

Trait d'union

Lever du jour après la nuit à la belle étoile du 28 juillet

Bulletin de liaison n° 14 septembre-octobre 2024

Édito

Au vu du nombre d'activités de ces derniers mois et de la participation des adhérents et des non adhérents à Trait d'Union, nous pouvons penser que l'enjeu de « récréation du lien social » est en bonne voie, mais il convient de rester vigilant.

Selon une enquête*, « 77 % des répondants indiquent que les associations devront s'orienter de plus en plus sur des activités marchandes pour trouver les ressources nécessaires à leur fonctionnement. Ce rapprochement vers le modèle de l'entreprise pourrait être de nature à transformer de façon significative les spécificités des associations, et à faire du secteur associatif un simple secteur de production de services sociaux à moindre coût. C'est une évolution à laquelle n'adhèrent cependant que 46% des répondants. La catégorie des membres adhérents ou usagers est souvent opposée à celle des membres actifs. Les seconds participent effectivement aux activités et à la gestion de l'association, alors que les premiers adhèrent à l'association dans l'unique but de bénéficier de prestations. Ces derniers apparaissent davantage comme de simples clients que comme de véritables membres ». Ce constat est à l'opposé des buts de Trait d'Union et nous formulons le vœu, que cette posture consumériste ne prenne pas le dessus mais qu'au contraire les adhérents soient de plus en plus actifs pour que se poursuive cette belle aventure. *Fonda.asso.fr

Bilan des commandes groupées de l'été

La saison n'est pas encore terminée mais voici un premier bilan des commandes groupées organisées tout au long de l'été pour les adhérents mais également pour toute autre personne intéressée.

Nous proposons les fromages de chèvre du GAEC du Sabot à St Geniez. Annie et Sarah, éleveuses, fabriquent une gamme complète qui va des « nature » aux « variétés » (sariette, ail des ours, curcuma, cendré...). Les commandes ont débuté fin mai, à raison d'une livraison par semaine et se poursuivront encore le mois de septembre. Malgré quelques « petites » livraisons pendant l'été, au 25 août, vous avez commandé 262 fromages. Les crémeux occupent la première place du podium.



Nous proposons aussi les légumes d'Ophélie et Vincent, maraîchers bio à Salignac. Après quelques adaptations, les livraisons se font en début de semaine et se poursuivront également jusqu'à la mi-septembre. 46 commandes à ce jour.



Lors de la livraison des fromages sur la place de la fontaine, c'était, pour ceux qui le souhaitent, l'occasion de continuer avec un apéro partagé, comme cela se faisait du temps du petit marché de Mézien.

Nous reprendrons les autres commandes groupées habituelles (fromages du Jura, farine, pommes et jus de fruit) les prochaines semaines. De nouveaux produits sont en discussion et seront également proposés.

RANDONNEE NOCTURNE

Samedi 14 Septembre Départ 19 h

Rendez-vous place de la fontaine à Mézien.

Quoi de mieux que de randonner la nuit quand les journées sont encore chaudes et la lune pleine ? Peut être aussi l'occasion de découvrir maintes choses, invisibles dans la journée. La randonnée se fera sur le secteur du Traïnon. Prévoir une lampe frontale, un pique-nique.

Distance 5-6 km. Durée : 2 h. Niveau : assez facile.



Découvrir les vendanges sur le domaine de Costebelle



Magali Vignaud, vigneronne installée sur le domaine Costebelle à Upaix, était venue nous présenter quelques-uns de ses vins bio lors d'une soirée dégustation le 27 mars dernier à Mézien. Lors des discussions, elle nous avait fait part de l'importance de vendanger manuellement pour ne pas abîmer les précieuses grappes de raisin. Plusieurs personnes présentes ont souhaité découvrir la prochaine vendange 2024.

Pour une meilleure compréhension de la viticulture et du vin, Magali nous invite à participer à une vendange "touristique" : en bref, devenir vendangeur, pour quelques heures ou la journée, selon la disponibilité de chacun. Aucune attente de rendement ou de performance : tous, des plus jeunes au moins jeunes, peuvent participer. Le dimanche et peut être le début de semaine seront privilégiés pour la cueillette. Début septembre, Magali commencera à tester la maturité du raisin. Si le soleil l'accélère, la pluie la retarde. La date définitive ne sera donc fixée que quelques jours avant. Plusieurs journées de vendange sont prévues.

Voici le déroulé possible d'une journée :

7h : arrivée sur les parcelles, petit café, discussions pour faire connaissance et présentation de la bonne utilisation du matériel. Création des duos et mise en route de la cueillette.

Milieu de matinée : pause pour se restaurer.

Milieu de journée : mise en place collective de l'espace déjeuner et repas préparé par Magali.

Après-midi : selon la météo, reprise de la cueillette ou pressurage du raisin à l'abri du soleil... ou de la pluie.



Si vous êtes intéressé et disponible un ou plusieurs week-ends de septembre et début octobre, faites le nous savoir au plus vite. Nous vous inscrirons sur la liste qui sera communiquée à Magali.

TROC' LIVRES

Dimanche 27 Octobre

de 10 h 30 à 12 h 30 place de la fontaine à Mézien



Pour quelques heures, cette bibliothèque éphémère vous permettra d'apporter vos livres pour les échanger, les offrir, en discuter et repartir les mains pleines de lectures. Vous n'avez pas de livres à apporter ? Que cela ne vous empêche pas d'en emprunter.

Vos livres doivent bien sûr être en bon état. Vous pouvez aussi les déposer sans échange pour augmenter le stock disponible. En cas de mauvais temps, le Troc sera annulé.

Pourquoi vendanger à la main ?

Lors d'une cueillette mécanique, la machine à vendanger va « enjamber » le rang de vigne et, avec des bras mécaniques, va secouer, battre et fouetter le pied pour faire tomber les raisins sur un tapis récupérateur. Elle ne fait pas le tri : elle prend tout. Sous le choc du bras mécanique, le raisin va s'écraser et s'ouvrir, créant ainsi un risque d'oxydation. Par ailleurs, le pied de vigne n'apprécie guère d'être secoué dans tous les sens : cela se vérifie notamment sur le taux de mortalité des pieds de vigne plus important.

Si la machine va aussi vite que 30 vendangeurs et peut travailler 24h/24, le sol est tassé sous le poids de l'engin, ce qui va l'asphyxier et détruire ainsi la vie microbienne du sol qui est très importante.

La vendange manuelle consiste, comme son nom l'indique, à ramasser les grappes de raisin à la main. le vendangeur sélectionne et choisit les grappes qui sont à bonne maturité et laisse les raisins trop ou pas assez mûrs, mais aussi ceux qui sont abîmés ou malades. Le coupeur va s'aider d'un sécateur pour couper la grappe et ainsi la déposer dans le traditionnel seau à vendange qui sera vidé dans une remorque ou des caisses. Les caisses sont entassées les unes sur les autres, sans que les raisins ne s'écrasent. Contrairement à la vendange mécanique, la cueillette à la main ne va pas endommager le pied et le sol est préservé.

Pour conclure, même si elle coûte plus cher au vigneron, la vendange manuelle reste évidemment la meilleure façon de travailler pour obtenir un vin de qualité. Il n'y a pas de secret, on ne fait pas de bon vin sans un beau raisin !

Nouvelle soirée lecture à Mézien

Après la soirée lecture de novembre dernier, Jacques Germain* et Roland Peyron* reviennent parmi nous et nous invitent à assister à la lecture d'une seconde pièce de Jean-Claude Grumberg « Moman ». Pour petits et grands.

"Moman j'ai faim", "J'ai poeur", "Je m'ennuie"... Dans une langue bien à elle, moman répond du tac au tac à son Louistiti chéri, débordant de questions, de malice et d'inquiétude. Elle tente de lui expliquer ce qu'est la guerre, la mort, la sexualité, le passé, le présent, l'avenir. Cinq conversations faites de mots tordus, d'expressions succulentes et de beaucoup d'amour.

Suivi d'un apéro dinatoire partagé.

Participation : 10 euros conseillés par personne.

Gratuit pour les moins de 12 ans.

* Jacques Germain, comédien et metteur en scène travaille depuis une quarantaine d'années à la télévision et au théâtre.

* Roland Peyron a joué dans une soixantaine de pièces. Il a mis en scène de nombreuses pièces du Théâtre Ecole de la Lance et des Baronnie entre autre.

Faites passer l'information !

LECTURE DE MOMAN

Une pièce de Jean Claude Grumberg
Pour petits et grands



SAMEDI 05 OCTOBRE à 18 h 30
Chez Isabelle et Richard
240 route des Naux à Mézien

Lecture : Jacques Germain et Roland Peyron

Pour l'organisation, si possible, merci de prévenir Isabelle ou l'association de votre présence par mail (isabellereinert@gmail.com ou traitdunionmezien@proton.me) ou par tél au 07 85 83 27 74

Participation : 10 euros conseillés par personne. Gratuit pour les moins de 12 ans.
Suivi d'un apéro dinatoire partagé.

Association 1901 - 1 place de la mairie 04200 ENTREPIERRES. Tél : 06 62 41 99 67
contact : traitdunionmezien@proton.me site : https://trait-union-entrepierres.fr



Un lieu, une histoire : le moulin à foulon d'Entrepierres

Brebis et agneaux symbolisent depuis toujours le pays de Sisteron. Parmi les nombreuses exploitations qui découlent du métier de berger, il en était une, aujourd'hui disparue sur le secteur : le moulin à foulon.

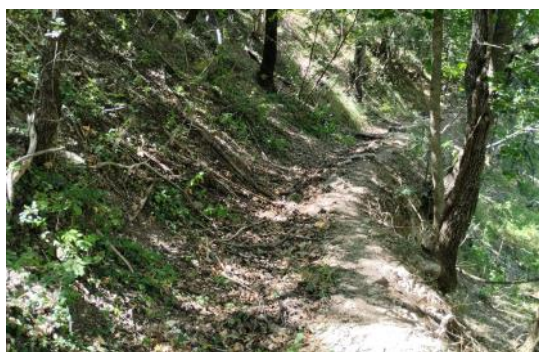


Foulonnier
au travail

Le moulin à foulon était situé en bordure d'un cours d'eau. L'axe d'une roue à aubes entraînait une série de maillets qui frappaient les draps de laine pour l'assouplir. Le tissu était préalablement trempé dans de la terre à foulon (à base d'argile smectique*) ou savonné pour le dégraisser. Un trempage dans des bassins d'eau claire permettait de finaliser le travail en nettoyant le tissu, appelé alors *cadis*, qui servait ensuite à la confection de vêtements populaires. Le moulin était exploité par un ouvrier foulon ou foulonnier et pouvait également servir au tannage des cuirs.

Saviez-vous qu'à Entrepierres, il existait un moulin à foulon ? Il est encore possible d'en voir de nombreuses traces.

La mise en place d'un petit barrage permettait de détourner l'eau du Riou plusieurs centaines de mètres en amont de ce moulin. A l'aide d'un canal, l'eau arrivait en cascade au dessus de la roue verticale à aubes située à l'extérieur du moulin. Mis en mouvement par la force hydraulique, l'axe de la roue se prolongeait à l'intérieur du bâtiment et permettait le fonctionnement du mécanisme des maillets. Le bâtiment était de taille modeste et le bassin de nettoyage était situé en aval du canal qui se prolongeait à la sortie de la



L'ancien canal situé au dessus du moulin.

roue à aubes. L'eau utilisée repartait au torrent. Un arrentement** atteste la présence du bâtiment dès 1450.

Nous remercions chaleureusement M. Charamat pour la visite du lieu et les nombreuses informations communiquées.

*qui a la propriété d'absorber les graisses.

**contrat entre un propriétaire et un locataire.



Ancien emplacement de la roue à aubes et canal de sortie sur le bassin de nettoyage.

LES RANDONNÉES inscription au groupe : traitdunionmezien@proton.me

Randonnée tour de St Michel 24 juin



Randonnée cascades de Gourgoumont 08 août



Randonnée dans le Vançon 13 août



Randonnée VTT 20 août



AUTRES ANIMATIONS

Troc' Livres Dimanche 07 juillet



Un des apéros partagés de l'été

Nuit à la belle étoile 28 juillet



La guinguette samedi 10 août