



Bulletin Municipal



n°10 - 2022

Bonne et heureuse année 2022 !



Petite poésie liquide à garder à portée de main !

Mettre un peu d'eau dans son vin
Un peu de sels dans son bain
Un peu d'huile dans son frein
Un peu de beurre sur son pain
A son menu un frotin
Un petit diable à son train
Un peu d'amour en son sein.

Chantal (elle se reconnaîtra !)

Mairie de Bayac

1 rue du Château - 24150 BAYAC

mairie.bayac@wanadoo.fr

05 53 61 10 49

Horaires d'ouverture

Lundi : 13h30 - 17h15

Mardi : 09h00 - 12h00

Judi : 09h00 - 12h00 et 13h30 - 17h00

Vendredi : 13h30 - 17h15

Mot de Mme la Maire

Chères Habitantes, Chers Habitants,

Nous sommes, en effet, à nouveau sous le coup de la pandémie qui prend aujourd'hui un nouveau visage puisque nous subissons une nouvelle vague de contaminations.

Tout au long de l'année, nous avons cherché mon équipe et moi-même à répondre aux besoins de chacun d'entre vous : aussi bien pour les personnes isolées, que les familles et les entreprises. Nous nous sommes rendus disponibles et avons été à l'écoute de chaque difficulté.

Je ne peux que vous encourager à vous faire vacciner ou à demander une 3ème dose afin de vous protéger et de protéger les autres. Nous sommes maintenant habitués aux gestes barrières, ne nous relâchons pas !

Nous avons apporté tout notre soutien à notre enseignante ainsi qu'à tout le personnel scolaire, périscolaire et cantine. Nous félicitons également tous les élèves pour les efforts fournis qui leur ont permis de continuer leur scolarité malgré les protocoles émis par le gouvernement.

La commune a poursuivi son évolution puisque l'année 2021 nous a permis de créer notre mini-city park, diverses installations sur notre école : pompe à chaleur, rideaux solaires, tablettes et engager notre dossier Dordogne Périgord Trail.

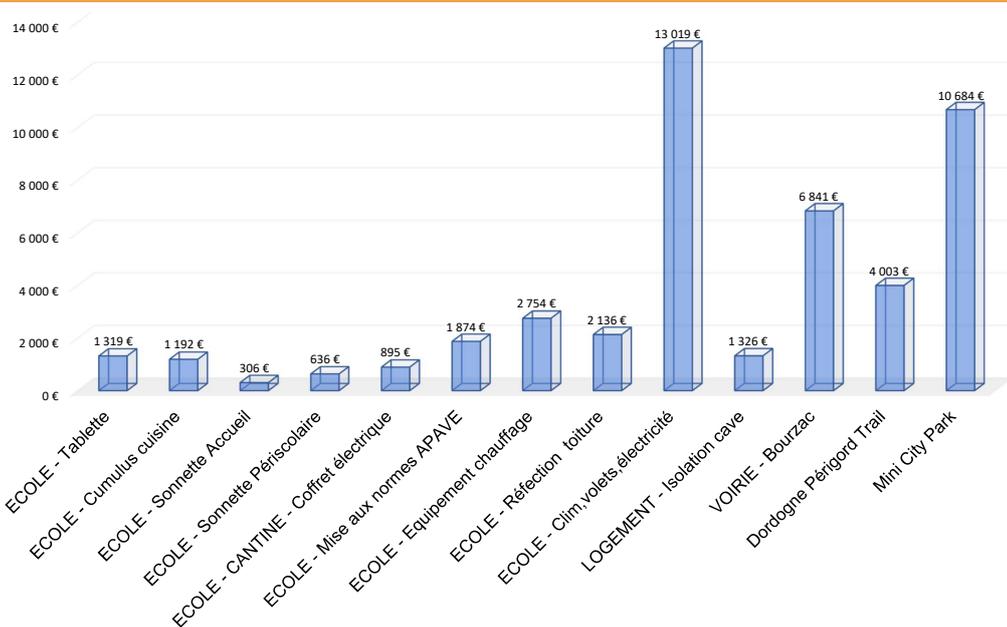
Chères habitantes, chers habitants, le conseil municipal et moi-même vous adressons à tous, nos vœux de bonne santé et de bonheur malgré les circonstances pour cette nouvelle année 2022. Espérons tous ensemble qu'elle nous apportera la joie de la libération face à ce virus !

Annick CAROT

Maire de BAYAC



Travaux, Investissements et Projets 2021



**Total des dépenses
32 298 € TTC**

Ecole et R.P.I.

Pour l'année scolaire 2021-2022, le R.P.I. compte **58 élèves** :

Cette année, une attention particulière a été portée sur l'école pour que l'équipe pédagogique et nos petits puissent évoluer dans les meilleurs conditions possibles !

- A Bayac : 23 élèves
- A Naussannes : 17 élèves
- A Monsac : 18 élèves

Plan mercredi

La municipalité est attentive au maintien du plan mercredi pour permettre aux parents d'avoir un accueil de leurs enfants en semaine. Les activités proposées cherchent à éveiller leur curiosité !



La cheffe Yola et ses commis préparent du sirop du thym !



Desserts maisons pour le repas d'Halloween et de Noël !

Dans la continuité du travail sur les menus de l'école, une *diététicienne* vérifie l'équilibre des repas toutes les semaines.

City Park

Le City Park est maintenant terminé et fait la joie des enfants ! Il est situé derrière l'église et possède un *demi mini-foot*, un *panier de basket* et un *but de handball*.



Travaux, Investissements et Projets 2021

Boîte à livres



Pour les amoureux de la lecture et tous ceux qui veulent partager ou simplement faire de la place chez eux, un abribus a été transformé dernièrement en *boîte à livres* sur le *parking de l'école*. Vous pouvez déposer vos ouvrages sur les étagères prévues à cet effet et vous faire plaisir avec d'autres livres.

Les *étagères du bas* sont réservées exclusivement aux livres d'enfants.



Fibre optique



Les travaux d'installation des *câblages* pour la *fibre optique* ont été réalisés le long de la D660 et la D27 courant novembre. Les travaux d'installation des armoires techniques et les raccordements vers les hameaux devraient se poursuivre en 2022-23.

Ces travaux sont financés par l'Etat, la Région et le Département.



PLUI



Le *Plan Local d'Urbanisme Intercommunal* est porté par la Communauté de communes Bastides Dordogne Périgord (CCBDP) afin de réguler l'*occupation des sols* à l'échelle intercommunale. Un diagnostic ainsi que des réunions publiques ont été organisées afin d'informer la population de ces nouveaux enjeux. Il porte également sur l'habitat et sera donc le *document juridique de référence* pour toute autorisation d'urbanisme.

Toutes les communes du territoire sont sollicitées pour retravailler l'occupation des sols en cohérence avec le cadre légal du PLUI.

Tous les citoyens peuvent s'informer et participer en consultant le site internet de la CCBDP : www.ccbdp.fr.



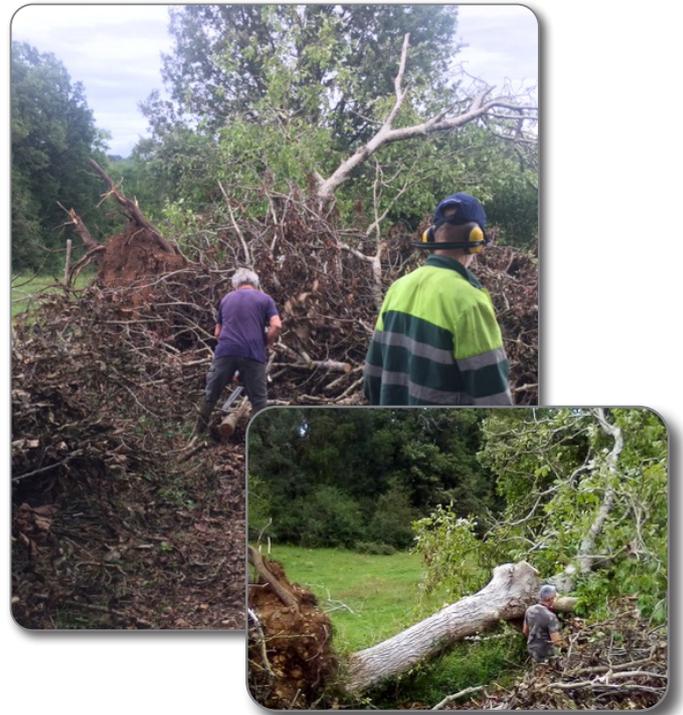
Vie Communale et Associative

Intempéries en images

• Inondations de janvier-février



• Tempête du 19 juin



Les débroussailleurs

Suite à la tempête de juin, les débroussailleurs ont travaillé pour dégager les arbres tombés en travers des routes et des chemins

Si vous voulez les rejoindre pour donner un coup de main pour 1H ou plus, contactez la Mairie.

Le 10 août les jeunes de l'association Sem&Vol ont participé avec les débroussailleurs à l'entretien des chemins. Cette journée a été l'occasion d'un bel échange entre les cultures et les générations !



Vie Communale et Associative

Manger à Bayac

• Restaurant M2M

Depuis début septembre, le moulin de Monbrun a été repris et propose repas ouvriers le midi, menu terroir, pizzas et salades.

Renseignements : 06 43 92 76 64

Deux «food truck» sont présents sur la commune

• Saveurs d'Alsace

Présent le mercredi à la Gravette. Jeudi matin sur le marché de Lalinde.

Renseignements : 06 13 72 27 68.

• O'4 pâtes

Présent le mardi soir sur le parking de la D660.

Renseignements : 06 10 24 66 74.



Des actions pour les bayacois



Les cours d'informatique ont repris en septembre avec Mme Nilufer RAOULT le lundi après-midi.

Pour plus d'informations contactez la Mairie

• Repas des aînés

A cause de la situation sanitaire, le repas des aînés est remplacé par un panier garni comme l'an dernier.

Périgord trail Dordogne

Les *tracés des circuits sont terminés*, il reste encore quelques conventions à signer avec les propriétaires. Une *réunion d'informations* aura lieu prochainement avec la population et les associations.

Un *trail éphémère* aura lieu le *dimanche 16 octobre 2022*

Des travaux pour l'installation de toilettes sèches et d'une douche sont en cours.



Nouveau bureau de l'association des parents d'élèves

Présidente : Chloé LABROT

Secrétaire : Mirabelle PILLEBOUT ; **adjointe** : Nadia DASSONVILLE

Trésorière : Perrine GUYON ; **adjointe** : Lise COASSIN

Si vous souhaitez participer aux initiatives de l'APE, n'hésitez pas à contacter la présidente au 07 86 62 51 07.

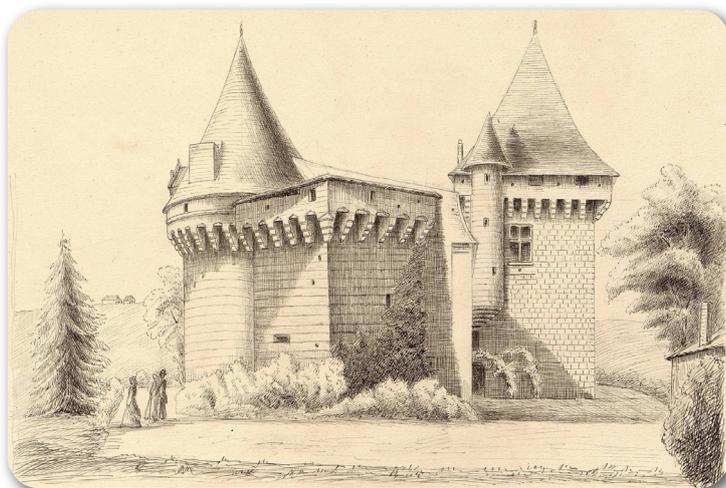
La Page Patrimoine



Le château de Bayac



Peu de renseignements subsistent sur le haut Moyen-Age. Nous savons que les terres de Bayac formaient une **châtellenie** appartenant aux **archevêques de Bordeaux** à partir du 14^e siècle. Puis le château et les terres sont passés dans les mains de **différentes familles seigneuriales** : seigneurs de Grailly, de Serval, de Bosredon. Ces derniers, attaqués par le capitaine protestant Chaus de Monsac en 1580 ont vu le château pillé et son seigneur exécuté. En 1635, la famille de Losse en reprend la propriété après un mariage, jusqu'au début du 20^e siècle. De nombreux membres de cette famille ont été **maires de la commune** dès la période révolutionnaire et jusqu'en 1904.



Dessin A.de Roumejoux, 1876
Archives Départementales de la Dordogne, 41 Fi 25

Vers 1925, **Gaboriot**, directeur du journal «l'Ère Nouvelle» rachète le château. De nombreuses personnalités politiques fréquentent le château dont le **général Gamelin** qui s'y réfugiera dans les derniers mois de la guerre avant d'être arrêté et transféré à la prison de Riom. Depuis 1957, le château est la **propriété de la Mairie de Paris** qui y a organisé des colonies de vacances jusqu'en 2006.

Une architecture composite

L'architecture du château est très variée. Seules **deux tours du 14^e siècle** subsistent dont la tour circulaire est inscrite à l'**Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques**. Des remaniements ont modifié l'aspect du château aux 16^e, 18^e, 19^e et 20^e siècles, lui faisant perdre son caractère défensif mais disposant de nombreux espaces ne demandant qu'à être utilisés. Espérons que de nouveaux projets voient le jour !



La Page Nature



La vallée de la Couze

La Couze prend sa source à 200m d'altitude à **Fongalop** (commune de Belvès) pour confluer avec la Dordogne 30km plus loin à **Couze-et-Saint-Front**. Riche en sites patrimoniaux tels que les grottes préhistoriques dont le site de **la Gravette** sur notre commune ou les moulins à papier, elle l'est tout autant par sa **biodiversité** !

L'eau est essentielle, préservons-la

Pour les pêcheurs, la Couze est une rivière de **première catégorie** avec de nombreux passages sur des parcelles privées. Un **parcours no-kill** a été mis en place sur le terrain communal. La préservation des espèces et des ressources en eau relève de la **compétence de tous** : usagers, propriétaires riverains, pêcheurs, randonneurs et institutionnels.

Au niveau institutionnel c'est la CAB (Communauté d'Agglomération de Bergerac) qui a la compétence GEMAPI : Gestion des Milieux Aquatiques et Préventions des Inondations.

Les objectifs de la CAB sont :

- **Préserver et améliorer la qualité environnementale des rivières** pour assurer les continuités écologiques (trame verte et bleue) permettant aux espèces de se déplacer sur le linéaire de la vallée.
- **Entretenir les cours d'eau** pour une bonne santé de la ripisylve (végétation des berges) et la variété des milieux aquatiques (radiers, embâcles, fosses...).
- **Prévenir les risques d'inondation** par une gestion raisonnée des milieux et la mise en place d'outils de gestion des risques.

Variété de la faune

Entre le 19^e siècle et les années 1980, l'eau et la biodiversité de la Couze ont souffert de l'activité des nombreux moulins jalonnant son lit, notamment l'activité papetière. L'arrêt de la production a permis à la rivière de s'assainir et nous avons le plaisir aujourd'hui de trouver de nombreuses **espèces indicatrices de la bonne santé du cours d'eau** !

Un couple de loutres a été observé avec un petit



Martin-pêcheur

Couleuvre verte et jaune

Salamandre terrestre

Cétoine dorée

Alyte accoucheur



La Page Écoresponsable



Pâte à modeler maison écologique et économique

Faire une pâte à modeler maison c'est facile, économique et écologique !
Voici une bonne recette pour une pâte à modeler non-toxique.



Ingédients

- ▶ 1 tasse de farine
- ▶ 1/2 tasse de sel
- ▶ 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- ▶ 1 cuillère à café d'huile végétale
- ▶ 1 tasse d'eau chaude
- ▶ *facultatif* : colorant alimentaire* pour obtenir la couleur désirée

*Attention, certains colorants peuvent tâcher.

Conseil

Vous pouvez conserver votre pâte à modeler plusieurs mois au frais, dans un bocal hermétique.

1

Mettez la farine, le sel et le bicarbonate de soude dans une casserole.



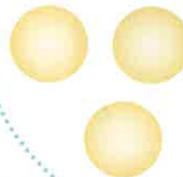
2

Ajoutez l'eau et l'huile en remuant. Faites chauffer jusqu'à épaississement. Quand la pâte commence à se décoller, retirez-la du feu.



3

Laissez refroidir la pâte puis pétrissez-la. Divisez la pâte en portions et bien pétrir.



4

Ajoutez si nécessaire quelques gouttes de colorant alimentaire* à chaque portion pour colorer la pâte puis pétrir.



La Lactofermentation



La lactofermentation permet de **conserver les aliments** périssables sur de longues périodes tout en améliorant la **biodisponibilité des nutriments** et leurs **qualités nutritionnelles** de départ. La réalisation de ce procédé de conservation est simple, peu coûteux et ne consomme aucune énergie fossile contrairement à l'**appertisation** et la **congélation**. Elle est encore pratiquée dans de nombreux endroits dans le monde, et c'est tant mieux si aujourd'hui elle connaît un regain de popularité !

C'est quoi ?



Il s'agit de **fermentation lactique**, cela n'a rien à voir avec le lactose. On la nomme ainsi parce que la substance principale produite par les micro-organismes est **l'acide lactique**. Le légume fermenté est **un légume suri**, c'est-à-dire qu'il est devenu acide sous l'effet de cette **fermentation**.

Comment faire ?



On a le choix entre utiliser **une saumure** (30gr de sel par litre d'eau pure) ou procéder à **un « massage » des végétaux** avec du sel (10gr de sel par kg de végétaux). Le massage va leur faire cracher l'eau contenue dans les fibres. Cela leur permettra de baigner dans leur propre saumure.

Avantages



- Ecologique et économique.
- 100% sûre grâce à l'acide lactique.
- Longue conservation.
- Augmente la teneur en nutriments et améliore leurs qualités favorisant la bonne santé de nos intestins !

Idée Recette

Le minestrone



- 125 gr de haricots secs bicolores (faire tremper la veille)
- 3 carottes
- 3 pommes de terre
- 2 courgettes
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 boîte de coulis de tomates (250g)
- 1 poireau
- 2 navets
- 1 poignée de haricots verts
- 3 gousses d'ail
- Basilic
- Huile d'olive

oOo

Pelez l'oignon, les échalotes, le poireau, la branche de céleri, les couper finement. Dans un faitout, les faire revenir dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter le coulis de tomate et les haricots secs.

Couper en petits dés les haricots verts, les courgettes, les carottes, les pommes de terre et les navets.

Couvrir d'eau et laisser cuire jusqu'à ce que les haricots secs soient cuits. Saler, poivrer.

Dans un pilon, mettre l'ail pressé, du basilic et un peu d'huile d'olive, bien écraser.

Une fois la soupe cuite, rajouter cette mixture.

Vous pouvez ajouter quelques pâtes ou vermicelles et servir avec du parmesan rapé.

