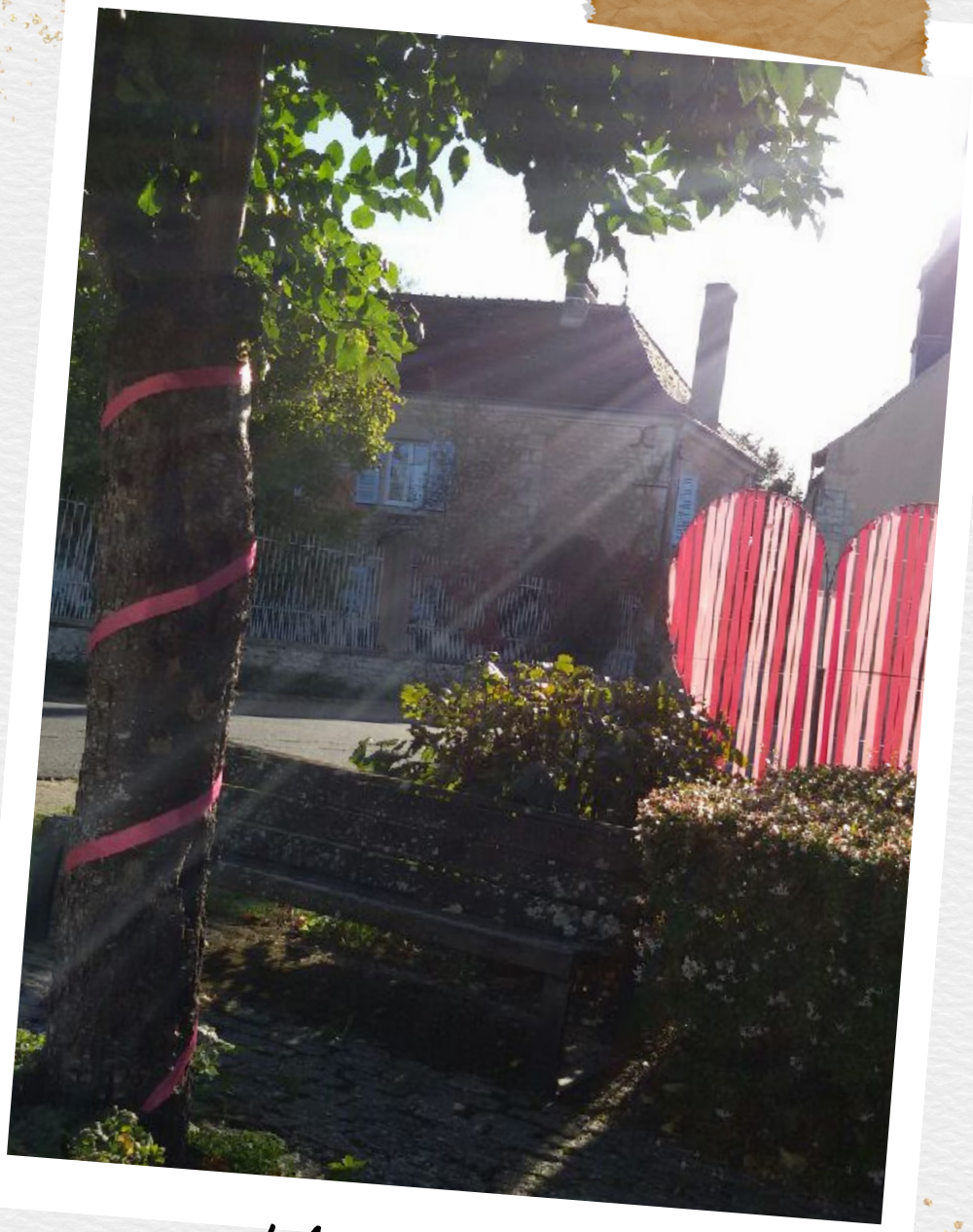


Mauvières

Bulletin municipal

2024

LE MOT DU MAIRE

Chers Mauvisiennes, Chers Mauvisiens, Chers Amis,

2024 est là !!

L'ensemble du conseil municipal, le personnel communal et moi-même vous souhaitons une très belle et bonne année 2024. Que cette nouvelle année puisse vous apporter tout ce que vous désirez : joie, bonheur, réussite et surtout santé à vous et à ceux qui vous sont chers.

Tout d'abord, voici une petite rétrospective de l'année 2023 et notamment des différents travaux réalisés sur la commune :

- la rénovation des peintures de la salle des fêtes,
- des travaux d'isolation de tous les bâtiments communaux (cabinet d'ostéopathie, salle des fêtes, café-restaurant, logements) et ceci grâce au programme d'isolation à 1 euro dont a pu bénéficier la collectivité,
- remplacement des frigidaires au café-restaurant,
- changement des fenêtres au cabinet d'ostéopathie
- la continuité de la rénovation des trottoirs dans le bourg,
- et enfin, les travaux effectués en régie par nos agents, Christophe et Bastien et notamment la création du boulodrome à la salle des fêtes qui nous l'espérons permettra de créer un espace de convivialité.

Pour cette année qui arrive, notre équipe a prévu moins de travaux que les années précédentes mais il s'agit de projets dont l'investissement financier s'avère nécessaire et important :

- avec principalement, l'achat d'un tracteur et d'une épareuse qui devraient arriver fin avril,
- et bien sûr la continuité et la fin de la rénovation des trottoirs,
- nous allons également essayer de penser à tous, notamment par la création et l'installation dans les différents hameaux, de boîtes à livres. D'ailleurs, nous sommes preneurs de toutes les idées originales et matériaux que vous pourriez avoir pour ce projet !!

Bien sûr, nous tenons également à souhaiter la bienvenue aux nouveaux habitants et remercions les associations, commerçants et artisans qui œuvrent chaque jour pour le bien de notre commune.

Nous ne terminerons pas ce petit mot sans remercier bien évidemment le personnel communal investi dans tous les travaux qui permettent de faire de notre commune, une commune agréable.

Toute l'équipe municipale vous réitère ses meilleurs vœux pour 2024 et pense plus particulièrement à ceux qui sont dans la peine et la difficulté et leur adresse tout ses soutien et réconfort.

Nous vous donnons rendez-vous le vendredi 19 janvier à 18 heures à la salle des fêtes afin de célébrer ensemble cette nouvelle année !

Belle et heureuse année 2024 à tous !

Le Maire et son équipe

INFOS MAIRIE

ÉTAT CIVIL 2023 :

NAISSANCES

DELAFONTAINE Léon	né le 1er novembre
SIMON Eden	né le 20 avril

MARIAGES

JARNY Didier & BOQUET Pascale	unis le 15 avril
BONACCI François & TURMINE Magali	unis le 07 décembre

DÉCÈS

ARNAULT Marcelle	décédée le 1er août
AUPRÊTRE Simone	décédée le 03 mars
BILLARD Vincent	décédé le 09 mars
CAILLÈRE Alain	décédé le 10 mars
GEFFRAULT Christiane	décédée le 10 septembre
TIMBAL Andrée	décédée le 09 juin

TARIFS DE LA SALLE DES FÊTES « Gilbert Violet » :

Habitants de la Commune	155 € le week-end
Habitants hors Commune	175 € le week-end
Associations	145 € GRATUIT une fois/an pour les associations de la commune de Mauvières *Electricité redevable dans tous les cas*
Electricité - Forfait au Kwh consommé :	0.40 € heure creuse / 0.55 € heure pleine
Vaisselle (option)	0.50 € / personne
Casse Vaisselle	2.50 € / la casse
Caution	350 €

TARIFS DU CIMETIÈRE :

Concession de terrain 50 ans	50 €
Columbarium Case 15 ans	150 €
Columbarium Case 30 ans	250 €
Dispersion des cendres	Non payante

DÉMATÉRIALISATION DES AUTORISATIONS D'URBANISME :

Depuis le 1er janvier 2022, les communes peuvent recevoir les demandes d'autorisation d'urbanisme par le dispositif de saisine par voie électronique (SVE).

Ce téléservice gratuit permet aux **particuliers** comme aux **professionnels** de déposer toutes leurs demandes d'urbanisme sous forme numérique (permis de construire, déclaration préalable, certificats d'urbanisme), en suivant plusieurs étapes pour déposer une demande :

▪ Créer un compte / ▪ Remplir le formulaire en ligne / ▪ Joindre les documents numériques du dossier / ▪ Valider le dossier et l'envoyer.

Il suffit de se rendre sur le guichet unique ici-même : **https://sve.sirap.fr/#/036114/connexion**

SECRÉTARIAT MAIRIE :

Lundi : 8h30 - 12h 00 / 13h30 - 17h 30
Mardi : 8h30 - 12h 00 / Fermé au public
Mercredi : 8h30 - 11h 30
Jeudi : 8h30 - 12h 00 / Fermé au public
Vendredi : 8h30 - 12h 00 /13h30 - 17h 30
Tel : 02.54.37.08.93
Mail : mairiemauvieres@orange.fr
https://www.mairiemauvieres.fr/

Madame le Maire et ses adjoints sont joignables sur leurs portables :
Mme RAOUI Christelle : 06 81 09 39 33
Mr MARDHEL David : 06 48 39 93 58
Mr AUGRY Cyril : 06 03 97 18 40
Permanence de Madame le Maire en Mairie les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 16h30 ä 17h30.

AGENCE POSTALE :

Restaurant « Au Val d'Anglin », 2 route de Bélâbre : 02.54.38.97.21
Chaque matin, du lundi au samedi, de 09h00 à 14h30.

CADASTRE :

https://www.cadastre.gouv.fr/

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES Marche Occitane — Val d'Anglin :

Président : Mr MOREAUX Mathieu
1S Rue Roland Meignien - 36370 PRISSAC
Tel : 02.54.24.31.40
cdcmarcheoccitane@orange.fr
https://cdc-mova.fr/

SYMCTOM :

Route de Mérigny – 36300 LE BLANC
Tel : 02.54.28.12.00
centredetrileblanc@orange.fr
http://symctomleblanc.fr/

SYNDICAT INTERCOMMUNAL DES EAUX DE FONTGOMBAULT :

Président : Mr DARREAU Jean-Pierre
3 Rue du Châtelet - 36220 FONTGOMBAULT
Tel : 02.54.37.29.21
direction@sierf.fr
https://www.eauxdefontgombault.fr/

ASSISTANTES MATERNELLES AGRÉÉES :

*Mme LAFON Claudine : 27 le Peu - 02.54.38.72.27 / 06.83.34.74.71
*Mme VIOLET Isabelle : 12 allée des Groges - Villiers : 02.36.22.90.58/ 06.84.63.71.11

RÉTROSPECTIVE 2023 EN IMAGES

- **<u>Vendredi 20 janvier 2023 :</u>** Madame le Maire et les membres du Conseil Municipal ont accueilli la population, à la salle des fêtes Gilbert Violet, pour présenter leurs vœux. La cérémonie a permis de remettre des prix aux lauréats du concours de maisons fleuries de l'année 2023.





- **<u>Cérémonie de Commémoration du 08 mai</u>** : Autour de Madame Christelle RAOUI, Maire, sont présents Messieurs Jean-Claude MAIGRE, porte-drapeau et deux pompiers du centre de secours de BÉLÂBRE.




- **<u>Jeudi 10 août 2023 :</u>** Une soirée du festival Ciné de campagne réussie, à MAUVIÈRES. Environ deux cents personnes se sont retrouvées derrière la salle des fêtes Gilbert Violet, pour la projection du film en plein-air "La petite bande" de Pierre SALVADORI.
  Un grand merci à la communauté de communes Marche Occitane-Val d'Anglin (MOVA) et à Christophe du restaurant Au Val d'Anglin pour ce bon moment de convivialité.




- **<u>Dimanche 24 septembre 2023 :</u>** Concert d'Éric LAURENT à la salle des fêtes Gilbert Violet.
  Une quarantaine de personnes dans le public se sont laissées emporter par les mots de ces chansons, pour certaines méconnues ; chansons qui racontent une histoire, sur des musiques parfaitement interprétées par Ludovic RABIER et Denis REIGNOUX.
  Ce spectacle, intitulé « La chanson là ! », a été réalisé dans le cade de Musique et Théâtre au Pays, avec le concours du Conseil Départemental de l'Indre et de la Région Centre-Val de Loire.




- **<u>Cérémonie de Commémoration du 11 novembre</u>** : Dépôt de gerbe au Monument aux Morts, suivi d'un vin d'honneur dans la salle des fêtes.






COMITÉ DES FÊTES

Le comité des fêtes présente à toutes et à tous ses meilleurs vœux de bonheur et de santé pour 2024 !



- Président : MARDHEL David
- Président d'honneur : RAOUI Christelle
- Vice-Président : COUTANT Thierry
- Trésorier : LAGNEAU Christophe
- Secrétaire : MAIGRE Florence
- Membres :
  - BAILLARGEAT Raymonde
  - BRUNET Jean-Pierre
  - CLERTÉ Frédéric
  - LARBALETTE Frédéric
  - ILLOVIC Sébastien
  - MARDHEL Corinne
  - RETAUD Noélie
  - LÉONARD Gilles
  - MAIGRE Pascal
  - RAOUI Maxime
  - MICHON Eddy
  - ILLOVIC Sandra
  - MARDHEL Chloé

Une assemblée générale aura lieu **le samedi 20 janvier 2024 à 18h00, salle des fêtes de Mauvières,** afin d'établir le calendrier des prévisions.
L'horaire reste à confirmer.
N'hésitez pas à venir nous rejoindre afin de participer au dynamisme de notre commune, vous serez les bienvenus !

Prévisions pour 2023 :

- ➔ Samedi 16 Mars : Soirée choucroute
- ➔ Samedi 25 Mai : Soirée entrecôtes
- ➔ Samedi 24 Août : Soirée moules frites
- ➔ Dimanche 15 Septembre : Brocante
- ➔ Samedi 23 Novembre : Soirée Beaujolais (sous réserve)

Familles rurales
Vivre mieux !

Association de Mauvières, St Hilaire sur Benaize

Notre assemblée générale s'est déroulée le samedi 13 mai à partir de 15h à la salle communale de Saint Hilaire sur Benaize.



NOUVEAU BUREAU :

Présidente : Claudine LAFON

Vice-Présidente : Annick CAILLERE

Secrétaire : Danielle DUCLOUX

Trésorière : Raymonde JEANNETON



RÉTROSPECTIVE 2023 :

- Toute l'année :
  - Tous les lundis à 14 h marche en alternance sur les deux communes
  - Gymnastique douce tous les mercredis de 9h30 à 10h30 à Saint Hilaire sur Benaize animée par Céline RENAULT
- Marche le 17 Septembre à Mauvières au profit de la recherche médicale.
- Marche le 15 Octobre à Saint Hilaire sur Benaize au profit de la recherche médicale.
- Loto le 19 Novembre à Mauvières
- Cuisine pour tous le 30 novembre à Saint Hilaire sur Benaize.

PRÉVISIONS 2024 :

- Marches au profit de la recherche médicale.
- Cuisine pour tous

N'hésitez pas à nous rejoindre si nos activités vous attirent et si vous avez d'autres suggestions nous pourrons en discuter le dialogue est ouvert.

Toute l'équipe de Familles Rurales et ses bénévoles vous souhaitent une bonne et heureuse année 2024

Claudine LAFON
La présidente

La carpe de l'Anglin

La société de pêche de Mauvières souhaite à toutes et à tous une Bonne et Heureuse Année 2024 !

- **Président** : COUTANT Thierry
- **Vice-Président** : LARUE Gilles
- **Trésorier** : D'OUINCE Olivier
- **Trésorier Adjoint** : DURAND Daniel
- **Secrétaire** : DAVID Jacky
- **Secrétaire adjoint** : CAILLÈRE Claude
- **Membres** : COUTANT Yves
  MATIGNON Jean-Paul
  DOUADY Florent
  MARDHEL David
  MOREAU Bernard
  PERRIN Albert



Rétrospective de l'année 2023



⇨ **Septembre** : concours de pêche
⇨ 60 kg de sandres mis sur le secteur de la commune.

Projets de l'année 2024

Septembre : Concours de pêche
Courant 2024 : pêche électrique par une entreprise agréée pour dénombrer les poissons et la qualité de la rivière

La vente des cartes de pêches

⇨ Les cartes de pêche à l'année, cartes vacances, cartes jeunes, etc, seront en vente à partir du mois de janvier 2024 à la **Mairie de Mauvières : 02.54.37.08.93.**

⇨ Ou sur le site internet www.cartedepeche.fr

AMICALE POUR LE DON DU SANG BÉNÉVOLE DE BÉLÂBRE, CHALAIS, MAUVIERES, St-HILAIRE-SUR-BENAIZE

****

« Un don de sang, c'est une vie sauvée ! »

L'Amicale regroupe les donneurs, anciens donneurs et sympathisants des quatre communes précitées.

La dernière collecte du 31 août 2023 nous a permis d'avoir 42 poches. L'Amicale aimerait avoir plus de donneurs, car il pourrait y avoir le risque que l'EFS ne fasse plus de collecte à Bélâbre si le nombre de donneurs diminue. N'hésitez pas à en parler autour de vous.

L'Amicale remercie les donneurs ainsi que les bénévoles pour l'aide apportée lors des collectes.

Le 11 juin l'amicale est partie en croisière sur l'Erdre à Nantes, à bord d'un superbe bateau panoramique et climatisé, avec un très bon déjeûner, une visite d'un des parcs de Nantes, etc... Nous avons passé une très bonne journée, malgré un départ très matinal.





Le 26 août l'amicale a organisé son repas champêtre qui a réuni une cinquantaine de personnes au plan d'eau.

Prochaine collecte à Prissac le mardi 26 décembre 2023 de 15h00 à 19h00.

La prochaine Assemblée Générale de l'Amicale aura lieu le **Vendredi 12 janvier 2024 à 20h00** à l'espace Joséphine Baker.

La traditionnelle soirée choucroute : **samedi 27 janvier 2024.**

Prochaine collecte **à Bélâbre** aura lieu le **mercredi 28 février 2024** de 15h00 à 19h00.

Nous vous espérons nombreux, parlez en autour de vous !

La Présidente,

Sylviane Ouvrard

Mail : donneursdesang36@gmail.com

Artisans et commerçants de Mauvières



Harmony MARRET
Démonstratrice Indépendante Stampin'Up!
Ateliers créatifs
Villiers

06.61.07.70.69 humaly3@gmail.com

Thierry Coutant
Électricité générale, bâtiment, industrie, prestations de services
Route de Concremiers

02.54.37.59.00
06.76.90.25.92
thierry.coutant10225@orange.fr





Delphine Rabussier

Shiatsu thérapeutique et psychologue corporelle
5 route de Concremiers
06.95.25.15.37

Cabinet d'ostéopathie

5 route de Concremiers

Penot Lamiel 06.09.41.30.30
Damien Sandra : 06.63.75.20.51





Bar restaurant AU VAL D'ANGLIN

2 route de Bélâbre
Christophe et Karine vous accueillent :
du lundi au vendredi de 10h-14h30
Et le mercredi soir
02.54.38.97.21

Alice GODDET

Réflexologie plantaire et massage bien être
Membre de la Fédération Française des Réflexologues
Formation en soin de support en oncologie
Les Bordes

06 22 44 74 27 alicehed@hotmail.fr



Hardouin Jérôme
Le Rucher de Durenet Miel de Brenne
Apiculteur, récoltant

4 Le Haut Durenet

06.10.90.29.21





Gaultier Aurélien
Peinture Décoration
Revêtements de sols, murs, parquet, enduits décoratifs, vitreries, façades

4 Le Peu

02.54.28.63.71

Page Facebook : Entreprise peinture Gaultier Aurélien

Caron Nicolas

Services affûtage couteaux, ciseaux, sécateurs, chaînes de tronçonneuse, etc ...

41 Charneuil

06.43.14.54.80





Michel Lucas
Plomberie Chauffage Sanitaire
Dépannage Ramonage

11 Bis route des Pèlerins- Villiers

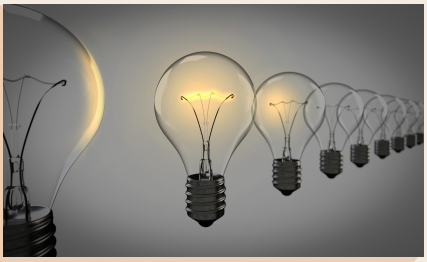
02.54.28.50.43

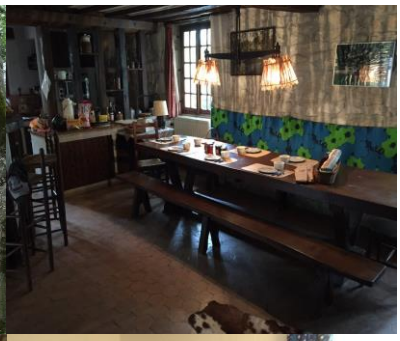
EURL Cédric Violet
Électricité générale

12 allée des Groges - Villiers

02.36.22.90.58
06.30.75.01.44

@ cedric.violet36@gmail.com





Gîte
Le Moulin du Rochat

16 personnes
7 chambres
4 salles de bain

https://www.airbnb.fr/rooms/6758236

Le Moulin du Rochat offre une ambiance champêtre et décontractante avec la possibilité d'y pratiquer une multitude d'activités comme kayak, barque, randonnée, vélo, pêche... Sans grand luxe, retrouvez une ambiance plaisante et naturelle.
Ce moulin est un bâtiment datant de la fin du XIXe siècle, complètement restauré dans les années 70, il y a aujourd'hui un dortoir plus moderne de 7 places (un lit double dans une chambre séparée et 5 lits simples) en haut de l'ancien dortoir (3 chambres : 3 lits doubles plus 1 simple). Le moulin quant à lui comprend 2 chambres avec 1 lit double dans chacune d'entre elles.
Extras mis à votre disposition : kayaks, barques, vélos

Gîte
Ferme fortifiée du XVI^{e} Siècle

2 chambres
2 salles de bain
Piscine chauffée

https://www.airbnb.fr/rooms/675214656432981130






Gîte de charme de 130 m² accessible aux personnes handicapées. Il se compose de 2 chambres, une pièce de vie avec cuisine intégrée, un salon, deux salles d'eau avec toilettes séparées.
Au cœur d'un terrain de 3 ha, vous pourrez vous retrouver au calme, en famille ou entre amis.
Lorsque la saison le permet, vous pourrez profiter des bons produits du potager.
Piscine sécurisée et chauffée

M François GEFFRAULT - 02 54 37 11 90 - 06 15 45 77 44



Gîtes
Domaine des Petites Âges

2 gîtes
6 et 15 personnes
3 et 6 chambres

https://www.gites-de-france-indre.com/fr/location/h36g008808

Deux gîtes indépendants aménagés dans une ferme rénovée avec parking et grand terrain commun.
Gîte 1 : Au rez-de-chaussée, pièce de vie avec cuisine équipée, coin-repas et espace télévision - 2ème grande pièce de vie avec salle à manger et salon devant la cheminée - une chambre pour 3 personnes (1 lit 140 cm et 1 lit 90 cm) avec salle d'eau/wc (accessible aux personnes à mobilité réduite) - wc indépendant - laverie. A l'étage, 5 chambres avec salle d'eau et wc privatifs pour chacune : une chambre pour 4 personnes (1 lit de 140 et 2 lits de 90), une chambre avec 2 lits de 90 et 3 chambres avec 1 lit de 140. Terrasse privative.
Gîte 2 : Pièce de vie avec cuisine équipée, une salle de bain et 3 chambres avec 1 lit de 140.
Local fermé pour vélos ou motos - Possibilité de louer un gîte ou les deux

M. et Mme DUVAL - 06 88 19 67 48 - 02 54 37 37 05 - lespetitesages@aol.com

Gîte de charme
Les Bordes

6 personnes
2 chambres
3 lits + 1 convertible

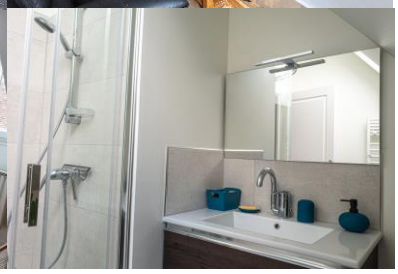
https://www.airbnb.com/h/lesbordes36



Maison en pleine nature dans une ancienne cours de ferme avec piscine l'été d'une capacité de 4 à 6 personnes comprenant une cuisine équipée ouverte sur le séjour avec un convertible, une salle de bain avec baignoire, WC séparé. A l'étage, une grande chambre avec un lit double et une petite chambre avec deux lits simples.
Idéal pour se reposer et se ressourcer. Calme assuré.

Mme Alice GODDET – 06 22 44 74 27 – alicehed@hotmail.fr



Gîte
Du Val d'Anglin

2 personnes
1 chambre
1 salle de bain

https://www.airbnb.fr/rooms/950135946758318371
https://www.booking.com/hotel/fr/gite-de-l-anglin-au-calme-7-km-de-le-blanc-10-mn.fr.html

Venez découvrir cette ancienne grange réhabilitée en maison d'habitation entièrement rénovée. Située dans le calme hameau « Des poulets », un environnement agréable, pour qui veut se reconnecter à la nature.

A quelques pas des bords de l'Anglin, on y trouve aussi des chemins creux pour les amateurs de randonnées. Je me ferai un plaisir de vous accueillir, j'habite à 5 minutes à pieds, mais une arrivée autonome est aussi possible.

Le logement est composé en rez-de-chaussée : d'un salon, d'une cuisine ouverte toute équipée A l'étage : une salle d'eau avec douche meuble vasque, un lit de 2 personnes de 140, penderie … Le linge de maison est fourni.
Parking privatif devant le gîte, accès internet rapide et gratuit.

Mme Catherine Trochou 06 06 44 50 51 laisser un message ou sms

GOLF DES ROSIERS



ACTUALITÉS :

Cette année, les adhésions restent stables avec 67 adhérents.

Nous sommes heureux de vous annoncer l'extension de notre golf, les travaux viennent de commencer et devraient être terminés courant 2024.

Actuellement de 6 trous, nous passerons à 9 trous pour le plaisir de tous.



TARIFS :

- Adulte (à l'année) :150,00 €
- Couple (à l'année) : 250,00 €
- Jeune : 18 – 25 ans (à l'année) : 70,00 €
- Jeune : 12 – 17 ans (à l'année) : 50,00 €
- Enfant : Moins de 12 ans : gratuit
- Green-fee (la journée) : 15,00 €
- Location de matériel (la journée) : 5,00 €
- Seau de balles practice :

non adhérent(e) : 2,00 € – adhérent(e) : 1,00 €

Mise à disposition d'une clé de portail pour les adhérents à l'année : comprise dans l'adhésion

REPARLAB

Prolongeons ensemble la durée de vie des objets

Association loi 1901 à but non lucratif

L'association avait organisé un atelier de réparation de divers appareils du quotidien le samedi 25 novembre après midi à la salle des fêtes de Mauvières, mis à disposition par la municipalité. Nous tenons à remercier madame RAOUI, maire de la commune, et les élus qui ont chaleureusement accueilli et soutenu nos bénévoles pendant les réparations ; ils ont également participé activement à l'atelier. Cet événement, organisé pendant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, était aussi l'occasion de rappeler la devise de notre association :

« Ne jetez pas ! ensemble prolongeons la durée de vie des objets »

Les bénévoles, forces vives de l'association, mobilisés ce jour-là, ont accueilli et encadré les 17 personnes venues de Mauvières et des environs pour réparer leurs appareils. Les pannes des 20 objets apportés ont pu être diagnostiquées et la plupart d'entre eux ont retrouvé une nouvelle vie : une tronçonneuse, une perceuse, un appareil à raclette, une bouilloire, deux machines à coudre, deux aspirateurs, une enceinte, deux Game Boy, un micro-ondes, un grill, un écran de PC, une télévision, deux radios, une cafetière, un sèche-cheveux…





Au-delà des réparations effectuées, les personnes ont trouvé un échange humain essentiel à notre démarche. L'équipe a pu faire passer le message : **« Réparez plutôt que je**

tez. »

Madame Gillet Claudine, correspondante de la Nouvelle République, s'est déplacée pour rédiger un article sur l'événement qui est paru la semaine suivante.

Reparlab.org

Réparlab

@ reparlab@mailo.com

TEL 06 52 61 14 45

14 quai Aubépin 36300 Le

Le RéparLab propose régulièrement des ateliers de réparation dans son local au Blanc et dans les communes de Brenne pour aller à la rencontre des gens et promouvoir ses actions.

N'hésitez pas à venir nous rencontrer pour un conseil, réparer, bricoler et aussi pour rejoindre notre équipe de bénévoles et ainsi partager vos compétences et expériences. Alors à bientôt.

Adhérer pour soutenir l'association :
12€ / an par personne ou 20€ / an par famille

SOUVENIR FRANÇAIS

Comité de Bélâbre

Le Souvenir Français est une association qui sauvegarde la Mémoire de la France au combat ; il transmet l'histoire de ceux qui se sont battus pour la défense de la liberté de notre pays ainsi que de ceux qui se sont illustrés par de belles actions.

Il a été créé en 1887 alors que la République fait ses premiers pas et que la défaite de 1870 reste comme un souvenir « dont on ne parle jamais et dont on se souvient toujours ».

S'attachant à éveiller la connaissance de notre histoire et à faire vivre l'esprit de mémoire, le comité de Bélâbre du Souvenir Français a organisé une conférence sur la guerre de 1870 et ses conséquences.

Elle a eu lieu le 14 octobre 2023 dans la salle des fêtes de Bélâbre, décorée par deux grands tableaux illustrant les combats de cette époque, et a été prononcée par M. Pierre Allorant, agrégé d'histoire et doyen de faculté de droit, d'économie et de gestion d'Orléans.
Après avoir rappelé ses attaches familiales à l'Indre, le conférencier a abordé cette période marquante de l'histoire de notre pays au travers de pièces de correspondance et de carnets écrits à cette époque ; ils ont ainsi illustré les évènements majeurs que notre pays a vécus et montré comment des familles les ont traversés.
Plus de 70 personnes ont assisté à cette conférence qui s'est terminée par une séance de dédicace et un rafraichissement

Au cours de l'été, plusieurs membres du comité ont recherché dans les cimetières de nos communes, en liaison avec les mairies, les tombes des soldats « morts pour la France », et comme tous les ans, le comité a organisé à l'occasion du 1er novembre une quête destinée à couvrir les frais d'entretien des tombes qui ne sont plus entretenues par leurs familles.

L'association est ouverte à vous tous, femmes et hommes, jeunes et plus anciens ; n'hésitez pas à adhérer : pour une cotisation d'un montant annuel de 10 €, vous contribuerez à tisser le lien qui nous relie avec tous ceux qui ont donné leur vie pour notre liberté et le rayonnement de notre pays.

Je tiens aussi à remercier tous les membres du comité et plus particulièrement ceux qui se sont fortement investis dans ses activités.

Pout tout renseignement, s'adresser à Christian Guillot (tél. : 02 54 37 01 17), vice-président du comité.

le président du Comité
Hubert Jouot

Des nouvelles du Parc de la Brenne

Retrouvez toute l'actu du Parc sur
www.parc-naturel-brenne.fr
Abonnez-vous à la newsletter
pour suivre nos actions !

Déc. 2023

Votre service public de rénovation énergétique personnalisé, gratuit et indépendant

Vous engagez des travaux de rénovation énergétique (isolation d'un bâtiment, remplacement d'un système de chauffage, remplacement de menuiserie…), ou vous souhaitez rénover entièrement votre bâtiment : résidence principale, secondaire, gîte ou local professionnel ?
Vous êtes propriétaire occupant ou bailleur ?
Les conseillers de la Maison de la rénovation sont là pour vous accompagner quelles que soient vos ressources.
Une visite diagnostic de votre bâtiment pourra être réalisée afin d'évaluer les différentes solutions techniques et vous proposer un plan de financement adapté.

ACCUEIL du lundi au vendredi
16 rue Villebois-Mareuil, LE BLANC
sans rendez-vous de 14h à 17h
sur rendez-vous le matin

02 54 28 12 16

CONTACT : Charline Denis
Coordinatrice de la Maison de la rénovation
maison.renovation@parc-naturel-brenne.fr

Contactez la Maison de la rénovation avant de signer vos devis, afin d'être certains de bénéficier de toutes les aides financières possibles et de conseils adaptés !



Le Parc organise des présences sur les marchés et propose des permanences délocalisées en mairie.

Nouvel observatoire... de prairie !
sur la Réserve naturelle régionale Terres et étangs de Brenne Massé-Foucault

Un sentier d'interprétation est en cours de réalisation sur la Réserve, « Sur les traces de la Brenne », qui invitera les familles à découvrir sur un parcours d'un peu moins de 2 km, la diversité des paysages de la Brenne et empruntera la passerelle de l'étang Valmicky. A partir du hameau du Blizon à Rosnay, les visiteurs disposeront d'aménagements réfléchis pour éveiller leur curiosité sur notre riche biodiversité. Un observatoire d'un genre nouveau pour la Brenne a été installé le 9 octobre dernier, fabriqué par Isobois, de Yzeures-sur-Creuse. Il offre une vue plongeante sur une des plus belles prairies de la Réserve : cerfs, renards, hérons garde-bœufs s'offriront peut-être aux regards des plus patients. En accès libre, il sera ouvert au public pour les vacances de printemps 2024.



Un nouvel ophtalmologue à Tournon-Saint-Martin

Le Parc naturel régional de la Brenne est heureux d'accueillir le Docteur Javier Peralta, ophtalmologue, qui s'installe sur la commune de Tournon-St-Martin.



Après avoir accompagné son projet d'installation, dans le cadre du Contrat Local de Santé, et en partenariat avec l'Agence d'Attractivité de l'Indre et la CPTS du Pays des Mille Etangs, le Parc lui remettra son traditionnel "coffret de bienvenue", car effectivement il est le bienvenu sur ce territoire qui œuvre au quotidien au maintien de l'offre de services de soin. Le Parc est donc très heureux de promouvoir cette installation.

La prise de rdv se fait par téléphone.
Consultations :
4 rue du Petit Paris // 36220 Tournon-St-Martin
02 42 16 00 77
Du lundi au vendredi : de 9h à 12h20 et de 13h à 16h

Le Dr Peralta vient renforcer l'offre de soins, en complément des professionnels qui exercent sur Le Blanc :

- Cabinet du Dr Elie Assaf : 40 bis rue Albert Chichery - 36300 Le Blanc
  02 54 37 38 11 (consultations, hospitalisations en partenariat avec la Clinique St François à Châteauroux)
- Service ophtalmologie / Dr Guillaume Sultan : Site Hospitalier du Blanc - 5 rue Pierre Milon - 36300 Le Blanc
  02 54 28 28 30 (consultations, hospitalisations)

Contact Parc : Anne Ruffet, chargée de mission Santé, a.ruffet@parc-naturel-brenne.fr

Des ateliers d'habitants pour une meilleure mobilité

Lors des nombreux temps d'échanges organisés pour construire la nouvelle Charte du Parc, la question de la mobilité a occupé une place centrale. Le Parc, accompagné par le CEREMA et Auxilia, mène une vaste étude sur la mobilité : accès aux services, au travail, à la culture, déplacements touristiques... AVEC LES HABITANTS !
Après un questionnaire auquel près de 500 personnes ont répondu, nous vous invitons à participer à des ateliers citoyens, afin d'associer étroitement les habitants et habitantes du territoire aux réflexions autour des solutions de mobilité, actuelles et futures, afin de trouver des solutions adaptées à vos besoins.



Pour participer, merci de vous inscrire auprès du Parc. Nous vous indiquerons les lieux des ateliers.
info@parc-naturel-brenne.fr
02 54 28 12 12



Du côté de nos déchets

Point sur la mise en place de la tarification incitative

Le basculement vers la Redevance Incitative est en cours. Ce nouveau mode de financement du service implique des changements d'ampleur, que ce soit pour les services du Symctom mais également pour les usagers, ce qui explique de longs délais de mise en œuvre.
La distribution des bacs sur les 45 communes du territoire a débuté au mois de juin. Les équipes dédiées à cette tâche fastidieuse, bien épaulées par les élus et les agents communaux, devraient avoir terminé cette mission au cours du premier trimestre 2024.



Distribution des bacs à Sauzelles

Des cas particuliers

Le nouveau système à venir privilégie une collecte en bacs individuels lorsque c'est possible.
Toutefois, certaines configurations nous empêchent d'utiliser des bacs individuels (problèmes d'accès pour les bennes, de stockage des contenants, …).
Pour ces cas bien spécifiques, nous proposons d'autres solutions comme par exemple des sacs dits « prépayés » à mettre dans des bacs collectifs ou en porte à porte.
Chaque cas particulier fait l'objet d'un échange avec les élus communaux afin de trouver le meilleur consensus entre considérations techniques et confort de service pour l'usager.

Basculement sur les nouvelles tournées de ramassage

*Les nouvelles tournées sont en cours de construction, elles deviendront effectives à la fin du premier trimestre 2024. **Chacun d'entre vous recevra un calendrier détaillé des jours de collecte ainsi qu'un guide d'information sur la Redevance Incitative**. Les nouvelles consignes de tri, à savoir le dépôt du papier en mélange avec les emballages, s'appliqueront dès la mise en place des nouvelles tournées.*

Les échéances à venir

Fin distribution des bacs et des sacs prépayés	Fin premier trimestre 2024
Basculement sur les nouvelles tournées	Fin premier trimestre 2024
Période test du nouveau système	Avril à décembre 2024
Passage réel à la Redevance Incitative	1er janvier 2025

Un doute, une question ?

N'hésitez pas, appelez les services du Symctom ou consultez notre site internet www.symctomleblanc.fr !

☎ 02 54 28 12 00 secretariat@symctom.fr

Une musicienne dans notre commune



Pascale Boquet fait revivre le répertoire de la Renaissance et du Baroque

Depuis sa découverte pour les musiques anciennes, il y a plus de quarante ans, Pascale Boquet a abandonné la guitare à la faveur du luth, de la guiterne et du théorbe. Elle a fait de sa passion son métier, a parcouru le monde et formé les jeunes générations. Rencontre.

Par Bénédicte Roux

Pascale Boquet est une musicienne de renom dans sa spécialité, une passionnée qui parle de son art avec un enthousiasme débordant, tordant le cou aux images d'Epinal sur la musique tout droit venue du Moyen Âge, de la Renaissance et de la période baroque. Certes, la musique ancienne peut être *« intime, savante, sacrée, jouée dans les salons, les églises, mais elle est aussi très populaire, dansante, gaie, accessible à toutes les classes sociales,* définit-elle. *A la Renaissance et à l'époque baroque, il y avait un foisonnement d'instruments à cordes qui s'accordaient aux modes de vie de leurs contemporains ».*

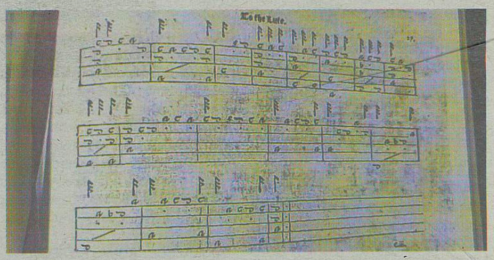
> A la Renaissance et à l'époque baroque, il y avait un foisonnement d'instruments à cordes qui s'accordaient aux modes de vie de leurs contemporains.
>
> Pascale Boquet

DÉFRICHER ET DÉCHIFFRER LES TABLATURES

Les musiques anciennes ont été redécouvertes en France dans les années 70, à la faveur du mouvement folk qui s'en inspirait grandement. C'est à cette époque que Pascale a délaissé sa guitare pour des instruments des XVI-XVII[e] siècles surtout.

« Je ne jouais que des musiques anciennes à la guitare, je me suis dit pourquoi ne pas les interpréter sur les instruments d'époque. Et en 1977, j'ai sauté le pas. Cependant, il fallait tout défricher et tout déchiffrer. Les partitions existantes étaient répertoriées à la Bibliothèque nationale à Paris, entre autres. A force de recherches, nous avons pu trouver des fac-similés de tablatures. Un travail intéressant où il fallait sortir des sentiers battus », explique-t-elle.

Les tablatures indiquent le positionnement des doigts sur le manche de l'instrument, ainsi que le rythme. Pour que les partitions soient à la portée de tous, et notamment des plus jeunes, Pascale Boquet a conçu une méthode de luth, ainsi que de nombreux recueils pédagogiques.



Le véritable travail de fourmi fourni par des passionnés dans les années 70-80 a permis la réédition de fac-similés de tablatures d'époque.

FORMER LES JEUNES GÉNÉRATIONS

Tout au long de sa carrière, Pascale Boquet a joué au sein d'ensemble tels que l'ensemble Guillaume de Machaut, Les Ménestriers, La Compagnie Maistre Guillaume, La Grande Ecurie ou encore la Chambre du Roy, pour ne citer qu'eux. Le développement des opéras baroques, des fêtes médiévales, *« permettent à tous les musiciens de travailler et de parcourir le monde, notamment l'Europe, l'Amérique du nord et l'Amérique latine »,* retrace-t-elle.

En parallèle, elle a enseigné son art au sein de nombreux conservatoires, dont celui de Tours pendant trente ans. *« Celui-ci possède un très beau département de musiques anciennes. J'y ai formé les jeunes générations, dont certains sont devenus professionnels. Le luth ou la guiterne sont faciles d'accès dès le plus jeune âge »,* explique la titulaire du Certificat d'aptitude de musique ancienne.

Désormais, Pascale Boquet aspire à une vie plus calme, mais pas moins remplie. Il y a quatre ans, elle a posé ses valises dans l'ancienne gare de Mauvières avec Didier Jarny, son compagnon, luthier. *« Mon conjoint a pris sa retraite après avoir formé des apprentis, pour que le savoir-faire se perpétue, tout comme je l'ai fait avec mes élèves. Pour ma part, j'ai levé le pied, je relocalise mes concerts et prestations dans l'Indre, la Vienne et la Haute-Vienne, tout en poursuivant ma présidence de la Société française de luth »,* énumère-t-elle.

Le prochain projet du couple alliera souvenirs populaires et musique, à l'occasion des 120 ans de la gare de Mauvières. Mais ça, c'est une autre histoire ! ■

Luth, guiterne, théorbe, des instruments délicatement conçus



« L'instrument ancien est plus doux, plus souple sous les doigts, plus délicat », décrit Pascale Boquet. Cette délicatesse est due à la fabrication de l'instrument et travail d'orfèvre des luthiers. Les bois employés sont travaillés très finement, la table d'harmonie ne fait qu'un millimètre d'épaisseur, la rosace centrale 0,5 mm. Cette dernière est soit directement sculptée dans le bois de la table d'harmonie, soit sculptée sur du parchemin avant d'être incorporée à l'instrument.

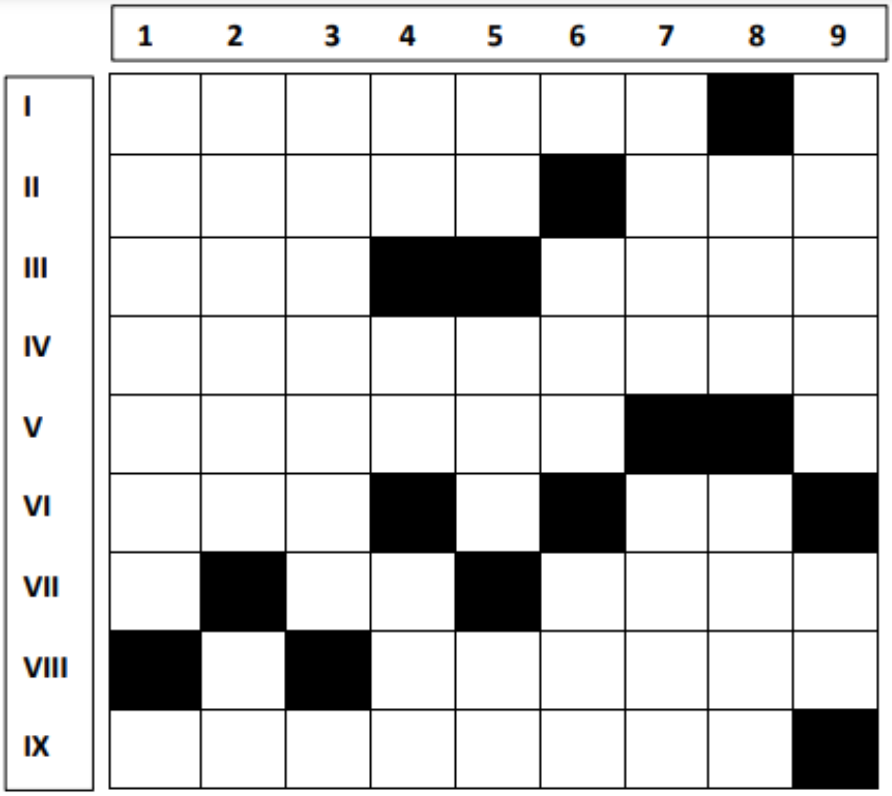
« Le luth, comme la guiterne ou encore le théorbe, ce sont des instruments légers, mais très techniques, avec lesquels tout se joue en délicatesse et avec précision », poursuit l'artiste. La taille de l'instrument détermine sa sonorité. Plus le manche d'un théorbe est grand, plus les sons produits seront graves. Ainsi a contrario vu sa petite taille, la guiterne aura une consonnance très aigüe. Le cistre avec ses cordes métalliques grattées aura lui plus de puissance et de vibration.

Mots croisés : notre belle commune !



Cette année encore, un merci particulier à Madame Pascale Boquet pour ce mot croisé sur notre commune !

Pascale Boquet, musicienne, avec un luth fabriqué par son mari Didier Jarny



Horizontalement

I. *Commune voisine.* **II**. *Plan d'eau en Brenne* - À l'arc ou au fusil. **III.** Fin du pays viet - Entoure la roue. **IV**. *Saint-Savin, par exemple*. **V.** Habitants d'Yeu. **VI.** Serein - Carte bleue. **VII.** Pronom - Dans nos chemins humides. **VIII**. *Hameau de notre village (Le ...).* **IX.** *Quartier de notre village.*

Verticalement

1. *Rivière du village voisin de chez nous.* **2.** Abri pour nos vaches - Note de musique. **3**. Gars lents. **4.** Âge ou durée - Voyelles - Céréale en vrac. **5.** Avec BC, c'est un style classique - Service d'expédition - Participe passé joyeux. **6**. Mamelle laitière - Ébahie. **7.** Volcan - Plutôt basse à la ferme. **8.** Nouveau pronom neutre - Arbuste de bordure. **9.** *Elles passent chez nous* - Article étranger.

Horizontalement

I. *Bélâbre.* **II.** *Étang* - Tir. **III.** Nam - Pneu. **IV.** *Abbatiale.* **V.** Iliens. **VI.** Zen - CB. **VII.** Se - Boue. **VIII.** (*Le*) *Breuil.* **IX.** *Villiers.*

Verticalement

1. *Benaize.* **2.** Étable - Mi. **3.** Lambins. **4.** An - AE - ébl. **5.** BG - TNT - Ri. **6.** Pis - Bée. **7.** Etna - Cour. **8.** iel - Buis. **9.** *Grues* -El.



Œufs pochés au vin rouge « à la couille d'âne »

4 personnes

INGRÉDIENTS

- 150 g de champignons de Paris
- 150 g de lardons fumés
- 4 échalotes grises
- 20 g de farine
- 400 ml de Quincy rouge
- 8 oeufs fermiers
- 50 g de beurre
- Thym, laurier, ciboulette
- Sel et poivre noir du moulin.
- 8 petites tranches de pain.

PRÉPARATION :

1. Parez les champignons en coupant leur pied terreux et en essuyant leur chapeau avec un torchon humide. Coupez-les en grosses lamelles.
2. Faites-les revenir dans une casserole avec les lardons pendant 10 minutes à feu modéré, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Épluchez les échalotes et hachez-le finement. Ajoutez-les en fin de cuisson aux lardons et aux champignons
4. Saupoudrez la farine dessus, mélangez bien et laissez cuire à feu modéré pendant une minute.
5. Versez le vin rouge, ajoutez le thym, le laurier et remuez vivement pour éviter la formation de grumeaux. Laissez mijoter à feu doux durant 10 minutes en remuant de temps en temps.
6. Pendant ce temps, portez une casserole d'eau à ébullition, puis baissez le feu pour qu'elle soit juste frémissante. Cassez un œuf dans un bol, versez-le dans une louche et plongez-la lentement dans l'eau frémissante (technique pour des œufs pochés inratables !). Lancez le minuteur pour 3 minutes. Au bout d'une vingtaine de secondes, décollez doucement l'oeuf de la louche à l'aide d'une spatule et poursuivez la cuisson 2 minutes 30. Récupérez délicatement l'œuf poché avec un écumoire, disposez-le sur une grande assiette et couvrez pour maintenir au chaud. Procédez de la même façon avec les œufs restants. Vous pouvez procéder par deux pour gagner du temps.
7. Quand la sauce a réduit (elle doit être veloutée comme une crème anglaise, ni trop liquide, ni trop épaisse), ajoutez le beurre coupé en petits dés. Mélangez, salez, poivrez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez un voile de sucre si vous trouvez la sauce trop acidulée.
8. Toastez les tranches de pain. Répartissez deux tranches par assiette. Posez dessus les œufs, nappez-les de sauce au vin rouge. Ciselez la ciboulette et servez sans attendre.

Recette de berryprovince.com