

# COMMUNE DE GAJAN

## PAYSAGE ET NATURE GROS PLAN SUR LE TERRITOIRE DE GAJAN

### ENCART CENTRAL n° 7

**G**ajan, petit village paisible, est apprécié pour son environnement naturel, ses qualités paysagères, un sentiment partagé par un grand nombre de ses habitants. Le visiteur dans sa quête de nature, de randonnées dans la garrigue, de balade découverte d'un patrimoine aussi bien architectural dans le vieux village que naturel, est, lui aussi, surpris. Il suffit pour s'en convaincre de tendre l'oreille et l'écouter raconter.

Qui peut dire le contraire? Habiter un territoire propice à cette rencontre privilégiée avec la nature est un véritable plaisir, un bonheur toujours renouvelé.

Bénéficier d'un cadre de vie agréable et beau, par les temps qui courent, est une chance très enviée par tous ceux qui rêvent de calme et aimeraient s'installer à la campagne ne serait-ce que pour s'éloigner du bruit et du stress de la ville.

C'est vrai! Comment rester insensible au charme de la garrigue, son univers secret, ses parfums, où la faune et la flore se laissent découvrir pour peu que l'on s'y intéresse.

Et que dire de ces paysages viticoles qui, selon les saisons, offrent toujours un spectacle coloré et très varié. Ce sont peut être ces tons magnifiques d'automne auxquels nous sommes le plus attachés, le rouge violet du Carignan, l'orange du Grenache, le jaune du Cinsault. Mais la

(Suite page 2)



#### **SOMMAIRE :**

⇒ Les espaces naturels de Gajan et leur histoire.	Page 2
⇒ Les jardins	Page 5
⇒ Le paysage viticole est-il en danger ?	Page 6
⇒ L'olivier	Page 7
⇒ Les chênes	Page 8
⇒ Marcher	Page 9
⇒ Une journée de battue	Page 10
⇒ La chasse... quel débat !	Page 11
⇒ Champignons	Page 12
⇒ Emploi du feu : les dispositions applicables	Page 14
⇒ Zones protégées ZNIEFF	Page 14
⇒ Faire un petit potager...	Page 16

(Suite de la page 1)

vigne n'est pas le seul élément dominant du paysage, il y aussi à ses côtés, plus en retrait et en nombre réduit depuis l'hiver 1956, l'olivier, arbre mythique avec son tronc noueux et son feuillage d'argent. Il ne faut jamais oublier que cette qualité paysagère, on la doit au travail de l'homme qui, depuis la nuit des temps, échine courbée, a planté, travaillé cette terre.

Mais attention, plus ambitieux et moins scrupuleux, la vigne peut avoir un concurrent de taille. Elle peut, si nous n'y prenons pas garde se faire courtiser par les lotissements et autres pavillons résidentiels ...

La vigne en Languedoc-Roussillon a perdu 100.000 hectares durant les 25 dernières années au profit des friches ou de l'urbanisation.

Nous devons donc rester vigilants et éviter que cet environnement naturel et paysager se dégrade à l'avenir.

Si la commune est sensible et très soucieuse de ces questions, l'amélioration de notre cadre de vie, mais aussi la protection de la garrigue, ne peut être que l'affaire de la collectivité. L'effort dans ce domaine doit être collectif, la commune entend améliorer le cadre de vie par des actions de valorisation et d'aménagement d'espaces publics, mais aussi protéger la garrigue par la réalisation de coupe-feux et d'opérations de débroussaillage.

A travers ce dossier central, nous vous proposons, de sentir, découvrir cette nature, retracer son histoire, peut être pour mieux la respirer et la respecter. Également, pour vous faire partager le savoir faire de ceux qui travaillent la terre, qu'ils soient jardiniers, viticulteurs, oléiculteurs, ... le plus simple est de vous laisser guider par ceux qui aiment aller à sa rencontre, le temps d'une balade...

## LES ESPACES NATURELS DE GAJAN ET LEUR HISTOIRE.

L'histoire pourrait commencer ainsi:  
*"Lorsque Dieu eut créé la terre, les mers et les océans, les montagnes et les plaines, il y installa les plantes et les animaux. Heureux du résultat, il prit un peu de repos, le septième jour, et s'arrêta dans un endroit qu'il trouva à son goût, pour faire un petit somme. A son réveil, requinqué et contemplant son œuvre, il pensa que pour les habitants de cette contrée, il avait fait du très bon travail et que, même, ce cadre de vie était sûrement trop bien pour eux. Il réfléchit un instant et leur trouva rapidement un désagrément.*

*Ce lieu c'était la Gardonnenque;  
 Ce désagrément n'était autre que le Mistral".*

Trêve de plaisanterie, il faut bien avouer que le cadre de vie gajanais n'a rien à envier à d'autres, même s'il y a le Mistral.

L'environnement du village permet toutes sortes d'activités, qu'elles soient professionnelles ou de loisirs.

Il n'en a pas toujours été de même; ainsi à l'époque de la fameuse forêt primitive,

qui recouvrait tout le pays et qui n'a pas laissé beaucoup de traces chez nous, la nature

***Gajan se trouve à la limite de deux zones géologiques bien distinctes...***

gajanais foisonnait de chênes verts, blancs, de pistachiers térébinthe, de filaires ou autres arbousiers.

C'est cette forêt impénétrable que les premiers gajanais ont défrichée, souvent par le feu, et débarrassée de la pierraille, qu'ils ont utilisée pour former de grands clapas et ainsi protéger les cultures des animaux, ou pour construire des capitelles.

Gajan se trouve à la limite de deux zones géologiques bien distinctes.

D'un côté, au nord-ouest, la plaine appelée "*dépression de Saint Chaptès*", datant de l'époque tertiaire, et de l'autre, au sud-est, les derniers plissements de la "*garrigue*

(Suite page 3)

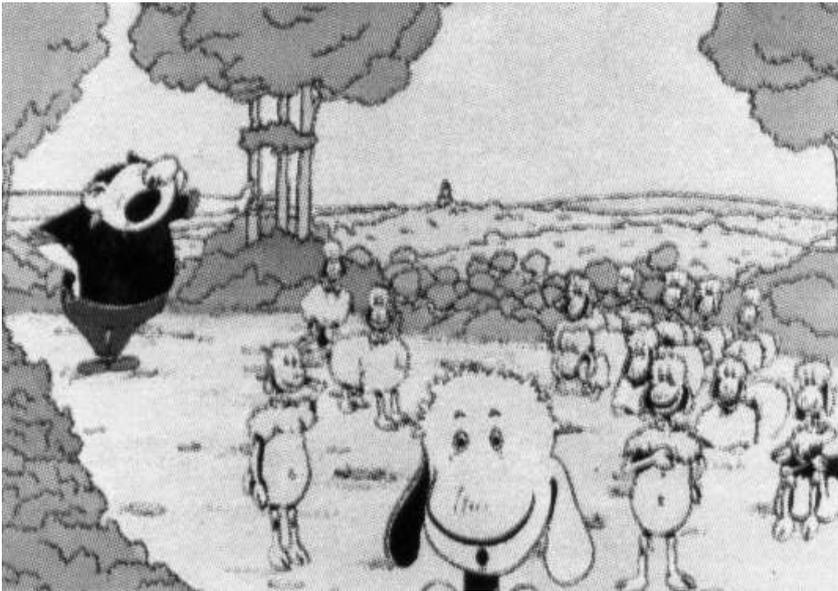
(Suite de la page 2)

"nîmoise" remontant au secondaire et plus précisément au crétacé.

C'est dans la première zone que coule le cours d'eau principal de Gajan, la Braune, augmenté du débit du Teulon, affluent fonsois.

Cette présence omniprésente de l'eau permet les cultures diverses et regroupe la majorité des terres cultivées de la commune, auxquelles il faut ajouter celles des vallons arrosés par le "valat du mas des Crottes" et le ruisseau de la "font saint Pierre de Parignargues" qui se rejoignent pour former la Tourancelle.

L'ensemble du secteur en aval du viaduc du chemin de fer n'était encore que des marécages au début du 20ème siècle, et ce n'est que quelques années plus tard qu'il fut assaini, pour laisser la place aux jardins potagers actuels.



Parti de ces fonds de vallons, l'homme a gagné progressivement les coteaux et les collines pour y planter de la vigne et cela, malgré les idées reçues, depuis assez peu de temps.

En effet, bien que ce soient les grecs, suivis par les romains, qui aient introduit la vigne dans le sud de la France, et que la première crise de surproduction vinicole régionale date de ... 92, sous l'empereur Domitien, pendant de longues

années, pour ne pas dire des siècles, les meilleures terres sont restées réservées aux céréales, aux près et au chanvre (*canebières*).

La priorité était de manger, pas de déguster.

De son côté la vigne n'était pas considérée comme une culture essentielle. Le vin produit servait surtout à la consommation familiale et le vignoble s'étendait surtout sur le Mont de Camp, vers Parignargues et aux alentours du mas de Plagneyron.

Il faudra attendre la fin du 19ème siècle pour qu'apparaisse cet océan de ceps, entretenu par nos vignerons, qui est notre décor actuel.

La seconde zone, celle de la garrigue, a toujours été le domaine des troupeaux de moutons, chers à Monsieur Brès, et au pastoralisme en général, mais également une réserve inestimable de plantes de toutes sortes.

N'y trouve-t-on pas du thé ?

N'est-ce pas Madame et Monsieur Pédréno (*autour du griffe de juin 2002*)?

Le terme de "garrigue" provient de l'occitan "garric", lui même d'origine celtique (*merci à nos amis bretons*), qui désigne l'arbre de la pierre (*karr*), le chêne *garric*, plus connu sous le nom de "kermès".

Après le défrichement intensif de l'homme, cette étendue est dominée par le chêne précédemment cité, qui a la particularité d'être pyrophite,

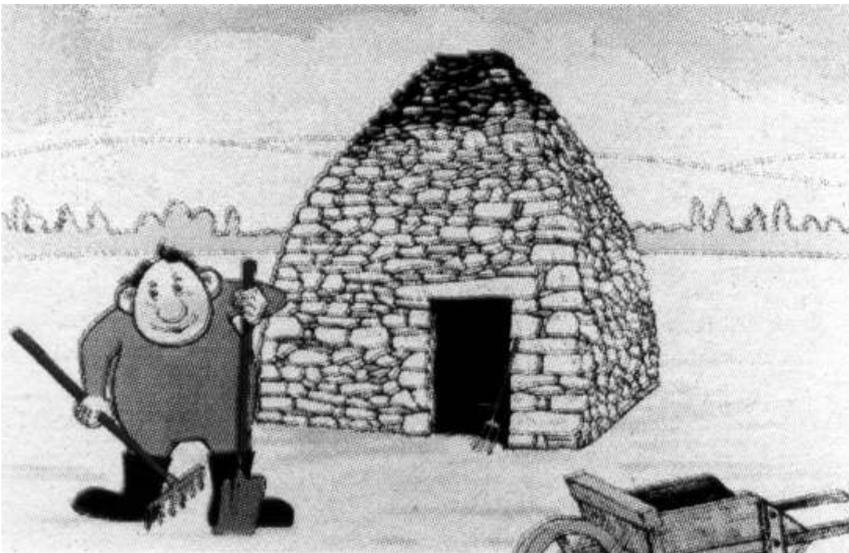
c'est à dire capable de repousser après les incendies, si toutefois leur fréquence est supérieure à 12 ans, et c'est la moindre des choses.

Et des incendies, la garrigue gajanaise en a connu quelques uns de mémorables, comme ceux de 1918 ou de 1934 provoqués par les escarbilles des locomotives à vapeur.

(Suite page 4)

(Suite de la page 3)

Univers d'essences poussant spontanément et d'un nombre incalculable, la garrigue a inspiré beaucoup d'écrivain, comme Gaston Baissette (1901-1977) qui parle d'elle en termes chaleureux: " ... la garrigue déroule à l'infini ses ondulations couvertes de balsamiques ... Dans la garrigue, les parfums s'éveillent au moindre contact. Elle pique en parfumant. Depuis l'absinthe jusqu'à l'aspic, qui n'est point serpent mais lavande, les arômes couvrent ses flancs ... La garrigue à soif. Pas un cours d'eau à l'horizon. Seul parfois l'arbousier offre ses baies acides au voyageur épuisé ... Tout était ordonné par la loi des bourgeonnements et des niveaux. Les mariages se nouaient dans des conditions très précises et des conventions étroites réglaient les noces des fleurs ... Je me persuadait que ces pierres, ces rocs, ces calcaires remplis de fissures et de canaux, ça s'évaporait, ça respirait, ça éliminait avec la complicité de leur entourage ardent. Cette pulsation des pierres, c'était justement le bruit des cigales, leur vacarme



emplissait tout ... Ça devenait le halètement même de la garrigue, des euphorbes, des thym, des grenadiers ... Puis la garrigue prend un gris plus tendre. Partout les grenades éclatent, la dernière floraison de figes vire, au tournant des sentiers, de fruits ruisselant de miel dans leurs élégants craquelés et les jujubes écarlates plissent leur peau comme de vieilles, de très vieilles petites bêtes qui ont longtemps vécu..."

On a beaucoup de mal à en parler aussi bien.

On ne peut pas discuter de la garrigue, sans parler des capitelles, abris dont la construction s'étale de la préhistoire à nos jours,

***En peu de temps, l'homme peut détruire ce que ses ancêtres ont mis des siècles à***

ou les murs de champs clos (*clapas*) exprimant l'une des façons d'affirmer son droit à la propriété, ou dont la construction, tout simplement, permettait d'épierrer la parcelle. Plusieurs exemples de ces constructions jalonnent la garrigue gajanaise. C'est au promeneur de les découvrir, au détour d'un chemin.

Aujourd'hui, si la première zone n'a pas trop de soucis à se faire, vu les risques d'inondations, la seconde doit retenir l'attention de tous, car Nîmes grandit, et grandit vite. Il n'y a qu'à voir à quelle vitesse les constructions gagnent sur la garrigue du côté de Vaquerolles ou des Hauts de Nîmes pour comprendre qu'un jour Gajan se réveillera à l'orée d'une zone urbanisée, et il n'est pas besoin de se dire écologiste, et d'en faire sa politique, pour le comprendre, mais surtout l'admettre, car c'est là le plus difficile

En peu de temps, l'homme peut détruire ce que ses ancêtres ont mis des siècles à composer.

C'est donc un travail quotidien de sauvegarde qu'il faut accomplir, et ne pas la laisser tomber car n'oublions pas que comme toutes les choses qui paraissent, ou sont rudes, la garrigue est très fragile ...

Elle est la première à souffrir du Mistral.

Sacré Bon Dieu quand même!

Alain DELAGE

## LES JARDINS DE GAJAN

En contrebas du pont, quelques jardins sont encore cultivés. Quelques jardiniers y trouvent autant leur passe-temps que le fait agréable de faire pousser leurs légumes et la satisfaction de les récolter. L'hiver les jardins sont au repos, ceux qui ont des arbres fruitiers commencent à les tailler avant l'arrivée de la sève et les traiter contre les vermines et les maladies, traitement qu'il faudra continuer au printemps. Quand arrivent les beaux jours nos jardiniers s'activent à labourer et à semer suivant le temps et les sortes de semences à mettre en terre. Il faut enrichir les sols

autres légumes que nos jardiniers font pousser avec l'amour du travail bien fait et la satisfaction de cueillir leurs récoltes.

Au printemps les arbres fleurissent, amandiers, abricotiers, pruniers, cerisiers, pommiers, poiriers, tous ornent d'une tendre palette les uns après les

### *Une toile peinte par dame nature ...*

autres ces petits coins de jardins avant le petit pont en venant de La Calmette. Il faut aussi en prendre soin avec les traitements si l'on veut manger de

beaux fruits sans ces affreux vers. Au moment de la floraison si le mistral souffle fort et qu'il fait froid, les fleurs coulent « en jargon de jardinier » car les abeilles ne sortent pas et peuvent pas les polliniser. Donc pas de fruits.

On y voit aussi des fleurs tout au long de l'année suivant l'humeur du jardinier et sa passion de les voir fleurir et d'en faire de jolis bouquets. L'été quand la chaleur augmente il faut arroser tous les jours. Nous avons à Gajan la chance d'avoir de l'eau, les puits fournissent ce

précieux élément et sans lui les jardins n'existeraient pas.

Quand arrive fin mai, début juin les récoltes commencent et chacun est heureux de cueillir ses légumes bien frais, sachant qu'il les a fait pousser à la force du poignet et à la sueur de son front. Il est récompensé de tous ses efforts.

En toutes saisons, en arrivant à Gajan c'est un émerveillement de voir une toile peinte par dame nature avec en fond, le pont et ses arcades. Une façon naturelle de façonner le paysage aidée par les idées créatives de nos jardiniers.

Denise PIERQUIN



qui se sont appauvris avec les récoltes de l'année passée. Il y a les engrais et les sacs de fumier achetés en jardinerie. On peut y ajouter du compost fait avec les débris entassés dans un coin du jardin pour les faire pourrir. Ce sont des engrais bio.

Certains jardiniers cultivent avec les cycles lunaires. Si la lune est montante « N.L et 1er Q. les légumes montent facilement à graines tandis qu'en lune descendante « P.L et D.Q les légumes ne montent pratiquement pas à graines.

Au fur et à mesure de la levée des semences il faut biner et arracher les mauvaises herbes. Si le temps est au sec les arrosages sont nécessaires à la bonne levée des radis, salades, haricots verts et tous les

## LE PAYSAGE VITICOLE EST-IL EN DANGER ?

Comme beaucoup de villages méridionaux Gajan, possède un fort potentiel viticole sur son territoire.

En effet, les différents types de sols qui composent le terroir Gajanais sont des sols pour la plupart argilo-calcaires en plaine et à forte densité calcaire sur les coteaux. De plus, notre climat méditerranéen, très prisé par les touristes est un atout incontestable pour la vigne qui, pour une maturation optimale du raisin, a besoin de soleil et de chaleur même si ces dernières années, les différentes canicules ont été telles que le vignoble en a pâti.

La physionomie culturelle de la commune est

Languedoc ne supporteraient pas la rudesse et la rigueur d'un été caniculaire en terrain aride tel des coteaux. De plus, le cabernet, cépage à débourrement tardif, permet une plus grande

*Un des plus beaux paysages de la Gardonnenque...*

résistance aux gelées printanières qui sévissent en plaines et que l'on peut redouter certaines années jusqu'à fin avril.

Sur les terres hautes sont plantés des cépages surtout méridionaux comme le grenache, le syrah, le carignan... Ce dernier tend à disparaître à cause du marasme économique actuel qui entoure la production des vins de table.

Effectivement, ce dernier point est très important pour le futur visage de notre commune.

Nous observons ces dernières années, et ce malgré les efforts des vignerons Languedociens, une baisse très nette de la consommation de vin qui à de plus en plus de mal à quitter nos caves coopératives.

Il serait regrettable que ces crises à répétitions amènent la profession (en baisse constante) à pratiquer des arrachages intensifs. Notre plaine deviendrait alors une terre nue, sans relief végétal, qui favoriserait les incendies et les inondations.

En conclusion, et malgré ce dernier paragraphe alarmiste, Gajan peut se vanter d'avoir un des plus beaux paysages de la Gardonnenque où les



surtout faite de plaines telles que les Crozes et Coudaou, les Mortissonnes, la Sépe ainsi que des terres plus hautes que nous pourrions appeler semi-coteaux comme Candoule, Gajanet, Mont des Camps ou le Grand Valat.

Cette diversité de terrains permet un encépagement varié au contraire de certaines grandes régions viticoles françaises qui ne possèdent qu'un seul et unique terroir. Ce panaché de cépages se répartit selon certains critères variétaux.

Nous pouvons observer des merlots et des cabernets dans les terres dites « profondes » de plaines, ces cépages d'origines Bordelaise implantés il y a une quinzaine d'années en

vignes, qui s'entrecoupent de parcelles de blé viennent mourir aux pieds de nos garrigues.

Mickaël FABRE



## L'OLIVIER

**S**i Remoulin est la capitale de la cerise, Gajan n'est pas la capitale de l'olive. Il y a pourtant quatre ou cinq olivettes sur les collines qui dominent le village et même, dit-on, dans la plaine, sans oublier quelques sujets de-ci de-là. Ceci dit, l'olivier suscite dans le cœur de beaucoup de gens une vraie sympathie, voire même une véritable passion.

L'olivier est un bel arbre avec son feuillage argenté, persistant ( la vie de la feuille est de trois ans ).

C'est un arbre rude, tenace, les terribles gelées de 1956 ne l'ont pas abattu ; beaucoup sont « repartis », les rejets autour des troncs sciés ont permis une autre vie. Il se contente de mauvais sols et c'est pour cela que les agriculteurs lui avaient réservé Gajanet. Au mois de Mai Juin, c'est la floraison qui craint les brouillards matinaux. L'arbre se couvre de petites fleurs jaunes et blanches en grappes. Seulement cinq à dix pour cent de ces fleurs sont fécondées : vingt fleurs donneront une olive. Si tout va bien, la fructification a lieu en juin et pendant l'été l'olive se forme. En Novembre certaines sont mûres et donc noires : ce sont les précoces. D'autres ne seront noires que vers la fin Décembre. Avant qu'elles ne deviennent noires, on peut les cueillir pour « la Picholine » qui consiste à enlever l'amertume à l'aide d'une solution de potasse et les conserver en bocaux.

*L'olivier n'est pas difficile et c'est un arbre reconnaissant.*

*Si vous vous occupez de lui il vous le rendra bien...*

Le moulin accepte dès la mi-Novembre les premières olives noires et ferme fin Janvier. Il faut environ six kilos cinq cents d'olives pour obtenir un litre d'huile.

Avec les techniques nouvelles des moulins modernes, toutes les huiles sont « vierge première

pression à froid » mais ce qui les différencie c'est leur taux d'acidité qui les fait classer en trois catégories : « vierge extra », « vierge fine », « vierge courante ». L'huile d'olive fait augmenter le bon cholestérol dans le sang, raison de plus, si on aime son goût fruité, pour en consommer...

L'olivier n'est pas difficile et c'est un arbre reconnaissant. Si vous vous occupez de lui ( labour, fumier, taille ) il vous le rendra bien. Les racines sont superficielles, il ne faut pas labourer ou piocher profondément. Par contre, fumier ou engrais sont les bienvenus, à l'aplomb du feuillage, inutile près du tronc. On peut tailler



en toute saison ; toutefois on évite le risque de gel si l'on taille en Mars, Avril. On le taille pour qu'il soit beau, pas trop haut pour que la récolte soit facile, pas trop touffu pour avoir de beaux fruits. On coupe donc les rameaux verticaux, ceux qui se croisent, ceux qui poussent vers l'intérieur, et le bois mort. On garde les rameaux horizontaux qui, plus tard chargés d'olives, plongeront vers le bas.

Pour ne pas ternir notre enthousiasme, nous ne parlerons pas de maladies assez nombreuses mais somme toute pas très funestes pour l'arbre lui-même mais plutôt pour la récolte. Donc tout n'est pas rose et c'est peut-être cela qu'on voit, à la fin du Printemps des oliviers bleus, badigeonnés de « Bouillie Bordelaise », remède préventif et curatif.

Charles PELISSIER

## LES CHÊNES

Les chênes font partie de la vaste famille des fagacées, famille à laquelle appartiennent 6 autres genres, dont les hêtres et les châtaigniers. Le genre *Quercus* (chêne) est représenté un peu partout dans l'hémisphère nord et, au sud, jusqu'au Venezuela, par près de 600 espèces.

Pour commencer à les connaître en toute simplicité, regardez tout près de chez vous. On trouve à l'état naturel sur la commune de Gajan trois espèces de chênes fort répandus:

Le **chêne vert** tout d'abord qui est le roi de nos garrigues. Son feuillage persistant, son houppier pouvant atteindre 30 mètres dans les conditions idéales mais ne dépassant pas 6 ou 7 mètres en garrigue, et l'abondance de ses fruits, des glands bruns et ovoïdes, le rendent précieux pour l'ombre qu'il dispense au promeneur et surtout à la basse végétation. Il est également utile pour la nourriture qu'il procure aux sangliers et aux écureuils. Les feuilles du chêne vert, ou yeuse ( en latin: *Quercus ilex*) tombent au début de leur deuxième année. Leur forme est variable. Elles diffèrent en rapport avec leur position sur l'arbre et avec l'âge de l'arbre. Ainsi les feuilles qui poussent sur de vieux arbres possèdent de toute petites dents et elles sont ovales ou ovales lancéolées alors que les feuilles d'arbres jeunes ont des dents bien marquées. Les chênes verts fleurissent au début de l'été, en même temps que sortent les nouvelles feuilles. Les troncs des vieux spécimens sont souvent recouvert d'un lichen argenté.

Le **chêne kermès** (ou *Quercus coccifera*), lui, était bien connu de nos anciens qui recueillaient les précieux parasites de cet arbre, appelés cochenilles, dont on tirait le fameux rouge-cochenille prisé des peintres et des teinturiers. Aujourd'hui, les cochenilles sont rarissimes voire introuvables chez nous, mais les kermès qui peuvent former des arbres à l'état sauvage, continuent de tapisser de leurs buissons épineux les coteaux de nos collines. Les feuilles de ce chêne, coriaces et bordées de dents très

piquantes s'accrochent aux chaussettes et rendent la traversée des taillis périlleuse.

Enfin le **chêne pubescent**, que l'on nomme aussi chêne blanc ou chêne truffier (son nom latin est: *Quercus pubescens*) peut atteindre 10 à 20 mètres de haut. Le chêne que nous trouvons sur la place de la mairie en est un noble représentant. Ainsi sont-ils tous ces chênes de la victoire plantés aux lendemains des guerres. Madame Louche qui est née dans les premières années du

*Le roi de nos garrigues...*



20e siècle affirme qu'elle se souvient avoir vu passer dessus les charrettes qui ne faisait que lui faire légèrement plier l'échine. Le chêne pubescent, avec son beau tronc sombre et son feuillage qui roussit à l'automne a la particularité de favoriser à son pied l'apparition de la truffe. Il y a quelques décennies, quelques Gajanais savaient encore trouver ce précieux champignon, qu'ils allaient ensuite négocier au marché d'Uzès. Il paraît qu'aujourd'hui il n'y en a plus. Peut-être ne sait on plus le chercher, ou les chasseurs de truffes, comme tous les cueilleurs de champignons préfèrent rester discrets.

Peut-être l'avez-vous remarqué: une des particularité du chêne pubescent est de conserver ses feuilles tout au long de l'hiver, même si elles ont l'air mortes. On dit que ses feuilles sont marcescentes (ce mot vient du latin *marcescere* qui veut dire flétrir). Seul le déploiement de nouvelles feuilles, au printemps, aura raison des plus anciennes. Une autre richesse de notre beau chêne pubescent, est la galle qu'il fabrique pour

accueillir son parasite habituel. Cette galle qui a l'apparence d'une noix toute ronde et lisse tombe sur le sol, percée d'un petit trou, à la fin de l'été, ayant rempli son office d'accueil du parasite. Avec ces noix de galle on fabrique une encre noire, de bonne qualité dont seuls quelques peintres curieux connaissent encore la recette, elle est aussi utilisée comme source de tanin.

Et puis, cela peut servir en temps de famine, sachez encore que les glands du chêne pubescents sont comestibles. De nombreuses peuplades d'indiens d'Amérique du Nord en faisaient la base de leur alimentation. Vous pouvez, si vous osez, goûter le café de gland dont la recette est donnée dans l'excellent livre "la Cuisine de Robin des Bois" de L. Hignard et A. Pontoppidan avec de " très belles illustrations d'Aurélie Guillerey aux éditions Acte Sud, disponible bientôt à la

bibliothèque de Gajan. Nous avons goûté c'est assez bon. D'autres recettes à base de glands de chêne blanc nous ont laissé assez perplexes, mais si l'on avait que cela à se mettre sous la dent...

Pour terminer je ne peux que vous encourager à élargir votre horizon. Il y a sur la commune de Deaux deux magnifiques chênes que je n'ai vu nulle part ailleurs et qui sont des chênes pleureurs dont les branches sont souples et retombent vers le sol. Et puis, chose rarissime dans notre région, dans le parc du collège de Brignon, il est possible de rencontrer le fameux **chêne pédonculé** : ses fruits sont regroupés par groupe de 1 à 4 rarement 6 sur de longs pédoncules qui peuvent atteindre 10 voire 20 centimètres.

Françoise LIENHARD

## MARCHER

Marcher seul est, plus ou moins consciemment, une forme de résistance à l'espoir grégaire contemporain, à l'esclavage technologique du prêt à porter des loisirs.

Quand je marche, je conquiers à chaque instant ma liberté. Je ne porte aucun uniforme agrémenté des signes d'une marque, je ne suis soumis à aucune déconvenue mécanique, je mesure l'espace avec mon corps de chair, je puis, à chaque instant, varier mon itinéraire, entrer dans les broussailles, parfois m'y perdre, je ne crains pas de déchirer des vêtements que j'ai choisi les plus usés possibles, j'ai le temps de regarder, de humer, d'écouter, de jouir de ces *satori* minuscules que provoque la découverte de phénomènes modestes et saisonniers comme, au printemps, l'éclosion des asphodèles, l'apparition, sur l'herbe, au ras du sol, de ces étranges fleurs de mort tissées par *agelena labyrinthica* ou, l'hiver, par l'orfèvrerie d'un brin d'herbe givré. Et que dire du contraste entre l'été bruissant, craquelé, et l'automne où, après les pluies, on peut entendre le murmure des eaux ?

Il n'est pas nécessaire pour goûter la marche, pour découvrir l'insolite, de sites prestigieux : la modeste garrigue, autour de Gajan, y suffit. On peut y marcher des heures sans rencontrer personne, et dévier de quelques mètres suffit à dépayser.

Marcher simplement, à n'importe quelle heure, chaque variation de la lumière faisant d'un seul paysage une infinité de paysages, c'est laisser aller sa pensée et ouvrir ses sens à l'ordinaire étonnant de la nature, c'est donc tourner le dos au bavardage, au désir de la montre et, comme lorsqu'on écrit se lancer dans une errance qui fait du bois le plus banal une Amazonie et de la rencontre des bêtes un dialogue muet.

Etrange activité aujourd'hui, archaïque, dont les adeptes solitaires – j'insiste sur cette solitude qui revendique son rythme – sont de plus en plus rares, reliquats d'un monde où l'on savait se contenter de la richesse du peu.

René PONS



## UNE JOURNÉE DE BATTUE

**R**endez-vous avant le lever du soleil, au local du gros gibier, situé au chemin de Gajanais. Autour d'un café, les consignes de sécurité sont rappelées par le chef de traque ( Choix ) tandis que le secrétaire ( Tchoupy ) inscrit sur le *cahier de battue* (1) toutes les personnes qui se présentent et vérifie la validité de leur permis de chasser.

Déjà quelques *traqueurs* (2), accompagnés de *piqueurs* (3), vont faire *le pied* (4). De retour, ces derniers définissent avec le chef de traque le lieu où se déroulera la battue ainsi que le prélèvement à effectuer. Aussitôt, les *postes* (5) sont tirés au sort afin que les « bons postes » ne soit pas toujours pour les mêmes.

« Ce matin,, ce sera un chevreuil et *sangliers non rayés* (6) ».

Tous les chasseurs revêtent un gilet et une casquette fluorescents pour être bien vu des autres. Les piqueurs se rendent à leur poste prédéfini et quelques uns prennent des panneaux signalétiques qu'ils déposent aux abords du secteur pour avertir les promeneurs. Arrivés aux postes, les tireurs vont s'assurer du lieu exact du posté à coté d'eux. Le coup de trompe des traqueurs signale le début de la chasse. Tout le monde charge son arme et ça commence...

Une heure après, les chiens donnent de la voie, une belle menée est en court. Les traqueurs donnent deux coups de trompe qui signifient qu'un animal a été senti très près. Des bruissements dans la garrigue s'entendent de plus en plus fort. Maintenant, ce sont trois coups de trompe qui résonnent, les traqueurs et les chiens ont vu l'animal. Envahis d'une sensation de joie et d'angoisse, les piqueurs se tiennent prêt.

Deux coups de feu retentissent, les traqueurs vont voir. Un piqueur a aperçu un chevreuil qui a sauté, malheureusement raté et ce chasseur avait pris soin d'arrêter les chiens qui suivaient l'animal. On remet les chiens dans la traque et moins d'une heure après ça repart de plus belle. Maintenant, c'est un animal qui a beaucoup de vices, il tourne en rond, au milieu, pour affoler les hommes et les chiens, se refusant de sortir. A unisson, les chiens donnent de la voix en direction d'un taillis. Le sanglier attend, les chiens sont *au*

*ferme* (7). Courageusement, un traqueur s'avance et l'aperçoit. Les chiens sont de plus en plus excités. Un petit *jack* (8) entre à travers les épines et arrive à le débusquer. Tel une fusée, la bête se dirige vers les piqueurs. Les traqueurs suivent de près.

Trois coup de carabine claquent. Touché en plein cœur, ce vieux solitaire de 104 kg s'effondre.

Déjà trois heures de chasse sont passées, les traqueurs trompètent par petites saccades pour signaler la fin de chasse. Les piqueurs regagnent leur voiture et klaxonnent à leur tour pour signaler la fin pour ceux qui n'auraient pas entendu.

Tout le monde se retrouve au rendez-vous

pour se raconter la journée avec leurs ressentiments et partagent le verre de l'amitié ainsi que le gibier prélevé.



Fabian HERRERO

### PETIT LEXIQUE :

- (1) *cahier de battue* : document officiel et obligatoire pour organiser une battue aux gros gibiers.
- (2) *traqueurs* : Chasseurs qui est au milieu de la traque, avec des chiens, pour débusquer les animaux et essayer de les diriger vers les piqueurs.
- (3) *piqueurs* : Chasseurs qui sont postés sur le périmètre de chasse, qui attendent le gibier, l'identifient et le tirent.
- (4) *faire le pied* : vérifier la présence du sanglier à l'aide des traces de pas ou avec le chien à l'odeur.
- (5) *postes* : emplacement des piqueurs.
- (6) *sangliers non rayés* : autres que marcassin
- (7) *au ferme* : la bête traquée qui n'a plus d'échappatoire ou cherche à se défendre s'arrête. A ce moment, les chiens aboient dans sa direction.
- (8) *jack* : race de chien

## LA CHASSE... QUEL DEBAT !

**L**a chasse est un art ancestral avec des règles bien précises. D'ailleurs, il est obligatoire de passer un permis pour la pratiquer.

Certes, de nos jours, les chasseurs n'ont plus besoin de chasser pour subsister mais le plaisir de s'évader tant physiquement que moralement reste entier.



Quel plaisir, après une semaine de boulot, que de pouvoir aller dans la nature, à la recherche de perdreaux ou de lièvres. La balade seule ne nous permet pas de nous occuper l'esprit pour relâcher toute la pression emmagasinée. La complicité établie avec son fidèle chien nous relaxe et

l'effort fourni durant la recherche du gibier nous provoque une fatigue saine.

Quel convivialité que de se retrouver entre nous pour partager ces instants qui font de nous de vrais amis.



Quel bonheur que de déguster un bécasse au foie gras préparée minutieusement...

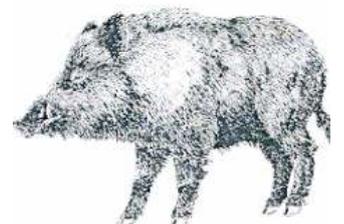
En deux mots, les chasseurs sont des passionnés qui, malgré toutes les idées préconçues, aiment les bêtes. Durant les périodes « hors chasse », nous prenons soin d'aller en garrigue donner à boire aux animaux sans aucune distinction. Les piègeurs communaux s'affèrent à éliminer la sauvagine qui provoque des dégâts considérables.

NB : durant les battues, des panneaux préventifs sont posés aux abords. Cette signalétique est destinée aux promeneurs, vététistes ou toutes autres personnes qui seraient mise en danger en restant dans cette zone.

Fabian HERRERO

### Les différentes appellations selon l'âge de l'animal :

Marcassin	Rayé de 0 à 5 mois environ
Bête Rousse	de 5 à 9 mois ou 10 mois environ
Bête Noire Juvénile	de 10 à 12 mois environ
Bête de Compagnie	Durant sa deuxième année.
RAGOT (Mâle) LAIE RAGOTTE (Femelle)	Durant leur troisième année
TIERS-AN (Mâle) LAIE (Femelle)	Durant leur quatrième année
QUARTANIER (Mâle) LAIE (Femelle)	Durant leur cinquième année
Vieux Sanglier (Mâle) Vieille Laie (Femelle)	Durant leur sixième année
Grand Vieux Sanglier (Mâle) Vieille Laie (Femelle)	à partir de leur septième année



## CHAMPIGNONS

Qui n'a pas eu un jour le secret espoir, au hasard de ses balades en forêt, de cueillir quelques champignons enfouis sous les feuilles ou la mousse, et de les déposer avec toute la délicatesse voulue, au fond de son panier. De préférence en effet un panier plutôt qu'un sac plastique, où ils seront entassés, écrasés, cassés et difficiles à identifier et à nettoyer.

Beaucoup de gardois et gajonais prennent régulièrement à l'automne les routes cévenoles et lozériennes et sont, dès potron-minet, sur le terrain à la recherche de cette « fleur sans fleur » comme le désignait un botaniste. Pourtant dans nos garrigues, avec un peu de perspicacité, quelques heures de marche vous pourrez rencontrer certaines espèces savoureuses, d'autres qui le sont moins.

Vous ne trouverez pas le fameux « Boletus edulos » ou cèpe de Bordeaux celui que la plupart des amateurs considèrent comme le roi des champignons au même titre que l'orange ou Amanite des Césars.

Vous ne rencontrerez pas plus, et c'est un bien, la célèbre Amanite Tue Mouche ce champignon fascinant pour les enfants, au chapeau rouge parsemé de point blancs et qui malgré ses couleurs attirantes, est une espèce vénéneuse.

Arrêtez-vous quelques instants à l'Automne sous les bois de pins et cherchez le

lactaire dit « sanguin » car il s'écoule lorsqu'on coupe la chair, un lait rouge vineux. Certains le qualifient de « marseillais » peut être parce qu'il ne pousse que dans les régions méridionales. Son chapeau orangé avec ses zones verdâtres est caractéristique.

Vous aurez peut être la chance d'y trouver aussi, le cèpe de pin ou bolet, au chapeau marron jaune, au pied mince et aux tubes ( on parle aussi de mousse ) jaunes clairs. C'est un champignon moins goûteux que le cèpe de Bordeaux mais assez bon et

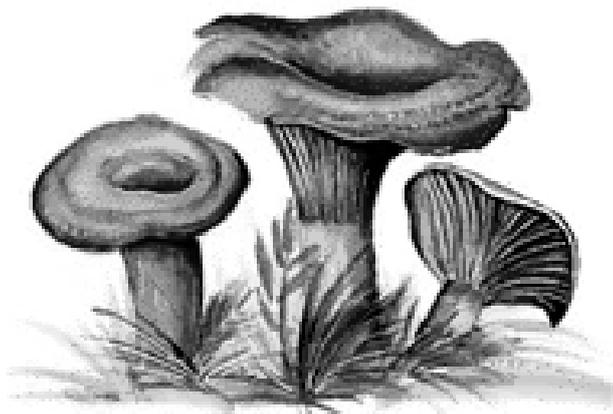
*Lactaires, morilles d'automne,  
chanterelles, grisets ou « soucarels »...  
... ils vous attendent près de chez vous!*

qui peut se faire sécher facilement.

Le pin est aussi un des lieux privilégiés du petit gris ou grisets que l'on peut également rencontrer à l'automne au pied des chênes verts. Comme l'indique son nom c'est un petit champignon au chapeau légèrement mamelonné, râpeux, et marqué de petites écailles, et aux lamelles teintées de gris. C'est un champignon même s'il n'a pas la saveur de la russule charbonnière que l'on trouve à la fin de l'automne en grande quantité dans les forêts lozériennes et que beaucoup appellent, à tort, grisets.

Poursuivez votre chemin, il vous conduira à l'automne à la Helvelle Crépue que l'on appelle parfois morille d'automne, même si elle est loin de pouvoir se comparer à ses délicieuses cousines printanières. C'est une espèce très caractéristique avec son chapeau beige pâle sa forme de choux qui présente des cavités ou des alvéoles irrégulières. Son pied clair est sillonné dans le sens longitudinal. Sans grand intérêt culinaires, il est toutefois comestible cuit mais

(Suite page 13)



(Suite de la page 12)

toxique crû.

Malgré votre fatigue, ne vous arrêtez pas en si bon chemin : ne jetez pas l'éponge mais penchez vous au contraire pour ramasser ce champignon en forme d'éponge, la clavaire dorée ou gallinette, au tronc court et charnu subdivisé en rameaux droits ou tortueux, ramifiés vers le haut. De couleur jaune clair voire légèrement dorée, vous le rencontrerez dans les bois de feuillus ou le conifères à des endroits peu exposé au soleil. Ne trébuchez pas sur la souche d'un arbre coupé par un aïeul, usé par le temps ou déraciné par le mistral.

Cherchez y le champignon de souche que les vieux gajonais appellent « soucarels » et que l'on trouve en grosses mottes. C'est un petit champignon marron clair, très parfumé. J'ai gardé pour la bonne bouche, si j'ose dire, un des champignons les plus succulent, la



girolle ou chanterelle. D'un beau jaune d'or au chapeau multiforme, plat, déprimé, ou en forme d'entonnoir, aux lamelles à l'aspect de plis ou de veines basses et épaisses.

On peut le trouver à l'automne à des endroits relativement humides dans les bois de feuillus.

Méfiez-vous d'un champignon orangé qui par son aspect se rapproche de la girolle, et que l'on trouve autour ou au pied des oliviers. Il s'agit du clitocybe de l'olivier qui est un champignon toxique.

Je n'oublie pas bien entendu la truffe blanche ou noire que l'on pourrait appeler l'Arlésienne tant on en parle sans la voir si ce n'est sur les marchés.

N'ayant ni l'odorat ni l'agilité d'un chien truffier je me garderai bien de vous donner quelques conseils en la matière me contentant d'aller début janvier sur le marché d'Uzès ; pour acheter, moyennant de nombreuses espèces sonnantes et trébuchantes, le fameux « diamant noir ».

Vous rencontrerez dans les bois et garrigues gajanaises des Cabanasses à Villenove, de Mont de Camp aux Grands Garrigues, d'autres espèces aux couleurs et aux formes multiples. Il y a des milliers d'espèces recensées.

Une dernière recommandation : soyez prudents ne tenez aucun compte des croyances selon lesquelles la limace et l'escargot ne se délecteraient que des champignons comestibles ou qu'en les plongeant dans le vinaigre on supprimerait leur toxicité.

Méfiez vous des imitations et avant de les faire passer du panier à la poêle, sauf si vous êtes un mycologue averti consultez votre pharmacien préféré.

Jacques BASSOUL



## EMPLOI DU FEU : LES DISPOSITIONS APPLICABLES

**N**otre territoire et plus particulièrement la garrigue est très exposé au risque incendie. Et pourtant la réglementation concernant l'emploi du feu est assez méconnue ; elle mérite donc d'être précisée. Les principales dispositions résultent de l'arrêté préfectoral du 13 avril 2004 relatif à la prévention des incendies de forêt qui stipule :

**Zones situées à l'intérieur et jusqu'à une distance de 200 m des bois, forêts, landes, maquis, garrigues, plantations, et reboisements**

### Dispositions applicables au public

Il est interdit en tout temps à toutes les personnes autres que les propriétaires et leurs ayants droit de fumer, de porter ou d'allumer du feu.

### Dispositions applicables aux propriétaires ou ayants droits

Il est interdit aux propriétaires et à leurs ayants droit de fumer, de porter ou d'allumer du feu du 15 juin au 15 septembre et le reste de l'année en période de sécheresse (temps sec depuis plus de deux semaines avec vent fréquent)

Entre le 16 septembre et le 14 juin les propriétaires et ayants droits sont autorisés à incinérer les végétaux sur pied, coupés, tombés ou arrachés, sous réserves des dispositions suivantes :

- être en possession du récépissé de la déclaration d'incinération délivré en mairie datant de moins de trois mois,
- prévenir les sapeurs-pompiers en téléphonant par le 18 ou le 112 la veille ou le matin même de l'opération,
- assurer une surveillance constante et directe

du feu, ne pas quitter la zone avant extinction complète du ou des foyers,

- effectuer la mise à feu par temps calme (vitesse de vent observée ou prévue par Météo France inférieure en moyenne à 20 km/heure),
- disposer à proximité immédiate d'un moyen d'alerte (téléphone mobile...) et d'une réserve d'eau avec un dispositif de pulvérisation,
- procéder à l'incinération entre l'heure légale de lever du soleil et 16 heures, l'extinction totale devant avoir lieu au plus tard à 16 heures.

**Zones situées à plus de 200 m des bois, forêts, landes, maquis, garrigues, plantations, et reboisements**

Les propriétaires et ayants droits sont autorisés à incinérer les végétaux sur pied, coupés, tombés ou arrachés, sous réserves des dispositions suivantes :

- prévenir les sapeurs-pompiers en téléphonant par le 18 ou le 112 la veille ou le matin même de l'opération,
- assurer une surveillance constante et directe du feu, ne pas quitter la zone avant extinction complète du ou des foyers,
- effectuer la mise à feu par temps calme (vitesse de vent observée ou prévue par Météo France inférieure en moyenne à 20 km/heure),
- disposer à proximité immédiate d'un moyen d'alerte (téléphone mobile...) et d'une réserve d'eau avec un dispositif de pulvérisation,
- procéder à l'incinération entre l'heure légale de lever du soleil et 16 heures, l'extinction totale devant avoir lieu au plus tard à 16 heures.

## ZONES NATURELLES D'INTÉRÊT ECOLOGIQUE, FAUNISTIQUE ET FLORISTIQUE.

**U**n inventaire régional du patrimoine des animaux et des plantes d'un intérêt particulier a été dressé par l'état et le muséum national d'histoire naturelle.

Gajan est concerné car ses richesses naturelles ont été répertoriées dans 3 ZNIEFF : Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique. (voir ci-contre)

Les ZNIEFF n'ont pas de portée réglementaire directe : elles ont le caractère d'un inventaire scientifique décrivant des zones dont les équilibres généraux doivent être préservés, voire valorisés. Cependant la loi impose aux PLU\* de respecter l'environnement et interdit aux aménagements projetés de « détruire, altérer ou dégrader le milieu particulier » à des espèces animales ou végétales protégées. Les ZNIEFF constituent pour cela un élément d'expertise.

\*Plan Local d'Urbanisme, anciennement POS

**Les 3 ZNIEFF :**

**1/ Garrigues de Nîmes :** Vaste territoire de 24000 Ha sur 35 communes, ensemble de collines et de plateaux calcaires culminant à 211 m qui s'étend du Nord au Sud entre les gorges du Gardon et Nîmes puis de l'Est à l'Ouest entre Ledenon et le Vidourle. La végétation est une relique de l'ancienne forêt de chênes verts (*Quercus ilex*), 90% de garrigues boisées ou arbustives avec localement de belles futaies de Pin d'Alep (*Pinus halepensis*) et de Pin pignon (*Pinus pinea*). Anciennement cultivées ces garrigues sont parsemées de « clapas » dressés lors de l'épierrage des champs. Les rares surfaces agricoles se concentrent dans les vallons.

**Rollier****Pie-grièche****2/ Garrigues de La Barben :**

524 Ha, culmine à 175m, entre Grand Garrigues au Nord et la D999 (Nîmes-Sauve) au sud. Un paysage ouvert qui tranche avec la garrigue boisée environnante.

**3/ Puech de Vallonguette :**

413 Ha, culmine à 149m, entoure le vallon de Vallonguette à l'Est de Camby, traversé par le ruisseau semi-permanent de Vallongue, une source jaillit au sud. Petite plaine cultivée avec prairies, garrigues claires à Chêne kermès (*Quercus coccifera*), Cade (*Juniperus oxycedrus*), Brachypode (*Brachypodium retusum*), ponctuellement des Pins d'Alep.

**Bruant ortolan****Les richesses patrimoniales de ces zones :**

Espèces rares caractéristiques des milieux ouverts, protégées en France et dans la CE et inscrites au livre rouge des espèces menacées :

L'Outarde canepière (*Otis tetrax*), en forte régression

Le Rollier d'Europe (*Coracias garrulus*)

Le Circaète-Jean-le-Blanc (*Circaetus gallicus*)

La Bondrée apivore (*Pernis apivorus*)

L'Oedicnème criard (*Burhinus oedicnemus*), 20 à 25 couples seulement dans le Gard

L'Alouette lulu (*Lullula arborea*)

La Pie-grièche grise (*Lanius excubitor*)

La Pie-grièche à tête rousse (*Lanius senator*)

La Caille des blés (*Coturnix coturnix*)

Le Bruant ortolan (*Emberisa hortulana*) en régression dans le sud et dans le Gard

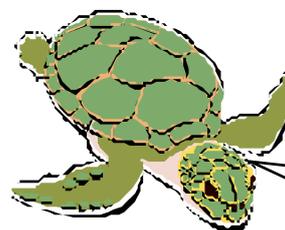
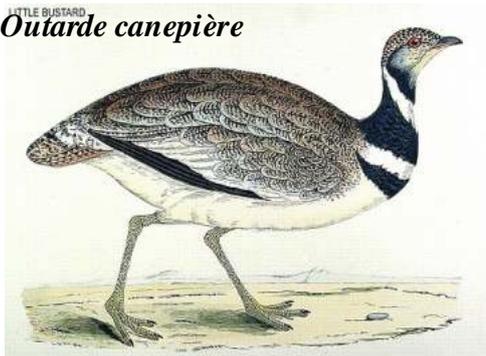
Le Milan noir (*Milvus nigrans*), non inscrit au livre rouge

Oiseaux protégés peu commun dans notre région :

Le Grèbe castagneux (*Tachybaptus ruficollis*)

Le Guêpier (*Merops apiaster*)

**Flore :** L'*Ophrys bertolonii*, protégée en France, inscrite sur le livre rouge de la flore menacée, on ne recense que 2 stations dans le Gard.

**Outarde canepière**

Je ne suis pas sur le  
livre rouge car j'ai  
disparu de la région

## FAIRE UN PETIT POTAGER, ÇA N'EST PAS COMPLIQUÉ !



**C**ultiver des légumes n'a rien de ringard et c'est facile avec certes, un peu d'expérience et surtout de volonté, d'autant que les légumes s'insèrent à merveille parmi les fleurs.

Ajoutez à cela que prendre l'air et faire un peu d'exercice dans le jardin font du bien.

Le premier conseil est peut être de commencer petit, car après il faut entretenir, sarcler, pailler, arroser en été. Rien de compliqué, ni de très prenant, mais il faut le faire au bon moment donc être disponible.

Mais assez de bla-bla, passons tout de suite aux conseils pratiques. Dans un coin potager d'environ 50 m<sup>2</sup>, il est possible, à condition que la terre soit bonne, de se faire plaisir et de cultiver (éviter de trop serrer les légumes cela ne donne rien de bon, rendement faible et sensibilité accrue aux maladies) :

- ⇒ Tomates, un rang de 5 mètres (7 pieds) peut produire 30 kg, suffisant pour la famille. Les variétés de bonne qualité gustative ne manquent pas citons la Rose de Berne ou Carmello, cobra, tomate cerise plus résistantes aux maladies sauf le mildiou.
- ⇒ Pommes de terre. Un rang de 5 mètres pour obtenir 20 à 40 kg. Choisissez une variété précoce à chair ferme comme cette nouvelle variété Carlita, ou bien l'excellente Nicola, Lady Christl, Monalisa.
- ⇒ Haricots verts nains. Un rang de 5 mètres pour récolter 15 kg de filets fins. Découvrez les variétés à filet sans fil, moins productives que les mangetouts, mais restant fermes sans prendre de fil.
- ⇒ Laitues : deux rangs de 5 mètres plantés de manière échelonnée pour récolter 50 têtes entre juin et septembre. Choisissez les variétés résistantes à la chaleur, principalement les Batavias.
- ⇒ Courgettes : deux pieds suffisent à condition de les cueillir régulièrement car en grossissant elles inhibent la production de nouvelles fleurs.
- ⇒ Radis : ici ou là au printemps puis en fin d'été. Toujours en petite quantité en espaçant les graines de 2 cm.
- ⇒ Poireaux : un rang de 5 mètres peut produire 15 Kg.
- ⇒ Et aussi un peu de persil, du thym, de la ciboulette, du basilic, du fenouil bronze...



**Bon appétit !**

### Le lycée agricole de Rodilhan travaille sur un projet de la commune

Les élèves de BTS qui se préparent au métier de paysagiste, une trentaine environ, ont été sollicités pour réfléchir à un projet de valorisation du patrimoine naturel, rural et paysager du vieux village.

Dès décembre, ils arpenteront les rues de Gajan, vous solliciteront peut être, pour vous demander votre avis, aussi faites leur bon accueil.

Puis en avril ou mai 2005, ils présenteront à la commune le résultat de leur travail.

Un projet sera éventuellement retenu et réalisé, si la commune obtient le financement nécessaire. Une information plus complète sur ce dossier vous sera présentée dans le prochain numéro, **à suivre ...**