

L A

Gazette

PERPEZACOISE

7 • MARS 2021



MAIRIE

Tél. : 05 55 25 11 42 - Fax : 05 55 25 96 41 - mairie.perpezac@orange.fr

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi, mardi, jeudi et vendredi
9h - 12h / 13h30 - 17h

Mercredi
8h30 - 12h / 13h30 - 17h

PERMANENCES 2021

Nous serons à votre écoute à la mairie
le 1er samedi de chaque mois de 10h à 12h

1er mai - 5 juin - 3 juillet - 7 août
4 sept. - 2 oct. - 6 nov. - 4 déc.

INFORMATION **LA POSTE**



NOUVEAUX HORAIRES
pour le bureau de La Poste
de Perpezac-le-Blanc

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 13H À 15H30

La levée de courrier reste à 11h45 !

SYNTHÈSE **DE RÉUNION DU CONSEIL**

Extrait du compte-rendu du 24 mars 2021

1 / RYTHMES SCOLAIRES

Par délibération du 4 juillet 2017, le Conseil Municipal avait décidé un retour à la semaine de 4 jours de classe, à compter de la rentrée scolaire 2018, et il avait obtenu un avis favorable de l'Académie de Limoges, par dérogation. Par courrier du 25 janvier 2021, l'Académie demande aux communes ayant obtenu cette dérogation, de la renouveler et de constituer un nouveau dossier. Le 16 mars 2021, le Conseil d'École s'est prononcé en faveur de la continuité d'une semaine de 4 jours pour la rentrée 2021-2022. **Après délibération, le Conseil Municipal a donné un avis favorable pour renouveler cette dérogation de semaine à 4 jours à compter de la rentrée 2021-2022**

2 / APPROBATION DU CONTRAT DE SOLIDARITÉ COMMUNALE 2021-2023.

Une contractualisation d'aide aux collectivités a été mise en place par le département de la Corrèze pour 2018-2020, permettant d'apporter aux communes et intercommunalités une meilleure lisibilité des aides départementales et la sécurisation des financements sur 3 ans pour la réalisation de leurs projets. Pour la période 2021-2023, le Département a adressé à la commune un nouveau tableau de contractualisation exposant les opérations retenues et le détail des financements. **Après délibération, le Conseil Municipal a approuvé ce nouveau contrat avec le département.**

3 / VOIRIE 2021 : CHOIX DE L'ENTREPRISE

Programme voirie 2021 : Secteur chez Toury - Les Fosses : 900m / Secteur Impasse des Fosses : 390m / Secteur Impasse de Falerne : 340m / Secteur Maison Dupont. **Après délibération, le Conseil Municipal a retenu l'Entreprise Lascaux pour la réalisation des travaux sur l'ensemble des secteurs.**



Le compte-rendu détaillé est consultable sur le site Internet de la Commune
www.perpezac-le-blanc.com/compte-rendus-des-reunions-du-conseil-municipal

NOTRE AVANCÉE

TRAVAUX D'ÉLECTRIFICATION

Hameau de Berquedioude

Le réseau électrique basse tension, endommagé à la suite de la chute d'un arbre, a été remis en état par l'entreprise Miane et Vinatier.

Un support bois a dû être remplacé, un support béton a été redressé. Le câble de réseau a été remis en place.



Avant travaux



Après travaux : Poteau bois neuf, Cable de réseau remis en place, Poteau béton redressé

TRAVAUX MUR DU CLUZEL

La réparation du mur de soutènement du chemin du Cluzel a débuté.

L'entreprise de maçonnerie COURSOLLE réalise ces travaux.

Pour des raisons de sécurité, pendant la durée du chantier, **le chemin d'accès à la Fontaine sera interdit à toute circulation de véhicules et de piétons.**



TRAVAUX RÉSEAU TÉLÉPHONIQUE

Hameau des Termes

Le réseau téléphonique du hameau a été réparé.

Le câble, défectueux en de nombreux endroits à la suite de plusieurs chutes d'arbres, a été remplacé et repositionné en haut des supports.

TRANSPORT À LA DEMANDE



Nouvel arrêt : Centre de vaccination
Espace des 3 Provinces - Brive

**Desserte
des 48 communes de
l'Agglo vers le centre
de vaccination**

Pour retrouver l'arrêt le plus proche
de chez vous et les horaires du
service, et pour réserver :

05 55 74 20 13
tapez 3

9h - 12h / 14h - 17h
du lundi au vendredi

www.libeo-brive.fr
rubrique "réserver en ligne"

Vous devez réserver au plus tard la
veille avant 17h, et vous pouvez
réserver jusqu'à 15 jours avant.

Pour les réservations du lundi,
pensez à vous inscrire le vendredi !



**ANNULATIONS
DE LA FÊTE VOTIVE
et du casse-croûte du 1er Mai**
en raison des restrictions sanitaires.

**Toutefois un Marché de Producteurs
est maintenu le samedi 1er mai de 8h à 12h.**

EMPLOYÉS MUNICIPAUX

**Du nouveau dans l'équipe
des employés municipaux !**



Chantal DEVEIX occupe l'emploi d'agent
spécialisé des écoles dans le cadre d'un
parcours emploi compétences en contrat
unique d'insertion.

Chantal a pour mission la surveillance
des enfants à la garderie et dans la cour
de l'école. Elle aide la maîtresse pour les
enfants de moins de 6 ans, elle participe
aux services des repas et à l'entretien
des locaux.



Jérôme GAUDEFROI remplace
provisoirement notre agent technique
Sébastien GRASSET actuellement en
convalescence.

**Nous souhaitons la bienvenue à
Chantal et à Jérôme et un prompt
rétablissement à Sébastien.**



MOMENT DÉTENTE



MOTS MÊLÉS DE PÂQUES

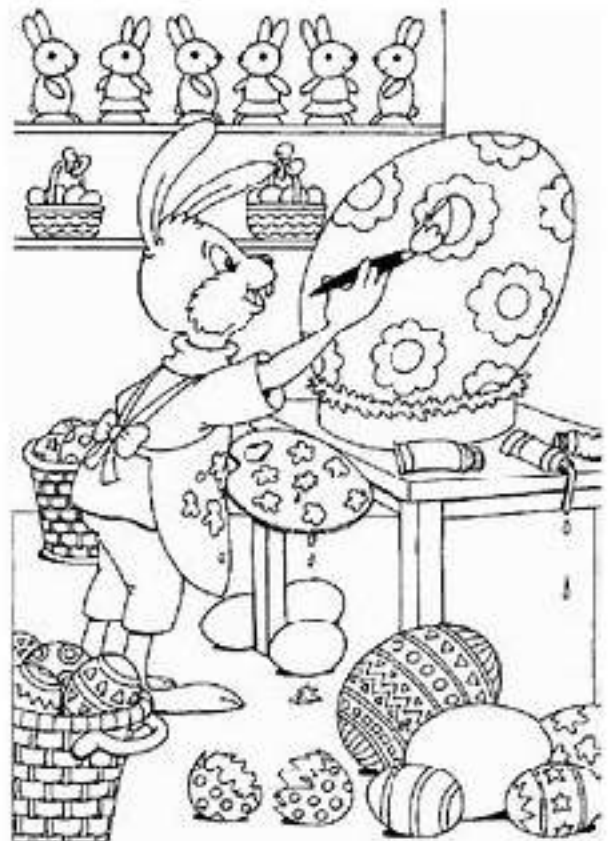
K P A Q U E S Z F E T E T F
V T U Ç T W W P L U N D I B
C F L E U R S D R U B A N X
J Q F L G D I M A N C H E Z
Y I D P O U S S I N T N I D
C L O C H E Q U G Ç V U W F
P O U L E P R A L I N E L N
B O N H E U R F S Z L O U V
M J X P A N I E R I V Q W S
E S U L A P I N A U T X L Y
I C E I X I A G N E A U I S
I I P R I N T E M P S E I X
C H O C O L A T S A V R I L
J A U N E D V T I C O E U F

AGNEAU - AVRIL - BONHEUR - CHOCOLATS - CLOCHES
DIMANCHE - FETE - FLEURS - JAUNE - LAPIN - LUNDI
NID - OEUF - PANIER - PAQUES - POULE - POUSSIN
PRALINE - PRINTEMPS - RUBAN

CRÉÉ ET PROPOSÉ AVEC  PAR PLUME & PLOTE • WWW.PLUME.PLOTE.FR

COLORIAGES

Aide le lapin de Pâques à décorer ses œufs !



MOMENT RECETTE

– Cou farci –

Recette proposée par : **Mauricette Lafilolie**

INGRÉDIENTS



1 peau de cou de canard

Sel et poivre

Graisse de canard
pour la cuisson

200 g. de chair de porc

3 œufs par kg préparé

1 cuillère à soupe de cognac par kg préparé

50 gr de foie gras de canard coupé en morceaux
(ou 200gr par kg préparé)

PRÉPARATION

Préparation : 20 min / Cuisson : 20min ou 90min

- Mélanger ensemble tous les ingrédients
- Remplir le cou avec la farce
- Attacher ou coudre le cou de chaque côté
- Faire frémir de la graisse de canard sur feu doux, y ajouter le cou farci

Pour le mettre en conserve

Faire cuire 20mn dans la graisse,
puis le faire stériliser 90 mn

Pour le consommer tout de suite

Faire cuire 90mn dans la graisse

Mauricette nous a livré, avec son extrême gentillesse, sa bonne humeur habituelle et son sourire, sa recette pour le plaisir de tous, avec le conseil suivant :

A servir en entrée froide ou en plat chaud accompagné d'une sauce à l'oseille...

Bonne dégustation !



PAROLE À NOS ASSOCIATIONS

Résumés d'activités des associations

Retrouvez l'intégralité des articles sur le site www.perpezac-le-blanc.com

ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES

Dimanche 21 mars, l'Association des Parents d'élèves de Perpezac a proposé une balade nature pour marquer l'arrivée du printemps. Cette sortie a été commentée par Thomas Pare, professeur de sciences.

Au programme : Petit jeu de recherche d'éléments naturels correspondant à des critères sensoriels, sélection des plantes sur le Sentier de la Mine afin de présenter les particularités de chacune, jeu de la trompette avec des tiges de pissenlits, pause artistique au Cluzel avec réalisation de tableaux naturels.



LES AMIS DE PERPEZAC-LE-BLANC

UN GRAND PROJET SE DESSINE POUR LE 16 JUILLET...

Il s'agit d'un spectacle de théâtre d'ombres sur l'histoire locale entre la fin du 19^e siècle et l'année 1920, organisé par les membres du **Pays d'Art et d'Histoire Vézère ardoise** en partenariat avec **Les Amis de Perpezac le Blanc**, **Lire à Perpezac**, **L'Institut d'Etudes Occitanes** et **Le Foyer Culturel de Perpezac**.

La trame du spectacle est adaptée du roman « **Des grèves aux loups** », de **Claude Michelet** paru en 1979. Une première représentation est prévue à Perpezac le vendredi soir 16 juillet si les conditions sanitaires le permettent.

TROC DE PLANTES ANNULÉ

Prévu le 9 mai prochain avec un atelier créatif pour les enfants du RPI de Perpezac et Louignac, cette manifestation annuelle ne peut être maintenue dans les circonstances actuelles, au grand dam des organisateurs et des habitués.

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ASSOCIATION S'EST TENUE LE 27 MARS 2021

Bilan moral de la Présidente Annie CORMEROIS

Conférence autour des champignons par Benoit Peyre, exposition « L'Aventure du rail », conférence autour de la chauve-souris, conférence de Christophe Woehrlé sur son livre « La cité silencieuse ». Bilan moral adopté à l'unanimité

Bilan financier de Janine SAINT PAUL – Trésorière

Les comptes 2020 de l'Association laissent apparaître une gestion parfaitement tracée et sont adoptés à l'unanimité. Tout comme le passage de la cotisation annuelle à 10 €.

PAROLE À NOS ENTREPRISES

LA FERME D'ALLOGNE
Conserves à la ferme « Lo Toupi do Gourmands »

– Famille Lafilolie –



A la ferme d'Allogne, c'est avant tout une affaire de famille depuis 40 ans. Une activité qui a vu le jour dans les années 80, qui poursuit sa route, pour le plus grand bonheur des nombreux clients, gourmets avant tout, amateurs des traditions culinaires.

Lorsque Mauricette, Périgourdine d'origine, intègre la maison familiale de Gilbert en 1975, la polyculture domine avec surtout l'élevage de veaux de lait sous la mère et la culture du tabac.

Devant l'évolution économique, ils décident dans les années 80 de remplacer la production de tabac en développant le gavage des canards.

Très vite, cela devient leur activité principale avec plus de 2 000 canards de « Barbarie » gavés pendant la saison d'hiver. À partir de 1990, ils demandent et obtiennent l'agrément conserve à la ferme, délivré par la Direction Service Vétérinaire (DSV).

Ils gavent toute l'année, vendent sur les marchés de producteurs d'Objat - Brive - Terrasson et remportent régulièrement de nombreux trophées, leur production annuelle passe à environ 4000 canards « mulard ».



Cette belle aventure familiale où règnent, savoir-faire, bonne humeur, compétences, complicité et sourire, continue aujourd'hui avec le dynamisme de leur fille Maryse et de leur gendre Stéphane qui ont créé le GAEC Bonnet situé à Saint-Etienne-aux-Clos, en Haute Corrèze. Ils y élèvent 15 000 canetons à l'année, et sont devenus les fournisseurs, entre autres, de la ferme d'Allogne en canards prêts à gaver.



Pour la qualité de leur foie, plus gros et moins nerve, seuls les canards mâles sont gavés. Les canettes sont transférées dans la filière classique de volaille de chair. Pour cette sélection mâle/femelle, le sexage des canards est fait dans l'œuf.



Les canetons naissent dans des couvoirs. Maryse et Stéphane les reçoivent à 1 jour, ces derniers pèsent 50gr environ. Ils sont logés dans un endroit chauffé à 28° dans lequel la température baissera d'un degré par jour pendant 15 jours. Ensuite ils sortent dans des parcs et sont abrités sous des hangars. Ils sont nourris dès leur naissance avec des granulés.

À la 6ème semaine, leur alimentation est complétée par du maïs. A la dixième semaine, commence le rationnement, avec des horaires de repas, pour la formation et le développement du jabot en préparation du gavage. A la 14eme semaine, Mauricette et Gilbert réceptionnent les canards et débutent leur phase de gavage, 2 fois par jour, avec du maïs, préalablement gonflé ½ journée dans l'eau froide, pour ne pas blesser leur cou, sur une période de 14 à 17 jours.



10 à 12 kg de maïs sont nécessaires pour le gavage d'un canard dont le poids adulte peut atteindre jusqu'à 7 kg.

2 jours par semaine, les mardis et vendredis, toute la famille se retrouve. une véritable chaîne humaine très organisée se met en place, avec le soutien occasionnel de Laura (leur petite fille) déjà très habile, pour mener à bien les différentes étapes de l'abattage à la conserverie, tout en appliquant les pratiques d'hygiène en vigueur avec un contrôle imprévisible de la sécurité alimentaire assuré par la DSV.



Dès que les canards sont plumés, le foie est retiré et conservé au chaud sur des bouillottes pour ensuite ôter les 2 principales veines. Ils sont pesés, pliés dans du film alimentaire pour être travaillés de suite.

La destination des foies mi-cuits, entiers ou en conserve est fonction de la grosseur et de la qualité du foie. Quant au canard, sans son foie, il est mis en chambre froide.



Pour les commandes de canards entiers, Mauricette et Gilbert assurent la livraison d'une quantité de foie de 600gr par canard.

Pour la commercialisation des canards au détail, sont proposés des produits frais : *du foie gras, des magrets, des aiguillettes, des cuisses, des magrets fumés. Également des conserves, des pâtés, des confits, des cous farcis, des rillettes, des gésiers...* Ainsi que divers plats cuisinés en conserve sous l'appellation « **Lo Toupi do Gourmands** ».



La commercialisation des conserves est possible toute l'année à la ferme.

Pour les commandes de produits frais, il est conseillé de les réserver une dizaine de jours à l'avance. Des livraisons sont possibles sur simple demande.

Fixe : **05 55 85 26 93**
Portable : **06 40 06 85 35**



En activité complémentaire, Mauricette et Gilbert proposent un gîte très agréable, en location à la semaine en juillet et août, à la nuitée le reste de l'année.

Nous y reviendrons dans une prochaine édition de la Gazette, où nous mettrons à l'honneur les différents gîtes proposés sur notre belle commune.

BLAGUE DU MOIS

Le gouvernement de Belgique vient de décider qu'au 1^{er} janvier de cette année, sur tout le territoire, les automobiles devront rouler à gauche, non plus à droite ! Si l'expérience est concluante, à partir du 1^{er} février la mesure sera adoptée pour les camions...

ERRATUM

Dans le précédent numéro en page 13, il fallait lire « bouche-à-oreille » au lieu de « bouche-à-bouche ». Nous présentons nos plus plates excuses à Franck Grasset. Et bien que cela puisse prêter à sourire, à toute personne qui ne l'aurait pas entendu de cette oreille, qu'elle n'en fasse pas des pieds et des mains... 😊

PUBLIER DANS LA GAZETTE

Pour vous permettre de publier vos annonces, Présidents d'associations (repas, manifestations...), particuliers (ventes ou locations de biens, offres de services, recherches, heureux évènements etc...), pour une publication le mois suivant, merci de bien vouloir nous faire parvenir les éléments au plus tard le 20 du mois en cours à l'adresse mail suivante :

lagazetteperpezacoise@gmail.com

Vous pouvez également nous contacter par téléphone pour toute interview personnalisée :

Francine Lapouge : 06 29 87 73 37
Claire Agnoux : 06 83 63 84 17
Bernard Gay : 06 07 59 53 80
Gérard Cooper : 06 13 78 16 21
Gérard Labrousse : 06 79 60 47 84

PUBLICATION N°7

MARS 2021

Responsables de la publication : Les membres de la Commission Communication

Responsables des articles sur les associations : Les Présidents d'associations

Réalisation : Rémi Alcorn

© Photos : Bernard Gay / Gérard Cooper / Francine Lapouge
Claire Agnoux / Gérard Labrousse / Rémi Alcorn

Imprimé et distribué par nos soins

LE CONSEIL MUNICIPAL DE PERPEZAC-LE-BLANC



Retrouvez les précédents numéros
de la Gazette sur le site de la commune

www.perpezac-le-blanc.com/la-gazette-perpezacoise