du championnat le 6 Octobre face à MONTPELLIER-Lemasson au Stade municipal. Entre-temps, ils auront participé au tournoi de Ganges et joué plusieurs rencontres amicales.

Cette année, pour le compte du Groupe B de 1ère Division District et du 60ème anniversaire du Club, les supporters pourront voir évoluer :

FABREGUES I, MONTARNAUD I, CLAPIERS I, JUVIGNAC I, MONTPELLIER GAZELEC I, GANGES I, GRABELS II, LATTES II, LAVERUNE II, MONTPELLIER-LEMASSEON I.

Pour le compte du Groupe C de 2ème Division, l'équipe B en découdra avec :

- CAZILHAC, BRISSAC I, GANGES III, GRABELS III, COMBAILLAUX I, BEAULIEU I,

CLARET I, MONTPELLIER-CHAMBERTE, VIOLS-LE-FORT I, St MARTIN DE LONDRES II, SUSSARGUES II, ST CLEMENT MONTFERRIER II, JACOU IV.

Pour les vétérans, la composition des groupes n'est pas encore connue.

L'école de football en entente avec CAZILHAC-BRISSAC participera aux plateaux débutants 6 à 8 ans, 1 équipe Benjamins, 1 équipe moins de 13 ans, 1 équipe moins de 15 ans participeront au Championnat foot à 7. Une équipe de moins de 17 ans à 11 est engagée au championnat coupe Ligue et Hérault.

Souhaitons bon vent à toutes ces équipes.

Regrettons toutefois le départ de Stéphane PINTARD et en particulier celui de notre joueur entraîneur Yannick ISSERT qui avait su apporter une assise et un élan nouveau à l'Etoile, souhaitons que son absence ne soit pas trop préjudiciable à notre équipe fanion.

Souhaitons à tous deux de réussir sous leurs nouvelles couleurs.

## DEUIL

C'est avec tristesse que dirigeants et joueurs ont accompagné à leur dernière demeure les Mamans de Yannick et Olivier. Ils s'inclinent devant ces tombes prématurément ouvertes et adressent à tous deux ainsi qu'à leurs familles leurs condoléances attristées.

Ce lundi 23 septembre 1996, seulement quelques jours après sa nièce, nous accompagnions à sa dernière demeure Roger BRESSON. Notre ami Roger était l'un des fondateurs et joueur de l'Etoile et, dans les années soixante, il fut un dirigeant dévoué et écouté. A son épouse, sa soeur, sa fille et toute sa famille nous adressons nos condoléances attristées.

*Frantz REBOUL*

# Le métier de boucher charcutier

## La saga des « RICOME »

A la fin du siècle dernier, la famille « RICOME » tenait un magasin à l'enseigne « Epicerie Boucherie ».

Ce n'est qu'au début de ce siècle qu'Emilien RICOME crée la boucherie charcuterie toujours située au n° 48 de la Grand'Rue.

Il possédait le portefeuille de bouvier ce qui lui donnait le droit d'abattre le bétail.

Il fallait d'abord acheter les bêtes dans les foires des grandes villes environnantes surtout dans l'Aveyron, à Millau par exemple qui était desservi par le train.

Emilien était un bon boucher, car c'est au toucher que l'on reconnaissait les bonnes bêtes à viande, de chaque côté de la queue et que sur le flanc la peau tienne bien à la viande.

Pour l'achat, il fallait être malin, Emilien envoyait son fils Jean se mêler aux groupes de personnes qui entouraient les bêtes, il écoutait et donnait à son père les tendances, enfin au courant de tout, Emilien faisait son apparition, discutait, proposait son prix, une simple poignée de main scellait le prix, engageait le contrat.

L'abattage se faisait dans une remise, sur le chemin neuf située actuellement entre la pâtisserie de M. GUIDE et la maison de M. CANCEL.

Quand il officiait, c'était un spectacle qui attirait de nombreux St-Bauzillois, les commentaires allaient bon train, pour cela nous n'avons pas encore perdu cette habitude.

Emilien abattait petit à petit, au fur et à mesure des commandes, c'était la sagesse, vivre au jour le jour, se contenter et surtout être heureux de ce que l'on possédait, c'était sa philosophie surtout par obligation, ce n'était pas par manque d'audition.

Les temps étaient difficiles et entrecoupés d'une guerre par génération ce qui n'arrangeait pas les choses.

Revenons à ce magasin, sa façade était faïencée, de couleur jaune et rouge, aux crochets pendaient des quartiers de viande, comme cela à l'air libre, au gré du vent, Ludo me glisse en souriant « il n'y avait pas de mouche ».

Emilien exposait aussi ses plus belles bêtes attachées à un anneau, par exemple une vache et son veau qui avaient gagné un premier prix à la foire de Lavour.

Emilien faisait une tournée d'abord en jardinière attelée à un cheval puis avec une camionnette bâchée, la viande était protégée par de simples draps blancs.

En ce temps-là, on abattait le premier cochon le dernier lundi du mois d'août, après le pèlerinage du Suc, les gens achetaient du cochon frais, boudin...

La semaine, les fileuses, avant de rentrer dans la filature, apportaient leur bol pour prendre un fricandeau chaud avec beaucoup de graisse.

Après Emilien, c'est Jean RICOME qui reprend le flambeau. En 1917 naissait Ludovic, plus connu sous le nom de Ludo et c'est lui le conteur, je ne fais que reprendre ses mots sans toutefois arriver à créer l'émotion que j'ai ressentie en l'écoutant.

Les bêtes étaient alors abattues à l'abattoir municipal situé sur le plan d'eau. Qui ne se rappelle pas de ces rejets odorants qui coulaient vers l'Hérault, entourés d'une végétation très dense et



verdoyante toute l'année et surtout le bonheur des pêcheurs; en piochant cette terre meuble, des lombrics rouges et vigoureux se trémoussaient, présage d'une bonne prise.

Tous les bouchers du village venaient, c'était déjà la marque du progrès, le début d'association, de regroupement, la rentabilité commençait à sévir.

Au magasin c'était le début de la glacière, les pains de glace étaient achetés chez « Monnaguete » à Brissac, le papier à la papeterie de Brissac, c'était un véritable papier buvard épais de couleur jaune.

Les bêtes étaient entreposées dans la remise, l'ancien abattoir familial et parfois le samedi quand Ludo avait le projet de sortir, il se voyait confié, devant l'urgence des commandes une mission : il devait aller chercher un mouton, l'amener à l'abattoir municipal pour le tuer et le débiter.

Le temps passe vite quand on écrit, maintenant c'est au tour de Ludo de tenir la boucherie, il continue les tournées, il va plus loin, St-Clément la Rivière, St-Bauzille de Montmel, Sauve, Montoulieu, Causse de la Selle et Grabels. Un jour qu'il préparait son étal sur la place centrale, face à l'école, c'est l'heure de la sortie, les élèves sortent en courant, entourent la camionnette rouge et l'un deux demande « c'est un cirque », il répondait « oui, et c'est moi le singe ».

Les chevreaux se tuaient de janvier à mai, à la cadence de 25 par semaine, ils venaient du Mas de Lamalou, les lapins aussi en grand nombre et Michel, bien connu sous le nom de « Michou ». La relève, né en 1944, me raconte que même les peaux se vendaient. Pour les sécher, il ramassait des joncs, qu'il glissait à l'intérieur des peaux pour les maintenir tendues.

M. PERI, de Quissac, passait régulièrement pour les acheter, la recette était pour Michou, qui commençait à apprendre le métier.

L'arrivée du réfrigérateur, lourd investissement, est le premier degré d'un progrès dont la marche inexorable va s'accélérer avec toutes les conséquences, qu'en ce temps-là, personne ne pouvait prévoir .

Il permet la vente de la viande toute l'année, par exemple celle du cochon et du chevreau.

En 1969, abandon des tournées, Ludo reprend la suite de la boucherie d'Emile ISSERT à Ganges en plus de celles de Sauve et de St-Bauzille.

Celle de Ganges jusqu'en 1986 fonctionne très bien, avec un apprenti boucher Cataldo Brunelli et deux vendeurs M. Vidal et M. Bori.

Ludo me signalait que le supermarché Codex, situé où est aujourd'hui la salle polyvalente de Ganges, n'a pas diminué sa clientèle.

Par contre la venue de Super U, conjuguée avec la diminution du nombre d'habitants (un peu moins de 3500 maintenant) a commencé à se faire sentir au niveau des recettes.

Ludo est resté fidèle à son personnel. Cataldo qui travaillait avec lui depuis l'âge de 14 ans, M. Vidal et M. Bori arrivaient à la retraite. C'est donc en 1986 qu'il crée une SARL, entreprise familiale, avec Jean-Charles RICOME pour essayer de la dynamiser.

Bien sûr ces événements se sont écoulés sur quelques années, mais en écrivant le temps passe vite, il file sous la plume, mais il était bon de montrer que le progrès est indispensable mais frappe parfois injustement.

Comment devient-on boucher aujourd'hui ? Jean Charles a suivi les traces de ses aïeux, sur le tas, jusqu'en 1983.

A partir de 1983, il prépare le certificat d'aptitude professionnelle qu'il réussit brillamment en 1985 puisqu'il en est le lauréat.

Ce qui lui a permis de préparer à l'école supérieure des Métiers de Viande à Paris, le brevet professionnel (plein réussite!) en 1987.

Puis il a préparé le brevet de maîtrise à la chambre des Métiers de Montpellier, ce qui lui permet d'enseigner, et s'il pouvait monter une affaire, il pourrait inscrire sur sa devanture le titre de Maître artisan.

Depuis peu la profession s'est protégée en instituant l'obligation de posséder au moins le C.A.P. pour ouvrir une boucherie.

En 1990, avec beaucoup de regrets la famille RICOME renonce à la location gérance du magasin de Ganges, le chiffre d'affaires s'affaïsse, les charges sociales s'envolent, ce qui précipite malheureusement cette décision.

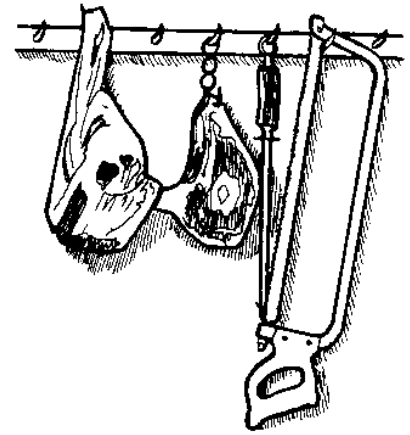
La conjoncture économique du moment a fait que Jean-Charles a cherché du travail pour soulager les charges de la SARL en attendant le bon moment (pourquoi pas?) pour créer sa propre affaire.

Que penser du progrès ?

De père en fils on apprenait le métier en s'inspirant de l'expérience de son aîné, seul Jean-Charles a fait l'effort d'étudier, pour encore mieux l'exploiter, pour acquérir un savoir-faire au service de sa clientèle. A cause des difficultés économiques (car depuis 1960, on a privilégié la distribution de masse, le prix au détriment de la qualité) on a banalisé le produit et il a été obligé de quitter l'entreprise familiale.

De 1980 à 1995, le chiffre d'affaires des super marchés est passé de 38 à 78 % alors que celui des bouchers est tombé de 62 à 30 %.

Ceci explique cela, n'oublions pas



aujourd'hui les problèmes de la « vache folle » qui frappe injustement le boucher artisan.

Les anciens, comme je l'ai raconté au début, contrôlaient toutes les étapes de la filière, ils choisissaient leurs bêtes, les abattaient, les débitaient, vendaient la viande, la qualité était au niveau de leur expérience et de leur travail.

Aujourd'hui, on livre directement des quartiers de viande. La responsabilité de la qualité incombe aux fournisseurs qui s'en tiennent à un cahier des charges, bêtes du même âge, même sexe, même poids, même état d'engraissement, comment arrivent-ils à ce résultat sur un troupeau, là est la question ?

Aussi 150 éleveurs de l'Aveyron et de Lozère ont signé une charte avec une coopérative de bouchers Héraultais qui garantit la qualité de leur produit. L'alimentation est au minimum 70 % d'herbe et le fourrage de l'exploitation.

Pour conclure, il faut faire confiance, vous qui voulez en faire votre métier, n'hésiter pas, et venez prendre conseil auprès de Michou ou de Jean-Charles. (Michou a reçu en stage de perfectionnement pour obtenir le BTSA IAA (Industrie agro-alimentaire) option : charcuterie salaison conserve, Melle Sandra MANCIET qui l'a réussi avec mention.

J. DEFLEUR

# Le fromage de brebis de Saint-Bauzille

Dans son article « Changer de vie » du « Publiaire » d'avril 96, Patrick Dol citait le quartier de la Roquette comme un exemple d'habitat ancien, déserté depuis longtemps par les gens natifs du cru et repris aujourd'hui par d'autres, venus d'ailleurs, en quête d'une vie nouvelle. Justement, c'est là qu'habitent Sophie et Nicolas Moreau et leurs enfants. Nicolas nous y attendait, sa mignonne petite fille « Rosalie » dans les bras. Il nous a conduits à la bergerie, quelques centaines de mètres plus bas, sur un terrain plat, à côté de la route de la Roquette. Un bâtiment neuf, toit de tôles aux couleurs assorties à l'environnement, murs de grands panneaux de bois rainurés. Sophie nous y accueille et nous entrons, dans un concert de bêlements qu'on aurait pris pour des cris de jeux d'enfants.

Au milieu, un sol net. De part et d'autre, des moutons dans des parcs spacieux. A droite, deux bons gros béliers familiers, qui se prêtent à la caresse de Nicolas. Plus loin, un groupe d'agnelles. A gauche, le gros du troupeau de brebis adultes.

Lo Publiaire : Il y en a combien ?

Sophie : 40 adultes, une vingtaine de jeunes. Une partie des adultes va partir : ce sont les « réformes » et sera remplacée par le lot de jeunes. Comme nous sommes en création de troupeau, il y a beaucoup plus de jeunes qui arrivent que d'adultes qui partent. Nos premières bêtes étaient les meilleures réformes d'un troupeau du Larzac qui produit pour Roquefort. Le « taux de renouvellement » (remplacement d'adultes par des agnelles) y est d'habitude de 30 % par an.

L.P. - Est-ce qu'il y a des risques d'épidémie dans ce système ?

S. - On n'a jamais eu de maladie et les risques d'épidémie sont faibles à cause d'une bonne prophylaxie. Dans le cas de transhumance, où on mélange les



troupeaux, c'est plus fréquent. Mais nous, on ne transhume pas.

L.P. - Ce métier, comment l'avez-vous appris ?

S. - J'ai donné un coup de main à un éleveur de brebis viande et on avait ça un peu dans la tête. Puis il y a huit ou neuf ans, quand le service de remplacement des hautes garrigues s'est mis en place, j'ai de temps en temps, commencé à travailler, en chèvre surtout. J'ai fait un remplacement assez long à Notre-Dame de Londres chez un chevrier. C'est essentiellement là que j'ai appris à travailler. A la fois la traite des animaux et la fromagerie. On s'était toujours dit qu'on avait envie de faire quelque chose ici, de s'installer. On est arrivé il y a une quinzaine d'années, en 82.

Nicolas - Moi, c'était autre chose : C'était le vol libre. A l'école de l'envol de Montoulieu. C'est un peu par hasard qu'on est arrivé ici. Mon rêve de voler s'est ainsi concrétisé. A l'époque, je travaillais en pépinière dans le Lot. Petit à petit, j'ai laissé tomber la pépinière pour le vol livre, j'ai passé mon brevet d'Etat d'Educateur sportif spécifique en delta et parapente. En parallèle, on a pensé faire quelque chose avec les brebis. on a pas mal cherché dans le coin à s'installer.

Sylvie - Finalement, ça fait bientôt neuf ans qu'on habite la Roquette et qu'on loue chez les Fox... on leur a acheté une vingtaine d'hectares et on s'est installés. Entre temps Nicolas a passé son Brevet Professionnel Agricole. à l'A.N.F.O.P.A.R. à Nîmes en chèvre et moi je suis allée passer mon B.P.A. à St-Affrique en brebis-lait. J'y suis restée huit mois en 91-92. Fin 92, Louis est né.

Le 1er octobre 94, premier coup de « bull » ici. Les brebis pleines sont arrivées le 1er décembre 94. Or, en novembre 94, il est tombé des trombes d'eau. Le chantier était une vaste gadoue. On a été deux mois à patauger. La première mise à bas a eu lieu mi-janvier, un mois ½ après. On n'avait pas encore fini la salle de traite et la fromagerie. Les brebis sont donc arrivées en plein chantier et il leur a fallu s'habituer à vivre dans le tintamarre de la perceuse, du compresseur, ect...

Nicolas - Une entreprise est venue mettre la charpente et le toit et nous, on a monté les parpaings. On a fait venir des toupies. Avec d'autres copains on a fait la dalle du couloir d'alimentation...

Sylvie - ... et à partir du moment où on a commencé à produire, on n'a plus touché au bâtiment. C'est pour ça qu'on n'a pas encore fini. On finira petit à petit.

L.P. - Donc, vous avez repris, après bien des péripéties, une tradition locale qui a pratiquement disparu.

Sylvie - C'est sûr que dans le fromage de brebis, il n'y a pas beaucoup de monde dans le coin.

L.P. - Quelle différence y a-t-il entre la chèvre et la brebis du point de vue « fromage » ?

S. - La brebis produit beaucoup moins de lait que la chèvre. Mais il est plus riche. C'est vrai que ce sont des « Lacaunes » sélectionnées. C'est un peu la formule 1 de la brebis laitière. Mais il faut la nourrir en amont. Pour produire, elle mange... c'est une grande race (environ 70 kg).

L.P. - Tout votre lait sert pour le fromage ?

S. - Le fromage et le yaourt. La

brebis a une lactation moins longue que celle de la chèvre. Le lait de la chèvre est utilisé plus tôt que celui de la brebis après la mise à bas. La composition du lait change avec le temps. Il est plus riche vers la fin et je fais plus de fromage proportionnellement.

L.P. - Est-ce que vous avez eu des problèmes pour trouver des débouchés ?

S. - Il y a des hauts et des bas. Ce n'est pas toujours facile. En ce moment, on vend sur Paris... avec des aléas. Les clients, il faut les trouver. Mais la plupart de ceux qui ont vu et goûté nos produits les a pris. C'est vrai que c'est beaucoup de travail d'aller et venues, etc...

L.P. - Vous faites aussi les marchés, les foires ou autres ?

S. - En vente directe, oui. On a le marché de Ganges le vendredi et St-Hippolyte le mardi. Là, on a une clientèle bien fidèle, ce qui est agréable. On a aussi un bon crémier à Montpellier, des supermarchés à Nîmes aussi. Des grossistes également.

L.P. - La production se fait par cycle ? Vous ne produisez pas toute l'année ?

S. - Tout commence par les mises bas en hiver. Elles sont assez groupées. Sur les adultes, on fait de l'insémination artificielle de manière à avoir de petites femelles avec une bonne capacité génétique. On fait de l'insémination qu'on appelle « améliorateurs ». Ils font des filles meilleures laitières que leurs mères. Ils améliorent leurs qualités laitières. Ça marche à un taux de 65 % environ. Encore faut-il que naissent beaucoup de femelles. L'an dernier par exemple, sur 21 agneaux on n'a eu que 6 femelles. C'est la loterie. Dans ce cas-là, ça fait mal au coeur : les agneaux partent à la boucherie. On cherche à grouper les mises bas sur 15 jours environ. On commence à les traire 4 ou 5 jours après la mise bas. On ne garde pas le lait, qui contient trop de « colostrum » nécessaire à l'agneau. Mais on

les traite pour qu'elles donnent plus que ne le demandent les besoins de l'agneau. On ne les traite pour la production qu'à partir du 21ème jour.

L.P. - Comment se répartissent les mises bas dans l'année ?

S. Ces brebis-là mettront bas à la mi-janvier 97. On les traire à partir de la première quinzaine de février pour la transformation. On les mènera ainsi jusqu'en septembre. Les brebis qui n'ont pas été fécondées à l'insémination artificielle, le sont 17 jours après par les béliers au retour de chaleur. Elles mettent bas plus tard que le gros de la troupe. Ensuite, on a les jeunes. On va les faire couvrir par les béliers aussi. On va essayer de grouper les chaleurs pour une meilleure organisation du travail. Donc, on a le premier lot qui met bas mi-janvier et l'autre lot début mars. Plus on va avoir de brebis, plus on pourra allonger la durée de lactation du troupeau.

L.P. - Ça donne combien de lait une brebis ?

S. - On compte 200 litres par an. Elle démarre à un peu plus de deux litres. C'est peu par rapport à la chèvre qui peut donner 500 litres avec 4 litres au démarrage. Et on arrête la production à l'automne. Mais quand on aura suffisamment de bêtes, on pourra travailler sur deux phases de mise bas. Et à ce moment-là, il faudra sans doute embaucher et on vivra aussi différemment. Pour l'instant on arrête à l'automne. Les brebis sont en gestation. Il faut un peu les bichonner pour la mise bas de janvier et on reprend la production en février. »

Là, on a visité, à côté, la salle de traite puis on a quitté la bergerie proprement dite pour aller dans la fromagerie. Il y fait frais. Tout est impeccablement rangé. On n'est plus interrompu par les bêlements des bêtes et tout est blanc. Et on démarre sur la fabrication du fromage.

S. - « Le lait de la traite du soir estensemencé avec du ferment. On le mélange avec la traite du

lendemain matin puis on le met dans des bassines où il est emprésuré à 22°C. Il va cailler pendant 24 heures et le lendemain matin, on retire le « petit lait » qui s'est dégagé du caillé. Ensuite on moule le caillé dans des faisselles pour faire les fromages. On laisse les fromages dans les faisselles 24 h, on les retourne une première fois. On les sale et le lendemain, on les retourne sur des grilles. On les sale à nouveau et on les met dans le séchoir où ils vont rester 24 h. On les retourne encore sur les grilles et ils vont en affinage, prêts à partir, frais ou plus affinés, quelques jours plus tard.

L.P. - Et les yaourts ?

S. - Pour les yaourts, on commence par pasteuriser le lait à 90 ° pendant 10 minutes parce qu'il contient des ferments naturels qui contrarieraient la fabrication du yaourt. Ensuite, on l'ensemence avec les deux ferments spécifiques du yaourt. Puis on met les yaourts dans l'étuve où on les laisse 3 h ½ à 45°. On les sort, on les encapsule, on les refroidit et on les met dans le frigo jusqu'à la vente.

L.P. - Le fromage de brebis, comme le yaourt, contient environ 45 % de matières grasses et il paraît qu'il n'est pas déconseillé pour les personnes atteintes de cholestérol.

N. - En effet. Et nos yaourts sont conditionnés dans des pots en verre que l'on consigne 1 F. Les gens semblent satisfaits de ce système.

S. - C'est intéressant parce que le système de consigne baisse le prix du produit et on ne jette pas de plastique. Ça tourne comme ça et tout le monde est content. Ça fidélise le client et c'est sympathique. Bien entendu, ce n'est possible que pour la vente directe. Pour la vente en crèmerie, les consignes sont perdues. Mais le pot en verre plaît.

L.P. - Une question encore : de quoi se nourrissent les brebis ? Le pâturage ne doit pas être l'unique



moyen puisqu'elles ne transhument pas ?

S. - Il y a le pâturage (la nuit, quand il fait chaud) mais nous devons encore poser des clôtures. Il y a aussi le foin (foin de Crau en période de lactation), la luzerne déshydratée de Champagne, les céréales (orge jusqu'à présent, et autres peut-être plus tard) et tourteaux (de produits végétaux exclusivement).

L.P. - On a fait à peu près le tour de la question. Et aujourd'hui, que pensez-vous de votre travail ?

S. - Nous sommes assez contents

de nos produits. Nous avons reçu en 1995 (avec à peine deux mois d'existence) la médaille de bronze au Concours Régional Languedoc Roussillon et, en 1996, c'était la médaille d'or. Ça fait très plaisir, surtout quand on débute.

L.P. - En effet, Ça mérite des félicitations. Notre entretien touche à sa fin. Nous vous remercions de votre accueil et nous vous souhaitons une bonne continuation.

*Propos recueillis par Huguette et Jean SUZANNE*



## Rentrée des classes

Le beau temps était au rendez-vous pour accueillir les enfants le jour de la rentrée des classes dans la cour des écoles fraîchement aménagée de superbes jeux par le S.I.V.U. Le Thaurac (syndicat intercommunal à vocation unique).

Un petit rappel

En 1993, un syndicat à vocation unique dénommé « SIVU du Thaurac » a été créé entre les Communes d'Agonès, Montoulieu et St-Bauzille. Ses compétences relèvent des affaires scolaires primaires.

Ce syndicat est composé de 9 délégués représentant les élus des trois villages soit :

- 4 pour St-Bauzille

3 pour Agonès

2 pour Montoulieu.

Le Président et les deux vices présidents sont choisis chacun dans une commune différente. Ce bureau est renouvelé tous les deux ans avec changement obligatoire de la commune de présidence.

La présidente actuelle est élue d'Agonès : Madame Anne

SARMÉO.

Les dépenses du SIVU sont couvertes par une participation des communes évaluée à :

70 % pour St-Bauzille

17 % pour Montoulieu

13 % pour Agonès.

Les quatre déléguées représentant St-Bauzille sont :

- Mme Brigitte BOUVIÉ

- Mme Lydia CLAIRET - CHARANDAK

- Mme Maryvonne PEYRIERE

- Mme Muriel RICOME.

Pour tous problèmes concernant l'école primaire, il conviendra de s'adresser à l'une ou l'autre de ces personnes ou à la Présidente Mme SARMÉO et non à la Mairie de St-Bauzille.

Cantine scolaire

Le Centre de Pleine Nature ne pouvant plus assurer le service de la Cantine pour les enfants, le SIVU a créé sa propre cantine dans un local appartenant à la Mairie de St-Bauzille (au-dessus du poste de Police).

Ces locaux ont été aménagés dans un temps réduit grâce au concours de l'employé du SIVU

## Palmarès 1996

Liste de jeunes de St-Bauzille, Agonès, Montoulieu méritant les félicitations pour la réussite à divers examens.

Audrey Benezech, Franck Alet, Michaël Broutin, Ludivine Dervy, Ingrid Martial, Olivier Guilhou, Julien Riso, Céline Salvi ont décroché le baccalauréat.

Philippe Bertrand, ingénieur mécanique (ENI St-Etienne) : D.E.A. Thermique et Energétique (Ecole Centrale de Lyon).

Frédéric Giudice, B.T.S. Commerce International.

Virginie Millet, D.U.T. de Biologie.

Tifenn Bonnemer licence de Biologie.

Courage à ceux qui doivent à nouveau repasser certaines épreuves,

et nos excuses pour les oubliés pour qui le bouche à oreille n'a pas fonctionné !

*Michèle Brun*

M. Charles Christophe des employés de Mairie de St-Bauzille et à l'aide pendant une semaine d'un employé de la mairie de Montoulieu.

Qu'ils soient tous ici remerciés.

La Cantine est à ce jour opérationnelle et accueille une vingtaine d'enfants en moyenne par jour. Les repas sont préparés et livrés par le Centre Aéré de Ganges.

Les repas étant commandés téléphoniquement tous les matins il conviendra que tous les enfants devant manger à la cantine fournissent impérativement le ticket faute de quoi le nombre de repas servis sera inférieur au nombre d'enfants.

Je compte sur la compréhension des parents.

*Brigitte BOUVIÉ*

## La rentrée différée...

(un conte de Jean de la lune)

C'est le matin de la rentrée des classes. La petite Noémie (8 ans) a passé une mauvaise nuit. Elle a peur de ce qui l'attend. Les copines de l'an dernier seront là, et aussi Sébastien, avec qui elle s'entend si bien, et tous les autres. Mais il y a ce nouveau maître, qu'elle ne connaît pas. Un barbu à lunettes qui ne lui inspire pas confiance. Pourtant, papa et maman ont beaucoup insisté : il faut aller à l'école. C'est indispensable. Alors, le coeur gros, elle marche le long de la Grand'Rue en refoulant ses sanglots.

Une vieille femme, en gris, assise sur un banc, lui demande : « Qu'est-ce qui t'arrive, Noémie, il ne faut pas pleurer, tu verras, tout ira bien. ». Noémie s'arrête, la regarde, étonnée. « Bonjour, Madame. Je ne vous connais pas et vous savez mon nom ? » - « Bien sûr Noémie, c'est mon petit doigt qui me l'a dit. Et il m'a dit aussi que la rentrée des classes te cause beaucoup de chagrin. Il ne faut pas te mettre dans un état pareil ». La vieille dame s'est levée et lui caresse doucement la joue.

- Qu'est-ce que tu dirais si on retardait d'un jour la rentrée ? Tu aurais peut-être le temps de te consoler ?

- Mais c'est pas possible. La rentrée, c'est aujourd'hui.

- Qui sait. Peut-être que le temps pourrait s'arrêter... un petit moment, juste pour que tu aies le temps de t'habituer.

- Oh, madame, ça n'existe pas ! il n'y a que dans les contes de

fées que ça peut se faire.

- Qui sait, dit la vieille dame. Tiens, prends ce caillou, c'est un caillou magique. Tu le mets dans ta poche et, tout le temps que tu l'y laisses, le temps s'arrête. Il ne se remet en marche que si tu le ressors de ta poche. »

Ce disant, elle lui montre une petite pierre blanche, toute ordinaire et la lui glisse dans la poche de son tablier. Noémie ne dit rien, qu'un minuscule « Merci madame » accompagné d'un petit sourire triste et reprend son chemin, sa peine un peu atténuée par cette rencontre qui l'a amusée et distrait quelques minutes. L'école n'est pas loin. Devant la porte, elle voit des parents avec leurs enfants qui attendent l'ouverture. Elle s'arrête un instant, la main dans la poche où ses doigts rencontrent le petit caillou de la dame. Mais elle n'y pense plus et s'avance. C'est curieux. Tout le monde est silencieux et immobile, même les tout petits qui, d'habitude n'arrêtent pas de bouger et de babiller. On dirait qu'ils attendent le début d'un enterrement, devant la maison du défunt. Elle s'approche scrute ces visages au regard fixe. Sébastien est là aussi, avec ses deux ou trois copains habituels, tous raides comme des statues. Noémie, incrédule, va voir le groupe de filles, à côté, figées elles aussi comme des soldats de plomb ou des poupées dans les vitrines. L'horloge, au-dessus de l'école, marque quelques minutes avant l'heure fatale. Mal à l'aise, elle s'immobilise comme les autres, et attend. Rien

ne bouge, pas même le moineau perché sur le bord du toit. Aucune voiture ne passe sur la rue, pourtant habituellement très chargée à cette heure. Noémie va d'un groupe à l'autre. Personne ne répond à son bonjour. On dirait qu'ils écoutent quelque chose dans leur tête. De plus en plus étonnée et un peu inquiète, au bout d'un long moment, elle regarde l'horloge qui devrait avoir sonné depuis longtemps. Mais ses aiguilles n'ont pas bougé depuis tout à l'heure. Elle est peut-être arrêtée ? La porte de l'école est toujours fermée sur une cour toujours vide. Désorientée, Noémie fait le tour de la place. Elle passe devant la boulangerie. Dans la boutique, quelques personnes attendent leur tour. La boulangère, une flûte dans une main, un billet dans l'autre, semble somnoler ou calculer de tête, immobile, combien de pièces elle doit rendre et paraît avoir du mal à trouver. Un peu plus loin, presque en face, même scène statique chez la marchande de légumes et, à côté, cigare éteint au bec, le charcutier, derrière son comptoir est perdu dans ses rêves. En passant devant les cafés où deux couples silencieux regardent leur café refroidir, elle dit bonjour, à son habitude, sans obtenir de réponse. Intriguée, elle va plus loin, dans les rues étroites. Les fenêtres ouvertes ne laissent passer aucun son. La cloche de l'église toute proche n'a pas sonné l'heure déjà passée depuis un moment. Le petit chien noir, au balcon, lui qui aboie comme un fou d'ès qu'il voit un passant ou même un lézard, ne bouge pas d'un poil. Un chat

gris, assis dans une embrasure de porte, semble ne pas la voir. Noémie a oublié la rentrée des classes et ses angoisses. Elle traverse le village en cherchant, en vain, un bruit, un mouvement, le moindre signe de vie et arrive au bord de la rivière. Là, près d'un buisson, un monsieur attentif, tient en laisse son petit chien, une patte arrière levée, qui n'en finit plus de faire pipi, ou du moins d'en garder la position bien après qu'elle soit nécessaire. Ni l'un ni l'autre ne réagit au passage de Noémie. Elle s'avance jusqu'au bord de l'eau, où elle vient parfois donner à manger aux canards. Aujourd'hui, il n'y en a qu'un, sur l'eau, immobile. A son approche, il ne s'enfuit pas, effrayé ; il ne s'approche pas non plus, en quête des quelques miettes de pain habituelles. Deux poissons gris qu'on voit à travers l'eau calme, semblent pétrifiés dans la glace. Et l'eau elle-même, qui est toujours parcourue de frissons et de reflets vibrants, n'est plus qu'un miroir parfaitement lisse. Plus loin, là où un barrage de pierres a été édifié, le rideau d'eau cascadeuse ressemble à une dentelle de cire blanche. Seule l'immobilité de pêcheur à la ligne, sur son pliant, ne la surprend pas. Elle se promène ainsi des heures, dans la campagne silencieuse sans rencontrer âme qui vive. Dans le ciel, le soleil est seul à se déplacer très lentement au-dessus de ce monde où rien ne bouge. Une longue journée se passe. Le soir tombe lentement. Noémie, fatiguée, trotte doucement le long de la berge paisible où, pas un souffle d'air ne fait trembler les feuilles des arbres et reprend le chemin de sa maison. Papa doit être parti très tôt ce matin au travail comme d'habitude, peut-être est-il rentré ? Et maman ? Que fait-elle ? Par la fenêtre de

la cuisine, elle la voit, immobile, elle aussi, devant l'évier et la vaisselle de la veille qui n'a pas encore été faite. La voiture de papa n'est pas là. Sans faire de bruit, elle ouvre la porte d'entrée, monte l'escalier, entre dans sa chambre, jette ses habits sur le pied du lit et, d'un coup, comme une masse, s'endort.

Sommeil sans rêve, d'un seul tenant, épais et profond. Et, après une nuit compacte, Noémie se réveille fraîche et en forme. Elle s'étire. Etonnée, elle se rappelle que c'est la rentrée des classes, ce matin et qu'elle n'en a aucune inquiétude. Elle est même heureuse de retrouver bientôt ses camarades, l'odeur des livres et des cahiers, et elle sourit. Où est son angoisse d'hier ? Hier ? Que s'est-il passé hier ? Quelque chose de curieux. Mais elle ne se souvient plus de quoi. A moins qu'elle n'ait fait un rêve... et qu'elle l'ait oublié... ou presque... Elle saute du lit et ramasse ses vêtements au pied du lit. Sa main rencontre quelque chose de dur dans la poche de son tablier. Elle en sort une petite pierre blanche, toute ordinaire, mais qui semble lui rappeler quelque chose. Mais quoi ? « Noémie, dépêche-toi, tu vas arriver en retard à l'école ! » C'est la voix de maman, en bas, dans la cuisine, qui l'appelle. Vite, vite Noémie va faire sa toilette et descend déjeuner. Maman l'embrasse et la voilà partie, cartable au dos. Son chemin passe près du barrage où la cascade chante gaiement la joie du jour qui commence. Le vent léger agite les feuilles qui frissonnent au-dessus du pêcheur immobile. Plus loin, un canard l'attend et cancanne en se précipitant sur les quelques miettes de pain qu'elle lui lance. Sous lui, deux poissons s'enfuient, rapides comme des

éclair. Un monsieur passe, son petit chien en laisse vient de faire pipi contre un buisson. Elle entre dans le village où un chat, effrayé, s'enfuit dans un couloir. Le petit chien noir du balcon la salue de ses aboiements aigus et rageurs. En passant devant l'église, elle entend le grincement du mécanisme qui précède l'ébranlement de la cloche qui va bientôt sonner. Il faut qu'elle se dépêche. « Bonjour m'sieur-dames » lance-t-elle en passant en courant à quelques touristes attablés devant leur café fumant. Ils lui sourient et la saluent d'un geste amical. Le charcutier cigare au bec est déjà en traîne de préparer son étal. La boulangère babille aimablement avec ses clients et, devant l'école, des parents et enfants, rassemblés devant la porte encore fermée, monte un bourdonnement joyeux et vaguement ému. Un coup d'oeil sur l'horloge où la grande aiguille s'approche tout près de l'heure fatidique.

Au-dessus, en bordure du toit, un petit oiseau pépie comme pour sonner le rappel des enfants. Enfin, la cloche de l'église sonne et la porte de l'école s'ouvre ; le nouveau maître dans l'encadrement invite l'assistance à entrer. Noémie suit copains et copines. « Il est sympa » dit quelqu'un. Elle a retrouvé Sébastien et les autres. Au moment de passer la porte, sans y penser elle se retourne et voit, dans la Grand'Rue, une vieille dame en gris qui s'éloigne en lui faisant un petit signe. Elle lui rappelle vaguement quelqu'un. Mais qui ?

« Alors, tu viens Noémie ? » Et Sébastien, impatient, la tire par la main dans la cour de l'école pour une nouvelle année scolaire.

# La vie... une foutaise ?

Un St-Bauzillois a écrit un livre de poèmes. Il n'est pas (ou pas encore) une vedette de l'édition. Sa diffusion sera pénible et limitée parce que non portée par les puissants qui font l'actualité ou la mode littéraire. Et pourtant... Je connais assez peu l'auteur et je ne suis pas un professionnel de la critique. Mais j'ai lu « La Foutaise » de Mourgues Michel, et, à travers ses vers libres, j'ai rencontré un homme, sa vie, ses joies et ses douleurs, ses enthousiasmes et ses chutes. Juste après les portraits de Brassens et Brel (tout un programme !), la préface vous met déjà dans l'ambiance :

« Il fut un temps  
Qu'a fini le temps  
Qui n'est plus maintenant  
De ce qu'il a été  
Celui des amours, des peines  
Passées en mes veines.  
Aujourd'hui, au gré du vent,  
Mon espérance est partie en

glaise,  
Car il est venu le temps,  
Le temps de la Foutaise. »

Puis, c'est une évocation de son enfance, de ses amis et amies, Claude, Marie-Paule, Julia, Edith, etc... Quelques coups de patte, ou règlements de comptes (« aux nouveaux Aristos », « les Rapaces », « aux Salauds »). Quelques élans de tendresse, (« A l'inconnue que je voudrais aimer », « Amitié », « A mes amies utopistes »).

Des coups de déprime (« Foutaise », « de Rage », « aux Cons et Autres »), de mélancolie (« Spleen », « Nostalgie »), de résignation (« Mectoub », « Déception », « Désespérance »), d'espoir (« Paradis », « Révolution », « Dilemne »).

Tout au long du livre, de page en page, (un poème par page de droite, un dessin de Dominique Fittipaldi à gauche, dessin sobre, inspiré avec justesse du texte) c'est un



rappel de son passé, de ses anciennes fougues, de ses racines, géographiques et humaines, de ses amours et amitiés, fidèles ou infidèles, qui se sont dispersées le long du chemin de sa vie. Avec le regret nostalgique des illusions perdues, le sentiment désabusé du temps qui passe et efface, et chaque fois l'imminence familière de la mort (« Fatalité », « Paradis », « Automnale », etc...) issue fatale de l'aventure humaine de chacun, les bons et les autres, les heureux et les ratés.

Le livre d'un homme que la vie a décoiffé et déchiré, comme l'espèce d'épouvantail secoué par le vent que Dominique Fittipaldi a dessiné pour la couverture.

*Jean Suzanne*

## **Foutaise.**

S'est envolée mon espérance,  
En mes nuits de désespérance.  
Viendront peut-être les jours  
Qui me feront des tours.

Me détourner de mes errances,  
Me pourvoir de la puissance  
De mes chimères et amours,  
Pour jouir de mes jours

Comptès. Ils le sont  
Alors, j'entendrais sûrement la voix et le so  
De ceux qui m'ont précédé,

Et à qui je dédie cette pensée.

## Un choix qui demande réflexion : « Le lagunage »

Le dernier « bulletin municipal », paru fin août parlait (enfin !) de la future station d'épuration : un exposé clair, abondant et précis permettant aux Saint-Bauzillois de se « faire une idée » du projet et des problèmes inhérents.

Toutefois, si la nécessité de moderniser l'installation actuelle n'est pas contestable, le choix du type de station, son emplacement, son coût et son financement... soulèvent des questions essentielles qu'il est utile de poser, étudier, ressasser même ! Des décisions de cette importance ne sauraient être prises à la va-vite et en catimini !

Le « bulletin municipal » expose que le système (lagunage intégral) a été choisi par délibération du Conseil Municipal du 8 février 1994. Quelles étaient les autres techniques existantes ? Quels en étaient les différents coûts d'installation et d'entretien ? Quels en étaient les avantages et inconvénients relatifs ? Les efficacités comparées ? Ces questions ne sont plus d'actualité puisque le Conseil Municipal du 28 juin 1996 a voté « l'actualisation du projet ». Et pourtant : cette « actualisation » rendue indispensable par le vote, depuis 1994, ne remet-elle pas en cause le choix initial ? Par ailleurs, les tractations amiables pour l'achat des terrains concernés (en aval du Pont de Sérodi, sur la rive gauche de l'Alzon) ont commencé depuis plusieurs mois ! Si elles aboutissent (un bon accord est toujours préférable à un mauvais procès), la déclaration d'utilité publique pour permettre l'expropriation sera inutile. Et le débat nécessaire n'aura pas lieu !!!

Il faut pourtant être conscient de l'importance d'un tel projet pour les Saints-Bauzillois : malgré l'optimisme du rédacteur du « bulletin municipal », une étendue de 33 500 m<sup>2</sup> de « produits » soumis au soleil et au vent ne risque-t-elle

pas "d'embaumer" le village ? D'attirer insectes, rats et autres rongeurs ? Les traitements, insecticides et autres, devenus indispensables, ne s'ajouteront-ils pas aux « rejets consommés par le sol » pour polluer la nappe phréatique, les sources et l'Hérault ? Tout l'environnement ne sera-t-il pas dégradé par l'aspect visuel, le bruit, les moustiques, l'odeur, etc... ?

On pourra toujours prétendre en s'amusant que cette installation, par vent du sud, mettra fin au débat sur l'origine de nom du village : l'odeur suffisant à oublier, pour Putois, les étymologies basées sur « Pédis » ou sur « Puits »... !

Cette plaisanterie mise à part, les questions posées plus haut, combinées au coût et au financement de la station, sont d'une importance capitale pour Saint-Bauzille. Pourtant, ce qui me pousse à écrire cet article me paraît bien plus important encore :

L'hiver dernier, l'Alzon a « baigné » deux fois le camping et les Sauzèdes, alors que l'Hérault, heureusement, n'était pas très « gros ». L'implantation de la station imposera de rehausser la rive gauche de l'Alzon pour protéger les installations et le lagunage. Les crues de la rivière, ne pouvant s'étendre vers le bois, seront rejetées sur la rive droite, amplifiant la hauteur des inondations vers le Pont de Sérodi, le camping et les Sauzèdes. Si l'Hérault et l'Alzon étaient en crue simultanément, les risques pour ces zones seraient aggravés ; de plus, l'évacuation vers l'aval, au niveau des « Baoutes » deviendrait plus difficile.

Un excellent article, dans le Publiaire, a récemment démontré que le retour du « Gravas », au milieu du plan d'eau, pourrait induire pour le village un accroissement du niveau des crues. En ajoutant un surcroît d'eau de l'Alzon et une évacuation

amoindrie, au Sud du Village, on peut imaginer des conséquences catastrophiques.

L'honnêteté de nos élus ne fait aucun doute, de même que la sincérité du « bulletin municipal », mais comment croire qu'une étude sérieuse puisse évaluer le surcroît d'élévation d'une crue conjuguée de l'Hérault et de l'Alzon à 4 cm ? Comment peut-on chiffrer avec une telle précision des éléments aussi incontrôlables ?

Les événements récents ont démontré le danger qu'il y a à obstruer ou modifier le lit d'une rivière. Les événements étaient « imprévisibles », ces catastrophes « impossibles »... N'accroissons pas les risques : si une station d'épuration est indispensable, choisissons un site sûr, un système fiable ; étudions le coût ; réfléchissons ; pesons, envisageons toutes les conséquences. Cherchons à minimiser les nuisances et les dangers. Une telle réalisation doit fournir une absolue satisfaction tant pour les résultats techniques que pour l'environnement. Bien plus, encore, assurer une totale sécurité. Il est vain, en cas de défaillance, de rechercher des coupables ; bien plus vain encore en cas de catastrophe...

Je remercie le Publiaire pour m'avoir permis d'exposer ici mes doutes et mes interrogations. Une fois par trimestre il me plonge avec délectation dans les anecdotes et les événements qui ont fait et font la vie du village. Il m'apporte des informations intéressantes et, même importantes. Il m'interpelle, parfois, me distrait, toujours. Puisse-t-il continuer longtemps à informer, détendre, conseiller, amuser, cultiver, conter, agacer... tout en restant ouvert à la communication, l'échange, le débat... En un mot, continuer longtemps à être « le Publiaire ».

*Didier TRICOU*

**Entretien du Publière avec Francis CAMBON, maire de St-Bauzille**  
**. En présence de Brigitte BOUVIÉ, adjointe aux affaires sociales;**  
**par Patrick DOL le 18 septembre 1996**

## GESTION DES DÉCHETS

### TRIADOU Aujourd'hui

**Patrick DOL :** Des photos prises il y a deux ans montrent des brises roches creusant des bassins d'enfouissement plus profonds. Considérez-vous dans ces conditions que l'étanchéité de ces bassins soit toujours efficace et que les lixiviats ne s'infiltreront pas dans le sol ?

**Francis CAMBON :** Je pense que les bassins sont étanches, puisqu'il y a quand même une couche d'argile assez importante. Maintenant, comme la commune de St-Bauzille ne fait pas partie du SICTOM (Syndicat Intercommunal pour le Traitement des Ordures Ménagères), je ne suis pas au courant de toutes les mesures et de tous les travaux qui s'effectuent dans cette décharge.

**Patrick DOL :** Est-il vrai qu'il existe un projet de canalisations qui amèneraient les lixiviats depuis le Triadou jusqu'à la station d'épuration ?

**Francis CAMBON :** Il y a eu une proposition de faite par la D.D.A. (M. Simon), pour mettre cette canalisation en place : la commune de St-Bauzille de Putois a refusé. D'abord, il fallait mettre quatre kilomètres de canalisation ; deuxièmement déstabiliser la route de Montoulieu ; troisièmement la station d'épuration étant vétuste, elle ne pouvait pas supporter tous ces lixiviats. C'était déplacer le problème ; au lieu de rejeter dans l'Alzon, on rejetait directement dans l'Hérault.

### TRIADOU Echéance 1998

1998 a été évoqué en Conseil Municipal comme étape importante.

*A cette date les ordures ménagères de St-Bauzille seront-elles transportées vers l'incinérateur, s'il est construit ?*

**F.C. :** Si l'incinérateur est construit, les ordures de St-Bauzille y seront apportées. De toute façon, pour le moment on ne sait pas si l'incinérateur se fera à Lunel Vieil ou à Sauve.

### TRIADOU Echéance de 2002

*La décharge, telle qu'elle est, doit cesser son activité en 2002.*

*A cette date quels seront les déchets acceptés par la Municipalité ?*

**F.C. :** les déchets acceptés par la municipalité seront les déchets inertes c'est-à-dire les ruines et les gravats.

*De quels secteurs de l'Hérault ou du Gard proviendront ces déchets ?*

**F.C. :** Simplement du canton de Ganges.

*Qui décidera des communes autorisées à vider ?*

**F.C. :** C'est le SICTOM qui décidera.

*A-t-on défini la durée et le volume de ces dépôts ?*

**F.C. :** Pour le moment on n'a pas encore défini la durée et le volume de ces dépôts.

*La décharge actuelle paraît déjà saturée. Comment va-t-on trouver la place pour continuer des déversements après 2002 ?*

*Y a-t-il un projet d'agrandissement ?*

**F.C. :** A ma connaissance il n'y a pas de projet d'agrandissement.

*Qui sera le gestionnaire du Triadou après 2002 ?*

**F.C. :** Là, je ne peux pas répondre car je ne sais pas.

### TRIADOU et Intercommunalité

*Dans " Le Pelon " du mois de septembre, M. Le Maire de Ganges (Président du SICTOM) indique qu'il envisage de créer un quai de transport au Triadou e même -par souci d'économie- d'enfouir les déchets non recyclables et non compostables au lieu de les envoyer à l'incinérateur.*

*Etes-vous partisan de ces deux solutions ?*

**F.C. :** Moi, je ne suis pas d'accord pour enfouir les déchets dans la décharge du Triadou. Maintenant pour le centre de transit ou le centre de transfert, il faut en discuter avec le conseil municipal. Quoi qu'il en soit il n'y aura pas de boues de stations d'épuration.

La commune de St-Bauzille dispose d'un outil de travail qui est le plan d'occupation des sols ; si le centre de transit doit s'effectuer sur la décharge du Triadou, il y aura une construction soumise à un permis de construire et là, le Maire peut refuser ce permis de

construire.

## GESTION DE L'EAU

### I - EAU POTABLE - Station de pompage

*Actuellement la commune est alimentée en eau potable par la station de pompage située entre le Campotel et " l'Auberge ".*

*L'eau est-elle traitée avant d'aller au robinet ?*

**F.C. :** Non l'eau n'est pas traitée avant d'aller au robinet puisque c'est de l'eau de source. On n'a effectué que deux ou trois traitements exceptionnels à l'occasion de grosses crues de l'Hérault.

*La nappe dans laquelle on puise, est-elle à long terme fiable en qualité et en quantité ?*

**F.C. :** Je pense que oui. Il n'y a aucun problème là-dessus.

*La Mairie dispose-t-elle de solutions de remplacement pour pallier à une déficience de la nappe actuelle (pollution de longue durée ou tarissement) ?*

**F.C. :** Non pour le moment on n'a pas de solution de remplacement.

*A-t-il été envisagé d'acquérir la Foux du Mas de Banal ?*

**F.C. :** Oui, il a été envisagé d'acquérir cette Foux. C'est une richesse, une réserve inépuisable et comme on dit qu'en l'an 2000 l'eau sera un enjeu économique et même politique important il serait bien de pouvoir l'acquérir. Cela dépend de Mme de Mauléon (héritière du comte de RODEZ) propriétaire actuelle qui souhaite vendre la totalité du domaine de Sauzet. Le montant étant de 1,5 millions de francs, cette opération est difficile à réaliser par la Mairie.

*A l'avenir la gestion de l'eau restera-t-elle en régie municipale ou sera-t-elle confiée à une société fermière ?*

**F.C. :** Pour le moment, je pense qu'on va continuer en régie. Il n'est pas prévu de s'orienter vers une société fermière.

### II - EAUX USÉES - Station d'épuration

*La solution " lagunage " choisie par la commune, sur proposition de la D.D.E.*

*a-t-elle été confrontée à d'autres solutions présentées par d'autres organismes que la D.D.E. ?*

**F.C.:** Concernant la solution lagunage, on n'a eu qu'un seul projet présenté par la D.D.E.

La nouvelle équipe municipale a quand même visité la station " Boues activées " à Laroque, les " lagunes " de Cazilhac et St.-Jean de Fos. L'équipe municipale a été séduite par la station d'épuration de St.-Jean de Fos, qui s'intègre bien dans l'environnement. La commune de St.-Jean de Fos a 1200 habitants comme St-Bauzille de Putois. On a fait une enquête auprès des élus et le Maire et les adjoints sont enchantés de cette station d'épuration. C'est pour ça qu'on a choisi cette filière. En ce qui concerne l'aspect financier, les " boues activées " coûtent moins cher en investissement que les " lagunes ", par contre en exploitation ça coûte très cher. Et si on choisissait la filière boues activées on devrait alors augmenter l'eau de 5 F par M3.

*Le site choisi (entre le chemin des Baoutes et le Camping) est balayé par les flots à chaque crue de l'Alzon. Un énorme obstacle va donc être créé dans le lit majeur de la rivière. Cela semble très risqué pour la station elle-même. L'économie réalisée à la construction ne risque-t-elle pas d'être anéantie par les réparations après crues ?*

**F.C.:** Cet emplacement choisi aura une incidence minimum sur les crues. Une étude hydraulique a été effectuée ; je crois qu'il n'y aura aucun problème. De plus cet emplacement a reçu l'aval du groupe de travail comprenant la D.D.A., la D.A.S.S., la D.D.E. et la commission du Conseil Municipal concernant l'urbanisme.

*Les ouvrages de protection (digue-recalibrage du lit de l'Alzon) ne risquent-ils pas d'accroître la vitesse du courant lors des crues et de mettre en péril le hameau de la Sauzède ?*

**F.C.:** Je pense que ces ouvrages n'auront aucune conséquence sur les inondations de la Sauzède.

*L'organisme qui a procédé à l'étude hydrologique rassurante dont il est fait mention dans le bulletin municipal n° 6 est-il indépendant de la D.D.E. ?*

**F.C.:** Oui, l'organisme est un bureau d'étude indépendant de la D.D.E.

*Qui sera le maître d'ouvrage ?*

**F.C.:** Le maître d'ouvrage sera la D.D.E.

*Quand doivent débiter les travaux ?*

**F.C.:** Là de toute façon ça dépend de l'achat des terrains. Ce que je voudrais dire c'est qu'une enquête publique va être mise en place à partir du 7 octobre 96 qui s'effectuera à St-Bauzille, à Agonès et à Brissac. Une enquête sur la loi de l'eau et toutes les précautions à prendre concernant cette station d'épuration et sur son environnement.

*Qui financera cette opération ?*

**F.C.:** Le coût total de cette opération est de 5 millions de Francs Hors Taxes, cofinancé à 80 % par le Conseil Général et l'Agence de l'eau.

## VIE ECONOMIQUE

### I - ZONE ARTISANALE

*A part les ateliers municipaux, combien d'entreprises sont actuellement implantées sur la Z.A. mise en place par la municipalité ?*

**F.C.:** Actuellement deux entreprises sont implantées dans cette Z.A., l'entreprise TRICOU et CRISTAL NET. Tous les terrains disponibles sont occupés. Cette zone est complètement équipée en eau, électricité, téléphone et assainissement.

### II - CASSE AUTO

*Certains s'inquiètent du fait que la Casse Auto de la route de Montoulieu dépose maintenant des épaves jusqu'au bord de l'Alzon. A-t-elle obtenu, s'il en est vraiment ainsi, une autorisation d'extension qui modifie le cahier des charges ?*

**F.C.:** Pour le moment aucune extension n'a été accordée. La Mairie n'est pas au courant.

### III - Sablière Colenson

*Le bail d'exploitation de la carrière Colenson située au Moulin a expiré depuis mai 94. Pourtant cette sablière semblait toujours en activité cet été. Quelles informations la Mairie peut-elle apporter sur ce problème ?*

**F.C.:** La sablière Colenson a terminé son activité cet été. Je crois que c'est une affaire complètement réglée, puisqu'il n'y a plus de pelles mécaniques et qu'une bordure a été réalisée par des enrochements, ainsi qu'une remise en état du site.

### IV - MENUISERIE POISSON

*Cette entreprise va-t-elle quitter St-*

*Bauzille comme cela a été dit ? La Mairie a-t-elle prévu une autre utilisation du bâtiment ?*

**F.C.:** Elle a quitté St-Bauzille depuis juillet et s'est installée à St-Martin de Londres dans la zone d'activité avec un superbe bâtiment de 1100 m<sup>2</sup> qui a été réalisé dans l'Intercommunalité.

Le bâtiment actuel va être réutilisé par l'entreprise EGC Espace.

## AMENAGEMENT DE L'ESPACE

*Où en est le lotissement des Elfes ?*

**F.C.:** L'ensemble des neuf lots est vendu dont cinq construits ou à construire. Les quatre autres étant tous utilisés en parking (poterie) ou en jardins.

*Quels sont les projets de la mairie et à quelle échéance, au sujet de récentes préemptions ?*

*- La Maison Fabre ?*

**F.C.:** Concernant la démolition de la Maison Fabre, le premier point est : on ne sait pas ce que ça va donner ; si les maisons d'à côté vont avoir des problèmes. Et puis, on ne sait pas si ça s'intégrera bien dans l'environnement. La décision n'est donc pas prise.

*- Le Pavillon ?*

**F.C.:** Un projet de Musée de Santon est en vue. Mais il faut prévoir la remise en état du bâtiment avec l'agrément des Beaux Arts.

*- L'enclos ?*

**F.C.:** Rien n'est défini pour l'instant. Le choix doit se faire entre un aménagement avec beaucoup d'activités pour faire plaisir aux St-Bauzillois ou réserver cet espace pour de grandes manifestations. Peut-être un compromis entre les deux solutions.

*Le bruit a couru au sujet d'une ouverture du plan d'eau sur le village par la démolition d'une maison de la Grand'Rue. Qu'en est-il exactement ?*

**F.C.:** Aucune démolition de maison n'est prévue. Une ouverture sur l'extérieur qui partira de la route départementale est à prévoir. Du côté village il n'est question que d'un jalonnement et un fléchage pour attirer les touristes à l'intérieur du village.

*Après deux ou trois grosses crues, le " plan d'eau " a pratiquement repris sa physionomie d'origine en même temps que les berges en amont étaient mises à mal. Envisagez-vous de le faire recréer ?*

**F.C.:** Pour le moment, on n'envisage pas de la faire recréer. J'ai remarqué que des arbres ont poussé et je crois que l'Hérault reprendra son état naturel.

*Bruno GRANIER dans un Publiaire de l'année dernière nous livrait une étude approfondie sur le platane et les soins particuliers qu'on devrait lui apporter.*

*Alors pourquoi la taille très sévère qu'ont subi ceux du Chemin Neuf et les deux qui ont été supprimés à l'entrée du village côté Pont suspendu ?*

**F.C.:** Concernant la taille on a procédé à un " couronnement rapproché ". Premièrement quand les branches sont très hautes, ça déstabilise l'arbre, en plus ça coûte très cher pour les élaguer et troisièmement ça peut provoquer des nuisances auprès des voisins. C'est pour ça qu'on a effectué cette taille rapprochée. En plus les platanes ne nous appartiennent pas ; ils appartiennent à la direction des routes.

On a coupé deux platanes à l'entrée du village. Un était malade. Pour le deuxième c'est plus compliqué. Il empêchait un particulier de transformer en garage le local (anciens W-C désaffectés) qu'il avait acheté à la mairie.

*Une date échéance ou une limite d'extension ont-elles été envisagées pour la décharge du Mas de Banal ?*

**F.C.:** Pour le moment il n'y a aucune date échéance concernant cette décharge.

## CHEMIN NEUF

*Les deux ralentisseurs mis en place au début de l'année 94 vont être supprimés et remplacés par des feux.*

*Comment ces feux fonctionnent-ils ?*

**F.C.:** Ils sont asservis à la vitesse. A 150 mètres des feux, il y a une cellule qui détecte la présence d'un véhicule, qui transmet à un appareil et qui commande les feux si la vitesse excède 50 km/h. Si on ne dépasse pas cette vitesse les feux restent clignotants.

*N'aurait-il pas été judicieux de déplacer un de ces feux avant le carrefour de la Vierge afin de faciliter le croisement des véhicules sortant de la Rue de l'Agantic, venant de Montoulieu, de Ganges et de Montpellier ?*

**F.C.:** On ne peut pas mettre ces feux au carrefour, car il faudrait en placer un à chaque voie et ça coûterait très cher.

De toute façon, il y a une réflexion d'ensemble sur la traversée du Chemin Neuf. Un troisième feu doit être placé après le carrefour de Sérodi et un rond-point est prévu au carrefour de l'Auberge. Ce rond-point est subventionné par le Conseiller Général Local M. Randon qui nous donnera sur sa dotation globale 300 000 F. Nous avons le financement, il nous manque encore le projet.

*Les " chicanes " et " petits ronds-points " dont il est question dans le Bulletin Municipal n° 4, verront-ils le jour prochainement ?*

**F.C.:** Pour le premier rond-point, celui de l'" Auberge ", je peux fixer une date : ce rond-point se réalisera début 97.

## FINANCES

*Sachant que le camion compacteur a été acquis il y a plusieurs années, à quelles dépenses exceptionnelles la Mairie a-t-elle dû faire face pour être obligée d'instaurer cette nouvelle taxe de ramassage des ordures de 400 F ?*

**F.C.:** D'abord on était la seule commune qui n'avait pas fixé de taxe sur les ordures ménagères. En plus, on faisait le ramassage gratuit. Puis le SICTOM a considérablement augmenté ses tarifs : notre participation, concernant la décharge du Triadou, passant de 80 F à 150 F par habitant.

D'une manière plus générale, il semble que la Mairie soit obligée de " faire des économies ".

*- Pourquoi cette situation nouvelle ?*

*- Dans quels secteurs particuliers les restrictions seront-elles plus marquées ?*

**F.C.:** La mairie doit faire des économies d'abord parce que l'Etat se décharge complètement sur les collectivités locales, nous avons de moins en moins de subventions. Concernant le Conseil Général aussi, tout passe à l'aide sociale : sur un budget du Conseil Général de 4 milliards de francs, il y a deux milliards qui passent à l'aide sociale.

Pour le moment on n'a pas prévu de secteurs particuliers où les restrictions seront plus marquées.

## DIVERS

*Depuis la création de l'Office*

*Municipal des Sports, quelles innovations ont été apportées à la vie sportive du village ?*

**F.C.:** Première réalisation importante, la salle multisport à l'intérieur de la salle polyvalente. Cette salle multisport sera opérationnelle au mois d'octobre. Les sports pratiqués pourront être le judo, la danse, la musculation, la gym, le karaté, etc...

*Où en est le projet de Halte Garderie ?*

**F.C.:** Il est irréalisable dans l'état actuel, vu le coût du projet et les structures CAF qui ne suivent pas.

*La cantine scolaire fonctionne désormais dans l'ancienne salle de musique. Pourquoi ?*

**F.C.:** Le Centre de Pleine Nature n'assure plus ce service, donc la Mairie de St-Bauzille a mis un local à la disposition du SIVU pour réaliser cette nouvelle cantine.

Il y a actuellement 25 enfants qui y prennent leur repas. C'est le centre aéré de Ganges qui fournit les repas. Le repas rendu sur place coûte 27 F, mais revient à 32 F compte tenu des services et frais divers. Il est demandé une participation de 17 F aux parents, les 16 F restant étant pris en charge par le SIVU.

*En dessous de quel seuil de fréquentation ne serait-il plus possible de la faire fonctionner ?*

**F.C.:** Elle fonctionnera tout le temps. Il n'y a pas de problème sur le nombre de repas, on peut vous servir 5, 10, 15 ou 20 repas. Il n'y a pas de seuil minimum.

*L'opération façade a-t-elle été abandonnée ?*

**F.C.:** Non, cette opération n'est pas abandonnée. On n'en a pas encore discuté au Conseil Municipal. De toute façon, pour cette opération, il faudrait d'abord essayer de voter une subvention pour inciter les gens à faire leur façade.

*De nombreux riverains se plaignent de la saleté des rues (excréments de chiens et odeurs d'urine nauséabondes). La Mairie envisage-t-elle de procéder à des nettoyages plus réguliers et plus efficaces... ? Par exemple, en s'entendant avec Ganges pour utiliser son arroseuse/balayeuse municipale ?*

**F.C.:** C'est vrai qu'on va demander aux employés de nettoyer plus efficacement les rues du village. Maintenant pour l'emploi de l'arroseuse de Ganges, je n'en ai pas



encore parlé au Maire de Ganges, mais c'est une possibilité qu'on peut envisager ; pourquoi pas ?

*La cour de l'école a été superbement aménagée pour cette rentrée. Comment s'est fait le financement ?*

**F.C.:** Le financement c'est le SIVU. Le montant de cette opération s'élève à 120 000 F. La part de St-Bauzille étant de 70 %, 13 % pour Montoulieu et 17 % pour Agonès.

*Il semble que la D.D.E. soit l'interlocuteur privilégié de la Municipalité en ce qui concerne l'étude et la mise en oeuvre de grands travaux.*

*Quelle en est la raison ?*

**F.C.:** Ce n'est pas toujours la D.D.E. qui est maître d'oeuvre des grands

travaux. Des fois on demande à la D.D.A. de faire certains projets. La D.D.A. a été le maître d'oeuvre du projet de l'adduction d'eau et de l'extension sur la Roquette.

*Pouvez-vous rappeler aux lecteurs le nombre d'emplois (titulaires - mi-temps C.E.S.) que représente la Mairie de St-Bauzille.*

Secrétaire : 1

Agent administratif (accueil) : 1

Agent de Police : 1

Agents d'entretien : 4 temps plein, 1 mi-temps, 3 C.E.S.

Bibliothèque : 1 C.E.S.

Campotel : 1 agent titulaire, 1 C.E.S.

Femmes de Ménage : 1 titulaire, 1

C.E.S.

*En forme de conclusion, y a-t-il un projet qui vous tienne particulièrement à coeur et que vous voudriez voir aboutir d'ici la fin de votre mandat ?*

**F.C.:** Un projet qui me tient à coeur est la déviation de St-Bauzille. Une déviation qui pourrait passer derrière Agonès, pour désenclaver le Fesquet et Ganges, et éviterait ainsi la traversée de St-Bauzille et de Laroque. Et puis, essayer de réaliser la route touristique des Gorges de l'Hérault. Le montant du projet est de 50 millions de francs avec deux ponts sur l'Hérault : un à St-Bauzille et un à Laroque.

## LA DECHARGE DU TRIADOU

*(Document fourni au Publiaire par la Mairie de St Bauzille de Putois)*

La décharge du Triadou près de Saint-Bauzille-de-Putois est assise sur des argiles oligocènes. Les eaux pluviales qui lessivent ces argiles s'évacuent, au Sud, vers le lit de l'Alzon, affluent non pérenne (au niveau du Triadou) de la rive gauche de l'Hérault. Le lit de l'Alzon est situé au contact de ces argiles et des calcaires massifs très karstifiés du Jurassique supérieur qui affluent rive gauche.

Comme dans tout ce secteur, les eaux pluviales, dont celles de l'Alzon et de ses divers affluents, disparaissent dans le karst pour alimenter par perte ou percolation l'unique nappe phréatique de cette partie du département de l'Hérault au Nord ce Montpellier. De nombreux forages exploitent cette nappe dont l'exutoire le plus connu est constitué par la source du Lez.

Il est évident que toute pollution de surface sur le bassin versant, quelle soit chimique ou biologique, s'y retrouvera et viendra perturber la qualité des eaux de cette nappe. Dans le cas de la décharge contrôlée d'"ordures ménagères" du Triadou, un isolement rigoureux

des produits entreposés exige une rétention absolue de toutes. Les eaux pluviales tombant sur le site pour éviter qu'elles ne se dirigent vers l'Alzon et ses pertes (Foux du mas de Banal, ... ) en communication prouvée avec la nappe phréatique. Ces problèmes peuvent être bien détectés et gérés en surface: une observation visuelle permet une évaluation rapide des risques en fonction des ouvrages (et de leur état) mis en place.

Mais les percolations à travers un sédiment sont plus difficiles à évaluer. [Dans le cas du Triadou, le substrat est constitué par les argiles oligocènes qui présentent un certain nombre de garanties à l'observation de surface. Elles reposent sur des calcaires du Jurassique supérieur par l'intermédiaire de niveaux calcaro-marneux du Crétacé inférieur d'épaisseur indéterminée. Il semblerait que, localement, le Crétacé inférieur soit plus épais au pied du Thaurac et absent sous les argiles oligocènes dans la partie Sud de la dépression St-Bauzille - Montoulieu.

Au nord-est de la décharge, comme en témoigne la carte

géologique du Vigan (ces niveaux ne sont pas cartés sur celle de Saint-Martin-de-Londres ou se situent le site du Triadou), des intercalations parfois lenticulaires de sédiments détritiques grossiers viennent perturber la monotonie des niveaux argileux. Ces intercalations d'argiles sableuses, voire de conglomérats, sont visibles en surface entre le Triadou et l'église de Montoulieu. Il est donc nécessaire de s'assurer que ces sédiments perméables ne se prolongent pas sous les extensions projetées de la décharge pour éviter des circulations d'eaux polluées par percolation, puis par drainage souterrain jusqu'aux entrées du karst. En terminant, il est indispensable de rappeler que tout risque de pollution (je la nappe phréatique doit être considéré et des solutions proposées. En effet, en dehors des problèmes strictement environnementaux, cette nappe conditionne tous le devenir économique de la région Aigoual - Montpellier. Il s'agit d'une nappe stratégique.

*Jean-Yves CROCHET  
Docteur es Sciences  
Maître de Conférences H.C.  
Université de Montpellier II.*

# E T A T C I V I L

## N A I S S A N C E S

PELLETIER Léa  
 CAILAR Alexandre  
 OLIVIER Camille  
 LOMBARDO Noélie  
 CARIBENT Julie  
 MARION Audrey  
 OUATTA Amira

## M A R I A G E

DUCORNETZ Cédric et SENDRA Michèle  
 PEREA Joël et BOSCH Martine

## D E C E S

VIGNON Jack	le 03.07.1996
COUTURE Bruno	le 15.08.1996
BRESSON Mary-Josée ép. CAUSSE	le 09.09.1996
BRESSON Roger	le 21.09.1996
CUNNY Héléne Vve MARTIAL	le 23.09.1996
GARCIA Vicente	le 28.09.1996
COMBET Jean	le 28.09.1996

## S E R V I C E M E D I C A L E T P H A R M A C E U T I Q U E D E G A R D E D I M A N C H E E T J O U R S F E R I E S 4ème TRIMESTRE 1996

DIMANCHE 20 OCTOBRE	DR MORAGUES	67/81/31/34
	PH BRUN	67/73/70/05
DIMANCHE 27 OCTOBRE	DR TEHIO	67/73/81/32
	PH SCHOENIG	67/81/35/60
VENDREDI 01 NOVEMBRE	DR SEGALA	67/73/91/83
	PH SCHOENIG	67/81/35/60
DIMANCHE 03 NOVEMBRE	DR SEGALA	67/73/91/83
	PH BOURREL	67/73/84/12
DIMANCHE 10 NOVEMBRE	DR LAVESQUE	67/73/66/73
	PH VALAT	67/73/84/15
LUNDI 11 NOVEMBRE	DR LAVESQUE	67/73/66/73
	PH VALAT	67/73/84/15
DIMANCHE 17 NOVEMBRE	DR LAPORTE	67/73/85/52
	PH BANIOL	67/73/80/20
DIMANCHE 24 NOVEMBRE	DR DUPONT	67/73/87/95
	PH BRUN	67/73/70/05
DIMANCHE 01 DECEMBRE	DR MORAGUES	67/81/31/34
	PH BANIOL	67/73/80/20
DIMANCHE 08 DECEMBRE	DR TEHIO	67/73/81/32
	PH BRUN	67/73/70/05
DIMANCHE 15 DECEMBRE	DR SEGALA	67/73/91/83
	PH VALAT	67/73/84/15
DIMANCHE 22 DECEMBRE	DR LAPORTE	67/73/85/52
	PH SCHOENIG	67/81/35/60
MERCREDI 25 DECEMBRE	DR LAPORTE	67/73/85/52
	PH BOURREL	67/73/84/12
DIMANCHE 29 DECEMBRE	DR MONEY	67/81/32/84
	PH BRUN	67/73/70/05
MER. 01 JANVIER 1997	DR MONEY	67/81/32/8
	PH BRUN	67/73/70/05

Le Médecin de Garde le Dimanche assure le service du Samedi 12h au Lundi 9h

La Semaine qui suit, il assure les urgences de nuits en cas d'absence du médecin traitant.

La Pharmacie de Garde le Dimanche assure le service du Samedi 19h au Lundi 9h.

- Un nouvel artisan à St Bauzille demande au Publière de vous faire connaître ses coordonnées que voici :

### L A M O U R O U X F r é d é r i c

*Artisan Electricien*

Electricité générale, neuf ou rénovation -  
 Chauffage électrique - Climatisation - Electro-  
 ménager - Automatisation de portail - Alarme,  
 interphone .

*Dépanage 24H/24  
 Tél: 67.73.33.46*

- Les cours de dessin et peinture ont repris, mais dans les locaux du 2ème étage de l'ancienne mairie . Les mardi de 20h 30 à 22h 30 et le jeudi de 17h à 19h .

- La "Braderie" de St Bauzille aura lieu les 9 et 10 novembre **Salle Polyvalente**

Samedi 9 de 14h à 18h  
 Dimanche 10 de 10h à 12h30  
 et de 14h à 18h

## P O U R Q U E V I V E L E P U B L I A I R E

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....



Je soutiens le Publière et je contribue à son action en versant la somme de:

*Lo Publière C.C.P. N° 25278 X MONTPELLIER*

Date : Signature :

Vous pouvez envoyer votre Don à Lo Publière Sant Bauzelenc, Rue de la Roubiade, 34190 St Bauzille de Putois ; ou le remets à un membre du bureau du Publière ; ou le déposer dans la boîte au lettres du Publière à l'ancienne mairie.

## REUNION DU CONSEIL MUNICIPAL DU 28.06.96

Le vingt huit juin mil mil neuf cent quatre vingt seize, à 21 heures, le Conseil Municipal, régulièrement convoqué, s'est réuni en séance publique, sous la présidence de Monsieur Francis CAMBON, Maire.

Présents MM. CAMBON F ; DEFLEUR J OLIVIER ROUGER P BOURGADE L ; FLOURIAC G AUBIN P VERDIER P CLEMENT P . REBOUL J.

Mmes BOUVIE B ; CLAIRET L ; RICOME M.

Absents Mme PEYRIERE M (procuration à DEFLEUR J

M. ISSERT G (procuration à ROUGER P)

Secrétaire de séance Mme RICOME Muriel

Le procès-verbal de la séance précédente étant approuvé, le Maire ouvre la séance de ce jour qui appelle l'examen des questions suivantes

### I CONVENTION ESPACES VERTS,

Monsieur le Maire expose que, dans le cadre de l'acquisition par voie de préemption de terrains de Monsieur de RODEZ et de l'attribution d'une subvention par le Conseil Général, la commune doit signer une convention d'ouverture au public de ces espaces avec le Département.

Par cette convention, la commune s'engage à réaliser des équipements dont l'ouverture au public sera permanente et l'accès gratuit.

Le Conseil, à l'unanimité, autorise le maire à signer cette convention .

### II CAR SPECIAL GANGES

Monsieur le Maire expose que pour concrétiser la mise en place du car spécial qui amènera les personnes de St Bauzille de Putois au marché de Ganges les 1er et 3ème vendredi de chaque mois, une convention doit être signée avec le transporteur. Cette convention fixe les points d'arrêt l'itinéraire

les jours de fonctionnement

les horaires

la rémunération du transporteur

(voir annexe 1 de la convention)

Le Conseil, par 14 voix pour et 1 contre (Monsieur AUBIN)

autorise le Maire à signer cette convention,

### III RENOUVELLEMENT DU BAIL DE E.G.C. ESPACE

Le renouvellement du bail de E.G.C. a été laissé en attente car Monsieur COULET semblait intéressé par un autre bâtiment.

Aucune décision n'a été prise à ce jour.

Compte tenu que EGC occupe toujours le bâtiment du Chemin du Mas de Banal, il,convient de régulariser la situation en lui renouvelant le bail pour une durée de 9 ans.

Le Conseil, à l'unanimité, autorise le maire à signer le bail.

### IV ANTIQUAIRE

Monsieur le Maire fait part d'une demande de Monsieur JAMAIN qui souhaite installer un magasin d'antiquités, brocante sur la commune.

Il est fortement intéressé par les, anciennes écoles, compte tenu de leur emplacement en bordure de route.

Avant de prévoir une quelconque activité, il faut demander la désaffectation du bâtiment scolaire puisque celui-ci n'est plus affecté à cette activité..

Monsieur le Maire demande donc au Conseil Municipal de se prononcer

- d'une part, sur la désaffectation du bâtiment scolaire, afin de pouvoir l'utiliser pour d'autres activités,

- d'autre part, sur la location du rez de chaussée à Monsieur JAMAIN en vue d'y installer son activité.

Le Conseil, par 14 voix pour et 1 contre (M. FLOÛRIAC)

AUTORISE le Maire à demander la désaffectation du bâtiment scolaire par 12 voix pour, 1 voix contre (FLOURIAC) et 2 abstentions (AUBIN et CLEMENT)

- AUTORISE le Maire à signer le bail de location avec Monsieur JAMAIN pour installer son activité de brocante.

### V ACHAT DE TERRAINS

Monsieur le Maire expose que pour terminer l'acquisition des terrains de Monsieur de RODEZ, trois parcelles restent à acheter D 632 et D 635 sur les berges

D1349 : panneau du Carrefour le Croutou. Le vendeur a fixé le prix de vente de ces parcelles, dont la surface totale est de 550 m<sup>2</sup> à 20 000 francs.

Après discussion, le prix a pu être baissé à 10 000 francs.

Le Conseil, à l'unanimité, autorise le Maire à acquérir ces terrains, et à signer l'acte correspondant.

### VI SOTEXMI

Monsieur le Maire informe le Conseil que SOTEXMI souhaite lever l'option pour l'acquisition des murs de l'usine à compter du 10 novembre 1996 comme cela est prévu par le bail de location vente signé en 1992.

Le prix d'achat à ce moment là sera de 438 000 francs.

Le Conseil, à l'unanimité, autorise le maire à signer le contrat de vente.

### VII STATION D'EPURATION

Monsieur le Maire rappelle au Conseil municipal qu'une délibération a été prise en 1994 pour approuver le schéma général d'assainissement tel qu'il

-à été préparé par la Direction Départementale de l'Equipement.

Afin de pouvoir démarrer les travaux, il convient de confirmer' les termes de cette délibération qui

- approuve le projet

- demande à Monsieur le Préfet de délivrer l'autorisation

- demande à Monsieur le Préfet de déclarer d'utilité publique en vue de l'expropriation.

- demande à Monsieur le Préfet d'établir les servitudes.

Le Conseil, à l'unanimité, approuve les termes de la délibération du 8 février 1994.

### VIII FONDS DE SOLIDARITE POUR LE LOGEMENT

Monsieur le Maire rappelle au Conseil Municipal que la commune participe depuis 1992 au fonds de solidarité pour le logement pour une somme de 3000 francs

Ce fonds permet de loger ou de maintenir dans leur logement des familles qui sans aide ne le pourraient pas.

Monsieur le Maire propose de renouveler cette participation.

Le Conseil, à l'unanimité, accepte de renouveler la participation de 3000 francs, au Fonds de Solidarité pour le Logement.

### IX SUBVENTIONS AUX ECOLES

Monsieur le Maire expose que chaque année, les établissements scolaires organisent des voyages et sollicitent l'aide des communes pour aider à leur financement.

Le Conseil, à l'unanimité, décide de fixer pour toute la durée du mandat, une participation de 30 % au prix du

voyage, plafonné à 500 francs. D'autre part, le collège de Ganges organise chaque année, un rallye mathématiques.

Afin d'encourager les élèves, le Conseil, à l'unanimité, décide l'attribution d'une aide de 250 francs.

### **X SYNDICAT MIXTE D'ELECTRIFICATION**

Monsieur le Maire rappelle au Conseil Municipal que la distribution publique d'électricité est de la compétence des communes.

Les communes ont presque toutes concédé leur compétence à E.D.F. (depuis 1946)

Actuellement EDF est en train de revoir toutes ces concessions et afin

de simplifier le fonctionnement, souhaite le regroupement des communes en syndicat.

- D'autre part, au niveau du Département, c'est le Syndicat Mixte d'Electrification qui répartit les subventions.

- et enfin cette adhésion est entièrement gratuite pour la collectivité.

Le Conseil, à l'unanimité, accepte d'adhérer au syndicat mixte d'électrification.

### **XI CENTRE AERE**

1) Comme chaque année, le centre aéré de ganges va accueillir des enfants de St Bauzille de Putois. Le prix de la journée est fixé à 89 francs

et la mairie de Ganges demande si la commune de St Bauzille souhaite participer.

Le Conseil Municipal est d'accord pour une participation de 30 francs par enfant et par jour.

2) Monsieur ZOUAOUI Président de l'Association qui gère les CATE, va organiser un centre aéré au mois d'août dans les locaux du Centre de Pleine Nature. 10 enfants pourront être accueillis chaque jour.

Le Conseil décide d'accorder une aide de 30 francs par jour et par enfant.

*L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 21 heures 30.*

## **La saison des vaccinations**

*Extrait de : Votre pharmacien vous conseille*

A l'heure des bonnes résolutions, profitez de l'atmosphère sérieuse des rentrées scolaires pour vous mettre en règle avec les recommandations et obligations vaccinales.

### **L'obligatoire et le conseillé**

Tous les vaccins ne sont pas obligatoires, quelques uns sont seulement conseillés et votre médecin sans doute vous y incite. Cela ne concerne pas que les enfants. Un adulte n'est pas définitivement protégé, des rappels sont nécessaires pour conserver le bénéfice des premières injections : on les a tant craintes ces piqûres qu'il ne faut pas les avoir faites pour rien ! les vaccins obligatoires sont programmés dès les premiers mois de vie : B.C.G., poliomyélite, tétanos, diphtérie. Des rappels réguliers sont faits jusqu'à 18-20 ans. Ensuite les individus ont tendance à les oublier alors que des rappels tous les 10 ans sont nécessaires contre le tétanos et la polio. Le retour de la diphtérie par l'Europe de l'Est incite à associer son rappel aux deux derniers : une seule piqûre pour une triple protection.

Les autres vaccins sont fortement recommandés : coqueluche, rubéole, rougeole oreillons, et

hépatite B. Un rappel à l'adolescence (11-13 ans) est aujourd'hui conseillé pour la rougeole, la rubéole et les oreillons, et des rappels tous les 5 ans pour l'hépatite B.

Actuellement, on préconise la vaccination anti-hémophilus chez les enfants, particulièrement sensibles à ce germe qui résiste de plus en plus aux antibiotiques. Les personnes âgées, elles, ont droit à la vaccination antigrippale gratuite tous les ans afin d'éviter une maladie pénible. Avec la grippe, les infections à pneumocoques sont responsables de nombreux décès chez les plus de 70 ans. Le vaccin contre le pneumocoque leur est aussi proposé et peut être associé au vaccin antigrippal.

### **Le revers de la médaille**

Les vaccinations infantiles sans rappel ont le défaut de repousser à un âge tardif (15 ans et plus) des maladies qui sont beaucoup mieux supportées quand on les fait dans l'enfance : rougeole, oreillons, rubéole. Cela justifie un rappel à l'adolescence comme l'ont reconnu les pouvoirs publics. Les vaccins peuvent provoquer une réaction locale de la peau à leur point d'injection. Cette réaction rouge et dure sous le doigt est transitoire et n'entraîne

pas de maladie. Ce phénomène n'est pas anormal mais imprévisible ; il est assez rare.

Quant aux contre-indications des vaccins, elles concernent seulement certains malades, comme les personnes atteintes de sida par exemple.

Le risque lié aux maladies reste donc plus grave que les risques liés aux vaccinations. Que les pusillanimes y réfléchissent avant de fuir une petite piqûre chez le docteur !

*Dr Sophie Duméry*

### **Les vaccins contre les maladies**

**Obligatoires :** B.C.G. (sans rappel) tétanos, poliomyélite, diphtérie, et leur rappels (tous les 10 ans à l'âge adulte).

**Fortement recommandés :** coqueluche (intégré à diphtérie, tétanos et polio), rougeole, rubéole, oreillons (un rappel à l'adolescence est recommandé), hépatite B (rappels tous les 5 ans).

**Conseillées chez les personnes fragiles :** hémophilus (les très jeunes), pneumocoque et grippe (les 70 ans et plus).