ÉDITION 2025

LE ZINE

des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs

AUX SOURCES DE LA LIMONADE

MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON 2025

LES 100 ANS DE L'AOP ROQUEFORT

SALON DU LIVRE

12 QUESTIONS À JULIEN BOSCUS

IG POUR LE COUTEAU DE LAGUIOLE

LES AVEYRONNAIS ET L'ÉCO-RESPONSABILITÉ

Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

AVEYRON

Votre nouvelle vie est l'A

Et si vous (re)veniez vous installer en Aveyron ? Marre du métro, boulot, dodo ?

Venez nous rencontrer au Marché des Pays de l'Aveyron (Stand Aveyron - Rue de l'Aubrac) pour parler de votre projet de vie.

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

Allez venez, on vous emmène (re)découvrir l'Aveyron et ses merveilles !

Rendez-vous au Marché des Pays de l'Aveyron du 10 au 12 octobre - Rue de l'Aubrac, Paris 12e

ViensVivre.EnAveyron.fr

Laetitia & Sophie / 05 65 75 40 14

EMPLOI, LIEU DE VIE, LOGEMENT...

AVEYRON ATTRACTIVITÉ TOURISME

Édito de la Présidente

Chères Amies et chers Amis,

C'est avec grand plaisir que la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs vous présente une nouvelle édition de son magazine, reflet de l'énergie et de l'attachement qui nous lient à l'Aveyron.

Vous y retrouverez un aperçu de nos actions ainsi que le programme du Marché des Pays de l'Aveyron placé cette année sous un thème fort : les 100 ans de l'AOP du fromage Roquefort, symbole vivant de notre patrimoine.

Ce numéro vous emmènera également à la rencontre de personnalités aveyronnaises engagées, à travers des portraits inspirants, ainsi que des actualités culturelles qui font rayonner notre département et ses valeurs.

Je tiens à adresser mes remerciements les plus sincères à nos fidèles partenaires et annonceurs, toujours plus nombreux et issus d'horizons variés, qui contribuent à la richesse de ce projet.

Enfin, un immense merci à tous les bénévoles qui, par leur engagement quotidien, rendent possible la vie de notre Fédération et la tenue de nos événements tout au long de l'année.

Bonne lecture !

Marilise MIQUEL
Présidente de la Fédération

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 : Isabelle DESCAVES de Com' en Aubrac, Sofian BOUCHFIRA, Thibault JULIEN, Yves CARCENAC, Anne-Sophie CALLENS Confédération Générale de Roquefort, Camille LABIT et nos partenaires.
Crédits photos : Dominique MARRAGONIS, Didier VENOM, Anne-Sophie CALLENS Confédération Générale de Roquefort, JB-Pierre_Lucet_Penato, Coutellerie Honoré Durand, APABA, Le T-shirt Propre, Maison Créot, la CASEG, Central garage et CCI de Rodez
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

LA FÉDÉRATION DES AVEYRONNAIS D'ICI ET D'AILLEURS
Pour tout savoir sur «La Fédé» – pages 4-5
Paroles de bénévoles – pages 9-10

AUX SOURCES DE LA LIMONADE
Aux sources de la limonade, Sofian Bouchfira – pages 12-13

FOCUS SUR UN PARTENAIRE
La CASEG – pages 16-17

SPORT
Le Sport et les Aveyronnais de Paris en 2025 – page 19

LA CITÉ DES FLEURS
Le Conseil de la Vie Sociale et le Foyer pour Jeunes Travailleurs de la Cité des Fleurs, c'est l'amour ouf ! – page 21

AVEYRON EN SEINE
Du neuf pour Aveyron en Seine– page 25

MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON
Bienvenue au Marché des Pays de l'Aveyron – page 27
Liste des exposants – pages 28-29
L'Aveyron en fête dans les rues de Paris - page 30
Roquefort : 100 ans d'AOP, 100 raisons d'en être fier – pages 32-33

SALON DU LIVRE 2025
Le salon du livre rouergat 2025 – pages 36-39

RENCONTRE
12 questions à Julien BOSCUS – pages 42-43

ARTS ET CULTURE
Le Couteau de Laguiole obtient l'IG – page 45

LES AVEYRONNAIS ET L'ÉCO-RESPONSABILITÉ
Les aveyronnais et l'éco-responsabilité – page 47
L'âme des objets retrouvés - page 48
Du lin au local : un t-shirt qui a du sens - page 49
Olivier Raynal, garagiste éco-responsable - pages 50-51
L'Aveyron, terre engagée - pages 52-53

Nous remercions nos partenaires :

Pour tout savoir sur «La Fédé» !

Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

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** devient une véritable plateforme d'échange, de réseau et d'entraide.

LES CHIFFRES CLÉS

50
associations adhérentes en 2025

12
événements organisés en 2024
(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

70
exposants en 2025 sur le Marché des Pays de l'Aveyron

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

78 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

ACCÈS DIRECT AU TROMBINOSCOPE

TROIS ÉVÉNEMENTS MAJEURS CHAQUE ANNÉE :

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 LA CASEG (voir pages 16-17).

Groupama

VIASANTÉ mutuelle
GROUPE AG2R LA MONDIALE

TOTEM

360 Route de bois vert, 12510 OLEMPS — 05 65 600 600 — contact@occicom.fr

OcciCom
Solutions Télécom

L'opérateur Aveyronnais pour vos Télécoms d'entreprise et vos développements logiciels

Télécom d'entreprise

Fibre dédiée, téléphonie d'entreprise, solutions collaboratives, SAV...
Une solution tout-en-un avec accompagnement sur mesure.

Solutions digitales

Création d'outils spécifiquement adaptés à vos besoins et pouvant être intégrés à votre écosystème informatique.

Bénéfices partenaires

Simplification de votre quotidien avec une productivité boostée grâce à des solutions technologiques de dernière génération.

Château de Creissels

MILLAU

Place du Prieur
12 100 CREISSELS

05 65 60 16 59
contact@chateau-de-creissels.com

www.chateau-de-creissels.com

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
lecafedepauline@gmail.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

Lyseth Création
Les Courbes de l'infini

www.lysethcreation.com

POTIONS D'OC
FABRICATION ARTISANALE

FABRICATION ARTISANALE
LIQUEURS - EAUX DE VIE - APÉRITIFS

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

MAISON
ALIBERT
LE GÂTEAU À LA BROCHE

MAISON ALIBERT
4 rue Peyssière
12100 MILLAU

06 75 91 84 23

MAISON Conquet
Traditions d'Aubrac

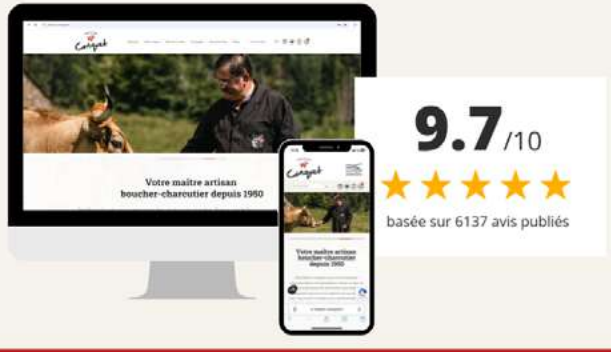
Artisan Boucher Charcutier depuis 1950

BOUCHERIE FAMILIALE ET CHARCUTERIE MAISON
Spécialiste de la viande de Boeuf Pure Race Aubrac

L'étape gourmande incontournable de l'Aveyron !

Nos produits livrés chez vous toute l'année

maison-conquet.fr



PARTENAIRE DU MARCHÉ DES AVEYRONNAIS DEPUIS PLUS DE 20 ANS

Paroles de bénévoles

À la rencontre de celles et ceux qui font vivre l'Aveyron à Paris.

Ils ne cherchent pas la lumière, mais sans eux, rien ne fonctionnerait. À la fois discrets et indispensables, les bénévoles de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs portent au quotidien les valeurs de solidarité, de transmission et d'attachement à leurs racines. Qu'ils soient nés en Aveyron ou simplement « Aveyronnais de cœur », ils s'engagent, chacun à leur manière, pour faire vivre le lien entre les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs.

Salomé FAUCOUNNEAU

Salomé nous arrive de Bordeaux, en Aquitaine, elle réside à l'Oustal depuis juin 2023 avec son compagnon, Justin FERAL d'Onet-le-Château. N'étant Aveyronnaise « que de cœur » elle se sent d'autant plus redevable envers l'Oustal et se déclare ravie de faire partie de cette communauté.

Son métier : assistante de post-production chez A&E Film

Son engagement à la Fédé : co-représentante des Résidents Oustaliens depuis fin 2024 et bénévole sur le Marché des Pays de l'Aveyron !

« Je suis contente de pouvoir me rendre disponible pour les autres habitants de l'Oustal, afin de pouvoir créer un lien et une bonne entente au sein de l'immeuble. Je trouve normal de m'investir dans l'association et de pouvoir rendre service en échange des avantages dont nous bénéficions ».

Paul CALVET

Actif à la Fédération depuis au moins 25 ans, Paul est originaire de Saint-Amans-des-Côts. Il tenait la brasserie Le Marignan à Boulogne-Billancourt.

Son métier : Retraité actif !

Son engagement à la Fédé : bénévole responsable du stand de vente d'aligot sur le Marché des Pays de l'Aveyron depuis la 2ème édition du Marché !

« J'aime l'ambiance du Marché qui me rappelle celle d'un bar : on y retrouve les copains ! Je remercie particulièrement la vingtaine de bénévoles actifs chaque année sur le stand de vente d'aligot... Certains font le trajet depuis l'Aveyron pour venir nous aider, c'est beau !».

Paul ROUQUIER

Paul est originaire de Belcastel, Paul a posé ses valises à Paris.

Son métier : chef de projets pour le groupe Potel et Chabot

Son engagement à la Fédé : membre des Rabalaïres.

« C'est toujours un plaisir de retrouver des aveyronnais pour organiser des manifestations en tout genre ou, tout simplement, pour se retrouver autour d'un bon repas ! »

Gauthier ALBESPY

Gauthier a grandi à Campuac, avant de s'installer trois ans à Laguiole. Il est oustalien depuis 2023.

Son métier : étudiant en restauration en alternance au restaurant La Halle aux Grains, de Michel et Sébastien BRAS, situé au cœur de la Bourse de commerce.

Son engagement à la Fédé : co-représentant des Résidents oustaliens depuis fin 2023.

« Notre rôle est d'assurer une bonne entente entre les résidents, de faire circuler les informations importantes et d'organiser ou relayer les événements, comme les sorties avec Les Rabalaires ! »

Paula MESNARD

Originaire d'Espalion et Millau, Paula fait également partie de l'équipe festive des Rabalaïres.

Son métier : étudiante à l'école vétérinaire

Son engagement à la Fédé : membre des Rabalaïres depuis septembre 2024.

« Se sentir utile et permettre aux jeunes aveyronnais de créer du lien, notamment lorsqu'ils arrivent à la capitale, une période où l'on peut vite se sentir seul ! »

Christian NOËL

Originaire de Cabesprine, Christian s'active au sein du CA de la Fédération depuis 1994.

Son métier : retraité du secteur de l'automobile. Christian était agent Renault à Paris dans le 3ème et le 5ème arrondissement. Ses affaires sont désormais gérées par ses enfants.

Son engagement à la Fédé : responsable des buvettes sur le Marché des Pays de l'Aveyron. Un travail qui commence bien avant le Marché avec la gestion de l'ensemble des fournisseurs. En tant qu'Administrateur, il intervient sur d'autres dossiers, il a notamment organisé la toute 1ère Nuit du Rouergue à l'Oustal en 1998 !

« Venez nombreux le samedi 11 octobre au soir à l'Oustal (dans les Salons de l'Aveyron) pour la grande soirée organisée par les Rabalaïres ! »

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
restaurantlaubrac
aubrac_rodez

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 !

La Grange
BOZOULS

La Grange
40 route de Rodez
12340 Bozouls

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

AUX SOURCES DE LA LIMONADE, Sofian Bouchfira

À Bozouls, Sofian suivait déjà les traces de ses parents en tant que bénévole au sein d'associations sportives et du Comité des fêtes.

Ancien oustalien, cela lui a semblé naturel de rejoindre la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, comme une continuité de l'accueil reçu. Il s'est rapidement engagé dans le projet des archives amicalistes avec Éric Felgines, notamment en orchestrant la numérisation des archives de l'association conservées au cœur de l'Espace Maurice Solignac.

Alors doctorant en histoire, la découverte de ces archives, extrêmement riches, ont contribué aux premières pistes de son enquête de terrain. Il y a notamment retrouvé de magnifiques et rares annuaires d'amicales qui fournissent de nombreuses informations. Sofian est désormais membre du Bureau de la Fédération et nous sommes heureux de vous présenter une rapide synthèse de son travail.

LES SOURCES AVEYRONNAISES DE LA LIMONADE PARISIENNE

À la jonction des XIX^{e} et XX^{e} siècles à Paris, les co-originaires de l'Aveyron exploitent de nombreux cafés et restaurants. La ville compte la plus grosse concentration de débits de boissons en France aidée par la loi du 17 juillet 1880 qui autorise, après une simple déclaration administrative, à faire commerce de boissons alcoolisées. Dans le courant des années 2010, il est encore possible de percevoir, dans plusieurs cafés parisiens, les traces de cette histoire.

Pourtant, des bouleversements multiples, étalés sur tout le XX^{e} siècle, vont venir transformer à la fois la ville, les commerces et ce collectif de co-originaires. La logique entrepreneuriale et économique de ces provinciaux se diffuse à travers des trajectoires professionnelles et des trajectoires migratoires. L'enquête, sur la base de ces traces, permet de comprendre une question de sociologie : comment une forme sociale s'est structurée, maintenue et adaptée aux évolutions urbaines ?

La notion de « forme sociale » permet de désigner les rapports entre deux organisations collectives à Paris : les sociabilités urbaines entre co-originaires de l'Aveyron (notamment à travers les banquets et les amicales) et les sociabilités professionnelles dans lesquelles leur présence est observée (les syndicats dont la *Chambre syndicale des charbonniers* créée en 1897). C'est le sociologue allemand Georg Simmel (1858-1918) qui fonde cette notion de « forme sociale » à la fin du XIX^{e} siècle dans un contexte de croissance économique des grandes agglomérations d'Europe et d'Amérique du Nord. C'est l'avènement des métropoles, comme Chicago, qui se construisent par un flux de populations migrantes toujours plus important produisant un fort développement urbain et économique.

De manière concrète, l'aspiration des co-originaires de l'Aveyron à la jonction des XIX^{e} et XX^{e} siècles, consistait à faire de Paris un « espace-ressource » pour assurer leur avenir. Le marché de la « limonade », alors en plein essor, abritait de nombreuses opportunités entrepreneuriales et ce marché – en tant qu'espace-ressource – demeure encore pertinent au XXI^{e} siècle pour les co-originaires de l'Aveyron. Cette thèse étudie ainsi la manière dont s'est construite la limonade parisienne en lien avec un collectif de co-originaires sur plus d'un siècle.

BRÈVE HISTOIRE DE LA BRASSERIE HENRI IV
- Paris 4 -

L'Auvergnat de Paris du 20 mars 1947 annonce le décès de Joseph Marragonis (1874-1947), originaire de Cruéjouls, qui a « tenu de longues années la Brasserie Henri IV ». Les traces de Joseph Marragonis témoignent de la richesse des relations sociales entre co-originaires de l'Aveyron à Paris. Garçon de café en 1905, il épouse Julie Marragonis alors domestique. Plus tard, vers 1920, ils exploitent le Café de la Chope de la Bastille selon l'Annuaire du commerce Didot-Bottin. Après 1926, le débit de boissons prend le nom de Brasserie Henri IV et occupe le rez-de-chaussée d'un immeuble au 49 boulevard Henri IV et 1 place de la Bastille.

C'est là, dans une salle à l'étage du restaurant, qu'au printemps 1952 le chanoine Maurice Carbonnel (1902-1964) fonde l'association *Lou Cantou*. Son but est d'organiser les activités de dizaines de jeunes gens originaires de l'Aveyron qui avaient pris l'habitude de se réunir dans ce grand établissement où « M. et Mme Marragonis tolèrent les chahuts avec le sourire ». Il s'agit de René Marragonis (1915-1992) et Hélène Plagnard (1915-1993), fille de l'érudit Ernest Plagnard de Prades-d'Aubrac. Ils avaient déjà favorisé, en février 1952, la création de la Paroisse Aveyronnaise de Paris dont ils sont les « grands amis ». En janvier 1956, c'est dans une des salles de la brasserie que la Paroisse cantalienne de l'Île-de-France tient sa première réunion sous l'égide du chanoine Carbonnel appuyé par Monseigneur François Marty (originaire de Vaureilles), évêque de Saint-Flour. Le 27 février suivant, Mgr Marty préside l'assemblée générale constitutive à la Brasserie Le Dreher (une autre histoire...), près de la place du Châtelet au 1 rue Saint-Denis.

À cette époque, La Brasserie Henri IV fait également office de dépositaire de cartes pour les soirées dansantes entre co-originaires. La famille Marragonis se sépare de la brasserie en 1968 tandis que près de soixante ans plus tard les fonds de commerce du 1-3 place de la Bastille seront totalement transformés par le Groupe Beaumarly dirigé par Thierry et Gilbert Costes qui font naître sur cet emplacement le Café Français.

Photo brasserie : *aimable communication de Dominique MARRAGONIS*
Rédaction : *Sofian BOUCHFIRA - Docteur en histoire*

VOTRE PREMIER COMMERCE LORSQUE VOUS ARRIVEZ EN AVEYRON* !

* En entrant par le nord

DOM & CO épicerie

SNACKING

TABAC

FDJ

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
DOM et CO épicerie de Lacalm
dometco2021

T.P.
Eric TRIADOU
Particuliers / Collectivités

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

Travaux Publics
Assainissement
Terrassement

MAUVERTEX
Maison de qualité
Fondée en 1946
à Rodez

05 65 67 40 88
17 avenue de l'entreprise
12000 Rodez
www.mauvertex.com

Gâteau à la broche
de Gigi
Fabrication artisanale
et cuit au feu de bois
Marché des Pays de l'Aveyron 2025
BOUNIOL Gislhaine
06 07 02 04 40
05 65 47 53 35
1 route de Saint-Geniez
12130 SAINT-MARTIN-DE-LENNE

aligot
EXPRESS
FABRICATION DE RECETTES
DU TERROIR AVEYRONNAIS
POUR LES RESTAURATEURS D'AUJOURD'HUI
ALIGOT CLASSIQUE OU EN TAPAS, PICOUSSELS ET
FARÇOUS, PALETS D'ALIGOT, CRIQUE...
ZA La Sole, 12300 FLAGNAC / 05 65 43 25 07
www.aligotexpress.fr

FABRIQUÉ EN AVEYRON
LA DROSERA GOURMANDE
Fabrication Artisanale
de foie gras
La Poujade - Rte d'Aubrac - 12210 LAGUIOLE
05 65 54 11 18 - www.la-drosera-gourmande.fr
contact@la-drosera-gourmande.fr

les Conserves Traditionnelles
FOIES GRAS - CONFITS
Céline JEANJEAN
96 Route de Girman
12120 ARVIEU
06 33 86 95 37
www.lesconservestraditionnelles.socleo.org
Retouvez nous Stand n° 83

La CASEG, filiale du Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées : un trait d'union entre Paris et l'Aveyron

Créée en 1972, la CASEG – Compagnie Aveyronnaise de Service Et de Gestion – est une marque un peu discrète du Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées ; et pour cause : elle est implantée à Paris, loin du territoire dont elle est pourtant l'émanation directe.
Sa vocation ? Offrir aux Aveyronnais de Paris un lien de confiance avec leur banque d'origine et un accompagnement sur mesure, à toutes les étapes de leur vie.

UNE FILIALE NÉE D'UN ATTACHEMENT AU TERRITOIRE

Tout commence au milieu du XXe siècle. À cette époque, de nombreux Aveyronnais montent à Paris pour travailler dans la restauration, le bâtiment ou le commerce. Loin de chez eux, ils conservent des attaches fortes avec leur territoire d'origine et restent fidèles à leur banque : le Crédit Agricole.
Pour répondre à leurs besoins à Paris, le Crédit Agricole de l'Aveyron, devenu depuis Nord Midi-Pyrénées, décide alors de créer une structure à part : la CASEG. Une initiative audacieuse, portée par un esprit de solidarité et de proximité. Rapidement, la CASEG devient une adresse précieuse pour de nombreux Aveyronnais de la capitale, qui y trouvent écoute, conseils et accompagnement bancaire dans une ambiance familiale.

DEUX AGENCES AU CŒUR DE PARIS

Aujourd'hui encore, la CASEG poursuit cette mission singulière. Concrètement, elle compte deux agences dans les 2e et 12e arrondissements de Paris. Une implantation qui ne doit rien au hasard : ces quartiers historiques ont longtemps été ceux des « Aveyronnais de Paris » et notamment de la communauté des cafetiers-restaurateurs, fortement implantée. Si l'activité a évolué, l'ADN est resté le même. Les équipes de la CASEG connaissent les réalités du terrain, parlent le même langage que leurs clients et cultivent ce lien particulier avec l'Aveyron. Ici, on ouvre un compte pour un jeune Aveyronnais qui débute sa vie professionnelle à Paris. Là, on accompagne un entrepreneur qui se lance dans la restauration. Plus loin, on soutient un projet de retour au pays. La CASEG, c'est bien plus qu'une agence bancaire : c'est un lien culturel, économique et humain entre Paris et l'Aveyron.

UN ENGAGEMENT FORT AU SERVICE DE LA COMMUNAUTÉ : L'OUSTAL

Fidèle à sa mission d'accompagnement des Aveyronnais de Paris, la CASEG a également contribué à la création de l'Oustal, véritable lieu de vie au cœur de la capitale. Installé rue de l'Aubrac, dans le 12e arrondissement, l'Oustal est une résidence sociale qui accueille les jeunes Aveyronnais venus s'installer à Paris pour étudier, travailler ou démarrer leur carrière. Lieu d'hébergement, mais aussi d'échanges et de solidarité, l'Oustal propose des logements accessibles, un accompagnement social et une vie communautaire chaleureuse. En soutenant ce projet dès son origine, la CASEG a réaffirmé son rôle de facilitateur d'intégration et de lien entre générations, fidèle à ses racines mutualistes.

UNE IMPLANTATION PENSÉE POUR UNE RELATION DURABLE

La CASEG est une exception dans le paysage bancaire. Filiale d'une Caisse Régionale, installée en dehors de son territoire, elle n'a pas vocation à concurrencer les acteurs locaux, comme le Crédit Agricole d'Île-de-France. Elle s'adresse uniquement aux clients d'origine aveyronnaise et aux professionnels parisiens du secteur des cafés – hôtels – restaurants. C'est ce positionnement singulier qui fait sa force : un service ultra-personnalisé, fondé sur la proximité, la connaissance du client, l'expertise et une grande réactivité.
Discrète mais essentielle, la CASEG est un trait d'union entre deux mondes. Une passerelle de confiance entre Paris et l'Aveyron. Plus que jamais, elle offre un levier d'ancrage et de réussite pour tous ceux qui, un jour, ont quitté leur terre, sans jamais vraiment s'en éloigner.

CASEG

Rédaction et crédit photo : La CASEG

LA CASEG, CE SONT :

DEUX AGENCES

PARIS BERCY

11 rue de l'Aubrac
75012 Paris
01 44 77 38 00

À votre service du
mardi au vendredi de 9h15 à 17h30
le samedi de 9h15 à 16h30

PARIS CAPUCINES

6 rue des Capucines
75002 Paris
01 44 77 38 00

À votre service du
lundi au jeudi de 9h15 à 17h30
le vendredi de 9h15 à 16h30

DES EXPERTISES AU SERVICE DES ENTREPRISES ET PROFESSIONNELS :

- Assurances Santé Collective et Prévoyance Retraite
- Assurances IARD Entreprises
- Épargne Salariale
- Banque d'Affaires Entreprises
- Développement des flux
- Ingénieur Patrimonial
- NMP Energies et Transitions

30
PERSONNES À VOTRE SERVICE

Directeur Alexis RASCOL

3
TYPES DE CLIENTÈLES

- Entreprises du CHR (Cafés, Hôtels et Restaurations)
- Patrimoniaux
- Particuliers et professionnels

LAURENS

DOMAINE

VIGNERON RÉCOLTANT - DISTILLATEUR

Aop Marcillac - Apéritifs - Alcools blanc - whisky

12330 Clairvaux d'Aveyron

www.domaine-laurens.com

Au fournil de Lioujas

L'Epi du Rouergue

Le pain sans congélation

Aveyron - Tarn

Tél : 05 65 74 91 03

Du Champs à l'assiette

Les Pâtes de Rémylie

Gaec Soydaki

La Loubière 12370 COMBRET

06 87 56 02 18 - 06 22 94 33 67

les-pates-de-remylie.webnode.fr

Le Sport et les Aveyronnais de Paris

Football, Rugby, Athlétisme et… Quilles !
À Paris, pour ne pas se sentir dépaysé et surtout pour continuer à pratiquer son sport favori !

Tout d'abord, le **football** avec l'ASCAP (Cafetiers Aveyronnais de Paris) et ses 56 licenciés, club affilié à la FFF qui présente deux équipes en championnat Francilien le lundi soir. La saison se termine par un grand tournoi à 7 au Stade Lenglen.

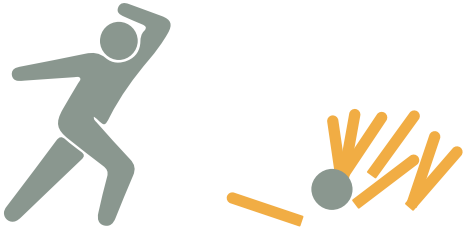
Athlétisme avec le 15ème Athletic Club et ses 185 athlètes qui pratiquent la course à pied sur toutes les distances, tout en privilégiant le hors stade.

Rugby avec le RCP XV, club de Fédérale 3 en senior et de Fédérale 1 en féminine. Avec plus de 700 licenciés, le club entretien une approche sociale et de formation, grâce à l'école de rugby regroupant 300 jeunes.

Enfin, sport identitaire s'il en est, les **quilles de huit** ! Une discipline pratiquée à Paris par deux clubs, celui de la Solidarité Aveyronnaise et le Sport Quilles Rouergat. Les deux clubs parisiens tiennent la dragée haute aux équipes du département, comme en témoigne le titre de champion de France individuel de Gary Guibert en 2024.

Venez essayer !

Chaque année à l'occasion du Marché des Pays de l'Aveyron, les clubs parisiens vous proposent une initiation aux quilles de huit…



Rédaction et crédit photo : Commission Sportive de la FAIA

21 > 24 mai 2026

RENDEZ-VOUS AU VILLAGE D'AUBRAC pour l'Aubrac en Transhumance !

Oragnisé par Traditions en Aubrac.
www.transhumance-aubrac.fr

Aveyronnaises et Aveyronnais : avec Deschamps Service, déménagez et débarassez en toute sérénité !

DEVIS GRATUIT

06.51.99.19.05
www.societedeschamps.fr

DS
DESCHAMPS SERVICE
Artisans du changement
DÉMÉNAGEMENTS-DÉBARRAS

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

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

12560 - CAMPAGNAC
05 65 70 42 34

12560 - SAINT SATURNIN DE LENNE
05 65 47 53 30

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

BULLETIN d'Espalion

Partout où il y a des Aveyronnais

Réseau social depuis 1838

ESSAYEZ L'APP !

www.bulletindespalion.fr

L'équipe du CVS : Rémi, Carla, Basile, Célia et Prune © Carla Humblot

Le Conseil de la Vie Sociale (CVS) et le Foyer pour Jeunes Travailleurs (FJT) de la Cité des Fleurs, c'est l'amour ouf !

Le Conseil de la Vie Sociale vient d'élire son nouveau bureau. Ses objectifs : écouter les revendications des résidents, faire le lien avec la direction et le Conseil d'Administration ou encore l'organisation des événements pour les résidents.

UN NOUVEAU CVS, POUR UNE NOUVELLE VIE.

Le Foyer pour Jeunes Travailleurs (FJT) de la Cité des Fleurs compte dans ses rangs 123 résidents. Les résidents viennent principalement de l'Aveyron, de la Lozère et du Cantal, mais aussi d'autres régions, voire du monde entier. Chaque année, un bureau du Conseil de la Vie Sociale est élu pour représenter les jeunes et faire la médiation avec la direction et le Conseil d'Administration. *« Nous venons d'être élus en mars et nous sommes fiers de pouvoir reprendre le flambeau »*, se réjouit Carla, Aveyronnaise, nouvelle présidente du CVS. À ses côtés, ses deux fidèles lieutenants, Rémi, vice-président et Basile chargé du lien direct avec les résidents. Ils sont tous les deux cantaliens. *« Nous avons une histoire particulière car nous avons intégré ensemble l'ancien bureau, en novembre 2024 »*, précise la résidente des Fleurs.

LE TPE, LA FUTURE NOUVELLE PÉPITE.

Avant de poursuivre : *« L'ancien bureau a été aux petits soins avec nous »*, souligne Carla. Il y a eu l'arrivée de deux petites nouvelles : Célia, Lozérienne, secrétaire et Prune, Aveyronnaise, community manager.
Le nouveau bureau fourmille de nouveaux projets : ajout de nouveaux équipements pour améliorer le confort des résidents.

« On aimerait mettre en place des rideaux thermiques dans le Lou Cantou, salle commune, pour atténuer la chaleur dans la pièce », explique la présidente. L'équipe veut poursuivre aussi ses actions pour la propreté au sein du FJT ou encore l'organisation d'événements pour les résidents. Le foyer se donne un coup de jeune avec l'arrivée d'un TPE (terminal de paiement électronique) dans les prochains mois, qui va permettre de fluidifier le quotidien des jeunes. Ce projet, initié par les anciens membres du CVS devient enfin réalité.

« Cette expérience en tant que membre du CVS est très formatrice à plusieurs niveaux : il faut savoir travailler en équipe et être à l'écoute de chacun, partage Carla. Elle poursuit : Il s'agit aussi de fédérer des gens autour des activités ou encore de faire le lien avec les institutions internes et externes ».

Le CVS a réalisé plusieurs événements comme l'organisation d'un quine avec les Rabalaïres, en janvier, l'organisation du repas de Noël et de la soirée des régions ou encore une participation active à la Fête des Voisins. En 2024, certains résidents des Fleurs avaient été bénévoles sur le Marché des Pays de l'Aveyron.

Rédaction :

Thibault JULIEN,
attaché de presse et
journaliste pigiste.

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

LA CITÉ DE PIERRES

UN MONDE
DE ROCHERS GÉANTS

Millau - Aveyron

www.lacitedepierres.com

AVEN ARMAND

UN TRÉSOR
UNIQUE AU MONDE

WWW.AVEN-ARMAND.COM

Le buron
DU COUDERC

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

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

buronducouderc.fr

LA TRUITE
DES MONTS D'AUBRAC
SANS COLORANT

Présent au
Marché des Pays
de l'Aveyron
2025

Argences- en-Aubrac
06 08 51 42 85
latruitedesmontsdaubrac.fr

AXA

Séverine BARRIÉ - Marie MAUGARD
- LAGUIOLE -

5 Place Auguste Prat
12210 Laguiole

Tél : 05 65 48 40 80

axa.fr

SAVONNERIE
DU
LARZAC

SAVONS ARTISANAUX
AU LAIT DE BREBIS

8 rue Peyssière 12100 Millau

Tél. : 06 68 95 80 38
contact@savonneriedularzac.fr

www.savonneriedularzac.fr

LA TRADITION DU GOÛT
DEPUIS 1989
Maison Ginisty
LA NOTORIÉTÉ D'UNE QUALITÉ
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Retrouvez
sur le marché
des Aveyronnais

CHOISISSEZ LES PRODUITS MARQUÉS FABRIQUÉ EN AVEYRON
COMPAGNONS DU GOÛT

Votre étape Gourmande
14, AVENUE TABARDEL, 12740 SEBAZAC
05 65 46 91 57
www.boucherie-maison-ginisty.fr
MaisonGinisty

Staf
GINISTY FENÊTRES SUR MESURE
FABRIQUÉ EN AVEYRON

MENUISERIES
SUR MESURE
BOIS - MIXTE
ALUMINIUM
CONSTRUCTION & RÉNOVATION

Savoir-faire
traditionnel &
technologie
d'aujourd'hui

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

BŒUF
FERMIER
AUBRAC
RACE AUBRAC
label Rouge
N° d'homologation
LA 01-99

Label Rouge
Boeuf Fermier Aubrac

La qualité garantie depuis plus de 20 ans !

L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT
UNION EUROPÉENNE
La Région Occitanie
Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Du neuf pour Aveyron en Seine

C'est le jeudi 9 octobre prochain, à la veille de l'ouverture du Marché des Pays de l'Aveyron cher à la Fédération des Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, que se déroulera la 6e édition d'Aveyron en Seine.

Cet événement, organisé par Centre Presse - L'Aveyronnais, fait peau neuve cette année. Après cinq années à déambuler sur la Seine à bord d'une péniche, l'édition 2025 va poser ses tables dans le magnifique écrin du Musée des Arts forains, à deux pas du Marché.

La nécessité de se renouveler, mais aussi le souhait affiché des organisateurs de recréer un lien fort avec Bercy et le rendez-vous incontournable de la Fédération ont guidé ce choix. Cet événement unique, prisé des acteurs économiques qu'ils soient installés au Pays ou à Paris, conserve toutefois le concept et la recette qui en ont fait, au fil des éditions, l'autre incontournable des Aveyronnais au cœur de la capitale.

Quelques 400 convives s'y retrouveront autour de la gastronomie du pays, savamment préparé par nos chefs locaux : Michel Santos (la Guinguette, Rodez), Kevin Bouchard (la Table d'Abyss, Rodez), Jérôme Cantagrel (Le Lion d'or, Saint-Geniez), Nicolas Geniez (L'Agriculture, Baraqueville) et Clément Battut (Pâtisserie Clément, Rodez). Deux nouveaux rejoignent l'aventure, car c'en est une, cette année : Émilie Fleys et Edouard Albaret du restaurant Touosto à Rodez.

L'AVEYRON en Seine

Centre Presse

Centre Presse AVEYRON

L'Aveyronnais D'ICI ET D'AILLEURS

CONTACT

Karine Lours :
06 65 75 31 56

Rédaction : Centre Presse
Crédits photos : Didier VENOM

le Méjane

Lionel Fouisnet & Simon Piefort

8, rue Méjane - 12500 Espalion
05 65 48 22 37
contact@restaurant-mejane.fr

www.restaurant-mejane.fr

FOIE GRAS
SPÉCIALITÉS
PLATS CUISINÉS
COFFRETS CADEAUX

Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 Espalion - 05 65 48 05 01 - contact@manoir-alexandre.fr **www.manoir-alexandre.fr**

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

MALICE agencemalice - Crédit photo : Studio End - Agence Malice

Bienvenue au Marché des Pays de l'Aveyron !

2025 marque un tournant symbolique pour notre filière : les 100 ans de l'Appellation d'Origine Roquefort.
Un siècle que notre fromage, première AOP fromagère de l'histoire, incarne la force d'un terroir, la rigueur d'un savoir-faire transmis et l'excellence d'un produit d'exception.

En tant que Président de la Confédération Générale de Roquefort, je suis chaque jour témoin de l'engagement des femmes et des hommes qui, de la bergerie aux caves, font vivre cette filière avec fierté. Leur travail façonne bien plus qu'un fromage : il perpétue une culture, une identité, une fierté collective. Roquefort, c'est l'âme d'un territoire. Et pour les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, il est un repère. Un goût qui rassemble, une histoire qui se partage.

Alors que nous célébrons ce centenaire, je tiens à remercier chaleureusement celles et ceux qui portent haut les valeurs du Roquefort : éleveurs, fabricants, salariés de la confédération, fromagers et bien entendu consommateurs et ambassadeurs de notre fromage.
Ensemble, continuons à faire rayonner ce patrimoine unique, pilier vivant de notre mémoire et de notre avenir.

Nous donnons rendez-vous à tous les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, les 10, 11 et 12 octobre prochains à Paris, pour célébrer ensemble notre terroir lors du Marché des Aveyronnais...

Avec le Roquefort, ravi d'être l'invité d'honneur !

Jérôme Faramond
Président de la Confédération Générale de Roquefort

Liste des exposants

Métiers d'Art, artisanat et culture

5 - MAROQUINERIE LABORDE
Maroquinerie Cuir

17 - LYSETH CRÉATION
Bijoux de création

27 - COUTELLERIE DE LAGUIOLE HONORÉ DURAND
Couteaux pliants de Laguiole, arts de la table, sommeliers

34 - EQU'INTENSE
Maroquinerie, sellerie harnachement et sellerie canine.

37 - COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN
Couteaux de Laguiole de table, de poche et accessoires

38 - CÉLINE GAUTHIER
Céramiste

40 - LA SAVONNERIE DU LARZAC
Savons solides au lait et beurre de brebis

41 - AUX LAINES DE TIYOS
Echeveaux, pelotes, châles, gilets, pulls, écharpes, bonnets, chaussettes, gants, étoles en laine, laine et soie

43 - CAZELLE
Écharpes, pigments fleurs tinturiales, kit teintures vétements, accessoires

50 - LES ÂNESSES DU CARLADÈS
Cosmétiques à base de lait d'ânesse

86 - RENÉ ET GIGI – BOUGIES FLEURIES
Bougies végétales, fleuries, décoratives, parfums d'ambiance, brûles parfums

88 - L'AVEYRON GOURMET
Couteaux de la Forge de Laguiole et Arts de la table

Assurances

91 - VIASANTÉ 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 - LE VALLON NATERA
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 Templière

85 - DOMAINE DU VIEUX NOYER
Vins, côte de Millau Bio, apéritif Le Calistou Vignola

Boulangeries, pâtisseries

11 - GÂTEAU À LA BROCHE DE GIGI
Gâteaux à la broche

24 - MAISON ALIBERT
Gâteaux à la broche

29-30 - SARL CAVALIER LA FOUACE DE CAMPAGNAC
Pain Le Régalou, fouace, pâtisseries, viennoiseries

56-57 - S.A. L'ÉPI DU ROUERGUE
Pains, fouace, pâtisseries, viennoiseries

65-66 - AU FOUR GAULOIS
Pains, fouaces, viennoiseries

87 - MAISON BLIEUX
Fouaces, Pompes à l'huile, Echaudés, rissoles aux pruneaux et soleils

Canards, foie gras

22-23 - LA DROSÉRA 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 JAOUL
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, farçous

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
Farçous 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 - SALAISONS ROLAND SERIN
Charcuterie, salaisons, conserves

Fromages

3 – FROMAGERIE DES CABASSES
Fromage de brebis Perail (lait cru), pates 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 Caussenard

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

1 - APEYR'ON
Biscuits apéritif à la forme et aux saveurs de l'Aveyron, farçous, vieux Rodez et Roquefort

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

42 - AUX NOISETTES D'OLT
Noisettes coques, salées, aux piments, chouchou, farines, huiles de noisettes

44 - GLACIER DE L'AUBRAC
Glaces

63 - CONTREFEVE
Chocolat Bean to Bar

70 - GAEC DE LA CHÂTAIGNERAIE
Crèmes de marron, marrons entiers, farine et liqueur de châtaignes, châtaignes fraiches, gâteaux aux marrons

Bœuf, veau, agneau et truites

6-7 - ASSOCIATION BŒUF FERMIER AUBRAC
Viande fermière race Aubrac label rouge, bœuf fermier Aubrac

31 - LA TRUITE DES MONTS D'AUBRAC
Filet et pavés frais, truite fumée, œufs de truites, brandade de truite

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 - CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE ROQUEFORT

76 - DÉPARTEMENT DE L'AVEYRON

97 - RADIO TOTEM

L'Aveyron en fête
dans les rues de Paris

Le Marché des Pays de l'Aveyron, c'est aussi une ambiance unique, festive et chaleureuse, portée par une programmation d'animations qui font vibrer les rues de Bercy tout au long du week-end.

Les visiteurs peuvent retrouver l'énergie communicative des bandas, qui déambulent dans les allées au son des cuivres et des percussions, semant la bonne humeur à chaque coin de stand. Les musiciens et groupes folkloriques, en costumes traditionnels, font revivre nos danses et musiques régionales dans un esprit de transmission et de fête intergénérationnelle.

Autre rendez-vous très attendu : la présence du radio truck de Totem Radio, installé sur le marché. Véritable studio mobile, il diffuse en direct reportages, interviews de producteurs, artistes ou visiteurs, et plonge les passants dans l'ambiance aveyronnaise avec une programmation musicale de qualité.

Entre patrimoine vivant, convivialité musicale et médiatisation en direct, les animations du Marché des Pays de l'Aveyron sont l'âme battante de l'événement. Elles donnent à ce rendez-vous parisien un supplément d'âme : celui d'un territoire fier, festif et profondément humain.

Rédaction et crédits photos : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac.

LA BOURRÉE DE PARIS FÊTE CETTE ANNÉE SES 100 ANS !

Le groupe folklorique La Bourrée de Paris, fondé en 1925 et engagé depuis un siècle dans la préservation des traditions du Massif Central fête cette année ses 100 ans.

À cette occasion, le groupe a organisé plusieurs événements festifs et culturels, notamment un grand spectacle le vendredi 13 juin au Théâtre Edouard VII à Paris et une journée de rassemblement le 13 août prochain à Saint-Côme-d'Olt.

- CAVES DE **ROQUEFORT** -

Depuis 1906

PAPILLON

Un siècle de passion

VISITE DES CAVES

05 65 67 23 50 - 06 32 64 91 67

www.roquefort-papillon.com

VISITE GUIDÉE GRATUITE
Réservation téléphonique obligatoire

OUVERT TOUS LES JOURS
Dégustation offerte

Roquefort : 100 ans d'AOP, 100 raisons d'en être fier

L'AVEYRON EN HÉRITAGE, LE GOÛT POUR TOUJOURS

Il traverse les siècles sans prendre une ride. Depuis 1925, le Roquefort est le **premier fromage français à avoir obtenu une Appellation d'Origine**.
Une reconnaissance fondatrice, qui en a fait un symbole de la gastronomie hexagonale, mais surtout **un joyau au rayonnement mondial**.

UN CENTENAIRE SOUS LE SIGNE DE L'AUDACE ET DE LA TRANSMISSION

En 2025, le Roquefort fête les **100 ans de son Appellation d'Origine**, mais il n'a jamais été aussi moderne, aussi vivant. Bien au-delà du plateau de fromage, il s'invite dans les cuisines les plus créatives. Tartines, burgers, gaspacho, risottos, sauces, desserts… **La nouvelle génération de chefs réinvente sans cesse ses accords** et le fait vibrer dans des registres inattendus. C'est cette vitalité que célèbre aujourd'hui la Confédération Générale de Roquefort à travers sa campagne de communication :
«Roquefort. Pour toujours au goût du jour.»
Une façon de rappeler que ce fromage n'est pas figé dans ses caves, mais **profondément ancré dans son époque**, grâce aux femmes et aux hommes qui l'élèvent, l'affinent, le défendent.

UNE FILIÈRE SOLIDAIRE, UN TERRITOIRE VIVANT

Derrière le goût unique du Roquefort, il y a bien plus qu'un produit d'exception : il y a tout un écosystème humain, agricole et territorial. Une filière qui ne se contente pas de préserver un savoir-faire : elle le fait vivre, le transmet, l'innove, le défend avec passion.
C'est une filière fière de ses racines et tournée vers l'avenir, portée par des femmes et des hommes engagés, souvent de génération en génération. Ce sont des éleveurs, des affineurs, des techniciens qualité et des fromagers qui œuvrent chaque jour dans un même esprit : celui de l'excellence et de la transmission.
Ici, la modernité ne s'oppose pas à la tradition : elle s'en nourrit. Elle en fait une force, un modèle d'équilibre entre économie locale, respect de l'environnement, et exigence du goût.
C'est ce lien invisible mais puissant qui unit le territoire, le produit et les hommes, et qui fait du Roquefort bien plus qu'un fromage : un bien commun à défendre.

UNE FIERTÉ AVEYRONNAISE (MAIS PAS QUE !) QUI DÉPASSE LES FRONTIÈRES

Roquefort, c'est un peu l'**Aveyron dans une bouchée** : brut, généreux, nuancé, authentique.
C'est une madeleine de Proust pour les expatriés, un ambassadeur culinaire pour ceux d'ailleurs, **un totem pour ceux d'ici**.
Son goût à la fois, puissant et raffiné porte en lui **les causses, les brebis, la pierre, la main de l'homme**.
Et une émotion qu'on ne retrouve nulle part ailleurs.
Les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs peuvent en être fiers : **le Roquefort n'est pas seulement un fromage, c'est une déclaration de territoire.** Une réussite collective. Un patrimoine vivant, à transmettre et à faire rayonner, pour les 100 prochaines années… et bien au-delà.

Roquefort. Pour toujours au goût du jour.

Rédaction et infographie : Anne-Sophie CALLENS Confédération Générale de Roquefort
Crédits photos : Confédération Générale de Roquefort

ROQUEFORT
AOP 100 ANS
DEPUIS 1925

1ÈRE AOP DE L'HISTOIRE

2640 ÉLEVEUSES ET ÉLEVEURS

170.7 MILLIONS de litres de lait de brebis collectés

1 C'est le nombre de commune dans laquelle on peut affiner le Roquefort. Elle s'appelle Roquefort-sur-Soulzon

1 334 ÉLEVAGES LAITIERS fournissant le lait de brebis pour la filière Roquefort et implantés dans le «Rayon de Roquefort»

14 436 TONNES de Roquefort commercialisées 2023

2 C'est le nombre de traites dans une journée. Une fréquence obligatoire et nécessaire pour la qualité du lait cru

117 COLLECTEURS DE LAIT

28% du Roquefort est exporté

630 000 C'est le nombre de brebis qui forment le cheptel laitier de Roquefort

2000 EMPLOIS DIRECTS pour la fabrication du Roquefort

8 LAITERIES dédiées au Roquefort

3ÈME AOP C'est la place qu'occupe le Roquefort en quantité en France

12 LITRES DE LAIT sont nécessaires pour fabriquer un Roquefort entier de presque 3 kilos

7 c'est le nombre de fabricants de Roquefort

6 DÉPARTEMENTS composent l'aire de Roquefort : Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère, Tarn

LES BURONNIERS
LAGUIOLE
Fromagerie • Crèmerie • Produits régionaux

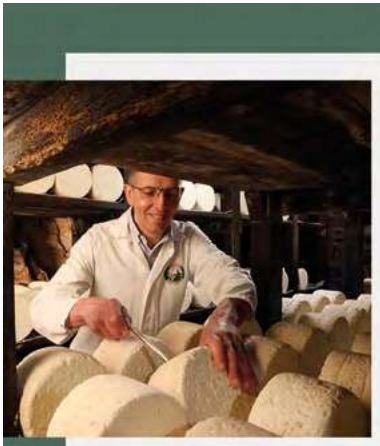
ALIGOT - VINS - LIQUEURS

Sélection de fromages
du Pays et d'ailleurs

OUVERT
TOUS LES JOURS
9H-19H

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

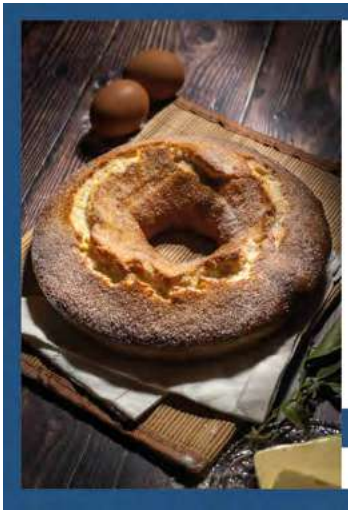
www.lesburonniers.fr



Maison Combes
Artisan fromager depuis 1923

05 65 59 91 48
7 avenue du Combalou
12250 Roquefort-sur-Soulzon

www.le-vieux-berger.com



maison Blieux
La fouace de St-Cyprien

Présent au
Marché des Pays de l'Aveyron

www.maison-blieux.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

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

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

MAISON Gabriel COULET

ROQUEFORT
PURS BREBIS D'EXCEPTION

DES PURS BREBIS RECONNUS
ROQUEFORT - TOMMES PUR BREBIS -
FROMAGE DE BREBIS POUR SALADE

3 avenue de Lauras - 12 250 Roquefort
roquefort@gabriel-coulet.fr - 05 65 59 90 21
www.gabriel-coulet.fr

Le salon du livre rouergat 2025 :
venez découvrir les dernières nouveautés de l'actualité littéraire aveyronnaise

L'édition 2025 du salon du livre rouergat rassemblera cette année neuf écrivains, un éditeur, accompagné de l'une de ses auteures et une association. Il se tiendra à partir du vendredi 10 octobre 2025 à 10 heures 30, puis les samedi 11 et dimanche 12 octobre de 10 heures à 18 heures à la salle paroissiale du 11, rue de la Nativité (Paris 12ème).

Laetitia BEX-CANTOS s'est fait connaître avec « Le Lion de Venise », suivie de « L'Américaine, une Aveyronnaise à San-Francisco ». Sa biographie de la grande cantatrice Emma Calvé, publiée en 2021, a connu un grand succès de librairie. Elle nous revient avec une nouvelle biographie aveyronnaise, celle de l'illustre sculpteur Denys Puech.

Sylvie BOULARD poursuit la publication de ses trois séries romanesques. « Le vol des vautours » est le neuvième tome des enquêtes de l'inspecteur Levasseur. « Les sorcières rouges d'Estaing » (aventures d'Ambroisine de Solages) et « Les lionnes vertes du Kenya » (tome 6 des aventures fantastiques) témoignent de la fécondité littéraire de cette ancienne libraire.
(voir encadré)

Reine CARCENAC proposera ses dernières productions : un roman intitulé « Marceline », héroïne d'une saga familiale qui se déroule au long du XX° siècle, avec des épisodes en Aveyron ; un roman policier : « Dieu n'y est pour rien », dont l'action se passe principalement à Rodez ainsi qu'un récit romancé de son expérience au ministère des Affaires étrangères, à travers notamment ses missions au Sri-Lanka et en République dominicaine.

Yves CARCENAC, l'un des organisateurs de ce Salon, vient de publier « De Louis Blanc à Pierre Soulages : 10 célébrités sur les bancs du Lycée de Rodez ». Dans ce livre, l'auteur éclaire la jeunesse aveyronnaise de dix personnages célèbres, aussi différents que peuvent l'être Jean-Henri Fabre et Ferdinand Foch, Eugène Viala et Pierre de Nolhac, Camille Douls et Eugène Raynaldy, Francis Carco et Paul Ramadier, mais qui ont en commun, avec l'auteur, d'avoir fréquenté le « vieux bahut » ruthénois.

Passionnée de cuisine, de photographie et de voyages, Nadia CREYSSELS, a déjà publié plusieurs livres de recettes. Elle est l'auteure d'un nouveau livre sur un produit gastronomique aveyronnais après s'être fait particulièrement remarquée l'année dernière avec son ouvrage sur la Fouace.

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 ».
(voir encadré)

Michel LOMBARD, qui a repris par ailleurs l'organisation du prestigieux « Festival des Livres » de La Fouillade, est l'auteur de très nombreux ouvrages consacrés à notre région. Parmi ses livres les plus récents, on peut citer « Contes et légendes du Quercy », « Rouergats et Catholiques, des vies mouvementées » et « Contes et légendes de la Vallée du Lot ».

Florence METGE s'est fait connaître par son premier roman intitulé « Meurtres en Gévaudan », qui revisitait la mystérieuse histoire de la bête du Gévaudan. Plus récemment, elle a publié deux romans : « Les ombres de la Margeride » et « La bête de l'Yveline » ; en 2025, est prévue la sortie d'un roman policier qui se passe en Aubrac . **(voir encadré)**

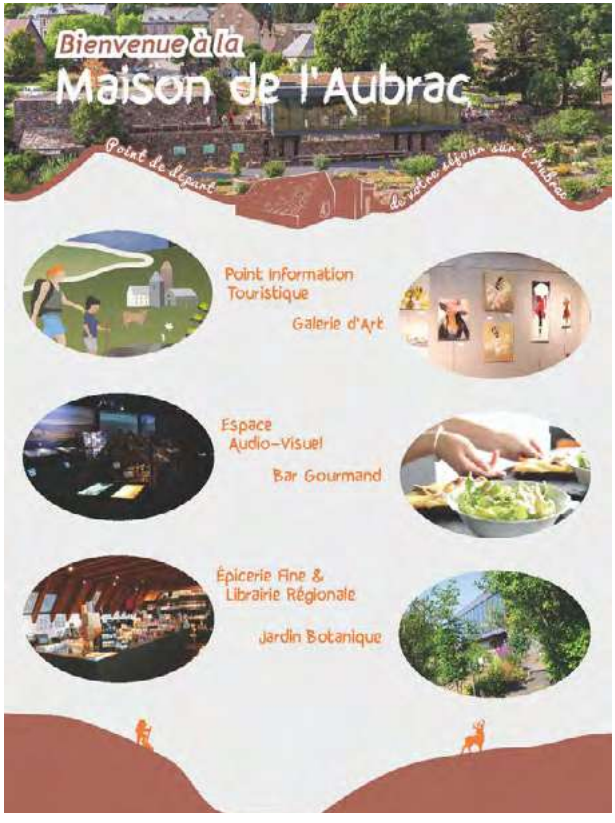
Après le succès de son témoignage autobiographique « Enfant du Togo, Maire en Aveyron », **Simon WOROU** a repris la plume en changeant de registre : ce n'est plus son parcours personnel qu'il évoque, ce sont les défis auxquels sont confrontés, dans leur quotidien, nos compatriotes. À travers des rencontres, « Nos 1001 façons de vivre » aborde avec bienveillance de nombreuses questions de société.

Laurent TRANIER, éditeur aveyronnais, 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.

Comme chaque année, le **Cercle généalogique du Rouergue** présentera ses activités ainsi que ses publications sur l'histoire et les personnes remarquables de l'Aveyron.

Enfin, la **commission culture de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs** proposera sa dernière édition : « La première appellation d'origine Roquefort ». **(voir encadré)**

Rédaction : Yves CARCENAC



Une grande maison dédiée à ce pays,
sa culture, sa gastronomie, sa nature, son histoire...

Différents espaces à parcourir au gré de ses déambulations
galerie d'art, salle muséographique, jardin botanique
et **une saison culturelle ponctuée d'animations.**

Une épicerie fine et librairie régionale

Un espace gourmand avec une terrasse à la vue imprenable !

Entrée libre

Ouvert du 5 avril au 11 novembre 2025
Avril, Mai, Juin : du mardi au dimanche, de 9h à 18h30
Juillet et Août : tous les jours, de 9h à 19h
Septembre : du mardi au dimanche, de 10h à 18h30
Oct/Novembre : du mardi au dimanche, de 11h à 17h30
Ouvert tous les jours fériés

LA MAISON DE L'AUBRAC
12470 Aubrac
05 65 44 67 90
www.maisondelaubrac.fr

Sylvie BOULARD

Depuis quatre ans, Sylvie Boulard est devenue une habituée du Salon du livre rouergat. Très appréciée du public, cette ancienne libraire et écrivaine publique, originaire de la région parisienne est arrivée en Aveyron en 1989. Elle poursuit la publication de ses trois séries romanesques :

- Les enquêtes de l'inspecteur Adrien Levasseur sous la IIIème République. Le dernier opus « Le vol des vautours », qui se déroule notamment dans les gorges du Tarn, est le 9ème épisode de cette série prolifique, qui nous plonge dans l'actualité de nos ancêtres à la fin du XIXème siècle ;

- Les aventures d'Ambroisine de Solages, un récit qui nous ramène à l'époque de la Renaissance et des guerres de religion : parmi les épisodes les plus récents, citons « Les loups de Sauveterre » et « Les sorcières rouges d'Estaing » ;

- Enfin, dans la série des livres fantastiques, qui compte déjà cinq titres, l'auteure proposera en nouveauté « Les lionnes du Kenya ».

Sylvie JUNG

Enseignante en maternelle depuis près de vingt ans, Sylvie Jung a toujours aimé raconter des histoires. C'est en observant et en écoutant les plus jeunes qu'elle a créé et testé depuis des années les aventures de Têtard, un personnage que cette autrice et illustratrice, qui vit à Pierrefiche d'Olt, a fait vivre dans sa classe pendant des années au contact des enfants.

Quelques titres : « Têtard ne veut pas aller chez le docteur » « Têtard veut changer de maman » et « Têtard veut rendre le bébé », dont voici un extrait : « Maman, tu m'avais dit : un bébé c'est très mignon… Mais il n'arrête pas de pleurer ! ».

Florence METGE

Florence Metge est ingénieure. Sa passion pour l'écriture l'a menée dans le monde de la communication scientifique. Son premier roman, « Meurtre en Gévaudan », paru en 2021, revisitait la mystérieuse affaire de « La Bête du Gévaudan ».
Ont depuis suivi plusieurs ouvrages : en 2022, « Du Gévaudan à Versailles : l'emprise de la Bête » ; en 2023, « Meurtre en Aubrac » et « La vallée de l'Enfer ».
En 2024, « Les ombres de la Margeride », suivi de « La Bête de l'Yveline ».
Cette année, Florence METGE nous proposera deux nouveaux livres : un roman policier qui se passe en Aubrac et la suite de son thriller historique consacré à « La Bête du Gévaudan ».

Rédaction : Yves CARCENAC

La première appellation d'origine : Roquefort

Le livre édité par la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs qui rassemble historiens, chefs et MOF pour célébrer le centenaire.

Le 20 mars 2025, à l'Assemblée Nationale, historiens, chefs et MOF ont été réunis devant un public de près de 200 personnes, à l'initiative de Jean-François Rousset, député de la 3e circonscription du département et Sylvie Vabre, maîtresse de conférences en histoire contemporaine à l'Université Toulouse Jean Jaurès. Cette rencontre s'est déroulée cent ans après l'instauration de la toute première appellation d'origine.

L'ouvrage proposé aujourd'hui, coordonné par Camille Labit et Sylvie Vabre, témoigne de ce riche après-midi d'échanges, en réunissant les différentes interventions. La loi du 26 juillet 1925 définit en effet, pour la première fois, un produit alimentaire en le reliant à son territoire tout en inaugurant une nouvelle façon de concevoir la qualité. Aujourd'hui, elle est utilisée comme modèle par de nombreux pays dans le monde.

Ce livre est une invitation à des promenades dans l'aventure millénaire de ce fromage d'exception, accompagné en cuisine par des chefs renommés et un Meilleur Ouvrier de France.

Découvrez une série de textes vivants et documentés sur l'histoire du roquefort, de ses premières circulations commerciales à sa fabrication filmée dans l'entre-deux-guerres, jusqu'à son image contemporaine, sublimée par les regards de chefs.

Connaissez-vous son histoire millénaire ?
Savez-vous le cuisiner à la façon de Sébastien Bras ?
Savez-vous l'associer comme Noémie Honiat ?
Savez-vous le sublimer comme Xavier Thuret ?
Savez-vous simplement le regarder pour comprendre ce qu'il contient au plus profond de son penicillium roqueforti ?
Que pense François-Régis Gaudry, journaliste gastronome parrain de l'événement, de tout cela ?

Découvrez l'histoire et les déclarations au roquefort avec :

- François-Régis Gaudry, journaliste, auteur et critique gastronomique, parrain de l'événement et animateur ;
- Les historiens : Peter Atkins, Guilhem Ferrand, Mathieu Grenet, Natacha Laurent, Philippe Meyzie, Yuka Saito, Max Shrem et Sylvie Vabre ;
- Les chefs et MOF : Quentin Bourdy, Sébastien Bras, Guillaume Gomez, Noémie Honiat et Xavier Thuret.

Ce nouveau livre dédié au roquefort s'adresse autant aux amoureux du patrimoine gastronomique qu'aux curieux désireux de comprendre pourquoi ce fromage emblématique a, le premier, obtenu l'appellation d'origine.

Sébastien Bras

Sylvie Vabre & Xavier Thuret

Cet ouvrage de qualité est disponible auprès de la **Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs** à partir de la fin juin et à **Roquefort** à compter du 6 juin au prix de 15€.

Rédaction : Camille LABIT

Les fruits de mer, une culture parisienne

L'AUBERGE DAB 161, avenue Malakoff - Paris 16e
Tel. 01 45 00 32 22 - Ouvert 7/7 jours - Service de 12h à 15h et de 19h à minuit - Service continu le week-end - Voiturier

CONGRÈS MAILLOT 80, avenue de la Grande Armée - Paris 17e
Tel. 01 45 74 17 24 - Ouvert 7/7 jours - Service continu de 7h30 à minuit - Voiturier

CONGRÈS AUTEUIL 144, boulevard Exelmans - Paris 16e
Tel. 01 46 51 15 75 - Ouvert 7/7 jours - Service continu de 8h00 à minuit - Voiturier

WEPLER 14, place de Clichy - Paris 18e - Tel. 01 45 22 53 24
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 7h30 à minuit

SÉBILLON 20, av. Charles de Gaulle - 92200 Neuilly-sur-Seine
Tel. 01 46 24 71 31 - Ouvert 7/7 jours - Service de 12h à 15h et de 19h à 23h - Voiturier

L'EUROPÉEN 21 bis, boulevard Diderot - Paris 12e
Tel. 01 43 43 99 70 - Ouvert 7/7 jours - Service continu de 7h30 à minuit

JEUNE MONTAGNE

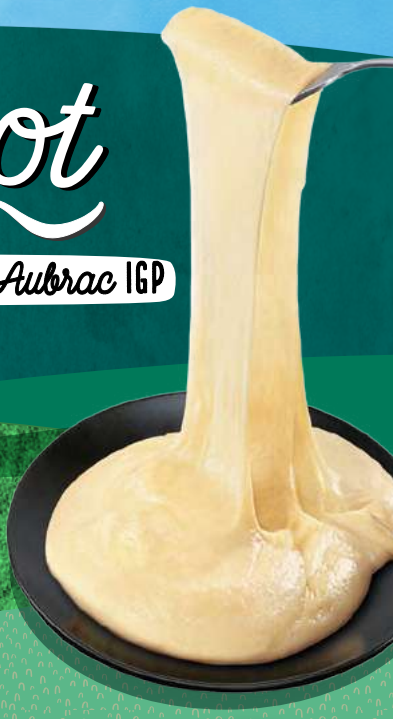
Retrouvez-nous

AU MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON

DU 10 AU 12 OCTOBRE 2025 À PARIS BERCY

L'Aligot DE L'AUBRAC

à la Tome fraîche de l'Aubrac IGP



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*

12 questions à Julien BOSCUS

Après Sébastien BRAS en 2023 et Nicole FAGEGALTIER en 2024 nous vous proposons une petite discussion avec le chef Aveyronnais Julien BOSCUS, qui a obtenu cette année sa 1ère étoile Michelin pour son restaurant parisien « Origines ».

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

J'ai passé toute mon enfance près de Conques, à Saint-Cyprien-sur-Dourdou, en face du restaurant de ma grand-mère, Georgette Mazars. J'aimais aller en cuisine, particulièrement le dimanche, lorsqu'il y avait la délicieuse odeur de cuisson des gros gigots. J'aimais goûter les préparations, notamment la pâte crue de la fouace et je m'émerveillais de la magie des blancs d'œufs que l'on transforme.

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

Oui, certainement, car, en plus du restaurant familial, mon père était boucher-charcutier-traiteur. Le week-end, il assurait les mariages et les fêtes de village, je baignais dans cet univers culinaire qui me plaisait. À 14 ans, je ne savais pas trop quoi faire au collège tandis qu'il y avait cette ébullition en cuisine qui m'attirait.

3/ Quelle a été votre première réalisation culinaire ?

C'est un joli souvenir. Je devais avoir 8 ou 9 ans et j'avais décidé de réaliser des truffes en chocolat tout seul. Après avoir « retourné toute la cuisine », j'ai rempli des barquettes de 6 ou 12 truffes et je me suis installé devant la boutique familiale pour les vendre !
Les passants ont joué le jeu et j'étais très fier de vendre mes réalisations !

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

Sucré !

5/ Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui je dirais « moitié/moitié », comme si cela s'équilibrait avec l'âge. Avant, je considérais le dessert comme une étape obligatoire mais cela est de moins en moins le cas.

6/ Quel a été votre premier poste en cuisine ?

Mon premier poste a été celui de garde-manger au restaurant Le Pastel de Gérard Garrigues à Toulouse.

7/ Quelles sont les grandes étapes de votre parcours jusqu'à l'obtention de votre 1ère étoile en mars 2025 ?

1996 - 2002 : études au lycée hôtelier de Toulouse, avec des stages dans de très belles maison comme le Pré-Catelan dans le bois de Boulogne ou chez Marc Meneau à Saint-Père (Yonne).
2002 : premier poste au restaurant Le Pastel, chez Gérard Garrigues à Toulouse.
2004 : année à Londres, au restaurant Le Cercle.
2005 - 2008 : chef de partie de cuisine chez Yannick Alléno au Meurice.
Obtention de la troisième étoile en 2007.
2008 - 2013 : second de cuisine chez Pierre Gagnaire (dont deux années en tant que chef de cuisine à Séoul en 2010/2012).
2013 : chef de cuisine au restaurant Les Climats, un restaurant qui a la particularité de n'avoir que des vins de Bourgogne à la carte. Obtention d'une étoile Michelin et de 2 toques au Gault&Millau.
2019 : ouverture d'Origines.
2022 : 3 toques au Gault&Millau, 15/20. 2 verres au Wine Spectator.
2023 : prix de la meilleure carte des vins catégorie Gastronomie par Terre de Vins.

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

La tartelette aux morilles, le lièvre à la royale en deux services et une brioche topinambour, foie gras et truffes.

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

Une bonne huile d'olive des Baux de Provence, de l'ail et des pâtes artisanales (fraîches ou séchées).

10/ Et pour le sucré ?

De la pâte à tartiner artisanale, de la gelée de coing et du chocolat.

11/ Vous avez deux garçons, ils sont encore jeunes mais pensez-vous leur transmettre votre passion de la cuisine ?

Pour le grand, Louis, je ne pense pas, il a son univers à lui tandis que le petit, Gaby, adore venir m'aider, que ce soit en cuisine ou pour faire de la peinture. Il est très manuel... Qui sait ?

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 de la charcuterie, des farçous et de la fouace. Ensuite, je les amènerai découvrir Conques, le Musée Soulages et l'Aubrac !

RESTAURANT ORIGINES

6 rue de Ponthieu
75008 Paris
-
09 86 41 63 04
-
www.origines-restaurant.com

Interview et rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac. Crédits photos : JB-Pierre_Lucet_Penato

Visites gratuites toute l'année : ZA la Poujade 12210 LAGUIOLE - 05 65 51 50 14 - www.layole.com

Le Couteau de Laguiole obtient l'Indication Géographique, une reconnaissance historique pour nos artisans aveyronnais !

C'est une victoire emblématique pour l'Aveyron et le patrimoine artisanal français : le 18 octobre 2024, le Couteau de Laguiole a officiellement obtenu le label d'État Indication Géographique (IG n°INPI-2404). Cette reconnaissance, délivrée par l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), couronne plus de dix années d'efforts menés par le Syndicat des fabricants aveyronnais du Couteau de Laguiole, mobilisé pour protéger ce symbole du savoir-faire local.

Créé en 2013 pour défendre l'authenticité et l'origine du Couteau, le syndicat s'est en effet mobilisé sans relâche face aux nombreuses contrefaçons et à l'usurpation du nom « Laguiole » par des productions industrielles venues d'ailleurs. Porté par sept entreprises* locales, il a mené un combat juridique permettant cette reconnaissance officielle de l'IG par l'INPI.

Désormais, seuls les couteaux fabriqués selon un cahier des charges strict pourront arborer ce label d'État. Ce cahier des charges exige notamment l'appartenance à une zone géographique définie (principalement l'Aubrac et le Nord Aveyron) dans laquelle l'intégralité des opérations de fabrication devront avoir lieu, ainsi que l'usage de matériaux nobles et de qualité avec un montage artisanal dans le respect des techniques traditionnelles.

Depuis le 9 avril dernier, la Coutellerie de Laguiole Honoré Durand est la première entreprise de l'Aveyron à pouvoir apposer la certification « IG Couteau de Laguiole » sur le talon des lames des couteaux fabriqués dans ses ateliers. Ce succès ouvre désormais de nouvelles perspectives pour les couteliers de Laguiole et leurs partenaires : développement à l'export, projets pédagogiques tels que la mise en place depuis deux ans du CAP ICC en coutellerie, collaborations artistiques, etc.

L'obtention de l'IG représente une avancée majeure pour la valorisation du patrimoine manufacturier aveyronnais et une garantie pour les consommateurs. Elle assure la traçabilité, la qualité et l'ancrage local de chaque couteau estampillé « IG Couteau de Laguiole». Un geste fort aussi pour l'économie de proximité, l'emploi artisanal et la transmission des gestes d'atelier aux jeunes générations.

***Entreprises membres du Syndicat des fabricants aveyronnais du couteau de Laguiole :**

- Benoît l'Artisan
- Coutellerie de Laguiole Honoré Durand
- Forge de Laguiole
- Dauvillaire David
- Laguiole Tradition
- Le couteau de Laguiole
- Laguiole Création

POUR EN SAVOIR PLUS :
www.ig-couteaudelaguiole.fr

Rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac.
Crédit photo : Coutellerie Honoré Durand

Les halles de l'Aveyron

Votre magasin DE PRODUCTEURS

NOS POINTS DE VENTE

Aveyron

Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château

Paris

16 Promenade Cœur de Ville
92130 Issy-les-Moulineaux

1, rue Paul Signac
95220 Herblay

10, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

OFFERTE DÈS 50€ D'ACHAT

voir conditions en magasin

LIVRAISON À DOMICILE
TOUT PARIS ET GRAND RODEZ

UN CIRCUIT COURT COOPÉRATIF

Via leur coopérative agricole, des producteurs s'organisent en circuit court

depuis le Massif central jusqu'à vous

pour proposer de la qualité à prix juste

et générer du revenu dans les fermes !

Les aveyronnais et l'éco-responsabilité

Dans un monde confronté aux bouleversements climatiques et à l'épuisement des ressources, **l'éco-responsabilité** apparaît comme une réponse nécessaire, urgente et dans certains territoires, presque instinctive. C'est le cas de l'**Aveyron**, département rural au riche patrimoine naturel et agricole, où l'attention portée à l'environnement s'inscrit souvent dans les pratiques quotidiennes.

Loin des discours abstraits, l'éco-responsabilité en Aveyron se vit de manière concrète : **préservation des paysages, transmission des savoir-faire durables, valorisation des circuits courts, ou encore entretien raisonné des forêts et des terres agricoles**. Ici, le lien à la nature n'est pas une idée à défendre, c'est un héritage à respecter.

Mais l'éco-responsabilité ne se limite pas à la tradition. Elle est aussi **portée par des initiatives contemporaines** : entreprises repensant leur impact écologique, jeunes artisans misant sur la sobriété énergétique, communes rurales investissant dans des projets de transition, agriculteurs engagés dans l'agroécologie ou encore restaurateurs valorisant les produits locaux dans une démarche locavore.

Les pages qui suivent ont pour ambition de mettre en lumière cette dynamique : celle d'un territoire où **l'innovation écologique se nourrit du bon sens paysan**, de l'amour du terroir, et d'un engagement sincère pour les générations futures. À travers quelques exemples aveyronnais, nous verrons que l'éco-responsabilité n'est pas une mode importée, mais bien **une manière de vivre, ici et maintenant.**

Rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac.

SMICTOM
NORD AVEYRON

« Syndicat Mixte Intercommunal pour la Collecte et le Traitement des Ordures Ménagères du Nord Aveyron »

Notre mission
Collecter, traiter et valoriser les déchets ménagers et assimilés dans le respect des lois en vigueur.

Notre territoire
Communauté de communes Aubrac Carladez Viadène
Communauté de communes Comtal Lot et Truyère

30 000 habitants

Nos engagements
Depuis sa création, le SMICTOM Nord Aveyron s'engage pour une gestion optimisée, efficace et durable de son service public.

Notre objectif :
À travers une stratégie concertée et réfléchie, le syndicat s'efforce de concilier exigences réglementaires, qualité de service et maîtrise des coûts, tout en gardant comme priorité la préservation de l'environnement.

Nous contacter :
7 Rue René Hémon - ZA des Calsades - 12340 BOZOULS
05 65 51 52 19
contact@smictom-nord-aveyron.fr
www.smictom-nord-aveyron.fr
Facebook : smictom-nord-aveyron

Quelques gestes éco-responsables au quotidien

Consommer autrement
(produits locaux et de saison, vrac, circuits courts…)

Réduire et valoriser ses déchets
(compost, tri des déchets, réparations d'appareils…)

Économiser les ressources
(réduction de la consommation d'eau, éviter le gaspillage alimentaire…).

Adopter des pratiques sobres en énergie
(isolation de l'habitation, chauffage à 19°…)

Se déplacer autrement
(réduction des trajets inutiles, organisation de covoiturage…)

Agir pour la biodiversité (plantations d'espèces locales, installations de nichoirs, suppression des pesticides etc.)

Crédit photo : APABA

L'âme des objets retrouvés

Au cœur du quartier des Embergues à Rodez, une petite adresse attire les amateurs de décoration par sa façade chaleureuse : Maison Créot. Derrière ce nom, Marion Prévot, décoratrice d'intérieur depuis 2021 au sein de sa propre agence, L'Atelier Nuantiel, expose sa vision audacieuse de la création d'objets uniques.

Ici, pas de production en série ni d'objets sans âme mais une volonté farouche de redonner vie à l'existant. Chaque pièce est le fruit d'un regard neuf posé sur l'ancien, le délaissé. Luminaires, soliflores, bougeoirs, présentoirs décoratifs… Maison Créot propose des objets du quotidien revisités, réalisés à partir de pièces chinées, transformées ou façonnées à la main.

La fondatrice de Maison Créot, créative touche-à-tout, passionnée de matières et d'histoires, chine, récupère et assemble. Son processus n'est pas simplement esthétique : il est intuitif, réfléchi et durable. Un vide-poche désuet devient un sublime luminaire, un verre oublié se métamorphose en bougeoir de caractère. Rien ne se perd, tout se transforme, mais surtout, tout devient unique.

« Ce travail de réinvention, je le trouve inspirant en tant que décoratrice d'intérieur. Il incarne une manière douce, humaine et profondément responsable de concevoir la décoration ».

Dans un monde saturé d'objets neufs et interchangeables, Maison Créot fait le pari inverse : celui du temps, de l'histoire et de la singularité. Une démarche éco-responsable rare, précieuse et absolument à découvrir.

Crédit photo : Maison Créot

Du lin au local : un t-shirt qui a du sens

Nous avons questionné Fabien Burguière, fondateur et dirigeant du t-shirt Propre, une marque aveyronnaise qui mise sur une production éthique, écoresponsable et 100 % française. En alliant qualité, transparence et ancrage territorial, cette petite entreprise illustre en effet une alternative crédible à la « fast fashion », tout en soutenant l'économie locale.

Tout a commencé il y a 10 ans, lors d'une discussion familiale en terrasse. L'idée est partie d'un constat simple : en 2015, il fallait choisir entre le style et les valeurs !

Comment s'habiller proprement, de manière éco-responsable, sans adopter un look « baba-cool » ?

Fabien et sa famille ont alors lancé une campagne participative qui leur a donné des ailes. Ils ont très vite rejoint la liste des records européens en termes de participation et ils ont réalisé que leur idée était partagée par beaucoup de monde. Les sommes collectées leur ont permis de financer un 1er site web et de démarrer cette belle aventure.

Aujourd'hui, l'entreprise peut être fière de proposer le 1er t-shirt entièrement fabriqué en France, culture et tricotage du lin comprise (dans le nord de la France).

C'est au pied du viaduc de Millau, sur la commune de Saint Georges de Luzençon que se déroulent les étapes suivantes : découpe, confection, assemblage, conditionnement, etc. L'atelier, sans cesse en expansion, compte une douzaine de salariés.

Tout un vestiaire de vêtements, conçus avec des matières naturelles fabriquées en France est désormais disponible. Le fait de travailler en circuit court, sans intermédiaires permet au t-shirt Propre de proposer des prix identiques à ceux des marques courantes... De quoi nous interpeller et nous faire réfléchir aux conséquences sociales, éthiques et environnementales de nos achats vestimentaires.

Rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac.
Crédit photo : T-shirt Propre

Olivier Raynal, garagiste éco-responsable et récompensé !

On ne s'attend pas forcément à voir un garage automobile recevoir un prix pour son engagement en faveur de l'environnement. Et pourtant… Olivier Raynal, garagiste à Entraygues, vient de se voir décerner le Prix du développement durable 2025 par la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aveyron.
Ce professionnel passionné prouve qu'il est possible de conjuguer performance mécanique et conscience écologique, dans un secteur souvent pointé du doigt. Gestion optimisée des déchets, huiles recyclées, pièces reconditionnées, consommation d'énergie maîtrisée : son atelier met le cap sur une mécanique plus responsable, sans jamais renier la qualité du service.
À contre-courant des idées reçues, Olivier Raynal ouvre la voie à une nouvelle génération d'artisans du changement, discrets mais engagés, pour qui développement local et transition écologique peuvent avancer main dans la main. Nous l'avons rencontré pour en savoir plus sur son parcours et ses engagements du quotidien.

Le Central Garage d'Entraygues est une affaire de famille, cela fait 20 ans cette année qu'Olivier et son épouse, Marie-Laure, ont repris l'affaire du père et du grand-père de cette dernière. Il s'agissait alors du garage Marty, un garage traditionnel de mécanique et multi-marques avant de se positionner sous l'enseigne Renault.

Olivier a grandi dans une petite ferme à Espeyrac et s'il a toujours été proche de la nature, notamment grâce à l'observation de son environnement immédiat mais aussi en rêvant devant les reportages du capitaine Cousteau, lorsqu'il était enfant, c'est lors de la crise sanitaire de la covid 19 qu'il a pris conscience de la réalité dans laquelle se trouve notre planète.

Nous sommes en plein confinement, le garage est fermé, Olivier râle un peu sur le flot de recommandations qu'il reçoit lui demandant de privilégier la vente de véhicules électriques. Il se questionne alors sur le « pourquoi » de cette stratégie d'électrification et décide de s'informer car, comme beaucoup de personnes, le réchauffement climatique lui semble abstrait ; il se dit « qu'un degré de plus ou de moins ne devrait pas changer le monde » !

C'est alors qu'Olivier se plonge dans la lecture des rapports du GIEC... Il en ressort affecté et sa première remarque est un cri du cœur : « Il faut que je change de métier, on va fermer le garage !». Marie-Laure lui rappelle alors que s'il cesse son activité, quelqu'un la reprendra et fera peut-être les choses de façon encore moins respectueuse. Le couple décide donc de continuer, tout en essayant de diminuer au maximum son impact environnemental.

Ils entreprennent alors de gros travaux sur le parking pour créer une dalle étanche empêchant les infiltrations de produits dangereux dans le sol lorsqu'arrivent des véhicules accidentés (les produits sont récupérés, ce qui est désormais obligatoire). Ils installent des conteneurs pour le tri des déchets de l'activité, ainsi qu'un système de récupération des eaux de pluie pour l'aire de lavage (les eaux sont ensuite retraitées et filtrées pour être à nouveau réutilisées). Ils investissent dans des panneaux solaires afin de devenir autonomes en électricité et achètent deux Tweasy électriques qui font le bonheur de leurs clients durant la réparation de leur véhicule.

Afin de sensibiliser un large public aux mobilités douces, ils mettent en place un service de location de vélos électriques pour les touristes et visiteurs de passage, ce qui leur permet de découvrir de jolis sites en vélo malgré un relief prononcé. Le couple installe également des nichoirs à chauve-souris et des ruches à osmi (abeilles solitaires et insecte polinisateur menacé).

L'engagement d'Olivier ne s'arrête pas là, il travaille actuellement au développement de la seule réserve naturelle de l'Aveyron, située autour du Fel ; l'objectif étant de s'associer avec des propriétaires limitrophes de la réserve pour permettre son extension.

Le week-end, Olivier anime des ateliers de sensibilisation tels que la fresque du climat et la fresque de mobilité (voir encadrés pour en savoir plus). Il est devenu animateur bénévole et co-référent pour l'association au niveau départemental.

Soucieux d'informer de façon fiable et pédagogique, il a également créé au sein de son garage un espace de vulgarisation des dossiers du CNRS sur la biodiversité, l'eau, le changement climatique et toutes les problématiques auxquelles nous devons faire face. Finalement, plus personne ne sera surpris de voir que ce garagiste aveyronnais reçu le prix du développement durable de la CCI de Rodez !

Interview et rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac.
Crédits photos : Central garage et CCI de Rodez

LA FRESQUE DU CL!MAT

La Fresque du Climat est un atelier collaboratif de sensibilisation aux enjeux climatiques, basé sur les données scientifiques du GIEC. Grâce à un jeu de cartes et à l'intelligence collective, elle permet de comprendre de façon simple, visuelle et pédagogique les causes et conséquences du changement climatique. L'objectif est de faire **naître une prise de conscience profonde** et encourager **le passage à l'action individuelle et collective.**

la fresque de la mobilité

La Fresque de la Mobilité est un atelier ludique et participatif qui sensibilise aux impacts environnementaux de nos déplacements. En s'appuyant sur des données solides (notamment de l'ADEME), il permet de comprendre les liens entre nos choix de mobilité, les émissions de gaz à effet de serre, l'aménagement du territoire ou encore la qualité de l'air. **L'objectif : faire émerger des solutions concrètes et adaptées pour se déplacer autrement,** de façon plus sobre, plus durable et plus cohérente avec les enjeux climatiques.

L'Aveyron, terre engagée

Avec ses paysages préservés, ses élevages extensifs et son attachement à une agriculture de qualité, le département de l'Aveyron s'est imposé comme un acteur majeur du bio en France.
Des plateaux de l'Aubrac aux gorges du Tarn, la filière biologique s'est structurée autour de producteurs, transformateurs, coopératives et distributeurs engagés, portés par une même volonté : proposer une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement.
Aujourd'hui, malgré un contexte national marqué par des tensions économiques et un retrait du soutien politique à la bio alors que la consommation reprend, l'Aveyron maintient le cap, en s'appuyant sur la force de ses réseaux, sur la diversité de ses productions (lait, viande, pain, légumes, fromage...) et sur une forte dynamique territoriale. Entre convictions, débouchés locaux et transmission, la filière bio aveyronnaise continue d'incarner une certaine idée de l'agriculture durable.

L'APABA, MOTEUR DE LA BIO AVEYRONNAISE

Depuis 35 ans, l'APABA (Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron) joue un rôle central dans le développement, l'accompagnement et la valorisation de l'agriculture biologique sur le territoire.

L'association, constituée d'adhérents producteurs, consommateurs et structures partenaires, soutient les producteurs de toutes filières bio, en conversion ou qui souhaitent développer des pratiques agroécologiques.
Forte d'une équipe de 8 salariés, elle propose un appui technique, des formations, anime des collectifs de producteurs, mène des expérimentations et diffuse des informations techniques innovantes auprès de l'ensemble de la filière professionnelle.

Elle œuvre aussi à la création de nouvelles filières bio, à l'accompagnement de collectifs de commercialisation comme Paysans Bio d'Aveyron, et à la structuration de débouchés notamment via l'accompagnement des cuisines de la restauration collective dans leurs approvisionnements en produits bio et locaux.

Côté consommation, l'APABA anime des actions de sensibilisation dans les écoles, les cantines ou lors d'événements publics, et promeut les circuits courts à travers des outils comme le Guide "Manger Bio en Aveyron", diffusé en version papier et en ligne.
Enfin, elle joue un rôle de représentation politique au niveau local et régional, pour défendre les intérêts de la bio, faire évoluer les pratiques agricoles et encourager une transition agroécologique avec l'ensemble des acteurs et des territoires.

L'APABA appartient au réseau de la FNAB – Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique.

VOUS SOUHAITEZ VOUS IMPLIQUER POUR SOUTENIR LES AGRICULTEURS BIO AVEYRONNAIS ?

Vous pouvez adhérer à l'APABA, en tant que particulier et contribuer à nos actions de promotion auprès du grand public.

PLUS D'INFOS :
www.aveyron-bio.fr

Rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac. Crédits photos : APABA

Apaba
Les BIO de l'Aveyron

LES CHIFFRES CLÉS DU BIO

OCCITANIE

1ÈRE
région de France en Bio

AVEYRON

2ÈME
département d'Occitanie
en surface bio

3ÈME
département de France
en surface bio

73 953 HECTARES
en bio et en conversion,
soit **15%**
de la SAU (Surface Agricole Utile)

1 126
fermes biologiques
certifiées

PURE AUBRAC
Revenir au naturel

Nouvelle boutique

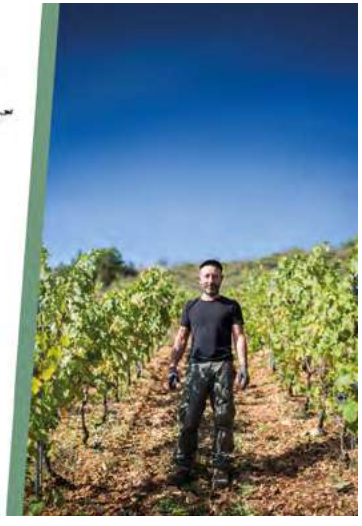
9 rue de la violette
12210 Laguiole
-
07 86 75 17 52

www.pure-aubrac.com

Domaine MONTROZIER

12520 Compeyre-Aveyron

06 20 14 08 46
ghis.montrozier@live.fr



sarl **LE CARTAYROU**

Fromages de vache au lait cru
fabriqués dans un baron de l'Aubrac

BERNIE David 06.71.23.06.65

paysage CONCEPT

CONCEPTION - CRÉATION - ENTRETIEN
12500 ESPALION - 05.65.44.01.50

MUSÉE DES CORNEMUSES DU MONDE

Savez-vous que la plus grande **collection de Cornemuses** au monde se trouve **à Cantoin en Aveyron** ?

www.museedescornemuses.com

Les Fenêtres Aveyronnaises

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

L'entreprise LES FENÊTRES AVEYRONNAISES, établie depuis bientôt 15 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

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 12ème
Tél : 01 43 40 12 24
auberge.aveyronnaise@orange.fr

www.auberge-aveyronnaise.paris