

## Le Campagn'Art

Le collectif des producteurs et d'artisans du Campagn'Art est heureux de vous convier à l'occasion de ses deux ans à déguster ses produits lors d'un apéritif le vendredi 12 mai à 19h00



Le Campagn'Art 12 rue de la Forge  
Bize-Minervois 07 82 54 49 69  
campagnart.asso@gmail.com

### VIDE-BOUQUINS À LA BIBLIOTHÈQUE le mercredi 10 mai

Avant travaux de rafraîchissement prévus cet été, la bibliothèque fait place nette et se sépare de livres qui pourtant ne manquent pas d'intérêt. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les âges. Elle organise donc sur le trottoir une vente à prix très très modérés le mercredi 10 mai de 10h à midi et de 14h à 17h ; en cas de mauvais temps la vente sera reportée au mercredi suivant. Profitez-en !

### CIRCUITS COURTS

JEUDIS 11 ET 25 MAI 2017 de 17h à 19h00  
Marché de producteurs locaux,  
salle des fêtes d'Agel

LE PETIT BIZOIS - Publication gratuite des associations de Bize réalisé avec le concours de la municipalité de Bize-Minervois - Maquette: Ch. et D. Le Dantec. Mail: [lepetitbizois@gmail.com](mailto:lepetitbizois@gmail.com)

**JEUDI 22 JUIN**  
Réunion  
inter-associations  
organisée par l'association  
des parents d'élèves  
«Les Enfants d'Abord»  
8h30, salle de la mairie.

**Élections présidentielles 2<sup>nd</sup> tour  
le dimanche 7 mai 2017**  
de 8h à 19h salle des fêtes  
**La carte d'identité est  
obligatoire pour voter.**  
Ne l'oubliez-pas !

Le Pech vu de Boussecos



### En gravissant le Pech.

En gravissant le Pech qui s'incline sur Bize  
J'ai entendu la voix de cette chaleur tiède  
Qui monte avec langueur du cœur de la pinède  
Semblable au refrain pieux exhalé d'une église...

L'ombre était parfumée il faut que je vous le dise.  
Des milliers d'arbrisseaux et plants à remède  
Créaient pour le plaisir ce parfum qui obsède  
Et qui pour le pays vaut une friandise.

La glèbe blanche et rustre, assoiffée de soleil  
Semblait se rassasier pour gonfler les grains noirs  
Que chaque cep exhibe, à un trophée pareil !

Le thym et l'origan divinisaient la bise  
Qui plus bas sur la Cesse agitait des miroirs  
Tandis que lentement le soir glissait sur Bize.

*Un Toulousain amoureux de Bize : J-C Picard*

## Le Petit Bizois

N°269

MAI 2017

### DIMANCHE 21 MAI Vide-greniers de la Calandreta «Lo Cigal»



au Champ de Foire  
Accueil des exposants  
à 6h du matin avec vien-  
noiserie et café.  
Prix du stand : 8€ les 5m.  
Restauration sur place.

Renseignements et inscriptions au  
**06 35 33 65 50**

**JEUDI 18 MAI**  
**Course Sud-Minervoise**  
dans les rues du village, à partir de  
**7h30, Stationnement interdit :**  
av. de l'Hôtel de Ville, la Promenade,  
rue de la Forge, rue d'En Bedos, rue  
Amiral Narbonne, rue des Écoles, an-  
cien chemin d'Agel, chemin St Michel,  
rue du Tour de Ville.  
**Circulation interdite au passage  
de la course dans ces mêmes rues.**

**JEUDI 1<sup>er</sup> JUIN**  
à 18h, salle des fêtes  
**Réunion d'informations  
publique de préparation au :**  
**festival Vins & Gastronomie  
de l'AOC Minervois,**  
**«Tastes en Minervois»**



Pour sa 3<sup>e</sup> édition, ce festival  
déménage sur la commune de  
Bize-Minervois le **samedi 2 sep-  
tembre à partir de 17h jusqu'au  
dimanche 3 septembre à 15h.**  
Pour l'organisation de cet évé-  
nement qui doit accueillir 10 000  
personnes sur ces deux jours,  
**le centre du village sera interdit  
à la circulation et au stationne-  
ment du jeudi 31 août au  
mardi 5 septembre.**

[http://www.leminervois.com/destination-minervois/  
festival-tastes-minervois-2017/](http://www.leminervois.com/destination-minervois/festival-tastes-minervois-2017/)

**SAMEDI 10 JUIN : SOIRÉE ORGANISÉE PAR  
BIZE PATRIMOINE À BOUSSECOS voir page 3**

## Portrait de Bize : LA DOUBLE VIE DE DOMINIQUE...

Jadis la « Place aux Herbes » était l'endroit où l'on vendait les plantes médicinales et aromatiques fort appréciées au Moyen-âge pour leurs vertus culinaires et médicales. D'ailleurs le pharmacien s'appelait un herboriste. De nos jours, on redécouvre les vertus des plantes et des produits naturels.

Par le plus grand des hasards, mais le hasard fait bien les choses, Dominique s'est installée « Place aux Herbes ». Cette grande dame discrète nous vient de Nouvelle-Calédonie, où elle a passé quinze ans. Elle cultive deux passions (d'où le titre sans autre ambiguïté), la fabrication de bijoux à base de coquillages, comme les peuples aborigènes et mélanésiens savent le faire depuis des millénaires et la culture des plantes aromatiques et médicinales.



Un papa pépiniériste et horticulteur, une formation en plantes aromatiques et médicinales, la voilà lancée. Elle trouve des terres à la sortie de Bize, grâce à l'infatigable disponibilité de monsieur Vié et patiemment, clôture, laboure, dresse une serre. Le vent, la pluie, le soleil ne sont pas des alliés faciles, mais Dominique avec cet air calme des personnes que rien n'arrête, plante, met en

pot, soigne et arrose ses plantes avec patience et passion.

Elle vient d'effectuer ses premières ventes sur le marché à Bize, où vous pourrez la retrouver chaque mercredi matin, sur celui d'Agel, au marché des produits locaux en circuit court, un jeudi sur deux et à La Biocoop, coopérative en produit bio, à Narbonne. Un jour peut-être, dans sa boutique place aux Herbes...

Toutes les plantes sont labellisées « bio » : Absinthe, aneth, angélique, anis vert, basilic mamouth, cerfeuil, chrysanthème comestible, coriandre, estragon, fenouil, mauve bleue, menthe, origan, plantain, persil, pavot, pissenlit, pimprenelle, sarriette, sauge, serpolet, thym, sont vendus en godets au prix unique de 3 euros. La production de tisanes est en cours. Elle vous expliquera volontiers les vertus de chaque plante.

Quant aux bijoux, à base de coquillage des mers australes, comme la nacre des huîtres perlières, vous pourrez les apprécier durant l'été sur le même marché de Bize. Les « Nautilus » sont remarquables, ce sont des coquillages en forme de spirale, découpés en fines tranches qui dévoilent leurs élégantes arabesques.

Il est réconfortant que des personnes s'attachent à vivre et produire en harmonie avec la nature dans notre beau village de Bize-Minervois. Nous ne pouvons que nous en réjouir et souhaiter bonne chance à Dominique.

Denis Bichet



## CINEM'AUDE À BIZE

**Mercredi 10 mai 18h15**

### ■ JE DANSERAI SI JE VEUX

De Maysaloun Hamoug  
Avec Mouna Hawa, Sana Jammeliéh...  
Palestine, Israël, France - Drame - 1h42  
*Layla, Salma et Nour, 3 jeunes femmes palestiniennes, partagent un appartement à Tel Aviv, loin du carcan de leurs villes d'origine et à l'abri des regards réprobateurs. Mais le chemin vers la liberté est jalonné d'épreuves.*

**Mercredi 10 mai 20h**

### ■ TRAMONTANE

De Vatche Boulghourjian  
Avec Barakat Jabbour, Julia Kassar...  
Liban, France, Qatar, Émirat - Drame - 1h45  
*Rabih, un jeune chanteur aveugle, est invité avec sa chorale à se produire en Europe. Lors des formalités pour obtenir son passeport, il découvre qu'il n'est pas le fils biologique de ses parents. Un mensonge qui l'entraîne dans une quête à travers le Liban à la recherche de son identité.*

## EXPLOIT DU BASSIN SUD MINERVOIS



Dans le cadre de **Total Festum**, le samedi 24 juin à 20h30 dans les rues de Bize, **Maria Camin** proposera une création théâtrale et déambulatoire (*texte de Miquèl Decor et Miquela Stenta*).

Sur fond historique, elle fêtera la **Sant-Joan d'estiu** de manière spectaculaire en réunissant enfants, adultes, musiciens, comédiens, artistes de cirque, etc. Mise en scène par Manna Megard, elle nécessite la **participation d'un maximum de comédiens amateurs et figurants bénévoles : habitants de Bize et toutes personnes motivées sont les bienvenus** (*planning des répétitions ci-dessous*). Les enfants des classes de CE-CM des deux écoles de Bize sont particulièrement impliqués dans ce projet. Leur participation scénique et vocale sera préparée en classe mais également pendant les **répétitions enfants et adultes** suivantes, à la salle des fêtes :

**Samedi 27 mai, 14h30-18h**

**Samedi 3 juin, 9h30-12h**

**Samedi 17 juin, 14h30-18h :**

**et répétition générale le  
Vendredi 23 juin, 18h-20h :**

Merci de bien vouloir réserver ces dates dans vos agendas ! Et n'hésitez pas à vous joindre à l'aventure !

Le Bassin Sud Minervois a remporté le titre de Champion du Languedoc 3<sup>e</sup> série en battant Corneilhan 11 à 6.

Cinq Bizois font partie des vainqueurs : Clément GRAS, Guillaume BANDINELLI, Pierre BAUDON, Lucas MENDOZA et Aurélien ÉVRAD; bravo à tous !





## MARDI 18 AVRIL MARCHÉ À BARROUBIO.

*Plongée dans la nature sauvage.*

La randonnée est assez courte, mais semée d'embûches. Après le départ arrive une montée raide assez réduite surtout pour des personnes entraînées et en bonne forme physique. Les cailloux du chemin plat sur le plateau sont à prendre avec précaution ; ils peuvent jouer des tours ; un certain marcheur sûrement distrait se voit jeter à terre sans ménagement mais sans aucune conséquence physique.

Des asphodèles aux fleurs déjà fanées plus hautes que d'habitude forment une petite forêt dans un monde de lilliputiens.

Le canyon du rec d'Ayme est impressionnant par sa largeur, sa profondeur et sa longueur avec une végétation luxuriante qui l'envahit. Il attire d'ailleurs l'attention des photographes qui en profitent pour graver sur la pellicule le portrait des 25 randonneurs.

Sur la route un chantier est ouvert ; des murets sont en train d'être posés pour sécuriser un virage dangereux. Le sentier de retour vers le hameau présente une pente douce, assiégé par les plantes qui ont tendance à le fermer. Les marcheurs le parcourent à la file indienne à l'abri du vent qui par moment emporte les casquettes de quelques participants enjoués qui chantent les chansons en occitan apprises à la chorale.

Un circuit d'à peine 6 km terminé par une dégustation de vins : blancs, rouges, rosés et muscats doux et secs avec une option d'achat pour ceux qui le souhaitent.

Une marche sympathique sous un beau soleil qui avait déjà permis sur le trajet d'admirer 'le Sphinx de Boussecos' couché au milieu de son écrin de verdure et les parfums des fleurs de saison : le thym, le serpolet, le romarin, les ajoncs, les baguenaudiers sans oublier les asperges sauvages qui continuent de pousser dans les bois de chênes.

À mardi prochain.

P.G. *Limoncello*

Le Recantou, club d'activités pour tous, propose le **JEU D'ÉCHECS**, encadré par le champion de France du jeu d'échecs par correspondance, le bizois Alexandre Duchardt. La séance a été fixée au vendredi à 14h30, au local du club, porte Saint-Michel. Mais d'autres horaires sont étudiables à la demande. Débutant, ou joueur aguerri, n'hésitez pas à venir vous essayer à ce jeu magnifique. Contactez Alexandre au 06 24 81 33 93.

**BOUSSECOS 2017 SAMEDI 10 JUIN à partir de 18 h**

**La Récanto** *La chorale du Club Lou Recantou*

**Lou Cigalou** *chorale de Cruzy*



## Les CHANSONNEURS

Bruno Perren



Nous vous servirons l'apéritif. Puis, pour compléter votre pique-nique personnel, une grillade (saucisse) vous sera servie. Nous fournirons vins, eau, pain. Vous apportez vos couverts. Nous installons tables et chaises. Des navettes achemineront ceux qui marchent moins facile-

ment, le parking étant prévu à 700 mètres de la Tour.

**La soirée se prolongera avec l'illumination de la Tour.** *Un conseil : munissez-vous d'une lampe de poche pour le retour au parking.* **La participation à cette soirée est fixée à 12€ par personne**, demi-tarif pour les enfants de moins de 10 ans.

Pour la remise du billet d'entrée, une **permanence sera tenue au Recantou les mercredis matin de 10h à 12h à partir du 10 mai et jusqu'au 7 juin dernier délai. Réservations obligatoires.** Pour les personnes éloignées, paiement par chèque libellé à l'ordre de Bize Patrimoine et envoyé à Vincent Camelot - 8 chemin d'Aigues-Vives - 11120 Bize-Minervois.

**Renseignements** par téléphone au 06 76 88 06 17 ou au 04 68 46 32 62 par mail à [bizepatrimoine@orange.fr](mailto:bizepatrimoine@orange.fr)

*A bientôt ! Vincent Camelot.*

## La distillerie coopérative de Bize.

On passe tellement souvent devant ces bâtiments qu'il nous arrive de ne plus apercevoir ce patrimoine industriel qu'était notre distillerie coopérative au siècle dernier.

Si l'on regarde bien, sur la façade nord du bâtiment qui perd lentement son crépi, on distingue encore quelques lettres délavées par le temps qui indiquent que dans le passé une distillerie coopé-



*La distillerie de Bize au début du siècle dernier  
la cheminée n'était pas encore construite*

rative à bien existé dans notre village. Mais le plus frappant est incontestablement la superbe et grande cheminée de la chaudière. Toujours debout, cet ouvrage d'art, témoin du passé, sculpte et domine le paysage au carrefour de la route de Mailhac et de la rue du Pont. Quasiment restée en état depuis sa

construction, la grande cheminée d'époque qui domine une grande partie du village ne crache plus de nos jours ses odeurs âcres provenant des cuves et de son four en fonte. Cette cheminée en brique d'époque, constitue un intéressant exemple d'archéologie industrielle de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par l'application sur des structures industrielles d'un vocabulaire ornemental néo-médiéval.

1918 : Après quatre longues années de guerre, sur un vaste terrain, dont l'acquisition date du début du siècle, une première structure faite en bois abrite désormais une série d'une douzaine de cuves. Les immeubles attenants se construisent, le matériel se met en place... 1920 sa fondation ne tarde pas et la distillerie intercommunale de Bize est prête à recevoir la première assemblée générale constitutive qui a réuni les porteurs de parts de la distillerie coopérative dans la salle de la mairie de Bize. L'assemblée a élu Président le Docteur Gombert Victor domicilié à Bize. Pour Scrutateurs : Monsieur Galinié Marcellin propriétaire et Monsieur Franc Albin propriétaire et maire de Bize domiciliés à Bize. Pour secrétaire : Monsieur Herman Guiraud propriétaire à Bize. Le Président dépose sur le bureau les originaux d'un acte sous signatures privées, fait en autant d'originaux que de parties, à Bize, le 13 août 1920, contenant les statuts de la présente Société fondée par Messieurs : Gombert Victor docteur en médecine et propriétaire. Herman Guiraud propriétaire. Franc Albin, propriétaire, négociant et Maire de Bize, Galinié Marcellin, propriétaire. Létuvé Eugène propriétaire et négociant. Graulou Adrien, propriétaire. Mathieu Emile, propriétaire.

Le 7 septembre 1920 Monsieur Galinié Marcellin est désigné directeur-gérant. Il démissionnera le 16 août 1923 et laissera sa place à Monsieur Fourty Camille pour remplir les fonctions de directeur dans cette entreprise. Par la suite rapidement tout se met en œuvre. Les communes qui adhèrent à la distillerie sont : Agel, Aignes, Aignes-Vives, Bize, La Caunette, Mailhac, Montouliers, Saint-Jean-de-Minervois. Le bilan de la société au 31 mars 1926 est très satisfaisant ; il s'est produit 745 hl d'alcool à 86°. Cet alcool s'est vendu en plusieurs lots dont la moyenne est de 620 fr, l'alcool pris par les adhérents a été coté à 600 fr (environ 0,95 € le litre)

Dans les années 30, le bilan est très positif : achat d'un autre terrain situé en face la distillerie appartenant à M<sup>lle</sup> Asperge au prix de 8900 francs. Un projet d'achat de matériel de plus en plus performant, notamment de nouvelles pipes en fer pour contenir l'alcool, nouvelle structure métallique avec toiture en tuiles mécaniques\*

A partir de 1935, suite à l'obligation de la distillation obligatoire du vin, la distillerie coopérative se développe avec la construction d'une autre série de cuves, un bassin de décantation pour les

vinasses, un silo pour les marcs, des achats divers pour distiller les marcs et les vins et un entrepôt pour le tartre des cuves, des tonneaux et des foudres. Ce tartre par la suite sera dirigé vers la chimie agroalimentaire (E336) et cosmétique. En 1946, à la suite d'une lettre de démission du Docteur Gombert président, le bureau de Bize laisse la place à Monsieur Taffanel Etienne, étant le seul à rester fidèle.

Le 31 août 1955 Monsieur Fourty Camille donne sa démission à son tour de Directeur de la distillerie. Il présente Monsieur Vidal pour remplir les mêmes fonctions à l'appointement annuel de cent mille francs. Le 31 août 1957 le Président Taffanel donne la parole au président qui fait l'exposé de la campagne 56-57 et donne des précisions sur les pertes subies du fait du mauvais état des cuves. Il insiste aussi sur la dégradation des appareils de distillation et de la cuverie. Devant le manque de moyens financiers pour remettre tout en état, il demande au conseil d'administration d'arrêter la marche de la distillerie pour la campagne 1957-1958.

Le premier août 1960 le Conseil d'Administration de la coopérative de distillerie intercommunale de Bize s'est réuni dans ses locaux. Après avoir entendu les déclarations de son Président Taffanel, vu l'état défectueux du matériel ainsi que des immeubles et le manque de moyens financiers pour remettre tout en état de marche, déclare à l'unanimité la Dissolution de la Société et de présenter Monsieur Cambon, huissier à Ginestas, comme liquidateur. La discussion étant terminée la séance est levée.

Dans les années qui suivront, les marcs et autres résidus seront acheminés vers la distillerie d'Olonzac. Quelques années plus tard, la diminution progressive des distilleries en Languedoc sera aussi le résultat de la réforme de l'OCM (arrachage, réduction des aides, abandon de la gestion communautaire des alcools, des regroupements de caves.) La distillerie coopérative de Bize, tôt ou tard, n'aurait pas échappé à tous ces bouleversements.

Cette belle bâtisse avait toutes les qualités requises pour élaborer le fameux « trois six », un alcool de marc de raisin à 86°, ainsi que la « piquette » marc de raisin additionné d'eau. Cette eau, et il en fallait, provenait d'un puits à proximité ; on en remplissait les cuves pour en extraire un vin léger cependant très fragile, qu'il fallait boire très vite, sinon ce vin se « piquait » autrement dit, il devenait très vite du vinaigre. C'était bien sûr après les vendanges que le va et vient incessant des tombereaux et des charrettes remplies de marc issu des cuves de fermentation du vin alimentait cette « usine ».

Aujourd'hui, ces immeubles (enfin ce qu'il en reste), ont subi multiples transformations ; à savoir la charpente métallique qui soutenait les tuiles à emboîtement ou « tuiles mécaniques » abritant une série de cuves, a été démolie en 1965 par son nouveau propriétaire M<sup>c</sup> Belot. Actuellement, un petit jardin d'oliviers agrémente le site. Les bâtiments ont été réhabilités en maison d'habitation, un autre plus grand où se trouvait la chaudière, en vaste hangar agricole.

Cet emplacement ou l'urbanisme n'avait pas encore été à l'ordre du jour, avait toutes les qualités requises pour rendre le village prospère et plein d'avenir pour les vingt ou trente jeunes Bizois à la recherche d'un travail. D'autre temps, d'autres mœurs. De nos jours il serait impossible de supporter le va-et-vient incessant des tombereaux chargés de marc de raisin en pleine fermentation et des vapeurs d'alcool s'échappant des cuves sans parler du crottin des chevaux sur la voie publique !

\* Pour avoir une idée de ce que pouvait ressembler notre distillerie, à la sortie du village d'Ouveillan sur la route de Cuxac, le même style d'architecture est toujours en place.

*D'après les documents fournis aimablement par monsieur G. Trinquier.*

*J-L.C.*

