



**Mairie de Badefols-
sur-Dordogne
05 53 22 50 48**

SOMMAIRE

❖ Le Mot du Maire	p. 1
❖ Le Budget	p. 2
❖ Agenda	Coupages EDF Vaccination COVID p. 2
❖ L'équipe municipale	Laurence (Cantine) p. 3
❖ La vie associative	Amicale Laique, Comité des Fêtes, l'Oeil Lucide p. 4
❖ La vie du village	Côté Rivage/Chopin Gourmand p. 5 Le marché, les lapins angora p. 6
❖ Environnement	Le Frelon asiatique Acquérir un composteur p. 7 & 8 Une saison, une fleur p. 9
❖ Les vieux métiers en Périgord	Le Merrandier p.10
❖ Si Badefols m'était conté....	Suite du texte de M. Viallet p.11
Numéros utiles/Infos mairie	p. 12

Mot du Maire

Chers Concitoyens,

Voilà le printemps qui s'installe, la saison du renouveau, de l'énergie vitale. Souhaitons qu'il nous accompagne vers un quotidien plus doux où l'on pourra retrouver une vie sociale plus conviviale.

En attendant les petites mains agissent. Les espaces verts du bourg et les jardinières ont été remodelés et reconditionnés par une équipe de bénévoles du village que nous remercions. Des espaces fleuris viendront compléter les compositions dès que la température le permettra.

Deux tables de ping-pong ont été offertes au village par le Comité des fêtes sortant. Elles sont installées à l'arrière de l'école et sont déjà accessibles à tous. Un banc, également offert, sera installé près du cimetière. Nous les en remercions ainsi que pour leur investissement dans l'animation du village.

Le dossier de l'adressage est en bonne voie. Deux conseillers ont suivi une seconde formation auprès de l'ATD (Agence Technique Départementale) et toutes les informations requises, noms et numéros de rue, panneaux à changer, etc..., ont été transmises à Périgueux. Nous espérons leur validation pour la fin de l'année.

Le budget prévisionnel a été voté courant avril dernier et les taxes ne bougeront pas en 2021. En page 2, vous trouverez une présentation du compte administratif.

Dans le cadre de la vie communale, je vous rappelle que le marché du vendredi reprend doucement de 16h30 à 19h (couvre-feu oblige) et il s'étoffe. Le marché du mardi matin de 10h à 12h est toujours présent. Venez y retrouver nos producteurs locaux et artisans et quelques nouveautés (plus d'informations en page 6 de votre Gazette).

Quant aux ordures ménagères, cela ne fonctionne toujours pas comme prévu. Dans tous les cas, je vous invite à tout mettre en œuvre afin de réduire au maximum vos déchets. Bannissez les emballages et suremballages, ainsi que les objets à usage unique. Essayons d'être vertueux, nos enfants et petits-enfants nous en remercieront.

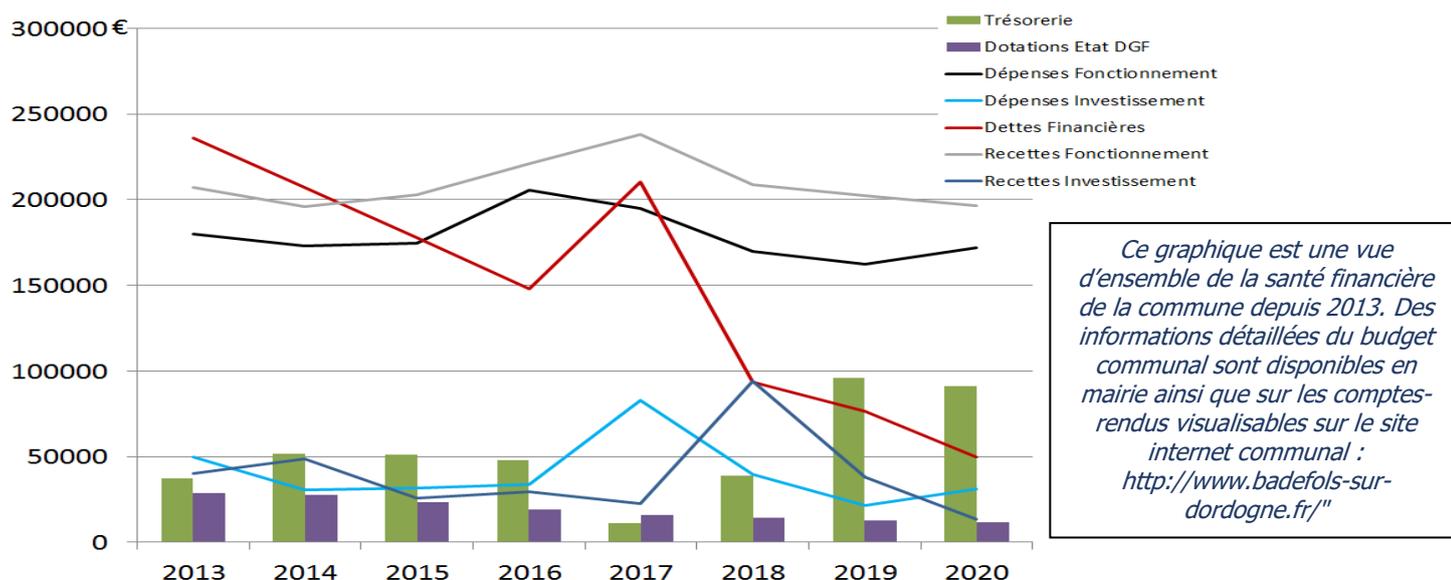
Cet hiver, nous avons eu la tristesse de voir quelques anciens du village nous quitter, je tenais à avoir une pensée pour eux et leurs familles.

Dans l'expectative d'une reprise de vie ordinaire,

Je vous souhaite une bonne lecture. Bien cordialement,

Martin Slaghuis

BILAN COMMUNAL



Trésorerie : Somme d'argent disponible en banque sur le compte courant de la mairie.

DGF : Dotation Globale de Fonctionnement. C'est la principale dotation de l'état aux collectivités territoriales qui est calculée suivant différents critères gouvernementaux comme la superficie de la commune et sa population.

Dépenses de Fonctionnement : Dépenses annuelles : taxes diverses, éclairage public, entretien des bâtiments publics, charges patronales et salaires des employés municipaux et indemnité des élus, assurances, frais courants...

Dépenses Investissements : Dépenses qui augmentent la valeur du patrimoine de la commune (ex : achat d'un véhicule communal, création d'une aire de jeux pour l'école, adressage, etc...) mais aussi remboursement des emprunts.

Dettes Financières : Ensemble des engagements financiers sous forme d'emprunts qui évolue au rythme de leurs remboursements et/ou de nouveaux emprunts contractés...

Recettes : Impôts divers (ex : impôts locaux sur bâti et non-bâti), d'autres dotations de l'état (ex : compensation taxe professionnelle), d'autres revenus (ex : loyers de logements municipaux, cantine, salle des fêtes, cimetière...), mais aussi remboursement des émoluments des agents municipaux, par une assurance spéciale en cas d'absence prolongée...

Recettes Investissements : Subventions de l'état (ex : département), taxes d'aménagement, cautions des immeubles loués...

A VOS AGENDAS



ENEDIS nous informe qu'afin d'améliorer la qualité de la distribution électrique, des travaux seront réalisés entraînant des coupures de courant le **mercredi 19 mai 2021** :

- ❖ de **8h00 à 9h00** et de **11h00 à 11h45** : lieux-dits Pech d'Ange et Villeneuve
- ❖ de **8h30 à 11h30** : lieux-dits Pech Bas, Fonsegrive, Coudounier, Pech d'Ange, Pomp. Badefols sur Dordogne, Le Sizel, Les Marques, Le Pech



VACCINATION COVID – Centre de vaccination à Lalinde, salle Jacques Brel

Nous vous rappelons qu'un centre est ouvert à Lalinde depuis le 19 mars. *Les prises de rendez-vous s'effectuent par téléphone de 9h00 à 12h00 au 05.53.57.94.45.* Vous pouvez également vous faire vacciner par votre médecin traitant, en pharmacie ou par une infirmière diplômée d'état.

LAURENCE NOUS PARLE DE LA CANTINE



Les repas des enfants du R.P.I. sont assurés par Laurence Vontobel qui a repris l'activité au départ de Mme Couillard en 2019. L'organisation des plannings et des menus, qui semblaient convenir à tous, a été poursuivie de la même façon.

« Les menus sont élaborés et planifiés sur 3 semaines. Pour varier l'offre, je n'hésite pas à chercher l'inspiration sur internet, voire dans mes propres recettes. Le menu de la semaine est affiché chaque lundi dans le tableau à l'extérieur de l'école, face à la boulangerie.

J'assure également les approvisionnements et la gestion des stocks et me fournis principalement en produits frais et locaux.

Mon planning d'approvisionnement hebdomadaire :

- ✓ Lundi, je récupère les courses à Intermarché Lalinde
- ✓ Mardi ou jeudi, viande à la boucherie Bouteyrie de Lalinde
- ✓ Samedi, légumes chez Mme Latu de Saint Capraise
- ✓ En saison, fraises chez M. Manouvrier de Trémolat
- ✓ Pain quotidien à la Boulangerie de Badefols
- ✓ Et, 1 fois tous les 3 mois, je m'approvisionne auprès de Manger Bio Périgord situé à Notre Dame de Sanilhac.



Pour élaborer des menus variés et équilibrés, je cuisine tous les produits frais, en fonction de la saison. Un menu végétarien est proposé une fois par semaine, respectant les besoins en apport journalier. De même, pour éviter tout gaspillage, un grammage rigoureux est observé.

Enfin, j'assure également le service et la surveillance de la cantine avec l'aide d'Amélie. »

Laurence est heureuse dans sa fonction, elle apprécie l'autonomie dont elle dispose dans la gestion de la restauration et la confiance qui lui est apportée par Monsieur le Maire.

Le Millas aux Pommes de Laurence

Ingrédients : 500 g de courge Butternut, 3 pommes
150 g de farine, 100 g de sucre en poudre
2 œufs, 1 sachet de levure chimique
2 sachets de sucre vanillé, lait

Préparation : Laver et éplucher la Butternut, la couper en morceaux et la faire cuire dans le lait.
Une fois cuite, l'égoutter, la mettre dans un saladier et l'écraser à la fourchette.
Ajouter la farine, sucre, sucre vanillé, levure, oeurs et bien mélanger le tout.
Peler et couper les pommes en morceaux puis les ajouter.
Beurrer et fariner un moule à manqué, cuire 40 mn à 180 ° (suivant puissance du four) .



Régalez-vous !

AMICALE LAIQUE

Fin d'année 2020, le comité de l'Amicale Laïque a passé la main à un nouveau comité. Au cours des dernières années, le groupe mené par Pierre Vontobel a proposé diverses activités et festivités, notamment les repas de la Saint-Vincent, des thés dansants, des Noëls pour les enfants, un atelier informatique etc....

Lors d'une assemblée générale restreinte mi-décembre, de nouveaux membres ont été élus au bureau :

Présidente: Amy Mary

Président adjoint : Jean-Michel Hervy

Trésorier : Alain Lafon

Trésorier adjoint : Émilie Faye

Secrétaire : Amande Eichenlaub

Secrétaire adjoint : Julien Pentecôte

Vu les limitations et restrictions tant au niveau culturel qu'associatif et sportif, nous n'avons pas encore pu organiser de manifestations. Nous allons nous réunir prochainement pour mettre en commun nos idées et propositions et voir comment nous pourrions nous retrouver et permettre aux habitants de Badefols de se rencontrer, les contacts entre les personnes étant essentiels à la vie... Si vous avez des idées, n'hésitez pas à nous en faire part.

COMITE DES FETES ET DES LOISIRS

Personne ne s'étant proposé pour « reprendre le flambeau » du Comité, ses membres ont décidé, non sans une certaine amertume, sa dissolution. L'équipe actuelle est en place depuis deux mandats, soit 6 années de bénévolat ; il est temps pour nous de « laisser la place à une nouvelle équipe ».



Au fil de ces années, le Comité des fêtes vous a proposé de nombreuses animations dans la convivialité et la bonne humeur : la décoration du village en été et à Noël, la fête des Voisins en bord de Dordogne, le vide-grenier très apprécié, les tablées nocturnes dont la réputation n'est plus à faire, la fête d'Halloween, les marchés de Noël, des apéros mais aussi un concert de blues, un feu d'artifice...

L'année 2020 ne nous ayant pas autorisés à vous proposer les animations habituelles, les membres du Comité sont heureux d'offrir en souvenir au village :

- deux tables de ping-pong en béton qui seront installées derrière l'école, à la disposition des jeunes mais aussi des moins jeunes, il faudra juste apporter ses raquettes et balles ! ☺
- un banc qui sera installé près du cimetière.

Pour rappel, le Comité a été à l'initiative de la restauration de la Croix de Mission située sur la route de Viralet.

Nous gardons un excellent souvenir des moments passés ensemble, en particulier durant les tablées nocturnes, et espérons que de telles rencontres reviendront vite animer notre joli village.

Merci de votre participation. Prenons bien soin de nous et de notre village.

L'ŒIL LUCIDE

Créée en Dordogne en 2009 par des réalisateurs et installée à Badefols-sur-Dordogne depuis 2018, l'association L'Oeil Lucide soutient le cinéma documentaire de création. L'Oeil Lucide programme régulièrement au cinéma Lux du Buisson de Cadouin qui accueille chaque année en novembre son festival de cinéma *Les rencontres du réel* autour de questions de société.



L'oeil lucide contribue au développement culturel local en développant ses projets avec une multiplicité de personnes et de partenaires sur le territoire, en milieu rural et urbain (médiathèques, lieux culturels et alternatifs de diffusion, salles de cinéma, établissements scolaires, centres sociaux, instituts médico-sociaux, milieu pénitentiaire, associations culturelles et non culturelles, femmes, habitants, travailleurs sociaux, agriculteurs, producteurs...). Visitez notre site internet : www.loeillucide.com) Contact : Jeanny Saastamoinen – 06 62 46 33 47 – mail : loeillucide@gmail.com



Côté Rivage Le Chopin RESTAURANT Gourmand



Aurélie et Jérôme nous accueillent en tenue de peintre ! Ils profitent du temps libre imposé par les mesures de restrictions pour apporter une touche plus personnelle à la décoration des lieux en « relookant » quelques chambres et l'espace restauration précédemment dédié au petit déjeuner.

L'activité hôtelière est cependant maintenue, petit déjeuner et dîner assurés en chambre. C'est un peu compliqué mais mieux qu'une fermeture totale, Néanmoins, cela n'altère en rien leur bonne humeur et leur dynamisme !

Originaires de Troyes, quel bon vent vous a portés jusqu'à Badefols ?

C'est un coup de cœur et l'opportunité qui s'est présentée de réaliser notre projet, répond Jérôme.

Nous venons régulièrement en vacances entre Le Bugue et Rocamadour et apprécions la qualité de vie locale, si éloignée de la vie trépidante de la grande ville. Durant 10 ans, nous avons tenu un restaurant à Paris, à côté de Montparnasse. Vous pouvez aisément imaginer l'état de stress dans lequel nous travaillions, dans un quartier particulièrement animé ! Aussi, quand l'occasion s'est présentée, nous n'avons pas hésité bien longtemps.

Nous avons repris l'établissement en mai 2019 et nous sommes maintenant affiliés au groupe Logis Hôtels, 1^{ère} chaîne de restaurateurs hôteliers indépendants. C'est un gage d'accueil et de qualité que nous avons voulu pour nos clients, notre « Bienvenue chez vous ».

La restauration, une vocation pour vous deux ?

Jérôme a fait son apprentissage auprès d'un grand chef, nommé au Michelin, nous dit Aurélie.

Moi, de mon côté, je suis fille d'agriculteur, mais j'avoue que mon rêve a toujours été d'avoir mon propre restaurant. Aussi, pour me former, je travaillais en restauration durant les périodes de congés.

Nous nous sommes rencontrés il y a 17 ans et avons toujours travaillé ensemble depuis cette date.

Et Paul, du haut de ses cinq ans, complète notre petite famille.

Aux regards qu'ils échangent, on sent la complicité qui anime ce super binôme.

Quelles bonnes surprises réservez-vous à votre clientèle ?

Notre objectif est d'offrir à nos clients une halte cosy et gourmande dans un environnement relaxant avec vue imprenable sur la Dordogne.

Côté Rivage, ce sont 7 chambres confortables joliment décorées. **Chopin Gourmand**, c'est un restaurant tout en saveurs où le « Fait Maison » est de rigueur. La carte est évolutive et se renouvelle au fil des saisons. Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, y compris les glaces et sorbets.



Enfin, notre carte est conçue pour satisfaire les grands et petits appétits, autour de plusieurs formules :

- ✓ Un menu **Découverte** (E+P ou P+D) à 19,90 € ou 23,90 € les trois plats
- ✓ Un menu **Plaisir** (E+P ou P+D) à 29 € ou 37 € les trois plats
- ✓ Mais aussi une **formule déjeuner** en semaine à 14,90 € (E+P ou P+D) ou 17,90 € les 3 plats.



Saumon mariné en croûte d'herbes



Carpaccio de St Jacques



Tarte sablée aux abricots

Délice chocolat-écorses d'oranges



LE MARCHÉ DE PRODUCTEURS



Remplacé par un marché restreint le mardi matin pour respecter le couvre-feu, le marché du vendredi soir reprend peu à peu des couleurs, ce qui nous permet de profiter de deux marchés par semaine !

Vous y retrouvez nos producteurs et commerçants locaux habituels, vigneron, boulanger, maraîchers, fromager... avec quelques nouveautés en matière de restauration. Notre pizzaiolo, les Saveurs de Nice, a modifié sa formule « food truck » en « commander & emporter » et continuera à fabriquer ses délicieuses pizzas à son adresse de Calès.

Avec les beaux jours qui arrivent, ce moment de grande convivialité nous manque !

Pour la reprise, nous vous réserverons une surprise : la présence d'un " Bar à Thym" ; nous vous y attendrons nombreux pour découvrir ce bar ambulante... et toutes les possibilités autour de ce concept.

LES ANGORA DE MARIE

Je vous présente mes trois adorables lapins angora. Ce sont des amours de boules de poils, très sociables et très câlins.

Ils sont aujourd'hui très appréciés comme animaux de compagnie, en particulier par les enfants, et peuvent cohabiter dans votre foyer (avec les règles d'hygiène nécessaires : litière, eau, nourriture à disposition) :



Sushi, lapin blanc de race « angora anglais »



Maiko, lapin gris, également de race « angora anglais », a pour particularité que ses oreilles ne retombent pas



Akina, couleur chamoise, race plus rustique angora satin, un poil plus court d'une douceur inégalable



Le terme « Angora » désigne la laine produite par leurs très longs poils qui peuvent atteindre 5 à 7 cm. Les lapins nécessitent donc beaucoup d'entretien, un brossage régulier et très soigneux de la robe afin de retirer le poil mort et d'éviter les nœuds !

La récolte des poils est d'ailleurs salutaire pour le lapin angora car le risque est qu'il ingère la laine qui se détache de sa fourrure alors qu'il n'est pas capable de la régurgiter.

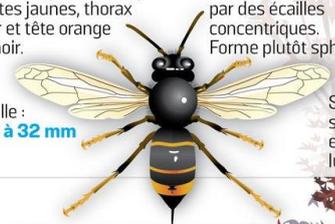
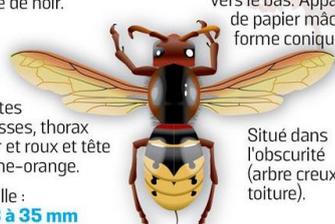
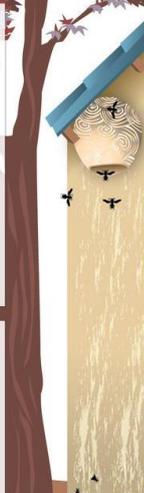
Une mue du poil intervient 3 à 4 fois par an. Elle peut donner jusqu'à 200 g de poils. Rassurez-vous, je ne les épile pas comme dans les élevages, je les brosse avec en prime de gros câlins ...

J'espère avoir l'occasion de vous les présenter au printemps sur le marché du vendredi à Badefols et de vous parler du filage... ces gestes d'autrefois qui se perdent malheureusement aujourd'hui.

Marie à l'ouvrage

LE FRELON ASIATIQUE

Apparu il y a une quinzaine d'années, le frelon asiatique (appelé *Vespa Velutina* par les biologistes) est aujourd'hui présent dans la quasi-totalité des départements, la Dordogne est la plus touchée de France. Ce frelon, venu de chine, s'attaque avant tout aux vergers et aux abeilles, qui constituent sa nourriture préférée (80 % de son régime alimentaire).

<p>Frelon asiatique</p> <p>Abdomen noir, cerné de deux liserés fins jaune-orange et d'un segment orange. Pattes jaunes, thorax noir et tête orange et noir.</p> <p>Taille : 17 à 32 mm</p> 	<p>Nid</p> <p>Petite entrée (moins de 4 cm) latérale. Caractérisé par des écailles concentriques. Forme plutôt sphérique.</p> <p>Situé souvent en pleine lumière.</p> 
<p>Frelon européen</p> <p>Abdomen jaune rayé de noir.</p> <p>Pattes rousses, thorax noir et roux et tête jaune-orange.</p> <p>Taille : 18 à 35 mm</p> 	<p>Nid</p> <p>Grande entrée (10 cm) vers le bas. Apparence de papier mâché gris, forme conique.</p> <p>Situé dans l'obscurité (arbre creux, toiture).</p> 
<p>Guêpe</p> <p>Abdomen et corps très distincts. Peu de poils. Abdomen noir et jaune vif.</p> <p>Taille : 15 mm</p> 	<p>Nid</p> <p>Apparence de papier mâché gris. Lieu, taille et forme variables selon l'espèce. Parfois dans le sol.</p> 

SOURCE : INVENTAIRE NATIONAL DU PATRIMOINE NATUREL. LP/INFOGRAPHIE

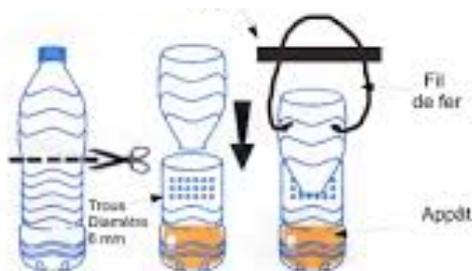
Comment le reconnaître :

Le frelon asiatique est très facile à reconnaître car c'est la seule guêpe en Europe à posséder une couleur aussi foncée. Il est à dominante noire, avec une large bande orange sur l'abdomen et un liseré jaune sur le premier segment. Sa tête vue de face est orange et ses pattes sont jaunes aux extrémités. Il mesure entre 17 et 32 mm.

En observant le cycle du frelon, il est possible d'agir individuellement contre le fléau. En effet, les nids construits dans l'année se vident de leurs habitants car l'ensemble des ouvrières et des males ne passent pas l'hiver et meurent.

Seules les reines et jeunes reines se camouflent dans des arbres creux sous des tas de feuilles, dans des trous de mur, des tas de tuiles, de bois, pour en ressortir courant février. Elle construit un nid, pond, nourrit, prend soin des larves et recherche de la nourriture jusqu'à ce que les ouvrières soient en nombre suffisant et prennent le relais. En juin-juillet, la reine ne quitte plus le nid et se focalise sur la ponte ; la prédation sur les ruches débute et s'accroît durant tout l'été.

C'est en février/mars qu'il est conseillé de poser des pièges dans le jardin pour attraper ces futures fondatrices de nid, une reine équivaut à 2000 à 3000 individus. Afin de piéger sélectivement le frelon asiatique, ne mettez vos pièges en place que pendant deux périodes bien précises afin d'éviter que trop d'insectes autres que les frelons asiatiques ne soient piégés : du 1^{er} février au 15 avril, période où le frelon asiatique sort d'hibernation, du 15 octobre à la fin novembre.



Pour fabriquer des pièges il suffit de récupérer des bouteilles d'eau en plastique, de découper le tiers supérieur et de le retourner dans la partie basse mettre dedans 10 cm d'un mélange de bière, de vin blanc, et de sirop de cassis à parts égales.

Qui peut intervenir pour détruire un nid ?

Ne vous attaquez pas à un nid seul ! Il est fortement conseillé de faire appel à des professionnels certifiés de la désinsectisation, équipés de protections et de matériel adapté pour travailler en hauteur. Seuls les nids en activité situés à proximité des lieux de vie ou de loisirs nécessitent d'être détruits.

Quelle organisation de lutte ?

A ce jour, sous la coordination des préfetures et des services de l'état, départements ou région mettent en place le système d'alerte, les mairies collectent l'information sur l'activité des fondatrices et la localisation des nids ; un responsable de piégeage par commune ou intercom est chargé d'informer les piégeurs des dates de début et fin de piégeage.

Jean-Michel Hervy

ENVIRONNEMENT

LE COMPOSTEUR INDIVIDUEL



Dans le cadre de la mise en œuvre de la Redevance Incitative, le SMD3 aide financièrement à hauteur de 50% l'achat de composteurs individuels de 300 et 600L. Cette participation permet de proposer aux habitants une solution de valorisation de leurs biodéchets et ainsi de réduire la taille de leurs sacs noirs.

Composter, c'est recycler les déchets verts du jardin et de la maison en les amassant en tas pour qu'ils se décomposent dans un composteur. Composter ses déchets biodégradables permet de participer efficacement à la diminution des déchets collectés et enfouis.

**RÉDUISONS NOS DÉCHETS
grâce au compostage !**

Plus de 30% des déchets présents dans nos sacs noirs se compostent :
restes de repas, épluchures, papiers souillés, fleurs coupées...

**300 L
17,22 €*
600 L
29,15 €*
+ bio seau offert**

Informations et réservations :
Service usagers du SMD3
09 71 00 84 24 / service.usagers@smd3.fr

* Le prix indiqué tient compte de la participation financière du SMD3 à hauteur de 50% du prix d'achat réel des composteurs individuels.

**Conseils, astuces et règles d'or
pour bien démarrer son composteur et acquérir
les bons gestes à retrouver dans la brochure
Le guide du compostage et sur SMD3.FR**

SMD3
Syndicat Mixte Départemental
des Déchets de la Dordogne

Soutenu par
REPUBLIQUE FRANÇAISE
NORME
AFNOR

Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photos et illustrations : Quadria / Sophie Anfray.



Le Coquelicot



Je me rappelle, petite, faire au cœur du jardin de ma grand-mère, de petites demoiselles éphémères qui m'accompagnaient lors d'une belle journée ensoleillée.

Ce *papaver Rhoëas* est une plante messicole, c'est-à-dire qui peut coloniser les talus ou des friches. Cette plante annuelle à tige feuillée porte une seule fleur solitaire rouge vif. Son autre nom vernaculaire est « **chaudière d'enfer** » ou « **pavot sauvage** ».

♣ **Sol et exposition pour planter du coquelicot au jardin**

Le coquelicot se plait dans n'importe quel sol bien drainé, même les sols lourds ou pierreux, à condition qu'ils ne soient pas mouillés en permanence et que l'exposition soit plein soleil.

♣ **Date de semis des coquelicots**

Cette fleur se multiplie par semis en place au printemps, entre mars et mai. La levée se fait en 2 à 3 semaines. Vous devrez éclaircir en gardant un pied tous les 10 cm. Elle se resème toute seule. Les bisannuelles se sèment à l'automne, se protègent durant l'hiver et se plantent en place en mars.

♣ **Huile solarisée antirides**

J'ai mis des pétales frais de ce coquelicot dans un bocal composé de 20% d'huile de noisette, de 10% d'huile de jojoba et de 70% d'huile de tournesol. Je l'ai laissé 3 semaines au soleil en la tournant d'un quart de tour régulièrement.

Attention : NE PAS LAISSER au soleil le jour précédent la pleine lune, le jour même et le lendemain (cela enlève les vertus).

Antirides et hydratante, en application quotidienne, cette huile prévient des rides, adoucit et hydrate les peaux sèches.

En massage, contre l'asthme et les toux chroniques.

Vous lui trouverez bien d'autres vertus, en plus de celle d'embellir votre jardin. Et si vous souhaitez aller plus loin, « 250 remèdes à faire soi-même » du Dr Claudine LUU chez Terre Vivante.



La Grainothèque badefoloise

Cette fleur champêtre, tout le monde la connaît, bien qu'elle disparaisse de nos chemins. Alors SEMEZ-la. Vous trouverez des graines dans la grainothèque qui vient d'être installée, au sein de la boîte à livres.

Cette boîte contient le plus beau cadeau de la nature, la graine.

Elle a été installée par des habitants de Badefols afin qu'elle serve à tous. Prenez en soin, partagez vos graines les plus fertiles en étiquetant si possible leur nom et date de récolte. Parlez-en à votre entourage de sorte que chacun l'alimente. Merci d'avance. Contact : Christel 06.08.27.60.12

FUMER TUE !

Oui, mais ce peut-être une bonne nouvelle du moins si l'on s'en sert utilement car le tabac est un très bon insecticide.

Faites macérer le contenu d'un paquet de tabac gris (ou l'équivalent en mégots) dans dix litres d'eau pendant une dizaine de jours.

Filtrez et pulvérisez sur les plantes envahies de pucerons. Vous verrez, c'est efficace.



LE MERRANDIER

Qu'est-ce que la MERRANDERIE ? C'est une activité consistant à produire des merrains qui donneront au final des planches rectangulaires issues de **fendage** du bois. Principalement tirées des essences de Chêne, Acacia et Châtaignier, elles serviront par la suite et après séchage, au Tonnelier pour la fabrication des **fûts** ou des **foudres**.

" *Homme des bois et du bois*" En Haute-Dordogne, le Merrandier choisissait dans les lots de troncs d'arbres du bucheron les billes les plus lisses, droit de fil et exemptes de nœud. Il les sciait à la longueur demandée par son client le Tonnelier : ces planches se nomment des **Merrains**. Puis le merrain restait dans l'attente de son chargement sur les Gabarres qui, par la voie de la rivière Dordogne, le transportait vers les régions viticoles : Bergerac, Sainte-Foy, jusqu'à Libourne.

Les merrains ont une épaisseur comprise entre 18 et 36 mm, avec une largeur de 40 à 120 mm pour les **fûts**, ils peuvent atteindre jusqu'à 80 à 100 mm en épaisseur et 250 mm de largeur pour les **foudres**.

La mise en œuvre :



Après abattage de l'arbre à la hache et aux coins, celui-ci sera débité (scié) à longueur au moyen d'un **passé-partout**. (ci-contre, le passé-partout). C'est ce que l'on appelle le **billon**.



Ce **billon** sera ensuite placé horizontalement sur un **étal** à environ une dizaine de centimètres du sol et sera fendu avec des coins de différentes largeurs en 4 morceaux (**quartier**) dans le sens du fil et des rayons médullaires.



Ces **quartiers** seront ensuite fendus de nouveau avec un **coutre** dans le sens du fil en sauvegardant la maille du bois, en fonction des épaisseurs souhaitées par le **Tonnelier**. (Ci-contre le coutre dit « en queue d'hirondelle »).

Ce travail très physique et rude se pratiquait pour tout l'abattage des arbres en hiver (début novembre jusqu'à fin février). Il fallait attendre que la **sève** des arbres soit descendue et bien souvent les plus beaux arbres étaient coupés en lune descendante, cela permettait d'avoir des quartiers avec moins de tension dans les fibres. L'œil et les connaissances étaient un atout supplémentaire pour honorer la qualité et bien sûr sa réputation.



Les Merrandiers partaient en forêt, bien souvent éloignés de la demeure principale et ne rentraient que lorsque le travail d'abattage et de fendage était fini. Pour passer leurs journées, les mois, ils construisaient une cabane appelée **hutte**. Faite de branchage et de bruyère, d'ajoncs, le toit avait la particularité d'être agencé avec les résiduels de larges copeaux de bois lors du **dressage** et **planage** des Merrains. (Ci-contre, les planes). Cela offrait une étanchéité totale du toit et ainsi apportait un confort sécuritaire. Il ne fallait surtout pas tomber malade !!!

De nos jours la Merranderie existe toujours et est fortement industrialisée. La masse et les coins sont remplacés par la fendeuse hydraulique. Le coutre et la plane sont eux-mêmes abandonnés au profit de la **scie** forestière. Le savoir-faire est resté mais la qualité a perdu de sa valeur, rentabilité oblige ! Cependant le travail n'est pas de tout repos et même si la technique a amélioré le travail physique, cela reste pour certains postes une difficulté.



Le coutre et son billon



Le travail en famille

Le petit mot d'Alain Lafon : Le lien d'une petite vidéo vous permet de voir un des derniers Merrandiers au travail ; il s'agit de Camille Gauthier <https://www.youtube.com/watch?v=jsei4x9uXH4>



Il fait beau, un peu frisquet peut-être, mais belle fin d'hiver. En somme, après-midi idéal pour se promener avec un ancien du village et discuter de ce qu'a fait le nouveau Conseil Municipal et de ce qu'il reste à faire.

« Votre « profession de foi parle de beaucoup de projets et... »

- Une seconde, mettons les choses au point. Le budget n'a pas été voté par le nouveau Conseil mais par l'ancien. Nous ne pouvons donc que suivre la voie tracée. Ensuite beaucoup de nos projets dépendent de cette fameuse adduction d'eau. »

« Par exemple, dit mon ami avec un sourire, l'électrification d'un village ! »

- Moquez-vous, c'est trop facile ! Continuons notre promenade. En attendant je puis vous signaler que des enfants ont campé dans les bois pendant un mois. C'est un début modeste. Ils se sont déclarés enchantés de leur séjour, prêts à revenir. Pensez donc : avoir pris d'assaut le château de Badefols, avoir fait des prisonniers... »

« Broutilles, broutilles, maugrée mon ami, commençons à voir les choses sérieuses. »

Alors tranquillement, nous descendons la côte, prenons la route de Molières, passons sous le château de Barbe (ancienne demeure des templiers) et continuant vers la gauche, arrivons à Viralet. Très belle demeure à gauche, élevage de moutons à droite, peu de choses nouvelles ; si, pourtant, le chemin du Ventoux élargi sur plusieurs centaines de mètres, permettant d'aller à des parcelles jusque-là difficilement accessibles.

Plus bas, la fontaine de Viralet, jugée à juste titre insuffisante pour une adduction d'eau indépendante. Plus bas, à gauche dans les près, à 5 mètres de profondeur, une source à grand débit.

- Ah non ! Nous en avons assez d'expériences, de recherches à droite et à gauche comme une mouche dans un bocal. L'alinde nous vend l'eau. Tenons-nous en à cette solution. Nous n'avons que trop perdu de temps. »

Le château des Gontaud-Biron dégagé de son manteau de verdure vient à nous. Avant c'était une colline comme tant d'autres. L'on ne s'y arrêtaient pas. Mais aujourd'hui les puissantes murailles paraissent déchiqueter les nuages et l'automobiliste séduit, ralentit ...enfin !

« Je reconnais volontiers, dit mon ami, que les deux fêtes ont été un succès : du classique, de la Pop-Music ; mais en quoi cela sert-il Badefols ? »

- A quoi sert de se laver chaque matin puisque chaque soir...

Et puis croyez-vous que cela soit bon de faire revivre ce passé, le faste de ces oppresseurs ?

Pourquoi alors ne pas raser Versailles ? C'est une plaisanterie ! Cette rénovation attire les promeneurs, donc la vie. Nos gosses seront fiers lorsqu'on leur en parlera, comme cela commence déjà « tiens, je ne savais pas que c'était un château ! mais il est magnifique votre village ».

« Ce qui est moins beau, c'est l'ardoise qu'ont laissée chez les commerçants, les jeunes étrangers chargés d'assumer les premiers travaux. On est moins fier de ça, hein ? »

- D'accord, je n'avais pas pris assez de précautions. J'ajoute, Mr le critiqueur, qu'ils n'ont pas laissé le restaurant d'enfants aussi propre qu'ils l'avaient trouvé. Disons même que c'était sale ! Les commerçants seront désormais avertis de ne faire aucun crédit, et nous chercherons un local où loger ces jeunes sans être obligés ensuite de procéder à une désinfection totale. »

« En somme, vous voulez continuer cette rénovation ? »

- Vous arrangez bien votre maison, vous ! Oui ! J'y tiens essentiellement...

« Mais c'est moi qui paie les réparations et pas la commune. »

- Sauf le trottoir devant votre porte, l'électricité qui vous éclaire. Et puis rassurez-vous, la subvention est faible : 1000 à 1500 francs et le propriétaire coopère largement.

« Bon ça va, admettons ! A chacun son dada, vous cette « exhumation », moi mes vaches... »

- Ce qui prouve que chaque chose, dans sa sphère, a son utilité. Mais continuons. Nous sommes loin d'avoir fini.

Suite au prochain numéro....

Informations pratiques de la Mairie

Mairie : 05 53 22 50 48

Fax : 05 53 23 40 78

Courriel : mairie-badefols-dordogne@orange.fr

Heures d'ouverture :

Lundi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Mercredi et Jeudi : de 9h à 12h

Numéros des services d'urgence, appels gratuits

SAMU 15

Police-gendarmerie 17

Pompiers..... 18

SAMU social..... 115

Enfance maltraitée..... 119

Personnes malentendantes... 114

N'hésitez pas à consulter le site internet officiel du village : <http://www.badefols-sur-dordogne.fr>. ou à vous rendre en mairie pour toutes informations complémentaires qui vous seraient utiles.

Ont participé à la rédaction de cette publication :

- ❖ Martin Slaghuis & les membres de la Commission Communication : Corinne Vitrac, Chantal Periz, Patrick Barbazan, Xavier Quilici
- ❖ Marie-Cécile Botella, Danielle Lacoux

VOUS AVEZ LA PAROLE...

Nous sommes heureux de vous présenter cette deuxième gazette. Merci à tous ceux qui ont contribué à sa conception et à son enrichissement afin qu'elle continue à être un outil de communication et d'échange d'informations entre tous les Badefolois.

Nous vous rappelons que vous pouvez adresser vos propositions d'articles par courriel à « lagazettebadefoloise@hotmail.com » ou par l'intermédiaire de la Boîte à Idées qui reste ouverte, même si vos messages ont été moins nombreux ces derniers mois.

Ainsi que vous avez pu le constater, certaines actions ont déjà été menées (sécurisation et embellissement du village...); d'autres sont en cours de finalisation (adressage, par exemple). Il vous appartient de la faire vivre et de l'alimenter.

Quand un numéro est terminé, il faut déjà penser au suivant ! Vous appréciez les souvenirs, anecdotes, messages à partager ? Vous avez sûrement de bonnes idées à soumettre, des talents cachés à nous faire découvrir... Nous attendons vos articles. Et n'hésitez pas à utiliser également le coupon ci-dessous pour nous faire part de vos commentaires sur cette nouvelle édition.



COUPON REPONSE (à remettre dans la boîte à lettres de la mairie)

NOM : Tel. E.mail :

Je souhaite participer aux prochains numéros et/ou propose un article concernant :

Commentaires et/suggestions sur le 2ème numéro :