COMMUNE NOUVELLE
LA TOUR- BLANCHE-CERCLES
CONSEIL MUNICIPAL

PROCES-VERBAL DE LA SEANCE DU MERCREDI 11 OCTOBRE 2023

Date de la convocation : 27 septembre 2023

Nombre de membre en exercice : 18 Présents : 15 Votants : 15

Séance ordinaire du 11 octobre 2023
L'an deux mille vingt-trois le 11 octobre à 19 H 00 à la salle polyvalente de La Tour Blanche.

Les membres du Conseil municipal de la Commune Nouvelle dûment convoqués, se sont réunis à la salle polyvalente de La Tour-Blanche, sous la présidence de Monsieur Daniel Bonnefond, Maire de la commune nouvelle La Tour-Blanche-Cercles

Etaient présents (p) Absents (A) Excusés (E) - Représentés (R)

BONNEFOND Daniel	P	DESCREAUX Bastien	A	PASSIE Daniel	P
ARCOS Manuel	A	DUGENET Romain	P	PAUTROT Marielle	P
BELLOT Cédric	P	FORET Aurore	P	PRECIGOUT Ludovic	E
BERTAUD DU CHAZAUD Nicole	P	GOBERT Gérard	P	THOMAS Jean-Marie	P
BERTAUD DU CHAZAUD Emmanuel	P	LENEUTRE Bernard	P		
BRACHET Sébastien	P	LESUEUR Florence	P		
CANEVAROLO Agnès	P	MICHELET Patrick	P		

Secrétaire de séance : M. Michelet Patrick

L'ordre du jour :

- Tracteur tondeuse
- Accord de principe portant sur le lancement d'une étude de faisabilité afin de créer une cave à formages en mode coopératif dans la carrière communale. (Délibération n° 2023-10-01)
- Rapport d'activités 2022 de la communauté de communes du Périgord Ribéracois. (Délibération n° 2023-10-02)
- Questions diverses

1) Procès-verbal du dernier conseil municipal

Adoption du procès-verbal du 13 septembre 2023.

2) Tracteur tondeuse

Il est présenté trois devis afin de changer le tracteur tondeuse actuel.

Après discussion, il est décidé de prendre contact avec M. Marc Passié qui aurait du matériel, avec peu d'heures et d'ancienneté, afin d'organiser un essai. Il sera vérifié si ce matériel est équipé d'un kit signalisation.

Il est proposé de mettre l'ancien tracteur tondeuse sur le Bon Coin lorsque l'achat sera réalisé.

3) Accord de principe portant sur le lancement d'une étude de faisabilité afin de créer une cave à fromages en mode coopératif dans la carrière communale (délibération n° 2023-10-01)

Présentation des deux porteurs de projet sur un groupement composé de 5 fermes :

M.Philippe Garat producteur laitier à Saint Saud Lacoussière, arrivé en 2018 en provenance du Pays Basque à la tête de 60 vaches laitières et d'une propriété de 80 hectares avec deux labels de qualité : le bio et le Lait de foin avec l'objectif d'une transformation fromagère pour ce lait.

M. françois Soulard à la tête d'un élevage de brebis laitière à Monsec, né en Charente et éléveur depuis environ 10 ans.

Il est fait la présentation de ce qu'est le Lait de Foin ou de pâturage. Ce label garantit que les animaux soient élévés au pâturage, au foin et/ou aux céréales sèches. Tout ce qui est fermenté est interdit. C'est le mode d'alimentation animal d'il y a 100 ans.

Le Lait de Foin est reconnu par l'Union Européenne. C'est l'Autriche qui est à l'initiative de la démarche et qui reconnait le Lait de Foin pour Spécialité Traditionnelle Garantie. Il n'y a pas de complément alimentaire mis à part des céréalises sèches.

Ils nous indiquent qu'un groupement a été créé avec l'antenne de la Chambre d'agriculture de Thiviers : GIEE autour de trois thèmes :

- Le séchage en grange
- Le paturage des couverts
- L'arbre fourrager

Un cahier des charges spécifique à la production du Lait de Foin Périgord (vaches) a été rédigé afin de limiter les quantités.

Après une réflexion afin de valoriser le lait bio face à la baisse des prix d'achat par rapport au lait conventionnéel , ils ont l'idée de fabriquer du fromage en mode affinage afin de travailler le produit eux-mêmes. Ce projet est soutenu par le Département car il n'y a pas d'identité fromagère en Dordogne cependant les conditions retenues sont : qu' aucune espèce ne doit être exclus (vache, brebis, chèvre) et ne pas avoir de zone limite dans le Département.

Courant juin trois fromages ont été déposés dans une armoire au fond de la carrière communale en mode test. Un maître fromager de l'Ariège suit ce projet.
Le fromage devrait ressembler à de l'Abondance et devrait nécessiter une durée d'affinage d'environ 6 mois.

Une première dégustation est prévue fin octobre.

Trois nouveaux fromages devraient être mis en affinage prochainement. Tout ce processus demande beaucoup de temps avant d'arriver à une commercialisation.

Pour continuer ce projet, le conseil municipal est invité à se prononcer afin d'avoir un accord de principe dont le but est de lancer une étude de faisabilité pour définir un modèle économique, les investissements à réaliser, la main d'œuvre nécessaire pour l'affinage. Cette dernière partie liée à la main d'oeuvre demande beaucoup de temps.

Le projet sera la création d'une cave collective avec le fromage lait de foin, de la tome, etc....Une cave multi fromages.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré :

- Donne son accord de principe pour lancer l'étude de faisabilité de ce projet.
- Soumet l'idée d'appeler le fromage : La Tour-Blanche.

M. Garat propose d'associer le conseil municipal à la dégustation du premier fromage le lundi 30 octobre à la salle des fêtes à 17 h 30 en présence du maître affineur.

4) Rapport d'activités 2022 de la Communauté de Communes du Périgord Ribéracois. (Délibération n° 2023-10-02).

Monsieur le Maire présente le rapport d'activités de la Communauté de Communes du Périgord Ribéracois.

Le Conseil Municipal prend acte de cette présentation.

5) Questions diverses

Marché sous la halle : les commerçants réclament des bâches afin de permettre de s'abriter du vent, du froid et de la pluie. Les anciennes bâches sont abîmées. Il est indiqué que des demandes de devis sont en cours.

Bar : Il est indiqué que Madame Marie Bordier cède prochainement son fonds de commerce et que pour la remercier il pourrait lui être proposé un pot de départ en présence de ses repreneurs. Après concertation il est décidé d'organiser une cérémonie en petit comité composée de Madame Bordier, de ses repreneurs et du conseil municipal. Cette rencontre sera programmée un soir avant la semaine de la Toussaint.

RPI : Il est indiqué qu'une rencontre a eu lieu avec les Maires le lundi 25 septembre 2023 afin de donner suite aux accords de principe pris dans les différents conseils municipaux. Il sera créé pour le moment avec les avec les communes de Chapdeuil, Saint Just, La Chapelle Montabourlet.
La commune de Bourg des maisons se dit favorable pour intégrer le RPI mais elle doit toutefois négocier son départ du RPI de Verteillac au préalable.
Une convention va être signée entre toutes les communes avec le principe d'une participation aux frais de fonctionnement de ces dernières avec comme clé de répartition : 85 % au titre de la population et 15 % au titre des élèves.

Place de Nanchapt : il est demandé si la commune avait reçu des devis pour l'éclairage de la place de Nanchapt. Il est indiqué que ce point sera abordé lors de la prochaine réunion.

Lotissement Cros : M. Cros demande le busage d'accès à son lotissement. Il est indiqué que des renseignements seront pris afin de lui apporter une réponse. Il sera vérifié si cette pose est de la compétence de la commune.

Fin de la réunion à 21 h 00

Le Maire
Daniel Bonnefond

Le secrétaire de séance
Patrick Michelet