



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

SOMMAIRE

Le Mot du Maire	p. 1
Infos utiles Mairie/Agenda	p. 2
L'Équipe Municipale	
Romain, secrétaire de mairie	p. 3
La Vie associative	
Gym, Danse Trad, Yoga	p. 4
La Vie du Village	
Halloween	p.5
Le marché	p.6
VS Concept/Le Bar à Thym	p.7
Environnement	
La pêche en Dordogne	p.8
La chasse en Dordogne	p.9
Embellissement/sécurité	p. 10
Les vieux métiers du Périgord	
Le Tonnelier	p. 11
Si Badefols m'était conté....	
Texte de M. Viallet	p.12

Mot du Maire

Chères Badefoloises et chers Badefolois,

La Gazette de l'automne arrive juste après le passage des grues cendrées annonciatrices des frimas et des soirées au coin du feu. Badefols rentre dans son rythme hivernal, les estivants sont partis, les résidences secondaires se sont vidées, une maison sur deux a clos ses volets, mais la vie du village continue.

La grande préoccupation reste la COVID. Depuis quelques temps, je n'entends plus parler des autres maladies et pourtant elles sont bien présentes. Plusieurs personnes m'ont fait part de leurs craintes quant aux comportements face à la COVID. Tous ceux qui ont voulu se faire vacciner ont pu le faire. Vacciné ou pas, je vous demande d'être bienveillants envers les autres. Le dicton qui me vient à l'esprit pour un bien vivre en commun est « *la liberté des uns s'arrête où commence celle des autres* ». Quelle que soit la maladie, elle aura plus de mal à nous atteindre si nous avons une hygiène de vie correcte et respectons les gestes barrières.

En Périgord la convivialité fait partie du bien être des groupes humains et nous en avons été quelque peu frustrés ces temps derniers. Aussi, le Conseil Municipal, les commerçants et moi-même avons décidé d'organiser deux temps de partage. Ce sera en plein air sur le marché et, si la météo est pluvieuse, sous le préau de l'école. Nous vous proposons de nous retrouver les 17 décembre et le 28 janvier 2022 à partir de 18h autour d'un vin chaud ou jus de pomme chaud, accompagnés d'une dégustation de produits concoctés par nos exposants.

Au cours des mois passés, deux anciens du village nous ont quittés Gilbert Salem puis Michel Gardy. Tous deux ont passé la plus grande partie de leur vie à Badefols. Ils ont été élus au Conseil Municipal dans les années 70/80 et ont grandement participé à la vie du village. Ils ont géré la commune pendant notre enfance, ce dont nous les remercions et j'en garde, pour ma part, de très bons souvenirs.

Le Conseil Municipal ainsi que moi-même nous joignons aux familles Salem et Gardy dans leur peine.

.../...

Mot du Maire (suite).....

Chaque année, nous nous réjouissons de l'arrivée de nouveaux habitants et je ne manquerai pas de vous les présenter lors de nos prochaines rencontres. Certains arrivent, d'autres nous quittent, appelés vers de nouveaux horizons.

Je tiens en particulier à souhaiter un bon déménagement à la famille Chaplout, Aurore, Damien et leurs enfants, qui se rapprocheront de leur famille en Loir et Cher en décembre. D'autres personnes ont également quitté le village pour des raisons diverses, je pense à Maurice Tallet, à la famille Scott, laissant à chacun d'entre nous de jolis souvenirs.

Je ne voulais pas terminer cet édit sans vous parler des projets en cours, en particulier, celui de l'adressage qui arrive dans sa phase finale.

La plupart des supports de panneaux sont en place, les noms seront posés en fin d'année et début d'année prochaine. La distribution des numéros à apposer et des consignes y afférant se fera le vendredi 14 janvier de 17h à 20h dans la salle des fêtes ; ceux qui ne pourront pas venir pourront récupérer leur numéro en mairie après cette date. Je tiens tout particulièrement à remercier l'équipe municipale en charge de ce dossier pour l'important travail fourni tout au long de cette année. Cela n'a pas toujours été facile, il a parfois fallu batailler, mais le bout du tunnel est en vue !

Un autre projet démarre, c'est l'arrivée de la fibre internet sur la commune. Dans ce cadre nous allons, par le biais de la Communauté de Communes, procéder à l'élagage des arbres qui touchent les fils. Les bois coupés seront déposés à proximité du pied des arbres concernés, charge aux propriétaires de les gérer.

Mes remerciements vont enfin aux personnes qui s'investissent au quotidien dans la vie de la commune, qu'elles soient salariées ou bénévoles de Badefols ou de communes alentours ; tout cela mis bout à bout assure la vie du village. Vu les retours que j'ai au sujet de la Gazette, elle est très appréciée, un grand merci à l'équipe qui œuvre à son édition.

Avant que les hirondelles ne reviennent, je profite de la présente Gazette pour vous souhaiter à vous et vos familles d'excellentes fêtes de fin d'année et une bonne année 2022.

Martin Slaghuis

A VOS AGENDAS

- **Dimanche 12 décembre**, à 15 heures, la municipalité vous propose un spectacle de théâtre à la salle des fêtes. Vous retrouverez sur scène des acteurs amateurs, enfants et adultes volontaires Badefolois. Entrée gratuite.
- **Vendredi 17 décembre**, à 18h, apéro de Noël au Marché des Producteurs, place de la Mairie.
- **Vendredi 14 janvier**, de 17h à 20h à la salle des fêtes, retrait des numéros de rues.
- **Vendredi 28 janvier**, à 17h, messe de la Saint Vincent à l'église de Badefols
à 18h, apéro de la Saint Vincent au Marché des Producteurs, place de la Mairie.



NUMEROS UTILES

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

Antennes du CIAS « Centre Intercommunal d'Action Sociale »

Lalinde : 05.53.61.19.80 / lalinde@ciasbdp.fr
Le Buisson : 05.53.61.09.99 / lebusisson@ciasbdp.fr

Beaumont : 05.53.74.15.16 / beaumont@ciasbdp.fr
Monpazier : 05.53.22.67.64 / monpazier@ciasbdp.fr

❖ *Romain nous parle de sa fonction auprès de la mairie*

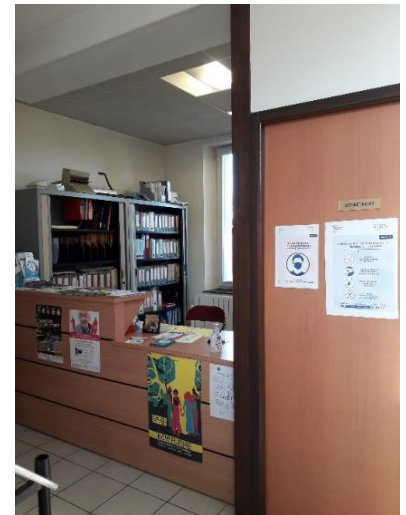
J'occupe le poste d'**adjoint administratif**, plus communément appelé **secrétaire de mairie** à la mairie de Badefols.

Titulaire d'une licence en gestion de projet et d'un master en sciences humaines et sociales, j'ai travaillé 12 ans comme consultant dans le privé sur diverses régions. Natif de Dordogne, j'ai souhaité revenir au pays et fait le choix de m'orienter vers la Fonction Publique Territoriale.

En plus de ma formation initiale, je réalise régulièrement des formations continues dispensées par le centre national de la Fonction Publique Territoriale afin de développer mes compétences mais aussi m'informer des nouvelles procédures et réglementations qui évoluent sans cesse. J'ai un contrat de 28 heures par semaine pour la Mairie de Badefols, même si les horaires d'accueil du public sont moindres.

Mon poste m'amène à traiter des sujets très variés et il faut être polyvalent puisque je suis le seul adjoint administratif dans cette mairie. Je vous en fais ci-dessous la liste, en espérant ne rien oublier :

- ✓ Assurer l'accueil et le renseignement des administrés
- ✓ Prendre en charge et traiter les dossiers d'urbanisme
- ✓ Assurer le traitement de l'état civil (naissances, mariages, décès, reconnaissance avant naissance...) et du recensement militaire
- ✓ Participer à la mise en œuvre des projets et politiques déclinées par l'équipe municipale, rédiger les délibérations et assurer le lien avec la préfecture
- ✓ Mise en œuvre de l'élaboration, de la gestion et du suivi du budget communal
- ✓ Gestion des élections, de la salle des fêtes et de son planning, du cimetière
- ✓ Gestion mobilière de tous les locaux municipaux (suivi des achats, contrats, des consommables...)
- ✓ Comptabilité (traitements des dépenses, recettes, dotations, subventions, loyers des logements communaux, amortissements, opérations financières...)
- ✓ Gestion administrative du personnel et des élus (payes, formations, visites médicales, contrats, etc ...).



Aujourd'hui, La commune compte 4 agents municipaux techniques (actuellement 1 contractuel, 2 agents municipaux polyvalents et 1 de restauration), 1 agent administratif et 4 élus rémunérés (le Maire et ses 3 adjoints).

N'hésitez pas à venir me consulter le lundi toute la journée et les mercredis et jeudis matins ou m'appeler pour toutes aides et conseils au 05.53.22.50.48.

Vous pouvez aussi rencontrer M. le Maire sur rendez-vous les lundis et jeudis matins.

*Pour tout ce qui est **social, assainissement et tourisme**, vous devrez vous adresser à la **CCBDP (communauté des communes) de Lalinde**.*



**France
services**

Liberté
Égalité
Fraternité

Les services
du quotidien
à côté de
chez vous



Communauté
de Communes
des Bastides
Dordogne
Périgord

Suite au Grand Débat d'avril 2019, un réseau France Services a été mis en place permettant aux concitoyens de réaliser les principales démarches administratives du quotidien au plus près du terrain.

La Communauté de Communes des Bastides Dordogne Périgord (CCBDP) s'est inscrite dans cette démarche et a obtenu le 13 avril 2021 la labellisation d'un espace « France Services » situé dans les locaux de la mairie de Lalinde. Des permanences régulières seront assurées prochainement sur l'ensemble du territoire de la CCBDP.

La maison Frances Services (MFS) 36 boulevard de Stalingrad – 24150 Lalinde

Tel. 05.53.73.56.22 - Email : franceservices@ccbdp.fr – Blog : ccbdp.fr/blog/



LA GYM ENTRE COPINES



Tout le monde se souvient de cet air de « Gym Tonic » chaque dimanche matin...1983... L'époque des vinyles... Moins pratique de changer de 45 tours à chaque série de mouvements !!! Mais nous avions notre DJ...

Une dizaine de participantes bien motivées, pour commencer ce n'était pas si mal et tout cela dans la bonne humeur !!! Que de bons souvenirs mais, les années passant, il a fallu prévoir la relève. Merci Christine d'avoir repris le flambeau au bout de 23 ans. C'était en 2006. Marie

La gym à Badefols c'est une histoire de copines, et de copains, d'envie de se retrouver, de faire du sport, de bonne volonté et cela dure depuis plus de 30 ans ! C'est avant tout de la gym d'entretien destinée aux séniors, mais pas que, afin de conserver souplesse, équilibre, coordination, musculature... le tout dans la bonne humeur !

Nous ne pouvons citer ici toutes les bénévoles qui ont apporté leur concours à l'animation de ces séances et su donner aux participants de Badefols et des bourgs voisins l'envie de continuer l'aventure.

Actuellement, nous sommes toujours quelques passionnées de gym qui arrivons de divers horizons et qui animons, chacune avec notre tempérament, plusieurs cours par semaine pour le plaisir de tous.

Cela a toujours été une histoire de partage, d'entraide, où chacun peut évoluer à son rythme. Venez nous rejoindre, que vous soyez débutant ou pas !

Christine

BADEFOL'K

Les initiations aux danses Trad ont repris dans la salle des fêtes de Badefols. Si vous ne savez pas ce que c'est, vous y êtes chaudement invités...il s'agit de danses populaires pratiquées dans les villages de toute la France à partir du 18e/19e siècle. Les danses rythmaient la vie des habitants, les mariages, les fêtes annuelles, les saisons, etc, etc.

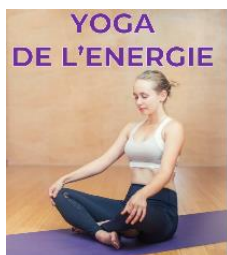


Vous pourrez vous initier à la bourrée, la polka, la scottish, la mazurka, la valse ainsi qu'à des danses de groupe. La présence d'un animateur vous aidera à progresser dans l'apprentissage des pas de danse, qui sont, en fait, très simples à maîtriser.

La deuxième partie de la soirée est libre et les musiciens, aussi bien que les danseurs, s'en donnent à cœur joie. L'ambiance est réellement sympathique car tout le monde danse avec tout le monde et les novices ont la chance de pouvoir danser avec de bons danseurs.

Cette activité a lieu, les 1ers et 3èmes vendredis de chaque mois, à 20h30. *Pour tout renseignement, vous pouvez contacter Jean-Paul Armand (06.83.95.08.95) ou Bernard Mary (06.86.14.76.59)*

Nouveau cours à Badefols..... YOGA DE L'ENERGIE



D'origine Indo-tibétaine, le **Yoga de l'Énergie** est un hatha-yoga. Il accorde une grande importance au corps, à la respiration, à la concentration et à la détente. Il amène à une sensation globale du souffle et du corps dans son volume. Les postures sont simples et accessibles à tous.

Alain vous invite à venir pratiquer ou découvrir cette discipline le mardi matin de 10h à 11h30 à la salle des fêtes (tapis, tenue souple recommandée). Les cours sont gratuits. *Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à contacter Alain Durieux au 07.86.91.30.79*

Et vous pouvez toujours retrouver le sympathique groupe de **TAICHI CHUAN et QI GONG** tous les mercredis à 14h15 au Jardin des Ailes, 150 chemin du Théâtre à Mauzac et Grand Castang. Lieu magique, pratique en intérieur et extérieur quand le temps le permet. Contact : Dgé - 06.11.90.49.24



Ce n'était pas une nuit de pleine lune.

Les vampires n'étaient pas du voyage et les sorcières semblaient même un lointain souvenir. Quant aux ogres, il paraît que le petit poucet a eu raison d'eux...

En fait, c'était un après-midi radieux. Le soleil brillait de son éclat d'automne. Nous avons sorti quelques tables dans la cour de l'école. Nous étions prêts à accueillir les enfants de Badefols pour façonner leur citrouille d'Halloween. Quant à nos petits, ils étaient prêts à en découdre avec l'intérieur des citrouilles. Juliette, Clémence, Gabin, Max et Neuven les ont évidés avec passion. Parfois, avec notre aide mais c'est un secret qu'il ne faut pas répéter. Je compte sur votre discrétion. Puis, ils ont dessiné les yeux, le nez, la bouche et quelques dents...et nous adultes avons suivi le modèle avec notre couteau. Et voilà comment chacun d'entre eux est reparti avec sa citrouille et sa bougie, prêt à allumer leur œuvre pour la nuit du 31. Cette année, la soirée d'Halloween aura une saveur toute particulière pour nos petits elfes bien sympathiques qui ont tout donné.

Cela méritait bien quelques bonbons.

Nous sommes contents de ce premier atelier d'Halloween très familial. Nous n'avons pas vu de monstres. Par contre, nos lutins ont arboré de nombreux sourires. Nous espérons le renouveler l'an prochain et accueillir de plus en plus d'enfants. A vos agendas et merci à l'Amicale de Badefols et à la mairie pour cet après-midi chaleureux.



Julien Pentecôte



La Recette d'Odette

LE TOURIN BLANCHI PERIGOURDIN

INGREDIENTS Pour 1 litre de bouillon

- 1 petit bol d'ail émincé
- 2 œufs entiers
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de vinaigre rouge
- Sel, poivre

Faire revenir l'ail à feu doux dans deux cuillères d'huile, sans le faire brunir.

Ajouter la farine, le litre d'eau et porter à ébullition toujours en remuant pendant 5 mn.

Ajouter les blancs d'œufs sans cesser de remuer durant 1 mn.

Dans un bol mélanger les jaunes d'œufs avec le vinaigre. Hors du feu ajouter petit à petit du bouillon dans ce mélange puis verser lentement tout dans le restant de bouillon.

Verser dans des assiettes creuses et ajouter quelques tranches fines de pain rassis. *Dégustez.*



LE MARCHÉ DE BADEFOLS

❖ Ils animent vos marchés du mardi matin (9h-13h) et du vendredi soir (17h-19h)

LA FROMAGERIE D'AUDRIX



Stéphane Bounichou est artisan fromager depuis 1987, fabricant et affineur au lait entier de vache. Nous le retrouvons tous les mardis et les vendredis.

Dans sa fromagerie artisanale, il fabrique ses produits à partir de lait entier de vache de race Holstein élevées dans la région du BUGUE, qui bénéficient d'une alimentation issue d'une agriculture raisonnée. Ses produits sont sans conservateurs, sans ingrédients chimiques ni colorants. Fromages, faisselle, beurre et crème fraîche...sans oublier un succulent riz au lait ! L'évolution de la Fromagerie Audrix fait qu'aujourd'hui, elle est à même de vous proposer la plupart des fromages fermiers et artisanaux de France sélectionnés par ses soins.

L'ASSIETTE DE L'ILE MAURICE



Marie Christiane et Stéphane, traiteur en spécialités mauriciennes, sont installés au Bugue depuis deux ans. Ils apportent une petite touche d'exotisme au marché, haute en couleurs et en saveurs.

Ils préparent des plats épicés de l'Ile Maurice, mais aussi cuisine indienne, chinoise, créole.

Vous avez la possibilité de commander tous les vendredis vos plats à emporter ou venir les déguster sur place. (06.07.00.56.93)

ENTREPRISE AZUL

Adeline a créé son entreprise en 2019 sur la commune de Lalinde. Elle vous propose des gâteaux et crêpes berbères, des tagines et couscous sur commande, des fruits (oranges, clémentines, citrons, avocats, fraises, framboises etc...).

Les gâteaux sont fabriqués par ses soins sans œufs ni laitage, à la farine bio.

Réservation conseillée sur place ou livraison (Tel. 07 82 22 32 83)

MARIE SERRANO, Maraîchage naturel



Installée à Molières depuis 5 ans, **Marie** entame son troisième hiver de maraîchage diversifié sur petite surface (3000m²). Son potager est labellisé **Nature & Progrès**, car elle cultive sans engrais de synthèse, sans tracteur, sans paillages plastiques, sans graines hybrides etc.

Elle cultive une quarantaine de légumes différents tout au long de l'année que vous trouverez à Badefols le mardi et le vendredi.

CORINNE VITRAC, Agriculture raisonnée



Corinne propose divers légumes de saison cultivés à l'ancienne, fertilisés au fumier de ses bovins, ainsi que du miel d'acacia, de tilleul de chêne ou de châtaignier suivant les saisons.

De son élevage de limousines situé à Badefols, que vous pouvez admirer se promenant dans les prés (et quelquefois sur la route de la commune....), elle propose régulièrement des colis de viande de bœuf et de veau à retirer au marché. Vous pouvez les commander par mail Vache.vitrac24@gmail.com, par téléphone ou SMS 06.80.44.24.55.

Du vin Bio du Château Larchère Pomport (rouge, blancs, rosé) ainsi que du jus de raisin sont également proposés.

LA PAUSE GOURMANDE



Raphaëlle et Camille sont nos deux jeunes sympathiques niçois arrivés dans la région à l'automne 2020. Ils créent leur petite entreprise en mai 2021 (foodtruck).

Ils nous proposent un choix de produits « fait maison », de délicieux burgers à base de viandes françaises, de bœuf Charolais, des paninis et des salades concoctés avec les légumes frais provenant du marché. Les buns sont confectionnés par la boulangerie de Badefols.

Ils sont présents les mardi et vendredi. Vous pouvez commander au 06.52.58.80.09

MAISON ROUGE

Mathias Faurie s'est installé sur la propriété familiale sur la commune de Molières. Il fabrique du cidre but et demi-sec, du sydra de châtaigne, du jus de pomme avec des variétés anciennes et des mélanges doux, amers ou acides.

Vous pouvez le contacter par mail à mathiasfaurie@gmail.com ou au 06.24.16.78.16

LA FERME LES JACQUES

Bert Vlot, installé sur la commune de Molières, élève lui-même ses vaches Limousine. Il vous propose de la viande de bœuf au détail et des saucissons de porc, de sanglier, de chevreuil, etc... Il est dorénavant présent tous les vendredis au marché ; venez-vous rendre compte par vous-même.

Serge SEIDEL

Spécialiste des remorques et caissons frigorifiques pour les foires et marchés.



La société V.S. Concept a été créée en 1991 par Serge Seidel avec pour activité la fabrication de carrosseries et de remorques. En sa qualité d'entrepreneur individuel, il en assure seul la conception, la fabrication, la réparation, la location et la vente.

Dès 1998, son intuition le porte à se spécialiser dans la fabrication des remorques frigorifiques.

Et, quand en mai 2000, les normes imposent à tous les commerçants non sédentaires d'être équipés de vitrines réfrigérées, Serge est prêt à répondre rapidement aux besoins spécifiques de chaque client, qu'ils soient professionnels ou particuliers. Des centaines de remorques circulent dans le département et les départements limitrophes, voire au-delà.

Pour compléter cette offre, V.S. Concept a développé un élément indispensable pour se protéger des intempéries : le parapluie forain et le chapiteau.

L'offre à la location de tout ce matériel devient alors une évidence ; il peut être loué à la journée, au week-end, ou plus longtemps en fonction des besoins de chacun.

Serge en assure également le service après-vente, un service 5 ★ plébiscité par les utilisateurs.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter Serge par mail (seidel.serge@wanadoo.fr), par téléphone (06.08.98.82.36). Site internet bientôt disponible.

Vous l'avez retrouvé sur le marché cet été :

Le Bar à Thym

En 2021, en période de confinement, l'idée de créer un bar ambulant sur la base d'une remorque frigorifique de 2m de long a été lancée. Ce concept visait à apporter un espace de rencontre autour d'un verre pour renouer avec la convivialité après ces mois difficiles. ***Serge a bien entendu relevé le défi !***

Quelques mois de conception et de fabrication et le **Bar-à-Thym** était inauguré en juin dernier ; nous avons pu en profiter durant tout l'été à l'occasion du marché du vendredi soir.

Nous avons tous apprécié ce retour à une ambiance de village ; l'occasion de revoir ses voisins, d'échanger quelques anecdotes, d'accueillir aussi des visiteurs occasionnels intrigués par la convivialité perceptible de la route. Une bonne bière belge bien fraîche, ou autres boissons aussi fraîches, le petit air d'accordéon de Bernard, les accras de Stéphane et la bonne humeur était au rendez-vous.

Et de nombreux visiteurs, d'un jour parfois, en ont profité pour faire leur marché auprès de nos fournisseurs locaux.



Le Bar à Thym est également offert à la location, si cela vous séduit, sachez que le 1^{er} fut de bière est gratuit ! N'hésitez pas à contacter Serge (voir coordonnées ci-dessus).

La **Dordogne**, qui donne son nom au département, traverse ce territoire sur près de 180 kilomètres. Elle est classée en 2ème catégorie sur tout son cours. La richesse piscicole de cette rivière est impressionnante et mérite d'être découverte dans son cadre somptueux. *Sur la partie amont de la rivière, on ciblera souvent brochets et perches*, tandis qu'en aval de Limeuil, les populations de *sandres* et de *silures* sont plus importantes (les perches et les brochets restant toutefois bien implantés).

Le département de la Dordogne a également beaucoup à offrir aux carpistes, avec un vaste choix de spots à découvrir. De plus de nombreux plans d'eau sont à la disposition des pêcheurs.

Les principales espèces de poissons rencontrées sont : Brochet, Sandre, Truite Fario, Carpe Miroir, Perche, Gardon, Barbeau, Anguille, Ablette, Black-Bass, Chevesne et Silure.

Très accessible à pied pour pratiquer une pêche itinérante, elle est aussi aménagée pour des postes fixes. Depuis quelques années des mises à l'eau (cales à bateaux) ont été restaurées ou aménagées pour la pêche en bateau. Sur notre commune, elle se trouve en face de Badefols sur la Commune de Sauveboeuf.

Pêche au Canal de Lalinde : Vers Lalinde et Port de Couze, le canal qui s'étend du barrage de Mauzac à St Agne est une invitation à la pêche. Sur l'ensemble du parcours, entre l'aval de l'écluse de la Borie Basse et l'angle aval de St Capraise, la réglementation piscicole en 2ème catégorie s'applique avec des restrictions supplémentaires comme la remise à l'eau obligatoire de tous les carnassiers.

➡ **ATTENTION** : La Pêche au vif est interdite.



Les conseils d'Alain

La pêche étant un loisir, en notre qualité de citoyen, sachons nous comporter en pêcheurs responsables en nous conformant, en premier lieu, à la **réglementation en vigueur sur la pêche**.

Veillons également à démentir le cliché habituel et l'idée préconçue qui affirment que les pêcheurs sont des braconniers en prouvant notre respect tant pour les règles que pour la nature.

Quelques adresses utiles



Passion Nature - 35 Bd de la Résistance - 24150 Lalinde

Tel : 05.24.10.39.63 - Site web : www.passion-nature-dordogne.fr

Fédération de la Dordogne – 16 rue des Prés – 24000 Périgueux

Tel : 05.53.06.84.20 - Site web : www.federationpechedordogne.fr

➔ Brochet de la Dordogne farci (pour 6 personnes)



Préparation : 30', Cuisson : 30'

Ingrédients

100 g d'oseille, 3 échalotes
4 branches de persil, 6 de cerfeuil
1 branche d'estragon
100 g de mie de pain
15 cl de lait, 2 œufs
1 brochet de 1,5 kg (vidé et paré)
30 cl de vin blanc, 80 g de beurre
10 cl de crème fraîche
Sel fin, poivre blanc du moulin

Nettoyez l'oseille, lavez-la et ciselez-la. Efficiez persil, cerfeuil et estragon, hachez ces herbes. Pelez et ciselez les échalotes finement.
Faites tremper la mie de pain dans le lait puis pressez-la.
Mélangez l'oseille, les fines herbes, la mie de pain et les œufs. Sel et poivre.
Farcir le poisson avec ce mélange. Cousez-lui le ventre puis salez et poivrez.
Déposez le brochet dans un plat et mouillez-le avec 20 cl de vin blanc.
Parsemez-le de noisettes de beurre (30 g). Ajoutez le bouquet garni puis faites cuire au four à 180° C (th 6) pendant 30 minutes.
Dressez le poisson sur un plat chaud et déglacez le plat de cuisson avec le reste de vin blanc. Réduire le jus obtenu, puis incorporez la crème fraîche et le reste de beurre, en noisettes. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
Nappez-en le poisson. Servez aussitôt.

LA CHASSE EN DORDOGNE

Dans chaque département, et pour 6 ans renouvelables, est élaboré par la fédération départementale des chasseurs un Schéma Départemental de Gestion Cynégétique (SDGC), en concertation avec la Chambre d'Agriculture, les représentants de la propriété privée rurale et les représentants des intérêts forestiers. Ce plan s'articule autour de 5 thématiques : les habitats, les espèces, les territoires de chasse, la sécurité, la formation et la communication. (Lien <https://www.dordogne.gouv.fr>).

Noel Barboteau nous parle de la pratique de la chasse, principalement sur Badefols.

« La chasse se pratique à la carabine et/ou fusil en fonction du type de gibier avec pour but, hormis le loisir, la régulation des sangliers, cerfs et chevreuils pour l'agriculture et la sylviculture. Concernant la régulation des prédateurs, nous avons deux périodes de chasse distinctes : l'ouverture légale de la chasse, et en dehors de ces dates, sur arrêté préfectoral, (piégeage, déterrage, etc) par lieutenant de louveterie ou piégeur formé et agréé par la fédération de chasse.

Il y a très peu de chasseurs au petits gibiers (lièvre, lapin, faisan, bécasse, etc.)

Nous avons 3 sociétés de chasse sur la commune :

- * « La Garenne », chasse privée, dont je m'occupe comme gestionnaire de la chasse et où il ne se pratique que l'affût et l'approche sans chien et avec 3 ou 4 chasseurs maximum.*
- * « La GPT chasse St Hubert », en rapprochement avec la commune de Molières*
- * « La Société Intercommunale Badefols/Pontours/Bourniquel »*

Ces deux dernières sociétés pratiquent en plus de l'affût et de l'approche :

- o La chasse devant soi qui est autorisée de 1 à 4 chasseurs*
- o la battue à partir de 5 chasseurs.*

Pour la battue, la réglementation exige un carnet tenu par un chasseur responsable de son équipe (formation fédération) qui se doit, lors du briefing, de rappeler toutes les consignes de sécurité et de les vérifier, ainsi que le placement de ses chasseurs. Un chasseur doit également avoir participé à la formation par la fédération pour procéder à l'examen initial du gibier sauvage (dépeçage des animaux) pour des raisons sanitaires. »

Tous les propriétaires sont libres de disposer sur leurs terres d'un droit de chasse ou pas. Sur Badefols, il n'existe pas de forêts domaniales et il est important de demander l'autorisation d'accès aux propriétaires, par exemple pour ramasser les champignons ou les châtaignes, même s'il n'y a pas de clôture.

Ainsi, les propriétaires terriens ont le droit de s'opposer à leur droit de chasse. Pierre Vontobel nous parle de l'ASPAS, (Association pour la Protection des Animaux Sauvages).

« Sur Badefols, 7 personnes y ont adhéré et mis en refuge des terrains pour environ 40 hectares sur Badefols et Pontours, pour la sauvegarde des animaux sauvages, ainsi que pour éliminer les dangers potentiels sur les animaux domestiques et les êtres humains, depuis 2018. Les limites de terrains sont signalées par des panneaux, sans obligation de clôture.



Pour cela un dossier est à télécharger et à remplir sur le site de L'ASPAS. (Lien : <https://www.aspas-nature.org>). Ce dossier est une convention passée avec l'association et l'adhésion annuelle perdure aussi longtemps qu'on le désire. Le tarif s'entend par commune occupée : ce qui veut dire, comme c'est le cas de certains propriétaires qui possèdent des terres à cheval sur deux communes, qu'il y aura deux paiements.

Par contre, c'est l'ASPAS qui informe les différentes sociétés de chasse concernées.

Un dossier chasse en Mairie a été créé par Mr Vontobel lors de son dernier mandat municipal. Il nous signale qu'il est aussi membre de la « Ligue de Protection des Oiseaux » et de la « Convention Vie et Nature ».

Merci à tous les deux pour ces informations.

Chantal

EMBELLISSEMENT/SECURITE

Commencés dès l'automne dernier, les travaux d'embellissement se sont poursuivis au printemps avec une attention particulière au **fleurissement du village**. Merci aux bénévoles qui nous ont apporté leur aide et leur savoir-faire.



← AVANT



APRES →



Les arbustes ont été taillés pour faciliter la visibilité, les espaces en pelouse végétalisés et des plantes de fleurs multicolores sont venues égayer les bacs en pierre.



Par une belle journée estivale

Des **places dédiées** ont été matérialisées sur la place de la mairie, facilitant le parking des clients de la boulangerie, des visiteurs de la mairie, des utilisateurs de la salle des fêtes et des personnes à mobilité réduite. Merci de les respecter.

La commune a également voulu souhaiter symboliquement la bienvenue aux touristes européens avec ce **mât de drapeaux aux couleurs de l'Europe**.

Comme chaque année, les touristes ont été nombreux à s'arrêter à Badefols en cette période estivale, pour se rendre à la Boulangerie, se balader sur nos marchés attirés par l'ambiance conviviale et souvent musicale qui s'y diffusait, déjeuner au Chopin Gourmand... tout simplement visiter le village et descendre à la Dordogne ou s'arrêter sur l'aire de camping-car mise gratuitement à leur disposition.

Vous nous aviez également alertés sur la nécessité d'améliorer la **sécurité** sur la commune.

Dès l'automne dernier, un panneau d'interdiction de stationner a été installé sur le parking à l'entrée du village, pour améliorer la visibilité à la D29. Nous avons pu constater que ce panneau était plutôt bien respecté.

Afin de sécuriser l'accès au bus scolaire, tant pour les enfants que pour les parents, l'arrêt du bus a été déplacé à l'arrière de l'école.

Durant les périodes de congés scolaires, il peut être utilisé pour le stationnement des camping-cars.



AVANT



APRES



AVANT



APRES

Enfin, en ce qui concerne la réduction de la vitesse dans le bourg, un resserrement de la chaussée ainsi qu'un passage piétons ont été créés à proximité du Cantou.

D'autres actions de ce type sont à l'étude.

LE TONNELIER

❖ *Un peu d'histoire*

Suite au Mérandier, voici le Tonnelier, fabricant de barriques. Ce métier ancestral, déjà en cours à l'époque gauloise, est né de l'incessante recherche pour stocker et transporter des liquides et aliments dans les meilleures conditions de conservation.

Essentiellement réalisés en chêne, les fûts en bois s'avèrent indispensables dans les régions viticoles pour l'élevage des vins.

Différemment appelés suivant les régions, ces « charpentiers de tonneaux » deviendront « Tonneliers » dans le courant du XIII^e siècle. Pour preuve de l'intérêt porté à la fonction, durant tout le Moyen-Âge, les rois disposent de leurs propres Tonneliers.

Au XVII^e siècle, les tonneliers s'associent avec les « déchargeurs », les seuls à pouvoir décharger le vin des navires et le transporter dans la ville. Cette nouvelle corporation des « Maîtres-Tonneliers transporteurs de vins » est florissante jusqu'à la seconde guerre mondiale. A partir des années 50, l'apparition des cuves en métal, puis en plastique, va limiter l'influence des Tonneliers. Ces derniers conserveront néanmoins l'important marché des vins de garde, « Élevé en fût de chêne ».

Le savoir-faire français, très prisé à l'étranger, répond à des règles de fabrication très précises : un bois de première qualité, une technique et un processus de fabrication très pointus.

Certaines entreprises sont cotées en bourse.

Un petit clin d'œil à notre village : On considère généralement que le saint patron des Tonneliers est le même que celui des vignerons : St Vincent. Dans certaines régions pourtant, la corporation se réclame plus volontiers de St Nicolas ou de St Jean-Baptiste.

❖ *Processus de fabrication d'un tonneau*

Après séchage à l'air libre pendant plusieurs années, le merrain (planche de bois sciée) est mis à longueur (écourtage). Puis, par l'opération de dolage, il devient douelle. Cette opération consiste à donner à la planche de bois la forme extérieure du tonneau. La douelle est ensuite creusée, formant l'arrondi intérieur, par l'opération d'évidage.



Les douelles ainsi travaillées sont regroupées au nombre de 25 à 30, de largeur variable, pour constituer un fût.

Rangées côte à côte à l'intérieur d'un cercle acier de montage, on nomme cette opération « *la mise en rose* ». Il faut impérativement alterner une douelle large et une douelle étroite de façon à avoir une régularité parfaite du milieu du fût dénommé « bouge ».

L'assemblage des douelles côte à côte et leur cerclage permet l'étanchéité du tonneau.

A ce stade, le fût est prêt à être cintré.

Autrefois la rentabilité était d'une barrique par jour et par personne, aujourd'hui ce chiffre est passé à 20 barriques par jour et par personne dans les tonnelleres... Je

vous laisse juge !

Je vous donne rendez-vous au prochain numéro pour la suite des opérations de cintrage et le brûlage dit « Bousinage ». Ces phases de travail sont très importantes pour le viticulteur en fonction des cépages des vignes et du terroir sur lequel le raisin est récolté.

Alain Lafon

Sí Badefols m'était conté...

(suite 3)



Le cimetière ! Beaucoup de deuils cette année et combien pénibles, combien injustes. Mon Dieu faites, quel que soit notre idéal, que nous puissions après ce dur passage dans l'inconnu, ne pas nous perdre dans le néant. Tous, sans exceptions, au dernier instant, avons cette peur. Bien sûr nous referons ce mur délabré, notre mandat n'est pas encore fini que je sache.

« Pas irréprochable votre place ! pas mal d'herbe ! »

- D'accord, d'accord. Notre estimé cantonnier a reçu un tue-herbe et va se mettre au travail. Et vous le connaissez, quand il s'y met, rien ne lui résiste !

« En tous cas, vous n'avez rien fait de nouveau dans le village. »

- Non ? Vous oubliez l'achat d'un tracteur et d'une remorque pour le ramassage des ordures : coût 5000 francs. C'est d'ailleurs peut-être pour cela que le village est si net. D'autant que nos restaurants, dont la réputation s'agrandit, nécessitent parfois un troisième ramassage. De toute façon, c'est un fameux trou au budget auquel nous ne nous attendions pas, car on a beau retourner le problème sur toutes ses faces 5000 francs, ça fait tout de même 500 000 anciens francs.

« Et l'éclairage « anémique » hein « anémique » ! je dois vieillir rapidement car je n'y vois pas mieux ! »

- Non cher ami ! Je trouve même que vous rajeunissez, le plan est fait avec prolongement des lignes, modifications, remplacement de certains câbles. Malheureusement, le devis accompagne toujours un plan : 5 à 8000 francs. L'an prochain ou dans deux ans, nous terminerons tout. L'éclairage du bas du bourg, en tout cas, sera renforcé. Tant pis pour les amoureux.

Nous traversons en prenant soin d'emprunter les lignes jaunes. Pas très utiles ? Possible. Elles le seront en tous cas pour nos héritiers en cas d'accident : Elles incitent tout de même à la prudence... surtout si le casque du gendarme se profile au carrefour. En somme, un peu de sel, beaucoup de poivre...

Pour l'église, rien de fait. Pour cet été une surprise ? Une érudite des environs m'a conté... mais ceci est une autre histoire...

« L'ancien Conseil avait commencé les travaux de réfection des trottoirs de cette rue très en pente, le tout à l'égout. »

- C'est exact... juste avant les élections d'ailleurs, et nous les avons terminés... juste après. Ont été faits également le tout à l'égout, les canalisations d'eau permettant l'adduction dans 5 nouveaux foyers (l'eau y coule « à flot » maintenant), l'achat du groupe permettant ces progrès. Cela n'a pas été sans mal : réunir les intéressés, décider l'entrepreneur surchargé de travail à daigner se déranger. Enfin, maintenant c'est réglé ! Et quand l'adduction d'eau de Lalinde sera réalisée il n'y aura qu'un branchement à faire.

« Cette place, le long de la Dordogne, n'a pas beaucoup changé en fait.. »

- Vous trouvez ? La fontaine, dangereuse pour les enfants, protégée, réfection du chemin qui longe la Dordogne, busage, apport très important de terre et de castine pour le rendre praticable, collecte des eaux de pluie qui ravinaient tout. C'est maintenant, mis à part cet horrible WC, une place ombragée, agréable but de promenade.

« Et c'est là que vous voulez établir un camping ? »

- Pour établir un camping dans un endroit, il faut plusieurs choses, indépendamment des autorisations nécessaires : qu'il y ait l'eau, des WC qui ne provoquent pas de « rétentions indésirables », et enfin prendre l'avis de ceux qui sont à côté. Rien n'empêche des estivants d'y camper librement pour l'instant. C'est d'ailleurs ce qui s'y faisait. Quant à l'aménagement des rives, vous savez fort bien qu'il faut l'autorisation des Ponts et Chaussées. Les démarches sont faites, mais j'attends les réponses.

➡ Rendez-vous pour la suite au prochain numéro.....

Merci à tous ceux qui, au travers de leurs articles, ont agrémenté cette Gazette. Vos remarques, commentaires et/ou suggestions sont toujours les bienvenus, ce sont eux qui font vivre la Gazette. N'hésitez pas à nous en faire part.

Ont participé à la rédaction de cette gazette :

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