

■ Mairie infos

Bibliothèque

Horaires

Lundi de 17 h à 19 h,
Mercredi de 16 h à 18 h
Samedi de 10 h à 12 h.

Animation

Jeudi 16 septembre,
soirée sur la « Retirada ».
Projection du film « Diego » de
Frédéric Goldbronn et
témoignages de Lieuranais.
Le verre de l'amitié clôturera la
soirée.
Salle de l'école à 20 h 30

Eglise

Restauration du retable

Un chantier délicat est
annoncé. Un chantier différent
cette fois sans bulldozer, ni
pelle mécanique. C'est à
l'atelier « Malbrel conservation »
qu'a été confiée cette
opération : déposer le retable et
le transporter à Capdenac dans
le Lot pour le restaurer. Début
des travaux en septembre.

Abri bus

Les subventions ne sont pas encore notifiées. Nous ne pouvons donc pas démarrer son installation car tous travaux commencés sans accord de subventions entraînent l'annulation de celles-ci.

■ Travailler au village

La SARL DAVID ESTELLE

Situés près des lavoirs Les bâtiments de l'entreprise sont modestes et pour la plupart des Lieuranais, il est difficile d'imaginer ce que l'on y fait à l'intérieur. Pourtant la **SARL David Estelle** est une entreprise de dimension internationale ! C'est un matériel de pointe qu'elle produit.

David nous parle de son parcours professionnel qui l'a amené à créer cette entreprise :

« Mais c'est très simple, long, mais simple. Cela a commencé au début des années 80 quand j'ai été embauché par la société Imeca à Clermont-l'Hérault pour développer les systèmes de régulation des machines de microfiltration tangentielle sur membranes minérales. A l'époque c'était nouveau et intéressant mais la société s'est fait absorber par les grands de l'industrie de la potabilisation d'eau. Avec mon CV de responsable du bureau d'étude automatismes je suis parti dans une entreprise spécialisée dans la gestion et l'automatisation des apports de vendange dans les caves coopératives...dans le grand sud de la France. Là j'ai rencontré une personne qui

cherchait un moyen de doser précisément et avec discernement l'oxygène dans des cuves à vin.

J'ai repensé aux membranes sur tube céramique que le CEA utilisait et j'ai fait des bulles avec».

Faire des bulles, ce n'était pas si simple ! Il a fallu consacrer un temps à la recherche et au développement puis un temps à l'expérimentation des produits.

David a créé tous les appareils montés et testés dans son entreprise. Ces appareils gèrent et favorisent la micro-oxygénation du vin ce qui permet « l'élevage » maîtrisé des vins.

Il y a encore quelques années, c'était la seule entreprise sur le marché international. Elle doit prouver la qualité de ses produits et travaille donc en « assurance qualité » selon les normes internationales.

Visa Sport Passion,

organise une balade de voitures anciennes. Une cinquantaine de véhicules passera dans notre commune le dimanche 31 octobre de 8 h 30 à 13 h 00.

Micro-oxygénateur Visio 6

Cet appareil est proposé aux caves particulières et aux chaix les plus industriels pour lesquels la micro-oxygénation est un paramètre à contrôler. Ce boîtier d'apparence banale est un bijou d'automate : il possède un terminal de programmation avec en façade un écran tactile. Il permet un réglage simple et rapide des doses et volume de vin à traiter, il est entièrement modulable de 6 à 96 diffuseurs (fig 2) En cas de dysfonctionnement il y a une alarme visuelle. Le dispositif assure suivi en temps réel et auto-contrôle permanent .



Ce sont les œnologues qui font le suivi de la micro-oxygénation sous l'appellation « suivi Elevage ».



Diffuseur

C'est dans le diffuseur que la céramique protégée par un corps inox est intégrée, elle permet la micro oxygénation.