

Les Echos de Saint Sat'

Juillet 2023

Le Tiers Lieu, un espace de restauration, de bar, mais aussi d'activités variées ...

Dernière ligne droite avant la fin des travaux de réhabilitation et de rénovation de l'ancienne mairie en Tiers Lieu et Bar-Restaurant. Malgré quelques retards, ici ou là, la date d'ouverture du bar-restaurant, initialement prévue le 1^{er} septembre 2023 aura lieu le 15 septembre : un samedi ! Pourquoi ouvrir en fin de semaine ? Pour se donner l'occasion de fêter ensemble cette étape importante pour la vie de la commune et du bourg.

Il est bien évident, à nos yeux, que l'objectif est bien de créer un lieu de vie à partager, à destination de toutes les générations, mais sans oublier les jeunes, voire même, en les identifiant comme un « cœur de cible ».

Nous le voyons bien au fil du temps, si les anciens -de tout âge- ont trouvé un rythme de vie à la fois dense et paisible, il n'en est pas encore de même pour les jeunes « jeunes ».

Qu'entendons-nous au travers de cette dénomination « jeune » ? Ce sont toutes les personnes, disons de 15 à 40 et quelques années, voir plus largement toutes les personnes en activité pour lesquelles on constate que l'accès à une offre de culture, de loisir, d'échanges reste encore assez pauvre.

Certes, il y a parfois conflit entre vie de famille, vie professionnelle, et vie sociale. Pour autant, il nous apparaît nécessaire de continuer à œuvrer pour enrichir cette offre.

L'espace de vie créé à la place de l'ancienne mairie a notamment cette vocation. Bien qu'il ne saurait en lui-même, répondre à toutes les attentes, mais pour autant, c'est un début.

Nous espérons que rapidement, dans ce lieu, s'installeront des activités diverses, notamment parmi celles qui se sont déjà développées sur la commune : animations créatives et récréatives pour les enfants, Parladis, après-midi ou soirées belote ou manille, soirées retransmissions d'évènements sportifs, et pourquoi pas, tout simplement, soirées festives, en week-end, notamment l'été, avec cet espace accueillant du côté Pré de la Clastre ; où l'espace terrain de pétanque est individualisé et protégé afin de permettre des rencontres conviviales de parties de boules ...

La jeunesse de notre gérant, Amarian CHATELAIN, dont un portrait vous est présenté dans ce journal, mais aussi son dynamisme, nous paraissent être des atouts importants, qui au-delà de l'offre de bar et de restauration, sauront rassembler le maximum de personnes dans ce lieu de vie.

Vivement le mois de septembre pour qu'enfin, ce projet prenne vie au service de toute la population !

Le Maire
Yves Bioulac

LOCATIONS DE VACANCES SUR LA COMMUNE

LA GRANGE DU CANTON : Avenue de St Martin

Capacité : 14 couchages

Tél : 06 25 10 73 80

mail : contact@lagrangeducanton.fr



LA MAISON DE ZÉLIE à Orbis : Bernard ARGENTIER, Montagnac

Capacité : 3 couchages

Tél : 05 65 47 46 88 ou 06 50 49 40 33

mail : argentierbernard@yahoo.fr

Léa ARGENTIER : Route du Bousquet

Capacité : 4 à 5 couchages

Tél : 05 65 70 41 77 ou 06 47 47 10 45

mail : lea.argentier@gmail.com



GÎTE DU CHÂTEAU DE GRUN : Grun

Capacité : 8 à 12 couchages

Tél : 05 65 47 53 21

mail : gaec.chassaly@orange.fr

CHAMBRE D'HÔTES : via Airbnb

Mme Laëtitia KARCZEWSKI, Rue du Canton

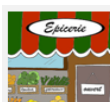
Capacité : 2 à 7 couchages

Tél : 06 31 49 16 70



ETAT CIVIL - DEUXIEME TRIMESTRE 2023

DÉCÈS : Raymonde CHIARONI, le 17 avril



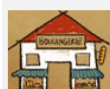
Epicerie

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



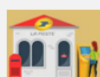
Mairie

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

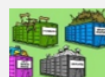


Bibliothèque

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

Déchèterie

Lundi, mercredi & samedi de 13h30 à 17h00



INAUGURATION : NOUVELLE MAIRIE/BUREAU DE POSTE & MAISON RUE DU VERDIER

Dix-huit mois après le début des travaux, le conseil municipal a décidé d'organiser une manifestation pour partager ses projets avec la population, mais aussi pour remercier les partenaires : financeurs, entreprises, financiers... qui nous ont permis de mener au terme ces deux chantiers.



C'est le vendredi 14 avril 2023 qui a été choisi pour inaugurer la nouvelle mairie et la maison de la Rue du Verdier.

Monsieur le Maire Yves Bioulac, entouré de son conseil municipal, avait convié Mme Isabelle Knowles (Secrétaire Générale de la Préfecture), M. Arnaud Viala (Président du Département), M. Jean-François Rousset (Député), M. Alain Marc et M. Jean-Claude Anglars (Sénateurs), M. Christian Naudan (Président CCCA), Mme Cécile Sury (directrice CCCA), M. Florent Tarrisse (Directeur du PNRGC), Mme Evelyne Estripeau (représentante de La Poste), Mme Audrey Luche

(Maître d'Œuvre de la Mairie et du Tiers-Lieu) ainsi que l'ensemble des maires du territoire, les partenaires financiers, les artisans... sans oublier la population présente en nombre!

Après le coupé du ruban devant la nouvelle mairie par Madame la Secrétaire Générale de la Préfecture, chacun a pu suivre Monsieur le Maire pour visiter les deux édifices rénovés . Les discours ont été prononcés dans le



tiers-lieu en cours de travaux, où Yves Bioulac a présenté le futur occupant des lieux, M. Amarian Châtelain, à qui la clé de la maison a symboliquement été remise ; en effet il va prendre en gérance le tiers-lieu dès le mois de septembre, et va s'installer avec sa compagne dans la maison inaugurée quelques minutes plus tôt. L'apéritif servi dans la future salle de restaurant a permis à chacun de trinquer à l'aboutissement des projets municipaux. Les conseillers se sont prêtés au jeu du service, boissons et petits fours, préparés par leur soin.

Enfin les invités se sont dirigés vers la salle des fêtes où M. Jérôme Cantagrel du Lion d'Or les attendait pour servir le repas très apprécié par l'ensemble des convives. Une bien belle journée, bien meilleure que le temps, de belles réussites pour l'ensemble de l'équipe municipale dont il faut souligner l'implication dans les projets et les manifestations du village.

Au travers d'une journée comme celle-là, notre village est mis en valeur et montre le dynamisme de sa population. L'engouement autour de cette inauguration est de bon augure pour le développement de la commune ...



LES ANIMATIONS DU PREMIER TRIMESTRE ...

APRES-MIDI JEUX VIDEOS !

Comme le disait Célia Warnez dans sa présentation de l'évènement le 27 mars dernier, ce n'était pas un poisson d'avril : le samedi 1^{er} avril, à la salle des fêtes, une après-midi Nintendo Switch était bien organisée !

En effet la Médiathèque Départementale permet aux bibliothèques d'avoir accès gratuitement à des consoles de jeux, entre autres, pour programmer des évènements improbables dans nos petits villages. Madeleine Jaoul, la responsable de la bibliothèque de Saint Saturnin, s'est empressé de le proposer à son groupe de bénévoles ; alors pourquoi ne pas essayer ??



Et ce ne sont

pas moins de trente personnes qui ont répondu présentes, de tous âges : les parents et grands-parents en tant qu'accompagnateurs, les enfants et jeunes pour s'amuser autour d'un jeu vidéo, Mario Kart indétrônable, Super Smash Bros, mini-jeux en tout genre...il y en avait pour tous les goûts. Certains avaient amené leur propre console, leurs jeux qu'ils ont fait découvrir aux autres. En bonus un Mario Kart télécommandé était mis à disposition et a ravi tous ceux qui ont participé ; en équipe, petits et grands ont installé le circuit que Mario allait prendre, et ont suivi le chemin projeté en grand sur le mur.

Jusqu'à 19h30 les manettes ont chauffé, les rires ont fusé et aucun enfant n'a joué les impatients pour avoir la manette avant les autres. Un vrai régal pour tous ceux qui étaient présents, d'autant que Célia et Eloïse avaient également prévu des friandises et des boissons pour agrémenter cette belle après-midi pluvieuse.

NOUVEL ATELIER CREATIF

Pour la seconde année consécutive et pour le premier jour des vacances de Pâques, le samedi 22 avril, un atelier de bricolage était organisé à la salle

des fêtes pour les enfants. Près de vingt ont répondu présents à l'appel de Nanou, Fanny, Marité et Martine qui les guidaient dans la confection d'un lapin, d'une poule, d'un poussin ou d'un petit panier.

Après l'effort les gâteaux préparés par Nanou, Françoise, Brigitte, Magali et Corinne ont été vite engloutis juste avant que les enfants se précipitent dehors pour trouver au plus vite les œufs cachés dans l'enceinte du camping et remplir le petit panier réalisé quelques instants plus tôt.

Cette animation a permis à Madeleine d'installer le tapis de lecture mis à disposition par la médiathèque départementale. Les enfants ont pris plaisir à s'inventer des histoires avec les marionnettes ours, loup, princesse...

Encore une fois une belle après-midi de jeux pour débiter les vacances. Merci à nos bénévoles bricoleuses, sans qui ces ateliers seraient difficiles à proposer.

SUCCÈS POUR LA RANDONNEE

Près d'un an après la première édition et malgré le temps incertain et les menaces de pluie, les 82



personnes inscrites étaient au rendez-vous ce dimanche 14 mai au matin. Les prévisions de Météo France se sont avérées justes puisque la pluie n'est arrivée qu'après 15h00. Les conditions étaient idéales pour une matinée de marche même si quelques chemins étaient bien boueux ; il ne fallait pas être en sandales ou en petites baskets !

Dès 9h00, le premier groupe de marcheurs s'est élancé pour effectuer les 13 kms du parcours balisé la veille par les bénévoles ; la montée vers la Capelette de Lenne a été très rapide pour les plus lestes, plus laborieuse pour d'autres mais tout le monde est arrivé en haut et c'est bien là l'essentiel ! D'autant, qu'exceptionnellement la chapelle avait été ouverte afin que chacun puisse y pénétrer et admirer un intérieur bien restauré et joliment entretenu. Quelques centaines de mètres plus loin Pierre et François avaient installé le ravitaillement où salade de fruits, fruits secs, fouace et jus de fruits ont

été les bienvenus. La traversée du causse vers Montagnac n'a pas permis d'admirer la vue panoramique qu'offre cette portion, le ciel était bien trop chargé... La descente vers Lestang a permis à la plupart des participants de découvrir un chemin qui serpente dans les bois, ouvert gracieusement par Bruno Bach ; pour les plus observateurs, et les moins pressés, le muguet était fleuri, prêt à être cueilli !



Dans le même temps, à 10h00 le second groupe de marcheurs, partait pour le parcours de 6 kms autour de Saint Saturnin : vers Trescanous, puis retour vers le Crès avec la découverte d'un chemin réouvert pour l'occasion. Sur ce

parcours c'est Jean-Paul qui s'est occupé de la pause gourmande, aux abords de la route des Charlottes, avant que ce groupe rejoigne le Montillas par le haut du village et revienne au point de départ par Bourcavala.

Les deux groupes arrivaient pratiquement en même temps sur la place du Pré de la Clastre, par petits groupes... A 13h00 les derniers franchissaient la porte de la salle des fêtes pour prendre l'apéritif puis le casse-croûte que Martine, Magali et Yves avaient préparé en attendant l'arrivée des randonneurs.

L'ensemble des participants est reparti ravi de cette journée qui sera renouvelée sans aucun doute à l'automne par l'équipe de L'Elan de Saint Sat

QUINE DE L'ELAN DE SAINT SAT'

La date du samedi 10 juin avait été arrêtée pour organiser le premier quine de la toute jeune association saint saturninoise.

Une réunion de préparation avait permis de répartir les achats, l'affichage, la distribution de flyers dans le village & sur les marchés des villages voisins. Chacun a pris son rôle à cœur, le travail de l'équipe de L'Elan a payé puisque la salle était comble ce soir-



là : près de 200 personnes sont venues jouer et tenter de gagner les nombreux lots mis en jeu !

L'Elan avait vu les choses en grand, avec plus de 2000€ de gains ! Les amateurs de quine ont souvent trépillé de ne pouvoir crier mais les chanceux sont repartis les bras chargés.

Un joli bénéfice pour cette soirée, très encourageant pour la suite, et qui va permettre à L'Elan de réaliser ses projets d'animations sur la commune.

HÔTELS A INSECTES LE 17 JUIN

Dans le cadre des animations « Autour des jardins » proposées par la Communauté des Communes des Causse à l'Aubrac, un atelier de fabrication d'hôtels à insectes a pu être programmé à Saint Saturnin par la responsable de notre bibliothèque, Madeleine



Jaoul.

Initialement prévu le samedi 29 avril, le report a permis de réaliser cette animation en extérieur, ce samedi 17 juin, sous le soleil !!

C'est dans la cour de la bibliothèque du village que les 25 participants ont pris place. Les bénévoles de la bibliothèque ont distribué les kits et chacun a pu se mettre au travail pour réaliser son hôtel. Une majorité d'enfants, accompagnés de leur maman, s'étaient inscrits, ainsi que plusieurs adultes désireux de fabriquer un abri pour les insectes de leur jardin.

Une petite heure a suffi pour aboutir à l'objet définitif : une petite maison au toit vert où les insectes pourront venir trouver refuge dans les petits interstices prévus à cet effet.

L'association « L'Elan de Saint Sat' », partie prenante dans les activités de la bibliothèque, a tenu à clore cette matinée en proposant le verre de l'amitié aux personnes présentes. Ce verre était le bienvenu car la chaleur de juin, en cette fin de matinée, commençait à bien se faire sentir. Et à midi tout le monde est reparti, ravi d'avoir participé !

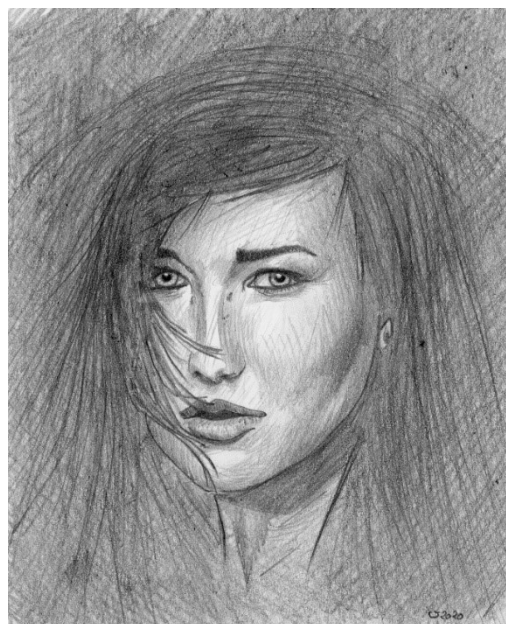
Une bien belle initiative, dans un cadre agréable, à renouveler sans aucun doute !!!

« Anna » par Cyprien JEUNE

Portrait au crayon de bois. 18 cm x 24 cm. Réalisé en 2020.

Anna, symbole de courage et d'audace, est un portrait qui rend hommage à Anna Philosophova (1837- 1912). Cette figure iconique de l'émancipation féminine en Russie est connue pour son dévouement et son engagement inébranlable à la cause des femmes marginalisées, et s'est dressée fièrement telle une vigie solitaire dans un océan d'inégalités.

Telle une bienfaitrice au cœur généreux, elle a créé des logements abordables, des écoles et des dispensaires, offrant ainsi un refuge aux femmes démunies. La force de sa pensée révolutionnaire, gravée à jamais dans les méandres du temps, témoigne d'une sagesse acquise au fil des luttes menées avec une détermination sans faille. Son esprit éclairé et sa soif inextinguible de justice la feront s'engager au sein d'actions philanthropiques en apportant l'éducation et les soins nécessaires aux femmes qui en étaient privées. Son héritage demeure aujourd'hui pour que son esprit indomptable continue de nourrir nos rêves et de guider nos aspirations vers un monde plus juste et plus humain.



LA VINGTIÈME RENCONTRE DES SAINT SATURNIN DE FRANCE

C'est dans la Sarthe que nous nous rendons pour cette 20^{ème} édition.

Saint Saturnin (sans particule) est un gros village de plus de 2700 habitants, situé dans la proche banlieue du Mans. Il s'est développé, pour sa partie économique et industrielle, sur la route d'Alençon, délaissant quelque peu la partie plus ancienne du village.

Nous sommes onze de Saint Saturnin de Lenne à faire le voyage. Même si ces rencontres ne débutent que le vendredi après-midi, nous nous retrouvons le jeudi soir pour un pique-nique tiré du sac, dans la bonne humeur.



Le vendredi après-midi nous sommes donc accueillis au Val de Vray, magnifique complexe culturel, d'animation et sportif de près de 30 hectares ! Comme d'habitude, chaque Saint Saturnin installe son petit stand pour faire déguster ses spécialités. De nombreux locaux y participent (les Saint-Sanyens). Avant le repas du soir, Monsieur le Maire dévoile une magnifique plaque commémorant cette 20^{ème} rencontre. Le repas du soir, animé par « amuseur-prestidigitateur » est suivi d'un feu d'artifice.

Le samedi est consacré aux visites de la région. Dès 8 H 30 nous prenons place dans quatre bus pour quatre destinations différentes que nous visiterons à tour de rôle.

Tout d'abord un petit train nous conduit au cœur même du Mans, dans la célèbre cité des Plantagenêt, dynastie qui marqua l'histoire de France au 12^{ème} siècle. La deuxième visite concerne la très belle cathédrale St Julien. En attendant le guide, nous sentons l'effervescence qui anime la ville ; nous sommes à quelques jours de la 100^{ème} édition de la course mondialement connue des 24 heures du Mans. Même les tramways ont été repeints aux couleurs des 24 H.

Les visites se poursuivent l'après-midi : le château et le donjon de Ballon (monument historique) et son jardin (classé jardin remarquable) puis le musée de la fonderie d'Antoigné, célèbre pour les relations sociales instituées par son fondateur Armand Chappée ainsi que pour la marque de radiateurs associée.



La soirée se termine par la traditionnelle cérémonie d'échange de cadeaux suivie d'un repas dansant dans une très belle ambiance.

Le dimanche est consacré à la visite locale pour les uns : église, ancienne halte du tramway et balade autour du lac, pour les autres c'est une passionnante enquête policière ...

Une exposition de voitures de prestige, organisée par le club local, précède le dernier repas de ce grand week-end de l'Ascension.

Il est temps de se séparer en se disant à l'année prochaine dans le Vaucluse à Saint Saturnin les Apt, en attendant 2025 où nous recevrons, théoriquement, tout ce petit monde chez nous !

VOYAGE DES AÎNÉS EN HAUTE-CORRÈZE

Ce vendredi 16 juin, à 5h30 précises, 51 aînés, membres de « Fleur des Causses » quittent le village en direction de la Haute-Corrèze, Bort-les-Orgues précisément. Leur objectif n'est pas de découvrir les magnifiques falaises qui surplombent la ville mais de visiter le barrage hydroélectrique de Bort.



A la descente du car, à 9h, les voyageurs se trouvent face au barrage, le 4^{ème} de France. Des guides leur présentent cet ouvrage industriel exceptionnel et impressionnant avec 120m de hauteur, 400 m de longueur en crête, une épaisseur de 80m à la base pour 8m en crête.

La construction de ce barrage a débuté en 1942, et la mise en eau s'est achevée en 1952. Il est de type poids-voûte ce qui lui

permet de supporter une pression très importante. Il a nécessité 650 000 m³ de béton. Il est équipé d'un évacuateur de crue de type « saut à ski » capable d'assurer un débit de 1200 m³ / s. Sa production annuelle alimente en électricité plus de 128 000 foyers.

La visite de l'intérieur de l'usine, conduit le groupe de la salle des commandes à la salle des machines, en passant par le tunnel qui l'amène au centre de l'ouvrage. Dans l'espace EDF, lieu pédagogique et ludique, ils découvrent les différents moyens de production d'électricité et leur fonctionnement ; c'est aussi un lieu de sensibilisation aux économies d'énergie et à la protection de la faune et de la flore.





La pause repas a lieu en bordure de la Dordogne, dans la ville de Bort-les-Orgues, au restaurant le Central ; bon repas, personnel sympathique et serviable.

Une croisière de 75 minutes, sur le lac de Bort formé par la retenue du barrage, est prévue pour l'après-midi. Au pied du château de Val, le groupe s'installe confortablement sur une vedette panoramique et écoute le guide parler des gorges de la Dordogne et de cette vallée engloutie par la mise en eau du barrage

(submersion de plusieurs villages et en particulier du bourg de Port-Dieu et de la voie ferrée Bourges-Miécaze, sauvetage in extrémis du magnifique château de Val, etc). Ce sont 75 minutes relaxantes, fort agréables !

Déjà 16h30... Il faut prendre le chemin du retour ! Beau temps, ambiance, bonne humeur, convivialité, découvertes intéressantes... C'est assurément une belle journée qui se termine et qui restera dans les mémoires.



REPRISE INTENSIVE POUR LES COMITES DU VILLAGE

LA FOIRE DE SAINT SATURNIN

La trêve hivernale passée, les réunions ont repris pour l'organisation de la foire et la fête de Saint Saturnin. Cette année, le temps n'était pas avec nous en ce dimanche 21 mai, cela ne nous a pas empêché d'avoir une bonne ambiance dans la salle des fêtes où le déjeuner aux tripoux était servi. Dès 8h les premiers venaient goûter les tripoux et la tête de veau préparés par Thierry et Hugo Rozières. Durant toute la matinée, une centaine de personnes sont venues déjeuner, et ont écouté le groupe Paprika. Il y avait également le marché aux producteurs situé sur le Pré de la Clastre, afin que chacun puisse acheter du miel, des produits à base de pommes et ses plants pour préparer son jardin. Le vide-greniers n'a pas pu être installé mais ce n'est que partie remise, il sera mis en place pour la fête. Dès aujourd'hui, vous pouvez réserver votre week-end du 15 et 16 juillet pour la fête, des nouveautés sont à prévoir....

LA FETE DE LA MUSIQUE

Le vendredi 23 juin, la collaboration des deux comités de la commune ont permis de fêter l'arrivée de l'été comme il se doit. Au champ de la Roque Valzergues, le groupe LOL venu animer cette soirée, sur un répertoire varié avec des reprises francophones et internationales a permis à environ



150 personnes de faire la fête, jusque tard dans la nuit. Les jeunes se sont relevés

les

manches pour faire cuire les frites et les saucisses, afin de proposer une restauration sur place. Tout le monde était ravi de pouvoir faire partie de cette deuxième édition de la fête de la musique.



LA FETE DE LA ROQUE VALZERGUES

Cette fête de la musique a introduit le weekend de la fête de la Saint Jean-Baptiste. C'est sous le soleil et une forte chaleur que tout le monde s'est retrouvé à la Roque Valzergues autour d'un joyeux programme.

Pour commencer, le comité avait organisé le repas champêtre avec les jambons à la broche préparés soigneusement depuis le début de l'après-midi. Grâce aux cuisiniers, tout le monde a pu déguster du cochon ! Cette soirée a été animée par Olivier au son de l'accordéon.



Le dimanche, après le traditionnel déjeuner aux tripoux, tout le monde était convié à la messe à l'église Saint Jean-Baptiste célébrée par le père Molinié et animée par la chorale de Fleur des Causses.

Nous pouvons féliciter le comité qui continue à s'investir pour organiser cette fête traditionnelle. Rendez-vous en 2023 !

Rencontre avec Amarian CHATELAIN, gérant du bar-restaurant Le Saint-Sat

Bonjour Amarian, pouvez-vous vous présenter ?

Je suis né en Suisse et j'aurai 26 ans en septembre. J'ai grandi à Pomayrols où mes parents se sont installés lorsque j'avais 2 ans. J'ai eu le bonheur d'y vivre près de la nature. Mes parents sont de bons cuisiniers et m'ont donné le goût des produits naturels et sains. Chez nous, tout était fait maison et j'ai eu très tôt l'occasion de participer à l'élaboration des repas. Ma scolarité jusqu'au collège s'est déroulée à St-Geniez.

Parlez-nous de votre parcours professionnel

En 3ème, j'ai fait un stage de découverte d'un métier. J'ai eu la chance de le faire au Suquet, chez Bras. En m'accueillant, Régis, mon maître de stage, a su donner un avenir à mon goût pour la cuisine. Je m'interrogeais sur la voie à suivre et sur ses conseils, j'ai choisi l'apprentissage. A 15 ans, je me lançais dans un CAP cuisine et intégrais Le Belvédère à Bozouls en contrat en alternance. Là, auprès de Guillaume Viala, j'ai retrouvé la proximité avec la nature qui m'est si chère.

Le CAP en poche, j'ai poursuivi par un BP cuisine et ai passé 2 ans en alternance au restaurant Le Pastis à Montpellier où j'ai pu améliorer ma technicité en cuisine auprès de Daniel Lutrand.

J'ai obtenu le CAP pâtisserie après un apprentissage chez Clément à Rodez. Ensuite j'ai choisi de parfaire ma formation en travaillant dans des restaurants très différents.

Quels sont vos points forts au travail ?

J'aime travailler en équipe, partager mes connaissances ; je pense être un bon communicant.

Voyez-vous des points à développer ?

Je n'étais pas à l'aise dans mes relations aux autres mais mon expérience, en 2018, dans la brasserie Bière Académie à Toulouse, a été un déclic. Les contacts sont aujourd'hui plus faciles et j'y prend plaisir.

A 25 ans, pourquoi le choix de St Saturnin ?

J'ai évolué chez des patrons jeunes. Me lancer sans trop attendre a toujours été une évidence pour moi. Je recherchais une opportunité en accord avec mes aspirations : une vie saine dans un village dynamique. Le projet de la municipalité de St Saturnin a retenu mon attention...et j'ai postulé. C'est avec plaisir que le 3 avril, j'ai reçu une réponse positive du Conseil Municipal.



Quels sont vos souhaits ou vos attentes pour cette nouvelle étape ?

Je souhaite faire du Saint-Sat un lieu qui nous ressemble, festif, agréable, où les gens du coin et de passage, se retrouvent autour d'une bonne cuisine. Je travaillerai avec des produits locaux. Mon optique est de proposer un service ouvrier en semaine et l'été des menus plus travaillés, avec carte des vins, carte de viandes grillées ainsi qu'un concert par semaine.

L'ouverture du Saint-Sat est prévue pour le 15 septembre, que ferez-vous jusque-là ?

Je suis actuellement chef de cuisine à La Compagnie à Rodez et le resterai jusqu'à l'ouverture... tout en travaillant sur mon projet : choix des matériaux, aménagement intérieur, sélection des producteurs. Le 15 septembre, je serai prêt à écrire la 1ère page de cette belle aventure.

Amarian construit ce projet avec le soutien et l'aide de sa compagne Lucie. Celle-ci continuera à exercer sa profession et elle sera ravie de venir travailler au Saint-Sat chaque fois qu'elle pourra. Elle souhaite ajouter au portrait d'Amarian qu'il est perfectionniste et juste avec les autres.



David ARGENTIER, agriculteur passionné



David Argentier a rejoint l'exploitation familiale en 2001. Il avait alors 22 ans et était titulaire de diplômes agricoles et de diverses formations. Il a créé avec Bernard, son papa, le GAEC des Calsiers dans lequel Monique, sa maman, est entrée en 2003. Bernard a fait valoir ses droits à la retraite 4 ans plus tard. L'exploitation a un salarié, Alain.

La bergerie et les aires de stockage sont dans le même bâtiment ; il a été agrandi en 2008. Dès 2010, les terres sont certifiées BIO. Mais, à cette période-là, Roquefort Société ne collecte pas de lait BIO et David doit rechercher une laiterie BIO. Il opte pour la « Bergerie de Lozère » qui présente les garanties qu'il souhaite. Dès lors, le troupeau passe en BIO et en 2014 la production BIO débute. Le GAEC s'agrandit en 2015 avec la reprise de la ferme familiale de Monique au Landonesq. En 2018 le bâtiment est agrandi une deuxième fois et modernisé. De nouveaux équipements facilitent le travail.

Le GAEC des Calsiers possède une grande partie du matériel ; il s'appuie ensuite sur des entreprises (enrubannage et moisson) et sur des CUMA (celle de St Saturnin en particulier)

Le troupeau ovin compte 580 mères. La traite a lieu de la fin octobre à la fin juin ; juste avant les agneaux ont été vendus à des coopératives. Les agnelles de renouvellement restent au Landonesq jusqu'à leur première mise-bas. Au Landonesq il y a aussi un atelier de 12 vaches de race Aubrac. Son intérêt est de valoriser le foin grossier et les parcelles éloignées ; c'est un bon complément.

L'alimentation du cheptel provient de l'enrubannage et du fourrage produits sur l'exploitation. Les céréales cultivées (orge d'hiver, triticale/blé, avoine) n'étant pas suffisantes, David se procure le complément chez un céréalier du Tarn. Il achète de la luzerne déshydratée et du tourteau, à Trescanous pour les brebis laitières et au Rey pour les agnelles.

Le choix du BIO, David l'a fait par conviction. Il en accepte toutes les contraintes : pas d'engrais chimiques de fongicides de désherbants, alimentation BIO exclusivement, traitements limités (3 par an et délais doublés), contrôle annuel et contrôles inopinés. « *Le passage au BIO a été un défi, un défi intéressant à relever, dit David. D'ailleurs ne faut-il pas s'adapter aux aléas de la profession que ce soit le climat, l'économie, l'inflation, le social ?* »



David s'investit dans diverses organisations agricoles en tant qu'élu et membre. Il est, entre autres, responsable du service Agriculture Biologique à la Chambre d'Agriculture. Il participe activement à la Campagne de Communication pour le BIO. « *Il s'agit de montrer ce que l'on fait et de promouvoir les produits BIO qui sont de qualité et en qui chacun peut avoir confiance compte tenu des contrôles sévères* ». David aime son métier. « *Ce qui compte, dit-il, c'est que mon exploitation soit bien suivie et bien tenue dans le respect de la nature, de l'environnement et de l'animal* ».

Nous remercions David d'avoir accepté de nous recevoir, de nous expliquer avec passion son métier, sans oublier Monique et Bernard pour leur accueil chaleureux.

TRAVAUX DE SAISON : L'ENSILAGE ...

Le métier d'agriculteur, c'est d'abord et surtout la gestion des aléas : aléas climatiques et météorologiques ; aléas des cours commerciaux des intrants et des produits finis ; aléas liés aux êtres vivants, qu'ils soient végétaux ou animaux. En effet, là où il y a de la vie, il y a des risques permanents d'infections, d'épizooties, de contagions,

Ainsi, anticipation et surveillance sont deux fonctions majeures pour la conduite d'une exploitation agricole, d'un troupeau,



L'ensilage, par opposition au foin, réduit un peu ces aléas météorologiques. En effet, plutôt qu'un temps de séchage qui peut varier de deux à quatre jours, si le temps est propice, l'ensilage d'herbe ne nécessite guère qu'environ 24 heures pour permettre une première dessiccation partielle de l'herbe et optimiser la qualité du fourrage final.

L'ensilage est souvent décrié par l'opinion dominante qui, il est vrai, n'est pas experte en la matière !

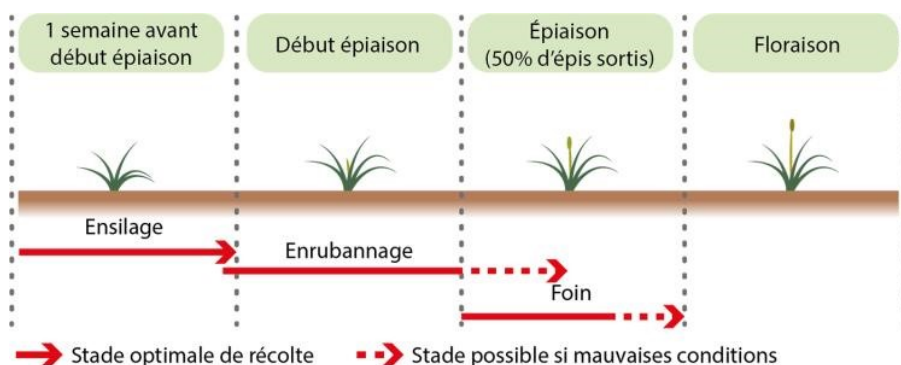
Pourtant, l'ensilage est une méthode entièrement naturelle de conservation de l'herbe, et si une comparaison est permise, nous pouvons considérer

que l'ensilage est aux vaches ce que la choucroute est pour nous !

C'est tout simplement de l'herbe, hachée menue, tassée afin qu'il n'y ait pas d'air pour une fermentation anaérobie (c'est-à-dire sans oxygène) et stockée à l'abri de l'air.

Les ruminants adorent ce fourrage pour autant qu'il soit réalisé dans de bonnes conditions : pas trop d'humidité, surtout pas de terre qui viennent souiller le tas d'herbe, mais aussi, un stade de l'herbe optimal.

Ce sont souvent des graminées qui sont ensilées (ray-grass, dactyle, ...). Leur appétence, c'est-à-dire leur attrait gustatif pour les animaux, ainsi que leurs qualités nutritionnelles sont optimales lorsque l'herbe est haute, mais bien avant la maturité, c'est-à-dire avant que l'épi n'apparaisse, ... si la météo le permet !



Parfois, il s'agit d'un mélange de graminées et de légumineuses, ces dernières ayant la particularité d'enrichir la ration en protéines. Dans nos régions de causses, aux terres plutôt calcaires, c'est souvent de la luzerne plutôt que du trèfle qui préfère les terres plus acides.

Ainsi, le choix des bonnes espèces et des bonnes variétés est stratégique pour l'obtention d'une bonne récolte.

Ainsi, il n'y a aucune chimie dans l'ensilage !

Le principal élément polluant est très certainement l'usage des plastiques pour la conservation du fourrage, qu'il s'agisse d'enrubannage (enroulement d'une balle d'herbe ronde dans un film plastique) ou d'une conservation en tas. C'est la raison pour laquelle, les agriculteurs, de plus en plus sensibilisés à la protection de l'environnement, organisent des collectes annuelles de plastiques usagés pour une réutilisation.



Le recyclage des déchets de l'agrofourrure



La pratique de l'ensilage permet une récolte plus précoce, qui autorise, là encore si le temps le permet, une deuxième récolte d'herbe. Il ne faut pas que l'été soit trop sec ou trop chaud pour que cela soit possible. Ainsi, l'ensilage permet également de sécuriser les volumes fourragers pour nourrir les animaux durant l'hiver.

Enfin, l'ensilage reste l'un des derniers chantiers collectifs sur les exploitations agricoles. Par le passé, il y avait les moissons, les fenaisons qui pouvaient également favoriser l'entraide entre les plus avancés et leurs voisins.

Durant les poses, durant les repas, ce sont des moments d'échanges, que l'on retrouve également avec les CUMA. Ils permettent aux agriculteurs d'évoquer l'évolution des cours, de comparer les avantages et

inconvenients de tel usage ou de telle pratique, dans une logique de benchmark, ...

C'est donc un espace de solidarité, qui permet des échanges d'informations souvent précieuses, et à même de dissiper le sentiment de solitude qui accompagne souvent les agriculteurs face à ces aléas.

Ces chantiers collectifs ont toutefois perdu un peu de la convivialité d'antan : les pratiques et les relations se professionnalisent et de plus en plus souvent, les repas d'ensilage se tiennent au restaurant, les conjoints d'exploitants agricoles ayant une activité professionnelle de par ailleurs. Un repas rapide et léger a remplacé progressivement les grands repas festifs qui accompagnaient les récoltes annuelles, notamment pour les moissons.

Dans un contexte de réchauffement climatique et de périodes estivales très arides, l'ensilage d'herbe constitue une alternative pour sécuriser dès le printemps la récolte fourragère afin de nourrir les animaux durant la période hivernale. C'est donc un enjeu important pour l'élevage.



DÉBROUSSAILLEMENT : RÉUNION D'INFORMATION ET DE SENSIBILISATION ...

En France, on aime les acronymes. Du coup Saint Saturnin est devenu une commune OLD ! Ça ne veut pas dire qu'elle a vieilli, mais qu'elle doit répondre, ainsi que ses administrés aux **Obligations Légales de Débroussaillage**. Cette évolution résulte du réchauffement climatique et des incendies que nous avons vécus en proximité (Séverac le Château, Mostuéjols, ...). Ces obligations sont lourdes pour chacun, ainsi que pour la municipalité.

Afin d'accompagner cette évolution réglementaire, différents services de l'Etat et de sécurité ont accompagné sa mise en œuvre, notamment au travers d'une réunion d'information qui s'est tenue le 28 juin dernier et à laquelle ont participé environ 35 personnes. Compte tenu des fenaçons, en retard et qui battaient leur train, cela représente un bon taux de présence.



Le Capitaine Gaëtan VEYRIER a présenté l'ensemble des prescriptions à mettre en œuvre pour un débroussaillage efficace en vue de sécuriser les personnes, mais aussi en vue d'améliorer l'accessibilité des incendies pour les pompiers.

Les représentants de la Direction Départementale des Territoires, Messieurs Christophe MAJOREL et Nicolas FLOUEST ont davantage insisté sur le cadre réglementaire, et notamment la cartographie des zones concernées sur la commune. La quasi-totalité de la surface est concernée à

l'exception d'une fine bande de terre le long de la Serre comprenant le bourg de Saint Saturnin et une grande partie de celui de La Roque Valzergues.

Au cours de la réunion, un représentant de la Chambre d'Agriculture ainsi que de la FDSEA ont suivi les présentations et les échanges afin de prendre en compte ces nouvelles contraintes pour de nombreux agriculteurs aveyronnais.

Après environ deux heures trente de présentation, plusieurs documents furent distribués.



Pour les personnes qui n'ont pas pu se libérer, ces supports d'information sont disponibles à la Mairie, sur le comptoir de l'accueil.

Pour ceux qui le souhaitent, une visite sur site pourra être réalisée à partir de début septembre pour un conseil ou une expertise en regard des travaux à réaliser.

Veuillez vous inscrire assez tôt à la Mairie pour l'organisation d'une tournée de visites.

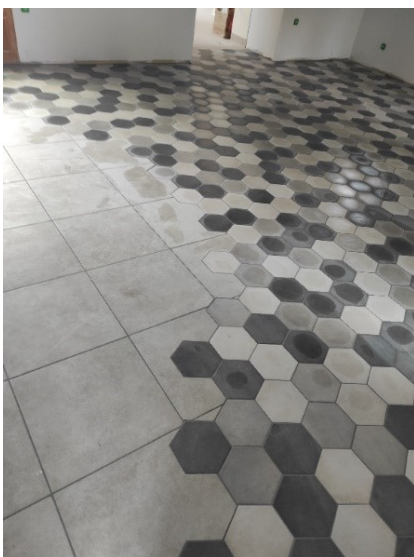
Après ces présentations et diverses questions, un apéritif a été servi tant aux intervenants qu'aux participants. Nous remercions les uns et les autres de leur présence lors de cette réunion importante pour la sécurisation de nos espaces naturels, mais également des personnes.

AVANCEMENT DES TRAVAUX DU TIERS LIEU : Ça prend forme !

Il est assez aléatoire de programmer la fin d'un chantier notamment quand interviennent de nombreuses entreprises ; quand il s'agit d'un chantier de rénovation avec ses imprévus, ... Dans le cas particulier du Tiers Lieu, il a fallu durant le chantier, prendre en compte certaines attentes du (des) futur (es) gérant (es). C'est d'ailleurs la raison pour laquelle il nous est apparu nécessaire de se lancer à sa recherche dès le lancement des travaux. Qu'il s'agisse par exemple de l'équipement de la cuisine au gaz, alors qu'elle était initialement prévue électrique, qu'il s'agisse du « sauvetage » de la cave qui pourra être valorisée au travers d'une réserve de vins, qu'il s'agisse de l'alimentation en bières pression, ...

Nous commençons à avoir une vision de ce qui va ressembler le site, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, avec l'avancement des finitions. L'objectif était de donner du caractère à cet établissement tout en restant dans des coûts de revient en cohérence avec le budget initial. C'est donc davantage au travers de l'imagination de l'architecte et des différents acteurs du projet qu'ont pu être obtenus des « effets de style » à même de lui donner une personnalité qu'au travers d'équipements onéreux.

De par ailleurs, la hauteur importante des plafonds du rez de chaussée a conduit à la réalisation d'un escalier important pour accéder au premier étage, là également avec une belle esthétique.



L'aménagement de la cuisine, commencé il y a une dizaine de jours bat son plein et devrait être opérationnelle dans le courant du mois de juillet.

Les abords sont bien avancés. Il convient à ce stade de finaliser l'aménagement du terrain de pétanque ainsi que l'espace à l'ombre des arbres où pourront être organisées des soirées durant l'été.



Enfin, la réhabilitation des façades, avec la peinture des volets doivent donner à la bâtisse un caractère plus en harmonie avec le bourg, tout en constituant une interface avec le bâti plus moderne autour du Pré de la Clastre avec l'épicerie et la salle des fêtes.

Le chantier du tiers lieu, nu, doit être réceptionné aux environs du 10 juillet. Dès lors, le gérant pourra commencer les aménagements intérieurs afin qu'il soit prêt à recevoir le public au mois de septembre, comme prévu initialement.

AGENDA

3ÈME TRIMESTRE

JUILLET

FÊTE D'ETE

SAMEDI 15

DIMANCHE 16

QUINE DU TELETHON

SAMEDI 29

AOUT

CINEMA EN PLEIN AIR

"DEMAIN TOUT COMMENCE"

4 AOUT

TANGO

14 AU 20 AOUT

SEPTEMBRE

CONCERT LA DERYVES

VENDREDI 15

JOURNEES DU PATRIMOINE

SAMEDI 16

DIMANCHE 17

SPECTACLE "CONQUETES"
AVEC LES CHANTEURS D'OLT

SAMEDI 23

MARCHE D'ARTISANS

DIMANCHE 24

