

### Le Mot du Maire

Depuis le début de l'année, un certain nombre d'événements ont bouleversé nos obligations et nos habitudes programmées.

2020, année d'élections avec au mois de mars, le renouvellement des conseils municipaux en un ou deux tours, suivi de l'installation des conseils communautaires et des différents syndicats en terminant à l'automne par les élections Sénatoriales.

Sauf qu'au lendemain du premier tour des élections municipales, le Coronavirus, qui avait commencé à faire parler de lui quelques semaines plus tôt, a contraint la France entière et une multitude d'autres pays à se fermer sur eux-mêmes, en imposant un total confinement à la population pour ne pas véhiculer le virus.

Une telle situation ne s'était pas produite depuis l'épidémie de la " Grippe Espagnole" en 1918. De ce fait, le deuxième tour des municipales s'est déroulé fin Juin et les conseils communautaires dont certaines communes n'avaient pas terminé d'élire leurs conseillers sont tout juste en fonction.

Pendant ces deux mois où la France semblait figée, chacun a dû s'organiser et réagir pour ne pas tomber dans la psychose. Dans certains métiers où la présence physique est obligatoire, le travail a continué normalement en pratiquant les gestes barrière pour assurer les services. D'autres se sont adaptés pour faire du télétravail ou ont pu bénéficier du chômage partiel.

Cette pandémie a malheureusement coûté la vie à énormément de personnes malgré l'engagement exemplaire de l'ensemble des professions médicales et para-médicales.

Notre Région a été relativement épargnée, mais nous devons rester vigilants pour ne pas vivre une reprise de l'épidémie.

Après cette période de confinement difficile, nous avons pratiquement tous repris nos activités avec un grand soulagement.

Une nouvelle vague serait catastrophique, pour, bien évidemment la santé de chacun, mais aussi pour l'économie qui a beaucoup souffert et a du mal à repartir. Des aides spécifiques se mettent en place pour aider cette reprise mais la plaie est grande et les conséquences sont malheureusement à venir.

A Ménigoute aucun cas grave n'a été constaté et il est à noter qu'il n'y a pas eu de décès à l'EHPAD Boucard de début mars à fin Juin.

Suite à l'hécatombe dans certains établissements de personnes âgées, le protocole drastique mis en application, imposé par l'ARS (Agence Régionale de Santé) a permis de protéger au maximum les résidents et le personnel des lieux de vie.

Pendant ces mois difficiles, il nous faut saluer le grand professionnalisme et l'engagement de l'ensemble des agents qui ont su répondre « présent » et travailler dans des conditions inhabituelles pour maintenir un service exemplaire.

Le conseil municipal est installé depuis fin mai avec neuf nouveaux membres et une moyenne d'âge de 42 ans. L'engagement de cette équipe va permettre la naissance d'idées innovantes pour le bon développement de notre commune.

Chaque année, nous votons le budget communal avant le 15 Avril. Cette année, "Covid" oblige, il a été validé début juillet. Notre situation financière est saine, ce qui nous permet d'envisager de nouveaux investissements.

Côté festivités, nous avons annulé les animations du 14 juillet et reporté les "Soirées du Patrimoine" au 22 août en espérant avoir l'autorisation préfectorale réglementaire.

Bon été à toutes et à tous et protégez-vous contre ce maudit virus avec qui nous allons devoir apprendre à vivre.

Le Maire,  
Didier GAILLARD



### Pleins feux sur :

Les finances communales	2
Le Carré Gourmand de Maryline	4
Soirée du patrimoine	4
Entretien des espaces verts	4
Horaires La Poste	4
Agenda	4



## Les finances communales 2020

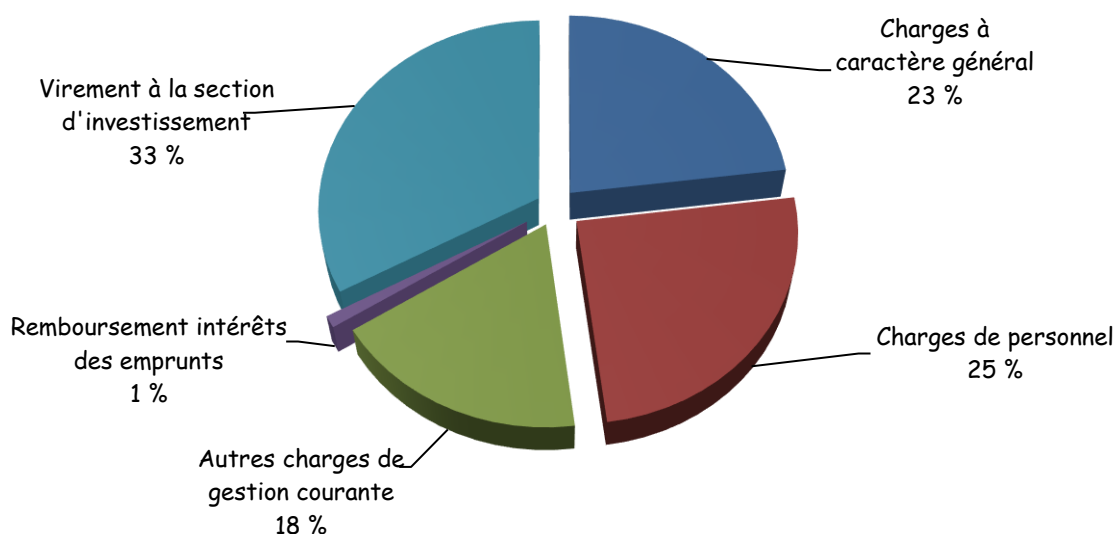
### Le budget principal.

Ce budget s'équilibre tant en dépenses qu'en recettes aux sommes de 1 104 680,88 € pour la section de fonctionnement et aux sommes de 683 965,50 € pour la section d'investissement.

La répartition est la suivante :

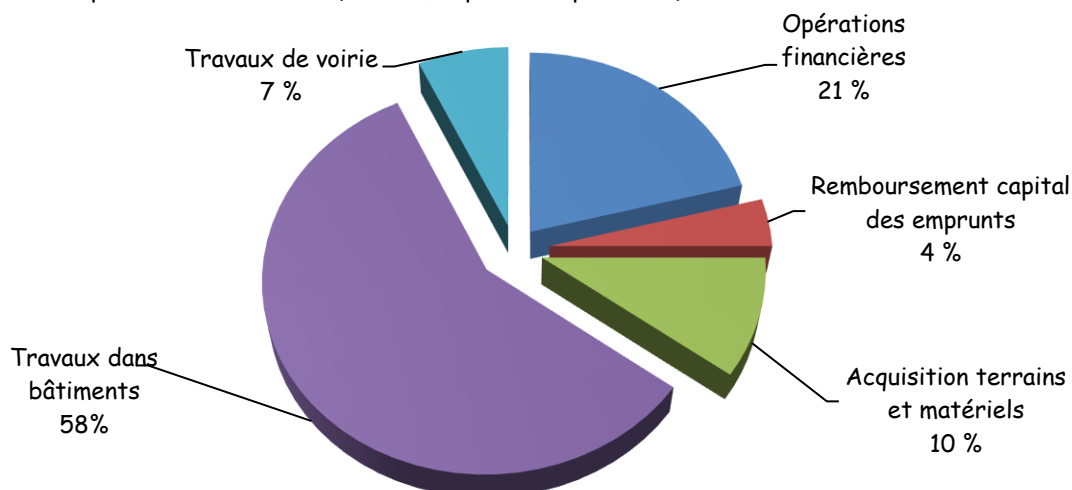
#### ○ les dépenses de fonctionnement

- les charges à caractère général (électricité, fournitures de voirie, carburant, assurances...)
- les charges de personnel
- les autres charges de gestion courante (indemnités, cotisation service incendie, les subventions...)
- le virement à la section d'investissement (pour permettre les investissements sur le territoire au cours de l'année)
- le remboursement des intérêts des emprunts



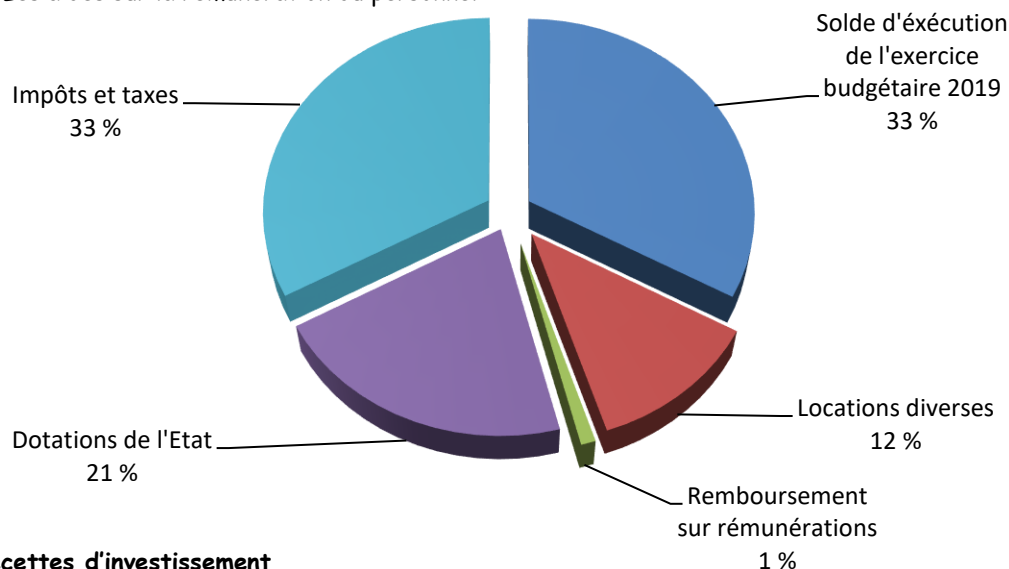
#### ○ les dépenses d'investissement

- le remboursement du capital des emprunts
- les travaux dans les bâtiments communaux (église, salle des fêtes, local des jeunes, logements locatifs ...)
- les travaux de voirie (sécurité et réhabilitation)
- l'aménagement du Campus Rural et des logements locatifs
- les acquisitions de biens
- les subventions pour les budgets annexes
- les opérations financières (caution, dépenses imprévues...)



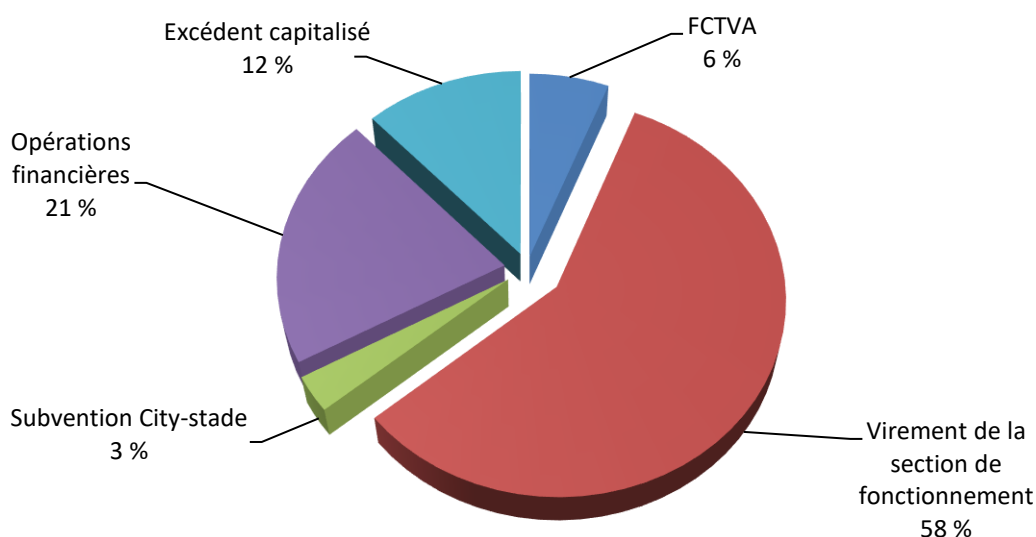
○ **Les recettes de fonctionnement**

- Le solde de l'exercice budgétaire précédent
- Les locations diverses (logements, salles...)
- Les impôts et taxes
- Les dotations de l'état
- Les aides sur la rémunération du personnel



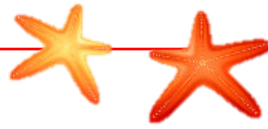
○ **Les recettes d'investissement**

- Subventions pour la voirie
- Subventions pour le projet de Campus Rural
- FCTVA
- Le virement de la section de fonctionnement
- Les opérations financières (taxe aménagement, cautions...)



Outre le budget principal, la commune de Ménigoute compte cinq autres budgets :

- Le budget « Activités Economiques » qui regroupe le crédit-bail du magasin SPAR, le crédit-bail du matériel du magasin SPAR, la location de l'immeuble de la boulangerie, le crédit-bail du four de la boulangerie, la location de l'immeuble du Bar-Tabac, la location de l'immeuble du salon de coiffure et le crédit-bail du matériel de la dentiste. Budget qui valide une somme de 187 224,05 € en fonctionnement et 186 546,38 € en investissement.
- Le budget « Lotissement La Chagnée 2 » sur lequel il reste à ce jour une parcelle de disponible (13,50 €/m<sup>2</sup>)
- Le budget « Village Seniors » pour la gestion des huit pavillons individuels situés Rue des Hirondelles.
- Le budget « Station-service » pour le carburant et le lavage sur la route de Parthenay. Budget à hauteur de 844 882,83 € pour la section de fonctionnement et de 182 459,95 € pour la section d'investissement.
- Le budget du CCAS



## Le Carré Gourmand de Maryline

Nouvelle équipe, nouvelles saveurs...

Maryline vous propose à chaque gazette une recette de saison ou une astuce de cuisine et vous invite également à partager les vôtres. Les meilleures seront publiées !

Voici une première recette excellente à l'apéritif : **Le Cannelé Landais**

**Bon Appétit !**



**Pour 16 cannelés ou 30 minis**

### Ingrédients :

50 cl de lait  
100 g de farine  
2 œufs entiers + 2 jaunes  
50 g de beurre  
10 cl de Sauternes ou de vin blanc doux (également Monbazillac)  
200 g de foie gras coupé en cubes  
16 tranches de magrets fumés  
2 cuil. à café de sel rases

### Ustensiles :

Moules à cannelés, fouet électrique, casserole, saladier.

Faire bouillir le lait avec le beurre.

À l'aide du fouet électrique, mélangez la farine avec les œufs et le sel et versez le lait bouillant d'un coup sur le mélange sans cesser de battre (attention aux projections !).

Laissez refroidir. Versez le vin et mélangez.

Entreposez au réfrigérateur. Le mieux est de préparer ce mélange la veille.

Préchauffez le four à puissance maximale (environ 240°C, pour les minis maxi à 225°C).

Remplissez des moules à cannelés au 2/3 avec la préparation.

Répartissez le foie gras dans les moules et posez une tranche de magret fumé sur le dessus (ou un morceau de tranches pour les minis).

Enfournez les cannelés et laissez-les 5 min, puis baissez à 180°C (th. 6) et continuez la cuisson pendant 1H environ.

**ASTUCE :** Il est nécessaire de régler le four à température maximale pour bien « saisir » les cannelés afin qu'ils soient croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

À servir chaud ou tièdes !

## Soirée du patrimoine de Gâtine

Le Covid-19 aura eu raison de bon nombre d'événements cette année, et notre soirée, prévue initialement le 3 juillet, devait s'en voir annulée.

Nous avons pu trouver une autre date, et c'est donc le samedi 22 août 2020, que nous essaierons malgré tout de passer un moment festif, dans le respect des gestes barrières.

Cette soirée se fera en compagnie de Caïman Hotline, groupe aux sonorités rock...

Pour ceux qui le souhaitent, vous trouverez de quoi vous restaurer sur place.



## Entretien des espaces verts

Avec l'arrivée du Printemps, le soleil est de retour, tout comme les températures plus agréables... L'entretien de nos jardins et espaces verts est donc d'actualité ! N'oublions pas pour autant les quelques règles générales ! Les travaux «sonores» (ex : tondre la pelouse) demandent à être effectués :

- Les jours de la semaine de 8h à 12h et de 14h à 19h
- Les samedis de 9h à 12h et de 15h à 19h
- Les dimanches et jours fériés de 10h à 12h

Merci de respecter ces horaires et aux voisins d'être tolérant sur les dépassements peu significatifs.

Il est rappelé également que chacun doit entretenir ses haies correctement côté rue/trottoir.

Il est interdit de brûler les déchets verts (végétaux secs ou humides) chez soi, que ce soit avec un incinérateur de jardin ou à l'air libre.

## Horaires La Poste

Les horaires de la poste : tous les matins du lundi au vendredi de 9 h à 11 h 30.

Le guichet est fermé le samedi jusqu'au 31 août et ouvrira à nouveau à compter de septembre.

Les personnes qui souhaitent récupérer un colis ou un recommandé et qui n'ont pas de disponibilité dans la semaine peuvent faire la demande à la Poste pour une nouvelle présentation le samedi matin.

## Évènements à venir ...

20 Août : Don du sang

22 Août : Soirée du Patrimoine de Gâtine (sous réserve des mesures d'hygiène)

27 Octobre -

1<sup>er</sup> Novembre : Festival International du Film Ornithologique