

mèze



n°31
Novembre 2011

votre journal

Bulletin municipal d'information



Conchyliculteur le jardinier de la mer



Méze
une nature méditerranéenne

le mot du maire



La saison estivale est maintenant derrière nous. Mais comme chaque année pour son numéro de l'automne, votre bulletin municipal revient en images sur quelques moments forts d'un été encore une fois particulièrement intense en événements culturels, festifs et sportifs.

Comme à l'accoutumée, nous faisons aussi le point sur les travaux en cours et avenir, comme notamment, l'aménagement des chemins des Costes et Cague-Loups qui constitue un investissement particulièrement important pour la Ville de Mèze.

Dans ce numéro de Mèze votre journal, nous consacrons un dossier au métier de conchyliculteur. La conchyliculture est ici chez elle puisque Mèze est la cité conchylicole la plus importante de Méditerranée. Cette activité constitue un rouage essentiel de l'économie locale avec près de 160 exploitations, ce qui représente un bon tiers des exploitations de l'ensemble du bassin de Thau.

La conchyliculture génère, sur la commune, environ 600 emplois directs et autant d'emplois indirects. Chacun pourra donc comprendre à quel point notre commune se sent liée à l'avenir de cette profession et se sent concernée par les difficultés qu'elle peut traverser.

Aujourd'hui, les conchyliculteurs doivent faire face à des interrogations qui déterminent l'avenir de leur activité. Comment donner des perspectives économiques à la filière dans un contexte particulièrement délicat ? Comment répondre aux nouvelles exigences sanitaires et environnementales du secteur ? Comment renforcer et mieux coordonner la recherche conchylicole ? Comment promouvoir et valoriser la production ?

Nos conchyliculteurs ont toujours su faire front pour développer leur activité économique, s'adapter aux nouvelles contraintes réglementaires et garantir un niveau de qualité irréprochable à leurs produits. Ils sauront relever les nouveaux défis de la conchyliculture. Et ils savent que, localement, nous mettons tout en œuvre pour soutenir cette activité, qu'il s'agisse d'actions de promotion comme la Fête de l'huître ou d'investissements à l'échelle intercommunale pour préserver la qualité du milieu lagunaire.

Cet article veut simplement mettre en lumière un métier aux multiples facettes qui nécessite beaucoup de savoir-faire, de technicité mais aussi de courage. Et si nous avons, aujourd'hui, la chance de pouvoir déguster des coquillages d'aussi grande qualité, c'est que depuis la naissance de la conchyliculture moderne, il y a près d'un siècle et demi, cette profession a toujours su affronter les moments difficiles, évoluer avec son temps et regarder vers l'avenir.

Henry Fricou

SOMMAIRE

- Dossier p. 3-7
- Ville en mouvement p. 8-9
- Vie locale p. 10
- Environnement p. 11
- Brèves p. 12
- Une image - Une histoire p. 13
- État civil p. 14
- Tribune libre p. 14
- Brèves p. 15
- Agenda p. 15
- Jeunesse p. 16
- Tourisme p. 16
- Sport p. 17
- Retour sur l'été p. 18-19
- Vie culturelle p. 20

Mairie, place Aristide Briand – BP 28 – 34 140 Mèze
 Tél. : 04 67 18 30 30
 Mail : secretariat.dgs@ville-meze.fr
 Web : www.ville-meze.fr
 Directeur de la publication : Henry Fricou
 Rédacteur en Chef : Franck Billeton
 Comité de rédaction : Sophie Rolhion
 Rédaction : Franck Billeton, Lisbeth Saumade
 Photos : Service communication
 Conception, réalisation maquette : Biotope –
 Béatrice Garnier, Frédéric Pruneau
 Impression : Soulié Imprimeur
 Novembre 2011



Conchyliculteur

Le jardinier de la mer

Qu'il s'agisse de gastronomie ou de cuisine du quotidien, la dégustation des coquillages occupe toujours une place de choix chez tout « gourmet » digne de ce nom. Mais, derrière le plaisir des papilles, dans chaque moule et dans chaque huître, se cache une somme de travail, de technique, de savoir-faire, de patience et, bien souvent, de courage qui font de la conchyliculture (élevage des coquillages) un métier à part.

Les coquillages : UNE TRÈS VIEILLE HISTOIRE D'AMOUR

L'homme préhistorique pratiquait déjà la récolte des huîtres sauvages. Mais, les plus anciens témoignages d'une mise en culture partielle des huîtres remontent au I^{er} siècle, durant l'antiquité romaine. L'étang de Thau a toujours réuni les meilleures conditions pour permettre aux huîtres (seule l'huître plate est présente en Méditerranée à l'époque) de prospérer. Les Romains adoraient les coquillages et ont développé, de façon empirique, des techniques d'élevage qui se sont affinées au fil des siècles. Des fouilles archéologiques sur la villa gallo romaine de Loupian et sur les rives de Thau attestent des prémices d'une activité ostréicole.

La culture des moules (mytiliculture) ne serait, quant à elle, apparue qu'entre le IV^e et le V^e siècle.



LA NAISSANCE de la conchyliculture moderne

Les véritables bases de la conchyliculture moderne remontent à la seconde moitié du XIX^e siècle. Les huîtres sont alors élevées sur des systèmes de radeaux flottants installés dans les canaux de Sète. Mais, pour des raisons sanitaires, les concessions doivent s'exporter vers les eaux plus propres du nord de l'étang, à Bouzigues et à Mèze.

C'est en 1925 qu'un entrepreneur en maçonnerie, Louis Tudesq, a eu l'idée d'élever les huîtres en suspension sur des structures en béton en forme de pyramide. Ces installations très lourdes seront ensuite remplacées par les tables implantées dans l'eau. Les huîtres sont d'abord collées avec du ciment sur des barres de palétuvier (bois imputrescible) puis, depuis une trentaine d'années, sur des cordes synthétiques. La conchyliculture moderne était née.



À l'origine, seule l'huître plate est présente en Méditerranée.

Quelques CHIFFRES

Le bassin de Thau compte 650 exploitations conchyloles qui se répartissent les quelque 2 750 tables occupant 352 hectares de surface concédée. L'activité représente environ 2000 emplois directs et autant d'emplois indirects.

En année normale, 12 000 tonnes d'huîtres creuses sont produites par an, soit près de 10% de la production nationale. Le tonnage des moules commercialisées s'élève à 3 000 tonnes par an.

Le chiffre d'affaires total est supérieur à 30 M€ / an.

1970, année du « remembrement »



Depuis le remembrement, 2750 tables sont implantées dans l'étang.

Après 1945, la conchyliculture se développe sur l'étang de Thau de façon importante mais anarchique. Une réorganisation des zones conchylicoles, le « remembrement » se met en place dès 1970. Elle établit le nombre, la disposition et la standardisation des structures d'élevage telle qu'elle existe aujourd'hui. Les « tables » sont alignées, leur dimension est normalisée à 50 m x 12 m. Elles comportent chacune 33 pieux (des rails de chemin de fer) plantés sur le fond de l'étang. Le nombre de cordes par tables varie entre 1 000 et 1 200.

Aujourd'hui, 2750 tables sont implantées dans l'étang de Thau. Cela représente une surface de concessions de 352 hectares. Actuellement, aucune extension des zones cultivées n'est possible.

CONCHYLICULTEUR AUJOURD'HUI

Depuis bientôt un siècle, l'image du bassin de Thau est totalement associée à la culture des coquillages. Elle en a modelé le paysage, dynamisé l'économie, façonné l'identité de son terroir... Cela est encore plus vrai à Mèze où l'on dénombre plus de 150 exploitations, pour la plupart regroupées au port conchylicole du Mourre Blanc, le plus important de Méditerranée.



Didier Aspa, conchiculteur mézois, président de la coopérative « Les cinq ports ».

LES MILLE ET UNE TÂCHES du conchiculteur

Autrefois simple et très artisanale, la conchyliculture actuelle a particulièrement évolué. Certes, les conditions de travail se sont sensiblement améliorées avec le relevage des cordes mécanisées pour hisser les coquillages dans les barges et les équipements modernes dont disposent les mas. Mais le métier reste difficile et requiert toujours une véritable habileté manuelle.

La grande majorité des exploitations mézoises sont de petites entreprises familiales. Le conchiculteur doit donc, aujourd'hui être en mesure de cumuler les compétences : les techniques d'élevage, bien sûr, l'entretien des tables, la connaissance et le respect de normes européennes sanitaires et environnementales de plus en plus exigeantes, la préparation du produit avant la vente, la commercialisation... Ils sont à la fois patrons, ouvriers, commerciaux, garants des qualités gastronomiques et sanitaires de leurs produits. La plupart pratique à la fois l'ostréculture (élevage des huîtres) et la mytiliculture (élevage des moules).



LE MOURRE BLANC, premier port conchylicole de Méditerranée

À Mèze, l'activité conchylicole se concentre essentiellement au Mourre Blanc, plus grand port conchylicole de Méditerranée. Il regroupe 136 exploitants. À cela s'ajoutent une vingtaine d'entreprises installées sur le site des Amoutous - Campagne. La conchyliculture locale représenterait environ 600 emplois directs.

La production d'huîtres à Mèze est estimée à 2 500 tonnes par an, soit près d'un quart de la production totale sur l'étang de Thau.

Un métier qui évolue avec son temps

La conchyliculture est aussi une profession qui sait regarder vers l'avenir et s'ouvrir aux évolutions techniques. L'exondation automatisée (mise hors d'eau temporaire des huîtres améliorant la qualité de la chair et des coquilles) ou encore le captage naturel des larves sont actuellement testés.

Autre nouveauté : la dégustation sur les lieux de production vient d'être officiellement autorisée par l'État. Désormais, les conchyliculteurs pourront proposer aux visiteurs de consommer, dans leur mas, des huîtres, des moules, des oursins ou des palourdes, de découvrir les joies d'une bonne brasucade, le tout, accompagné d'un bon vin du terroir.



Depuis peu, les conchyliculteurs de l'étang de Thau expérimentent le captage naturel à l'aide des « coupelles ».

LES ORGANISATIONS professionnelles

Le Comité Régional Conchylicole de Méditerranée (CRCM)

Le CRCM a été créé en 1950. Sa mission est d'assurer les relations avec les Affaires Maritimes, les autres administrations, les élus et tous les usagers des étangs, des lagunes et de la mer. Son rôle s'étend à la prise en charge des intérêts des professionnels et à la promotion de leurs produits.

Il regroupe les conchyliculteurs de toute la façade méditerranéenne, Corse comprise, soit quelque 700 producteurs et 11 syndicats professionnels locaux ; ce qui en fait le plus grand CRC des 7 que compte la France.

Depuis 2004, Philippe Ortin assure le poste de président du CRCM et Karine Causse, celui de 1^{re} vice-présidente.

La coopérative « Les 5 ports »

Cette coopérative maritime, fondée en 1969, regroupe 250 pêcheurs-conchyliculteurs auxquels elle met à disposition 680 tables conchylicoles sur Thau.

C'est la plus grande coopérative conchylicole de France par le nombre de ses adhérents. Sa mission consiste à attribuer, aux jeunes, les tables conchylicoles et les financements nécessaires pour se lancer dans le métier. Elle participe à l'entretien des tables et aide ses adhérents à régler leurs problèmes administratifs.

Elle est présidée par Didier Aspa.

Syndicat Conchylicole de Mèze

Pour la défense des intérêts des conchyliculteurs mézois. Il est présidé par Josian Alexandre.

Le siège de ces organisations professionnelles est situé sur le port de Mèze, à la Maison de la Mer.

UNE PROFESSION qui dépend de la qualité du milieu naturel

Pour garantir au consommateur un produit parfaitement sain, naturel et authentique, pour assurer, tout simplement l'avenir de leur profession, les conchyliculteurs sont particulièrement attentifs à la préservation de la qualité du milieu lagunaire. Les pratiques ont largement évolué en ce sens et, aujourd'hui, les professionnels conchylicoles sont devenus à la fois les sentinelles et les premiers protecteurs de la qualité du milieu. Ils bénéficient pour cela, d'un très important soutien des collectivités locales en matière de gestion des effluents du bassin-versant, d'amélioration des réseaux d'assainissement, de collecte, de traitement et de valorisation des déchets de production, mais aussi d'un contrôle permanent de la qualité du milieu et du produit mené par l'IFREMER et les différents services compétents de l'État.



DU NAISSAIN À L'ASSIETTE, le périple de l'huître de Thau

Avant de terminer dans l'assiette, chaque coquillage passe de nombreuses fois entre les mains du conchyliculteur.

L'huître creuse se reproduit naturellement. Cependant, le captage des larves n'étant pas pratiqué jusqu'à présent en Méditerranée, l'élevage est issu de naissain (jeunes huîtres de 0,4 à 4 cm) provenant de la côte Atlantique.



1 Les naissains séjournent d'abord dans des filets suspendus, les perlnets ou les lanternes.



2 Les petites huîtres sont collées 3 par 3 avec du ciment sur des cordes en nylon.



3 Les cordes sont suspendues sous les tables jusqu'à maturité de l'huître (12 à 18 mois).

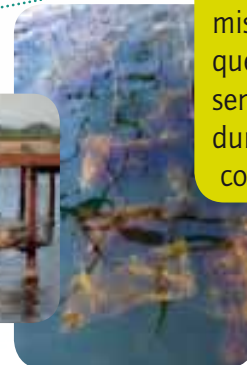


4 Une fois leur taille commerciale atteinte, les huîtres sont hissées à bord des barges conchylicoles et ramenées au mas.



5 Au mas, les huîtres sont nettoyées, détroquées (séparées manuellement du support où elles sont fixées) et calibrées.

6 Elles sont mises en pochon quelques semaines pour durcir leur coquille.



7 Elles sont à nouveau ramenées au mas pour être nettoyées puis conditionnées en bourriche pour la vente.



8 Beaucoup de conchyliculteurs mézois vendent directement leur production sur les marchés, dans toute la région et même bien au-delà, jusqu'à Lyon, Grenoble, en Provence...



9 Les amateurs de coquillages n'ont plus qu'à se laisser porter par le plaisir de la dégustation...



LES HÙÎTRES ET LES MOULES

du bassin de Thau

Seule l'huître plate est originaire de l'étang. Ce gisement naturel a presque totalement été épuisé par des prélèvements trop importants et des maladies. En 1883 l'huître portugaise a été introduite. Mais en 1970, une épizootie considérable a détruit les stocks. C'est à cette époque que l'huître japonaise (*Crassostrea gigas*) a été introduite dans l'étang. De croissance plus rapide, cette dernière a aujourd'hui complètement remplacé l'huître portugaise. Elle constitue actuellement 98 % de la production totale nationale.

Environ un quart de la production de coquillages sur l'étang de Thau est consacré à l'élevage des moules (mytiliculture). La moule cultivée en Méditerranée est la *Gallo Provincialis*, un coquillage à la chair rouge et particulièrement goûteuse.

Qu'il s'agisse d'huîtres ou de moules, les coquillages possèdent des qualités gustatives mais aussi nutritives exceptionnelles : ils sont pauvres en graisse, peu caloriques, très riches en iode, en oligo-éléments, en protéines et en vitamines.



L'élevage des moules (mytiliculture) est un peu différent. Elles se reproduisent naturellement dans l'étang. Les jeunes moules, appelées « pezzouline » sont placées dans des filets tubulaires suspendus aux tables. À maturité, les moules sont triées et nettoyées dans les mas avant commercialisation. Pour bénéficier du fort potentiel de la mer ouverte, certains mytiliculteurs mézois ont opté, depuis la fin des années 80, pour le développement des filières au large.

LA VILLE DE MÈZE soutient la conchyliculture

Depuis des décennies, la conchyliculture constitue un rouage essentiel de l'économie locale et, plus généralement, de la vie locale. Cette activité est également indissociablement liée à l'identité culturelle de Mèze, à son image et à son terroir. Il est donc parfaitement naturel que la municipalité soutienne les conchyliculteurs.

Ce soutien passe, d'une part, par une importante contribution à la gestion et à l'entretien des installations portuaires du Mourre Blanc. La Ville accompagne, d'autre part, des actions de promotion comme la très populaire Fête de l'huître qui constitue, depuis plus de 20 ans, l'un des événements majeurs de la saison estivale.

D'autres soutiens importants émanent d'actions intercommunales. La Ville et la CCNBT ont réalisé de gros investissements en matière d'assainissement et ont même initié des techniques innovantes dans ce domaine. D'autres actions portent sur le suivi de qualité du milieu lagunaire mené par le Syndicat Mixte du Bassin (SMBT) de Thau ou encore la valorisation des déchets conchylicoles gérées par le SMBT et la CCNBT...

LA RECETTE DE JEANNETTE SAMBUCO

Gardée secrète toute une vie, Jeanne Sambuco livre enfin sa recette des moules farcies spécialement pour les lecteurs du bulletin municipal. Celle qui les a cuisinées durant 17 ans pour la fête de l'huître, transmet aujourd'hui aux Mézois, un de ses savoirs faire culinaires.



Jeannette Sambuco dévoile sa recette secrète.

Préparation des moules farcies Pour 4 à 6 personnes, comptez 6 belles moules de l'étang de Thau par personne.

Pour la farce,

Mélangez 1,5 kg de chair à saucisse, 1 oignon haché, 2 gousses d'ail, du persil, du poivre, 2 œufs et de la chapelure.

Nettoyez les moules et les ouvrir en coupant le nerf. Cela évite de les attacher.

Les farcir, refermez les coquilles et les faire dorer à la poêle dans un peu d'huile d'olive avec un piment. Réservez.

Pour la sauce

Dans une casserole faire roussir un gros oignon, un peu de poivron vert et de blanc de céleri et 2 gousses d'ail.

Déglacez le tout avec un verre de muscat et deux grands verres de vin blanc sec puis laissez évaporer.

Ajoutez une boîte de 1 kg de tomates pelées au jus.

Laissez mijoter 15 minutes.

Mixez le tout.

Faites flamber les moules (marc, cognac ou armagnac) puis incorporer la sauce.

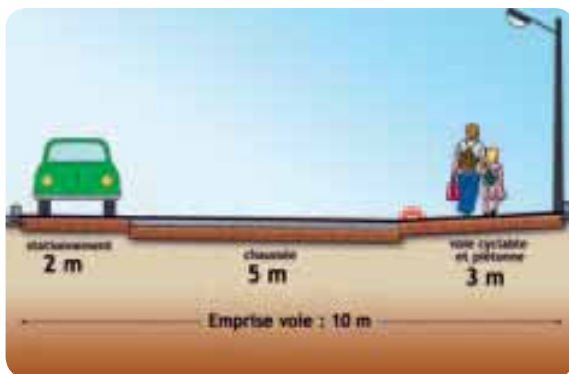
Laissez mijoter à feu doux 3/4 d'heure maximum.

Avant de servir ajoutez un peu d'aïoli (facultatif).

Servir avec du riz ou des spaghettis.

Bon appétit !

Aménagement des chemins DES COSTES ET CAGUE-LOUPS



Avec un linéaire de près de 1,5 km, le chemin des Costes est la plus longue rue de Mèze. Dès l'automne 2011, d'importants travaux d'aménagement vont débiter sur cet axe. Cette opération commencera par la réalisation de l'ensemble des réseaux souterrains, à savoir, le traitement des eaux pluviales et une partie de la distribution d'eau potable, l'enfouissement des câblages électriques et téléphoniques. De plus, le réseau de collecte des eaux usées sera créé sur l'ensemble du Chemin des Costes. Cette réalisation sera entièrement financée par la CCNBT.

La chaussée sera ensuite complètement réaménagée. Le nouveau profil de la voirie aura une emprise totale de 10 m comprenant 2 m pour le stationnement, 5 m pour la circulation automobile et 3 m pour une voie verte réservée aux piétons et aux cyclistes.

Une quarantaine de candélabres seront installés le long de cet axe. Enfin, pour limiter les excès de vitesse, des chicanes et des courbes ponctueront le tracé.

Une autre tranche de travaux de voirie concernera le chemin Cague-Loups avec le réaménagement de la chaussée, la création de stationnement et l'installation de l'éclairage extérieur.

Le montant global de ces aménagements s'élève à 875 000 € TTC dont 727 000 € financés par la Ville de Mèze et 133 000 € par la CCNBT pour le réseau d'assainissement.

Une nouvelle salle du conseil municipal et des mariages

La salle du conseil et des mariages de l'Hôtel de Ville est devenue trop exiguë. Située à l'étage, elle ne répond pas aux exigences en termes d'accessibilité. La municipalité a donc décidé d'aménager le rez-de-chaussée du foyer des Campagnes pour accueillir ce lieu symbolique de la République. L'espace y sera entièrement réorganisé. La pose d'un ensemble vitré donnant sur la place des Mico-couliers apportera une luminosité naturelle. Cette salle sera en outre équipée d'un système de vidéo projection et de sonorisation intégré.

Les travaux, dont le montant est estimé à 140 000 €, débiteront en novembre pour une durée de trois mois.



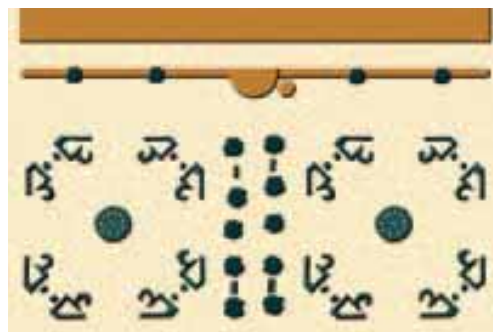
LE CHÂTEAU retrouve son jardin à la française

Le service des espaces verts de la Ville redonne au parc du château de Girard, le style du jardin à la française correspondant aux origines du lieu.

Les ifs situés aux angles et en rond autour du parterre central sont vieillissants et fortement allergisants. Leur volume actuel cassait la perspective sur le château.

Ils seront remplacés par un motif de buis plus bas permettant de redonner la perspective.

Le parterre fleuri central sera conservé et mis en valeur tandis que plusieurs massifs encadrés de buis seront créés.



NOUVELLE PORTE au Chai de Girard

Une nouvelle porte d'entrée vitrée a été installée au Chai de Girard.

Reprenant le principe des portes d'atelier, cet ensemble comprend des parties fixes vitrées ou pleines en acier de teinte gris anthracite.

Pour rappeler l'ancien usage viticole du lieu, les parties métalliques sont agrémentées d'un décor de grappes de raisin stylisées.

ÉCLAIRAGE PUBLIC

Le programme d'installation de l'éclairage public de la Ville se poursuit. Avant la fin de l'année, la rue de la Pyramide sera équipée de 4 candélabres à énergie solaire. Le parking de la Calendreta et de la crèche Claude Bastide seront également équipés.

Le parking de l'Enclo RÉAMÉNAGÉ

À la fin de l'année 2011, un revêtement bicouche sera posé et l'éclairage sera installé sur le parking de l'Enclos. Afin d'ouvrir l'espace, le mur longeant le parking sera rabaissé à une hauteur de 80 cm.



Les nouveaux bâtiments administratifs de la CCNBT inaugurés le 30 septembre 2011.

Bâtiment neuf pour la CCNBT

Le 30 septembre Yves Piétrasanta, président de la CCNBT a coupé le ruban inaugural du tout nouveau bâtiment administratif de la communauté de communes situé à Villeveyrac. Le bâtiment principal est destiné à accueillir les différents services administratifs de la CCNBT (dont l'agence d'urbanisme ouverte au public), les bureaux des élus et la salle du Conseil Communautaire. L'originalité de sa conception réside dans la combinaison des dernières innovations écologiques en matière d'éco-construction : les matériaux utilisés, l'orientation du complexe, le système de chauffage et de refroidissement ont été pensés de manière à réduire la consommation énergétique et à éviter toute déperdition. Coût de l'opération (étude et travaux) : 3 358 000 € HT.

Financement

- CCNBT (84%)
- FEDER (13%)
- Conseil Régional (2%)
- ADEME et Conseil Général (1%)



Yves Piétrasanta, président de la CCNBT coupe le ruban inaugural.

La nouvelle station d'épuration EN ACTIVITÉ

Après environ 18 mois de travaux, la nouvelle station d'épuration de Mèze – Loupian est en passe d'être opérationnelle.

Depuis le mois d'avril 2011, cette unité subit une période d'observation qui permet d'affiner les réglages et la prise en main par les techniciens de la CCNBT. Au terme de cette phase de « rodage », à la fin de l'année, la station sera totalement opérationnelle.



Cette réalisation portera les capacités de traitement à 27 000 équivalents habitants (contre 13 000 en hiver et 21 000 en été actuellement), ce qui garantira la gestion des effluents durant les vingt prochaines années. La nouvelle unité améliorera considérablement le traitement de la pollution carbonée, des nitrates et des phosphates. Les bassins de lagunage existants sont conservés pour compléter l'épuration, ce qui fait de l'ensemble, une station particulièrement efficace.

L'aboutissement de ce projet constitue un élément majeur pour la préservation du milieu naturel de la lagune de Thau. Le coût de l'opération s'élève à 4 514 000 €.

Financement

- CCNBT (maître d'ouvrage) 34%
- Conseil Général de l'Hérault 30%
- Agence de l'eau 36%

RÉUNION DE QUARTIER au Sesquier

Un cycle de réunions de quartiers organisées par la Ville de Mèze a débuté le 30 septembre. La première d'entre elles s'adressait aux habitants du Sesquier. Près de 200 personnes ont assisté à cette rencontre au cours de laquelle, chacun a pu librement exprimer, auprès du maire, ses remarques, ses attentes ou ses suggestions.

Au cours de la réunion, Henry Fricou a notamment annoncé le lancement, par la Ville de Mèze, des travaux de réfection de voirie de l'ensemble du Chemin des Costes. Mesurant 1,4 km, cet axe est le plus long de la commune.

Ce vaste chantier intégrera la réalisation du réseau d'assainissement sur le Chemin des Costes. Une opération financée par la CCNBT.



Démocratie locale DES ÉLUS RÉFÉRENTS PAR QUARTIER

La Ville de Mèze a désigné, parmi les élus du conseil municipal, des représentants par secteur du territoire communal qui seront les interlocuteurs privilégiés des habitants du quartier. Ces élus se tiendront à la disposition de tous les Mézois qui souhaitent faire part de leurs attentes et de leurs idées sur l'ensemble des sujets qui relèvent des compétences de la commune.

Les secteurs correspondent au découpage des sept bureaux de vote de la ville.

En pratique, ces élus référents tiendront régulièrement des permanences dans les locaux de la mairie annexe II (ancienne cave coopérative).

Cette initiative s'inscrit dans la volonté de la municipalité de donner un nouvel élan à la démocratie de proximité. Elle permettra l'implication de tous les habitants de Mèze dans la vie de leur commune.

Les élus référents

- Quartier du foyer municipal :**
Mireille Lourdou et Virginie Blasquez
- Quartier de l'école Hélianthe :**
Arlette Caumel et Jeanne Oulié
- Quartier du collège Jean Jaurès :**
Aïssa Doulat et Marie-Claude Depaule
- Quartier du Campotel :**
Chantal Estadiou et Paul Mauzac
- Quartier de l'école Coty :**
Thierry Baëza et Didier Gomez
- Quartier de l'école Jules Verne :**
Daniel Rodriguez et Claudie Remeize
- Quartier de Naucelle :**
Nathalie Cabrol et Patrick Olombel

SIGNALÉTIQUE en ville

De nombreux commerçants, artisans et entreprises de Mèze ont fait part à la municipalité de leurs attentes en matière de signalétique.

Afin de répondre aux besoins de promotion des activités économiques locales, compléter et harmoniser la signalisation des équipements publics, la Ville de Mèze a lancé la mise en œuvre du projet d'installation d'une nouvelle signalétique. Celle-ci aura vocation à indiquer à la fois les commerces et les lieux publics de la commune.

La signalisation des enseignes privées fera l'objet d'une offre commerciale de la part de la société chargée de mener à bien ce projet.

Cette opération s'inscrit pleinement dans la politique de soutien au développement économique local

menée par la Ville de Mèze. Elle permettra de renforcer l'attractivité de l'offre commerciale locale tout en contribuant à l'amélioration du cadre de vie par la suppression des anciens supports et des panneaux sauvages.



Un plan de gestion POUR LA CONQUE



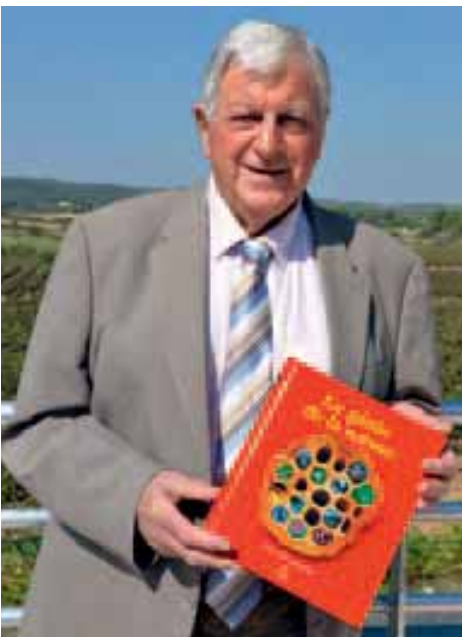
Dans le cadre de sa politique de protection foncière des zones humides, le Conservatoire du littoral et des rivages lacustres a acquis, en 2009, une partie de la zone humide de la Conque, sur la rive de la lagune de Thau. Le Conservatoire a choisi de confier la gestion de cet espace naturel à la ville de Mèze, laquelle a décidé de s'appuyer sur les compétences techniques de l'A.R.D.A.M. (Association de Ressources et de Développement des Activités et Métiers de l'environnement).

L'enjeu environnemental est de taille. Depuis de nombreuses années, la Conque subit des altérations de ses habitats engendrant, entre autre, la perturbation de certaines espèces d'oiseaux protégés comme, par exemple, l'emblématique échasse blanche.

Aujourd'hui, il devient indispensable de maîtriser la fréquentation du site, ce qui ne signifie pas l'interdiction de l'accès aux usagers. Par des aménagements adaptés et des actions d'information et de sensibilisation, l'ouverture au public dans le respect du site fait parti du futur plan de gestion, au même titre que la mission de conservation et l'amélioration des connaissances scientifiques sur la zone.

Yves Piétrasanta publie « Le génie de la nature »

On ne présente plus Yves Piétrasanta pour son parcours politique et son engagement écologiste. Peut-être connaît-on moins le scientifique, ingénieur chimiste, universitaire, auteur de plus de 200 articles dans ce domaine.



Yves Piétrasanta vient de publier « Le génie de la nature », un livre qui a pour ambition de mettre en valeur les enseignements dispensés par la nature depuis des millénaires. Autrement dit, comment notre société peut évoluer en s'inspirant du génie de la nature. Pour rendre hommage à l'extraordinaire inventivité de la nature et aux patrimoines méditerranéens naturel et humain, Yves Piétrasanta s'est entouré de chercheurs du Centre d'écologie fonctionnelle et évolutive de Montpellier et de deux associations locales partenaires de ce laboratoire. Un ouvrage scientifique à la portée de tous magnifiquement illustré.

Dédicace le 30 novembre au château de Girard à 17h30

● « Le génie de la nature » est publié chez Biotope éditions dans la collection Parthénope.

260 pages

Prix public : 34,90 €

En vente en librairie ou auprès de :

Biotope diffusion

22 boulevard Maréchal Foch

BP 58 - 34140 Mèze

Tél : 04 67 18 65 39

Mail : parthenope@biotope.fr

● Ou sur www.biotope.fr – rubrique « Nouveautés »

VIDANGE DES PISCINES

des règles à respecter

Vidanger une piscine n'est pas un geste anodin pour l'environnement. L'eau chlorée déversée directement dans le réseau pluvial est extrêmement nocive pour la faune et la flore de la lagune de Thau.

Pourtant, la solution est simple. Il suffit de respecter un délai de quinze jours sans traitement avant la vidange pour éliminer le chlore. Autre recommandation : il est indispensable de vidanger lentement pour éviter les dégradations liées au déferlement de l'eau.

Enfin, il est utile de rappeler que vidanger sa piscine dans le réseau d'assainissement est strictement interdit et puni par la loi.



Thau Initiative soutient l'économie locale

En accompagnant la création, la reprise et le développement d'entreprise sur l'ensemble du bassin de Thau, l'association Thau Initiative contribue de manière significative à la dynamisation du tissu économique local. Sur un montant global de 420 000 € de prêts à taux 0 octroyés, en 2011, à 29 entreprises du bassin de Thau, pas moins de 97 000 € ont été attribués à 7 créateurs d'entreprise mézois. Un chèque symbolique leur a été remis le 29 septembre à Mèze, en présence du maire.

Contact
Thau Initiative
Tél : 04 67 46 47 75
Mail : contact@thau-initiative.fr
Web : www.thau-initiative.fr



Les créateurs d'entreprise mézois ont reçu un bon coup de pouce de Thau Initiative.

Facture d'eau

Depuis le mois de septembre, le service municipal des eaux adopte un nouveau mode de facturation. Ce système permet de facturer la consommation d'eau consommée et non estimée.

La ville de Mèze est découpée en quatre secteurs de facturation. Selon le secteur dans lequel ils habitent, les abonnés doivent désormais payer leurs deux factures annuelles en février et septembre pour le secteur 1, mars et octobre pour le secteur 2, en avril et novembre pour le secteur 3 et en mai et décembre pour le secteur 4.

Ces périodes ne changeront plus.

Contact
Service des eaux mairie annexe « cave coopérative » rue de la cave coopérative. Tél : 04 67 51 89 07



Pascale Finielz

Nouvelle directrice à la maison de retraite

Depuis le 1^{er} août, Pascale Finielz occupe le poste de directrice du pôle personnes âgées du CCAS de Mèze qui regroupe l'EHPAD (Établissement pour Hébergement des Personnes Âgées Dépendantes) « Le clos du moulin » et le service de soins infirmiers à domicile (SSIAD), « Le printemps ».

Elle remplace Jean Pierre Cailhol qui dirigeait l'établissement depuis 2004.

« Pour le confort des résidents et des patients, je préconise un travail transversal associant tous les acteurs du secteur, le personnel, les familles et les élus » indique la nouvelle directrice.

Conciliateur de justice

M. Guyonet a été nommé conciliateur de justice pour Mèze. À partir de décembre 2011, il assurera une permanence mensuelle le 1er lundi de chaque mois, de 14h à 17h, dans les bureaux de l'ancienne cave coopérative (mairie annexe 2).

Contact
M. Guyonet recevra uniquement sur rendez-vous auprès du secrétariat du maire. Tél : 04 67 18 30 30

La cavalerie à l'honneur



Les sept membres du Rando club Mézois, messieurs Chomarat, Fontana, Jeanjean, Kayser, Lecq, Py et Tarroux

La bibliothèque municipale expose désormais la pierre inaugurale de la caserne de la Cavalerie Mézoise construite de 1696 à 1699. Une initiative de sept membres du Rando club Mézois, tous passionnés par l'histoire de Mèze et plus particulièrement par les vieux chemins aujourd'hui disparus qui ont fait l'objet d'une remarquable exposition en septembre dernier.

Cette pierre a été retrouvée lors de la rénovation de l'ancien hospice et de la création de la bibliothèque municipale en 1978.

L'orgue rénovée

Cet été, l'orgue de Puget de l'église Saint Hilaire datant du XIX^e siècle est passée entre les mains expertes des facteurs d'orgues de Lodève pour la rénovation de ses tuyaux d'anches.

Composés de plomb, d'étain et de cuivre ils étaient dégradés par l'oxydation. Le mal est désormais réparé et ce pour au moins une dizaine d'années.



Une image Une histoire

par Alain Cambon

Du XVIII^e au XX^e siècle

La batellerie, fleuron du port de Mèze



1908. Vue du Port. Sortie d'un bateau à voile chargé de 80 demi-muids en direction de Cette. On aperçoit sur la photo, les gabiers qui déhalent à l'aide d'une perche. Un matelot grimpe sur le mat pour « arrimer » la voile. Au fond, on distingue des tonneaux entreposés le long des quais.

ce sont les frères Privat de Montagnac qui achetèrent leur distillerie, s'enrichirent puis la revendirent au Mèzois Paul Émile Thomas.

LE BATEAU À VOILE

En 1902, trente et une entreprises de tonnellerie emploient 372 ouvriers qui fabriquent, à longueur d'année, des milliers de tonneaux livrés dans toute la France et à l'étranger. Elles produisaient barriques, demi-muids, bordelaises, autant de contenants

De 1750 jusqu'en 1930, le Port de Mèze était une véritable ruche dont l'activité grouillante, comparable à celle d'une zone industrielle, était très florissante. Vers 1750 de brillants ingénieurs suisses : les frères Argand, dont une rue porte leur nom, créent à Mèze, en bordure de l'étang, à proximité des anciens abattoirs, une distillerie révolutionnaire. Elle va dynamiser l'activité économique de notre village. Dans son essor, elle entraînera le développement de la batellerie à voile, de la tonnellerie, du trafic portuaire et, plus tard, du négoce des vins. Le quartier du port, si dynamique durant cette période, commencera à s'éteindre insensiblement vers les années 1930. Dans son ouvrage « Ma ville a un passé » l'auteur Raymond Arnaud parle des frères Argand en ces termes : « *c'est à ces méconnus que Mèze doit non seulement son importance économique au cours du XIX^e siècle en ce qui concerne le domaine des alcools, mais encore, l'extension de la tonnellerie qui occupa moins d'un siècle plus tard, 1200 ouvriers. C'est bien à eux que l'on doit l'étonnante prospérité de Mèze* ». L'alambic utilisé par les frères Argand était plus important que celui de leurs concurrents. Il était revêtu d'un alliage dont ils gardaient le secret. Ces inventeurs produisaient des eaux-de-vie plus souples. Le roi Louis XV lui-même s'intéressait à leurs travaux et souhaitait que ces établissements se multiplient. Obligés de quitter le pays en 1792,

nécessaires au transport du vin, sans oublier les gigantesques foudres en chêne que l'on trouve dans les chais d'une vingtaine de viticulteurs « gros propriétaires » devenus négociants en vins. Quotidiennement, les bateaux à voiles traversent l'étang, direction Cette. Ils transportent les fûts vides fabriqués par les tonnelleries mézoises et des fûts remplis d'alcool et de vins de notre terroir expédiés par les négociants. Ils reviennent ensuite à Mèze après avoir embarqué des marchandises diverses pour approvisionner les commerçants locaux. Souvent avec des stères de douelles (pièces de bois) en chêne de Russie ou d'Amérique servant à la fabrication des fûts. Les barriques, elles, sont construites en châtaignier de Saint Gervais sur Mare.



1914. Après avoir pêché tout l'été en mer à la « trahina » ou au « gangui » au large de Sète, et traversé l'étang à la voile, une famille mézoise de pêcheurs, accoste dans le port à Mèze.

Les propriétaires Mézois de bateaux à voile étaient nombreux.

Au XVIII^e siècle, Bouliech possédait une flottille de neuf bateaux. Au début du XX^e siècle, on relève les noms de Charles Boucassert, Bouisset, Louis Bourdiol, Camille Gars, Auguste Lacombe, Louis Lacombe, Charles Martel, Charles Rouvier, Thomas Rouvier, Noémie Rouvier, etc...

JUIN

Naissances

LOPES VALERIO Margarida, LUTRAT Mélina, DI BIASE Mai Lucia, MEN-DIZABAL - COURONNAUD Carmen, ARCHIMBEAU Lola, HALIMI Hugo

Mariages

LARDAT Yvon et PELLET Valérie, GRANDCOIN Eddy et LE GUERN Elodie, PROVIN Jean-Luc et ARNOLD Véronique, VIDALLER William et GUIBAL Magali, FONTIC Emmanuel et DIAZ Myriam, DIMEGLIO François et GOMEZ Ginette, LE QUANG Kévin et BESSE Dorothee, McDONALD Richard et GUYON Claire, CLAVERIE Patrick et FARENC Caroline

Décès

RABASTE Irma 90 ans veuve BORNAD, GIRY Yvon 75 ans époux FLORES, BRUN Georges 65 ans époux MASSIAS, ESTÈVE Monique 73 ans épouse PARIEL, BRAHINSKI Nicole 66 ans épouse BOIS, SAUNIER Ginette 83 ans veuve HÉBERT

JUILLET

Naissances

GILBERT FEDERICO Ysatis, BOUDIER

Louis, TAYLAN Helin, GRANET Nathan, SALANÇON Maëlie, GONZALEZ Camelya

Mariages

DERRIEN Nicolas et ROUQUETTE Ely, MERCIER André et VERHEYLESSONNE Elisabeth, TOUREN Didier et CABROL Marie-Pierre, COULON Franck et BERTRAND Christine, SOL Benoit et ANSÉ Aurélie, MICHALON Mickaël et ANTON Stéphanie, CHARBONNIER Bernard et IBANEZ Françoise, GOURBAULT Olivier et BATAILLE Corinne, LAURENT Nicolas et DEBAS Laure, MORILLAS Sergio et VIGNOLO Fabienne

Décès

BASTIDE Léon 78 ans époux DÉJEAN, CHRISTOL Andrée 83 ans épouse MAZET, GUIZARD Gérard 50 ans pascé MARTIN, BRUNO Manuel 91 ans veuf GARCIA, DESRUELLES Pierre 84 ans MALICE, CHATEAU Marie-Dominique 54 ans divorcée SABATER, DISDERO Etienne 95 ans veuf BESOU, SAMAZAN Jean 76 ans époux DA RE KAHN, Maurice 84 ans époux HURFIN, PEREZ Marie 90 ans veuve BACCAGLIONI

AOÛT

Naissances

CAZABONNE Jade, CACACE Taïna, QUAGHEBEUR Julie, UGHETTO Jade, TOURNEUX Ambre, TOURNEUX Cloé, MARTIN Leïa, DIGNOIRE Lilian, DIAZ Léna, BENS Alix

Mariages

TOUBOUL Serge et FERNANDEZ Chantal, LEROY Daniel et POIGNOT Hélène, BERLIOZ Jonathan et BOURDON Géraldine, RAYNAU Jérôme et RABODOARISOA Herinirina, DUCLAU Didier et AURIOT Françoise, BAILLY Jean-Marc et GIARDELLA Elodie

Décès

PASTOR Germaine 76 ans veuve COUCHET, MICHEL Gérard 72 ans époux CABLAT, HIGOUNINC Josette 82 ans épouse ARMENTIER, FOURNIER Pierre 82 ans veuf NEDJAR, JORDAN MUNOZ Bernabe 81 ans célibataire, LOURDOU Fernande 93 ans veuve RECOULY, CASTELBOU Damien 91 ans veuf MOLINIER, BADOU Yvette 91 ans épouse SERVILLE, CUISINIER Pierre 26 ans célibataire

SEPTEMBRE

Naissances

Lilly RECASENS, Naë BERNOUX, Joris LAROQUE, Noëlle ARMENTIER, Giulia JUAREZ FOURMAUX, Elia ROUGELIN, Lohan MEYNIER, Enola BONHOMME, Arnaud TURI, Ericka LAURENT, Jehanne HOUÉE

Mariages

Laurent GANIGAL et Nathalie PEREZ, Laurent CAMBON et Peggy LEVÉQUE, Alain MARTINEZ et Lucette GAUJOUX, Franck MURAT et Sandra CONTRERAS

Décès

Raymond DEJEAN 90 ans veuf REVERTE, Honorine RODRIGUEZ 88 ans veuve ANDREU, Justine VEYRAC 91 ans veuve SAVASTANO, René PICHON 61 ans époux CAYROL, Eliane GOUATY 81 ans épouse NAVARRE, Louis MOUNIER 80 ans époux CHAIZE

RÉVISION de la liste électorale

Dans le cadre des prochaines élections présidentielles, les personnes ayant changé d'adresse sur la commune, les nouveaux arrivants et les jeunes non encore inscrits âgés de 18 ans ou qui les auront d'ici le 29 février 2012 peuvent s'inscrire sur les listes électorales avant la 31 décembre au service municipal des élections (hôtel de Ville) munis d'une pièce d'identité en cours de validité et d'un justificatif de domicile daté de moins de 3 mois.

Tribune libre

Ces propos sont sous la stricte responsabilité de leurs auteurs (loi de démocratie de proximité du 27 février 2002).

CAP SUR 2014

Ces dernières années sont placées sous le signe de la crise nationale et internationale.

Il y a tout d'abord celle de 2008, au début de ce mandat qui a grandement touché le moral des citoyens. Voilà maintenant, trois ans plus tard, une réplique plus forte encore : crise financière, baisse du pouvoir d'achat, hausse des inégalités, apparition de nouveaux pauvres... la sinistrose atteint beaucoup de monde.

Alors que la progression du nombre de personnes en situation de précarité dépasse 13% au plan national, l'existence des Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) est elle aussi remise en question. Jusqu'à alors obligatoires dans les communes, certains voudraient rendre ces établissements publics facultatifs. Un projet dangereux qui fragiliserait d'avantage l'action sociale de proximité et compliquerait le travail des élus locaux dans ce domaine. Le CCAS est présidé par le maire. Son conseil d'administration est constitué paritairement d'élus locaux désignés par le conseil municipal et de personnes qualifiées dans le secteur de l'action sociale. Il est financé par une subvention de la Ville et des recettes propres.

Outre l'accompagnement des plus démunis dans leurs démarches auprès des organismes d'aide sociale, ses interventions portent sur le maintien à domicile, l'aide au logement, l'animation et l'hébergement des personnes âgées, l'accueil de la petite enfance et le soutien des personnes en situation de handicap.

Le soutien et l'assistance qu'il apporte, et qui ne peuvent être assimilés à de l'assistanat, représentent avant tout un devoir de solidarité de l'ensemble de la société envers ses membres les plus fragiles.

Face au désengagement des pouvoirs publics, au gel des dotations de l'État aux collectivités, les élus locaux mènent de rudes batailles pour défendre leur service public.

Mèze n'échappe évidemment pas à cette difficulté. Mais, les élus de Cap sur 2014 ont à cœur de mener à bien le programme d'actions (dont la politique sociale constitue l'un des piliers) auxquels une majorité de Mézois ont adhéré. Et ce, malgré la multiplication des obstacles dressés par le gouvernement.

Arlette CAUMEL
Adjointe aux affaires sociales



«Quels que soient vos problèmes ou vos propositions pour notre ville, je suis à votre disposition... Sans rendez-vous, vous pouvez me rencontrer au bureau des élus d'opposition situé place de la cavalerie à coté de la bibliothèque municipale le lundi de 17h à 18h et le samedi de 10h30 à 11h30... Comme à l'accoutumée vous pouvez aussi me contacter au 06 09 58 90 95 ou gillesphocas@aol.com... Mon association anime aussi un blog d'information qui a beaucoup de succès auprès des mézois : www.mezinfos.fr. Gilles PHOCAS, conseiller municipal, responsable de l'opposition active et constructive»



G. Leclère



S. Granier



M. Maurin



R. Colignon



R. Guibert



D'abord, félicitons Madame Renée Guibert, qui devient notre 5^e conseillère municipale, en remplacement de Nathalie Cahet, qui pour des raisons professionnelles est partie sur Lézignan la Cèbe. Madame Guibert qui connaît parfaitement le centre-ville apportera un avis éclairé sur les délibérations municipales. Reste qu'en ce moment elle est encore bien monopolisée par les actions humanitaires qu'elle termine entre la France et la Tunisie.

Côté majorité : Alors que nous entrons dans la deuxième partie du mandat municipal, on entend plus du tout parler de la construction du lycée et encore moins de la réalisation d'une piscine. Pourquoi ? Quant au contournement de Mèze, il semble lui aussi en suspend ? En fait on entend beaucoup plus le bruit des convois exceptionnels qui pourtant d'après ce qui avait été promis ne devaient plus passer de jour.

« Mais qui fait quoi ? »

Que cela soit, au marché, ou dans les commerces, la question qui me revient le plus souvent est cette incompréhension des administrés par rapport à leur administration locale « responsable ». Certains d'entre vous téléphonent pour alerter la mairie de remontées d'odeurs des égouts, « Ah, non, c'est plus la mairie, faut maintenant appeler à Oikos ». Et à Villeveyrac, « non, non, c'est pas nous, c'est la mairie ou la Sdei ». Bref, rien n'avance. Un commerçant se plaignant des rats sur la place de la mairie, n'a toujours pas réussi à savoir qui devait s'occuper de la dératisation. De même la maison en ruines Boulevard du port, qui va finir par tomber sur quelqu'un ; c'est un peu pareil. « C'est pas nous. » Je propose donc, que l'on instaure maintenant une charte Qualité, entre la Relation administré/ administrations locales. Et qui sait demain peut-être, à l'instar du site Internet, ou des plantations fleuries, nous aurons 3 étoiles sur le panneau de l'entrée de la ville...

Mèze, le 20/10/2011

G. LECLÈRE
Responsable du groupe d'opposition



Alix, un bébé 100 % Mézois

L'événement est suffisamment rare pour être souligné. Le 31 août 2011, la petite Alix est venue au monde, à Mèze, au domicile de ses parents. Rien à voir avec un accouchement précipité. Il s'agit d'un choix délibéré et soigneusement préparé par le papa et la maman qui ont souhaité que la naissance de leur premier enfant se fasse de la façon la plus naturelle possible, dans le cadre chaleureux et humain du foyer familial.

Germaine Couchet au paradis des poètes

C'est devant la plage du Taurus, dans l'étang de Thau, un endroit si cher à son cœur, que Germaine Couchet est partie, à l'âge de 77 ans. Cette Mézoise, amoureuse de sa ville était bien connue pour ses talents de poétesse. Elle laissera une multitude de textes et, notamment, deux recueils de poèmes : « Ma ville aux yeux de Thau », publié en 1996 et « Mes poupées de chiffons » écrit en 1999. Pour lui rendre hommage, Mèze votre journal vous livre un de ses poèmes.

Le village de mes amours

Avec l'encre du ciel
Tu as peint le berceau,
Un mouton pour emblème,
Un bœuf pour le corso
D'un croissant de lune
Tu as fait le bateau
Où Dieu est maître à bord
Dieu et ses matelots
Tu as creusé la terre
Surgit l'étang de Thau
Les belles éphémères
S'en vont puiser de l'eau.

De zestes de nuages,
Tu as enduit les flots
Les vagues sont dentelles
Brochetées au fuseau
De pétales de roses
Tu as teint les oiseaux
Rouge pour le flamand
Noir pour le corbeau
Couvert de brocatelle
Jupiter en sabots,
Un rire sur ses lèvres
Du soleil à gogo

D'un coup de sa baguette,
À doré illico, les petites chau-
mières,
Les barques, les bateaux
À côté de ma mère je veux
finir mes jours,
Que ce soit dans la terre,
Que ce soit dans la boue,
Qu'importent les galères,
Qu'importent les tabous,
Ma tombe est à Mèze,
Mèze de mes toujours.



Colis Noël

Pour les fêtes de fin d'année, la Ville de Mèze offre, au choix, un colis de Noël garni de produits du terroir ou un repas dansant à tous les habitants de la commune qui ont 65 ans révolus au 31 décembre 2011... et plus.
Les conjoints qui n'ont pas encore l'âge pourront assister au repas dansant moyennant une participation.

Les colis seront distribués au château de Girard les 12 et 13 décembre 2011.

Le repas est prévu le mercredi 4 janvier à la salle Bernard Jeu.
Renseignements au Centre d'hébergement et de restauration le Taurus, rue de la Méditerranée 04 67 18 34 34.

Agenda des manifestations novembre décembre janvier 2011

NOVEMBRE

- **Mardi 8 à 18h** à la bibliothèque municipale, conférence de Monique Dunoyer « L'évolution de la femme à travers la mode au 20^e siècle ».
- **Du 11 au 13** toute la journée au dojo, stage de Bozendo ouvert à tous.
- **Vendredi 11 à 10h** devant la mairie, cérémonie du 11 novembre.
- **À 20h30** à l'église Saint-Hilaire, concert de l'orchestre national de Montpellier Languedoc- Roussillon.
- **Samedi 12** toute la journée à la boule d'Azur, tournoi de pétanque lyonnaise championnat 3^e et 4^e division, Mèze/Valergues.
- **Dimanche 13** à 15h au foyer municipal, goûter dansant avec l'orchestre Octane.
- **À 15h** au stade du Sesquier, match de football FC Mèze/Pignan.
- **Lundi 14** de 9h à 20h à la maison du temps libre, don du sang.
- **À 18h** au cinéma municipal le Taurus, ciné rencontre Connaissance du monde « Le Mexique ».
- **Vendredi 18** à 18h à la bibliothèque municipale, théâtre « L'eau à la bouche » par la Cie Bagages d'Acteurs.
- **Les 19 et 20** toute la journée au dojo, stade de karaté kyokushinkai ouvert à tous.
- **Samedi 19** de 9h à 16h place des mi-

couliers, animation sur le passage à la TNT « Tous au numérique ! ».

- **Dimanche 20** à 15h au stade du Sesquier, match de rugby Rugby Club Mèze Méditerranée/Corneilhan.
- **À 14h** au centre Bernard Jeu, championnat départemental de tennis de table, jeunes.
- **Dimanche 27** à 15h au stade du Sesquier, match de football Stade mézois/Magalas.

DÉCEMBRE

- **Jeudi 1^{er}** à 18h30 au château de Girard, conférence de Michel Negrell « Montaigne, faire l'humain, tout simplement ».
- **Les 3 et 4** toute la journée à la salle Bernard Jeu, 2^e tour du critérium de tennis de table, individuel nationale 2.
- **Les 2, 3 et 4**, toute la journée partout en ville, Téléthon.
- **Dimanche 4** à 15h au stade du Sesquier, match de football Stade mézois/Saint-André.
- **Lundi 5** à 18h au cinéma municipal le Taurus, ciné - rencontre Connaissance du monde « Grèce continentale ».
- **Cérémonie** en hommage aux morts pour la France de la guerre d'Algérie et des combats du Maroc et de la Tunisie.
- **Vendredi 9** à 18h30 à l'ancienne cave coopérative, concert de Noël de l'école

municipale de musique « Cinéma & musique ».

- **Samedi 10** toute la journée au centre Bernard Jeu, championnat départemental de tennis de table, jeunes.
- **À 18h30** à l'ancienne cave coopérative, théâtre « Le chemin du but » par la Cie Nadia Xerri-L.
- **Dimanche 11** toute la journée dans le parc du château de Girard, Noël gourmand, foire aux produits régionaux pour les fêtes de fin d'année organisée par la CCNBT.
- Toute la journée au centre Bernard Jeu, championnat régional de tennis de table par équipes.
- **Dimanche 18** toute la journée au centre Bernard Jeu, critérium régional de tennis de table, individuel.
- **À 13h30 et 15h** au stade du Sesquier, matchs de rugby Thau rugby/Béziers Riquet et Thau rugby/Mauguio.
- **À 15h** au stade du Sesquier, match de football FC Mèze/Cournonsec.
- **À 15h** au foyer municipal, goûter dansant avec l'orchestre RétroStyl.

JANVIER

- **Jeudi 5** à 18h30 au château de Girard, conférence de Michel Negrell « Spinoza, exister dans ce monde ».
- **Les 7 et 8** toute la journée au centre

Bernard Jeu, Top détection régional de tennis de table.

- **Dimanche 8** à 15h au stade du Sesquier, match de football FC Mèze/Vendargues.
- **Lundi 9** à 18h au cinéma municipal le taurus, ciné - rencontre Connaissance du monde « L'ouest américain, au bout des pistes... ».
- **Les 14 et 15** toute la journée au centre Bernard Jeu, critérium individuel départemental de tennis de table.
- **Dimanche 15** à 13h30 et 15h au stade du Sesquier, matchs de rugby Thau rugby/Ouveilhan et Thau rugby/Cruzy.
- **À 15h** au stade du Sesquier, match de football Stade mézois/Saint-Jean-de-Fos.
- **À 15h** au foyer municipal, goûter dansant avec l'orchestre Frédéric Vernhet.
- **Samedi 21** à 14h au centre Bernard Jeu, championnat départemental de tennis de table, jeunes.
- **Les 21 et 22** dès 11h à l'ancienne cave coopérative, Mèze fête ses vignerons pour la Saint-Vincent. Dégustation, spectacles, dîner-concert, expositions...
- **Dimanche 29** à 13h30 et 15h au stade du Sesquier, matchs de rugby Thau rugby/Nissan et Thau rugby/La Grande-Motte.
- **À 15h** au stade du Sesquier, match de football Stade mézois/Pérols.

Un nouveau local pour l'Espace Jeunes

Depuis le mois d'avril 2011, l'Espace Jeunes de la ville de Mèze occupe des locaux rue Massaloup. Une solution provisoire pour palier la décision du Conseil Général de l'Hérault (propriétaire du bâtiment qui abritait ce service municipal) de récupérer ce local.

D'ici la fin de l'année, après une première phase de travaux d'aménagement réalisés par la Ville, l'Espace Jeunes pourra investir ses nouvelles installations situées dans la résidence Les Courriers du Printemps (face à la Poste). Sur une surface totale de 130 m², les locaux comprendront deux grandes salles d'activités, une cuisine pédagogique et les bureaux des animateurs. Les ateliers permanents de fin d'après midi tels que les mangas, la cuisine, le montage de projets avec les grands ados et d'autres activités, pourront alors reprendre.

Le choix des horaires d'ouverture et la nature des animations proposées par cette structure municipale dédiée aux jeunes Mézois, seront adaptés à ce changement de lieu.

En période scolaire, l'Espace Jeunes sera ouvert en journée à partir de 9h30 à 11h20 et de 13h30 à 18h. Le nouveau programme d'activités en période de vacances est en cour d'élaboration.



L'Espace Jeunes de Mèze bientôt installé aux Courriers du Printemps.

Le Yacht-club de Mèze obtient le label « Qualité Hérault »

Qualité Hérault est un label qui distingue les professionnels en lien avec la vie économique et touristique locale et qui répondent à des critères précis en matière de qualité d'accueil et de prestation dans divers secteurs d'activité.

Le Yacht-club de Mèze s'est engagé dans cette démarche au cours de l'été 2011. Au terme d'un audit extrêmement complet sur la qualité des installations, de l'accueil, du matériel, de l'enseignement proposé et du respect de l'environnement, l'école de voile a dû, pour intégrer le réseau Qualité Hérault, mettre en œuvre un certain nombre de recommandations.

Un effort récompensé par l'obtention du label qui distingue à la fois les activités du Yacht-club de Mèze et la mise en accessibilité handi de la base nautique par la Ville de Mèze.



Henry Fricou, Marie-Claire Durand, Jean Robles et Christine Gallot-Cot dévoilent la plaque du label Qualité Hérault attribué au Yacht Club de Mèze.

Bilan touristique

La saison estivale 2011 affiche un bilan touristique très positif.

La fréquentation du service tourisme intercommunal de Mèze n'a jamais désempilé et les 4 hôtesses ont accueilli et renseigné 11 915 personnes entre juin et septembre, dont beaucoup d'étrangers, principalement des Anglais, des Allemands, des Hollandais, des Belges et des Américains.

Fréquentation

- **L'hôtel La Pyramide** (22 chambres) : 4000 nuitées.
- **L'hôtel de Thau** (12 chambres) : 1164 nuitées.
- **Village Club Thalassa** (311 lits) : 21 265 nuitées.
- **Le centre d'accueil et de restauration le Taurus** (35 chambres) : 6 586 nuitées et 55 400 repas.
- **Le camping Beau Rivage** : après un mois de juillet un peu perturbé par une météo capricieuse, le camping a réalisé une bonne seconde partie de saison.
- Par ailleurs, près de 6000 amateurs d'art ont fréquenté les expositions de l'été et plus de 700 personnes ont assisté aux visites théâtralisées de la ville.
- 2000 repas ont été servis à la fête de l'huître et 1000 personnes de plus ont assisté à la soirée dansante.



Énorme succès pour la fête de l'huître 2011.

MÈZE, place forte des joutes



Cette année Mèze a accueilli de nombreuses compétitions officielles de joutes languedociennes : la coupe de France juniors / seniors, la coupe de France moyens / lourds, le championnat de France juniors / seniors / moyens/lourds et la coupe de l'Hérault des écoles de joutes.

Quelques jouteurs mézois se sont illustrés cette saison : Bernard Betti (NLM) remporte pour la 10^e fois le challenge « Adrien Bernard », Yannick Baeza (JLSM) sort vainqueur du tournoi palavasien, Cédric Augé (JLSM) gagne un tournoi à la pointe courte et celui de l'Amicale des Pêcheurs Sète Môle, Anthony Bondon (JLSM) remporte la coupe de France, enfin, le junior Yoann Laurens (NLM) finit premier à Marseillan et à Mèze pour le challenge « Francis Arnaud » de la JLSM.

Le Mézois Yannick Baëza, l'un des hommes forts de la saison de joutes 2011.

Le MHRC à Mèze cet été

Les structures sportives mézoises sont à l'honneur depuis trois ans avec, entre autres, les stages de préparation des juniors et espoirs du Montpellier Hérault Rugby Club. Installés au centre d'hébergement et de restauration le Taurus durant leur séjour de remise en forme, les 80 gaillards ont apprécié les pelouses du stade du Sesquier, mais aussi le cadre paisible du port où ils ont pu effectuer quelques séances de rames traditionnelles avec la Jeune Lance. « *C'est toujours un plaisir de venir travailler avec les jeunes ici. La qualité des installations sportives et des structures d'accueil sont toujours au rendez-vous.* », confiait l'entraîneur Bruno Frangne.

NOUVEAUTÉS SPORTIVES

L'ovale en force avec le RCMM

Le Rugby Club Mèze Méditerranée est né l'année dernière et compte aujourd'hui 42 licenciés.

Après une année de préparation, les jaunes et noirs sont fin prêts et démarrent le championnat en 4^{ème} série du comité du Languedoc. Le club est ouvert à tous les amoureux du ballon ovale qui se donnent rendez-vous les mercredis et vendredis à 20h au stade des Sesquiers.

RCMM M. Raveane, Président tél. : 06 29 88 11 84.

www.rcmm.fr



VTT, une nouvelle association

Les vététistes ont désormais un club sur Mèze. Il est ouvert à tous les adeptes de la discipline de tous niveaux. Actuellement, l'association compte 35 adhérents qui se réunissent le week-end et une fois par semaine pour des randonnées loisirs et sportives sur la commune et aux alentours.

VTTthau, Club VTT Mézois : Didier Diaz, Président
tél. : 06 60 88 64 63.



Paris Brest Paris, au menu

À 44 ans, Éric Gélédan, ancien maire adjoint délégué à l'urbanisme de la Ville de Mèze vient d'accomplir une performance sportive exceptionnelle.

Ce membre du cyclo-club Mézois, a participé, du 22 au 24 août, à l'épreuve cycliste Paris Brest Paris Randonneur, parcourant les 1230 km en 59 heures et 18 minutes !

Avis aux amateurs...

Le coup de pédale élégant d'Eric Gélédan, même après plus de 59h d'effort.



Photo : Pierre Morisán

L'école de musique en concert

Le 25 juin, l'école municipale de musique a donné son traditionnel concert de fin d'année. Plus de 100 élèves ont présenté un spectacle musical éclectique avec du classique, du steel drum, du Rap...



Joseph Girard honoré

Le dimanche 21 août, à l'occasion de la fête locale, Henry Fricou a décerné la médaille d'honneur de la Ville à Joseph Girard, plus connu sous le nom du Pouffre, pour avoir perpétué une des plus belles traditions populaires mézoises durant 45 ans : celle du Chevalet.



Galas de fin d'année



Les 80 danseuses de Blues Calypso ont, elles, évolué dans leur « Jazz City ».



Une pluie d'étoiles est tombée sur Mèze. 185 élèves de la section danse de l'ASCM ont offert un spectacle sur le thème « Les mille et une danses ».



Plus de 80 jeunes gymnastes ont participé au gala de GRS organisé, cette année, autour du thème de l'Afrique.



Les enfants des centres de loisirs Les Sesquiers et l'île mystérieuse et les ados de l'espace jeunes ont eux aussi fait leur spectacle de fin d'année. Ensemble, ils ont présenté des chants et des danses aux couleurs estivales.

Festival de Thau

Beau succès pour la 21^e édition du festival avec des artistes d'une grande générosité qui ont su réunir un public fervent... et nombreux ! Plus de 7000 personnes sur les 3 jours de concerts à Mèze et plus de 11 000 festivaliers sur la durée totale du festival. Des visiteurs qui reviennent souvent dans notre ville après l'avoir découverte.

Rendez-vous pour l'édition 2012, du 16 au 22 juillet.



Exposition collective d'artistes mézois



Pour la 3^e année, la Ville a invité les artistes mézois amateurs à exposer leurs œuvres au château de Girard. Huit artistes du cru ont ainsi exposé, au mois d'août, leurs photos, peintures et vitraux pour une « *Balade artistique mézoise* ».

De gauche à droite : Dany Jean, Simone Fayolle, Raymond Capdevilla, Roland Jacquet, Henry Fricou, Philippe Poulenas, Philippe Olives et Philippe Campsaoulines

1^{re} Nuit de Jazz in Mèze

Pour sa première édition, le 23 septembre, la Nuit de Jazz in Mèze a déjà conquis un large public. Près de 400 personnes sont venues assister, dans le parc du château de Girard, au concert de China Moses. Accompagnée par le pianiste Raphaël Lemonnier, la fille de Dee Dee Bridgewater, dont elle a hérité de la voix et du swing, a rendu un très bel hommage aux divas du blues et du jazz.



MUSIQUE CLASSIQUE

Concert de l'orchestre national de Montpellier Languedoc-Roussillon

Sous la direction de Robert Tuohy avec Aude Périn Dureau au violon.

Au programme de ce concert au sommet de la musique classique :

L'ouverture orchestrale de La Cenerentola de Gioacchino Rossini.

Le concerto pour violon et orchestre en mi mineur, opus 64 signé Felix Mendelssohn.

La symphonie n°4 en si bémol majeur opus 60 de Ludwig van Beethoven, dédicace faite au comte silésien, Franz von Oppersdorff.

Vendredi 11 novembre à 20h30 à l'Église Saint-Hilaire

Entrée 10 € / 6 €. Durée 1h30

Billetterie à l'office de tourisme intercommunal,
château de Girard, Mèze - Tél. : 04 67 43 93 08

Service culturel de la ville de Mèze

Tél. : 04 99 04 02 05 - Mail : culture@ville-meze.fr



PATRIMOINE

« Mèze fête ses vignerons »

Les samedis 21 et dimanche 22 janvier 2012, pour la quatrième année consécutive, les vignerons de Mèze seront rassemblés à l'ancienne cave coopérative pour faire découvrir leurs vins au public au cours des dégustations et des animations consacrées à la viticulture locale.

Entrée libre en journée.

Au programme

Samedi 21 janvier

11h à 20h Dégustations

12h « Le cabaret des oiseaux »

16h Le Cabaret du vin

19h Soirée vigneronne

21h Concert

Dimanche 22 janvier

11h à 17h30

11h - 14h - 15h « Le Jardin sensoriel de la vigne et du raisin », ateliers du goût pour le jeune public proposés par « La Route des épices », « Le Jardin sensoriel de la vigne et du raisin »

16h30 Théâtre d'humour et d'opérette « Escalé à la Scala »

17h30 Dégustation et Clôture de la Saint-Vincent

THÉÂTRE

« Le Chemin du but »
Compagnie Nadia Xerri-L



Une destinée incroyable que celle de David, grand arrière de l'équipe de France né en Côte d'Ivoire, qui dans le coma depuis 10 ans, a survécu contre toutes attentes. Comme un puzzle qu'il recomposerait, l'ancien footballeur nous dit les phrases clés de son existence. Et le théâtre sachant donner sa chance aux condamnés, donne vie et corps aux âmes et aux fantômes, un miracle va avoir lieu...

Samedi 10 décembre à 18h30 à l'ancienne cave coopérative.

Entrée 10 € / 6 €. Tout public dès 14 ans. Durée 1h.

CONFÉRENCES

Vivre chemin faisant...

Michel Negrell invite à tracer son propre chemin. Comme le dit le poète espagnol Antonio Machado : Il n'y a pas de chemin, le chemin se fait en marchant. « *Carmicante no hay camino, se hace camino al andar* ».

Faire l'humain, tout simplement. À partir de Montaigne. Le 1^{er} décembre 2011.

Exister dans ce monde. À partir de Spinoza. Le 5 janvier 2012.

Vouloir vivre. À partir de Nietzsche.

Le 2 février 2012.

Les jeudis à 18h30 au château de Girard. Entrée libre.

CINÉ-CONFÉRENCE

Le cinéma municipal le Taurus projette des documentaires Connaissance du monde qui s'inscrivent dans une longue tradition de l'exploration française dans le monde. Au cœur du concept, la rencontre du public avec l'explorateur venu commenter son film.

Lundi 14 novembre « Le Mexique » avec Michel Aubert

Lundi 5 décembre « Grèce continentale » avec Patrick Bureau

Lundi 9 janvier « Ouest américain, au bout des pistes » avec Eric Courtade

Lundi 30 janvier « Mongolie » avec Batpurev Tsendendorj

Les séances ont lieu à 18h.

Entrée 6,50 € / 5 €.

Renseignements

Service culturel de la ville de Mèze

Tél : 04 99 04 02 05

Courriel : culture@ville-meze.fr

