POTINS DE BARS n° 19

Édités par nos soins. Direction de la publication Bertrand CAGNIART

Avril 2019

Mairie.bars24@orange.fr

http://www.barsenperigord.fr

BREVES INFOS

Encombrants

La prochaine collecte des « encombrants » aura lieu **le mercredi 10 avril** à partir de 8h30.Il est rappelé que l'inscription préalable en Mairie est obligatoire avec estimation du cubage et que ne sont pas pris les gravats et le bois.

Rappel : la déchetterie de THENON est en accès libre. Comme il s'agit d'une compétence communautaire dorénavant elle devrait prochainement être agrandie et déplacée sur la route menant à la gare de Thenon (à côté du nouveau cimetère).

Grand débat

Comme cela avait été annoncé à la cérémonie des « vœux du conseil municipal », des réunions « grand débat » ont été organisées au cours du mois de février et mars. Au total 5 réunions ont rassemblé entre 8 et 25 personnes animées par Mathieu Malandain et retranscrites par Mmes SAULIERE et GIROU. Après une première réunion sur les attentes de chaque participant, les autres furent consacrées aux thèmes de la démocratie et citoyenneté ainsi qu'à la transition écologique. L'ensemble des débats et contributions a été implanté sur le site national mais aussi sur le site Internet de la commune.

Adressage

Après plusieurs mois de travail, le nouvel adressage est maintenant finalisé suite à la réunion publique organisée le 22 mars dernier. Le travail de la commission mise en place à formalisation cette occasion et informatique grâce à l'implication de Dany GOURGUES a été validé par délibération du Conseil Municipal en date du 4 avril. Son officialisation et sa mise en place effective par chacun d'entre vous n'interviendra qu'après les avis préfectoraux de l'INSEE. D'ici quelques mois, avant la pose des panneaux d'adressage et des numéros (qui seront fournis par la mairie), vous recevrez un courrier de la mairie stipulant votre nouvelle norme d'adressage que vous aurez à envoyer à vos différents interlocuteurs (impôts, fournisseurs ,banques, etc...)

NOUVEAU PORTAIL DE L'ATELIER:



Afin d'améliorer les conditions d'utilisation de l'atelier municipal et avant de poursuivre son embellissement et sa mise en conformité électrique, une deuxième entrée a été créée par l'installation d'un double portail. Celui-ci permet de rentrer simultanément camion et tracteur directement en façade. Coût de l'opération :2800€

TERRAIN DE PETANQUE



La fin de l'hiver a été l'occasion de préparer la reprise de l'activité pétanque de l'association ARTCODA; ainsi les deux terrains ont été nettoyés, désherbés, égalisés, damés pour offrir de belles surfaces de jeux en bas de la salle des fêtes et derrière l'église. Les rencontres toujours amicales sans esprit de compétition ont lieu tous les jeudis à 15 heures. Il faut simplement adhérer à l'association (18€ par an) qui permet la pratique d'autres activités. (Voir bulletin).

Un SPIRULINIER à BARS



François PIANEZZE, 57 ans, est installé depuis quelques mois dans notre village au lieu-dit Marance. Né à CASSIS, il a vécu longtemps à AUBAGNE où il exerçait entre autres le métier de charpentier. S'il a choisi de s'installer dans notre région c'est qu'il a un projet pour lequel il a suivi de nombreuses formations : devenir « spirulinier ».

C'est ainsi qu'au bas de Marance dans la petite vallée du Vimont, on peut voir une grande serre (où il ne vit pas comme le pensaient certains) dans laquelle il va mettre en place sa production de spiruline. Le « potin de Bars » a voulu en savoir plus et s'est rendu sur place pour une visite de l'exploitation qui va démarrer dès ce printemps pour une première production en juin.

Qu'est-ce que la Spiruline?

Complément alimentaire de base, avec un champ large permettant de couvrir tous les besoins nécessaires à l'être humain, que ce soit un sportif ou un étudiant tout le monde y trouve son compte, sans obligatoirement faire des tests de renseignements physiques. Le

produit règle naturellement les besoins en demande.

La spiruline a fait ses preuves depuis une cinquantaine d'années dans la plupart des pays du monde et a surtout aidé ces pays dans des moments difficiles (Inde, Amérique du sud, Afrique). Découverte par un ingénieur français sur des lacs naturels au Tchad, la spiruline est une algue d'eau douce qui existe depuis trois milliards d'années. Faible en calories, elle contient une grande quantité de protéines, vitamines (sauf la E) et sels minéraux. On parle souvent de cette algue comme d'un « superaliment ». La consommation mondiale est de 30 000 tonnes mais sa production est encore limitée en France (elle importe 70% de sa consommation) puisqu'on ne compte que 200 spiruliniers.



La ferme de production (puisqu'un spirulinier est d'abord un agriculteur) est constituée d'une serre donc qui abrite des bassins peu profonds de 150 m². C'est dans ces bassins que l'algue bleue va se développer avant d'être récoltée. L'eau est maintenue à une température entre 24 et 38°C d'où la nécessité de la cultiver sous serre pour une récolte optimale entre juin et octobre

Pendant sa croissance rapide, puisqu'elle peut doubler sa biomasse entre deux à cinq jours, de l'eau fraîche et des aliments nutritifs sont ajoutés quotidiennement pour nourrir les algues sans qu'aucun pesticide ni insecticide ne soit jamais utilisé. L'algue se nourrit du CO2 contenu dans l'eau et comme elle gourmande, il est rajouté régulièrement du bicarbonate de soude ainsi que des éléments nutritifs comme l'azote, le potassium le fer et des oligoéléments.

Une agitation manuelle est utilisée pour brasser l'eau avant la récolte. Celle-ci est alors filtrée et la pâte obtenue est immédiatement déshydratée et emballée pour être stockée. Aucun agent de conservation ni stabilisateur n'est utilisé pendant cette phase de séchage.

La consommation en eau est faible, équivalente à celle d'une famille et la petite production électrique est fournie par des panneaux solaires.

F.PIANEZZE estime sa future production à 700g de spiruline séchée au m². Vendue sous forme de sachet, il est préconisé de faire des cures de 15 à 20 jours selon des posologies adaptées aux objectifs poursuivis.

Dès le mois de juin donc, qui aura le label « paysan » avant d'obtenir le label « bio » proposera ses sachets de spiruline sur les marchés de la région et dans les boutiques bio mais également il sera ravi de vous accueillir dans sa serre pour vous expliquer, vous conseiller et vous vanter les bienfaits de la spiruline.



ET SI ON PARTAGEAIT...



PLANTATION DE NOYERS

Au cours d'une des dernières réunions du conseil municipal, il a été décidé d'arborer le terrain situé devant le cimetière et dont la commune a fait l'acquisition en même temps que la maison dite Philis. Ainsi 17 noyers de type franquette ont été plantés par les agents communaux avec l'aide de la commune de Thenon (pelle mécanique). A l'automne, en bordure de ce même terrain, un verger d'espèces conservatoires constitué complètera cet aménagement de l'espace public. Ainsi l'entrée du village complètera l'aménagement du centre bourg en lui maintenant son caractère rural et hospitalier.

C'est à partir de cette idée et de celles qui ont « germé » à la suite du grand débat que le samedi 16 mars quelques barsois se sont retrouvés et ont discuté ensemble de différents projets qui leur tenaient à cœur pour notre beau village! L'idée est de proposer différents ateliers ou projets pour apporter plus de vie dans le bourg où tout un chacun pourra participer.

Les différents ateliers proposés sont :

- Atelier de décorations pérennes à base de matériaux au choix sur le thème des fables de La Fontaine. Les réalisations seront réparties dans le bourg. Un concours sera ouvert aux particuliers, amis, familles pour proposer des saynètes grandeur nature évoquant une des fables et faisant intervenir la faune et la flore locale. Par exemple : épouvantail, réalisation en bois, en métal, en terre cuite, etc. A terme l'objectif est de créer un jeu de piste, sur papier, disponible en mairie. La référente est Mauricette GOURGUES -tel. 06 80 76 82 60
- Un jardin à Barsorix, village d'Asterix et Obélix : Création d'un petit Jardin Médiéval de plantes perpétuelles. L'idée est de créer, un ou plusieurs carrés potagers, à l'image des jardins moyenâgeux avec des plantes perpétuelles (vivaces) comestibles comme la livèche, le chou Daubenton, les poireaux perpétuels, oseille, les salades vivaces (des fainéants) ou herbes médicinales qui ne nécessitent pas trop d'entretien. Et bien sûr l'objectif est de se retrouver autour de « temps-forts » : Ateliers pédagogiques pour les petits et les grands (transmission du savoir-faire) Un lien avec le groupe « les incroyables comestibles » de Périgueux sera fait. L'idée est vraiment que chaque personne puisse partager, apprendre, planter, entretenir et récolter à sa guise. Les enfants sont les bienvenus ! La référente : Aline IEMFRE tel.06 82 43 22 79
- Création d'un poulailler partagé entre quelques familles du bourg de BARS. Référente : Ella ZEWUCKI - tel. 09 70 99 69 25
- Création d'un rucher et animation autour des abeilles. Le référent : Jean-Patrick GIROU tel. 06 83 23 04 97

L'objectif de ses projets c'est le partage : n'hésitez pas à appeler même si vous ne pouvez pas vous engager dans la durée.

Alors n'attendez plus et contactez les référents! ainsi vous serez tenu informé des différentes évolutions. **ORDURES MENAGERES/ LA COMMUNAUTE BONNE ELEVE:**

Le poids moyen d'ordures ménagères par habitant de la communauté de communes est de 390 kg alors que pour le département il s'élève à 596 kg. Les « sacs noirs » représentent 205 kg contre 233 kg pour le département, les « sacs jaunes » 68 kg contre 57 kg (donc on trie mieux). Cependant le poids déposé en déchetterie n'est que de 81 kg contre 268 pour le département. Cela est dû bien sûr à l'absence d'une réelle déchetterie sur THENON. C'est pourquoi la communauté a décidé de créer une nouvelle déchetterie à côté du nouveau cimetière de THENON.

Un nouveau site:

- **Innovant** : sans haut de quai donc accessible, sécuritaire, accueillant pour les usagers : la première déchetterie de ce type dans le département
- Optimisé et rationalisé pour l'exploitation : une utilisation simple du site pour une valorisation maximum des matériaux (ré-emploi, recyclerie, recyclage matière, valorisation organique, etc.) dans les meilleures conditions techniques et économiques tout en préservant les ressources naturelles.

Pièce d'archive

A quelques semaines du 44° anniversaire de la capitulation allemande du 8 mai 1945, voici, extraite des archives départementales de la Dordogne, la première page d'une lettre du maire de BARS de l'époque(Adolphe CHABANNES) écrite le 9 octobre 1944 à la demande de la préfecture. La suite sera publiée dans un prochain potin.

On sent bien à travers ces lignes le soulagement de voir le territoire libéré de la terreur que faisait régner l'Occupant.

Autant de raisons de se souvenir en participant toujours aussi nombreux à la cérémonie organisée dans la commune **LE MERCREDI 8 MAI 2019 à 11 heures** devant le monument aux Morts, suivi d'une collation.

