

ÉDITION 2024

# LE

# ZINE

des Aveyronnais  
d'Ici et d'Ailleurs

10 ANS DU MUSÉE SOULAGES

JO DE PARIS 2024

MARCHÉ DES PAYS  
DE L'AVEYRON 2024

GANTERIE EN PAYS DE MILLAU

SALON DU LIVRE

RENCONTRE

20 ANS DU VIADUC DE MILLAU



# LES FENÊTRES AVEYRONNAISES

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



L'entreprise LES FENÊTRES AVEYRONNAISES, établie depuis plus de 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 !

📍 2 avenue de Versailles  
75016 PARIS

69 ter rue Damrémont  
75018 PARIS

☎ 01 42 59 09 33

✉ [glhomond@gmail.com](mailto:glhomond@gmail.com)

# Édito de la Présidente

Chères Amies et chers Amis,

La Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs est heureuse de vous retrouver pour cette nouvelle édition du Zine qui vous présente une partie de nos actions, ainsi que le programme du Marché des Pays de l'Aveyron. Cette année, nous vous proposons de découvrir les savoir-faire liés à la ganterie en pays de Millau et à la candidature sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Nous pourrez également suivre l'actualité de cette année 2024 avec, les 10 ans du Musée Soulagés, les JO de Paris 2024, le salon du livre et les 20 ans du Viaduc de Millau.

C'est aussi pour nous l'occasion de remercier l'ensemble de nos partenaires et annonceurs, toujours plus nombreux, ainsi que tous les bénévoles qui œuvrent quotidiennement pour assurer le fonctionnement de la Fédération et orchestrer les rencontres et événements que nous vous proposons tout au long de l'année.

**Bonne lecture et au plaisir de vous rencontrer !**

**Marilise MIQUEL**

*Présidente de la Fédération  
des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs*

**Responsable de publication :** Marilise MIQUEL, Présidente

**Secrétariat :** Carole SOYER

**Tél. :** 01 43 45 12 12

**E-mail :** contact@aveyronnais.fr

**Site :** www.aveyronnais.fr

**Conception graphique :** Com' en Aubrac

2 place Auguste Prat 12210 LAGUIOLE

**Relations partenaires :** Com' en Aubrac

**Régie publicitaire :** Com' en Aubrac

**Communication :** Alain MARCILLAC

**Rédaction :** Com' en Aubrac et Partenaires

**Crédits photos :** Cédric MÉRAVILLES, Arthur Crestani et MURMURS

FESTIVAL FAIT LE MUR by Jo Di Bona, Luc Perciva, Fred GARRIGUES,

SPCIPM. STUDIO END, CEVM Eiffage, Shutterstock.

**Conception graphique de la carte Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO :** GAVEN GRAPHISME

**Imprimeur :** Imprimerie Merico 1, route de la Cave 12340 BOZOULS

Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs

15, rue de l'Aubrac 75012 PARIS

# Sommaire

## LES 10 ANS DU MUSÉE SOULAGES

En 2024, le musée Soulagés fête ses 10 ans – page 5

## LA FÉDÉRATION DES AVEYRONNAIS D'ICI ET D'AILLEURS

Pour tout savoir sur «La Fédé» – pages 6-7

## FOCUS SUR UN PARTENAIRE

25 ans de collaboration avec l'équipe de Groupama d'Oc – pages 10-11

## SPORT

Le Sport et les Aveyronnais de Paris en 2024 – page 13

## LES JO DE PARIS 2024

Le « mystère » des Jeux Olympiques par Daniel LÉVY – page 15

Thomas MARCILLAC, organisateur du passage de la Flamme à Saint-Quentin – page 17

Pierre LOUBIÈRE, passion Aveyron et natation – pages 18-19

Jo DI BONA, l'Artiste Ambassadeur du programme des Volontaires des JO – pages 20-21

Stéphane TARDIEU, la Flamme Olympique après l'argent et le bronze – page 23

Sportifs aveyronnais – page 25

## MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON

Bienvenue au Marché des Pays de l'Aveyron – page 27

Liste des exposants – pages 28-29

Candidature des savoir-faire liés à la ganterie en Pays de Millau au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO – pages 30-31

## SALON DU LIVRE 2024

Le salon du livre rouergat

« Le Rouergue en Arts et Lettres » – pages 34-37

## RENCONTRE

12 questions à Nicole FAGEGALTIER – pages 40-41

## ARTS ET CULTURE

Les 20 ans du Viaduc de Millau – page 45

## PUBLI-REPORTAGES

Club Langues & Civilisations – pages 48-49

Votre nouvelle vie est l'A – pages 52-53

Nous remercions nos partenaires :





**CLUB LANGUES  
& CIVILISATIONS**  
*Curieux d'apprendre !*

# Plus de 50 ans de séjours linguistiques et culturels

made in Aveyron



[www.clc.fr](http://www.clc.fr) - 05 65 77 50 21 - [sejours@clc.fr](mailto:sejours@clc.fr)



## En 2024, le musée Soulages fête ses 10 ans !

**Le 30 mai 2014, le musée Soulages était inauguré par le Président de la République, François HOLLANDE, en présence de Pierre et Colette SOULAGES.**

**Pour fêter ses 10 premières années, le musée a organisé de nombreux événements du 30 mai au 2 juin, dans et « hors les murs » du musée. Cet anniversaire se poursuivra tout au long de l'année 2024.**

Le programme des 10 ans est bien rempli : un concert hommage à Pierre SOULAGES *Reflecting Black* (William BLANK, compositeur, Grand Orchestre du Capitole), un spectacle de danse verticale de la compagnie Retouramont sur les parois en acier Corten, un nouvel accrochage des salles avec notamment la présentation de la dernière donation de Colette SOULAGES en 2023 et des installations d'artistes contemporains : Les EpouxP et Jeanne VICÉRIAL. Le libre accès au public proposé tout le week-end du 30 mai au 2 juin, avec de nombreuses visites flash et des ateliers de création pour tous a remporté un vif succès...

Ce sont près de **7000 personnes** qui ont été accueillies en quatre jours par l'équipe du musée !

L'anniversaire se prolonge dès le **22 juin 2024** par une exposition internationale sur l'inventeur du Spatialisme : *Lucio FONTANA. Un futuro c'è stato. Il y a bien eu un futur.* Pas moins de 88 œuvres à découvrir (peintures, céramiques, sculptures, dessins) et une scénographie soignée avec la reconstitution de deux *Ambienti Spaziali* (environnement lumineux à base de néons, de couleurs). Pierre SOULAGES avait rencontré Lucio FONTANA lors de son exposition personnelle à la galerie Iris CLERT en 1961 : les deux hommes partageaient un intérêt profond pour le temps et l'espace. Pierre SOULAGES avait plébiscité cette exposition que vous pouvez venir visiter à Rodez jusqu'au 3 novembre 2024.

**10 ANS**  
  
**musée soulages RODEZ**

# Pour tout savoir sur «La Fédé» !



Nombreux sont les aveyronnais qui ont émigré vers Paris. Leur identité et leurs intérêts communs ont rapidement fait naître entre eux un élan de solidarité. Très vite, cette solidarité s'est affirmée au sein d'amicales de villages, créées pour la plupart en associations loi 1901.

Plus de 80 amicales de villages ou de cantons ont été créées à Paris entre 1900 et 1925. Des amicales seront également créées en Province et même quelques-unes en Europe, voire plus loin, comme San-Francisco, Los Angeles ou Piguë en Argentine. À ce jour, une cinquantaine sont toujours en activité en France et à l'étranger.

En juin 1947 la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises (aujourd'hui Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs) a été créée afin de coordonner l'action des amicales et des associations qui leurs sont liées.

C'est en 2016 qu'elle adopte le slogan «Les Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs» avec la volonté de fédérer les aveyronnais et d'étendre le rayonnement de l'amicalisme au-delà des frontières.

Depuis sa création, la Fédération organise régulièrement des manifestations qui permettent aux originaires du département et à leurs amis de se retrouver et de faire perdurer l'entraide aveyronnaise. Elle contribue également à développer les liens entre les «émigrés aveyronnais» et le département, sur les plans économiques, culturels et touristiques. Son site internet [aveyronnais.fr](http://aveyronnais.fr) devient une véritable plateforme d'échange, de réseau et d'entraide.

## LES CHIFFRES CLÉS

**50**  
associations adhérentes en 2024



**12**  
événements organisés en 2023  
(Marché des Pays de l'Aveyron, soirées débat-conférence, journée d'été, fête des sports...)

**1**  
salariée permanente



**36**  
administrateurs bénévoles pour assurer le fonctionnement



**70**  
bénévoles sur le Marché des Pays de l'Aveyron

**75**  
exposants en 2023 sur le Marché des Pays de l'Aveyron



**12ÈME**  
arrondissement de Paris  
(cela ne s'improvise pas...)

**77 ANS...**  
C'est l'âge de la Fédé !



# DÉCOUVREZ NOTRE ÉQUIPE D'ADMINISTRATEURS !

La Fédération ne pourrait pas fonctionner sans l'énergie et l'engagement quotidien de nos administrateurs bénévoles.

Les membres du Bureau s'activent en effet tout au long de l'année, ainsi que les responsables de nos commissions, communication, Marché, sport, culture et jeunes (Rabalaïres).

Sur notre site :  
[www.aveyronnais.fr](http://www.aveyronnais.fr)

ACCÈS DIRECT AU TROMBINOSCOPE



## TROIS ÉVÉNEMENTS MAJEURS CHAQUE ANNÉE :



Journée d'été  
20 août 2024

## MERCI À NOS PARTENAIRES POUR LEUR FIDÈLE SOUTIEN

Chaque année, nous vous proposons un focus sur l'un de nos précieux partenaires. Nous vous présentons cette année **GROUPAMA** (voir pages suivantes).



# Gâteau à la broche de Gigi



**BOUNIOL Ghislaine**  
06 07 02 04 40  
05 65 47 53 35

1 route de Saint-Geniez  
12130 SAINT-MARTIN-DE-LENNE



Séverine BARRIÉ - Marie MAUGARD  
- LAGUIOLE -

5 Place Auguste Prat  
12210 Laguiole

Tél : 05 65 48 40 80

**axa.fr**

## LAGUIOLE® VILLAGE

**COUPELLERIE ARTISANALE**

Venez visiter notre boutique à Laguiole  
et notre atelier à Espalion !

**BOUTIQUE**

2 place du Foirail  
12210 LAGUIOLE

**ATELIER**

Route de Laguiole-Labrou  
12500 ESPALION

05 65 48 26 09 - 05 65 48 48 41  
laguiole.synergie@orange.fr

[www.laguiolevillage.fr](http://www.laguiolevillage.fr)



## LA DROSE GOURMANDE

*Fabrication Artisanale*

La Pujade - Rte d'Aubrac - 12210 LAGUIOLE

05 65 54 11 18 - [www.la-drosera-gourmande.fr](http://www.la-drosera-gourmande.fr)

[contact@la-drosera-gourmande.fr](mailto:contact@la-drosera-gourmande.fr)

### Dégustez l'Aveyron...

Maison fondée en 1873



[www.charcuterie-aveyron.com](http://www.charcuterie-aveyron.com)



**L'AVEYRON EN 48h  
CHEZ VOUS !**

L'Aveyron Gourmet  
20 rue Louis Oustry 12000 Rodez  
[aveyron-gourmet.fr](http://aveyron-gourmet.fr)



**JEUNE  
MONTAGNE**

*Retrouvez-nous*

**AU MARCHÉ DES  
PAYS DE L'AVEYRON**

**DU 11 AU 13  
OCTOBRE 2024  
À PARIS BERCY**



*L'Aligot*  
DE L'AUBRAC

*à la Tome fraîche de l'Aubrac IGP*



LE *Laguiole*  
A.O.P.

*au lait cru et entier*



*Venez visiter notre fromagerie toute l'année à Laguiole*

JEUNE-MONTAGNE-AUBRAC.FR - 05 65 44 35 54

*Laguiole - Aveyron*

# RESTER TOUJOURS PROCHE DE VOUS.



**Retrouvez-nous dans votre agence des  
Aveyronnais de Paris**

**■ 38 Rue Gabriel Lamé, 75012 Paris**

**Tél : 06 85 94 45 30**



# 25 ans de collaboration, avec l'équipe de Groupama d'Oc

**Groupama d'Oc est un réseau généraliste proposant toute la gamme des produits d'assurance dommages, assurance de la personne, épargne vie et banque. Il couvre 14 départements avec 314 points de vente répartis en Ariège, Aveyron, Cantal, Corrèze, Creuse, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lozère, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.**

**L'équipe nord-aveyronnaise a depuis longtemps la volonté d'accompagner les professionnels sur le terrain et de partager au quotidien l'ensemble de leurs problématiques. Dans les années 90, cela coulait de source qu'il fallait développer une présence à Paris pour prendre soin de l'importante communauté aveyronnaise, bien connue pour le dynamisme de son entrepreneuriat.**



C'est ainsi que **Jérôme VALENG** a quitté l'agence d'Espalion, après avoir sillonné toutes les petites routes du nord-Aveyron de 1990 à 1995 en tant que chargé de clientèle sur le marché des professionnels. En 1996, l'implantation de la nouvelle agence au sein des locaux de l'Oustal avait pour objectif d'apporter ce service de proximité aux aveyronnais installés en région Parisienne.

De rencontres en rencontres, Jérôme en a assuré le développement, multipliant les visites de brasseries, restaurants et autres entreprises. Il a également participé à de nombreux banquets et découvert ainsi la force et les valeurs du réseau Amicaliste.

Au-delà même de la proximité immédiate des locaux, la rencontre avec l'équipe de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs était inévitable. À l'époque, cette dernière s'appelait encore la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises et elle était présidée par Monsieur Maurice SOLIGNAC.

L'agence parisienne s'est alors impliquée auprès de la Fédération et a participé au tout premier Marché des Pays de l'Aveyron en octobre 2000. Les visiteurs ayant préféré remplir leur panier des excellents produits du terroir, le stand n'a pas eu un grand succès... Mais cette expérience signa le départ d'une longue et belle collaboration permettant la mise en place d'un partenariat durable. Jérôme est présent sur le Marché des Pays de l'Aveyron avec une autre casquette. En tant que Président du Club de Quilles de la Solidarité, il orchestre en effet chaque année des démonstrations de quilles de huit, fort appréciées du public.



**Charlotte GABA** vient de rejoindre l'agence parisienne. Arrivée de Rodez il y a 4 mois, elle découvre à la fois son nouveau métier de chargée de clientèle pour les professionnels mais aussi la vie dans la capitale. Lorsqu'on lui demande comment se passe son intégration à Paris, elle répond : « C'est très grand, heureusement qu'il y a la communauté Aveyronnaise ». Une communauté qui est toujours exemplaire pour ce qui est d'accueillir les nouveaux arrivants et de les aider. Charlotte a par exemple trouvé un appartement grâce au réseau.



**Philippe MIQUEL** travaille chez Groupama depuis 1992. Il est le responsable du secteur des professionnels pour le territoire Lozère Aubrac-Paris. C'est donc lui qui supervise le travail de l'équipe parisienne depuis les bureaux d'Espalion ou de Mende. Enthousiaste et fier d'accompagner la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, il ne rate aucun Marché des Pays de l'Aveyron !

**Nul doute que vous les croiserez tous les trois en octobre prochain !**



## Groupama

**AGENCE GROUPAMA AVEYRONNAIS DE PARIS**  
38 rue Gabriel Lamé 75012 PARIS  
Téléphone : 06 79 03 78 78

**GROUPAMA D'OC**  
10 bd Joseph POULENC 12 500 ESPALION  
Téléphone : 06 80 35 28 44

[www.groupama.fr/regions/occitanie/](http://www.groupama.fr/regions/occitanie/)

# aligot

EXPRESS

FABRICATION DE RECETTES  
DU TERROIR AVEYRONNAIS  
POUR LES RESTAURATEURS D'AUJOURD'HUI  
ALIGOT CLASSIQUE OU EN TAPAS, PICOUSSLS ET  
FARÇOUS, PALETS D'ALIGOT, CRIQUE...

ZA La Sole, 12300 FLAGNAC / 05 65 43 25 07  
[www.aligotexpress.fr](http://www.aligotexpress.fr)



COUPELLERIE  
**Benoit**  
l'Artisan  
laguiole - aubrac

21, allée de l'Amicale  
12210 LAGUIOLE  
05.65.51.55.80

[www.laguiole-benoit.com](http://www.laguiole-benoit.com)



Bergers du Larzac  
Coopérative Fromagère



EMBARQUEZ POUR UN  
VOYAGE GUSTATIF  
INOUBLIABLE SUR LE  
PLATEAU DU LARZAC AVEC  
NOTRE GAMME DE  
FROMAGES RAFFINÉS, OÙ  
CHAQUE BOUCHÉE VOUS  
TRANSPORTE À TRAVERS  
NOTRE TERROIR ET NOS  
TRADITIONS FROMAGÈRES  
LES PLUS EXQUISES.



## Contact

+33(0)5.65.62.71.45

[www.bergersdularzac.fr](http://www.bergersdularzac.fr)



# Le Sport et les Aveyronnais de Paris en 2024

**La Commission Sportive des Aveyronnais de Paris d'Ici et d'Ailleurs forme un groupe dynamique de membres représentant les clubs sportifs affiliés de la capitale avec :**

**Anthony CHAUVET et Mathieu SANNIÉ**, co-présidents de l'ASCAP (Cafetiers Aveyronnais de Paris), club affilié à la FFF, avec 58 licenciés qui présente deux équipes en championnat francilien de foot loisir. Le club organise également des matchs amicaux, participe à des tournois et n'hésite pas à encourager les clubs de Football Aveyronnais.

**André CABROLIER**, président du 15ème Athlétic, club du 15ème arrondissement, labellisé FFA, avec 185 athlètes qui pratiquent la course à pied sur toutes les distances, tout en privilégiant le hors stade.

**Olivier COQUET**, président du RC Paris XV, Club de Rugby avec plus de 650 licenciés qui propose une approche à la fois sociale, en lien avec les lycées et les collègues du 15ème et une volonté sportive d'accéder aux divisions fédérales pour les seniors, sans oublier la très dynamique section féminine.

Et enfin, sport identitaire s'il en est, les quilles de huit ! Une discipline pratiquée à Paris par le Club de la Solidarité Aveyronnaise avec à sa tête **Jérôme VALENQ** et **Alain BRÉGOU** mais aussi par le club Sport Quilles Rouergat avec **Laurent CAYLA**. Les deux clubs parisiens tiennent la dragée haute aux équipes du département, comme en témoigne le titre de champion de France de l'équipe GUIBERT en 2022.



*À l'occasion du Marché de Pays de l'Aveyron, les clubs parisiens vous proposent une initiation aux quilles de huit.*

## LA FÊTE DU SPORT DES AVEYRONNAIS DE PARIS, UN TOURNOI DE FOOTBALL À 7 AVEC L'ASCAP ET SES AMIS



Cette fête annuelle du mois de juin, organisée par la Commission Sportive au stade Suzanne Lenglen, permet de rassembler les aveyronnais de tout âge dans un environnement familial. C'est l'occasion pour l'ASCAP d'inviter ses amis : Les Bournats, FC Cabrespines, Lacalm st Germain, Vaugirard » ...

Selon les disponibilités du stade, vous pouvez assister à plusieurs courses, dont le 800 m, 1500m, 3000 m, au tournoi de tennis et, cerise sur la fouace, à une course des garçons de café !

**Buvette et restauration viennent agrémenter les compétitions, afin que les Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs et tous les amis parisiens se retrouvent dans une ambiance festive et bon enfant !**



**Lyseth Création**  
Les Courbes de l'infini

[www.lysethcreation.com](http://www.lysethcreation.com)



**HOTEL DU VIAUR**  
ségur

2, route de Millau  
12290 SÉGUR

L'authenticité  
à l'aveyronnaise

05 65 74 77 85  
[www.sebastiengaches.fr](http://www.sebastiengaches.fr)



**Château de Creissels**  
MILLAU

Place du Prieur  
12 100 CREISSELS

05 65 60 16 59  
[contact@chateau-de-creissels.com](mailto:contact@chateau-de-creissels.com)

[www.chateau-de-creissels.com](http://www.chateau-de-creissels.com)

VIN BIO



**Domaine du VIEUX NOYER**  
PAYSANS · VIGNERONS  
AOP CÔTES DE MILLAU

 Route des Gorges du Tarn - 12640 BOYNE

 06 82 58 73 48  [domaine-du-vieux-noyer.com](http://domaine-du-vieux-noyer.com)



greffeulleaveyron.fr | 05 65 80 82 24

Site de Production :  
Rue Claude Bernard 12700 CAPDENAC

Siège Social :  
Le Bayle 12390 RIGNAC

**Greffeulle**  
AVEYRON

Une Boutique partenaire à Paris : 120 rue Saint Denis (75002) - 01 42 36 73 61  
Commandez aussi sur internet ! [www.allaiton.com](http://www.allaiton.com)

**Au fournil de Lioujas**



**L'ÉPI**  
**DU ROUERQUE**

*Le pain sans congélation*

*Aveyron - Tarn*  
Tel : 05 65 74 91 03



# Le « mystère » des Jeux Olympiques

*Ces quelques lignes ne reprendront pas les informations qui submergent la planète en cette année marquée, entre autres, par les Jeux Olympiques à Paris de l'été 2024. Voici plutôt une réflexion sur les fondements de l'Olympisme.*

Bien évidemment, Pierre de COUBERTIN est l'homme phare, avec ses contradictions, qui, en 1892, a lancé cette idée accueillie dans l'incompréhension sinon l'indifférence générale.

Soulignons que ce sont également deux Français (Jules RIMET et Henri DESGRANGES) qui sont à l'origine des deux autres principaux événements sportifs planétaires : la Coupe du Monde de Football (tous les 4 ans) et le Tour de France (chaque année) et ce, alors que l'activité physique s'est transformée en Sport (avec la systématisation de la compétition) avec une réglementation venue des universités anglo-saxonnes.

Cela explique le maintien de la langue française comme langue officielle aux JO, tout comme l'est l'anglais mais la primauté reste et cela est essentiel, au système métrique dans les compétitions olympiques, et non les yards, miles, etc.

L'intérêt universel pour le Sport, et plus généralement l'activité physique, peut s'expliquer par le fait que ce qui caractérise tout être humain est que, dès sa naissance il (ou elle) marche, court, tape éventuellement dans un ballon etc. C'est un moyen de se confronter à l'Autre et de percevoir (tôt ou tard) ses limites.

*Le Sport constitue un générateur d'émotions lorsqu'on le pratique mais c'est aussi pour le spectateur (dans le stade ou devant sa télé) la plus grande fabrique d'émotions collectives non idéologiques qui regroupe des populations du monde entier.*

Cette internationalisation (et non mondialisation) émotionnelle se retrouve également dans la nouvelle dénomination de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs qui a plus un ancrage culturel basé sur des valeurs partagées qu'un simple ancrage territorial, tout aussi important.

Voici quelques-unes des nombreuses pistes de réflexion que chaque lecteur pourra approfondir, nuancer, critiquer...

**Daniel LÉVY**, Sociologue, dirigeant sportif national, membre du CFFP, Comité Français du Fair Play, affilié CNOSEF.

## Daniel LÉVY, « morceaux choisis »

**Nous nous sommes entretenus avec ce Sociologue expérimenté qui a accepté de nous rédiger cette belle introduction sur la thématique des JO. La conversation fut dense et passionnante mais il est impossible de relater son parcours et sa carrière en quelques lignes seulement...**

**Le lien avec l'Aveyron** : il s'agit d'un lien de cœur deus 1970... Joëlle, son épouse, est en effet née rue Combarel à Rodez, à quelques maisons de celle de Pierre SOULAGES. Daniel est titulaire d'un Doctorat en sociologie et géographie et Joëlle d'un DEA en sociologie. Ils se sont rencontrés durant leurs études.

**Insolite** : pour son Doctorat, Daniel a effectué une mission en Casamance. Il a vécu deux ans en pleine brousse, à l'époque sans électricité ni eau. Il a par la suite œuvré à l'international sur de nombreux chantiers relatifs à des questions de développement et d'organisation paysanne.

**Sportif** : après avoir longtemps pratiqué le rugby, Daniel s'est intéressé au tennis à partir de 1979. Joueur assidu, il sera président d'un office municipal des sports et même arbitre à Roland Garros !

**Engagé** : Administrateur à la FNOMS\* au sein de la commission éthique, membre du CFFP\*\*, il participe à des colloques sur tous les problèmes sociaux qui agitent le sport. Il a été à l'origine de l'intronisation de Bernard HINAULT en tant qu'Ambassadeur des Amis du musée de Pierre SOULAGES en 2015 et a participé au centenaire de Pierre SOULAGES en 2019 « Soulages le rugby entre émotion et commotion ». Daniel est également Administrateur de la Renaissance Française\* qui attribue chaque année un prix littéraire à un écrivain francophone (n'ayant pas le français comme langue maternelle).

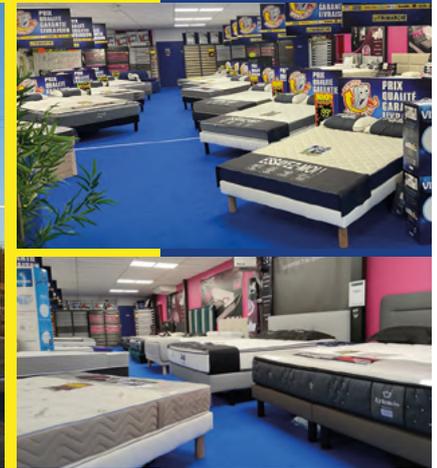
\* FNOMS : Fédération Nationale Des Offices Du Sport / [www.fnoms.org](http://www.fnoms.org)

\*\* CFFP : Comité Français du Fair Play / [www.comitefairplay.fr](http://www.comitefairplay.fr)

\*\*\* [www.larenaissancefrancaise.org](http://www.larenaissancefrancaise.org)

# LITRIMARCHÉ

MATELAS • SOMMIERS • BANQUETTES • LITS



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

## MILLAU

255, avenue de l'Europe

05 65 46 74 21

## SAINT-AFFRIQUE

Routes de Vabres-l'Abbaye

05 65 97 71 65

## SÉBAZAC - RODEZ

Pôle Comtal Nord  
(À côté de Brico Dépôt)

05 65 58 15 29

## VILLEFRANCHE- DE-ROUERGUE

Route de Montauban

05 65 45 30 26



ROQUEFORT  
PURS BREBIS D'EXCEPTION



**150 bergers**  
engagés à nos côtés

**150 ans**  
d'histoire familiale



**150 % RSE**  
Une maison engagée



**150 %**  
**Aveyron**  
Lait et Fabrication



**DES PURS BREBIS RECONNUS**

**ROQUEFORT - TOMMES PUR BREBIS FROMAGE  
DE BREBIS POUR SALADE**



**+ de  
30 médailles  
en 20 ans !**



3 avenue de Lauras - 12 250 Roquefort-sur-Soulzon  
05 65 59 90 21 - [www.gabriel-coulet.fr](http://www.gabriel-coulet.fr)



# Thomas MARCILLAC organisateur du passage de la Flamme à Saint-Quentin



*« Ce doit être une fête populaire et c'est une belle occasion de développer l'attractivité de la ville de Saint-Quentin. Cette dernière est en effet ville étape, ce qui signifie qu'elle accueillera l'arrivée du dernier relayeur. »*

***Amis de la région Parisienne et des environs, venez faire un petit tour en Picardie le 17 juillet 2024 !***

Le 17 juillet prochain, la Flamme Olympique passera en effet par Saint-Quentin, dans les Hauts-de-France, et c'est avec enthousiasme que Thomas MARCILLAC, chef du service des sports de la ville, nous invite à participer à cette belle journée.

Vous l'aurez deviné, Thomas a de solides racines Aveyronnaises puisqu'il n'est autre que l'un des fils d'Alain MARCILLAC, Administrateur de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, parisien originaire de Montpeyroux.

Saint-Quentin a été élue « Ville la plus sportive de France » par le Challenge du Journal L'Équipe en 2011. Cette distinction est le fruit d'une politique sportive dynamique, menée par la municipalité, en collaboration avec les 85 associations sportives locales. Des associations très performantes, celle du basket s'est notamment fait remarquer avec le « Saint-Quentin Basket-Ball » qui évolue en 1ère Division depuis 2023.

En tant que référent « Paris 2024 » pour la promotion du sport et des disciplines Olympiques au sein des clubs de son territoire, Thomas MARCILLAC s'est vu confier la lourde charge d'organiser le passage de la Flamme. Un beau challenge pour ce jeune Papa de trois enfants, déjà bien occupé.

En relation avec les organisateurs du Relais de la Flamme, il a donc contribué à ajuster le parcours sur la commune et a œuvré pour mobiliser tout le tissu associatif local.

Six zones d'animations ont été pensées, en plus du site de la célébration qui se déroulera sur la Place du Marché (avec l'allumage du chaudron, animé par « Paris 2024 »). Le Parc d'Isle, une zone naturelle comprenant un zoo et un étang, accueillera pour l'occasion de nombreuses animations sportives, pédagogiques et culturelles, dont du théâtre de rue.

L'un des collaborateurs de Thomas né à Saint-Quentin sera porteur de Flamme, il s'agit de Jérôme THOMAS, le premier français champion du monde amateur de boxe et double médaillé olympique (2000 et 2004).

À l'heure où nous écrivons ces lignes, plusieurs sportifs des clubs locaux sont qualifiés : Benoît BRUNET (aviron), Rudy GOBERT (basket en NBA) et Didier RICHARD, « le marathonien du para-tir ».

Nous nous associons à Thomas et à son équipe pour souhaiter une belle réussite à tous ces sportifs engagés dans la compétition des JO de Paris 2024 !

**Infos pratiques sur le site :**

[www.saint-quentin.fr](http://www.saint-quentin.fr)

# Pierre LOUBIÈRE, passion Aveyron et natation !



 **PASSAGE  
DE LA  
FLAMME**  
**20 JUILLET  
EN SEINE-ET-MARNE**

Commémoration des 100 ans de la flamme du soldat inconnu par le mouvement sportif Ile-de-France à l'appel de l'Association des médaillés jeunesse et sport IDF, le 17 juin 2023.

***À la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, Pierre LOUBIÈRE est connu pour son engagement de longue date au sein de l'Amicale de son village natal, Villefranche-de-Panat. Une Amicale dynamique qu'il préside depuis 2014 et qui avait d'ailleurs accueilli notre journée d'été en 2018 !***

***Cet engagement a fait suite à celui de son Père qui avait également été Secrétaire de l'Amicale. Nous avons rencontré Pierre pour parler d'un autre sujet qui lui tient à cœur depuis des années : les activités bénévoles qu'il exerce avec brio dans le milieu du sport (natation) et au sein du Comité Olympique de Seine-et-Marne (77).***

Si Villefranche-de-Panat est resté le fief familial, la famille Loubière s'est installée en région parisienne dans les années 70, après être passée par Marseille et Avignon.

Le Papa de Pierre construisait des barrages hydroélectriques et d'autres infrastructures en Aveyron et ailleurs. Cela a certainement donné le goût des voyages à Pierre qui a travaillé dans le monde entier

pour Renault SA, notamment en tant que chef de projet en logistique industrielle. Il a par ailleurs assuré des missions de développement et d'enseignement de la logistique à l'Université Paris XI durant une dizaine d'années.

C'est la vie de famille qui l'a amené à prendre des responsabilités en relation avec le sport ; tout a commencé en 1987, en accompagnant ses enfants (Claire et Nicolas) au club de natation VSOP Natation 77. De fil en aiguille, Pierre a assuré les fonctions de juge arbitre et de dirigeant de plusieurs Clubs. Il a plus récemment créé une activité Sport séniors et Handisport à laquelle il participe toujours.

Membre du Comité Départemental de Natation 77 (FFN) depuis 1997, il assure de nombreuses missions de formation des officiels en natation et de représentation de la discipline au sein de différentes institutions, ce qui lui permet de mener des actions en lien avec l'ANS (Agence Nationale du sport), avec le Conseil Départemental de Seine et Marne ou encore le CROSIF (Comité Régional Olympique et sportif Ile de France).

En ce qui concerne les JO de Paris 2024, son Comité Olympique et Sportif de Seine-et-Marne, dont il est le Secrétaire général, accompagnera le suivi du passage de la Flamme dans le 77 et l'accueil des compétitions pour l'aviron et le canoë kayak, à la base de loisirs de Vaires sur Marne.

C'est un véritable honneur que de contribuer à cet immense évènement sportif mais le ressenti personnel de Pierre, partagé par le mouvement olympique de Seine et Marne, est un peu « mitigé » car dominé par un sentiment de « mise à l'écart ». Durant ces quatre dernières années de préparation, le Comité a la sensation de n'avoir pas été sollicité et donc engagé à la hauteur de ses missions de toujours, que ce soit par le projet PARIS 2024 associé au CIO ou par les structures locales Partenaires (Conseil Départemental, Communauté de communes, etc.) Le Comité a en effet subi une réduction de ses moyens d'actions et n'a pas été impliqué à la hauteur de ses attentes.

*Cela dit, les JO doivent rester une fête... Pierre LOUBIÈRE et ses collaborateurs encouragent vivement les athlètes engagés, bien trop nombreux sur le seul département du 77 pour être cités ici ! Cet article est également l'occasion de remercier et féliciter les milliers de bénévoles qui font un travail remarquable tout au long de l'année dans les associations et clubs sportifs.*

Interview et rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac.



**POTIONS D'OC**  
FABRICATION ARTISANALE  
LIQUEURS - EAUX DE VIE - APÉRITIFS

www.lespotionsdoc.com • 07 89 59 08 96 • contact@lespotionsdoc.com



## LES CHIFFRES CLÉS pour le département de Seine-et-Marne

- **Plus de 1 000 sportifs** olympiques et paralympiques.
- **24 000 spectateurs** pour le sprint/aviron par session.
- **43 cérémonies** de médailles.
- **1 000 volontaires de Paris 2024** à l'intérieur du site d'épreuves.
- **300 volontaires de Paris** - Vallée de la Marne en approche du site.
- **28 sessions** de compétitions olympiques et paralympiques.
- **12 000 spectateurs** slalom par session.
- **21 jours** de compétition

## L'AVEYRON en Seine

**Jeu**di 10 octobre 2024

**LE VALLON**  
VIGNERONS DU ROUGIER

www.vigneronsduvallon.com

Cave Coopérative Le Vallon  
05 65 72 70 21 - RD 640, 12330 Valady - Entre Rodez et Figeac

# Jo DI BONA, l'Artiste Ambassadeur du programme des Volontaires des JO !



**Figure emblématique du Street Art international, Jo Di Bona doit son succès fulgurant à une technique unique qu'il a lui-même inventée : le Pop Graffiti. Une technique dans laquelle il associe collages, diverses influences du graffiti et la culture pop dont il s'est profondément imprégné. « Fauviste des temps modernes », l'Artiste mélange couleurs et mouvements pour créer des visages empreints de poésie, d'émotions et de joie de vivre.**

## Une ascension remarquable

Jo a commencé à graffer à l'âge 13 ans, sous le pseudonyme « Anozé ». Le goût du risque l'amenait à réaliser des lettrages élaborés et colorés en pleine rue ou sur des trains. Il découvre alors l'art moderne et le pop art et réalise ses premiers travaux mêlant lettrages et collages, prémices du Pop Graffiti.

Après une période musicale de 2000 à 2012 au sein du groupe rock Hotel, il revient à son art en 2013. Il ne tardera pas à se faire remarquer puisque c'est en 2014 qu'il gagne le 1<sup>er</sup> prix du concours de graffiti de la Fondation EDF.

À la même période, il est invité par le Musée Soulages de Rodez à participer à un projet collaboratif, autour de l'art urbain, avec plusieurs classes d'enfants. Il a notamment réalisé une fresque dans la rue.

En 2016, il fait la une du New-York Times International avec un article sur sa fresque réalisée dans le cadre du Wall of Love, situé à côté du restaurant Le Petit Cambodge, en réponse aux attentats de 2015.



Il multiplie ensuite les expositions internationales, les performances et les fresques murales. On notera en particulier son œuvre immense présentée au musée de l'Immigration de Paris, ses grands murs réalisés dans Paris, au Loures Arte Publica de Lisbonne ou pour le Consulat de France, au cœur d'Atlanta. Il participe à des salons internationaux à New-York, Miami, Londres, Hong-Kong, Lausanne et Munich.

En 2017, il devient l'un des premiers street-artistes français à exposer au siège de l'ONU à New-York, dans le cadre du festival Street-Art for Mankind.

En 2019, il devient le parrain de Murmurs, festival organisé par la communauté de communes de Decazeville. Il en assurera la programmation avec l'aide de sa compagne Amélie et y réalisera quatre fresques, dont une en collaboration avec Astro.

Lors de la première édition du Mont-Aveyron, en juin 2023, il assure une performance « live painting » très remarquée, en hommage à Pierre SOULAGES qu'il admire depuis son adolescence.



## Ambassadeur du programme des Volontaires aux JO de Paris 2024

Jo DI BONA est un artiste engagé, qui affiche ses convictions dans ses œuvres ou au travers des projets auxquels il participe. Il n'est donc pas très étonnant de le retrouver « Ambassadeur du programme des Volontaires » aux côtés de Charlotte FAIRBANK, Guillaume GILLE, Anouk GARNIER et Grand Corps Malade !

En mars il a participé à la « Convention des volontaires » avec les autres Ambassadeurs à La Défense Arena Nanterre, futur site de compétition des Jeux, une journée à laquelle ont participé plus de 20 000 volontaires (il y en a 45 000 en tout).

Le 10 avril dernier, il a réalisé une fresque au pied de la tour Eiffel, immortalisant en direct l'incroyable défi de l'athlète Anouk GARNIER qui a établi un nouveau record du monde en grim pant à 110 m avec une corde lisse !

Pour parfaire ce bel engagement, Jo portera la flamme olympique à Melun, le 20 juillet prochain.

## L'Aveyron au cœur

L'admiration que Jo porte à Pierre SOULAGES et ses actions passées en Aveyron ou à Paris lors du Mont Aveyron ne sont pas ses seuls liens avec le département...

La famille d'Amélie étant implantée depuis plus de 30 ans près de Marcillac-Vallon, le couple aime venir y séjourner. Ils y ont d'ailleurs passé les confinements lors de la crise sanitaire de la covid-19 et ce fut pour eux une période « hors du temps et hors normes ».

*C'est formidable de courir le monde grâce à la reconnaissance de son art, incroyable d'être « Ambassadeur des Volontaires » aux JO de Paris mais rien ne remplacera un petit coin d'Aveyron pour se ressourcer !*



**CONTACT :**  
jodibona

Interview et rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac.  
Crédit photo : Arthur Crestani et MURMURS FESTIVAL FAIT LE MUR by Jo Di Bona, Decazeville 2019

# Maison de l'Aubrac

Galerie d'Art, Eco-Musée,  
Information Touristique,  
Bar Gourmand & Epicerie Fine



05 65 44 67 90

12470 Aubrac

[www.maisondelaubrac.fr](http://www.maisondelaubrac.fr)



Avril, Mai & Juin

de 9h à 18h30 du mardi au dimanche

Juillet & Août

de 9h à 19h, tous les jours

Septembre

de 10h à 18h30 du mardi au dimanche

Octobre & Novembre

de 11h à 17h30 du mardi au dimanche

Ouvert les jours fériés



Veau d'Aveyron  
et du Ségala

COLLECTIF PAYSAN  
**CES GARS LÀ**  
RÉGALENT

**SA4R**  
ENSEMBLE PAR PASSION

Un collectif d'éleveurs réunis autour d'une même passion.  
On partage avec vous notre **terroir**, notre **savoir-faire** et nos **valeurs**.



Retrouvez-nous au  
**MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON**  
du 11 au 13 octobre 2024 à Paris Bercy.

**100% CIRCUIT COURT**

(coffrets de viande, terrines,  
sautés de veau, ...)

[WWW.CESGARSLA.FR](http://WWW.CESGARSLA.FR)





# Stéphane TARDIEU, la Flamme Olympique après l'argent et le bronze !

 **PORTEUR  
DE LA  
FLAMME**  
**21 JUILLET  
À NOGENT-SUR-MARNE**

*« Le regard des gens change, les épreuves paralympiques devient de plus en plus visibles et c'est tant mieux ».*

Aveyron, champion, aviron... Des rimes familières à Stéphane TARDIEU, un « aveyronnais de Neuilly » (92) originaire de Saint-Amans-des-Côtes.

Stéphane a découvert l'aviron à l'âge de 13/14 ans, mais c'est vers le rugby qu'il s'est naturellement tourné. Il a longtemps joué au club de Colombes (92) avant de devoir renoncer à son sport, en raison des séquelles d'un accident qui lui a coûté une jambe en 2005.

Il a dû réapprendre à marcher au prix d'une longue rééducation. C'est à ce moment-là qu'il a eu l'idée de reprendre l'aviron, ce sport qu'il avait testé adolescent et qui pouvait lui permettre de reprendre force et confiance.

Ayant rejoint le club de Creil, au nord de la région parisienne, il a commencé à faire de petites régates, avec un vieux bateau. Courage et persévérance l'amènent à prendre le départ de plusieurs compétitions et il participe alors à un stage de l'équipe de France, durant lequel il rencontre Perle BOUGE qui deviendra sa co-équipière. Stéphane devient champion de France en Skiff en 2010 et le restera jusqu'en 2023.

Avec Perle, il forme un duo aussi travailleur qu'exigeant qui se fait remarquer : ils deviennent vice-champions du monde en 2010 à Karapiro, en Nouvelle-Zélande. Grâce à une belle complicité, le duo fait briller le para-aviron français, avec deux médailles paralympiques : l'argent à Londres en 2012 et le bronze à Rio en 2016.

Depuis des années, il œuvre pour contribuer à l'évolution des mentalités et favoriser la prise de conscience des gros chantiers qu'il reste encore à mener autour du handicap.

*« L'accessibilité n'est pas égale pour tous, que l'on soit dans un parc d'attraction ou dans une grande ville comme Paris, il y a encore beaucoup à faire ! »*

Stéphane a découvert une joie de vivre extraordinaire au sein des villages paralympiques. Les infrastructures s'améliorant peu à peu, les jeunes athlètes ont la possibilité de sortir, de faire des activités.

*« Les Jeux doivent être une fête pour tous. Cela a commencé à Londres, et cette année, à Paris, ils mettent le paquet car tout est jumelé. Lorsqu'ils arriveront à mélanger valides et non valides sur une même période, cela sera gagné ! »*

Double médaillé Olympique et décoré Chevalier de l'ordre national du Mérite en 2013, l'heure d'arrêter la compétition est venue pour Stéphane. Il aura l'honneur de porter la Flamme à Nogent-sur-Marne (94), le 21 juillet prochain. Un événement qu'il considère, à juste titre, comme une consécration pour marquer la fin de sa carrière.

Interview et rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac.  
Crédit photo : Luc Percival



LE  
**SAHUC**  
RESTAURANT

Lieu dit Peyrelade  
12640 RIVIÈRE SUR TARN

05 65 69 13 47 - [contact@lesahuc-restaurant.fr](mailto:contact@lesahuc-restaurant.fr)

📍 📺 Le Sahuc

[www.lesahuc-restaurant.fr](http://www.lesahuc-restaurant.fr)



**AUBRAC**  
**-BOTTIER-**



22 avenue de Saint-Geniez **12500 SAINT-CÔME-D'OLT**

[contact@aubrac-bottier.fr](mailto:contact@aubrac-bottier.fr)

06 85 02 70 42

[www.aubrac-bottier.fr](http://www.aubrac-bottier.fr)



Le Couteau de Laguiole  
Entièrement Fabriqué à Laguiole

  
**LAGUIOLE**  
*Honoré Durand*  
Fabriqué à Laguiole



Visitez gratuitement notre coutellerie artisanale toute l'année à Laguiole

[www.laguiole.com](http://www.laguiole.com) - 05 65 51 50 14

# Sportifs aveyronnais



➤ **Émilie GRAL**, née en 1986 à Saint-Affrique, détient le record du monde en natation handisport sur 400m x 4 nages. En 2018, elle se classe au 8ème rang mondial de para triathlon. Aux Jeux paralympiques d'Athènes en 2004, elle est au pied du podium du 200m x 4 nages et 5ème à Pékin en 2008. Éluë maire-adjoint et conseillère départementale du canton de Saint-Affrique, Émilie GRAL, réélue en 2021, est nommée vice-présidente de la commission chargée des sports.



➤ **René FÉRRÉ**, né en 1922 à Sainte-Geneviève-sur-Argence (décédé en 2013) fut champion de France de quilles de 8 en 1955 mais licencié au Bowling-club Rodez-Onet, c'est au bowling qu'il s'illustra le mieux en étant 8 fois champion de France entre 1960 et 1972. Monté à Paris, il participe à la Coupe du Monde de bowling où il termine 1er français. Son palmarès est éloquent : 6 fois champion de France par paires, champion d'Europe individuel en 1965, champion d'Europe par équipe en 1970. Le Challenge René FÉRRÉ se dispute depuis 2009 !



➤ **Jöna AIGOUY**, née en 1999 à Rodez est 6 fois championne de France de javelot. Médaillée de bronze en 2021 aux Championnats d'Europe espoir, elle améliore son record personnel à 58 m12. Elle a désormais pour objectif Paris 2024.



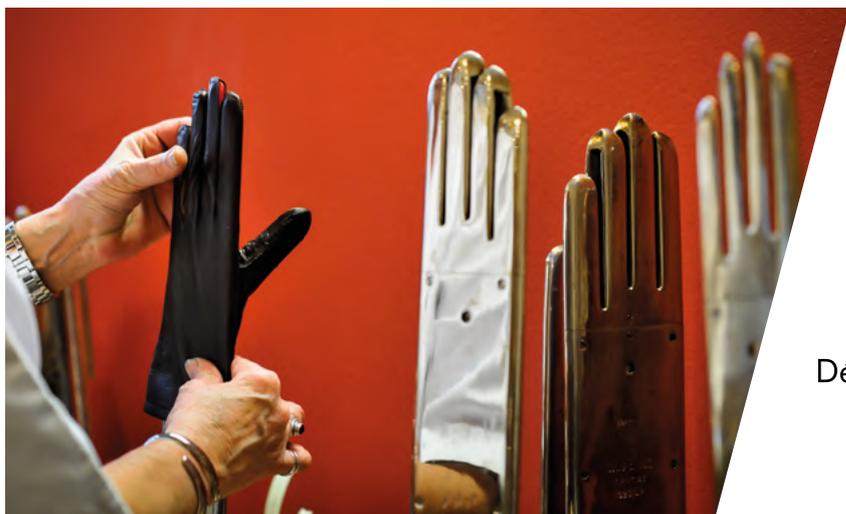
➤ **Louis BES**, né à Paris en 1892 était originaire de l'Aubrac (décédé en 1960) portait le charbon toute la semaine et s'entraînait à vélo le dimanche dans le bois de Boulogne. Devenu champion de Paris, il est sélectionné aux JO de Stockholm en 1912 et participe à deux courses. Il est l'arrière-arrière-grand-père de cinq petits folkloristes.



➤ **Victor BURTIN** est un jeune cavalier de Flavin. Champion d'Europe de concours complet jeunes, il espère entrer dans la cour des grands aux jeux de Paris.



➤ **Bernard LAPORTE**, né en 1964 à Rodez, a passé toutes ses vacances en Aveyron chez ses grands-parents. Joueur demi de mêlée, il est sacré champion de France en 1991. Entraîneur de Bordeaux puis du Stade Français, sélectionneur du XV de France. Il est élu président de la Fédération Française de rugby en 2016 et obtient l'organisation de la coupe du monde de 2023.



**2** PÔLE  
CUIR  
A V E Y R O N

Découvrez le Pôle Cuir Aveyron, le collectif qui rassemble tous les professionnels du cuir.

[www.pole-cuir-aveyron.fr](http://www.pole-cuir-aveyron.fr)

# Marché des Pays de l'Aveyron

Rue de l'Aubrac  
Paris 12<sup>ème</sup>

11, 12 et 13  
OCTOBRE  
2024



PATRIMOINE  
CULTUREL  
IMMATÉRIEL DU  
PAYS DE MILLAU

Marché  
des Pays  
de l'Aveyron  
24<sup>ème</sup>  
édition

## Les savoir-faire liés à la ganterie en pays de Millau

Candidature sur la liste représentative du patrimoine  
culturel immatériel de l'UNESCO



  
Cour Saint-Émilion  
   
Dijon-Lachambeaudie

Dégustations, vente à emporter, salon du livre,  
folklore et bandas. De 9h à 22h (jusqu'à 19h le dimanche)

[www.marche-pays-aveyron.fr](http://www.marche-pays-aveyron.fr)

 Aveyronnais  
d'ici et d'Ailleurs

CAFÉS  
RICHARD

CASEG

Groupama

pago

perrier

ROUQUETTE

PARIS

VIASANTÉ  
mutuelle

AVEYRON  
LE DÉPARTEMENT



# Bienvenue au Marché des Pays de l'Aveyron !

Chères Aveyronnaises, chers Aveyronnais,



PATRIMOINE  
CULTUREL  
IMMATÉRIEL DU  
PAYS DE MILLAU

C'est avec une immense fierté que je vous écris en tant que président de l'Association Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel du Pays de Millau et quatrième génération de gantier à Millau.

À l'occasion du prochain Marché des Pays de l'Aveyron, nous célébrerons une étape cruciale pour notre région : la candidature au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO des savoir-faire liés à la ganterie en Pays de Millau.

L'esprit aveyronnais se distingue par des valeurs profondément enracinées : le respect des traditions, l'amour du travail bien fait, et la transmission d'un savoir-faire ancestral. Ces valeurs se retrouvent dans chaque étape de la filière que nous défendons, des éleveurs de brebis aux transformateurs de laine et de cuir jusqu'aux confectionneurs de gants. Chaque geste, chaque technique est le fruit d'une histoire riche et d'un patrimoine vivant que nous devons préserver.

La transmission de ces savoir-faire est essentielle à la sauvegarde de nos métiers. C'est pourquoi ce marché valorisera le travail des paysans et des artisans en impliquant la jeunesse. Former et inspirer les nouvelles générations est crucial pour perpétuer nos traditions et garantir l'avenir de la ganterie de Millau. Nos jeunes sont les gardiens de notre héritage et les ambassadeurs de notre culture.

La ganterie de Millau est bien plus qu'un métier ; c'est une véritable identité, une fierté partagée par tous les Aveyronnais. Nos gants, confectionnés avec passion et expertise, sont reconnus à travers le monde pour leur qualité exceptionnelle. Ils sont l'emblème de notre savoir-faire et de notre détermination à perpétuer une tradition d'excellence.

Mais notre regard se tourne aussi vers l'avenir. La reconnaissance par l'UNESCO aiderait à la sauvegarde de nos métiers et serait une garantie pour les générations futures. Elle offrirait une visibilité accrue à notre filière et renforcerait l'engagement de tous les acteurs impliqués, des éleveurs aux artisans gantiers, en passant par les transformateurs de matières premières.

La culture fait partie intégrante de nos vies et contribue à notre identité. Ensemble, nous pouvons faire de cette candidature un succès. En unissant nos forces et en partageant notre passion, nous continuerons à faire rayonner le savoir-faire du pays de Millau, sur six départements en Occitanie, symbole de l'esprit aveyronnais, à travers la France et le monde entier.

L'association porteuse officielle de la candidature s'appelle "**Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel du pays de Millau**" sous la présidence d'**Olivier FABRE**, initiateur de la démarche.

Direction de candidature : **Nadia BEDAR**

**Restons fiers de nos racines  
et porteurs de nos traditions !**

**Olivier FABRE**

Président de l'association  
Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel  
du pays de Millau  
Président de Maison Fabre  
Vice-Président du Pôle Cuir Aveyron



# Liste des exposants

## Métiers d'Art, artisanat et culture

### 3 - LES JARDINS DE JAMMES

Infusions simples et composées, eaux florales et sels aux plantes

### 5 - MAROQUINERIE LABORDE

Maroquinerie Cuir

### 17 - LYSETH CRÉATION

Bijoux de création

### 27 - COUTELLERIE DE LAGUIOLE

#### HONORÉ DURAND

Couteaux pliants Laguiole, arts de la table, sommeliers

### 34 - EQU'INTENSE

Sellerie, harnachement, briderie, maroquinerie, ceintures, bijoux

### 37 - COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN

Couteaux Laguiole de table, de poche et accessoires

### 38 - CÉLINE GAUTHIER

Céramiste

### 41 - CLUB LANGUES ET CIVILISATIONS

Séjours linguistiques et culturels

### 42 - AUX LAINES DE TIYOS

Echeveaux, pelotes, châles, gilets, pulls, écharpes, bonnets, chaussettes, gants, étoles en laine, laine et soie

### 44 - CAZELLE

Textiles teints avec les plantes du jardin, kit découverte de la teinture végétale, sachets secs de plantes tinctoriales

### 50 - LES ÂNESSES DU CARLADÈS

Cosmétiques à base de lait d'ânesse

### 86-RENE ET GIGI - BOUGIES FLEURIES

Bougies végétales, fleuries, décoratives, parfums ambiance, brûles parfums

### 88 - L'AVEYRON GOURMET

Couteaux Forge de Laguiole et Arts de la table

## Assurances

### 91 - VIASANTE MUTUELLE

Garanties santé, prévoyance, épargne, retraite

## Apéritifs, bières, vins

### 13 - DOMAINE LAURENS

Vins AOC Marcillac, ratafia et eaux de vie

### 21 - LES POTIONS D'OC

Eau de vie, liqueurs, apéritifs

### 36 - TWELVE

Whisky d'Aubrac

### 39 - LA BRASSERIE D'OLT

Bières et sodas

### 45 - CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS D'OLT

Vins AOC Estaing, IGP Aveyron, vins de liqueur

### 54 - CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DU VALLON

Vins AOC Marcillac, Ratafia

### 64 - MARIUS BONAL

Apéritifs, liqueurs, crèmes, ratafia

### 73 - DOMAINE MONTROZIER

Vins tranquilles

### 84 - SARL BRASSERIE DE L'AVEYRON

Bières B12 et La Temprière

### 85 - DOMAINE DU VIEUX NOYER

Vins, côte de Millau Bio, apéritif Le Calistou Vignola

## Boulangeries, Pâtisseries

### 11 - GÂTEAU À LA BROCHE GIGI

Gâteaux à la broche

### 24 - MAISON ALIBERT

Gâteaux à la broche

### 29-30 - SARL CAVALIER LA FOUACE DE CAMPAGNAC

Pain Le Regalou, fouace, pâtisseries, viennoiseries

### 40 - GLACIER DE L'AUBRAC

Glaces artisanale

### 56-57 - S.A. L'ÉPI DU ROUERGUE

Pains, fouace, pâtisseries, viennoiseries

### 65-66 - SARL MAISON LAURET

Pains, fouaces, viennoiseries

### 87 - MAISON BLIEUX

Fouaces, Pompes à l'huile, Echaudés, rissoles aux pruneaux et soleils

## Canards, Foie gras

### 22-23 - LA DROSERA GOURMANDE

Canards gras transformés, charcuterie de canard

### 47-48 - LE MANOIR ALEXANDRE

Canards gras frais et transformés, cailles fourrées, plats cuisinés

### 62-LA FERME DE CABROL

Canard de Barbarie, Veau d'Aveyron et du Ségala

### 68 - GAEC VALLÉE DU JAOUÏ

Conserves de canard gras et oies fermiers

### 83 - LES CONSERVES TRADITIONNELLES

Canards gras fermiers frais et transformés

## Charcuteries, Conserves, Plats cuisinés, Tripoux

### 4 - SARL ROGER VIDAL

Terrines, conserves, foies gras, plats cuisinés et terrines bio

### 15-16 - LINARD PÈRE ET FILS

Charcuterie fraîche, sèche et cuite

### 25-26 - MAISON GINISTY SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Charcuterie fraîche et sèche, farçons

### 31 - AFG FOIE GRAS CONSERVERIE QUATREFAGES

Trénels, pâtés, terrines, coufidou

### 32 - L'ESCARGOT DE L'AUBRAC

Escargots

### 33 - CHARCUTERIE DU VIALA

Saucisses, jambons, filet, rosette, Coppa

### 49 - SARL LES ROUERGATS

Porc fermier frais et transformé, poulet fermier, viande de veau

### 58-59 - S.A.S. FONTALBAT MAZARS

Salaisons, charcuterie, conserves

### 67 - MARIE DE LIVINHAC

Produits lyophilisés : aligot, truffade, estofinade

### 71-72 - ALIGOT EXPRESS

Farçons chauds. Aper'ligot, truffade et aligot à emporter

### 80 - L'ESCARGOT DES SARRADELLES

Escargots

### 81-82 - MAISON CONQUET

Charcuterie de l'Aubrac, salaisons, conserves

### 89 - SARL SERIN FRÈRES

Charcuterie, salaisons, conserves

## Fromages

### 1 - AUTOUR DU BUIS DES CABASSES

Fromage de brebis Perail (lait cru), pâtes molles, fromage frais, tomme de brebis

### 8-9 - COOPÉRATIVE FROMAGÈRE JEUNE MONTAGNE

Fromage Laguiole, tome, aligot, Buronniers

### 18 - GAEC DES GRANDS CAUSSES - FERME SEGUIN

Fromage fermier de brebis, Bleu de Séverac

### 28 - FROMABON

Fromages au lait de brebis et de chèvres, fabriqués sur le plateau du Larzac

### 35 - VERNIÈRES FRÈRES

Roquefort Vernières, fromage de brebis Le Causseard

### 55 - ETS FROMAGES ET TERROIRS ROQUEFORT SOCIÉTÉ

Roquefort Société, fromage du Larzac, Bleu des Causses

### 60-61 - FROMAGERIE LES SAVEURS DE LA TOUR

Roquefort Gabriel Coulet, fromages de brebis, feuilletés au Roquefort

### 69 - EARL LA FERME DE DILHAC

Produits laitiers au lait cru de vache bio, charcuterie de porc bio

### 75 - SARL LE CARTAYROU

Fromage de vache et de brebis, aligot et truffade

### 79 - ÉTABLISSEMENTS CARLES

Roquefort Carles « Maître Artisan »

## Noix, châtaignes, miel, chocolat, huiles et autres douceurs

### 2 - LES PÂTES DE RÉMYLIE - GAEC SOYDAKI

Pâtes fermières

### 10 - LES RUCHERS DE LA RIVIÈRE OLT

Miel et produits de la ruche, sorbets maison bio à emporter

### 12 - LE MIEL DE MANON

Miel et dérivés, crêpes

### 14 - ANDRIEU PHILIPPE

Vin, crème, huile de noix et de noisettes, noix, vinaigre de noix

### 43 - MOULIN MÉJANE

Huile de noix, de colza et de noisettes, noisettes et noix, farine bio

### 63 - LUCIFÈVES D'AUBRAC

Chocolat Bean to Bar

### 70 - GAEC DE LA CHÂTAIGNERAIE

Crèmes de marron, marrons entiers, farine et liqueur de châtaignes, châtaignes fraîches, gâteaux aux marrons

## Viandes

### 6-7 - ASSOCIATION BŒUF FERMIER AUBRAC

Viande fermière race Aubrac label rouge, bœuf fermier Aubrac

### 46 - SA4R VEAU DE L'AVEYRON

Veau de l'Aveyron et du Ségala label rouge

### 90 - LO CANTOU DE BASTIEN

Lentilles vertes, pois chiches, agneaux (jambon sec), huile de cameline produits Bio de la ferme

## Mais aussi...

19 - FÉDÉRATION DES AVEYRONNAIS D'ICI ET D'AILLEURS

74 - SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL DU PAYS DE MILLAU

76 - DÉPARTEMENT DE L'AVEYRON

# Candidature des savoir-faire liés à la ganterie en Pays de Millau au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO

750 ans d'histoire de femmes et d'hommes en pays de Millau récompensés.

Les savoir-faire liés à la ganterie en pays de Millau, l'élevage pastoral, les connaissances et transformations des matières naturelles, l'art de confectionner le gant ont intégré la liste du Patrimoine culturel immatériel français. Un nouveau chapitre s'écrit dans l'histoire riche des savoir-faire liés à la ganterie en Pays de Millau. Cette tradition séculaire est officiellement incluse à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel de France depuis le 11 décembre 2023.



PATRIMOINE  
CULTUREL  
IMMATÉRIEL DU  
PAYS DE MILLAU



-  Zone géographique du pays de Millau
-  Communauté de communes Millau Grands Causse
-  Elevage
-  Ganterie
-  Megisserie / Tannerie
-  Laine / Cuir souple

## HISTORIQUE ET CONTEXTE

Le Pays de Millau, situé dans la région Occitanie, couvre six départements. Millau est depuis longtemps un centre névralgique de la ganterie en France, il peut se targuer de posséder une filière complète. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, la région était renommée pour la qualité exceptionnelle de ses peaux de moutons, fournies par les 1700 fermes d'élevage et environ un million et demi de brebis. Ces ressources naturelles transformées sur place ont permis à Millau de devenir un haut lieu du cuir et de la laine.

## ÉLEVAGE PASTORAL

Plus de 8000 actifs travaillent actuellement dans l'élevage ovin, essentiellement destiné à la production de lait avec la brebis Lacaune, mais aussi destiné à la viande, sur 6 départements en Occitanie : l'Aveyron, le Tarn, la Lozère, l'Aude, le Gard et l'Hérault. Ces paysans qui nous nourrissent tous les jours sont les premiers maillons d'une filière d'artisans qui nous habillent avec les ressources naturelles issues de l'élevage.

## TRANSFORMATION DES MATIÈRES NATURELLES

En mettant en avant les matières premières locales, la laine et le cuir, on évite qu'elles ne deviennent des déchets, et on contribue à leurs transformations, préservation, promotion et développement de façon durable. Les savoir-faire liés à la ganterie en Pays de Millau deviennent un catalyseur du développement durable en favorisant l'artisanat local.

## CONFECTION DES GANTS

Cinq ganteries sont toujours en activité à Millau. Chaque paire de gants est le résultat de plusieurs heures de travail minutieux. Les artisans maîtrisent des techniques traditionnelles, telles que la couture piqué anglais et de surjet, qui exigent une grande précision et un savoir-faire exceptionnel.

## VALEUR CULTURELLE ET SOCIALE

Les savoir-faire liés à la ganterie en Pays de Millau vont au-delà de la simple production artisanale. Ils constituent l'héritage d'un patrimoine vivant, transmis de génération en génération.

# LES CHIFFRES CLÉS



**2018**  
6 ans que le dossier est commencé



**11 DÉCEMBRE 2023**  
Inclusion des savoir-faire liés à la ganterie en Pays de Millau à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de France



**1700**  
Nombre de fermes d'élevage dans la région



**1,5 MILLION**  
Nombre de brebis dans le Pays de Millau



**5**  
Nombre de ganteries en activité dans la région



**280**  
Nombre d'entreprises spécialisées dans le travail du cuir et de la laine



**6 DÉPARTEMENTS**  
AVEYRON, TARN, HÉRAULT, LOZÈRE, GARD, AUDE, représentent le Pays de Millau, tous situés en Occitanie



**8000**  
Actifs



**5**  
Nombre de colloques internationaux organisés pour promouvoir et préserver les savoir-faire de la ganterie



**17 MESURES DE SAUVEGARDE**  
la création de la première formation en ganterie, la route éco-touristique des bergers et des gantiers, les petits tabliers des gantiers, la main qui répare...



Élevage pastoral



Connaissances et transformation des matières



Art de confectionner le gant

## OBJECTIFS DE LA CANDIDATURE À L'UNESCO

### Préservation et Transmission

L'inscription à l'UNESCO permettrait de préserver ces techniques traditionnelles et de les transmettre aux nouvelles générations, assurant ainsi la pérennité de ces savoir-faire.

### Reconnaissance Internationale

La reconnaissance par l'UNESCO offrirait une protection contre les effets de la mondialisation et l'uniformisation des créations, en mettant en lumière l'importance de ce patrimoine culturel.

### Valorisation et Promotion

Cette candidature attirerait l'attention sur l'importance de l'artisanat traditionnel et encouragerait un tourisme culturel intelligent et respectueux, contribuant ainsi au développement économique local et aux maintiens des familles en zones rurales.

Une potentielle inscription des savoir-faire liés à la ganterie en Pays de Millau au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2026 est vitale pour sauvegarder et célébrer notre héritage culturel unique et très fragile qui allie éleveurs et artisans. Cette reconnaissance valoriserait non seulement l'histoire et l'identité du pays de Millau, mais aussi l'importance des métiers traditionnels dans le patrimoine culturel mondial. Tous les deux ans, un nouveau patrimoine culturel immatériel français est sélectionné, et les savoir-faire de la ganterie en Pays de Millau sont des candidats parfaits pour cette reconnaissance prestigieuse.

Sources 2020 : FNO, CCI Aveyron



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

M14 Cours Saint-Emillion,  
sortie n°2 rue de l'Ambroisie

   
01 43 40 45 79  
lecafedeapauline@gmail.com



**BOEUF  
FERMIER**  
**AUBRAC**

RACE AUBRAC



N° d'homologation  
LA 01-99

*Label Rouge*

*Boeuf Fermier Aubrac*

La qualité garantie depuis plus de 20 ans !



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMER AVEC MODÉRATION

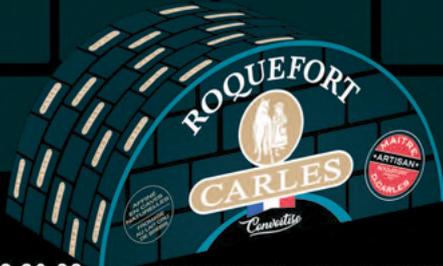


DÉCOUVREZ L'ÉLABORATION DU  
**WHISKY D'AUBRAC**

**Visite de la distillerie toute l'année**  
Découvrez les dessous de notre production et  
dégustez nos créations

Réservation  
au : 05 81 36 14 87  
sur : whiskytwelve.fr

ENTREZ DANS L'UNIVERS GOURMAND  
D'UN MAÎTRE ARTISAN



ROQUEFORT  
CARLES



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

Le Manoir Alexandre

la mémoire  
du goût

FOIE GRAS  
SPÉCIALITÉS  
PLATS CUISINÉS  
COFFRETS CADEAUX



Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 Espalion - 05 65 48 05 01 - [contact@manoir-alexandre.fr](mailto:contact@manoir-alexandre.fr) [www.manoir-alexandre.fr](http://www.manoir-alexandre.fr)

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS DANS NOTRE MAGASIN ET CHEZ NOS REVENDEURS.

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](http://www.domaine-laurens.com)



# Le salon du livre rouergat

## « Le Rouergue en Arts et Lettres » 2024

Dès le vendredi 11 après-midi, puis les samedi 12 et dimanche 13 octobre 2024 de 10 heures à 18 heures, la salle paroissiale du 11 rue de la Nativité accueillera l'édition 2024 du Salon du Livre rouergat, qui rassemblera cette année 11 écrivains, un éditeur et une association.



Quatre auteurs connaîtront leur première invitation au Salon :

**Joël MURATET** a publié trois ouvrages sur l'histoire du village de Foissac : « Foissac des origines à nos jours », puis « Foissac au jour le jour » (l'œil de la presse de 1946 à 2006), enfin « Foissac entre Rouergue et Quercy », divisé en deux tomes : « Du clocher aux écrans » et « À la croisée des chemins ». Pour mieux connaître cette localité de l'Ouest aveyronnais, célèbre pour sa grotte et ses dolmens.

**Marc TARDIEU**, écrivain-traducteur, est l'auteur d'une vingtaine d'ouvrages littéraires. Ancien directeur de collection aux Editions du Rocher, il est membre du jury du Prix Arverne. Son livre le plus populaire, « Le Bougnat », raconte la vie de ses grands-parents aveyronnais, qui tenaient un café à Belleville. Dernières parutions : « Les carnets noirs d'Armand Viala - Journal d'une pandémie » et, en mars 2024, « Le roman des Jeux - Paris 1924 » (voir encadré).

**Pierre-Marie TERRAL**, natif de Millau et vivant près de Rodez, est l'auteur d'une dizaine d'ouvrages, notamment sur l'affaire du Larzac. Depuis 2021, il a publié une biographie de François MITTERRAND (préfacée par François HOLLANDE), un beau livre sur « Les plus beaux villages d'Occitanie », un livre pour enfant illustré consacré à l'Occitanie et enfin, une bande dessinée intitulée « Larzac, histoire d'une résistance paysanne ».

La **13ème DBLE** (13e demi-brigade de Légion étrangère qui est installée sur le Larzac) sera représentée par des auteurs ayant écrit son riche et glorieux historique qui s'entremêle avec l'Histoire de notre pays.

Déjà familiers du Salon, sept autres écrivains présenteront au public leurs dernières nouveautés littéraires.

**Sylvie BOULARD** poursuit la publication de ses trois séries romanesques : « Crimes en Rouergue sous la Troisième République » - qui met en scène les enquêtes de l'inspecteur Levasseur, avec notamment « Les dames de Villefranche » et « L'étrangleur du Rougier » - ; « Les mystérieuses aventures d'Ambroisine de Solages » et « Le cercle Makaoré ».

**Reine CARCENAC** proposera ses dernières productions : un roman intitulé « Marceline », héroïne d'une saga familiale qui se déroule au long du XX<sup>e</sup> siècle, avec des épisodes en Aveyron, ainsi qu'un nouveau roman policier, paru en avril 2024 : « Dieu n'y est pour rien », dont l'action se passe principalement à Rodez (voir encadré).

Son mari, **Yves CARCENAC**, une des chevilles ouvrières de l'organisation du Salon, auteur de romans, de biographies, de livres d'Histoire aveyronnaise et de nouvelles (« Ne vivre qu'une fois » en 2022), présentera son dernier ouvrage : « Les disparus de Santiago », un roman bouleversant, inspiré d'événements réels survenus au Chili après le coup d'État du général Pinochet.

Originaire de Cransac, **Patrick FREJAVILLE** était venu il y a deux ans avec deux livres : « Destins », sorti en 2017, et « Énigmes et gourmandises », un roman qui se déroule en Aveyron, paru en 2021. Il revient cette année avec ses nouveautés : un conte publié en 2023, intitulé « L'extraordinaire Noël de Lisa » et un roman, actuellement en cours de publication.

Après de nombreuses années d'enseignement en maternelle, **Sylvie JUNG** a décidé de donner la parole aux enfants. Elle a toujours aimé raconter des histoires et c'est en observant et en écoutant les plus jeunes qu'elle a créé une collection tendre et pleine d'humour autour de son personnage de Têtard ; elle écrit les textes et illustre elle-même ses ouvrages. Dernier titre, paru en 2024 : « Têtard apprend à faire l'aligot ».

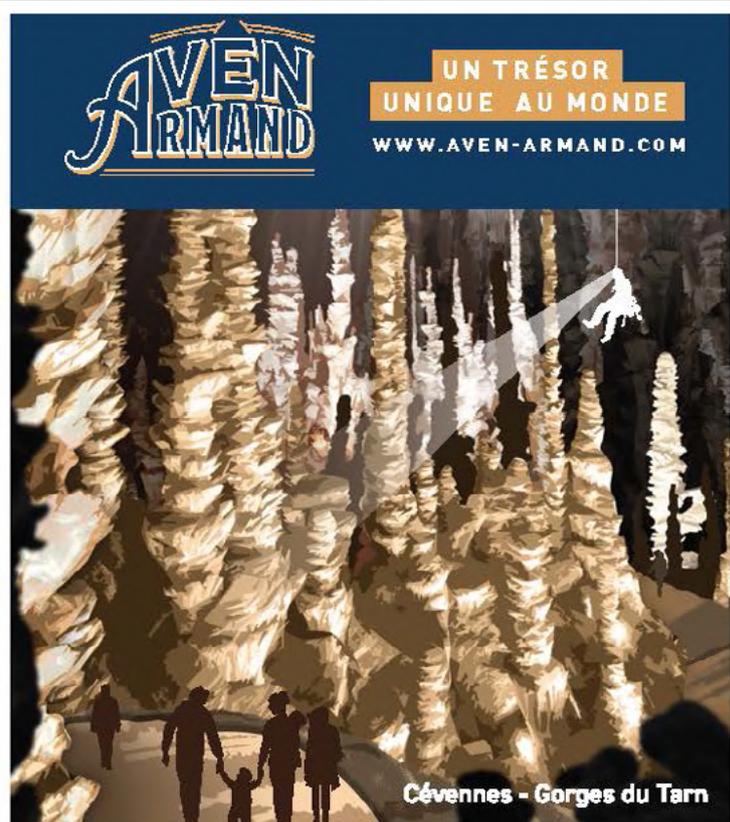
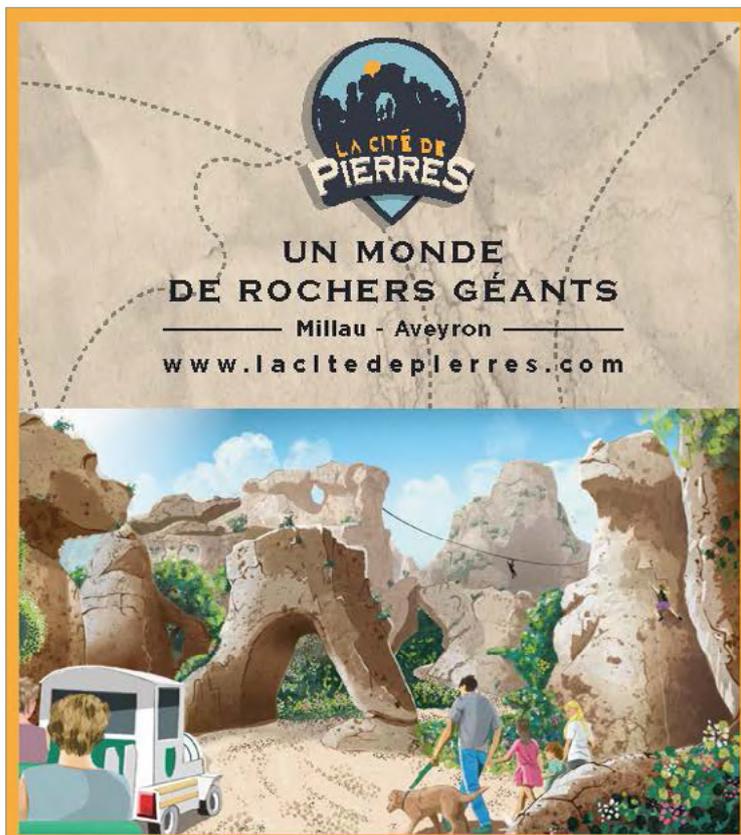
**Michel LOMBARD** présentera ses ouvrages les plus récents : les deux tomes de sa « Galerie des gens d'ici », les « Contes et légendes du Quercy », son livre sur les « Rouergats et Catholiques, des vies mouvementées », publié en 2022, enfin ses nouveautés : « Contes et légendes de la Vallée du Lot » et une monographie consacrée à son village de Lafouillade.

Originaire de Decazeville et installé désormais à Rodez, **Yoann LOMBART** s'est fait connaître comme lauréat du « Prix du pays noir » créé il y a quelques années par l'écrivain Jean-Paul Desprat. Il a publié ensuite un recueil de nouvelles (« Girou et Compagnie » - récits du Bassin et de la Vallée du Lot) et deux romans policiers : « Les sacrifiés », un polar aveyronnais qui se déroule entre Paris, Decazeville, Marcillac et Rodez, suivi de « L'Autre Victor », avec le même personnage de grand flic parisien (voir encadré).

Par ailleurs, la Commission Culture de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs a invité **Laurent TRANIER**, un éditeur aveyronnais, qui a publié ces dernières années les livres de nombreux écrivains régionaux. Fondée en 2005, « Toute Latitude », sa maison d'édition villefranchoise, articule son catalogue autour de trois domaines principaux : l'Amérique latine, l'enfance et la collection « Terre d'excellence », qui contribue à la promotion de notre territoire rouergat.

Enfin, comme chaque année, le Cercle généalogique du Rouergue présentera ses activités ainsi que ses publications généalogiques et historiques.

Rédaction : Yves CARCENAC





## Marc TARDIEU

Né le 5 juillet 1959, écrivain-traducteur, Marc TARDIEU est l'auteur d'une vingtaine d'ouvrages littéraires dans les genres les plus divers (romans, nouvelles, documents, essais, biographies, albums illustrés...). Il a été directeur d'une collection intitulée « Gens d'ici et d'ailleurs » aux Editions du Rocher et il est membre du jury du Prix Arverne depuis sa création en 2007.

Son livre le plus populaire, « Le Bognat », raconte la vie de ses grands-parents aveyronnais montés à Paris dans les années 1930, qui ont tenu pendant une trentaine d'années un café-bognat dans le quartier de Belleville-Ménilmontant (Editions du Rocher - 2000).

Plus récemment, durant la difficile période du Covid, il a écrit un roman intitulé « Les carnets noirs d'Armand Viala - Journal d'une pandémie » (Les Indes Savantes - 2022), où il narre l'histoire d'un historien d'origine aveyronnaise, reclus dans une ferme familiale des environs d'Estaing durant la pandémie, qui découvre par hasard le journal de son ancêtre, médecin au temps de la grippe espagnole. Cela conduit à un rapprochement entre les deux épidémies et donne l'occasion de plonger dans les zones d'ombre d'une histoire familiale.

Son dernier roman, paru en mars 2024, s'intitule « Le roman des Jeux - Paris 1924 » ; il nous conduit au cœur des précédents J.O. de Paris, qui fêtent cette année leur centenaire.

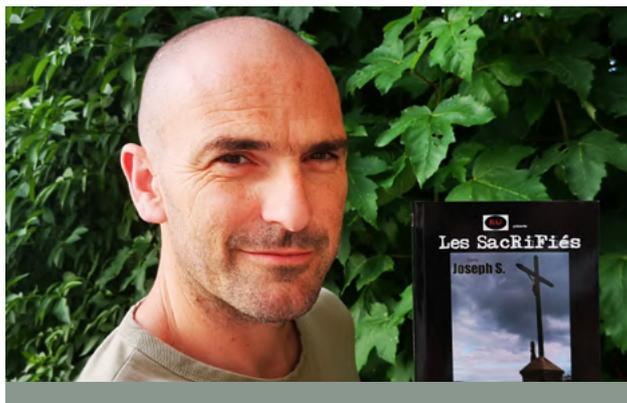


## Reine CARCENAC

Née à Rodez, mariée en 1962 à Yves CARCENAC, Reine CARCENAC est titulaire d'un diplôme de troisième cycle de psychologie et d'une maîtrise en sciences et techniques de la communication. Sa carrière professionnelle s'est déroulée au sein des ministères de l'Éducation nationale et des Affaires étrangères. Elle a notamment accompli des missions de longue durée au Sri Lanka - où elle a créé l'École française de Colombo - et en République dominicaine.

Elle écrit depuis son enfance des poèmes et des textes en prose. Elle s'est fait connaître avec une œuvre autobiographique : « Labyrinthe, récit d'une jeunesse chaotique ». Depuis, elle a publié une douzaine de livres : romans, nouvelles, livre d'humeur et un recueil de poésie (« Viatique »), mais montre une certaine prédilection pour les histoires criminelles. Auteure avec son mari d'une série de six « polars loufoques », elle a signé plusieurs thrillers, comme « Les ongles de Vénus » ou « L'île des Revenants ».

Sa nouveauté 2024 s'intitule « Dieu n'y est pour rien ». Un roman policier aveyronnais, qui se déroule en grande partie à Rodez, où les crimes s'enchaînent dans un engrenage fatidique. Deux femmes, six hommes, huit cadavres !



## Yoann LOMBART

Originaire de Decazeville et installé désormais à Rodez, Yoann LOMBART a remporté le « Prix du Pays noir » avec une nouvelle intitulée « Une partie de campagne ». Il a publié ensuite un recueil de nouvelles : « Girou et Compagnie » - récits du Bassin et de la Vallée du Lot.

Dans le bureau de sa maison, il y a des noms, des images, des dates, des fils de laine rouge qui s'entrecroisent. C'est un tableau que l'on voit pour les grandes affaires policières...

Et celle-là en est une !

C'est même une série policière avec pour héros Paul ORSONI, alias Joseph S., un grand flic sec et noueux qui sévit à la P.J. à Paris et qui a grandi entre Espalion et Rodez. Cette terre où il revient dans chacun des romans. C'est aussi une saga amoureuse puisqu'en arrière-plan des enquêtes il y a toujours une femme, plus ou moins la même...

Cette série de polars « made in Aveyron » comporte déjà deux titres : « Les sacrifiés » un polar noir et corsé qui se passe entre Paris, Decazeville, Marcillac et Rodez et « L'autre Victor », une enquête « Agatha Christienne » se déroulant dans les rues de Rodez et d'Espalion. Une nouvelle aventure policière du même héros aura pour décors Rodez à nouveau, mais aussi Espalion et Millau. Au fil des romans, on découvre le passé et les secrets du héros et d'autres personnages qui l'entourent.

Fan de Maupassant, Yoann LOMBART a le goût de dessiner des personnages avec des mots sans concession. Mais il y a aussi de la poésie dans ses polars ! Verlaine est ainsi cité et est un personnage des « Sacrifiés ». C'est donc un univers riche qui est à découvrir.

Rédaction : Yves CARCENAC



**THÉ D'AUBRAC**  
**PRODUITS ALIMENTAIRES**  
**ET COSMÉTIQUES**

24 producteurs sur le territoire du  
 Parc naturel régional de l'Aubrac

Place du foirail  
 48260 NASBINALS  
 06 07 76 36 81

[www.lagrangeauthe.com](http://www.lagrangeauthe.com)



  
*le Méjane*

Lionel Fouisnet & Simon Piefort

8, rue Méjane - 12500 Espalion

05 65 48 22 37

contact@restaurant-mejane.fr

www.restaurant-mejane.fr



**BULLETIN**  
*d'Espalion*

*Partout où il y a  
des Aveyronnais*



*Réseau social  
depuis 1838*

**ESSAYEZ  
L'APP !**

www.bulletindespalion.fr



Fromagerie • Crèmerie • Produits régionaux

## ALIGOT-VINS-LIQUEURS

Sélection de fromages  
du Pays et d'ailleurs



OUVERT  
TOUS LES JOURS  
9H-19H

[www.lesburonniers.fr](http://www.lesburonniers.fr)

5, allée de l'Amicale  
**LAGUIOLE**  
05.65.44.25.12  
[contact@lesburonniers.fr](mailto:contact@lesburonniers.fr)

Musique  
Sourires  
Infos

**TOTEM** PARTENAIRE  
DES EVENEMENTS DE NOS TERRITOIRES



1<sup>ÈRE</sup> RADIO  
LOCALE  
EN AVEYRON\*

Live events  
Digit



# MC

# 10 ANS

DU MUSÉE LE 27 SEPTEMBRE 2024 !

Venez découvrir le musée des cornemuses du monde.

SUIVEZ NOTRE  
ACTUALITÉ

Vines, Cantoin, France  
06 43 32 48 88  
[maison.cabrette@orange.fr](mailto:maison.cabrette@orange.fr)  
[www.museedescornemuses.fr](http://www.museedescornemuses.fr)



# 12 questions à Nicole FAGEGALTIER

Chaque année, nous vous proposons une petite discussion avec un chef Aveyronnais. Après Sébastien BRAS en 2023, nous avons rencontré Nicole FAGEGALTIER dans les cuisines du restaurant du Vieux Pont à Belcastel.



## 1/ Quelle a été votre première « émotion culinaire » ?

Sans hésitation, l'odeur de la prune et le goût de la pâte crue lorsque, toute petite, j'aidais ma grand-mère à faire les tartes aux prunes !

J'ai encore l'image de « Mémé Maria » dans la cuisine familiale et l'émotion de ces moments partagés.

## 2/ Est-ce cela qui vous a donné l'envie de cuisiner ?

Non, je crois que mon objectif était de ne surtout pas quitter Belcastel, je savais déjà que je voulais faire ma vie ici et, ayant grandi dans la cuisine familiale, faire une école hôtelière m'offrait l'assurance de ne jamais la quitter !

## 3/ Quelle a été votre première réalisation culinaire ?

Mes premières réalisations culinaires furent celles de l'école hôtelière (à Souillac, puis à Toulouse). La cuisine n'était pas innée pour moi ; enfant, j'aidais surtout en salle, j'aimais décorer les tables avec des fleurs.

Comme je me sentais moins à l'aise que d'autres pour réaliser de nouvelles recettes, je les reproduisais le week-end à la maison. Je me considérais comme n'étant « pas douée de mes mains », alors je m'entraînais beaucoup pour y arriver. Ce fut un apprentissage dur et long, il fallait persévérer, un peu comme un entraînement sportif. Les choux à la crème ont dû être ma première réalisation, ils faisaient le bonheur de la famille et des clients qui me servaient de « goûteurs ».

## 4/ Au départ, étiez-vous plutôt sucré ou salé ?

Les deux ! Mais à y réfléchir un peu plus, j'ai toujours préféré le salé.

## 5/ Et aujourd'hui ?

J'ai toujours une préférence pour le salé.

## 6/ Quel a été votre premier poste en cuisine ?

Mon premier poste était celui de commis de cuisine chez Patrick LANNES, chef étoilé à Cahors. Il avait travaillé avec Paul BOCUSE et pour moi qui arrivait d'un petit restaurant de campagne, c'était la découverte d'une brigade et d'un autre monde.

## 7/ Quelles sont les grandes étapes de l'aventure culinaire de la Famille FAGEGALTIER ?

**En 1954**, mes parents se sont mariés et ont continué à faire évoluer ensemble la petite entreprise familiale de mes grand-parents. Il s'agissait d'un « petit bistrot de campagne » qui proposait un plat du jour et d'une ferme avec des brebis, quelques vaches, des cochons et de la volaille. Ils cultivaient aussi le potager pour les légumes.

**En 1983**, j'ai repris officiellement l'affaire. Au départ j'assurais la continuité familiale, tout en amenant régulièrement mes idées. Au fil du temps, j'ai souhaité développer le restaurant tel que je l'imaginai.



**En mars 1986**, j'ai participé au championnat de France du dessert et à ma grande surprise, j'ai été sélectionnée pour les demi-finales à Toulouse, puis en finale à Marseille. J'ai finalement gagné ce concours avec une recette de pommes en aumônière qui, étant le seul à être servi chaud à l'assiette, a marqué la différence.

**En mai 1986** : réouverture du restaurant après 6 mois de fermeture pour travaux de rénovation. L'effet médiatique du concours de desserts associé à la rénovation du village par Fernand POUILLON et la municipalité ont boosté la fréquentation des lieux.

**En 1987**, ma sœur Michèle, qui venait régulièrement me donner un coup de main le week-end, a quitté son emploi à Rodez pour me rejoindre. C'est à partir de ce moment-là que l'on a commencé à parler du restaurant « des sœurs Fagegaltier » !

**1990** : Belcastel a été labellisé « Les plus beaux villages de France ».

**1991** : nous avons eu l'honneur de recevoir une étoile au guide Michelin. Mon mari, Bruno, est venu nous rejoindre. (Il a notamment travaillé avec Angèle et Michel BRAS)

**1994** : ouverture de l'hôtel.

**1997** : ouverture du gîte, suite à la réhabilitation d'un bâtiment agricole.

**2000** : naissance de Paul.

**2006** : ouverture de l'hôtel « La Ferme de Bourran » à Rodez.

## 8/ Pouvez-vous nous citer trois plats emblématiques du restaurant ?

Le rythme des saisons m'inspire et j'aime le faire ressentir à travers mes plats. Les productions locales résonnent avec notre histoire familiale : le veau du Ségala, mais aussi l'agneau ou le bœuf.

Nous adorons travailler avec les légumes de saison, particulièrement au printemps avec les petits pois frais, les pois gourmands et l'ail des ours.

## 9/ Si vous deviez nous conseiller « trois ingrédients incontournables à avoir dans sa cuisine » ?

Pour donner du « peps », je dirais les herbes du jardin, les agrumes et la vanille que j'adore utiliser en cuisine !

## 11/ Vous avez un fils, Paul, lui avez-vous transmis la passion de la cuisine ?

Je crois que nous lui avons surtout transmis la gourmandise !

Paul a fait l'école hôtelière de Saint-Chély-d'Apcher et l'institut Paul BOCUSE à Lyon. Il travaille désormais en tant que chef de projet chez un grand traiteur parisien.

## 12/ Comme... Aveyron !

Vous recevez des visiteurs ne connaissant pas notre département, citez-nous trois plats typiquement aveyronnais que vous leur feriez découvrir ainsi que trois lieux que vous leur feriez visiter.

Je leur ferai déguster un aligot mais aussi un Stockfish, un plat moins connu qui a sa propre histoire, liée aux travailleurs du charbon à Decazeville qui ramenaient de Bordeaux de la morue séchée sur leurs embarcations. Je leur proposerai également une Pascade avec des herbes du jardin et je leur ferai visiter Belcastel, le Viaduc de Millau et le Musée Soulages !

## 10/ Et pour le sucré ?

Les herbes et le thé également pour rechercher des saveurs subtiles et l'incontournable caramel et la vanille que j'utilise autant en salé que sucré.

### RESTAURANT DU VIEUX PONT

Le bourg,  
12390 BELCASTEL

05 65 64 52 29  
[www.restaurant-belcastel.com](http://www.restaurant-belcastel.com)

### LE GÎTE DU VIEUX PONT

12390 BELCASTEL

05 65 64 52 29  
[www.gite-belcastel-aveyron.com](http://www.gite-belcastel-aveyron.com)

### HÔTEL DU VIEUX PONT

Le bourg,  
12390 BELCASTEL

05 65 64 52 29  
[www.hotelbelcastel.com](http://www.hotelbelcastel.com)

### HÔTEL LA FERME DE BOURRAN

Rue de Berlin,  
12000 RODEZ  
(à 22 km de Belcastel)

05 65 73 62 62  
[www.fermedebourran.com](http://www.fermedebourran.com)

Les fruits de mer, une culture parisienne.



**L'AUBERGE DAB**

Tel. 01 45 00 32 22  
161, avenue Malakoff – Paris 16<sup>ème</sup>  
Ouvert 7/7 jours – Service de 12h00 à 15h00  
et de 19h00 à minuit – Voiturier  
[www.auberge-dab.com](http://www.auberge-dab.com)

**LE CONGRÈS MAILLOT**

Tel. 01 45 74 17 24  
80, avenue de la Grande Armée – Paris 17<sup>ème</sup>  
Ouvert 7/7 jours – Service continu de 7h30  
à minuit – Voiturier  
[www.congres-maillot.com](http://www.congres-maillot.com)

**LE CONGRÈS AUTEUIL**

Tel. 01 46 51 15 75  
144, boulevard Exelmans – Paris 16<sup>ème</sup>  
Ouvert 7/7 jours – Service continu de 8h00  
à minuit – Voiturier  
[www.congres-auteuil.com](http://www.congres-auteuil.com)

**LE WEPLER**

Tel. 01 45 22 53 24  
14, place Clichy – Paris 18<sup>ème</sup>  
Ouvert 7/7 jours – Service continu de 7h30  
à minuit  
[www.wepler.com](http://www.wepler.com)

**L'EUROPÉEN**

Tel. 01 43 43 99 70  
21 bis, boulevard Diderot – Paris 12<sup>ème</sup>  
Ouvert 7/7 jours – Service continu de 7h30  
à minuit  
[www.leuropeen.com](http://www.leuropeen.com)

**T.P.**  
**Eric TRIADOU**  
Particuliers / Collectivités

ZA Les Calsades - 12340 Bozouls

**06 73 09 77 77**

**05 65 44 94 20**

[www.triadoutp.fr](http://www.triadoutp.fr)



Travaux Publics  
Assainissement  
Terrassement



## Votre maître artisan boucher-charcutier sur l'Aubrac depuis 1950



Viande de Boeuf race Aubrac,  
charcuterie maison et  
produits Aveyronnais  
livrés directement chez vous sur :

**maison-conquet.fr**

**LAGUIOLE - AUBRAC - AVEYRON**

05.65.51.51.04 - [contact@maison-conquet.fr](mailto:contact@maison-conquet.fr)



**Maison Conquet, on s'en relève la nuit pour en manger !**



# Les Caselles

GÎTE ET MAISON D'HÔTES



Alizée et Mikaël PÉLÉGRY  
Azinières - 12 620 Saint-Beauzély  
05 65 71 75 75  
contact@lescaselles.com



[www.lescaselles.com](http://www.lescaselles.com)

## LA VISITE GUIDÉE

SUR LE SENTIER  
DES EXPLORATEURS



Informations & réservations au **05 65 61 61 54**

Aire du Viaduc de Millau,  
accessible par la D911 et le boulevard du Viaduc.

 **VIADUC  
DE MILLAU**

# 20 ans déjà !

À l'approche des 20 ans du Viaduc de Millau, inauguré le 14 décembre 2004, nous avons demandé à Monsieur Jacques GODFRAIN, ancien Maire de Millau mais aussi Député et Ministre de la Coopération, de nous écrire un petit article. Ce dernier nous a proposé un petit quiz qui vous apprendra certainement des choses sur ce magnifique ouvrage.



## SAVIEZ-VOUS QUE...

■ ■ ■ Dans les avions d'une très grande compagnie aérienne d'Extrême-Orient, entre Shanghai en Chine et Séoul en Corée, il est proposé aux passagers un film sur le viaduc de Millau.

■ ■ ■ Certains opposants à sa construction assuraient que les piles s'enfonçaient lentement dans le sol.

■ ■ ■ Le jour de l'inauguration du Viaduc par le Président Jacques Chirac, juste après être parti, celui-ci fit revenir sa voiture pour saluer et remercier les 500 ouvriers qui avaient contribué à sa construction.

■ ■ ■ Le 14 juillet suivant son inauguration, un ouvrier marocain tendit un câble de 185 mètres entre le tablier et le sol avec un drapeau tricolore.

■ ■ ■ Le nom du viaduc finalement retenu faillit ne pas être « Viaduc de Millau » à la demande de certains élus.

■ ■ ■ Le coût total du chantier fut de 400 millions d'euros.

■ ■ ■ Cet ouvrage est gratuit pour le contribuable national et local. Il est payant pour ses utilisateurs uniquement.

■ ■ ■ Le ministre de l'Équipement de l'époque, Jean-Claude Gayssot, s'est voulu pragmatique plutôt qu'idéologue, en signant une convention de mise en concession de l'ouvrage pour éviter à l'état de déboursier 400 millions d'euros qu'il n'avait pas.

■ ■ ■ Dans l'année de son inauguration, pas moins de cinq hôtels, restaurants ou campings ont été construits ou rénovés dans le Sud Aveyron !

Si vous avez d'autres questions à poser sur cet ouvrage exceptionnel, n'hésitez pas à venir nous rendre visite sur place, en empruntant l'autoroute gratuite « La Méridienne A75 », nous y répondrons avec plaisir...

**Bonne route !**

Jacques GODFRAIN  
Ancien maire de Millau

# Votre magasin de producteurs



CONSOMMEZ DE BONS PRODUITS ET FAITES VIVRE LA RURALITÉ !

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 - QUALITÉ - TRAÇABILITÉ - DURABILITÉ**



Via la coopérative **natera**, 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

Paris

📍 16 Promenade Cœur de Ville  
92130 Issy-les-Moulineaux

📍 1, rue Paul Signac  
95220 Herblay

📍 10, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

Aveyron

📍 Boulevard des Balquières  
12850 Onet-le-Château



DRIVE.LESHALLESDELAVEYRON.COM

# Sur les Rails du Larzac



*Pour  
commencer  
l'aventure...*



*Flashez-moi!*



## Club Langues & Civilisations

L'histoire de Club Langues et Civilisations débute en 1973 quand François HUC, alors jeune professeur d'anglais, est muté à Rodez. Animé par une passion pour les voyages et l'apprentissage des langues de ses élèves, il organise des séjours à l'étranger pour ces derniers. Il est convaincu que l'apprentissage scolaire doit être complété par les voyages linguistiques, les seuls à pouvoir conduire au bilinguisme.

Plus de 50 ans après, l'entreprise aveyronnaise continue d'accompagner les jeunes dans leur soif de découverte et d'apprentissage dans le domaine des langues, des voyages et des rencontres linguistiques. CLC est également leader du marché français dans l'organisation de voyages scolaires avec plus de 2 000 établissements qui lui font confiance.

Fidèle à ses racines aveyronnaises, l'entreprise demeure toujours à Rodez, rue de la Comtesse Cécile. Si elle n'a cessé d'évoluer depuis cinq décennies, elle conserve son esprit familial et son ancrage local. En effet, 145 salariés travaillent depuis la cité ruthénoise (sur 180 collaborateurs, les autres étant dans des bureaux commerciaux parisiens essentiellement).

En terme d'offre, Club Langues et Civilisations propose différentes formules adaptées pour tous les âges et tous les niveaux : collégiens, lycéens et étudiants. Chacun pourra apprendre et améliorer son niveau de langue en anglais, espagnol ou allemand, avec des séjours linguistiques vers de nombreuses destinations telles que l'Angleterre, Malte, l'Irlande, l'Allemagne ou encore les Etats-Unis. Les séjours peuvent être encadrés ou individuels.

**À l'occasion de son cinquantième anniversaire, Club Langues et Civilisations a lancé en 2023 une nouvelle formule innovante : les séjours découverte, qui privilégient l'apprentissage par l'immersion aux cours de langues traditionnels.**

Club Langues et Civilisations s'efforce depuis toujours de proposer des séjours linguistiques à des prix justes, accessibles à tous en termes de gamme de tarifs et de langues, tout en respectant des exigences qualité rigoureuses, notamment celles liées à la norme européenne sur les séjours linguistiques, contrôlées régulièrement par AFNOR Certification. CLC bénéficie également du label UNOSEL, garantissant des séjours linguistiques de haute qualité.



L'organisme a toujours innové en termes de transport en proposant un maximum de solutions de préacheminement et de post-acheminement au départ de moyennes et petites villes de province.

Cet été, CLC a confirmé son ancrage aveyronnais et son engagement envers les familles avec un projet pilote de préacheminement en bus des jeunes au départ de Rodez pour des séjours linguistiques en Angleterre. Cette offre permet de tranquilliser les familles grâce à la supervision des enfants dans le bus, de réduire le coût total du voyage en évitant des déplacements supplémentaires, et offre aux jeunes l'occasion de voyager entre amis dès le départ de Rodez.

En gardant toujours en vue sa mission initiale d'enrichir l'apprentissage des langues par l'immersion culturelle, Club Langues et Civilisations continue de tracer son chemin vers l'avenir, résolument tourné vers l'innovation et la qualité au service des jeunes et de leurs familles.

## CONTACT

05 65 77 50 21 - [sejours@clc.fr](mailto:sejours@clc.fr)  
[www.clc.fr](http://www.clc.fr)

# LES (GRANDS) PETITS PLUS :

**Plus de 50 ans d'expérience**  
dans l'organisation de séjours linguistiques  
et de voyages scolaires.

**80 000 élèves**  
accompagnés chaque année.

**Meilleur organisme de séjours  
linguistiques d'après le palmarès  
du Figaro 2023.**

**Des départs possibles partout en France**  
(Paris comme Province).

**Membre agréé UNOSEL**  
(Union Nationale des Organisations  
de Séjours Éducatifs, Linguistiques et de  
formation en langues).

**Certifié NF Service**  
« Organisateur de séjours ou stages  
linguistiques » par AFNOR Certification.

**Une gamme étendue de programmes  
et de destinations.**

**Une sélection rigoureuse  
des partenaires :**  
familles hôtesse et centres d'hébergement,  
personnel d'encadrement, professeurs de  
langue, prestataires de transport, etc.

**Un accompagnement de A à Z**  
pour aider les parents et leurs enfants à  
concevoir leurs séjours.



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

Tél : 05 65 48 02 99  
contact@buronducouderc.fr  
 Le buron du Couderc

[buronducouderc.fr](http://buronducouderc.fr)



*Staf*  
GINISTY FENÊTRES SUR MESURE



MENUISERIES  
SUR MESURE  
BOIS - MIXTE  
ALUMINIUM

Savoir-faire  
traditionnel &  
technologie  
d'aujourd'hui

CONSTRUCTION & RÉNOVATION

[www.staf.fr](http://www.staf.fr) - 12500 Espalion - 05 65 44 03 13



MAISON  
**ALIBERT**  
LE GÂTEAU À LA BROCHE

MAISON ALIBERT  
4 rue Peyssière  
12100 MILLAU

06 75 91 84 23

Du Champs  
à l'assiette  
*Les Pâtes de Remylie*



**Gaec Soydaki**

La Loubière 12370 COMBRET  
06 87 56 02 18 - 06 22 94 33 67  
[les-pates-de-remylie.webnode.fr](http://les-pates-de-remylie.webnode.fr)



VOTRE PREMIER COMMERCE  
LORSQUE VOUS ARRIVEZ EN  
AVEYRON\* !

**DOM**  
épicerie  
& **CO**



\* En entrant par le nord



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

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

☎ 05 65 48 44 39

✉ info@dom-et-co.fr

📘 DOM et CO épicerie de Lacalm

📷 dometco2021



**Maison Ginisty**  
LA NOTORIÉTÉ D'UNE QUALITÉ

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

🛒 [www.boucherie-maison-ginisty.fr](http://www.boucherie-maison-ginisty.fr)

☎ 05 65 46 91 57

📘 MaisonGinisty

Retrouvez  
sur le marché  
des Aveyronnais



Les farçons de la Mémé



Notre charcuterie artisanale Maison



# Votre nouvelle vie est l'



**Marre du métro, boulot, dodo ? Vous avez envie de changement dans votre vie ? Avez-vous pensé à l'Aveyron ? Ce territoire authentique et grandiose dont la nature est omniprésente ?**

Venez nous rencontrer du 11 au 13 octobre au Marché des Pays de l'Aveyron pour parler de votre projet de changement de vie.

Posez-nous toutes les questions qui vous passent par la tête : emploi, logement, écoles, études... Nous serons là pour vous accompagner !

Allez venez, on vous emmène découvrir l'Aveyron et ses merveilles ! Ce beau département aux grands espaces et aux paysages variés...

Nature omniprésente, calme, sérénité, retour aux choses simples de la vie, villes et villages médiévaux de caractère, produits du terroir gourmands made in Aveyron (of course !), nombreuses activités de pleine nature... L'Aveyron, ses richesses et ses opportunités professionnelles vous tendent les bras !

**L'équipe d'Aveyron Attractivité  
Tourisme vous accompagne**

Laëtitia et Sophie, sont chargées d'accueillir les nouveaux arrivants sur le territoire aveyronnais. Zoom sur la mission de ce duo d'Aveyron Attractivité Tourisme qui anime la plate-forme Viens Vivre en Aveyron en six mots clés.

## ÉCOUTE

« Les gens nous contactent via le site internet ou les réseaux sociaux. Nous écoutons d'abord attentivement ce qu'ils ont envie de faire en Aveyron, avant de les accompagner de manière individualisée. »

## RECHERCHE D'EMPLOI

« Nous les dirigeons vers la plate-forme On Recrute En Aveyron, où ils peuvent déposer leur CV dans la CVthèque - et être contactés directement par des employeurs -, consulter et postuler à des offres d'emplois (environ 700 offres en permanence disponibles), candidater de manière spontanée. Nous leur donnons des conseils pour être visibles, pertinents par rapport à leur profil professionnel et à la zone géographique désirée. Envie de créer ou reprendre une entreprise ? Nous travaillons avec les experts des Communautés de Communes, de la CCI et de la Chambre des Métiers. »

## LOGEMENT

« Quand les nouveaux arrivants recherchent un logement, nous les mettons en relation avec les bons interlocuteurs : bailleurs sociaux, agences immobilières, mairies et communes pouvant louer des biens... En fonction de leurs besoins : location, achat, courte durée, etc. »

## FAMILLE

« Les écoles, la scolarité, les transports scolaires sont des éléments importants sur lesquels nous pouvons donner des informations. Quand le projet est identifié et l'emploi sécurisé, nous faisons le lien avec des partenaires comme l'office de tourisme ou la Communauté de communes concernée. »

## LOISIRS

« L'intégration dans un nouveau territoire est un défi ! Nous facilitons la mise en relation avec des associations, des clubs en local... Les loisirs et diverses activités auxquels aspirent les personnes s'installant en Aveyron sont importants pour mener une vie agréable et bien insérée dans le tissu social. »

## RÉALISME

« Quand les personnes ne connaissent pas du tout le territoire, nous les invitons à venir tester avant de prendre une décision. On ne vend pas l'Aveyron à tout prix, il faut construire un projet réaliste ! Et quand les candidats à une nouvelle vie passent du rêve à la réalité, il y a un moment où c'est vertigineux... Nous sommes toujours là pour les accompagner. Nous développons notamment des journées d'accueil des nouveaux arrivants, pour se retrouver, créer du lien, échanger et rester à leur écoute. »



## FOCUS

La vie se joue parfois sur un coup de dés !

Eve et Nicolas DUMAS ne diront pas le contraire. Ce couple de Franciliens quadragénaires est tombé amoureux de l'Aveyron il y a cinq ans, avant de s'y établir définitivement en 2023, à Espalion.

« Nous y sommes venus une première fois par hasard et nous avons adoré le Nord Aveyron, notamment l'Aubrac » indique Eve, qui n'a eu de cesse de multiplier les visites avec son mari et ses deux enfants au cours de ces dernières années. Avant de pouvoir admirer au quotidien le château de Calmont-d'Olt, Eve a d'abord entrepris des démarches et s'est inscrite, en septembre 2022, sur la liste des participants au slowdating organisé en marge du Marché des Pays de l'Aveyron à Paris, sans trop y croire.

« Vu mon parcours de cadre un peu «caméléon», j'avais peur de ne pas trouver d'emploi me correspondant. Dans mon esprit, si ce projet de départ se concrétisait, ce serait à la retraite ».

Un imprévu empêchera la venue de la mère de famille au slowdating mais c'était sans compter sur le coup de pouce d'Aveyron Attractivité Tourisme ! Laetitia, chargée de mission, a en effet appelé Eve

fin Octobre 2022 pour comprendre son absence lors du slowdating.

Une longue discussion débute entre les deux femmes. La Francilienne expose son projet de vie et le profil professionnel du couple.

« Elle m'a conseillé de poster un CV en précisant les motivations de ce changement de vie ».

La démarche portera ses fruits et Eve sera contactée par un recruteur de l'entreprise Doxallia. Mi-février 2023, un nouvel appel de Laetitia est porteur d'espoir : un poste équivalent à celui de Nicolas se libère dans une société aveyronnaise. Deux jours plus tard, Eve reçoit un coup de fil de Doxio pour une proposition d'emploi.

Le processus de recrutement s'enclenche et rapidement, chaque époux obtient une réponse favorable. L'agence départementale l'a notamment guidé sur la recherche d'une location pour l'arrivée anticipée de Nicolas, mi-avril.

« Si nous avons fait un changement aussi rapide, c'est parce que le risque était mesuré. L'accompagnement d'Aveyron Attractivité Tourisme a été pour nous comme un pacte de bienvenue. »

### Contact :

**AVEYRON ATTRACTIVITÉ TOURISME**

[www.viensvivre.enaveyron.fr](http://www.viensvivre.enaveyron.fr)

05 65 75 40 14

**Maison**  
**CAVALIER**  
 ★★★★★ La Fouace de **CAMPAGNAC**  
[www.fouace-campagnac.com](http://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 – Rissole pruneau – Pain au Levain – Baguette "La Gaby"

# - CAVES DE ROQUEFORT -



05 65 67 23 50 - 06 32 64 91 67  
[www.roquefort-papillon.com](http://www.roquefort-papillon.com)

**VISITE GUIDÉE GRATUITE**  
Réservation téléphonique  
obligatoire

**OUVERT TOUS LES JOURS**  
Dégustation offerte



L'Aubrac  
RODEZ



## CUISINE DE TERROIR FAITE MAISON

*Découvrez la cuisine de Julien*

Produits en circuits courts et viande de race Aubrac  
en provenance directe de la ferme !



L'Aubrac  
8 place de la Cité  
12 000 Rodez

05 65 72 22 91  
aubraccafe@orange.fr  
f restaurantlaubrac  
@ aubrac\_rodez

[www.aubrac-cafe.fr](http://www.aubrac-cafe.fr)



## CUISINE DE TERROIR FAITE MAISON

*Découvrez la cuisine de Mathieu*

Produits en circuits courts et viande de race Aubrac  
en provenance directe de la ferme !

**NOUVEAU  
À BOZOULS**

La Grange  
40 route de Rodez  
12340 Bozouls

05 65 44 52 65  
lagrange12@orange.fr  
f Restaurant La Grange  
Bozouls  
@ lagrangebozouls



La Grange  
BOZOULS



# 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<sup>ème</sup>

Tél : 01 43 40 12 24

[auberge.aveyronnaise@orange.fr](mailto:auberge.aveyronnaise@orange.fr)

---



[www.auberge-aveyronnaise.paris](http://www.auberge-aveyronnaise.paris)