

# La gazette de Monteléra

Décembre 2023

## -----Informations Municipales-----

**Point sur le projet Communal : Après quelques mois difficiles liés aux conditions climatiques, notre projet a enfin vu le jour et la halle sera bientôt terminée**



*Nous attendons les travaux avec impatience ; ça y est ils sont quasi terminés entraînant une grande pagaille pour la circulation. Nous nous excusons des nuisances provoquées autant par le bruit que par la difficulté à se garer.*

*Nous espérons que le résultat attendu est à la hauteur de nos espoirs : sans nul doute , les premiers résultats sont très prometteurs et la halle est en cours de construction.*

### **Dates à retenir**

**Vœux du Maire :** Le maire et le Conseil Municipal vous convient à la traditionnelle cérémonie des vœux pour partager la galette des rois le dimanche 7 janvier à 17h00.

**Messes Communautaires :**  
**Dimanche 24/12 :** messe veillée à Cazals à 21h30  
**Lundi 25/12 :** messe à Catus à 11h.

**Recensement de la population :**  
**Du 18 janvier au 17 février**

Construction du château d'eau de Marminiac au lieu dit Davalan. Une petite partie de la commune est alimentée en eau potable depuis ce château d'eau : la partie nord jusqu'à l'école



# La gazette de Monteléra

Décembre 2023

## -----Informations Municipales-----

**Point sur le projet Communal : Après quelques mois difficiles liés aux conditions climatiques, notre projet a enfin vu le jour et la halle sera bientôt terminée**



*Nous attendons les travaux avec impatience ; ça y est ils sont quasi terminés entraînant une grande pagaille pour la circulation. Nous nous excusons des nuisances provoquées autant par le bruit que par la difficulté à se garer.*

*Nous espérons que le résultat attendu est à la hauteur de nos espoirs : sans nul doute , les premiers résultats sont très prometteurs et la halle est en cours de construction.*

### **Dates à retenir**

**Vœux du Maire :** Le maire et le Conseil Municipal vous convient à la traditionnelle cérémonie des vœux pour partager la galette des rois le dimanche 7 janvier à 17h00.

**Messes Communautaires :**  
**Dimanche 24/12 :** messe veillée à Cazals à 21h30  
**Lundi 25/12 :** messe à Catus à 11h.

**Recensement de la population :**  
**Du 18 janvier au 17 février**

Construction du château d'eau de Marminiac au lieu dit Davalan. Une petite partie de la commune est alimentée en eau potable depuis ce château d'eau : la partie nord jusqu'à l'école



## Infos municipales (suite...)

### ETAT CIVIL

#### Mariage : Le 12 Août

Il se sont dit OUI  
Nathalie Mas et  
Jean-Louis MAGGIO

#### Baptême civil : Le 9 Août

Santorin CATHALA

### Ils sont là pour vous

**Lous bourianols**  
recrutent ils vous  
attendent le Vendredi  
soir à l'Hostal

Permanence des **restos  
du cœur** Cazals : tous  
les mardis de 10h00 à  
11h30 et de 14h00 à  
16h00



*La permanence  
d'ouverture au public de  
la Mairie ne sera pas  
assurée le 26 décembre  
et le 2 janvier  
en raison  
des fêtes de fin d'année*



C'est son premier tour de France Féminin :  
petite fille de Christian et Arlette VIGIE des  
Gunies, Margot VIGIE a remonté le boulevard  
Gambetta à Cahors avec fougue.

Nous lui souhaitons le meilleur pour son avenir  
prometteur.

**Pour information le tour de France Masculin  
repassera à Montcléra pour l'étape Aurillac-  
Villeneuve/Lot le 11 Juillet,**  
il était passé la dernière fois en 1996 avec  
Laurent ROUX comme idole

**Vous êtes cordialement invités à  
L'Assemblée générale du  
Comité des Fêtes qui se  
déroulera le 27/01/2024 à 20h30  
Salle des Fêtes**

*Comme tous les ans, une exposition de  
bannières a eu lieu sur la commune.  
7 Bannières ont été accrochées dans le village  
sur le thème de "Ma Rue" et ont égayé les  
murs*

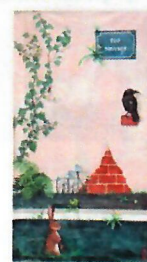
### **l'Art & la Bannière** 2023 Exposition des 5 villages du 05 juillet au 15 octobre



BISCHOFF Sonia



DUPONT Catherine



GUILBAUD Charlotte



MILNER Penelope



JOHANNISSEN Sofia



ROUSSEAU Grégoire

37 artistes envahissent les murs des villages de  
Frayssinet-le-Gélat / Goujounac / Montcléra  
Pomarède / Saint-Caprais



# Ca s'est passé à Montcléra

## Retour en images



LES AUBADES



Méchoui du Comité des fêtes  
pour la fête du village



Jonglerie avant le concours de pétanque du repas  
Moules/frites du Comité des Fêtes



Des marcheurs de Saint Jacques de compostel ont fait une halte à la salle des fêtes du village pour un repos bien mérité ; ils en ont profité pour se restaurer au marché gourmand organisé par le comité des fêtes. Ils ont été ravis et nous ont remercié pour notre accueil.



# Recensement de la population

En 2024, la Commune de Montcléra réalise le recensement de sa population pour mieux connaître son évolution, ses besoins et ainsi développer de petits et grands projets pour y répondre. L'ensemble des logements et des habitants seront recensés à partir du 18 janvier.

## Comment ça se passe ?

Une lettre sera déposée dans votre boîte aux lettres. Puis, un agent recenseur, recruté par la commune, vous fournira une notice d'information soit dans votre boîte aux lettres soit en mains propres. Suivez simplement les instructions qui y sont indiquées pour vous faire recenser. Ce document est indispensable pour vous faire recenser, gardez-le précieusement.

**Se faire recenser en ligne est plus simple et plus rapide pour vous**, et également plus économique pour la commune. Moins de formulaires imprimés, c'est aussi plus responsable pour l'environnement. Si vous rencontrez des problèmes pour vous faire recenser par internet la mairie mettra à votre disposition un ordinateur et vous aidera à accomplir cette tâche il vous suffira de téléphoner pour convenir d'un rendez-vous pendant les permanences d'ouverture. Si vous ne pouvez pas répondre en ligne, des questionnaires papier pourront vous être remis par l'agent recenseur.



**C'est Caroline REDOULES qui a été recrutée pour cette mission**  
**Merci de lui réserver le meilleur accueil**

Vous n'avez reçu aucun document d'ici le **20 Janvier** ?  
Contactez la commune :  
**Mairie de Montcléra au 05 65 22 86 95**



*Rendez-vous en 2024 pour les vœux du Maire le 7 janvier à 17 h 00 à la salle des Fêtes*

## La recette de Noël

### le dico d'aqui

**P** comme **Pastis quercynois**  
Spécialité lotoise, la pâtisserie feuilletée aux pommes est confectionnée artisanalement dans les Causses du Quercy, selon des recettes familiales souvent tenues secrètes.

Le pastis tient son nom de l'occitan « pastis », utilisé pour désigner la pâte ou le mélange. Le verbe « pastissar », qui signifie travailler avec les mains, patouillier, triturer, rappelle le français « pâtisser ».

Une pâte historique, plus douceuse, est également avancée : elle rapproche le pastis de la pastilla, une friture sucrée salée à base de feuilles de brick que les Maures aurâit importée dans le Sud-Ouest lors de l'invasion musulmane du VIII<sup>e</sup> siècle.



**1.**

La pâte est préparée avec de l'eau salée, des œufs, de l'huile et de la farine. Elle est **longuement pétrie**, pour obtenir une boule homogène et lisse, puis laissée à reposer pendant au moins une heure.



**3.**

Après avoir séché à l'air ambiant, la pâte est saupoudrée de sucre et parfois recouverte de beurre fondu. On utilisait jadis de la graisse d'oie ou de canard, étalée à la plume. **Des lamelles de pommes sont réparties** sur toute la surface.



**4.**

La pâte est **aspergée d'un « sirop »** parfumé à l'eau-de-vie de prune, de poire, au rhum... Sa composition varie selon les habitudes et les goûts de chaque famille.



**2.**

Étape cruciale de la recette, la pâte est **étirée à la main sur une table recouverte d'un drap**, jusqu'à ce qu'elle devienne aussi fine qu'une feuille de papier à cigarette. Selon la tradition, on doit pouvoir lire le journal ou une lettre d'amour à travers elle !



**5.**

À l'aide du drap, la pâte est **roulée dans le sens de la longueur** pour obtenir un long boudin, ensuite façonné en escargot. Dans certaines zones, on appelle le pastis « le serp » ou « l'anguille » à cause de cette forme évocatrice.



**6.**

La pâtisserie, placée dans un moule rond, est enfournée pendant une à deux heures. Une fois cuit, le pastis doit être croustillant et doré sur le dessus, caramélisé au fond et fondant en son cœur. **On le déguste généralement chaud ou tiède.**

Le saviez-vous ?

## Vie scolaire

Le Lundi 4 septembre la vie reprenait dans la cour de l'école de Montcléra. La rentrée s'est déroulée dans la joie et la bonne humeur, tous les élèves étaient contents de revenir ou de découvrir leur nouvelle école.

### Projets et partenariat sportif.

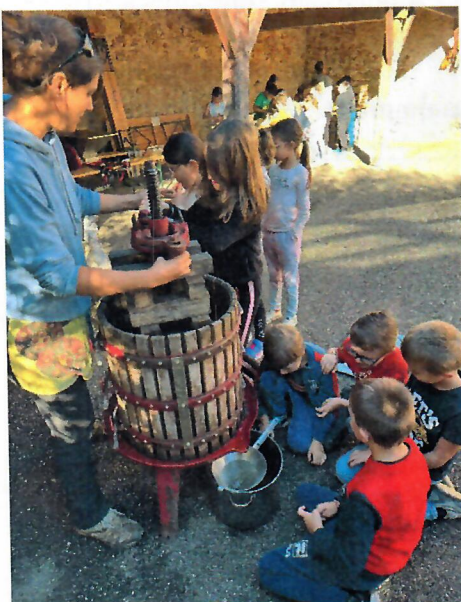
Le lundi 18 septembre, les enfants ont bénéficié d'une initiation au basket grâce à l'intervention du club de basket de Villefranche du Périgord.

Nous avons aussi l'intervention d'Hugo VERGNES pour une initiation futsal.



Nous en avons profité pour visiter l'exposition « Entendre les images », le projet se poursuivra avec Clémence Laporte et les artistes qui viendront en classe pour un travail en art visuel.

Le jeudi 19 octobre à l'occasion de la semaine du goût, nous nous sommes rendus aux arques au restaurant La récréation où le chef nous avait préparé des soupes du monde. Les enfants ont pu déguster un gaspacho, une soupe asiatique, une soupe d'Amérique latine et pour finir une soupe locale : la soupe de poire.



Le lundi 25 septembre au matin, Ondine et Charline deux mamans bénévoles sont venues à l'école pour réaliser du jus de pommes avec les élèves. Les élèves ont pu découvrir les différentes étapes de la préparation et ils ont pu déguster leur jus.

Nous sommes aussi inscrits au dispositif école et cinéma nous avons visionné notre premier film « Azur et Asmar » le vendredi 10 novembre. Un travail sera réalisé autour de la musique asiatique avec deux interventions d'Olga Krana de l'école de musique de Marminiac.  
Le jeudi 21 décembre nous nous rendrons à l'Arsenic à Gindou pour découvrir le spectacle Lâche-moi.

## Infos municipales (suite...)



### COMPOSTAGE A DOMICILE

Comme nous le savons le compostage devient obligatoire au 01/01/2024. Le but est de réduire considérablement nos déchets "ménagers" afin de faire baisser les coûts de traitements et leur quantité dans le respect de l'environnement.

A partir du printemps 2024 les déchetteries n'accepteront plus les tontes et les feuilles « qui peuvent être recyclés au pied des arbres ou dans les potagers » seuls les branchages seront pris.

Nous encourageons les détenteurs de locations saisonnières et les associations diverses à utiliser le compostage ainsi que de vaisselle réutilisable lors des divers repas.

**Nous nous réjouissons d'être de bons élèves dans le Lot alors ne baissons pas les bras continuons à réduire nos déchets**

### PASSAGE A LA FIBRE

C'est la fin de notre bon vieux téléphone...

Victime du progrès, nous allons devoir nous résoudre à accepter la <<FIBRE>> comme seul abonnement téléphonique.

Prévu pour le 01/01/2027, le réseau cuivre sera enlevé de nos poteaux avec arrêt de commercialisation au 01/01/2026: c'est pour bientôt.

Nous vous conseillons dès à présent de demander votre branchement au réseau fibre pour éviter des attentes interminables de dernière heure.

A ce propos pour ceux qui veulent seulement le téléphone, il existe des abonnements similaires à ceux d'avant (moins de 20 euros)



**Alors n'attendez pas la dernière minute pour demander votre branchement.**

### OBLIGATIONS LEGALES DE DEBROUSSAILLEMENT

Pour réduire le risque d'incendie en zones boisées, et les risques pour les habitations et les personnes, nous avons l'obligation de débroussailler. Il s'agit de réduire les végétaux susceptibles de propager l'incendie à proximité des habitations, en coupant les broussailles, les buissons et les arbustes, les hautes herbes et les branches basses des arbres. Il s'agit de débroussailler jusqu'à 50 M autour des constructions et 10 M aux abords de la voie d'accès privée. Une carte interactive pour savoir si vous êtes concernés est en ligne sur le site : [feux-forets.gouv.fr](http://feux-forets.gouv.fr). Sur un terrain parfaitement débroussaillé, le feu passe sans grand dommage et le travail des pompiers est sécurisé et facilité.

*Nous en profitons pour vous rappeler que le ramonage des cheminées et inserts est obligatoire au minimum une fois par an et dans l'idéal deux fois et utiliser du bois sec !*

### Mise en place du nouveau document d'urbanisme (PLUI)

Dans le cadre de l'élaboration d'un document d'urbanisme commun à toutes les communes de la CCCS, il nous a été demandé de recenser les zones agricoles, et les bâtiments agricoles désaffectés ceci dans le but éventuel de les rendre constructible par un changement de destination

Ces bâtiments doivent être clairement identifiés par un relevé cadastral et une photo  
Si vous êtes intéressés  
Contactez nous et nous ferons le nécessaire.