

Connaitre son territoire : entre passé et renouveau, l'exemple de Montolieu, village du livre.

Un exemple de projet local réussi.

Objectifs

Etre en capacité de restituer l'histoire locale à ses hôtes.

Pré-requis

Pas de pré-requis.

Contenu

Matin : Histoire ancienne d'un village caractéristique de l'Aude.

- Présentation et analyse historique et géographique de la Commune.

Evolutions et grandes caractéristiques communes de ce village avec les autres village Audois.

- Focus sur les moulins : implantations, fonctions et activités économiques en résultant. Déclin de ces moulins en faveur d'un autre développement économique (apparition de chemin de fer permettant le transport des produits, développant les échanges et la spécialisation des territoires au détriment d'une production locale diversifiée).

Après-midi : le Village du Livre.

Présentation d'une initiative : le village du livre.

Historique, dynamique mise en place, étape de création.

Résultat (le village aujourd'hui), reconnaissance obtenue, et témoignages des acteurs d'aujourd'hui.

Bilan de la journée.

Adhérents _ Autres.

Dates, lieux et intervenants

11 avr 2017

09:30 - 17:30 (7hrs)

à définir. Déambulation et visite toute la journée.

11170 Montolieu

Marc Rogez.

Relieur à la retraite, un des fondateurs du village du livre, Conseiller Municipal membre de la commission du Patrimoine au sein du Conseil Municipal du Montolieu;

Partenaire(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

-

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 04/04/2017

Tarifs

Adhérent 0€

Non adhérent 10€

Non agricole 10€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Plus de renseignements

Marie Coupet

aude.po@accueil-paysan.com

Accueil Paysan Aude et PO

12, rue des genêts

11300 Limoux

Tel. 04 68 31 01 14

Taux de satisfaction : %

Restaurant bio sur place (15€) ou repas tiré du sac.



Modalités d'accès :