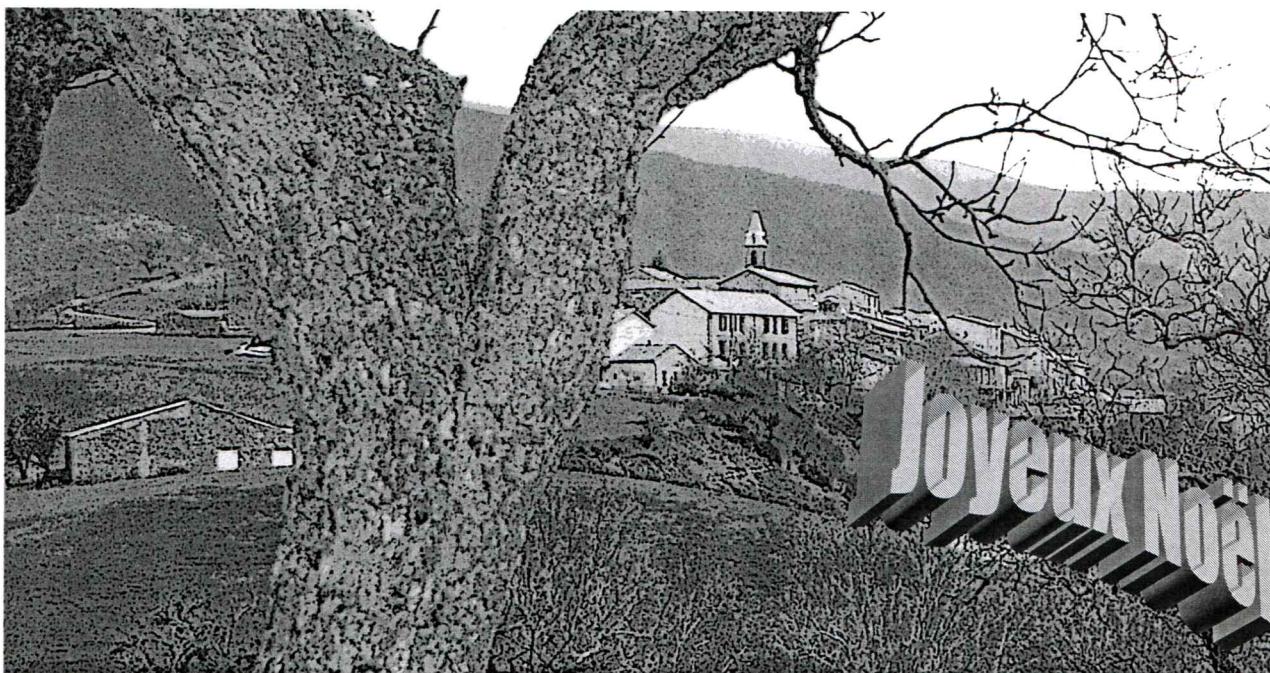


L'EPINE

La Gazette municipale

Numéro 25

novembre/décembre 2003



DANS CE NUMERO :

- CR de la réunion du 08/11/2003
- Etat -civil
- Foyer rural , soirée beaujolais
- Règlement décharge municipale
- Divers
- JP Pellegrin.
- Le blé de l'espérance
- le coin des gourmands : la soupe d'épeautre.

Compte rendu de la reunion du 08/11/2003.

Projet tour moulin.

M° le maire rapporte l'entretien qu'il a eu avec M° NICOD de l'ASPPBB (patrimoine). Il y a lieu de décider si la restauration s'oriente vers le moulin ou le pigeonnier. En sachant que la patrimoine apporte son concours si la restauration va vers le moulin .

Le conseil vote pour une restauration de type moulin à vent et demande une subvention de 40% du montant des travaux auprès du fond européen.

Décision modificative N°1 et 2.

Le Conseil transfère 150 € de l'article 2188 à l'article 205 (paiement du logiciel de gestion d'eau).
le conseil transfère 2100 € du poste 231.41 au poste 165 (remboursement de la caution de l'ancien gérant de l'auberge M° Aquino).

Matériel informatique multimédia.

JM Reynaud présente le devis de l'équipement informatique choisi. Le conseil donne son accord pour l'achat.

Appartement de la poste .

M° Faouzi ne s'étant plus manifesté , le CM décide d'attribuer cet appartement à Mme Ferraro Christine.

Questions diverses.

Corinne Vallere (poterie du grand Terrus), avec l'association des artistes du Buëch prépare une animation sur L'Epine et plusieurs autres villages de la région. Pour l'Epine le thème serait une activité sur les marnes noires de Tableau. Une réunion de présentation du projet aura lieu avec quelques membres du conseil courant décembre.

Convention de la salle polyvalente.

Sur la base de la convention existante à Serres , le conseil définit le règlement applicable lors de la location des « salles basses » .

Périmètre de protection des captages .

Une réponse de M° Kabillic concernant le dossier des périmètres doit parvenir à la mairie avant la fin de l'année 2003.

Des demandes de location d'appartements parviennent à la mairie , si vous avez une disponibilité faites vous connaître au secrétariat.

La reunion du 5/12/2003 est reportée début Janvier.

Etat civil.

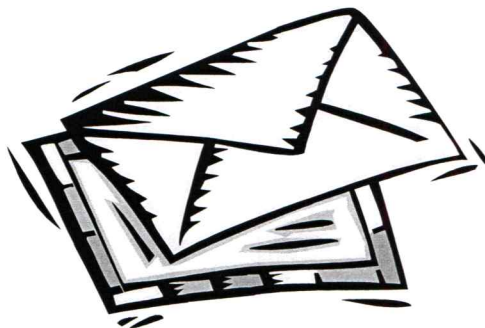
Yvette BRUN est décédée à l'âge de 82 ans . Nos condoléances à Nicole et Jean Begnis , Géraldine et François.

Eva BOVY est décédée à l'âge de 68 ans . Nos condoléances à Béatrice et Grégory.

Raymond RICHAUD est décédé à l'âge de 79 ans. Toutes nos condoléances à Sylvie , Régine et J Louis, Régis et Véronique , Marie – Christine et Paul et leurs enfants.

Foyer Rural.

Le samedi 29/11/2003 avait lieu l'AG du foyer Rural.
La présidente Annie Bonfils ouvrait la réunion et Patricia présentait les comptes de l'année 2003.
Devant l'absence de plusieurs membres du Foyer ,
il est décidé que la réunion de préparation des activités 2004 aura lieu courant janvier .



Soirée Beaujolais du 29/11.

En principe le beaujolais nouveau se fête le troisième jeudi du mois de novembre... à L'Epine nous étions un peu en retard pour cause d'occupation de salle ...mais la qualité était au rendez-vous .

La dégustation du Beaujolais nouveau est issue d'une ancienne pratique Lyonnaise qui consistait à alimenter les' bouchons 'en vins primeurs qui étaient bus au coude à coude sur les comptoirs dans la bonne humeur et accompagnés de diverses cochonnailles...

C'était comme ça à L'Epine ! en plus il y avait une projection sur grand écran des photographies réalisées durant l'année dans le cadre des activités du Foyer rural.

Merci à tous et à toutes pour cette belle soirée.



Comité des fêtes.

Le comité des fêtes organise le réveillon de la St Sylvestre dans les salles basses le 31 /12/03.
A partir de 20H , apéritif , repas et soirée dansante

Réservation et renseignements .06.83.12.59.37 / 06.87.54.51.33 / 06.81.47.45.27.

Tarifs. Adultes 40€ , ados 12/17 ans 30€ , enfants jusqu'à 12 ans 20€.

Réservations dans la limite des places disponibles.

Anniversaire.

Lucille et Roger Louis-Palluel viennent de fêter leurs noces d'émeraude à L'Epine .
Quarante ans de vie commune ... on leur en souhaite encore beaucoup !
Toutes nos félicitations.

Bienvenue .

Bienvenue à M et Mme MURGALE et leur fille Luna (les Struis).

Bienvenue à M^o et Mme DAEFFLEUR (la Remise)

Rappel des règles à suivre lors de travaux entrepris sur le domaine public communal ou a l'occasion de l'occupation temporaire dudit domaine public.

I, Travaux sur domaine public communal.

- Une demande écrite doit être adressée à la mairie (branchement eau , égouts , EDF).
- La signalisation pendant et après travaux est à la charge du demandeur.
- Les matériaux d'extraction doivent être évacués.
- La tranchée doit être remblayée en tout venant compacté.
- Les travaux de remise en état de la couche de roulement sont à la charge du demandeur.
- Le demandeur reste responsable des tassements liés à ces travaux et doit assurer la remise en état de la tranchée chaque fois que nécessaire.

II , Occupation temporaire du domaine public communal.

- Une demande écrite doit être demandée à la mairie (échafaudages , stockage de matériaux. .etc)
- La signalisation de cette occupation temporaire est à la charge du demandeur.
- Afin de limiter les nuisances , le dépôt de matériaux doit être limité au maximum dans le temps.
- Une remise en état des lieux s'impose obligatoirement à la charge du demandeur.

Il est rappelé à cette occasion que la décharge au lieudit « la condamine » ne peut recevoir que les gravats , les déblais terreux et les déchets verts , à l'exception de tous matériaux divers tels que ferrailles, plastiques, bois de charpente, vieilles portes...

De nombreuses dérives ont pu être constatées et à l'avenir tout contrevenant sera verbalisé.

Une véritable discipline s'impose sous peine de voir cette décharge interdite à tous.

Conseil de Communauté .

Une information concernant la base de loisirs de la Germanette

Comparatif des statistiques pour les saisons 1998 à 2003.

	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Entrées durant la saison	40904	37647	37995	45251	34473	40452
Entrées en juillet et Aout	36592	33548	33422	41090	27219	30743
Recettes saison €	66900	65722	64868	72890	63548	72741
Jours de fermeture complète	3	3	6	2	6	0
Jours à plus de 1000 entrées	10	5	7	14	7	4

Alors que 2003 est la première année de fonctionnement au cours de laquelle nous n'avons eu aucun jour de fermeture complet, celle -ci n'arrive qu'en 3eme place en termes d'entrées saison. Le bon résultat en termes de recettes intègre l'augmentation tarifaire de 9% de 2002.

Adieu Robert .

Sa disparition si brutale nous a laissé sans voix et nos pensées sont allées à Annie et à Paul Eric à qui nous renouvelons notre témoignage d'amitié.. Et puis les jours passent et on repense à l'homme , sympathique et chaleureux , qui savait manier l'humour, mais qui avait aussi son caractère et ses idées bien arrêtées. Je ne connaissais que par ouïe dire ses prouesses de bouliste , sa passion pour la chasse .Ce qui revient à ma mémoire , ce sont quelques discussions autour de son métier ou à propos de L'Epine.

Robert aura mené sa vie dans l'unité de lieu : il était né à L'Epine et avait décidé d'y vivre et d'y travailler. Sa ferme, ses ascendants, ses ancêtres, se confondent avec le hameau de l'église qui est le lieu d'origine de la communauté locale. J'ignore depuis quand sa famille s'y était installée , mais j'ose penser qu'elle y est depuis toujours. Sa vie s'inscrit dans cette continuité et au rythme lent mais irrémédiable du temps qui, au long des siècles a fait succéder une génération paysanne à la précédente. Il avait remplacé son père , lequel avait remplacé le sien .Oh ! Certes un mouvement qui n'échappait pas aux soubresauts violents de l'histoire , qui vient vous arracher de là où on est pour vous précipiter ailleurs. Un jour , comme je lui demandais qui était ce Bonfils , dont le nom figure sur le monument , mort au Maroc vers 1923, il me raconta que ce frère de son père n'était pas revenu de son service militaire dans le Rif marocain. Et après un silence, de sa voix calme, il ajouta : « Et moi, quand je suis parti en AFN ,pour mon service, mon grand père , qui avait perdu ce fils et qui était hanté par la peur que moi aussi, je n'en revienne pas , en est mort ... ».

Mes autres échanges avec Robert portaient sur son métier. Devant l'admiration un peu béate, que je manifestais devant ses rutilantes et puissantes machines agricoles, il souriait de ma naïveté, lui qui tout en les maniant avec dextérité, n'était pas dupe de leurs limites et de leurs dangers. Ou ce jour où il m'expliqua avec le brio du spécialiste, les causes des fortes variations erratiques dans le temps, des prix de l'essence de lavande. Et on évoquait alors cette vie rurale d'avant ..Vie qu'il avait connue dans son enfance et sa jeunesse. Celle de la culture attelée, des taches manuelles épuisantes, des risques climatiques ou autres que le producteur était alors seul à assumer, bref un autre univers, « que les jeunes ne pouvaient même pas imaginer ». Car il appartenait à cette génération qui avait vécu la formidable révolution agricole. Et je me souviens d'un jour –où , au hasard de la conversation , il m'a décrit dans le détail , comment autrefois on faisait un pailler. Ses gestes et son ton traduisaient l'émotion et le plaisir qu'il éprouvait en le racontant. Comme s'il en avait fait un la veille....Né paysan, il était devenu un exploitant, un entrepreneur agricole, un éleveur important. Mais au fond de lui et sans nostalgie passéiste, il avait gardé une admiration secrète pour ces savoir-faire complexes et ces valeurs de travail venues du fond des temps et à jamais disparues, qu'il savait si bien faire revivre par son récit...

Jean Pierre Pellegrin

Le blé de la Ste Barbe

La tradition , qui remonte à l'époque romaine ,veut que l'on sème 20 jours avant Noël (pour la sainte Barbe)des grains de blé dans une soucoupe. La légende dit que si la germination se fait bien et si le blé est bien vert la prochaine moisson sera abondante...et la prospérité assurée.

Qui était Ste Barbe ? Une sainte qui vécut au 14 eme siècle .Sa conversion à la foi catholique irrita son père qui l'enferma et la décapita de sa main. Ce qui à priori ne lui porta pas chance car la foudre tomba sur lui en signe de vengeance céleste !

Depuis on attribue à la sainte le pouvoir de protéger de la mort violente et c'est la patronne des métiers dangereux.

Le coin des gourmands .

La soupe d'épeautre, recette de Christian Boyer.

LA SOUPE D'EPEAUTRE.

Ingrédients : Cocos blancs , Epeautre , Jarret de porc demi sel , cotes de porc demi sel , carottes , oignons , poireaux.

Préparation :

Faire gonfler l'épeautre (2 volumes)et les fayots (1 volume) dans de l'eau tiède la veille .

Faire dorer ou blondir (au choix) les carottes et les oignons et ensuite les poireaux , mais ne pas les faire noircir.

Incorporer l'épeautre , les fayots , pas mal d'eau , le jarret et les côtes demi sel. Faire cuire au minimum 4 heures , au début fort et ensuite tout doucement en remuant très fréquemment.

Retirer la viande de la marmite dès qu'elle est cuite sinon elle se brise .

Poivrer

Saler uniquement à la fin quand la viande a donné son sel.

Servir la soupe et couper la viande dans l'assiette .

Avec une bonne tranche de pain de campagne et un verre de côtes du Rhône ... elle est pas belle la vie ?