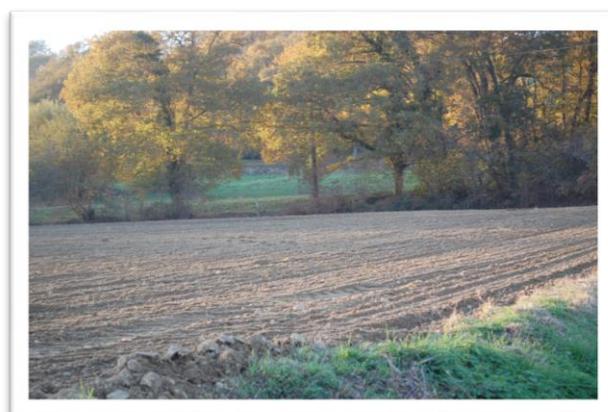
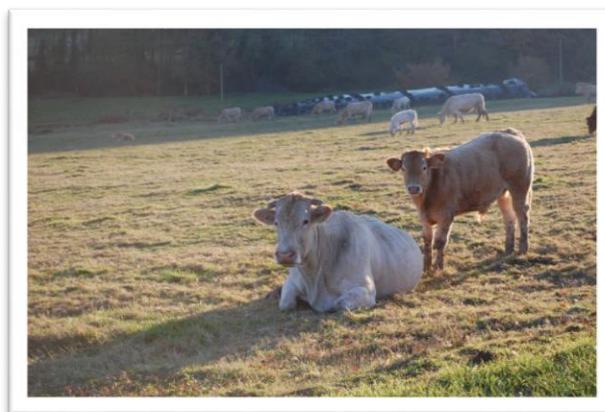


Lussagnet-Lusson d'hier à aujourd'hui



N ° 5 - Décembre 2017

*Le présent bulletin est réalisé en collaboration avec l'équipe municipale
Merci à toutes les personnes qui ont contribué*

Le mot de Monsieur le Maire



Bonjour à toutes et à tous

L'année 2017 a vu la fin de la construction de notre nouvelle Salle des Fêtes et sa mise en service.

Désormais tout ce qui compte c'est ce qui se passera dans cette salle et il ne tient qu'à nous tous d'en faire le meilleur usage en profitant de toutes les occasions de s'y retrouver.

C'est pour cette raison que je vous propose avec le Conseil Municipal, de nous réunir comme à l'accoutumée pour fêter la nouvelle année dans une soirée festive où nous pourrons échanger nos vœux et évoquer les projets à venir. Nous vous espérons nombreux le samedi 20 janvier 2018 à partir de 20 heures.

En attendant, je vous souhaite des bonnes fêtes de fin d'année et Bonne Année 2018 !

Bonne lecture

Michel LABORDE

Horaires d'ouverture de la Mairie

Mairie : Mercredi de 14h à 17h

Déchèterie : Mercredi et Samedi de 15h à 18h

@: mairie.lussagnet-lusson@orange.fr

Calendrier 2018

Cérémonie des vœux : 20 janvier à 20h30

14 juillet midi : repas du village

Samedi 7 et dimanche 8 octobre : fête du village

Samedi 7 octobre (14h30-17h00) : Troc'plantes ouvert à tous par l'association La Mouette

Activités locales

Cours de gymnastique le mardi à Lussagnet-Lusson, salle des fêtes, à 16h30, organisé par SIEL BLEU et destiné au 3ème âge.

Conversation béarnaise, le jeudi par quinzaine, Lembeye à 20h00.

Le dimanche matin marche dans la campagne

Etat civil

Mariage : Eric CASSOU et Séverine BRIARD

Pacs : Yannick LAVAL et Anne-Sophie LESTRADE

Décès : Louis CLABERES, Marie GRANGE-CABANNE

Naissance : Laly SAYOUS

Parrainage civil : Liam et Laly SAYOUS

Concours photo

Trois personnes nous ont contactées.

Photo 1 : Malgré la difficulté, la photo ayant été prise en hiver, André TOUYA et Florian GRANGE ont trouvé l'arbre qui se situait au croisement route SAYET/route BERGERET.

Photo 2 : La photo représentait une vieille souche d'arbre sur la rive gauche de Lès, près du pont en métal, côté Lusson. Seul Serge BAYLE a découvert l'endroit.

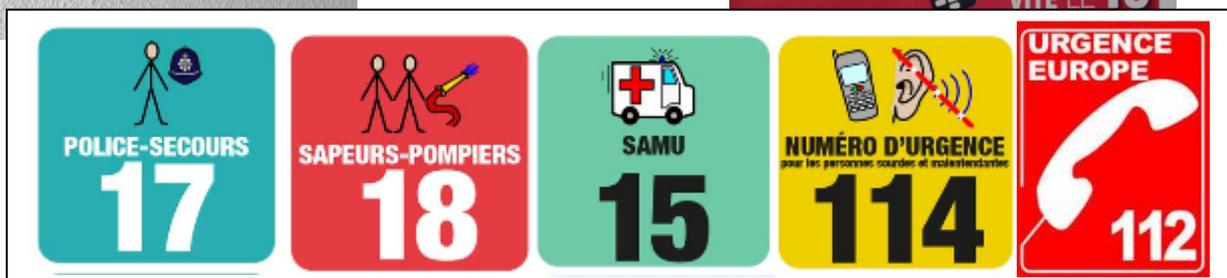


Les heureux gagnants ont reçu chacun un prix lors de l'apéritif le jour de la fête du village.

Renseignements pratiques

Défibrillateur

Il existe un défibrillateur placé à l'entrée de la Mairie. Le mode d'emploi est dessus.



Le pèle-porc (la pèlère)

Autrefois, une journée des plus conviviales de l'année. Dans chaque maison on tuait son cochon, élevé d'abord en liberté, se goinfrant d'herbes, de fruits, de châtaignes, de glands ; cette belle vie durait 10 mois. On l'enfermait ensuite définitivement en novembre ou décembre et la **daüne*** l'engraissait avec de la pâtée composée de farine de maïs, de l'eau de vaisselle bien grasse (en ces temps-là ni Mir, ni Paic).

Il atteignait ainsi paisiblement ses 200 à 250 kg. On invitait alors chez soi tous les voisins, sans oublier les parents qui venaient parfois de la ville. Pour tout ce monde (15 à 25 personnes), on préparait de solides repas. Les 5 hommes et le **pelaïre*** s'emparaient du cochon, passant une première corde au pied arrière, une seconde au pied avant et une troisième entourant le groin. On entendait alors les hurlements du porc qui, vu son poids, donnait du mal aux hommes qui le couchaient sur la **maie***. Ils le maintenaient à grande peine afin que le **pelaïre** puisse l'égorger avec l'**escanadet***.

Alors une femme apportait une grande jarre en terre pour recueillir le sang qui servirait à faire les boudins.

Le cochon enfin mort, on renversait la **maie*** ; on y étendait la bête et on l'ébouillantait pour pouvoir raser ses poils. On le rinçait et on le pendait par les pattes arrière (décapité car la tête servait aussi à faire les boudins), souvent à l'entrée de la maison. Une fois pendu, on l'ouvrait de haut en bas : on enlevait le foie qui servirait au pâté, l'estomac pour faire l'andouille et les boyaux en évitant de les percer. On mettait ces boyaux dans le **meytou*** et les femmes partaient les laver en plein air et souvent au froid.

Les hommes préparaient la bête qui serait débitée en jambon, **hampette***, confit de longe et filet mignon (souvent offert au curé et à l'instituteur-trice).

On mettait la viande à cuire pour les boudins dans un immense chaudron de cuivre et sous un feu d'enfer dans la grande cuisine. Le couvert était mis dans une chambre attenante où les lits avaient été poussés.

Les hommes revenaient chez eux pour soigner leurs bêtes tandis que les femmes ayant garni et cousu les boyaux, les faisaient cuire lentement pendant 1 heure, dans le chaudron où avait déjà cuit la viande. Une fois cuits, ils étaient retirés avec précaution et suspendus sur une barre au plafond de la cuisine.

Quelques mots d'ici

La daüne : la maitresse de maison. Elle s'occupait d'engraisser le cochon et la volaille (elle gavait les oies et vendait le foie au marché).

Le pelaïre (celui qui savait tuer la bête)

La maie : grand baquet de bois

L'escanadet : couteau spécial long et mince

Le meytou : un petit baquet servant à nettoyer les boyaux.

La hampette : ventrèche

Les toupies : pot en terre de conservation, ou toupines

Les repas de la journée du pèle-porc

A 8 heures : le déjeuner des hommes, soit une soupe et omelette, fromage, café et pousse café (eau de vie blanche).

A 13 heures : le « gros » repas. En premier, bouillon de poule ou de bœuf avec vermicelle. Après, pot au feu avec ses légumes ou poule au pot farcie et servie avec du riz au gras. Puis, poulet ou dinde rôtie avec haricots blancs. Puis, salade et enfin la crème servie avec le pastis cuit au four de la maison. Tout cela accompagné de vin blanc, rouge, café, et « goutte ». Ce repas durait jusqu'à 17 heures.

Anecdote : tout était utile dans le cochon : on gonflait la vessie du cochon, on la suspendait au plafond, elle séchait et pouvait servir dans l'année pour administrer des lavements aux vaches !



Une toupie*

Tout le monde revenait à 19h, on se remettait à table, et après le repas, on jouait à la belote, on plaisantait, on chantait de vieilles chansons et cela durait souvent jusqu'à 2h du matin.. Et chacun repartait dans le froid et parfois dans la neige...Et le samedi suivant la fête recommençait chez le voisin.

Mais à la maison, le lendemain, le travail reprenait. On confectionnait le pâté, les graisserons, la longe, tout cela mis en **toupie***, les saucisses, séchées ou mises dans la graisse, les saucissons, l'andouille. On découpait les jambons, les **hampettes***, le lard ; tout cela suspendu ou séché au plafond de la cuisine. C'était les provisions pour l'année.



On gonfle les boyaux pour bien décoller les parois



Porc prêt à être ouvert et suspendu



Carcasse suspendue à l'entrée de la maison



Au premier étage des vieilles maisons on peut encore trouver ces deux trous par lesquels on suspendait le porc.



On lave les tripes



Quelques mots de Béarnais - Parlam bearnés

Deux proverbes sur le Pèle-porc :

Porc penut - Arré de pergut : Porc pendu – Rien de perdu . Cela signifie que tout s'est bien passé, la provision est faite.

N'ei pas dap aïgue clare que lous porcs s'engreishent : ce n'est pas avec de l'eau claire que les porcs s'engraissent. Pour que les porcs soient bien gras ils faut bien les nourrir.

Quelques recettes locales



Recette du jour

Dans une terrine, on mélangeait 3kg de farine de maïs, 500 gr de farine de blé, on arrosait avec le sang et on confectionnait de grosses boules salées, et bien poivrées qu'on faisait cuire 30 minutes dans le chaudron ce qui donnait les fameuses « **Miques** ».

L'Escaoutou ou la broye

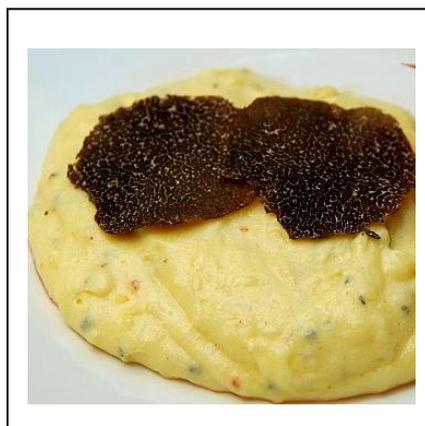
Dans la chaudière où on avait fait cuire le confit, on mélangeait de l'eau et de la fleur de farine de maïs, on remuait et quand le mélange devenait roux, on ajoutait de la farine de blé et on laissait épaissir. Au bout d'un quart d'heure, on répartissait cette pâte dans des assiettes.

Refroidie, on pouvait la manger de différentes façons :

- On coupait des morceaux qu'on faisait réchauffer dans la poêle, accompagnés de « salargue »
- On pouvait faire griller des morceaux sur la braise
- On pouvait aussi les manger accompagnés de lait chaud

La Salargue

On écume la graisse très salée du confit de porc, on la laisse devenir consistante et on l'étale sur l'escaoutou.



Petites annonces

A louer appartement du bas de l'ancienne école, libre pour le 1^{er} février 2018, surface 67 m², 2 chambres, cuisine, salle d'eau, salon, garage, cour .
Loyer 450 € / mois

A vendre terrain agricole, propriété de la commune de Lussagnet-Lusson, situé sur le territoire de Monassut depuis le remembrement . Surface 87a 15 ca . Faire offre de prix sous enveloppe cachetée à déposer en mairie au plus tard le mercredi 17 janvier à 17h00 .

Les votes du conseil municipal

Le **2 novembre 2016** la nouvelle communauté de commune Nord Est Béarn, créée au premier janvier 2017, a pris en compétence supplémentaire l'assainissement non collectif.

Le **7 février 2017** le Conseil Municipal approuve l'Agenda d'Accessibilité programmé concernant les deux églises et la mairie. Le Conseil Municipal adhère à un Groupement de communes créée par le SDEPA pour l'achat d'énergie. Le marché a été remporté par DIRECT énergie. Cela a eu pour conséquence un prix plus bas pour l'électricité de la commune.

Le **12 avril 2017** le conseil municipal maintient les taux des taxes locales :

- Taxe d'habitation 9,93%
- Taxe sur le foncier bâti 8,93%
- Taxe sur le foncier non bâti 51,04%

Lors de la même séance le Conseil Municipal adopte le budget primitif pour l'année soit :

- 238 039 € en fonctionnement
- 451 173 € en investissement

Le **16 mai 2017** le Conseil Municipal vote le programme voirie de l'année pour 59 410 €

Le **11 octobre 2017** une motion est votée demandant l'adoption d'une loi en faveur des communes et de la ruralité.

Le soldat Marc Liandor, né en 1882 à Lussagnet dans la métairie "delà lou Lees". Il a été incorporé en 14/18 au 81ème régiment d'infanterie. Il mourra en 1918 à l'hôpital d'Agen à l'âge de 36 ans d'une phtisie contractée à la guerre. Sans plus de parenté au village et le temps de l'instruction de son dossier, il ne fut déclaré: "Mort pour la France" qu'après l'érection du Monument aux Morts. Il est inhumé à Agen au Carré Militaire 1914/1918.



Cérémonie pour l'inscription sur le monument aux morts, du soldat Marc Liandor-Lourbet mort en 1918.

La nouvelle salle des fêtes



La salle des fêtes a été inaugurée le samedi 14 octobre.

Prix de la location de la salle des fêtes

Particuliers habitant la commune : 100€ pour une période de 24 heures en été et 125€ en hiver. Au-delà (et par période de 24 heures), quelle que soit la saison, 10 euros.

Particuliers extérieurs à la commune : 250€ pour une période de 24 heures en été et 300€ en hiver. Au-delà (et par période de 24 heures), quelle que soit la saison, 50 euros.

La période d'hiver s'entend du 1^{er} octobre au 31 mars.

Gratuité pour les organismes publics et les associations locales pour des manifestations non

La migration des hirondelles : une énigme

Pourquoi cette petite bête atteignant tout juste 20g. ressent-elle à la mauvaise saison la nécessité de parcourir plus de 8000 km ?

Au 18ème siècle, un moine italien eut l'idée d'attacher des fils colorés aux pattes des hirondelles : la technique du baguage était inventée. On réussit ainsi à établir les premières cartes migratoires qui prouvent scientifiquement que les hirondelles vont passer l'hiver en Afrique.

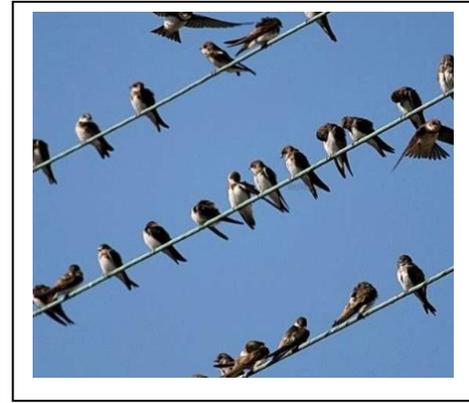
Pourquoi migrer ? Hivers trop froids ? Pourtant bien des passereaux résistent au froid ; la raison est le régime alimentaire spécialisé de l'hirondelle : elle ne mange que des insectes volants qui, dans notre pays disparaissent complètement l'hiver alors que l'Afrique en regorge.

Alors pourquoi ne se reproduit-elle pas là-bas ? Cela vient du fait que la concurrence est rude en Afrique en période de nidification : en effet il existe au moins 37 espèces indigènes d'hirondelles en Afrique sans compter les autres espèces insectivores. Donc elles choisissent l'Europe pour nicher : elles quittent le Cameroun, le Congo, le Gabon, le Centrafrique (5 à 8000 km) mais à l'arrivée la concurrence sera faible pour attraper mouches et moucherons qui pullulent dans les mares et dans les étables (si toutefois on n'aura pas décidé de tout anéantir par des pesticides dévastateurs). Les hirondelles arrivent ainsi chez nous en avril et commencent la consolidation ou la création d'un nid. L'hirondelle chasse et s'abreuve en vol : c'est un acrobate hors pair ! Elle monte, descend, rase le sol, glisse à la surface de l'eau ou s'y plonge sans interrompre son vol. Elle vole à 60 km/h mais en chasse elle peut atteindre les 100 km/h.

En octobre, elles se rassemblent sur les fils électriques pour le départ d'un voyage dangereux.

Comment trouvent-elles leur route ? Il semble que les parents fournissent à travers le code génétique un véritable programme de vol (temps de déplacement et de direction) à leurs petits).

Afin de s'orienter, les oiseaux utilisent un système complexe de repérage par rapport aux étoiles, au soleil et au magnétisme terrestre. La traversée de la Méditerranée sera sans pitié pour les plus faibles et une fois sur les côtes de l'Afrique se présentera un autre obstacle : le Sahara et ses tempêtes de sable. Pour réaliser cet exploit, l'oiseau utilise le vol battu, c'est-à-dire que ses ailes sont presque toujours en mouvement (elle ne peut utiliser les courants ascendants en vol plané comme les oiseaux aux larges ailes : canards, oies sauvages). Mais malgré les pertes et les difficultés, le mois d'avril nous offrira encore une fois le spectacle de leur ballet aérien.



Rédaction

Pour les prochains numéros, si vous voulez participer, nous raconter des anecdotes, ou nous faire passer vos photos, contactez la Coordination.

Coordination : Frédérique MICHAUD, Germaine SALAMAGNOU

Crédit photos : Frédérique MICHAUD, Germaine SALAMAGNOU, Jean-Louis TACHOIRES, Yves LEUGE

Merci à tous ceux, qui par leurs souvenirs, leurs anecdotes, leurs échanges, ont participé à l'écriture de ce journal.