



## **DUNKERQUE FORCE 9**

### **LIONS CLUB INTERNATIONAL**

**Compte rendu de la 844<sup>ème</sup>**  
**Réunion statutaire Du Lundi 4 Mai 2015**

**21 présents**

**1 Visiteur (Lions FINLAND)**

Le Président ouvre la séance et accueille notre invité, il procède à l'échange de fanion entre nos deux Clubs.



Iipo HAALISTO, finlandais, député du parti ECR, membre du Lions Club de Turku.

Il a été instituteur, puis Agent d'assurance, puis Cadre commercial et enfin depuis peu élu au Parlement Européen pour la Finlande siégeant dans la Commission Nature et Environnement et celle de l'Economie.

Le Président nous fait part du décès du papa de Bernard BECART.

Le Président rappelle les dates des prochaines manifestations et profite pour nous faire un compte rendu avec Bertrand du déplacement à NARBONNE.

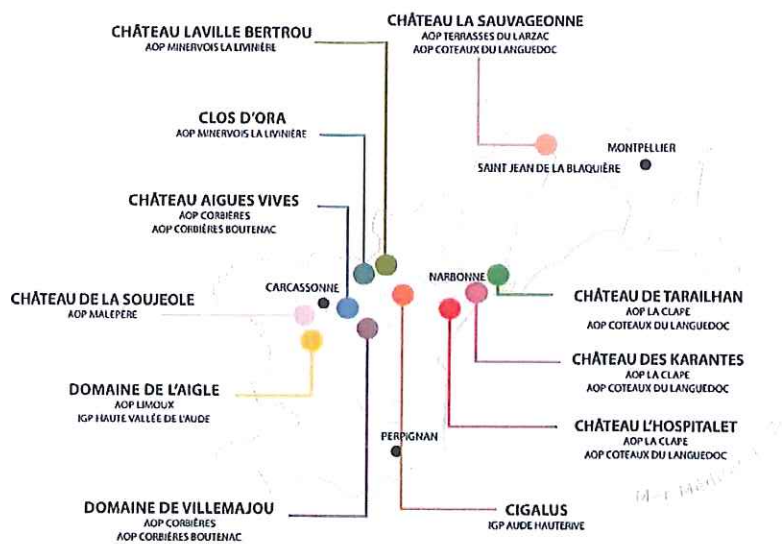
Il nous raconte l'histoire de Gérard BERTRAND chez CHATEAUX ET DOMAINES. Ces vins du sud de la France.

Des vins équilibrés, élégants et diversifiés :

- Le CHATEAU LAVILLE BERTROU
- Le DOMAINE DE VILLEMALJOU
- Le DOMAINE DE CIGALUS
- Le CHATEAU AIGUES VIVES
- Le CHATEAU DE LA SOUJEOLE
- Le CHATEAU L'HOSPITALET où nous avons logé et festoyé.

La dégustation de grands Vins dans une salle du Château l'Hospitalet où nous avons découvert des Vins blanc, rosé et rouge.

## CHÂTEAUX ET DOMAINES *ESTATES*



Les vins signés Gérard Bertrand possèdent une identité commune : ce sont des vins d'expression du Sud de la France, équilibrés et élégants.

Le Château Laville Bertrou, racheté en 1992, se situe sur la commune de La Livinière, en plein cœur du Minervois. En 2014, Gérard Bertrand dévoile le Clos d'Ora, Grand Cru du Languedoc.

Au sud du Minervois, le Domaine de Villemajou et le Domaine Cigalus, rachetés en 1992, sont localisés dans le terroir des Corbières, tout comme le Château Aigues Vives.

A l'Ouest des Corbières, se trouve le Domaine de l'Aigle, acheté en 2007, sur le terroir de Limoux, au pied des Pyrénées et le Château la Soujeole (repris en 2012) sur l'appellation Malepère.

Acheté en 2002, le Château l'Hospitalet se niche à proximité de la Méditerranée, dans le massif de La Clape.

Le plus au Nord, au pied du plateau du Larzac, au cœur d'un cirque naturel, se niche au sommet d'un piton rocheux le Château La Sauvageonne, repris en 2011.

Le Château des Karantes et le Château de Tarailhan sont rachetés en 2014 et sont situés dans l'appellation La Clape.



La biodynamie est un concept développé par le philosophe autrichien **Rudolf Steiner**, dans une série de « Conférences aux agriculteurs » dispensées en 1924. Ce système de production agricole a pour but d'éviter l'épuisement des sols et donc, de **permettre une agriculture durable**. Si Steiner s'est penché en détail sur ce sujet, c'est parce que les agriculteurs autrichiens, inquiets de constater des baisses sérieuses de rendements de leurs cheptels et de leur plantations, s'étaient rapprochés de lui pour obtenir ses conseils.

La biodynamie s'inspire de l'anthroposophie, courant de pensée développé par Steiner, visant à étudier les phénomènes spirituels de la même façon que la science décrit le monde physique.

La culture biodynamique repose sur trois grands piliers:

- **Toute exploitation agricole est considérée comme un organisme vivant et indépendant.** On en régule les intrants et les sortants afin de tendre vers l'autonomie de ce système.
- **On ne fertilise plus le sol, mais on cherche à le vivifier** afin qu'il soit en mesure d'assimiler les éléments minéraux nécessaires à la plante pour sa croissance et sa défense.
- **Le calendrier de travail est basé sur les rythmes lunaires, solaires, mais aussi zodiacaux.**



Cette régulation passe notamment par

- le travail du sol et la maîtrise de l'enherbement ( ce qui permet d'avoir un sol aéré plus riches en micro organismes)
- L'emploi de compost et de préparations dynamisées: ces préparations sont réalisées uniquement à partir de matière animale ou végétale.



Les plus connues et couramment utilisées sont :

La « 500 », de la bouse de vache, qui est introduite dans une corne puis enterrée dans la terre. Elle se transforme ainsi en humus et favorise l'activité microbienne du sol, favorisant le développement racinaire.



La « 501 » est réalisée à partir de silice de quartz réduit en poudre, et permet aux parties aériennes de la plante (les feuilles) de mieux réguler leur absorption de lumière.



Ces préparations sont dynamisées dans l'eau puis immédiatement pulvérisées sur les vignes.

La biodynamie, en permettant une viticulture la plus respectueuse possible de son environnement, permet aux vins d'exprimer un potentiel aromatique reflétant profondément leur terroir d'origine.

**demeter**

Aujourd'hui, c'est DEMETER, organisme international basé en Suisse, qui est habilité à délivrer les certifications biodynamiques. Après 5 ans de « conversion », notre vignoble de Lolol devrait obtenir sa certification officielle dès la vendange 2013.

**Le 18 Mai** : Intronisation de Mr WAGNER

**Le 23 Mai** : Journée GOLF

Philippe indique que cette année est difficile pour tous et qu'à ce jour 39 équipes sont inscrites. L'objectif est de 50 équipes. Il faut donc se mobiliser pour aider à ce que cette manifestation soit une réussite. Pour cela, nous sommes toujours à la recherche de lots ; il faut que la remise des prix soit à la hauteur de cette compétition.

Les époux de la Commission contacteront les épouses pour l'organisation du buffet qui se situera au milieu du parcours.

Philippe demande que les Membres du Club se manifestent pour aider à la mise en place, accompagner et diriger le jour « J » ainsi que le démontage et le rangement en fin de compétition.

**Le 28 Juin** : HOMARD FEEST A GHYVELDE

Eric nous donne quelques précisions sur le déroulement de la journée.

- Implantation de 5 tentes Berbères
- Mise en place d'une piste de danse
- Homards sur le grill

Il est important que cette manifestation reste dans l'esprit du Club (convivialité, simplicité)

**Du 24 au 31 Juillet** : Le District Nord accueille 35 étudiants Francophones.

Le Président demande aux membres de se rapprocher de lui s'ils désirent accueillir 1 ou 2 étudiants Francophones. Ils ont entre 22 et 25 ans, sont célibataires, de continents, de religions et de cultures variés. Ils vont passer 3 semaines dans l'amitié et dans l'esprit Lionisme « *Créer et développer un esprit de compétition entre les peuples du Monde* ».

Le Président rappelle les 4 réunions d'été :

- 2 au mois de Juillet
- 2 au mois d'Août

Ceux qui peuvent organiser et recevoir chez eux un des pots d'été, doivent se manifester à Bertrand GUELQUE.

**Le 1<sup>er</sup> Juin** : Une réunion statutaire sera organisée (pour la dernière statutaire de Jean-Pierre) au Restaurant « **La Fleur de Sel** »

**Le 26 Juin** : Passation de Président.

**Le 29 Juin** : Annulation de la réunion avec les épouses.

Le Président passe la parole à Bertrand (Animateur du Brainstorming) sur un sujet important pour les années à venir ; Fonctionnement et organisation du Club. En effet, le Club grandit en nombre de Lions, il faut donc les intégrer dans des Commissions. Après une trentaine de minutes, de propositions d'idées, de discussion, il est ressorti 2 points à explorer :

- 1) Créer une Commission pour aller voir ailleurs ce qu'il se fait
- 2) Créer une Commission qui réfléchit sur les projets futurs.

Tout en précisant qu'une Commission est égale à 1 projet et qu'il faut une réelle envie de se réunir.

Le Président clôture la statutaire.

Votre Secrétaire

Yves HEIDEMANN