

L'Echo Payrignacois

0

S

N

F

S

I

N

F O

S

0



Un village printanier!

Le carnet d'adresses

Notre restaurant:

⇒ « La Marcillande » :

⇒ Tel.: 05.65.41.69.01

Notre dépôt de pain :

- Ouvert du mardi au dimanche : de 8h30 à 12h30. Tel. : 05.65.41.47.70

Notre kiné:

• Gîte 02 « Le Moulinou » : Carl Soenen.

• Tel.: 05.65.37.44.61

Point Pizza:

Comme les années précédentes, début avril, PIZZA BELLUNO, tous les lundis soir sur la place de l'école, vous proposera ses pizzas à emporter. Commande et réservation: Tel.: 06.08.35.78.46

Pensée du jour :

« Le Sage n'affirme rien qu'il ne prouve ».

Nos joies......Nos peines

Naissances:

Isolina, sa grande sœur, Murielle et Christophe, ses parents, sont heureux de vous faire part de la naissance de Sérène Sicard, né le 18 mars 2009, à 9h, à Roquedeval, au domicile familial.

Solenn, Jade Delfour : née à Cahors le 20/04/2009.

Décès:

-Herman Karel Deboeck, le 30.01.2009 À Payrignac.

-Eveline Varlan : le 05.03.2009, à Toulouse.INFOS.....INFOS.....

A COMPTER DU 1ER MAI 2009

Les horaires d'ouverture au public, du secrétariat, seront :

Du lundi au vendredi

de 8h à 12h

Permanence du Maire :
Chaque vendredi, de 10h à 12h

URGENT....La mairie recrute 02 agents recenseurs pour le recensement de la population qui se déroulera du 21/01 au 20/02 2010.Les personnes intéressées sont priées de se faire connaître au secrétariat.

Le passeport biométrique est mis en place depuis le 07 avril 2009.Par conséquent, toutes les demandes complétées, devront être OBLIGATOIREMENT déposées à la mairie de Gourdon.

Les imprimés servant également pour les demandes de carte d'identité, il vous est possible de venir retirer l'imprimé vierge, directement à la mairie de Payrignac.

Alertes !!!

Pour nous permettre de communiquer rapidement, en cas de problèmes prévisibles (orages violents, tempêtes... coupures d'eau, d'électricité...) ou bien de vous informer d'évènements (réunion, évènements divers), nous envisageons de créer, s'il y a suffisamment d'abonnés, un fichier via internet. A cet effet, nous vous invitons à communiquer votre adresse internet par mail à :

mairie.payrignac@wanadoo.fr

Trévention à domicile....

Les services de gendarmerie nous demandent de vous communiquer quelques conseils de prévention Attention aux vols :

- → Fermez les portes et fenêtres, de jour comme de nuit,
- → Ne laissez jamais vos clés dans des endroits accessibles (pot de fleur, paillasson...)
- Ne laissez rien d'apparent dans votre véhicule, même verrouillé (sac, appareil photo, téléphone, sacoche). En cas d'absence : laissez une apparence habituelle à votre maison. Faîtes relever le courrier par un voisin.

Ne soyez pas indifférent : n'hésitez pas à appeler la gendarmerie en cas de doute ou anomalie constatée.

INFOS ESCROQUERIES: 0811 02 02 17 coût d'un appel local.

Four signaler un courriel ou un site internet d'escroqueries : www.internet-signalement.gouv.fr

ATTENTION!
Close the doors
of your house, of
your car, don't
leave anything

apparent ..

Notre école

Classe des grands

L'école du 3ème millénaire

Au cours des vacances de Pâques, Jacques Gaussinel et Franck Lépinoy, nos agents communaux, ont terminé l'installation des nouveaux ordinateurs dans les 2 classes : 3 pour les CP/CE1/CE2 et 5 pour les CM1/CM2. Ainsi, les enfants de l'école devraient appréhender au mieux ces nouvelles technologies et passer le B2i avec succès.



Classe des Petits

La chronique des Écoliers

Sortie pêche,

L'après midi du vendredi 03 avril 2009, nous avons été à la pêche à l'étang du village. Cette après midi a été organisée par l'Association de Pêche de Gourdon/Le Vigan, qui nous a appris la pêche. Malgré le mauvais temps, cette après midi nous a beaucoup plu.

Nous avons pêché 40 truites. Ensuite, nous sommes allés à la salle des Fêtes où l'Association des gais lurons nous a offert le goûter. Nous nous sommes bien régalés. A la fin de la journée, nous sommes repartis avec une truite chacun et un permis de pêche.

Les élèves de CE2/CM1/CM2



École, Danse, Culture

A l'initiative de l'Association des Parents d'Élèves, en concertation avec nos enseignantes, le 13 mars, la compagnie « Faits et Gestes », a présenté à la salle socio-culturelle un spectacle de danse contemporaine de haut niveau, qui a permis aux élèves de notre école, mais aussi aux parents et amis, de découvrir ou redécouvrir le très varié et grand moyen de communication qu'est la danse, tout en accompagnant un projet scolaire annuel initié par nos enseignantes, dans un cadre pluri scolaire départemental.

Repas de la chasse



Le dimanche 1er mars, à la salle socioculturelle, un excellent mais gargantuesque repas au demeurant fort savoureux, réunissait

les amateurs de bonne chère des environs.

CUMA: un nouveau bureau

Suite à l'assemblée générale qui a eu lieu en avril, le nouveau bureau se compose comme suit :

Président : Peulet Patrice

●Vice-Président : Planche Sébastien

●Trésorier : Sourzat Jean-Michel

●Trésorier-Adjoint : Delpech Sébastien

• Secrétaire : Vielcastel Marie claude

•Secrétaire-Adjoint : Calle Jean-Michel

Bloc note

17 mai : Journée d'action de l'association Renaissance

07 juin : Élections européennes. 12 juin 2009 : Spectacle de fin d'année des enfants de l'école. 14 juin 2009 : Journée du Patrimoine

21 juin 2009 : Fête de la musique. Inauguration de la piste cyclable Marché d'artisans

15/16/17 août : Fête votive 04/05 décembre : Téléthon

Concours des villages Fleuris

Si vous voulez participer, n'oubliez pas de vous inscrire auprès du secrétariat de la mairie, <u>avant le 29 mai 2009</u>, dernier délai.



1..2...3...dictons
« S'il gèle à la saint Bernardin...
adieu le vin »
« Si le 1er juillet est pluvieux...
tout le mois sera douteux ».
« Soleil à Saint Louis...3 semaines sans pluie ».

Nos impôtsen quelques chiffres

En ces temps où plane la récession, le taux des 4 taxes locales reste au niveau des années passées, aussi bien pour la commune que pour la Communauté de Communes. C'est autre chose pour le Département et la Région.

TAXES	% commune	% C.C.Q.B.
Taxe habitation	5 %	3.85 %
Taxe foncière bâtie	10.45 %	8.10 %
Taxe foncière non bâtie	121.94 %	85.49 %
Taxe professionnelle	2.18 %	23.59 %

FINANCES.....FINANCES.....FINANCES.....FINANCES.....

Comptes Administratifs 2008

Commune:

Section de fonctionnement : Dépenses : 344 744.12 euros Recettes : 441 087.45 euros Excédent N-1 : 296 848.48 euros Excédent de clôture : 393 191.81

euros

Section d'investissement : Dépenses : 169 540.20 euros Recettes : 41 860.80 euros Excédent N-1 : 9 696.02 euros Déficit de clôture : 117 983.38 eu-

N

Eau:

Section de fonctionnement Dépenses : 56 466.28 euros Recettes : 61 952.38 euros Excédent N-1 : 136 938.48 euros Excédent de clôture : 198 890.86

euros

Section d'investissement :
Dépenses : 6 981.22 euros
Recettes : 4 129.13 euros
Excédent N-1 : 8 242.20 euros
Excédent de clôture : 5 390.11 eu-

ros

Assainissement:

Section de fonctionnement : Dépenses : 4 292.21 euros Recettes : 11 298.11 euros Excédent N-1 : 83 293.43 euros Excédent de clôture : 90 299.33 Section d'investissement :

Dépenses : néant

Recettes: 2 857.56 euros Excédent N-1: 18 036.78 euros Excédent de clôture: 20 894.34 eu-

ros

SIZAC:

Section de fonctionnement : Dépenses : 20 335 euros Recettes : 20 335 euros Excédent N-1 : 8.14 euros

Excédent de clôture : 20 343.14 eu-

ros

Section d'investissement :

Dépenses : néant Recettes : Néant

Excédent N-1 : 467.89 euros Excédent de clôture : 467.89 euros

C.C.A.S.:

Section de fonctionnement :

Dépenses : Néant Recettes : néant

Excédent N-1 : 1 021.03 euros Excédent de clôture : 1 021.03 eu-

ros

Section d'investissement :

Dépenses : néant Recettes : Néant

Excédent N-1 : 121.58 euros Excédent de clôture : 121.58 eu-

ros

Budgets primitifs 2009

Commune:

La section de fonctionnement s'équilibre à la somme de 701 530.82 euros. La section d'investissement s'équilibre à la somme de 307 709.44 euros

Eau:

La section de fonctionnement s'équilibre à la somme de 201 424.58 euros La section d'investissement s'équilibre à la somme de 9 519.24 euros.

Assainissement:

La section de fonctionnement s'équilibre à la somme de 107 799.33 euros. La section d'investissement s'équilibre à la somme de 23 751.90 euros.

SIZAC:

La section de fonctionnement s'équilibre à la somme de 11 600.14 euros. La section d'investissement s'équilibre à la somme de 467.89 euros.

C.C.A.S. :

La section de fonctionnement s'équilibre à la somme de 1 142.61 euros. La section d'investissement s'équilibre à la somme de 121.58 euros.

Régie de transport scolaire :

La section de fonctionnement s'équilibre à la somme de 11 800 euros. La section d'investissement s'équilibre à la somme de 2000 euros. Nous produisons de plus en plus de déchets, leur traitement pose de plus en plus de problèmes et coûte de plus en plus cher. Le tri sélectif permet de récupérer et de valoriser une partie de ces déchets. Et on entend, de ci, de là, des réflexions du genre : « avec les impôts qu'on paye, ils ont qu'à se les trier les déchets, moi je fous tout ça en yrac ».

Grande idée, mais il faut savoir qu'un container vert « pollué » est mis hors circuit et part en décharge (double coût). Par ailleurs, ayons une pensée pour les employés du centre de tri ; ce n'est pas du tout agréable de trouver au milieu des papiers, boîtes de conserve, plastiques, et autres produits recyclables, des viscères d'animaux, des couches souillées et tout un tas d'autres détritus qui n'ont rien à faire là. De grâce, par respect pour le travail de ces gens, pour notre planète, pour l'héritage que nous laisserons à nos enfants et petits enfants, assumons nous: Trions! Par ailleurs, il est impératif de respecter les conseils des fiches d'aide au tri, distribuées par le SYDED. Il est bon de rappeler également que les encombrants divers (électroménager, matelas, pneus, bidons plastiques, chaises de jardin...) ne sont pas pris par les camions de ramassage, mais doivent être apportés à la déchetterie de Gourdon. aux heures d'ouverture : le lundi et le jeudi de 14h à 18h, le mardi, mercredi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Tél.: 05.65.32.05.58.

Ayons un comportement citoyen!!!

Chers Payrignacois

Téléthon...le retour!

En tant qu'organisateur du Téléthon de Gourdon en Quercy, je me permets de vous contacter par le biais du journal « l'Echo Payrignacois » pour vous informer que, durant le 1er week end de décembre 2009, (04 et 05/12/2009), le Téléthon sera de retour au cœur de votre charmant village. Ayant trouvé malheureux que, depuis maintenant deux ans, aucune manifestation au profit du Téléthon, ait lieu à Payrignac, je décide de venir animer votre village

Pour relancer le Téléthon, des animations auront lieu dans la petite salle des fêtes ainsi que dans la salle socioculturelle, avec, comme par exemple, un lâcher de ballons pour les enfants de l'école, avec Boutique Téléthon, Point dons, une Tombola, une soirée dansante, une soirée Cabaret, selon la disponibilité des salles.

Je serai heureux que vous soyez nombreux à participer à la réussite du Téléthon de Payrignac. C'est pourquoi, j'appelle toutes les bonnes volontés à donner des idées pour animer votre village, dans la mesure du réalisable bien évidemment.

Je suis donc à la recherche de nombreuses personnes qui désireraient s'investir à cœur dans ces animations au profit du Téléthon.

Payrignacois: vous pouvez d'ores et déjà vous renseigner à la mairie de Payrignac, où une fiche de contact est mise à votre disposition. Je me permettrai de contacter, toutes les personnes inscrites.

En attendant un grand geste de générosité de votre part....je vous dis à bientôt!!!

Alexandre Bergougnoux Organisateur Téléthon de Gourdon en Quercy.

Le Monde Animal

Les termes empruntés au monde animal sont partout.

La preuve :



Que vous soyez fier comme un coq, fort comme un bœuf, têtue comme une mule, malin comme un singe, chaud lapin ou fine mouche, vous êtes tous un jour ou l'autre devenu chèvre pour une caille aux yeux de biche.

Vous arrivez frais comme un gardon à votre premier rendez-vous et là, pas un chat!

Vous faîtes le pied de grue vous demandant si cette bécasse vous pose réellement un lapin. Le type qui vous a obtenu ce rancart, avec lequel vous êtes copain comme cochon, vous l'a certifié:

cart, avec lequel vous etes copain comme cochon, vous l'a certifié : « Cette poule a du chien, une vraie panthère ».

C'est sûr, vous serez un crapaud mort d'amour. Mais tout de même, elle vous traite comme un chien. Vous êtes prêt à gueuler comme un putois, mais non, elle arrive. Bon, dix minutes de retard, il n'y a pas de quoi casser trois pattes à un canard. Sauf que la fameuse souris est en fait plate comme une limande, myope comme une taupe, elle souffle comme un phoque et rit comme une baleine.

Vous restez muet comme une carpe. Elle essaie bien de vous tirer les vers du nez, mais vous noyez le poisson.

Vous avez le bourdon, envie de verser des larmes de crocodile. Vous finissez par vous inventer une fièvre de cheval qui vous permet de filer comme un lièvre.

Vous avez beau être doux comme un agneau, faut pas vous prendre pour un pigeon...

La vie associative



Le dimanche 03 mai se déroulait sur notre stade municipal la demi-finale de la coupe Laville, opposant notre équipe locale à celle de Lissac et Mouret. L'union sportive Payrignacoise l'a finalement emportée par 2 buts à 1 au prix d'une rencontre âprement discutée. Cette victoire lui ouvre les portes de la finale contre Cazillac le 17 mai à Cahors.

Bravo à toute l'équipe, mais aussi aux dirigeants, bénévoles et supporters, qui ont su encourager et encadrer nos jeunes joueurs.

Renaissance

le dimanche 14 juin, l'association organise la journée du Patrimoine de pays, le thème en est cette année: Toits, tours, cloches etc....

Le matin, promenade, randonnée commentée : départ à 10h.

Toute la journée, expositions de peintures, vente de livres d'occasion, présentation de métiers d'art céramique, vitrail, travaux de couture etc....

A 16h, en l'église de Payrignac, chorale « Polyphonie du Genévrier « et concert par l'Union Musicale Gourdonnaise.

17h30, Tombola.

Venez nombreux...

Au mois de septembre, un film sera projeté dans la salle des fêtes. Il retracera la vie rurale, la vie associative, toutes les activités au cours des quatre saisons.

D'autres projets sont en cours, restauration de la chapelle de Nadaillac, remise en état des statues dans l'église, (la restauration des vitraux est terminée).

Tennis Club

Avec l'arrivée des beaux jours, le club envisage un tournoi, ouvert à tous, débutants et confirmés, qui se déroulera pendant la période estivale (juillet / août). Inscriptions: Mr Routhieau Patrick

Tel.: 05.65.41.33.40

Dimanche 17 mai 2009 Payrignacois, à vos sécateurs, vos pelles et vos pioches!

Des enfants du village, lors de leur promenade, ont posé leur regard sur la nature environnante et notre patrimoine, sur les croix de carrefours et les lavoirs notamment. Ceux ci auraient bien besoin de nettoyage, car la végétation devient envahissante.

Ils ont interpellé l'association Renaissance qui a eu envie de répondre positivement à cet appel.

Une journée d'action sera consacré à cette tâche, le 17 mai prochain.

Rendez vous à 10 heures place de l'église, avec les outils nécessaires, pour la répartition des tâches ; des petits groupes seront formés.

A midi, tous les participants, munis de leur casse croûte, se retrouveront pour un pique nique autour du lac.

Poursuite de l'activité l'après midi, selon l'avancement des chan-

A l'occasion de l'inauguration du parcours cyclable « Promenade en Bouriane », l'Office de Tourisme Intercommunal et la CCQB proposeront une exposition photos à la salle socioculturelle et un marché d'artisanat, sur les berges du lac, en souhaitant que le soleil soit de la partie.

Programme des activités 2009 du Club des Gais Lurons

Du 14 au 21 mai : Voyage en Irlande

04 juin : Journée de la Forme
09 juin : sortie 1 journée en Creuse
06 septembre : Repas de rentrée
18 au 22 septembre : Voyage au pays Basque

1er octobre : 1 journée en Périgord Noir

10 octobre: Bal.

Pour sa première édition, la fête de la musique aura lieu le dimanche 21 juin à partir de 17 heures, animée par plusieurs groupes de musique, autour d'un verre d'apéritif.

La fête votive se déroulera le week-end du 15,16 et 17 août. Au programme, la traditionnelle course cycliste, en soirée, bal disco avec « Caliente« .

Dimanche, messe et dépôt de gerbe au monument aux morts, suivi d'un apéritif offert par l'association. Des jeux en tout genre vous divertiront l'après midi, avant de laisser place au bal animé par Michel Pruvot. La foire à l'ancienne prendra place le lundi pour toute la journée, et sera clôturé par le traditionnel repas champêtre, suivi du bal animé par Jean-Claude Labouché.

Le temps des asperges

Un peu d'histoire.....

Nom latin: Asparagus

Plante potagère pérennante, cultivée pour ses pousses, ou turions, qui s'élèvent d'une tige souterraine.(c.f. Petit Larousse).

L'asperge était déjà consommée -le plus souvent à l'état sauvage- chez les Egyptiens et les Grecs. Les Romains en développèrent la culture, mais ce mets restait réservé aux riches gastronomes. L'asperge était appréciée des rois et des princes dont Louis XIV qui en exigeait sur sa table en toute saison. (Le responsable des jardins royaux mis au point un système de culture sous abri en couche chaude, permettant une récolte pratiquement toute l'année!) L'asperge commença à se démocratiser courant XIX siècle, lorsque les cultures se répandirent progressive-Dans notre région, les premières cultures d'asperges se mirent en place dans les années 1950. A ce jour, dans notre commune environ 5 agriculteurs sont producteurs d'asperges et commercialisent en partie leur production avec la coopérative Val Causse. On dénombre aussi quelques petits champs appartenant à des particuliers. C'est l'asperge blanche ou violette qui est cultivée plutôt que Ce 27 février, est l'asperge verte.

La récolte de l'asperge s'effectue deux à tre hameau, trois ans après la plantation du pied ou événement pour le « griffe ». Ces griffes sont placées en profondeur dans le sol (dans une tranchée) espacées de 30 à 40 cm recouvertes de terre. Les premières années, il faut entre- proie s'est effontenir la plantation (désherbage, préven- dré dans la forêt tion des attaques d'insectes et des malarang, cette butte est quelquefois recouverte d'une bâche plastique transparente ou opaque, pour, soit accélérer la production, soit pour que les asperges poussées au travers de la butte restent blanches.

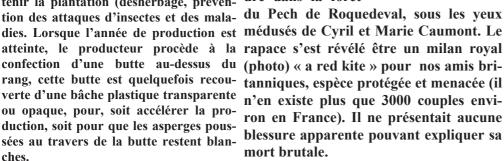


Fête de l'asperge, le 03 mai 2009

Quelques conseils pour la conservation et la cuisson ainsi que quelques connaissances nutritionnelles: Les asperges ne se conservent crus que quelques jours au réfrigérateur. Elles se cuisent en vingt minutes, dans une casserole d'eau en dix minutes en autocuiseur après avoir été épluchées soigneusement avec un couteau économe. Après cuisson, elles sont égouttées et présentées dans un plat de service. Elles peuvent se congeler, la stérilisation leur convient bien: blanchies ou non, elles seront disposées droites dans des bocaux dans lesquels on rajoutera de l'eau salée (20 grammes de sel par litre) puis stérilisées deux heures à 100°C. L'asperge nous fait bénéficier de sa haute densité minérale et vitaminique en particulier pour le potassium, le magnésium, et le fer, ainsi que la vitamine C et les vitamines du ment dans plusieurs régions de la France. groupe B. Son apport énergétique est de 25 kcal au 100 g net en moyenne. Enfin, elle participe efficacement aux fonctions d'élimination de l'organisme. Alors, mangez des asperges du pays et

Insolite

survenu dans nomoins inhabituel: un bel oiseau de



Espérant pouvoir faire conserver l'oiseau rare, Cyril a passé de nombreux coups de téléphone (L.P.O., réserves, taxidermistes, etc...), pour finalement aboutir à l'Office National de la Chasse, dont l'un des représentants a accepté de venir chercher la dépouille du milan, afin, s'il vous plaît, de l'emporter à Toulouse, au Museum d'Histoire Naturelle!

Le coin « cuisine «:

Asperges au gratin De M. Colombié

Nombre de parts : Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes Ingrédients:

- 1 botte d'asperges
- 1/4 de litre de lait
- 1 petit pot de crème fraîche
- 1 cuiller à soupe de farine
- 50 g de beurre
- 100g de gruyère râpé
- Sel poivre
- Noix de muscade

Raccourcir les asperges de manière à n'en conserver que la partie comestible et les éplucher en vous servant d'un petit couteau bien tranchant. Les laver à l'eau courante et les jeter au fur et à mesure dans une bassine d'eau froide. Reformer la botte, la lier sans serrer et faire bouillir un petit quart d'heure dans de l'eau légèrement salée.

Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole à fond épais, jeter dessus la farine en pluie, laisser cuire quelques instants sans laisser prendre de couleur à la préparation. Ajouter le lait froid (en tournant avec la cuiller en bois), un peu de sel, de poivre et de noix muscade râpée et faire chauffer, tout en continuant à tourner, jusqu'à apparition des premiers bouillons. Retirer du feu, ajouter 3 ou 4 cuillers de crème fraîche et le reste de beurre, puis les 3/4 du fromage. Verser la moitié de cette sauce, en lit, dans un plat allant au four.

Disposer les asperges, bien égouttées sur ce lit de sauce en groupant les têtes au centre du plat. Recouvrir les queues des asperges du reste de sauce, saupoudrer du reste de fromage, enduire les têtes d'asperges de crème fraîches.

Mettre quelques minutes au four de facon à bien réchauffer le tout et faire légèrement gratiner la sauce.

