

La gazette de Montcléra

Juin 2023

-----Informations Municipales-----

Calendrier des dates à retenir

1^{er} juillet : Kermesse de l'école

30 juin • 1 et 2 juillet
Montcléra en Fête

Vendredi 30
20h Fish and chips
22h DJ Olivier la Nuit

Samedi 1
20h Soirée **COCHON à la BROCHE**
Bal gratuit Cédric Bergounioux
Repas : 18€ adultes, 9€ enfants de 5 à 12 ans, gratuit enfants de -5 ans
Apéritif, soupe, pêche aux thon, **COCHON à la BROCHE**, pomme de terres Sarladaises, fromage, salade aux noix, dessert, vin* et café
Réservation : 06 49 58 59 22 ou 06 84 76 56 68
Animation château gonflable** (gratuit)

Dimanche 2
10h30 Messe, suivie d'un apéritif* (offert)
15h Jeux animés par **CAP NATURE** >>> parc de loisirs (gratuit)
Bulles foot & Ventre glisse

18h Soirée pizza par **LUDI PIZZA**

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. ** Animation sous responsabilité des parents. Ne pas jouer sur la voie publique / Organisation : Comité des fêtes de Montcléra.



Point sur le projet Communal



En amont des travaux d'aménagement de la traverse qui devraient démarrer très rapidement, Aquareso intervient pour renouveler le réseau d'eau potable entre la mairie et l'école

« Chez Bilbo » Depuis le printemps Marion et Romuald sont heureux de vous accueillir



MA MIE DE LAUZERAL



Caroline Costes vous attend les Mercredi au marché de Salviac
Vendredi au marché de Marrminiac
Samedi au 800 rte de Lauzeral de 8h à 13h

Venez découvrir toute sa gamme de délicieux pains, brioches et cookies

4 juillet au 15 octobre : Exposition des bannières dans le village

2 et 16 Août : Marché des producteurs

9 Sept : Moules/frites - Pétanque



La permanence d'ouverture au public de la Mairie ne sera pas assurée le 25 et 26 juillet et 28 août au 10 septembre pour congés annuels

Ça s'est passé à Montcléra

Retour en images

ETAT CIVIL

Décès :

COLLIN Raymond 22/12/2022

RIVIERE Reine née LABARDE 11/02/2023

ALEXANDRE Martine de Loustalou 28/03/2023

ROZIERES Georgette ep VALADIE 18/05/2023

Mariage :

Sandrine LARGE et Joël MARTY 20/05/2023



Naissance : Bienvenue à Nathanaël ...

Notre employée à l'école Carmen FOURNIER et Sébastien LOTTIN son compagnon sont les heureux parents depuis le 25 mars d'un joli bébé



Traditionnel dépôt de gerbe à l'occasion de la cérémonie du 8 mai

LA RECETTE DE LA GAZETTE ROULEAU DE PRINTEMPS Au confit de canard

Pour 4 pers - Préparation 20 min-Cuisson 10 min

- 4 Cuisses de canard confites
- Une petite courgette jaune
- 4 petits oignons nouveaux
- 50 g de roquette
- Piment d'Espelette
- 4 feuilles de riz
- 1 c à s de mout à l'ancienne
- 2 c à s d'huile de sésame grillé
- Sel fin

1-Dans une poêle chaude, faites colorer les cuisses de canard. Pendant ce temps, lavez tous les légumes, rincez et essorez la roquette.
2- Taillez la courgette en bâtonnets, émincez les oignons. Mettre tous les légumes dans un saladier, salez et parsemez de piment d'Espelette.
3 -Effilochez la chair des cuisses de canard dans une assiette et ajouter la aux légumes. Mélangez avec la moutarde et l'huile de sésame grillé
4-Trempez brièvement les feuilles de riz dans de l'eau tiède. Déposez les 2 par 2 sur un linge un peu humide en les faisant se chevaucher à moitié. Disposez un peu de roquette sur la partie inférieure, recouvrez d'un quart de la farce. Roulez l'ensemble sur lui-même en serrant bien. Faites de même pour les trois autres rouleaux.
5-Coupez chaque rouleau en deux et disposez-les sur un plat de service

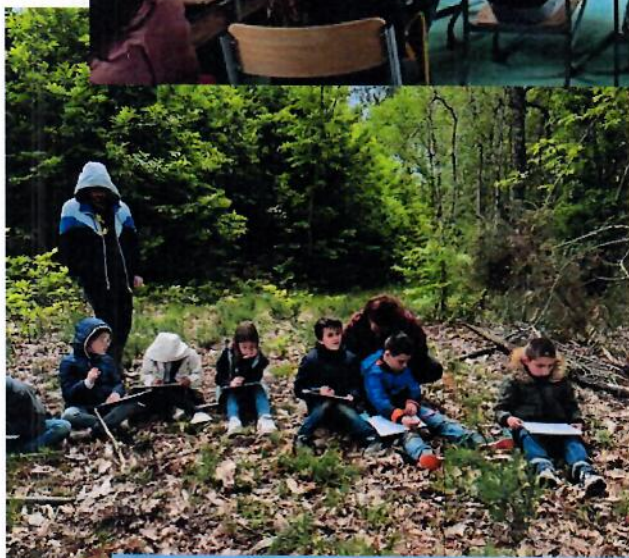
Vie scolaire

Suite à l'exposition aux arques "A plume à poil etc.." L'artiste Ronald Curchod s'est rendu en classe afin de présenter son travail aux élèves de l'école. Un moment d'échange autour des œuvres a été organisé. Mr Curchod a présenté aux élèves ses croquis et maquettes nécessaires à l'écriture de ses œuvres



Initiation à l'école dehors.

Le vendredi 12 mai les enfants ont participé à une séance "éduquer dehors" en partenariat avec le jardin Bourian. Il se sont rendus dans la forêt de Montcléra afin d'écouter les sons environnants et de produire une lecture de paysage. Ce projet devrait être élargit l'année prochaine. Les élèves continuent à jardiner une fois par mois. Ils ont pu déguster à la cantine leur première récolte : les radis qu'ils avaient semés dans leurs bacs.



Classe de mer : La semaine du 5 au 9 juin les élèves de l'école de Montcléra ainsi que 2 classes de l'école de Cazals sont partis en classe transplantée à Meschers sur Gironde.

Infos municipales (suite...)

Vote C.A 2022

Libellés	Investissement		Fonctionnement		Ensemble	
	Dépenses ou déficits	Recettes ou excédents	Dépenses ou déficits	Recettes ou excédents	Dépenses ou déficits	Recettes ou excédents
Résultats reportés	0.00	218 055.29	0.00	92 372.42	0.00	310 427.71
Opérations de l'exercice	42 492.32	11 757.33	175 608.85	230 162.00	218 101.17	241 919.33
TOTAUX	42 492.32	229 812.62	175 608.85	322 534.42	218 101.17	552 347.04
Résultats de clôture	0.00	187 320.30	0.00	146 925.57	0.00	334 245.87
restes à réaliser	38 400.00	18 400.00	E	K	40 056.91	18 400.00
TOTAUX CUMULES	80 892.32	248 212.62	175 608.85	322 534.42	256 501.17	570 747.04
RESULTATS DEFINITIFS		167 320.30	0.00	146 925.57	0.00	314 245.87

Et du Budget Communal 2023

Fonctionnement : La section de fonctionnement regroupe l'ensemble des dépenses et des recettes nécessaires au fonctionnement courant.

Elle est équilibrée en dépenses et en recettes à la somme de **388 686,57 €**

Investissement : La section d'investissement est liée aux projets à moyen ou long terme.

Elle est équilibrée en dépenses et en recettes à la somme de **634 630,21 €**

Pour 2023, les principaux projets sont : l'aménagement des espaces publics au bourg : sécurisation de la RD 673, construction d'une halle et la réhabilitation de la grangette (création de WC publics)

LA FISCALITE

Les taux d'imposition ne sont pas augmentés par rapport à 2022 sachant que les bases ont été augmentées de 7% pour faire face à l'inflation. Les taux s'appliquent sur la base d'imposition déterminée par les services fiscaux et déterminent le produit.

LIBELLES	BASES NOTIFIEES PAR LES SERVICES FISCAUX	TAUX COMMUNAUX 2023	PRODUIT
Taxe foncière (bâti)	311 800	26.81 %*	83 594
Taxe foncière (non bâti)	20 700	34.45 %	7131
Taxe d'habitation	159 157	6.75 %	10 743
Cotisation foncière des entreprises	3 900	10,72%	418

*Depuis l'année 2021, le taux communal et le taux départemental du foncier bâti ont été fusionnés (compensation de la suppression de la taxe d'habitation). Depuis cette année les propriétaires de résidence secondaire doivent payer une taxe d'habitation

LES SUBVENTIONS AUX ASSOCIATIONS

Elles ont été reconduites sur les mêmes bases que l'an dernier

Bien vivre à Montcléra

Nous vous rappelons ci-dessous quelques éléments importants à respecter pour le bien de tous

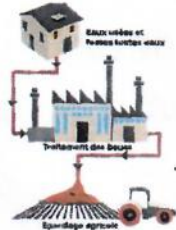
Le bruit et les odeurs

Certains travaux agricoles impliquent des nuisances sonores et olfactives. Les exploitants font leur possible pour limiter ces désagréments. Soumis à des impératifs, ils n'ont parfois pas d'autres choix.



Le travail nocturne est fréquent en agriculture, surtout durant les récoltes. Ces travaux peuvent générer des nuisances sonores. Du fait de la saisonnalité de leurs activités, les agriculteurs n'ont parfois pas d'autres choix que de travailler la nuit, les week-ends ou jours fériés. Les nuisances peuvent aussi provenir des canons effaroucheurs. Ils sont mis en place par les exploitants pour limiter les dégâts des ravageurs sur les semis de cultures, notamment ceux des choucas (oiseaux noirs protégés par la réglementation).

Chaque année pendant les périodes autorisées par la réglementation, les agriculteurs épandent des matières organiques, ce qui implique des odeurs parfois fortes. Ces épandages permettent d'améliorer la qualité agronomique des sols et ainsi de recourir à moins d'engrais chimiques. Dans une logique d'économie circulaire et de pratique vertueuse, les exploitants valorisent aussi, par l'épandage, notre compost ainsi que nos boues de station d'épuration. En effet, elles sont riches en matières organiques, ce qui permet aussi à l'exploitant de réduire l'utilisation d'engrais chimiques. Ces épandages sont contrôlés par des analyses de sols régulières.



< Schéma du cycle des boues de station d'épuration

L'utilisation des chemins

La fréquentation des chemins varie en fonction des saisons. Outil de travail pour les exploitants, ils sont aussi des espaces de promenades pour les habitants.



Dans les marais nous retrouvons souvent des ficelles accrochées en rouleau à des piquets.

Ces ficelles servent à cantonner le bétail lors d'un déplacement d'une prairie à une autre sur des temps courts. L'exploitant peut alors maintenir sur ces prairies une bonne qualité et valeur nutritionnelle de l'herbe. Il n'est pas rare de rencontrer ces ficelles tendues lors de nos fréquentations de sentiers. Juste un peu de patience, un troupeau va passer !

La circulation de véhicules motorisés (hors engins agricoles) n'est pas autorisée sur tous les chemins. Les stationnements y sont interdits.



Le respect des propriétés privées

Les prairies, les parcelles et les exploitations agricoles sont des propriétés privées au même titre que nos habitations.

À la saison, il est tentant de glaner quelques mûres ou champignons dans les parcelles agricoles : une vigilance est de mise pour éviter toute intrusion en propriété privée sans autorisation, et veiller à ne pas laisser de barrières ouvertes.



Les élevages sont soumis à des normes sanitaires strictes. Il est important de ne laisser aucun déchet même alimentaire derrière soi, cela peut être fatal pour l'animal.

5 / *Charte de la ruralité*

Nous vous rappelons que le démarchage à domicile est interdit
Des abus de confiance ont été constatés dans le village. Méfiez-vous !!



Moustiques tigres : Merci de vider tous les contenants pour éviter la propagation des moustiques, certains peuvent être porteurs de graves maladies

Tri : Même pendant l'été n'oubliez pas de trier vos déchets, les sacs de recyclage sont à votre disposition en mairie

Environnement

Nous vous rappelons que la déchèterie est gratuite pour les particuliers et est ouverte
Lundi, jeudi et vendredi : 14h-18h
mercredi et samedi : 9h-12h

Compostage : A partir de 2024 et pour limiter les déchets, le compostage devient obligatoire vous pouvez acheter un composteur individuel au syded



Brûlage : Il est strictement interdit de brûler les déchets verts et en particulier en période de forte chaleur. Il va de soi que le brûlage des plastiques l'est encore plus.





Association loi 1901 – Siège social : Mairie de MONTCLERA (46250) - Président : Patrick DUBRUEL

Montcléra, le dimanche 4 juin 2023

OBJECT : Animations 2023

Chers habitants de Montcléra,

Nous sommes heureux de vous annoncer les animations pour **l'été 2023**. La fête du village aura lieu cette année le **30 Juin, 1 Juillet et 2 Juillet**.

Les aubades auront lieu le **Samedi 17 Juin**. Le départ se fera sur le parking de la mairie à 08h30. Elles se dérouleront sur toute la journée. Il y aura 2 groupes avec charrettes décorées, participation de musiciens pour vous faire hommage. Nous vous distribuerons le **programme de la fête** et **notre souvenir**. Nous invitons toutes les personnes qui souhaitent participer aux aubades à se faire connaître (les mineurs qui veulent nous rejoindre, seront sous la responsabilité des membres du Comité des Fêtes). Pour tout contact téléphone ; **Patrick Dubruel (06.49.58.59.22)** ou **Henri Alves (06.84.76.56.68)**.

Les bénévoles sont toujours les bienvenus pour la préparation de la fête : contacter Patrick Dubruel ou Henri Alves.

Cette année nous débuterons les festivités le **VENDREDI** à **20h** soirée des '**Fish and Chips**', (grillades disponibles pour ceux qui n'aiment pas le poisson), stand chichis, suivi à **22h** du **DJ LA NUIT**, possibilité de dormir sur place (emplacements pour tente prévus).

Le **SAMEDI** nous sommes très heureux de vous annoncer, une soirée **COCHON A LA BROCHE** à partir de **20h30**, soirée animée par l'Orchestre de Cédric Bergounioux.

Menu du repas : apéritif, soupe, entrée, **COCHON À LA BROCHE**, fromage, dessert, vin, café compris - 18€ adultes, 9€ enfants 5 à 12 ans, gratuit pour les moins 5 ans.

Réservations au **06.49.58.59.22** ou **06.84.76.56.68**.

Une animation **château gonflable** sera disponible (Surveillance parentale obligatoire).

Le **DIMANCHE**, la **messe traditionnelle** aura lieu à **10h30**, suivie d'un apéritif offert par la mairie. À 15h00 les animations gratuites **Bubble Foot** et **ventre glisse** en collaboration avec CAP NATURE. Et à partir de 18h restauration possible avec les délicieuses pizzas de **Ludi Pizza**.

La **buvette (*)** sera à votre disposition durant les trois jours de fête.

Les **Barbecues – Marchés des producteurs** cette année auront lieu les **Mercredi 2 et 16 Août**.

Nous espérons vous voir nombreux aux différentes festivités avec toute la famille. N'oubliez pas que vous pouvez toujours contacter par email : cfmontclera@gmail.com et consulter notre page Facebook.

Bien amicalement à tous.

Le bureau du Comité des Fêtes de Montcléra.

(*) l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

