

Le Zine

des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs



21^{ème}
édition

HISTOIRE

Si Bercy
m'était
conté !

PORTRAITS

Rencontre
avec
Jean-Adrien
Roucous

CULTURE

Cinéma
Arctique
avec le
Kinomad
Land !

...

Marché des Pays
de l'Aveyron

8, 9 et 10
octobre 2021

Rue de l'Aubrac
Paris 12^e

www.marche-pays-aveyron.fr

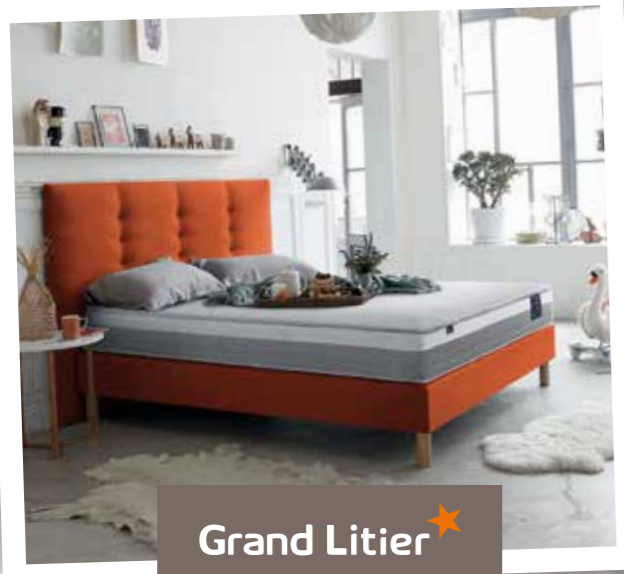


LE GÉANT DU MEUBLE REY

MEUBLES | SALONS | DÉCORATION | DRESSING



Tout pour votre habitat ! C'est Grand, c'est **Géant**, c'est XXL !
3 enseignes, 1 seule adresse...



Grand Litier ★

Meubles REY

MATELAS, SOMMIERS, ACCESSOIRES DE LITERIE



MOBILIER DESIGN & DÉCORATION



Conception MEDIALAB 0921

110, AVENUE JOËL PILON
SÉBAZAC - RODEZ



LIVRAISONS RÉGULIÈRES
SUR LA RÉGION PARISIENNE

Édito

Chers Franciliens,

Le 4^{ème} trimestre 2021 nous permettra de retrouver le cours normal de nos activités et de vous proposer notre traditionnel Marché des Pays de l'Aveyron. Nous serons ainsi ravis de vous accueillir les 8, 9 et 10 octobre à Bercy pour fêter avec vous la 21^{ème} édition de cette belle et tant attendue manifestation.

La Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs se prépare, grâce à ses nombreux et dévoués bénévoles, à accueillir ses fidèles exposants et ses nombreux visiteurs dans les meilleures conditions possibles et se conformera aux exigences en particulier sanitaires des autorités administratives.

Le thème que nous avons décidé de mettre en avant cette année est « Les Entreprises du Patrimoine Vivant ». Vingt-six entreprises aveyronnaises ont obtenu le label EPV qui est attribué à toute entreprise de la région Occitanie qui détient un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire. Il était de notre devoir de les faire connaître et un large espace leur sera consacré rue de l'Aubrac où vous pourrez vous arrêter et les découvrir.



Malgré la situation incertaine, 95 % des exposants devant participer au marché 2020 sont présents cette année et quelques nouveaux venus, bienvenus, viendront compléter les espaces disponibles. Vous pourrez ainsi retrouver tous les beaux et savoureux produits que vous appréciez toujours plus nombreux.

Nous savons que vous êtes impatients et nous vous souhaitons de belles rencontres avec nos meilleurs ambassadeurs du savoir-faire aveyronnais qu'ils soient producteurs, artisans ou artisans d'art.

Bienvenue en Aveyron et régaliez-vous !

MARILISE MIQUEL



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 Mutuel 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 - 444 953 830 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.



Domaine du Vieux Noyer
AOP Côtes de Millau

Vin bio

Ludovic et Éric
Route des Gorges du Tarn
12640 BOYNE
05 65 62 64 57
contact@levieuxnoyer.fr

Sommaire

Edito - page 3

- Marilise Miquel, Présidente de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs

Histoire - pages 5 à 7

- Si Bercy m'était conté !
- Le Souvenir Français de l'Aveyron

Patrimoine - page 11

- Monument de 1870-1871 de Villefranche de Rouergue

Portraits - pages 15 à 17

- Jean-Adrien Roucous, de la vigne à la dégustation
- André Lacombe, une vie au service des organisations professionnelles de la filière ovine laitière

Dossier central - pages 19 à 21

- L'Association des Entreprises Aveyronnaises du Patrimoine Vivant

Marché des Pays de l'Aveyron - p 25 à 27

- Édito d'Arnaud Viala, Président du Conseil départemental de l'Aveyron
- Centre Presse met l'Aveyron en Seine le 7 octobre 2021 !
- Liste des exposants

Culture - pages 31 à 37

- Les visio-conférences de la Fédération des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs
- Salon du Livre rouergat « Le Rouergue en Arts et Lettres »
- Paul de La Panouse
- Yves et Reine Carcenac
- Sylvie Lugans
- Cinéma Arctique avec le Kinomad Land !

Aveyronnais de Paris - page 41

- La Cité des Fleurs et l'Oustal des Aveyronnais
- Les Rabalaires ou Les Jeunes Aveyronnais de Paris...

Sport - page 42

- La fête du sport des Aveyronnais de Paris au stade Suzanne Lenglen



Si Bercy m'était conté !

Voilà plus de deux décennies que le Marché des Pays de l'Aveyron s'installe en octobre au cœur du quartier de Bercy à Paris 12^{ème} arrondissement. Il offre aux visiteurs un choix diversifié de produits fabriqués en Aveyron, proposés sur les étals de plus de 70 producteurs. Parmi eux, quelques vigneron récoltants. Ce marché est situé à proximité de l'emplacement des entrepôts de Bercy, créés au début du XVIII^{ème} siècle pour le commerce du vin.

Cette zone située le long de la Seine était implantée à l'extérieur de la barrière d'octroi de la Rapée, ce qui permettait au vin de ne pas être taxé. On y stockait et redistribuait les vins et spiritueux. Le baron Louis, Ministre des Finances, acquit en 1810 de vastes terrains à Bercy. Il fit remettre en état les entrepôts de vin en 1825 par deux architectes ; Archimède Vestier et Phidias Vestier.

Les tonneaux étaient acheminés par bateaux sur la Seine. Une fois débarqués, ils étaient entreposés dans les chais. Le 6 octobre 1856, les négociants en vin de Paris lancèrent une pétition à l'adresse de Napoléon III pour réclamer « l'unité des mesures de jauge des vins » et l'application du système métrique sur les contenants dont les volumes variaient d'une contrée vinicole à une autre. En effet, ces disparités, issues des anciennes mesures médiévales, n'avaient pas été abolies sous la révolution.

Pendant plus d'un siècle, Bercy fut la capitale du vin. La consommation du vin devenant plus importante - elle est passée de 1 000 000 d'hectolitres en 1800 à plus de 3 000 000 en 1865 - les pouvoirs publics décidèrent de rénover et d'agrandir les entrepôts sur une surface de 42 hectares.

L'architecte Viollet-le-Duc établit les plans de nouveaux entrepôts, le petit Bercy et le grand Bercy. Le transport du vin était facilité par les voies de chemins de fer à l'intérieur du site, et cela permettait la mise en bouteille dans les chais, ainsi que les assemblages sur place.

Les entrepôts de Bercy furent déclarés d'utilité publique en 1880. Dès 1905, le parlement votera une loi qui obligera les gros marchands de vin à avoir deux emplacements parisiens, à Bercy et à la Halle aux vins. Cette dernière était située dans le 5^{ème} arrondissement. Construite au milieu du XVII^{ème} siècle sur le quai Saint Bernard, ce qui permettait son accès depuis la Seine, elle sera détruite dans la seconde partie du XX^{ème} siècle. L'emplacement accueille aujourd'hui le campus de Jussieu.

Pendant plusieurs années, les deux entrepôts gardèrent une importance quasi égale. Bercy continuera toutefois de s'agrandir et ce dernier prendra l'avantage en 1910, représentant alors 70 % du stockage contre 30 % de celui de la Halle aux vins.

Jusqu'en 1960, les tenanciers de bistrot, cafetiers et certainement beaucoup de Rouergats qui étaient venus conquérir Paris, se rendaient aux entrepôts pour rencontrer les négociants et emporter quelques barriques de vin pour faire la mise en bouteille dans leur cave. C'était également un lieu de convivialité où l'on partageait des moments festifs. C'était le réseau social de l'époque !

Au fil des années, ces vins issus d'assemblages firent la fortune des négociants. Ensuite, le consommateur deviendra exigeant et privilégiera la mise en bouteille du vin à la propriété et sera peu enclin à continuer d'acheter ces vins à la qualité médiocre. La garantie de qualité était devenue essentielle pour le consommateur et on ne pouvait plus lui proposer un mélange de Bourgogne et de Côtes-du-Rhône. Le négoce à Bercy commence alors à décliner.

À partir des années 1980, une grande métamorphose architecturale des entrepôts a vu le jour par la construction de Accorhôtels Arena (ancien POPB de Paris-Bercy) et du Ministère de l'Économie et des Finances.

Ce sera la fin des entrepôts de Bercy. Néanmoins, quelques anciens pavillons seront magnifiquement restaurés.

En 1985, certains chais sont inscrits à l'inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques. En 1996, plusieurs deviendront les Pavillons de Bercy, lieu culturel destiné au patrimoine du spectacle et des arts forains.

En 1996, Jacques Godfrain, ministre délégué à la Coopération, Maire de Millau et Député de l'Aveyron, inaugura « La Maison des Aveyronnais », l'Oustal, située à l'angle de la rue de l'Aubrac, créée en 1993, du nom du plateau volcanique du Massif central et de la rue Gabriel-Lamé (mathématicien et ingénieur français 1795-1870).

Ce projet immobilier date de 1988. Il est à l'initiative de Maurice Solignac, Président à l'époque de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises et de Roger Ribeiro, Directeur de la Compagnie Aveyronnaise de Service et de Gestion la CASEG. Il correspondait à la nécessité de construire un bâtiment accueillant les jeunes travailleurs et étudiants venus de l'Aveyron, un centre d'affaires, une vitrine pour les entreprises sans oublier un espace destiné aux amicales.



LE VALLON
VIGNERONS DU ROUGIER
AOC MARCILLAC

Du lundi au samedi :
Septembre/Juin : 9h - 12h | 14h - 18h
Juillet/Août : 9h - 12h30 | 14h - 19h
05 65 72 70 21
RD 840, 12330 Valady,
entre Rodez et Figeac
www.vigneronsduvallon.com

Ours

Responsable de publication : Marilise Miquel, Présidente
Secrétariat : Géraldine Belliard
Maquette : Com' en Aubrac - 12210 LAGUIOLE
Relations partenaires : Com' en Aubrac
Régie publicitaire : Com' en Aubrac
Communication : Alain Marcillac
Rédaction : Alain Marcillac et partenaires
Crédit photo : FAIA
15, rue de l'Aubrac 75012 PARIS
Tél. : 01 43 42 02 12 / E-mail : contact@aveyronnais.fr
www.aveyronnais.fr
Imprimeur : Imprimerie du Progrès - 12400 SAINT-AFFRIQUE

GALERIE D'ART
SHOWROOM ARCHITECTURAL
OBJETS & MOBILIER D'ART
REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

CABINET
ARCHIDÉCO D'INTÉRIEUR
ÉTUDE-CONSEIL-SUIVI
Design



PARIGOBAC

1 RUE BARDIÈRE LAGUIOLE / 05 65 44 43 95

INSTAGRAM

PARIGOBAC

INSTAGRAM

FAZO.DESIGN

La première pierre fut posée le 23 décembre 1993 par le Maire de Paris, Jacques Chirac en présence de plus de 500 personnes, dont Jean Puech, Ministre de l'agriculture, originaire de Rignac, Paul Pernin, Maire du 12^{ème} arrondissement et des initiateurs et partenaires du projet, Maurice Solignac, Président de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises, Roger Ribeiro, Directeur de la CASEG, Guy Verdier et Raymond Mouly, respectivement Directeur et Président du Crédit Agricole de l'Aveyron. Monseigneur Georges Soubrier, évêque auxiliaire de Paris, natif de Thérondels et le chanoine Soulié pour la bénédiction de cette première pierre. La maison des Aveyronnais est née grâce à la création d'une SCPI, sans financement public, exclusivement par la collecte de fonds auprès des Aveyronnais qui avaient répondu favorablement à l'appel et rendu possible cette aventure.

En 2000, un espace commercial, Bercy Village, verra le jour ainsi qu'un quartier d'affaires construit autour la place des Vins de France. La rue Baron le Roy, en haut de la rue de l'Aubrac, une des rues où stationnent les véhicules des exposants, doit son nom à Pierre le Roy de Boiseaumarié (1890- 1967), créateur des appellations d'origine contrôlée (AOC).

À proximité de Bercy village, les amoureux de nature peuvent parcourir le magnifique jardin romantique de Paris Bercy qui s'étend sur 14 hectares. Bassins et belvédère pour une vue panoramique sur le parc, parterres magnifiquement ornements. Une roseraie et un jardin odorant, le « jardin des senteurs », complètent le décor.

Au milieu du parc, 400 pieds de vignes ont été plantés en souvenir des anciennes activités des entrepôts vinicoles.

Quelques anciens rails sur lesquels se déplaçaient les wagons citernes sont encore présents à proximité d'un ancien chai et d'une maison de campagne qui est destinée à l'initiation au jardinage. Chaque parcelle est à découvrir en toutes saisons et en particulier en été à l'ombre des nombreux chênes, saules pleureurs et pins corses.

Après votre passage au Marché des Pays de l'Aveyron, profitez de ces magnifiques couleurs de l'automne et n'hésitez pas un instant pour aller flâner dans ce havre de verdure et de senteurs.

ALAIN MARCILLAC



Le Souvenir Français de l'Aveyron

La Délégation Générale du Souvenir Français de l'Aveyron compte une dizaine de comités. Ils se consacrent aux trois objectifs qui constituent l'ADN de l'association et sont implantés à Rodez, Onet le Château, Villefranche de Rouergue, Millau, Decazeville, Luc La Primaube, Estaing-Espalion, Durenque et Sévérac d'Aveyron.

Ils ont été très actifs lors des commémorations du centenaire de la Première Guerre mondiale et s'activent maintenant autour des grands anniversaires de 2020 : 1870 et 1940.

Plus ancienne association mémorielle de France, le Souvenir Français a été créé en 1887 et déclaré d'utilité publique dès 1906. Il agit pour la cohésion de la nation en enracinant la mémoire de ceux qui ont combattu pour que notre pays soit ce qu'il est aujourd'hui.

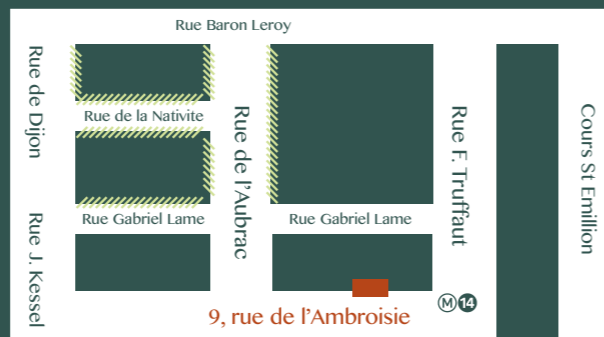
SES ACTIONS S'EXERCENT DANS TROIS DOMAINES :

- 1. la participation et, souvent, l'encadrement de cérémonies commémoratives ;
- 2. l'entretien des tombes et stèles des « morts pour la France » et la pose de plaques du souvenir ;
- 3. la transmission aux jeunes générations : participation d'élèves aux cérémonies, interventions dans des lycées et collèges et cofinancement de voyages de mémoire.

Le Souvenir Français compte plus de cent délégations générales, en France et à l'étranger, et 1700 comités.

NICOLE SCHIRA,
Déléguée Générale du Souvenir Français de l'Aveyron
et invitée d'honneur au salon du livre

A DEUX PAS DU MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON, LA TERRASSE FACE AU JARDIN DE BERCY



9, rue de l'Ambroisie



M14 Cours Saint-Emillion, sortie n°2 r. de l'Ambroisie, lecafedePauline@gmail.com

01 43 40 45 79

Virginie M
Maman
poule

Poussin
au chaud

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

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

LA MUTUELLE D'AG2R LA MONDIALE

Votre station multi-énergies pour véhicules propres, à Onet-le-Château



© Projet HBM Architects - Groupe Burala Rodez - 07/2021



Station HYDROGÈNE

Production et distribution d'hydrogène pour VL et PL.



RECHARGE rapide

Rechargez votre véhicule en 15 minutes.



GAZ NATUREL

Distribution de GNC pour VL et PL.



LAVAGE haute pression

Portique et piste de lavage haute pression pour VL et PL.



Route d'Espalion - 12850 Onet-le-Château - Tél. 05 65 44 93 24



Ce projet a bénéficié du soutien de l'Union européenne et de la Région Occitanie.

C'EST DU LIEU-DIT LE SERIGNAGOU, EN AVEYRON, QUE NOUS PRENONS SOIN DE VOTRE SANTÉ



Concepteur et fabricant de compléments alimentaires depuis 1989.



ERGYCALM de la gamme des Phytominéraux est membre de 1% for the Planet.

Les compléments alimentaires ne se substituent pas à une alimentation variée, équilibrée, à un mode de vie sain et à un traitement médical. POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



BIRDYGAIA
LA PLANÈTE DU CHIEN HEUREUX

Depuis 1985, nous prenons soin de vos petits compagnons à «La Maison du Chien» de Rodez ; Birdygaia est notre boutique en ligne, entièrement dédiée à leur bien-être !

Nous développons actuellement une nouvelle gamme entièrement réalisée de façon artisanale en Aveyron. Le collier et la laisse «12» sont confectionnés à partir de peaux découpées à la main. La qualité du cuir, une bouclerie inoxydable et une finition cirée sur les côtés nous permettent de proposer un produit de grande qualité.

www.birdygaia.com

38 route de Sévérac - 12850 Onet-le-Château
06 84 58 18 96

Découvrez notre nouveau collier « 12 » fabriqué artisanalement en Aveyron !





L'Aubrac

Restaurant traditionnel
Produits locaux

L'Aubrac
8 Place de la Cité
12 000 Rodez

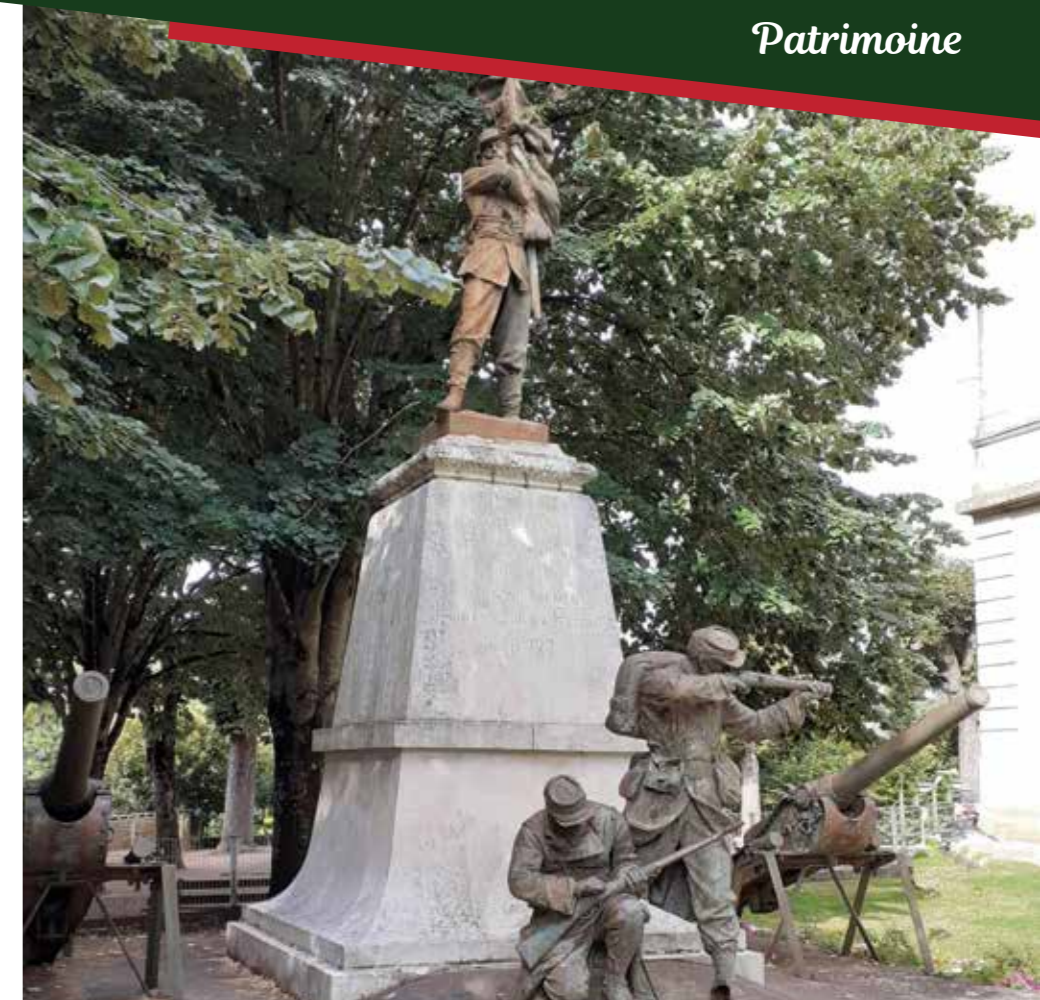
05 65 72 22 91
aubraccafe@orange.fr
restaurantlaubrac



Général Chanzy



Soldats en action



Monument de 1870-1871 Villefranche de Rouergue (Aveyron)

Les monuments aux morts de la guerre de 1870 constituent les premiers exemples français de monuments rendant hommage aux Morts pour la Patrie en citant à égalité les hommes de troupe et les officiers. Il est vrai que près de 140 000 militaires ont été tués pendant cette guerre. À la veille de la Première Guerre mondiale, chaque département était doté d'au moins un monument consacré à ce conflit. Un grand nombre a été détruit par les occupants lors de la Seconde Guerre mondiale. L'Aveyron en compte deux, un à Millau, un à Villefranche de Rouergue. Le monument de Villefranche de Rouergue est l'un des plus spectaculaires, notamment par la taille des personnages, grandeur nature. Elevé à la mémoire des combattants de l'arrondissement de Villefranche, il a été exécuté par le sculpteur Aristide Croizy, originaire des Ardennes, comme le général Chanzy, personnage central du monument. Nommé commandant en chef de la seconde armée de la Loire, celui-ci est battu au Mans en janvier 1871. Au pied du monument, deux soldats en action de combat. Ce monument vient d'être restauré à l'initiative du Maire de Villefranche de Rouergue.

NICOLE SCHIRA,
DG Souvenir Français Aveyron Chevalier de la Légion d'honneur



VERNIÈRES FRÈRES - 12250 ROQUEFORT-SLIR-SOULZON - FRANCE
05 65 59 90 23 - contact@roquefort-vernieres.fr
www.roquefort-vernieres.fr

le Veau d'Aveyron & du Ségala

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, un distributeur avec 120 hypermarchés en France

AGNEAU ALLAITON TRIPLE A

VIANDE GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION

Greffeuille AVEYRON

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

Staf
GINISTY FENÊTRES SUR MESURE





MENUISERIES SUR MESURE BOIS - MIXTE ALUMINIUM
CONSTRUCTION & RÉNOVATION

Savoir-faire traditionnel & technologie d'aujourd'hui

www.staf.fr - 12500 Espalion - 05 65 44 03 13



le Méjane

Lionel Fouisnet & Simon Piefort
8, rue Méjane - 12500 Espalion
05 65 48 22 37
contact@restaurant-mejane.fr
www.restaurant-mejane.fr




Les Caselles
GÎTE ET MAISON D'HÔTES



Alizée et Mikaël PÉLÉGRY / Azinières - 12 620 Saint-Beuzély
05 65 71 75 75 / 06 61 03 48 98 / contact@lescasselles.com
www.lescasselles.com

L'EXCALIBUR
DISCOTHÈQUE

BAR À TAPAS ET SCÈNE MUSICALE
à partir de 19 h le samedi !



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

LAURENS
D O M A I N E

VIGNERON RÉCOLTANT - DISTILLATEUR
Aop Marcillac - Apéritifs - Alcools blanc - whisky




12330 Clairvaux d'Aveyron
www.domaine-laurens.com



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

© Patrice Geniez

Marques modèles et déposés.



Gabriel COULET, Maison Familiale et indépendante depuis 1872 !

La marque Gabriel COULET est très appréciée des fins gourmets et aficionados du Roquefort...

Présente sur les plus grandes tables de la restauration française et internationale, elle est reconnue comme un symbole de la gastronomie française.

Le Roquefort Gabriel COULET est également très courtisé par les meilleurs fromagers, restaurateurs et épiceries fines...

ROQUEFORT

Gabriel
COULET

GABRIEL COULET - Tél : 05 65 59 90 21 - Mail : roquefort@gabriel-coulet.fr

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



Jean-Adrien Roucous

DE LA VIGNE À LA DÉGUSTATION

De l'Aubrac à la Vallée du Lot, puis les Causses du Larzac, l'Aveyron est un territoire qui offre une belle place à la découverte de ses richesses géographiques, architecturales et gastronomiques. Et, quand on parle gastronomie, on associe forcément les mets avec un cru tel que les AOP Marcillac, les Côtes de Millau, d'Entraygues, Le Fel et Estaing, sans oublier les IGP Aveyron.

La Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs propose régulièrement des rencontres en visioconférence sur différentes thématiques. Au mois de juin, c'est le jeune Jean-Adrien Roucous qui nous a fait découvrir sa passion pour la sommellerie. Une découverte de son métier, une initiation, une immersion dans le secret des trois sens essentiels pour analyser un vin, la vue, l'odorat et le goût.

Jean-Adrien, 20 ans, est né à Paris. Il est Aveyronnais par son père, originaire du Nayrac. Il a fait ses études en région parisienne. Après un CAP en restauration il a obtenu son BAC pro avec mention dans la filière « Arts de la table et du service » dont un module consacré à la sommellerie. Il travaille régulièrement à « L'imprévu » à Vitry sur Seine, entreprise familiale depuis trois générations. Restaurant spécialisé dans les plats régionaux, c'est ici que l'on peut apprécier une excellente côte de bœuf, un faux filet race d'Aubrac, sans oublier l'aligot.

Passionné par ce métier, il fait un passage en cuisine où œuvre le chef Alain Roucous. Mais c'est en salle, au contact de la clientèle, que Jean-Adrien aime proposer au client sa carte des vins pour accompagner le plat que celui-ci a choisi. Avec passion, il conseille et raconte l'histoire du vin depuis son élevage jusqu'à sa mise en bouteille.

Depuis plusieurs années, il parcourt avec son père les vignobles de France, (le Beaujolais, la Touraine, la Champagne ...), mais également d'autres terroirs viticoles comme le vignoble du Roussillon pour aller régulièrement au contact des vignerons indépendants. C'est pour Jean-Adrien un parcours initiatique essentiel, quelle que soit la région, afin d'étudier le cycle de la vigne. Du côté d'Entraygues, il observe et étudie les cépages d'un vignoble familial.

« L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre. »

ARISTOTE

Quand on demande à Jean-Adrien sa vision sur la vigne en France, il nous explique que le changement climatique va faire apparaître de nouveaux vignobles : au Nord, des cépages connus donneront des saveurs nouvelles sur des vignes plantées sur des sols différents de ceux du sud. Rien ne disparaît, tout se transforme ! En ce qui concerne son avenir professionnel, il souhaite reprendre l'entreprise familiale et envisage la création d'une cave.

Jean-Adrien fait partie des « Rabalaires », Commission de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs qui accueille les jeunes Aveyronnais, propose des rencontres festives ou caritatives mensuelles et notamment la nuit du Rouergue, où, chaque année environ 500 jeunes se rencontrent. Il fait également partie d'un groupe folklorique « Lou Padelou » afin d'y retrouver des passionnés de danses traditionnelles, de musique et de chant. Quand on lui parle d'Amicalisme, il souhaite le rassemblement des associations par cantons et la mobilisation des jeunes tout en étant guidés par les anciens. Se retrouver autour des repas traditionnels, proposer régulièrement des rencontres sur des thématiques et recréer une dynamique.

Jean-Adrien aime l'Aveyron, il invite ceux qui cherchent une nouvelle vie à s'y installer. L'attractivité du territoire est essentielle pour lui. Nous lui souhaitons une belle carrière.

ALAIN MARCILLAC



« La Fédération des Aveyronnais d'ici et d'ailleurs a toujours à cœur de faire le lien entre tradition et modernité, c'est dans cet esprit que nous vous proposons de partir régulièrement à la rencontre de familles Aveyronnaises ayant marqué leur terre d'ancrage sur plusieurs générations. »

Nous avons symboliquement décidé de commencer notre exploration par le secteur de Millau, afin de faire un clin d'œil à notre nouvelle Présidente, Marilise MIQUEL, qui a grandi à la Graufesenque.

Pour ce premier article, notre choix s'est porté sur la famille LACOMBE, à travers le portrait d'un homme, André LACOMBE qui a marqué son territoire par des années d'engagement au sein du secteur agricole et particulièrement en faveur de la filière ovine laitière du Roquefort. La ferme de Pourcayras est aujourd'hui exploitée par la 4^{ème} et la 5^{ème} génération des LACOMBE, et cela pourrait continuer longtemps...

André Lacombe,

UNE VIE AU SERVICE DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES DE LA FILIÈRE OVINE LAITIÈRE

Il faut remonter aux années 1900 pour identifier l'arrivée de la famille LACOMBE sur l'exploitation. Originaire de Vissac, sur la commune de Ségur, François LACOMBE, le grand-père d'André, s'était tout d'abord installé aux portes de Rodez. Il est ensuite venu s'installer à Fons de Joug, à proximité de Millau, avant d'acheter la ferme de Pourcayras.

Sur quatre enfants, c'est le seul fils de la maison, Gabriel, né en juin 1893, qui reprendra l'exploitation de brebis laitières, dont le lait était déjà destiné à la fabrication du Roquefort. À cette époque, la sélection des brebis n'existait pas, l'exploitation regroupait des Caussenardes du Larzac, quelque peu « croisées », et il n'y avait pas encore d'organisation de la filière. Les producteurs entretenaient des rapports directs avec les fabricants de fromage et il faudra attendre 1925 pour que la filière commence réellement à s'organiser. Cette organisation donnera naissance à La Confédération Générale de Roquefort qui verra le jour en 1930.



L'année 2020 se devait d'être celle des festivités du 90^{ème} anniversaire, mais la crise sanitaire actuelle en aura malheureusement décidé autrement...

Lorsque Gabriel LACOMBE reprend la ferme familiale, dans les années 1920, l'exploitation se compose d'une trentaine d'hectares de terres labourables, ainsi que quelques « devèzes », destinées à la pâture des brebis. Par la force de son travail, Gabriel multipliera cette surface par deux, notamment en achetant des terres voisines. Avec son épouse Valérie, ils auront sept enfants, dont un seul garçon, avant-dernier de la fratrie, né en octobre 1936... André !

Les années s'écoulent et c'est bien plus tard, en 1958, que le père de famille décède brutalement d'un AVC. André était alors mobilisé en Algérie et c'est à son retour qu'il viendra seconder sa maman, restée seule avec l'une de ses sœurs. Il reprendra la ferme en mai 1959, juste avant d'épouser Jeannine, au mois de décembre. De cette union naîtront trois enfants, Michèle, Bernard et Jean-François.

Le ferme de Pourcayras prend de l'ampleur en 1963, lorsqu'André décide de s'associer avec deux de ses voisins, au départ dans le cadre d'une société civile d'exploitation puis, deux ans plus tard, sous la forme d'un GAEC qui sera le tout premier GAEC enregistré en France !

Le GAEC sera recomposé en 1982, lorsque Bernard, l'aîné des fils de la maison, rejoindra André sur l'exploitation à la fin de ses études agricoles et après avoir pris 35 hectares de terre en location. Dès lors, le GAEC de Pourcayras sera exclusivement familial. Jean-François le rejoindra en 1989, après avoir fait l'acquisition d'un bien voisin, ce qui agrandira l'exploitation de 17 hectares supplémentaires.

Sur les Causses, la nature est aride, les sols sont chargés de pierres et la vie de nos anciens était souvent très rude avant l'arrivée du confort moderne...



L'électrification est arrivée en 1957 et le manque d'eau était très souvent une réalité.

Dans les années 1960, aidé par ses voisins, André avait réalisé, « à coups de pioche », les 1650 mètres de tranchées nécessaires à l'arrivée des canalisations acheminant l'eau courante jusqu'à la ferme. Il leur aura fallu deux hivers de labeur pour y parvenir ! L'accessibilité n'était pas aisée non plus, ce fut long et compliqué pour réaliser un chemin d'accès et « l'empierrier » avant que, bien plus tard, il soit goudronné par les services communaux.

La traite des 150 brebis se faisait à la main et ce n'est qu'à partir de 1964, après la construction d'une bergerie par le GAEC, que

celle-ci fut mécanisée. La ferme de Pourcayras fut parmi les premières à s'équiper du « système Casse », du nom de la ferme expérimentale de la Société des Caves (inventeur de ce nouveau système). Le GAEC fournissait son lait à la Société des Caves et c'est encore le cas aujourd'hui pour la famille Lacombe.

Soutenu par son épouse Jeannine, André ne s'est pas contenté d'exploiter sa ferme durant de longues années, il s'est engagé dans de nombreuses organisations professionnelles qui font de lui un homme de terrain, pétri de valeurs et de convictions...

Il a en effet assuré différents mandats, dont celui d'Administrateur, puis de Président, de la Fédération des CUMA du département de l'Aveyron.

Après avoir été délégué cantonal de la FDSEA 12, il s'est engagé dans l'organisation économique coopérative. Dans les années 70, il fut administrateur de la coopérative de Saint-Affrique, avant d'en être le Président, en 1980. Il a également été membre de la Chambre d'Agriculture et suite au regroupement de quatre coopératives polyvalentes Aveyronnaises, en 1991, il devient Président de la nouvelle entité : la coopérative UNICOR.

André LACOMBE est resté Président d'UNICOR jusqu'en 1999, puis il est resté Administrateur en charge de la présidence du secteur ovin jusqu'en mai 2003. Une vie très active pour un jeune retraité qui avait pris sa retraite le 31 décembre 1996 ! C'est à ce moment-là que Bernard et Jean-François avaient officiellement pris les rênes du GAEC de Pourcayras, avec leurs épouses respectives, Françoise et Stéphanie, cette dernière étant malheureusement décédée en 2015.

Agrandie de 75 hectares achetés par Bernard, la ferme n'a cessé de se développer, malgré les affres de l'urbanisation galopante imposant parfois une réorganisation des terres, une partie « historique » de l'exploitation se trouvant désormais sous l'actuelle Zone d'Activité de Millau-nord...

Aujourd'hui, l'exploitation regroupe environ 230 hectares de terres labourables et un cheptel de plus de 850 ovins. L'avenir semble assuré... Il y a une dizaine d'années, Clément, le fils de Bernard, a rejoint à son tour le GAEC familial et qui sait si, derrière les quatre arrière-petits-enfants d'André et Jeannine, ne se cache pas le futur exploitant de la ferme de Pourcayras ?

ISABELLE DESCAGES - COM' EN AUBRAC



ENTREZ DANS L'UNIVERS GOURMAND
D'UN MAÎTRE ARTISAN

Tel.: +33 (0)5 65 59 90 28 - LES CARDONNIÈRES - ZA DE LAURAS - 12250 ROQUEFORT - www.roquefort-carles.fr

MAÎTRE
ARTISAN
ROQUEFORT
D'ARTISAN
D'ARTISAN



**L'Association des
Entreprises Aveyronnaises
du Patrimoine Vivant**



Cette année, nous mettons à l'honneur l'association qui regroupe « Les Entreprises Aveyronnaises du Patrimoine Vivant ».

QU'EST-CE QUE C'EST ?

EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant, est le reflet des savoir-faire français d'excellence.

Chaque Entreprise du Patrimoine Vivant possède un patrimoine économique et un savoir-faire rare, reconnu et ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ancrées au territoire. Les EPV valorisent les savoir-faire emblématiques et marquent l'identité économique et culturelle de la France. Elles maintiennent les productions sur le territoire national.

WWW.EPVOCCITANIE.COM

26 ENTREPRISES

En Aveyron, 26 entreprises détiennent le label EPV en 2017, gage de qualité et d'authenticité. Ces professionnels sont reconnus pour leur respect du métier et leur maîtrise parfaite de celui-ci, dans les domaines du cuir, du bois, de la pierre, de la coutellerie et de la gastronomie.



LITERIE : UN CONSEIL DE PRO, C'EST REPOSANT !

Toute l'équipe Litrimarché Aveyron vous accueille 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 en effet 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 a ses avantages et ses inconvénients, selon le profil du dormeur.

Même si le client fait la démarche de se rendre dans un magasin de literie, il ne veut pas pour autant se laisser endormir ! En client avisé, il s'est documenté au préalable... Ressorts, mousse ou latex, les matelas n'ont déjà plus de secret pour lui... Il a décortiqué les avis sur internet, sa conviction est faite. Mais il a malgré tout oublié un paramètre-clé : le dormeur. En somme (c'est le mot), lui-même !

« Écouter le client, c'est essentiel »

« Le matelas idéal n'existe pas », prévient Pascal Guilloth, qui gère les quatre magasins Litrimarché de l'Aveyron. Tout dépend de l'utilisateur : sa position de sommeil, son poids, sa sudation, son éventuel mal de dos... La quête du matelas approprié commence donc par un véritable dialogue entre le client et le vendeur. Une fois ces critères définis, vient le moment de l'essai. Une étape pour laquelle le client hésite parfois, préférant tester un matelas « d'un coup de genou » plutôt que de s'y allonger posément. Là encore, il ne faut pas hésiter à prendre le temps ! Nos formations techniques Litrimarché permettent d'affiner la recherche, de passer d'une quarantaine de produits potentiels à deux ou trois, puis d'identifier celui qui correspondra le mieux à chacun, qui permettra une meilleure évacuation de l'humidité ou de soulager un mal de dos...

Une vraie discussion en magasin peut aussi orienter vers des solutions inattendues, comme par exemple, changer la taille du matelas. Les largeurs en 160 cm, 180 cm et même en 200 cm sont des formats d'avenir, les clients qui ont fait ce choix ne le regrettent pas !

Pour un couchage de qualité, n'hésitez pas à venir essayer les produits et à dialoguer avec nos professionnels Litrimarché : leurs conseils sauront éveiller votre intérêt !



MILLAU 255, avenue de l'Europe	SAINT-AFFRIQUE Routes de Vabres-l'Abbaye	SÉBAZAC - RODEZ Pôle Comtal Nord (À côté de Brico Dépôt)	VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Route de Montauban
05 65 46 74 21	05 65 97 71 65	05 65 58 15 29	05 65 45 30 26

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

LES ENTREPRISES AUX SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE ARTISANAUX & INDUSTRIELS DE L'AVEYRON

V Visite d'atelier - B Boutique et/ou Show room



LAGUIOLE EN AUBRAC B

COUTELLERIE Espalion
RACINE
3, rue du Touat
12000 Rodez
05 65 68 08 66
www.laguiole-en-aubrac.com

VERMOREL

TAILLE DE PIERRES
ZA l'Aéroport - La Cordenade
12330 Salles La Source
05 65 67 86 00
www.sa-vermorel.com

MINOTERIE MART

FARINE ALIMENTAIRE
Moulin de Castanié
12160 Moyrazès
05 65 69 36 77
www.florimeule.fr

LA NAUCELLOISE V B

CONSERVERIE
ZA de Merlin
12800 Naucelle Gare
05 65 69 20 20
www.lanaucelloise.fr

MELJAC

APPAREILLAGES ÉLECTRIQUES
& INTERRUPTEURS HAUT DE GAMME
3 rue de la procession
75015 Paris
01 40 61 08 43
www.meljac.compalat

CHOCOLATERIE DE BONNEVAL B

CHOCOLATERIE
Abbaye de Bonneval
12500 Le Cayrol
05 65 44 24 49
www.abbaye-bonneval.com

PALAT ROGER SARL

CARRIER
La Capelle
12140 Saint-Hippolyte
05 65 66 00 08
www.carriere.palat.com

ROZIÈRE B

MENUISERIE
Route de Mende
12340 Bozouls
05 65 51 21 00
www.roziere.fr

TANNERIE ARNAL

TANNERIE
Avenue de l'Abbaye
12000 Le Monastère
05 65 67 00 66
www.tannerie-arnal.fr

MAX CAPDEBARTHES V B

MAROQUINERIE
Route de Rodez
12800 Sauveterre de Rouergue
www.max-capdebarthes.fr
05 65 47 06 64

ATELIERS DRUILHET

MENUISERIE & CHARPENTERIE
La Garrigue
12450 Flavin
05 65 71 92 57
www.druilhet.com

BERNARD GUÉRIN

MENUISERIE & CHARPENTERIE
Mousse
12550 Plaisance
05 63 45 04 73
www.bernardguerin.com

ATELIERS FRAYSSINHES

CHARPENTERIE - MENUISERIE
CRÉATEUR D'ESCALIERS
Saint Martin des Faux
12410 Salles-Curan
05 65 46 00 11
www.ateliers-frayssinhes.com

LE SAC DU BERGER V B

SELLERIE & MAROQUINERIE
Layrolle
12540 Latour-sur-Sorgue
05 65 99 36 60
www.lesacduberger.com

COUTELLERIE HONORÉ DURAND V B

COUTELLERIE
ZA - route de l'Aubrac
12210 Laguiole
05 65 51 50 14
www.layole.com

FORGE DE LAGUIOLE V B

COUTELLERIE
ZA - route de l'Aubrac - BP 9
12210 Laguiole
05 65 48 43 34
www.forge-de-laguiole.com

COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN V B

COUTELLERIE
21 allée de l'Amicale
12210 Laguiole
05 65 51 55 80
www.laguiole-benoit.com

GASTON MERCIER B

SELLERIE
Le Mas de Vinaigre
12780 Saint-Léons
05 65 47 60 98
www.gaston-mercier.com

CAUSSE GANTIER V B

GANTERIE CUIR
5 boulevard des Gantières
12100 Millau
05 65 60 03 05
www.causse-gantier.fr

MÉGISSERIE RICHARD

MÉGISSERIE
ZA Millau Viaduc
12100 Millau
05 65 59 26 00
www.megisseriesrichard.com

MAISON FABRE V B

GANTERIE CUIR
20 bd Gambetta
12100 Millau
05 65 60 58 24
www.maisonfabre.com

TANNERIES PECHDO

TANNERIE & MÉGISSERIE
ZI Plaine Costes
12100 Millau
05 65 60 50 20
www.taneries-pechdo.fr

MAISON LAVABRE CADET

GANTERIE CUIR
31 avenue Jean Jaurès
12100 Millau
05 65 60 63 64
www.lavabrecadet.com

TERRES CUITES DE RAUJOLLES B

FAÏENCE & CARREAUX DE SOL
4 rue de la Tuilerie - Raujolles
12100 Creissels
05 65 60 14 03
www.terre-cuites-raujolles.fr

ROQUEFORT Y.COMBES V B

FROMAGERIE
7 avenue du Combabou
12250 Roquefort-sur-Soulzon
05 65 59 91 48
www.le-vieux-berger.com





**Votre maître artisan
boucher-charcutier depuis 1950,
spécialiste de la viande de bœuf pure race Aubrac**

Direct Aubrac

L'authenticité
de nos produits livrés
chez vous !

- Commandez sur le site
- Nos bouchers préparent votre commande
- Nous livrons à votre domicile*

* via Chronofresh



**BOUCHERIE FAMILIALE
ET RECETTES MAISON**
au service des professionnels
& des particuliers

16, place Patte d'Oie
12210 Laguiolle
Tél. 05 65 44 31 93

Route Bessières
12420 Ste-Geneviève/Argence
Tél. 05 65 48 49 10

⇒ maison-conquet.fr ⇐



ÉPICERIE - PRODUITS FRAIS - DÉPÔT DE PAIN
TABAC - PRESSE - GAZ - QUINCAILLERIE

DOMINIQUE & CORINNE DELOUF

☎ : 05 65 48 44 39

✉ : info@dom-et-co.fr

📘 DOM et CO épicerie de Lacalm

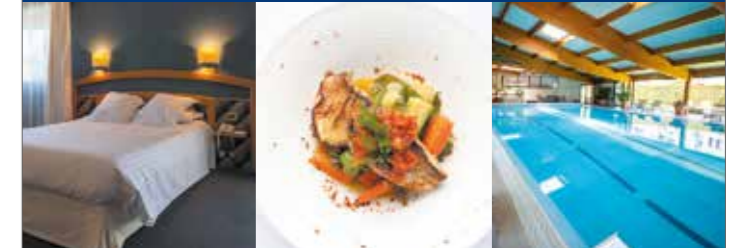
Lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi : 8h à 19h non stop
Jeudi et dimanche : 8h à 12h30

12, avenue d'Espalion - LACALM - 12210 ARGENCES-EN-AUBRAC

Le Relais de Laguiolle
Hôtel - Restaurant - Spa



34 chambres climatisées de grand confort (1 à 5 personnes)
Restaurant L'Âme Gourmande de Gastronomie Régionale
Accueil de groupes / séminaires



Espace aquatique couvert et chauffé
Piscine de 170m², bain bouillonnant, toboggan,
pataugeoire et sauna
SPA / Soin du corps et du visage, seul ou en duo

Espace Les Cayres - 12210 Laguiolle
Tél : 05 65 54 19 66 - Fax : 05 65 54 19 49

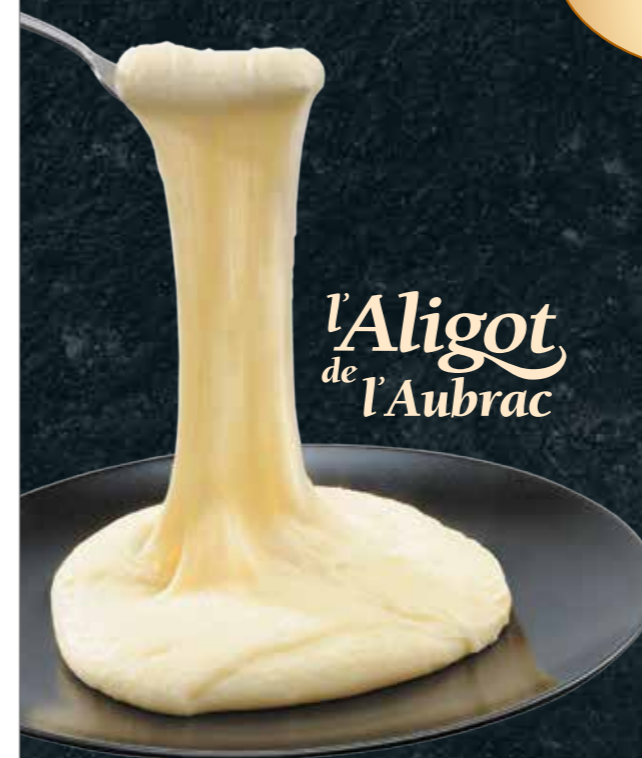
📘 B W LeRelaisdeLaguiolle - contact@relais-laguiolle.com
www.relais-laguiolle.com

BW Best Western.



8.9.10
OCTOBRE

Retrouvez-nous
au marché
de Bercy !



l'Aligot
de l'Aubrac

le **Laguiolle**
A.O.P.
Grand Aubrac
au lait cru et entier



jeune-montagne-aubrac.fr

☎ 05 65 44 35 54

📘 Jeune Montagne








Pièce unique forgée à la main,
Objet **PORTE-BONHEUR**
Fabriqué en Aveyron

Boutique Buffadoo
23 allée de l'amicale
12210 LAGUIOLE
www.buffadoo.com

Heures d'ouverture :
10h-12h30 et 14h-19h
Renseignements :
06 80 06 72 04

galerie letaureau
23 allée de l'Amicale - 12210 LAGUIOLE





Route d'Espalion, Aubrac
12470 Saint-Chély-d'Aubrac

Tél : 05 65 48 02 99
contact@buronducouderc.fr

Le buron du Couderc

buronducouderc.fr



Découvrez un concept original alliant Pizza,
Poke Bowl, Tartare, Burgers...

COCO...

Viandes d'élevage de l'Aubrac • Cuisine «maison et familiale»
Produits frais • Vins de propriété



54 avenue de Paris
94 300 Vincennes
 01 46 80 80 52

cocovincennes
 cocovincennes94

Le Marché des Pays de l'Aveyron à Bercy est un moment phare à plusieurs titres :

- D'abord parce qu'il est un rendez-vous institutionnel pour de nombreux Aveyronnais d'ici et d'ailleurs qui s'y retrouvent d'année en année pour y partager de la convivialité, des valeurs, leurs fibres communes ;
- Ensuite parce que c'est aussi une des plus belles vitrines de ce que l'Aveyron sait faire pour le public parisien et de passage ;
- Enfin parce que pour mettre en avant nos savoir-faire et la richesse de nos productions, c'est un incontournable.

J'y ai des souvenirs multiples mais à n'en pas douter, le plus prégnant est celui de se sentir en Aveyron, chez soi, dans les rues de Bercy.

L'Aveyron a des atouts, nombreux, et doit les communiquer le plus largement possible partout en France, en Europe, dans le monde. Nous voulons que chaque Aveyronnais, où qu'il soit, où qu'il aille, soit investi de la mission de mettre en avant notre identité et ce qui fait de nous ce que nous sommes. C'est ainsi que nous accueillerons des populations et des acteurs nouveaux, qui viendront renforcer notre département.

Je dis à tous les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs que le Conseil départemental tout entier est tendu vers l'objectif de tirer l'Aveyron vers le haut et que nous avons besoin des talents de chacun d'entre eux pour exprimer l'élixir de notre ADN. Ensemble, nous réussirons le pari d'un Aveyron moderne et conquérant.

ARNAUD VIALA
Président du Conseil départemental de l'Aveyron



Centre Presse met l'Aveyron en Seine le 7 octobre 2021 !

Comme cela a déjà été le cas en 2019, avec une soirée qui a fait l'unanimité (photo), durant laquelle les convives en ont pris plein les yeux et plein les papilles, le marché des pays de l'Aveyron, servi donc à Bercy, dans le 12^e arrondissement de Paris, au pied de L'Oustal, du vendredi 8 au dimanche 10 octobre, sera mis sur orbite dès le jeudi soir avec l'opération baptisée "L'Aveyron en Seine".

La deuxième édition de cette initiative, orchestrée par Centre Presse, avec le précieux soutien de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, aura donc lieu jeudi 7 octobre.



Marché des Pays de l'Aveyron

8, 9 et 10 octobre 2021 - Rue de l'Aubrac Paris 12^e

www.marche-pays-aveyron.fr

LISTE DES EXPOSANTS

Métiers d'Art

- COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN**
Couteaux Laguiole de table, de poche et accessoires
- L'AVEYRON GOURMET**
Couteaux Forge de Laguiole et Arts de la table
- LE LIADOU DU VALLON**
Couteaux le Liadou du Vallon et Accessoires en cuir
- LILASSAND'ATELIER**
Verre et objets décoratifs peints à la main, Emaux d'art
- LYSETH CREATION**
Bijoux de création
- LE BRACELET DU BERGER**
Bijoux
- MAROQUINERIE LABORDE**
Maroquinerie Cuir
- MAX CAPDEBARTHES CUIR**
Maroquinerie Cuir

Autres productions

- MOHAIR LA FERME DE MALEFIGUE**
Créations en laine mohair
- LES SAVONS DE MON COEUR**
Savons et cosmétiques
- SPIRULINE ALGAHE**
Produits à base de spiruline
- LA FRIPOUILLE BLEUE**
Vêtements enfants
- EVANESS**
Cosmétiques à base de lait d'ânesse

Assurances

- VIASANTE MUTUELLE**
Garanties complémentaires santé, prévoyance, épargne, retraite

Apéritifs, bières, vins, jus de fruits...

- CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS D'OLT**
Vins AOC Estaing, IGPAveyron, vins de liqueur

- CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DU VALLON**
Vins AOC Marcillac, Ratafia
- DOMAINE LAURENS**
Vins AOC Marcillac, Ratafia et Eaux de vie
- LA BRASSERIE D'OLT**
Bières et sodas
- MARIUS BONAL**
Apéritifs, liqueurs, crèmes, ratafia
- CAVEAU DU MAS**
Vins AOVDQS Côtes de Millau, apéritifs
- DOMAINE DU VIEUX NOYER**
Vins, cote de Millau Bio, apéritif Le Calistou Vignola
- SARL BRASSERIE DE L'AVEYRON**
Bières B12 et La Templière
- DISTILLERIE ARTISANALE GAYRAL**
Eau de vie, liqueurs, apéritifs
- JEAN-MARIE REVEL**
Vin AOC Marcillac, Ratafia, noix
- TWELVE**
Whisky d'Aubrac
- SAS MAISON POUGET**
Jus de fruits artisanaux

Boulangerie, Pâtisseries...

- EXPRESS GOURMAND**
Gâteau à la broche
- S.A.R.L. CAVALIER**
LA FOUACE DE CAMPAGNAC
Pain Le Regalou, fouace, pâtisseries, viennoiseries ...
- S.A. EPI DU ROUEGUE**
Pains, fouace, pâtisseries, viennoiseries
- GATEAU à la BROCHE GIGI**
Gâteaux à la broche
- SARL MAISON LAURET**
Pains, fouaces, viennoiseries, pâtisseries

Canards, Foie gras...

- GAEC VALLÉE DU JAOL**
Conserves de canards gras et oies fermiers

LES CONSERVES TRADITIONNELLES

- Canards gras fermiers frais et transformés
- LA FERME AUX CANARDS**
Canards gras fermiers frais et transformés, canettes, poulets
- LA DROSE GOURMANDE**
Canards gras transformés, charcuterie de canard
- LE MANOIR ALEXANDRE**
Canards gras frais et transformés, cailles fourrées, plats cuisinés
- LES 4 VILLAGES**
Canards gras fermiers frais et transformés

Charcuteries, Conservees, Plats cuisinés, Tripoux...

- MAISON CONQUET**
Charcuterie de l'Aubrac, salaisons, conserves ...
- SARL MAISON REYNIER**
Salaisons, charcuterie, conserves, produits frais
- L'ESCARGOT DE L'AUBRAC**
Escargots
- S.A.S. FONTALBAT MAZARS**
Salaisons, charcuterie, conserves
- MAISON GINISTY - SPECIALITES REGIONALES**
Charcuterie fraîche et sèche, farçous ...
- LINARD Père et Fils**
Charcuterie fraîche, sèche et cuite
- S.A.R.L. ROGER VIDAL**
Terrines, conserves, foies gras, plats cuisinés et terrines bio
- S.A.R.L. LES ROUEGATS**
Porc fermier frais et transformé, poulet fermier, viande de veau
- S.A.R.L. SERIN FRERES**
Charcuterie, salaisons, conserves
- AFG FOIE GRAS**
CONSERVERIE QUATREFAGES
Trénels, pâtés, terrines, coufidou
- MARIE DE LIVINHAC**
Produits lyophilisés : aligot, truffade, estofinade ...

Fromages

- S.A.S ETABLISSEMENTS CARLES**
Roquefort Carles « Maître Artisan »
- S.A.R.L. LE CARTAYROU**
Fromage de vache et de brebis, aligot et truffade
- EARL LA FERME DE DILHAC**
Produits laitiers au lait cru de vache bio, charcuterie de porc bio ...
- GAEC DES GRANDS CAUSSES - FERME SEGUIN**
Fromage fermier de brebis, bleu de Séverac
- COOPÉRATIVE FROMAGERIE JEUNE MONTAGNE**
Fromage Laguiole, tome, aligot, buronniers ...

ETS FROMAGES ET TERROIRS -

- ROQUEFORT SOCIÉTÉ**
Roquefort Société, fromage du Larzac, Bleu des Causses
- FROMAGERIE LES SAVEURS DE LA TOUR**
Roquefort Gabriel Coulet, fromages brebis, feuilletés au roquefort
- VERNIERES FRÈRES**
Roquefort Vemière, fromage de brebis le caussenard
- LA FROMAGERIE HAAS - POMAREDE**
Viande d'agneau, fromages et yaourts au lait de brebis, glace à l'italienne au lait de brebis.

Noix, Châtaignes, Miel...

- ANDRIEU Philippe**
Vin, crème, huile de noix et de noisettes, noix, vinaigre de noix
- LE MIEL DE MANON**
Miel et dérivés, crêpes
- GAEC DE LA CHÂTAIGNERAIE**
Crèmes de marron, marrons entiers, farine et liqueur de châtaignes, châtaignes fraîches, gâteaux aux marrons
- MOULIN MEJANE**
Huile de noix, de colza et de noisettes, noisettes et noix, farine bio
- LES RUCHERS DE LA RIVIERE OLT**
Miel et produits de la ruche, sorbets maison bio à emporter

Viandes

- ASSOCIATION BOEUF FERMIER AUBRAC**
Viande fermière race Aubrac label rouge, bœuf fermier Aubrac
- GREFFEUILLE AVEYRON**
Viande d'agneau Allaiton triple A
- SA4R**
Veau de l'Aveyron et du Ségala label rouge

FEDERATION DES AVEYRONNAIS D'ICI ET D'AILLEURS

15 Rue de l'Aubrac
75012 Paris
Tél : 01.43.42.02.12

CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'AVEYRON

Place Charles de Gaulle,
12007 Rodez
Tél : 05 65 75 80 00

EPV : ENTREPRISES DU PATRIMOINE VIVANT



VILLAS DE LABRO
— CONTEMPORAINES PAR NATURE —

LABRO, 12500 ESPALION
05 65 48 26 12 - 06 73 20 76 22
michelesaquetlabro@gmail.com

www.villas-labro.fr

GENTIANE D'AUBRAC
MARIUS BONAL
S.A. Marius BONAL
18 Route d'Espalion,
12850 ONET-LE-CHÂTEAU
RODEZ

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

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

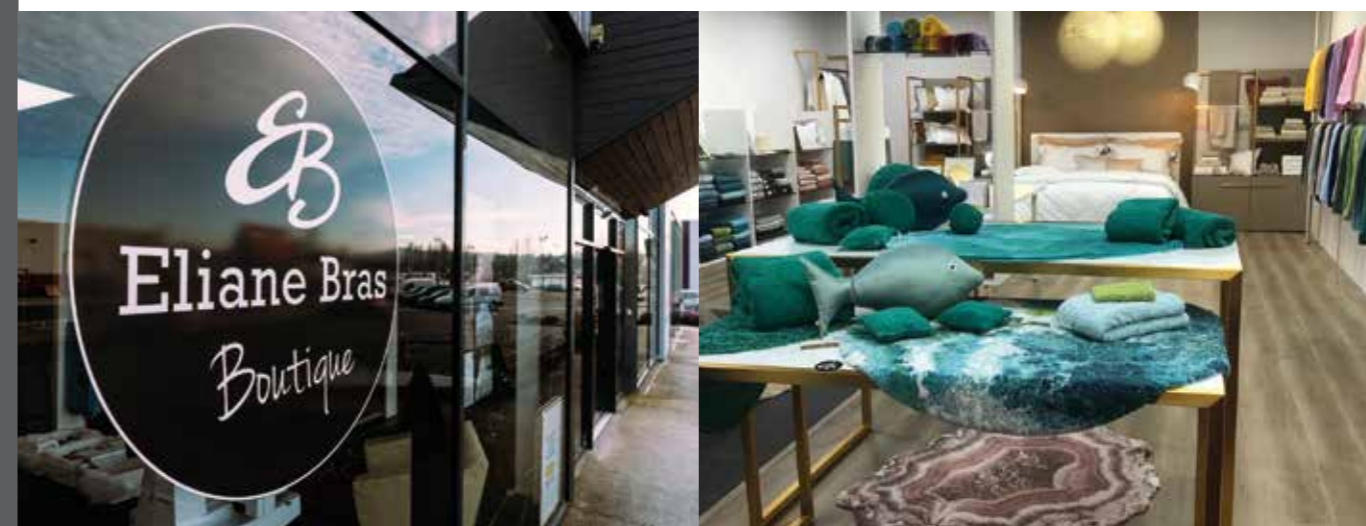
CHARCUTERIE SALAISONS DE TRADITION

Tél : 05 65 59 07 40
Z.A. Les Canals - 12320 Saint-Cyprien sur Dourdou
maison-reynier@orange.fr



Eliane Bras
Boutique

LITERIE
COUETTES & OREILLERS
LINGE DE MAISON



DU MARDI AU VENDREDI : 10H00 - 12H30 / 14H00 - 19H00
LE SAMEDI : 10H00 - 19H00

Route d'Espalion - La Penchoterie
12850 Onet-le-Château - (44°22'35"N - 2°35'38"E)
Tél : 05 65 78 73 29

www.eliane-bras.fr

INTER DISTRIBUTION

Il y a tout pour la maison à Espalion



Chaque client est quelqu'un

CARBURANTS ET STATION DE LAVAGE 24/24
LAVAGE HAUTE PRESSION CAISSE ET CHÂSSIS

ROUTE DE SAINT-CÔME À ESPALION • TÉL. 05 65 44 11 31

AU FOURNIL DE LIOUJAS



Le pain sans congélation

Aveyron - Tarn
Tél : 05 65 74 91 03

Dégustez l'Aveyron !



SAUCISSON SEC LE ROUERGAT

MÉDAILLE D'OR PARIS 2024

Salaisons Linard

EXPRESS GOURMAND

05 65 64 46 89



GÂTEAUX À LA BROCHE

Vos sets de table à prix mini

Format 30 x 40 cm • Papier 80 g offset
Impression couleur recto • Fichiers fournis

Les 1.000 : 135€HT / Les 5.000 : 254€HT / Les 10.000 : 399€HT

Imprimerie du Progrès

Bd de la Résistance - 12400 St-Affrique 05.81.38.00.00 Du lundi au vendredi : 8 h - 12 h - 13 h 30 - 18 h, samedi 9 h - 12 h

LES VISIO-CONFÉRENCES de la Fédération des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

Les conditions sanitaires strictes qui ont suivi la pandémie n'ont pas permis de proposer des conférences en présentiel. La FAIA a donc mis en place des rencontres accessibles en visio et par téléphone, pour l'ensemble des adhérents, des amicalistes aveyronnais et de leurs amis. Ainsi, neuf thématiques, aussi diverses que variées, ont été présentées par des passionnés.



On se souviendra de :

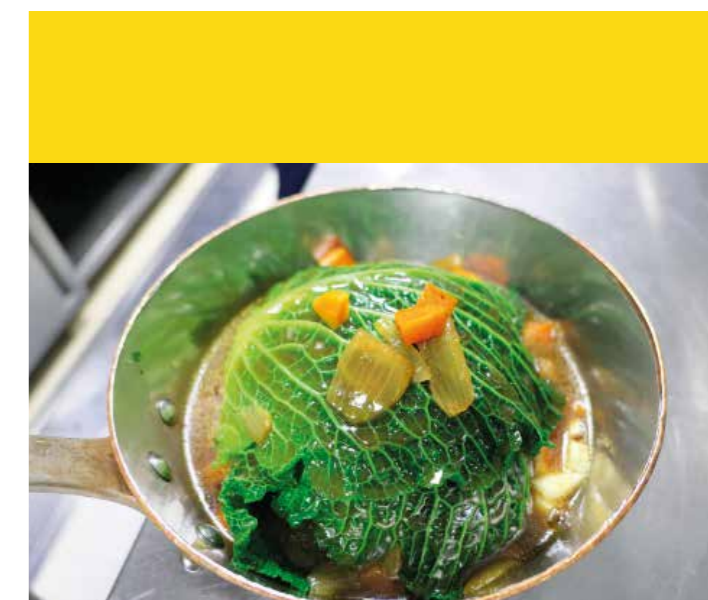
- La recette de la truffe au chocolat de Stéphane Blake, chocolatier à Millau
- L'écriture et la réalisation du court-métrage «Le Chant des Scaphandres» par Muriel Peissik, diplômée d'Histoire et de l'École du Louvre, spécialiste du scaphandre et Pascal Galopin, Producteur, Dirigeant de Terra Cinéma et Directeur artistique du Festival du Film d'Espalion
- Les dessous de « l'affaire Hazan » racontée par Messieurs Birot et Cancès, anciens du 36, quai des Orfèvres
- Les péripéties du voyage de noces d'Estelle et Thomas autour du monde à vélo
- L'intervention d'Olivier Fabre, Président de l'association Sauvegarde du Patrimoine culturel immatériel du Pays de Millau, pour la reconnaissance par l'Unesco de la ganterie du Pays de Millau
- La recette du chou farci du Chef Fabien Gayraud, de l'Auberge aveyronnaise
- « Parfum d'Aveyron, un voyage olfactif et musical en Aubrac » ; la mise en lumière des liens invisibles entre la musique et le parfum. Présentée par Milana Volodtchenko, créatrice du parfum « Caviar Gentiane d'Aubrac » et co-fondatrice du festival « Blues en Aveyron »
- Jean-Adrien Roucous, qui vous a donné « le vin » à la bouche en vous faisant découvrir ou redécouvrir le vignoble aveyronnais du Nord au Sud
- « Les enjeux des usages et coutumes dans le monde actuel : l'exemple aveyronnais. » Discussion animée par Pierre Mousseron, Professeur agrégé à la Faculté de Droit de Montpellier et Président de l'Institut des usages.

Des soirées qui ont rassemblé près d'une soixantaine de participants, petits et grands, tous plus enchantés les uns que les autres. Au vu de l'engouement suscité, la Fédération a décidé de poursuivre ces visios. D'autres soirées, toutes aussi intéressantes, sont en préparation en attendant le retour des conférences traditionnelles.

Si vous souhaitez faire partager une passion, une expérience particulière quel que soit le domaine, n'hésitez pas à nous contacter (contact@aveyronnais.fr).

Restez connectés !

GÉRALDINE BELLIARD



La recette du chou farci du Chef Fabien Gayraud, de l'Auberge aveyronnaise



moulin Méjane
depuis 1880

FABRIQUÉ EN AVEYRON

Huile de noix / Huile de noisettes / Huile de Colza
Farine de blé tradition / Tous types de farine de blé biologique

FABRICATION ARTISANALE

La Moléinerie - 12140 Espeyrac
Tél. : 05 65 69 88 80 - @ : moulinmejane@orange.fr
www.moulin-mejane.com



MCL
Menuiserie Charpente Lagarde
Ets GINISTY

UNE ÉQUIPE DE MENUISIERS-CHARPENTIER AU SERVICE DE VOS PROJETS

La Scierie, 20 route d'Espalion - 12210 Laguiole
05 65 44 32 25
contact@ginisty-charpente.fr

Ets Ginisty - MCL - La Boutique du Menuisier
www.ginisty-charpente.fr

SALON DU LIVRE ROUERGAT « Le Rouergue en Arts et Lettres »

Cette nouvelle édition du Salon du Livre rouergat, qui se tiendra dans la salle paroissiale du 11, rue de la Nativité, rassemblera 11 écrivains, 1 artiste peintre et 4 associations.

Au rayon des livres, quatre auteur(e)s sont invité(e)s pour la première fois au Salon : Anna Bonnin présentera son autobiographie : « La femme la plus heureuse de la terre » ; Marie-Claude Couderc dédicacera « Les perles bleues du pays d'Olt », un roman du terroir qui met en scène le pèlerinage d'Alice entre Estaing et Conques ; Clothilde Loubatières viendra avec son livre « Correspondance 1914-1919 », une sélection des lettres échangées pendant la Grande Guerre par ses arrière-grands-parents, Benjamin et Hortense Vaur. Quant au comte Paul de La Panouse (voir encadré), il signera son magnifique « beau livre » consacré à « Thoiry : une aventure sauvage ».

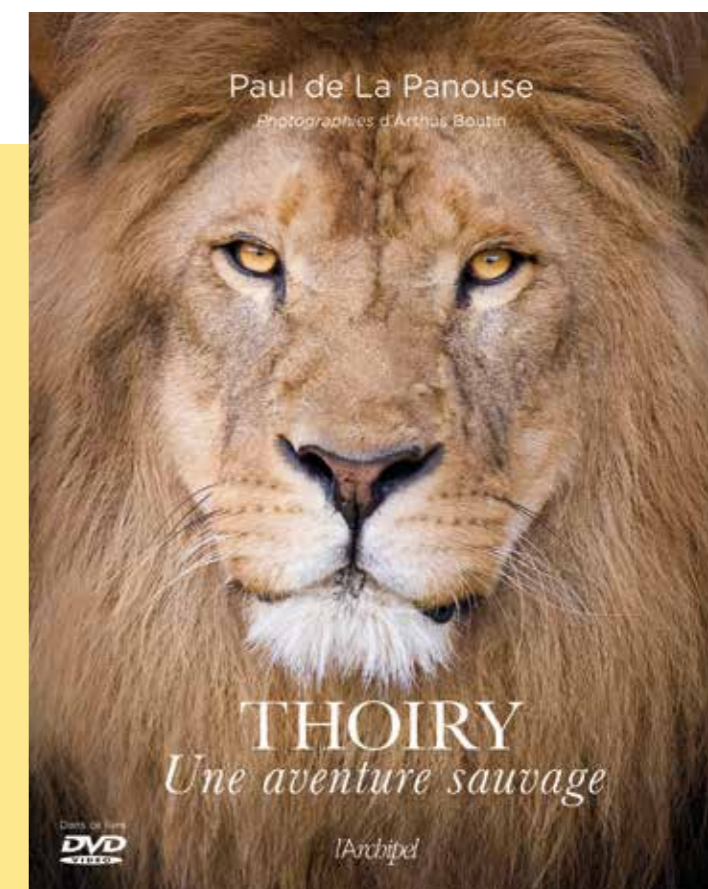
Les lecteurs retrouveront avec plaisir l'écrivain occitan André Coste (« Sous le ciel du Midi ») ; l'auteur jeunesse Anne Logvinoff-Mouilleron et ses personnages illustrés (« Miss Krassepouille ») ; Michel Lombard qui, après le succès de « Viaur, fascinante rivière » paru en 2019, proposera son nouvel ouvrage consacré à l'histoire de l'Eglise en Rouergue ; le poète Philippe Ramond et ses « Frères humains » ; l'auteur de science-fiction

Alexandre Vieletall, un ancien de la Marine Nationale, qui reviendra avec son 6^{ème} opus (« Elerett, l'improbable coalition »). Ainsi que le couple Yves et Reine Carcenac, avec leurs nouveautés littéraires (voir encadré).

Les arts seront représentés par la jeune et talentueuse artiste peintre Elisa Roques, qui exposera une partie de ses dessins et de ses tableaux.

Traditionnellement, ce Salon donne l'occasion de mettre en évidence les activités de diverses institutions aveyronnaises. Les Amis du musée Soulages et le Cercle Généalogique du Rouergue présenteront leurs dernières publications. Les Amis des Sciences et de la Terre (A.S.T.) seront à nouveau présents. Enfin, le Souvenir Français Aveyron (voir encadré) sera l'invité d'honneur de cette édition 2020.

ÉRIC FELGINES



Paul de La Panouse

Issu d'une très ancienne famille rouergate, en 1965, Paul, comte de La Panouse, a ouvert le Château historique de Thoiry au public pour lui donner une fonction sociale, une activité culturelle et un revenu touristique. Soutenu par ses parents, en 1968, il a mis les animaux sauvages en liberté et les visiteurs en cage, leur voiture, dans une Réserve Africaine. Les techniques d'élevage, qu'il a inventées, font vivre ensemble et en liberté dans de vastes espaces de nombreuses espèces. Agriculteur, il élève la faune sauvage en voie de disparition, et metteur en scène, ses parcs paysagers sont des rêves écologiques du 21^{ème} siècle, le Safari Parc de Peaugres, Ardèche, la Réserve Africaine de Sigean, Aude, et un Parc National en Côte d'Ivoire. Il a rénové le Zoo de Santo Inácio, Portugal. Ses passerelles, tunnels de verre et autres réalisations originales ont immergé 55 millions de visiteurs au milieu des animaux.

« Thoiry : une aventure sauvage » (256 pages) est paru en 2019 aux Editions de l'Archipel. Ce « beau livre » comprend un grand nombre de superbes photographies signées d'Arthus Boutin. Dans cet ouvrage, Paul de La Panouse parle aussi de l'Aveyron : il restaure le Château du Colombier, domaine seigneurial qui était déjà dans sa famille au XI^{ème} siècle. A l'occasion du Salon, l'auteur dédicacera également deux livres de contes pour enfants.

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 15h00 et de 19h00 à minuit – 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 minuit – 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 minuit – Voiturier
www.congres-auteuil.com

LE WEPLER
Tel. 01 45 22 53 24
14, place Clichy – Paris 18^{ème}
Ouvert 7/7 jours – Service continu de 7h30 à minuit
www.wepler.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 minuit
www.l-europeen.com

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
 14 avenue Tabardel - 12740 Sébazac - 05.65.46.91.57

MaisonGinisty 

BOEUF FERMIER
AUBRAC
 RACE AUBRAC


 N° d'homologation
 LA 01-99

Un Label, une Histoire

Association Boeuf Fermier Aubrac
 Carrefour de l'Agriculture
 12026 RODEZ
Tel : 05.65.73.78.39
Mail : contact@boeuffermieraubrac.fr






 Le Manoir Alexandre
 CONSERVEUR DEPUIS 1961

Rien n'est trop bon.



Foie gras de canard entier

Coffrets cadeaux, spécialités foie gras, plats cuisinés, pâtés et terrines, cadeaux d'affaires et d'entreprises...
Retrouvez tous nos produits dans notre magasin et chez nos revendeurs.

Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 ESPALION
 Tél. 05 65 48 05 01  /lemanoiralexandre
www.manoir-alexandre.fr



Yves et Reine Carcenac

Depuis une dizaine d'années, Yves Carcenac est, au sein de la Commission Culture, le principal recruteur des écrivains invités au Salon du Livre rouergat. Par son entremise, des dizaines de talents littéraires régionaux ont pu ainsi se faire connaître de la « diaspora » aveyronnaise en Ile-de-France. En tant qu'auteur, il alterne les romans et les œuvres à caractère historique, où l'Aveyron tient une large place. Ces dernières années, il a publié « Rodez au XX^e siècle en 30 dates mémorables » et « La peine de mort aux Assises de l'Aveyron (1811-1981) » puis « Les amants de Privezac », récit romanesque d'une affaire criminelle au XIX^e siècle. Reine Carcenac, son épouse, a fait paraître de son côté des romans, des récits ainsi qu'un recueil de poèmes. En 2019, « Labyrinthe - récit d'une jeunesse chaotique », réédition autobiographique enrichie d'illustrations, a bouleversé un large public. « La tentation martiniquaise », son dernier roman, sorti cette année, se passe en grande partie aux Antilles, où notre couple de Ruthénois a vécu il y a un demi-siècle ; la narratrice évoque des paysages, des parfums, des coutumes et un langage propres à l'univers ultramarin. Par ailleurs, Reine et Yves Carcenac écrivent à quatre mains des « polars loufoques ». La série consacrée aux enquêtes du commissaire aveyronnais Donatien Bourrut compte à ce jour 5 épisodes aux titres évocateurs : « Curée chez les curistes », « La chair de poules », Sac de noeuds en pays rouergat », « Sur la piste du nouveau Landru » et « Sur un air de balalaïka ». Des livres de divertissement, avec un cocktail réjouissant de sang, de sexe et de petites blagues.

ÉRIC FELGINES



Sylvie Lugans

Aveyronnaise originaire de Laissac, Sylvie Lugans nous fait partager chaque mois un dessin qui complète la Newsletter de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs.

Que ce soit en lien avec l'actualité où l'inspiration du moment, les traits, le modelé, la forme, les lignes et les effets composent ses croquis qui amènent de la couleur et du plaisir au regard.

Passionnée par les arts plastiques, c'est autour du pastel, de l'acrylique, de la gouache, qu'elle compose ses dessins.

Bénévole, elle ne manque pas d'être présente sur le stand des associations du Marché des Pays de l'Aveyron pour animer le coin photo avec un « passe tête » de sa création pour les petits et les grands qui viennent se faire photographe, seuls ou en famille, afin d'emporter un beau souvenir de leur passage au marché de Bercy.

Sylvie Lugans - loulou_lugans@hotmail.fr

ALAIN MARCILLAC



CINÉMA ARCTIQUE avec le Kinomad Land !

Le Kinomad Land, l'insolite cinéma off-road sur quatre roues motrices, poursuit ses tournées cinématographiques autour du globe. À l'hiver dernier, c'est vers le grand Nord Arctique et sous les Aurores Boréales que le Kinomad s'aventure.

Constamment sur les chemins de traverses du monde entier, le Kinomad Land engrange des périples incroyables et uniques. Ce 4x4 du 7^{ème} art, déjà présenté dans notre précédente édition, continue de parcourir des contrées souvent méconnues et esseulées. L'un de ses derniers exploits l'aura conduit jusque dans la péninsule du Kola, en plein cœur de la Russie Arctique et d'un hiver glacial. Un périple de 50 jours aux travers de route verglaçantes et de pistes enneigées.

Il faut admettre que Stéphane, le baroudeur digital derrière le volant du Kinomad et sa pétillante femme Yulia, chasseuse d'images, n'ont pas froid aux yeux, même sous le blizzard de la toundra. À la mi-décembre 2020, en plein contexte pandémique, nos aventuriers traversent une Europe sous couvre feu pour rouler jusqu'en Russie. Leur pari fou est d'atteindre Teriberka, un bout du monde méconnu perdu aux bords de la mer de Barents, dans le grand Nord Arctique.

Une aventure épique chassant les féériques lumières du Nord et bravant bien des infortunes face au froid et au contexte pandémique. Bivouac par -30 degrés, frontières compliquées, pannes, casses et cascade, il aura fallu persévérance et courage pour arriver jusqu'au village de pêcheur de Teriberka. Le teaser de leur épopée, disponible sur leur chaîne YouTube, offre des images somptueuses et promet un nouveau video-clip de qualité, rituel et marque de fabrique du Kinomad à chaque fin de périple. On vous recommande notamment leur magnifique film sur l'Islande, sélectionné dans plusieurs festivals de cinéma ou sur l'Albanie, plein de bonne humeur et d'aventures.



Sur leur chemin de givre, Stéphane et Yulia réussissent la prouesse d'organiser des projections avec public par des températures dépassant les -10 degrés. Le Kinomad reste un événement insolite, toujours accueilli avec enthousiasme et curiosité quelles que soient les conditions climatiques. Déployant un écran d'une structure de quatre mètres par trois, disposant d'un système sonore et pouvant projeter en totale autonomie, ce Land Rover Defender est un Transformer cinématographique qui ne passe pas inaperçu. La convivialité de ses projections devant un classique du cinéma muet, sous la voûte céleste et un bon feu de camp sont des instants rares et magiques toujours appréciés.

L'idée de cette destination improbable émerge après avoir découvert le film « Léviathan » de Andreï Zviaguintsev. Ce drame Russe poignant et primé à Cannes pour son scénario fut tourné au cœur de Teriberka. Il n'en fallait pas moins à nos vagabonds cinéphiles pour prendre cette direction... dès le lendemain !

À n'en pas douter, la passion du cinéma est bien le premier moteur du Kinomad Land.

Soutenez les aventures du Kinomad !

Suivez et soutenez le Kinomad au travers de ses réseaux sociaux ou Patreon. Partenaires et mécènes sont toujours les bienvenus pour aider aux tournées et épopées. Nomade digital réputé, Stéphane manage et développe tout type de projets digitaux avec ses équipes en France. Ces différentes missions participent au financement des tournées cinématographique, lui confier vos projets contribue à offrir des projections insolites aux enfants du bout du monde. Pour en savoir plus, découvrez le portrait de Stéphane dans le documentaire de France 5 : « Les aventuriers du travail nomade » disponible sur la chaîne YouTube du Kinomad.

#KinomadLand | @KinomadLand - <https://kinomad.land> - contact@kinomad.land



ÊTRE LÀ POUR LES AUTRES,
ON PEUT EN FAIRE SA PRIORITÉ.

N° Cristal 0 969 320 319
www.groupama.fr @GroupamaOc

Groupama d'Oc - Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles d'Oc - Siège social : 14 rue de Vidailhan, CS 93105, 31131 BALMA Cedex - 391 851 557 R.C.S TOULOUSE - Entreprise régie par le code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution (ACPR), 4 place de Budapest, CS 92459, 75436 Paris Cedex 09 - Document et visuels non contractuels - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel



VOTRE AGENCE DE L'OUSTAL
38 RUE GABRIEL LAMÉ - 75012 PARIS
TÉL. 01 53 02 17 75

T.P.
Eric TRIADOU
Particuliers / Collectivités

ZA Les Calsades - 12340 Bozouls
06 73 09 77 77
05 65 44 94 20
www.triadoutp.fr

Travaux Publics
Assainissement
Terrassement



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"

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.

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

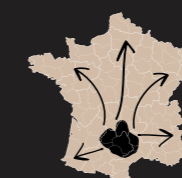
Des fermes à l'égal, les halles de l'Aveyron maîtrisent toutes les étapes : élevage, transport, préparation, vente.

Durabilité

Les halles de l'Aveyron ont pour but de promouvoir une agriculture vertueuse garante de la préservation du patrimoine environnemental des Contreforts du Massif central.



Via la coopérative Unicolor, s'organiser en circuit court collectif,



pour se doter d'une enseigne à l'échelle nationale



dans le but de proposer de la qualité à prix juste



et générer du revenu dans les fermes !

NOS POINTS DE VENTE

10, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

1, rue Paul Signac
95220 Herblay

Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château

RETROUVEZ-NOUS SUR

facebook.com/LesHallesDeL'Aveyron

@HallesAveyron

leshallesdelaveyron

WWW.LESHALLESDELAVEYRON.COM



LA MAISON DE L'AUBRAC

Le point de départ pour découvrir l'Aubrac



Découvrir l'Aubrac dans toute sa dimension : sa nature, sa culture, son économie, sa gastronomie, ses traditions... Au fil des saisons.

Différents espaces pour promouvoir et valoriser l'Aubrac : des outils traditionnels utilisés dans les burons, des œuvres d'artistes d'ici et d'ailleurs, des films pour expliquer le territoire, un point informations touristique, un jeu de piste.

Des conférences tous les mois hors saison et tous les mardis en juillet et août.

Un espace gourmand avec une vue à couper le souffle pour découvrir les saveurs du terroir sur un concept de tartines salées (tripous, cou farci, burger de l'Aubrac, aligot revisité) ou sucrées (confiture myrtille, framboise, lait, chocolat de Bonneval) et plein d'autres surprises !

Aussi, une boutique de produits artisanaux ainsi qu'une librairie régionale pour finir la visite.

LA MAISON DE L'AUBRAC EST OUVERTE DU 1^{ER} AVRIL AU 11 NOVEMBRE

En Avril - Mai - Juin - Septembre : du mardi au dimanche de 9h à 18h30

En Juillet - Août : tous les jours de 9h à 19h

En Octobre - Novembre : du mardi au dimanche de 11h à 17h30

Ouvert les jours fériés

Adresse : Aubrac 12470 AUBRAC - Tél : 05 65 44 67 90 - www.maisondelaubrac.fr



Com'en Aubrac



Qui a dit qu'il n'y avait pas d'agence de communication en Aubrac ?

2, place Auguste Prat - 12210 LAGUIOLE - 05 81 36 12 63 - contact@com-en-aubrac.fr

www.com-en-aubrac.fr

« La Cité des Fleurs et l'Oustal des Aveyronnais »

DES LOGEMENTS POUR LES JEUNES

D'abord, il y a eu le Foyer de la Cité des Fleurs dans le XVII^{ème} arrondissement. Né de la volonté des trois diocèses 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. 116 chambres avec bloc sanitaire individuel, ainsi qu'un restaurant, un jardin et des espaces de vie et d'activités accueillent les jeunes.

Ensuite, il y a eu l'Oustal des Aveyronnais en 1996, rue de l'Aubrac, dans le XII^{ème} arrondissement de Paris, qu'ont voulu et porté Maurice Solignac, Président de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises, Raymond Mouly, Président de la caisse régionale du Crédit Agricole de l'Aveyron, Guy Verdier, Directeur de la caisse régionale du Crédit Agricole de l'Aveyron et Roger Ribeiro, Directeur de la CASEG (Crédit Agricole des Aveyronnais de Paris). 89 appartements (T1-T2) lumineux s'offrent dans un quartier sympa et très accessible. Un espace commun est mis à disposition des jeunes pour se réunir.



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 :
www.fjtcitedesfleurs.org

L'Oustal des Aveyronnais :
oustal@aveyronnais.fr - www.aveyronnais.fr



Les Rabalaires ou Les Jeunes Aveyronnais de Paris...

MAIS QUI SOMMES-NOUS ?

Une équipe d'une dizaine de jeunes aveyronnais ou d'origine Aveyronnaise. Nous sommes à la recherche de nouveaux membres prêts à donner un peu de temps pour organiser des événements.

NOTRE OBJECTIF ?

Fédérer la communauté des Jeunes Aveyronnais de Paris en proposant différentes activités tout au long de l'année. Environ une fois par mois (hors période Covid).

NOS ÉVÉNEMENTS ?

Des apéros afterwork, une soirée initiation folklore, une journée jeu de piste, un quine... Sans oublier la soirée « L'amour est dans le farçou » et notre fameuse « Nuit du Rouergue » !

LA « NUIT DU ROUERGUE »... QU'ES AQUO ?

Une soirée festive dans un lieu privatisé avec une ambiance boîte de nuit et un DJ pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit !

Envie de nous rejoindre ?

Suis-nous sur notre page **Facebook** : Jeunes Aveyronnais de Paris et sur **Instagram** : les_rabalaires



TWELVE
DISTILLERIE DE LAGUIOLE

Venez découvrir l'élaboration du whisky d'Aubrac

Visite toute l'année sur réservation à la boutique 05 81 36 14 87
offerte pour l'achat d'une bouteille de 50 cl (valeur 5€)

10 rue Bardière - 12210 Laguiolle
whiskytwelve.com

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »





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, est 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... Ils sont les promoteurs et les animateurs de cette sympathique fête du sport.

Cette commission a été créée il y a 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. Animations musicales, buvette, restauration et récompenses viennent agrémenter 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, le tennis et la course à pied avec le 15^{ème} Athletic Club...

Et « cerise sur la fouace », vous pouvez assister ou participer à la célèbre course des garçons de café... 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.

MICHEL BESSIÈRE



LES FENÊTRES AVEYRONNAISES

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



L'entreprise LES FENÊTRES AVEYRONNAISES, établie depuis 10 ans à Paris, est spécialisée dans la pose de fenêtres, volets et stores de qualité.

Nous vous proposons une fabrication 100% française avec le label "Fabriqué en Aveyron".

N'hésitez pas à nous contacter !

📍 69 ter rue Damrémont
75018 PARIS
2 avenue de Versailles
75016 PARIS

☎ 01 42 59 09 33

✉ glhomond@gmail.com

L' Auberge Aveyronnaise

Maison fondée en 1997



Retrouvez les spécialités
Aveyronnaises...

Aligot

Viande d'Aubrac

Veau du Ségala

Agneau Allaiton d'Aveyron

Charcuterie de Laguiole

Foie gras poêlé

Sans oublier notre
traditionnel Millefeuille !

40, rue Gabriel Lamé - Paris 12^{ème}

Tél : 01 43 40 12 24

auberge.aveyronnaise@orange.fr



www.auberge-aveyronnaise.paris