offert • n ° 9 • octobre 2019

les cathos du Villefranchois à votre rencontre.





Michel Montbressous

# La nature à l'honneur

avec ses embelliseurs, ses jardiniers, son saint

Saint François d'Assise, chantre de la nature, des animaux et des plantes, ouvre la voie à la contemplation, à la méditation, à la reconnaissance envers le Créateur. « *Que la montagne est belle...* » chantait l'auteur-poète Jean Ferrat (Il aurait pu écrire: Mon Dieu, que la Nature est belle!).

Dans le présent numéro, sous la plume de Nicole Luck, Odette Taïocchi nous entretient sur les jardins garnis de légumes et de fleurs, entretenus et travaillés avec passion, parfois sous le regard d'enfants enthousiastes. Françoise Fabre nous fait découvrir le parcours et l'aboutissement d'un paysan-boulanger qui régale les consommateurs de son emblématique « pain » : pain de vie, pain de partage. Émilie Martins s'est intéressée à saint François d'Assise, écolo avant l'heure, amoureux des créatures offertes à l'humanité par le créateur. Quant à moi, j'ai rendu visite à un cultivateur spécial bio, également éleveur de bétail.

Nous avons chacun une mission à accomplir durant notre vie terrestre, n'étant pas nés du hasard mais étant le fruit d'une volonté d'amour du Dieu créateur de toutes choses, à l'origine de la vie partout dans le monde et dans les cieux. Ce n'est pas l'opulence qui rend heureux, c'est le regard de compassion et d'amour porté sur son prochain, c'est le respect de la nature, c'est l'aide donnée à celui qui est dans le besoin, chacun à sa manière. L'avoir, s'il est utilisé dans la générosité, porte du fruit. Le pardon redonne vie à l'Amour.

Que « les métiers bourdonnent » comme écrivait Victor Hugo; j'ajoute, par l'intelligence des humains (intelligence reçue de La Trinité céleste), cela, dans le respect de « Dame nature ».

Que vivent les bâtisseurs toutes catégories!

### **PATRIMOINE**

**AU MOULIN** • Profitons de ces belles journées d'arrièresaison pour nous rendre au Moulinet près de Saint-Andréde-Najac où nous attend le meunier Jean-Pierre Rigal.

## La richesse de notre patrimoine de proximité...



légende

ans ce lieu authentique, au bord de la Serène, la force de l'eau est utilisée pour scier le bois, écraser les noix ou moudre le grain. Pendant des générations, le « moulin aux trois romances » a fait vivre bien des familles de meuniers! Lorsqu'il en a pris la succession, le père de Jean-Pierre Rigal s'est plutôt tourné vers l'agriculture. Il n'utilisait les meules que pour nourrir son bétail.

À son tour, son fils Jean-Pierre, lui a succédé et dans les années 90, il a adhéré à « *l'Association Rouergate des amis des moulins* » de l'Aveyron. Le jeune meunier s'intéresse alors au « *tourisme vert* » et en 1996 ouvre le Moulinet au public. Le moulin à grains chante, la scierie siffle mais le moulin à huile de noix se tait... Comment le restaurer? C'est auprès d'anciens charpentiers de moulins qu'il apprend le savoirfaire, et réussit à faire ronronner la

meule de granit sur les cerneaux. Aujourd'hui, le moulin à grains est en cours de restauration. Pour perdurer cette activité, des travaux d'entretien réguliers sont nécessaires: consolider les canaux, les vannes, réparer les roues, les meules, etc. Le meunier s'y emploie avec minutie en respectant les savoir-faire d'antan. Il se rend aussi disponible pour l'accueil des visiteurs.

F. Fabre et Christine Vayssettes

# Visites en septembre

- Journées du patrimoine 21 et 22 septembre
- Mercredi, vendredi, samedi de 14 heures à 18 heures.
- Groupes et hors saisons sur réservation au 0565657674 ou Mail: moulin.lemoulinet@orange.fr

## « Nous finissons par ne plus voir ce qui vaut la peine d'être regardé »\* (René Char)

**DELPHINE TREBOSC** • Un anniversaire: 500 ans de consécration, et voilà la belle idée de Delphine: faire voir au commun des mortels les petites merveilles inaccessibles à notre vue, qui peuplent la collégiale Notre-Dame. Le tout à travers un ouvrage de photos inédites.

u premier abord et au ras du sol, cet édifice paraît austère et dépouillé dit Delphine; mais en y regardant de plus près l'on est surpris des innombrables petits motifs sculptés dans les voussures (courbures de voûte).

### - Delphine, vous avez dû rivaliser d'ingéniosité pour prendre des photos entre « ciel et terre » si l'on peut dire?

- Oui, j'ai dû suspendre mon appareil et le maintenir à la hauteur voulue, ceci n'étant pas très aisé, mais le résultat en vaut la peine!

### - Vous avez photographié la collégiale depuis les toits de la ville et même du petit clocheton tout en haut du clocher, racontez-nous?

- J'ai eu l'occasion de monter dans la partie haute du clocher, un coup d'œil inoubliable sur la ville qui s'étend à vos pieds et j'y ai découvert la petite cloche (la 49°) qui ponctue les heures de l'horloge pour les Villefranchois.

Delphine a aussi photographié la remarquable charpente qui surmonte la nef et le cœur; l'intérieur du grand orgue, les gargouilles du balcon et un bestiaire très varié et bien caché. « *Voir le détail que personne ne voit* » dit-elle!

### - Vous avez assisté à Villedieu-les-Poêles à la naissance de « *Justine* », dernière cloche montée au clocher, quelles ont été vos impressions?

- J'ai assisté à la coulée de Justine, c'est un souvenir qui reste exceptionnel pour moi, à la fois très technique et très artisanal, impressionnant! Justine est la 48° cloche montée au clocher elle a été baptisée dans la collégiale le 25 juillet 2014 jour de la fête de Saint-Jacques-de-Compostelle par le père Daniel Boby.

### - Et les miséricordes, que vous inspirent-elles?

- Il y a des miséricordes qui prêtent à sourire et retracent la vie quotidienne au Moyen Âge.

Sur les stalles des personnages sont représentés, dont la finesse est extrême.

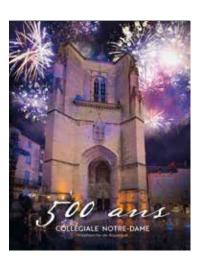
### - Delphine, vous dites que cette collégiale est vivante, expliquez-nous?

- Notre collégiale est vivante, j'ai fait beaucoup de photos de baptême, de célébrations, c'est un monument qui vit et ne déroge pas à sa fonction première, le culte catholique, tout en accueillant les amoureux d'art et d'histoire.

Pour une information détaillée, l'historique de la collégiale édité sur la plaquette de la paroisse « *collégiale Notre-Dame XIII*<sup>e</sup> – *XV*<sup>e</sup> » est un excellent complément à l'ouvrage de Delphine.

#### Propos recueillis par Nicole Luck

\*Ainsi commence le livre des remarquables photos de Delphine Trébosc.



### À noter -

Vous trouverez cet ouvrage à la Folle Avoine et à la Maison de la Presse à Villefranche. Pour la Plaquette de la Paroisse à la Maison Paroissiale, à la Folle Avoine et à l'office du tourisme de Villefranche.





Association Aide Ménagère à Domicile Place Bernard Lhez - 12200 Villefranche-de-Rouerque - 05 65 45 01 18

Il est écrit dans la Bible (Genèse 2, 7 et 19): « Alors le Seigneur Dieu modela l'homme avec la poussière tirée du sol » « Avec de la terre le Seigneur Dieu modela toutes les bêtes des champs et les oiseaux du ciel ». La terre nous « colle à la peau », l'être humain ne peut se détacher de ce dont il est pétri! L'inclination des hommes, pour notre mère la terre, les anciens disaient la terre nourricière: le jardinage, la culture raisonnée, l'implication des plantes pour notre santé, les arbres, les fleurs, les insectes, les animaux. La nature entière nous tend les bras pour notre bonheur et notre sauvegarde.

**ODETTE TAÏOCCHI** • Venue de la mer et « *échouée* » dans l'Aveyron, Odette s'est intéressée au travail de la terre où les Aveyronnais sont bien ancrés.

## Le jardin partage du tricot

eprésentante des locataires de la communauté des H.L.M du Tricot, Odette Taïocchi a pensé aux jardins partagés. En lien avec les responsables de l'habitat, elle a demandé s'il était possible de faire un jardin pour enfants.

« Je me suis tournée vers l'ASCO\* et la communauté de communes qui faisaient une expérience au sujet de composteurs collectifs, avec la question: Que faire de ce compost? La notion de compostage a pris un peu de temps pour s'ancrer dans l'esprit des gens; mais après son lancement les locataires ont adhéré au projet. »

#### **DES TALENTS NON EXPRIMES**

Des talents cachés et non exprimés se sont mis à fleurir. « Parents et enfants se sont retrouvés au jardin pour semer, planter, arroser, regarder pousser et s'épanouir légumes et fleurs. Chacun son petit carré joliment nommé: Le P'tit Jardin, l'Île aux fleurs, Au cœur du Tricot. Ainsi les enfants se sont mis à découvrir notre terre et tout un petit monde inconnu à ce jour: les insectes, les oiseaux, les papillons, les vers de terre, le nom des fleurs, des légumes etc. Le plus dur dans tout cela: attendre que ça pousse! »

#### LE JARDIN, UN LIEU FESTIF

« On y fête les anniversaires. Les naissances en plantant un arbre, ainsi Aaron, Ilies, Nour ont leur petit arbre qui grandit en même temps qu'eux: un olivier, un pêcher, un érable; ils viennent l'arroser et le voir grandir. Le jardin tout entier est une découverte et entretient un relationnel entre les diverses communautés, il crée un lien avec la terre. »

Propos recueillis par Nicole Luck \*ASCO Association d'accompagnement scolaire.

Le jardin du Tricot est un milieu ouvert à tous, la porte n'a pas de clé, tout le monde y est le bienvenu, le savoir-faire des uns et des autres y est constant. Certains viennent donner des graines, des plants, c'est un lieu d'échange très convivial.



/ Priéto

JEAN-BAPTISTE CARRIE • Agro-écologue, ce mari et papa travaille la terre de la manière la plus naturelle possible et nous régale de son bétail et ses céréales.

## Un apôtre du « bien-manger »

J ean-Baptiste Carrie, 37 ans est le papa d'Isaac et le compagnon de Camille. Il habite à La Loubière-de-Lunac. Jean-Baptiste est un agro-écologue, c'est-à-dire qu'il élève et nourrit son bétail, il cultive ses terres, de la façon la plus naturelle possible, en ne travaillant pas le sol, en ne retournant pas la terre avec les outils mécaniques, le travail du sol se faisant par les plantes et grâce aux vers de terre.

La ferma-culture est adaptée à une grande échelle: 60 hectares avec prairies et céréales. Le semis de couverts végétaux se fait entre deux cultures de céréales, juste après la moisson: plantation de graines de tournesol, de radis chinois, de sorgho, de moutarde, de

pois et autres légumineuses qui permet un travail du sol complet, grâce aux différentes racines. La complémentarité fait ainsi union, ces plantes fixant tous les éléments nécessaires à la vie microbienne du sol.

«Il ne faut jamais laisser un sol nu, sinon le soleil brûlera la vie microbienne. »

Les couverts végétaux maintiennent l'ombre au sol, ce qui provoque un effet parasol et donne en résultat, une température plus fraîche ainsi qu'une alimentation abondante pour la faune et la flore du sol. Le travail se fait avec le moins de chimie possible, seulement pour un désherbage ponctuel. En cas de maladie, est utilisé le purin de plantes, préparé sur place. Les récoltes ne donnent



Jean-baptiste Carrie se dit « catholique avec une lecture de la Bible qui lui est propre et qui irrigue sa philosophie de vie. »

pas un rendement très élevé, mais elles sont saines. Sur un plan plus personnel il me dit être catholique avec une lecture de la Bible qui lui est propre et qui irrigue sa philosophie de vie.

Michel Montbressous

## À la recherche d'une harmonie: Dieu, l'homme et la nature...

**CUISINER SELON HILDEGARDE DE BINGEN** • Béatrice Bosc, est en transition professionnelle. Au hasard d'un voyage, elle a fait connaissance de Françoise qui cuisinait selon Hildegarde de Bingen. « *Soucieuse de l'équilibre alimentaire pour elle-même et sa famille* », elle a voulu en savoir plus. Elle a acheté un livre de cuisine puis s'est inscrite à des formations selon Hildegarde de Bingen. Nous avons rencontré Béatrice ...

### - Qui est Hildegarde de Bingen?

- C'est une religieuse bénédictine du XI<sup>e</sup> siècle. Béatifiée en 1244, elle est canonisée et proclamée Docteur de l'Église en 2012 par Benoît XVI. C'est une mystique, compositrice et femme de lettres. Dès son plus jeune âge, elle a reçu des visions divines lui demandant « écris ce que tu vois ». Elle a laissé une œuvre médicale, musicale et poétique traduite par un professeur allemand et rediffusée en 1980...

### - Quelle formation?Pour quel projet?

- Partie me former à Reims, je

souhaiterais devenir « Conseillère en santé hildegardienne et animer des ateliers de cuisine santé! C'est une formation qui prend en compte la personne dans son ensemble: le corps, l'esprit et l'âme. « Le corps est l'atelier de l'âme où l'Esprit vient faire ses gammes » écrivait Hildegarde de Bingen.

Je découvre les vertus de plantes: l'épeautre qui donne un esprit joyeux et met de l'allégresse dans l'esprit de l'Homme, le fenouil qui assure à l'homme une bonne digestion, et ainsi pour les fèves, les pois et bien d'autres...

### - Quel message à transmettre?

- Cette formation me « *porte*, *elle m'élève* »; elle me procure une joie intérieure, un apaisement.

Elle me permet d'être reconnaissante envers la nature que j'ai la chance de côtoyer tous les jours, d'en découvrir et apprécier toutes les vertus.

Par mon travail de conseillère (sous condition de réussite aux examens!) je désire partager cette harmonie qui relie l'homme à la nature et à Dieu.

Propos recueillis par F. Fabre et Ch. Vayssette



Béatrice Bosc, 50 ans, mariée à François, 3 enfants

### La nature dans la bible

**CRÉATION DU MONDE** • GENÈSE 1,11 Dieu dit: « Que la terre verdisse de verdure, des herbes portant semence et des arbres fruitiers donnant sur la terre selon leur espèce des fruits contenant leur semence. » Et il en fut ainsi.

a Bible commence par le récit de la création du monde et dans la collégiale de Villefranche un vitrail l'illustre merveilleusement.

Dans l'ancien et le nouveau Testament on retrouve constamment le thème de la nature.

Jésus illustre son enseignement par des scènes agricoles de sa Galilée. Il s'inspire souvent du travail de la vigne mais aussi des semailles et des moissons.

À partir d'une image familière des gens de son époque, il invite à une profonde réflexion sur l'existence. Parmi tous les symboles utilisés celui de la vigne (le vin) et du blé (le pain) sont les plus prégnants car ils font partie de la nourriture quotidienne des habitants de la Palestine et d'une longue histoire avec le peuple hébreu: « Noé, le cultivateur, commença de planter la vigne. » (Gn 9,20).

Avec le figuier, l'olivier est l'arbre

le plus évoqué dans la Bible car il sert de nourriture, de remède, de combustible et l'huile d'olive à l'onction. Le rameau d'olivier que la colombe ramène sur l'Arche de Noé après le déluge est devenu un symbole de paix. Jésus priera dans le jardin des oliviers à la veille de sa passion.

#### LA FAUNE BIBLIQUE

La faune aussi est très présente dans la Bible. Ainsi le poisson qui permet aux premiers chrétiens de se reconnaître entre eux durant les persécutions. On le retrouve dans l'épisode de la multiplication des pains et des poissons par le Christ. Il dira aux apôtres qui étaient pour la plupart des pêcheurs: « Vous serez pêcheurs d'hommes. » pour leur signifier leur mission.

Dans l'ancien Testament l'agneau était l'animal qui servait au sacrifice quotidien dans le temple de

Le vitrail,
Création
du monde
de Notre-Dame
de Villefranche.

Jérusalem. Durant la Pâques juive qui célébrait la libération par Dieu du peuple hébreu de l'esclavage en Égypte était immolé l'agneau Pascal.

Jésus sera « *l'Agneau de Dieu qui* enlève le péché du monde. » Sa mort sur la croix sera l'ultime

Sa mort sur la croix sera l'ultime sacrifice et par sa résurrection, il offre à tous la vie éternelle et l'espérance.

Émilie Martins

Loué sois-tu, mon Seigneur,
pour sœur
notre mère la Terre,
qui nous porte et nous nourrit,
qui produit la diversité des fruits,
avec les fleurs diaprées et les herbes. »

7 rue du Couvent Sainte Claire 12200 Villefranche-de-Rouergue

05 65 65 10 70 www.sainte-claire.fr





Ouvert du lundi au samedi de 8h45 à 20h et vendredi de 8h45 à 20h30 **SAINT-FRANCOIS-D'ASSISE** • Saint patron italien et créateur de l'ordre des franciscains, il est aujourd'hui le protecteur de l'écologie.

### Une sainte transformation

aint François naît au Moyen Âge dans la petite ville d'Assise en une période de troubles et de transition entre la société féodale et celle des commerçants. Il vit dans l'insouciance et aime faire la fête avec ses amis. Issu d'un milieu bourgeois, il ne manque de rien et aspire à la noblesse qu'il va essayer d'acquérir sur le champ de bataille. En 1205, à 23 ans, un songe va bouleverser ses projets; commence alors son chemin de conversion.

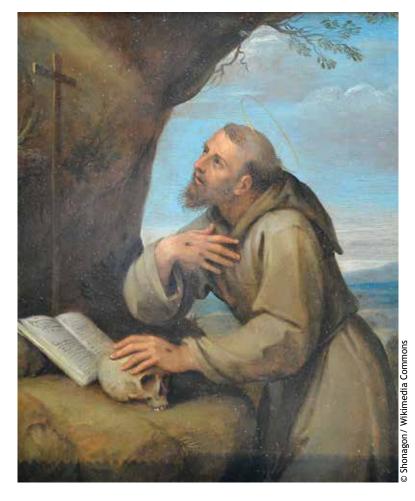
Quelques épisodes sont fondamentaux tel que la rencontre et le baiser au lépreux et le crucifix de saint Damien, duquel il entend l'appel: « François va et répare mon Église qui comme tu le vois tombe en ruine. »

Il va restaurer matériellement quelques églises ne comprenant que plus tard qu'il s'agit de réformer L'Église.

François va vivre l'Évangile dans toute sa radicalité dans un dénuement total, priant dans les ermitages qu'il trouve dans les failles de la montagne au milieu de la nature et des animaux. Il sillonne à pied l'Italie pour porter « la bonne nouvelle » et va attirer à lui d'autres compagnons impressionnés par son style de vie et son charisme. L'un d'eux dira: « Ce n'était plus un

L'un d'eux dira: « Ce n'était plus un homme qui priait, c'était la prière faite homme. »

Le saint va vivre avec eux la



fraternité comme les premiers disciples du Christ. Il admire la Création et parle aux animaux qu'il appelle « frères « et « sœurs ». Pour lui ils sont un don et un moyen pour rejoindre Dieu Créateur comme il le chante dans

son merveilleux « Cantique des créatures ».

L'encyclique du pape François sur l'écologie de 2016 « *Laudato si, loué sois-tu* » s'inscrit dans son sillage.

Émilie Martins

### Bio

#### Famille

• François né
a Assise (Italie)
en 1182, meurt
en 1226 à 44 ans.
• Fils d'un riche
marchand
de tissus.
Surnommé
le « povorello ».
• Fêté le
4 octobre.

#### Vie religieuse

•Fondateur de l'ordre des franciscains. • Proclamé en 1979 par le pape Jean Paul II « protecteur de l'écologie »

> Saint François d'Assise (1182-1226), saint patron de l'Italie, en oraison devant un crucifix, L'Albane.







SIMPLE, COMPLET, EFFICACE.
CONÇU POUR LES BESOINS
DES COMMERÇANTS, ARTISANS
ET ENTREPRISES.

06 48 19 13 30 www.aster-entreprise.com

66 Se lever à 4 heures du matin, ouvrir la porte du fournil sur un village endormi, voilà qui invite à la méditation!



### La ferme de Labro ou la concrétisation des idéaux

RÉALISER SES RÊVES • On peut toujours trouver sa voie. C'est ainsi que Sascha est passé de bureaucrate à boulanger lorsque sa passion a pu se concrétiser.

u cours de sa formation en agronomie et de ses stages, Sascha découvre le monde agricole et le quotidien des paysans. Diplôme en poche, il travaille à l'Inra puis à l'Addear: une activité de bureau, de porteur de projets qui ne correspond pas à ses aspirations. Ce qu'il veut c'est « passer de la théorie apprise dans les livres à une réalisation sur le terrain », mais comment?

L'heureuse rencontre d'un paysan-boulanger bio en Normandie lui permet d'affiner ses choix. Pourquoi pas moi? Il entreprend une formation « sur le tas » en

travaillant dans diverses boulangeries et se présente en candidat libre au Cap de boulanger. Succès! On apprend beaucoup des autres! Il construit alors un four à pain sur une remorque

et parcourt la France, l'Espagne et le Portugal avec sa compagne Tatiana, produisant et vendant le pain sur les places de village. Le pain? Un lien fort et universel! Vient ensuite le jour où le jeune couple désire se sédentariser. La dynamique agricole, l'accessibilité du prix du foncier et du bâti, la taille moyenne des fermes, les structures familiales, autant de raisons de s'enraciner en Aveyron. Un accueil chaleureux les attend à Vabre où ils posent leurs valises et leur four itinérant. Se lever à 4 heures du matin, ouvrir la porte du fournil sur un village endormi, voilà qui invite à la méditation! Le pain est distribué en tournée, pris au fournil ou déposé dans les commerces des alentours.

Le projet avance mais une question subsiste: Comment devenir autonome en production de céréales pour le pain?

Sascha, Tatiana et un couple de maraîchers projettent d'acquérir collectivement une ferme située à Labro, près de Saint-Salvadou. Mais l'achat de terres n'est pas simple lorsqu'on est hors cadre familial. La constitution d'une SCI leur permet de trouver un financement participatif, de mutualiser les charges de travail et de dégager du temps.

Aujourd'hui, Sascha et ses amis s'installent progressivement. Malgré un travail sans relâche, le jeune paysan-boulanger reste enthousiaste: être acteur de ses projets, vivre connecté à la nature et s'installer à la campagne c'est un souhait que je formule pour tous les jeunes!

F. Fabre et Christine Vayssettes

### Bio

#### Famille

• 30 ans · Né à Rouen, Haute

-Normandie

Vie professionnelle Ingénieur agronome

• Cap de boulanger

. . . . . . . . . . . . . . . . . . .

### Magazine trimestriel des paroisses du Villefranchois

• Rédaction: Presbytère - 21, allées Aristide Briand - 12200 Villefranche-de-Rouergue - Tél. 0565 452127 - paroisse.stemilie@orange.fr - Directeur de La Rédaction: P. Florent Dixneuf • Édition: Bayard Service Grand Sud - 1, rond-point du général Eisenhower - 31100 Toulouse - Tél. 05 62 74 78 20 www.bayard-service.com

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION: Bayard Presse représenté par Pascal Ruffenach - ÉDITEUR DÉLÉGUÉ: Fabrice Reinle - CRÉATION GRAPHIQUE: Laetitia Landois et Fabrice Reinle

• Publicité: Bernard Escaffre - 0689937899 • Impression: Groupe Burlat - Rodez (12) - Dépôt légal à parution