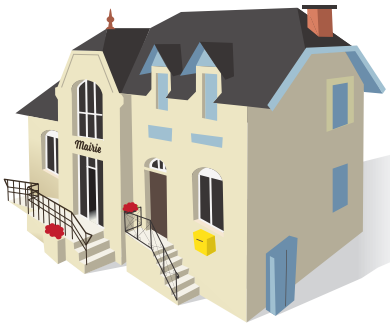
LA Gazette PERPEZACOISE

N°58 • OCTOBRE 2026

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 07 novembre

BUREAU DE POSTE : Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30

CÉRÉMONIE DU 11 NOVEMBRE

La cérémonie commémorative aura lieu à 11h30.

Le rassemblement est prévu à 11h15 devant la mairie.

À l'issue de la cérémonie, un verre de l'amitié sera offert aux participants.

LE MAI DES ÉLUS

Le 3 octobre dernier, les élus municipaux ont invité l'ensemble des Perpezacois à se retrouver pour partager un moment d'échange et renforcer les liens entre les habitants de la commune.

À l'occasion de l'apéritif, les élus ont procédé à la plantation du « Mai », un lilas des Indes, symbole de cette journée de rassemblement. Madame le Maire a ensuite pris la parole pour s'adresser aux habitants et souligner l'importance de ces moments de rencontre dans la vie de la commune.

Près de 200 personnes ont répondu présentes à l'apéritif, avant de se retrouver autour d'un buffet, qui a rassemblé environ 140 convives. Cette belle participation témoigne de l'attachement des habitants à la vie communale.

Les élus remercient la société de chasse pour le prêt de ses équipements, et tout particulièrement de sa chambre froide, qui a été précieuse pour l'organisation de cette manifestation.

La municipalité se réjouit de la réussite de cette journée, qui a permis aux habitants de mieux se connaître, d'échanger et de découvrir les nouveaux aménagements de la commune.

Cette rencontre a également permis aux participants de découvrir le nouveau bâtiment communal, qui regroupe la salle des associations, les locaux mis à disposition de «la pétanque Perpezacoise» et de la société de chasse ainsi qu'un espace dédié aux ateliers municipaux. Ces nouveaux aménagements répondent aux besoins des différents acteurs de la commune et contribuent au bon fonctionnement des services municipaux et au développement de la vie associative.

PERPEZAC AU QUOTIDIEN

EBOULEMENT ROUTE DE CHAMPAGNAC : LE CHANTIER ENTRE DANS SA PHASE FINALE

Engagé le 29 septembre 2026 à la suite d'un éboulement, le chantier de reconstruction de la route de Champagnac est désormais en voie d'achèvement. Attribuée à l'entreprise Lascaux à l'issue d'un appel d'offres, l'opération vise à restaurer durablement la chaussée et à en rétablir la stabilité.

L'intervention a nécessité une reprise en profondeur. Les terrassements ont été réalisés à plus de quatre mètres sous le niveau initial de la route afin d'atteindre une assise suffisamment résistante avant sa reconstruction.

Au cours de ces travaux, plusieurs venues d'eau ont par ailleurs été mises au jour. Elles seraient à l'origine des désordres constatés sur cette section et ont dû être traitées avant la reconstruction. Un dispositif de drainage a donc été réalisé afin de canaliser les écoulements et de protéger durablement le nouvel ouvrage.

Provenant des carrières de Ceyrat, les blocs ont été disposés par strates pour former un ouvrage de soutènement. Cette étape consolide l'assise et permet de reconstruire la route dans des conditions durables.

Le chantier approche désormais de son terme. Après l'achèvement du revêtement et sous réserve de l'absence d'aléas, la route de Champagnac devrait être rouverte à la circulation dans les prochains jours.

VOIRIE COMMUNALE : LA CAMPAGNE 2026 DE DÉBROUSSAILLAGE ET DE FAUCHAGE EST ACHEVÉE

La campagne annuelle de débroussaillage et de fauchage de la voirie communale est désormais terminée. Confiée à l'entreprise Fraysse, elle s'est déroulée en deux étapes pour assurer l'entretien des abords des routes.

Au printemps, un premier passage a permis de faucher les accotements. Une seconde intervention, réalisée avant l'hiver, a porté sur les bas-côtés et les talus.

Ces travaux saisonniers contribuent à maintenir les voies communales dégagées et à préserver de bonnes conditions de circulation pour tous les usagers.

ETAT D'AVANCEMENT DU DOSSIER RELATIF À L'ANTENNE RELAIS

L'antenne-relais installée à Allogne Pomarel est désormais en service. Dans l'attente de son raccordement définitif au réseau public de distribution d'électricité, son alimentation est provisoirement assurée par un groupe électrogène.

PARTICIPATION AU RALLYE DU GOÛT

Christine Laurier, notre cantinière, s'est distinguée lors de la 4e édition du Rallye du Goût organisé par l'Agglo de Brive, en remportant le premier prix grâce à sa recette butternut rôtie au miel, feta et noix.

Cette année, seize cantines du territoire ont relevé le défi de cuisiner un plat ou un dessert à base de courge, mettant à l'honneur la créativité et les produits locaux.

La remise des prix s'est déroulée le 14 octobre à l'Espace des Trois Provinces, à Brive, dans le cadre des Rencontres de la restauration collective bio, locale et de qualité.

Félicitations à Christine pour cette belle récompense, qui fait honneur à son savoir-faire et à notre commune !

COMMUNIQUÉS

PRIME CARBURANT

QUELLES ÉVOLUTIONS POUR LA PRIME CARBURANT JUSQU'À FIN 2026 ?

Pour aider les salariés à faire face à la hausse des carburants, le Gouvernement a annoncé, le 22 septembre, un nouveau relèvement du plafond de la prime carburant versée par l'employeur.

Face à la hausse des prix du carburant, le régime de la prime carburant a connu des évolutions en 2026.

Le plafond d'exonération, initialement fixé à 300 € par an et par salarié, puis à 600 €, vient d'être fixé temporairement à 1 000 € par an et par salarié pour les primes versées jusqu'au 31 décembre 2026. Dans cette limite, la prise en charge est exonérée de cotisations et de contributions sociales ainsi que d'impôt sur le revenu.

› Qu'est-ce que la prime carburant ?

Le salarié peut bénéficier d'une prime carburant, ou prime de transport, de la part de son employeur, lorsqu'il engage des frais pour ses déplacements entre sa résidence habituelle et son lieu de travail. L'employeur peut prendre en charge tout ou partie de ces frais, mais cette prime est facultative.

Les modalités et les critères d'attribution sont fixés :

- par un accord d'entreprise ou interentreprises ;
- ou par un accord de branche, en l'absence d'accord d'entreprise ;
- ou par une décision unilatérale de l'employeur s'il n'y a pas d'accord de branche (après consultation du Comité social et économique s'il y en a un).

› Les conditions d'attribution de la prime carburant

Un assouplissement des conditions a été annoncé jusqu'au 31 décembre 2026.

La prime peut être versée même si le domicile ou le lieu de travail du salarié est desservi par les transports en commun. Par ailleurs, désormais, et jusqu'au 31 décembre 2026, un salarié peut en bénéficier même si son employeur prend déjà en charge une partie de son abonnement de transport. Jusqu'à présent, la prime carburant ne pouvait pas être cumulée avec la prise en charge obligatoire par l'employeur des abonnements aux transports publics.

Le salarié doit néanmoins se trouver dans l'une des situations suivantes :

- habiter ou travailler dans une agglomération de moins de 100 000 habitants ;
- avoir des horaires incompatibles avec les transports en commun ;
- être susceptible de se déplacer à ses frais sur plusieurs lieux de travail.

Les textes réglementaires destinés à modifier le régime de la prime carburant ne sont pas encore publiés.

Le Bulletin officiel de la sécurité sociale (BOSS) indique « qu'il est admis, par tolérance, que les employeurs aient pu anticiper ces modifications dans leurs déclarations au titre de l'année 2026 ».

Vacances scolaires 2026 - 2027

Zone A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers.

Zone B : Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg.

Zone C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles.

Corse

	Zone A	Zone B	Zone C	Corse
Rentrée des élèves	Mardi 1er septembre 2026	Mardi 1er septembre 2026	Mardi 1er septembre 2026	Jeudi 3 septembre 2026
Vacances de la Toussaint	Du samedi 17 octobre au lundi 2 novembre 2026			
Vacances de Noël	Du samedi 19 décembre 2026 au lundi 4 janvier 2027			
Vacances d'hiver	Du samedi 13 février au lundi 1er mars 2027	Du samedi 20 février au lundi 8 mars 2027	Du samedi 6 février au lundi 22 février 2027	Du samedi 13 février au lundi 1er mars 2027
Vacances de printemps	Du samedi 10 avril au lundi 26 avril 2027	Du samedi 17 avril au lundi 3 mai 2027	Du samedi 3 avril au lundi 19 avril 2027	Du samedi 10 avril au lundi 26 avril 2027
Vacances d'été	Samedi 3 juillet 2027			

Les vacances débutent les jours indiqués, après les cours. Pour les élèves qui n'ont pas cours le samedi, les vacances débutent le vendredi après les cours. Les cours reprennent le matin des jours indiqués.

À noter

Dans les zones A, B et C, les élèves n'auront pas classe le vendredi 7 mai 2027.

Retrouvez le calendrier scolaire de votre département sur le simulateur de Service-Public.fr.

La billettique arrive en novembre 2026 sur le réseau LIBEO SCOLAIRE de l'Agglo

Retrait des cartes : du 26 octobre au 9 novembre 2026

J'habite une des communes suivantes :

AYEN ; LOUIGNAC
PERPEZAC-LE-BLANC
SAINT-CYPRIEN
SAINT-ROBERT

je retire ma carte à la mairie de :

► AYEN ◄

LIBÉO SCOLAIRE

AGGLO de Brive
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU BASSIN DE BRIVE

LIBEO

LES SERVICES DE TRANSPORT À LA DEMANDE ET DE COVOITURAGE DU RÉSEAU LIBÉO

Libéo à la demande

Ce service de Transport à la demande (TAD) est organisé en 6 zones géographiques distinctes (de A à F) couvrant l'ensemble du territoire de la Communauté d'agglomération du bassin de Brive (CABB), chaque zone étant organisée autour de points d'intérêt (voir la carte ci-dessous).

Les principales caractéristiques sont :

- Service disponible du lundi au samedi (hors jours fériés),
- 8 à 9 allers-retours par jour selon les zones, soit environ 1 aller-retour par heure entre 8h et 17h en fonction du territoire. Les horaires sont téléchargeables sur le site internet www.libeo-brive.fr,
- Réservations et/ou annulations possibles jusqu'à 2 heures avant le départ via le site internet, par téléphone au 05.55.74.20.13 (tapez 3) ou via l'application Libéo,
- Trajet aller : prise en charge de l'usager au domicile et dépose à l'un des points d'intérêt de la zone de desserte,
- Trajet retour : prise en charge de l'usager à l'un des points d'intérêt de la zone et dépose au domicile,
- Même tarification que le réseau régulier avec possibilité de correspondance dans l'heure (sauf pour les abonnements jeunes qui ne permettent pas d'accéder à ce service de TAD).

Répartition des zones du service Libéo à la demande.

Libéo Accessible

L'Agglo de Brive met à disposition un service de transport à la demande conçu pour les personnes à mobilité réduite qui ne peuvent pas utiliser le réseau urbain Libéo en raison de leur handicap.

Libéo Accessible est réservé aux personnes remplissant les conditions d'accès au service. Elles peuvent voyager avec un accompagnateur si leur carte mobilité inclusion (CMI) porte la mention « besoin d'accompagnement ».

Les principales caractéristiques sont :

- Service disponible du lundi au samedi (hors jours fériés) sur les 48 communes de la CABB, de 8h30 à 19h30,
- 8 allers-retours possibles par mois, dans la limite d'1 aller-retour par jour avec prise en charge au domicile et dépose à la destination souhaitée et inversement pour le retour,
- Au-delà des 8 allers-retours, trajets possibles entre le domicile et un arrêt accessible du réseau urbain régulier,

- Réservations et/ou annulations possibles jusqu'à 2 heures avant le départ via le site internet, par téléphone au 05.55.74.20.13 (tapez 2) ou depuis l'application Libéo,
- Tarif par voyage (soit un trajet aller ou retour) : 1,50 €,
- Inscription au préalable sur présentation de la carte de stationnement européenne « macaron bleu » ou de la carte mobilité inclusion portant la mention « stationnement ».

Libéo Accessible

Un service de covoiturage est proposé en partenariat avec Blablacar Daily afin de favoriser la démarche de covoiturage lors des trajets quotidiens.

Les principales caractéristiques sont :

- Mise en contact des membres empruntant le même itinéraire aux mêmes horaires via l'application BlaBlaCar Daily ou Libéo,
- Points de rendez-vous proposés automatiquement par l'application, avec un minimum de détour pour le conducteur,
- Financement des trajets ayant pour origine ou destination la CABB, dans la limite de 60 kilomètres,
- Compensation financière pour le conducteur selon la distance parcourue, entre 1,50 € et 3 € (voir le schéma ci-dessous),
- Trajet gratuit pour le passager.

Calcul de la compensation financière par passager transporté selon la distance parcourue avec Libéo Covoit'.

Renseignements

Agence des Mobilités Libéo, place du 14 Juillet, 19100 Brive
Du lundi au vendredi : 8h30 à 12h et 13h30 à 18h. Samedi : 9h à 12h.
05.55.74.20.13 — ***www.libeo-brive.fr***

MOMENT **RECETTE**

– BUTTERNUT RÔTIE AU MIEL, FÉTA ET NOIX –

Recette gagnante du concours du Rallye du goût

INGRÉDIENTS

Une courge butternut
100g de feta
30g de noix
3 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre au goût
Un peu de thym frais (facultatif)

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Coupez la courge butternut en deux, retirez les graines et épluchez-la. Ensuite, découpez-la en cubes d'environ 2 cm.
- Dans un grand bol, mélangez les cubes de courge avec l'huile d'olive, le miel, le sel, le poivre et le thym frais si vous l'utilisez.
- Étalez les cubes de courges sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez et rôtissez, pendant 25 à 30 minutes, en retournant les cubes à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.
- Pendant ce temps, concassez les noix et émiettez la feta.
- Une fois la courge cuite, sortez-la du four et ajoutez la feta émiettée et les noix concassées par-dessus. Mélangez délicatement.
- Remettez au four pendant 5 minutes pour que la feta commence à fondre.
- Servez chaud en accompagnement ou en plat principal.

Bon appétit !

Merci à Christine pour le partage de cette délicieuse recette !

MOMENT **DETENTE**

MOTS MÊLÉS : Halloween !

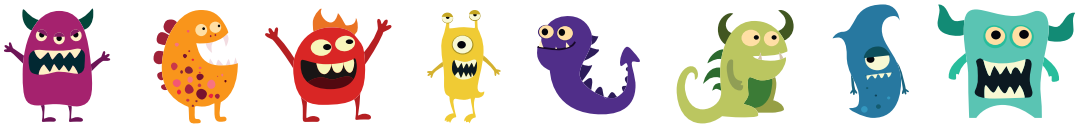
C I N S T V U C T I A N B Z O K M H L E E P O F S D F
A P V A M P I R E P F R P O V C I F A R C E U S P D T N
H D O P Y R T G F K O M J U L O P D F V X H U I L S
C R A G B V A O H A J K L B S O R T L S A I J A M E Q
I M R P O J D E G H B O I H J S E R U I O Y L U O P S
T K S O R C I E R E G Y S E S H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

Retrouve les mots ci dessous dans la grille

Halloween - sort - bonbon - momie - peur - vampire - araignée - déguisement - farce - zombie
cimetière - fantôme - citrouille - créature - terreur - mort vivant - monstre - squelette - costume - sorcière

Retrouve le monstre solitaire

Tous ces monstres sont présents 2 fois dans la grille sauf un, entoure-le.



DU CÔTÉ DE L'ÉCOLE

PREMIÈRE SORTIE DE L'ANNÉE

Pour sa première sortie de l'année, la classe est partie **à la découverte de la commune de Chabrignac** le jeudi 8 octobre.

Sac sur le dos, les enfants ont effectué une randonnée de 6 km à travers la campagne. Ils ont ainsi pu découvrir le château, l'église, des puits, un four à pain, le domaine de la Perche et un étang.

Rien ne leur a échappé !

RÉCOLTE DES POMMES

Le lendemain matin, la récolte des pommes était au programme sur les parcelles de Monsieur Breuil, au Saillant. Avec l'aide de nombreux parents, chacun a mis du cœur à l'ouvrage pour en ramasser un maximum !

SEMAINE DU GOÛT

Un atelier cuisine a été organisé le mardi 13 octobre avec le chef René Maury, en compagnie des « super mamies » du village, qui ont accompagné les enfants tout au long de la matinée !

Au menu : verrines, soupe de potimarron aux lardons et aux châtaignes, pain de viande au four accompagné de ses pommes de terre et flognarde aux pommes !

Un vrai régal !

JOURNÉE À BRIVE

Le jeudi 15 octobre, les enfants ont passé la journée à Brive : achats au marché de la Halle, brunch au restaurant « Le Comptoir Saint-Sernin », visite de la médiathèque et découverte du centre-ville ! Et, bien évidemment, quelques madeleines Golfier pour le goûter !

PAROLE À NOS ASSOCIATIONS

ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES

UNE BELLE RÉCOLTE DE POMMES POUR L'APE !

C'est en bus que Laura, la maîtresse, les enfants de l'école et leurs parents se sont rendus au "Verger du Saillant", à Allassac, pour une cueillette de pommes généreusement offertes par le propriétaire. D'autres parents ont ensuite poursuivi la récolte dans les vergers de particuliers à Perpezac-le-Blanc.

Grâce à cette belle mobilisation, près d'une tonne de pommes a été récoltée ! L'Association des Parents d'Élèves a ensuite fait venir un pressoir le 17 octobre dans le bourg pour transformer les pommes en environ 685 litres de jus de pomme pasteurisé.

Le jus a été vendu le jour du pressage, puis le 23 octobre sur le marché nocturne de Perpezac-le-Blanc. **Cette opération a été l'occasion de partager un moment convivial et de rencontrer les habitants du village, tout en récoltant des fonds pour financer les projets scolaires des enfants.**

🍎 Le jus de pomme est encore disponible !

Envie de goûter notre jus de pomme local ? Il nous en reste encore !

Vous pouvez dès maintenant en acheter :

- À la boulangerie de Perpezac-le-Blanc
- En contactant directement l'Association des Parents d'Élèves par e-mail:

ape.perpezacleblanc@gmail.com

Chaque achat contribue à soutenir les projets scolaires des enfants. Alors, n'hésitez pas à vous faire plaisir tout en soutenant l'école !

Un grand merci à tous les cueilleurs, aux habitants qui ont ouvert leurs vergers et à toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de cette belle opération !

HALLOWEEN
SAMEDI 31 OCTOBRE 2026
à PERPEZAC-LE-BLANC
Rendez-vous à l'école
14h : maquillage enfants
15h30 : défilé déguisé
récolte de bonbons
17h : Goûter
APE

FOYER CULTUREL

RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 26 SEPTEMBRE 2026

L'Assemblée Générale a eu lieu le 26/09/26 en présence d'une vingtaine de personnes.

Les bilans moral et financier ont été approuvés.

Cette année, 223 spectateurs sont venus aux représentations du théâtre et 64 au bal trad. Le concours de belote a attiré 10 équipes.

D'autre part, une soirée au cabaret Gaillard a été organisée et 24 adhérents y ont participé.

Pour l'année 2026/2027, il y aura 3 groupes de théâtre enfants et ados, 2 groupes d'adultes et 2 duos (sketchs et présentation). Les dates des représentations ont été définies : **samedi 20 mars 2027 à 21h, dimanche 21 mars à 15h et samedi 27 mars à 21h.**

Le Centre de Loisirs ALSH ouvrira les mercredis pendant les vacances scolaires (2 semaines à Toussaint, 2 semaines en février et 2 semaines en avril) ainsi que l'été prochain 4 semaines en Juillet. Deux camps seront organisés (pour les 11-13 ans et les ados).

Autres manifestations à venir : un bal trad et une après-midi jeux de société (dates à définir).

PÉTANQUE PERPEZACOISE - MARCHÉ DE L'AVENT

Inscriptions Concours de Pétanque : Valérie : 0672474099

Inscriptions Marché de l'Avent : Francine : 0629877337
(réservations possibles jusqu'au 10 novembre)

LIRE A PERPEZAC

Offrez vous un moment d'exception !

Envie de partager un moment inoubliable dans la joie et la bonne humeur ?

Réservez dès maintenant votre place pour l'atelier et le dîner :

Geneviève : 0695214039 — Francine : 0629877337

ASTUCES DE NOS GRAND-MÈRES

Vous avez mal à la gorge, une tâche sur votre vêtement ou bien encore du mal à nettoyer votre maison ? Les trucs et astuces de grand-mère vous seront sans doute d'une grande aide. Oui, nos grand-mères ont plein d'idées de génie à partager. Alors pourquoi ne pas prendre exemple sur elles ?
Voici 17 trucs et astuces de grand-mère :

Astuces de cuisine

1 / Éplucher un oignon sans pleurer

Éplucher un oignon peut devenir très douloureux. Pour protéger nos yeux et rendre plus agréable l'épluchage des oignons, nos grands-mères ont trouvé un moyen très efficace. En effet, il suffit de mettre de l'eau dans votre bouche. Ceci permettra au gaz lacrymogène présent dans les oignons de se déposer dans l'eau plutôt que sur vos yeux.

2 / Éviter d'avoir des fruits périmés

Afin d'allonger la durée de vie de nos amis les fruits, une astuce est infaillible. Coupez en deux un bouchon en liège et déposez-le dans votre corbeille à fruit. La matière du liège permet d'absorber l'humidité qui se trouve dans chaque fruit. Cela permettra d'éviter ainsi les tâches noires sur vos fruits.

3 / Faire la meilleure vinaigrette

Pour faire la même vinaigrette que notre grand-mère, il faut suivre un ordre très précis. Mettre d'abord le sel, le poivre, ensuite le vinaigre, la moutarde puis finir par l'huile d'olive. Dans cet ordre, le vinaigre permet de relever le goût de votre vinaigrette.

4 / Éviter les mauvaises odeurs dans la cuisine

Après avoir cuisiné, des odeurs nauséabondes rendent notre habitation peu agréable. Pour se débarrasser des odeurs de votre cuisine, rien de tel que de mettre un bol rempli de vinaigre blanc. Celui-ci permet d'absorber toutes les odeurs.

La santé : les bons remèdes

5 / Utiliser le miel contre le rhume

Pour soigner le rhume ou bien pour éviter de l'attraper, nos grands-mères ont concocté une astuce naturelle imparable. Mélanger la cannelle, le citron et le miel. Ces 3 ingrédients permettent de protéger votre système immunitaire. Par exemple, prenez 2 cuillères à café de miel, une pincée de cannelle, un jus d'un demi-citron et 200 ml d'eau tiède.

6 / La camomille soulage les courbatures

Pour réduire vos courbatures, vous pouvez avant de dormir, boire de la camomille en tisane. Elle bénéficie de propriétés reconnues permettant d'apaiser et de relaxer.

7 / Préparation à base d'oignon pour la fatigue

Contre la fatigue, il existe une astuce de grand-mère peu commune, mais pourtant efficace. Si vous sentez une fatigue insoutenable, faites bouillir 1 litre d'eau pendant 20 minutes et plongez-y un oignon. Boire cette préparation vous permettra de vous sentir en meilleure forme.

8 / La Badiane soulage les troubles digestifs

Si vous avez du mal à digérer après vos repas, rien de mieux que d'utiliser de la badiane, autrement appelé "anis étoilé". Cette fleur séchée aide à la digestion. Pour cela, faites bouillir de l'eau et infusez la fleur pendant 10 minutes.

Le nettoyage : Nos mamies sont des fées du logis

9 / Vinaigre blanc : anticalcaire

Pour nettoyer efficacement votre maison, nos grand-mères ont un produit phare dans leur placard : le vinaigre blanc. Celui-ci est un anticalcaire qui nettoie les bouilloires, les baignoires, les robinets ou bien encore les cafetières. Le vinaigre permet de désinfecter et de désodoriser.

10 / Le savon noir pour nettoyer efficacement

Le savon noir est un produit bio 100% naturel. Il vous permet de nettoyer efficacement les surfaces de votre habitation. Toutes les surfaces sont ainsi protégées.

11 / Le savon de Marseille fait briller votre sol

Le savon de Marseille est aussi une très bonne alternative pour bien nettoyer votre habitation. Vous pouvez laver toutes vos surfaces. Elles brilleront parfaitement.

12 / L'Arbre à thé pour de bonnes odeurs dans votre habitation

Après avoir cuisiné, des odeurs nauséabondes rendent notre habitation peu agréable. Pour se débarrasser des odeurs de votre cuisine, rien de tel que de mettre un bol rempli de vinaigre blanc. Celui-ci permet d'absorber toutes les odeurs.

Supprimer les taches : Les bonnes méthodes de nos grands-mères

13 / Tache de gras : craie blanche ou savon de Marseille

Pour enlever une tache de gras, vous pouvez écraser une craie blanche sur la tâche, saupoudrez de terre de sommière ou bien avec du savon de Marseille. Après avoir fait cela, il suffit de mettre votre linge à la machine à laver.

14 / Tache de café : vinaigre blanc et eau froide

La tache de café peut s'enlever en mélanger de l'eau froide et du vinaigre blanc. De plus, nos grands-mères ont trouvé une autre solution : mettre de l'eau et du sel, puis du savon de Marseille et enfin mettre les vêtements à la machine à laver.

Lutter contre le froid : Des astuces pour se réchauffer

15 / Bouillottes

Pour lutter contre le froid, la bouillotte est une astuce très efficace. Nos grands-mères l'utilisent depuis toujours pour se sentir bien au chaud. La bouillotte permet de s'endormir plus facilement.

16 / Bain de romarin

Quand l'hiver arrive, les extrémités de votre corps peuvent troubler votre circulation sanguine. Pour lutter contre cela, vous pouvez faire un bain de romarin. Celui-ci permet de vous réchauffer et de faire bien circuler votre sang. Pour faire votre bain, mettez alors 200g de romarin frais et laissez pendant 10 minutes avant d'en profiter.

17 / Tisanes

Les tisanes sont de vraies merveilles lorsque l'hiver arrive. En effet, elles permettent de réchauffer rapidement. Elles permettent également de prévenir des maux de l'hiver et de vous sentir bien dans votre peau. La recette de grand-mère se compose d'une eau bouillante, de la cannelle, de clou de girofle, de galanga, de gingembre, de macis et cardamome.

Les trucs et astuces de grand-mère : utiles au quotidien !!

Mais que ferions-nous sans les trucs et astuces de nos grands-mères ? Grâce à leurs remèdes, à leurs recettes maison et à leurs petits bricolages, nos grands-mères sont les véritables anges de nos vies.

On leur doit tout, à la fois de par leur générosité, leur humour, mais aussi de par leurs idées de génie. Ainsi, les trucs et astuces de grand-mère sont à utiliser sans modération.

Gazette

BLAGUES DU MOIS

Que fait une vache quand elle a les yeux fermés ?
Elle fabrique du lait concentré

Qu'est-ce qui s'est passé en l'an 1111 ?
L'invasion des Huns

C'est l'histoire d'un têtard qui croyait qu'il était tôt mais en fait, il était tard !

Nos commerces vous accueillent :

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

CAFE - TABAC
LABROUSSE
« *Chez Yvette* »
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

LA FORGE DE NOGER
sur rendez-vous : **tel 0699886313**

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

Publier dans la Gazette ? C'est possible !
Contactez-nous ou envoyez vos articles par mail : lagazetteperpezacoise@gmail.com

PUBLICATION N°58
OCTOBRE 2026

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

© Photos : Francine Lapouge / Laëtitia Marchand / Alexandra David / Renée Petin
Gérard Labrousse / Olivier Floderer / 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