



La lettre

# VIVRE A BOUEX

Septembre/Octobre 2022

## DATES A RETENIR



### 24 & 25 septembre Balade des oies sauvages à Bouëx

Samedi 14h : Randonnées accompagnées  
Marche nordique/Marche 10-14 km  
Rando santé 5 km  
Dimanche à partir de 8h Parcours balisés  
Marche/marche nordique 7-11-14-17-20 km  
Inscription 5€ Food truck le dimanche à midi.



### Samedi 8 octobre de 14h à 18h La bibliothèque communale de Bouëx organise une balade contée Sur la résistance à Bouëx

Circuit de 11 km avec visite du musée de la ferme des Duruisseau aux Forêts, ligne de démarcation à La Petite, école des frères Chabasse et bibliothèque. Le circuit pourra se faire à pied ou en véhicule, à préciser lors de l'inscription gratuite au 06 05 24 84 51 ou par mail à bibliotheque16410@gmail.com

Un dossier sera remis à chaque participant avec l'itinéraire et les extraits des œuvres lues.

**Rappel:** La bibliothèque est ouverte tous les samedis matins de 10h à 12h et le mardi soir de 16h à 17h.



**Votre mairie**  
se mobilise  
pour le **dépistage**  
du **cancer du sein**

Dans le cadre de la mobilisation mondiale pour le dépistage du cancer du sein, votre mairie s'associe au Centre de dépistage des cancers de Nouvelle-Aquitaine pour lutter contre le cancer le plus mortel chez la femme.

## DATES A RETENIR

### THÉÂTRE La troupe Méli Mélo présente Au nom de la loi



**Samedi 15 octobre  
20h30  
Salle des fêtes BOUEX**

Tarif : 7 €

Renseignements : 06-71-93-98-75

Organisé par le Comité des fêtes

Le rendez-vous de printemps,  
annulé en raison de la crise sanitaire devient le  
**rendez-vous d'automne**  
**Dimanche 6 novembre à 12h**

Le repas sera préparé par notre restaurateur Le Marquant Village et l'animation sera assurée par la compagnie

Juste Nez.

Nos aînés recevront une invitation, leurs accompagnateurs seront les bienvenus.

N'hésitez pas à contacter la mairie si vous avez besoin qu'on vienne vous chercher.



Ouverture du restaurant  
Les vendredis et samedis soirs  
En plus des ouvertures le midi  
du lundi au samedi  
Et toujours des viandes de qualité  
cuites au feu de bois

## RENTREE SCOLAIRE

La rentrée scolaire s'est très bien passée avec un protocole sanitaire allégé, tout en conservant certaines règles d'hygiène. 42 élèves sont accueillis et répartis sur 2 classes: CP CE1 CE2 21 élèves avec Madame Queyrouilh, CE2 CM1 CM2 21 élèves avec Monsieur Guillaume.

Malgré l'augmentation des prix des denrées, aucune hausse n'a été décidée pour la cantine et la garderie, les tarifs restent identiques à l'année écoulée. Les repas sont cuisinés par Claudie. Le service au réfectoire est assuré par Corinne, Sandrine et Nathalie. Corinne est responsable de la garderie.

L'école continue ses actions en faveur de la planète par plusieurs actions. Elle contribue à l'allègement de nos poubelles noires en récupérant diverses choses :

- les bouchons en plastique de contenants alimentaires pour les donner à une association d'aide aux personnes handicapées.
- Les cartouches d'encre d'imprimante à jet d'encre sont données à la JPA (Jeunesse au Plein Air). Cette association favorise les départs en vacances des enfants et aide au financement des classes transplantées. Notre école en a bénéficié pour partir en classe de mer.
- Les piles (bac Pilou), simplement pour ne pas les mettre dans la poubelle noire.
- Et bien sûr, les enfants continuent le tri avec l'utilisation des bacs jaunes et du composteur pour leur jardin.

Vous aussi, vous trieux vos déchets. Vous pouvez rapporter bouchons et cartouches à l'école pour aider les associations, tout comme les papiers et cartons que les parents d'élèves de la P'tite Récré collectent régulièrement pour l'école.

## FETE DES VOISINS



Les habitants des Forêts se sont de nouveau réunis pour la journée des voisins, le 3 septembre. Gérard Duruisseau a réuni une quarantaine de personnes pour cette 13ème édition. Un pique-nique préparé et partagé par tous a permis de faire connaissance avec les nouveaux venus.

## TRI SELECTIF DES DECHETS ALIMENTAIRES

Habitant la campagne, la plupart d'entre nous ne font pas de déchets alimentaires. Nous avons le réflexe de donner les restes aux poules et de mettre les épluchures au compost. Ce genre de déchets ne doit plus se retrouver dans nos poubelles.

Comme nous vous l'indiquions dans la lettre de mars/avril « La loi de transition énergétique pour la croissance verte et la directive européenne déchets prévoient **l'obligation, au 31 décembre 2023 au plus tard, du tri à la source des déchets alimentaires pour tous** (les épluchures et restes de repas, de préparation non consommés, produits périmés non consommés). La réglementation vise à valoriser un maximum de ressources organiques compostables, mais aussi à réduire les quantités en luttant notamment contre le gaspillage alimentaire. » « En effet, **le non-tri des déchets alimentaires coûte à la collectivité et aux citoyens charentais 1,2 millions € par an**, entre les coûts de collecte, de transport, d'enfouissement, de traitement des rejets polluants, de la Taxe Générale sur les Activités Polluantes (TGAP)... Un coût qui va fortement évoluer au cours des années à venir avec l'augmentation de la TGAP s'appliquant à chaque tonne enfouie qui passera de 32 à 65 € HT/tonne en 2025. Sans compter les impacts environnementaux : lorsqu'ils sont mis en décharge les déchets alimentaires fermentent, et produisent des gaz à effet de serre et du méthane, dont l'impact sur le réchauffement climatique est 25 fois supérieur à celui du CO2. »

« Citoyens, restaurateurs, professionnels, distributeurs, collectivités... L'ensemble des acteurs doit se mobiliser et s'organiser d'ici là. **A compter de 2024, les sacs /bacs noirs devront être réservés aux déchets n'ayant aucune solution de recyclage ou de valorisation.** » « **Calitom, GrandAngoulême et Grand Cognac ont construit un plan de déploiement de solutions de proximité** (distribution de composteurs individuels, installation de composteurs de quartier, soutiens financiers...) » « Retrouvez des informations concernant les enjeux du compostage et de la réduction des déchets, et des conseils pratiques sur le site [www.jagispourreduire.com](http://www.jagispourreduire.com) »

« **Tout à y gagner** : trier les déchets alimentaires et les composter dans son jardin ou près de chez soi, ce sont des sacs noirs sortis moins souvent, avec moins d'odeurs, et des coûts de collecte et de traitement moins importants. Pour les jardins, les plantes et les sols, ce sont des ressources qui retournent à la terre et fournissent un engrais gratuit. Chaque petit geste compte pour réduire nos déchets ! »

La commune de Bouëx pourrait être concernée par une expérimentation dès 2023, avec collecte des sacs noirs une semaine sur deux.

Pour ceux qui n'ont pas de solution, une distribution de matériel de tri est prévue à la **salle des fêtes de Bouëx le jeudi 20 octobre de 14h30 à 20h.**

