

## Manifestations à venir

# LIMONS

### MARS

17 LOTO  
25 COMMEMORATION GUERRE D'ALGERIE  
31 FETE DE LA NOIX

### AVRIL

7 BANQUET DES PROPRIETAIRES  
22 REPAS A THEME  
28 CONCOURS PETANQUE Inter-Sociétés  
29 SOUVENIR DES DEPORTES

### MAI

1<sup>er</sup> BEEF/TRIPES-MARCHE  
6 VENTE DE FLEURS  
8 COMMEMORATION ARMISTICE 1945  
19/20/21 SEJOUR A ROUPELDANGE

### JUIN

9 FETE DU FOUR aux BARAQUES  
23 CONCOURS PETANQUE sur Invitation au stade  
30 TOURNOI PIERRE SAINT-ANDRE au stade

USL  
MUNICIPALITE  
INTER SOCIETES

SOCIETE DE CHASSE  
VOYAGES ET LOISIRS  
PETANQUE LIMONOISE  
MUNICIPALITE

USL  
APE/RPI  
MUNICIPALITE  
COMITE DE JUMELAGE

CCAS  
PETANQUE LIMONOISE  
USL

Nous vous attendons nombreux à toutes ces manifestations qui font vivre notre commune et nous remercions d'avance tous les participants à ces différentes journées.

### ..... Cadre de vie .....

Le Conseil Municipal s'intéresse aux finances de la Commune et en particulier à ses dépenses énergétiques : Après avoir limité l'éclairage la nuit qui hormis le week-end, s'éteint à minuit, la décision a été prise de remplacer l'ensemble des luminaires par des systèmes à LED beaucoup plus économiques.

### ..... Rubrique « Vite dit » .....

- Le samedi 13 janvier la population de Limons était conviée aux traditionnels vœux du Maire et de son Conseil Municipal. Cette année les présents étaient nombreux et nous les en remercions. Nous souhaitons particulièrement la bienvenue à tous les nouveaux habitants et nous nous tenons à leur disposition pour toute information qu'ils pourraient souhaiter. Nous leur rappelons que le site de la commune ([63196.web63.com](http://63196.web63.com)) contient une rubrique dédiée aux nouveaux arrivants.
- Le mardi 23 janvier 2018, Limons accueillait une réunion de la nouvelle Communauté de Communes, « Plaine Limagne » et c'est avec plaisir et beaucoup d'intérêt qu'une grande majorité du conseil municipal a reçu les délégués des 25 communes pour parler de l'avenir de notre territoire et de ses 21000 habitants. Cette soirée s'est achevée devant le verre de l'amitié.
- Nous rappelons à l'ensemble des Limonois que dans le cadre du Comité de Jumelage « Limons-Roupeldange », cette année les adhérents de cette association et les habitants qui le souhaitent, se déplaceront les 19, 20 et 21 mai à Roupeldange comme le veut la tradition une année sur deux.
- 
- A l'occasion de la Saint Patrick le 10 mars 2018 à 20h30, la Société Musicale « Les Enfants de la Dore » de Puy-Guillaume et le groupe de musique Celtique « Ahassiah » convient la population à la salle des fêtes de Limons à un concert gratuit.

Permanences Mairie : Samedi matin de 10 h à 12 h sur rendez-vous

« J'aime ma commune, je la fais vivre »

IPNS

# L'Echo Limonois

Lettre d'information aux habitants N° 12 - Mars 2018

..... Numéro Spécial « 8ème Fête de la Noix » .....  
31 MARS 2018 de 9 heures à 19 heures Place de l'église



**Réunions Conseil Municipal des 16 octobre, 13 novembre et 18 décembre 2017, et 22 janvier 2018.**

*Les comptes rendus étant affichés sur le tableau devant la mairie et en ligne sur le site internet de la commune vous trouverez ci-dessous seulement les points essentiels.*

**Taxe d'aménagement 2018** : accord du conseil municipal pour le maintien du taux à 3%.

**Redevance d'assainissement 2018** : accord du conseil municipal pour le maintien du tarif de 2017 soit 1,50€/m3.

**Emploi d'adjoint administratif** : la préfecture ne reconduit plus les contrats CUI/CAE. Le Maire propose de créer un emploi non permanent à temps non complet, d'adjoint administratif affecté au secrétariat de mairie, pour une durée hebdomadaire de 27h, pendant 6 mois à compter du 17/10/2017.

**Matériel informatique et logiciel** : Présentation d'un devis de 2 156€ H.T. pour l'achat de 2 ordi, 2 moniteurs, 2 pack office et 2 onduleurs. Remplacement du logiciel par horizon cloud villages. Droit d'accès : 1 428€, forfait annuel de 3 261€ la 1<sup>ère</sup> année, 2 608€ les 2 années suivantes. Accord du conseil municipal.

**Travaux d'enfouissement des réseaux Télécoms rue de la Jonchère** : Ces travaux seront réalisés en même temps que l'enfouissement des réseaux électriques et les travaux d'assainissement. La tranchée commune en domaine public est à la charge de la commune soit 4 764€ H.T. La tranchée commune en domaine privé est à la charge du SIEG. La participation de la commune aux dépenses de génie civil s'élève à 13 000€ H.T.

**Travaux** : La passerelle d'accès pour personne à mobilité réduite a été installée à l'école pendant les vacances de Toussaint. Des barrières ont été installées, par les employés communaux, sur la place de la Bascule pour empêcher le stationnement sur l'emplacement du camion- pizza.

**Le conseil municipal soutient le projet de motion du collectif de service de soins infirmiers à domicile sur le fonctionnement des SSIAD dans le Puy-de-Dôme.** Une revalorisation des dotations de l'ARS envers les SSIAD est demandée ainsi que la prise en charge systématique et intégrale des soins infirmiers, une politique claire de soins et d'accompagnements à domicile.

**Travaux d'éclairage public rue de la Jonchère** : suite aux travaux d'enfouissement des réseaux Basse Tension et TELECOM sur la 2<sup>ème</sup> partie de la rue de la Jonchère il convient d'effectuer des travaux d'éclairage public (pose de candélabres). Montant des travaux 26 000€ H.T. soit 31 201.62€ T.T.C. Le SIEG prendra en charge 50% du montant H.T. des travaux d'éclairage public et 60% pour les travaux de mise en conformité. Le reste à charge de la commune sera de 12 793.35€. Accord du conseil Municipal pour signer la convention de financement. Les lanternes qui seront déposées seront récupérées et posées rue du Bois et rue des Fagots. Elles sont plus récentes que celles qui sont actuellement dans ces 2 rues.

**DETR 2018** : demande pour : Goudronnage trottoirs de l'école au restaurant du Pont et autour du rond-point, goudronnage de la place en face de la mairie (parking covoiturage), place de l'église.

**FIC 2018** : goudronnage trottoirs et places. Travaux d'enfouissement des réseaux basse tension et télécom. Les associations qui utiliseront l'ancienne caserne des pompiers devront compléter **une convention d'utilisation de cette salle à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2018.**

**Devis EUROPAP** : 1 220€ H.T. pour 370 bulletins municipaux et 175€ H.T. pour les calendriers de ramassages des bacs verts et jaunes, soit 1 522€ TTC.

**ADHUME** : Le profil énergétique 2014/2016 du patrimoine communal a été réalisé. Une présentation sera faite à une réunion par Mr Firkowski.

**Transport scolaire 2017/2018** : comme l'année précédente le conseil municipal accepte de rembourser, à hauteur de 50%, les parents des enfants scolarisés à Luzillat qui ont utilisés le transport scolaire. Pour obtenir ce remboursement ils devront présenter, avant le 31 juillet 2018, un justificatif des paiements et les 2 factures émises par le Conseil Départemental pour l'année scolaire 2017/2018.

**Convention redevance assainissement SEMERAP** : Le conseil municipal accepte le renouvellement de la convention pour une durée de 5 ans de 2018 à 2022. La SEMERAP facture la redevance d'assainissement sur la facture d'eau et la reverse à la commune. Coût pour la commune : 3,90€ H.T. par facture.

**- Le nombre d'habitants de la commune au dernier recensement de 2017 est de : 754h (+ 30 habitants).**

**- CA S'EST PASSÉ EN NOVEMBRE ET DECEMBRE ....**



*Armistice 1918*



*Soirée Beaujolais Nouveau VLL*



*Repas dansant APE*



*Réveillon de la Saint Sylvestre 2017*

**- CA S'EST PASSÉ EN JANVIER ....**



*Vœux du Maire*



**- CA S'EST PASSÉ EN FEVRIER ....**



*Marche mensuelle VLL ouverte à tous*



*Concours de Belote Pétanque Limonoise*

..... « **Histoire de la Noix** » .....

## LA NOIX

L'homme de Cro-Magnon mangeait des noix, il y a plus de 17 000 ans. La noix est d'origine perse, elle est arrivée en Europe à l'époque glaciaire. Elle fût utilisée comme moyen de paiement par les paysans du Périgord au Moyen-âge.

Enoiser ou le dénoisillage consiste à enlever le cerneau de la coquille afin de faire le tri.

Il faut environ 2Kgs de noix pour faire 1L d'huile. La Noix : un fruit pour toute l'année ! elle se consomme fraîche ou sèche.

Apparue il y a des millénaires, la noix a disparu de France avant de revenir et de prospérer sous le climat généreux du Dauphiné et du Périgord et un petit peu chez nous également.

La noix est un fruit sec riche en lipides insaturés et en oméga 3. On l'utilise en cuisine, dans les gâteaux ou les tartes. Le pain aux noix accompagne le fromage, et le vin de noix est un apéritif facile à réaliser. De septembre à octobre, on peut trouver les noix sous forme fraîche. On les déguste en retirant la fine pellicule qui les recouvre, et leur croquant et leur légère amertume font merveille dans les salades de crudités.

Sèches, elles se gardent pendant plusieurs mois. Il est possible de les faire tremper pendant une nuit dans un peu de lait, ce qui leur redonne un peu la saveur des noix fraîches.

Les noix sont particulièrement intéressantes sur le plan nutritif. Elles apportent du magnésium, du fer, des vitamines E et B6, et surtout des acides gras insaturés, en particulier **les précieux omégas 3**. Deux cuillères à soupe d'huile de noix, ou 3 à 5 noix par jour permettent de satisfaire nos besoins journaliers (2g) en oméga 3! Un geste santé à adopter par toute la famille. Les noix contiennent également des quantités intéressantes de protéines (16g/100g), étant très énergétiques (richesse en lipides 60g/100g), elles doivent être consommées en petite quantité.

Ce profil nutritionnel si remarquable par la teneur en oméga 3 et l'absence de cholestérol confère plusieurs avantages à leur consommation :

Baisse du taux de mauvais cholestérol sanguin, diminution des triglycérides sanguins, régulation de l'hypertension artérielle, diminution durisque de maladies cardiovasculaires en limitant les dépôts dans les artères, réduction des réactions inflammatoires et effets bénéfiques sur le fonctionnement du cerveau (effet préventif probable sur la maladie d'Alzheimer et la dépression).

**Un peu d'histoire** - Les **origines de la noix** sont assez obscures. Certains botanistes affirment qu'elle proviendrait de nos contrées, reliquat des productions végétales de l'ère tertiaire. En

Ardèche, une découverte a validé cette hypothèse : une noix de plus de 8 millions d'années a été retrouvée lors de fouilles archéologiques. Après sa disparition de nos contrées, le noyer aurait été réintroduit grâce à des souches venues des Balkans ou d'Himalaya.

**Au XIII<sup>e</sup> siècle, la noix prospère de nouveau.** L'huile de noix, aussi précieuse que l'or, sert aussi bien à éclairer les modestes logements que les cathédrales. Elle fournit également les peintres et les élégantes, qui soignent leur corps avec.

**Le commerce de la noix prospère à partir du XV<sup>e</sup> siècle** et ne s'est pas encore tari jusqu'à aujourd'hui.

Une croyance populaire dit qu'il est dangereux de s'assoupir sous un noyer. Les racines de l'arbre dégagent en effet une substance toxique pour les autres plantes, qui donnerait des maux de tête à celui qui dort à son pied...

## LE NOYER

Le noyer est un **arbre à la croissance rapide**, il peut atteindre 25 m. A 5 ou 6 ans d'âge il produit des noix.

**Au moment de la germination**, la coque s'ouvre en deux valves. Le fruit consommé est donc la graine, enfermée dans son propre noyau.

**La récolte des noix fraîches** débute mi-septembre. Elles sont vendues non séchées et resteront sur les étals moins de 2 mois.

**Aux premiers jours d'octobre** sont recueillies les noix sèches. Libérées du brou qui les maintiennent sur l'arbre, elles sont ramassées au sol.

La culture du noyer pour la production d'huile a été décrite au **XVIII<sup>e</sup> siècle** comme « nécessaire à la subsistance de toute une région ». La Limagne est alors renommée pour ses plantations de noyers en bordure des chemins et sur le pourtour des champs. Chaque village ou presque dispose d'une huilerie, le plus souvent actionnée par l'énergie hydraulique. L'huile de noix produite en quantité tient une place importante dans l'alimentation des Limagnais. Le déclin de cette culture s'amorce au **XIX<sup>e</sup> siècle** et se poursuit au **XX<sup>e</sup> siècle**, mais une petite production s'est maintenue jusqu'à nos jours.

## L'HUILE DE NOIX

L'huile de noix est une huile alimentaire de couleur dorée à brun clair, avec une saveur très parfumée (arômes de croûte de pain, de biscuit), excellente dans les salades et avec certains légumes. C'est une huile fragile du fait de sa forte proportion d'acides gras insaturés. C'est pourquoi l'huile de noix n'est pas conseillée pour les hautes températures ou la friture. Vous pouvez cependant l'utiliser pour parfumer un plat chaud ou une poêlée en toute fin de cuisson. Conservez votre huile de noix à l'abri de l'air et de la lumière pour les bouteilles non ouvertes et au réfrigérateur ensuite en la sortant suffisamment tôt pour que les saveurs s'expriment de nouveau. Les qualités de votre huile seront conservées comme au 1<sup>er</sup> jour.

L'huile de noix authentique est devenue un produit rare, mais il n'y a pas si longtemps elle était utilisée quotidiennement. En Poitou, on ne pouvait imaginer un repas traditionnel sans trouver sur la table un petit cruchon d'huile de noix que chacun utilisait à son gré. N'oublions pas que l'huile de noix reprend à son compte tout l'intérêt nutritif de la noix. Notre consommation spontanée d'acide alpha-linolénique est en général moins de la moitié de nos besoins. Une cuillère à soupe d'huile de noix par jour peut compenser l'insuffisance. Par ailleurs, l'huile de noix est riche en magnésium, en fer, en vitamines B6 et E. Les oméga-3 et les oméga-6 sont classés acides gras essentiels, car l'organisme humain en a absolument besoin. Ils sont également indispensables car le corps humain ne peut les produire.

## LES HUILLERIES A LIMONS

Il y a peu de temps encore à Limons on trouvait plusieurs huilleries dont celles des familles **Allaud** et **Pennet**. Aujourd'hui seule subsiste celle de la famille Pennet. Cette huilerie ancestrale créée en 1900 par l'arrière grand-père, n'a pas été modernisée depuis cette date et on y élabore encore l'huile de noix suivant le rituel du 19<sup>ème</sup> siècle.

Cette fabrique artisanale, située en plein bourg à Limons fût créée par Gilbert Pennet en 1900, puis reprise plus tard par son fils Edmond, puis par le petit-fils André qui la cédera finalement à la génération actuelle. Cette huilerie est toujours en exploitation.

Ce sont donc 4 générations qui ont œuvré à la fabrication de l'huile de noix. Si le matériel s'est un peu modernisé avec le temps, le principe de fabrication est resté le même qu'autrefois. L'esprit convivial reste identique et c'est pourquoi, malgré les années, le contact humain est toujours privilégié.

Cette saveur, ce goût authentique, restent les garants incontestés d'un savoir-faire artisanal que la famille Pennet nous fera découvrir lors de la prochaine Fête de la Noix, fête au cours de laquelle nous pourrons déguster le fameux steak cuit dans la poêle de cuisson des cerneaux, avec son goût très particulier, et apprécier son art de la fabrication de l'huile de **NOIX**.