

# LE JOURNAL

## *de Benayes*

**AUTOMNE**

**2015**

Directeur de la publication : Jean-Louis Maury

imprimé par nos soins

Site internet de la commune : [www.benayes.fr](http://www.benayes.fr)

### AGENDA :

#### **Cérémonie du 11 novembre :**

Rassemblement à 11 heures  
devant la Mairie

#### **Repas des aînés :**

le 28 novembre 2015  
à 12 heures à la Mairie

#### **Concours de belote :**

Organisé par le Comité des  
Fêtes le 5 décembre 2015

#### **Elections régionales :**

Les 6 et 13 décembre 2015



Une infirmière à Benayes :  
A partir du 1<sup>er</sup> décembre 2015,  
Madame VIOSSANGE-  
AZNAR ouvre un cabinet dans  
les locaux de la Mairie. Elle  
sera joignable au 06-18-60-03-  
37.

### RENTREE SCOLAIRE



Mardi 1<sup>er</sup> septembre, a eu lieu la rentrée scolaire; trente élèves et une toute nouvelle maîtresse ont repris le chemin de l'école de Benayes.

Effectif important cette année, qui a conduit à la restructuration de la cantine avec l'achat de nouvelles tables (984 euros), permettant ainsi d'accueillir tous les élèves au réfectoire.

L'école compte aussi une nouvelle équipe pédagogique, Emilie CHATAIN professeur des écoles secondée par Marlène LADAME, ATSEM titulaire, qui pendant deux ans, suit une formation en alternance.

Durant ses absences, le service de remplacement du centre de gestion délèguera une personne diplômée.



## ETAT CIVIL

Mariage de Noëlle LAFARGE et de Thierry Jean Paul ENSARGUEIX le 29 août 2015.  
Décès de Madame LACASSAGNE Annie, épouse PATAPY, le 1<sup>er</sup> août 2015.  
Décès de Madame DUCLOUX Gisèle Lucienne, épouse COURTE, le 17 octobre 2015.

## CONSEIL MUNICIPAL

REUNION DU VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2015 :

Le conseil municipal de Benayes s'est réuni sous la présidence de Monsieur le Maire.  
A l'unanimité, il a été décidé de fixer le montant du repas de la cantine à 2,25 euros pour les enfants et à 4 euros pour les adultes.

REUNION DU JEUDI 8 OCTOBRE 2015 :

Le conseil, réuni sous la présidence de Monsieur le Maire, a approuvé à l'unanimité des membres présents les points suivants :

Accessibilité des bâtiments communaux.

Suite au rapport du bureau d'étude Quali Consult Sécurité à Limoges, le conseil approuve le plan d'accessibilité. Une place de parking sera créée pour les handicapés au cimetière. Le problème de l'accessibilité à la mairie sera résolu lors du transfert de cette dernière dans l'ancienne poste. Pour l'église, les solutions proposées ne convenant pas, la municipalité demandera une nouvelle proposition.

Taxe d'assainissement.

Le conseil annule la délibération du 15 mai 2015 sur la taxe d'assainissement et crée une taxe fixe de 80 € et une part variable de 1 euro par mètre cube consommé pour les habitants du bourg situés dans la zone d'assainissement collectif. Ces taxes sont applicables à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2015 et seront facturées à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2016.

Augmentation des loyers.

Le conseil approuve l'augmentation de 0,57% des loyers, portant celui de la maison Chassain à 340,62 € avec 10,67 € pour le jardin et celui du logement de l'ancienne poste à 229,17 €.

Infirmière.

Le loyer du local occupé par l'infirmière est fixé à 100 € par mois.

## LES 22ièmes FOULEES DE BENAYES



Le samedi 8 août, une quarantaine de coureurs s'est élancée pour les vingt-deuxièmes foulées de Benayes : 10,5 km à parcourir en réalisant trois fois une boucle de 3,5 km. En catégorie Vétéran 1, Emmanuel PRIOUX a remporté l'épreuve en 34mn30s.

La première féminine, Bruna DURAND a terminé les trois boucles en 44mn06s. Les autres vainqueurs sont Hugues AUVILLE en senior, Alexandre DASILVA en vétéran 2, René AUGRIS en vétéran 3 et Karima DURAND en première féminine dans la catégorie vétéran 1.

## FETE



Dimanche 9 août, la météo n'était pas du côté des organisateurs de la fête de Benayes. Le spectacle « L'Amor es in la Prada » s'est déroulé par moment sous une pluie battante.

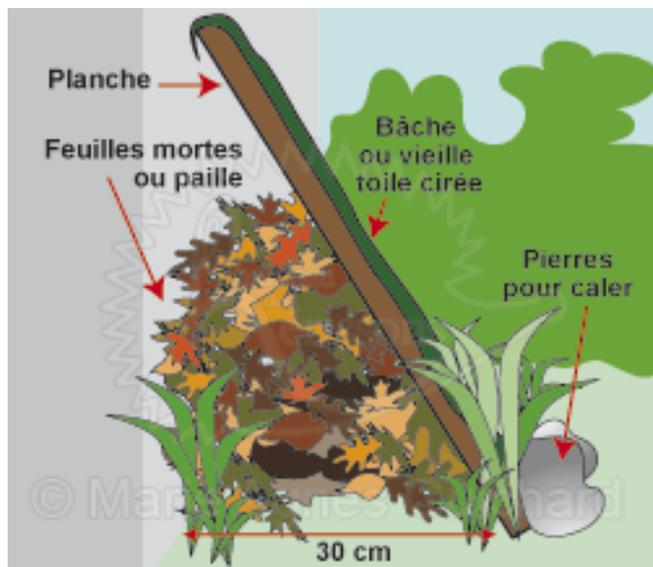
Mais les acteurs, comme les spectateurs, ont bravé les intempéries. Le soleil est revenu à la fin de la représentation comme pour saluer la performance des uns et des autres.



Le soir, après le repas « entrecôte- frites », un public venu en nombre a pu applaudir une version allégée du spectacle et admirer le traditionnel feu d'artifice, toujours aussi superbe !



## Un abri pour hérissons



Voici quelques exemples d'abris que vous pouvez facilement mettre en place afin de protéger nos amis les hérissons cet hiver.

Ils doivent toujours être placés à l'abri du vent, du soleil et surtout de la pluie. Contre un mur, une simple planche, garnie d'un bon tas de paille ou de feuilles mortes peut suffire.

Afin d'étancher ce logis, fixez un morceau de toile cirée ou posez une bâche par-dessus. Calez la planche avec des pierres pour qu'elle ne glisse pas.

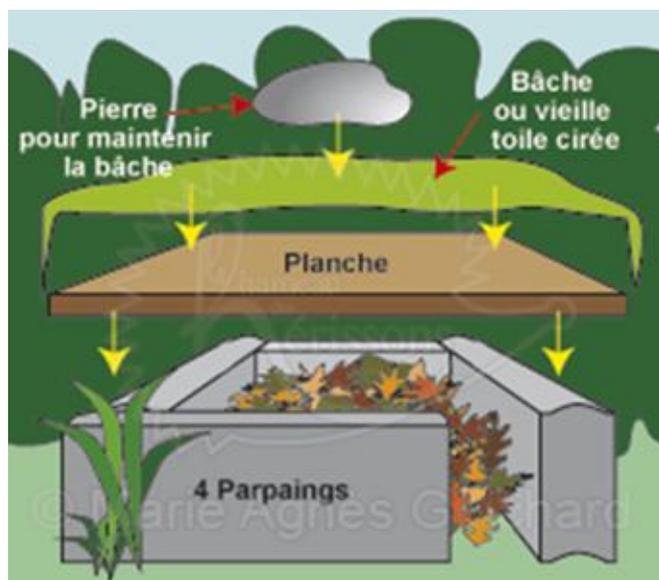
Quatre parpaings à même la terre, disposés en carré près d'une haie ou sous une haie peuvent convenir aussi.

Garnissez l'intérieur de feuilles mortes ou de paille.

Posez une planche pour le toit et une bâche pour protéger ce nid de la pluie.

Quelques pierres empêcheront la bâche de s'envoler.

Ne faites pas le nid trop petit, ayez en tête que la mère hérissonne va y élever ses



bé  
bés

. Il peut y en avoir jusqu'à six.



En rangeant vos bûches pour l'hiver, faites une cachette en dessous en intercalant des bûches perpendiculairement. Il ne reste plus qu'à glisser des feuilles mortes ou de la paille dans l'ouverture ainsi réalisée.

La



## tarte Bourdaloue

Un dessert de saison et une gourmandise absolue !

### Ingrédients :

1 pâte sablée  
4 à 6 poires selon grosseur  
50 g de beurre mou  
50 g de sucre vanillé  
50 g de poudre d'amandes  
1 œuf  
1 cuil. à soupe d'eau de vie de poires  
Sucre glace

### Préparation :

Allumez le four à 200°C. Étalez la pâte sablée et garnissez le moule. Piquez le fond avec une fourchette.

Travaillez le beurre en pommade avec une spatule. Incorporez le sucre vanillé, la poudre d'amandes, puis l'œuf et l'eau de vie. Mélangez bien. Étalez cette crème dans le fond de tarte.

Épluchez les poires et coupez-les en deux, retirez les pépins, puis coupez les demi-poires en tranches fines. Appuyez dessus pour étaler les tranches et disposez-les en étoile sur la crème d'amandes.

Faites cuire pendant 30-40 min, jusqu'à ce que la tarte soit bien colorée. Démoulez sur une grille 5 min après la sortie du four. Attendez qu'elle soit à température ambiante, puis saupoudrez de sucre glace, il va fondre uniquement sur les poires et les rendre brillantes.