



Du Tenten à la Migaronne



Commune de Villespy

Timestriel : juillet – août – septembre 2023

Edito

Les débuts du coin lecture avec sa boîte à livres sont prometteurs.

Elle s'est rapidement remplie d'ouvrages de toute sorte. Vous êtes toutes et tous invités à profiter de cette opportunité en venant chercher ou déposer des livres.

Vous trouverez le règlement du fonctionnement affiché dans la porte de la petite armoire qui était utilisée autrefois par l'école.

Prochainement un autre banc sera installé en vis-à-vis du premier, ce qui permettra des échanges entre lecteurs.

Un grand merci à Annie et Laura à l'origine du projet et à Philippe et Anthony responsables de l'installation.

Bonne lecture à tous



N°35

Mairie de Villespy

04 68 94 21 16

mairie.villespy@wanadoo.fr

Site : www.villespy.fr

Ouverture du secrétariat

mardi : 14h – 16h

jeudi : 17h – 19h

Agence postale communale

04 68 94 20 00

lundi : 15h – 18h

du mardi au vendredi : 9h - 12h

Ecoles

Villespy : 04 68 94 28 07

Carlipa : 04 68 94 24 33

Cenne-M : 04 68 94 23 61

SGEPI

Tél : 04 68 94 23 51

CCPLM

Tél : 04 68 76 69 40

CIAS

Tél : 04 68 24 72 35

Ordures ménagères+tri

Ramassage vendredi

Boucherie Bareil

vendredi 9h-12; 15h-19h

samedi 9h-12h

Epicerie ambulante

jeudi après-midi

Laiterie EARL Moundy

jeudi matin 06 14 75 87 71

Pizza Hervé

jeudi soir 06 24 92 27 63

Poissonnier

vendredi 10h20

Maraîcher

vendredi 9h-12h

Garage Robles

06 23 17 49 26

Garage Massot

04 68 23 50 72

Le four banal, une servitude contestée (seconde partie)

Dans un précédent article nous avons commencé à entrevoir les difficultés que le seigneur-évêque de Villespy rencontrait pour obtenir de tous les habitants l'obligation d'utiliser le four banal et donc d'en payer les taxes inhérentes.

Pour sa part, et faire valoir son droit, l'évêque s'appuie sur un notaire féodiste de St Papoul, Me Desarnaud, qui transcrit du latin un document du 2 décembre 1431.

*« sous la Présidence du révérendissime, en Christ, Seigneur évêque de St Papoul devant moi notaire souscrit, en présence des témoins lesdits **Pons Castilhon** et **Bernard Peyronnet**, consuls de Villespy, aussi présents, et après enquête de noble Germain de Longuense (?), vicair de la temporalité aussi présent, que **Guillaume Embri**, de Villespy, aussi présent, a été trouvé à faire construire un four dans sa maison, où il fit cuire du pain sans autorisation du Sr Evêque pour lequel personne sur le territoire de Villespy ne doit avoir ou tenir un four où cuire du pain. **Seul est autorisé le four épiscopal qui est une servitude** et nul n'a le droit de faire cuire son pain ailleurs ni dans le village ni sur son territoire. Avec les droits qui s'y rattachent depuis des temps immémoriaux.*

Les deux consuls furent interrogés si cela était vrai et ils répondirent que oui.

De même ils furent interrogés pour savoir s'ils voulaient s'y opposer, ils répondirent que non.

De même ils dirent tous deux que le dit Guillaume Embri avait cuit du Millas ou pain de mil quand ledit four dudit Seigneur Evêque ne fonctionnait pas, ceci par nécessité à défaut de froment.

Les deux consuls ont juré et promis au Sr Evêque qu'on ne cuirait pas de pain ailleurs que dans le four banal.

*Et moi notaire présent, j'en ai transcrit plusieurs **actes dans le château de Villespy** en présence des témoins noble Germain de Longuense, noble Gabellino de Caladovo, de Castelnaudary, discret Mtre Jean Ponceti, notaire de Dôle, Jehan Maq... de Villespy, et moi Jean de Cavallibus, de Mireval, notaire public sous l'autorité du Sr Evêque de St Papoul » AD11 G 544.*

Dès réception de cet acte, le 4 février 1652, les consuls rassemblent les habitants pour prendre une décision. Et le 9 mai suivant, l'assemblée à nouveau réunie par les consuls décide de n'en pas tenir compte dans la mesure où ledit acte n'a été signé que par deux consuls et un seul habitant et qu'il n'a été repris par la suite, dans aucune des Reconnaissances suivantes. Les consuls s'appuient sur les Reconnaissances féodales de 1492, 1519, et 1560 dont aucune, en effet, ne mentionne cette banalité attachée au dit four.

La notion même de « notaire » est contestée dans la mesure qu'elle recouvrait aussi à l'époque celle de greffier, ou secrétaire. Ce qui semble être corroboré par le fait que ledit Cavallibus [Cavalier] agit « sous l'autorité du seigneur Evêque ».

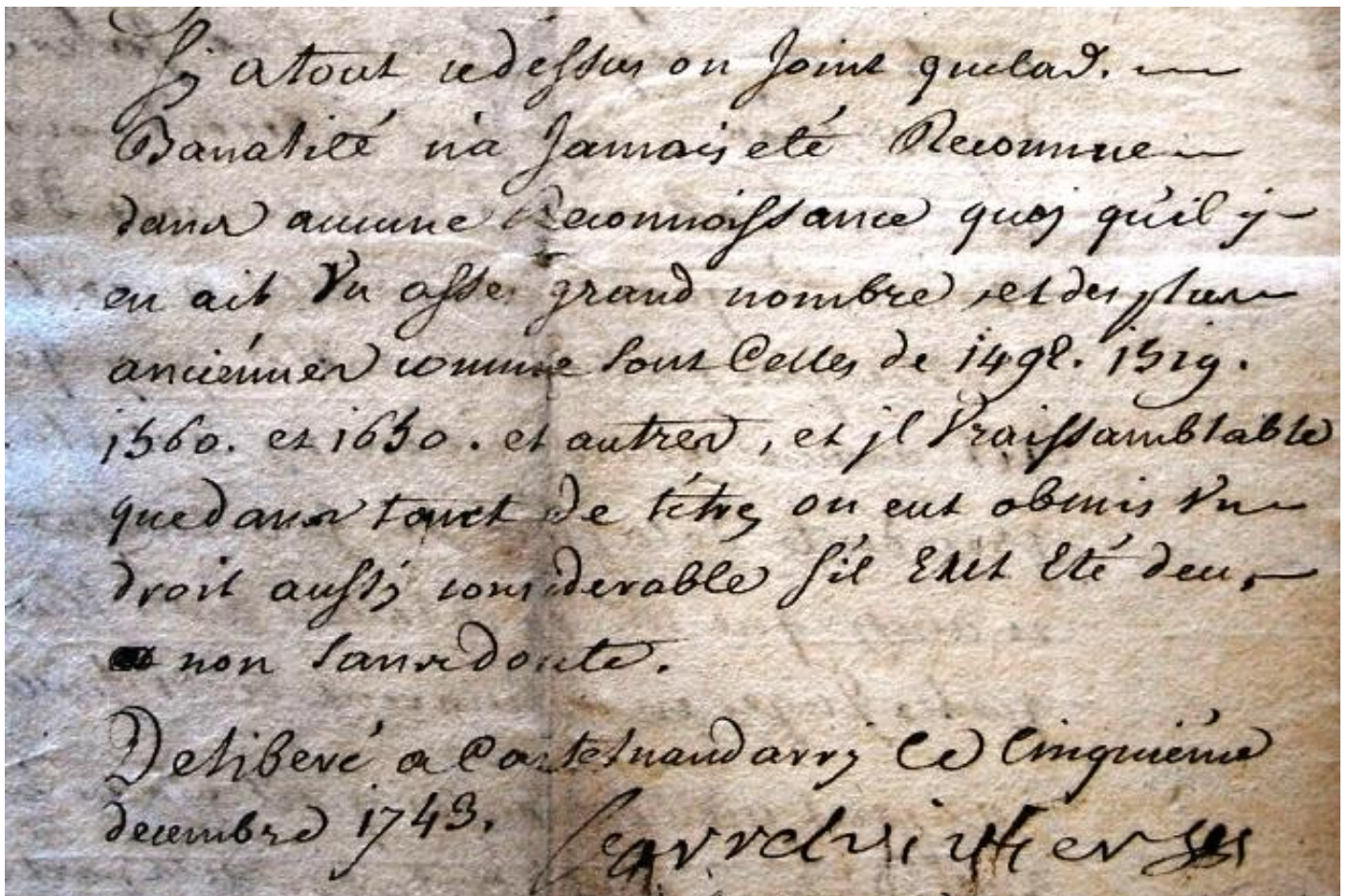
Au passage on constate que le millas est attesté bien avant l'arrivée en Europe du maïs, au 16^e s, après la découverte de l'Amérique comme chacun sait, il s'agit donc ici du millet. Une façon de dire aussi que l'existence de fours privés « depuis des temps immémoriaux » se justifiait, puisque le « four banal » pouvait être défaillant certains jours. Surtout en période de guerre, de peste ou autre fléau.

Quoiqu'il en soit, les consuls persistent dans leur refus de reconnaître la banalité du four. Et les choses perdurent, longtemps, longtemps.

Il s'en suit un procès qui trouvera son épilogue par l'arrêt de la Sénéchaussée de Castelnaudary du 5 décembre 1743. Celui-ci reprend l'argumentaire des consuls développés plus haut, ajoutant que suite à la décision prise en février et mai 1652 aucune mesure n'avait été prise pour faire respecter cette prétention de l'Evêque et que donc plus de quarante années s'étant écoulées, et même si ce droit avait une réalité, sa non-exécution entraînait automatiquement une prescription.

Le tout appuyé sur les écrits de juristes de renom, pour l'époque, tels que Jean de Castellane et François de Boutaric, professeurs à l'Université de Toulouse et auteurs de Traités des droits féodaux. Pour celui-ci, en tout cas, il n'aura pas été nécessaire d'attendre la fameuse nuit du 4 août 1793 pour voir son abolition.

J-Pierre Barès



Conclusion du procès devant le Sénéchal de Castelnaudary –

NB – Des informations récentes nous incitent à situer le four banal dans l'ancienne remise Jammes, un peu en amont de la parcelle supposée en début de la partie précédente. Nous remercions son propriétaire actuel pour la visite qu'il nous a accordée.

Quoi de neuf au village

Inauguration balade historique et botanique

Comme nous vous l'avions annoncé sur le précédent bulletin, l'inauguration de la balade historique et botanique a eu lieu le dimanche 25 juin. Cette balade a été réalisée en collaboration, privé, public. Pour les élus, Annie Pilliere-Meignotte, Laura Gauthier, Abdelkader Derkaoui, et Pierre Sélariès, pour nos concitoyens, Marie Thérèse Dimon-Cathary (pour la botanique) Jean-Pierre Barès (pour l'histoire), sans oublier nos agents communaux, Philippe et Anthony. Merci à tous pour leur engagement.



Fontaine des 4 Canelles

Dernièrement, nous avons pu constater que des individus peu scrupuleux, se sont permis de retirer la mousse, gratter le calcaire qui se dépose

autour des becs, ce qui faisaient le charme de la fontaine, et installer des morceaux de tubes dans les becs des «4 Canelles».

Nous vous rappelons que :

La gestion des fontaines publiques relève de la compétence de l'autorité publique du fait que ces fontaines aient été édifiées pour la plupart par l'effet d'une décision et aux moyens de fonds communaux.

Cela a pour conséquence d'inscrire les fontaines publiques dans le domaine de propriété de cette Collectivité, domaine que le droit a précisé au fil du temps comme étant public et non privé.

Nous vous demandons de respecter cette fontaine et de ne plus bouleverser ni détériorer les «4 Canelles».



Incivilités

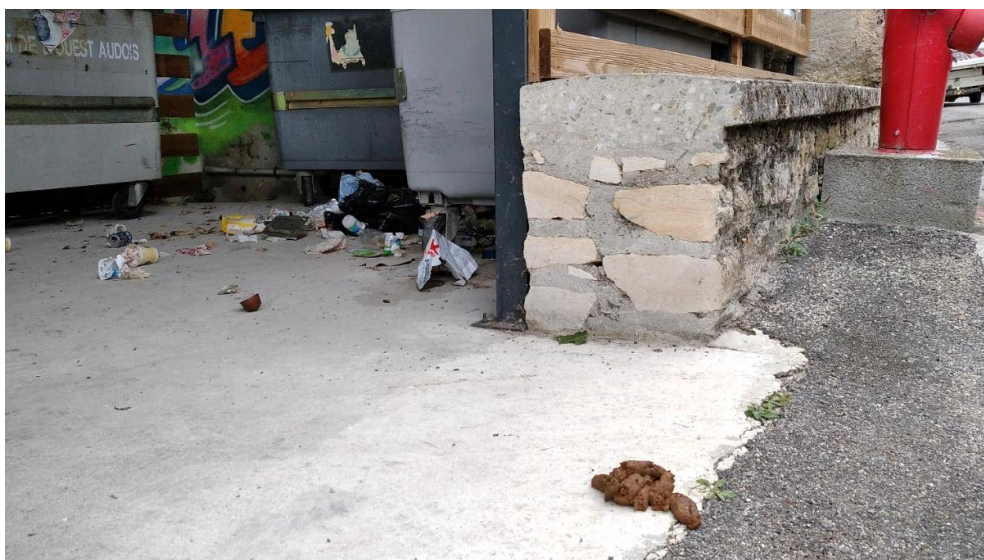
Poubelles et chiens

Les années se suivent et malgré les aménagements réalisés, certains problèmes persistent concernant les poubelles (tri et sacs noirs).

Au sujet de la divagation des chiens, si votre animal est repéré à divaguer dans les rues de notre

village, il sera amené à la fourrière intercommunale sans avertissement. Petit rappel vous êtes responsable si votre animal provoque un accident, mord quelqu'un ou commet des dégradations....

Vous trouverez ci-après une photo regroupant les problèmes.



Dernière incivilité en date

Les câbles électriques route de Lasbordes alimentant plusieurs maisons ont été coupés dans la nuit du 15 au 16 août. Résultat les frigos, congélateurs, clim... n'ont plus été alimentés et plus grave, une personne ayant besoin d'un appareil pour l'aider à respirer la nuit n'a pas pu

avoir recours à cette aide. Ce genre d'agissement en plus de la malhonnêteté, peut mettre des vies en danger.

Les services d'Enedis ont mis une journée à rétablir la fourniture d'électricité.



Réglementation de l'usage de l'eau : Arrêté préfectoral mis à jour le 11/08/2023

Notre commune est placée en **zone vigilance**.

Il est fait appel aux utilisateurs d'eau pour réduire, à leur initiative, leur consommation et éviter les usages non indispensables.

Il est ainsi demandé :

- A tout utilisateur d'eau, d'optimiser ses consommations et de les réduire au strict

nécessaire, qu'elles soient destinées à un usage privé ou professionnel ;

- Aux irrigants d'éviter au maximum les prélèvements pendant la période de 10h à 18h.

Toute difficulté rencontrée devra faire l'objet d'une information à la Direction Départementale des Territoires et de la Mer de l'Aude

Voici 10 conseils pour moins gaspiller l'eau et ainsi réduire sa facture

1. Ne pas laisser couler l'eau du robinet

Nombreux sont ceux qui laissent **couler l'eau du robinet** pendant le brossage des dents ou bien pendant le rasage ou encore le nettoyage des mains. Sachez que laisser un **robinet ouvert** pendant une minute, c'est **1,5 litre d'eau écoulé** ! Alors maintenant pensez-y, fermez le robinet quand vous n'avez pas besoin d'eau dans les deux minutes qui suivent.

2. Privilégiez les douches aux bains

Une simple phrase suffit ici : un bain consomme 150 litres d'eau contre seulement 50 litres pour une douche. Pas négligeable, non ?

3. S'équiper d'une chasse d'eau « économique »

Vous pouvez vous équiper d'une **chasse d'eau à double débit ou encore d'une éco-chasse d'eau** qui permet d'arrêter le débit d'eau lorsque vous relâchez la pression. Vous pouvez aussi simplement mettre une brique dans le réservoir de

la chasse, permettant ainsi de diminuer **le volume d'eau utilisé à chaque chasse d'eau**.

4. Récupérer l'eau pour arroser le potager ou les plantes

Vous venez de laver vos légumes ou de recycler l'eau de l'aquarium ! Ne **jetez pas votre eau** mais utilisez la pour arroser vos plantes ou votre potager.

5. Collecter l'eau de pluie

Si vous n'avez pas de puits, il est possible d'installer des **récupérateurs d'eau** en dessous des gouttières (ou des grands bacs) afin de pouvoir **récupérer l'eau de pluie** et vous en servir pour arroser vos plantes, votre potager, la pelouse

Il existe deux types de récupérateur d'eau : les cuves installées sous terre ou les cuves installées dans votre jardin.

6. Faites la chasse aux fuites d'eau

Vérifiez régulièrement que vous n'avez **pas de fuite d'eau** dans votre maison. Celles-ci peuvent rapidement augmenter le montant de votre facture !

7. Prenez vos précautions avec la machine à laver

Essayez d'utiliser moins souvent la **machine à laver** en faisant tourner des machines pleines. Aussi, utilisez de préférence des **programmes « éco »** qui peuvent vous faire faire des économies.

8. Equipez-vous malin !

Côté robinets, il est possible de les équiper d'économiseurs qui se mettent à la place de

l'embout classique du robinet permettant ainsi de mélanger l'eau à de l'air et d'avoir un **débit d'eau réduit**.

9. Faites des économies durant la vaisselle

Si vous lavez votre vaisselle à la main, ne laissez pas l'eau couler et préférez remplir un ou deux bacs. En revanche, si vous avez un lave-vaisselle, attendez qu'il soit entièrement rempli pour le faire fonctionner. Si vous avez un **programme « éco »**, utilisez-le !

10. Utilisez du paillage dans le jardin

Disposez du paillage au pied de vos légumes dans le jardin : cela permet de retenir grandement la fraîcheur et l'humidité et ainsi d'arroser un peu moins souvent.

Information

Afin de répondre au mieux et le plus rapidement à vos demandes nécessitant des recherches à effectuer par le personnel communal, nous vous demandons de bien vouloir les formuler par écrit (papier ou mail).

Concernant les demandes nécessitant votre présence, merci de prendre rendez-vous pendant les heures d'ouverture du secrétariat.

Des nouvelles de l'école

Sorties spéléologie

Sortie à la grotte Les Cazals

On est parti de l'école pour prendre le bus. Quand on est arrivé, les deux monitrices Kathy et Isabelle nous ont expliqué les règles de sécurité. Après, on a posé les sacs à côté de l'endroit où on allait manger. Ensuite, la maîtresse a annoncé les groupes. Un groupe faisait de la Spéléologie le matin et l'autre groupe visitait la grotte de Limousis puis, l'après-midi, on inversait.

Notre groupe est parti visiter la grotte de Limousis. Une guide nous a accompagnés, elle a ouvert la porte qui ferme la grotte et on est rentré. Elle nous a expliqué les différentes concrétions : stalactites, stalagmites et colonnes. On a marché pendant 30 minutes vers un lac vert, on est allé dans un

endroit où il y avait un lustre d'aragonite. La guide a éteint toutes les lumières une musique de piano avec des lumières colorées a commencé. C'était très beau !

Après, on est allé manger et on est parti faire de la spéléo. On avait un casque et une lumière. On a rampé et on est passé dans des chatières. On a éteint toutes les lumières pour avoir le noir total : c'était impressionnant.

Le soir, on est rentré avec le bus.
On a beaucoup aimé cette journée !

Aaron et Clément



Sortie à la grotte Coroluna

Nous sommes allés à la grotte Coroluna. Nous avons pris le bus à l'école de Villespy.

La marche d'approche était d'une heure. Quand nous sommes arrivés, on a mis les casques puis



nous avons marché et nous avons vu un monument qui rendait hommage aux Maquisards. Nous avons pique-niqué et nous avons à nouveau marché (un petit peu).

Nous avons pénétré dans la grotte, on a vu des stalactites et des stalagmites, nous sommes passés dans des trous étroits appelés "chatière". Nous avons éteint nos lampes et nous étions dans "le noir absolu".

Nous sommes sortis de la grotte et nous avons mangé. Puisque nous étions sales, nous sommes allés nous changer et on a pris le bus en direction de l'école. Nous sommes arrivés à 17h30.

Elio et Riyad

Le mot de la maîtresse

Ce projet sportif et culturel a été possible grâce :
- au Conseil Départemental qui propose des séances gratuites d'initiation à la spéléologie aux élèves du département à partir du CM1.
- au SEGPI qui a financé le transport en bus.

- à la coopérative scolaire de l'école, soutenue par les parents d'élèves, l'association CarViCen et la mairie de Villespy, qui a financé les entrées pour la visite de la grotte de Limousis.

Etat Civil

Naissances :

Lisa FAUCIN, née le 8 juillet 2023

Mariage :

Alexandre SATTI et Clothilde GRUMELO, le 17 juin 2023

Décès :

Simone FORESTIER, le 28 juillet 2023

Nathalie CLANET, le 3 août 2023

Le coin des associations

Caminam

Au cours du premier semestre 2023, nous avons organisé sept randonnées d'une journée et deux week-ends, dont un de trois jours à Pentecôte.

À la fin août, se tiendra une réunion des membres de Caminam, au cours de laquelle sera élaboré le calendrier des activités pour la saison 2023-2024.

Vous pourrez consulter ce calendrier, dès début septembre, sur notre site :

<http://caminam.wordpress.com>

Vous y trouverez également toutes les informations concernant notre association

Belote Villespynoïse

La belote reprendra ses activités le mercredi 6 septembre à 14h, à la salle des fêtes de Villespy.

Comme nous jouons à la mûlée vous pouvez venir non accompagné(e).
Ambiance et convivialité assurée.

Aux Canelles – bar associatif

L'association Aux Canelles vous remercie pour votre participation et pour avoir contribué à créer une chouette ambiance à la fête du village des 23-24-25 juin !



Nous avons apprécié vos retours positifs et commençons déjà à réserver les groupes pour l'année 2024. Les soirées concerts/food trucks du 21 juillet et 18 août ont également été une véritable réussite avec pas moins de 100 repas réservés.

Pour la rentrée, nous vous avons concocté tout plein de belles choses :

Le 8 septembre, venez voir en GRAND vos rugbymen préférés pour l'ouverture de la coupe du monde ! Match France-Nouvelle-Zélande à 21h sur écran géant.

La semaine suivante, le 15 septembre, votre **marché de producteurs et artisans** sera de retour pour une 2^{ème} édition avec un **concert à 21h « ROSA LIE »**. Restauration sur place et produits locaux de qualité. N'hésitez pas à nous proposer des producteurs que vous aimez sur notre adresse mail.

Le 22 septembre, Nathalie nous propose un atelier poterie de 19h à 20h30 pour tout âge, 20 personnes maximum et gratuit. Inscriptions par mail.

Mais aussi :

Villespy fait son Cinéma !

Ciné Canelles vous propose sa programmation, au rythme d'environ **1 film par mois**:

- Octobre : une « nuit halloween », qui se terminera dès potron-minet, autour d'un petit déjeuner ;

- Novembre : un film qui questionne la guerre (autour de la date de l'armistice) ;

- Décembre: un film qui interrogera la famille.

En définitive, notre choix s'est orienté vers le cinéma de « genre » : film d'horreur ; film de guerre; comédie (dramatique). Nous poursuivrons en 2024 cette exploration des genres (western ; polar ; cinéma d'animation etc).

1€ la séance pour les adhérents « Aux canelles » (+5€ pour les non adhérents). Gratuit pour les mineurs.

Pour rappel et parce que vous devenez de plus en plus nombreux à venir aux soirées, nous vous invitons à nous aider à tenir des permanences au bar ou à partager vos envies de soirées à l'adresse contact@auxcanelles.fr

Un simple coup de main pour aider à garder vos tables propres, faire la vaisselle et ranger le matériel nous donne un sacré souffle à nous, bénévoles de votre bar associatif.

A bientôt !

L'équipe Aux Canelles



Association Communale de Chasse Agréée



Amis chasseurs, bientôt l'ouverture de la chasse saison 2023-2024.

Pensez à prendre vos dispositions afin que cela se passe le mieux possible. Petit rappel avant l'ouverture générale, les battues aux chevreuils, sangliers auront lieu ou le samedi ou le dimanche. Rappelez-vous les consignes de sécurité et réviser vos équipements, tenues, etc.

Bonne saison de chasse à vous toutes et tous

Le coin des gourmands :

Tatin de tomates

Ingrédients

- 1 pâte brisée.
- 6 à 8 tomates (quantité suivant la capacité de votre plat)
- 1 paquet ou plus de fêta
- 10 à 20 feuilles de basilic
- huile d'olive sel et poivre.



Peler les tomates.

Disposer les tomates bien serrées dans un plat allant à la fois sur plaque (gaz) et au four. Arroser d'huile d'olive.

Cuire entre 1h30 à 2h00. Les tomates doivent rejeter leur jus. (préparer la veille)

Poser la fêta coupée et les feuilles de basilic entre les tomates.

Poser la pâte brisée sur la préparation en glissant les bords entre le plat et les tomates.

Cuisson au four : 180° 30 à 45 minutes à surveiller.

Jeux

SUDOKU N°35

9				1	6		7
	1			4			3
			8	2			
3							8
8				5	2		
		7					3
		1				6	2
			5		1		
	7	5			6		

2	7	5	4	1	6	3	9	8
6	3	9	5	8	2	1	7	4
4	8	1	9	7	3	5	6	2
1	5	7	2	6	8	9	4	3
8	9	4	7	3	5	2	1	6
3	2	6	1	9	4	7	8	5
7	6	3	8	2	9	4	5	1
5	1	2	6	4	7	8	3	9
9	4	8	3	5	1	6	2	7

SOLUTION N°35

Las ensaladas salvatjas - Les salades sauvages

Las ensaladas salvatjas son de plantas que butan d'un biais spontanèu dins la natura. Son las fuèlhas jovas e los grelhs que seràn aprestats en ensalada, cruds amb una vinagreta.

Per qu'una planta siá aprestada cruda en ensalada dèu aver un gost agradiu, pas èsser tròp dura e sustot pas èsser toxica.

Las ensaladas son sovent en rosetas amb lors grelhs al ras del sòl.

En mai de lor nom escientific, portan de noms vernacularis, populars. Pòdon èsser associats a una planta prèsa en referéncia, venir de la forma de lor frucha, de lor fuèlha, de lor rasiga, de lor color, de lor gost, de l'usatge que se ne fa, del luòc ont buta o precisar se conten de latex.

Vaqui d'unas ensaladas salvatjas que se pòdon trapar aisidament dins lo nòstre canton e que los nòstres aujòls amassavan sovent.

Lo Morre de pòrc o Pissalièch – *Taraxanum officinale*. A de proprietats diureticas coma son nom va ditz ! A un gost mai o mens amargant.

L'arrucat – *Crepis vesicaria*. Son nom ven que s'arruca tre qu'es amassat. Sas fuèlhas son gaire dentadas a la debuta e fòrça descopadas a l'extremitat. Sas nervaduras son blancas.

Lo Laitisson – *Sonchus oleraceus*. Ten fòrça latex, lait que li balhèt son nom. Sas flors son jaunas, sas fuèlhas son descopadas, a un gost agradiu.

Lo Barbaboc de pòrc, Escorzonera – *Scorzonera laciniata*. Sas fuèlhas son mai o mens quilhadas, crufas, a còr tendre. Sa rasiga cilindrica es blanca. Son gost es dolç.

Les salades sauvages sont des plantes qui poussent de façon spontanée dans la nature. Ce sont les jeunes feuilles et les bourgeons qui seront préparés en salade, crus avec une vinaigrette.

Pour qu'une plante soit préparée crue en salade, elle doit avoir un goût agréable, ne doit pas être trop coriace et surtout ne pas être toxique.

Les salades sont souvent en rosettes avec leurs bourgeons au niveau du sol.

En plus de leur nom scientifique, elles portent des noms vernaculaires, populaires. Ils peuvent être associés à une plante prise en référence, venir de la forme de leur fruit, de leur feuille, de leur racine, de leur couleur, de leur goût, de l'usage qu'il s'en fait, du lieu où elle pousse ou mentionner si elle contient du latex.

Voilà certaines salades sauvages qui peuvent se trouver facilement dans notre région et que nos aïeux ramassaient souvent.

- Le pissenlit – *Taraxanum officinale*. A des propriétés diurétiques comme son nom l'indique ! Il a un goût plus ou moins amer.

- L'arrucat – *Crepis vesicaria*. Il porte ce nom car il se recroqueville dès qu'il est ramassé. Ses feuilles sont peu dentées au début et très découpées à l'extrémité. Ses nervures sont blanches.

- Le Laiteron – *Sonchus oleraceus*. Il a beaucoup de latex, lait qui lui a donné son nom. Ses fleurs sont jaunes, ses feuilles sont découpées, il a un goût agréable.

- Le Barbabouc – *Scorzonera laciniata*. Ses feuilles sont plus ou moins dressées, creuses, à cœur tendre. Sa racine cylindrique est blanche. Son goût est doux.



La Doceta – *Valerianella*. Las fuèlhas son opausadas, entièras, dentadas. Son gost es fôrça dolç, çò que li balhèt son nom.

Mantunas autras ensaladas salvatjas existisson, qu'avèm pas la plaça aici per ne parlar mai... S'aquò vos agrada, vos sufis de legir lo libre Las ensaladas salvatjas, escrit pels *Ecologistas de l'Euzièra* – Reeditat en 2003.

Pensatz sustot de las amassar luènh de tèrras o passatges ont los animals podrián far lors besonhs, luènh de vergièrs o tèrras cultivadas e tractadas.

Enfin las cal lavar mantunes còps, far trempar dins una aiga amb de vinagre per enlèvar d'unes parasites. Un còp refrescadas e eissauradas, aprestats la vinagreta amb d'alh escrasat a la forqueta, en seguissent aquela polida dicha :

« Quand se fa l'ensalada, cal qu'aquel que met la sal siá un sage, lo que met lo vinagre un avare, lo que met l'òli un prodigue ». Bona tastada !



- La Doucette – *Valerianella*. Les feuilles sont opposées, entières, dentées. Son goût est très doux, d'où son nom.

Beaucoup d'autres salades sauvages existent, dont nous n'avons pas la place ici d'en donner les détails... Si cela vous intéresse, il vous suffit de lire le livre Les salades sauvages, écrit par les *Ecologistes de l'Euzièra* – Réédité en 2003.

Pensez surtout de les ramasser loin de terres ou de passages où les animaux pourraient faire leurs besoins, loin de vergers ou de terres cultivées et traitées.

Enfin il faut les laver plusieurs fois, les faire tremper dans une eau avec du vinaigre pour enlever des parasites potentiels. Une fois rafraîchies et essorées, préparez la vinaigrette avec de l'ail écrasé à la fourchette, en suivant ce joli dicton :

« Quand on fait la salade, celui qui met le sel doit être un sage, celui qui met le vinaigre un avare, celui qui met l'huile un prodige ». Bonne dégustation !



Le comité de rédaction :

Jean-Pierre Barès, Karine Derkaoui, Maryse Lala-Laffont, Monique Hodent, Pierre Sélariès, Annie Pillière-Meignotte, Laura Gauthier