

## CÔTÉ COMMERCES



**Le Comptoir est ouvert du lundi au samedi ainsi que les jours fériés de 16h30 à 19h30. Fermé le matin et le dimanche.**  
**Le Comptoir des Producteurs Biz'arts**  
4 av. de la Gare - Bize



### Boulangerie Davtat

Place de l'église

La boulangerie est ouverte de 6h45 à 12h30 du mardi au samedi, et de 6h45 à 13h le dimanche  
Fermé le lundi.

### CIRCUITS COURTS

**JEUDIS 4 ET 18 JUIN de 17h à 19h00**

**Marché de producteurs locaux d'Agel**  
*association "Amitiés Nourricières,"*  
*circuits courts*

## BIBLIOTHÈQUE DE BIZE

**La bibliothèque a réouvert le lundi 18 mai.**

En raison des risques liés au Covid 19, nous devons en modifier le fonctionnement. Nous suivons pour l'essentiel les recommandations établies par les associations professionnelles en coopération avec la direction du Livre et de la Lecture. [ministère de la Culture1]

1. Nous n'assurerons plus que 2 permanences par semaine au lieu de 3, celle du lundi de 16h à 18h et celle du mercredi de 10h à midi.

2. A l'extérieur, un marquage au sol permet de respecter la distanciation recommandée.

3. Le port du masque pour tous est exigé, même pour les enfants. Ils sont disponibles à la bibliothèque.

4. Lavage des mains exigé avec du gel hydroalcoolique à disposition à l'entrée. (entre 20 et 30 secondes) avant toute manipulation.

5. L'accès au local est provisoirement interdit au public. Les livres rendus seront déposés dans une caisse prévue à cet effet. Nettoyés après un délai d'attente, ils ne seront remis en circulation que la semaine suivante.

6. Une table placée à la porte d'entrée présentera un choix de livres à emprunter. Les bibliothécaires sont là pour répondre à toute autre demande, proposer un choix plus large, conseiller et enregistrer les prêts. Elles ne servent qu'une personne à la fois, ou un couple, ou un enfant accompagné d'un adulte.

7. Le matériel est désinfecté ou nettoyé après chaque permanence et le local une fois par semaine.

8. Vous pouvez bénéficier d'une livraison à domicile à jour fixe. Réservation par mail ou téléphone à l'une des bibliothécaires. Consultez le site internet de la bibliothèque [http://bizebiblio.fr/pmb/opac\\_css/](http://bizebiblio.fr/pmb/opac_css/) pour prendre des idées, retrouver un auteur ou le titre d'un livre.

Début juin, nous serons peut-être en mesure d'assouplir certaines mesures.

Marie-José D. 04 68 46 32 12

Colette C. 07 52 02 16 09

Note : Pensez à rapporter vos livres maintenant, ils sont attendus par d'autres. Merci.



N°306

JUIN 2020



En cette période difficile pendant laquelle l'association Bize Patrimoine a été mise en sommeil comme bien d'autres, nous nous permettons de vous rappeler que les adhésions (*toujours au prix de 5 euros*) sont reçues chez Vincent Camelot chemin d'Aigues-Vives ou chez Daniel Le Dantec 7 rue d'En Bedos à Bize. Merci de joindre à votre règlement votre n° de téléphone ainsi que votre adresse mail et de déposer le tout dans la boîte aux lettres, le local du Recantou pour les permanences étant toujours fermé. Les activités des travailleurs BP ont repris les jeudis matin depuis le déconfinement, en équipe réduite malheureusement, par l'achèvement du débroussaillage du ruisseau de la Touleyre, de l'ex parcours Vita et du remontage d'un bout de mur à Boussecos.



Ruisseau de la Touleyre



## Insolite... Un arbre peu courant, voire absent en Minervois.

Si l'on se promène le long de la rivière Cesse en aval du pont de Cabezac, en arrivant pas très loin du moulin de La Fenal, la surprise est de taille dans tous les sens du mot : un arbre magnifique des forêts méditerranéennes, un intrus qui soi-disant se refuse à pousser en terrain calcifuge (qui végète dans une terre calcaire) se dresse devant nous. Très peu connaissent l'existence de ce géant ; il faut le voir pour le croire. Cette perle rare dans notre région est un chêne-liège qui mérite le détour. À ses côtés, son cousin le chêne blanc le différencie admirablement. Cet arbre est remarquable non seulement par son port majestueux mais aussi par son écorce épaisse protégeant son tronc torturé. 400, 800, 1000 ans? Difficile à évaluer. (Cette espèce est présente sur notre terre depuis 6500 avant J-C.) Dans tous les cas la circonférence de notre colosse est de 4m20 et la couronne (ensemble des branches situées au sommet du tronc) est de 17 m. de largeur, la hauteur semblerait égale à la largeur.



Mais comment ce feuillu solitaire que l'on ne trouve pas ailleurs que dans son ère d'extension, puisse avoir grandi de façon aussi spectaculaire? Originaire d'Afrique du Nord, le chêne-liège, comme le châtaigner, a été naturalisé dans la région de climat méditerranéen en terre acide. En France, il n'est pas rare de le rencontrer à l'état naturel dans les forêts landaises, dans la région de Perpignan, le Var. L'Espagne, ou encore le Portugal abritent la suberaie (forêt exclusivement composée de chênes-lièges) la plus importante d'Europe. C'est une immense forêt très mal exploitée, mutilée par les incendies qui devient peu rentable, faute de débouchés suffisants.

Cet arbre très insolite dans notre territoire, fixé dans un talus caillouteux et calcaire, serait-il un hybride naturel du chêne vert ou yeuse? À suivre... Dans tous les cas d'après certains botanistes il existe deux formes d'hybrides selon les caractères morphologiques de la feuille, le port de l'arbre et la qualité du liège. Mais on connaît aussi des cas de croisements beaucoup plus rares. L'hybride aurait reçu le nom de *Q. Morissii* Borzia. Celui-ci pourrait être apparenté à ce croisement décrit par Saccardy en 1938.

### *Exigences écologique du chêne-liège.*

Le chêne-liège est une essence méditerranéenne-atlantique. La répartition géographique de l'espèce est définie par des exigences écologiques qui sont de quatre

## Contribution à un rapprochement franco-canadien !

Beaucoup, dans le village, ont pu croiser, sans le connaître, Roy, notre ami canadien de retour du travail, tenant en laisse d'une main son adorable petite chienne et de l'autre un outil de débroussaillage. De haute stature et d'une sveltesse remarquable, non entamée par l'âge, pouvant rendre jaloux nombre d'entre nous, il est venu passer une année en France avec sa charmante épouse,

Janice. Installés, à la retraite, au Canada en Colombie Britannique, près de Vancouver, et très attirés par la France, ils ont effectué un « modeste » trajet de 8500 km pour venir goûter aux nombreux plaisirs que notre pays pouvait leur offrir. Ils ont l'habitude de parcourir le monde. Roy travaillait auparavant dans le forage de puits de pétrole et Janice dans le monde médical. Un attrait supplémentaire pour Janice était la découverte et la pratique de notre langue dont elle possède maintenant une bonne maîtrise.

Janice s'est généreusement illustrée dans la confection de masques en pleine pandémie en participant activement aux travaux collectifs. Roy, quant à lui, s'était mis tout de suite au service de notre village en adhérant à l'association Bize-Patrimoine. Lors des différents chantiers, nous avons tous pu constater l'énergie et le volontarisme qu'il déployait sans compter, au sein de notre équipe. C'est un éternel jeune homme et une recrue de premier choix ! Alors que le confinement était de mise, en respectant toutes les mesures de précaution, Roy a continué tous les jours, seul ou accompagné de Vincent, les travaux interrompus à la mi-mars. Le ruisseau de la Touleyre est maintenant intégralement débroussaillé. C'est un gros chantier que notre ami a mené à bien et nous pouvons lui en manifester une grande reconnaissance. Roy a également marqué de son empreinte le Béal et Boussecos.



Nos amis canadiens, au début du mois de juillet regagneront leur beau pays. Malgré l'épisode particulier du confinement, ils garderont de leur séjour un excellent souvenir et de bons amis. Nous espérons qu'ils nous feront le plaisir de retours réguliers dans notre village.

G.T.

nade. Pour le moment, les producteurs sont tous en rupture de stock, comme à Bagnols sur Cèze, où, avec 13 000 litres de jus, on ne peut pas répondre à la demande. Ce qui oblige le commerce à importer de l'étranger.



L'Inde est le plus gros producteur, avant l'Iran, les Etats-Unis, la Turquie et l'Espagne. La Chine subventionne ses producteurs car elle estime que ce fruit est un trésor de santé, et préconise la consommation d'une grenade par jour. Le problème est que dans la plupart de ces pays, la fabrication du jus est artisanale, et ne répond pas toujours à des impératifs d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Actuellement, les industriels s'y intéressent. Un éventuel potentiel de développement se dessine pour les années à venir, pour les industries, cosmétiques, pharmaceutiques, chimiques, étant donné la grande richesse de la grenade en différentes molécules. Il est possible d'utiliser 100 % du produit car l'enveloppe et les peaux représentent la moitié des molécules traitées. Cela permet de valoriser la récolte au-delà de la consommation du jus.

C'est pourquoi un projet européen a vu le jour, intitulé «Culture de diversification : le grenadier conduit au verger, et valorisation du produit». Les objectifs portent sur l'amélioration de la productivité, en qualité et en quantité.

Dans notre région, les techniciens des Chambres d'Agriculture ont pris les choses en main avec la Fédération Régionale des Producteurs, appuyés par Sud Expé. Un centre expérimental horticole à Marseillagues travaille sur ce sujet. Des collections variétales existent déjà sur plusieurs sites pour déterminer les variétés les mieux adaptées aux différentes terres, climats, et aux projets de commercialisation, car le matériel végétal du grenadier est hétérogène : il peut y avoir une variété qui aura une qualité gustative pour le jus ou la conservation en frais. Une autre conviendra mieux pour les cosmétique, la chimie, etc. Plusieurs délégations d'experts se déplacent dans le monde pour étudier, observer, collecter le plus de données possible et partager l'expérience avec d'autres producteurs.

La lutte contre l'alcoolisme a ses conséquences, et on consomme de moins en moins de vin en France. L'exportation est une solution, mais les pays émergents, où la consommation augmente, sont en train de planter sur de grandes surfaces. La diversification est une solution de bon sens, pour remplacer les vignes qui ont été arrachées : grenadiers en haies, amandiers et oliviers plantés larges pour pouvoir accueillir des productions de graines de semences entre les arbres. Tout est possible.

M. T.



### Informations Paroissiales

Suite au décret de notre évêque Mgr Planet, sur la reprise du culte, la messe à été célébrée le samedi 30 mai à 18h à Sallèles et le dimanche 31 mai à 10h30 à Sallèles également, par le Père Henri. L'église a été choisie pour son espace, sa position plus centrale dans la paroisse et la présence d'un parking ! Il en sera ainsi pour le mois de juin également, sauf avis contraire des autorités ecclésiastiques.

*Henri Kapenga, curé de la paroisse  
Saint-Vincent en narbonnais.*

ordres : exigence en lumière, chaleur, humidité et refus total des sols calcaires.

Le chêne-liège est une essence héliophile, c'est-à-dire de pleine lumière et exige une forte insolation.

Le chêne-liège est thermophile : il pousse donc sous les climats tempérés (température moyenne annuelle comprise entre 13 et 16°).

L'humidité est également un facteur limitant, car bien qu'étant xérophile, il nécessite une humidité atmosphérique d'au moins 60%, même en saison sèche et d'une pluviométrie allant de 500 à 1200 mm par an.

Ces exigences varient néanmoins selon la particularité des stations qu'il colonise : exposition, topographie (sommet, fond de vallon, proximité de la mer)...

Le dernier facteur n'est pas moindre, il s'agit du sol. Le chêne-liège est une espèce calcifuge stricte se plaisant sur tous les substrats siliceux et acides (schistes, grès, gneiss, granite). Il s'accommode des sols peu fertiles, superficiels ou lourds (riches en argiles), mais recherche plutôt des textures légères (sables), bien aérés et riches en matières organiques.

*In : Institut méditerranéen du chêne-liège.*

*JLC*

## La grenade, ce fruit aux multiples vertus.

Ce fruit, à la pulpe sucrée et acidulée, tient son nom du latin granatus qui signifie abondant en grains. Cette baie est de plus en plus consommée pour ses propriétés antioxydantes. Tout dans la grenade est utilisé : son jus, bien sûr, pour ses propriétés antioxydantes ; les graines, pour une huile cosmétique très précieuse ; +++sa peau externe, séchée et broyée en poudre, riche en tanins.

Le grenadier, ce petit arbre fruitier méditerranéen, a sa place dans la plupart de nos jardins bizois. Les enfants en sont friands, pour ses fleurs, dont ils font des pipes au printemps, pour ses fruits qu'ils décortiquent à l'automne.

Après une parenthèse de plusieurs décennies dans la région, il refait surface, dans un contexte de diversification, sous l'impulsion d'une association de producteurs relayée par les Chambres d'Agriculture du Languedoc-Roussillon.

La Fédération Régionale des Producteurs de Grenades, regroupe une cinquantaine de producteurs. Des vigneron, des arboriculteurs, des céréaliers, des horticulteurs, des apiculteurs, des oléiculteurs. C'est une culture bien adaptée aux conditions agro climatique du pourtour méditerranéen.

Le président de cette fédération, qui est lui même viticulteur, producteur d'huile d'olives et de grenades, assure : «ces trois activités se cumulent très bien». La grenade se cultive facilement, sur un sol aride et un climat doux. L'arbre produit dès la troisième année, et avec un apport d'eau raisonnable, on peut espérer un rendement de 10 à 35 tonnes de fruits par hectare, selon l'intensification de la culture. Pour l'instant, le débouché le plus rentable est de transformer et de vendre du jus de fruit pur. Les magasins bio sont à la recherche de jus de qualité et de production locale. Le prix se situe autour de 8 € la bouteille. Il bénéficie d'une très bonne image liée à ses caractéristiques organoleptiques, en phase avec la demande des consommateurs pour des produits de santé.

De nouvelles niches intéressantes émergent comme le vinaigre et l'huile de gre-

*Suite page 6*



**BRAVO ET MERCI AUX COUTURIÈRES ET COUPEURS DE BIZE ET DE VILLAGES DES ALENTOUS  
QUI VOUS ONT ÉQUIPÉS EN MASQUE. NOUS SOMMES FIERS DE LEUR TRAVAIL BÉNÉVOLE.**



**Anne**



**Anne-Marie**



**Simone**



**«Casey» de Janice**



**Rose-Marie**



**Colette**



**Céline**



**Sabrine**



**Janice**



**Aurélien**



**Paul**



**Éliane**



**Suzan**



**Tomas**



**Nadine**



**Christiane**



**Muriel**



**Élyette**



**Nicole**

