



ENTRAYGUES SUR TRUYERE



Feuille Municipal n°2 Décembre 2022



LE MOT DU MAIRE

Entraygues sur Truyère

Encore une année un peu difficile qui se termine avec son lot d'incertitudes. Nous pensions être à l'abri d'une guerre en Europe, mais un conflit a éclaté à nos portes, en Ukraine, ce qui entraîne des tensions sur l'approvisionnement en matières premières et des questions en découlent : aurons-nous assez de gaz et d'électricité pour nous chauffer cet hiver ? Les susdites matières premières et les produits alimentaires se font plus rares et plus chers. Le climat se réchauffe : nous devons nous adapter et repenser nos façons de vivre et de nous déplacer. Loin de sombrer dans le catastrophisme, nous sommes à un tournant où nous devons faire attention à notre environnement.

Pour autant nous ne devons pas baisser les bras. Nous devons mettre toute notre énergie au service de notre territoire.

En 2022 nous avons eu un peu de mal à faire avancer certains dossiers qui ne vont se concrétiser qu'en 2023 du fait de la pénurie de nombreux matériaux et de la difficulté à trouver des artisans ou des entreprises disponibles, tous débordés de demandes de travaux urgents, également du fait de l'augmentation du coût des matières premières et de même, du financement des chantiers.

En 2022 une page s'est tournée pour l'école Saint Georges : le château qui l'abritait a été acheté par la famille Costes, originaire d'Entraygues et de St Amans. Ils vont le transformer vraisemblablement en Relais et Châteaux. Cela a obligé l'école privée à trouver un autre toit : elle a déménagé dans les locaux de l'ancien collège route de Laguiole.

A l'école publique, une nouvelle directrice est arrivée elle vient de Vitry (Val de Marne). Elle a des attaches familiales à Lacalm. Elle fait tout pour que l'établissement soit attractif. Il est vrai que les bâtiments sont anciens mais nous allons tout faire pour les rendre plus agréables et plus accessibles.

La gendarmerie a été construite dans les années 1980. Elle a besoin de travaux d'isolation afin que les logements soient plus agréables à vivre.

Le toit de la mairie s'est affaissé, il a besoin d'être refait et isolé.

Nous manquons cruellement de logements accessibles et répondant aux normes de confort et d'isolation. Avec l'établissement foncier d'Occitanie, nous avons acheté l'ancienne épicerie Valéry place de la Croix ainsi que la maison Gastal Martinez, pour aménager des locaux commerciaux au rez de chaussée et des logements à l'étage. Parallèlement avec Aveyron Habitat (ex Ophlm), nous allons construire 3 maisons au lotissement de St Georges, afin de pouvoir répondre aux demandes de jeunes ménages qui cherchent des maisons répondant aussi aux normes de confort et d'isolation actuelles.

Pour que de nouveaux arrivants puissent venir habiter ou travailler sur Entraygues, il faut que nous puissions leur offrir des logements décents. Il faut aussi qu'ils puissent trouver des commerces, des services, des animations, différents loisirs sportifs, de la vie dans le village.

Il faut aussi que nous puissions leur offrir un cadre de vie agréable, des fleurs, des espaces adaptés pour pouvoir se déplacer à pied ou en vélo mais aussi pour se garer en voiture.

Dans ce but, nous allons aménager et sécuriser le carrefour de Cambeyrac côté route d'Aurillac et la traversée d'Entraygues Avenue du pont de Truyère, arranger les trottoirs, limiter la vitesse des véhicules, rénover l'éclairage public pour consommer moins d'électricité et éteindre de 23h à 6h du matin et ainsi s'engager dans une démarche de sobriété énergétique, essayer de faire tout ce qui peut permettre à la terre de mieux respirer.

Sans oublier le city stade que les jeunes attendent impatiemment et la piscine qui elle aussi a 40 ans et demande des travaux de mise aux normes et de rénovation.

La liste est longue et vous allez me dire comment allez-vous faire pour payer tous ces travaux? C'est une bonne question : heureusement, différents financeurs nous aident, mais cela ne suffit pas et il nous faut recourir à l'emprunt tout en faisant attention à pouvoir rembourser et à ne pas mettre les finances de la commune en danger.

Et encore les employés communaux que nous ne remercierons jamais assez, font de nombreux travaux en régie.

Nous n'oublierons pas non plus les travaux d'humanisation et de mise aux normes de la maison de retraite, l'établissement ayant plus de 50 ans mérite un sérieux lifting pour que les résidents se sentent bien et que le travail des employés soit facilité. La maison de retraite a un budget à part qui doit s'équilibrer. Elle est un élément majeur du village et de l'emploi.

Même si la communauté de communes a réalisé la crèche et la salle multiculturelle, elle va aussi nous aider pour la rénovation de la gendarmerie.

Nous aurions besoin de plus mais les autres communes et notamment les plus petites de la communauté, souhaiteraient aussi bénéficier de coups de pouce pour pouvoir réaliser leurs projets.

Nous avons été choisis pour faire partie du programme " petites villes de demain", ce qui nous aide pour des études et pour nous donner des orientations. Pour les travaux il nous faudra également trouver d'autres financements.

Nous avons également décidé de présenter notre candidature au label "Petites Cités de Caractère", lequel permettra de mettre en valeur le patrimoine de notre village.

Et si tout le monde se serre les coudes, avec les associations, cela prendra un peu de temps mais nous y arriverons, Entraygues est un joli village, il faut que nous travaillions tous ensemble pour le rendre encore plus accueillant.

Avec un peu d'avance, nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.

Bernard Boursinhac

Entraygues sur Truyère

VIGNOBLES

2022, une année exceptionnelle pour l'appellation Entraygues-Le Fel

Une sécheresse et une canicule, inquiétantes et presque désespérantes, n'ont pas atteint l'optimisme des vigneron de l'appellation Entraygues Le Fel. Même si à la mi-août les vignes commençaient à souffrir, les pampres à se dessécher, les raisins à se flétrir, les pluies bienvenues dans la semaine du 15 août et début septembre sont venues couronner une année indemne de maladies.

Unanimes, les vigneron de l'appellation se félicitent de la qualité de la vendange : qualité des raisins avec une belle richesse en sucres et en arômes, quantité largement dans la moyenne des bonnes années, voire plus. Vinification presque achevée, on peut déjà présumer que certains blancs auront des arômes particuliers qui en feront un millésime exceptionnel.

Des vendanges festives

Précoces, étalées du 10 septembre au 10 octobre, en fonction des terroirs, des cépages, de la maturité, des objectifs de chaque vigneron, les vendanges ont été comme chaque année l'occasion de retrouvailles, de rencontres, d'échanges au cours d'une activité de plein air, dans une ambiance de joie et de fête, à laquelle étaient associés les amis, les familles, les enfants pour célébrer la beauté de la vigne, la générosité de la nature, la clémence de la météo. Conscient de perpétuer un savoir-faire ancestral, un vendangeur dit : « nous n'avons ni planté ni fait pousser la vigne, et chaque année nous vendangeons le fruit du travail des anciens, héritage de tout un patrimoine ». Après la catastrophe du millésime 2021, détruit par le gel d'avril, la récolte 2022 venait récompenser la persévérance, la résilience des vigneron, et la résistance de la vigne quand elle est bien soignée.

Les particularités des domaines

Dans cette atmosphère générale de béatitude, chacun apporte une particularité à son domaine et à cette vinée.

Chez Laurent et Pierrick Mousset, la nouveauté c'est la plantation récente de 4 000 pieds supplémentaires sur le puech de Marmaton : cabernet franc de sélection massale, chenin d'Entraygues sélectionné dans la vigne conservatoire de Jean-Marc Viguier. Dans quelques années ces nouveaux plants donneront leurs premiers jus.

Pauline Broqua a repris les vignes du Buis depuis 4 ans. Elle s'était initiée à la pratique de la viticulture et de la vinification sur la parcelle de la Vaysse à Campouriez : elle a pour celle-ci une affection particulière et une certaine prédilection. Son terroir, de pure arène granitique, bien exposée, bien drainante, située dans un environnement diversifié, avec de la forêt à proximité immédiate, sa faune et sa flore diversifiées, lui donnent un raisin si original et de si belle qualité, qu'elle a décidé d'en faire une vinification parcellaire, directement en barrique, pour lui assurer une fine oxygénation, une dispersion uniforme des lies, et pour limiter les soutirages qui pourraient malmener un peu le vin en début de vie.

Pierre Albespy, au Fel, se consacre désormais entièrement à la vigne : abandonnant son activité de transport du lait, il continue à planter, hectare après hectare tandis que ses vinifications s'améliorent d'année en année. Un domaine à suivre !

Serge Broha mène à Vieillevie une double activité avec son épouse : à côté des chèvres et cabecous, ils consacrent leur temps aux deux hectares de vigne contigus à leur habitation : environ 40 ares de chenin pour le vin blanc, 70 de cabernet franc, 70 de fer servadou, plantés depuis une trentaine d'années. Contrairement à l'année dernière (en 2021 la vendange était terminée en une seule journée de 7 vendangeurs), le millésime 2022 donnera au contraire une belle récolte normale avec des raisins de bonne teneur en sucre. Les années à venir préoccupent Serge car la transmission de son vignoble semble difficile à envisager, trop petit pour suffire à un jeune reprenneur, trop proche de l'habitation familiale.

La Méjanassère nous promet un vin blanc particulier cette année : les chenins presque confits annoncent une douceur et des arômes très atypiques, évoquant la pomme et le miel, en tous cas un vin propre, net, et exceptionnel. Une aubaine pour Nina et Thibéry qui se préparent à succéder à Frédéric Forveille.

La jeunesse au front

Plus encore que le résultat de ce millésime sensationnel, le plus encourageant aujourd'hui c'est l'engagement de la jeunesse dans notre appellation. Pierrick en association avec son père au domaine Mousset avec de nouvelles plantations, Pauline qui a repris le domaine des Buis, Pierre en succession du Haut Mindic avec également de nouvelles plantations, la succession prévue de la Méjanassère pour Nina et Thibéry, et enfin Fanny Gard avec un peu plus d'un hectare aux Buis.

Sans rupture avec la tradition des vigneron des années 80, la jeunesse se confronte aujourd'hui à des superficies en extension et à des pratiques de plus en plus respectueuses de la nature : le sol, on ne le déménage plus, on l'aménage, on ne le laboure pas, on le griffe pour l'aérer ; la vigne, on la taille avec modération, on la soigne avec délicatesse, on réduit l'usage des pesticides au profit de produits « bio » ; à la cave, on respecte le grain et les levures indigènes, présentes sur les baies, dans le bois des barriques, dans l'atmosphère du chais.

Une renaissance réussie

Dans le début des années 60, sept vigneron ont relancé la viticulture à Entraygues : Emile Viguier, Henri Avallon, Sylvain Blanchis, Henri Barbance, Joseph Ferrary, Casimir Boule et Raymond Fau, utilisèrent des greffons de vieilles souches du pays particulièrement adaptées (lo saumancès ou mansois, appelé aussi fer-servadou) et Gamet d'Entraygues (chenin). Dès 1965 l'appellation accéda au label VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure). En 1982, Auguste Abeil relança la culture du Mansois au Fel. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) fut obtenue en 2011, transformée en AOP européenne par la suite. Tous ces pionniers seraient fiers aujourd'hui de voir la jeunesse poursuivre et parachever leur œuvre de renaissance du vignoble et contribuer ainsi à la vie économique de notre « canton ».

Partager ensemble un bon verre de vin de l'Aveyron.

Malgré une chaleur accablante, la première foire aux vins d'Aveyron à Entraygues fut un véritable succès pour tous ce vendredi 15 juillet sous les platanes de la place de la République.

Joie et camaraderie des vigneron

Il y a 14 ans, le vignoble de Marcillac lançait l'initiative des foires aux vins en août dans le Vallon. En 2021, lors du 30ème anniversaire de l'appellation Marcillac, et du 10ème des 3 autres appellations, les vigneron du département ont décidé d'une seconde foire chaque année en juillet, qui se déplacera successivement sur les autres appellations et Indications Géographiques Protégées (IGP) du territoire.

Honneur pour cette première fois à l'appellation « Entraygues Le Fel » pour recevoir les confrères : vingt-quatre vigneron ont joué le jeu en venant présenter leur vignoble, leur production, et leur domaine. L'événement était organisé en partenariat avec la Fédération Départementale des Vins de Qualité de l'Aveyron, la Chambre d'agriculture de l'Aveyron, la mairie d'Entraygues sur Truyère et l'office de tourisme Terres d'Aveyron.

Les appellations d'origine protégée étaient évidemment présentes pour entourer les producteurs locaux : la coopérative des vins d'Estaing, les viticulteurs de Marcillac des plus connus aux plus discrets, ceux des côtes de Millau, ainsi que de vignobles en IGP. Laurent Mousset, président de l'appellation d'Entraygues-Le Fel, et son fils Pierrick étaient à l'accueil de leurs collègues de tout le département, entourés du vignoble des Buis (Pauline Broqua), de la Coume del Mas (Fanny Gard), de Pierre Albespy (du Fel), de Serge Broha (La Vidalie, seul domaine cantalou de l'appellation), de Frédéric Forveille (la Méjanassère), ainsi que, en IGP, de Nicolas Carmarans à Montéziac, et des Coultades du Coustoubi à Campouriez : sur les 8 domaines, 7 vigneron jeunes, vaillants et généreux (voir encadré).

Tous les vigneron présents, heureux de l'accueil reçu, pouvaient joliment présenter leurs meilleurs crus, en expliquer les particularités, les qualités, leur lien avec le terroir, sa géologie, et avec leurs méthodes de culture et de vinification.

Découvertes et surprises dans les tonneaux.



- AOP et IGP font bon ménage à la foire aux vins, comme aussi
- dans les domaines. Déguster tous les vins aurait été chose
- impossible mais les habitués avaient plaisir à découvrir, au-
- delà de leurs bouteilles préférées, quelques beaux flacons
- issus de domaines encore peu connus : on pense
- évidemment aux vins de Nicolas Carmarans, presque plus
- connu à Paris que sur le terroir local. On pense aussi aux
- vigneron qui produisent à la fois en AOP et en IGP, comme
- les blancs du domaine du Cros (qui ne peut produire en AOP
- que des rouges et rosés), le Mas Floème en côtes de Millau,
- La Coume del Mas à Entraygues (qui ne peut produire en
- rouge que des IGP en attendant de produire du cabernet)
- Mais aussi à plusieurs viticulteurs audacieux qui se lancent
- dans le travail de la vigne et du vin après avoir été formés,
- pour la plupart, sur le terrain : parmi d'autres, le Mas Floème
- à Saint Rome de Tarn, le domaine du Grès à Valady, la
- Coupette à Nauviale, ... L'AOP a l'immense avantage de
- garantir la qualité des vins d'appellation par des cahiers des
- charges très exigeants et contrôlés. Mais l'initiative de ces
- vigneron travaillant en IGP est intéressante, innovante, et
- stimulante : ils peuvent nous faire découvrir de nouveaux
- assemblages, comme le pinot noir avec le mansois, ou le «
- passe tout grain » qui n'a strictement rien à voir avec
- l'assemblage bourguignon. La justesse de leur initiative leur
- permet d'espérer de beaux résultats, peut-être même
- d'affronter les changements climatiques, et de gagner la
- satisfaction de leurs clients.

- Ambiance festive pour tous les visiteurs
- Sous le cadre bucolique des platanes et dans une ambiance
- musicale dynamique associant airs traditionnels populaires,
- chansons à boire, grivoiseries aux paroles adaptées aux
- lieux, les visiteurs, allant d'un stand à l'autre en tous sens, ne
- manquaient pas de déguster, oubliaient parfois de recracher,
- prenaient plaisir à la conversation avec un producteur, à la
- rencontre avec des amis et connaissances, à faire durer les
- réjouissances qui se sont prolongées bien au-delà de
- l'horaire prévu.

- Et les élus n'étaient pas en reste, ni pour la dégustation, ni
- pour les rencontres.

- On en redemande !

- Le vendredi 12 août, c'est à Marcillac que se poursuit la Foire
- aux Vins, sous la présidence de Philippe Teulier du domaine
- du Cros. Ce jour-là, l'Échansonnerie de la Saint-Bourrou
- accueillera les nouveaux intronisés, en présence de 26
- vigneron (autant dire la totalité des producteurs de
- l'Aveyron, compte tenu des maigres résultats de l'année
- 2021) : « Nous serons tous présents pour montrer la qualité
- de nos vins, leur diversité, les progrès réalisés »

Les 7 jeunes viticulteurs des AOP et IGP d'Entraygues-Le Fel

Pierrick Mousset, associé à son père Laurent du domaine Mousset au Fel et à Entraygues (Marmaton) en AOP.

Pauline Broqua a succédé au vignoble des Buis de Jean-Marc Viguier en AOP.

Pierre Albespy a repris une partie des Terrasses du Haut Mindic d'Auguste Abeil et accroît progressivement sa surface en AOP.

Fanny Gard a repris un hectare du domaine des Buis : le blanc, en chenin, est en AOP. Ne possédant actuellement que du Mansois en rouge, elle le vinifie en IGP, en attendant que pousse le Cabernet qu'elle vient de planter, pour prétendre à l'AOP.

Les 3 cousins des Coultades du Coustoubi à Campouriez exploitent et agrandissent en IGP le vignoble de leur grand-père à Campouriez : Pierre et Paul Bax et leur président Bertrand Viguier.

Entraigues sur Truyère

ANIMATIONS

Les animations de l'été

À Entraigues ça bouge, les associations, la municipalité et de nombreux bénévoles proposent des événements variés à longueur d'année

Début février, un petit groupe de bénévoles a organisé, Place de la République, un bal de Carnaval costumé comme il se doit, avec Lucia Genilloud à l'accordéon.

Les Rencontres musicales du pays d'Entraigues ont proposé

- en avril un chœur de voix masculines : los Omos,

- en mai, pour les journées mondiales de l'orgue quatre concerts

- en juin et juillet des concerts d'orgue, de flûte, de violon et clavecin, de saxophones et le Chœur éphémère de Conques,

- du 4 au 16 août un festival de tradition et créations occitanes (7 concerts)

- le 24 septembre Le Big Band de Bozouls dirigé par Fred Bonnet.

Le 4 et 5 juin, le traditionnel festival Rastaf organisé par les JME a connu un franc succès même s'il a dû se replier au gymnase pour cause de météo incertaine.

Le 23 juin c'était la fête de la musique et le feu de la Saint Jean avec les enfants du Conservatoire, et les musiciens de Folkentrad.

Début juillet, La Grande Confluence, festival de cirque et danse organisé par l'Essieu du Batut a pour sa deuxième édition rencontré encore une fois son public. Une manifestation de grande qualité, qui devrait devenir pérenne.

Le 14 juillet a été dignement fêté avec le repas et le bal des pompiers, le feu d'artifice et le vide grenier dans les rues du centre d'Entraigues.

Le vendredi 15 juillet, la Place de la République a accueilli la Foire aux vins de l'Aveyron.

Le festival de films de l'association Cinécure avait cette année, pour sa 5ème édition d'été, choisi des films autour du thème des « Créatures ». Malgré la baisse nationale de la fréquentation des cinémas, et la grosse chaleur, il a trouvé son public.

Le 30 juillet c'était, La fête du Pont, lancée pour sa deuxième année, par la commission culture et patrimoine du Conseil municipal, avec de nombreuses animations sur le pont gothique dans l'après-midi, proposées par plusieurs associations, suivie du grand bal trad, dans la salle multiculturelle qui a pour la deuxième fois rassemblé de nombreux danseurs.

Le 7 août, c'était la traditionnelle fête de Ginolhac organisée par un Comité des fêtes dynamique de près de 70 bénévoles.

En juillet et août, les marchés des producteurs, les cinq Mardis d'Entraigues, les deux marchés d'artisanat d'art rassemblent toujours un public nombreux. Les concours de pétanque ont toujours autant de succès.

Les dévoués membres du Comité des fêtes et d'animation ont proposé en juin un vide grenier, une fête médiévale pour la fête votive et la traditionnelle fête de la châtaigne fin octobre.

Le 10 et 11 septembre pour Saltas Coltadas les vigneron nous ont conviés à célébrer leurs vendanges qui cette année ont été exceptionnelles.

Les 29, 30 et 31 octobre, les amateurs de trial ont pu profiter des « trois jours de La Truyère »

La salle multiculturelle comble a accueilli, à l'invitation du Centre social, le 5 novembre, une troupe d'amateurs de Rodez qui a interprété « Le Père Noël est une ordure »

Il y a sûrement des oublis tant les animations offertes sont nombreuses

La Bibliothèque municipale et le Cinéma pour tous jouent aussi un rôle très important pour notre village.

Avec une programmation de qualité et une équipe dynamique, ce petit cinéma associatif propose au moins deux films différents par semaine (vendredi et dimanche) et organise des festivals en partenariat avec Cinécure (programmation de plusieurs films autour d'un thème). Il bénéficie du label Art et essai.

La bibliothèque municipale avec plus de 5000 ouvrages est ouverte le mercredi après-midi, le vendredi et samedi matin. Elle reçoit les enfants des écoles et de la micro crèche. Une fois par mois le club lecture s'y réunit. La Bibliothèque propose aussi des animations : elle participe au mois du film documentaire et invite des auteurs et des artistes locaux.

Le 27 novembre, Volt'Face et Jamais Sans Toit invitent, autour de la Maison des associations, à partager une soupe de légumes récupérés auprès des commerçants et producteurs (soupe anti gaspi et anti déprime)

La Communauté des Communes Comtal Lot et Truyère propose chaque saison un programme culturel de très grande qualité ainsi le 3 décembre la salle multiculturelle a accueilli le Grand Bal Raï.

Le dimanche 11 décembre la municipalité a organisé place de La République un marché de Noël, le mercredi 21 décembre un après-midi pour les petits et grands avec promenades en poneys, séance de cinéma, arrivée du père Noël et lâchers de lanternes et le 28 décembre les Troubadours du Rouergue donneront un concert de Noël à la salle multiculturelle.

L'auberge Entrayole

Le 24 septembre, à la confluence, s'est tenue « L'auberge Entrayole », Co organisée par la mairie et le PETR du Haut Rouergue dans le cadre de ses missions attractivité-accueil de nouvelles populations et « Petites Villes de Demain », dont la commune est bénéficiaire. L'objectif était de créer du lien entre les locaux et les nouveaux arrivants autour d'un partage culinaire.

Cet évènement a réuni une cinquantaine de personnes autour d'un buffet bien garni par les nombreux mets des participants, au son d'une musique entraînante, suivi d'une initiation au jeu de quilles de huit ainsi qu'un atelier de papier mâché qui ont ravi les participants. Les nouveaux arrivants se sont présentés en expliquant la raison de leur venue sur le territoire. Tout le monde a joué le jeu d'amener une spécialité de sa région d'origine pour le bonheur de nos papilles. Les « Diététiciennes Aveyronnaises » nous ont régales une fois de plus avec leurs farçons. Les participants ont pu découvrir la richesse du tissu associatif de la commune. Cette initiative a réjoui le plus grand nombre et atteste encore que l'accueil des nouveaux arrivants reste une priorité pour la commune et de son maire Bernard Boursinhac.



Entraygues Plage

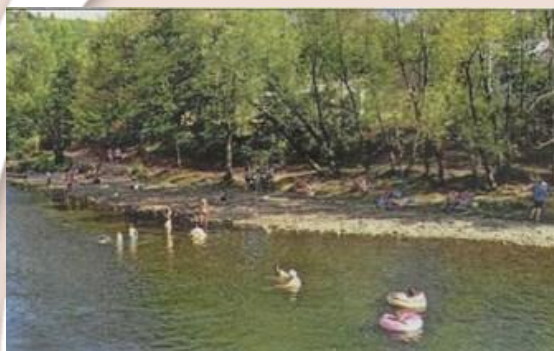
Preuves de la qualité de l'eau du Confluent du Lot et de la Truyère, de l'excellence du « sociotope » (Grand Prix du meilleur sociotope en septembre 2020), de l'attractivité des activités nautiques d'Entraygues, ...

Signes de la vocation touristique d'« Entraygues la Jolie » ainsi dénommée dans les guides de voyage des années 1950, où l'on annonçait la « pêche, truites, écrevisses » ou les cures de raisin ...

Le village pourrait aujourd'hui s'appeler pour l'été « Entraygues-Plage » tant sont appréciés des touristes les bords et les eaux du Lot, depuis la passerelle et même en amont, jusqu'au camping et à la base nautique, faisant du bourg une véritable cité balnéaire.

A la faveur d'un réchauffement torride, on peut voir tout au long du jour baigneurs, nageurs, plongeurs et pataugeurs dans les eaux du Lot, sous le regard de leurs nombreux accompagnants, parents et grands-parents, touristes et gens de passage, allongés sur l'herbe, à même le sable, ou sur leurs transats, pour un moment de sieste, de détente, ou même une petite ronflette.

De mémoire d'Entrayols on n'avait jamais vu autant de monde, ni aussi longtemps, dans les eaux du Lot et sur ses rives. De quoi donner raison à Maître Versepuech qui, le soir de son élection, dans un élan d'admiration sentimentale pour sa vallée, aurait dit « Venez à Entraygues, vous y verrez de belles gorges » (propos rapporté par Jean Laurens en 1995).



Soggy Doggy

Depuis le 3 Novembre, Soggy Doggy un Salon de Toilettage Canin a ouvert ses portes 2, rue Saint Georges au coeur d'Entraygues.

Sophie De Stefano, toiletteuse et passionnée depuis plus de 25 ans, propose une large gamme de services de toilettage pour toutes les races de chiens. Coupe ciseaux, tonte, démêlage, bain, brushing, coupe des ongles, épilation ... Sur rendez-vous en appelant au 06.07.62.03.97 ou au salon ouvert Mardi, Mercredi, Vendredi de 14h à 18h30. Le salon est également ouvert sur rendez-vous le Samedi.

Des accessoires de toilettage professionnels sont disponibles en boutique, vous y trouverez brosse, shampoings, produits d'hygiène et tous les conseils utiles à l'entretien de votre compagnon.



L'Indépendance

Changement de direction à l'Indépendance !

Sarah et Marc succèdent à Lucienne Robert qui gérait ce café emblématique d'Entraygues situé place de la République.

Très attachés à l'histoire de ce café/restaurant/dancing de village, ouvert toute l'année, Sarah et Marc proposent une formule du jour variée et faite maison ainsi que des animations tout au long de l'année (bal traditionnel, concours de belote, animations musicales, expositions...).

Ouvert tous les jours dès 7.30 (le dimanche à 8.30), vous y trouverez convivialité et chaleur, même les jours d'hiver.

N'hésitez pas à passer les voir et bonne chance à eux !

5, place de la République 12140 Entraygues sur Truyère

05 65 44 40 62

Independance12140@gmail.com

Facebook: l'indépendance 12140



Entraigues sur Truyère

ACTUALITES

Ne jetez pas pain, brioche... sur les trottoirs avec la bonne intention de nourrir les oiseaux !

Le pain et ses dérivés (brioche, biscottes) ne contiennent aucun des éléments essentiels dont les oiseaux ont besoin. Ils sont principalement composés de sucre et de sel, qui rendent les oiseaux malades. De plus ces aliments attirent les rongeurs dans la ville.



Pour les femmes entre 50 et 74 ans, il est important de faire une mammographie !

Le comité de sensibilisation se charge gratuitement de prendre votre RDV et de vous transporter à la radiologie.

Inscriptions : Marie ROUGET Tél : 06 18 44 25 03



Il interviendra sur notre commune dès janvier...

Les agents recenseurs seront munis d'une carte tricolore nominative signée du maire.

Les administrés sont invités à répondre minutieusement aux questionnaires : une feuille de logement et un bulletin individuel.

Ils pourront également répondre sur le site www.le-recensement-et-moi.fr. Pour cela, les agents leur remettront les identifiants nécessaires.

Le recensement est un acte obligatoire auquel chacun doit se conformer et y répondre dans les délais impartis, soit auprès des agents recenseurs, soit par internet, soit par retour des questionnaires en mairie ou à l'Insee directement.

Tous ces renseignements permettent de connaître la population et de répondre ainsi aux besoins spécifiques en matière d'infrastructures, de logements, d'équipements... Toutes les données recueillies sont strictement confidentielles et traitées de façon anonyme

C'est l'une des plus petites salles de cinéma d'Occitanie et pourtant elle n'a rien à envier aux grandes salles. Depuis le mois d'octobre, tous les premiers lundis de chaque mois, les cinéphiles amateurs peuvent se laisser surprendre par le "coup de cœur surprise". Le principe de cette séance, un film en avant-première dont on ignore tout. Les deux premières séances ont rencontré un franc succès. Profitons donc de cette occasion pour nous rendre dans cette salle obscure où tout est fait pour passer un agréable moment de détente.

La programmation est disponible sur le nouveau site internet entraigues-cinema.fr



Les places « zone bleue » de stationnement, Tour de Ville, sont désormais passées d'une limite de 30 mn de stationnement à 1 heure, veuillez respecter la signalétique pour le respect de tous. Des disques sont toujours disponibles à la mairie.

LVAI - Lionel Vilette Architecture Intérieur

La société LVAI vient de s'installer à Entraigues-sur-Truyère en complément de la boutique de décoration Le Petit Pois. Son premier projet local est dédié au château d'Entraigues.

Lionel Vilette possède une expérience de 25 ans dans différents styles décoratifs : Contemporain, Orientaliste, Classique Français, Art Déco... dont 17 ans pour le cabinet parisien Alberto Pinto.

Il est membre du Conseil Français des Architectes d'Intérieur.

LVAI étudie toutes les demandes conceptuelles et artistiques en architecture d'intérieur et en décoration, tous lots confondus, puis les fait exécuter sur mesure par les artisans les plus compétents dans leur domaine.

Ce bureau d'étude répond à la demande de particuliers en Aveyron, à Paris grâce à son antenne parisienne, et à l'international.

Pour tout renseignement : lionelvilette.lvai@gmail.com

Benoit Borgolotto

L'entreprise Benoit Borgolotto situé à Condat vous propose l'entretien de vos parcs et jardins. Tonte, débroussaillage, taille des haies et autres végétaux ainsi que tous travaux de jardinage.

Téléphone: 07-68-04-42-38

Retrouvez dès maintenant toutes les informations relayées par la gendarmerie sur Panneau Pocket en ajoutant:

Panneau
Pocket

Gendarmerie COB de Mur-de-Barrez

Le 17 juin 2022, a été prononcé par Monsieur le maire, le mariage entre Thomas HACQUART (fils de Alain HACQUART et de Nathalie JORIETTI) chirurgien orthopédiste, et Coralie VERREZ, (fille de Gilles VERREZ et de Brigitte MARRE) médecin généraliste.



Le 16 juillet 2022 ce fut Bastien DOUSSOT, (fils de François DOUSSOT et de Raymonde BREVIER) professeur, et Aleksandra HAWRYLUK, (fille de Artur HAWRYLUK et de Bozena DLUGAJCZYK) professeure, qui ont célébré leur union

Nous souhaitons aux jeunes époux, tous nos vœux de bonheur

Entraygues sur Truyère

Écoles

Rentrée des élèves de St Georges



Les enfants ont retrouvé avec joie leurs amis et les enseignantes dans leur « nouvelle école » qu'ils ont immédiatement adoptée.

Les familles ont été accueillies ce jeudi matin 1er septembre par l'Association de parents de l'école libre (APPEL) : tout le monde a pu partager la brioche du Fournil d'Entraygues et visiter tranquillement les nouveaux locaux, avant de se mettre sérieusement au travail.

Nicolas Senes, directeur diocésain, est passé souhaiter à tous une bonne rentrée. Il a remercié tous ceux qui ont rendu possible cette rentrée spéciale dans les meilleures conditions.

Les 34 élèves seront bientôt rejoints par 3 plus petits. A tous, une belle année scolaire avec beaucoup de projets.

Christine Moisset, nouvelle directrice de l'école publique

Née à Paris d'une famille originaire du Nord Aveyron, très attachée à racines et à Entraygues où elle venait passer ses vacances, elle a fait en région Parisienne toute sa carrière d'enseignante ses et de directrice d'école primaire. Mais depuis quelque temps, elle s'était mise à rêver de se rapprocher de ses origines, du milieu rural, de la nature.

Une annonce qui a fait « Pop »

Le signal lui est donné lorsqu'elle tombe sur l'annonce d'un Mouvement PoP (postes à profil) de l'Education Nationale, dispositif expérimental proposant aux enseignants des postes qui requièrent des qualifications ou aptitudes particulières en lien avec le projet d'une école, avec des caractéristiques territoriales, ou avec une mission spéciale. Parmi les postes proposés, celui de directrice de l'école publique d'Entraygues.

Malgré son attachement viscéral à son établissement du Val de Marne et à son équipe enseignante, Christine Moisset n'a pas dû réfléchir longtemps avec son mari, lui aussi très nostalgique du Nord Aveyron. Dans l'analyse de sa carrière bien remplie et pleinement réussie, il lui semblait manquer l'expérience du milieu rural, il lui fallait sortir de sa « zone de confort », découvrir autre chose, se découvrir « autrement », et quitter enfin la ville pour un nouveau projet. Lettres de candidature et de motivation, CV et autres formulaires ... et la voilà sélectionnée et recrutée pour 3 ans.

Émerveillement de découvrir Entraygues

Et c'est pour elle l'émerveillement : découvrir Entraygues, l'école et l'équipe pédagogique, l'accueil de la commune et celui des parents, la séance de rentrée scolaire avec les élèves, leurs parents, les adjoints de la mairie, le partage d'une fouace et d'un jus de fruits, la présentation réciproque de la directrice, de l'équipe enseignante, des enfants et des parents, ... Christine Moisset s'est sentie accueillie « comme une personne ». Elle découvre la simplicité des choses, des démarches, des processus ... Et si elle a une longue pratique de directrice-enseignante, elle a le sentiment de vivre une nouvelle expérience professionnelle enthousiasmante.

Tout quitter de la région parisienne, vendre son logement, s'éloigner de ses collègues et de ses amis, découvrir un nouveau cadre de vie, entreprendre un nouveau projet avec les écoliers : tout cela est pour elle « son cadeau » !

Prolonger un projet pédagogique

Christine n'arrive pas avec ses recettes toutes faites : avec l'équipe enseignante, avec les parents, avec les élèves, elle prépare un projet pédagogique qui puisse faire des enfants les acteurs de leur propre apprentissage, « citoyens agissants éveillés », dans la cohérence d'un projet continu, depuis l'entrée en maternelle jusqu'à la sortie vers le collège.

Déjà le thème de l'environnement et de l'écologie est vécu activement à l'école : tri des déchets, découverte de la nature et de la biodiversité, contribution au rucher communal, label Éco-école. Un « plan sciences » soutenu par l'Académie viendra renforcer ce thème environnemental et préparer les plus grands à leur admission au collège tandis qu'il introduira progressivement les plus petits à la découverte des sciences, appliquées dans la vie de la planète.

Tout un programme pour cette directrice, acharnée au travail, qui découvre aussi le bonheur de venir à pieds à l'école, de profiter de la proximité du Lot et de la Truyère, et des richesses de notre environnement ! Bienvenue à elle !



Comme chaque année, les écoliers d'Entraygues profitent de la semaine du goût pour affiner leurs papilles et redécouvrir les délices d'aliments naturels. En particulier, le miel est chaque fois à l'honneur depuis que la commune a créé son rucher municipal.

Déguster le miel communal

Selon des formules diverses, l'école publique et l'école Saint Georges ont toutes deux invité les enfants à goûter le miel communal, soit en dégustation simple, sur le pain, soit au sein d'un petit déjeuner diversifié comportant à côté du miel un peu de confiture, différents pains (nature, aux céréales, au maïs, aux noix), une petite tranche de bacon et une autre de jambon, du cabecou et du Laguiole, ainsi qu'un jus pressé par les enfants à partir des fruits que chacun avait amenés.

Malgré leur empressement à engloutir rapidement le jus ou l'aliment, l'apprentissage de la dégustation est cependant facile chez les enfants, dont la capacité d'émerveillement est intacte : d'abord regarder, apprécier la limpidité, la couleur, l'aspect crémeux ou liquide, la filance du miel ; ensuite respirer ses arômes, différents pour le miel de printemps et pour celui de l'été, toujours floral, fruité également, parfois très parfumé ; et enfin poser le miel sur la langue et le laisser fondre dans la bouche pour exprimer tout son bouquet.

Un long moment d'échange est ensuite intervenu avec les apiculteurs du Bornhon de la Corneliá : pourquoi les abeilles fabriquent-elles du miel ? Comment ? Pourquoi faut-il protéger les abeilles ? Pourquoi peuvent-elles nous piquer ? Que fait la reine ? Que font les faux-bourçons ? Comment les abeilles arrivent-elles dans la ruche ? Comment se protéger des piqûres ? Comment peut-on obtenir leur miel ? Et mille et une questions auxquelles il faudra encore répondre ultérieurement : les réponses des apiculteurs, et la petite vidéo présentée n'ont pas suffi à épuiser le sujet !

Participer au rucher communal

A l'occasion de cette belle semaine, une ruche a été confiée à chaque école. En récompense de ses actions pour les abeilles et l'environnement, le Rotary a offert au Bornhon de la Corneliá deux ruches qui seront adoptées par chacune des écoles pour leur donner un nom, les décorer (une couche de protection puis une couche artistique réalisée ... avec goût!), avant qu'elles soient installées et habitées par de nouvelles colonies. Les grands se chargent du corps de ruche et les petits (maternelle et CP) de la hausse qui recevra le miel à récolter. C'est la troisième fois que les écoliers adoptent une ruche. Déjà par 3 fois ils ont pu participer à l'extraction du miel, le déguster, et en ramener un petit pot à la maison. La tradition est désormais bien installée.

Toute une semaine autour du goût

Et la semaine n'est pas finie : volet artistique avec les œuvres d'Arcimboldo, le peintre célèbre pour ses portraits suggérés par des fruits astucieusement disposés. Chacun appréciera les fruits, les œuvres du peintre, et pourra à son tour imaginer de belles réalisations artistiques avec des fruits.

Bien évidemment, le cuisinier de la cantine municipale a mis la main à la pâte en concoctant pour toute la semaine des menus à thèmes et des plats à découvrir avec délectation (et sans modération).

Toute une semaine marquée d'événements orientés sur la qualité, la beauté, la saveur des aliments, en privilégiant les productions naturelles et locales.

D'autres activités seront organisées au cours de l'année pour que les écoliers puissent suivre l'évolution de leurs ruches.

Merci aux enseignantes qui ont organisé cette semaine du goût avec enthousiasme. Merci aux parents qui ont donné leur contribution à ces activités. Merci à la commune et à son rucher. Merci au Rotary. Et merci ... aux abeilles !

Rentrée scolaire 2023/2024:

Si votre enfant doit être scolarisé en 2023, prenez contact avec la mairie le plus rapidement possible, afin d'affiner le comptage pour la rentrée 2023/2024

Entraygues est entrée dans la démarche de sobriété énergétique ! C'est avec le SIEDA (Syndicat d'Énergie de l'Aveyron) que le travail se fait, comme, par exemple, le remplacement des ampoules par des leds (qui est déjà bien avancé), l'extinction de l'éclairage public la nuit... L'opération n'est pas si simple : en effet l'éclairage public est desservi par plus de 40 PDL (Points de Livraison)...mais ça va arriver !

C'est pour cette raison que pour la fin de l'année vous remarquerez également la diminution des décorations électriques. Seules quelques-unes seront installées (technologie à led)...

Ce n'est pas pour autant que le bourg ne sera pas décoré !!!

Tous les « lutins et lutines » de la décoration sont mobilisés depuis plusieurs mois dans un lieu tenu secret ! Après une phase de réflexion, de création : passage à l'action. Et ça scie, ça coupe, ça peint, ça découpe, ça coud ...avec concentration et dans la bonne humeur (surtout pendant la pause réconfort).

Merci à toute l'équipe qui donne beaucoup de leur temps pour égayer le village : Michelle, Sylvette (les créatrices), Kiki, Michelle, Marie-Anne, Rolande, Jacky, Jean-Claude, Becké, Chloé, le service technique, Any, Monica, Christian, Alain...)



Infos Pratiques

La santé:

La maison de santé est très importante pour la vie du village et des environs.

Vous y trouverez :

2 médecins, les Dr Desplos et Dr Verrez (05 65 44 52 22)

1 pédicure, E. Galibert (05 65 44 04 14)

1 orthophoniste, A. Rouquette (05 65 48 92 00)

Cabinet d'infirmiers (05 65 66 26 10)

L'ADMR (05 65 51 62 21)

D'autres professionnels exercent en ville:

Les infirmières d'Entraygues (05 65 44 53 94)

Kinésithérapeute et Ostéopathe, G. Dupuy (05 65 44 52 41)

Kinésithérapeute, J. Chauzy; Ostéopathe, L. Mathieu

(05 81 36 15 09)

1 pharmacie, Dr Chaliez (05 65 44 50 06)

Opticienne P. Laporte (06 29 22 93 84)

Audioprothésiste A.Baranski (05 65 66 44 43)

Pour les animaux:

Paul RENIERS (05 65 44 59 12)

Cabinet Vétérinaire Vétosteo 12 :

Antoine PLAT ,Cindy GERVAIS et (06 87 37 80 53)

Nathalie VOGIN (07 71 63 07 44)

Bien être:

Energétique chinoise, C. Cassan (06 25 00 62 77)

Assistants sociales : sur rendez-vous au 05 65 73 04 00
PMI / assistante sociale MSA : renseignements auprès du Centre Social

Mission Locale : Des permanences sont assurées un vendredi par mois à Entraygues, 3 rue du Collège. Se renseigner auprès de l'EEF au 05 65 44 49 58, ou auprès de la Mission Locale de Rodez au 05 65 73 85 85

La Mission Locale Départementale de l'Aveyron s'adresse aux jeunes de 16 à 25 ans sortis du système scolaire ou universitaire. Elle accueille, informe, oriente et accompagne les jeunes qui sont en démarche d'insertion sociale et professionnelle. Elle apporte des réponses adaptées aux besoins rencontrés par les jeunes dans le cadre d'une intervention globale (emploi, formation, mais aussi logement, santé, budget ...) en mobilisant au plan local tous les partenaires de l'insertion.

Petite enfance : Micro crèche : 5jours/semaine

Renseignements au 05 65 44 07 78

Projets jeunes : Développement de projets à l'initiative des jeunes de 14 à 17 ans, le vendredi soir de 17h30 à 20h00, 15 quai du Lot, animé par une professionnelle.

**Panneau
Pocket**

Afin de rester informé des actualités de votre commune, téléchargez gratuitement votre application PanneauPocket pour recevoir les alertes et les informations de la Commune.

Les horaires:

La mairie: Lundi au vendredi: 8h30-12h30 et l'après-midi sur rendez-vous. Site de la Mairie : entraygues.fr

La poste: Du lundi au vendredi 8h30 – 12h15

Espace Emploi Formation 3, rue du Collège : lundi, mardi et vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h00 à 17h00 mercredi de 8h30 à 11h30

Jeudi permanence à Saint-Amans-des-Côtes de 8h30 à 12h30, sur rdv l'après-midi et le lundi de 13h30 à 17h00

Bibliothèque : mercredi de 14h00 à 17h00 vendredi et samedi de 9h30 à 11h30

ADMR Services à domicile : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h

Pharmacie: lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h45 à 12h30 et de 14h à 19h15 Samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Centre Social : 3 rue du Collège Tel : 05 65 44 49 57 email : centresocial.entraygues@wanadoo.fr

Horaires : du lundi au jeudi de 8h30-12h et 14h-17h30 le vendredi : 8h30-12h et 14h-16h30

Maison France Service: au Centre Social Accompagnement dans vos démarches administratives (CAF, MSA, retraite, emploi, justice, la poste, ANTS, impôts ...): du lundi au jeudi 8h30 -> 12h00 et 13h00 -> 17h30
Vendredi 8h30 -> 12h00 et 13h00 -> 16h30

DÉCHETTERIE et COLLECTE Déchetterie : ouverture toute l'année Du 1/11 au 31/03 Lundi 9h-12h, mercredi et jeudi 14h-17h, vendredi 9h-12h, samedi 14h-17h Du 1/04 au 30/10 Lundi 9h-12h, mercredi et jeudi 14h-17h, vendredi 9h-12h, samedi 14h-18h

Habitat et Développement 12 (OCTEHA) : le 4ème vendredi du mois de 11h00 à 12h00 (Sur rendez-vous depuis la crise sanitaire)

Permanence de la Sécurité sociale : lundi de 15h00 à 16h00

Enfance : Accueil de loisirs « Les galets bleus » de 3 à 13 ans de 7h30 à 18h00 mercredis et vacances scolaires

Relai assistantes maternelles « Yamanounou » les lundis de 9h00 à 12h00

Projets intergénérationnels : Le Labo D'aqui, les samedis de 10h00 à 19h00, 15 quai du Lot. Lieu de rencontre intergénérationnel ouvert à tous avec bibliothèque, atelier de réparation collectif, et recyclerie à prix libres (labodaqui12@gmail.com)

Infos Pratiques

Marché : Tous les vendredis de l'année, sur la place de la République. Les mardis, en été, place Albert Castanié

Formation Premiers Secours (PSC1) : des sessions sont organisées au cours de l'année par les pompiers (inscriptions au Centre Social).

Collecte de vêtements :

- Dans les containers mis à disposition sur le parking de la Poste.
- À la déchetterie.

Associations : les associations peuvent communiquer leurs diverses informations ou animations via le panneau numérique lumineux situé place de la Poste ou sur l'application PanneauPocket consultable sur smartphone en déposant leurs annonces à l'accueil de la Mairie.

Urbanisme (rappel) : pour toute modification de l'aspect extérieur des maisons ainsi que terrains, clôtures etc ... il faut déposer un dossier d'urbanisme à la Mairie.

Logements : les listes des logements disponibles sont à demander en Mairie et à l'Office de Tourisme pour les locations saisonnières. Il est très important que les propriétaires prennent contact avec la Mairie afin de mettre à jour régulièrement ces listes de locations (loué, non loué, plus loué, etc ...)

La parentalité : actions de soutien aux parents tout au long de l'année avec une animatrice famille. (Renseignements au centre social)

Transports à la demande: un service de transport à la demande est mis à votre disposition. Contactez les transporteurs qui viendront vous chercher à votre domicile:

1/ Transporteur Myriam Alary : 05 65 44 53 34 pour liaisons : - Entraygues vers Entraygues (mercredi et vendredi) - Le Fel vers Entraygues (dimanche) - Le Fel/Entraygues (Nord-Ouest) vers Entraygues (mercredi et vendredi) - Saint-Hippolyte vers Entraygues (mercredi et vendredi)

2/ Transporteur Pierre Barrié : 05 65 44 64 72 pour liaisons : - Entraygues (Sud-Ouest) vers Entraygues (vendredi) - Espeyrac/Golinac vers Entraygues (vendredi) ou Bozouls (mercredi)

Transport Mobi 12: Vous pouvez profiter d'un bus au départ d'Entraygues via Espalion pour rejoindre Rodez avec le service de la Région Occitanie LIO Dépliant disponible à la Mairie ou sur <https://lio.laregion.fr/transports-aveyronregulier#Horaires-et-itineraires>

Transporteur Verdié Autocars : 05 65 77 10 55

Transporteur Landes bus : 05 65 51 17 10

Office de Tourisme d'Entraygues: Place de la République, Tél: 05 65 44 56 10, accueil@terresdaveyron.fr, www.terresdaveyron.fr

Pêche: Les différents permis sont en vente au magasin Regain au Moulinet (station essence). Un fascicule où vous trouverez toutes les informations nécessaires ainsi qu'une cartographie des cours d'eau vous sera remis en même temps que le permis.

Les Pompiers d'Entraygues recrutent.

L'équipe de sapeurs-pompiers d'Entraygues sur Truyère est composée de 9 femmes et 17 hommes tous sapeurs-pompiers volontaires pour une moyenne de 190 interventions par an.

Si vous êtes en bonne santé, avez de 18 à 55 ans, et si vous avez envie d'être utile, d'intégrer un groupe reconnu et apprécié, de vivre des moments forts, de donner de votre temps et d'être un citoyen engagé...

N'hésitez plus !

Contacts :

Chef de centre – cs-entraygues@sdis12.fr
Capitaine Vincent BROUZES / Tél : 06.89.01.70.60
Cellule volontariat – cellule-volontariat@sdis12.fr
Capitaine Florance MARIE / Tél : 05.65.77.12.16
Plus d'informations sur : www.sdis12.fr



Entraygues sur Truyère



Ne pas jeter sur la voie publique