



# SOMMAIRE

2-3 CARTE

4-5 COMPRENDRE LES BASTIDES

6 → 13 AU FIL DE L'EAU

15 → 27 LES GENS D'ICI

28-31 TERROIR ET TERRITOIRE

33-41 DÉCOUVRIR

42-43 RESTAURANTS

44-45 POUSSER PLUS LOIN

46-47 DEMANDEZ LE PROGRAMME

Magazine édité par l'Office de tourisme Aveyron- Bas Ségala- Viaur. Directrice de la Publication: Corinne Fouché. Rédaction, photos, conception: Jean-Paul Couffin- L'Agence JPC (06 81 12 0196).  
Graphisme: anto / Impression: Imprimerie Grapho 12, 30 les Gaillagues, Saint-Rémy, 12200 Villefranche-de-Rouergue. Traductions Euan Davidson  
Autres crédits photos: OT Aveyron-Bas Ségala-Viaur, ADT Aveyron, Greg Alric, J. Martinez, A.Arnal ADT, M. Hennessy ADT, CRT Occitanie, OT Plateau de Montbazens, OT Aubrac Laguiole.  
Tiré à 5 000 exemplaires.

*Les*  
**Martinets**  
*du*  
**Lézert**

FORGE HYDRAULIQUE DES XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> SIÈCLES

Les Martinets du Lézert  
La Bastide l'Evêque - 12200 LE BAS SEGALA

05 65 29 93 01 - 06 20 09 94 48 - 05 65 29 91 38

[www.lesmartinetsdulezert.fr](http://www.lesmartinetsdulezert.fr)  
[lesmartinetsdulezert@gmail.com](mailto:lesmartinetsdulezert@gmail.com)

GPS : lat. 44°21'14,992" - long. 2°7'29,372"



VISITE COMMENTÉE ET DÉMONSTRATION DU BATTAGE DE CUIVRE  
ESPACE PROJECTION ET EXPOSITION

Parcours botanique - Sentiers de randonnée [GR62B]  
Animations, 12 marchés gourmands en été!

TARIFS : adulte 3€, enfant 12-18 ans 1.50€, enfant - 12 ans gratuit



# AU PAYS DES MILLE ET UNE TROUVAILLES

## « ENTRE BASTIDES ET VALLÉES »

**Un pays! Sûrement.** Mais pas que... Mieux, un territoire sans frontières établies. Envers et contre tous, un terroir avec ce que cela transporte et comporte.

«Aveyron-Bas Ségala-Viaur», plus qu'un assemblage de voyelles et de consonnes, tient du trait d'union entre des villages et des bourgs, des vallées et des plateaux, des femmes et des hommes. Comme une première ligne avec ces deux rivières aussi fortes et paisibles que les piliers, encadrant de leur complicité le Ségala, plateau aux milles et unes trouvailles.

«Entre bastides et vallées», ici, où la langue fait rouler ses mots comme les galets des rivières Viaur et Aveyron, se conjugue un art de vivre, de partager, d'échanger, de regarder aussi.

Qu'on s'égare vers le «Point Sublime» de Flauzins où le temps semble suspendre son vol ou qu'on se perde dans ces gorges profondes de l'Aveyron entre les ponts de Vézis et du Cayla, où seul le clapotis de l'eau répond en écho au souffle léger de l'autan.

Partout on se dit que l'exceptionnel rejoint le naturel grâce à une incroyable équation. La magie des lieux, quels qu'ils soient. Leur diversité signe de différence. La forme des arbres ou les couleurs des pierres. Finalement tout ne forme qu'un.

Un pays où l'histoire marque chaque croisée de chemin,



PARTOUT ON SE DIT QUE L'EXCEPTIONNEL REJOINT LE NATUREL



où les légendes murmurent leur vérité, où l'araire signe les traits de la terre, où la main de l'homme sculpte le paysage.

Ici, la nature se regarde droit dans les yeux. Elle s'approche à pas de velours, sans chausser les bottes de sept lieues de la suffisance.

L'authenticité prévaut. Elle rejoint l'assiette fumante posée sur la table. Elle guide vos pas sur les traces improbables des «Papes du Viaur» ou des «Martinaires du Lézert». Le paysan y raconte sa terre, en parlant à ses bêtes comme à ses proches. Et le créateur laisse respirer son imaginaire.

Loin du brouhaha et des clameurs étourdissantes de la foule des villes, le temps se compte. Il se suspend. Comme un éloge à la lenteur en prenant le temps de vivre et de respirer.

«Aveyron-Bas Ségala-Viaur» la preuve par trois d'une escapade sereine, reposante et surprenante. Embarquement immédiat et sans détour!



### LAND OF A THOUSAND AND ONE INSPIRATIONS

*In Aveyron - Bas Ségala - Viaur, far from the bustle of the big city, time seems to stand still ; time to live and breathe. Its plateaux and valleys lie between two strong yet peaceful rivers, the wild and untamed Aveyron and the historic and mysterious Viaur. To the north, the Aveyron meanders slowly before crashing like a mountain torrent through deep gorges, while to the south, the mystical Viaur flows below ruined castles and under devils bridges.*



# LE SÉGALA C'EST QUOI C'EST OÙ?

Depuis les franges des vestiges du Maquis de Prévinquières jusqu'à l'arche dominateur du pont de Vézis, la rivière Aveyron peut prendre des allures de gave de montagne. Car après avoir sillonné la vallée jusqu'à Compolibat, elle s'enfonce dans les gorges pentues délimitées par le pont Gallo-Romain du Cayla sur les terres de la Bastide l'évêque. Pour ne plus les quitter jusqu'à Vézis, où les eaux du Lézert la rejoignent. A l'autre bout du territoire, le Viaur. Rivière symbole du département de l'Aveyron, entouré de légendes et d'histoires, il prend sa source sur le Lézézou, avant de se mêler à l'Aveyron à Laguéprie. Mythique, le Viaur l'est. Il aime les esprits, se joue de l'imaginaire, et file à tire d'ailes de courants en gours. Porte d'«Aveyron-Bas Ségala-Viaur» au Port de la Besse, il en est aussi le marqueur. Son cours, il le trace sous la Salvetat-Peyralès en baignant les vestiges de châteaux de pierre, de ponts du diable et d'ailleurs. Liort, autre Lézert, Jaoul chantent leurs sarabandes comme autant d'affluents.

Entre les deux le Ségala d'en bas, où bastides (La Bastide-l'Évêque, Rieupeyroux) et sauvetés (la Salvetat) cohabitent avec les villages satellites que sont Prévinquières, Tayrac, le Bas-Ségala (Vabre-Tizac, Saint-Salvadou avec la Bastide l'Évêque), Lescure-Jaoul, la Capelle-Bleys. Chacun avec sa marque de fabrique qui le différenciera de son voisin, mais qui au bout composeront ce territoire, lui aussi riche de ses différences.

## WHAT AND WHERE IS THE SÉGALA ?

*Between these two rivers lies the Ségala, land of a hundred valleys, with its fortified medieval towns and charming villages, an authentic place, serene and surprising, where nature meets the exceptional, rivers and streams sing their melodies and legends tell their tales of long ago.*



## PATRIMOINE

-  PATRIMOINE RELIGIEUX
-  CHÂTEAU
-  VILLAGE DE CARACTÈRE
-  MUSÉE
-  STATUE - MENHIR
-  BASTIDE - SAUVÉTÉ
-  PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE
-  PAYS D'ART ET D'HISTOIRE
-  VILLE ET MÉTIERS D'ART

## SERVICES

-  OFFICE DE TOURISME
-  SITE BRAILLE ET CULTURE
-  VILLAGE ÉTAPE
-  GARE SNCF

## NATURE

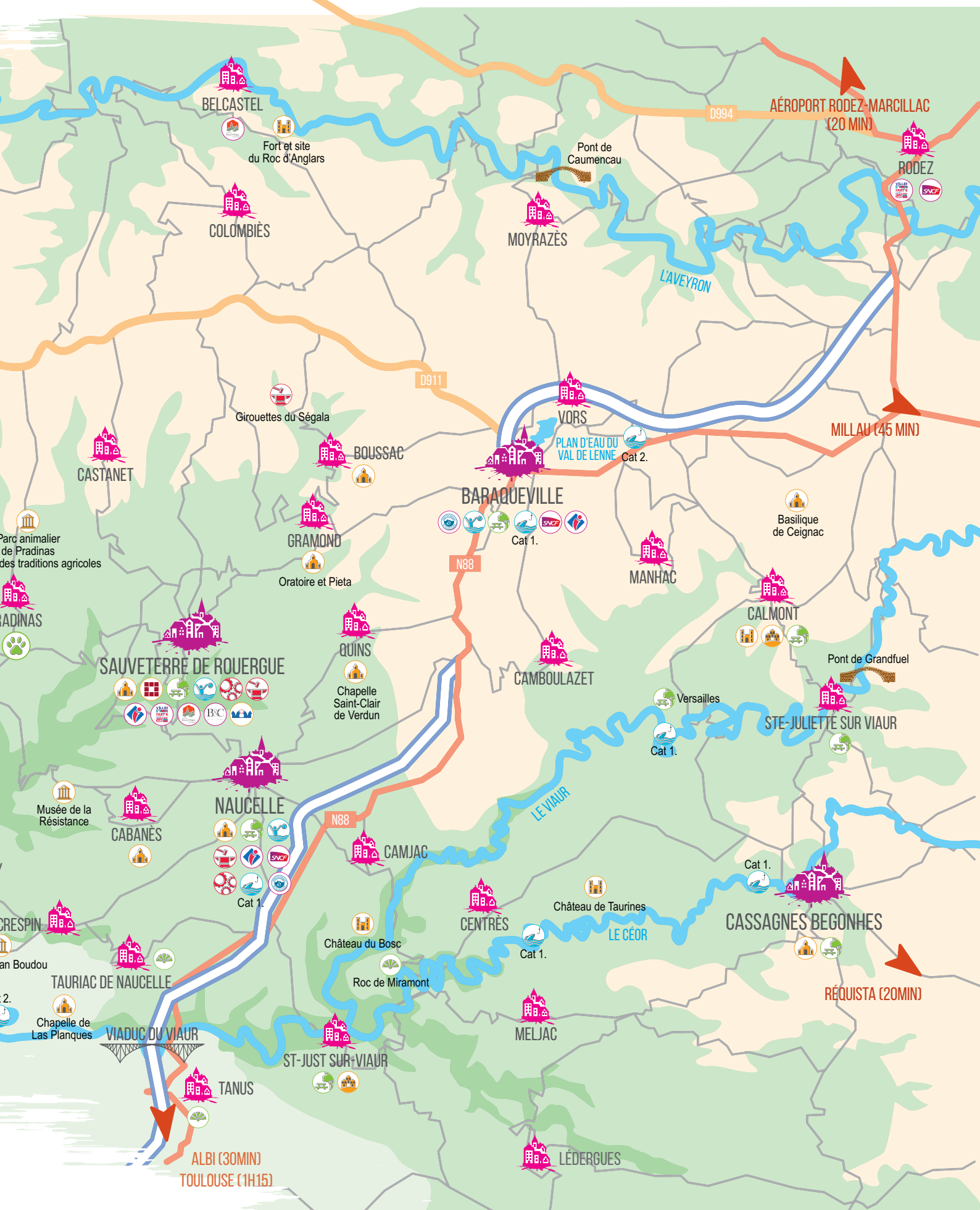
-  PARC À THÈME
-  AIRE DE PIQUE-NIQUE
-  POINT DE VUE

## POINTS D'EAU

-  ZONE DE PÊCHE 1 ET 2
-  BAIGNADE SURVEILLÉE

## VISITES

-  ENTREPRISE
-  SAVOIR-FAIRE



# COMPRENDRE LES BASTIDES

## « VILLES NEUVES DU MOYEN-ÂGE »

«Villes neuves du Moyen-âge», les Bastides se sont imposées entre les XIIe et XIVe siècles suite au développement démographique dictant la réorganisation de l'espace urbain.

Ce qui a favorisé la fondation d'agglomérations représentatives de la présence de pouvoirs religieux, politiques ou encore économiques. Comme le rappelle le fondateur du Centre d'études des bastides, Claude Calmettes: «l'Europe se couvre alors de Villes Neuves autant que de cathédrales.» Car même si les bastides sont, et restent, un des marqueurs du Sud-Ouest de la France, l'urbaniste rappelle combien «il y a le plus grand intérêt à comprendre ce qu'il y a de commun entre ces créations urbaines que l'on rencontre un peu partout en Angleterre, en Allemagne, en Pologne, en Tchéquie, en Slovaquie, en Autriche, en Suisse, en Italie, comme en Espagne et au Portugal.» A son origine, le Centre d'études des bastides (CEB) s'était fixé pour mission d'oeuvrer à la synthèse de ce mouvement créatif.

Quelques deux cents bastides sont recensées dans le Sud Ouest. Ce qui constitue un incroyable patrimoine représentatif de l'aspect régional de ce mouvement de fond. Une bastide se définit comme une ville neuve fondée au Moyen-âge, dont la principale caractéristique paraît être un plan géométrique ordonné



NAJAC



VILLENEUVE D'AVEYRON



SAUVETERRE DE ROUERGUE



VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

autour d'une vaste place centrale destinée au marché. Mais chaque bastide possède sa propre identité. Mais c'est bien l'histoire qui fut le moteur de la création de ces «villes nouvelles».

La Croisade contre les Albigeois déboucha sur la défaite du Comte Raymond VII de Toulouse qui impliqua la cessation d'une partie de ses possessions au profit des Capétiens. Mais à condition de ne plus créer de fortifications, il bénéficia de l'autorisation d'édifier ces Villes Neuves dans les territoires qu'il conservait... Pour des raisons politiques, limitées à cette vaste région géographique, les Bastides pousseront jusqu'en Aquitaine, voire en Rouergue...

# « VILLES NEUVES ET SAUVETÉ »

La Bastide l'Evêque, Rieupeyroux, la Salvetat-Peyralès, et autres maillent le territoire d'Aveyron-Bas Ségala-Viaur.



LA BASTIDE L'EVÊQUE

## ➔ LA BASTIDE L'EVÊQUE

De nombreuses choses sont à découvrir dans la commune: visite commentée de la Bastide avec son plan orthogonal et son église du XIVe siècle au clocher porche de granite rose, Pont du Cayla, sentiers pédestres le long des Gorges de l'Aveyron (GR62B)

## ➔ RIEUPEYROUX

Conserve sa maison à pan de bois, des arcs de boutiques et des ouvroirs, sa fontaine, l'église Saint-Martial, bâtie au XIe siècle. L'édifice surmonté d'un chemin de ronde percé d'assommoirs, qui semble avoir servi de refuge et de réserve d'imière à la communauté villageoise. Sans oublier le point de vue depuis la chapelle Modulance.

## ➔ LA SALVETAT PEYRALÈS

« Sauveté » où laquelle la population qui s'y réfugiait était à l'abri des exactions seigneuriales. Aujourd'hui subsiste le tracé : rue du Tour de Ville ; une partie de la douve. L'église actuelle dédiée à la Sainte Croix possède une nef du XVIe siècle. Le « trésor » de l'église renferme deux reliquaires du XVe siècle classés monuments historiques.



LA SALVETAT



RIEUPEYROUX



### ALL ABOUT BASTIDES

Medieval new towns of the 14th and 15th centuries, constructed by political or religious powers.

Over 200 in south-west France, many following a classic geometric plan around a large central market square, but each with its own identity. Here, you'll find La Bastide l'Evêque, Rieupeyroux and La Salvetat Peyralès.

Founded in 1280 by Bishop Raymond de Calmont, La Bastide l'Evêque was planned to rival the existing Royal Bastide of Villefranche de Rouergue. Its copper mills in the Aveyron gorges and the abundant local agriculture were the economic drivers of this community until the late 19th century.

Rieupeyroux boasts the splendid 11th century church of St Martial, fortified in the 14th century during the Hundred Years' War. The town has kept its right-angled framework, covered market, arcades, timbered houses and fountain.

La Salvetat takes its name from « sauveté », or « refuge » where the local population could seek the protection of the church against the predations of the local barons. The village is mentioned in a Papal Bull of 1147 and the church held sway in the village until the Revolution. Traces of the Hundred Years' War fortifications and moat still exist.

# LE PAYS DES DEUX RIVIÈRES

## « LA PREUVE PAR DEUX »

L'une, l'Aveyron, donne son nom au département. L'autre, le Viaur prend sa source sur le Lézérou pour mélanger ses eaux à celles de la première à Laguépie, en ne courant que dans l'ancien Rouergue. Les deux, comme un clin d'œil, encerclent le territoire Aveyron-Bas Ségala Viaur.

Ici, la force des rivières Aveyron et Viaur réside dans un rapprochement gommant presque leurs différences. Depuis Prévinquières, l'Aveyron s'agite peu à peu. Les courants prennent le dessus. Lorsque ses eaux gonflent, comme si la colère guidait son lit, elle saute les chaussées à pieds joints. Des terres du Maquis, elle rejoint d'autres histoires, d'autres vies parallèles en glissant sous l'arche unique dupont gallo-romain du Cayla. Plus loin ses rapides emballeront pierres et galets jusqu'au pont de Vézis, ultime rempart avant de filer jusqu'à Villefranche de Rouergue. Mais son passage en Aveyron-Bas Ségala-Viaur enrichit la corbeille de découvertes, de chemins de randonnées ou de parcours de pêche reconnus.

Le contraste avec le Viaur saute aux yeux. Fonçant à tombeaux ouverts sous la Salvetat-Peyralès, la «rivière d'or» comme le suggèrent certains, se pose un brin à hauteur de la Roque avant de reprendre de la vitesse sous Flauzins, à trois pas de Lescure Jaoul, là où le «Point Sublime» laisse découvrir des gorges profondes. Leur histoire baigne celle de ce pays. Elle la nourrit aussi comme en témoignent les pages suivantes.



LE LÉZERT EN BAS SÉGALA



AIRE DE LA MOULINE (PRÉVINQUIÈRES)



AIRE DE LOISIRS LA ROQUE (LA SALVETAT PEYRALES)



### FOCUS ON TWO RIVERS

*The rivers Aveyron and Viaur form the boundaries of the Bas Ségala. Similar but different, both gather speed as they move westwards, their rapids turning over stones and pebbles as they speed through ravines and gorges.*





AU FIL DE L'EAU

---

---

LA FORCE DES RIVIÈRES  
AVEYRON ET VIAUR

# LE VIAUR L'AUTRE ENTRÉE DU TERRITOIRE

## « INVITATION AU DÉPAYSEMENT »

Remonter le Viaur à contre-courant depuis le Port-de-la Besse permet de mesurer l'impact de la rivière sur le pays Aveyon-Bas Ségala-Viaur. Elle en est à la fois une épine dorsale et une des artères principales. Elle irrigue les vallées et les bourgs, aime les villages alentours et invite au dépaysement comme au farniente. Autour, les sites font l'histoire, pendant que de nouveaux résidents apportent d'autres envies et des initiatives paysannes et créatives dynamiques.

Le Port-de-la Besse tient du trait d'union entre les différents sites du pays de Peyralès. En aval, vers Lescure la rivière se devinera depuis les hauteurs du Point Sublime ou du Saut du Chien. Elle dessine ses courbes perdues dans ses forêts épaisses. En amont, elle change d'air. L'aire de la Roque, aménagée près de la rivière dans un espace arboré, l'été est très prisée des baigneurs et pique-niqueurs qui trouvent là un espace dévolu aux activités de baignade et au farniente. Une vraie plage dans la vallée entre Aveyron et Tarn.



### LE POINT SUBLIME

et le Cheval du Roi à Flauzins.

Se poser : à l'aire de la Roque (aire de pique-nique équipée de tables et de barbecues), espace de baignade.

Randonner : Jusqu'à la grotte de Panissole (avant le Point Sublime, un panneau sur la droite indique le départ, la descente vers la grotte est délicate par endroit: chausser des chaussures de randonnée).



# L'AVEYRON SAUVAGE ET INDOMPTABLE

AU FIL DE L'EAU



## « ENTRE RAPIDES ET CHAUSSÉES »

Indissociable l'un de l'autre, rivière et département cheminent de concert. L'escapade du cours d'eau en territoire Aveyron-Bas-Ségala Viaur donne l'impression de jouer à saute-moutons avec les paysages qu'il draine. Des bois profonds des terres du Maquis de Prévinquières, où les jeunes résistants se levèrent pour dire non à l'occupant nazi et où, aujourd'hui encore, un sentier de randonnée permet de marcher dans les pas de leur histoire, on plonge dans les gorges nerveuses depuis le Pont du Cayla jusqu'à celui de Vézis.

Ici, avec un parcours de pêche reconnu, la truite est chez elle.

L'histoire s'invite aussi. Elle se raconte, se commente. Certains lui accrochent quelques légendes bien pensées à ses basques.

Depuis la source de Séverac jusqu'au mélange de ses eaux avec celles du Tarn du côté de Lafrançaise, l'Aveyron sillonne le pays Rouergat. L'escapade entre Prévinquières et la Bastide l'Evêque offre une succession de lieux où le patrimoine ne perd jamais de vue l'histoire des femmes et des hommes. Sauvage, et indomptable, la rivière a nourri leur quotidien. Elle l'alimente encore avec ses paysages à couper le souffle, ses sentiers où l'on respire le sens de la terre, ses gours et ses chaussées...



### GOING WITH THE FLOW

*The Rivers Aveyron and Viaur*

*The Aveyron gives its name to our Département while the Viaur forms its southern boundary. They have shaped both the countryside and the lives of those who live here. Their wooded banks shelter ancient fortresses and Resistance hiding places. Here you can swim in quiet pools, fish, or walk the sinuous paths above the rapids while marvelling at the changing character of the water and its landscape.*

## LES INCONTOURNABLES

Le pont du Cayla situé sur une voie gallo-romaine fut, pendant des décennies le seul point de passage du secteur permettant de relier Cahors à Rodez. Sinon, c'était les passages à gué avec tout ce qu'il y avait d'aléatoire. On y faisait transiter le bétail, et toutes sortes de marchandises sans oublier les minerais provenant des mines du secteur de la Bastide l'Evêque. A voir, en surplomb du village du Cayla, côté la Bastide, la Tour des Anglais que ces derniers occupèrent pendant la guerre de Cent ans. Pour retrouver le sentier du Maquis à Prévinquières, il faut traverser le pont sur l'Aveyron en venant du village et prendre à droite le chemin de terre, puis longer la rivière face au plan d'eau. On quitte la proximité de la rivière pour filer dans un sous-bois où se trouve une ancienne cabane de berger. Après une montée le long d'un ruisseau, le camp des résistants du Maquis Duguesclin durant la seconde Guerre Mondiale transpire encore. Sur place se trouve un vieux four à pain, escaliers (à gauche), des cabanes de fagots et cabanes en pierre qui servaient de quartier général aux résistants. La randonnée peut se poursuivre jusqu'à Mirabel.

# LES RUISSEAUX COURENT DANS LA CAMPAGNE

## « COURS D'EAU ET FILETS D'EAU »

Petit filet d'eau à la survie précaire ou solide ruisseau roulant ses galets comme des mécaniques. Pris en tenailles par les mastodontes que sont l'Aveyron et le Viaur, à un moment donné les différents cours d'eau du territoire Aveyron-Bas Ségala-Viaur rejoignent l'un ou l'autre.

Depuis la Bastide-l'Evêque, jusqu'au pont de Vézis, où il retrouve l'Aveyron, le Lézert reste attaché de manière indéfectible à la grosse douzaine de Martinets qui battaient le cuivre.

De l'autre côté du plateau, outre le fait que les pêcheurs apprécient particulièrement ses eaux frêles, le Jaoul restera marqué à jamais par ce bâtisseur d'espoir qu'était le père Chincholle, qui au début du XX<sup>e</sup> siècle lança une vaste opération d'électrification, via l'aménagement de deux centrales électriques...

La rivière de 25,3 km de long prend sa source sur les hauteurs de la Capelle-Bleys.

Avant de se jeter dans un autre Lézert, affluent du Viaur celui-ci, le Liort sillonne combes et vallées. C'est sur ses rives qu'un couple de Hollandais mène la barque d'un camping familial et écolo où l'on partage randonnées, activités manuelles, visites, soirées et beaucoup d'autres choses à l'envie.

*Petit filet d'eau à la survie  
précaire ou solide ruisseau  
roulant ses galets...*



### GOING WITH THE FLOW

*The rivulets of the Viaur*

*The tributaries which run south to the Viaur, including the Liort and the Jaoul, once teeming with trout and crayfish, still provide a paradise for anglers.*

*Copper, the precious metal of the Lézert*

*Below La Bastide L'Evêque, the valley of the Lézert resounded for hundreds of years to the sound of copper mills (martinets), built along the river to harness its power.*

*Today, thanks to the enormous efforts of the passionate local volunteers of the association «The Martinets of the Lézert», who have moved mountains of stone, earth and rubble, you can experience how copper was worked in these bygone days.*



LE LÉZERT



LE JAUL

Paradis des truites et des écrevisses pendant de longues années, ces ruisseaux continuent de répondre aux aspirations, aux envies et aux rêves des pêcheurs. À noter aussi, dans un autre contexte, que la commune de Rieupeyroux possède deux plans d'eau permettant une belle mise en avant de l'activité pêche.

# UN MARTINET PEUT EN CACHER UN AUTRE

« QUAND T'ES  
DANS LE LÉZERT! »

Le Lézert charrie une incroyable aventure humaine: celle des Martinets.

Comme sur bien des cours d'eau, les moulins étaient le poumon de la vie locale. Que ce soit pour transformer les céréales en farine, ou en utilisant la force de l'eau pour débiter les arbres. Mais la spécificité de ceux du Lézert résida en l'organisation des «martinets», des forges transformant le cuivre en ébauches de chaudrons et autres grâce à un ingénieux système qui en captant la force de l'eau entraînait deux roues à aube. L'une activant un soufflet faisant chanter la braise, l'autre mettant en branle le marteau façonnant le cuivre.

Logique sur cette terre de mines, où dès la période Gallo-Romaine, on extrayait cuivre, argent et plomb. Au sortir du Moyen-âge, on dénombra jusqu'à treize martinets. Les artisans chaudronniers qui se comptaient en nombre à Villefranche de Rouergue assuraient l'essentiel des débouchés des «coupes» dégrossies dans les martinets...

L'histoire aurait pu s'arrêter là, autour des ruines du passé. Mais des passionnés de leur «pays» ont repris en main le destin de certains de ces «moulins de poche». Avec l'association «les Martinets du Lézert», fondée en 1996, ils bousculent des montagnes, et surtout des tonnes de pierres, terre et gravats. A visiter et à découvrir.



AU FIL DE L'EAU

*Des passionnés  
de leur «pays» ont repris  
en main le destin de certains  
de ces «moulins de poche».*



# DANS LES GORGES PROFONDES

## « THÉOPHILE CHINCHOLLE L'APÔTRE DE L'ÉLECTRIFICATION »

Comme un héros d'un roman à la Balzac, Théophile Chincholle posa les jalons d'une Condition Humaine Aveyronnaise.



### DEEP IN THE GORGES

Father Chincholle, electricity's apostle

Once seen as a handicap, the river gorges of Lescure-Jaoul became an asset for the modern age, thanks to the vision of Father Chincholle, the parish priest of Lescure.

In the early 20th century he had the idea of producing hydro-electricity on the Jaoul. Driven by his vision, by the 1940s two generating stations had been built and a hundred kilometres of lines installed.

Today, the turbines still hum and the water still flows, a testament to the determination of an earlier generation.

Les anciens parlaient de lui comme du pionnier de l'électrification. Curé de Lescure, conseiller général et forte personnalité du Ségala, le Père Chincholle songea au début du XXe siècle à transformer l'handicapant dénivelé plongeant vers les gorges du Jaoul en un atout de modernité.

Comme un héros d'un roman à la Balzac, Théophile Chincholle posa les jalons d'une Condition Humaine Aveyronnaise.

De sa matière grise en mouvement permanent, il échaffauda son projet: créer deux centrales électriques en canalisant les eaux de deux chutes de 85 et 65 mètres.

Certains le prirent pour un illuminé, tant le chantier apparaissait comme dantesque. Mais il arriva à ses fins en 1923.

Et tout s'enchaîna dans la foulée: mise en place des turbines, construction des bâtiments, installation du réseau débordant sur l'ensemble du Ségala, vers Rieupeyoux, jusqu'à Naucelle avec une centaine de kilomètres de lignes... Les habitants des dix-neuf communes adhérentes du syndicat virent surgir la lumière. Au début des années 1930, la Société du Jaoul compta jusqu'à 3 472 abonnés...

Lorsqu'on s'approche des bâtiments de la centrale, les tympans se laissent saisir par le rythme régulier des turbines.



Outre l'intérêt des lieux, d'ici partent différentes randonnées, comme la numéro 16 du topoguide «Entre Aveyron et Viaur en Pays Rieupeyroussain» intitulée «des gorges du Jaoul au cheval du Roi».

# L'ÎLOT DE PIERRES DE LA CHAPELLE DE MURAT

## « MOBILISATION BÉNÉVOLES »

Des bénévoles se sont décuplés pour mettre la chapelle de Murat hors d'eau et tenter de lui rendre sa superbe éprouvée.

Lorsque le brouillard enveloppe la vallée, la chapelle de Murat se découvre. Sobre et belle à la fois depuis qu'il y a cinq années, à force d'acharnement les « petites mains » de l'association de Sauvegarde du Patrimoine de la Salvetat ont mené à bien le pari de sa restauration.

Elle, c'est l'historienne aussi pointue que passionnée, présidant aux destinées de l'association de sauvegarde. Lui, le chef des travaux attentif se démenant pour faire avancer le chantier avec les bouts de ficelles de la réalité associative. Sans discontinuer, Danielle et Jean-Claude Brient, avec



**Les bénévoles ont consenti plus de 2 500 heures de travaux.**



l'armée de l'ombre des bénévoles, n'ont de cesse de trouver des solutions afin de redonner son lustre érodé à la chapelle de Murat.

La commune s'était déjà penchée à son chevet en la rhabillant d'une façade et d'une toiture de lauzes. Le personnel municipal n'a pas ménagé son énergie pour donner la main dès que le besoin l'imposait. « Mais à l'intérieur, rien n'était fait », en soupire encore Danièle.

Les bénévoles consentirent plus de 2 500 heures de travaux. Tout a été financé par des dons, des coups de pouces institutionnels.

« La chapelle n'étant pas classée, nous n'avons eu aucune aide de l'Etat », modère Danielle Brient.

Petit à petit, l'intérieur a retrouvé un certain lustre, à tel point que désormais, l'été des concerts font résonner sa voûte. La bétonnière est là, toujours prête à entonner une autre mélodie...



### BETWEEN HEAVEN AND EARTH

*The chapel of Murat- an oasis in stone*

*Between the Jaoul and Viaur, opposite the silent towers of the castle of Roumegous, lies the ancient chapel of Murat. The sober beauty of this little building, almost as old as the fog which fills the valleys at the limits of the commune of La Salvetat, has been restored to its former glory over the last five years by the Association for the Preservation of the Heritage of La Salvetat.*

*The chapel now hosts summer concerts and its vaulted ceiling resounds to the sound of music. The Association has other projects in the pipeline.*

*In the vicinity you can also see the stone cross of Le Coulet, the ruins of the castle of Roumegous, the remains of the castle of Peyroles and the oratory at Romette.*

# VISITES DE FERME

## « Veau d'Aveyron et du Ségala »



Du champ à l'assiette,  
**Tout au long de l'été**  
vers 17 h

venez percer les secrets de notre viande rosée

Label Rouge/IGP (Indication Géographie Protégée)

**Avez-vous déjà assisté à la tétée des veaux ?**

Venez découvrir ce mode d'élevage traditionnel chez l'un de nos éleveurs !

**Visites Gratuites**  
**sur RDV**  
Contacter nous 24 à 48h avant au  
**05 65 73 78 04**

### Au programme

- > Participation à la tétée des veaux
- > Echanges avec les éleveurs

### Pour programmer votre visite

Contactez l'IRVA (Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron et du Ségala) au 05 65 73 78 04.

Nous rechercherons la ferme la plus proche de votre lieu de vacances !

[www.veau-aveyron.fr](http://www.veau-aveyron.fr)





# L'HISTOIRE GOURMANDE DU GAEC DU "CEDENOL":

## " NOUS SOMMES DES PAYSANS "

Un peu plus bas s'ébroue la Cédène. Un bout de ruisseau dont le cours se dessine depuis les hauteurs de Vabre-Tizac. La tradition orale ayant été jusqu'à lui offrir une de ses plus belles mélodies portée par l'oc d'ici. Au bien nommé lieu-dit «le Puech», c'est le petit monde de Marylou et Jean-Claude, les parents et de Bertrand Fabre, le fiston autour du Gaec le Cedenol, comme un clin d'oeil au mince filet d'eau. Eleveurs d'un fier troupeau d'une cinquantaine de vaches laitières paissant avec calme dans les prairies, ce sont des paysans, des vrais et ils tiennent à l'appellation. Après être passée par la production devenue aléatoire de tabac, avec d'abord Jean-Claude, son mari, Marylou a bifurqué vers la transformation du lait de leurs Holsteins, «mais les nôtres ne sont pas turbo», s'amuse la maîtresse des lieux, comme pour apporter le nécessaire bémol à ceux qui s'aventureraient à pointer des «usines à lait». « Elles ne sont pas alimentées pour surproduire », tranche-t-elle.

Au Gaec du «Cedenol», on affiche la double couleur du lait bio et du bien-être animal. A partir de là, pas question pour Marylou de déroger à sa ligne de conduite autour de la qualité des produits qui sortiront, après maturation, de la fromagerie.

Difficile de faire plus court comme circuit: «le lait arrive de la stabu dans les cuves, il y a donc peu de risque de bactéries». La ligne de conduite qui l'anime depuis trente ans n'a pas varié.

***Jamais de pasteurisé, que du lait cru, sinon ce n'est pas du fromage...***



Intarissable sur une vie professionnelle se confondant avec la vie familiale, elle porte en elle cette belle histoire qu'elle n'a de cesse de partager.

«Lorsque nous avons commencé, raconte Marylou, c'était à la bonne franquette, à la maison dans une petite pièce, afin d'utiliser notre lait des quotas directs autorisés en Aveyron.»

Pas plus, pas moins.

Il y a d'abord eu ce fromage blanc à l'ancienne, dont les paysannes conservaient le secret de fabrication, qu'elle ira vendre sur le marché de Villefranche. Le point de départ.

«Nous avons tout appris sur le tas, nous faisons du fromage comme le préparaient nos grands-mères, jusqu'à ce que nous appelions un fromager pour nous aider dans la fabrication des pâtes pressées et molles, et dans l'organisation.»

Marchés, et par ricochet vente-directe, pourraient être avec la fabrication des fromages, les deux mamelles du «Cedenol».

Pas question de laisser tomber le petit monde des marchés. Elle s'y régale et s'y complet : «c'est une relation, on aime les clients et les clients nous aiment... C'est presque de l'intimité...»



### UNE FROMAGERIE À TROIS PÂTES.

*Moderne et aux normes imposées, la fromagerie du Cedenol jouxte l'exploitation. Le domaine de Paulette, employée depuis 26 ans «la fromagerie est un peu à elle», et de Marylou. Là, elles confectionnent les trois types de pâtes: molle, pressée, lactique pressée qui donnera la fameuse tome de la Cedene que s'arrache les gourmets.*

*«Le pascadol», fromage très fin est l'autre «best-seller» de la maison. «Sur les marchés, les papys ne demandent pas du pérail, mais des pascades...», rappelle Marylou, enracinée dans les terres de ce bout de Ségala où l'on préfère les pascades rouergates aux galettes bretonnes. Par contre, elle prévient: «la vente directe c'est sur les marchés, et plus à la ferme car les bêtes se stressent...» Et le bio: «on s'est aperçu qu'il correspondait à la demande d'une certaine clientèle, et maintenant tous en veulent!»*

*Pour retrouver Marylou, très souvent, et les siens, avec autant de permanence sur les marchés, il suffit de se rendre à ceux de Villefranche, Rieuepeyroux, Baraqueville, Naucelle, La Salvetat, Carmaux...ou au magasin naucellois «Terre Ségala».*

#### CONTACT

Tél: 06 71 2669 66

lacedene@wanadoo.fr

# ALERTEZ LES PAPILLES!

## « LE BONHEUR EST À LA FERME LES MAMOURS »

Associer accueil via des gîtes ou des chambres d'hôtes à des productions ou de la transformation de produits s'inscrit presque dans la logique des choses dans le monde rural du pays Aveyron-Bas Ségala-Viaur. Ainsi va à la Bastide-l'Evêque pour la ferme les Mamours et à Tayrac pour la ferme de Chantevent.

Au bout du chemin, Corine et Pascal Rambeau s'affairent. C'est ici, derrière les solides murs de schistes de la ferme les Mamours que le couple a imaginé sa nouvelle vie. Au départ pour ouvrir une maison d'hôtes. Mais les idées fusant, ils débordent aujourd'hui sur bien des concrétisations paysannes. «Nous avons un beau verger ce qui nous a incité à nous lancer dans la production de confitures», expliquent-ils. A cela s'ajoutent sirops, gelées, infusions, jus de pommes et tout ce qui peut se préparer avec des fruits (pâtes ou cuirs de fruits), mais aussi des noix, des châtaignes, de la laine de leurs brebis et des oeufs que pondent leurs poules. Le potager en permaculture regorge de légumes et de plantes aromatiques.

Pascal opine: «nous sommes dans l'autoconsommation, tout ce que l'on produit, sauf les oeufs que nous vendons, c'est pour nous ou notre table d'hôtes.»

L'occasion pour Corine de mettre en avant les produits d'entretien fait maison. «Nous essayons au maximum de ne faire entrer aucun produit chimique». D'où son idée de transmettre aux autres son savoir-faire en la matière via des ateliers ménagers et cosmétiques qu'elle organise.



CONTACT:

### La Ferme des Mamours

📍 La Cruzette - La Bastide l'Evêque  
12200 Le Bas-Ségala  
☎ Tél : 06 65 30 24 60 ou 05 65 65 86 64  
✉ contact@lafermelesmamours.fr  
🌐 www.lafermelesmamours.fr



CONTACT :

### La Ferme de Chantevent

📍 Tayrac, 12440 Tayrac  
☎ Tél : 06 29 50 15 07  
✉ lafermechantevent12@gmail.com  
🌐 www.facebook.com/laurec12  
@ https://lafermedechantevent.wixsite.com/monsie

## «... ET A LA FERME DE CHANTEVENT »

Depuis sa ferme de Chantevent près de Tayrac, Laure Camarasa associe l'accueil avec une chambre d'hôtes ambiance douceuse, et alerte les papilles avec l'ensemble confitures, confits de plantes, tisanes, et autres sirops aromatiques qu'elle mitonne dans son «labo».

«Je récolte les fruits et les plantes qui proviennent soit de mon jardin, ou bien que me fournissent des producteurs locaux, je les assemble dans le but d'offrir des saveurs originales», rapporte-t-elle.

Jamais une idée en retard, Laure marie la fraise et le basilic ou la framboise et la verveine, revisite les recettes exotiques et découvre mille et unes gourmandises naturelles.

Ainsi compte-t-elle parmi ses clients professionnels un bar à cocktails de Neuilly-sur-Seine «qui utilise son sirop au romarin dans ses cocktails Méditerranéens. Des produits que le chaland peut retrouver sur place. Dépôt de paniers de légumes, oeufs et pain. Du pur bonheur.

# DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

## « LE LABOUREUR DU SÉGALA TRACE SON SILLON »



*Avec l'agriculture intensive,  
nous sommes allés trop loin...*



Sur les marchés, Serge Raynal se démène comme un beau diable pour tourner la truffade. A ses côtés, Mireille, son épouse, assure un service dans les règles. Eleveurs bovins et producteurs de pommes de terre au lieu dit «le Py», près de Rieupeyroux, au sein de leur GAEC «le Laboureur du Ségala» avec Eric Viguié, ils sont engagés en démarche bio. «C'est une autre manière de travailler en sachant qu'en pommes de terre le rendement sera inférieur, mais c'est tout un état d'esprit, car avec l'agriculture intensive, nous sommes allés trop loin.»

Avec leur élevage de tradition, «c'est le veau du Py», sourit Serge, jumelé à la culture du tubercule, le couple et leur associé mettent l'accent sur l'importance qu'il y a «à bien savoir comment on travaille les produits.»

L'élevage représentant la clef de voûte de cette démarche. Depuis presque un demi-siècle, «le Laboureur du Ségala» trace son sillon. La spécificité réside bien dans le fait que l'essentiel de leurs pommes de terre est vendu en truffade sur les marchés, après avoir été transformé par leurs soins. Il en va de même pour les escalopes et la saucisse de veau. «Nous avons nos produits à vendre, et nous considérons que c'est mieux de les valoriser», appuie Mireille.

On les retrouve sur les marchés de Rieupeyroux, de Sauveterre, du Monastère, de Rodez ou de Millau. Engagés aux côtés de l'association du sud du département «les Fermiers de l'Aveyron», les membres du GAEC saluent la démarche: «cette association n'intègre que des paysans Aveyronnais»...

### CONTACT

#### Gaec le Laboureur du Ségala

📍 Le Py  
12 240 Rieupeyroux  
☎ Tél: 05 65 65 59 60  
✉ serge.raynal3@wanadoo.fr

# PAYSANS BOULANGERS

## « AU FOUR COMME AU MOULIN »

Ils sont jeunes, et bien décidés à donner vie à leurs idées et leurs projets. Tatiana et Sascha sèment, récoltent et façonnent leurs pains avec des farines de blé issues de variétés anciennes.

Ils rêvaient d'investir dans l'achat d'une ferme en Rouergue. C'est chose faite du côté de Saint-Salvadou, commune du Bas-Ségala.

En attendant, les deux jeunes néo-paysans furent accueillis à Vabre-Tizac, où la commune leur a mis à disposition des locaux. Dans ce bourg où idées et initiatives fourmillent, le jeune couple lança son activité de Paysan-Boulangier.

«Un four pas si banal», n'allait pas tarder à faire mouché auprès de consommateurs en quête de ce pain à la croûte épaisse et à la mie compacte. Dans leur approche, Tatiana et Sascha jouent de globalité d'abord en produisant, récoltant et transformant leurs céréales. Elle parle de «circuit hyper court», en phase avec leur philosophie de vie.



Leurs pains se vendent tout aussi près à Vabre, à Morlhon, voire à Rieupeyroux. Mais en priorité dans des lieux où il n'y a plus de boulanger. Leur blé ne provient que de variétés anciennes et paysannes. «On ressème nos semences», défend le jeune Paysan Boulangier. Parmi ses projets, développer l'idée de produire et travailler du seigle. «Ce qui en Ségala, dont le nom vient de cette céréale, a du sens.»

Comme chez pas mal des jeunes paysans s'installant en Aveyron, l'esprit de troc et d'échange avec d'autres prévaut. C'est aussi, la notion de partage qui les animait lorsqu'avec un autre couple de maraîchers, ils ont acquis leur ferme.

***Notre idée, rapporte  
Tatiana, est bien d'être  
autonome en céréales.***

Et d'étendre le champ des possibles avec un cheptel de brebis viande. En apportant cette dose de fraîcheur et de spontanéité sur le territoire.

CONTACT :

**Un Four pas si Banal**

Tél: 06 64 85 89 60

# INTERVIEW

## « L'ART DU COUTEAU ENTRE MARTEAU ET ENCLUME »

A l'arrière d'un ancien garage donnant sur l'avenue du Ségala à Rieupeyroux, Patrice Graffand bat et façonne les métaux. Dans ses «Forges de Modulance», il façonne les lames de couteaux aux noms qui roulent comme la langue du pays. Rencontre.

### Le Mag :

Comment travaillez-vous les couteaux que vous concevez ?

**Patrice Graffand :** J'ai beaucoup aimé apprendre les métiers autour du couteau car sa conception implique la mise en œuvre de différents savoirs-faire. Mais le plus complexe reste celui de la préparation des lames à la forge. Du dessin jusqu'aux lames, je réalise tous mes couteaux.

### Le Mag :

Justement, «faire» une lame implique une superposition de techniques?

**Patrice Graffand :** Chaque lame aura son histoire. Elle sera soit en acier carbone, soit en acier inoxydable, ou en damas, faisant ressortir différentes nuances d'acier soudées et forgées. Mes lames en damas sont maison et sans prétention. Mais chaque couteau est une pièce unique.

### Le Mag :

Pour les manches quels bois utilisez-vous ?

**Patrice Graffand :** Je privilégie en grande partie les bois du pays comme le noyer, le buis ou l'acacia. J'en conçois aussi en olivier ou en thuya, ou en corne.

### Le Mag :

Quels sont les types de couteaux que vous réalisez?



**Patrice Graffand :** Ma gamme va des couteaux pliants, comme «Le Modulance», à friction ou à blocage de lame. Je réalise, aussi des couteaux de cuisine, et j'avoue avoir un goût prononcé pour les couteaux traditionnels Japonais. En fait, comme je travaille sur commande, je me plie aux demandes de mes clients. Lorsque j'ai fait mon premier couteau, je me suis dit: quel est le couteau que je voudrai posséder. Je l'ai fait et les autres ont suivi.

### Le Mag :


On voit que vous attachez une attention très forte aux noms de vos couteaux ?

**Patrice Graffand :** Le nom d'un couteau c'est très intéressant. D'où son importance. Et je reviens sur «le Modulance». Ce couteau pliant tire son nom d'Ischafrède, seigneur de Modulance et Rivo Petroso, qui autour de l'an 1000, était le possesseur féodal de Rieupeyroux et de sa région. Autre exemple, il y a aussi le «Ganivet» inspiré d'un couteau marin pas pointu ou encore «le Radzolino» qui signifie «petit rasoir» en italien...

## CONTACT


### Les Forges de Modulance

Patrice Graffand artisan coutelier

 18 avenue du Ségala

12240 Rieupeyroux

 Tél: 06 81 56 20 85

 @ <http://forges-de-modulance.yod.fr>

# TOURNEUR SUR BOIS

## « IL FAÇONNE DES STYLOS À L'ACCENT DU PAYS »

Au bout du chemin de traverse, la bâtisse de pierres salue le visiteur. C'est dans cette ancienne ferme du Ségala qu'Hervé Cammarata tourne le bois.

L'oeil brillant, il raconte son cheminement : «au départ j'ai commencé à tourner des bols, des plats...» Mais la créativité le taraudait.

Tout en offrant un pied de nez à l'air du temps. «A l'ère de la tablette, j'ai eu envie de façonner des stylos tournés avec des bois d'ici...» Sceptique, il l'était: «je me suis dit ça ne marchera jamais, mais j'essaye quand même.»

Après quelques tâtonnements autour de formes basiques, son talent l'aidera à se prendre au jeu en développant d'autres techniques. Il intégrera d'autres matières telles que la corne, l'os, voire des métaux précieux. De nouvelles gammes de stylos émergent de son imaginaire.

«Plus j'avance, plus je découvre de nouvelles techniques,



quant à l'inspiration elle vient d'échanges et d'escapades.» Hervé Cammarata paufine avec patience. Plus il progresse dans ses recherches, plus de nouvelles techniques s'imposent à lui.

Mais il garde en lui une démarche «nature» irréversible. Les bois locaux: châtaignier, noyer, houx, chêne, buis, frêne... il les collecte ici, sur le Ségala. Pour les plus exotiques, il reste ancré dans une démarche raisonnée et raisonnable. «J'ai trouvé un fournisseur au Burkina-Faso qui ne fait ses coupes que sur des bois morts sur pied...» «Chaque pièce est unique parce que chaque bois en offrant des teintes différentes, l'est aussi», tranche l'artisan d'art. Il peut réaliser ses stylos sur commande en fonction du choix du client et les personnaliser de manière quasi illimitée.



### CONTACT:

«L'écritoire du Ségala»  
**Hervé Cammarata**

📍 la Lusquière  
12 240 Rieupeyroux

☎ Tél : 06 01 89 78 10

✉ [ecritoire@lusquiere.fr](mailto:ecritoire@lusquiere.fr)

@ [www.ecritoire.lusquiere.fr](http://www.ecritoire.lusquiere.fr)

### SUR LA ROUTE DES MÉTIERS D'ART D'OCCITANIE



Hervé Cammarata, avec quelques autres artisans d'art Aveyronnais, a rejoint «la Route des Métiers d'Art d'Occitanie». Comme le soulignait la présidente de la Région Carole Delga: «la Route des Métiers d'Art a pour objectif de promouvoir et de mettre dans la lumière nos artisans d'art partout dans la région. Il s'agit de donner envie à chacun d'entre nous de pousser la porte de leurs ateliers...» Ainsi, Hervé ouvre-t-il son atelier aux visites (sur rendez-vous uniquement). Il vend ses pièces sur place, mais aussi dans quelques boutiques telle «Ebène et Bambou» à Villefranche, ou encore sur commande.

# TROIS QUESTIONS À...

## « JE SUIS PLUS DANS LA CRÉATION QUE DANS L'UTILITAIRE »



Artiste céramiste et peintre, formée aux Beaux Arts, Christine Peny-Ganet a fait le choix de s'installer aux portes de la Salvetat-Peyralès, en milieu rural.

### Le Mag :

Lorsqu'on pénètre dans votre atelier de céramiste, on ressent qu'une forte approche créative anime votre travail?

### Christine Peny-Ganet :

Je suis peintre-céramiste depuis plus de 20 ans. La terre ayant vraiment pris le dessus, le travail de céramiste représente la plus grande partie de ce que je crée. Je suis dans la recherche de nouvelles formes, et je dois bien avouer que je me situe plus dans la création que dans l'utilitaire.

### Le Mag :

Comment travaillez-vous la terre pour tendre vers l'univers particulier que vous concevez?

### Christine Peny-Ganet :

Je travaille le grès noir, qui vient d'Allemagne à la plaque avec un laminoir. Ensuite, je mets mes pièces en forme. Par choix, je n'émaille que certaines parties. Car je considère qu'il est important que l'on puisse voir cet aspect terre naturelle de la matière première. Ayant vécu dans le Puy-de-Dôme, je suis très attachée à l'atmosphère des volcans. Aussi le rouge de l'émail rappelle la lave et le noir du grès le basalte.

### Le Mag :

Comme un tableau ou une sculpture, chacune de vos pièces est unique?

### Christine Peny-Ganet :

Y compris quand je façonne des céramiques utilitaires, je veux qu'elles dégagent ce côté créatif. Ce n'est jamais la même chose. Que ce soit des appliques, mais aussi des décorations murales, je travaille mes pièces en création sur commande. A la demande, je peux donner des cours particuliers, et j'expose individuellement ou collectivement.

### CONTACT:

#### L'atelier Césart

Créations céramiques

📍 12 240 La Salvetat-Peyralès  
ou 63 870 Ternant-Orcines

Ouverture sur rendez-vous.

☎ Tél: 06 32 85 43 47.

@ [www.cesart.nomades-sans-voyages.info](http://www.cesart.nomades-sans-voyages.info)



# ACCUEIL À LA CAMPAGNE

## « AUX TRONQUES, LA FERME TRANSPIRE LE VRAI »

Depuis pas mal de temps, les guitares du café-concert des Tronques ont refermé leur parenthèse musicale dans ce lieu où, dès le début des années 1970, les Foulquier furent les pionniers du camping à la ferme. Après Zoé et Raymond, les parents précurseurs, Marco, leur fils et Régine, son épouse, perpétuent cet état d'esprit paysan ouvert sur le monde extérieur.

Après le lancement du camping à la ferme en 1972, - «c'était un des premiers du pays, car l'idée avait été lancée à Naucelle», rappelle Marco -, suivit l'ouverture des chambres d'hôtes trois ans plus tard, avant l'émergence de la ferme-auberge en 1977, - là aussi en tête de pont pour le département -, avant l'ouverture d'un café-concert à la campagne. Malgré le temps qui passe, aux Tronques, on continue d'afficher cette volonté de faire de l'Accueil Paysan (qui est aussi un label) sa courroie de transmission.

Quoi de mieux pour faire toucher du doigt aux «gens» de la ville la réalité du monde rural que de les inviter à partager une immersion chez des paysans. Cette démarche, Marco la fait sienne, lui qui milite pour une autre agriculture à dimension humaine où bien être animal, qualité des produits, et protection de l'environnement en sont les piliers.

C'est dans cette optique que le couple a rejoint, depuis déjà pas mal de temps, la démarche circuits-courts pour proposer volailles et viande de porc sur les étals du magasin de producteurs «Panier Paysan» aux portes de Rodez. A cela, ils ajoutent des livraisons de colis, avec de la viande bovine en sus.

En fait dans cette ferme de la Salvetat-Peyralès, tout est imbriqué. «La vente-directe induit la mise en avant des produits à la table d'hôtes, c'est ce qui fait son charme, car nos clients peuvent repartir chez eux avec de la charcuterie et de la volaille.»

Avec cinq chambres d'hôtes- «vintage ambiance ferme, on explique aux gens notre côté paysan militant», tranche Régine. Marco abonde: «notre point fort, c'est d'avoir une ferme en activité.»



Ce qui leur permet de ne servir que des produits de chez eux autour d'une «cuisine sympa faite de grands plats à partager», poursuit la maîtresse de maison.

«Nous avons pas mal d'hôtes qui sympathisent et se retrouvent après les vacances», jubilent les Foulquier.

### CONTACT:

#### Régine et Marc Foulquier

Chambres et tables d'hôtes

📍 Ferme des Tronques  
12440 La Salvetat Peyralès

☎ Tél : 05 65 81 81 34

✉ info@lestronques.fr

@ www.lestronques.net

***Ici, c'est la vraie vie à la campagne  
avec des paysans qui vivent en  
autonomie sur leur ferme, nous  
transpirons le vrai...***



# ÉBÉNISTE CRÉATIF

## « LES MILLE ET UNE FORMES DE L'ARTISAN DU BOIS »



«Milofourmos! Cela signifie Mille formes en occitan», sourit l'ébéniste Jean Marty. Artisan jusqu'à la pointe de la gouge, cet ébéniste-tapissier branché restauration, n'en demeure pas moins entraîné vers un désir de création.

«Créer, c'est un besoin chez moi», lâche-t'il, tout en restant ancré dans cette réalité qui place la nécessité économique devant la fibre artistique. Les yeux brillent lorsque les mots avancent.

«En règle générale, détaille Jean Marty, je pars d'un croquis, et, tant pis ou tant mieux, si à l'arrivée, cela ressemble ou pas, car les contraintes techniques nous amènent toujours à faire évoluer une pièce.»

Il parle de transition entre l'ébénisterie traditionnelle et le design. «Je suis un peu dans l'esprit Art Nouveau», consent-il. Son espace d'exposition confirme la tendance. Ici les formes s'évadent. Elles diffèrent des solides



lingères qui trônaient dans les intérieurs «ségalis». S'il résonne en termes de «dialogue géométrique et symétrique rassurant», son cœur penche plus vers «l'assymétrie décalée. Jean Marty emprunte ses chemins de traverses bien à lui.

Exit tables, bibliothèques, armoires, bureaux et autres. «Je conçois de moins en moins de meubles, par contre je m'oriente plus vers des choses plus petites comme des coffrets de poche, des tableaux, des cadres qui se rangent plus facilement et sont bien moins chers...»

### CONTACT:

Atelier Milofourmos

**Jean Marty**

artisan ébéniste, créateur de mobilier,  
restaurateur de meubles, tapissier sur sièges\*

📍 29, rue de l'Hom  
12240 Rieupeyroux

☎ Tél : 05 65 65 54 60

✉ infos@milofourmos.fr  
www.milofourmos.fr

VENTE A LA FERME SUR RDV

La Ferme des Tronques

VENTE DIRECTE, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES  
CAMPING À LA FERME

Marc et Régine Foulquier  
Ferme des Tronques  
12440 La Salvetat Peyralès  
Tél.: 05 65 81 81 34  
info@lestronques.net  
www.lestronques.net

Accueil Paysan





# le Hameau

## SAINT-MARTIAL

RIEUPEYROUX

- Location de chalets
- Location de salles  
(mariages, réunions, banquets ...)
- Espace bien-être  
(hammam, sauna, spa)



LE HAMEAU SAINT-MARTIAL  
La Calquière - BP 80017  
12240 Rieupeyroux - France  
+ 33 (0)5 65 65 81 81  
info@les-hameaux.fr

[www.le-hameau-saint-martial.fr](http://www.le-hameau-saint-martial.fr)




Des éleveurs fiers de leur  
métier vous proposent:



**R**ESPONSABILITE  
**R**IGUEUR  
**R**EGULARITE  
**R**EUSSIR

La SA4R, acteur de l'aménagement du territoire et d'une  
agriculture responsable.

Vous pouvez retrouver le Veau d'Aveyron et du Ségala localement aux  de Rieupeyroux et de Rignac

## RENCONTRE

« THIERRY BREUVART  
DIALOGUE AVEC LA TERRE »

Plus qu'un potier Thierry Breuvart pourrait être un livre ouvert sur les multiples techniques accompagnant l'art de façonner l'argile. Avec en point d'orgue l'utilisation trop méconnue de la pâte égyptienne.

«Je change souvent de production afin de montrer le plus possible de mes réalisations», tranche celui qui opère à partir de quatre techniques aussi différentes que singulières. Raku, faïence, grès et pâte égyptienne cohabitent. Thierry Breuvart ponctue cependant ses explications d'un: «je suis le seul potier en France à faire de la pâte égyptienne pour de l'utilitaire.» Précisant ses propos, il évoque «un bazar pas possible, très compliqué à faire.» Peu connu du grand public, mais aussi des potiers, «un tiers ne sait pas que ça existe», lui a mordu dans cette spécificité qui veut que grâce à un processus précis, la terre s'émaille seule.

La lune de miel entre l'homme et la matière ne s'effrite pas. Pugnace, en dépit des aléas, il ne lâche pas l'affaire.

«Pour que l'objet s'émaille, tout est dans la fabrication de la pâte», détaille le potier. Une pâte contenant une faible proportion d'argile cohabite avec une plus forte proportion de silice et d'alcalis transformant la matière en une structure poreuse que les sels solubles irrigueront lors du séchage. La pâte séchera ensuite avant d'être cuite. Elle formera un dépôt qui fondra lors de la cuisson pour donner l'aspect auto-émaillée... Quant aux couleurs, elles proviendront d'un savant dosage, encore, à partir d'oxydes métalliques.


Revenant sur chaque étape, le créateur n'a de cesse de mettre en avant cette technique complexe, jouant sur l'alchimie et les éléments.

«C'est presque un dialogue avec la terre», souffle Thierry Breuvart.



## CONTACTS:

**Thierry Breuvart - Atelier Berlingot**

 Miquels  
12 240 Rieupeyroux

 Tel: 05 65 65 58 71 ou 06 29 63 34 37

 thierrybreuvart@aol.com



# PASSION VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA

## « 700 ÉLEVEURS AU DIAPASON »

Plus de 700 éleveurs portent le flambeau de l'Interprofession Régionale Veau d'Aveyron (IRVA). Des éleveurs s'engageant avec une passion, dans cette démarche où le respect de l'environnement est particulièrement pris en compte.

Aller plus loin pour faire toujours mieux! Tel pourrait être le crédo de Jérémy Gares. Jeune paysan installé depuis

2016 aux côtés de son père dans le GAEC les Gazanes, près de la Bastide-l'Evêque, il mène sa barque d'éleveur de veau d'Aveyron bénéficiant à la fois du Label Rouge et de l'Identification géographique protégée (IGP). Sur cette ferme de quelques 90 ha, depuis 1994, Michel son père s'est lancé dans l'aventure. «On travaillait déjà dans cet esprit, même s'il a fallu s'adapter au cahier des charges», opine-t-il.

Au fil des ans, le virus d'élever ses veaux en suivant les règles édictées par des règles ne perdant pas de vue la tradition, gagnera le fiston.

Ce veau fermier élevé sur la ferme et allaité par sa mère consomme juste des céréales pour compléter son alimentation. Sur son exploitation, Jérémy met tout en oeuvre afin que son cheptel bénéficie d'une quasi autonomie alimentaire. «Un éleveur doit connaître ce qu'il donne à manger à ses bêtes et plus l'herbe est valorisée, mieux c'est pour les animaux, et le consommateur y est sensible», analyse-t-il. Il met l'accent sur un produit local de qualité, élevé dans de bonnes conditions dans des étables spacieuses et sur des litières confortables. Le Veau d'Aveyron et du Ségala est de plus en plus consommé sur place. Autre élément plaidant en faveur de cette production, «des prix linéaires consentis par Unicolor» aux éleveurs. «Nous sommes dans un système cohérent que nous recherchons», insiste Jérémy Gares.

### LE SAVOIR-FAIRE D'UNE RÉGION



S'engager dans la démarche d'élevage du Veau d'Aveyron et du Ségala c'est rejoindre une filière qui couvre l'essentiel de son point d'ancrage qu'est le département de l'Aveyron, avec pas mal du Tarn, un peu du Tarn-et-Garonne, du Lot et du Cantal. Les races bovines à viande, essentiellement Limousine et Blonde d'Aquitaine, reconnues pour leurs qualités bouchères, composent le gros du troupeau qui donnera des veaux à la viande rosée et savoureuse.

C'est bien, justement, ce mode d'élevage conduisant les veaux jusqu'à un âge compris entre six et dix mois qui assure sa spécificité gustative. Une viande tendre convenant au goût des Européens et savoureuse de couleur rosée à la qualité diététique avérée.

Outre le Label Rouge et l'IGP, cette filière de qualité est certifiée par Qualisud, organisme certificateur.

# RESPONSABILITÉ, RIGUEUR, RÉGULARITÉ, RÉUSSIR

## LE PARTENARIAT « GAGNANT-GAGNANT » DE LA SA4R



Le Veau d'Aveyron, Pierre Bastide y est tombé dedans dès le berceau familial, là-haut à la Maynobe non loin de Rieuepeyroux. Lorsqu'il s'est agi de commercialiser les animaux, avec un noyau d'autres éleveurs, il a échafaudé un concept original en lien direct avec Auchan et la grande distribution, afin de garantir les rémunérations et de toucher le plus grand nombre de consommateurs possibles.

Lorsqu'il parle de la SA4R, pour Responsabilité, Rigueur, Régularité, Réussir, le regard de Pierre Bastide s'illumine. Depuis plus de vingt ans, ce militant de la cause du Veau d'Aveyron et du Ségala a pris son bâton de pèlerin pour porter les valeurs de cet élevage... Son leitmotiv : que chacun soit rémunéré à sa juste valeur.

A la fin des années 1990, alors que le spectre de la vache folle rodait encore dans les campagnes, ce n'était pas gagné. Lui croyait à ce basculement où la qualité du produit prendrait le dessus.

Les oreilles attentives des dirigeants du groupe de grande distribution Auchan feront le reste pour déboucher sur la mise en place d'un partenariat «gagnant-gagnant».

«Chaque fin d'année Auchan s'engage sur des volumes d'achats et des prix pour l'année suivante», détaille-t-il. Les abattoirs Bigard de Castres assurant le relais entre éleveurs et distributeurs. Ainsi forte désormais de 300 éleveurs engagés, la SA4R commercialise autour de 12 000 veaux labellisés par an. Chaque animal est payé de 1200 et 1600 euros à celui qui le vend.

Lucide, celui qui a désormais transmis son exploitation à son fils Romain, consent: «la grande distribution c'est un bon levier, mais c'est à nous, lorsque nous allons en animation dans les magasins, de savoir vendre la valeur ajoutée: le pays, le social et l'histoire...»

La qualité du produit, le respect du cahier des charges passent par le respect de l'environnement, l'entretien des campagnes et bannissent entre autres les OGM. Le président de la SA4R tranche: «si un jour il n'y a plus d'animaux dans les prés, tu peux prévoir les canadiens, car si on enlève les paysans, les paysages disparaîtront...»

Pas question non plus de transiger avec la santé des animaux. «Nous avons des solutions pour éviter les antibiotiques: bien nourrir notre troupeau, analyser ce qui doit l'être, et corriger les écarts.»

Reste que pour Pierre Bastide, tout doit être mis en oeuvre pour rassurer le consommateur. «Le Veau d'Aveyron c'est une viande rare que nous devons être fiers de produire», martèle-t-il.

Mais pas question de déroger à la tradition: «je continue de penser que la nécessité de faire téter les veaux deux fois par jour s'inscrit dans cette logique...»



**Et il conclut en citant Châteaubriand :**  
« Le goût a le bon sens de traverser l'histoire dès  
l'instant où il reste fidèle à lui-même. »



# MARCHÉS ET VENTE

Les acteurs du territoire s'accrochent, bon an mal an, à de nouvelles logiques autour de marchés de producteurs ouverts aux professionnels et labellisés par la Chambre d'Agriculture. Voire vers des marchés gourmands où la convivialité plane au-dessus des étals et des grandes tables d'hôtes dressées sur place, afin que tout un chacun s'y pose pour déguster les produits qui y sont vendus.

Chaque dimanche matin d'été, le marché des producteurs de pays de Rieupeyroux joue avec l'incontournable. A tel point que ses promoteurs lui ont adossés chaque premier dimanche d'août la «fête de la pomme de terre et du veau d'Aveyron». Lors d'une longue matinée festive et gourmande, les professionnels y expliquent le cheminement spécifique à la production



● ● ● ● **Chaque dimanche matin d'été, le marché des producteurs de pays de Rieupeyroux joue avec l'incontournable.** ”



# DIRECTE

## « LES CIRCUITS-COURTS TRAVERSENT LE TEMPS »



de tubercules et l'élevage du veau rosé sous la mère. Si depuis septembre 2019, la foire aux veaux de la Salvetat a disparu, chaque premier mercredi du mois se décline encore la foire mensuelle. Et à Rieuepeyroux, c'est le troisième mercredi du mois.

Quant aux marchés nocturnes gourmands estivaux, chaque mois de juillet et chaque mois d'août, le Martinet de la Ramonde à la Bastide-l'Evêque met le couvert. Avec peut-être d'autres initiatives à venir...

En ce qui concerne, les ventes à la ferme, une liste existe, la consulter dans les bureaux de l'Office de tourisme.

### LOCAL FARMERS' MARKETS

*A model of environmentally responsible distribution*

*Even if traditional cattle markets have given way to sales over the internet, local farmers' markets continue to prosper. Here you find the shortest distribution chain – direct from the producer to the consumer. On Sunday mornings in Rieuepeyroux, from mid June to mid September you can share in the friendly atmosphere and taste from tables groaning with all kinds of delicacies to delight your tastebuds.*

*There are also village markets in La Salvetat and Rieuepeyroux on the first and third Wednesdays of each month respectively. In July and August you'll find evening markets where you can buy and eat on site, at La Bastide and elsewhere – ask at the Tourist Office for details. And don't forget the annual Veal and Potato Fair in Rieuepeyroux, the first Sunday in August !*



# ARRÊT SUR IMAGES

## « BUTINER DE L'INSOLITE »

### LESCURE-JAUL

Le musée de la forge

Situé dans l'ancienne forge du village, il donne à voir l'ensemble des outils du forgeron de l'enclume au taraud et d'autres outils de la vie rurale. Visite à jumeler avec celle des Martinets du Lézeret à La Bastide-l'Evêque-Bas Ségala.



*In search of the unusual*

*The Forge Museum in the old smithy at Lescure-Jaul, perhaps in tandem with a visit to the copper mill on the Lézeret at La Bastide l'Evêque.*

MUSÉE DE LA FORGE

### SAINT-SALVADOU

la «Cathédrale du Ségala»

Surnommée «la Cathédrale du Ségala», l'église néogothique de Saint-Salvadou, patrie de l'écrivain de langue d'Oc Justin Bessou, possède une remarquable croix processionnelle en argent du XVI<sup>e</sup> siècle, un bénitier de pierre de 1830 et un chemin de croix du XIX<sup>e</sup> siècle.

### VABRE-TIZAC

La source des «fachilièras»

Il se raconte que les soirs de pleine lune de petites fées quittaient la vallée du Viaur pour rejoindre les plateaux et danser jusqu'au bout de la nuit. Les «fachilièras» aimaient se baigner dans les gourgs profonds. Du côté de Vabre-Tizac, elles ont même une source en leur nom. Pour s'y rendre depuis la place de la mairie suivre le balisage jaune et le fléchage rond rouge.



LE JAUL AU PARAYRE

### PRÉVINQUIÈRES

L'insolite sculpture du sentier du Maquis

Y sera-t-elle encore lorsque vous lirez ces lignes? Sculpté à même un tronc d'arbre mort en bordure du sentier rejoignant le camp des maquisards de Du Guesclin, un visage de femme semble montrer la voie.



*The strange sculpture on the Resistance Trail at Previnquières ; a woman's face, carved from a dead tree trunk, seems to point the way*

*The source of the Jaul at La Capelle-Bleys. Climb to find this at 650m above sea level. From here flow the fresh waters of the Jaul, home to brown trout.*

*The Cathedral of the Ségala at Saint Salvadou : this neogothic church houses, among others, a 16th century silver processional cross.*

*The Fairies' Spring at Vabre-Tizac where according to legend the fairies (fachilièras) dance the night away.*



SUR LE SENTIER DU MAQUIS

### LA CAPELLE-BLEYS

Là où naît le Jaul.

Il faut monter à 650 m d'altitude, sur la commune de la Capelle-Bleys, pour apercevoir un mince filet d'eau, plus communément baptisé «ruisseau de Jarlagou». Les prémices du Jaul, recevant très vite le renfort des ruisseaux de Bleys et de Jarlagou qui deviendra au fil des 18 km un ruisseau aux eaux vives abritant encore des spécimens de truites farios.

Deux randonnées, celle des «trois bras du Jaul» et celle du «Pont d'Ayres» qui permet de voir l'ouvrage restauré, offrent une découverte bucolique d'une grande portion de la commune de la Capelle-Bleys (renseignements et topo guide à l'Office de tourisme).

LA CATHÉDRALE DU SÉGALA



# OREILLES EN BALADE

## « UNE AUTRE APPROCHE DE DÉCOUVERTE TOURISTIQUE »

Le concept imaginé par Sophie Pillods, avec «Oreilles en balade», offre une approche de découverte touristique pour le moins originale. Chacun avec ses envies et ses désirs peut s'approprier cet outil tout en se laissant conter le pays. Un casque sur les oreilles, le regard à l'affût, il suffit de se laisser guider au fil des différents parcours. Dans les tympans, la voix des habitants du lieu parle et évoque leurs tranches de vie, exhume des histoires et des légendes d'un autre temps... Découvrir le patrimoine d'un village en tendant l'oreille aux souvenirs des anciens donne cette impression

de se retrouver autour du cantou lorsque brûle un feu de bois et que les histoires s'enchaînent. Le parcours réservé aux enfants est préparé par les écoliers qui invitent à leur esprit de découverte.

«Oreilles en balade» va au-delà du simple fait touristique. Ici les locuteurs peuvent aussi bien évoquer les grands moments de l'histoire, comme suggérer des histoires vraies et simples de leur quotidien.

Sur la communauté de communes Aveyron-Bas Ségala-Viaur, où a mûri l'idée, les villages bénéficiant de l'équipement

*exhume des histoires  
et des légendes  
d'un autre temps*



### TAKE YOUR EARS FOR A WALK

*If you can understand some French, then try Oreilles en Ballade. Using your smartphone, you can listen to stories about our villages told by local inhabitants. Visit [www.oreillesenballade.eu](http://www.oreillesenballade.eu), borrow an audioguide or flash the electronic access points on site. Details from the Tourist Office.*



«Oreilles en balade» sont à :

Rieupeyroux,  
la Salvétat-Peyralès,  
Prévinquières,  
Bas-Ségala (la Bastide-l'évêque, Vabre-Tizac, et Saint-Salvadou).

Une aventure se prolongeant hors territoire Aveyron-Bas Ségala-Viaur jusqu'à Sanvensa, Sainte-Croix, Montsalès, Salles-Courbatiés et Peyrusse-le Roc.



### PRATIQUE

Pour accéder aux documents sonores, avant la visite, il suffit de télécharger les sons sur le lecteur audio en se connectant sur le site [www.oreillesenballade.eu](http://www.oreillesenballade.eu). Il est aussi possible d'emprunter un audioguide (voir les différents points dans les bureaux de l'office de tourisme). Ou encore de flasher les codes QR sur place.

# CENTRE CULTUREL

## « UN TERRITOIRE PASSEUR DE CULTURE »

Structure culturelle rayonnant sur l'ensemble des villages de l'entité intercommunale, le Centre Culturel Aveyron-Ségala-Viaur a pignon sur Rieuepeyroux au sein de l'Espace Gilbert Alauzet. Cinéma, expositions, spectacles, ateliers, artothèque, animations en milieu scolaire... forment un ensemble cohérent.

«Notre but, défend Nathalie Bouillard, est de faire le lien entre tout ce qui existe sur le territoire intercommunal». Pour cela, ils sont trois permanents. Elle qui gère le lieu, le secteur arts visuels, la communication et le volet technique. Bertrand Nourtier s'occupe de manière plus spécifique de l'Artothèque, de l'accueil et du secrétariat et Katlène Delzant du théâtre, des subventions et de la comptabilité.

Nathalie Bouillard insiste sur la nécessaire dualité qu'il doit y avoir entre le lieu central (à Rieuepeyroux) et l'itinérance des actions dans les villages. «On développe des projets à la demande des élus comme, par exemple, les concerts dans les chapelles ou des actions sur fond de lien social telles que Ecoute ton village. Mais tout en apportant le côté professionnel. Notre objectif étant d'éveiller la curiosité des habitants», poursuit la même.

Avec son Artothèque associative, le Centre Culturel se singularise. «Nous avons environ 330 oeuvres réparties en deux fonds : un tout public et un scolaire pour lequel est préparé tout un travail pédagogique, sachant que les collègues bénéficient d'un abonnement gratuit financé par le Conseil départemental», détaille Bertrand. 85% de ces oeuvres émanent d'artistes Aveyronnais. Chaque adhérent peut emprunter une oeuvre moyennant la somme de 9,5 euros. 25% des sommes récoltées étant reversées aux créateurs et certaines oeuvres sont vendues.

Le cinéma est géré par la communauté de communes, aidé par l'association Rencontres à la campagne. Il est ouvert toute l'année avec des séances tout public et Art et essai.



CONTACT:

**Centre Culturel Aveyron Ségala Viaur**

📍 Espace Gilbert Alauzet  
2 Route du Foirail, 12240 Rieuepeyroux

📞 Tél : 05 65 29 86 79

@ [www.centreculturelaveyron.fr](http://www.centreculturelaveyron.fr)

”  
**L'artothèque compte  
environ 330 oeuvres  
réparties en deux fonds**



**YOUR CULTURE FIX HERE**

*In Rieuepeyroux be sure to visit the Aveyron-Ségala-Viaur Cultural Centre with its regular art exhibitions. You'll find the modern cinema in the same building, with a regularly changing programme and films often shown in English. (VO)*



# FESTIVALS ET AUTRES TROUVAILLES

## « ILS SÈMENT DES GRAINES DE CULTURE »



... OUT AND ABOUT

*You can see street theatre in the Festival des Bastides, during the first week in August, alternating between Vabre-Tizac and Saint Salvadou on Monday and Rieupeyroux on Tuesday. Also at Vabre-Tizac you'll find regular musical entertainment at the bar Chez Piccolo and the family festival «Vabre où t'es?» at the end of September, while Saint Salvadou offers a three day classical music programme in mid-July. And at Tayrac you can visit the regular exhibitions at La Cabane. Details of all of these activities can be found at the Tourist Office.*



Clown jovial à l'éternel nez rouge fièrement porté, Piccolo aura été, avec son café musique implanté au coeur de Vabre-Tizac, le premier infatigable programmeur de trouvailles.

Avec aussi les fans de cinéma qui chaque début septembre déroulent les bobines du festival «les Rencontres à la Campagne».

Depuis bien d'autres ont agité leurs cornes culturelles, en même temps que de nouveaux résidents y butinaient des envies professionnelles nouvelles.

Ainsi, depuis 2012, l'association « Le Chant des Serènes » développe-t-elle une activité culturelle autour de la musique classique sur Saint-Salvadou (commune le Bas Ségala), avec son festival les Détours Métaphonique autour du 14 juillet. Musique, arts plastiques, performances vidéo, arts scéniques... occupent les trois journées du festival.

Autre village, autre démarche à Vabre-Tizac, avec «Machin Machines» qui a posé ses valises dans les locaux d'une ancienne colonie de vacances. La compagnie participe à la mise en oeuvre d'un projet de développement culturel, social et territorial à travers différentes formes d'activités (un espace de travail et de création, l'organisation d'évènements, la création artistique, la transformation de meubles et d'objets...). L'association se propose de tisser des liens avec la région, ses acteurs et ses habitants.

La Cabane- Association Départementale d'Arts Pluriels organise à Tayrac des expositions d'art et d'artisanat d'art, des rencontres festives, des sorties et visites culturelles, des programmes avec les scolaires.

Sans oublier, les journées du festival en Bastides (théâtre de rues, première semaine d'août) qui le lundi font étape en Bas-Ségala (la Bastide et en alternance Saint-Savadou ou Vabre-Tizac) et le mardi à Rieupeyroux.



**Bien d'autres ont agité leurs  
cornes culturelles, en même  
temps que de nouveaux  
résidents y butinaient des envies  
professionnelles nouvelles.**



# CIRCUITS VOITURE



## GORGES DE L'AVEYRON ET PLATEAU DU SÉGALA

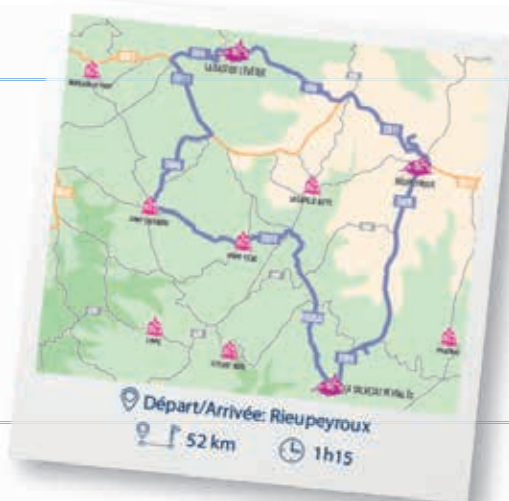


### L'INSOLITE :

Suivez les traces de nos ancêtres les romains, en franchissant le Pont du Cayla.

### L'INCONTOURNABLE :

Vous êtes ici au cœur du Pays d'Art et d'Histoire des Bastides du Rouergue, découvrez Rieuepeyroux et La Bastide l'Evêque, villages bâtis au Moyen-Age.



## ENTRE BASTIDES ET SAUVETÉS



### LE SPOT PHOTO :

Clic-Clac depuis la chapelle St-Jean Baptiste de Modulance à Rieuepeyroux, un panorama exceptionnel s'offre à vous: plateau du Ségala, monts du Cantal, chaîne des Pyrénées.

### L'ESCAPADE :

Empruntez le sentier SP4 à La Bastide l'Evêque pour une balade entre patrimoine et nature à la découverte des Martinets du Lézert.



## LA VALLÉE DU VIAUR



### LE SPOT PHOTO :

Prenez de la hauteur depuis la tour ornithologique de Flauzins à Lescure-Jaoul, observez les oiseaux et le sublime point de vue qui vous entoure.

### L'INSOLITE :

Plongez dans le temps et partez à la recherche du mégalithe du Cheval du Roi et de la statue-menhir de La Salvatet-Peyralès.

CARTE DISPONIBLE À L'OFFICE DE TOURISME SUR DEMANDE

# LE CARNET DE ROUTE DE VOTRE WEEK-END



## « DÉCOUVREZ L'AVEYRON SÉGALA LE TEMPS D'UN WEEK-END »

### JOUR 1

**Matinée :** Sillonnez la Vallée du Viar, à la découverte de la chapelle de Murat.

De nombreuses randonnées vous attendent dans les gorges du Viar, où se mêlent nature préservée et vestiges médiévaux.

**Midi :** Détendez-vous lors d'une pause pique-nique au bord du Viar

**Après-midi :** Explorez la sauveté de Rieuepeyroux et son église St Martial, sans oublier de profiter du panorama en 360° qui s'offre à vous depuis la chapelle St Jean Baptiste de Modulance

### JOUR 2

**Matin :** Visitez autrement le village médiéval de Prévinquières avec le dispositif Oreilles en Balade, ce sont les habitants qui vous racontent histoires vécues et anecdotes...

**Midi :** pause déjeuner dans l'un des restaurants pour savourer des spécialités culinaires locales

**Après-midi :** Découvrez la bastide épiscopale de La Bastide l'Evêque avec son église St-Jean-Baptiste au clocher porche en granit rose et ses pittoresques ruelles

Empruntez le chemin de randonnée (SP4) qui vous mène aux Martinets du Lézert

Ecoutez des bénévoles passionnés lors de la visite des Martinets du Lézert, ils vous conteront l'histoire de ce patrimoine remarquable et vous feront une démonstration d'un savoir-faire ancestral avec la frappe du cuivre

N'oubliez pas de vous rendre au Pont du Cayla, ancien passage d'une voie romaine qui enjambe la rivière Aveyron

**ÉVELYNE ALAUZET**

Fruits et Légumes / Épicerie Bio  
Vins / Spécialités Régionales

21, rue de l'Hom  
12400 Rieuepeyroux  
Tél : 05 65 65 54 22



## Chambres du Presbytère

La Bastide l'Évêque



Chambres du Presbytère  
Le bourg  
12200 La Bastide l'Évêque

Tél : 06 29 38 80 73  
contact@chambresdupresbytere.fr  
www.chambresdupresbytere.fr



Prêt-à-porter, Bazar de filles  
sous-vêtements, bijoux, accessoires,  
idées cadeaux, Conseil en image...



Avenue du Ségala 12240 Rieuepeyroux



Gîte d'une capacité de 6 personnes.  
Terrasse panoramique avec vue imprenable sur la vallée de  
l'Aveyron et les hauteurs du Ségala.  
Ouvert toute l'année



*Le gîte de Louis et Marie*

[HTTP://GITELOUISETMARIEAVEYRON.FR](http://gitelouisetmarieaveyron.fr)

06 82 22 19 00

## PÂTISSERIE DU SEGALA Vincent Mouly

Pâtissier / Chocolatier

22, rue de l'Hom  
12400 Rieuepeyroux  
Tél : 05 65 65 53 50





# LA NATURE POUR TOUS

« AIRES DE LOISIRS, BALADE LES  
PIEDS DANS L'EAU, ESCAPADE À CHEVAL... »

## On se balade !

À Previnquières: sentier de valorisation du patrimoine et du loisir pêche. Ce cheminement piétonnier relie le centre bourg à l'aire de loisirs de la Mouline en bordure de la rivière Aveyron. Un ponton Handi-pêche et plusieurs places de pêche valorisent cet aménagement.

## On pêche !

Sur les rives de nos nombreux cours d'eau...

Dans le Vialar et l'Aveyron: Blanc, Goujon, Vairon, Carpe, Tanche, Truite, Barbeau, Brochet, Perche

Dans le Lézert, la Serène ou le Liort: Vairon, Truite, Goujon, Réglementation et renseignements sur:

[www.pecheaveyron.fr](http://www.pecheaveyron.fr)

« LA PLUIE FAIT DES CLAQUETTES »

## QUE FAIT-ON S'IL PLEUT ?

- aller au Musée de la Forge à Lescure Jaoul
- visiter les Martinets du Lézert à La Bastide l'Evêque
- se rendre au cinéma, à la piscine ou dans les médiathèques
- découvrir les expositions du centre culturel à Rieupeyroux et de La Cabane à Tayrac
- rendre visite à un artisan local



DÉCOUVRIR



## On découvre !

À cheval, à pied, en vélo, nos sentiers n'attendent plus que vous. Topoguide « entre Vialar et Aveyron » 32 randonnées en vente dans nos Offices de Tourisme.

## ET S'IL FAIT TROP CHAUD ?

- patauger à la piscine de Rieupeyroux
- se rafraichir en bordure de rivière :  
au bord de l'Aveyron : site du pont du Cayla à La Bastide l'Evêque, aire de Previnquières  
au bord du Vialar : aire de La Roque à La Salvetat-Peyralès  
au bord du Lézert : site des Martinets du Lézert à La Bastide l'Evêque
- se balader en sous-bois (demander conseil auprès de l'OT)
- faire une partie de pêche



# JEUX ENFANTS

- 1 – Département où se trouve le Ségala
- 2 – Elevage emblématique du Ségala
- 3 – L'origine du mot « Ségala »
- 4 – Rivière traversant le Ségala
- 5 – Sport emblématique du Ségala
- 6 – Autrefois, on y frappait le cuivre



*Atelier de Coiffure*

eurl Nadège **FOURSAC**  
34, Rue de l'Hom 12240 RIEUPEYROUX  
Tél. 05 65 65 53 92



Avec et sans rendez-vous

→ Barber

→ Coloration rapide

→ Coloration aux plantes et coloration végétale

→ Nocturne le vendredi soir

et tous les jours entre 12h et 13h30

sur rendez-vous

# UNE JOURNÉE DÉCOUVERTE EN GROUPE



DÉCOUVRIR

## « PATRIMOINE ET TERROIR ENTRE BASTIDES ET VALLÉES »

### DES IDÉES DE VISITES VARIÉES POUR VOTRE GROUPE

#### Les Martinets du Lézert:

Patrimoine et savoir-faire autour du cuivre  
Visite commentée de la forge hydraulique avec démonstration du battage du cuivre.

#### Découverte du Pays d'Art et d'histoire des Bastides du Rouergue:

Visites accompagnées de La Bastide l'Evêque, bastide épiscopale du XIII<sup>e</sup> siècle et de Rieupeyrroux, sauveté du XI<sup>e</sup> siècle.

#### Visitez librement nos villages autrement, suivez les parcours sonores Oreilles en Balade

Laissez-vous guider au gré des histoires racontées par les habitants des villages de Prévinquières, Rieupeyrroux, La Salvetat-Peyralès, La Bastide l'Evêque, Vabre-Tizac, St-Salvadou.

#### Visite de la chapelle de Murat

#### Rencontre avec un producteur / un artisan local:

coutelier, visite à la ferme, tourneur sur bois, potier,...



#### Visite de ferme de Veau d'Aveyron:

### N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER!

Conseils, organisation, personnalisation, visites commentées de nos villages sur demande toute l'année.



La Roselle est une exploitation familiale située au cœur du Ségala, à La Bastide l'Evêque.  
Vente de fromages de vache, aligot, truffade.

Vente à la ferme le matin,  
lundi au samedi inclus de 8 h à 12 h  
pour retirer des fromages et aligot/ truffade.  
Présence sur les marchés locaux.



La  
Roselle

**La Ferme de La Roselle**  
Cruorgues - La Bastide l'Evêque  
12200 Le Bas Ségala  
Tél : 05 65 65 55 11 - 06 13 83 45 64  
la.roselle@wanadoo.fr  
www.ferme-de-la-roselle.com

# 🇬🇧 THE RICHNESS OF THE LAND

## « AVEYRON AND SÉGALA VEAL »



Put aside your preconceptions and discover this healthy and delicious local speciality ; a product from farmers who care about their animals.

More than 700 farmers make up this mainstay of Aveyron's agriculture. Working with respect for their animals and for the environment, they rear their calves on the farm, in spacious and comfortable conditions. The animals are fed with their mothers milk, complemented by cereals. The Limousine and Blonde Aquitaine breeds produce a meat which is naturally pink, tender, flavoursome and healthy, without the use of GMOs. Aveyron and Ségala veal is certified «red label» and IGP, testaments to its quality.

SA4R is a win-win partnership between local farmers and the Auchan distribution chain. This gives farmers a guaranteed market and a fair price for a top quality product ; they in turn respect the environment and the management of the countryside.



3 chambres de charme spacieuses



Cette ancienne ferme du 18ème siècle est composée de 3 bâtiments dont une ancienne grange, restaurée en 2009, dans le respect de l'habitat traditionnel et transformée en chambres et table d'hôtes.

La Maison Rouziès  
Chambres d'hôtes

Lieu dit Lonnac  
12200 La Bastide l'Evêque

+33 (0)5 65 65 82 85  
+33 (0)6 84 18 94 09

[lamaisonrouzies@gmail.com](mailto:lamaisonrouzies@gmail.com)



Cuisine traditionnelle  
**LE BARRI**

Tél : 05 65 65 77 40  
 Le bourg Vabre-Tizac  
 12200 Le Bas-Ségala

Cuisine du terroir  
**LE DOUZOULET**

Tél : 05 81 61 91 09  
 le bourg  
 12240 La Capelle-Bleys

Cuisine du terroir  
**L'AUBERGE DE MARIE ET BRUNO**

Tél : 05 65 81 43 89  
 15 route de Carmaux  
 12440 La Salvetat-Peyralès

Cuisine traditionnelle  
**RESTAURANT SOUYRI**

Tél : 05 65 29 93 00  
 Le bourg La Bastide-l'Évêque  
 12200 Le Bas-Ségala

Cuisine bio  
**LE BISTROT DU MURET**

Tél : 05 65 81 80 69  
 Le Muret St-Salvadou  
 12240 Le Bas-Ségala

Auberge de campagne  
**LE PETIT COUVERT**

Tél : 05 65 65 69 74  
 Le Muret St-Salvadou  
 12240 Le-Bas-Ségala

Brasserie  
**CAFÉ DU CENTRE**

Tél : 05 65 65 51 79  
 2 rue de l'Hom  
 12240 Rieupeyroux

Cuisine traditionnelle  
**LE GRILL**

Tél : 05 65 65 52 30  
 route de Rodez  
 12240 Rieupeyroux





VIADUC DE MILLAU

# POUSSER

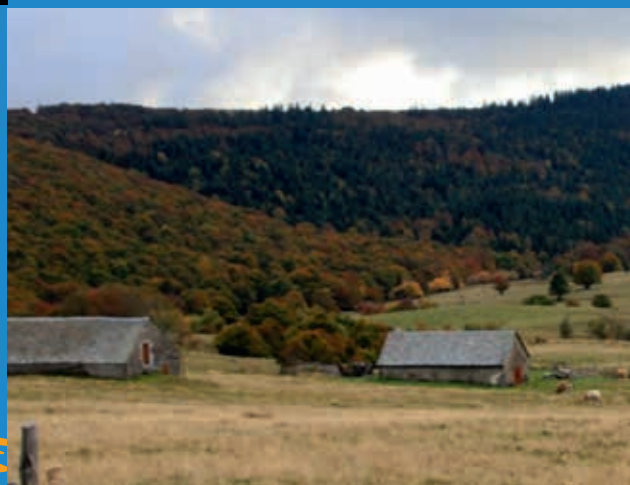


PEYRUSSE LE ROC

Louer un gîte, prendre une chambre d'hôtes, camper ou profiter d'une semaine de vacances dans un hôtel du territoire Aveyron-Bas Ségala-Viaur, n'implique pas vouloir rester sur place. C'est l'endroit idéal pour rayonner et voir au-delà.

A juste titre, tant à la toute proximité avec le pays des bastides Villefranche de Rouergue, Sauveterre, Najac, Villeneuve d'Aveyron... ou encore l'incroyable village médiéval de Belcastel, les vestiges de Peyrusse-le-Roc, le château Renaissance de Bournazel et ses jardins à la française, qu'en poussant plus loin.

*De quoi en prendre plein les yeux tant la beauté des lieux imprègne les pupilles*



PLUS LOIN



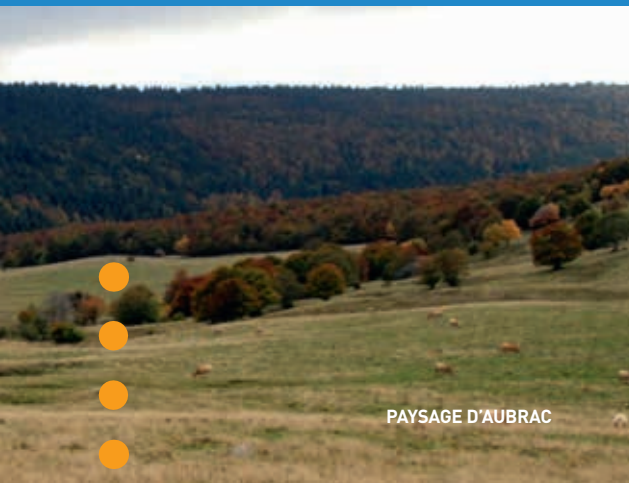
CONQUES

Rodez et son musée Soulages ou Albi classé au patrimoine mondial de l'humanité se trouvent à moins d'une heure de route. Un peu plus loin il y a l'immensité du plateau de l'Aubrac en passant par le Trou de Bozouls. Plus au sud ce seront le Viaduc de Millau et les caves de Roquefort, plus au nord le Quercy avec Saint-Cirq Lapopie et les marchés aux truffes de Lalbenque et de Limogne, Conques sur les pas de Saint-Jacques, et plus à l'Ouest Cordes-sur-Ciel, le château de Bruniquel, Puycelsi, Penne-sur-Tarn, Saint-Antonin Noble Val...

De quoi en prendre plein les yeux tant la beauté des lieux imprègne les pupilles et les oreilles avec la richesse d'un patrimoine historique fort.



MUSÉE SOULAGES - RODEZ



PAYSAGE D'AUBRAC

# UN PAYS (OU UN MONDE RURAL) QUI VIT ET QUI RESPIRE

DEMANDEZ

## Tout au long de l'année les artistes s'exposent :

- au Centre Culturel Aveyron Ségala Viaur à Rieupeyroux
- à l'Association Départementale d'Arts Pluriels « La Cabane » à Tayrac

## Des spectacles, du théâtre, du chant, de la danse...

- au Centre Culturel Aveyron Ségala Viaur à Rieupeyroux
- chez Machin Machines à Vabre-Tizac

**Journée du Patrimoine de Pays et des Moulins** à La Bastide l'Evêque :  
3<sup>e</sup> dimanche de juin

**Festival populaire et déjanté de Musique classique « Les Détours Métaphoniques »**  
à Saint-Salvadou : 2<sup>e</sup> week-end de juillet

**Marche gourmande**  
à Lescure-Jaoul : dernier samedi de juillet





FESTIVAL

## LE PROGRAMME !

### FESTIVALS, EXPOS, SPECTACLES, ANIMATIONS...

**Festival en Bastides** (théâtre de rue) à Le Bas Ségala et Rieupeyroux : 1<sup>er</sup> semaine d'août

**Fête de la pomme de terre et du veau de l'Aveyron** : 1<sup>er</sup> dimanche d'août à Rieupeyroux

**Festival folklorique international du Rouergue** : Août à Rieupeyroux

**Soirée Irlandaise** : mi-août à Rieupeyroux

**Fête de la Nature** : Fin mai à Prévinières





# VOS PHOTOS #INSTA

## PARTAGEZ L'EXPERIENCE DE...



### STRAWBERRY BLONDE

«**Coup de coeur incroyable pour le Ségala et sa nature !** Et si les grands espaces m'ont ouvert l'appétit, la légendaire hospitalité aveyronnaise a su ravir la gourmande que je suis : ne manquez pas de goûter à l'aligot, spécialité locale à tomber. Enfin, un séjour dans l'Aveyron ne serait pas complet sans une rencontre avec sa faune locale : vaches, chèvres, moutons sont partout et font le bonheur des éleveurs et des visiteurs de passage. Un coin décidément vachement bien.»

<http://strawberryblonde.fr/aveyron/>



### LES SENIORS EN VADROUILLE

Lors du Salon des blogueurs WAT, j'ai eu la chance de séjourner dans le Ségala, de découvrir une nature préservée, une agriculture raisonnée, des habitants attachants et de modifier mon regard sur la campagne avec la découverte de l'artothèque de Rieuepeyroux. Vous ne connaissez pas ?

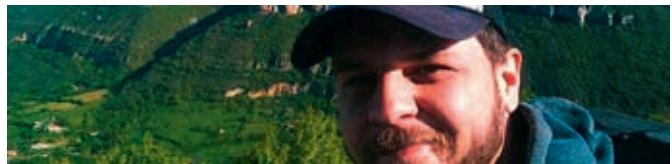
<https://seniors-en-vadrouille.fr/aveyron-segala-viaur-2>



### LES\_COMPAGNONS\_EXPLORATEURS

Nous sommes Les Compagnons Explorateurs, deux jeunes blogueurs auvergnats. On a décidé de venir passer un week-end en Aveyron Ségala. Ce court séjour nous a permis d'être au plus proche de la nature tout en découvrant l'aspect architectural des anciens villages. On a été également à la rencontre des gens qui aiment et font leur territoire.

<http://lescompagnonsexplorateurs.com/un-week-end-en-aveyron-segala/video>



### LE\_CARNET\_DE\_STRIT

Je suis natif de Sète (dans l'Hérault) dont j'y ai vécu, ainsi que dans le Maine et Loire et à Montpellier. J'ai atterri en Aveyron Ségala pour me rapprocher de ma famille, la nature, les paysages, l'architecture et en partie aussi pour les habitants de cette région. Je dois dire qu'ils m'ont rendu amoureux de l'Aveyron Ségala, ils sont toujours souriants et accueillants. Je vis ici depuis plus de deux ans et je compte rester dans le village de Rieuepeyroux encore un long moment .

Youtube : le carnet de Strit

## NOS BUREAUX VOUS ACCUEILLEN

N'hésitez pas à pousser la porte de nos points d'accueil !  
Nous sommes là pour vous conseiller et vous donner les bonnes adresses.

Rieuepeyroux  
28 rue de l'Hom - 05 65 65 60 00

Le Bas Ségala - Le bourg  
La Bastide l'Evêque - 05 65 81 13 94

La Salvetat Peyralès  
10 tour de ville - 05 65 81 88 43

[www.tourisme-aveyron-segala.fr](http://www.tourisme-aveyron-segala.fr) - [contact@tourisme-aveyron-segala.fr](mailto:contact@tourisme-aveyron-segala.fr)  
[WWW.INSTAGRAM.COM/TOURISME\\_AVEYRON\\_SEGALA](https://www.instagram.com/tourisme_aveyron_segala)  
Facebook <https://www.facebook.com/aveyronsegalaviaur>



GÎTE PROVIDENCE



Gîte de caractère proche de Villefranche de Rouergue et des Gorges de l'Aveyron

Gaudiès,  
12200 La Bastide-l'Évêque  
+33 5 65 29 91 14  
huguette.marre@orange.fr  
www.giteprovidenceaveyron.com

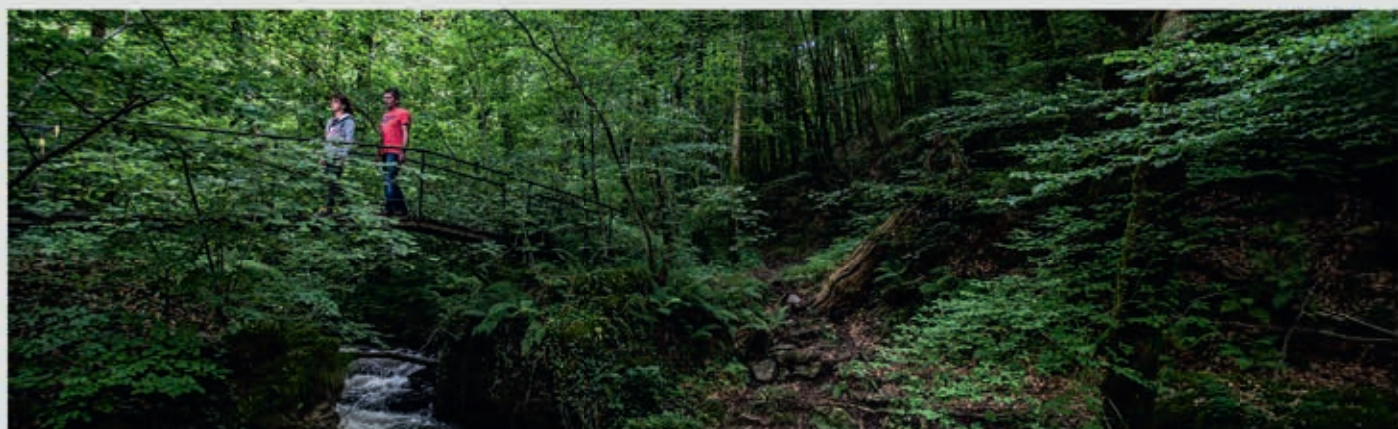


La Bastide l'Evêque  
www.lafermederequista.fr



LA FERME DE REQUISTA  
Maisons à louer - La Bastide L'Evêque. Aveyron

Amoureux de la nature, vous profiterez des plateaux du Ségala, des sentiers plus secs des causses ou des activités nautiques dans les gorges de l'Aveyron. Mais vous aimerez aussi les bastides du Rouergue telles que Najac, Villefranche-de-Rouergue ou même, en vous éloignant un peu de la rivière, Sauveterre-de-Rouergue, qui vous feront revivre un riche passé médiéval.

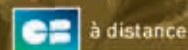


LE JARDIN FLEURI

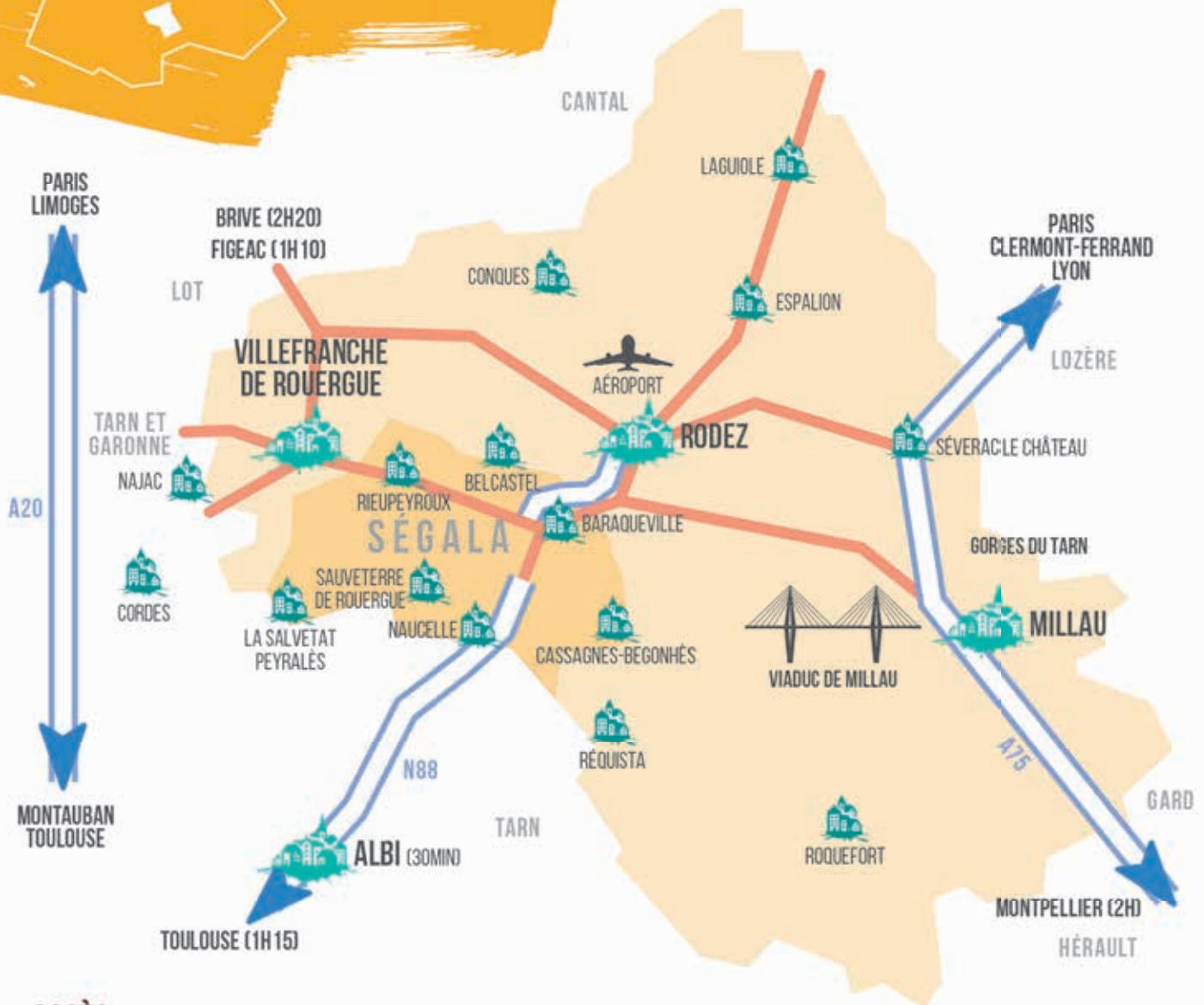


Flours - Cadeaux - Déco  
Deuil - Articles funéraires

19, rue de la mairie  
12400 Rieupeyroux  
Tél : 05 65 65 53 36



# LE SÉGALA EN AVEYRON



## ACCÈS

### > PAR AVION

Aéroport de Rodez-Marcillac - Tél.: 05 65 42 20 30  
 Consultation des horaires: [www.aeroport-rodez.fr](http://www.aeroport-rodez.fr)  
 Rodez-Paris : 3 rotations par jour toute l'année  
 Rodez-Londres : 2 juin- 29 septembre  
 Rodez-Dublin : 3 juin- 30 août  
 Rodez-Bruxelles : 1er avril - 25 octobre

### > PAR TRAIN

SNCF: Liaisons quotidiennes Toulouse / Rodez  
 Gares de Baraqueville-Carcenac-Peyralés et de Naucelle  
 Centrale de réservation et d'information nationale  
 Tél.: 36 35

### > PAR CAR

Transport à la demande 05 65 73 40 49