



*Comment ne pas reprendre dans ces quelques lignes les mots prononcés lors de la cérémonie des vœux de la fin janvier.*

*Les événements plus que tragiques du début d'année dans notre pays, même s'ils paraissent éloignés de nous, doivent nous amener à une réflexion et à des actions destinées à démontrer que les valeurs républicaines existent et s'appliquent dans une petite commune comme la nôtre.*

*La solidarité, le respect nous nous devons de les maintenir, de les amplifier.*

*Les commissions extra-communales mises en place à l'automne dernier ont quelque peu « hiberné », mais elles seront relancées au printemps pour reprendre leurs*

*actions sur la qualité de vie dans notre village.*

*Il y a beaucoup de travail et ... peu de moyens ! Mais certains aménagements peuvent apporter des améliorations sans trop « bourse délier ».*

*Les idées seront les bienvenues ... les bras aussi.*

*Côté conseil municipal, le mois de mars est celui de l'établissement et du vote du budget, exercice particulièrement complexe quand les financements se réduisent et les frais augmentent.*

*L'accent sera mis cette année sur la rénovation du parc locatif de la commune en essayant d'en faire un maximum en régie.*

*La station d'épuration a elle aussi besoin d'une sérieuse remise en état.*

*L'accessibilité handicapés aux bâtiments commu-*

*naux est à programmer.*

*L'éclairage public est à mettre aux normes.*

*Bref du « pain sur la planche » et de copieux dossiers à gérer, ce à quoi l'équipe municipale s'emploie en gérant pour le mieux les faibles ressources dont elle dispose.*

*Pas de « point citoyenneté » dans ce bulletin mais je ne peux m'empêcher de renouveler certaines consignes concernant la divagation des chiens qui pose problème tant pour l'hygiène que pour la sécurité. Des mesures coercitives sont en cours mais il est bien dommage d'en arriver là ! (au passage merci à ceux qui ont joué le jeu)*

Jean Barral

## Les dictons

«En mars, quand le merle a sifflé, l'hiver s'en est allé»

«Quand on voit une pie, tant pis; quand on en voit deux, tant mieux»

«En mars, quand il fait beau, prends ton manteau»

«Mars gris, avril pluvieux, font l'an fertile et plantureux»

«Le mois de mars doit être sec, avril humide et mai frisquet, pour que juin tienne ce qu'il promet»

«Quand avril commence trop doux, il finit le pire de tous»

«Mai frileux : an langoureux, mai fleuri : an réjoui, mai venteux : an douteux»

«Saint Mamert, saint Pancrace, saint Gervais font à eux trois un petit hiver (11,12 et 13 mai)»



## Sommaire

Le mot du Maire.....	page 1
Les entreprises qui font vivre notre village : Alain et Olivier .....	page 2 et 3
...et Géraldine .....	page 4
Conseil municipal du 20/02/2015 .....	page 5
Enquête «Ordures ménagères» .....	page 5
Carnet, Hommage à Francette .....	page 6
Élections départementales .....	page 6

# Les entreprises qui font vivre notre village

**Un, deux, trois, nous irons au bois .... Non, cette fois-ci ce n'est pas notre destination ...**

**Ce mois de février, nos pas nous mènent plutôt vers des chais. Des chais à la Vacquerie ?...Quelle drôle d'histoire.... Vous y croyez vous ? Et bien oui, c'est bien vrai, il y a trois chais à la Vacquerie et croyez-nous, pas des plus mauvais !**

**Alain Caujolle-Gazet, Olivier Jeantet et Géraldine Laval sont tous trois vignerons à la Vacquerie, vignerons et non viticulteurs car, nous l'apprenons aujourd'hui, si le vigneron peut-être viticulteur, le viticulteur n'est pas forcément vigneron !**

**La différence elle est où, nous direz-vous ? et bien, le viticulteur produit du raisin qu'il porte à la cave alors que le vigneron va jusqu'au bout de la chaîne. N'hésitez pas à leur rendre visite, vous serez bien accueillis et profiterez des tarifs qu'ils accordent aux Vacquerois.**

**DOMAINE  
CAUJOLLE  
GAZET**

**Ce vendredi matin donc, par un temps un peu frais et humide, Maryse et moi partons en direction de la cave d'Alain Caujolle-Gazet, Vigneron à la Vacquerie.**

**Maryse et Christiane : nos premières questions en général portent sur le nom du métier et depuis quand vous l'exercez, donc Alain tu es vigneron et ce, nous dis-tu depuis 1998..... Comment en es-tu arrivé à ce métier là ? Quel a été ton parcours ?**

**Alain :** j'ai toujours eu une passion pour la terre, c'est pourquoi j'ai choisi de travailler dans l'agriculture. J'ai d'abord été chercheur au CIRAD pendant 12 ans ; j'ai surtout travaillé à l'étranger et notamment en Amérique du sud où j'étais chargé d'aider au développement de l'agriculture, du tout petit paysan au gros domaine industriel.

Mais autour de la trentaine, j'ai décidé pour raisons familiales, de rentrer en France. Il a fallu trouver un autre projet ; c'est ainsi que, porté par mes convictions écologiques, j'ai pris la direction d'une entreprise de collecte et de traitement de déchets. Cela m'a vite barbé et je suis revenu à l'agriculture. C'est à l'occasion d'une rencontre, celle d'Alain Chabanon, vigneron à Montpeyroux, que l'idée a germé. Alain faisait des vins « sympas » assez facilement ; j'ai rapidement pris ma décision de devenir moi aussi vigneron. Grâce à Alain, j'ai pu acheter petit à petit des parcelles dans la région de St Jean-de-Fos jusqu'au jour où j'ai pu réunir 4 à 5 ha, quantité minimum mais suffisante pour se lancer dans l'aventure. J'ai commencé en 2010 avec le domaine de Grecaux. Puis peu après, fort de mon expérience à St Jean de Fos, c'est à Pujols que j'ai acheté des parcelles et commencé l'aventure larzacienne. Je suis monté ici en 2012. La Vacquerie, j'y avais des connaissances et ça me plaisait bien, d'autant plus qu'à cette altitude, le climat est excellent pour faire vieillir le vin. Le vin en effet n'aime pas trop la chaleur, ici c'est idéal. Traditionnellement d'ailleurs les vignerons du midi sont toujours montés ici pour cette étape importante de la vinification du vin, c'est un peu l'estive ! Un vin élevé à la Vacquerie conserve sa jeunesse et le fruit. Il vieillit plus lentement, ce qui est un atout ; le vin, ça bouge beaucoup, même du jour au lendemain il peut ne pas avoir le même goût. ...

**Acheter des vignes, Ok, on veut bien croire que ce n'est pas trop difficile, mais s'installer, bâtir etc. Comment cela s'est présenté ?**

Effectivement, c'est pas toujours évident, mais pour mon cas, Olivier m'a bien aidé et la commune de la Vacquerie a poussé à ce que ce projet se réalise. Quant à la construction du bâtiment, toute en auto-construction, aidé par les copains, mon choix a porté sur du matériau bio, ossature bois et



murs en paille. L'isolation est bonne mais j'avoue que j'ai eu un peu peur de l'énormité du bâtiment avec des murs en paille ! Tout ça s'est fait en six mois !

**Peux-tu nous raconter ton cheminement depuis ton arrivée à la Vacquerie ?**

Ayant commencé avec trois hectares, j'en suis à sept et demi ; j'ai beaucoup diversifié.

Aujourd'hui, je produis les 3 types de vin, dont un blanc, 1 rosé et 3 rouges, utilisant les cépages classiques comme le Merlot, mais aussi les quelques cépages spécifiques d'ici, comme le Carignan, le Grenache, le Cinsault ; j'ai également un cépage de Côte du Rhône, le Syrah et surtout un cépage de Bourgogne, le Pinot noir qui est un vin d'altitude, or Lauroux est en altitude.

**Comment fais-tu pour traiter tes vignes, soigner ton vin ?...**

Mon vin est cultivé en bio depuis le début, mais j'ai le label depuis peu car il faut trois ans de culture bio pour pouvoir l'obtenir.

Vous savez qu'en bio on peut utiliser le soufre et le cuivre ; le cuivre c'est à dose homéopathique. Pour repousser les insectes j'utilise des huiles essentielles, ça marche bien. Selon la virulence des attaques, je mets du lavandin, de la menthe, du fenouil, de l'ail. Je fais également des tisanes d'ail des ours. ....

**Tu as donné des noms à tes vins bien sûr, peux-tu les commenter ?**

Tout d'abord pour la cave, le mien tout simplement : Caujolle-Gazet puis ORFRAN pour l'appellation du vin blanc, qui sont les deux premières lettres des noms de chacun de mes enfants. Pour les différentes cuvées, selon l'imaginaire du moment et la qualité du vin. Par exemple, Colombine pour le rosé car je m'imagine en train de le boire au clair de lune un soir d'été. Pour le rouge, il y a la petite coulée, et la coulée douce pour le cœur de gamme ; quant au pinot noir, c'est andantino pour la joliesse du mot et aussi parce que j'ai un peu de sang italien...

**Et maintenant, question cruciale, comment fais-tu pour le vendre et quelles sont tes perspectives ?**

J'utilise principalement le réseau des cavistes en France ; ça marche bien ; hors de la France je cherche à développer aux États-Unis et dans les pays d'Europe du Nord principalement. Pour le moment je suis l'homme à tout faire, je me déplace un peu partout, participe aux salons, ça prend du temps... j'aimerais bien avoir une aide .... Peut-être du côté de la famille ... Cependant, les deux côtés de la profession m'intéressent tout autant alors le choix sera cornélien !

**Domaine CAUJOLLE-GAZET  
51, Grand Rue 34520 La Vacquerie  
tel 04 30 40 26 81 / 06 13 79 63 50- fax 04 30 40 26 81  
caujolle@club-internet.fr  
www.caujolle-gazet.fr**

# Les entreprises qui font vivre notre village



**Lundi soir, par un ciel d'un bleu profond extraordinaire dont quelques unes des milliers d'étoiles ont dû tomber dans les cuves de notre nouvel hôte, Maryse et moi, partons en direction de la cave d'Olivier Jeantet.**

**Maryse et Christiane :** *Olivier, nos premières questions en général portent sur le nom du métier et depuis quand vous l'exercez, donc Olivier tu es vigneron et ce, nous dis-tu depuis 1998 toi aussi. Comment en es-tu arrivé à ce métier là ? Quel a été ton parcours ?*

**Olivier :** Et bien moi, je suis, le croirez-vous, issu d'une vieille famille de viticulteurs dont un de mes arrière-grand-pères était parti en Algérie pour y enseigner la culture de la vigne....

J'avais commencé ma vie de travailleur dans les BTP avec mon père.... Cela aurait pu durer mais mon père s'est mis en tête d'acheter une propriété à Fauères ; ma vocation est partie de là, j'étais jeune, je suis tombé amoureux de la propriété et au décès de papa, j'ai décidé que c'était le moment de changer. Bon vous le savez, pour moi les plaisirs de la table ont pris le dessus sur le ciment ! J'avais 27 ans, aucune expérience de la vigne, en un mot, aussi vierge qu'une certaine espèce... ça a été ma chance, car ignorant les difficultés, j'ai foncé sans trop réfléchir...

J'ai cherché un peu partout dans l'Hérault un terroir. Pour s'installer, il faut une émotion. Jamais je n'aurais pensé qu'il y avait ce que je cherchais aussi près de la maison. Ce sont mes parents qui m'ont soufflé le lieu. J'y suis allé sans trop de convictions mais là, on ne saurait mieux dire : le coup de foudre ! Le paysage depuis Poujols est à couper le souffle. J'ai donc décidé que ce serait ici et j'ai tout mis en place ; cela n'a pas été sans quelques réticences voisines car j'étais le premier à vouloir travailler en cave particulière.

**Poujols, c'est pas un peu haut et rocailleux pour de la vigne ?**

Au contraire, l'altitude c'est excellent et les cailloux ça a du bon d'autant plus que dessous, le sol est fertile. J'aime bien le vin blanc allemand et la méthode des pays froids et j'ai adopté celle qui consiste à conserver, lors de la mise en bouteille, un peu de gaz carbonique issu de la fermentation pour remplacer une partie du soufre. Tout cela va de pair. .

**Après avoir acheté tes vignes, comment as-tu développé l'élevage du vin ?**

Ma première récolte a été accueillie au château de la Sauvageonne en 1999. Ensuite, vous connaissez, c'est le Mas Haut Buis à la Vacquerie.

**Peux-tu nous raconter ton cheminement depuis ton arrivée à la Vacquerie ?**

Oui, je peux surtout parler de ma méthode de vinification. En fait, jusqu'à presque aujourd'hui, il me semblait que le plus important se passait en viticulture - terroir, soins de la vigne -. Mais depuis peu, je m'intéresse de beaucoup plus près à la vinification. On dit que 80 % d'un vin c'est sa culture et 20 % se passent en cave. J'attaque donc les 20 % afin d'améliorer encore et toujours la qualité de mes vins. J'avais des cuves en fibre, je les ai remplacées par des cuves en béton.

**Ah bon, le béton c'est meilleur ?...**

En fait, la fermentation dégage de la chaleur. Dans les cuves en fibre la courbe est forte alors que dans les cuves en béton (lisse et pur) elle est plus douce, autrement dit, l'amplitude thermique est plus régulière, ce qui fait que le vin travaille avec plus de précision et donc plus de facilité.

Pour les vins blancs où il faut encore plus de précision, on utilise des cuves en inox.

Ensuite pour l'élevage, c'est-à-dire le vieillissement, ce sont les

foudres en bois. L'élevage sert à oxygéner les vins. Dans le bois, le vin respire car le bois est microporeux .

Dernier point d'amélioration, la climatisation. Il est important que la température en été ne dépasse pas les 18°C. Je vais m'atteler à ce point sous peu, ce sera surtout pour faciliter mon travail.

J'ajoute que que je travaille en bio ecocert, vigne et cave.

**Comme tout le monde, tu as donné des noms à tes vins bien sûr, peux-tu les commenter ?**

Ce sont des noms du plateau : les Carlines, le Costa Caoude, les Agrunelles\* .... ce sont des mots qui sonnent bien à mes oreilles de caussenard... Quant au «Mas Haut-Buis» pour moi, c'est

d'abord le buis que l'on voit partout ici mais c'est aussi l'homophonie avec le nom de mes ancêtres paternels qui s'appelaient Aubuy.... Vous savez, ceux qui sont partis en Algérie ....

**Et maintenant passons à la dernière mais non moins importante étape : comment fais-tu pour le vendre et quelles sont tes perspectives ?**

C'est ma rencontre avec Philippe Puech, propriétaire des caves 41 qui a tout fait démarrer. A l'époque, en plein boom du vin du Languedoc, il a trouvé que m'installer sur un terroir inconnu de tous ou presque c'était courageux et il a trouvé également que les coteaux du Larzac c'était ori-

ginal.

Ensuite, je passe par le réseau de restaurateurs qui se trouvent dans les étoiles du Michelin. Je vais également dans les salons. Certains maîtres de chais commencent à me connaître, dont celui de chez Petrus. Lui, il redistribue à New-York par exemple.

J'ai également des marchés dans le nord de l'Europe, au Canada et même à Singapour où un certain André Chang, 20<sup>e</sup> chef mondial avait travaillé au Jardin des Sens...

Mes perspectives, c'est bien simple : j'ai toujours envie de m'améliorer ; j'ai encore tout plein d'idées à mettre en place jusqu'à la fin de mes jours car pour moi, la vigne c'est pas du travail c'est une passion... Accessoirement, je viens d'acheter 4 ha à Fozières en association avec des copains pour créer une nouvelle gamme avec un prix plus à la portée de tous. Et puis, je sais que Robin (mon fils) aimerait bien reprendre alors qu'espérer de mieux ?...

**Merci Olivier ; et nous adressant au lecteur, nous venons d'apprendre qu'Olivier avait été classé deuxième par la revue du vin de France (17/20 pour le Costa Caoude 2012). Bravo Olivier et Cocorico à la Vacquerie !**

**MAS HAUT-BUIS**

**Grand Rue - 34520 La Vacquerie**

**Tél. 04 67 44 12 13 / 06 13 16 35 47**

**mashautbuis@hotmail.fr**

**www.mashautbuis.com**

**Comme ses deux autres confrères, Olivier offre des tarifs préférentiels aux Vacqueriois, alors n'hésitez pas .....**



## Les entreprises qui font vivre notre village (suite)



**Jeune, fine et vive, voici notre troisième vigneron, Géraldine Laval, en fait une vigneronne oenologue. « Quoi ? » nous direz-vous, « encore une histoire de vignes...mais vous allez vous répéter ... ». Non, une fois de plus l'aventure diffère ...**

Géraldine, son premier dada, si j'ose dire, c'est l'équitation. Depuis toute jeune Géraldine voulait devenir « *championne de saut d'obstacles* ». Dissuadée par sa famille, elle dut trouver un autre cheval de bataille...

Quelles études pourrait-elle mener qui la passionneraient ? Car Géraldine sait au moins une chose, c'est qu'elle ne peut faire que ce qu'elle aime et aimer ce qu'elle fait, vivre à sa guise et faire ses propres choix. Avant de trouver il fallut en sauter des obstacles .. Géraldine a commencé par « *faire pharmacie* », le côté scientifique y était, la chimie lui plaisait bien mais... bof .. la petite flamme n'y était pas. Alors, pourquoi pas agro-alimentaire « *je pourrais au moins développer mon sens du goût, bien habituée aux arts de la table, j'aime la bonne chère...* ». Cependant un ami ingénieur la met en garde : « *tu crois que tu vas tester des mets mais en fait tu n'auras en bouche que les glutamates et autres noms en « ate » et substances chimiques ..* ».

Alors Géraldine décide de devenir critique en gastronomie « *pourquoi pas goûter le café ou l'huile d'olive, j'aime l'huile d'olive* ». De fil en aiguille, Géraldine passe vers le vin et pense devenir « *tas-teur* ». Alors une année de « *bio* » à Bordeaux : sans intérêt... puis une rencontre à Londres qui la pousse à faire une formation de Commerce de vins et spiritueux ... Son diplôme en poche, Géraldine continue son aventure qui la mène à étudier la viticulture à Beaunes, une des meilleures écoles ; puis elle revient à Bordeaux pour compléter sa formation d'oenologue. C'est ainsi qu'en 2007 Géraldine commence sa carrière un peu par hasard dans les vignes de ses amis J. Vernotte et Delphine Rousseau au Pas-de-l'Escalette. Cette rencontre fut déterminante.

Comme ses confrères vacquerois, elle tombe amoureuse du terroir et du travail qui s'y effectue et même ... d'un certain vigneron...

On ne traîne pas et on achète 3 hectares à Lauroux, endroit paradisiaque où se mêlent la roche, le végétal et l'eau : « *tout ce que j'ai toujours voulu* » nous dit-elle « *je voulais des vignes en terrain calcaire, un sol basique quoi ! L'altitude, la fraîcheur et le sol drainant avec beaucoup de précipitations ajoutés au soleil et à la chaleur du sud, je n'en demandais pas plus* »... « *Je voulais des vins vivants, élégants, fins, aériens, rafraîchissants, l'eau y pourvoyait ... le vin est une boisson, donc il sert à désaltérer. Je préfère à la limite boire de l'eau plutôt qu'un vin trop boisé* ».

Mais restait encore un obstacle : où habiter ?

Celui-ci fut vite vaincu .. la laiterie, vous connaissez ? « *Quelle chance, elle venait de se libérer et je l'ai louée. Ce bâtiment, franchement, c'est une aubaine : les vieux murs, la fraîcheur pour la vinification, c'est le top. Ajouté à cela, j'y ai découvert un citerne d'eau incroyablement pure, c'est l'eau qui descend des collines. Elle a l'odeur de la pierre, je m'en sers pour nettoyer mes cuves, mes bois, tout ! je pourrais même la boire* »

**Christiane et Maryse :** *Tu nous parlais de l'importance d'un vin vivant qu'est-ce qu'un vin vivant pour toi ?*

**Géraldine :** Un vin vivant c'est un terroir vivant, une terre qui nourrit la vigne, une terre avec de l'humus, une vigne qui reçoit sa nourriture par ses racines, dont les branches et les feuilles prennent l'air et le soleil, un flux d'énergie en somme ; pas d'intrant chimique, tout bio, même si l'étiquette bio m'ennuie un peu à cause des difficultés papiassières mais le bio c'est aussi

la garantie d'un bon vin pour les pays comme l'Allemagne par exemple... un vin vivant c'est aussi la bio-dynamie et notamment les labours au rythme de la lune, le travail en vinification également mais ça c'est long à expliquer .. je dois dire quand même que dans les soins que je porte à mon vin, je privilégie d'abord les conditions atmosphériques. On sait tous qu'une pression haute limite l'activité du vin (tout comme toute autre préparation d'ail-leurs) et une pression basse la favorise. Et puis aussi, pour moi le travail le plus important c'est la vie à la vigne ; une fois dans le chai, je dirais que le mieux c'est d'en faire le moins possible.

*Il nous semble que ce que tu viens de dire c'est un peu le même discours que celui de tes confrères ; avez-vous des échanges ?*

Evidemment, c'est tout l'intérêt. Par exemple, ce que je peux leur porter c'est ma connaissance scientifique mais eux c'est le fruit de leur expérience qu'ils me donnent, moi qui en ait encore si peu...



*Oui, bon tu es quand même citée dans une revue lors de la sortie de ton premier millésime.....*

Oui, effectivement, c'est une chance : juste avant le salon Vinisud à Montpellier sort un article sur les grenaches... Une opportunité incroyable ! C'est à cette occasion là que sont venus goûter à mes vins plusieurs importateurs. Ceci fait que toute ma cuvée 2012 est vendue et que j'ai bon espoir pour la 2013 ; de plus, je peux choisir mes acheteurs et j'ai la possibilité de choisir de faire le vin que j'aime ... »

*Avec tous ces atouts en main, peux-tu nous raconter comment ton vin arrive sur la table de tes clients et avec quel nom ?*

Ah ! le nom : c'est Clos Maïa parce que mes vignes se trouvent près du cirque de Labeil ». (Cherchez l'astuce). J'insiste sur le tréma, c'est une typographie qui me plaît bien, ne l'omettez pas ! De plus, dans l'antiquité il y avait deux déesses répondant au nom de Maïa , l'une étant la déesse de la croissance végétale et l'autre de la fertilité, pas mal non pour une femme vigneronne ! ».

En fait, j'ai deux vins rouges dont le petit clos Maïa et le clos Maïa rouge et un blanc le clos Maïa blanc.

Je les commercialise un peu comme mes deux confrères vacquerois ; on utilise un peu les mêmes cavistes. Je travaille aussi avec des petites structures, puis je vends à l'étranger également, Europe du nord, Suisse mais aussi les Usa et le Canada ; le Japon et la Corée du Sud ; ça c'est grâce aux salons.

*En conclusion, que dirais tu de tes projets ?*

Mon projet c'est de faire 100 % sans concession économique ; c'est d'arriver au bout de ma philosophie et d'asseoir le domaine. Il y en a pour quelques années !



**Clos Maïa**  
1 Grand Rue - 34520 La Vacquerie  
Tél 06 12 83 42 89  
<https://www.facebook.com/clos.maia>

# Conseil municipal du 20 février 2015

Parmi les sujets abordés lors de ce Conseil municipal il a été débattu des comptes administratifs 2014 de la commune et de l'assainissement. Le Conseil municipal a adopté à l'unanimité la Charte architecturale et paysagère du Grand Site de Navacelles.

## Les comptes administratifs

Les dépenses de la commune ont été bien maîtrisées puisque le résultat indique un excédent de 79052 € (73055 € en 2013) soit une augmentation de 8 %. Et ce, malgré une baisse de 4 % des dotations que l'État nous alloue ainsi qu'une baisse des revenus des immeubles puisqu'en 2014, les loyers de deux appartements communaux vides n'ont pas été encaissés.

La municipalité a entrepris la réhabilitation des logements communaux. Une première étape est en passe d'être franchie puisqu'un des appartements au dessus de la mairie est en cours de réfection. Il sera totalement rénové et cela se fait en régie grâce notamment à l'aide précieuse apportée aux employés communaux par 2 stagiaires (Manu et ?).

A noter, dans le chapitre dépenses du budget 2014, la baisse significative des primes d'assurance grâce à un changement d'assureur et une renégociation des contrats (- 40 %). Les charges de personnel ont pesé de façon moindre (un employé communal en absence maladie pendant plusieurs mois et une seule indemnité d'ajoint).

Dans le chapitre des recettes, on relève la bonne performance du camping avec une augmentation de 33 %.

Le budget de l'assainissement : l'augmentation de vos factures

que vous avez certainement constatée a été votée pour rattraper un tarif longtemps resté en-dessous des seuils. En effet nous étions et sommes encore une des communes les moins chères.

## La Charte architecturale et paysagère

L'objectif de la Charte architecturale et paysagère est « de donner aux acteurs du territoire les moyens d'encadrer et de maîtriser le développement plutôt que de le subir, de préserver cet atout et ce capital que constitue la qualité des espaces ruraux, de s'inscrire dans une démarche de développement durable en préservant la qualité de vie des générations futures». La charte paysagère et architecturale est apparue comme le moyen de mettre en place une protection non réglementaire, d'adhésion volontaire, permettant de préserver les Causses. Le Conseil municipal s'est prononcé favorablement pour la signature de cette Charte. *En savoir plus : <http://www.cirquenavacelles.com/grand-site/projet-du-grand-site/charte-architecturale-paysagere/>*.

## Plan d'occupation des Sols

Le Conseil municipal a pris connaissance des conséquences de la loi ALUR du 24/03/2014 qui implique la caducité de notre POS en mars 2017. Plusieurs orientations possibles : soit la mise en place d'un Plan local d'Urbanisme (PLU), soit l'établissement d'une Carte communale soit enfin le passage en Règlement National d'Urbanisme. La Communauté de Communes étudie la possibilité d'établir un PLUI (PLU inter-communal) permettant la mutualisation des coûts. Les conseillers seront appelés à débattre du sujet dans les mois qui viennent.

	Recettes			Dépenses		
	2013	2014		2013	2014	
Fonctionnement	89130	93636	+ 5 %	196934	164247	- 17 %
Investissement	52168	43461	- 17 %	16075	14853	+ 7,6 %
Recettes/Excédent	73055	79052	+ 8,20 %			

Les documents concernant les comptes administratifs sont consultables en mairie.



## Enquête ordures ménagères (à retourner en mairie)

**En raison d'une réorganisation prochaine du système de collecte des ordures ménagères, nous avons besoin de votre coopération. A ce titre, nous vous serions très reconnaissants de nous transmettre les informations suivantes en ramenant ce feuillet à la mairie, ou en nous l'adressant par courrier postal ou par mail ([mairie.lavacquerie@lodevoisetlarzac.fr](mailto:mairie.lavacquerie@lodevoisetlarzac.fr))**

Disposez-vous d'une poubelle ?  oui  non

Si oui, pouvez-vous nous donner le numéro de cette poubelle (inscrit sur l'étiquette qui se trouve au dos du container)

N° .....

Comme le demande le règlement, la sortez-vous le dimanche et la rentrez-vous le lundi ?  oui  non

Si non, la laissez-vous sur la voie publique ?  oui  non

Pour quelle raison ? .....

.....

.....

Si vous n'avez pas de poubelle, quelle en est la raison ? -

• Maison neuve ou ancienne rénovée depuis peu

• Poubelle perdue ou détériorée

• Je n'ai pas la place de stocker une poubelle

Utilisez-vous des bacs collectifs ?  oui  non

Vos nom et prénom : .....

Téléphone : ..... Adresse mail : .....@.....

Adresse : .....

Remarques : .....

.....

Merci pour votre participation

LA VACQUERIE ET SAINT-MARTIN-DE-CASTRIES



La mairie et l'agence postale communale sont ouvertes au public :

Lundi	8h15 à 12h15
Mardi	8h15 à 12h15
Jeudi	8h15 à 12h15
Samedi	8h30 à 12h30

## La Grange aux Livres



La bibliothèque municipale est ouverte :

Mardi	18h à 19h30
mercredi	11h à 12 h
Samedi	15h à 16h

## Déchetterie : Calendrier 2015

Pour accueillir vos encombrants, une déchetterie mobile est installée sur le parking de l'Esplanade aux dates ci-dessous. Petit rappel : pas d'appareils électroménagers, pas de pneus et pas de déchets toxiques.

En 2015, la déchetterie se tient un mercredi et non plus un lundi comme précédemment.

**Les mercredis 18 mars, 15 avril, 20 mai, 17 juin, 8 et 29 juillet, 19 août, 16 septembre, 14 octobre, 18 novembre et 16 décembre.**

## Carnet

- ▶ **Naissance** : Bienvenue à Télio PANYE né le 17 décembre 2014
- ▶ **Décès** : nous déplorons avec tristesse le décès de cinq dames :  
Lucette GIRARD (19 novembre 2014)  
Françoise REQUI (1<sup>er</sup> janvier 2015)  
Simone GAILLAC (1<sup>er</sup> janvier 2015)  
Josette LELEU (9 janvier 2015)  
Yvette ALCOUFFA (3 février 2015)

*Toutes nos sincères condoléances à leur famille.*

## Hommage à Françoise (Francette)

Françoise Requi, fidèle et attentive épouse de Maurice, toujours à ses côtés, allant même jusqu'à l'accompagner dans ses multiples réunions et à l'attendre dans la voiture parfois de longues heures : hommage à cette femme de conviction qui toute sa vie a soutenu et aidé à sa façon son époux dans sa carrière politique.

## Élections départementales

Les élections départementales, « ex-cantoniales » ont lieu les 22 et 29 mars 2015. Il n'y a pas que le nom qui change, le mode de scrutin est complètement bouleversé.

Plus que 25 cantons au lieu de 49, avec pour chacun non plus un, mais deux conseillers départementaux (ex-conseillers généraux) : un homme et une femme. L'Assemblée départementale va donc être totalement remaniée. Ainsi le nouveau canton de Lodève s'étend sur un territoire allant de Roqueredonde à Claret.

Voter est un acte démocratique et citoyen.

En cas d'empêchement ces jours-là, pensez au vote par procuration.



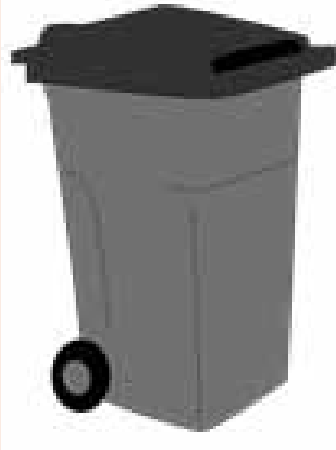
### Vos connaissances nous intéressent...

Une anecdote du village, l'histoire d'un lieu, d'une maison,... un portrait d'une personne qui a marqué le village,...

Faites-nous le savoir, nous publierons vos envois...



## Enquête ordures ménagères (à retourner en mairie) - Voir au verso



**Le dimanche,**

**J'suis de sortie !!**

**Le lundi**

**J'suis de rentrée**