

Roume-echos

BULLETIN MUNICIPAL





ATELIER L'EN VERRE DE L'ART

15290 ROUMEGOUX



Nathalie DEMAZEAU



06 11 45 29 88



19 chemin de Laborie
15290 ROUMEGOUX



RNA: W131010049
Siret: 451 777 726 00030



lenverredelart.jimdo.com



<https://www.facebook.com/lenverredelart>

Enfants et Adultes

**PEINTURE/DESSIN
ARTS PLASTIQUES
SCULPTURE
ART-THERAPIE**

Cours hebdomadaires
Stages de peinture
Ateliers à thème

À vos agendas !!!

La commune de Roumegoux organise une exposition de peinture sur le long week end du 15 août à la salle polyvalente.

Les oeuvres de Nathalie DEMAZEAU, habitante de Roumégoux et organisatrice de l'association l'En Verre de l'ART, seront présentées. Certains travaux de ces élèves seront également visibles.

Merci de réserver dans vos agendas, nous vous attendons nombreux.

Un vernissage sera organisé, vous serez prévenus.

Merci par avance.

SOMMAIRE :

3 : Le mot du Maire

4 : Les nouvelles du village

5 : Évènements

6-7 : Flyer sur le tri des déchets

8 : Du côté de l'école

9 : Associations

10 : Après-midi théâtre

11 : Soirée réunionnaise

12 : La recette

13 : Départ de Yoann Marcou

14 : Travaux

15 : Cultivons nos feuillus

16 : Budget de la commune

17-18 : Des vies minuscules

À vos tablettes !

Avec le compte Instagram @mairiederoumegoux15, ainsi que la page Facebook Mairie de Roumégoux 15, nous essayons de vous informer en temps réel sur les arrêtés préfectoraux, les vigilances météorologiques, la situation sanitaire, les informations de la communauté de communes... et bien entendu sur les informations de la commune ! Le site internet de la commune est maintenant réactualisé. N'hésitez pas à vous connecter.



Chers Roumégaires,

Nous sommes déjà à mi-mandat, il me paraît important de faire un point et de rappeler les objectifs fixés en début de mandat.

L'école, au cœur de la vie de la commune reste notre priorité, les effectifs pour les années à venir sont corrects, nous devons cependant rester vigilants, la démographie du département est fragile, la commune de Roumégoux a vu sa population augmenter de 8% après le recensement du début de l'année avec 336 habitants. Nous pouvons être fiers de ce résultat, l'attractivité de la commune ne se dément pas, c'était aussi un de nos objectifs en 2020.

Les travaux de sécurisation du bourg ont permis d'améliorer la sécurité, même si la vitesse reste parfois excessive jusqu'à provoquer quelques frayeurs dues à ce que je qualifie d'incivilités de la part de certains utilisateurs de la RD 20.

L'aménagement du « Clos des Erables » est pratiquement terminé, un lot est réservé ; l'inflation, l'augmentation des taux de crédit, le coût de l'énergie ne favorisent pas l'investissement, la Châtaigneraie reste malgré tout attractive, c'est encourageant, d'autant que la demande de locations reste soutenue, une étude est lancée avec les bailleurs sociaux en vue de créer de nouveaux logements locatifs.

Je ne reviens pas sur les projets en cours, cette année, nous priorisons la chaufferie bois qui sera en service avant la fin de l'année, cet équipement nous permettra de réaliser des économies sur les dépenses de chauffage, l'investissement est financé à hauteur de 60% d'aides publiques.

J'insiste sur le PLUI, c'est un sujet essentiel qui engage l'avenir de la commune, il sera en principe validé en 2024. La loi (ZAN) zéro artificialisation nette, réduit progressivement la consommation d'espaces agricole jusqu'en 2050. Une proposition de loi est en préparation avec pour objectif de mieux prendre en compte les spécificités locales et rurales, j'espère qu'elle pourra aboutir. Pour les dix prochaines années, Roumégoux disposera d'environ 3 hectares en zone constructible, ce qui me semble suffisant, cependant, il est important de délivrer un maximum de permis de construire afin de pouvoir justifier les besoins futurs. Une dynamique en faveur des campagnes est aujourd'hui en marche, nous devons l'accompagner et l'accélérer. L'agriculture seule ne permettra pas une démographie positive, le très bel article de Michel Ters sur sa vie d'agriculteur nous incite à la réflexion, il faut connaître le passé, pour comprendre le présent et préparer l'avenir.

Je vous souhaite de passer un bel été et de très bonnes vacances.

Bien à vous

Christian Lacarriere

LES NOUVELLES DU VILLAGE

Les naissances à Roumégoux :

Le 27 janvier 2023 de Sacha CASSAN, fils de Manon LOUSTALNEAU et Yannick CASSAN, route du lavoir.

Le 19 février 2023 de Cidalia SEBTI, fille de Marisa SERRAO DE JESUS et Atef SEBTI, chemin de la Pindarie.

Le 4 mai 2023 de Orlane LABORIE, fille de Pauline ISSERTES et Nicolas LABORIE, à la Junie.

Nous accueillons de nouveaux habitants à Roumégoux : Bienvenue à toutes et tous !

Alexandra GUIBERT et Pierre GOUTAL ont emménagé dans l'un des appartements de la Maison DILHAC sur la place

Carla SERRAO et ses enfants, dans leur maison, chemin de la Pindarie

Christian TOURNIER dans sa maison au lotissement du Garrail

Nastasia DERACHE et David LAPORTE dans leur maison, chemin de la Pindarie

Marie DELPONT et Cyril TSCHANHENZ locataires, place de l'Église

Nous avons la tristesse de rappeler les décès survenus sur la commune : nous renouvelons toutes nos pensées aux familles.

Madame Thérèse Laurissergues nous a quitté au mois de novembre 2022.

Monsieur Marius Puech, ancien conseiller municipal est décédé le 27 mai 2023.



Nouvel abribus à l'entrée de Roumegoux au Tilleul !

Installé par la région



ÉVÈNEMENTS

Lorsque la petite Reine passe par Roumégoux ...



01 Avril 2023 : Départ à Roumégoux de la première étape du Tour du Cantal cycliste des cadets .

71 participants pour ce départ et une arrivée à Maurs après avoir effectué un circuit de 70 kms dans notre Chataigneraie Cantalienne.

Le départ à Roumégoux se fait sous le soleil mais le circuit rencontrera aussi une météo capricieuse.

Bravo à tous les participants qui n'ont pas démerité !

Visite du Sénateur Stéphane Sautarel

Le 20 Février dernier Monsieur le Sénateur Stéphane SAUTAREL nous a rendu visite à Roumégoux. Le Conseil Municipal a pu lui présenter les projets en cours ainsi que nos souhaits sur des projets en réflexion et recueillir son expertise et ses conseils dans l'avancée de nos travaux :

- Installation de la chaudière bois pour alimenter les bâtiments communaux.
- Maintien de notre école au sein du RPI , vers un réseau d'écoles de territoire.
- Aménagement de la grange à l'entrée du bourg.
- État des lieux des terrains constructibles (le clos des Érables) et des réflexions sur les aménagements des parcelles du centre-bourg acquises par la commune.
- Echanges sur des pistes de travail .



COMMÉMORATION

Cérémonie de commémoration du 11 novembre :

La cérémonie du 104ème anniversaire de l'Armistice 1918 s'est déroulée en présence de nombreux enfants de l'école qui ont lu, à tour de rôle, de petits extraits de lettres de « poilus ». Christian Lacarrière, Maire, avait auparavant ouvert la cérémonie par la lecture de la lettre du ministre des armées, M. Sébastien Lecornu et Mme Patricia Mirallès, secrétaire d'État aux anciens combattants et à la mémoire, en hommage à tous les « Morts pour le France ».

A l'issue de la cérémonie, un vin d'honneur suivi d'un repas convivial fut servi, permettant à nos anciens d'Algérie de se retrouver et de partager un moment amical.



Commémoration du 61ème anniversaire du cessez le feu en Algérie :

En présence du sénateur Stéphane Sautarel et du Député Vincent Descoeur, cette cérémonie fut l'occasion de planter place du 19 mars, un arbre de paix « Le Ginkgo biloba ». Ce dernier, connu pour sa résistance exceptionnelle, a même survécu aux effets de la bombe atomique d'Hiroshima en 1945.



Suite à ce bombardement, un Ginkgo biloba est même parvenu à renaître de ses cendres sans dommage apparent, là où toute forme de vie avait été détruite. Le 24 mars 2024 sera pour notre commune, l'occasion d'accueillir et de rassembler l'ensemble de la délégation des anciens combattants d'Algérie.



Commémoration du 78ème anniversaire de l'armistice 8 mai 1945 :

La cérémonie de commémoration du 8 Mai 1945 à Roumégoux avec le message lu par le Maire, Christian Lacarrière, du ministre des armées Sébastien Lecornu et de la secrétaire d'Etat aux anciens combattants et à la mémoire, Patricia Mirailles.

A l'issue de la cérémonie, un moment de convivialité a eu lieu avec les habitants de Roumégoux présents à cette commémoration. Passation du drapeau des anciens combattants entre Charles Ters et Brigitte Belaubre (élue déléguée des anciens combattants).



DU CÔTÉ DE L'ÉCOLE

À la garderie : Chantal a mis tout son talent à l'oeuvre pour préparer dignement l'arrivée des cloches et lapins de Pâques. Les enfants ont pu préparer de magnifiques décorations 100% récupération ! Bravo à Chantal et aux enfants pour ces belles créations.



À l'école : Organisé par la Fédération du Cantal de la ligue de l'enseignement, le festival d'expression enfantine réunit plus de soixante dix établissements scolaires venus de tout le Cantal.

Le travail collectif, l'éveil du sens critique des enfants (tour à tour acteurs et spectateurs) sont valorisés dans les spectacles et expositions. Ce festival a eu lieu du 30 Mai au 09 Juin au théâtre d'Aurillac. Grâce à Bérengère FERLUC, chaque année, le RPI Cayrols- Roumégoux participe à cette manifestation avec une pièce de théâtre écrite par Bérengère.

C'est toujours un moment magique pour les enfants de jouer une pièce dans ce beau théâtre d'Aurillac.

La pièce sera également jouée par les enfants lors de la fête de l'école à Roumégoux le Vendredi 23 Juin à 19 heures.

Au cours de cette année 2023 d'autres projets pédagogiques et citoyens sont menés sur le RPI :

- La démarche globale de prévention et de réduction des déchets. Des animateurs de la communauté de communes ont sensibilisé les enfants et formés le personnel communal en amont de l'installation de composteurs aux abords de l'école.

- Une demande de labellisation au développement durable est en cours.

- Plusieurs sorties piscine sont prévues de la fin du mois d'Avril à Juin.

- Le 21 Mars dernier les enfants ont participé à la journée internationale de la forêt (savoir reconnaître un arbre, comment évolue une forêt ?...).

- En Avril également, les enfants ont pu assister à un spectacle au Rouget organisé dans le cadre de la programmation culturelle de la communauté de communes.

- Le 08 Juin, une sortie pêche est organisée.

- Le 03 Juillet c'est une sortie vélo qui est programmée pour clôturer l'année scolaire.

La plupart de ces activités sont rendues possibles grâce au financement de l'Association des parents d'élèves. Merci aux parents pour leur investissement.

- Du côté des domaines artistiques, Nathalie DEMAZEAU, artiste-peintre animant des ateliers d'arts plastiques à Roumégoux animera des sessions de pratiques artistiques avec les enfants de l'école au cours du mois de Juin. Les travaux des enfants seront exposés au mois d'Août à la salle polyvalente lors de l'exposition de Nathalie DEMAZEAU.

ASSOCIATIONS

À l'école : L'Association des parents d'élèves : Tout au long de l'année, l'association propose des achats de madeleines « Bijou », de plans pour le jardins, des tickets de tombola ... pour aider à financer des activités, sorties, classe de mer, sur le RPI Cayrols-Roumégoux. Vous pouvez contacter l'APE à l'adresse mail suivante : ape.cayrols.roumegoux@gmail.com .

Le moto club de Roumégoux : Le championnat du Cantal de Motocross et Quad a été organisé cette année le 04 Juin à Sylvestre. Le trophée Cantal de Motocross FFM est une compétition mixte qui réunit 150 pilotes dont la moitié en catégorie Open (25 à 400 CM3). En plus du Trophée Cantal, le trophée hommage à Jean-Marc TOURNIER a regroupé sur une manche unique les 15 meilleurs de la catégorie Open et les 15 meilleurs de la catégorie 125 CM3.



Un très beau circuit plebiscité par les compétiteurs. Merci aux membres et bénévoles de l'association d'organiser le trophée Cantal à Roumégoux. Vous pouvez contacter le moto club à l'adresse suivante : mxavenirderoumegoux@hotmail.fr.

L'association de chasse : Le 23 Avril dernier , les habitants de la commune (et d'ailleurs) ont pu commander du civet de chevreuil et de sanglier à emporter. Comme à son habitude, cette initiative a remporté un franc succès.

Le comité des fêtes : prochaine date à retenir : **le Samedi 1er Juillet 2023**. Demandez le programme de la fête de la Saint Pierre !

ROUMÉGOUX

Fête de la Saint Pierre

Samedi 1er juillet

15h ____ Concours de pétanque

19h ____ Buvette

20h30_ **Repas 18€, 10€ enfant (5-10ans)**

Entrée

Jambon à la broche, Aligot

Fromage

Dessert

Café

Réservation au 04 71 46 95 45 HR ou
06 85 21 39 97 HR avant le 20/6

21h ____ Apéro concert

23h ____ Feu d'artifice

23h30_ Soirée animée par un DJ

Le Comité des Fêtes décline toute responsabilité en cas d'accident.

APRÈS-MIDI THÉÂTRE

Après-midi récréative à Roumégoux au profit du CCAS.

C'est une belle après-midi théâtrale à Roumégoux qui a eu lieu le Dimanche 16 Avril dernier avec les Marco'Leptiks qui nous ont fait le plaisir de jouer pour la toute première fois leur nouvelle pièce dans notre commune : Ma mère est un Panda au profit du CCAS de la commune de Roumégoux ! Un joyeux moment partagé avec un public nombreux et conquis ! Pour cette animation, c'est 79 entrées qui ont été enregistrées. Les membres du CCAS avaient également confectionné gâteaux et crêpes autour d'un verre de cidre pour prolonger ce moment avec l'assistance. Merci à tous ! Bonne route à cette nouvelle pièce et à la Panda Agency!



SOIRÉE RÉUNIONNAISE



Retour sur la soirée réunionnaise du comité des fêtes du Samedi 04 Mars 2023 :

Un punch bien grammé, un Rougail-Saucisses bien mitonné, une déco sublimée et une équipe enjouée ...voilà les ingrédients (encore une fois) d'une super soirée à thème.

L'assemblée était une fois de plus nombreuse pour savourer les petits plats mitonnés par Christophe Lescure et ses aides cuisiniers du comité des fêtes.

Merci à toute l'équipe du comité des fêtes de Roumégoux qui donne beaucoup de son temps pour nous faire partager des bons et beaux moments comme celui-ci et bravo également pour la déco !!!! Benjamin Valadou Co-président du comité des fêtes a rappelé que sans l'aide de tous les bénévoles, rien ne serait possible. Merci à chacun d'entre vous. A la prochaine soirée !!!



RECETTE

GÂTEAU À L'ANANAS

Vous avez été nombreux à apprécier ce dessert des îles lors de la soirée réunionnaise organisée par le comité des fêtes. Christophe LESCURE a bien voulu nous en livrer ses secrets. Alors, bon appétit !



Ingrédients :

• Pour le caramel :

- 300 Grammes de sucre
- 50 Grammes d'eau

• Pour le biscuit :

- 400 Grammes de farine
- 200 Grammes de sucre
- 2 sachets de levure
- 1 boîte d'ananas en tranche
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 œufs
- 200 Grammes de beurre fondu

• Pour le sirop :

- Le jus de la boîte d'ananas au sirop
- Un demi verre de rhum ambré

Préchauffer le four à 180°C.

1- Faire un caramel dans une casserole (300g de sucre + 50 g d'eau).

2- Préparer le biscuit en mélangeant tous les ingrédients (Farine, sucre, levure sucre vanillé, œufs, beurre fondu).

3- Disposer les demi-tranches d'ananas dans un moule à manquer beurré (carré de préférence) et recouvrir avec la pâte.

4- Cuire 35 minutes à 180°C.

5- Une fois cuit, piquer l'ensemble du gâteau avec un couteau et imbiber le gâteau avec le sirop. Laisser refroidir et démouler. A servir avec un nuage de Chantilly.

DÉPART DE YOANN MARCOU

Départ de Yoann MARCOU, agent technique à la commune de ROUMÉGOUX

Vendredi 21 Avril, élus et personnels de la commune se sont réunis autour de Yoann Marcou notre agent technique depuis 10 ans à l'occasion de son départ vers une autre commune. Monsieur le maire a rappelé combien les compétences techniques et polyvalentes de Yoann ainsi que son investissement ont été appréciés par tous. Il a également rappelé que Yoann restait parmi nous en tant qu'habitant de Roumégoux !

Nous lui souhaitons une pleine réussite dans son nouveau poste. Ce moment convivial a également été l'occasion de présenter Rémi Momboisse qui remplace Yoann en tant qu'agent technique depuis le 1er Mai dernier. Rémi est également un habitant de la commune, ses compétences techniques seront également appréciées pour ce poste. Nous lui souhaitons la bienvenue et il pourra compter sur l'équipe municipale dans le cadre de sa prise de poste.



TRAVAUX

En 2020 le plancher bois avait été entièrement refait mais ce dernier a été attaqué par des champignons de cave. Après décision en décembre 2022 nous avons réalisé un plancher en béton armé coloré. Ce chantier important fut orchestré par l'agent communal Yoann avec l'aide de bénévoles de la commune.



« CULTIVONS NOS FEUILLUS »



La Communauté de Communes est partenaire de l'animation « cultivons nos feuillus en Châtaigneraie Catalienne ».

Cette opération est financée par le FEADER, le CNPF AURA et la communauté de communes. Ce programme a vocation à montrer aux propriétaires les possibilités de valoriser leurs parcelles de feuillus et à instiller une « culture forêt ».

La forêt est présente sur environ 40% du territoire de la commune, c'est un véritable atout, un patrimoine naturel, des paysages, des couleurs, c'est aussi un formidable puits de carbone, sans oublier l'enjeu économique non négligeable pour l'emploi en milieu rural.

Je vous invite à contacter **Bernard Teyssedou** animateur au **06 62 25 88 05**, il réalisera gratuitement un diagnostic de vos parcelles et vous présentera les nouvelles aides aux travaux forestiers de la Région AURA.

BUDGET DE LA COMMUNE

La séance du conseil municipal du 3 avril a été consacré aux différents votes du budget :

Le compte administratif 2022 a été voté à l'unanimité, il permet de clore les comptes pour l'année écoulée, tant en fonctionnement qu'en investissement, permettant de dégager un excédent de 113 950 euros, qui a reporté dans le budget primitif 2023.

Lors de ce conseil, a été validée la proposition de monsieur le Maire, de ne pas augmenter les taux d'imposition sur la commune pour 2023.

Quelques chiffres pour le budget primitif 2023 :

— Le budget de fonctionnement 2023 s'équilibre en dépenses et en recettes pour un montant total de 417 598 euros. Une augmentation du poste « charges à caractère général » comprenant les consommations d'énergie a été prévue et anticipée.

— Le budget d'investissement 2023 est d'un montant bien supérieur à celui de 2022, soit 731 058 euros (équilibré en dépenses et en recettes).

En effet, il a fallu reporter l'opération de la chaudière bois, initialement prévue en 2022, pour des raisons de financement .



En 2023, la chaudière bois sera bien installée. Courant mai, les travaux ont enfin démarré : on peut voir le long des érables sur la partie haute (derrière l'école) le futur emplacement de la chaudière bois.

Cette chaudière se substituera à l'ancienne chaudière fioul. Elle permettra de chauffer, la mairie, l'école, les appartements et la salle polyvalente, tout en faisant faire des économies à la commune.

Pour un montant total de 235 000 euros, le plan de financement de la chaudière bois prévoit une dotation de l'Etat à hauteur de 60 000 euros : DETR (Dotation d'Équipement des Territoires Ruraux) et DSIL (Dotation de Soutien à l'Investissement Local, dans le cadre du plan de relance) et d'une dotation de 66 000 euros grâce à l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie), le reste sera financé par la commune.

DES VIES MINUSCULES

écrit par Michel TERS

Je m'installe en 1980 sur la petite ferme familiale (14ha) de la Barreyrie. D'emblée, se pose le problème de la rentabilité, il était clair que ce qui avait suffi aux générations précédentes ne suffirait plus aux générations suivantes. Fallait-il augmenter les volumes, s'agrandir ou essayer de trouver de la plus value dans d'autres productions, dans la diversification (terme quasiment inconnu à l'époque) ?

C'est la dernière solution que je retenais en créant un petit élevage de chèvres avec transformation fromagère et vente directe. Ce choix s'avéra pertinent et c'est ainsi que, malgré l'avis de mon père qui n'avait jamais voulu l'admettre en dépit des chiffres de la réalité, une chèvre rapportait autant qu'une vache !

L'atelier chèvres s'arrêta 9 ans plus tard, je me retrouvais avec le petit troupeau de 20 vaches allaitantes et tout de suite aussi, je retrouvais l'indigence du revenu. En 1993, par un de ces heureux hasards qui nous font croire que le monde est fait à notre mesure, je découvrais l'existence d'un moulin (et d'un meunier!) à Escalmels (commune de Saint Saury). Cultivant déjà des céréales, le pas fut vite franchi pour transformer celles ci en farine ; dans un premier temps vendue aux particuliers et dans un second temps, convertie en pain puisqu'un four nous attendait depuis plus de 150 ans ! (en effet, le four de la ferme était déjà mentionné sur un plan cadastral de 1825.

L'aventure du pain commençait – et du pain, nous en avions sur la planche !!

D'abord, résoudre le problème de l'autonomie quant à la mouture, Joseph Lafeuille, le meunier d'Escalmels, arrivait doucement à la fin de son chemin de vie et je savais que la fin du meunier signifierait la fin du moulin. Je fis donc l'acquisition d'un moulin « Astrié ». Le moulin Astrié (du nom de son concepteur) est un petit moulin à meules de pierre, avec un tamiseur accolé, fonctionnant à l'électricité, d'un rendement moyen de 15 kg/heure, entièrement adapté au paysan boulanger. La farine obtenue est une farine demi-complète (dite T80) qui offre le meilleur compromis entre qualité diététique et qualité boulangère.

Ensuite, acquérir le savoir faire : si le pain est on ne peut plus basique dans sa composition (de l'eau, de la farine et du sel), sa réalisation est bien plus complexe qu'il n'y paraît. À la Barreyrie, et ceci est d'une importance capitale- le pain est fait au levain naturel, sans aucune adjonction de levure et cela va de soi, sans aucun additif couramment utilisé en boulangerie. La farine est issue de semences paysannes cultivées sur la ferme selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique et elle est utilisée fraîche (dans la semaine). Hormis le pétrissage, toutes les autres opérations (détaillage, façonnage...) sont faites à la main.

Enfin, il a fallu apprivoiser le four. Le chauffage au bois (fagots) comporte tellement de variables (saison, degré de séchage, essences, calibre des branches, etc...) qu'il est difficile d'avoir une chauffe identique à chaque fournée. Néanmoins, ces variations, si elles restent contenues dans une fourchette raisonnable, participent au charme d'une fabrication artisanale.

Mais revenons au pain. Comme je l'ai dit précédemment, il est fait au levain naturel, mais le levain naturel, quesako ? Le levain naturel est une flore microbienne très diversifiée et l'art du boulanger sera de faire en sorte que celui-ci soit le plus équilibré possible afin d'obtenir le meilleur pain qui soit. Les flores microbiennes sont partout et jouent un rôle essentiel chez tous les organismes vivants et on a peine à imaginer toutes leurs implications fondamentales dans le vivant.

Pour illustration, je me contenterai de n'en citer que quelques unes des plus connues :

-La bière, le vin, le fromage, la choucroute, le kéfir, le vinaigre (la liste est longue...) sont tous issus de fermentation de populations de micro-organismes.

-Le microbiote intestinal humain renferme des milliards de bactéries dont la population conditionne notre état de santé,

-Le rumen (la panse) des vaches est aussi une machine à fermenter, puissance 100, qui rend assimilable tout ce qu'elles ingèrent avec, comme conséquence inéluctable (hélas, peut-être?) dégagement de méthane.

-Dans l'océan, l'ensemble des organismes qui vivent en suspension dans l'eau, couramment appelé plancton (dont se nourrissent les baleines) représente une biomasse plus importante que les poissons !

-En agriculture, un gramme de terre renferme plusieurs milliards de bactéries, elles permettent aussi aux plantes de se nourrir. L'exemple le plus connu est celui des Légumineuses (luzerne, trèfle) dont les nodosités des racines contenant des bactéries, captent l'azote gazeux pour la plante. Le sol, en dépit de son apparente inertie, est donc un organisme vivant et c'est un des principes fondateurs de l'Agriculture Biologique de favoriser un maximum cette vie là.

C'est ainsi que l'infiniment petit, si inconnu si imperceptible est la source même de la vie. Travailler avec une armée d'êtres invisibles, telle pourrait être la devise de ceux qui œuvrent avec le vivant.

En 2021, Hugo à son tour, a repris la ferme familiale en continuant la fabrication du pain, toujours sous le label A.B, la nouveauté étant qu'il s'est équipé d'un four plus moderne, plus ergonomique. Toujours chauffage au bois, mais indirect, seule la flamme va dans la chambre de cuisson (plus besoin de sortir les braises!), voûte très écrasée nécessitant moins de bois, appareil à buée pour favoriser la coloration et l'aspect du pain et pour finir une très bonne isolation. Finalement, un changement dans une continuité en gardant la valeur fondamentale et suprême qui est le RESPECT du VIVANT sous toutes ses formes, visible et invisible.

Hugo est en fabrication tous les vendredis et il y a vente à la ferme toute la journée.



Photo de classe 1960-1961



1er rang (en bas de gauche à droite) : Serge Vidal, Denis Vedrenne, Roger Lescure, Claude Labellie, Gilbert Capel, René Vermeil, Robert Vermeil, Michel Moissinac.

2ème rang : Michèle Alazard, Pierrette Hurgon, Denise Montin, Brigitte Labrousse, Marie Rose Vermeil, Colette Alazard, Arlette Pontier.

3ème rang : Odette Frescaline, Francine Serieys, Danièle Vedrenne, Ginette Serieys, Eliane Labrousse, Jean Pierre Hurgon, Yves Moins, Alain Labellie.

Institutrice : Madame Lagarrigue

