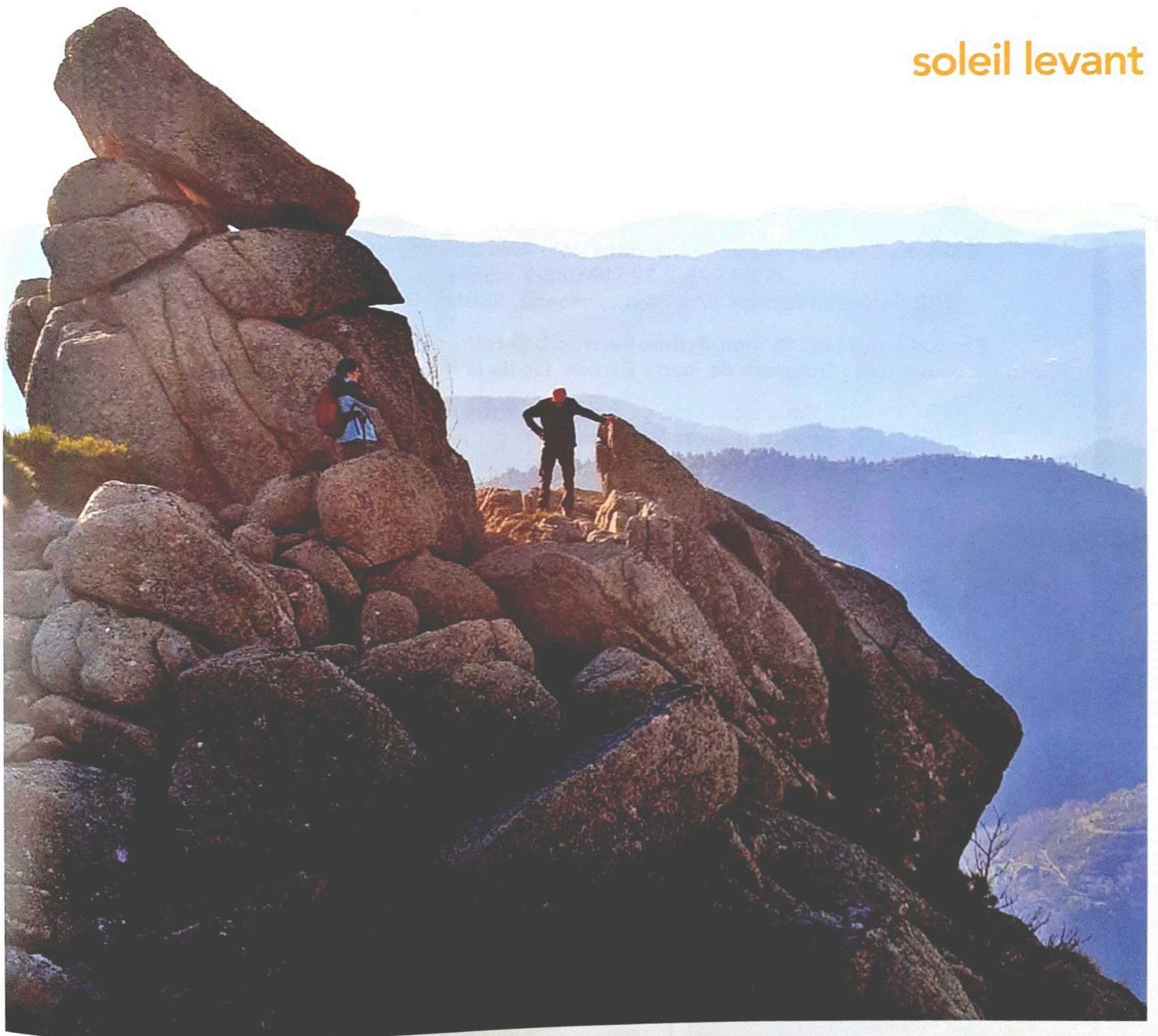


Impressions

soleil levant



l L'instant BD

Estrassinnet
de Sylvain Pongi

Page 2

l Un personnage

Le plus célèbre mais aussi le plus
méconnu des Moussacois, Fernand Noc

Page 6

l Les blasons

de nos communes :
Bassurels

Page 8

l Ouvrage d'art

Un pont
sur le Luech

Page 12

Salon du Made in France : 2 artisans du Gard présentent leurs savoir-faire au Village de l'artisanat : « Bienfaits » et « Distillerie des Camisards ».



OCCITANIE

GARD

Vitrine de la diversité du patrimoine économique français, le **Salon du Made in France** ouvrira ses portes du 9 au 12 novembre. Parmi les 1 000 exposants, 2 artisans du Gard ont été sélectionnés par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Occitanie pour représenter la région sur le « Village de l'artisanat ».

2 000 m² dédiés à l'artisanat, 218 entreprises artisanales venant de chaque département métropolitain et des territoires d'outre-mer, une soixantaine de métiers représentés, des animations et démonstrations en direct : le « Village de l'artisanat » proposé par le réseau des CMA est l'occasion de promouvoir la diversité des savoir-faire artisanaux auprès des professionnels et du grand public.

26 artisans d'Occitanie, sélectionnés par la CMA Occitanie, participeront au MIF Expo. Ambassadeurs de l'artisanat de la région, qui compte plus de 212 000 entreprises, ces artisans présenteront leurs métiers, leurs savoir-faire artisanaux d'excellence et productions locales, dans des domaines variés : gastronomie, maison et jardin, mode et accessoires, loisirs, beauté et bien-être, santé.

« En permettant à 26 artisans, deux fois plus qu'en 2022, d'exposer gratuitement leurs produits et créations originales au MIF Expo, la CMA Occitanie assure sa mission de promotion et de valorisation des entreprises artisanales », souligne Joseph Calvi, président de la CMA Occitanie. « Je suis heureux que le public puisse découvrir ces artisans passionnés, qui jouent un rôle essentiel pour l'économie de proximité de nos territoires ».

Découvrez les artisans du Gard

• **Bienfaits** : Antoine d'Hennezel propose des infusions glacées, des tisanes et des confitures biologiques élaborées à partir de plantes françaises d'exception cultivées à la main à Monoblet, dans les Cévennes. Son approche permet de restituer les bienfaits des plantes tout en respectant le rythme de la nature. Nos infusions chaudes, ou glacées, ont l'authentique goût des plantes. Elles sont cultivées en agriculture biologique dans la région des Cévennes. Les plantes s'y épanouissent à l'abri de toute pollution ou de produits chimiques. Elles sont plantées et récoltées à la main. Le séchage se fait de façon lente, pendant plusieurs jours, afin de préserver au maximum tous les bienfaits des plantes.

Bienfaits Infusions - <https://bienfaits.co/>

743 chemin de Mazet, Monoblet, 30170, Gard, France.

• **Distillerie des Camisards** : Antoine Restencourt a créé une micro-distillerie écoresponsable au cœur des Cévennes, à Alès. Dans un souci de respect de l'environnement, il produit l'unique single malt du territoire : le Camisard.

Le Camisard, single malt des Cévennes : Le whisky Camisard - unique whisky des Cévennes pour le moment - est élaboré à partir d'orge malté, vieilli en fût de chêne puis fini en fût de châtaignier, qui lui confère des notes boisées, douces et sauvages à la fois...

Une production écoresponsable : De la matière première à la distribution en circuit court en passant par la collaboration avec des fournisseurs locaux, le whisky Camisard est produit dans le respect d'une démarche écoresponsable spontanée rigoureuse.

Le saviez-vous ? À la distillerie des Camisards, dans le cadre de notre démarche écoresponsable, lorsqu'un tonneau est vidé (toutes les 300 bouteilles environ), nous plantons un arbre ! Si vous souhaitez bénéficier de ce programme, contactez-nous...

Distillerie des Camisards - <https://www.distilleriedescamisards.fr/>
Plaine de l'Habitarelle - 30110 Les Salles du Gardon, Cévennes

Mot du Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard, Xavier PERRET : « 2 000 m² au salon MIF réservés aux artisans d'excellence, c'est un bienfait. Le Gard est présent bien entendu, en pariant sur l'originalité et la qualité unique des productions single malt de la Distillerie des Camisards et des infusions d'exceptions de Bienfaits. En montrant le meilleur de nos artisans nous faisons la promotion de l'artisanat et ce faisant, des circuits courts et des productions écoresponsables : l'avenir est entre les mains de nos artisans. »

Retrouvez les artisans de la CMA Occitanie sur le stand i21 - Pavillon 3

Cévennes Magazine N° 2258 - Samedi 21 Octobre 2023

Rés'olives
Une complémentarité responsable

Rés'olives met en relation les cueilleurs avec les propriétaires d'oliviers

À l'approche de la récolte annuelle des olives qui débutera à la fin du mois d'octobre, Le Moulin du Mas Miger lance Rés'olives : Un nouvel outil en ligne qui met en relation les cueilleurs avec les propriétaires d'oliviers pour récolter les olives et les apporter au Moulin du Mas Miger. **Le moulin, qui ouvrira ses portes le 23 octobre 2023**, restituera une partie de l'huile aux cueilleurs et aux propriétaires.

Après la construction de son bâtiment de 400 m² et l'installation d'une nouvelle ligne de production (jusqu'à 750 kg d'olives / heure), les 3 associés du Moulin du Mas Miger s'approprient à accueillir les oléiculteurs professionnels ou amateurs, des Cévennes gardoises. Ils constatent que de nombreuses personnes n'ont pas la possibilité de ramasser les olives : « En démarchant des propriétaires d'oliviers, nous nous rendons compte qu'ils sont nombreux à ne pas avoir le temps ou les moyens de récolter leurs fruits. Nous avons donc décidé de lancer Rés'olives pour les aider à trouver des cueilleurs et éviter ainsi le gaspillage. » Mylène Hazard, co-fondatrice du Moulin du Mas Miger

Un service inédit et un modèle gagnant-gagnant

Inédit en Occitanie et dans le Gard, Rés'olives est désormais en ligne : les propriétaires d'oliviers remplissent un formulaire d'inscription en indiquant la quantité d'arbres et s'ils sont peu, moyennement ou beaucoup fournis, le tout illustré par une photo. Quant aux cueilleurs, ils ont aussi des informations et une pièce d'identité à fournir. Rés'olives se charge ensuite de mettre en relation les personnes, en fonction de leurs besoins et de leur proximité géographique. Une charte de bonne conduite sera signée par les deux parties. « Il y a deux possibilités pour la cueillette, soit à la main soit à l'aide d'appareils mécaniques, en fonction de la taille de l'olivier. Nous mettons en location le matériel à prix modique pour les personnes qui ne sont pas équipées pour la cueillette. »

Cyril Clauzel, co-fondateur du Moulin du Mas Miger et oléiculteur depuis 3 générations

Une fois la récolte faite, l'huile d'olive produite sera ensuite répartie de la façon suivante : 50 % pour le cueilleur, 25 % pour le propriétaire et 25 % pour le moulin. À partir de 100 kg d'olives cueillies et livrées d'un coup, le moulin pourra produire une huile d'olive unique, propre au domaine du propriétaire.

« Nous encourageons les propriétaires à se regrouper pour atteindre le quota de 100 kg d'olives permettant d'avoir leur propre huile d'olive : celle de leur canton, de leur village ou de leur association par exemple. Avec 10 vieux arbres, on atteint rapidement les 100 kg. » Cyril Clauzel, co-fondateur du Moulin du Mas Miger

Rés'olives : un réseau local et anti-gaspi

Au-delà de la mise en relation entre cueilleurs et propriétaires, Rés'olives a vocation à recréer du relationnel entre les habitants, recréer de l'activité et donner envie aux propriétaires d'entretenir leurs arbres.

« En transformant les fruits perdus en produit noble, Rés'olives redonne les lettres de noblesse au patrimoine gardois, les oliviers étant cultivés dans notre région depuis l'Antiquité. » Cyril Hazard, co-fondateur du Moulin du Mas Miger

Une cueillette imminente

À la faveur des pluies de septembre, la récolte s'annonce bonne pour les oléiculteurs du Gard. La cueillette démarre généralement fin octobre et s'échelonne pendant plusieurs semaines en fonction des variétés d'olives : « Certaines variétés arrivent à maturité plus ou moins en décembre comme la picholine (variété originaire du Gard). Pour la couleur des olives, elles peuvent se ramasser vertes ou noires ou entre les deux, cela changera le goût et le rendement. Plus elles seront vertes et plus elles auront un goût fruité vert, plutôt piquant. »

Cyril Clauzel, co-fondateur du Moulin du Mas Miger et oléiculteur depuis 3 générations

Pour garantir une qualité optimale, Le Moulin du Mas Miger recommande :

- de ramener les olives 24 heures à 48 heures suivant la récolte
- de ne jamais ramasser les olives qui sont déjà à terre
- de conserver les olives dans une caisse ajourée, et surtout pas dans les sacs ou les caisses fermés

Une activité ludique pour les vacances de la Toussaint

La cueillette est également une activité familiale de pleine nature à La Toussaint, sous condition que les enfants soient encadrés par les parents. Parmi les règles de sécurité préconisées par Rés'olives : ne jamais monter dans les arbres.



Renseignements : moulin@masmiger.fr
Sites : <https://resolives.fr/> - <https://masmiger.fr/>