



L'AUTAN

LE SOUFFLE DU TARN

<http://www.tarnetparis.com>
courriel: gerfer@noos.fr

Bienfaiteur 35€

Janvier 2016
N°342

SIEGE SOCIAL
TARN ET PARIS
17, passage Hébrard
75010 Paris
Tel. / Fax 01.42.45.19.23
gerfer@noos.fr

PRESIDENTS D'HONNEUR
Jean-Paul Nouvel
Pierre Galy

PRESIDENT
Gérard Fernandez
17, passage Hébrard
75010 Paris

SECRETARE GENERAL
Robert Bétaille

TRESORIERE GENERALE
Anne Marie Bousquet

REDACTION
Pierre Galy
Gérard Fernandez
Robert Bétaille

COMMUNICATION
Gérard Fernandez
Tél. 06 76 24 68 70

Association loi 1901
Cotisation
1^o janvier au 31 décembre

COTISATIONS
Personne seule 20 €
Famille 30 €
Syndicats d'initiative et jeunes
de moins de 25 ans 10 €

Excellente année 2016

Le sapin de Noël

Le sapin est évoqué dans plusieurs civilisations : dans le monde celtique, le 24 décembre symbolisait le jour de la renaissance du Soleil, l'épicéa y était représenté. Dans l'univers chrétien, l'arbre du Paradis était imaginé par un sapin. Au Moyen-Age, en Alsace, le 21 décembre, à la Saint-Thomas, les habitants coupaient les sapins et les décoraient. Au cours de l'histoire, la tradition du sapin existe dans le Nord de l'Europe et en Allemagne. En France, un sapin de Noël aurait installé par Marie Leszczyńska, épouse de Louis XV à Versailles. La duchesse d'Orléans, d'origine allemande l'introduisit à la Cour de France en 1837. Au Royaume-Uni, c'est le prince Albert, époux de la reine Victoria qui introduisit le sapin de Noël. L'usage s'est répandu. Les illuminations se font par des petites bougies. En 1858, en Moselle, un artisan verrier fabriquera les premières boules en verre. A partir des années 1880 sont utilisées des décorations électriques.

C. Ligou

Nous vous attendons tous le 17 janvier 2016 pour notre super loto traditionnel

Dates à retenir :

- > **LOTO** : dimanche 17 janvier 2016 au Chantier
- > **Déjeuner « Aux Négociants »** : samedi 13 février 2016
- > **Assemblée Générale** : samedi 27 février 2016 - 216 quai de Valmy -75010

➤ **PRINTARN** : du jeudi 17 mars au dimanche 20 mars 2016

➤ **Repas « Jambo »** : samedi 9 avril 2016

VIE DE L'ASSOCIATION

TARNOËL du jeudi 3 au dimanche 6 décembre 2015

La ferme Rayssaguel, la Croix des Marchands-Château Palvié et la Ferme Cassar étaient au rendez-vous. Malgré les événements, .Les clients sont venus en masse

Prochains rendez-vous

LOTO le dimanche 17 janvier 2016 à 14 H

Au Chantier - 24 rue Antoine Julien Henard - 75012 Paris

Métro Montgallet - Bus 46 arrêt Montgalle

Par participant : 18 € donnant droit à 4 cartons pour les 4 premières parties suivies d'un goûter et d'un pot.

La Super Partie 10 € les 2 cartons.

DEJEUNER « AUX NEGOCIANTS » cuisine bourgeoise le samedi 13 février 2016 à 12 H 30

27, rue Lambert -75018 - Métro : Château Rouge - Bus 31 arrêt Château Rouge

Prix : 30 € par personne

ASSEMBLEE GENERALE le samedi 27 février 2016 à 10 H

Maison des Associations - 216 quai de Valmy 75010 Paris. A la suite de l'Assemblée, nous pourrons déjeuner au restaurant « Chez Papa » ; Le repas sera à la charge des présents.

PRINTARN du jeudi 17 mars au dimanche 20 mars 2016

30 rue Montcalm - 75018 Paris

Nos exposants habituels seront présents

DEJEUNER AU « JAMBO » le 9 avril 2016 à 12 H 30

Restaurant rwandais, 23 rue Ste Marthe - 75010 Paris

Prix : 30 € par personne

ECHOS DU TARN

Fromages à la Ferme : la valeur ajoutée du lait et du goût

La saga remonte à 1937, quand le grand-père de Christian Marre descend de l'Aveyron avec ses vaches, en quête de plaine et d'espace, en bordure du Tarn, là où les vignes délaissées laissent place aux pâtures. En 1977, il se met en GAEC avec ses deux fils, Alexis et René. En 1993, Christian arrive : la troisième génération s'installe avec son oncle Alexis. 2003, nouvelle étape : Blandine, femme de Christian, rejoint le GAEC, tout comme Guillaume Alby, en contrat emploi formation installation, un Parisien du XVIIe.

«La période de fiançailles», c'est l'expression imagée de Guillaume pour évoquer le test de deux ans sur la viabilité du métier. En 2005, l'expérience étant jugée concluante, Guillaume prend le tiers des parts, comme associé de Christian et Blandine. Aujourd'hui, sur les 170 ha de Vindrac, la vigne en occupe 13, et la grande culture l'essentiel de l'exploitation pour l'ensilage et la nourriture des 60 holstein (et autant de génisses).

Le top de la qualité

Car la grande affaire, c'est le lait : 500 000 litres par an, dont 94 % par à la coopérative, les 6 % restant étant valorisés sur place depuis deux ans. «On vend du lait cru, en bouteilles autoserties ou en vrac à la ferme, on propose également une gamme de fromages». Des produits de dessert tout d'abord, avec des yaourts nature ou vanille (où les gousses de Madagascar ont infusé dans le lait chaud), une superbe crème fraîche épaisse à 60 %, ainsi que les fameux fromages de Vindrac. Le «frais», un caillé égoutté puis associé à l'ail rose de Lautrec, poivre et ciboulette, une pâte molle à croûte fleurie, type camembert, qui a passé 3 semaines en cave d'affinage ; le Gaillacois, lavé et frotté tous les deux jours à l'eau, sel et blanc doux ; la «Belle des Meuh», de 1,2 kg, qui ressemble à une tome, et le «carré des Meuh», avec un ferment léger, à consommer selon son goût frais ou plus affiné. Les fromages de Vindrac séduisent d'emblée et trouvent une clientèle sur place (mercredi et vendredi après-midi, samedi matin), dans les épiceries et supermarchés du voisinage montanais et gaillacois, ou encore sur le drive fermier albigeois. Crémeux, les bougres ! (Source :La Dépêche du Midi)

Quand le maraîchage bio prend racine à Canavières

Il a laissé tomber la gestion d'une entreprise pour se consacrer au maraîchage bio à Canavières. Deux ans après, Jacques Morlat le paysagiste, ne regrette pas son choix.

«Non je ne me suis pas trompé. Je travaille autant qu'avant mais sans stress. Cette nouvelle vie me convient, le bio, les circuits courts, vendre des produits sains localement. Je travaille seul, sans souci d'appels d'offres et de gestion de personnel». Jacques Morlat est un maraîcher heureux. Voici deux ans, il a tenté un pari : laisser tomber l'entreprise dans laquelle il travaillait (1) depuis près de 30 ans pour se lancer dans le maraîchage. «Je savais que financièrement ça ne serait pas pareil, mais je l'avais prévu».

Quatre atouts ont guidé Jacques Morlat dans son choix de s'installer à Canavières : un terrain plat, un sol facile à travailler «même s'il est pauvre», de l'eau à volonté via un forage et la proximité de la ville.

Patates douces et champignons

En deux ans, les 2,2 hectares qu'il exploite ont un peu changé de visage hormis la centaine de noyers : la cabane en bois est érigée, deux serres ont émergé et les longues rangées de poivrons, radis, carotte, blette, asperges, artichauts et autres céleri ont remplacé la friche.

«J'ai essayé la patate douce, ça marche très bien, précise Jacques Morlat, je vais me lancer dans la culture des champignons et peut-être installer un poulailler pour les œufs». Mais au-delà des variétés de fruits et légumes le maraîcher espère surtout évoluer dans l'organisation de son travail. «J'ai une bonne marge de progression, dit-il, mon problème c'est l'organisation des cultures et des semis, c'est une question de calendrier, il faut que j'arrive à assurer des productions toute l'année. En outre, si je suis mieux organisé j'aurais plus de temps libre». Car outre la culture, Jacques Morlat doit vendre sa production. Ce qu'il fait un mardi sur deux au marché bio de la place Pelloutier sous la bannière «Le jardin d'André», à la Corbeille du Ségala à Rosières, au Jardin du Rudel mais aussi chez lui à Canavières et sur internet. Et s'il y a trop d'invendus, ils sont transformés.(Source : La Dépêche du Midi)

Les jardins du Ségala.

Contact : lejardindandre.fr

La Ferme de la Forêt Basse, star de la soupe à l'ail sur Internet

Les recettes d'Audrey Viala de la Ferme de la Forêt Basse, mises au point dans le secret de son tout nouvel atelier de transformation, séduisent un nombre grandissant d'amateurs, y compris sur internet.

«J'ai réussi à trouver une recette de soupe à l'ail qui puisse être commercialisée en conserve. Je l'ai lancée cet été, lors de la Fête de l'Ail de Lautrec. Les gens ont apprécié. Beaucoup sont revenus en acheter plus tard à la ferme. J'avais envie de nouveaux designs et d'un nouveau logo pour la commercialisation de nos produits, j'ai pas mal travaillé pour y arriver», présente Audrey Viala, en montrant ses originales carafes de soupe à l'ail.

La jeune femme, convaincue par les vertus du circuit court et de la production-vente directe, a repris avec son mari l'exploitation de la Ferme de la Forêt Basse, dans sa famille depuis plus d'un siècle. Audrey concentre ses efforts pour élever et transformer les canards en plein air et gavés au grain de maïs entier. Gilles, son mari, exploite ses terres pour produire de l'ail rose de Lautrec estampillé Label Rouge, AOC et IGP.

«Petite, j'étais très difficile à table, alors j'ai appris très tôt à cuisiner les choses comme je les aimais. Je fais de même pour mes conserves de pâtés, confits, magrets et foies gras de canard, préparées sans additif ni conservateur. Et si j'en crois ma clientèle, le résultat n'est pas si mal finalement», constate la jeune femme.

«J'ai toujours une recette sous le coude, jusqu'à présent je restais sur des préparations assez classiques, mais j'ai envie d'aller vers des choses plus originales.» Le jeune couple accueille régulièrement des visiteurs lors d'opérations portes ouvertes ou par le biais du site Internet de la ferme.

Toujours aussi active, la jeune maman ne manque ni d'idées ni de projets. «Je teste actuellement plusieurs recettes de canard et de foies gras à proposer d'ici l'hiver, je dois aussi transformer notre site Internet pour qu'il devienne un site de vente en ligne car il attire beaucoup de visiteurs et le système de vente par correspondance n'est plus adapté. Je concocte enfin une gamme de canapés à base d'ail pour l'apéritif que j'espère commercialiser d'ici un an.» Bref, une femme active qui sait s'adapter pour péreniser l'héritage familial. (Source : Le Journal d'Ici)

Rens. 06 11 28 31 28 ou www.fermedelaforetbasse.fr

Mégalithos : un jeu 100% tarnais vient de naître

André Amalvy, menuisier ébéniste dans le Sidobre, vient d'inventer un jeu de quilles portant l'empreinte tarnaise... 100 % tarnaise : le Mégalithos. Diffusion en 2016.

Mégalithos est le nom d'un jeu 100% tarnais ! Son créateur et inventeur, André Amalvy, est menuisier ébéniste sur la commune de Le Bez. En mars dernier, il a déposé l'ensemble de son concept à l'Institut national de la propriété intellectuelle (Inpi) à Paris.

«Mégalithos a une forte identité régionale sud tarnaise - Sidobre, Monts de Lacaune - qui correspond à la nature de cette région porteuse d'un bon nombre de statues menhirs identifiées, répertoriées, protégées, revendiquée d'emblée André Amalvy. L'idée en fait est venue dans le cadre d'une consultation lancée par le Syndicat mixte des Hautes Terres d'Oc. Un appel à projets autour du thème objet, lieu emblématique. J'ai vite compris qu'à mon niveau, financièrement, ça ne passerait pas. Mais l'idée a fait son chemin. J'ai gambogé tout un week-end, du vendredi au lundi. Le lundi matin, sous mon crayon et mes machines, Mégalithos était né.»

Aussitôt conçu, aussitôt déposé à l'Inpi et même installé sur un site Internet (droits acquis).

8 mégalithos et un galet

Évidemment, l'essentiel du jeu est réalisé en bois (découpage au laser lorsqu'il sortira en série). Il s'agit d'un jeu de quilles : ayant là la forme d'un mégalithe! «Il y a 7 mégalithos de

160 mm et un «grandet» de 260 mm, explique l'inventeur. Ces éléments sont positionnés sur un tapis de 130 cm par 70 cm. Une bâche épaisse en forme de menhir où des emplacements sont dessinés. Le jeu est composé de 8 boules en bois : 4 chacun si l'on joue à deux et 2 si l'on joue à quatre.»

Puis, il insiste : «La grande différence avec d'autres jeux de quilles, c'est l'annonce : on indique quel mégalithos on va chercher à faire tomber ; on ne peut pas changer. Les mégalithos valent des points. Autres particularités : on peut céder ses boules pour aider un joueur bien placé... et, à quatre reprises maximum au cours des 9 manches prévues, n'importe qui au sein des spectateurs peut être sollicité !»

André compte bien lancer la diffusion de ce jeu dès le printemps 2016.

Un kit complet devrait coûter entre 80 et 90 € et sera entièrement réalisé par des entreprises artisanales locales avec des matières nobles. En effet, outre les boules et mégalithos faits en bois du secteur, le kit comptera également un galet de granit ! Jeu 100 % tar

«Ce jeu est facile à mettre en place dès lors que l'on a un boulo-drome, une surface herbeuse rase, une plage de sable, un terrain terreux peu accidenté, un revêtement souple synthétique de sport. Mégalithos : un jeu à partager dans la fraîcheur de l'ombre des platanes, sous les tilleuls de la place du village ou devant le petit café du coin entre amis», indique avec passion André Amalvy. «Lancé à une distance comprise entre 6 et 11 mètres, comme les boules, c'est le galet en granit qui fera office de cochonnet afin de déterminer le centre de l'aire de jeu, indique André. 8 mégalithos au total sont mis en place sur l'aire de jeu, sur les emplacements portant leurs valeurs : 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21 et le 84, qui est la valeur du Grandet; lequel doit absolument tomber en dernier. Le premier lanceur se met en place derrière le limiteur de franchissement en bois posé au sol. Il doit faire tomber le mégalithos annoncé soit en faisant rouler sa boule de bois, soit en tirant. Toutes les techniques de lancer sont acceptées...»

(Source : La Dépêche du Midi)

Quand le secteur de la maroquinerie Où se cache le vivier d'emplois non pourvus ? Une (petite) partie de la réponse se trouve à [Graulhet](#), dans le secteur de la maroquinerie, où viennent d'être signés douze contrats de travail à la suite d'une opération novatrice.

Dans le cadre de sa mission d'accompagnement des besoins en emplois et en compétences, Opcalia a réalisé en début d'année des diagnostics auprès des maroquinières de Graulhet. Lors de la restitution collective auprès des employeurs, réalisée en mai en partenariat avec le Pôle Emploi de Graulhet, il est ressorti un net besoin en recrutement d'une dizaine de personnes pour les postes de piquage et de fabrication maroquinerie. Pour trouver les candidats c'est une méthode par test d'habileté, validée par les entreprises, qui a été choisie, réalisée du 20 au 24 juillet. Elle a permis de sélectionner une vingtaine de personnes. Le 28 juillet s'est ensuite déroulé un job dating, rencontre des employeurs avec les candidats dans le cadre d'entretiens individuels sur une journée pour une sélection de douze personnes dont un coupeur. S'en est suivie à partir du 24 août une préparation opérationnelle à l'emploi, une formation de 400 heures cofinancée par Pôle Emploi et Opcalia avec la création d'un atelier de maroquinerie éphémère dans la pépinière d'entreprises Granilia en un temps record. Il a fallu en un mois louer les machines, acheter les peaux et le petit matériel...

Suite de cette opération des contrats de professionnalisation — contrats à durée indéterminée avec une formation assurée en interne — ont été proposés aux entreprises et aux stagiaires. Ils pourront ainsi compléter efficacement leur formation initiale. Seules trois

personnes parmi celles qui ont suivi cette formation d'ouvrier en maroquinerie n'ont pas encore trouvé d'emplois. (Source : La Dépêche du Midi)

Tour d'horizon des chambres d'hôtes de la ville de Castres

Après les salles de sport il y a quelques semaines, nous vous proposons aujourd'hui un tour d'horizon des chambres d'hôtes de [Castres](#), en pointant du doigt leurs particularités.

Hôtel ou camping, gîte ou chambres d'hôtes... la palette est large et beaucoup de raisons différentes animent le voyageur en quête d'un lieu de villégiature. Depuis quelques années, les chambres d'hôtes connaissent un bel essor. Et séjourner chez l'habitant, c'est «rechercher la convivialité», pour certains, «cultiver l'esprit maison de famille», pour d'autres ou encore «profiter des bonnes adresses de ceux qui les accueillent»...etc. Nous vous proposons un tour d'horizon de cinq chambres d'hôtes de Castres, en pointant du doigt leurs particularités, après avoir rencontré Françoise, Marie- Joséphe, Janique, Eveline ou Suzy. En commun, elles partagent un même gout du contact, avec quelques nuances... le caractère de ces lieux d'accueil étant bien entendu intimement lié à la personnalité de chacun des propriétaires.

«Le Relais d'harmonie» : des hôtes autonomes

Il y a des lieux où l'on se sent bien instantanément, c'est le cas du Relais d'harmonie au cœur du centre ville qui abrite deux chambres d'hôtes. Marie Joséphe Serra propose une location saisonnière (du 1er mai au 30 octobre) dans sa maison de famille scindée en deux, qui offre l'opportunité aux hôtes d'être indépendants, avec jardin et salon privés et accès à la piscine. Ces résidents occasionnels viennent des quatre coins de la planète (Italie, Australie, Japon, Québec...etc) et la plupart jugent «atypiques» les deux chambres appelées «Sauvage» et «Galet». Marie Joséphe, chineuse passionnée, intègre ici de nombreux objets qui portent en eux l'histoire d'un pays, d'une époque, cultivant l'âme de la maison.

Marie Joséphe et son compagnon, dotés d'un réel sens du relationnel, génèrent quelquefois un retour des hôtes qui évoquent pour exemple (en parlant d'eux) «les petits anges de la route» . Ils parlent de «rencontres enrichissantes» avec des anecdotes insolites comme l'arrivée de deux jeunes femmes venues d'Australie en Harley Davidson qui ont sorti de leurs sacoches, une bonne bouteille pour trinquer !

Ou, encore, celle de cette anglaise qui s'exclamait «Marvellous «en s'immergeant dans la piscine pourtant bien fraîche ce jour là!

«L'Albinque» : cosy et espace bien être

A deux pas du centre ville, «Pompéi», «Odyssée» et «Olympe», les noms des trois chambres d'hôtes de «L'Albinque», mais aussi objets et livres révèlent la passion pour l'Antiquité de la maitresse des lieux... Françoise Cauquil, installée depuis 20 ans dans sa vaste maison du XIXe siècle marie ici intérieur raffiné avec espace bien être, spa et piscine à disposition de ses hôtes. «Des hôtes réguliers quelquefois, avec des touristes en provenance d'Angleterre, d'Espagne, de Belgique ou des Pays Bas... c'est ce qui prédomine», remarque Françoise, «soit environ 30% d'étrangers». Parmi les rencontres au caractère insolite, une année, elle a reçu le papa d'un vainqueur d'une étape du Tour de France cycliste avec sabrage de champagne pour célébrer la victoire. Surprise encore, lorsque des Irlandais fans de rugby ont relooké une statue de la maison aux couleurs de leur équipe! Pour Françoise, en règle générale, l'accueil d'hôtes est toujours synonyme de rencontres sympathiques. Des rencontres quelquefois perpétrées via des mails (échanges de recettes, de vœux. etc)

lalbinque-chambresdhot.es.fr

«Les Cèdres» : la campagne au milieu de la ville

Spacieuse demeure de charme à deux pas de l'écusson, dotée d'un parc arboré, «Les Cèdres» conjugue donc atouts de «la campagne» et commodités de la ville. Janique Tardieu accueille ici ses hôtes avec le souhait «que le lieu leur procure un sentiment de bien être» , dans le respect des personnalités de chacun, en quête d'échanges ou plutôt dans la réserve. Janique s'adapte et non l'inverse. Touristes de toutes provenances, commerciaux, mais aussi à l'occasion, personnes en visite chez leurs parents résidents en maison de retraite... pas de profil type mais de la diversité pour ceux qui occupent les chambres qui répondent aux douces appellations de «Tilleul menthe» ou «Blanc d'ivoire». Ces derniers disposent d'une terrasse privative avec vue sur la piscine et au loin sur la Montagne noire. Deux chambres et pas une de plus (malgré les 420 m2 habitables), «pour préserver le calme», précise Janique, qui ,en retour, observe «beaucoup de chaleur humaine» à travers ces rencontres, amusée même de constater que quelquefois «les rôles sont inversés», avec la réception de quelques cadeaux de la part d'hôtes fidèles...

www.les-cedres-castres.fr

«**Plein ciel**» : comme à la maison

Cadre champêtre pour les chambres d'hôtes «Plein ciel» au cœur de la maison d'Eveline Grieder-Rouve, implantée sur le chemin des Fontaines, qui cultive ici, «simplicité et esprit familial». Professeur de Yoga, Eveline a, en premier lieu, développé l'espace de sa maison pour y loger des stagiaires. Aujourd'hui, elle reçoit avec beaucoup de souplesse (normal pour une adepte du yoga!) dans l'organisation, ses hôtes pour un jour, une semaine ou... quelques mois. Une formule à la carte, avec une palette d'hôtes aux horizons différents, «un peu de touristes ou des personnes qui viennent travailler à la foire, une étudiante, de nombreux pèlerins...» Des pèlerins sympas ou fatigués ou encore des originaux comme cet homme venu avec son âne en vue de la préparation de son guide touristique : «Miam miam, dodo !». Le célèbre «Guide du routard», lui, vient incognito et son non moins célèbre écusson est apposé à l'entrée de la vaste maison (450m2 habitables).Eveline met à disposition deux chambres, un salon, une salle à manger et une cuisine. Une autre chambre, à l'extérieur permet un accès aisé pour les personnes à mobilité réduite. L'une des chambres «dortoir «peut être utilisée pour une famille ou pour des pèlerins (tarifs bas...)

www.centrepleinciel.com

«**Le Castelet**» : un cadre exceptionnel

Elue l'une des plus belles chambres d'hôtes de France dans le Figaro Magazine, «le Castelet», avait déjà fait l'objet d'un article dans nos colonnes en 2013. Depuis, Suzy Daninthe et son époux Eric ont entrepris encore quelques aménagements qui confèrent au domaine de 8 hectares un caractère d'exception. Implanté sur les hauteurs du quartier de Saint-Hippolyte, Le Castelet profite d'un environnement 100% verdoyant, de 5 chambres dans une unité de camaïeux de beige, (en harmonie avec la sérénité du lieu) où les hôtes ont à disposition, cuisine, salle à manger, salon, salle de billard, espace boutique (produits régionaux), piscine et prochainement espace bien être. Salle de réception (pour anniversaires ou mariages), trois gites, seconde piscine, salles de réunion (pour séminaires, en particulier) ont vu le jour au cœur des dépendances. Période particulièrement convoitée, l'été au Castelet a vu séjourner anglais, espagnols, américains, australiens, canadiens, parisiens et autres, sans compter... un mariage brésilien. Suzy et son mari sont bien souvent invités...chez eux, au vin d'honneur d'un mariage ou même à déjeuner en toute convivialité.(Source : La Dépêche du Midi)

www.lecastelet.fr

Le retour de l'occitan

L'occitan à l'école ? C'est une réalité et un succès pour 140 écoliers du groupe scolaire de [Puygouzon](#) et autant de familles qui ont fait le choix de l'école bilingue. À parité égale de temps, on y apprend à la fois l'occitan et le français. «La demande de cet enseignement connaît un tel engouement qu'il sera majoritaire l'an prochain», assure le directeur de l'école Alexandre Bruyère. Certaines écoles publiques proposent aux élèves une initiation à l'occitan autour de la culture occitane notamment. Dans les calendreta, l'enseignement s'y fait en revanche uniquement en occitan, et dans le privé le plus souvent.

À Puygouzon, trois enseignants de l'école ont reçu la formation et sont dédiés à l'option d'occitan ; MM. Farenc, Larroque et Ibres. Lors du recrutement au concours, les professeurs des écoles passent des épreuves spécifiques et bénéficient ensuite d'une formation continue. Car l'enseignement requiert un niveau de langue conséquent, précisait-on. L'enseignant occitan peut être associé à un autre enseignant qui assure l'enseignement en français. S'il est référent occitan, il dispense à la fois les cours en occitan et en français.

Cinq classes bilingues

L'enseignement compte cinq classes bilingues qui vont de la maternelle au CM2. Les parents peuvent retirer l'enfant du cursus d'une année sur l'autre, mais pas pendant l'année scolaire. Les enfants y parlent occitan dans toutes les matières ; mathématiques, éveil, géographie, etc. Il existe encore six classes unilingues. Et de fait, la gestion des effectifs est assez complexe pour la direction, mais les enseignants l'affirment, les enfants y trouvent leur compte avec l'acquisition d'une vision plus large, et un apprentissage qui développe des compétences pour les langues. Ces enfants apprennent mieux l'anglais par exemple, l'effet est positif. «Cela permet aux enfants de devenir bilingue précoce», explique Pierre Farenc, professeur spécialisé occitan, «l'idée c'est qu'ils soient bilingues avant l'âge de 7 ans. L'apprentissage se fait sans pression, les confusions sont normales et elles sont rectifiées.» Il existe une dizaine d'écoles bilingues dans le Tarn qui promettent toutes de beaux jours à la langue de nos aïeux. (Source :La Dépêche du Midi)

L'IGP pour le saucisson de Lacaune

La Commission européenne vient d'approuver la demande d'enregistrement d'une nouvelle indication géographique protégée (IGP) française. Une nouvelle appellation qui couvre un même produit parfois appelé saucisse et parfois saucisson.

Il s'agit du «saucisson de [Lacaune](#) saucisse de Lacaune», fabriqué dans les monts de Lacaune. Début septembre, c'est le jambon de Lacaune qui avait obtenu ce même label, après un très long travail de plusieurs années mené par les salaisonniers qui avaient, dans un premier temps, tenté d'obtenir une AOC avant de changer de stratégie et d'entamer une démarche «IGP» autour du président Didier Oberti.

Un impact économique important puisque les salaisons représentent 40 entreprises et 800 emplois dans le bassin lacaunais.

La démarche est donc aujourd'hui aboutie. La saucisse et saucisson de Lacaune ont été reconnus pour leur qualité, leur fabrication, leur arôme et «un goût typés de viande séchée affinée avec une note poivrée assez marquée due à l'assaisonnement de sel, poivre et muscade». Depuis 2012, treize «Saucisson de Lacaune» ou «Saucisse de Lacaune» ont été primés au concours général agricole de Paris.

Cette nouvelle appellation va rejoindre plus de 1 300 produits déjà protégés par l'IGP. (Source :La Dépêche du Midi)

La revue du Tarn se consacre aux entrepreneurs tarnais

Le 240e numéro de la Revue du Tarn a été présenté au siège des Editions Grand Sud et APA Poux à [Albi](#). Le lieu n'est pas anodin, puisque le numéro hiver 2015 est consacré aux «Entrepreneurs tarnais, des Solages à Pierre Fabre». Et parmi les douze chefs d'entreprises du Tarn, du XVIIIe siècle à aujourd'hui, figure André Poux le fondateur de la célèbre société de cartes postales APA Poux. «Tout comme leur père Robert Poux, Philippe et Didier Poux sont les continuateurs de l'œuvre d'André Poux, un vrai entrepreneur tarnais qui a eu valeur d'exemple» explique Robert Fabre le rédacteur en chef de la Revue du Tarn, auteur, dans ce numéro, de l'article «La saga des Poux».

«Du Nord au Sud, des chefs d'entreprises émérites»

Pour Robert Fabre, «l'objectif était de mettre en avant cette terre tarnaise qui, du nord au sud, a eu d'émerites chefs d'entreprise, à l'image de Pierre Fabre et des laboratoires du même nom.» Plusieurs articles lui sont consacrés et mettent en valeur, derrière l'homme d'affaires, l'homme tout court. Les lecteurs découvriront deux créateurs de grandes entreprises nationales : Léo Trouilhet de Moularès, fondateur de la société Calor, raconté par Max Assié et Jules Bénézech, cofondateur vde la société Motobécane, écrit par Marc Sicard. Tout comme, sous la plume de Jordi Blanc, ils iront à la rencontre des Fabre de Pampelonne, passés du petit artisanat au Conseil Economique et Social. Sans oublier la famille Talabot et le Saut-du-Tarn, la fonderie Gilet, l'imprimerie Escourbiac, les Valade papetiers mazamétains, la fonderie de bronze lauragaise. Et bien entendu les plus anciens, les de Solages, entrepreneurs en carmausin et en albigeois, narrés par Gérard Gorgues. La présentation du numéro «Entrepreneurs tarnais» de la Revue du Tarn était animée par Sophie Bouyssou, présidente de la Fédération des sociétés intellectuelles du Tarn.(Source : La Dépêche du Midi)

La Revue du Tarn, Archives départementales à Albi

fsit.asso@gmail.com <http://fsit.tarn.fr>

Abonnement 4 numéros : 40 € , 14 € le numéro

MANIFESTATION PARISIENNE

Salon de l'Agriculture au 27 février au 6 mars 2016 - Porte de Versailles

CHEZ NOS AMIS

L'Amicale des Ariégeois de Paris

Mardi 16 février 2016 à 12 H 30 : Repas crêpes

Mercredi 9 mars 2016 à 14 H 30 : Musée des Sapeurs Pompiers de Paris

Mercredi 23 mars 2016 à 10 H 55 : Visite de l'Exposition Marlène Dietrich

Réservation : Mme Blaszczyk - ☎ 01 39 64 23 38

Les Gascons de Paris

Dimanche 7 février 2016 : Loto

Vendredi 1^{er} avril 2016 : Repas Huîtres

Réservation : ☎ 01 45 43 07 03

Les Audois de Paris

Dimanche 14 février 2016 : Loto

Réservation : ☎ 06 08 17 41 21

LIVRES

FONTGRANDE 1925-1975 de Jean Costuméro - Prix 45 €

Pour la première fois, un passeur de mémoire raconte la passionnante aventure de Fontgrande cité jardin construite pour les mineurs, à l'organisation architecturale et sociale inouïe Avec « Fontgrande 1925-1975 », Jean Cosruméro signe, à compte d'auteur, un livre dense, vivant, historique et contemporain.

Site : WWW.fontgrande.com

NOSTRA MONTANHA de Philippe Folliot et Max Armengaud

Mélange de photographies et de textes, cet ouvrage de référence est un beau livre témoignage sur la montagne tarnaise si chère aux co-auteurs.

Courriel : bibliotheque@labiblioteca.fr

COUPS DE CŒUR DE NOS LECTEURS

***En direct de notre beau département**

C'est dimanche 27 décembre lors de la foire aux truffes de Mazamet que j'ai rencontré Karine Méhat, installée au lieu dit « Grangevieille » sur la commune de Sorèze.

Sur son stand, des bouteilles, des dizaines de bouteilles toutes pareilles et remplies d'un breuvage d'une jolie couleur dorée.

Sur l'instant on pense à du cidre ou à une boisson équivalente. La curiosité m'a poussé à en savoir plus et permis de découvrir... « La Frênette » !

Quelques minutes après avoir découvert le stand, je goûte donc le breuvage. Les sensations sont agréables. En bouche on ressent l'effet d'une boisson douce, légèrement sucrée, un peu « frissante » et très rafraîchissante. On pense donc à du cidre, par association à un parfum de pomme ou de poire. Mais pas à la feuille de... frêne... à laquelle nos papilles ne sont pas habituées. La magie de la fermentation fait le reste et contribue au goût original de cette boisson que les anciens appelaient aussi « le champagne du bûcheron ».

Un fois la découverte effectuée, j'ai envie d'en savoir plus. Je me tourne donc vers celle qui vient de me servir et qui s'avère être la productrice de La Frênette. Karine Méhat a décidé d'implanter dans le Tarn cette boisson à base de feuilles de frêne fermentées. En effet historiquement la recette nous vient du Nord et de l'Est de la France et c'est le mari de Karine, picard d'origine, qui lui a soufflé l'idée de la délocaliser dans le Tarn.

Pari réussi puisque la frênette est désormais produite près de Sorèze et qu'elle fait le bonheur des petits et des grands puisqu'il s'agit d'une boisson naturelle, non alcoolisée et très désaltérante. Les feuilles de frênes sont récoltées au moment de la Saint Jean et sont mélangées à l'eau de source locale, à de la chicorée torréfiée, du sucre, de la levure de bière et une pointe d'acide tartrique.

Quand boire la frênette ? A tout moment de la journée, au petit déjeuner, à l'apéritif, au goûter... ou tout simplement pour étancher une soif. Et outre ses qualités désaltérantes, elle

a de nombreuses vertus médicinales. Les feuilles de frênes sont dépuratives et éliminent l'excès de toxines dans le sang. Elles sont aussi anti-rhumatismales. La chicorée quant à elle « nettoie » le foie et stimule la sécrétion de la bile. Enfin la levure de bière est anti-oxydante et aide à lutter contre la fatigue. On pourrait presque croire qu'on est en train de vous donner la recette de la potion magique de ce cher druide Panoramix !

Alors conquis et tenté ? Il ne vous reste qu'à contacter Karine qui vous dira comment trouver sa frênette : karine.mehat@live.fr

François SIRE

*Cet été en sillonnant les circuits des vignobles gaillacois, nous nous sommes arrêtés dans le petit village de Cestayrols à l'Auberge « Lou Cantoun », dirigée par Bernard GISQUET : accueil chaleureux - cadre agréable - feux de cheminée où sont cuisinées quelques grillades, même au mois d'août. Le menu du jour était superbe, la carte des vins avec les domaines du coin : Château Lacroux, Domaine de Labarthe, Ratier et Brin. Une adresse à retenir et qui mériterait 1 étoile.

Auberge « Lou Cantoun » - ☎ 05 63 53 28 39 - site : WWW.restaurant.loucantoun.fr

C. GRAND

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne Loto du 17 janvier 2016 à 14 H

A renvoyer impérativement avant le 9 janvier 2016 avec votre règlement

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Nombre de personnes : x 18 € = (pour les 4 premières parties)

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

- Votre inscription ne sera définitive qu'à la réception de votre chèque avant le 9 janvier 2016
-

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne le restaurant « Aux Négociants » du 13 février 2016 à 12 H 30

A renvoyer impérativement avant le 5 février 2016 avec votre règlement

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Nombre de personnes : x 30 € =

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne le restaurant « Jambo » du 9 avril 2016 à 12 H 30

A renvoyer impérativement avant le 1

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Nombre de personnes : x 30 € =

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

APPEL A COTISATION 2016

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Prix : Personne seule : 20 €

Famille : 30 €

Syndicat d'initiative et jeune de moins de 25 ans : 10 €

Bienfaiteur : 35 €

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris
