

Vivre à Mauran



N° 104
Juin 2017

Site internet de MAURAN: www.mairie-mauran31.fr

Le mot du Maire

Chers Mauranaïses, chers Mauranaïses,

Mauran fait partie des communes rurales mais aujourd'hui on parle plutôt de ruralité.

Ruralité est un nouveau mot ! Auparavant on évoquait « le rural » c'était un adjectif et on évoquait « les ruraux ». Les ruraux, c'était des paysans, des gens qui vivaient à la campagne. Le terme « ruralité » n'existait pas, en fait c'est un néologisme. En créant le terme « ruralité » on a voulu définir une idée de ce qu'était la campagne, les territoires ruraux, une idée abstraite, un mot « hors sol », « technocratique ». Mais on constate que plus on parle de « ruralité » moins on s'en occupe.

Aujourd'hui, moins de 7 % des actifs vivent de l'agriculture. Mauran est une commune rurale mais il n'y a pas d'agriculteur résident recensé sur notre commune. Par ailleurs, très peu, voire aucun habitant de Mauran n'exerce son activité dans l'agriculture. Donc, Mauran est une commune rurale sans ruraux mais concernée par la ruralité.

Chaque village détient son identité, sa réalité, ses ressources, sa population en réalité sa diversité. Cette identité qui est parfois le résultat de nombreuses années de vie commune est déséquilibrée par la pression foncière. Si dans un premier temps nous avons constaté que les ruraux migraient vers la ville où ils devenaient des citadins, maintenant la pression foncière, immobilière, fait migrer des citadins vers les villages, vers le rural. Ces nouveaux ruraux souhaitent, en majorité, retrouver les services qu'ils ont connus en ville. Mais l'habitat épars ne permet, souvent pas, de délivrer le niveau de service demandé. Pour garantir des services efficaces, on les concentre. Ainsi, par exemple, les petites communes ne peuvent plus délivrer les cartes d'identité. Les mairies sont vidées peu à peu de leurs prérogatives.

Par ailleurs, le traitement de la population rurale par rapport à la population urbaine est loin d'être équitable puisqu'aujourd'hui l'Etat verse en dotation 62€ par habitant aux communes rurales contre 124€ aux grandes villes (source AMRF – Association des Maires Ruraux de France).

De nombreux esprits cogitent sur ce sujet. « Quand tu veux enterrer un problème, crée une commission » disait Clemenceau. Le nouveau gouvernement a créé un Ministère de la Cohésion des Territoires. ... Doit-on craindre le pire ? En fait restons optimistes, l'avenir reste à inventer, il est du ressort de chacun et pas seulement des institutions.

Finalement ... on n'est pas mal à la campagne !



Votre Maire : Daniel Corrège

Manifestations de ces derniers mois

Chasse aux Œufs, Dimanche 16 Avril 2017

Pâques ... Ah le chocolat ! Les petites têtes blondes ... ou brunes développent une énergie particulière quand il s'agit de ramasser les œufs en chocolat. Les cloches font ça bien, il y en a pour tout le monde. Les plus agiles et les plus organisés arrivent avec des petits paniers ou des poches en plastique les autres ne sont pas en reste, on retourne le pull et on charge. Cette cueillette chocolatée s'est terminée dans le jardin de la salle des fêtes par une collation permettant aux parents de se remettre et à Emilie de répartir équitablement le butin.

C'est sûr l'an prochain, il y aura un Pâques et du chocolat, rendez-vous donc pour une prochaine cueillette !



Vide-Grenier de Printemps, Lundi 1^{er} Mai 2017

Une semaine avant cet évènement les organisateurs sont 10 fois par jour sur Internet pour regarder la météo. Pleuvra, pleuvra pas ? Y a-t-il un autre vide-grenier dans les environs, les exposants ont-ils reçu l'information ? Bref un peu de stress !

Notre vide-grenier de printemps a finalement eu lieu. Si nous avons constaté un nombre restreint d'exposants il semble que les affaires aient été bonnes. Et puis l'après-midi est apparue avec un soleil réconfortant et finalement une belle journée qui a mis un peu de chaleur dans la vie de notre village.



Fête des voisins, Vendredi 19 Mai 2017

Environ 60 personnes se sont retrouvées à la salle des fêtes pour célébrer la fête des voisins.

C'était la quatrième fête des voisins organisée à Mauran. Cette fois-ci, le temps ne nous a pas permis de nous réunir en plein air sur la place du village car l'air était très frais, alors le comité des fêtes nous a ouvert la salle des fêtes.

Le comité avait prévu de fournir le pain, l'eau, la saucisse et le café à l'ensemble des participants.

Comme d'habitude chacun avait apporté des plats (salades, viandes diverses, desserts, vin et apéritifs) que nous avons mis en commun et partagé. Il y avait beaucoup de choix et de saveurs différentes à découvrir. Chacun a pu apprécier la cuisine de ceux qui se sont investis pour cette occasion.

Merci à tous pour votre participation. Ce fut une belle soirée amicale et conviviale qui contribue à créer des liens sociaux dans notre petit village.



Journée de nettoyage des chemins, Samedi 3 Juin 2017

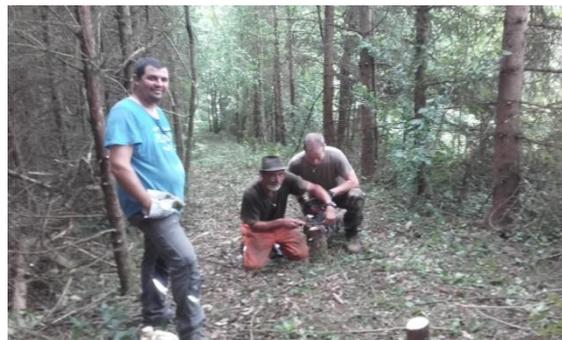
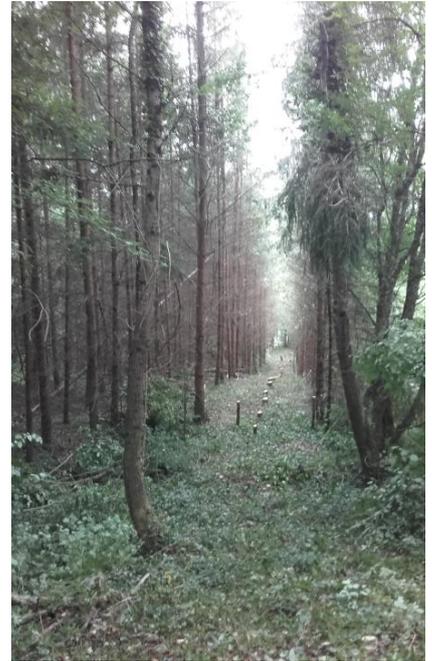
Cette journée prévue pour le 3 juin a en fait commencé la veille. Notre ami Thierry a œuvré toute la journée du vendredi pour faire un pré-nettoyage des chemins et défricher le glacis situé entre la tour et le Mont d'Aujon, à l'aide d'un broyeur.

Mais, le samedi 3 au matin, 11 personnes se présentaient à 8 heures devant la mairie (Andrée, Florence, Marie, André, Serge, Grégory, Lionel, Thierry, Dominique, Daniel,...Christian).

Le ciel fût clément durant la matinée ce qui a permis aux bénévoles de remplir les objectifs fixés : nettoyer les chemins d'accès à la tour et ouvrir un nouveau chemin depuis le fond de l'île donc l'accès est situé juste après le petit pont, à droite.

Malgré la détermination des participants et vu l'ampleur de la tâche, bien évidemment, de nombreux chemins restent encore à dégager dans les collines de Mauran.

Nous remercions très sincèrement tous ces bénévoles et invitons les habitants de Mauran à emprunter ce nouveau chemin qui permet à son terme d'avoir une vue imprenable sur la Garonne.



Manifestations à venir

- **Feu de la Saint Jean et Fête de la musique** --> Samedi 24 Juin
- **Fête locale** --> Samedi, Dimanche et Lundi, les 22, 23 et 24 Juillet
- **Rallye 4L** --> Samedi 26 Août
- **Course de caisses à savon** --> Week-end 30 Septembre et 1er Octobre
- **Vide grenier d'automne** --> Dimanche 22 Octobre (date à confirmer)
- **Halloween des enfants** --> Mardi 31 Octobre
- **Cérémonies du 11 Novembre** --> Samedi 11 Novembre
- **Soirée Gaillac nouveau** --> Samedi 18 Novembre
- **Repas des anciens et Noël des enfants** --> Dimanche 17 Décembre
- **Réveillon de la Saint Sylvestre** --> Dimanche 31 Décembre

Etat civil

Naissance

Toutes nos félicitations aux parents de **Tilio**, Nolwenn et Grégory **MAS**.

Tilio est né le 21 Mars 2017



Bienvenue dans le village

- ✓ À Madame Jacqueline **GAGNARDOT** qui habite à Esqueril
- ✓ À Madame Lucie **CAMUS** et Monsieur Anthony **ROGER** qui habitent en centre village



La pêche à Mauran

Andréa CHAUVIGNAT est un jeune adolescent tranquille et pourtant c'est un **grand pêcheur** !

Cet hiver il a pêché un **brochet de 92 cm pesant 6 kg**. Le carnassier fait un peu moins que les 2 tiers de sa taille. Qui va manger l'autre ?

Lever 6h30, départ 7h00 pour le lac de Saint André.

Le brochet a été pêché au vif.

« En fait on enfile un gardon à l'aide d'une tige en fer sur le fil et l'hameçon se retrouve à la queue du gardon. »



Le bouchon file, on ferre et 5 minutes pour le sortir avec les conseils de Serge son papa et de Thierry.

Andréa : « le poisson était vraiment gros, ça fait bizarre ! »

« Au collège on en parle pas trop parce qu'ils rigolent quand je dis que j'aime la pêche. Ça me fait marrer parce que c'est du sport, ça fait travailler les bras et il faut être malin. Par exemple si le poisson tire trop fort il ne faut pas garder la canne en l'air sinon on casse, il faut accompagner le poisson. »

Andréa souhaite battre ce record mais il est conscient que sera difficile ...
Andréa est en plus réaliste !

« Serge et Thierry étaient fiers de moi mais moi j'étais encore plus fier. »
« Thierry a coupé la tête du brochet pour la mettre au congélateur. Quand il fera chaud, il donnera la chair à manger aux fourmis et il me fera un beau trophée. J'aurais un souvenir de ce jour merveilleux ! »

Allez Andréa au boulot, prépare la prochaine saison !



Cœur de Garonne, la nouvelle Communauté des communes

Bientôt 6 mois que la nouvelle Communauté des Communes a pris naissance.

Je vous rappelle que cette fusion a réuni les communautés de **Cazères, Le Fousseret** et **Rieumes**. Où en sommes-nous ?

La mise en place et les actions de la Communauté des Communes sont effectives et opérationnelles malgré le fait que le siège social de la Communauté de Communes soit à Cazères et que le siège administratif soit à Rieumes.

Les personnels mettent tout en œuvre pour construire cette nouvelle communauté. Les anciens sièges de Cazères, Le Fousseret et Rieumes sont conservés et abritent différents services afin de garder une proximité avec les habitants.

Chaque site est en charge des compétences spécifiques :



CAZERES : **Pôle développement territorial et service à la personne**

- Développement économique, tourisme, aide à la personne,...

LE FOUSSERET : **Pôle service à la population**

- Déchets, travaux voiries, ...
- Pôle environnement et cadre de vie
- Petite enfance, action de prévention et accompagnement social, ...

RIEUMES : **Pôle administration générale**

- Secrétariat général, finances et comptabilité, ressources humaines, communication, ...

Chaque pôle est en mesure de répondre à vos questions et de vous orienter vers les bons interlocuteurs.

Mauran est particulièrement concerné par le **ramassage des ordures ménagères et des déchets**. En effet, Mauran est la dernière commune à procéder elle-même à ce ramassage. Le ramassage des déchets est devenu une compétence **obligatoire** relevant de la **Communauté des Communes Cœur de Garonne**. Donc, dès que la nouvelle Communauté sera prête, c'est-à-dire, début 2018, le ramassage des ordures et déchets de Mauran sera effectué par les services de la communauté. Bien évidemment, ce transfert occasionnera un changement de nos habitudes et peut-être des modifications (appauvrissement ?) du service rendu.

Cœur de Garonne connaît, assurément, une année 2017 chargée compte tenu de la mise en place des services à fusionner, des compétences obligatoires (déchets, tourisme, développement économique, ...) à établir.

Pour ce qui est des personnels, il reste à définir un projet d'entreprise dont l'axe principal a pour but de « servir les administrés ».

Info Energie



Objectifréno

VOTRE SERVICE PUBLIC DE LA RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE

Vous avez un **PROJET DE RENOVATION** de votre logement ?
 Vous avez besoin de conseil sur les **AIDES FINANCIERES** ?
 Vous voulez l'**AVIS TECHNIQUE** d'un conseiller sur les matériaux à installer ?
VOUS ETES AU BON ENDROIT !

OBJECTIFRENO c'est un **accompagnement gratuit** à chaque étape de votre projet de rénovation

À travers le dispositif **OBJECTIFRENO**, le Pays Sud Toulousain accompagne **tous les particuliers du territoire** dans leur **projet de rénovation énergétique**.

Le **Conseiller Info Energie** du Pays Sud Toulousain vous propose un accompagnement **personnalisé** et vous **guide** à **chaque étape** de votre projet.

Vous souhaitez améliorer le **confort** de votre logement, faire des **économies** sur vos factures d'énergie, changer vos **équipements**, augmenter la **valeur de votre patrimoine** ?

Les équipes d'**OBJECTIFRENO** sont là pour vous aider quel que soit l'avancement de votre projet.

N'hésitez plus, contactez nous au 05 61 97 34 20 ou par mail à infoenergie-sudtoulousain@orange.fr

Pesticides et désherbants

La loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte est une loi « d'action et de mobilisation » qui engage le pays tout entier : citoyens, entreprises, pouvoirs publics. Ainsi, l'interdiction des pesticides et désherbants concerne les municipalités dès le 1er janvier 2017. C'est très certainement une avancée sanitaire pour la planète, il n'en reste pas moins que pour les petites communes cette situation est un vrai casse-tête. L'étendue des communes rurales comparée à la faible population ne dégage pas des moyens à la hauteur de l'enjeu.

L'employé communal peut utiliser le désherbeur thermique, le désherbage manuel mais c'est du temps ... alors utilisation plus importante de la débroussailleuse ... mais c'est du bruit. Il existe également des produits naturels et bio ... mais pour quelle efficacité ?

Première conséquence, nous verrons d'avantages d'herbes pousser sur les trottoirs, les caniveaux, et le long des maisons, les allées du cimetière ...



Certaines communes font même appel à chaque riverain pour nettoyer son devant de porte ne pouvant prendre en charge ce supplément de main d'œuvre. Nous n'en sommes pas encore là mais nous devons réinventer notre relation au village et à sa végétation dont herbes folles.

Infos pratiques

Horaires d'ouverture de la Mairie :

Accueil ouvert les mardis et jeudis de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00.

Jour de ramassage des ordures ménagères:

Les mardis et vendredis matins.



Travaux

- Extension éclairage public route de Roquefort : Mise en service → fin Avril.
- Modification carrefours du pont et La croix : Travaux reportés en 2018 pour raisons budgétaires

Rappel des règles de modifications de constructions existantes

Depuis avril 2013, les règles de construction sur la commune de Maura sont régies par un **PLU** (Plan Local d'Urbanisme). En conséquence, toute nouvelle construction ou modification de construction existante (maison, hangar, garage, abri, modification ou réfection de façade, création ou modification d'ouverture, modification des fermetures comme volets ou persiennes, changement de destination du local etc...) doit **impérativement** faire l'objet d'une **autorisation d'urbanisme préalable**.

Renseignez-vous en Mairie.

Démarches administratives : Timbre fiscal électronique

Pour votre passeport, pour votre carte nationale d'identité et bientôt pour votre permis bateau, achetez votre timbre fiscal en ligne sur : « timbres.impots.gouv.fr » comme l'ont déjà fait plus de 2 million de personnes !

Simple et rapide, l'achat du timbre en ligne est recommandé par plus de 98% des usagers interrogés.

Depuis un ordinateur, un smartphone ou une tablette, en quelques clics et sans avoir à vous déplacer, vous achetez votre timbre fiscal électronique.

À l'issue du paiement en ligne sécurisé, vous recevez immédiatement votre timbre électronique par mail ou par SMS selon votre choix.

Pas besoin d'imprimante : l'impression du timbre électronique n'est pas obligatoire. Lors du dépôt de votre demande de passeport, de carte d'identité ou de permis bateau, il vous suffira de présenter, directement à partir de votre smartphone ou tablette, le numéro de votre timbre fiscal électronique reçu par SMS ou le flash code reçu par mail.

Pour plus d'information concernant la formalité qui vous intéresse, consultez « service-public.fr ».

La Direction des Finances publiques

Bon à savoir : Pour effectuer vos démarches en ligne relatives au permis de conduire, passeport, carte nationale, d'identité, allez sur le site « ants.gouv.fr » et réglez vos formalités payantes par timbre électronique en 1 clic ! Et découvrez à cette occasion **France Connect**, un nouvel accès simplifié aux services publics en ligne.

Recette et astuces

Recette proposée par Julie Moscatelli

NUGGETS DE SOJA, façon médaillon de poulet pané.
Recette sans viande, sans gluten, sans lait. Contient des œufs.

Médaillon de **Protéines de Soja Texturé (PST) *****. **Ingrédients** : Bouillon de **légumes**, Huile d'olives, ail en poudre, poivre sel, épices et aromates au choix (paprika, herbes de Provence...)

Pour la panure : Galettes de riz et de maïs*** . La panure maison sans gluten peut être remplacée par une panure du commerce classique pour ceux qui ne sont pas intolérants ou pour plus de facilité. **Ingrédients** : 2 œufs de poules d'élevage à la ferme ou familial, si grande surface les choisir BIO et PLEIN AIR, Herbes aromatiques fraîches (basilic, persil, ciboulette), zestes de citron bio (pour éviter les pesticides), poivre, sel, huile olive, ail en poudre

Pour la sauce d'accompagnement : Ingrédients : yaourt de soja (en supermarché classique), une briquette de crème de soja (en supermarché classique), échalotes fraîche, huile olive, sel, poivre, jus de citron

Mix épices indiennes « chutney Podina massala »*** (en épicerie exotiques ou en ligne)
Si on n'a pas pu se procurer ce mix spécial, on peut très bien mettre au choix des herbes fraîches finement ciselées (menthe ou ciboulette) et des épices au goût (coriandre, paprika, cumin...)

*** **Les PST qu'est ce que c'est ?** (un très bon article pour bien comprendre leur intérêt et les utiliser)
<http://www.latableverte.fr/dossiers/dossier-1-les-proteines-de-soja-texturees/>

Où se les procurer ?
<https://www.unmondevegan.com/proteines-de-soja-texturees,fr,3,53.cfm>

*** **Les galettes de maïs ou de riz** se trouvent en supermarché classique (en rayon bio ou diététique)

*** **le mix épices indiennes** :
http://www.jds-market.com/epages/593bcd82-bd5f-11de-ade4-000d609a287c.sf/fr_FR/?ObjectPath=/Shops/593bcd82-bd5f-11de-ade4-000d609a287c/Products/%22MDH%20Chutney%20Podina%20Masala%20100g%22

Déroulement des opérations !

1/ Réhydrater les PST dans le bouillon de légumes bouillant pendant 15 mn, puis les faire mijoter à feux doux dans leur bouillon pendant 10 mn.

Dans ce bouillon rajouter huile d'olives, herbes de Provence, ail en poudre, paprika, bien mélanger.
Égoutter soigneusement les PST en les pressant comme une éponge dans la main pour enlever le maximum de liquide. Les déposer sur du papier absorbant.

2/ Préparer la panure maison en mixant les galettes de riz et de maïs le plus finement possible, mais en laisser quelques une mixées plus grossièrement. La réserver dans une assiette creuse.

Battre vigoureusement les œufs entiers. Ajouter sel poivre, herbes fraîches finement ciselées, zestes de citron, épices au choix (paprika, ail en poudre) un filet d'huile d'olives.

3/ La sauce blanche d'accompagnement

Dans un bol, mélanger un yaourt de soja et la crème soja pour obtenir une texture fluide mais pas trop liquide. Saler et poivrer généreusement (le soja est très fade il a besoin d'être bien accommodé), ajouter de l'huile d'olive (environ deux ou trois bonnes cuillères à soupe), l'échalote coupée finement, un peu de jus de citron qui a servi pour les zestes, l'ail en poudre, le mix épice jusqu'à ce que le mélange soit « vert » ou vos épices et herbes aromatiques fraîches au choix.

Goûter et rectifier selon votre goût.

Réserver au frigo

4/ Paner et frire les PST

Une fois les PST bien égouttés, les tremper en insistant bien dans les œufs battus. Puis les tremper dans la panure en appuyant bien des deux côtés pour bien fixer la panure en couche fine.

Les poser sur une assiette.

Les laisser reposer au frigo 15 mn ou plus avant de les frire pour que la panure se fixe bien.

On peut les préparer le matin et les frire le soir par exemple.

Frire les PST dans une friteuse huile bien chaude (170°) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés.

Servir rapidement avec une salade verte, des pommes de terre sautées et la saute blanche.

Bon appétit !

Astuce : méthode pour dénoyauter les cerises facilement

Le printemps est là, il est temps de préparer des clafoutis ou autres gâteaux à la cerise. Pour cela il est préférable de les dénoyauter.

Voici une astuce très simple : prenez une épingle à cheveu préalablement nettoyée, enfoncez le coté arrondi au fond du fruit (coté queue), inclinez l'épingle légèrement, tirez et le tour est joué ☺.

Dénoyauter des cerises à la main



