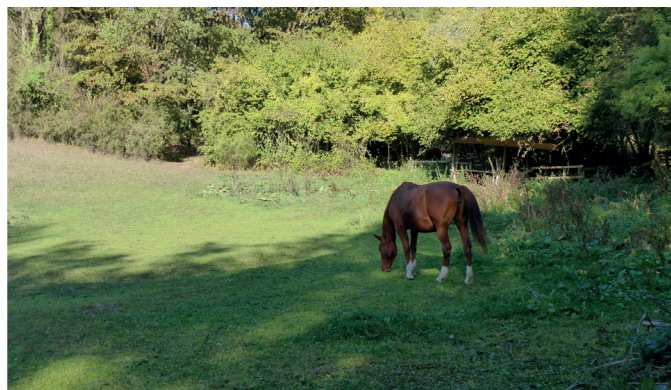


LE P'TIT JOURNAL

L'édito



Bonjour à tous,

Me revoilà, moi, *le P'tit Journal*, après une petite pause, ravi de vous retrouver pour cette période estivale ! Les vacances d'été sont enfin là et avec elles, l'envie de partager des idées, des astuces et des moments de convivialité.

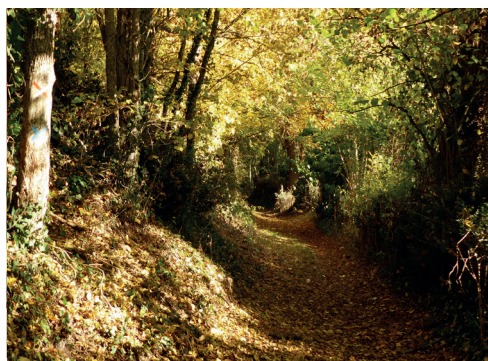
Après les logis de la Pinsonnière, Desmazières, nous allons vous parler d'une maison, l'une des plus vieilles de Beaulieu-sur-Layon, la maison Gouin.

Dans ce numéro, vous retrouvez des conseils pour garder vos plantes en bonne santé, des petits plats sympathiques à déguster, un jeu à réaliser en famille, du bricolage pour mettre en valeur les plantes, ainsi que des informations concernant le portage des repas à domicile. Les enfants de l'école Louis Froger vous racontent les aventures de la classe dehors et leur fête de fin d'année.

Il y en a pour tous les goûts !

Bonne lecture et surtout bonnes vacances ! Prenez soin de vous !

L'équipe du P'tit Journal

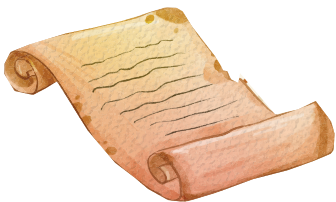


La Maison Gouin

Elle est située dans la rue de la Mairie, près de la Chapelle (cf. photo). Il est possible que cette demeure soit la plus ancienne maison de Beaulieu. Elle possède des caractéristiques qui rappellent les logis du Moyen Age que l'on peut voir dans le vieil Angers.

En consultant les photos figurant dans le livre écrit par M.Léon Gourdon on s'aperçoit que la façade a quelque peu changé, le « bardage » par exemple n'y apparaît plus. La façade a été restaurée pour retrouver son aspect d'autrefois. On possède peu d'informations sur la maison et de ses propriétaires au fil des ans. On sait qu'en 1824 ce logis appartenait à la famille Gaignard. Il passa ensuite aux mains des Rochard et faisait toujours partie du patrimoine de la famille Gouin-Rochard en 1955. Il a ensuite changé plusieurs fois de propriétaires.

Bien que l'intérieur de la maison ait été transformé on peut toujours y admirer le bel escalier à balustres qui a été conservé tel quel. (cf. photo)



Lors de travaux effectués dans une cheminée vers les années 1900, on **découvrit de vieux parchemins** qui y étaient emmurés. Ils portaient des dates différentes remontant aux 15^{ème} et 16^{ème} siècles. Le plus ancien datait quand même de 1435 ! On ignore hélas ce que sont devenus ces parchemins ... Nous avons tenté d'en apprendre un peu plus, sans succès. Auriez-vous plus d'informations ?

Les propriétaires actuels n'en savent pas davantage.

Construction de maisons à colombages

Ce type de constructions a notamment été utilisé en Europe au moins dès le haut Moyen Age et jusqu'au 19^{ème} siècle.

Une maison à colombages, ou maison à pans de bois, est une construction à ossature constituée de deux éléments principaux : l'ossature en charpente assemblée constituée de pans de bois dont les poutres délimitent des compartiments appelés carreaux.

Le hourdage, maçonnerie légère (briques, torchis, plâtre ou bois) qui remplit les murs a un rôle de raidisseur.

Les murs de la maison reposent généralement sur des éléments de maçonnerie qui protègent le bois de l'humidité du sol. Parfois tout le 1^{er} niveau est constitué de pierres.

Dès le 17^{ème} on plâtre les façades des maisons à pans de bois pour les préserver d'éventuels incendies.



Jeux et Devinettes

Slam à partir du thème «les anciennes provinces de France»

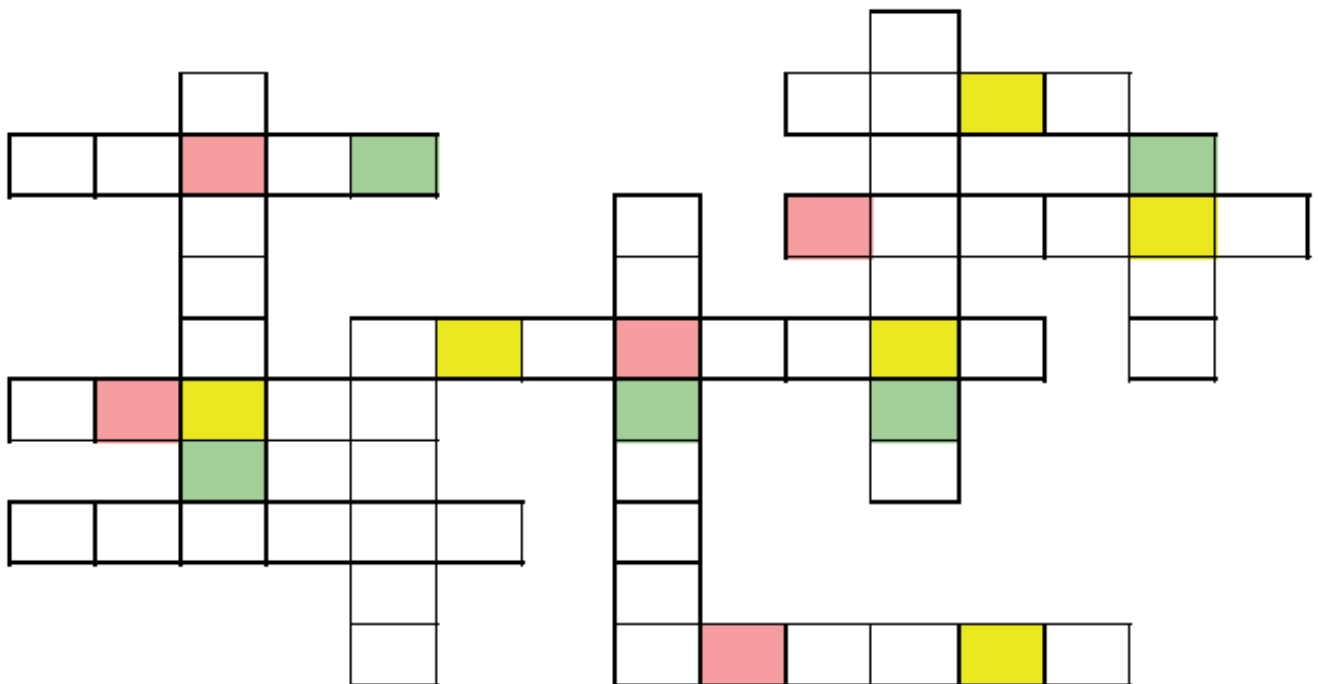
Slam à partir du thème « Les anciennes provinces de France »

Retrouver les mots liés aux anciennes provinces de France à partir des lettres remplacées dans le tableau

1 : Quelle est la lettre doublée dans le Limousin ?__

2 : Parmi les villes, Angers, Nantes, Rennes quelle est l'initiale de celle où se trouve le château d'Anne de Bretagne ?__

3 : Quelle est la lettre qui manque 2 fois dans le « Beujolis » ?__



Slam sur le thème «les courants artistiques»

Retrouver les mots liés aux courants artistiques à partir des lettres remplacées dans le tableau

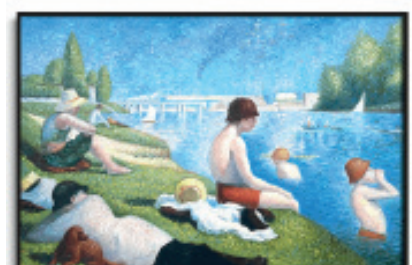
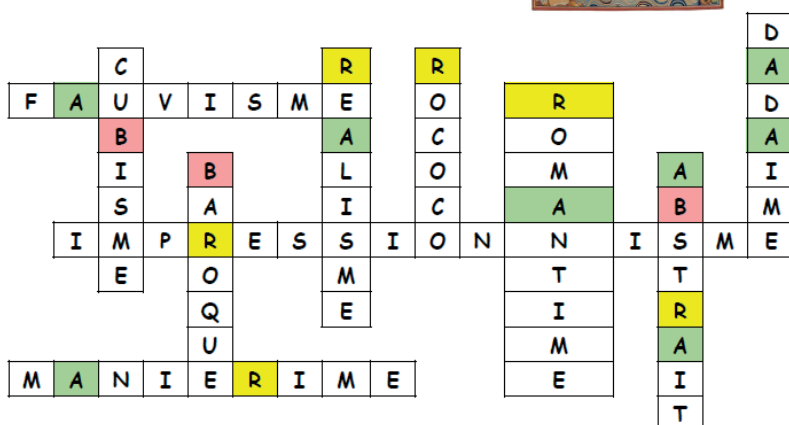
1 : Consonne dans « pop art et urbain » : __R__

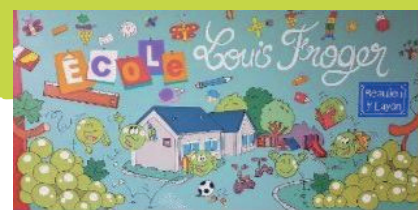
2 : Première lettre de l'alphabet : __A__

3 : Première consonne : __B__



Réponse du slam du P'tit Journal n°18
décembre à juin





Les enfants de l'école Louis Froger font la classe dehors



Les élèves de maternelle de l'école Louis-Froger au lavoir de la commune

« Presque tous les jeudis, notre classe fait l'école dehors. Parfois, on reste dans le jardin et la cour. Parfois on se promène dans le village et nous allons au square. Dans le jardin, on regarde et on écoute les oiseaux. On a vu des pommes dans les pommiers et par terre. Une fois, on avait une barquette et il fallait chercher des choses dans le jardin : une plume, des feuilles, un escargot... Quand on se promène, on regarde autour de nous : la ville, les oiseaux, la nature... On fait des jeux et des activités : la course, saute-moutons, fabriquer des choses avec des bâtons, mettre les mains dans la terre... On aime bien car on découvre des choses mais parfois c'est fatigant de marcher. »

Les élèves de G S.

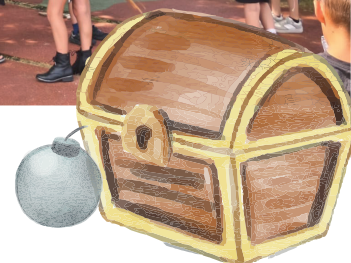
Texte dicté à la maîtresse le 5 mai 2026, et recopié à l'ordinateur par les CM.

La fête de l'école Louis Froger

Le samedi 13 juin au matin, la cour de l'école Louis Froger s'est transformée en un véritable repaire de corsaire à l'occasion de la traditionnelle fête de fin d'année de l'école. Cette année, une pièce de théâtre sur le thème des pirates a été jouée par les primaires de l'école. Les maternelles ont réalisé une danse. Pour faire face aux températures estivales, l'équipe pédagogique et l'association des parents d'élèves avaient misé sur une organisation matinale, permettant à chacun de profiter des festivités à la fraîche. Pour contrer le soleil montant, les pistolets à eau étaient également de sortie pour le bonheur des enfants. Une excellente idée à la vue des larges sourires sur les visages des enfants.



Les élèves de primaires sur scène pour la fête de l'école Louis Froger.



Mettre en place des repas à domicile

Les services de portage de repas à domicile permettent aux personnes âgées ou en situation de handicap de continuer à bien se nourrir, avec des repas équilibrés, en toute sécurité, sans quitter leur domicile. Livrer des repas à domicile, ce n'est pas seulement nourrir : c'est veiller, rassurer, créer du lien. Un service de portage de repas, c'est aussi soulager les aidants familiaux, souvent très sollicités. Il peut être modulé selon les besoins : nombre de repas, régimes spécifiques, fréquence de livraison...



1. Les prestataires que vous pouvez contacter :

- **BULLE DE SERVICES** 31 Zone Artisanale du Landreau - 49610 Mozé sur Louet - 02.41.91.25.59 - bulledeservices@gmail.com
- **LES MENUS SERVICES** 13 bis rue Joseph Cugnot – 49130 Les Ponts de Cé 02.41.54.15.58 - angers-loire@les-menus-services.com
- **PREST'ALLIANCE** 8 ter, rue des Thomasseries - 49070 Beaucouzé - 02.41.48.98.11 - domalliance@orange.fr

Chaque prestataire vous propose une offre de menus variés et équilibrés, adaptés à vos besoins et à votre appétit. N'hésitez pas à contacter également les commerces de proximité (traiteur, restaurateur...).

2. Les prises en charge financière

Selon votre situation, sachez qu'il existe des aides permettant de contribuer au financement du portage de vos repas à domicile :

▪ Les caisses de retraite

Sous conditions, notamment de revenus, certaines caisses de retraite peuvent vous aider financièrement dans la livraison de vos repas à domicile. Pour connaître les aides possibles et les critères d'éligibilité, nous vous conseillons de prendre contact directement avec les organismes dont vous dépendez.

▪ L'Aide Personnalisée d'Autonomie (APA)

L'APA est versée par le Département aux personnes de plus de 60 ans en perte d'autonomie.

Après une évaluation à domicile pour examiner votre éligibilité et vos besoins, une participation financière au service de portage de repas peut être proposée dans votre plan d'aide.

▪ Le crédit ou la réduction d'impôt

Le portage de repas, ouvre droit à une réduction d'impôt ou un crédit d'impôt au titre des services à la personne. Pour en bénéficier le service de portage doit s'inscrire dans une offre globale de service à domicile, c'est-à-dire qu'en plus du portage de repas vous devez aussi bénéficier d'une aide pour du jardinage, du ménage..., même si c'est avec une autre société ou avec une personne que vous employez en CESU.

Pour toutes questions ou renseignements complémentaires sur les services de portage de repas ou d'autres services à domicile et sur les aides financières possibles, vous pouvez également contacter le **CLIC Loire Layon Aubance**, service gratuit de la communauté de communes Loire Layon Aubance, pour l'accompagnement des personnes de 60 ans et plus.

Le CLIC pourra répondre à vos questions liées au vieillissement, à la perte d'autonomie et au maintien à domicile.

CLIC Loire Layon Aubance, 02.41.80.68.13, clic@loirelayonaubance.fr

Verrine courgette crue/tomates cerises et fromage blanc

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 courgette,
- 12 tomates cerises,
- 1 petit pot de fromage blanc,
- 1 échalote,
- quelques brins de ciboulette,
- huile d'olive,
- vinaigre balsamique,
- sel, poivre.

Laver la courgette et la râper finement sans l'éplucher. L'assaisonner avec un peu d'huile d'olive, du vinaigre, du sel et du poivre.

Hacher finement l'échalote et en ajouter la moitié à la courgette râpée.

Dans un bol, mélanger le fromage blanc avec l'autre moitié de l'échalote et la ciboulette ciselée. Saler, poivrer. Ajouter une goutte d'huile d'olive et une goutte de vinaigre balsamique.

Couper 6 tomates cerises en 2 et les placer au fond des verres contre la paroi. Au centre, placer un peu de courgette râpée pour les maintenir verticales. Disposer une couche de fromage blanc puis quelques tomates cerises, puis le reste de courgette râpée.

Décorer avec une tomate cerise.



Salade Bretonne

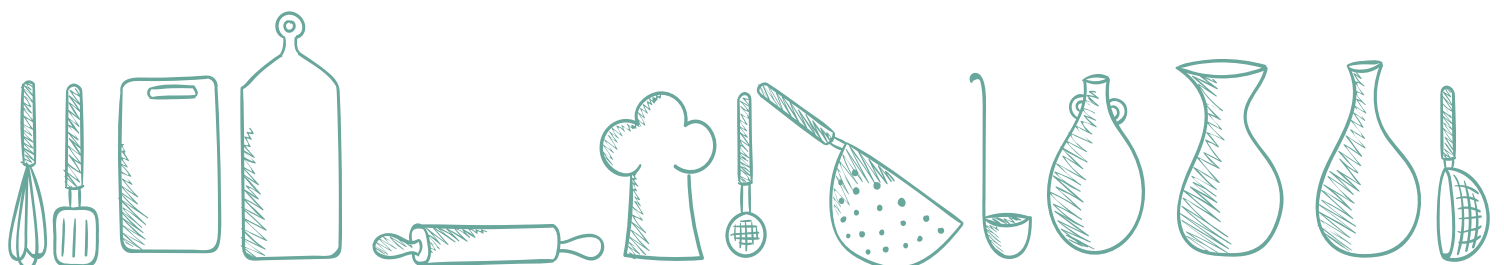
Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 Pommes de terre cuites à la vapeur,
- 3 fonds d'artichauts en conserve,
- 2 oeufs durs,
- 200 gr de choux-fleur cuit à la vapeur,
- 5 cornichons,
- huile/vinaigre/moutarde,
- sel/poivre.



Couper tous les ingrédients en cubes, exceptés les cornichons en rondelles et le choux-fleur en petits bouquets. Préparer une vinaigrette moutardée. Mélanger le tout.

Servir frais dans des verrines ou dans un saladier.



Que faire au potager en juillet ?

Au potager, c'est le moment des récoltes, bien sûr, et surtout de l'entretien des cultures.

En juillet, il est possible de supprimer les fleurs fanées, de tailler les haies et de pailler les pieds pour assurer la fraîcheur.

Au potager, récoltez la courgette, le haricot vert, la pomme de terre précoce, le melon, l'oignon, l'ail rose, l'échalote, l'artichaut, l'aubergine (à la fin du mois), la bête à carde, la betterave, la carotte, le céleri-branché, l'échalote, la fraise des 4 saisons, la laitue, le petit pois, le radis et de nombreuses herbes aromatiques : basilic, cerfeuil, ciboule, ciboulette, estragon, menthe, persil, sarriette, thym.

Pour accélérer le développement des fruits du potiron et autres courges, taillez-les une dernière fois. Pour obtenir des fruits plus gros, palissez les tiges de la tomate sur leur support et ébourgeonnez-les.

Utilisez vos tontes pour faire du paillis dans votre potager.

Assurez-vous de bien entretenir les cultures et d'arroser abondamment, mais de manière espacée. Lors des journées de fortes chaleurs, de manque de pluie, voire de canicule, arrosez de préférence le soir pour profiter un maximum de l'eau d'arrosage. Cela évitera le risque de brûler les feuilles et la terre sera mieux réhydratée.



Profitions des engrais naturels pour le jardin



Les peaux de banane sont un excellent déchet organique à utiliser dans le jardin.

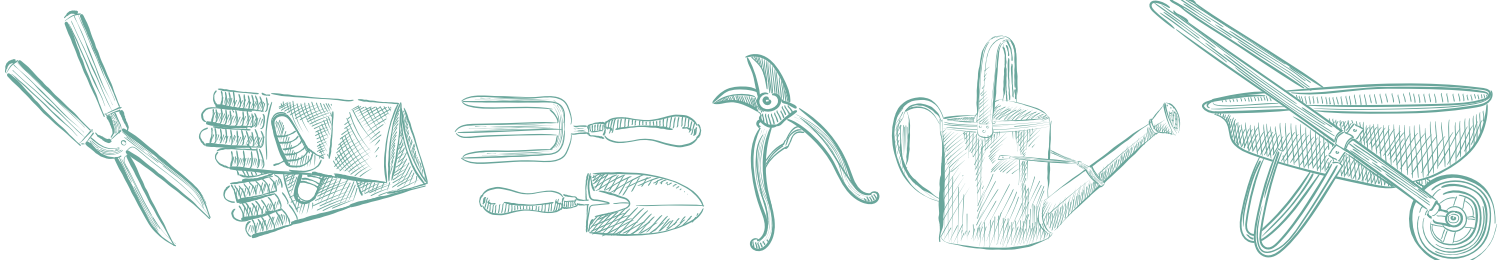
Il est préférable d'utiliser des peaux bio pour limiter les résidus de pesticides.

Elles sont très riches en potassium, élément nécessaire pour :

- Stimuler la floraison (tomates, roses, plantes à fleurs ...)
- Renforcer les fruits
- Améliorer la résistance des plantes

Comment faire :

- Enterrez-les directement aux pieds des plantes (roses) mais les couper en morceaux pour accélérer la décomposition.
- Faire un purin : faire macérer 3 ou 4 peaux dans un 1 litre d'eau pendant 2-3 jours. Filtrer le jus et diluer à 10 % pour arroser. Mettre les morceaux au compost. Mais attention à ne pas utiliser en excès.



Bricolage



Pot de fleurs, chaussures

Fournitures :

- vieilles bottes en caoutchouc ou crocs,
- un cutter,
- une pointe,
- un marteau,
- des plantes,
- du terreau,
- des petits cailloux.

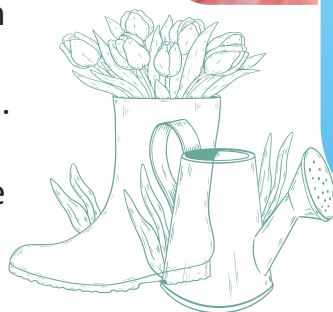


Percer de 3 à 5 trous, sous chaque chaussure, en utilisant la pointe et le marteau.

Découper des ronds à divers emplacements de la botte.

Utiliser les petits cailloux pour créer un fond drainant.

Mettre du terreau jusqu'au trou, y introduire la plante et recommencer pour remplir la chaussure. Arroser.



Informations

Le carnaval de Beaulieu-sur-Layon



Près de 100 personnes ont participé au carnaval **le samedi 6 juin** l'après-midi. Pour cet événement les enfants de l'ALSH et de l'accueil périscolaire accompagnés par les animatrices de la commune avaient imaginé et réalisé un petit char décoré sur le thème des contes. Les percussions de la fanfare **Notso Brasil** ont fait danser le public et ont animé les rues.

La fête s'est prolongée dans le parc de Beaulieu-sur-Layon par le spectacle de **Villages en Scène « Frigo Opus 2 »** porté par un clown poétique et déjanté qui a conquis petits et grands.

Résultat : une journée colorée, animée et conviviale !