CREATION DE PLATEFORMES DE STOCKAGE DES CONTENEURS D'ORDURES MENAGERES

Engagé dès le début de l'année 2020, la Communauté de Communes des Causses à l'Aubrac a relancé le chantier de construction de plateformes de stockage des conteneurs d'ordures ménagères sur l'ensemble des communes de l'ancienne Communauté de Communes

Ainsi, tout comme les élus municipaux, certains d'entre vous ont pu voir, ici ou là, des engins de travaux publics préparer les sols pour y couler des chappes de béton afin d'y accueillir les conteneurs aujourd'hui sur des aires non aménagées.

Une concertation avec les élus municipaux et une bonne réactivité des services de la Communauté de Communes ont permis, ici ou là, d'amender le plan d'implantation établi il y a près d'un an du fait de certaines évolutions (vente de lots à la zone d'activité par exemple, …).

Plusieurs exigences ont prévalu à la décision de ces aménagements :

- Encourager le tri sélectif en améliorant l'accessibilité des conteneurs aux particuliers ;
- Sécuriser la collecte des conteneurs et améliorer l'efficacité de celle-ci ;
- Améliorer l'intégration paysagère des conteneurs dans l'espace public.

Après les désagréments inhérents au chantier et aux changements divers que cela engendre, ces nouveaux équipements permettront d'améliorer la collecte des ordures ménagères.

-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-

VENTE DE LOTS A LA ZONE D'ACTIVITES DU LAURADOU

Lors de sa réunion du Mardi 15 décembre 2020, le Conseil Communautaire de la Communauté de Commune *des Causses à l'Aubrac*, en étroite concertation avec la Mairie de Saint Saturnin de Lenne, a donné son accord pour la vente de cinq lots sur la Zone d'Activités du Lauradou. Ces ventes ont pour objet l'agrandissement d'une entreprise de la commune et l'installation de deux nouvelles entreprises :

- Concession de véhicules utilitaires, remorques de voitures…
- Création d'une station-service

Ces projets devraient donc voir leur concrétisation au cours de l'année 2021.

Les Echos de Saint Sat'

Janvier 2021

L'édito

2021 : des vœux très « ordinaires » …

Un repas en famille, un café au bar du coin, un quine ou un concours de belote, une soirée festive entre amis, une visite à nos anciens dans une maison de retraite, un déjeuner de travail et de partage au restaurant, un cinéma de temps en temps, les séances de gym, des jeunes bruyants qui font la fête, ….
Toutes ces petites choses « ordinaires » de la vie courante, l'année 2020 nous les a volées.
Et qu'est-ce qu'elles nous manquent !
C'est ainsi qu'avec sa disparition, notre « ordinaire » nous paraît tellement enviable et désirable ; alors même que nous n'en avions même plus conscience lorsqu'il nous paraissait acquis.
Cette prise de conscience de la fragilité des choses, tout aussi essentielles qu'apparemment banales et immuables, doit nous conduire à être tellement plus vigilants demain, quant à leur préservation : la démocratie, les libertés individuelles et collectives, la sécurité, un environnement viable et vivable, … ; autant de composantes de notre quotidien que l'on tendait à considérer comme inaltérables.
Cette crise sanitaire doit également nous faire découvrir, ou redécouvrir, que, quels que soient nos gouvernants - bons ou mauvais, volontaires ou passifs, pertinents ou décalés, … - notre responsabilité individuelle reste entière quant à la préservation de l'autre, de nous-mêmes, de nos proches. Le respect des mesures de distanciation, les précautions lors de rencontres professionnelles ou autres, l'application des mesures d'hygiène, … sont autant d'éléments qui, relevant de notre seul fait, font leur preuve durant cet épisode épidémique.
La Municipalité a également, comme chacun d'entre vous, été impactée par la crise. Plusieurs activités ont été reportées à des dates ultérieures et d'autres ont dû être annulées au pied levé (Accueil des nouveaux arrivants, spectacle pour enfants « Rose et les hommes sauvages », …) ; mais elle a eu à cœur, systématiquement, de ne pas renoncer et de continuer à prendre l'initiative.
Plusieurs réflexions sont en cours pour des aménagements futurs et l'amélioration de la vie quotidienne. Dès que les circonstances le permettront, nous inviterons l'ensemble de la population à participer à des réunions d'informations et d'échanges, mais également de convivialité pour, à nouveau, s'investir sur notre quotidien, aussi ordinaire soit-il.
Nous vous souhaitons donc, pour 2021, de retrouver toutes ces petites choses ordinaires de notre vie quotidienne, qui caractérisent notre mode de vie et sont le socle de notre vie sociale, voire familiale et personnelle. Nous vous souhaitons de pouvoir retrouver tous ces petits bonheurs, mais également, bien sûr, que s'éloigne le spectre de la pandémie qui, peu ou prou, a touché l'un ou l'une de nos proches au cours de l'année passée.
Bonne année 2021 à toutes et à tous, bonne santé pour vous-même et pour les vôtres !
Très cordialement,

Le Maire
Yves Bioulac

RECENSEMENT 2021

Caroline JAMET, directrice régionale de l'Insee Occitanie, nous a informé fin novembre de la décision de reporter l'enquête annuelle de recensement 2021 à 2022.

En effet : ***« les conditions ne sont pas réunies pour réussir une collecte de qualité. Une moindre adhésion de la population pourrait entraîner de nombreux refus de répondre… »***

Bien dommage, une fois de plus, de ne pouvoir continuer à vivre le plus normalement possible tout en appliquant les consignes sanitaires préconisées !

Etat civil 4ème trimestre 2020 :

Naissance :

Le 23 novembre
Jean VOLPELIER
fils de Madeleine JAOUL
& Benjamin VOLPELIER

RÉNOVATION DE LA SALLE DES FÊTES : C'EST PARTI !

Alors que la population est confinée et que les manifestations sont annulées, la salle des fêtes de Saint-Saturnin-de-Lenne est en chantier.
Les travaux ont officiellement commencé le 23 novembre. La maîtrise d'œuvre a été confiée au Cabinet d'Architecture Audrey Luche. La plupart des entreprises intervenantes sont locales ou régionales, afin de favoriser l'emploi et le développement sur le territoire.

A ce jour, les maçons ont procédé à la démolition intérieure : protection du parquet, dépose de l'estrade, du faux plafond et des sanitaires. Début janvier, débutera le renforcement de la charpente. Suivront la dépose des anciennes menuiseries et la pose des nouvelles. Le plaquiste pourra alors intervenir. Coté place, les fouilles et les fondations de l'extension ont été réalisées.

Au cours de ces travaux, les normes sanitaires liées à cette période de pandémie ne sont pas négligées : chaque entreprise dispose de gants, lunettes, masques et produits de désinfection, une fois par semaine les installations et le chantier sont désinfectés.

Chaque semaine une réunion de chantier regroupe le maître d'œuvre, la municipalité et les entreprises afin de suivre l'évolution des travaux.
Le chantier est planifié pour une inauguration fin juin 2021, à la veille des vacances estivales. Alors, la salle des fêtes du village reprendra du service sous son nouvel aspect.

Epicerie
mercredi & dimanche de 8h00 à 12h20
les autres jours de 8h00 à 12h20 et de 15h30 à 19h00

Boulangerie
du lundi au samedi de 7h30 à 12h30

Bibliothèque
le vendredi de 15h00 à 16h30

Mairie
du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00

Bureau de poste
du lundi au vendredi de 13h30 à 16h30

Déchèterie
les lundis, mercredis & samedis de 13h30 à 17h00

LE VILLAGE EST JOLIMENT DECORÉ

Depuis quelques jours, la boîte aux lettres du Papa Noël et son Traîneau avaient pris place devant la Mairie devenant un point photo pour les passants. Les Aînés avaient illuminé la croix sur la place de l'église.

Et, ce samedi 12 décembre, c'est le sapin proche de l'église qui a pris un nouveau visage grâce aux enfants. En effet ceux-ci accompagnés de leurs parents, sont venus y accrocher des décors et des guirlandes de leur fabrication. Ravis et très fiers, ils se sont attelés à la tâche avec enthousiasme. Après la photo souvenir ils ont dégusté quelques friandises offertes par la municipalité (dans le respect des règles sanitaires).

De nombreuses maisons du village se sont parées aux couleurs lumineuses de Noël apportant chaleur et gaieté dans le coeur des habitants. Cette année, où toutes les animations sont annulées, ces « petites choses » font un bien énorme à tout le monde.

LECTURE & CONFINEMENT

La lecture est un magnifique moyen d'évasion. La lecture nous transporte, loin du confinement, vers des mondes et des gens différents, des expériences nouvelles. N'est-ce-pas le passe-temps idéal pour s'éloigner des jours difficiles et compliqués que nous vivons ?

Mais, où trouver des livres pendant le confinement ?

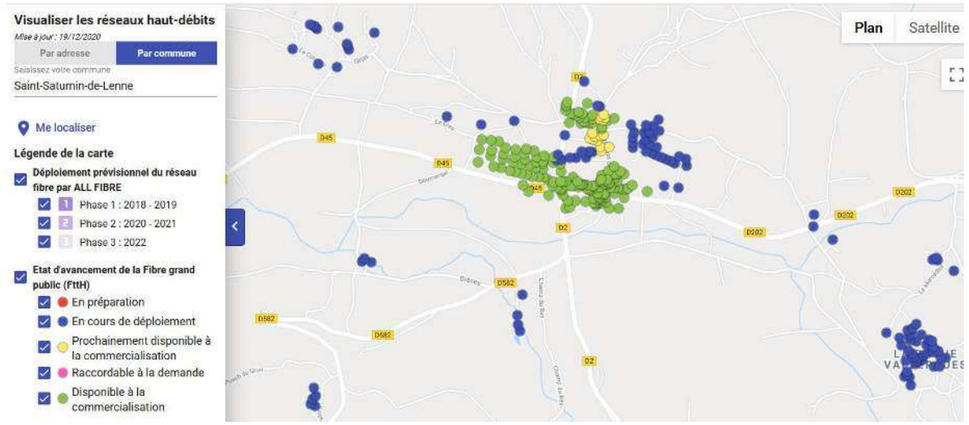
À Saint Saturnin, cette question ne s'est pas posée.
En effet, notre bibliothécaire, Madeleine, a organisé un « drive ». Aux horaires habituels, elle reçoit ses lecteurs, devant la bibliothèque, et leur remet les livres de leur choix. Depuis un mois, la naissance de son fils Jean la retient loin de nous. Brigitte a pris le relai avec la même implication et beaucoup de gentillesse.
Nous remercions très sincèrement Madeleine et Brigitte pour ce service précieux qu'elles rendent à toute la population. Nous souhaitons longue et heureuse vie au petit Jean et adressons nos félicitations à ses parents Madeleine et Benjamin.

TRAVAUX : ROUTE DU BOUSQUET

La partie inférieure de la route menant au Bousquet est terminée, l'entreprise Conte a effectué le goudronnage début novembre.

La 2nde tranche devrait être réalisée dans le courant de l'année 2021.

LA FIBRE, UN CHANTIER LABORIEUX



Pour ceux qui en ont fait la demande, en centre bourg, le raccordement a pu être réalisé… ou pas encore... Car, dans bien des cas, les techniciens (prestataires d'Orange), ont effectué péniblement les travaux : difficulté pour trouver les câbles, aucune précaution pour les « camoufler » en extérieur, pas de matériel adapté pour percer les murs…
Plusieurs administrés ont fait part de ces problèmes à Orange, espérons que les prochains raccordements soient réalisés dans de meilleures conditions !

DAVID ARGENTIER, RESPONSABLE PROFESSIONNEL

La mission AB (Agriculture Biologique) de la Chambre d'agriculture de l'Aveyron s'est réunie vendredi 12 juillet à Montagnac, sur la ferme de son nouveau responsable David ARGENTIER, lequel succède à Pierre Joffre.

« J'ai souhaité mobiliser une équipe d'agriculteurs pour m'épauler, réfléchir et travailler sur les enjeux de l'agriculture biologique en Aveyron et en Occitanie »

Le nouveau cahier des charges de l'AB sera mis en application au 1er janvier 2022, le précédent datant de 2009.

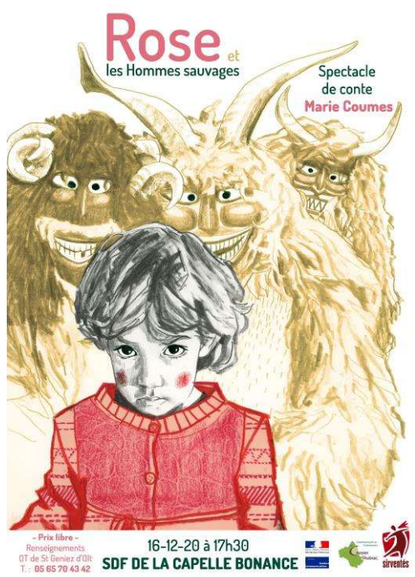
« Les exigences de ce nouveau cahier des charges devront encourager la protection du climat, contribuer notablement à un environnement non toxique, favoriser le bien-être animal »

ROSE ET LES HOMMES SAUVAGES

Marie Coumes, conteuse, associée à l'Agence Sirventés, vient sur le territoire de la Communauté de Communes des Causses à l'Aubrac, pour une résidence de création. La conteuse crée son deuxième spectacle « Rose et les Hommes sauvages », spectacle jeune public, à partir de 6 ans, sur le thème du carnaval.
Du 14 au 17 décembre prochain, elle éprouvera ce nouveau spectacle auprès des enfants de plusieurs écoles du territoire, et une séance ouverte au tout public aura lieu le

Mercredi 16-12-20 à La Capelle Bonance – Salle des fêtes – 17h30

Prix libre



Spectacle jeune public à partir de 6 ans
Durée : 45 minutes

Au nord il y avait les géants de glace et de feu.
Au sud les géants de sable.
À l'est, les géants polymorphes.
À l'ouest, les géants de pierre.
Au centre, les géants d'ici.
Oui, ici nous avions nous aussi nos géants.
Ainsi débute notre mythologie, peuplée aussi de sorciers, d'une reine au pied palmé, d'une petite fille à la peau de chèvre.
Parfois de ce monde du dessous, peut-être quand nous en avons le plus besoin, certaines créatures nous rendent visite. Il suffit de les accueillir, qui sait ce que fera la rencontre ? Il y aura sûrement celles qui sauront nous montrer, nous troubler, nous accompagner, peut-être nous guider…
Telle est l'histoire de Rose et des hommes sauvages.

ANNULÉ

LA MINOTERIE DE TRESCANOUS

Depuis 100 ans le moulin de Trescanous est propriété de la famille BRU. Après 3 générations BRU, en 2016, David BONNET prend les commandes de la minoterie et s'inscrit dans la continuité de son beau-père, Jean-Claude BRU.
A la suite d'un incendie, vers 1939, les meules en pierre ont laissé place à des machines à cylindre qui ont été remplacées en1955 par les machines actuelles plus modernes. Leur fonctionnement est hydraulique ; l'électricité prend le relai lorsque la force de l'eau ne suffit pas.

Le blé est acheté et trié à l'aide d'un séparateur qui élimine les impuretés (terre, pailles, petits grains, poussières). Il est ensuite entreposé dans l'un des 4 silos à grain. Avant d'être moulu, le blé pur est envoyé dans la laveuse où il est nettoyé et humidifié. Le moulin de Trescanous possède une vieille laveuse (rare en France) qui enlève toutes les impuretés même chimiques.

Après 24h de séchage, le grain est broyé à l'aide de 4 machines à cylindre. Le Plansichter, composé de plusieurs tamis, extrait les différents produits de mouture (farine, son, remoulage). La farine est mise en sac ou stockée dans l'un des 2 silos à farine. La production totale de farine pour le moulin doit correspondre au « droit d'écrasement ».

Le moulin de Trescanous se qualifie de « petit moulin ». Son approvisionnement en blé et la vente de sa farine se font localement. Les différentes qualités de blés proviennent de la région de Séverac, de Laissac et du Tarn. A la récolte, les blés sont analysés en laboratoire pour évaluer leur qualité meunière. Ils sont ensuite assemblés afin d'obtenir la qualité de farine (type T 55) la mieux adaptée à la clientèle. Les machines sont réglées pour cette qualité. D'autres variétés de farine sont faites à la demande. La farine est conditionnée en sacs (1kg, 5kg ou 25 kg) destinés à la vente directe au moulin, aux épiceries, supermarchés, restaurateurs, pizzaïolos. Les boulangeries artisanales sont livrées en vrac avec la citerne à farine.

Des aliments pour bovins, ovins et volailles sont fabriqués à partir des issues du moulin mélangées à d'autres céréales (achetées). Ils sont livrés aux agriculteurs ou achetés au moulin par les particuliers.
David travaille seul sur le moulin. Pendant la récolte du blé et lorsqu'il effectue des livraisons, il est au volant de son camion et confie à Jean-Claude la surveillance des machines. Moyen de communication ? Le bouche à oreille et le démarchage apportent une clientèle intéressée et fidèle. Des projets ? David a pris les commandes il y a seulement 4 ans. Il entend maintenir l'activité du moulin et satisfaire sa clientèle.

Un grand merci au moulin de Trescanous pour son accueil.

ACCUEIL DES NOUVEAUX HABITANTS

La crise de la Covid-19 freine la vie sociale, annule des manifestations publiques et plombe l'économie. Par ailleurs il semble qu'elle mette en évidence un mieux vivre en milieu rural aux yeux d'une population urbaine nombreuse à s'interroger sur le sens d'une vie qui l'éreinte. Ainsi le milieu rural connaît un afflux de population.
A St Saturnin, depuis 2ans, ce sont 48 personnes (dont 18 au cours des 6 derniers mois) qui ont rejoint la population de la commune. Cela représente une augmentation d'environ 15 % de notre population. C'est considérable !
Comment accueillir ces nouvelles populations, appréhender leurs attentes, quelle économie et quels services pour leur qualité de vie ? C'est la réflexion de toute Collectivité Territoriale et de la Municipalité de St Saturnin en particulier. Celle-ci a choisi de mettre en œuvre un projet volontariste d'accueil et de partage pour une vie rurale dynamique, ouverte à la différence, et porteuse de valeurs nouvelles en regard des grands enjeux de société de demain.
Dans cet état d'esprit, le samedi 31 octobre, la Municipalité devait accueillir les nouveaux habitants de la commune.

Pour cela, elle avait mis les petits plats dans les grands ... ou plutôt, précautions sanitaires obligent, les petits paniers garnis dans les grands. Son challenge était, au travers de cette manifestation, de voir la Salle des Fêtes remplie une dernière fois avant le début des travaux de rénovation (en tenant compte des mesures de distanciation sociale). Tout était prêt !

Et patatras ! Allocution du Président de la République et nouveau confinement, juste la veille !

Il était prévu de présenter les projets de la Municipalité : création d'un espace de rencontre et de vie sociale au travers d'un bar associatif et d'une maison des associations, réhabilitation de vieilles maisons dans le bourg et accompagnement de la dynamique de construction dans le lotissement, mise en avant du riche patrimoine historique et architectural de la commune.... Mais, ce 31 octobre, la salle est restée vide !

Nous aurions parlé de la Zone d'Activités de St Saturnin où, sous l'égide de la Communauté de Communes, plusieurs entreprises souhaitent se développer... Mais la discussion n'aura pas lieu !

Nous aurions parlé de la fermeture de l'école du village et de notre souhait de retrouver une école en partenariat avec les communes voisines, dans le cadre d'un regroupement pédagogique... Mais la réception a dû être annulée !

Nous aurions parlé de la fermeture de l'école du village et de notre souhait de retrouver une école en partenariat avec les communes voisines, dans le cadre d'un regroupement pédagogique... Mais la réception a dû être annulée !

Sans tarder, dès que la Covid-19 le permettra, nous recevrons les nouveaux habitants. Et alors il y aura les présentations des uns et des autres... Et alors il y aura les sourires et les échanges... Et alors il y aura une boisson que l'on partagera en signe d'amitié.

JUSTINE ROZIERES : UN NOUVEL « HAIR »

Dans cet interview, Justine présente son entreprise : « Aux couleurs de Justine»

Depuis quand es-tu coiffeuse ?

Depuis 3 ans. Le 5 décembre 2017, j'ai commencé à travailler à mon compte en tant que coiffeuse à domicile.

Qu'est-ce qui t'a donné envie de faire ce métier ?

J'en ai toujours eu envie. En 4ème, un stage a confirmé mon choix. J'aime le relationnel, le contact et tout ce qui touche à la mode. La coiffure évolue constamment ; il y a toujours de nouvelles coupes, de nouvelles couleurs.

Quelles études as-tu faites ?

J'ai fait des études en alternance : 3 semaines en entreprise, une semaine en cours à la chambre des métiers de Rodez. Lors du CAP en 2 ans, j'avais pour maître de stage Karine à St Laurent. J'ai souhaité approfondir mes connaissances afin de partir avec de bonnes bases dans cette profession. Alors au salon Jean Vallon à Saint Afrique j'ai préparé le brevet professionnel.

Quels sont tes jours et heures de passages à Saint Saturnin ?

Je viens tous les 15 jours le samedi. Je n'ai pas d'horaires fixes mais en principe c'est 9h-12h, 14h -18h. Il m'arrive de venir la veille des fêtes.

Qu'est-ce qui te fait te lever le matin ?

Voir les gens, avoir des contacts, pouvoir discuter, rentrer dans leur intimité… A domicile, dans la chaleur des foyers, il n'y a pas du tout la même ambiance qu'au salon. Il y a des inconvénients certes, ce n'est pas forcément adapté comme au salon, c'est un peu plus physique, mais les gens sont plus détendus, moins pressés. Ils n'ont pas d'autres tâches à accomplir, ce temps est vraiment dédié à la coiffure.

Donc la coiffure à domicile te convient ?

Absolument, je ne regrette pas du tout. Mon travail est très varié ; je passe des coupes aux couleurs. Je prends plus de temps avec les clients.

Il y a quand même des inconvénients ?

Oui j'ai des charges à porter, deux sacs (40 kg). Les éviers ne sont pas forcements à la bonne hauteur, ni les chaises... Je prends moins de clients qu'au salon dans la journée car il faut que je prévois le temps de trajet. Pour certaines prestations s'il y a un temps de pose je dois attendre, je ne peux pas m'occuper d'un autre client comme on le fait au salon. C'est sûr il y a plus d'inconvénients qu'au salon. Il faut s'adapter, mais on oublie vite au contact des clients.

Tu as donc beaucoup de matériel ?

J'ai tout le nécessaire séchoir, ciseaux, etc… produits de coiffure à peu près comme en salon. Je tiens à avoir autant de choix qu'en salon en ce qui concerne les prestations et les couleurs, j'ai 3 gammes de couleurs (ammoniaque, sans ammoniaque y compris le ton sur ton). J'utilise des shampoings classiques ; j'en ai aussi des naturels dont un à base de thé vert. Ce sont des produits que je connais très bien, j'ai travaillé avec ces gammes en apprentissage.

Des produits naturels ?

Pour l'instant pas vraiment ! Si des clients me demandent des produits naturels, je peux les conseiller et même les orienter vers des produits que j'utilise personnellement (shampoings solides par exemple).

Quels services proposes-tu ?

Coupe mixte (femme, homme, enfant), permanente, mise en plis, lissage, extension et coiffure de mariage.
Je propose des rituels détentes c'est-à-dire shampooing, soin, musique relaxante et massage de crâne. Il y a deux forfaits 5 ou 10 minutes.

En 3 mots comment décrirais-tu ton rôle ?

Apporter du bien-être physique et moral. Oreille attentive. Apporter de la joie

As-tu une préférence dans tes prestations ?

Oui, les coiffures de mariées. Là mon esprit créatif est sollicité et mis en valeur. On ne fait jamais la même coiffure mais elle est la plus belle possible en ce jour exceptionnel. Étant à domicile, dans les lieux où se prépare le mariage l'inspiration permet des réalisations formidables.

As-tu rencontré des difficultés pendant les confinements ?

Bien sûr comme tout le monde. J'ai arrêté totalement mon activité durant ces deux confinements. Cependant, j'ai occupé mon temps avec la couture (ma seconde passion) et j'ai créé mon entreprise « Lavandidou » (on en reparlera). À la reprise, je constate l'arrivée de nouveaux clients qui se sont tournés vers la commodité et la proximité du domicile.
Vous pouvez me retrouvez sur ma page Facebook « Aux couleurs de Justine ».

UN PROJET : UNE FERME HELICICOLE

Julien DANIEL et Julien GARRIGUES sont arrivés en mars 2020, juste avant le 1er confinement. Ils arrivaient de l'île d'Oléron où le désir de donner une autre orientation à leur vie et des goûts communs les avaient rapprochés.

Leur recherche ? Une maison traditionnelle, dans un village au milieu d'une région agricole pour satisfaire leur goût de la nature, des animaux, de l'espace. Très peu d'hésitation, deux ou trois visites, l'accueil chaleureux de leur propriétaire Romain CHASSALY, et leur choix est fait : ils s'installent à St Saturnin !

Leur projet ? Être héliciculteurs. Avec Pôle Emploi, à Chambéry, ils ont suivi une formation sur l'élevage des escargots et une autre sur leur transformation. Ensuite ils ont amélioré leurs connaissances sur ces gastéropodes au cours de plusieurs stages dans la Loire et ils continuent encore en échangeant avec divers éleveurs sur les méthodes d'élevage, les soins à donner, l'organisation des parcs, les erreurs à ne pas faire...Ils peaufinent ainsi leur projet.

À ce jour, tout est programmé ! Ils élèveront des " Helix aspersa maxima" bio, plus connus sous l'appellation « Gros Gris ». Pour la première année, ils ne gèreront pas la reproduction, ni la ponte et l'éclosion. En mai prochain ils achèteront 150 000 naissains (escargots récemment éclos) dans 3 élevages bio (Gers, Drôme et Isère).
La première étape pour nos petits gastéropodes sera un jeûne de 2 semaines, puis pendant 18 semaines ils pourront « grandir » sur un terrain aménagé, loué à la municipalité.

Sur le terrain seront installés 3 parcs de 200 m2 aménagés. Une planche horizontale surélevée sert de lieu de repos (en dessous, à l'ombre) et de lieu de nourrissage (au-dessus) ; d'autres planches inclinées s'appuient sur celles-ci et permettent l'accès à la nourriture tout en donnant elles aussi de l'ombre.
Leur alimentation est constituée d'un mélange de farine de céréales & de carbonate de calcium, d'alimentation verte du sol, bio bien sûr (herbe, choux, moutarde, colza, trèfle...). Des brumisateurs permettront de garder un taux d'humidité correct.

Ces gastéropodes ont de nombreux prédateurs :
- les oiseaux d'abord... des filets seront placés au-dessus des parcs
- les petits rongeurs ensuite...des pièges seront placés aux entrées du terrain
- les renards et sangliers aussi ...des protections seront disposées tout autour du terrain

En septembre arrivera la période de ramassage. Il faut compter 30% de perte ; leur production sera donc de 100000 prêts à transformer. Le ramassage se fait par étapes et prend en compte les 3 calibres qui se présentent : les plus matures (belle grosseur, coquille bordée), les moyens et les petits.
Chaque calibre sera transformé différemment : les plus gros dans leur coquille avec beurre, les moyens en « croquilles » et les plus petits en « escapéro » ; il y a également le délicieux confit d'escargot à la graisse de canard pour agrémenter les salades.
Ne disposant pas encore de tout le matériel nécessaire, ces transformations seront faites au Lycée Agricole de Rodez (préparations surgelées) et chez M. PRADALIER « Aux escargots de l'Aubrac » pour les préparations en bocaux (1300 - 1400 bocaux attendus).

Actuellement la société « Les escargots des Julien » en est à son montage financier : banque et recherche d'aides diverses. Ensuite, dans les premiers mois de 2021, ce sera l'aménagement du terrain et le montage des parcs : pour cela ils envisagent de lancer un chantier participatif qui pourrait regrouper une quinzaine de personnes. Nous en reparlerons...