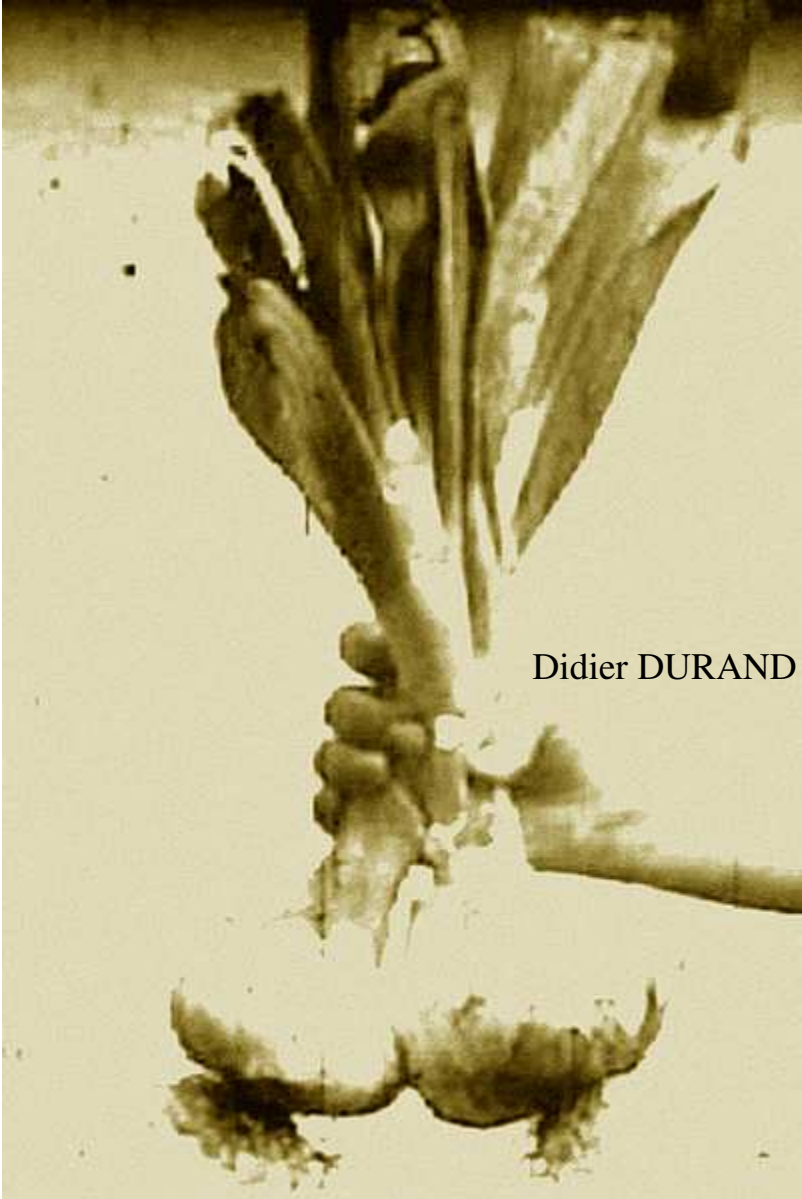


La petite histoire de la
Cèbe de Lézignan



Didier DURAND

Préface

Lézignan, juin 2017

"Plus que l'histoire de la cèbe de Lézignan, c'est l'extraordinaire histoire de tous les hommes et surtout les femmes de notre village que vous allez découvrir dans ce livret.

Cette histoire résulte de l'opportunité d'un terroir adapté et surtout de la créativité des Lézignanais qui génération après génération ont consacré beaucoup de leur énergie à cette emblématique culture locale.

Comme dans de nombreuses productions agricoles, l'évolution des techniques de cultures a généré une augmentation des volumes de cèbes produites. Paradoxalement, la forte démographie de notre commune, a, aujourd'hui, considérablement diminué l'impact économique de cette activité sur les familles Lézignanaises

Depuis la nuit des temps, les qualités gustatives de la cèbe de Lézignan sont des références qui inspirent les plus grands chefs de cuisine et depuis longtemps, hélas, génèrent une sorte de "*contrefaçon*".

La réputation de notre village est toujours étroitement associée à la culture de cette douce cèbe.

Nous en sommes très heureux, et pour tout dire plutôt fiers.

Aujourd'hui quelques « festaires » passionnés à faire perdurer cette belle réputation ont érigés avec nous la cèbe en totem local. C'est ainsi que partout où ils se produisent s'entend à nouveau crier « A qui es la cèba de Lézignan ».

Plus que jamais, il nous paraît nécessaire d'être aux côtés de nos agriculteurs-paysans, pour qu'avec eux nous écrivions notre épisode, pour que perdure cette histoire et la culture de la cèbe de Lézignan.

Ensemble nous engageons le travail indispensable à la reconnaissance de la typicité et à la protection de l'authenticité de ce savoureux bulbe.

Rémi BOUYALA
Maire de Lézignan la Cèbe

L'oignon, la cèba en occitan, est cultivé à Lézignan depuis des temps immémoriaux.

Comment cela a-t-il commencé ?

A la fin du XIII^{ème} siècle, les archives de la ville de Pézenas citent les oignons parmi les nouveaux produits qui apparaissent au tarif de la leude qui fixe le péage que le seigneur (ici le roi) percevait lorsqu'une marchandise entre dans sa ville c'est-à-dire aux foires de Pézenas. On peut y lire : « *sarcinata cébarum, quatre deniers tur* » [Charge de cèbes, quatre deniers tournois]

La culture de la cèbe n'existait que depuis peu de temps à cette époque. Elle date donc de la seconde moitié du XIII^{ème} siècle.

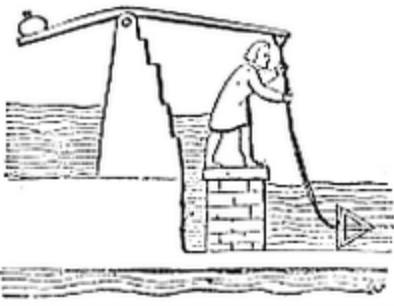
D'où vient la cèbe ?

La Perse aurait été la première aire de culture de la cèbe. On la retrouve ensuite en Egypte où elle tient une place importante dans l'alimentation et la spiritualité puisqu'elle est déposée en offrande dans les tombes.



Décor d'assiette pré-romaine (Musée d'Antalya – Turquie)

La cèbe est donc originaire du Moyen-Orient, tout comme le système d'arrosage utilisé chez nous depuis le Moyen âge.



Dans la première moitié du XX^{ème} siècle on voyait encore à Lézignan des pousaranques qui servaient à extraire l'eau des puits.

Ce dispositif très ancien fut inventé d'abord en Mésopotamie.

Une pousaranque

(Copie d'un bas-relief de Ninive datant de 2300 ans avant J.C)



Il se composait, nous dit Léandre Caramel, d'un jeune arbre, (frêne, yeuse ou ormeau) que l'on plantait en terre au bord du puits, et sur lequel l'on plaçait horizontalement une branche faisant balancier. Une longue perche de bois, portait un récipient à une extrémité et un contrepoids à l'autre (quelques pierres).

L'homme utilisait le poids de son corps pour peser sur la perche jusqu'à immerger le récipient. Une fois celui-ci rempli, le contrepoids le ramenait à la bonne hauteur.

On retrouve ce dispositif en Egypte où il porte le nom de shadouf (ou chadouf).

Une pousaranque.

Comment la cèbe est-elle arrivée à Lézignan ?

On ne peut que penser aux croisades.

Les archives de l'ordre de Malte, nous disent qu'en 1191, Pierre de Lésignan, fils d'autre Pierre et d'Hélix (ou Alix ?) donne « *tout ce qu'il avait et possédait dans la juridiction Notre Dame de Lésignan* » au commandeur des Templiers de Pézenas.

Pierre de Lésignan n'est pas le seigneur du village, il n'est que l'un des nombreux coseigneurs qui avaient des droits sur Lézignan. Admis dans l'ordre du Temple, Pierre part à la croisade. Il en revient : en 1225, il est « *commandeur du Temple de Casouls*. » Cazouls d'Hérault, bien sur.

On peut imaginer que Pierre de Lésignan est, au début du XIII^{ème} siècle, revenu de croisade avec des graines de ce nouveau légume d'Orient.

En 1322, dans un livre en parchemin qui était aux archives de la ville de Pézenas au XVIII^{ème} siècle, on pouvait lire : « *pour charge étrangère d'oignons que passe, sera payé un denier ; et pour faix, une maille pour leude.* » Il s'agit toujours du droit de leude que le Roi doit percevoir à l'entrée dans la ville.

Un denier vaut deux mailles, une charge est ce qu'une personne peut transporter et un faix est un fagot ou une botte. Les bottes d'oignons devaient être alors beaucoup plus grosses que de nos jours.

Les piscénois devaient cultiver la cèbe dans leurs jardins puisque le parchemin parle « *d'oignons étrangers* ». Mais la culture s'est surtout développée à Lézignan où l'eau nécessaire à sa production est omniprésente et surtout où le terroir est très favorable. Cette production dépassait les besoins des Lézignanais qui en faisaient commerce et « exportaient » leur production à Pézenas.

C'est au XIV^{ème} siècle que la culture de la cèbe s'est développée au village.

Quand Lézignan est-il devenu Lézignan-la-Cèbe ?

Le village a une origine romaine, son nom est issu du gentilice (nom de famille) Lucinius (suivi du suffixe –anum qui plus tard, est devenu -an).

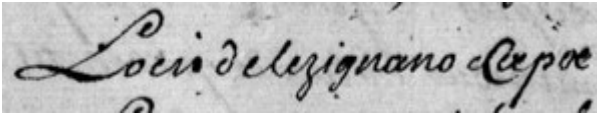
Au moyen âge, il se nommait « Lesignano » ou « Lisignano ».



*Une des plus vieilles mentions manuscrites du nom de notre village.
(Cartulaire de l'abbaye de Valmagne - 1183).*

Vers 1462, un mémoire présenté par les consuls de Béziers cite le lieu de «*Lesignano Cèpe*». C'est la première mention du nom moderne du village qui soit actuellement connue.

Trente-cinq ans plus tard, on retrouve «*Loci de Lezignano Coepe* » dans les archives d'Usclas d'Hérault.



Les dictionnaires étymologiques précisent «*de Coeppa ou Coepe, à cause de la culture de l'oignon dont les habitants font un grand commerce.* »

Nos plus vieilles archives sont formelles : au début du XVII^{ème} siècle, le village se nomme «*Lézignan la Cèbe* ».

Lézignan de la Cèbe ← 1605

1614 → *lezignan la cèbe*

Comme on peut le lire, les lettres b et v ont été longtemps confondues. Il en est de même pour le s et le z.

Il faut attendre août 1900 pour que l'orthographe du nom de la commune soit définitivement fixée par une décision du conseil municipal.

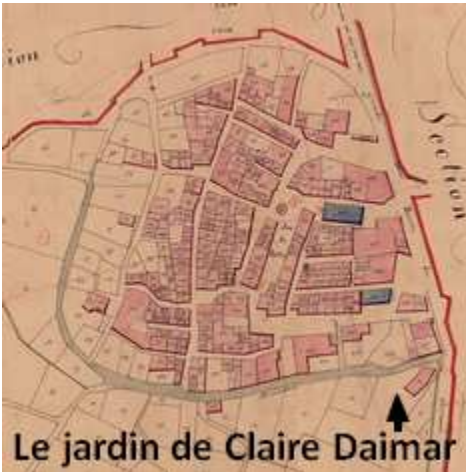
Comment la cèbe s'est-elle développée ?

Les archives que nous connaissons nous parlent très peu de la cèbe.

En octobre 1638, Madame de Lézignan et sa fille Anne envoient un laquais porter des oignons à Madame de Cabrières, leur parente, qui habitait dans le Gard.

Madame de Lézignan est Isabeau de Saint Bonnet de Toiras, veuve de Pierre de Ribes, le bâtisseur du Château.

En 1662, la Demoiselle Claire Daimar « *arrante* » [loue] son jardin.



Le « *rantier* » peut faire « *chasque année, pendant le temps du dit arrantement, trente-quatre rayes d'oignons.* »

Il peut utiliser le fumier dont il a besoin, mais, en contre-partie, il doit « *luy préparer sa sébère et la mettre en l'estat de pouvoir planter le planson que ladite Demoiselle fournira.* » et « *faire valloir six rayes d'oignons au profit de ladite Demoiselle.* »

Il est tenu « *de rien fournir que la main* » [d'œuvre.] et de faire arroser les oignons de la Demoiselle qui fournira « *les graines pour le planson.* »

C'est donc dans les très nombreux jardins qui entouraient le village qu'on faisait venir l'oignon. Ces jardins occupaient essentiellement l'espace compris entre les murs de la ville et la rivière de Caval Ferrant.

Dès le XVII^{ème} siècle, cet espace s'est urbanisé et, de nos jours, il ne reste plus grand-chose de ces jardins.



Vers le début du XVIII^e siècle, les premières norias, " *la ségno* ", font leur apparition à Lézignan.

Elles soulagent bien des peines et, surtout, permettent de mettre en cultures de plus grandes superficies qu'on pouvait irriguer plus facilement.

Mr PAGES devant sa cèbière avec ses raies et cabadels.



L'arrosage se faisait à pleine raie ce qui nécessite de grands volumes d'eau que fournissaient les nombreux puits existant sur notre terroir. L'eau était puisée, nous l'avons déjà dit, grâce à une noria mue par un animal (cheval, mulet ou âne) qui, plus tard, est remplacée par une moto-pompe.

Des « ruisseaux » distribuait l'eau mais il fallait « tourner les raies » c'est-à-dire déplacer de petits barrages de terre pour inonder les raies les unes après les autres.

Au début de l'été, lorsque la cèbe était prête, il fallait aller « faire des joncs » au bord des ruisseaux environnants. Assouplis par l'humidité, ils permettaient de lier les paquets (les bottes).



L'empaquetage était tout un art. Il fallait faire des paquets qui tiennent, c'est-à-dire qui résistent à la manutention.

Il fallait aussi faire de beaux paquets : une grosse cèbe était accompagnée de deux moyennes et d'un « sifflet », c'est-à-dire un petit oignon.

Mme JOURDAN en train d'empaqueter la cèbe.

Le développement de la culture de la cèbe se poursuit et s'amplifie, puisqu'en août 1866, le conseil municipal, avisé d'un projet de pont suspendu entre Paulhan et Campagnan, déclare « *Notre commune, surtout à cause de son commerce d'oignons et de navets, trouvera un grand raccourci en passant de la rive droite sur la rive gauche de l'Hérault en face de Paulhan.* »



La culture de la cèbe procurait à de nombreux Lézignanais un revenu d'appoint non négligeable. Elle se faisait dans des terrains dédiés, les cébières, où entre les rangs des vignes.

L'été, lors de la récolte, les plus belles cèbes étaient réservées pour faire la graine.

A l'automne elles étaient remises en terre, fleurissaient puis « montaient en graines ».

Cèbe en fleur

Récoltées vers la mi-juillet, les graines sélectionnées étaient semées à la fin de l'automne dans « *les chantiers* » où elles germaient et donnaient naissance au « *planson* ».

Planson prêt à être repiqué.



Au printemps, une fois les raies préparées, l'essentiel du travail était fait par les femmes. Il fallait repiquer « *le planson* » à l'aide d'une « *plantadouïre* », ensuite « *lever les cabadels* » qui séparent les raies et qui sont piétinés lors de la plantation, enfin sarcler et désherber.

Les forgerons du village avaient créé un outil spécifique, le sarcloir ou « *sarcloidou* », pour gratter la terre entre les bulbes qu'il ne faut pas abimer.



Un sarcloir et une « plantadouïre »

Les paquets de cèbes étaient vendus dans les rues des villages voisins où on entendait crier : « à la cèba !, à la cèba de Lézignan ! ».

Ils étaient également vendus par douzaines aux « marchands ».

Un paquet de cèbes (aquarelle de Monique Saez)



Comment les techniques de culture ont-elles évoluées ?

Aujourd'hui, raies et cabadels ont disparus.

La transplantation s'effectue à l'aide d'une machine sur des buttes de terre en forme de plateaux surélevés.

L'arrosage s'est automatisé. L'aspersion fut d'abord utilisée, mais elle fait souffrir la cèbe qui « ne s'arrose pas par la queue ». Elle a été avantageusement remplacée par le goutte à goutte.

Les cèbes sont toujours empaquetées et vendues à la douzaine de paquets (bottes), mais les liens synthétiques ont remplacé le jonc naturel.



Une cèbière moderne

De nos jours, les producteurs assurent l'intégralité de la culture qui s'est professionnalisée.

L'association « Les producteurs d'oignons doux de Lézignan » a mis en place un logo qui permet d'identifier la vraie cèbe de Lézignan.



Quelles sont les propriétés de la cèbe ?

Dans son histoire du village, Léandre Caramel, nous dit qu'à cette époque, c'est-à-dire au début du siècle dernier, les oignons jouaient un grand rôle dans les foyers Lézignanais, tant au point de vue culinaire que médical.

Nos grands-mères utilisaient la cèbe pour soigner les malades. Appliquée cuite aux poignets, elle fait tomber la fièvre.

On la mangeait, aussi bien crue que cuite. Les boulangers Lézignanais, faisaient les mardi et samedi, une fournée spéciale uniquement pour cuire les nombreux plats de cèbes de leurs clients.

Si l'on désire bénéficier pleinement des innombrables vertus de la cèbe,

il faut la manger crue.

La cèbe a une composition qui lui confère des qualités remarquables sur le plan diététique : c'est un aliment énergétique, riche en vitamine A, B, et C, en oligoéléments (fer, soufre et phosphore) et en sels minéraux (sodium, potassium et calcium).

Elle possède des vertus toniques, digestives, diurétiques et reconstituantes. C'est aussi un puissant anti rhumatismal qui a des pouvoirs antibiotiques et anti-oxydants et dont des observations scientifiques ont confirmé les propriétés dans le traitement du diabète.

Il y a une vingtaine d'années, une revue scientifique américaine a publié une étude médicale très sérieuse menée par des chercheurs néerlandais, qui affirme :

"Les personnes consommant au moins la moitié d'un oignon par jour présentent une réduction de moitié du risque de cancer gastrique, par rapport à celles qui n'en mangent pas du tout"

Les Lézignanais prétendent même que la cèbe a une action aphrodisiaque.



Quand « la Cèba » devient un légume totémique.



C'est le samedi 4 juillet 2015 que la cèbe totémique, imaginée par « Les amis de la Cèbe », a fait sa toute première apparition publique au son de « l'hymne à la vraie cèbe » (parole et musique de Rémi Bouyala).

« La Cèba » a été réalisée par Bruno Balescut et Christian Gimenez Monique Strabach l'a habillée.

Le 15 août 2016, plusieurs centaines de personnes ont assisté à « la batejada de la Cèba pel Polin ».

« La Cèba » a alors rejoint la grande famille des animaux totémiques d'Occitanie, parrainée par le Poulain de Pézeans et la Chèvre de Montagnac.

(photo J. Camerlo)



La foire à l'oignon 2014



Edité en juin 2017 par la commune de Lézignan-la-Cèbe.

Imprimé par nos soins