



*Les quais et le Bar de la Marine le 15 janvier dernier*

## Les vœux du Conseil

En jetant un regard dans le rétroviseur, l'année 2003 offre une image contrastée. Au plan international, guerres, épidémies et famines continuent de ravager des continents entiers. En France, si des progrès ont été accomplis en matière de sécurité, les difficultés économiques engendrent toujours chômage et précarité. La crise que traverse la viticulture pourrait, si elle persistait, toucher gravement notre région. La division s'éternise dans notre canton, qui n'a franchi aucun pas vers l'union intercommunale, indispensable outil pour les années qui viennent.

Notre commune a été durement frappée par le PPRI (Plan de prévention contre les risques d'inondation) : il ne reste que peu de place entre les zones rouges proches de la Dordogne, et les vignes du coteau protégées par l'AOC. Certains s'en féliciteront, car notre village conservera son image. D'autres le regretteront, car ces contraintes interdisent tout projet significatif de développement.

Dans cet environnement difficile, votre conseil municipal a tenu engagements : les travaux annoncés ont été réalisés, sans augmentation de la pression fiscale, et sans endettement supplémentaire.

Mon conseil se joint à moi pour vous adresser nos meilleurs vœux pour 2004, et pour remercier et encourager celles et ceux qui, à titre individuel ou dans le cadre des associations, participent à l'animation de notre village.

*Jacques Chandès.*

# Le repas des anciens

Il se tiendra le dimanche 7 mars, à la salle municipale.  
Rendez-vous à 12h30.  
Chacun de nos anciens recevra une invitation personnelle.

## Informations générales

- **Catastrophes naturelles**

Le conseil municipal a fait distribuer dans chaque foyer un bulletin, afin que chacun soit informé des procédures d'alerte mises en vigueur par la préfecture. Très peu de bulletins ayant été retournés en mairie, tous les foyers dont le numéro de téléphone figure dans l'annuaire, et qui n'ont pas formulé d'objection, seront appelés par les conseillers municipaux en cas d'alerte majeure (orage, tornade, inondation, etc).

Nous ne serons évidemment pas en mesure de prévenir les personnes qui ont choisi de s'inscrire en « liste rouge » : elles peuvent à tout moment se faire connaître à la mairie si elles le désirent.

- **Travaux à l'école**

La cantine a été repeinte, et quatre fenêtres ont été remplacées. Des travaux complémentaires sont envisagés : ils seront précisés lors de l'exposé du budget 2004.

- **Etat civil**

**Mariages :**

Jérôme Claustrat et Julie Schaeffer le 7 juin 2003

Yannick Rullier et Patrice Anne le 21 juin 2003

Jean-Paul Thibeau et Marie-Claude Petit le 19 juillet 2003

**Naissances :**

Adeline Petrou le 27 juin 2003

Gaëtan Lorient le 2 septembre 2003

**Décès :**

Pierre-Marguerite Lardière, née Lapelleterie, le 2 septembre 2003

# Théâtre



Organisée par l'association des parents d'élèves, la soirée, suivie d'un repas, a rencontré un grand succès auprès des habitants de Cabara, mais aussi beaucoup d'extérieurs. La salle était pleine, et d'après les commentaires, chacun a passé un bon moment de détente et de bonne humeur.



La troupe très sympathique était la même que pour la soirée organisée il y a deux ans, et chacun des membres est prêt à revenir pour une nouvelle édition.

# Le père Noël à l'école

Cette année encore, il est venu !



Les enfants des écoles se sont régalés, le 19 décembre, lors du goûter de Noël offert par le SIRP. Tout le monde s'est retrouvé à Saint Aubin. Après le goûter, nos bambins ont offert aux personnes présentes un aperçu des chansons apprises en classe. Chacun a fait preuve d'application et de sérieux. Puis, sous les appels insistants des enfants, il est arrivé chargé de cadeaux : le Père Noël. Il a fait sa distribution sous les yeux émerveillés des plus petits, et les mines impatientes des grands, ayant satisfait, il semble, les désirs de chacun. En lui souhaitant un bon retour, on imagine que les enfants pensaient déjà à l'an prochain !



# Tennis : un tournoi torride !



Commencé le 29 juillet, le tournoi de tennis s'est achevé le 9 août. Les compétiteurs n'ont pas été épargnés par les fortes chaleurs. « Ils jouaient le matin et en soirée, précise Gérard Licois, secrétaire du Tennis club de Cabara. Les plages horaires de jeu étant réduites, il a fallu dénicher au dernier moment d'autres terrains ». Les clubs des communes voisines ont volontiers prêté leurs courts pour que la compétition se déroule dans de bonnes conditions.

Car le tournoi de Cabara séduit de plus en plus : soixante sept inscriptions au lieu des quarante cinq de l'édition 2002. Nul besoin de publicité, le bouche-à-oreille fonctionne à merveille : ce tournoi est apprécié pour son esprit convivial et festif, ainsi que pour la beauté des trophées. Il repose sur l'énergie sans limite déployée par le secrétaire hyper actif du club. Avec une poignée de bénévoles, les inscriptions sont enregistrées dans son ordinateur Macintosh. Parallèlement, la chasse aux sponsors commence. Conseil régional, conseil général, agences bancaires, artisans et commerçants sont sollicités, grâce à un carnet d'adresse bien fourni : depuis l'époque où il était impliqué dans l'organisation des innovantes soirées Sigma de Bordeaux, Gérard Licois a su conserver un large réseau relationnel, qui lui permet de frapper aux bonnes portes.

Simplicité, bonhomie, et générosité font le reste : avec le soutien du président Thierry Blanc et le concours de Dominique Choron, qui oublie pendant quelques semaines sa passion pour le tennis de table afin de participer à l'organisation du tournoi, la fête s'est prolongée tardivement après la remise des coupes, autour d'un apéritif dînatoire à l'ambiance décontractée. Olivier Dupont (Branne) était très entouré, car malgré la forte augmentation du nombre de participants, il a une fois encore remporté le tournoi.

**RESULTATS.** Tournoi jeunes : Mélanie et Léa Decoux (Branne), et Thibaut Larribaud (Flaujagues). Senior : Oliver Dupont. Simple dame : Annie Hourtiguët. Double mixte : Ghislaine Breney et Eric Dupuy. Double messieurs : Olivier Dupont et Patrick Mazy. Double dames : Ghislaine Breney et Annie Commère. Vétérans : Bernard Mohica. Consolante : Fabien Réus.

# La recette de Simone !



## LE CHILI CON CARNE

### Préparation :

Environ 20 minutes

(+ 24 heures pour le trempage des haricots rouges)

cuisson : environ 1 h 15

### Pour 6 personnes :

800 grammes de steak haché

500 grammes de haricots rouges secs

6 tomates

2 poivrons

2 gros oignons

2 gousses d'ail

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de chili

1 cuillère à soupe de farine

1 /2 litre d'eau

sel, poivre

- Mettez les haricots à tremper à l'eau froide 24 heures à l'avance. Remplissez un fait-tout avec 2 litres d'eau froide. Portez à ébullition.
- Coupez les poivrons en lanières, les tomates en rondelles, émincez les oignons et l'ail.
- Dans une cocotte, faites revenir la viande rapidement, ajoutez ensuite les poivrons, tomates, oignons, ail et haricots. Laissez cuire une quinzaine de minutes et ajoutez le chili, l'eau, le sel ainsi que le poivre et ajoutez la farine. Remuez bien le tout et laissez encore cuire pendant 1 heure à feu moyen.
- Servez très chaud dans une grande soupière.

*PS : si vous ne disposez pas de suffisamment de temps, vous pouvez remplacer les haricots secs par des haricots rouges cuits en conserves. Dans ce cas, pour 6 personnes, prévoyez environ 1 kg/1,2 kg de haricots égouttés.*

# Informations diverses

## Les Gais Lurons

Nos amateurs de musette préparent un grand bal fleuri pour le 15 février prochain. Le 23 mars, ils se retrouveront autour d'une bonne table, afin de reprendre des forces pour leurs prochains thés dansants, qui remportent toujours autant de succès.

Signalons que l'association a fait don de la somme de 150 € à l'école : qu'ils en soient chaleureusement remerciés.

## Loto des écoles

Le vendredi 6 février à partir de 20h30, l'association de parents d'élèves organise à Naujan-et-Postiac le grand loto des écoles du SIRP (Syndicat intercommunal de regroupement pédagogique), qui regroupe Cabara, Naujan et Saint-Aubin.

*Venez nombreux !*

## Chenil

Fourrière, refuge, pension, adoption d'animaux ? Adressez-vous au chenil intercommunal du Libournais : 1, petit champ, 33660 St-Sauveur-de-Puynormand. Téléphone : 05.57.69.69.88. Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, ainsi que le premier dimanche de chaque mois entre 15h et 18h.

# Annuaire



Mairie de Cabara

Tel : 05 57 84 52 57

Fax : 05 57 74 99 83

Heures ouvertures :

- lundi, mardi, jeudi, vendredi : de 14 heures à 18 heures.
- Le mercredi de 8h à 12 heures.

Urgences médicales : 15

Gendarmerie : 17 - Gendarmerie de Branne : 05 57 55 48 45

Pompiers : 18 - Centre de secours de Branne : 05 57 84 53 80

Bureau de Poste de Branne : 05 57 84 51 38 ou 05 57 84 51 39

**EDF sécurité – dépannage : 0 810 33 30 33 (tarif appel local)**

# VOTRE CONSOMMATION D'EAU: LES FUITES

## LA CONSOMMATION D'EAU

La consommation d'eau d'une famille peut varier du simple au triple, car elle dépend de nombreux facteurs :

- Fréquence d'utilisation : des machines à laver, des douches ou bains, des W.C.
- Usages annexes, arrosage, lavage des voitures, piscine, etc..
- Pertes d'eaux inutiles (robinets laissés ouverts...).
- FUITES.

Quelques chiffres : 1 mètre cube : 1 000 litres.

**Nous utilisons en moyenne de 100 à 150 litres d'eau par jour et par personne,**

soit pour une famille de trois personnes : 3 personnes x 0,125 m<sup>3</sup>/jour x 365 jours = 137 m<sup>3</sup>/an.

Une douche de 20 à 60 litres un lave vaisselle 40 litres

Un bain 150 à 200 litres un lave linge 100 litres

Une chasse d'eau 10 litres un lavage voiture 200 litres

Un arroseur de jardin de : 1000 à 3000 litres à l'heure.

## VERIFICATION DE VOTRE CONSOMMATION

- **Il est conseillé de vérifier ses consommations périodiquement** (au moins une fois par mois).

Comment procéder : par différence des index lus sur votre compteur.

Vérification de votre consommation

- Relever les index du compteur tous les jours à la même heure et ce pendant une semaine :

consommation de la semaine.....m<sup>3</sup> x 52 = .....m<sup>3</sup> consommation annuelle.

Penser qu'en été votre consommation est plus élevée qu'en hiver.

## LES FUITES ET LEURS INCIDENCES

- Un robinet mal fermé, c'est le gaspillage de dizaines, voire de centaines de mètres cubes d'eau par an.

Goutte à goutte 4 litres/heure = 35 m<sup>3</sup>/an

Filet d'eau 16 litres/heure = 140 m<sup>3</sup>/an

Chasse d'eau 25 litres/heure = 219 m<sup>3</sup>/an

Fuite sur canalisation 200 à 3000 m<sup>3</sup>/an

**Une installation conçue selon les règles et bien entretenue est déjà une bonne assurance contre les risques de fuites.**

## COMMENT VERIFIER QU'IL N'Y A PAS DE FUITE

1 - Vérifier votre compteur. Lorsque tous les robinets sont fermés, et qu'aucune machine n'est en marche, les molettes du compteur (aiguilles ou étoiles) doivent être fixes, si une ou plusieurs tournent, cela indique un passage d'eau, donc une fuite.

Même si les molettes ne tournent pas, il peut y avoir quand même une fuite (la nuit par un chauffe-eau électrique ou lors de l'utilisation d'appareil).

2 - Confirmation et évaluation de la fuite.

Relever le compteur le soir, avant de vous coucher

(ne pas utiliser l'eau pendant la nuit, en particulier les W.C. ou la machine à laver).

Relever de nouveau le compteur le matin et comparer les deux relevés.

Une différence entre les deux relevés confirme la présence d'une fuite.

## RECHERCHE DE FUITE

- Regarder s'il n'y a pas de fuite visible en suivant, lorsque cela est possible, la canalisation depuis le compteur jusqu'à chacun de vos robinets.

- N'y a-t-il pas de traces anormales d'humidité (sur la pelouse, sur vos murs).

- Vérifier en particulier les W.C., la soupape de sécurité de votre chauffe eau électrique (surtout de nuit).

- Consulter un professionnel (plombier).

## RAPPELS

- Voir votre contrat d'assurance.

- En cas d'absence de votre domicile, vous devez fermer votre réseau (robinet d'arrêt après le compteur) et l'hiver ne pas omettre de vidanger votre installation.