

# GACOGNE 2016



Les futurs repreneurs de l'Auberge: Julie Bernard et Bruno Poncelet



## LE MOT DU MAIRE

2015 s'achève avec, malheureusement, une nouvelle fois, une fermeture de l'Auberge communale. Mais 2016 nous laisse présager de nouvelles perspectives intéressantes pour ce lieu si important dans la vie de notre village, de chacun d'entre nous et même au-delà. La commune rachetant le fonds de commerce, elle en maîtrisera mieux le devenir et notamment le choix qui a été fait de retenir Julie Bernard et Bruno Poncelet comme prochains locataires-gérants de cet établissement. Je vous laisse prendre connaissance de leur projet dans l'article qu'ils vous proposent dans les pages suivantes.

Sur le plan des travaux, la mairie, la salle des fêtes et l'école seront dans quelques semaines parfaitement accessibles aux personnes à mobilité réduite. Les travaux de voirie prévus en 2016 n'ont pu être réalisés avant l'hiver par l'entreprise nivernaise Guinot qui a été retenue pour ce marché. Ils se feront au printemps et ceux relatifs au budget 2016 les suivront de très près sur les secteurs du Mont et de Tachely.

Un nouvel éclairage public a été mis en place au Gravet suite à l'enfouissement du réseau ERDF. Nous ne pouvons toujours que regretter qu'Orange n'en profite pas pour enfouir également son réseau aérien de télécommunications. Compte tenu de la superficie de la commune et du nombre de hameaux, il ne nous est pas possible de nous permettre de nous substituer à leur carence en ce domaine.

A propos d'Orange, vous avez peut-être également pu constater qu'ils ont enfin supprimé leur local délabré de la Place et surtout remonté le mur en pierres. Ce dernier point était jusqu'à lors un sujet de litige avec cette entreprise.

(suite page 2)

Sous Chemin  
Les Loges  
La Chaume des Ponts  
L'Huis Bourdiaux  
Jailly  
Saugny  
Le Moulin Granard  
Tachely  
Les Granges  
Lavault  
Le Mont  
Le Bourg  
Le Petit Cart  
Le Joyau  
La Porouse  
Beauregard  
Longues Vernes  
Raffigny  
L'Huis Brochard  
L'Huis Dupin  
Le Saloir  
La Roche  
La Frasse  
L'Huis Gauthereau  
L'Huis au Fiot  
Le Verniau  
Les Plats  
Fragny  
La Gare  
Pert  
Parjot  
Le Gravet  
Rhuère  
La Coppe  
L'Huis Taupin  
L'Huis Boileau  
L'Huis Pillavoine  
L'Huis au Page

Les quatre fenêtres de l'école qui n'avaient pas encore de double vitrage ont été remplacées avant l'hiver, assurant ainsi une bonne isolation pour le confort des 24 élèves, de l'enseignante et de l'Atsem ... même si la douceur de cette fin d'année ne leur a pas permis de trop s'en rendre compte.

Dans un domaine un peu plus morose, le columbarium dispose d'un étage supplémentaire, nous permettant de répondre à une demande générale et de plus en plus fréquente de pouvoir recourir à la crémation.

A l'Auberge des travaux ont déjà été décidés comme la réfection de la toiture de la grange (celle de la bascule sera également reprise en même temps). Il restera à faire quelques mises aux normes (électricité, ...) et quelques rafraichissements des revêtements intérieurs avant la réouverture.

Après avoir fortement amélioré le captage du réseau d'eau communal de Parjot l'année dernière, c'est cette année l'enduit intérieur du réservoir de la Gare qui a été refait suite à une érosion qui laissait prévoir des fuites à brève échéance.

En collaboration avec la commune de Mhère, nous envisageons de reprendre le Pont mitoyen de Vaupranges avant que les faiblesses qu'il laisse entrevoir ne soient source de travaux trop lourds. Une subvention a été demandée à l'Etat. Le Sous-Préfet, lors de sa venue en septembre s'était engagé à y accorder un œil attentif.

L'opération de fourniture de bacs à fleurs en bois dans les hameaux a été un succès puisque nous en avons installé une dizaine à la demande des riverains qui les ont fait fleurir avec goût et ce malgré la sécheresse de l'été dernier.



Visite de M. le Sous-Préfet

Nous avons également participé à hauteur de 5 000 euros au lourd investissement réalisé sur la commune de Brassy pour la nouvelle caserne des pompiers. Un équipement très bien doté en matériel et très fonctionnel. Un investissement combien nécessaire au regard de l'engagement bénévole et des services rendus à la population.

Grace à M. Penamen, nous disposons d'un site internet de très belle facture et surtout mis à jour très régulièrement.

Bernard Lenfant et les membres actifs du comité des fêtes font vivre la commune au rythme des manifestations toujours plus nombreuses et qui ont eu cette année un très fort succès à l'image de la fête des vieux métiers et la Saint-Laurent. L'association a même pu, de ce fait, faire don du bénéfice des rifles à la coopérative scolaire pour une sortie scolaire de 3 jours prévue au printemps. Je tiens à saluer ce geste de générosité et de partage, symbole d'un vivre ensemble dont nous avons bien besoin.

#### Travaux d'accessibilité à la Mairie



Sur le plan institutionnel, l'Etat nous y contraignant, la Communauté de Communes va évoluer vers un périmètre plus important, regroupant celles du Val de Beuvron (Brinon sur Beuvron) et de la Fleur du Nivernais (Tannay). Près de 60 communes pour à peine 10 000 habitants. Encore une fois, l'Etat ayant souhaité « faire vite », un nouveau territoire a été fixé sans savoir précisément ce qu'on allait y faire. En effet, ce n'est qu'au cours de l'année 2016 que nous en définirons les compétences et les modalités de leur exercice. Comme cela n'a échappé à personne, les groupements de communes prendront le pas sur les communes qui, certes, ne disparaîtront pas mais verront vraisemblablement diminuer les compétences qu'elles exercent directement. On nous dit en haut lieu que cela ne pourra qu'être profitable aux petites communes. J'aimerais bien y croire. En tous cas, il nous faudra faire entendre notre voix dans les arbitrages qui seront retenus dans les mois à venir.

En attendant, je vous souhaite en mon nom et celui du Conseil Municipal une excellente année 2016.

*Christophe Gagnepain*



En septembre 2015, la commune s'est dotée d'un site internet :

**gacogne-en-morvan.jimdo.com**

Vous y trouverez notamment les horaires des différents services publics, les menus de la cantine, les comptes-rendus des conseils municipaux, des photos des différents hameaux, des éléments du patrimoine ainsi que les articles historiques de Mme Camille Debèze. Un blog recense sous la rubrique « **Actualités** » les événements à venir et leurs comptes-rendus succincts.

M. Pennamen en est le créateur et l'administrateur ; vous pouvez le contacter pour toute remarque ou suggestion à l'adresse suivante : **site.internet.gacogne@gmail.com**

Besoin d'être accompagné sur les outils numériques pour réaliser un projet personnel ou professionnel ?



Le service Kiosque numérique du Conseil Départemental de la Nièvre peut vous aider !



Il suffit de transmettre votre demande soit à la mairie soit en contactant l'animatrice responsable des secteurs Corbigny et Brinon : Gaëlle Monsieur 06 45 78 79 32.



*A partir de 4 demandes sur le même sujet, une programmation d'ateliers est rapidement créée.*

*Les ateliers ont lieu au plus proche de chez vous, dans les mairies, salles des fêtes, etc...*

*Du matériel mobile (PC portables, tablettes, vidéoprojecteur) est mis à votre disposition.*

*Le coût est de 1€ par heure et par personne.*

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir de plus amples informations et @bientôt !

## A LA BIBLIOTHEQUE

Directrice honoraire de l'Education Nationale et adhérente de l'Association **Lire et Faire Lire** de la Fédération des Œuvres Laïques de la Nièvre, Nicole Pennamen supplée Mmes Fichot et Müller lors de leurs permanences au Bourg lorsque le besoin se fait sentir. Elle a pu participer à plusieurs formations à Nevers sur la lecture à haute voix, la poésie et l'avenir des bibliothèques. C'est ainsi qu'elle intervient bénévolement à la Cité des Enfants à Brassy les semaines paires, les mardis soirs de 17 à 18H et une fois par période scolaire à l'école maternelle de Gâcogne en relation avec le thème étudié en classe.



## Et dans la cour de récré

La rentrée est passée et l'année a bien commencé. L'école maternelle compte cette année 25 élèves : 2 Touts-Petits, 4 Petits, 8 Moyens et 11 Grands. Sandra LENFANT est notre nouvelle ATSEM et Henk VERHOEVEN continue de s'occuper de la cantine.

Après avoir travaillé sur **les sorcières** à la rentrée, nous terminons l'année en étudiant **les loups**, thème de notre spectacle de Noël.

Cette année, l'emploi du temps est bien rempli. Nous continuons d'aller à la bibliothèque rendre visite à Thérèse, tous les quinze jours. Jan, de la ludothèque de Lormes, vient à l'école deux fois par mois pour **jouer avec nous à des jeux mathématiques**. Florent, vient chaque mardi pour faire de la musique avec nous car nous ferons un spectacle avec les autres écoles du RRE (Dun-les-Places et Brassy) en juin. Nicole vient aussi une fois par mois pour nous **lire des contes**.

Nous devons également **partir en classe découverte en Puisaye, pendant trois jours au mois d'avril**, avec les copains de Dun-les-Places.

L'ensemble des élèves et l'équipe de l'école maternelle se joignent à moi pour vous souhaiter ses **milleurs vœux pour l'année 2016**.

**Aline PERROT, directrice de l'école maternelle**

**Permanences:** mercredi de 14h30 à 16 h 30 et samedi de 15 h 00 à 16 h 00

# REPORTAGE PHOTOS 2015



# LES STRUCTURES ASSOCIATIVES

## COMITE DES FETES

Le mot du Président, Bernard LENFANT

Tout d'abord, je tiens à m'associer à tous les membres du Comité des fêtes, pour vous souhaiter à toutes et à tous une très bonne année 2016, qui verra de nouveau, renouveler l'ensemble des fêtes et activités proposées l'an passé. Tout cela grâce à une équipe motivée qui s'est enrichie de nouveaux membres qui ont souhaité intégrer le Comité. Cela est très encourageant pour les années à venir et c'est aussi la preuve de la bonne entente qui règne en son sein.

Je tiens en mon nom personnel, à remercier les membres du comité, les bénévoles, Monsieur le Maire et son Conseil, ainsi que les habitants de Gâcogne, qui, par leur présence et leur dévouement nous permettent de maintenir toutes ces fêtes et activités, qui, comme vous l'avez remarqué sont nombreuses et variées. Sans vous cela ne serait pas possible ; soyez en chaleureusement remerciés.

Le Comité des fêtes n'a qu'un seul but : celui de vous apporter des moments de convivialité, de rencontre et de partage. Aussi, pour en améliorer la qualité, n'hésitez pas à nous transmettre vos propositions et remarques. C'est ainsi que nous pourrons pleinement vous satisfaire.

Espérant vous revoir de nouveau aussi nombreux que l'an passé, je vous souhaite à toutes et à tous une très bonne année 2016

### CALENDRIER DES MANIFESTATIONS 2016

- 10 janvier : galette des rois
- 21 février: en collaboration avec Adret Morvan et le Carrouège, ainsi qu'avec le Comité des Fêtes de Vauclaix : après-midi musical avec défilé de fanfare
- 28 février: après-midi jeux en collaboration avec la ludothèque de Lormes
- 13 mars: rifles
- 9 & 10 avril: rallye de l'Anguison
- 14 mai: fête du pain
- 26 juin: fête de la Musique, apéro-concert et repas
- 30 juillet: rencontres des vieux métiers
- 06 & 07 août: participation au Comice de Corbigny
- 13 & 14 août: fête patronale de la Saint Laurent
- 02 octobre: concours de belote (comité des fêtes)
- 22 octobre: soirée "râpée"
- 27 novembre: rifles



### ADRET MORVAN

Co-Président M. FICHOT Pascal

(association pour le développement dans le respect de l'environnement en territoire Morvan, dont le siège social est à Gâcogne depuis sa création en juillet 2012) a ouvert en mai dernier un **écolieu** au Carrefour de Vauclaix. Le **Carrouège (carrefour en morvandiau)** est un café associatif accueillant un **marché de producteurs locaux** chaque samedi après-midi et **divers ateliers, conférences, films et spectacles** selon une programmation trimestrielle.

Le samedi soir, possibilité de **restauration** de préférence sur réservation au 06 84 65 04 33.

On peut acquérir des **produits bio** aux meilleurs prix à la **boutique**.

"L'Adret Morvan sensibilise sur l'urgence de protéger les forêts de feuillus. Elle rappelle les enjeux majeurs environnementaux (eau, biodiversité), sociaux et économiques que les forêts en futaie irrégulière représentent aujourd'hui et pour l'avenir. L'association fait partie de SOS Forêt France et du Réseau national des Alternatives Forestières et est impliquée dans la création du nouveau groupement forestier "le chat sauvage" (basé à Brassy).

En savoir plus : [www.adretmorvan.org](http://www.adretmorvan.org)

Contact : [ecolieu@adretmorvan](mailto:ecolieu@adretmorvan).



# CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIAL

Brigitte HORB, Présidente du CCAS

ECOUTER, ACCUEILLIR, CONSEILLER, INFORMER, ORIENTER et SOUTENIR restent les priorités du comité représenté par Mmes Brigitte HORB, Yvette BOURNAT, Camille DEBEZE, Annick FERROT, Thérèse FICHOT, Danièle MULLER, Laurence TACHE, Brigitte WAFLARD et Mr Guy GODEFROY.

Le CCAS a pour mission d'informer le public sur les différents dispositifs sociaux existant sur la commune.

Le rôle du CCAS est également de coordonner les intervenants locaux qu'ils soient services publics ou associatifs pour trouver ensemble les moyens de répondre aux attentes des personnes en difficultés sociales ou ayant des difficultés liées à la dépendance, à la santé, au logement, à l'âge ou au handicap.

Cette année 2015 a été marquée par différentes animations :

Le 6 juin 2015 : le goûter avec musique offert aux personnes de 65 ans et plus a été un après-midi convivial toujours très apprécié.

Le 3 octobre 2015 : 46 personnes étaient présentes au repas d'automne

Nous avons offert 53 colis de Noël à toutes les personnes de 70 ans et plus.

Pour les enfants de la commune, le mercredi 16 décembre un spectacle de Noël « Les contes du Morvan » suivi d'un goûter et de l'arrivée du Père Noël chargé de cadeaux.



## INFORMATION POUR TOUS

*Vous vous sentez seul ? Isolé ? Vous habitez seul ? Votre famille est éloignée ?*

*Vous recevez très peu ou pas de visite ?*

*Le Centre social et culturel du pays Corbigeois a engagé une démarche visant à rompre l'isolement des personnes âgées. Pour ce faire, Nathallie RUSSET, volontaire du service civique, a pour rôle, en collaboration avec la mairie, d'identifier les personnes concernées par ce problème grandissant d'isolement des seniors puis, d'aller à leur contact afin de leur proposer une réponse à leurs besoins. Elle proposera de la compagnie, des discussions, des échanges, des informations, des nouvelles du pays et des activités telles que des jeux, de la lecture ou des balades. Elle pourra ainsi également suggérer des actions de prévention à la commune.*

*Les personnes intéressées par cette démarche doivent se faire connaître auprès de la mairie. L'ensemble du comité et moi-même, vous souhaitons une bonne année 2016.*

## Le four à pain de Gâcogne par Guy GODEFROY



L'idée d'organiser une fête des vieux métiers était maintenant acquise. Restait à trouver des artisans pour les démonstrations et parmi les nombreux métiers en lice, l'un des premiers qui s'imposa fut le boulanger. Mais voilà... pas de boulanger avec un four ambulant ou pas disponible.

Construire un four nous-même ... et pourquoi pas ? Aussitôt dit et l'étude du projet commença.

**Histoire :** la cuisson de farine de céréales (épeautre) existe depuis environ 12 000 ans (époque néolithique). Chaque abri familial avait son four de cuisson, puis avec

le temps les fours individuels ont progressivement disparus au profit de fours collectifs et par la suite professionnels.

Le type de four retenu est un **four traditionnel dit « four romain »**.

Nous avons utilisé pour sa construction des **matériaux naturels** : brique, argile, arène, paille.

Il fait 2 mètre de diamètre extérieur et 1 mètre intérieur. La voûte, en forme d'ovale, est en briques, elle est recouverte de plusieurs couches d'argile ou d'arène mélangées avec de la paille (torchis).

Pour plus amples infos voir le **plan sur place...**

**La réalisation de ce four a été collective.** Les matériaux ont été offerts par de généreux donateurs et des coups de mains spontanés sont venus permettre sa construction. Il en est de même pour l'abri du four, construit en poutre de chêne et de conception traditionnelle.

Il a été inauguré lors de la deuxième fête des vieux métiers. **Géré par le comité des fêtes**, il fonctionne régulièrement : « fête des vieux métiers », « fête du pain » et mis à la disposition de tous le troisième dimanche de chaque mois.

Vous pouvez vous essayer à cuire votre propre recette de pain, de gâteau ou autre...

Ces dimanches sont des moments de convivialité, d'échanges et de partage, vous pouvez en abuser à volonté.



# ON N'EST PAS SORTI DE L'AUBERGE

Morvan, terre d'adoption : une vérité vieille d'un siècle mais qui a su garder tout son sens aujourd'hui. C'est du moins ce que nous avons ressenti dès le début, et la raison pour laquelle nous avons décidé de nous installer définitivement à Gâcogne, forts de l'accueil qui nous a été réservé et de la beauté de la région. Partis d'un projet initial de chambres d'hôtes, nous avons appris cet été que l'Auberge allait fermer, alors que cette dernière constitue un lieu essentiel à la vie du village. Dès lors, nous nous sommes sentis très concernés par cette fermeture, qui nous préoccupe tous. Voilà pourquoi nous avons décidé de soumettre au



conseil municipal un projet de reprise de l'Auberge.

## Tous les chemins mènent à Gâcogne !

La preuve : nous sommes un couple franco-belge résidant jusque-là à Paris, après avoir sillonné les routes de France et de Navarre. Aucune attache familiale ne nous prédestinait à nous installer dans la Nièvre, mais nous avons succombé au charme de Gâcogne !

Professionnellement parlant, la Maison ronde (Radio France) dans laquelle nous exerçons tous les deux, Bruno (27 ans), comme opérateur du son à France Inter et Julie (31 ans) comme attachée de production pour la matinale sur cette même chaîne, n'a rien à voir non plus avec les bonnes ondes de la vie gâcognaise. Toutefois, les épicuriens que nous sommes se sont sentis prêts à opérer un virage dans leur vie professionnelle. Julie a d'ailleurs démarré depuis quelques jours un CAP Cuisine au sein de la prestigieuse école Ferrandi, afin d'acquiescer les bases et la confiance en elle nécessaire à la reprise des cuisines de l'Auberge.

## Un objectif essentiel : relancer les activités de restauration, d'hébergement et d'animation locale et ce, dès l'été 2016.

Cela se fera bien sûr par la continuation de l'offre de restauration, de bar, de relais de poste, de dépôt de pain et de point Française des jeux.

Mais nous avons aussi la ferme intention d'étoffer cette offre.

Nous allons de nouveau remettre en service la pompe à essence extérieure, hélas vide depuis trop longtemps !

Nous voulons également réimplanter une épicerie de village, qui proposerait à la fois des produits de première nécessité et des produits frais ou transformés de qualité, ainsi que des produits régionaux (terrines, légumes, fromages, viande, miel, pain, vin, bière...).

Nous aimerions faire de Gâcogne un village-étape en fournissant des itinéraires de randonnées, des paniers pique-nique du randonneur garnis de produits locaux, et plus généralement un relais d'information sur les activités alentours (en collaboration avec les offices du tourisme). Pour cela, nous allons également réhabiliter la chambre d'hôte de l'Auberge : la redécorer, communiquer sur son existence via un site internet, via les plateformes dédiées (Tripadvisor, Airbnb, Booking.com...), et proposer des formules « pension complète » pour les occupants.

L'Auberge comprendra bien sûr un point Wi-fi gratuit, et l'on pourra sur place jouer à des jeux de société, participer à des soirées à thème (avec des musiciens, des conteurs, un karaoké...), organiser des événements privés ou en partenariat avec le Comité des Fêtes, notamment en faisant vivre le four à pain traditionnel de la commune, en poursuivant la cuisson de pizzas hebdomadaire, mais aussi de pain, de gâteaux, tourtes...

En un mot, nous voulons faire de l'Auberge un lieu de rencontres, d'échange et de convivialité.

Pour ce faire, il nous semble important de réaménager le jardin situé à l'arrière de l'Auberge afin d'en faire un coin terrasse où l'on pourra profiter pleinement de la vue, du soleil, d'un espace ombragé, dans une ambiance « ginguette », chaleureuse. L'intérieur de l'Auberge ne sera pas en reste : nous envisageons de décorer le lieu et d'y recréer une ambiance singulière et chaleureuse.



Nous vous donnons rendez-vous en juin prochain pour l'inauguration, en espérant que vous ne serez pas de sitôt sortis de l'Auberge !

## Prix du fleurissement 2015

Bravo aux 5 lauréats sélectionnés pour la qualité de leurs efforts de fleurissement de notre commune par le groupement Touristique des Vaux d'Yonne .

Merci et félicitations à :

- Mme Régine BEAUDEQUIN à l'Huis Boileau
- Mme Elisabeth LANGLET à l'Huis Gauthereau
- Mme Madeleine JEANGUYOT à Tachely
- Mme Solange JOUOT à La Roche
- Mme Lucette GREMILLOT à Rhuère

La commune a quant à elle reçu le deuxième prix de sa catégorie.



## Etat civil 2015

### Décès - Obsèques

15 janvier – Bernard BOUCHE-PILLON (Rhuère)

16 janvier – Josette LAUNAY (Tachely)

05 février – Georges TSATAROS (La Gare)

26 février – Janine BUTEAU (Le Bourg)

18 mars – Robert HORB (Le Gravet)

21 mars – Bernard WAFLARD (La Roche)

22 avril – Cécile WOLTER (Rhuère)

19 mai – Laure DOSSI-FERROT (Saugny)

22 mai – Renée SAYN (Fragny)

09 juillet – Jean-Yves FERROT (Saugny)

18 septembre – Sylvestre LOUIS (Lavault)

02 octobre – Madeleine DUVAL (Fragny)

20 octobre – Emile TISSIER (Lavault)

30 octobre – Marcel BUSSON (Jailly)

27 novembre – Madeleine GIBAUD

28 novembre – Maurice MINIAU (Rhuère)

## **RECETTE MORVANDELLE**

### **La Râpée**

*Ingrédients pour 4 personnes environ*

**1 kg de pommes de terre**

**6 oeufs**

**2 grosses cuillères de farine**

**Sel poivre huile végétale**

**Option : 200 g de gruyère rapé, 4 grosses cuillères de fromage blanc, lardons, oignons (selon les goûts)**

*Epluchez les pommes de terre, les laver et les essuyer. Râpez les pommes de terre avec une râpe à main dans un saladier .*

*Une fois que les pommes de terre sont râpées, vous obtiendrez une sorte de bouillie qui va prendre une couleur brunâtre au contact de l'air.*

*Incorporez et mélangez les oeufs entiers, la farine. Salez et poivrez à votre convenance.*

*Faites chauffer une poêle moyenne dans laquelle vous aurez ajouter un peu d'huile. Quand l'huile est bien chaude, versez un peu de la préparation à l'aide d'une louche afin d'obtenir une galette d'environ 1 cm d'épaisseur. Laissez dorer et retournez sur l'autre face .*



Directeur de la publication : Christophe Gagnepain, maire  
Mise en page : Nicole Pennamen, membre de la Commission Communication  
Crédits photographiques : C. Gagnepain, G. Godefroy, Y. Pennamen,

mairiedegacogne@wandoo.fr

Tél.: 03 86 22 71 17