



La mairie en action

P4

Portrait d'entreprise

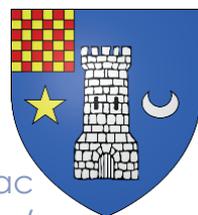
P8

Les dits de Melie

P12



Commune de Ligniac
Magazine Janvier /
Mars 2022



Les événements

Le Club Technique Mandarin

C'est le week-end de la Toussaint que s'est déroulé le Championnat de France du Club Technique Mandarin. Une année particulière, puisque le club a fêté ses 30 ans d'existence. Plus de 500 oiseaux ont fait le déplacement jusqu'à Liginiac, où les éleveurs ont été suivis par les services vétérinaires des différents pays et départements. Liginiac était bien représenté par ses champions d'Europe, où 47 oiseaux ont été primés. La commune a donc accueilli plusieurs pays avec notamment l'Italie, l'Allemagne, le Portugal, les Pays-Bas, la Tunisie, l'Espagne. Le samedi soir, une soirée conviviale était organisée à la salle des fêtes. La remise des prix s'est déroulée le dimanche matin en présence de Marie-Laure VIDAL qui représentait le département, de monsieur le Maire de la commune et de deux adjoints. Les oiseaux sélectionnés ont participé au championnat du monde qui s'est déroulé en janvier 2022, en Italie, à Piacenza...



Les compagnons de la bonne humeur

Dimanche 28 novembre, les Compagnons de la Bonne Humeur de Liginiac et environs ont oublié le Covid et la neige. Ils se sont réunis pour le repas de fin d'année de ce Club, créé en 1977.

Ils étaient contents de se retrouver autour d'un bon repas, animé par un orchestre de renom ! Madisons, cha cha chas et autres valse et tangos se sont succédés pour le plus grand bonheur des danseurs. Malheureusement, cette journée fut attristée par l'hospitalisation du Président du Club victime d'un malaise le vendredi 26 novembre. Le Club a repris ses activités hebdomadaires le mardi après-midi à la Salle des Fêtes de Liginiac. Amateurs de Scrabble, belote et autres sont les bienvenus.

Informations auprès de Annie Dechamps, Secrétaire (07 84 15 41 08 ou annie.dechamps@orange.fr)

Le repas des aînés de la commune

C'est le dimanche 5 décembre que s'est déroulé à la salle des fêtes, le repas des aînés de la commune. 66 personnes ont fait le déplacement, malgré ce problème sanitaire qui a posé un réel problème. Le repas a été préparé par un traiteur de Mestes, Franck et son équipe, le tout au son de l'accordéon. L'ambiance était très bonne et conviviale, l'évènement s'est terminé vers 18 heures.



Infos pratiques

Mairie

1 Place de l'Église
19160 Liginiac
Tel : 05 55 95 90 01

Numéros d'urgence

Samu : 15
Police Secours : 17
Pompiers : 18

Bibliothèque

L'Eau-Grande
19160 Liginiac
Tél. 05 55 95 92 59
Heures d'ouverture : de 9h à 12h et de 14h à 18h (mercredi, jeudi et vendredi), et de 9h à 12h (samedi).

Agence postale

2 Place de l'Église
19160 Liginiac
Heures d'ouverture : lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h
Tel : 05 55 96 76 85

Déchetterie

ZA de Bèchefave
19160 Neuvic
Tel : 05 55 95 03 52
Heures d'ouverture : lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Magazine Municipal de Liginiac
Janvier-Mars 2022 / Mairie de Liginiac, 1 Place de l'Église - 19160 Liginiac
Directeur de la publication : Frédéric Bivert
Comité de rédaction : Pierre-André Tronche, Frédéric Bivert, Vinciane Favre
Relecture : Mireille Vincent
Crédit photos : Frédéric Bivert, Fotolia.
Création de la Maquette : Sof'Id / Com sur un Plateau
Rédaction et mise en page : Com sur un Plateau
Impression : Graphitti / 400 exemplaires

LE MOT DU MAIRE



Bonjour à tous,

L'hiver finalement se passe bien... Les activités de la commune sont toujours actives. Les différentes équipes ont travaillé à l'entretien et à l'organisation pour faire face aux contraintes de la Covid.

Néanmoins, nous passons les épreuves et nous pouvons remercier l'implication de nos agents.

Dans ce numéro, le monde agricole est à l'honneur. Il est primordial sur notre territoire. La question agricole n'est pas annexe, mais centrale : l'enjeu, c'est l'avenir d'un métier, et avec lui, celui de notre alimentation, de la gestion de la biodiversité et des paysages... Vous trouverez dans ce bulletin municipal, une présentation de cette agriculture sur notre commune. Le remembrement, la gestion du territoire et des parcelles, qui grâce à nos anciens, a permis à cette nouvelle génération, de perpétuer cette aventure dans de bonnes conditions. L'agriculture à Liginac fait partie intégrante de notre paysage rural.

D'ailleurs, nos deux labels, Pavillon Bleu et APicité, se sont fortement intéressés à eux dans nos dossiers de candidatures, montrant ainsi notre manière de vivre cette agriculture sur la commune. Redécouvrons le monde agricole de notre commune...

Je souhaite à tous une excellente continuation et une bonne lecture de ce bulletin municipal.

**Votre Maire,
Frédéric BIVERT**

Bons plans

Des outils numériques à la bibliothèque

- Site internet : bibliotheque.liginiac.fr pour consulter votre compte lecteur, prolonger et réserver des livres.
- Un compte instagram : [bibliothequeliginiac](https://www.instagram.com/bibliothequeliginiac)
- La médiathèque numérique en ligne
Le Conseil Départemental de la Corrèze, Tulle Agglo, la ville de Brive et Haute-Corrèze Communauté vous proposent l'accès à une offre numérique en ligne accessible à tout moment sur vos ordinateurs, tablettes, smartphones et liseuses.
Des livres, de la presse, des films et de l'autoformation disponible à tout moment.
www.numerique.bd.correze.fr ou renseignements à la bibliothèque.

La Mairie en action



Petits travaux



Rénovation du gymnase

Les agents des services techniques de la commune ont réalisé des travaux d'embellissement des murs intérieurs du gymnase. Les trous existants dans les murs béton ont été bouchés avec un peu plus de 100 kilos d'enduit. Une peinture de finition a été réalisée ensuite. Les gradins en bois ont également été révisés et repris ainsi que les peintures. La couleur du mur du fond a été choisie par le club de tennis pour permettre aux joueurs de mieux voir les balles...

Les deux panneaux de basket ont été vérifiés par un organisme. Les non-conformités ont été modifiées et concernent notamment le changement des stop chutes et le changement des câbles de relevage en inox.



Installation de la fibre dédiée aux bâtiments municipaux

Les différents bâtiments municipaux ont été raccordés au réseau fibre pro de Bouygues Entreprises.

Le premier établissement raccordé a été notre Marpa, suivie de la mairie et de l'école. Les passages des réseaux dans les installations enterrées n'ont pas été faciles, les installations étant anciennes.

Néanmoins avec l'assistance d'élus, les équipes de la fibre ont réussi à passer les câbles. La mairie est maintenant équipée d'une baie pour éviter la poussière sur le matériel neuf. Les téléphones ont également été changés, ainsi que le standard.

Récemment la bibliothèque a été raccordée au réseau fibre. Il en sera de même, dans les jours à venir pour le gymnase et les services techniques.

Une tranchée dans le trottoir pour le raccordement des services techniques, doit être réalisée par les services du département de la Corrèze.

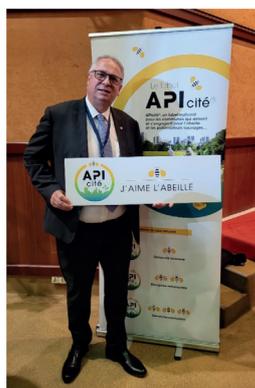




Le site internet de la commune est en ligne !

Depuis le début de l'année, le site internet de la Mairie est en ligne. Entièrement refondu, il se présente comme un outil pratique pour les habitants, riche pour les visiteurs et touristes. Vous trouverez plusieurs rubriques : la vie municipale (présentation des élus et mise en ligne des comptes-rendus du Conseil Municipal, la vie pratique (démarches en lignes, commerçants et entreprises, le CCAS, la Marpa, etc.), l'enfance et la jeunesse (école, centre de loisirs, Itep et l'Imarel), Culture et loisirs (présentation de la bibliothèque, du Comité des fêtes, des associations, circuits de

randonnées et VTT), le patrimoine et tourisme (le patrimoine, les hébergements et restaurants, campings, et les labels). **Pour le découvrir : www.liginiaç.fr**



Environnement : la commune de Liginiaç a reçu le label "APIcité@"

Le lundi 15 novembre 2021, le label APIcité®, décerné par l'Union nationale de l'apiculture de France, l'UNAF, a été remis à la commune de Liginiaç pour son engagement en faveur de la protection de l'abeille et de l'environnement. Le

maire, Frédéric BIVERT, en déplacement à Paris cette semaine-là, est allé en personne assister à la remise du label qui a eu lieu au siège de la Société nationale d'Horticulture de France situé dans le 7^{ème} arrondissement de Paris. Le label APIcité® récompense les collectivités qui se mobilisent pour la protection de l'environnement et de la cause de l'abeille. L'Union nationale de l'apiculture française a lancé en 2016 ce label national. À but non lucratif, il vise à mettre en avant l'implication des collectivités dans la préservation des abeilles et des pollinisateurs sauvages. Au-delà de la récompense officielle, le label incite à la poursuite d'une stratégie municipale cohérente en faveur des abeilles, des pollinisateurs sauvages et de l'environnement ainsi qu'à l'amélioration de la qualité de vie des citoyens.

Liginiaç, comme les 93 autres communes labellisées en France, s'inscrit dans cette dynamique, en évitant par exemple l'usage de produits phytosanitaires dans les jardins publics ou le cimetière, en ayant semé au printemps des mélanges de graines bénéfiques aux pollinisateurs dans ses jachères, en ayant le

projet d'installer un rucher municipal dans un verger éducatif ou encore en mettant en place des programmes de sensibilisation à l'école, au centre de loisirs ou dans le bulletin municipal.

Pour cette nouvelle édition :

- 44 collectivités s'inscrivent dans une démarche reconnue : 1 abeille
- 38 collectivités s'inscrivent dans une démarche remarquable : 2 abeilles
- 11 collectivités s'inscrivent dans une démarche exemplaire : 3 abeilles
- 54 collectivités récompensées pour la première fois
- 39 collectivités renouvellent leur engagement

Le total des collectivités labellisées en France est actuellement de 150.

Le label est accordé pour deux ans et valorise donc la politique locale en matière de protection des pollinisateurs. C'est un bel encouragement pour les équipes de la commune et de ses habitants de continuer dans cette voie, sans oublier le monde agricole, acteur important dans la réussite de ces actions.

« Les abeilles sont un maillon absolument nécessaire à la vie et nous poursuivons nos actions pour les protéger et sensibiliser les jeunes générations sur leur importance à Liginiaç comme partout dans le monde. Sans les abeilles, notre planète ne pourrait bénéficier de cette incroyable diversité végétale indispensable à l'humanité, qui contribue à la production de plus d'un tiers de nos ressources alimentaires et à la qualité de notre environnement, » précise le maire.



Des défibrillateurs nouvellement installés

Tous les défibrillateurs des bâtiments ERP sont désormais en service. Sébastien PREVET a installé et raccordé ces défibrillateurs, positionnés en extérieur, pour le public. Un petit coffret, comprenant une protection électrique et un transformateur a été mis en place pour chaque installation, ainsi que la filerie correspondante. Le système est automatique et à l'ouverture du défibrillateur, il vous suffit de suivre les consignes dictées par un haut-parleur.

Nos agriculteurs en quelques mots

Liginiac est un territoire d'agriculteurs. Pour ce numéro, nous sommes partis à leur rencontre pour vous présenter 6 agriculteurs passionnés qui montrent le dynamisme de la commune dans cette filière. Rencontres...



Gaec du Puy Manzagol, ferme de Sébastien Gourdoux

Élevage : 90 vaches laitières 55 limousines et broutards
Production de lait (620 000 litres) commercialisée par le groupement de producteurs MontLait.

L'exploitation est gérée par Sébastien Gourdoux, Dominique Gourdoux, Damien Mouty. Ils sont accompagnés par Damien Geneix, stagiaire en BTS agro-équipement.

Spécificités : "Notre ferme cherche l'auto-suffisance alimentaire par la production de luzerne, trèfles, etc sans aucun ajout de produits phytosanitaires. Pour eux, l'avenir de l'agriculture passera par la diversification !"



Gaec des Chadières, ferme de Sébastien Pataud

Élevage : Production de veau de lait sous la mère avec un cheptel composé de 90 mères. Vente directe de viande bovine et porcine sous la marque "la Ferme du Vedelou". L'exploitation est gérée par Sébastien Pataud et son associé, Jean-François Monteil. Sébastien est ambassadeur Label Rouge sur l'hexagone.

Spécificités : C'est une ferme familiale que Sébastien Pataud a reprise de ses grands parents. "Nos produits sont estampillés Label Rouge". L'exploitation est certifiée HVE (Haute Qualité Environnementale) et propose à l'année des colis de viande.
Rens : 06 72 15 36 40 / <https://ferme-du-vedelou.fr>



Exploitation de Jean-Pierre Laussine

Élevage : 55 vaches limousines en production de broutards
Les animaux sont commercialisés auprès d'un Groupement de producteur (GLBV)

Spécificités : La petite ferme a bien évolué. "J'ai repris l'exploitation en 1996 avec 17 vaches et 35 hectares. Aujourd'hui, la ferme avoisine les 95 hectares en prairie. La rusticité de la race limousine et la biodiversité (prairie naturelle, bois, etc.) de l'exploitation permettent l'élevage du troupeau en plein air intégral, tout au long de l'année."

Nos agriculteurs en quelques mots



EARL de Marèges, ferme de Rémi Valade

Élevage : 70 mères sur 150 hectares.
Élevage à 30% sur la race Salers pure et 70% croisé charolais.
Rémi Valade s'installe sur la ferme en 2010 avec Jean, son père.
Il est labellisé en Bio depuis 2015.

Spécificités : Dans un système broutard et engraissement (une quinzaine de bêtes par an), je ne dispose d'aucun intrant si ce n'est un peu de paille .
Je produis mon foin et céréales, etc.



Ferme de Jérôme Sirieix

Élevage : 50% des animaux sont en broutard et 50% en viande "Blason Prestige" qui sont commercialisés à la coopérative GLBV. Jérôme Sirieix réalise une centaine de vélages par an et a repris la ferme de ses grands-parents en 1999.

Spécificités : "Il faut noter que le remembrement des parcelles a été complexe à mettre en place en Corrèze. Liginiac a toujours fait partie des exceptions permettant ainsi l'installation et le développement des agriculteurs. Par ailleurs, il faut avoir conscience que le métier change avec les nouvelles technologies (drones) et la nécessité de se diversifier."



Ferme de Dominique Michoux

Élevage : 60 mères limousines et élevage de broutards de 8/9 mois
Depuis 2015, Dominique Michoux a transformé son élevage passant de la production de lait à la production de viande.

Spécificités : "Mon exploitation est pratiquement autonome. Je cultive mon foin et protège les animaux du froid durant 5 mois en hiver dans les stabulations. Il ne me manque qu'un camion de paille. 100% de sa viande est vendue au Marché du Cadran à Ussel".

Portraits d'entreprises

Le Liginacois : répondre aux attentes



Julie Lamey et Romain Thomas ont repris le Liginacois le 2 janvier 2020, juste avant la Crise de la Covid. Malgré un contexte complexe, ce jeune couple d'entrepreneurs a toujours cherché à s'adapter et à faire vivre un lieu structurel. Rencontre. ...

À 31 et 25 ans, Julie et Romain ont décidé de reprendre le

Liginacois. Originaires de Liginac et de Sérandon, Julie a d'abord suivi un CAP Coiffure avec l'objectif d'ouvrir son salon. « J'ai exercé dans ce domaine à Neuvic et Soursac », précise-t-elle, avant de s'apercevoir qu'une allergie l'empêchait de poursuivre dans cette voie. « Je me suis ensuite orientée dans le commerce en travaillant en boulangerie, notamment ». De son côté, Romain a suivi un CAP cuisine avant de travailler au Pinnocchio et au Mialaret à Neuvic. Julie et Romain font partie d'une bande d'amis sur Liginac et « c'est un peu sur un coup de tête qu'on s'est lancés dans cette aventure, explique

Julie. On nous avait proposé le Maury, mais l'activité saisonnière ne nous convenait pas ». C'est ainsi que le 2 janvier 2020, au grand bonheur des habitués, le bar-tabac-restaurant rouvrait. Mais voilà, deux mois après, le confinement leur impose de fermer. Un coup dur pour le jeune couple qui a néanmoins su s'adapter. « Nous avons rapidement proposé des plats à emporter, explique Romain, ainsi que des pizzas. Ce concept a séduit et nous avons été agréablement surpris du succès rencontré ». Aux aléas restrictifs, Julie et Romain ont mis en place des soirées thématiques au moins une fois par mois (Saint-Valentin, Nouvel An...) et des Happy hours où toutes les pizzas et tartes flambées sont proposées à 8 euros. Ce concept fonctionne tellement bien qu'ils le proposent une fois par mois. « Nous ne voyons plus le métier de la même manière, confie Julie et Romain. Il y a moins d'ambiance, les habitants sont fatigués et aspirent à se retrouver ». Mais en attendant des jours meilleurs, ils planchent déjà sur de nombreux projets. ...

Renseignement : le liginacois, 8 rue du Tacot - 05 55 96 31 27 / Facebook : /Restaurant Le Liginacois. Bar – Tabac – Presse et service point vert Crédit Agricole

Le Croustou, une cuisine familiale

Devant l'école, l'ancien Hôtel-restaurant et épicerie s'est transformé depuis 2019 en un restaurant convivial et familial. À sa tête, Muriel Salesses et Patrice Chassac. Rencontre avec Muriel.



À 53 ans, Muriel a suivi un bac en comptabilité-secrétariat à Bort-les-Orgues avant de travailler dans le Cantal à Antignac pour l'association du groupe de recherche historique et archéologique de

la vallée de la Sumène. « Les trajets étaient complexes à gérer surtout pour un mi-temps, explique Muriel. Elle reprend ensuite avec Patrice l'épicerie familiale de Liginac durant 12 ans, au P'tit Market. Nous avons du fermer l'établissement », se souvient Muriel, qui a ensuite travaillé chez Intermarché à Neuvic.

La cuisine, une passion généreuse.

« Ma maman travaillait à l'école de Liginac et avait pour charge la restauration du centre de loisirs. Tombée malade, je l'ai remplacée et j'ai ainsi renoué avec la

cuisine, une grande passion. Cette expérience a été un vrai déclic. » Muriel a déjà à cette époque l'idée de reprendre un restaurant. Mais avant, elle a travaillé à la colonie de vacances One Stage en assurant 140 repas midi et soir, puis aux Gravades à Ussel et à Saint Angel avec 60 couverts par jour. Passionnée, elle décide avec Patrice d'ouvrir le Croustou (« repas copieux » en patois), dans les locaux de l'ancien P'tit Market. Nous sommes alors le 19 mai 2019. Rapidement le Croustou se fait une place de choix auprès des ouvriers et des amoureux des plats mijotés. « Nous sommes montés jusqu'à 68 couverts, confie Muriel avec une moyenne entre 40 et 45 par jour ». Et comme tous les restaurateurs, la crise est passée par là. « Nous avons proposé des plats à emporter et avons du nous faire vacciner pour maintenir l'établissement ouvert. » Muriel propose de nombreux événements festifs : des soirées thématiques, des concerts et le marché tous les mardis soirs de l'été. Pour la fête de Liginac, avec le chef Anglard et son jambon au foin, 120 personnes étaient venues ! Et pour faire sortir les gens et apporter de la convivialité Muriel a de nombreux projets à venir ! **Renseignement : 28 rue du Tacot / 05 87 44 00 21 / /Bar-Resto-le-croustou**

L'écologie d'après Loulou

Les plantes toxiques

Dans mon dernier article, je vous avais dit que je parlerai des plantes toxiques.

Quelles plantes toxiques existe-t-il ?



Il existe :

- **La digitale** : cette plante contient un poison très dangereux. La digitaline est extraite de la digitale et même en avalant de très petites doses, cela peut entraîner un arrêt du cœur. Donc elle est très dangereuse !!!

La digitale peut aussi servir de médicament contre les maladies du cœur.

Voilà à quoi elle ressemble :

Source de l'image :

https://st2.depositphotos.com/7636828/11627/i/950/depositphotos_116276928-stock-photo-foxglove-digitalis-purpurea.jpg



- **La ciguë** : la ciguë est une plante de la famille des Apiacées. Elle provoque des problèmes respiratoires et des troubles nerveux et peut paralyser les membres en partant des doigts et peut conduire jusqu'à la mort. La ciguë ressemble beaucoup à la carotte sauvage et au cerfeuil. Mais la différence est que la ciguë a une tige lisse et sans poils alors que le cerfeuil et la carotte sauvage sont plus rugueux.

Source de l'image : <https://thumbs.dreamstime.com/b/fleur-blanche-de-cig-e-71919657.jpg>



- **L'aconit** : l'aconit est une plante toxique de la famille des Renonculacées. Elle provoque de l'excitation et ensuite elle paralyse les fonctions nerveuses. Elle provoque aussi des troubles de la sensibilité. Elle est dite : « la plante toxique la plus dangereuse de France ».

Source de l'image :

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/43/Aconit_napel_%28massif_des_Vosges%29.jpg



- **L'ambrosie** : l'ambrosie crée une allergie qui fait gonfler ou fait apparaître des rougeurs au niveau des paupières. Elle peut aussi provoquer des conjonctivites et peut boucher le nez. En gros, elle fait comme un gros rhume. Cette plante n'est pas toxique mais il faut s'en méfier quand même !

Source de l'image :

<https://media.istockphoto.com/photos/ambrosia-plant-causes-ragweed-allergy-picture-id867672686k=20&m=867672686&s=170667a&w=0&h=MyaXP3Gb1npfbj5SbnGJEJYhGi13kP2HE5jrCLHMJt0=>

Je ne vous ai pas présenté toutes les plantes toxiques bien sûr mais j'espère que cet article vous a plu et qu'il vous aidera ! Donc faites attention quand vous vous baladez à ne pas toucher toutes les plantes !!!

En plus, souvent les plantes toxiques sont très jolies et donnent envie de les toucher...

Je n'ai pas encore réfléchi au thème de mon prochain article mais je trouverai quelque chose !

À bientôt.

LOULOU

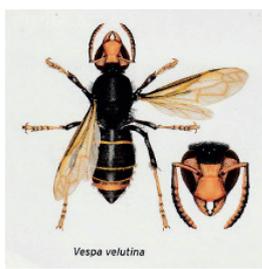
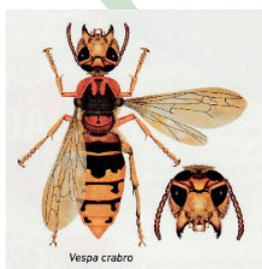
Frelon asiatique : une problématique d'intérêt général...

Originaire d'Asie, le frelon *Vespa velutina nigrithorax* a été introduit en France de manière accidentelle au début des années 2000. Il a été formellement identifié pour la première fois dans le Lot-et-Garonne en 2004. Cette espèce est dotée de capacités d'expansion exceptionnelles, puisqu'en une dizaine d'années, elle a colonisé la quasi-totalité du territoire métropolitain et en 15 ans, elle a été répertoriée dans 9 autres États européens.



Ce frelon se distingue facilement du frelon européen *Vespa crabro* par sa taille et sa couleur caractéristique. L'adulte, plus petit que son cousin endémique, mesure environ 3 cm de long. Son thorax est brun foncé (d'où sa dénomination scientifique) et son abdomen présente des segments bordés d'une fine bande jaune orangé caractéristique. Ses pattes sont jaunes.

Depuis 2016, le frelon asiatique figure sur la liste européenne des espèces exotiques envahissantes préoccupantes pour l'Union Européenne. En France, la loi Biodiversité de 2016 vient préciser les mesures à mettre en œuvre contre ces espèces mais malheureusement, le dispositif est peu contraignant pour les autorités compétentes à savoir les préfets de département, et mal adapté aux enjeux de la lutte contre ce frelon asiatique. A ce jour, ce contexte réglementaire n'a pas apporté de solution pour limiter son impact sur les abeilles, la biodiversité et l'apiculture.



Un redoutable prédateur pour les abeilles

Le frelon asiatique chasse les abeilles pour nourrir ses larves et satisfaire les besoins en protéines nécessaires à la croissance des colonies. Les dégâts sur les ruches s'effectuent par le prélèvement direct d'abeilles, mais aussi et surtout par le stress et l'affaiblissement progressif que leur présence continue induit sur les abeilles. Paralysées, ces dernières ne vont plus prélever le nectar, le pollen et l'eau indispensables à leur survie et à leur bonne santé.

Pour l'apiculture, les dégâts sont considérables. Ce sont évidemment des pertes de colonies, soit directement pendant la prédation, soit de manière plus fréquente pendant l'hivernage, car les ruches sont trop affaiblies.

Les impacts sur les pollinisateurs sauvages et la biodiversité : L'abeille mellifère n'est pas sa seule source de protéines. Il se nourrit d'abeilles sauvages, de guêpes, ainsi que d'autres pollinisateurs tels que les syrphes et les diptères. Les impacts sur l'agriculture et le service de pollinisation : L'arboriculture ou la viticulture peuvent également être touchées par le frelon asiatique, car pour leur propre alimentation, les frelons adultes se nourrissent de glucides qu'ils peuvent trouver sur les fruits. Ce sont également les impacts sur la pollinisation qui doivent également inquiéter.

Les piliers de la lutte

- Sensibiliser : Informer la population de Liginiac de la présence du frelon pour mieux identifier les nids et participer le cas échéant au piégeage des fondatrices.

- Piéger : Le piégeage des fondatrices au printemps prévient la formation des nids et permet d'éviter les fortes prédatons observées en été-début d'automne. Il doit être réalisé de manière encadrée.

- Détruire les nids : La méthode est incontournable mais elle se heurte à un obstacle majeur, la détection des nids.

Coordonner le piégeage de printemps sur le territoire de la commune

Avec l'arrivée de l'hiver, la plupart des individus présents dans un nid de frelons asiatiques meurent. Seules les femelles fondatrices survivent. Un seul nid a la capacité de générer plusieurs centaines de fondatrices. Elles se mettent en hivernage dans des endroits abrités et émergent au début du printemps, vers mi-février, afin de fonder de nouvelles colonies. La méthode du piégeage de printemps vise à capturer ces fondatrices afin de limiter la multiplication du nombre de nids.

Le piégeage de printemps doit être efficace tout en limitant les prises d'insectes non ciblés.

Il est souhaitable de mettre en place les pièges dès que les températures sont comprises entre 12°C et 15°C. Les pièges peuvent être installés à proximité des anciens nids, arbres et arbustes mellifères en fleurs, ruchers, et à proximités de points d'eau. Placer les pièges entre 0,50 m et 1,50 m de hauteur, de préférence au soleil, le matin. Les pièges du commerce sont disponibles et disposent d'un dispositif de sortie des petits insectes non-cibles, et de trou d'entrée réduit pour bloquer l'entrée des plus gros. Les appâts doivent être très attractifs, sucrés et alcoolisés, un minimum d'alcool est nécessaire pour repousser les abeilles. (Bière, sirop, panaché, vin blanc). Le dispositif est à renouveler tous les 8 à 10 jours maximum. Renouveler régulièrement les pièges permet de conserver une efficacité et de limiter les prises d'insectes non-cibles. En cas de chaleurs, il faudra intervenir tous les trois à quatre jours. Il est préférable d'y laisser quelques frelons, cela améliorera l'attractivité.

Un outil indispensable de la lutte, la détection des nids

Détruire les nids est une méthode de lutte incontournable contre le frelon asiatique. Mais elle se heurte à un obstacle majeur, la difficulté de détecter les nids. Au plus fort de la prédation du frelon asiatique, en été, les nids sont dissimulés derrière les feuillages des arbres, parfois

dans les haies. Ils ne sont découverts qu'à la chute des feuilles lorsque l'activité dans le nid est quasi-nulle, alors qu'il devient moins pertinent de les détruire. Malgré les efforts de plusieurs équipes de recherche, il n'existe pour le moment aucune méthode prête à l'emploi pour retrouver les nids en plein été. Néanmoins, dans certaines circonstances, on peut s'apercevoir de la présence d'un nid. Se pose alors la question de sa destruction.

Nids primaires et nids secondaires

Le frelon asiatique pourra construire consécutivement deux nids en cours de saison. Le nid primaire est construit par la fondatrice en sortie d'hibernation. Il se situe généralement à faible hauteur, dans des endroits protégés de la pluie. Si la localisation ne permet pas la croissance du nid, les ouvrières vont créer un nid secondaire pour permettre le déménagement de la colonie, plus haut, dans un arbre par exemple. Le volume d'un nid secondaire peut aller jusqu'à 80 cm de diamètre. Les nids primaires sont généralement plus simples à détruire car de taille petite et souvent à portée de main.

La destruction des nids : Obligatoires ?

La réglementation n'est à ce jour pas très contraignante en matière de lutte contre les espèces exotiques envahissantes. En vertu du code de l'environnement, l'état « peut procéder ou faire procéder à la capture, au prélèvement, à la garde ou à la destruction des spécimens de cette espèce (Exotique envahissante). Dans les faits, peu de préfets se sont saisis de la problématique du frelon asiatique. Pour ce qui est des collectivités locales, leur seule obligation légale est la suppression des nids de frelons asiatiques dans les espaces publics dont elles sont gestionnaires. Dans la plupart des cas, la destruction des nids de frelons asiatiques ne relève pas des missions des SDIS (pompiers), sauf si l'opération vise à faire cesser un péril imminent comme intervenir dans une cour

d'école en période scolaire. In fine, il reviendra dans la très grande majorité des cas au propriétaire du terrain sur lequel se trouve le nid de décider de faire détruire ou non le nid et de financer cette opération. Cette situation réglementaire n'encourage pas la destruction des nids et favorise la prolifération des frelons asiatiques. C'est pourquoi, l'or de l'observation d'un nid, merci de venir en mairie pour voir ensemble la solution à mettre en place.

Conclusion

Depuis son introduction, le frelon asiatique exerce une prédation redoutable sur les abeilles mellifères et rend l'activité apicole très difficile sur le territoire de la commune de Liginac. Ses impacts ne se limitent pas à l'apiculture. Ils touchent aussi les pollinisateurs sauvages, dont il se nourrit. Au niveau de l'agriculture, son impact sur le service écosystémique de la pollinisation est estimé à plusieurs dizaines de millions d'euros chaque année. Et son développement est problématique pour tout un éventail d'activités sur les territoires.

Au fil des années, grâce à la mobilisation des apiculteurs et du public, le piégeage de printemps des fondatrices, la destruction des nids lorsqu'ils sont détectés, et les dispositifs de protection des ruchers ont permis d'améliorer cette situation. Ces méthodes ne sont pas idéales, mais il n'existe pas aujourd'hui de méthode à la portée des collectivités pour détecter un nid, il n'existe pas non plus de méthode de piégeage totalement sélectif. Mais elles permettent de lutter sans rejeter dans l'environnement des molécules chimiques aux effets dévastateurs pour la biodiversité. Si nous sommes attentifs au sujet sur notre commune, nous avons bon espoir que dans quelques années, des résultats ferons leurs preuves. Nous comptons sur vous et sommes à votre disposition en mairie pour vous accompagner dans un piégeage encadré et dans la destruction des nids.

Tribune d'opposition

Liginiacoises, liginiacois,

Que cette année soit pour vous, pleine de projets, bonheur et santé. Le repas des aînés s'est déroulé avec seulement 68 personnes. Beaucoup se sont abstenus (raison Covid), nous avons demandé à Mr le Maire la possibilité d'annuler pour ne pas pénaliser certains et profiter de ce moment de convivialité sereinement. Il a été maintenu. Dommage, les absents ne bénéficieront de rien. Bientôt, la mise en place de différents types de tri de nos déchets verra le jour par HCC. Les communes peuvent mettre en place des services pour diminuer les frais et inciter les gens à trier mieux, exemple : broyage des végétaux pour faire du compost, mettre à disposition un ramassage des encombrants, modifier les emplacements de collectes pour qu'ils soient bien utilisés. Nous devons tous faire des efforts en matière de tri sélectif si cela n'est pas fait la facture de chacun sera salée. Soyons novateurs, c'est indispensable. Suite au décret 2021-1311, Mr le Maire a décidé de ne plus envoyer les comptes-rendus des conseils municipaux. Nous trouvons cela navrant, ils pourraient être insérés au bulletin municipal pour que chaque habitant soit informé des décisions prises (tout le monde ne se sert pas d'internet). Voici le texte du décret : "L'accomplissement des formalités de publicité des arrêtés et délibérations est modernisé : le principe posé est celui de la publication dématérialisée sur le site

des collectivités locales. L'obligation d'affichage ou de publication sur papier est supprimée." L'obligation est supprimée, pas interdite, libre choix aux communes de continuer de les diffuser.

Pour nous, la situation lors des conseils ne s'est guère améliorée, lorsque nous posons des questions, c'est mépris et injures. Elles sont posées, non pas pour ennuyer, comme le pense la majorité, mais uniquement parce qu'on nous le demande et parce que nous nous intéressons à la vie de la commune. Nous sommes aussi les représentants des habitants ne déplaît à certains conseillers. Pour information, sur les 78 délibérations de 2021 nous avons voté 12 fois contre et dans ces 12 fois nous ne sommes pas les seuls. À ceux qui prétendent que nous sommes contre tout !...

Nous souhaitons pour 2022 que certaines de nos propositions soient inscrites dans le prochain budget : broyeur de végétaux, réfection des chemins, remplacement des fenêtres de la mairie, mise en place d'une porte isolée à la salle des sports, construction d'auvent des tribunes au club de foot, faire un bilan de déperdition énergétique de nos bâtiments. Comme vous le voyez les idées ne nous manquent pas, si seulement quelques unes pouvaient être reprises c'est notre vœux le plus cher.

Michel et Gilles.

Les dits de mélie



Mélie a trouvé la signification des modillons de l'église de Liginiac. Mais pourquoi les appelle-t-on des modillons et non pas des gargouilles ? Mélie a cherché dans le dictionnaire.

Un modillon est un élément d'architecture qui sert à soutenir une corniche, un avant-toit ou un balcon... Il y a de très nombreux exemples sur les églises romanes.

Une gargouille... est une partie saillante d'une gouttière destinée à faire écouler les eaux de pluie à une certaine distance des murs. Ce type d'ouvrage sculpté, généralement en pierre, est souvent orné d'une figure animale ou humaine typique de l'art grotesque roman puis surtout gothique.

Rien qu'à l'extérieur de l'église, Il y a 25 modillons. Ils sont d'une fantaisie étonnante mélangeant les registres anthropomorphe (morphologie humaine), zoomorphe (morphologie animale) et géométrique. Certains édifices auvergnats possèdent des modillons très proches voir tout à fait identiques de cette église. Mélie les a listés, sauriez-vous les retrouver ?

- o 1 : modillon nu
- o 2 : buste animal
- o 3 : modillon décoré de torsades
- o 4 : buste animal
- o 5 : modillon nu
- o 6 : modillon à copeaux simplifiés
- o 7 : animal impudique
- o 8 : personnage dont le crâne est dévoré par un animal qu'il porte sur son dos
- o 9 : lion accroché à la corniche par les pattes, la tête renversée en arrière et se léchant le dos
- o 10 : animal semblant soutenir la corniche par le dos et les pattes antérieurs
- o 11 : copeaux simplifiés
- o 12 : personnage en buste tirant avec ses deux mains sur sa barbe en deux parties
- o 13 : modillon nu
- o 14 : homme moustachu en buste croisant les bras sur la poitrine et s'agrippant les coudes
- o 15 : modillon nu
- o 16 : modillon nu
- o 17 : animal accroché à la corniche par les pattes, tête renversée en arrière et se mordant la queue
- o 18 : buste d'animal tirant la langue
- o 19 : modillon nu
- o 20 : modillon nu
- o 21 : torsades
- o 22 : buste humain
- o 23 : copeaux simplifiés
- o 24 : animal en buste rongeur un os qu'il maintient à l'aide de ses pattes antérieures au-dessus d'un décor à chevrons
- o 25 : modillon nu

Source : « Une église auvergnate en Haute-Corrèze » par Pierre Moulier et David Marmonier

Vinciane Favre

Les modillons de l'église St Barthélémy



Le salon des Alpagas se tiendra sur Liginiac

les 2 et 3 avril . Le programme sera riche : concours de beauté et toisons , marché artisanal, des expositions - ventes et une soirée avec orchestre le samedi 2 avril.
Résa : 06 70 23 09 73

Loto de l'école

Le samedi 9 avril à partir de 20h se tiendra à la salle des fêtes le loto de l'école. De nombreux lots seront proposés.

Spectacle

Le samedi 21 mai à 19h à la salle des fêtes dans le cadre du Festival Coquelicot, découvrez "la goutte de miel".

État civil de décembre à février

Décès : Monsieur Rémi POCHAUVIN le 08 décembre 2021 et Monsieur Bernard YEUX le 16 février 2022