

LE VAL DE DAGNE

N°26 : FEVRIER 2024

EDITO

Ce numéro est axé sur deux thèmes : l'eau... et le vin !

L'eau parce que le climat qui change est une préoccupation majeure pour les jeunes générations qui se lancent dans l'agriculture et l'élevage et pour ceux qui continuent l'exploitation de leurs parents.

La menace d'une pénurie de l'eau de surface de la terre est comme une épée de Damoclès au-dessus de nos têtes.

Or il existe une eau profonde inconnue de la plupart des habitants de la terre et c'est un formidable espoir en un futur possible pour les peuples. La Nature, notre planète Terre n'ont n'a pas fini de nous étonner.

Qui peut affirmer qu'il connaît tout, qu'il n'y a plus rien à découvrir ? La vie est en perpétuelle évolution, certains mystères sont progressivement dévoilés, expliqués. D'autres pas encore. Cela ne veut pas dire qu'ils n'ont pas de réalité.

Si l'eau, que nous devons apprendre à utiliser avec sagesse, est la vie pour les végétaux, animaux et humains, le vin, nectar des Dieux, incarne la civilisation donnée aux Hommes. Avec Bacchus, il est le symbole du plaisir, de la fête. À consommer avec modération.

Deux anciens domaines viticoles ont été repris par deux jeunes couples de vignerons passionnés par leur activité. Cette génération réanime la profession. Bien ancrés dans le réel, confiants dans l'avenir, ils ont démarré avec courage et enthousiasme, faisant le choix du bio.

L'art est aussi présent dans ce numéro avec la restauration du vitrail de l'église de Villetritouls par un autre passionné.

J'inaugure une nouvelle rubrique en dernière page : "La petite lumière du mois" qui présentera des expériences, initiatives, actions sources d'espoir, de joie, de solidarité et de beauté partout dans le monde. Chaque lecteur peut participer à cet échange d'infos positives qui adoucira le catastrophisme ambiant. Merci d'avance.

Bonne lecture à tous Geneviève Dassier-Barbian

Poème de Lanza del Vasto

EAU ma sœur
et
ma mère

viens eau ma sœur qui es
si utile et si humble et si
précieuse et si chaste
qui es-tu eau ? sinon celle
qui toujours se donne
En se donnant brille et
reçoit l'image du ciel et se
donnant purifie et lave
Et se donnant cherche le lieu
le plus bas. En se donnant
est tirée au plus haut des nués
d'où elle retombe en pluie
En se donnant donne vie
à tout ce qui vit.
Donne nous ta leçon de vie
Eau ma sœur et ma mère

Lanza del Vasto

Texte calligraphié par Brigitte GERRER

RENCONTRE-DEBAT

L'eau : son avenir dans l'Aude

Le foyer de Serviès était archi comble lors de la rencontre débat du 31 janvier proposée par l'association La Maison du Roullier de Villars en Val. Le thème de l'eau interpelle de nombreux habitants du Val de Dagne et des alentours : exploitants agricoles, maires, particuliers inquiets ont écouté les représentants des différents organismes responsables de la gestion de cette ressource qui diminue suite aux longs étés secs et aux pluies insuffisantes d'automne et d'hiver. Étaient représentés : la Chambre d'Agriculture avec Christophe Pinéda qui gère les projets d'accès à l'eau et pilote l'irrigation — le SMMAR avec Etienne Balufin qui gère les milieux aquatiques et le risque inondation — Carcassonne Agglo avec Roland Combettes responsable de la préservation des ressources naturelles et en eau — La Direction Départementale des Territoires et de la Mer de l'Aude, avec Jocelyn Vié, chef du service Agriculture Forêt, Biodiversité. Ces divers représentants ont parlé de leurs travaux respectifs effectués dans un esprit de collaboratio



À qui appartient l'eau ?

Elle n'appartient à personne, elle est un bien commun.

Les différents organismes s'occupent du **droit de son utilisation**

La répartition géographique de cette ressource est irrégulière, certaines communes ayant de grandes quantités d'eau et d'autres peu (cf la carte ci-dessus). L'eau doit être partagée équitablement pour éviter ce qu'on pourrait appeler "la guerre de l'eau". Pour cela, il faut "se parler et faire des compromis", car il existe des

conflits entre usagers, des problèmes de partage entre agriculteurs, certains ayant un droit d'usage..

L'alimentation en eau

10% de l'eau potable est utilisée pour la consommation humaine, 70% pour l'agriculture et 20% pour la navigation.

L'eau potable sera toujours privilégiée. Carcassonne Agglo **priorise la distribution d'eau pour tous en quantité et en qualité.**

Mais il y a deux secteurs d'activités

importantes dans l'Aude : l'agriculture, grande consommatrice d'eau et le tourisme

Le val de Dagne est une zone qui devient semi aride comme tout l'Est audois. Les sources de l'eau viennent du sol et risquent de tarir. Les nappes phréatiques sont étudiées toutes les semaines.

L'Agglo a acheté du matériel : bâches, citernes... pour augmenter le stockage. Si des petits villages se retrouvent à sec suite à la sécheresse, l'Agglo leur prête des citernes.

Les moyens et solutions

87 actions sont mises en œuvre pour résorber ce déficit.

L'enjeu est le partage de cette ressource avec des limites pour éviter la guerre de l'eau

Il faut que les usagers apprennent à économiser l'eau de consommation. Les municipalités doivent réparer les fuites sur leur réseau.

La Chambre d'Agriculture soutient les projets agricoles et sensibilise à une réflexion sur un arrosage plus raisonnable en période d'été.

Au-delà de ces évidences qui devraient être pratiquées en priorité, les différents organismes qui gèrent l'eau dans le département se réunissent avec les élus et des usagers pour trouver des solutions.

Des concertations ont permis d'alimenter tout le littoral en amenant l'eau de l'Orb qui est hors du département.

Un maillage est à l'étude de façon à amener de l'eau potable de Carcassonne vers le val de Dagne.

L'aménagement de nouveaux barrages augmenterait la capacité de stockage.

Retenues collinaires.

Des ouvrages sont prévus pour retenir les inondations, pour réguler l'eau des crues et gérer l'irrigation.

Récupération des eaux usées.

Échange avec le public

Intervention d'un hydrogéologue dont la vision est pessimiste : le problème de fond est que la ressource pluviométrique diminue, les pluies d'automne et d'hiver étant insuffisantes. Le climat est en train de changer. Les aquifères captées actuellement sont superficielles. Il faudrait développer les forages dans le Val de Dagne

La Confédération paysanne a soulevé le problème de l'irrigation des vignes qui est à l'origine d'une polémique entre exploitants. Ceux qui la défendent parlent d'augmenter leur rendement pour raison financière. Ceux qui sont contre veulent prioriser l'alimentation humaine puis l'agriculture nourricière comme les maraîchages et l'alimentation des animaux d'élevage, l'irrigation des vignes leur paraissant secondaire et impossible à satisfaire pour toutes les surfaces.

Problèmes de pollution : moins il y a d'eau, moins il y a dilution des polluants phytosanitaires qui se retrouvent plus concentrés.

Problème de l'agriculture biologique : l'eau d'arrosage n'est pas contrôlée, pas filtrée, elle est donc contaminée par les polluants.

Proposition d'utilisation pour le stockage de toutes les cuves inutilisées dans les caves ou chez les particuliers

Question : pourquoi ne pas utiliser l'eau primaire profonde, renouvelable et pure ?

Réponse : Il ne faut pas rêver. Prélever l'eau sous les Corbières ne résout pas tout..

LOIS PRÉCTORALES
sur l'EAU

Elles concernent

Les retenues sur les cours d'eau

Les forages

Les impacts sur les milieux

La qualité de l'eau est passée au crible d'une nomenclature

Solidarité amont / aval.

Contrôle des droits à l'égalité de l'accès à l'eau dans le département

La préfecture, outre ces aspects policiers a un rôle facilitateur pour les projets, pour chercher des crédits

La crise devenant une norme, il faut travailler sur le structurel.

La séance s'est terminée par un partage de délicieux amuse gueule de chez Quentin, du cellier de Delteil et amenés par le public. GDB

Quelques définitions

Les nappes aquifères sont les nappes phréatiques, poches d'eau retenue sous la surface de la terre au-dessus d'une strate de roche imperméable et à faible profondeur. Elle alimente généralement les puits et les sources en eau potable. Elles dépendent de la pluviométrie et sont impactées par les polluants utilisés sur la surface de la terre.

Les retenues collinaires sont des ouvrages de stockage de l'eau, aménagées dans un vallon naturel ou après construction de digues en terre ou en béton.. Elles sont remplies par l'eau de pluie et l'eau de ruissellement. Elles sont des lacs artificiels. Ces eaux sont utilisées dans l'agriculture pour l'irrigation, comme réserves d'eau en cas d'incendie, pour des prélèvements par des industries...

Une zone semi aride est une zone où les précipitations sont insuffisantes (250 à 500mm de pluie par an), où l'évaporation est importante pendant les périodes de sécheresse, où le processus d'érosion est élevé avec peu de végétation et des matériaux de surface trop meubles, entraînant des glissements de terre. Le paysage est celui d'un sol sec, rocheux, avec une végétation basse.

GDB

Des recherches aux USA

Devant l'inquiétude croissante des habitants de la région face à la sécheresse qui sévit, j'ai fait des recherches et je suis tombée sur une interview en 1985 d'un géophysicien américain, le Dr Stephan Riess.

Cet homme a découvert l'existence de ce qui est appelé "**l'eau primaire**" dans les profondeurs de la terre.

Lorsque les conditions sont réunies, l'hydrogène se combine avec l'oxygène présent et donne de l'eau sous forme de vapeur condensée. Elle est **constamment poussée vers la surface de la terre** sous une forte pression, trouve son chemin par les fissures et les failles et peut être accessible près de la surface et même s'écouler sous forme de source.

Cette eau est une ressource renouvelable, abondante, pure, non impactée par les polluants utilisés sur la surface du sol. Voir le site :

<https://www.eauprimaire.com/post/qu-est-ce-que-l-eau-primaire-interview-de-1985-avec-le-dr-stephan-riess>

L'homme qui fait jaillir l'eau du désert. (Titre du livre écrit par A. Gachet)

Cet ingénieur pétrolier, en étudiant des cartes par satellite, a découvert **d'immenses réserves d'eau potable souterraine** sous les pays arides. Elles sont deux cents fois plus importantes que celles qui coulent sur la surface de notre planète. Ce livre passionnant a été déposé à la bibliothèque de Montlaur.

Des peuples africains bénéficient de cette manne depuis quelques années, quand la politique le permet.

En France

Un hydrogéologue et spéléologue catalan, Henri Salvayre, spécialiste des eaux souterraines a divulgué le résultat de ses recherches : "**Les réserves souterraines des Corbières se reconstituent instantanément, contrairement à l'eau puisée dans les plaines de l'Aude et des P.O.**"

Dans un article paru sur le Midi Libre du 6 janvier 2012, cet homme passionné souhaitait :

"une prise de conscience des élus et administrations des deux départements de l'importance stratégique de la mer souterraine des Corbières et sur l'impérieuse nécessité de la préserver."

En 1997, grâce à l'aide de ce géologue aujourd'hui décédé, la **commune d'Opoul**, village des PO menacé de pénurie, a creusé un forage de 300m dans la mer d'eau douce sous les Corbières et est aujourd'hui un des rares bénéficiaires de cette réserve. (cf le site de la mairie d'Opoul)

À **Salses le Château**, la commune a annoncé avoir trouvé une nouvelle source d'approvisionnement en eau "*très prometteuse*" dans le karst des Corbières.

Selon **une étude récente du BRGM** (Bureau de recherches géologiques et minières), ce réseau de galeries abriterait **une réserve de 70 millions de mètres cubes d'eau douce**. (extrait d'un article de François David du média ICI France Bleu). GDB

"Primary Water", société mondiale d'origine américaine, spécialisée dans le sondage des terrains

Cette entreprise localise l'eau souterraine en se rendant sur place et en sondant le terrain à l'aide de technologies de radiométrie et de résonance acoustique. **Les opérateurs peuvent ainsi visualiser les structures contenant de l'eau**, aussi bien au niveau des nappes phréatiques qu'en dessous de celles-ci. L'eau provenant d'en dessous des nappes phréatiques est formée par le processus chimique bien connu qui est la réaction de l'hydrogène avec l'oxygène pour produire de l'eau. C'est ce que l'on appelle l'eau primaire, ou eau neuve. Notons que c'est la même réaction chimique que dans les piles à combustible à base d'hydrogène. **Cette eau formée dans le manteau terrestre remonte le long des fissures de la roche vers la surface** et, dans le cas de certaines sources naturelles, des geysers ou d'éruptions volcaniques, jusqu'à la surface de la Terre.

Primary Water Technologies a donc mis au point une méthodologie d'exploration de cette eau profonde. Des instruments conçus pour cela et des logiciels **dessinent une cartographie du sous-sol et de sa structure**. On y voit des structures verticales qui contiennent de l'eau. Pour les détecter, une équipe de géologues et physiciens vient sonder le terrain à étudier et localise le point à forer à 2m près. De nombreux puits ont été forés à l'aide de cette méthodologie depuis plus de 10 ans et sur tous les continents.

Marie AICHAGUI, domiciliée dans les Pyrénées Atlantiques, a ouvert une antenne de cette entreprise en France. Ingénieure Centralienne diplômée en physique appliquée avec une spécialisation en Acoustique Technique, elle a débuté sa carrière dans l'industrie lourde en Allemagne puis s'est lancée dans l'entrepreneuriat en France. L'eau étant annoncée comme l'enjeu majeur du monde actuel, elle a voulu relever le défi en s'associant avec Primary Water Technologies afin de proposer une solution concrète pour accéder à l'eau de qualité. Depuis le lancement européen début 2023, des dizaines d'intéressés l'ont contactée et les résultats d'exploration sont concluants : **l'eau est bien présente et accessible**. Ses services s'adressent aussi bien aux particuliers qu'aux agriculteurs, éco-lieux, collectivités et industriels.

Texte coécrit par Marie Aichagui et GDB

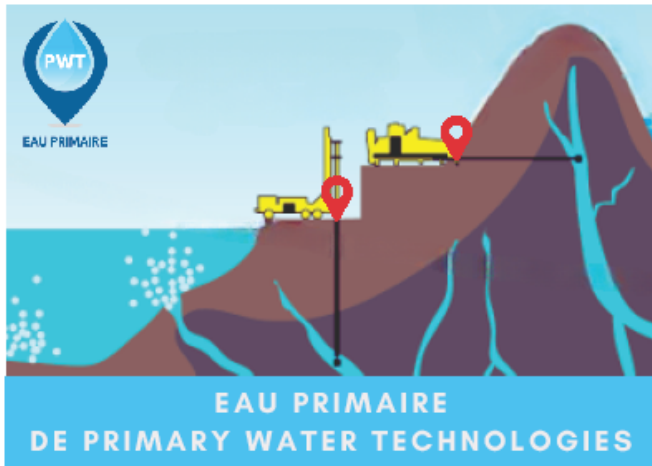
Marie AICHAGUI

Coordonnées page suivante

Site : <https://www.eauprimaire.com/>
Newsletter mensuelle sur demande

Chaîne Youtube :

"Primary Water Technologies"
Vidéos de projets dans le monde
Témoignages concrets de la présence d'eau



NOUS LOCALISONS VOTRE PUIT

Nous avons plus de 10 ans d'expérience dans la localisation précise de sources d'eau souterraine.

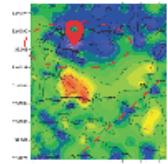
CONTACTEZ MARIE AICHAGUI
 +33 (0)7 62 83 14 63
 marie@eauprimaire.com

EauPrimaire.com [@PrimaryWaterWells](https://www.facebook.com/PrimaryWaterWells)

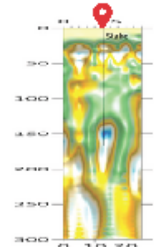
TECHNOLOGIE ÉPROUVÉE

Plus de 90% de réussite

Scanner la surface du terrain avec le **compteur de rayonnement gamma** pour localiser l'eau en 2D par rapport à la surface.



Sonder les surfaces sélectionnées jusqu'à 400m de profondeur avec la **Résonance Acoustique de Profilage** pour cartographier les structures souterraines.



Superposer les deux ensembles de données pour localiser l'eau en profondeur 3D et **marquer le meilleur endroit pour un puits durable sur votre terrain.**

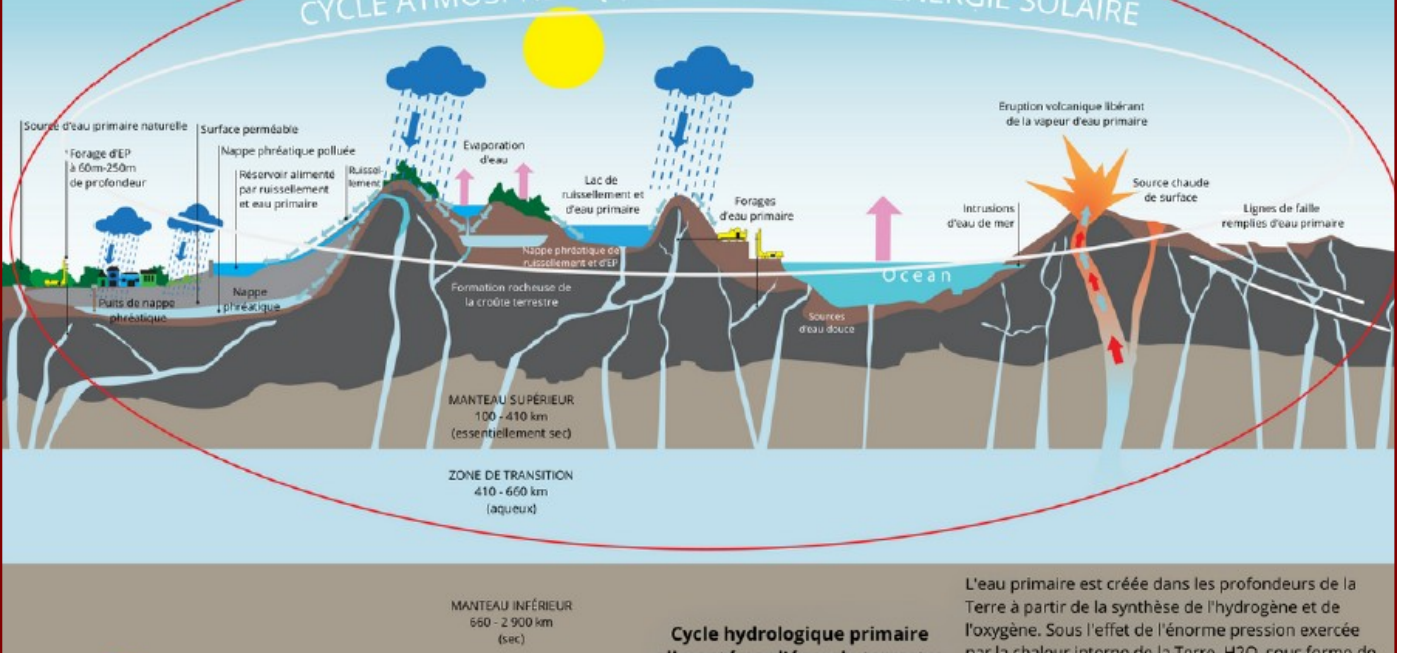


Nous intervenons dans le monde entier.

CYCLES PRIMAIRES & ATMOSPHÉRIQUES

CYCLE D'EAU PRIMAIRE CONDUIT PAR L'ÉNERGIE TERRESTRE

CYCLE ATMOSPHÉRIQUE CONDUIT PAR L'ÉNERGIE SOLAIRE



Cycle hydrologique primaire alimenté par l'énergie terrestre

L'eau primaire est créée dans les profondeurs de la Terre à partir de la synthèse de l'hydrogène et de l'oxygène. Sous l'effet de l'énorme pression exercée par la chaleur interne de la Terre, H₂O, sous forme de vapeur, est poussé vers le haut à travers les fissures des roches (les zones les plus faibles de la croûte terrestre) et devient liquide en se refroidissant. L'eau primaire est poussée vers le haut, tandis que l'eau atmosphérique est soumise aux effets de la gravité et s'écoule vers le bas.

The Primary Water Institute



www.eauprimaire.com
 Copyright: Primary Water Institute 2018
 Graphique: www.hedi-label.com
 Traduction: Marie Aichagui, 2024
 Image non à l'échelle

VITICULTURE

Du nouveau à Roquenégade

Le domaine de Roquenégade, situé sur une terre argilo-calcaire dans un joli écrin végétal vallonné, revit depuis l'arrivée d'un jeune couple qui a repris début 2021 l'exploitation des 12ha de vigne.

Alexis Gaudin avait un projet de vigneron bio depuis longtemps, il s'est formé en viticulture et vinification, puis a fait un stage à La Clape.

Un retour à la polyculture

Le paysage de Roquenégade a changé. Finie la monoculture viticole, devenue la tradition locale durant le 20ème siècle. Alexis et Emilie, qui ont des racines dans le monde agricole, ont analysé la crise actuelle et pour assurer leur avenir, ils ont bien mûri leur projet avant de se lancer. Tout de suite, la diversification leur est apparue comme une nécessité.

Le premier pas a été la restructuration des vignes qui n'ont pas un bon rendement : arrachage des ceps en mauvais état et plantation de nouveaux cépages (cinsault - marselan). Pour le futur, ils ont choisi des cépages anciens (terret - ildener pelut, cépage catalan - picpoul noir)



En plus de la vigne, Alexis et Emilie, marqués par leur séjour en Guyane où les arbres de la forêt amazonienne ont une importance majeure, se tournent vers l'arboriculture, domaine plus spécifique d'Emilie, formée en BPREA : revalorisation des oliviers plantés par l'ancien propriétaire, plantation de pistachiers en chantier participatif (ces arbres donneront des fruits dans 7 ans utilisés pour la pâtisserie et l'apéritif). Les plantes aromatiques (camomille, menthe, géranium rosat, estragon, sarriette, roma-

rin, lavande, thym, plusieurs sauges) une fois récoltées et séchées seront vendues en tant que condiments alimentaires.

Les animaux sont présents : un troupeau de 50 brebis rouges du Roussillon et de 8 chèvres, meneuses du troupeau et débroussailleuses écologiques, apportent des touches claires sur fond de verdure. Sans oublier les deux sympathiques chiennes.

Avec leurs bêtes destinées à produire de la viande, Alexis et Emilie mettent en pratique leur vision permaculturelle : elles sont parquées après les vendanges dans les vignes où



leur crottin sert d'engrais, le printemps dans les prairies et en été dans la garrigue.

Autour du raisin et du vin

Les cépages actuels sont : syrah, grenache noir, carignan, mourvèdre, merlot, cabernet sauvignon pour le rouge, grenache blanc et roussanne pour le blanc.

Alexis joue sur les assemblages pour maîtriser le degré final de l'alcool.

Emilie fait goûter et vend ses vins sur les marchés, vendus aussi à des restaurants cavistes de l'Aude et en Bretagne : un rosé, un vermeil qui se boit frais, 3 rouges et un blanc.



Un réseau de vignerons

Les nouveaux viticulteurs sont bien intégrés dans un réseau où règne la bonne entente entre les exploitants

de Pradelles et de Montlaur.

Les vendanges se font à la main, en travail d'équipe avec Sophie Rigaudon de Ribaute : les vendangeurs essentiellement des habitants locaux, sont employés sur les deux domaines.



La vinification a lieu dans la belle cave.

Les membres du réseau sont présents lors de différentes manifestations locales : de chai en chai, les animations organisées par Aurélien du restaurant « Vins de Dagne »

Ecotourisme

Sur le domaine de 250ha, les ruines du château de Roquenégade sont un lieu riche en histoire. Emilie a organisé l'été dernier en juillet et août, une visite guidée tous les mercredis après midi à 19h30 sous forme d'une balade de 1h avec une guide, Aude Labadie qui travaille à l'office de tourisme de Carcassonne. Après la balade, les visiteurs sont invités à déguster fromages, charcuteries accompagnés d'un vin de la maison

Un gîte et un deuxième en travaux ainsi que de futures chambres d'hôtes sont et seront proposés aux touristes désireux de passer quelques jours sur ce beau domaine.



Alexis et Emilie débordent d'idées et d'énergie pour les réaliser !

Photos tirées du site du domaine

GDB

VITICULTURE

Le domaine du Clos Touchant

Ce lieu est le fruit d'une histoire d'amour née en Provence et transportée à Montlaur où elle s'épanouit.



Le Clos Touchant

Ce nouveau nom de l'ancien domaine Baillet est une fusion des 2 noms de famille d'Alexandre et Carmen Féchant. Ce jeune couple, à 30 ans, est arrivé à Montlaur pour créer une exploitation viticole familiale sur une surface de 12ha, dont actuellement 8ha de vignes et 4ha de champs.

Mettant en commun leurs forces, ils font tout eux-mêmes, depuis la taille jusqu'à la vinification, en passant par les vendanges à la main avec l'aide de la famille.



Ils préfèrent rester sur une petite exploitation pour ne pas être obligés de prendre des employés : Alex qui a travaillé plus de 10 ans dans des caves de domaines renommés de Provence ne veut plus de cette gestion.

De plus, ils veulent avoir le temps de s'occuper de leurs enfants, Nina 2 ans et le futur bébé qui naîtra en août. À la maison, pas de télé ni autres écrans, mais des jeux en famille, de la lecture.

Rencontre de deux êtres sur la même longueur d'onde

Alex, d'origine bretonne, vient de la région viticole du Var, il a étudié le vin dès sa sortie du collège, puis il a travaillé surtout dans des caves où il était maître de chai.

Carmen est native de Rennes, elle est ingénieur géologue. Ils se sont rencontrés en 2018 lors de vendanges au château d'Escans où Alex était employé.

Ils ont travaillé ensemble sur place et sont partis vivre en Angleterre chez un viticulteur produisant un vin sparkling ressemblant au champagne.

Puis arrive la crise sanitaire qui provoque leur retour en France. Durant cette période de remise en question profonde pendant laquelle leur désaccord avec les méthodes de travail pratiquées se précise de plus en plus, un projet émerge : ils veulent travailler en bio, sur une surface d'environ 10ha.

Le destin met Christian Baillet et son vignoble bio depuis 2006 sur leur chemin et c'est décidé : le 29 octobre 2021, ils signent et s'installent à Montlaur, sans apport financier personnel, les parents se portant garants. C'est le début d'une nouvelle vie. La naissance de Nina 3 mois après l'achat est le symbole de leur renouveau. D'où le nom de "La cuvée de Nina" de 2022.

Renouvellement des vignes

Les parcelles de la propriété sont composées de 3ha à Malacoste, 4ha sur les pentes de la Coque, le reste est éparpillé. La majorité des terres est sur des coteaux, les plus en amont, ce qui diminue l'impact des traitements voisins. Les cépages sont : syrah en grande partie, grenache, carignan et 0,7 ha de cinsault.

Le projet sur 4 ans est de planter chaque année 1ha d'un nouveau cépage plus adapté à la sécheresse. Ils ont commencé cet hiver à préparer un terrain pour décompacter les sols et planter en mars du cinsault pour augmenter la production de rosé qui marche bien.

En 2025, ils planteront 1ha de rolle pour produire un vin blanc sec aromatique et précoce (premier récolté). Le but est d'avoir 50% de rouge et 50% de rosé + blanc.

Il faut 3 ans pour que les jeunes ceps donnent. Après ce délai, ils arracheront les anciennes vignes peu productives.



Alex et Carmen font des essais de "blanc de noir", vin obtenu par un pressurage délicat à froid du cinsault à peau noire et à pulpe blanche qui est une méthode champenoise.

Difficultés rencontrées

L'excès de chaleur : la vigne a besoin de souffrir, mais à 40° les raisins deviennent secs. Le manque d'eau est problématique particulièrement au moment du débourrement et en août.

Les sangliers et blaireaux : le couple a été obligé de mettre en août une clôture électrique éphémère sur les parcelles en bord de forêt pour laquelle il a eu une subvention de 50%.. Quand le tracteur est nécessaire dans les vignes pour les vendanges, la clôture est enlevée.

Absence de stock pour la vente : jusqu'en février 2023, ils n'avaient rien à proposer. Leur première récolte en 2022 a produit 20000 bouteilles. Leur but est d'atteindre les 40000.

L'amour en bouteille

Les noms de leurs vins racontent leur histoire : "Rencontre", "Tête à tête", "L'Envol"...



Pour les particuliers, la situation de la cave dans le village est un atout. Ils peuvent sonner, ils seront toujours bien reçus. Le couple propose dans leur cave des dégustations gratuites vin + jambon et fromage sur RV (tél : 06 69 05 77 33)

Ils vendent aussi dans le cadre de salons vigneron, d'animations locales (ex : foire au gras à Castelnaudary - journée de chai en chez en juillet 2024). Ils vont jusqu'en Bretagne, Alsace et Provence

Ils recherchent des agents commerciaux qui travaillent avec des réseaux de cavistes et restaurants

Dans le futur, Alex et Carmen, bien intégrés, veulent proposer dans leur jardin des petites soirées tapas à thèmes pour partager avec les locaux.

GDB

L'église de Villetritouls, située sur le chemin des abbayes entre Lagrasse et Rieunettes est dédiée à saint Jacques de Compostelle. Deux beaux vitraux ont été fabriqués en 1887 par la société Saint Blancat. Les verres étaient soit teints dans la masse, soit plaqués de couleurs.

Dominique Toppart, retraité depuis 2013, ancien gendarme dans une section équivalente au GIGN a toujours aimé s'exprimer à travers des arts plastiques : il s'est formé à la sculpture monumentale et ornementale grâce à des cours du soir, a aussi appris et développé la peinture, le dessin, le travail du bois et même la couture !

Villetritouls est le lieu choisi par Dominique et sa femme pour la retraite. Voir au quotidien les 2 vitraux détruits de l'église située au beau milieu du village chagrina cet amateur d'art. Son sens de la Beauté l'a tellement titillé qu'il a vu la restauration d'un de ces vitraux comme un défi. Seulement, il n'avait jamais travaillé les matériaux qui les composent. Eh bien, il allait apprendre. Et la grande aventure a commencé : un stage dans l'Ariège, la consultation de nombreux livres et ouvrages, puis un stage avec Clémence Keyhuel, spécialiste du vitrail et formatrice dans des ateliers sur Carcassonne. Tous ces moments d'apprentissage ont été riches en découvertes d'une nouvelle forme d'art et en rencontres passionnantes. Ce défi a duré 2 ans, 2 ans de joie : "Le moment de faire est un moment magique". Dominique a recréé les différentes pièces en verre, les a peintes, cuites au four 2 à 3 fois et assemblées au plomb. Fin 2023, le vitrail a pu être déposé.

Laissons Dominique raconter son aventure dans cet extrait paru sur son Facebook

« Ces 6 et 7 Nov 2023 a eu lieu le remplacement du vitrail de Saint-Gauderic en l'Eglise de Villetritouls.

Cette pose a été réalisée avec l'aide amicale de ma maître de stage Clémence Keryhuel ayant son atelier à Carcassonne. Messieurs Christian Arié et Francis Lozano m'ont aidé tant à la dépose qu'à la repose par leurs aides précieuses et efficaces. Et merci aussi à mon épouse de sa patience pour tout ce temps passé hors du cocon...

Voici quelques photos des différentes étapes de cette repose.



Un peu d'histoire : Ce fut, sur ces quelques années une aventure riche en travail, en émotions, en rencontres et je continue de faire l'éponge en me gorgeant de tout ce savoir sans fin.

D'abord l'acceptation de la commune de Villetritouls de ce projet de rénovation en bénévolat . Celle-ci prenant en charge le matériel de base et les matériaux.

Partir d'une feuille blanche car n'ayant jamais fait de vitrail de ma vie... Plus qu'à..

Plus qu'à trouver de la doc et surtout un premier stage en Ariège chez Mr Christophe Rimbault.

Et puis continuer à apprendre par moi-même. La rencontre fortuite avec Clémence Keryhuel fut une aubaine. A partir de ce moment j'ai pu mettre les gestes à la théorie, des mots sur la réalité des techniques, l'apprentissage de la peinture sur verre et ses cuissons: La lumière est entrée dans mon petit atelier situé au cœur des Ateliers du Chat d'Oc à Villetritouls.

Pendant ce temps, mise en place de mon association Artec en Val qui me donna le cadre dans lequel commencer les ateliers de céramique pour adultes et enfants ainsi que la rénovation du vitrail.

Toujours du travail entre mille choses... Et nous voilà le 6 novembre 2023...

Plus qu'à... concrétiser maintenant différents projets qui trottent dans la tête. De beaux projets !

Pour ceux qui ne connaissent pas : **artec en val association** sur Facebook. N'hésitez pas à suivre et soutenir cette page. Un dossier y sera prochainement accessible. »

Dominique voit son activité comme un passe temps, tout ce qu'il fait est du bénévolat.

GDB

ASSOCIATIONS

Ateliers Bien-être avec les Montlauriers

BIEN-ÊTRE ET SAISONNALITÉ

MINI SALON 

LIEU FOYER PRADELLE EN VAL

VEND 1 MARS 2024
à 10h

MINI SALON

PRESENTATION ET INSCRIPTIONS AUX ATELIERS
autour du bien-être et de la prévention santé
ainsi que des différents partenaires du projet.



PHYTO-AROMATHERAPIE



RELAXATION



YOGA



DES ATELIERS QUI ÉVOLUENT AU FIL DES SAISONS.

UN PROJET INNOVANT ET COMPLÉMENTAIRE
QUI RASSEMBLE YOGA, RELAXATION, MASSAGE,
PHYTOTHÉRAPIE ET AROMATHÉRAPIE.

UN PROGRAMME POUR RESTER EN FORME AU
NATUREL DE FAÇON LUDIQUE ET DIVERSIFIÉ.

ATELIER : 3 Séances par mois de mars à juin



Renseignements/Inscriptions
auprès de Monsieur FERRIE-Président du club du 3ème âge

04 68 24 09 20 ou 06 72 05 20 54





Merci Charlotte

Tu es arrivée à Montlaur avec ton projet de Chti, tu n'as pas eu peur d'ouvrir une brasserie au milieu des vignes. Tes bières artisanales ont séduit les habitants du Val de Dagne et les nombreux touristes venus de pays plus nordiques. Grâce à ton "petit bar ambulante", les chaudes journées d'été, il faisait bon faire la causette au jardin public. L'ambiance rappelait celle d'une "place provençale à la Pagnol" où les villageois se retrouvaient autour d'un verre.



Nous n'oublierons pas ta générosité qui t'a fait prendre l'initiative de livrer bénévolement les denrées alimentaires à domicile pendant les confinements imposés lors du covid. Tu changes de vie mais tu lègues ton savoir-faire à une autre fille, courageuse et dynamique comme toi. Nous pourrions continuer nos causettes sur le marché du mardi où nous aurons peut-être l'occasion d'entendre ton franc parler et de voir ton sourire car tu restes Montlauraise. Bonne nouvelle vie.

GDB

La pensée du mois

" L'histoire des sciences nous montre que les concepts nouveaux se sont heurtés à l'incompréhension et même au rejet de la part des élites."

Pierre Joliot, biologiste chercheur au CNRS

La petite lumière du mois

Se chauffer avec un plante



Un village en Alsace se chauffe à prix réduit avec le **miscanthus** : c'est une haute graminée (jusqu'à 4m) facile à cultiver, pérenne (20 à 25 ans) et résistante à la déshydratation. Elle est broyée pour son utilisation dans un poêle polycombustible.

Voir la petite vidéo sur le site

<https://www.facebook.com/neotvofficiel/videos/6280478272020359/>

Cette initiative inspirera-t-elle de jeunes agriculteurs de chez nous en remplacement des vignes arrachées, pour une production personnelle ou pour la vente en tant que chauffage du futur ?

Tracteur à vendre 50€

Marque : Renault
Mise en circulation : 1960
N'est pas en état de marche
Il faut venir le chercher
Lieu : Montlaur.
Tél : 04 68 24 04 92



Bientôt le printemps



Avec les températures douces de fin janvier et début février, la nature se réveille : mimosas et iris d'Alger sont en pleine floraison, les premières pointes d'asperge s'étièrent. Les couleurs égaient le paysage, les animaux sont en action, les abeilles butinent, les oiseaux se courtisent..



En Europe, février est encore un mois d'hiver, mais en Asie, c'est le mois de la fête du printemps : la sève monte dans les végétaux. Cette fête est celle de l'espoir de voir s'exaucer nos vœux, l'espoir d'un renouveau de la vie.

Cette année est celle du **dragon**. Attention à son lancer de flammes !

GDB



Vente de carottes

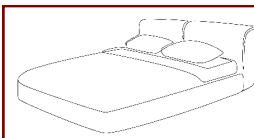
Bio du jardin partagé
2,5 € le kilo

Point de vente : chez Claire
4 impasse du tilleul à Servies en Val
Tous les jeudis de 17h à 19h

Voyages avec les Montlauriers
Jeudi 25 avril
Saint Guilhem le Désert
Grotte de Clamouse

Jeudi 23 mai
Villefranche de Conflent
Le petit train jaune

Mercredi 12 au samedi 15 juin
Le Puy di Fou



Cherche
Matelas
140x200

À donner ou à vendre à petit prix
Merci de me contacter au

06 66 72 12 47

Angélique

Mise en page : Geneviève Dassier-Barbian
mail : genevieve11db@orange.fr
Tél : 04-68-24-04-92