

GRAND

LE MAGAZINE DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE L'ALBIGEOIS

► **58**
SEP.-OCT.
2019



DOSSIER:
PATRIMOINE
À CROQUER

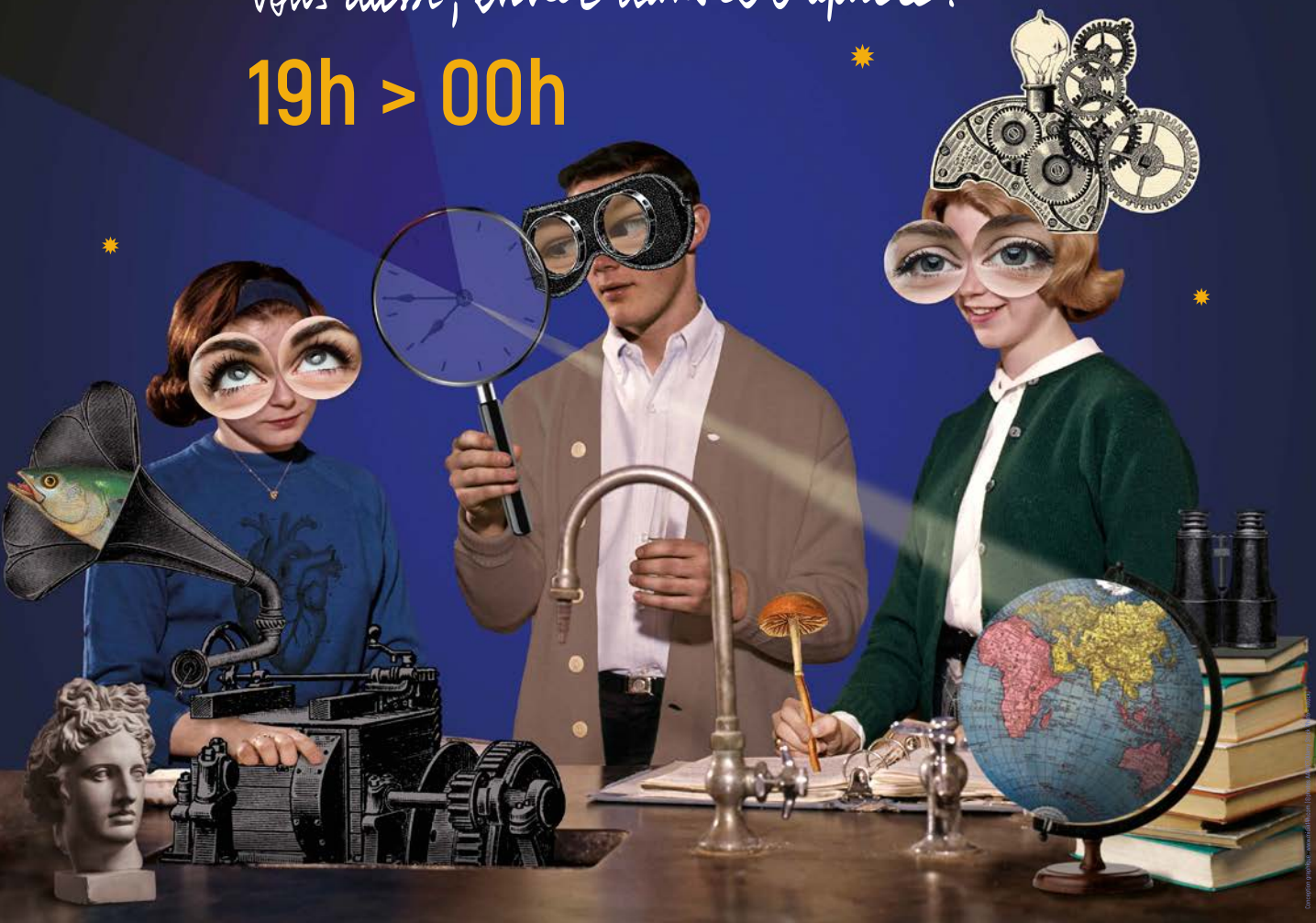
L'école de Carlus
fait son *Petit A*

LA
NUIT
EUROPÉENNE
DES CHERCHEUR·E·S

VENDREDI 27
SEPTEMBRE 2019

Vous aussi, entrez dans l'enquête !

19h > 00h



Ouvert à tous pour découvrir, rencontrer et partager !

ALBI

**MUSÉE TOULOUSE-LAUTREC
ENTRÉE LIBRE & GRATUITE**

WWW.IMT-MINES-ALBI.FR | WWW.UNIV-JFC.FR

WWW.NUITDESCHERCHEURS-FRANCE.EU | WWW.UNIV-TOULOUSE.FR/NEC

 **#nuitchercheurs**

► **58**
SEP.-OCT.
2019

GRAND A est édité
par la Communauté
d'agglomération
de l'Albigeois.

Parc François Mitterrand
81160 Saint-Juéry
Tél. : 05 63 76 06 06
grand-albigeois.fr

Directeur de publication :
Thierry Dufour

Rédactrice en chef :
Marie-Flore Borg

Rédaction :
Mathilde Tournier

Photographies :
Sébastien Pioch/tChiz
Mathilde Tournier, Freepik,
Institut de formation aux soins
infirmiers d'Albi, école de Carlus

Mise en page :
Grand A

Dépôt légal :
Septembre 2019
Tirage : 45 300 ex.

Impression/photogravure
Imprimerie Ménard,
entreprise Imprim'vert®,
procédé CtP avec des
encres à base végétale.



ENTRÉE EN MATIÈRE

Si *Grand A* dit septembre, vous répondez... ? Non, pas « fin de l'été » ! Ni « fin des vacances » ! Ni « jours qui raccourcissent », « feuilles qui tombent » ou autre pensée négative ! Septembre, pour *Grand A*, c'est une invitation à (re)découvrir notre territoire à l'occasion des Journées européennes du Patrimoine. Pour l'occasion, votre magazine vous a concocté un dossier sur le patrimoine culinaire (bon appétit !). Septembre, c'est aussi de nombreux festivals, des activités et des rendez-vous réguliers qui reprennent : allez donc piocher de bonnes idées de sorties dans notre agenda... Enfin, septembre, c'est un petit « coup de boost » symbolique dans nos vies, auquel votre magazine entend contribuer par les nouvelles enthousiasmantes de ses acteurs inspirants.

Bonne rent... euh, lecture !



10
Technopole,
mode d'emploi



20
Cambon voit
renaître ses croix



21
Composteurs
en résidence



24
Mécanuméric,
industrie de machines



28
L'école de Carlus
fait son *Petit A*

12 DOSSIER

Patrimoine à croquer

Produits locaux, savoir-faire traditionnels, établissements liés aux métiers de bouche, us et coutumes autour de la table... À l'occasion des Journées européennes du patrimoine, ce sont les différents patrimoines culinaires de notre territoire que le dossier de ce *Grand A* se propose d'explorer. Vous reprendrez bien un peu de radis au foie salé ?

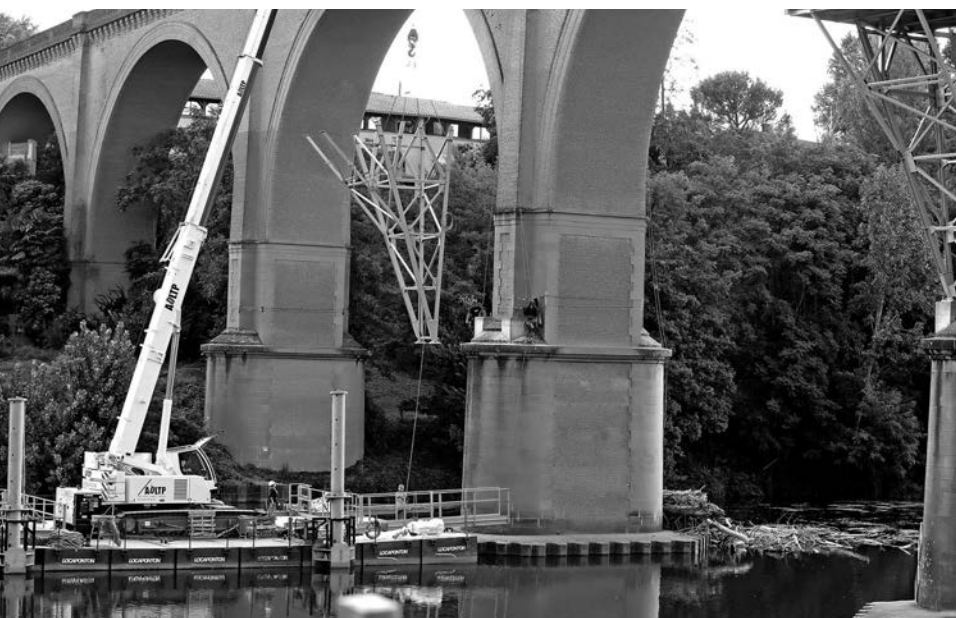
EN SCÈNE// EN VUE RETOUR & ACTU

RETOUR SUR DES ÉVÉNEMENTS À RETENIR DEPUIS NOTRE DERNIER NUMÉRO;
SUR DES HOMMES OU DES FEMMES QUI FONT L'ACTUALITÉ DE NOTRE TERRITOIRE.



Cyclistes de demain...

Lors du passage du Tour de France à Albi, l'Agglo était présente sur le Fan Park pour animer des cours de vélo gratuits et ouverts à tous. Tous les participants ne deviendront pas des maillots jaunes, mais ils seront à coup sûr des cyclistes à l'aise dans la circulation !



...bientôt sur la Passerelle

Il n'y a pas eu de répit estival pour le chantier de la Passerelle ! Sur les piles du viaduc ferroviaire ont été dressées des palées, de grands échafaudages de 25 tonnes. Les tronçons de passerelle vont être assemblés sur la place du Calvaire avant d'être installés le long du viaduc à l'aide de ces palées.

Mathieu Grenet

Quand *Grand A* le contacte, au mois d'août, Mathieu Grenet rentre tout juste de quinze jours en Grèce. Mais pas de vacances ! Il vient d'effectuer une mission humanitaire dans un camp de réfugiés yézidis. Ce spécialiste de l'Histoire des migrations, enseignant-chercheur à l'INU Champollion depuis 2014, voulait voir par lui-même la réalité de l'immigration en Europe aujourd'hui. Et s'impliquer. « *C'était hyper enrichissant et je pense y retourner.* » Avant, c'est une rentrée toute spéciale qui l'attend. Car Mathieu Grenet vient d'intégrer le prestigieux Institut Universitaire de France, qui va lui donner les moyens de s'investir pendant cinq ans sur un nouveau projet de recherches. Et plus encore. « *Au-delà de mon cas, cela va permettre de dynamiser le campus, car je vais pouvoir y organiser des colloques, impliquer mes collègues et les étudiants. C'est une reconnaissance pour tout le département d'Histoire qui a beaucoup produit de travaux de recherche cette année. Et un vrai coup de projecteur sur l'INU Champollion !* »



Isabelle Kadjo

Isabelle Kadjo, les supporters de l'USSPA Volley s'en souviennent ! Libéro des Vertes et blanches dans l'équipe finaliste de Coupe de France, entre 2000 et 2002, elle est revenue au Cossec il y a deux ans pour s'impliquer dans le nouveau challenge du Volley Ball Albigeois. Elle a pris en main l'équipe première, qui a grimpé deux divisions en deux ans et accède cette saison en Nationale 2. Isabelle n'entend toutefois pas brûler les étapes : « Le club n'a que quatre ans. Il ne faut pas aller trop vite. Il faut laisser mûrir les jeunes pour avoir une vraie réserve de joueuses. » C'est pourquoi elle a aussi pris en main l'équipe N13, espoirs de demain. Elle se réjouit aussi de la venue, cette année au Cossec, des matches de France Avenir 24, les joueuses du Pôle Espoir en préparation pour Paris 2024, pour « retrouver l'ambiance du Cossec » et « espérer que ça attire des jeunes vers le volley ».



Rose Fernandes

Rose Fernandes : son nom est associé au musée du Saut du Tarn, dont elle est la directrice depuis 2006. Docteur en histoire de l'art, elle n'était pourtant pas vouée à s'intéresser au patrimoine ouvrier saint-juérien. « *Ma spécialité scientifique, c'est la sculpture de la première moitié du XX^e.* » Plus précisément le sculpteur André Abbal, dont elle gère bénévolement le musée à Carbone. Mais lorsqu'elle a passé un entretien à Saint-Juéry, ça a été le coup de foudre. « *J'ai été séduite par le lieu, son côté brut, et l'histoire de cette association qui voulait préserver la mémoire.* » L'entente a été immédiate entre les bénévoles et une équipe professionnelle arrivant « avec plein d'idées ». Grâce à cette osmose, le musée est aujourd'hui connu pour son dynamisme. Lieu conjuguant mémoire et création contemporaine, le site du Saut-du-Tarn vit une nouvelle jeunesse.



assainissement

Une station d'épuration de plus en plus verte

L'unité de traitement du biogaz de la station d'épuration de la Madeleine a été inaugurée le jeudi 27 juin en présence des élus du Grand Albigeois. Elle permet de transformer l'énergie produite par les boues issues du traitement des eaux usées en méthane pur, ou biométhane, qui peut ainsi être injecté dans le réseau de gaz de ville. Chaque jour, 655 m³ de biométhane sont ainsi injectés dans le réseau public de GrDF. Cette énergie renouvelable, locale et respectueuse de l'environnement permet aussi de réduire les émissions de gaz à effet de serre!



L'ensemble des partenaires a signé la convention.

renovation urbaine

Tous ensemble pour Cantepau demain

Une nouvelle étape vient d'être franchie dans le projet de rénovation urbaine *Cantepau Demain*. Le 19 juillet, l'ensemble des partenaires du projet, parmi lesquels l'Agglo, la Ville d'Albi, l'ANRU et Tarn Habitat, ont signé la convention pluriannuelle qui marque leur engagement dans la réalisation du projet à horizon 2025 sur les volets logement, aménagement et équipements. Cette convention partenariale marque l'aboutissement de deux ans d'études, de négociations, de concertations et d'ajustements autour du projet.

travaux

À Ranteil, le giratoire prend forme

Bientôt la fin! Les travaux d'aménagements de la RD612 se poursuivent ce mois de septembre avec la réalisation des travaux de voirie pour la création du giratoire côté Ranteil. Un basculement de la circulation, toujours à double sens, doit avoir lieu dans le courant du mois afin de réaliser l'anneau du giratoire. La réalisation de la couche finale de la nouvelle chaussée est prévue pendant les vacances scolaires d'automne. Les travaux seront achevés mi-novembre.

Sur la route de Castres, le giratoire prend forme.





Aménagements avenue Dembourg **à Albi**

Des travaux d'aménagements urbains auront lieu sur l'avenue Dembourg, à proximité de la gare d'Albi-Madeleine, de la fin du mois de septembre jusqu'aux vacances de la Toussaint. Objectif : sécuriser et organiser l'espace public entre véhicules et piétons au niveau des commerces. La voirie sera rétrécie et relevée à hauteur des trottoirs, les places de stationnement de courte durée seront mieux délimitées et des revêtements de chaussée mettront en valeur cette portion de l'avenue, afin d'inciter les automobilistes à la vigilance. À noter que pendant les travaux, la circulation sera alternée.

Lifting pour la zone de La Baute **au Séquestre**

Des travaux de requalification de l'espace commercial de la Baute au Séquestre ont débuté avant les vacances d'été par la rénovation de l'éclairage public. La deuxième phase débutera mi-septembre.

Au programme : travaux de réfection de voirie sur une partie de l'Allée du commerce, réfection des revêtements des trottoirs pour améliorer l'accessibilité aux boutiques et remplacement du mobilier urbain. Des arbres seront également plantés. La durée prévisionnelle de ces travaux est de trois mois, c'est-à-dire avant les vacances de Noël.



économie circulaire

De la ferme... à l'assiette

Après *Fermes à la cantine* en 2017 et *Fermes en ville* en 2018, l'Agglo organise une nouvelle journée de rencontres professionnelles autour des circuits courts le jeudi 10 octobre de 18h à 21h à l'amphithéâtre du lycée Fonlabour. *Fermes dans l'assiette* interroge les professionnels (entreprises de l'agroalimentaire, artisans, distributeurs, restaurateurs et producteurs) sur l'approvisionnement local. Deux tables rondes seront organisées, suivies d'échanges avec le public. La soirée se clôturera par un apéritif préparé par la cantine du lycée Fonlabour... à base de produits locaux bien entendu !

+INFO : Professionnels du secteur, inscrivez-vous en envoyant un mail à économie@grand-albigeois.fr avant le 3 octobre.



ATLANTIS : un bon plan de rentrée

Prolongez l'été en piquant une tête dans votre espace aquatique Atlantis ! D'autant qu'à partir du 16 septembre, date de réouverture des bassins après vidange, vous bénéficiez d'une offre de rentrée... Pour tout achat d'abonnement de 10 ou 20 entrées, si vous vous réabonnez avant trois mois, vous bénéficierez de deux entrées offertes (+20%) pour dix nouvelles entrées achetées, et cinq entrées offertes (+25%) pour vingt entrées achetées. Pour un

réabonnement entre trois et six mois, vous gagnerez une entrée offerte pour dix entrées achetées, et trois pour vingt. Ces réductions sont valables pour les réabonnements piscine, 100% et seniors.

+INFOS : Atlantis est ouvert tous les jours de la semaine, 11h-20h le lundi, mercredi et jeudi, 11h-21h le mardi et vendredi, 11h-18h le samedi, 9h30-18h le dimanche.



Tout nouveau, tout beau !

La médiathèque Pierre-Amalric d'Albi centre fait sa rentrée avec un espace jeunesse flambant neuf ! Le sol a été entièrement remplacé cet été et les bibliothécaires ont profité de l'occasion pour réaménager tout l'espace. Inaccessible durant les deux mois d'été, il rouvre dans sa nouvelle configuration ce lundi 9 septembre, toujours au premier étage. Rendez-vous mercredi 11 septembre à partir de 14 heures pour un après-midi festif d'inauguration ! Au programme : ateliers créatifs, ateliers tablettes, jeux, goûter... et bien sûr visites du nouvel espace.



Plan climat à Saliès



Vania, étudiante, a effectué un stage pour travailler au plan d'action.

À son échelle (838 habitants, 355 hectares), la commune de Saliès vient de se doter d'un plan climat. Objectif : réduire de 40 % les émissions de CO₂ sur la commune en 2030. Après une phase de diagnostic entre 2017 et 2019, la municipalité a fait appel au début de l'été à Vania Gaspar-Rodrigues, étudiante en licence professionnelle à l'INU Champollion, pour travailler sur le plan d'actions. Au programme : des modes de transports plus doux, des bâtiments moins gourmands et même producteurs en énergie et des citoyens acteurs du changement.

361

LE NOMBRE D'OBSERVATIONS
FORMULÉES SUR LE SITE
REGISTRE-DEMATERIALISE.FR
LORS DE L'ENQUÊTE PUBLIQUE
UNIQUE PLUI ET PDA,
DU 11 JUIN
AU 12 JUILLET.

De plus en plus de verre collecté

Le plan d'amélioration de la collecte du verre mené par le Grand Albigeois se poursuit avec des effets payants ! Ainsi, selon le rapport annuel du service d'élimination des déchets, validé par les élus en conseil communautaire le 2 juillet, davantage de verre a été collecté en 2018 sur notre territoire. La collecte du verre dans les points d'apport volontaire a augmenté de +3,3 % par rapport à 2017, soit 2 348 tonnes de verre collecté. Ces efforts se poursuivent en 2019 avec la mise en place d'un dispositif de collecte du verre « à domicile » auprès des restaurateurs, en partenariat avec l'association Regain.



L'Agglo revient à Habitarn

L'année dernière, l'Agglo était présente sur le salon Habitarn et vous accueillait sur son stand-maison pour présenter ses actions en faveur du logement, ses solutions pour le tri et la diminution des déchets, les économies d'énergie... Le Grand Albigeois réinvestit cet automne le salon de l'habitat et de l'immobilier du Tarn, qui se tiendra au Parc des expositions d'Albi-Le Séquestre du 25 au 28 octobre. Le thème de son stand cette année : « une maison économe en ressources ». On vous y attend ! Entrée gratuite.

Deuxième salon Habitarn pour l'Agglo.



La technopole **ALBI-INNOPROD** mode d'emploi



UNE TECHNOPOLE, QU'ES ACO ?

La technopole Albi-InnoProd a été créée en 2013 pour répondre à une problématique simple: assurer la promotion de l'innovation sur le territoire et accompagner la création d'entreprises innovantes dans le Grand Albigeois. Son but est de permettre à notre Agglomération de se projeter dans l'économie de demain, de se positionner sur des secteurs porteurs. Ses membres fondateurs sont le Grand Albigeois, la Chambre de métiers et de l'artisanat du Tarn, la Chambre de commerce et d'industrie du Tarn et IMT Mines Albi ; sont devenus membres-associés l'INU Champollion, le lycée Louis-Rascol, les Compagnons du devoir et l'établissement agro-environnemental du Tarn (Fonlabour). Son président est

Jean-Michel Bouat, qui est aussi vice-président du Grand Albigeois en charge de la technopole, de l'innovation, de l'enseignement supérieur et de la recherche.

C'est aussi un lieu physique: le parc technopolitain Albi-InnoProd, attenant au campus d'IMT Mines Albi, concentre des équipements technologiques (CRITT Automatisation et Robotique, plateformes Mimau-sa et Valthera, centre d'essai du vide de Rascol) et des entreprises innovantes. L'hôtel d'entreprises, son vaisseau amiral, accueille des structures d'accompagnement et de financement (BGE, Régate, Réseau entreprendre Tarn...), des entreprises résidentes et le service Développement économique du Grand Albigeois.

POURQUOI À ALBI ?

Le territoire du Grand Albigeois possède, par rapport à sa taille, une concentration exceptionnelle d'établissements d'enseignement supérieur, de laboratoires de recherche et de plateformes technologiques. En faisant le lien entre ceux-ci et le tissu économique local, la technopole permet de convertir ce potentiel remarquable en activité économique. Il s'agit de la volonté de ses membres fondateurs, le Grand Albigeois, la Chambre de métiers et de l'artisanat du Tarn, la Chambre de commerce et d'industrie du Tarn et IMT Mines Albi, d'unir leurs efforts pour faire le lien entre enseignement supérieur, recherche et tissu économique local.



ET EN PRATIQUE ?

La technopole crée des dispositifs pour aider à la création et à la maturation d'entreprises innovantes. Comme le **concours Trust&Go**, initié avec la technopole Castres-Mazamet, lancé pour détecter et accompagner des projets innovants. Ouvert à tous ceux qui ont un projet ou qui souhaitent contribuer à l'aventure entrepreneuriale, il associe tous les acteurs de la création d'entreprises et propose à la fois coaching digital et accompagnement physique (lire notre focus p. 18).

Elle dispose également d'une couveuse, **InnoProd Start**, en partenariat avec l'Agglo et BGE, pour accompagner la maturation de projets innovants. Actuellement, quatre projets dans des secteurs très variés sont incubés au sein d'InnoProd Start. Ils concernent : algorithmes et big data, intelligence artificielle et musique, réseau social professionnel, générateur d'avis certifiés de consommateurs. L'objectif de la couveuse est de consolider ces projets, de donner aux couvés accès à des financements et de les introduire au sein du tissu économique local.

La technopole propose également un accompa-

gnement complet aux entreprises désireuses de développer un projet innovant : modélisation du projet, sollicitation d'intervenants et de spécialistes et recherche de financements.

Elle a aussi pour vocation de faire du territoire un lieu d'expérimentation, un **showroom** des innovations développées localement. La zone d'activités Eco²Rieumas, à Marssac-sur-Tarn, va par exemple être équipée de candélabres solaires et des granulats luminescents développés par des entreprises locales.

La technopole propose enfin des manifestations régulières pour réunir les acteurs de l'innovation sur le territoire comme les **petits-déjeuners technopolitains** et des **soirées thématiques**. Prochaine en date, la soirée « Des usages du numérique à la pratique du BIM (building information modelling) », le 26 septembre à 18 heures à l'hôtel d'entreprises, co-organisée avec le cabinet d'architectes Brunerie et Irissou et en partenariat avec la Chambre de métiers et de l'artisanat du Tarn, la Capeb et la Fédération du bâtiment.





DOSSIER

PATRIMOINE À CROQUER

PATRIMOINE À CROQUER

DANS CE DOSSIER, *GRAND A* S'EST PENCHÉ SUR LES PRODUITS LOCAUX, LES SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS, LES ÉTABLISSEMENTS LIÉS AUX MÉTIERS DE BOUCHE, LES US ET COUTUMES AUTOUR DE LA TABLE QUI CARACTÉRISENT NOTRE TERRITOIRE. TOUT POUR VOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE!

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. » La maxime du fameux gastronome Brillat-Savarin a été employée à toutes les sauces, mais n'en reste pas moins fameuse. Car il n'existe pas une table, mais des tables, et ce sont les différents patrimoines culinaires de notre territoire que le dossier de ce *Grand A* se propose d'explorer.

La gastronomie, concept utilisé depuis le début du XIX^e siècle pour désigner le plaisir de la table, était à ses débuts réservée à une élite et s'opposait à la cuisine paysanne, utilitaire, de tous les jours. Or, dans l'Albigeois, les deux ont toujours cohabité. Il existe sur notre territoire une tradition gastronomique, avec l'ouverture, dès le XIX^e siècle, d'enseignes réputées, de même que des savoir-faire locaux, des produits spécifiques et des habitudes, comme la cueillette du respouchou en avril. Des lieux de convivialité albigeois aux terres maraîchères de Lescure d'Albigeois, des cuisines paysannes aux industries alimentaires du XIX^e siècle, *Grand A* fait l'inventaire de ce passé culinaire très local et de ce qu'il en reste.

Il s'intéresse aussi aux racines de cette « cuisine de pays » que l'on connaît aujourd'hui dans l'Albigeois... fruit de la valorisation des cultures régionales, et dont les chefs comme l'industrie agro-alimentaire se sont progressivement emparés. « Ce qu'on appelle "plats traditionnels" est un mélange de tradition et d'innovation, note ainsi l'historienne Sylvie Vabre,



Au restaurant Lou Siret (lire p. 17), le chef Laurent Fonvieille cuisine des mets régionaux « à la façon des grands-mères », comme le radis au foie salé.

maître de conférence à l'université Toulouse Jean-Jaurès et présidente de l'International Commission for Research into European Food History. *Ce sont des plats qui ont su s'adapter aux goûts des consommateurs et aux modes de consommation. Prenons l'exemple de la sanquette, plat des campagnes. Elle est aujourd'hui réservée au cercle familial, car certainement trop éloignée des habitudes alimentaires, et peut disparaître dans les décennies à venir... À l'inverse, le cassoulet se retrouve dans la plupart des cartes. Le tou-*

risme a un impact très fort dans la mise en valeur d'un plat ».

Aujourd'hui, la culture du « bien manger » s'est démocratisée. Elle prône l'utilisation de produits locaux, le rythme des saisons et une cuisine respectueuse de la terre et des hommes. Le maraîchage revient au goût du jour. Les initiatives du producteur au consommateur se multiplient. Un grand nombre de restaurants mettent en valeur une cuisine en « circuits courts » et à base de produits frais. Au final, des usages... très traditionnels!

À voir! « À la table du patrimoine, l'alimentation dans tous les sens »

À travers une sélection de ses plus beaux livres imprimés, la médiathèque Pierre-Amalric d'Albi centre met à l'honneur le thème de l'alimentation. Acte vital et social par excellence, elle est une affaire de goût et de culture qui associe l'esprit au plaisir des sens. L'exposition retrace de façon thématique l'histoire de cette pratique notamment ses liens avec la religion, la société et l'art.

Jusqu'au 21 septembre aux horaires d'ouverture de la médiathèque. Visite commentée les samedis à 16h.

UNE TRADITION DE BONNES TABLES

La tradition des bons restaurants ne remonte pas à hier dans l'Albigeois, et il existe encore dans le paysage actuel trace de très vieilles institutions. Les plus anciennes tables d'Albi sont associées à des hôtels et à des familles. L'hostellerie Saint-Antoine, ouvert en 1734, est aujourd'hui toujours la propriété de la famille Rieux, qui en a pris les rênes en 1860. Le Grand Hôtel d'Orléans, situé en face de la gare Albi-Ville, a ouvert en 1902 et est toujours détenu par les descendants de ses fondateurs. Son restaurant, renommé Le Goulou, est aujourd'hui aux mains de David Enjalran, étoilé au guide Michelin pour son ancien établissement L'Esprit du Vin. Et si l'hôtel-restaurant Pujol, autre institution albigeoise, n'est plus aujourd'hui, tout le monde en connaît la façade art déco et le carrefour « Pujol » qui lui est associé.

Un étoilé à Marssac

Dans les années 70-80, le restaurant le plus réputé sur le territoire du Grand Albigeois ne se situait pas à Albi, mais à Marssac-sur-Tarn. Le Tilbury, qui avait pour chef Francis Cardaillac, faisait l'unanimité dans les guides de l'époque : Michelin, où il possédait une étoile, Gault-Millau, Kléber, L'Auto Journal et Hubert. Un ouvrage local, le « Guide 1981 de la table gourmande », en signale la spécialité : le flan de brochet aux pruneaux et au vin de Gaillac. Du côté de l'hôtel d'Orléans, on servait alors le « jarret de porc aux haricots » et le « melsat aux pommes » et chez Pujol, du « cassoulet au confit ». Une gastronomie qui ne manque pas de lorgner vers la cuisine de terroir.

La façade de l'hôtel d'Orléans, qui existe toujours, dans l'entre-deux-guerres. Département du Tarn, archives départementales, cote 7 Fi 4/737



DANS LES COULISSES D'UNE INSTITUTION

Henriette a travaillé comme femme de chambre à la prestigieuse hôtellerie Saint-Antoine entre 1950 et 1953. À son arrivée, elle n'avait que 17 ans. Lorsque les garçons de service étaient absents, elle faisait le service au restaurant. Aujourd'hui âgée de 86 ans, elle se souvient.

La cuisine

« Il y avait la bonne viande, des filets de veau, du poisson, des légumes... C'était les patrons qui allaient au marché et faisaient les menus. Parfois, le serveur servait une truite et la décortiquait devant les clients, dans l'assiette. Les menus étaient biens... enfin, moins pour le personnel ! Nous mangions des restes, et parfois ils n'étaient plus bons. »

Les clients

« Les grosses têtes d'Albi venaient manger chez nous : le colonel Guoin, qui était retraité, venait de temps en temps. Il y avait le garage Renault, Lascroux, des canards gras d'Alby, la fonderie Gillet, le photographe Groc. L'été, on avait des cars de touristes anglais. »

Le personnel

« Il y avait un garçon de salle tous les jours et parfois des extras. Aux fourneaux, le cuisinier et un aide. Ils avaient une machine pour éplucher les patates, mais pas pour laver la vaisselle... alors il y avait aussi des plongeurs, qui étaient surtout des femmes. »

Les gérants

« J'ai connu le grand-père, Émile Rieux, qui avait 90 ans. Il y avait son fils Raymond et sa femme, ainsi que son petit-fils, Jacques. J'allais parfois promener le petit bébé. Émile Rieux veillait tard le soir parce que l'hôtel fermait à une ou deux heures du matin. Il était à l'accueil, je le voyais en rentrant du bal, à minuit et demi. Il était gentil. »

TROIS ALIMENTS PHARES DE L'ALBIGEOIS

1. L'OIGNON

Il fut un temps où Lescure d'Albigeois était fameux pour son oignon jaune et doux comme Lautrec pour son ail rose. Au début du XX^e siècle, sa culture était importante et le village en exportait dans toute la France, et même à l'étranger ! Le sol riche et limoneux se prêtait au maraîchage et les habitants, qui travaillaient pour beaucoup dans les industries alentour (comme le Saut-du-Tarn) cultivaient la terre pour se constituer un complément de revenus. Mais contrairement à l'ail rose, l'oignon de Lescure n'a jamais obtenu de label. Le déclin de l'activité maraîchère sur la commune a entraîné le sien, même si on trouve encore trace de la variété « oignon Lescure ».

2. LES RESPOUNCHOUS

Si vous n'êtes pas originaire du coin, vous risquez d'ouvrir des yeux ronds si l'on prononce ce nom devant vous ! D'ailleurs, comment le prononce-t-on ? Certains optent pour « répouchou », d'autres pour « respouchou ». Proches de l'asperge sauvage, ce qu'ils ne sont pas, ils sont cueillis au mois d'avril, sur les bords des talus ensoleillés. « Les coins à respouchous sont comme les coins à champignons : le secret sur la localisation règne et la cueillette se fait en silence. Absent des cartes des restaurants, il reste un objet de cueillette familiale et amicale, tout comme sa consommation », note l'historienne Sylvie Vabre. On le déguste en omelette ou en salade, avec une bonne vinaigrette, des œufs durs et des lardons.

3. LES PÂTES

Le XIX^e siècle a marqué l'industrialisation du secteur de l'alimentation. En plein cœur d'Albi, une usine de pâtes alimentaires a ouvert en 1850 au bord du Tarn, sur l'emplacement d'un moulin à blé. Les équipements et les machines de cette « vermicellerie » étaient déployés sur plusieurs étages. C'est l'une des toutes premières entreprises de ce type en France. Les « Pâtes alimentaires Soleil », produites par la Compagnie méridionale d'alimentation, étaient réputées dans la France entière. Les activités alimentaires ont cessé en 1970, mais l'emplacement de l'ancienne usine est bien connue des Albigeois puisqu'il s'agit des Moulins albigeois, qui ont hébergé le Centre d'art Le Lait et abritent aujourd'hui l'hôtel Mercure.



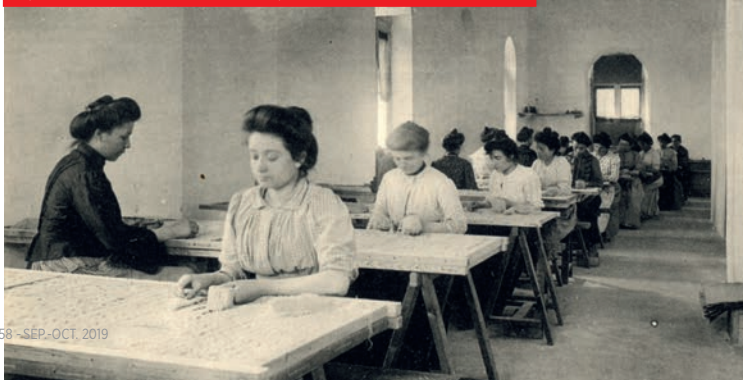
itv

SYLVIE VABRE, historienne, maître de conférences à l'université Toulouse Jean-Jaurès

« PLAT RÉGIONAL NE SIGNIFIE PAS FORCÉMENT PRODUIT LOCAL »

« Dans notre région, le patrimoine alimentaire est à la fois lié à l'identité paysanne, son alimentation et ses productions. L'élevage d'un porc, son abattage et sa transformation par exemple. Mais un plat de terroir ne trouve pas nécessairement son origine dans des denrées cultivées localement. Prenons l'exemple du cassoulet, symbole de la cuisine de terroir que l'on pense exister depuis toujours. Il a pour base le haricot, originaire d'Amérique, qui n'arrive en Europe qu'au milieu du XVI^e siècle et dont la culture se développe lentement. Auparavant, il existait un plat à base de légumineuses, des « moujettes » ou des fèves, que l'on cuisait lentement dans des cassoles. Le haricot leur a été substitué, car plus productif et plus facile à cultiver. Le savoir-faire, lui, est lié à la préparation : la mention « de Toulouse » ou « de Castelnaudary » indique la présence de saucisse pour le premier et de confit d'oie ou de canard pour le second. »

La salle de pliage de la Vermicellerie d'Albi, usine de pâtes alimentaires. Département du Tarn, archives départementales, cote 7 Fi 4/702





RADIS AUX FOIES SALÉS ET GRAS-DOUBLE À L'ALBIGEOISE

« Ce sont des plats d'origine rurale. Les tripes à l'Albigeoise utilisent du safran cultivé autrefois localement, mais ce plat s'adresse avant tout aux amateurs d'abats qui sont de moins en moins nombreux », note l'historienne Sylvie Vabre. Les radis au foie salé sont des radis émincés et cuits avec un foie de porc salé et séché, puis déglacés au vinaigre. Dans leur ouvrage *La France gastronomique*, publié dans l'entre-deux-guerres, les critiques culinaires Curnonsky et Rouff écrivent à leur propos : « C'est un mets duquel ne sauraient s'accommoder des estomacs délicats, mais il est pour d'autres un solide et vigoureux casse-croûte et bien digne de nos vieux Albigeois robustes dans leur foie. »

JEANNOTS, GIMBLETTES ET NAVETTES: DES GÂTEAUX CUITS ET RECUITS

« Le jeannot a été créé à partir de l'échaudé, un gâteau qui existait déjà au XIII^e siècle. Ce serait à la fin du XVIII^e siècle qu'un fougassier eu l'idée d'ajouter à ce biscuit de l'anis blanc. Cet ingrédient, entre autres utilisé pour remédier aux troubles de la digestion et pour parfumer le pain, était cultivé sur les causses aux alentours de Cordes depuis le XVI^e siècle, nous apprend Lucile Jalabert, guide à l'AGIT. Ces gâteaux sont cuits deux fois : la première, appelée « échaudage », se fait dans l'eau bouillante ; la seconde au four. La gimblette, qui a une forme d'anneau, et la navette, dont le nom rappellerait la quenouille du rouet, sont cuites de la même manière. »

UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION

À ALBI, LA BOULANGERIE LE CATHARE FAIT PERDURER LES GÂTEAUX TRADITIONNELS. FRÉDÉRIC, LE GÉRANT, DÉTIENT DES RECETTES DE PRÈS D'UN SIÈCLE ET DEMI. AU RESTAURANT LOU SICRET, LE CHEF LAURENT « CUISINE COMME ÇA NE SE FAIT PLUS » DES PLATS « DE GRAND-MÈRE ».

Gimblettes, croquants, jeannots, navette, trèfle : cinq recettes que Frédéric, le gérant de la boulangerie Le Cathare, a apprises à confectionner il y a trente-cinq ans. « Je les tiens de mon patron de l'époque, monsieur Ventura. Lui-même les avait obtenues d'un artisan situé rue Timbal, où elles étaient confectionnées depuis quatre générations. Je n'en ai pas changé un iota ! » À la fin de l'année dernière, ce boulanger-pâtissier qui a son enseigne à la Renaudie a ouvert une seconde boutique en cœur de ville dédiée à la vente de ces gâteaux traditionnels. Il réhabilitera aussi le gâteau cathare, créé par un pâtissier albigeois dans les années 70 et dont il a obtenu la recette du fils. Mais pas question pour lui de divulguer ces recettes hormis à son employée pâtissière : ce savoir-faire, c'est une histoire de transmission !

Au restaurant Lou Scret, Laurent Fonvieille et David Lamy transmettent eux aussi un héritage. « Le père de l'ancien propriétaire avait écrit un livre de recettes du paysan tarnais. C'est cette cuisine qu'on continue de faire aujourd'hui. Un restaurateur âgé qui est venu manger ici m'a dit qu'on ne cuisinait plus comme ça depuis longtemps ! », sourit Laurent en surveillant la cuisson de ses radis au foie salé. « Ça, c'est une entrée emblématique albigeoise. On aime ou on n'aime pas, mais on continue de la servir. La tripe albigeoise, par contre, on l'a faisait avant, mais ça n'attire plus vraiment... »

+INFOS : Restaurant *Lou Scret*, 1 rue Timbal, du mardi au samedi, midi et soir. Boulangerie *Le Cathare*, 1 avenue des Nations Unies et 12 place Lapérouse, Albi.

Dans son fournil, Frédéric confectionne des gimblettes et des jeannots selon une recette ancestrale.



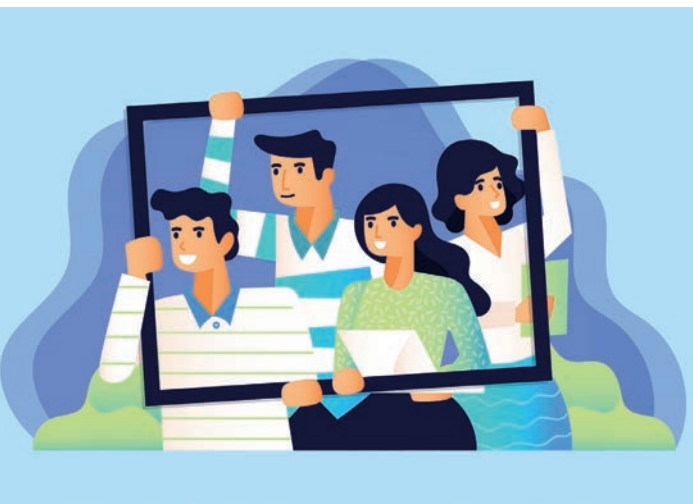
TRUST&GO RECHERCHE SES TALENTS!

LE PROGRAMME DE DÉTECTION ET D'ACCOMPAGNEMENT DE PROJETS INNOVANTS PROPOSÉ PAR LES TECHNOPOLES D'ALBI ET DE CASTRES-MAZAMET ENTRE DANS SA DEUXIÈME PHASE.

Vous faites peut-être partie des 28 % de Français tentés par l'entrepreneuriat, mais freinés par la peur de devoir se débrouiller seul (37 %)⁽¹⁾. Trust&Go, nouveau programme de détection et de maturation de projets d'entreprises

innovantes proposé par les technopoles d'Albi et de Castres-Mazamet, vous intéressera alors sûrement! Son idée est détecter des porteurs de projet avant de les mettre en relation avec des « talents », personnes ressources venant les épauler pour la création de leur entreprise. Les porteurs de projet avaient jusqu'au 9 septembre pour déposer leur dossier de présentation sur le site trust&go.fr. Les projets sélectionnés seront annoncés le 20 du mois. À partir de cette date, les porteurs retenus seront invités à réaliser une vidéo de présentation qui sera publiée sur le site. Ceci afin d'attirer l'attention de « talents » qui souhaiteraient les accompagner.

Tout un chacun, que vous soyez étudiant, salarié, chef d'entreprise... est un potentiel « talent »! L'idée est que vous puissiez apporter une compétence que recherche un porteur de projet. Cela peut se faire de manière temporaire, mais vous pourrez également décider de poursuivre à deux (ou plus) votre chemin sur la route de l'aventure entrepreneuriale. L'inscription des talents sur trust&go.fr aura lieu du 14 au 31 octobre. Vous serez invités à renseigner vos aptitudes potentielles et à vous positionner sur les projets que vous souhaiteriez épauler.



(1) Sondage OpinionWay « Les Européens, l'entrepreneuriat et le statut d'indépendant » pour le Salon des entrepreneurs, janvier 2019.

Des formations sur mesure aux outils de fabrication numérique

Mécanicien de métier et formateur professionnel pour adultes dans ce domaine, Claude Bruot a découvert au FabLab d'Albi de nouveaux outils de fabrication, comme l'imprimante 3D et la fraiseuse numérique. Ce qui lui a donné l'envie de se reconvertir pour assurer des formations à ces machines qui attirent de plus en plus les particuliers, les entreprises et les structures de formation. « Aujourd'hui, on peut acquérir une imprimante 3D à partir de 250€, mais son utilisation reste complexe puisqu'il faut savoir maîtriser un logiciel de modélisation et de commande machine », explique-t-il. Parmi ses premiers stagiaires, « un menuisier que j'ai accompagné dans la recherche d'une machine adaptée à ses besoins pro puis que j'ai formé, ou encore des étudiants qui souhaitaient être aidés dans la création d'un prototype. »

Pour créer CBFormation81, il s'est tourné vers la coopérative Régate, « dont j'ai pu bénéficier de l'agrément de formation », note-t-il. Entrepreneur-salarié, son objectif est désormais, grâce à l'obtention de la démarche qualité de Régate, d'inscrire ses formations sur les sites du Carif-Oref et de Pôle Emploi. **+INFO: Informations et tarifs sur cbformation81.fr**



IN&MA, l'ambition d'une école de renommée nationale

L'INSTITUT SUPÉRIEUR DE PROMOTION INDUSTRIELLE (IPI), ÉCOLE DE LA CCI DU TARN, FUSIONNE AVEC CELUI DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE ET CHANGE DE STATUT. IN&MA SERA DOTÉE DE QUATRE CAMPUS EN FRANCE POUR FORMER DES MANAGERS OPÉRATIONNELS.

Ce n'est ni une école d'ingénieur, ni une business school, ni une université. « *C'est une école supérieure dotée de formations spécialisées dans le management industriel et l'ingénierie d'affaires* », note Ferry Quenet, le directeur général d'In&Ma. Cette nouvelle école est issue de la fusion de trois autres : les Instituts supérieurs de promotion industrielle (IPI) d'Albi et de Châlons-en-Champagne, et l'Institut supérieur d'ingénierie d'affaires (Isiacc) de Châlons. Les Chambres de commerce et d'industrie du Tarn et de la Marne, fondatrices des IPI et de l'Isiacc, deviennent actionnaires majoritaires d'In&Ma, nouvel établissement d'enseignement supérieur consulaire. Ce statut ne vous dit peut-être rien, mais vous en connaissez forcément des exemples, comme HEC et la Toulouse Business School.

Stratégie de proximité

In&Ma est née de la volonté de créer une école de renommée nationale, tout en maintenant une stratégie de proximité. Paradoxe ? Non, pour Nancy Ambroise, directrice du campus d'Albi et des nouveaux programmes au sein de l'école : « *La formation se fait uniquement par alternance. Le but sera toujours, en formant des cadres intermédiaires dans l'industrie, de répondre aux besoins très spécifiques des entreprises localement.* » La nouvelle structure, dont le siège est situé à Châlons-en-Champagne, possède ainsi quatre campus de proximité : Châlons, Albi, Le Mans et Saint-Pierre à La Réunion. À Albi, où sont dispensés des formations en management industriel, la volonté est de passer de 115 étudiants aujourd'hui à 200 et d'ouvrir une seconde filière d'expertise, ingénierie d'affaires, qui existe déjà à Châlons. Deux nouveaux campus devraient également voir le jour d'ici à 2024.



ERWAN TROTOUX
directeur général de Sapoval,
entreprise albigeoise innovante

« Notre idée est d'apporter de l'innovation dans le secteur des eaux usées »

Comment se porte Sapoval, que vous avez créé il y a 6 ans ?

Nous sommes en plein développement. Du fait de la diversification de nos activités, notre chiffre d'affaires a triplé en 2018 et il devrait encore doubler cette année. Nous sommes aussi passés de quatre à huit salariés et tablons sur d'autres embauches dans les années à venir. Nous sommes toujours basés à Albi et comptons rester sur le territoire : sa taille nous permet d'être bien accompagnés, sans être isolés géographiquement.

Quand on dit Sapoval, on pense à ce petit camion qui vous permet de transformer en savon biodégradable les déchets graisseux issus de l'industrie agroalimentaire. En quoi a consisté l'évolution de votre activité ?

Sapo'Mob, notre unité mobile, ne représente plus que 10 % de notre activité... D'une part, nous avons étendu cette activité de saponification de produits graisseux à l'installation d'unités fixes dans les stations d'épuration et sur les sites agroalimentaires. Et surtout, l'essentiel de notre activité se concentre aujourd'hui dans la recherche de solutions pour une meilleure gestion des effluents à l'attention des industries et des stations d'épuration, et pour l'optimisation des installations de traitement des eaux usées.

Quels sont vos projets ?

D'ici la fin de l'année, nous allons lever des fonds afin de consolider notre cellule de Recherche et Développement autour de deux problématiques : la réutilisation du produit de la saponification dans la chimie verte, et la valorisation des molécules présentes dans les eaux usées. Notre idée, c'est d'apporter de l'innovation dans le secteur des effluents et d'y créer des boucles d'économie circulaire. La levée de fonds nous aidera aussi pour notre développement commercial, sur le territoire national et à l'export.

La renaissance des croix de Cambon

FÉRU DE PATRIMOINE, JEAN-PAUL MAUREL S'INTÉRESSE DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES À QUATRE CROIX DE PIERRE DISSÉMINÉES DANS LE VILLAGE DE CAMBON D'ALBI. IL A INITIÉ LEUR RESTAURATION ET CHERCHE DÉSORMAIS À CONNAÎTRE LEUR HISTOIRE.

« Une croix n'est pas un simple signe religieux. Cela peut vouloir signifier beaucoup de choses : un repère, un péril qui a eu lieu ou qu'on veut prévenir... On passe devant sans les voir, mais elles peuvent en apprendre beaucoup sur le passé. » Jean-Paul Maurel, qui connaît bien Cambon d'Albi, est depuis une vingtaine d'années intrigué par quatre croix de pierre assez similaires disséminées dans la commune. Deux d'entre elles portent de mystérieuses initiales, F. D., et des dates attestant de leur construction à une époque similaire, la première moitié du XVII^e siècle.

Mais les affres du temps mettaient les quatre croix en péril et Jean-Paul Maurel a interpellé la municipalité sur la nécessité de leur préservation. Avec l'aide de l'association Jacopo Bassano, la commune a sollicité la Fondation du Patrimoine pour lancer une souscription publique (1) afin de financer leur rénovation. « Cambon d'Albi est une commune

périurbaine qui a vu considérablement augmenter le nombre de ses habitants ces vingt dernières années. Entretenir le patrimoine et l'histoire est particulièrement important pour cultiver son identité », note la maire Sarah Laurens.

Réalisée il y a six mois par l'entreprise spécialisée SNRB, la restauration de trois des quatre croix a permis la valorisation de ce petit patrimoine méconnu. Le nettoyage de celle qui orne le cimetière a même livré une révélation : « Elle n'était pas du XVII^e siècle comme on le pensait, mais de 1552, en pleine Renaissance ! » s'enthousiasme Jean-Paul Maurel. La restauration a permis de bien lire la date. » Pour la remise en valeur de cette dernière, particulièrement remarquable avec ses personnages sculptés de part et d'autres, l'ingénieur des Bâtiments de France a été sollicité.

Dans l'attente de la restauration de la dernière des quatre croix, située non loin de l'église, Jean-Paul Maurel va se plonger dans le passé, cette époque où Cambon appartenait aux puissants évêques d'Albi, pour tenter de percer leur mystère. Et pour les Journées Européennes du Patrimoine (lire encadré), l'association Jacopo Bassano organisera une exposition photo retraçant les travaux de réhabilitation de ce petit patrimoine chargé d'histoire.



Jean-Paul Maurel est l'initiateur de la restauration des croix.

La croix du cimetière, avec ses personnages sculptés, date du milieu du XVI^e siècle.



LES 21 ET 22 SEPTEMBRE, LES 36^e JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Ne manquez pas ce rendez-vous qui met en lumière le patrimoine connu ou méconnu autour de visites, de portes ouvertes et d'animations diverses ! Retrouvez le programme complet des manifestations ayant lieu sur le territoire du Grand Albigeois sur le site journéesdupatrimoine.culture.gouv.fr. Du côté des Médiathèques du Grand Albigeois, une journée spéciale « Mappa Mundi » mettra à l'honneur ce manuscrit du VIII^e siècle inscrit au registre Mémoire du monde de l'Unesco en 2015. Vous pourrez (re)découvrir le manuscrit original, mais également les productions qui en sont issues : film, table numérique et prototype de jeu. Rendez-vous le samedi 21 septembre. Programme complet dans votre Mediatique de juillet-août-septembre, p. 18.

(1) La souscription est toujours ouverte, vous pouvez faire un don sur : www.fondation-patrimoine.org/60402
Vous bénéficierez d'une réduction d'impôt à hauteur de 66 % du don.

Un composteur en partage

LA RÉSIDENCE LES TREILLES, À ALBI, EST LA PREMIÈRE À AVOIR FAIT INSTALLER UN COMPOSTEUR À USAGE COLLECTIF, NOUVEAU SERVICE PROPOSÉ PAR L'AGGLO. OUTRE LA DIMENSION DE RÉDUCTION DES DÉCHETS, LES OCCUPANTS DE L'IMMEUBLE SOULIGNENT LE LIEN CRÉÉ PAR CE BIAIS.

Ils ont parfaitement trouvé leur place, à l'ombre d'un arbre, dans un carré d'herbe de la résidence : deux composteurs en bois, un pour les déchets de cuisine, un pour la matière sèche. Gisèle, Monique, France et Geneviève sont aux anges. « *Nous les avons depuis fin mai et pour le moment, tout va bien !* »

« *Je suis originaire de la campagne, où on a l'habitude de tout recycler... Ça m'interpellait, toute cette matière qu'on jette dans la poubelle noire alors qu'on peut s'en servir pour faire du terreau et l'utiliser de manière utile*, explique Gisèle. Par exemple, pour le sol des parties communes qui est fatigué. » Installer un composteur ? Elle en a d'abord discuté avec plusieurs voisines, qui se sont révélées intéressées. Avant de se tourner vers l'Agglo, elles ont fait un sondage auprès des autres habitants. « *Sur 24*

logements, 15 ont répondu qu'ils l'utiliseraient. Pour les autres, on s'est assuré qu'ils n'étaient pas contre l'idée. »

Située à proximité du Stadium, Les Treilles est une petite résidence de 25 appartements où règne une ambiance de bon voisinage. Elle possède déjà, à l'initiative de ses habitants, un jardin d'intérieur, deux boîtes à livres, un petit potager, des arbres fruitiers dont les habitants se partagent les fruits... et même des vignes, cultivées encore récemment ! « *On se connaît tous bien et on fait un pot de bienvenue pour les nouveaux habitants. Cette année, on va en profiter pour leur distribuer le bio-seau où stocker les déchets de cuisine à composter* », explique Gisèle.

Une dizaine d'habitants étaient présents mi-juin pour recevoir la formation à l'utilisation du composteur. « *C'était*

très utile, indique Geneviève. *Ça nous a permis d'apprendre ou de réviser les bons gestes, les déchets que l'on peut y jeter ou non, et de manipuler.* » Des bons gestes qu'ils ont ensuite expliqué, au fur et à mesure, au reste de leurs voisins. Pour que personne n'oublie, un guide du compostage a été distribué à tous, et des panneaux de consigne ont été placés sur les composteurs par les agents de l'Agglo.

Gisèle et ses voisines sont désormais prêtes à inviter les habitants d'autres résidences pour voir leur composteur, « *s'ils ont des interrogations avant de se lancer* ». Et les convaincre ! « *Ce qu'il faut, simplement, c'est un groupe de départ motivé.* »

L'offre « compostage en résidence » de l'Agglo

Composter quand on vit en habitat collectif, c'est possible dans le Grand Albigeois ! L'Agglo propose un accompagnement gratuit à l'implantation de composteurs en résidence (diagnostic du site, conseil, formation des référents, fourniture et installation du composteur). Parlez-en avec vos voisins et renseignez-vous auprès du service Déchets et Propreté de l'Agglo : 05 63 76 06 22.

Et si vous habitez une maison avec un jardin, pensez à l'offre de compostage individuel : l'Agglo vous propose d'acquérir un composteur à prix très réduit (18€ le modèle 300-400L, 25€ le modèle 600L) et vous forme à son utilisation. Rendez-vous sur www.grand-albigeois.fr, rubrique « Déchets et propreté », et faites votre demande en réservant votre créneau de distribution.

L'Agglo propose désormais l'installation d'un composteur et une formation à son usage aux habitants des résidences.



AMÉLIE ET MÉLANIE, ÉDUCATRICES SPÉCIALISÉES : « Aujourd'hui, on travaille en réseau et c'est ça qui est intéressant »

PASSÉES PAR L'INSTITUT SAINT-SIMON, AU SÉQUESTRE, AMÉLIE CARLETTO ET MÉLANIE PAGÈS TRAVAILLENT AUJOURD'HUI DANS DES STRUCTURES ALBIGEOISES. MÉLANIE AUX CÔTÉS DE FAMILLES D'ENFANTS EN SITUATION DE HANDICAP, AMÉLIE À MI-TEMPS ENTRE DES JEUNES ADULTES HANDICAPÉS ET DES FAMILLES D'ENFANTS PLACÉS.

Elles sont devenues amies sur les bancs de leur école, l'institut Saint-Simon, une bâtisse au crépi pâle dans un environnement champêtre sur la commune du Séquestre, et ont voulu témoigner ensemble. « *C'est une petite école, où on est proche des formateurs, où on peut s'investir et s'approprier le lieu... On vient d'ailleurs de créer une association des anciens.* » Mélanie Pagès et Amélie Carletto gardent d'excellents souvenirs de leur formation albigeoise. Mais ni l'une, ni l'autre n'aurait pu l'envisager autrement : « *L'esprit de groupe est indispensable, car la formation est intense et ça remue* », notent-elles.

Un esprit qu'elles ont retrouvé avec bonheur dans la vie professionnelle. « *Aujourd'hui, être éducateur spécialisé, c'est être coordinateur de projets. On est entre les jeunes, les familles et les autres partenaires. Cela nous permet d'appréhender une situation dans son ensemble, avec tout un environnement autour, pour trouver des solutions, atteindre des objectifs d'autonomie. Et c'est ça qui est passionnant dans ce métier* », indiquent-elles.

Mélanie, qui a travaillé juste après le bac comme chargée de projets auprès d'adultes handicapés moteur, a décidé de rester dans le domaine du handicap. Elle travaille aujourd'hui pour l'ASEI, une association qui agit pour l'inclusion des personnes en situation de handicap. Elle œuvre pour un nouveau dispositif, dont le but est d'apporter des solutions aux



Amélie Carletto (à gauche) et Mélanie Pagès se sont connues sur les bancs de l'institut Saint-Simon, où elles ont obtenu leur DE éducateur spécialisé.

enfants et aux jeunes n'ayant pas de réponse satisfaisante dans les structures médico-sociales. « *Je suis au contact des familles, que j'accompagne dans leurs recherches* », explique-t-elle.

Amélie, entrée à l'institut Saint-Simon après une licence Sciences de l'éducation, travaille pour une autre structure associative à Albi : l'ANRAS, et plus précisément le centre éducatif et professionnel Saint-Jean-de-Caussels. « *Je suis à mi-temps sur deux services. D'une part, le service extérieur médico-social, où j'accompagne des jeunes adultes issus d'IME et d'ITEP⁽¹⁾ vers l'autonomie et la réalisation de leur projet de vie. D'autre part, la maison d'enfants, où j'interviens auprès des familles pour expérimenter avec elles le placement de leur enfant à leur propre domicile.* »

Passionnées, toutes deux s'accordent à dire qu'elles « *ne s'ennuient jamais* ». À l'image de leur formation, « *riche et variée* ». Tout en prévenant les candidats à cette voie : « *On peut y accéder post-bac, mais c'est bien d'avoir des expériences : stages, service civique... C'est intense et il y a besoin de recul.* »

PARCOURS

DIPLÔME D'ÉTAT ÉDUCATEUR SPÉCIALISÉ À L'INSTITUT SAINT-SIMON D'ALBI

- Formation de grade Bac +3, accessible post-bac
- 40 étudiants dont plus d'un tiers ont le statut d'apprentis
- Inscription via Parcoursup (également pour les apprentis)
- Formation pratique : quatre stages, trois de 8 semaines, un de 28 semaines
- Prérequis : bon niveau d'écrit, dynamisme, créativité, esprit d'équipe, endurance et équilibre psychique
- Taux de réussite : 86 % en 2019 (moyenne nationale)

➔ **INFO :** auprès de l'institut Saint-Simon, 05 63 43 57 76 institutsaintsimon.com/albi-rodez

Apprentis infirmiers sans frontières

AFRIQUE, ASIE, AMÉRIQUE DU SUD... EN MARS, DOUZE ÉTUDIANTS DE L'IFSI D'ALBI SONT PARTIS POUR QUATRE SEMAINES EN STAGE IMMERSIF AUTOUR DU MONDE. OBJECTIF : TRAVAILLER DANS DES CONDITIONS DIFFÉRENTES, APPRENDRE D'AUTRES MÉTHODES DE SOINS... ET EN REVENIR GRANDI.

Un choc culturel, social, professionnel aussi : leurs expériences ont beau être très diverses, les sentiments au retour en France sont les mêmes. Un choc salutaire, enrichissant, qui fait prendre du recul. *« On se rend compte qu'à Albi, on était retranché dans notre confort. Sur place, on relativise notre quotidien de travail et au final on grandit »*, notent Léa et Marie dans l'amphi de l'Institut de formation aux soins infirmiers (IFSI), à l'attention de ceux qui, l'an prochain, pourraient potentiellement suivre leurs traces.

CAGNOTTE ET VENTE DE GÂTEAUX

Douze étudiants en troisième année de l'IFSI, sur une promo de 130, ont fait cette année le choix d'un stage en mobilité internationale, pendant quatre semaines, au mois de mars. Rien à voir avec l'insouciance d'une expérience Erasmus. Aidés par des associations, ils ont souvent dû compléter leur financement de départ : nouer des partenariats, ouvrir une cagnotte, vendre beaucoup de gâteaux ! Et puis, une fois sur place, se confronter à des conditions de vie et de travail difficiles, au manque de matériel et de médicaments. Au Bénin, Emma et Marlène ont fait face *« au paludisme, au choléra, à des infections respiratoires et à des MST »*, à la malnutrition et à la mortalité infantiles. Et à une vision du secours différente de la leur. *« La mort semble vue comme une fatalité. C'est normal qu'un enfant meure du paludisme. Tandis que nous, on se sent impuissant... On se dit qu'avec le matériel qu'il y a en France, on l'aurait sauvé. »* Au Cambodge, Claire et Mélanie se sont confrontées *« à la douleur, car il n'y avait pas d'antalgiques »*.



Dans le village enclavé d'Oda, au Népal, Paul, Lauréna et Pierre ont vécu « une expérience exceptionnelle » comme infirmiers dans un dispensaire.

UNE ATTELÉ EN CARTON

Tous les jours, il faut aussi s'adapter à d'autres pratiques de soins. Dans le dispensaire d'Oda, au Népal, un village enclavé à une heure de jeep de la ville la plus proche, Paul, Lauréna et Pierre ont *« fait comme on pouvait avec ce qu'on avait : un garrot avec des bouts de gant, une attelle avec du carton... »* Même lorsque rien ne manquait, *« beaucoup de pratiques étaient différentes des nôtres et on a dû s'habituer »*, notent Sarah et Manon après leur expérience dans une clinique à Lima, au Pérou. Au Vietnam, *« l'impact de la culture est très présente dans les soins »*, notent Léa et Marie. *« On a découvert la présence d'huiles « magiques » pour soulager les*

patients... » La place des familles est aussi très présente, comme au Cambodge, car *« il n'y a pas d'aide-soignant »*, expliquent Claire et Mélanie. Mais si c'était à refaire, tous le referaient sans hésiter. *« Ça a fait mûrir notre posture professionnelle »*, notent Emma et Marlène. Humaine, également. *« Au Pérou, sur l'île d'Amantani, on était sans eau ni électricité, mais logés chez des familles extraordinaires »*, notent Sarah et Manon. Au Vietnam, Léa et Marie ont pu faire *« une semaine d'apprentissage avec un médecin de la médecine traditionnelle. C'était un enrichissement, une vraie ouverture d'esprit. »* Avant de conclure : *« On arrive en pleurant... et on repart en pleurant. »*

MÉCANUMÉRIC, À LA GENÈSE DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

POUR PRODUIRE, IL FAUT DES MACHINES. ET DONC, DES ENTREPRISES POUR PRODUIRE DES MACHINES ! L'ALBIGEOIS MÉCANUMÉRIC, QUI FÊTE CETTE ANNÉE SES 25 ANS, EST SPÉCIALISÉ DANS LA FABRICATION DE MACHINES-OUTILS POUR DES SECTEURS D'ACTIVITÉ TRÈS VARIÉS ET DES CLIENTS DANS LE MONDE ENTIER.

Cela fait quatre mois que Mécanuméric a investi ses nouveaux locaux sur la zone Eco²Rieumas à Marssac-sur-Tarn. Le fabricant de machines-outils à commandes numériques avait besoin de place pour faire face à une croissance continue. Aux trois bâtiments situés sur la zone Fonlabour s'est substituée une entité unique de 13 000 m². « Il y avait besoin de place et surtout, le fait d'être dans un seul et même bâtiment facilite la production », note Émilie Païs, responsable communication.

Les machines-outils de Mécanuméric sont construites à Marssac de A à Z, de la conception à l'expédition. L'entreprise possède son propre bureau d'études. Et dans l'atelier, il suffit de suivre le circuit de production pour voir, étape par étape, s'assembler les machines.

De huit collaborateurs à sa création par Arthur Païs, en 1994, Mécanuméric en compte aujourd'hui 140 sur son seul site d'Eco²Rieumas, faisant d'elle l'un des cinq plus gros employeurs du Grand Albigeois dans le domaine industriel. Au fil des ans, elle a diversifié ses technologies et ses débouchés par croissance externe, c'est-à-dire en rachetant d'autres entreprises. Elle a aussi développé des filiales à l'étranger : Italie, Allemagne et Russie. Son objectif est aujourd'hui d'accroître sa part de ventes à l'export (50 % contre 30 % de son chiffre d'affaires aujourd'hui) et d'atteindre 200 salariés dans quelques années.

Il y a au départ des traverses d'acier brut qui sont tronçonnées, pliées, puis assemblées pour former un châssis. Une fois monté, celui-ci entre dans une cabine de grenaillage – du sable projeté à très haute pression pour poncer l'acier brut –, avant d'être lavé, peint et cuit dans un four pour fixer la peinture. Vient ensuite l'usinage : le travail des pièces qui seront montées sur la structure. « Hormis quelques tuyaux et boutons, tout est fait sur place », note Émilie Païs. L'ensemble est alors câblé, monté et préparé pour l'expédition. De la conception à l'expédition, il faut compter 10 à 12 semaines. « Comme il s'agit souvent de grosses machines, cela laisse au client le temps de préparer son atelier à la réception du produit. »

En aval de la livraison, un service support assure l'accompagnement des clients à

Le bureau d'études, attenant à l'atelier de production, se compose d'une vingtaine de techniciens et d'ingénieurs essentiellement recrutés dans des écoles de la région.

Au départ, il y a des traverses d'acier brut, qui sont tronçonnées puis pliées. Les morceaux sont ensuite assemblés par des soudeurs, pour former le châssis de la machine.

À côté de l'atelier de production se trouve un atelier plus petit où travaillent les câbleurs. Ils pré-câblent avant de monter les armoires électriques sur les machines.





À lui seul, l'atelier de production possède une surface de 10 000 m². Les machines-outils y sont fabriquées de A à Z : le châssis, les pièces, le câblage, l'assemblage. Pour réaliser les pièces de ses machines, Mécanuméric utilise... ses propres outils. L'entreprise a également acquis deux énormes machines pouvant usiner des pièces allant jusqu'à 9 mètres de longueur pour l'une, 13 mètres pour l'autre !

la formation et à l'installation de leur machine, et le service après-vente. La hotline comprend huit salariés.

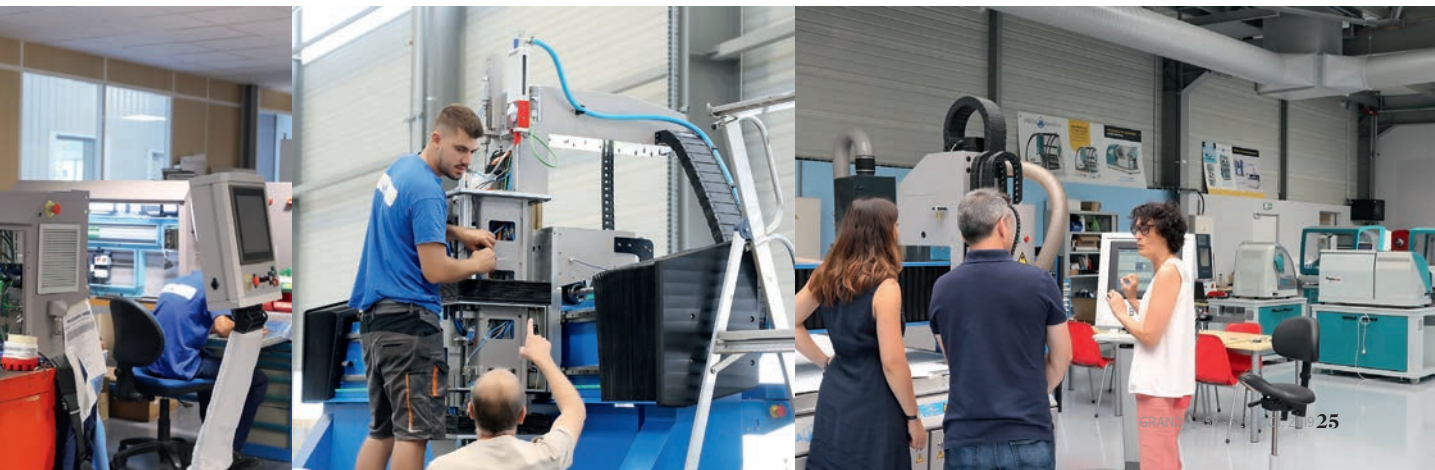
Les clients peuvent également venir tester une machine en amont de l'achat. Pour cela, un showroom dévoile l'éventail varié de la production : le « best-seller », la fraiseuse, mais aussi des machines à jet d'eau, permettant de découper des

matériaux épais. Il y a également des machines laser, de polissage et thermo-formeuses et une gamme spécifique pour fabriquer des prothèses dentaires. *« Une originalité de notre métier, c'est de traiter avec des clients issus de secteurs très variés. Cela va de l'artisan ferronnier et du fabricant de chevalets de violon, à des industries comme Airbus et Latécoère »,* note Émilie Païs.

L'entreprise, qui réalisait à ses débuts des machines pour la création d'enseignes et d'outils de communication, s'est progressivement ouverte à d'autres marchés industriels comme l'aéronautique, du fait de sa proximité avec Toulouse, et la plasturgie, mais aussi des secteurs plus spécialisés comme le dentaire après le rachat de Charlyrobot, une entreprise savoyarde. ▲

Une fois toutes les pièces fabriquées, vient le montage : assemblage mécanique et câblage. Une fois montées, les machines sont testées avant l'expédition.

Dans ses nouveaux locaux, Mécanuméric a également installé un showroom permettant à ses clients de venir tester ses machines ou trouver des conseils.



Groupe Rassemblement National

C2A, UN BILAN BUDGÉTAIRE MITIGÉ

On retrouve beaucoup de similitudes entre le budget de la C2A et celui de la ville principale ALBI.

Des dépenses de fonctionnement relativement contenues avec toutefois des dépenses de personnels qui augmentent (400 fonctionnaires à la C2A) comme au niveau communal (+100 Fonctionnaires depuis 2015), montrant une fois de plus que les économies d'échelle et la mutualisation progressive de certaines compétences ne réduisent pas les charges de fonctionnement du bloc communal.

Ces dépenses de fonctionnement rapportées au nombre d'habitants nous placent d'ailleurs dans la fourchette haute des communautés d'agglomérations similaires à la nôtre.

Comme les recettes de fonctionnement (Impôts, dotations diverses) baissent, nous dégagons un excédent brut en fonctionnement qui se réduit de 3,5 Millions d'euros par rapport à 2017.

Le résultat est que notre capacité à autofinancer des dépenses d'investissement qui augmentent toujours plus se réduit, et nous devons alors recourir à l'emprunt pour financer des dépenses d'équipement importantes (notamment la passerelle sur le Tarn à 10 Millions d'euros), mettant à mal la politique de désendettement menée ces dernières années.

Il faut noter aussi un reste à réaliser qui double en 2018 par rapport à 2017, qui peut s'expliquer par le report des travaux de la passerelle et certainement par la volonté d'atterrir au mieux sur le dernier budget d'avant les élections municipales de Mars 2020.

En conclusion une gestion budgétaire relativement saine à ce jour, mais des ratios financiers qui se dégradent.

Frédéric Cabroler

Gauche Sociale et Écologiste

QUE FAIRE FACE À LA CANICULE ?

C'est bien ce qui nous a préoccupé pendant tout l'été : le territoire de notre agglomération est victime de pics de chaleur et de pollution.

Mais que faire pour lutter contre ces épisodes dus au dérèglement climatique ? Beaucoup disent que ces vagues de chaleur ne touchent pas que notre agglomération et qu'il faut agir au niveau global. Mais attendre une action globale sans rien faire au niveau local, c'est tout simplement ne rien faire.

Bien évidemment, il est nécessaire d'informer les personnes âgées ou les plus fragiles, de leur conseiller de bien s'hydrater et de rester au frais. Il est nécessaire d'installer des salles rafraîchies dans les EHPAD, les MAPAD, les crèches ou les hôpitaux.

Mais quelle action structurelle et préventive notre agglomération propose-t-elle pour anticiper sur ces vagues de chaleur, et limiter leurs effets ? Quelle alternative aux déplacements automobiles ? Attendre que les constructeurs proposent de l'électrique (presque aussi polluant que le thermique), ou développer les transports publics, le covoiturage et les déplacements à vélo ou à pied ? Et réduire les déplacements en réinstallant des commerces et services de proximité ! Quelle réflexion sur la limitation de la vitesse ? Quelle réflexion sur la gestion de l'eau dans notre agglomération ? Quel programme ambitieux et créateur d'emplois pour l'isolation et la rénovation énergétique des logements ? Quelle politique pour la gestion de l'eau qui est un problème crucial dans notre territoire ? Comment (re-)végétaliser les espaces publics, créer de nouveaux espaces de verdure et de fraîcheur, valoriser les cours d'eau et les zones humides ?

Une seule réponse à tout cela : changer de logiciel pour mettre en place des mesures véritablement sociales et écologiques.

Dominique Mas et Pascal Pragnère

Groupe Socialistes et Citoyens

QUELQUES IDÉES EN FAVEUR DE LA VIE DÉMOCRATIQUE LOCALE

- **Transparence :** Mise en place d'un bureau d'Agglomération avec un ordre du jour, une feuille de présence et un compte-rendu
- **Démocratie :** La vie de la C2A étant très Albi-centrée, une vice-présidence au moins devrait être réservée au groupe d'opposition Albigeoise. Ce qui lui permettrait d'assister au bureau communautaire.
- **Implication :** Mettre en place des commissions de travail sur les projets et enjeux du mandat. Afin de suivre leur pertinence, leur financement, leur efficacité, etc. ... Les élus de tous bords et de toutes les communes doivent pouvoir s'impliquer. Il faut mieux analyser, contrôler et sanctionner les choix politiques pris en bureau. Ce contre-poids est important.
- **Transparence :** Laisser en accès libre tous les documents, rapports, contrats, etc. ... Ceux pour lesquels il n'y a pas de contre-indication juridique.
- **Équité :** Remise à plat des politiques de subventions attribuées aux entreprises.
- **Écologie :** Avoir la préservation de notre environnement comme fil conducteur de toutes politiques menées.

Voici quelques pistes éthiques et de bon sens qui pourraient, sans faire un programme, contribuer à contrecarrer l'opacité, l'autoritarisme et l'inconsistance des projets et pratiques politiques.

Fabien Lacoste



ATLANTIS "OFF" JUSQU'AU 15 SEPTEMBRE

Votre espace aquatique est fermé depuis le lundi 2 septembre pour deux semaines pour sa maintenance technique obligatoire. Pendant la fermeture, des agents effectuent la vidange des bassins, procèdent au contrôle des installations, réalisent des entretiens nécessaires et éventuellement des réparations. Réouverture lundi 16 septembre.



on y pense

LE SITE « 81 RANDO »

Pour une idée de balade dans le Tarn, le site **www.81rando.fr** sera votre meilleur allié ! Un passionné albigeois y a méticuleusement recensé tous les chemins de randonnée du département. Au total, 701 itinéraires dont près de 500 « de qualité » que vous pouvez retrouver au format Google Maps ou IGN.

+INFO : Dans l'Albigeois, pensez aux 19 chemins de rando de l'Agglo « Balades en Albigeois » dont vous pouvez télécharger les cartes ou activer le suivi GPS via l'adresse carto.ic2a.net. Retrouvez aussi les fiches au siège de l'Agglo (parc François-Mitterrand à Saint-Juéry) dans les mairies des 16 communes, à l'Office de Tourisme d'Albi et à l'Espace Randos (hôtel Reynès, 14 rue Timbal à Albi).

on teste

LE SABRE LASER

Vous vous êtes toujours senti l'âme d'un jedi ? Le samedi 21 septembre, à partir de 19 heures, venez vous essayer au sabre laser ! Le cercle d'escrime d'Albi, qui a ouvert l'an dernier son académie pour apprendre à manier cette arme mythique, propose une soirée d'initiation gratuite. Que la Force soit avec vous...

+INFO : À l'espace Gausserand, 10 rue Sommer à Albi (derrière le Stadium). Informations : 06 34 96 98 17.



on essaie

LA LIVRAISON DE PETIT-DÉJ' À DOMICILE

Pour une surprise originale, un instant cocooning ou pour un événement de groupe, « Les P'tits déj de Marco » livre le petit-déjeuner à domicile sur tout le territoire de l'Agglo. Jean-Marc Pépille propose différentes formules de petits-déjeuners, brunchs et goûters pour les particuliers et les professionnels. Retrouvez celles-ci sur www.lesptitsdejsdemarco.fr

+INFO : Contact au 06 72 91 52 59 et contact@lesptitsdejsdemarco.fr. Attention, pour être livré le matin, pensez à commander la veille avant 18h30 !



Rendez-vous

À OMNI[SCIENCES], LE PREMIER FESTIVAL SCIENTIFIQUE DE L'INU CHAMPOLLION

Du 1^{er} au 31 octobre, dans le cadre de la Fête de la Sciences, l'Institut national universitaire Champollion ouvre ses portes au grand public afin de partager et d'échanger autour de ses différentes thématiques de recherche. Au programme : spectacle arts/sciences, rencontre scientifique, cafés-sciences, expositions et rendez-vous « la grande question du dimanche ».

+INFO : Programme complet à retrouver sur le site de l'INU Champollion, www.univ-jfc.fr

**L'année dernière, dans notre école, il y a eu beaucoup de changements !
Des locaux tout neufs, de nouveaux professeurs, des projets inédits aussi.
Nous vous présentons quelques temps forts de cette année écoulée.**

On décore le village

Comme chaque année, pour Noël, nous avons participé à la décoration du rond-point du centre-bourg ! Les associations du village ont réalisé des objets en carton que nous avons ensuite peints. Les plus grands ont aussi construit des objets avec des bâtonnets de bois. Nous avons remis toutes nos réalisations à la mairie lors d'une cérémonie officielle. Elles ont ensuite rejoint des cabanes en bois placées sur le rond-point.



Pour ne pas oublier...

Pour la première fois, nous avons participé à la cérémonie du 11 Novembre, qui marque la fin de la Première Guerre mondiale. Les CE1-CE2 et deux élèves de CP ont lu des poésies sur la guerre, puis nous avons pris part au dépôt de gerbe et au pavoisement. Il y avait tous nos parents et beaucoup de gens du village. En classe, nous avons travaillé sur le devoir de mémoire. C'était un moment très fort.





Youpī, c'est le printemps!

Le 19 avril, nous avons fêté l'arrivée du printemps avec nos parents et tout le village! Nous nous sommes déguisés, nous avons déambulé dans les rues de Carlus puis nous avons dansé dans la cour de l'école, où nos parents ont pu rentrer pour participer à la fête. C'était une chouette journée!

Ça pousse!

Comment les graines deviennent-elles des plantes? Tout au long de l'année, nous avons mené l'enquête... On a d'abord planté des haricots en classe, puis des salades et des radis dans la cour. Pour certaines plantations, nous avons utilisé des pots en verre pour qu'on puisse voir la graine, la racine et la tige. La roquette et les fleurs n'ont pas poussé: elles ont eu trop soif à cause du soleil. Mais le reste s'est développé parce qu'on l'a bien arrosé.

Les PS-MS



NOTRE
école

3 classes (PS-MS, GS-CP, CE1-CE2), 72 élèves de la Petite Section au CE2,
1 classe de CM1-CM2 à l'école de Poulan-Pouzols avec laquelle nous sommes en RPI
(regroupement). Notre école, en plein cœur de Carlus, est en lien
avec la vie du village, ses habitants et ses associations.



Histoires du soir

Une soirée pyjama à l'école: et pourquoi pas? Sur le principe de la « Nuit de la lecture », nous avons organisé en mars une « soirée lecture », de 19h30 à 21h45. Malgré l'heure tardive, nous étions presque tous présents, des CE1-CE2 aux CM1-CM2 de Poulan, pour participer aux différents ateliers... en chaussons et pyjama! Au programme: lectures, création de mots croisés, illustration de textes... sans oublier la pause goûter. L'inspectrice est même venue écouter quelques histoires.

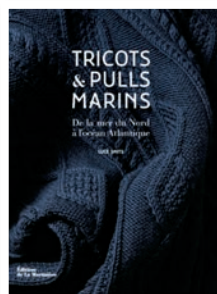
DEMANDEZ UNE IDÉE AUX BIBLIOTHÉCAIRES DE NOTRE RÉSEAU...
ILS ET ELLES VOUS EN FOURNIRONT 10 000 ! VOICI LEURS COUPS DE CŒUR,
LES TITRES SORTIS DES BACS OU LES RENDEZ-VOUS DE NOS MÉDIATHÈQUES
POUR PRENDRE SON TEMPS OU LE REMPLIR « AUTREMENT ».



Faites-le vous-même ! Une sélection de livres pour s'occuper cet automne.

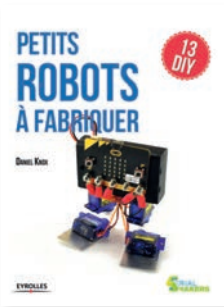
- **Lumières DIY : 24 lampes, suspensions, appliques, guirlandes... à faire soi-même**, Vincent Layerle, Ed. Massin, 2018.

Des conseils et des explications illustrées pour réaliser soi-même des luminaires. 20 modèles de créations au design varié pour décorer son intérieur : lustre, lampe de chevet, suspension ou encore guirlande lumineuse.



- **Tricots et pulls marins : de la mer du Nord à l'océan Atlantique**, Luce Smits, La Martinière, 2017. Voyage dans le temps et la maille à travers 45 modèles de tricots marins : pulls, vestes, écharpes et accessoires classés par région d'origine.

- **Petits robots à fabriquer : 13 DIY**, Daniel Knox, Eyrolles, 2018. Des explications pas à pas pour fabriquer de petits robots à l'aide de composants électroniques et d'objets du quotidien comme des brosses à dents, des gobelets ou des bouchons.



- **Maison ! Tout faire soi-même**, Michel Beauvais, Anne Valéry, Benoît Hamot, Maison rustique, 2018. À partir d'exemples de réalisations, ce manuel présente à l'aide de pas à pas différentes techniques de construction et de décoration : maçonnerie, isolation, électricité, chauffage, rénovation et transformation de toits et de façades, pose de bardages ou de tissu mural.

- **Comment sauver son smartphone avec un paquet de riz... et 999 astuces à la MacGyver**, Dan Grabham, Larousse, 2017. Des astuces et des conseils pour se simplifier la vie, comme détartre une pomme de douche bouchée, connaître la taille d'un pantalon sans l'enfiler... répartis en huit thèmes : travail et high-tech, maison et ménage, bricolage et système D, mode et beauté, alimentation, forme, voyage, enfants et parents.



- **Bricolages pour animaux : niches, paniers, arbres à chat...**, Armelle Rau et Pierre Legrix, Ed. Massin, 2017. Des projets expliqués pas à pas, à réaliser avec du bois ou des matériaux de récupération, pour construire des niches, des grattoirs et des litières pour les chats, des supports à gamelles ou encore divers accessoires.

JUSQU'AU 22/09

EXPOSITION

Des sirènes au fond des prunelles

Jour/nuit, nature/culture, artificiel/naturel... On pourrait égrainer ainsi les nombreuses dichotomies qui peuplent le travail d'Anne-Charlotte Finel. Mais loin de confrontations binaires et frontales, ses œuvres jouent au contraire de subtiles variations, d'infimes mouvements, parfois à peine perceptibles, qui en font toute la richesse et la singularité. La nouvelle exposition proposée par le centre d'art Le Lait. Entrée libre.

14h à 19h, du mercredi au dimanche, hôtel Rochegude, Albi

MER 11/09

SPECTACLE

Petit escargot où sont tes ailes ?

De et par Émeline Chemin. Collectif Culture en mouvements. Pour les 6 mois-4 ans. Durée : 25 min. Sur inscription dans les médiathèques ou au 05 63 76 06 10.

10h30, auditorium, médiathèque Pierre-Amalric, Albi

JEU 12/09

SIESTE CULTURELLE

« À table ! »

Dans le cadre de l'exposition « À la table du patrimoine : l'alimentation dans tous les sens ». Durée : 1h.

13h30, auditorium, médiathèque Pierre-Amalric, Albi

SAM 14/09

ATELIER

Furoshiki

Venez vous initier au furoshiki, technique japonaise traditionnelle de pliage et de nouage de tissu utilisée pour l'emballage de cadeaux, pouvant aussi servir au transport d'objets du quotidien. Dans le cadre de la Fête de la transition citoyenne (lire ci-contre). Tout public. Sur inscription dans les médiathèques ou au 05 63 76 06 10. Durée: 35 mn.

14h et 14h45, espace revues de la Médiathèque Pierre-Amalric, Albi

DIM 15/09

SPORT

Midnight Rando

Castres-Albi par la voie verte de nuit: ça vous dit? La Midnight Rando organisée par Athlé Tarn Passion revient pour une deuxième édition. Trois parcours sont proposés: 45 km (Castres-Albi, départ minuit), 26 km (Castres-Lombers, départ minuit) et 19 km (Lombers-Albi, départ 7h). Renseignements et résa sur www.athletarnpassion.fr

MER 18/09

ATELIER

Galets et cailloux

À la manière de... Daniel Picon. Créez des animaux et des personnages à la fois rigolos et réalistes en utilisant des galets et des cailloux! Une petite souris, un hérisson, un dromadaire ou une petite sorcière? À partir de 6 ans. Durée: 2h. Sur inscription dans les médiathèques ou au 05 63 76 06 50.

14h, Médiathèque de Cantepau, Albi

CONCOURS DE NOUVELLES À L'OCCASION DE LA SEMAINE DU GOÛT

Rédigez un texte de forme libre (nouvelle, slam, poésie...) de 300 mots maximum en utilisant les quatre mots suivants: « gourmandise », « fouet », « chocolat » et « chef » et déposez-le à la médiathèque de Cantepau, entre le 1^{er} octobre et le 7 décembre.

Pour petits et grands. Sur inscription dans les médiathèques ou au 05 63 76 06 50.

SAM 21/09

RENCONTRE

Café littéraire

Public: adultes. Entrée libre.

9h30, médiathèque de Lescure d'Albigeois

SAM 21
& DIM 22/09

CULTURE

Journées Européennes du Patrimoine

Comme chaque année, de nombreux expositions et monuments seront ouverts au public tout au long du week-end.

SAM 21/09

CULTURE

Les Mots arabes

Un après-midi autour de la culture arabe, pour écouter des histoires du fou-sage Nasreddine, voyager avec un conte sur la reine de Sabah, savourer la musicalité de la poésie arabe, apprécier une pièce de théâtre, écouter du rap et un concert de musique orientale. Et comme un voyage culturel ne se décline pas sans son art culinaire, vous pourrez aussi déguster thé à la menthe, pâtisseries orientales et couscous. Organisé par l'association Najma.

Entrée: 8€, gratuit -12 ans.

14h-minuit, La Mouline, Albi

DIM 22/09

FESTIVAL

Fête de la transition citoyenne

Journée festive de partage, d'échanges et de convivialité autour de la Transition écologique, économique, sociale, énergétique et alimentaire. Au programme: jeux, stands d'initiatives, jardinage, expositions, animations, récup' et ateliers de fabrication, échanges de graines, cartographies participatives et espace d'expression citoyenne, initiation au skate... Et tout au long de la journée, des rendez-vous avec les initiatives présentes. La semaine précédant la fête, sont programmés des ateliers et des séances ciné-débat. Entrée libre. Programme complet sur: sites.google.com/site/albientransition *Toute la journée, MJC et Carré Public, Albi*

DU 22/09
AU 13/10

MUSIQUE

Festival riverrun, #3

Incontournable rendez-vous de la création musicale en Occitanie, le festival des musiques expérimentales fait cette année la part belle aux collectifs et aux ensembles internationaux. En tout, 20 rendez-vous et 70 artistes pour vous ouvrir de nouveaux horizons musicaux! Programme complet sur www.gmea.net



SAM 28/09

FESTIVAL

Les Petits Cailloux

Le festival pour enfants autour des arts, des langues et des cultures du monde revient pour sa 8^e édition avec une programmation variée autour de spectacles, d'ateliers de fabrication et de « flâneries » variées. Bon voyage! comme on dit en occitan. À noter: l'association Albi Occitana, qui organise le festival, recherche des bénévoles pour mener à bien cette journée festive. Pour rejoindre l'aventure, contactez Fleur au 06 99 27 32 87 ou par mail festivalpetitscailloux@gmail.com. Tarif: 6€, gratuit moins de 3 ans. Programme complet sur albioccitana.org **10h-18h**, salle de Pratgraus, Albi

AGENDA

VEN 27/09

CINÉMA

Nuit des ados

En 1^{re} partie, « quiz ciné » et pause pique-nique. Ensuite, projection de *Dans le noir*, film de 2016 de David F. Sandberg où une famille est en proie à une mystérieuse créature. Peur et frissons garantis ! Adolescents, à partir de 12 ans. Sur inscription dans les médiathèques ou au 05 63 76 06 48.

Prévoir un pique-nique.

18h30, église Saint-Michel, route Saint-Michel face à la médiathèque de Lescure

DIM 29/09

SORTIE

Foire aux plantes

Sur les places du village, venez rencontrer des pépiniéristes producteurs spécialisés de toute la région Occitanie. Pour les simples amateurs et les collectionneurs, 60 exposants. Entrée gratuite. Restauration sur place avec traiteurs et buvette.

9h à 18h, places du bourg, Villeneuve-sur-Vère

SPORT

Le Défi tarnais

Trois villes, trois distances, trois sports au choix : Castres-Albi (42 km), Castres-Lombers (27 km) et Lombers-Albi (15 km), en marche, course pédestre ou cyclisme, par le Chemin des droits de l'Homme. Un repas sportif et gustatif est proposé à l'arrivée. Tarifs : 10€ pour 42 km, 8€ pour 27 km, 7€ pour 15 km, 5€ la navette, 9€ le repas. Inscriptions sur www.ledefitarnais.fr

8h, départ de Castres,
10h30, départ de Lombers

JEU 03/10

CONFÉRENCE

Où se cache la vérité ?

« ...Histoire de fouilles. » Avec Jean Vaquer, chercheur-archéologue au CNRS. Entrée et participation libres.

20h, salle Jolibois, 20 rue Fonvieille, Albi

CONFÉRENCE

Les défis de la big science

Pour sonder les mystères de l'infiniment petit et pour comprendre les lois fondamentales qui régissent notre Univers, le CERN et les laboratoires associés développent des technologies de pointe. Conférence animée par Ursula Bassler, présidente du Conseil du CERN et directrice de recherche au CNRS. Inscription préalable sur www.imt-mines-albi.fr

19h, campus Jarlard, IMT-Mines Albi

SAM 05/10

SPORT

Ekiden d'Albi

Rendez-vous incontournable de la vie sportive albigeoise. Informations et inscriptions sur ekidendalbi.com.

20h, place Sainte-Cécile, Albi



SAM 12/10

SOLIDARITÉ

Journée jeunesse de la Croix-Rouge

Une journée pour sensibiliser le grand public (et essentiellement les jeunes) à la diversité des actions et des interventions menées par la Croix-Rouge dans le Tarn. Tout au long de la journée sont aussi organisées des tables rondes et un challenge citoyen, jeu ludique autour du bénévolat à la Croix-Rouge. Entrée libre et gratuite. Programme détaillé sur tarn.croix-rouge.fr

10h-17h, campus de l'École des Mines, Albi

MUSIQUE

Concert solidaire

Organisé par l'association Être-Adepape 81, qui depuis 1966 accompagne les personnes sans soutien familial. À l'affiche : Humeurs Noires (Rap/Hip-Hop), Casa Riddim (Reggae), La Belle Bleue (Roots and roll), La Pyrale (Post Rock). Tarif : 10€.

À partir de 19h, salle des fêtes d'Arthès

#IMINDTHELIBERTY, FEMMES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

#ImindTheLiberty est une exposition photo qui met en regard certaines œuvres d'Henri de Toulouse-Lautrec avec les métiers scientifiques et techniques exercés par des femmes techniciennes, doctorantes et chercheuses à IMT Mines Albi. À partir d'un choix d'œuvres du peintre conservées au musée Toulouse-Lautrec, le projet fait un parallèle entre les portraits de femmes du XIX^e siècle dans des conditions sociales très hétérogènes, et les femmes scientifiques du XXI^e siècle mises en scène dans leur quotidien. Les photos sont signées de Sébastien Pioch (Studio tChiz), qui n'est autre que le talentueux photographe de Grand A !

L'inauguration de #ImindTheLiberty a lieu ce mardi 10 septembre à 18h30 à IMT Mines Albi, entrée gratuite sur inscription en ligne : www.imt-mines-albi.fr. Elle sera visible jusqu'au 26 septembre, aux horaires d'ouverture de l'école (8h-18h), puis rejoindra le Musée Toulouse-Lautrec le vendredi 27 septembre lors de la Nuit des Chercheurs.

SAM 19
& DIM 20/10

SALON

**Maquette
et modèle réduit**

Tarifs : 5€, 3€ nocturne
du samedi (19h-22h),
gratuit enfants de moins
de 15 ans.

Renseignements :

contact@cmt-albi.fr

12h-22h, le samedi,

10h-18h, le dimanche,

Pratgrausals, Albi

DU 19 AU 27/10

CULTURE

**Semaine
Renaissance**

Il y a 500 ans, en 1519,
disparaissait Léonard de
Vinci. À travers une semaine
d'événements en tous genre
(conférences, visites guidées
thématiques, rando cueillette,
ateliers sensoriels, concert...),
l'Office de Tourisme d'Albi
nous replonge dans son
siècle et célèbre le
foisonnement culturel et
humaniste de la Renais-
sance. Durant cette
semaine, plusieurs restau-
rants albigeois concocteront
également des « menus
Renaissance », pour
découvrir des saveurs
oubliées.

Programme détaillé
disponible sur
www.albi-tourisme.fr.

MER 23/10

DÉBAT

Café philo

« La peur de la mort
peut-elle être dépassée ? »

20h, brasserie des
Cordeliers, Albi

MAR 22/10

CONFÉRENCE

**Le cardinal
Jean Jouffroy**

Un personnage à la Pasolini,
condottière et bibliophile.

Par Matthieu Desachy,
directeur de la bibliothèque
interuniversitaire de
Montpellier.

Entrée libre et gratuite
dans la limite des places
disponibles.

18h, auditorium,
médiathèque

Pierre-Amalric, Albi

DU 25/10
AU 03/10

FESTIVAL

Artetango

Une semaine exceptionnelle
qui s'ouvrira à Lautrec pour
un concert hors les murs du
Duo Este Azul (Café Plum)
et se prolongera à Albi
(salle Pratgrausals) avec :
Fiesta Argentina (30/10),
les orchestres Bandonegro
(31/10) et Quinteto Tango
Tinto (02/11), cinéma, expo,
conférence... et plus de 40
heures de stages qui
ponctueront cette édition et
immersion dans la richesse
du répertoire argentin!

Programme complet et tarifs :
www.artetango-festival.com

SAM 26/10

ATELIER

Le livre au XVI^e siècle

Des manuscrits aux
premiers imprimés.

Tout public dans la limite
des places disponibles.

11h, 14h30 et 16h30,
Médiathèque

Pierre-Amalric, Albi

**L'ANIMATION DANS
TOUS SES ÉTATS**

Événement national impulsé par l'Association française
du cinéma d'animation, la Fête du cinéma d'animation
a pour vocation de promouvoir le cinéma « image
par image » (et pas que pour les enfants). Les
médiathèques du Grand Albigeois y prennent part
avec un programme de courts-métrages et de
rencontres pour tous les publics, du 2 au 25 octobre.
Cinéphiles de tous âges, à vos agendas !

MER 02/10

Projection : Jasmine,

film documentaire d'Alain Ughetto.

Tout public. Entrée libre dans la limite des places
disponibles. 18h, auditorium de la médiathèque
Pierre-Amalric, Albi

JEU 10/10

Projection de courts-métrages :

Les Vidéophages présentent... ceux de demain.

Public adulte. Sur inscription dans les
médiathèques ou au 05 63 76 06 49.
20h, Médiathèque de Saint-Juéry

VEN 18/10

Rencontre avec la réalisatrice

de films d'animation Julie Rembauville.

Public adulte, adolescent.

19h, médiathèque de Saint-Juéry

MER 23/10

**Atelier de sensibilisation au montage
cinématographique :** la table Mashup.

À partir de 7 ans en binôme avec un adulte.

Sur inscription dans les médiathèques ou au
05 63 76 06 49. 14h30, médiathèque de Saint-Juéry

JEU 25/10

Cinépopcorn :

séance cinéma pour adolescents de 11 à 14 ans.
Popcorn et boissons offerts. Prévoir un
pique-nique. Sur inscription dans les
médiathèques ou au 05 63 76 06 49.
19h30, médiathèque de Saint-Juéry

CHAQUE JOUR, L'AGGLO REÇOIT VIA SON SITE INTERNET, PAR COURRIER OU TÉLÉPHONE, DIFFÉRENTES QUESTIONS OU MESSAGES. DANS CETTE PAGE, GRAND'A SÉLECTIONNE LES EXTRAITS SUSCEPTIBLES DE SERVIR LE PLUS GRAND NOMBRE.



TPMR, MODE D'EMPLOI

« Ma maman octogénaire est en perte de mobilité et est atteinte d'une affection longue durée (ALD). Peut-elle bénéficier des TPMR sur justificatif de son ALD ? » Caroline (Albi)

A : Pour bénéficier du service Transport des Personnes à Mobilité Réduite (TPMR), les conditions sont à remplir sont :

- de résider dans l'une des 16 communes du Grand Albigeois
- d'être titulaire d'une carte d'invalidité ou Cotorep 80 %, ou d'une carte mobilité inclusion avec la mention « invalidité ».

Si l'une de ces deux conditions n'est pas remplie, son dossier ne peut pas être enregistré.

+INFO : Les inscriptions se font à l'Espace Infos Mobilités, situé au 16 avenue Général-de-Gaulle à Albi et ouvert du lundi au vendredi de 13h à 18h. Les pièces à fournir :

- pièce d'identité,
- justificatif de la catégorie du handicap et/ou dépendance,
- justificatif de domicile (quittance, facture EDF...),
- photo d'identité.

Le carnet de 10 tickets unitaires est vendu 11€.

SOS BROyat!

« Étudiante à l'école des Mines, je suis responsable du potager qui se trouve sur le campus. Pour lui redonner un peu de vie, il nous faudrait de la matière organique tel que du broyat. J'ai cru comprendre que l'Agglomération en mettait à disposition des habitants ? Comment cela se passe-t-il ? »

Magenta (Albi)

A : En effet, depuis le 1^{er} avril 2019, le Grand Albigeois met gratuitement à la disposition de ses administrés du broyat ou BRF à la plateforme de compostage de Ranteil située route de Saliès à Puygouzon. Les horaires d'ouverture de la plateforme de compostage sont : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 le samedi de 8h à 12h. Vous pouvez également vous y procurer du compost. Chaque année, vous avez droit à 100 litres de compost gratuit. Toute l'année, vous pouvez en acheter au prix de 7€ la tonne.



ENCOMBRANTS PARASOLS...

« Je possède deux vieux parasols que je ne peux apporter à la déchetterie car ils sont trop volumineux pour entrer dans ma petite voiture. Existe-t-il un ramassage des encombrants à domicile ? » Françoise (Albi)

A : Une collecte d'objets encombrants à domicile (électroménager et mobilier uniquement) est organisée par le service Gestion des déchets de l'Agglo sur Albi chaque mercredi, sur rendez-vous, après réservation le mardi matin au 05 63 76 06 07.

Une fois par mois, d'autres communes assurent ce service :

Arthès le 1^{er} mercredi du mois (sur rendez-vous au 05 63 55 10 11)

Marssac-sur-Tarn le 1^{er} mardi du mois pour les encombrants (sur rendez-vous au 05 63 55 40 47/10€ le passage maxi 1 m³)

Terssac le dernier mercredi du mois (sur rendez-vous au 05 63 54 39 30).

BLOC-notes

RÉFÉRENDUM

D'INITIATIVE PARTAGÉE

Le référendum d'initiative partagée est une procédure qui permet à une proposition de loi, présentée par un cinquième des membres du Parlement, d'être inscrite à l'ordre du jour des assemblées, si elle est soutenue par 10 % des électeurs. Cela correspond à 248 parlementaires (députés et sénateurs confondus) et 4,7 millions d'électeurs.

La proposition de loi doit porter sur l'un des domaines mentionnés dans l'article 11 de la Constitution. Tout citoyen français inscrit sur les listes électorales peut soutenir la proposition pendant les neuf mois qui suivent l'ouverture du recueil des soutiens.

C'est le ministère de l'Intérieur qui organise le recueil des signatures. Les soutiens sont recueillis sur le site internet dédié au référendum d'initiative partagée, www.referendum.interieur.gouv.fr.

DIFFUSION GRAND A

Particuliers et entreprises, votre *Grand A* est glissé dans votre boîte aux lettres. Problèmes de réception : Adrexo Sud-Ouest au 05 63 45 51 80 ou lpontie@spir.fr.

Le prochain numéro sera distribué à partir du **12 novembre**.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE L'ALBIGEOIS

Parc François Mitterrand à Saint-Juéry **BUS** : Ligne E (arrêt Pacific)

ALLÔ AGGLO : 05 63 76 06 06

Du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30
contact@grand-albigeois.fr
grand-albigeois.fr
facebook.com/grand-albigeois

EN aparté



Yves Chapron

Vice-président de l'Agglomération délégué à l'économie sociale et solidaire et à l'économie circulaire

ÉCONOMIE CIRCULAIRE... ALLONS PLUS LOIN ENSEMBLE !

Début juillet, un projet de loi anti-gaspillage pour une économie circulaire était à l'étude en Conseil des ministres pour réfléchir à consommer mieux et autrement, arrêter le gaspillage et préserver nos ressources, lutter contre la pollution plastique, rendre le tri par les citoyens plus efficace, développer l'emploi local, renforcer le système pollueur-payeur, encourager le recyclage et enfin faciliter la réparation, le réemploi et la réutilisation.

Parce que le tout jetable, le gaspillage, la longueur des circuits de distribution, l'incinération et la mise en décharge ne sont pas souhaitables pour la préservation de notre planète, notre système doit être transformé en profondeur pour mettre fin à l'exploitation massive des richesses naturelles.

L'une des clés de ce changement concerne le contenu de nos assiettes. Consommer en circuits courts une alimentation durable et saine contribue à limiter les déchets et la pollution liée aux transports, à préserver des terres agricoles, à créer du lien entre producteurs et consommateurs, à construire une économie locale sur notre territoire. C'est un sujet d'actualité pour le Grand Albigeois, avec l'organisation le 10 octobre prochain à Fonlabour de rencontres entre les producteurs locaux, les artisans, les acteurs de la distribution et de la restauration.

Dans la lignée de Fermes en ville ouvert au grand public tous les deux ans, Fermes dans l'assiette, organisée par notre Agglomération en partenariat avec le lycée Fonlabour et la Chambre d'agriculture, marque notre volonté d'encourager ces circuits courts. L'alimentation et l'agriculture sont créatrices de paysages, de services, de richesses et d'emplois. C'est un levier pour valoriser le territoire du Grand Albigeois !

D'autant que notre territoire, en lien avec les territoires voisins, possède tous les atouts pour cela : un écosystème d'exploitations agricoles à taille humaine dans des secteurs variés (culture céréalière, élevage, maraîchage, vigne...). Des artisans et des commerçants qui jouent la carte du local. Des restaurateurs qui se fournissent localement et composent des menus de saison. De plus en plus de structures et d'espaces qui se créent pour faire le lien entre producteurs et consommateurs : marchés bio et locaux, magasin de producteurs, drive fermier ou encore épicerie vrac. Sans oublier la grande distribution, qui met en valeur sur ses rayons nos produits locaux.

Enfin, défendre ces circuits courts, c'est aussi agir dans la continuité d'une tradition locale du « bien manger », à découvrir dans le dossier de ce *Grand A*.

Bonne rentrée, bonne lecture... et excellent appétit !



Nouveau

RECHARGEZ VOTRE CARTE *Pastel* EN LIGNE SUR GRAND-ALBIGEOIS.FR



ET TOUJOURS
INFOS BUS SMS
HORAIRES
TARIFS...



Réseau de Transport
du Grand Albigeois



COMMUNAUTE
D'AGGLOMERATION
DE L'ALBIGEOIS