

Calendrier des produits de saison Audois

JUILLET

- FRUITS**: Abricot, amande, cerise, fraise, framboise, melon, mirre, nectarine, pêche
- LÉGUMES**: Ail, ail violet, aubergine, betterave, carotte, concombre, courgette, chou blanc, échalote, fenouil, haricot lingot, navet, oignon (jaune, rouge), pâtisson, poireau, poivron, pomme de terre, salade (laitue, roquette), tomate, truffe (aestivum)
- AROMATES**: Basilic, ciboulette, coriandre, persil
- POISSONS ET MOLLUSQUES**: Capelan, chinchard, encornet rouge, huître, maquereau, merlu, raie, poulepe de vase, sardine, truite
- VIANDES**: Agneau, boeuf, mouton, oeu, porc, volaille
- PRODUITS TRANSFORMÉS**: Miel, plantes à parfum aromatiques et médicinales, produits à base de céréales, produits laitiers, fromage éco-écusson, produits transformés à base de fruits/légumes, jus de fruits, huile d'olive, produits truffés

AOÛT

- FRUITS**: Amande, cassis, figue, fraise, framboise, groseille, melon, nectarine, pêche, poire, pomme, prune, pruneau, noix, raisin
- LÉGUMES**: Ail, ail violet, aubergine, betterave, carotte, concombre, courgette, chou blanc, échalote, fenouil, haricot lingot, navet, oignon (jaune, rouge), pâtisson, poireau, poivron, pomme de terre, salade (laitue), tomate, truffe (aestivum)
- AROMATES**: Basilic, ciboulette, coriandre, persil
- POISSONS ET MOLLUSQUES**: Capelan, chinchard, encornet rouge, huître, maquereau, merlu, raie, poulepe de vase, sardine, truite
- VIANDES**: Agneau, boeuf, mouton, oeu, porc, volaille
- PRODUITS TRANSFORMÉS**: Miel, plantes à parfum aromatiques et médicinales, produits à base de céréales, produits laitiers, fromage éco-écusson, produits transformés à base de fruits/légumes, jus de fruits, huile d'olive, produits truffés

SEPTEMBRE

- FRUITS**: Figue, fraise, framboise, melon, nectarine, pêche, poire, pomme, prune, pruneau, noix, raisin
- LÉGUMES**: Ail violet, aubergine, betterave, carotte, céleri branche, champignon (côpe), chou blanc, concombre, échalote, fenouil, haricot lingot, navet, oignon (jaune, rouge), panais, pâtisson, poireau, pois chiche, poivron, pomme de terre, potimarron, salade (laitue, scarole, frisée), tomate
- AROMATES**: Ciboulette, basilic, coriandre
- POISSONS ET MOLLUSQUES**: Anchois, anguille, chinchard, dorade, encornet rouge, huître, maquereau, merlu, raie, rouget, poulepe de vase, sardine, truite
- VIANDES**: Agneau, boeuf, mouton, oeu, porc, volaille
- PRODUITS TRANSFORMÉS**: Miel, plantes à parfum aromatiques et médicinales, produits à base de céréales, produits laitiers, fromage éco-écusson, produits transformés à base de fruits/légumes, jus de fruits, huile d'olive, produits truffés

OCTOBRE

- FRUITS**: Châtaigne, kaki, kiwi, olive, noix, pomme, raisin
- LÉGUMES**: Ail violet, artichaut, betterave, carotte, céleri branche, champignon (côpe), chou-fleur, chou (de Bruxelles, frisé, rave), épinard, fenouil, haricot lingot, navet, oignon, panais, poireau, pois, potimarron, radis noir, salade (laitue, roquette, scarole, frisée), salsifis
- AROMATES**: Basilic, persil
- POISSONS ET MOLLUSQUES**: Anguille, bar, crevette rose, huître, merlu, poulepe de roche, truite
- VIANDES**: Agneau, boeuf, mouton, oeu, porc, volaille
- PRODUITS TRANSFORMÉS**: Miel, plantes à parfum aromatiques et médicinales, produits à base de céréales, produits laitiers, fromage éco-écusson, produits transformés à base de fruits/légumes, jus de fruits, huile d'olive, produits truffés

NOVEMBRE

- FRUITS**: Châtaigne, kaki, kiwi, olive, noix, pomme, raisin
- LÉGUMES**: Ail violet, artichaut, betterave, carotte, céleri branche, champignon (côpe), chou-fleur, chou (de Bruxelles, frisé, rave), épinard, fenouil, haricot lingot, navet, oignon, panais, poireau, pois, potimarron, radis noir, salade (laitue, roquette, scarole, frisée), salsifis
- AROMATES**: Basilic, persil
- POISSONS ET MOLLUSQUES**: Anguille, bar, crevette rose, dorade, huître, merlu, rouget, poulepe de roche, truite
- VIANDES**: Agneau, boeuf, mouton, oeu, porc, volaille
- PRODUITS TRANSFORMÉS**: Miel, plantes à parfum aromatiques et médicinales, produits à base de céréales, produits laitiers, fromage éco-écusson, produits transformés à base de fruits/légumes, jus de fruits, huile d'olive, produits truffés

DÉCEMBRE

- FRUITS**: Châtaigne, kaki, kiwi, olive, pomme
- LÉGUMES**: Ail violet, betterave, brocolis, carotte, chou-fleur, chou (de Bruxelles, frisé, rave), épinard, haricot lingot, navet, oignon, panais, poireau, pois, radis, radis noir, salade (laitue, roquette, scarole, frisée), salsifis, truffe (tuber melanosporum)
- AROMATES**: Basilic, persil
- POISSONS ET MOLLUSQUES**: Anguille, bar, crevette rose, huître, merlu, poulepe de roche, truite
- VIANDES**: Agneau, boeuf, mouton, oeu, porc, volaille
- PRODUITS TRANSFORMÉS**: Miel, plantes à parfum aromatiques et médicinales, produits à base de céréales, produits laitiers, fromage éco-écusson, produits transformés à base de fruits/légumes, jus de fruits, huile d'olive, produits truffés

LÉGENDE
Produits locaux
Produits Pays Cathare®

MANGER AU RYTHME DES SAISONS

Il est essentiel pour notre santé, notre porte monnaie, l'environnement (limiter les transports) et notre économie Audoise d'acheter en cycle court, directement du producteur au consommateur.

Mettons en avant nos produits toute l'année et plus particulièrement pendant « la fête du terroir » de notre label partenaire « Station Verte ».

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

LA GAZETTE D'ALET

N°36 OCTOBRE 2023

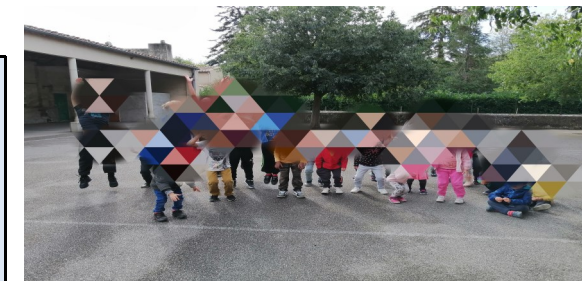
« De l'ocre des pierres aux reflets bleus des sources.... »

Intéressé par la vie du village, pensez à vous inscrire pour recevoir la gazette. communiquer votre mail pour connaître toutes les nouvelles.

Ouverture de la mairie
L'accueil physique et téléphonique se fera du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 16h Et le vendredi de 10h à 12h
04 68 69 95 00 / mairie.alet@wanadoo.fr

Pour Octobre, le Point Accueil Abbaye sera ouvert du lundi au vendredi, de 14h à 18h et le weekend de 10h à 12h et de 14h à 18h

Prochaine collecte des encombrants : le mardi 31 Octobre
Pensez à vous inscrire en mairie et afin de préserver la beauté de notre village, veillez à ne les sortir que le lundi soir.
Reprise des collectes des déchets verts, le mercredi 18 Octobre
Inscriptions obligatoires en mairie par téléphone ou par mail



SEPTEMBRE, C'EST LA RENTREE

Cette année Maria, pour la première fois depuis bien longtemps n'a pas effectué la rentrée. Elle profite désormais de sa retraite. Encore merci à elle pour ces belles années et bienvenue à Florian, le nouveau Directeur de l'Ecole. C'est sa 40ème rentrée scolaire mais une première avec 4 niveaux différents. Claire fait équipe avec Béa pour la première fois en maternelle/CP et elles semblent ravies de cette coopération. L'école accueille aussi Christine, l'AESH qui travaille dans les 2 classes, en aidant les élèves. Et pour les enfants comment s'est passée la rentrée? Ils nous ont spontanément livré leurs premières impressions :

- « Moi, j'avais un peu peur car je ne connaissais pas l'école. »
- « J'avais hâte de rentrer pour voir la classe. »
- « je savais qu'on avait un nouveau maître et que Claire serait avec les petits »
- « on avait vu le maître avant les vacances mais on avait quand même un peu peur. »
- « C'est la première fois que j'avais un maître... »
- « il y a plus de jeux dans la cour, c'est chouette. »
- « il y a plein d'affiches dans la classe. »

Enfin, tout s'est bien passé, tout le monde était content de se retrouver et les enfants tout comme l'équipe pédagogique ont fait une rentrée en douceur.

GESTION DES BIO DECHETS

Vous avez probablement entendu parler de la réforme qui vise à rendre le tri des bio déchets obligatoire à partir du 1er janvier 2024. Ils ne pourront plus être jetés dans les poubelles ménagères mais devront être amenés dans un composteur collectif ou individuel si vous en faites l'acquisition comme cela vous a été proposé.

Cette démarche a pour but de lutter contre la pollution de l'environnement en réduisant la quantité de déchets organiques envoyés pour incinération dans les décharges afin de diminuer les émissions de gaz à effet de serre. Les collectivités territoriales seront chargées de mettre en œuvre cette disposition en proposant aux ménages des moyens de tri. Nous remercions les habitants qui ont d'ores et déjà fait connaître leur satisfaction sur ce projet, auprès de la mairie.

ECLAIRAGE PUBLIC

Fidèle à sa démarche d'économie et de préservation de l'environnement, depuis plusieurs années, la commune s'est engagée dans la modernisation de son éclairage public. Deux tranches de travaux ont permis une extinction automatique des lumières au cœur de la nuit, la troisième permettra une baisse de l'intensité de 80 % et d'éviter ainsi l'obscurité totale. Dans les années à venir, les deux premières tranches pourront aussi bénéficier de cet avantage. Ce qui permettra au village dans sa totalité de protéger l'environnement, faire des économies et de permettre une visibilité et une sécurité aux habitants même en pleine nuit puisqu'il n'y aura plus d'extinction totale.

Abbaye d'Alet-les-Bains

Mail : accueilabbaye@aletlesbains.com
Site : www.aletlesbains.com



MENTIONS LEGALES

Edition et impression : Mairie d'Alet les Bains

Responsable de l'édition : Stéphanie GUILHEM

C'est avec beaucoup de tristesse et d'émotion que nous avons appris ce 30 Août le décès de Nicole Souccar, ancienne conseillère municipale et sœur de l'ancien maire, Jean-Denis Alandry. Alétoise au grand cœur, connue pour sa grande générosité, sûrement acquise pendant ces nombreux voyages, amoureuse du Mali, elle y séjournait plusieurs mois par an. Il est certain que chacun aurait un mot bienveillant à dire sur cette personnalité attachante et hors du commun, qui aimait faire la fête et était de tous les événements, bagues aux doigts et collier africain au cou et ne pas oublier un petit cigare ! C'est cette image que nous garderons de Nicole personnage emblématique de notre village.

Une personnalité atypique comme on en voit peu et les villageois ont été nombreux à accompagner son dernier voyage et lui rendre un hommage empreint d'émotion, de bienveillance et de respect.

Nous envoyons tout notre soutien et notre sympathie, à toute sa famille et à ses proches



En Septembre à Alet

PATRIMOINE

Les journées du patrimoine font toujours le bonheur des touristes et des locaux, et permettent des visites gratuites ou à moindre coût, ainsi que la découverte d'endroits fermés au public le reste de l'année. Pendant ce week end l'abbaye a accueilli un peu plus de 200 personnes.

Pour le samedi 16 Septembre et en partenariat avec le Département et la mairie, la compagnie LIE a proposé du théâtre interactif et une découverte des produits du terroir ; et a accueilli sur la place plus de 60 convives ravis de cette initiative.

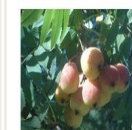


En Octobre à Alet

Cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles

Fruits sauvages d'automne, graines et plantes

Intervenante : Laurie Beaufils



Samedi 10h-20h
Dimanche 9h30-16h

Deux journées pour découvrir dans la nature les fruits d'automne, graines et plantes comestibles et apprendre à les utiliser. De l'identification à la cueillette et la préparation des repas en commun. Vous allez vous régaler !

Lieu : Alet-les-Bains 11100

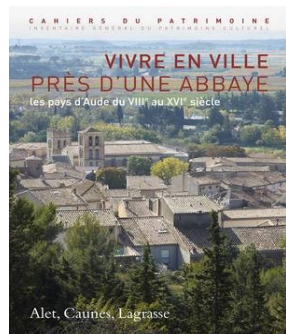
Tarif réduit : A partir de 115€ pour 2 jours, repas du samedi soir inclus. Repas midi 10€ du soir. Vins pro 30€ nous contacter. Gîte sur place possible.



Formation éligible aux fonds de la formation VIVEA
Contact et inscription : responsable de stage - Suzanne Rey

06 28 06 96 36 - loritie.contact@orange.fr - www.lortie.asso.fr

Soyez généreux et gourmands. Retrouvez ces délicieuses brioches tous les après midis de 14h à 18h au Point Accueil Abbaye, du 9 au 15 octobre.



Dans le cadre du « Fascinant week end », événement annuel et national promotionnant le label Vignobles et découvertes et l'œnotourisme. Nous vous convions à une visite conférence du village orchestrée par Julien Foltran, Chercheur, responsable d'opération archéologique et auteur de l'ouvrage « Vivre en ville près d'une Abbaye », le samedi 21 Octobre à 15h, rendez vous à l'Abbaye. Un moment rare à ne pas rater.

Focus
« Fête du Terroir et des savoir-faire »
Du 24 septembre au 14 Novembre,
Fêtons les produits de notre territoire
et des savoir faire de notre village



Article de la Dépêche

De l'extérieur : une maison du centre-ville d'Alet-les-Bains, tout ce qu'il y a de plus normal. Mais quand on passe la porte du Foliot, c'est une cave à Ali Baba. Des rouages, des aiguilles, des outils envahissent le plan de travail et les tiroirs, mais surtout : des horloges. Malek, 55 ans, c'est un peu le Geppetto des pendules. Entre ses mains, les horloges mécaniques reprennent vie depuis 2009. De mécanicien, il décide de se reconvertir en horloger. Mais c'est sa formation aux compagnons du devoir qui fera de lui un artisan des clochers. "Il n'en reste que deux ou trois dans la région", explique-t-il.

Pour un horloger, Malek passe plus de temps dehors que dedans. Celui-ci est responsable de l'entretien de vieux clochers mécaniques. Tous les ans, il part dix jours sur les routes de l'Hérault et du Gard pour faire "la tournée" d'une vingtaine de clochers. "Le compagnon qui m'a formé est parti à la retraite. J'ai récupéré ses contrats de maintenance", explique-t-il. Un savoir-faire ancien qui l'amène jusqu'en Savoie ou à la cathédrale de Rodez. "Elle m'a mis un mois. Le clocher n'est pas toujours accessible. Parfois je passe par les toits", explique-t-il. 11 heures. Le clocher d'Alet-les-Bains retentit. Quand on lui demande si, lui aussi, il le répare, Malek rigole : "Celui-là non, il est électrique." C'est un peu par hasard que le Ponot - habitant du Puy-en-Velay - est venu s'installer dans un petit village du Limouxin de moins de 400 habitants. "J'aime être isolé. Alet-les-Bains, c'est presque trop grand pour moi", plaisante-t-il.

Un horloger qui se bat contre le temps

Horloges, boîte à musique, tourne broche, coucou... La liste des objets présents dans l'atelier de Malek est longue. "C'est le même mécanisme", explique-t-il. La plupart du temps, des objets chargés d'histoires de familles. "Ça se perd beaucoup. Les gens qui achètent de vieilles horloges à 20 € dans les vide-greniers ne veulent pas mettre autant d'argent pour les restaurer. Les objets que l'on m'apporte se transmettent de génération en génération", affirme-t-il. Il faut compter entre 300 et 500 euros en fonction de l'état et du modèle.

"La plus vieille horloge que j'ai eue, c'est une Louis XV par exemple" ajoute-t-il. D'où le nom de son atelier Le Foliot, en référence à une horloge à balancier du XVe siècle, que Malek affectionne particulièrement. Tous les mois, il répare quatre à cinq horloges de particulier. Chaque horloge est unique en son genre. Travail du bois, du métal, peinture artistique... Malek n'a pas le temps de s'ennuyer. Plus loin, un coucou gît sur son bureau. Son atelier est calme. Et bien que ses murs soient recouverts de pendules, aucun tic-tac ne se fait entendre. "Même si j'aime bien le son, je l'ai arrêté pour ne pas gêner les voisins" dit-il, tout sourire. "Le plus dur, c'est le temps. Les clients sont pressés. Je peux passer quatre jours sur une seule horloge. Je me bats contre le temps", avoue-t-il. Entre ses doigts de fée, il assemble une horloge dont les peintures sont fraîches. Un savoir-faire audois depuis 14 ans maintenant.

Bravo à Malek.