



VIDE-GRENIERS de la Pétanque

dimanche 20 mai
place du Foirail

tarif :

9 € l'emplacement de 5 mètres
café et croissant offert
aux exposants

Contact: Dominique 06 10 09 01 19



ateliers
du cocon

les prochaines dates
des ATELIERS COCON :
samedi 5 mai et samedi 16 juin

Les deux ateliers ont lieu de
11h à 12h, à l'ancienne MJC
de Bize-Minervois.
Ce sont des ateliers d'inspiration
Montessori pour les enfants de
2 à 5 ans.

Contact :
coconmontessori@gmail.com
06 72 08 37 87

Marie Lemprière

Tournée des marionnettes du
Théâtre de France
présente

Guignol
et Pinocchio

jeudi 17 mai
salle des fêtes de 17h à 18h
pour tous enfants de tous âges
SPECTACLE INÉDIT

CIRCUITS COURTS
JEUDIS 10 MAI ET 24 MAI 2018
de 17h à 19h00 Marché de produc-
teurs 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



Festival Biz'Arts - 26 mai 2018 de 14h à 18h - La Promenade
Les Arts de la Rue. Organisé par le Centre Intercommunal d'Action Sociale



STREET ART'GELIERS
ALP/ALE Argeliers

BIZAN MIMES
ALP Bize-Minervois

BOULEV'ART SABLE
ALP Ginestas

MAGIC'LAND
ALP/ALE Mirepeisset

LE BRONX DE PM
ALP Pouzols-Minervois/
Mailhac

BARBABULLES
ALP St Marcel-sur-Aude

PLAZA BACHUGA
ALP St Nazaire-d'Aude et
ALAE Multisite

LA RUA DO BRAZIL
ALP/ALE Sallèles-d'Aude

LE TRAIN TAG'ART
ALP Ste-Valière/Ventenac

CIRCUS LAND
Centre Socio Culturel et
Familial «Les Passerelles»

LA BUVETTE DE LA RUE
ASLH Ginestas

www.sud-minervois.com

Le mesclun

Les pluies abondantes de printemps ont favorisé la végétation de toutes les espèces herbacées de notre Minervois et notamment les «salades sauvages». Nos ancêtres en faisaient une grande consommation. Il suffisait de se baisser pour remplir le saladier familial quotidien. Ce qui a donné son nom à la salade «mesclun» (mélange en Occitan) qui est encore proposé dans les restaurants renommés. Légèrement amères voire laiteuses, elles ont l'avantage d'être d'un goût prononcé qui fait leur originalité, loin de toutes salades cellophanisées insipides. Cueillies en pleine garrigue, elles présentent l'avantage d'être exemptes de pesticides, bio naturellement ! Il faut les récolter avant la floraison tant que leur feuillage est tendre.

Voici comment parle d'elles un cuisinier étoilé : « *On confond trop souvent la salade avec ces grosses laitues fadasses poussées artificiellement que l'on grignote par désenchantement à la fin d'un morne repas. La salade sauvage, elle, a du muscle et du tempérament* ». Voici la recette qu'il nous conseille : trier et lavez les salades. Les feuilles tendres et les jeunes pousses sont les plus douces. Ajouter un œuf dur coupé en rondelles par personne. Assaisonnez : huile d'olive vierge, vinaigre de vin rouge, un peu de sel (c'est lui qui a donné son nom à «salade»), un tour de moulin de poivre. Au dernier moment, faites revenir une quinzaine de lardons pour 4 personnes, 3 mn dans la poêle et mettez sur la salade. Brassez le tout. La salade de mesclun se mange en hors-d'œuvre, accompagnée d'un bon Minervois fruité et souple. Quelques cuisiniers y ajoutent une poignée de croûtons aillés.

Pour transformer ce plat campagnard en recette gourmande gastronomique, nous faisons chauffer à feu doux quelques mn pour les ramollir un ou deux fromages de chèvre, selon le nombre de convives, après les avoir coupés en 2 dans le sens de la hauteur. Il ne faut pas que le fromage coule. Nous le posons sur la salade prête. On peut aussi ne pas mettre de croûtons aillés et tapenader le fromage à demi fondu sur de fines tranches de pain campagnard grillées et arrosées d'un filet d'huile d'olive.

Il existe dans le monde une grande quantité de plantes sauvages que l'on peut consommer en salade. Nous nous bornerons à signaler les plus courantes de notre région.

La plus connue est le pissenlit, en tout cas le plus populaire (bizarrement au masculin). Ses feuilles consommées crues, comportent en plus de leur saveur gustative un nombre impressionnant de principes médicamenteux depuis les sels minéraux jusqu'aux vitamines et huiles essentielles capables par leurs propriétés de soulager un nombre considérable de maux. Son goût doux et légèrement amer en fait une bonne base pour notre mesclun.

La couscounille, que certains nomment la cousteline, est aussi très commune dans nos garrigues. On la remarque facilement car la plante de l'année précédente a laissé une tige sèche coiffée d'un cône en trompette. Ses feuilles sous forme de rosettes au ras du sol, sont charnues, croquantes, parfumées et laiteuses.

L'arrucat ou faux pissenlit (son nom vient de l'occitan s'arrucar : se blottir ou se rétracter) étale lui aussi sa rosette à plat sur le sol. Mais aussitôt cueillies ses feuilles se referment comme une « main de voleur » formant une boule. Sa nervure centrale est rougeâtre à la base.

La chicorée porte adulte une belle floraison bleu-mauve. Au ras du sol, quand elle est jeune et bonne pour la salade, ses feuilles en se développant, se découpent fortement jusqu'à donner l'impression d'une succession de triangles empilés de façon irrégulière. Son amertume ne permet pas d'en mettre beaucoup dans le mesclun, pas plus de 25 %. Elle est aussi très utilisée en phytothérapie.

La roquette, appelée quelquefois cresson sauvage, reconnaissable à ses feuilles longues alternées et surtout à son odeur forte caractéristique. Certains consommateurs l'apprécient, d'autres peuvent être dérangés par son parfum prononcé. Ne pas forcer sur la dose.

Le laiteron dont le vrai nom est sonchus est assez connu : quand on le coupe, il laisse couler une sève laiteuse, d'où son nom. À ces six variétés, on peut ajouter la laitue vivace ou bréou, l'herbe rousse, douce au suc laiteux elle aussi.

BIZE PATRIMOINE

Grande soirée concert et pique-nique sur le site de Boussecos.

BOUSSECOS 2018

SAMEDI 9 JUIN à partir de 18 h, avec :
La Récanto, chorale du Club Lou Recantou



Chante :

Grégo,
Jeanne Moreau,
Barbara, Piaf,
Ginette Reno,
Serge Lama,
Aznayour,
Ferrat, Brel...

accompagnée par FRANC, son musicien

munissez-vous d'une lampe de poche pour le retour au parking. La participation à cette soirée est fixée à 12€ par personne, 6€ pour les enfants de moins de 10 ans, gratuit -sans. Pour la remise du billet d'entrée, une permanence sera tenue au Recantou les mercredis matin de 10h à 12h à partir du 9 mai. 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

Nous espérons que vous serez nombreux à partager ce moment de plaisir dans ce remarquable site historique de notre village.

A bientôt !

Vincent Camelot.

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. De 17h à 18h, des navettes achemineront ceux qui marchent moins facilement, le parking étant prévu à 700 mètres de la Tour ; le retour des navettes se fera uniquement à la fin du spectacle.

La soirée se prolongera avec l'illumination de la Tour. Un conseil :

Informations paroissiales :

Dimanche 6 mai : messe à Ginestas à 10h30

Mardi 8 mai : rosaire à Bize à 14h30

Judi 10 mai : messe de l'Ascension à Canet à 10h30

Dimanche 13 mai : messe à Ginestas à 10h30

Mardi 15 mai : partage biblique à Bize à 14h30

Dimanche 20 mai : messe de Pentecôte à Ginestas à 10h30

Dimanche 17 mai : messe à Ginestas à 10h30 (pour les défunts du mois de mai)

Mardi 29 mai : messe à Bize à 18h

Pour les Funérailles : appeler les pompes funèbres

Demande de baptême : appeler le 04 68 44 25 71

Demande de mariage : appeler le 06 76 04 69 64

Centre paroissial :

Permanence du lundi au vendredi de 15h à 17h, 9 rue du Calvaire à Ginestas.

Tél. 04 68 45 26 50.

Courriel : paroisse.saint.vincent0523@orange.fr
ou : henri_kapenga@yahoo.fr

Henri KAPENGA, curé de la paroisse, 37 Tour de Ville - 11120 Bize-Minervois

Le Samedi 26 mai
L'école calandreta Lo Cigal
de Bize-Minervois
vous accueille de 10h à 13h
47 av de la gare-11120 Bize-Minervois
09 51 30 08 37
calandreta.locigal@gmail.com
Lo Cigal
CALANDRETA DOBRÍS LAS PORTAS
Journée portes ouvertes Calandreta

Journée Portes Ouvertes de la Calandreta Lo Cigal

La Fédération des Calandretas du Languedoc organise une journée portes ouvertes le 26 mai 2018 dans chaque établissement Calandreta du Languedoc (soit actuellement 1968 élèves, 24 écoles, 2 collèges et un lycée dans le Languedoc, 3894 élèves, 67 écoles 4 collèges et un lycée dans tout l'espace occitan).

La Calandreta Lo Cigal assurera l'accueil de 10 heures à 13 heures, à l'école, 47 avenue de la Gare à Bize. Cette journée sera l'occasion de présenter l'école Lo Cigal, le projet Calandreta, de rencontrer les familles intéressées pour inscrire leur enfant à la Calandreta.

Nous vous précisons qu'aura lieu l'accueil des familles, avec une visite des locaux et une présentation de la vie associative des écoles. Tout le monde se retrouvera autour d'une boisson et de petits gâteaux.

Renseignements complémentaires au 09 51 30 08 37 ou par mail à calandreta.locigal@gmail.com

Le salsifis sauvage au goût doux, agréable au palais, se remarque par son port élevé. Vous en apprendrez sûrement d'autres en vous faisant accompagner par un botaniste confirmé ou simplement d'une personne âgée qui l'aura elle-même appris de ses parents.

Notez que les jeunes feuilles et les fleurs d'aubépine sont comestibles en salades. On peut en joindre au mesclun. Ne trouvez-vous pas comme moi, que Dame Nature est généreuse de mettre à notre disposition sur le même terroir les herbes, l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge Minervois mûri dans nos cuisines et le fromage de chèvre.

Merci de votre attention et bon appétit après la promenade.

M. T.



CINEM'AUDE À BIZE

Samedi 12 mai 15h :

■ **PAT ET MAT DÉMÉNAGENT**

De Marek Beneš - A partir de 3 ans



République Tchèque - Animation - 0h40
Pat et Mat ont posé leurs cartons dans une toute nouvelle maison. Les deux inséparables bricoleurs ont des idées à la pelle pour améliorer leur quotidien. Mais

leur nouveau terrain de jeux va-t-il résister à leurs expériences farfelues ?

Samedi 12 mai 17h :

■ **GASTON LAGAFFE**

De Pierre-François Martin-Laval
Avec Théo Fernandez, Pierre-François Martin-Laval, Arnaud Ducret...
France - Comédie - 1h24
M'enfin ! Gaston débarque en stage au Peti-coin.

Avec ces inventions délirantes, il va changer le quotidien de ses collègues. Chat, mouette, vache, et gaffophone seront au rendez-vous des aventures de notre bricoleur de génie qui ne pense qu'à faire le bien autour de lui mais qui a le don d'énerver



Prunelle son patron. Les gaffes à gogo de notre empêcheur de travailler en rond pourront-elles éviter que le redoutable Monsieur de Mesmaeker rachète le Peti-coin ?

Samedi 12 mai 21h :

■ **TAXI 5**

De Franck Gastambide



*Avec Franck Gastambide, Malik Bentaha, Bernard Farcy ... France - Action, Comédie, Policier - 1h35
Sylvain Marot, super flic parisien et pilote d'exception, est muté contre son gré à la Police Municipale de*

Marseille. L'ex-commissaire Gibert, devenu Maire de la ville et au plus bas dans les sondages, va alors lui confier la mission de stopper le redoutable « Gang des Italiens », qui écume des bijouteries à l'aide de puissantes Ferrari. Mais pour y parvenir, Marot n'aura pas d'autre choix que de collaborer avec le petit-neveu du célèbre Daniel, Eddy Maklouf, le pire chauffeur VTC de Marseille, mais le seul à pouvoir récupérer le légendaire TAXI blanc.

Gardes champêtres : Force reste à la loi

C'est en 1369 que le roi Charles V a créé le premier garde rural qui avait pour mission de surveiller les récoltes et les moissons. Sa fonction s'étend au droit exclusif de chasser en 1669 sous Louis XIV.

A cette époque, les gardes champêtres sont poussés par leurs maîtres à exercer une police impitoyable envers les braconniers et deviennent rapidement impopulaires. Il faut dire que c'est une époque où les pauvres étaient dans la misère et n'avaient que la braconnerie, pour manger de la viande.

En 1789, avec la Révolution Française, avec la disparition du système féodal, puis l'abolition des privilèges, le droit exclusif de chasse est aboli. Le monde rural découvre une grande liberté qui se traduira par de nombreux abus.

C'est ainsi qu'en 1790, une loi introduit une surveillance des campagnes par les gardes communaux. Les communes reçoivent la lourde tâche de recruter des gardes, mais ces derniers sont sans pouvoir réel. C'est en 1791 qu'est vraiment instauré le corps des gardes champêtres avec des critères de recrutements bien précis. Ils deviennent alors agents de la force publique. Homme à tout faire, mal rémunéré, le recrutement s'avère difficile.

On a tous en tête la tenue du garde champêtre rural avec son grand uniforme, son bicorne à plume, son pantalon à rayure et sa vareuse à boutons dorés.

A partir de 1820, une certaine stabilité s'instaure dans la fonction de garde champêtre avec des critères, il est coiffé d'un képi et il est doté d'un fusil ou d'un pistolet. Le code d'instruction criminelle, dans son article 16, le classe au rang d'officier de police judiciaire (OPJ). Ce qui lui donne le droit d'instruire les affaires judiciaires.

On a encore à l'oreille le roulement de tambour sur la place du village qui annonçait l'arrivée du garde champêtre et l'annonce de nouvelles officielles de la part du maire. A l'époque, képi en vadrouille, baudrier en bandoulière (languette de cuir), tambour et baguettes sur le devant, leur écusson sur la poitrine. Ils arpentent la campagne, toujours à chasser les braconniers, comme ses ancêtres, ou rechercher les voleurs de pommes. On les appelait aussi les tambours de ville.

En 1958, la disparition du code d'instruction criminelle au profit du code de procédure pénale lui fait perdre sa qualité de police judiciaire. Depuis cette date, la fonction n'est plus obligatoire dans les communes, ce qui va provoquer la lente disparition du garde champêtre. On a le souvenir de Louis de Funès, en garde champêtre, dans le film « Ni vu, ni connu », ou Jean Carmet dans « Le château de ma mère ».

A Bize-Minervois, on est loin du cliché traditionnel du garde champêtre. Celui-ci est un employé municipal comme un autre qui participe à tous les travaux de la commune. M. Marty, Jean Marie puisqu'il a été à ce poste depuis 1946, et jusqu'au 1 janvier 1981, avec ses deux acolytes, M. Falcou et M. Gayraud, ils s'occupaient des poubelles, de la coupe des arbres, et de bien d'autres tâches y compris le travail de fossoyeur au cimetière.

En plus de toutes ses charges, il distribuait l'eau, le samedi pour les nettoyages, et ils devaient aussi s'occuper des douches publiques, car personne ne possédait chez soi de coin approprié pour effectuer sa toilette.

Par contre, toutes les annonces n'étaient pas effectuées par le garde champêtre. Il y avait un tambour prévu à cet effet et une trompette dans certains cas.

Le travail était pénible surtout au début où il ne possédait qu'une mule pour tous les transports. Après, ils ont bénéficié d'un tracteur, mais toujours à deux puis bientôt trois, ils n'avaient guère le temps de souffler de toute la journée. Surtout avec une simple bicyclette pour tous ses déplacements.

Bien sûr, il lui arrivait de courir après les voleurs de pommes, car c'est l'image que l'on a du garde, de serrer quelque braconnier à la chasse ou à la pêche, mais apparemment sans grande conviction. Le travail communal était assez prenant pour remplir toute une journée. Certes, il était assermenté, et il avait les fonctions de police sur la commune. Mais comme les gens sont discrets, il avait peu à sévir. Il y avait peu de P.V. distribués.

Les occupations de M. Marty faisaient appel à de nombreuses compétences, il fallait vraiment

être un touche à tout et les journées n'avaient pas de fin. Mais pour conclure, on peut ajouter que le travail de Fossoyeur, n'est pas un métier de tout repos.

Aujourd'hui les gardes champêtres ont disparu, ils se sont transformés en appariteur sur certaines communes ou ont intégré les polices municipales. Et ils se promènent en voiture. Le roulement de tambour a disparu dans nos communes. Une sono nasillarde a remplacé le garde, pour les annonces.

(extrait de Danjoutin info)

Propos recueillis auprès de Gaby, sa fille.

J.-P. H.

Marché aux fleurs de l'école Paul Tournal

Mardi 15 mai à partir de 16h, cour de l'école

Rencontre Inter-Écoles

Paul Tournal et Calandreta Lo Cigal

Vendredi 1^{er} juin à partir de 9h : Contes et jeux à la Promenade
à midi : chants et danses en Occitan

Gelées tardives.

L'épisode des gelées qui s'est produit l'an dernier n'est pas nouveau puisque dans les années 1950, ces gelées printanières étaient malheureusement monnaies courantes.

Voici ce dont je me souviens :

- Aux alentours des Saints de Glace*, si le temps venait au marin, le risque de gelée était important. Les viticulteurs concernés, surtout ce qui avaient des vignes dans « les Martinets », au croisement des routes d'Agel et de Saint-Chinian craignaient la catastrophe. Ils veillaient à la température nocturne et si celle-ci flirtait autour de 0°, le haut parleur du village annonçait vers les 2 heures du matin « alerte à la gelée » aussitôt les propriétaires concernés se rendaient au carrefour des « Martinets » où, dans les nombreux cabanons ; tel que Belot, Galignier, Falcou, Franc était entreposés des sortes d'appareils à produire de la fumée. Ces fumigènes étaient destinés à produire un écran dans la vallée pour empêcher le rayonnement matinal. De ce fait les bourgeons étaient protégés et la gelée était en grande partie neutralisée.

Pour en revenir aux appareils à produire de la fumée, le système consistait en un cylindre d'un mètre environ de hauteur au fond duquel on allumait du feu. Ce cylindre était surmonté de deux réservoirs munis d'un robinet contenant, l'un de l'eau, l'autre de l'huile de vidange. Lorsque le fond du cylindre était très chaud, voire brûlant, on ouvrait les deux robinets des réservoirs et la combustion eau+huile de vidange dégageait une épaisse fumée blanche qui, sous un vent quasiment nul envahissait toute la vallée. A partir de Las-Fonts, du moulin de Madame et des Pères, un panneau « attention fumigènes » prévenait les rares conducteurs de voitures. Aujourd'hui cette méthode efficace, dans la zone à protéger, est entièrement interdite. Les lois sur la protection de l'environnement interdisent formellement ces pratiques ancestrales.

**Tous les Saints ne sont pas de glace : Jorgét, Marquet, Tropét, Crozét et Janét font peser la menace du gel sur les cultures. Parole d'évangile ? Non, sagesse populaire.*

Les dates : Saint Georges le 23 avril, Saint Marc le 25 avril, Saint Eutrope le 30 avril (remplacé par Saint Robert au calendrier), Sainte Croix le 3 mai (Saint Philippe et Jacques au calendrier) Saint Jean-Porte-Latine le 6 mai, (Sainte Prudence au calendrier).

D'autres Saints de glace disparus du calendrier : Saint Mamert le 11 mai, Saint Pancrace le 12 mai, et Saint Servais le 13 mai.

J-M B. J-L C