



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



Numéro Onze

EDITO

Déjà l'été.
Paziols se prépare aux
diverses manifestations et
festivités annuelles des mois
de juillet et août 2019.

Dans ce numéro nous reprenons les
interviews de 3 vignerons de Paziols.

Les trois derniers restant à faire seront publiés dans le *numéro Douze*.

Dans ce numéro vous retrouverez les différentes rubriques, **A la Une Municipale**,
Associations, **Patrimoine Environnement**, **A Partir de 3 Ans**

Et en dernière page, **Le Crieur Public**.

Nous essayons d'être sur tous les fronts.

Toujours à la recherche d'informations mais surtout d'articles émanant des asso-
ciations qui organisent les manifestations.

C'est toujours difficile, nous insistons, ré-insistons mais malheureusement nous
n'avons pas toujours gain de cause.

Pour ce numéro nous avons prévu quatre pages supplémentaires qui auraient trai-
té entre autres des activités scolaires, des jeunes, des moins jeunes, et surtout de
l'implication de jeunes dans cette belle aventure du développement durable sur
notre territoire.

Tous ces articles, nous espérons pouvoir les faire paraître dans le prochain
numéro qui sortira en fin d'année.

En fin de journal, pour les quatre-vingts ans de la Retirada, nous vous
présentons un ensemble de photos et de témoignages
de réfugiés espagnols.

Ils sont arrivés sur notre territoire et à Paziols dans un
moment dramatique en laissant derrière eux, leur
famille, des amis, une vie, un pays déchiré en guerre
s'enfonçant dans la dictature.

C'est avec leur douleur, leur culture, et l'amour de la vie
qu'ils ont façonné et enrichi ce territoire qui les a
accueillis. **N'oublions jamais !**

Richard Senpau-Roca

*J'ai fait **Onze**
jours de prison
pour avoir
« troublé la paix »
alors que j'essayais
de troubler la guerre*
Joan Baez

Page 2	Le mot du Maire; Secrétaire de mairie;
Page 3	Lotissement du Pont Roman;
Pages 4 et 5	La RD 611 première tranche; Billet d'humeur;
Page 6	Nouvelle plaquette pour Paziols;
Page 7	Le trail cathare; Les Calçots et le repas de printemps;
Page 8	De Toulouse à Nougayork;
Page 9	Théâtre Lo Det Del Diable;
Page 10	Concert « Alla Czek»; Le logo de l'ASFEF;
Page 11	Nos vieux cépages;
Pages 12 - 13 - 14 - 15	Domaine ESCLARMONDE;
Pages 16 - 17 - 18 - 19	Domaine BERTRAND BERGE;
Pages 20 - 21 - 22	Domaine LES GRAGNOTTES;
Page 23	Le prochain désert médical;
Pages 24 - 25 - 26 - 27	N'OUBLIONS PAS 80 ans de la RETIRADA
Page 28	Poème « LA RETIRADA »; Si la Garigue m'était comptée; Agenda ; Etat civil.

Printemps 2019

LE MOT DU MAIRE

Voici l'été qui entre de façon abrupte, comme les années précédentes, après un printemps constellé de sautes d'humeur.

Comme le prévoient les météorologues, nous devrions avoir un épisode caniculaire similaire à celui de 2003, de sinistre mémoire.

Aussi dans un esprit de solidarité, je demande à tous de bien vouloir porter un œil attentif à toutes les personnes de votre entourage afin qu'elles n'oublient pas de s'hydrater correctement, en un mot être des "voisins vigilants".

Dès le début juin, les pompiers de Tuchan sont intervenus sur un incendie qui s'est déclaré sur la route de la Prade. Après 3 heures de lutte, les soldats du feu, épaulés par leurs collègues des casernes audoises et catalanes, ont maîtrisé l'incendie qui menaçait le lotissement de la Bielo et le quartier du Mas. Nous ne connaissons pas les raisons du départ du feu, cependant pour éviter toute propagation galopante, il est impératif de nettoyer les parcelles privées envahies de graminées qui sont autant d'activateurs, attisés par le vent.

Je tiens également à remercier la commission embellissement ainsi que les particuliers qui ont fleuri avec beaucoup de goût notre village.

Cette période estivale sera ponctuée de nombreuses fêtes et conférences, avec, entre autres, les traditionnelles grillades proposées par la MJC.

Je souhaite à tous de passer d'agréables vacances.

André Vidal

Secrétaire de mairie

Un passage de témoin

Un pot de départ, comme on dit dans le jargon populaire, a eu lieu à la salle de la cantine le 10 mai 2019

en présence des maires des deux derniers mandats, de l'ensemble de l'équipe municipale, des agents administratifs et techniques.

Ce moment a été organisé par Annie avec le concours de la mairie. Lors de ce moment, monsieur André Vidal, maire de Paziols a remercié Annie de son investissement au nom de la municipalité. Depuis 2009 faisant suite à Alain Rami, Annie Benit a œuvré au poste de secrétaire de mairie de Paziols. Elle a vu se succéder trois

maires et leur équipe de conseillers municipaux ainsi que trois « communautés de communes ». Son activité n'a eu de cesse entre la gestion du personnel, de la commune, des crises sur le territoire qu'elles soient naturelles, économiques ou politiques et des projets d'investissement avec toutes les recherches des subventions possibles... la liste est longue.

Nous la remercions de son dévouement pour Paziols.

Annie Benit a passé le flambeau de cette lourde tâche à Céline Calvet.



Céline est secrétaire de mairie depuis plus de 17 ans, elle a été en poste à Maisons et Palairac.

Après un appel à candidature, la commission mise en place pour le recrutement d'un ou d'une secrétaire de mairie, a porté son choix sur la candidature de Céline Calvet et, à l'unanimité a décidé de son embauche à ce poste.

Depuis janvier 2019, en binôme avec Annie et pendant trois mois, Céline a rencontré les élus, son équipe d'agents techniques et administratif, pris connaissance de tous les dossiers, et s'est installée dans son nouveau bureau.

Elle a commencé sa prise de fonction avec un acte fort, l'élaboration avec Annie du budget 2019.

Depuis avril 2019 seule aux commandes elle assure toutes ses fonctions.

Nous la remercions d'avoir choisi Paziols pour exercer ses talents et de son investissement pour notre commune . ●

Richard Senpau-Roca



Jeudi 25 avril, André Vidal, maire de Paziols et les conseillers municipaux, accompagnés de Robert Alric, président d'Habitat Audois, Sébastien Pla, conseiller régional, et Hervé Baro, conseiller départemental, ont visité le chantier de la résidence du Pont Roman, 8 logements individuels pour un investissement de près de 1 million d'euros.

Ce lotissement, qui a débuté en septembre 2018 a été livré fin mai 2019.

Il a pu voir le jour grâce à un partenariat de grande qualité entre Habitat Audois et la commune, avec le soutien de l'ensemble des partenaires.

18 entreprises audoises et catalanes ont œuvré sur ce projet sous la direction du cabinet d'architecture Jala.

Sont également à la vente, dans ce lotissement, 4 terrains nus viabilisés de 350 à 525 m².

Dans leurs différentes interventions, les élus ont souligné l'importance de créer du patrimoine locatif dans les communes rurales pour permettre d'y maintenir un tissu social et économique, d'y conserver les jeunes



générations, de sauvegarder les écoles et les commerces.

C'est un des axes forts d'Habitat Audois qui loge près de 6 500 familles dans 103 communes du département et qui se veut un acteur majeur d'aménagement du département au service des territoires, des collectivités et des locataires avec, pour 2019, 38 millions d'euros investis dans l'économie locale.

Habitat Audois c'est également à Paziols : le lotissement L'Oliveraie, 45 logements construits en 1 tranche en 1977, dont 30 ont été acquis par les locataires au fil des années.

Pour tout renseignement concernant la vente des quatre terrains : Habitat Audois 04 68 10 32 50

La communauté de communes Corbières Salanque Méditerranée suivant ses compétences a pris en charge l'éclairage public.

Le long du cimetière les cyprès qui ont été abattus au début du chantier seront remplacés par des cyprès de 2m de haut minimum. Les espaces en terre au droit de la voirie primaire seront aménagés par des arbustes, plantes tapissantes ... Toutes ces plantations seront réalisées à l'automne

.....que tout commence !!!

Les nouveaux locataires ont pris possession de leur logement. Ce nouveau quartier va s'animer



La RD 611 première tranche achevée

Les travaux ayant démarré au tout début janvier se sont achevés première semaine de juin.

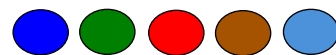
Le département a réalisé la bande de roulement dans la semaine du 3 au 7 juin 2019.

Avec le concours de Claude Chaluleau, j'ai suivi les travaux jour après jour en veillant à la sécurité des personnes et en évitant le plus possible la gêne engendrée par ces travaux.

Il y a eu des petits soucis très ponctuels auxquels nous avons fait face et les entreprises ont su aller vers les riverains et répondre à leurs demandes particulières. Nous les en remercions.

Cette première tranche a été très importante car en plus de réaliser une nouvelle chaussée aux normes du département de l'Aude, nous avons réalisé les travaux suivants :

- ◆ Sur le réseau d'eau froide en changeant toutes les vannes quart de tour, les tabernacles et les bouches à clé,
 - ◆ Sur le réseau eaux usées (égoûts) en changeant tous les tabourets siphoniques en amiante. Ces travaux ont nécessité la mise en place d'un plan de retrait amiante. Vous avez pu voir sur l'avenue des hommes en combinaison blanche avec tout un système d'arrosage.
 - ◆ Sur le réseau téléphone et fibre optique. Le SYADEN a pris en compte ces travaux et l'avenue du Roussillon sera définitivement débarrassée de tous câbles aériens.
 - ◆ Sur le réseau eaux pluviales par la création d'un nouveau réseau eaux pluviales enterré, de 800 mm de diamètre depuis la poste jusqu'au déversoir. Le réseau aérien en rigoles le long de l'espace René Sirven est conservé.
- Un certain nombre d'arbres ont été abattus, ils seront remplacés par des arbres de haute tige sur la commune. La commission embellissement du village a travaillé sur cette prestation. Dans le cadre de ces travaux nous avons réalisé l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite pour la salle des fêtes. Devant cette salle, un espace de plus de 2 m de large surélevé par rapport à la chaussée sécurise l'accès pour les utilisateurs de cet espace.



Du cœur du village place de la République jusqu'à la poste, l'accessibilité aux personnes handicapés, aux poussettes est aux normes, avec un trottoir de 1.40 m minimum.

Le triangle au droit de la rue de Roudène et l'avenue du Roussillon a été retravaillé.

Lors des négociations avec les entreprises, cet espace avait été laissé en l'état. Au cours des réunions publiques que j'ai organisées, je m'étais engagé à reconsidérer l'ensemble des



dans le traitement du cheminement des personnes à mobilité réduite, des eaux de ruissellement en cas de pluie pour le magasin PROXI et de la fluidité des véhicules sur la RD 611, ... Les contraintes accumulées n'ont pas permis dans les délais du chantier d'apporter une réponse satisfaisante et dans des coûts acceptables.

Le département a demandé une analyse amiante sur le revêtement routier.

Les délais pour cette analyse étant de 2 mois il nous est apparu impossible de faire des choix judicieux dans ces conditions.

Il a été donc décidé de reporter les travaux sur cet espace lors de la deuxième tranche début 2020.

La Grand' Rue a retrouvé son flux de véhicule moins chargé en sens unique.

Nous sommes conscients des désagréments que tout le monde a pu vivre, surtout les riverains de l'avenue du Roussillon, de l'allée des Marronniers, de la Grand' Rue, de la rue du Christ.

Merci à tous, d'avoir supporté ces travaux.

En tout début 2020 les travaux de la deuxième tranche seront entrepris ils iront jusqu'à l'entrée de Paziols. Nous reviendrons sur cette programmation

Richard Senpau-Roca

Le mot d'humeur d'Albert Torta

« Ma conscience a pour moi plus de poids que l'opinion de tout le monde »

Marco Tulio Ciceron

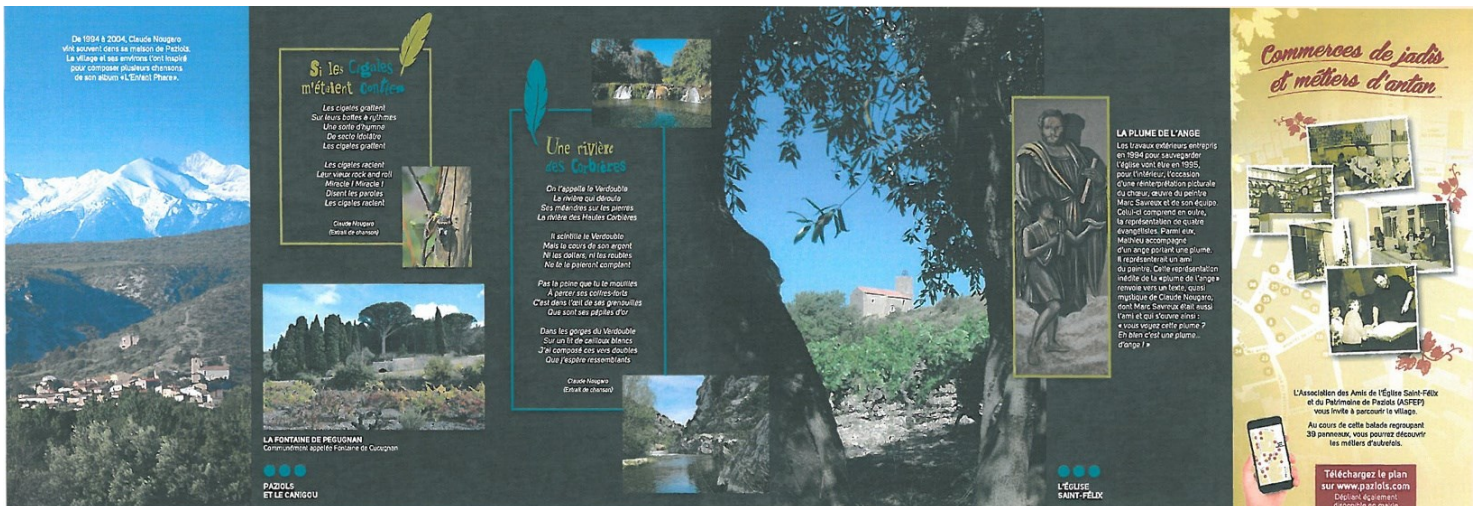


travaux sur cet espace en fonction des économies que l'on pourrait faire.

C'est devenu une réalité et les travaux ont été réalisés. Pour la place de la République un travail minutieux a été mené avec le bureau d'études et les entreprises pour trouver les solutions



Une nouvelle plaquette de communication pour Paziols



Présenter Paziols et son cadre de vie à travers les textes de Claude Nougaro, c'est le « fil rouge » proposé par la commission communication de la commune. Cet été, une nouvelle plaquette d'appel sera diffusée, notamment par l'Office de

Tourisme Intercommunal.

Ce document de communication a été réalisé en collaboration avec : les ayants-droits de Claude Nougaro,

Dany Gignou pour les photos de Claude Nougaro et Alain Wibratte pour les photos de Paziols.

Après l'exposition « Nougaro à Paziols » de l'été 2014, cette plaquette contribue à valoriser le village à travers les textes du poète chanteur.





LE TRAIL CATHARE

Le Samedi 18 Mai 2019 nous avons accueilli la 11^{ème} édition du Trail Cathares 2019.

Cette course, **La Ronde d'Alycia** est un parcours SOLIDAIRE pour Alycia, petite fille atteinte du syndrome de Rett. Cette épreuve s'est déroulée sur 12 Kms : départ de la salle polyvalente en direction Villarzell, Col de la Garrigue puis retour à la salle par le chemin au-dessus

de l'église.

Les 160 participants étaient super ravis du parcours, des paysages traversés et de la convivialité.

Nous pouvons remercier Hubert DOUTRES et ses aides pour l'énorme travail réalisé sur le tracé (débroussaillage, élagage ...), on peut également le féliciter pour sa performance sur la course car il a fini 17^{ème} et 8^{ème} de sa catégorie. D'autres Paziolais se sont illustrés comme Tanguy Cornet et Alain Signé.

Merci aussi aux bénévoles Albert, Josée, Julien, Séverine, Marc, Sabine, Gabrielle, Manon, Magali, Annick et André Vidal.

Nous remercions Béatrice FABRE Présidente de l'association Les 3 Vents

et organisatrice d'autres Trails sur le territoire, d'avoir contribué à faire connaître Paziols à tous les participants.



LES CALCOTS

Les Copains d'avant, Amicale du 3ème âge

et leurs amis ont fêté le samedi 2 mars 2019 la 8^{ème} Calçotade. Les amateurs de grillades audois et catalans sont venus nombreux participer à cette journée. Au programme : dégustation des calçots (oignons tendres) accompagnés de leur sauce « salvixtada » et des artichauts cuits à la braise.

Toujours autant de succès pour cette fête de l'amitié, de la joie et de la bonne humeur !

Toujours autant de bénévoles durant la matinée pour la préparation et la cuisson, et de convives au repas !

Le trio Feeling nous a permis de danser et de chanter sur des airs entraînants .

Comme le veut la coutume, une rose a été offerte aux grands-mères présentes.



Les participants se sont promis de se retrouver l'année prochaine aussi nombreux pour fêter les Calçots.

**A l'année prochaine !
A l'any que ve !, A l'an que ven !.**

REPAŞ DE PRINTEMPS

Comme chaque année nous avons fêté le printemps

le 27 avril 2019 à la salle polyvalente.

Au menu : omelette catalane composée de lardons, de petits bouts de saucisse, de boudin, d'artichauts tendres, d'asperges sauvages, et de cent cinquante œufs !

Cette omelette moelleuse à souhait a régalé nos papilles !

Merci aux cueilleurs des asperges sauvages : Armand, Daniel, Maurice, Christian, Gilbert, Joëlle et autres...

Entre deux danses, les convives ont pu déguster des encornets farcis accompagnés de riz. Après le fromage, le dessert était composé d'une glace au nougat et petits œufs de Pâques.

La gracieuse petite Marie a fait une démonstration de danse moderne.

Les convives se sont quittés en fin d'après-midi ravis !



CLAUDE NOUGARO

« du rêve à la réalité »

Le groupe vocal

« Y'a de la voix »

joue son spectacle

« de Toulouse à Nougayork »

PAZIOLS

Participation libre

DIMANCHE 17 MARS 2019

Le groupe vocal
Y'a d'la Voix
interprète



DE TOULOUSE

A NOUGAYORK

Avec la participation
de SIGNENCHANTÉ

17h
Espace
Sirven

Le groupe « Y'a de la voix »

depuis une bonne quinzaine d'années présente des spectacles hauts en rythmes et en couleurs.

Bernard Revel, chroniqueur bien connu de la Semaine du Roussillon découvre l'ensemble vocal de Llupia en 2015 avec « Carmen in swing ».

Cela lui plaît et il décide de participer à cette aventure qui mêle chant, danse et théâtre.

Depuis plus de deux ans, le groupe joue son spectacle « de Toulouse à Nougayork », consacré à

Claude Nougaro, dans les Pyrénées Orientales. Spectacle centré entièrement sur lui, ses chansons, ses textes, sa vie, son discorama de Denise Glaser, ses angoisses d'écrivain, ses cris d'amour, ses éclats de rires, son accent de Toulouse.

Cerise sur le gâteau dans le spectacle, la participation du groupe

« Signenchanté »,

traduisant en langue des

signes plusieurs de ses chansons qui apportent un supplément

d'émotion et de

grâce à ce

spectacle qui

aspire à mettre

des fourmis

dans les jambes

et du soleil dans

les cœurs.



Et puis, ce fût le concert du 14 octobre 2018 à Pézilla la Rivière : « C'est la dernière fois, nous disions nous un peu tristement. Il nous a portés pendant des mois.

Et voilà que nous le quittions. Je n'aimais pas que cela finisse ainsi », écrivait Bernard Revel dans sa chronique « Nougaro et nous » du 31 octobre 2018

en concluant : « Moi qui n'oublie pas qu'il avait choisi de vivre à Paziols, j'aurais bien aimé que nous lui fassions nos adieux dans ce joli coin des Corbières où

il passa avec sa femme Hélène les dix dernières années de sa vie. Rêve impossible !!? Comme une évidence, l'idée qui avait surgi après quelques verres de

vin, a fait son chemin dans le chœur. Elle a rencontré là-bas dans les Corbières le chaleureux accueil de Grégoire Sarda, président de l'association du patrimoine de Paziols. Le rêve n'était pas impossible !.

Nous allons, une dernière fois, plus près de lui encore, au pied de cette colline dont le point culminant est le clocher de l'église félixienne contre laquelle se blottit sa maison au volets bleus, chanter Nougaro à

quelques mètres de l'endroit où, il était une fois, il y était lui-même, en chair et en os, dix-sept ans plus tôt

lors de cette soirée du 28 Août 2002»

Nous ne doutons pas, que nombreux sont les Paziolaises et Paziolais qui s'en souviennent encore.





LO DET DEL DIABLE

Pour la première fois à PAZIOLS, l'Atelier d'Occitan de la Médiathèque de Port-La Nouvelle est venue présenter sa dernière pièce : « LO DET DEL DIABLE » qui connaît partout un succès phénoménal.

Invité par l'association des amis du patrimoine de Paziols, ASFEP, cela a été l'occasion pour nous tous de passer un après-midi dans les rires et la bonne humeur.

C'est la septième création de cette troupe d'amateurs amoureux de la langue occitane.

Ecrite par les membres du groupe, elle raconte l'histoire dans les années 30 d'un village languedocien où l'arrivée de jeunes immigrants italiens provoque le désarroi dans la commune.

Les femmes se constituent en comité de défense de la vertu tandis que les

hommes imaginent une solution plus... « osée » pour sauvegarder leur fierté de mâles. Pour y satisfaire ils devront même envoyer deux émissaires dans les quartiers chauds de Marseille !...

Dans un esprit très « rabelaisien », que sublime notre belle langue occitane, ce sont près de 20 comédiens qui feront tout leur possible pour vous faire oublier vos soucis, au moins pendant toute la durée du spectacle.

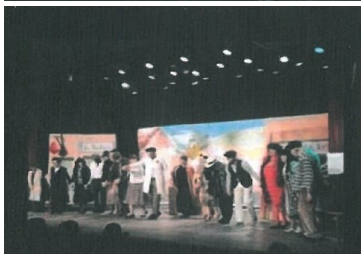
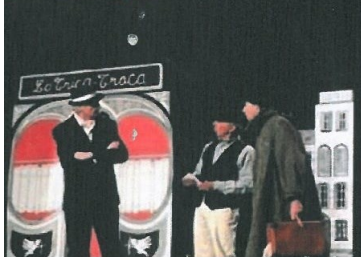
Un vrai régal, ce jeu de comédiens hauts en couleur ponctué par des improvisations d'acteurs dissipés.

Toute l'assistance s'est régalée que l'on comprenne ou pas l'occitan.

Merci de cette franche rigolade. Bravo pour ces décors qui nous ont emmenés d'un village du Languedoc à Marseille, pour cette mise en scène rythmée et très réussie. ●

*Bonjour chers amis,
Après la belle journée passée à PAZIOLS, tous les membres de l'atelier d'Occitan de la Médiathèque de Port-La Nouvelle tiennent à vous remercier pour l'accueil tellement sympathique que vous leur avez réservé. Tout le groupe a été ravi de cette représentation et tellement heureux de trouver un public aussi chaleureux, réceptif et enthousiaste ; et quelle joie de mesurer combien nous avons pu lui donner de bonheur pendant quelques heures ; c'est pour nous la plus belle des récompenses !
Nous serons unanimement toujours ravis de revenir.
Bien amicalement de la part de tous.*

Michel DURET






Concert «Alla Czeka» avec le Quatuor Alizé le samedi 20 avril 2019

Le Quatuor Alizé est la rencontre de quatre musiciens enthousiastes venant de toute l'Europe pour s'établir à Toulouse. C'est leur désir de vivre plus intensément et plus directement leur passion partagée pour la musique de chambre.

Les artistes professionnels de ce quatuor composé de trois nationalités différentes (allemande- espagnole et française) sont les lauréats d'importants conservatoires internationaux : CRR Toulouse, CRR Caen, CRR Lille, conservatoires nationaux supérieurs de musique et de danse de Frankfurt, de Mannheim et de Stuttgart, Conservatorio Superior de Musica de Madrid, Queensland Conservatory de Brisbane. Les musiciens ont acquis de longues expériences au sein d'ensembles de renommée en France et en Allemagne. Les deux violonistes sont actuellement titulaires à l'Orchestre de Chambre de Toulouse.

La diversité de leurs origines et caractères a inspiré aux quatre interprètes le nom de Quatuor Alizé.

Alizé c'est l'évocation mélodieuse de vents soufflant dans les régions intertropicales. Une force résultant de la fusion de divers facteurs apportés par chaque musicien devient le moteur d'un projet musical commun. Le Quatuor Alizé était composé pour cette soirée de :

- ◆ Anaïs Holzmann et Katia Dariso - violons.
- ◆ Tobias Holzmann - alto.
- ◆ Juliette Vittu - violoncelle 

ASFEP

En 2018, l'ASFEP à lancé un concours pour la création du logo de l'association.

Grégorie SARDA a rencontré les élèves de l'école de Paziols pour leur proposer la participation à ce concours. Avec leur professeure, toutes et tous ont fait preuve d'imagination et ont dessiné un logo. Le 16 janvier a eu lieu la réunion du jury pour désigner les gagnants du concours «Dessine-moi un logo».

Les gagnantes pour la section «enfants» sont **Lalie Pla et Emma Faixo.**

Lors de l'assemblée générale annuelle tous les projets ont été exposés.

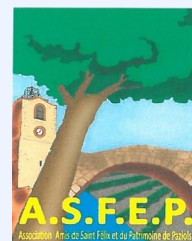


Lalie PLA (CM2)



Emma FAIXO (CM1)

Les deux lauréates reçoivent des mains du Président un cadeau, (Un livre et une place de cinéma). Puis le Président annonce le gagnant de la section «adultes» : Richard Senpau-Roca. Celui-ci reçoit également un livre et il prend la parole pour remercier l'association. L'assemblée peut voir le dessin original proposé par Richard Senpau-Roca et les logos définitifs après les modifications qu'il a apportées suite à la demande des membres de l'ASFEP.





C'est Magalie Bornert ⁽²⁾ et sa jument qui se sont attelées à cette tâche.

Grégoire Sarda et Xavier Ponsart ont souhaité que cela soit une action aussi tournée vers l'école.

Les enfants se sont donc rendus dans la matinée avec leurs maîtresses pour voir le travail effectué par ce binôme féminin. L'agricultrice lors de sa pause a pu ainsi échanger avec les élèves.

Cette vigne devient ainsi un Conservatoire des vieux cépages ainsi qu'un outil pédagogique.

D'autres idées sont en cours de gestation pour rendre cet endroit encore plus attractif dans le respect de la nature environnante.

Nos Vieux cépages ...

Travaux hivernaux et printaniers à la vigne de la Fontaine de Cucugnan

Depuis le début de cette année, Xavier Ponsart, nouvel adhérent à l'ASFEP, Vigneron (Domaine Poc a poc),⁽¹⁾ travaille la vigne du patrimoine à la Fontaine de Cucugnan en remplacement d'Alain Nouzières.

Xavier a proposé à l'association de créer en ce lieu connu des paziolaises et paziolais un « Conservatoire des vieux cépages ». Proposition rapidement acceptée par les membres de l'association.

Après un état des lieux, il a été décidé de partir à la recherche de cépages anciens.

C'est notre ami Achille Chillaron qui s'est chargé de la collecte de ceux-ci.


C'est ainsi, que le jeudi 2 mai à 9 heures du matin, quelques adhérents disponibles se sont retrouvés à la Fontaine pour nettoyer, réparer, consolider, et, évidemment planter les quelques 145 plants de 26 variétés de cépages différents fournis par Achille en complément de ceux déjà existants sur le lieu.

Le mardi 7 mai, il y a bien longtemps que les ceps centenaires de la Fontaine n'avaient pas vu leur terre labourée à l'aide d'un soc tiré par un cheval.



Quoi de plus, souhaiter que ce lieu emblématique de Paziols puisse continuer de vivre, entretenu et travaillé par les membres de l'association.

(1) il fait du vin nature, cela implique des vignes travaillées en bio

(2) Vient de l'Ariège, sa spécialité : traction animale en viticulture avec des chevaux 

Alain Wibratte



... L'Interview ...

Nous continuons notre reportage sur les Vignerons indépendants de Paziols par la présentation de trois autres vigneronns chez qui nous nous sommes rendus.

Les trois premiers interviews :

Le **Domaine POC A POC** - Xavier Ponsart,

Le **Domaine le vin de Papi** - Alain Nouzières et

Le **Domaine De Mena** - Sébastien Agelet, ont été présentés dans le *NuMéro Neuf* du journal de Paziols.

Dans ce numéro nous vous présentons toujours sous forme d'interview :

Le **Domaine ESCLARMONDE** - Luc et Gaétan Esclarmonde,

Le **Domaine Bertrand-Bergé** - Sabine et Jérôme Bertrand,

Le **Domaine des Gragnotes** - Erika Mazer et Benoit Guillot.

Les trois prochains et derniers interviews seront réalisés et publiés dans le prochain numéro du journal de Paziols.

Interviews réalisés par Alain Wibratte et Richard Senpau-Roca

BACCHUS

La Vigne, l'Homme et le Vin

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

Ponsart	<i>Domaine POC A POC</i>
Agelet	<i>Domaine De Mena</i>
Nouzières	<i>Domaine le vin de Papi</i>
Esclarmonde	<i>Domaine Esclarmonde</i>
Bertrand	<i>Domaine Bertrand Bergé</i>
Mazer Guillot	<i>Domaine des Gragnotes</i>
Billes	<i>Domaine Clos Palulos</i>
Faix Jean-Pierre	<i>Domaine de Roudène</i>
Faix Sylvain	<i>Domaine Clos Nysa</i>

Domaine Esclarmonde

Luc et Gaétan Esclarmonde

*Bonjour Luc,
bonjour Gaétan,
merci de nous recevoir
dans votre cave.*

*Libérons Gaétan pris
par ailleurs pour
Commencer notre
entretien.*

*Luc, ton nom est bien
connu dans notre
canton, peux-tu nous
en dire plus ?*



Je suis natif de Tuchan. Je suis arrivé à Paziols en 1978, l'année de notre mariage avec Martine. Viticulteur depuis 1977, je viens d'une famille de vigneronns, mon arrière-grand-père était négociant à Tuchan.

Gaétan est la cinquième génération. Quelques années après notre mariage, nous avons acheté

huit hectares de vignes de mon beau-père ainsi qu'une cave et notre maison actuelle. J'étais adhérent aux deux caves et suivi la fusion en 1991. En 1998 mon père a pris sa retraite et j'ai hérité de huit hectares de vignes ; ce qui me faisait une exploitation de 28 hectares en biens propres plus ferme.

Et Gaétan ?

Gaétan lui est né en 1981. Après ses études terminées et un bac-pro de comptabilité en poche, il nous a dit qu'il ne voulait pas rester toute sa vie dans un bureau.

Il a alors décidé de faire un BPREA (Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole) à Narbonne. Il s'est installé après.

Gaétan est venu à la vigne par choix personnel. Jeune, il venait souvent me rejoindre, cela lui a toujours plu. Je ne l'ai jamais forcé. A la maison, on lui disait « des vignes, tu en trouveras toujours, tu peux essayer un autre boulot ».

Mais quand on est têtù

Nous avons créé le GAEC (Groupement Agricole Exploitation en Commun) en décembre 2003.

Nous avons travaillé trente hectares entre les biens et les fermages.

Actuellement notre exploitation est de vingt-six hectares.

Les vignes sont travaillées comment ?

A la Cave du Mont Tauch on était en conduite raisonnée, ce que nous avons continué de 2013 (vigneron indépendant) à 2017 où nous sommes passés en conversion bio pour trois ans.

Les traitements pour nous ne nous ont pas posé de problèmes particuliers car l'on employait déjà beaucoup de soufre et de cuivre. La différence principale par rapport au conventionnel est que nous ne faisons plus de traitements à l'insecticide depuis trois ans. Nous appliquons la confusion sexuelle sur toute l'exploitation.

Pas de traitement au pulvérisateur, plus d'empoisonnement de

l'utilisateur, des voisins, et de la nature.

Le travail sans désherbant, ça consiste en quoi ?

Sans désherbant, le labour est revenu sur toute notre exploitation.

Nous sommes équipés d'un inter-ceps pour travailler le sol entre les souches.

Le désherbage chimique est banni sur notre exploitation y compris devant notre cave.

A noter aussi qu'au niveau de l'engrais nous utilisons uniquement que de l'engrais organique (depuis cinq années) pour nourrir nos vignes.

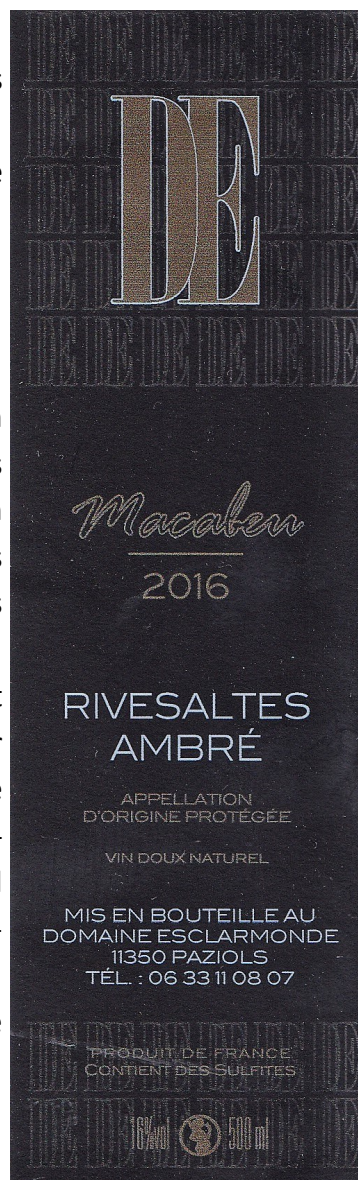
Ne pourrait-on pas envisager de diversifier les cultures comme autrefois tout compte fait ?

Bien sûr, pour notre part sur une parcelle aux « Condamines » nous voulions planter des oliviers, mais à cause des gros problèmes de mortalité en Italie et en Corse, nous pensons maintenant mettre autre chose (amandier, figuier).

Le travail de la vigne c'est quelque chose que tu connais bien, peux-tu nous raconter la création de votre cave de vinification, et, la fabrication de votre vin.

Comme je l'ai dit plus haut, Gaétan est venu à la vigne par choix personnel.

Il a toujours voulu faire son vin, être libre dans les assemblages et donc admettre les bonnes appréciations et les critiques sur ses créations.



Pour le financement de notre cave, nous avons vendu pas mal de bien et une grosse aide familiale (encore merci à eux).

Pour le fonctionnement de la cave, tout le matériel (cuves, pompes etc..) a été trouvé d'occasion avec l'aide de mon frère, un peu partout en France. Ce furent beaucoup de kilomètres parcourus pour rapatrier celui-ci dans notre bâtiment.

Tous les travaux de maçonnerie, isolation, dalles (intérieure et extérieure), fosse pour la réception des eaux usées ont été réalisés par l'entreprise Dautres deux mois avant notre première vendange. Pour la fabrication des vins, on ne pouvait pas prendre un autre œnologue que mon frère (pour rester dans la famille).

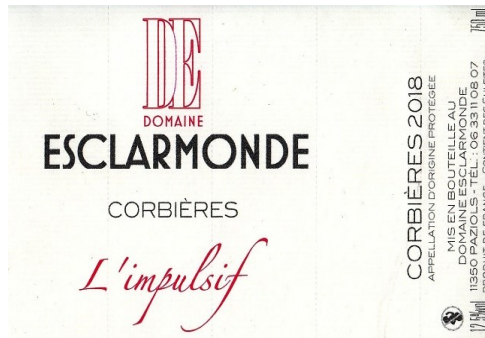
Nous nous appelions plusieurs fois par jour la première année de peur de faire des bêtises.

Maintenant la pression est plus faible pour nous et nous attendons ses passages (deux à trois fois par semaine) et les résultats d'analyses des échantillons de chaque cuve.

Quels sont les cépages que l'on trouve sur ton exploitation ?

C'est pas compliqué 1/3 de Syrah, 1/3 de Carignan, 1/3 de Grenache.

Nous avons un gros pourcentage de Syrah car la cave du Mont Tauch nous avez fait arraché

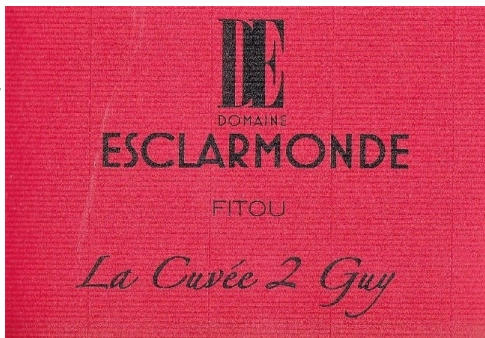


beaucoup de parcelles de blanc et de vieux Carignan pour implanter ce cépage. Nous avons conservé quelques vieilles vignes qui nous apportent énormément dans nos assemblages.

Quels sont les vins que tu commercialises ?

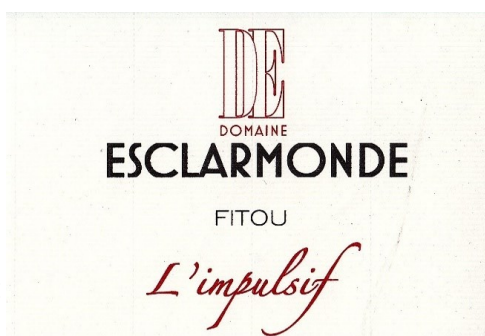
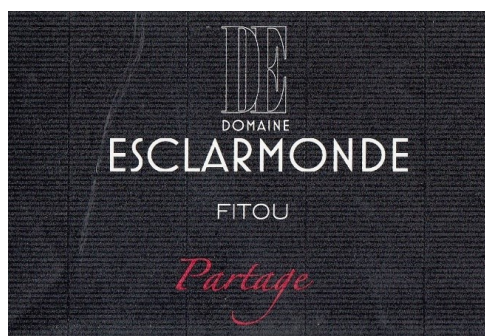
Notre gamme se compose :

- ◆ d'un **blanc sec** fait avec du Maccabeu,
- ◆ d'un **rosé** fait avec 90 % de Grenache et 10 % de Syrah,
- ◆ d'un **Vin Doux Naturel** fait avec du Maccabeu.

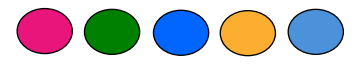


Pour le **rouge**, nous faisons un Corbières en bib et trois Fitou en bouteilles :

- ◆ **L'impulsif** :
1/3 Carignan,
1/3 Grenache,
1/3 Syrah dans des sols argilo-calcaire.
- ◆ **Le Partage** :
40 % Syrah,
30 % Grenache,
30 % Carignan dans un terroir de schistes.
- ◆ **Les 2 Guy** :
80 % Carignan,
20 % Grenache également dans le schiste.



A noter que depuis la création du domaine nous sommes ambassadeur du Fitou tous les ans.



Comment se passe la vendange ?

On vendange principalement à la machine (23 hectares).

Nous ne ramassons que le matin (sauf si la météo est mauvaise) et, comme nous conseille notre œnologue à maturité optimale.

Dès que la benne arrive en cave nous y mettons un peu de sulfite pour éviter toutes maladies puis passage par l'égrappoir et mise en cuve.

Le supplément de sulfite sera ajouté après analyse.

A noter que les doses pour les rouges sont de 80mg/l (dose bio 150mg/l), pour le blanc et le rosé 50mg/l. Les 3 hectares restant sont ramassés à la main grâce à la famille et aux amis.

Peux-tu nous dire quelques mots sur le travail en cave ?

C'est mon frère qui nous a conseillé de faire ce genre de travail qui consiste à effectuer tous les jours soit : le remontage, le pigeage (écraser le raisin dans la cuve) que l'on pratique pour la cuvée des 2 Guy.

Nous faisons aussi le délestage : 1/3 de la cuve vidangée que l'on repasse cinq à six heures plus tard par dessus en mouillant l'épaisseur de la grappe (que l'on appelle chapeau).

Pour faire partir la fermentation la première année on mettait des levures. Maintenant on attend que la cuve fermente seule, et nous versons sur l'autre cuve un seau ou deux, suivi d'un bon remontage, et le processus est parti !

Les assemblages se font en décembre-janvier, on essaye de retrouver les vins des millésimes précédents pour avoir un suivi au niveau du goût. Pour l'instant pas d'élevage en barrique, on reste sur des vins qui sont proches du fruit naturel :

« des vins de Terroir »

Vous avez procédé comment pour le choix des bouteilles et des étiquettes ?

Vu que le cru Fitou n'impose pas une forme de bouteille nous avons choisi des « Bourgogne » avec une étiquette très simple avec les initiales D, E, en forme de logo, avec le nom de la cuvée.

Et une contre étiquette où l'on trouve un petit texte sur la cuvée, le millésime et les différentes informations imposées par la législation (dont plus tard le logo AB après les années de conversion).

A noter que sur beaucoup de salons, de plus en plus de clients se penchent sur ce genre de vins.

Et pour le nom de chaque cuvée ?

Ce n'est pas facile de trouver des noms.

Après plusieurs discussions en famille, il en est ressorti pour la gamme des rouges **Impulsif** : c'est un peu le caractère de la famille.

Partage : Lors d'un repas familial, au cours de la conversation Martine a dit : « puisqu'on aime partager, appelons le Partage ».

Les 2 Guy : c'est Gaétan qui a trouvé le nom en hommage aux deux grands-pères.

Le blanc et le rosé s'appellent aussi **Impulsif**.

En termes de marketing et commercialisation, comment fonctionnez-vous ?

Nous faisons une douzaine de salons par an un peu partout en France.

De la Toussaint à mi-décembre et de mi-février à fin mars. On fait aussi une paire de foires dans les Hautes-Pyrénées, berceau de la famille Esclarmonde. Ensuite quelques restaurants, des cavistes et un négociant.

Merci Luc et Gaétan pour votre accueil. Nous vous souhaitons un développement harmonieux pour votre entreprise familiale.

Domaine Bertrand-Bergé

Sabine et Jérôme BERTRAND

*Bonjour Sabine,
bonjour Jérôme,
Jérôme :
Quelles sont les
origines du
Domaine
Bertrand-Bergé
que nous connaissons
aujourd'hui ?*



Sabine, Jérôme et Magali

Il faut remonter à six générations pour trouver la création du domaine actuel. C'est Jean Sirven qui développe le vignoble.

La cave de vinification était à la place de l'actuelle Salle de Cinéma. ⁽¹⁾

Il a deux fils Gérard Sirven et Joseph Sirven C'est ce dernier qui a fait construire l'actuelle cave de vinification de notre domaine en 1911. Gérard Sirven revendra sa cave à la Municipalité de Paziols qui la transformera en Salle de Cinéma.

Ma grand-mère Marie Sirven mariée à François Bergé continuera d'exploiter le domaine hérité de Joseph Sirven.

Au décès de mon grand-père en 1965, ma famille hérite de la cave construite par Joseph et d'une partie des vignes.

Elle décide alors d'intégrer la Cave Coopérative de Paziols.

Ce fut alors trente ans de viticulture comme coopérateur.

Il faut noter que depuis Joseph, la transmission

s'est faite de fille en fille, je suis le premier garçon.

*Comment et pourquoi
es-tu devenu vigneron ?*

Je n'ai à la base qu'un Brevet de Technicien Agricole obtenu en 1988. Donc aucune connaissance particulière pour le travail de la vigne et encore moins pour la fabrication du vin.

Ma seule expérience, c'était d'avoir vécu ma jeunesse dans une famille de viticulteurs.

Après mon service militaire en 1992, j'intègre la Cave Coopérative de Paziols. L'année passée dans celle-ci a été pour moi une année de réflexion, de formation qui m'a permis de mûrir mon projet.

J'avais depuis un certain temps l'envie de continuer ce qu'avaient fait mes aïeux.



J'ai toujours souhaité relancer la cave familiale. En 1993, je décide avec mon père, de quitter la Cave Coopérative et de redémarrer la cave familiale qui était devenue en trente ans de coopérative un lieu de stockage en tout genre. Une remise en quelque sorte et où tout était resté en place.

Il a fallu à partir de ce moment- là, au fil des ans moderniser « l'outil » aussi bien pour le travail de la vigne que pour la fabrication du vin.

En parallèle je me suis attaché à restructurer le vignoble ⁽²⁾ par le choix des parcelles, sur des terroirs qui me plaisaient bien, terroirs adaptés aux cépages que je souhaitais planter.

Le domaine fait vivre combien de familles ?

Au minimum trois.

Mes parents, la famille de Magali et Notre famille avec Sabine.

Magali est arrivée dans l'entreprise en 1998.

Elle possède un diplôme de secrétariat.

Et toi Sabine ?

Je possède un BTA d'arboriculture et de viticulture, un BTS de viticulture-œnologie ; de plus, à Perpignan j'ai suivi les cours à l'IUT d'agronomie.

Après mes études, j'ai été embauchée en 1997 à la Cave du Mont Tauch comme technicienne viticulture avec un gros « gros coup de cœur » pour le pays que j'ai découvert lors de ma venue à mon entretien d'embauche.

De ma rencontre avec Jérôme en 1998 naitront Mathilde (2001) et Gabrielle (2005).

J'ai quitté la Cave du Mont Tauch fin 2001 pour intégrer le domaine.

Quels sont les cépages que vous avez plantés pour développer votre activité ?

En 1993, à la remise en route de la cave familiale, on ne possédait, en ce qui concerne le rouge, que deux cépages (du Carignan et du grenache).

Ce fut la première vendange en tant que cave particulière. En 1994 première cuvée de fitou qui n'avait pas de nom : 600 bouteilles.

Parallèlement, on faisait des vins doux naturels : muscat, maccabeu, sur des terroirs de galets roulés.

Les cépages : grenache blanc et grenache gris.

Depuis 1994 pour le maccabeu on fait une soléra ⁽³⁾ en fût de chêne.

Le maccabeu actuel c'est une soléra de 24 ans.

Plus tard vers 1996 on a planté de la syrah, un peu de merlot pour le vin de pays en 1998, puis du mourvèdre en 2008 ⁽⁴⁾

Comment c'est développée ta gamme ?

Pour le rouge :

1995 :

pour faire suite à la toute première cuvée de fitou de 1994, la cuvée prendra le nom : Origine

1996 :

cuvée Ancestrale , Méconnu (merlot, carignan) en vin de pays

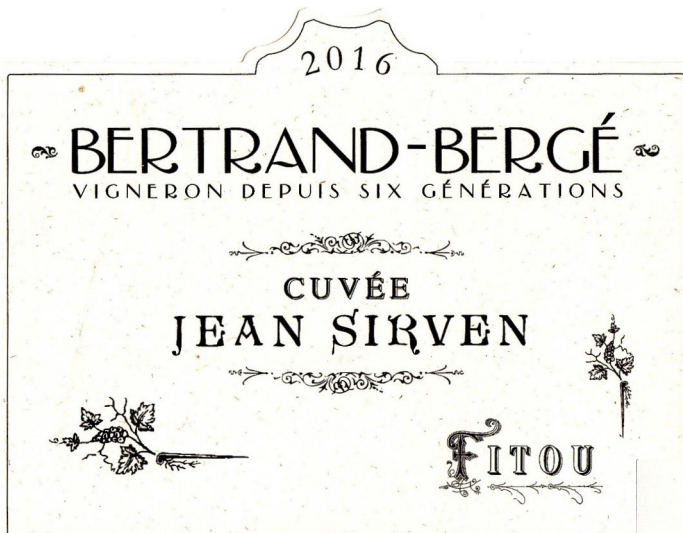
1998 :

cuvée Mégalithes, au lieu-dit « La Roque », vignes centenaires (Carignan, grenache 5%)

1999 :

cuvée Sirven, sections parcellaires (Carignan, syrah : vieillis en fût de chêne pendant 20 mois)





2011 :

cuvée La Boulière, terroir d'altitude de galets roulés (Carignan, grenache, mourvèdre : élevage en foudres bois)

Pour le blanc :

1996 :

a vu apparaître un Ambré (à base de maccabeu), un muscat sec dans la gamme Méconnu.

En vin de pays Torgan, Méconnu blanc (muscat petit grain), et Méconnu rosé (syrah, grenache)

2015 :

Maccabeu (grenache blanc, gris),
Boulière blanc : vinification en cuve inox, élevage en barriques

Quelle est la surface de votre domaine ?

40 hectares

Quelle est votre production ?

Pour le rouge :

Origines : 50 000 bouteilles
Ancestrale : 20 000 bouteilles
Mégalithes : 10 000 bouteilles maximum
Boulière : 8 000 bouteilles dans deux foudres bois de 30 hl
Sirven : 4 000 bouteilles

Pour le blanc et le rosé : 10 000 bouteilles

Votre domaine, aujourd'hui a le label Agriculture Biologique

Oui, toute la production a le label depuis 2013. J'ai connu la propriété avant l'arrivée de la chimie.

Les ouvriers, qui travaillaient dans les vignes, plus nombreux que de nos jours, étaient occupés toute l'année.

Taille, labour, désherbage, traitements, vendange,



étaient réalisés à la main ou avec peu de matériel. Les traitements étaient réduits au soufre et au cuivre.

L'amendement se faisait avec un engrais naturel.

L'arrivée de la chimie a perturbé l'écosystème. L'engrais minéral est arrivé vers les années 70.

Puis l'utilisation de plus en plus intensive de tous les produits chimiques utilisés : herbicides (Roundup), anti oïdium systémique, IBS etc.....

On en est arrivé à une accoutumance de la plante. Il a fallu rajouter des curatifs. De nouvelles maladies ont vu le jour. Les acariens sont apparus suivis par de nouveaux produits pour les éradiquer. Petit à petit on a détruit beaucoup d'insectes les bons et les nuisibles.

A ce moment là on s'est rendu compte que l'on était dépendant de la chimie.

Malgré les traitements de plus en plus rapprochés, les maladies ne disparaissaient pas



totalemment, prêtes à réapparaître.

La prise de conscience de ce type d'agriculture et de ses conséquences sur l'environnement et la santé a fait que nous avons décidé de nous lancer dans des méthodes plus naturelles et plus respectueuses de l'environnement.

Il faut dire aussi que les progrès en terme de mécanisation nous aide beaucoup pour basculer en bio, notamment pour le labour.

En 2005 : Labour avec inter ceps pour les vignes peu caillouteuses

En 2011 : On a éliminé les produits de synthèse.

Les seuls produits utilisés :

- ◆ pour l'amendement c'est l'engrais organique ;



- ◆ pour les traitements, seul le soufre poudre ou mouillable et éventuellement de la bouillie bordelaise.

Pour le ver de la grappe on utilise la confusion sexuelle et si nécessaire, en dernier recours, du baccillus.

En ce qui concerne le marketing et la vente, quelle est votre démarche ?

A partir de 2001 on a décidé de créer un nouveau logo et de moderniser les étiquettes.

En ce qui concerne la vente, à partir de 2003 on a développé la vente auprès des particuliers par notre présence dans les salons.

On travaille aussi avec des agents car nous commercialisons entre 90 000 et 120 000 bouteilles tout confondu.

Combien de salons faites-vous par an ?

Environ treize dans l'année. De novembre à mars. C'est entre trois et quatre mois par an.

Merci Sabine et Jérôme pour votre accueil et votre disponibilité.

Merci aussi de nous faire partager votre passion.

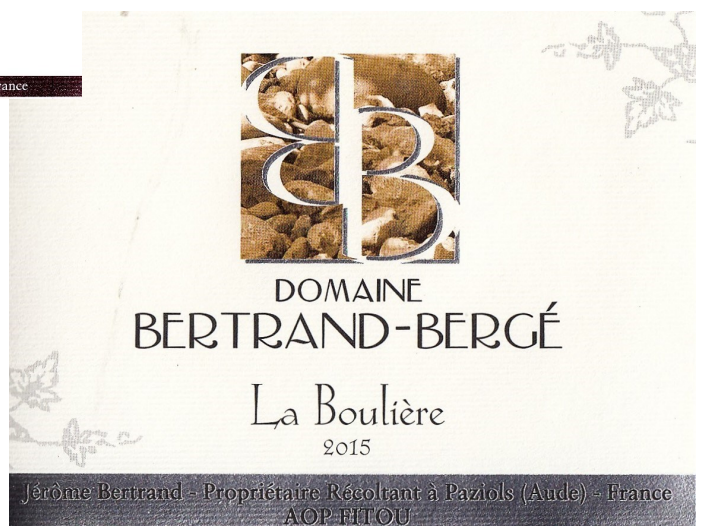
(1) Avant les caves étaient dans le village. Devenues trop exigües compte tenu du développement de la viticulture, de nouvelles caves de dimensions plus imposantes vont se construire le long de ce qui deviendra l'Avenue du Roussillon.

(2) On avait des parcelles aux quatre coins du village

(3) C'est un assemblage de millésime. Ce système d'élevage est traditionnellement utilisé en Espagne.

(4) C'est un cépage qui demande beaucoup d'ensoleillement pour mûrir. On est allé voir dans la région où le mourvèdre s'exprime pleinement : à Bandol, c'est une AOP de vin rouge de Provence. On dit du mourvèdre qu'il a besoin de voir la mer.

On a choisi le terroir sur Paziols qui réunissait ces caractéristiques.



Domaine des Gragnotes

*Bonjour Erika, bonjour Benoit,
Pouvez- vous nous parler de vos origines
respectives et de vos parcours avant
votre arrivée à Paziols.*



Erika :

Je suis originaire de Grenoble.

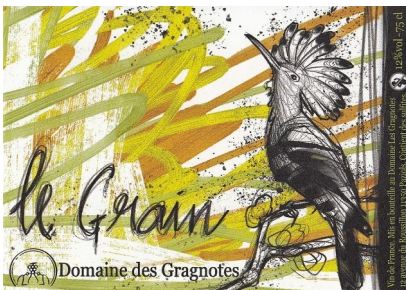
Mon père et sa famille sont de Paziols.

On a toujours eu

l'habitude de venir à Paziols , notamment en vacances.

La maison que nous habitons Benoit et moi est l'ancienne maison familiale.

Je possède une licence en commerce de produits culturels. J'ai travaillé dans des services d'Aide à la personne, puis serveuse avant d'être Gérante d'un gîte qui organisait des mariages.



Benoit :

Je possède un BTS d'électronique qui m'a permis d'être pendant dix ans technicien dans une société de micro-

électronique. J'ai ensuite intégré une formation dans les énergies renouvelables. Puis pendant six, sept ans j'ai travaillé dans une société qui faisait du chronométrage pour des événements sportifs dans les sports mécaniques, moto, VTT. Société basé dans le Vercors. J'ai enfin une formation de cordiste pour le travail en altitude .

*Compte tenu de vos parcours respectifs,
quelles formations avez-vous fait pour
votre nouvelle activité à Paziols ?*

Erika :

j'ai fait un BPREA (Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole)



Erika Mazer et Benoit Guillot

Benoit :

Un CQP (Certificat de qualification Professionnel). Après celui-ci je suis un peu resté « sur ma faim » ; j'ai alors intégré la formation en cours du BPREA. On a continué à s'inscrire à d'autres formations car on a peu d'expérience.

Depuis que l'on est à Paziols, on rencontre beaucoup de gens. On a aussi eu très bon accueil de la part des vignerons installés dans le village et aussi à Tuchan.

Lors de nos formations, nous avons pu faire des stages chez certains, notamment chez Xavier ici à Paziols ou encore à Tuchan.



Novice dans la conduite d'une exploitation viticole, vous avez décidé tout de même de monter votre cave particulière. Pourquoi et comment en êtes-vous arrivés à cette décision ?

**C'est vrai, on a dû faire un choix.
Etre coopérateur à la
Cave du Mont Tauch ou monter notre
cave particulière.**

Pour être coopérateur, il nous fallait plus de surface pour que notre activité soit rentable. Erika a hérité de six à sept hectares. On devait investir dans plus de matériel si on travaillait plus de surface. D'autre part il était difficilement envisageable d'aller en cave en voulant travailler en bio. Nos vignes ne sont pas mécanisables. En discutant avec Xavier et Sébastien, ils nous ont convaincu que cela n'était pas si difficile de monter sa cave. Pour toutes ces raisons, nous avons décidé de choisir cette option, bien aidés par les conseils des uns et des autres. On peut travailler nos vignes sans trop d'investissement au départ. On a pu acquérir un chenillard qui nous permet de labourer celles-ci. Nous avons la chance de posséder le bâtiment qui va nous permettre d'installer la cave de vinification. Les vigneronns chez qui on a fait des stages sont prêts à nous aider (conseils) pour cette installation.

**Cela nous a surpris en arrivant ici
d'être aussi bien accueillis.**

On a découvert une grande entraide sur la manière de faire.

On est dans le partage.

Faire du bon vin n'est pas simple, mais on sait que l'on peut être accompagné, avoir des conseils (œnologue). On est encore dans l'inconnu, un peu d'appréhension, la peur de mal faire.

On va apprendre et écouter les conseils.

Votre activité a commencé quand ?

En janvier 2018.

Cet hiver là, a été un hiver studieux.

On est rentré dans le vif du sujet.

On a fait la taille de nos vignes tout en travaillant chez d'autres vigneronns.

On a travaillé nos sols.

On a pu découvrir nos vignes et mieux comprendre comment les travailler. Voir éventuellement ce qu'il faudra arracher et replanter.

Durant le premier semestre 2018, on s'est aussi attaqué à tous les travaux d'aménagement de la cave avec pour objectif qu'elle soit prête pour nos premières vendanges en septembre.

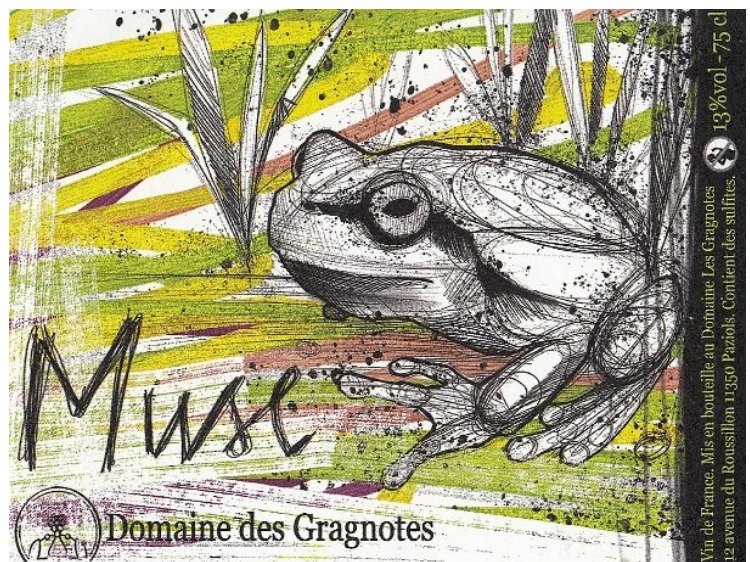
**« Beaucoup de pain
sur la planche !! »**

entre la réalisation de la dalle lissée, l'installation électrique, la plomberie, les portes à reconstruire et j'en passe... Puis ce fût l'installation de tout le matériel nécessaire à notre activité qui est arrivé à temps en juin. Cela nous a permis d'être prêts pour les vendanges.

**On n'avait pas le choix, on voulait le faire bien,
on a pu le faire et atteindre notre objectif.**

Quelle production envisagez-vous ?

On s'est fixé soixante-quinze hectolitres, soit environ 10 000 bouteilles





Quels cépages trouve-t-on sur votre domaine ?

Pour le rouge, la plus grande partie : Carignan, grenache, syrah, lledoner.
 Pour le blanc : Grenache gris, blanc, maccabeu et muscat.

Erika :

Mon père a toujours voulu gardé les vignes de son père. C'est pour cela qu'il les avait mises en fermage. Il a tenu à conserver les cépages pour faire du Fitou.

Il lui semblait que c'était une bonne base pour le domaine.

Pour la mise en route de notre activité, de vouloir revendiquer l'appellation Fitou c'est lourd et contraignant.

Mais, si le développement de notre activité se passe bien, on espère que dans un minimum de temps on pourra revendiquer l'appellation Fitou. C'est quand même la plus vieille et la plus emblématique appellation de notre territoire !

Dans un premier temps, on va commencer par du vin de pays. La plus grosse partie en rouge et un peu de blanc.



Vos vignes Sont travaillées en bio ?

Les vignes étaient en fermage comme nous l'avons dit tout à l'heure, travaillées en conventionnel. Nous souhaitons acquérir le label bio. Dans un premier temps, on est en conversion. Cette année on ne peut rien revendiquer.

Quel est votre plan d'action pour commercialiser votre vin ?

Utiliser notre réseau (restaurateurs, cavistes, particuliers) dans notre région d'origine : Région Rhône-Alpes. Pour toucher les particuliers : par des actions ciblées de dégustations et faire le maximum de salons.

Quelle est actuellement votre gamme ?

- Trois rouges :
- **Bourrasque** : syrah 100 %
 - **Désobéissance** : Carignan 100 %
 - **27/36** : grenache 60 %, Syrah 20 %, Carignan 20 %
- Deux blancs :
- **Le grain** : Grenache blanc, Grenache gris, Maccabeu
 - **Les métamorphoses** : c'est un blanc de macération, muscat petits grains
- Un rosé :
- **Muse** : Syrah

Pour nous, la grande aventure a commencé au début de l'année 2018 avec un seul but faire notre propre vin. La première vendange a été à la hauteur de nos attentes

Merci Erika et Benoît pour votre accueil chaleureux. Nous vous souhaitons la réussite pour le futur.



Notre territoire est-il un prochain désert médical en date ?

Notre territoire comme bien d'autres malheureusement est en danger de désertification médicale. C'est en 2010 que la maison pluridisciplinaire de santé de Tuchan a été créée.

Dans cette MSP (Maison de Santé Pluridisciplinaire) exercent : une médecin, un dentiste, un kiné, des infirmiers et divers spécialistes ponctuellement. Elle était prévue à sa création pour trois médecins.

Il y a quatre ans une médecin est venue de Catalogne et s'est installée à Paziols avec ses deux enfants. Elle exerce à la maison de santé de Tuchan.

Maintenant depuis plus de 3 ans, seule médecin généraliste elle a à sa charge la bagatelle de plus de 2 000 habitants, de Tuchan mais aussi de Paziols, de Vingrau, de Paderne, de Rouffiac et même de Tauvel.

Mais il y a un problème majeur.

Depuis 4 ans bientôt l'équipe pluridisciplinaire de la maison de santé

cherche un deuxième médecin, en vain. Certes, plusieurs docteurs ont été présents sur de courtes périodes mais n'ayant pas de projet d'installation à long terme sur notre territoire, ils sont repartis.

La charge immobilière (loyer, électricité, entretien, clim, sécurité incendie ...) de l'ensemble de la maison de santé est de fait assumée par l'équipe : une médecin, un dentiste, un kiné, et l'équipe infirmier.

Ces frais de structure par manque de médecin, sont trop élevés.

Le rythme soutenu sans repos : la patientelle (cabinet et visites à domicile), l'Ehpad, les gardes et les astreintes assumées toute seule fait que la docteure Sanchez n'est plus en mesure d'assurer momentanément ses consultations

La maison de santé de Tuchan est en danger.

A court terme si un médecin ne rejoint pas la docteure Sanchez, si la Communauté de Communes Corbières Salanque Méditerranée n'apporte pas une aide financière sur l'immobilier, (revoir les modalités de location aux différents intervenants...), si les communes des Hautes Corbières n'apportent pas un soutien pour le maintien de ce service à la population,

(les modalités restent à définir),

si, si, si, si...

la maison de santé de Tuchan aura vécu 10 ans, les services pluri médicaux, para médicaux ... ne seront plus assurés. Il ne restera plus que la pharmacie (jusqu'à quand ?) et le reste des locaux seront vides.

Les élus se sont mobilisés et avec la population ils ont démontré leur inquiétude et leur refus de perdre cette maison de santé, maison de service au public d'accès aux soins.

Nous avons rencontré (Hervé Baro, Jean-François Casoliva et Richard Senpau-Roca) l'ARS (Agence Régionale de Santé) à Carcassonne : ... **Sur le « plan 400 » du gouvernement, l'ARS a mis Tuchan en tête de liste. Espérons qu'il y aura un ou une candidate.**

Nous parlons de la santé sur un TERRITOIRE, les deux MSP sont liées et doivent être solidaires.

Si un médecin arrive sur le territoire il sera pour moitié de son temps sur Durban et l'autre moitié sur Tuchan...

Il y a urgence de se remobiliser et à réfléchir à une sortie de crise.

Les élus de la commune de Tuchan accompagnés des élus de Paziols sont à pied d'œuvre pour aider à trouver une solution et peser sur les pouvoirs publics afin de mettre un terme à ce gâchis et à cette mise en danger de toute une population.

Il y a urgence de se remobiliser et à réfléchir à une sortie de crise.

Les élus de la commune de Tuchan accompagnés des élus de Paziols sont à pied d'œuvre pour aider à trouver une solution et peser sur les pouvoirs publics afin de mettre un terme à ce gâchis et à cette mise en danger de toute une population. ●

N'OUBLIONS PAS ! :



Les 80 ans de la Retirada

L'exil en France d'environ 500 000 républicains espagnols (civils et militaires) est la conséquence de la guerre d'Espagne dans le contexte international qui va précéder la deuxième guerre mondiale de 1939-1945.

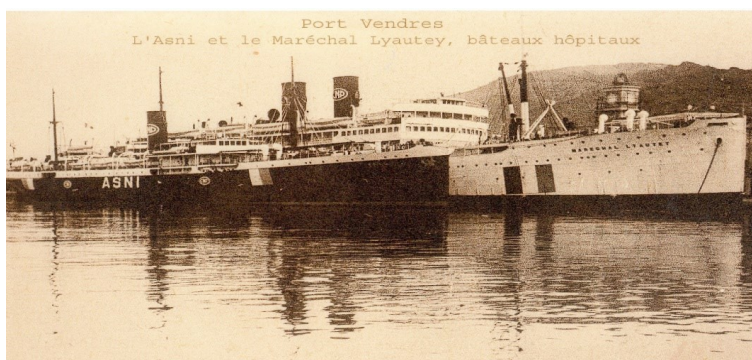
La république espagnole proclamée par le peuple en 1931, s'est retrouvée isolée devant l'agression des forces franquistes aidées par l'Allemagne nazie et l'Italie fasciste.

A la chute de Barcelone le 26 janvier 1939, les républicains fuient en masse (quelques milliers avant) devant l'arrivée des troupes franquistes.

L'ampleur de la répression ne leur donne pas le choix, les vaincus partent vers le nord sous la mitraille de l'aviation italienne.

« ...nous sommes partis en février 39, ma mère avait les poches pleines de sucre et de lait concentré...nous avons marché trois jours et trois nuits sous la pluie... »

Agusti Agelet 15 ans-Paziols



C'est tout un peuple qui déferle : riches et pauvres, commerçants, intellectuels, artistes, paysans, politiques, fonctionnaires, jetés sur les routes, trimbalant tout ce qui pouvait être sauvé. Une cohue déguenillée, affamée se traîne, à leur désillusion s'ajoute la peur du lendemain.

D'autres arrivent par mer, des centaines de petits bateaux accostent dans les ports du Languedoc-Roussillon. Le franchissement de la frontière par les cols enneigés fait de terribles dégâts humains. Les blessés

les plus graves sont (environ 30 000) acheminés vers les hôpitaux, quelques jours plus tard deux navires-hôpitaux sont à Port-Vendres, des médecins espagnols réfugiés sont réquisitionnés pour aider aux soins et opérations.

«malgré mes graves blessures s'infectant on m'évacue de Barcelone vers l'hôpital de Figières enfin Cerbère....je ne voulais pas rester avec les blessés...le spectacle et la puanteur étaient terriblespouvant encore marcher je rejoins la colonne des valides vers l'inconnu...

Jean Gonzalez 20 ans Padern



L'accueil est improvisé en totalité, on s'efforce de rassembler un grand nombre de vieillards, femmes et enfants vers des centres d'hébergement ouverts à la hâte dans toute la France. :

« en février 1939, nous nous sommes sauvés, nous avons marché, marché se cachant parfois car les bombes tombaient. A Cerbère on nous a donné du lait et des biscuits secs....puis on nous a séparés, mon père est allé au camp d'Argelès, ma mère mes sœurs et moi on nous a envoyé à Limoges....Après bien des péripéties nous sommes arrivés à Paziols où nous avons été bien reçus...

Jacques Garcia 10ans-Paziols

« nous sommes partis avec mes parents et grands-parents, une nuit de notre village d'Aragon.

Nous étions nombreux, nous nous dirigeons vers le nord...après des jours de marche sous la pluie, nous sommes arrivés au Perthus. Là il y avait distribution de lait chaud, puis reposés nous avons repris la route, après quelques kilomètres les gendarmes séparaient les hommes des femmes, les militaires des civils.....on est monté dans un train vers Brest. Après quelques mois un oncle qui habitait Paziols nous a fait venir.





Nous étions logés, la vie était dure car nous n'avions rien.....des personnes humaines nous ont aidé et ça je ne l'oublierai jamais.... »

Eulalie Vila-Ortiz 17ans- Paziols

Les familles sont séparées. Les hommes sont parqués dans des camps ouverts dans l'urgence, le premier Argelès (suivent St Cyprien , le Barcarès). Le camp est délimité par la mer et les barbelés : une prison sans barreaux !. Il restera à jamais le symbole d'une réception humiliante pour ces hommes qui se sont battus pour la liberté. Ils sont rassemblés sur une bande de sable rendue inhabitable par les assauts de la mer et le vent qui recouvre tout de sable.

C'est l'hiver, il fait froid, un hiver presque normal pour les gens d'ici, mais pour ceux qui arrivent harassés de fatigue, l'estomac vide, les brigades sur la route, encadrés de gendarmes et spahis armés , entendants sans cesse « Allez! Allez ! » (premier mot de la langue française qu'ils ont appris : pas un n'oubliera.). Pour eux il fait froid à en mourir.

«quelques années après quand on disait à ma mère Allez ! Allez ! Elle ne pouvait pas le supporter..... »

Marie Cabanel 6 ans Paziols

«j'arrive à Saint-Cyprien , deuxième camp ouvert.....la plage à perte de vue, pas un abri, pas de végétation, RIEN, enfin si, des barbelés. Comme les autres j'ai fait un trou dans le sable, enveloppé dans ma couverture, je me couche, harassé de fatigue et de douleur je m'endors.le lendemain matin dès l'aube la plage est noire de monde.....je vais partager le sable avec d'autres réfugiés.....

Jean Gonzalez 20 ans Padern

Par la suite, la construction de baraques apporte plus de confort, mais on grelotte toujours, les points d'eau sont rares et l'eau est saumâtre, la nourriture immangeable, pas d'hygiène, la lutte incessante contre la vermine et les rats, les maladies que les soins ne soignent pas.....Au fur et à mesure, il y a quelques améliorations.



« ...nous sommes arrivés par la montagne, sous la pluie, il faisait nuit....nous nous abritons avec des moyens de fortune....nous marchions dans la boue, nous avons froid , nous avons faim.....arrivé à St-Laurent de Cerdan on nous a donné du lait chaud et du pain blanc, ah ! qu'il était bon ce pain.....après des mois nous nous sommes retrouvés à Paziols, heureux d'être toute la famille ensemble. Nous étions logés dans une petite maison avec une grande cheminée, la solidarité a fait que nous avons été meublés par les gens du village. L'épicerie « l'Abeille » nous faisait crédit, ça faisait chaud au cœur.... »



Marie Cabanel 6 ans-Paziols

«nous sommes entrés en France en 1939, j'avais 12 ans, partis de Cadaquès nous avons marché toute la nuit jusqu'à PorBou. Là nous avons attendu toute la journée car la frontière était fermée.

Le lendemain on est arrivé à Cerbère, la famille a été séparée, mon père au camp d'Argelès,

ma mère et les enfants on nous a envoyé dans le nord de la France.....par la suite nous sommes venus vendanger à Paziols et nous y sommes restés..... »

Arthur Faixo 12 ans -Paziols

plinaire).

L'Aide Humanitaire Internationale :

Comité neutre Suisse d'Aide aux Enfants Espagnols et la Croix-Rouge Suisse ouvrent des centres d'hébergement à, **Lézignan, Castelnaudary, Leucate**. Des «colonies d'enfants» voient le jour au « **Château du Lac** » à **Sigean**, « **Faou-Petit** » aux **Martyrs** commune de **Caudebronde** (Aude). A Narbonne, c'est le Comité National Britannique d'Aide à l'Espagne qui est présent .

«après des mois de petits travaux dans le département, moi l'étudiant normalien, j'apprends le métier de vigneron pour bien m'intégrer au village d'accueil.... »

Jean Gonzalez 20 ans

D'autres camps ouvrent dans l'Aude



Dans notre village des Corbières,

a population espagnole déjà intégrée depuis les années 1900 accueillera parents et amis.

Des familles Françaises aideront aussi des femmes à sortir des camps.

Bram qui accueille dès le 8 février environ 15 000 hommes, quelques femmes et enfants.

Montolieu : 800 hommes dans une usine désaffectée, camp dit «des intellectuels».

Couiza-Montazels : 900 femmes et enfants sont de passage dans les bâtiments d'une ancienne « chapellerie ». Camp qualifié de « malsain » par la Croix-Rouge.

Les conditions sont difficiles, le responsable fait régner une véritable dictature.

Rouffiac des Corbières : ouvre quelques mois en 1941, héberge la 415ème GTE (camp disci-

La population de Paziols avant les années 50 compte environ 350 ressortissants espagnols

« Ce que disaient nos pères, c'est qu'en ce monde tout peut arriver, surtout lorsqu'on se croit à l'abri, tout peut basculer dans un cauchemar absurde, comme celui que nous avons vécu. »



LA RETIRADA

*Je suis né dans un village
Que jamais je n'ai connu
Je l'ai quitté dès mon jeune âge
Quand la guerre fut perdue.
Sur les routes de l'exode, vers la France, j'ai marché,
En compagnie de cette horde qui ne savait où aller.
Par les monts et la frontière,
Tout au long des Pyrénées,
Sous la pluie, le froid, la neige,
Vers les camps, on nous a acheminés,
Laisant derrière nous, nos parents, nos amis,
Mais aussi la Patrie,
Abandonnant à jamais nos morts et nos blessés.
Nous étions des errants, couverts de misère,
Portant sur notre dos, le poids de cette guerre.
Lentement nous marchions, traînant nos balluchons,
Les enfants accrochés aux robes et aux jupons ;
Parmis nous, des soldats, de cette armée, si fière,
Sur leurs épaules, les fusils en bandoulière,
Sur leurs visages, tristes et mal rasés,
L'on pouvait deviner l'angoisse et la colère,
Après une longue marche, sans repos et sans manger,
Sur la grève des plages, on nous a parqués,
Ayant pour couverture le ciel étoilé,
Pour limite des fils barbelés !
Beaucoup d'entre nous y sont morts
De désespoir, de maladie et de misère,
N'ayant reçu pour linceul qu'un peu de sable ou de terre.
Ainsi nous avons vécu de longs jours, de longs mois,
Dans l'oubli et l'abandon, sans même avoir un toit.*

Floreal Falco
Août 1998

*O toi ! Peuple espagnol qui t'es battu pour la Liberté
Te voilà à présent dans des camps enfermés !*

Portrait



Et si la Garrigue m'était comptée ...

Rébecca Morael
Naturopathe Iridologue

Depuis toute petite je joue avec les plantes de la garrigue à préparer des potions, à me maquiller, à me déguiser.

Après avoir beaucoup voyagé et expérimenté divers « petits » boulots j'ai souhaité accomplir mon rêve et la naturopathie a été une évidence. C'est pour moi un art de vivre et une passion.

La naturopathie est un ensemble de méthodes naturelles permettant au corps de retrouver ses capacités d'auto-guérison. J'accompagne mes consultants vers un équilibre de santé permettant de soulager divers troubles chroniques (stress, troubles du sommeil, dorsalgies, troubles alimentaires, problèmes digestifs, asthme, problèmes cutanés, ORL...) j'agis en complémentarité de la médecine conventionnelle en prenant la personne dans sa globalité. J'utilise l'iridologie en bilan de vitalité, je propose des Fleurs de Bach, j'aide à instaurer un bon équilibre alimentaire, une activité physique adaptée, des rituels de bien être, des plantes et minéraux pour aider le corps dans son travail et d'autres techniques naturelles.

Je propose des consultations naturopathiques à la maison de santé de Tuchan tous les 1^{er} mardis du mois et les autres jours à domicile ainsi qu'à Rivesaltes au Cosy Fit (rond-point de l'autoroute)

J'anime aussi des ateliers de bien être, vous trouverez les prochaines dates sur mon site www.rebeccamorael.com



Abonnement numérique :
faites-nous parvenir votre adresse Courriel à :
journalpaziols@orange.fr

ETAT CIVIL

MARIAGE
Tous nos vœux de bonheur :
♦ CABANEL Daniel et
Margaux, Raphaëlle PORTOS

DECES
Nos regrettés :
♦ CHILLARON Roque
Le 15/02/2019 : 87 ans
♦ ASPES née TISSEYRE Marguerite
Le 06/03/2019 : 98 ans

AGENDA

Le 3 août : fête du patrimoine de 8h à 17h00
guinguette à partir de 17h00

Espace René Sirven, Paziols
Samedi 3 Août 2019
à partir de 8h Journée du Patrimoine
à partir de 17h Guinguette

LA GUINGUETTE
JOURNÉE DU PATRIMOINE • VIDE GRENIER • TAPAS • VISITE CONTEE
MARCHÉ • ASSIETTES DE PRODUCTEURS • CONCERT
SPECTACLE ELECTRO-FUNAMBULESQUE • DJ SET SUPER PAZ
ESPACE CREATIF ET JEUX ENFANTS

CAVE I ART + ASFEP