



À LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE

PAYSAGES, HISTOIRE, ART, ETHNOLOGIE...

Deuxième session des Universités d'OT - Hiver 2013/2014

*Formation destinée aux acteurs touristiques, prestataires, élus,
personnel communal et communautaire...*

Jeudi 23 janvier 2014

Salles-la-Source (salle des fêtes)

9h : Accueil à la salle des fêtes de Salles-la-Source

9h15 : L'eau dans le paysage et le patrimoine bâti du Causse Comtal

Marie-Dominique ALBINET

Chargée de Mission Environnement - CAUE de l'Aveyron

10h15 : L'archéologie aveyronnaise et les dolmens

Philippe GRUAT

Directeur du service départemental d'Archéologie

11h15 : La route du fer

Jean RUDELLE

Historien du Patrimoine

— Repas pris en commun au restaurant « La Cascade » —

(15 € par personne)

14h : Visite du Musée du Rouergue Arts et Métiers traditionnels

Chrystel FOURNIER

Médiatrice du musée de Salles-la-Source

15h : Visite de l'église romane Saint-Paul

Gérard DURAND

Président du Club d'animation Vallée et Causse

16h : Visite des caves troglodytes de Saint-Laurent et dégustation de vin

Alain FALGUIERES, vigneron AOC Marcillac et caviste à Rodez

Robert SAULES, fils de vigneron

Jeudi 6 février 2014

Grand-Vabre et Sénergues (salles des fêtes)

9h : Accueil à la salle des fêtes de Sénergues

9h15 : Le chemin de Saint-Jacques en Rouergue

Pierre LANÇON

Bibliothécaire du Centre de Documentation historique de Conques et
de la Société des lettres de l'Aveyron

11h : Le Lot : une aventure humaine à travers les siècles

Christian BERNAD

Président de l'Association
pour l'Aménagement de la Vallée du Lot

— Repas pris en commun à la Ferme-Auberge du Fraysse —

(13 € par personne)

14h15 : Accueil à la salle des fêtes de Grand-Vabre

14h30 : Traditions en vallée d'Olt

Christian-Pierre BEDEL

Directeur scientifique AL CANTON

16h : La chapelle pré-romane de Monédiès

Pierre MADRIERES

Secrétaire de l'association Culture et Patrimoine

16h15 : Le site de La Vinzelle

Roger POUJADE

Membre de l'association des Amis de La Vinzelle

16h30 : Dégustation de Saint-Hervé, boisson apéritive à base de fleur de sureau

Hervé BIER, Producteur

Formation gratuite. Le règlement des repas se fera sur place.

Fin des interventions : 17h.

**Réservation
obligatoire**

**7 jours avant chaque intervention
05 65 72 85 00**