

SAINT-PIERRE-DELS-FORCATS

L'inventeur de la civière pliable était Catalan



▶ Sauveur Piguillem, alors âgé d'une trentaine d'années. DR

Sauveur Piguillem. Un prénom pareil ne s'invente pas lorsque, justement, on invente un objet qui a sauvé un nombre incalculable de vies. Sauveur Piguillem, qui vient de décéder à l'âge de 87 ans, est l'inventeur d'une civière pliable et légère qui a considérablement facilité les secours en montagne en permettant notamment l'hélicoptère, et qui s'appelle d'ailleurs communément la « Piguillem ». L'objet s'est avéré si utile qu'il a aussi été utilisé par les sapeurs pompiers en milieu urbain, mais aussi pour améliorer les secours sur les routes. L'homme, né, et mort le 22 janvier dernier, à Saint-Pierre-dels-Forcats, était CRS et a notamment commandé le CNEAS de

Grenoble-Val d'Isère, le Centre national d'entraînement à l'alpinisme et au ski des compagnies républicaines de sécurité. Il formera ainsi des générations de CRS au secours en montagne.

■ Premier pyrénéen devenu guide de haute montagne

Sauveur Piguillem fut aussi « le référent français du secours en montagne et le premier pyrénéen devenu guide de haute montagne », se souvient le maire du village, Jean-Luc Molinier. Il était d'ailleurs sorti major de sa promotion. Retraité, le Catalan se partageait entre sa résidence de Perpignan et la maison familiale de Saint-Pierre-dels-Forcats. Jean-Luc Molinier lui avait fait visiter le PGHM d'Osséja qui regroupe les hommes du Peloton de gendarmerie de haute montagne.

« Il n'était pas très bavard, mais il avait un don pour les relations humaines et il était très modeste et discret », témoigne encore le maire qui était bien sûr présent aux obsèques qui se sont déroulées jeudi dernier en l'église du village, avec « du monde du village » et des acteurs du secours en montagne.

F. Michalak

VITICULTURE. Le salon référence d

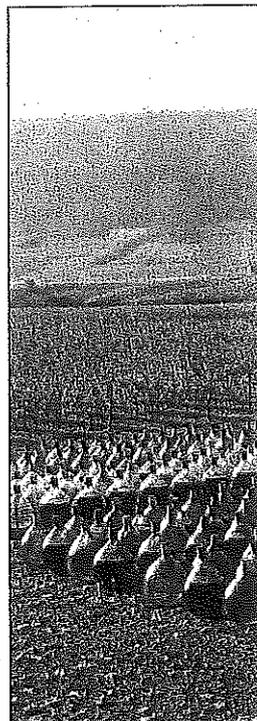
Les vignerons sur Millésime

C'est le plus grand salon professionnel du monde exclusivement dédié aux vins bio.

Une quarantaine de producteurs des Pyrénées-Orientales feront le déplacement à Montpellier pour participer à Millésime Bio. Objectifs : rencontrer des importateurs de tous les pays (Europe essentiellement), des cavistes et autres pro du vin. « C'est un salon incontournable », explique Nicolas Raffy, directeur et vinificateur de Mas Amiel. *Nous y serons présents pour la première fois cette année, car nous sommes certifiés bio depuis un an seulement. Notre démarche a été engagée depuis bien plus longtemps, mais la certification c'est toujours plus long. L'avantage de ce salon est qu'il est garanti par les organismes certificateurs et réservé uniquement aux vins biologiques certifiés conformes au règlement européen en vigueur. Même les vins en conversion, et bien entendu les conventionnels, sont exclus. C'est important et tous les pros qui viennent à Montpellier le savent, ici il n'y aura que du bio, du vrai.*

■ Tous à la même enseigne

L'originalité du Millésime bio,



▶ Le Mas Amiel produit

c'est que tous les produits quelle que soit leur taille logés à la même enseigne. « Nous-mêmes, poursuivons le Mas Amiel ne sommes pas parmi les gros (400 000 bouteilles par an), mais nous avons la même présentation mastodontes. On ne verra pas cela ailleurs ». Une table de 3 m² par producteur, une table blanche, pas de regroupement par région non plus pour une mixité totale propice à la découverte et la surprise