

Les Echos de Saint Sat'

Avril 2023

Une nouvelle association : l'Élan de Saint Sat'

Progressivement, les activités socioculturelles de la commune se sont développées et très largement diversifiées. Il convient maintenant d'en assurer la pérennité. A cet effet, une association a été créée lors d'une Assemblée Générale constitutive qui s'est tenue le 15 février 2023. Le premier Conseil d'Administration, réuni le 08 mars 2023 afin d'élire le Bureau, qui est composé de :

- Corinne AUGADE, qui assure la Présidence
- Thierry ROZIERES, comme Trésorier
- Yves BIOULAC, comme Secrétaire

La création de cette association poursuit plusieurs objectifs :

- Elargir au maximum le périmètre des participants afin que toute personne intéressée par l'animation de la vie communale puisse s'investir pleinement, mais aussi, ouvrir l'association aux personnes souhaitant des services à caractère socioculturel.
- Disposer d'une structure ayant une existence juridique afin de :
 - Disposer de comptes bancaires pour la gestion de la trésorerie,
 - Contracter les assurances nécessaires à l'exercice de ces activités, et notamment une Responsabilité Civile,
 - Contractualiser avec des prestataires éventuels pour des spectacles, animations,
 - Faciliter la gestion des achats, en regard notamment des contraintes des collectivités territoriales
 - Et enfin, pouvoir solliciter des aides publiques ou privées pour financer au mieux les activités qui seront proposées à la population.

Cette association, pour l'essentiel, se substituera à la Municipalité pour assurer ces animations. De ce fait, elle aura le soutien notamment financier de la commune, tout particulièrement pour l'achat d'équipements spécifiques, et donc pour les investissements. L'objectif est que le fonctionnement trouve un équilibre entre les cotisations des adhérents et les produits des manifestations qui seront organisées pour collecter les sommes nécessaires pour les différents projets.

Elle pourra disposer gratuitement, selon la nature des activités, de différents sites de la commune tels que la Salle des Fêtes, le local au fond de la cour de la Mairie, la salle de réunion au-dessus de la Bibliothèque, ... Ces mises à disposition seront gérées en regard des projets de l'association.

Bien sûr, notre vœu est qu'un maximum de personnes participent à la vie de cette association et chacune et chacun sera le bienvenu pour s'y inscrire. Il suffit pour cela de s'adresser à la Présidente, Corinne Augade, ou bien à la mairie.

Nous souhaitons une longue vie et une belle prospérité à cette association, prospérité qui sera l'expression de la vitalité de la commune.

Le Maire
Yves Bioulac

ETAT CIVIL - PREMIER TRIMESTRE 2023

DÉCÈS : Marie VALENTIN, le 11 janvier
Marie-Madeleine LADET, le 20 janvier
Cécile ROCHER, le 22 janvier
Annick TOUZERY, le 27 janvier
Marcelle AUSTRUY, le 3 mars
Bernard PUEL, le 26 mars

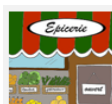
» Vendredi 14 AVRIL dès 10h30

Monsieur Le Maire et le Conseil Municipal
vous convient à l'

INAUGURATION

de la
Nouvelle Mairie/Bureau de Poste
et de la
Maison Rue du Verdier

Visite des 2 sites suivie d'un apéritif



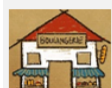
Epicerie

Mercredi & dimanche de 8h00 à 12h20
Les autres jours de 8h00 à 12h20 et de
15h30 à 19h00



Mairie

Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00



Boulangerie

Du lundi au samedi de 7h30 à 12h30



Bureau de Poste

Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00



Bistrot Le Saint Sat

Du lundi au vendredi de 18h00 à 20h00
Le samedi de 11h30 à 13h00 et de
18h00 à 20h00
Le dimanche de 11h30 à 13h

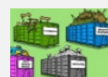


Bibliothèque

Le lundi de 15h00 à 17h00
Le samedi de 10h00 à 12h00

Déchèterie

Lundi, mercredi & samedi de 13h30 à 17h00



LES ANIMATIONS DU PREMIER TRIMESTRE ...

Ce début d'année n'a pas manqué d'être animé, ce ne sont pas moins de 16 animations qui ont été proposées sur la commune en seulement trois mois, un vrai record !

Revenons donc sur ces souvenirs mémorables que nous avons créés tous ensemble. Tout d'abord, l'équipe de la bibliothèque a été plus active qu'à l'habitude et, en partenariat avec l'Université de Montpellier, a proposé aux habitants de la commune une exposition portant sur les insectes et les plantes. Cette exposition, principalement destinée aux enfants, a été pensée et montée de manière très ludique, permettant à tous, petits et grands, d'acquérir des connaissances sur le sujet. L'exposition était présente sur le mois de janvier à la bibliothèque, et a connu une fréquentation de vingt-deux personnes ainsi qu'une vingtaine d'enfants de l'école de Saint-Martin.



Cette même équipe de la bibliothèque a organisé tout un week-end dans le cadre des nuits de la lecture. Cette animation annuelle initiée par le Centre National du Livre (CNL) se veut tournée vers la littérature, mais le cadre est très libre. Ainsi, sur trois soirs à partir de 17h, diverses animations ont été proposées. Afin de convenir à tous, les trois soirées se distinguaient en fonction du public : le vendredi était destiné aux plus petits avec un escape game, le samedi aux jeunes avec un atelier théâtre, et le dimanche aux moins jeunes avec un atelier écriture préparé et animé par Cyprien Jeune.

Le samedi 25 février, la troupe de théâtre Les Jeux de la Scène, en concertation avec Célia et Eloïse, nous avait concocté une belle soirée. Originaires du village de Molières, près de Montauban, les six comédiens amateurs nous ont régalés avec une pièce en deux temps : une première partie toute en poésie avec l'Os à vœux, puis les filles ont fait leur apparition pour donner un peu de pep's à la fin de soirée avec Les Branqueuses. La cinquantaine de spectateurs présents, de Saint Saturnin ou des alentours, a bien apprécié, en témoigne le chapeau bien rempli que Célia tendait aux personnes à la sortie.



En famille, entre amis, seul, pour s'occuper les jours de pluie, pour apprendre à se connaître, pour faire travailler ses capacités cognitives... les jeux de société existent par milliers. Le samedi 18 mars une trentaine de personnes s'est retrouvée à la salle des fêtes. Si les bénévoles avaient amené plusieurs jeux, les participants n'ont pas hésité à apporter les leurs afin d'y jouer avec les personnes présentes. Une initiative qui témoigne de l'envie et du plaisir de se réunir et de passer du bon temps. L'après-midi s'est doucement terminé aux alentours de 17h, après 3h intensives de jeux. Un nouveau rendez-vous de qualité a vu le jour à Saint Saturnin, où rires et

bonne humeur ont rempli les cœurs.

Ce dimanche 26 mars à 17h, le deuxième atelier d'écriture s'est tenu à la salle au-dessus de la bibliothèque, et celui-ci a été un succès ! Cyprien s'est occupé une nouvelle fois de l'animation, il avait concocté un sacré atelier où nous avons atterri sur une île déserte... Accompagné d'un animal (poule, minotaure, pingouin, licorne...), nous devons raconter le récit de notre aventure au gré des consignes. Si l'expérience de chacun a été unique, et que les histoires ont connu des tournures tout à fait différentes, l'ambiance, elle, a été unanimement conviviale, et rires et blagues fusaient. Une nouvelle réussite qui encourage les bénévoles à renouveler l'expérience ! Restez connecté pour être au courant !



... ET CELLES DU BISTROT ...

Le premier trimestre de l'année touche à sa fin, et si celui-ci est passé à une allure anormalement rapide, comme c'est toujours le cas, il a néanmoins été placé sous le signe de la bonne humeur, de la convivialité, de chaleur humaine et de moments de partage où petits & grands se sont réunis.

Ces bons temps ont vu le jour notamment au bistrot qui clôt le trimestre avec un panel d'événements parsemés tout au long de ces trois premiers mois de l'année. L'équipe du bistrot n'a donc pas chômé, et ce ? dès les premiers instants, puisque les animations ont vu le jour à partir du 6 janvier au bistrot, jusqu'au 19 mars 2023.

En effet, le vendredi 6 janvier en début de soirée, le Saint Sat ouvrit ses portes, comme à son habitude, mais accueillit bien plus de monde qu'un début de week-end classique. Cette affluence bien importante, d'une trentaine de personnes, est due aux festivités célébrées en ce jour : la soirée était dédiée au dépouillement des votes du concours des maisons de Noël, couplée à la dégustation de galettes des rois.

Cette soirée a ainsi élu bon nombre de chanceux : les quatre gagnants du concours et quatre rois et reines ! Pour le concours, pas moins de 85 personnes ont participé à ce vote dont le résultat est le suivant :

1. **Dominique Couturier** avec 41 voix, gagne un bon d'achat de 30€ à l'épicerie ;
2. **Cécile Charles** avec 11 voix, gagne un bon d'achat de 20€ à la boulangerie ;
3. Ex-aequo **Patricia Colombet** et **Isabelle Abrial** avec 7 voix, gagne chacune un bon pour 2 crêpes et 2 boissons au Saint Sat pour la soirée de la Chandeleur.

Une première soirée réussie au bistrot !



Nouvelle année rime souvent avec nouvelles résolutions, mais certaines traditions persistent et résistent encore à l'envahisseur : cette modernité qui tend à faire évoluer sans cesse le monde. Mais, fidèle au rendez-vous, le déjeuner aux tripoux s'est tenu tous les troisièmes dimanches de janvier, février & mars. Ainsi, comme à son habitude, l'équipe du bistrot de Saint Sat' s'est mobilisée sur trois week-ends afin que cette manifestation voit le jour.

C'est grâce au dynamisme de l'équipe de bénévoles que le public peut venir déjeuner, seul ou en groupe, avec les fameux tripoux dès 8h00 du matin. Saucisse et pâté en entrée, tripoux et tête de veau en plats principaux, suivis du fromage et des desserts, fouace et gâteau à la broche, ainsi que du café et un petit digestif afin de finir le repas sur une note fruitée avec le goût subtil de la prune ou de la poire. Un menu très riche qui met en avant les produits des agriculteurs locaux, proposé à seulement 15€ !?!

Une petite nouveauté a tout de même été proposée le dimanche 19 février ; notre fameux cuistot a innové en proposant un menu au choix : il s'agissait du menu identique à l'habituel, mais le client pouvait choisir entre tripoux ou ris d'agneau en plat principal. Une initiative qui a attiré un public plus large avec environ 120 repas sur place et une vingtaine à emporter, soit à peu près 140 au total.

Cette variante a permis de réunir plus de personnes, en raison d'une carte un peu plus large, mais aussi parce que les ris d'agneau sont tout particulièrement appréciés, d'après les dires des consommateurs.

Réunissant habitués et amateurs de cuisine aveyronnaise, ces déjeuners sont toujours l'occasion de partager des beaux moments et de se remplir la panse.



Enfin, en plus de ces quatre activités, le bistrot a de nouveau proposé un vendredi soir riche en convivialité le 3 février, où a eu lieu un karaoké lors duquel certains se sont déchaînés, couplé à une soirée crêpes pour célébrer la chandeleur.

A 19 h 00, les premières têtes, timides, ont fait leur apparition. La musique et les crêpes étaient déjà de mise, mais l'ambiance s'est enflammée au fur et à mesure de la soirée. Progressivement, les premières voix se sont faites entendre, quelques pas de danse ont été exécutés... et la soirée était partie pour de bon ! Finalement, chacun a pu échauffer ses vocalises, de manière plus ou moins appuyée : certains chantaient plus discrètement, tandis que d'autres portaient haut et fort leur voix, ajoutant une touche de légèreté et d'humour à cette soirée.

Ce fut une bonne idée de coupler cette animation musicale à la traditionnelle chandeleur, puisque si Nanou & Fanny avaient préparé quelques dizaines de crêpes à l'avance, nous devons une fière chandelle à Michel, qui s'est occupé d'en faire quelques dizaines de plus jusqu'à ce que les convives en soient repus.



Un grand merci à notre fidèle cuistot, qui a permis à la trentaine de personnes venues participer à cette soirée riche en émotion de se ravir les papilles.

Encore une belle soirée célébrée au Saint Sat', grâce au dynamisme des membres du bistrot et à la volonté de bien vivre des habitants, toujours présents à l'appel.

Fête de la Saint Barbe 2023 ... et 2024 à Saint Saturnin.

Le samedi 21 janvier à Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, avait lieu la Sainte Barbe pour le Centre de Secours et d'Incendie, après deux années d'absence du fait de l'épidémie de COVID. A cette occasion, le Capitaine Jean-Marc COURTIAL avait invité les élus municipaux de Saint Saturnin de Lenne pour représenter notre commune.

Cette soirée, chaleureuse, fut tout d'abord l'occasion de présenter le Centre de Secours de Saint Geniez.

L'ensemble des Sapeurs-Pompiers du Centre de Saint Geniez sont des bénévoles. C'est là un point majeur qu'il convient d'avoir en permanence à l'esprit : la sécurité de chacune et chacun repose sur l'engagement et le volontarisme de celles et ceux qui font le choix de s'investir dans cette mission, noble s'il en est, mais aussi, non dénuée de risques. Ainsi, une minute de silence est observée à la mémoire des Sapeurs-Pompiers décédés en France en 2022.

Le Centre de Secours compte 24 Sapeurs-Pompiers dont :

- 20 sapeurs-pompiers
- 3 médecins
- 1 infirmier.

Au cours de l'année 2022, ce sont 298 interventions qui ont dû être opérées par le Centre, contre 244 en 2021, soit une augmentation de 22 % !

Ce sont les interventions de secours à la personne qui représentent l'essentiel des sorties (215), tandis que les accidents de la circulation justifient 20 interventions et les incendies d'immeubles 15 auxquelles il convient d'ajouter 39 feux de broussailles et 9 sorties diverses (exercices, sauvetage d'animaux, ...).



La tournée des calendriers à Saint Saturnin ... en traîneau !



Sur l'ensemble de ces sorties, 21 ont eu lieu sur la commune de Saint Saturnin de Lenne. Il s'agit principalement de secours à la personne consécutifs à des malaises ou des accidents de la vie courante.

L'année 2022 a été marquée notamment par l'immense incendie de Mostuéjols avec près de 1 300 hectares brûlés et auquel le centre de secours de Saint Geniez a participé à hauteur de plus de 500 heures d'intervention.



Le Capitaine Jean-Marc COURTIAL a fait part de l'accompagnement du Centre de Secours de Saint Geniez, notamment par les Collectivités Territoriales et la Communauté de Communes des Causses à l'Aubrac. Ce soutien est indispensable pour maintenir un niveau d'équipement performant et fiable face à l'augmentation des sollicitations de l'équipe de Saint Geniez.

L'un des grands enjeux des Centres de Secours en général, et de celui de Saint Geniez en particulier, est le renouvellement des générations. Le Capitaine présente les JSP (Jeunes Sapeurs-Pompiers) en formation et salue leur engagement citoyen au service de la population.

Enfin, les discours passés, l'ensemble des participants se sont rassemblés autour d'un apéritif servi par les Sapeurs-Pompiers du Centre de Secours de Saint Geniez. A cette occasion, le Capitaine Jean-Marc COURTIAL a fait part de son souhait de fêter la Sainte Barbe à tour de rôle sur les différentes communes de compétence du Centre de Secours. A cet effet, il a proposé à la Commune de Saint Saturnin de Lenne d'accueillir les Sapeurs-Pompiers pour la Sainte Barbe 2024. C'est donc avec un grand plaisir que le Maire a accepté d'accueillir cette manifestation, qui témoigne de la volonté des Pompiers d'être au service d'un territoire et de l'ensemble de la population.

Au cours de la cérémonie des vœux, plusieurs Sapeurs-Pompiers se sont vus récompensés de leur engagement ou promus à un grade supérieur :

- **Stéphanie GASQUET** a reçu le grade de *Lieutenante* et la médaille d'honneur échelon Or pour 30 ans d'engagement ;
- **Gregory COZETTE** a obtenu le grade de *Sergent* et a reçu la médaille d'argent avec rosette pour services exceptionnels ;
- **Arnaud SEVENIE** et **Lucas NAUDAN** ont reçu la médaille d'honneur échelon bronze pour 10 ans d'ancienneté ;
- **Michel AYRIGNAC** a reçu la médaille d'argent avec rosette pour services exceptionnels.



A Fleur des Causses, AG = journée festive

Dimanche 12 février, l'assemblée générale de « Fleur des Causses » a regroupé 105 participants au cours de la messe célébrée par M. l'abbé Molinié, les choristes se sont surpassés pour honorer la mémoire de leurs amis décédés récemment : Marie-Jeanne, Odette, Jeannette, Roger, Denise, Jean, Madou, Cécile... Dans la salle des fêtes, le président, Robert Cantagrel, note avec plaisir que l'année 2022 a été plus belle que les 2 années précédentes. Les différents rapports sont lus puis adoptés à l'unanimité. Rolland Bellet et Michel Cantagrel entrent au Conseil d'Administration qui compte désormais 18 administrateurs. Vient ensuite un délicieux repas concocté par Jérôme CANTAGREL du Lion d'Or et servi par des bénévoles du club. Autour des tables, les échanges sont cordiaux et joyeux.

Le concert donné par la chorale « Résonnance » de Gages sous la baguette du dynamique chef de chœur Isabelle Bertoli, a clos en beauté cette magnifique journée.

Le club « Fleur des Causses » est heureux d'accueillir huit nouveaux adhérents que l'assemblée a chaleureusement applaudi.



Marie et Michel Boisseau habitent St Saturnin, près des Thermes. Ils arrivent de Coutances dans la Manche où Michel était artisan boucher. Ils ont choisi St Saturnin pour se rapprocher de leurs enfants. Ils apprécient la convivialité du village : « on se sent bien » disent-ils.

Marie-Claude Munoz et Patrick Climent ont quitté la région de Carpentras. Après un parcours professionnel auprès de personnes âgées pour Marie-Claude et de postier pour Patrick. Ils habitent au Lauradou, séduits par l'accueil des villageois et par leur maison (« c'est elle qui nous a choisi »). Ici ils peuvent satisfaire leur « envie de campagne »



Sylvie et Bernard Baron ont quitté Clermont l'Hérault pour vivre une retraite paisible à Saint Martin. Sylvie a laissé son salon de coiffure et Bernard ses multiples occupations : professeur, animateur de l'école de rugby clermontaise, conseiller municipal et communautaire. Entraînés par des amis, ils ont adhéré à notre club où ils ont trouvé un accueil chaleureux.

André Burguière et Régine Jarguel habitent Saint Martin où André était artisan plombier-chauffagiste et Régine clerc d'huissier. Dans notre club, ils sont venus retrouver de nombreux amis et ils apprécient son ambiance sympathique.



AURILLAC EN VISITE À SAINT SATURNIN

Vendredi 24 février, l'université Inter-Ages de Haute Auvergne a organisé une journée découverte de notre région. Après avoir visité Saint Geniez d'Olt, une trentaine de voyageurs venus d'Aurillac, est arrivée, en fin de matinée (11h), sous la pluie et la neige, pour visiter l'église de notre village.

Annie et Marité les ont accueillis. Devant l'église, trois points les interpellent : pourquoi un tel édifice ici ? en grès rose ? et ce clocher si particulier ? En racontant l'histoire de ce joyau du XII^{ème} siècle, les 2 guides du jour répondent à ces 3 questions et à bien d'autres sur les qualités architecturales et les sculptures remarquables. Ensuite, profitant d'une éclaircie, chaque visiteur s'empresse d'observer attentivement les modillons, les plaques et les chapiteaux...sans oublier d'en garder un souvenir-photo. Après le repas, les voyageurs ont prévu de découvrir Vimenet.



ENFIN LE RETOUR DU REPAS DU CCAS !

La dernière édition remonte à 2019 !

Bien ancré dans les habitudes de nos anciens, ce repas n'avait pu avoir lieu depuis cette date : la pandémie liée au Covid nous a contraint ces trois dernières années à ne pas l'organiser.

Pour cette reprise la nouvelle équipe du Centre Communal d'Action Sociale a eu à cœur de préparer une belle journée pour les moins jeunes de la commune. Sous la houlette de sa toute nouvelle présidente, Françoise Cazes, les idées ont fusées... à commencer par



le nombre d'invitations, plus d'une centaine, avec des réservations plutôt encourageantes puisque ce ne sont pas moins de 64 convives qui ont répondu présents à cette invitation.

Le repas, préparé par le restaurant Le Lion d'Or de Saint Geniez-d'Olt, était excellent, en témoigne le retour des assiettes bien vides. L'entrée, un velouté de champignons avec son œuf mollet (de Saint Saturnin !) a été particulièrement appréciée.



Lorsque le dessert est arrivé, Patrick Hautefeuille a fait de même et a régalé l'assistance pendant près de deux heures, avec des reprises de Brassens, Ferrat, Cabrel, Renaud, Capdevielle... une bien belle surprise pour le retour du repas du CCAS. Gageons qu'à l'avenir le CCAS puisse faire perdurer cette belle tradition, avec, qui sait, de nouvelles surprises.

EXPOSITION DES SAVOIR-FAIRE

Ce dimanche 26 mars, fidèle à son habitude, et pour la vingt cinquième année consécutive, l'association des savoir-faire tenait son exposition à la salle des fêtes. Plus de 20 exposants étaient présents, venus en majorité des alentours : Saint Saturnin, Saint Laurent, Lapanouse, Canet... du cannage, du tressage, des bijoux, du tricot, de la couture, du savon, de la bière artisanale, du pain... Un beau panel de talents en tout genre auquel étaient joints des élèves (à l'œuvre ci-dessous) suivants les ateliers de l'association.



La météo incertaine de cette journée a permis d'avoir une fréquentation conséquente à l'exposition, pour le plus grand plaisir des participants.

**Rendez-vous le 23 juillet à
Campagnac pour la journée
d'été.**



Cyprien JEUNE

Portrait au crayon de bois. 15 cm x 21 cm.
Réalisé en 2004.

Gaïa, appelée également "*déesse mère*", est une déesse primordiale dans la mythologie grecque. Associée à la Terre et à la nature, elle est souvent représentée les yeux fermés dans une pose contemplative qui évoque sa connexion profonde avec les énergies vitales qui émanent de la Terre. Pour cela, elle est également honorée en tant que grande prophétesse ayant été la gardienne de l'Oracle de Delphes jusqu'à ce qu'Apollon tue son fils Python, le protecteur du sanctuaire, pour s'en emparer. Selon la mythologie grecque, cette déesse, appelée Gaïa, est considérée comme la mère de toutes les divinités, étant la personnification de la Terre elle-même. Elle est respectée pour sa sagesse et son don de prophétie, qui a inspiré de nombreux cultes et croyances à travers les siècles. Aujourd'hui encore, son influence se ressent dans les traditions et les pratiques spirituelles de nombreuses cultures à travers le monde.



UNE PASSION, UN MÉTIER : AGRICULTEUR !



En 1991, Marc FOUCRAS a pris la succession de son père à la tête de l'exploitation agricole EARL de Revoirial au Colombier. Celle-ci comportait alors 2 productions : ovins-viande et bovins-viande. En 1995-96, la demande de lait devenant importante, des ovins-lait ont remplacé les ovins-viande.

Marc emploie un salarié à mi-temps et, depuis 2 ans, son fils Gauthier est salarié à temps plein sur l'exploitation. Il lui est arrivé de prendre des apprentis préparant un bac-pro en alternance.

L'exploitation a une SAU de 195 ha et une SFP de 150 ha dont 30 en céréales (orge, blé, avoine). Elle possède 2 bergeries, 2 étables, 2 bâtiments pour stockage et 3 tracteurs. Marc a recours à la CUMA pour l'épandeur à fumier, le broyeur de pierres, la herse rotative et le gyrobroyeur. L'ensilage, la moisson, l'enrubannage et l'élagage sont confiés à une entreprise locale.

Le troupeau ovin compte 300 brebis de race « Lacaune-lait ». Les mise-bas ont lieu en décembre-janvier ; la prolificité étant de 1.6, ce sont environ 450 agneaux qui, à un mois, sont commercialisés. Les mâles sont vendus pour l'engraissement et les agnelles vont dans un centre de reproduction car l'exploitant adhère au contrôle de performance « Ovi-Test ». Le gros de la troupe est pris par une coopérative agricole et les retardataires sont vendus au marché. De janvier à août, 2 fois par jour, c'est la traite. Le lait est collecté, chaque jour, par la Société ABCA de Verrières pour fabriquer « le Pérail ».

Le troupeau bovin compte 50 vaches de race Charolaise ; leur insémination se fait avec des taureaux INRA 95. La plupart des vêlages ont lieu en septembre. Donc en mai, les premiers veaux sont commercialisés : les mâles sont vendus à une coopérative agricole pour être engraisés jusqu'à 18 mois, les femelles sont gardées pour la reproduction. Les veaux tardifs vont à l'herbe, avec leur mère, et sont vendus en août.

Les animaux sont nourris avec les produits de l'exploitation (ensilage, enrubannage, foin, céréales et paille). Marc achète du tourteau et de la luzerne déshydratée pour compléter les brebis. Si les quantités produites sont insuffisantes, des achats extérieurs sont nécessaires. Le meilleur est donné aux brebis ; les vaches mangent de l'ensilage-herbe, du foin et le refus des brebis.

Marc effectue la traite. Gauthier s'occupe de l'alimentation, des vaches et des agnelles ; l'alimentation est distribuée aux brebis, automatiquement, 3 fois par jour.

Les brebis sont mises à l'herbe vers la mi-mars, les vaches à la mi-avril. Il y a alors un travail de surveillance mais moins de travail qu'à l'étable pour « donner ».

Le principal risque sanitaire des veaux et des agneaux est la diarrhée. Des analyses de sang sur les vaches ont mis en évidence des carences en oligo-éléments, iode et sélénium (causes des diarrhées). Des analyses de sang sont programmées sur les ovins afin de détecter la cause des diarrhées car elles peuvent entraîner jusqu'à 10 % de perte. Lorsque les mise-bas ont lieu à l'extérieur, le risque est moindre, tout se passe mieux mais il faut beaucoup de surveillance.

Au cours de notre entretien, Marc et Gauthier évoquent le changement climatique, la sécheresse, le rationnement d'eau, etc. Ils sont attentifs à ces problèmes et prêts à s'adapter.

Gauthier est titulaire du Bac Pro CGEA (conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole) qui lui permettra de reprendre l'exploitation lorsque le contexte sera favorable. Pour l'instant il est heureux de travailler dans l'exploitation familiale : « Paysan et fier de l'être »

Nous remercions très sincèrement Marc et Gauthier d'avoir accepté de nous recevoir, de leur accueil chaleureux, de leur disponibilité.



FILIÈRE LAITIÈRE OVINE : LE PÉRAIL

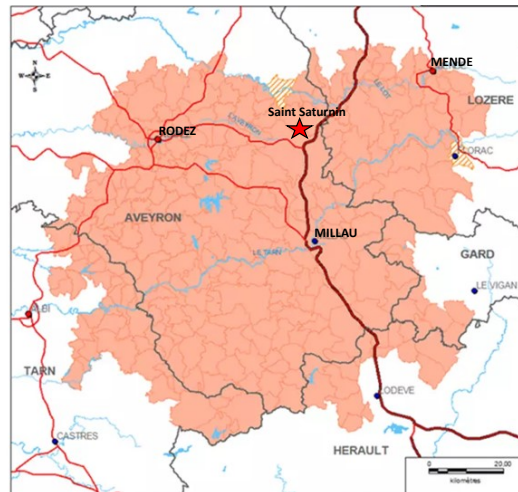
Comme cela a été évoqué dans la présentation de l'exploitation de la famille Foucras, celle-ci produit notamment du lait de brebis pour la laiterie des Cabasses, située en haut de la commune de Verrières, près du col d'Engayresque. Cette laiterie, de la famille Dombre, produit une gamme diversifiée de fromage, dont l'un d'entre eux toutefois est le principal : **LE PÉRAIL !**



Cette fromagerie familiale collecte le lait de sept à huit exploitations dont celle des Cabasses où est installée l'entreprise. Il s'agit donc d'un atelier artisanal qui perpétue la tradition fromagère locale et s'inscrit dans une démarche de valorisation du territoire.

Le Péraïl est un fromage de brebis ancestral dont la reconnaissance a été bien tardive, puisque ce n'est qu'en octobre 2022 qu'il a été reconnu comme Identification Géographique Protégée (IGP). Cette dénomination reconnaît les spécificités du produit en regard de deux grands critères :

- Un savoir-faire, car l'élaboration du Péraïl repose sur une recette et des exigences très précises. Ainsi, le Péraïl est élaboré avec du lait cru de Brebis, c'est-à-dire un lait auquel on n'a pas enlevé de matière grasse. Le lait doit être collecté dans un délai de 48 heures après la traite afin de préserver sa fraîcheur et limiter les développements bactériens. Les seuls ingrédients utilisés pour son élaboration sont le sel, la présure, et les cultures de bactéries lactiques et d'affinage ainsi que des levures naturelles. Après le caillage, on opère le tranchage du caillé qui ne doit jamais être brassé. La mise en moule suit cette opération, avec l'égouttage des fromages pour une durée d'environ 24 heures. Le fromage est ensuite affiné pour être commercialisé au plus tôt une semaine après l'emprésurage.
- Une zone géographique, qui, comme le montre la carte ci-contre, recouvre les Grands Causses, depuis le Causse Comtal jusqu'au Causse Méjean, mais en intégrant également le Lévézou. Cette zone est caractérisée par sa flore, mais également, par la présence très dominante de la race laitière LACAUNE, seule reconnue pour l'IGP Péraïl. Afin que l'on retrouve cette naturalité dans le fromage, la période de pâturage doit être de plus de 180 jours par an, ce qui correspond, de fait, à une pratique généralisée. En outre, au moins 70 % de l'alimentation des brebis doit être issu de la zone d'appellation.



Le fromage, le Péraïl, traditionnellement produit sur les exploitations agricoles, en fin de lactation des brebis, a acquis une forte notoriété nationale, voire internationale, avec notamment la marque « Lou Pérac ». Celle-ci, plus industrielle, est fabriquée par le groupe Lactalis.

Après cette protection du Péraïl avec une Identification Géographique Protégée constituée, pour les promoteurs de ce fromage, une première étape vers l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) qui constitue le sommet de la reconnaissance d'un produit.

Pour ce faire, et c'est un long chemin, il convient de parvenir à mettre en évidence le lien et les caractéristiques du produit qui résultent du territoire de production. Ainsi, il convient d'établir un lien entre par exemple les qualités organoleptiques, le goût, la texture, et la zone de production.



De même, les processus d'élaboration doivent être plus homogènes, le Pérail pouvant recouvrir plusieurs modes de production, entre le lait thermisé ou non par exemple. Ainsi, les tenants des petites fromageries traditionnelles œuvrent dans ce sens, la recherche d'un consensus étant toujours longue en matière de protection des produits de terroir.

« Il offre dès le regard une promesse de douceur : celle de l'agneau, sa couleur et son odeur. Une fois en bouche, c'est encore cette délicatesse qui nous saisit, lorsque la peau fond sous la langue pour libérer une incomparable sensation de velouté. C'est ainsi que le Pérail s'offre aux gourmands : avec caractère et finesse, avec fierté et douceur » (Association Pérail)

DOSSIER ADRESSAGE



C'est parti !

Début février, avec Sandrine Roëls, notre référente de La Poste, nous avons signé le Rapport méthodologique, actant ainsi le départ de l'opération adressage. Ce rapport définit les rôles de chacun, nous guide dans la démarche de dénomination des voies...

A terme, chacun aura une adresse UNIQUE, NON AMBIGÛE et GEOLOCALISABLE.

Pour travailler sur ce « gros dossier » un groupe de quatre élus a été constitué afin de se répartir les tâches de repérage, de recensement des voies, de vérification d'appellations auprès d'anciens... Ainsi Corinne Augade, Magali Rozières, Yves Bioulac et Nicolas Volpelier sont en charge de ce travail, fastidieux certes mais nécessaire.



Dès à présent un premier relevé a été effectué, ou plutôt une vérification des noms déjà attribués aux rues du bourg et du hameau de La Roque Valzergues. Des incohérences apparaissent, il faudra les rectifier.

Lorsque ce premier état des lieux sera terminé, courant avril, nous planifierons plusieurs réunions avec les habitants pour que chacun puisse émettre un avis sur les noms attribués ou les corrections apportées.

Ces rencontres seront établies par secteur géographique :

- La Roque Valzergues, Le Montillas, Le Mas de Carlat, Les Granges, Le Mas de Manenq, Le Mercadiol, Les Granges & Le Colombier
- Grun, La Guiraldie, Le Vialaret, Orbis, Le Crès
- Rives, Rans, Montagnac, Lestang, Les Crozes, Combelongue
- Le bourg, Le Bousquet, La Costette

Soyez attentifs aux informations sur le site, affiches... pour pouvoir assister à celle qui vous concernera !

OPERATION ÉLAGAGE : ÉDITION 2023

Guère plus d'un an après la campagne d'élagage des platanes de l'Avenue de la Gare, l'équipe pilotée par Nicolas Volpelier a reconduit cette semaine l'opération sur la Route des Charlottes. La circulation étant moins importante sur cet axe, les moyens humains étaient revus à la baisse, inutile de mettre en place une circulation alternée de part et d'autre du chantier !

Seuls les techniciens aguerris prenaient part à l'affaire, en l'occurrence :



- Nicolas Volpelier, adjoint, en chef de chantier et élagueur.
- deux salariés de la communauté des communes mis à disposition de la commune pour ces trois jours de travail, avec notamment M. Cabral, « du métier », bien efficace dans l'exercice.
- Rémi, notre employé communal, en assistance « au sol ».
- Gauthier Foucras et son télescopique, qui en contrepartie du temps consacré à cette tâche et des heures réalisées par son engin, récupère le bois.
- Francesco, salarié de la SARL Pouget, conducteur de la nacelle, louée à cette entreprise pour l'occasion.

Dès le lundi matin le rythme était donné, en partant du haut de la rue et en moins de six heures, seize platanes étaient déjà élagués en fin de journée !!

Le lendemain, dans des conditions météorologiques déplorables (pluie & vent), la cadence était largement maintenue puisque le reste de la rue était traité.

Pour le dernier jour nos élagueurs s'attelaient à la Route de la Cave, mettant à nu les quatre arbres au plus près du carrefour du Canton. Pour les autres, la hauteur impressionnante des branches supérieures a eu raison de la ténacité de nos ouvriers ; ainsi seules les branches côtés rues ont été coupées, éclaircissant nettement le passage.

Un grand merci à cette belle équipe qui permet de réaliser un travail conséquent mais nécessaire et pour un coût bien dérisoire en regard de ce que pourrait coûter l'intervention d'une entreprise spécialisée.



Rénovation de la maison Rue du Verdier : c'est fini, enfin presque...

Avec un certain retard, voire avec un retard certain, la rénovation de la maison de la rue du Verdier est enfin achevée ! Le résultat est au-delà de nos attentes.

En effet, le crépi gris et maussade cachait des pierres de qualité que les maçons ont su mettre en avant au travers d'une prestation de qualité. Nous avons ainsi découvert que la maison fut construite en 1848.

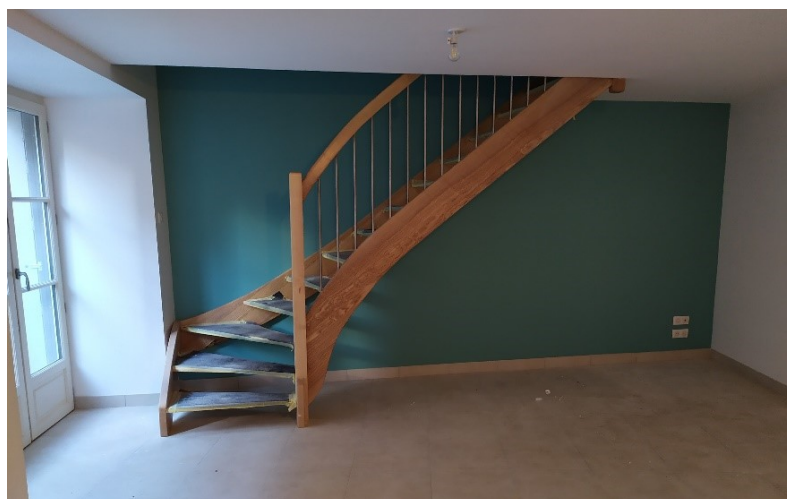
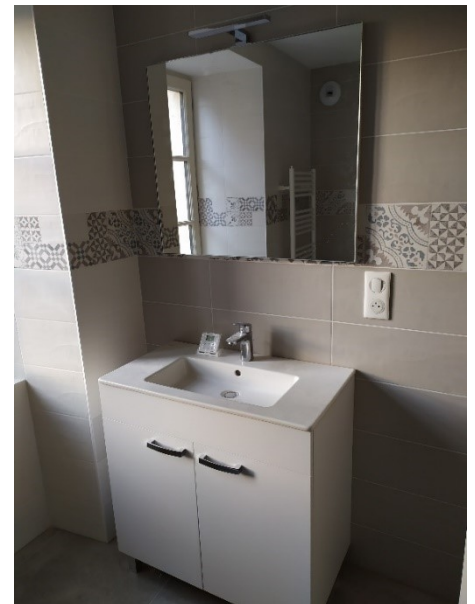


Cette rénovation a permis la création de beaux volumes, avec une optimisation de la luminosité au travers d'ouvertures largement vitrées. Le rez de chaussée, avec une cuisine équipée et un espace salon doté d'un poêle à bois est mis en valeur par l'escalier qui conduit aux étages.

Au premier étage, deux chambres largement équipées de placards et une partie toilettes et salle de bain occupent le niveau.

Sous les combles, deux pièces, spacieuses et lumineuses, peuvent être particulièrement adaptées pour des enfants et pour un espace de jeu ou de travail.

Enfin, la courette intérieure est à même d'offrir aux résidents un espace particulièrement agréable durant les mi-saisons et l'été pour se tenir à l'ombre et y partager de beaux moments festifs et conviviaux.



Au plan budgétaire, peu de dépassements sont constatés. C'est plutôt une bonne nouvelle dans le cadre d'une restauration de cette importance.

La maison n'a pas encore été mise en location d'une part en raison de finitions qui tardent, mais aussi car nous souhaitons la garder au cas où les futurs exploitants du Bar-Restaurant souhaiteraient s'y installer. En effet, il nous apparaît important de proposer une solution globale et cohérente afin d'optimiser l'implantation d'une famille.

Tiers-Lieu & Bar-Restaurant : ça avance bien ...

Le chantier, commencé au mois de novembre, avance à un bon rythme, et à date, nous sommes toujours dans le calendrier prévisionnel des travaux.

Tout d'abord, le gros œuvre a permis de créer de beaux volumes avec deux salles de restauration très lumineuses, dont l'une pourra accueillir des activités à caractère socio-culturel (grand écran, musiciens, conteurs, jeux, ...). Au cours des travaux, il est apparu que nous pouvions conserver la cave, ce qui n'était pas prévu initialement. Cette opportunité permet d'optimiser le rangement, notamment des bouteilles de vin et fûts de bière, dans des conditions de fraîcheur optimale.



Dans un second temps, les plaquistes, électriciens et plombiers se sont coordonnés pour assurer l'isolation du bâtiment, ce qui constituait un enjeu important en regard des économies d'énergie mais également la mise en place de l'ensemble des réseaux.



A l'étage, le petit appartement (T1 bis) avance bien également. Dans le projet, il est asservi au bar-restaurant en regard notamment des contraintes acoustiques. Il était en effet difficile de prévoir une location distincte à des locataires indépendants de l'exploitation du site. Dès lors, il pourra être utilisé soit par l'exploitant comme bureau, local de rangement ou de repos ; ou bien être mis à disposition de salariés ou de stagiaires durant les périodes d'apprentissage.

Le plafond du rez de chaussée étant très haut, la cage d'escalier est assez monumentale ! Du coup, afin d'optimiser les volumes, un local de rangement sera réalisé sous l'escalier afin d'y stocker l'ensemble des produits de nettoyage et d'entretien du site.

A l'heure où nous rédigeons cet article, nous sommes toujours dans la phase de gestion de l'appel d'offre pour la location du site et l'exploitation du bar-restaurant. Plusieurs pistes sont toujours en cours d'analyse et d'approfondissement. A ce stade, plusieurs candidatures ont été écartées, ne correspondant pas au cahier des charges établi par la Municipalité.

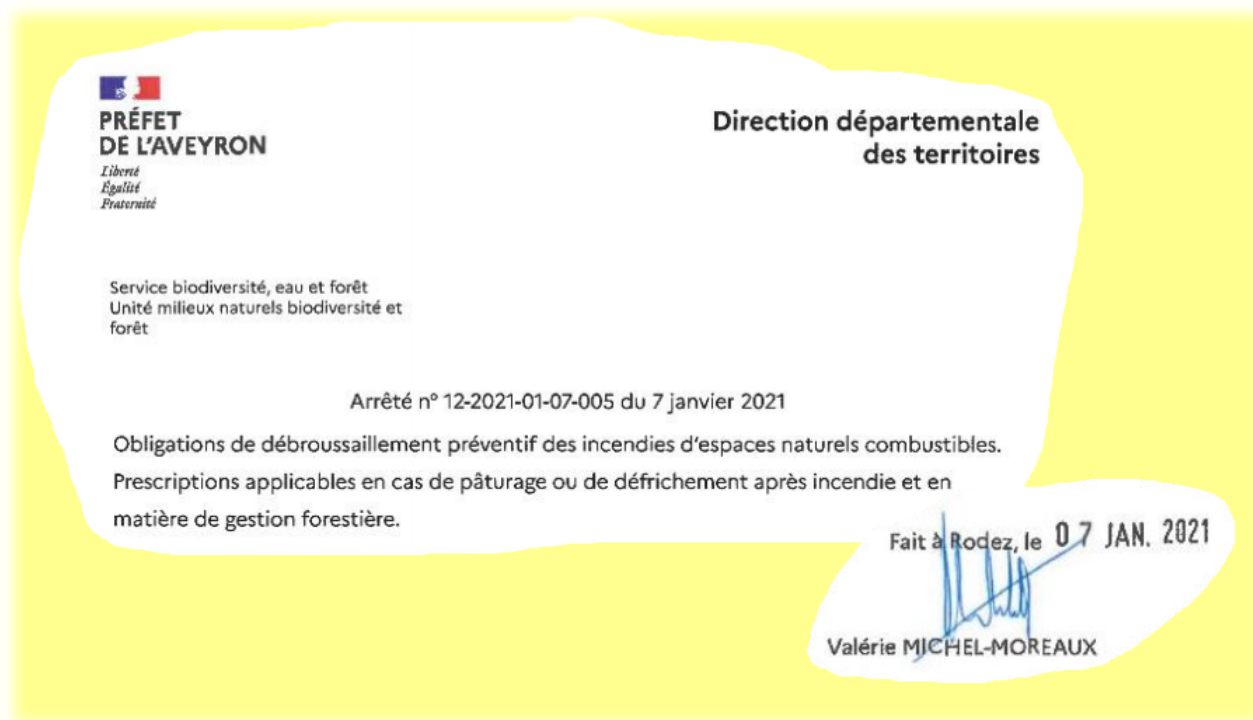


RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE : des conséquences réglementaires pour les propriétaires fonciers à Saint Saturnin de Lenne ...

Avec le réchauffement climatique, les risques d'incendie augmentent, comme nous avons pu le constater au cours des dernières années tant sur Séverac d'Aveyron qu'à Mostuéjols. Dès lors, l'Etat, au travers des services préfectoraux, a redéfini les zones à risques.

La commune de Saint Saturnin de Lenne a été intégrée dans le périmètre des territoires faisant l'objet d'une réglementation spécifique pour réduire les risques d'incendie au travers d'une obligation de débroussaillage pour les propriétaires fonciers.

Les communes disposent d'un délai de deux ans à partir de la promulgation des arrêtés pour mettre en œuvre cette nouvelle réglementation.



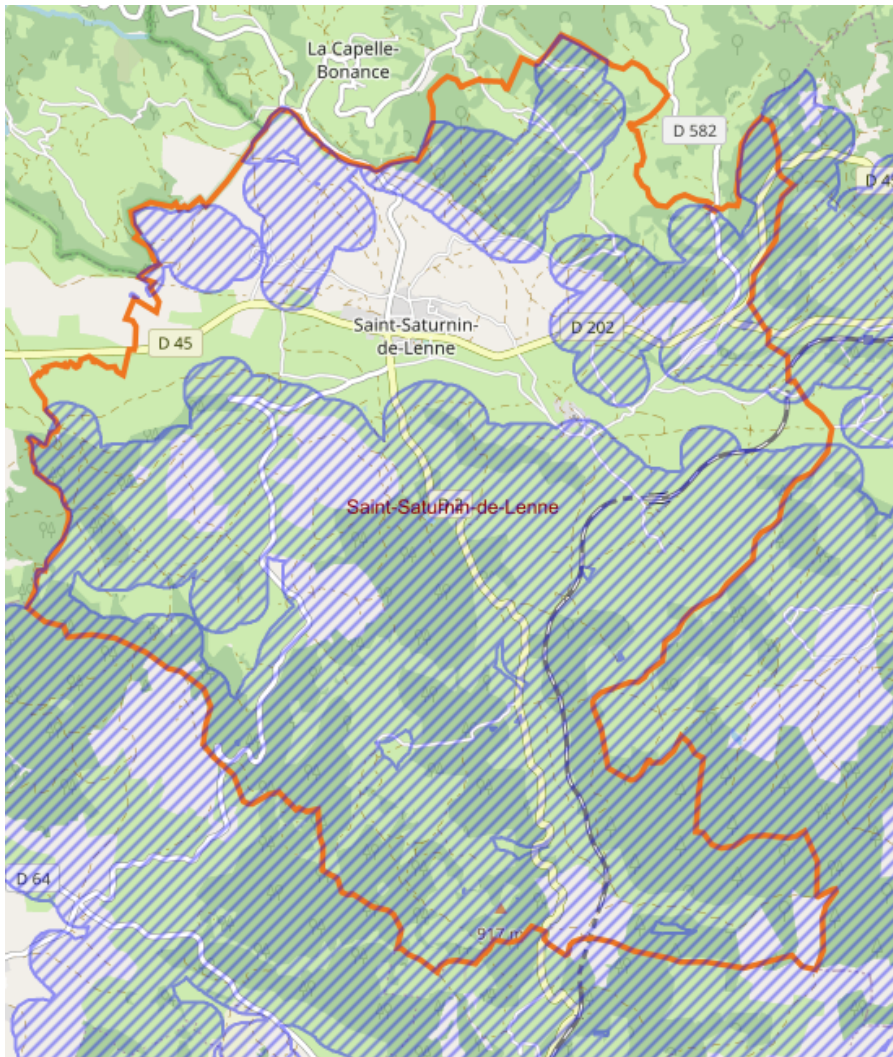
Afin de mettre en œuvre le plan de débroussaillage annuel, la Mairie organisera une réunion d'information des personnes concernées :

- ⇒ **le mercredi 28 juin à 10h00**
- ⇒ **Salle des fêtes**

Dès à présent, il est demandé à chacune et chacun de prendre connaissance des différents éléments mis à notre disposition par la Préfecture.

La période de débroussaillage étant close pour l'année 2023, il convient dès à présent de procéder au nettoyage des zones considérées et de prendre les dispositions nécessaires afin de pouvoir réaliser les opérations nécessaires au débroussaillage dès octobre 2023.

Les zones hachurées sur la carte ci-dessous sont concernées par l'obligation de débroussaillage.



Débroussailler son terrain et les abords de son habitation, c'est obligatoire et c'est investir pour votre sécurité face aux feux de forêt et de végétation

Les feux majeurs de 2022 nous rappellent l'importance du risque d'incendie de forêt et de végétation. Le changement climatique intensifie ce risque : la saison des feux s'allonge et le risque s'étend dans de nouvelles régions. Débroussailler son terrain et les abords de son habitation, c'est faire face à cette menace : vous limitez la propagation du feu, facilitez l'intervention des sapeurs-

pompiers et c'est aussi la meilleure des protections pour vous et vos biens. C'est pour cette raison qu'il s'agit d'une obligation légale sur une partie de notre territoire, lorsque le risque le justifie. Le débroussaillage vise à réduire la masse de végétaux dans une zone de 50 mètres (ou 100 mètres - à adapter au contexte communal) autour de vos bâtiments ou autre équipement.

Vous êtes concerné par cette obligation si vous êtes propriétaire de bâtiments ou d'équipements situés à moins de 200 mètres de bois, forêts, landes, maquis et garrigues. Le maire est chargé du contrôle du respect de cette obligation et les agents assermentés, notamment ceux de l'Office National des Forêts (ONF), sont habilités à verbaliser.

Pour savoir si vous êtes concerné par l'obligation légale de débroussaillage, vous pouvez contacter votre mairie, votre préfecture ou vous rendre sur feux-foret.gouv.fr, où vous trouverez toutes les informations utiles. (Source : La Préfecture)

SERVICE CIVIQUE : UN PREMIER BILAN

Les six mois que dure le Service Civique se sont écoulés, et déjà, Celia et Eloïse quittent Saint Saturnin. Nombreux ont été les témoignages de sympathie qui leur ont été offerts, au travers de couteaux Laguiole par Saint Saturnin Association, des tee-shirts avec l'ensemble des membres du Comité des Fêtes imprimés, des Bracelets du Berger par le Conseil Municipal, Mais également, des particuliers !

Cela témoigne également de l'apport de ces deux jeunes à l'animation de la commune !

Qu'il s'agisse d'un soutien pour l'ensemble des activités préexistantes ou bien de la proposition de nouvelles activités, il est bien évident que leur investissement personnel a permis d'étoffer l'offre et de la diversifier, mais également, d'alléger la charge de celles et ceux qui s'investissent au quotidien afin qu'il y ait une vie sociale et culturelle dense à Saint Saturnin de Lenne.

Bien évidemment, cela n'a été possible que parce que le « terreau » était favorable ! Le sens de l'accueil exprimé par la population, la dynamique associative sont autant d'éléments qui ont permis d'une part à Celia et Eloïse de s'intégrer rapidement, mais aussi d'apporter très vite leur énergie à cette expression d'une volonté collective.

Mais elles ont également apporté leurs propres suggestions. C'est ainsi que nous avons pu bénéficier de soirées jeux qui ont connu un réel succès, d'une cavalcade Halloween, même si ce n'est pas au cœur de la culture locale, une soirée chandeleur et karaoké, des ateliers d'écriture, les nuits de la lecture ...

Cette diversité a pour objectif d'essayer d'atteindre tous les publics, l'objectif n'étant pas forcément quantitatif, mais également, voire surtout, qualitatif ! Ainsi, la présence d'une quinzaine d'enfants pour les après-midis créatives constitue un réel succès en regard de la population enfantine globale, qui est de l'ordre d'une trentaine d'enfants de moins de dix ans.



Ce foisonnement d'activités a également mis en exergue des limites qui sont apparues avec l'intensité de l'offre. Il s'agit principalement de la structuration de ces activités dans un cadre institutionnel plus formel, sans pour autant déstabiliser les uns et les autres ni éteindre la spontanéité des bénévoles qui s'impliquent.

Ainsi, la création de l'association « L'Elan de Saint Sat' » résulte directement de ce constat. Si nous souhaitons pérenniser ces activités et ces propositions à l'ensemble de la population de la commune, voire au-delà, il convient d'avoir un cadre cohérent à cet effet.

Nous remercions donc ces deux jeunes, Celia et Eloïse, pour leur implication souriante et volontaire dans la vie de Saint Saturnin ! ... et leur souhaitons une bonne continuation pour leur parcours personnel. Elles savent l'une et l'autre qu'elles seront toujours bien accueillies à Saint Saturnin où elles ont su créer des liens d'amitié forts des plus jeunes aux plus âgés !



A

AVRIL

Week-end du 1er et 2, JEUX VIDEOS

Week-end du 7 au 9, TANGO

Dimanche 16, Déjeuner au Saint Sat

Samedi 22, après-midi Ateliers Créatifs

Samedi 29, Fabrication d'hôtels à insectes

E

G

QUINES

Samedi 15 avril

Fleur des Causes

Dimanche 30 avril

Chasse

Samedi 13 mai

Savoir-Faire

Samedi 10 juin

L'Elan de Saint Sat'

N

MAI

Week-end du 6 et 7, TANGO

Dimanche 14, Rando-gastro

Dimanche 21, Foire

D

JUIN

Week-end du 3 et 4, TANGO

Week-end du 23 au 25, Fête de la Musique

& Fête de la St Jean à La Roque Valzergues

A

