



BARIE **village**

SOMMAIRE

Le mot du Maire

Notre Histoire

Travaux

Rubrique-à-brac

Rétroviseur

A la Chandeleur, que du bonheur !

Les oiseaux de nos jardins



Chères Bariotes, Chers Bariots,

Comme chaque début d'année, tous les rêves sont permis pour chacun d'entre nous, comme pour la municipalité.

Pour nous, les tâches ne manquent pas dans de multiples domaines et nous travaillerons toujours pour le bon fonctionnement de la commune en faisant preuve de tolérance, persévérance et opiniâtreté.

L'initiative et le travail est la base même de notre participation à la vie de la collectivité tout en respectant les sensibilités de chacun, à l'écoute de tous, toujours pour le bien de tous.

Ce n'est pas un rêve mais une réalité, il y a bon nombre de personnes dans cette commune mais aussi d'ailleurs qui

œuvrent dans l'intérêt de tous et de notre collectivité.

Rêve et réalité, l'Amérique avait la route 66, Barie a sa départementale 226 et pour que sa remise en état ne reste pas qu'un lointain rêve, vous avez dans ce bulletin la possibilité de faire part de votre mécontentement et demander au Centre routier départemental la remise en état de cette portion de route.

L'ensemble des requêtes seront jointes au courrier que je vais adresser au Président du Conseil départemental de la Gironde. Après avoir trop écouté, attendu et espéré, il est temps de faire connaître notre exaspération sur la lenteur de leur intervention.

Le Maire,
Bernard PAGOT

RECHERCHE FAMILLE D'ACCUEIL

Jeunes lycéennes étrangères Italiennes, Brésiliennes et Allemandes recherchent une famille d'accueil

D'Italie, du Brésil, d'Allemagne ou d'ailleurs, de jeunes étrangers viennent en France grâce à l'association CEI-Centre Echanges Internationaux. Ils viennent passer une année scolaire, un semestre ou quelques mois au collège ou au lycée, pour apprendre le français et découvrir notre culture. Afin de compléter cette expérience, ils vivent en immersion dans une famille française pendant toute la durée du séjour. Le CEI aide ces jeunes dans leurs démarches et s'occupe de leur trouver un hébergement au sein de familles françaises bénévoles.

Luise, jeune allemande de 16 ans, souhaite venir en France pour 6 mois à partir de septembre 2023. Elle fait du judo, joue du piano et aime nager.

Elle rêve de trouver une famille chaleureuse pour l'accueillir les bras ouverts durant son séjour.

Alice, jeune italienne de 16 ans, est passionnée par la culture française. Elle fait du volleyball, de la natation et aime lire et faire du vélo. Elle souhaite venir en France pour 10 mois à partir de septembre 2023. Elle rêve de maîtriser la langue française.

Cristina, jeune brésilienne de 16 ans, viendra en France pour 10 mois. Elle pratique le taekwondo, fait du ballet et a de nombreux hobbies, dont le design graphique. Elle aime notre culture et souhaite en découvrir davantage en vivant au sein d'une famille française.

Ce séjour permet une réelle ouverture sur le monde de l'autre et constitue une expérience linguistique pour tous. « Pas besoin d'une grande maison, juste l'envie de faire partager ce que l'on vit chez soi ». A la ville comme à la campagne, les familles peuvent accueillir. Si l'expérience vous intéresse, appelez-nous !

Renseignements :

Bureau Coordinateur CEI Saint-Malo
Vanessa SIMON – 02.99.20.06.14
v.simon@groupe-cei.fr

Responsable Locale :

Géraldine MILON LEROY
33380 Mios
06.60.27.92.92
gemilonleroy@live.fr

CARNET

ETAT CIVIL

DÉCÈS :

Christian LE ROUZES, mars 2022
Christian MAUMY, décembre 2022

NOUVEAUX ARRIVANTS :

M. et Mme BARRIOS-CUBILLO et leurs enfants au Carrouet

FESTIVAL DE SOUPES

7^{ÈME} ÉDITION

Qui veut gagner des croustons?

Samedi 4 mars 2023

à partir de 18h30

à la salle des fêtes de Barie

SUR RÉSERVATION

Dégustation de Soupes suivie d'une soirée jeux familiale.

PROGRAMME :

de 18h30 à 19h30 : apéritif
de 19h30 à 21h30 : dégustation des soupes
à partir de 21h30 : soirée jeux !

TARIF :

8€ par adulte / 5€ par enfant
(soupe / vin / fromages / dessert)



Association les Bariolés
Réservation souhaitée avant le 25 février
Par SMS ou Tél. au 06 14 07 98 84

PORTRAIT



LA FAMILLE MOURGUES, Au fil de l'eau.

Bariot de souche, Jacques Mourgues est né au Carrouet en 1937. Ses parents maternels habitaient déjà Barie, à l'Oseraie de l'île, où sa sœur est née pendant la crue de 1930,

La vie de Jacky est intimement liée à la Garonne, ayant travaillé pendant 37 ans à la Maritime. Le quotidien consistait à entretenir le fleuve et ses berges. Régulièrement, il fallait aussi sonder la hauteur d'eau de Castets à quasiment Bordeaux pour la navigation nombreuse à cette époque, et lors des inondations, relever les cotes sous le pont de la Réole, avec son camarade Gourgues pour les transmettre à Agen, et aider les habitants pour le ravitaillement.

Odette, sa femme, a travaillé 10 ans dans une entreprise de fabrication de cannes à pêche (Plateau à la Réole) puis plus de 10 ans encore comme saisonnière pour tous les travaux de la vigne. Et bien sûr a élevé leurs 2 enfants, Pascal, toujours sur la commune, et Florence.

Tous les 2 se retrouvaient le soir pour travailler leurs propres terres, maïs, vigne, maraîchage (qu'ils pratiquent encore)... Le dimanche (et la semaine à la demande), Jacques coupait cheveux et barbe au salon de coiffure de son père en face du café du centre, au cœur du village !!

On ne peut que lui souhaiter d'aller encore longtemps à pied ou en vélo, accompagné de son petit chien, jeter un coup d'oeil journalier à la Garonne... de peur qu'elle ne soit plus là...

LA CULTURE DU TABAC À BARIÉ.



Au siècle dernier, grâce à l'implantation de la SEITA, les agriculteurs de la vallée de la Garonne cultivaient presque tous le tabac. Notre commune, aux sols favorables, n'y faisait pas exception. Cette culture difficile, totalement contrôlée par la SEITA, était néanmoins lucrative.

Le contrat signé entre l'entreprise et le planteur était simple et clair : la SEITA fournit les graines de tabac, le planteur cultive selon ses directives, et la SEITA s'engage à lui acheter l'intégralité de la récolte à un tarif dépendant de la qualité.

A l'automne, il fallait préparer la terre pour les semis, qui avaient lieu entre le 20 mars et le 1er avril. Les plus beaux pieds, de hauteur de 20 à 25 cm, sont repiqués début juin (35 000 pieds/ha). L'entretien des parcelles se fait manuellement à la bineuse et à la houe, puis parfois de façon mécanique jusqu'à la récolte mi-août.

Le tabac coupé, séché (flétri) sur le champ une demie journée, est ensuite suspendu dans les séchoirs pendant 2 mois pour évacuer l'humidité en ouvrant les grands volets de bois selon la température extérieure pour les aérer. Certaines années humides, il fallait même faire des feux de bois au sol du séchoir pour aider à cette opération.

Ensuite, il faut effeuiller et trier les feuilles

selon leur qualité et leur taille (+/- 45 cm), puis constituer les manoques, paquets de 24 feuilles liées par une 25^{ème}.

Les livraisons se font de décembre à janvier aux entrepôts de Langon où a lieu l'évaluation de la qualité qui déterminera le prix donné au planteur, évaluation qui donnait souvent lieu à litiges !!

A la fin du monopole de la SEITA début 1970, les producteurs de la commune se sont associés en groupement à Fontet, et ont rejoint la coopérative interdépartementale, puis ont créé à Sarlat en 1984 une usine de transformation.

La baisse de la consommation du tabac et les produits importés, ont petit à petit provoqué l'arrêt de l'activité.

Restent dans les paysages de la vallée, ces grands et majestueux bâtiments noirs, parfois reconvertis en habitation.



TRAVAUX BIOMASSE

Si le père Noël est passé le 24 décembre au soir pour les locataires de 5 des 6 logements concernés par la nouvelle chaufferie collective biomasse, les habitants du 6^{ème} logement auront du attendre le 11 janvier pour pouvoir goûter à la douceur d'un chauffage bio mais aussi plus économique.

Heureusement, la météo, plutôt clémente à cette période, leur aura permis de patienter, sans trop de frissons, avant de bénéficier de l'installation dans leur appartement du dernier module individuel (accès et réglage de l'eau chaude sanitaire et du chauffage) non encore en place.

Pour les autres, il faut dire que quelques accidents de parcours (chaudière à l'arrêt

de façon aléatoire dû à certains problèmes de fonctionnement non encore maîtrisés) ont malgré tout quelque peu gâtés, les premiers jours suivant la mise en route, ce cadeau de réveillon espéré depuis quelques semaines déjà.

En effet, suite à la réparation d'un élément défectueux, dans l'attente de certains matériels et suite au retard de certaines entreprises dont celles du lot 1 (fondations et plateforme), nous étions dans l'attente inquiète d'honorer enfin notre promesse de fin de travaux pour la trêve des confiseurs.

Cependant, il faut constater que, pour la partie technique touchant à l'installation du réseau, de la chaufferie et de leur mise

en route (soit le lot 2), l'entreprise (Engie, pour ne pas la nommer) qui a opéré et particulièrement les deux salariés œuvrant en permanence sur le chantier se sont montrés tout à la fois très professionnels et faisant preuve d'une grande prise en compte des soucis des occupants des logements. Merci donc à eux pour leurs qualités professionnelles mais aussi humaines.

Aujourd'hui, comme chacun des passants place de la mairie aura pu le constater, les travaux sont cette fois achevés dans leur ensemble : érection de la plateforme soutenant le container chaufferie (incluant silo à pellets et réserve d'eau chaude), établissement du réseau thermique reliant les bâtiments concernés (ancienne école, agence postale, locaux de la mairie, logement dans la mairie et ancien presbytère), installations et branchements des sous-stations incluant un cumulus pour les périodes hors fonctionnement de la chaufferie et, enfin, mise en place de l'habillage bois de l'ensemble afin de restituer un environnement esthétique à ce coin de notre village. Ouf !

Evidemment quelques menus travaux restent à effectuer pour parachever l'ouvrage : restitution d'une pelouse digne de ce nom entre mairie et ancienne école, accès hors « gadoue » jusqu'au pied de l'escalier donnant accès à la chaufferie, végétalisation du bardage très à claire-voie afin de parfaire l'environnement visuel.

La réception des travaux a été effectuée et il ne reste plus à la commune qu'à faire le plus difficile : régler (sur quelques années je vous rassure) le montant de ces travaux...

Une inauguration est prévue pour mars-avril (date à préciser) afin de fêter cette installation qui, compte-tenu de ses spécificités dues à notre qualification de zone inondable, est une première au sein de notre communauté de communes.

Vous serez bien évidemment informé de sa tenue, et invités, à cette occasion.

Le Maire et son équipe municipale seront heureux de fêter avec vous la mise en route de ce nouvel équipement communal qui participe, avec d'autres réalisations, à la nécessité de diminuer notre empreinte carbone collective tout en concourant à générer des économies tant au niveau individuel (les locataires) que collectif (mairie et agence postale).



BASKET : DYNAMISME ET PROJETS

Le point fait par Jocelyne Latrille (Présidente de BCBC)

La saison 2022/23 a repris de très belle façon. On constate une augmentation des licenciés atteignant un total de 115, répartis en 68 licenciés Fédération Française de Basket-Ball et 47 licenciés de Sport Adapté.

Dans la catégorie mini-basket, nous avons engagé 3 équipes (les 6/11 ans).

La catégorie jeunes comprend une équipe qui évolue à son rythme en prenant du plaisir sur le terrain.

Dans la catégorie adulte, les seniors filles évoluent en championnat départemental et jouent les play off. Leur volonté est de jouer dans un esprit d'équipe agréable et jovial. Et si les victoires sont là, ce n'est que mieux !

L'équipe loisirs mixte qui a vu son nombre de licenciés s'agrandir se retrouve lors d'entraînements et de rencontres avec d'autres équipes du département pour des matchs amicaux.

Nous accueillons 47 licenciés en situation de handicap, répartis en catégorie loisir ou

compétition. Ils sont très investis et attentifs aux conseils de Moussa, l'éducateur de BCBC.

En extra sportif, le BCBC intervient aussi à l'école multisport de Bieujac, ou Moussa anime l'activité basket pour les enfants de l'école ; et enfin, nous avons un partenariat avec le Lycée Agir de Langon pour la formation des étudiants en BP JEPS (animateur sportif mention basket).

Nos objectifs 2023 ?

Proposer des tournois pour les catégories présentes.

Participer à la fête communale (loto, vide grenier).

et surtout, permettre que chaque licencié prenne plaisir à partager sa passion du ballon orange !!

Nous vous invitons à suivre le BCBC sur sa page Facebook ou à venir encourager nos équipes à la salle des sports !!!

JOURNÉE FESTIVE AUTOUR DE L'ART

Dimanche 14 mai 2023
LIEU : 9 Pignot SUD, dans le centre bourg
de 10h à 18h

Une journée familiale et festive autour de notre Art, où les visiteurs viennent pour participer à des ateliers, regarder des démonstrations, découvrir nos savoir-faire.

Réalisation sur place d'une œuvre commune en osier, terre et bois.

Atelier de mosaïque ouvert à tous pour réaliser une fresque murale.

Exposition d'œuvres sous les hangars et dans le jardin.

Invitation d'artistes du Sud-Gironde et proposant d'autres formes d'art.

Restauration simple et conviviale proposée sur place, tout au long de la journée.

Association Les Artistes de Barie



LA FOLIE EN TÊTE

J'ai repris avec Anne Cadier la librairie La Folie en tête à la Réole le 2 août et nous avons eu à cœur de développer des rayons qui n'existaient pas ou très peu : la bande dessinée, la jeunesse, les romans policiers, etc... : « on veut pouvoir attirer toute sorte de lecteur pour faire vivre une librairie en milieu rural. »

Nous avons aussi créé un espace pour la papeterie, des cartes postales et des jeux.

Les rencontres avec des auteurs et autrices sont importantes pour nous, nous avons reçu notamment Agnès de Lestrade autrice de livres jeunesse en décembre pour une rencontre/dédicace.

La folie en tête propose aussi un service de livres scolaires en lien avec les établissements scolaires.

Nous proposons toujours un service de commande par téléphone ou par mail et en tant que Bariote, je peux ramener les livres à celles et ceux qui ont passé commande si cela les arrange.

Je garde mon activité de réflexologue car nous travaillons à mi-temps avec Anne. Pour des renseignements, vous pouvez m'appeler au 06.11.60.34.78

Jeanne Bret Lanceron



Horaires de la librairie La Folie en tête :
du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h.

Téléphone : 05.56.71.92.44
Mail : folie.en.tete@orange.fr



NOËL 2022



Le Père-Noël a fait étape à Barie le 17 Décembre dernier. Une vingtaine d'enfants ont assisté au spectacle du Clown Pom avant de recevoir un cadeau et un goûter offerts par la mairie.

L'après-midi s'est terminée dans la bonne humeur autour d'un verre offert aux parents.

Quand aux ados, une soirée bowling leur a été offerte le 7 Janvier au Métropolis Bowling Laser de Langon. Beaucoup ont répondu présents et ont ainsi pu mieux se connaître autour de cette soirée ludique.

Merci aux personnes ayant assuré le covoiturage !!



VOEUX DU MAIRE

Le 21 janvier dernier, notre Maire a présenté ses vœux comme chaque année, suivi d'un verre de l'amitié qui fut bien apprécié !



DISTRIBUTION DES COLIS AUX AÎNÉS

Comme chaque année, le CCAS a offert un colis à nos aînés, distribué par ses membres dès le 17 décembre dernier. Convivialité et échanges étaient de rigueur !



COMMÉMORATION DU 11 NOVEMBRE

Comme chaque année, la commémoration de l'armistice et l'hommage aux morts de la Grande Guerre s'est déroulée au monument aux morts où a été déposée une gerbe, suivie d'une minute de recueillement.

En ce jour de la mémoire, c'est en grand nombre que les Bariots se sont déplacés, réunissant anciens, jeunes, familles et enfants ainsi que les membres du conseil municipal.



MISE À L'EAU DES BATEAUX

Notre amie la Garonne n'a qu'à bien se tenir, tranquille à l'abri de ses berges ! Désormais notre village est prêt à répliquer à tout caprice de la Dame !

Digues réparées voire renforcées en 2022, automate d'appels conforté et réserve communale au top, nous sommes opérationnels en cas de crue, toujours possible, quel que soit le niveau atteint par le fleuve, même s'il semble à beaucoup peu menaçant... cet hiver.

La commune, après avoir fait passer un permis fluvial à 5 de nos volontaires de la réserve, a acquis depuis l'automne 2022, deux nouveaux bateaux équipés ad hoc : double coque (insubmersibles), moteurs de 25 cv et tout le matériel à bord pour répondre aux normes de sécurité requises. Le modèle choisi est celui utilisé par les pompiers, vous dire si ces équipements sont qualifiés !

Le secours aux personnes est désormais assuré à l'occasion de ces prochaines crues que personne ne souhaite mais qui n'ont pas besoin de se faire désirer pour survenir...



Comme vous le voyez sur les photos illustrant cet entrefilet, leur baptême et celui des équipages a été effectué le samedi 19 novembre depuis le port de Caudrot. Le capitaine (notre maire) s'est montré satisfait des embarcations mais a fini, comme tous les autres marins d'eau douce, gelé !

Cette contrariété s'est vu réparé par un apéritif réconfortant et un repas pris en commun suivi par une inspection des digues l'après-midi.

Nous sommes fin prêts !



PETITE HISTOIRE DE LA CHANDELEUR

Appelée « fête des chandelles » ou fête de la lumière, la Chandeleur se fête le 2 Février, période de l'année où les jours commencent à rallonger.

A l'origine, c'était une fête païenne qui célébrait la fin de l'hiver avec la renaissance de la nature.

Les paysans parcouraient les champs en portant des flambeaux pour purifier la terre avant de semer.

Ils avaient aussi pour habitude de manger des crêpes avec la farine excédentaire de l'année passée.

Avec leur forme ronde et leur couleur dorée, elles symbolisaient la lumière et le soleil.

Au VI siècle, elle est ensuite devenue une fête religieuse catholique célébrant le moment où Jésus est présenté au temple ; 40 jours après la veillée du 24 Décembre ; le 2 Février donc !

Les pèlerins organisaient des processions au cours desquelles ils portaient des chandelles (d'où le nom Chandeleur), qui sans doute rappelaient les torches que les paysans brandissaient. Ils recevaient des galettes en guise de récompense lors de leur arrivée à Rome, ainsi que l'avait décidé le pape de l'époque, Gélase 1^{er}.

C'est aujourd'hui encore une tradition bien ancrée que de faire des crêpes à la Chandeleur ; un moment de convivialité familiale pour le plaisir des petits et des grands.

La tradition veut que pour assurer richesse et prospérité toute l'année, il faut faire sauter la première crêpe avec la main droite en tenant une pièce de monnaie dans la main gauche en en récitant bien haut cette chanson :

Si tu sais bien tenir ta poêle

A toi l'argent en quantité

Mais gare à la mauvaise étoile

Si tu mets ta crêpe à côté !

Puis la pièce est enroulée dans la crêpe et déposée en haut d'une armoire jusqu'à l'année suivante...

Et maintenant, à vos poêles !



MINI JEUX

A VOUS DE COMPLÉTER LES PROVERBES AUTOUR DE LA CHANDELEUR !

- Chandeleur à ta _____, c'est la fin des feuilles _____
- A la Chandeleur, l'hiver se _____ ou prend _____
- A la Chandeleur, trouve ton _____ ; que du bonheur !
- Chandeleur trouble, l'hiver _____
- Chandeleur claire, laisse l'hiver _____
- Chandeleur noire, l'hiver fait son _____
- A la Chandeleur, il est l'heure du _____ et des jours _____
- Si la Chandeleur pleure, l'hiver ne _____
- A la Chandeleur, le _____ fait douleur
- A la Chandeleur, le _____ croit d'une heure

mortes ; redouble ; froid ; demeure ; ame sœur ; porte ; vigueur ; meurt ; devoir ; derrière ; jour ; bonheur ; meilleurs

RECETTE

CRÊPES SALÉES AU JAMBON, CHAMPIGNONS ET BECHAMEL

C'est vous qui faites tout !

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1) pour la pâte à crêpe :

- 250 gr de farine
- ½ l de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

- mélanger farine et œufs
- ajouter doucement le lait puis le sel
- faire cuire les crêpes

2) pour la béchamel :

- 50 gr de farine
- 60 cl de lait
- 1 pincée de poivre
- 50 gr de beurre
- 1 pincée de muscade râpée

- faire fondre le beurre
- ajouter la farine et verser le lait progressivement sans cesser de remuer pour obtenir une sauce épaisse
- ajouter sel, poivre et muscade

3) pour la garniture :

- 20 gr de jambon blanc
- 50 gr de gruyère râpé
- 150 gr de champignons de Paris frais
- 20 gr de beurre (pour beurrer le plat)

- mettre la béchamel sur la moitié d'une crêpe puis le jambon, les champignons et un peu de gruyère râpé.
- roulez la crêpe et enfourner 10 mn au four

A déguster bien chaudes, avec une salade. BON APPÉTIT !



Les oiseaux de nos jardins

p.8

Comme convenu lors de notre dernier journal, voici la suite de nos oiseaux locaux les plus fréquents !

Le Rouge-gorge : reconnaissable à son dessus brunâtre, son dessous blanchâtre et surtout à son front, joues, gorge et poitrine d'un bel orange vif, sa silhouette peut passer d'une élégante sveltesse à une rondeur complète quand il se réchauffe en hiver. Il aime l'ombre et la fraîcheur des parcs et jardins. En majorité insectivore, il devient omnivore l'hiver ! Au printemps la femelle pond et couve seule ses 6 oeufs en moyenne. C'est un oiseau solitaire qui supporte difficilement ses congénères : son chant est en fait une déclaration de guerre à tout autres rouges-gorges qui entre sur son territoire (en dehors du moment de la reproduction !). Très attachant, il n'en est pas moins farouche !



Le Corbeau freux : plus communément nommé corbeau il est reconnaissable à son plumage entièrement noir aux reflets violacés et bleutés. C'est un oiseau de campagne, surtout en vallées fluviales où il se fait beaucoup entendre le soir au couché du soleil, car tous se réunissent au même endroit pour la nuit. Le couple corbeau est uni pour la vie mais la femelle couve seule ses 3 à 6 oeufs. Il est omnivore et s'adapte à toutes les nourritures suivant les saisons. Le corbeau vit en colonie et lui voue une fidélité sans faille, ainsi, il peut être domestiqué s'il est élevé tout petit, son éleveur étant sa colonie !

La Chevêche d'Athéna : il s'agit d'une petite chouette fermement campée sur de solides pattes, trapue, à la tête plate dont le disque facial n'est pas nettement délimité. Elle se plait dans les milieux ouverts mais aime aussi les habitations, les bâtiments à l'abandon et les ruines. Peu sauvage on peut la voir dans la journée perchée sur une branche ou un poteau, à l'angle d'un toit ou bien directement à terre. En cas de danger elle se plie rapidement sur ses pattes et balance sa tête de gauche à droite pour évaluer la distance entre le danger et elle. Elle se nourrit essentiellement de vers de terre et gros insectes mais préfère les petits rongeurs. Parfois maladroite il lui arrive malheureusement de tomber dans les conduits de cheminée et d'y mourir.

La Bergeronnette Grise : c'est un joli petit oiseau au plumage noir et blanc avec différentes teintes de gris qui varie suivant la saison, elle arbore également une longue queue bicoloré très frétilante. Elle aime vivre près des habitations et n'a aucune peur de l'homme. Elle vit en bande mais pas en groupes compacts car chaque individu a besoin de sa liberté. La femelle couve entre 5 et 6 oeufs mais les petits quittent très rapidement le nid, ce qui lui permet d'avoir une seconde nichée parfois même une troisième ! Elle est insectivore que ce soit à terre, dans les airs ou à la surface de l'eau.

La liste est encore longue mais il faut aussi préciser quelques petites choses :

En hiver, nous sommes tous tentés de mettre nos miettes de pain et autres dehors pour les petits oiseaux mais c'est un geste à éviter, en effet, le pain est très peu nutritif, il va remplir l'oiseau sans lui apporter d'éléments intéressants pour combattre le froid et la faim et va lui apporter trop de sel pour ses reins et les oiseaux ne l'éliminent pas. Idem pour la mie que l'oiseau va manger et en buvant ensuite va gonfler dans



son estomac, il est ainsi lourd donc vulnérable aux prédateurs ou peut mourir d'occlusion. Il faut également éviter tout ce qui est salé et gras !

Les bons gestes : idéalement, il faut mettre à disposition des aliments non transformés tels que les graines de tournesols (riches en lipide), des fruits secs (noix ou noisettes), et des fruits de saisons comme les pommes.

L'endroit où vous mettez ces aliments a également son importance : la mangeoire doit être bien dégagée visuellement à 360° afin que les oiseaux puissent s'échapper en cas d'attaque de prédateurs et elle doit également être le plus protégée possible des courants d'air !

Ainsi renseignés sur nos amis à plumes, à vos bois et marteaux pour la confection de vos abris et mangeoires !!



Mairie
14, Le Bourg 33190 Barie
Tel : 05 56 61 07 94
mairiebarie@wanadoo.fr

Accueil
Le lundi de 13h30 à 17h30 et les mardi, mercredi et jeudi de 8h30 à 12h30.



Ouverture agence Postale le mercredi et le vendredi de 9h à 12h.

SAMU : 18
Pompiers : 18
Police : 17

Gendarmerie d'Auros
05 56 65 51 51

Hôpitaux
La Réole : 05 56 61 53 53
Langon : 05 56 76 57 57
Marmande : 05 53 20 30 40

Garde Médicale
05 56 61 21 61

Urgences Vétérinaires
05 56 61 01 20

Déchetterie de Langon
Ouverture du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 et le samedi de 9h à 15h45 (18h d'avril à Octobre)

Permanence @pefem // Accès aux droits
Lieu : Devant la Mairie, un mercredi sur deux de 14h à 15h.
Rens : 07 72 29 39 22

Barie Village - Journal de la Mairie de Barie. Données collectées en Février 2023. Certaines informations peuvent évoluer indépendamment de notre volonté. Directeur de la publication : Bernard PAGOT. Crédit Photographique : Les habitants de Barie ! Tirage : 160 exemplaires.

Réalisation/impression : Médiatourisme.fr
Téléphone : 06 20 79 14 11

Retrouvez toute l'actualité de votre village sur www.facebook.com/Barie-Village