

L A

Gazette

P E R P E Z A C O I S E

N° 40 • SEPTEMBRE 2024



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

MAIRIE



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 05 octobre

ÉTAT CIVIL

Mariages

Mickaël, Pierre BRISSARD & Aurélie, Anne-Marie, Marguerite AMESTONN
se sont unis le 7 septembre.

Aurélien, Jacques, Pierre LAURENT & Anne-Charlotte Clémentine MAILLOCHAUD
se sont unis le 14 septembre.

Jean-Claude NARD & Hélène, Marie, Anaïs DETOUR
se sont unis le 14 septembre.

Ils nous ont quittés

Monsieur **Roland MEIGNAN**,
décédé le 13 juillet, à l'âge de 75 ans.

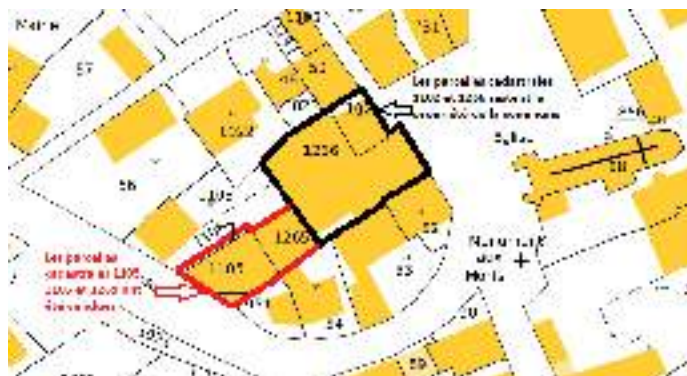
Monsieur **Didier GUERIN**,
décédé le 16 juillet, à l'âge de 55 ans.

Madame **Germaine Christiane LAURIER née PASCAL**,
décédée le 3 août, à l'âge de 84 ans.

NOTRE AVANCÉE

BÂTIMENT

Une partie du bâtiment « Durantie », a été cédée officiellement à son nouveau propriétaire le 09 juillet 2024.



Un carreau de la salle du conseil a été remplacé.
Travaux réalisés par l'entreprise F. Grasset



TRAVAUX DE VOIRIE

Les travaux de réfection de voirie, inscrits au programme 2024, sont en cours de réalisation. Ils ont été confiés à l'entreprise LASCAUX. Ces travaux ont débuté en juillet et concernent :

› La Rte de l'Anémone



› L'impasse de la Martinie



› La Rte du Chastagnol



› L'entrée du hameau de Champagnac.



Reste à réaliser dans les jours à venir :

- › Rte de Lacombe
- › Rte de Chassagnas
- › Chemin des Chalardes

Les voies communales ont souffert l'hiver dernier des conséquences des conditions météorologiques particulièrement défavorables et des précipitations très importantes. Les sols argileux, qui se présentent dans ces circonstances comme étant souples et malléables avec des variations de volumes importants, provoquent la déformation des chaussées, particulièrement avec la circulation des véhicules lourds. La municipalité s'efforcera de poursuivre le programme d'entretien de la voirie et surtout de l'adapter en fonction des urgences.

AVIS D'INFORMATION ENEDIS



Il est porté à la connaissance des habitants que **des travaux d'élagage, d'abattage et de débroussaillage, nécessaires à l'entretien des lignes 20 000 V**, seront entrepris très prochainement sur le territoire de notre commune. Ces travaux sont sous maîtrise d'ouvrage d'ENEDIS.

› **Interlocuteurs travaux**

Entreprise JK ELAGAGE (tel. 0688238035 ou 0689219491 / mail : j.khammouch@orange.fr)

ou

Représentant local d'ENEDIS : Mr DECROUY (tel. 0643546408)

NOUVEAUX BÂTIMENTS RTE DES TUILLÈRES

Le 09 septembre dernier, à 8h00 le premier « coup de pelle » a été donné Rte des Tuillères ; la société **LASCAUX** a entrepris le terrassement du terrain en vue de la construction du bâtiment communal et du bâtiment associatif.

Dans une prochaine gazette, nous ne manquerons pas de rentrer plus en détail et de vous tenir informé de l'avancée de ces travaux.



ACTIVITÉS DE L'AGENT TECHNIQUE COMMUNAL

L'employé municipal, à l'aide du broyeur d'accotement, a nettoyé les banquettes de l'ensemble de la voirie communale. L'épareuse interviendra en octobre/novembre pour un débroussaillage complet. Dans les semaines à venir, il est prévu de l'entretien du fleurissement dans le bourg, l'entretien du cimetière, de la voirie rurale (réparation chaussée, entretien des fossés, etc.) et du bourg.



le Marché Perpezacois

2ème et 4ème samedi du mois !



Cher.Chère.s Perpezacois.e.s,

Nous faisons ce marché pour vous ; des producteurs, des artisans viennent sur la place vous amener leur production, leurs réalisations... sans vous, sans les gens des alentours, ce marché ne pourra plus exister... Prenez bien conscience de ce fait et venez les encourager ! Les bénévoles qui encadrent ce marché donnent sans compter de leur temps, de leur énergie au profit de la communauté... elles aussi méritent votre soutien !

En allant chercher votre pain, votre journal, prendre un café, un thé... Faites le détour sur le marché ! N'ayez pas de préjugés, sur le marché ce n'est pas plus cher... au contraire, vous y trouverez des produits de qualité, un conseil, notre bonne humeur.

Réagissez si vous ne voulez pas voir disparaître notre marché !!!

COMMUNIQUÉS

Les dangers du monoxyde de carbone (CO)

Le monoxyde de carbone est un gaz dangereux qui peut être mortel. Il ne sent rien et ne se voit pas.

Aérez
au moins
10 min.
par jour



Faites vérifier et entretenir :
chaudières et chauffages chaque année avant l'hiver



Utilisez dehors :
appareils de cuisson (brasero, barbecue) et groupes électrogènes



Respectez le mode d'emploi
des appareils de chauffage et de cuisson



www.prevention-maison.fr



AGGLO DE BRIVE

CAMPAGNE DE RECRUTEMENT

L'Agglo de Brive lance une campagne de communication pour le recrutement d'assistantes maternelles sur le territoire de l'Agglo pour la petite enfance.



> Renseignements
au 05 55 74 95 30

ou en flashant ce QR code :



ou en vous rendant sur ce lien :

agglodebrive.fr/les-competences/petite-enfance/lagglo-et-la-petite-enfance/

Le point d'accueil du service petite enfance se situe 9, avenue Léo Lagrange à Brive (Tél : 05 55 74 92 00)



REGION NOUVELLE-AQUITAINE : LE PASS'SPORT

La pratique d'une activité sportive régulière est essentielle pour la santé et le bien-être de chacun. C'est pourquoi l'État a reconduit le pass Sport pour favoriser l'inscription de plus de 6,5 millions d'enfants et de jeunes adultes dans une structure offrant une pratique d'activité sportive annuelle à la rentrée 2024.

> Ce dispositif s'adresse aux personnes :

- nées entre le 16 septembre 2006 et le 31 décembre 2018 et bénéficiant de l'allocation de rentrée scolaire ;
- nées entre le 1er juin 2004 et le 31 décembre 2018 et bénéficiant de l'allocation d'éducation de l'enfant handicapé ;
- nées entre le 16 septembre 1993 et le 31 décembre 2008 et bénéficiant de l'allocation aux adultes handicapés ;
- étudiantes, âgées de 28 ans révolus au plus, et bénéficiant au plus tard le 15 octobre 2024, d'une bourse de l'état de l'enseignement supérieur sous conditions de ressources, d'une aide annuelle du CROUS ou d'une bourse régionale pour les formations sanitaires et sociales pour l'année universitaire 2024 - 2025.

Et peut être utilisé pour toute adhésion ou prise de licence, jusqu'au 31 décembre 2024, auprès des associations sportives ou structures suivantes :

- Associations sportives et structures affiliées aux fédérations sportives agréées par le ministère des sports et des JOP.
- Associations sportives non affiliées à une fédération agréée mais disposant d'un agrément Sport ou JEP valide.
- Les structures du loisir sportif marchand ayant signé la charte d'engagement au dispositif.

Atelier Smartphone Gratuits pour Tous!


APPRENEZ LES BASES DE VOTRE
SMARTPHONE EN TOUTE SIMPLICITÉ



-  CONFIGURATION DE BASE
-  UTILISATION DES APPLICATIONS ESSENTIELLES
-  CONNEXION WI-FI ET DONNÉES MOBILES
-  PRENDRE ET PARTAGER DES PHOTOS
-  ASTUCES POUR LA SÉCURITÉ ET LA CONFIDENTIALITÉ

Pour s'inscrire, contactez la mairie.

 [12 place de la Mairie 19310 Perpezac-le-Blanc](#)

 [05 55 25 11 42](tel:0555251142)

 Pour connaître les jours et horaires des sessions, veuillez consulter le calendrier des ateliers affiché, ou contactez la mairie pour plus d'informations

MOMENT RECETTE

– Pâté de pommes de terre –

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



Préparation : 30min | Cuisson : 35min
Prévoir plusieurs temps de repos

INGRÉDIENTS

– Pour 8 personnes –

250 gr de pâte feuilletée *

500 gr de pommes de terre Bintje
précuites à l'eau bouillante

300 gr de farce de nos grands-mères **

Cognac

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 jaune d'œuf

Sel, poivre

* Pâte feuilletée :

400 gr de farine

300 à 400 gr de beurre

20 cl d'eau froide

Sel

** la farce de nos grands-mères :

1 grosse poignée de mie de pain

½ verre de lait

1 œuf

500 gr de chair à saucisse

1 gousse d'ail

Persil, sel, poivre



› Éplucher et couper finement les pommes de terre, les mettre dans le plat, saler et poivrer.

› Préparer une farce ** en ajoutant 1 cuillère de cognac

› Étaler la pâte feuilletée * pour faire un rectangle. Disposer au milieu de ce rectangle une couche de farce, une couche de pommes de terre, etc... (finir par une couche de pommes de terre). Rabattre les morceaux de pâte afin d'obtenir un cube hermétique. Faire un trou au centre pour que la vapeur s'échappe pendant la cuisson. Dorer le dessus avec un jaune d'œuf et mettre à four chaud thermostat 7 pendant 35mn.

› En fin de cuisson ajouter la crème fraîche par la cheminée et servir aussitôt.

› Ce pâté peut aussi se manger froid avec une salade.

Bon appétit !

› Faire la détrempe *** avec la farine, l'eau, 50gr de beurre et de sel. Pétrir vivement et laisser reposer 20 mn. Étendre la détrempe en carré d'environ 25 à 30 cm, la pâte doit rester épaisse au milieu. Mettre le beurre en motte épaisse de 15 cm environ de côté. Le beurre doit avoir la même consistance que la détrempe (en hiver le ramollir en le pressant dans les mains ou en l'aplatissant au rouleau, en été le rafraîchir). Refermer la pâte et laisser reposer quelques minutes. Donner à la pâte forme allongée de manière à obtenir un rectangle trois fois plus long que large. Replier en trois le pli à droite (cela s'appelle donner un tour) Laisser reposer 10 mn et recommencer 3 fois cette opération. Étendre la pâte à la forme voulue. (Pour le pâté de pommes de terre de forme rectangulaire).

› Faire tremper la mie de pain dans le lait puis malaxer avec les autres ingrédients.

Cette farce peut s'utiliser aussi dans toutes les recettes de légumes farcis

*** la détrempe :

Mélange de farine et d'eau, qui forme la première étape d'une pâte, avant l'addition de beurre ou autre ingrédient.

MOMENT DÉTENTE

COLORIAGE !



MOTS MÊLÉS : SPORTS OLYMPIQUES

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

AVIRON

BADMINTON

BASKETBALL

CYCLISME

ESCRIME

FOOTBALL

GYMNASTIQUE

HANDBALL

HOCKEY

JUDO

KARATE

NATATION

PATINAGE

TENNIS

VOLLEYBALL

WATERPOLO

LE SIRTOM, 18 DÉCHÈTERIES À VOTRE SERVICE

UNE VALORISATION OPTIMISÉE DES DÉCHETS PAR LE RESPECT DU TRI

Vous ne l'apercevez probablement qu'à l'occasion du ramassage de vos ordures ménagères, pourtant, le SIRTOM (Syndicat Intercommunal de Ramassage et de Traitement des Ordures Ménagères), est omniprésent dans votre quotidien.

À travers ses multiples missions, le SIRTOM œuvre chaque jour à la préservation de l'environnement, à la réduction des déchets et à la sensibilisation des usagers sur le tri. Plus concrètement, le SIRTOM intervient auprès de 123 communes, soit 157 745 habitants. Il collecte et valorise les déchets (ménagers, recyclés et restes des repas), et assure la gestion de 18 déchèteries.

Des déchèteries présentes sur tout le territoire

Le SIRTOM gère 18 déchèteries en partenariat avec l'association d'insertion A.R.B.R.E. pour l'accueil des usagers, permettant ainsi au syndicat d'être acteur de l'économie sociale et solidaire sur son territoire. En effet, plus de 90% des agents en déchèterie sont des salariés d'A.R.B.R.E.

Le nombre conséquent de déchèteries résulte de la volonté du SIRTOM d'assurer un service public de qualité en étant au plus près des habitants. L'accès est réservé aux habitants (particuliers) des communes adhérentes. Celui des professionnels est soumis à facturation (seules les déchèteries de Brive Pierre-Chaumeil et Brive Léo-Lagrange ne sont pas accessibles aux professionnels).

Rôles des agents sur les sites des déchèteries

Sur chaque site, un agent est présent pour vous accueillir. S'il n'est pas là pour décharger vos voitures et vos remorques, son rôle est bien de vous orienter vers les différentes bennes à disposition. Il veille ainsi au bon fonctionnement du site en contrôlant et en vérifiant que le tri est bien respecté parmi la vingtaine de familles de déchets acceptés (bois, métaux, cartons, équipements électriques / électroniques, gravas, mobiliers). Il optimise les flux, organise le vidage, est le garant de la sécurité du site pour éviter tout risque de chute, notamment de ceux qui ont l'idée d'enjamber le garde-corps ou qui roulent trop vite...



Astuces pour gagner du temps et surtout mieux trier

En effet, les déchèteries sont des lieux de tri pour les déchets qui ne peuvent pas être collectés en porte-à-porte. Pour respecter la réglementation et être valorisés, ils doivent, eux aussi, être triés par vos soins. Dans ce contexte environnemental optimisé du « plus il y a du tri, plus il y a de la valorisation », il est plus facile de comprendre l'exigence des agents.

Pour aller plus vite en déchèterie ? L'astuce est de trier vos déchets par famille en amont. Cela simplifie le vidage, fluidifie les dépôts et diminue le temps d'attente pour tout le monde.

Informations pratiques

Depuis l'an dernier, il existe des horaires aménagés en cas de canicule dès le niveau 3 atteint.

En période normale, vos déchèteries sont généralement ouvertes en semaine, du lundi au samedi, de 9 à 12 heures et de 14 à 18 heures. Certaines ont des jours de fermeture.



Trions nos restes de repas



Syndicat Intercommunal de Ramassage et de Traitement des Ordures Ménagères
CS 1 018 - Avenue du Jubilé - 19100 BRIVE - 05 45 00 01 00

N° Vert 0800 204 054

www.sirtom-region-brive.net

Sirtom de la Région de Brive

INFOS UTILES

› Allongement du temps autorisé pour une crémation et une inhumation à 14 jours calendaires

Un décret du 10 juillet 2024 modifie les délais d'inhumation et de crémation, afin de remédier à l'augmentation croissante des demandes de dérogation à ces délais, déposées auprès des préfetures. Il allonge le délai à **14 jours maximum (jours fériés et dimanche inclus) pour enterrer ou incinérer le corps d'un défunt.**

Le Code général des collectivités territoriales dispose que l'inhumation ou la crémation devaient avoir lieu 24 heures au moins et 6 jours au plus après le décès. Les dimanches et jours fériés n'étaient pas compris dans le calcul de ces délais. Le décret paru au Journal officiel du 11 juillet 2024 allonge ce délai à 14 jours calendaires. Ces délais peuvent toutefois être dérogés par les préfets. Vous avez désormais **14 jours maximum (jours fériés et dimanche inclus) pour enterrer ou incinérer le corps de votre défunt.** En cas de décès en outre-mer ou à l'étranger, le délai commence le jour de l'entrée du corps en métropole. En cas de problème médico-légal (par exemple, suicide ou mort suspecte), l'inhumation a lieu au plus tard 14 jours calendaires après l'autorisation d'inhumation délivrée par le procureur de la République.

› Combien de temps devez-vous conserver vos documents de la vie courante ?

Il peut s'agir d'un contrat d'assurance, du certificat de cession d'un véhicule, des relevés de votre compte courant ou encore de vos bulletins de paie... Certains papiers doivent être gardés, car ils vous permettent notamment de faire valoir un droit. La durée de conservation varie en fonction du type de document. Vous devez conserver certains documents de manière permanente. C'est notamment le cas de :

- votre livret de famille ;
- votre carnet de santé ;
- votre contrat de mariage ;
- un jugement d'adoption ;
- l'acte de vente d'un logement.

En revanche, vous pouvez vous départir de **vos contrats de location et de l'état des lieux 3 ans après la fin du bail**, et de vos **avis d'imposition ainsi que de vos déclarations de revenus au début de la 4e année qui suit l'année d'imposition** (vous pourrez donc vous séparer de votre déclaration 2024 à partir du début de l'année 2028).

Vos bulletins de salaire doivent, pour leur part, être conservés jusqu'à ce que vous ayez fait valoir vos droits à toucher une pension auprès des différentes caisses de retraite auxquelles vous avez été lié durant votre carrière.

Il s'agit dans ces différents cas de délais pendant lesquels vous pouvez exercer un droit, ou pendant lesquels on peut vous réclamer quelque chose (un recouvrement...). Que l'original du document vous ait été délivré sous format numérique ou papier, la durée minimale de conservation est la même.

Vous pouvez bien évidemment garder ces documents plus longtemps ; cela peut notamment vous permettre d'apporter si nécessaire une preuve devant la justice. Par exemple, lorsque vous vendez une voiture, il peut être utile de conserver pendant plusieurs années le certificat de cession du véhicule, en cas de litige avec le nouveau propriétaire, même si aucun délai de conservation n'est prévu légalement.

Certains papiers doivent par ailleurs être conservés, y compris après le décès du détenteur de ces documents. Ceux-ci peuvent en effet prouver des dettes ou des créances.

À noter : Lorsque l'original du document est sous format papier et vous a été transmis par courrier ou remis en main propre, il est conseillé de conserver quoi qu'il en soit la version papier. Si vous numérisez ou photocopiez un document original papier, la version électronique/photocopiée a valeur uniquement de copie. Or, même si une copie fiable peut servir de preuve, une administration peut exiger la présentation du document original.

DU CÔTÉ **DE L'ÉCOLE**

C'EST LA RENTRÉE !



Bienvenue aux 6 Grandes Sections qui ont rejoint notre classe cette année ! L'école de Perpezac compte désormais 6 filles et 5 garçons.

Tous étaient prêts, cartable sur le dos, à se remettre au travail !

Virginie, Sandrine et Christine, elles aussi ont repris le chemin de l'école. La maîtresse avait prévu les croissants et les chocolatinas pour accueillir petits et grands dans la bonne humeur !

C'est reparti pour une année remplie de découvertes et de beaux projets.

Bonne année scolaire à tous !

PAROLE **À NOS ASSOCIATIONS**

LE CENTRE DE LOISIRS ALSH « LES Z'AMIS DE CLUZEL »

Bonjour, « Les Z'Amis du Cluzel » du Foyer Culturel ouvre du **21 au 25 octobre 2024**.

Accueil échelonné le matin et possibilité à la demi-journée.

Horaires : du lundi au vendredi, de 9h00 à 17h00.

Une garderie est proposée **sur demande** des familles, à partir de 7h30 le matin et jusqu'à 19h le soir.

Les repas du midi sont fournis (sauf certains jours de sortie).

L'équipe d'animation est prête à mettre en place son projet d'activité !

Le thème de la période est « **A nos plumes et nos couleurs : création d'un conte illustré** »

Lundi 21

Jeux collectifs
Echanges d'idées

Lecture offerte d'un conte
Balade en forêt

Mardi 22

Team plume
Team illustration

Tableau d'automne
Jeux coopératifs

Mercredi 23

SORTIE

Jeudi 24

Team plume
Team illustration

Jeux sportifs

Vendredi 25

Team plume
Team illustration

Grand jeu

Selon le temps des changements peuvent être faits...

Nous attendons dès lors vos inscriptions.

Virginie.

FOYER CULTUREL

Le Foyer Culturel de Perpezac-le-Blanc présente ses activités pour la saison 2024-2025.

Section Théâtre

- 3 groupes enfants, à partir de 5 ans
- 2 groupes adultes

Le centre de Loisirs « Les Z'Amis du Cluzel »

vous accueille tous les mercredis et toutes les vacances scolaires ;
Mini-séjour et séjour ados pendant les vacances d'été.

Danses et musiques traditionnelles

Bal folk, atelier de danses traditionnelles.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Samedi 12 octobre à 18h30

à la salle des fêtes

cloturée par un pot de l'amitié

LIRE À PERPEZAC



Le 9 novembre prochain à partir de 15h à la salle des fêtes de Perpezac-Le-Blanc, l'association « Lire à Perpezac » vous proposera un nouvel Atelier qui sera animé par Mr René Maury, Président de la « Confrérie du Porc Cul Noir » de Saint Yrieix, Référent de l'Institut du Goût de Nouvelle Aquitaine, Chroniqueur TV Radio, traiteur à domicile d'une cuisine gastronomique et régionale. Mr Maury vous cuisinera une de ses spécialités : **La Carbonade Flamande de porc Cul Noir.**

Le Limousin abrite au sein de paysages aux doux vallonnements souvent près des châtaigneraies ce porc d'excellence aux qualités gustatives reconnues en cuisine. Si le nom des cochons Culs Noirs du Limousin, dits de Saint Yrieix, semble appartenir à un temps révolu, cette race porcine est pourtant l'illustration d'un renouveau agricole et gastronomique.

Le Chef René Maury, disciple Escoffier, vous proposera aussi un recueil de 60 recettes des plus simples aux plus atypiques, elles attestent des mille et une façons de rendre ce produit de la cuisine limousine aussi prestigieux qu'un diamant noir.

Vous trouverez plus de détails sur cet Atelier dans notre Gazette d'octobre ainsi que les surprises que nous réserve le Chef Maury, mais vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire auprès de :

Geneviève au 06 95 21 40 39 ou Francine 06 29 87 73 37.

SOCIÉTÉ DE CHASSE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA SOCIÉTÉ DE CHASSE DE PERPEZAC-LE-BLANC

Les membres de la société se sont réunis en assemblée le 26 juillet 2024 à la salle polyvalente de Perpezac-le-Blanc. La commune, représentée par Madame Le Maire LABROUSSE Sandrine, Monsieur GAY Bernard et Monsieur VALET Laurent, a exposé l'avancée du projet « local des associations ».

> Renouveaulement du bureau :

La composition du bureau est désormais comme suit :

- **Président** : Monsieur SAGE Michel ;
- **Vice-Président** : Monsieur GRASSET Sébastien ; **Co Vice-Président** : Monsieur RAFFAILLAC Emmanuel ;
- **Trésorier** : Monsieur COURNIL Julien ; **Trésorier adjoint** : Monsieur GRASSET Franck ;
- **Secrétaire** : Madame DHUR Tiphanie ;
- **Membres** : Nicolas NAMUR, Alain BUISSON, Mickaël PIALAT, Philippe BUISSON, Robert CHOUZENOUX, Denis ROQUE et LAPOUGE Ludovic (membre d'honneur).

> Des commissions ont été mises en place, avec des référents :

- **Sécurité des battues** : Michel SAGE et les responsables de battues.
- **Lâcher de petits gibiers** : Franck GRASSET, Mickaël PIALAT et Nicolas NAMUR
- **Lien avec les propriétaires** : Michel SAGE, Philippe BUISSON et Denis ROQUE
- **Dépeçage, découpage et distribution** : Robert CHOUZENOUX, Philippe BUISSON, Alain BUISSON et Denis ROQUE
- **Clôture et dégâts** : Robert CHOUZENOUX, Philippe BUISSON, Alain BUISSON et Michel SAGE
- **Projet cabane de chasse** : Michel SAGE, Franck GRASSET, Robert CHOUZENOUX et Denis ROQUE

> Lâcher de gibiers :

- Concernant le petit gibier, **20 faisans** seront lâchés courant octobre 2024.
- Côté chasse aux grands gibiers, en battue uniquement et sous la responsabilité d'un chef de battue, **44 chevreuils et 11 sangliers ont été prélevés**. Pour la saison 2024/2025, la société détient **42 bracelets de chevreuil** dont 4 vendus pour l'approche.
- La chasse aux nuisibles a vu **30 renards** éliminés, chasse sous la responsabilité de lieutenants de louveterie avec des membres agréés pratiquant le piégeage.

> Déclaration des dégâts de prédation :

Des formulaires sont à votre disposition auprès du Président ou sur le site internet de la Mairie de Perpezac-Le-Blanc.

Le nombre d'adhérents est stable. La vente de cartes se fera au plus tard jusqu'à fin novembre 2024.
Bonne saison de chasse à tous.



Le 10 août dernier avait lieu le repas de la société, ce fût un moment de convivialité avec 80 participants, les chasseurs vous remercient de votre participation et vous convient pour l'année prochaine.

LA PÉTANQUE PERPEZACOISE

COMPTE RENDU DE L'AG DU 07 SEPTEMBRE 2024

Personnes présentes : Mme LABROUSSE Sandrine (Maire de Perpezac), Mr VALET Laurent (2ème Adjoint) et de nombreux joueurs présents.

Membres du bureau présents : PUIG Michel, POUGET Valérie, POUGET Alicia, TEIXEIRA Irène , BROUSSOUX Dominique



> Élection du nouveau bureau :

Président : PUIG Michel

Secrétaire : POUGET Valérie

Trésorier : BROUSSOUX Dominique

1er Vice-Président : BOUNY Gérard

2ème Vice-Président : TEIXEIRA Irène

Secrétaire Adjointe : POUGET Alicia

Trésorier Adjoint : SOULIE Laurent

Responsable buvette et terrains : NOUAILLE Jean-Paul

> Rapport d'activités :

Lors de la saison passée, 2 soirées repas ont été organisés, participation au loto et téléthon avec **la boule Brignacoise**, tout comme pour cette saison 2024-2025.

Nous avons eu une équipe **qualifiée pour le France à St-Yrieix-La-Perche**, qui a malheureusement perdu en demi-finale contre une équipe d'USSEL.

Un Challenge Jean-Claude NOUAILLE a été organisé avec la participation d'autres clubs corréziens.

> **Le bilan financier est positif.**

> **Projets pour la saison 2024-2025** : plusieurs concours , repas etc....

> **Présentation des plans des terrains et locaux des Associations** par Monsieur Valet Laurent.

MARCHÉ DE NOËL

APPEL À EXPOSANTS

> **Prochain marché de Noël à Perpezac : 15 décembre 2024**

Toute personne souhaitant participer à notre prochain marché de Noël en tant qu'exposant est invitée à se manifester au **06 29 87 73 37**



ENIGME DU MOIS

Enigme du Père Fouras :

Pour couvrir ma maîtresse
Je gonfle et me dresse
Quand j'ai fini mon service,
Je me plisse et ...je pisse !
Qui suis-je ?

Un indice : Pour éviter de mettre des gouttes partout... Il faut me secouer...avant de me ranger

Je suis... Je suis... Je suis...
Un PARAPLUIE !

Vous l'aviez trouvé j'en suis sûr... !!!

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

le Marché Perpezacois

2ème et 4ème samedi du mois !

DATES DES PROCHAINS MARCHÉS

12/10

26/10

09/11

Publier dans la Gazette ?

C'est possible !

Contactez-nous ou envoyez vos articles par mail :
lagazetteperpezacoise@gmail.com

PUBLICATION N°40

SEPTEMBRE 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 : Caroline et Jean-Marc Plantade / Laura Duléry / Virginie Boissard /
Francine Lapouge / Claire Agnoux / Gérard Labrousse / Bernard Gay / Gérard Cooper / 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