

Du côté de Cebenna !

Précédemment... Forum d'Initiatives locales : 1ères rencontres sur le « développement local durable »

A l'occasion de la Fête du marron et dans le cadre du projet de création d'un centre de ressources à l'échelle du canton, ont eu lieu, à Olargues, le 2 novembre dernier, les 1ères rencontres sur le « développement local durable », en partenariat avec le Conseil général de l'Hérault, la Communauté de communes Orb-Jaur et le Fond social européen.

Cet événement, clôturant un an de travail de réflexions et de diagnostics territoriaux, fut l'occasion de découvrir et redécouvrir de nombreux artistes locaux : peintres, fleurographe, luthier... autant d'artistes qui nous ont émerveillé par leur créativité et leur ingéniosité ! Chacun a également pu s'exprimer et donner un sens au « développement local durable », à travers peintures et écrits. En effet, artistes, habitants, touristes... ont laissé cours à leur imagination et réalisé une magnifique fresque, aujourd'hui, visible dans les locaux de l'association (voir photo ci-dessus).

Un apéritif-concert animé par Pierre B. Duo a clôturé cette journée riche en émotion. Fort de ce succès, l'équipe du Centre Cebenna vous convit à la 2e édition. Alors, à l'année prochaine !



Prochainement...

Noël à Cebenna !!!

L'esprit de Noël s'installe à Cebenna ! En effet, depuis le début décembre, livres, bijoux, cosmétiques, jouets, tableaux... emplissent les rayons vous offrant tout un foisonnement d'idées cadeaux.



Les Zones humides à l'honneur... à Cebenna !

Dans le cadre des journées mondiales des zones humides, du 28 janvier au 2 février prochain, le centre Cebenna vous propose sortie et atelier, pour petits et grands, sur la découverte du milieu aquatique et un grand jeu sur les inondations. En outre, une exposition mettra en avant les grandes fonctions et le rôle essentiel des zones humides, à préserver impérativement !

Nouveau Club CPN à Cebenna !

Les mercredis 30 janvier et 13 février, le centre Cebenna ouvre ses portes aux intrépides, aventuriers téméraires ayant le courage et l'audace de braver tous les obstacles à la recherche de l'eau sacrée et de l'énergie perdue !!! Un grand jeu sur les inondations (le 30 janvier) et une chasse au trésor « à la recherche de l'énergie perdue » (le 13 février) précéderont les 2 semaines de vacances de février consacrées aux économies d'eau et d'énergies.

K.S.



Coin lecture : "coup de coeur !"

L'élégance du Hérisson de Muriel Barbery chez Gallimard



Une petite merveille d'écriture avec des personnages très attachants. Cette histoire, inattendue, drôle et triste à la fois, nous immerge dans un univers où solitude, amitié et amour s'entremêlent. Nous ne pouvons sortir indemnes de la lecture du Hérisson et nous nous surprenons à vivre avec « Renée, olympe et Mr Kakuro », installés pour longtemps dans notre cœur.

A lire absolument, Domy.



Le Centre Cebenna vous accueille le mardi, mercredi & vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Vous pourrez profiter d'activités ludiques, de sorties nature, d'expositions, de la médiathèque, d'un espace multimédias, d'un kaléidoscope géant et d'une boutique... Le Centre Cebenna c'est aussi un lieu de formations en informatique et environnement et un centre d'études de valorisation du patrimoine naturel et bâti.

Av. du Champ des Horts - 34390 Olargues
Tél : 04.67.97.88.00.- Fax : 04.67.97.80.95.
email : cebenna@cebenna.org - Site : www.cebenna.org



Rédaction & conception graphique : Centre Cebenna - photos : Karen SULTER - édité par le centre Cebenna, sur papier recyclé, décembre 2007.

LA FEUILLE DE CHOU DE cebenna

N° 0
Déc-Janv
2007 / 2008



Les journées d'animation estivale sont maintenant loin et toute l'équipe vous propose d'autres activités pour les mois d'hiver. Vous en trouverez quelques exemples dans cette "feuille de chou", d'autres sont disponibles sur le site (www.cebenna.org) ou dans l'ancienne gendarmerie d'Olargues lors de votre prochaine visite...

📷 Couleurs d'Automne !

Nous souhaitons tisser des liens plus étroits entre les membres de l'association, les institutionnels et les partenaires afin que toutes les actions entreprises soient connues du plus grand nombre et que la participation soit toujours plus importante. C'est la raison de cette "feuille".

Le bilan des dernières années est satisfaisant, même si l'équilibre financier demande une gestion quotidienne rigoureuse, assurée aussi bien par les permanents en action à Cebenna que par les membres du bureau et de la trésorerie.

Nous abordons l'an prochain un nouveau quinquennal dont le projet stratégique est centré sur l'environnement. Peut-être ne savez pas que nous accueillons des enfants en milieu scolaire et hors temps scolaire (club connaître et protéger la nature), des adultes du territoire, des touristes, des publics empêchés ou en insertion, des institutions et des collectivités territoriales... Il faut ajouter à cela des études spécifiques et des formations pour différents publics.

La vie de Cebenna fait déjà partie du quotidien de certain d'entre vous (ou presque...) par la médiathèque, les services multimédia et les petites choses pratiques (photocopie, télécopie, reliure, informations...), l'animation passe aussi par les balades terroir ou la valorisation des produits du terroir.

Participez à la vie de votre association, venez nous dire ce que vous souhaitez, proposez des activités ou des actions que nous avons oubliées : nous sommes là pour recevoir vos souhaits et propositions et vous aider à les réaliser.

L'automne et l'hiver sont propices aux mûrissements des projets qui vont éclore au printemps et se développer encore pendant l'été. La Déesse couchée ne dort que d'un œil, son hibernation annonce déjà un réveil dans quelques semaines... Que ferons-nous pour les vingt ans de Cebenna ?

Joyeux Noël et tous nos meilleurs voeux pour la nouvelle année bissextile !

Jean-Michel Quenardet,
Secrétaire général.



Les enfants vous racontent...

La visite de la déchetterie !



Dessin d'une déchetterie par un élève de CP

« Lundi 26 novembre, nous avons visité la déchetterie de Magalas. Nous avons appris comment trier les déchets. L'huile de vidange est à part. Il y a des conteneurs pour les encombrants, les publicités, les revues, le verre, les bouteilles de plastique, les gravats, les déchets verts. Nous recyclons les déchets pour éviter de reprendre de la matière première dans la nature ». Ilhem

« Nous sommes allés à la déchetterie voir les déchets. Il y avait des poubelles pour le bois, les cartons, les métaux, les encombrants. Là-bas, il y avait des gens qui triaient. Ensuite avec les gros camions, ils ont ramassé tous les déchets : cartons, pierres... et avec tous ces déchets, on peut fabriquer d'autres matériaux ». Lorène

Elèves de l'école de Causses-et-Veyran, projet pédagogique : les déchets.



ZOOM SUR UNE ESPÈCE !

Le Châtaignier *Castanea sativa* Mill.

Cet arbre symbolique de notre région, fait partie de la famille des Fagacées, comme le hêtre et le chêne, et peut atteindre les 35 mètres de hauteur et les 1500 ans !

L'étymologie de son nom latin provient de la ville de Kastana en Thessalie, l'origine antique de l'utilisation de la châtaigne, et de "sativa" signifiant "cultivé" en latin.

On notera au passage l'origine du nom des villages de Castanet-le-Haut et Castanet-le-Bas...



Si on retrouve des pollens fossilisés datant d'il y a 6000 ans environ, dans les tourbières de la Montagne Noire, le châtaignier a été introduit à la culture au Vème siècle av. J.C. par les Romains pour servir à la tonnellerie. Mais son âge d'or dans notre région date du XIXème siècle.

La châtaigneraie est soumise à deux maladies dues à des champignons : l'Encre, qui attaque les racines dont la pourriture remonte et suinte, noirâtre, le long du tronc, et le Chancre, qui détruit l'écorce de l'arbre, sans oublier le Cynips, insecte ravageur menaçant la survie de bon nombre de châtaigneraies.

Le châtaignier est symbole de générosité. Il offre à manger aux plus démunis durant l'hiver, d'où son surnom d' « arbre à pain ». Il est associé à St Martin qui donna son manteau de fourrure (rappelant la bogue de la châtaigne) aux mendiants lors d'un grand froid.

Si de nos jours le bois de châtaignier est utilisé en menuiserie, ébénisterie et dans la fabrication de poteaux agricoles notamment, autrefois, sa grande solidité lui donnait le rôle de bois de mine. Mais c'est bien sûr son fruit qui est le plus utilisé. On en recense plus de 700 variétés différentes, dont bien entendu, le marron d'Olargues cher à nos cœurs... et à nos papilles... .

C.V.



Pluie de savoir :

Châtaigne, marron mais quelle est la différence ?

Et bien en réalité, il y a châtaignes, marrons et ... marrons.

La confusion vient du fait qu'un même mot désigne deux fruits différents. Car en effet, le marron peut tout aussi bien être le fruit non comestible du Marronnier d'Inde, comme il peut nommer une variété noble de la châtaigne, comme le marron d'Olargues par exemple.

A force de sélection dans sa culture du châtaignier, l'homme a pu obtenir un fruit, une châtaigne, dont la fine peau rougeâtre, velue et amère de goût, appelée le tan, ne fait aucune incursion dans le fruit lui-même et ne le cloisonne donc pas. C'est la définition du marron. Il n'est donc pas nécessairement plus gros qu'une châtaigne, il est simplement entier et meilleur au goût puisque moins âpre et moins amer.

C.V.

PATRIMOINE...

Olargues, village médiéval



Pour ce 1er numéro, nous nous devons de vous conter l'histoire d'Olargues, ancienne cité médiévale...

Accroché à un piton rocheux, Olargues a séduit bon nombre de barbares en quête de terre et de pouvoir. Romains, Vandales, Wisigoths se sont ainsi succédés écrivant une part de son histoire.

Mais ce n'est qu'au Moyen âge que le village fut fortifié. Les siècles se succédant, la cité, fruit de convoitises, fut maintes fois assiégée et détruite. Après avoir subi croisades, guerres de religions et pillages successifs, la citadelle fut détruite en 1629 sur ordre du cardinal de Richelieu. Il ne subsiste de cette époque que des vestiges témoignant des anciennes fortifications de la ville.

Un siècle plus tard, Olargues, devenu bourg dynamique, s'imposa comme centre économique de la vallée du Jaur : marrons, vins, olives, cerises... autant de produits qui ont fait sa renommée sur tous les marchés jusqu'à Paris. La création de la voie de chemin de fer Montauban - Montpellier, en 1889, fut un véritable atout de développement ; mais, après un siècle de bons et loyaux services, la ligne fut arrêtée définitivement en 1986. Seul, le pont Eiffel témoigne encore de cette période.

Aujourd'hui, Olargues s'est tourné vers le tourisme. Son architecture parfaite et son aspect médiéval lui ont valu d'être classé parmi les plus beaux villages de France : promenades dans les ruelles pavées et étroites, dégustation du marron d'Olargues... autant d'activités qui vous feront apprécier le charme pittoresque de ce petit village médiéval !

K.S.



Interview de...

M. ARNAUD, castanéculteur à Mauroul



Cebenna : Bonjour M. Arnaud, vous êtes le dernier agriculteur à Mauroul qui fait des châtaignons ?

M. Arnaud : De la façon dont je les fais, je suis certainement le dernier : je les fais sécher au feu de bois dans un séchoir ancien, le sécadou. On étale d'abord les marrons sur un palier grillagé, et on fait un feu de bois couvert avec des peaux de châtaigniers et des cendres : on atteint une chaleur de 25°. Ensuite pour le séchage, 3 semaines à 1 mois sont nécessaires selon l'épaisseur des châtaignes.

C : Depuis quand faites-vous des châtaignons ?

M. Arnaud : depuis ma naissance.

C : Toujours au même endroit ?

M. Arnaud : Non, c'était chez mes grands-parents, ils ont toujours fait des châtaignons, autrefois ça servait pour engraisser agneaux et cochons. C'était la matière première, ça servait aussi pour les personnes, c'était la base de l'alimentation de l'époque. Les gens vivaient chichement dans les campagnes et ils profitaient de cette alimentation qui durait tout l'hiver.

C : Vous aviez les mêmes outils qu'aujourd'hui ?

M. Arnaud : C'était pareil, mais à l'époque c'était un moteur à essence, aujourd'hui la machine marche à l'électricité.

C : Les premières machines datent de quand ?

M. Arnaud : de 1914. à partir de là, il s'est fabriqué des machines fonctionnant à la main. On les faisait tourner à 2 personnes. C'était bien plus pénible.

C : Et avant les machines, comment faisaient-ils ?

M. Arnaud : Avant, "au sac". C'était un tronc d'arbre coupé bas, un "souc" et un sac de toile de jute. Ils mettaient les châtaignons dans le sac et à 2, ils tapaient sur le sac. Alors les châtaignons se décortiquaient. Ensuite ils les passaient dans un "tarare", un ventilateur (photo).

C : vous vous souvenez combien de tonnes vous faisiez ?

M. Arnaud : Autrefois on faisait 2 à 3 sécadou par an. On arrivait à faire 2 tonnes de châtaignons.

C : Aujourd'hui vous avez fait combien de kilos ?

M. Arnaud : 400 kg. mais il faut les trier à nouveau. Il faut compter 3 pour 1, c'est à dire qu'une fois qu'ils sont décortiqués et qu'ils sont propres pour la vente des châtaignons, il ne reste plus que 200 kg environ.

C : Et pour la vente, comment faites-vous ?

M. Arnaud : Je suis bien placé au bord de la route. J'ai ma clientèle et j'écoule mon produit comme ça.

C : Pour les manger vous les préparez comment ?

M. Arnaud : Il faut les réhydrater et les faire cuire un certain temps. Ensuite on peut les manger en soupe avec du lait ou avec de la salade. On peut aussi les mettre tout au tour d'un rôti.

C : Après vous, votre fils ne va pas continuer ?

M. Arnaud : Non je suis le dernier, la culture se terminera avec moi. Là, il n'y aura plus rien, que des broussailles. Il n'y a pas assez de jeunes pour reprendre cette culture et la maladie gagnera. C'est dommage mais tout à une fin.

C : Merci beaucoup M Arnaud. On peut tout de même espérer que cette culture traditionnelle continuera. M.P.