

PRATIQUE

Midi Libre

Rédaction :  
Isabelle Jupin,  
06 89 10 37 08  
Courriel : ijupin@midilibre.com  
Abonnement/portage  
à domicile,  
Tél. 04 30 00 30 34, du  
lundi au vendredi, de 8 h à  
17 h ; le samedi, de 8 h 30 à  
12 h et sur  
http://monabo.midilibre.com

CinéMistral

Rue Frédéric-Mistral,  
04 67 48 92 77  
La La Land à 14 h  
L'Empereur à 16 h 30  
Il a déjà tes yeux en VFST à  
18 h 30  
Soirée Suds cabaret Italie  
spécial Gaeta : concert de  
Valentina Ferraiuolo à 21 h

Mireval

SOLIDARITÉ  
POUR UN FOOTBALLEUR

Le président de l'ASM, Bruno Rey et l'ensemble des dirigeants du club de football de Mireval, l'Association sportive mirevalaise (ASM) ont fait appel à l'ensemble des adhérents, parents et amis, afin de venir en aide à l'un des membres du club. En effet, suite à un incendie de son appartement situé sur la commune de Balaruc, Christopher Strotz, licencié du club, a quasiment tout perdu. Le club, par l'intermédiaire de trois de ses adhérents, Fabrice, Christophe et Bruno, a mis en place une cagnotte qui servira à subvenir aux besoins urgents de Christopher et sa famille, mais aussi pour l'aider financièrement pour ses premières démarches. Pour apporter son aide, il faut se mettre en relation avec ces adhérents, au club house du stade Marcel-Doumergue.

# Thau'thenticité : une offre agritouristique innovante

**Initiative.** Hier, au domaine de la Plaine, avait lieu le lancement du projet Thau'thenticité, une collaboration entre le CPIE bassin de Thau, la Chambre d'agriculture et le Lepap Maurice-Clavel.

À Vic-la-Gardiolle, hier, au domaine de la Plaine, le projet Thau'thenticité a été porté sur les fonts baptismaux par ses "géniteurs" : le CPIE bassin de Thau, la Chambre d'agriculture de l'Hérault, le Lepap Maurice-Clavel sans oublier les agriculteurs qui y participent.



■ Hier au domaine de la Plaine, tous les partenaires de ce projet étaient réunis. CPIE BASSIN DE THAU

Une offre qualitative

De quoi s'agit-il ? Du lancement d'une offre agritouristique packagée sur le territoire du pays de Thau et de Pézenas, qualitative et authentique, qui sera commercialisée par deux agences locales : Sea, Sète and Sun à... Sète et Belle tourisme à Palavas.

Cette initiative, lauréate de l'appel à projet national Interagri en 2014, a été préparée pendant deux ans par les trois partenaires. Les élèves du Lepap, en Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires, « ont été présents en fil rouge sur tout le projet », expliquait hier Laura Lecolle, responsable de développement au CPIE. Ils ont fait un état des lieux des agriculteurs de la terre et de la mer susceptibles d'être intéressés dont on s'est servi pour les solliciter. Ce sont des agriculteurs engagés dans une démarche environnementale respectueuse : certains sont labellisés "agriculture biologique", d'autres non. Les lycéens ont fait, aussi, une étude de

marché en interrogeant des touristes. »

Une ouverture

Pour José Castet, leur professeur, ce projet « a permis de lier le concret à la théorie d'autant que les élèves qui sont aujourd'hui en terminale, ont commencé à y travailler en seconde. » Cela a permis, aussi, estime le directeur Georges Forner, « une ouverture de leur cursus vers la proximité et les circuits courts ». De réunions en réunions, les agriculteurs « ont construit, eux-mêmes, les packs, poursuivit Laura Lecolle en proposant leurs prestations d'accueil du public. Ce sont des visites d'1 h 30 à 2 h 30 axées sur la découverte de leur métier, de leurs techni-

ques, leurs outils et, bien sûr, de leurs produits car tout se finit par une dégustation. »

C'était hier le début de l'aventure avec la volonté « que ce collectif s'agrandisse avec d'autres agriculteurs partageant la même philoso-

phie ».

I.J.

► Ce projet de 20 000 € a bénéficié du soutien de la Draaf (Dir régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt), l'UN des CPIE et de Thau aggro.

## Les agriculteurs participants

Des viticulteurs de Vic-la-Gardiolle dont les vignes sont situés dans l'aire d'appellation du muscat de Frontignan participent à Thau'thenticité : Marie-Noëlle et Francis Sala du domaine de la Plaine et Olivier Robert du mas de la Plaine haute. On trouve, également, Corinne Fabre de L'herbier de Thau (ci-contre) ; à Villeveyrac, Muriel de la

Torre du Moulin de la dentelle (oléiculture) et la famille Brodru de La ferme des saveurs (élevage ovin et caprin) ; Brigitte Caron, apicultrice au rucher d'Antonègre à Montbazin ; à Marseillan, Claudia Azais-Négri de Chez Galinette, pêcheuse sur l'étang de Thau et Annie Castaldo, conchylicultrice de La ferme ultramarine.

QUESTIONS À



CORINNE FABRE  
L'herbier de Thau à Montagnac

## Herboriste diplômée

Quelle est votre activité ?

Depuis 2008, je cultive des plantes aromatiques et médicinales à Agde et Montagnac pour en faire des tisanes, des sirops, des pestos et des plans d'aromatiques et maraichers. Je suis labellisée "agriculture biologique" depuis le début. Je suis en train de m'agrandir et j'ai désormais presque quatre hectares. J'ai été pendant trois ans dans une école d'herboristerie privée puisque le diplôme d'herboristerie n'est plus reconnu depuis 1941.

Qu'est-ce qui vous a intéressé dans ce projet ?

C'est une diversification que j'avais déjà entamée avec les réseaux Racines et CPIE auxquels j'appartiens, par des visites, de l'accueil, des ateliers. Je fais déjà de la formation et de l'animation, de l'accueil social. Je pense que ce projet collectif peut nous donner de la visibilité et diversifier nos revenus.

## Le "Quart de siècle" du Judo Kwai Frontignan

Le samedi 18 mars prochain, dans la Salle de sports Jean-Louis-Chabanon, le Judo Kwai Frontignan fêtera ses 25 ans !

Un appel à tous les adhérents et les anciens

Pour cette occasion, un appel est lancé à tous les adhérents du club mais également aux anciens judokas et jujitsukas ayant foulé le tatami frontignais sous la direction de Jean-Louis Chabanon, puis de Jean-Claude Ferrier, sans oublier les anciens dirigeants (animateurs, présidents, trésoriers et secrétaires, membres actifs) qui ont œuvré pendant plusieurs années au JKF. L'après-midi débutera à 16 h avec des démonstrations des différents cours : baby judo, jeunes, moyens, adultes, jujitsu et taïso.

Une surprise prévue en fin de journée

Des jeux seront mis à disposition des petits et des grands, des photos souvenirs seront affichées, les rencontres et les retrouvailles avec les anciens auront certainement un petit



■ Une photo souvenir de la première fête du club en 1992. Nostalgie...

goût de nostalgie, rempli d'anecdotes et de souvenirs inoubliables. Ensuite, Marcel Rosso, président du JKF, présentera son discours, suivi par différentes prises de paroles, en présence de représentants de la municipalité et peut-être d'anciens

dirigeants du club. Sans aucun doute un moment fort en émotions. Une petite surprise sera dévoilée pour immortaliser cette journée qui marquera une étape dans l'histoire du JKF que tous souhaitent encore très longue. La journée se terminera par le

traditionnel verre de l'amitié, pendant lequel chacun pourra échanger et se souvenir de son passage au Judo Kwai Frontignan.

► Samedi 18 mars.  
Renseignements :  
06 20 62 54 62.

Environnement  
Service à la personne  
Métiers de l'agronomie  
(Enologie, Viticulture  
...)

## DES FORMATIONS POUR LES MÉTIERS DE DEMAIN

De la 4<sup>e</sup> au Baccalauréat

**PORTES OUVERTES**  
Mercredi 1<sup>er</sup> mars de 13h30 à 17h

**BONNE TERRE**  
LYCÉE PRIVE

Sous contrat avec le ministère de l'agriculture

Tél : 04 67 90 42 42 - PEZENAS  
www.bonne-terre.fr

Retrouvez-nous sur