

L'ECHO DE SALLES DE BARBEZIEUX

JUILLET 2004

PUBLICATION COMMUNALE GRATUITE

N°18

LE COMITE DES FETES A 50 ANS

HOMMAGE AUX ANCIENS QUI ONT FAIT
VIVRE NOTRE COMMUNE

GRACE A LEUR ENGAGEMENT ET
POUR LE PLAISIR DE TOUS.

SOMMAIRE

EDITORIAL.....
L'INFO MUNICIPALE.....
LE BUDGET.....
L'ECOLE.....
LES ASSOCIATIONS.....
LES RECETTES.....
LE RECENSEMENT.....
L'HISTOIRE DE SALLES.....
LA FRAIRIE.....

REPORTAGE DANS LE PASSE, SOUVENIRS D'UNE FRAIRIE QUI DEBUTAT DOUCEMENT POUR ACCUEILLIR AUJOURD'HUI 600 PERSONNES

LE COMITE DES FETES 50 ANS...

Rétrospective sur la frairie et le comité des fêtes.

Fête patronale, locale, frairie on ne fait plus de différence.

Pourtant, les fêtes patronales ou locales, tirent leur origine du jour consacré à des actes de la religion, les frairies, partie de bonne chère et de divertissement, semblent laïques, sinon païennes.

A Salles, la manifestation se déroulant à l'occasion de la Saint-Jacques le Majeur, devrait être appelée fête ; mais comme elle a été établie le 3^e dimanche de Juillet qui ne correspond pas à la date de la Saint-Jacques fêtée le 25 Juillet, nous devrions dire frairie.

Quoi qu'il en soit, fête ou frairie, c'est le jour de liesse annuel de notre commune. De quand date-t-il ? Comment et par qui est organisée cette journée ? Les archives ne nous apportent guère de renseignements, si ce n'est le conseil municipal du 25 Juin 1915, qui, « estimant qu'en raison des circonstances il ne saurait y avoir de fête dans la commune cette année, et que par suite, le crédit de 60f porté à l'article 90 du budget ordinaire sera disponible, décide que sur le crédit ainsi disponible il sera prélevé une somme de 25f représentant la souscription de la commune pour l'œuvre dite (le convoi automobile de la Charente). »

Le conseil municipal du 1^{er} Août 1948 note : « Enfin le compte-rendu de la fête patronale ne donne lieu à aucune observation. »

Celui du 15 Mai 1955 vote une subvention de 20 000f « pour l'extension de la fête locale annuelle qui aura lieu le 17 Juillet prochain. »

Nous en resterons là avec les archives. Mais la mémoire visuelle ou racontée, se rappelle que la fête se tenait dans le

pré, entre le Pont de Salles et le transformateur au moins depuis la fin de la guerre de 14/18. Dans l'entre deux guerres, il y avait bal, manège, tir, loterie (Mme BOUFFINIE de Barbezieux), jeux pour enfants et buvette !

Que s'est-il passé pendant la période 39/45 ? Sait-on tout juste que des bals



clandestins avec 2 ou 3 musiciens existaient, organisés discrètement par la jeunesse de l'époque. Une vingtaine de jeunes de la région s'y réunissaient, tantôt chez l'un, tantôt chez l'autre.

On a ainsi connaissance de soirées



chez Souchet ou au moulin Barraud, véritables parties de cache-cache avec la gendarmerie.

A partir des élections municipales de 1947, les fêtes sont organisées par une

commission issue du conseil municipal. Robert Boismureau en assure la présidence, et accessoirement nourrit les musiciens.

La frairie a toujours lieu dans le pré du Pont de Salles.

On y danse le dimanche après-midi et le soir, sur un parquet ambulant. On y

trouve encore manège, tir, loterie, jeux, buvette, mais aussi course cycliste le dimanche après-midi, et feu d'artifice le dimanche soir.

Les courses ont longtemps eu un grand succès dans la région, et fait la joie des jeunes filles de la commune, choisies pour remettre la gerbe de fleurs aux vainqueurs.

La buvette établie sur grandes tables était également le point de rassemblement des joueurs de cartes.

En 1955, Jean Feuillet prenait la suite de Robert Boismureau. Il en maintint l'organisation en temps que président jusqu'en 1987.

Michel Baudry de 1987 à 1989, puis Francis Bardeau de 1989 à 1990 assurèrent la présidence d'un comité des fêtes en « réflexion » avant sa constitution en association

loi 1901, indépendante du conseil municipal, le 17/11/1989, Sylvie Nau assurant l'intérim jusqu'à l'élection de Daniel Brigaud en 1990, comme président jusqu'en 1998.

Puis Marie-Claude Tijoux prit le relais jusqu'en 2001, suivie par Gilbert Marchand jusqu'à l'élection, cette année, de Jean-Marie

D r o c h o n .

Au fil des années, les activités générées par le comité des fêtes ont été si nombreuses qu'il est impossible de tout restituer

Notons cependant, que c'est à partir du déplacement de la frairie du pré du Pont de Salles, à la Chiche en 1970, que l'évolution vers ce que nous en connaissons actuellement, se fit sentir.

Cette année là, la fête eut lieu dans le jardin entre la maison et la route, avec pour la seule fois, des auto-tamponneuses.

En 1972, le budget de la frairie était de 1000f, dont 375f pour la course cycliste de cadets, 440f pour le feu d'artifice et 120f pour le manège-confiserie de Mr QUATTO de Chevanceaux. Cette année le comité organisa aussi un repas et un bal des chasseurs (menu à 20f), parquet Doussaint, de Mes-sac, orchestre les Globes-Trotters (Guy Faure).

1973 et 1974, les conseillers et les bénévoles de la frairie se réunissaient chez Marie-Claude et Jean Feuillet pour sacrifier les premiers moutons, ouvrant l'ère des méchouis dans l'île de la Chiche, ou sous les peupliers, jusqu'en 1991. (4 agneaux 152 participants en 1974). C'est en 1992 que la première génisse fut dégustée à Salles, faisant exploser le nombre des convives (48 en 1973, mais 1982 le comité souhaitait déjà limiter leur nombre à 300, alors que 7 agneaux rôtissaient sur les ceps !).

Les premières années les repas avaient lieu en plein air le dimanche soir. Après quelques frayeurs météorologiques, le besoin de chapiteau se fit sentir, surtout après la disparition du parquet ambulant de Mr Doussaint, vers 1980. Mr Doussaint, entrepreneur de bals, a participé à toutes les frairies depuis la fin de la guerre de 45, organisant les bals ou louant simplement son parquet.

Sur son seul nom, il y aurait des heu-

res d'histoires à raconter. Sans que cela soit un inventaire exhaustif, et dans le désordre, le comité a organisé des concours de belote, lotos, concours de pêche de 1987 ? à 1999, thés dansants, repas de fruits de mer,



voyages, randonnées...

Choisi avec succès les animations de la frairie : harmonies de Baignes et de Mirambeau, trompes de chasse, majorettes de Barbezieux, catch, baptême de l'air en hélicoptère, groupes folkloriques et d'opérette, illusionniste, in-



diens, cheval mécanique, moto-cross, concours de labour, animateurs patoisant, cirque, expositions artisanales, marchés... et qui ne se souvient pas des tombolas animées par Denise Pitaut « 3f l'enveloppe ou 3 pour 10f ». Participé à des tournois de ping-pong, et de 1975 à 1987, au défilé de chars de l' A.D.M.R. C'est d'ailleurs pour le

montage du char « la tour de Marguerite de Valois » en 1977 que Maurice Grolleau a rejoint le comité, avant de se retrouver lui-même sur le char du « maréchal-ferrant » en 1978. Par la suite, il a continué à apporter régulièrement son aide, toujours en râlant un peu, notamment lors des montages du parquet de danse.

Lorsque le comité s'est équipé de chaises et de tables, à partir de 1985, il en a assuré l'entretien, la surveillance et la location.

Souvenons-nous aussi de «Monsieur Pierre» Ranvaud, qui en plus de ses fonctions de secrétaire de mairie et de garde champêtre, a été le boutefeux des feux d'artifice jusqu'à leur abandon (compte-tenu de leur coût),

ce qui met encore plus en valeur le dernier feu tiré en 1997, avec embrasement de l'église.

Il ne faut pas oublier non plus les courses cyclistes qui ont animé la frairie jusqu'au début des années 1980, arrêtées malheureusement par manque de spectateurs, mais heureusement reprises depuis 2 ans sous l'impulsion de Robert Poirier.

Un seul regret pour le comité, ne pas avoir réussi, malgré ses tentatives, à convaincre les jeunes de la commune de faire vivre une section spécifique. Peut-être que cela se pourra plus tard.

Pendant plusieurs années, ce ne sont pas moins de 7 à 8 manifestations qui se sont succé-

dées annuellement, mobilisant de plus en plus de bénévoles, occasions exceptionnelles pour permettre aux habitants de Salles de se rencontrer, voire de se connaître, dans la joie partagée, car tout le monde le sait : « il n'y a pas de bonne fête sans lendemain ».



CONSEL MUNICIPAL



Janvier 2004

- 6 Février 2004 Mise en brochure ' impôts locaux 2004 ' et les comptes administratifs 2003.
Devis pour la sonorisation de la salle des fêtes et l'église.
- 12 Mars 2004 Préparation des élections régionales. Repas des anciens. Travaux du parquet de la salle municipale.
- 23 Avril 2004 Le marché pour la voirie est attribué à la Société SCOPTA
Élaboration de la carte communale, définition des zones constructibles.

Mai 2004

Juin 2004

INFORMATIONS.

SECRETARIAT DE MAIRIE.
LUNDIS ET JEUDIS DE 14 heures à 19 heures.

QUELQUES DATES A RETENIR

31 Janvier	date limite de dépôt des dossiers irrigation.
31 Janvier	prime compensatrice ovine.
20 Mars	1 ^{ere} session examen permis de chasser - inscription 2 mois avant.
30 Mars au 15 Juin	Dépôt des dossiers - aide au maintien du troupeau de la vache allaitante
17 Juin	2 ^{ème} session examen permis de chasser - inscription 2 mois avant.
31 Août	Date limite de dépôt des déclarations stock de vin.
2 Septembre	3 ^{eme} session examen permis de chasser - inscription 2 mois avant.
25 Novembre	Date limite de dépôt des déclarations totales vin.
31 Décembre	Date limite des inscriptions sur les listes électorales.
Campagne 2004	Dossier prime à l'abattage des bovins (4 demandes par an maximum pour 2 bovins minimum par demande).

SERVICE NATIONAL. RECENSEMENT POUR A.P.D.

(Appel de Préparation à la Défense)

Jeunes filles et jeunes hommes nés entre	le 1/01/87 et le 31/03/87.
	le 1/04/87 et le 30/06/87.
	le 1/07/87 et le 30/09/87.
	le 1/10/87 et le 31/12/87.

Mois de leurs 16^e anniversaire.

L'attestation de recensement délivrée par la mairie est à conserver impérativement.
A l'issue de la journée APD, les jeunes reçoivent un certificat, ces deux documents sont indispensables pour passer le permis de conduire, le bac, ou les concours de la fonction publique.

EDITORIAL

Depuis mon plus jeune âge, je me souviens de la fête de Salles comme d'un moment attendu, avec sa course de vélos, son méchoui, son bal, ses jeux et ses animations qui attiraient les foules. Ce sont pleins d'agréables souvenirs, de joies et d'émotions.

Tout cela nous le devons à des bénévoles dévoués qui ont su faire évoluer cette fête communale pour la maintenir et la pérenniser. La plupart de ces « frairies » ont disparu car souvent elles n'ont pas su s'adapter ou trouver un attrait. A travers le temps, chaque président, membres de bureau et bénévoles ont participé à la réussite de cette manifestation et à l'animation de la commune en générale.

Cette réussite grandissante tient autant à l'intérêt du public pour les programmes qu'à la satisfaction des bénévoles d'avoir donné du plaisir à leurs concitoyens tout en passant de bons moments, pleins d'anecdotes, dans une bonne ambiance. Mais c'est aussi une réussite financière, car tous ont amené de nouvelles idées, bouleversé le cours des choses, risqué pour étoffer cette fête et en gérant au mieux leur budget, réussi à investir dans du matériel qui peut être utilisé par les habitants de Salles. Acteur à part entière dans notre commune, le comité des fêtes a aussi participé au financement du bâtiment de stockage.

Je félicite et remercie tous ceux qui, depuis sa création, ont servi le comité des fêtes : présidents, membres du bureau et bénévoles.

Participer à une activité communale, c'est aussi mieux connaître ses voisins, mieux apprécier son environnement et trouver des affinités avec des personnes que l'on n'aurait peut être pas rencontrées autrement, bien qu'habitant sur la même commune. On constate à travers le temps que beaucoup de projets ou d'idées d'association sont nés de ces rencontres communales.

Aujourd'hui, le comité des fêtes a besoin de vous pour son avenir. Il ne peut exister que par la volonté et le désir des habitants de Salles.

Cette association est gérée par les membres du conseil municipal depuis le mois de février et seulement pour une période transitoire, car c'est une association voulue autonome et indépendante. La concentration des fonctions et le cumul des mandats n'est pas de bon augure. Une équipe dirigeante autonome et indépendante doit se constituer pour continuer l'animation de notre commune. Bien sur, tous les conseillers continueront leur aide personnelle et leur soutien actif comme ils l'ont toujours fait. Cette équipe pourra aussi compter sur des bénévoles et beaucoup de bonnes volontés pour les soutenir. Plus il y aura de personnes impliquées, plus cette tâche sera légère et agréable. Chaque initiative, si infime soit-elle, participe à la construction d'une ambiance chaleureuse et à la réussite des manifestations.

Pour ceux qui hésitent encore, venez nous rejoindre pour la préparation de la fête, toutes les bonnes volontés seront vite conquises.

Nous vous attendons à la Réunion-Repas d'organisation le vendredi 2 juillet 2004 à 20 heures à la salle des fêtes et sur le terrain de la chiche le samedi 10 juillet, le mardi 14 juillet et le samedi 17 juillet à partir de 9 heures.

Bon été à tous.

Jean Louis NAU

Détail des principaux postes du budget communal 2003

En Euros

Le budget d'une commune est scindé en 2 sections :

1. La section de fonctionnement qui retrace les opérations de gestion courante,
2. La section d'investissement qui comprend les opérations en capital, donc ayant pour effet d'augmenter la valeur du patrimoine de la commune.

Fonctionnement

Dépenses		Recettes	
Charges générales	41 206,23	Produits des services	6 768,12
Charges personnels	67 852,49	Impôts et taxes	76 567,35
Charges exceptionnelles	0	Dont Impôts locaux	45 884
Charges de gestion	37 095,37	Remboursement sur charges	9 502,92
Intérêts d'emprunts	2 733,09	Dotation de l'état (DGF) (1)	101 287,06
Dotations aux amortissements	0	Revenues d'immeuble	4 426
		Produits exceptionnels	286
Total Dépenses	148 887,18	Total Recettes	198 837,45

Investissement

Dépenses		Recettes	
Prêts remboursement capital	9 672,70	Compense TVA	5 127,94
Immobilisations	1 184,71	Dotation de l'état (DGE) (2)	6 998,43
Voirie	43 094,60	Emprunts assimilés	0
Bâtiments	5 720,77		
TOTAL	59 672,78	TOTAL	12 126,37

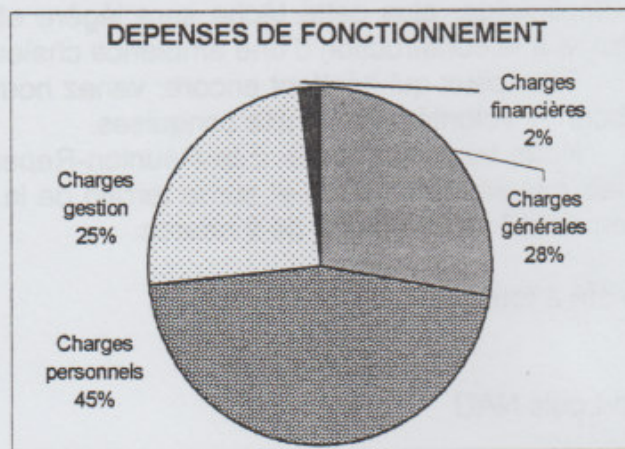
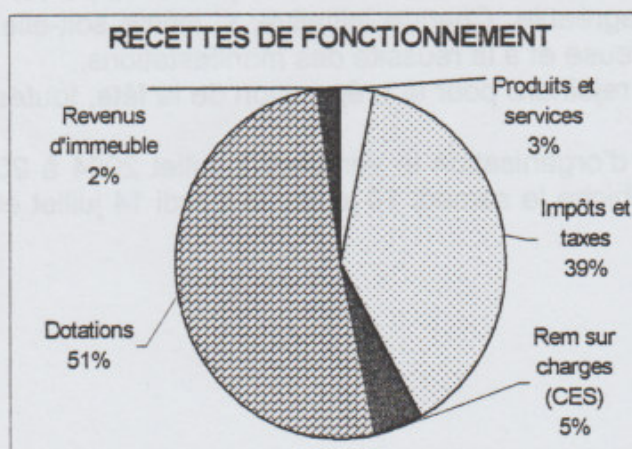
Solde

Total Dépenses	208 559,96	Total Recettes	210 963,82
Excédent 2003 : 2 403,86			

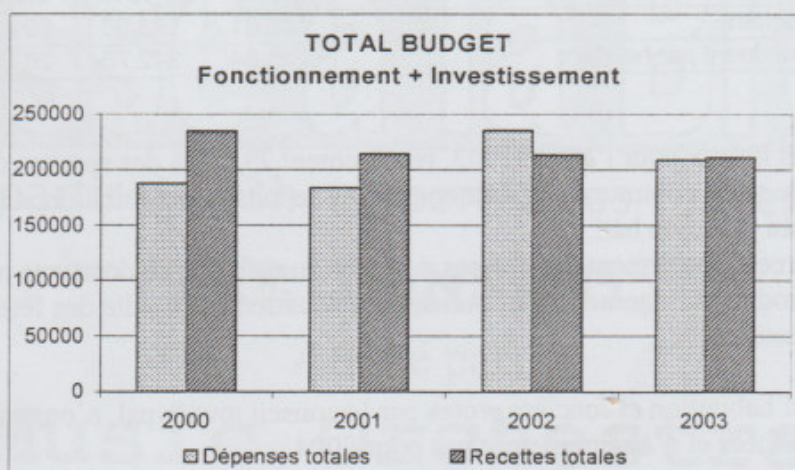
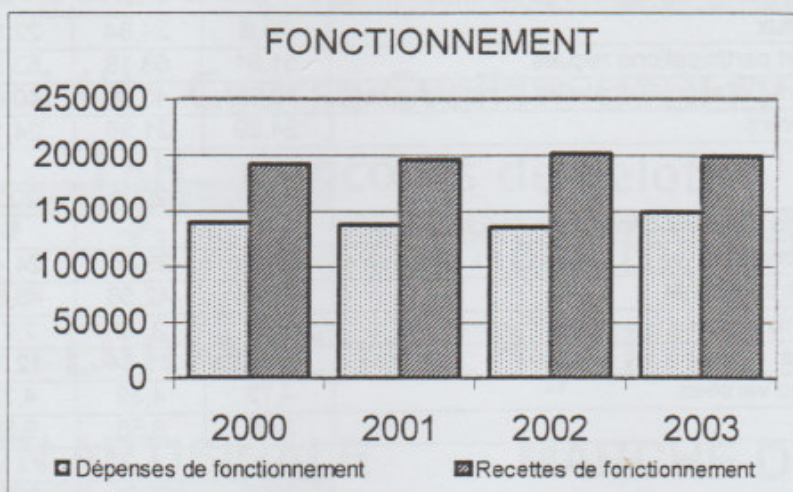
(1) : La dotation globale de fonctionnement (DGF) est un transfert de ressources versé par l'Etat aux communes.

(2) : La dotation globale d'équipement (DGE) est versée par l'Etat suivant les projets d'investissement réalisés par la commune.

Répartition des différents postes de recettes et de charges du budget de fonctionnement



Graphiques de comparaison sur plusieurs années en Euros



Les charges de fonctionnement progressent plus rapidement que les recettes. Les recettes ont tendance à stagner principalement du à la diminution des dotations de l'état.

Les engagements d'investissements sur 2003 ont été tenus et pour cette année 2004 nous continuerons sur le même rythme d'investissements.

Avec aux programmes, les travaux suivants :

- la rénovation de l'ancienne mairie : crépis
- Poursuite de la mise en place d'enrobé sur la route numéro 1, au niveau des Lemberts
- La rénovation de la salle des fêtes

Ratios Financiers

	2000	2001	2002	2003
Pourcentage dans les produits de fonctionnement	%	%	%	%
Impôts locaux	23,6	24,84	22,53	23,08
Dotations et participations reçues	51,51	53,18	53,35	50,94
dont Dotation Globale de Fonctionnement	40,38	40,66	40,89	38,56
Produits divers	24,89	21,98	24,12	28,98

	2000	2001	2002	2003
Pourcentage dans les charges de fonctionnement	%	%	%	%
Charges générales	37,28	29,31	24,42	27,68
Charges de personnel	34,76	42,56	46,84	45,57
Charges financières	3,86	3,32	2,71	1,84
Contingents	10,79	11,84	12,33	11,69
Subventions versées	4,72	4,39	4,32	4,43
Divers	8,59	8,58	9,38	8,79

	2000	2001	2002	2003
Pression fiscale par habitant	110,94	118,49	110,81	112,46
Endettement par habitant	178,06	145,59	110,84	87,13
Annuité de la dette/ recettes de fonctionnement	9,33%	9,16%	8,88%	6,24%
DGF par habitant	188,81	193,98	201,14	201,75
Fond de roulement par habitant	266,84	342,76	287,11	293,01

Les impôts locaux pour l'année 2003, représentent 23,08 % des recettes de fonctionnement de notre commune. Ils sont constitués de la taxe d'habitation, des taxes foncières sur le bâti et le non bâti.

Les autres ressources proviennent des caisses de l'Etat sous forme de dotations pour 50,94 %, le reste étant le produit du logement communal, de la location de la salle des fêtes et des différentes concessions.

Les taux de taxe d'habitation et foncière, votés par le conseil municipal, n'ont pas augmenté depuis plusieurs années et n'augmenteront pas pour 2004.

Comparatif des différents taux par rapport à la moyenne départementale ou nationale

	Taux de la commune de Salles	Taux moyen au niveau national	Taux moyen au niveau départemental
Taxe d'habitation	7,80	14,02	10,90
Taxe foncière bâti	12,25	17,92	23,71
Taxe foncière non bâti	35,63	42,66	47,48

Rappel du taux de taxe professionnelle perçue par la communauté de communes : 13,41 %

Salles de Barbezieux

Samedi 17 juillet 2004

14H Course Cycliste UFOLEP

18H Concours de Belote

21H Marché Nocturne

Dimanche 18 juillet

EXPOSITION ARTISINALE

MARCHE DU TERROIR

Génisse à la Broche

A partir de 13h (apportez vos couverts)

THE DANSANT

Animé par

Music Orchestra

TIR MANEGE JEU GONFLABLE CONFISERIE

ENTREE GRATUITE

RENSEIGNEMENTS

RESERVATIONS

TEL 05 45 78 05 85

TEL 05 45 78 23 32

S.A.R.L
DROCHON
TRAV. AGRICOLES
MECANIQUE
GENERALE
**16300 SALLES DE
BARBEZIEUX**
TEL 05 45 78 37 12
FAX 05 45 98 25 74

ENCRE IMPRIMERIE HELIO FLEXO
SIEGWERK
TEL 05 45 78 38 57

ESPACE
AVI
ASSEMBLAGE ET
MAINTENANCE
INFORMATIQUE
SONOR. ECLAIRAGE
14, rue Elie Vinet
16300 BARBEZIEUX
TEL 05 45 78 38 00

ANCIENS ELEVES DE SALLES



*Qui reconnaissez-vous ?
Certains se sont retrouvés le 26 juin, bien sûr...à table.*

L'ENTENTE BERNEUIL / SALLES

Le maintien pour l'équipe A et la 3e place pour l'équipe B

Début Mai, le championnat 2003/2004 s'est terminé pour les équipes de l'Entente Berneuil – Salles de Barbezieux.

L'équipe A, a réussi à atteindre son objectif du début de saison : le maintien en Promotion de 1^{ère} division. Pour sa première année à ce niveau, elle a terminé à la 7^{ème} place sur 12.

Bilan : 5 victoires - 10 nuls - 7 défaites 40 buts inscrits - 41 buts encaissés

L'équipe B, a réalisé un parcours remarquable. Elle s'est classée 3^{ème} sur 12. Elle a échoué de quelques points pour l'accession à l'échelon supérieur.

Bilan : 12 victoires - 2 nuls - 6 défaites 51 buts inscrits - 28 buts encaissés

Félicitations aux joueurs pour leur bon parcours et l'excellente ambiance tout au long de la saison.

Le repas de fin de saison a réuni de nombreux convives à la salle des fêtes de Berneuil. Merci à tous les participants.

Dès le mois de Juin, les dirigeants se sont réunis pour préparer la saison suivante (la 19^{ème} de Salles de Barbezieux).

Comme lors de cette saison, les 2 équipes évolueront :

- une en 3^{ème} division, anciennement promotion de 1^{ère} division.
- une en 5^{ème} division, anciennement 3^{ème} division.

Pour le bon fonctionnement de 2 équipes, 35 à 40 joueurs sont nécessaires. Si des personnes (+ de 16 ans) sont intéressées par la pratique du football, elles peuvent se renseigner auprès des dirigeants ou à la mairie. Également, toutes les personnes souhaitant aider le club aux diverses tâches (traçage, buvette...) seront les bienvenues.

La reprise des entraînements est prévue dès la première quinzaine d'Août.

Bonnes vacances à tous les joueurs, dirigeants et bénévoles.

S.F

LA GYM' AUX ANTILLES...

ASSOCIATION GYM' VOLONTAIRE

Tout va très bien à la G.V, bonne humeur et dynamisme sont au rendez-vous. 80 adhérent(e)s apprécient de se rencontrer, toujours motivé(e)s par Marie-Claude. Notre rencontre annuelle était à Baignes, plusieurs clubs ont concouru, les gagnantes « Passirac—Chantillac » ont remporté la coupe qu'elles remettront en jeu l'année prochaine. Nous pensons terminer l'année avec une sortie « Aux Antilles » à Jonzac afin de découvrir les différentes méthodes de relaxation. L'année est presque terminée, bonnes vacances à toutes et à tous, nous serons très heureux de nous retrouver à la rentrée prochaine.

C.M

RECENSEMENT.

L'INSEE n'a pas encore communiqué le résultat officiel du recensement du début de l'année.

Par un décompte officieux où les corrections pour double comptage n'interviennent pas, nous aurions été 390 habitants au 15 Janvier 2004, répartis dans 153 foyers.

A comparer aux 408 de 1999, 424 de 1997 (officieux), 350 de 1906, 610 de 1831, mais 267 de 1975.

Pour rester cohérents dans nos observations, nous utiliserons les résultats officieux de 2004 et de 1997.

	1997	2004
La répartition masculine/féminine reste équilibrée	210/214	194/196
Le nombre de foyers est relativement stable	149	153
La densité par foyer varie peu	2,84	2,54
Par contre, la pyramide des âges se fragilise, et la Population vieillit :		
Moyenne d'âge (ans)		
masculine	36,28	39,79
Féminine	37,20	43,58
Ensemble	36,77	41,70
Population de 20 ans et moins		
masculine	64	50
Féminine	65	41
Ensemble	129	91
% de l'ensemble/population totale	30,4	23,3
Population de 70 ans et plus		
masculine	14	22
Féminine	23	29
Ensemble	37	51
% de l'ensemble / population totale	8,7	13,1
Aînés	90 ans	93 ans

A chacun d'en tirer ses conclusions selon le thème de réflexion qui l'intéresse.

HISTOIRE DU RECENSEMENT

Le recensement de périodicité régulière n'apparut cependant qu'avec Rome. On attribue sa création à Servius Tullius, sixième roi de Rome (578-534 av. J.-C.). Appelé « cens », ce dénombrement était utilisé pour le recrutement de l'armée et le recouvrement de l'impôt mais aussi pour la délimitation des droits politiques. Tous les cinq ans, les citoyens étaient passés en revue sur le Champ-de-Mars. En l'an 5 av. J.-C., le cens fut étendu à l'ensemble de l'Empire. Au Moyen Âge, le cens désignait l'impôt en argent ou en nature, dû par les tenanciers au seigneur de fief qui possédait la terre. Au XVIII^e siècle, le terme retrouva en France une acception politique, lorsque la Constitution de 1791 instaura un suffrage censitaire, le cens électoral étant mesuré en journées de travail. Le recensement démographique périodique et étendu à toute la population apparut dans les pays d'Europe du Nord, en Islande en 1701 puis en Suède en 1749.

En France, depuis la première opération en 1801 jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, les recensements avaient une périodicité quinquennale. Depuis, ils sont effectués tous les 7 à 10 ans. Les informations recueillies sont d'ordre démographique ou socio-économique. Les recensements permettent ainsi de localiser la population sur le territoire, de connaître sa répartition par sexe et par âge, son statut matrimonial, la composition des familles et des ménages et de mesurer les mouvements migratoires. Mais ils s'intéressent également aux caractéristiques du logement, à l'activité économique des personnes et à leur niveau d'éducation. Les recensements sont ainsi un instrument essentiel pour l'orientation des politiques publiques.



LES RECETTES DE MARIE CLAUDE



MARIE CLAUDE NOUS EXPLIQUE RAPIDEMENT LES ORIGINES DE LA CUISINE ET NOUS RAPPELLE QUE LA CUISINE EST DEVENUE UN ART. AUX FILS DES TEMPS ET DES CULTURES. AUSSI DIVERS, ELLE SE DISTINGUE DE SES ORIGINES ET DE SA DIVERSITÉ. EN CES TEMPS COMPLIQUÉS SE RETROUVER AUTOUR D'UNE TABLE RESTE UN MOMENT BIEN AGREABLE.

Oufs à la crème de roquette

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min
100 g de roquette 8 œufs 3 cuill. à soupe de crème fraîche .20 g de beurre gros sel, sel, poivre

Rincez soigneusement les feuilles de roquette. Plongez-les 1 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les en les pressant bien. Mixez. Versez la purée de roquette dans une petite casserole. Ajoutez 2 cuill. à soupe de crème. Faites bouillir 30 secondes. Salez, poivrez. Réservez.

Faites chauffer le beurre sur feu très doux. Ajoutez les œufs et faites cuire en mélangeant au fouet, jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux. Hors du feu, incorporez 1 cuill. à s. de crème pour stopper la cuisson. Servez sans attendre avec la crème de roquette à part.

ORIGINES DE LA CUISINE

La cuisine est probablement apparue entre la découverte du feu et le début du néolithique, des centaines de milliers d'années plus tard. Avant que les Hommes n'apprennent à allumer le feu et à le maîtriser, ils mangeaient leur nourriture crue — baies sauvages, noix, insectes, poissons et gibier. Puis, ils apprirent à la cuire. Avant l'apparition de divers récipients en terre, il y a 7 000 à 12 000 ans, les aliments étaient rôtis au-dessus du feu ou grillés à côté, ou bien encore enveloppés dans des feuilles et cuits sur les braises. L'invention de la poterie autorisa des méthodes de cuisson relativement élaborées telles que l'ébullition, la cuisson à l'étouffée, le braisage, la friture, ainsi que, peut-être, une forme primitive de cuisson au four. Ces techniques, associées à la domestication d'animaux pour leur chair et pour leur lait, ainsi qu'à la culture de végétaux comestibles (voir Agriculture, origines de l'), ouvrirent la voie à ce qui devint bien plus tard la cuisine.

C'est à partir de l'Antiquité que, peu à peu, la cuisine devint plus qu'un simple moyen de s'alimenter. Le souci de la quantité perdit son caractère prépondérant, et les hommes commencèrent à s'intéresser au goût et à la qualité. La cuisine se mua progressivement en art.

Papillons multicolores au basilic

Préparation: 10 min Cuisson: 10 min Pour 4 personnes 400 g de papillons multicolores 2 gousses d'ail 1 gros bouquet de basilic 120 g de parmesan 30 g de pignons 8 cuill. à soupe d'huile d'olive sel, poivre

Faites dorer les pignons dans une poêle à revêtement antiadhésif, sans ajouter de matières grasses. Hachez les pignons grossièrement. Rincez et séchez le basilic, ciselez-le finement (pensez aussi à réserver quelques feuilles pour le décor). Pelez et pressez les gousses d'ail. À l'aide d'un couteau économe, formez des copeaux dans la moitié du bloc de parmesan. Râpez le reste. Dans un plat creux, mélangez délicatement l'huile d'olive avec les pignons, l'ail, le basilic et le parmesan râpé. Salez et poivrez. Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, selon le temps qui est indiqué sur l'emballage. Egouttez-les. Ajoutez-les à la sauce puis mélangez.

Parsemez les papillons de copeaux de parmesan et décorez de feuilles de basilic. Dégustez sans attendre Conseil : vous pouvez réa cette recette avec des linguines en variant les parfums. Ajou-

PARLONS TECHNIQUE

Il existe cinq modes de cuisson de base. Les aliments peuvent être plongés dans un liquide tel que de l'eau, du bouillon ou du vin (pochage, cuisson au bouillon ou à l'étouffée), immergés dans des graisses animales ou de l'huile (friture), exposés à la vapeur (cuisson à la vapeur et, dans une certaine mesure, braisage) ou à la chaleur sèche (rôtissage, cuisson au four, cuisson au grill) ou bien encore poêlés dans de petites quantités de graisses chaudes (sautés). La préparation des aliments dépend donc autant des combustibles disponibles que des ustensiles utilisés.

Ces cinq modes de cuisson, avec quelques variantes, peuvent être utilisés pour n'importe quel aliment, mais, traditionnellement, chacun s'applique plus spécifiquement à des aliments précis. Par exemple, les beignets sont frits, de nombreux légumes sont cuits à la sauteuse, etc. Cela dit, certaines viandes peuvent être aussi bien rôties qu'accommodées en ragoût : tout dépend de l'effet et du goût recherchés.

HISTOIRE DE SALLES DE BARBEZIEUX

Le fief des CLAIRONS

Le fief des Clairons est situé à la limite de notre paroisse de Salles et de celle de Barbezieux. Il est arrosé par le Condéon qui après avoir alimenté les moulins de la Ravarde, de Lisleau et de la Chiche, sert de frontière aux Clairons avec Barbezieux puis poursuit sa course par le Bouchet, chez Guicheteau et conflue avec le Beau au moulin de Chaillou.

I Le Fief avant la Révolution.

Le fief est situé en la paroisse de St Seurin qui dépend du marquisat de Barbezieux et remonte probablement au début du XVI^{ème} siècle.

Au début du XVII^{ème} il appartenait à Jean Girard écuyer sieur des Clairons, mort en 1627 « regretté par tous pour sa grande courtoisie et débonnairété ».

En 1687 le fief passe aux mains de la famille Barbarin. A cette époque c'est Anne de Barbarin la propriétaire, dite « Mademoiselle des Clairons ». Elle était sœur de Jean-Louis Barbarin chevalier, seigneur de Reignac major aux armées de Navarre.

Ce dernier marié en 1684 avec Marie de Rarecourt de la Vallée-Pimodan. En 1701 leur fils Théodore-Camille eut pour parrain le très puissant messire Le Tellier abbé de Louvois marquis de Barbezieux. Ce détail montre l'importance des seigneurs des Clairons.

Mademoiselle des Clairons avait un autre frère François de Barbarin aussi capitaine au régiment de Navarre, et enfin une sœur Gabrielle de Barbarin qui en 1680 épousa Claude de la Touche écuyer seigneur de Brie la Chapelle. De cette union naquit Michel de la Touche en 1724, celui-ci devint héritier des Clairons par son mariage avec Jeanne Demontis, sa tante Anne de Barbarin lui faisant don des Clairons. Devenu veuf Michel se remaria en 1756 et mourut en 1765.

De l'union de Jeanne et de Michel naissent :

- en 1727 Antoine de la Touche
- en 1728 Marie de la Touche morte en 1754 et en 1729 Marie-Anne de la Touche.

En 1755 le fief des Clairons sort de la famille de la Touche pour entrer dans la famille de Toyon par mariage en 1755 de Marie-Anne de la Touche avec Pierre de Toyon écuyer et seigneur de Trotard, officier d'artillerie. Né en 1731 Pierre de Toyon est issu d'une très vieille famille noble qui possédait le logis de Trotard paroisse de St Bonnet (actuellement propriété de la famille Cuzange) plus le fief de Brie.

Voici les armes des Toyon « d'azur à la fasce d'argent accompagnée de trois têtes d'hommes d'or, deux en chef et une en pointe »

En 1771 les Clairons sont propriété de Pierre de Toyon vassal du seigneur de Barbezieux auquel il est « tenu à foi et hommage sous le droit d'un épervier, en maison noble, domaines et dépendances, droits d'agriers et arrière-fiefs le tout en paroisse de Salles et de St Seurin » (les Clairons).

En 1773 Pierre de Toyon meurt le 23 juillet, sa veuve Marie-Anne « Dame de la terre et seigneurie de Brie et du fief des Clairons, curatrice des enfants mineurs, assistée de son beau-frère François de Toyon fait dresser inventaire de la succession de son mari par Me Augeay notaire à Barbezieux ». En 1777 décès d'Anne de la Touche veuve de Pierre de Toyon.

Sans doute son fils aîné Michel de Toyon officier au régiment de la Sarre hérite des Clairons. Ce dernier épousa en 1776 Elisabeth-Françoise Drouhet de Condéon. De cette union naquirent Élie-François, puis Anne-Catherine.

II Parenthèse.

Avant que ne survienne la période révolutionnaire, j'ouvre une parenthèse pour montrer l'importance de ce fief des Clairons.

Sous l'ancien régime le seigneur des Clairons avait comme vassal le seigneur du Maine la Porte fief voisin. Bien avant 1700 ce fief appartenait à Elie de la Porte enterré en l'église de St Seurin en 1707. Je rapporte ici un extrait du serment d'allégeance du seigneur de la Porte à son suzerain le seigneur des Clairons.

« le 2 décembre 1754 le seigneur de Pressac et du Maine la Porte est reçu par Michel de la Touche seigneur des Clairons devant témoins pour acte de vassalité.....Le sieur de la Porte s'est mis en devoir de vassal, découvert, sans éperon ny épée et ayant un genouil en terre a juré et affirmé qu'il est et sera toujours bon et fidèle vassal du dit seigneur de la Touche et à ses successeurs en ladite seigneurie des Clairons....

Les témoins La Touche- Pressac Tilhard Notaire royal acte contrôlé le 11 décembre 1754.

A Barbezieux reçu 48 sols. Signé Pilon

III De la révolution à nos jours.

En 1789 l'héritier des Clairons Michel de Toyon vote à Saintes (généralité dont dépend le marquisat de Barbezieux) pour son fief. Il était en outre franc-maçon et fut élu premier commandant de la garde nationale de Barbezieux. C'est dire s'il était acquis aux nouvelles idées révolutionnaires.

Michel de Toyon avait épousé en 1776 Elisabeth-Françoise Drouhet de Condéon. De cette union naquirent deux enfants : Elie -François qui épousa en 1809 Marie-Thérèse de Pindray fille de Guy de Pindray officier au régiment de la Sarre, et Anne-Catherine qui épousa René de Fenelon capitaine au 123^e régiment de ligne.

Il semble donc que le fief des Clairons n'eut pas à subir de grands dommages pendant la période troublée de la révolution. Après 1811 je n'ai malheureusement, malgré mes recherches trouvés d'archives mentionnant la famille de Toyon, excepté en 1824 le décès d'Elie-François enterré à Barbezieux.



Je suppose que la famille délaisse peu à peu les Clairons pour vivre en leur autre fief de Trotard.

En 1897, je retrouve trace des Clairons, ce qui reste du domaine devient la propriété de Monsieur Julien, industriel en tissu qui a l'idée de créer une laiterie.

Monsieur Julien cède rapidement les Clairons, ne connaissant pas très bien le métier de laitier. En 1904, il cède donc l'affaire à la famille Merzeau, la partie laiterie se transforme en coopérative. Les terres sont cultivées par les

M e r z e a u .
Cette coopérative des Clairons eut diffé-

rents directeurs.

En 1955 c'est Monsieur Moizan, maire de Bessac

En 1956 le directeur est Monsieur Bersiaud jusqu'en 1959.

En 1959 le directeur est Monsieur Charrier jusqu'en 1971.

De 1971 à 1990, c'est Monsieur Feuillet notre ancien maire, qui dirige la coopérative. Le logis même des Clairons a été transformé maintes fois, seul subsiste le moulin qui fonctionne encore en 1980, car la famille Merzeau qui possède une porcherie y fait moudre les grains pour son élevage.

Le 31 décembre 1990 c'est la fermeture

définitive des Clairons, la laiterie n'est plus rentable ceci dû à la disparition progressive des producteurs de lait.

De 600 en 1955 ils ne sont plus que 27 en 1990 ! Le cognac rapporte plus !

Actuellement ce qui reste des bâtiments se partage entre Monsieur Prudhomme compagnon de St Jacques et Monsieur Coacaud petit-fils de la famille Merzeau. Cet ancien fief noble qui étaient les Clairons est aujourd'hui un banal bâtiment de rapport, seul, au bord du Condéon, le moulin en assez bon état atteste de l'ancienne noblesse du lieu.

A.F.P

UN PEUT D'HISTOIRE. QU'EST CE QU'UN FIEF ?

Fief, bien — généralement une terre — concédé par un seigneur en échange de la fidélité d'un vassal.

Héritage du bénéfice carolingien, le fief est une compensation financière du service armé et du conseil dus à un seigneur auquel un hommage a été prêté. Même si le fief traduit habituellement une concession de terre, il peut également désigner un autre type de biens, toujours générateur de revenus (comme des fiefs d'écurie). À partir du XI^e siècle, l'investiture de la tenure suit immédiatement et obligatoirement le serment de fidélité, ce qui différencie fief et bénéfice. Progressivement, le fief supprime l'hommage aux yeux du vassal, en tant que bien et élément concret du lien d'homme à homme. C'est sans doute la raison pour laquelle les bénéficiaires d'un fief ont tendance à multiplier leur hommage auprès de multiples seigneurs. Cette pratique engendre alors le système de « l'hommage—lige » ou hommage préférentiel.

Le vassal n'est pas propriétaire du fief : en cas de non-respect du contrat vassalique (non-accomplissement des devoirs vassaliques ou félonie), le fief peut être confisqué. Mais, outre cette obligation, il a une pleine jouissance de la terre qu'il peut, à son tour, subdiviser pour en concéder une partie à ses propres vassaux. Progressivement, la coutume permet d'aliéner un fief et de le transmettre aux héritiers, après un nouvel hommage, moyennant un rachat ou une taxe de mutation. Toutefois, le fief, même devenu héréditaire, reste en principe indivisible jusqu'au XIII^e siècle ; ce qui signifie que le seigneur peut à tout moment décider, avec justificatifs, de reprendre son bien.

Ont participé à la réalisation de ce numéro de l'Écho de Salles n° 18 :

La commission municipale de L'Écho de Salles présidée par : Jean Louis Nau.

Crédit photos et conception : Jean Claude Bozzini. **Recherches d'archives et reportages :** Roland Pluyaud.

Typographie : Muriel Leneveu.

Ainsi que les bénévoles sympas : A. Feldingut/Pluyaud. J. Feuillet, S. Feuillet. C. Maudet S. Nau. Mr Pasquet. M-C. Tijoux. M. Varenne et notre sympathique secrétaire **M. Maguis.**

Numéro gratuit imprimé à 185 exemplaires.

Nous remercions les personnes qui nous confient des documents photographiques ou autres.

TOUS LES DOCUMENTS PRETES VOUS SERONT RENDUS.

PREVENTION ROUTIERE

SENSIBILISATION DES ELEVES A LA SECURITE ROUTIERE.

Les élèves ont participé à une matinée prévention au château de Barbezieux .

Un petit test écrit puis un parcours à vélo ont été proposés aux enfants.

Anthony Birollaud et Alison Démousseau représenteront l'école de Salles à la finale cantonale .



L'application des lois joue un rôle important dans l'amélioration de la sécurité routière. L'action de la police dans ce domaine est plus efficace lorsqu'elle peut s'appuyer sur des moyens technologiques et lorsque les lois sont bien acceptées par la majorité des conducteurs. Les réductions du nombre d'accidents les plus spectaculaires à la suite de mesures légales se sont produites dans le domaine de la conduite en état d'ivresse. Le taux limite imposé en France est aujourd'hui de 0,5 g/l. En 1970, il était de 0,8 g et le seuil du délit condamnable par un tribunal correctionnel était de 1,2 g/l. Le simple fait d'avoir institué le contrôle d'alcoolémie préventif en 1978 a fait chuter de 19 p. 100 le nombre de morts dans le mois qui a suivi.

Les résultats obtenus par ces biais sont moins sensibles car les mesures correctives ont des effets à long terme et sont donc plus difficiles à évaluer. Depuis 1993, en France, les élèves de 5e sont tenus d'obtenir une attestation scolaire de sécurité routière sans laquelle ils ne sont pas autorisés à conduire des deux-roues motorisés. De plus, la conduite accompagnée est maintenant généralisée entre seize et dix-huit ans.

LES ELEVES POETES

Écrire à la manière de Philippe Delerm

C'est bien de ne pas travailler à l'école le mercredi matin .

En principe à l'heure qu'il est, on est déjà en cours de maths.
Mais ce matin on n'a pas besoin de se lever .
Pas besoin de crayon, de gomme ni de calculatrice .
On fait la grasse matinée .
On n'a pas envie de sortir du lit, alors on attend et puis vient 11 heures .
On entend maman qui parle à l'oreille tout doucement : "il faut se réveiller ! " .
On se lève, on enfle ses chaussons, et puis on va déjeuner.
On s'habille puis on va jouer dehors, on sent ce petit vent très doux, les oiseaux qui chantent ...
On est au paradis .
Puis soudain, une copine arrive .
Au début on ne sait pas trop quoi faire, mais ensuite on s'amuse tellement bien
à jouer au loup, puis vient midi: la matinée à passé beaucoup trop vite qu'on n'a
même pas vu les heures passer .

C'est bien de ne pas travailler le mercredi matin .

Alison Démousseau CM2

LES ORIGINES DE LA FÊTE

ORIGINES

On peut seulement émettre des hypothèses quant à l'origine des célébrations communautaires. On pense que les premières fêtes avaient pour objectif d'apaiser les craintes des peuplades primitives qui se trouvaient désespérées face à certains phénomènes naturels. De manière plus générale, on considère que les premières fêtes étaient associées au rythme des travaux agricoles, en particulier aux périodes de semailles, de vendanges et de moissons, ou au souvenir des morts.

FONCTIONS

Les fêtes possèdent des fonctions et des valeurs variées. Elles peuvent être l'occasion d'une transmission de connaissances et de coutumes. Ainsi, dans les sociétés primitives, elles accompagnaient les divers rites et permettaient aux anciens de communiquer aux nouvelles générations leur propre expérience ainsi que la signification des usages tribaux. Les fêtes peuvent également naître de l'expérience collective d'un événement historique. Le rassemblement de citoyens d'un même pays célébrant la fondation d'une nation ou le départ d'envahisseurs étrangers peut être à l'origine d'une unité qui transcende les préoccupations personnelles. Les festivals et les fêtes consacrés aux us et coutumes de groupes régionaux, nationaux ou ethniques peuvent, quant à eux, favoriser la compréhension des héritages et des traditions. La fête, comprise dans un sens plus large, donne souvent lieu à des débordements ; elle peut être l'occasion d'un moment de défoulement et devenir un espace où l'absence de règles aboutit à des manifestations irraisonnées et excessives.



Dans le passé nos anciens profitaient de toutes les occasions pour faire la fête. Les vendanges étaient un prétexte pour cela.

Il existe, à travers le monde, une variété infinie de fêtes de la moisson. Avec les fêtes d'action de grâces, elles sont un héritage des temps où l'agriculture constituait le principal moyen de subsistance.

Les feux de la Saint-Jean, allumés dans la nuit du 24 juin, célèbrent, quant à eux, le solstice d'été en France et au Québec.

Notre fête locale reste dans la tradition des animations rurales et locales. Elle démontre combien il est important et absolument nécessaire de faire durer ce genre de manifestations. Le « tissu social » a besoin de ces rassemblements de population autour d'un repère commun qu'est la fête. Elle est un prétexte pour se retrouver, pour échanger, voir pour régler des comptes qui sans cela resteraient enfouis en nous. Elle permet également de se sentir entouré et utile aux autres et surtout d'avoir le sentiment d'appartenir à un groupe culturel commun. En ces temps de centro-décentralisation, nos petits villages perdent beaucoup de leur autonomie financière, il est donc bon de continuer à développer nos fêtes de village afin que la cohésion reste évidente. Faisons que nous restions encore maître de nos destins, au moins en ce qui concerne la fête. La fête au village, qu'elle belle phrase, peut être un jour ces mots feront rire, ils seront d'un autre temps, la fête n'aura lieu que dans les grandes agglomérations, voir sur des écrans de télévision géants

D'ailleurs je vous rassure, cela existe déjà. La fête par écran interposé, heureusement la fête de la musique est l'exemple même de ce qu'il faudrait faire. Obliger les citoyens à faire la fête, et trouver des prétextes à s'amuser. À moins que nous, élus locaux, ne soyons capables d'entraîner nos administrés dans des farandoles et autres agapes de tels sortes que la population de nos villages ne s'ennuie plus. La frairie de Salles est l'exemple même qu'un effort constant et durable permettra de préserver l'essence même de notre raison de vivre : La Fête.



Les fêtes villageoises ont cet intérêt, qu'elles gardent une certaine convivialité et qu'elles permettent aux habitants de se retrouver autour d'une bonne table. A cet endroit se crée une trace de notre culture qu'il faut préserver.

CARNAVAL A SALLES

LA VIE DE NOTRE ECOLE NOUS INTERESE ET NOUS AIMONS SAVOIR CE QUE NOS ENFANTS FONT

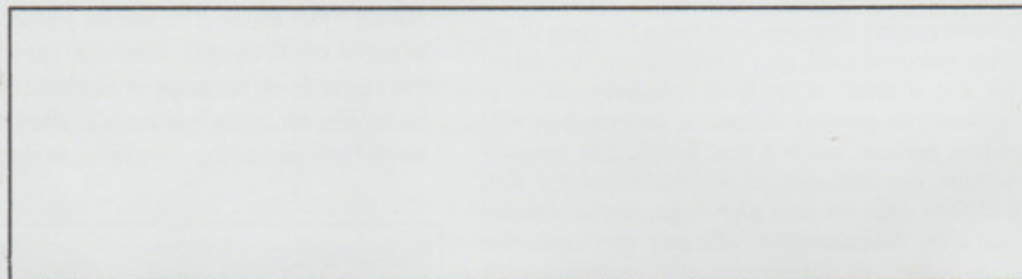
Décembre

*Le mois de Décembre
C'est l'hiver froid
Il fait chaud dans la
chambre
Que c'est joli ce
mois.*

*C'est le mois des flo-
cons
Les toits sont gelés
Oh! que c'est long
Au chaud il faut res-
ter.*

*Les hirondelles sont
parties
C'est Noël le jour des
cadeaux
Tous les enfants sont
surpris
Et on n'a pas très
chaud*

Sofia , Maxime , Alexis



E xposition de fossiles et de minéraux à la média- thèque de Barbezieux

Le mardi 13 avril , on est allé
visiter l'exposition avec les élèves de
Saint-Bonnet .

Des personnes nous ont expliqué la formation des
fossiles et nous ont montré : des ammonites, des nau-
tiles, des oursins, des rudistes, du bois fossile, des
feuilles et plein d'autres encore de la région de Barbe-
zieux . On a vu une énorme ammonite provenant de
Plassac . On a vu également des minéraux de Co-
gnac . Cela nous a très intéressé .

Nous avons visité la bibliothèque et écouté le Petit
Chaperon Rouge .

Nous avons passé un bon moment !

PETIT JEUX.



**CHERCHER OU ONT
ETE PRISES CES
PHOTOS, ET A
QUELLES DATES**

**ESSAYEZ DE TROU-
VER QUI EST SUR
LA PHOTO.**

Un départ en ballon qui restera dans les annales du comité



Les mogettes. Cuisine rudimentaire, simple, mais délicieuse.



**Pas facile de monter ce parquet sur le champs de la Chiche. Les
anciens avaient le coup de main, les jeunes apprennent.**



**Sous les hangars de Bernadette, tracteurs et bottes de pailles
font bon ménage avec le pot au feu de Gilbert.**



**On reconnaît sur cette photo de bien beaux conseillers
municipaux accompagnés de leurs charmantes épouses.**



**Mains sur les hanches, prêt à affronter la bête qui
cuit sur la broche, les bouchers ne rigolent plus !**



Souvenons nous des gigantesques grillades que nous préparait Gilbert lors des fins de frairie. Mouton, agneau, bœuf etc... rien ne manquait pour clôturer des journées de fêtes. Cela doit continuer et nous vous invitons tous à participer à la frairie de Juillet 2004.



Une belle image pleine de douceur nous montre que derrière chaque personne peuvent se cacher des vocations... champêtres.



Marie Claude, tu es capable de nous surprendre, en Général ou en indienne tu es toujours fidèle au poste. Bravo !

Ambiance proche du « délire » lorsque Denis Marchand et ses copains de caserne nous ont aidé à préparer la frairie 2003. Maurice Grolleau, Marcel Niort, Mr Feray et les autres se sont montrés comme de « jeunes recrues » très au point. Jeunes et anciens se retrouvent pour faire la Fête. Bons souvenirs n'est-ce pas ?

