Septembre 2020

Le Petit journal de la coquille

En exclusivité !

Seulement Chez nous

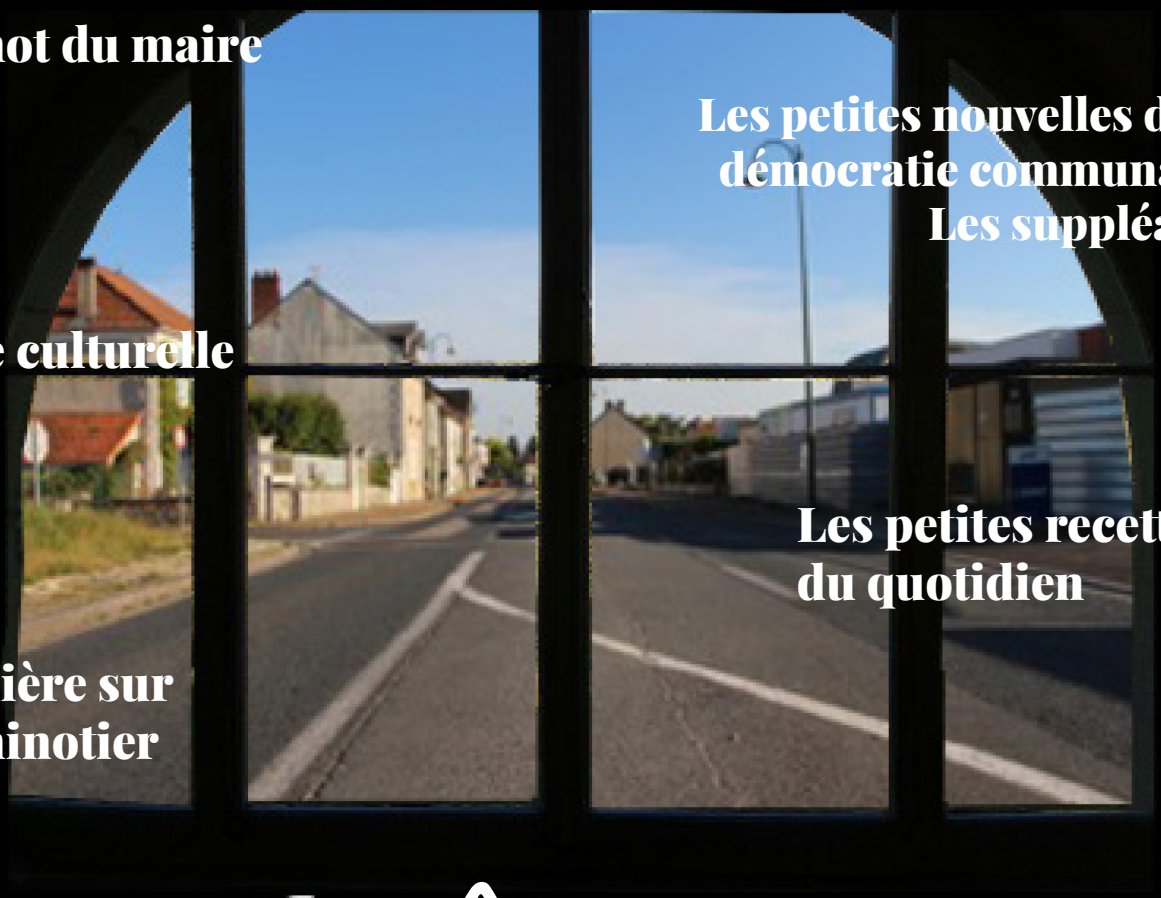
Le mot du maire

Les petites nouvelles de la démocratie communale : Les suppléants

Page culturelle

Les petites recettes du quotidien

Lumière sur Le minotier



Fenêtre sur

ÉDITORIAL

SOMMAIRE

Sommaire	page 2
Éditorial - Mot du maire	page 3
Vie de la commune	page 4
Vie des associations	pages 5 et 6
La culture	page 7
Les jeux	page 8
Le bonheur est dans la cuisine	page 9
Regard sur l'artisanat	page 10
Cinéma et réponses aux jeux	page 11
Informations d'urgence	page 12

Directrice de publication : Michèle Faure

Commission communication :

- Paul Cheval
- Alain Subrebost
- Josiane Lapouyade
- Fabienne Warnez
- Jacqueline Fregis
- Bernadette Preveraud

Dépôt légal : Mairie de La Coquille

Impression : Mairie de La Coquille

nombre d'exemplaires : 750

Infographie : Créations Michèle Syriex

Vous pouvez consulter le site Internet de la mairie, en version couleur, mis à jour régulièrement.

Site Internet : http://www.ville-lacoquille.fr/

Mairie de La Coquille : 3 place du Souvenir 24450 La Coquille
Contact : Tél. : 05 53 52 80 56 Fax : 05 53 62 36 17
mail : mairie.la.coquille@wanadoo.fr
Heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30

LE MOT DU MAIRE

Mesdames, Messieurs, chers concitoyens,

Nous sommes dans une région partiellement épargnée par la Covid-19 et pour le rester il est impératif de demeurer vigilant vis-à-vis des précautions et des gestes barrières à appliquer pour éviter tout dérapage.

Il est constaté la présence de nombreux nids de frelons asiatiques. Il est demandé à chacun d'entre nous d'être attentif afin d'identifier la présence de ces derniers et permettre ainsi leur destruction. Des adresses de personnes habilitées à intervenir sont disponibles à la mairie.

La démolition des bâtiments de l'ancien collège aura lieu durant les vacances scolaires de Toussaint.

Pour la première tranche de l'aménagement du « Point I » (sortie nord du Bourg) le maître d'œuvre sera choisi fin août.

Deux porte-vélos vont être installés. L'un place de l'église, l'autre près de la mairie.

La date de la marche « octobre rose » vous sera communiquée dans le prochain bulletin.
Je tiens tout particulièrement à remercier les commerçants qui ont décoré leur vitrine sur le thème « octobre rose » l'an dernier, et les encourage à renouveler leur soutien à cette cause, cette année.

Début septembre, un questionnaire sera distribué dans les boites aux lettres de chaque personne de plus de 65 ans. Chaque destinataire aura à choisir entre le traditionnel repas des aînés offert par la municipalité ou un colis de bien-être. Les réponses devront être retournées à la mairie au plus tard le 15 octobre.

Vous avez remarqué que les vide-greniers n'ont pas eu lieu. La municipalité était favorable et prête à apporter l'aide nécessaire, mais devant les contraintes réglementaires aucune association n'a souhaité organiser ces manifestations.
Un organisateur pourrait être intéressé pour le mois d'octobre en fonction de la situation sanitaire.

Nous nous préparons, autant que faire se peut, à la rentrée scolaire en attendant les directives prochaines qui, je l'espère, nous seront transmises en temps utile.

Bien cordialement
Le Maire,
Michèle FAURE

VIE DE LA COMMUNE

Dernières nouvelles de la démocratie locale

Vous avez pris connaissance lors du dernier numéro des élus de notre commune.
Dans ce numéro, nous vous présentons :
Aurore Vidal et Jean-Yves Ruaud qui sont les deux suppléants élus qui peuvent être amenés à remplacer celles ou ceux qui ne pourraient plus accomplir leurs différentes missions au sein de l'équipe municipale.

Cinéma en plein air

La séance cinéma en plein air s'est déroulée le mardi 28 juillet 2020 en soirée.
De nombreux spectateurs ont assisté à la projection du film « EN AVANT » (Disney PIXAR).
Le film d'animation a été projeté par l'équipe de Ciné Passion.
Toutes les mesures barrières ont été respectées au cours de la soirée.

L'agence Pôle emploi de Nontron-Thiviers
et l'ANEFA Dordogne recherchent des

CUEILLEURS DE POMMES
sur le NORD-EST DORDOGNE

Lieux de cueillette : Angoisse, Sarlande, Jumilhac-le-Grand, Dussac, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes...

Durée de récolte : 3 semaines environ

Début de la récolte : à partir de début septembre

Pour obtenir les coordonnées des arboriculteurs
ou pour tout renseignement (hébergement, durée, etc...),
appelez le **05 53 35 88 19**

ANEFA Dordogne

pôle emploi événements

Le Club de Judo de La Coquille

Un nouveau bureau

La présidente : Mme Valérie Druineau
Le trésorier : M. Denis Fittes
Le secrétaire : M. Bruno Daviet
Le bureau tient à remercier chaleureusement le président M. Christophe Grouleaud, pour son action au sein du Club, dans des moments critiques, pour sa volonté de former professionnellement, un enseignant de la Commune, M. Emmanuel Druineau, mettant ainsi, le Judo Club de La Coquille à l'abri des difficultés de recrutement.

Christophe, nous te souhaitons bonne route, dans tes autres engagements personnels et bénévoles.
La saison 2019/2020 s'est clôturée dans la convivialité, début juillet autour d'un pique-nique dans le respect des règles sanitaires.
Nous souhaitons à tous nos adhérents une belle fin d'été.
Nous vous donnons rendez-vous fin septembre, début octobre pour la reprise des cours.

Le bureau du Judo Club

Le Carré d'As

Le Carré d'As informe ses adhérents que le club ne reprend pas ses activités pour l'instant.
L'association ne manquera pas de les informer de la date de reprise.

VIE DES ASSOCIATIONS

Le PAS K DANSE

Bonjour à tous et à toutes !

C'est avec grand plaisir que le PAS K DANSE rouvre ses ateliers aux chorégraphies rythmées par Gaëlle LORTH.

Le lundi :
- 17 heures - 17 h 45 : Atelier éveil (4 - 6 ans)
- 18 heures - 18 h 30 : Atelier sensibilisation aux bases classiques (7 - 10 ans)
- 18 h 40 - 19 h 40 : Atelier danse moderne (7-10 ans)

Le mercredi :
13 heures -14 heures : Atelier moderne / contemporain (11 - 16 ans).

Inscriptions lundi 21 septembre 2020 à partir de 17 h 15, premiers ateliers le 28 septembre 2020.
Les deux premiers cours sont gratuits ! Venez découvrir une activité dansée, tout en vous amusant pour le plaisir des petits et des grands, dans une salle agréable, adaptée à l'accueil de groupe et dans le respect des gestes barrières.

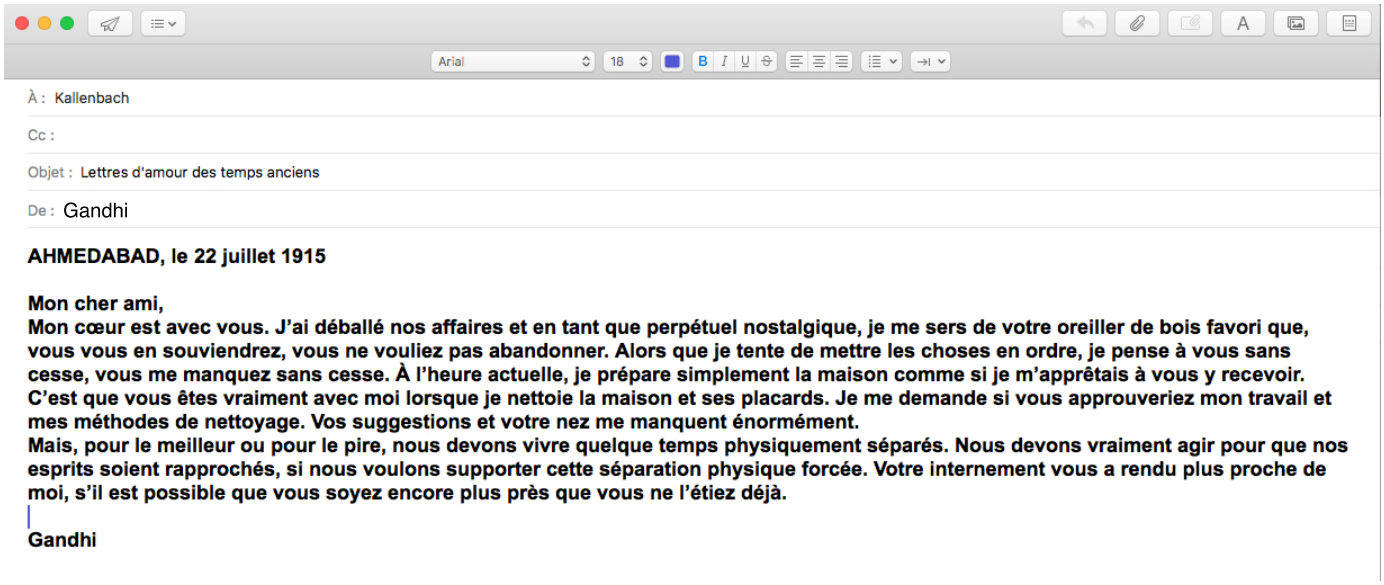
Pour obtenir plus d'informations, vous pouvez contacter les membres du bureau et notre professeur
Mme CARMONA M. 06.74.28.97.32, Mme AUVRAY A. 06.38.36.70.10,
Mme BOURINET A. 06.32.97.90.85 Mme LORTH G. 06.68.28.53.17
À très vite pour un tourbillon de pas dansés !

Calendrier du Foot

Étoile Nord Dordogne Foot 3e division poule A
13/09/20 15 h Endal - Piegut stade La Coquille
11/10/20 15 h Endal - Champagnac de Belair stade de La Coquille
8/11/20 15 h Endal - Corgnac/ST JC.Sarr stade de La Coquille
22/11/20 15 h Endal - Thiviers II stade de La Coquille
13/12/20 15h Endal - Pays de Mareuil II stade de La Coquille
17/01/21 15 h Endal - Saint-Saud stade de La Coquille

Entraînement le vendredi soir à 19 h 30 (plus de 17 ans)
Contact : 06 42 12 72 69 - 07 70 65 06 20 - 06 33 89 17 26
Pour les jeunes : 06 34 67 04 12 - 06 87 86 57 46
Le calendrier des matchs féminines n'est pas encore publié.
L'équipe dirigeante.

Lettres célèbres



À : Kallenbach

Cc :

Objet : Lettres d'amour des temps anciens

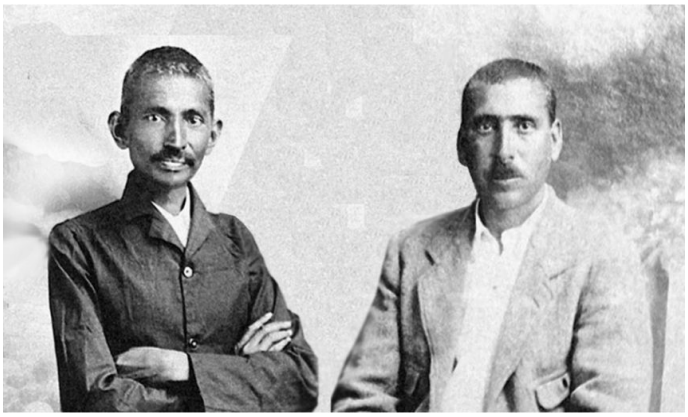
De : Gandhi

AHMEDABAD, le 22 juillet 1915

Mon cher ami,
Mon cœur est avec vous. J'ai déballé nos affaires et en tant que perpétuel nostalgique, je me sers de votre oreiller de bois favori que, vous vous en souviendrez, vous ne vouliez pas abandonner. Alors que je tente de mettre les choses en ordre, je pense à vous sans cesse, vous me manquez sans cesse. À l'heure actuelle, je prépare simplement la maison comme si je m'apprêtais à vous y recevoir. C'est que vous êtes vraiment avec moi lorsque je nettoie la maison et ses placards. Je me demande si vous approuveriez mon travail et mes méthodes de nettoyage. Vos suggestions et votre nez me manquent énormément.
Mais, pour le meilleur ou pour le pire, nous devons vivre quelque temps physiquement séparés. Nous devons vraiment agir pour que nos esprits soient rapprochés, si nous voulons supporter cette séparation physique forcée. Votre internement vous a rendu plus proche de moi, s'il est possible que vous soyez encore plus près que vous ne l'étiez déjà.

Gandhi

Gandhi cette incroyable personnalité qui a permis à l'Inde de se libérer du joug de la colonisation anglaise grâce à la non-violence a certes emprunté cette attitude à la vieille tradition hindouiste, mais aussi dans son application politique et probablement par l'intermédiaire de l'auteur américain Henry David Thoreau, à la pensée d'un Périgourdin de Sarlat, l'ami du Montaigne, Étienne de la Boétie.



Gandhi et kallenbach

En effet, ce dernier rédige en 1548, alors âgé d'à peine 20 ans, le « Discours de la servitude volontaire » qui insiste sur le fait que la nature de l'homme est d'être libre et que s'il est esclave ce n'est que volontairement… Vaste affirmation et question non ?

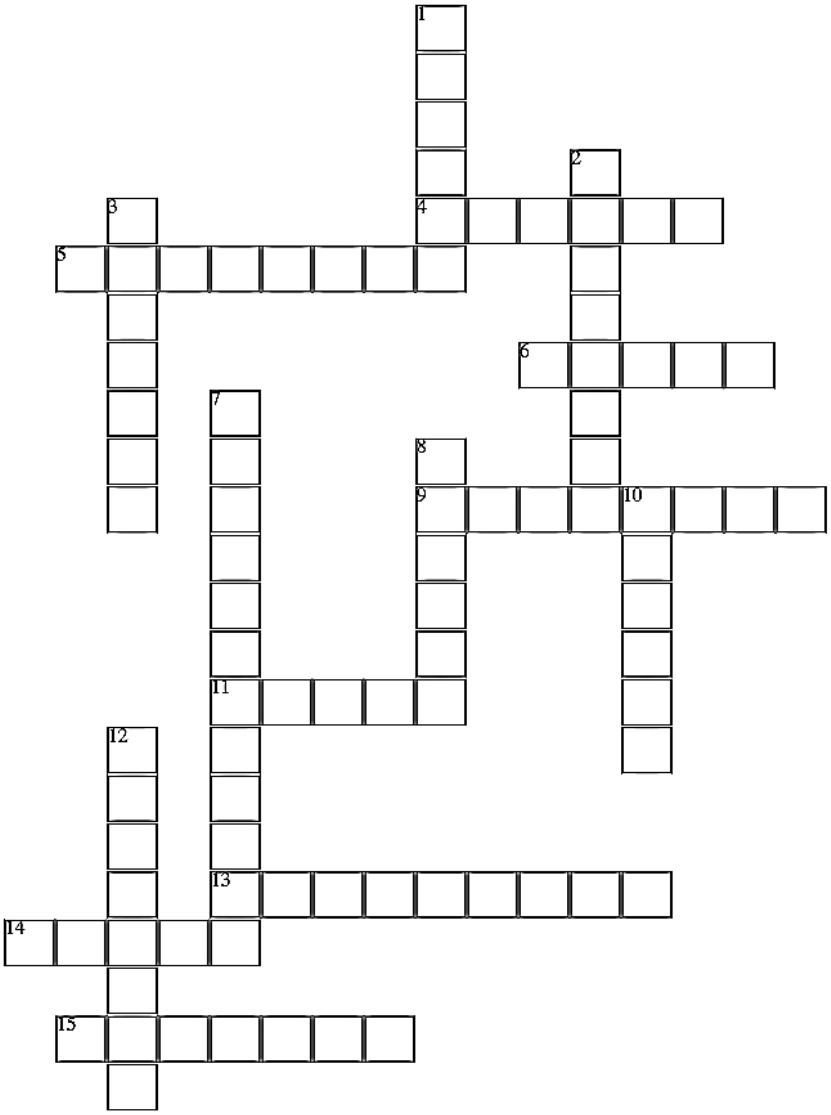
Pour lui, l'esclavage du peuple ne tient pas à la force du tyran, mais à la démission de celui-ci, à la perte de la raison et de la vigilance qui sont toutes deux endormies par la coutume, les habitudes, la paresse, les divertissements et... une structure hiérarchique corrompue par le désir d'argent et la course aux honneurs. Gandhi emprunte pour son action non violente ce que notre aïeul local quelque 500 ans avant lui préconisait : *« Soyez résolus de ne servir plus et vous serez libres. Je ne veux pas que vous le poussiez ou l'ébranliez, mais seulement ne le soutenez plus et vous le verrez, comme un grand colosse à qui l'on a dérobé sa base, de son poids même, fondre en bas et se rompre. »*

Le Périgord serait-il vraiment le pays de l'Homme (avec un grand H) ?

Mots croisés

Les petits délires croisés

Cherchez et vous trouverez.... les réponses plus loin :-)



Horizontal

4 Il naviguait en pèr' peinard Sur la grand-mare des...

5 Tribu indienne de l'Oregon protégée par une carapace

6 Bipéde plantigrade qui se veut supérieur aux autres animaux

9 Au mois d'aout, fête du roi des celtes célébré par les druides

11 Elle pique mais fait de très bonne soupe riche en protéïne

13 Guerrier à cheval

14 Camus l'a écrit mais n'en a pas été contaminé

15 Quand on en manque, rien ne se fait facilement

Vertical

1 Ancien nom de Paris

2 Mammifère pholidote porteur du Covid

3 On y aspire tous

7 Gandhi en a fait une force de libération

8 Il va droit à la mer

10 Roi à l'épée

12 Animal qui a du piquant

LE BONHEUR EST DANS LA CUISINE

Comme le mois dernier, nous allons rester sur la thématique « ENFANTS » et leur confectionner un plat simplissime qu'ils adorent, qui sera tellement plus sain et meilleur « fait maison » :

LES CRÊPES AU JAMBON

Ingrédients pour 4 personnes :
Pour les crêpes (j'ai fait 12 crêpes, j'en ai garni 8 et gardé 4 pour le dessert !)

- 300 g de farine
- 3 œufs
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 60 cl de lait entier
- 3 cuillerées à soupe de sucre (facultatif)

Pour la béchamel au fromage

- 70 g de farine
- 70 g de beurre
- 50 cl de lait entier
- 50 g de parmesan râpé ou un autre fromage râpé (comté, fromage de chèvre, emmental)

Préparation de la pâte à crêpes
Dans un saladier, battre les œufs en omelette et ajouter une partie de la farine ; on bat bien pour éviter les grumeaux ; on ajoute progressivement en alternance un peu de farine, un peu de lait pour détendre la pâte ; remuer toujours de l'intérieur vers l'extérieur ; terminer en ajoutant tout le lait, puis le sucre (facultatif) et l'huile.
Laisser reposer la pâte 10 minutes, le temps de faire la béchamel au fromage. Préparation de la béchamel au fromage
Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger et laisser cuire le roux quelques minutes en remuant. Verser le lait, bien mélanger en portant à ébullition, puis cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe ; ajouter le fromage, sel fin et poivre (vous pouvez parfumer également de cumin ou de muscade).

Cuisson des crêpes
Dans une poêle chaude, passer le papier absorbant huilé ; verser une louche de pâte et laisser cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et que la crêpe soit dorée ; retourner la crêpe, puis renouveler le geste jusqu'à ce que soit réalisé le nombre de crêpes souhaité.

Garnir les crêpes
Déposer les crêpes sur le plan de travail propre, napper de jambon & de béchamel (une cuillère). Commencer à rouler puis plier les bords comme une galette bretonne et terminer de rouler. Réserver.

Dans une poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive ainsi que du beurre ; déposer les crêpes côté jointure en premier, laisser colorer et retourner (il faut que ce soit bien coloré, bien croustillant).
Une fois les crêpes dorées et croustillantes, déposer dans les assiettes et servir avec une salade verte et quelques tomates cerises, assaisonnées de vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique rouge, de piment d'Espelette, de jus de citron.

Le Métier de Minotier

Une minoterie ou meunerie est un grand établissement où se préparent les farines de céréales qui doivent être livrées au commerce.
Au XIXe, mais surtout au XXe siècle, les minoteries industrielles ont remplacé les moulins à farine (moulins à eau ou moulins à vent d'autrefois, ou les moulins artisanaux utilisant la force animale).
Avec l'apparition de la minoterie industrielle au XXe siècle liée à la généralisation de l'électricité, le terme s'est appliqué aux établissements de production de la farine remplaçant les anciens moulins.
La baisse de la consommation quotidienne du pain dans les ménages fait que les minoteries industrielles essaient de réactiver le marché avec une gamme de produits plus large fournie à la boulangerie

Le travail du minotier (ou meunier) consiste à éliminer les parties périphériques du grain des céréales (les sons et remoulages), riches en cellulose, et à transformer la partie centrale amidonneuse (l'amande) en particules assez fines (moins de 200 micromètres) et assez pures pour composer la farine.
On étend la farine sur des surfaces placées dans des locaux ouverts et chauffés à une température ne devant pas dépasser 70 °C, au moyen de demi-cylindres ou gouttières doubles, dans lesquels on introduit de la vapeur ou de l'air chaud. La farine est agitée dans la gouttière extérieure au moyen de vis dont les filets sont garnis de poils de sanglier et, lorsqu'elle a parcouru sept ou huit de ces gouttières, elle passe sur des appareils semblables dans lesquels, au lieu de vapeur ou d'air chaud, on fait circuler de l'eau froide. La farine se refroidit ainsi, puis elle tombe dans des sacs ou barils destinés à cet effet.

Les moulins à farine

Le moulin à blé utilisait autrefois (certains sont encore en activité en France), des énergies naturelles et proposaient une production totalement artisanale. On retrouvait ainsi des moulins à vent et surtout des moulins à eau. Le moulin à eau est composé de roues qui sont entraînées par la force de l'eau et qui mettent ainsi en action tout le système de fabrication de la farine. Une meule supérieure écrase le grain sur une meule inférieure. C'est à la fin du XVIIIe siècle que les moulins traditionnels commencent, peu à peu, à laisser place à une production plus industrialisée permettant de fabriquer de la farine en volumes beaucoup plus importants. La minoterie industrielle est née avec la création des machines à cylindre capables de produire plus.

La minoterie actuelle

Aujourd'hui, si certains boulangers continuent à se fournir en farine dans des petits moulins traditionnels, certains optent pour les minoteries industrielles. Pour fabriquer la farine, le blé est tout d'abord nettoyé de ses impuretés grâce à un nettoyeur magnétique, un séparateur puis un trieur et un épierreur. Le blé est humidifié afin de faciliter la séparation de l'amande et de l'enveloppe. Il doit ensuite être séché avant de subir ce que l'on nomme la mouture. Les grains de blé sont traités par un broyeur à cylindres. Le broyage se fera un certain nombre de fois selon la mouture souhaitée, selon que le boulanger souhaite obtenir une farine complète ou une farine de type T45, plus fine. Un planchister, une machine imposante qui secoue le blé, permet de séparer les différentes parties du grain (cette étape se nomme le blutage) mais aussi les différentes moutures. Enfin, une fois obtenue, la farine est conditionnée en sac et vendue sur place ou transportée jusqu'au client final.
Aujourd'hui, le travail du blé pour obtenir de la farine est naturellement beaucoup plus simple qu'à l'époque. En effet, les meuniers effectuaient plus d'opérations manuelles. Contrairement à certains produits, l'industrialisation de la production de farine n'a pas totalement révolutionné ce produit et sa qualité, c'est la qualité de la mouture et du blé sélectionné qui jouent un rôle crucial.

LES PARFUMS

Anne Walberg est une célébrité dans le monde du parfum. Elle crée des fragrances et vend son incroyable talent à des sociétés en tout genre. Elle vit en diva, égoïste, au tempérament bien trempé. Guillaume est son nouveau chauffeur et le seul qui n'a pas peur de lui tenir tête. Sans doute la raison pour laquelle elle ne le renvoie pas.

Réponses Mots croisés :

1 lutece
2 pangolin
3 bonheur
4 canard
5 coquille
6 homme
7 non violence
8 fleuve
9 lugnasad
10 Arthur
11 ortie
12 hérisson
13 chevalier
14 peste
15 volonté

INFORMATIONS D'URGENCE

Urgence médicale
112

MAISON MÉDICALE
LA COQUILLE
05 53 55 36 70 (jusqu'à 18 heures)

INFIRMIÈRES
06 15 63 48 50 - 06 12 22 99 36

POMPIERS
18
GENDARMERIE
17

Tel 32-37
www.3237.fr

RESOGARDES
24/24

Les pharmacies de garde du mois de septembre 2020

Mardi 1 au vendredi 4	**Chemille**	**Thiviers** 4 Place 3 coins	**Tél.** 05 53 55 00 80
Samedi 5 au dimanche 6	**La Coquille**	**La Coquille** Rue de la République	**Tél.** 05 53 52 80 28
Lundi 7 au vendredi 11	**Guyonneau**	**Saint-Jean-de-Côle** Le Bourg	**Tél.** 05 53 62 33 75
Samedi 12 au vendredi 18	**Mappa**	**Jumilhac-le-Grand** 4 place du Château	**Tél.** 05 53 55 30 40
Samedi 19 au dimanche 20	**Guyonneau**	**Saint-Jean-de-Côle** Le Bourg	**Tél.** 05 53 62 33 75
Lundi 21 au vendredi 25	**La Coquille**	**La Coquille** Rue de la République	**Tél.** 05 53 52 80 28
Samedi 26 au mercredi 30	**Bernard-Feigel**	**Saint-Pardoux la rivière** 124 Rue du Docteur Pierre Millet	**Tél.** 05 53 56 72 84

La pharmacie de garde entre en fonction
le samedi soir à 17 h et les jours de la semaine à 19 h
Fermeture de la pharmacie de La Coquille à 17 h le samedi soir

Ne pas jeter sur la voie publique