

LA GAZETTE



de PENNE D'AGENAIS

N°2 - Printemps 2015

Sommaire

- Brèves p 2-3
- Vie Municipale p 4
- Edito p 5
- Services Publics/Etat Civil 6-7
- Environnement p 8
- Dossier : Le Monde Agricole (1) p 9-15
- La Santé p 16-17
- Travaux p 18-19
- Vues inédites de Penne d'Agenais p 20

Site Mairie : www.ville-pennedagenais.fr

Dossier : le Monde Agricole (1)

La Gazette de Penne d'Agenais est éditée par la Mairie de Penne d'Agenais.

Directeur de la publication : Arnaud Devilliers, Maire

Photographe : Mick Bunby

Réalisation et Impression : l'Atelier d'Impression 

Brèves

**Partenariat Collège/Mairie
= un "City Raid" réussi !**



11 novembre 2014 : Mairie, Anciens Combattants et Collégiens unis pour célébrer le Centenaire de 14-18



19 mars 2015 : Commémoration de la Guerre d'Algérie. Maryse CATTOOR et Gérard MULLER déposent la gerbe de la Mairie



11 décembre 2014 : Visite des Collégiens au Tribunal de Grande Instance, pour les sensibiliser aux fondements de la Justice



21 janvier 2015 : Les Collégiens sont sensibilisés aux enjeux stratégiques et à la Défense Nationale, lors de la visite du 48^{ème} Régiment de Transmissions



4 février 2015 : Le Préfet, Denis CONUS, reçoit les Collégiens pour une « leçon » d'organisation territoriale de la République

Développement d'instances de proximité !



10 novembre 2014 : Installation du Conseil Municipal des Séniors pour relayer les attentes des aînés (D. Betolière, J. Blasquez, O. Raynaud, A. Bosq, C. Bismes, C. Schaub, G. Holyst, B. Caminade, C. Pallas) (C. Rateau absente)



14 novembre 2014 : Apéritif d'accueil des nouveaux arrivants



15 janvier 2015 : Ouverture de l'Agence Postale Communale en Mairie



25 janvier 2015 : Vœux à la population en présence du Député



16 février 2015 : Une commission locale Elus/Population pour réfléchir à la fiscalité locale

Une convivialité toujours renouvelée



9 novembre 2014 : Les 3 Portes organisent « Citrouilles en fête »



29 novembre 2014 : Prix Paul Froment



13 décembre 2014 : Trophée des sportifs de l'année



21 décembre 2014 :
Goûter de Noël pour les petits(es) Pennois(es)



15 mars 2015 : Un Repas des Aînés qui rencontre toujours autant de succès. Ont été honorés : J. LESTURGIE, Y. REDON, F. LESPINASSE, A. BOSQ, C. MURAT, H. DELRIEU, B. CAMINADE et J. VAILLANT sur la photo entourés du Maire et des élus.

Les ateliers du C.C.A.S.



13 octobre 2014 : Le C.C.A.S. participe à la Semaine Bleue avec les résidents de la Maison de Retraite



27 novembre 2014 : Le Qi Gong une manière douce d'entretenir sa santé



29 janvier 2015 : Sensibiliser les aînés aux risques routiers et au vol par ruse



26 février 2015 : Atelier du C.C.A.S., La France et ses 300 fromages

Le Conseil Municipal des Séniors vous invite à participer aux cours "d'initiation à l'informatique" et "d'initiation à l'anglais" qui se dérouleront à la Salle du Conseil de la Mairie à **partir du mois d'avril, tous les 1^{er} lundi du mois de 14h à 16h.**

Renseignements et inscriptions gratuits auprès de **Guy HOLYST**
téléphone 05 53 70 86 20

Chats errants : campagne de stérilisation en cours

- Comme les grandes fondations nationales œuvrant pour la cause animale, et avec le soutien de celles-ci, de petites associations locales se mobilisent et agissent auprès des municipalités en faveur de la stérilisation des chats errants contre l'euthanasie.
- Tel est le cas de "**Les Amis des Chats**" - Au bourg 82150 ROQUECOR - site internet www.les-amis-des-chats.com, association loi 1901 (à but non lucratif), fondée en 2000.
- Ainsi, la municipalité de Penne d'Agenais a signé un arrêté, lui donnant autorisation d'intervenir, afin de maîtriser la population féline en mettant en place un programme "P.S.R." (Piéger - Stériliser - Relâcher).
Dans l'article 3, il est précisé que "les représentants et les habitants de la commune de Penne d'Agenais s'engagent à ne pas capturer ni faire euthanasier les chats identifiés dans le cadre de cet arrêté".
- Chaque chat est donc piégé, identifié au nom de l'association (choix précisé dans l'arrêté), répertorié, puis relâché à l'endroit où il a été capturé, mais aussi testé FeLV et FIV

(formes du sida des chats).

- Le problème des chats errants n'est ni une fatalité, ni le fruit du hasard, mais la conséquence directe de l'irresponsabilité de certains maîtres : abandon de portées non désirées, abandon du chat du foyer...
- A ce jour, sur la commune, 73 chats ont fait l'objet de ce programme, dont 46 femelles ! Face à ce constat, nous attirons l'attention de chaque propriétaire sur l'importance de faire stériliser leur(s) propre(s) animal (aux).
- Nous rappelons également que **tout chat né après le 01 janvier 2012 doit, selon la loi (Cf. l'article 214-5 du code rural du 06/04/2011, pour plus de précisions), être identifié (puce électronique, tatouage).**
- Enfin, sachez que tout chat errant identifié au nom de l'association reste adoptable et ce en respectant une procédure. Pour cela, contacter "Les Amis Des Chats" via son site internet.

Ysabelle M. - bénévole

Vie Municipale

Groupe Municipal de la majorité

Quel avenir pour notre Commune ? A l'heure de la baisse des dotations de l'Etat, et plus généralement de nos recettes, chacun peut légitimement s'interroger sur notre devenir commun : aspiré dans une Grande Communauté de Communes, hausse de la fiscalité, suppression de services publics structurant comme l'Hôpital ? Les élus de l'équipe municipale que je préside sont bien décidés à construire le "Penne de demain". Des choix difficiles vont s'imposer, à nous élus de faire en sorte qu'ils soient les moins douloureux possibles pour les Administrés, les plus justes. Loin des vaines promesses, nous nous sommes toujours inscrits dans une logique de vérité, comptez sur nous pour continuer !

Groupe Municipal d'opposition de Gauche

Au moment où nous est offerte la possibilité de nous exprimer dans la Gazette municipale, le Conseil n'a toujours pas adopté la taille de la place qui nous est concédée. Le maire a décidé que ce serait 500 signes ! Quatre mois entre 2 Conseils ne permettent, ni de régler ce genre de détails, ni d'avoir un débat d'orientation budgétaire !!!

L'avant projet de rénovation du Bourg, présenté le 17 mars est séduisant. Il se caractérise à la fois par sa clarté, sa cohérence. Il trace une ligne de référence pour des aménagements futurs. Trop court ! Alors allez consulter le site <http://agirpourpenne.fr/>

Groupe Municipal Indépendant

*Monsieur Gérard COMBETTES
n'a pas répondu à notre sollicitation.*



Alysse HIVERT a été reçue à l'École d'Aide Soignante de Périgueux grâce au dispositif Emploi Réussite. Ne pouvant plus participer aux travaux du Conseil, elle a choisi de donner sa démission. C'est donc Gaëlle SOULIE (16^{ème} sur la Liste) qui la remplace.



ERRATUM

dans la précédente Gazette la mention Conseiller Communautaire a été omise sous le portrait de Monsieur Jean-Noël DENIS Conseiller Municipal d'Opposition de Gauche.

Édito



“Gouverner, c'est prévoir” dit-on. La gouvernance d'une commune comme Penne d'Agenais n'échappe pas à cette règle. **Depuis 2008, les élus se sont attachés à revoir le fonctionnement de la Commune en cherchant à concilier stabilité fiscale, hausse des investissements et continuité des services publics.**

Aujourd'hui les collectivités entrent dans une nouvelle époque : réforme territoriale, désengagement de l'Etat, normes sans cesse plus contraignantes et climat économique difficile vont nous demander de faire des choix pour préserver l'essentiel.

Dans ce contexte, la Commune va elle aussi devoir s'adapter. **Nous avons d'ores et déjà commencé et anticipé les baisses des dotations en réduisant les indemnités des élus, en maîtrisant la masse salariale, en modernisant notre fonctionnement plus économique avec de nouvelles chaudières ou un éclairage public moins consommateurs d'énergies...** Si toutes ces économies étaient nécessaires, aujourd'hui elles ne suffiront plus à absorber la baisse des dotations. Il nous faudra aller plus loin.

Pour autant faut-il se désespérer de cette situation?

Les agriculteurs, à qui nous avons donné la parole dans ce bulletin, nous apportent des éléments de réponse. Alors que ce secteur connaît, lui aussi de grands changements et de nombreuses difficultés. Aucun de ceux que nous avons rencontrés ne s'est plaint de leur situation. **Leur secret ? La passion de leur métier !** Ils nous ont fait partager leur enthousiasme, leur goût pour l'innovation, pour des productions de qualité...

Innovante et dynamique, c'est aussi la direction voulue pour la Commune. Il ne sert à rien de faire l'autruche, en cherchant à reconstituer le Penne d'autrefois ou en croyant fixer une bonne fois pour toute le Penne d'aujourd'hui. **Nous devons accepter des changements, les accompagner et parfois même les provoquer. C'est le Penne de demain qu'il nous revient de construire.**

Notre territoire aussi peut être dynamique, nos atouts sont nombreux et si nous savons être raisonnables et solidaires, alors gageons, qu'ensemble, nous préparerons l'avenir de notre territoire et celui de nos enfants.

Arnaud DEVILLIERS
Maire de Penne d'Agenais

Services Publics



Toujours dans le but de mieux informer les Administrés du rôle de leur Mairie, ce numéro de la Gazette municipale vous présente une des nombreuses missions de la Commune : **L'Etat Civil**.

Ce dernier est défini comme : **“la situation de la personne dans la famille et la société, résultat d'une procédure écrite d'identification administrative. L'état civil désigne ainsi également le service public chargé de dresser les actes constatant ces faits, notamment les actes de naissance, de mariage et de décès”.**

A Penne d'Agenais, cette mission est assurée par le service accueil de la Mairie ou auprès de la Mairie Annexe de Port de Penne, qui l'exercent au nom de l'Etat. Trois agents, **Mesdames BAYSSET, GARRIGUES et LAUX**, sont à votre disposition pour vous renseigner et vous accompagner dans ces démarches administratives.

De la naissance au décès, la Commune reste et restera sans doute l'interlocuteur de proximité des Administrés.

La reconnaissance d'une identité

Notre identité civile conditionne de nombreux droits, mais aussi des devoirs. Elle est née avec l'Etat moderne et devait d'abord répondre à la nécessité de l'Etat de mieux connaître sa population, en particulier pour des raisons fiscales, déjà ! Peu à peu l'extension du territoire national, la création d'une Nation moderne a obligé l'Administration à doter chacun



d'une identité individuelle pour éviter les confusions entre administrés. Les registres d'état civil, d'abord tenus par l'Eglise, ont été laïcisés et ont été confiés aux Communes qui en assurent aujourd'hui encore le suivi.

Le livret de famille constitue la colonne vertébrale de l'état civil. Y sont portées différentes mentions comme la naissance, le mariage, les naissances des enfants, le divorce et finalement le décès. Il accompagne chacun d'entre nous tout au long de sa vie. De nombreux autres actes d'état civil sont également réalisés en Mairie comme les légalisations de signature (le Maire atteste que le signataire est bien celui qui a signé le document dans le cadre de certaines procédures), la reconnaissance anticipée (dans le cadre d'une naissance à venir au sein d'un couple non marié)... Au-delà de l'aspect administratif, l'état civil présente aussi un intérêt plus historique grâce au travail des généalogistes, lui-même parfois utile aux notaires lorsqu'il s'agit d'établir une succession. Souvent peu valorisée dans le travail d'une Commune, **la mission de l'état civil est en fait une des plus importantes et impacte directement notre vie quotidienne !**

Le baptême civil ou républicain

Le baptême civil est un moyen de célébrer la venue au monde d'un enfant sans connotation religieuse. Il est accessible à tous et convient particulièrement aux parents athées ou de religion différente. Il permet de donner à un enfant un parrain et une marraine sans avoir à passer par l'église.

Institué par le décret du 20 prairial an II, le 8 juin 1794, il correspond à l'institution du culte à l'Être suprême voulu par Robespierre. Celui-ci voulait créer une Religion alternative à celle de l'Eglise catholique, associée à l'Ancien Régime. Tombé rapidement en désuétude, il a trouvé à la fin du XIX^{ème} siècle et au début de la III^{ème} République un nouveau souffle. Cléricaux (favorables à l'Eglise) et Anti cléricaux (laïcs) s'affrontaient sur la place de la Religion dans la

société. Des communes ont alors fait le choix militant de proposer à leurs administrés des baptêmes civils, contrepoints des baptêmes religieux.

Aujourd'hui le baptême civil a perdu de son contenu anticléric pour devenir une cérémonie civile fortement symbolique et laïque plus qu'un manifeste anticléric. Le texte lu par l'Officier d'état civil, porte la trace de cet héritage des Lumières, car les parrains et les marraines s'obligent **“à ce devoir et prendre l'engagement de suppléer les parents de leur filleul(e) dans toute la mesure de leurs facultés morales et matérielles et de l'élever en dehors de toute confession dans le seul culte de l'Honneur, de la Raison, de la Solidarité et de la Défense des Intérêts du Peuple Français”.**

A noter que cette cérémonie n'a aucune valeur juridique.

Le recensement à 16 ans

Toujours dans le souci de connaître leurs populations, les Etats modernes ont cherché à les recenser. D'abord organisé comme un moyen de connaître la population masculine susceptible d'être mobilisée en cas de conflit, le recensement est devenu un outil statistique, géré par l'INSEE. **Cela permet à l'Etat et à l'Administration de disposer régulièrement d'une "photo" de sa population** (revenus, conditions de vie, niveau d'instruction...). La première étape de ce recensement est une déclaration en mairie de tout jeune âgé de 16 ans. Cette formalité est obligatoire. Elle ouvre ensuite à des devoirs : participation à la Journée de Défense et de la Citoyenneté et donne aussi des droits : comme le droit de vote (le recensement à 16 ans est communiqué par la Mairie à l'INSEE qui inscrit automatiquement le jeune sur les listes électorales le jour de ses 18 ans.)



A noter que ne pas être recensé a des conséquences comme par exemple celle de ne pouvoir se présenter à un examen (baccalauréat, permis de conduire...).



Le Mariage

Environ 280.000 mariages sont célébrés tous les ans en France. A Penne d'Agenais, c'est environ une dizaine par an.

Pour se marier religieusement, il est impératif de se marier d'abord civilement.

Pour cela, il faut être majeur, ne pas être déjà marié(e), consentir à se marier de façon libre

et éclairé. Un dossier est établi en Mairie, les bans publiés et, au moins 10 jours après la publication des bans, la cérémonie civile accomplie, le livret de famille est remis aux mariés.

La cérémonie de mariage est célébrée par le Maire ou son représentant, au nom de l'Etat. Elle se fait dans une pièce ouverte au public et en présence des futurs époux et de leurs témoins.

Le décès

Lors du décès d'une personne, une dernière déclaration est nécessaire. Elle "clôture" l'état civil. Est responsable de cette déclaration les proches ou les pompes funèbres en cas de décès au domicile, l'hôpital ou la maison de retraite, si la personne était hospitalisée.

La Commune est aussi responsable de l'inhumation des habitants de la Commune et des décès survenus sur le territoire communal. Penne d'Agenais dispose de 8 cimetières et d'un columbarium. Régulièrement les services municipaux sont chargés d'identifier les concessions, les tombes abandonnées, pour permettre de nouvelles inhumations.

Tarifs des concessions funéraires au m² :
Concession temporaire : 40.00 € le m²
Concession trentenaire : 50.00 € le m²
Concession cinquantenaire : 70.00 € le m²
Concession perpétuelle : 100.00 € le m²
+ 25.00 € droit d'enregistrement

Columbarium :
Concession 5 ans : 152,44 €
Concession 15 ans : 304,89 €
Concession 30 ans : 609,79 €
Concession 50 ans : 762,24 €



Cimetière de Saint-Léger

En conclusion

Tâche souvent méconnue, la mission d'état civil nécessite un travail quotidien. **Les personnels municipaux qui assurent cette fonction doivent répondre à de nombreuses qualités : rigueur, discrétion, sens de l'écoute et du dialogue**, en particulier dans les moments difficiles. La Commune de Penne d'Agenais et ses agents ont à cœur de répondre à ses exigences, alors pour tout renseignement n'hésitez pas à faire appel à eux au 05 53 36 25 25 ou, si vous êtes connecté, sur le site internet de la Mairie www.ville-pennedagenais.fr

Environnement

Engagée depuis plusieurs années dans une politique en faveur de l'environnement, la Commune poursuit ses efforts. Après avoir œuvré pour

améliorer ses consommations énergétiques : renouvellement de son parc de chaudières, modernisation de son éclairage public, réduction de l'usage de produits phytosanitaires... les élus et personnels communaux travaillent désormais à ce que chaque service municipal participe à cette dynamique.

La cantine a fait l'objet d'une attention particulière. Alors qu'il serait bien meilleur marché pour les finances communales de confier à un privé la livraison de repas surgelés, la Municipalité a tenu depuis de nombreuses années à préserver, malgré les contraintes de normes, une "cuisine familiale". Au-delà de la simple fourniture d'un repas de qualité aux enfants, la cantine a pour vocation à être acteur du territoire en s'approvisionnant auprès des commerçants de Penne, mais aussi de ses agriculteurs. Créer une dynamique, c'est aussi le rôle d'une Commune.

L'environnement c'est l'affaire de tous ! Chacun doit être responsable et tous nous devons être mobilisés pour notre cadre de vie.

"Du bon, du bio, du local dans nos cantines"

Cette opération, conjointe avec le Conseil général et ARBIO Aquitaine, est le gage d'une restauration collective de qualité à la crèche et dans nos écoles. L'objectif poursuivi par la Municipalité est de favoriser une alimentation de qualité, respectueuse des enfants, de leur santé, et de l'environnement dont elle dépend.

Enjeux de santé publique, écologique, sociale et de démocratie participative, la cuisine devient alors un outil pédagogique. Il s'agit :

- d'établir des menus en fonction des produits de saison et de produits bio ou locaux
- de sensibiliser les jeunes au gaspillage en leur faisant peser les déchets
- de préparer un menu par semaine "Influence du Monde" sans protéine animale



Julien RICARD et Florence DONNET oeuvrent aux fourneaux

L'ensemble de ces démarches est encadré dans une charte de qualité de la restauration collective. Cette charte fixe les objectifs suivants :

- 100% des plats "faits maison"
- 95% de légumes frais pour les crudités
- 75 % de légumes frais pour les accompagnements
- 50 % de produits locaux
- Insertion de Produits BIO : Toute l'année : huile tournesol assaisonnement, légumineux (lentilles, pois chiche), salade verte, pommes, sucre, fromage, œufs, poulets, tomates, carottes...
- Produits bannis de la cantine : frites, sodas, etc.

En outre, ces objectifs ont nécessité la formation des personnels municipaux de cuisine. En agissant ainsi, la Municipalité tient à poursuivre les efforts déjà entrepris afin de donner aux enfants le meilleur cadre possible pour faciliter leur apprentissage nutritionnel.

L'atelier cuisine à l'école Jean Moulin rencontre toujours autant de succès.



La collecte des ordures ménagères

Compétence communautaire, le ramassage des ordures ménagères sur la Commune a changé. Les jours de collecte sont désormais les suivants :

- Lundi : bourg + secteur Campagne 1
- Jeudi : bourg + secteur Campagne 2

La déchetterie de Penne d'Agenais à votre service



La propreté du village, d'abord une affaire de civisme

Vivre dans un village propre et entretenu est une attente légitime de tout à chacun. Une équipe de deux agents municipaux est dédiée à cette tâche pour un coût d'environ 30.000 €/an. Compte tenu de ses nombreuses ruelles et de la présence de nombreux touristes en saison, maintenir le village propre implique une attention de tous les instants. Recruter un agent de plus pour renforcer l'équipe actuelle reviendrait à augmenter les impôts de 2%. Une autre solution, plus citoyenne, serait que chacun devienne responsable, comme par exemple en ne laissant plus divaguer les animaux domestiques, en ramassant leurs excréments lors de leur promenade, en ne jetant plus leurs détritiques (canettes, sacs...) par la fenêtre de leur voiture, en n'abandonnant pas ses poubelles n'importe où.... des gestes simples qui pourtant faciliteraient considérablement l'entretien de la commune ! Alors un bon geste, s'il vous plaît !

Horaires de la déchetterie :

Lundi à jeudi : 08h - 12h / 14h - 18h

Vendredi : 14h - 18h

Samedi : 08h - 12h / 14h - 18h



Dossier Le Monde Agricole (1)

«La terre, on ne l'hérite pas de ses parents, on l'emprunte à ses enfants.»

Antoine de Saint-Exupéry

C'est par cette belle maxime que s'ouvre **notre dossier consacré à l'Agriculture pennoise**. Penne d'Agenais, presque petite ville, n'oublie pas ses racines rurales. Le monde agricole y occupe encore une place importante. Si le lien entre l'Agriculture et la vie quotidienne des Pennois n'apparaît pas évident de prime abord, il demeure pourtant très fort. Ainsi la préservation des espaces agricoles impacte directement sur le futur des zones constructibles du Plan Local d'Urbanisme, sur les cantines des écoles qui sont approvisionnées par

des producteurs locaux, quant à l'entretien de la voirie rurale il est un poste budgétaire important pour la Commune...

Si l'Agriculture n'a pas toujours eu bonne presse, elle trouve aujourd'hui un regain d'intérêt. Chacun peut comprendre le rôle crucial joué par nos Paysans dans notre alimentation, tant en quantité, qu'en qualité.

Ce dossier n'est pas celui de la Municipalité mais celui des acteurs même de ce secteur. Ils expriment mieux que quiconque la richesse de leur métier, ses enjeux mais aussi ses contraintes. Nous leur avons laissé la parole ! **Merci à eux du temps qu'ils nous ont accordé et de l'énergie qu'ils nous ont transmis.**

Paroles d'agriculteurs

La commune de **Penne d'agenais** est une des plus grandes du département avec une superficie totale de **4671 ha** et de **1730 ha** de SAU.

Dans les années 50 notre commune comptait beaucoup plus d'agriculteurs. A cette époque les activités sur les fermes étaient de l'élevage bovins et la production de céréales complétés par une parcelle de vignes et des arbres fruitiers, surtout des pruniers, organisés ou pas en vergers. Dans les années 70, le remembrement a permis de structurer les parcelles et les exploitations permettant le développement de la mécanisation. Quelques années plus tard, le réseau d'irrigation permettra de sécuriser les rendements des céréales et le développement de cultures à valeurs ajoutées comme le tabac, les légumes de plein champs et l'arboriculture.

Malgré ces avancées, notre commune n'échappe pas à l'exode rural. Aujourd'hui hui Penne d'Agenais compte 54 agriculteurs et ce nombre a tendance à baisser mais, contrairement aux années 50, **les modes de productions et les productions sont beaucoup plus variés**. Nous comptons plus de 50 productions végétales ou animales en conventionnel, en Bio ou en Biodynamie sans oublier le développement de la vente directe à la ferme. Cette diversité enrichie notre paysage dont nous ne devons pas oublier que leurs beautés est le fruit du travail des agriculteurs qui en sont les principaux façonneurs. La principale richesse de notre agriculture est la qualité de nos agriculteurs car ce sont eux qui par leurs engagements et leurs visions de l'agriculture ont développé ces productions.

Nous sommes allés à la rencontre de quelques-uns, afin de mettre en évidence toute cette diversité. Malgré les difficultés liées à la valorisation de leurs produits, aux aléas climatiques, aux contraintes administratives et quelques soient les orientations prises et les modes de productions choisies, il y a un mot qui les réunit tous : **Passion**. Passion de leur métier, qui se traduit par la soif inaltérée d'apprendre et de s'adapter, afin de produire toujours plus sainement. Les agriculteurs sont bien conscients de leur rôle et de leur responsabilité dans le fait de nourrir la planète. Passion également dans le partage et la transmission de leur savoir-faire avec un souci permanent d'assurer l'avenir de leur ferme par le développement et la diversification. Encore merci à **Christophe BARROIS, Pascal DESPRAT, Etienne et Marie-Christine FUMERY, Sandrine et Jean-Luc LOCATELLI, Alain et Maryse BOFFERON, Philippe ETIENNE et Richard CAVAILLE** pour leur disponibilité et la qualité des échanges.

Bernard JURQUET - Adjoint Délégué à l'Economie et à l'Agriculture.



M. Christophe BARROIS lieu-dit "Gouget"

Carte d'identité

Forme juridique	: CSA Coteaux de Saint Antoine
SAU	: 120 ha
Mode de production	: Conventionnel
Productions	: céréales, blé, colza, orge, tournesol, semences, maïs "waxy"

Christophe BARROIS est installé depuis 1987 à Saint Martin des Cailles suite à la reprise de l'exploitation familiale. Il est marié et a 3 enfants. Son exploitation, la SCEM des Coteaux de St Antoine, est mise en valeur par un groupement employeur et cultive une propriété de 300ha dont 120ha sur la commune de Penne d'Agenais et 180ha sur la commune de St Antoine.

Christophe BARROIS produit des céréales dont principalement le maïs sur les zones irrigables mais aussi du blé, du colza, de l'orge, du tournesol, des productions de semences et des maïs spéciaux "waxy". Cette exploitation céréalière se spécialise depuis 2011 dans le stockage de céréales, avec une capacité de 1600 tonnes, ce qui permet à M. BARROIS de constituer des lots de céréales de qualité homogène et de pouvoir arbitrer son prix de vente par rapport à des seuils de coût de production et un objectif de valorisation de ses céréales déconnectés des prix de récolte.

La diversité de la production permet de sécuriser le revenu de l'exploitation et les diversifications qu'envisagent Christophe BARROIS restent autour de son métier de base de céréales.

Malgré les difficultés liées à la volatilité des cours de céréales, Christophe BARROIS reste confiant dans l'avenir également par le fait que son fils Mathieu, actuellement salarié dans l'exploitation, a comme projet de s'installer sur l'exploitation familiale.

C'est à travers la volonté des jeunes de vouloir s'investir et pérenniser ces exploitations, que la commune de Penne d'Agenais restera toujours une terre nourricière pour les agriculteurs.

C. BARROIS



Etienne et Marie-Christine FUMERY

lieu-dit "Béqui"



Carte d'identité

Forme juridique : EARL de l'Athnor
 SAU : 35 ha
 Mode de production : la biodynamie
 Productions : Prunes (mirabelles, reine-claude, prunes d'ente), cerises, pommes, pêches
 Lentilles, pois chiche
 Farines de blés anciens, huiles de tournesol et de carthame
 Miel toutes fleurs
 Lavande

Etienne et Marie-Christine FUMERY sont des agriculteurs depuis plus de 35 ans. Ils cultivent les terres de leur ferme de 35 ha, en biodynamie depuis 1987. Ils font de la vente directe aux consommateurs, des activités pédagogiques et de l'activité d'accueil.

L'agriculture biodynamique (ou **biodynamie**) a été créée en 1924 par Rudolf Steiner, philosophe et scientifique autrichien. Selon ses propos, la biodynamie "assure la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux Hommes". Proche de l'agriculture biologique, la spécificité de la biodynamie vient de l'usage de "préparations" à base de produits naturels, utilisées pour dynamiser les sols et soigner les cultures. Cette agriculture tient également compte de l'influence des planètes et des rythmes de la nature. De plus, les produits issus de l'agriculture biodynamique sont certifiés par la marque **Déméter**. Ainsi, prendre soin des terres et des paysages, et apporter une alimentation de qualité aux êtres humains sont les principaux objectifs de la biodynamie.

Il s'agit d'une agriculture naturelle au sens d'un retour à la nature et de la respecter au mieux dans les pratiques agricoles, comme les soins apportés à l'élaboration des composts, les rotations longues, la culture des légumineuses et des plantes à enracinement profond.

La marque **Déméter** est une marque internationale, elle certifie tous types de produits issus de l'agriculture biodynamique.

La ferme du Béqui a plusieurs spécialités : une d'entre elles est l'huile de carthame (plante herbacée ressemblant au chardon, son huile est la plus riche en acide linoléique, un acide gras essentiel pour l'homme). La ferme est équipée d'un moulin. Tous les produits de la ferme sont certifiés en biologie par l'organisme Ecocert et en biodynamie par **Déméter France** depuis 1987. Les huiles de tournesol et de carthame sont pressées à la ferme. Les transformations de leurs produits se font aussi sur la ferme.



La ferme du Béqui est un lieu d'agriculture biodynamique, de culture, de formation et d'accueil et d'échange. Ils offrent des stages de formation à l'agriculture biodynamique, des ateliers culinaires et d'initiation aux techniques de fabrication de cosmétiques bio avec les produits de la ferme.

E. FUMERY

Pascal DESPRAT

lieu-dit "Lavignasse"

Carte d'identité

Forme juridique : Les Vergers de Bellevue
 SAU : 36 ha
 Mode de production : bio
 Production : prunes, noix, poulets et pintades



Après avoir travaillé plus de 10 dans une entreprise du bâtiment dans le sud-est et dans l'ouest de la France, Pascal DESPRAT a repris en 2006 l'exploitation de son oncle Didier PITTET au lieu-dit "Lavignasse". Pascal DESPRAT exploite aujourd'hui 36ha reconvertis en Bio. L'ensemble de l'exploitation est irrigable grâce au réseau de l'ASA de Penne d'Agenais. Pascal DESPRAT utilise du personnel saisonnier notamment pendant la collecte de prunes.

Les productions : 22ha de prune d'ente, 6ha de jeunes noyers, 8ha de céréales, élevage fermier de poulets et pintades.

La commercialisation : la production de prunes d'ente est transformée en pruneaux sur l'exploitation et commercialisée à travers un grossiste. Les noix seront commercialisées par une coopérative. Les céréales sont vendues pour une partie à

des éleveurs locaux ou des coopératives, l'autre partie est auto consommée sur la ferme par l'élevage.

L'élevage fermier produit plus de 600 poulets et pintades par an, élevés en plein air avec une alimentation issue en partie de l'agriculture biologique et de manière traditionnelle avec une durée d'élevage d'au moins 90 jours. Les volailles sont abattues dans un abattoir pennois et vendues à la ferme à une clientèle locale.

La reprise de l'exploitation a été une opportunité pour Pascal DESPRAT de se rapprocher de sa famille. Pour autant il a dû acquérir une formation pour pouvoir s'installer en tant que jeune agriculteur et développer des activités en lien avec la taille de son exploitation et sa vision de l'agriculture respectueuse de son environnement. Pascal DESPRAT est passionné par son métier et aime partager son expérience au-delà du monde agricole à travers les journées de "Fermes en Fermes".

P. DESPRAT



Sandrine et Jean-Luc LOCATELLI

"les clos de Palandran"

Carte d'identité

Forme juridique : EARL LOCATELLI

SAU : 80 ha

Mode de production: Biologique et Biodynamique

Productions :

élevage bovin : 50 mères "blonde d'aquitaine" de race pure.

Élevage porcin : 20 porcs charcutiers

Prairies : 55,5 ha - Céréales : 20 ha - Pruniers d'ente : 4 ,5 ha

Dans la Vallée du Lot, Sandrine et Jean-Luc LOCATELLI produisent des pruneaux et élèvent des Blondes d'Aquitaine en agriculture biologique et biodynamique.

Après avoir été aide familial, Jean-Luc LOCATELLI a repris en 1990 l'exploitation familiale axée principalement sur l'élevage de bovins viande. C'est à la suite de l'installation de son épouse Sandrine en 2005, infirmière de son état, que

l'exploitation sous l'impulsion de Sandrine s'est orientée vers la production en agriculture biologique avec un objectif de développer la vente directe des produits de la ferme. Cette motivation a été partagée par Jean-Luc à condition que ce mode de production permette de maintenir une rentabilité pour l'exploitation.

Aujourd'hui ce challenge est réussi, l'ensemble des productions sont produites en Biodynamie. Les céréales et les fourrages sont auto consommés par les animaux et la production de pruneaux d'ente est séchée sur l'exploitation. La boutique propose les produits de la ferme (viande de bœuf et de veau, charcuterie, pruneaux, crème et jus de pruneaux, confiture de pruneaux).

Sandrine et Jean-Luc transmettent à leurs enfants la passion de leur métier, en effet leurs deux fils sont étudiants en lycée agricole, mais aussi lors des journées "de ferme en ferme", ils accueillent des personnes de tout horizon.

Leur devise : "rendre accessible l'alimentation la plus adaptée au développement personnel des gens"

J-L LOCATELLI





Alain et Maryse BOFFERON

lieu dit "Estrade Bas"

Carte d'identité

Forme juridique : En nom propre
 SAU : 17 ha
 Productions :
 Élevage canards mulards : 5 ha de parcours
 Atelier d'élevage de canards de prêts à gaver
 Atelier de gavage de canards
 Céréales : 12 ha travaillés par un agriculteur céréalier en délégation.

C'est suite à une reconversion professionnelle que Maryse et Alain BOFFERON ont repris l'exploitation de Reine SOULIAC, mère de Maryse. Alain développe en 2007 un élevage de canards prêt à gaver. Maryse rejoindra Alain en 2010 en créant un atelier de gavage en complément de l'atelier de prêts à gaver.

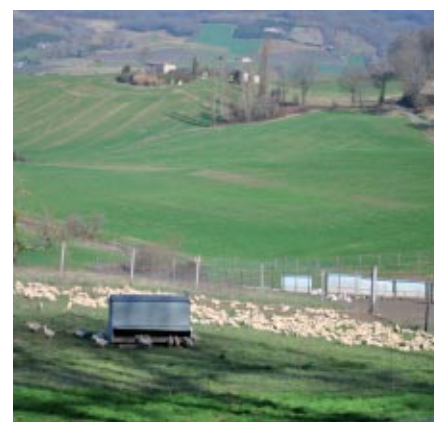
L'élevage de canards de race mulard est réalisé dans le cadre de l'IGP Sud-ouest garantissant aux consommateurs une entière traçabilité sur l'origine des canards, la qualité de l'aliment et les conditions d'élevage (un parcours en plein air de 5ha et des cages de gavage collectives ...).

L'atelier d'élevage produit 12000 canards par an prêts à gaver en 90 jours. Ces canards sont ensuite gavés dans l'atelier de gavage avant d'être commercialisés via des abattoirs de Dordogne.

Maryse et Alain BOFFERON portent un soin particulier au bien-être animal, notamment en allongeant la période d'élevage prévu dans le cadre de l'IGP, en gavant uniquement des canards élevés sur l'exploitation afin de limiter tout stress lié au changement d'environnement, en diffusant de la musique dans le bâtiment de gavage. Pour cela un projet d'extension de l'atelier élevage est en cours, car à ce jour en complément ils gavent des canards de l'extérieur.

La famille BOFFERON a également des projets de transformation et d'agro-tourisme avec la création d'un restaurant à la ferme et de gîtes sur l'exploitation. Ce sont les filles de Maryse et d'Alain qui porteront et développeront ces projets.

A. et M. BOFFERON



Philippe ETIENNE

lieu-dit "Fontey"

Carte d'identité

Forme juridique : EARL de Fontey
 SAU : 82 ha
 Mode de production : conventionnel
 Productions :
 Élevage de Blondes d'Aquitaine (45 mères)
 production de veaux sous la mère
 Arbres fruitiers : 12 ha de Prunes d'ente, abricots, prunes reine Claude
 Céréales : 30 ha de Céréales à paille, maïs et soja, maïs semences
 Prairies de 40 ha

Commercialisation : Les fruits frais sont commercialisés au MIN d'Agen. Les prunes d'ente sont transformées en pruneaux sur la ferme avant d'être vendus à un transformateur local (les Vergers d'Escoute). Les animaux sont commercialisés à travers la coopérative Expalliance et en circuit court à la ferme à destination des particuliers. Les céréales sont livrées à une coopérative ou auto consommées par les bovins sur la ferme.

Philippe ETIENNE s'est installé en 1992 sur l'exploitation familiale située sur les coteaux nord de notre commune en créant un GAEC avec ses parents. N'ayant pas eu d'opportunité d'agrandissement, Philippe a développé les productions présentées sur l'exploitation en remplaçant toutefois la production de tabac par des productions de semences notamment depuis le départ à la retraite de ses parents.

Aujourd'hui Philippe assure seul la gestion de son exploitation car sa compagne travaille à l'extérieur.

L'ensemble des productions végétales et animales présent sur l'exploitation répond à différents référentiels Qualité et

cahiers des charges (label rouge pour les bovins et protection raisonnée pour les productions végétales).

L'irrigation amenée par le réseau de l'ASA est indispensable car elle permet d'accéder à des cultures sous contrat à valeur ajoutée comme le maïs semences et de sécuriser l'ensemble des productions de la ferme.

Les productions de fruits et maïs semence demandent de la main d'œuvre saisonnière pour la récolte des fruits et le castrage du maïs. Ce ne sont pas moins de quinze personnes qui sont employées sur cette période.

Philippe a le souci permanent d'améliorer, d'adapter et d'optimiser ses outils de travail car c'est important pour lui de pouvoir transmettre à sa retraite (dans quinze ans) son exploitation à un jeune agriculteur ; dans l'espoir tout de même qu'une de ses deux filles (ou les deux) lui succède.

P. ETIENNE



Richard CAVAILLE lieu dit "Berny"

Carte d'identité

Forme juridique : GAEC du Camp de Lustrac

SAU : 210 ha dont 120 ha et 90 ha sur la commune de Anthé.

Mode de production : groupement agricole d'exploitation en commun

Productions : céréales à paille, oléagineux, protéagineux,

Richard CAVAILLE s'est installé en 1988 sur l'exploitation familiale avec son père et son frère.

En 1996 ils ont pour objectif de faire évoluer leur méthode de travail traditionnelle vers des techniques permettant de préserver et de développer la vie microbienne du sol, de limiter les passages d'outils et les traitements. C'est donc à cette époque que les exploitants se tournent vers la technique du semis direct (arrêt du labour et utilisation d'un outil unique permettant en un seul passage de travailler les 5 premiers centimètres du sol et d'appliquer la semence) associée à l'utilisation de pneumatiques basse pression afin de ne pas tasser le sol. Cette technique a donné des résultats sans altérer les rendements mais ces passionnés de techniques culturales souhaitaient aller plus loin et développent en 2007 une technique venant du Brésil de semis direct sous couverts végétaux. Le résultat est à la hauteur des attentes car cette technique a encore amélioré la structure du sol, la qualité des céréales et le choix judicieux de la culture secondaire associée à la culture principale permet

de limiter voir de supprimer les apports de fertilisants et de traitements tout en maintenant la rentabilité de la culture. Il est à préciser que les Cavaille ont fait le choix de ne produire que des céréales qui ne nécessitent pas d'irrigation.

Les céréales sont stockées sur la ferme et vendues à des organismes stockeurs en fonction du prix du marché. En 2005 la municipalité de Villeneuve-sur-Lot a fait le choix de faire circuler les bus au bio carburant et les Cavaille après avoir créé un atelier de pressage de graines de tournesol sont devenus le premier fournisseur de bio carburant du Lot-et-Garonne.

A ce jour le bio-carburant n'est pas assez bien valorisé puisqu'indexé sur le prix du carburant et la production est limitée à l'usage de la ferme.

La famille Cavaille partage son expérience en accueillant des groupes d'étudiants sur la ferme et prépare aussi l'avenir en partageant au sein de groupes travail composés d'agriculteurs et de scientifiques pour adopter la technique du semis direct sous couverts végétaux à la production de céréales en bio.

R. CAVAILLE



Le Lot-et-Garonne de ferme en ferme 25-26 avril 2015

Venez à la découverte des agriculteurs et de notre campagne ! Découvrez, échangez et rencontrez des agriculteurs qui vous présenteront leurs métiers et leur savoir-faire.

■ **Clémence FREGARD** - "Pied Bas"

■ **Claire et Patrick POURCEL** - "Ferme du Lacay"

■ **Sandrine et Jean-Luc LOCATELLI** - "Clos de Palandran"

■ **Pascal DESPRAT** - "Lavignasse"

Sans eau pas d'agriculture et encore moins de vie !

Sans eau, pas d'agriculture et encore moins de vie ! Nous avons la chance de vivre dans le Lot-et-Garonne où coulent une rivière et un fleuve, et où les pluies d'hiver sont importantes. Tordons une idée reçue : nous n'avons pas un problème de quantité d'eau mais de gestion des stocks car l'eau est indispensable à l'agriculture.

Rappelons toutefois que l'agriculture ne prélève que de petites quantités pour produire : 2 jours de débit de la Garonne en continu suffiraient aux besoins d'une saison entière d'irrigation. De même, pour prendre un autre exemple, il pleut sur notre département quatre milliards de m³ d'eau et sachez que l'agriculture n'en utilise seulement que 3 %.

L'eau de l'hiver pour l'été, c'est ce que les agriculteurs du département défendent, d'où l'indispensable création de lacs collinaires pour leurs productions de céréales, de fruits, de légumes. Tout comme le particulier installe, de plus en plus, et à une autre échelle, des citernes de récupération des eaux pluviales pour entretenir son jardin.



Les lacs collectifs, créés par les agriculteurs, ont également un volume dédié au soutien d'étiage, ce qui rend service à la collectivité dans son ensemble. Rappelons également que l'eau d'irrigation est une eau non traitée qui n'est absolument pas en concurrence avec l'eau potable pour la consommation des ménages. L'irrigation a un coût important pour les agriculteurs qui développent des techniques innovantes très pointues d'économie et de régulation de cette ressource précieuse.

La Chambre d'Agriculture



TERRITOIRE BIO RÉCOMPENSÉ

L'opération unique en France « Territoire BIO Engagé », lancée par l'interprofession bio régionale ARBIO Aquitaine, distingue les collectivités territoriales qui ont atteint les objectifs fixés dans le cadre du Plan national Ambition Bio 2017 : 6% de surface agricole cultivée en agriculture biologique et/ou 20% de l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits BIO.

Protectrice de l'environnement, de la santé des hommes et facteur de la vitalité économique des territoires, l'Agriculture Biologique garantit une qualité liée à un mode de production sans pesticides respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

« Territoire BIO Engagé » garantit le niveau de réussite d'une collectivité territoriale et de ses acteurs (agriculteurs et entreprises bio) dans son engagement pour développer ce mode de production.

UNE DÉMARCHÉ D'OUVERTURE

LE PROUVER ET LE DIRE

« Territoire BIO Engagé » n'est pas un club fermé : « ce n'est pas un concours, mais un label », souligne Philippe Lassalle Saint-Jean, président d'ARBIO Aquitaine qui souhaite que le plus grand nombre de collectivités territoriales d'Aquitaine puissent revendiquer leur appartenance à ce label.

« Il existe des réussites en agriculture biologique sur les territoires. Nous voulons soutenir les collectivités engagées dans des démarches bio et nous appuyer sur ces exemples pour « essaimer » - au bon sens du terme - d'autres territoires BIO engagés ». L'interprofession bio régionale accompagne ces efforts et valide les données fournies.

Elle garantit que la collectivité qui postule remplit bien les objectifs. Elle l'accompagne également dans sa communication autour de cette distinction, en lui fournissant des outils spécifiques pour faire connaître ses efforts récompensés.

La cible de l'opération, les collectivités territoriales d'Aquitaine, compte une Région, 5 Départements, 176 Établissements publics à caractère intercommunal dont une Communauté urbaine et 8 Communautés d'agglomération et 2296 communes.

Pour pouvoir afficher le label « Territoire BIO Engagé », une collectivité territoriale doit apporter la preuve qu'elle a atteint l'un des deux objectifs chiffrés par le plan national Ambition Bio 2017 ou les deux : 6% de surface agricole cultivée en production biologique et/ou 20% de l'approvisionnement des restaurations collectives en produits bio.

« Le Bio, bon pour la nature, bon pour nous », la formule de l'Agence Bio souligne les avantages que chacun de nous peut attendre de ce mode de production qui protège les sols et les ressources naturelles, mais aussi la santé des agriculteurs et des habitants d'un territoire. Les produits bio, de la production à la transformation, sont contrôlés par des organismes indépendants permettant d'attester le strict respect de la réglementation bio.



L'Aquitaine est la 7^{ème} région française en nombre d'exploitations bio, avec 2377 producteurs. Entre 2012 et 2013, les surfaces cultivées en bio ont progressé de plus de 14.1%, pour représenter près de 51 946 hectares. (4,4 % de la surface agricole utile régionale). (Sources : Chiffres 2012 et 2013 de l'Agence Bio).

Retrouvez « Territoire BIO Engagé » et la liste des collectivités sur www.biosudouest.com

La santé

La santé : voilà bien un sujet qui concerne tout le monde. De la jeune mère de famille qui recherche un médecin pour son enfant, au maintien à domicile d'une personne dépendante... tous nous devons nous soigner. Notre territoire possède de nombreux atouts pour vous garantir un accès aux soins de qualité : **des**

médecins encore présents, un réseau médical et paramédical nombreux et diversifiés, un Hôpital à la qualité reconnue. Pourtant tous ces atouts sont fragiles, c'est pourquoi dès 2008, notre territoire s'est emparé de cette question et à cherché à consolider cet atout. Le groupe de la Maison de Santé de Penne-St Sylvestre était né. D'abord à l'initiative de l'Hôpital, puis de la Communauté de Commune, ce projet a mis plus de 6 ans pour devenir une réalité. Destiné à accueillir de nouveaux médecins, à organiser une offre médicale, notre projet commençait à porter ses fruits : arrivée du docteur CONORT, organisation d'un Forum Santé... Quand l'Agence Régionale de Santé a pris la décision de fermer une partie de l'Hôpital, remettant en cause tout le travail de ces années, fragilisant à nouveau la présence médicale. Quand l'Etat finira-t-il de gouverner, seul et par coups de boutoir? Quand les territoires, et en l'occurrence les territoires de santé pourront-ils se faire entendre ? Loin de baisser les bras, **la Municipalité de Penne entend se battre jusqu'au bout** pour préserver un des droits fondamentaux des Pennois : l'accès à des soins de qualité.

Un Forum Santé et Bien-être

Les 19 et 20 juin prochains, se tiendra le 1^{er} **Forum dédié à la Santé et au Bien-être.** Organisé à l'initiative de la Commune de Penne d'Agenais, il est ouvert à tous, gratuitement. Son objectif est simple : sensibiliser la population aux enjeux de la santé, informer sur les bonnes pratiques pour rester en bonne santé le plus longtemps possible, adapter son hygiène de vie aux difficultés d'aujourd'hui.

Il faut parfois lutter contre les petits maux pour en éviter de plus grands ! La prévention est au cœur du sujet de la maison

médicale et du projet de santé de territoire. Cette première édition réunit de nombreux acteurs de la santé : diététicienne, ostéopathe, naturopathe, réflexologue, mais aussi des institutions comme : Centre de soins accompagnement et de Prévention en Addictologie (CSAPA) Institut Régionale d'Education à la Santé, la Caisse Primaire d'Assurance Maladie, Education du patient diabétique (EDIA 47), France Alzheimer...

Conférences, ateliers, stands rythmeront ces deux jours !

10 février 2015 : Réunion de travail pour la mise en place du "Forum Santé et Bien-être" les 19 et 20 juin 2015



Quel avenir pour l'Hôpital de Penne d'Agenais ?

A l'heure où nous écrivons ces lignes, le sort de l'Hôpital de Penne n'est pas encore fixé. Pour mémoire cet établissement de 176 lits (30 de soins de suite, 2 de médecine et 144 de maison de retraite) passe régulièrement "haut la main" les différentes certifications qualité qui lui sont imposées. Fonctionnant grâce à des médecins de ville, qualifiés, et à un personnel impliqué, l'établissement est aujourd'hui menacé jusque dans sa survie.

La suppression du service de Soins de Suite et de Réadaptation aurait pour conséquence de supprimer près de 40 emplois sur notre canton, de remettre en cause le projet de maison de santé à Penne d'Agenais et rendre déficitaire une structure qui parvient aujourd'hui péniblement à l'équilibre. La conséquence de cette décision impactera naturellement le tarif à la journée payé par les familles des résidents.

Le plus grave dans cette décision, c'est qu'elle ne se justifie



Les élus au côté du personnel de l'Hôpital

pas. Ni pour des raisons financières, l'établissement était à l'équilibre, ni par une mauvaise qualité des soins, au contraire, notre service est un des meilleurs du département.

C'est la raison pour laquelle la Commune s'est pleinement associée aux démarches du personnel dans ses revendications.



13 avril 2015 : Journée "Ville Morte" mobilisation Mairie / Population en soutien contre la fermeture de lits SSR de l'Hôpital de Penne d'Agenais



27 mars 2015 : Marche Noire des personnels et des élus

Un nouveau médecin sur la Commune :



Saluons l'arrivée d'un nouveau généraliste sur la Commune : le docteur **Guillaume CONORT** (Boulevard de l'Horizon - Téléphone 05 53 41 42 94). Enfant de Penne, Guillaume CONORT a fait le choix de partager son activité professionnelle entre Bordeaux où il enseigne à la faculté de médecine et Penne

d'Agenais où il participe à la médecine de ville pour moitié de son temps. Ce qui l'a séduit, au-delà de son attachement familial, c'est la pertinence du projet de santé de notre territoire, son dynamisme, et bien sûr la qualité des acteurs de santé qui l'entourent. Souhaitons que nous pourrions continuer à lui offrir cette qualité de travail et qu'il restera longtemps parmi nous.



12 décembre 2014 : Inauguration de la Maison de Santé Antenne de Saint-Sylvestre

Travaux

La période hivernale n'est pas la plus propice à la réalisation de travaux extérieurs. Il s'agit pour les services techniques d'entretenir nos bâtiments, de préparer le fleurissement printanier... Pour les élus il s'agit avant tout de préparer le programme d'investissement, d'anticiper les lourds travaux de l'année à venir.

Modernisation des réseaux, réfection des écoles, maçonnerie, élagage, entretien des cimetières... sont autant de chantier sur lesquels interviennent les agents du service technique, complétés par des entreprises locales, choisies après une mise en concurrence pour trouver le meilleur prix. Plusieurs grands chantiers arrivent à leur terme : Myre-Mory, Ferrié... d'autres sont encore en phase d'étude et devraient commencer avant la fin de l'année comme les rues du village et l'aménagement du parc de Peyragude. Concilier entretien quotidien et investissement d'avenir sont les deux objectifs poursuivis par la Mairie. Petit panorama des travaux depuis cet automne :

La Myre Mory, une entrée de ville digne de Penne d'Agenais



Aménagement devant l'ancienne Poste



Une voirie classique de la rue Jean Moulin jusqu'à la Place Crève-cœur



et une zone de rencontre en sens unique de la Place Crève-cœur à la Place Gambetta



Réception des travaux par le Comité de Pilotage



Mars 2015 : La végétalisation des espaces publics embellit le cadre de vie et participe à la sécurisation de la rue



Réhabilitation de l'escalier Venelle du Barry

Le quartier de la Myre-Mory en quelques chiffres :

- Nombre de réunions de suivi de travaux 60
- Montant total des travaux 1 060 000 €
- Nombre d'entreprises ayant participé aux travaux 13
- Nombre de végétaux plantés 1 655
- Superficie de voirie traitée 4 500m²

Le site de Ferrié en voie d'achèvement



Les plateformes de jeux d'eau en cours de construction

Modernisation des réseaux de la Commune



13 mars 2015 : Travaux d'électrification à Saint Martin des Cailles



17 mars 2015 : Travaux sur le réseau de gaz dans la rue de Ferracap au bourg de Penne d'Agenais



Hiver 2014/2015 : Mur refait à Peyragude par les Services Techniques de la Mairie



Mars 2015 : Elagage



La Réhabilitation du Bourg se poursuit

Le 17 mars dernier s'est tenue la 1ère réunion publique consacrée aux travaux de réaménagement du bourg. Ce projet fera l'objet d'une présentation détaillée dans un prochain numéro de la Gazette lorsqu'il aura été validé. Dans les grandes lignes, **il s'agit de réhabiliter les rues de Ferracap, de Peyragude et Notre Dame**. Ces dernières se sont dégradées et présentent même un risque pour les piétons. Au-delà de simples aménagements routiers, ce projet qui s'élève à près de 700.000€ comprend également **le réaménagement du parc de Peyragude** afin de valoriser cet espace vert, aujourd'hui trop méconnu, ainsi que **les vestiges patrimoniaux de Penne**. Enfin **l'éclairage public** sera modernisé pour réduire le coût énergétique de réseau vieillissant, et faire de Penne le phare du Lot et Garonne.



17 mars 2015 : Une réunion publique sur les travaux du Bourg pour informer la population en amont des travaux

Le coût des travaux : des interrogations légitimes

Suite à la dernière Gazette, des lecteurs se sont interrogés sur le montant des travaux annoncés, les trouvant souvent trop élevés. S'il n'y a aucune raison qu'une Mairie paye plus cher ses travaux qu'un simple particulier, elle n'est pas non plus protégée contre l'inflation des prix. Tous ceux qui entreprennent des travaux chez eux savent combien aujourd'hui tout est cher. Pour autant **les services municipaux restent vigilants et recherchent toujours le meilleur prix.**

Pour les "grands" travaux comme la Myre-Mory, ce sont des procédures strictes de marchés publics qui s'appliquent après des annonces sur des sites spécialisés, les entreprises sont sélectionnées sur la base de critères aussi précis

que transparents.

De nombreuses consultations sont lancées sur les mêmes principes : commandes cantines, petits matériels, fournitures d'énergie... toutes ces fournitures font l'objet là aussi d'une consultation afin d'obtenir les meilleurs prix. Enfin pour les "petits" travaux ou les achats ponctuels, le service technique fait réaliser trois devis, parfois plus, par des entreprises, afin là aussi d'être le plus près possible d'un prix raisonnable.

Ce sont ces efforts qui nous ont permis jusqu'à maintenant de continuer à réaliser de nombreux travaux, sans pour autant augmenter les impôts.

Vues inédites de Penne d'Agenais

