



Le Caquetoir



N°58 Juillet 2017

Rendez-vous sur www.brinon.fr
contact : lecaquetoir@gmail.com



*"Sauver la nature,
c'est nous protéger"*

Culture et tourisme

L'art dans nos campagnes

Mesdames, Messieurs, chers amis Brinnonnais.

C'est avec une grande douleur que nous avons appris le décès du docteur Lebas. Toute la municipalité se joint à moi pour présenter nos condoléances à la famille et les assurer de notre soutien.

Les élections présidentielles et législatives font de ces 6 premiers mois, un semestre très tourmenté.

Les services administratifs et techniques ont très bien assuré cette surcharge de travail : tenue du bureau de vote, préparation des salles et déroulement du scrutin. Ce fut également l'année du recensement. Les résultats seront communiqués prochainement.

A cette occasion, je tiens à remercier notre secrétariat et les agents recenseurs pour leur délicat travail accompli.

Un fait important depuis le 1^{er} janvier : l'application du zéro Phyto. Nous ferons face à cette charte sans embauche mais avec votre aide comme l'entretien des trottoirs, des fossés, et l'élagage des végétaux encombrants sur la voie publique. La propreté du village est l'affaire de tous. Nous continuerons à faire la chasse aux incivilités de certains tels que les dépôts sauvages ... (susceptibles de sanctions). Nous ferons cette année encore un effort particulier pour le fleurissement.

La réalisation de nos objectifs progresse malgré la baisse des dotations de l'Etat. Une nouvelle fois, je réitère mes remerciements aux associations qui maintiennent le "bien vivre ensemble". Je vous souhaite de bonnes vacances.

Lionel Pointard



Photo : "Le grand guerrier", "La fille du train" et "Statue de la liberté".

Créé en 2009 sous l'impulsion de bénévoles amateurs d'art, Sculpt'en Automne prend vite de l'ampleur dans ce joli village de Chaumont-sur-Tharonne.

La 5^{ème} édition de Sculpt'en Sologne (nouvelle appellation) se tiendra du 2 au 17 Septembre : 120 sculptures monumentales seront exposées dans le parc privé du château de La Motte à Chaumont.

Conjointement, le parcours touristique de Artrimoine se déroulera du 1^{er} Juillet au 17 Septembre dans 18 communes de Sologne.

Brinon a été retenu pour cette exposition en plein air et rallie ainsi le circuit très privilégié des villages de caractère. L'emplacement choisi par le comité mettra ainsi en lumière notre église à

caquetoire où nous pourrons mettre en valeur l'œuvre de Gilbert Mafesty, qui nous présente 3 sculptures réalisées entièrement avec des matériaux SNCF usagés : petit clin d'œil à notre passé ferroviaire avec le tramway et le BA (Blanc/Argent).

Les temps forts de cette biennale sont :

- Le Symposium à Chaumont-sur-Tharonne où 5 artistes sculptent sur place,
- Le jardin des Sculptures : œuvres exposées sur 10 hectares,
- Artrimoine : parcours touristique dans le cœur historique de la Sologne,
- Le parcours d'éducation artistique et culturel pour l'éveil des plus jeunes à la sculpture.

Retrouvez le programme sur sculptensologne.com
ou sur facebook @Biennaledesologne.

Le budget

Avec des recettes de fonctionnement stables, nous maintenons l'équilibre. Les dépenses ont subi une légère augmentation qui s'explique par une progression de certaines charges :

- Les charges de personnel dû principalement à une augmentation importante des cotisations et l'évolution de carrière des agents suite à examen ou concours,
- La maintenance suite à la mise en place du réseau informatique mais il s'agit d'une dépense exceptionnelle.

Baisse des dotations de l'Etat

Le système informatique est maintenant en place sur tous les sites : écoles, Mairie, service technique, bibliothèque et un réseau ethernet / WiIFI performant pour le club informatique et la salle de conseil.

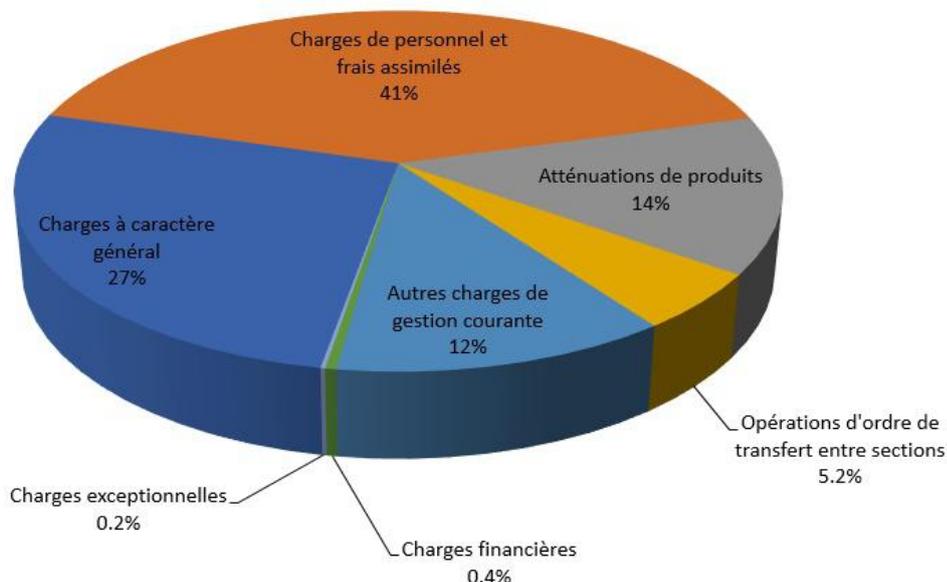
Cette restructuration a représenté un coût supplémentaire compensé par des économies réalisées grâce à la renégociation des nombreux contrats : contrôle des installations électriques et gaz des bâtiments communaux, assurances, téléphonie, location des photocopieurs, machine à affranchir... et par une gestion rigoureuse des coûts de fonctionnement.

En 2011, la dotation globale de l'Etat était de 201 861€, en 2016, nous avons reçu 152 436€, et pour 2017, nous attendons une recette de 134 436€ soit une perte de 67 425€ en 7 ans, qu'il faut compenser pour les années à venir afin d'éviter un endettement trop important et un arrêt des investissements.

Cette situation nous a conduit à une réflexion, et il a été décidé, pour cette année, une revalorisation des taxes locales inchangées depuis 2011 pour compenser le désengagement de l'Etat vis à vis des collectivités pour les dépenses de fonctionnement et la diminution voire la suppression des subventions pour les travaux engrangés en investissement.

Nos dépenses de fonctionnement étant incompressibles à l'infini, nous devons rééquilibrer le budget, sachant que la base de calcul de ces diverses taxes a elle aussi diminué passant de 1 601 000 € en 2016 à 1 535 000€ : le produit attendu de la taxe d'habitation serait de 363 181 € au lieu de 378 797 €. Au final, en cumulant les diverses taxes, la recette de fonctionnement attendue pour 2016 était de 620 982€ et nous avons reçu la somme de 604 229€ soit une perte encore de 16 753€. Il est aisé de comprendre, malgré la réalisation d'économies drastiques, nous

Répartition des dépenses de fonctionnement 2016



ne pouvons maintenir les mêmes taux d'imposition.

En attendant les nouveaux décrets concernant la Taxe d'Habitation, il est donc décidé d'augmenter les taux comme suit :

	ancien taux	nouveau taux
Taxe d'habitation	23.66%	24.37%
Taxe foncière	15.32%	15.97%
Taxe foncière non bâtie	39.15%	40.82%
Côtisation Foncière des Entreprises	24.43%	25.47%

Des investissements pour le bien-être de tous

Tous ces efforts de la part des habitants, va nous permettre de maintenir nos investissements pour le bien-être de tous et remplir nos obligations puisque nous sommes contraints à des aménagements non choisis par le conseil municipal comme la mise en conformité des ERP : travaux imposés aux communes et peu subventionnés.

Nous sommes conscients que cette décision est impopulaire mais elle correspond à une détermination de toujours améliorer votre quotidien.

Pour des raisons financières et toujours dans le but de maintenir notre équilibre financier, les travaux d'aménagement du parking de la salle Jean Boinvilliers seront reportés en 2018, sachant que nous devons investir dans l'équipement technique pour faire face à la mise en place de la charte zéro phyto (encore une loi).

Nous restons vigilants sur nos dépenses et à l'affût de tout dérapage.

Nos projets pour 2017

- 2^{ème} tranche des ERP (mise aux normes pour l'accueil des personnes à mobilité réduite) réalisée en juillet-août car il s'agit des établissements scolaires et la cantine,
- aménagement des salles de réception prévu pour septembre,
- amélioration mécanique des chaussées : 3 voies seront réhabilitées : chemin de Grandvaux, rue de la Chardonnière et route des Réaux.

L'avancement des travaux de la station d'épuration est conforme au calendrier et sera opérationnelle en septembre.

Les services techniques continuent l'amélioration des locaux :

- dalle de béton dans les annexes de l'ateliers,
- réalisation d'un chenil pour éviter des déplacements coûteux vers le refuge de Marmagne puisque nous sommes équipés d'un lecteur à puce pour l'identification des animaux errants,
- remise en état des chemins ruraux,
- rénovation des bacs à fleurs,
- rénovation des bâtiments publics,
- réfection des espaces communs des logements "écoles des filles" de la route de Chaon...

Notre projet d'aménagement et de revitalisation du centre bourg (de la place de l'église vers la Mairie et le mille-clubs)

Du côté de la municipalité

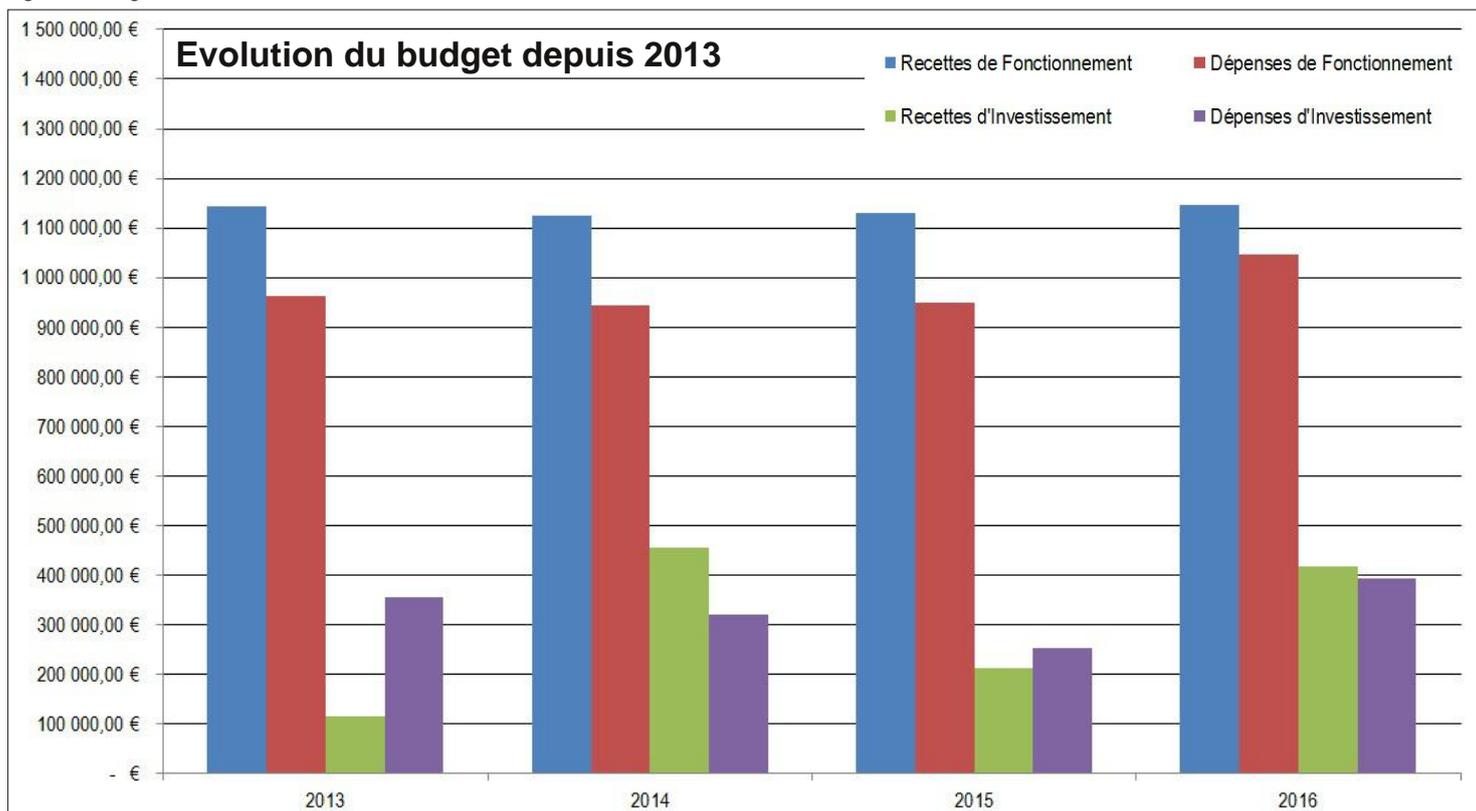
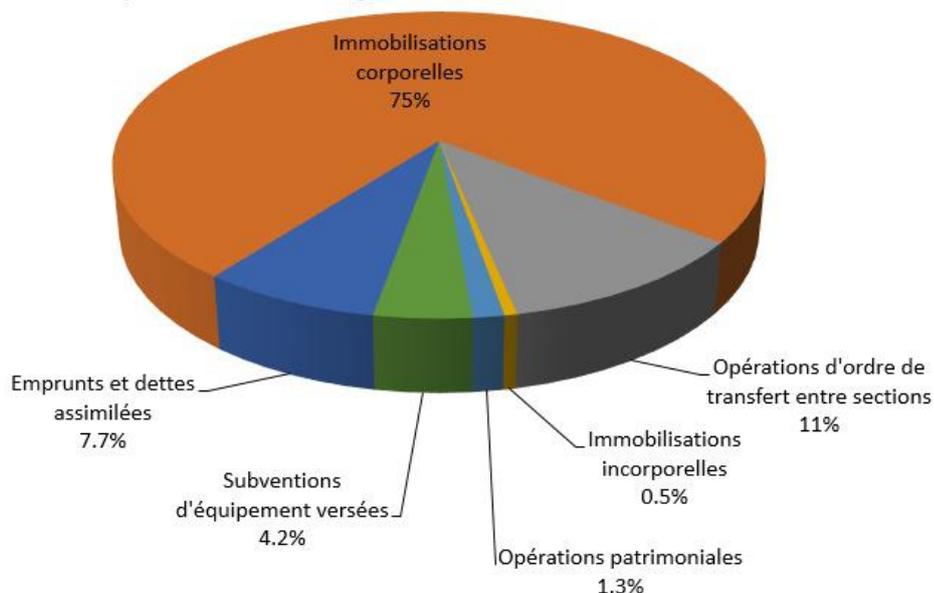
ainsi que la sécurisation des accès des écoles, est toujours à l'ordre du jour et s'intègre dans un programme régional dit "Contrat de Ruralité" : les études et financements sont en cours. Ulrich Baudin est en charge de ce dossier auprès de la Communauté de Communes Sauldre et Sologne.

La communauté de communes gérée par un PLUi

Du côté de notre intercommunalité, le fait important est la prise de compétence pour tout ce qui concerne les permis de construire : notre communauté de communes Sauldre et Sologne sera donc régie par un PLUi (Plan Local d'Urbanisme intercommunal). Les compétences de l'intercommunalité s'élargissent et si vous êtes intéressés, vous pouvez consulter toutes les infos et résultats comptables sur le site :

www.communaute-de-communes-sauldret-et-sologne.unblog.fr

Répartition des dépenses d'investissement 2016



Espace dédié à la bibliothèque

Un espace internet est désormais disponible à la bibliothèque ainsi qu'un écran LCD pour vous permettre de visualiser les photos prises au fil des manifestations.

N'hésitez pas à pousser la porte de ce nouvel espace culturel, Cécile Malbec vous y accueille avec une grande diversité de livres, cd audio, consultation d'articles archivés concernant Brinon, régulièrement remis à jour en partenariat avec la bibliothèque du Cher et par des achats de la Commune.



Classe découverte du RPI Brinon - Clémont du 24 au 28 avril 2017

C'est après 6 heures de trajet en bus que 36 de nos chers élèves de CE2 / CM1 / CM2 sont arrivés à Dinard pour leur voyage scolaire en avril dernier.

Accompagnés par Mme Masson (institutrice des CE1/CE2) et Mme Biaunié (institutrice des CM1/CM2) ainsi que 3 adultes bénévoles (Mr et Mme Daugu et Mme Chouteau), nos bambins ont découvert les joies du bord de mer : activités char à voile (qui a fait la quasi unanimité), pêche à pied, visite de l'aquarium de St Malo ...

Après une visite du Mont St Michel, ils ont même pu aller «patauger» pieds nus dans les sables mouvants ou encore déguster des huîtres fraîches agrémentées de citron mais certains n'ont pas été téméraires et n'ont pas voulu y goûter !

Un réveil en fanfare dès 7h du matin les motivait pour une longue journée : petit déjeuner tous ensemble pour prendre des forces afin d'affronter les diverses activités proposées le matin et l'après midi, les temps de classe, puis le passage à la douche, la veillée du soir et enfin, le

coucher vers 21h Ils n'ont pas chômé et ont bien profité de cette semaine exceptionnelle !

Ce voyage a été en partie financé par la coopérative scolaire, les mairies de Brinon et Clémont, le conseil départemental, le comité d'entraide et, bien sûr, les parents d'élèves.

A bientôt pour de nouvelles excursions, le prochain voyage scolaire étant prévu pour l'année scolaire 2019-2020.



Visite de Saint Malo.



Aquarium, classe de CE2.



Visite de la ferme marine.

Le Club Informatique

Le club informatique vous invite à rejoindre son équipe pour apprendre ensemble, à mieux connaître cet outil qu'est votre ordinateur, à vous propulser vers le monde virtuel de la connaissance, de la créativité et pourquoi pas à mieux profiter de la vie de votre village à travers son réseau associatif.

Le Club propose 3 cours par semaine :

- Un cours pour débutant, le mardi après-midi de 14h30 à 16h00,
- Deux cours de perfectionnement, le mardi soir de 20h30 à 22h30 et le mercredi de 9h30 à 11h30.

En tout, 25 séances d'animations sur l'année, dispensées par des membres bénévoles et bienveillants pour votre évolution, dans le cadre amical d'une salle de la mairie.

Le programme vise surtout à mieux connaître :

- l'ordinateur, son écran et son clavier,
- l'explorateur windows,
- internet et sa messagerie,
- le traitement des images afin de pouvoir réaliser vous-même vos cartes de visite, vos cartes de vœux et vos flyers,
- les tableurs et les traitements de texte,
- comment vous protéger contre l'agression de virus...

Notre volonté est d'enrichir le Club par de nouvelles propositions, c'est pourquoi nous vous invitons à participer à cette belle aventure fondée en 2002 par Monsieur Pierre Ferrand.

Aujourd'hui, la grande majorité des membres est une population de jeunes retraités et nous faisons appel aux plus jeunes, afin d'insuffler un regain d'idées et le partage d'autres horizons.

Faisons de cet outil mis à votre disposition un lien inter-générationnel.



Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez joindre l'un des membres du bureau :

- la présidente : Madame Katherine Grangier (k.grangier@orange.fr)
- le trésorier : Monsieur Jacques Pué (jacquespue@orange.fr)
- le secrétaire adjoint Monsieur Jean-Claude Venon (jean-claude.venon@orange.fr ou 02.38.36.05.01).

Nous comptons sur votre participation.

Premier tournoi pour le Brinon Badminton Club



Les joueurs du BBC avec leur entraîneur David et Lucas Mazur, joueur plusieurs fois titré du Club de Salbris.

Le samedi 8 avril, au gymnase de Lamotte-Beuvron, les enfants du Badminton Brinon Club ont participé pour la première fois à une rencontre amicale avec d'autres Clubs. Une trentaine d'enfants, répartis entre les catégories minibad et cadet a joué un maximum de matchs. C'était également l'occasion d'assister à la dernière journée du championnat de France de Nationale 2, qui opposait Salbris à Tours.

Les enfants ont apprécié cette journée, tous ont été récompensés pour leur participation. Pour un premier tournoi, les résultats sont très encourageants.

Classement :

- Titre pour Louis en Benjamin
- Titre pour Benjamin en Minibad
- Finaliste pour Théoden en poussin
- Finaliste pour Basile en Benjamin
- Finaliste pour Victor en Cadet.

Le Comité d'Entraide



Les membres du Comité d'Entraide lors du bilan de l'année 2016.

Plus de 47 ans d'existence pour l'association Comité d'Entraide, créée par madame Boinvilliers, entourée de mesdames Dubé et Bachard, monsieur Bourdon, madame et monsieur Mangematin.

En 2004, France Mangematin prend la relève, en tant que présidente, aidée d'une solide équipe de bénévoles dynamiques et motivés.

L'association connaît encore à ce jour un franc succès pour ses actions, notamment en faveur des personnes âgées.

Au cours de l'année, de nombreuses manifestations sont organisées :

- La Kermesse de l'Amitié permet de rassembler une trentaine d'associations. Les stands sont montés dans la joie et la bonne humeur. Cette journée se clôture avec la sangria préparée par Micheline, Jeanine et Marcel, bue avec modération, sous la baguette de Jean-Louis Derrier et son harmonie chorale. La traditionnelle paëlla de monsieur Lagneau est servie par les membres du Comité. En 2016, la soirée a été animée par Clémence, petite fille de Marguerite Durand, notre brodeuse attitrée.

Ce jour-là, 150 ballons ont été emportés par le vent lors du traditionnel lâché de ballons, 12 cartes sont revenues pour le plaisir des gagnants. Ils ont été chaleureusement applaudis et récompensés (voir palmarès page suivante) ;

- Deux concours de belote ;
- La vente de vêtements est couplée à la journée du goût organisée par Nicole Fichu, présidente des Doigts Agiles et Iberia Deshorties, présidente du Club des Aînés. La vente de 600 pièces de vêtements a permis de réaliser une recette de 754€.

Toutes ces manifestations ont permis de réaliser des bénéfices et ainsi de distribuer aux personnes de plus de 70 ans, 110 colis individuels, 31 colis "couple", 15 colis en maison de retraite et 59 repas servis à la salle des fêtes.

Cette année, un don de 250€ a été remis à la coopérative scolaire de Brinon pour la classe de mer des enfants scolarisés au CE2, CM1 et CM2.

Tout au long de l'année, n'oublions pas l'ensemble de nos actions régulières :

- aide aux devoirs par Eliane Revardel,

- la Marche hebdomadaire encadrée par Geneviève Grogard et Patrice Jazat.



Toutes ces actions ont été réalisées grâce à l'ensemble des bénévoles, des généreux donateurs (200 € reçus cette année) et à la Municipalité.

Alors tous à vos agendas pour l'édition 2017 et au plaisir de vous revoir le dimanche 6 août pour la Kermesse de l'Amitié à la salle Jean-Boinvilliers.

La présidente F. Mangematin

Les membres bénévoles du Comité d'Entraide

Jacqueline Avril
Mireille Baratin
Catherine Besset
Robert Beyaert
Paulette Bouton
Raymond Bouton
Marie-Annick Brulaire

Philippe Calichiana
Nicole Coquery
Guy et Iberia Deshorties
Roberte Foltier
Bernadette et Gérard Gaucher
Catherine Godron
Michel Hardouin

Robert Henriet
Catherine Huppe
Annie Jamet
Micheline Lahcene
Jeanine Mauger
Eliane Revardel
Roselyne Richard

Michèle Robert
Roger Rousseau
Yvette Soulat
Bernard Thébaud
Dominique Wallet

Les Associations



Liste des gagnants du laché de ballons 2016

- Ruben Besset : ballon trouvé à Donzy (Nièvre)
Maelys Bourdon : non communiqué
Clothilde Cailloux : ballon trouvé à Menou (Nièvre)
Micheline Delorme : non communiqué
Maxence Hautin : ballon trouvé à Menetou-Ratel (Sancerrois)
Tom Huppe : ballon trouvé à Sainte-Gemme (Sancerrois)
Chantal Nier : non communiqué
Léonore Paitel : ballon trouvé à Léré (Sancerrois)
Landry Quentin : non communiqué
Hubert Ragu : non communiqué
Raphaël Roblin : ballon trouvé à Aubigny-sur-Nère



Culture et tourisme

Connaissez-vous le Beuvron ?

Un peu de géographie et d'histoire

Le Beuvron est une rivière française, qui traverse trois départements : le Loir-et-Cher, le Loiret et le Cher, tous situés dans la région Centre Val de Loire.

Le Beuvron est un affluent rive gauche de la Loire, au sud de Blois.

Long d'environ 115 km, il prend sa source à 160 m d'altitude, à Coullons (45). Il se jette dans la Loire à Candé-sur-Beuvron dans le Loir-et-Cher.

Le réseau hydrographique du Bassin du Beuvron reçoit 249 affluents sur une longueur de 1 028 km, soit 78 communes.

Le Beuvron a donné son hydronyme à 3 communes : Candé-sur-Beuvron, Neung-sur-Beuvron et Lamotte-Beuvron.

Entretien et équilibre écologique

L'organisme gestionnaire du Beuvron est le Syndicat d'Entretien du Bassin du Beuvron (S.E.B.B.).

Le 16 décembre 2016, le S.E.B.B. a organisé la signature du Contrat Territorial Milieux Aquatiques (C.T.M.A.) du Bassin du Beuvron qui marquera le démarrage d'un programme d'actions sur une durée de 5



ans afin d'améliorer la qualité de l'eau, à valoriser le milieu aquatique et gérer de manière équilibrée et durable la ressource de l'eau.

La séance était présidée par Monsieur Desroches, Président du S.E.B.B..

Le montant du contrat s'élève à 4.7 millions d'euros, avec une aide de 3.2 millions d'euros provenant de :

- L'Agence Eau Loire Bretagne pour 54%,
- Du Conseil Régional Centre Val de Loire pour 14%,
- Du Conseil Départemental du Loiret pour 1.4%,

• Des communes pour 30%, soit 2.6 millions d'euros.

Le contrat centre ses efforts sur les milieux aquatiques et la morphologie des cours d'eau :

- Réduction de l'encombrement du lit,
- Amélioration de la diversité des habitats aquatiques,
- Réduction du colmatage (abreuvoirs et clôtures à aménager),
- Restauration de la végétation rivulaire (ripisylve),
- Lutte contre les plantes et les espèces envahissantes dont fait partie la grenouille Taureau.



La grenouille Taureau (source wikipédia).

Incivilités : plusieurs plaintes déposées en mairie



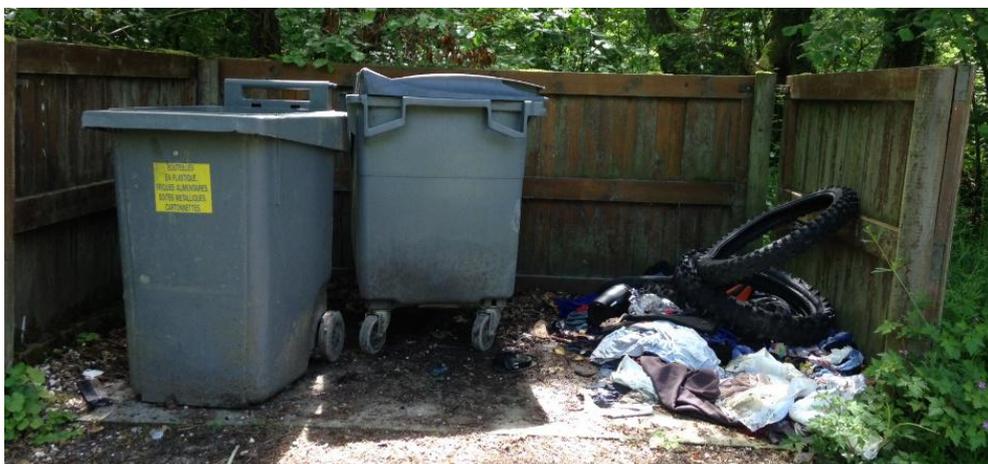
Notre petit village aspire à plus de tranquillité et de sécurité.

Nous déplorons beaucoup d'incivilités : bruits intempestifs, usage des chemins ruraux comme parcours de cross, détériorations diverses, non-respect des horaires de tontes et usage de matériel bruyant.

Plusieurs plaintes ont été déposées en Mairie.

Alors pour le bien-être de tous, nous demandons à tous ces perturbateurs de bien vouloir penser à autrui et de respecter les consignes, pour que notre village continue à être un endroit où il fait bon vivre !

photos : parcours de cross au mille clubs, dégradation WC public de l'étang, le dépôt sauvage d'ordures et une vitre cassée sur une porte de la salle Jean Boinvilliers.



Vous avez reçu un courrier de VEOLIA ? voici quelques explications

Certains d'entre vous ont reçu un courrier de Véolia leur faisant part d'une consommation anormalement faible par rapport à la composition du foyer. L'enquête diligentée par notre "fermier" a pour but de responsabiliser les utilisateurs. La taxe d'assainissement étant basée sur le volume consommé, certaines personnes voient leur facture sous-évaluée par rapport au rejet produit, ce qui crée un déséquilibre financier.

Le rapport entre le prélèvement (compteur de l'utilisateur) et le rejet (compteur de la station) met en évidence ce déséquilibre et Véolia tient à remédier à cet état de fait.

La station d'épuration est en cours de réalisation, le planning des travaux est respecté.

La mise en service est prévue pour début Septembre.

Le coût d'une telle installation, auquel nous ne pouvons déroger, est important et représente un investissement conséquent pris en charge par la communauté mais aussi par les utilisateurs.

En effet, la taxe perçue permet de faire face au remboursement des emprunts, il est donc normal que chaque utilisateur participe à la hauteur de son utilisation.

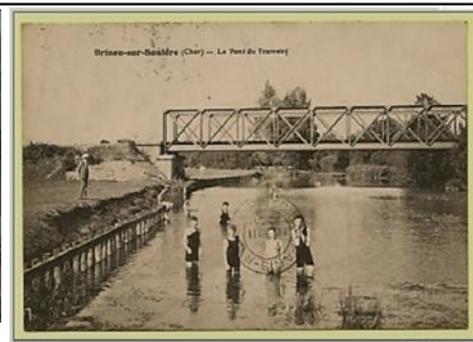
Souvenirs, souvenirs : les années vapeur ...



Tramway Brinon-Orléans, Gare de Vannes.
(source : delcampe.net)



Gare de Brinon.
(source : delcampe.net)



Le pont de la passelle.
(source : delcampe.net)

Deux moyens de transport existaient à Brinon-sur-Sauldre dans les années 1900 : le tramway et "le chemin de fer".

Le tramway

En 1905, la compagnie des tramways du Loiret, en association avec son homologue du Loir-et-Cher, ouvre deux lignes sur une distance de 156 kilomètres à travers la Sologne. Le réseau dessert une vingtaine de gares et emprunte le territoire de trois départements dans les régions de Sologne et du Val-de-Loire : 93 kilomètres dans le Loiret, 54 kilomètres dans le Loir-et-Cher et 9 kilomètres dans le Cher. La ligne principale relie Brinon à Orléans. Ce train-tramway est tiré par une locomotive à vapeur surnommée "le Tacot". Il transporte des voyageurs et des marchandises. La fréquence est de trois allers-retours par jour.

A Brinon, la ligne du tramway partait de la gare, traversait la Sauldre à "la passerelle", contournait la place de la Jacque, longeait

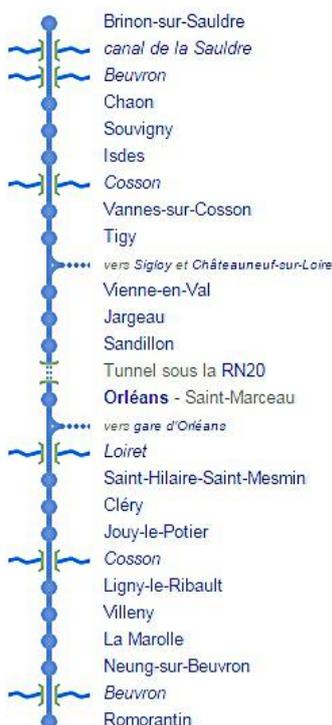


Schéma de la ligne Romorantin Orléans Brinon. (source Wikipédia)

la route de la Chardonnière jusqu'à la route de Lamotte, passait sur le côté droit de la route du Château d'eau, franchissait le canal et le Beuvron pour rejoindre, au nord-ouest, les communes de Chaon et de Souvigny. La fermeture des lignes est décidée en 1934 car le tramway est sérieusement concurrencé par l'automobile et l'autobus.

Il reste aujourd'hui des portions de l'ancienne voie du tram : une derrière la place de la Jacque et une parallèle à la route de la Chardonnière. On peut y circuler à pied ou à vélo (interdit à tous les véhicules à moteur).

Le chemin de fer

Il y a plus de 100 ans, en 1902, la compagnie de chemin de fer PO (Paris-Orléans) met en service une ligne à écartement métrique et voie unique, le Blanc-Argent appelé BA. Le réseau de 191 kilomètres est emprunté par des trains à vapeur jusqu'en 1921. Ils sont ensuite remplacés par des locomotives Diesel.

La vocation de la ligne est d'irriguer la Sologne et le Berry vers les grands axes ferroviaires, d'acheminer des voyageurs et des productions agricoles. Sur la section Salbris-Clémont, les produits transportés étaient essentiellement le bois d'un marchand de Brinon vers Souesmes, du maïs, de la farine de poisson et du tourteaux pour l'entreprise Jamain.

Quittant Pierrefitte, la voie passait à travers champs, entrait dans le département du Cher à Brinon, desservait l'arrêt de l'étang des Bordes, passait derrière l'entreprise Trigano jusqu'à la route des Pointards où il y avait une maison garde-barrière avec un passage à niveau. Puis elle rejoignait la gare et poursuivait sa trajectoire en direction de Clémont et Argent. La gare de Brinon avait un château d'eau qui servait à alimenter les locomotives en eau.



A Gauche, l'ancienne voie BA (CR93). A droite, l'ancienne voie du tramway.

Culture et tourisme

En 1939, la section Argent-Salbris est fermée au trafic des voyageurs, puis aux marchandises en 1973.

Les voies sont retirées entre 1976 et 1977.

Aujourd'hui, la gare, la maison garde-barrière, le café de la gare ont été transformés en maisons d'habitation. Il reste deux tronçons de l'ancienne voie du chemin de fer : un derrière l'usine Trigano et un parallèle à la route de Clémont.

Ils ont été aménagés en circuits pédestre, cyclable et équestre.

Paradoxalement, les transports en commun évoluent dans les grandes agglomérations, mais ils ont pratiquement disparu dans le monde rural.



En orange, la ligne du chemin de fer.

Infos

Obtenez 5 ampoules à LED gratuitement grâce à la loi de transition énergétique



Pour 1 ménage sur 3, ces 5 ampoules sont gratuites. Selon les conditions de ressources définies par le Ministère de l'Environnement, le pack de 5, 15 ou 25 ampoules à LED est proposé à un prix qui dépend des ressources du ménage. Cela constitue au minimum 70% d'économies par rapport au prix moyen d'une ampoule LED dans le commerce (10 euros). Grâce à Mesampoulesgratuites.fr, GEO PLC se donne comme objectif d'équiper 200 000 ménages d'ici la fin de l'année. Parmi eux, 100 000 ménages recevront leurs kits d'ampoules directement de la part de leur bailleur social, suite à la signature d'un partenariat avec GEO PLC. En quelques semaines, Mesampoulesgratuites.fr a déjà distribué des milliers d'ampoules LED gratuitement partout en France.

Pourquoi passer à l'ampoule LED ?

Des économies d'énergie chiffrées : Selon un rapport de l'ADEME, l'éclairage représente actuellement 12% des consommations électriques d'un logement (hors chauffage et eau chaude). L'apparition des lampes halogènes, puis

fluo-compactes, ont suscité de nombreuses critiques (temps d'allumage, rayonnement ultraviolet (UV), présence de mercure, lumière bleue ...).

Aujourd'hui l'ampoule LED est le système d'éclairage le moins énergivore et le plus fiable. Vos lampes seront plus écologiques et plus économiques, à conditions de bien les choisir.

Comment commander mes 5 ampoules LED en ligne ?

Munissez-vous de votre dernier avis d'imposition. Deux informations importantes vous permettent de calculer votre subvention :

- Numéro fiscal : (12 34 56 789 1234) composé uniquement de 13 chiffres,
- Référence de l'avis d'imposition (12 34 5C 789 123) composée de 13 chiffres et/ou de lettres.

En fonction du nombre de personnes dans votre logement et de vos revenus vous pourrez bénéficier de 70% à 100% de subvention :

- Si vos revenus sont supérieurs aux seuils fixés par le Ministère de l'énergie : vos ampoules sont à prix usine,
- Si vos revenus sont inférieurs aux seuils fixés par le Ministère de l'énergie : vos ampoules sont subventionnées jusqu'à 100%.

E27, E14, B22, GU10, Quels culots choisir ?

De nombreux types d'ampoules existent, vérifiez de quels culots vous avez besoin avant de commander.



- Ampoule LED E27 : gros culot à vis (le culot le plus fréquemment utilisé),
- Ampoule LED E14 : petit culot à vis (souvent utilisé pour les lampes de chevet),
- Ampoule LED B22 : gros culot à baïonnette (un classique de moins en moins utilisé),
- Ampoule LED GU10 : petit spot (souvent utilisé pour les plafonds ou rails).

Une fois votre subvention calculée, vous aurez accès au panier présentant les 4 culots disponibles. Choisissez vos 5 ampoules LED puis commandez !

Informations issues de www.mesampoulesgratuites.fr

ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie.
GEO PLC : société de services en efficacité énergétique.

... sur la station d'épuration

La nouvelle station d'épuration est actuellement en cours de construction et sa mise en service est prévue pour septembre 2017.

La technologie retenue est de type «disques biologiques» d'une capacité de 1000 équivalents habitants*.

Sa construction est assurée par la société OTV-MSE (37) et supervisée en maîtrise d'œuvre par le Cabinet MERLIN (45).

Deux autres entreprises sont présentes pour ce chantier :

- Val du Cher BTP (41) pour la partie Génie Civil,
- Cassier TP (18) pour les terrassements et la voirie.

Le procédé par disques biologiques est couramment utilisé depuis plusieurs décennies pour le traitement des eaux usées.

Cette longévité parmi les procédés de référence est due à ses nombreux avantages :

- Performances de traitement,
- Simplicité d'exploitation,

- Adaptation automatique aux variations de charges organiques et hydrauliques,

- Compacité, intégration dans l'environnement,

- Absence de nuisances sonores et olfactives.



Photo : disques biologiques.

Sur les disques biologiques, mis en rotation, se développent naturellement des bactéries qui forment un tapis biologique. Lors de leur émergence, ces bactéries se saturent en oxygène et lors de leur

immersion, elles se nourrissent des matières organiques dissoutes. En fin de vie les bactéries se détachent des disques biologiques et sont séparées des eaux traitées par décantation à partir d'un clarificateur.

Les boues sont stockées dans des décanteur-digesteurs puis valorisées en épandage agricole.

L'eau traitée est alors rejetée dans le milieu naturel.

Texte écrit par MSE

*équivalent habitant : unité de mesure permettant d'évaluer la capacité de la station d'épuration.

1 équivalent habitant = 60g de DBO5/jour (soit 21.6 kg de DBO5/an).

DBO5 = quantité d'oxygène nécessaire aux micro-organismes présents dans un milieu pour oxyder (dégrader) les substances organiques contenues dans un échantillon d'eau maintenu à 20° et dans l'obscurité, pendant 5 jours.

Du côté de la municipalité

Syndicat de l'Etang du Puits et du Canal de la Sauldre

"Quelques explications sur le rôle du Syndicat de l'Etang du Puits et du Canal de la Sauldre (SEPCS).

Les missions

L'Etat, propriétaire du canal, de ses berges, de ses placiers mais également de l'étang du Puits et de ses plages, a donné en concession au SEPCS la gestion et l'entretien du site. Il s'étend sur 49 km de canal et sur 253 hectares pour l'étang du Puits, dont 90 hectares environ pour le plan d'eau, ainsi que la gestion des bâtiments et maisons éclusières présents sur le site.

La gestion hydraulique est également une mission importante qui nous est confiée.

Inondations

L'année 2016 n'aura pas été un long fleuve tranquille. Les pluviométries exceptionnelles de la fin mai et de début juin ont provoqué des crues qualifiées de centennale et créé des dégâts considérables chez de nombreux particuliers, mais aussi sur les digues du canal. La crise a été gérée en ce qui concerne le canal et l'étang du puits, heure par heure, de jour comme de nuit. Aucune

vanne n'a été ouverte afin de délester l'eau du canal ni de l'étang du puits.

Seuls les systèmes de surverse, non modifiables mécaniquement ont fonctionné.

Des arrivées d'eau exceptionnelles dues aux fortes pluies mais aussi aux crues de la Sauldre et du Beuvron, sont venues surcharger le canal, ce qui a causé les inondations que l'on connaît bien et que l'on déplore.

J'adresse toute ma sympathie à toutes les victimes de ces événements tragiques. Des actions, telles que réfection de berges, curage des fossés, curage des canaux de fuite, pose de merlons sont à l'étude afin de contribuer à notre niveau à la prévention des risques de crues."

Prévisions 2017

- Faucardage et broyage annuel du canal,
- Programme de réfection de berges (suite aux inondations) qui sera mis en place sur plusieurs années,
- Travaux d'élagage et de faucardage sur le site de l'étang du Puits avant la saison touristique,
- Remise en état de la digue de l'étang du puits conformément aux prescriptions

imposées par la DREAL,

- Réalisation d'un profil de baignade sur le site de l'étang du Puits,
- Etang du puits : aménagement plage d'Argent : ce projet de réaménagement, engagé sous la présidence de Monsieur Mardesson va voir le jour cette année par la construction d'un bâtiment multi-services, côté Argent sur Sauldre, à noter que la démolition des anciens bâtiments est déjà réalisée."

Extrait de l'information SEPCS.

DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement.

Composition du SEPCS :

- J.F. Carcagno, président,
- A. Cassier et J.L. Riglet, vices-présidents,
- 4 Délégués du Conseil départemental du Cher,
- 4 Délégués du Conseil départemental du Loiret,
- 4 Délégués de la communauté de communes Sauldre et Sologne,
- 4 Délégués représentant Cerdon, Pierrefitte-sur-Sauldre, Nouan-le-Fuzelier et Lamotte Beuvron,
- 2 agents techniques
- 1 secrétaire

Madame Leriche, une artiste locale

Dès mon plus jeune âge, j'adorais modeler les boules d'argile récupérées dans la terre du jardin.

Plus tard, ayant choisi l'option Arts Plastiques j'ai réalisé mes premières sculptures.

J'ai continué pendant mon activité professionnelle à réaliser quelques silhouettes non cuites et donc fragiles.

Ce n'est qu'à ma retraite que le temps libre, l'achat d'un four électrique et un stage effectué chez une potière de Veaugues (apprentissage des émaux) m'ont permis d'exercer pleinement ma passion et de finaliser mes réalisations.



La terre utilisée est le grès que je travaille selon différentes techniques : sculpture, modelage et travail à la plaque.

1^{ère} cuisson (le biscuit ou dégourdi) à 980°C pendant 12 heures.

2^{ème} cuisson après émaillage (je prépare moi-même la plupart de mes émaux) à

1280°C pendant 8 heures.

Sortie des pièces vers 60°C après un long temps de refroidissement du four.



Je réalise également quelques pièces cuisson Raku : les poteries, après le dégourdi et l'émaillage, sont sorties entre 950 et 1000°C d'un four à gaz : le choc thermique fissure l'émail, la pièce est déposée dans une bassine de sciure, laquelle s'enflamme. La bassine est rebouchée et pendant la combustion, l'oxyde de carbone s'introduit dans toutes les fissures, créant à chaque fois un résultat différent.



La nature, les animaux sont mes thèmes favoris interprétés de façon personnelle ... avec une empreinte de poésie et d'humour.



Stages divers en projet et pourquoi pas des portes ouvertes... à Rainson ! (il est déjà possible de découvrir mon atelier après appel téléphonique pour s'assurer de la présence de la potière !)

Actuellement : exposition au syndicat d'initiative de Châtillon sur Loire, à la maison de la forêt de Brinon ainsi qu'à la Solognote.

Participation à différents salons artisanaux et à un marché de potiers ainsi qu'à quelques marchés de Noël et de printemps.



Les Associations

Des nouvelles de l'Harmonie-Chorale

L'Harmonie Chorale a tenu son Assemblée Générale le samedi 1^{er} avril. Parmi les sujets évoqués : le traditionnel concert de Noël, la participation à la fête de la Musique à Clémont, la Kermesse et le spectacle nocturne « chants solognots » pour l'année prochaine. Cette année le concert sera donné le samedi 23 décembre. Le programme proposera de nouvelles œuvres, classiques et modernes (notamment musiques de film) et nous mettrons l'accent sur des œuvres et des chants traditionnels.

Concernant le projet de soirée solognote, grâce à Monsieur Fortat, à Monsieur Souchet et à d'autres donateurs, la documentation est maintenant assez riche tant en chansons qu'en monologues. Ce que nous recherchons maintenant ce sont des costumes traditionnels, voire de vieux instruments de musique typiques de notre Sologne. Nous espérons pouvoir produire notre spectacle, en principe au bord de l'étang communal, en veillée, pour l'été 2018.

Merci de nous faire un petit signe si vous avez quelques vêtements à nous prêter pour nous aider à finaliser notre projet.

Sur un plan plus général, c'est avec plaisir que nous accueillerons de nouveaux choristes et musiciens pour étoffer notre effectif et surtout partager la pratique de la musique en groupe.

Nous vous invitons à visiter notre site internet www.harmonie-chorale-brinon.com où vous pourrez découvrir notre répertoire et nos projets.

Mon Onc'Seb tatouages



Le saviez-vous ? parmi nos nombreux artistes locaux figure aussi un tatoueur, implanté dans notre village depuis près de 7 ans.

Seb est tatoueur depuis une dizaine d'années, en parallèle à son métier de tuyauteur en pharmaceutique et agro-alimentaire, deux métiers qui se rejoignent finalement car tous deux demandent minutie et précision.

Le tatouage est une passion depuis plus de 25 ans, on peut le remarquer aisément au vu de ses « témoignages » très colorés qu'il arbore, notamment sur la tête.

Sa rencontre avec un tatoueur de Colmar va lui permettre de se former à cet art et sur les différentes techniques :

- Le noir/ombrage ne se travaille pas comme la couleur,
- Le grain de peau diffère d'une personne à l'autre,
- La « zone » à tatouer doit être prise en compte,
- Le réglage des machines est aussi très important.

Seb se lance en Auto-entrepreneur en janvier 2010, après avoir suivi les formations sur les règles d'hygiène, tout à fait essentielles et obligatoires dans ce métier. Il aménage son local à Brinon sous le nom de



« Mon Onc'Seb tatouages » (clin d'œil au groupe de métal canadien qu'il affectionne : Mon Onc'Serge).

Il n'y a pas de devanture, mais le bouche à oreille lui fait sa publicité, et la qualité de son travail assure un carnet de commande bien rempli.

Seb a un style bien à lui, il aime le gore, même s'il est évident que cette clientèle reste plutôt rare, mais les grosses pièces en couleur l'intéressent particulièrement et ont de plus en plus de succès : il est très pointilleux sur les détails et les dégradés, et sait prendre le temps, pour que le rendu devienne ce qu'il a imaginé.

Les Associations

L'Ecole de musique organise sa 4^e soirée cabaret

SOIREE
**CABARET
MUSIC-HALL**
AVEC DINER
SAMEDI 7 OCTOBRE 2017
BRINON SUR SAULDRE
19 H.30 - Salle Jean Boinvilliers

Nell Chanteuse Cabaret
Duo Acrobatique Maud et Rush
Diner Musical Christian Naudes
Charlotte et Julien Danseurs Show-Dances
Luna-Maud Trapéziste

Réservations: 02 48 58 35 27 / dergauche@gmail.com
Adultes: 26 € / Enfants - 12 ans : 12 €
Organisée par l'Ecole de Musique de Brinon sur Sauldre

L'école de musique de Brinon organise sa 4^e soirée Cabaret Music-hall avec dîner, le samedi 7 octobre 2017. Dans la salle Jean Boinvilliers profondément transformée à cette occasion, l'équipe organisatrice vous propose un programme varié, composé d'artistes issus de divers univers artistiques.

La chanson et l'animation de la soirée sont confiées à Nell, chanteuse cabaret, l'acrobatie aérienne avec Lunamaud, formée à l'Ecole des arts du cirque d'Annie Fratellini dans un numéro de trapèze fixe, un show-danse avec Charlotte et Julien, danseurs compétiteurs, des portés acrobatiques et "mains à mains" avec Rush et Maud et l'animation musicale du dîner assurée par Christian Naudes, musicien professionnel leader et fondateur du groupe Rétro Jazz-Band.

Le dîner sera préparé et servi par les équipes de Denis Lagneau, traiteur à Argent sur sauldre.

Ce dîner-spectacle de 3h30 sera suivi d'une soirée dansante avec DJ.

Pensez à réserver votre soirée car les places sont limitées.

Contact – Organisation : Gérard Gaucher
Tél : 02 48 58 35 27 / 06 27 03 31 21

Le compostage, comment ça marche ?



Definition

Composter, c'est recycler les déchets verts du jardin et de la maison en les amassant en tas pour qu'ils se décomposent.

Le compostage est un processus de transformation des déchets organiques (déchets de cuisine, déchets verts et de bois) par des micro-organismes (bactéries...) et petits animaux (vers de terre...) en un produit comparable au terreau : le compost.

Composter permet de réduire vos déchets (de cuisine et de jardin) et d'éviter les transports jusqu'à la déchetterie pour s'en débarrasser.

C'est un amendement organique naturel à utiliser directement dans son jardin. Le compost est un fertilisant d'excellente qualité et 100 % naturel.

Qu'est ce que le compost ?

'Compost' signifie 'Engrais composé'. C'est un fertilisant à base de déchets d'origine végétale ou animale. Une fois décomposée, mélangée et mise en tas, cette matière organique produit un engrais de qualité totalement naturel qui nourrit vos plantes, les rend plus saines et plus résistantes aux maladies. Il allège la terre et permet des économies d'engrais, de terreau et d'eau. C'est l'engrais le plus équilibré : plus vous compostez d'éléments différents plus votre compost sera complet. Il renforce l'aptitude de votre sol à retenir l'eau et les nutriments indispensables à votre plante.

Processus de compostage

Dans des conditions favorables, les matières organiques mises en tas sont dégradées et transformées en humus riche en éléments nutritifs.

Ces réactions nécessitent de l'oxygène et dégagent de la chaleur. La température au cœur du compost augmente jusqu'à 50 ou 70°C au fur et à mesure de la décomposition, puis elle diminue.

Deux phénomènes se succèdent dans un

processus de compostage :

- le processus de dégradation, amenant les résidus à l'état de compost frais, est une dégradation aérobie intense : il s'agit essentiellement de la décomposition de la matière organique fraîche à haute température sous l'action de bactéries et en présence d'oxygène.

- le processus de maturation est caractérisé par une dégradation moins soutenue. Il va transformer le compost frais en un compost mûr, riche en humus.

Ce phénomène de maturation, qui se passe à température plus basse (35 à 45 °C), conduit à la biosynthèse de composés humiques par des champignons et des macros-organismes. (Plus le tas est volumineux plus la montée en température sera importante et plus rapide sera le compostage.)

Mettre en place son compost

Voici plusieurs méthodes de compostage :

- en tas, pour les grandes surfaces,
- en silo, pour les espaces plus réduits,
- de surface pour préparer une parcelle entre deux cultures et durant le repos hivernal.



Où faire son compost ?

Un bon emplacement pour un tas de compost est à l'ombre car une situation trop chaude le dessèche. Pensez à l'arroser s'il est trop sec et à le couvrir pour éviter le lessivage.

Comme composteur, vous pouvez utiliser les silos du commerce ou le construire vous-même avec des planches de bois ou du grillage. Prenez garde à bien laisser le fond de votre bac à compost en contact avec le sol car c'est une source directe de micro-organismes indispensables à la réussite de votre compost.

L'idéal est d'avoir au moins deux compartiments à compost afin de pouvoir le retourner aisément. Pendant que vous laissez un bac terminer sa fermentation en compost, remplissez le second et ainsi de suite !

Astuce : Pour ceux qui désirent composter une petite quantité de déchets, vous pouvez creuser un trou directement dans la terre. Creusez une tranchée de 20 cm de

profondeur et d'une largeur correspondant à la quantité de déchets que vous souhaitez. Couvrez de paille ou d'un plastique noir et maintenez l'humidité comme pour un compost normal.

Mélangez votre compost

L'aération est un facteur essentiel puisque le compostage est un processus aérobie. La mauvaise aération du tas de compost est la principale raison d'un compostage lent, partiel, hétérogène ou mal odorant. On estime que l'air devrait occuper au moins 50% du volume du tas. Pour cela, il faut mélanger le tas le plus souvent possible (toutes les 4 à 6 semaines) pour assurer une bonne aération.

Lors de la dégradation, les bactéries produisent de la chaleur. Il est important de bien aérer le tas de compost pour leur apporter l'oxygène et pour maintenir une température autour de 70°C. En effet, une trop forte température entraîne la mort des bactéries et l'activité microbienne serait alors stoppée.

Attention, le premier mélange ne doit être réalisé que 2 à 4 semaines après la mise en tas des déchets. Vous évitez ainsi de faire redescendre la température et sauvegardez l'activité des bactéries.

Avec une fourche, ramenez les couches inférieures sur le dessus. C'est le moment d'y incorporer des activateurs naturels (urine, fumier de volaille, poudre d'algue, poudre d'os marine) qui stimulent l'activité.

Astuce : Ajoutez de la terre en guise de levain, et un lit de branchage pour l'aération.

Contrôler l'humidité

Il est important que vous contrôliez l'humidité de votre compost. Pour vérifier qu'il est satisfaisant, comprimez une poignée de compost dans votre main. Si des perles d'eau commencent à apparaître le taux d'humidité est bon.

Si le compost est trop sec, les bactéries meurent et seuls les champignons continuent à travailler. Vous verrez alors apparaître des filaments mycéliens blancs. Dans ce cas, arrosez votre compost, vérifiez également que l'aération n'est pas trop importante (espace entre les planches,...) ou que l'emplacement n'est pas trop venteux. Vous pouvez couvrir votre tas de compost avec une bâche après l'avoir arrosé, elle maintiendra l'humidité.

Attention à l'inverse de ne pas trop humidifier votre compost : un excès d'eau

diminue la quantité d'air disponible dans le volume de compost. Les bactéries aérobies sont remplacées par des bactéries anaérobies qui dégagent des gaz et engendrent des odeurs désagréables. Dans ce cas pensez à bien le mélanger pour éviter que certaines zones à l'intérieur ne soient trop humides. Pensez également à découvrir votre tas par temps sec pour augmenter l'aération.

Si le taux d'humidité est vraiment trop important étalez (par temps sec) sur le sol une partie du compost durant quelques heures, puis remettez le dans le bac à compost.

Quand le compost est-il prêt ?

Il peut être mûr au bout de 3 à 6 mois au printemps/été ou 6 à 9 mois en automne/hiver s'il est bien isolé et retourné

régulièrement. Certains composteurs permettent même la réalisation d'un compost de qualité en 4 à 6 semaines seulement.

Le compost est prêt lorsqu'il sent la terre forestière, l'humus et s'effrite facilement. Retirez-le par la base et incorporez-le au pied des plantes ou dans les trous des plantations. Attention à ne pas l'enterrer mais à l'incorporer de façon superficielle. A la fin du compostage, le tas aura perdu les 2/3 de son volume initial, mais il sera concentré en éléments nutritifs.

Le tamisage

Lorsque votre compost est prêt, il reste toujours quelques fragments non décomposés. Vous pouvez les récupérer en tamisant votre compost. Réincorporez-les ainsi dans votre prochain tas de compost.

Quelles matières composter ?

Pour un compost 100% naturel, utilisez les déchets verts de la maison et du jardin. Tout se recycle au jardin : ce qui vient de la terre retourne à la terre pour protéger et nourrir le sol.

Ne pas composter : les plantes susceptibles de porter des maladies (rosiers et arbres fruitiers) ; les mauvaises herbes en graine ; les fruits malades ; le papier journal qui peut être toxique. De façon générale, éviter les matériaux qui se décomposent difficilement.

Matières compostables	Matières non compostables
<p style="text-align: center;">Au jardin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feuilles mortes broyées • Tonte d'herbe fraîche • Fleurs fanées, même celles du fleuriste • Plantes d'appartement • Bois de taille broyé, sciures et copeaux • Aiguilles de conifères • Mauvaises herbes non grainées, dont les orties entières avant floraison 	<p style="text-align: center;">Au jardin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terre, sable et cendre de charbon • Gros bois, bois traité, bois exotique • Plantes malades • Tailles de thuyas et autres conifères • Cendres de bois • Toutes plantes grainées • Litières non biodégradables
<p style="text-align: center;">A la maison</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déchets et épluchures de légumes et de fruits • Peaux d'agrumes broyées (peu) • Restes de repas (sans viande, ni graisse) • Feuilles de thé et sachets • Marc de café avec le filtre • Croûtes de fromage, couenne de jambon • Coquilles d'oeufs, de noix, de moules broyées • Pommes de terre flétries broyées • Graisses, huiles de cuisine (peu) • Papier essuie-tout (mouillé) • Papier, journaux, cartons (en morceaux) • Tissus naturels tels le coton et le lin (broyés) 	<p style="text-align: center;">A la maison</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viandes, poissons • Produits laitiers • Plastiques, métaux, verres (utilisez vos poubelles de tri) • Papier glacé, imprimé ou coloré • Langes jetables • Poussières de sac d'aspirateur et balayures • Tissus synthétiques tel le nylon et le lycra • Tous les produits chimiques • Huile de vidange

Cérémonie de la Saint Blaise



C'est le dimanche 5 février que la Saint Blaise 2017 a été célébrée à Brinon. Les agriculteurs de la commune ont fêté leur Saint Patron, en compagnie des Brinonnais mais aussi de nombreux habitants des communes voisines.

C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons pu revoir le Père Quessard, ancien curé de notre paroisse, qui est venu de Bourges pour célébrer la messe. A cette occasion, l'équipe paroissiale a servi un apéritif à la fin de la cérémonie afin de passer un moment d'échange convivial.

Daniel Meunier qui avait reçu le bâton lors de la dernière Saint Blaise, l'a transmis à Marie-Claire et Patrick Ficheteau qui sont les Bâtonniers 2017.

Cette année encore, les trompes de chasse de « Bel Air » de Mery-es-Bois ont accompagné l'office religieux avec de nouveaux morceaux et aussi de jeunes recrues.

La journée s'est poursuivie par un banquet, préparé par la Sarl Merlin, servi à la salle Jean Boinvilliers.

Recette

L'étang solognot

Pour 8 personnes :

1 cake aux fruits confits
5cl de rhum
10cl d'eau
120g de sucre en poudre
3 cuillères à soupe de maïzena

6 œufs fermiers
1L de lait
1 gousse de vanille
80g de sucre glace



Recette :

Garnir le fond de votre moule ou de vos ramequins, du cake aux fruits, les imbiber légèrement du liquide rhum et eau.

Blanchir les 6 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, ajouter la maïzena.

Faire bouillir le lait avec une gousse de vanille puis l'incorporer au mélange jaune sucre.

Remettre sur le feu doucement sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (retirer du feu au premier bouillon).

Étaler la crème sur le cake.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel puis ajoutez le sucre glace.

Maintenant allumer votre grill.

A l'aide d'une poche à douille ou directement à la cuillère, disposer les blancs sur votre préparation, puis passer le plat sous le grill pour obtenir une jolie couleur.

Mettre au frais jusqu'à la dégustation.

La recette originelle était avec du pain dur ou des biscottes, maintenant soit des boudoirs ou du cake.

Variante : vous pouvez également le préparer avec un cake au chocolat et le manger chaud.

Régalez-vous avec cette recette toute simple.

L'été au jardin, tous les conseils



L'été est là et bien installé ! Le mois de juillet offre une multitude de couleurs, de saveurs et d'odeurs.

Les longues heures que l'on aime passer au jardin ne doivent pas faire oublier qu'un certain nombre de travaux de jardinage sont indispensables pour continuer à profiter pleinement de ces petits plaisirs.

Arrosage, binage, taille, récolte, nettoyage ou encore désherbage sont autant de petites tâches régulières qui feront de votre jardin le plus bel endroit de votre maison.

Les fleurs

Ce sont sans aucun doute les fleurs qui souffrent le plus de la chaleur de l'été, souvent étouffante, parfois orageuse et rarement pluvieuse.

Les fleurs ont besoin d'eau et il est important de leur apporter le minimum vital au risque de les voir disparaître de vos massifs.

Mais avant cela, nettoyez vos massifs, binez ou sarcliez le sol afin de laisser pénétrer l'eau dès les premières gouttes de pluie ou d'arrosage.

Préférez un arrosage le soir afin d'éviter l'évaporation.

Vérifiez la météo afin d'être certain qu'il ne va pas pleuvoir : inutile d'arroser excessivement et trop régulièrement car les fleurs résistent tout de même à quelques

jours sans eau...

Divisez les touffes de vos vivaces ayant fleuries au printemps afin de les multiplier.

C'est le meilleur moyen d'avoir de nouvelles fleurs tout en redonnant une nouvelle jeunesse aux plantes que vous allez diviser.

Les arbres et arbustes

En ce qui concerne les arbustes plantés cette année, surtout ceux plantés au printemps, arrosez-les régulièrement car c'est la première année qu'ils en ont le plus besoin.

Comme pour les fleurs, nettoyez le sol et grattez la surface afin de laisser pénétrer l'eau de pluie.

Les rosiers

C'est le bon moment de tailler vos rosiers non-remontants, c'est-à-dire ceux qui ne fleurissent qu'une fois dans l'année.

Les arbres fruitiers

Cerisier : C'est l'heure de la récolte pour une belle majorité de variétés.

- Lors de la cueillette, évitez de casser les branches car le cerisier est très sensible et fragile à ce type de blessure.

Poirier, pommier, pêcher : Effectuez un ciselage afin d'améliorer la fructification.

- Réduisez pour cela le nombre de fruit par branche : si vous avez 4 fruits sur une même extrémité, supprimez en 1.

Vous aurez ainsi des fruits plus gros et savoureux.

Enfin traitez contre le ver des fruits afin d'éviter que vos poires et vos pommes ne soient envahies par ce carpocapse mal intentionné...

Le potager

Il est encore temps de semer certains légumes en pleine terre comme :

- En juillet : les poireaux, la laitue, les haricots, la chicorée, l'oseille, le persil ou encore les radis.

Vous pouvez également semer des graines de courgette en godet que vous planterez en terre à la fin du mois ou au début du mois d'août.

Pour le reste continuez à désherber régulièrement et à arroser les cultures qui en ont besoin en prenant soin d'arroser le soir et en évitant d'arroser le feuillage ce qui favorise les maladies.

La pelouse et le gazon

Si votre pelouse commence à jaunir, il est inutile d'arroser car cela pèse énormément dans la consommation d'eau et contribue beaucoup à la pénurie d'eau que connaît notre planète. Dès les premières pluies, elle reverdira avec encore plus de vigueur !



Astuces

La pomme de terre contre les piqûres d'insectes

La pomme de terre crue a de puissantes propriétés anti-démangeaisons, et anti-inflammatoires.

Couper un morceau de pomme de terre crue et le maintenir sur la piqûre à l'aide d'un bandage pendant quelques minutes.



Astuces

Les Olives contre le mal des transports

Cela sonne comme une idée folle, mais il y a bien des preuves qui appuient cette théorie. Les olives contiennent des niveaux élevés d'acide, ce qui peut aider à produire moins de salive. Nous savons tous ce qui se passe quand on tombe malade ou que l'on commence à se sentir mal : la bouche se remplit sans cesse de salive !

Octobre au jardin, ce qu'il faut faire...



Les dernières douceurs de l'année se mêlent aux couleurs flamboyantes des feuillages automnaux.

Les feuilles se détachent des arbres pour former progressivement un très beau tapis teinté de jaune, d'orange et de rouge.

Octobre sera l'un des plus beaux mois de l'année et certainement l'un des plus agréables au niveau du jardinage !

La pelouse et le gazon

Après avoir scarifié votre gazon en septembre, octobre est l'heure de le préparer progressivement à l'arrivée du froid.

• Apportez un engrais afin de le renforcer une dernière fois avant l'hiver et de limiter l'apparition de la mousse.

• Tondez de manière plus espacée en relevant la hauteur de coupe. Un gazon trop court est plus sensible au froid et aux intempéries.

• Si vous souhaitez voir de jolies fleurs apparaître à la fin de l'hiver et au tout début du printemps, c'est le moment de planter quelques bulbes comme le muscari, le crocus, ou le perce-neige : vous formerez ainsi un très beau tapis de fleurs avant même que la végétation n'ait vraiment repris ses droits !

• Ramassez les feuilles tombées des arbres au fur et à mesure.

Les Rosiers

• Les rosiers remontants sont capables de fleurir jusqu'aux premières gelées à condition de retirer les fleurs fanées au fur et à mesure.

• Continuez à enlever les mauvaises herbes qui poussent autour des rosiers.

• Il arrive souvent qu'avec l'humidité automnale certains rosiers soient touchés par des champignons qui provoquent un jaunissement des feuilles et leur chute. Ramassez-les au fur et à mesure et

détruisez-les puis prévoyez un traitement fongicide après la chute totale des feuilles.

Les fleurs du jardin

C'est le mois de la plantation des vivaces. Vous commencerez à protéger les plantes en pot les plus fragiles. Garnissez vos jardinières d'automne.

• Plantez les chrysanthèmes achetés en pot afin de leur garantir une belle floraison au mois de novembre.

• Continuez à arracher les annuelles qui ne fleurissent plus.

• Commencez à planter les bisannuelles qui fleuriront à l'automne ou au printemps : myosotis, primevères, pensées d'automne, giroflées ravenelles.

• Commencez à planter les bulbes de printemps : Tulipe, narcisse ou jonquille, fritillaire, muscari, perce-neige, jacinthe, crocus, cyclamen.

• Plantez les plantes de terre de bruyère.

Le potager

Après un été abondant en récolte, voici venu le temps des légumes d'hiver et des derniers légumes d'été.

• Finir de récolter les derniers légumes d'été comme les tomates, aubergines, courgettes et poivrons.

• Rentez les légumes d'automne déjà mûrs dans un endroit sec, aéré et frais (environ 10 à 12°C) pour les conserver au mieux.

• Récoltez potirons, carottes, navets et betteraves lorsqu'ils auront atteint leur maturité.

• Commencez à semer les radis d'hiver en les protégeant par un tunnel ou un châssis.

• Le fumier peut d'ores et déjà être étalé sur les surfaces inutilisées de votre potager.

• Arrachez l'ensemble des légumes racines.

• Rentez les céleris et endives.

• Plantez l'ail rose pour une récolte l'été prochain.

• Avant les premières gelées, il faut penser

à rentrer les panais.

• Ramassez la mâche selon vos besoins.

Les fruitiers et le verger

Le mois d'octobre est un mois important au verger, surtout pour les pommes et poires qui arrivent à pleine maturité mais aussi noix et châtaignes dont c'est aussi la récolte.

• Récoltez les fruits que vous souhaitez conserver le plus longtemps possible : pommes, poires en particulier. Entreposez-les dans un endroit sec et aéré et prenez soin à bien les conserver.

• Mettez un collier englué autour de certains fruitiers sensibles aux insectes et comme la « cheimatobie » ou chenille du phalène, et notamment le prunier, l'abricotier, le cerisier, ou encore le pommier.

• Nettoyez tous les petits fruitiers, comme les framboisiers et fraisiers qui ne produisent plus.

On profite aussi du mois d'octobre qui n'est pas encore trop froid pour planter les fruitiers.

Arbres et arbustes

Achetés en conteneurs, c'est la bonne période pour planter la plupart des arbustes.

• Taillez les arbustes à floraison estivale.

• Retirez les fleurs fanées.

• Commencez à pailler le pied des arbustes pour les protéger du froid hivernal.

Terrasses et balcons

Si vous avez des plantes gélives comme le géranium, le laurier rose, des agrumes, un bougainvillier, il est temps de penser à les mettre en lieu sûr bien abrité à la fin du mois, avant les premières gelées.

• Comme pour les fleurs du jardin, arrachez les annuelles qui ne donnent plus de fleurs et commencez à planter les bisannuelles à floraison printanière.

• Effectuez un nettoyage d'automne de tous vos bacs et jardinières et changez éventuellement la terre si elle vous paraît usée.

• Taillez les plantes grimpantes de manière à les rééquilibrer.

SAMEDI 22 JUILLET 2017

MAISON DE LA PECHE - CLEMONT

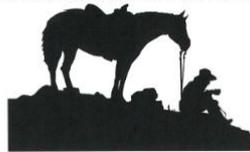
**COCHON GRILLE ET
DEGUSTATION DE BOUDIN GRILLE**

Les clubs des aînés de Brinon et de Clémont organisent une journée festive autour d'un cochon grillé et d'une dégustation de boudin grillé sur place.

Journée ouverte à tous, vous pourrez constater la bonne ambiance qu'il règne dans les clubs des aînés.

Venez nombreux avec vos boules de pétanque, vos cartes et autres jeux...

LES AMIS DES CHEMINS DE SOLOGNE



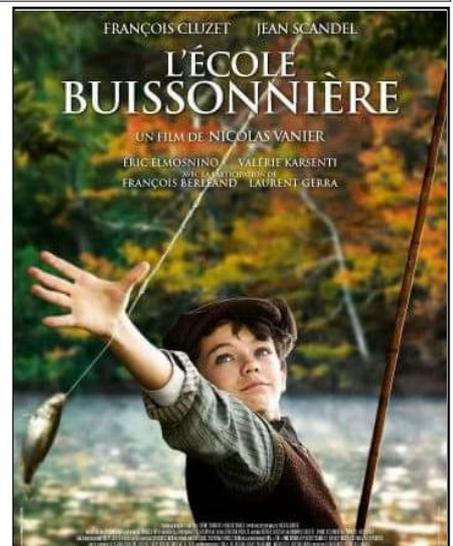
**RANDONNEE EQUESTRE
A BRINON SUR SAULDRE
DIMANCHE 30 JUILLET 2017**

Départ Salle Jean Boinvilliers 9 heures
Ravitaillement sur le parcours
Verre de l'amitié
Repas Sorti des fontes

Participation : 10 euros
Parcours de 22 km

Renseignements : Monsieur LOUIS Raymond
☎ 02.48.58.52.40
lesamisdescheminsdesologne@sfr.fr

Inspiré par ses aînés, ne pas jeter sur la voie publique



L'École Buissonnière
La sortie du film de Nicolas Vanier est prévue le 11 octobre 2017.

MAIRIE - JUILLET ET AOUT

Pas de permanence le samedi pendant la période estivale.

Randos intercommunales

A L'initiative de l'office de tourisme Berry Sologne, des trajets de randonnées sont en cours de balisage.

Ces boucles ont pour but de relier les communes en empruntant au maximum les sentes bleue et verte, en s'appuyant sur les chemins ruraux pour les mettre en valeur et faire découvrir les villages et leur patrimoine.

A pied, à cheval, et en VTT, venez découvrir ces parcours en suivant le fléchage Berry-Sologne.



**Rendez-vous sur
brinon.fr**

Le nouveau site internet de la mairie est maintenant en ligne.

**Bourse aux livres
Dimanche 12 Novembre**

Réception des livres le jeudi 9 novembre et restitution des invendus le lundi 13 novembre.

Organisation : Les amis de la Bibliothèque

LE CIMETIERE

NOUVEAUX HORAIRES

Du 1^{er} octobre au 28 février de 8h00 à 18h00.
Du 1^{er} mars au 30 septembre de 8h00 à 20h00.

Etat Civil



Carnet Rose

Esteban Eugène le 02/12/2016
Jules Lucas le 15/12/2016
Mia Chaisné le 30/12/2016
Noah Dupuis le 08/02/17



Une pensée pour...

Jeannine Desnoues le 13/12/2016
Jean Souchet le 23/12/2016
Mariette Michoux le 14/01/2017
Louis Charouset le 05/03/2017
Thérèse Rousseau le 03/04/2017
Gérard Simon le 24/04/2017