



S T O I R E P A Z I O L S



Numéro Huit

EDITO

Cette année viticole se évènements. Après l'incendie ont malheureusement dû subir mauvais moment. Le manque de médiocre et 2017 restera une bien

Personne ne baisse les bras. L'équipe du projet Irrigation continue d'avancer dans ses investigations. Le projet de forage pour déterminer les zones pouvant être irriguées est en cours, un bureau d'étude devrait être nommé.

Cet été, une fois de plus les vignerons de CAVeI'ART nous ont régalez en nous présentant leur production.

Dans ce numéro nous consacrons une place importante pour présenter l'équipe appelée « jeun'pouss » qui a fait son CAVeI'ART le 14 août dernier. Cette présentation est faite sous forme d'interview.

L'interview s'est déroulée individuellement dans chacune de leur cave.

Nous avons, tout au long de ces trois rencontres, eu le plaisir d'écouter Xavier, Alain et Sébastien se raconter.

Si notre village est riche de son histoire, il est aussi riche de la leur.

La vigne et le vin ont fait dans le temps la renommée de ce beau village des hautes Corbières. L'histoire s'écrit tous les jours et notre territoire n'a pas fini de nous étonner.

Ces trois interviews sont le début d'un reportage, le plus complet possible, sur l'ensemble des vignerons indépendants de Paziols.

Ce travail fera l'objet d'un *numéro spécial*

Paziols son terroir, sa viticulture et ses Vignerons indépendants.

Nous en prévoyons la parution courant 2018.

Les interviews sont en cours et nous avons l'ambition de rencontrer l'ensemble des vignerons de Paziols et de vous faire part de leur travail, de leur production.

A cette action, nous avons l'intention d'associer l'ASFEP, CAVeI'ART, et une jeune artiste, ce qui nous permettra de vous offrir un document de qualité.

Bonne lecture.

Toute l'équipe du journal se joint à moi pour vous souhaiter de très bonnes fêtes de fin d'année.

Richard SENPAU-ROCA

termine. Elle a été riche en de juillet 2016, les viticulteurs une période de gel au plus pluie a aussi participé à une récolte petite année.

projet Irrigation continue d'avancer dans

ses investigations. Le projet de forage pour déterminer les zones pouvant être irriguées est en cours, un bureau d'étude devrait être nommé.

Cet été, une fois de plus les vignerons de CAVeI'ART nous ont régalez en nous présentant leur production.

Dans ce numéro nous consacrons une place importante pour présenter l'équipe appelée « jeun'pouss » qui a fait son CAVeI'ART le 14 août dernier. Cette présentation est faite sous forme d'interview.

L'interview s'est déroulée individuellement dans chacune de leur cave.

Nous avons, tout au long de ces trois rencontres, eu le plaisir d'écouter Xavier, Alain et Sébastien se raconter.

Si notre village est riche de son histoire, il est aussi riche de la leur.

La vigne et le vin ont fait dans le temps la renommée de ce beau village des hautes Corbières. L'histoire s'écrit tous les jours et notre territoire n'a pas fini de nous étonner.

Ces trois interviews sont le début d'un reportage, le plus complet possible, sur l'ensemble des vignerons indépendants de Paziols.

Ce travail fera l'objet d'un *numéro spécial*

Paziols son terroir, sa viticulture et ses Vignerons indépendants.

Nous en prévoyons la parution courant 2018.

Les interviews sont en cours et nous avons l'ambition de rencontrer l'ensemble des vignerons de Paziols et de vous faire part de leur travail, de leur production.

A cette action, nous avons l'intention d'associer l'ASFEP, CAVeI'ART, et une jeune artiste, ce qui nous permettra de vous offrir un document de qualité.

Bonne lecture.

Toute l'équipe du journal se joint à moi pour vous souhaiter de très bonnes fêtes de fin d'année.

Richard SENPAU-ROCA

Page 2 et 3
Le mot du Maire ; le 11 novembre
Humeur (mauvaise) ; Le pacse ;
Cartes grises et permis de conduire ;
Le PLU

Page 4 et 5
La Poste ; le PNR ; La RD 611

Page 6 et 7
Urbanisation Pont Roman ; La
mairie fait peau neuve ; le repas des
Ainés ; La MJC ; la Ste Catherine

Page 8 et 9
ASFEP les activités de l'été ; La
dernière grillade de l'été

Page 10 et 11
Musique en terre Cathare ; le
théâtre ; Tennis tournois amical ; Et
L'effort les deux challenges de l'été ;
roule ma bouille

Page 12 et 13
L'interview ; Domaine POC A POC

Page 14 et 15
Domaine Le vin de Papi

Page 16 et 17
Domaine De Mena

Page 18 et 19
Tout ce petit monde a retrouvé sa
cantine ; si l'orchestre m'était
conté ; Les Scouts ; Un nouveau
centenaire au village ; Salut poète ;
Jean-Pierre ou l'éternel jeune
homme

Page 20
Jean-Pierre ou l'éternel jeune
homme ; Agenda ; Etat civil

HIVER 2017

*Tomber sept fois
et se relever
huit fois*

Proverbe Japonais

LE MOT DU MAIRE

Le récent congrès des maires s'est tenu à Paris fin novembre sous le signe de la grogne. Pourtant, l'affiche proposée pour cette centième édition était alléchante : **réussir la France avec les communes**.

Mais cet intitulé sonne aujourd'hui comme une requête tant les divergences s'accroissent entre les instances dirigeantes et les exécutifs locaux.

En première ligne, on trouve les élus des communes rurales auxquels on fait supporter des charges de plus en plus importantes pour assainir les finances publiques. Les fonds de péréquation (mouvements financiers entre les grands centres urbains et la ruralité) ne sont pas au rendez-vous ; les contrats emplois aidés qui permettent aux personnes, momentanément sans emploi de renouer avec le monde du travail disparaissent peu à peu malgré des annonces fracassantes.

Cette volonté est dictée par la nécessité, dans la continuité de la loi NOTRe, d'augmenter contre vents et marées les tailles des communes dans la dynamique de celle des communautés de communes et de celle des régions.

Notre seule réponse est de développer des mutualisations de proximité afin de diminuer nos coûts de fonctionnement tout en maintenant les emplois dans tous les secteurs d'activités.

Certes, les quelques six cents communes nouvelles issues de la fusion de villes et villages ont vu leur bonification de dotation forfaitaire augmenter de 5% pendant trois ans. Cependant, il est judicieux de mesurer au préalable les enjeux économiques, même si le bilan depuis 2011 est globalement satisfaisant dans sa lutte contre l'émiettement communal français.

Notre société est basée depuis des siècles sur les valeurs véhiculées par la famille, aussi je vous souhaite de passer auprès de vos proches d'excellentes fêtes de fin d'année. ●

André Vidal

11 NOVEMBRE

Comme dans tous les villages et villes de France, Paziols honorait, ce 11 novembre, la mémoire des Poilus morts au champ d'honneur lors de ce premier conflit mondial de l'histoire.

Devant le monument aux morts les enfants des écoles déposèrent une gerbe et le maire lut le message du secrétaire d'Etat aux Anciens Combattants en hommage aux soldats morts pour la France. ●

BILLET D'HUMEUR (MAUVAISE)



**Les chiens, nos amis les bêtes
comme on aime les nommer
n'en peuvent plus
de ce travail harassant...**

**S'ils n'arrivent pas à
ramasser leurs crottes
Tous seuls,
faites le pour eux ...**

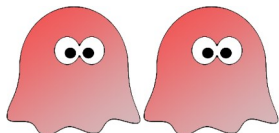
**Et par civisme
pour toutes celles et tous ceux
qui empruntent
les rues de notre village**



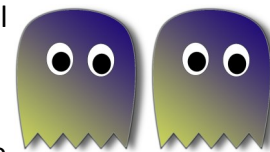
On se PACSE en mairie ...

A partir du 1er novembre, l'enregistrement des pactes civils et solidaires (PACS) sera transféré à l'officier de l'état civil de la mairie. Le passage du Pacs en mairie (et non plus au tribunal) est une mesure de la loi de modernisation de la justice du XXI^{ème} siècle publiée au journal officiel du 19 novembre 2016 (article 48).

Rappel :



Le Pacs est un contrat conclu entre deux personnes majeures, de sexe différent ou de même sexe pour organiser leur vie commune. Pour pouvoir le conclure, les partenaires doivent remplir certaines conditions et rédiger une convention. Ils doivent ensuite la faire enregistrer.



... Et on fait sa Carte grise sur internet !

Depuis le début de l'année 2017, l'Etat modernise les démarches liées aux titres réglementaires que sont : la carte d'identité, le passeport, le permis de conduire et la carte grise (certificat d'immatriculation des véhicules).

Il s'agit à présent de rénover les démarches liées au permis de conduire et au certificat d'immatriculation (carte grise). Cette rénovation passera par la dématérialisation totale des procédures qui permet de ne plus avoir à se déplacer, d'éviter les longues files d'attente et de pouvoir le faire 24h/24h.

Carte grise

Les demandes d'immatriculation ainsi que les demandes de duplicata (perte, vol, détérioration) ne sont plus traités en mairie mais devront être réalisés en ligne sur le site <https://ants.gouv.fr/> (vous recevrez votre carte grise directement chez vous).

Permis de conduire

A compter du 9 octobre 2017, toutes les démarches relatives au permis de conduire devront obligatoirement être réalisées en ligne sur le site <https://ants.gouv.fr/> . ●

Le PLU, (plan local d'urbanisme)

est en cours d'élaboration.

C'est un projet qui vise à améliorer le cadre de vie.

- Le PADD (Projet d'Aménagement et de Développement Durable) a été présenté en réunion publique et approuvé par le conseil municipal.
- Le plan de zonage avec les différents secteurs à développer a été travaillé avec le bureau d'étude afin de déterminer la répartition des 4,5ha à urbaniser.

Une urbanisation qui prend en compte l'armature urbaine, les plus-values paysagères et les contraintes liées au territoire

Une partie de la cave coopérative est inscrite aux Monuments Historiques. Le périmètre de protection couvre la quasi intégralité de la commune, et notamment les secteurs récemment urbanisés. Ce périmètre sera retravaillé en concertation avec l'Architecte des Bâtiments de France.

Pour s'intégrer au mieux à l'existant, l'urbanisation viendra conforter des secteurs déjà urbanisés, venant combler de larges espaces. Seul un secteur plus au Nord, le hameau « le Moulin » pourra être densifié. Les formes urbaines développées devront s'intégrer à l'existant. Les constructions devront respecter des règles relatives aux hauteurs, aux volumes, aux pentes de toits et à l'aspect extérieur, même si certaines règles seront moins contraignantes qu'actuellement.

Un projet qui vise à améliorer le cadre de vie

En accompagnement à l'accueil de population, des équipements seront créés ou améliorés, contribuant à l'attractivité de la commune. Ainsi, les activités socio-culturelles seront soutenues afin d'être maintenues, la salle des fêtes pour les actions culturelles sera réhabilitée, la bibliothèque sera améliorée et déplacée, le pôle administratif sera déménagé et les locaux scolaires réaménagés .

Pour soutenir le secteur économique de la commune la zone artisanale en entrée de bourg sera agrandie afin d'accueillir de nouvelles entreprises. Cet agrandissement s'accompagnera d'une intégration paysagère pour valoriser l'entrée de ville.

Des activités économiques pourront aussi s'implanter au sein des zones à vocation d'habitat à condition qu'elles n'entraînent pas de nuisance.

Afin de desservir les équipements du centre-bourg, des espaces de stationnement seront réalisés aux abords des commerces et de la poste.

Les réseaux numériques seront également développés, à la fois pour satisfaire les nouvelles populations et pour inciter les entreprises à s'installer sur la commune.

Les étapes à venir

- Le règlement écrit a été finalisé en réunion avec le bureau d'études
- Enquête publique durée 2 mois, 1er trimestre 2018
- Approbation du PLU au 2ème trimestre 2018 ●

LA POSTE

Après de nombreuses interventions de la population par le collectif de défense de la Poste pendant plusieurs années, cette instance avait maintenu l'ouverture du bureau de poste le matin uniquement au lieu de la journée.

Depuis quelque temps, les 5 jours ouvrés se sont réduits à 4, le jeudi étant fermé. Lors de congés de la guichetière ou d'arrêts maladie, nous avons constaté la fermeture totale de l'établissement, ce qui oblige les usagers à se rendre à Tuchan.

La Poste a rencontré la Mairie en invoquant le fait que, suite à une désaffectation importante de l'établissement, le bureau allait à terme être fermé et regroupé à Tuchan.

Une Agence Postale Communale a été proposée au Conseil Municipal pour pallier la fermeture de la Poste.

La proposition a été acceptée malgré le souhait qui était de maintenir l'établissement existant. Mais devant la fermeture définitive invoquée il nous est apparu plus judicieux d'opter pour l'ouverture d'une Agence Postale Communale ceci dans le but de toujours servir la population de la Commune.

SERVICES DE LA POSTE PROPOSES PAR

L'AGENCE POSTALE COMMUNALE :

L'Agence Postale Communale propose au public les services suivants :

Service postaux

- Tout affranchissement manuel. Vente de timbres-poste à usage courant. Vente d'enveloppes et Prêt-à-Poster, emballages Colissimo
- Dépôt des objets y compris recommandés (hors objets sous contrat, objets en nombre, chronopost et valeur déclarée)
- Retrait des lettres et colis en instance
- Dépôt des procurations courrier,
- Services de proximité : contrat de réexpédition du courrier, garde du courrier, abonnement mobilité et prêt-à-poster de réexpédition.

Services financiers et prestations associées

- Retrait d'espèces sur compte courant postal du titulaire dans la limite de 350 € par période de 7 jours,
- Retrait d'espèces sur Postépargne ou livret d'épargne du titulaire dans la limite de 350 € par période de 7 jours,
- Paiement de mandat cash, dans la limite de 350 € par opération,
- Transmission au bureau centre pour traitement direct selon les règles en vigueur : des demandes de service liées aux CCP, des demandes d'émission de mandat cash (montant maximum 350 €), des procurations liées aux services financiers, des versements d'espèces sur son propre compte courant postal (dans la

limite de 350€ par période de 7 jours), des versements d'espèces sur un Postépargne ou livret d'épargne (dans la limite de 350€ par période de 7 jours)

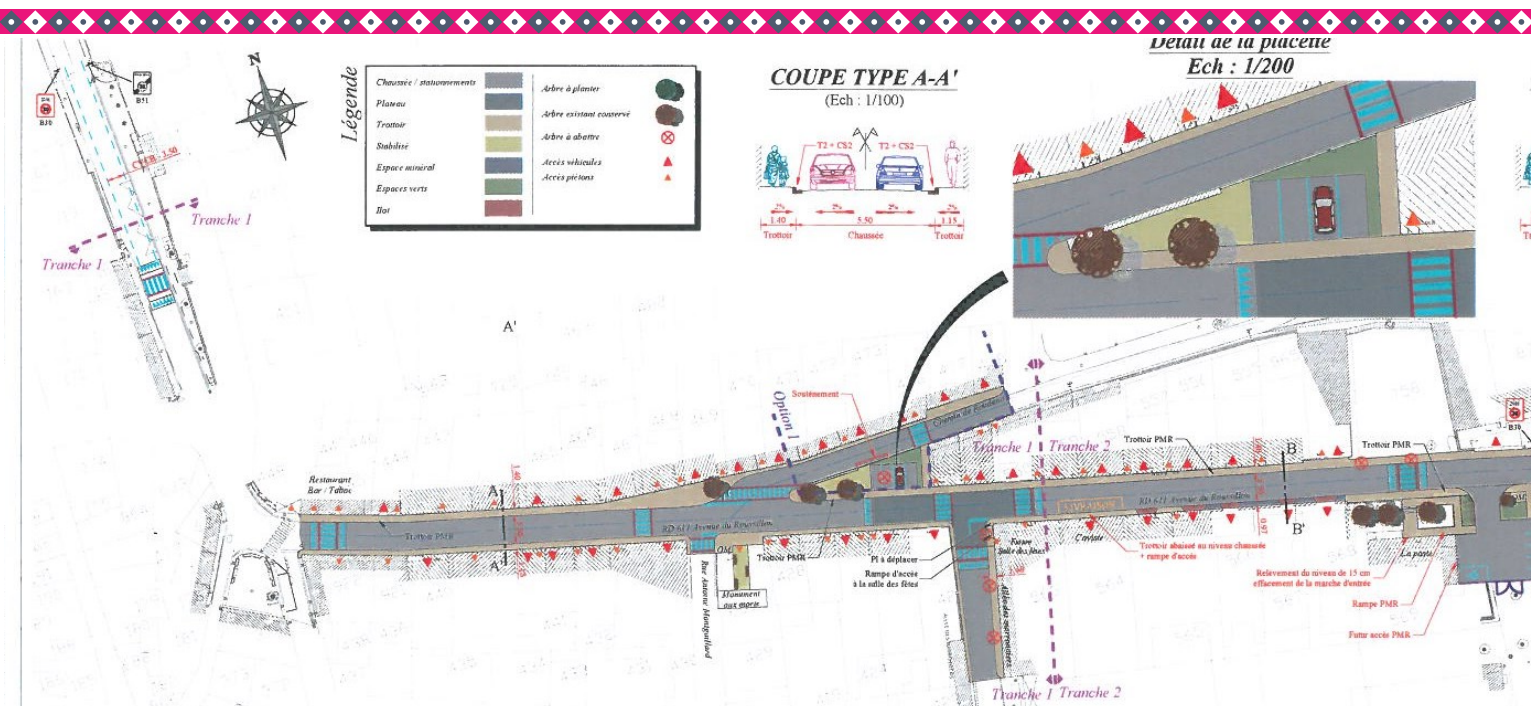
Borne d'informations tactile

- Mise à disposition en libre-service dans le local recevant le public de l'Agence Postale d'une borne tactile, connectée à internet, permettant au public d'accéder à des informations relatives au Groupe La Poste, de ses produits et services. Et également aux différents services publics, administrations, à la commune, à l'office du tourisme et à tout autre service.

Exécution du service

La poste s'engage à installer, entretenir et, le cas échéant, remplacer à ses frais :

- A l'extérieur, une enseigne « Agence Postale Communale »
 - Une boîte aux lettres sur le bâtiment de l'agence ou aussi près que possible de l'établissement,
 - Une balance,
 - Un équipement informatique simplifié non relié au système d'information des services financiers de la Poste,
 - Une armoire forte adaptée, si la commune ne dispose pas d'un coffre-fort.
 - Une tablette tactile, son support et les éventuels équipements périphériques.
- La poste s'engage également à fournir :
- Le matériel nécessaire à l'exécution du service,
 - Les consommables nécessaires à l'utilisation du matériel,
 - Les imprimés, guides et documents de réglementation nécessaires à la réalisation des opérations postales et financières.



Propositions financières de la Poste signée par convention

- Vente de l'immeuble à la Commune. Celle-ci a fait expertiser le bâtiment par le service des domaines qui a fixé le montant à 40 800 euros.
- La poste a accepté le paiement de cette somme sur deux ans sans frais et intérêts :
- Soit 20 400 euros en 2017 et 20 400 en 2018

Indemnité compensatrice mensuelle

- La poste s'engage à verser à la commune l'indemnité compensatrice forfaitaire mensuelle d'un montant de 1 127 €/

mois soit 13 524 €/an pour compenser les charges supportées par la commune, notamment :

- La part de rémunération brute de l'agent et des charges de l'employeur,
- La part du coût du local affecté à l'Agence Postale Communale, comprenant l'amortissement et les assurances,
- La part des frais d'entretien du local affecté à l'Agence Postale Communale (eau, électricité, téléphone, chauffage,...)

Indemnité exceptionnelle d'installation

La durée de cette convention est fixée à 9 ans, renouvelable 2 fois soit 18 ans.

INVESTISSEMENTS

- Pour la réalisation de l'Agence Postale Communale, l'accessibilité handicapés et le parking, le montant des travaux est de 79 200 € .

Pour financer cette opération

- Une indemnité exceptionnelle d'installation est versée par la poste : 3 318 € pour le matériel et les branchements.
- Une subvention de 15 000 € par la Poste pour les travaux d'aménagement.
- Une subvention de 10 725 € par la Région.

Reste à charge de la commune en autofinancement 50 157 € . ●

Parc Naturel Régional

Le mardi 19 septembre, s'est tenu à Paziols, un atelier de réflexion

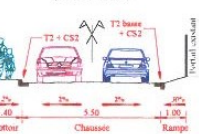
organisé par le Syndicat mixte de préfiguration du Parc Naturel Régional Corbières-Fenouillèdes, dans le cadre de l'élaboration de la charte du Parc. Cet atelier, le premier d'une série de quatre avait pour thème " Qualité du cadre de vie et risques maîtrisés". Après ouverture de l'atelier par Jean-Pierre Furlon, maire de Caudiès-de-Fenouillèdes et vice-président du Syndicat mixte de préfiguration en charge du suivi de l'étude, la bonne trentaine de participants invités, composée d'élus, d'acteurs professionnels et de responsables associatifs a pu débattre sur la formulation des mesures de la future charte. Plusieurs actions prioritaires ont été également proposées afin d'orienter les politiques territoriales. Dans cet atelier, une pyramide permettait de matérialiser et visualiser le contenu de la charte, avec depuis sa base, les enjeux et les défis, puis les orientations et enfin à son sommet les mesures et les actions.

Des ateliers sur d'autres axes de réflexion, se sont tenus les 21, 26 et 29 septembre, respectivement à Lagrasse, Ansignan et Luc-sur-Aude. Ces

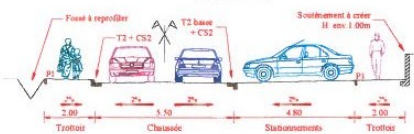
ateliers étaient animés par l'équipe Atelier 5, ainsi que par l'équipe du projet de PNR avec en particulier la présence de notre concitoyenne Magali Blanc, Directrice-Chef de projet. A l'issue de tous ces travaux, le Syndicat mixte de préfiguration sera amené à se prononcer sur le contenu du projet de Charte, avant que ce dernier soit présenté pour avis intermédiaire aux Services de l'Etat. ●



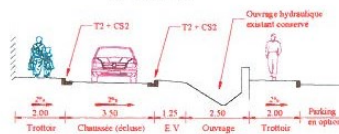
COUPE TYPE B-B'
(Ech : 1/100)



COUPE TYPE C-C'
(Ech : 1/100)

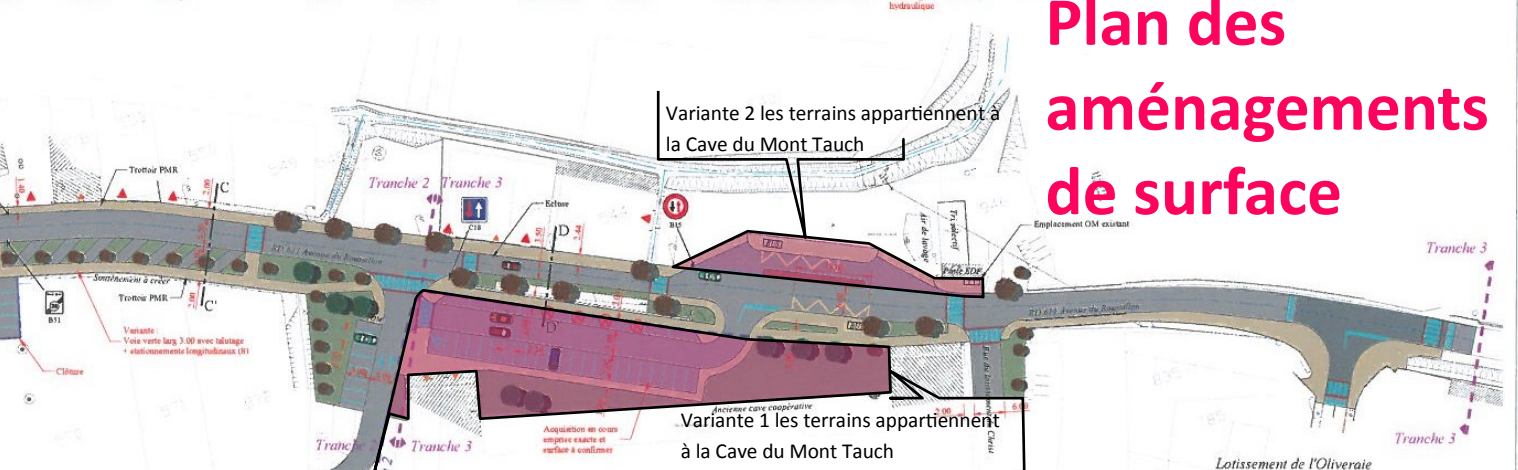


COUPE TYPE D-D'
(Ech : 1/100)



RD 611

Plan des aménagements de surface



LE PONT ROMAN

L'équipe de maîtrise d'œuvre et le maître d'ouvrage sont sur le pont.

La commission d'attribution des marchés a choisi les différentes entreprises pour la construction du lotissement Le Pont Roman. Les travaux doivent démarrer en tout début d'année 2018.

Dans le cadre de ce dossier, la mairie doit au niveau de cette zone mettre en place un réseau incendie avec une borne. Cette borne doit être alimentée depuis le réseau AEP (Adduction Eau Potable) soit rue de l'Eglise soit sur le réseau en attente au lotissement le Bermeillero. Des devis ont été établis et la commission d'urbanisme a fait le choix de réaliser ces travaux depuis le lotissement Bermeillero et de mettre à profit ceux-ci pour relancer le projet de viabilisation de l'ensemble des terrains compris entre les deux lotissements.

L'ensemble des terrains pour la création de la voirie principale a été acquis par la précédente municipalité. Un terrain en indivision de 300m² reste à acquérir. Tous les propriétaires de ces unités foncières ont été conviés à une réunion d'information au cours de laquelle il a été présenté le projet de viabilisation.

Cette opération se fera en trois tranches :

- Première tranche : réalisation des réseaux humides (AEP et Assainissement)
- Deuxième tranche : réalisation des réseaux secs (Electricité et téléphonie)
- Troisième tranche: réalisation de la route principale rejoignant la route en attente lotissement Bermeillero et route en attente lotissement Le Pont Roman, éclairage public.

La première tranche sera réalisée en même temps que les travaux du Pont Roman. ●

LA MAIRIE FAIT PEAU NEUVE

Les travaux de restructuration des locaux municipaux suivent leur cours avec, par ailleurs, une mise aux normes en direction des P.M.R. (personnes à mobilité réduite). Une mue pour le bien-être de toutes et tous.

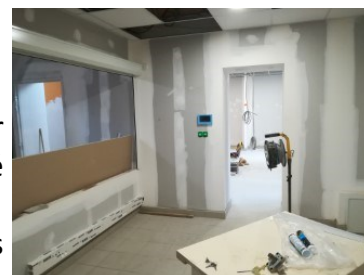
Tout d'abord un stationnement identifié, une rampe d'accès en béton et un sas adapté pour les P.M.R. (personnes à mobilité réduite). Au rez-de-chaussée, un espace d'accueil pour le public avec un comptoir de réception des visiteurs qui comportera également une partie spécifique handicapés, un bureau pour la secrétaire générale de mairie, un bureau enfin pour les secrétaires administratives, vont être créés. Ces réalisations permettront un meilleur accueil du public, un meilleur cadre de travail et une réelle confidentialité pour les échanges entre le public et les employés.



Au premier étage, se situeront le bureau du maire et le bureau des élus créé dans la salle actuelle des archives. La salle des élus offrira à ces derniers un lieu de réunion, de travail et de centralisation pour les commissions avec tous les moyens techniques et mobiliers nécessaires à leur mission.

Les archives, quant à elles, seront déplacées dans la salle contigüe à celle des mariages. Durant la période des travaux, les services de la mairie sont assurés, sans aucune interruption dans le module Algéco installé Espace des Ecoles.

Nous sommes impatients de franchir le seuil de notre mairie rajeunie. ●





REPAŞ DES AINES

Pour vous servir et toujours un aussi bon appétit



Comme chaque année, la mairie a le plaisir d'offrir à tous les aînés de la commune un repas avec un accompagnement musical, dans la salle polyvalente décorée avec goût par, Séverine, Magali, Albert et Josée : décors de Noël avec luges, étoiles, houx . Le Corbièrou était aux fourneaux et l'association « Le Recanton du Mazouly » à la console et au micro.

Ils ont tous fait chanter leurs instruments pour régaler nos oreilles et nos papilles.

Dans la salle ce sont le maire, des élus, et pour certains leur compagne, qui ont eu le plaisir et l'honneur d'assurer le service.

Entre deux plats la piste se remplissait de couples et ces messieurs ont fait valser leur partenaire. Il y a même eu des tangos !!

Ce fut encore un moment partagé entre toutes et tous, un moment amical.

Pour les personnes âgées qui n'ont pas pu se déplacer, un colis de Noël leur sera apporté à domicile.

Nous vous donnons, à toutes et à tous, rendez-vous l'année prochaine pour de nouvelles agapes. ●



● Associations



La MJC.

Une nouvelle équipe toujours aussi jeune aux commandes depuis le mois de mai.

Elle a su déjà faire ses preuves :

- en juin avec la fête de la Saint Jean,
- en juillet avec les fêtes de Paziols accompagnées des manèges, des orchestres, du bal à papa, des grillades ...
- et en août avec la dernière grillade de l'été.

Ne doutons pas un seul instant de la qualité de la soirée de la Saint Sylvestres qu'elle nous concocte depuis déjà un certain temps. Bon vent à cette nouvelle équipe. ●



Sainte Catherine Cette année ça décoiffe

Samedi 25 novembre 2017, jour de la fête Sainte Catherine patronne du village, l'association Les Copains d'Avant, Amicale du 3^{ème} âge de Paziols a organisé un repas dansant.

De nombreux villageois et habitants des villages environnants ont répondu présents.

Ils ont partagé le succulent repas :

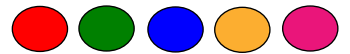
cochons de lait rôtis, accompagnés de légumes préparés par la rôtisserie ambulante de Lionel

Tellez « La Broche Gourmande » de Lézignan. Cent cinquante personnes, toutes générations confondues (de 25 à 88 ans) ont participé aux agapes.

Les danseurs ont évolué sur les airs entraînants du DJ Pierre Mazaury de Narbonne qui a su mettre de l'ambiance jusqu'en fin d'après-midi.

Encore une fois, la Présidente Josette Llasat et son équipe nous ont concocté un super repas dansant. Rendez-vous a été pris pour la Calçotade du 3 mars 2018. ●





ASFEP : les activités de l'été

La Fête du Patrimoine 2017 s'est tenue selon une nouvelle formule. L'ASFEP et l'association MART'CHAIIS ayant convenu de faire une journée festive commune le 8 juillet, date inhabituelle pour l'ASFEP.



La journée s'est articulée en deux temps :

Organisé par l'ASFEP

- Le vide grenier, à partir de 7 h du matin a réuni une trentaine d'exposants.
- Le bar, tenu par l'ASFEP du matin à la fin de l'après-midi, a eu lui aussi beaucoup de succès.
- L'expo photos sur le Paziols d'autrefois dans la salle polyvalente, a toujours attiré autant de monde.
- 230 convives ont participé au repas du midi : grillades traditionnelles ; le vin était proposé par les vignerons d'autres régions (Alsace, Gaillac, Chablis, Chignon, Côtes du Rhône et Champagne) invités par les membres de MART'CHAIIS et vendu au verre ou à la bouteille
- Le Salon de thé, organisé par l'association de la Cascade au bénéfice de l'ASFEP, a permis de passer une agréable fin d'après-midi.



Toute la journée, l'animation proposée par l'ASFEP, sous la direction de Karine Briot (1, 2, 3 Actions Santé):

voitures à pédales pour enfants, a eu un très gros succès parmi les plus jeunes.

Organisé par MART' CHAIS

- A partir de 19 heures, apéritif avec bières du brasseur de Soulatge et vins des vignerons de chez nous, membres de CAVel'ART ; En cette fin de journée, l'ambiance musicale dont avait en charge l'ASFEP a été assurée par la fanfare « rembalh et bruch ».

La soirée organisée par MART'CHAIIS a réuni une foule assez nombreuse autour de frites, et sandwiches proposés par la MJC, moules



servies par un producteur de Leucate ou encore pizzas ; le tout accompagné des vins proposés par les vignerons membres de CAVel'ART.

L'animation a été menée de main de maître par le groupe Tryoland

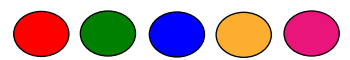
Vendange 2017 de la vigne « Fontaine de Cucugnan »

Effectuée au cours de la 2^{ème} semaine de septembre avec une « colle » de 14 personnes dont 4 messieurs.

Un seul porteur pour une récolte de 440 kg sensiblement identique à celles de 2015 et 2016. Aux membres de l'ASEFP, dont le vétéran René Vives qui assure la taille de la vigne, se sont jointes les deux amies d'Yvette Plisson vendangeuses assidues chez Alain Nouzières et deux amis d'Annick Vidal en séjour touristique dans notre commune.

Café, thé et petits gâteaux ont clôturé une courte matinée de travail sous le soleil et dans la bonne humeur.





MJC



La dernière grillade de l'été



Comme chaque année, le 14 août, la MJC organisait la traditionnelle grillade dansante et toujours avec le même succès en matière de participation puisque 410 personnes ont partagé la fête.

Cette année, nous avons même eu droit à un petit spectacle amicalement offert par la section Cirque et Jonglerie de la MJC de Tuchan (rubans, bolas, bâtons et cracheurs de feu).

Le maire au nom du Conseil Municipal a tenu, par un petit discours, à remercier, une fois de plus les jeunes de la MJC de Paziols pour la mise sur pied des diverses festivités tout au cours de l'année. Et ce fut ensuite au tour des danseurs d'occuper la piste au son des musiques proposées par notre pompier-DJ Laurent Guichou

Cette grillade dansante de la fin de la saison fait chaque année, plus particulièrement, la joie des nombreux estivants présents au village





MUSIQUES EN TERRE CATHARE

**Un pari réussi : 20 septembre,
C'est sur une très belle soirée que
s'est achevée la saison
des concerts
de Musiques en Terre Cathare.**

Plus de cent personnes avaient pris place dans la Salle Polyvalente, sans compter la présence de nombreux ados et enfants, qui, quelques jours auparavant, avaient pu avoir une approche pédagogique d'un orchestre symphonique au sein de l'école du village (voir article en page **A Partir de 3 Ans**).

Et ce soir-là les plus jeunes ne furent pas les moins attentifs à l'écoute de la prestation exceptionnelle de l'Orchestre Philharmonique Académique Allemand. Cette formation de près de quarante musiciens sous la direction de Thomas Mittelberger qui donne, entre autres des masterclass à Vieussan, est composée d'éléments amateurs de très haut niveau et de professionnels qui les accompagnent. C'est un public conquis qui a pu savourer le Triple

Concerto en do majeur de Beethoven et tout le talent des trois solistes :

la violoncelliste Brigitta Borck,

la violoniste Ruri Utsuki et le pianiste Jan Petersen.

Ce fut ensuite un intermède assuré par les éléments vents (bois et cuivres) interprétant des mouvements tirés de la Petite Symphonie de Gounod.

Le concert s'est terminé par la Sinfonía a gran orquesta de Juan Crisóstomo de Arriaga.



L'orchestre eut droit à plusieurs rappels et une à ovation du public.

Gageons que cette expérience tant par son aspect pédagogique auprès des enfants que par la qualité des artistes en appellera certainement d'autres. ●



Le théâtre

Ils sont vraiment cabots nos enfants.



**Une fois de plus Sylvie a su
apporter aux enfants
des piécettes drôles et pleines
de rebondissements.
Chacun et chacune
y a trouvé sa place**

Samedi 1er juillet : représentation théâtrale annuelle des enfants du périscolaire.

La préparation du spectacle a eu lieu tout au long de l'année scolaire. Sylvie, leur anima-

trice a été impressionnée par le travail des enfants pendant les répétitions. Travail réalisé avec beaucoup de sérieux et avec enthousiasme. Elle en profite aussi pour remercier les parents qui ont « joué le jeu » en s'investissant dans la création, la fourniture des costumes et accessoires pour les acteurs. Cette année le spectacle se composait de trois parties : un beau medley de chansons puis les aventures d'Edmond Robinet et pour finir les malheurs de Sophie. Pour la première fois, les enfants étaient équipés de micros achetés par la municipalité. Une bonne acquisition ; ce qui a permis au public de bien entendre les textes. Depuis octobre, à la demande des collégiens, une section théâtre s'est ouverte à la MJC de Paziols. Ils rejoindront leurs camarades sur scène pour le prochain spectacle début juin 2018. ●





TENNIS : TOURNOI AMICAL DU 31 JUILLET AU 5 AOUT 2017



Notre tournoi d'été s'est encore une fois déroulé dans la bonne humeur et la sportivité avec une participation record de 37 compétiteurs : 7 jeunes, 10 dames et 20 hommes. Toute la semaine les matches se sont enchaînés sur Paziols et Tuchan avec une température particulièrement chaude.

Les joueurs et les spectateurs ont pu déguster chaque soir un menu différent préparé par des bénévoles volontaires du Tennis Club (hamburgers, pâtes à la bolo, paninis...).

Nous félicitons tous nos participants et tout particulièrement les gagnants de cette édition 2017 :

- **Matéo Ibanez** pour le simple juniors (-15 ans) face à **Lilian Astruc**
- **Elodie Busquet** pour le simple dames face à **Myriam Olivier** (Durban)
- **Michel Marchand (59)** pour le simple messieurs face à **Alban Izard**
- **Yann Canteteau** pour la consolante simple messieurs face à **Brice Foulquier**
- **Sylvain Canteteau (76)** pour le simple messieurs débutant face à José Lorens

Nous remercions tous nos sponsors :

à **Paziols** : AC Corbières Taxi, les Domaine Bertrand-Bergé, De Mena, Esclarmonde, POC A POC, et le vin de Papi.

à **Tuchan** : Le Domaine de Rolland et le Château Wiala.

à **Villeneuve les Corbières** : le Domaine Lerys.

à **Cucugnan** : Le Château Trillol, Domaine du Grand Arc, et Domaine du Verdoble.

Remise des prix et apéritif festif le samedi 5 août après toutes les finales

N'hésitez pas à rejoindre nos différentes

équipes de tennis. Nous vous attendons nombreux l'été prochain.



Une nouvelle enseigne orne le mur du club house à Tuchan

L'EFFORT Les deux challenges de l'été : 19 août,

Ce samedi, Verdoble Pétanque Paziols a organisé deux challenges qui ont rassemblé vingt équipes en doublettes formées soit quarante joueurs : Le Challenge "Mémé" souvenir Jean Navarro décédé en 1996 et le Challenge "Gérard" Consolante souvenir Gérard Cros, disparu en 2015.

Ces deux épreuves sont traditionnellement ouvertes aux seuls habitants de Tuchan et de Paziols. Tout a débuté à 17h et l'ultime partie, en l'occurrence la finale de la consolante, s'est achevée aux alentours d'une heure du matin. Le Challenge "Mémé" a vu la victoire des tuchanais Jean-Marc Atzeni- Michel Muntz et la consolante Challenge "Gérard" celle des tuchanais Jacky Groleau- Richard Baronchelli .

Ces rendez-vous, qui signent la fin des épreuves estivales attirent toujours autant les amateurs de boules des deux villages et le tout dans une ambiance appliquée autant que chaleureuse.



Et roule ma boule Ce samedi, dès 15 h, 44 équipes se sont affrontées

sous les platanes de l'espace René Sirven et ce jusqu'en début de soirée lors du concours de pétanque en doublettes formées, organisé dans le cadre de la fête locale. Les vainqueurs de cette journée sont :

Bueno-Loureiro de Paziols et Torres-Boillot de Portel-des-Corbières.

Cette épreuve était proposée par l'équipe de l'association Paziols Verdoble Pétanque, présidée par Daniel Taribo, qui assurait, par ailleurs la restauration des compétiteurs. Une belle journée appréciée par tous, laquelle s'est achevée par une soirée dansante animée par l'orchestre "Mission" invité par la MJC, dans le cadre de la fête locale .



L'Interview



Nous commençons notre reportage sur les Vignerons indépendants de Paziols par la présentation des trois

« Jeun'Pouss » qui nous ont présenté leurs vins lors du CAVe'ART le 14 août 2017.

Cette présentation se fait sous forme d'une interview des : **Domaine POC A POC** - Xavier Ponsart, **Domaine le vin de Papi** - Alain Nouzières et **Domaine De Mena** - Sébastien Agelet.

BACCHUS La Vigne, l'Homme et le Vin

Liste des caves particulières, vigneron indépendants sur le territoire de Paziols :

Bertrand	<i>Domaine Bertrand Bergé</i>
Billes	<i>Domaine Clos Palulos</i>
Esclarmonde	<i>Domaine Esclarmonde</i>
Faixo	<i>Domaine de Roudène</i>
Nouzières	<i>Domaine le vin de Papi</i>
Ponsart	<i>Domaine POC A POC</i>
Agelet	<i>Domaine De Mena</i>
Le Cointre	<i>Domaine</i>
Mazere	<i>Domaine</i>

Sans oublier la cave coopérative du Mont Tauch qui regroupe des viticulteurs de : Paziols, Tuchan, Villeneuve les Corbières, et Durban des Corbières.

Domaine POC A POC

Bonjour Xavier,

Pour faire plus ample connaissance avec nos lecteurs, pourrais-tu nous raconter ton histoire, ton métier, ton arrivée et ta vie à Paziols ?

Je suis de nationalité belge ainsi qu'Emilie mon épouse, nous avons deux enfants qui sont nés depuis que nous sommes à Paziols. On est dans la région depuis onze ans.

Quand j'étais à l'université (langue et littérature russe), je suivais en parallèle des cours de dégustation de vin. Etant plus passionné par mes cours de dégustation que par ceux de l'université, j'ai demandé à mon professeur s'il ne connaissait personne qui pourrait m'apprendre le métier de la vigne et aussi celui du vin. Car si un jour je me lançais dans cette activité, je voulais tout faire de A jusqu'à Z. C'est ainsi que l'occasion s'est présentée : une connaissance de mon prof qui se trouve à Cases de Pène cherchait quelqu'un pour remplacer son épouse enceinte.

Ni une ni deux, j'ai pris ma Twingo, deux sacs à dos, direction Cases de Pène.

Xavier Ponsart

C'est donc là que j'ai commence à apprendre le métier.

Durant les six premier mois passés à Cases de Pène j'ai dû aussi «batailler ferme» pour convaincre Emilie de me rejoindre !

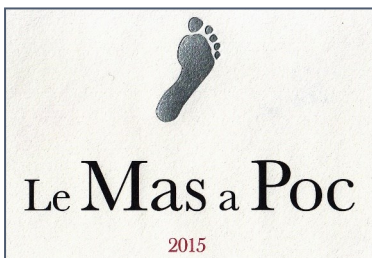
En parallèle de mon activité sur le terrain j'ai intégré une formation BPREA à Rivesaltes (Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole).

Pendant cette formation, j'ai fait des stages chez d'autres viticulteurs, notamment un à Tautavel.

Je travaillais surtout avec le papi qui me disait toujours : « poc a poc, poc a poc ». **C'est de là que vient le nom de mon domaine POC A POC** C'est aussi ma philosophie : petit à petit. En 2008 a pris fin ma formation BPREA.

Entre 2008 et 2014 j'ai été employé dans plusieurs domaines, dont le Domaine Arcadie à Tautavel qui sont vigneron mais aussi œnologues.

En 2008 ! Mes premières bouteilles ! (500). Puis en 2011 nous sommes arrivés à Paziols Emilie et moi.



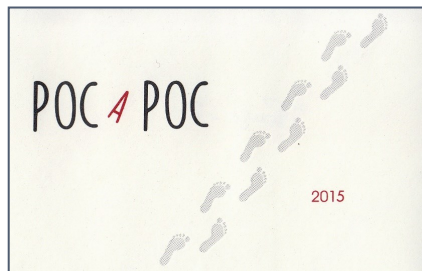


Pourquoi Paziols ?

Pour la qualité de son terroir. De 2011 à 2014 j'ai continué d'être employé à temps plein tout en commençant à mettre en place ma production particulière.

2014 c'est l'année de l'installation. Je fais la demande d'une (DJA) « Dotation Jeune Agriculteur », qui me permet de faire l'achat et la location des terres nécessaires à mon exploitation.

Le minimum requis est 3,75 ha. J'ai 4 ha.



Pourquoi que 4 ha ?

C'est un choix délibéré pour maîtriser tout le processus par moi-même : « du caillou au labo », travailler avec une certaine éthique dans le respect du sol, de la plante, de l'environnement et aussi profiter de ma famille. Durant ma période de formation, j'ai abordé et touché à tout notamment au conventionnel. Ne souhaitant pas que mon travail nuise à ma santé, j'ai considéré que ces méthodes n'étaient pas pour moi. Je suis vite passé en bio. Actuellement **toutes mes parcelles sont en bio.**

Je ne possède pas de tracteur, une autre volonté, la terre est travaillée à la main pour être au plus près du sol. J'ai seulement un chenillard pour le labour.

Depuis 2014 je suis passé en vin « nature », cela implique des vignes travaillées en bio. De l'engrais organique en hiver, des traitements doux à l'atomiseur (soufre, cuivre quand c'est vraiment nécessaire car à la longue cela détériore les sols. Eventuellement un insecticide bio si cela est indispensable). La vendange est manuelle en caissettes. Pour l'élaboration du vin je laisse faire la nature en termes de fermentation et de vieillissement avant la mise en bouteille. Cela demande plus de surveillance. J'ai le cas de ce fût où le processus est un peu plus long que d'habitude, j'attends et je surveille.

C'est alors plus un problème de stock momentané ! A la mise en bouteille, pour une meilleure conservation du vin, j'ajoute un peu de soufre.

C'est quoi un peu de soufre ?

En vin rouge conventionnel, la norme c'est 160 mg/l maxi de SO₂

En vin rouge bio, 110 mg/l maxi de SO₂

En vin rouge nature c'est inférieur à 30 mg/l de SO₂

Ton terroir c'est 4ha : il est composé de quoi ?

Mes parcelles ont toutes des vignes entre 60 et 80 ans. Le rendement est de 10 à 15hl /ha.

Pour le blanc : maccabeu, grenache

blanc, grenache gris.

Pour le rosé : Carignan

Pour le rouge : Syrah, Carignan, grenache noir, lledoner pelut.

Ma production globale annuelle est de 6000 bouteilles.

Quels sont les vins que tu proposes ?

Un blanc : POC A POC blanc

Un rosé : POC A POC rosé

Deux rouges : POC A POC rouge, Le Mas a Poc

Un vin doux : UN POC ERA

Tu nous as décrit la démarche et la motivation qui t'ont amené au métier de vigneron en voulant faire le tour de la question : « du caillou au labo ».

Tes vins qui vont exciter et délecter nos papilles, c'est le contenu. Mais, la bouteille et le design de son étiquette qui sont le premier contact avec le consommateur, c'est toi aussi ?

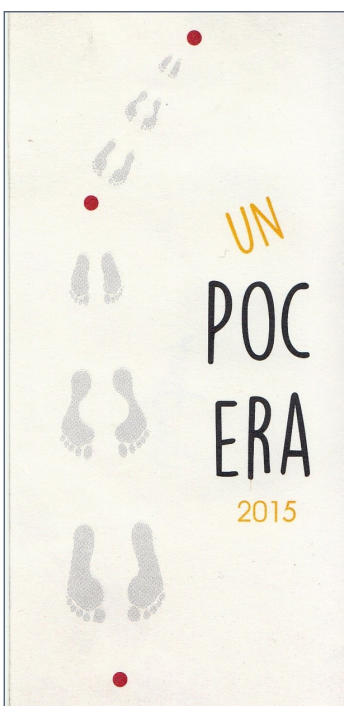
Oui en partie. Chaque bouteille raconte quelque chose, on en parle avec Emilie, quand tout est clair pour nous, c'est au tour de notre infographiste de réaliser l'étiquette. Par exemple : UN POC ERA

On te remercie de nous avoir si gentiment accueillis dans ta cave.

Je voudrais rajouter deux choses :

Avant de venir à Paziols, on faisait un tour dans la région, Maury, les gorges de Galamus, Cucugnan, Padern, en arrivant aux trois chemins en face de nous, le château d'Aguilar. Je me suis alors souvenu qu'à l'âge de 16 ans chez les scouts en Belgique, j'avais fait un camp à Tuchan pour refaire les marches du château d'Aguilar !!!..... Le hasard, le destin ? On se plait à Paziols, il est agréable de vivre au quartier du Mas.

Il y règne une bonne ambiance.



QUE RACONTE L'ETIQUETTE « UN POC ERA » ?

Les points rouges de haut en bas :

- Bruxelles, d'où Emilie et Xavier viennent.
- Paris, par où ils sont passés, pour arriver à :
- Perpignan, la ville, dans la région où ils ont décidé de vivre.

Les pas entre les points : la famille, les trois pas représentant : Xavier, Emilie et Gabin. Depuis Anouk a complété celle-ci.

Le choix des couleurs : Noir, rouge, jaune :

- pour rappeler le drapeau de la Belgique Rouge et jaune :

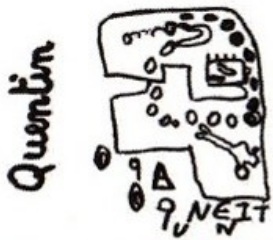
- pour rappeler les couleurs sang et or.

Le nom de ce vin : UN POC ERA qui signifie : Il était une fois

Le vin de Papi

Sylvette et
Alain Nouzières

Bonjour Alain, ton nom est bien connu dans le village, puisque tu fais partie d'une ancienne famille de Paziols de par ta mère Marcelle qui fût une des dernières mémoires vivantes de notre commune.



Comment es-tu venu à la viticulture ?

Je suis d'une famille de viticulteurs, mon père était viticulteur.

A son décès en 1968, ma mère a mis les vignes en fermage. Puis en 1986 elle a décidé de partager le domaine en trois. Nous avons mes deux sœurs et moi acquis les vignes en héritage. C'est donc à partir de 1986 que je me suis occupé de mes vignes en parallèle de mon activité professionnelle.

Certains m'avaient prédit que cela ne durerait pas longtemps. N'habitant pas sur place, c'est vrai que venir travailler, tailler la vigne par n'importe quel temps, n'importe quel jour de la semaine, ce n'était pas forcément évident.

Enfin aujourd'hui je travaille encore mes vignes !!!!

Quelle était donc ton activité professionnelle ?

J'étais professeur de mathématiques et de physique dans le Centre de Formation des Apprentis qui venait de se créer à Perpignan.

Où aménais-tu ta vendange depuis 1986 ?

A la cave coopérative. En 2013 après avoir rentré ma vendange de blanc à la cave, il me restait un peu de raisin. C'est là que je me suis dit avec ce reste de raisin, je vais essayer de faire mon vin. Une année pour voir, une deuxième année pour m'améliorer. C'est là que les Jeun'Pouss (Xavier et Sébastien) m'ont dit : pourquoi tu ne fais pas du rouge. Le blanc c'est plus difficile à faire, tu y arrives, alors !!



La bergerie du Bialas



C'est à partir de là que tu as décidé de créer ta cave particulière ?

Oui, à la retraite depuis 2005, j'avais depuis un certain temps envie d'aller jusqu'au bout du processus, de plus mes petits-enfants me disaient souvent :

papi quand est-ce que tu fais ton vin !

J'utilise une petite partie de mon exploitation de 4ha pour ma cave particulière.

Où sont donc les vignes que tu exploites pour ta cave particulière ?

Autour de la bergerie du Bialas que je retape depuis quelque temps. C'est du poudingue, du gallet, une bonne terre pour la vigne.

C'est de là que vient le nom du domaine :

La Bergerie du Bialas.

Ce sont des vignes qui ont environ 100 ans.

Les cépages c'est essentiellement du Carignan et du Grenache.

Je suis en agriculture raisonnée depuis dix-sept ans sur tout le domaine. Depuis deux ans (exactement depuis la Coop 21) dans les vignes

que je peux labourer je n'utilise plus de désherbant. Le labour se fait au tracteur avec l'inter ceps. Je me suis décidé à faire ce pas. Pour les traitements, le matériel est fonction de la configuration du terrain ; pour la cave particulière :

- 2ha sont traités avec le pulvérisateur sur le tracteur.
- 2ha, à dos avec l'atomiseur

En octobre, j'ai fait ma première foire de la châtaigne à St Pons de Thomières, c'est le pays de Sylvette. On y a aussi quelques connaissances.



Quelle est ta production ?

2016 15hl de rouge, 2hl de blanc, 2hl de rosé. Cela correspond à environ 2600 bouteilles.

Quels cépages utilises-tu pour l'élaboration de tes vins ?

Pour le rouge : Carignan et Grenache
 Pour le blanc : Maccabeu et Grenache gris
 Pour le rosé : Grenache noir

Pour la commercialisation comment cela se passe-t-il ?

La vente de ma production se fait beaucoup par « le bouche à oreilles ». Mon père était originaire de l'Ariège, plus précisément d'un village qui s'appelle Le Pla dans un canton de 500 habitants qui comporte sept communes. Beaucoup de gens de là-haut connaissent les villages comme Paziols, Tuchan, Padern, Car ils descendaient faire les vendanges. Ayant toujours ma maison au Pla, j'y ai une petite clientèle.

Il y a un sujet dont on n'a parlé, c'est les bouteilles et leurs étiquettes.

La création des étiquettes a une petite histoire. Comme je l'ai dit tout à l'heure, à la demande de mes petits-enfants de faire mon vin on trouve sur l'étiquette « **Le vin de Papi** ».

On leur a alors demandé chacun à leur tour de réaliser un dessin en rapport avec la vigne. Ceux-ci apparaissent dans la partie supérieure de l'étiquette. De gauche à droite :

Solaine, un verre avec l'étiquette Le vin de Papi ; Quentin, lorsqu'il avait quatre ans, avait fait le plan de la bergerie ; Clément, tout petit avait dessiné papi entrain de tailler la vigne; Armand, bouteille avec étiquette, verre et grappes de raisin.

Pour distinguer les trois vins, une pastille au centre de couleur différente pour chaque vin : rouge pour le Rouge, vert anis pour le Blanc, fuchsia pour le rosé.



Merci Alain de nous avoir reçus si agréablement dans ta cave.

Je voudrais rajouter que je m'occupe aussi de la vigne de l'ASFEP à la Fontaine de Cucugnan. Pas tout seul. René Vives s'occupe de la taille, et participe à la vendange. Pour ma part je travaille la vigne, fais les traitements nécessaires et la vendange. Vendanges auxquelles participent les adhérents de l'ASFEP disponibles et quelques amis. La vendange est amenée à la cave de Tuchan. C'est une très belle vigne qui conserve quelques cépages devenus rares. C'est par contre une vigne pas facile à travailler.



Domaine De Mena.

Bonjour Sébastien,



Ta famille est connue à Paziols, pourrais-tu nous préciser un peu plus les origines de celle-ci. Pour toi-même, ton parcours, les motivations qui

t'ont amené à ta situation actuelle.

Je suis né à Narbonne, j'ai toujours vécu à Paziols. Nous avons avec Anaïs deux enfants. Je suis d'une famille de viticulteurs. Mon père a été coopérateur à la cave de Paziols puis du Mont Tauch durant toute sa vie professionnelle. Mon grand-père paternel Agusti est arrivé à la Retirada (1939) avec son père. Il était laboureur. Il a eu alors l'opportunité de venir travailler dans les vignes de la région comme beaucoup d'émigrés espagnols à cette époque. Il s'est fixé à Paziols en se louant chez différents propriétaires, puis petit à petit a acheté des vignes. C'est lui qui est à l'origine du domaine. Du côté de mes grands-parents maternel, René (originaire d'El Vendrell) a toujours travaillé dans la vigne et ma grand-mère Simone avait un magasin à Narbonne de vente de vin.

Tu étais donc tout destiné à travailler dans la viticulture !



Petit, je n'étais pas plus attiré que cela par le travail de la vigne. Mes parents ne nous ont jamais obligé mon frère et moi à prendre le relais. Ils nous ont laissé faire ce que l'on avait envie. C'est ainsi que j'ai fait un **BEP de comptabilité**, puis un **Bac Pro de vente et représentation**. Diplômés en poche, je me suis très vite rendu compte que je ne me voyais pas passer ma vie dans ces types d'activités.

J'ai alors décidé de me lancer dans la viticulture comme mes ancêtres. Pour cela j'ai fait un **BPREA** (Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole) à Narbonne pour pouvoir avoir le droit de m'installer en tant que viticulteur.

En **2001 mon BPREA terminé, je m'installe après avoir acheté des vignes (4ha)**. Je travaille aussi avec mon père comme coopérateur au Mont Tauch. On exploite à ce moment-là 40ha (en fermage, plus nos vignes) en mode conventionnel.

En **2009 Grosse prise de conscience :**

Sébastien Agelet



les produits chimiques utilisés, leur dangerosité, la pollution engendrée !!! me font dire que je ne veux pas continuer de travailler dans ces conditions. On en parlait souvent avec Anaïs, on souhaitait des enfants, vivre dans un environnement plus sain, se promener dans nos vignes sans crainte.

Avec mon père, à partir de ce moment-là on a décidé dans un premier temps d'arrêter le désherbant.

On a alors repris le labour avec le chenillard ou l'inter ceps suivant les vignes. **Mon grand-père Agusti, qui voyait ses vignes travaillées comme avant, en avait les larmes aux yeux. Cela m'a déclenché la passion de la terre.**

En 2012 j'ai proposé à mon père de passer quelques vignes en bio. Il m'a répondu que c'était tout ou rien.

On a donc décidé que tout le domaine passera en bio.

A partir de ce moment-là, plus de produits de synthèse que des produits naturels. **Mon idée était d'aller plus loin, disons de réaliser le processus complet. Mais, il faut dire que je ne connaissais rien à la vinification.**

C'est grâce à Xavier (Xavier Ponsart-Domaine POC A POC) que j'ai fait mes premiers pas dans cette activité.

A partir de ce moment-là un véritable climat de confiance s'est instauré entre nous deux.

On ne se considère pas comme des concurrents.

On s'entraide en se prêtant le matériel, on mutualise nos expériences.

Quand il installait sa cave, j'allais souvent le voir, il m'a toujours ouvert sa porte. Je me suis régalé, cela m'a ouvert et déclenché une véritable passion.

D'autres rencontres m'ont beaucoup apporté et développé mes sens lors de dégustations organisées entre vignerons.

J'ai fait ce que j'appelle de « **Grandes Rencontres** » avec pas loin de notre territoire, un noyau relativement important de vignerons sur Calce et Latour de France qui produisent du vin naturel (1).

Ce sont en grande partie des néo-ruraux qui sont venus sauver des vignes, souvent centenaires, de l'arrachage en les achetant pour produire leur vin.

Ce sont des gens qui ont décidé de vivre au plus près de la nature, de l'entretenir et de respecter ce patrimoine naturel qui nous entoure.

Lors de ces dégustations, j'ai découvert une multitude de goûts, de saveurs, d'origine totalement naturelle.

J'étais un peu désemparé au début, car il faut dire que notre palais est formaté à reconnaître dans les vins « industriels » un goût fabriqué, constant d'une année sur l'autre; ce qui n'est pas le cas dans un vin naturel.

J'ai alors découvert une variété de vins subtils et vivants.

A partir de là je me suis encore plus ouvert.

En 2013, je m'installe vigneron indépendant.

Je produis mon premier vin naturel grâce à la vigne que je possède à Vingrau (1ha).

En 2017, fin du contrat de coopérateur avec la cave du Mont Tauch. On se désengage de la cave. Les 30ha du domaine sont intégralement travaillés en bio comme je l'ai dit tout à l'heure. Nous travaillons les vignes le plus naturellement possible. La vendange se fait très tôt, à la main, pas de sur maturité, aucun ajout, seulement un « poil » de soufre à la mise en bouteille. Pas d'égrappoir, le seul matériel un peu « high-tech » un pressoir, la production ayant augmenté depuis mes débuts.

C'est quoi un poil de soufre ?



La législation autorise en vin naturel pour :

- le rouge : moins de 30mg/l de SO2 ; je suis entre 10 et 15
- le blanc et le rosé : moins de 40 mg/l ; je suis entre 15 et 20

Comment procèdes-tu pour la vinification ?

N'ayant aucune formation en œnologie, j'ai un œnologue qui passe régulièrement pour faire les analyses nécessaires. C'est de plus, très intéressant de savoir à quel stade en est la vinification en comparant les dégustations et analyses correspondantes.

Cela jusqu'au stade de la mise en bouteille. **Bien sûr il y a une grosse prise de risque en voulant laisser faire la nature.** C'est une démarche globale qui demande beaucoup de suivi tant sur la vigne que pendant la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

Quelle est ta production ?

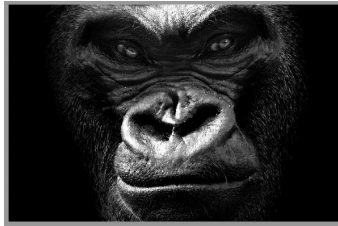
Environ 8000 bouteilles tout confondu.

Comment commercialises-tu ton vin ?

La plus grosse quantité par un agent qui vend surtout des vins naturels.

Il ne se dit pas agent mais « passeur de vins propres » !!

Je commercialise aussi une partie de ma production à l'export.



Peux-tu nous donner en fonction de tes vins les cépages correspondants ?

C'est pratiquement toujours une vigne, un vin :

- Rosé : lledoner pelut (grenache poilu)
- Blanc : un maccabeu, un muscat
- Rouge : **Wabi Sabi**, 100% cinsault ; **Indomptable**, 100% syrah ; **Agusti**, 100% carignan ; **Clandestine** ; 100% lledoner pelut ; **Arc en ciel**, 60% carignan, 30% grenache, 10% syrah.



Il y a aussi les étiquettes sur les bouteilles qui sont particulières !

Je ne m'occupe pas de la création des étiquettes. Ce sont des amis, qui participent à leur design inspiré par la dégustation de mes vins. Ils ont carte blanche.

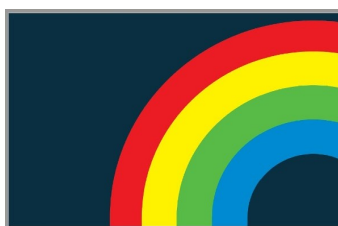
Dernière question :

le nom de ton domaine c'est De Mena.

Peux-tu nous en dire plus ?

De Mena veut dire « par nature » en catalan. Je trouve que cela sonne bien et cohérent avec les vins que je propose.

Merci Sébastien pour ton accueil,



merci aussi de nous avoir fait partager le cheminement de tes expériences et de ta passion.

Je souhaiterais rajouter une chose :

Merci, d'avoir pensé, à faire connaître l'activité des «jeun'pouss» dans le journal de Paziols.

C'est la deuxième année que je participe à CAVEl'ART .

J'y suis venu sur la pointe des pieds, étant novice dans cette expérience. J'ai découvert une super ambiance entre les différents membres de l'association, la convivialité qui y règne lors des dégustations.

Je suis aussi très impressionné par l'accueil du public.

J'ai eu de très bons retours depuis. Ces manifestations tous les étés sont une bonne chose pour notre village.

(1) C'est un vin sans maquillage, au plus prêt de ce que la nature permet.



Tout ce petit monde a retrouvé sa cantine

Dans des locaux lumineux et remarquables par leur propreté, les écoliers ont retrouvé leurs marques. De la maternelle au CM2, après être passés aux toilettes et au lavage des mains, ils vont s'installer à table pour le repas, sous la houlette bienveillante des "taties" Sylvie et Nelly. Des menus équilibrés pour un prix de 3,65 € sont livrés par la société API de St Estève. Les parents peuvent choisir les jours de fréquentation à condition de le signaler le mardi précédent avant midi. La cantine scolaire reste un élément important dans l'apprentissage de la socialisation des enfants. Il convient également de noter, qu'à l'intention des adultes, le

prestataire propose des repas pour le midi et le soir. Ils sont présentés en barquettes à emporter pour un prix de 5 € et ce pour tous les jours de l'année. Les personnes intéressées doivent s'adresser à la mairie. ●

Si l'orchestre m'était conté : 11 septembre 2017

A l'école de Paziols, ce sont quarante-trois enfants - des maternelles au CM 2, qui ont pu, grâce à l'initiative de Thérèse Miesch, la présidente de Musiques en Terre Cathare et la collaboration de Josy Beziat, la directrice de l'établissement, avoir une approche pédagogique de la musique classique au travers de la découverte des composantes instrumentales d'un d'orchestre philharmonique et plus particulièrement de leurs fonctions. Les écoliers, avec l'aide des organisatrices, ont passé en revue les différents types (cordes, vents -bois et cuivres- et percussions. C'était la première phase de l'opération. Ils ont été invités, dans un second temps, à composer des cartons d'invitation destinés à un à deux adultes, afin qu'ils les accompagnent lors de leur rencontre avec la violoncelliste Brigitta Borck pour examiner de plus près tous les instruments de l'Orchestre Philharmonique Académique Allemand qui s'est produit le soir du 20 septembre. Cette démonstration a eu lieu le Mercredi 20 septembre à partir de 11 heures à la Salle Polyvalente. A noter que les maîtresses n'ont pas donné de devoirs ce jour-là ...Il convient de saluer ces actions et de souhaiter qu'elles amènent un nouveau public à découvrir la musique classique ●



Le 22 juillet, le village a accueilli un petit groupe de seize scouts

- huit filles et
 - huit garçons
- Accompagnés de leurs encadrants.**

SCOUTS

Cette initiative répondait à une candidature spontanée. Après avoir installé leur camp sur la Fontaine de Cucugnan, les adolescents ont nettoyé et débroussaillé le site de même que les abords de la Cave Coopérative et du Pont Roman.

Mais ce travail a aussi rimé avec détente puisque des journées ont été consacrées à des randonnées via le sentier cathare vers Quéribus, Cucugnan et Padern, une occasion pour ces jeunes de découvrir les beautés des alentours. Un apéritif offert par la municipalité a clôturé ce séjour et donné l'occasion au maire André Vidal dans un petit discours de saluer leur efficacité et de les remercier chaleureusement pour les tâches accomplies sur notre territoire ●

Un nouveau Centenaire au village

Arrivé chez nous à l'âge de la retraite,

Jacques Hubert

vient de souffler ses cent bougies ... Nous savons tous qu'en ce début du 21ème siècle, l'espérance de vie augmente de manière significative et que la médecine suscite bien des espoirs. Au 1er janvier 2016, 21000 centenaires vivaient en France soit vingt fois plus qu'en 1970. Il ne s'agit cependant que de 0,03 % de la population. Il y a un centenaire pour moins de deux communes en moyenne sur les 35416 que compte notre pays. Chaque commune ne peut donc pas s'enorgueillir d'avoir "son" centenaire.

Paziols a donc fêté, comme il se doit, cet événement. Notre concitoyen est né à Paris le 22 octobre 1917 dans le 18ème arrondissement de Paris, au pied de la Butte Montmartre. Le mois suivant, ses parents quittent la capitale pour Armentières, ville du Nord où il fait partie des rares personnes qui ont connu Line Renaud jeune. Cinq années plus tard, le retour à Paris, cette fois-ci, à Belleville dans le 19ème.



A l'âge de 22 ans, il va participer au conflit de 39-45 et sera fait prisonnier. A son retour, après avoir exercé divers métiers, il va occuper une place de concierge à Neuilly-sur-Seine où lui sera donnée l'opportunité de côtoyer tout le gotha parisien:

aristocrates, grands bourgeois, politiques et diplomates. Quand viendra l'heure de la retraite, sur les conseils d'un professeur qui soignait son épouse malade, il décide de venir dans les Corbières pour la qualité de son climat. Hélas, sa femme décèdera le soir de son arrivée à Paziols. Jacques va remonter la pente grâce aux liens qu'il saura tisser avec les habitants. Aujourd'hui il fait lui-même sa cuisine et bénéficie pour son ménage d'une aide à domicile mais il peut également compter sur l'attention bienveillante de ses voisins Corinne et Marcel Guichou. C'est

après avoir reçu des mains du maire André Vidal, la médaille de la commune, une plaquette offerte par le Conseil municipal et un magnum de vin, que tous ont trinqué à la santé de Jacques. Ce dernier, avec toute sa verve, n'a pas manqué de nous narrer moult anecdotes, toutes aussi savoureuses les unes que les autres, qui ont émaillé une existence bien remplie. Quant à sa recette pour avoir conservé une telle fraîcheur physique et intellectuelle, Jacques dixit : cuisine maison, alcool avec modération, pas de tabac et surtout profiter de la vie et de tous ses plaisirs ... Il nous reste à souhaiter à notre concitoyen encore de longues années avec pareil optimisme et pareille vitalité. ●



SALUT poète

Jean-Pierre, tu nous as quittés sans tambour ni trompette, tu es parti sur la pointe des pieds mais d'un pas décidé.

Le jour où nous sommes allés te dire au revoir, Gilles, ton ami, nous as lu un texte parlant de toi, te racontant. Ce texte nous a profondément ému et, avec l'accord de Gilles nous avons décidé de le publier intégralement dans ce journal pour lequel tu t'es tant investi.

Je suis heureux de t'avoir rencontré et d'avoir durant ces quatre années partagé avec toi des moments forts, hauts en couleur et amicaux.

Tu vas nous manquer. Non tu nous manques déjà.

Jean-Pierre ou l'éternel jeune homme.

Nous allons évoquer aujourd'hui Jean-Pierre, l'éternel jeune-homme qu'il fut et que nous avons tant aimé.

C'est à Marseille qu'il vit le jour au cours du printemps 1947, un enfant de l'après-guerre, planté au milieu d'une famille corse, les Leccia et les Gilormini.

Ces familles anonymes qui avaient combattu âprement contre l'ennemi pour que triomphent la liberté et les valeurs qui sont les nôtres aujourd'hui.

Jean-Pierre gardera au fond de lui les traces des combats de ses aînés. Toute sa vie durant, il luttera avec force et raison

contre l'obscurantisme, l'injustice et la privation de liberté. Hier en parcourant les photos de son enfance à Marseille, à Lyon et à Allauch, j'ai trouvé un enfant rieur, et toujours au milieu de la nature, dans les collines, sur un arbre ou au sommet de grands rochers. De cette enfance là, il conservera pour toujours l'amour des grands paysages et des oiseaux. Il n'aura de cesse de défendre l'environnement, écologiste avant l'heure et attentif à toutes les causes environnementales, il s'impliquera dans une démarche construite et parfois haute en couleurs.

Gardons à l'esprit qu'il était né corse et marseillais.

Un vrai sudiste, amoureux du ciel bleu, son humeur s'accordait au gré des nuages qui passaient. Aujourd'hui encore il parlait avec effroi d'une partie de son enfance à Lyon. Ville froide et sinistre qu'il se plaisait à rappeler.

(.../...)



(.../...)

Cette jolie enfance choyée par l'immense amour de ses parents le porta vers l'adolescence et le lycée Marcel Pagnol. Il aimait dire qu'il avait eu le même cursus infantile, que le grand académicien, il passait ses étés dans les collines de Marseille, fuyait la grisaille des villes et s'adonnait à l'écriture. En filigrane et au delà des collines, il y avait autre chose.

Comme le grand Pagnol, il vouait à sa mère un amour immense. Elle le lui rendait au centuple.

C'est à Aix en Provence qu'il poursuivit des études littéraires avec brio. Sa destinée le plaça au cœur des combats de Mai 1968. Tout son ADN politique et idéologique, issu des combats antérieurs de sa famille trouva un formidable terrain d'expression. Acteur des manifestations, des conférences et occupant de la première heure de la Sorbonne, il sera proche des Cohn-Bendit, Sartre et autres grands instigateurs du mouvement social. Quelques années plus tard, dans les couloirs du métro marseillais, on exposait Mai 68. Et Jean-Pierre fut mis à l'honneur en grand format, un cliché en noir et blanc de chez Gamma. Cette photo montrait le couple qu'il formait avec une jolie étudiante dans le quotidien de l'occupation des locaux de la Sorbonne. Cette photo tirée de cette exposition, c'était sa légion d'honneur, sa victoire, le témoignage de son combat. Mai 1968 se termina et l'utopie de Jean-Pierre avec...

C'est dans l'assurance que nous le retrouvons en tant que vendeur de contrat en porte à porte.

Dans le quartier de son enfance à la Belle de Mai, quartier légendaire où les bandits corses et les italiens cohabitaient, imaginez Jean-Pierre en costume trois pièces, barbe et cheveux mi-longs. Che Guevara était au rendez-vous de l'assurance-vie. Quoiqu'il en soit, il faisait recette, non pas qu'il avait la bosse des contrats d'assurances mais il possédait ce que les autres ignoraient. Il avait pour lui la gentillesse, l'empathie et un sens aigu de la conversation. Il fit carrière sans passion, mais avec un grand professionnalisme.

Son épanouissement était ailleurs. A 30 ans il devint un sportif acharné, doué et un pédagogue confirmé. Le vélo, le cyclisme sur route, occupa tout son temps libre, il partait sur les routes à la rencontre des beaux paysages et à l'assaut des grands cols.

Le Mont-Ventoux était son préféré. C'était un cycliste doué possédant une force incroyable sans rapport avec son gabarit. Une sorte de Bernard Hinault qui pouvait relayer à 60 Km/h dans les faux-plats montants. Il n'a jamais voulu exploiter son potentiel. La compétition ne l'intéressait pas. Il aurait voulu que chaque participant soit déclaré vainqueur ex aequo ...

Quand je vous disais que c'était un rêveur.

Au début de sa retraite il s'interrogea sur son lieu de vie.

Il décida contre toute attente de quitter Marseille.

C'est à Paziols au cœur des Hautes Corbières, dans ce petit village digne d'un film de Fernandel qu'il trouva son bonheur. Sa prémonition était bonne. Il passa ici 4 années de rêves.

Il côtoya une seconde famille avec les paziolais.

Très impliqué dans la vie locale, il était en fonction des moments : régisseur du festival de musique, jardinier des massifs de fleurs municipaux, cheville ouvrière des fêtes de l'été et Père Noël officiel de la commune.

Son activité favorite était les cours de gym qu'il dispensait tout au long de l'année avec application et simplicité.

Enfin ces derniers mois, il était devenu le correspondant local pour l'Indépendant et le Midi Libre. Avec humanité il dissertait sur l'actualité du coin, mettant en avant comme jamais ses initiatives rédactionnelles.

Ce fut son bâton de Maréchal.

J'ai taché de vous faire un portrait juste du Jean-Pierre que nous aimions tous. Avant de vous quitter, je vous livre une dernière anecdote.

Dimanche dernier nous avons dîné ensemble.

Un repas improvisé. Pour accompagner les plats, j'ai ouvert contre l'avis de Jean-Pierre un grand cru classé. En lui disant sur le ton de la plaisanterie : «Ecoute on la boit ce soir car demain on ne sait pas où on sera...»

Il nous a quittés mardi soir.

Alors ne soyez pas triste en pensant à notre ami, dites-vous tout simplement que puis je faire aujourd'hui et non demain pour que ma vie et celle des gens que j'aime soit plus belle ?

Faites-le et vous rendrez un bel hommage à Jean-Pierre....

Merci pour tout. Gilles



ETAT CIVIL

NAISSANCE

Tous nos vœux de bonheur :
Bumi, Alessa DOMINGUEZ,
née le 10/11/2017 au foyer de
M et Mme Alexandre DOMINGUEZ

DECES

Nos regrettés :
SPENS Andrew Paul,
le 13/08/2017 à 73 ans
MURIZET Manuel,
le 15/08/2017 à 46 ans
NESTLER Alix,
le 03/09/2017 à 38 ans
GILORMINI Jean-Pierre,
le 21/11/2017 à 70 ans

AGENDA

- Samedi 16 décembre : **Marché de Noël des écoles** toute la journée
- Vendredi 22 décembre : **Fête de Noël**, pour l'association « Les petits pas »
- Dimanche 24 décembre : **Chants de Noël**, sur la place en fin d'après-midi
- Dimanche 31 décembre : **Réveillon de la Saint Sylvestre**, organisé par la MJC
- Samedi 13 janvier : **Vœux de la mairie à la Population**
- Samedi 17 février : **AG Copains d'avant**
- Samedi 3 mars : **Calçotade**
- Jeudi 22 mars : **GRANHOTADA**, organisée par l'école de Paziols (course dans le quartier du Mas avec toutes les écoles du canton)
- Mardi 10 avril : **Fête des 100**, organisée par l'école de Paziols (100ème jour d'école)
- Dimanche 22 avril : **Spectacle**
- Samedi 19 mai : **Repas de printemps**

Abonnement numérique :

faites-nous parvenir votre adresse courriel à :

journalpaziols@orange.fr