

Vivre à Mouthiers sur Boëme



N° 386
OCTOBRE
2018

Bulletin
d'information locale
édité sous la
responsabilité de la
municipalité de
Mouthiers sur Boëme



Mouthiers sur Boëme



Photo Charente Nature

FEUILLES D'AUTOMNE !

L'automne est là et avec lui son lot de feuilles qui tombent.

Même dans les boîtes aux lettres ; certes elles sont moins nombreuses mais prennent beaucoup de place dans vos budgets.

Je veux parler de vos impôts fonciers et vous rappeler qu'aujourd'hui la taxe de vos ordures ménagères est incluse dans vos impôts. Elle est calculée sur le foncier bâti, incluant les immeubles inoccupés. Ce qui a pour conséquence une augmentation importante pour certains de nos concitoyens.

Je ne suis pas sûr que cette nouvelle forme de prélèvement soit la meilleur pour responsabiliser les personnes sur la production de déchets ménagers ! Quid taxe ou redevance.

L'automne et la chute de feuilles nous laissent aussi découvrir les nids de frelons asiatiques ; n'hésitez pas à informer la mairie pour que nous puissions comptabiliser ce fléau et faire remonter ces informations au département pour qu'il puisse remettre en œuvre un accompagnement face à ce problème de santé publique.

Je ne sais pas si cela est lié à la saison, nous avons aussi remarqué une recrudescence de déchets sauvages : je rappelle que ces infractions sont punies par la loi et qu'aujourd'hui il est intolérable de voir ce manque de civisme.

Dernier sujet évoqué : la vitesse excessive dans la traversée du bourg et des villages. Ceci concerne tout le monde et doit responsabiliser chacun. Vous êtes très nombreux à porter ces doléances et nous sommes conscients du mal être que cela procure. Aujourd'hui beaucoup de collectivités ont limité la vitesse de traversée de bourg à 30 km/heure avec des aménagement contraignants obligeant les automobilistes à respecter cette limitation. Faudra-t-il en arriver là ?

Le Maire
Michel CARTERET

Sommaire

Etat Civil p 2
Enquête INSEE p 2
Conseil municipal 3 septembre p 3
Atlas de la Biodiversité Communale p 4 et p 5
Jardinage Engrais verts p 6
Troc aux plantes p 7
Jour de la Nuit p 7
Fête de la science p 8
Bacs jaunes et Taxe p 9
Médiathèque p 9
Rentrée p 10
Conseil Municipal des Jeunes p 10
Bien manger à l'école p 11
Concours de belote p 12
Présence Verte p 12
Cinéma M.J.C. p 13
Dans l'oeil d'Alain PORTE p 14
Randonnées p 15
Etat civil Agenda p 16

MEDECIN de garde

15

PHARMACIE de garde

17

*N° 387
sera celui de novembre.
Les articles et annonces
des associations et
particuliers devront être
déposés à la mairie avant
le 15 octobre.
Les activités prévues
jusqu'à mi-décembre
pourront y être annoncées.*

CONCEPTION, RÉDACTION
ET MISE EN PAGE
JEAN REVEREAULT

PHOTOS
ALAIN PORTE, MAIRIE, PIXABAY
IMPRESSION
VALANTIN
L'ISLE D'ESPAGNAC



ENQUÊTE STATISTIQUE SUR LES CONDITIONS DE TRAVAIL

L'INSEE va conduire une enquête dont l'objectif est d'obtenir une description concrète du travail, de son organisation et de ses conditions. Cela concerne les horaires de travail, les rythmes de travail, les efforts physiques et les risques encourus.

Cette enquête aura lieu d'octobre à mai 2019. L'enquêteur qui sollicitera quelques ménages dans notre commune sera muni d'une carte officielle d'accréditation.

Collecte des Sacs Jaunes

Jeudi 11

Jeudi 25

OCTOBRE

BACS JAUNES

voir page 9

ETAT CIVIL

Décès

Le 2 août : Paule DESMAZEAUD
Veuve MARTIN, EHPAD la
Chauvèterie

13 septembre: Marie BOURON
Veuve DUBOIS, EHPAD La
Chauvèterie

Mariages

Le 25 août :
Cyrille PLA et Jennifer BELAIR,
2 les hautes Justices
Le 1er septembre :
Alexandre GOURDON et Manon
BOBINEAU,
6 chemin de la croix Ronde

Alexis BONNAUD et Charlotte
CASU, Les reigniers

Le 8 septembre :
Maxime LEBEAU et Antoinette
D'ALEMAN,
1 impasse des Brandilles

CONSEIL MUNICIPAL du 14 SEPTEMBRE

1.Approbation du compte-rendu de la séance du 6 juillet 2018

Le Conseil Municipal approuve à l'unanimité le compte-rendu de la séance du vendredi 6 juillet 2018.

2.Bilan du plan d'actions communal Trame Verte et bleue 2016/2018

Le bilan des actions menées en faveur de la biodiversité dans le cadre du Plan d'Actions Communal 2016/2018 est validé par le conseil Municipal.

3.Voies communales - Mise à jour relative à la dénomination

Le travail de dénomination des rues et des places publiques a été finalisé pour l'ensemble de la commune. Le conseil municipal apporte une modification pour le village des Brissauds et complète la numérotation de la Rue de la Minoterie, à la Chauvèterie.

4.Acquisition de terrain aux Erableaux pour élargissement de voie

Afin de dégager la visibilité des riverains sortant de l'impasse des Erableaux et d'élargir l'emprise foncière de la voie communale n° 107, le conseil municipal valide l'acquisition d'une bande de terrains d'une surface de 60 m² de la parcelle cadastrée B 1046 au prix de 1 €/m², les frais de bornage et d'actes étant à la charge de la commune.

5.Acquisition terrain parcelle section C n°2397 - La Combe Noire

Le terrain, cadastré sous le numéro C2397, a été identifié dans le PLU pour partie comme Zone Urbaine à vocation d'équipement mais également en tant qu'emplacement réservé pour la création d'aménagement pour canaliser les eaux pluviales.

Le conseil municipal approuve l'acquisition par la commune de la partie de terrain, cadastrée C2397 de 2 767 m² correspondant à la zone UE pour un montant de 35 971 € et décide de différer l'acquisition de la parcelle située en Zone N d'une surface de 7 806 m².

6.Acquisition terrain parcelle n°AD0017 - Chez Bâty

Afin de favoriser le développement résidentiel sur la commune, le conseil municipal valide l'acquisition par la

commune d'une partie de la parcelle AD0017 (7500 m²) pour un montant de 180 000 €.

7. Décision Modificative n°2 - le Budget Principal

Le Budget Primitif 2018 de la Commune de Mouthiers-Sur-Boëme a dû être réajusté, depuis le vote du Budget, suite notamment à la finalisation des logements communaux (emprunt, location, caution...). Les élus valident la modification budgétaire sans augmentation des sections investissement et fonctionnement.



8.Décision Modificative n°2 - Budget Transport scolaire

Le conseil municipal approuve la décision modificative n°2 du Budget de la Régie de Transport 2018, suite à la décision de réparer le grand bus.

9.Prise en charge des frais des élus pour leur participation au 101ème congrès de l'AMF

Un mandat spécial pour se rendre au Congrès des maires et prendre en charge les frais afférents au transport, à l'hébergement et à la restauration, dans la limite maximum des frais réels engagés, sur présentation d'un état de frais engagés et des justificatifs de paiement.

10.Création de poste pour le recrutement de personnel pour le multi-accueil familial

Madame Anne-Marie MARTIGNAC, Directrice du Multi-Accueil Familial « Les P'tits Loups », fait valoir ses droits à la retraite, à compter du 1er janvier 2019. Pour la remplacer, Madame Delphine Thibault, infirmière au Centre Hospitalier D'Angoulême au service d'urgence pédiatrique a été recrutée. Elle sera détachée de l'établissement, à compter du 7 novembre 2018. Un poste est créé à compter du 7 novembre et le poste de la directrice actuelle sera supprimée à

compter du 1er janvier 2019.

11.Contract d'apprentissage au Service Technique

Le conseil municipal décide de recourir dès la rentrée scolaire 2018-2019 à un contrat d'apprentissage BPA Travaux des Aménagements Paysagers au Service Technique pour une durée de 2 ans.

12.Approbation du rapport d'activité 2017 produit par Calitom

Le rapport d'activité 2017 de Calitom, service public des déchets est adopté.

13.Désignation d'un délégué représentant la commune au S.I.L.F.A.

Madame Marie-Christine HITIER est désignée comme représentante de la commune au sein du Syndicat Intercommunal de Luttés contre les Fléaux Atmosphériques (SILFA).

14.Convention d'honoraires Cabinet d'Avocat - Procédure d'appel Affaire Commune de Mouthiers-Sur-Boëme/ Ministre de l'Intérieur

La commune ayant fait appel de la décision du Ministère de l'Intérieur devant la cour d'appel de Bordeaux relative à la non reconnaissance de la commune en catastrophe naturelle au titre de l'année 2016. Le conseil municipal approuve la convention d'honoraires avec le Cabinet Lavalette Avocats Conseil.

15.Informations diverses

Présentation de l'Atlas de la Biodiversité Communale par l'association Charente Nature.

Présentation du bilan du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels et de l'étude menée auprès des agents sur les Risques Psycho-Sociaux par Richard Borredon.

Michèle Lhomme fait un point sur les jeunes monastériens qui ont travaillé cet été au sein des services municipaux.

Prochaine séance

Mercredi 10 octobre

à 20h30.

ATLAS de la BIODIVERSITÉ



Les Habitats naturels

38 habitats recensés (232 en PC)

dont 18 d'intérêt communautaire
(4 prioritaires)



Les reptiles et amphibiens

17 espèces recensées (37 en PC)
dont 11 patrimoniales



Le patrimoine floristique

37 espèces végétales patrimoniales (327 en PC)
dont 9 protégées



Les oiseaux

90 espèces nicheuses recensées (180 en PC)
dont 23 patrimoniales
37 espèces hivernantes ou migratrices



Les insectes

192 espèces recensées
dont 34 patrimoniales



Les mammifères

46 espèces recensées (73 en PC)
dont 24 patrimoniales

TE COMMUNALE (A.B.C.)

Notre Atlas de la Biodiversité Communale nous fera mieux connaître le monde vivant, végétal et animal qui nous entoure. Il nous renseigne sur cette richesse inestimable, qui pourrait disparaître et nous manquer, si nous n'en prenons pas soin.

**PRESENTATION PUBLIQUE DE L'A.B.C.
VENDREDI 12 OCTOBRE 20 H 30**

Actions éducatives auprès des scolaires

1 Programme pédagogique TVB en 5 temps avec M. Ravenaux et ses CM



Actions de sensibilisation auprès de la population

4 sorties grand public

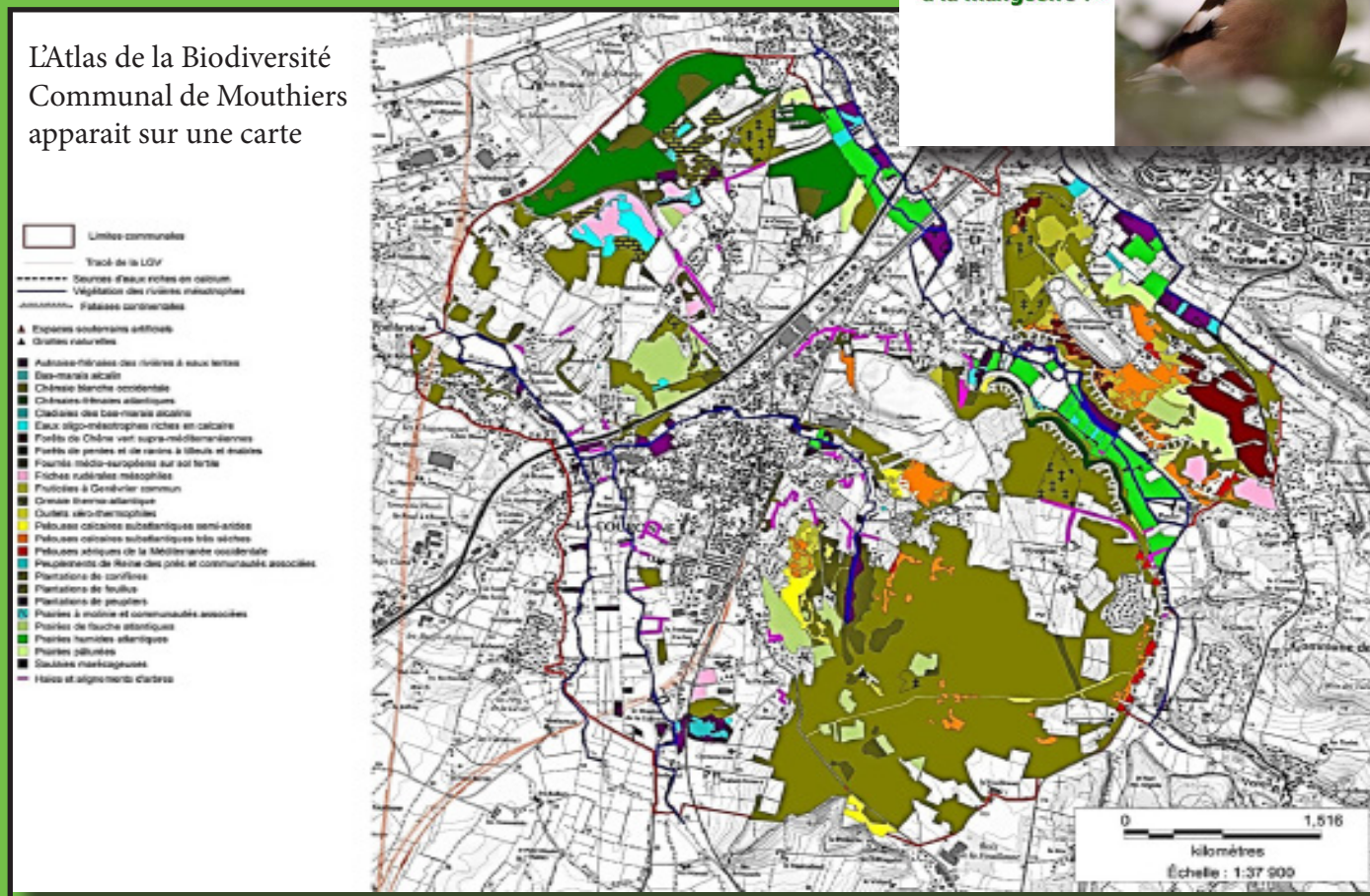


Enquête participative

« Devine qui vient à la mangeoire ? »



L'Atlas de la Biodiversité Communal de Mouthiers apparait sur une carte



Que sont les engrais verts ?

Ce sont des plantes cultivées pour couvrir un sol entre deux cultures, améliorer la fertilité et la structure du sol et non pour être récoltées.

Il y a 3 grandes familles d'engrais verts :

1) Les légumineuses ou fabacées (famille des haricots) : féveroles, trèfles, pois, vesce, ...

Ils ont la capacité de fixer l'azote atmosphérique

2) Les crucifères ou brassicacées (famille des choux) : colza, moutarde, navette, ...

Ils se développent rapidement et la taille de leur racine pivot décompacte le sol en profondeur

3) Les graminées ou poacées (famille du blé) : seigle, avoine, blé d'hiver, ... Leur racine créent énormément de porosité : 1 pied de blé = 200km de racine.

4) Autres : la phacélie est très attractive pour les pollinisateurs, le sarrasin permet une lutte contre les « mauvaises herbes » plutôt efficace et l'épinard couvre le sol au printemps.

Les engrais verts présentent de nombreux autres avantages :

- leurs racines fissurent le sol et améliorent sa perméabilité à l'air et à l'eau.
- ils étouffent les « mauvaises herbes », protègent le sol et peuvent servir de paillis par la suite
- ils peuvent aider à réguler le pH du sol.

Quelles plantes choisir ?

Il convient de semer des engrais verts en mélange pour bénéficier de plusieurs avantages simultanés :

Les graminées comme le seigle développent des racines vigoureuses et sont très efficaces pour fendiller un sol argileux et compact.

La vesce d'hiver ou la féverole sont adaptées à tous types de sols . elles fixent l'azote de l'air.

Le seigle cultivé en association à la vesce lui sert de tuteur et ameublir le sol.

La moutarde décompacte le sol et est bonne comestible (feuilles + fleurs)



Comment semer ?

Ne pas bêcher le sol. Semer les engrais verts en place, à la volée, sur une parcelle fraîchement défrichée et ameublie légèrement avec une grelinette ou un croc. Nivelier avec un râteau pour recouvrir les graines et tasser légèrement. Arroser si la pluie se fait attendre.

Quand semer ?

Une fois la saison des légumes d'été terminée, une grande partie des jardins se retrouve à nu.

Malheureusement un sol à nu s'assèche et perd une grande partie de sa vie.

Pour éviter cela nous allons mettre en place des engrais verts d'automne : mélange de seigle et vesce d'hiver, trèfle incarnat, sainfoin, moutarde, phacélie. La vesce, le trèfle et le sainfoin sont des légumineuses qui fixent l'azote dans le sol. Les semis se font au fur et à mesure que les parcelles se libèrent.

Cependant, On peut mettre des engrais verts à toutes les saisons, il conviendra de sélectionner les bons végétaux.

Comment cultiver après ?

Les engrais vert doivent être fauchés en début de floraison, c'est à ce moment là que la masse végétale créée est à son maximum, et il faut éviter la montée en graine pour éviter la propagation de l'engrais vert. Pour se faire on peut utiliser deux principales méthodes

- le broyer avec une tondeuse à gazon ou le faucher ou le couper à la cisaille (très petites surfaces) et l'utiliser en paillis
- le couvrir d'une couche de paillis (foin, paille...) pendant au moins deux mois pour le faire « fondre »

Les racines mortes serviront de nourriture à la faune du sol et celles des légumineuses apporteront l'azote pour les prochaines cultures.

le club nature et jardin se réunira
le mardi 16 octobre de 17h à 19h
à la médiathèque : thème « les semences »

TROC AUX PLANTES

Samedi 13 octobre 2018

9h30 - 12h30

Place du Champ de Foire
MOUTHIERS SUR BOËME



10h00 - Atelier Confection de boules de graisse
pour nourrir les oiseaux

10h30 - Atelier permaculture : construction d'une butte autofertile

Des conseils sur le jardinage au naturel, sur la permaculture
Des distributions gratuites de compost et de broyat



Manifestation organisée par la municipalité avec l'aimable participation des bénévoles et organismes partenaires :

Grand Angoulême, Les Compagnons du Végétal, Mémoires Fruitières de la Charente... Renseignements : Mairie de Mouthiers 05 45 67 92 20

Mon jardin en Octobre

- La plante du mois: la moutarde de chine

Se sème en septembre- octobre . On commence à récolter les rosettes trois semaines après le semis et pendant tout l'hiver.

A déguster en salade ou sautée à la poêle.

- A semer : oignons blancs

salade d'hiver, mache d'hiver

radis noir

- A planter: laitue , scarole

• Dans les parcelles inocupées , semer les féveroles en engrais vert



BROYAGE A DOMICILE

Pour encourager la pratique du paillage, la commune propose aux habitants de la commune qui le souhaitent une campagne de broyage de végétaux à leur domicile avec une sensibilisation à la bonne utilisation du broyat.

du 15 AU 26 OCTOBRE, uniquement sur rendez-vous

un sol protégé, des plantes fertilisées !

Renseignements et réservations Mairie : 05 45 67 92 20

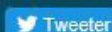
LE JOUR de la NUIT

A Mouthiers, le soir du 13 octobre, pas de
lumières extérieures non nécessaires

13 OCTOBRE 2018

Le Jour de la Nuit est une opération de sensibilisation à la pollution lumineuse, à la protection de la biodiversité nocturne et du ciel étoilé.

Au programme : balades nocturnes ; observations des étoiles ; sorties nature et extinctions des lumières.



Gare

Gare, 16000 Angoulême
Renseignement service Développement durable de GrandAngoulême
05 45 38 60 60

Organisé par la région Nouvelle-Aquitaine, Accimaterra, l'association Train du Climat en partenariat avec la Ville d'Angoulême et le GrandAngoulême.

Site du train du climat : trainduclimat.fr

Le Train du Climat... s'arrête à Angoulême !

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 de 9h30 à 22h

Animations autour du Train du Climat qui fera un arrêt en gare d'Angoulême. L'objectif de cette tournée sur 3 jours est de partager les connaissances scientifiques collectées sur la problématique du changement climatique, les mettre en débat avec l'expérience des acteurs locaux et avec un public large. De nombreuses animations sont proposées : expositions, ateliers, parcours scientifique et ludique, ainsi que plusieurs conférences.

L'Alpha

1 rue Coulomb, 16000 Angoulême
05 45 94 56 00

Organisé par GrandAngoulême

Dans les coulisses de l'Alpha

Samedi 6 à 10h30 à 11h30

Rendez-vous dans le hall d'accueil.

L'Alpha vous invite à découvrir le « off » de la médiathèque, c'est-à-dire la partie non visible pour le public. Découvrez la « fabrique des mondes », le fonctionnement des automates de prêt, le circuit des documents et des magasins patrimoniaux, mais aussi, les installations techniques et notamment les principes de construction et de fonctionnement selon les critères de la Haute qualité environnementale.

Durée 45 min. à 10h30 et 11h30, sur réservation.



La Nef

Rue Louis Pergaud, 16000 Angoulême
05 45 25 97 00

Organisé par GrandAngoulême

Dans les coulisses de La Nef

Samedis 6 et 13 de 14h à 16h

Visite à partir de 12 ans

Découverte de la salle de musiques actuelles de GrandAngoulême et les techniques de sons et lumières, avec Etienne Jouanneau, responsable technique.

Le CréaLAB

121 rue de Bordeaux, 16000 Angoulême
Inscription auprès de la Maison de l'Entreprendre au 05 16 53 02 30

Organisé par GrandAngoulême

Le CréaLAB

Lundi 8 de 18h à 19h

Rencontre avec Jordan Rodrigues, fabmanager, pour découvrir le CréaLAB et le principe de l'impression 3D.

CLAIX

Les Baudries

16440 Claix
06 84 98 63 07

Organisé par le Service développement durable de GrandAngoulême en partenariat avec Via patrimoine et le Conservatoire régional d'espaces naturels.

Sortie nature patrimoine des meulères de Claix

Dimanche 7 de 15h à 17h

Découverte d'un site méconnu et pourtant emblématique de GrandAngoulême, ancien site d'extraction de pierres à meules, devenu aujourd'hui un site naturel au patrimoine écologique très riche.

MORNAC

Atrion

ZE La Braconne, 131 route du Bois Grollet, 16600 Mornac

Inscription au n°vert 0 800 500 429

Organisé par GrandAngoulême

Découverte du centre de tri des déchets Atrion

Lundi 8 de 12h30 à 13h30

Mercredi 10 de 14h à 15h30

Vendredi 12 de 17h30 à 19h

À travers un parcours jalonné de vidéos, d'ateliers et de panoramas, venez découvrir les coulisses du centre de tri Atrion et le devenir de nos sacs jaunes.

Prévoir des chaussures fermées.



fête de la Science ^{fr}



fête de la Science

4 > 14
OCTOBRE
2018

DECHETS MENAGERS

Venez chercher
votre **BAC JAUNE**
il est arrivé !



HANGAR
ZONE DES RENTES
en face déchetterie

VENDREDI 26 OCTOBRE
10H30 à 19H

SAMEDI 27 OCTOBRE
9H à 14H

MERCREDI 31 OCTOBRE
10H30 à 19H

MARDI 20 NOVEMBRE
13H30 à 19H

FINI LA REDEVANCE ordures ménagères, qui comportait seulement 4 tarifs dans notre commune.
Place à la **TAXE** qui fait exister plus de 1000 tarifs différents à Mouthiers et plus de 60 000 dans l'agglomération !
Cette taxe est calculée sur la valeur locative des immeubles même si ceux-ci ne sont pas occupés.
C'est le propriétaire qui s'en acquitte auprès du service des impôts, charge à lui d'en reporter, tout ou partie, sur les locataires occupants.

LA MEDIATHEQUE EN OCTOBRE

- Vendredi 5 à 18h à la bibliothèque de Roulet : **Café-Lecture**
- Samedi 6 à 20h30 à l'espace 2011 à Claix : **Au fil du conte, spectacle Contes en Liberté** par la compagnie Zébophone
- Du 8 au 20 à la bibliothèque de Sireuil : **Exposition Biscoto**
- Samedi 13 à 15h à la bibliothèque de Roulet : **Conférence Les gitans en Espagne** par Colette Farnieras
- Samedi 13 à la médiathèque de Mouthiers : **journée sur le thème de l'eau** (projection, marché africain, repas partagé ...)

L'équipe de la médiathèque

05 45 67 89 47

Adresse mail :

mediatheque@mouthiers-sur-boeme.fr



ARTE VOD, VIDÉO À LA DEMANDE



adresse mail différente).

N'hésitez pas à demander conseils à vos bibliothécaires, ou au 05 45 67 89 47 pour tous renseignements !

Le réseau Papillon-Lecture vous propose, grâce à Arte VOD et Universciné un large choix de films et de documentaires, un choix à faire parmi plus de... Pour y accéder, rien de plus simple !

Il vous suffit de vous connecter sur votre compte lecteur, et un bouton **"Accéder à Arte VOD, la médiathèque numérique"** apparaîtra dans la barre de gauche. Vous n'avez plus qu'à choisir vos programmes.

Cette offre vous permet de regarder trois programmes par mois et par carte de lecteur (à condition que chaque carte corresponde à une

PRESSE EN LIGNE



Le réseau Papillon-Lecture s'associe au Kiosk pour vous offrir un large choix de magazines en ligne, avec environ 1600 titres à votre disposition. Pour y accéder, rien de plus simple !

Il vous suffit de vous connecter sur votre compte lecteur, et un bouton **"Accéder au Kiosk"** apparaîtra dans la barre de gauche. Vous n'avez plus qu'à choisir vos lectures.

Pour l'instant, notre offre de lancement vous permet de lire 10 magazines par mois !



Les CM2 à la médiathèque

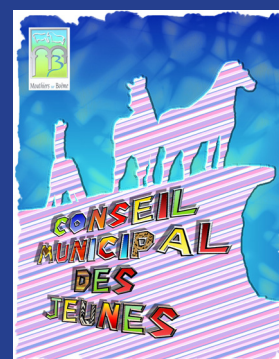
RENTREE POUR TOUS



Les enseignants et les assistantes



Le bureau des parents d'élèves



Le CMJ organise une matinée d'initiation APS

apprendre à porter secours

samedi 17 novembre

de 9 h à 11 h

pour les écoliers de **CM1 ou CM2**

de 11h00 à 13h00

pour les collégiens de la 6ème à la 4ème

S'inscrire à l'école auprès de
Michèle Lhomme

ou en mairie 05 45 67 92 20.

25 places disponibles par session.

LA VIE ASSOCIATIVE DE SEPTEMBRE



Rencontre avec Boème Patrimoine

Soirée moules frites du
Comité de Jumelage



Le FORUM des associations



**Initiation
secourisme
2 heures**



Pour les classes de niveau primaire

La protection et l'alerte à la population

Le message d'alerte

Traumatisme et les positions d'attente

Présentation du défibrillateur

Pour les classes de niveau collège

La protection spécifique sur route

L'inconscience et la PLS (position latérale de sécurité)

L'AVC et le malaise cardiaque

Présentation du défibrillateur



CRECHE FAMILIALE

LES P'TITS LOUPS

Renseignements

Madame Anne Marie MARTIGNAC

Madame Delphine THIBAUT

05 45 67 84 88



Jeudi 4 OCTOBRE

20h30

LES VIEUX FOURNEAUX

De Christophe Duthuron

Avec Pierre Richard, Eddy Mitchell, Roland Giraud

Genre Comédie

Nationalité français

Durée 1h 29

Pierrot, Mimile et Antoine, trois amis d'enfance de 70 balais, ont bien compris que vieillir était le seul moyen connu de ne pas mourir et ils sont bien déterminés à le faire avec style ! Leurs retrouvailles à l'occasion des obsèques de Lucette, la femme d'Antoine, sont de courte durée ... Antoine tombe par hasard sur une lettre qui lui fait perdre la tête. Sans fournir aucune explication à ses amis, il part sur les chapeaux de roue depuis leur Tarn natal vers la Toscane. Pierrot, Mimile et Sophie, la petite fille d'Antoine enceinte jusqu'aux dents, se lancent alors à sa poursuite pour l'empêcher de commettre un crime passionnel... 50 ans plus tard !
Tarif Normal : 4,00 € - Tarif Réduit : 3,00 €



CRCATB

Centre Régional Cinéma
Arçonnais Lardière Bonneure

La Halle aux Grains
La Rochefoucauld

Votre cinéma en Charente



Jeudi 8 NOVEMBRE

20h30

LES FRAGMENTS D'ANTONIN

De Gabriel Le Bomin (2005)

Avec Anouk Grinberg, Grégory Derangère, Aurélien Recoing

En 1919, Antonin, un instituteur, est retrouvé errant sur les routes. Comme soldat, il a combattu dans un des régiments les plus exposés de la Grande Guerre, et a été grièvement blessé. Psychologiquement détruit, il échoue dans un château transformé en hospice, dirigé par le professeur Labrousse. Celui-ci tente de le sortir de son enfer en utilisant une méthode inédite : lui faire revivre consciemment les moments atroces qu'il a vécus pour qu'il puisse ensuite les éliminer de son esprit. Antonin revoit donc l'unité dans laquelle il avait été affecté et Madeleine, l'infirmière alsacienne dont il était secrètement amoureux et à qui il avait confié son journal...

(Télérama)

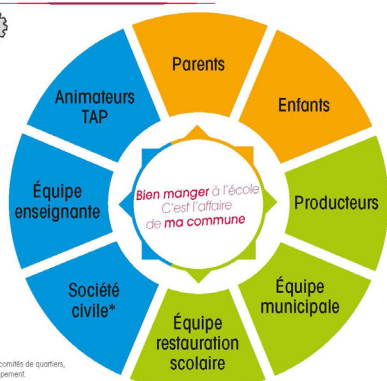
100 ans après, la «Grande guerre» mérite quel regard dans le contexte européen et planétaire de 2018 ?
Une causerie suivra la projection avec un intervenant qui sera annoncé dans le bulletin prochain.

L'école de Mouthiers poursuit son engagement en favorisant :

- une restauration de qualité
- des produits frais de saison, issus de notre territoire
- le respect l'environnement,
- l'éducation au goût par la découverte de nouvelles recettes
- la lutte contre le gaspillage alimentaire



Schéma des acteurs



*Conseils citoyens, comités de quartier, conseils de développement.

Cette charte est le résultat d'un travail co-construit par les membres du réseau « Bien manger à l'école » : c'est l'affaire de ma commune depuis 2013 afin de promouvoir le rôle de l'alimentation pour la santé, la socialisation et l'éducation des enfants.

Qui fait partie du réseau «BME» ?

Depuis 2013, le réseau « Bien Manger à l'école » : c'est l'affaire de ma commune est constitué de communes réunies autour des cinq engagements de la charte. Il s'agit de mettre en contact des élus et des techniciens pour qu'ils puissent bénéficier d'échanges et de retours d'expériences et qu'ils s'approprient ensemble les enjeux alimentaires de la restauration scolaire. En septembre 2016, le réseau rassemble 17 communes : Angoulême, Asnières-sur-Nouère, Balzac, Brie, Champniers, Dignac, Fléac, Gond Pontouvre, Jauldes, La Couronne, L'Isle d'Espagnac, Marsac, Mouthiers-sur-Boëme, Ruelle-sur-Touvre, Soyaux, Sireuil et Tourville ainsi que Châteauneuf-sur-Charente et Couligens.

Retrouvez toutes les informations sur : www.scotangoumois.fr



« Bien manger à l'école C'est l'affaire de ma commune »



© www.bienmanger.fr

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

Avec la rentrée, reprise de la distribution du « FRUIT à LA RECRE »

Le raisin était à l'honneur pour cette reprise et... « il était trop bon »



A Un projet alimentaire partagé

La dimension participative du projet permet aux différents acteurs de se rencontrer, de connaître et partager les points forts et faibles du service de restauration, de se sentir concerné et impliqué par le projet alimentaire.

→ Création d'un socle commun pour travailler ensemble.

Elus-es / gestionnaires / cuisiniers-es / personnel de salle / enseignants-es / animateurs-trices TAP/ enfants - parents / diététicien-ne / fournisseurs-producteurs / conseils de citoyens et de développement / comités de quartier /

Il suffit cependant de quelques acteurs motivés pour s'engager et amorcer le projet, d'autres s'investiront au fur et à mesure.

LA CONCERTATION ET LA COMMUNICATION de toutes les personnes impliquées dans le projet alimentaire de la commune, interviennent à toutes les étapes :

- Etat des lieux/lancement de la démarche « Bien manger à l'école »
- Plan d'actions
- Bilans et évaluations
- Diffusion et valorisation des actions menées par une stratégie de communication à élaborer (exemple : dans des prospectus, des journaux, des bulletins municipaux, une page sur internet, etc.)



B L'art de cuisiner

Objectifs

- ▶ Favoriser le « fait maison » à hauteur de 80% de la prestation¹.
- ▶ Organiser des réunions entre tous les acteurs de la chaîne du projet alimentaire (commissions restaurations, ...)
- ▶ S'autoévaluer pour améliorer la prestation (enquête de satisfaction, tableau d'indicateurs, ...)
- ▶ Prévoir des temps de formations et d'échanges interprofessionnels en interne et/ou en externe.

1. Entrées, plats et garnitures sont concernés.

Une majorité de plats servis est préparée sur site ou sur la cuisine centrale approvisionnant les satellites rattachés.

Un plat « FAIT MAISON » est un plat entièrement cuisiné sur place et mettant en œuvre une transformation et une valorisation des produits bruts ou surgelés (non cuits et non transformés), et ce pour les différentes composantes du repas : entrées, plats et garnitures.

Dans le cas de recettes composées, on parle de « fait maison » quand plus de 50 % (au grammage) des ingrédients mis en œuvre sont bruts ou surgelés.

Le « fait maison » permet de valoriser, auprès des convives, le métier et la technique des personnes qui élaborent les menus et cuisinent les plats.

Les formations et les échanges interprofessionnels permettent au personnel d'acquiescer et de partager des techniques et des savoir-faire.

La préparation et la qualité des repas sont soignées et en permanence améliorées.



Objectifs

- ▶ Créer un cadre de dialogue convivial et constructif.
- ▶ Organiser des réunions entre tous les acteurs de la chaîne du projet alimentaire (commissions restaurations, ...)
- ▶ S'autoévaluer pour améliorer la prestation (enquête de satisfaction, tableau d'indicateurs, ...)
- ▶ Prévoir des temps de formations et d'échanges interprofessionnels en interne et/ou en externe.

- d'encourager les enfants à être curieux et impliqué pour qu'ils diversifient leur alimentation (contre la néophobie, faire remonter aux parents des envies...).

Les produits et les recettes évoquent des savoir-faire et des spécialités régionales (de proximité ou d'autres régions françaises et du monde), ils mettent en valeur des patrimoines culinaires².

La restauration scolaire est donc un support pour préserver et cultiver la connaissance de ces patrimoines culturels et immatériels.

1. Les menus sont validés par une diététicienne. Ils respectent la réglementation et les recommandations du GEMARH (« Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition »). Le GEMARH sert de guide pratique dans l'élaboration de l'offre alimentaire.
2. Ils prennent différentes formes : les pratiques, les savoirs faire, les recettes, et les traditions qui accompagnent l'alimentation et la cuisine et entrent dans le bien commun.

Objectifs

- ▶ Proposer une recette/animation par trimestre autour d'un produit ou d'une culture alimentaire spécifique.
- ▶ Faciliter au quotidien le contact entre l'équipe de cuisine, le personnel de service et d'encadrement des écoles.
- ▶ Former le personnel de salle afin qu'il accompagne et incite les enfants à être acteur dans la découverte des nouveaux produits ; il doit donc goûter l'objet de l'animation.

D L'approvisionnement local et responsable

Le circuit court¹ couplé à la proximité géographique entre le gestionnaire et les fournisseurs permet :

- de mettre en valeur le producteur, l'artisan et les produits,
- d'être attentif aux labels d'origines et de qualité de la production,
- de s'assurer de la saisonnalité du produit,
- d'éduquer les enfants sur le parcours de transformation des aliments que l'on sert à l'école (visites des exploitations, interventions de producteurs dans les écoles, etc.).

En choisissant cet ancrage territorial alimentaire, cela permet de conserver le lien social « producteur-consommateur » et une dynamique de territoire positive.

CRÉER UN LIEN ET INSTAURER LE DIALOGUE entre les acheteurs des collectivités et les fournisseurs locaux donne la possibilité d'adapter les approvisionnements aux besoins de chacun (aléas climatiques, surplus de production et impossibilité de stockage, changement d'effectif, etc.).

1. Le circuit-court est un mode de distribution des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur.



Objectifs

- ▶ Former le personnel de salle pour un service responsable et pour sensibiliser l'enfant aux enjeux du gaspillage.
- ▶ Sensibiliser l'enfant aux enjeux du gaspillage alimentaire et l'impliquer dans la lutte contre ce dernier en lui apprenant à agir et consommer de façon responsable.
- ▶ Identifier les causes et entamer des actions de diminution du gaspillage.

Objectifs

- ▶ Planifier les approvisionnements.
- ▶ Installer des partenariats entre acheteur et producteurs, c'est faire du développement local par la commande publique, sur le plan économique, social et environnemental.
- ▶ Former élu-e-s et personnel de restauration à faire des choix d'approvisionnement responsable, local et de qualité.



E La lutte contre le gaspillage

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE¹ intervient à trois étapes de la production des repas :

- en amont dans la définition des besoins (évaluation erronée des quantités nécessaires aux différents groupes de convives, effectifs incertains),
- pendant la production (épilage, juste cuisson)
- au moment du repas (non consommation).

Lutter contre le gaspillage c'est réduire la production de déchets (en cuisine, au service) et c'est aussi les valoriser². Pour cela il faut :

- diagnostiquer
- établir et appliquer un plan d'action
- sensibiliser

Du champ à l'assiette, tous les acteurs de la restauration scolaire doivent être impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire pour agir utilement.

L'intérêt est de faire des économies (tant sur les quantités achetées que sur la taxe de redevance spéciale) et de les réaffecter au budget restauration scolaire : matériel plus performant, approvisionnement alimentaire de qualité (investir dans des produits locaux voire bio) ou autres achats responsables.

1. Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée.
2. Don, compostage, valorisation énergétique, paillasse, composteur...

C L'éveil alimentaire

Le service de la restauration scolaire offre aux enfants un repas complet et équilibré¹ mais il a aussi une MISSION ÉDUCATIVE, il permet :

- d'améliorer leurs connaissances sur les différentes dimensions de l'alimentation : sociales, culturelles, nutritionnelles et environnementales,
- de leur apprendre à connaître les aliments et leurs particularités (saisonnalité, variétés...);
- de leur apprendre à utiliser et affiner leurs sens, de prendre le temps de s'arrêter sur la couleur, l'odeur et la texture de ce qu'il mange ; le repas à l'école participe ainsi à l'éducation au goût ;
- d'éduquer les enfants à la santé par l'alimentation (comportement alimentaire sain, diversité et équilibre entre manger et bouger) ;

PORTES OUVERTES
DE LA CUISINE
DU RESTAURANT SCOLAIRE
vendredi 12 octobre
16h15 – 18h30



NOTRE TEMPS

GENERATION BOËME
organise son
CONCOURS de BELOTE

DIMANCHE 21 OCTOBRE
à partir de 13H
Salle Gilles PLOQUIN

CONCOURS OUVERT à TOUS

Adhérent : 5 euros
Non adhérent : 8 euros
1 lot pour tous

Buvette et crêpes sur place



Credit photo PIXABAY

 **PRÉSENCE
VERTE
CHARENTE**
Services à la personne
sur tout le département de la Charente

Ensemble,
améliorons
votre quotidien !



Devis gratuit
05 45 97 81 30

LIVRAISON de REPAS à DOMICILE

Nous vous proposons un choix de menus variés
et à votre goût !

Vos repas sont livrés chez vous, prêts à être réchauffés,
pour une consommation 7 jours sur 7.

Nos plats s'adaptent à votre régime alimentaire et à votre
mode de vie : sans sel, hyperprotidique, texture tendre, ...

3 menus sont à votre disposition :

- le «menu du marché»
c'est 2 formules au choix composées chacune de 6 éléments ;
- le «menu 4 mets» ;
- le «menu du soir» ;

avec un large choix de plats «faits maison».



JARDINAGE

- tonte
- débroussaillage
- désherbage
- taille de haies & d'arbustes
- arrosage
- plantations...

Contrat d'entretien à l'année
ou prestations ponctuelles

Nous intervenons avec
notre propre matériel



BRICOLAGE

- ponçage,
- peinture de volets,
- changement de robinet et de joints sanitaires,
- installation et fixation de petits équipements
de rangement,
- peintures intérieures & extérieures...



www.presencevertetcharente.fr

Groupement MSA
des Charentais
msa
SERVICES

RANDONNER EN SEPTEMBRE

Randonnée Solidaire

Organisée par l'association «KAMBAVENIR»

avec le soutien du club «SENTIERS DE BOËME»

Dimanche 7 octobre

à Mouthiers sur Boëme

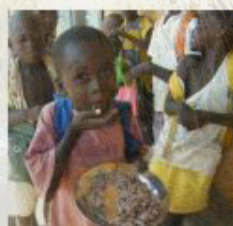
Deux circuits de 4 ou 8 kms

permettront d'apprécier l'environnement autour de Mouthiers.

Cette randonnée est organisée au profit des actions de l'association en faveur des jeunes au Burkina Faso, en particulier la participation au fonctionnement d'une cantine scolaire (330 enfants) d'un village de brousse à Didyr...

Elle sera suivie d'un moment convivial autour d'une collation.

Participation solidaire souhaitée: 5€ (par adulte)



(5€ = 50 repas à la cantine de Didyr)

Rendez-vous à 14 h

devant la médiathèque de Mouthiers Sur Boëme
(près de la place de la Mairie)

Association Kambavenir

Contacts : F Boudin 05 45 67 86 15/ A Laurenceau: 05 45 60 82 74/ M Quiras : 06 89 13 74 29

<https://sites.google.com/site/kambavenir>



Calendrier des randonnées de l'association du 3 au 31 octobre 2018



Date	Lieu de la randonnée	Distance	Point de départ	Heure de départ	R.V. Mouthiers	Animateur (s)	Tél.
Mercredi 3 octobre	Découverte MOUTHIERS-SUR-BOËME	7,5 km	Place du « Roc »	13 h 45	13 h 30	Jeanine G. Ouarda M.	07 60 35 77 34 06 50 28 51 28
Samedi 6 octobre	Randonnée à 9H00 - Repas à 12H00 (sur réservation) - AG de Sentiers de Boëme à 14H30 à la MJC						
Mercredi 10 octobre	PUYMOYEN Variante de l'ancien circuit du « Sentier des Jeunes Filles »	8 km	Parking de la salle des fêtes	14 h 00	13 h 30	Alain B. Joël F.	07 69 96 65 46 06 23 55 46 43
Dimanche 14 octobre	CHAMPAGNAC DE BELAIR « Boucle Dronne et Trincou » Pique-nique tiré du sac	14 km	Parking face à La Poste	10 h 30	9 h 30	Michèle L. Cédric H.	06 32 23 98 78 06 10 56 11 64
Mercredi 17 octobre	Découverte COMBIERS « Chemin de Rauzet »	6-8 km	Parking de l'église de Rauzet	14 h 00	13 h 30	Gérard B. Serge H.	06 32 30 45 24 06 05 17 62 96
Mercredi 24 octobre	MOUTHIERS-SUR-BOËME	7,5 km	Place du « Roc »	13 h 45	13 h 30	Jeanine G. Ouarda M.	07 60 35 77 34 06 50 28 51 28
Dimanche 28 octobre	CHILLAC « Sentier des Terriers de Pécalèbre »	13 km	Place de l'église	14 h 00	13 h 15	Daniel P. Jean-Jacques H.	06 19 12 62 39 06 48 76 80 95
Mercredi 31 octobre	Découverte ROULLET-SAINT-ESTÈPHE « Sentier des Chaumes »	6,5 km	Parking au Vignac	13 h 45	13 h 30	Jeanine G. Odette S.	07 60 35 77 34 06 16 22 06 80

Remarques importantes :

- Le lieu de rendez-vous à Mouthiers est au chevet de l'église (place derrière l'église)
- L'heure de départ de Mouthiers doit impérativement être respectée ; il convient donc d'arriver un quart d'heure avant celle indiquée sur le calendrier.

C'ETAIT EN SEPTEMBRE



Un barbecue à l'EPHAD, ils en brûlaient d'envie



Une excellente occasion... de rencontre !



Festival reggae réussi ; une fois de plus jamais hic !



L'équipe du garage de la Boème

...CE SERA EN OCTOBRE

Jeudi 4 à 20 H 30
« Les vieux fourneaux »
CINEMA M.J.C.

Samedi 6 à 10 H30
A.G. FNACA - Mairie

Samedi 6 à 14 H30
A.G. Sentiers de Boème
Salle de cinéma MJC

SAMEDI 6 DIMANCHE 7
Tournoi de SCRABBLE
Salle Gilles PLOQUIN

Dimanche 7 - 14h
RANDONNEE SOLIDAIRE - KAMBAVENIR
Départ médiathèque

Lundi 8 à 10 H30
A.G. SECOURS POPULAIRE - Mairie

VENDREDI 12 à 20h30
Atlas de la Biodiversité
Salles Gilles PLOQUIN

SAMEDI 13
REPAS du FOOT
Salle Gilles PLOQUIN

Samedi 13 octobre 9H30 -12 H 30
TROC AUX PLANTES
Champ de foire

DIMANCHE 21
CONCOURS DE BELOTE -GENERATION BOEME
Salle Gilles PLOQUIN

du 13 au 28
EXPO MJC
VERNISSAGE SAMEDI 13 à 11H

INAUGURATION
FRESQUE de l'EPHAD
VENDREDI 9 NOVEMBRE 17H30

Et plus d'informations sur
www.mouthiers-sur-boeme.fr