



Le Mag des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs



Marché
des Pays
de l'Aveyron

7, 8 et 9 octobre 2016
rue de l'Aubrac - Paris 12e

14 Cour Saint-Émilien 64 Dijon-Lachambeaudie

www.marche-pays-aveyron.fr



Économie

Vos choix sont nos emplois



Communauté

L'image d'un territoire



Élevage

Mohair en Aveyron



Artisanat De l'or pour
le roi des fromages



Produits La ferme de
Saint-Hippolyte



Logement Le foyer de
la Cité des Fleurs et l'Oustal



Le meilleur de nos fermes

Le 1^{er} RÉSEAU
DE MAGASINS FERMERS
en circuit court collectif et coopératif

*Mettez l'Aveyron
dans votre assiette*



*Distribuer juste !
Consommer vrai !*

Rassemblés en coopérative, des paysans ont uni leurs forces afin de vous proposer le meilleur de leurs productions. C'est ainsi qu'est née l'enseigne Les Halles de l'Aveyron.

Alternative aux réseaux de distribution classiques, Les Halles de l'Aveyron misent sur la réduction des intermédiaires entre les fermes et le consommateur pour vous apporter le bon, le beau et le vrai.

NOS ENGAGEMENTS

Authenticité

Les Halles de l'Aveyron revendiquent une identité locale forte qui s'inscrit dans un territoire reconnu pour sa gastronomie.

Qualité

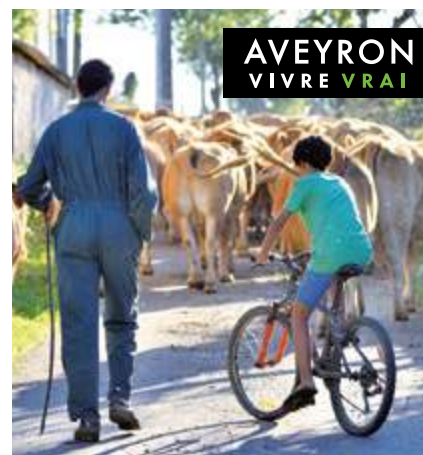
Nos viandes, fromages et autres produits agricoles sont issus de filières et de labels de qualité. Quant à l'épicerie, elle provient de petites unités de production régionales, réputées pour leur excellence et leur typicité.

Traçabilité

Des fermes à l'étal, les Halles de l'Aveyron maîtrisent toutes les étapes : élevage, transport, préparation, vente.

Durabilité

Les Halles de l'Aveyron promeuvent une agriculture vertueuse garante de la préservation du patrimoine environnemental des Contreforts du Massif central.



leshallesdelaveyron.com

NOS POINTS DE VENTE

📍 1, rue Paul Signac
95220 Herblay

📍 Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château



Chers Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs,

Le 17^{ème} Marché des Pays de l'Aveyron à Paris Bercy, vous accueille sous le signe des marques initiées par le Conseil Départemental de l'Aveyron et son Président Jean-Claude Luche.

La marque « Aveyron Vivre Vrai » dédiée aux services et aux activités culturelles et touristiques, et la marque « Fabriqué en Aveyron » qui rassemble nombre de productions et d'entreprises aveyronnaises.

La convergence des « Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs » marquée du sigle des deux AA, et la marque « Marché des Pays de l'Aveyron » participe au développement de nos marchés, dans plusieurs villes de France. Après Paris, ce sont Toulouse, Béziers et maintenant Montpellier qui organisent les Marchés des Pays de l'Aveyron.

Des marques de fabrique et d'entraide économique dont nous sommes particulièrement fiers et qui sont la reconnaissance du travail de la grande famille aveyronnaise.

Une façon de dire et d'affirmer, chers visiteurs, en ces périodes de doutes et de crise, que non seulement vos achats sont nos emplois, mais surtout que les aveyronnais affichent à travers ces Marques, des valeurs humaines, une convivialité et une manière de vivre, que nous sommes heureux de partager avec vous. Nous vous invitons à venir vivre vrai en Aveyron, découvrir nos sites exceptionnels.

Bon Marché à toutes et à tous.



Gérard Paloc,
Président de la Fédération Nationale
des Amicales Aveyronnaises

Les agences de Paris sont à votre disposition



AGENCE DE PARIS BERCY
11, rue de l'Aubrac
75012 PARIS
01 53 02 17 50

AGENCE DE PARIS CAPUCINES
6, rue des Capucines
75002 PARIS
01 44 77 38 00



Les gâteaux à la broche de Gigi

Démonstration
et dégustation gratuite
Vente sur place



12130 Saint Martin de Lenne Tél. 05 65 47 53 35

Qui a dit
qu'il n'y avait pas
d'agence de communication
en Aubrac ?



Com'en Aubrac

www.com-en-aubrac.fr

Com'en Aubrac - 12 Bis Place du Couvent - 12210 LAGUIOLE
05 81 36 12 63 - contact@com-en-aubrac.fr

SOMMAIRE

- 3** - Édito de Gérard Paloc,
Président de la Fédération Nationale
des Amicales Aveyronnaises.
- 5 & 7** - Brèves d'ici et d'Ailleurs...
- 9** - Économie
Vos choix sont nos emplois.
- 12** - Communauté aveyronnaise
L'image de marque d'un pays et des
hommes.
- 15** - Brèves d'ici et d'Ailleurs...
- 17** - Les exposants
- 23** - Salon "le Rouergue en Arts et
Lettres"
- 24** - Culture et généalogie
- 25** - Brèves d'ici et d'Ailleurs...
- 26** - Sport
- 28** - Jeunes
- 29** - Élevage
Mohair en Aveyron.
- 31** - Artisanat
Roquefort, le roi des fromages. De l'or
pour Coulet.
- 33** - Produits
La ferme de Saint-Hippolyte...Le choix
des châtaignes.
- 34** - Logement
Le foyer de la Cité des Fleurs et l'Oustal.

Le Mag des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

Responsable de publication : Gérard Paloc
Secrétariat : Géraldine Belliard
Maquette : Fabienne Sauvageot
www.creatyfab.com
Relations partenaires : Brigitte Courty et
Philippe Picou
Communication : Alain Marcillac
Rédaction : Hugues Robert

Crédit photo : FNAA
Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs
15 rue de l'Aubrac 75012 Paris
tél. : 01.43.42.02.12
mail : contact@fna12.fr
site : www.fna12.fr
Imprimeur : Imprimerie du Progrès
12400 Saint-Affrique



AGNEAU
ALLAITON
TRIPLE A

VIANDE GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION

Greffeuille
AVEYRON

NÉGOCIANT - SÉLECTIONNEUR



Bureaux : Le Bayle 12390 RIGNAC

Site d'Abattage : Rue Claude Bernard 12700 CAPDENAC

LA BOUTIQUE : 120 rue Saint Denis 75002 PARIS - - Tél. : 01 42 36 73 61

Site Internet : www.allaiton.com - Tél. : 05 65 80 82 24

Le Petit Futé récidive...

Après la première édition du Petit Futé L'Aveyron à Paris, 2015/2016, initiée par la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises, voilà que sort la deuxième édition enrichie de nouvelles adresses aveyronnaises à Paris. L'an passé, ce sont 119 adresses de couverts, 11 d'hôtels, 27 d'emplottes et 22 de bons conseils pratiques qui ont été proposées dans un petit guide de 64 pages. Il fut non seulement tiré en 50.000 exemplaires, mais ajouté en introduction dans « Le Petit Futé Aveyron ». Cette année, c'est 50 % de plus d'adresses...et un succès qui va grandissant. Il faut dire que l'histoire des bistrots et brasseries aveyronnais n'est pas un mythe et poursuit avec bonheur aujourd'hui son chemin commencé dans les années 1880. Mais si les brasseries parisiennes ont la part belle... Ne dit-on pas qu'il y en a près de 6000, les autres métiers sont aussi légion. Entre un barbier et une start up du numérique, entre une société d'aide à la personne et un coutelier, entre un fromager et un glacier, entre un producteur de mode, de gants et un taxi, entre, entre... ce Petit Futé là, L'Aveyron à Paris, offre un grand nombre d'adresses insoupçonnées d'aveyronnais parisiens ou de parisiens aveyronnais, qui font le délice de beaucoup... pas

seulement des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs.

18 entreprises relancent l'ex-place forte du cuir.

18 entreprises ont décidé de relancer le pôle cuir de l'Aveyron qui fit les beaux jours de la ganterie de Millau dans les années 50. Elle compta jusqu'à 6000 salariés. Dès lors ce sont 5 mégisseries, 5 tanneries, 5 maroquineries, 5 ganteries, 2 selleries et 1 bottier, soit 380 salariés pour 39 millions d'euros qui ont décidé de se réunir et de développer des formations aux métiers artisanaux, dont ils manquent cruellement.



Le Pôle cuir de l'Aveyron, créé il y a un an avec le soutien de la CCI de l'Aveyron et de la Communauté de communes de

Millau Grand Causse, attend le soutien de la Région et de l'État pour développer des formations à ces métiers et répondre aux besoins de modernisation. Olivier Fabre patron de la Maison Fabre (12 salariés) et président du Pôle cuir souligne toutes les possibilités de développement de cette filière tant à l'exportation, en utilisant les ressources en peau fine de la brebis Lacaune, qu'en possibilité de formation qui déboucheraient sur des emplois recherchés par les professionnels.

Causse Gantier, Le gant de chez Chanel

Causse Gantier (40 salariés) récemment racheté par Chanel, fabrique 20 000 paires de gants pour 5 marques de luxe et des stars comme Lagerfeld ou Madonna. L'entreprise crée 12 collections par an dont la moitié pour Chanel. Les gants fabriqués en petites séries de 20 à 400 paires, prouvent, s'il en était besoin, que le "made in France", ou "le fabriqué en Aveyron" est possible et offre de la valeur ajoutée et permet d'atteindre 3 millions d'euros de chiffre d'affaire. « Si on travaille sur le haut de gamme, avec maintes innovations »

(suite page 7)



Domaine
de Drulhe



Situé au sein du parc naturel des Grands Causses, dans l'Aveyron, le Domaine de Drulhe, occupe une ancienne ferme nichée dans un parc de 137 hectares dans lequel sont élevés à l'état naturel cerfs, daims, biches, mouflons et sangliers. Venez apprécier le calme et la sérénité de ce lieu privilégié, dans un cadre authentique où simplicité et charme viennent suspendre le temps...



Hameau de Drulhe
12400 Saint Félix de Sorgues
Tel : 05 65 49 06 98
info@domainededrulhe.com
www.domainededrulhe.com

TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER

Depuis 10 ans, Tout le monde contre le cancer accompagne les malades et leur famille pour leur apporter un peu de douceur et de réconfort au quotidien.



Chaque année :

1000 actions

130 hôpitaux et maisons de parents accompagnés

50 000 cadeaux distribués

450 malades et leur famille invités pour des semaines de vacances
des centaines de rêves réalisés

TANT QU'IL Y A DE LA JOIE, IL Y A DE LA VIE !

Plus d'infos sur WWW.TOUTLEMONDECONTRELECANCR.COM

COUPON DON

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal [] [] [] [] [] [] Ville _____

Téléphone _____

Email _____

Je permets la réalisation d'un rêve d'enfant avec une promesse de don de _____ €.

Je souhaite recevoir un reçu fiscal.

Je souhaite devenir partenaire/sponsor de l'association, merci de me contacter pour en parler.

Retournez ce bulletin accompagné de votre chèque de don à :

Association Tout le monde chante contre le cancer - 28, rue du Sénéchal - 12 200 Villefranche de Rouergue

dit son directeur général, Jean-Noël Le Bris, « on doit pouvoir se développer à l'export. » Ces gants de tradition, à la fois conçus au laser et cousus mains sont vendus entre 300 et 400 euros en moyenne... Du luxe de qualité, réellement fabriqué en Aveyron qui offre un avenir à Millau, cité éternelle du gant.



Pascal Mousset, les restaurants sensibles... et discrets de Paris.

Il a de qui tenir Pascal Mousset, et il y a de l'élégance dans sa manière d'être et dans son accueil. Il a gardé la simplicité de ses aïeux et sans doute la rudesse respectueuse des gens qui savent ce qu'est travailler. De Murols à Lacroix-Barrez, et Mur de Barrez il porte l'héritage d'une tradition, d'un pays, d'une famille, de Roger Mousset, son père et de Jeanine Morand, sa mère. Entre l'itinéraire d'un garçon de café besogneux et celui d'une mère, gérante d'un

bureau de placement de 600 à 700 établissements, Pascal Mousset, né à Paris ne pouvait que tomber dans la marmite. Il fit une école hôtelière, celle de St Quentin en Yvelines et fit ses armes, pas n'importe où, « chez Flo ». Ses 7 restaurants, si différents et si semblables portent en eux, cette rigueur apprise et cette délicatesse transmise d'une cuisine sage et traditionnelle.



S'il géra longtemps le restaurant du Sénat, une cantine d'excellence, 1000 couverts, de main de maître, il constitua peu à peu, pierre après pierre, presque timidement mais résolument, son petit groupe sensible, sensuel, gastronomique qui lui ressemble et dont nous égrenons là, juste leurs noms. Des restaurants qui ne sont pas seulement des emplacements, des tables connues, mais des univers construits, reconnus autour d'hommes de l'art, imprégnés des mêmes exigences, de la même marque de

fabrication, du même bon goût... discret où les bons produits frais, préparés avec maestria sont servis avec chaleur et sensibilité...

Regardez par les fenêtres aveyronnaises à Paris....

Voilà une boutique de menuisier qui vous propose des fenêtres aveyronnaises où l'ancien se conjugue avec le moderne, et la vente avec une pose sur mesure fort bien étudiée. En effet ce sont deux jeunes, forts dynamiques, qui vous offrent ce service rare et de grande qualité. Guillaume Lhomond, 31 ans, frontalier de l'Aveyron et tout proche des ateliers de Raymond Castes, le créateur et inventeur des Fenêtres aveyronnaises sait de quoi il parle. Fort d'un BTS en Bâtiment et d'une expérience de commercial chez Tribat, il a, en s'associant à Alex Bountharh, qui effectue la pose, constitué une jolie équipe de deux vrais artisans de la fenêtre. Ils vous proposent et vous posent des produits adaptés à votre confort. Si les clients choisissent 70 % les fenêtres en bois, 15 % en alu, et 15 % en PVC, ils sauront vous conseiller le choix le plus adapté à votre appartement ou maison. Avec le label fabriqué en Aveyron... Il reste en bois le mieux placé,

(suite page 15)



Staf
GINISTY
SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL ET TECHNOLOGIE D'AUJOURD'HUI
MENUISERIES SUR MESURE
BOIS - MIXTE ALUMINIUM
CONSTRUCTION & RÉNOVATION

www.staf.fr - 12500 ESPALION - 05 65 44 03 13

Maison CARRIER

Découvrez nos nombreuses spécialités

tels que l'aligot, l'estofinade, les farçons, la truffade...



Tél: 05.65.64.15.99 Fax: 05.65.80.69.24
Quartier de l'Etoile 12300 Almont-les-junies
Site internet: www.maisoncarrier.fr
Mail: carrier.restauration@wanadoo.fr



DES VOYAGES POUR TOUS LES STYLES, LE VÔTRE.



CIRCUITS ACCOMPAGNÉS
VOYAGES D'EXPLORATION 6-16 PARTICIPANTS
VOYAGES INDIVIDUELS EN LIBERTÉ
SÉJOURS, CROISIÈRES...

BILLETTERIE, VOLS SECS

SÉJOURS LINGUISTIQUES & CULTURELS JEUNES

VOYAGES DE GROUPES :
ASSOCIATIONS, ENTREPRISES

Retrouvez tous les univers de Verdié Voyages
dans sa nouvelle agence parisienne !

Verdié Voyages

16, rue d'Assas - 75006 PARIS

Tél. 01 53 100 000 - agence.paris6@verdie.com

Ⓜ Rennes - Ⓜ Luxembourg

www.verdie-voyages.com | www.verdie-linguistique.com

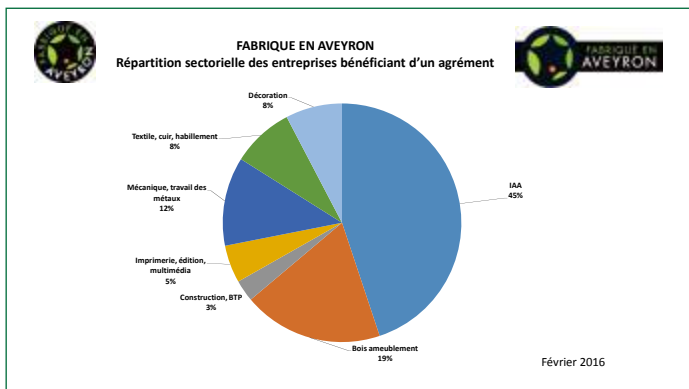
Groupe VERDIÉ Voyages - 26 Avenue de Bourran - 12000 RODEZ
32 agences de voyages, régions Sud-Ouest - Auvergne - Île de France

Vos choix sont nos emplois...

Les entreprises, porte-drapeau du territoire aveyronnais et de son identité.

Aujourd'hui, ce sont plus de 280 entreprises qui ont adhéré à la démarche "Fabriqué en Aveyron" pour plus de 2500 références produits. De nombreux secteurs d'activité sont concernés même si l'agroalimentaire se taille la part du lion avec un peu plus de 50% d'entreprises issues de ce secteur.

Les entreprises des autres secteurs d'activité souhaitant valoriser leur attachement à l'Aveyron sont issues du bois (construction et ameublement), de la mécanique, du textile-cuir-habillement, de la décoration ou encore de l'édition.



Mais globalement la marque "Aveyron vrai" qui s'adresse plutôt aux services est d'abord utilisée par le secteur du tourisme (45%), puis par l'économie (20%), le sport (14%) et les institutions (7%). Avec ces marques, le code couleur, le code typographique, le choix des mots, la banque d'images, les soutiens logistiques, ce n'est plus le département de l'Aveyron qui va faire une campagne de publicité tapageuse, voire onéreuse, ce sont les entreprises, les acteurs, les associations, la communauté, les individus qui vont intégrer les codes et les couleurs et être par là-même les porteurs de l'image du département, les meilleurs et les plus efficaces ambassadeurs.



Ils vont faire la promotion des produits et vont faire venir les gens vers ce département au réseau rare et puissant. Sur le marché des pays aveyronnais de Paris Bercy, la plupart des exposants ont le label "Fabriqué en Aveyron" et certains ont bon nombre de leurs produits ainsi labellisés. Et ce marché là, celui de Paris Bercy, fruit du travail des Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, de Paris, porteur de ces entreprises est comme le porte avion amiral de l'Aveyron et de "Fabriqué en Aveyron".

Maison fondée en 1973

Produits médaillés en 2016
au Concours Général Agricole

Dégustez l'Aveyron!

12350 LANUEJOULS - 05 65 81 90 04
www.charcuterie-aveyron.com



Une campagne de communication résolument "militante"

Depuis la création de l'estampille, quelques actions de communication ont été proposées :

Salon de l'agriculture (présence continue depuis 4 ans sous l'identité principale de "Fabriqué en Aveyron"), reportages TV et communication auprès des entreprises aveyronnaises. Les chambres consulaires en sont le relais et le partenaire.

Au regard du succès remporté auprès des entreprises aveyronnaises, il était important de poursuivre le soutien de la marque comme cela avait été proposé fin 2013. Les fêtes de fin d'année sont effectivement une opportunité à saisir pour inciter les aveyronnais à s'engager dans le "consommer local".

Ainsi une campagne d'affichage sur tout le territoire aveyron-

nais a été renouvelée en 2014 et 2015 sur une durée d'un mois grâce à la mise à disposition du réseau d'abribus du Conseil Départemental et quelques insertions dans la presse locale.

Pour cette campagne, le thème de l'achat citoyen proposé en 2013 a été repris, le "locavorisme" (choix de la consommation locale) étant plus que jamais une tendance de consommation qui s'inscrit sur la durée.

Avant la marinière d'un certain ministre en 2012, du "Made in France" le "Fabriqué en Aveyron" de 2010 et son nouveau visuel avait pour slogan : « **Choisissez Fabriqué en Aveyron, vos choix sont nos emplois** ». Il en appelait le territoire aveyronnais et ses habitants à se mobiliser en faveur des emplois locaux, en s'appuyant sur la force de l'identité aveyronnaise afin d'ancrer la démarche dans un réflexe citoyen.

C'est cela la force de l'Aveyron qui vous invite aussi à partager, avec les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, sur le marché des pays aveyronnais, à Paris Bercy, des entreprises, des produits et des hommes. Une convivialité certaine, l'incarnation vivante d'une image de marque, celle de l'Aveyron vrai, d'ici ou d'ailleurs... mais surtout une entraide économique, qui par la préférence locale dynamise notre économie et ses emplois.

Vos achats seront vraiment nos, vos emplois, et c'est ce patriotisme économique et local, qui permettra de développer nos productions, notre pays et sa population. **H.R.**



Manoir Alexandre
RIEN N'EST TROP BON

VENTE PAR CORRESPONDANCE
CADEAUX D'AFFAIRES ET D'ENTREPRISES

Produits en vente dans notre magasin et chez nos revendeurs

VILLAGE ARTISANAL - 12500 ESPALION
Tél. 05.65.48.05.01 - www.manoir-alexandre.fr

PAIN - VIENNOISERIE - PATISSERIE

AU FOURNIL DE LIOUJAS

L'ÉPI DU ROUERGUE
Le pain sans congélation

PLACE DU PALAIS	05.65.75.60.04	LESCURE	05.63.60.09.12
SAINT-ELOI	05.65.46.29.42	HALLES (Albi)	05.63.38.39.51
LA PRIMAUBE	05.65.71.20.53	SEQUESTRE (Albi)	05.63.38.77.72
BOURRAN	05.65.78.91.84		
PONT DES 4 SAISONS	05.65.67.00.97		
BLAYE (Carmaux)	05.63.76.88.94		

Ouvert de 6 h 00 à 20 h 30
Dimanches et jours fériés

VIASANTÉ, une Mutuelle nationale née en Aveyron

CHOISIR SA MUTUELLE, UNE AFFAIRE DE CŒUR ET DE RAISON. VIASANTÉ MUTUELLE :

- vous couvre en complémentaire santé et prévoyance,
- renforce votre épargne et votre retraite,
- vous donne accès aux services mutualistes.

À RODEZ (12000)
10 rue de la Madeleine

À PARIS (75012)
42 rue Gabriel Lamé

Ainsi que 6 autres agences en Aveyron.

AG2R LA MONDIALE

ViaSanté
MUTUELLE

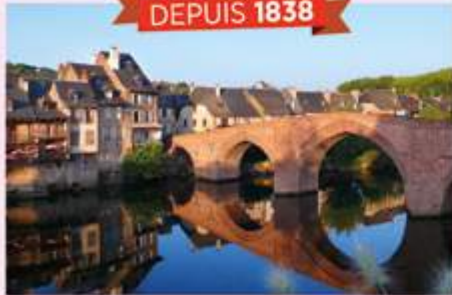
Mutuelle agréée aux dispositions du Livre II de Code de la Mutualité immatriculée sous le n° 81287 777 927 120. Siège social : Mutuelle VIASANTÉ - 104-BD, boulevard Haussmann - 75008 PARIS. www.viasante.com

N°Cristal 09 69 32 12 00

L'hebdomadaire qui vous parle
du Pays tous les jeudis

BULLETIN

DEPUIS 1838



Coupon à retourner avec votre règlement à :
BULLETIN D'ESPALION
BP 25 - 12500 Espalion

BULLETIN D'ABONNEMENT

1 an : 68 € - Six mois : 37 €

Nom Prénom

Adresse

Code postal

Ville

Téléphone

e-mail

Vous pouvez également vous abonner :
par téléphone au 05 65 44 01 93 ou sur notre site : bulletindespalion.fr

UN HORS-SÉRIE ANNUEL DU **BULLETIN** HEBDOMADAIRE FONDÉ EN 1838



TERRES d'Aubrac

LE MAGAZINE QUI EXPLORE L'AUBRAC

N°4 - 2016

Chez votre marchand de journaux
ou sur www.terresdaubrac.fr
ou au 05.65.44.01.93

Avec Terres d'Aubrac,
navigatez au cœur du plateau.
Suivez le guide entre Aveyron,
Cantal et Lozère, et partez
à la découverte d'un Aubrac
riche et secret.



L'image d'un Pays et des hommes...

Si la communauté aveyronnaise peuple l'Aveyron de 275 889 âmes sur un vaste territoire de 8735 km², soit le 4^{ème} département de France, elle serait bien plus nombreuse en Ile de France. Sans en vérifier les chiffres mais en extrapolant sur l'émigration depuis 1880, elle atteindrait 350 000 habitants et tout autant dans le reste du monde, entre les villes de Province, Toulouse, Montpellier, Marseille, Lyon, Bordeaux, mais aussi la ville de Pigüe en Argentine, New York, l'Afrique, l'Asie et tous les continents du monde.

C'est pour cela que ce pays et ses hommes, ses femmes surtout, méritent de cultiver leur image mais surtout de s'appuyer sur ses forces vives, ses réseaux, ses entrepreneurs et ses entreprises.

C'est ce qu'a compris le département de l'Aveyron, et son Président Jean-Claude Luche avec leur volonté d'ancrer une marque aveyronnaise. Ainsi, ils se sont mis à cultiver en deux temps, en 2010 et 2014 avec un cahier des charges précis, en s'appuyant sur ses hommes, comme les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, une communication empreinte d'histoire et de valeurs, où le travail bien fait et avec passion, la fidélité à la parole donnée, le respect de l'autre prennent tout leur sens.

Deux marques en une...

Il y a maintenant six ans, en 2010, c'est Aveyron Expansion, l'agence du Conseil Départemental pour le développement économique du département, qui lançait la première marque avec ses partenaires économiques (Chambre d'Agriculture, Chambre de Commerce et d'Industrie et Chambre de Métiers) l'estampille "Fabriqué en Aveyron".

Un succès dirigé vers les produits artisanaux et industriels qui s'accroît d'année en année. En effet, la signature "Fabriqué en Aveyron" s'inscrit pleinement dans la démarche de marque partagée "Aveyron Vivre Vrai" initiée plus tard en 2014 par le Conseil Départemental et qui a pour objet de porter l'attractivité globale de l'Aveyron dans les domaines de l'économie, du tourisme et de l'attractivité résidentielle. Ces marques de territoires, de production "Fabriqué en Aveyron" et collective "Aveyron Vivre Vrai" portent toutes deux les valeurs de vérité, de pugnacité, de fiabilité, de respect et de passion. Autant de qualités que les entreprises et les consommateurs attribuent spontanément à leur signature visible et compréhensible.

S'agissant de l'arbitrage dans les secteurs économiques entre "Aveyron Vivre Vrai" et "Fabriqué en Aveyron", on peut dire que les services et produits touristiques ou culturels sont clairement fléchés vers "Aveyron Vivre Vrai". C'est une démarche de marque partagée souple et intelligente qui vise à faire connaître, aimer et puis faire venir. Les 308 adhérents sont, par là, les meilleurs ambassadeurs malins de l'Aveyron. Alors que "Fabriqué en Aveyron" s'adresse

d'abord aux produits artisanaux et industriels, aujourd'hui à plus de 280 entreprises et plus de 2500 produits...

Pour mieux marquer sa parenté à la marque "Aveyron Vivre Vrai", la signature "Fabriqué en Aveyron" a ajusté son visuel en reprenant les codes couleurs, la typographie et le rectangle de la marque partagée.

Mode d'emploi et droit à l'usage de l'estampille "Fabriqué en Aveyron"

"Fabriqué en Aveyron" n'est pas un label de plus. Elle n'est au plan juridique ni plus ni moins qu'une marque dont l'usage est accordé par un Comité d'Agrément piloté par Aveyron Expansion, détenteur de la marque. Il se réunit tous les deux mois et examine les demandes qui lui sont adressées via un formulaire à télécharger sur le site internet www.fabrique-en-aveyron.fr

Peuvent ainsi bénéficier d'un agrément les entreprises qui fabriquent leurs produits sur le territoire départemental dès lors qu'au moins 50 % du prix de revient final du produit sont issus du territoire conformément au code communautaire des douanes. Ce seul critère objectif ne suffit pas à obtenir une décision favorable.



Sont également examinés le processus de fabrication, l'origine des matières premières mises en œuvre dans le produit conformément aux recommandations de l'administration de la concurrence et des prix, régulièrement consultée sur des questions relevant du code de la consommation. Les motivations du chef d'entreprise à intégrer la communauté

de "Fabriqué en Aveyron" figurent aussi dans la panoplie des critères retenus par les membres du Comité d'Agrément.

L'agrément est alors accordé pour une liste précise de produits, pour une durée d'un an renouvelable, le Comité d'Agrément se réservant le droit de revoir sa décision, notamment pour encourager la recherche d'un approvisionnement de proximité pour des produits emblématiques fortement rattachés à la notoriété de l'Aveyron.

Devant le succès de la démarche et le nombre d'adhérents, le dépôt d'une marque collective a été faite auprès de l'INPI avec la mise en place d'un Règlement de marque et d'un Référentiel.

Une jolie réussite qui ne demande qu'à croître et à se nourrir de l'exigence des aveyronnais, seulement pour le meilleur, et jamais pour le pire. **H.R.**



L'IFOP confirme : Dans la mouvance du consommer local, les français aiment "Fabriqué en Aveyron".

Cette intuition de l'Aveyron qui a souhaité valoriser son terroir, a pu être mesurée par une étude Ifop dès 2009 (Omnibus 1000 personnes représentatives de la population française) :

- Pour **89%** des français "Fabriqué en Aveyron" évoque "l'authenticité et la fabrication selon un savoir-faire local".
- Pour **85%** des français, il s'agit d'une indication rassurante qui montre que le produit est fabriqué ici.
- Pour **81%** des français "Fabriqué en Aveyron" fait référence à un territoire respectueux de l'environnement.
- Pour **77%** des français "Fabriqué en Aveyron" est une garantie de qualité.
- **35%** de la population française déclare par ailleurs l'origine comme critère principal d'achat.



Moulin Méjane

**Huile
de Noix**

**Vierge
1^{re} pression**

**Huile
de Noisette**

*Farines spéciales • Farine de blé
Tous types de farine de blé biologique*

Vente directe au moulin tous les jours sauf dimanche

12140 ESPEYRAC - AVEYRON - Tél. 05 65 69 88 80 - Fax 05 65 69 88 23

Les Saveurs Authentiques
de l'Aveyron

ROGER VIDAL
CHARCUTERIE AVEYRONNAISE

ROGER VIDAL
www.roger-vidal.fr
05.65.584.700

Marrons de l'Aveyron



Chantal et Jean-François
vous invitent à découvrir
leur production :

7 parfums de crèmes de marrons
Marrons entiers cuits à sec et sous vide.
Liqueur et farine de châtaignes.
Gâteaux frais à la crème de marron.



Vente à la ferme et dans
de nombreux magasins.
Vente par correspondance.

Earl de la Châtaigneraie
Seyrolles
12190 Saint-Hippolyte

Téléphone : 05 65 66 13 65



FROMAGERIE • CREMERIE PRODUITS REGIONAUX

5, allée de l'Amicale - 12210 LAGUIOLE
☎ 05.65.44.25.12 - lesburonniers@orange.fr

LES BURONNIERS

ALIGOT DE L'AUBRAC

**Sélection de fromages
du Pays et d'ailleurs**



**Produits
Régionaux**



**EXPEDITION PARTOUT EN FRANCE
TARIF PRO POSSIBLE SUR DEMANDE**



Aveyron Pompes Funèbres Roux Henri Spinelli & Lionel Diaz

4 agences sur le département
Rodez / Bozouls / Marcillac-Vallon / Montbazens

Toutes démarches - Transport de corps toutes distances
Avis de décès - Chambre funéraire - Crématorium
Fleurs et articles funéraires - Contrats d'obsèques
Monument et marbrerie - Devis gratuit

www.aveyron-pompes-funebres-roux.fr

☎ 05.65.63.06.10 - 24h/24 - 7j/7

Bienvenue à la Cave des Vignerons du Vallon

VISITE DÉGUSTATION VENTE

Au cœur du village de Valady se dresse la Cave des Vignerons du Vallon. A travers des panneaux explicatifs un court métrage et une dégustation, redécouvrez l'A.O.C. Marcillac.



HORAIRES D'OUVERTURE / OPENING HOURS :
Du lundi au samedi / Monday to Saturday:
Juillet et août / July and August : 9:00 - 12:30 / 14:00 - 18:00
Septembre à Juin / September to June: 9:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00.
CONTACT : Tél : 0 5 65 72 70 21
www.vigneronsduvallon.com
Write possible : nous contacter. To mail the cellar please contact us.

Entre Rodez et Decazeville à Valady



Marcillac Vin Divin

CHARCUTERIE COUDERC
Lerge Couderc - Micheline Lavignac
12700 ASPRIERES
Tél. : 05 65 64 87 23 *** Fax : 05 65 64 82 10

CHARTRE COUDERC
ASPRIERES 12700

Couderc
12700 ASPRIERES



REVEA
Vacances Couleurs Nature

Village vacances

en chalets,
mobil-homes,
bungalows toilés,

Salles mariages, séminaires

Tarifs groupes sur demande

Le Domaine de Combelles Rodez - Aveyron



Informations et réservation

revea-camping.fr/fr/domaine-de-combelles

+33 (0)4 73 93 60 00

20 % moins cher, et avec le plus de la qualité rustique. La chaleur du bois associe le cachet de l'ancien et les exigences de performance du moderne, en matière phonique et thermique. Alors ce sont aussi des économies de chauffage et un confort acoustique des plus rares qui vous sont proposés.



Si vous êtes dans le 18^e et le 17^e arrdt de Paris, ou bien ailleurs, et que vous avez des envies de rénovation et de confort, vous ne pouvez manquer ces 2 jeunes artisans de la fenêtre...

qui, on vous l'assure, ne s'arrêteront pas là, car ils ne sont pas seulement convainçants par le produit fabriqué en Aveyron, mais aussi par leur goût du travail bien fait... et de la parole donnée, marque de fabrique d'un pays et de ses hommes.

Les Fenêtres aveyronnaises

69 ter Rue Damrémont 75018 Paris
Téléphone : 01 42 59 09 33

Brèves d'ici et d'ailleurs...

Un coutelier dans une ancienne armurerie...

A Paris, près des Galeries Lafayette, pas loin de la Gare Saint-Lazare, il est impossible de ne pas se rendre dans ce vieux magasin, l'ancienne armurerie Renaud très connue, centenaire puisqu'existant depuis 1910, créée par la famille Renaud, puis maintenue par un groupe italo-suisse, dont Yvonne Souлары fut la gérante avant que l'aveyronnais Christian Vallat en 2012 ne la reprenne pour en faire une coutellerie appuyée sur le savoir faire du Laguiole aveyronnais. L'armurerie célèbre, si elle a retrouvé son faste d'antan, son ambiance des années 70, son charme à l'éclairage discret et chaleureux a perdu ses clients chasseurs, et principalement ses africains, chasseurs de grand gibiers, qui venaient chez Renaud, faire le plein d'armes et de munitions. Aujourd'hui avec Wilfried, le maître des lieux, dans ce magasin de 60m², refait à neuf mais qui a conservé son ambiance aussi rustique que confortable, le couteau pas seulement de Laguiole a pris une place de choix.



Cependant Christian Vallat a maintenu avec l'art du rasage, les ciseaux de choix ou l'aiguillage, une clientèle ancienne. Le fameux

coupe chou tient encore sa place, accompagné du blaieau pour le bon usage du barbier et du coiffeur. L'aiguillage est également effectif grâce à un atelier sur place où les vieux ciseaux, couteaux, sécateurs et autres pièces coupantes sont bichonnés. La manucure a également son étagère, et même des outils multifonctions très spécifiques de luxe comme la marque Leatherman. Ce sont des pinces, "tool" en anglais, multifonctions et précises. Sans oublier, les stars de ce magasin, véritable

écrin pour la panoplie de couteaux, le Laguiole bien entendu mais aussi l'opinel, le Kaï japonais, via Michel Bras ou Cyril Lignac, sans oublier les arts de la table, poivrier, tire bouchon, services de table (couteaux et fourchettes). Dans ce beau

magasin qui a su conjuguer la patine du passé et la chaleur du futur, vous trouverez, non seulement des couteaux rares mais aussi de beaux outils, nécessaires à la table et à la vie. Du beau du vrai, de la tradition, du fabriqué en Aveyron !

Coutellerie Laguiole-Renaud

128 rue de Provence 75009 Paris
Téléphone : 01 43 87 40 65

"LES ATELIERS DE LA DÉCOUVERTE"

Martine et Claude NOREK

Céramistes



12110 AUBIN

06 89 04 45 38

terre-et-flamme@gmx.com
norekateliers.com



Une viande au goût de liberté venu des grands espaces et d'une race rustique : l'Aubrac.

Un élevage traditionnel et extensif :

- Situé à plus de 800 mètres d'altitude.
- Alimentation 100 % végétale composée essentiellement d'herbe et de fourrages.

Un Label Rouge depuis 1999 :

- Qualité gustative supérieure.
- Animaux nés, élevés et transformés selon un cahier des charges strict.
- Agréé par un organisme certificateur.

Pour plus d'informations :

www.boeuf-fermier-aubrac.com

Liste de nos points de vente :



ROQUEFORT
VERNIÈRES



Ets **VERNIÈRES-FRÈRES**

Z.A. de Lauras

12250 Roquefort sur Souzou

Tél. 05 65 59 90 23

vernieres.roquefort@wanadoo.fr

www.roquefort-vernieres.fr



Maison
Fontalbat-Mazars

Depuis 1946

Spécialités de l'Aveyron



PAVILLON DU CAUSSE
Boucherie Charcuterie
(VILLEFRANCHE)

Allée Aristide Briand
05.65.81.25.11

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30



CHARCUTERIE DU CAUSSE
(MONTSALES)

05.65.81.63.54

www.fontalbat-mazars.com (boutique en ligne)

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h30

LE CARTAYROU

FROMAGE DE VACHE AU LAIT CRU
FABRIQUÉ DANS UN BURON
DE L'AUBRAC

S.A.R.L. LE CARTAYROU
Vieural - 12130 St-Geniez d'Olt
Tél. 05.65.47.49.48



Une filière durable
pour des produits

de qualité



Veau d'Aveyron et du Ségala

- un réseau d'éleveurs passionnés
- un partenariat équilibré et exemplaire
- le contact avec le client
- une production traditionnelle de qualité
- le respect de l'environnement



SA 4R,
un groupe de 300 éleveurs de veaux
d'Aveyron et du Ségala



Bigard,
un spécialiste de la transformation
des viandes



Auchan,
un distributeur avec 120 hypermarchés
en France



Une centaine d'exposants, une marque de qualité, de bons produits et un état d'esprit fait de rencontres...

Le Marché des Pays de l'Aveyron à Paris Bercy est né de l'histoire des Aveyronnais de Paris, qui depuis 1880, ont émigré sur Paris, pour se faire d'abord bougnat,

limonadier, détenteur de milliers de cafés et brasseries en Région parisienne, et puis emprunter aussi d'autres métiers.

La marque de fabrique de ces nouveaux Parisiens a été de rester toujours fidèles au pays. De nombreuses amicales, c'est-à-dire associations liées au village, au canton, ont ainsi perpétué une tradition de lien et de solidarité au Pays. Elles ont permis de tisser des liens soit en soulageant les difficultés des uns, lors des décès par exemple, soit en apportant des contributions à la rénovation ou à l'aménagement du patrimoine aveyronnais (Eglises, écoles, maisons de retraite). Depuis l'an 2000, en organisant ces Marchés des Pays, cette année les 7, 8, 9 octobre, le 17^{ème} du nom ; en faisant venir une centaine d'exposants de l'Aveyron, la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises, "Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs", perpétue cette tradition de solidarité à travers les échanges économiques.

En effet, à l'heure où l'économie nationale n'est pas des plus florissantes, il nous paraît essentiel d'ouvrir des marchés, de faire connaître des produits

de terroir, des produits d'art et d'artisanat, des produits de bouche de grande qualité. Vos achats sont nos emplois, et préférer la marque « Fabriqué en Aveyron » ou « Aveyron Vrai » est un gage de qualité.

A travers les dégustations sur place, le fameux aligot et les très bons vins ou bières, grâce aux ventes à emporter de bons produits de boulangeries, charcuteries, canards, oies, mais aussi en rencontrant des artisans d'art, bijoux, tableaux, gravures, vous comprendrez ce que veut dire qualité en aveyronnais.

Mais au-delà de tout cela, ce marché de pays, c'est également une ambiance, un état d'esprit où règne un esprit de fête et de rencontres : les animations musicales lors des deux nocturnes, vendredi et samedi, les groupes folkloriques, dans la journée, le salon du Livre et ses auteurs, les expositions, l'aligot partagé.

Tout cela en fait un moment exceptionnel dont de nombreux Parisiens ne se lassent jamais.

Que la fête soit pleine et entière et vous permette de vous régaler, en rendant visite à tous ces exposants. Soyez-en sûrs, ils vous réserveront leur meilleur accueil. **H.R.**

SALAISSONS
FABRIQUE EN AVEYRON
Roland Serin

SAUCISSE SECHE • SAUCISSON
Séchés et fumés à l'Ancienne

Le savoir faire à l'ancienne
Une fabrication artisanale parfaitement maîtrisée

www.serin-freres.fr

DOMAINE LALO - 12160 CARCENAC PEYRALES

Liste des exposants 2016

ARTISANS D'ART

FLEUR DE CUIR

Articles en cuir
Henri ROUEL
10, rue Alibert
12200 Villefranche-de-Rouergue
Tél. : 05.65.45.60.31

COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN

Couteaux Laguiole de table, de poche et accessoires
Benoît MIJOLE
21, allée de l'Amicale
12210 Laguiole
Tél. : 05.65.51.55.80

L'AVEYRON GOURMET

Couteaux Forge de Laguiole et Arts de la table
Philippe BOISSONNADE
Forges de Laguiole
Place de la Mairie
20, rue Louis Oustry
12000 Rodez
Tél. : 05.65.78.67.38

LE MOHAIR DE L' AVEYRON

Vêtements en laine Mohair
Geneviève GEY
Bussac
12490 Saint-Rome de Cernon
Tél. : 05.65.62.49.04

LES ATELIERS DE LA DECOUVERTE

Céramique de grès
Martine NOREK
Le Battut de Solignac
12110 Aubin
Tél. : 06.89.04.45.38

LILASSAND'ATELIER

Verre et objets décoratifs peints à la main
Sandrine DELAGNES
Route de Bonnacombe
Magrin
12450 Calmont
Tél. : 05.65.69.49.22

LYSETH CREATION

Bijoux de création
Marie-Louise DESMONS
Monnes
12460 Saint-Amans-des-Cots
Tél. : 05.65.44.83.74

BARRES ART CONTEMPORAIN

Peintures
Christine BARRES
Talou
12430 Bozouls
Tél. : 06.75.71.12.48

LES PROS DU DECAPAGE

« GENRE ET STYLE »
Création de meubles en bois et fer, relooking de meubles
Claude TAURIAC
155, rue Lavoisier
12100 Millau
Tél. : 05.65.61.18.28

L'ATELIER DU GANTIER

Gants en cuir de ville pour hommes et femmes, gants automobiles
Julien VIDAL
21, rue Droite
12100 Millau
Tél. : 05.65.60.81.50

ASSURANCES

VIASANTE MUTUELLE

Garanties complémentaires santé, prévoyance, épargne, retraite
Claude JANCENELLE
42, rue Gabriel Lamé
75012 Paris
Tél. : 01.53.02.17.70

APÉRITIFS, BIÈRES, VINS,...

CAVE COOPÉRATIVE

des **VIGNERONS D'OLT**
Vins AOVDSQs Estaing, IGP Aveyron, vins de liqueur
Frédéric MAUREL
L'Escaillou
12190 Coubisou
Tél. : 05.65.44.04.42

CAVE COOPÉRATIVE

LES **VIGNERONS DU VALLON**
Vins AOC Marcillac, Ratafia
Stéphanie BARRE
RD 840 12330 Valady
Tél. : 05.65.72.70.21



DOMAINE LAURENS

Vins AOC Marcillac, ratafia et eaux de vie
Maryse LAURENS
 7, avenue de la Tour
 12330 Clairvaux
 Tél. : 05.65.72.69.37

JEAN-MARIE REVEL

Vin AOC Marcillac, Ratafia, noix
 Mernac
 12330 Marcillac Vallon
 Tél. : 05.65.71.76.01

LA BRASSERIE D'OLT

Bières et sodas
Sébastien BLAQUIERE
 16, Z.A. de la Salle
 12130 Saint-Geniez d'Olt
 Tél. : 05.65.52.75.03

S.A.S. MARIUS BONAL

Apéritifs, liqueurs, crèmes, ratafia
Guy CAYSSIALS
 18, route d'Espalion
 12850 Onet le Château
 Tél. : 05.65.67.00.58

LES VIGNERONS DES GORGES DU TARN

Vins AOVDQS Côtes de Millau, apéritifs
Alain MONTROZIER
 Le Mas
 12520 Mas Compeyre
 Tél. : 05.65.59.84.11

BIER Hervé

Apéritifs à la fleur de sureau, vinaigre et savons
 Le Bourg
 12320 Grand-Vabre
 Tél. : 05.65.46.56.01

SAS LE VIEUX NOYER

Vins, cote de Millau Bio, apéritif Le Calistou Vignola
Ludovic BOUVIALA
 Route des Gorges Boyne
 12640 Rivière sur Tarn
 Tél. : 05.65.62.64.57

SARL BRASSERIE DE L'AVEYRON

Bières B12 et La Templière
Laurent MOLINIE et Thierry LASSAUVETAT
 78, avenue du Causseroux
 ZA de Bel Air
 12850 Onet le Château
 Tél. : 06.87.93.35.13

DISTILLERIE ARTISANALE GAYRAL

Eau de vie, liqueurs, apéritifs
Paul GAYRAL
 Le Bourg 12200 Sanvensa
 Tél. : 05.65.29.81.75

BOULANGERIE, PÂTISSERIES,...

EXPRESS GOURMAND

Gâteau à la broche
Eric MALLE
 Mas de Lattes
 12220 Roussennac
 Tél. : 05.65.64.46.89

S.A.R.L. CAVALIER

Pain, focace, pâtisseries, viennoiseries, ...
Jean-Gabriel CAVALIER
 Les Estrades
 12560 Campagnac
 Tél. : 05.65.70.42.34

S.A. EPI DU ROUERGUE

Pains, focace, pâtisseries, viennoiseries
Michel MOLINIE
 Z.A. de Lioujas
 12740 Lioujas
 Tél. : 05.65.74.91.03

GATEAU à la BROCHE GIGI

Gâteaux à la broche
Ghislaine BOUNIOL
 Route de Saint-Geniez
 12130 Saint-Martin de Lenne
 Tél. : 05.65.47.53.35

SARL LAURET

Pains, focaces, viennoiseries
Aimé LAURET
 Z.A.C. des Planes
 12150 Lapanouse-de-Séverac
 Tél. : 05.65.71.68.69

CANARDS, OIES, FOIE GRAS...

GAEC LAGRIFFOUL

Canards gras fermiers en conserves
Sébastien LAGRIFFOUL
 Le Bruel 12340 Bozouls
 Tél. : 05.65.44.96.04

GAEC VALLÉE DU JAOUÏ

Conserves de canard gras et oies fermiers
Stephan ENJALBERT
 Murat
 12440 La Salvétat Peyrales
 Tél. : 05.65.81.88.74

LA DROSELA GOURMANDE

Canards gras transformés, charcuterie de canard
Claude RUS
 Route d'Aubrac - La Poujade
 12210 Laguiole
 Tél. : 05.65.54.11.18

LA FERME AUX CANARDS

Canards gras fermiers frais et transformé, canettes, poulets
Sylvie ARLABOSSE
 Gary
 12120 Sainte-Juliette sur Viaur
 Tél. : 05.65.69.51.10



Traditions d'Aubrac



Boutique en ligne

www.maison-conquet.fr

Livraison express à domicile en direct de l'Aubrac

Présent sur les Salons :

Coqs d'or - Hôtel Marriott Rive Gauche Paris 14e
 le 26 et 27 novembre 2016

Saveurs des Plaisirs Gourmands

Espace Champerret Paris 17e - du 2 au 5 décembre 2016



BOUCHER
 CHARCUTIER

À Laguiole depuis 50 ans

NOS MAGASINS

LAGUIOLE / 16 place Patte d'Oie / Tél. 05 65 44 31 93

S^{te} GENEVIÈVE/ARG. / Rte Bessières / Tél. 05 65 48 49 10

www.maison-conquet.fr

LES CONSERVES TRADITIONNELLES

Canards gras fermiers frais et transformés

Céline JEANJEAN

Route de la Creyssie

12120 Arvieu

Tél. : 05.65.67.19.57

LE MANOIR ALEXANDRE

Canards gras frais et transformés

Laurent SEMENZIN

Z.A. La Bouysse

12500 Espalion

Tél. : 05.65.48.05.01

LES 4 VILLAGES

Canards gras fermiers frais et transformés

Jean-Paul DELERIS

La Prade

12270 Najac

Tél. : 05.65.29.70.34

MAISON BOUARD

Pain, flaune, fouace, rissole, toucade,

patisserie

Frédéric LEDUC

65, boulevard Jean Gabriac

12100 Millau

Tél. : 05.65.60.24.25

CHARCUTERIES, CONSERVES, PLATS CUISINÉS, TRIPOUX...

MAISON CARRIER

Estofinade, truffade, choux farcis, fouace,
farçous, aligot, tripoux...

Fabrice CARRIER

Quartier de l'Etoile

12300 Almont les Junies

Tél. : 05.65.64.15.99

S.A.R.L. CONQUET

Charcuterie, salaisons, conserves

Lucien CONQUET

Z.A. La Poudade, Route de l'Aubrac

12210 Laguiole

Tél. : 05.65.51.51.04

CHARCUTERIE COUDERC

Salaisons, charcuterie, conserves,

produits frais

Micheline SAVIGNAC

Route de Rodez

12700 Asprières

Tél. : 05.65.64.87.23

L'ESCARGOT DE L'AUBRAC

Escargots

Alain PRADAUER

Nadaillac

12190 Coubisou

Tél. : 05.65.51.60.02

S.A.S. FONTALBAT MAZARS

Salaisons, charcuterie, conserves

Ludovic MAZARS

Rican

12260 Montsales

Tél. : 05.65.81.63.54

S.A.R.L. GINISTY ALAIN

Charcuterie, salaisons, farçou

Alain GINISTY

14, avenue Tabardel

12740 Sébazac

Tél. : 05.65.46.91.57

S.A.R.L. LINARD Père et Fils

Charcuterie, salaisons, conserves

Bertrand LINARD

La Vayssière

12350 Lanuéjols

Tél. : 05.65.81.90.04

LA NAUCELLOISE S.A.

Tripous, tripes, pâtés, jambonneaux, soupe

au fromage, choux farcis

Charles-Pierre SAVY

Z.A. de Merlin

12800 Naucelle

Tél. : 05.65.69.20.20

S.A.R.L. ROGER VIDAL

Terrines, conserves, foies gras, plats cuisinés,

tartinable apéritif et terrines bio

David VIDAL

Rue du Moulin

12230 Saint-Jean du Bruel

Tél. : 05.65.58.47.00

S.A.R.L. LES ROUERGATS

Porc fermier frais et transformé, poulet

fermier, viande de veau

Denis BEDOS, Dominique DALET

et **Laurent NOYE**

Mas de Cabrit

12270 La Fouillade

Tél. : 05.65.65.75.28

S.A.R.L. SERIN FRERES

Charcuterie, salaisons, conserves

Roland SERIN

30, route d'Espalion

12850 Onet-le-Château

Tél. : 05.65.67.02.35

CONSERVIERIE QUATREFAGES

Trénels, pâtés, terrines, coufidou

Nicolas QUATREFAGES

Rue du Moulin

12230 St-Jean du Bruel

Tél. : 05.65.62.26.15

MARIE DE LIVINHAC

Produits lyophilisés : aligot, truffade,

estofinade...

Christophe BERTOUX

ZI du Centre - BP 30

12300 Decazeville

Tél. : 05.65.43.25.25

AVEYRON TRUFFES

Truffes noires en verrines, pâtés, melsat,

boudin blanc

Rémi VIDAL

1213 rue de Naulas

12100 Millau

Tél. Tél. : 06.46.73.55.28

LES ESCARGOTS DU ROUERGUE

Escargots cuisinés, frais et en conserve

Sandrine REY

Place de l'église

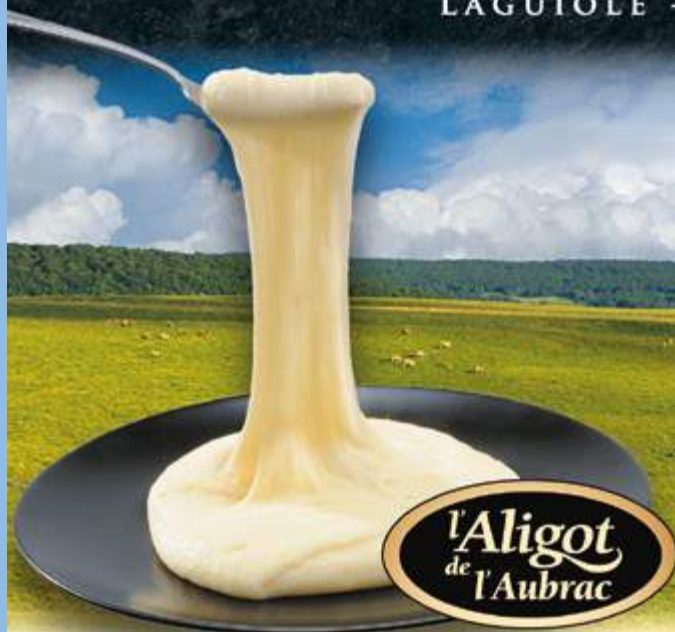
12120 Viviez

Tél. : 06.31.31.93.79



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

à la découverte des producteurs du
Laguiole AOP et de l'Aligot de l'Aubrac



Galerie de visite gratuite - dégustation - vente directe

jeune-montagne-aubrac.fr

12210 Laguiole - 05 65 44 35 54

FROMAGES

S.A.S ETABLISSEMENTS CARLES

Roquefort Carles « Maître Artisan »
Delphine CARLES
 6, avenue de Laurus
 12250 Roquefort sur Souzlon
 Tél. : 05.65.59.90.28

S.A.R.L. LE CARTAYROU

Fromage de vache et brebis, aligot sous vide
David BERNIE
 Albinhaguet
 12130 St Geniez d'Olt et d'Aubrac
 Tél. : 06.71.23.06.65

EARL LA FERME DE DILHAC

Produits laitiers au lait cru de vache bio,
 charcuterie de porc bio...
Serge et Isabelle RAYROLLES
 Dilhac
 12600 Lacroix-Barrez
 Tél. : 05.65.66.19.78



GAEC DES GRANDS CAUSSES

Fromage fermier de brebis
Rémi SEGUIN
 Blayac
 12150 Séverac-le-Château
 Tél. : 05.65.47.62.91

COOPÉRATIVE JEUNE MONTAGNE ET ECIR EN AUBRAC

Fromage Laguiole, tome, aligot, retortillat, truffade
Bernard ROBERT
 La Borie neuve
 12210 Laguiole
 Tél. : 05.65.44.35.54

ROQUEFORT SOCIÉTÉ

Roquefort Société, fromage du Larzac, Bleu des Causses
Alexandra MALAVAL
 Ets Fromages et Terroirs
 15, avenue de Laurus
 12250 Roquefort sur Souzlon
 Tél. : 05.65.58.54 26

S.A.R.L. LES SAVEURS DE LA TOUR

Roquefort Gabriel Coulet, fromages brebis, feuilletés au roquefort
Josette LAUR
 6, rue Abbé Bessou
 12100 Millau
 Tél. : 06.71.28.27.74

VERNIERES FRÈRES

Roquefort Vernières, fromage de brebis
Jean-Luc GOT
 6, quartier Saint Jean
 12250 Roquefort sur Souzlon
 Tél. : 05.65.59.90.23

GAEC DU FARMER CREST

Fromage de vache et brebis, viande de boeuf
Sébastien RANDEYNES
 La Besse
 12430 Villefranche de Panat
 Tél. : 05.65.46.54.34

NOIX, CHÂTAIGNES, MIEL...

ANDRIEU Philippe

Vin, crème, huile de noix et de noisettes, noix, vinaigre de noix
 La Borie 12700 Naussac
 Tél. : 05.65.64.62.87

EARL DE LA CHATAIGNERAIE

Crèmes de marron, marrons, farine et liqueur de châtaignes, châtaignes fraîches
Jean-François et Chantal CLERMONT
 Seyrolles
 12140 Saint-Hippolyte
 Tél. : 05.65.66.13.65

LE MIEL DE MANON

Miel et dérivés, crêpes
Manon DALAC
 Carmarans
 12190 Estaing
 Tél. : 05.65.44.16.85

MOULIN MEJANE

Huile de noix, de colza et de noisettes, noisettes et noix, farine bio
Vincent MEJANE
 La Moleinerie
 12140 Espeyrac
 Tél. : 05.65.69.88.80

LES RUCHERS DE LA RIVIERE OLT

Miel et produits de la ruche, sorbets maison à emporter
Yannick HARDIVILLER
 Les Cazelles
 12320 Conques
 Tél. : 05.65.67.31.94

VIANDES

ASSOCIATION BOEUF FERMIER AUBRAC

Viande label rouge boeuf fermier Aubrac
Christian BONAL
 Carrefour de l'agriculture
 12026 Rodez
 Tél. : 05.65.73 78 39

GREFFEUILLE AVEYRON

Viande d'agneau allaiton sous vide
Jacques GREFFEUILLE
 Le Bayle
 12390 Rignac
 Tél. : 05.65.64.42.40

SA 4R

Veau de l'Aveyron et du Ségala label rouge
Jacques FRAYSSE
 La Tronque
 12240 Colombies
 Tél. : 05.65.69.98.98

FÉDÉRATION NATIONALE DES AMICALES AVEYRONNAISES

Gérard PALOC
 15, rue de l'Aubrac
 75012 Paris
 Tél. : 01.43.42.02.12

FABRIQUE EN AVEYRON - AVEYRON VIVRE VRAI



150 ANS D'HISTOIRE
 ET LA PASSION D'UNE FEMME



SCPR - Etabt Fromages & Terroirs
 15, avenue de Laurus - CS70420 - 12250 Roquefort sur Souzlon
 Tél. : 05 65 76 53 71





GENTIANE D'AUBRAC

MARIUS BONAL

S.A. MARIUS BONAL
18, route d'Espalion
12850 ONET-LE-CHATEAU - RODEZ

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.



Vos vacances dans un des plus beaux villages de France

Village de gîtes La Cascade
La Montbérte
12130 SAINTE EULALIE D'OLT
contact@ste-eulalie.com
06 88 84 52 65

www.ste-eulalie.com



BEST WESTERN
Le Relais de Laguiole ***
HÔTEL - RESTAURANT - SPA

LAGUIOLE - AUBRAC - AVEYRON

Espace Les Cayres 12210 Laguiole
Tel : 05 65 54 19 66 - Fax : 05 65 54 19 49
contact@relais-laguiole.com
www.relais-laguiole.com



MANUFACTURE DE GANTS DE PEAU À MILLAU

CAUSSE

GANTIER

MAISON FONDÉE EN 1892

À MILLAU
MANUFACTURE
ET MAGASIN D'USINE
VISITE GRATUITE DES ATELIERS
ET DE L'ESPACE MUSÉOGRAPHIQUE
5, Boulevard des Gantières - 12102 MILLAU Cedex
Tél. 05 65 60 03 05

À PARIS
BOUTIQUE
12, rue de Castiglione - 75001 PARIS
Tél. 01 49 26 91 43



info@causse-gantier.fr www.causse-gantier.fr



AVEYRON
VIVRE VRAI



TRADITION DU GOUT

Maison Ginisty

LA NOTORIÉTÉ D'UNE QUALITÉ

**BOUCHERIE • CHARCUTERIE
TRAITEUR**

*Venez découvrir
une de nos spécialités
les farçons de la mémé !*



**SEBAZAC EN AVEYRON
05 65 46 91 57**



Maison Cavalier
12560 - Campagnac
Tél: 05 65 70 42 34

12560 - St Saturnin de Lenne
Tél: 05 65 47 53 30
fouace.cavalier@wanadoo.fr

Réalisation OLM EDITIONS - Tél: 05 65 70 45 24 - Email: olm-editions1@wanadoo.fr - Site: olmeditions.com

Les fruits de mer, une culture parisienne.



L'AUBERGE DAB

Tel. 01 45 00 32 22
161, avenue Malakoff - Paris 16^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service de 12h00 à 15h30
et de 19h00 à 2h00 du matin - Voiturier
www.auberge-dab.com

LE CONGRÈS MAILLOT

Tel. 01 45 74 17 24
80, avenue de la Grande Armée - Paris 17^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu
de 7h30 à 2h00 du matin - Voiturier
www.congres-maillot.com

LE CONGRÈS AUTEUIL

Tel. 01 46 51 15 75
144, boulevard Exelmans - Paris 16^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu
de 8h00 à 1h00 du matin - Voiturier
www.congres-auteuil.com

LES GRANDES MARCHES

Tel. 01 43 42 90 32
6, place de la Bastille - Paris 12^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu
de 8h00 à 1h00 du matin
www.grandes-marches.com

L'EUROPÉEN

Tel. 01 43 43 99 70
21 bis, boulevard Diderot - Paris 12^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu
de 7h30 à 1h00 du matin
www.l-europeen.com

Le Salon du « ROUERGUE en ARTS et LETTRES » se tiendra comme les années précédentes dans la salle paroissiale rue de la Nativité à Paris les samedi 8 et dimanche 9 octobre 2016.



De nombreux auteurs d'ici et d'Ailleurs vous accueilleront et vous proposeront leurs ouvrages.

Les Amis du Musée Soulages proposent une lecture de l'œuvre, du peintre ruthénois au travers d'une BD, Reine et Yves Carcenac écrivent à quatre mains des polars loufoques, chacun individuellement publiant leurs ouvrages comme le dernier roman de Reine « *La rose rouge de Rodez* » ou les « *Tilleuls du Champ de Mars* » d'Yves.

André Coste nous dépeint le pays de son enfance en langue occitane doublée d'une version française.

Régine Foulquier fait revivre son bassin en marchant sur les « *Traces de la Sala* ».

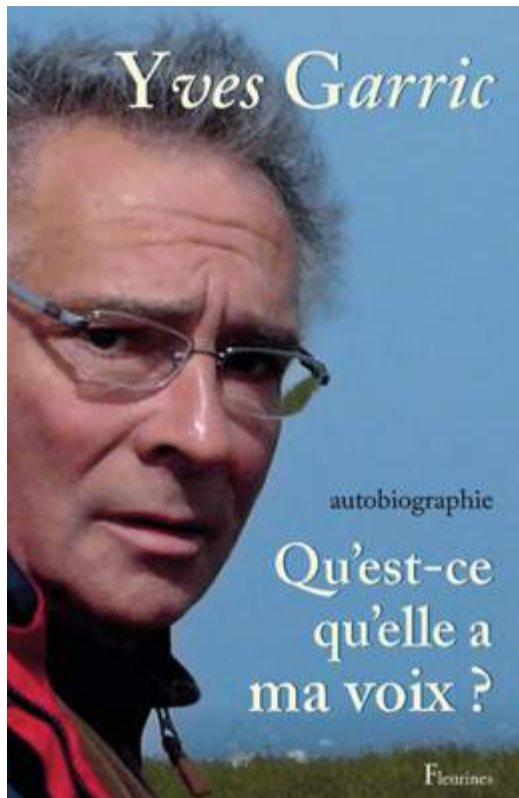
Yves Garric, journaliste et cinéaste, publie son autobiographie « *Qu'est-ce qu'elle a ma voix ?* ».

Lauréat du Prix Arverne, le poète Philippe Ramond vous proposera ses « *Frères humains* » alors que Mirabelle et Augustin avec Fabienne Sauvageot vous guideront sur les chemins de Compostelle. Alexandre Vielle-talle voyageur infatigable, inventeur d'un univers de fiction original avec un premier cycle de quatre tomes (Etal-Kontel) suivi d'un nouveau livre intitulé Elerelt : « *L'improbable coalition* ».

Enfin Roger Marion, préfet honoraire, « grand flic » qui a occupé les plus hautes fonctions au sein de la Police judiciaire, longtemps au cœur de la lutte anti-terroriste, dévoile dans « *Raisons d'État* » (Éditions de la Martinière, préfacé par Jean-Pierre Chevènement) les coulisses de grandes affaires des dernières années : de l'affaire Kelkal à l'assassinat du Préfet Erignac, en passant par le grand banditisme corso-marseillais. En 2007, il a publié « *On m'appelle Eagle Four* » aux Editions du Seuil. **M.L.**



Yves Garric raconte 38 ans de presse et de rencontres dans « Qu'est-ce qu'elle a ma voix ? »



Une voix, si chaude et si caractéristique, qui continue à résonner dans les oreilles de bien des téléspectateurs... Yves Garric y ajoute aujourd'hui ses souvenirs de journaliste. Pour lui « le plus beau métier du monde ! ». Une profession qu'il a résolument associée, voici un demi-siècle, à son choix de « vivre et travailler au pays »... Et qu'il a exercée, c'est ce qui rend son témoignage encore plus précieux, à la jonction de l'ancienne et de la nouvelle ère de la presse : il a connu les linotypes et la composition chaude dans la presse écrite ; le magnétophone Nagra, les bobineaux et les ciseaux démagnétisés à *Radio-France* ; à la télévision, le clap, la pellicule... Il a vu arriver la vidéo, s'est adapté au numérique...

Surtout, stylo ou micro en main, jour après jour, plusieurs décennies durant, il a suivi le Quercy-Rouergue et Midi-Pyrénées dans leur traversée du second au troisième millénaire. Fuite en avant de l'agriculture et pionniers du bio... Lutte des paysans du Larzac... Dernière coulée d'acier de Decazeville... Toute première action anti OGM... Explosion d'AZF à Toulouse... Affaire Borrel... Écllosion, ici et là, des Hautes-Pyrénées au Lot, de solutions alternatives... Ce ne sont là que quelques jalons dans un long récit captivant de bout en bout. S'y entrecroisent, au carrefour d'événements marquants ou significatifs, des centaines de silhouettes et visages, anonymes ou connus, qui amènent autant de confidences, d'anecdotes. Yves Garric ne déroge pas, dans son autobiographie, à cet humour caustique, à cette poésie qui ont fait sa réputation d'écrivain et d'auteur dramatique. Tout un volet de son existence bien remplie sur lequel il se livre également...

Les auditeurs, les téléspectateurs qui n'ont pas oublié sa voix croiront l'entendre parler à chaque ligne de ce livre autobiographique : « *Qu'est-ce qu'elle a ma voix ?* » attachant de bout en bout qui se lit comme un roman d'aventures.

Il sera sur le salon du marché de pays, pour une dédicace de ce dernier livre et d'autres qui ont nourri notre désir d'Aveyron et de vérités... à la voix bien d'ici et si chaleureuse. **H.R.**

Guillaume-Thomas Raynal, Gilles Bancarel et le monument de la liberté à Paris

Sans Gilles Bancarel, qui a voué sa vie et son écriture à l'Oeuvre de l'abbé aveyronnais Guillaume-Thomas Raynal, la Société d'Étude Guillaume-Thomas Raynal et la Société Historique d'Auteuil et de Passy n'auraient pas entrepris de rendre hommage à l'œuvre immortelle de l'abbé Raynal, précurseur de la lutte contre l'esclavage et promoteur des Droits de l'homme.

En effet, ils ont érigé un monument en son honneur, sur les lieux même de sa disparition le 7 mars 1796 (1 rue des Batailles à Chaillot), à l'extrémité de l'avenue du Président Wilson (Paris XVI^e), sur les bords de la Place d'Iéna, face à la statue du Général Washington.



Ce monument a pris la forme d'un obélisque sur le modèle de celui, inspiré par Benjamin Franklin, qu'il fit lui-même ériger en Suisse, sur le bord du lac des Quatre cantons en 1783, en l'honneur de Guillaume Tell et des premiers fondateurs de la liberté helvétique.



Monument de Raynal au bord du Lac des Quatre cantons (1783-1796)

Ce monument, frappé par la foudre en 1796, a aujourd'hui disparu. L'obélisque érigé sur les lieux même où vécut l'abbé Raynal n'est pas un simple monument en l'honneur du philosophe, c'est aussi le prolongement de son œuvre. Ce monument,

hymne à la liberté, vient rappeler que c'est un français ami et promoteur de la jeune Amérique, un aveyronnais même, qui fut le précurseur de la lutte contre l'esclavage. Trait d'union entre la Révolution américaine et la Révolution française dont l'histoire s'est écrite en ces lieux, le monument deviendra un nouveau symbole du rapprochement entre la France et l'Amérique, rappelant les relations entre Benjamin Franklin et l'abbé Raynal, dans le XVI^e arrondissement du Paris d'aujourd'hui.

Ce projet a reçu le soutien de l'Institut de France, de la Mairie du XVI^e arrondissement, du Conseil Départemental de l'Aveyron, de l'Académie des Sciences Lettres et Arts de Marseille, du Club des Ambassadeurs, de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises, de France-Amériques, de la Société des Lettres Sciences et Arts de l'Aveyron et de plusieurs autres institutions et associations. Il est actuellement inscrit aux projets participatifs de la Ville de Paris. Il fallait le souligner. **H.R.**

Les aveyronnais de Paris font feuilleton sur France 3...

Durant 4 jours, Christophe Neidhardt, journaliste à France 3 Toulouse, et ses deux collègues, le cameraman et le preneur de son ont fait de l'immersion dans le Paris des aveyronnais. Ils n'ont rien laissé au hasard. Des jeunes raba-laîtres, aux joueurs de quilles, des petits bistrots aux grosses brasseries qui ont simplement réussi, de la grande histoire de l'émigration aux petites rencontres qui font le quotidien, ils ont trouvé le ton juste pour montrer la vie d'une communauté, fière et heureuse d'elle même. Depuis 1880, sans tapage, elle a non seulement construit Paris, mais n'a surtout pas oublié l'essentiel de ses racines. Pas de nostalgie surfaite, ni de tradition empruntée, juste l'histoire vraie d'hommes et de femmes de tous horizons, de toutes générations qui portent des valeurs, un rapport au travail et au pays, aussi simple que tranquille.

En regardant ces images rapportées, on ressent la simplicité des choses, de ces Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, de gens ordinaires qui, tout simplement, vivent, rient, respirent Paris, à travers leur histoire, à travers leurs pays d'origine.

Paris et ses aveyronnais d'hier ou d'aujourd'hui, qui avec ses bistrots, ses multiples métiers, dans la communication ou la finance, dans l'artisanat ou le service, façonnent la ville et partagent le présent

d'ici et de là bas. Un joli clin d'œil pas tape à l'œil du tout et qui dit bien que la vie se poursuit, et que si les générations se suivent et ne se ressemblent pas, elles gardent, à Paris, un fort atavisme fait de tendresse, de sensibilité et de partage. On ne naît pas aveyronnais pour rien, de Paris ou d'Aveyron, d'ici ou d'Ailleurs, mais ce n'est pas pour cela qu'on se la joue. Humain, trop humain, ce reportage vaut mieux que tout discours. C'est pour cela que nous vous conseillons d'aller le visionner. Il est si juste, qu'il suffit à mieux comprendre les aveyronnais d'ici et d'ailleurs.

Si vous allez sur internet, vous pourrez lire cette présentation, et vous pourrez voir les 4 épisodes aussi concis que précis, aussi évocateurs que réels. Nous avons suivi, en exclusivité, les auteurs toulousains de France 3 qui ont conçu ce feuilleton retraçant bien l'histoire des aveyronnais de Paris d'hier et d'aujourd'hui, et vous conseillons vivement d'aller sur internet goûter ce moment d'histoire et de plaisir : <http://france3-regions.francetvinfo.fr/midi-pyrenees/aveyron/feuilleton-quand-les-aveyronnais-ont-vivre-le-terroir-paris-861259.html>

Une Petite galerie d'art et de talents.

Valérie Serrano, originaire de Pons a pris comme devise le précepte de Montaigne : « Éduquer, ce n'est pas remplir un vase mais allumer un feu. » Joli précepte qui permet non seulement de faire

de l'éveil artistique, mais aussi de former à une belle attitude de vie face au monde. Le Théâtre, les ateliers de sensibilisation à l'art, la Sophrologie, l'aide à la prise de parole sont des outils pour faire de nos chérubins des têtes bien faites, plutôt que des têtes bien pleines...



Passerelle entre les curieux et les créateurs, entre les générations d'hier et d'aujourd'hui ; voilà "une petite galerie" d'activités ludiques et éducatives, de savoir-faire qui nous conduisent vers de beaux savoir-être... Alors en ce monde fort troublé, voilà une initiative qu'il ne faut pas manquer. Que vous soyez parents, grand-parents, écoles, associations, comités d'entreprise, n'hésitez pas à contacter Valérie Serrano.

Contact : lesatelierslpg@gmail.com

Téléphone : 06 52 70 70 99

Site : www.lapetitegalerie.info



21, allée de l'Amicale

12210 Laguiole

© 05.65.51.55.80

www.laguiole-benoit.com



La 3^{ème} fête du sport des aveyronnais de Paris, le samedi 25 juin 2016, de 9h à 19h au Stade Suzanne Lenglen.

La commission sportive des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, et particulièrement ceux de Paris, formée d'un groupe dynamique de membres issu ou représentant les clubs sportifs affiliés de la capitale, comme Michel Bessière, Anthony Chauvet, Gérard Chauvet, Philippe Bourbon, Alain Souques, André Cabrolier, et Gérard Bonnenfant sont les promoteurs et les animateurs de cette 3^{ème} et sympathique Fête du Sport.

Créée voici 3 ans pour organiser la fête sportive annuelle des aveyronnais, qui a lieu au stade Suzanne Lenglen dans le 15^{ème} arrondissement de Paris mais aussi pour créer du lien entre jeunes et moins jeunes à la recherche d'une pratique sportive dans un environnement familial, cette manifestation du 25 juin 2016 est ouverte à tous et fort conviviale. Animation musicale, buvette, restauration et récompenses viennent agrémenter les compétitions amicales.



Les sports de cette manifestation sont éclectiques, comme le sont les clubs sportifs des aveyronnais de paris : avec le tournoi de football et l'ASCAP, le rugby à 7, maintenant discipline olympique, et le RCP XV, la course à pied (800m, 1500m et 3000m) avec le XV^{ème} Athlétic club et les fameuses quilles de 8 qui ont plus de 5000 licenciés en Aveyron avec ses 2 clubs parisiens, la solidarité Aveyronnaise et le sport quilles rouergat...

Et cerise sur la fouace, vous pourrez assister ou participer au final à la célèbre course des garçons de café... On vous l'a dit cela se passe comme cela, avec les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, dans la joie et la bonne humeur... À vos plateaux ! C'est dans une ambiance festive et bon enfant que se retrouvent non seulement les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, mais aussi tous les sportifs ou non sportifs parisiens.

Ils sont cordialement invités. **H.R.**

2016, 30^{ème} anniversaire de l'ASCAP. Les copains d'abord !

L'Association Sportive des Cafés Aveyronnais de Paris ou l'ASCAP comme on préfère l'appeler, se résume en 3 mots : bande de potes. Après de nombreux tournois et matchs amicaux en Aveyron, une bande de potes, originaire d'Alpuech dans le nord Aveyron, décide de créer un club de foot à Paris.



Comme beaucoup de choses en Aveyron, c'est autour d'un apéro d'après match (arrosé disent certains !), que quelques hurluberlus lancent l'idée de taper dans le ballon sous la bannière aveyronnaise à Paris. Banco. Fabrice Maurel, Gérard Chauvet, Francis Vaylet, Jean-Louis Chauvet, Jean-Claude Dupieux et Christian Baudy lancent la machine. Un siège social ? Ce sera la Bergerie, restaurant du 15^{ème} arrondissement de Christian Baudy. Le 26 Avril 1986 l'ASCAP est née. C'est le début d'une aventure qui continue aujourd'hui. Si vous demandez à tous les anciens de résu-

mer l'ASCAP, les premiers mots sont : aveyronnais, apéro, entraide, bringue, travail, mais le mot qui revient le plus souvent c'est Gérard Chauvet.

Le président historique du club est un peu le Guy Roux du Pradel, le Jean-Michel Aulas du Bouyssou. Il prend sous son aile de jeunes hommes et les voit évoluer en bon père de famille au fil des décennies. Je crois même qu'il y a quelques grands pères...

Un jeune "trou du cul" comme il aime à dire d'un nouveau joueur de 20 ans. Le voir devenir un papa responsable (pour la plupart...), c'est un plaisir. Et ça devient un honneur quand on se dit qu'on a participé à cela. En 30 ans, c'est près de 300 jeunes "trous du cul" (et plus de 200 vieux briscards) que Gérard Chauvet a vu passer dans son bistrot, le Central, pour signer sa première licence de football à l'ASCAP.

A noter que Gérard Chauvet n'a pas toujours été le "président", de 86 à 89 c'est son frère Jean-Louis, puis de 89 à 92 c'est Alain Souques et en 99 Philippe Boucher.



Durant ces 30 années, il y en aura eu des émotions au sein de l'association.

Des mariages, des divorces, des naissances, des décès, des bagarres, des câlins...

Tous ces moments de vie créent des liens

particuliers entre les joueurs, et il n'est pas étonnant de voir des anciens se croiser sur des marchés en Aveyron l'été, et d'en discuter autour d'un verre.

Des policiers, des profs, des commerciaux, des chercheurs, des bistrotiers bien sûr, des chefs de projets, des étudiants, des chômeurs... Peu importe l'origine sociale, tout le monde se régale de retrouver ses "AMIS" pour taper dans le ballon.

Plus qu'un club de football, l'ASCAP aura été, et est toujours, un prétexte pour se retrouver et créer un lien social.

Merci à tous ceux qui ont écrit l'histoire du club (dirigeants, joueurs, femmes de joueurs...) et merci à tous ceux qui l'écrivent, on l'espère pour longtemps.

Anthony Chauvet

En chiffres

2 le nombre d'équipes du club, Benoît Ribeiro et Romain Richard s'occupant du terrain.

3 le nombre d'équipes que comptait l'ASCAP au maximum en 2010, Thierry Guibert, Antoine Vion et Alain Souques puis Régis Costes pour la gestion des effectifs, accompagnés de Michel Bessière.

4 le nombre de titres de champions (2 le dimanche matin, 2 le lundi soir)

4 le nombre de tournois des Auvergnats ou Aveyronnais remportés par le club

20 l'âge du plus jeune licencié : Adrien Deconquand

22 la plus grande longévité au club, 22 années de suite licencié, record en cours...

42 le record de buts marqués en une saison par Didier Monteil

49 le nombre de licenciés au club

52 l'âge du plus vieux licencié : Alain Bellec



LE CAFE DE PAULINE



**9 rue de l'Ambroisie
75012 Paris**

**Ouvert 7j/7
de 7h30 à minuit**

**Réservation
01.43.40.45.79**

Rabalaïres, vous avez dit Rabalaïres ?

Les Rabalaïres, kézako ?

Ils font la fête, se retrouvent et partagent des moments conviviaux, qui sont-ils ? Ce pourrait être une question de feu Julien Lepers dans « *Questions pour un champion* » : ce sont... ce sont... les jeunes Aveyronnais de Paris.

Si leur repère est à l'Oustal, 15 rue de l'Aubrac, vous les retrouvez, comme les « petites poucettes » de Michel Serres, sur les réseaux sociaux, sur Facebook ou sur leur site www.rabalaïres.com, ou



bien, ou bien... dans les bars et bistros des Aveyronnais de Paris. Pour une rencontre œnologique autour des vins de la Loire ou d'ailleurs, pour un apéro-rock dans un endroit imprévu, pour un rallye découverte, le festival *On chante tous contre le cancer* ou une fête presque improvisée, pour s'initier au folklore et ainsi taper la bourrée, pour se retrouver chaque mois et pour la 19^e nuit du Rouergue, cette année au *Loft Caprice* dans le 15^e, où c'est toujours folle et belle nuit et grand nombre, et pour... pour toujours se retrouver et refaire l'Aveyron à Paris, jusqu'au bout de la nuit. Ils éditent même un guide pour faciliter l'arrivée des jeunes Aveyronnais à Paris. Alors ils sont... ils sont... les Rabalaïres, nous souffle Julien Lepers, ce qui veut dire en occitan rebelle, celui qu'on retrouve toujours où qu'on aille. Quelque soit le lieu, le rabalaïre est toujours présent, il « rabalez ». Rabalez avec eux, ils ne sont pas sectaires, simplement accueillants. Vous comprendrez ! **H.R.**

Les Rabalaïres – Jeunes Aveyronnais de Paris

Mail : contact@rabalaïres.com

Facebook : [JeunesAveyronnaisDeParis](https://www.facebook.com/JeunesAveyronnaisDeParis)

Site internet : www.rabalaïres.com



Plein SUD
A L'EXCALIBUR
APERITIF | GRILL | TAPAS

L'Excalibur - Grandval 12500 Espalion
05 65 44 19 01
www.excalibur-pleinsud.fr

f L'Excalibur Espalion officiel / Plein Sud à l'Excalibur

DOMAINE
Laurens
Producteur AOC Marcillac - Distillateur

7, avenue de la Tour - F-12330 CLAIRVAUX D'AVEYRON
Tél. +33(0)5 65 72 69 37 - Fax +33(0)5 65 72 76 74
www.domaine-laurens.com
info@domaine-laurens.com

EXPRESS GOURMAND
La référence
GÂTEAUX À LA BROCHE
05.65.64.66.89

Mohair en Aveyron

Entre Roquefort et le viaduc de Millau

La fibre des chèvres angora

Des chèvres Angora en Aveyron, voilà le pari osé et gagnant de Geneviève Gey et de son mari, qui sont venus de Paris, il y a une vingtaine d'années pour se faire aveyronnais, d'abord en montant une librairie, papeterie presse à Millau, puis en élevant depuis 13 ans des chèvres Angora, sur un parcours et des terres de 45 ha pas très loin de la rivière Tarn, entre la cité fromagère de Roquefort et le célèbre Viaduc de Millau.



La fibre du vivre local et du produit de qualité

Entre les Caves de Roquefort et le viaduc de Millau, ils ont fait un choix de vie ; celui de quitter la vie tumultueuse des grandes villes, de Paris, et de s'installer dans une campagne verdoyante, à Saint Rome de Cernon, dans la petite ferme du hameau de Bussac. Cela a demandé de se remettre en question, de la formation, du labeur, de la persévérance. Tout cela porte depuis de jolis fruits : fil à tricoter, pelotes, mitaines, ponchos et vêtements de qualité, en laine mohair, que leur fournissent leurs chèvres Angoras. Une cinquantaine aujourd'hui de cette race qui vient de Turquie, de l'empire ottoman, d'Ankara plus exactement, dénommé autrefois Angora, d'où vient ce nom donné aux chats, lapins et aux chèvres à long poil typiques de la région.

En effet, cet élevage aveyronnais de chèvres Angora mis en place par Geneviève permet à chaque animal de fournir 3 à 5kg de cette fibre naturelle. Les chèvres sont tondues deux fois par an au printemps et en automne. Des chèvres plus tranquilles que ses congénères et qui sont élevées exclusivement pour la laine préférant réserver leur lait à leurs petits. Une vie de troupeau plutôt tranquille. Située entre la laine de Brebis et le Cachemire, cette fibre quelque peu luxueuse offre légèreté, douceur et un pouvoir thermique extraordinaire. C'est à peu près 150kg à 200kg de cette matière qui est collectée chaque année par une coopérative qui regroupe 100 éleveurs. Elle fournit alors les façonniers, les filateurs, les tisseurs, les teinturiers, les tricoteurs, français et italiens, qui donnent à cette matière, noble et fine, toute sa chaleur, toutes ses couleurs. Et voilà que Geneviève Gey peut proposer et vendre la production de son élevage sur les marchés et salons, à Millau ou ailleurs, comme au marché de Paris Bercy...



Élevées en Aveyron, ces chèvres Angoras, vos achats de laine mohair sont nos emplois, et celui de Geneviève Gey, une vraie chaleur particulière, celle d'une aventure humaine et d'un choix de vie que beaucoup d'urbains pourraient rêver. Ils l'ont fait, et au-delà du marché, vous pouvez leur rendre visite, entre les caves de Roquefort et le viaduc de Millau. **H.R.**



Geneviève Gey

Mohair en Aveyron

Bussac

12490 Saint Rome de Cernon

Adresse mail : genevievegey@orange.fr

Téléphone : 06 71 84 82 65

LA DROSERA GOURMANDE



*Fabrication Artisanale de Foie Gras
à Laguiole - Aveyron*

**Accueil groupe et dégustation
sur réservation**



SARL LA DROSERA GOURMANDE

Route d'Aubrac
12210 LAGUIOLE
Tél: 05 65 54 11 18

contact@la-drosera-gourmande.fr

vente en ligne www.la-drosera-gourmande.fr

Vente de
produits
régionaux



Tout le pays s'y retrouve

COMPTOIR PAYSAN®



Nous vous proposons des produits authentiques
des Grands Causse et de l'Aveyron,
choisis pour leur qualité gustative.

Fromages • Viandes • Vins • Légumes

Renouez le contact avec les producteurs locaux,
sélectionnés pour leurs pratiques
responsables et respectueuses de la nature !

Possibilité
de consommer sur place,
venez déguster !



**Ouvert 7j/7
de 9 h à 22 h**

Le Mas de Compeyre ☎ 05.65.59.84.11



**GROUPAMA
TOUJOURS PROCHE
DE VOUS**

VOTRE AGENCE DE L'OUSTAL

► 38 rue Gabriel Lamé - 75012 Paris
Tél. 01 53 02 17 75

**Groupama, partenaire du Marché des Pays
de l'Aveyron**

Retrouvez-nous
sur groupama.fr

► N° Cristal 0 969 320 319
APPEL NON SURTAXÉ



Toujours là pour moi.

Roquefort, le roi des fromages. De l'or pour Coulet.

En 2016, au Concours Général Agricole de Paris,
5 générations après, Gabriel Coulet obtient une Médaille d'Or.

Une histoire particulière.

L'histoire de Gabriel Coulet nous ramène en 1872, lorsque Guillaume Coulet, roulier de métier, se mit à creuser une cave sous sa demeure roquefortaise dans l'intention d'y laisser vieillir quelques bouteilles de vin...

Ce faisant, il découvrit une fleurine. Une de ces célèbres failles qui, ventilant les caves de roquefort, font l'une des spécificités du roi des fromages. Il décida donc de poursuivre son labeur pour en faire une cave d'affinage.

Les années s'égrènent et notre fondateur passa le flambeau à son fils Gabriel Coulet en 1906 qui donna son nom et sa notoriété au fromage et à l'entreprise. Quelques décennies plus tard, ce fut au tour de son gendre Francis Laur de reprendre les rênes, pour asseoir la renommée de la fameuse cave artisanale de Roquefort.

Puis vint la quatrième génération c'est à dire Pierre et André Laur, les fils de Francis, qui ont su entrer dans l'ère moderne, conquérir et asseoir des marchés au fil des années, en séduisant comme des artisans, le cœur et les papilles des amateurs de Roquefort de France et de l'étranger, en élargissant les forces de vente au-delà de la France.

De la cinquième génération à la promotion des Médailles d'OR.

Jean-Pierre et Emmanuel Laur, fils respectifs de Pierre et André, sont en fait la cinquième génération. Ils doivent eux maintenir la qualité et faire connaître la spécificité gustative et artisanale du Roquefort Gabriel Coulet. Ils diversifient leur offre en proposant sur leur site ou sur les marchés de tradition, non seulement le roi des fromages, le Roquefort, petite cave, mais aussi des tommes

de brebis, comme l'Izarou ou l'Ibergui, et même de la charcuterie d'un artisan de l'Aveyron, au roquefort bien entendu, mais aussi aux noix, au canard et aux figues. Une histoire qui résiste aux intempéries et aux prédatations du marché.

La fameuse marque familiale Gabriel Coulet le montre d'ailleurs en 2016, en obtenant une médaille d'or nationale.

Le Roquefort "La Petite Cave" de GABRIEL COULET est fabriqué à Sébazac (Rodez) et affiné en caves naturelles à Roquefort. Tout le monde sait que le Roquefort est un fromage 100 % au lait cru de brebis, selon les exigences du cahier des charges de l'AOP Roquefort.

Plusieurs fois médaillée d'OR au Concours Général Agricole de Paris, "La petite Cave" GABRIEL COULET est très prisée des Crémiers-Fromagers, épicerie fines pour son goût inimitable, sa texture fondante, moelleuse à souhait.



Le pénicillium Roqueforti est réparti jusqu'au talon du fromage. Sans oublier son goût de noisette très agréable en bouche et surtout une régularité parfaite du fromage tout au long de l'année ! Un fromage d'artisan, de l'or en barre, pourrait-on dire, qui parce qu'il n'a pas oublié ses traditions, s'offre la plus belle des médailles.

H.R.



Roquefort GABRIEL COULET

3 Avenue de Lauras

12250 Roquefort

Adresse mail : roquefort@gabrielcoulet.fr

www.gabrielcoulet.fr

Téléphone : 05 65 59 90 21



Genre & Style

Fabrication artisanale de meubles contemporains
ou de style industriel

Mobilier personnalisé selon vos envies
Relooking de vos meubles



155, rue Lavoisier
12100 MILLAU

tauriacclaude@orange.fr

VENEZ VISITER NOTRE SHOW ROOM !

CLAUDE TAURIAC

www.lesprosdudecapage-genrestyle.com

Téléphone

05 65 61 18 28

06 82 36 68 50



Un moment de détente et de bien-être
dans un cadre exceptionnel.
Le charme et la douceur de cet ancien
couvent du 17^e siècle.

A l'espace détente et bien-être:
spa, sauna, hammam, bain multijets,
soins du corps et du visage.



Route de Prades
12130 Saint-Geniez-d'Olt,
Tél. **05 65 62 45 60**
www.chateau-la-falque.fr
contact@lafalque.fr

Château
de la
FALQUE



Lyseth Création
Création de bijoux

expositions vente à MONNES,
près de la cascade du Saut du Chien Montezic :
ouvert de mai à octobre : 10h à 13h de 14h à 19h

LAGUIOLE : boutique Lyseth Création :
ouvert de : 10h à 12h30 , de 14h à 19h
en juillet et aout en non stop.

ESTAING : ouvert de Pâques à octobre .

mail : lyseth@wanadoo.fr
Tél : 05 65 44 83 74
Facebook : Lyseth Création



La ferme de Saint-Hippolyte... Le choix des châtaignes.

« Pour ne pas avoir les 2 pieds dans le même sabot »



Quand ils ont fait le choix de l'autonomie et de se lancer dans la châtaigne, que n'a-t-on pas dit sur ces éleveurs et leur petite ferme de 50 vaches, de race Aubrac ? Des farfelus, et bien pire, des fous qui allaient manger le diable par la queue. En effet, dès 1985, ils se mettent à planter "l'arbre à pain", et c'est en 2002 qu'ils se jettent dans la production de ces fameuses châtaignes.

Une ferme en autonomie

Nichée entre la Truyère et les contreforts du Carladez, dans une nature préservée, la ferme de Seyrolles des époux Clermont, à Saint-Hippolyte, est une petite ferme traditionnelle.

Outre les vaches Aubrac, cette ferme à taille humaine est composée d'animaux variés : une vingtaine de brebis de race Charmoise pour la production de viande et le nettoyage du verger, un atelier de porcs charcutiers nourris aux céréales de l'exploitation, mais aussi lapins et poules pour une consommation familiale.

A l'heure où sonne la fin de la PAC et de ses primes, on peut dire que Chantal et Jean-François, ces utopistes du réel, ont anticipé et réussi leur pari : Vivre et fabriquer en Aveyron.

Et c'est grâce à beaucoup de labeur et à une organisation rigoureuse, que leur châtaigneraie a pris peu à peu de belles couleurs pour émoustiller les papilles de leurs clients. Grâce à son autonomie planifiée, elle vit raisonnablement, crée des emplois saisonniers et même un emploi permanent, autour des produits aux saveurs natures ou sucrées (marrons entiers, crèmes de marron, farine de châtaignes et liqueur).

Le choix des châtaignes

Aujourd'hui, c'est sur 3 ha de châtaigniers et 9 tonnes de produits récoltés que cette ferme base son activité.

Pendant des décennies, le châtaignier appelé "l'arbre à pain" produisait la châtaigne (ou marron) aliment le plus consommé

dans les régions pauvres. C'est un fruit plein d'énergie et très riche en vitamines et minéraux.

La totalité de la production est transformée sur l'exploitation. Les fruits non traités, sont élaborés avec le plus grand soin, sans emploi de colorant ou de conservateur.

Et leur gamme de crèmes de marrons se décline sous sept parfums différents.

Tout d'abord la crème de marrons nature, à la vanille mais aussi avec de la compote de pomme et compote de poire. Mais aussi, crème de marrons rhum raisin, chocolat et praliné au noix.

Les sept parfums existent en pot de 110g ou 350g. Pour les plus gourmets, les crèmes de marrons nature, vanille et chocolat sont aussi conditionnées en 800g.

Les marrons entiers sont cuits à sec et sous vide, l'idéal pour mettre dans une salade gourmande, mais aussi pour accompagner une viande (comme une volaille).

Les marrons entiers sont labellisés "Produits issus de l'agriculture biologique".

Nous retrouvons de nombreux autres produits à base de châtaignes comme la purée de châtaignes (de fruits seulement écrasés et mis en pot sans conservateur).

Mais aussi de la liqueur de châtaignes (à consommer en kir avec du vin blanc sec, de l'Entraygues, du champagne ou bien en digestif) et de la farine de châtaignes en 500g ou 1kg.

Et puis pour offrir, se faire plaisir, des paniers et coffrets avec les produits de votre choix, vous sont proposés... C'est sur le marché des pays aveyronnais de Paris Bercy, mais aussi à partir de leur ferme familiale, que vous pourrez déguster sans modération leurs produits, ceux de cette ferme, qui a fait le choix de l'autonomie, du bien et du bon fabriqué en Aveyron. **H.R.**



Earl de la Châtaigneraie

Jean-François et Chantal Clermont

Seyrolles

12190 Saint-Hippolyte

Téléphone : 05 65 66 13 65

La Cité des Fleurs et l'Oustal

Des logements pour les jeunes...

D'abord, il y a eu le Foyer de la Cité des Fleurs dans le 17^e arrondissement. Né de la volonté de trois paroisses de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère durant les années 1950, cet établissement, ouvert en 1966, a été laïcisé et entièrement rénové en 2005-2007.

Ensuite, il y a eu l'Oustal en 1996, dans le 12^e arrondissement de Paris, qu'ont voulu et porté Roger Ribeiro, directeur de la Caseg (Crédit Agricole des Aveyronnais de Paris) et Maurice Solignac, Président de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises.

D'un côté, rue Gauthey, un établissement de 116 chambres, avec un restaurant, un jardin et des espaces de vie et d'activités, de l'autre, rue de l'Aubrac, 89 appartements, T1-T2, lumineux, s'offrent dans un quartier tranquille et très accessible.

Alors, pour en savoir plus et pour prolonger la solidarité entre Aveyronnais d'ici ou d'Ailleurs, n'hésitez à vous renseigner et à participer à cette vie associative. **H.R.**



Foyer de la Cité des Fleurs

29, rue Gauthey 75017 Paris

Tél. : 01 40 25 48 35

Fax : 01 40 25 48 40

Site internet : www.fjtcitedesfleurs.org

L'Oustal

15, rue de l'Aubrac 75012 Paris

Tél. : 06 08 04 66 31

Mail : oustal@fna12.fr

Site internet : www.fna12.fr

Découvrez les bières et sodas DE L'AUBRAC



16, ZA de la Salle
12130 Saint-Geniez-d'Olt
Tél. : 05 65 52 25 03

www.brasserie-dolt.com

JUILLET - AOÛT

VISITES GRATUITES

tous les mardi et jeudi à 11H
nocturne le lundi à 21 H

Renseignements :
06 71 00 46 95



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES FENÊTRES AVEYRONNAISES

Fabrication depuis 1960 à Villefranche de Rouergue

Depuis plusieurs années, vous avez été nombreux à leur faire confiance et à apprécier leur professionnalisme, c'est pourquoi nous avons décidé à nouveau de vous parler de cette entreprise. Un clin d'œil donc à Alex et Guillaume, responsables de la boutique du menuisier. Cette entreprise est spécialisée depuis plus de 50 ans dans la fabrication de fenêtres isolantes en bois mais aussi en PVC, en aluminium et mixte bois aluminium. La fabrication 100% française avec le label "fabriqué en Aveyron".

N'hésitez pas à les contacter pour tous renseignements, ils se feront un plaisir de répondre à votre demande. N'oubliez pas non plus que cette société a tous les labels afin de vous faire bénéficier de 30% DE CRÉDIT D'IMPÔT EN 2016.

Ouvert du lundi au samedi, Métro Lamarck Caulaincourt et bus 95



**VOTRE AGENCE SUR PARIS :
01 42 59 09 33 - 06 64 65 49 39**

**FABRICANT DE FENÊTRES DOUBLE VITRAGE
DEPUIS 1960**

**PROFITEZ DE -30% DE
CRÉDIT D'IMPÔT EN 2016**



Tradition & Terroir de l'Auvergne et de l'Aveyron

Auberge Aveyronnaise

40, rue Gabriel Lamé 75012 Paris - Tél : 01.43.40.12.24

