



« QUOI D'9 EN PAYS PELEBOIS ? »

La lettre d'informations communales de PRAILLES-LA COUARDE

N° 37

11/2024

Les informations sur l'actualité communale

Inscription à la lettre d'actualité via l'adresse mail suivante :

quoid9enpayspelebois@prailles-lacouarde.fr

Consultez le site internet : prailleslacouarde.fr

Ainsi que Facebook : [commune Prailles-la Couarde](https://www.facebook.com/communePrailles-laCouarde)

Mairie de Prailles-La Couarde, 8 rue des écoles, Prailles, 79370 Prailles-La Couarde

Tél : 05.59.32.81.13

Email : mairie-prailleslacouarde@paysmellois.org

Rencontre Habitants et élus le samedi 28 septembre

La rencontre entre élus et habitants de Gros Bois a eu lieu le samedi 28 septembre, elle nous a permis de vivre un moment enrichissant.

Les habitants ont exprimé leurs préoccupations, leurs idées et leurs suggestions. Les élus ont partagé les projets, les priorités et expliqué les actions en cours. Un échange constructif dans la bonne humeur, permet de renforcer les liens entre les citoyens et leurs représentants locaux.

La fête des champignons d'octobre

Sur toutes les propositions de la semaine précédant la fête, le public a été au rendez-vous.

De nombreux spectateurs pour visionner le film « Le chêne » au Méliès le 8 octobre, et 118 participants à la conférence donnée par Marc Dufumier dans le cadre des soirées scientifiques de Melle. L'intervention de Yann Sellier au lycée agricole a été enrichissante et appréciée par les étudiants. Les scolaires ont répondu présent pour participer aux séances de cinéma spécialement prévues pour eux et la sortie champignons et nature avec les élèves de CE2/CM1 du regroupement pédagogique est toujours un bon moment partagé avec les mycologues et les étudiants du Lycée Agricole.

L'atelier cuisine, suivi par 15 personnes (dont 3 enfants), a permis de découvrir des recettes originales à base de champignons : tiramisu aux champignons et champignons farcis.

Pour terminer, la journée du dimanche 13 octobre commencée dans le brouillard s'est ensoleillée dans l'après-midi : exposition de 120 espèces de champignons proposée par les mycologues du massif d'Argenson, balade en forêt, jeu de piste organisé par les BTS du lycée agricole, exposants divers, ateliers pour enfants, concours de cavage avec les trufficulteurs 79, « les tapas » spectacle proposé par Scènes Nomades... Ce sont environ 1500 personnes qui, toute la journée, ont été enchantées par les animations et activités offertes sur le site.

La fête des champignons a été encore cette année riche et variée, alliant culture, sciences, gastronomie et loisirs en plein air, avec une belle participation des partenaires locaux.

Atelier cuisine du 9 novembre

Le syndicat des Eaux du Vivier, la commission « environnement » de Prailles - La Couarde et la Communauté d'Agglomération de Niort organisaient conjointement un atelier cuisine autour des légumes d'automne oubliés. Près de 20 personnes étaient présentes (l'atelier était complet quelques jours avant). Elles ont réalisé différentes recettes sous l'encadrement d'Amandine GEERS, formatrice et autrice de nombreux livres de recettes utilisant plantes et légumes de nos jardins. Les participants ont pu réaliser un crumble de légumes à base de courges et châtaignes, un houmous de topinambours, du panais rémoulade, un velouté de mélange de courges et autres légumes oubliés déglacés au cidre.

Pour ceux qui voudraient prolonger le plaisir et éventuellement suivre les ateliers d'Amandine GEERS, voici son site internet : <https://amandinegeers.fr>

Quelques recettes réalisées lors de l'atelier cuisine du 9 novembre dernier :

Crumble de châtaignes : couper en dés potirons, patates douces, oignons, panais. Faire précuire les légumes pendant 10 min. Éplucher les châtaignes. Faire la pâte à crumble : farine, beurre, flocons d'avoine, et les châtaignes. Mettre au four pendant 20 à 30 min à 180°.

Houmous de topinambours : éplucher les topinambours, les faire cuire comme les pommes de terre. Mixer avec de la pâte de cacahuète, du sel, du poivre, du cumin, du jus de citron et de l'huile d'olive.

Soupe de légumes rôtis au cidre brut : couper en gros dés pomme clochard, panais, patates douces, butternuts. Ajouter des gousses d'ail en chemise, thym, oignons, sel, poivre. Arroser d'huile d'olive. Mettre au four 220° pendant 30min. Retirer la peau des aulx. Déglacer avec une bouteille de cidre. Mixer avec de la crème fraîche et du curry.

Commémoration du 11 novembre

Cérémonie officielle à 10h30 à Prailles puis à 11h à La Couarde en présence de vétérans et avec la lecture des messages qui rappellent les sacrifices des soldats et civils pendant la 1ère guerre mondiale.

Une brève présentation des circonstances du décès au front de deux poilus prailleurs (Armand Foisseau et Gustave Aimé) et d'un poilu couardais (Auguste Migault) morts pour la France, a permis de personnaliser l'hommage à nos « Morts pour la France »

Nouvelle numérotation des voies et habitations

Dans quelques jours, vous allez recevoir un courrier vous informant du changement, ou pas, de votre adresse. Nous avons numéroté et nommé toutes les habitations et voies de la commune. L'adresse devra être modifiée auprès des différents organismes auxquels vous adhérez (carte grise, impôts, banque, CPAM, CAF, employeur... liste non exhaustive). Un courrier type est [proposé sur notre site communal](#).

Argent de poche

Pendant les congés de la Toussaint, trois jeunes de la commune ont bénéficié du dispositif « argent de poche » sur trois demi-journées chacun, L'expérience est renouvelée pour 2025 sur les congés de Pâques et la Toussaint. Tout jeune, âgé de 16 à 18 ans, résidant à Prailles - La Couarde est invité à se faire connaître auprès de la mairie s'il souhaite vivre cette expérience.

Broyage à domicile

La Communauté de Communes Mellois en Poitou propose un nouveau service de broyage à domicile **aux habitants de son territoire** afin d'inciter à la valorisation des végétaux et de limiter les dépôts en déchèterie.

Les forfaits proposés :

Forfaits proposés	Tarifs
½ journée (3h)	100€
1 journée (6h)	150€

Ces forfaits comprennent :

- Le kilométrage
- La sensibilisation au broyage, paillage et compostage.
- L'installation du chantier et le broyage des branchages.

Inscriptions par téléphone au : 05.49.27.56.79

Le coin des associations communales

*Cet espace est réservé aux associations pour annoncer leurs activités.
Les informations à communiquer doivent être transmises mensuellement à :
quoid9enpayspelebois@prailles-lacouarde.fr*

APE : L'Association des Parents d'élèves vous propose le traditionnel jus de pomme de Foussais-Payré. Il est vendu au prix de 2 euros le litre. Quelques infos utiles :

- conservation : 1 an,
- stockage : endroit à l'abri de la lumière et en limitant les variations de température.

Merci de rapporter les bouteilles vides et propres à l'école de Prailles à côté de l'armoire à livres, avant la nouvelle campagne de jus de pomme. Nous proposerons la vente toute l'année en fonction des stocks
Vous pouvez nous contacter à apepraillesaignonnay@gmail.com

ASC : Soirée « Karaoké et beaujolais » le **samedi 23 novembre à 20h** salle des fêtes de Prailles. 10€ par adulte et 5€ par enfant. Sur réservation au 06 68 24 12 15 ou asc.prailles@gmail.com

Section rando pédestre de l'ASC : tous les **1ers dimanches** de chaque mois, la section pédestre organise une sortie. Contact : 06.19.86.70.23

Maison du Protestantisme Poitevin : Pour connaître le programme 2024 de l'association, cliquez sur le lien : <https://www.museepoitouprotestant.com/animations/>

AGENDA COMMUNAL

- samedi 14 décembre** : repas des aînés à La Couarde
- samedi 11 janvier** : vœux de la municipalité 2025 à La Couarde

Prochains conseils municipaux à 20h30 :

- vendredi 22 novembre
- vendredi 13 décembre

*Retrouvez toutes les infos sur le site web :
www.prailles-lacouarde.fr*

*Cet email a été envoyé par la Mairie de Prailles-La Couarde car vous êtes inscrits sur sa liste de diffusion.
Cliquez [ici](#) pour vous désinscrire ou envoyer un message <mailto:quoid9enpayspelebois@prailles-lacouarde.fr?subject=Désinscription>*

Rédacteur en chef : Roselyne Demion-Jacinto,

Comité de rédaction : Sébastien Belaud, Philippe Caclin, Roselyne Demion-Jacinto, Nadine Frappier, Alain Fritsch, Marie-Christine Grolleau, Caroline Rocher, Grégory Treffot