Marnes

Au Fil de la Dive

BULLETIN MUNICIPAL N° 21

JUILLET 2013

Le mot du Maire

Nous nous souviendrons de l'année 2013 comme ayant eu le premier semestre le plus arrosé depuis des dizaines d'années. Cela n'a pas été sans conséquences non seulement sur l'agriculture ou le jardinage, mais aussi sur l'entretien des chemins et des espaces communaux. Au moins les nappes phréatiques ont-elles été rechargées !

Le réaménagement de la place de la mairie a débuté par la démolition de l'ancien bâtiment qui menaçait ruine. Il va se poursuivre avec l'achèvement de la consolidation du pignon, la création d'une nouvelle entrée de parking, la construction d'un muret le long de la Grand'rue et la réalisation d'un terre-plein au niveau de la salle du Conseil. Afin de limiter le coût des manutentions, les matériaux de démolition ont été stockés au fond de la cour dans l'attente de leur réemploi pour les différentes maçonneries ; des panneaux sont en cours de pose pour matérialiser et mieux sécuriser la zone.

Les enfants de la commune vont repasser au rythme de 4 jours et demi par semaine à partir de la rentrée de septembre 2013. Un projet éducatif territorial est en cours d'élaboration, en concertation avec les professeurs et les parents d'élèves, il précisera les activités qui seront proposées.

Dans le cadre de la réforme de l'intercommunalité supervisée par le Préfet, la commune de Marnes rejoindra la communauté de communes du Thouarsais au 1er janvier 2014. Le maximum de précautions ont été prises pour que les services existants soient maintenus et, dans toute la mesure du possible, améliorés.

Cette année, la première page met à l'honneur l'ancienne carrière de "Sous les Monts". Le Conservatoire régional des espaces naturels l'a prise en gestion en tant qu'élément important de notre patrimoine et a réalisé au moins de juin une première sortie-découverte - d'autres suivront désormais. L'histoire de notre commune fait aussi partie de ce riche patrimoine et ce bulletin fait revivre les anciennes boulangeries

Rendez-vous est donné à tous sur le terrain du Pigeonnier pour la fête du 14 juillet.

Le Maire
Pierre BIGOT

ETAT-CIVIL (inscriptions sur les registres d'état civil)

Juillet 2012 à juin 2013

LES DECES

MOULY Epouse MOINE Claudine, Henriette
Décédée le 22 janvier 2013 à TOURS (37)

NAISSANCES HORS COMMUNE

RIOM COUSIN Lélio, René, Michel
Né le 27 juin 2012 à BRESSUIRE (79)

MARIAGE

BRECHET Benjamin, Gérard, Pierre et MAUCLERCQ Cécilia, Nicole, Elise
Le 11 août 2012

LES INHUMATIONS

DANS LE CIMETIERE COMMUNAL

Juillet 2012 à juin 2013 ***(inscriptions sur le registre des inhumations)***

POIGNANT Veuve FOUGERAT Madeleine
Le 12 septembre 2012

MEUNIER Marie-Madeleine
Le 10 octobre 2012

VALENÇON Veuve RICHARD Henriette, Marianne Antonine
Le 17 octobre 2012

BRAULT Rémy, Georges Marcel
Le 13 novembre 2012

MOULY Epouse MOINE Claudine, Henriette
Le 25 janvier 2013

ARNAULT Veuve MARSAULT Raymonde, Yvonne, Irène
Le 29 mars 2013

<u>LES INHUMATIONS HORS COMMUNE</u>
PERSONNE RESIDANT EN MAISON DE RETRAITE
DONT LE DERNIER DOMICILE ETAIT A MARNES
(juillet 2012 à juin 2013)

Néant

HORAIRES D'OUVERTURE DU SECRETARIAT DE LA MAIRIE

****

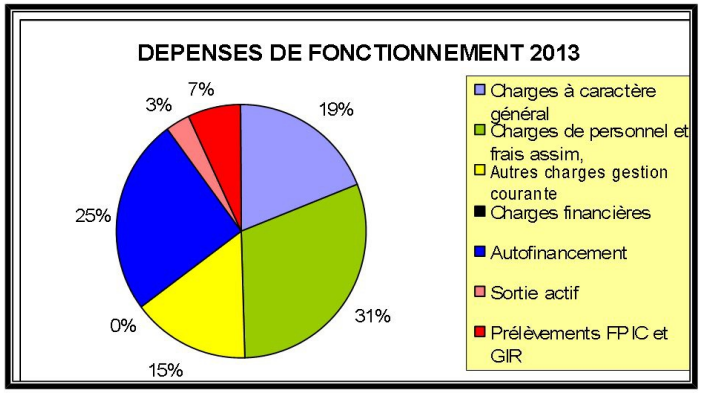
Les mardis, mercredis de 09 h 00 à 12 h 30

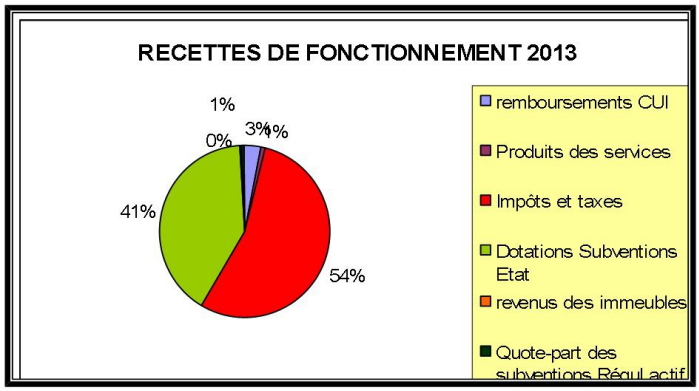
Le vendredi de 13 h 30 à 17 h 30

A VOS AGENDAS 2013

ꕥ

DATE A RETENIR	MANIFESTATION ET LIEU	ORGANISATEUR
Dimanche 28 juillet 2013	Journée Pique-Nique	LE COMITE DES FETES
Vendredi 23 août 2013	Concert dans l'Eglise de Marnes	CENTRE SOCIO CULTUREL D'AIRVAULT
Dimanche 25 août 2013	Journée "Four à pain"	FLORILEGE
Mercredi 28 août 2013	Visite guidée de Marnes	T2A (Office de tourisme d'Airvault)
Samedi 14 septembre 2013	Voyage au parc de la Grande Brière	LE COMITE DES FETES
Samedi 21 septembre 2013 à 12 h 30	Repas annuel du CCAS à la Salle Gilles Baudron	CCAS de MARNES
Samedi 28 septembre 2013	Concours de belote dans la Salle Gilles Baudron	LE COMITE DES FETES
Dimanche 27 octobre 2013 à 14 h 30	Loto dans la salle Gilles Baudron	LE COMITE DES FETES
Samedi 2 novembre 2013 à partir de 12 h 30	Repas des adhérents à la Salle Gilles Baudron	LE COMITE DES FETES
Samedi 7 décembre 2013	Participation au Téléthon, en salle Gilles Baudron	LE COMITE DES FETES





DECISION EN MATIERE DE TAUX DES CONTRIBUTIONS DIRECTES 2013

LIBELLES	BASE (V.L.)	TAUX	PRODUIT ATTENDU
TAXE HABITATION	250 900.00	18.45%	46 291.00
TAXE FONCIERE (B.)	157 300.00	09.69%	15 242.00
TAXE FONCIERE (N.B.)	46 400.00	41.80%	19 395.00
CFE	1 900.00	20.84%	396.00
TOTAL	456 500.00		81 324.00

le Conseil Municipal n'a pas augmenté les taux de contributions directes

LA SECTION DE FONCTIONNEMENT

Chapitre Article	LIBELLE	REALISATIONS 2012	PREVISIONS 2013
011	**CHARGES A CARACTERE GENERAL**	**30 559.01**	**56 580.00**
60611	Eau et assainissement + OM	661.16	1 070.00
60612	Electricité	4 952.51	6 000.00
60621	Combustible	1 985.96	3 500.00
60622	Carburant	1 854.96	2 500.00
60631	Fournitures d'entretien	1 561.65	4 550.00
60623	Autres matières et fournitures	22.53	40.00
60632	Fournitures petit équipement	237.84	1 300.00
60633	Fourniture de voirie	2 947.57	4 000.00
60636	Vêtement de travail	175.84	300.00
6132	Location matériel	106.49	300.00
6064	Fournitures administratives	294.18	400.00
61522	Entretien bâtiment	1 289.12	6 000.00
61523	Entretien Voies et réseaux	2 595.82	8 500.00
61555	Entretien sur tracteur	676.67	3 200.00
61558	Entretien autres biens	163.89	400.00
6156	Maintenance	1 100.03	1 800.00
616	Primes d'assurances	4 426.08	5 000.00
61521	Entretien terrain	0.00	1 000.00
6152	Documentation	91.70	100.00
6184	Vers. Organisme formation	124.00	400.00
6225	Indemnité comptable	218.31	250.00
6226	Honoraires	1 072.30	500.00
6227	Frais d'actes et contentieux	0.00	0.00
6232	Fêtes et cérémonies	596.05	1 000.00
6237	Publication bulletin municipal	1 054.88	1 100.00
6256	Voyages et déplacements	0.00	250.00
6261	Frais affranchissement	374.13	450.00
6262	Frais téléphone	1 135.88	1 300.00
6281	Concours divers cotisations	241.66	300.00
63512	Impôts et autres (6288)	417.80	870.00
6282	Frais de gardiennage Eglise	180.00	200.00
012	**FRAIS /PERSONNEL**	**61 529.98**	**90 130.00**
6411	Rémunération Titulaires Brut	29 875.24	40 000.00
6413	Rémunération non titulaire	5 810.40	15 000.00
64168	Rémunération C.E.S. + CAE	6 459.75	10 000.00
6451	Cotisations URSSAF	6 708.91	10 000.00
6453	Cotisations caisses retraite	8 465.25	10 000.00
6454	Cotisation ASSEDIC	785.24	1 100.00
6455	Cotisation assurances pers.	1897.16	2 000.00
6456	Cotisation suppl. familial	374.00	400.00
6475	Médecine du travail	211.25	250.00
64832	Cotisations FCCPA	0.00	0.00
6338	Autres impôts et taxes/rem.	103.47	120.00
6472	Prestation familiale directe	0.00	100.00
6332	Cotisations FNAL	34.48	60.00
6218	Pers AIR Aide cantonnier	148.53	300.00
6336	Cotisations CDG + CNFPT	656.30	800.00
65	**AUTRES CHARGES DE GESTION**	**40 652.89**	**45 212.00**
6531	Indemnité + frais mission Elus	9 816.96	10 500.00
6533	Cotisations retraite Elus	346.57	500.00
654	Perte sur créances irrécouv.	0.00	550.00
6553	Service incendie	2 867.68	2 923.00
6554	Contribution **SIVU 3 Vallées**	4 948.00	5 089.00
6554	**R.P.I. ECOLES**	20 875.68	22 172.00
6554	**MAINTIEN A DOMICILE**	0.00	1 800.00
65736	**REPAS ANNUEL CCAS**	500.00	500.00
6574	Subv/associations + autres	1 298.00	1 178.00
66	**CHARGES FINANCIERES**	**557.66**	**469.00**
67	**CHARGES EXCEPTION**	**0.00**	**0.00**
014	**PREL GIR-FPIC (ETAT)**	**19 891.00**	**20 760.00**
014	**Dègrev.J. Agriculteurs + loc**	**0.00**	**0.00**
	DEPENSES IMPREVUES	**0.00**	**0.00**
	DEPENSES RELLES FONC	**153 190.54**	**213 151.00**
042	**SORTIE ACTIF**	**0.00**	**8 835.61**
023	**VIR. SECTION INVESTIS.**		**74 691.54**
TOTAL DEPENSES DE FONCTIONNEMENT		**153 190.54**	**296 678.15**

Chapitre Article	LIBELLE	REALISATIONS 2012	PREVISIONS 2013
70	**PRODUITS DES SERVICES**	**2 057.84**	**1 033.00**
70323	Redev. France Télécom+SIED	518.59	450.00
70311	Vente concessions cimetière	165.00	33.00
7083	Locations stand buvette	30.00	30.00
70878	Faucard.+remb. Charges Loca.	1 157.50	500.00
7088	Autres produits annexes	186.75	20.00
73	**IMPOTS ET TAXES**	**88 467.90**	**82 054.00**
73111	Taxes foncières et habitations	79 732.00	81 324.00
73112-4	Cotis valeur ajouté et E réseau	95.00	730.00
7381	Taxe addition. Droits mutation	8 640.90	0.00
74	**DOT. ET PARTICIPATIONS**	**68 088.74**	**61 500.00**
7411	Dotation forfaitaire	40 501.00	40 854.00
74122	Dot. Solidarité rurale	4 460.00	3 000.00
742	Dotation aux Elus locaux	2 734.00	2 700.00
74718	Autres (rembours frais/élection)	258.12	0.00
74127	Dotation nationale péréquation	3 313.00	3 000.00
74832	Attribution FDTP	4 665.62	
748314	Dotation Unique compensation	111.00	93.00
74834	Etat compensation TF	854.00	5 168.00
74835	Etat compensation TH	11 192.00	6 685.00
74751	Subv Communautés Communes	0.00	**0.00**
75	**LOCATIONS IMMEUBLES**	**1 375.00**	**500.00**
777	Quote-part des subventions	0.00	**800.00**
7788	Produits exceptionnels	**394.61**	
776	Dif sur réalisation (tracteur)	0.00	
722	Travaux en régie	**0.00**	
013	**ATTENUATION CHARGES**	**5 813.55**	**5 000.00**
6419	Remb. Rémunération CES-CAE	5 813.55	5 000.00
	TOTAL RECETTES ANNEE	**166 197.64**	**150 887.00**
002	**EXCEDENT FONCT. REPORTE**	**132 784.05**	**145 791.15**
	TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	**298 981.69**	**296 678.15**

DETAIL DES SUBVENTIONS VOTEES SUR LE BUDGET 2013

NOM DES ASSOCIATIONS	MONTANT
ACCA SOCIETE DE CHASSE (Subv. Normale+nuisibles)	198.00
AS. ANCIENS COMBATTANTS AFN	137.00
AS RICHESSE ET DEFENSE PATRIMOINE	32.00
CLUB AMITIE MARNOISE	137.00
AS. MUTILES DU TRAVAIL	16.00
COMITE DES FETE DE MARNES	137.00
SYNDICAT DEFENSE ENNEMIS CULTURES	40.00
SOCIETE DE PECHE –DIVINE MARNOISE	137.00
SYNDICAT INITIATIVE MONCONTOUR	50.00
CAUE	20.00
AS DEFENSE DES MARNOIS	137.00
FLORILEGE	137.00
TOTAL CPTE 6574 en euros	**1 178.00**

RESULTATS 2012

298 981.69 – 153 190.54 = 145 791.15

SECTION FONCTIONNEMENT : + 145 791.15
SECTION INVESTISSEMENT : + 10 581.17
RESTES A REALISER : - 2 596.77
EXCEDENT DISPONIBLE /2013 = 153 775.55

LES FINANCES COMMUNALES

SECTION D'INVESTISSEMENT - REALISATIONS 2012

LIBELLE CHAPITRE OU OPERATION	REALISATIONS 2012 EN EUROS	RESTES A REALISER /2013 EN EUROS
ETUDE AMENAGENAGEMENT ABORDS DE LA MAIRIE	2 994.04	
PAVE	323.10	
ACHAT SOUFFLEUR	639.00	
REFECTION ROUTE DE PLUMIN	7 932.47	
DEMOLITION BATIMENT /AMENAGEMENT ABORDS DE LA MAIRIE – 1ère TRANCHE		7 836.19
REMBOURSEMENT EMPRUNT /TRAVAUX DRAINAGE	1 939.38	
SOLDE EXECUTION 2011	5 028.42	
TOTAL DEPENSES 2012	**18 856.41**	**7 836.19**
SUBVENTION CONSEIL GENERAL REFECTION ROUTE DE PLUMIN	5 306.00	
SUBVENTION CONSEIL GENERAL POUR ETUDE AMENAGEMENT ABORDS DE LA MAIRIE	2 637.18	
SUBVENTION CONSEIL GENERAL - MISE EN SECURITE PARTIELLE RD37	1 716.60	
SUBVENTION CONSEIL GENERAL DEMOLITION BATIMENT		5 239.42
AFFECTATION RESULTATS 2011	15 712.86	
FOND COMPENSATION TVA	4 064.94	
TOTAL RECETTES 2012	**29 437.58**	
RESULTAT 2012	**10 581.17**	**- 2 596.77**

SECTION D'INVESTISSEMENT - PREVISIONS BUDGET PRIMITIF 2013

LIBELLE CHAPITRE OU OPERATION	PREVISIONS 2013 EN €	
	REPORTS 2012	NOUVELLES PROPOSITIONS
REMBOURSEMENT EMPRUNT / TRAVAUX DRAINAGE EGLISE		2 028.53
ACHAT DE TERRAIN NU - AMENAGEMENT FONCIER EN COURS		4000.00
ACHAT MATERIEL		1 000.00
DEMOLITION BATIMENT /AMENAGEMENT ABORDS DE LA MAIRIE – 1ère TRANCHE	7 836.19	2 596.77
REFECTION COUVERTURE SALLE GILLES BAUDRON		15 404.00
QUOTE-PART DES SUBVENTIONS PERCUES		800.00
RESERVE POUR TRAVAUX FUTURS		75 035.79
SOLDE EXECUTION NEGATIF 2012 REPORTE		0.00
TOTAL DEPENSES 2013	**7 836.19**	**100 865.09**
SUBVENTIONAMENAGEMENT ABORDS DE LA MAIRIE DEMOLITION BATIMENT 1ère tranche	5 239.42	
SUBVENTION CONSEIL GENERAL REFECTION COUVERTURE SALLE GILLES BAUDRON		6 836.00
FOND COMPENSATION TVA		2 517.54
AMORTISSEMENT SUR TRAVAUXET FRAIS D'ETUDE RESEAU EAUX PLUVIALES LION (SORTIE ACTIF)		8 835.61
SOLDE EXECUTION POSITIF 2012 REPORTE		**10 581.17**
AUTO FINANCEMENT 2013		**74 691.54**
TOTAL RECETTES 2013	**5 239.42**	**103 461.86**

Aménagement foncier agricole et forestier - MARNES

Suite à la demande de la commune, le Conseil général conduit une opération d'aménagement foncier sur la commune de Marnes, plus précisément sur la vallée de la Dive (partie forestière de la commune).

La restructuration foncière envisagée a deux objectifs :

- améliorer la gestion forestière et les conditions d'exploitation de cette zone, que la multitude de petites parcelles rend difficile ;
- protéger les abords de la Dive et du Prepson par une restauration de la ripisylve, de façon à préserver la qualité de l'eau.

Pour mener cette opération, une commission communale d'aménagement foncier composée de représentants du Conseil municipal, des exploitants, des propriétaires, des associations de protection de la nature, des services fiscaux, du Conseil général a été constituée et s'est prononcée favorablement à la mise en oeuvre d'une restructuration parcellaire d'une partie du territoire communal suite à une enquête publique qui s'est déroulée en fin d'année 2011.

Cette décision, qui a été validée par le conseil municipal de Marnes, conduit le Conseil général a délibérer le 8 juillet 2013 pour ordonner l'opération d'aménagement foncier sur la base du schéma directeur validé par la commission d'aménagement foncier et des prescriptions environnementales du Préfet.

L'ordonnancement de l'opération va permettre au géomètre expert agréé, missionné par le Conseil général, d'entamer le travail de classement des terres et d'élaborer un projet parcellaire. Ce dernier fera également l'objet d'une deuxième enquête publique auprès des propriétaires de biens fonciers compris dans le périmètre retenu par la commission d'aménagement foncier.

Cette opération fait l'objet d'un financement tripartite : Conseil général, commune, propriétaires de biens fonciers du périmètre retenu.

bien vieillir chez soi en Gâtine

ASSOCIATION GERONTOLOGIQUE DE GATINE

(CLIC de Gâtine & Réseau de santé nord Deux-Sèvres & MAIA 79)

L'Association gérontologique de Gâtine participe au maintien à domicile des personnes âgées de 60 ans et plus.

Nous sommes à votre écoute :

- pour formuler ensemble vos attentes et vos besoins afin de rester à votre domicile,
- pour vous informer sur les différents services et professionnels à votre disposition,
- pour vous guider dans l'amélioration de votre logement,

Nous pouvons vous orienter :

- vers les professionnels et les services pouvant répondre à vos demandes,
- vers une structure d'hébergement pour une place permanente,
- vers une place d'accueil de jour ou temporaire en établissement afin de vous soulager vous ou votre entourage (plateforme de répit pour les aidants familiaux).

Nous pouvons vous aider :

- à coordonner les prestations des professionnels intervenant à votre domicile (aides à domicile, aides-soignantes, infirmières,…) en concertation avec votre médecin traitant,
- à accompagner votre retour à domicile après une hospitalisation,
- à mettre en place de nouveaux services : garde de nuit, couchers tardifs...

Nous pouvons vous mettre en relation :

- avec les réseaux de bénévoles pouvant vous soutenir (France Alzheimer, Association des parkinsoniens...),
- avec les partenaires pouvant vous apporter des informations spécifiques - par exemple sous forme de groupe de paroles pour les aidants, de conférences sur certaines maladies...

Association Gérontologique de Gâtine
(CLIC de Gâtine & Réseau de santé nord Deux-Sèvres & MAIA 79)
20 rue de la Citadelle / 79200 PARTHENAY
Tel : 05.49.63.45.70.
Plus d'informations sur www.clic-reseau-gatine.com

Aider les aidants :

Vous êtes un conjoint ou une conjointe d'une personne désorientée ou en perte d'autonomie, ou un enfant prenant en charge l'un de vos parents… n'oubliez pas de prendre soin de vous. Votre santé en dépend… contactez nous, nous pouvons vous mettre en relation avec des services pour vous aider dans votre rôle quotidien.

SIVU
Aide à Domicile
AIRVAULT - ST LOUP

Un service de proximité
Une présence active à vos côtés
Pour rester autonome à domicile

Aide et accompagnement pour **le maintien des relations sociales et le soutien moral** (promenades, accompagnement aux courses, démarches administratives, garde malade…)

Aide et accompagnement pour **les actes essentiels de la vie quotidienne** (toilette, habillage, préparation et/ou prise des repas…)

Aide et accompagnement pour **les actes ordinaires** (entretien du logement, du linge, courses…)

Le SIVU Aide à Domicile Airvault St Loup

intervient 7 jours / 7 pour

- ***les retraités***
- ***les personnes en situation de handicap***
- ***les personnes sortant d'hospitalisation sans conditions d'âge***

14 rue de l'Aumônerie - 79600 AIRVAULT
Tél. standard 05 49 64 78 53 – 05 49 64 49 89
sivu-airvault-stloup@orange.fr

S! services à la personne

Réduction fiscale
Crédits d'impôts

Agrément qualité n° SAP/257902460

CHÈQUE EMPLOI SERVICE UNIVERSEL
Accepté

Le Goûter de Noël

Il s'est déroulé le mercredi 19 décembre 2012.

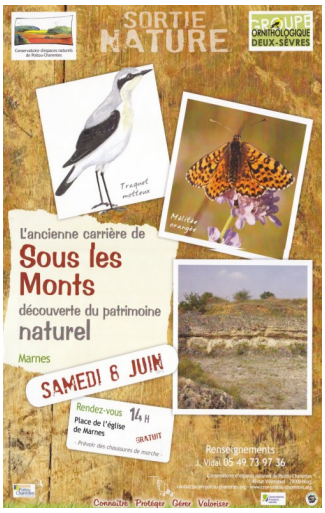
"Vive le goûter"

Les enfants en adoration devant le père Noël

Distribution des cadeaux

"Les petits Marnois"

La carrière de Sous-les-Monts



Exploitée par la société Colas jusqu'en 1998, cette carrière a été rachetée par la commune de Marnes avec la contribution du Conseil général et de la Communauté de Communes.

Sa gestion, confiée pour 30 ans, au Conservatoire d'espaces naturels du Poitou-Charentes, fait l'objet d'un diagnostic demandé à Deux-Sèvres Nature Environnement (DSNE) et au Groupe Ornithologique des Deux-Sèvres (GODS).

Le samedi 8 juin 2013, sous la conduite de Justine Vidal (Conservatoire d'espaces naturels du Poitou-Charentes) et de Thomas Gouello (Groupe Ornithologique des Deux-Sèvres), douze personnes se sont lancées avec précaution sur ce site en regardant "où elles posaient les pieds pour ne pas nuire à la flore ou aux insectes".

Equipés pour certains de jumelles et de lunettes d'observation, les marcheurs ont parcouru un paysage faisant penser aux plaines d'antan, quand les animaux pâturaient et que les terres n'étaient pas cultivées.

On y trouve l'orchidée orchis bouc, (*Himantoglossum hircinum*).
Elle possède de nombreuses feuilles d'un vert grisâtre qui apparaissent en automne, persistent l'hiver puis se flétrissent à la floraison.
L'inflorescence est cylindrique et assez dense, fleurs verdâtres bordées de pourpre.
Son odeur est forte, caractéristique, proche de celle du bouc.

On peut y découvrir aussi l'orchidée ***Caleana major*,** nommée "orchidée canard volant" en raison de sa fleur.
En effet elle ressemble à un canard en vol avec le pétale supérieur représentant la tête un bec bien visible.

La carrière de Sous-les-Monts

A travers des étendues caillouteuses et accidentées, les visiteurs ont découvert les neuf nichoirs construits en pierres destinés à accueillir le traquet motteux, petit oiseau migrateur revenu sur la zone alors qu'il n'avait pas été vu depuis 1940.

Les spécialistes sont à l'écoute, un rossignol chante, plus loin, c'est la phrase courte d'une fauvette grisette ...

On a pu aussi observer un bruant jaune.

A la demande du GODS, un grand tas de sable a été conservé sur le site pour favoriser le nichage du Pipit Rousseline.

IL Y A 50 ANS EN FRANCE

JANVIER

Le 14 : Le Général De Gaulle rejette les accords de Moscou et refuse l'entrée de la Grande-Bretagne dans le marché commun.
Le 21-22 : Visite du chancelier Konrad Adenauer aboutissant à la signature d'un traité de coopération franco-allemand.

FEVRIER

Le 3 : Le PCF renouvelle les propositions, déjà faites en mai 1962, en faveur d'un programme établi en commun par les groupements et partis démocratiques.
Le 7 : Après un magnifique passage en libre, sur une musique des ballets Moïsseev, Alain Calmat remporte le championnat d'Europe de patinage artistique.
Le 21 : Jean Vilar décide de quitter la direction du TNP (Théâtre National Populaire)
Le 23 : Un commando OAS est appréhendé alors qu'il se préparait à assassiner G.Pompidou et à enlever Bastien Thiry, chef du commando du Petit Clamart.
Le 27: L'ex-colonel Argoud, l'un des dirigeants de l'OAS, est arrêté à Paris ; il sera condamné à la réclusion criminelle par la cour de sûreté de l'état en décembre.

MARS

Le 1er : Grève des « Gueules Noires » en Lorraine et dans le Nord. Des femmes de mineurs envoient une délégation à l'Assemblée Nationale .
Le 15 : Condamnation à mort de 6 conjurés du Petit Clamart (Bastien Thiry, Bougrenet de la Tocnaye, Prévost, Watin, Marton et Bernier).
Le gouvernement décide, sans succès, la réquisition de l'ensemble des mineurs.

AVRIL

Le 4 : Un accord est conclu entre les mineurs en grève et les charbonnages de France. Le gouvernement Pompidou finira par céder à la plupart de leurs revendications.
Le 20 : Jour **J** pour le nouveau journal télévisé. Mr Alain Peyrefitte, ministre de tutelle de la RTF a porté beaucoup d'intérêt à cette réforme : nécessité de multiplier les images, de soigner particulièrement l'édition de 20 h. Deux meneurs de jeu sont désignés : L. Zitrone et G. De Caunes.
Le 21 : Blocage des prix de 80 produits industriels.

MAI

Le 2 : Georges Wilson accepte de remplacer Jean Vilar à la tête du TNP.
Le 23 : Jean Lecanuet devient le président du MRP.
Le 30 : Début du congrès national SFIO, Guy Mollet est favorable à un dialogue public avec le PCF.

JUIN

Le 3 : Mort du Pape Jean XXIII.
Le 22 : Paul VI lui succède.
Le 12 : Nomination de Maurice Herzog au secrétariat d'état à la jeunesse et au sports.
Le 22 -23 : A Paris, nuit du rock sur la place de la Nation rassemblant une centaine de milliers de jeunes à l'appel de l'émission « Salut les Copains » sur Europe 1 ; animateur Daniel Filipacchi. Une foule hystérique a accueilli J.Hallyday, S.Vartan, R.Anthony, les Chats Sauvages,.... et s'est déchaînée sur des twists endiablés avant de tout casser.

IL Y A 50 ANS EN FRANCE

JUILLET

Le 19 : Jean-Claude Magnan devient champion du monde de fleuret à Gdansk.
Le 22 : Le barrage de la Rance est mis en service, déjà se dessine l'enceinte de la future usine marée-motrice. (entreprise unique au monde)
Le 26 : Adoption définitive par l'assemblée nationale du projet de la loi concernant le droit de grève dans les services publics où l'on doit déposer un préavis de 5 jours.
Le 29 : Le Général De Gaulle déclare dans sa conférence de presse que la France doit être indépendante des Etats-Unis.

AOUT

Le 3 : Décret sur la création des CES (Collège d'Enseignement Secondaire).
Le 31 : Mort de Georges Braque : peintre qui fut, avec Picasso, le créateur du cubisme. Il fut aussi un remarquable graveur ; on lui doit aussi de somptueux vitraux.

SEPTEMBRE

Le 5 : Mort du père de l'Europe : Robert Schumann , homme d'état français qui avec J. Monnet, tissa les liens du Marché Commun.
Le 12 : Valéry Giscard d'Estaing, ministre des finances du gouvernement Pompidou, lance un plan pour enrayer l'inflation.
Le 15 : «Banquet des mille » à St.Honoré les Bains, réunissant tous les opposants au Général De Gaulle, y compris les communistes.
Le 19 : Début de la campagne de l'Express à propos de « Mr.X » candidat idéal de l'opposition à l'élection présidentielle. Derrière ce « Mr.X » se cache Gaston Defferre (Maire de Marseille, président du groupe parlementaire SFIO à l'assemblée nationale).

OCTOBRE

Le 12 : Une grande voix s'est éteinte : Edith Piaf, née en 1915 dans la rue à Belleville d'une mère italienne chanteuse et d'un père acrobate, était vraiment une chanteuse des rues.
Le 13 : Mort d'un poète : Jean Cocteau poète dramaturge, romancier, auteur, réalisateur et metteur en scène de films, dessinateur, peintre et illustrateur.

NOVEMBRE

Le 6 : Grève dans le secteur public à l'appel des syndicats CGT, FO et CFDT.

DECEMBRE

Le 14 : Le Général De Gaulle inaugure la Maison de la Radio. « Palais Gruyère », 160 mètres de diamètre.
Le 18 : Gaston Defferre fait officiellement acte de candidature à la présidence de la République.
Le 24 : Accord, in extremis, des six sur la politique agricole pour une relance de l'Europe.

IL Y A 50 ANS EN DEUX-SEVRES

JANVIER

Le 2 : A ce jour, les Deux-Sèvres comptent 7112 téléviseurs et 75000 postes radio pour 326000 habitants (soit environ 21 télés pour 1000 h contre 725 en 2008)
Le 13 : Un cultivateur de 50 ans, habitant Usseau, meurt de froid sur son tracteur. Le même jour, un ouvrier agricole de Viennay est terrassé par une congestion dans sa cabane.
Le 20 : Incendies, accidents : le froid cause des catastrophes dans tout le département. A Hanc, la paroi de protection d'un château d'eau éclate sous le gel.

FEVRIER

Le 5 : Le dégel est enfin annoncé. Le vent a tourné au sud, mais les conséquences de 40 journées sibériennes s'annoncent catastrophiques.

MARS

Le 2 : Incroyable ! A 13h, à Niort, la météorologie nationale a enregistré + 44° au soleil. Les grands écarts de température favorisent la grippe « asiatique ».
Le 9 : Le célèbre nageur, Louis Lournais, se met à l'eau à 23 h à St-Maixent pour rejoindre Niort en moins de 20 h. Cet exploit sportif doit aider à résoudre un problème crucial : la faim dans le monde.
Le 14 : A l'hôpital Broussais de Paris, un jeune homme de Chenay est opéré à coeur ouvert avec succès.

MAI

Le 9 : Les établissements Panzani à Parthenay décident de s'agrandir.

JUIN

Le 15 : Dans une liesse incomparable, le Général De Gaulle traverse le département. A Niort plus de 15 000 personnes écoutent, devant la mairie, le discours du 1er des Français. A St-Maixent l'accueil est beaucoup plus timide.
Le 16: De Niort à Airvault, seconde journée triomphale pour le Général De Gaulle. En quittant le département, l'homme de Colombey déclare "Je viens de faire un voyage intéressant et, je l'espère, très utile."

AOUT

Le 21 : Dans la zone industrielle de Niort-St-Florent, l'usine de produits chimiques Beckacite est soufflée par une terrible explosion. Un mort et 6 blessés sont dégagés des décombres.
Les dégâts dépassent le milliard d'anciens francs.

OCTOBRE

Le 17 : « Le gang des noctambules » écumait depuis plusieurs mois la campagne bressuiraise. Avec l'aide de cultivateurs de Terves, les gendarmes arrêtent les quatre malfaiteurs.

NOVEMBRE

Le 4 : Tragique retour de bal à Doux. A l'entrée de Thénezay une auto occupée par 6 jeunes gens va percuter une maison : un mort et 3 blessés.
Le 7 : Aux PTT de St-Maixent, le nouveau centre de distribution motorisé est entré en fonction.

IL Y A 50 ANS EN DEUX-SEVRES

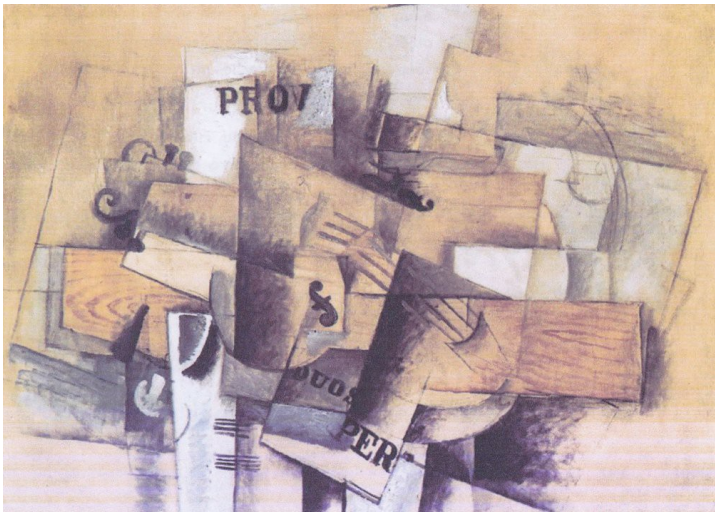
DECEMBRE

Le 30 : Les standards des PTT sont saturés : de 16 h à 20 h, la maternité n'a pu obtenir un praticien mauzéen dont une malade réclamait les soins urgents.

Au mois de janvier, 13288 entreprises commerciales et industrielles emploient dans les Deux-Sèvres 31820 salariés. Mais 18 établissements seulement comptent de 200 à 1000 personnes.
Les établissements Rougier détiennent le record du département avec 1200 employés.
Les résultats d'une enquête menée par l'INSEE montrent que l'exode rural continue à marquer le département. Certains secteurs ne comptent plus que 18 habitants au km^2.
Sur les 357 communes des Deux-Sèvres seulement 10 ont le titre d'agglomérations urbaines.

Le général de Gaulle et le chancelier Adenauer, en visite officielle à Reims.

Le 15 mars, des femmes de mineurs envoient une délégation à l'Assemblée nationale.



Oeuvres de Georges Braque

Le RPI Les cinq villages

Les écoles du RPI les Cinq villages accueillent 4 classes sur le site de Saint Jouin de Marnes.

La classe des 31 TPS- PS et MS avec leur maîtresse Séverine TANCHE, aidée par Paquita CLAVEAU puis remplacée par Anna COUSIN.
La classe des 26 GS- CP avec leur maîtresse Erika REVAUD remplacé par Christophe METAIS aidé par Christelle GENET.
La classe des 23 CE1- CE2 avec leur maîtresse Christine LEMPEREUR.
La classe des 27 CM1- CM2 avec leur maîtresse Mélanie VAUDON.

Année scolaire 2012/ 2013 :

Tout d'abord les élèves de CE -CM ont bénéficié de 2 rencontres USEP en lien avec l'école de Louin. Quand aux élèves de maternelle et de GS- CP ils ont étudié les fruits exotiques à travers divers ateliers (arts plastiques, découverte du monde, dégustation, etc...) pendant la semaine du goût.

Ensuite dans le cadre du projet d'école et dans un intérêt d'ouverture culturelle, l'équipe enseignante a fait le choix d'initier les élèves à la vie théâtrale que ce soit en tant que spectateurs ou en tant qu'acteurs. Ainsi, le 11 février 2013, les élèves des classes TPS/ PS/ MS et de GS/ CP sont allés visiter le théâtre de Thouars puis la chapelle Jeanne d'Arc, prolongeant le projet musée de l'année scolaire précédente.

Par la suite, les élèves de ces deux classes ont pu assister à un spectacle en ce même théâtre : *le Petit Chaperon Rouge* pour les GS/ CP et *le bruit des couleurs* pour les TPS/ PS/ MS.

Les classes de CE1/ CE2 et de CM1/ CM2, se sont rendues le 17 juin à Nouaillé- Maupertuis dans la Vienne, pour découvrir un site médiéval (visite d'une abbaye) et assister à des fabliaux (saynètes médiévales).

Le théâtre a été à l'honneur lors de la fête du 22 juin 2013 qui a eu lieu à la salle des fêtes.

Au cours du spectacle de fin d'année, les classes de TPS/ PS/ MS et de GS/ CP ont présenté une adaptation théâtrale de l'album de littérature de jeunesse *c'est moi le plus fort* de Mario Ramos et la classe de CE1/ CE2 a mis en scène *le Petit Chaperon Rouge.*

L'équipe enseignante.

Tout au long de cette année scolaire, l'Association des Parents d'Elèves a organisé plusieurs manifestations, notamment le spectacle de marionnettistes *« Tant qu'il y aura des étoiles »* à l'occasion de Noël le 14 décembre 2013 à Availles-Thouarsais, la randonnée photo et la course d'orientation à Saint Généroux le 4 mai 2013 ; l'idée étant de partager avec la famille et les amis un après-midi convivial et de découvrir des paysages de nos communes qu'on ne connaît pas forcément, sur le parcours de 12 km, 127 parents et 63 enfants ont poinçonné des balises régulièrement et se sont amusés à se situer sur la carte, comme une chasse au trésor ; et la kermesse du 22 juin 2013. Ceux-ci permettant de financer différents projets à destination des élèves : voyages, abonnements à des revues, achats de jeux, sortie à la piscine , etc....

L'Association de Parents d'Élèves.

Le RPI Les cinq villages

Fête de Noël

Randonnées de Saint-Généroux le 4 mai 2013

Spectacle de fin d'année, le 22 juin 2013

La Cueille

Cette côte, que de fois nous l'avons montée
Avec le cartable sur les épaules
Que de galoches nous avons usées
Sur cette route qui menait à l'école.

La maison de la mère Berthe et ses volets
Que nous refermions rapidement
Alors là sans se retourner
On fonçait jusqu'en haut en courant.

Certains jours après le virage, au creux dans les rochers
On s'arrêtait quelques instants
Nous sortions les plumes des plumiers
Et nous faisions des étincelles sur le silex en grattant.

Plus haut, il devait y avoir un peu de terre
Car du persil y poussait toute l'année.
Surprenant parmi toutes ces pierres
Et personne ne l'avait semé.

Le soir après la classe on escaladait les rochers
Sur des passages étroits et plutôt dangereux
On cueillait en passant quelques giroflées
Et l'on rentrait à la maison heureux.

Dernièrement, la cueille a été malmenée profondément
Un des plus importants chantiers
En raison des travaux d'assainissement
Mais la cueille des écoliers nous l'avons à nouveau retrouvée.

Guy Métais

A.C.P.G. - C.A.T.M.

L'assemblée générale des Anciens Combattants s'est tenue le 18 janvier 2013 à la salle de la mairie.

Peu de changement question bilan. Les effectifs sont limités mais nous sommes toujours présents pour les manifestations commémoratives et avec le porte-drapeau, lors des obsèques des anciens prisonniers et des anciens d'Algérie du canton.

Nous nous joignons à Airvault pour les rencontres, méchoui et banquet.
Cette année le banquet du 8 mai a eu lieu à la salle des Fêtes d'Availles-Thouarsais.
Il est rappelé que ce banquet populaire est ouvert à tous.

Vous pouvez remarquer que le Monument aux Morts est toujours fleuri.

Actuellement, la plante du 11 novembre et les fleurs du 5 décembre et du 8 mai sont toujours en place.

Les drapeaux sont souvent installés car on demande aux communes de pavoiser à certaines dates en plus des cérémonies habituelles d'où 13 fois dans l'année.

Cette année encore la composition du bureau reste la même.

La traditionnelle galette des Rois a marqué la fin de notre Assemblée sans oublier les deux veuves d'Anciens prisonniers à qui nous rendons visite régulièrement.

Guy Métais

L'ASSOCIATION DEFENSE DES MARNOIS

En novembre 2012, nous avons organisé un concours de belote, rassemblant une trentaine de doublettes.

L'association « Défense des Marnois », comme son nom l'indique, est là pour défendre les Marnois. C'est pourquoi, un cahier de doléances est à votre disposition, à la mairie, pour pouvoir nous faire part de vos idées ou difficultés. N'hésitez pas à vous exprimer, nous pourrons peut être vous aider.

Le Bureau

L'ACCA de Marnes

Devant une assistance peu nombreuse, l'Acca a tenu son assemblée générale le 2 juin 2013.

Durant la saison 2012-2013, le nombre de chasseurs a sensiblement augmenté (78) par rapport aux années précédentes, le nombre de cartes journalières et d'invités reste par contre stable.
Le bilan financier est donc positif, ce qui permet un rééquilibrage de nos comptes et d'envisager la saison prochaine avec un peu plus d'optimisme.

Le plan de chasse chevreuil a été réalisé avec un prélèvement de 23 animaux. Dès la saison 2013-2014, la Fédération Départementale met en place un plan de chasse triennal, ce qui devrait apporter un peu plus de souplesse dans sa réalisation.

Le prélèvement de lièvres a été de 81, soit un peu plus d'un lièvre par chasseur.

Le bilan des battues de régulation des nuisibles est de 9 renards et une cinquantaine de corbeaux.

Au niveau de la composition du bureau, Mauricette ROYER, démissionnaire, a été remplacée par Philippe MARTIN.

Il a été décidé d'augmenter le nombre d'oiseaux lâchés (perdrix et faisans) principalement avant l'ouverture, qui aura lieu le dimanche 8 septembre 2013.

La chasse à courre au chevreuil, n'ayant pu avoir lieu au mois de janvier dernier en raison du mauvais temps, devrait être reconduite début 2014 et jumelée avec le banquet annuel.

AAPPMA - La Divine Marnoise

Favorable au niveau de la pluviométrie, un record depuis 1996, l'année 2012 ne l'a pas été pour la vente de cartes qui accuse une nette régression de l'ordre de 14 %. La crise actuelle et la diversité des loisirs y sont sans doute pour quelque chose.

Il faut noter aussi une non participation des sociétaires aux deux seules manifestations, pétanque et loto, ce qui remet en cause leur continuité et par conséquence la diminution en apport sur les alevinages.

L'année écoulée a vu la réalisation de nouvelles frayères pour la reproduction de truites "fario" sur le secteur de Marnes, d'autres seront réalisées sur le secteur d'Assais en 2013. Nous avons pu observé que cela semble bien fonctionner.

L'AG de l'AAPPMA a eu lieu le 8 février 2013.

L'ouverture de la truite s'est faite le 9 mars. Un changement important cette année, le quota de truites fario est ramené à deux par jour/pêcheur dans les Deux-Sèvres sur les six prises de salmonidés autorisées afin de protéger les souches encore existantes.

Le prix de la carte interfédérale passe à 89 €, celui de la carte départementale à 73 €.

Les cartes sont en vente au secrétariat de mairie à Marnes et au café-restaurant "Le Macenna" à Assais.

Il est aussi possible d'acheter sa carte sur Internet sur le site de la Fédération de Pêche des Deux-Sèvres.

Amis pêcheurs, que 2013 vous conserve en bonne santé pour pratiquer encore longtemps votre sport favori.

Le président
Jacques GAUTRY

L'AMITIE MARNOISE - Quelques photos relatant la vie du club

L'atelier prépare Noël

Assemblée Générale et jeux

Repas au restaurant d'Oiron

Pique-nique à Guesnes

<u>L'AMITIE MARNOISE</u> - THEATRE

Le 3 février, nos amis de Limalonges présentaient **« Un p'tit brin de Cosette ? »**,

comédie-farce délirante et burlesque d'après « Les Misérables » de Victor Hugo.

<u>L'AMITIE MARNOISE</u> - Voyage en BRENNE le 14 juin 2013

Au nord de la Creuse commence la Brenne proprement dite, "pays des mille étangs" et véritable mosaïque de paysages où s'interpénètrent l'eau, les bois, les landes et les prairies parfois dominées par des buttons qui résultent de l'érosion des grès.

Ces étangs sont traditionnellement utilisés pour la pisciculture : 2 000 tonnes de poissons sont pêchés chaque année entre octobre et mars.
Préservé, ce territoire demeure un lieu très important de reproduction pour les oiseaux migrateurs ayant passé, pour la majorité, l'hiver en Afrique.
Sur les **267 espèces** qui y trouvent refuge et nourriture, 150 sont nicheuses.

Zone humide d'importance internationale, la Brenne est l'une des plus grandes zones continentales françaises de ce type avec environ **2000** étangs.
Ses sols pauvres argilogréseux, expliquent la création des étangs (tous artificiels) et l'importance de l'élevage sur des terres peu propices aux cultures.

Première zone française de peuplement pour la cistude d'Europe, tortue aquatique en voie de disparition, le Parc abrite aussi de nombreuses espèces d'insectes et en particulier des libellules.

<u>L'AMITIE MARNOISE</u> - En suivant la voie du « Train du Bas-Berry » d'Ecueillé à Argy

Le Train du Bas-Berry circule sur une partie de la célèbre voie métrique du Blanc à Argent.

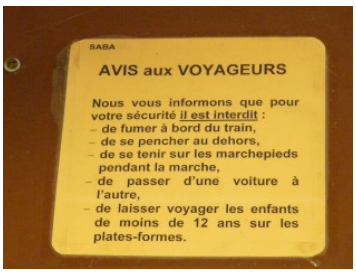
Il est composé de véhicules historiques :
voitures à voyageurs du début du 20ème siècle,
autorails des années 50,
wagons à marchandises anciens, etc...

Départ en gare d'Ecueillé

La locomotive à vapeur" Corpet-Louvet "
"Paul Frot" n° 11

Le parcours, long de 20 km, dessert Heugnes et Pellevoisin.

Une association de bénévoles, la **SABA** (**S**ociété pour l'**A**nimation du **B**lanc-**A**rgent), s'emploie à entretenir et sauvegarder voie et matériel.
La voie, les gares et quelques maisonnettes de gardes barrières sont inscrites à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques.



A l'arrivée, au terminus d'Argy

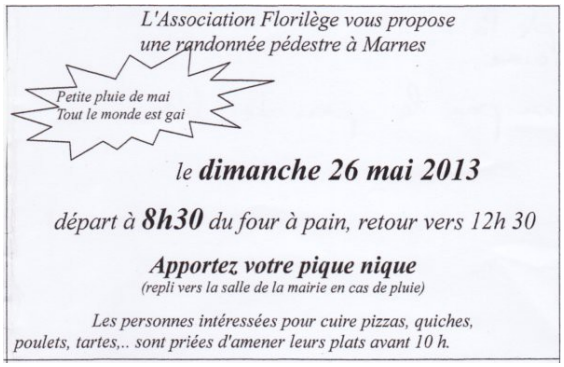
FLORILEGE

L'association a tenu son assemblée générale le 23 mars 2013.

Elle participe au fleurissement de la commune.
Une journée "four à pain" sera proposée le dimanche 25 août 2013 : possibilité de faire cuire des gâteaux.

Le dimanche 26 mai 2013,
une randonnée pédestre a été proposée.
Cette randonnée d'environ 12 km
s'est terminée par la visite de la fontaine.

Le retour s'est effectué par le Peu de Lion.


L'Association Florilège vous propose
une randonnée pédestre à Marnes

Petite pluie de mai
Tout le monde est gai

le ***dimanche 26 mai 2013***

départ à ***8h30*** *du four à pain, retour vers 12h 30*

Apportez votre pique nique
(repli vers la salle de la mairie en cas de pluie)

Les personnes intéressées pour cuire pizzas, quiches, poulets, tartes,.. sont priées d'amener leurs plats avant 10 h.

FLORILEGE

Le dimanche 26 août 2012,
l'association Florilège a organisé
sa deuxième journée Four à pain.

Pour 2 fournées de pain = 90 pains
Allumer le four à 7 h 00 pour que celui-ci soit bien chaud
Ensuite, enlever la cendre,
et balayer avec un balai à poil fin.
Passer une seprillière humie pour nettoyer la sole du four.
Mettre le pain à cuire à environ 8 h 00 = 45 pains.

Retirer le pain à 9 h 00 (voir la cuisson).

Ensuite faire une réchauffe pour
la deuxième fournée = 45 pains.

Faire attention de ne pas mettre les pains trop près
les uns des autres pour éviter qu'is se soudent
à la cuisson.

Maximum du four pour le nombre de pains longs est de 45.

Allumer 2 jours avant, et la veille pour préchauffer
le four à feu modéré.

COMITE DES FETES

Le Comité des Fêtes participe à l'animation de la commune en s'attachant à organiser des moments conviviaux.

Il comprend une centaine de membres. Tous ceux qui veulent participer sont les bienvenus.

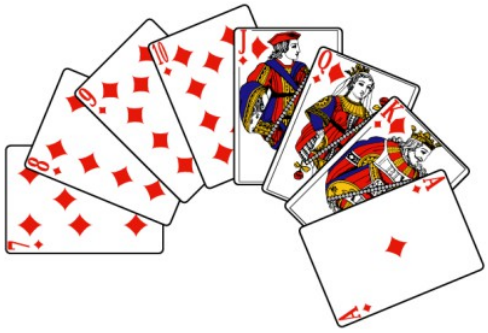
L'assemblée générale s'est tenu en janvier 2013 à l'occasion de la galette des rois.

Le bureau a été renouvelé :

- Président : Pierre Bigot
- Vice-Président : Jean-Michel Bréchet
- Trésorier : Denis Rabusseau
- Trésorier adjoint : Marie-Laure Turpault
- Secrétaire : Michel Brion
- Secrétaire adjoint : Margaret Deacon
- Membres : Danielle Truy, Yann Thomas, Angélique Desvignes, David Delorme, Philippe Martial

Les prochaines manifestations sont :

- le dimanche 28 juillet 2 013 : marche et pique-nique sur le terrain du Pigeonnier
- le 14 septembre 2013 : voyage en Grande Brière
- le samedi 28 septembre 2013 : concours de belote dans la salle Gilles Baudron
- le dimanche 27 octobre 2013 : loto en salle Gilles Baudron
- le samedi 2 novembre 2013 : repas des adhérents
- le samedi 7 décembre 2013 : participation au Téléthon

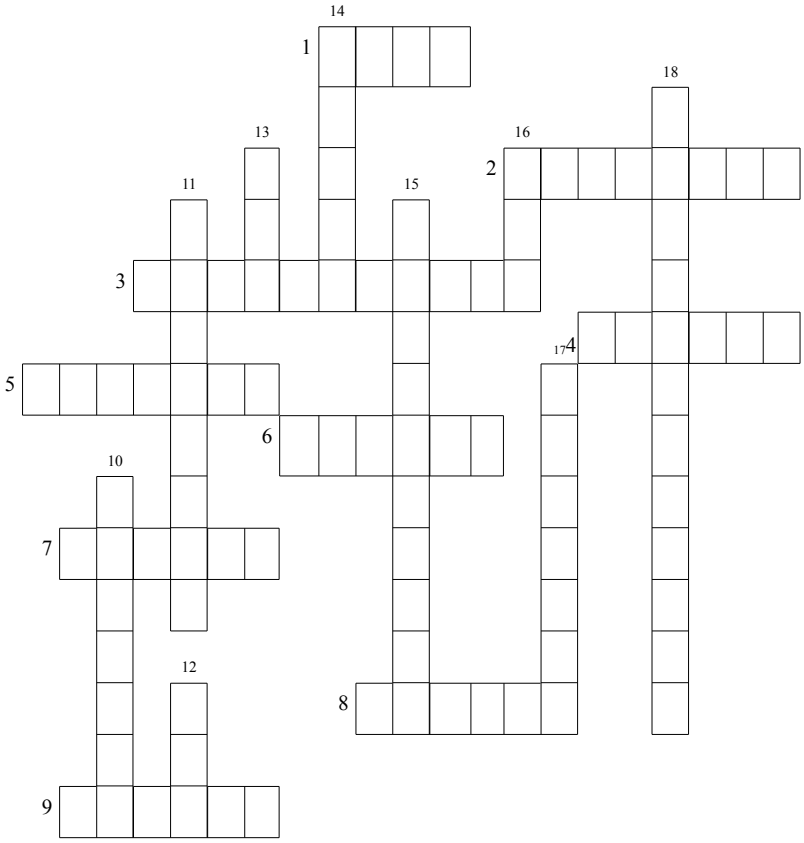


COMITE DES FETES

Le 7 avril 2013, le terrain du Pigeonnier
a vu se dérouler notre dixième vide-greniers.

Exposants et visiteurs ont pu profiter
d'une grande journée de beau temps.

La boulangerie



1 - A croûte épaisse s'il est de campagne
2 - C'est aussi un petit bâton mince
3 - On y vend du pain
4 - Partie protéinique de la farine des céréales
5 - Local où se trouve le four et où l'on pétrit la pâte
6 - Poudre provenant de la mouture des grains de céréale
7 - "Signature" du boulanger
8 - Il vaut mieux ne pas être dedans
9 - Champignon unicellulaire qui fait lever les pâtes farineuses
10 - Pâtisserie légère le plus souvent en forme de boule surmontée d'une boule plus petite
11 - Encore appelé première fermentation, il se déroule dans le pétrin
12 - Liquide incolore transparent, inodore et insipide
13 - Certains pains ne comprennent pas cet ingrédient
14 - Morceau de pâte à pain mis en forme avant cuisson
15 - Moment où le boulanger mélange tous les ingrédients nécessaires pour former la pâte
16 - Plante herbacée annuelle cultivée pour son grain
17 - Au feu
18 - Sortie du four après cuisson

Les solutions seront accessibles grâce au site de la commune de Marnes : www.Marnes79.lbgo.com

LA BOULANGERIE

La boulangerie à Marnes

Nous avons toujours connu la boulangerie de la rue de l'Eglise. Nos grands-parents, nos parents nous parlaient toujours du père LAMARCHE.

Ce boulanger y pétrissait du bon pain, le pain de quatre (quatre livres), mais aussi un excellent gâteau sec dont il avait dû communiquer la recette à ses successeurs. Cela se passait dans les années 1910 et 1920. Puis le père LAMARCHE a laissé la boulangerie à son gendre GAZEAU dans les années 1930. Dans cette boulangerie régnait toujours une odeur de pain chaud, le pain était pesé devant le client. S'il ne faisait pas le poids, on vous rajoutait un morceau.

Les tournées étaient effectuées par une jeune femme Marthe FOURREAU avec un âne et une carriole bâchée.

Durant la dernière guerre, ce fut l'installation de la famille CHANSON. La boulangère Pulchérie CHANSON a elle aussi livré les "pains de quatre" avec l'âne et la carriole. A cette période, les quantités étaient limitées, il fallait présenter les bons délivrés par la Mairie. Une famille nombreuse allait régulièrement chercher le pain avec la brouette, le tout bien aligné.

Après la guerre sont apparues quelques voitures et le boulanger pouvait livrer ses pains avec la sienne.

Le gâteau sec, recette LAMARCHE, a toujours été très apprécié, c'était le "pain béni" car il était distribué à l'église par les pères des communiantes et communiants.

L'année 1956 connut sa période de très grand froid. Du 19 au 29 février, il faisait moins 20 degrés à Marnes. Tous les blés étaient gelés donc pas de farine de blé pour les boulangers. Le pain était fait avec la farine d'orge de printemps, la baillarge. C'était une pâte grise, foncée et collante. On avait quelques difficultés pour s'y habituer mais on n'a jamais pu manger sans pain.

La boulangerie, c'était aussi l'occasion d'y faire cuire les plats de poire ou les tartes que l'on portait vers le four encore chaud, four chauffé au bois.

En 1958, le boulanger M. AUBINEAU s'est installé durant quelques années mais il décéda en 1965. La boulangère Lucienne AUBINEAU continua cependant avec l'aide d'ouvriers. Elle faisait elle-même les tournées. Les "pains de deux" et les baguettes accompagnaient les "pains de quatre".

Ensuite, à partir de 1981, deux jeunes boulangers se sont succédés : M. LEMAITRE et M. Bernard CHARRON. Mais la boulangerie de Marnes comme beaucoup d'autres dans les petites communes ferma définitivement en 1990.

Guy Métais

La boulangerie à Marnes

"Mon mari et moi sommes venus à Marnes en 1957.
Mon mari a été ouvrier chez M. Chanson.

M. Chanson est mort avant de prendre sa retraite.
Mon mari a alors repris la boulangerie mais il est décédé en 1965.

J'ai ensuite tenu la boulangerie jusqu'en 1972, avec des ouvriers.

En semaine, le boulanger faisait 3 fournées ; le samedi 5 à 6 fournées :
30 pains de 2, 30 baguettes, 15 ficelles par fournée.
Il fallait environ 4 heures pour faire une fournée.
On faisait 7 à 8 pains sans sel.

Les tournées permettaient de desservir :
Marnes - Moncontour - Lion - Saint Chartres.
Les tournées se terminaient à 17 h 30 le samedi à Saint Chartres."

Propos recueillis auprès de Mme Lucienne Aubineau

Le Pain

extrait d'un article de Wikipedia, l'encyclopédie libre

Le **pain** est l'aliment de base de nombreuses sociétés.
Il est fabriqué à partir de farine, de sel et d'eau.
Lorsqu'on ajoute du levain ou de la levure,
la pâte du pain est soumise à un gonflement dû à la fermentation.

La farine provient principalement de céréales panifiables :
blé, épeautre et seigle; et de pseudo-céréales : sarrasin.

On peut y adjoindre, en quantité modérée des farines
d'autre provenance : orge, maïs, châtaigne, noix…

Les céréales panifiables se caractérisent par la présence de gluten (ensemble de protéines aux propriétés élastiques, qui permettent d'emprisonner les bulles de dioxyde de carbone dégagées par la fermentation), qui permet la montée de la pâte, dite « pâte levée », et crée la mie.
Sans ajout de levain ou levure, le pain est dit « azyme ».

Le Pain

extrait d'un article de Wikipedia, l'encyclopédie libre

Typologie par type

L'Encyclopédie de Diderot recense une trentaine de noms de pains.
Parmi les principaux types de pains, relevons :

le boulot
la faluche, en Flandre
la fouée, en Touraine
la fougasse, dans le Midi
la gâche de Normandie ou la gâche de Vendée
le pain au levain
le pain azyme
le pain bûcheron
le pain de campagne
le pain épi
le pain Napoléon, à Cherbourg
le pain polka

Miche de pain d'environ 1,7 kg se conservant 8 jours d'après le boulanger

Dans les pains fantaisies peuvent être incorporés des noix, des châtaignes, des morceaux de lard… Ils ont des formes variées.

Les pains sont classés en fonction des farines utilisées :

Pain bis
Pain blanc
Pain complet

Pain blanc pré-tranché

La législation française classe les pains selon leur composition et leur technique de fabrication : pain de tradition française, pain maison, pain au levain, pain cuit au feu de bois, pain à l'ancienne, pain de campagne, pain de seigle, pain de son, pain de froment, pain courant français.

Pains spéciaux

Bagel
Pain à la grecque : spécialité bruxelloise
Pain au gluten
Pain au lait (il ne s'agit en fait pas de pain mais d'une viennoiserie)
Pain au son
Pain bagnat
Pain brioché ou brioche : fabriqué avec une pâte contenant des matières grasses, du sucre et des œufs
Pain brun
Pain complet : pain fabriqué avec une farine complète, c'est-à-dire contenant tous les éléments du blé. Il est riche en fibres et en sels minéraux
Pain crestou : recette ancienne de l'Aveyron
Pain d'épeautre
Pain d'épices
Pain de campagne : appellation commerciale générique
Pain de gruau
Pain de maï s: la farine de maïs n'étant pas panifiable, on y rajoute parfois de farine de blé et de la levure chimique.

Le Pain

extrait d'un article de Wikipedia, l'encyclopédie libre

Pains spéciaux (suite)

Pain de mie : préparé avec une pâte additionnée de matières grasses et de sucre. Souvent vendu en paquets de vingt-quatre tranches, il est à la base de la fabrication des biscottes
Pain de munition : pain que mangent les soldats selon les usages et règlements de leur armée
Pain de seigle ; pain de méteil ; benoiton
Mantou : petit pain chinois qui n'est pas cuit au four mais à la vapeur
Pain maya
Pain noir : nom donné soit au pain de seigle ou au pain de sarrasin.
Pain pistolet
Pain pita : pain à la levure
Pain sans sel : sans ajout de sel à la fabrication, le pain sans sel contient néanmoins de 0,2 à 2,2 g de chlorure de sodium par kg
Pain suédois
Pain tabouna : pain moyen-oriental cuit sur les parois du four
Pain viennois

Pains au levain

Pain au lait

En France, la fabrication est réglementée par la loi : le pain doit être préparé à partir de farine de blé tendre (froment).

Pains par dimension en France

- La miche, environ 1 kg
- Le pain,
  400 g, de même longueur mais d'épaisseur double de la baguette,
  appelé aussi, dans certaines régions de France (vers Lyon, par exemple), la flûte.
  En Franche-Comté, la flûte est appelée le pain long.
  Dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la flûte est appelée le « restaurant ».
  Dans l'ouest de la France, on parle parfois de "pain de deux (livres)"
- La baguette, 250 g
- Le bâtard, de même section que le pain mais de même poids que la baguette
- La ficelle

PETITE HISTOIRE DU PAIN

Au Néolithique, les cueilleurs récoltaient les céréales sauvages qui poussaient abondamment à cette époque. Ils les broyaient et obtenaient une farine grossière dont ils se servaient pour confectionner des galettes rudimentaires cuites à même le feu.

Dans la région du Proche-Orient, ce fut dès le 8ème millénaire que la chasse/cueillette nomade laissa place progressivement à une agriculture sédentaire. Grâce au climat particulièrement favorable, les agriculteurs ont pu cultiver de nombreuses variétés de graminées.

Les historiens considèrent que ce sont les égyptiens qui ont inventé le pain au 5ème millénaire avant notre ère. La légende raconte qu'un boulanger égyptien très distrait aurait oublié sa pâte de céréales dans un coin au lieu de la cuire... Elle aurait ainsi eu le temps de fermenter et de donner naissance au premier pain levé du monde. Les Egyptiens disposaient des terres fertiles des berges du Nil où se sont développées très tôt les cultures de céréales, en abondance.

Les Grecs découvrirent à leur tour le pain, et leur ingéniosité leur permit d'améliorer rapidement la technique et de diversifier les produits. C'est aussi en Grèce Antique que naît le métier de boulanger. Les boulangers grecs confectionnent le pain et les premières pâtisseries. Ils pouvaient déjà proposer jusqu'à 72 variétés de pains au 2ème siècle avant J.C.

Au contact de la civilisation grecque, les Romains découvrent l'art de fabriquer le pain. Ils développent la culture du blé à tel point que vers le 1er siècle de notre ère, sa culture est présente dans tout l'empire romain ! Les Romains améliorent la technique des Grecs en affinant les méthodes du pétrissage de la pâte et poussent le raffinement jusqu'à confectionner des pains en forme de lyre, d'oiseaux, d'étoiles..

Les premières boulangeries publiques ont ouvert en France au 6ème siècle. On y vendait le pain ordinaire ou pain bis, le pain broyé (pâte battue à l'aide de deux bâtons), le pain de Chailly (réalisé avec les meilleures farines), le pain d'épices...

C'est seulement à partir de 1050 que le pain devient la base de l'alimentation.

A cette époque, le système féodal régit les activités humaines, y compris la boulangerie : la cuisson du pain fait l'objet d'une redevance. Peu à peu, les boulangers, alors appelés talmeliers, s'organisent en une corporation très puissante. Les paysans sont soumis à l'impôt du ban, moulent leur farine au moulin banal et cuisent leur pain dans le four banal.

Dans l'Europe rurale du moyen âge, nombreuses sont les périodes de disette qui entraînent l'apparition des pains de famines : pains de farine de gland, pains de racines et d'herbes pilées, …

Devenu, à la Renaissance, aliment populaire par excellence, le pain se dégustait blanc chez les nobles et les bourgeois qui l'achetaient chez leur boulanger. Les paysans se contentaient d'un pain noir qu'ils réalisaient eux-mêmes à partir des céréales disponibles.

La fermentation par la levure de bière se développe : le pain se diversifie et les pains grossiers (de pois, de fèves ou de glands) n'apparaissent plus qu'en période de disette.

Le développement des sciences profite à la technologie meunière et boulangère. Les techniques de panification progressent considérablement. Les farines sont devenues plus blanches et les pains jusqu'alors de forme ronde ont commencé à se diversifier. Autant d'améliorations encore réservées à la ville. Au 18ème siècle, le pain symbolisait le sacré, l'espoir, la justice, la stabilité. C'était l'époque des soulèvements populaires tant redoutés par le Roi de France, pour manque de pain. Alors l'Etat constituait des stocks de grains, cherchait des solutions pour éviter les famines. Parmentier proposa même un pain aux pommes de terre.

PETITE HISTOIRE DU PAIN

Mais le blé connaît de fortes hausses de prix et, à l'aube de la révolution, la colère du peuple affamé se cristallise contre les boulangers. Les émeutes sont nombreuses et aboutissent à la Révolution Française après la marche des Parisiens les 5 et 6 octobre 1789.

En 1793, on arrive au pain pour tous, riches et pauvres, le pain de l'Egalité.

La période du 18ème au 19ème siècle fut propice à la modernisation de la fabrication du pain qui rentrera peu à peu dans l'ère industrielle. Des progrès en production de levures, la mise au point de pétrins mécaniques, d'importants perfectionnements en matière de fours : l'âge industriel du pain était arrivé. Napoléon aurait voulu organiser la boulangerie qu'il considérait comme un service public. Après une sombre période, celle de la taxation du pain entre autres, fut proclamée en 1863 la liberté du commerce de la boulangerie.

Durant la Première Guerre Mondiale le pain fut un aliment de luxe car très rare. Il n'y avait plus de blé, les champs servant aux batailles. La mobilisation des boulangers sur le front posait problème. Les femmes remplacèrent les hommes au travail. Les pétrins mécaniques se développèrent fortement pendant cette période.

L'Europe survécut aussi grâce à l'importation du blé américain. Les Etats-Unis refusèrent de livrer l'Allemagne et l'Autriche : les céréales étaient alors un moyen de pression politique et économique.

Les années 1920 furent une période d'insouciance et de légèreté. Le pain était de nouveau accessible. C'est dans ce contexte que naît la baguette qui connut un immense succès.

Pendant, la Seconde Guerre Mondiale, le pain est rationné et de très mauvaise qualité : c'est un pain gris préparé avec un mélange de farine complète, de blé et de farines de fèves, maïs, orge, pommes de terre, riz...

Après la Seconde Guerre Mondiale, le pain blanc remporte un énorme succès.

Les fournils se modernisent. La boulangerie est encore une activité largement artisanale, même si les produits industriels sont des succès commerciaux auprès des consommateurs urbains.

La hausse du salaire moyen permet aux gens d'accéder à de nombreux produits alimentaires : fromage, viande, poisson... Le pain est délaissé et on observe une chute vertigineuse de la consommation du pain...

Après la recherche d'un pain toujours plus blanc, le consommateur revient à des goûts plus typés. Les boulangers diversifient leur gamme de pains spéciaux et reviennent à des méthodes de fabrication traditionnelles : levain naturel, pâte peu pétrie mais très fermentée, four à bois. Le prix du pain est libéralisé en 1986. La concurrence des industries et des grandes surfaces se fait plus rude. Les consommateurs deviennent exigeants et veulent du pain authentique au goût savoureux et aux apports nutritionnels bénéfiques pour la forme et la santé.

De nouvelles tendances de consommation émergent et les progrès réalisés permettent de proposer des produits de panification spécifiques qui répondent à des attentes telles que le pain santé, le pain bio, le pain à taux de sel réduit, le pain sans gluten, etc...

FABRICATION DU PAIN

Le pétrissage

C'est le moment où le boulanger mélange tous les ingrédients nécessaires pour former la pâte : de la farine, de l'eau, du sel, de la levure.
Le pétrin tourne. Le boulanger obtient une grosse boule de pâte.
Aujourd'hui, le pétrin mécanique a remplacé le travail pénible effectué jusqu'au début du siècle par les bras du boulanger, incliné sur son pétrin en bois. Le gluten contenu dans la farine fixe l'eau versée dans le pétrin et donne à la pâte un aspect collant et élastique. Lors du brassage qui dure de dix à quinze minutes, de l'air va s'y trouver emprisonné favorisant ainsi la multiplication des levures et le blanchiment de la pâte.

Le pointage

Encore appelé première fermentation, il se déroule dans le pétrin. Le boulanger laisse reposer la pâte à la température du fournil. C'est pendant cette étape que commence le travail des levures faisant lever la pâte. Ses qualités se renforcent pendant toute la durée du pointage : elle devient plus tenace et plus élastique. La pâte renferme aussi de nombreuses bactéries qui accompagnent la levure et dont le développement provoque l'acidification du pain (formation d'acides lactique et acétique), laquelle lui donne son agréable saveur.
Pour déterminer à quel moment le pointage est terminé, le boulanger observe et touche la pâte, c'est l'instant où son savoir faire est irremplaçable.

La division

Le boulanger divise la pâte dont la première fermentation est optimale pour former des « pâtons » qu'il pèse rapidement l'un après l'autre pour s'assurer qu'ils possèdent la masse nécessaire à la confection du pain voulu.
De nos jours, cette opération peut se faire mécaniquement à l'aide d'une diviseuse qui a le défaut d'enlever un peu de souplesse à la pâte.
Le boulanger compense cet inconvénient en accordant un temps de repos supplémentaire pour permettre à la pâte de se détendre.

Le façonnage

Le boulanger façonne la boule de pâte, selon le type de pain qu'il veut obtenir avec un geste savant que l'on appelle « la tourne ».
Il place ensuite le pâton dans un petit panier garni de toile de lin farinée : « le panneton » ou « banneton ». Il existe des pannetons de toutes les formes depuis la classique forme allongée de nos pains et baguettes, jusqu'à la couronne.

FABRICATION DU PAIN

L'apprêt

Cette étape consiste en une seconde fermentation. Les pannetons garnis sont stockés dans le fournil dont la température favorable à la fermentation va entraîner le triplement du volume du pâton. Pendant la durée de l'apprêt, les pâtons sont recouverts d'une toile ou placés dans une armoire pour conserver une certaine humidité. La levure a ainsi le temps de bien se nourrir des sucres contenus dans la pâte. Le gaz carbonique, qui est produit en grande quantité est retenu à l'intérieur de la pâte par le gluten. C'est pour cela que le gluten contenu dans le blé, et donc dans la farine, devient un élément déterminant à la panification.

La cuisson

Avant d'introduire le pain dans le four, le boulanger y injecte de la vapeur d'eau pour l'humidifier et empêcher un dessèchement trop rapide du pain, une croûte ainsi formée sera fine et dorée.
Pour enfourner le pâton, le boulanger retourne le panneton sur la pelle ; c'est à ce moment qu'il "signe" son pain en traçant de petites entailles à l'aide d'une lame très coupante sur le dessus du pâton. C'est un geste très important pour que la croûte dorée du pain bien cuit forme de belles arêtes, "les grignes".
Dans les fours modernes, un système mécanique de tapis roulant dépose les pâtons régulièrement espacés dans la zone de cuisson.
Au début de la cuisson, la chaleur du four provoque une nouvelle augmentation de volume du pain, en dilatant le gaz carbonique emprisonné dans la pâte encore souple. L'extérieur du pain s'assèche très rapidement, se solidifie et change de couleur pendant que la mie, encore très humide, se forme et cuit plus lentement.

Le défournement

Lorsqu'il estime la cuisson terminée, le boulanger ouvre la porte du four, glisse d'un geste sec la pelle sous le pain brûlant, puis la retire lentement. Le pain doit être manipulé avec précaution car il est à ce stade très fragile.
Enfin, il est posé à plat sur une surface horizontale pour le "ressuage". Cette étape permet au pain de se refroidir, d'éliminer la vapeur d'eau et le gaz carbonique qu'il contient encore. Les gaz éliminés contiennent en petite quantité un mélange très complexe de produits volatils qui font la bonne odeur de pain chaud.

Le pain est ensuite rangé dans des panières traditionnellement en osier pour quitter le fournil et être vendu.

N°1