



La gazette du Nayrac

Edito du Maire

Après un printemps humide et frais, nous voici brutalement en été. Les températures élevées de ces jours-ci vont rapidement faire disparaître ce paysage printanier verdoyant et nous plonger dans les vacances estivales. Après une année bien remplie dans leur nouvelle école avec de nombreuses activités proposées par l'équipe pédagogique, soutenue par l'Association des Parents d'Elèves (sorties de découvertes de leur environnement, kermesse, animations...), nos écoliers vont profiter de vacances bien méritées. Ils sont 39 à

avoir fréquenté notre école cette année et autant prévus à la rentrée prochaine, laissant augurer d'une bonne vitalité de notre territoire pour les prochaines années. Merci à vous tous pour votre investissement auprès de nos plus jeunes. De nombreuses festivités, favorisant les moments de rencontres privilégiées vous sont proposées par les associations de la commune avec la Fête de la Saint Etienne comme point d'orgue. Merci à vous qui portez ces animations contribuant ainsi à développer ce bien vivre au Nayrac cher à nous tous.

L'accueil des vacanciers est une préoccupation importante de l'équipe municipale. Notre camping, bien qu'étant dans un site très agréable, n'attire plus les vacanciers. Non équipé en hébergement et trop petit pour envisager une viabilité par un gérant, ce camping ne correspond plus aux besoins actuels. Le développement important des vacances en camping-car, nous conduit à envisager la réaffectation de ce site en aire d'accueil de camping-cars utilisable toute l'année. Afin d'en assurer la promotion avec les moyens actuels (site

internet, applications mobiles, réseaux sociaux,...) nous avons décidé de travailler en collaboration avec une société expérimentée et reconnue. Cette réorientation de notre camping doit permettre un meilleur accueil du vacancier et contribuer à développer la renommée de notre Nayrac. En cette veille de congés pour beaucoup d'entre vous, je vous souhaite de passer d'agréables moments de rencontres, de convivialité et d'excellentes vacances.

Jean-Paul TURLAN

Communauté de Communes Comtal-Lot-Truyère

☆ Voirie

Depuis le 1^{er} janvier dernier, la totalité de la voirie revêtue a été transférée à la Communauté de Communes à l'exception des voies du bourg centre. Les routes concernées par le programme de travaux 2019 sont **Le Camp et l'accès aux HLM pour un montant de 40 894,00 €**. Pour plus de renseignements **vous pouvez contacter l'équipe technique de la Communauté de Communes ☎ 05.65.48.29.02. ou le site internet <https://comtal-lot-truyere.fr>**.

☆ Point Info Séniors : un guichet unique pour les retraités et leurs familles

Dans le cadre de sa prise de compétence, la Communauté de Communes Comtal Lot et Truyère a fait le choix de reprendre le service Point Info Séniors (PIS), afin de le proposer à tous les retraités de ce territoire.

Le PIS est un service de proximité destiné aux personnes de plus de 60 ans et leurs familles. Il propose un accompagnement individualisé concernant tous les problèmes de vie quotidienne qu'ils peuvent rencontrer.

Ses missions sont :

* Accueillir, informer, orienter :

Accueillir, c'est être à votre écoute par rapport à ce que vous vivez, vos besoins, vos attentes.

Informer, c'est vous apporter toute l'information dont vous avez besoin pour faire un choix ou trouver une solution (accès aux droits, maintien à domicile...),

Accompagner, c'est vous aider dans la constitution de dossier, réalisation de démarches administratives,

Orienter, c'est vous aider à trouver les services, professionnels qui sauront répondre de façon précise à votre demande.

* Coordonner les acteurs :

Coordonner, c'est faire du lien entre tous les intervenants auprès d'une même personne, lorsque cela est nécessaire en vue d'améliorer sa prise en charge.

* Animer le territoire :

Animer, c'est proposer et participer à des actions d'information et de prévention.

Le PIS travaille en partenariat avec les services du Conseil Départemental, de la CARSAT, la MSA, les services de maintien à domicile, mais aussi les professionnels médicaux et para-médicaux.

Deux coordinatrices sont à votre disposition pour répondre à vos questions. En fonction de vos besoins, elles peuvent se déplacer à votre domicile. N'hésitez pas à les **contacter au 05.65.48.92.93 / pointinfoseniors@3clt.fr**





Travaux en cours

☆ Ecole

Dans le cadre du plan numérique pour l'éducation et de la stratégie interministérielle pour les ruralités, le ministère de l'Education nationale a lancé un appel à projets "Ecoles numériques innovantes et ruralité (ENIR)" au titre des investissements d'avenir. Dans un souci de modernisation des équipements informatiques utiles aux élèves et de valoriser l'école rurale dans notre territoire, les enseignantes de notre école ont souhaité adhérer à ce projet. **Le coût global de l'opération retenue par l'état est de 6 986 €, la participation de l'état sera donc de 3 393 €.**

Nous allons solliciter très prochainement le SMICA pour l'installation des ordinateurs.



☆ Camping

Suite aux bonnes appréciations de plusieurs camping-caristes, quant au potentiel d'accueil de notre site, la société Camping-Car Park nous a contacté. Après une visite sur site, la société Camping-Car Park a confirmé le potentiel de notre camping et nous a fortement encouragé à dédier cet emplacement à l'accueil de camping-cars.

Phénomène encore méconnu il y a quelques années, on observe une augmentation du nombre de camping-caristes en France (+ 14 % en 2018). Les camping-caristes cherchent généralement du confort, de la simplicité, et de la sécurité. Ils veulent payer un juste service au juste prix.

Ce qui nous a encouragé à confier la gestion et la promotion de notre camping à l'entreprise Camping-Car Park c'est qu'elle bénéficie d'un réseau de 250 000 clients qui communiquent énormément via les réseaux sociaux sur la qualité des aires de camping-cars.

L'entreprise Camping-Car Park se charge de la fabrication et de l'installation d'une barrière entrée/sortie, d'une borne à carte d'accès, d'un automate de paiement, d'une borne de service et d'un hot spot WIFI. Nous avons sollicité l'entreprise de maçonnerie Stéphane Conte pour la réalisation des travaux de terrassement, d'une aire de vidange, et la fabrication de socles pour accueillir les équipements.

Coût total de l'opération : 57 374 €

Subventions attendues : Département 30 % et Europe 40 %

Sur un prix de nuitée qui peut varier de 8 à 12 € selon la saison, l'entreprise Camping-Car Park se réserve 4 € pour la gestion et la promotion. Quant à nous, nous devons entretenir le site paysager.

Zéro Phyto

Lors du premier trimestre de l'année scolaire, la classe des grands de l'école publique du Nayrac a bénéficié de l'intervention de Laurence MARIE, du CPIE du Rouergue, afin de faire écho à l'adhésion de la municipalité à la démarche Zéro Phyto. Son action a consisté à sensibiliser les enfants sur la nécessité de préserver la biodiversité, grâce à des ateliers, mais aussi de découvrir les plantes présentes autour de nous et leurs vertus.

Ils ont également réalisé des recettes à base de fleurs et de plantes, qu'ils ont dégusté avec appétit. C'est pourquoi les enfants ont voulu partager leur découverte de certaines plantes et leurs bienfaits afin de les valoriser à nouveau, plutôt que leur attribuer le statut injustifié de "mauvaise herbe".

Bon appétit !

Le budget

Le Conseil Municipal a voté le compte administratif 2018 et le budget 2019 le 11 avril dernier :

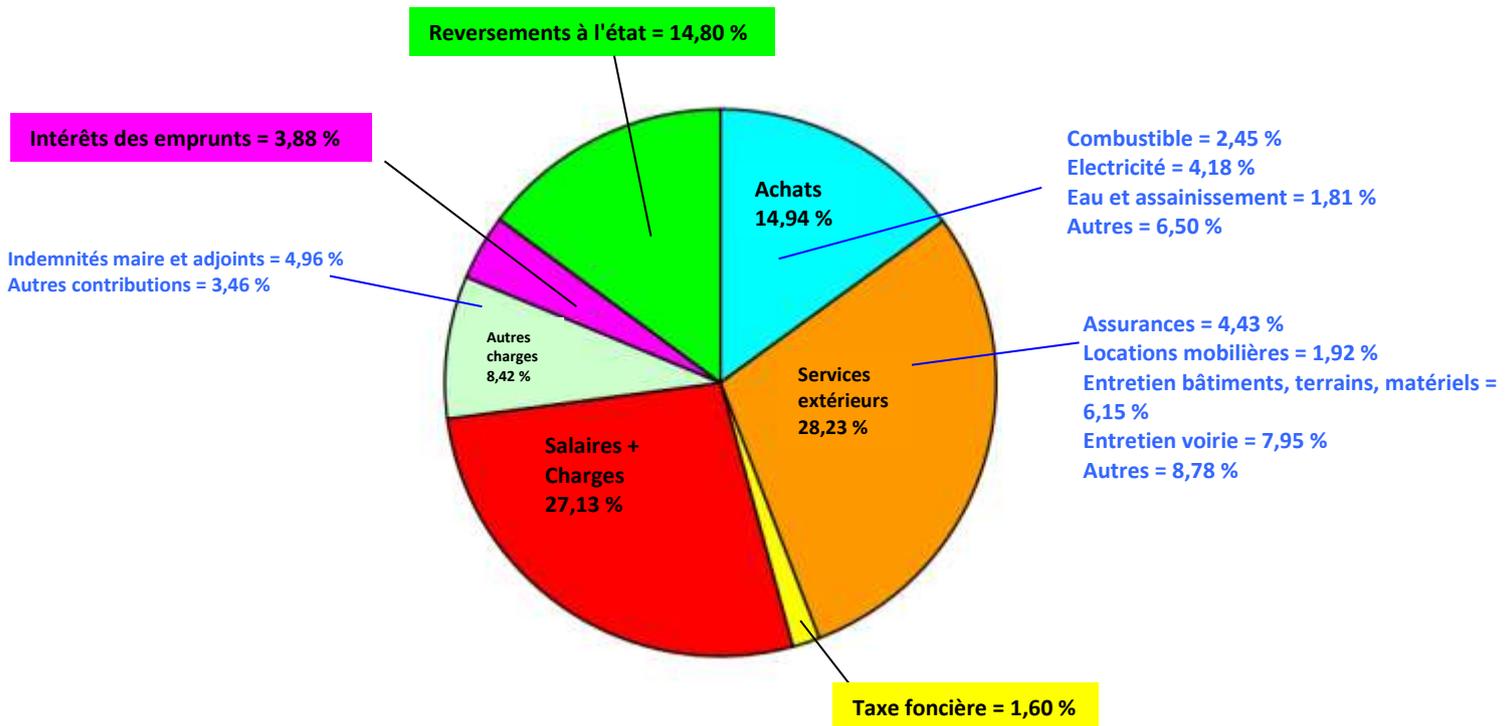
	Compte administratif 2018				Budget 2019	
	Section fonctionnement		Section investissement		Section fonctionnement	Section investissement
	Dépenses	Recettes	Dépenses	Recettes		
Budget général	489 187 €	648 379 €	875 078 €	950 814 €	657 006 €	1 217 256 €
Budget lotissement	0 €	0 €	0 €	0 €	69 308 €	65 209 €
Budget lotissement "Les Landes" 3	0 €	0 €	0 €	0 €	70 653 €	40 372 €
Station service	422 373 €	472 303 €	30 406 €	27 929 €	519 861 €	54 251 €



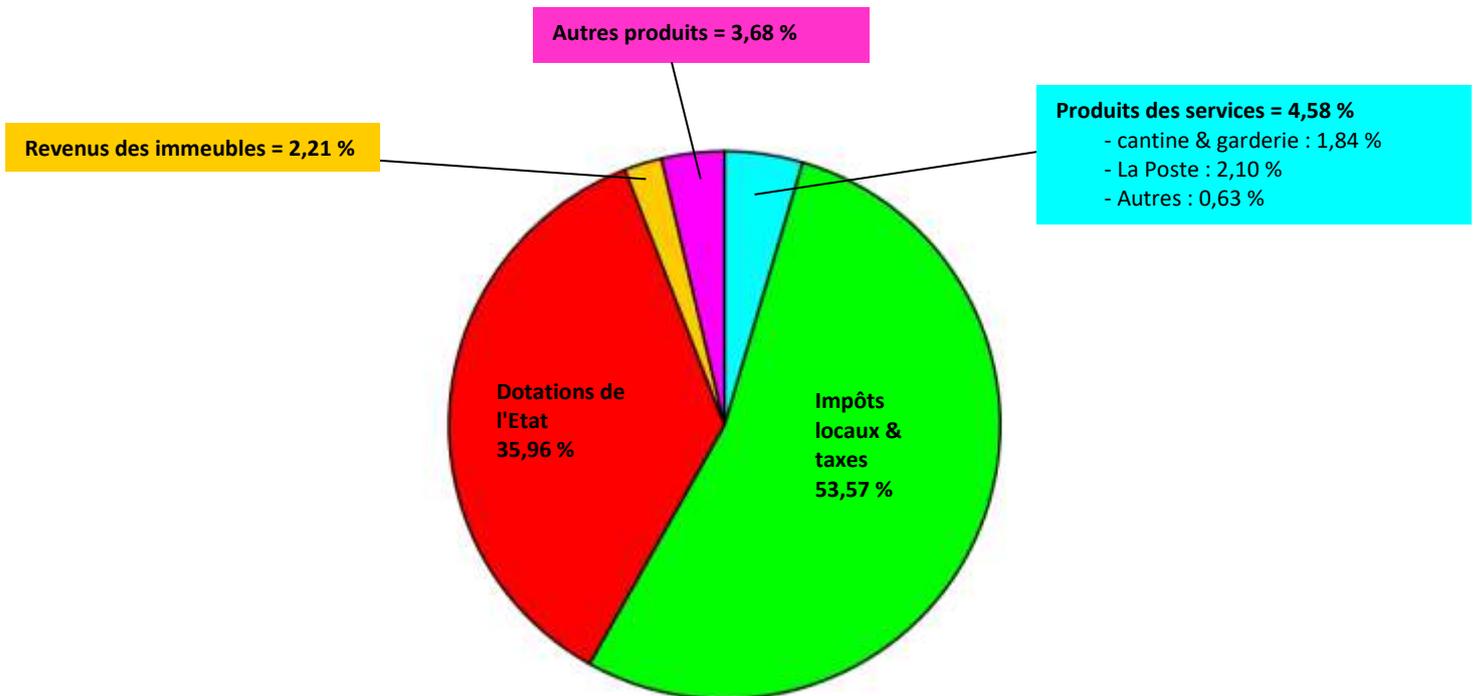


Le budget (suite)

Répartition des dépenses de fonctionnement 2018



Répartition des recettes de fonctionnement 2018



Pour 2019, le Conseil Municipal a décidé de maintenir les taux de la fiscalité, soit :

- ✓ Taxe d'habitation 7,52 %
- ✓ Taxe foncière propriétés bâties 15,90 %
- ✓ Taxe foncière propriétés non bâties 61,16 %





Infos pratiques



☆ Eclairage public

Nous avons renouvelé notre confiance au SIEDA pour la maintenance de notre éclairage public et notamment le remplacement des ampoules défectueuses sur les candélabres.

Si vous remarquez qu'un candélabre n'éclaire plus, il suffit de le signaler à Lise FOURNIER, secrétaire de mairie, qui se chargera de contacter le SIEDA afin qu'il intervienne dans les plus brefs délais.

Programme des festivités et animations estivales 2019

Date	Festivité / Spectacle	Organisateur
Mardis soir de juin, juillet et août	Marche nocturne. Départ à 20h30 de la Mairie	Section gymnastique du Foyer Rural
Mercredis du 3 juillet au 28 août à 20h30	Concours au boulodrome	Pétanque Nayraoise
Vendredi 5 juillet	Rallye du Rouergue	ARSA
Samedi 13 juillet à 20h30	Soirée musicale au lotissement "Les Landes". Plusieurs groupes animeront la soirée. En cas de pluie, la soirée aura lieu à l'Espace Multiculturel	Olivier Segons
Dimanche 21 juillet à 12h	Repas truite aligot à l'Espace Multiculturel	Foyer Rural du Nayrac
Vendredi 26 juillet à 20h30	Concours de belote à l'Espace Multiculturel	A.P.E. du Nayrac
Mercredi 31 juillet à 20h30	Concert lyrique interprété par la soprano Charlotte BONNET accompagnée au piano par Cyril Kubler à l'Espace Multiculturel – Tarifs : 10 €, enfants de 12 à 16 ans 5 €, -12 ans gratuit. Réservations ☎ 06.98.16.41.52	Foyer Rural du Nayrac
Samedi 3 et dimanche 4 août	Fête de la Saint-Etienne	Foyer Rural du Nayrac
Mercredi 14 août à 20h30	Sanglier à la broche à l'Espace Multiculturel	Chasse GAF
Vendredi 16 août à 20h30	Quine à l'Espace Multiculturel	Pétanque Nayraoise
Samedi 17 août à 20h30	Concert classique (violon, violoncelle et piano) en faveur de Médecins Sans Frontières par un trio de jeunes musiciens, Arthur, Nathan et Charlotte Saluste-Bridoux, à l'Espace Multiculturel – Entrée Libre	Trio Saluste-Bridoux
Samedi 24 août à 14h00	Challenge du souvenir au boulodrome	Pétanque Nayraoise
Dimanche 8 septembre	Concert de la Corse au Rouergue "Le chant des guitares" par le duo Jean-Sylvain SAVIGNONI et Rodolphe BONNET à l'Espace Multiculturel- Entrée Libre	Savignoni / Bonnet
Mardi 10 septembre	Sortie	Sourires d'Automne

Ils nous ont quittés

Madame Odette LANDIE, née ARGUEL
 Madame Jeannine SABY, née GUIZARD
 Madame Louise TURLAN, née BATHÉDOU
 Monsieur Lucien VIGUIER
 Madame Juliette ROLLAND, née BROUSSE
 Madame Clémence FAGES, née MIGNE

Nous adressons nos sincères condoléances aux familles éprouvées.



Plaquette réalisée par
 La commission Communale
 de Communication





Programme du 31 juillet au 30 septembre 2019 de l'Espace Multiculturel du Nayrac

Le Foyer Rural du Nayrac propose un récital lyrique

"Des larmes aux rires"

interprété par la soprano **Charlotte BONNET**
accompagnée au piano par **Cyril KUBLER**

Mercredi 31 juillet 2019 à 20h30



☆ La première partie "sérieuse" sera dédiée à l'opéra avec Bizet, Massenet, Bellini et Leoncavallo.

☆ La deuxième partie plus légère où vous pourrez entendre des airs d'opérettes et chansons des années 20.

Tarifs : Adultes 10 € ; Enfants de 12 à 16 ans 5 €

Enfants moins de 12 ans gratuit

Réservations : ☎ 06.98.16.41.52

Le Trio SALUSTE-BRIDOUX propose un concert classique au profit de Médecins Sans Frontières

Samedi 17 août 2019 à 20h30

☆ Lorsque **Charlotte SALUSTE-BRIDOUX** revient d'Angleterre, où elle vit et achève ses études de violoniste soliste, pour passer le jour de l'an en famille, quelques jours avant le début de l'année 2018, elle constate que ses frères, les jumeaux Arthur et Nathan, respectivement violoncelliste et pianiste de bientôt 13 ans, ont considérablement mûri musicalement. Respectivement initiés à leur instrument par Pascal Jourdan et Yves Potrel au Conservatoire de Montpellier, Arthur et Nathan ont atteint un niveau de 3^{ème} cycle confirmé, qui leur permet de s'affirmer en musique de chambre.

☆ **Charlotte SALUSTE-BRIDOUX** est déjà internationalement reconnue. Lauréate des concours Kuti (2016), Nerini (2007), Bellan (avec le pianiste Rémi Geniet) et Postacchini. Dotée d'une bourse spéciale par le prestigieux Royal College of Music, où elle poursuit ses études depuis septembre 2015, **Charlotte SALUSTE-BRIDOUX** étudie dans la classe de la pédagogue Natalia Boyarsky, et est coachée par la soliste Alina Ibragimova. Auparavant, elle a effectué sa scolarité et ses premières armes à la Yehudi Menuhin School (Londres), de 2009 à 2015.

Charlotte SALUSTE-BRIDOUX a joué en soliste et chambriste en France (Paris, Lyon, Montpellier, Carcassonne, Perpignan), Suisse (Gstaad), Espagne (Santander), et Royaume-Uni (Londres, Gloucester, Penzance).



☆ Elle propose alors à ses frères de préparer un trio, et c'est le commencement d'une belle aventure, la grande sœur guidant ses frères vers les riches rivages de la musique en trio. Mais avant toute chose la musique se partage, et c'est pourquoi malgré son planning très chargé, **Charlotte SALUSTE-BRIDOUX** a accepté une gageure : monter un programme de concert avec ses frères et se produire pendant l'été au bénéfice d'œuvres utiles aux autres humains et c'est l'association **Médecins Sans Frontières** qui bénéficiera de leur engagement et de tous les dons qui seront récoltés à l'occasion de ce concert.

☆ Au programme : un voyage du 18 au 20^{ème} siècle, avec le 32^{ème} trio de Haydn en la majeur (Hob. XV:18), le trio en sol mineur op 17 de Clara Wieck plus connue sous le nom de Clara Schumann, le trio en sol majeur de Debussy. Et si le public le souhaite une petite surprise...





Jean-Sylvain SAVIGNONI & Rodolphe BONNET
proposent un concert

"Le chant des guitares" de la Corse au Rouergue...

Entrée libre

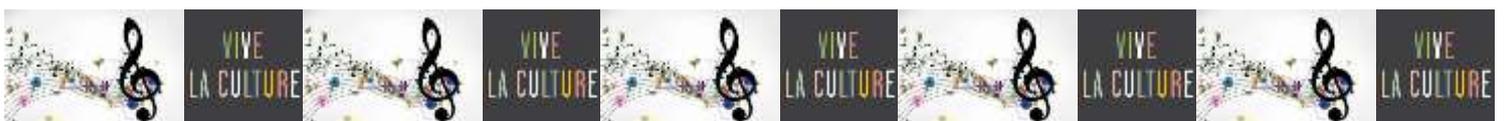
Dimanche 8 septembre 2019 à 15h00



☆ En mémoire de Jean SAVIGNONI (1923-1989) qui quitta son village de "la Pietra di Verde" pour venir en Rouergue, au bout du chemin de sa vie. 30 ans après, Jean-Sylvain SAVIGNONI, chante sur son absence en réunissant ses deux pays de cœur et de chansons. Il égrène ainsi ses souvenirs, cette grammaire populaire et familiale dans cette langue où ressurgissent les échos de sa voix corse.

☆ A ces chants, s'ajouteront naturellement des mélodies rouergates. "Ave Maria Corsica, Sirinata, Dormi", "le Pont de Mirabel, Aigo de rosa, Pastora". Ces chants sont harmonisés par Rodolphe BONNET, musicien / peintre d'Espalion. Des passages de guitare instrumentale contribuent à créer une tendre ambiance de sérénade pour un temps d'apaisement.

☆ Ainsi revient le temps des veillées... au joli temps des chansons de toujours... A bientôt pour une sérénade...



PROGRAMME

FÊTE DE LA SAINT-ETIENNE

3 et 4 août 2019

SAMEDI 3 AOÛT

20h00 Apéro Concert Gratuit à l'Espace Multiculturel
avec les groupes "COLLECTION FRANÇAISE" et "LES CONTRE TEMPS"

Buvette et restauration sur place

DIMANCHE 4 AOÛT

8h00 Petit déjeuner aux tripoux à l'Espace Multiculturel

10h30 Messe

11h30 Vin d'honneur offert par la municipalité au Jardin des Fleurs
animé par les Musiciens du Nayrac

A partir de 15h00 Battage à l'ancienne à l'espace Costes

Espace jeux en bois, rampeau de quilles

Bal traditionnel gratuit au café Gazal : scène ouverte à tous les musiciens

Toute la journée Exposition de véhicules de collection, PL et tracteurs Agri

20h00 Tirage de la tombola

**Repas dansant à l'Espace Multiculturel
avec l'orchestre de Benjamin MALRIC**

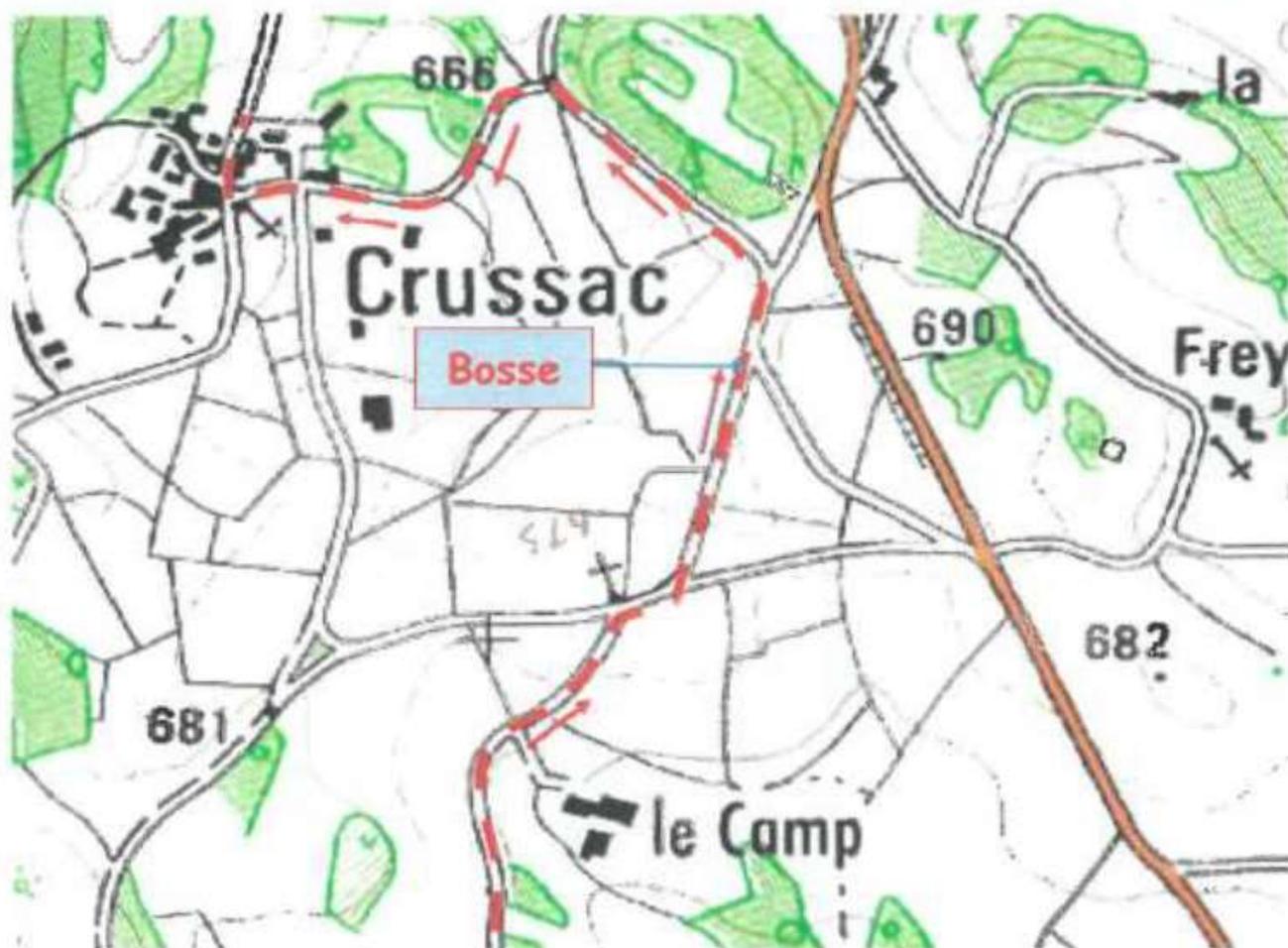
Rallye du Rouergue

Vendredi 5 juillet

Reconnaitances les 29 juin et 3 juillet de 9h à 19h
Et les 30 juin et 4 juillet de 7h00 à 12h00



BOSSE DE CRUSSAC



Animations à partir de 10h00

- Accueil, informations, parking, buvette
- Sandwichs, frites, saucisses grillées,
- Départ des spéciales à 11h31 et 16h25



Notre livre



Les élèves du CE1 au CM2 de l'école du Nayrac,
vous ont concocté ce petit livret à base de plantes
naturelles retrouvées grâce au Zéro Phyto.

Bonne cuisine et bonne dégustation !!!



Omelette à l'oseille

Ingrédients : 8 œufs , 150g d'oseille, une cuillère à soupe de lait , 50g de beurre , sel , poivre.

- 1 Laver et hacher l'oseille, la réserver.
- 2 Dans un saladier, battre les œufs avec le lait, le sel et le poivre à l'aide d'une fourchette.
- 3 Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire fondre l'oseille pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
- 4 verser ensuite les œufs battus et laisser cuire l'omelette selon votre goût (baveuse ou ferme)



Photo oseille sauvage



Recette de miel de pissenlit

- 365 fleurs de pissenlit
- 1 kg de sucre semoule
- 1,5 litre d'eau minérale plate
- 2 oranges
- 2 citrons
- une gousse de vanille.



1. **Cueillir** les fleurs de pissenlit en coupant juste sous l'inflorescence pour prélever le moins de tige possible (amère) puis **lavez** les dans une bassine avec une pointe de **vinaigre** pour en chasser les petites bêtes. Les laisser **sécher 1h** au soleil.
2. Les mettre ensuite dans une **bassine à confiture** (ou un autre récipient), avec l'eau, les oranges et les citrons lavés et coupés en **rondelles**.
3. Faire cuire à petits bouillons pendant 1 heure en **veillant à ce que toutes les fleurs baignent dans l'eau**.
4. **Filtrer** dans un linge propre et bien presser pour obtenir un maximum de jus.
5. Verser ce jus dans la bassine avec le sucre et la gousse de vanille fendue et porter la préparation à **ébullition**.
6. A partir de ce moment, faire cuire **45 minutes**.
7. Vérifier la prise de cette recette maison en faisant le test de **l'assiette froide**. Verser dans des **bocaux**.

L'ortie

Cuisine : Les orties sont comestibles, ils contiennent des protéines. Une portion de 300 g d'ortie cuite apporte ainsi la portion journalière de protéines. Elles sont utilisées en soupe, soufflées ou en remplacement des épinards.

Recette : Pour 4 personnes

Soupe d'ortie

Ingrédients :

- 500 g d'ortie
- 1.25 cl d'eau
- 20g de beurre
- 5 belles pommes de terre
- 1 oignon

1. Couper les orties et les laisser au sol 15 minutes pour ne pas se faire piquer. Retirer les tiges.
2. Laver puis sécher les feuilles, les faire suer dans le beurre jusqu' à ce qu'elles soient fondues puis ajouter l'eau bouillante.
3. Faire revenir l'oignon dans le beurre à la poêle, ainsi que les pommes de terre coupées en petits morceaux, saler et laisser cuire 15 minutes.
4. Ajouter le tout dans l'eau bouillante et le cube, laisser cuire 20 minutes à feu doux.
5. Mixer le tout après cuisson.
6. Parfaite avec une noix de crème fraîche par assiette.

Jardin : Le purin d'ortie est un excellent engrais pour le potager et les fleurs

Beauté : La racine de l'ortie est utilisée en cosmétique pour faire des shampoings et des lotions pour les cheveux.



Filets de poisson à la crème de pissenlits

(pour 2 personnes)

- 2 filets de poisson
- un peu de farine
- 1 filet d'huile d'olive (pour la sauce)
- 80g de feuilles de pissenlits
- 1 échalote
- 15g de beurre
- 25 cl de bouillons de légumes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel
- poivre



-1 Nettoyer les pissenlits et ciseler les feuilles.

Peler l'échalote et l'émincer finement.

Chauffer le beurre et y faire revenir l'échalote, ajoute le pissenlit.

Mouiller avec le bouillon et laisser cuire 15 minutes.

Ajouter la crème puis mixer au mixeur plongeant.

Remettre à chauffer pour épaissir un peu la sauce, poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel.

-2 Fariner légèrement le poisson.

Graisser une poêle d'un filet d'huile d'olive et y cuire les filets de poisson. Saler et poivrer.

-3 Dresser les assiettes en traçant un trait de sauce, poser le poisson puis verser un peu de sauce.

J'ai servi ce poisson avec un risotto de céréales, épeautre, riz et orge et petits pois.

On pourrait aussi choisir des pommes de terre grenaille.

La Chélidoine adieu les verrues !



Habitat : elle vit sur les murs, les bords de chemin et dans les jardins.

Hauteur : 30 cm à 60 cm.

Type de sol : sableux, argileux, caillouteux, drainé, riche en humus.

Description :

Les fleurs jaunes mesurent de 1,5 à 2,5 cm. La Chélidoine fleurit dès le mois d'avril et jusqu'à l'automne. La tige cassée laisse suinter un suc de couleur jaune orangé qui rougit à l'air. Déposée sur une verrue, un cor au pied ou un durillon, il les fait disparaître après de nombreuses applications. La chélidoine de son vrai nom Chélidonium majus, est une herbe sauvage toxique. Elle repousse activement les pucerons comme les mouches transparentes.