Le p'tit Tresserrenc

BULLETIN MUNICIPAL

Le Mot du Maire

Prévention des incendies : adoptons des comportements prudents et responsables!

L'été est de plus en plus glouton. Il grignote chaque année un peu plus le printemps et l'automne, l'hiver lui est réduit à la portion congrue. Hausse des températures, manque d'eau, sols et végétaux très secs sont propices aux départs de feux et à l'incendie.

Ce sont des évidences mais ne sont-elles pas faites pour être rappelées?

Notre département et nos territoires sont à risque très élevé. Comme dans nombre de phénomènes impactant la nature, l'activité humaine est la principale cause de déclenchement des incendies – 90% des départs de feu - que ce soit du fait d'une activité économique (chantiers de BTP, activités agricoles...) ou bien d'une activité du quotidien ***(étincelles, mégots de cigarettes, barbecues ou feux de camps)****. La majorité de ces feux est à mettre sur le compte d'imprudences et de comportements dangereux.*

Face à ces risques, des pompiers hommes, femmes, professionnels ou volontaires, au péril de leur vie font preuve d'un courage exceptionnel. Merci à eux.

Plus que jamais, soyons tous prudents!

Le Maire, Michel THIRIET

Confer la publication du 23 avril 2023 sur le site de la commune "prévention des incendies"

Les conditions de brûlage sur les zones habitées et le territoire

Selon les conditions fixées par l'arrêté préfectoral du 25 juin 2019, relatif à l'emploi du feu à l'air libre sur le territoire du département des Pyrénées-Orientales, nous vous rappelons que l'incinération des déchets ménagers et en particulier le brûlage des déchets verts à l'air libre sont interdits toute l'année en zone urbanisable et zone péri-urbaine (parcelles limitrophes aux parcelles situées en zone U).
Cette zone concerne tout le village de Tresserre, le Hameau de Nidolères ainsi que les habitations seules autour du village.

Concernant le reste du territoire, la possibilité de brûlage est réservée aux agriculteurs propriétaires ou à leurs ayants droit et exclusivement à l'incinération de végétaux coupés.
Le brûlage est néanmoins interdit dans les situations suivantes :

- Pendant la période estivale : du 19 avril au 30 septembre (cf. arrêté préfectoral du 19 avril 2023)
- Les jours de vent supérieur à 20km/h
- En cas de risque exceptionnel (périodes définies par arrêté préfectoral)

L'opération de brûlage, quand elle peut être réalisée, reste dans tous les cas sous la responsabilité du propriétaire ou de ses ayants droit et doit respecter les conditions suivantes :

- Télédéclaration en ligne sur le site "brulage66.fr" et attendre la réponse officielle
- Allumage par temps calme
- Présence de la personne tout au long du brûlage
- Sécurisation du périmètre à brûler par une bande débroussaillée d'au moins 5 mètres

Étant donné les conditions actuelles de forte sécheresse, nous conseillons de ne pas allumer de feux même s'ils entrent dans les conditions autorisées. La commune a déjà subi un feu important en ce début d'année 2023, essayons d'en rester là.

Quelques règles d'urbanisme à retenir

Tous les travaux ayant pour objet de modifier l'aspect extérieur d'une construction, d'en changer la destination, de créer de la surface de plancher, de modifier le volume du bâtiment, de percer ou d'agrandir une ouverture sont soumis à l'obligation de déposer une demande d'autorisation préalable en mairie.

Il est important de respecter cette réglementation, faute de quoi vous seriez en infraction avec le Code de l'urbanisme.
Selon la nature des travaux envisagés, il peut s'agir d'une simple déclaration préalable, ou d'un permis de construire.

En cas de doute, renseignez-vous à la mairie!

La déclaration préalable vise à autoriser les travaux de faible importance de type :

• Modification de l'aspect extérieur d'un bâtiment : création d'ouverture, modification de toiture, ajout de velux, cheminée, ravalement, peinture, panneaux solaires, éoliennes, portails, clôtures, etc…

• Création de surface : abris de jardin, piscine, appenti, préau, terrasse, garage, serre, loggia, pergola, avec une surface de plancher ou emprise au sol entre 5 et 40 m2 (attention, entre 20 et 40 m2, si la surface ou l'emprise totale de la construction dépasse 150 m2 après réalisation, il vous faudra un permis de construire),

• Changement de destination : aménagement de combles, passer un garage en pièce d'habitation, etc.
Pour déposer votre déclaration préalable de travaux vous devez compléter un formulaire CERFA (disponible sur le site de la Commune : rubrique « La Mairie » « Urbanisme ».

Economiser l'eau : quelques éco-gestes au quotidien

En période de sécheresse plus que jamais, soumis ou non à des mesures de restrictions, chacun d'entre nous peut maîtriser sa consommation d'eau dans ses usages quotidiens grâce à des gestes simples.

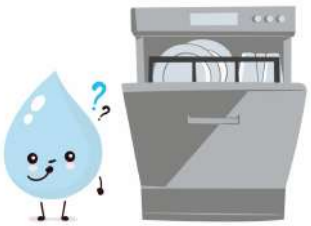
Évitez les fuites

Vérifiez régulièrement l'état de vos robinets et de votre chasse d'eau. Astuce pour repérer les fuites : relevez les chiffres inscrits sur votre compteur d'eau juste avant d'aller vous coucher. À votre réveil, si ces chiffres ne sont pas identiques et que personne n'a utilisé d'eau dans la nuit, cherchez la fuite !
Équipez votre chasse d'eau d'un mécanisme économique.
Au lieu de 10 litres, j'utilise seulement 3 à 6 litres d'eau. Je peux également installer des plaquettes économies d'eau, des briques ou des bouteilles d'eau dans la cuve de remplissage des toilettes pour diminuer le volume de remplissage de la cuve.

Installez un mousseur (ou aérateur)

Une fois placé sur votre robinet, ce petit dispositif injecte de minuscules bulles d'air dans l'eau qui coule. Cela donne l'impression d'utiliser la même quantité d'eau, et pourtant le débit du robinet est réduit de 30 à 50 % mais la pression ne diminue pas ! De même sur votre pomme de douche, d'autres systèmes existent « stop-douche », régulateur de pression…

Prenez des douches
Un bain nécessite entre 150 et 200 litres d'eau, une douche sans couper l'eau, environ 60 litres et une douche courte en coupant l'eau pendant que l'on se savonne, environ 20 litres !
Durant la douche, l'eau froide gaspillée en attendant d'obtenir la température requise peut également être récupérée.



J'utilise le lave-vaisselle uniquement lorsqu'il est plein (à moins qu'il n'ait une touche « demi-charge ») et je ne prélave pas la vaisselle sauf pour les plats très sales (plats à gratin, viandes …). Je laisse la vaisselle sécher en ouvrant la porte du lave-vaisselle, on peut aisément se passer du cycle de séchage.
Je privilégie le programme de lavage court à faible température. La fonction « éco » diminue le temps de lavage et la température, donc la consommation d'électricité et la consommation d'eau.
Je lave la vaisselle en machine : j'utilise ainsi 15 à 19 litres d'eau, au lieu de 30 à 80 litres à la main.

Pour optimiser la vaisselle « à la main » :
J'utilise deux bacs, un pour le lavage et un autre pour le rinçage.
Je fais la vaisselle sous un robinet équipé de réducteurs de débit et avec un mitigeur.
Je lave à l'eau froide ou tiède, mais pas chaude. Je rince à l'eau froide.
Je pense à réutiliser l'eau de cuisson pour dégraisser et prélaver.

J'utilise astucieusement ma machine à laver

J'utilise la touche "éco". Je choisis également un lave-linge et un lave-vaisselle économes en eau, en m'aidant de l'étiquette énergie (classe A si possible), à ne faire tourner que complètement rempli pour économiser 35 à 60 litres d'eau par lavage.

Détectez et réparez vos fuites : si vous êtes équipé de télérelève, suivez vos consommations en ligne et si vous n'avez pas de télérelève, testez votre compteur.

En cas de fuite détectée, vérifiez l'étanchéité de vos joints et flotteurs de chasse d'eau. En cas de fuite dans le sol ou murs, faites-la localiser et réparer par un professionnel.

Nous signaler les fuites sur poteaux incendies ou écoulements anormaux

Limiter les usages de l'eau potable aux heures de fortes consommations (7h à 8h, 11h à 13h et de 18h à 20h)

Dans mon jardin, je privilégie des plantes moins gourmandes en eau et adaptées à mon territoire

Toutes les plantes n'ont pas les mêmes besoins en eau !

J'ajoute de la matière organique (compost) ou de l'argile à mon jardin, j'augmente ainsi la capacité de rétention d'eau de mon sol.

Budget prévisionnel 2023

Le Conseil Municipal élabore, en début d'année, le budget prévisionnel avec une section de fonctionnement (dépenses courantes) et une section pour les investissements. Le budget de fonctionnement doit permettre de dégager une épargne brute qui servira à financer les investissements (2020 = 158203 € ; 2021 = 214304 € et 2022 = 288407 €)

BUDGET DE FONCTIONNEMENT 2023

CHARGES (DÉPENSES)		PRODUITS (RECETTES)	
Énergie (électricité, chauffage, carburant.)	72 300.00 €	**Atténuation de charges**	10 700,00 €
Assurances - Contrat de maintenance	59 337.00 €	**Dotations et participations**	204 623,00 €
Autres charges générales dont fournitures (y compris scolaires) petits équipements et entretien etc	164 208,00 €	**Impôts et taxes (**y compris compensation de la taxe d'habitation	531 996,00 €
		Locations et services divers	73 352,00 €
		Autres produits divers	23 970,00 €
Charges de personnel y compris emploi d'insertion et apprentis autres emplois assimilés	389 200,00 €		
Subventions "CCAS" et associations	13 000,00 €		
Charges financières	24 150,00 €		
Autres charges financières et de gestion	103 246,00 €		

INFO…

La commune subit l'impact de l'inflation notamment du coût de l'énergie et des matières premières. La gestion maîtrisée des dépenses a permis depuis 3 ans de ne pas augmenter la fiscalité locale. Sur 2023 pour la part communale la taxe foncière (bâti) passe de 37,33 % à 37,83% et la taxe d'habitation (résidence secondaire) de 12,66% à 12,81 %. C'est une variation très modérée pour éviter des effets de rattrapage ultérieur trop importants.

BUDGET D'INVESTISSEMENT 2023

CHARGES (DÉPENSES)		PRODUITS (RECETTES)	
Solde d'exécution reporté	38 902,00 €	**Virement de la section de fonctionnement**	256 428,00 €
		Subventions d'investissements attendues	455 952,00 €
Emprunts et dettes	57 900,00 €	**Emprunt**	200 000,00 €
Accompagnement PPAM **Projet ''cœur Pulsant''**	35 544,00 € 135 000,00 €	**Dotations diverses, remboursement TVA**	85 343,00 €
Construction Atelier Tech. Municipal	498 802,00 €	**Opérations diverses**	25 900,00 €
Aménagement logements communaux	254 000,00 €	**Report excédent de fonctionnement**	377 577,00 €
Contribution voiries **Modernisation éclairage et raccordement**	58 133,00 € 87 251,00 €		
Equipements divers (tractopelle)	235 668,00 €		

ZOOM SUR … LES INVESTISSEMENTS 2023

Les travaux de construction de l'atelier technique municipal et de création des deux logements sociaux dans l'ancienne mairie débutent. Ils sont financés à hauteur de 62%. Les crédits d'ingénierie du projet « Cœur Pulsant » de réhabilitation des bâtiments de la cour de la cave aux contes sont budgétés. La modernisation des éclairages et de la voirie restent parmi les priorités.

La filière Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales : les PPAM

Suite à l'atelier du territoire qui a eu lieu en juillet 2022, la Commune a décidé de promouvoir la filière PPAM afin de lutter contre la déprise agricole et gagner du territoire sur les friches.

Cette volonté s'est traduite par la candidature de Tresserre à un appel à projet 16.7 (Région/Europe). Ce projet qui a été validé, permet de bénéficier de l'accompagnement technique et opérationnel de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales, sur la période 2023 et premier semestre 2024.
Le premier travail réalisé a été le recensement de toutes les friches du territoire et leurs classements en termes de potentialité agricole, selon différents critères : potentiel agronomique, facilité de travail, déclinaison, etc…

Il s'ensuivit la mise en place d'un comité de pilotage composé des différents acteurs institutionnels : Commune de Tresserre, Communauté de Communes des Aspres, Pays Méditerranée, Département des Pyrénées-Orientales, Région, DDTM, SAPPPAM, Foyer Rural de Tresserre. Ce comité s'est déjà réuni à plusieurs reprises afin d'orienter les différentes activités.

L'étape suivante a été la création de la « TEAM PPAM ». Cette équipe composée en grande partie d'agriculteurs du village et de porteurs de projet PPAM, s'est donnée plusieurs objectifs :

- La formation sur la filière plantes aromatiques, assistée par le technicien de la Chambre d'Agriculture Mr Nicolas MANSOURI, qui se fera tout au long des 18 mois.

- L'échange avec les producteurs du Département et de la Région. Une première visite a permis de découvrir l'alambic du Lycée Agricole de Théza, ainsi que les exploitations de Thym Thujanol et Linalol, et de lavande du Lycée Agricole de Rivesaltes. Et également les plantations d'Hélichryse (Immortelle) et de lavande Aspic de la productrice de Marquixanes Mme Valérie PAUCO. D'autres visites seront organisées par la suite.

- L'organisation d'un marché des PPAM sous toutes leurs formes (huiles essentielles, plantes sèches, etc..) qui se déroulera lors de notre traditionnelle fêtes des sorcières.

À terme, nous espérons voir implantées les premières plantes aromatiques sur le territoire d'ici 2024, et lancer dans notre cher territoire cette nouvelle filière qui semble être en adéquation avec notre terroir et les contraintes liées au changement climatique.

Un premier composteur collectif dans le village

Dans la continuité de sa politique de transition écologique, en collaboration avec la Communauté de communes des Aspres (CCA), la commune a mis en service un composteur partagé. Situé à l'intersection de l'avenue de Nidolères et la rue de la Marinade, il peut recevoir tous les aliments qui n'ont pas été consommés (épluchures, fruits et légumes pourris, viandes, pain, fromage, sachets de thé, marc, filtres et dosettes de café en papier…), ainsi réduisant de manière très significative les déchets posés dans les bacs d'ordures ménagères. Le compostage est facile, ludique et utile et on peut y associer les enfants afin de les sensibiliser aux gestes éco-citoyens. Un affichage sur place renseigne sur le mode d'emploi et les déchets autorisés et interdits.

Lors de l'inauguration Madame Claire BECFEVRE a été nommée référente et les habitants présents ont chacun reçu un petit bac de compostage à vider dans le composteur partagé, ainsi qu'un guide d'utilisation.

D'autres composteurs collectifs pourront être installés à d'autres endroits de la Commune en fonction de la demande et des besoins. Par ailleurs, toute personne disposant d'un jardin peut faire la demande pour obtenir un composteur individuel (coût 5 €, se renseigner en mairie ou sur notre site web).
En amont de l'obligation de tri des biodéchets du 1er janvier de l'an prochain, c'est l'occasion pour chacun de mettre en avant ses bonnes pratiques en matière de jardinage au naturel et de réduction des déchets!

Création d'une résidence « silver » de 11 logements

* Projet au stade esquisse

La commune poursuit son action en faveur d'une offre raisonnée et diversifiée de logements à travers la production de logements répondant à toutes les catégories de la population. Les personnes âgées, seules après un veuvage, parfois logées dans des conditions devenues inadaptées à leurs besoins, voire éloignées de Tresserre et espérant y revenir, recherchent un nouveau type d'habitat (ascenseur, locaux PMR, etc...).

Dans des villages, des solutions sont maintenant mises en œuvre à travers du logement social de type T2 ou T3 accessible comprenant un espace commun pour rompre avec l'isolement.

L'Etablissement Public Foncier d'Occitanie a acquis sur demande de la commune une parcelle de 1 130 m² située avenue de Nidolères. Le projet de réalisation d'une petite résidence pour personnes âgées a été confié à la société La Cité Jardins spécialisée dans l'habitat et l'hébergement sur-mesure comprenant un cadre d'animation.

Travaux de voirie à Nidolères

Dans le cadre du Plan d'Apaisement de la Circulation à Tresserre (PACT), la commune a procédé à la réfection de la chaussée au Balcon de Nidolères. Ce chantier, étudié et validé par la Commission Urbanisme, Travaux et Mobilités, est le deuxième de cette envergure dans le hameau, après la réfection de la rue St Éloi en 2021. Il s'agit de rénover et sécuriser les 170 m de route à l'entrée du hameau par la

- pose d'une nouvelle couche d'enrobé à chaud ;
- réalisation d'une écluse avec un ralentisseur à l'entrée du hameau ;
- pose d'îlots de protection le long des emplacements de stationnement ;
- reconfiguration des emplacements afin de créer une chicane anti-vitesse;
- réalisation d'un épaulement de la chaussée côté champs ;
- nouvelle signalisation horizontale et verticale (panneaux, peinture, balises…)

C'est un investissement important qui permet de réduire la vitesse et le bruit, tout en embellissant l'entrée du hameau.

L'hiver a cédé sa place au printemps … Noël aura été bien présent dans le cœur des enfants cette année encore après le passage du Père Noël qui céda sa place au Caga Tió place Nova. Cette journée du 11 décembre 2022 fut le théâtre d'animations variées autour de son marché d'artisans, musicales avec la chorale Grata Perdiu et de traditions catalanes avec Eva & Marco et l'association du temps des Costumes Roussillonnais pour le plaisir de toutes et tous!

Le 16 décembre, ce fut au tour de nos aînés d'être mis à l'honneur au cours d'un après-midi gourmand agrémenté de mignardises et douceurs variées. Un « goûter » festif réussi pour le plus grand plaisir des convives qui auront profité des tours de magie de Richard Deville et du charme incontestable du duo musical Mr & Mrs MARVEL.

Le 17 décembre 2022, les habitants de Hameau de Nidolères furent conviés à rejoindre le Père Noël spécialement arrivé de si loin pour déguster une xicolatada avec les enfants qui avaient délicatement pris soin au préalable de décorer de leurs petites mains habiles, les 3 sapins sur la place Saint-Etienne.

Cet Hiver fut aussi l'occasion de se retrouver et se réchauffer dans la cave aux contes pour plusieurs séquences émotions de Cinémaginaire et même une soirée spéciale ciné-pyjama, ainsi qu'une soirée jeux de société et soupes d'autant de couleurs et saveurs partagées, généreusement organisées par l'équipe du foyer rural.

Entre deux… vint ensuite le temps de la fameuse Calçotada en ce 19 mars 2023 qui réunit de nombreuses familles ou tout simplement des amis le temps d'un repas très apprécié par les Tresserencs après 2 longues années d'abstinence. 180 personnes étaient donc réunies dans une ambiance festive, de partage et de chansons catalanes, sans oublier l'intronisation de 11 convives au fameux protocole de la Calçotada lors de cette fête brillamment organisée par le foyer rural et tellement réussie!

Puis vint le printemps … Un carna'vélo le 26 mars 2023 organisé autour de deux circuits découvertes et sécurisés sur le nouveau parcours véloroute des Aspres reliant le Boulou à Thuir, pendant lequel petits et grands du haut de leurs montures métalliques, s'étaient rassemblées pour quelques kilomètres déguisés jusqu'à Villemolaque et au Mas Els Barbats ponctués de montées, descentes, déraillements, rires et convivialité.

Un Rurathlon, lieu d'activités culturelles et sportives dans le cadre du printemps des familles fut organisé par le foyer rural et la Communauté de Communes des Aspres le 2 avril 2023 à l'espace Planas, avec pour mise en jambes, plusieurs parcours de marche Nordique, jeux et activités sportives inédites… rien de tel pour se dérouiller un peu à l'arrivée des beaux jours…

Mais qu'est-ce donc que le Goigs dels Ous ? C'est une tradition pascale qui signifie « joie », symbole de la naissance, de la vie et de l'avènement du printemps qui fut chantée aux fenêtres des habitants de Tresserre par la chorale Grata Perdiu. S'en est suivie la collecte des cistelles (paniers) remplis d'œufs, chorizo et autres délicieux ingrédients pour la préparation et la cuisson de l'omelette pascale en ce samedi 8 avril 2023.

Les 15 et 16 avril 2023 furent réservés pour découvrir et nettoyer ce que la nature nous donne de plus beau. Pour commencer, samedi 15 avril fut consacré dans sa matinée à la découverte des zones humides en bord du Tech à Nidolères avec le concours du Syndicat mixte de gestion et d'aménagement Tech-Albères et des bénévoles du groupe ornithologique. Les Tresserrencs ont ainsi pu découvrir ces espaces de transition entre terre et eau, avec un patrimoine naturel accueillant de nombreuses espèces animales et végétales assez rares et souvent méconnues. Cette balade fut l'occasion de constater également l'état de sécheresse aggravé dans notre environnement et les conséquences possibles à venir sur l'ensemble de notre vie locale. Le 16 avril fut pour la troisième année consécutive, l'occasion d'un grand nettoyage de printemps. Cette matinée, bien que ventée, réunit de très nombreux participants qui affublés de leurs chasubles sillonnèrent les abords des routes autour de notre village pour ramasser d'énormes quantités d'encombrants et polluants en tous genres, laissés ou jetés si incivilement. Nous remercions vivement à cette occasion les chasseurs de l'ACCA venus nombreux et ayant prêté main forte lors de cette opération « rendons vie à la nature ».

Le dimanche 7 mai 2023 a eu lieu un grand vide grenier espace Planas de 7h à 15h ! L'opportunité pour chacun de faire le tri, de permettre de « recycler » toutes sortes d'objets, vêtements et antiquités, tout en se faisant plaisir, ou simplement de flâner en famille à la recherche ou non de trésors d'une rareté insoupçonnée.

Le samedi 13 mai 2023 à 21h : un concert a été donné par le Sextet Marie Carrié dans le cadre du 20eme festival du Printemps de l'Aspre, dans la cave aux contes. Voix et musique ancrées dans la tradition Jazz des années 50/60, aux sonorités brésiliennes envoûtantes. Le concert a été précédé de dégustations des vins de Tresserre et d'une restauration sur place dans la cour de la cave avec la présence de l'Art O Mets et des Perles Rares (huîtres et poissons à la plancha).

Et que seront donc les prochains événements?

Agenda des festivités à venir :

- Dimanche 28 mai à 16h : Rencontre de 5 chorales dont la chorale de Tresserre Grata Perdiu à la Cave aux Contes
- Dimanche 18 juin à 16h : Cinémaginaire "La Petite Sirène"
- Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 juin : Total Festum organisé par le Foyer Rural
- Jeudi 13 juillet dès 19h sur la place des Oliviers : Fêtons la veille du 14 juillet avec un repas que chacun pourra apporter et partager, ou à commander auprès de notre restaurant local Nadège et Thomas. Ce sera l'occasion de danser pendant le bal populaire animé toute la soirée jusqu'à ce que l'heure sonne d'aller se coucher…
- Mercredi 19 juillet à 22h : Cinéma sous les étoiles
- Mercredi 9 août dès 19h place des Oliviers : Seconde édition de « Tresserre fait sa guingette » au cours de laquelle nous fêterons à nouveau l'été sous la nuit étoilée…
- Mercredi 16 août à 21h30 : Cinéma sous les étoiles
- Samedi 16 et dimanche 17 septembre : Journées Européennes du Patrimoine sur le thème "Patrimoine vivant" et "Patrimoine du sport"

Interview de Nadège et Thomas
Par Hélène Beringuier, commission culture

Bonjour Nadège, bonjour Thomas, vous avez repris le café-restaurant-épicerie de Tresserre voici 8 mois. Les Tresserrencs sont maintenant nombreux à fréquenter le « N et T » mais sont curieux de mieux vous connaitre. Avant votre arrivée, travailliez-vous déjà dans la restauration?

N. Oui, nous avons travaillé pendant 3 ans au café-restaurant de Pollestres. Avant cela, je travaillais dans l'industrie pharmaceutique en Alsace, région dont je suis originaire. Arrivée dans les PO, j'ai travaillé dans le secteur de l'habillement en restauration pour le groupe Elis. C'est ainsi que j'ai commencé à travailler avec Thomas.
T. Avant de choisir la restauration, j'étais peintre en bâtiment. Un accident m'a rappelé mes premiers choix à 16 ans quand j'étais apprenti chez un traiteur et je me suis réorienté vers la restauration.

Comment avez-vous réparti le travail entre vous deux?

N. Chacun notre rôle. C'est Thomas qui cuisine. Je m'occupe de la gestion, des fournisseurs, des démarches administratives et j'assure le service à midi.

Après 8 mois de fonctionnement, quel bilan tirez-vous?

T. Nous sommes contents. J'avais quelques craintes au début, nous n'avions pas de clientèle dans les Aspres mais les Tresserrencs et les habitants des villages proches (Passa, Banyuls del Aspres, Fourques, etc.) ont répondu présents.
N. Nous avons atteint les objectifs que nous nous étions fixés pour la 1ère année. Le restaurant a du succès. Nous sommes à l'écoute des suggestions de nos clients. L'épicerie est une épicerie de dépannage : les œufs, le café, la salade, les jus et la cave à vin marchent bien. Pour le pain, nous nous fournissons maintenant chez 2 jeunes boulangers artisans installés à Trouillas « Mon meilleur pain », le bouche à oreille fonctionne bien et la demande augmente.

Les métiers de la restauration sont vantés dans les nombreuses émissions culinaires à la TV mais la presse relaie régulièrement le manque de vocations, comment percevez-vous vos 2 métiers? quelles sont les qualités nécessaires pour bien faire et y prendre plaisir?

T. Faire de bons plats et voir le plaisir qu'ils procurent à nos clients, c'est ce qui me motive. Quel plaisir pour moi les jours où ils peuvent prendre plus de temps pour apprécier ma cuisine! Et il y a l'excitation du « coup de feu » : 20 couverts, c'est 60 plats. Faut assurer à 2!
N. J'ai une âme d'entrepreneur et je suis à l'aise dans la gestion. Nous nous complétons bien. Avant de cuisiner, nous élaborons les menus 1 semaine à l'avance pour bien gérer les achats. Nous devons intensifier notre communication : les habitants des nouveaux quartiers ne connaissent pas tous notre existence. Nous avons prévu la distribution prochaine de tracts avec un QR code qui renverra vers notre site. Les locataires des gites pourront aussi bénéficier de l'info.

Je suppose que l'augmentation du coût de l'électricité et de l'alimentation a un impact sur votre affaire?

N. Bien sûr, nous dépensons 3 fois plus en électricité cette année. Il faut savoir faire preuve d'inventivité : diversifier nos offres, répondre aux demandes des clients.

Le café-restaurant-épicerie de Tresserre appartient à la mairie, pourquoi avoir souhaité venir travailler dans notre village et sous cette forme particulière?

T. Je suis originaire des PO et savais que je me sentirai bien à Tresserre.
N. Nous avons compris que la mairie était dans une dynamique de projets (le lotissement Eco-quartier en cours, le futur café-restaurant). C'est ce que nous recherchions. Le fait de travailler dans un café-restaurant de mairie impose quelques règles mais elles sont en accord avec notre façon de faire.

En tant que restaurateurs, vous avez une responsabilité en santé publique vis-à-vis de la consommation d'alcool en veillant à ce que les consommateurs restent raisonnables. Seriez-vous prêts à envisager de participer, en lien avec la mairie, à des actions de santé publiques sur d'autres sujets (tri des déchets, économies d'eau, prévention incendie, tabac, etc.)?

T. Effectivement je suis attentif à la consommation d'alcool de nos clients. Il faut savoir dire les choses gentiment mais fermement. Un café est un lieu de rencontres. Lire le journal, boire un café, passer un bon moment, c'est ainsi que le café a un rôle social dans le village.
N. C'est Thomas qui est confronté à ce type de difficultés et il gère bien ces situations. Et nous sommes ouverts à participer aux actions que la mairie pourra mettre en place.

Est-ce difficile de combiner vie familiale et vie professionnelle?

N. Ce sont des métiers prenants. Il est clair que le jour de fermeture est aussi un jour de travail. Mon poste a l'avantage de permettre un certain travail à partir de mon domicile. Cela me permet de m'occuper de ma fille de 6 ans. Et parfois je sollicite ma famille restée en Alsace.
T. Pour moi, pas de télétravail. Je savais ce qui m'attendait.

Je sais que vous avez accueilli des apprentis.

N. Nous accueillons avec plaisir des stagiaires. On s'est rendu compte que cela ne pouvait concerner que des stagiaires du village car les transports en commun sont trop peu développés pour des apprentis d'ailleurs.

Pour terminer, un scoop sur vos prochains projets?

N. Deux projets nous tiennent à cœur : certaines familles souhaitent que nous puissions livrer des repas au domicile de leurs parents âgées. Nous sommes en réflexions pour l'organiser. Pour le moment, nous ne pouvons l'envisager que sur le centre village. Et l'organisation de plus d'animations festives : nous avons des demandes pour organiser des mariages ou des anniversaires. Nous sommes partants, tout en nous coordonnant avec les festivités organisées par la mairie ou le foyer rural. Pas de concurrence mais au contraire de la complémentarité. Et nous fêterons notre 1er anniversaire en septembre !

Merci Nadège, merci Thomas de nous avoir fait partager votre expérience et votre enthousiasme pour vos métiers. J'espère que les Tresserrencs seront encore plus nombreux à venir chez vous après la lecture de cet article. On se revoit dans quelques années dans le futur tout nouveau « N et T »!

L'Escalivade

Avec les beaux jours qui arrivent, mettez du soleil et de la couleur dans votre assiette avec cette entrée typiquement catalane que l'on décline froide ou chaude, en tapas ou en accompagnement. Une invitation au goût colorée parfaite pour vos repas d'été à venir!
L'escalivade tient son nom du catalan « escalivar » qui signifie « rôtir dans les braises ». Il s'agit d'un mélange d'aubergines, de poivrons et de tomates rôties à l'huile d'olive et découpés en lanières.

Ingrédients :
– 500 g de poivron rouge
– 500 g d'aubergine
– 250 g d'oignon
– Huile d'olive extra-vierge
– Fleur de sel

Élaboration :
Préchauffer le four à 200 °C
Laver les poivrons et les aubergines et bien les sécher.
Éplucher les couches plus externes des oignons.
Graisser un plat allant au four avec un peu d'huile d'olive.
Placer les légumes dans le plat.

Enfourner à mi-hauteur de 50 minutes à 1 heure, en fonction de la taille des légumes. Les retourner après 30 minutes de cuisson.
Retirer du four et mettre tout de suite les poivrons rouges et les aubergines dans un pot (ou autre astuce : dans un sac type congélation fermé). Par exemple, une cocotte minute, car on peut la fermer hermétiquement. La chaleur résiduelle va étouffer un peu les légumes et la peau sera plus facile à enlever.
Après cuisson, éplucher les légumes à la main. Éventuellement, on doit enlever la couche la plus externe de l'oignon si elle reste un peu ferme. Si souhaité, on peut retirer les graines du poivron.
Couper l'oignon en lanières avec un couteau.
Déchirer la chair des poivrons grillés et des aubergines à la main pour faire des lanières.
Laisser refroidir complètement, puis garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Et voilà. Laisser chaque convive assaisonner sa part d'escalivada avec un peu de fleur de sel et de l'huile d'olive extra-vierge.

Bonne dégustation!

Histoire de la Sardane, la danse catalane interdite sous Franco

Quelques pas de danse et un orchestre ont suffi à la dictature franquiste pour interdire cette tradition catalane entre 1939 et 1975.
Il faut dire que la Sardana (en catalan) traîne derrière elle un longue histoire politique. Cette danse trouve ses origines au 1er siècle de notre ère, avec le géographe grec Strabon qui cite une danse en rond symbolisant une offrande à la Lune et pratiquée par les Ibères qui occupaient la partie occidentale du littoral roussillonnais, actuellement le département des Pyrénées-Orientales en France.

Au 15e siècle, les Catalans dansaient le « contrapàs », très semblable à la sardane, qui sous sa forme actuelle existe depuis le milieu du 19e siècle. En 1870, la Mairie de Barcelone va populariser la Sardane en la programmant lors des grandes fêtes de la Merce. Au vu de sa simplicité, la Sardane était alors considérée comme la danse de la nouvelle société républicaine, dénuée de privilèges et de distinction de classe sociale.

La Sardane est la danse commune en Catalogne sud (espagnole) et en Catalogne Nord (française). Cette ronde traditionnelle a été introduite en Vallespir par les orchestres de la Garrotxa voisine venant animer les fêtes de villages vers 1905 et dans le reste des Pyrénées-Orientales par les Catalans fuyant la dictature en 1939.

Depuis 2010, la Sardane est inscrite au patrimoine festif de Catalogne par la Generalitat de Catalunya. La statue éponyme à Montjuic est célébre depuis les Jeux Olympiques de 1992.

Cette danse véhicule toujours une forte charge patriotique et sa musique est toujours jouée à ce jour dans les rues de Catalogne, principalement dans les villages, mais aussi à Barcelone le week-end devant la Cathédrale où les danseurs en cercle se tiennent par la main, accompagnés par la musique d'un ensemble instrumental appelé "cobla". Reconnaissable aux décibels aiguës qui proviennent d'instruments à vent catalans (hautbois, flûtes, trompettes et trombone), la Sardane est dansée aux rythmes de tambourins.

GROUPE « POUR TRESSERRE »

Ces derniers mois l'inflation a atteint des sommets record mettant en péril un équilibre déjà très fragilisé pour beaucoup de foyers. C'est pourquoi, convaincus des contraintes quotidiennes qui s'imposent déjà, nous n'avons pas soutenu la majorité dans ses dernières décisions budgétaires et notamment l'augmentation des taux locaux d'imposition, ou encore l'enveloppe des indemnités du maire et des adjoints.
En effet, dans ce contexte, il ne nous paraissait ni opportun, ni juste de demander des efforts supplémentaires aux contribuables sans que la municipalité ne s'inscrive elle-même dans une démarche d'exemplarité…

Autre sujet d'actualité, la sécheresse qui s'impose à nous et doit nous amener à nous interroger sur l'exploitation de nos ressources et sur nos gestes du quotidien pour limiter les risques (manque d'eau, risque élevé d'incendies…). À ce sujet, nous avons soutenu l'adhésion de la commune au syndicat intercommunal « Secteur d'Intervention Prioritaire » (S.I.P.) des Aspres afin de favoriser les actions de lutte contre les incendies. Toutefois, la vigilance et le concours de tous ne seront que favorables à la défense de notre territoire et de ses ressources.

Bel été à tous.

Sabine BAILLIE, Paul MILHE-POUTINGON, Hervé PARRA.

Taxes locales, refuser les augmentations

Il y a un an tout juste je faisais le point dans le Petit Tresserrenc à propos des taxes locales en expliquant que 3 impôts relèvent de la compétence du Maire : la taxe d'habitation (qui a globalement disparu pour les résidences principales), la taxe foncière (réservée aux propriétaires) et des taxes économiques sur les entreprises, qui ne concernent donc pas les particuliers. Et de continuer en écrivant qu'une enquête de 2019 avait montré que 96% des français se déclaraient inquiets quant à l'évolution de leur taxe foncière.

Pour le vote du budget prochain, le Conseil Municipal a décidé d'augmenter le taux des taxes sur le foncier bâti et tous les propriétaires, seront donc impactés.
Il est de plus en plus difficile d'accéder à la propriété : crédits, terrain, construction, taxes diverses d'aménagement, taxes locales... tous les coûts augmentent progressivement, mais sûrement, ces derniers temps et atteignent des sommets qui apparaissent aujourd'hui injustifiés dans un pays où la dette continue de courir et où les services publics peinent au quotidien à remplir leur rôle.

Nous devons, élus et concitoyens, refuser ces nouvelles hausses, municipales ou autres...

Cyrille Xiffré

La Mairie

5 rue du Pla del Rey
66300 TRESSERRE

Tel. : 04.68.38.80.34
Courriel : mairie@tresserre.fr

Commune de Tresserre

Site web : www.tresserre.fr

Horaires d'ouverture :
du Lundi au Vendredi de 9H à 13h et de 14h30 à 17h30

L'Agence Postale :

5 rue du Pla del Rey
66300 TRESSERRE

Tel. : 04.68.38.80.34

La Bibliothèque :

Ecole François Pous
Tous les mercredis de 14h à 17h

LES ITINÉRANCES
DU CONSEILLER NUMÉRIQUE DÉPARTEMENTAL
EN LIEN AVEC LA MAISON FRANCE SERVICES DES ASPRES

Tresserre

Tous les mercredis matin de 9h à 12h

Prise de rendez-vous au 04 68 38 80 34

Services proposés

Ateliers numériques
Accompagnement à l'initiation et au perfectionnement des outils numériques (ordinateur, tablette, smartphone, logiciels bureautiques, recherche sur internet et démarches en ligne)

Accompagnement aux démarches numériques *
Caisse d'Allocations Familiales, sécurité sociale, Pôle emploi, MSA, passeport, carte nationale d'identité, permis de conduire, carte grise ... **à l'exception des accompagnements aux démarches impôts et retraite qui se font avec un agent de la Maison France Service dans votre commune sur rendez-vous au 04 30 44 48 79.**

www.tresserre.fr / mairie@tresserre.fr

TRESSERRE "VILLAGE - HAMEAU ET MAS"

Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
1	S	1	M	1	V	1	D	1	M	1	V
2	D	2	M	2	S	2	L	2	J	2	S
3	L	3	J	3	D	3	M	3	V	3	D
4	M	4	V	4	L	4	M	4	S	4	L
5	M	5	S	5	M	5	J	5	D	5	M
6	J	6	D	6	M	6	V	6	L	6	M
7	V	7	L	7	J	7	S	7	M	7	J
8	S	8	M	8	V	8	D	8	M	8	V
9	D	9	M	9	S	9	L	9	J	9	S
10	L	10	J	10	D	10	M	10	V	10	D
11	M	11	V	11	L	11	M	11	S	11	L
12	M	12	S	12	M	12	J	12	D	12	M
13	J	13	D	13	M	13	V	13	L	13	M
14	V	14	L	14	J	14	S	14	M	14	J
15	S	15	M	15	V	15	D	15	M	15	V
16	D	16	M	16	S	16	L	16	J	16	S
17	L	17	J	17	D	17	M	17	V	17	D
18	M	18	V	18	L	18	M	18	S	18	L
19	M	19	S	19	M	19	J	19	D	19	M
20	J	20	D	20	M	20	V	20	L	20	M
21	V	21	L	21	J	21	S	21	M	21	J
22	S	22	M	22	V	22	D	22	M	22	V
23	D	23	M	23	S	23	L	23	J	23	S
24	L	24	J	24	D	24	M	24	V	24	D
25	M	25	V	25	L	25	M	25	S	25	L
26	M	26	S	26	M	26	J	26	D	26	M
27	J	27	D	27	M	27	V	27	L	27	M
28	V	28	L	28	J	28	S	28	M	28	J
29	S	29	M	29	V	29	D	29	M	29	V
30	D	30	M	30	S	30	L	30	J	30	S
31	L	31	J			31	M			31	D

Pour rappel: l'inscription au service des encombrants se fait à la Communauté de Communes des Aspres au 04.68.66.59.61

Directeur de la publication : Michel THIRIET - Maire
Imprimerie GAG - Ne pas jeter sur la voie publique