LE JOURNAL

DE L'ASSOCIATION

N°61 Février 2018

Rédacteur en Chef: Jean-Claude BONNAFÉ

Comité de Rédaction: Huguette JEAN, Andrée MAURIN, Christian ROUX, Christian TOULZA

Articles de: Huguette JEAN-Jean-Paul LANDRIEUX-Andrée MAURIN-Dr Mireille QUINTANE Christian TOULZA

LA VIE DE L'ASSOCIATION

EDITORIAL

La première rencontre de l'année 2018 entre tous les adhérents a été l'échange des vœux, suivi de la traditionnelle galette, le dimanche 7 janvier.
Ce fût aussi l'occasion de récompenser pour le travail qu'ils ont accompli en tant qu'animatrice balade : Janine Parès et en tant qu'animateur Marche : Jean-Marie Prieur.

De plus, fait très important pour le devenir de l'Association, il y a eu la confirmation que 3 administrateurs de la Marche à Suivre, à savoir le Président, le Vice-Président et la Secrétaire adjointe termineront leur mandat en juin 2018.
Il convient donc que 3 adhérents proposent leur candidature pour que le nouveau Conseil d'Administration à l'issue de l'Assemblée générale du 22 juin 2018 élise un nouveau (ou une nouvelle) Président(e).
Les candidatures sont à adresser au Bureau avant fin avril, afin que la nouvelle équipe puisse prendre toutes les informations utiles pour préparer la prochaine saison.

Dans ce numéro N°61 du Journal, Jean-Paul Landrieux vous raconte l'histoire des Salins d'Aigues Mortes, puis le Docteur Mireille Quintane vous préconise des conseils pour se prémunir de la maladie de Lyme. Vous trouverez des informations sur le Ginkgo Biloba grâce à Christian Toulza et Huguette Jean vous décrira l'histoire des Caves coopératives. Pour terminer, Andrée Maurin évoquera quelques aspects de l'Occitanie.
Bonne lecture.

Le Président

Photo Jacques Grosse

PATRIMOINE

Un article qui ne manque pas de sel :
LE SALIN D'AIGUES MORTES

De quel sel parle-t-on ?

Bien que la composition du sel soit très simple (*NaCl = Chlorure de Sodium*), il existe plusieurs variétés de cet élément :

- le sel blanc fin ou gros (*production solaire, minière ou ignigène*), le sel gris de l'Atlantique (*Guérande, île de Ré, Noirmoutier*), la fleur de sel, etc.

Il se présente aussi sous différentes formes :

- en boîte, en vrac, en big bag, en bloc, en pastille, compacté, en saumure.

Et il est utilisé pour de multiples usages :

- l'alimentation humaine (*sel de table*) et animale (*blocs à lécher*), l'agriculture (*conservation du fourrage*), la chimie (*production de chlore et de sodium*), la pharmacie (*sérums*), le déneigement (*sous forme de cristaux ou de saumure*), le traitement de l'eau (*adoucisseurs d'eau*), et diverses activités alimentaires (*comme conservateur et exhausteur de goût*) et industrielles (*lessive, eau de Javel, solvants, …*).

Pour le salin d'Aigues-Mortes, il s'agit de sel blanc solaire (ou marin). Il est pour l'essentiel destiné à un usage alimentaire et au déneigement.

C'est un mot qui est bien ancré dans notre culture

Le sel n'est pas seulement cet élément qui donne du goût à nos préparations culinaires ; c'est aussi ce qui donne du piquant à nos propos et de l'intérêt à notre vie. Quelques citations à titre d'exemple :

- *L'addition est salée* : la facture est élevée
- *Mettre son grain de sel* : intervenir dans une discussion
- *Cela ne manque pas de sel* : c'est intéressant
- *Mettre un peu de sel dans sa vie* : la pimenter
- *Être changé en statue de sel* : ne plus bouger, être immobilisé
- *Offrir/partager le pain et le sel* : offrir/recevoir l'hospitalité

Comment fonctionne un salin de mer

Je décris ici le fonctionnement d'un salin comme celui d'Aigues-Mortes ou de Salin de Giraud ; la gestion des salins de l'Atlantique est différente.

- Le processus se fait par étapes, dans plusieurs bassins consécutifs, reliés entre eux par une circulation de l'eau.
- L'eau est pompée au printemps à partir d'un canal relié à la mer (45 millions de m^3 par an).

- Les premiers bassins (*les partènements*) recueillent l'eau de mer ; le taux de salinité est d'environ 30 à 35 g par litre.
- L'eau circule ensuite de bassin en bassin, sous le contrôle des *sauniers* qui déterminent la circulation de l'eau en fonction du temps (pluie et vent surtout) ; son taux de salinité augmente au fur et à mesure ; ce circuit, d'une longueur de plusieurs dizaines de kilomètres, amène l'eau saumurée aux bassins de réserve.
- Les tables salantes (ou *cristallisoirs*), sont les derniers bassins, permettant la récolte du sel ; ils sont constitués d'argile et sont nivelés au printemps ; le taux de salinité y atteint alors 260 g de sel par litre d'eau.
- Les bassins deviennent rouges, à cause de la présence d'algues microscopiques dans l'eau (la Dunaliella salina) ; cette nuance rouge se retrouve dans le plumage des flamants roses, habitués des marais salants et grands consommateurs de l'Artémia salina, minuscule crevette chargée aussi en carotène (mais pas rose).
- L'eau aura mis 5 mois et fait environ 60 kilomètres depuis son pompage ; le taux de salinité est alors au maximum ; l'eau est vidée, et il reste une couche de 8 à 15 cm de sel, le ''gâteau de sel''.
- Autrefois récolté à la main par les *paludiers* (c'est toujours le cas pour la fleur de sel), le sel est recueilli de manière mécanique, par des tracteurs à chenilles munis d'une pelle à l'avant.
- Le sel est chargé sur des camions, qui viennent ensuite le vider au point de lavage ; en effet, le sel doit être lavé par de la saumure dans de grandes machines à tambours afin d'éliminer ses impuretés et d'abaisser les teneurs en sels secondaires (*calcium et magnésium*).
- Puis il est entreposé sous forme de gros monticules de 8 à 10 mètres, les camelles (*mot qui vient de chameaux*).

La récolte est annuelle, ce qui vaut aux Salins du Midi d'être classés dans le domaine agricole ; à Aigues-Mortes, la capacité de récolte est de 450.000 tonnes par an.

Elle commence après le 15 août et se termine au plus tard mi-octobre ; elle est bien entendu soumise aux aléas de la météo ; une bonne pluie nécessite la vidange des tables salantes et retarde la récolte.

Lorsque la récolte démarre, elle fonctionne 24h sur 24, avec des équipes qui font les 3x8.

Pendant l'année, le sel est repris à partir des camelles, et via des bandes transporteuses, il est acheminé à l'usine pour être transformé et mis en boîtes, bidons, sacs, etc. Le sel *La Baleine* est fait à Aigues-Mortes.

Avant et pendant l'hiver, les camions viennent aussi chercher du sel pour le mettre sur les routes; à Aigues-Mortes, il y a même une voie de chemin de fer et un quai de chargement pour péniches.

Pour l'histoire, le salin d'Aigues-Mortes remonte à l'Antiquité. C'est Peccius, ingénieur envoyé par Rome, qui a été chargé, au 4ème siècle avant JC d'organiser la production du sel sur le littoral du Midi de la Gaule. Il a ainsi créé ce qui est devenu aujourd'hui le salin d'Aigues-Mortes. Un étang porte encore son nom : le Marais de Peccais.

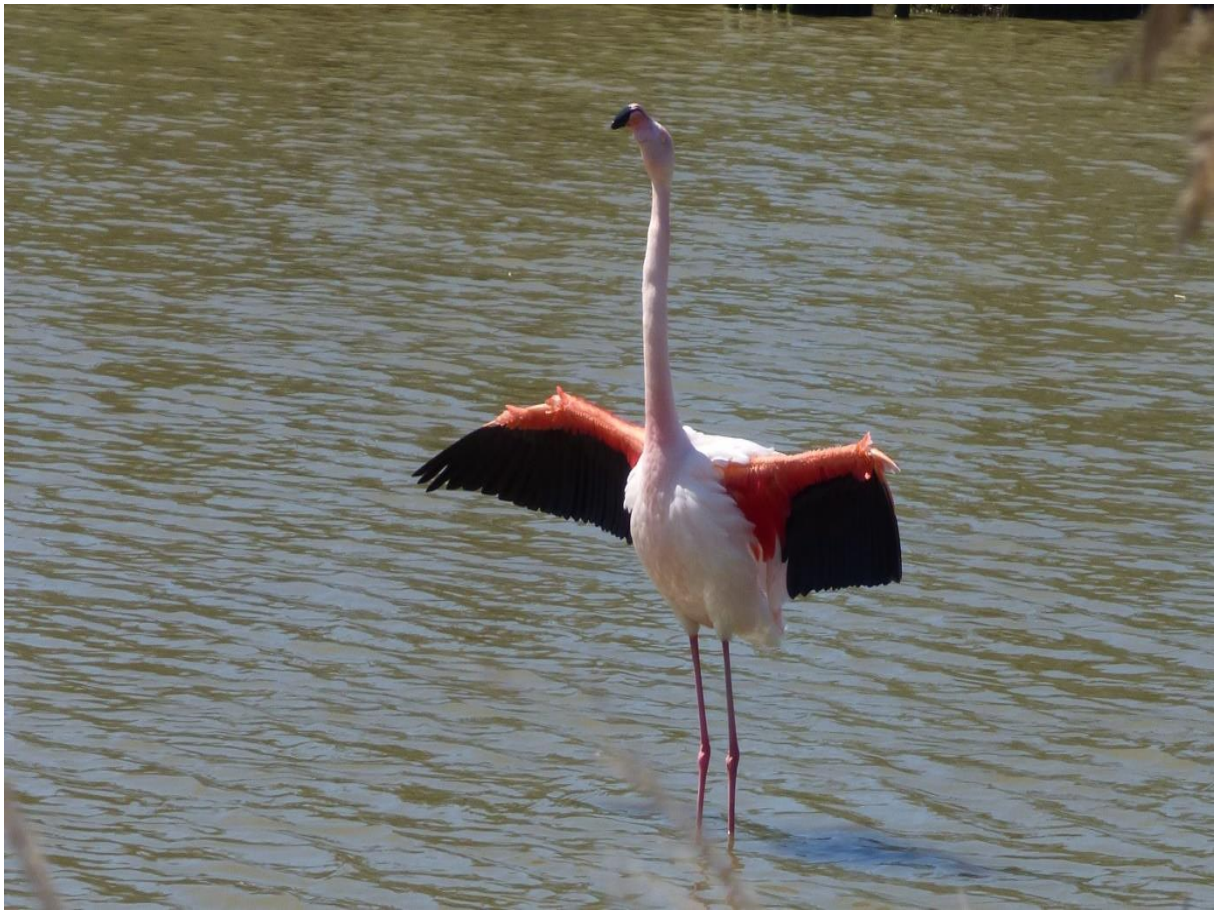
Et la ville d'Aigues-Mortes (Aquae Mortuae en latin puis Aigas Mòrtas en occitan) tire son nom des marais environnants, salants ou non.

Il y aurait beaucoup à dire sur le salin d'Aigues-Mortes, en particulier sur sa biodiversité animale (plus de 200 espèces d'oiseaux) et végétale (plus de 200 plantes dont la salicorne).

Le salin participe aussi à la protection du littoral avec ses 7km de côtes. Comme la mer avance, il est nécessaire de construire des épis, des endigages et des enrochements pour freiner l'érosion du littoral et briser les vagues.

La meilleure façon de l'apprécier et de le connaître, c'est encore de le visiter, en petit train, en vélo ou à pied :

http://www.visitesalinsdecamargue.com/



Le Flament rose « emblême de la Camargue et des marais salants»

Quelques mots sur les Salins du Midi

Créée en 1856 par groupement de propriétaires de salins de mer à Aigues-Mortes, la société s'appelait alors la Compagnie des Salins du Midi, avec son siège à Montpellier. En 1968, elle est devenue la Compagnie de Salins du Midi et des Salines de l'Est (CSME), après l'acquisition de la Société Salinière de l'Est. Fin 1997, déménagement du cours Gambetta vers le quartier du Millénaire à Montpellier. En 1999, nouveau nom : la Compagnie s'appelle désormais le Groupe Salins.

Fin 2004, fermeture des locaux de Montpellier par transfert sur Aigues-Mortes.

L'entrée des Salins à Aigues-Mortes

Le siège du Groupe Salins est en région parisienne.

Initialement filiale de la Compagnie de Suez, puis d'un groupe américain de 1997 à 2000, la société a été rachetée en 2014 par son président, Monsieur Hubert François, un industriel, en remplacement de fonds d'investissement.

Les Salins du Midi possédaient la plupart des salins de mer du sud de la France. Aujourd'hui, le Groupe Salins gère les 2 grands salins de Méditerranée : Aigues-Mortes et Salin de Giraud, ainsi que la dernière mine de sel française à Varangéville en Lorraine. Il est aussi implanté dans l'ouest à Batz/mer (Guérande), et à Dax (où il y avait une ancienne mine). A l'étranger, le Groupe est implanté en Espagne, Italie, Tunisie et au Sénégal.

Salins produit toutes les variétés de sel : alimentation, agriculture, chimie, déneigement, traitement de l'eau, et diverses activités industrielles. Sa marque fétiche : la Baleine, dont la production et le conditionnement sont réalisés à Aigues-Mortes.

Pour mémoire, la société possédait aussi les Domaines Listel jusqu'en 1995, avec ses vignobles, ses chais et quelques manades, ainsi que le camping renommé du Castellas entre Sète et Marseillan.

Le groupe Salins serait actuellement le premier propriétaire foncier privé de France avec

32 500 ha dont 25.000 en exploitation ; le salin d'Aigues-Mortes fait plus de 10.000 ha (~ Paris intra-muros).

Du fait de sa forte implantation en bord de mer, Salins a toujours eu des relations étroites avec le Conservatoire du Littoral, quelquefois marquées par d'âpres négociations (Lido de Sète, Salins d'Hyères, ...).

Le Groupe Salins compte aujourd'hui 1.500 collaborateurs sur 15 sites de production, dont 5 en France. Principal salinier européen, il réalise un chiffre d'affaires consolidé de près de 300 millions d'euros.

Pour plus d'informations, voir : http://www.salins.com/

Le salin et la ville d'Aigues-Mortes (*photo non perso*)

Vue côté mer (*photo non perso*)

Jean-Paul LANDRIEUX

SANTÉ

La maladie de Lyme ou borréliose de Lyme

C'est une maladie infectieuse transmise par l'intermédiaire de la morsure d'une tique infectée par une bactérie Borrelia burgdorferi (de la famille des spirochètes comme la syphilis).Toutes les tiques ne sont pas infectées. Elle peut toucher l'homme mais également les animaux : mammifères sauvages (rongeurs, cervidés, lièvres, écureuils, cerfs, mulots, campagnols, hérissons), oiseaux sauvages, animaux domestiques (chien, chat, cheval,).

Cette maladie est caractérisée par une grande diversité d'évolution et de symptômes d'où la difficulté du diagnostic.

Cette infection est répandue dans le monde, on en compte quelques milliers de cas en France chaque année. Il s'agit d'une maladie émergente c'est à dire que les cas sont de plus en plus nombreux, notamment en Europe et aux Etats-Unis (est et ouest). Les borrélioses existent sans doute depuis longtemps (le 1er homme connu à avoir été infecté est Ötzi, 4550 ans) mais la maladie Lyme en tant que telle, tire son nom de la ville de Lyme (Connecticut) où elle a pour la première fois été suspectée vers 1975.

Mode de contamination
La maladie est transmise par la morsure d'une tique infectée (à tous les stades de son développement : larve, nymphe ou adulte femelle).

En climat tempéré, la contamination se produit presque toujours
- lors d'un parcours en forêt ou lande, le long de routes forestières, parfois dans les jardins. Le risque de contracter la maladie de Lyme doit être pris au sérieux pour toute promenade en forêt, zone boisée ou lisière en Europe et en Amérique du Nord-est et ouest. Aucune région de France n'est plus épargnée (26 000 cas déclarés en 2014. L'incidence est élevée dans l'Est et le Centre de la France.
- du début du printemps à la fin de l'automne (température de 7° à 25°).

Symptômes de la maladie de Lyme
En Europe, la **manifestation précoce** la plus fréquente est dermatologique : « l'érythème migrant » : plaque rouge qui s'étend souvent indolore et non-prurigineuse (qui ne démange pas)

Au premier stade, il peut exister des symptômes généraux (courbatures, malaise général, fatigue).

Les anticorps étant souvent indétectables à la phase précoce, le diagnostic repose sur l'examen clinique et l'interrogatoire. L'évolution est très favorable lorsque la maladie est diagnostiquée et traitée précocement par antibiothérapie. En l'absence de traitement, l'évolution vers la phase secondaire n'est pas systématique mais aggrave le pronostic.

Borréliose disséminée précoce et disséminée tardive
Si la personne ne reçoit pas de traitement antibiotique, des signes neurologiques ou des atteintes des articulations ou plus rarement d'autres organes peuvent apparaître quelques semaines ou quelques mois après la morsure.
Le diagnostic repose à ce stade sur les tests sérologiques (ils ne peuvent être pratiqués avant 4 à 6 semaines suivant la morsure de la tique) test ELISA et Western Blot en confirmation.

Des mois à des années après l'infection peuvent apparaître des manifestations tertiaires de type articulaire, neurologique, musculaire ou cardiaque.

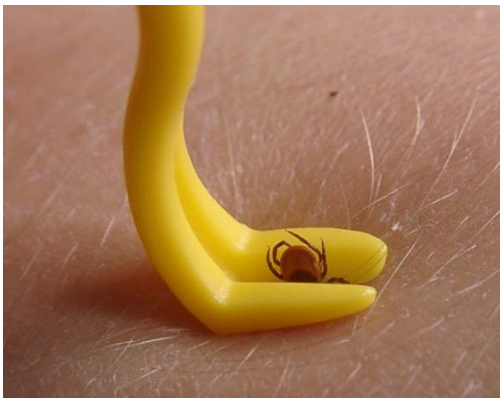
Prévention
Comme la maladie de Lyme n'est pas toujours détectée à temps par le patient et qu'il n'existe pas de vaccin, il vaut mieux prendre certaines précautions pour éviter les morsures de tiques :

1 – **choix des zones de promenades**
Eviter les bois et sous-bois, les herbes hautes. Marcher au milieu du chemin.

2 – **choix de l'équipement vestimentaire** :
manches longues, pantalons longs et chaussures fermées, casquette. Choisir de préférence des vêtements clairs ou unis pour localiser plus facilement les tiques au retour de promenade. + /- pulvérisation de répulsifs aux principales entrées en contact avec la peau (col, poignets, bas de pantalons).

3 – **contrôle minutieux post-promenade** :
douche et inspection de toutes les zones du corps y compris le cuir chevelu, examen des vêtements et lavage à 60° avant rangement.

4 – **attitude à adopter en cas de tique sur la peau**
La tique peut être de la taille d'une tête d'épingle, petite et noire ou plus grosse et grise lorsqu'elle est gorgée de sang.
"Ne pas mettre de produit (alcool notamment) sur la tique, ni d'essayer de la brûler (cigarette, briquet) car elle risque de libérer la bactérie dans le sang". Utiliser une pince ou un crochet spécial (tire-tique. Photo ci-dessous). Il faut éviter des gestes qui laisseraient une partie de la tique dans la peau.



Désinfection cutanée simple (antiseptique courant ou lavage à l'eau et au savon).

En cas de morsure : surveiller la zone pendant 1 mois. Si une plaque rouge et ronde s'étend en cercle à partir de la zone de la morsure, consulter un médecin pour instituer un traitement antibiotique.
N'oubliez pas d'examiner votre chien… une tique peut se promener sur son poil et tomber ensuite sur vous.
http://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/borreliose_de_lyme_rpvp_072016.pdf

http://social-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies /maladies-infectieuses/maladie-de-lyme

maladie-lyme-traitements.com

Dr Mireille QUINTANE

NATURE

Le GINKGO BILOBA

« L'arbre aux Mille écus

Un Vétéran qui a résisté à tout

Voici un arbre fascinant à plus d'un titre et véritablement emblématique de la préhistoire. Il est en effet le seul et unique survivant de la plus ancienne famille d'arbres connue, celle des *Ginkgoacées, appa*rue il y a environ 300.000.000 d'années, soit bien avant les premiers dinosaures.

Le Ginkgo ne ressemble à aucun autre végétal, tant par son mode de reproduction par ovules qui l'apparente aux conifères, que par la forme si particulière de ses feuilles en éventail finement ciselées.

Nul autre n'a survécu à l'explosion de la bombe atomique d'Hiroshima, le 6 août 1945. Les 6 ginkgos proches de l'épicentre produisirent à nouveau des bourgeons dès le printemps 1946.

Il en a été de même après la catastrophe nucléaire de Tchernobyl. On comprend que l'espèce ait traversé les temps pour parvenir jusqu'à nous.

Insensible au froid, aux maladies, aux parasites et à la pollution des grandes villes, le Ginkgo s'adapte pratiquement n'importe où, sauf dans les zones tropicales car il a besoin pour prospérer d'un repos hivernal. A Montpellier, le Jardin des Plantes et le square Planchon peuvent s'enorgueillir de la présence de remarquables sujets aux troncs sculpturaux. A St Georges d'Orques, si vous êtes un peu observateur, vous pourrez également en repérer quelques-uns, certes peu nombreux et surtout plus modestes.

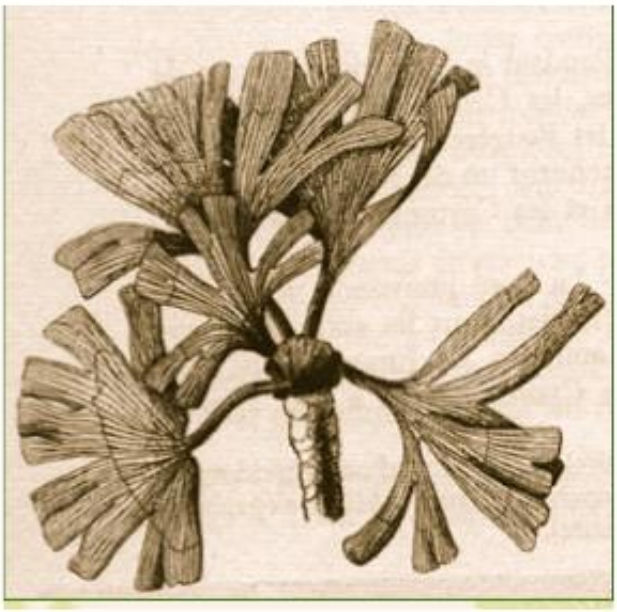
Mais rien ne vous empêche d'ajouter à cette liste en allant sans plus tarder vous en procurer un chez un pépiniériste ! La plupart en proposent à des prix raisonnables. Certes, le Ginkgo est un grand arbre, mais son espérance de vie étant supérieure à mille ans, il prendra tout son temps pour pousser. Très élégant dès son plus jeune âge, son port érigé lui permet de s'intégrer facilement dans un jardin sans gêner les végétaux environnants ni faire une ombre excessive. C'est isolé dans un massif qu'il fera son plus bel effet.

Ce n'est qu'avec le temps (beaucoup de temps) qu'il arborera un port étalé et deviendra aussi majestueux que celui de la Bambouseraie d'Anduze dans le Gard.

Le Ginkgo requiert peu d'entretien. Il n'a pas besoin d'être taillé, même s'il supporte parfaitement la taille. En ce cas, celle-ci sera pratiquée, comme pour tous les arbres à feuillage caduc, pendant la période de dormance

Un bon arrosage pendant la période estivale lui assurera une croissance optimale.

Son feuillage prend à l'automne une magnifique teinte dorée qui lui vaut son surnom d'« *arbre aux mille écus* ».
Le phénomène est très spectaculaire et tout aussi éphémère. Toutes les feuilles se colorent en même temps. Quelques jours plus tard, elles tomberont toutes ensemble sur le sol.



En haut : Ginkgo biloba actuel
En bas : Forme fossile du Trias
(in « La vie des plantes », Larousse 1955)

Sa croissance lente prédispose le Ginkgo également à une culture en bonzaï. Avis aux amateurs !

Ginkgo biloba, Anduze (Gard)

Parvenus à l'âge adulte, les arbres femelles produisent en grande quantité des ovules qui ressemblent à des mirabelles, mais dont la pulpe est très malodorante. C'est pourquoi la plupart de ceux cultivés dans les parcs et jardins sont des mâles.

Néanmoins, vous pourrez trouver des graines au pied de sujets vénérables ou auprès de commerçants spécialisés sur internet. Elles se récoltent en décembre. Enlevez la pulpe avec des gants en les plongeant dans de l'eau chaude. Faites-les ensuite sécher pendant l'hiver à l'extérieur ou dans un réfrigérateur, et dans un pot rempli de sable pour qu'elles se stratifient.

Vous les sèmerez début mars après deux jours de trempage. Placez-les dans un pot à un endroit lumineux, mais à l'abri du soleil direct. J'ai pratiqué cette méthode avec succès. Trente ans après, je ne peux que me féliciter du résultat. C'est très gratifiant !

Ginkgo biloba, St Cyprien (Pyrénées Orientales)

L’arbre aux mille vertus ?

Utilisé depuis l’antiquité dans la médecine chinoise, le ginkgo possède des propriétés anticoagulantes qui lui valent d’entrer dans la composition de divers médicaments.

On lui attribue également des effets notables contre certains troubles cognitifs et vasculaires.

Peut-être ne nous a-t-il pas livré tous les secrets de sa longévité et de sa résistance exceptionnelle aux conditions les plus extrêmes.

Notez enfin que la sève fossilisée du Ginkgo biloba, qui a piégé jadis bien des insectes, nous a donné une pierre précieuse : l’ambre jaune.

Ginkgo Biloba – Hérault – Photo :.Janine Parès

Ginkgo Biloba –St Hyacinthe (Quebec)

Christian TOULZA

CONNAISSANCE DE « « NOSTRE PAIS »

Les Caves Coopératives

A la périphérie de nos villages, trône un bâtiment imposant :la cave coopérative. Comme l'église, la mairie ou l'école elle est un édifice emblématique du village.

Les caves coopératives sont nées au début du 20ème siècle .Les viticulteurs ont voulu se regrouper pour lutter contre la concurrence déloyale des vins falsifiés et réduire l'influence des négociants qui tiraient les prix vers le bas .Elles témoignent de la réalité sociale du mouvement coopératif du 20ème siècle .Résolument tournées vers la modernité technique pour élaborer un vin de qualité, elles sont de véritables usines .Si leur façade est agrémentée d'ornements architecturaux symboliques (sculptures..) le bâtiment principal abrite la salle des machines autour de laquelle gravitent les cuves, formant le plus souvent un fer à cheval sur deux niveaux. La plus ancienne est celle des « Vignerons libres » de Maraussan construite en 1905.Celle de St Georges d'orques fut construite en 1947.Il y avait 205 adhérents et 5 employés plus la main d'œuvre saisonnière (30 personnes environ). Partout, la mécanisation agricole, l'amélioration de la qualité, le perfectionnement des techniques ont été à l'origine de nombreuses transformations. Actuellement, la cave regroupe une centaine de viticulteurs pour une production totale d'environ 25000 hl. Les vins obtenus à partir de cépages nobles et variés (syrah, grenache, carignan, mourvèdre, cinsault) ont reçu depuis 1985 le label AOC (6500 hl) prouvant que la mauvaise réputation des vins de « copé » n'est pas justifiée.

En 1980, la cave de Saint Georges a racheté celle de Celleneuve, le caveau, dont elle a fait sa vitrine commerciale.

Depuis 2005, le chiffre d'affaire des caves coopératives a diminué. Aussi, pour mutualiser les frais et pouvoir investir les marchés internationaux (Chine, USA…) elles se regroupent.

En 1985, on comptait environ 550 caves coopératives ; depuis leur nombre a diminué de plus de la moitié ! Pourtant, elles sont essentielles pour l'avenir économique de notre région.
L'architecture du bâtiment principal, leur emplacement, leur immense parvis font que depuis quelques années certaines obtiennent le label « patrimoine du 20ème siècle ». Ce label est une reconnaissance du patrimoine vigneron. Il participe au développement de l'oeno-tourisme et au maintien et entretien du bâtiment.
Les caves coopératives qui ne sont plus utilisées en tant que telles sont recyclées.
La cave coopérative de Grabels a été reconvertie en une salle d'escalade d'environ 1000m² et de 14m50 de hauteur. Elle accueille aussi la police municipale, la crèche, les associations…
Celle de Montpellier, rachetée par la SCI coopérative « St Cleophas » va devenir le premier hôtel de la coopération. Le chai sera conservé pour devenir un lieu évènementiel dédié à l'économie coopérative et sociale.
La cave coopérative de Murviel a fait l'objet d'un concours pour les écoles de l'école normale supérieure d'architecture. Le cahier des charges comprenait un espace culturel de 300m², une salle de spectacle de 180 places, un espace multifonction de 500m²… Les 3 projets ayant obtenu un prix devraient être affichés en mairie de Murviel.

La cave coopérative de Cournonsec abrite désormais une maison de retraite. Les vignerons apportent leur production à la nouvelle cave « les terroirs de la Voie Domitienne » construite en 2006 en dehors du village. Elle regroupe les caves de Cournonsec, Fabrègues, Montbazin, Poussan, et Gigean-Canet qui étaient déjà regroupées. La production actuelle est de 85 à 90 000 hl et sa capacité est de 130 000 hl. Elle emploie 8 personnes à plein temps plus des saisonniers. Résolument moderne, les cuves sont tout inox et la récolte passe avant l'unification par un groupe de refroidissement.
La tradition viticole symbolisée par la cave coopérative évolue mais elle reste vivace au cœur de nos villages et doit continuer à contribuer à leur développement et au bien vivre qu'on y ressent.

Huguette JEAN

L'OCCITANIE

QU' ES AQUO ?

Depuis 2016, la région Occitanie-Midi Pyrénées couvre 13 départements et 4500 communes; elle est riche de paysages et climats variés, notamment 2 massifs et plus de 220 km de côtes méditerranéennes. Sa capitale est Toulouse.

L'Occitanie, c'est aussi une entité historique, culturelle, de traditions. Le Pays d' Oc s'étend sur 32 départements français, 12 vallées italiennes, une vallée espagnole et couvre 190 000 kilomètres carrés.

La langue d'Oc est une langue romane qui a donné naissance à l'Occitan, au Provençal, au Catalan…La langue d'Oïl parlée dans le Nord a engendré le Français et le Wallon (Oc et Oïl signifiant OUI)

La langue occitane n'est pas en voie d'extinction: enseignée de la Maternelle (*) à l'Université elle n'est cependant pas officialisée! C'est souvent le patois surpris au détour d'une conversation sur un marché local, dans un groupe de randonneurs…

Florilèges d'expressions :

- *Qu'es aquo* : qu'est ce que c'est ?
- *Romegues pas e passa davant* : ne rouspète pas et passe devant
- *Pécaîre* : le pauvre, peuchère
- *Pegar* : coller
- *Adiu (adiou)* : au revoir

Les traditions demeurent encore: les baletis, les joutes, la course camarguaise, le tambourin, les recettes, (« la chichoumeille », le cassoulet, les oreillettes..) le Carnaval, les Animaux totémiques.

(*)Le plus souvent dans les calandrettes (écoles ou collège ayant un statut particulier)

LES ANIMAUX TOTEMIQUES DE L'HERAULT: qu'es aquo ?

Dans le département de l'Hérault, lors des fêtes, les habitants de certains villages font défiler un animal totémique, emblème de leur cité.
La plupart de ces animaux ont été créés à partir du seizième siècle, souvent liés à une légende. Il s'agit le plus souvent d'une grande construction en bois recouverte d'une toile colorée, à l'intérieur de laquelle des porteurs se nichent.
Certains animaux symbolisent le Mal*: la chenille* de Pinet.
D'autres le Bien ou des vertus positives comme le courage, la force, ou la ruse: *l'âne de* Gignac, *la chèvre de* Montagnac.
Le chameau de Béziers: chameau à une bosse lié à la légende d'un évêque égyptien parvenu à Béziers à dos de chameau.
Le Dauphin de Sète : Neptune créa grâce à lui la Colline de Sète.
Le Chevalet de Montpellier*:* personnage au torse et à la tête d'homme, mais le corps d'un cheval: le Chevalet est une danse qui est en fait une mise en garde contre les flatteurs ou les « généreux » qui ne donnent rien pour rien!

Le loup à trois têtes de Cournonterral: contre une injustice du seigneur au douzième siècle, une bête sommeille dans son antre, infernale, terrifiante, aux dents aiguisées, une espèce de loup à 3 têtes qui va venger les habitants.

Le Bœuf de Mèze : par référence aux premiers habitants qui se sont implantés (Légende de l'an 59)

Le Poulain de Pézenas: atteint 350 kg: c'est un animal- jupon constitué d'une armature en bois fabriquée en cerceaux de bois de châtaignier; la charpente est recouverte d'une toile bleue parsemée d'étoiles dorées, décorée aux armes de la ville: le Poulain de Pézenas est classé au Patrimoine Culturel de l'Humanité par l'UNESCO.

Le cochon rose de Poussan

Ces animaux sont visibles lors des fêtes à Béziers, ou aux Carnavals à Poussan, Mèze, (début février).

Partons ensemble à la découverte de notre beau Midi !

Adissias Andrée MAURIN