La Boule Mérenvielloise



Voici quelques nouvelles sur ce qui s'est passé dans notre association depuis la sortie de la dernière gazette:

- Dimanche 25 juin, nous avons organisé notre second concours officiel. Cette fois, ce sont 28 triplettes venues de Haute-Garonne, du Gers et d'ailleurs qui sont venues en découdre. Nos équipes locales se sont plutôt bien défendues et ont profité de ce concours pour préparer le championnat de zones prévu pour le mois d'octobre.

- Les concours amicaux :

Nous avons organisé de nombreux concours cet été. Cela fut également un succès grâce notamment à la participation en force du club de Pibrac. De nombreux joueurs ont gagné des bons d'achat pour la boucherie Christophe Guy de Brax ou pour la fromagerie Jeannot de Colomiers.



- <u>Challenge Alègre :</u>

Dimanche 10 septembre 2023, le challenge Alègre s'est déroulé sous un soleil radieux. Après l'apéritif, la maintenant traditionnelle paëlla préparée par notre président fut servie aux convives.

Puis le concours amical a occupé les plus sportifs : plus de 20 doublettes se sont affrontées. Le challenge a été remporté par le club de Pibrac et les participants sont repartis avec un lot.







LES VAINQUEURS AVEC MONSIEUR LE MAIRE

La saison prochaine débutera en janvier par la prise de licence, alors n'hésitez pas à nous contacter.

Le Bureau souhaite à tout le village de très bonnes fêtes de fin d'année



Depuis cet été, l'association Mérenvielle en Transition n'a pas chômé! Plusieurs évènements et réunions ont eu lieu :

- Assemblée générale

L'assemblée générale de l'association s'est tenue le 13 octobre. Lors de celle-ci, un nouveau comité de pilotage a été élu, comité de pilotage qui a lui-même élu un bureau par la suite. Sa composition :

- Florent SIFFLET, co-président
- Laure SALES, co-présidente
- Sandie COLLEU, co-présidente
- Sylvie MATTHIEU, trésorière
- Marion DEBIN, secrétaire

- Collectif MiLPa



Nous l'avions déjà présentée dans la dernière gazette. Pour rappel MiLPa est un collectif composé d'habitants de Mérenvielle et de Lasserre-Pradère, unis dans le but de lancer des projets bénéfiques pour les deux localités. Cette initiative, portée par les associations de Mérenvielle en Transition et du Foyer Rural de Lasserre-Pradère, émane d'un désir profond d'œuvrer collectivement pour le bien de nos territoires, éveillé au début de cette année 2023 lors des événements de ciné-débats et de la fête du printemps.

Depuis cet été, MiLPa a été présentée aux maires des 2 villages, au SIVOM et à la Maison Des Habitants de Lévignac. Une plénière a ensuite eu lieu cet automne, pour discuter de l'avancement des différents groupes de travail, puis échanger autour d'un repas partagé au soleil.

Les groupes : Sensibilisation et formation autour de la Transition (les dimanches de MiLPa), Énergie, Eau, Restauration collective, Agriculture régénérative, Mobilités douces



Si vous souhaitez participer à un de ces groupes de travail, n'hésitez pas à nous contacter par email.

Les Dimanches de MiLPa

MiLPa organise de façon mensuelle des présentations, ateliers et visites de découverte et de sensibilisation à des outils utiles pour la transition écologique. Dans ce contexte, une visite de jardin en septembre a permis à une quinzaine de personnes de découvrir les principes de la permaculture, puis d'en discuter autour d'un goûter. Les échanges ont été riches, il est même possible que l'initiative soit renouvelée au printemps, pour découvrir le jardin à une autre saison et aborder d'autres thèmes demandés. En novembre, un atelier "Fresque des nouveaux récits" a été organisé au Buv'Art. 23 participants ont pu réfléchir et inventer des récits, reflets du monde qu'ils aimeraient pour demain.







- Fête du printemps

La fête du printemps 2024, prévue pour les 22, 23 et 24 mars, sera de nouveau organisée conjointement avec le foyer rural de Lasserre-Pradère. Le programme n'est pas encore arrêté, une réunion est prévue le 6 décembre.

- Journée citoyenne

Des réflexions sont en cours pour organiser une journée citoyenne en 2024. La journée citoyenne c'est une journée au cours de laquelle les habitants se consacrent à leur commune pour réaliser ensemble des projets qu'ils ont eux-mêmes proposés (chantiers d'amélioration du cadre de vie, de rénovation d'équipements, de valorisation de l'histoire et du patrimoine à des projets associatifs, culturels, éducatifs ou tout simplement ludiques ...)

Intéressé pour prendre part à cette réflexion ? N'hésitez pas à nous contacter!

- <u>Vélo</u>

À l'occasion de la Semaine Européenne de la Mobilité, le groupe Mobilité de Mérenvielle en Transition a organisé une sortie en vélo-bus le 23 septembre pour les habitants de Mérenvielle. L'objectif était de tracer un itinéraire du domicile au travail, de Mérenvielle à l'entrée de Toulouse.

En collaboration avec le club vélo de Pibrac, Dominique Gentili, militant de la section locale "Deux Pieds Deux Roues" de Pibrac, a guidé le groupe de Brax à Saint-Martin-du-Touch, faisant découvrir le



parcours et les divers aménagements du Réseau Express Vélo (REV) N°10 reliant Brax à

Toulouse, mis en place dans le cadre du programme de mobilité du Conseil Départemental.

8 participants ont rejoint la gare de Brax. La balade s'est achevée à midi aux Arènes Saint-Cyprien.

Un rendez-vous est prévu pour la Fête du Vélo de Pibrac en avril, ainsi que pour des mises à jour sur l'avancement des aménagements du REV 10.

Chers adhérents et sympathisants, nous souhaitons vous rappeler à quel point votre soutien est essentiel pour faire avancer les projets et initiatives de notre association. Votre engagement et votre implication dans les différents projets ont un impact significatif sur la transformation positive de Mérenvielle.

Pour adhérer, ré-adhérer, ou bien faire un don : https://www.helloasso.com/associations/merenvielle-en-transition

Pour rester en contact transmettez-nous vos coordonnées par email : merenvielletransition@mailo.com

Les évènements sont également transmis sur **panneauPocket**, abonnez-vous





FETE DU VILLAGE

Le temps est incertain ce 1er juillet 2023 mais les associations ont répondu présentes en ce jour de fête de village.



Le **38 TSM** a ouvert ses portes aux villageois et a proposé une petite formation pour apprendre à tenir une arme et tirer sur les ballons qui se trouvent bien loin en fond de salle.

Des membres de l'ACCA étaient présents pour expliquer leur rôle et répondre aux questions des habitants sur la faune locale





L'association **DANCE FLOOR** a sorti le tapis rouge (et vert) pour quelques démonstrations de danses de salon. Quelques courageux (ses) ont participé à l'apprentissage de la chorégraphie de « Jérusaléma ». Fous rires assurés !!! L'association a dû renoncer à assurer les cours cette année faute de participants.





Tara & Co a proposé un atelier créatif sur la place de la mairie : les villageois étaient invités à essayer le pointillisme. Cette technique demande du temps et de la patience mais c'est un loisir stimulant ouvert aux enfants comme aux adultes.

Mérenvielle en Transition a organisé un jeu pour les plus jeunes basé sur l'environnement et des jeux collaboratifs pour petits et grands.



Certains membres de **La Boule Mérenvielloise** étaient présents sur son terrain, prêts à disputer des manches avec les villageois ou à initier les curieux à diverses techniques.

L'Eglise de Mérenvielle a accueilli deux membres de La chorale **La Bosca** qui ont proposé un atelier où petits et grands ont découvert le monde des sons de façon ludique. Des bruits de bouche en passant par des bruits entendus dans la nature et reproduits par les apprentis chanteurs.





Puis tout le monde s'est réuni sur la place où des tables avaient été dressées pour partager un bon moment de convivialité entrecoupé de jeux et de danse. La pluie s'est également invitée un peu plus tard dans la soirée, ce qui n'a pas empêché les plus courageux de danser jusque tard dans la soirée.





Les associations ont toutes été ravies de vous proposer ce moment convivial, oh combien important dans la vie d'un village. Mais pour savoir sous quelle forme la fête rassemblerait le plus de personnes sur la place du village, nous aimerions savoir ce que vous attendriez.

Alors, nous vous proposons ce questionnaire, auquel vous pouvez répondre

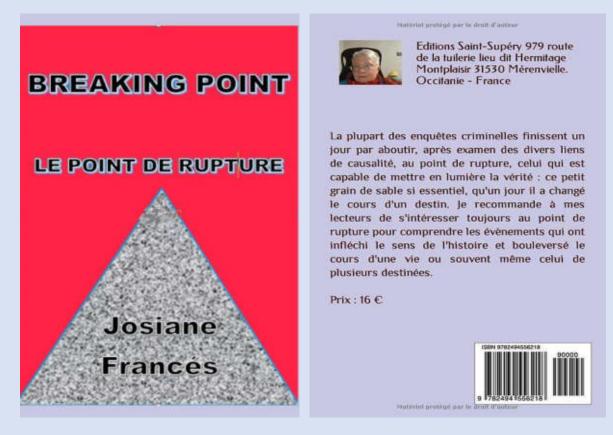
AVANT LE 14 JANVIER 2024

- soit en ligne (https://framaforms.org/fete-du-village-2024-1700424870
- soit en renvoyant l'exemplaire papier joint à la gazette à la mairie
- ou en flashant le QR code :



38 TSM
Association Communale de Chasse Agréée
Boule Mérenvielloise
Dance Floor
La Bosca
Mérenvielle en Transition
Tara & Co

Après BREAKING POINT (LE POINT DE RUPTURE)



(Chroniques et récits)

Je viens de publier un catalogue de mes ouvrages qui donne des repères à mes lecteurs : **JOSIANE FRANCES A ECRIT.**





"Retraitée depuis 2014, j'ai eu le bonheur d'écrire beaucoup de livres et de pouvoir les publier grâce à Kindle Direct Publishing. Que ceux qui conçoivent la retraite comme l'ère du farmiente ne s'offunquent pas car je n'ai travaillé qu'à ce que j'aime. Pendant notre jeunesse nous travaillons pour la société : à la retraite nous devons pouvoir travailler comme il nous plait. Au bout de sept années je me trouve face à un panel de livres de ma conception et de ma création. Il devenait absolument nécessaire que je dresse un catalogue de mes ouvrages, ne serait-ce que par respect pour mes lecteurs. Le voici en toute amitie. Chers lecteurs je vous laisse le plaisir de le découvrir" Josiane Francés



Josiane Francés vous invite à consulter son nouveau site

web: https://www.josianefrances.com

Pour commander des livres directement à l'auteur :

https://www.josianefrances.com

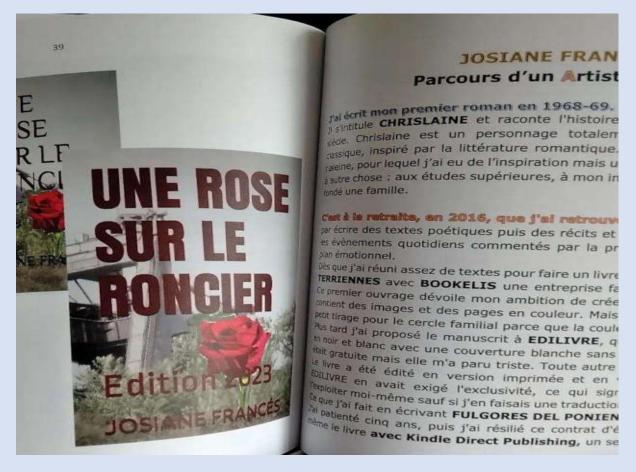
ou

https://www.mavillemonshopping.fr/fr/merenvielle/boutiques/la-librairie-de-josiane-frances-1

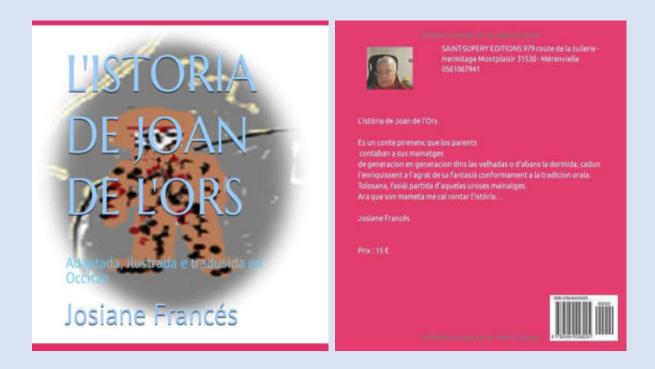
ou

https://local.ht (permet de commander directement à la boutique de Josiane Francés 979 route de la Tuilerie lieu dit Hermitage Montplaisir 31530 Mérenvielle).

Comme chacun le sait le marché du Buv'art concerne surtout les ventes directes de produits alimentaires.



J'ai tenu ma promesse en traduisant en Occitan languedocien le conte L'histoire de Jean de l'Ours



Nouveau livre jeunesse :



L'abeille, sentinelle de l'environnement





L'apiculture à travers les âges

<u>1ère PARTIE</u>: de l'apparition des abeilles jusqu'au Moyen Age.

Il y 4,5 milliards d'années, la terre fit son apparition dans l'univers puis, ce fut au tour des premiers insectes, il y a 380 millions d'années. Les abeilles, quant à elles, arrivèrent sur terre il y a 100 millions d'années, à la même période que les plantes à fleurs. Mais si ce petit hyménoptère a survécu aux dinosaures, aujourd'hui, il peine à se préserver des ravages du dernier venu sur terre, l'homme!

La préhistoire

La plus ancienne abeille aurait été retrouvée en Allemagne, dans du schiste bitumineux : 9 mm de long et forte ressemblance avec l'actuelle. Et de vieilles figurations d'abeilles et de récolte de miel furent découvertes en Espagne (4 000-4 500 ans av. J.-C.).

L'Antiquité

1. Égypte Ancienne

Le premier témoignage de la domestication des abeilles est un bas-relief datant de presque 4 500 ans, dans le temple solaire d'Abou Ghorab, en Égypte : on y voit représentés des ruches et des apiculteurs. Ils utilisaient le miel comme offrande à leurs dieux sous forme de boisson fermentée (l'hydromel) ou comme remède et substitut du sucre. La cire servait à la momification, la construction des bateaux et les peintures. Le miel était associé au bonheur : les jeunes mariés buvaient une boisson à base de miel pendant le premier mois de leur mariage, un rituel à l'origine de la lune de miel. En Basse-Egypte, l'abeille était le symbole du pays.

2. Grèce

Pythagore a découvert la forme hexagonale de la cellule de l'abeille.

Aristote, auteur du premier traité d'apiculture, pensait à tort que le chef d'une colonie d'abeilles était une abeille-roi.

Dioscorides a décrit les valeurs médicinales et diététiques du miel. Hippocrate utilisait le miel comme remède et produit favorable à la bonne santé.

3. Rome

Ambroise de Milan fut assailli au berceau par des abeilles, il en sortit indemne et devint Saint Ambroise, patron des apiculteurs.

4. La Gaule

Le mot ruche trouve son origine dans le mot gaulois rusca qui signifie « écorce », l'écorce des arbres servant en fait à fabriquer des ruches. Que ce soit en Gaule, à Rome ou en Grèce, on ne note aucune évolution des techniques ou des connaissances sur l'apiculture.

Au moyen âge

L'élevage de « mouches à miel » se développe particulièrement dans les monastères ou en forêt par des communautés paysannes ou des agents forestiers, les « bigres » , le prélèvement

d'essaims, de ruches, de miel ou de cire constituant des redevances féodales, l'abeillage. L'« abeillage » était un droit féodal autorisant les rois, seigneurs et abbayes de prélever une certaine quantité d'essaims, de ruches, de cire et/ou de miel dans les ruchers de leurs vassaux. Cela montrait bien l'importance accordée à cet aliment à cette époque.

La cire est également très utilisée dans les rites religieux et par la noblesse.

A cette époque, la récolte du miel des essaims sauvages est encore une activité très présente. Elle se fait généralement par étouffage des ouvrières.

En parallèle de cette activité pratiquée en forêt, on voit apparaitre des ruches. Boites de paille surmontées d'un toit à peu près imperméable. Pour emplir ces ruches, les hommes récupéraient des essaims sauvages, tentaient de les orienter à grand renfort de bruits et de cris vers les ruches, puis leur jetaient de la terre et de l'eau pour obliger les abeilles à se poser sur leur nouvelle demeure.

Pour récolter le miel, les apiculteurs asphyxiaient la colonie ou, déjà, l'enfumait et ne prenait qu'une part du miel pour lui permettre de subsister.

Prochaine partie : du Moyen Age à aujourd'hui

Questions - Réponses...

Pourquoi le miel ne périme pas ?

Le miel a une composition organique complexe qui empêche le développement de bactéries. C'est principalement grâce à sa faible teneur en eau que le miel ne périme pas. L'acidité du miel permet également d'éviter sa détérioration. Mais la règlementation Européenne impose une date de consommation DLC...

Est-ce que le miel moisit?

Oui si taux d'humidité du miel est supérieur à 18-20%. Ce taux est indiqué sur l'étiquette par l'apiculteur après contrôle au réfractomètre.

Pourquoi ne pas mettre le miel au frigo?

Le froid est un ennemi. Le miel peut se détériorer à cause d'une température en dessous de 10°C. En conservant ce produit dans un endroit à basse température, il perd son goût et se durcit facilement.

S'il cristallise, placer le pot au bain-marie ou sur un radiateur, ne pas dépasser 40°!

Pourquoi les abeilles nous suivent ?

Elle pique parce qu'elle s'est sentie menacée ou a été effrayée et n'agit que dans l'intérêt de la colonie. Elle peut être attirée par votre parfum. C'est un animal social et elle n'a conscience ni de sa vie, ni de sa mort. Le sacrifice pour la communauté fait partie de sa mission : défendre son territoire, sa ruche (réserves de miel), sa reine.

Alain ROBERT

Apiculteur

Napi :A5302830 - Siret : 953628344 00012

06 31 52 92 53

Vente de miel, rucher sur Belloc

Remise -20% Mérenviellois

30% des ventes sont reversés à l'association A.P.E.C.O. (Association de Parents d'**E**nfants atteints du **C**ancer en **O**ccitanie).

Coloriage



ERRATUM QUIZ gazette n°69



La photo est celle du Panthéon à Rome

Recipe for Trifle Biscuits



En Angleterre aucun repas de fête n'est complet sans un dessert qui s'appel trifle.

<u>Ingredients</u>

12 boudoirs 12 truffe sponges Raspberry jam Confiture de framboise 150 ml de Xérès (ou à ton 150ml sherry (or to goût) taste) 150 g framboises 150g raspberries 150 g sliced strawberries 150 g fraises tranchées Crème anglaise custard Chantilly whipped cream

Pour la crème anglaise

6 jaunes d'oeufs 6 egg yolks
50 g sucre en poudre 500 ml lait entire 500 ml whole milk
1cc extrait de vanille 1tsp vanilla extract

Recette

Coupez les boudoirs dans leur longueur et tartinez avec la confiture. Mettez-les au fond d'un joli bol en verre.

Arrosez avec le Xérès. On peut choisir un autre vin ou liqueur à votre goût. Faire la crème et laisser reposer et refroidir.

Etaler les framboises et les fraises sur les biscuits et mettre la crème par dessus.

Mettez au frigo pour que la crème prenne.

Couvrez tous avec la chantilly et décorez avec copeaux de chocolat et quelques framboises ou vous pouvez être créatif.



L'équipe de la communication ainsi que l'ensemble du conseil municipal vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année

