

L'ÉCHO DE SALLLES DE BARBEZIEUX

N° 27

FÉVRIER 2011



Sommaire:

Edito	Page 3
Budget	Page 4 à 5
État civil	Page 5
Informations générales	Page 6
Conseils municipaux	Page 6
Associations communales	Page 7 à 11
École	Page 12
Fours à pain	Page 13 à 14
Bassin versant du Né	Page 15
Les brûlures thermiques	Page 16
Le Safran	Page 17 à 20
Calendrier 2011	page 20
Journée caritative	Page 21
Don de moelle	Page 22 à 25
MSA Cancer	Page 26
Calitom	Page 27

Photos de jeux en bois lors de la fête communale



EDITO

Depuis quarante ans, notre fête communale de juillet se déroule à la Chiche chez Marie-Claude et Jean Feuillet. Ils accueillent toujours avec autant de plaisir cet envahissement, depuis ce jour de juillet 1970 où tout naturellement, à la veille de la fête, pris de cours par un gros problème sur l'ancien terrain, Jean, en temps que Président du comité des fêtes, a proposé son jardin entre sa maison et la route. L'endroit étant tellement accueillant et agréable, qu'au dépannage à fait place l'installation durable. Durant ces quarante ans, les anecdotes et les franches rigolades sont légions.

La première année à la Chiche une quarantaine de Sallois se réunissent autour d'un mouton à la broche et cette année là, le manège prend feu sous les fenêtres de Marie-Claude et de Jean.

Mais avec une bonne ambiance, l'intérêt pour cette fête s'élargit, on double le nombre de moutons tous les ans et on arrive ainsi à 300 convives en vitesse de croisière. Il y avait les incontournables de la fête, comme Guy Faure et son orchestre « les globes-trotters » qui pendant plusieurs années ont animé le bal. En 1992, on teste la génisse à la broche avec un succès immédiat qui ne se dément pas depuis, avec chaque année entre 500 et 600 gourmets.

Tout cela n'est possible que par la générosité des propriétaires de ce terrain Marie Claude et Jean Feuillet, qu'au nom du comité des fêtes de Salles et de vous tous, je remercie.

Les associations attirent de plus en plus d'adhérents ou du public qui participent aux différentes activités et animations proposées. Les bénévoles et toutes les bonnes volontés proposent leurs idées et leurs services, dans un plaisir d'être ensemble très communicatif .

Cet enthousiasme s'est perçu encore le 20 novembre 2010, où nous nous sommes tous retrouvés, associations, LPA, école et mairie pour la journée caritative.

Cette journée était organisée en faveur de la Croix Rouge de la vallée du Né et en faveur d'ADEL, association d'entraide contre les maladies du sang et les leucémies.

Depuis des années nous aidions le Téléthon AFM. Cette année nous avons choisi deux associations de proximité qui ont, comme beaucoup d'autres, autant de besoins. Malheureusement, les besoins sont constants et énormes dans tous les domaines. Sans sectarisme, sans polémique, nous avons choisi d'aider cette année les personnes défavorisées, la vulgarisation des dons de moelle et le soutien aux malades de leucémie.

Ce fut une belle réussite humaine de générosité et d'émotions. Une journée très conviviale qui a rassemblé bonnes volontés et donateurs.

Je ne doute pas que 2011 sera encore une année riche en rencontres sur notre commune et que nous passerons de bons moments ensembles.

Je tiens, maintenant, à vous présenter mes meilleurs vœux, en vous souhaitant une excellente année et surtout, une très bonne santé, de la réussite dans vos projets et beaucoup de bonheur.

Jean Louis Nau



BUDGET COMMUNAL 2010

Fonctionnement

Investissement

<i>Dépenses</i>		<i>Recettes</i>
Solde investissement précédent	23993,59	
Immobilisations	2500,84	
Voirie	62452,87	
Bâtiments	55792,99	
TOTAL	144740,29	
		Compensation TVA 78936,44
		Dotation d'équipement (État) 30576,35
		Subventions 500,00
		TOTAL 109512,79

Solde

Total Dépenses 285741,18 **Total Recettes** 439527,99

Excédent cumulé en 2010 : 153786,81 €

Cette année, en raison de la baisse régulière depuis trois ans des dotations de l'État, nous avons réduit nos dépenses de fonctionnement. Les dotations de l'État ont baissé sur 2010 de 8%. Des économies sont nécessaires, pour préserver notre capacité d'autofinancement pour des projets plus importants. Depuis trois ans, le conseil municipal a engagé différentes réflexions sur la carte communale et une salle socioculturelle. En 2010, nous avons continué à un rythme soutenu les investissements, en réalisant des travaux importants sur l'église et la voirie pour un montant de 120 746,70 €.

LES TRAVAUX

Le projet de notre future salle des fêtes avance doucement mais sûrement.

Le projet de notre future salle des fêtes avance doucement mais sûrement. Nous avons acheté en 2010 le terrain pour la positionner, les sondages du sol sont faits et actuellement nous peaufinons le plan.

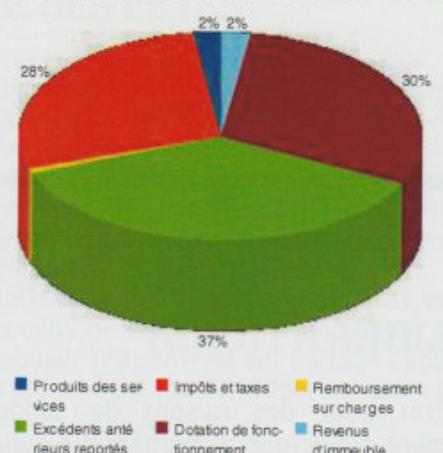
Sur 2011, nous allons demander les aides et déposer le permis de construire.

La toiture de l'église est refaite et nous allons poursuivre la rénovation de ce lieu par le sol, les murs et l'éclairage intérieur.

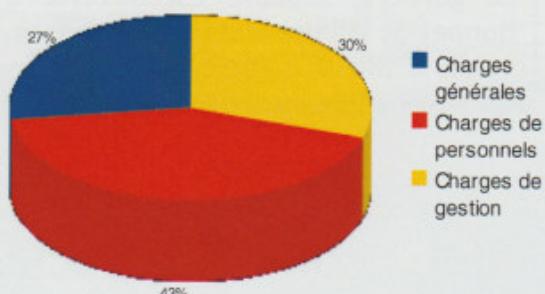
La numérotation du village de Lileau va se concrétiser et permettra de mieux s'orienter dans ce village qui a connu un développement important.

La carte communale est aussi un projet au long court. Celle-ci mettra un an de plus pour être finalisée en raison d'un bilan environnemental non prévu qu'il nous faut réaliser suite au dernier Grenelle de l'environnement.

REPARTITION DES RECETTES



REPARTITION DES DEPENSES



Comparatif des différents taux communaux par rapport à la moyenne départementale et nationale

	Taux de la commune de Salles	Taux communaux moyens au niveau national	Taux communaux moyens au niveau départemental
Taxe d'habitation	7,84	14,57	11,07
Taxe foncière bâti	12,31	18,74	24,18
Taxe foncière non bâti	35,81	44,81	48,58

ETAT CIVIL

Naissances

PIERRE Emilie, Gisèle, Martin
SAILLY Arthur, Tom
BELLET Pierre-Lou, Charles

Mariages

PEAN Noémie, Henriette et COUTIERAS Cyril
GARAY Aurélie et LESERVOISIER David, François
DELAUNAY Valérie, Laurence et DESAINT Jean Louis
DALLON Déborah, Valérie et BOEUF Tony, Yohan
LOUSTALOT Aurélie et DUPIN Ludovic, Claude, Jean
MALETURE Véronique et QUEVEDO Jean-François, Pierre

Décès

DROCHON Jean-Marcel, Roger
FROGER Augusta, Léonie, Marie, Micheline
COSTES-RANVEAU Suzanne, Paulette

INFORMATIONS

- Infos service administration : tel. 3939
- Raticide : sceau = 10 €. Sachet = 1 € (en vente à la mairie)
- Cantine Scolaire : 2,05 € par repas
- Garderie Scolaire : 1,60 € de l'heure

La garderie scolaire est ouverte à toutes les familles du RPI de Salles-St Bonnet-St Hilaire. Les horaires sont le matin de 7h30 à 9h et l'après midi de 16h40 à 18h30

CONSEIL MUNICIPAL (DÉLIBÉRATIONS)

9 janvier 2010 : Assistance Technique fournie par l'État pour des raisons de solidarité et d'aménagement du territoire, délibération pour le raccordement électrique d'une parcelle suite à CU.

1 février 2010 : Renouvellement du contrat d'assurance groupe pour risques statutaires, nomination d'Elodie Viaud au poste de stagiaire d'adjoint technique territorial de 2ème classe, refus de la demande de financement de l'école Sainte marie, impression du bulletin municipal par l'entreprise ACTIADE au prix de 500 €.

8 mars 2010 : Permanences pour les élections régionales, mise en place d'un plan des éléments ayant un intérêt patrimonial ou paysager soumis à enquête publique en même temps que celle de la carte communale, acceptation d'un devis pour des travaux de voirie. Repas des anciens réalisé par monsieur Paulard au prix de 25,5 € par personne.

29 mars 2010 : vote du compte administratif 2009 et du budget primitif 2010, décision de ne pas modifier les taux des 3 taxes directes pour l'année 2010, approbation du compte de gestion de la commune pour l'année 2009, achat d'un tracteur tondeuse et débroussailleuse, modification des statuts du SIAH bassin du Né.

10 mai 2010 : Discussion sur les Travaux de voirie et bâtiments à venir et sur la carte communale et sur le plan de la salle socioculturelle

28 juin 2010 : vote de l'attribution de l'indemnité de conseil et de préparation des documents budgétaires au receveur des impôts, délibération pour le raccordement électrique d'une parcelle suite à CU.

26 juillet 2010 : Périmètre du schéma d'aménagement et de gestion de l'eau, choix du cabinet Josensi consultant pour les sondages du sol en vue de la construction de la nouvelle salle socio culturelle.

13 septembre 2010 : Investissement dans du matériel scolaire, fixation du prix de la cantine et de la garderie, mise en place de nouveaux bacs poubelle.

8 novembre 2010 : Travaux de voirie 2011 réalisé par la SCOTPA, Achat d'un pack de logiciel Horizon on-line, modification des statuts de la communauté de communes des 3 B Sud Charente.

6 décembre 2010 : modification assainissement salle des fêtes, éclairage de l'église.

Tarifs 2011 de location de la salle polyvalente

	<i>La salle</i>	<i>La cuisine</i>	<i>Chaussage</i>
<i>Habitants de la commune</i>	25,00 €	55,00 €	30,00 €
<i>Habitants hors commune</i>	70,00 €	55,00 €	30,00 €
<i>Associations communales</i>	0,00 €	0,00 €	0,00 €

Service National :

L'inscription doit s'effectuer dans le mois du 16^{ème} anniversaire.

Inscription sur les listes électorales :

Inscription toute l'année, limitée au 31 décembre.

Le repas des anciens aura lieu à la salle des fêtes, le samedi 19 mars à 12 heures.

COMITÉ DES FÊTES

A l'aube de cette nouvelle décennie, le comité des fêtes tient à vous présenter ses meilleurs vœux de santé et de prospérité à chacun d'entre vous.

Les animations de l'année 2010 ont été dans l'ensemble une réussite et dépassent souvent notre capacité d'accueil.

La randonnée du mois de mai a réuni petits et grands sur les chemins de notre belle campagne à pied, en vélo ou en quad. 170 convives ont partagé l'apéro et le pot au feu préparé par Nicole, Gilbert et toute l'équipe de bénévoles.

Pour le voyage au Puy Du Fou, 2 cars complets ont été nécessaires afin de faire face aux nombreuses inscriptions. Après un casse croûte sous les halles, nous avons assisté à un spectacle formidable, durant lequel chacun d'entre nous s'est rempli les yeux d'images inoubliables, même s'ils étaient un peu fatigués au retour.

La fête locale du mois de juillet, égale à elle-même avec le beau temps, du concours de belote où les inscriptions ont monté en flèche au repas moules frites où nous étions plus nombreux que l'année précédente. La génisse fut appréciée et mangée jusqu'à l'os dans l'ambiance Royal Musette.

Cette année ce sont la Croix Rouge et l'association ADEL qui ont bénéficié de votre formidable élan de générosité qui a dépassé largement les frontières de la commune.

2011 démarre avec une sortie à l'Ange Bleu au mois d'avril.

Je tiens à remercier le chef d'orchestre de la cuisine Nicole ainsi que toute l'équipe de bénévoles qui l'entourent et vous préparent les festivités. Sans cette assemblée de bons vivants rien ne serait possible.
Venez nous rejoindre vous ne le regretterez pas.



Merci encore à tous et bonne année.

*Le président du comité des fêtes
Jean Marie DROCHON*

Ont participé à la réalisation de ce numéro 27 de l'Echo de Salles de Barbezieux :

- le conseil municipal
- les présidents d'associations communales : Chantal Maudet, Stéphane Feuillet, Daniel Brigaud, Jean Marie Drochon
- ainsi que les bénévoles : Roland Pluyaud, Jacqueline Merlet, Stanislas Pasquet, Sylvie Nau, Annie Feldingut-Pluyaud

Numéro gratuit imprimé à 200 exemplaires par Actiade - 17100 Fontcouverte
Nous remercions les personnes qui nous confient des documents photographiques ou autres.

ENTENTE BERNEUIL – SALLES DE BARBEZIEUX

Une journée hommage à Serge THOMAS

Le club de football de Salles de Barbezieux existe depuis juin 1985 et est en association avec la commune voisine de Berneuil depuis 10 ans. L'Entente Berneuil-Salles a donc attaqué sa 26ème saison au début août en reprenant le chemin du stade du LEPA sous la direction du coach : Julien GOUGUET.

L'effectif a peu bougé lors de l'intersaison ce qui a permis au club d'inscrire de nouveau 2 équipes en championnat : une en 4^{ème} division et l'autre en 5^{ème} division.

Les résultats sont satisfaisants : après 8 journées, la B se retrouve en 9^{ème} position et la A à la 3^{ème} place.

La bonne ambiance au sein du club, ainsi que les nombreux joueurs présents aux 2 entraînements hebdomadaires, permettent d'espérer des résultats encore meilleurs d'ici la fin de saison.



Durant cette année 2010, les activités extra-sportives du club ont été également des vrais succès : de nombreuses personnes ont assisté au loto de fin octobre. Merci à l'ensemble des participants et aux généreux donateurs de lots.

Le 9 janvier dernier le club honorait Mr THOMAS Serge président fondateur du club, dirigeant très actif et disparu en février 2007. La journée débute par un match opposant les anciens de Salles et un club de Gironde : Les vieux crampons de Bouliac. Le score restera anecdotique. Après un moment de recueillement sur la tombe de Mr THOMAS Serge, la journée s'est poursuivie autour d'un repas qui a réuni 130 personnes. Lors de l'assemblée, le trophée Zézé a été remis au président du club de Bouliac par les mains de Mme THOMAS et Mr BRACHET président d'honneur du district. Une visite de l'exploitation viticole du LEPA a clôturé cette journée de convivialité.

La dernière manifestation de la saison se déroulera le samedi 21 mai 2011 à 20 h 30 à la salle des fêtes de Berneuil : le repas 'Entrecôtes'.

N'hésitez pas le dimanche à venir voir évoluer les joueurs de votre commune. Les dirigeants se feront un plaisir de vous accueillir (match d'août à janvier à Salles et de février à juin à Berneuil).

Vous pouvez également suivre la vie du club sur le site de l'Entente : <http://berneuilsalles.canalblog.com/>



SOCIETE DE CHASSE

La carte de chasse a malheureusement augmenté de 5 euros par rapport aux années précédentes (crise oblige) Ceci, pour équilibrer le budget qui reste stable. Nous lâchons pour l'année 2010-2011 60 perdreaux et 80 faisans, soit 35 pièces de moins que les autres années. Le repas aura lieu le 26 Février 2011

LE LIEVRE

Cet animal est le plus prisé des chasseurs. Il existe environ 30 espèces différentes dans le monde. Chez nous, le lièvre européen est l'espèce la plus connue.

Le lièvre vit en solitaire, et possède plusieurs refuges ou gîtes. Cet animal est malin de nature et en cas de danger, il juge parfois de rester immobile, aplati sur le sol. Si le danger est imminent, il détale en faisant de grands sauts, il peut rapidement atteindre la vitesse de 50 à 60km/heure. Certains le nomment aussi : capucin, rouquin, oreillard, bossu etc....

Le saviez-vous ? Comment s'appellent-ils ?

- 1- Maman lièvre 2- Bébé lièvre
- 3- Papa lièvre 4- Le cri du lièvre
- 5- L'extrémité de l'oreille est rousse, noire ou blanche ?

1 la hase - 2 le levraut - 3 le bouquin - 4 le vagissement - 5 noire

Suite de la vie du lièvre l'année prochaine. Bonne année à tous.



Président Daniel BRIGAUD Tél : 06 14 32 36 67

PRATIQUER LA MARCHE NORDIQUE À SALLES

La marche nordique est une autre conception de la marche, beaucoup plus active. Il s'agit d'accentuer le mouvement naturel des bras pendant la marche, et de propulser le corps vers l'avant à l'aide de deux bâtons qui permettent d'aller plus vite et plus loin. Toute la partie supérieure du corps entre en action pendant la marche en complément des membres inférieurs. La dépense d'énergie est accrue, le corps fournit plus d'efforts qu'à la marche traditionnelle, le rythme de la marche est plus rapide et en même temps on se sent moins fatigué. Comme la technicité est relativement simple, le plaisir de la pratique est présent dès le début, sans phase d'apprentissage fastidieuse. Par sa facilité et par sa dimension « Sport - Santé », la marche nordique s'adresse à tout le monde quels que soient l'âge ou la condition physique. Une séance débute toujours par un échauffement musculaire et articulaire et se termine par des étirements de récupération. Vous ne connaissez pas encore la marche nordique et vous souhaitez vous initier, rendez-vous devant le gymnase de Salles de Barbezieux aux dates suivantes :

Dimanche 13 mars (8h30/11h30) initiation
Dimanche 27 mars (8h/11h30)
Dimanche 10 avril (8h/11h30)
Samedi 30 avril (8h/11h30)
Dimanche 15 mai (8h/11h30)
Samedi 15 mai (8h/11h30)
Samedi 28 mai (8h/11h30) initiation
Dimanche 5 juin (8h/11h30)
Samedi 18 juin (8h/11h30)
Dimanche 19 juin (8h/11h30) initiation
Samedi 2 juillet (8h/11h30)



La marche est encadrée par Marie Claude Grand-Moursel, diplômée du brevet d'État de ski et instructeur de marche nordique.
Pour tous renseignements 05.45.78.35.15 ou 06.72.90.92.12

LA GYM VOLONTAIRE



Qu'elles aient 20 ou 70 ans, elles sautent, courent, se plient ou s'étirent au rythme de la voie de Marie Claude leur coach qui transforme la fatigue et la rouille contre la forme et l'assouplissement.

Toute l'année, la gym volontaire fait partie du programme hebdomadaire de ces femmes et hommes avec un seul objectif : s'entretenir dans la bonne humeur. Chacun a sa ou ses raisons pour venir à la gym mais tous savent que se maintenir en forme, se libérer des tensions et fatigues s'acquièrent en faisant travailler les muscles engourdis ou figé par la vie de travail ou de la maison. Aucune obligation mais beaucoup de plaisir à se sentir de mieux en mieux chaque semaine.

En France la gym volontaire c'est 7200 clubs sous la bannière de la fédération nationale de l'Education Physique et Gymnastique Volontaire (FFEPGV) et 540000 licenciés. Sur Salles c'est plus de 60 licenciés, une belle performance pour notre petite commune qui dure depuis plus de 10 ans, Depuis le 19ème siècle, l'Éducation Physique et la Gymnastique Volontaire ont réuni des générations entières autour d'activités sportives non compétitives et de fortes valeurs humanistes. Aujourd'hui, ces valeurs sont plus que jamais d'actualité, en bonne place, sous notre bannière Sport Santé Issue de la Ligue Girondine d'Éducation Physique (LGEP) créée en 1888 par le Docteur Philippe Tissié, la FFEPGV est riche d'une histoire étroitement mêlée à celle du sport.



Dès l'instauration des lois Ferry, instituant en 1882 l'éducation publique et la gymnastique gratuite, laïque et obligatoire, des visions différentes de l'éducation physique apparaissent.

Si certains s'orientèrent vers le sport-compétition et d'autres vers le sport ludique ou encore l'entraînement militaire, le Docteur Tissié, lui, allait fédérer un vaste mouvement national autour de l'idée d'activités physiques conçues pour permettre à chaque citoyen et citoyenne de se maintenir en forme quel que soit son âge et son état de santé.

Non-compétitives, ces activités n'avaient déjà pour but que le bien-être personnel et l'épanouissement en société, et non le culte de la performance et de la victoire à tout prix.

Ce sont ces valeurs que porte encore aujourd'hui la Fédération Française de l'Education Physique et Gym Volontaire (FFEPGV). Quant aux activités et à leurs méthodes d'apprentissage, elles ont naturellement évolué au fil des ans.

Il reste que la FFEPGV garde pour particularité de permettre à tous les publics de pratiquer, de 9 mois à 99 ans. Car il n'est pas nécessaire d'être un athlète accompli ou un technicien de haut-niveau pour prendre du plaisir en entretenant sa forme en compagnie d'autres pratiquants dans une ambiance conviviale.



Un peu d'Histoire en date de la Gym Volontaire

De la gymnastique suédoise au concept de « sport santé », découvrez les dates qui ont marqué l'histoire de l'Éducation Physique et de la Gymnastique Volontaire : **1813** : Pier Henrick Ling devient Directeur de l'Institut Central de Stockholm où s'enseigne ce qui deviendra la «gymnastique suédoise» : une gymnastique «douce» aux objectifs à la fois sanitaires et sociaux.

1882: Les lois Ferry instaurent l'éducation publique ET la gymnastique gratuite, laïque et obligatoire.

1888 : Le Docteur Philippe Tissié crée la Ligue Gironde d'Éducation Physique (LGEP) et organise les «Lendits du Sud-Ouest», rassemblements d'étudiants présentant des spectacles de gymnastiques inspirées du modèle suédois. La LGEP est la première structure dont est issue la FFEPGV.

1901 : Les lois instaurant la liberté d'association permettent la création d'associations de gymnastique et de clubs sportifs. Ceux-ci connaissent un vif succès, l'industrialisation récente de la société française ayant créé un besoin hygiéniste et social certain auprès des populations urbaines.

1910 : La LGEP devient la Ligue Française d'Éducation Physique (LFEP).

De nombreuses rivalités opposent les théoriciens de l'époque, et de multiples structures voient le jour. Quatre principaux courants s'affrontent : les médecins, les militaires, les scolaires, et les professionnels (tenants du sport compétition et des paris sportifs).

1918 : la gymnastique s'ouvre totalement aux femmes - seule force active restante après la guerre.

1940 : Le gouvernement de Vichy lance une grande action en faveur de l'éducation physique. Mais teintée de propagande, elle ne survivra pas à la libération et au contraire freinera l'expansion de la gymnastique pour tous.

1953 : La LFEP devient la Fédération Française de Gymnastique Éducative (FFGE). Poursuivant l'action de Raoul Fournié (Président de la LFEP), Pierre Seurin et Raymond Dinety orientent la FFGE vers la gymnastique volontaire.

1964 : La FFGE devient la Fédération Française de Gymnastique Éducative et de Gymnastique Volontaire (FFGEGV)

1971 : La FFGEGV, fusionnant avec la Fédération Française d'Éducation Physique, devient la Fédération Française d'Éducation Physique et de Gymnastique Volontaire : la FFEPGV.

De cette date à nos jours, les effectifs de la FFEPGV ont spectaculairement augmenté, grâce à une organisation rigoureuse, une politique de formation pointue et une identité forte, mais constamment réactualisée.

Forte de 540 000 licenciés - dont 94% de femmes, 7 200 clubs et 7 400 animateurs diplômés, la FFEPGV est aujourd'hui la première fédération française de sports non compétitifs (hors fédérations scolaires) et régulièrement dans les cinq premières tous sports confondus.

Si vous souhaitez nous rejoindre, les cours ont lieu le mardi et le jeudi de 20h à 21h au gymnase du LEPA. Adhésion annuelle 50 euros.

Source : site de la FFEPGV



AVIS DE RECHERCHE

Y-a-t'il dans la commune un(e) dessinateur(trice) - crayon, plume - pour participer à l'illustration de l'Echo de Salles ?

Age indifférent

- Se faire connaître à la mairie -

ECOLE

Cette année, 22 élèves sont inscrits à l'école de Salles: 10 CM1 et 12 CM2 et 94 élèves sur l'ensemble du RPI.

Les élèves ont participé au marché de Noël de Salles lors de la journée caritative.

L'école s'est dotée d'un appareil photo numérique et d'une nouvelle imprimante. Une exposition photo est envisagée fin juin.

Le Père Noël du SIVOS a déposé à l'école un cadeau collectif « très sportif » : ballons, balles, raquettes, diabolos, vortex, échasses, jeux de fléchettes, jeu de bowling.

L'école participera au concours de la bande dessinée et visitera le salon d'Angoulême fin janvier 2011.

Une étude des différents types de grottes et des visites sont prévues pour l'année.

Stanislas Pasquet

La famillette de Marinette

C'est l'histoire de Marinette
Qui a un petit pois dans la tête.

Elle a apprivoisé une belette,
Sa belette est une grosse bête

Sa mère est super chouette,
Elle organise toujours des fêtes.

Par contre son père est plutôt pouet pouet,
Il dit toujours « NON » à sa sœur Harriet.

Harriet est très jardinette,
Sa passion c'est la planète.

Son grand frère est joueur avec les allumettes,
Il se brûle à chaque fois: il n'est pas net.

C'est dans une petite maisonnette,
Que vit cette grande famillette.

Lucie Quevedo



LES FOUPS À PAIN

La présence d'un four à pain dans les bâtiments qu'il rénove aux Lemberts, a réveillé chez Cyril Coutieras son intérêt pour le patrimoine bâti ancien.

Connaissant notre goût pour le passé de la commune, il nous a gentiment suggéré d'en faire un article pour l'écho de Salles, ce que nous avons facilement accepté, d'autant plus que nous nous posons des questions sur l'évolution du four qui se trouve sous notre pigeonnier.

En effet, celui-ci fait clairement apparaître trois appareillages de maçonnerie: un pour le four, un pour le pigeonnier et un pour la liaison avec la maison.

Après un an de quête de renseignements, nous pouvons fournir le fruit de nos observations et réflexions.

Le moyen-âge connaissait le four banal appartenant au seigneur du fief, utilisable par tous, moyennant redevance. Il n'y en a pas eu à Salles, pas plus que de four communal, compte tenu de la dispersion de l'habitat. Nous avons trouvé pratiquement un four par maison construite avant le XIXème siècle. Par exemple, Villechevrolle comptait quatre maisons et quatre fours! Ce qui semble indiquer chez nos ancêtres, un goût pour l'individualisme, que notre époque dénonce pourtant comme s'il s'agissait d'une évolution récente de la société.

Par sécurité, sans doute, les fours étaient construits à l'écart des habitations, encore que chez Albert Ménard il y ait eu un four cheminée, ce qui signifierait qu'il était attenant à une pièce à vivre.

A Lileau, chez Marcel Niort, il y avait un four à deux gueules, une à chaque extrémité.

Nous avons également trouvé chez Pascal Texier, chez Nouleau et chez Joseph Maudet, ainsi que dans des actes de vente datés de 1870, chez madame Georgeon et Gérard Vallaud que des ponnes (cuve en terre) étaient associées au four (ancêtres des buanderies), sans doute parce que c'était l'endroit où l'on faisait du feu. Les ponnes, simples ou doubles, dans ce cas, disposées de part et d'autre d'un foyer, chauffant l'eau par conduction par les pierres du foyer. Sur le foyer lui-même pouvait se trouver une autre cuve en fonte servant aussi à la cuisson de la nourriture pour les porcs. Le four, un dôme sur une sole (dimensions fréquentes 2 m x 2 m, voûte à 50 cm), était chauffé à l'intérieur par un feu de bois. La température voulue atteinte, il fallait écarter les braises sur les côtés pour enfourner le pain; lequel était brossé à la sortie pour éliminer les cendres qui s'étaient attachées à la pâte.

Moins rapides que les machines à pain actuelles, le pétrissage long et pénible, le temps de levée de la pâte, celui du chauffage du four, n'incitait pas à allumer le four chaque jour. Aussi, ne faisait-on du pain qu'à la semaine, voir la quinzaine.

Celui-ci était souvent conservé suspendu, ou posé sur des étagères accrochées au plafond au dessus de la table, pour le protéger des souris, et roulé dans du linge pour l'empêcher de durcir trop vite, mais pas toujours de moisir.

Les fours ne servaient pas uniquement à cuire du pain; pâtisseries, cochonnets et volailles y rôtissaient aussi pour les repas collectifs, notamment pour les mariages. On s'en servait également pour sécher des fruits en attendant de les déguster hors saison.

Certains des fours ont été utilisés pour cuire du pain ou des repas de mariage pendant la guerre de 1939-1945, d'autres plus récemment pour dorer des porcelets ou des volailles, ou servent encore de nos jours de barbecue.



Notre commune compte actuellement :

5 fours en état de fonctionner

- | | |
|---|--|
| Chez Noulleau | chez Roland Faivre |
| Au bourg | chez Jacqueline Pelletier |
| Chez Lassalle
à Villechevrolles | chez Pierre Caillaud
chez Dominique Jouannet
et Roland Pluyaud |
| et à proximité aux Terrodes chez Louis Mallet | |



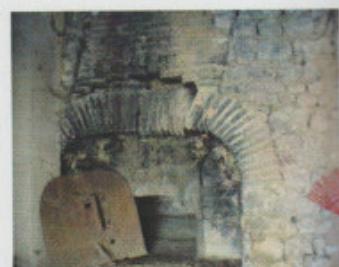
6 fours à remettre en état

- | | |
|---------------|-----------------------|
| Chez Noulleau | chez Pascal Texier |
| Au Petit Peu | chez Claude Pineau |
| Chez Grassin | chez madame Jarnan |
| Au bourg | chez Ginette Chaillou |
| Chez Maudet | chez Joseph Maudet |
| Aux Lemberts | chez Cyril Coutiéras |



23 fours connus sont disparus

- | | |
|---------------------|--|
| A Lileau | chez Robert Leclerc |
| Au moulin de Lileau | Nicole Massé démonté par Robert Massé et Marcel Niort |
| A Chante Grelet | Denise Pitaud emplacement de son garage |
| Chez Souchet | Joseph Maudet entre 1990 et 2000 |
| chez Loquet | Joseph Maudet en 1970 |
| Chez Jamin | Christophe Leneillon: 2 fours démontés
par Yves Leneillon |
| Chez Caillette | 2 fours démontés par Luc Idier |
| Au Grollot | 1 four chez Mr Delétoile
dans le pigeonnier |
| Chez Savarit | Paulette Ranveau démonté en 1980 |
| Aux Chauvins | 2 fours à l'ancienne laiterie |
| | 1 derrière l'ancienne tour |
| | 1 devant chez Jean Marie Drochon |
| A la Couronne | 1 sous le porche démonté entre 1950 et 1960 |
| | démonté après 1945 par Albert Gendriveau |
| Au bourg | pour faire un logement pour les vendangeurs |
| | Danielle Blanchard démonté entre 1970 et 1980 |
| Chez Magnez | pour construire l'atelier de son père |
| Au Maine Martin | Gilbert Marchand |
| Au Petit Peu | Liliane Nau |
| A Villechevrolle | Madame Grollet |
| | Gérard Vallaud |



Nous n'avons pas trouvé d'information pour d'anciennes maisons, qui, compte-tenu de leur âge devaient aussi être dotées de four: Chez Boizon, à la Chiche, dans le bourg chez Jacqueline Merlet et Robert Poirier, à Lalande, à chante Grelet chez Paulette Gobin, au Maine à Joubert, chez Loiseau, au Maine à Béraud, aux Lemberts et à Puymoreau.

Espérons que cet article nous permettra de compléter au moins partiellement ces lacunes.

Merci à tous pour votre accueil au cours de nos recherches.

Annie et Roland Pluyaud

BILAN AU 17 NOVEMBRE 2010 DE L'ÉTAT HYDRAULIQUE DU BASSIN VERSANT DU NÉ

L'état hydraulique du Né et des ses affluents en 2010 peut s'expliquer par :

Le déficit de pluviométrie sur douze mois lissant: la pluviométrie moyenne annuelle sur 60 ans pour le bassin versant du Né est de 902 mm. Ces douze derniers mois, la pluviométrie est de 798 mm, il y a donc un **déficit de 104 mm sur douze mois.**

Le déficit sur 4 mois : de juillet à octobre, il n'a plu que 95 mm d'eau, alors que la normale sur 60 ans est de 260 mm. Le **déficit de pluviométrie des mois estivaux est 165 mm.**

Le manque de crue: les crues permettent habituellement un remplissage des nappes, ce qui n'a pas eu lieu durant l'hiver 2009-2010.

Ces trois facteurs combinés sont à l'origine des nombreux assecs enregistrés cette année.

Quoi qu'il en soit, il est important de rappeler que les débits du Né s'effondrent annuellement et de façon récurrente sur une période allant de juillet à octobre.

Les premières pluies de novembre laissent entrevoir une amélioration pour la fin d'année et peut-être un comblement du déficit. En effet, du 1^{er} au 17 novembre 2010, il a plu 114 mm d'eau alors que la moyenne sur 60 ans pour un mois entier est de 108 mm.

Quelques photos du cours d'eau...

Le Né amont à Péreuil en assec



Le Né à Ladiville retenu par un ouvrage



Le Né à Ars et Gimeux en
rupture d'écoulement et
retenue dans des fosses

LES BRULURES THERMIQUES



Après avoir parlé des brûlures dues au soleil je vais vous décrire ce qu'est une brûlure thermique.

Les brûlures dues à la chaleur (brûlures thermiques)

Elles sont causées par un contact direct (poêle, four, fer) ou par contact prolongé (soleil), tout dépend de l'intensité de la chaleur.

Les différents types de brûlures

1er degré: superficielle peu grave (coup de soleil)

2ème degré: atteinte plus profonde (phlyctène ou ampoule) quelques fois perte de sensibilité

3ème degré: atteinte de toute la profondeur de la peau qui est noire cartonnée et indolore.

Cette catégorie nécessite souvent une greffe de peau.

Calmer les brûlures

- refroidir la brûlure sous l'eau pendant environ 15 minutes à température basse. Pour que ce soit efficace, il faut de la rapidité dans cette action.

- désinfecter rapidement la brûlure comme toutes plaies.

Traiter la brûlure légère

- Après refroidissement et désinfection, il faut traiter avec des corps gras qui isolent de l'extérieur.

- Pour les brûlures plus profondes et étendues, prévoir une hospitalisation dans un service adéquat, qui prendra rapidement en charge le patient en fonction de l'étendue et de la profondeur de sa brûlure.

Ne pas oublier aussi la prévention, car 60% des brûlures sont d'origine domestique et un brûlé sur trois est un enfant.

Si vous traitez vous même votre brûlure, il est nécessaire de vérifier votre carnet de vaccination pour voir si vous êtes à jour de la vaccination antitétanique.

Le moindre doute sur vos brûlures doit vous faire appeler votre médecin traitant ou le SAMU (15) pour avoir un avis professionnel pour la prise en charge de votre brûlure.

Jacqueline Merlet

EXCUSEZ-MOI



Notre bourg a l'inconvénient de connaître un carrefour un peu étroit et délicat à négocier, notamment par certains véhicules actuels.

Cela a pour conséquence, jusqu'à présent, de menus dégâts sur les habitations riveraines ainsi que sur le panneau de stop à l'ancienne mairie.

Plus que les dégâts, ce qui est rageant, c'est de ne jamais être prévenus (propriétaires ou mairie) de l'incident. La moindre des politesses serait de laisser un mot ou de téléphoner pour dire : « excusez-moi ». Faute avouée est à demi pardonnée.

Nous savons bien qu'il ne s'agit pas d'actes volontaires, mais nous nous posons des questions sur ce qui se passerait s'il y avait un accident plus grave, voire avec atteinte aux personnes. Les fautifs maladroits fuiraient-ils encore en douce, laissant aux victimes individuelles ou collectives la charge des réparations ?

Que les auteurs de ces accrochages soient ou non de la commune, il est probable que nous les connaissons.

Par civisme, il est du devoir de chacun de se rappeler mutuellement les dangers que nous connaissons. C'est l'objet de cette réflexion de la commission de rédaction.

LE SAFRAN

L'apparition du Safran lors de la frairie de juillet, et les articles de presse qui ont suivi, ont suscité de nombreuses questions. Bien sûr, l'existence du safran est connue principalement pour son emploi dans les paellas, et pour son prix élevé!

Je voudrais tout de suite relativiser cet aspect.

Sachant qu'il faut 150 fleurs pour obtenir un gramme de filaments secs, et qu'avec 5 à 15 fleurs on agrémenté un plat pour 2 à 6 personnes, il y a donc possibilité de faire de 10 à 30 préparations.

Dans le commerce on trouve du safran entre 16 et 20 € le gramme, ce qui ramène le coût d'un usage au maximum à 20 € divisé par 10 soit 2 €. Or combien coûte un bouquet garni ? Le pineau dans le melon ? Ou encore la rasade de cognac pour flamber un plat ?

Le safran est utilisé pour ses qualités tinctoriales et gustatives. On l'emploi en cosmétologie, parfumerie, pharmacie, dans les liqueurs et en cuisine. Là, il peut accompagner tous les plats: potages, entrées, poissons, viandes, desserts, pâtisserie, pain et aussi vinaigrettes, compotes, confitures, légumes, riz. Il se consomme aussi en infusion.



Cultivé depuis au moins 4000 ans avant Jésus Christ dans la région du Tigre et de l'Euphrate, en Crète et en Égypte ; les historiens n'arrivent pas à se mettre d'accord sur son cheminement depuis le Cachemire. Toujours est-il que la France a été une zone de forte production, même exportatrice, notamment en Angoumois du Xème au XIIème siècle, avant de disparaître au XVIIIème.

Au fil du temps, on lui a trouvé de nombreuses vertus : antidépresseur, régulateur cardiaque, anti-oxydant, anti-spasmodique, emménagogue, hypnotique, sédatif, tonique, stimulant.

Mieux que les pilules du bonheur, Cléopâtre, outre ses bains au lait d'ânesse pour la qualité de sa peau, l'utilisait en bains aphrodisiaques, et Louis XIV buvait chaque jour sa dose d'élixir de Garus safrané.

Que de raisons, du prix aux qualités, pour le cultiver soi-même, ce que j'ai commencé à faire en 1979, après avoir découvert que la Charente avait un passé de production réputée. N'étant pas ingénieur agronome et n'ayant pas spécialement la main verte, c'est dire si la culture en est aisée. Et pour vous rassurer, avant de vous lancer à votre tour dans la production de cette plante mystérieuse, qui ne peut vous apporter que joie, bienfaits, et étonnement de la part de vos convives, c'est avec grand plaisir que je vous livre le fruit de ma petite expérience pour une production familiale.

Vous avez envie d'essayer sans prendre de risques, alors commencez par 20 à 30 bulbes. Vous récolterez dès la première année de 50 à 75 fleurs, ce qui est suffisant pour faire plusieurs tests en cuisine. Bien entendu, si vous êtes déjà utilisateurs vous pouvez démarrer avec plus, sachant qu'à la troisième récolte vous obtiendrez de 6 à 8 fleurs par crocus planté, alors qu'en moyenne 15 fleurs suffisent pour un plat.

Culture

Choisir un emplacement ensoleillé, épierré. Mis en terre à 12/15 cm de profondeur, espacés au minimum de 10 cm, les crocus peuvent rester en place le temps de trois récoltes. Pas d'engrais, pas de traitement, pas d'arrosage, un coup de binette en surface, une fois par an pour ameublir et désherber. Après la 3ème récolte, déterrre, séparer les bulbes et replanter dans un autre espace. Prévoyez de doubler la surface en replantant les bulbes ayant un diamètre minimum de 2 cm.

Pour les bulbilles inférieures à 2 cm, même les plus petits, mettez les en jauge, ou disséminez les dans vos parterres ou pelouses non arrosés. Tous ne repousseront pas, mais vous pourrez organiser, comme les œufs de Pâques, des chasses aux fleurs un an après. Le safran ayant un cycle à contre-saison, repérer l'emplacement pour ne pas le piétiner, et, si vous voyez grand, prévoyez la possibilité de circuler autour au moment de la cueillette. Le crocus est en dormance de mai à septembre, c'est le moment de le planter - de fin septembre à début novembre vient le temps de la floraison, puis de novembre à avril celui du développement de son feuillage et des bulbes. La première récolte a lieu dès le mois d'octobre suivant la plantation.

Récolte

La fleur portant les stigmates (soit le pistil de trois filaments rouges) ne dure qu'un jour. Il faut donc visiter la plantation tous les jours entre le 25 septembre et le 10 novembre, même les jours de pluie ou de gelée. La cueillette doit se faire avant que le soleil n'est fané la fleur; le meilleur moment est la fin de matinée. Ne pas hésiter à prélever les fleurs sorties même non épanouies, ce sont celles qui ont les plus beaux stigmates. La cueillette se fait à l'ongle en dessous des pétales. Ensuite, il faut procéder à l'émondage (la séparation des stigmates de la fleur), à l'ongle ou avec des ciseaux pour les puristes. Les stigmates sont mis à sécher à l'air (2 à 3 jours), sur un radiateur (1 jour), ou un four doux 40 à 60° (20 minutes) pas de micro-ondes, puis conservés dans un récipient aussi étanche que possible, à l'abri de l'air et de la lumière.

Plus vous les garderez longtemps, plus ils auront de saveur (même plusieurs années)

N'hésitez pas à garder les pétales dans une coupe; elles parfumeront votre maison, et si vous le souhaitez, réservez en une pincée que vous laisserez infuser une journée dans de l'eau pour faire une gelée.



Consuegra : fleur de safran

PG/oct08

Utilisation

Point essentiel, cette épice supporte la chaleur mais perd son arôme si on la fait bouillir. Pour en extraire le meilleur, il faut émietter finement les filaments, dans un mortier, entre deux cuillères ou entre les doigts.

Pour cela le safran doit être sec. S'il ne s'émiette pas bien, finir de le déshydrater en le mettant dans un récipient passé quelques secondes à feu vif (attention à ne pas le brûler).

Refroidir, le pulvériser au dessous d'un bol contenant la valeur d'une demi tasse d'eau chaude, non bouillante, couvrir et laisser infuser une dizaine de minutes. Mieux, ajouter une noisette de beurre fondu et fouetter. Le gras fixera l'arôme.

Selon le plat préparé, on peut aussi jeter le safran directement dans du lait, de l'huile ou du beurre chaud. L'infusion est possible à froid, mais doit se préparer 24 heures à l'avance. Elle se conserve aussi au frigo quelques jours. Ensuite, incorporer cette préparation à votre plat en fin de cuisson, juste avant de servir.

Pour des volailles, poissons en papillotes ou au four, mettre le safran directement dans la bestiole avant cuisson. Farces, pain, pâtisseries, confitures, le mélanger aux ingrédients. Vinaigre, huile à froid, une trentaine de fleurs par bouteille. Avec 15 fleurs, soit 45 filaments, ou équivalent, préparez infusion à boire pour 1 litre d'eau, sauce pour 250 g de crème, riz pour 250 g, desserts et entrements pour un litre de lait, pâte à pain et gâteaux pour 600 g de farine.

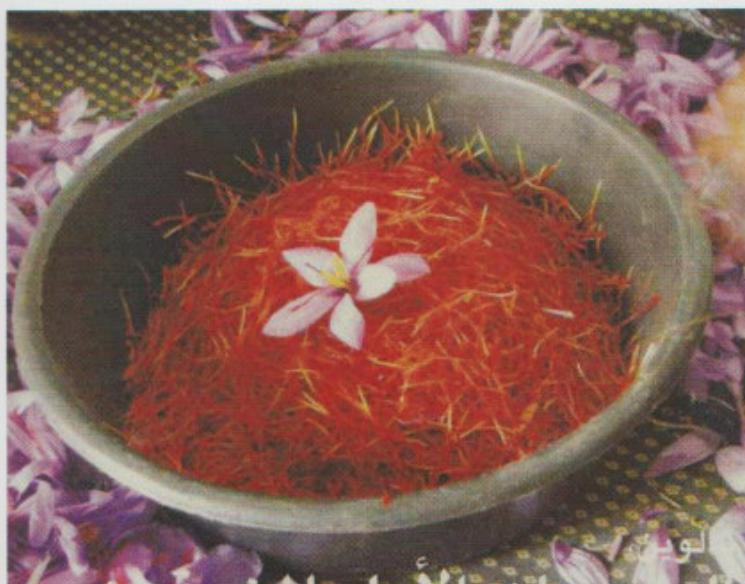
Adaptez les dosages suivant vos goûts et soyez inventifs, n'hésitez pas à faire des essais.

Si suffisamment de personnes se mettent à la production, il sera peut être possible d'organiser une journée d'échange de recettes, voire de préparer un repas collectif, tout safran.

Et si vous devenez addicts et souhaitez en savoir plus sur l'histoire du safran, ou connaître des recettes, il existe depuis 7 ans, une association à Champniers, bien nommée SAFRAN. Sa présidente, Maité BARDOUX, déploie ses efforts pour faire revivre la culture familiale du safran dans la région. Après des recherches approfondies et après avoir redécouvert des recettes qu'elle a fait valider, et compléter, par des cuisiniers professionnels, elle sera heureuse de vous fournir la documentation qu'elle a fait éditer.

Madame BARDOUX, 187 rue des Moulins, Argence 16430 Champniers. Tel: 05.45.69.99.09

Roland Pluyaud



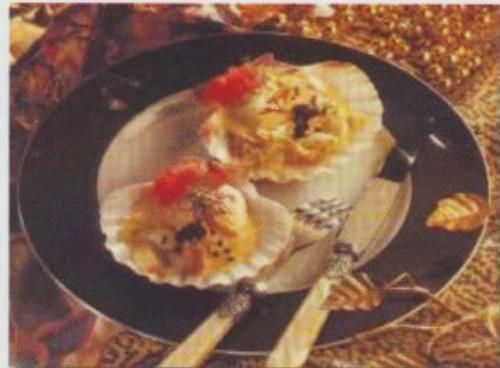
COQUILLES SAINT-JACQUES AU SAFRAN

Ingédients (Pour 4 personnes):

16 coquilles Saint-Jacques
50 g de beurre
200 ml. de crème fraîche liquide
2 jaunes d'oeufs
2 cuillerées de cognac

safran

tomates
herbes aromatiques
sel et poivre



Séparez les coquilles Saint-Jacques de leur coquillage. Lavez-les à l'eau froide, égouttez-les bien et faites-les sauter avec un peu de beurre, sans les laisser colorer.

Dans un caquelon, ajoutez le cognac et le beurre en le faisant fondre à feu doux. Ensuite, ajoutez la crème fraîche liquide, le safran, le sel et le poivre, en remuant le tout à feu vif jusqu'à la consistance d'une sauce épaisse.

Ajoutez les coquilles Saint-Jacques dans la sauce et faire mijoter environ 5-10 minutes, selon leur grandeur. Retirez le caquelon du feu. Lier les jaunes d'œufs avec un peu de sauce et les incorporer à la préparation.

Cuez tous les ingrédients mélangés ensemble à feu doux, en évitant qu'ils bouillent et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Placez sur chaque coquillage, 4 coquilles Saint-Jacques et les napper de sauce au safran.

Servir très chaud et garnir de tomates coupées en dés et d'herbes aromatiques.

5 février
Loto des écoles

15 mai randonnée

19 novembre
Journée caritative

16/17 juillet
Fête communale

Calendrier de l'année 2011

JANVIER

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

MAI

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SEPTEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

FÉVRIER

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

JUIN

D	L	M	M	J	V	S
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

MARS

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUILLET

D	L	M	M	J	V	S
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AVRIL

D	L	M	M	J	V	S
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

AOÛT

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

OCTOBRE

D	L	M	M	J	V	S
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
31						

NOVEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

DÉCEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

19 mars
Repas des anciens

Fin juin
Fête des écoles

JOURNÉE CARITATIVE DU 20 /11/ 2010

Votre municipalité en partenariat avec ses associations « Comité des fêtes , Club de Gymnastique, Club de Football, Section Chasse , le LEPA et le RPI a décidé pour cette édition 2010 que la collecte des fonds de sa journée caritative serait centrée sur deux associations plus locales et proches de nous :

- La Croix Rouge de la vallée du Né
- L'association ADEL « association d'entraide contre la leucémie »

Le programme de cette journée était le suivant

- Marché de noël
- Marche
- Promenade dans la calèche du père Noël
- Présentation et circuit découverte dans le bourg de Salles avec le club de motos Cagouille 16
- Repas choucroute animé par Franck et le jeu qui perd Gagne.
- Tombola.

Malgré le temps maussade toutes nos animations ont connu un réel succès avec un regret d'avoir été obligé de refuser des inscriptions pour le repas choucroute. Notre salle des fêtes ne pouvant accueillir que 180 personnes

L'élan de solidarité et de générosité créé autour de cette manifestation a permis de répartir 3930 € entre les deux associations.

Mme Boidé vice présidente et Mr Arlin président de la croix rouge, Mme Le Docteur Giraud médecin chef au CHU de Poitiers et André Baudrou président de ADEL très sensibles à ces dons remercient chaleureusement tous les généreux donateurs

Pour la Croix Rouge cette somme va permettre de financer pendant 6 mois la banque alimentaire du secteur de Barbezieux qui voit son nombre d'ayants droit croître chaque année. Sur le dernier exercice chiffre en hausse de 25% malgré des critères d'inscriptions strictes et contrôlés.

Pour ADEL association créée il y a une vingtaine d'années par des parents dont les enfants ont été atteints par une leucémie, cette somme va permettre de renforcer ses nombreuses actions « arbre de noël, achat de matériel, organisation de différents spectacles au sein du CHU etc.. » et d'élargir son soutien à tous les malades du pôle de cancérologie de la région Poitou Charentes.

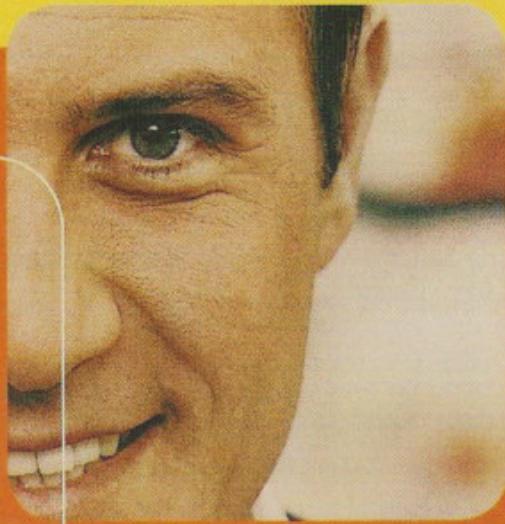
L'ADEL étant relais régional pour l'Agence de la biomédecine.

Un grand merci à tous les Sallois et leurs amis pour leur participation et leur générosité.

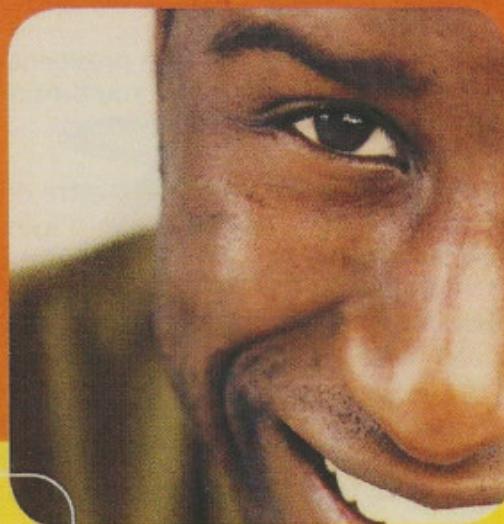
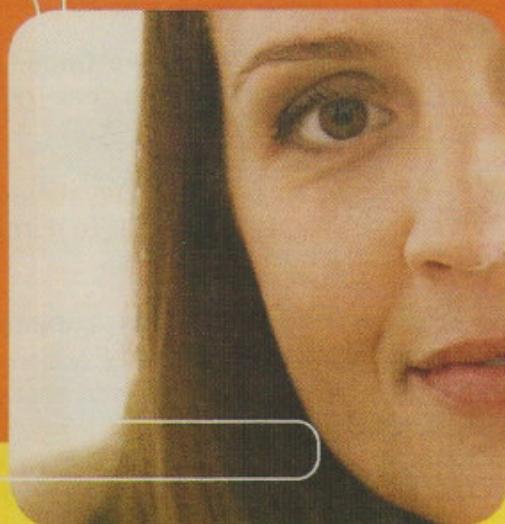
Michel Varenne



**Nous avons tous un don
qui peut sauver une vie**



**Devenir
donneur
de moelle
osseuse**



S'inscrire pour le don de moelle osseuse,
c'est donner une chance pour sauver la vie
d'un malade.

Pensez-y !

Renseignements et inscription :

Etablissement Français du Sang d'Angoulême
05 45 91 46 44

www.dondemoelleosseuse.fr

N° vert 0800 20 22 24

 agence de la
biomédecine
Etablissement dépendant du ministère de la santé

Agence de la biomédecine

L'Agence de la biomédecine est un établissement public national de l'état, dépendant du ministère de la santé, créé par la loi de bioéthique du 6 août 2004. Elle exerce ses missions dans les domaines du prélèvement et de la greffe d'organes, de tissus et de cellules, ainsi que de la procréation, de l'embryologie et de la génétique humaines.

L'Agence de la biomédecine met tout en œuvre pour que chaque malade reçoive les soins dont il a besoin, dans le respect des règles de sécurité sanitaire, d'éthique et d'équité. Son rôle transversal le lui permet.

Par son expertise, elle est l'autorité de référence sur les aspects médicaux, scientifiques et éthiques relatifs à ces questions.

En matière de prélèvement et de greffe de moelle osseuse, l'Agence :

1. arrête des objectifs quantitatifs et qualitatifs de recrutement de donneurs non apparentés et de recueil et de conservation d'unités de sang placentaire,
2. par l'intermédiaire du Registre France Greffe de Moelle, gère le fichier national des donneurs de moelle osseuse ainsi que les demandes de recherche nationales et internationales et coordonne l'organisation du prélèvement lorsqu'un donneur est identifié,
3. assure l'évaluation des activités médicales,
4. contribue à l'amélioration de la qualité de ces activités par des actions de formation des professionnels.

Enfin, elle est chargée de développer l'information sur le don, le prélèvement et la greffe de cellules, d'organes et de tissus.



Etablissement dépendant du ministère de la santé

Siège national :

Agence de la biomédecine
1, avenue du Stade de France
93212 SAINT-DENIS LA PLAINE CEDEX
Tél. : 01 55 93 65 50

www.dondemoelleosseuse.fr

N°vert 0800 20 22 24

Comment s'inscrire comme donneur de moelle osseuse ?

S'inscrire comme donneur de moelle osseuse, c'est s'engager sur le long terme à donner un peu de sa moelle osseuse pour aider un malade à guérir.

Critères et étapes clés

Pour devenir donneur de moelle osseuse, il faut remplir 3 conditions :

1. Avoir plus de 18 ans et moins de 50 ans lors de l'inscription, même si l'on peut rester inscrit et donner sa moelle osseuse jusqu'à 60 ans.
2. Être en parfaite santé.
3. Accepter de répondre à un questionnaire de santé et faire une prise de sang.

Questionnaire de santé

Le médecin du centre d'accueil interroge chaque donneur potentiel sur son état de santé récent et ancien et sur sa vie personnelle.

Ces questions permettent d'évaluer les risques pour le malade et pour le donneur lui-même, il est donc important d'y répondre avec franchise.

Tests biologiques

Les examens biologiques réalisés sont classiques (groupe HLA, groupe sanguin ABO et rhésus). Ils permettent de déterminer les caractéristiques de la moelle osseuse du donneur pour pouvoir les comparer à celles des malades qui ont besoin d'une greffe.

Principales contre-indications médicales

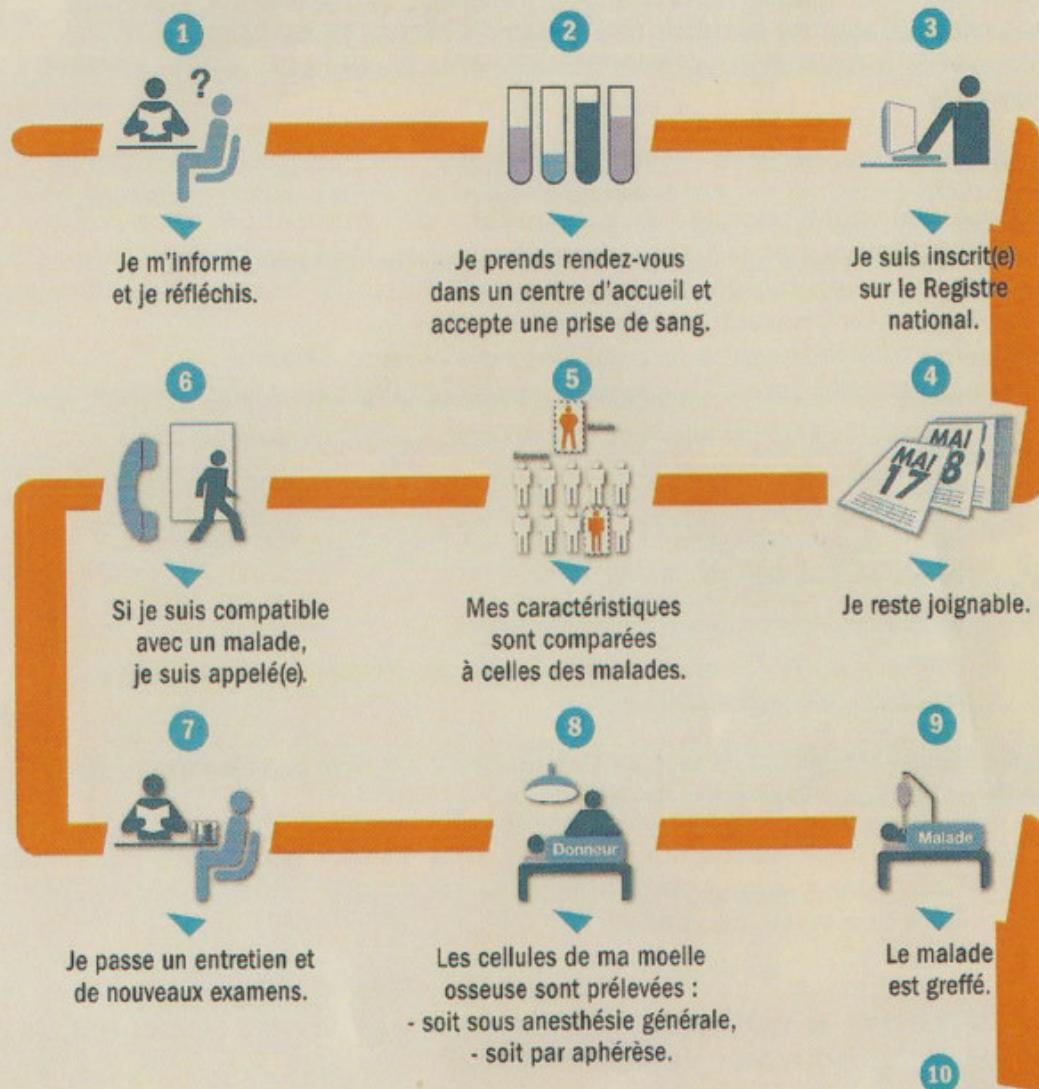
Affections cardiaques, hypertension artérielle, affections respiratoires, maladies du système nerveux, affections cancéreuses, affections métaboliques (diabète, insuffisance hépatique), traitements par anticoagulants, antécédents de phlébite ou d'embolie pulmonaire, problèmes dorso-lombaires, affections neuro-musculaires, certaines allergies, surcharge pondérale importante et, de façon générale, toute prise de médicaments à long terme.

L'inscription sur le Registre des donneurs de moelle osseuse est une décision personnelle réfléchie qui suscite un engagement :

- Le donneur accepte de se rendre disponible et de s'organiser pour se libérer lors du prélèvement.
- Entre temps, il s'engage à informer le Registre France Greffe de Moelle de l'Agence de la biomédecine de tout changement important concernant son état de santé ou son adresse.

Le donneur peut renoncer à son engagement à tout moment, sans aucune justification.

Un parcours qui peut sauver une vie



Pour vous inscrire comme donneur de moelle osseuse,
contactez l'Agence de la biomédecine :

N° accueil-information : 01 55 93 65 34

N° vert 0800 20 22 24

www.dondemoelleosseuse.fr



santé
famille
retraite
services

LE 10 MARS 2011, À BARBEZIEUX – AU CHATEAU
À 16H30

UN NOUVEL ÉLAN CONTRE LE CANCER

C'est le nom donné à l'opération de prévention d'envergure menée conjointement par la Ligue contre le cancer, le réseau Onco-Poitou-Charentes et l'association régionale des caisses de Mutualité Sociale Agricole au cœur du territoire des Charentes et Sèvres-Vienne.

Un nouvel élan contre le cancer s'inscrit dans le cadre du 2^{ème} plan cancer 2009-2013.

Cette action s'adresse à la population vivant en milieu rural souvent éloignée des grands centres hospitaliers et vise à faire connaître l'organisation des soins en matière de cancers, l'accompagnement des malades mis en œuvre dans la région et enfin sensibiliser le public sur l'importance de la prévention et du dépistage des cancers.

Cette manifestation est organisée toute la journée à Barbezieux. La matinée et l'après midi jusqu'à 16 h sont réservés aux scolaires.

A 16h30, la manifestation est ouverte gratuitement à toute personne qui souhaite obtenir des informations sur le cancer. Des associations et des professionnels de santé intervenant autour de cette maladie seront présents pour répondre à toutes les questions que vous vous posez.

A 20 H, conférence du Dr MOIMEAUX Dermatologue sur « le cancer de la peau », suivie d'une dégustation de produits locaux.

RESERVEZ DÈS MAINTENANT CETTE DATE SUR VOTRE AGENDA

N'hésitez pas à venir vous renseigner, échanger, c'est ensemble que nous vaincrons le cancer !

Contact : Michèle GRIGNON au 05.45.97.81.12 ou 06.26.02.63.60

RAPPEL DES JOURS DE COLLECTE SELECTIVE DE VOTRE COMMUNE

SALLES-DE-BARBEZIEUX	Jeudi semaine paire
Le Gravaux	Mercredi semaine paire
Le Petit Peu	Mercredi semaine paire
La Ravaude	Mercredi semaine paire
[Lycée Agricole]	Tous les mercredis

Merci de bien vouloir communiquer ces informations à vos administrés au moyen de votre bulletin municipal.

Pour tous renseignements sur la collecte, contactez le **N° Vert 0 800 500 429**

Pour connaître les informations concernant votre commune, utilisez l'outil disponible sur notre site internet
www.calitom.com

The website features a green header with the Calitom logo. Below it, there are three circular buttons labeled 'REDUIRE', 'TRIER', and 'SAVOIR'. The main content area includes a large image of a vineyard, a section about 43 communes changing collection days, and a 'COLLECTE DES SACS NOIRS À CHERVES-RICHEMONT' section. The footer contains links for 'PLAN DU SITE', 'CONTACTS', 'MENTIONS LÉGALES', and 'ENGLISH VERSION'.

La qualité de notre environnement dépend aussi de nos gestes quotidiens. Afin de ne pas retrouver des ordures répandues sur la chaussée ou tout autour des poubelles, nous devons tous veiller à mettre nos poubelles dans les bacs et non au sol afin que les animaux errants ne viennent pas les éventrer. Il en est de même des dépôts qui ne sont pas mis en poche ou qui ne rentre pas dans la benne à verre et qui sont déposés au pied des conteneaires à défaut d'aller les mettre à la déchetterie. Un peu de civisme en la matière permettra de garder propres les abords des conteneaires et notre environnement à tous.

Préparation des frites 2010



Puy du Fou



Hommage Serge Thomas



Jeux en bois



Remise des lots Concours de belote

Préparation moules/frites 2010



Bandas Fête communale



Randonnée 2010

