

La Tarification incitative

Démarrage de l'enquête des usagers à compter du 29 mars 2021

Les élus de la communauté de communes Cœur de Garonne ont décidé de passer à la tarification incitative des ordures ménagères au 1er janvier 2023 avec pour objectif de réduire la production de déchets.

Ce nouveau système nécessite la mise en place d'une enquête auprès de tous les usagers du service de collecte des déchets.

Cette enquête a pour objectif de vous informer sur la tarification incitative des ordures ménagères et de créer votre compte usager. Toutes les personnes utilisant le service de collecte des déchets doivent répondre à cette enquête.

Cette phase d'enquête va donc se dérouler d'avril à fin juin 2021 afin de couvrir l'ensemble du territoire de la communauté de communes Cœur de Garonne.

En cas de questions, n'hésitez à contacter le service de gestion des déchets par mail à dechets@cc-coeurdegaronne.fr

Un agent dédié y répondra rapidement.

L'EDITO

Nous vous souhaitons une bonne lecture et nous restons persuadés qu'avec votre participation, en partageant vos souvenirs, vos anecdotes, vos connaissances historiques sur le village, vos photographies, ce journal serait plus vivant et plus riche pour ses lecteurs.

Erratum

Nous rectifions 2 erreurs du numéro précédent.

Le nom de la secrétaire de mairie intercommunale est Aurélie Koszegi
Le nom de la conseillère départementale est Sandrine Baylac



Dans le numéro précédent, nous avons glissé une énigme dans la rubrique patrimoine. Le détails se cachait sur le calvaire de la place des maronniers !

L'ETAT CIVIL

2 décès, 3 naissances

Certains auront pu s'étonner que dans notre précédent numéro, nous ne nommions plus les personnes dans l'ETAT CIVIL comme nous avons l'habitude de le faire dans les précédents journaux. Certaines personnes veulent garder l'anonymat et la loi le permet, nous sommes tenus de respecter leur choix.

POUCHARRAMET

L'ECHO

Mairie de Poucharramet



Mai 2021 n°80

2 rue des Hospitaliers
31 370 Poucharramet
Cord. : 05 61 91 83 09
mairie@poucharramet.fr

Secrétariat (hors urbanisme)
Lun, Mer : 8h30-12h
Ven : 13h30-16h30
Sam : 1er et 3e du mois :
9h-12h30 ou sur rendez-vous

Service urbanisme,
sur rendez-vous uniquement
Lun : 9h-11h30
Mer : 9h-11h30/14h-16h
(sauf le 3e du mois)
Jeu : 9h-11h30
Sam : 3e du mois 9h30-12h
urbanisme @ poucharramet.fr

Facebook
[@JevisaPoucharramet](https://www.facebook.com/JevisaPoucharramet)

Chers Poucharrametois(es)

Sans vouloir être un rat des champs, il faut reconnaître, durant cette année de confinements, de restrictions, de directives gouvernementales incessantes et d'annonces anxiogènes, que nous avons une chance formidable de vivre à la campagne! La Nature au printemps offre un spectacle époustouflant et il suffit de sortir sur le seuil de sa porte pour en voir la richesse.

Mais trêve de rêveries, revenons à nos affaires communales !

Le printemps, c'est aussi la saison où le conseil municipal vote le budget primitif pour l'année. Le budget primitif permet d'établir les dépenses et recettes prévisionnelles d'investissement et de fonctionnement de notre commune. Il permet de définir les priorités, de dessiner de nouveaux projets, d'évaluer les besoins d'entretien de la commune, de provisionner pour les dépenses imprévues, etc... Le budget primitif nous permet d'anticiper sur l'année, il nous donne une ligne directrice sur la gestion et sur les objectifs à tenir.

Cette année les grandes lignes seront de finaliser les travaux à l'école, de poursuivre les travaux à l'église, d'effectuer les travaux d'accessibilité du bâtiment de la mairie, de commencer l'étude d'architecte pour l'accessibilité à la médiathèque, d'avoir pour la cantine scolaire une démarche volontaire qui suit les principes de la loi EGalim et de paysager le terrain de foot afin de créer un petit parc au fil des années.

Prenez soins de vous, de vos proches et de vos voisins. Gardez un esprit civique en respectant les directives qui nous sont imposées durant cette crise sanitaire à savoir le port du masque et les gestes barrières afin de vous protéger et de protéger les autres autour de vous pour que nous puissions enfin retrouver notre liberté d'action.

UN AIR DE PRINTEMPS





- Pensez à inscrire votre nom sur les boîtes aux lettres
- Soyez vigilants si des guêpes ont élu domicile dans vos boîtes aux lettres car je suis allergique aux piqûres
- Si vous voulez communiquer avec moi sans vous déplacer, pour me commander des timbres, pour que je vous prenne votre courrier à poster ou pour me transmettre un message ; le code c'est une pince à linge colorée accrochée à la boîte aux lettres je sais alors qu'il y a un message qui m'est adressé

Aujourd'hui nous allons tenter de vous présenter qui est notre factrice à Poucharramet. Qui est-elle ? Et en quoi consiste sa journée dans notre commune ?

ELSA QUIOT est la petite fille de Jean Plan, maire à Poucharramet pendant 50 ans (1945-1995), elle a elle-même été conseillère municipale au mandat précédent.

Après sa formation à l'école hôtelière, Elsa devient factrice en 2001, d'abord à Bérat puis à Poucharramet depuis quatre ans.

Sa journée :

Début de journée à 7h30 au bureau de poste à Rieumes pour le tri du courrier à placer dans l'ordre exact de sa tournée. Ensuite viennent les colis de plus en plus nombreux, sans oublier les recommandés, plus la pub certains jours !

Notre professionnelle connaît tous les noms de rues, de lieux-dits (nombreux dans notre commune) et ceux de tous les habitants. Autant dire que ce n'est pas simple pour ses remplaçants.

La nomination et numérotation des rues en cours devraient faciliter un peu sa tâche.

Vers 9h30, voiture chargée à bloc, c'est le départ pour la tournée.

« Et là, tu deviens le seul maître à bord. »

Démarre donc une course contre la monte de huit heures intensives et stressantes, entre circuler, anticiper la prochaine boîte aux lettres, se souvenir des colis et recommandés à distribuer, arrêter et démarrer sa voiture sans causer de danger, monter et descendre sans cesse de son véhicule.

L'itinéraire est prédéfini et chronométré par la Poste, couvert par les assurances en cas d'accident, il est donc impossible à changer.

Autant dire que ce temps ne suffit jamais, comment

village sur son répertoire alors quand il y a un courrier important ou un colis trop gros, elle passe un coup de fil.

« Les gens sont souriants quand je les croise mais cela n'arrive pas souvent car ce qui tue le relationnel, c'est le portail. »

« Lorsque leurs confidences sont trop tristes, trop lourdes, je m'en vais aux champignons déposer leurs soucis au pied d'un arbre. »

N'oublions pas que le facteur signe un contrat de confidentialité, il est assermenté.

À la question : « Est-ce que sa tournée est une promenade à la campagne ? » La réponse est NON.

« Avec les années, des affinités et des amitiés se sont créées et la tournée est devenue une deuxième famille. »

Les qualités indispensables pour ce métier :

- Un grand sens des responsabilités
- Beaucoup de tonicité
- Une mémoire d'éléphant
- De l'endurance
- Une grande disponibilité
- Une disposition à laisser ses problèmes à la maison pour être au service des autres
- Et si possible être souriant.

57 colis/jour en moyenne

80 km de tournée

415 boîtes aux lettres à distribuer (28 sur Rieumes et 19 à Bérat)

La boîte jaune de la mairie est relevée tous les jours après 9h30, le courrier est ensuite expédié l'après-midi sauf celui de la relève du samedi qui ne partira que lundi.

prévoir que Mme une telle a envie de faire un brin de causette ou que M. un tel veut signaler un problème, une route inondée, un chien perdu. Pour certaines personnes ce sera le seul contact humain de leur journée...

Elsa tient beaucoup à être à l'écoute des gens, être attentive à ce qui se passe et garder un œil sur son village comme un « facteur à l'ancienne ». Enfant du pays, elle a quasiment la moitié du

Sandra vous propose de découvrir ce gâteau toulousain, peu connu qui ravit les papilles

Le FENETRA



Pâte sablée :

- 80g de sucre
- 200g de farine
- 100 g de beurre à température ambiante
- 1 jaune d'œuf
- 2 pincées de sel

Compotée d'abricots frais :

- 1 k d'abricots frais
- 90 g de sucre

Garniture :

- 4 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 25 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 1 c à s d'Amaretto
- 50 g d'écorces de citron confit au sucre en cubes
- Un peu de sucre glace

Préchauffer le four à 175 °

Pâte sablée :

Couper le beurre en cubes et l'incorporer à la farine, le mélanger avec les mains, ajouter le sucre et le sel et mélanger à nouveau puis terminé par le jaune d'œuf, pétrir de façon homogène sans trop travailler la pâte, former une boule l'envelopper dans du film alimentaire et la réserver au frais 1 h .

Compotée d'abricots :

Couper les abricots en deux, les dénoyauter, les mettre à cuire avec le sucre jusqu'à une consistance de compotée un peu ferme, laisser refroidir.

Garniture :

Monter les blancs en neige et ajouter le sucre pour faire une meringue, incorporer la farine, la poudre d'amande et l'Amaretto.

Montage :

Étaler la pâte, la mettre dans un moule, la piquer, la recouvrir d'un papier cuisson avec des billes d'argile ou des fruits secs et enfourner 15 minutes à 175 °, à la sortie du four laisser refroidir, garnir à mi-hauteur de compotée, ajouter le citron, par dessus déposer la garniture et enfourner à nouveau 15 minutes, saupoudrer le tarte de sucre glace et enfourner à nouveau 15 minutes.

Voilà, vous n'avez plus qu'à laisser refroidir avant de déguster.

C'est le printemps !!! nous désherbons... la médiathèque

Mais savez-vous ce qu'est le désherbage dans une bibliothèque ?

C'est l'opération qui consiste à retirer du fond de la bibliothèque un certain nombre de documents endommagés ou ne satisfaisant plus aux règles de la politique documentaire.

Afin de rester attractives et de répondre aux besoins de la population, les collections doivent faire l'objet d'un tri régulier, qui s'effectue en fonction des critères suivant : état physique, présentation, esthétique, date d'édition, nombre d'années écoulées sans prêt, valeur littéraire ou documentaire et bien sur la qualité des informations (contenu périmé ou obsolète).

Marie-Paule Fontano de la médiathèque départementale est venue apporter ses conseils à l'équipe municipale et des bénévoles.



! nous vous attendons nombreux !
mardi 16.30-18.30h, mercredi 14-16h, samedi 10.30-12.30h

Chers lecteurs et lectrices
Afin de rafraîchir le choix des documents et proposer plus de diversité
Nous allons renouveler tous les documents de la médiathèque départementale (environ 2000 documents).

Le 31 mai les documents adultes
Le 9 juin les documents jeunesse

N'hésitez pas à nous faire des suggestions

Important

Les documents de la MD31 (avec une étiquette blanche au dos du livre) seront à rendre au plus tard le 15 MAI

merci de votre compréhension



Containers mutualisés

Suite à l'Arrêté concernant les containers des ordures ménagères et du tri sélectif du bourg centre, la mairie a aménagé l'ancien abribus à côté de l'école avec des containers verrouillés afin que les administrés qui n'ont pas la possibilité de rentrer leurs containers puissent avoir une solution de rechange. Pour obtenir les clefs, il faut vous adresser à la mairie. Vous pouvez rendre vos containers à la mairie qui se chargera de les amener à la communauté de commune

Permanence aide administrative tous les vendredis de 14h à 17h à la mairie
Vous avez besoin d'aide, d'un conseil ?
Vous rencontrez des difficultés pour effectuer des demandes ou déclarations en ligne ?
Un élu est à votre disposition pour vous aider en toute confidentialité, dans vos démarches administratives, papier et/ou informatique. Pour :

- Constituer un dossier administratif et rassembler les documents appropriés
- Remplir les demandes par voie dématérialisée ou sur papier
- Rédiger des demandes écrites auprès des administrations
- L'accompagnement à l'utilisation des services en ligne
- La mise en relation avec les services concernés.

Nouveauté action sociale



Nettoyage du jardin de l'école

Situé entre le cimetière et le terrain de football, le potager de l'école a été peu à peu laissé à l'abandon. Auparavant ce potager était un formidable endroit de découverte et d'épanouissement pour les enfants.

La mairie a décidé le 20 février, de le nettoyer et de remettre en état sa cabane à outils pour la remettre à disposition de la MJC et ainsi permettre aux enfants de relancer ce projet de jardin d'école. Pour le moment les restrictions sanitaires en vigueur n'ont pas encore permis à la MJC de réamorcer ce projet.

Travaux voirie

Depuis le 29 janvier dernier un arrêté départemental, a été pris suite à l'affaissement de l'accotement de la RD 7C concernant la mise en place d'une déviation. L'avancement des travaux permet depuis de pouvoir reprendre la circulation sur cette route, mais la vigilance est de mise puisqu'il y a toujours des agents sur les voies jusqu'à la fin des travaux. Pendant cette période, qui devait initialement s'étendre jusqu'au 30 juillet, des conteneurs grand volume ont été placés devant la société FRANCE MATÉRIAUX pour les usagers afin de garder la continuité du ramassage des déchets.

Travaux de l'église

Les travaux de l'église se font afin de rétablir d'une part l'étanchéité de la toiture. Le chéneau a été remplacé et des plaques de plomb, ainsi que des couvertures en cuivre ont été posées. D'autre part la gestion du pluvial a été revue avec la création d'un drain tout autour de l'église, afin que l'écoulement des eaux soit plus efficace. Le ciment a été supprimé dans le bas des murs à l'intérieur afin d'éviter les remontées par capillarité. Vous pourrez voir des échafaudages se déplacer le long des murs pour remplacer certaines briques les plus abimées par le temps et pour reboucher des trous de fixation des boulins.



L'école en 2021

L'école primaire de Poucharramet se situe au cœur de notre village en face de l'église. Elle compte aujourd'hui 115 élèves répartis sur 5 classes, de la petite section de maternelle au CM2

Les travaux

En 1999, la commune avait déjà entrepris des travaux d'extension et de rénovation de locaux vétustes et peu fonctionnels à l'école.

Quasiment, vingt années plus tard, les travaux reprennent. Une nouvelle clôture, qui ferme l'enceinte de l'école, est entièrement construite selon les exigences des Bâtiments de France et la cour de récréation est bitumée pour le bien-être des enfants. Deux extensions jouxtant le bâtiment de l'école sont aussi créées. La salle d'évolution qui permet aux écoliers de faire de l'exercice physique régulièrement dans une salle lumineuse et spacieuse et le bureau du directeur qui se trouvait à l'étage, se situe à présent de plain-pied afin de répondre aux exigences d'accessibilité aux PMR (personne à mobilité réduite).

le budget d'investissement des travaux

Travaux clôture :
28 859,41€
(dont subventions 50%)
Travaux d'extension :
286 920,11€
(dont subventions 75%)



Le fonctionnement

Le fonctionnement de l'école représente pour la commune une grande part du budget communal. L'école est exigeante en personnel communal car il faut à la fois faire fonctionner la cantine quatre jours par semaine, assurer la surveillance et l'accompagnement des enfants et organiser le ménage des locaux tous les jours. Cette année de crise sanitaire, où les exigences gouvernementales n'ont cessé d'évoluer pour les écoles, nous avons pu constater que l'équipe communale de l'école a pu s'adapter et a su s'investir dans le changement.

le budget de fonctionnement

Dépenses de fonctionnement :
257 125,60€
(dont 89 662,00€ comme compensation à la Communauté de Commune pour la compétence périscolaire)
Recettes de fonctionnement :
42 470,24€ (régie cantine et MAD)

La cantine

L'école de Poucharramet se démarque de beaucoup d'écoles de village par sa cantine, les enfants vous le diront. Même devenus de jeunes adultes, leurs souvenirs restent très précis sur la cantine « familiale » de leurs jeunes années à l'école.

Les menus sont variés, choisis avec soin et composés pour la plupart de produits frais, de saison notamment les légumes bio cultivés à Poucharramet par le Bureou, la viande est choisie chez le boucher, le pain provient du boulanger sur place qui livre aussi des pizzas très appréciées des écoliers. L'équipe de la cantine est un binôme très bien organisé, qui fonctionne avec efficacité.

Véronique Allard est entrée en fonction en 2002, elle s'est formée sous la houlette d'Henriette Pezuc, a suivi un an de formation au lycée hôtelier pour devenir un agent polyvalent en restauration globale qui implique qu'elle soit à la fois agent de cuisine, gestionnaire et responsable de l'entretien sous les normes d'hygiène en vigueur. Gisèle Racaud est entrée en fonction comme aide cantinière il y a 3 ans. C'est une équipe très exigeante au niveau de l'hygiène et des normes qui applique les principes HACCP.

Ce qui les motive en priorité toutes les deux, ce sont les enfants. « Nous sommes là pour les enfants et nous les aimons profondément. » C'est une équipe qui s'est adaptée sans cesse, par exemple aux mesures pédagogiques préconisées comme l'autonomie de l'enfant à table. Ce qui consiste à ne plus les servir dans les assiettes mais à leur laisser se servir dans les plats, ce qui a « coupé le lien entre les agents de la cantine et les enfants » regrette Véronique. C'est aussi cuisiner des repas adaptés à certaines allergies. C'est une petite structure qui les contraint par manque de place à composer sans cesse avec l'existant, ce qui réclame de leur part beaucoup de pragmatisme. Dernièrement, la mairie a doté la cuisine d'un lave vaisselle professionnel afin de faciliter le travail de la plonge.

Une journée type décrite par Véronique

- A 7h, Véronique met le lave-vaisselle en service, vérifie les températures des réfrigérateurs et du congélateur (notées sur un tableau selon les normes HACCP), prépare les poches pour réaliser des plats témoins qui seront gardés une semaine dans le réfrigérateur (normes HACCP). Elle commence enfin l'épluchage, le lavage, la découpe des fruits et des légumes.

- A 8h Gisèle aide Véronique, compose les entrées. Les desserts sont rarement fabriqués sur place faute de temps et d'une pièce réfrigérée (entre +3°C et +6°C).

- A 9h30, Gisèle vérifie le nombre des inscrits au repas, dresse les tables alors que Véronique réceptionne la viande ou le poisson, contrôle leur température (norme HACCP, traçabilité) et commence la préparation du chaud.

- A 11h30, elles préparent les plateaux pour les animateurs et s'octroient 1/4 d'heure de pause.

- A 12h, le service commence pour 95 enfants en moyenne et 8 adultes (maîtresses et ATSEM servis sur plateaux).

- De 12h à 12h45: service des petites sections au CP 10mn pour la mise en place du second service.

- De 13h à 14h: service des CE1 au CM2.

A 14h, nettoyage et désinfection de la plonge, de la cuisine et du réfectoire.

Cet endroit, qui ressemblait à un champ de bataille, est à nouveau impeccable lorsque Véronique et Gisèle quittent les lieux.

- La journée de Véronique se poursuit, elle contacte les fournisseurs, réceptionne les commandes, élabore les menus, prépare la liste des courses.

La mairie a opté pour une démarche à la cantine scolaire qui suit les principes de la loi EGalim. « Transformer notre alimentation et notre empreinte environnementale, réduire le gaspillage alimentaire. Prôner pour une alimentation dans le respect du bien-être physiologique, animal et environnemental. »

À partir de janvier 2022 proposer:

- 50% de produits de qualité et durables (labellisés) dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

- Favoriser les circuits courts.

- Lutter contre le gaspillage alimentaire. Il faut savoir qu'à la cantine de Poucharramet certaines mesures, comme acheter des produits issus de l'agriculture biologique, proposer un repas végétarien/semaine, acheter des produits locaux, frais, de saison et éviter le gaspillage alimentaire, sont déjà prises.

Une assiette standard

Viande ou poisson :
de 20 à 60 gr (20 gr à 2 ans, 30 gr à 3 ans et 60 gr jusqu'à 7 ans) de 80 à 100 gr (8 à 10 ans)

Féculents :
de 25 à 60 gr (25 gr à 3 ans et entre 30 et 60 gr jusqu'à 7 ans) 60 gr (8 à 10 ans)

Légumes à volonté