

Le Jornalet

St Nazaire - Le Somail

L'édito

Le "Jornalet" nouveau est enfin arrivé, tout comme le vin Primeur. Il s'est fait attendre et comme lui, il est fabriqué avec passion par une équipe patiente, attentive et généreuse. Nous espérons qu'il vous réglera et vous laissera un goût "de revenez-y"!

Un été de répit ou presque et nous voici à nouveau aux prises avec ce virus invisible, toujours aussi virulent qui bouleverse nos modes de vie, nous impose la distance physique, le port du masque, la fermeture des commerces "non essentiels" et l'adaptation des secteurs de l'artisanat, du tourisme et du tissu associatif. Mais c'est au prix de tous ces efforts que l'espoir de lui résister est permis. Des résistantes de la 1^{ère} heure, nous vous en présentons dans ce numéro. Il s'agit du personnel scolaire. Nous voulons ici saluer leur engagement dans cette lutte silencieuse. Présentes et constantes dans leur tâche, elles ont permis aux enfants de vivre une rentrée scolaire presque normale.

Deux nouvelles recrues sont venues renforcer l'équipe du service entretien pour permettre aux élèves de profiter de leur école et de vivre au quotidien les valeurs de la République transmises par le corps enseignant : **Liberté, Egalité, Fraternité et Laïcité.**



Anne-Laure Aublanc, adjointe en charge des affaires scolaires et Joël Hernandez remercient les couturières pour la confection de masques pour les enfants de primaire.

BIBLIO

Dès la fin du confinement, les bénévoles de la bibliothèque pourront reprendre du service tous les mercredis de 14h à 16h et les jeudis de 16h30 à 18h (accès à côté de l'école maternelle). L'adhésion est de 10€/an ou 15€ par couple et gratuite pour les enfants (attestation parentale à fournir).

La Bibliothèque Départementale de l'Aude-BDA- aide au renouvellement des références par des prêts et si vous ne trouvez pas votre bonheur, les bénévoles pourront commander le livre de votre choix auprès de la BDA. Bref...Allez leur rendre visite dès que possible !

En attendant, une boîte à livres a été installée au Jardin Public, vous pouvez vous servir et déposer en échange de nouvelles lectures. Au Somail, la boîte à livres est installée sur la place.



Adissiatz plan à totes

Pêle-mêle animations été 2020



Convivencia



Patrimoine



Tempora



Marché des producteurs cathares du Somail



Marché hebdomadaire de St Nazaire



Révision du plan local d'urbanisme et modification simplifiée

Par délibération en date du 4 décembre 2019 la prescription de la révision générale du PLU a été votée à l'unanimité.

Une révision du PLU s'inscrit dans le temps long sur une période de 24 à 30 mois.

Après plusieurs séances de travail avec le cabinet d'urbanisme, une réunion avec les exploitants agricoles le 7 juillet 2020, le diagnostic de la commune a été élaboré.

Actuellement le **Projet d'Aménagement et de Développement Durable est en cours. (PADD)**

Ce document définit les orientations générales concernant l'habitat, les objectifs de la consommation de l'espace et de lutte contre l'étalement urbain.

Il se développe selon 4 axes :

- Pérenniser la plaine agricole et protéger les ressources naturelles de la commune
- Requalifier le Somail autour du Port fluvial et contenir les extensions des quartiers résidentiels.
- Restructurer le tissu urbain du village en respectant le

cadre paysager et environnemental.

- Développer des synergies touristiques entre le port du Somail et le cœur du village.

Le site de la commune permet de prendre connaissance des documents de travail. Une réunion publique sera tenue au cours du 1er trimestre 2021 présentant le diagnostic et le PADD.

Afin de pouvoir apporter plus rapidement certaines modifications mineures au PLU et dans l'attente de l'approbation de sa révision, **une demande de modification simplifiée** a été engagée par un arrêté du 18/09/2020.

Ces modifications portent sur : la hauteur des clôtures, l'aspect des façades, clôtures, toitures solaires, les espaces verts et l'implantation des annexes.

Lors du Conseil Municipal du 23 Septembre 2020, a été voté également l'instauration d'une **obligation de dépôt de déclaration préalable de travaux** dans les cas de : édification d'une clôture (mur, palissade, grillages...) la démolition tout ou en partie d'une construction et de travaux de ravalement de façades sur tout ou une partie de construction. Le but pour la commune étant toujours la nécessité de gérer l'impact visuel et l'insertion dans le paysage du bâti modifié ou ravalé.

Pour toutes vos démarches ou questions, le service urbanisme de la Mairie est à votre disposition. Vous pouvez nous joindre au 04 68 93 61 55

Le Somail

Vendredi 17 Juillet s'est tenue la réunion d'Installation Comité Syndical du Somail. A l'ordre du jour, l'élection du nouveau président et du bureau. En début de séance Françoise Debois la Présidente sortante, a accueilli les nouveaux élus des trois communes. L'assemblée a salué son action et la rigueur de sa gestion durant les 3ans1/2 de son mandat aux commandes du syndicat.

Les nouveaux membres du syndicat de gestion du Hameau du Somail sont :

- St Nazaire d'Aude : Gisèle Augé, Véronique Lopez, Henri Bourgeois, Joël Hernandez - Ginestas : Marjolaine Trochon, Éric Blanc, Justin Rochette
- Sallèles d'Aude : Béatrice Lacoste, Éric Galibert

Le bureau, élu à l'unanimité est constitué :

- Joël Hernandez Président
- Marjolaine Trochon 1ère Vice-Présidente
- Véronique LOPEZ 2ème Vice-Présidente

Mardi 29 Septembre s'est tenue la 2^{ème} réunion du conseil syndical, suite aux questions de formalisme administratif, ont suivi les sujets d'amélioration de la circulation et du stationnement dans le hameau. 2 propositions ont été approuvées par le conseil syndical, stationnement sur un côté sur 10m au niveau rec Rue Paul Riquet, pose de quilles sur le trottoir rue du canalet au croisement avec le chemin de Mandosse, pour amélioration de la visibilité. Ces 2 points sont visualisables sur le site du syndicat. Les riverains seront informés avant réalisation.

Tél. Syndicat : 04 68 46 53 87
Tél. astreinte Somail : 07 76 38 12 84

ERRATUM Erreur sur le numéro d'astreinte pour St Nazaire dans le bulletin précédent. Le numéro à composer est le 06 47 85 04 20.

Nettoyage du Clocher de l'Eglise de St Nazaire

En effet depuis des années, des dizaines de pigeons y avaient élu domicile. Une fois le nettoyage effectué, des grilles ont été posées pour éviter des nouvelles intrusions.

L'avant/après est spectaculaire !



Travaux rue St Jean

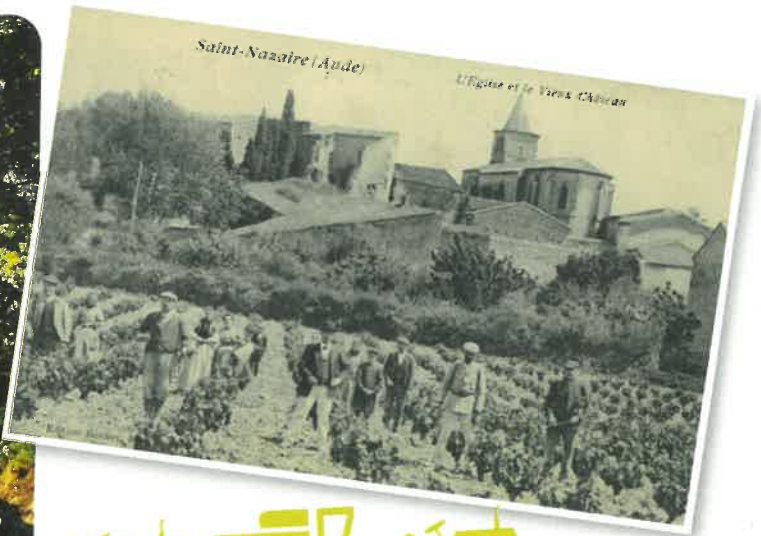
Les travaux de branchements des eaux usées et eau potable sont terminés. Le SYADEN prendra le relais pour l'électricité et l'enfouissement des câbles.





Le païssel, la soca e lo rasim

Juste avant les vendanges, les chemins : de Pépieux, de Narbonne et celui du Pont St Rome ont été remis en état pour assurer la sécurité des viticulteurs et bien sûr des promeneurs !



Au mois d'Août, les aires de lavage de machines à vendanger et pulvérisateurs agricoles ont été mises en service. Dix communes ont participé à cet investissement (Ginestas, Canet, Raïssac, Ventenac, Roubia, Mirepeisset, St Marcel, Paraza, Villedaigne et St Nazaire), dont 80% proviennent de subventions de l'Agence de l'eau. Un pas de plus vers une meilleure protection des milieux naturels qui nous entourent.

Rencontre avec des hommes créateurs de paysages, de vins et de liens

Marc Vera est viticulteur sur Saint Nazaire et président de la Cave coopérative située à Canet. **François Fabre** est vigneron au Domaine du Somail et a ses parcelles sur Bize Minervois. Tous deux ont repris des cultures familiales et sont engagés dans leur métier.

Marc Vera et Dominique Beziat (autre viticulteur du village), travaillent chacun une trentaine d'hectares de vignes sur le village, d'autres cultivent des superficies plus modestes, par passion et tradition familiale. A la saison des vendanges, **les 200 adhérents apportent le raisin à la cave coopérative** qui rassemble la production d'une dizaine de villages. 130 000 à 150 000 hectolitres sont vendus à des négociants qui font la mise en bouteilles et la commercialisation et une petite partie est accessible localement sous le nom "la Vigneronne" au Cellier de Malassan à St Marcel, sur le marché et certains commerces de proximité.

Cette activité économique, non délocalisable, est nourrie de la coopération entre ses membres, petits et grands producteurs, qui **en mutualisant leurs efforts peuvent ainsi investir** dans du matériel à la cave, des machines pour les vendanges (associations en CUMA), et des orientations communes en matière de production.

Depuis quelques années **des mesures plus environnementales sont mises en place** pour répondre à une volonté individuelle de certains viticulteurs et à une demande sociétale des consommateurs et des pouvoirs publics. En collaboration avec des services de l'Etat, des associations de viticulteurs, des centres de recherche, Marc travaille à cette transition. Depuis cette année, la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) est détenue par un tiers des adhérents de la cave et l'objectif est d'atteindre les 100% prochainement. Des dispositifs sont progressivement adoptés pour limiter les traitements phytosanitaires et augmenter la valeur qualitative du vin.

François Fabre, après une école d'ingénieur en agriculture, s'est enrichi pendant 15 ans d'expériences agricoles diverses. Il a choisi de s'installer comme vigneron et est donc agriculteur pour le travail des vignes, responsable de la vinification (transformation du fruit récolté en vin) et de la commercialisation (au Domaine et sur le marché, en France et à l'Etranger). Il cultive 16 hectares de vignes

et en répartit 4 autres hectares en garrigue, pinède et fruitiers pour favoriser la biodiversité.

Se référant aux principes de la biodynamie, François porte une importance capitale à créer une ambiance paysagère où **zones sauvages et cultivées s'articulent si bien qu'il travaille sans aucun produit chimique de synthèse et sans irrigation**. Un soin est apporté au paysage et aux cycles des saisons pour que la biodiversité reste un atout pour les cultures, avec des arbres, des mares, de l'herbe, des cailloux (les habitats de toutes les petites bêtes sont préservés, ils colonisent donc moins les cultures). La taille de la vigne est faite de sorte qu'elle ne soit pas en concurrence avec l'herbe et les racines en s'enfonçant plus profondément puisent des ressources qui la fortifient. **Certaines plantes sont utilisées en tisanes par pulvérisation**, comme par exemple l'Achillé Millefeuille pour que sa résistance particulière aux températures caniculaires profite à la vigne.

Marc, François et les autres, créent du lien avec Carole et Laurent de la ferme des Amandiers et les déchets des moutons se transforment en engrais naturels pour les vignes! Ainsi sur le village, les viticulteurs ouvrent leurs champs pour le pâturage et François a investi dans un épandeur qui permet de récupérer le fumier de la ferme et d'amender ses parcelles. Les abeilles des apiculteurs voisins butinent aussi les garrigues.

Après des décennies où la vie s'est conjuguée avec l'industrie de la chimie, depuis quelques années sur notre territoire et partout, **des hommes et des femmes cherchent à s'occuper autrement du vivant en changeant leur regard et leurs pratiques**.

Continuons de tisser du lien et d'apprendre en partageant les expériences !





Pour un village plus propre !

Samedi 19 septembre, nous nous sommes réunis au collège Marcelin Albert pour participer à la journée mondiale de ramassage des déchets : le Clean Up Day.

Une cinquantaine de collégiens, certains en famille, des membres de l'équipe pédagogique et de direction du collège, des élus et des citoyens, ont donné de leur temps pour nettoyer, en petits groupes, les abords du collège, mais aussi les abords du complexe sportif et ludique (stade, boulodrome, city-stade), et les bordures de routes comme entre Saint Marcel et Saint Nazaire. Que de déchets ramassés ! Autant que l'an dernier ? Peut-être. Faisons le souhait que l'an prochain nous en trouverons beaucoup moins ! De cette matinée, dans une ambiance ludique et sympathique, des idées ont germé... elles seront relayées par la municipalité en lien avec les enfants éco-délégués (élus cette année dans chaque classe de primaire et de collège).



Samedi 19 Septembre



Plusieurs actions ont été menées dans le cadre d'Octobre Rose et plus généralement dans le cadre de la lutte contre le cancer par divers collectifs locaux présents sur le marché pour des collectes et une marche rose. Merci à tous pour votre implication !

Merci à tous ceux qui ont participé, et merci à ceux qui maintenant penseront à ne plus jeter, dans la nature, leurs déchets !

L'entrevista

Nous avons rencontré Arlette Pocovi, la première Atsem (Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles) du village. Elle nous parle de son métier et nous raconte ses souvenirs.

Parlez-nous de votre métier...

J'ai commencé à travailler en 1965 quand l'école du village a ouvert sa première classe maternelle avec 8 enfants. A cette époque ils rentraient tous à 2 ans, il n'y avait pas de crèches et les parents devaient travailler. Un bus amenait les enfants du Somail. Pendant les vendanges, il y avait une garderie périscolaire à partir de 7h et jusqu'à 19h le soir. J'aidais l'instituteur/trice pour les différents apprentis-sages ou ateliers (peinture, coloriage...), j'amenais les enfants aux toilettes, les aidais à s'habiller et on fabriquait même des compotes de pommes avec Madame Montès ou des soupes que les enfants emportaient chez eux, ou des confitures de fraise avec Madame Azéma pour la fête des mères. Il y avait aussi un potager où on ramassait les légumes et les enfants en prenaient à leur maison. Pour faire ce métier il fallait avoir beaucoup de patience. On avait aussi un intervenant pour la musique et un autre pour le sport. Il n'y avait pas de cantine le midi, les enfants rentraient chez eux. Maryse prenait ceux qui n'étaient pas récupérés par leurs parents. J'ai pris ma retraite en 1998, c'est Marie-Pierre qui m'a remplacée. Aujourd'hui elles sont 3 avec Anne et Margot.

Avez-vous des anecdotes à nous raconter ?

Quand c'était la saison des fraises, Anthony Montagné du Somail, apportait chaque année deux barquettes de fraises pour Maîtresse et pour Arlette. Et puis, Fanny Fau et Fabien Thomas, les enfants des instituteurs, disaient régulièrement à leurs parents: "On va manger chez Arlette!". Je me rappelle aussi que nous n'avions pas d'eau chaude et que c'était difficile l'hiver quand il fallait laver les enfants. Nous avions des toilettes dans la cour, les enfants avaient froid. Nous avions des petits seaux pour eux.

Qu'avez-vous le plus aimé dans votre métier ?

On était près des enfants, ils n'étaient pas nombreux comme maintenant. C'était une autre époque. Il y avait une bonne ambiance, c'était chaleureux. Aujourd'hui encore, certains anciens élèves ou anciens instituteurs/trices me font le plaisir de me rendre visite !



Départ à la retraite d'Arlette en 1998



La relève est assurée : Anne, Marie-Pierre et Margot

Cric e crac, es acabat, prenètz cura los uns dels autres

Contactez-nous : lo.jornalet@gmail.com