LA Gazette PERPEZACOISE

N° 35 • JANVIER 2024

© P. Brenner

MAIRIE

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

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi
de 9h à 12h30
de 13h30 à 17h

PERMANENCES

Les élus seront à votre écoute à la mairie
le 1er samedi de chaque mois de 9h30 à 11h30

Prochaine permanence le 03 février

VŒUX DE **MME LE MAIRE**

Chères Perpezacoises, Chers Perpezacois,

Une nouvelle année est toujours porteuse de promesses.

Se tourner vers l'avenir rend optimiste.
Rêve de changement pour les uns, désir de stabilité pour les autres, la majeure partie d'entre nous formule, avec plus ou moins d'intensité, ses bonnes résolutions.

C'est donc avec un grand plaisir que je vous souhaite à toutes et tous une merveilleuse année, je vous laisse le soin de la remplir de toutes vos envies.

Que 2024 vous apporte la santé et des moments de bonheur partagés. La nouvelle année est également l'occasion de faire ses remerciements. Je tiens ici à remercier le travail et l'engagement des acteurs économiques et associatifs qui au quotidien contribuent au rayonnement de notre commune. Le lien entre la collectivité, les entreprises et les associations est essentiel.

Je tiens également à remercier les agents de la commune qui œuvrent pour améliorer et faciliter le quotidien des habitantes et des habitants. Tout comme eux, l'équipe municipale est pleinement engagée pour le cadre de vie, pour la solidarité, pour maintenir le dynamisme de notre commune à tous les niveaux, associatif, événementiel. Nous restons motivés et déterminés.

Très belle année à tous !!!

SANDRINE LABROUSSE,
Maire de perpezac-le-Blanc

ÉTAT **CIVIL**

Naissance

Julie VIALET née le 28 décembre 2023,
de Romain, Thomas VIALET et Marlène VALADE,
domiciliés 94 impasse de Champagnac.

Ils nous ont quittés

Monsieur **Jean-Claude NOUAILLE,**
domicilié 93 rue de l'école,
décédé le 14 janvier, à l'âge de 59 ans.

Inhumation dans le cimetière communal

Le 17 janvier : Madame Jeanne MARTINEAUD veuve COUJOUR
décédée à l'EHPAD d'ALLASSAC, à l'âge de 88 ans

NOTRE **AVANCÉE**

REPAS DES AÎNÉS

Mis entre parenthèses pendant la crise sanitaire, le repas des aînés a réuni ce dimanche 14 janvier 2024 les Perpezacois de plus de 65 ans inscrits sur la liste électorale.

Et, c'est pour la première fois que ce repas organisé par la municipalité, s'est tenu au restaurant des Collines à Cublac.

67 convives ont été accueillis par Madame le Maire et ont pris place autour des tables dressées.

Le menu raffiné, mettant en avant une expérience gastronomique de qualité, a régalé les convives. Les habitués ont savouré ce moment de convivialité retrouvé et les "nouveaux" seniors ont apprécié ce temps de rencontre autour d'un repas.

Un temps de pause particulièrement chaleureux pour nos aînés, pour se rencontrer, échanger et partager un moment festif.

A noter que 60 colis avaient été distribués aux aînés de la commune qui n'ont pas participé au repas.

REMISE DES PRIX RALLYE DU GOÛT

Le mercredi 29 novembre 2023 à Brignac la Plaine, a eu lieu la remise des prix du premier rallye du goût organisé par l'Agglo de Brive et la Chambre d'Agriculture de la Corrèze.

Ce rallye se tenait dans le cadre de la semaine du goût 2023 (du 16 au 20 octobre 2023). L'Agglo a proposé aux collectivités de son territoire de participer à un concours culinaire amical et bienveillant. Chaque commune volontaire devait réaliser une entrée, un plat ou un dessert avec un ingrédient de saison prédéfini, à savoir cette année, **la pomme de terre**.

Un jury composé d'élus, d'agents de l'Agglo et d'agents de la Chambre d'Agriculture de Corrèze se sont déplacés dans chacune des cantines pour goûter les réalisations.

4 communes ont relevé le défi : Brignac la Plaine, Cublac, Yssandon et Perpezac Le Blanc. Les cuisiniers de ces 4 collectivités, Mme Nathalie Fillaire (Brignac), M. Jérôme Mazière (Cublac), Mme Aline Blancho (Yssandon) et Mme Christine Laurier (Perpezac), ont servi au jury leurs réalisations sur les 4 jours de cette semaine du goût.

Au menu, un gâteau de pommes de terre et pépites de chocolat, un gratin Dauphinois, un millefeuille italien et un gâteau aux pommes de terre et au chocolat.

Il a été décidé de récompenser équitablement l'ensemble des 4 communes participantes en remettant aux cantiniers un lot de produits locaux ainsi qu'une plante offerte par le service Espaces Verts de l'Agglo et la ville de Brive.

Il s'agissait ici de mettre en avant le travail exemplaire des cantiniers des communes de l'Agglo de Brive afin de nourrir les enfants avec des produits locaux et de saison.

Merci à Christine, notre cantinière, pour cette excellente prestation dans la continuité de son travail au quotidien.

C'est autour d'un buffet de produits locaux que cette remise de prix s'est clôturée.

ACTIVITÉS DE L'AGENT TECHNIQUE COMMUNAL

Entretien voirie communale (traçage, nettoyage des fossés, débouchage des caniveaux, balayage des feuilles), taille des arbres et arbustes dans le bourg.

le Marché Perpezacois

2ème et 4ème samedi du mois !

CALENDRIER DES MARCHÉS - Premier semestre 2024

13 Janvier	10 Février	9 Mars	13 Avril	11 Mai	8 Juin
27 Janvier	24 Février	23 Mars	27 Avril	25 Mai	22 Juin

Marché de NOËL

RETOUR EN IMAGE - EDITION 2023

Le 10 décembre dernier se tenait notre traditionnel Marché de Noël sur la place du village.

La météo encore une fois capricieuse a favorisé l'arrivée du **Père Noël** tôt dans la matinée, profitant du soleil pour déambuler au milieu des exposants et des visiteurs, faisant aussi profiter de son attelage en accompagnant petits et grands pour la **traversée du bourg en calèche**.

Grâce à nos commerçants ouverts et à une trentaine de stands offrant un choix important et diversifié de produits frais ou artisanaux, les personnes présentes ont pu se faire plaisir, passer des commandes ou tout simplement faire des achats pour les fêtes de fin d'année.

La délicieuse bûche géante réalisée par nos voisins la boulangerie Crouzevialle, trônait à l'entrée du marché, nombreux se sont laissés tenter et **grâce à votre générosité nous avons versé 67.50€ au téléthon en plus des autres plantes vendues dans le chalet du Père Noël.**

Nous vous remercions tous pour votre participation, et tout particulièrement nos bénévoles pour leur implication sans faille sans qui rien ne serait possible. Remerciements également à Mmes David et Freyssinel pour la réalisation de la crèche.

COMMUNIQUÉS

TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS

– Courrier de Yves Laporte, Président du Sirtom –

« Mesdames et Messieurs les maires,
Mesdames et Messieurs,

Une campagne médiatique importante relative au tri à la source des biodéchets interpelle les élus et les habitants sur les changements à mettre en place pour se conformer aux nouvelles obligations.

Par cette note, je souhaite vous apporter les éléments de réponse qui permettront à chacun de comprendre pourquoi… et comment satisfaire aux prescriptions de la directive *2008/98/CE du 19 novembre 2008 relative aux déchets*, transposée à l'article *L 541-21-1* du code de l'environnement.

Première précision : Ces dispositions n'obligent pas les ménages à trier leurs biodéchets ! Elles obligent les collectivités territoriales à « mettre en place » le tri à la source.

› Pourquoi trier les biodéchets à la source ?

Collecter les biodéchets avec les ordures ménagères est devenu une aberration ! Il s'agit des déchets verts et des déchets alimentaires (restes de repas). C'est-à-dire de déchets composés à 60 % d'eau, d'où l'importance de les trier et de ne pas les incinérer mais au contraire de les valoriser : brûler de l'eau est un non-sens !

Fort de ce constat, le Sirtom accompagnera les usagers dans ce changement.

› COmment trier les biodéchets à la source ?

Plusieurs possibilités de collecte des biodéchets existent en fonction de leur nature et de la typologie de l'habitat : la collecte en porte à porte ou en apport volontaire, la gestion de proximité (compostage domestique individuel, compostage partagé, broyage et paillage des déchets verts).

Concernant les déchets verts :

› Ils ne sont pas acceptés lors de la collecte des **O**rdures **M**énagères **R**ésiduelles ou **OM Assimilées**

› ils doivent être déposés en déchetterie ou faire l'objet d'un compostage individuel ou partagé.

Concernant les restes de repas :

Ils peuvent être valorisés par 2 filières :

› La méthanisation en produisant du gaz vert,

› Le compostage de proximité ou sur site spécialisé.

Dès 2016, une réflexion pour sortir les restes de repas des containers OMR a été engagée et une expérimentation a été réalisée sur Brive pour définir une stratégie. Cette stratégie a été validée en 2017 et mise en place, progressivement, par quartier.
La collecte des restes de repas sera pleinement effective à Brive en 2024 avec l'équipement du dernier quartier, de la partie urbaine de Malemort (avril 2024) et de la partie urbaine de Saint Pantaléon de Larche (novembre 2024).

Parallèlement, des expérimentations ont été engagées dans les bourgs centres en apport volontaire. Les résultats de ces collectes sont encourageants !

Ces dispositifs seront déployés, en fonction des capacités financières du syndicat, dans les prochains mois, afin de faciliter le geste de tri pour les ménages et ainsi augmenter la quantité de biodéchets collectés non incinérés.

L'anticipation est au coeur de l'action du Sirtom. Depuis les années 2000, de nombreuses actions ont été engagées sur notre territoire pour trier et réduire les déchets (construction d'une déchetterie par canton, mise en place de la collecte de tri sélectif, et tarification incitative).

Notre syndicat propose des kits de compostage individuel (composteur, seau plein, brasse-compost et dépliant explicatif). Nous avons déjà distribué près de 12 000 composteurs depuis 2009 et proposons un service d'accompagnement annuel grâce à des référents dédiés.

Cet accompagnement est l'une des nombreuses facettes du service de conseil et de sensibilisation que nous avons créé : 1 chargée de mission prévention, 1 animateur tri et prévention des déchets, 5 ambassadeurs du tri dont 1 ambassadeur biodéchets et 4 guides-composteurs.

Enfin, dans le souci permanent d'un partenariat étroit avec les communes, nous avons mis en place des **référents prévention** dans chaque commune qui se réunissent régulièrement afin d'assurer à la fois une sensibilisation aux actions de prévention et de tri, mais aussi de relayer au plus près des habitants la mise en oeuvre de ces actions.

Une obligation de mise en place du tri à la source respectée !

Aujourd'hui, près de 45 % des foyers du territoire auront la possibilité de trier à la source les restes de repas.

Il convient de rassurer les personnes qui ne bénéficient pas encore des équipements adéquats : ils peuvent continuer à utiliser les bacs noirs ou containers OMR dans l'attente des directives du Sirtom organisant le tri à la source des biodéchets.

› Pour finir...

Le secteur de la gestion et de la valorisation des déchets est en mutation permanente. C'est un pilier de la politique de développement durable, à tous points de vue : économique, social, environnemental. Les enjeux qu'il revêt sont considérables et, depuis de nombreuses années, ils sont au coeur de nos préoccupations :

- Optimiser le fonctionnement pour maîtriser les dépenses et offrir un service de qualité aux habitants des 123 communes qui composent notre territoire, ainsi que des conditions de travail sécurisées pour nos agents,

- Rechercher des solutions innovantes pour répondre aux défis du développement durable et à l'intensification des normes environnementales en développant le tri à la source des déchets.

Je reste à votre disposition, ainsi que l'ensemble des services du syndicat, pour tous renseignements complémentaires, et vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de mes sentiments les meilleurs et dévoués.

Le Président du Sirtom,

« Soyons capables de changer nos habitudes pour préserver l'avenir »

SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE RAMASSAGE ET DE TRAITEMENT DES ORDURES MÉNAGÈRES
CS 11019 - Avenue du 4 juillet 1776 - 19315 Brive Cedex - Tel. 05 55 17 65 10 - N°Vert 0800 204 054
sirtom@sirtom-brive.fr www.sirtom-region-brive.net Sirtom de la Région de Brive

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

CORRÈZE AUTONOMIE,

le nouveau service public départemental de l'autonomie.

150 agents du Département et un réseau de partenaires mobilisés au quotidien pour vous proposer **un bouquet de services** et **un accompagnement sur mesure** avec :

- plus de SIMPLICITÉ pour les usagers et leurs familles ;
- une écoute et une présence de PROXIMITÉ au plus près des besoins de chacun(e) ;
- une plus grande RÉACTIVITÉ dans la réponse apportée.

Pour plus d'informations ou être accompagné(e), contactez-nous :

05 55 19 19 19

(24h/24 - 7j/7)

correzeautonomie@correze.fr

www.correze.fr/autonomie

CORRÈZE LE DÉPARTEMENT

cnsa

Avec CORRÈZE AUTONOMIE, le Département vous accompagne au quotidien.

VOUS ÊTES :

- en **perte d'autonomie** (temporaire ou définitive)
- en **situation de handicap** (quel que soit votre âge)
- **aidant(e) familial(e)** d'une personne âgée ou handicapée

VOUS AVEZ BESOIN :

- **d'une information générale** sur une question **liée à l'autonomie**
- d'organiser votre **maintien à domicile** ou celui d'un proche (aide à domicile, portage de repas, télésassistance, ...)
- **d'une écoute bienveillante** et **d'un accompagnement administratif** adaptés à votre situation (dossier APA, PCH, ...)

CORRÈZE AUTONOMIE est à votre service :

- J'appelle le **numéro unique 05 55 19 19 19** (24h/24 et 7j/7)

  ou je préfère adresser un e-mail à l'adresse dédiée : **correzeautonomie@correze.fr**
- J'expose ma situation/mon problème à **un agent qualifié**
- **Je bénéficie d'un accompagnement « sur mesure »** par **un référent unique de proximité**, qui peut se rendre à mon domicile, en fonction de ma situation, pour m'aider

J'AI BESOIN D'ÊTRE AIDÉ(E) AU QUOTIDIEN POUR POUVOIR RESTER A MON DOMICILE

CORRÈZE AUTONOMIE me propose :

- la visite à mon domicile d'une coordinatrice pour évaluer mes besoins
- un accompagnement administratif complet pour toute demande d'aide
- la mise en place de services d'aide à domicile « sur mesure » : auxiliaire de vie, portage de repas, télésassistance, infirmière, kiné..

J'ACCOMPAGNE UN PROCHE EN PERTE D'AUTONOMIE

CORRÈZE AUTONOMIE me propose :

- un accès direct et continu aux informations pratiques pour l'aidant (lieux de répit, aides financières, hébergement temporaire du proche, ...)
- une écoute bienveillante et un accompagnement personnalisé

JE VOUDRAIS ME DÉPLACER EN TOUTE SÉCURITÉ SANS INQUIÉTER MES PROCHES

CORRÈZE AUTONOMIE me propose :

- l'installation à mon domicile d'un dispositif de télésassistance
- une assistance rapide en cas de signalement d'un problème
- la prise de nouvelles dans les 24 heures après un événement grave (malaise, chute, détresse morale, ...) et une visite à mon domicile si besoin
- l'information de ma famille sur l'évolution de ma situation

J'AI EU UN ACCIDENT QUI ME PRIVE TEMPORAIREMENT (OU DURABLEMENT) DE MON AUTONOMIE

CORRÈZE AUTONOMIE me propose :

- une information sur mes droits et un accompagnement administratif complet
- la proposition de services d'aide à domicile adaptés à ma situation

MON ENFANT EST EN SITUATION DE HANDICAP

CORRÈZE AUTONOMIE me propose :

- des conseils pour lui offrir un accompagnement et une scolarité adaptés et dans les meilleures conditions
- un suivi de ma situation et de celle de mon enfant
- un accompagnement administratif complet

GEL ET COMPTEUR D'EAU

L'hiver est là !
Les bons gestes pour protéger vos installations d'eau

Installé à l'extérieur de la maison ou dans une pièce non chauffée, votre compteur d'eau peut être sensible au gel. Il peut casser sous la pression de l'eau qui augmente de volume en gelant. Conformément au règlement du service de l'eau, les compteurs sont la propriété de l'Agglo de Brive, il incombe en revanche aux usagers d'en assurer la bonne protection.

Votre distributeur d'eau, SUEZ, recommande quelques gestes simples pour entretenir et protéger votre compteur et vos installations intérieures.

› Comment protéger votre compteur d'eau ?

Pour éviter des désagréments (casse de canalisations, fuites, coupures d'eau…), SUEZ vous recommande de vérifier et de protéger votre compteur en le calfeutrant avec des plaques de polystyrène ou des protections adaptées vendues dans les magasins de bricolage.
Autre solution : remplir un sac avec des chips de polystyrène et le poser sur le compteur.
Il faut éviter les matériaux absorbant l'humidité comme la laine de verre et le papier, mais aussi les matériaux organiques comme la paille ou les feuilles qui risqueraient de geler le compteur.

› Comment protéger vos canalisations ?

Il est recommandé d'entourer toutes les canalisations extérieures ou celles situées dans des pièces non chauffées, d'une gaine isolante ou de polystyrène. La laine de verre, le papier ou la paille sont à proscrire.

› Que faire en cas de compteur d'eau gelé ?

Si votre compteur est gelé, il faut en premier lieu couper l'eau afin d'éviter toute inondation au moment du dégel. L'utilisation d'une source de chaleur (un sèche-cheveux par exemple) permettra de débloquer la canalisation gelée. Il ne faut, en revanche, jamais utiliser de flamme.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site internet : ***eau-agglodebrive.toutsurmoneau.fr***

Pour toute question, le Service Client de SUEZ est disponible,
du lundi au vendredi de 8h à 19h et le samedi de 8h à 13h,
au **05 67 80 67 68** (appel non surtaxé).

LES ENFANTS À L'HONNEUR

ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES

RETOUR EN IMAGE – HALLOWEEN 2023

Les enfants ont pris beaucoup de plaisir à défiler dans les rues du village à l'occasion de la fête d'Halloween. Les **zombies, sorcières, fantômes et autres monstres de la nuit** s'étaient donnés rendez-vous munis de leur panier ou brouette à bonbons pour la chasse aux confiseries.

Vêtus de leurs plus monstrueux costumes, les enfants affamés avaient pour mission de sonner aux portes des habitants en vue de faire la chasse aux bombecs. Ce fût un moment convivial entre, les enfants, les parents, les grands-parents et les habitants du village. **L'association souhaite remercier l'ensemble des participants et toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de cet événement**.

DU CÔTÉ DE L'ÉCOLE

Les élèves ont bénéficié de **6 séances de gymnastique avec l'intervention de Marion Barre**, éducatrice sportive de GRS, financées par la coopérative scolaire. Au programme : Poutre, gym au sol, manipulation de rubans, ballons, cerceaux, cordes et massues !

Un grand Bravo aussi à **Elouen, Samuel, Robin et Milan** qui ont participé au cross départemental de l'USEP aux haras de Pompadour le mercredi 20 décembre. **Ils ont terminé 3ème au classement par équipe et ont ramené une jolie coupe!**

Les enfants ont confectionné des bonhommes en pain d'épices pour le stand du marché de Noël.
Un grand merci aux parents qui se sont rendus disponibles pour vendre les créations pour la coopérative scolaire.

LE PÈRE NOËL EST PASSÉ À LA CANTINE SCOLAIRE

Cocktail de Noël et ses canapés, velouté de pois cassés coco, rosbeef, pommes dauphines, marrons, cèpes, fromage, bûches... Ce n'est pas le menu d'un restaurant gastronomique mais celui qui a été proposé aux enfants de la cantine scolaire le vendredi 22 décembre.

Notre cantinière avait concocté ce traditionnel et excellent repas de noël pour les enfants, mais aussi pour Mme le Maire et le personnel municipal ainsi que pour les représenta
nts de la commission des affaires scolaires. Les enfants ont fait preuve d'un solide appétit, les demandes de « rab » ont été nombreuses.

Au moment du dessert, le célèbre personnage, habillé de rouge et de blanc, toujours fidèle au rendez-vous, a tenu sa promesse et est venu rencontrer les enfants.

Il leur a remis des cadeaux, et leur a recommandé d'être bien sages en 2024, encore plus qu'en 2023. Les enfants et les encadrants lui ont témoigné leur reconnaissance en lui chantant la jolie chanson de Noël : « petit papa noël » .

Les enfants ont eu le plaisir de prendre la pose pour une photo aux côtés de leur idole en rouge et blanc.

Pour clôturer ces instants magiques, et dans le but d'officialiser son inauguration, les enfants se sont dirigés vers la peinture récemment installée à l'entrée de l'école.

Ce tableau a été peint par l'artiste **Sêma Lao**, maman de Meï-Li (scolarisée en CM2 à Louignac). Merci beaucoup pour cette belle peinture.

MOMENT **RECETTE**

– Cassoulet de Bernadette –

Extrait du livre « Quatre saisons en Limousin » de Claude et Bernadette MICHELET

Préparation : 1h | Cuisson : 3h minimum

INGRÉDIENTS
– Pour 6 personnes –

300 gr de saucisson à l'ail
6 côtes de porc fines
500gr de saucisses minces
1 confit d'oie ou de canard
1kg de haricots blancs frais
3 carottes
1 oignon + 1 gousse d'ail
1 peu de coulis de tomates
Persil

A préparer la veille !

*

› Faire cuire les haricots blancs, les carottes coupées en rondelles, l'oignon, le persil et l'ail pendant 2h à l'eau bouillante salée (1/2h en autocuiseur).

› Dans la poêle où l'on a précédemment fait dégraisser le confit (quelques minutes), faire revenir les côtes de porc et les assaisonner. De la même manière cuire les cuisses dans une autre poêle.

› Tapisser un plat à four de saucisson à l'ail coupé en fines rondelles. Recouvrir avec les haricots et poser dessus les saucisses et les côtes de porc. Émietter le confit sur la préparation, déglacer la poêle au coulis de tomates et en recouvrir le plat.

› Mettre au four thermostat 4, pendant 3h minimum

› Réchauffé le lendemain c'est encore meilleur...

Bon appétit !

MOMENT **DÉTENTE**

–

SUDOKU

1	3		6		5			
5	9	8						
		4						8
2	5		4				9	
		9	8			7		6
8		1						
					8		1	
9							8	7
6				9	7	2	5	4

MOMENT **DÉTENTE**

–

MÔTS MÊLÊS D'HIVER

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

HIVER	DÉCEMBRE	NOËL	MANTEAU
NEIGE	JANVIER	FROID	SKI
GELER	FÉVRIER	FLOCON	IGLOO
GLAÇON	MARS	GANT	ÉCHARPE
BOULE	LUGE	MOUFLE	

PAROLE **À NOS ASSOCIATIONS**

LIRE A PERPEZAC

LES AMIS DE PERPEZAC-LE-BLANC

COMPTE-RENDU D'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 20 JANVIER 2024

— Ça va bouger à Perpezac en 2024 !

Après une année 2023 particulièrement remplie, Caroline PLANTADE, la Présidente des Amis table, grâce à la mobilisation des bénévoles et aux nombreux projets en cours, sur un excercice 2024 tout aussi dynamique. Les temps forts de l'AG des Amis du 20 janvier 2024 :

Outre les quatorze personnes présentes — dont la Conseillère départementale Pascale BOISSIERAS — les quinze excusés ayant envoyés un pouvoir (sur un total de 37 adhérents) les travaux de l'Assemblée Générale 2024 réunie dans la salle du Conseil de la Mairie, ont démarré sur les chapeaux de roue.

« *Nous avons beaucoup œuvré, réalisé la plupart des projets présentés en début d'année passée et offert à tous de très beaux évènements à dominante Culture et Nature, sans oublier le sport et la jeunesse puisque nous avons honoré comme il se devait notre double championne du Monde de trampoline synchronisé, Alice CHAMINADE, 14 ans* » a d'entrée de jeu indiqué la Présidente des Amis, Caroline PLANTADE, en présentant le rapport moral 2023.

Grande renommée pour petite association : Les Amis de Perpezac en Assemblée Générale le 20 janvier 2024

De fait, les Amis auront mis sur pied une dizaine d'évènements (volontairement gratuits) en 2023, auxquels auront participé entre 1100 et 1300 personnes. Pas si mal pour un village qui dans le dernier classement Insee cité par « La Montagne » du 29 décembre 2023 comptait 442 habitants (-30 habitants).

Et Caroline PLANTADE de citer pêle-mêle :

1 › **L'AG du 21 janvier 2023** ;

2 › **Le Troc des Plantes du 8 mai avec l'atelier créatif pour enfants** (avec l'Association des Parents d'Élèves et sa Présidente Caroline LARAMADE) ;

3 / 4 › Les deux demi-journées de **nettoyage du Sentier Botanique en mai** dernier ;

5 › La très belle participation des Amis à la **fête nationale et européenne « Rendez-vous au jardin » du 3 juin** – avec un remarquable reportage dans « La Montagne » —, les **11 jardins de particuliers ouverts**, la participation in situ des **Artistes du Bas Limousin** et du **pépiniériste Laurent BROUSSOU de Pazayac** (24), le **repas bien festif** place de l'église, la visite commentée par **Béatrice MASSON**, experte en biologie du Sentier Botanique, la très belle prestation des **Chœurs des Femmes et des Hommes de Brignac** à l'église – merci l'abbé DEROY —, l'élection par 80 votants du 1er prix des Amis (décernée au peintre briviste d'origine perpezacoise **Michel ESPINASSOUZE**, avec un prix hors catégorie pour **Hervé TREUIL** (auteur, entre autre, de la très remarquable affiche de l'évènement), le **pot de l'amitié**... « *Tout cela grâce à la mobilisation sans faille des bénévoles, d'autres associations et du spécialiste sonorisation Alain BUISSON et en présence du Conseiller Départemental Christian BOUZON* », rappelle au passage Caroline... ;

6 › **L'inoubliable concert des Ateliers de la Tempête, le 8 juillet**. Avec leur magnifique répertoire consacré aux Romantiques Allemands, les vingt-huit choristes , la cheffe de chœur et leur pianiste ont littéralement fait trembler les murs de notre église à guichets fermés. Le tout en présence de nombreuses personnalités, notamment brivistes et connaisseurs venus de loin (remerciement à l'abbé DEROY) ;

7 › **La très réussie « balade secrète en Corrèze » au Pays des Grives aux Loups** (en hommage à Claude MICHELET décédé en 2022) du 12 juillet en partenariat avec les Amis, la Commune de Perpezac, le Conseil Départemental de la Corrèze (merci à Laurent BURG du C.D. pour son implication) et la Fédération de Randonnée la Corrèze, en présence là encore d'un public de passionnés et des élus départementaux. **Sur un parcours de 9 km avec visite du sentier botanique, découverte de chemins, explications géologiques, paysagères et historiques de Danièle CREMOUX et de Jean-Marc PLANTADE**, les « baladeurs » ont pu découvrir avec délectation les très beaux paysages de l'Yssandonnais. Avant de se restaurer généreusement avec des produits locaux aussi meilleurs les uns que les autres offerts par la Municipalité ;

8 › Le remarquable vernissage de l'exposition « Pierres-Lumière-Beauté » qui s'est tenue du 26 août au 2 septembre dans la Salle des Fêtes de Perpezac. Là encore en présence de nombreux artistes de l'association du Bas Limousin – dont Alain BOUILLAGUET auteur de la fameuse toile « église de Perpezac »- avec leurs œuvres de grande qualité ;

9 › Les 44 heures de chansons françaises générées lors du concert participatif de Noël du 17 décembre. Animé par le musicien-chanteur Pierre DELGOULET et son orgue de Barbarie, quelque vingt-cinq participants ont pu reprendre à tue tête les airs anciens et traditionnels du répertoire populaire ;

10 › L'hommage appuyé à Alice CHAMINADE, double championne du Monde de Trampoline synchronisé, rendu par les Amis, en présence d'Alice et de sa famille (une vingtaine de membres quand même) le 27 décembre dernier. Là encore, grâce à une mobilisation des Amis, et avec la participation de la Soprano Corrézienne Nathalie MARCILLAC, des Chœurs des Femmes et des Hommes de Brignac-la-Plaine, d'une troupe de danseurs, et des cuisiniers, des bénévoles et de la famille CHAMINADE tous très mobilisés, la fête à Alice a été des plus « chaleureuses, conviviales et réussies » comme en a témoigné le journal « La Montagne » sous la plume d'un de ses envoyés spéciaux. « Merci Alice de nous avoir permis de mettre Perpezac au centre du Monde » a résumé la Présidente des Amis, Caroline PLANTADE.

Deux projets n'ont pu aboutir en 2023 :
› l'Atelier culinaire (programmé pour novembre) avec la cheffe-journaliste-écrivaine Régime ROSSI-LAGORCE a dû être décalé à sa demande;
› la formation aux gestes de premiers secours : la balle est dans le camp des Pompiers d'Ayen, dont le Chef de Corps, après avoir donné son accord de principe , doit proposer une date aux Amis. En 2024 maintenant...

Avant de faire procéder au vote – acquis à l'unanimité — **la Présidente a remercié l'ensemble des présents, en particulier Annie CORMEROIS, précédente Présidente des Amis, toujours prête à donner la main, les membres, les bénévoles, les sympathisants, les soutiens** « *sans qui rien n'a été, n'est et ne sera possible* » a précisé Caroline PLANTADE.

Remerciements également à la Presse Corrézienne et Limousine, à la Gazette et au Site de Perpezac, à Rémi ALCORN et ses annonces stylisées à l'entrée du village, aux twittos et autres adeptes des réseaux sociaux.

En raison de la démission pour motifs personnels de la Trésorière, **c'est le Secrétaire Jean-Marc PLANTADE qui a présenté les comptes 2023 de l'Association**.

En résumé, et en dépit des engagements financiers liés aux nombreux évènements, l'année se solde par un manque à gagner inférieur à 200 euros sur l'exercice, somme intégralement compensée par des fonds propres 20 fois supérieurs.

Côté subventions, la Municipalité de Perpezac a attribué 150 euros en 2023, qu'elle en soit remerciée.
Pour 2024, et compte tenu du bilan transmis par les Amis, le Conseil Départemental a validé une subvention de 500 euros, qu'il en soit également remercié.

Après débat, le quitus a été donné aux comptes 2023, et **l'Assemblée a voté le maintien à 10 euros de l'adhésion annuelle** (qui reste par conséquent accessible à toutes les bourses).

Enfin, **Élisabeth ALCORN** qui a rejoint les Amis en 2023 a été élue à l'unanimité Trésorière de notre Association. Welcome aboard !

« ***Pour 2024, les projets sont au rendez-vous****, nous allons continuer de bouger* » a conclu Caroline PLANTADE en citant en vrac les idées d'ores et déjà sur la table : troc des plantes, nettoyage du Sentier Botanique avec au programme une visite guidée « géologie, paysage et histoire », la participation début juin aux « rendez-vous aux jardins », un évènement Vie Sauvage avec les Chasseurs de Perpezac, un atelier culinaire, un concert printanier ou estival, la rétrospective d'un artiste international très lié à Perpezac-le-Blanc, une exposition de peinture, une aide à l'opération « sentiers » montée par Bernard GAY (conseiller municipal)... (liste non exhaustive).

A l'issue de deux heures de travaux, d'échanges et de débats bien denses, la galette des Rois et le verre de l'amitié ont été partagés avec convivialité.

Caroline PLANTADE
Présidente des Amis

Jean-Marc PLANTADE
Secrétaire des Amis

BLAGUES DU MOIS

Toto entre dans la boulangerie en pleurant.
- J'ai perdu les 2 euros que ma maman m'a donné pour acheter une baguette.

Émue, la boulangère lui tend une baguette.
- Tiens, je te l'offre !

Toto pleure de plus belle.
- Mais pourquoi pleures-tu ?
- Ben…et ma monnaie ?

Un petit garçon vient de se mettre au lit…
5 minutes plus tard :
- Paaaaaaaaaapa ! - Quoi ?
- J'ai soif, tu peux m'amener un verre d'eau ?
- Non, dors maintenant !

Encore 5 minutes plus tard :
- Paaaaaaaaaaaappppaaaa ! - Quoi ?
- J'ai soif, tu peux m'amener un verre ?
- Je t'ai dit non, si tu me le redemandes, je viens te donner une fessée

Toujours 5 minutes plus tard :
- Paaaaaaaaaaapppppaaaa ! - Quoi ?
- Quand tu te lèveras pour me donner une fessée, tu peux m'amener un verre d'eau ?

Nos commerces vous accueillent :

BOULANGERIE LA CROUSTILLE
Ouvert de 7h à 12h30
Sauf mercredi et dimanche

CAFE - TABAC LABROUSSE
« *Chez Yvette* » pour les intimes
Ouvert tous les jours dès 8h du matin

FLEUR D'IRIS
Chambres d'Hôtes - Petit Restaurant
Ouvert tous les jours
Réservation au 06 69 46 52 99

BROCANTE LES TUILLÈRES DÉCO
Vendredi - Samedi - Dimanche
10h - 12h / 14h30 - 18h30

LA FERME D'ALLOGNE
Ouvert tous les jours sur RDV
05.55.85.26.93 / 06.40.06.85.35

POISSONNERIE LE GOÉLAND
Sur la place du village
le mercredi à 10h
et les samedis du marché

Publier dans la Gazette ? C'est possible > lagazetteperpezacoise@gmail.com

PUBLICATION N°35

JANVIER 2024

Responsables de la publication : Les membres de la Commission Communication
Responsables des articles sur les associations : Les Présidents d'associations / Réalisation : Rémi Alcorn

© Photos : Pierre Brenner / Laura Duléry / Sandrine Labrousse / Jérôme Laurier / Francine Lapouge / Claire Agnoux / Gérard Labrousse / Gérard Cooper / Bernard Gay / Rémi Alcorn

Imprimé et distribué par nos soins
LE CONSEIL MUNICIPAL DE PERPEZAC-LE-BLANC

Retrouvez les précédentes Gazettes sur le site de la commune
www.perpezac-le-blanc.com/la-gazette-perpezacoise