

hebdocommuniste des P.-O.



Numéro spécial

Le Travailleur Catalan l'hebd

Papilles
en fêtes

l'Or
des sentiers
battus

5€ - N° 4094 - Du 5 au 11 décembre 2025 - Numéro spécial



édito

Un brin déjanté !

Pour cette édition 2025 de *Papilles en fêtes*, rendez-vous des gourmands catalans, il ne s'agissait plus seulement d'avoir bon goût : il fallait aussi avoir du flair... et un solide sens de l'aventure ! Direction hors des sentiers battus, là où même le GPS hésite, pour révéler les pépites gustatives du département, toutes plus étonnantes les unes que les autres.

Vous pensiez croiser des pommes ou des tomates ? Raté ! Dans la vallée de la Têt, à Eus, surgissent des cactus, silhouettes insolites qui gardent la mémoire des oasis secrètes, preuves vivantes qu'on peut faire rimer terroir avec piquant. À Bouleternère, ce sont les grenades, rubis éclatants prêts à exploser de saveurs. Et pour les amateurs d'exotisme, direction Serdinya, où d'élégantes autruches, difficiles à coiffer, intriguent les papilles aventureuses. Preuve qu'ici, chaque recoin du département est une invitation à croquer l'inattendu, en saluant les œuvres inspirées de celles et ceux qui cultivent la terre avec passion et créativité.

Du côté des Albères, l'imagination culinaire a pris le maquis. Ici, le safran ne se contente pas de donner de la couleur, il illumine les casseroles tel un rayon de soleil égaré de la plage.

Quant aux jujubes, petits fruits aussi timides que précieux, ils se laissent débusquer par des créateurs plus tenaces qu'un chercheur d'or. Morale : chaque bouchée est une aventure et chaque ingrédient, un héros discret du terroir local.

À Perpignan, *La Galinette* joue sa partition avec panache. Ce restaurant étoilé, mi-forêt enchantée, mi-laboratoire de saveurs, offre à chaque visite une nouvelle surprise gustative. On y vient pour découvrir l'inattendu. Ici, croquer la terre, c'est goûter à l'audace, à la fantaisie...

Le Maillon solidaire, lui, avec un projet malin qui se propage plus vite que son ombre, combat le gaspillage alimentaire Ici, la générosité règne en maître et les restes trouvent une place de choix dans un circuit inédit. Grâce à ces aficionados du partage, la gourmandise devient fête solidaire !

Et que dire de ces passionnés, qui n'ont rien à vendre et tout à partager ? *Ramène ta graine* nous rappelle avec joie que le lien social est essentiel ! Preuve que la fête des papilles, c'est d'abord une histoire de rencontres... inattendues.

Evelyne Bordet

Sommaire

P. 4 - À Eus

Tout est bon dans le cactus

P. 5 - À Serdinya

Le royaume des autruches

P. 6 - À Perpignan

Christophe Comes, le sens du partage

P. 7 - Ramène ta Graine

Semons, récoltons et partageons nos graines

P. 8/9 - Le Maillon Solidaire

Le gaspillage alimentaire un défi !

P. 10 - À Villelongue-dels-Monts

Le safran l'or rouge des Albères

P. 11 - À Bouleternère

La grenade fait son retour !

P. 12 - À Villelongue-dels-Monts

Les dattes du désert

P. 13 à 18 - Caveau Catalan 2025

Le Travailleur Catalan

44 av. de Prades - 66000 Perpignan
Tél. 04 68 67 00 88
mail : redaction@letc.fr
Site : www.letc.fr
Commission Paritaire N° 0625C84621
N° ISSN 1279-2039

Gérant / Directeur de publication :
Jean Vilert
Maquette : Corinne Coquet
Une : © Corinne Coquet
Illustrations : © Delgé
Impression : Imprimerie Salvador
33 bd d'Archimède - 66200 Elne (France)

Webmaster :
Corinne Coquet / Dominique Gerbault
Publicité :
Richard Siméon
PHR



Habileté à la parution
de vos annonces
légales.
Contactez-nous par
mail : legales@letc.fr

COURTIER EN PRÊTS IMMOBILIERS, PROFESSIONNELS ET ASSURANCES DE PRÊTS

Un interlocuteur unique vous est dédié avec des solutions adaptées à votre situation, grâce à notre écoute, pour vous garantir les meilleures conditions du marché, et vous accompagner jusqu'à la signature.



néo
CONSEILS
FINANCES

Finançons ensemble demain



06 35 71 20 75

HUMAIN, BIENVEILLANCE, RÉACTIVITÉ ET AGILITÉ

Romaric SALLOIS, Gérant SARL RS IMMO CONSEILS immatriculée au R.C.S Aix-en-Provence sous le numéro : 843 943 093.
Immatriculé auprès du registre des intermédiaires (ORIAS) sous le numéro : 18008311. Titulaire d'une assurance responsabilité civile professionnelle souscrite auprès de MATRISK ASSURANCES (contrat n° MRCSBRO202309FR00000000052426A00).
Agissant en qualité de M-IOBSP en vertu d'un contrat de mandat conclu avec la société NÉO CONSEILS FINANCES (947 776 456 RCS Nîmes).
Immatriculée auprès du registre des intermédiaires (ORIAS) sous le numéro : 2300 0903.



© Nicole Gaspon

Tout est bon dans le cactus

Le Moot, vermoutherie cultive et transforme feuilles de cactus et figes de Barbarie pour proposer de savoureuses préparations et boissons.

Nichée au creux des pentes de la commune d'Eus Le Moot, vermoutherie dispose d'une terrasse qui domine la plaine de la Têt. Un point de vue unique. En dessous, un champ de cactus, beaucoup, une bonne centaine. C'est le domaine de Nuno de Matos et de son épouse Claudia. Elle gère la maison d'hôtes Casa Ilicia, lui, Le Moot vermoutherie, bar à tapas et apéros d'été qui a ouvert il y a seulement un an et demi. Au Moot le cactus est roi, l'entreprise produit

le nopal (la feuille du figuier de Barbarie), seule plante qui vit spontanément sans arrosage, elle ne souffre donc aucunement de la sécheresse, alors que les plantes aux alentours qui pourraient la perturber en meurent. Le nopal bénéficie d'un cycle carbone inversé, il produit de l'oxygène la nuit. Cette feuille possède d'autres vertus, utile à la gestion des sols, elle est un coupe-feu très efficace, elle possède aussi des vertus médicinales. De plus, les graines des figes peuvent être utilisées en cosmétique.

L'intérêt, nous confie Nuno, c'est de produire sur place et de transformer directement, un projet rendu possible grâce au dispositif régional « Montagnes d'Occitanie ». Ce dispositif permet d'impulser des projets de développement du territoire subventionnés à 80 %. « C'est très intéressant et, au bout du compte, l'argent est réinvesti, ainsi l'été nous pouvons avoir quatre emplois. »

Cactus et fige de Barbarie dans tous leurs états

D'origine portugaise, Nuno connaissait au Portugal un producteur de figes de Barbarie, c'est de là qu'est partie son idée de s'installer et de produire à Eus. Une production qui prend de multiples formes dont la plupart sont à déguster au Moot.

On peut manger la fige de Barbarie fraîche, en jus, en confiture.

Avec le nopal on fait de l'eau de cactus ou smoothie de nopal avec, outre cette feuille, de l'eau, du citron, du sucre ou du sirop d'agave. Les vertus de cette eau sont nombreuses : aide à la digestion, contrôle du diabète, propriétés antioxydantes, hydratation et détoxification, gestion du poids. Au Moot on propose du gua-

camole sans avocat, avec la feuille de cactus, il n'y a que chez eux que l'on peut en déguster. Ils proposent aussi du spritz à la fige de Barbarie.

En revanche, ce n'est pas avec le nopal qu'on fait le vermouth mais avec d'autres plantes infusées, des oranges, des épices. Celui du Moot vaut le détour, les agrumes utilisés viennent des Schaller, également producteurs à Eus. Nuno, qui est par ailleurs enseignant et aussi peintre, ne manque pas de projets, peut-être, plus tard, exploiter l'huile de fige de Barbarie en cosmétique. Mais un autre projet lui tient particulièrement à cœur, la création d'un jardin botanique et artistique ouvert aux visiteurs.

Nicole Gaspon

Cactus 66 !



Recette : Le gâteau au cactus

Ingrédients :

4 œufs,
200g de farine,
150g de sucre,
150g beurre,
½ sachet de levure
300g pulpe de raquette de fige de Barbarie.



Séparer les blancs des jaunes d'œufs, y ajouter le sucre, le beurre fondu, la farine, la levure et la pulpe de raquette. Monter les blancs en neige, les mélanger délicatement à la préparation. Mettre au four et cuire 45 minutes. Le gâteau est tout vert.

Servir avec un coulis de figes de Barbarie et de la Chantilly.

À Serdinya, le royaume des autruches

Alors qu'elle était en pleine activité, Laure nous a gentiment accueilli pour nous parler de l'élevage de bovins et d'autruches qu'elle gère avec son mari Alain au Mas de la Guardia à Serdinya.

Après avoir développé depuis 1991 un élevage de bovins et d'ovins pour fournir des grossistes en viande, la crise de la vache folle a conduit, en 1998, les éleveurs du Mas de la Guardia à diversifier leur production en créant un élevage d'autruches. Laure explique : « *par rapport aux autres élevages, les autruches sont plus fragiles et leur élevage est plus rare. On devait donc faire abattre les bêtes à Carcassonne, puis à Auch. Aussi en 2010, nous avons installé notre propre abattoir, notre atelier de découpe et nous avons fait le choix de transformer et vendre directement nos produits.* »

Bœufs et veaux

Laure ayant été gravement accidentée en 2015, le couple a dû arrêter l'atelier ovins-caprins et a développé, parallèlement à l'élevage des autruches, l'engraissement des bovins avec la vente directe de viande. « *Suite à la sécheresse, nous ne comptons aujourd'hui qu'une quinzaine de bêtes qui sont nourries sur les parcelles d'herbes situées au-dessus du mas.* » Quant à l'épidémie de dermatose nodulaire, « *toutes nos bêtes ont été vaccinées et sont normalement hors de danger.* »

L'élevage des autruches

Alain et Laure élèvent une soixantaine d'autruches. « *C'est un des animaux qui a le moins évolué depuis la préhistoire.* » Ce que nous confirmeront les épaisses pattes munies d'une paire de grosses griffes des trois spécimens gardés à l'entrée du Mas. Trois gros oiseaux – l'autruche est le plus grand et le plus gros des oiseaux actuels : pour les femelles entre 1,50 et 1,80 m pour 80 à 90 kg et pour les mâles entre 1,80 et 2mm pour 100 à 120 kg – qui semblent inquiets de nous voir.

« *Nous les gardons ici pour les visiteurs, mais les troupeaux sont plus haut dans les prés pour qu'ils ne soient pas perturbés. Leurs grands-parents viennent de Mauritanie et se sont bien acclimatés ; il faut compter un mâle pour deux femelles. Ce n'est pas un animal très intelligent, impossible à apprivoiser, son cerveau est aussi gros qu'un seul oeil... qui est, proportionnellement, parmi les plus gros parmi les vertébrés. Elles mangent du blé, de l'orge, de la luzerne ou du maïs.* »

Comme nous nous inquiétons de l'hiver qui approche, Laure nous rassure : « *il n'y a pas de problème, elles ont l'habitude car il fait froid la nuit dans la savane ou les déserts. Leur couverture de plumes les protège très bien.* »

Œufs et autruchons...

Concernant la reproduction, Laure explique que les femelles pondent de mars à septembre environ un œuf tous les deux jours, soit environ 80 œufs par an. « *Les œufs pèsent entre 1,2 et 1,5 kg, ce qui correspond à 20-24 œufs de poules. La coquille fait près de 2 millimètres d'épaisseur et pour la casser, il faut un petit marteau ou une scie à métaux... Les œufs que nous ne vendons pas sont mis en couveuse pendant 19 jours et donnent naissance à des petits autruchons qui sont alors élevés dans la poussinière, puis engraisés jusqu'à 16 à 18 mois.* »

Et rien ne se perd dans l'autruche...

Outre les œufs, la viande d'autruche est une viande rouge qui se cuisine comme de la viande de bœuf, faible en cholestérol et riche en oméga 3 et 6.

Quant aux plumes, blanches ou noires pour les mâles, grises pour les femelles, « *les gens nous en demandent pour les décors, les spectacles. Par exemple, un monsieur qui est transformiste a entièrement fait son costume avec des plumes d'autruches.* »

Et même la peau, le cuir d'autruche (tanné en Afrique du Sud) est très apprécié dans le monde de la mode et du luxe.

Il est sûr que la situation de petits éleveurs, amoureux de leur production, n'est pas toujours facile aujourd'hui. Mais Laure et Alain sont bien décidés à poursuivre leur activité et à donner satisfaction à tous les amoureux des produits de qualité.

R. G., S. J. et I. R.

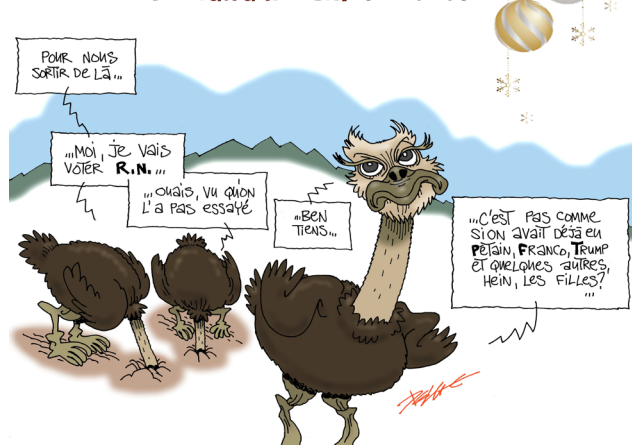


La recette de Laure : L'œuf d'autruche à la coque

- Avant de faire cuire l'œuf d'autruche, repérer le côté de la chambre à air de l'œuf pour l'ouvrir du bon côté.
- Plonger l'œuf dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 40 minutes.
- Pendant ce temps, préparer vos mouillettes XXL : couper les mouillettes de pain dans la longueur de la baguette, beurrer les mouillettes, y ajouter de fines lamelles de jambon cru.
- La cuisson terminée, sortir l'œuf et le maintenir fermement. A l'aide d'une petite scie découper le chapeau (attention à vos doigts).
- Tremper les mouillettes dans l'œuf... et se régaler !



Des autruches dans les P.-O. !





Rencontre

Christophe Comes, le sens du partage

Christophe Comes a le sourire et l'œil qui pétillie quand il passe de table en table pour échanger avec les clients en ce mercredi pluvieux de novembre.

C'est que le maître mot pour ce chef étoilé de Perpignan c'est le partage. Partager le goût des bons produits qu'il cultive dans son « hort » et qu'il valorise dans sa cuisine. L'étoile Michelin, obtenue en 2007, n'a pas tourné la tête de ce chef brillant et créatif. Il a su gagner en maturité, n'a pratiquement pas changé ses prix et tenu la ligne d'une cuisine fraîche et sans cesse renouvelée. Et lorsqu'on

déjeune à *la Galinette*, on est bluffé par la formule à 35€, prix imbattable au regard de la qualité, la fraîcheur et l'intelligence des plats proposés par l'équipe de Christophe Comes. seize personnes en tout en comptant l'Hort. Le secret ? L'homme sans doute en premier lieu. Généreux, inventif et surtout curieux. C'est cette curiosité qui l'a amené à faire ce métier. « *Je rêvais quand j'allais à Paris, j'allais voir les cartes des restaurants, j'allais chez eux pour voir ce qu'ils faisaient* ». Cette curiosité est devenue un moteur. L'homme est indissociable de son jardin. Un jardin qu'il a commencé avec son père, modeste d'abord, puis qu'il a agrandi jusqu'à avoir trois hectares aujourd'hui, avec tout ce que cela comporte de contraintes, emplois, engins et surtout temps de travail à fournir pour tenir les cultures.

Ce jardin c'est une affaire de famille

Une histoire entre un fils et son père. « *Mon père a hérité de vignes de son père coopérateur à Bélesta de la frontière. Petit, j'ai des souvenirs de taille de vigne. Mon père m'a transmis l'amour du travail. La valeur travail. Au sens noble du terme. Il a été pompiste pendant près de 20 ans. Et il a fini sa carrière pendant 10 ans, comme jardinier pour un petit village, Espira-de-Conflent. Je l'ai perdu l'an dernier. J'avais acheté un jardin pour lui parce qu'il voulait faire un petit potager et pour moi parce que j'avais ma fille à qui je voulais apprendre l'amour de la nature. J'avais en tête un tout petit jardin d'agrément. Et puis je me suis pris au jeu. Mon père après sa retraite, m'a dit : « si tu prends un jardin plus grand maintenant moi je suis en retraite, je pourrais m'en occuper pour faire plus de légumes pour le restaurant ».*

C'est avec émotion que le chef évoque son père

« *On aimait dire qu'on faisait un jardin d'amateurs comme des pros. C'est un peu une fierté autodidacte, j'ai beaucoup échangé, mon père lui, avec les pré-occupations de sa génération, moi avec la mienne. On a tout appris sur le tas* ». Au bout du compte, en ayant accumulé ces savoirs, Christophe Comes aujourd'hui cultive pour son restaurant, des agrumes, des légumes, des petits fruits, des herbes... La magie de ce « couple » homme/jardin, c'est ce va-et-vient entre ce que le sol produit et que le chef transforme et ce que le chef « rêve » et qu'il plante dans son jardin pour de nouvelles créations.

Et ça marche !

Le Chef adore décliner ce que lui offre son jardin, mais ce qui aurait pu être un « truc », un artifice, est devenu, avec l'expérience, une pleine maîtrise de la valorisation et du respect des produits. Cette corne d'abondance est aussi un défi. Il faut faire avec la richesse de la production. Ou à contrario avec les aléas. Que faire par exemple avec tous ces kakis lorsque l'arbre est très chargé ? Jeter ? Hors de question. Alors il les transforme, ajoute un petit plus, comme ce sorbet qu'il offre aux clients en plus du dessert. S'il est loin de l'autosuffisance (il lui manque des fruitiers pour cela) Christophe valorise toutes ses productions. Vous pouvez trouver une partie de cette production, son huile, ainsi que pas mal d'agrumes, au restaurant disponibles à l'achat.

Robert Barrero

Christophe Comes La Galinette Perpignan

Transparence de radis rave, condiments, croquettes d'oignons confit

Pour 4 personnes



- Radis rave de différentes couleurs
- 1 botte de persil
- Herbes fraîches (cerfeuil, moutarde, persil, coriandre ou mizuna)
- Citrons confits au sel (ou citrons Beldi)
- 100 g de graines de moutarde
- 100 g de vinaigre de cidre
- 15 g de sucre
- 1 yaourt type Skyr ou à la Grecque
- 200g de poisson cru type maigre
- 3 oignons
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 300 g de lait
- Œufs, farine, chapelure (pour la panure)
- Sel, poivre

1 - Radis rave

- Éplucher et tailler les radis en fines tranches à la mandoline.

2 - Gel de persil

- Effeuer le persil, cuire 3 min dans l'eau bouillante salée, refroidir dans de l'eau glacée, mixer au blender.
- Prendre 100 g de purée de persil, chauffer légèrement, ajouter 2 feuilles de gélatine, mettre au frais.

3 - Coulis d'herbes

- Même procédé que pour le gel de persil, sans gélatine.

4 - Pulpe de citron confit

- Dessaler les citrons confits plusieurs heures en changeant l'eau, puis mixer au blender.

5 - Pickles de graines de moutarde

- Faire tremper une nuit les graines de moutarde dans de l'eau, égoutter.
- Porter à ébullition le vinaigre de cidre avec le sucre, verser sur les graines, laisser reposer quelques heures.

6 - Yaourt d'herbes

- Mixer les herbes fraîches avec le yaourt, assaisonner, garder au frais.

7 - Poisson cru

- Tailler de fines tranches de poisson cru sans la peau.

8 - Croquettes d'oignons confits

- Réaliser une béchamel : fondre le beurre, ajouter la farine, cuire 5 min sans colorer, ajouter le lait, cuire à ébullition 2 min, refroidir.
- Confit d'oignons : émincer les oignons, compoter longuement avec une noix de beurre, refroidir.
- Mélanger confit et béchamel, former des boules, paner à l'anglaise (farine, œuf, chapelure).
- Frire au moment du service.

Dressage

Disposer harmonieusement les tranches de radis, le poisson cru, les condiments (gel, coulis, pulpe de citron, pickles, yaourt d'herbes) et les croquettes d'oignons sur l'assiette.

Restaurant La Galinette

23 rue Jean Payra à Perpignan : 04 68 35 00 90



© Nicolas Angot

Semons, récoltons et partageons nos graines

Une équipe de bénévoles, joyeux, passionnés, qui promène de marchés en marchés une grainothèque fournie et cultivent le lien social. Leur devise ? « Rien à vendre mais tout à partager ! » Rencontre.

Comment l'idée « Ramène ta graine » a-t-elle germé ?

L'association *Ramène Ta Graine* a été créée en août 2012 par un groupe de personnes souhaitant structurer leurs échanges de graines reproductibles ainsi que leurs pratiques jardinières pour mieux réussir leurs cultures potagères. Les membres de l'association sont tous des bénévoles, jardiniers amateurs.

Depuis sa création, *Ramène ta Graine* propose des trocs de graines en différents lieux du département. En 2025, entre fin mars et début novembre, les bénévoles de l'association se sont relayés pour animer le stand lors de vingt-deux événements. Notre grainothèque ambulante est riche de plus de 300 variétés de graines : légumes, fruits, fleurs, aromatiques et même quelques graines d'arbres. Nous offrons gracieusement, au choix, quelques graines de trois variétés reproductibles afin que ces nouveaux parrains – marraines puissent les semer, les bichonner dans le but de les reproduire ! Les bénévoles ne sont pas avarés de conseils pour que ces cultures soient réussies. Charge à nos nouveaux jardiniers de rapporter une

partie des graines récoltées et séchées pour maintenir un bon niveau de stock et de variétés différentes dans la grainothèque. Nous remarquons que, depuis quelques années, les adhérents rapportent de plus en plus de graines et sont soucieux d'essayer de nouvelles variétés.

Quels sont ses objectifs ?

Nous ne sommes pas des semenciers, nous perpétons simplement des pratiques jardinières ancestrales pour retrouver une plus grande autonomie alimentaire. Favoriser les pratiques les plus économes possibles en eau, respectueuses de l'environnement par une absence de produits phytos, sont des valeurs que nous défendons ardemment et que nous partageons avec nos 150 adhérents.

L'association a été reconnue d'intérêt général au-delà de la reconnaissance, qu'est-ce que ça implique pour vous ?

L'administration récompense ce travail de *fourmis* réalisé par les bénévoles en reconnaissant *Ramène Ta Graine* « association d'intérêt gé-

néral » en 2025 c'est un bel accélérateur de visibilité. L'association est soutenue par le Département et la ville d'Elne.

Le montant de l'adhésion à 5€ est inchangé depuis la création de l'association, l'intérêt général permettra de faciliter les dons et les adhésions qui peuvent bénéficier d'un abattement fiscal.

Quels sont vos projets à court et moyen terme ?

Notre priorité est de renforcer l'équipe de bénévoles. Nous n'avons rien à vendre, mais tout à partager pour réussir son jardin !

Nous espérons pouvoir débiter la reproduction d'une partie des 300 variétés de graines de tomates de la collection offerte par un passionné afin de les proposer aux adhérents.

Propos recueillis par Evelyne Bordet

Pour nous contacter :

E-mail : ramenetagaine@live.fr

Facebook : Ramène Ta Graine 66

Pour adhérer : plateforme Helloasso

Appelez le : 06 87 19 26 04

Recette surprise surprenante



- 20 g de cacao non sucré
- 30 g de maïzena ou farine
- 80 g de sucre ou stevia
- ½ sachet de levure
- 200 g de chocolat à pâtisser (entre 50 et 70%)
- 200 g de courgette rapée.
- 4 œufs
- Un peu d'extrait de vanille.
- Cassez le chocolat et faire fondre 2X1mn au micro-ondes, lissez la préparation.
- Épluchez la courgette, la râper, vous devez récupérer 200 g sans l'égoutter.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs, fouettez les jaunes avec la stevia ou le sucre et la vanille.

- Ajoutez le cacao en poudre, mélangez, ajoutez un peu de courgette.
- Ajoutez alors la maïzena, la levure et le chocolat fondu en mélangeant bien (gardez 3 cuillères à soupe de chocolat).
- Ajoutez le restant de courgette.
- Fouettez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.
- Répartissez dans un moule antiadhésif et enfournez 30 mn à 180°.
- Une fois le gâteau refroidi, mettez le restant de chocolat sur le gâteau et lissez.
- Vous pouvez saupoudrer de noix de coco ou noisettes.

Le gaspillage alimentaire, un défi !

Rencontre avec Nicolas Lassis, membre fondateur et coordinateur de projet du Maillon Solidaire.

Pouvez-vous en quelques mots présenter votre association. Comment est-elle née ? Quels sont ses objectifs ?

Créé en avril 2022, *Le Maillon Solidaire* est une association basée à Sorède. Actrice clé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec une approche innovante et humaine, elle fait écho aux défis actuels et porte une mission : rééquilibrer la balance en redistribuant des surplus alimentaires à celles et ceux qui en ont le plus besoin, tout en soutenant l'agriculture locale.

L'association est composée de trois salarié.es : Muriel Baux, Carine Font (Animatrices) et Nicolas Lassis.

Le Maillon Solidaire combat le gaspillage en intervenant à plusieurs niveaux :

- 1. Les ramasses de surplus alimentaires :** *Le Maillon Solidaire* collecte les surplus alimentaires de la restauration collective (établissements scolaires, médico-sociaux, crèches...) pour les redistribuer, le jour même, aux associations locales d'aide alimentaire. (4 jours/semaine sur trois Communautés de Communes : Albères- Côte verte-méille-Illiberis, Sud Roussillon et les Aspres).
- 2. La récupération des pertes agricoles :** les fruits et légumes invendus des producteurs locaux, *Le Maillon Solidaire* les récupère pour les valoriser en les transformant principalement en confitures, puis les redistribue pour une partie à l'agriculteur, et le reste aux associations d'aide alimentaire.
- 3. Les actions de sensibilisation :** à travers des séminaires, des conférences, des événements autour de l'alimentation ainsi que des interventions dans les collèges (soutenues par Le Département 66 dans le cadre de l'Appel à projets pédagogiques d'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable « Collégien.nes Ecocitoyen.nes » et la Semaine européenne de réduction des déchets). LMS intervient également auprès des écoles maternelles et élémentaires et dans les accueils de loisirs.

Pourquoi le Maillon ?

L'idée du *Maillon Solidaire* est née d'un constat simple mais alarmant : alors que des milliers de personnes en Occitanie ont recours à l'aide alimentaire, une énorme quantité de nourriture est jetée chaque jour. Nous ne pouvions rester inactifs et face à ce paradoxe, il fallait reconnecter ces deux réalités : *Le Maillon Solidaire*, c'est ce maillon manquant qui a pris forme pour créer un lien fort entre l'agriculture locale, les restaurations collectives et les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Entre octobre 2023 et juin 2025, ce sont 14 tonnes de denrées sauvées de la poubelle de restaurations collectives, l'équivalent de 42 000 repas redistribués à des associations d'aide alimentaire et CCAS partenaires.

Des chiffres qui illustrent un besoin, mais aussi une réponse rapide et efficace à une crise silencieuse.

L'année dernière avec un financement de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF Occitanie), *Le Maillon Solidaire* a partagé son expérience et devient un réel appui technique en accompagnant des restaurations collectives et des associations d'aide alimentaire sur d'autres communes mais également dans d'autres départements de la Région.

Quelles sont vos sources de financements ?

D'abord deux ans de bénévolat à 200% pour deux personnes (beaucoup de travail administratif et une ramasse par semaine).

Le réel tremplin a été la validation de l'Appel à Projet *Mieux Manger Pour Tous 2023* de la Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi du Travail et des Solidarités (DREETS) Occitanie, puis financé par le Département des Pyrénées-Orientales pour poursuivre et étendre les ramasses à trois jours par semaine.

Nous avons été lauréat en fin d'année 2023 du Budget Participatif de la Région Occitanie grâce aux votes des citoyen.ne.s pour expérimenter la transformation des pertes agricoles.

La DRAAF Occitanie nous a sollicités pour *essayer le concept* dans le Lot et dans le Gers. Un important travail de diagnostic a été fait, et des ramasses vont peut-être voir le jour au premier trimestre 2026.

Nous avons été financés par la Direction Départementale de l'Emploi du Travail et des Solidarités (DDETS) 66, pour mener des ramasses dans les Aspres. C'est effectif depuis 1 an.

Les communes d'Elné, Saint-Génis-des-Fontaines et Sorède nous financent également, ainsi que Le Fonds de Développement à la Vie Associative.

De nombreux partenariats ont été signés avec les restaurations collectives (vingt-six à ce jour), et quatre associations d'aide alimentaire ou CCAS.

Avec deux années de recul aujourd'hui, quels en sont les points forts ?

Entre fin juillet 2024 et octobre 2025 ce sont près de 800 kg de pertes agricoles (légumes et fruits) qui ont été valorisés grâce à la transformation en 2 700 pots distribués aux agriculteurs locaux et à l'aide alimentaire. Depuis juin 2023 jusqu'à octobre 2025, de nombreuses actions de sensibilisation à destination des élèves (école, collège, accueil de

loisirs) et tout public (stands, colloques, séminaires...) ont été animées par les trois salarié.es de notre association pour échanger sur le goût, l'économie circulaire le don et le gaspillage alimentaire.

Quelles sont vos perspectives à court et moyen terme ?

Nous avons commencé en milieu d'année un essaimage sur la communauté de communes Conflent Canigo dans le cadre d'un co-financement Département 66 et DDETS 66. Nous venons de recevoir la réponse de l'Appel à Projet « Mieux Manger Pour Tous » 2025, de la DREETS Occitanie. Nous allons pouvoir développer nos actions de ramasses de surplus alimentaires à l'échelle de Perpignan. Nous espérons démarrer une première phase expérimentale dès septembre 2026, en partenariat avec l'association *Tous En Vélo*.

Enfin, en partenariat avec le Pays Pyrénées Méditerranée et plus spécifiquement le Plan Alimentaire Territorial *Mar Y Munt*, nous allons pouvoir poursuivre l'expérimentation de la transformation de pertes agricoles pour deux ans.



Propos recueillis par **Evelyne Bordet**

Contact : lemaillonsolidaire@lilo.org

06.14.78.31.45



9

Recette : Confiture de courge

Temps de préparation : 30mn - Temps de cuisson : 1h

Vous aurez besoin de :

- 1 kg de courge
- 800 g de sucre
- Des épices de votre choix (cannelle, curcuma, gingembre...) ou de la vanille

Prévoir :

- 5 pots à confiture avec des couvercles propres non rouillés et non cabossés
- Une cuillère en bois
- Un faitout (si possible avec un couvercle, la confiture peut éclabousser parfois, attention aux brûlures)

Étape 1

Éplucher et couper la courge en petits morceaux. Les disposer dans une casserole et ajouter les épices ou vanille de votre choix. Mettre le tout dans la casserole et ajouter le sucre.

Étape 2

Faire cuire à feu doux durant 1h en remuant de temps en temps afin d'éviter que la confiture accroche. Vous pouvez ajouter quelques cuillères à soupe d'eau si besoin et mixer si les morceaux sont trop épais. Petite astuce pour vérifier la cuisson de votre confiture : disposer un peu de confiture sur une assiette froide. Si celle-ci se fige rapidement, c'est qu'elle est parfaite.

Étape 3

Verser la confiture chaude dans des bocaux chauds, les fermer, les retourner et laisser refroidir. Bon appétit.

Les Grands Banyuls étoilés

Banyuls
l'Étoile

La plus
ancienne cave
du cru Banyuls

26, avenue du Puig del Mas
BANYULS / MER 04 68 88 00 10

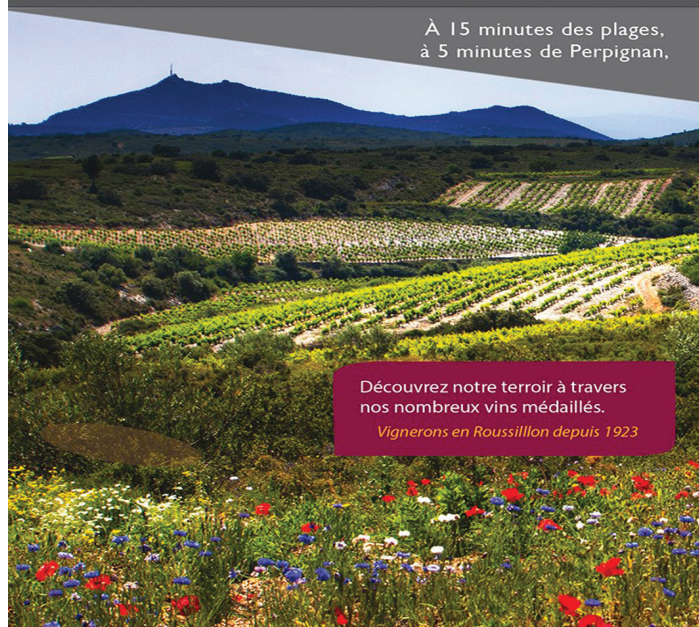
DÉGUSTATION - VENTE - PARKING CLIENT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VIGNOBLES
DOM BRIAL



À 15 minutes des plages,
à 5 minutes de Perpignan,



Découvrez notre terroir à travers
nos nombreux vins médaillés.
Vignerons en Roussillon depuis 1923

Patrimoine du Roussillon

Renseignements - 04 68 64 22 37
www.dom-brial.com - 14 av. Maréchal Joffre - 66390 BAIXAS

Le safran, l'or rouge des Albères...

C'est à Villelongue-dels-Monts que Bernard et Véronique cultivent le safran en pleine terre, sur une superficie de près de 7 000 m² depuis une dizaine d'années. Cette plante demande peu d'eau, sauf à la floraison, et « *c'est heureux, nous dit Bernard, car le canal n'alimente plus les petites surfaces agricoles* ». Le safran est une épice singulière puisqu'il est le seul à pousser sur une fleur de couleur pourpre appelée crocus. C'est à partir de bulbes de safran plantés à la fin de l'été, que la floraison se fait mi-octobre. « *Les fleurs sont cueillies à la main aux premiers rayons de soleil, car la chaleur les fait faner* » précise Véronique. Or la floraison n'a lieu que de 10 à 12 jours, une fois par an. L'opération suivante est

délicate nous dit Véronique, car « *il faut, à l'aide d'une pince, récupérer délicatement les trois filaments rouges du pistil pour ne pas risquer de perdre le safran en poudre qui est présent dessus* ».

Un travail minutieux, il faut avoir une bonne dose de patience ! Ces filaments, appelés stigmates, sont séchés à l'air libre puis sont conservés dans des boîtes ou en barquettes. Savez-vous que, la fleur ayant qu'un seul pistil, il faut plus de 150 000 fleurs pour produire un kilo de safran (150 fleurs représentent environ un gramme), d'où son prix élevé. Compter entre 30€ et 45€ le gramme, soit entre 30 000 et 45 000€ le kilo.

Michèle Devaux

Recette : le risotto milanais

Le risotto classique milanais au safran aurait été servi pour la toute première fois au mariage de la fille d'un maître verrier de Milan au XVI^e siècle. Rien de surprenant puisqu'à cette époque le safran était couramment utilisé pour colorer les vitraux.



Pour 4 personnes

Faire bouillir un cube de bouillon dans 1l d'eau et y faire infuser quelques filaments de safran.

Faire revenir un oignon haché dans l'huile d'olive, ajoutez 300g de riz, remuez bien. Lorsque le riz est translucide, ajouter 25 cl de vin blanc sec et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Ajouter ensuite quelques louches de bouillon. Remuer.

Lorsque celui-ci est absorbé, ajouter louche par louche le bouillon, en remuant constamment (attendre que le bouillon soit absorbé avant d'en ajouter).

Ajouter sel et poivre, et servir quand tout le bouillon n'est pas complètement absorbé, il sera plus crémeux. Saupoudrer de parmesan et remuer.

Bon appétit !



© Michèle Devaux



CAFÉS LA TOUR

Torréfacteur à Perpignan depuis 1925

le café d'ici





La Grenade fait son retour !

Ancré au cœur du pays catalan, à Bouleternère, le Moulin des Auxelles s'engage depuis des années à offrir grenades et autres fruits en agriculture bio, à contre-courant de l'agriculture intensive.

La culture de la grenade est ancienne dans l'histoire de l'humanité. On en retrouve des traces déjà 3 000 ans avant notre ère en Asie Mineure. Symbole de vie et de prospérité chez les Grecs anciens elle a toujours été présente dans notre région. Avec le changement climatique de plus en plus prégnant, sa culture suscite un nouvel engouement.

Une culture exigeante face aux défis climatiques

C'est un des cœurs d'ouvrage du Moulin des Auxelles que le *Travailleur Catalan* est parti visiter. Jacqueline et Jean Reig se sont lancés dans la culture du fruit aux milles graines en 2012 suite à plusieurs épidémies de sharka qui ont ravagé leurs pêchers et vergers de 1996 à 2012 au point de devoir en arracher les plants. Après un voyage en Murcie (pour acquérir des nouvelles variétés de pêchers), le couple décide d'acquérir quelques plants de grenadiers. Aujourd'hui grâce à leurs 5,5 hectares, ils peuvent cultiver de nombreuses variétés de grenadiers comme *la Mollar d'Elche*, *la Valenciana*, *l'Acco*, *la Parfianka* ou encore *la Wonderful* pour une production de pas moins de 15 à 20 tonnes par an.

La récolte se déroule généralement de la mi-septembre jusqu'au mois d'octobre. Bien que la grenade soit un fruit méditerranéen, elle a besoin d'une certaine quantité d'eau. Les quatre dernières années de restriction de

l'arrosage ont grandement impacté sa production. Jacqueline souligne que « *le problème essentiel, c'est l'eau !* »

Le Moulin d'Auxelles, soucieux de ses variétés pour satisfaire gourmandes et gourmands

Pour les fruits de bouche on prend les cultivars les plus sucrés ; pour le jus on utilise un mélange de variétés sucrées et acidulées pour un assemblage équilibré. Ce dernier est pressé dans les ateliers SIBIO à Saint-Féliu-d'Avall en séparant les arilles de l'écorce pour éviter l'amertume. La boutique propose le fruit sous d'autres formes : vinaigre, sirop ou encore mélasse de grenade, de quoi ouvrir de nombreux et nouveaux horizons culinaires. La mélasse est préparée à la coopérative Melba à Bouleternère, avec son goût sucré et légèrement acidulé, elle est parfaite pour accompagner nos meilleures salades. Nous l'avons testée ...

Un engagement d'avenir, responsable et local

Avec une culture bio, utilisant uniquement des fertilisants naturels et des régénérateurs de sol comme le Sobac, l'exploitation a à cœur d'entretenir des sols « vivants » en assurant la présence des régulateurs naturels comme les vers de terre. Se positionnant à contre-courant de la culture intensive qui favorise l'apparition des maladies ou des parasites, l'entreprise privilégie cette culture biologique qui a le mérite



© Jacqueline Reig

de prendre soin de l'environnement tout en proposant des fruits de la meilleure qualité. Pour retrouver les délicieuses grenades du Moulin des Auxelles et leurs produits dérivés il vous suffit de vous rendre directement chez Jacqueline et Jean à Bouleternère, à la coopérative *Melba* ou encore passer à la boutique *El Rassel* à Prades qui sauront vous réserver un accueil chaleureux.

S. J.

Le Moulin des Auxelles

10 rue François Arago - 66 Bouleternère.

La recette de Jacqueline Huitres au beurre d'aromates



24 huitres
1 grenade
1 concombre
125g de beurre
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil plat
3 cuillers à soupe de sauce soja
2 cuillers à soupe de jus de citron
Poivre et gros sel pour la présentation.

- Ouvrez les huitres et déposez la chair sur un torchon ou papier absorbant. Conserver les coquilles creuses.
- Épluchez le concombre, détaillez-le en fins bâtonnets (julienne).
- Tranchez la grenade en quartiers et recueillez les graines.

- Lavez et ciselez finement le persil.
- Dans un bol, mélangez la sauce soja, le jus de citron et la gousse d'ail hachée. Poivrez.
- Disposez au fond de chaque coquille la julienne de concombre et déposez l'huitre dessus.
- Installez les huitres dans des assiettes de service sur un lit de gros sel.
- Faites fondre le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette.
- Hors du feu, incorporez la sauce soja/citron, les graines de grenade et le persil ciselé
- Nappez chaque huitre avec ce beurre d'aromates et servez.



Les dattes du désert !

Dans le sud de la France, la culture du jujubier ou "*dattier chinois*" date de l'époque romaine. Originaire de Chine centrale où il pousse naturellement, en bosquets, vers 1000m d'altitude. Il aurait été introduit en Europe méridionale via la Syrie puis l'Italie par l'empereur Auguste. À Villelongue-dels-Monts, il trône dans le jardin de nos amis Véronique et Bernard car, Véronique native de Sète où l'on trouve de nombreux jujubiers, en avait emportés pour les planter dans les P.-O. Ses jujubiers donnent des fruits de la taille d'une noix. Le jujubier est un arbre fruitier surnommé aussi "*dattes du désert*" grâce à sa grande tolérance à la sécheresse. Adulte, il est résistant au froid. Sa floraison a lieu au mois de mai. La cueillette des jujubes se fait en septembre-octobre. Les jujubes, appelés "*chichourles*" sur les marchés méridionaux, sont des fruits savoureux. Si certains aiment déguster le jujube légèrement flétri lorsqu'il commence à développer des arômes de datte, d'autres, comme Véronique, le préfèrent croquant, juteux, sucré. Le jujube, on lui accorde certaines vertus : consommé avec modération, il convient aux personnes diabétiques. Quant aux graines de jujube, elles sont reconnues pour leurs vertus aphrodisiaques, notamment en Afrique, où on le considère comme un excellent stimulant sexuel.

M. D.

Jujubes confits

Les jujubes se marient tout particulièrement bien avec la noix de coco, le fromage frais et l'orange. Il peut se manger sauté avec du poivron, de l'aubergine, des haricots verts ou grillés avec des légumineuses hachées, de la pomme et de la poire...

Faire bouillir 800 ml l'eau, ajouter 825g de sucre et 2 cuillerées à café la fécule de maïs pour dissoudre le sucre et la fécule. Laver et sécher 1 kg de jujubes secs. Les percer avec une fourchette plusieurs fois afin leur permettre de mieux absorber l'eau et le sucre. Les verser dans l'eau bouillante. Réduire le feu et laisser cuire sans couvrir, pendant 30 minutes, en mélangeant de temps en temps.

Laisser refroidir, couvrir et placer au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, faire réchauffer sans couvercle, porter à ébullition, puis laisser cuire, feu baissé pendant 30 mn. Egoutter les jujubes, placez les sur une plaque recouverte de papier aluminium. Laisser sécher les jujubes dans un four tiède (135°) de 2 à 5 heures. Les retourner afin de les sécher de tous les côtés. Secs comme des dattes, ils sont prêts. Bonne dégustation !

SOUSCRIPTION EXCEPTIONNELLE

Chers lecteurs, chers amis du *Travailleur Catalan*, Depuis près d'un siècle, *Le Travailleur Catalan* accompagne la vie de notre territoire. En 2026, nous fêterons nos **90 ans d'existence**. Neuf décennies d'engagement, de débats, de luttes et de conquêtes sociales. Neuf décennies à défendre les valeurs de solidarité, de justice

et de pluralisme. Notre journal garde une originalité précieuse dans le paysage médiatique des Pyrénées-Orientales : nous sommes engagés, indépendants et enracinés dans notre territoire. Cette indépendance a un prix. Nous ne pouvons compter que sur cette bataille populaire, et donc sur vous.

66% DE RÉDUCTION D'IMPÔT !

Grâce à notre partenariat avec Presse et Pluralisme, association d'intérêt général, vos dons sont déductibles de vos impôts à hauteur de 66% du montant versé.

LE TRAVAILLEUR CATALAN

☐ Je fais un don de € au profit exclusif du  et je libelle mon chèque à l'ordre : presse et pluralisme

Opération Le Travailleur Catalan

à l'adresse : Le Travailleur Catalan - 44, avenue de Prades - 66000 Perpignan

Je précise mes coordonnées :

Nom : Prénoms :

Adresse :

Code postal : Ville :

Coupon à détacher et à renvoyer à l'adresse du Travailleur Catalan !

Je fais
un don



<https://dons.presseetpluralisme.fr/le-travailleur-catalan/>

Vos dons, votre journal

Un grand merci à toutes celles et ceux qui font un don !

Votre soutien est précieux et nous aide à avancer chaque jour un peu plus vers nos objectifs.

Marie-Françoise Sanchez 150€ - Michel et Ghislaine Leloup 100€ - André Sibrac 100€ - Corinne Coquet 20€ ...



Caveau catalan
2025

Vins Stand des Pyrénées-Orientales Fête de l'Huma

En deux mots

Dans ces quelques pages du *Travailleur Catalan Spécial* vous trouverez un choix de cuvées que nous vous proposons pour les fêtes de fin d'année.

Notre choix n'est pas arbitraire. Il résulte du fait que ces vignerons nous ont confié lors de la traditionnelle *Fête de l'humanité* quelques bouteilles de leur production.

Cette édition 2025 a enregistré plus de 610 000 entrées, ce qui est un record sur le nouveau site de la Fête qui a permis au stand des Pyrénées-Orientales, dans maintenant l'incontournable Caveau Catalan, de faire déguster près de 1 000 bouteilles en trois jours.

Nous vous invitons donc à aller découvrir les vins de notre département avec les vignerons cités, qui vous accueilleront avec plaisir...

En faisant ces visites vous vous apercevrez que les terroirs propices à la culture de la vigne sont nombreux et différents dans les Pyrénées-Orientales. Chacun a ses caractéristiques propres. Les vignerons ont adapté le choix de leurs cépages, leurs modes de cultures et leurs

méthodes de vinification à cette diversité. Il n'y a donc pas aujourd'hui, dans notre département un vignoble, mais des vignobles ; non pas un vin, mais toute une gamme de vins dont chacun a sa spécificité, sa personnalité et sa place dans l'univers de la gastronomie.

Héritiers d'un terroir hors normes, les vignerons des Pyrénées-Orientales, malgré les aléas climatiques et la crise de la viticulture, ont compris l'intérêt de faire découvrir leurs métiers et leurs produits. À tel point qu'aucune appellation ne peut autant revendiquer la variété. En quelques décennies, les viticulteurs et œnologues ont su se réinventer pour privilégier les vins de qualité, développer des concepts, tenter des expériences dans le respect de la tradition, et pousser le développement des vins bios ou naturels.

Alors pour les fêtes, un seul mot d'ordre, faites le tour des caves que nous vous proposons, les viticulteurs de notre sélection sauront ravir vos papilles.

Dominique POIROT
Responsable du Caveau Catalan



Cuvée Cultures de Paix

À l'occasion du 70e anniversaire de la réalisation du dessin de Pablo Picasso, *la Sardane de la paix*, offert à la section du PCF de Céret et exposé dans le musée de la ville, l'association *Cultures de Paix* a fait réaliser une cuvée spéciale pour commémorer l'événement et financer les initiatives pour la paix initiées par le collectif.



Ce vin rouge provenant de vignes de Lesquerde, terroir d'exception fait de calcaire et de schiste, élaboré par le *Domaine Semper* de Maury, est puissant et profond. Il pourra se garder plusieurs années, mais sans attendre, sera aussi parfait pour vos repas de fête. Il est disponible auprès des membres de l'association *Cultures de Paix* ou au siège de la fédération du PCF 66, 44 avenue de Prades, au prix de 10 € la bouteille.

Vous pouvez passer vos commandes auprès de Frédéric au : 04 68 65 63 65

Coup de coeur pour les fêtes - Caveau catalan 2025



Domaine Mas Cremat

66600 Espira-de-L'Agly
04 68 38 92 06
mascremat@mascremat.com
L'Envie - Côtes du Roussillon rouge 2023
11 €.



Domaine de L'Edre

81 rue Mal Joffre,
66600 Vingrau
06 08 66 17 51
contact@domainedeledre.com
Carrément rouge 2021
12 €.



Domaine des Olibardes

66600 Vingrau
07 69 36 49 96
Florian.kosmala@gmail.com
Cuvée Makhno
19 €.



Mas Parayre

Route de Corbère-les-Cabanes
66300 Thuir
06 66 26 53 24
olivier.romeu@hotmail.fr
Rouge Côtes Catalanes 2022
10 €.



Banyuls l'Étoile

26 avenue du Puig del Mas
66016 Banyuls-sur-Mer
04 68 88 00 10
severine@cave-letoile.com
Collioure rosé « Les Toiles Fauves » 2024
14,30 €.



Château du Mas Déu

avenue Mas Déu
66300 Trouillas
06 81 55 04 05
claudeloliver@orange.fr
Ambré Cuvée des Amoureux 2017
18 €.



Domaine Fontanel

25 rue Jean Jaurès
66720 Tautavel
06 11 07 01 22
contact@domainefontanel.fr
Cistes 2021 - HAOC Cotes du Roussillon Villages Tautavel - Syrah-Grenache
18 €.



Domaine de Vezian

40, av. Maillol
66350 Toulouges
4 68 85 31 33 - 06 20 61 19 44
MJG Briu - AOP Villages
Rouge - AOP Villages - 75 cl - 14,5% Vol.
10,00€



Domaine Pierre Pelou

9 rue de la République
66720 - Tautavel
06 16 96 49 61
pierre@pelou.eu
Elixsyr - Côtes du Roussillon Villages Tautavel 2019
12,90€.



Domaine de Majas

21 rue de la Bartane
66220 Caudiès-de-Fenouillèdes
06 21 61 38 74
domainedemajas@wanadoo.fr
Blanc 2022 - IGP Côtes Catalanes
14,20 €.



Château Nadal Hainaut

Route départementale 37
66 270 Le Soler
04 68 92 57 46 - 06 15 79 90 15
chateunadal@hainaut.fr
Terre de quarante
16 €.



Domaine Giocanti

3, bld Carnot
66720 Latour de France
04 68 29 48 38 - 06 78 14 01 56 - 06 76 38 87 17
domaine.giocanti@gmail.com
Côtes catalanes - rouge Carignan 2015
18€.

Coup de coeur pour les fêtes - Caveau catalan 2025



Domaine Semper

24 avenue Jean Jaurès
66 460 Maury
04 68 59 14 40
domaine.semper@wanadoo.fr
Maury sec rouge - Viatge 2021
14,50 €.



Terres Plurielles

24 Rue Jean Badia,
66720 Tautavel
04 68 29 13 26
contact@terresplurielles.com
Silex - Blanc 2022 - AOP Côtes du Roussillon
16 €.



Dom Brial

66390 Baixas
04 68 64 22 37
contact@dom-brial.com
Château les pins - AOP Côtes du Roussillon Villages
16,65€.



Les petits Fagots

25 rue Gambetta
66720 Tautavel
06 86 58 24 72
www.lespetitsfagots.fr
Vin nature : Darwin
15€.



Cellier Trémoine

Les Vignerons de Trémoine
66720 - Rasiguères
Tél : 04 68 29 11 82
contact@tremoine.com
Rosé Trémoine 2023
8 €.



Domaine Bota Nostra

9 bis rue Lamartine
66310 Estagel
06 30 42 23 48
bota.nostra@orange.fr
CDM - Grenache gris 2022
10 €.



Domaine des Capitelles

3 avenue Jean Jaurès
66460 Maury
04 68 59 21 72 - 06 86 88 22 00
hurtado.frederic@neuf.fr
L'entrecoeur AOP Maury sec 2020
14 €.



Domaine de Sabbat

24 boulevard Carnot
66720 Latour de France
09 50 04 84 40 - 06 75 48 19 74
contact@domainedesabbat.fr
Printemps 1900
Côte du Roussillon village
19€



Domaine des Moret

3 avenue Jean Badia
66 720 Tautavel
06 83 36 92 20
domainedesmoret@free.fr
Rosario - Côtes du Roussillon Villages 2022
10€.



Château de Pena

2 Bd Marechal Joffre,
66600 Cases-de-Pène
04 68 38 93 30
contact@chateau-de-pena.com.
Regards de femmes 2022 - blanc AOP Côtes du Roussillon
10,40 €.



Domaine du Clos des Fées

Rue Brillat-Savarin
66600 Rivesaltes
04 68 53 40 00 - 04 68 53 40 01
clients@closdesfees.com
Les Sorcières - Côtes du Roussillon rouge
14 €.



Mas Alart

Route de Cabestany
66280 Saleilles
contact@masalart.com
06 30 62 11 92 - 04 68 50 51 89
Foenum-Graecum - Rancio sec
23 €.



Coup de coeur pour les fêtes - Caveau catalan 2025



Mas Llossanes

RD 66, 62 avenue Roger Roquefort
66320 Maquixanes
06 70 64 35 75
info@masllossanes.fr
IGP Côtes Catalanes - Dotrera 2018 - Rouge
23,90 €.



Mas Peyre

39 avenue Général de Gaulle
66220 Saint-Paul-de-Fenouillet
06 18 70 62 24
maspeyre@orange.fr
Promesse tenue. Côtes du Roussillon
Villages rouge
12 €.



Terroirs Romans

67 avenue Paul Reig
66200 Elne
04 68 95 15 74
contact@terroirs-romans.com
facebook:terroirs.romans.vins.66
Dame d'Elne - IGP Côtes Catalanes - Rosé - 2023
4,70 €.



Domaine Mas Camps

RD 117
66460 Maury
04 68 29 48 07 - 06 23 78 76 82
isabelle.castells@wanadoo.fr
Maury blanc
16 €.



Domaine de Rombeau

1 avenue de la Salanque
66600 Rivesaltes
04 68 64 35 35
domainederombeau@wanadoo.fr
Cuvée Pierre de la Fabregue
18 €.



Domaine Val de Ray

44 - 46 rue Gambetta
66720 Tautavel
06 33 00 0833
domainevalderay@gmail.com
Séduction - Côtes du Roussillon Villages Tautavel
31 €.



Domaine Rièr Caden

Chemin Saint-Génis de Tanyères
66000 Perpignan
04 68 63 87 29
contact@domainerierecadene.com
J'ai rendez-vous avec vous - Côtes Catalanes rouge 2022
9,65 €.



Cave coopérative Estagel

Avenue Louis Vigo
66310 Estagel
04 68 34 27 61
<https://www.vica.fr/boutique/>
Cuvée François Arago
Rivesaltes Tuilé
18 €.



Domaine Pons Gralet

2 boulevard Jean Jaurès
66310 Estagel
04 68 57 23 83 - 06 78 65 50 65
dom.ponsgralet@wanadoo.fr
Le Pas de Roland - Côtes du Roussillon blanc
12 €.



Cave coopérative Argelès-sur-Mer

Route de Sorède
66700 Argelès-sur-Mer
04 68 81 38 49 - 04 68 81 01 04
Rosé
8 €.



Domaine Le Clos Castell

Clos Castell
Mas Guillaume
Banyuls-sur-Mer
Tél. : 06 07 36 80 45
closcastell@gmail.com
Rimage Rouge 2020
16,90 €.



Maison Jean Pla

20 rue Paul Delmas
66220 Saint-Paul-de-Fenouillet
06 07 69 54 78
plajeau@orange.fr
Rosé « L'Achourit »
9 €.

Coup de coeur pour les fêtes - Caveau catalan 2025



Domaine Mas Trincat

Mas Sainte-Marie-de-Vespeille
66600 Salses-le-Château
06 72 69 55 85
mastrincat@gmail.com
Perseïdes
12 €.



Domaine Sant Jordi

5 carrer Sant Jordi
66650 Banyuls-sur-Mer
06 15 23 43
contact@domainesantjordi.com
Voyage des sens 2017 - Collioure blanc
19 €.



Domaine de l'Ausseil

Bd Gambetta
66720 Latour-de-France
04 68 08 81 36 - 06 76 81 03 48
jdechancel@ovh.fr
La Capitelle. AOP Côtes du Roussillon Villages Latour-de-France rouge.
15 €.



Laure de Nyls

Avenue de la Canterrane
66450 Pollestres
04 68 54 22 86
chateaupollestres@wanadoo.fr
Cuvée du Gouverneur - AOP Côtes du Roussillon - Rouge
2020
9,20 €.



Domaine Gardies

Chemin de Montpins
66600 Espira-de-l'Agly
04 68 64 61 16
domgardies@gmail.com
La Torre - Côte du Roussillon
38 €.



Domaine Rivaton

9 Bd Carnot
66720 Latour-de-France
06 24 92 49 63
rivaton66@gmail.com
Tombé du ciel. Vin de France nature.
14 €.



Domaine des Chênes

7 rue Maréchal Joffre
66600 Vingrau
04 68 29 40 21
domainedeschenes@wanadoo.fr
Les Olivettes. Vin de Pays blanc.
13,40 €.



Domaine du Sablier

1 bis Rue Carnot
66310 Estagel
06 68 33 49 99
contact@caviste-lecellier.com
Vin rouge Agly Aglou
18 €.



La Cave Apicole

Ancienne cave coopérative
66310 Montner
06 26 55 63 15
caveapicole@gmail.com
Vin nature blanc. Tangerine 2022.
19 €.



Domaine Le clos de la Soif

Boulevard Gambetta
66720 Latour-de-France
06 46 40 32 36
floresflora@hotmail.fr
Au pif 2019 - rouge
13,90 €.



Mas de la Devèze

Route des Mas
66720 Tautavel
04 68 61 04 58 - 06 52 38 57 36
contact@masdeladeveze.fr facebook/Masdeladeveze
Malice blanc. Côtes Catalanes blanc. IGP.
9,90 €.



Domaine Pons Chaluleau

Chemin de Bayra
66220 Saint-Paul-de-Fenouillet
04 68 51 82 77 - 06 7 57 60 38
cellierchaluleaupons@orange.fr
La cuvée de Thomas - IGP Côtes Catalanes rouge
9,30 €.



Coup de coeur pour les fêtes - Caveau catalan 2025



Domaine Etxe

3 place de la République
66720 Latour-de-France
04 68 29 07 15
07 87 39 07 60
contact@etxe.farm
Volubile 2020 - Vin de France - rouge
16 €.



Domaine du Possible

13 avenue des Platanes
66720 Lansac
06 82 01 77 08
loic.roure@laposte.net
Tout bu, or not tout bu 2022. Côtes du Roussillon rouge.
21 €.



Domaine Tambour

138 avenuendu Puig Delman
66650 Banyuls-sur-Mer
04 68 88 12 48
domainetambour@gmail.com
L'Alchimiste - Collioure Rouge 2018
19,50 €.



Domaine de la Balmière

Route de Montner
« El Mouli »
66720 Latour-de-France
04 68 29 00 04 - 06 77 91 88 15
laurent.marquier0443@orange.fr
Côtes du Roussillon Villages Latour-de-France rouge.
11 €.



Vignobles Terrassou

46 Avenue des Corbières
66300 Terrats, France
Tél. : 04 68 53 02 50
Vin Rouge Chateau Mossé Terrassous - 2023
AOP Côtes du Roussillon
Appellation d'Origine Contrôlée
9,65 €.



Domaine de Las Coumes

1 avenue de l'Agly
66600 Cases-de-Pène
06 89 78 02 15
virgidedl@live.fr
Imperium. Côtes du Roussillon Villages rouge, élevé en fût de chêne
14 €.



Domaine des Mathouans

13 place du Marché
66720 Latour-de-France
06 01 17 03 26
domainedesmathouans@yahoo.fr
Le bon, la brute et le carignan. Vin de France rouge.
15,90 €.



Domaine du Bout du Monde

13 avenue des Platanes
66720 Lansac
06 77 50 94 22
edouard.laffitte@laposte.net
Tam-Tam 2018. Côtes du Roussillon rouge.
15 €.



Domaine des Balmettes

2 rue des Jaoumets
66600 Cases-de-Pène
04 68 38 16 03 - 06 09 58 17 35
lesbalmettes@wanadoo.fr
Pif-Paf 2017. Vin de Pays rouge.
14 €.



Domaine Majoral

Guillemet
66 220 Saint-Paul-de-Fenouillet
04 68 59 23 20
majoral@orange.fr
Cuvée du Père Majoral. Maury vin doux naturel.
15 €.



Domaine Tribouley

9 place Marcel Vié
66720 Latour-de-France
06 83 50 89 62
jean-louis.tribouley@orange.fr
Les 3 lunes - Rouge 2018
Vin nature.
14,50 €.



Domaine Paul Meunier-Centernach

1 route de Lansac
66220 Saint-Arnac
68 08 40 98
Chorènes blancs 2018
19 €.

chaque vendredi 2€

hebdo communiste des P.O.



Le Travailleur Catalan l'hebdo



La passion démocratique

2€ - N° 4094 - Du 5 au 11 décembre 2025



• **Librairie de Noël**
Un rendez-vous incontournable p.3

• **Exposition**
Peindre la mémoire p.9

l'Édito

d'Evelyne Bordet



Il bouge encore !



Martial, les jeunes au garde à vous en fond d'écran, Macron tente de redevenir audible sur la scène intérieure : « *former au maniement des armes, au chant, à la marche au pas ...* » Tel est son projet pour la jeunesse, formulé à la base militaire de Varcès, en Isère, le 27 novembre. La mise scène ne se borne pas à une simple opération de communication politique, c'est un signal inquiétant qui alimente le climat anxio-gène entretenu par le chef de l'État. Cette volonté de former la jeunesse à la discipline des armes, au chant et à la marche au pas, apparaît comme une provocation pour celles et ceux qui refusent l'idée d'un avenir placé sous le signe de la logique guerrière. Une orientation qui inquiète les organisations de jeunesse et acteurs de l'éducation populaire. « *C'est un projet destiné à faire avancer un agenda guerrier contre la Russie, dans un contexte où Macron n'a rien d'autre à proposer à la jeunesse* », analyse Assan Lakehou, secrétaire général du Mouvement jeunes communistes de France.

« *Ce que prépare Macron, c'est une mise au pas de la jeunesse* », juge Trystan Dupont, porte-parole de Solidaires étudiant.es. Selon lui, le pouvoir « *essaye de fabriquer un avenir pour la jeunesse dans la guerre, faute de pouvoir en offrir un dans la société* ». Alors que le projet de loi de finances se dessine, où les jeunesses sont les grandes oubliées, où tous les moyens qui devraient soutenir leur avenir sont rabotés et redirigés vers les armées, il y a matière à s'inquiéter... C'est une attaque frontale contre une jeunesse déjà fort maltraitée. Le chef de l'État ne recule devant rien pour imposer sa vision. Il manie la peur comme une arme, brandissant la menace d'une guerre qui reste pourtant évitable, pour masquer l'absence d'alternatives et affirmer son autorité. Ce choix ne relève pas d'une posture mais témoigne d'une fuite en avant dangereuse, où l'anxiété d'un conflit armé est présentée comme unique horizon, au mépris de la paix, de la justice et de l'engagement citoyen véritable. Le président ouvre ainsi la porte à des dérives autoritaires inquiétantes. Sous prétexte de « *dangereuse* », il cherche à soutenir un pouvoir atrophié, testant sans vergogne les limites d'une présidence qui se rêve encore toute-puissante. Oui, il bouge encore et cette saillie iséroise interroge notre capacité collective à résister face à la confiscation progressive de nos droits et de notre avenir. Alors, Salomé Hocquard, vice-présidente de l'UNEF formule comme une évidence : « *à quel moment va-t-on enfin demander aux jeunes ce qu'ils veulent vraiment ?* »

Annonces

- **Assemblée Générale du Comité des Usagers de la Ligne du Train Jaune**
Samedi 6 décembre à 9h – Salle polyvalente, Maison des jeunes, place de la Victoire – Olette.
- **10 ans de rétablissement des contrôles aux frontières intérieures. 10 ans de violations des droits**
Samedi 6 décembre de 11h à 13h – Rassemblement au niveau du poste de douane – Le Perthus.
À 14h30 – Ouverture de l'espace associatif et présentation de l'exposition de la Cimade, « *Refuser les violences aux frontières* ». Espace Gavroche, cinéma Vautier, 13 boulevard Voltaire – Elne.
À 16h – Projection du film *Outrepasser* d'Elsa Putelat et Nicolas Dupuis (2025) en présence de la réalisatrice
À 17h30 – Table ronde : violences aux frontières, nouveau pacte européen sur l'immigration et ses conséquences, quelles solidarités construire ?
- **La Syrie, de la préhistoire à l'histoire, conférence de Tarek Kuteni**
Lundi 8 décembre à 18h30 – Théâtre de L'Étang, 6 allée des Arts et des Lettres – Saint-Estève.

Hommage



Robert Ginestes, enseignant au Collège d'Elne, défenseur de la laïcité et des valeurs du PCF, s'était activement engagé dans la vie politique et municipale. En 1960, il adhère aux Jeunesses communistes, en 1961 à l'Union des étudiants communistes puis au PCF, motivé par la lutte pour la paix en Algérie. Il participe aux manifestations et gardes nocturnes du siège de la CGT et des locaux du PCF menacés par l'OAS. En 1966, il adhère à l'Union de la jeunesse agricole de France et jusqu'en 1970, il sera membre de la direction du PCF des P.-O. À Elne, il est trésorier de la cellule des communistes de 1975 à 2023, organisant rifles, fêtes du *Travailleur Catalan* et autres initiatives financières utiles à la lutte. Robert Ginestes a été élu municipal sur les listes d'union de la gauche et communiste conduite par Narcisse Planas (1965/1995) puis par Nicolas Garcia (2001/2014). En 1979, il crée, avec son épouse Noëlle, le comité d'Elne du Secours populaire français, faisant vivre une solidarité sans frontières et inconditionnelle pour les plus démunis, fidèle à la devise de l'association et à sa conception d'une vie meilleure. À notre camarade Noëlle, ses filles Agnès et Anne, à sa famille, le *Travailleur Catalan* et les communistes d'Elne, expriment leur soutien fraternel.

R. P. C.

Le Travailleur Catalan

44 av. de Prades - 66000 Perpignan
Tél. 04 68 67 00 88
mail : redaction@letc.fr
Site : www.letc.fr
Commission Paritaire N° 0625C84621
N° ISSN 1279-2039

Gérant / Directeur de publication :
Jean Villet
Maquette : Corinne Coquet
Une : © Corinne Coquet
Illustrations : © Delgé
Impression : Imprimerie Salvador
33 bd.d'Archimède - 66200 Elne (France)

Webmaster :
Corinne Coquet / Dominique Gerbault
Publicité :
Richard Siméon
PHR



Habileté à la parution
de vos annonces
légales.
Contactez-nous par
mail : legales@letc.fr

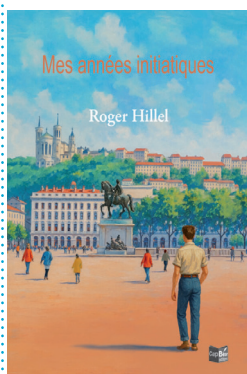


La librairie de Noël

Un rendez-vous incontournable, samedi 6 décembre de 15h à 20h.

Dès 15h la librairie Torcatis accueillera le public avec un grand choix d'ouvrages, romans, essais, livres politiques, livres jeunesse... Le moment idéal pour les ca-deaux de Noël. Seront également présentes les éditions Arcane 17 dirigées par Marie-Pierre Vieu.

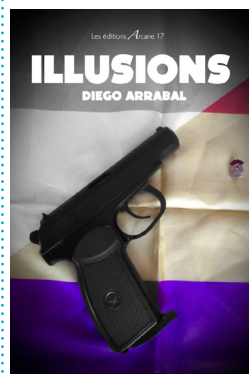
Plusieurs auteurs présenteront leurs derniers livres :
Clément Riot pour *Les mots perdus* : fable langagière, Illustrations gravées Dominik Chaudoir. Ed de l'écoute, 2022, 13,50€.



Roger Hillel pour *Mes années initiatiques* (Ed. Cap Béar) dans lequel l'auteur se penche sur les vingt premières années de sa vie qui éclairent ses futurs engagements.



Paul Hebrard pour *Manipulation* (Ed. Arcane 17) ou quand les cabinets de consultants prennent le pouvoir... mais Big Brother sera mis à mal...



Diego Arrabal pour *Illusions* (Arcane 17), récit sanglant de la fin du franquisme et des échos 40 ans plus tard.

Marie-Pierre Vieu pour *Ceci n'est pas une pipe* (Arcane 17) qu'elle signe avec neuf autres femmes à l'occasion du centenaire du Manifeste du Surréalisme, des nouvelles surréalistes.



À l'issue du spectacle, une table ronde avec l'autrice et les auteurs permettra de favoriser la rencontre et enrichir les échanges.



Conte théâtralisé de Clément Riot.

À 17h - Les mots perdus : fable langagière

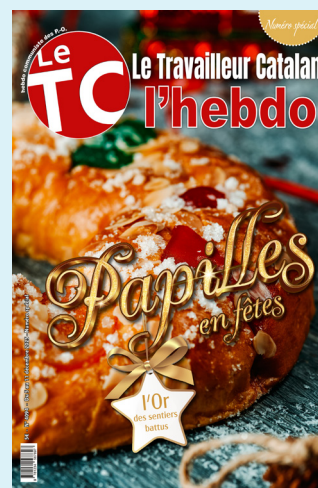
L'ami Clément Riot nous réglera avec un conte théâtralisé de son cru. Un conte moderne enlevé qui met en scène un improbable trio - un perroquet facétieux, un jeune un peu marginal et un retraité pas si rangé que cela - lancé dans une joyeuse entreprise de reprise en main de la langue. Des illustrations de l'artiste Dominik Chaudoir, entre gravure et théâtre d'ombre, accompagnent le texte du conteur où, avec humour et une certaine insolence, part belle est faite aux genres et aux styles dits « mineurs » : conte, farce, fable, rire et ironie... Ajoutons que le public, invité à intervenir, d'ordinaire n'est pas en reste pour mettre à jour les travers de toutes les « langues officielles... langues de bois ça va de soi ! »

N. G.

À 19h - Présentation des Papilles en fêtes

Les Papilles, cette année se sont aventurées sur des chemins de traverses pour des découvertes surprenantes, témoins de la richesse de notre terroir. Nicolas Lassis, co-fondateur du *Maillon Solidaire* viendra nous présenter avec l'enthousiasme qui le caractérise, cette toute jeune association où inventivité rime avec solidarité.

Les échanges se poursuivront comme de coutume autour de l'**Auberge espagnole** pour conclure la journée.



TOURRES JEAN

Electricité
Climatisation
Pompe à Chaleur
Entretien
Dépannage
04 68 22 86 30

TOURRES JEAN
Electricité ALENYA

INDUSTRIE - TERTIAIRE
BÂTIMENT - CLIMATISATION

1, Place Henri Sayroux - 66200 ALENYA
www.electricite-jeantourres.eu
 Tél : 04 68 22 86 30 / 06 11 23 55 12 - Email : marje66@jeantourres.com

1336

*Éveille les consciences
réveille les papilles*



La coopérative 1336 Scop-TI vous proposera tout au long de l'après-midi, en vue de vos cadeaux de Noël, thés et infusions sélectionnés et préparés avec soin. Engagée par nature, l'objectif de Scop-TI est de favoriser la revitalisation d'une filière courte en relation avec des producteurs locaux.



La passion démocratique



Cabestany, c'est une grosse épine dans le pied de la droite, de l'extrême droite et de quelques libéraux ambitieux. Une épine de 10 000 habitants. Et ce n'est pas qu'une question de territoire. C'est politique. Ainsi, à l'instar d'autres villes ou villages comme Elne ou Alénia, l'intérêt commun est toujours placé au centre, les valeurs humaines de solidarité et de mixité ne cessent de convaincre, les services publics restent essentiels, l'écologie avance et la culture et le sport sont accessibles à tous. Les citoyens le vivent et le disent. Ajoutons à ces principes l'attachement viscéral à la démocratie, à la participation du plus grand nombre aux affaires et aux projets. Les maires successifs n'ont jamais failli à leurs engagements. Ni Jean Vila, président du comité de soutien, ni Édith Pugnet, maire sortante et pour la première fois candidate à la tête d'une liste où de nombreux citoyens non « engagés » viendront prendre place.

Nous avons rencontré Édith Pugnet, maire de Cabestany.

La campagne est bien engagée. Édith Pugnet nous reçoit dans son bureau en mairie, simplement. Elle répond aux quelques questions habituelles, récurrentes, mais pas seulement. Lors de l'entretien, Edith Pugnet déborde sur d'autres sujets et sans y prêter attention, elle donne son plein sens à l'intitulé de la liste : *La passion de Cabestany*. Elle est elle-même passionnée. À ce stade, une précision s'impose : Édith Pugnet a poursuivi son activité professionnelle à l'ASE (aide sociale à l'enfance) pendant ce mandat ce qui n'a pas été, selon elle, toujours facile à assumer.

Elle a donc 53 ans. Elle est devenue maire en juin 2021 quand Jean Vila, élu une nouvelle fois pendant les élections Covid de 2020, a passé la main. Pour information, la liste *La passion de Cabestany* avait obtenu la victoire au premier tour avec 58,9 % et 27 élus, faisant face à deux listes, l'une LR et l'autre *divers droite* qui obtiendront 6 élus au Conseil municipal. La participation avait été, comme partout en France, assez faible (39%). La ville compte aujourd'hui plus de 10 000 habitants. Le conseil municipal compte 33 membres et 9 élus sont adjoints.

Les pertes de compétences et des ressources en berne

L'élue explique pour poser le cadre : « les vingt dernières années, les communes ont perdu des compétences, avec l'instauration autoritaire des intercommunalités (agglos, communauté urbaine, C.U., ou métropole). Nous avons perdu la voirie, l'économie, l'éclairage public, les transports, l'urbanisme et le tourisme. C'est P.M.M. qui s'en occupe. Depuis, la loi 3DS (Différenciation, Décentralisation, Déconcentration, Simplification) a rétabli nos compétences sur la voirie et l'éclairage public.

Le gros problème, pendant ces années, c'est que certaines communes ont reçu beaucoup plus qu'elles ne donnaient (Le Barcarès, Rivesaltes, Saint-Estève, Perpignan, Le Soler et Canet). Pour d'autres, et c'est notre cas, c'est le contraire. Depuis deux ans quand même, les choses se rétablissent et s'équilibrent, c'est moins injuste, mais il reste à faire » Elle évoque ensuite les ressources : « concernant la DGF, (Dotation Globale de Fonctionnement provenant de l'État), nous avons la même qu'en 1985, avec deux fois plus d'habitants ! La taxe professionnelle, ce sont 10 millions d'euros qui sont partis à la C.U ! Enfin, la suppression de la Taxe d'habitation nous a fait perdre un million par an depuis quatre ans ». Elle termine sa présentation générale en précisant d'autres pertes, dont la baisse du *Fonds vert*, qui aidait les communes à agir pour l'environnement, et en présentant la motion votée au conseil municipal contre les perspectives budgétaires d'aujourd'hui : « on ne pourra bientôt plus assurer le niveau habituel des services publics municipaux. On va devoir choisir ».

Le logement social, la « Zone Verte », la démocratie

Édith Pugnet n'abordera pas l'ensemble des sujets, trop nombreux. En revanche, le logement social, et le logement en général, sont immanquablement évoqués : « la commune continue le développement du logement social. C'est dans notre ADN. Nous sommes à peu près à 20 %. Il y a encore 800 demandes en souffrance à Cabestany (20 000 dans les



Édith Pugnet, maire, parle avec passion de Cabestany.

P.O.). On confie donc aux offices HLM la réalisation, avec un cahier des charges précis (dimensions, mixité sociale...) mais on perd la maîtrise des attributions, ce qui affaiblit notre connaissance des habitants, notre travail prospectif à propos de la prévention, des aides, des équipements publics utiles et autres. Tenant compte de la loi ZAN (zéro artificialisation nette) et le PLUID. PMM (plan d'urbanisme), il ne reste que trois secteurs à construire. » Et la zone verte ? « Oui, on la préserve. Une zone qui ne sera jamais urbanisée. La campagne proche de chaque habitant. Si on doit construire, ce sera au centre, dans *les dents creuses* ». Et elle poursuit, s'adressant aux citoyens : « venez écrire le projet municipal, agissez. Le RN est en ordre de marche, agressif, démagogue et avec de gros moyens. Ils veulent Cabestany pour avoir ensuite P.M.M., le Département et la Région ». L'entretien prend fin. À regrets.

Propos recueillis par Michel Marc

Du village à la ville

De 1 346 habitants à plus de 10 500 !

Cabestany, à l'instar d'autres communes périphériques, a connu un développement très rapide. En 1968, le *village* comptait 1 346 habitants. Aujourd'hui, la *ville* en compte plus de 10 500 ! La mise à jour de tous les services publics obligatoires (écoles, eau potable, tout à l'égout, usine de traitement, voiries, éclairages publics) a dû suivre ce rythme assez inhabituel. Après des mois de lutte, une gendarmerie y a été construite.

Dans les années 80, le Mas Guérido, dans le domaine commercial, puis Médipôle, dans celui de la santé, y ont vu le jour en très peu de temps. À la fois ville dortoir et ville de résidence de long terme, elle accueille une population plutôt vieillissante. La tendance est à une baisse légère des naissances. Socialement, la mixité existe et elle associe à une population aux revenus confortables, propriétaire, une autre qui peine plus, voire souffre et subit la crise d'aujourd'hui, dont les demandeurs d'emplois ou les bas salaires.

Les ateliers, à la rencontre des citoyens

Rendez-vous le jeudi 11 décembre, à 18h pour la restitution des travaux de chaque atelier, par les rapporteurs.

Cyrille Bernardin, adjoint, parle lui aussi avec passion de sa ville. Les mots ont un sens ! Un atelier, ce n'est pas seulement un lieu d'information, ni une simple réunion participative, c'est un endroit où l'on usine, *un endroit où l'on co-élabore, où l'on co-construit vraiment* et où chacun compte pour un. Des propositions nouvelles auxquelles les élus n'avaient pas pensé, peuvent émerger, surgir, et faire l'objet d'une attention particulière, d'un protocole opérationnel à ouvrir. Et, manifestement, ça marche. Et ce ne sont pas que des mots.

Et certains thèmes reviennent souvent, sans surprise, mais d'autres plus novateurs, plus inattendus. « Le patrimoine, par exemple, où il est suggéré d'élargir l'action municipale au-delà du Maître de Cabestany. Ou encore des encouragements à sanctuariser, à sacrifier encore le budget culture de la ville. La reconnaissance réaffirmée et les encouragements portés aux services publics municipaux, et aux tarifs pratiqués pour participer aux activités. Des demandes aussi, par exemple celle des sportifs qui revendiquent une augmentation des créneaux horaires pour les clubs et associations. ». Et l'insécurité ? « Oui, bien sûr. Et c'est une vraie question. Nous avons eu, pour notre part, des débats de grande qualité, très éloignés des arguments d'épouvantails, caricaturaux, que d'autres se plaisent à manier. Ce qui ressort, au fond, majoritairement, c'est la reconnaissance d'une vraie qualité de vie, et l'approbation de l'extinction de l'éclairage public la nuit ».

ATELIER

- MOYENS HUMAINS ET FINANCIERS
- SERVICES PUBLICS



Quatre ateliers pour commencer

« Les premiers ont eu lieu. Ils ont traité de questions importantes : Cadre de vie, environnement et mobilités. Cultures jeunesse et sports. Vivre ensemble, tranquillité et sécurité. Services publics, moyens financiers et humains » et l' élu poursuit aussitôt : « à chaque fois, entre 50 et 90 participants, c'est encourageant. On travaille vraiment (il insiste sur vraiment) à l'élaboration du programme municipal ». Le 11 décembre, le jour où la liste complète sera présentée, les rapporteurs des ateliers donneront en public les premières synthèses des travaux.

Des citoyens, forces de propositions

Cyrille Bernardin poursuit : « par ailleurs, nous allons aussi voir les gens, là où ils vivent, avec des questionnaires. Qu'est ce qui va ? Qu'est-ce qui ne va pas ? Dans quel domaine souhaitez-vous faire des suggestions ?... et les citoyens nous parlent à cette occasion ».

Le budget en question

« L'État nous plombe chaque fois qu'il prend une décision nationale. L'augmentation du SMIC, par exemple, que nous approuvons bien entendu mais qui, sans financements supplémentaires, nous plombe. Autre exemple, l'augmentation obligatoire des mutuelles. C'est la même chose. Quand la dotation globale n'augmente pas, nous sommes face à des dépenses imprévues supplémentaires qui nous oblige à faire des choix » précise l'adjoint, chiffres à l'appui. Rendez-vous est pris pour le jeudi 11 décembre.

M. M.

ELECTIONS MUNICIPALES • MARS 2026



Perpignan Autrement

Combattre le narcotrafic et l'insécurité

Les militants du collectif Perpignan Autrement allaient samedi à la rencontre des habitants de la cité Clodion, l'occasion de développer leurs propositions sur l'insécurité et le narcotrafic.

Quartier Clodion au Bas-Vernet à Perpignan, son marché du samedi, ses barres de HLM, quelques villas, des jardins partagés. Mais aussi un quartier où, comme le faisait remarquer Françoise Fiter, « avant, il y avait un commissariat, un bureau de poste, la police de proximité... » Aujourd'hui, l'institut de formation en soins infirmiers trône au milieu d'un quasi désert où se devinent quelques points de deal...

Après la distribution de tracts au marché, les militants de *Perpignan Autrement* rejoignaient la presse pour évoquer les questions du narcotrafic et de la sécurité.

Pour Mathias Blanc, le lieu n'a pas été choisi au hasard, « nous entendons être auprès de tous les Perpignanais, particulièrement auprès de ceux que les municipalités successives ont abandonnés. » Il poursuivait : « des efforts significatifs sont nécessaires dans ces quartiers où les habitants sont en première ligne par rapport au narcotrafic et à l'insécurité. » Il pointait les limites des opérations coup de poing alors que « ce qui est essentiel c'est la prévention, l'éducation, la santé... Avec Aliot, la police municipale est en manque de résultats, une réorientation de celle-ci s'impose. »

Des propositions concrètes, réfléchies, construites...

Frédéric Monteil, qui vient de s'engager auprès de Perpignan Autrement, insistait sur le droit de chacun à la sécurité et à la tranquillité. « L'État est défaillant », constatait-il. Droite et extrême droite ont échoué sur la sécurité, « il importe donc de réorienter les missions de la police municipale vers un travail de proximité, il faut augmenter la présence de la police municipale dans les quartiers pour gérer la sécurité du quotidien. La sécurité ne se règle pas avec de la « comm », nous prônons la mise en place de brigades spéciales contre les violences intrafamiliales, pour la tranquillité publique, pour des actions immédiates contre les incivilités »

Françoise Fiter se refusait, contrairement au maire de Perpignan, à assimiler consommateurs et trafiquants, pour elle « les addictions sont le signe que notre société va mal, cela nécessite un accompagnement social et médical de la population avec des centres municipaux de santé dotés de professionnels des addictions. »

Xavier Florimont insistait sur le rôle de l'éducation, il développait une proposition de Perpignan Autrement : un parcours de sensibilisation et d'éducation sur la drogue et les incivilités, du primaire au lycée.

Pour l'équipe de *Perpignan Autrement*, la question de la sécurité relève d'une approche globale dans laquelle les services publics sont le maillon indispensable.

Nicole Gaspon



À la rencontre des habitants, des militants rassemblés.

Intermarché

SUPER

ELNE



Ouvert du lundi au samedi, en continu de 8h45 à 19h45
Le dimanche, de 8h45 à 12h30



04 68 22 04 56

Z.I. - 10 boulevard Jacques Albert

Agriculture

Les paysans veulent vivre de leur métier

Entendons-nous mugir les tracteurs ? Les agriculteurs ne décolèrent pas, soutenus par le syndicat La Confédération paysanne. Les entendons-nous ?

Dans le P.-O., les agriculteurs mènent double et dur combat : contre l'abattage à l'aveugle de leurs bêtes face aux effets déléteurs de la politique sanitaire du gouvernement concernant la dermatose nodulaire, et contre les accords de libre-échange notamment UE-Maroc.

En bloquant le déchargement de tomates des camions à Saint-Charles puis dans les rayons des magasins Carrefour, ils dénoncent la concurrence déloyale des produits, notamment des tomates Azura, entreprise franco-Marocaine, et portent plainte pour fraudes fiscales sur les taxes d'importations. « On dénonce l'importation de tomates du Sahara occidental étiquetées marocaines alors que ce continent africain est colonisé par le Maroc » explique un syndiqué.

La vigilance du syndicat vise au-delà : « les quotas établis entre l'UE et le Maroc, exportés avec des taxes réduites, est fixé à 220 000 tonnes. Or, en 2024, ce sont 600 000 tonnes de tomates qui ont été importées dans des barquettes vendues à 0,99€. » Et de préciser : « on soutient à la fois l'autodétermination du peuple sahraoui et un revenu digne pour les paysans de France ! »

La confédération paysanne défend l'idée de la mise en place d'un commerce au service de la souveraineté des peuples qui permet d'assurer des revenus décents aux producteurs/productrices. Les actes militants des agriculteurs, qui dépassent le seuil de notre département, en appellent au soutien de la population, consommatrice de viande, de fruits et légumes, largement flouée par des étiquetages mensongers et des

prix exorbitants. La Confédération paysanne dit non aux accords de libre-échange UE-Mercosur dont l'application repose désormais sur le bon vouloir de Macron après le rejet des députés (244 pour/1 contre). Le débat sur la souveraineté alimentaire n'est pas clos.

Ray Cathala

La Confédération Paysanne fait une descente contre les importations sauvages au Marché St-Charles



Intersyndicale CGT, FSU, Solidaires

Unis contre un budget inacceptable !

Plus de 300 personnes ont répondu à l'appel de l'intersyndicale CGT, FSU, Solidaires ce mardi 2 décembre à Perpignan pour défendre les salaires, les services publics et pour un budget qui réponde aux besoins.

À quelques jours de la conférence sociale sur les retraites, et en plein débat sur le budget, l'intersyndicale a voulu réaffirmer la nécessité de maintenir la pression sur le gouvernement afin d'obtenir de vraies mesures de justice sociale en appelant à une manifestation le 2 décembre.

Dans une sorte d'inventaire à la Prévert, l'intersyndicale a rappelé par la voix de Géraldine Moralès, secrétaire départementale de la FSU, les régressions sociales du budget mis au vote : l'année « blanche » (ou plutôt noire !) avec le gel des salaires, des pensions et des prestations sociales, le doublement des franchises médicales, la suppression de trois mille postes dans la Fonction publique, la tentation d'une retraite par capitalisation, jugée inacceptable, et donc la casse de notre sécurité sociale. Si le budget n'est pas accepté avant le 23 décembre, le gouvernement pourra imposer son budget par ordonnance, sans vote parlementaire, et donc la fin du débat démocratique.

D'où l'urgence des mobilisations

La secrétaire départementale de la FSU a également fait part de son inquiétude sur la montée d'une internationale fasciste et sur la multiplication des conflits armés dans le monde et affirmé que « l'urgence est à la paix et au désarmement ». Ce qui a déclenché des applaudissements. Elle a aussi attiré l'attention sur les travailleurs étrangers en butte à des difficultés administratives pour renouveler leurs papiers et perdant ainsi leur emploi. Elle soutiendra la mobilisation du 18 décembre lors de la journée internationale des migrants. Elle a enfin dénoncé l'absence de toute mesure fiscale pour répondre aux besoins sociaux, notamment par le rejet de la taxation du patrimoine des milliardaires avec le soutien de l'extrême droite. Cette mobilisation n'est donc sûrement pas la dernière.

Anne-Marie Delcamp





© Zebulon 2025

L'USAP se soigne dans la défaite

Battus à Castres (23-7), les Catalans courent toujours après leur première victoire. Du mieux tout de même.

Aucune victoire en onze rencontres. Un seul point au classement alors qu'il ne reste que quinze matchs pour clore le championnat 2025-2026. Le Top 14 et peut-être même son ancêtre le Top 16 n'avaient jamais connu un tel... exploit. Mais où s'arrêtera cette mauvaise série de défaites ?

ment dans le Tarn. Le CO déplorait pourtant l'absence de trois joueurs hyper importants dans son système de jeu. Non ! Malgré ces absences l'USAP est revenue à vide... une fois de plus. Toujours des fautes que joueurs et entraîneurs n'arrivent pas à gommer. Des pertes de ballon qui empêchent de concrétiser à l'exemple de la dernière attaque des sang et or à trente mètres de l'en-but castrais. Interception et essai des locaux alors que le score aurait pu passer à 16-14 et voir l'USAP ramener un bonus défensif. Manqué ! Encore et encore...et défaite non bonifiée. L'attaque catalane est en berne. Cette lacune ne date malheureusement pas d'hier et son bilan est plus que désolant. En 11 matchs seulement 16 essais ont été inscrits pour un total de 149 points alors que Montauban qui est devenu le concurrent direct de l'USAP a marqué 100 points de plus. Avec 322 points encaissés, les Catalans pointent à la onzième place et à la treizième pour ce qui est de l'occupation du terrain. Un bilan que l'on peut caractériser de mauvais. Par contre nos petits Usapistes sont en tête, oui premiers dans le décompte des... cartons jaunes.

Une saison en enfer

Non, Arthur ne nous aurait pas démenti. La saison que vit l'équipe catalane n'est pas digne d'un club aussi huppé de ce championnat. Et pourtant l'USAP donne parfois l'impression qu'il suffirait de presque rien (merci Serge!) pour que le déclic tant attendu se produise. Après le début de saison plus que chaotique et le retrait de l'ancien staff, l'arrivée de nouveaux entraîneurs semblait avoir motivé l'ensemble des joueurs. Pas tous visiblement car, après la lamentable défaite à Béziers contre Montpellier, le manager Laurent Labit dut rappeler à certains le rôle qu'ils avaient à jouer sur le terrain. Voir partir des tribunes de Béziers, avant la fin de la rencontre, les plus fidèles supporters du club avait été un crève-cœur pour tout le peuple catalan. Plus jamais ça ! Les joueurs, dans leur ensemble, ont enfin compris le message, mais il reste à combler les indéracinables lacunes qui empêchent les Catalans de ramener enfin les points d'une victoire même si à Castres le coup est passé très près.

Un bilan pas très encourageant

Le terrain de Castres n'a jamais trop réussi aux joueurs de l'USAP. Cette équipe castraise rugueuse, solide en défense, a fait déjouer chez elle de nombreuses équipes même si elle ne possède pas d'internationaux dans ses rangs. Or, en ce dernier samedi de novembre, les Catalans espéraient ramener ne serait-ce qu'un petit point de ce court déplacement

Un parfum de victoire

Le nouveau staff, bien conscient de tous ces problèmes, ne peut que tirer le groupe vers le haut. Entre la catastrophe de Béziers et le match perdu à Castres, il est évident que l'état d'esprit a fortement changé. C'est une première victoire pour... les entraîneurs. La conquête a été correcte malgré une seconde ligne trop fragilisée par les absences sur blessure de joueurs importants dans le plan de jeu catalan. Par contre le chantier reste considérable pour Nicolas Nadau et ses lignes arrière, toujours incapables de franchir. La ligne de trois-quarts semble trop faible pour prendre le dessus sur l'adversaire et ce qui paraissait acquis il y a encore deux saisons a l'air d'avoir été perdu. Est-ce du à la charnière ? Au demi d'ouverture ? Même si l'ancien Urdapilleta prouve qu'il a encore de beaux restes... mais forcément pas ses cannes de vingt ans. Ceci expliquant sûrement cela ! Une discipline à améliorer car elle a encore coûté trop cher en particulier dans le jeu aérien. Oui de l'espoir tout de même, car la victoire ne semblait pas être très loin. L'USAP n'ayant eu que son parfum. Pas suffisant !

Fins aviat

Jo Solatges

**TRANSPORT
COLLECTE
RECYCLAGE
VALORISATION
GESTION DES ULTIMES**

**TUBERT
ENVIRONNEMENT**

**Bricolage
Outillage
Jardinage**

**RURAL
MASTER**

13, rue Lavoisier - ZI
66200 **ELNE**
04 68 22 32 32

STIHL HONDA KÄRCHER

Exposition

Peindre la mémoire



À la galerie de La Main de Fer, six artistes rendent hommage à l'histoire du portrait.

Une exposition à la galerie de La Main de Fer à Perpignan réserve toujours de merveilleuses surprises. Pour sa directrice, Géraldine Torcat, qui est aussi sculptrice, monter une exposition c'est déjà un travail artistique, une exposition raconte une histoire et Géraldine Torcat entend en être la seule auteure. La recette : une thématique claire et des artistes de grand talent, actifs nationalement et internationalement, que la directrice s'attache à rechercher et montrer. Avec toujours le fil conducteur de la « *figuration contemporaine*. »

L'exposition actuelle, à voir jusqu'au 24 décembre, est consacrée au portrait, « *genre fondateur de l'histoire de l'art*. » Un thème décliné au gré d'une belle diversité. Swan Calabre propose une multitude de portraits de femmes et d'enfants, ils évoquent des photos de famille, des souvenirs. Les couleurs sont gaies, et pourtant, il y a comme de la tristesse, de la nostalgie. Chaque peinture est enchâssée dans un cadre en bois, elles sont rassemblées dans des carrés. Elle les nomme ses « *boîtes à secrets*. » On est ensuite confronté aux gigantesques formats de Sabine Danze, artiste performeuse, des visages d'hommes au regard troublant dont on peine à se détacher. Il faut ensuite se retourner vers les étranges portraits sur miroirs d'Olivier Diaz de Zarazate, souvenir des peintres du Nord. Puis, Nele Boudry et ses portraits à la manière de la Renaissance, Corinne Tichadou et des peintures comme des fresques, personnages mythiques ? Historiques ? ...On s'attache à l'ensemble de portraits floutés de gens célèbres (Van Gogh, Camus, Gandhi...) signés Leon Diaz Ronda, nonagénaire, rescapé de la guerre d'Espagne.



© Nicole Gaspon

Les boîtes à secrets de Swan Calabre.

Et des sculptures, les incroyables têtes en céramique de Magdalena Kopacz, lisses, rien pour marquer un visage, et pourtant incroyablement expressives. Mais aussi, de Géraldine Torcat, des terres cuites noires, puissantes. Sans oublier les fastueuses céramiques peintes d'Elia Pagliarino.

Nicole Gaspon

2, rue de la Révolution française à Perpignan.
Du mardi au samedi 14h/18h.

Film de résistance

« Put your soul on your hand and walk »

Film sublime, plongée au cœur de Gaza martyrisée.



La traduction du titre de ce film, Put your soul on your hand and walk, co-signé par Sepideh Farsi et Fatma Hassona est : *Mets ton âme dans ta main et marche*. C'est Fatma Hassona qui a prononcé cette phrase depuis Gaza où cette jeune femme photo reporter*est assignée, elle sera assassinée par l'armée israélienne en avril 2025 avec une grande partie de sa famille. Sepideh Farsi est Iranienne en exil, souhaitant réaliser un documentaire sur Gaza et se heurtant à de nombreux blocages, c'est la rencontre avec Fatma en visio qui lui a procuré un regard sur la situation dans l'enclave palestinienne. Le film, c'est le dialogue entre les deux femmes par écran interposé. Le beau visage rieur de Fatma occupe toute la place, on y lit, au fil des deux cent jours d'échange, la succession d'émotions qui la traversent, le plaisir de discuter avec son amie, l'espoir, le découragement... Ses propos,

ce qu'elle montre depuis sa fenêtre, ses photos, donnent une image saisissante et terrifiante de l'enfer que vivent les Gazaouis depuis des mois. Une vue en direct de la tragédie, comme jamais, et savoir que Fatma est morte à 26 ans rend le film d'autant plus poignant. On en sort le cœur en morceaux.

Le film a été sélectionné pour le festival de Cannes 2025, Fatma l'a appris juste avant d'être assassinée !

Il était projeté la semaine passée au Castillet en partenariat avec la LDH 66, Amnesty International et l'AFPS66, projection accompagnée d'une exposition sur les camps de réfugiés palestiniens. Film à voir absolument dès qu'il passera quelque part.

N. G.

*Lors du festival Visa 2025 on a pu voir une exposition des images de Fatma Hassona.

Vous souhaitez **vous engager** ou **évoluer** dans le **service public** ?



SALON EMPLOI PUBLIC ET MOBILITÉ

Jeudi 11 déc • 10h-16h

Salle Canigou • Site Christian BOURQUIN
30 rue Pierre Bretonneau, PERPIGNAN

 **OUVERT À TOUS**