

Dans les coulisses de la Transhumance

## Organisateurs et bénévoles main dans la main

Pour la fameuse fête de la vache, nombreux sont ceux qui n'en ont pas vu passer une seule, consacrés qu'ils étaient au service des visiteurs, notamment les bénévoles du service des repas.

Derrière la procession des vaches en route vers leur estive pour brouter la bonne herbe de l'Aubrac et nous donner succulente viande et sublime fromage de Laguiole, on ne peut pas deviner l'intense activité des organisateurs qui travaillent toute l'année à la préparation de la fête de la Transhumance.



Service des repas à la chaîne par les bénévoles.

### 250 BÉNÉVOLES ET PARTENAIRES

Après 42 ans d'expérience, il faut faire face à une affluence toujours croissante, à des activités nouvelles, et à leur amélioration continue, grâce à la collaboration des partenaires et de plus de deux cent cinquante bénévoles : association des éleveurs, équipes et comités locaux de terrain, montage et démontage des structures, gestion des stationnements, accueil, marché des producteurs, salon du terroir, animations diverses, repas sous chapiteaux, lycées Laroque, François d'Estaing et St-Chély, groupes folkloriques, sans compter les communes et communautés de communes, la Direction Interdépartementale des Routes, la protection civile, les pompiers et médecins de garde, la gendarmerie... Sans toutes ces collaborations, la Transhumance ne serait pas l'événement majeur de la vie du département !

### UN GIGANTESQUE SERVICE DE REPAS

Dans les coulisses, une mobilisation remarquable contribue au service des quatre mille cinq cents repas sous les grands chapiteaux d'Aubrac et de Fontanilles : produits locaux exclusivement, dont l'incrochable aligot préparé sous les yeux des consommateurs, avec un superbe morceau de viande d'Aubrac grillée, le tout arrosé des vins d'Estaing et de Marcillac.

Pour plus de 4.500 plateaux répartis en trois services à midi et un service le soir, on imagine l'activité de la ruche des bénévoles : tôt le matin de la transhumance, coupe du pain, préparation

des tranches de jambon fumé, des parts de fromages de Laguiole et d'Écir, répartition des farçous, découpage des immenses tartes aux fruits, débouchage de centaines de bouteilles de vin ; en même temps, installation des tables de 25 places, couverts, bouteilles d'eau et de vin ; mise en place des deux chaînes de service des plateaux.

Tout est prêt pour midi : une équipe est à pied d'œuvre pour répartir les convives autour des tables en veillant à ne pas disperser les groupes constitués, à glisser entre eux les familles ou les individuels. Commence la farandole des visiteurs qui voient leur plateau rempli par les bénévoles de "Jamais sans Toit" et complété par l'équipe de "Jeune Montagne" pour l'aligot et la tranche de bœuf, avant de trouver leur place à table sur les indications des "Lion's". Et la sarabande des jeunes lycéens pour remplacer à table les bouteilles vides, apporter de l'eau, répondre aux demandes de l'un ou l'autre, indiquer la procédure de fin de repas : trier à la sortie du chapiteau les fourchettes, couteaux, cuillers, plateaux recyclables, déchets compostables — selon une organisation rigoureuse validée par le Sydom. Sitôt libérées des places, il faut remettre le couvert (au sens propre) après avoir nettoyé la nappe, car les services se succèdent sans interruption comme en témoigne la longueur de la queue à l'entrée de la tente.

Petite pause vers 16h : ce n'est qu'une apparence ! Il faut nettoyer la «salle», la cuisine, les nappes, déplacer certaines tables en vue de la soirée dansante, installer le bar, recommencer à déboucher les quilles, installer les plateaux pour le service, les couverts, les bouteilles d'eau et

de vin. Et c'est reparti pour un nouvel afflux de huit cents convives indéfiniment prolongé par l'arrivée de ceux qui n'avaient pas pris la précaution de réserver, mais qu'il faut essayer de satisfaire.

C'est maintenant l'heure des danses folkloriques de la troupe "Lous Castellous" de Sénergues, avec ses trois générations de danseurs dans leur costume resplendissant, toujours merveilleusement accompagnée de ses instrumentistes virtuoses, chaleureusement applaudis. À peine les repas terminés, c'est le tour de la danse sur un répertoire adapté à un large public, avec un DJ remarquablement équipé, pendant que le bar ne désemplit pas.

### "JAMAIS SANS TOIT" : PARTICIPER À LA VIE SOCIALE ET CULTURELLE DU DÉPARTEMENT

Et pendant ce temps, les bénévoles sont toujours au travail, débarrasser les tables, les nettoyer, laver les verres, ranger le matériel... et grignoter un peu pour tenir la forme ! On a particulièrement remarqué les cinquante bénévoles de "Jamais sans Toit", venus de tout le département, dont plusieurs ont assuré le service du matin 8h, jusque minuit ou même au-delà et le lendemain pour la vaisselle. Parmi eux, les groupes d'accompagnement, ainsi que des membres de huit familles accueillies en attente d'un titre de séjour ou déjà régularisées qui se trouvent aujourd'hui membres actifs à part entière dans la vie sociale et économique de notre département. Merci à eux ! Et merci au président, Christian Bonal, et à l'association Traditions en Aubrac pour le soutien apporté à l'association Jamais sans Toit et aux familles accueillies.

# BULLETIN

d'Espalion

DEPUIS 1838

Jeudi 22 juin 2023 - N°25 - 184<sup>e</sup> année (n°9.094) - 2 € - HEBDOMADAIRE

Tél. : 05.65.44.01.93 - Email : contact@bulletindespalion.fr - Site : bulletindespalion.fr  
6, rue Antoine-Fanguin - B.P. 25 - 12500 Espalion