



Aveyronnais
d'ici et d'Ailleurs

Le Zine des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

l'Aveyron
recrute

Changez
de
vie!

Economie

2ème édition du job dating
organisée par le Conseil
départemental de l'Aveyron

LE SIÈCLE
SOULAGES

Boitez 2018, l'exposition culturelle

Patrimoine

Le Siècle Soulages

Marché
des Pays de
l'Aveyron

11.12.13
octobre
2019



Histoire

Marché des Pays de
l'Aveyron, 19 ans déjà...



Culture

Lettres et images

20^{ème}
édition

Rue de l'Aubrac
Paris 12^{ème}

L'Aveyron,
une
agriculture
agro -
écologique



Insolite

Un cinéma off-road !



www.marche-pays-aveyron.fr

Marché
des Pays
de l'Aveyron

Dossier spécial

L'agro-écologie, mais qu'es aquo ?

L'Aveyron recrute

Changez de vie!

JOB DATING

12 OCTOBRE PARIS > BERCY

+ DE 200 CDI DISPONIBLES

- 1 POSTULEZ SUR LAVEYRONRECRUTE.COM
- 2 DÉCROCHEZ LE JOB
- 3 VENEZ VIVRE EN AVEYRON ! ON VOUS ACCOMPAGNE

Renseignements au 05 65 75 82 32 • candidat@laveyronrecrute.com



EN PARTENARIAT AVEC



pôle emploi



CCI AVEYRON



Chambre de Métiers et de l'Artisanat



BORICULTURES & TERRITOIRES



TOURISME AVEYRON



Aveyronnais d'ici et d'ailleurs

AVEC LE SOUTIEN DE



CGET



f in

ICDM RCS Toulouse B 303 695 760 2018-04-0479 - ©Photographie : Adèle Mazonabe - Nuuk-photographies

Edito

Chers amis franciliens,

La Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises, les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, se réjouissent vivement de vous accueillir pour la 20^{ème} édition au Marché des Pays de l'Aveyron à Paris-Bercy autour de l'immeuble des aveyronnais, l'Oustal.



C'est en effet au mois d'octobre de l'an 2000 que nous avons organisé pour la 1^{ère} fois ce marché qui a connu au fil des années un succès grandissant.

Nos très fidèles exposants ont à nouveau répondu présents et sont montés à Paris pour vous présenter leurs savoureux produits du terroir aveyronnais, fruits du coeur qu'ils mettent chaque jour à l'ouvrage .

Merci à eux mais également un immense merci à tous les bénévoles de la Fédération qui assurent chaque année l'organisation, l'animation et le succès de cette épopée qui représente si bien les valeurs que nous défendons : amitié, convivialité et solidarité.

Cette année, la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron est à nos côtés pour mettre en valeur le thème que nous avons choisi : l'agro-écologie.

L'Aveyron, fleuron de l'agriculture française, est particulièrement impliquée dans cette démarche novatrice qui est une façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les écosystèmes. L'agro-écologie réduit les émissions de gaz à effet de serre, limite le recours aux produits phytosanitaires, et préserve les ressources naturelles. Il était important à nos yeux de le faire savoir.

Quant au Conseil Départemental, compte tenu du succès rencontré en 2018, il a décidé de renouveler le job-dating dans les Salons de l'Aveyron. Il met à nouveau tout en œuvre pour accueillir toutes celles et ceux qui souhaiteraient s'implanter, travailler et vivre en Aveyron.

L'offre touristique sera bien entendu présente et vous donnera sans aucun doute l'envie de découvrir ou redécouvrir notre magnifique département.

Nous vous souhaitons une belle et agréable balade dans les allées du marché où vous attendent les producteurs, artisans et artisans d'art, impatients de vous accueillir avec le sourire et la bonne humeur qui les caractérisent. Ils vous feront découvrir, apprécier et déguster avec passion tout le talent qu'ils consacrent à leurs métiers.

Frédéric Lavernhe, Robert Moiroux, Pierre Vincens
Coprésidents des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

CASEG

Les agences de Paris sont à votre disposition.

AGENCE DE PARIS BERCY
11, rue de l'Aubrac
75012 PARIS - 01 53 02 17 50

AGENCE DE PARIS CAPUCINES
6, rue des Capucines
75002 PARIS - 01 44 77 38 00

VOTRE AGENCE

VOTRE APPLICATION MA BANQUE

ca-nmp.fr

VOTRE NUMÉRO UTILE
098 098 18 18*

Crédit Agricole Metaeel Nord-Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit. Siège social: 219, Avenue François Verdier 81022 ALBI Cedex 9 - 444 953 833 RCS ALBI. Société de courtage en assurances, immatriculée sous le n° 07 019 259 au Registre de l'ORIAS. Document non contractuel disponible en agence. Crédits photos : Getty Images. * Appel non surtaxé.

Bienvenue à la Cave des Vignerons du Vallon
VISITE DÉGUSTATION VENTE

Au cœur du village de Valady se dresse la Cave des Vignerons du Vallon. A travers des panneaux explicatifs un court métrage et une dégustation, redécouvrez l'A.O.C. Marcillac.



HORAIRE D'OUVERTURE / OPENING HOURS :
Du lundi au samedi / Monday to Saturday
Juillet et août : July and August: 9h00 - 12h30 / 14h00 - 19h00
Septembre à Juin / September to June: 9h00 - 12h30 / 14h00 - 18h00
CONTACT : Tél. 0 5 65 72 70 21
www.vigneronsduvallon.com
Site internet : new contacts to visit the cellar please contact us.

Entre Rodéz et Decazeville à Valady Marcillac Vin D'Origine

STAND 179 - Room des F. Aubrac

ROQUEFORT
CARLES




ENTREZ DANS L'UNIVERS GOURMAND D'UN MAÎTRE ARTISAN

Tel.: 05 65 59 90 28 - 6, avenue de Lauras
12250 Roquefort - www.roquefort-carles.fr

SOMMAIRE

- **Edito des trois coprésidents**
de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises « Les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs » **3**
- **Culture**
 - Historique du marché des Pays de l'Aveyron **5-6**
- **Patrimoine**
 - Le siècle Soulages **7-9**
 - Le jardin botanique de l'Aubrac **10**
- **Dossier central**
 - L'Agro-écologie, mais qu'es aquo ? **11-14**
- **Economie**
 - L'Aveyron recrute , changez de vie ! **15-16**
 - Parc Naturel Régional de l'Aubrac **18**
- **Les exposants** **20 - 21**
- **Insolite**
 - Le Kinomad, un cinéma off-road..... **22**
- **Culture**
 - Salon du livre rouergat 2019 **25**
 - Festival du film d'Espalion **27**
- **L'Aveyron 2.0**
 - La mémoire du Rouergue en quelques clics..... **28**
 - Agatchako **28**
- **Au service des Aveyronnais**
 - Laissez-vous transporter par les saveurs de « L'Express Gourmand »..... **33**
- **Jeunes aveyronnais de Paris**
 - Les Rabalaires **37**
- **Logements**
 - La cité des fleurs et l'Oustal **37**
 - L'Oustal..... **38**
- **Sport**
 - La fête du sport des aveyronnais de Paris **38**

Historique du marché



Chers Amicalistes bénévoles, chers Producteurs, chers Visiteurs, Chers Amis,

Nouvellement élue en octobre 1997, la nouvelle équipe en charge d'animer la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaise avait une lourde succession à assumer.

Maurice Solignac et son Conseil d'Administration venaient de construire notre OUSTAL, symbole vivant de l'Amicalisme Aveyronnais et des valeurs qui sont les nôtres :

Le TRAVAIL sérieux et bien fait.

L'Oustal est la Propriété d'une SCPI qui réunit des épargnants aveyronnais de Paris et d'Aveyron. La rémunération des épargnants est dans la moyenne supérieure comparée à d'autres SCPI.

Financé sans un centime d'argent public, cet immeuble unique en son genre dans sa conception fait aujourd'hui la fierté de tous les Aveyronnais.

La SOLIDARITE envers les jeunes.

Les Salons de l'Aveyron, les commerçants et les bureaux qui occupent le premier sous-sol, le rez-de-chaussée et les premier et deuxième étages paient des loyers au prix du marché.

Ceci nous permet de proposer aux jeunes aveyronnais qui arrivent à Paris des loyers inférieurs de 30% au prix des loyers dans le quartier.

Le logement social qui ne coute rien à l'état, beaucoup en rêvent, les Aveyronnais l'ont fait.

La CONVIVIALITE.

A travers les rencontres amicales aux Salons de l'Aveyron et à l'Auberge Aveyronnaise.

Le RAYONNEMENT de notre AVEYRON hors de ses frontières rouergates.

Seul l'Aveyron possède un immeuble de ce type à Paris. Il est un bout de terre aveyronnaise dans notre Capitale.

Alors comment continuer, s'ouvrir vers les autres et faire grandir notre amicalisme ? Sacré défi !

Autour de la table du Conseil d'administration les idées fusent.

Celle, émise par Jean-François Baptiste, responsable de la Commission des jeunes, d'une fête des battages au pied de l'Oustal retient l'attention ainsi que l'évocation de la naissance en Aveyron du concept des Marchés de Producteurs qui, depuis, se sont répandus partout en France.

Ainsi chemine le concept d'un événement qui pourrait créer des échanges économiques et humains entre l'Aveyron et Paris, et devenir un lieu de rencontre et de fête entre Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs.

Les Chambres d'Agriculture, de Commerce et de l'Artisanat de l'Aveyron, ainsi que l'Association des Marchés de Producteurs, adhèrent au projet et c'est ainsi que le premier Marché des Pays de l'Aveyron voit le jour les 13, 14 et 15 octobre 2000.

Merci à leurs Présidents de l'époque, Messieurs Jean Laurens, Michel Tournier, Jean Lardin et Madame Sylvette Hermet, pour leur confiance.

Les Chambres Consulaires sont membres en partenariat avec la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaise de l'Association Marché des Pays de l'Aveyron, qui est aujourd'hui une marque déposée.

Le Conseil Général de l'Aveyron, aujourd'hui Conseil Départemental, nous a également suivi et soutenu. Les Présidents successifs, Messieurs Jean Puech, Jean-Claude Luche et Jean- François Galliard.

Merci également à la Mairie de Paris, Monsieur Emmanuel Diaz, Monsieur Bertrand Delanoé et Mme Anne Hidalgo qui tout au long de ces dix-neuf ans nous ont soutenu et aidé.

Je suis profondément reconnaissant aux Personnalités qui ont parrainé chaque année le **Marché des Pays de l'Aveyron**.

Dès la première année, 53 exposants nous ont fait confiance et 65 pour la deuxième édition en 2001.

Certains d'entre eux sont encore présents. Merci pour votre confiance et votre fidélité.

Le Mag des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

Responsables de publication : Les coprésidents Frédéric Lavernhe, Robert Moiroux, Pierre Vincens Secrétariat : Géraldine Belliard Maquette : Imprimerie Nouvelle Relations partenaires : Imprimerie Nouvelle Mélissa Raysséguier	Communication : Alain Marcillac Rédaction : FNAA et ses partenaires Crédit photo : FNAA - Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs 15, rue de l'Aubrac - 75012 Paris Tél. : 01.43.42.02.12 Adresse mail : contact@aveyronnais.fr www.aveyronnais.fr	Imprimeur : Imprimerie Nouvelle 12400 ST-AFFRIQUE Régie publicitaire : Hubert Rouquette 07 85 59 62 04
---	---	---

AGNEAU ALLAITON TRIPLE A
VIANDE GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION

Greffeuille AVEYRON
NÉGOCIANT - SÉLECTIONNEUR

Bureaux : Le Bayle 12390 RIGNAC
Site d'Abattage : Rue Claude Bernard 12700 CAPDENAC
LA BOUTIQUE : 120 rue Saint Denis 75002 PARIS - - Tél. : 01 42 36 73 61
Site Internet : www.allaiton.com - Tél. : 05 65 80 82 24

Enfin et surtout merci à tous les **bénévoles amicalistes** qui se dévouent sans compter depuis la première édition. Un merci particulier au grand absent qui nous a quittés prématurément et qui a organisé et managé les premiers Marchés, notre ami Paul Lunel.

Je n'oublie pas Frank Maes, Anna Cantera et toute leur équipe qui assurent depuis le début, l'installation, la régie et le démontage du Marché ainsi que les animateurs André Triana et Pascal Esser.

C'est grâce à toutes ces énergies que ce **Marché des Pays de l'Aveyron** est devenu la FETE DE L'AVEYON à PARIS.

Mais c'est aussi parce que nous avons souhaité tous ensemble en faire une FETE DE LA QUALITE AVEYRONNAISE.

Une charte a été élaborée imposant à tous les producteurs exposants, que plus de 50% de la valeur ajoutée des produits vendus soit créée en Aveyron. Depuis, le Marché a adhéré au label FABRIQUE EN AVEYRON.

Oui, ce Marché est une opération commerciale mais il est aussi et je dirai surtout, une réunion d'hommes et de femmes, qu'ils soient exposants, clients ou bénévoles autour des valeurs qui font notre Aveyron et notre Amicalisme.

Une place importante est réservée à notre culture rouergate au Salon « Le Rouergue en Arts et Lettres ». Merci à nos amis de la Paroisse Notre Dame de Lachambeaudie, qui accueillent le salon dans la salle paroissiale de la rue de la Nativité.

Un énorme MERCI à notre Folklore avec les nombreux groupes folkloriques franciliens qui animent les allées du Marché pour le plus grand bonheur de tous. Ils sont les ambassadeurs de nos traditions.

Le **Marché des Pays de l'Aveyron** est aussi la fête de la convivialité autour d'un Aligot-saucisse et d'un verre de vin de l'Aveyron. On y parle famille, affaires et amitié.

Tout au long de ces années, de nombreuses anecdotes ont marqué les diverses éditions.

Victime de son succès, l'Aligot fait défaut un samedi soir. Qu'à cela ne tienne, Paul Lunel part à 20h vers Laguiole pour se réapprovisionner et rencontre à mi-chemin, nos amis de Jeune Montagne, qui alertés, sont venus à sa rencontre.

L'âne de Capou a bercé certains riverains durant les nuits par ses braiements et porté sur son dos beaucoup de petits parisiens émerveillés.

La buvette a été déplacée en plein service pour respecter au

centimètre près, la distance légale par rapport à l'entrée de l'école.

Et tant d'autres événements qui ont émaillé les diverses éditions.

Le **Marché des Pays de l'Aveyron** vous présente un terroir de traditions qui a su garder ses valeurs millénaires, ses paysages uniques, ses sites exceptionnels, mais c'est aussi un département vivant et dynamique, ouvert et accueillant à tous ceux qui souhaitent le découvrir, mais aussi à tous ceux qui y plantent ou replantent leurs racines pour y travailler et y vivre heureux, dans un environnement riche de la variété de sa géographie et d'une qualité de vie rare et unique.

Si le **Marché des Pays de l'Aveyron** vous aide à mieux connaître notre Aveyron, ses richesses gastronomiques, son artisanat, ses créations, ses industries de pointe et ses sites uniques, alors notre mission amicaliste au service de notre département est utile.

Pour l'avenir, je connais les valeurs et la qualité de l'engagement des Coprésidents ainsi que de l'équipe à la tête des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, je suis donc serein pour notre amicalisme et pour le Marché des Pays de l'Aveyron.

Bon Marché à toutes et à tous et MERCI, sans vous, rien ne serait possible.

Gérard Paloc

Président d'honneur de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises



LE CAFE DE PAULINE

9 rue de l'Ambroisie
75012 Paris

Ouvert 7j/7 Réservation
de 7h30 à minuit 01.43.40.45.79

RODEZ 2019 : Une année d'exception culturelle pour célébrer le « Siècle Soulages »

« C'est ici que mes goûts se sont formés ». C'est de cette manière que Pierre Soulages évoque Rodez, sa ville natale, mais aussi le département de l'Aveyron, citant tour à tour la cathédrale, les statues menhirs du musée Fenaille et l'abbatiale de Conques. Ce sont ces racines, profondes, qui ont conduit Pierre et Colette Soulages à accorder deux donations exceptionnelles à l'agglomération de Rodez, abritées depuis 2014 dans un écrin de Corten dessiné par RCR Architectes (lauréats du prix Pritzker en 2017). Et aujourd'hui ce sont plus de 800 000 visiteurs qui ont déjà découvert la collection permanente du musée Soulages et les œuvres du peintre.

Peintre à qui sa ville natale et la communauté d'agglomération ont décidé de rendre hommage à l'occasion de son 100^e

anniversaire en faisant de 2019 une année d'exception culturelle. Des sculptures monumentales de Christian Lapie, aux toiles emblématiques d'Yves Klein, ou encore un concert de la légende du jazz Archie Shepp en passant par la mise en lumière contemporaine de la cathédrale de Rodez par Miguel Chevalier, c'est un véritable foisonnement qui sera donné à voir tout au long de cette année exceptionnelle.

En vous espérant nombreux pour partager cette année exceptionnelle.

Christian Teyssède

**Maire de Rodez
Président de Rodez agglomération**

La Ville de Rodez et Rodez agglomération souhaitent célébrer les 100 ans de Pierre Soulages et proposent une série d'événements en relation avec le siècle et l'œuvre de l'artiste.

Cette année 2019 permettra également de témoigner de l'exception culturelle de la ville de Rodez.

En effet, c'est à Rodez et nulle part ailleurs qu'il est possible de voir la plus importante collection au monde d'œuvres de Pierre Soulages, dans un écrin architectural qui a permis au cabinet RCR Architectes de recevoir le Prix Pritzker en 2017 et qui abrite également le café de Michel Bras, élu par ses pairs meilleur chef cuisinier au Monde en 2017.

Une excellence qui fait, après 5 ans d'ouverture, du musée Soulages l'un des tous premiers musées de province, lieu culturel emblématique et point fort, aux côtés de la cathédrale et du patrimoine architectural de la ville, de l'attractivité touristique du territoire.

Tout au long de l'année, plusieurs événements sont programmés autour de 7 thématiques :

- MONUMENTAL** : parcours d'art contemporain dans la ville.
- EBLOUISSANT** : lumières sur et dans la ville.
- SURPRENANT** : métiers d'art, patrimoine.
- MUSICAL** : concerts, lectures musicales.
- GOURMAND** : expression culinaire.
- REMARQUABLE** : les expos des musées.
- SPECTACULAIRE** : art urbain.



REMARQUABLE LES EXPOS DES MUSEES

**Pixels Noir Lumière - Miguel Chevalier
19 avril - 26 mai 2019, musée Soulages**

Une peau de pixels noire évolue de façon autonome sur le mur et le sol. Cette œuvre interagit avec les visiteurs. Le blanc et le noir fument en une « peinture lumière », avant de s'effacer lentement jusqu'au prochain visiteur.

21, allée de l'Amicale
12210 Laguiole
☎ 05.65.51.55.80
www.laguiole-benoit.com

Pierre Soulages. Un musée imaginaire

14 juin – 10 novembre 2019, musée Fenaille

A l'occasion du centenaire de Pierre Soulages, le musée Fenaille propose une exposition en forme d'hommage à l'artiste : « Pierre Soulages, un musée imaginaire ». Une sélection d'œuvres et d'objets choisis par Pierre Soulages dans les principales collections nationales.

Yves Klein. Des cris bleus ...

22 juin - 3 novembre 2019, musée Soulages

Comme Pierre Soulages est identifié par le noir, Yves Klein l'est par le bleu outremer profond. Il est, avec Soulages, l'artiste français de la deuxième moitié du XX^e siècle le plus connu au monde.

Pierre Soulages et le Louvre

11 décembre 2019 - 8 mars 2020, musée Soulages

Alors que le Louvre exposera des œuvres de Soulages au sein du Salon Carré, le musée Soulages accueillera des œuvres du Louvre évoquées par Pierre Soulages dans le livre « Au Louvre avec », de Pierre Schneider.



Femmes des années 50 – l'autre moitié de l'avant garde

14 décembre 2019 - 10 mai 2020, musée soulages

Mise en lumière des femmes artistes, galeristes ou collectionneuses des débuts de Pierre Soulages et qui ont œuvré au succès de l'abstraction.

MONUMENTAL

Christian LAPIE, Le Souffle du temps

12 avril – 15 septembre 2019, Jardin public du Foirail – musée Soulages - musée Fenaille - musée Denys-Puech

Christian Lapie nous livre un ensemble de figures totémiques surgi du sol qui révèle et donne du sens à l'espace arboré du jardin public du Foirail. Mais il nous invite aussi à parcourir la ville afin d'y découvrir d'autres élévations anthropomorphes. En parallèle de ces figures de bois brut présentes dans la ville, Christian Lapie expose au musée Denys-Puech des figures dessinées à l'aide de jus goudronnés, des eaux fortes ou des assemblages faits de tôles ondulées.

L'art contemporain en déambulation

Les Abattoirs, Musée – Frac Occitanie Toulouse

18 mai au 15 septembre 2019

Rodez agglomération et les Abattoirs, musée-Frac Occitanie Toulouse s'associent afin de proposer une découverte des collections. Les commerces du centre-ville ont répondu présent pour exposer dans leur vitrine ou à l'intérieur de leur boutique une œuvre d'art contemporain.

SURPRENANT

Chasse au Trésor

19 Avril – 31 décembre, centre-ville de Rodez

Dès le 19 avril 2019, partez à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Rodez autrement. Au départ du musée Soulages, en passant par la rue Combarel, quartier natal de l'artiste, et le centre-ville ruthénois, une balade interactive en famille pour découvrir la ville.

Artisans des métiers d'art d'Occitanie, concours et salon-exposition

organisés par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron

1^{er} au 3 novembre – Salle des fêtes, Rodez

Un concours : les artisans d'art sont invités à créer une œuvre illustrant la thématique de la lumière ; Remise des prix 30 octobre 2019, exposition des lauréats

Un salon-exposition (1^{er} au 3 Novembre 2019, salle des fêtes de Rodez) rassemblera les meilleurs artisans d'art d'Occitanie.

MUSICAL

Lectures musicales, Lionel Suarez invite... Clotilde Courau

Lecture de textes issus de « La nuit du cœur » de Christian Bobin

27 septembre – musée Soulages

Michel Vuillemoz

Pensées et écrits de Pierre Soulages

3 octobre – MJC Rodez

Concert Jazz – Archie Shepp Quartet

25 octobre 2019 à l'Amphithéâtre

Archie Shepp fait partie des monuments du jazz et du free jazz avec Ornette Coleman, John Coltrane, Albert Ayler et Eric Dolphy. C'est une légende vivante. Il a à son actif plus de 150 enregistrements.

-Sur réservation-

EBOULISSANT

Premières Lumières

Antonin Pons Braley & Lucile Viaud

28 juin – 15 septembre, musée Denys-Puech

Substituant le temps de l'exposition les verres de la Grande Verrière intérieure du musée Denys-Puech par un « verre de Rouergue », matière inédite composée à partir de coproduits locaux, Pons-Braley & Viaud rendent hommage aux vitraux créés par Soulages pour l'Abbatiale Sainte-Foy ainsi qu'au territoire qui les accueille.

Digital Supernova 2019

Miguel Chevalier illumine les voûtes de la Cathédrale Notre-Dame de Rodez

8 août – 18 août, Cathédrale Notre-Dame de Rodez

DigitalSupernova est une installation de réalité virtuelle générative projetée sur les voûtes de la nef, du transept, de la croisée du transept et du chœur de la Cathédrale de Rodez. Les visiteurs sont invités à déambuler, s'asseoir et lever les yeux vers les cieus.

Tous les soirs du 8 au 18 août, entrée libre de 20h30 à 22h30. Illustrations musicales à l'orgue avec l'Adroa, à partir de 20h30 les 8, 10, 11, 17 et 18 août.

GOURMAND

L'expression du patrimoine culinaire

« Une balade aveyronnaise »

De la rencontre de 7 chefs étoilés aveyronnais, un hommage sucré rendu à Pierre Soulages et décliné dans tous les restaurants

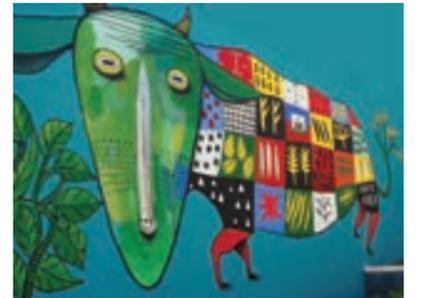
qui relèveront le défi : préparer un dessert à partir de fouace, fromage et gentiane.

SPECTACULAIRE

Combarel à Ciel Ouvert – Faire le mur !

Mai – septembre 2019, rue Combarel - Rodez

Tous les mois, un artiste de renom laisse libre cours à sa création sur le mur éphémère de Combarel. Les artistes programmés : Bault, les Francolleurs, Andrea Mattoni, Popay, Olivia de Bona. L'ensemble de ces artistes sont présentés en permanence au musée du Street art (Ecole 42/Paris) ainsi qu'à la Station F, deux des espaces dédiés au street art les plus emblématiques en France.



PROGRAMMATION :

www.sieclesoulages.fr

RESERVATIONS ET INFO PRATIQUES :

OFFICE DE TOURISME RODEZ AGGLOMERATION

05 65 75 76 77

www.rodez-tourisme.fr

ROQUEFORT VERNIERES

Ets VERNIERES-FRÈRES
Z.A. de Lauras
12250 Roquefort sur Souzon
Tél. 05 65 59 90 23
vernieres.roquefort@wanadoo.fr
www.roquefort-vernieres.fr

Une filière durable pour des produits de qualité

Veau d'Aveyron et du Ségala

- un réseau d'éleveurs passionnés
- un partenariat équilibré et exemplaire
- le contact avec le client
- une production traditionnelle de qualité
- le respect de l'environnement

SA 4R, un groupe de 300 éleveurs de veaux d'Aveyron et du Ségala | Bigard, un spécialiste de la transformation des viandes | Auchan, les distributeurs avec 120 hypermarchés en France

Auchan

Prenez soin de votre **santé** comme de votre **famille**

Virginie M Maman poule
Alice M Poussin au chaud

PARIS 42 rue Gabriel Lamé
RODEZ 10 rue de la Madeleine
ET 6 AUTRES AGENCES À VOTRE SERVICE EN AVEYRON.

N°Cristal 09 69 39 3000
www.viasante.fr | [f](https://www.facebook.com/viasante) [in](https://www.linkedin.com/company/viasante) [yt](https://www.youtube.com/channel/UCviasante)
viasanté
LA MUTUELLE D'AG2R LA MONDIALE

Mutuelle soumise aux dispositions du Livre II du Code de la Mutualité immatriculée sous le n° SIREN 777 927 120. Siège social : VIASANTÉ Mutuelle - 104-110, bd Haussmann - 75008 PARIS.

Un site unique pour découvrir la riche flore du massif de l'Aubrac : Le jardin botanique de l'Aubrac

Créé en 2010 et ouvert pour la première fois aux visiteurs en 2011, le Jardin botanique est aujourd'hui un véritable **herbier vivant de la flore de l'Aubrac** mais aussi un **lieu de partage de connaissances sur le patrimoine naturel et historique de l'Aubrac** (la flore bien sûr, mais aussi la géologie, l'histoire...).

Francis Nouyrigat a créé, il y a plus d'une trentaine d'années, un premier jardin pour intéresser ses petits-enfants à sa passion pour la botanique et l'Aubrac en général. Le succès de ce premier jardin auprès des visiteurs du village a entraîné la création d'un second plus grand au pied des vestiges de la Domerie d'Aubrac. Un troisième a vu le jour en 2010, avec une surface 10 fois plus grande, pour accueillir les classes, les groupes... sous les baies vitrées de la Maison de l'Aubrac.

Le jardin c'est :

- Plus de **680 plantes sauvages locales dont une trentaine d'espèces protégées** présentées dans leurs milieux de vie reconstitués : sous-bois (ail des ours...), pâturage (cistre...), rocaille (joubarbe des toits...) et tourbière active (grassette - insectivore, ligulaire de Sibérie...);
- Un **talus géologique** présentant les différentes roches de l'Aubrac selon l'évolution du massif;
- Une **culture expérimentale de Thé d'Aubrac**;
- Une **exposition** sur le patrimoine naturel et historique de l'Aubrac, un livret de découverte du jardin...



Aujourd'hui nous recevons plusieurs centaines d'élèves de l'Aubrac, de l'Aveyron et des départements voisins :

- de maternelles pour des **découvertes sensorielles ou des plantations** (souvent en lien avec leur jardin d'école);
- de primaires pour une **découverte de l'unité et de la diversité du monde végétal**, avec observations diverses : poils gluants du Droséra à feuilles rondes (insectivore), feuilles opposées de la Gentiane jaune (pour ne pas la confondre avec le Vêrâtre blanc - mortel)...;
- de collèges pour une **étude du paysage de l'Espace Naturel Sensible « Grande prairie d'Aubrac »** avec dessin et sortie sur le terrain (géologie, milieux de vie et flore spécifique, façonnement et entretien du paysage par l'élevage...) grâce à l'opération Collégi'ENS menée par le Conseil Départemental de l'Aveyron.

Nous nous rendons aussi dans les écoles. Des visites commentées sont proposées pour les lycéens, les étudiants et divers groupes (randonneurs, naturalistes...).



Une trentaine d'animations, ouvertes à tous, programmées en 2019 :

conférences, sorties botaniques, visites commentées thématiques, ateliers découverte...

- PROGRAMME D'ANIMATIONS A DEMANDER -

Pour nous contacter : 05.65.44.65.84
ou education@aubrac-jardin.org
ou Facebook : Jardin Botanique de l'Aubrac

A bientôt au Jardin !

L'Agro-écologie, mais qu'es aquo ?

Le projet agro-écologique est issu d'une volonté politique forte du ministère de l'agriculture qui vise à donner une perspective ambitieuse et mobilisatrice à notre agriculture. Il s'agit de faire évoluer nos modèles de production agricoles afin de combiner à la fois la performance économique, sociale et environnementale. C'est une politique publique ambitieuse qui est née en 2013 et qui implique l'ensemble des partenaires du secteur. Car au-delà du changement des pratiques agricoles, qu'il implique, le projet agro-écologique c'est également une autre façon de penser aussi bien de la part des pouvoirs publics que de la société envers son agriculture.

A travers le projet agro-écologique français, l'Etat entend apporter une réponse originale à des enjeux rencontrés par l'ensemble des pays dans le monde :

- Le défi de la sécurité alimentaire et nutritionnelle – nourrir en 2050 plus de 9 milliards de personnes avec des produits de qualité, surs et sains.
- Le défi environnemental – préserver et valoriser les ressources naturelles et répondre aux enjeux du changement climatique.
- Le défi social – lutter contre la pauvreté dans le monde agricole et contre l'exode rural, augmenter la résilience des systèmes de production face aux aléas.

L'agro-écologie est une façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Elle les amplifie tout en visant à diminuer les pressions sur l'environnement (ex : réduire les émissions de gaz à effet de serre, limiter le recours aux produits phytosanitaires) et à **préserver les ressources naturelles**. Il s'agit d'utiliser au maximum la nature comme facteur de production en maintenant ses capacités de renouvellement.

Elle implique le recours à un ensemble de techniques qui considèrent l'exploitation agricole dans son ensemble. C'est grâce à cette approche systémique que les **résultats techniques et économiques peuvent être maintenus ou améliorés tout en améliorant les performances environnementales**.

L'agro-écologie réintroduit de la **diversité** dans les systèmes de production agricole et restaure une mosaïque paysagère diversifiée (ex : diversification des cultures et allongement des rotations, implantation d'infrastructures agro-écologiques...) et le rôle de la biodiversité comme facteur de production est renforcé, voire restauré.

L'agronomie est au centre des systèmes de production agroécologiques. De solides connaissances dans ce domaine sont indispensables, tant pour les agriculteurs que pour leurs conseillers.



Chaque évolution vers un système de production agro-écologique doit être raisonnée au cas par cas, en fonction notamment du **territoire** (conditions pédo-climatiques, tissu socio-économique), mais aussi des objectifs de l'exploitant (qualité de vie).



L'agriculteur adapte les techniques à ses parcelles, en particulier à travers **une série d'expérimentations** dans ses propres champs. Ces démarches d'expérimentations peuvent être conduites individuellement ou collectivement, avec d'autres agriculteurs et/ou conseillers, en s'appuyant notamment sur l'expertise des acteurs sur leur milieu.

Enfin, l'agro-écologie dépasse les simples gains d'efficacité des diverses pratiques d'un système de production, telles que le réglage fin des pulvérisateurs de produits phytosanitaires ou le raisonnement des apports d'intrants. L'agro-écologie révisé les systèmes de production en profondeur : nous sommes dans le domaine de **la reconception des systèmes de production**.

Les dynamiques des eaux, les cycles bio-géochimiques, les épidémies ou les pullulations de ravageurs sont liés à des échelles plus vastes que celles des parcelles cultivées. Aussi, le passage à l'agro-écologie doit aussi être pensé à l'échelle des territoires.

L'agro-écologie s'applique à deux niveaux d'organisation : la parcelle agricole et le territoire, qui doivent être intégrés de façon cohérente.

En septembre 2015, le ministère de l'agriculture a formalisé les 10 fondamentaux de l'agro-écologie.

LES FONDAMENTAUX DE L'AGRO-ÉCOLOGIE
L'agro-écologie est l'utilisation intégrée des ressources et des mécanismes de la nature dans l'objectif de production agricole. Elle allie les dimensions écologique, économique et sociale et vise à mieux tirer parti des interactions entre végétaux, animaux, humains et environnement.

- Intelligence collective**: L'agro-écologie s'appuie sur l'émergence d'initiatives collectives. Les interactions humaines, le partage d'expériences et les projets collectifs sont cruciaux pour engager le changement.
- Couverture et rotation**: La rotation de cultures favorise l'augmentation des niveaux de carbone et d'azote dans les sols, la prévention de l'érosion ainsi que la suppression de mauvaises herbes.
- Adaptation climatique**: Le facteur 4 pour 1000. La fixation de la matière organique dans les sols contribue au stockage des gaz à effet de serre.
- Biodiversité des sols**: Les organismes vivant dans la terre ont un impact positif sur sa structure qui favorise l'enracinement, la rétention d'eau et limite l'érosion.
- Fixation de l'azote**: L'azote est un élément indispensable à la nutrition des cultures. Il peut être produit par certaines plantes, notamment les légumineuses.
- Synergie cultures-élevage**: Les systèmes de production intégrant des cultures et de l'élevage favorisent un recyclage efficient des ressources.
- Gestion de l'énergie**: La gestion de l'énergie est un des axes de l'agro-écologie. Toutes les sources d'énergie issues de la biomasse sont favorisées.
- Biocontrôle**: Le biocontrôle est un ensemble de techniques de protection des végétaux par l'emploi de mécanismes naturels.
- Agroforesterie**: En améliorant la production agricole, tout en restaurant la fertilité des sols et la qualité des eaux, l'agroforesterie fait cohabiter sur les terres agricoles des productions habituelles (cultures, élevage) et des arbres.
- Biodiversité**: La faune sauvage consommatrice d'insectes, tels que les oiseaux ou les chauves-souris, est très utile pour la lutte contre les insectes nuisibles.
- Pollinisation**: Les insectes pollinisateurs, en butinant de fleurs en fleurs, permettent aux plantes de produire fruits et graines qui font partie de notre alimentation.
- Gestion de l'eau**: Une démarche de type agro-écologique exige une gestion raisonnée des ressources hydriques dans l'intégralité de l'écosystème agricole.
- Semences durables**: Les semences et plants façonnent les systèmes agricoles. Le maintien, la création de variétés et la production de semences représentent un enjeu prépondérant pour faire face aux mutations du monde agricole.

AGRO-ÉCOLOGIE PRODUISONS AUTREMENT
Grâce à la mise en œuvre de principes agro-écologiques, des cycles vertueux dans la production agricole sont rétablis et pérennisés.

Les GIEE, l'outil structurant du projet agro-écologique de la France



Les Groupements d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE) permettent une reconnaissance officielle par l'État de l'engagement collectif d'agriculteurs dans la modification ou la consolidation de leurs pratiques en visant une performance économique, environnementale et sociale. Ils constituent l'un des outils structurants du projet agro-écologique pour la France.

- par leur localisation, dans toute la France, et leur échelle géographique, de la commune à la région ;
- par leurs productions, toutes les filières agricoles étant représentées, y compris l'apiculture ou les plantes aromatiques et médicinales ;
- par la diversité des partenaires avec qui ils travaillent : acteurs du développement agricole, de l'enseignement, de la recherche, collectivités territoriales, entreprises de transformation et distribution, associations environnementales, etc. ;
- par les thématiques abordées, témoignant d'une importante transversalité des approches.

527 GIEE ont été reconnus depuis 2015, dont 492 sont encore reconnus et actifs en 2019. Ils rassemblent environ 8 000 exploitations et 9 500 agriculteurs. Cet engagement commun dans l'agro-écologie se traduit par une grande diversité de situations :

- par la taille des collectifs : entre une petite dizaine et plus de 100 agriculteurs, avec une moyenne de vingt agriculteurs ;

Pour faire émerger, reconnaître et accompagner les GIEE des appels à projets sont lancés dans chaque région chaque année. Les actions prévues dans un projet reconnu dans le cadre d'un GIEE bénéficient de majoration dans l'attribution des aides ou d'une attribution préférentielle des aides, selon les possibilités offertes par le programme de développement rural régional. Celles-ci pourront provenir de plusieurs sources et notamment de financements européens, de l'État, des collectivités territoriales ou d'organismes publics (Ademe, Agence de l'eau...).

Deux exemples de prises de conscience de l'agro-écologie en Aveyron.

Les jeunes arboriculteurs de la Vallée du Tarn



DESCRIPTION DU PROJET

Cette petite vallée du Tarn, avec une forte activité touristique, est la seule zone de spécialisation fruitière de l'Aveyron avec quasi-absence d'élevage. Les producteurs associent aux fruits produits, cerise et mirabelle essentiellement sans irrigation, d'autres productions végétales comme la vigne ou le maraîchage, et souvent de l'agro-tourisme.

Le GIEE est l'opportunité pour ces jeunes agriculteurs de donner du poids à leurs propositions de changements de pratiques au regard de leurs aînés, de travailler en groupe avec la mise en place de suivis collectifs, d'expérimentations, de bénéficier de suivi d'experts et de sortir de l'isolement par rapport à d'autres bassins de production fruitière. Il y a un enjeu crucial à améliorer l'efficacité économique des systèmes de production fruitiers de cette haute vallée et de donner les outils pour gérer les irrégularités de résultats.

La zone arboricole de la Haute vallée du Tarn, en amont de Millau, a connu une vague d'installations ces six dernières années. Neuf jeunes installés créent l'association « Les Arbo de la Haute vallée du Tarn » avec la volonté de faire évoluer collectivement leurs systèmes de production fruitière en fonction de leurs aspirations, différentes de celles de leurs aînés. Avec le GIEE, ils vont gérer collectivement leur main d'œuvre, diminuer les traitements phytosanitaires, modifier la conduite technique des vergers et optimiser la rentabilité de leurs entreprises.

Le projet vise la création d'un groupement d'employeurs sur la vallée avec l'organisation collective du tri des fruits à la récolte en collaboration avec les structures de commercialisation qui se restructurent également. La réduction du temps de travail est une préoccupation constante des jeunes arboriculteurs.

Il s'agit aussi de réduire les traitements phytosanitaires pour apporter un plus « santé » dans le quotidien des producteurs et de tous ceux qui interviennent dans les parcelles ainsi que des habitants et touristes dans cette zone très fréquentée. Seront mis en place des outils totalement adaptés à ce territoire soumis à des attaques parasitaires décalées par rapport aux autres bassins : piégeage des parasites, parcelles d'essais de réduction d'IFT, bulletin de santé du végétal piloté par la Chambre

d'agriculture du Tarn et Garonne. La conduite des vergers (en herbement, taille) est également au centre du projet en vue de mettre en place les adaptations nécessaires à la réduction de l'érosion des sols, l'augmentation du confort de travail et l'optimisation de la production (calibres des fruits, rendements).

Le GIEE sera le support idéal, le laboratoire où les initiatives des jeunes seront regardées de près par les aînés, pour montrer l'exemple, diffuser les résultats à l'ensemble des arboriculteurs de la vallée proches les uns des autres avec l'habitude de travailler ensemble, dans l'état d'esprit.

CARTE IDENTITE DU GIEE HAUTE VALLEE DU TARN

- NOMBRE D'AGRICULTEURS :** 9
- STRUCTURE PORTEUSE :**
Association Les Arbo de la Haute vallée du Tarn
- PRINCIPALE PRODUCTION :** Arboriculture
- PRINCIPALE THÉMATIQUE :**
Nouveaux systèmes de production
- STRUCTURE D'ACCOMPAGNEMENT :**
Chambre d'agriculture de l'Aveyron
- PARTENAIRES ENGAGÉS :**
Chambre d'agriculture du Tarn et Garonne
- DATE DE RECONNAISSANCE DU PROJET :** 10 décembre 2015
- DUREE DU PROJET :** 5 ans
- ORGANISME DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE CHARGÉ DE LA CAPITALISATION DES RÉSULTATS :**
Chambre d'agriculture d'Aveyron

L'exemple du Collectif DIAL dans le Parc régional des Grands Causses

Alors qu'aujourd'hui la région est encore façonnée par l'élevage ovin lait, les tendances sociotechniques et socio-économiques actuelles laissent craindre :

- un agrandissement des exploitations,
- un abandon de certaines terres et une fermeture des milieux agropastoraux,
- un diminution de la population et des services publics
- une standardisation de la production laitière avec une intensification des moyens de productions dépassant les ressources du milieu.

Et le tout associé à une augmentation généralisée des aléas météorologiques en lien avec le changement climatique. La volonté des acteurs mobilisés dans ce travail est d'agir pour ne pas subir cette évolution. Et la volonté partagée d'une autre agriculture sur la région des Grands Causses passe par :

- Une forte valeur ajoutée de la production agricole associée au territoire,
- Une diversité de types d'exploitations : (taille, collectif de travailleurs, faire-valoir des terres),
- Une production agricole diversifiée, en cohérence avec les attentes du territoire et les ambitions du SCOT (Schéma de Cohérence Territoriale).
- Un territoire attractif en terme de qualité de vie.

Agriculteurs, conseillers et chercheurs ont activement participé au collectif DIAL.

Pour y parvenir, 5 pistes d'action ont été élaborées :

- 1 - Co-construire un projet de territoire et le porter à la connaissance de tous pour favoriser un développement territorial harmonieux
- 2 - Favoriser l'émergence de projets agricoles diversifiés et les accompagner à long terme
- 3 - Anticiper et organiser l'accès au foncier
- 4 - Développer les produits locaux en lien avec des Projets Alimentaires Territoriaux
- 5 - Fédérer les acteurs du territoire autour de ces ambitions

Ce plan d'action devra être partagé, affiné et conforté avec l'ensemble des citoyens du territoire. C'est l'ambition que ce donne le dispositif DIAL.



Comment augmenter le nombre d'actifs en agriculture pour dynamiser le territoire tout en développant une agriculture durable ?

Telle est la question que le collectif DIAL (Dispositif d'Innovation Agro-écologique Locale) à chercher à résoudre à travers un travail de prospective sur l'avenir de l'agriculture dans le Parc Naturel Régional des Grands Causses. Démarré en février 2017 et au cours de plusieurs séances d'atelier collaboratif agriculteurs, techniciens, conseillers agricoles, agents de développement, enseignants et chercheurs ont tenté de faire émerger des pistes d'actions permettant d'espérer à l'horizon 2035, une agriculture en cohérence avec le territoire, agro-écologique, durable et créatrice d'emploi.

La démarche collective a non seulement recueilli des points de vue individuels mais permis une réflexion collective pour identifier les tendances actuelles, les objectifs pour le futur, les freins et les leviers à cette évolution et enfin un plan d'action mobilisant les acteurs clés dans la mise en place d'un tel avenir.

**Job dating
L'Aveyron recrute, changez de vie !**

Le 12 octobre 2019 se tiendra la seconde édition de « L'Aveyron recrute », le Job dating des candidats à l'installation en Aveyron. Ce rendez-vous organisé par le Conseil départemental de l'Aveyron se déroulera durant le Marché des Pays de l'Aveyron, événement incontournable pour les parisiens en quête d'une ambiance sud-ouest. Entreprises aveyronnaises recruteuses, acteurs des territoires, partenaires de l'emploi seront présents pour rencontrer les candidats à la mobilité en recherche d'opportunités professionnelles.

C'est pour répondre à la demande des entreprises aveyronnaises pourvoyeuses d'emplois que le Conseil départemental de l'Aveyron organise ce Job dating, le 12 octobre prochain, à destination des franciliens. L'Aveyron dispose en effet d'un faible taux de chômage et de nombreuses opportunités professionnelles dans divers secteurs d'activité : le transport, la mécanique, l'hôtellerie/restauration, la santé, l'agroalimentaire, les travaux publics, l'artisanat, l'agriculture... Tous les métiers sont concernés, de la fonction support aux compétences techniques.

L'emploi est, certes, le premier levier d'installation en Aveyron mais ce grand département du sud de la France a aussi plus d'un atout dans son jeu pour attirer de potentiels nouveaux arrivants. Sa situation géographique plébiscitée pour sa douceur de vivre,

son capital touristique et loisirs, ses paysages, son art de vivre sont autant de points positifs susceptibles de séduire de futurs néo-aveyronnais.

Pour ceux qui sont à la recherche d'un meilleur cadre de vie, de nouvelles opportunités et d'une bonne conciliation vie professionnelle/vie privée, ce Job dating permet d'aborder le projet professionnel et personnel, soit un seul et même projet de vie ! Autrement dit, peut-être décrocher un CDI ou reprendre, voire créer, une entreprise, s'entretenir avec l'équipe de « L'Aveyron recrute » qui les accompagne dans leur installation, rencontrer les interlocuteurs locaux des différents territoires d'accueil et parler à bâtons rompus avec d'anciens parisiens qui ont fait le choix de vivre en Aveyron.

Un lieu de rendez-vous bien ciblé

Le Marché des Pays de l'Aveyron regroupe, depuis 19 ans, l'excellence des produits des pays du département dans une ambiance festive. C'est tout un territoire qui s'installe à Bercy le temps d'un long week-end pour faire vivre l'Aveyron aux 60 000 franciliens qui visitent le marché chaque année. Le Job dating « L'Aveyron Recrute » s'inscrit dans le prolongement en leur proposant de passer à l'acte !

Maison Conquet
Traditions d'Aubrac

Boutique en ligne
www.maison-conquet.fr

Livraison à domicile dans toute la France

Date à retenir :

- Marché des pays de l'Aveyron**
Cour St Emilion Paris 12^{ème} - du 11 au 13 octobre 2019
- Salon des Coqs d'or**
Hôtel Marriott Bd St Jacques Paris 14^{ème} - du 16 & 17 novembre 2019
- Salon des Saveurs et des Plaisirs gourmands**
Espace Champerrét Paris 17^{ème} - du 29 novembre au 2 décembre 2019

NOS MAGASINS

- LAGUIOLE / 16 place Patte d'Oie / Tél. 05 65 44 31 93
- 5^{ème} GENEVIÈVE/ARG. / Rte Bessières / Tél. 05 65 48 49 10

www.maison-conquet.fr

**BOUCHER
CHARCUTIER**
À Laguiole depuis 50 ans

Le Job dating : mode d'emploi

L'objectif est, certes, de répondre aux besoins en compétences des entreprises, mais aussi et surtout, de proposer un accompagnement attentif et chaleureux à l'ensemble des personnes désireuses de changer de vie et ce, afin de garantir le meilleur succès à leur installation. C'est cette approche de l'accompagnement personnalisé qu'ont souhaité privilégier le Conseil départemental de l'Aveyron et ses partenaires.

Les candidats au départ ou à la mobilité sont invités à se connecter sur le site www.laveyronrecrute.com. Ils répondront aux offres d'emplois, y recevront leurs invitations et pourront prendre rendez-vous avec les entreprises présentes.

Les organismes partenaires, les entreprises qui recrutent, les communautés de communes, les organisations syndicales et patronales, sont tous rassemblés au même endroit afin de rencontrer les candidats et les visiteurs.

- Deux salles sont consacrées au Job dating lui-même,

dans lesquelles les candidats inscrits pourront rencontrer les recruteurs, les interlocuteurs des tiers lieux, espaces de coworking, de la reprise/création d'entreprise.

- Une salle sera dédiée aux territoires désireux de mettre en valeur l'attractivité de leurs offres et l'accompagnement déployé pour faciliter la mobilité des franciliens vers l'Aveyron.
- Une salle de presse et d'interviews dotée du WIFI pour les médias.

Lieu : les Salons de l'Aveyron, le 12 octobre 2019 de 9h à 19h - Métro : Cour St Emilion (ligne 14)

Contacts

Conseil départemental de l'Aveyron
Service Marketing du Territoire et Accueil de Nouvelles Populations
contact@laveyronrecrute.com

Relations-médias

06 22 78 71 38

3 questions à Jean-François GALLIARD, Président du Conseil départemental de l'Aveyron.



Qu'avez-vous conçu pour doper l'attractivité de votre territoire ?

Notre territoire dispose de plus d'un atout pour attirer de potentiels nouveaux arrivants. Sa situation géographique plébiscitée pour sa douceur de vivre, son capital touristique et loisirs, ses paysages, son art de vivre sont autant de points positifs susceptibles de séduire de futurs néo-aveyronnais.

C'est la raison pour laquelle nous avons conçu et développé la campagne « L'Aveyron recrute ». C'est un outil d'accompagnement personnalisé : une équipe de professionnels dédiés au sein du service Marketing du territoire et de l'Accueil des nouvelles populations.

C'est pour répondre à la demande des entreprises aveyronnaises pourvoyeuses d'emploi que nous organisons un événement, le 12 octobre prochain, à destination des franciliens. L'Aveyron dispose en effet d'un faible taux de chômage et de nombreuses opportunités professionnelles dans divers secteurs d'activité : le transport, la mécanique, l'hôtellerie/restauration, la santé, l'agroalimentaire, les travaux publics, l'artisanat, l'agriculture... Tous les métiers sont concernés, de la fonction support aux compétences techniques.

En pratique, le dispositif est adossé à un site très ergonomique et convivial et à une campagne digitale pour accompagner et assister les candidats à l'installation dans leurs démarches. Ils sont en effet à la recherche d'un meilleur cadre de vie, de nouvelles opportunités et d'une bonne conciliation vie professionnelle/vie privée et nous pouvons leur proposer un accompagnement chaleureux et attentif.

Les futurs néo-aveyronnais y trouveront la présentation du réseau de partenaires, des offres d'emplois et des opportunités, des différents territoires d'accueil et des témoignages des ambassadeurs (ceux qui se sont déjà installés en Aveyron).

En quoi consiste la journée que vous organisez lors de la 20^{ème} édition du Marché des Pays de l'Aveyron à Paris Bercy ?

C'est déjà la seconde édition du Job dating « l'Aveyron recrute » : une journée dédiée à la vie professionnelle. Ici de nombreuses entreprises aveyronnaises vont rencontrer des candidats, des personnes vont pouvoir se renseigner sur de nouvelles opportunités d'emplois qu'offre notre département. Nous avons rassemblé les organismes partenaires : les structures, les communautés de communes, organisations syndicales et patronales, logement, etc. Tout un département se déplace à Paris pour rencontrer les franciliens. C'est l'occasion de découvrir les mille et une facettes de l'emploi dans notre département et se décider à changer de vie ! Les candidats ou les personnes en voie de changement, inscrits sur le site www.laveyronrecrute.com vont pouvoir très facilement répondre à des offres d'emplois, prendre rendez-vous et rencontrer les recruteurs tout au long de la journée. C'est aussi un lieu d'échanges et de partages de savoirs et d'expériences.

Pourquoi avoir choisi ce week-end d'octobre pour votre job dating ?

Le Marché des Pays de l'Aveyron regroupe depuis 19 ans l'excellence des produits des pays de notre département. C'est tout un territoire qui s'installe à Bercy le temps d'un long week-end pour faire vivre l'Aveyron aux 60 000 franciliens qui visitent le marché chaque année. Quoi de plus opportun pour l'attractivité de notre département que ce moment convivial et de découverte pour s'informer sur ce que notre département peut offrir sur le plan professionnel à des personnes désireuses de changer de cadre de vie et de passer à l'acte !

www.laveyronrecrute.com

Lieu : les Salons de l'Aveyron, le 12 octobre 2019 de 9h à 19h - Métro : Cour St Emilion (ligne 14)

Contacts

Conseil départemental de l'Aveyron
Service Marketing du Territoire et Accueil de Nouvelles Populations
contact@laveyronrecrute.com

Une 2^{ème} participation au Salon International de l'Agriculture 2019 pour le Parc Naturel Régional de l'Aubrac



Causses du Quercy) et le PNR du ballon des Vosges ont engagé ce partenariat avec le CORAM et leurs races respectives.

Un village reconstitué

Chaque Parc, aux côtés de la race représentant son territoire, a pu développer des animations spécifiques, thématiques et territoriales. La place du village (espace central) a accueilli ces animations autour des savoir-faire, des dégustations, des démonstrations etc.



Objectifs

- Promouvoir les territoires de qualité, leurs races, les produits (ou savoir-faire) associés
- Valoriser les pratiques agricoles (élevage) adaptées à leurs terroirs
- Renforcer ou engager des partenariats avec les organismes de sélection raciale et avec les professionnels du secteur agricole et agro-alimentaire
- Rendre attractifs les territoires de Parc aux yeux des visiteurs : territoires de vie et de projets
- Mettre en avant les marqueurs des territoires de Parcs (cadre de vie, culture, produits et services de qualité...) ainsi que les hommes et femmes, ambassadeurs de ces territoires de vie et de projets



Une belle promotion de l'Aubrac, de son territoire et ses produits en ce début d'année 2019...

Fort du succès de 2018 où la race Aubrac était à l'honneur, le Parc naturel régional de l'Aubrac était présent au Salon international de l'agriculture, aux côtés de l'UPRA Aubrac et cette fois-ci de 6 autres parcs naturels régionaux...

La race Aubrac était à l'honneur du Salon international de l'agriculture 2018.

Le Syndicat Mixte d'Aménagement et de Gestion (SMAG) du Parc naturel régional de l'Aubrac a participé avec l'UPRA Aubrac et ses partenaires à cet événement en tenant un stand dans le pavillon 2.1 et en organisant tout au long du salon la promotion du territoire et de ses produits : animations, démonstrations, dégustations, jeux... Entre 10 000 et 20 000 personnes sont venues sur notre stand.

En 2019, le SMAG du PNR de l'Aubrac a renouvelé cette coopération.

Le territoire de l'Aubrac à l'entrée du Salon, dans le Hall 1

Le CORAM, Collectif des races de massif auquel l'UPRA Aubrac est rattaché, et la Fédération des Parcs naturels régionaux ont proposé de développer une collaboration au salon pour assurer la promotion des races, des territoires et des produits associés. Au total, 6 PNR de la région Occitanie (Aubrac, Grands Causses, Haut-Languedoc, Pyrénées Ariégeoises, Pyrénées Catalanes,

Partout où il y a des Nord-Aveyronnais

BULLETIN
d'Espalion
HEBDOMADAIRE D'INFORMATION PARAISSANT LE JEUDI

BP25 - 12500 ESPALION - 05.65.44.01.93 - bulletindespalion.fr - bulletindespalion@wanadoo.fr



5 MÉDAILLES D'OR A PARIS
au Concours Général Agricole de Paris

ROQUEFORT
Gabriel COULET
Marché de Bercy (Paris) Stand n°60

Tomme de brebis Gabriel COULET

fabriquée à Rodez et affinée à Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron - Occitanie)

Gabriel COULET



2 MÉDAILLES D'OR A PARIS
au Concours Général Agricole de Paris
2019 2018

Maison Familiale depuis 1872

Marché de Bercy (Paris) Stand n°60

Liste des exposants

Métiers d'Art

37 - FLEUR DE CUIR
Artisanat cuir, ceintures ...
Henri ROUEL
10, rue Alibert
12200 Villefranche-de-Rouergue
Tél : 05.65.45.60.31

38 - COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN
Couteaux Laguiole de table, de poche et accessoires
Benoît MIJOULE
21, allée de l'Amicale
12210 Laguiole
Tél : 05.65.51.55.80

88 - L'AVEYRON GOURMET
Couteaux Forge de Laguiole et Arts de la table
Philippe BOISSONNADE
Place de la Mairie
20, rue Louis Oustry
12000 Rodez
Tél :05.65.78.67.38

27 - LE LIADOU DU VALLON
Couteaux le Liadou du Vallon – Accessoires en cuir
Nicolas JULVE
17 Quai du Cruou
12330 Marcillac-Vallon
Tél : 05.65.67.15.12

87 - LILASSAND'ATELIER
Verre et objets décoratifs peints à la main – Emaux d'art
Sandrine DELAGNES
Route de Bonnetcombe
Magrin
12450 Calmont de Plancatge
Tél :05.65.69.49.22

17 - LYSETH CREATION
Bijoux de création
Marie-Louise DESMONS
Monnes
12460 Saint-Amans-des-Côts
Tél : 05.65.44.83.74

28 - LE BRACELET DU BERGER
Bijoux
Olivier LUTRAN et Cédric NAVAJAS
Cormanès
12150 Séverac d'Aveyron
Tél : 06.68.76.43.42

41 - L'ATELIER DU GANTIER
Gants en cuir de ville pour hommes et femmes, gants de conduite
Lydie PERON - Julien VIDAL
21, rue Droite
12100 Millau
Tél : 05.65.60.81.50

5 - MAROQUINERIE LABORDE
Maroquinerie Cuir
Jean Vincent LABORDE
17 tour de ville
12140 Entraygues
Tél : 05 65 44 59 48

50 - MAX CAPDEBARTHES CUIR
Maroquinerie Cuir
Max CAPDEBARTHES
Route de Rodez
12800 Sauveterre de Rouergue
Tél : 06.80.08.84.51

Autres productions

40 - MOHAIR LA FERME DE MALE-FIGUE
Créations en laine mohair
Laura Bousquet
Malefigue
12390 Auzits
Tél : 06.76.88.54.53

42 - LES SAVONS DE MON COEUR
Savons et cosmétiques
Caroline PELON
St Geniez des Ers
12190 Sebrazac
Tél : 05.65.44.29.69

44 - SPIRULINE ALGAHE
Produits à base de spiruline
Sylvain NOYER
Noyès
12160 Camboulazet
Tél : 06.88.88.97.64.36

86 - NATURAE BIOTY
Cosmétiques 100 % naturels et bio
Elodie COROCHER
La martinerie
12100 Millau
Tél : 05.65.60.43.88

Assurances

91 - VIASANTE MUTUELLE
Garanties complémentaires santé, prévoyance, épargne, retraite
Vincent POTHIER
42, rue Gabriel Lamé
75012 Paris
Tél : 01.53.02.17.70

Apéritifs, bières, vins ...

45 - CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS D'OLT
Vins AOC Estaing,IGP Aveyron, vins de liqueur
Frédéric MAUREL
L'Escaillou
12190 Coubisou
Tél : 05.65.44.04.42

54 - CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DU VALLON
Vins AOC Marcillac, Ratafia
Stéphanie BARRE
RD 840
12330 Valady
Tél : 05.65.72.70.21

13 - DOMAINE LAURENS
Vins AOC Marcillac, ratafia et eaux de vie
Pascal LAURENS
7, avenue de la Tour
12330 Clairvaux
Tél : 05.65.72.69.37

39 - LA BRASSERIE D'OLT
Bières et sodas
Sébastien BLAQUIERE
16, Z.A. de la Salle
12130 Saint-Geniez d'Olt
Tél : 05.65.52.75.03

64 - S.A.S. MARIUS BONAL
Apéritifs,liqueurs, crèmes,ratafia
Guy CAYSSIALS
18, route d'Espalion
12850 Onet le Château
Tél : 05.65.67.00.58

73 - CAV PAYS DE MILLAU
Vins AOVDQS Côtes de Millau, apéritifs,
Ghislain MONTROZIER
Le Mas
12520 Compeyre
Tél : 05.65.59.84.11

71-72 - SAINT-HERVE
Apéritifs à la fleur de sureau, vinaigre et savons
Hervé BIER
Le Bourg
12320 Grand-Vabre
Tél : 05.65.46.56.01

85 - DOMAINE DU VIEUX NOYER
Vins, cote de Millau Bio, apéritif Le Calistou Vignola
Ludovic BOUVIALA
Boyne
12640 Rivière sur Tarn
Tél : 05.65.62.64.57

84 - SARL BRASSERIE DE L'AVEYRON
Bières B12 et La Templière
Laurent et Jocelyne MOLINIE
Thierry LASSAUVETAT
78, avenue du Causse
ZA de Bel Air
12850 Onet le Château
Tél : 05.65.71.91.48

21 - DISTILLERIE ARTISANALE GAYRAL
Eau de vie, liqueurs, apéritifs
Paul GAYRAL
Le Bourg
12200 Sanvensa
Tél : 05.65.29.81.75

90 - JEAN-MARIE REVEL
Vin AOC Marcillac, Ratafia, noix
Mernac
12330 Marcillac Vallon
Tél : 05.65.71.76.01

61 - SAS MAISON POUGET
Valentin POUGET
Jus de fruits artisanaux
Le Bourg
12320 Pruines
Tél : 05.65.72.81.16

Boulangerie, Pâtisseries ...

24 - EXPRESS GOURMAND
Gâteau à la broche
Eric MALLE
Mas de Lattes
12220 Roussennac
Tél : 05.65.64.46.89

22-23 - LA DROSERA GOURMANDE
Canards gras transformés, charcuterie de canard
Claude RUS
Route d'Aubrac
La Poujade
12210 Laguiole
Tél : 05.65.54.11.18

29-30 - S.A.R.L. CAVALIER
LA FOUACE DE CAMPAGNAC
Pain Le Regalou, fouace, pâtisseries, viennoiseries ...
Jean-Gabriel CAVALIER
Les Estrades
12560 Campagnac
Tél : 05.65.70.49.61

56-57 - S.A. EPI DU ROUERGUE
Pains, fouace, pâtisseries, viennoiseries
Michel MOLINIE
Z.A de Lioujas
12740 Lioujas
Tél : 05.65.74.91.03

11 - GATEAU à la BROCHE GIGI
Gâteaux à la broche
Ghislaine BOUNIOL
Route de Saint-Geniez
12130 Saint-Martin de Lenne
Tél : 05.65.47.53.35

65-66 - SARL MAISON LAURET
Pains, fouaces, viennoiseries
Aimé LAURET
Z.A.C. des Planes
12150 Lapanouse-de-Séverac
Tél : 05.65.71.68.69

36 - EIRL LES DELICES DU ROUGIER
Biscuits salés/sucrés – Crêpes au lait de brebis
Adeline BOUDOU
Briols
12400 Montlaur
Tél : 06.82.32.12.22

Canards, Foie gras ...

68 - GAEC VALLÉE DU JAOL
Conserves de canard gras et oies fermiers
Edwige ENJALBERT
Murat
12440 La Salvetat Peyrales
Tél : 05.65.81.88.74

83 - LES CONSERVES TRADITIONNELLES
Canards gras fermiers frais et transformés
Céline JEANJEAN
Route de la Creyssie
12120 Arvieu
Tél : 05.65.67.19.57

3 - LA FERME AUX CANARDS
Canards gras fermiers frais et transformé, canettes, poulets
Sylvie ARLABOSSE
Gary
12120 Sainte-Juliette sur Viaur
Tél : 06.30.64.77.53

22-23 - LA DROSERA GOURMANDE
Canards gras transformés, charcuterie de canard
Claude RUS
Route d'Aubrac
La Poujade
12210 Laguiole
Tél : 05.65.54.11.18

47-48 - LE MANOIR ALEXANDRE
Canards gras frais et transformés, cailles fourrées, plats cuisinés ...
Laurent SEMENZIN
Z.A. La Bouyusse
12500 Espalion
Tél : 05.65.48.05.01

62 - LES 4 VILLAGES
Canards gras fermiers frais et transformés
Jean-Paul DELERIS
La Prade
12270 Najac
Tél : 05.65.29.70.34

Charcuteries, Conserves, Plats cuisinés, Tripoux ...

81-82 - MAISON CONQUET
Charcuterie de l'Aubrac, salaisons, conserves ...
Lucien CONQUET
Z.A. La Poujade,
Route de l'Aubrac
12210 Laguiole
Tél : 05.65.51.51.04

33-34 - SARL MAISON REYNIER
Salaisons, charcuterie, conserves, produits frais
Josian REYNIER
Grand Val St Cyprien
12320 Conques en Rouergue
Tél : 05.65.59.07.40

32 - L'ESCARGOT DE L'AUBRAC
Escargots
Alain PRADALIER
Nadaillac
12190 Coubisou
Tél : 05.65.51.60.02

58-59 - S.A.S. FONTALBAT MAZARS
Salaisons, charcuterie, conserves
Ludovic MAZARS
Rican
12260 Montsales
Tél : 05.65.81.63.54

25-26 - MAISON GINISTY
SPECIALITES REGIONALES
Charcuterie fraîche et sèche, farçous...
Benoît GINISTY
14, avenue Tabardel
12740 Sébazac
Tél : 05.65.46.91.57

15-16 - S.A.R.L. LINARD Père et Fils
Charcuterie fraîche, sèche et cuite
Bertrand LINARD
La Vayssière
12350 Lanuéjols
Tél : 05.65.81.90.04

4 - S.A.R.L. ROGER VIDAL
Terrines, conserves, foies gras, plats cuisiné et terrines bio
David VIDAL
Rue du Moulin
12230 Saint-Jean du Bruel
Tél : 05.65.58.47.00

49 - S.A.R.L. LES ROUERGATS
Porc fermier frais et transformé, poulet fermier, viande de veau
Denis BEDOS, Dominique DALET et Laurent NOYE
Mas de Cabrit
12270 La Fouillade
Tél : 06.03.06.93.62

89 - S.A.R.L. SERIN FRERES
Charcuterie, salaisons, conserves
Roland SERIN
30, route d'Espalion
12850 Onet-le-Château
Tél : 05.65.67.02.35

31 - CONSERVERIE QUATREFAGES
Trénel, pâtés, terrines, coufidou
Nicolas QUATREFAGES
Rue du Moulin
12230 St-Jean du Bruel
Tél : 05 65 62.26.15

67 - MARIE DE LIVINHAC
Produits lyophilisés :aligot, truffade, estofinade ...
Christophe BERTOUX
Zl du Centre
BP 30
12300 Decazeville
Tél : 05.65.43.25.25

80 - LES ESCARGOTS DU ROUERGUE
Escargots cuisinés, frais et en conserve
Sandrine REY
Place de l'église
12110 Viviez
Tél : 06.31.31.93.79

Fromages

79 - S.A.S ETABLISSEMENTS CARLES
Roquefort Carles « Maître Artisan »
Delphine CARLES
6, avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Souzlon
Tél : 05.65.59.90.28

75 - S.A.R.L. LE CARTAYROU
Fromage de vache et de brebis, aligot et truffade
David BERNIE
ZA le tumulus II
12130 Pierrefiche d'Olt d'Aubrac
Tél : 06.71.23.06.65

69 - EARL LA FERME DE DILHAC
Produits laitiers au lait cru de vache bio, charcuterie de porc bio ...
Serge et Isabelle RAYROLLES
Dilhac
12600 Lacroix-Barrez
Tél : 05.65.66.19.78

18 - GAEC DES GRANDS CAUSSES – FERME SEGUIN
Fromage fermier de brebis, bleu de Séverac
Rémi SEGUIN
Blayac
12150 Séverac-le-Château
Tél : 05.65.47.62.91

8-9 - COOPÉRATIVE FROMAGERE JEUNE MONTAGNE
Fromage Laguiole, tome, aligot, buronniers ...
Sonia PRADEL
La Borie neuve
12210 Laguiole
Tél : 05.65.44.35.54

55 - ETS FROMAGES ET TERROIRS ROQUEFORT SOCIÉTÉ
Roquefort Société, fromage du Larzac, Bleu des Causses
Alexandra MALAVAL
15, avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Souzlon
Tél : 05.65.58.54.26

60 - S.A.R.L. LES SAVEURS DE LA TOUR
Roquefort Gabriel Coulet, fromages brebis, feuilletés au roquefort
Véronique LAUR
6, rue Abbé Bessou
12100 Millau
Tél : 06.71.28.27.74

35 - VERNIERES FRÈRES
Roquefort Vernières, fromage de brebis le caussenard
Jean-Louis GOT
6, quartier Saint -Jean
12250 Roquefort sur Souzlon
Tél : 05.65.59.90.23

63 - LA FROMAGERE HAAS - POMAREDE
Viande d'agneau, fromages et yaourts au lait de brebis, glace à l'italienne au lait de brebis.
Estelle HAAS
La Sarette
12430 Lestrade et Trouels
Tél : 06.14.36.31.00 / 05.65.44.35.54

Noix, Châtaignes, Miel...

14 - ANDRIEU Philippe
Vin, crème, huile de noix et de noisettes, noix, vinaigre de noix
La Borie
12700 Naussac
Tél : 05.65.64.62.87

12 - LE MIEL DE MANON
Miel et dérivés, crêpes
Manon DALAC
Carmarans
12190 Estaing
Tél : 05.65.44.16.85

70 - GAEC DE LA CHATAIGNERAIE
Crèmes de marron, Marrons entiers, farine et liqueur de châtaignes, châtaignes fraîches, gâteaux aux marrons
Jean-François et Chantal CLER-MONT
Seyrolles
12140 Saint-Hippolyte
Tél : 05.65.66.13.65

43 - MOULIN MEJANE
Huile de noix, de colza et de noisettes, noisettes et noix, farine bio
Vincent MEJANE
La Moleinerie
12140 Espeyrac
Tél : 05.65.69.88.80

10 - LES RUCHERS DE LA RIVIERE OLT
Miel et produits de la ruche, sorbets maison bio à emporter
Yannick HARDIVILLER
Les Cazelles
12320 Conques
Tél : 05.65.72.84.96

Viandes

6 -7 - ASSOCIATION BOEUF FERMIER AUBRAC
Viande fermière race Aubrac label rouge, boeuf fermier Aubrac
Patrick MOULIADE
Carrefour de l'agriculture
12026 Rodez
Tél : 05.65.73 78 39

1 - GREFFEUILLE AVEYRON
Viande d'agneau Allaiton triple A
Jacques GREFFEUILLE
Le Bayle
12390 Rignac
Tél : 05.65. 80.82.24

46 - SA 4R
Veau de l'Aveyron et du Ségala label rouge
Jacques FRAYSSE
La Tronque
12240 Colombies
Tél : 05.65.69.98.98

et

FEDERATION NATIONALE DES AMICALES AVEYRONNAISES
Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs
15 Rue de l'Aubrac
75012 Paris
Tél : 01.43.42.02.12

* * *

74 - CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AVEYRON
Carrefour de l'agriculture
12026 Rodez cedex 9
Tél : 05.65.73.79.00

* * *

76 - CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'AVEYRON
Place Charles de Gaulle,
12007 Rodez
Tél : 05 65 75 80 00

* * *

SALONS DE L'AVEYRON
JOB DATING

Le Kinomad Land, un cinéma off-road !



une projection magique d'un Chaplin sous la voûte céleste de nos pâturages l'année dernière, c'est en avant-première que le Kinomad Land a présenté en avril dernier, « Pigüé, un coin d'Aveyron dans la pampa », un film sur l'histoire bien Aveyronnaise de Pigüé, avec la présence de son réalisateur Luc Perrin. Une projection plein air présentée à nos agriculteurs, viticulteurs et descendants de Pigüé, une histoire et séance qui fait sens à son public, c'est aussi l'esprit du Kinomad.

Travaillant sur plusieurs tournées auprès de mécènes et sponsors, Stéphane et Yulia souhaite privilégier des villages et lieux au bout du monde, relativement eseuilés et difficile d'accès, loin des sentiers touristiques pour apporter un peu de divertissement et de magie à des enfants et populations souvent oubliés et désœuvrés. Pour aider à financer ces tournées, le Kinomad se produit aussi lors d'événements public ou soirées privées.

Découvrez toute l'actualité du Kinomad Land et de son prochain périple au bout du monde sur le site officiel et ses réseaux sociaux. Une grande tournée et aventure sur plusieurs mois qui semble déjà tailler pour être assurément épique !

Traversant mille contrées de part le monde, le Kinomad Land est un atypique 4x4 qui se transforme en cinéma nomade et plein-air, orchestré par un baroudeur et entrepreneur Aveyronnais, Stéphane LECANU.

Electron libre et autodidacte sans frontière, Stéphane est ce qu'on appelle un « Slasheur », un entrepreneur enthousiaste aux multiples métiers. Geek atypique, bourlingueur invétéré et romanesque cinéphile, son côté passionné a fait de lui un touche à tout, curieux et créatif qui transforme ces passions en activités.



C'est sous l'impulsion de ces passions et de sa vie de « Digital Nomad » que Stéphane imagine le Kinomad Land, un véhicule d'exception équipé pour les longs-voyage, à la fois bureau itinérant et cinéma plein air sur 4 roues motrices. Un outil extraordinaire qui lui permet de fédérer ces passions et métiers.

Ainsi, de Paris à Moscou où de Reykjavik à Ouarzazate, Stéphane part sur et en-dehors des routes, conceptualisant ces solutions digitales au fil des kilomètres, tout en allant à la rencontre des enfants et des plus grands pour partager sa passion du cinéma. Accompagné et aidé de sa charmante femme Yulia, c'est au travers de projections insolites en pleine nature que le Kinomad Land propose des contenus oubliés, invisibles ou encore jamais vu, entre magie d'un classique muet et cinéma alternatif où culturel.

Pour notre plus grand plaisir, ce 4x4 du 7^{ème} art prévoit régulièrement des projections sur nos terres Aveyronnaises. Comme l'explique Stéphane dans son portrait diffusé dans le documentaire de France 5, « Les aventuriers de travail nomade », c'est bel et bien au coeur des plateaux de l'Aubrac que notre baroudeur revient toujours de ses périple. Après



Site web : <http://kinomad.land>

Chaîne YouTube : <http://kinomad.video>

Hashtag Officiel (Instagram / Twitter) : #KinomadLand



Maison fondée en 1973

Salaisons Linard
Charcuteries artisanales - Aveyron

FABRIQUÉ en Aveyron

12350 LANUEJOULS - 05 65 81 90 04
www.charcuterie-aveyron.com

GENTIANE D'AUBRAC

MARIUS BONAL

S.A. MARIUS BONAL
18, route d'Espalion
12850 GNET-LE-CHATEAU - 11002

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

Vos vacances dans un des plus beaux villages de France

La Cascade

Piscine chauffée

Village de gîtes La Cascade

La Montberte 12130 SAINTE-EULALIE-D'OLT - 06 88 84 52 65
contact@ste-eulalie.com - www.ste-eulalie.com

Le Relais de Laguiole***
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

34 chambres de grand confort (1 à 5 personnes), wifi gratuit dans tout l'hôtel.

Restaurant de cuisine fine du terroir *L'Âme Gourmande* :
bœuf Aubrac, aligot, foie gras maison...

Espace aquatique couvert et chauffé : piscine de 170 m², jacuzzi®, toboggan, pataugeoire, sauna, hammam.

Espace bien-être ouvert à tous : soins du corps & du visage, seul ou en duo, réflexologie...

BW Best Western **L'ÂME GOURMANDE RESTAURANT**

LAGUIOLE - AUBRAC - AVEYRON

Espace Les Cayres - 12210 Laguiole
Tél. 00 33 (0)5 65 54 19 66 - Fax : 00 33 (0)5 65 54 19 49
contact@relais-laguiole.com www.relais-laguiole.com

OUVERT TOUS LES JOURS 9H-19H

ALIGOT DE L'AUBRAC

Casse-croûte à l'assiette et au verre EN SAISON ESTIVALE

LES BURONNIERS

Fromagerie

CRÈMERIE - PRODUITS RÉGIONAUX

ALIGOT VINS LIQUEURS

Sélection de fromages du Pays et d'ailleurs

lesburonniers@orange.fr
5, allée de l'Amicale
LAGUIOLE
05.65.44.25.12

www.lesburonniers.fr



Moulin Méjane

Farines de blé tradition
Tous types de farine de blé biologique
Huile de noix / Huile de noisettes / Huile de colza

La Moleinerie 12140 ESPEYRAC
Tél. 05 65 69 88 80
Fax 05 65 69 88 23
Mail : moulinmejane@orange.fr



VIN
DOMAINE DU VIEUX NOYER
PRODUCTEUR - RECOLTANT

Côtes de Millou via bio

DOMAINE DU VIEUX NOYER
Boyne
12640 RIVIERE SUR TARN

05 65 62 64 57
contact@levieuxnoyer.fr

Ludovic 06 82 38 73 48
Cédric 07 52 05 40 35
Eric 06 71 83 80 92

AB



Maria GRIMAL ROQUEFORT



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'OR PARIS 2019
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Maria GRIMAL ROQUEFORT

DÉCOUVREZ LE ROQUEFORT D'UNE FEMME DE CARACTÈRE

VENTE DIRECTE À LA BOUTIQUE À ROQUEFORT SUR SOULZON

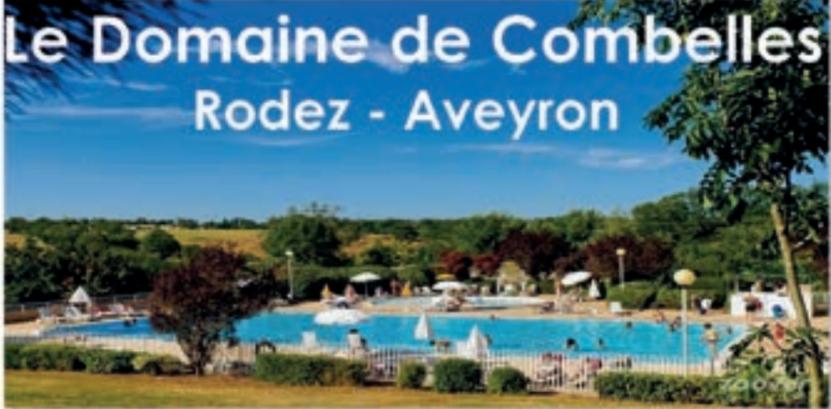


REVEA
Vacances Couleurs Nature

Village vacances
en chalets,
mobil-homes,
bungalows toités,

Salles mariages, séminaires

Tarifs groupes sur demande



Le Domaine de Combelles
Rodez - Aveyron

Informations et réservation
revea-camping.fr/fr/domaine-de-combelles
+33 (0)4 73 93 60 00





Salon du livre rouergat 2019 : « Le Rouergue en Arts et Lettres » samedi 12 et dimanche 13 octobre 2019



Anne Logvinoff Mouilleron

Anne Logvinoff Mouilleron est diplômée des Beaux Arts de Lyon, mais elle vit dans l'Aveyron depuis plusieurs années. Elle a enseigné les Arts Appliqués et le Dessin d'Art, tout en illustrant plusieurs albums Jeunesse pour Gallimard, Hachette, et Ravensburger. Elle illustre désormais ses propres textes : des histoires de filles, mais aussi des contes pour enfants à partir de 6 ans. Kristine Krassepouille, son personnage fétiche, est l'héroïne de 4 albums, le dernier, « Miss Krassepouille », est bilingue Français/Anglais. Déjà parus : « Le Voyage de Chichi Pompon », « Doudja », « La Petite Lambi Fiou », « Les Métamorphoses de Mamie Poupette ».

Marguerite JULIA

Quand, à 7 ans on lui posait cette question sempiternelle des adultes aux enfants : « Qu'est-ce que tu veux faire plus tard ? » La petite Marguerite répondait inlassablement « Ecrivain ». Les adultes alors, riaient de son ambition. Ce n'est pas pour autant qu'elle a cessé d'écrire. Poèmes, pièces de théâtre, nouvelles, qu'elle a fait ou non, lire à ses proches. Devenue professeur de français après une maîtrise de Lettres Modernes à la Sorbonne, elle abandonne un jour l'école pour devenir professeur de théâtre. Editée en juillet 2017 par les éditions Sydney Laurent pour son roman aventure/suspens « Sursis », qui connaît un grand succès auprès des lecteurs, Marguerite Julia publie aussi en auto-éditions par Bookelis des romans d'amour, historiques, des récits de vie (comme sur l'expérience de la dépression), des comédies, des thrillers. Grande lectrice, il n'y a que le policier auquel elle n'ose s'attaquer.

Avis de lecteur de Sursis :

« J'ai enfin retrouvé le plaisir d'ouvrir un livre dès que j'ai 5 minutes, voire de provoquer les 5 minutes pour ouvrir le livre. J'ai adoré, j'ai dévoré ce roman. »
« Je n'ai pas pu quitter le livre avant de l'avoir fini. »
« Le suspens nous tient en haleine et l'histoire est pour le moins originale. »
« Je me suis régalé : histoire passionnante et originale. »

Le docteur Daniel ROUX



Le docteur Daniel Roux est né en 1953 à Lestival, commune de Castelnau-de-Mandailles dans l'Aveyron. Après des études primaires et secondaires au collège de l'Immaculée Conception d'Espalion, il intègre l'école d'agriculture de la Roque dont il sortira avec un diplôme de BTS, productions animales. Ce n'est

qu'ensuite qu'il se lance dans des études de médecine à la faculté de Toulouse Ranguel qui vont le conduire à devenir chirurgien cardiaque, puis chirurgien cardiaque pédiatrique. Nommé praticien hospitalier en 1992, il exerce sa spécialité à l'hôpital de Ranguel et à l'hôpital des enfants de Purpan. Par ailleurs, il intègre la chaîne de l'espoir afin d'exercer la chirurgie cardiaque humanitaire au travers de missions à Phnom Penh, Kaboul, Bagdad, Port-au-Prince, Dakar, Damas etc. Cette vie faite de joies, mais aussi de peines, n'a été possible que grâce à son enracinement à l'Aubrac dans lequel il vient se ressourcer fréquemment. Cette passion de la vie et de son pays est retranscrite par des mots simples dans cette biographie de 660 pages.

Comme chaque année, le Salon du Livre se tiendra dans la salle paroissiale, 11, rue de la Nativité. Il réunira cette fois **12 auteurs** invités ainsi que **3 associations culturelles**.

Parmi les écrivains, certains, habitués du Salon, reviennent avec des nouveautés.

Ainsi, **Françoise Besse**, lauréate en 2016 du prix littéraire « Talents de l'Aveyron » décerné par le Conseil départemental, signera ses sept romans régionaux, dont le dernier, publié cette année : « Les loups de Saint-Chély ». **Laetitia Bex** fera connaître au public son second roman : « L'Américaine, une Aveyronnaise à San Francisco ». De son côté, **Michel Lombard**, après ses livres d'humeur et de nostalgie des années 60, montrera son attachement au Rouergue avec son récent beau livre « Viaur, fascinante rivière ». La poésie sera représentée par **Philippe Ramond** et ses « Frères humains ».

C'est le cas, aussi, du couple **Carcenac. Reine** présentera son dernier roman noir « L'île des Revenants » tandis qu'**Yves** dédicacera « Les amants de Privezac », récit romancé d'une sanglante affaire criminelle qui défraya la chronique judiciaire aveyronnaise au milieu du Second Empire. Ensemble, ils proposeront leur 5^{ème} « polar loufoque » intitulé « Sur un air de balalaïka ».

Le souci de renouvellement des organisateurs se manifeste par ailleurs avec l'invitation de 6 nouveaux auteurs. Parmi eux (voir encadrés), **Anne Mouilleron** attirera petits et grands avec ses bouquins jeunesse illustrés. Professeur de théâtre, **Marguerite Julia** viendra avec son roman d'aventure « Sursis ». **Le docteur Daniel Roux** fera part de son expérience de praticien humanitaire, relatée dans « Latex, la vie d'un chirurgien ».

Jean-Pierre Bénazet sera présent avec son livre « L'Aveyron, l'autre pays du foie gras ». **Monique Bouyssou** dédicacera ses souvenirs avec « Voyageur au long cours ». Enfin, **Laurent Tranier**, éditeur et auteur, proposera plusieurs livres régionalistes, dont son « Contes et légendes de l'Aubrac ».

S'agissant des associations, le public retrouvera les publications des **Amis du musée Soulages** et du **Cercle Généalogique du Rouergue**. Il découvrira les activités des Amis des Sciences de la Terre (A.S.T.) dont le siège social est à Bozouls. Cette institution a parrainé l'édition de divers ouvrages, notamment celui du géologue **René Mignon**, le passionnant auteur de « Géologie et Patrimoine du Rouergue ».

Comme les années précédentes, cette distribution reflète le souci de diversité des genres littéraires et artistiques qui anime la Commission Culture de la FNAA.

Maison Ginisty

La Notoriété d'une Qualité

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

VIANDE EN CIRCUIT COURT / CHARCUTERIES MAISON
NOMBREUSES SPÉCIALITÉS AVEYRONNAISES



L'Aveyron dans votre assiette

NOUVEAU : Commandez en ligne sur

www.boucherie-maison-ginisty.fr



MaisonGinisty

14 avenue Tabardel - 12740 Sébazac - 05.65.46.91.57



Festival du Film d'Espalion le 24 novembre dernier : Un succès pour ce premier « hors-les-murs » à Bois-Colombes !



Pascal Galopin, producteur réalisateur de Terra Cinéma, est venu trouver la FNAA, les « Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs » à Paris en 2018, afin de l'aider à organiser le Festival du Film d'Espalion (FFE) « hors-les-murs » en région parisienne. Des membres de la fédération ont alors participé au 4^{ème} Festival à Espalion. Puis la commission communication a fait la promotion du « hors-les-murs » parisien lors du Marché des Pays de l'Aveyron à Bercy, et organisé une prévente des billets pour les aveyronnais de Paris et leurs amis.



Cette journée spéciale hors-les-murs s'est déroulée le samedi 24 novembre 2018 à la salle Jean-Renoir, pouvant accueillir jusqu'à près de 400 personnes. Le public est venu très nombreux, la salle était remplie. Des habitants de Bois-Colombes, bien sûr, étaient présents, mais aussi de nombreux parisiens, aveyronnais et auvergnats pour beaucoup, suite à l'opération communication de la FNAA. C'est aussi avec grand plaisir que nous avons pu y retrouver un public venu tout droit d'Espalion et de ses environs, qui avait beaucoup apprécié le festival fin août et qui a profité de l'occasion pour faire un petit séjour parisien, y retrouver leur famille.

Tout d'abord, le public est venu et y assister à une séance de neuf courts-métrages à partir de 16h, un best-of des meilleurs films courts projetés à Espalion depuis la création du FFE en 2015.

Ensuite, nous avons assisté à la projection du court-métrage de Christophe Monier, « Une grenade sous la chemise », entièrement tourné à Rodez et Espalion. Étaient présents plusieurs membres de l'équipe du film : le réalisateur, la comédienne Julie Judd, la jeune comédienne Louise Monier, le directeur de la photographie, Davy Bauret et enfin, Valérie Pêcheur, scripte. C'est un court-métrage émouvant, où l'on retrouve toutes les qualités d'un long métrage.

Un cocktail aveyronnais en musique a suivi, avec le groupe « Jazzy », agrémenté de charcuteries, de fouace et de vins d'Estaing. La soirée cinéma a continué avec une présentation de l'événement faite par Annie Martin et Pascal Galopin pour le FFE ainsi qu'Alain Masquelier et Alexandre Louis, tous deux élus à la municipalité de Bois-Colombes. Le public a pu découvrir le petit film du réalisateur Rabah Brahimi, invité à Espalion en août dernier, et qui a retracé la 4^{ème} édition du FFE (toujours visible sur Youtube et les réseaux sociaux).

Puis la réalisatrice Isabelle Laurent, invitée en 2017 à Espalion, a présenté son très bel hommage à Romy Schneider.

A suivi la projection du court-métrage « Andrée » de Vanessa Aiffe, en présence de la comédienne Andréa Ferreol et d'une partie de l'équipe du film.

Dans la soirée, a été présentée l'avant-première du dernier film de Jeanne Herry (fille de Miou Miou), « Pupille » qui raconte le destin d'un bébé né sous X (avec Gilles Lellouche, Sandrine Kiberlain et Elodie Bouchez).

L'événement à Bois-Colombes a aussi permis de découvrir les œuvres de Charles da Costa, artiste de renom, exposées dans les allées de la salle Jean-Renoir. On retrouve dans ses dessins et caricatures ses passions qui sont l'art, le dessin, la peinture, le cinéma et la bande dessinée. Ainsi, il rend hommage aux acteurs de cinéma mais aussi aux chanteurs et autres artistes.

Pascal Galopin voudrait que l'Aveyron devienne un lieu de tournages de films plus important et s'investit avec sa société Terre Cinema afin d'y accueillir de nombreux réalisateurs et comédiens et équipes de tournage.

Les riches échanges, avec les personnalités, acteurs et réalisateurs, invités à Espalion et Bois-Colombes, ont montré un réel plaisir à participer au FFE à Espalion. Ils se sont sentis accueillis dans un festival à taille humaine, en toute simplicité et dans le très beau cadre qu'est l'Aveyron. L'attachement à notre terroir leur a beaucoup plu.

Cette année, Pascal Galopin a créé l'association supportant le Festival, dont il est directeur artistique. Autour de lui Raymonde Costes a été élue secrétaire et Danielle Camilleri, trésorière.

L'association est maintenant adhérente de la F.N.A.A. Vous pourrez donc retrouver très bientôt des informations sur le Festival sur notre site « aveyronnais.fr ».

La 5^{ème} édition du Festival du Film d'Espalion se déroulera du mardi 27 août au dimanche 1^{er} septembre 2019 à Espalion et Bozouls.

L'affiche officielle a été présentée le 26 avril avec les responsables et son égérie, la collégienne Sasha ; une bien belle affiche réalisée en noir et blanc par Christophe Conte, photographe à Espalion. Pour le moment, la programmation n'est pas encore connue et est en phase de bouclage. De même, la liste des invités du FFE5 sera bientôt dévoilée. L'équipe travaille actuellement sur la mise en place d'une nouvelle organisation, de nouveaux événements... A retenir ! Le 16 novembre 2019, le Festival se produira à nouveau au cinéma de Bois-Colombes !

Vous pourrez suivre « en live » quelques photos du prochain « hors-les-murs » de Bois-Colombes sur les pages Facebook « FNA12 » et « Festival du Film d'Espalion ».

Corinne Delattre-Chavanon avec l'aide des précieuses informations de Pascal Galopin

Crédit photo : Studio des Bourguignons-Richard Loret

BOEUF FERMIER
AUBRAC
RACE AUBRAC

Une viande au goût de liberté venu des grands espaces et d'une race rustique : l'Aubrac.

Un élevage traditionnel et extensif :

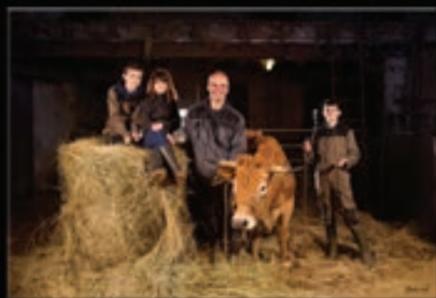
- Situé à plus de 800 mètres d'altitude.
- Alimentation 100 % végétale composée essentiellement d'herbe et de fourrages.

Un Label Rouge depuis 1999 :

- Qualité gustative supérieure.
- Animaux nés, élevés et transformés selon un cahier des charges strict.
- Agréé par un organisme certificateur.

Pour plus d'informations :

www.boeuffermieraubrac.fr



Liste de nos points de vente :



Groupama
la vraie vie s'assure ici

EN VRAI,
C'EST EN VOUS CONNAISSANT MIEUX
QU'ON VOUS ASSURE MIEUX

ASSUREUR MUTUALISTE

VOTRE AGENCE DE L'OUSTAL

38 Rue Gabriel Lamé - 75012 Paris

Tél. 01 53 02 17 75

Retrouvez-nous aussi au



sur www.groupama.fr et www.facebook.com/GroupamaOc

Groupama d'Oc - Centre Régional d'Assurances Mutuelles Agricoles d'Oc - Siège social : 14 rue de Valenciennes, CS 10025, 31030 BAGNERES Cedex - 05 61 951 152 B.C.E.S. TOULOUSE - Estimerie rfpq qui se coord. des assurés et travaille à l'élaboration de la politique de l'Union de la République (UFR) - 12 Rue Talbot, 75116 Paris cedex 20.

La mémoire du Rouergue en quelques clics !



Dès 1986, le Conseil Général de l'Aveyron s'est engagé dans une réflexion visant à sauvegarder son patrimoine occitan. C'est ainsi qu'est née l'opération «Al canton» qui a permis de collecter un volume considérable de données. De nombreux témoignages écrits, audios et vidéos ont été restitués sous diverses formes, de nombreuses photos ont été collectées et reproduites. Depuis le mois de mars 2019, un site internet conçu et réalisé par l'Institut occitan de l'Aveyron (IOA) et financé par le Conseil départemental donne accès à ce fonds qui est appelé à s'enrichir au fil des ans: www.occitan-aveyron.fr.

(apiculture, quilles, foires et marchés, vigne, vie au *masuc*, métiers...) ou même sur un titre de chanson, une comptine... En quelques clics, vous accédez à des milliers de documents (photos, films, témoignages, chansons, contes, recettes de cuisine...). Vous pouvez aussi télécharger gratuitement les livres épuisés des collections *Vilatge* et *Al canton* (31 titres sur 49 publiés).

Page facebook dédiée à ce site : [Pôle Aveyron occitan IOA ADOC 12 OstalBodon](#)

Contact : poleaveyronoccitan@hotmail.com



Campouriez, 1922, mariage Laporte-Damours (coll. Fougereau Jean)
1^{er} rang : Jalbert Laporte, Albertine Laporte, Victor Laporte *lonòvi*, Rosine Damours *la novia*, Marcel Damours, Paulette Damours *sus la cadieira*, Joséphine Damours.
2^e rang : Camille Damours, Marie Laporte, Marius Laporte, Ludovine Pradel, Henri Damours.

Partie de quilles à Orlhaguet (coll. Mathieu Odette, Gizard Denise)



Il s'agit d'une importante source d'information à destination du grand public, des étudiants, des enseignants et des chercheurs du monde entier. Toutes les vidéos sont transcrites en occitan et sous-titrées en français. Le site est participatif, vous pouvez apporter des précisions, identifier des personnes sur les photos, etc. Votre recherche peut porter sur un nom de famille, un nom de village, un thème

Avec Agatchako, consommez aveyronnais où que vous soyez !



Nostalgique des produits du terroir aveyronnais ou tout simplement soucieux de faire fonctionner l'économie locale et les petits commerces de votre bien-aimé

département d'origine ? Avec Agatchako, ceci est désormais une réalité. Mais Agatchako, qu'es aquò ? La plateforme numérique unique en France regroupant les commerçants, artisans et prestataires de service d'un même département au sein de deux outils : une application mobile et un site de vente en ligne. Téléchargez l'application et rendez-vous vite sur www.agatchako.com. Vous pourrez alors commander des produits exclusivement issus de boutiques

aveyronnaises (alimentaire, vêtements, décoration...) et vous faire livrer où que vous soyez. Grâce à Agatchako, vos racines aveyronnaises ne sont jamais bien loin !



Les fruits de mer, une culture parisienne.



L'AUBERGE DAB
Tel. 01 45 00 32 22
161, avenue Malakoff - Paris 16^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service de 12h00 à 15h30 et de 19h00 à 2h00 du matin - Voiturier
www.auberge-dab.com

LE CONGRÈS MAILLOT
Tel. 01 45 74 17 24
80, avenue de la Grande Armée - Paris 17^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 7h30 à 2h00 du matin - Voiturier
www.congres-maillot.com

LE CONGRÈS AUTEUIL
Tel. 01 46 51 15 75
144, boulevard Exelmans - Paris 16^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 8h00 à 1h00 du matin - Voiturier
www.congres-auteuil.com

LES GRANDES MARCHES
Tel. 01 43 42 90 32
6, place de la Bastille - Paris 12^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 8h00 à 1h00 du matin
www.grandes-marches.com

L'EUROPÉEN
Tel. 01 43 43 99 70
21 bis, boulevard Diderot - Paris 12^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 7h30 à 1h00 du matin
www.l-europeen.com

Retrouvez les meilleures adresses de votre région



version numérique offerte*

En vente chez votre libraire et sur internet www.petitfute.com

Suivez-nous aussi sur   



+ Supplément gratuit L'Aveyron à Paris

Manoir Alexandre
RIEN N'EST TROP BON

VENTE PAR CORRESPONDANCE
CADEAUX D'AFFAIRES ET D'ENTREPRISES

Produits en vente dans notre magasin et chez nos revendeurs

VILLAGE ARTISANAL - 12500 ESPALION
Tél. 05.65.48.05.01 - www.manoir-alexandre.fr

EXPRESS GOURMAND
La référence
GÂTEAUX À LA BROCHE
05.65.64.46.89

AU FOURNIL DE LIOUJAS

L'ÉPI DU ROUERGUE

Le pain sans congélation

Aveyron - Tarn
Tél : 05 65 74 91 03



VERDIE VOYAGES

destinations humaines

Literie : un conseil de pro, c'est reposant !

Dialoguer avec le vendeur Litrimarché, essayer les produits : les gages d'un couchage de qualité

Nous avons beau aller dans un magasin de literie, nous ne voulons pas nous laisser endormir ! Alors, en client avisé, nous nous sommes documentés au préalable. Ressorts, mousse ou latex, les matelas n'ont déjà plus de secret pour nous. Nous avons consulté les avis sur internet, notre conviction est faite. Las, nous avons oublié un paramètre-clé : le dormeur. En somme (c'est le mot), nous-même !

« Le matelas idéal n'existe pas », prévient Pascal Guillith, qui gère les quatre magasins Litrimarché de l'Aveyron. Tout dépend de l'utilisateur : sa position de sommeil, son poids, sa transpiration, son éventuel mal de dos... La quête du matelas approprié commence donc par un véritable dialogue entre le client et le vendeur.

Une fois définis les critères, vient le moment de l'essayage. Une étape à laquelle nous rendons parfois, préférant tester un matelas d'un coup de genou plutôt que de nous y allonger posément. Là encore, nous hésitons pas à prendre le temps : « Nos techniques d'essayage Litrimarché permettent d'affiner la recherche, de passer de 40 produits potentiels à 2 ou 3, puis d'identifier celui qui correspond le mieux au client qui permettra de lutter contre la transpiration, de soulager le mal de dos... »

Une vraie discussion en magasin peut aussi nous orienter vers des solutions que nous n'imaginions pas. Par exemple, changer la taille du matelas. « Les largeurs 150, 180, 200 cm sont des formats d'avant, les clients qui ont fait ce choix ne le regrettent pas », observe le gérant de Litrimarché Aveyron. Alors pour un couchage de qualité, n'hésitez pas à dialoguer avec les professionnels Litrimarché : leurs conseils sauront éveiller votre intérêt !

L'avis du professionnel

« Écouter le client, c'est essentiel »

Toute l'équipe Litrimarché Aveyron vous accueille et vous conseille aux magasins Litrimarché de Rodez-Sébazac, Millau, Villefranche-de-Rouergue et Saint-Affrique.

« On nous demande parfois quel est le meilleur matelas. Nous répondons par un clin d'œil : quelle est la meilleure voiture ? Il existe des matelas à profusion. À Litrimarché, 80% de nos produits sont fabriqués en France, nous n'en proposons pas moins une offre très large. Chaque technologie (ressort, mousse à mémoire de forme...) a ses avantages et ses inconvénients selon le profil du dormeur.

Tous les matelas que vous avez en magasin, nous les connaissons. Il nous faut connaître les clients. C'est l'échange, la conversation, qui permettent d'identifier le produit le plus approprié.

Nous invitons le client à essayer les matelas. Grâce à toutes nos techniques Litrimarché, élaborées depuis plusieurs années, il est possible d'aboutir à d'excellents résultats. Écouter les remarques du client, c'est essentiel. De même, nous accordons une grande importance à son retour, à son degré de satisfaction. »



BON À SAVOIR

L'oreiller
Choisir l'oreiller qui vous convient, c'est aussi important que choisir le matelas. Il se situe au-dessus de la tête, de la nuque, de la poitrine et du bassin. L'oreiller doit être adapté à la position de sommeil. Latex, mousse, coton, plume, à mémoire de forme... Choisissez celui qui vous convient le mieux. L'essayage, c'est le conseil, votre bien-être !



Le matelas
Litrimarché Aveyron propose des matelas qui, grâce à leur technologie, permettent de garantir plusieurs points : être pour des couchages sur la différence de poids est importante, par exemple. Une solution pour la qualité de sommeil de chaque.



Le lit électrique
Une autre possibilité pour un couchage personnalisé au couple, le lit électrique. Les commandes de commande permettent de régler la tête, le pied, le dossier. Il dispose des mêmes caractéristiques de qualité que les autres produits Litrimarché. Les commandes de commande permettent de régler la tête, le pied, le dossier, par exemple.

LITRIMARCHÉ

MATELAS • SOMMIERS • BANQUETTES • LITS

- 255, av. de l'Europe - MILLAU - 05 65 48 74 21
- Route de Valres-Falgaire - SAINT-AFFRIQUE - 05 65 97 71 65
- Pôle Comtal Nord (à côté de l'Église Digne) - SÉBAZAC - 05 65 58 15 29
- Route de Montauban - VILLEFRANCHE-DE-R. - 05 65 45 30 20

CIRCUITS ACCOMPAGNÉS

VOYAGES INDIVIDUELS À LA CARTE

CROISIÈRES

BILLETTERIE, VOLS SECS

VOYAGES DE GROUPES : ASSOCIATIONS, ENTREPRISES

PALMARÈS Capital
MEILLEURES ENSEIGNES
Qualité de service
2019

Les agences VERDIÉ VOYAGES à Paris : conseil et convivialité

75 - Paris VI^e (75006)
16 rue d'Assas
M Rennes - M Saint-Placide - M Luxembourg
T. 0 153 100 000

75 - Paris XVII^e (75017)
76, Av. des Ternes
M Ternes - M Porte Maillot
T. 01 53 10 18 10

www.verdievoyages.com



Staf
GINISTRY

FABRIQUE EN AVEYRON

MENUISERIES SUR MESURE
BOIS - MIXTE ALUMINIUM

SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL ET TECHNOLOGIE D'AUJOURD'HUI

CONSTRUCTION & RÉNOVATION

Tél. 05 65 44 03 13 www.staf.fr
ESPALION - PARC D'ACTIVITÉS DE NAJAS - DIRECTION RODEZ

Maison CAVALIER
La Fouace de CAMPAGNAC
www.fouace-campagnac.com

12130 – SAINT GENIEZ D'OLT
05 65 46 32 11

12560 – CAMPAGNAC
05 65 70 42 34

12560 – SAINT SATURNIN DE LENNE
05 65 47 53 30

Fouace fourrée – Rissolle pruneau – Pain au Levain – Baguette "La Gaby"

Laissez-vous transporter par les saveurs de « L'Express Gourmand »



Et c'est depuis votre arrivée devant ce bâtiment sublime en forme de train, que vous êtes emporté dans l'univers de Sandrine et Eric Malle qui ont créé leur activité en 2001 en commençant par de la vente de châtaignes grillées sur le marché de Rodez.

« En fait, sans nous en rendre compte, nous avons pris la suite de Germain Pelayo, véritable figure ruthénoise qui pendant 50 ans vendait des glaces l'été sur le stade et des châtaignes l'hiver en ville. Au bout de 10 ans, on a eu envie d'arrêter mais on voulait trouver quelque chose de traditionnel, comme les châtaignes, quelque chose de technique, à l'ancienne et on a pensé au gâteau à la broche. On a commencé un peu avec les animations et démonstrations de cuisson en maison de retraite. Et c'est de là, après les dégustations qu'on s'est dit pourquoi pas les faire en petit, et c'était parti ».

Eric étant très bon bricoleur et avait déjà réalisé la loco pour la vente de châtaignes a construit un wagon pour la cuisson des gâteaux à la broche, mais aussi pour les grillades, les jambons, les méchouis... avec cuisson au feu de bois puisqu'ils proposent aussi des prestations pour les repas de famille ou pour les associations et aussi des repas à thème comme les repas médiévaux. « Depuis plusieurs années nous intervenons aussi au collège de Baraqueville où on cuit des jambons à la broche pour le repas du self, mais aussi avec Airbus Toulouse où nous faisons des gâteaux à la broche pour le réfectoire ».

Depuis juillet 2018, la Locomotive a pris une autre dimension avec la construction du nouveau bâtiment de 120 m² avec 4 personnes; Eric et son épouse, leur fille en alternance dans le commerce et une salariée. « Nous avons beaucoup de travail puisqu'il y a 65 magasins en points de vente (notamment RAGT, Leclerc, magasin U, La Panetière...) » et tout ça sans avoir attaqué le démarchage... nous avons une vraie réputation de qualité et c'est ce que nous voulons à tout prix conserver. Aujourd'hui, on a une boutique dans le bâtiment où on vend aussi des produits régionaux des copains qui pour beaucoup sont sur le Marché des Aveyronnais de Paris ».

Pour ce qui est du Marché de Bercy « c'est notre plus gros chiffre d'affaires en si peu de temps. Ces trois journées sont équivalentes à un mois sur un marché de Noël par exemple. Pour nous c'est quelque chose de très important et ça a vraiment évolué au fil des années. On a fidélisé une clientèle et certains reviennent nous voir quand ils sont en vacances dans l'Aveyron ».

Et pour conclure « nous sommes des artisans fabricants, on n'est pas là pour vendre à tout prix, on ne force pas les gens, ils goûtent, ils aiment ou pas, c'est tout. On aime ce que l'on fait et on le fait avec passion ».

Vous pouvez visiter l'atelier avec démonstration et dégustation de gâteaux.

L'express Gourmand
Mas de Lattes, 12220 Roussennac
Téléphone : 05 65 64 46 89



L'EXCALIBUR LIBUR
Discothèque

Plein SUD
à l'EXCALIBUR
APERITIF | GRILL | TAPAS

L'Excalibur - Grandval 12500 Espalion
05 65 44 19 01
www.excalibur-pleinsud.fr

f L'Excalibur Espalion officiel / Plein Sud à l'Excalibur

DOMAINE **Laurens**
Producteur AOC Marcillac - Distillateur

7, avenue de la Tour - F-12330 CLAIRVAUX D'AVEYRON
Tél. +33(0)5 65 72 69 37 - Fax +33(0)5 65 72 76 74
www.domaine-laurens.com
info@domaine-laurens.com

DÉCOUVREZ les bières et sodas de l'Aubrac



16, ZA de la Salle - 12130 St Geniez d'Olt et d'Aubrac
Tél. : 05 65 52 75 03

www.brasserieholt.com



La boutique de la brasserie est ouverte toute l'année, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h (de 15h à 18h en juillet - août, et le samedi de 10h à 12h).

Juillet - Août
VISITES GRATUITES
tous les mardis et jeudis à 11h
nocturne le lundi à 21 H
Renseignements :
06 71 00 46 95

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Le meilleur de nos fermes

Le 1^{er} RÉSEAU
DE MAGASINS FERMERS
en circuit court collectif et coopératif

Mettez l'Aveyron
dans votre assiette



Distribuer juste!
Consommer vrai!

Rassemblés en coopérative, des paysans ont uni leurs forces afin de vous proposer le meilleur de leurs productions. C'est ainsi qu'est née l'enseigne Les Halles de l'Aveyron.

Alternative aux réseaux de distribution classiques, Les Halles de l'Aveyron misent sur la réduction des intermédiaires entre les fermes et le consommateur pour vous apporter le bon, le beau et le vrai.

NOS ENGAGEMENTS

Authenticité

Les Halles de l'Aveyron revendiquent une identité locale forte qui s'inscrit dans un territoire reconnu pour sa gastronomie.

Qualité

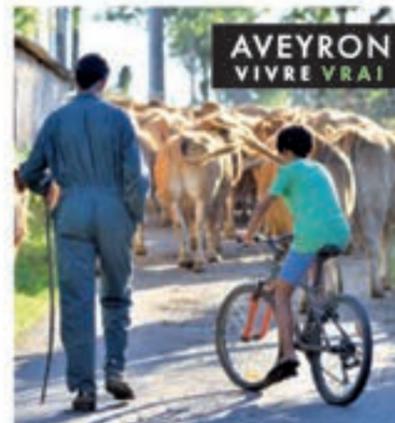
Nos viandes, fromages et autres produits agricoles sont issus de filières et de labels de qualité. Quant à l'épicerie, elle provient de petites unités de production régionales, réputées pour leur excellence et leur typicité.

Traçabilité

Des fermes à l'étal, les Halles de l'Aveyron maîtrisent toutes les étapes : élevage, transport, préparation, vente.

Durabilité

Les Halles de l'Aveyron promeuvent une agriculture vertueuse garante de la préservation du patrimoine environnemental des Contreforts du Massif central.



leshallesdelaveyron.com

NOS POINTS DE VENTE

1, rue Paul Signac
95220 Herblay

Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château

10 Boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien



Les brebis & les loups



"Dans la vie comme au jeu,
pour gagner, il faut être uni!"



JEU STRATEGIQUE AVEYRONNAIS

En vente dans notre showroom

49 €

SARL BRALEY route d'Espalion 12850 ONET LE CHATEAU

Tél : 05 65 44 93 24

www.braley-france.com

SIGNATURE

LE CONFORT ET L'EXCELLENCE, PLACE DES RUTÈNES



Qualit'IMMO

vous présente son nouveau programme immobilier en centre de Rodez

SIGNATURE

un nom ambitieux pour une résidence de standing.

Qualit'IMMO, l'esprit constructif

Qualit'IMMO construit et commercialise depuis déjà plus de 13 ans des programmes résidentiels de grande qualité environnementale dans le Grand Rodez. L'ancrage territorial de cette entreprise familiale et la connaissance du pays Ruthénois permettent de sélectionner les meilleurs emplacements pour vous proposer les adresses idéalement situées. Reconnu pour son engagement à satisfaire ses clients, Qualit'IMMO s'attache à réaliser des biens immobiliers adaptés à vos besoins en termes de confort de vie et d'investissement patrimonial.

Qualit'IMMO s'inscrit dans une démarche permanente d'innovation et dans une perspective de développement durable. Concilier le bien-être résidentiel et la préservation de l'environnement constitue sa priorité. Ses artisans et partenaires professionnels partagent ses valeurs et cet engagement commun donne naissance à de très belles réalisations : « Le 1 François Fabié », « One Combarel »... Voilà pourquoi les logements Qualit'IMMO ne sont pas seulement esthétiques et confortables, ils sont aussi bâtis pour durer, économes en énergie et ils bénéficient de normes de qualité toujours supérieures à la réglementation.

ACHETER sa résidence principale avec Qualit'IMMO, c'est : ne plus payer de loyer à fond perdu ; capitaliser pour son prochain projet immobilier ou sa retraite ; se constituer un patrimoine (à transmettre) ; profiter des frais de notaire réduits ; emprunter avec un Prêt à Taux Zéro (sous condition) et à des taux historiquement bas ; bénéficier de 2 ans de taxe foncière exonérée ; économiser l'énergie : facture de chauffage allégée grâce à la qualité thermique de son appartement ; économiser les charges d'entretien : charges de copropriété minimales ; préserver sa qualité de vie en diminuant le coût d'entretien de son logement ; personnaliser entièrement son appartement.

INVESTIR pour un placement avec Qualit'IMMO, c'est : louer très facilement grâce à l'attractivité du bien ; acheter un appartement qui est remboursé par son locataire ; se constituer un patrimoine à transmettre ; capitaliser pour son prochain projet immobilier ou sa retraite ; profiter des frais de notaire réduits ; emprunter à des taux historiquement bas ; optimiser son rendement grâce aux charges de copropriété réduites ; bénéficier de 2 ans de taxe foncière.

A la place de l'ancien tri postal de Rodez à l'angle des rues Eugène Loup et Jean Ferrié, entre la Gendarmerie, le stade Paul Lignon et les Haras Nationaux, Signature s'intègre comme un écrin de confort et de modernité dans ce quartier au calme révé.

Le mot de l'architecte : « Le projet est situé à proximité du musée Soulages, quartier qui a subi de nombreuses mutations ces dernières années et a redéfini une nouvelle centralité dans la ville de Rodez. La parcelle se situe au carrefour de ce quartier requalifié et du site patrimonial des Haras nationaux de Rodez. Le projet se veut le lien de ces deux quartiers et de ces deux époques. Il s'inscrit dans la rue par son soubassement pierre et sa toiture en ardoise mais se tourne vers l'avenir par son écriture contemporaine. L'ouverture des logements vers l'extérieur et le cadrage des vues a été la ligne directrice de la conception. »

Les appartements proposés représentent une large gamme de choix : du studio au loft sur mesure, en passant par les T1bis, T2 de 40 à 60m², T3 et T4. Chaque logement dispose d'une terrasse, d'une cave et d'un stationnement au choix : parking extérieur, intérieur ou garage. L'accessibilité est assurée par un ascenseur, depuis le sous-sol jusqu'au 4^{ème} et dernier étage en attique.

Le chauffage individuel et la sur isolation de la construction permettent de construire un bâtiment consommant 20% d'énergie de moins que toutes les constructions actuelles ! Signature s'inscrit ainsi dans les 2% de promotions immobilières de la région Occitanie à atteindre cette performance.

L'isolation acoustique n'est pas en reste : contre les bruits extérieurs de la ville, les nuisances des voisins et à l'intérieur même de l'appartement, le renforcement acoustique certifié NF Habitat assure un confort de vie optimum.

NF Habitat est une certification de qualité de construction et de service que seuls 2% des promoteurs en France ont obtenu. Au-delà de l'acoustique, NF Habitat améliore la durabilité de l'ouvrage, la sécurité de la résidence, l'accessibilité, la qualité de l'air et de l'eau de chaque habitat.

En termes de prestations intérieures, l'acquéreur choisi avec les conseils d'une décoratrice professionnelle offerts par Qualit'IMMO l'ensemble de ses peintures, parquets, façades de placard et meuble vasque, tout comme ses carrelages. Pour l'implantation technique de l'appartement, la personnalisation est là aussi au rendez-vous. Avec Qualit'IMMO, choisissez l'agencement de votre appartement, de l'implantation des cloisonnements jusqu'au positionnement des appareillages électriques et sanitaires.

Les appartements neufs Qualit'IMMO répondent aux critères actuels de recherche des résidents, qu'ils soient locataires ou propriétaires. Ces critères de recherche sont : le confort de vie, l'isolation acoustique, les économies d'énergies, la luminosité, la sécurité, la terrasse, le stationnement privatif, les grands placards et les espaces de rangement dédiés... tous ces points sont réunis dans chacun des appartements de Signature et feront toute la facilité de location et de vente de votre appartement.

Vivre dans un appartement Qualit'IMMO à Signature, c'est choisir la simplicité de la vie en ville en bénéficiant du confort du neuf et de la valorisation patrimoniale.



20 Avenue de Bourran, RODEZ

05 65 72 24 40 - contact@qualit-immo.fr
www.qualit-immo.fr

La Cité des Fleurs et l'Oustal des Aveyronnais



Amicales Aveyronnaises.

D'un côté, rue Gauthey, un établissement de 116 chambres, avec un restaurant, un jardin et des espaces de vie et d'activités.

De l'autre, rue de l'Aubrac, 89 appartements (T1 - T2) lumineux, s'offrent dans un quartier tranquille et très accessible.

Alors, pour en savoir plus et pour prolonger la solidarité entre Aveyronnais d'ici ou d'Ailleurs, n'hésitez pas à vous renseigner et à participer à cette vie associative.

Foyer des Jeunes Travailleurs de la Cité des Fleurs :

29, rue Gauthey 75017 Paris

Tél : 01 40 25 48 35

Site internet : www.fjtcitedesfleurs.org

L'Oustal des Aveyronnais :

15, rue de l'Aubrac 75012 Paris

Tél : 06 08 04 66 31

Email : oustal@aveyronnais.fr

Des logements pour les jeunes...

D'abord, il y a eu le Foyer de la Cité des Fleurs dans le XVII^e arrondissement. Né de la volonté de 3 paroisses de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, durant les années 1950, cet établissement, ouvert en 1966, a été laïcisé et entièrement rénové en 2005-2007.

Ensuite, il y a eu l'Oustal des Aveyronnais en 1996, dans le XII^e arrondissement de Paris, qu'ont voulu et porté Roger Ribeiro, Directeur de la CASEG (Crédit Agricole des Aveyronnais de Paris) et Maurice Solignac, Président de la Fédération Nationale des

Jeunes Aveyronnais de Paris

Les Rabalaires, Kezako ?

Les Rabalaires, ceux qui rabalent, qui traînent. C'est le nom de la commission jeunesse de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises « Les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs ». Mais concrètement qui sommes-nous ? Nous sommes une équipe



de jeunes, motivés et ancrés dans nos racines aveyronnaises mais ouverts sur le monde. Chaque mois, nous organisons des événements destinés à tous pour se rencon-

trer dans la capitale : afterwork, jeu de piste, quine, soirée de Noël, ... sans oublier la Nuit du Rouergue, grande soirée dans un haut-lieu des nuits parisiennes mais dans une ambiance festive et conviviale façon Sud-Ouest. Le point d'orgue de l'année ! C'est auprès de nous que tu pourras trouver un accueil chaleureux que tu débarques à Panam, loin de ton pays ou que tu sois Aveyronnais de Paris... Alors, n'hésites pas à venir à l'un de nos événements, nous t'y attendons !

Pour en savoir plus sur nous :

- Stand lors du marché de pays, rue de l'Aubrac et ses environs

- contact@rabalaires.com

- Site : <http://www.rabalaires.com>

- Newsletter : inscription sur le site ou par mail

- Facebook : Jeunes Aveyronnais de Paris

- Instagram : les_rabalaires

imprimerie nouvelle
de la conception... à l'impression
Créativité assurée !

Le Saint-Affricain
Le journal du Sud-Aveyron

29, boulevard Emile Borel
BP 248 - SAINT-AFFRIQUE cedex
Tél. : 05 65 49 25 64 - Fax : 05 65 49 25 54
E-mail : contact-imprimerienouvelle@wanadoo.fr

LE N°1 de la région

CHARCUTERIE - SALAISONS de tradition

VENTE DIRECTE

Tél : 05 65 59 07 40
Z.A. Les Canals - 12320 St Cyprien sur Dourdou

La fête du sport des aveyronnais de Paris au Stade Suzanne Lenglen



La commission sportive des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs et particulièrement celle de Paris, formée d'un groupe dynamique de membres issus ou représentant les clubs sportifs officiels de la capitale, comme Michel Bessières, Anthony Chauvet, André Cabrolier, Gérard Bonnenfant, Stéphane Combettes, Laurent Teyssède, Laurent Delbos, sont les promoteurs et les animateurs de cette sympathique fête du Sport. Créée voici 5 ans pour organiser la fête sportive annuelle des aveyronnais qui a lieu au stade Suzanne Lenglen dans le 15^{ème} arrondissement de Paris, mais aussi pour créer du lien entre jeunes et moins jeunes à la recherche d'une pratique sportive dans un environnement familial.

Animation musicale, buvette, restauration et récompenses viennent agrémente les compétitions amicales.

Les sports de cette manifestation sont éclectiques, comme le sont les clubs sportifs des aveyronnais de Paris : avec le tournoi de football et l'ASCAP, le rugby avec le RCP XV et l'USO Massif Central, le tennis et la course à pied (800 mètres...).

Et cerise sur la fouace, vous pouvez assister ou participer à la célèbre course des garçons de café... On vous l'a dit, cela se passe comme cela avec les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, dans la joie et la bonne humeur... À votre plateau !

C'est dans une ambiance festive et bon enfant que se retrouvent non seulement les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, mais aussi tous les sportifs ou non sportifs parisiens.

Un authentique
couteau de
vigneron

LE LIADOU®

DU VALLON

WWW.LE-LIADOU.COM

17 QUAI DU CRUOU - 12330 MARCILLAC - 05 65 67 15 12 - CONTACT@LE-LIADOU.COM

LES FENÊTRES AVEYRONNAISES

Fabrication depuis 1960 à Villefranche de Rouergue

Vous êtes nombreux depuis plusieurs années à lui faire confiance et à apprécier son professionnalisme, aussi avons-nous décidé de vous parler à nouveau de cette entreprise.

Un clin d'œil à Guillaume Lhomond, responsable de *La Boutique du Menuisier*, entreprise Aveyronnaise spécialisée depuis plus de cinquante ans dans la fabrication de fenêtres isolantes en bois, PVC, aluminium et mixte bois et aluminium. Une fabrication 100 % française avec le label « Fabriqué en Aveyron ».

N'hésitez pas à le contacter pour tout renseignement, il se fera un plaisir de vous répondre.

En exclusivité 2 agences sur Paris :

2 avenue de Versailles
75016 Paris

69 ter rue Damrémont
75018 Paris

Fabricant de fenêtres, portes-fenêtres, portes blindées, volets roulants, persiennes et stores-bannes.

Votre contact sur Paris : Guillaume Lhomond

01 42 59 09 33

glhomond@gmail.com



L'Auberge Aveyronnaise

Maison fondée en 1997



Retrouvez les spécialités Aveyronnaises

40, rue Gabriel Lamé - Paris 12e

01 43 40 12 24

www.auberge-aveyronnaise.paris - auberge.aveyronnaise@orange.fr

