

Jean-Louis Miquel, maître fileur pour l'aligot de l'Aubrac

Portrait. Agriculteur adhérent à la coopérative Jeune Montagne, il collectionne les trophées obtenus lors de concours dont celui de préparer l'aligot, quasiment chaque week-end, devant un public conquis.

Discret derrière sa marmite, spatule à la main, l'homme est pourtant sur toutes les photos à l'effigie de l'aligot de l'Aubrac de la coopérative Jeune Montagne. Installé au hameau «Conquettes», commune du Nayrac, Jean-Louis Miquel «fait l'aligot» presque tous les week-ends, principalement en Aveyron et dans les départements limitrophes. Au Salon de l'agriculture évidemment où il fut immortalisé avec Jacques Chirac en 1986 alors maire de Paris, mais aussi auprès de Martin Malvy, préfets et autres élus dans de nombreuses manifestations. Depuis 1983, il fait filer et monter l'aligot comme monte la coopérative Jeune Montagne. « C'est une belle entreprise, à taille humaine, il y a une bonne ambiance. Tout le monde se connaît. » Et du monde il en connaît et cherche à aller à sa rencontre. « J'aime le contact avec les consommateurs, faire l'aligot est un très bon relais. Dans ces repas, les gens sont détendus, on peut échanger et les gens connaissent beaucoup l'Aubrac. Ils sont en admiration. » Sans doute y est-il pour quelque chose quand il élève l'aligot à trois mètres de haut ? Humble, il ne le dira pas. Résumant sa recette « par de la technique obtenue par la pratique, un dosage à respecter et des produits de qualité ». Jean-Louis Miquel est comme l'aligot, dans le partage, et ne s'attribue pas cette réussite, parlant toujours au nom de la coopérative laguiole.



Jean-Louis Miquel, à gauche, préparant ici l'aligot lors de la Davalada. oc

« Jeune Montagne est très connue avec 60 000 visiteurs en moyenne par an ». Avec plus de 30 ans passés devant la marmite, il a des anecdotes plein la spatule, comme son déplacement à Berlin pour accompagner les viticulteurs du Languedoc, et d'autres événements marquants comme à Conques devant 5 000 personnes et la transhumance bien entendu. « La première année que nous avons fait l'aligot à la transhumance, nous avons fait une gamelle pour 200 personnes, aujourd'hui c'est pour 3 000 personnes sans compter la vente ! » Et d'ajouter : « L'aligot géant a permis de développer la barquette. La coopérative a une très bonne image car il y a des produits de qualité ». Une passion pour l'aligot transmise à son épouse Ginette qui l'accompagne, et son fils travaillant avec lui au sein du Groupement agricole d'exploitation en commun (Gaec). Un Gaec dénommé sobriement « Conquettes » qui compte 60 simmental, cinq aubracs, et des dizaines de trophées posés sur ses étagères, comme le titre de champion de France des troupeaux décroché en 2006. « Le contact est nécessaire pour un agriculteur aujourd'hui. Il faut s'ouvrir, échanger, voir ce qui se fait

ailleurs. » L'aligot et les concours font alors la paire parfaite pour y répondre.

Depuis six ans, il est aussi à la tête de la caisse locale du Crédit Agricole d'Espalion-Enraygues, toujours dans cette démarche « de voir du monde ». Et bien sûr, ce maître fileur est membre de la fameuse confrérie de la « Commanderie des chevaliers du tarte Laguiole et des grands fileurs d'aligot de l'Aubrac » au milieu de Capou, d'André Valadier et Gilbert Cestrières, président de la coopérative qui peut compter sur un homme d'exception pour l'aligot de l'Aubrac.

OLIVIER COURTIL

En chiffres

- ➔ **1983**, premier aligot.
- ➔ **Depuis 1991**, au Salon de l'agriculture et au sommet de l'élevage à Cournon.
- ➔ **1** marmite correspond à 200 parts dont chaque part représente 350 grammes minimum.
- ➔ **30** producteurs et salariés travaillent à la SARL de la coopérative.
- ➔ **800** litres de lait de ses vaches sont collectés quotidiennement.

Sa recette et ses secrets

« Un aligot qui ne file pas n'est pas un aligot ». Jean-Louis Miquel connaît la chanson et la clef de la réussite pour y parvenir. D'abord, réaliser la purée de pommes de terre, ajouter la crème fraîche « de l'Aubrac » ajoute-t-il, monter la purée à 70 °C « au coup d'œil, quand ça cloque », incorporer la tome fraîche broyée de l'Aubrac, chauffer à 60-63 °C, mélanger, « en tournant pendant une heure et en radant pour ne pas que ça s'accroche » et le tour (de main) est joué.

Au Nayrac

Lever de rideau sur la scène de l'espace multiculturel

A chacun sa rentrée, l'espace multiculturel du Nayrac ne fait pas exception à la règle !

Après un premier spectacle inaugural au mois de juin, la communauté de communes Espalion-Estaing propose cet automne trois concerts de sa programmation culturelle dans la nouvelle salle de spectacle intercommunale. Jean-Paul Turlan, maire, se réjouit des événements qui s'annoncent dans les prochaines semaines au Nayrac et remarque «...l'intérêt des artistes et des programmeurs pour cet espace qui les surprend de manière positive par le confort acoustique et scénique que présente la salle et les conditions d'accueil optimale du public qu'elle offre. Je crois que le parti pris de la communauté de communes et de l'équipe municipale pour le concept du théâtre transformable répond pleinement aux attentes et besoins en matière culturelle».

A l'occasion de la présentation de la programmation à venir,

Jean-Claude Anglars, président, résume ainsi : «*C'est un programme éclectique et alléchant qui illustre la démarche culturelle de la communauté de communes... L'occasion de venir découvrir ce théâtre transformable, lieu de diffusion inédit du Haut Rouergue !*». En rappelant les différents partenaires de la communauté de communes (DRAC, Conseil général, Conseil régional, Pays du Haut-Rouergue, Mission départementale de la Culture, Conservatoire départemental, Vieux-Palais et associations des deux cantons...), Sylvie Lacan, insiste sur le sens donné à la politique culturelle intercommunale avec le programme de médiation auprès de publics qui accompagne et renforce la programmation : «*Les concerts sont à chaque fois l'occasion de proposer des actions pédagogiques avec les écoles, mais pas seulement puisque cette année nous expérimentons un travail avec les maisons de retraite, EHPAD et unité de vie... Ceci enrichit la démarche et renforce*



Le groupe Savignoni Trio.

l'accès à la culture. Par ailleurs, ce mois de septembre va également ouvrir le champ de travail d'une résidence de territoire en préparation avec la venue de Julien Joubert dont le projet se dessine progressivement... Et l'on ne manquera pas de le présenter très prochainement !. L'office de tourisme, qui pilote

depuis sa création la programmation culturelle de la communauté de communes, coordonne les événements à venir, les actions de médiation auprès des publics, et assure les renseignements et réservations de l'Espace Multiculturel (contact à Estaing - Aurore Charron au 05.65.44.03.22).

AU PROGRAMME

Concert tzigane le 26 septembre : le premier groupe attendu est un ensemble de trois musiciens héraultais dont l'un est d'origine aveyronnaise. **Savignoni Trio** joue un swing manouche populaire, accessible à tous et qui fait naître en chacun émotions et sensations. Loin des effets faciles et clinquants, leur interprétation redonne toute la dimension mélodique et sentie de ces airs familiers. Ce que recherche avant tout le Trio... c'est la musicalité ! Dans le sillage des héritiers de Django, il influence le genre et c'est le plus bel hommage que l'on puisse rendre au maître.

Rendez-vous à l'espace multiculturel du Nayrac vendredi 26 septembre à 20h30 pour découvrir le trio de musique tzigane. Tarif : 5 € par personne - gratuit pour les enfants (moins de 13 ans). Informations et réservations à l'office de tourisme au 05.65.44.03.22. Billetterie sur place à partir de 20h.

OUVERTURE DE LA SAISON DU VIEUX-PALAIS LE 17 OCTOBRE

L'association pour la Renaissance du Vieux-Palais d'Espalion inaugurera sa série de concerts de la saison 2014-2015 avec la représentation d'un **ensemble de 12 instruments à vents, sous la direction de Maurice Bourgue** - hautbois, constitué par des étudiants en master au Conservatoire National Supérieur de Musique et Danse de Lyon. Le programme classique sera dédié à L. v. Beethoven (Octuor à vent en mi bémol majeur op.103) et W. A. Mozart (Sérénade en si bémol majeur, dite Gran Partita). Le concert aura lieu le **vendredi 17 octobre** à 20h45 à l'espace multiculturel du Nayrac. Tarif de 9 € à 20 €. Réservez auprès de l'office de tourisme au 05.65.44.03.22 - Maison de la Presse d'Espalion au 05.65.44.06.08. Billetterie sur place à partir de 20h.

Chants corses le 24 octobre : tout droit venu de l'île de beauté, le groupe **Accentu** réchauffera le théâtre transformable de ses airs corses d'hier et d'aujourd'hui, le vendredi 24 octobre à 20h30. Chant monodique ; flûtes, violon, bouzouki et guitare. Tarif : 5 € par personne - gratuit pour les enfants (moins de 13 ans). Informations et réservations à l'office de tourisme au 05.65.44.03.22. Billetterie sur place à partir de 20h.



Elus et responsables ont présenté le projet.

ATTENTION, TRAVAUX DANS ESTAING !

A partir du 29 septembre, la traversée du village d'Estaing sera fermée. Des travaux actuellement en cours dans la rue principale (RD97) imposent à tous les véhicules de suivre les déviations mises en place pour rejoindre Le Nayrac. A noter que les véhicules légers peuvent circuler dans Estaing par la rue d'Oultra en respectant la circulation alternée mise en place. Il est également possible de rejoindre Le Nayrac par la route RD135 (via le Pont de Leth et le lieu-dit Issac)...

Accès Espace Multiculturel : suivre fléchage dans le village du Nayrac, accès depuis la Route de Laguiole.

La fontaine du Bancarel rénovée

Au Bancarel, comme dans chaque hameau, les habitants se retrouvaient souvent autour de la fontaine pour abreuver les animaux, remplir les seaux, laver le linge, boire un peu d'eau fraîche...

Mais les temps ont bien changé et les fonctions de la fontaine ne sont plus aussi nombreuses. Au fil des années, l'état des lavoirs et abreuvoirs s'était dégradé, aussi les habitants ont décidé en accord avec la municipalité de rénover ce lieu situé au centre du village.

La mairie a fourni les matériaux et chacun a apporté sa contribution selon ses disponibilités et ses compétences.



Ainsi, la toiture a été refaite, un bac remplacé et un bon nettoyage a terminé cette prestation.

Samedi 6 septembre, Jean-Paul Turlan, maire et quelques

conseillers ont tenu à remercier les habitants du Bancarel pour avoir redonné un coup de neuf à cette fontaine. Fouace, boissons étaient partagées, avec un peu d'eau bien sûr !

Rentrée des classes



Vingt-huit élèves pour cette rentrée, répartis en deux classes. Nathalie Binard, directrice, assure l'enseignement de la classe des maternelles - CP et Béatrice Ginisty, celui des CE- CM.

Déchèterie du Nayrac

Inauguration de la filière de co-compostage des déchets verts en agriculture

La FDCUMA, le Conseil général, le Conseil régional, la DDT, la Chambre d'Agriculture et la CUMA des Fomerous ont inauguré vendredi 5 septembre la filière de co-compostage des déchets verts en agriculture à la déchèterie du Nayrac.

Il s'agit d'une première dans le département. En effet, des agriculteurs et des collectivités du Nord-Aveyron se sont penchés sur des solutions locales de traitement et de valorisation des déchets verts.

Après plusieurs mois, voire plusieurs années d'études et de réflexion, ce projet a vu le jour et rassemble différents partenaires : collectivités, agriculteurs et CUMA.

Ce mode de gestion aboutit à un partenariat « gagnant-gagnant » entre la collectivité et les agriculteurs et s'inscrit dans une logique locale et environnementale cohérente.



Chargement des déchets verts.



Le broyat sort de la défibreuse.

Il permet :

— De créer des liens entre les citoyens, les agriculteurs et les élus.

— De faire mieux et moins cher pour les collectivités, (jusqu'à 50% d'économie) par la diminution des transports.

— De valoriser localement les déchets sur les terres agricoles en tant que fertilisant et amendement.

— De renforcer l'économie locale par la gestion des déchets verts sur son territoire de production et par ses acteurs.

Les acteurs du projet : 12 exploitations agricoles, 2 CUMA, Foumerous et Coubisou ; 3 collectivités : communauté de communes du Carladez, communauté de communes du Pays Rignacois, SMICTOM Olt et Viadène.

Huit cents tonnes de déchets verts sont traitées et valorisées au cours de cette première expérience avec pour objectif de doubler le tonnage.

Cette solution locale est particulièrement saluée car moins coûteuse, plus écologique, notamment par la réduction des transports.

Les différents partenaires ont mis à profit cette journée pour répondre aux interrogations des agriculteurs et des élus venus de plusieurs coins du département et pour faire connaître cette expérience qui pourrait se développer sur d'autres sites.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Les déchets verts déposés par les particuliers et les collectivités sont stockés sur une plateforme en déchèterie. Ils sont ensuite défibrés par une défibreuse avant d'être transportés par les agriculteurs sur leurs exploitations. Le broyat est alors mélangé au fumier à l'aide d'un retourneur d'andains, ce qui permet d'aérer le tas qui va composter.

Après 3 à 6 mois de maturation, ce produit est épandu sur les parcelles comme fertilisant

organique. Le compostage est un phénomène naturel, sous l'action de micro-organismes, le tas de déchets verts et de fumier mélangé et aéré va monter en température. Ce processus favorise sa décomposition, réduit le volume et le poids, atténue les odeurs et hygiénise le produit. On parle de co-compostage quand on associe deux ou plusieurs produits.

Une centaine de personnes étaient présentes sur le site du Nayrac. Celui-ci était particulièrement symbolique car Thierry Gamel, décédé il y a un an, s'était impliqué dans ce projet dès 2009.

C'est son épouse Josiane et son fils Cédric, qui a repris l'exploitation, qui ont eu l'honneur de couper le ruban pour marquer l'inauguration de cette filière.

Une vidéo pouvait être visionnée dans les locaux de la déchèterie et boissons et fouace étaient offerts aux participants à l'issue de cette rencontre.



Cédric Gamel, accompagné de sa maman, coupe le ruban.

Quine de l'été au centre multiculturel



La salle était comble pour ce traditionnel quine.

Samedi 16 août, en soirée, la pétanque nayracoise organisait son quine de l'été. Le public a bien répondu présent à cette manifestation estivale, organisée pour la première fois au centre multiculturel qui s'est très bien prêté à ce genre d'animation.

Les organisateurs remercient chaleureusement les donateurs, les participants et les bénévoles qui ont permis de passer une très bonne soirée en toute convivialité. La pétanque nayracoise donne donc rendez-vous aux amateurs pour son quine de 2015 mais avant, d'au-

tres rencontres sont programmées pour les membres du club avec l'organisation du championnat des clubs seniors le 7 septembre au boulodrome du Nayrac, la sortie et l'assemblée générale en octobre qui clôturera la saison.