

Le conseil vous informe

Budget de fonctionnement	Réalisations 2021	Prévisions 2022
dépenses	259 995	398 418
Charges à caractère général	103 309	104 650
Charges de personnel	115 572	146 400
Autres charges	34 883	38 146
Charges financières	3 254	3 084
Charges exceptionnelles	723	1 000
Dépenses imprévues		6 879
Opérations d'ordre	2 254	804
Virement à l'investissement		97 455
recettes	292 946	398 418
Produits de service	10 914	9 200
Impôts et taxes	140 764	135 500
Dotations et participations	96 303	89 600
Revenus des immeubles	28 302	27 050
report		123 468
Atténuation de charges	16 563	13 600
Produits exceptionnels	100	

Taux d'imposition Taxe foncière sur les propriétés bâties 32.83 %
Taxe foncière sur les propriétés non bâties 42.33 %



Les associations de Nalliers disposent de la salle des fêtes gratuitement autant de fois qu'elles en ont besoin.

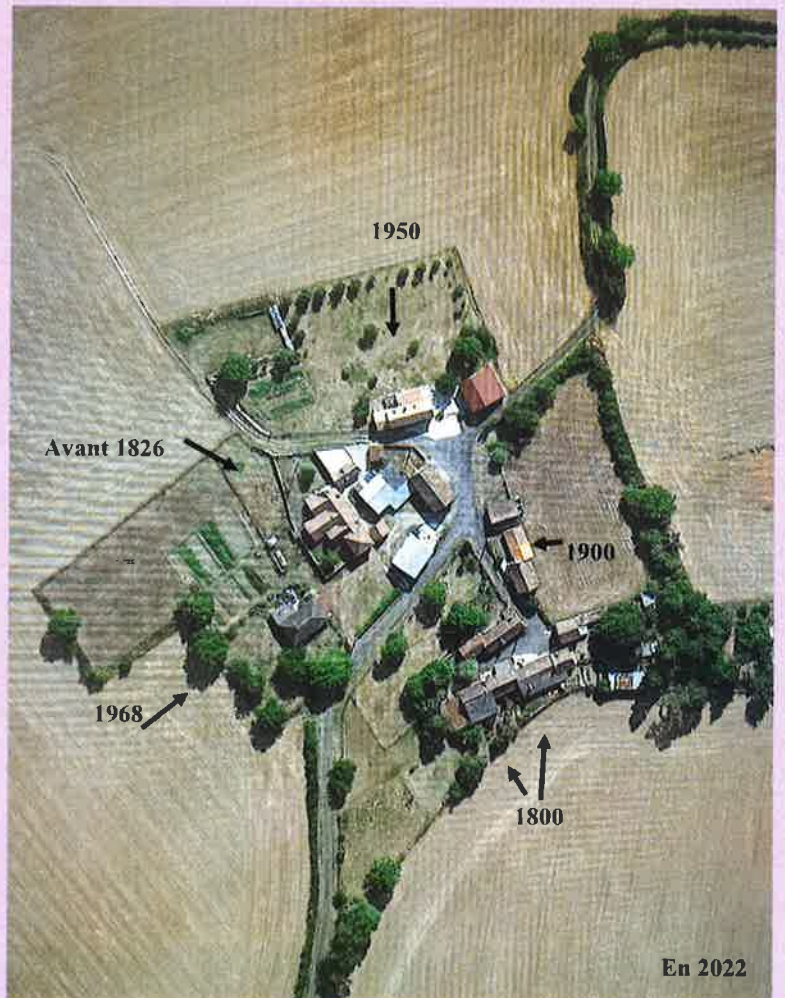
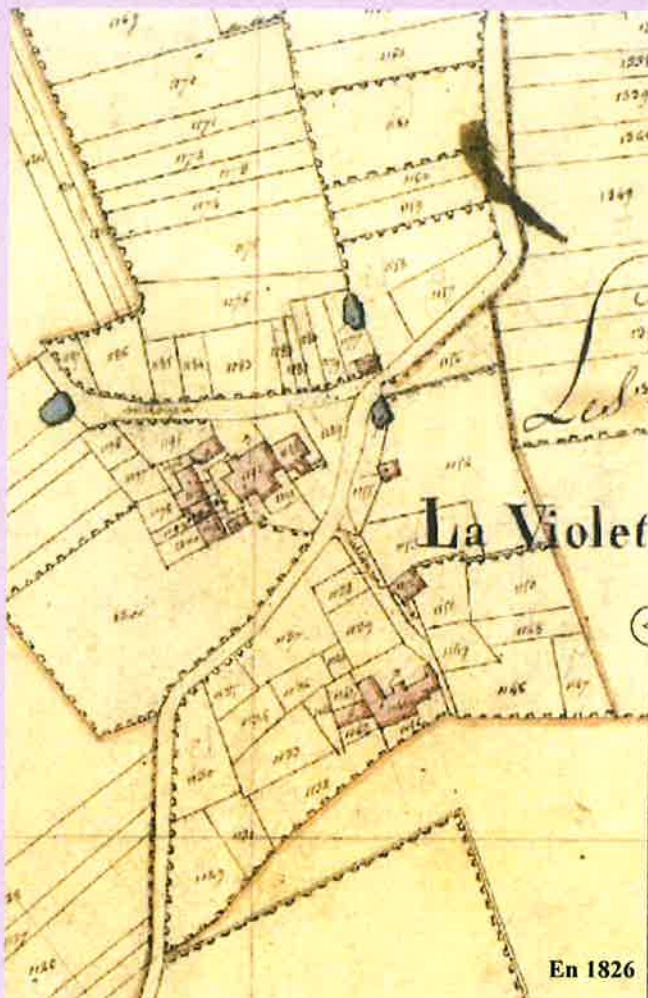
Budget investissement	Réalisations 2021	Prévisions 2022
dépenses	27 444	298 751
emprunts	6 453	5 147
Cautions et opér., ordre		1 500
report		425
Éclairage public		39 500
Enfouis réseauxélec		47 000
Excédent fonc capital	6 679	6 679
Numérique école	6 992	
trav bâtiments comm.	5 664	4 000
Travaux église		130 000
Matériel		60 000
Meubles inox cantine		4 500
Ordinateur mairie	1 656	
recettes	83 532	298 751
subventions	19 007	73 900
cautions	1 580	1 500
Remb TVA	5 628	8 667
Dotations et réserves	56 513	425
emprunt		40 000
Virement fonctionne.		97 455
Opérations d'ordre	804	804
Produit cession immob.		76 000

Subventions aux associations

APE assoc parent d'élèves	80	Assoc EMIG Ecole de Musique	400
Union des pêcheurs de la Gartempe	50	Batterie-fanfare St Pierre de Maillé	360
Comité de jumelage	100	Centre Cantonal Culturel	30
Ass locale aide à domicile ADMR	2 000	Ass sportive bouliste nalléroise (lyonnaise)	300
Acusep du Chauvinois assoc sportive écoles	30	MJC subvention exceptionnelle	250
Coopérative scolaire de Nalliers	0	École de Saint-savin classe de neige	375
Ecomusée du Montmorillonnais	100		

Plans de La Violetterie

Date de construction des maisons d'après le service du cadastre des Impôts



Les réalisations



Entretien des fossés route de La Paquetterie à Linier



Anciens contenaires de regroupement pour ordures ménagères



Aux Crouzats, panneau 50 km/h



Broyage de végétaux



Fonçage sous la rivière en décembre 2021 pour passer une gaine pour



Mise sous terre des lignes électriques par SRD



Plantations dans un parterre de la salle des fêtes

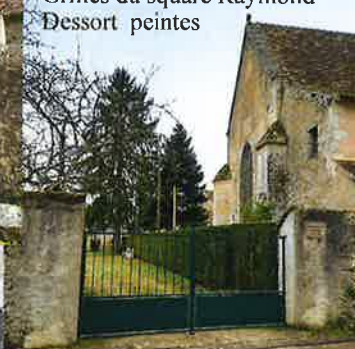


Parterre aménagé près du jardin du souvenir au cimetière

Portail presbytère et petites portes église peints



Grilles du square Raymond Dessort peintes



Range-vélos sur le parking de la salle des fêtes

C'est arrivé à Nalliers

Cérémonie du 19 mars devant le monument aux morts



Lors de l'assemblée générale de la Fnath à Saint-Savin, présidée par Henri Pérès, Michèle Rat et Véronique Rémondère ont reçu la médaille de reconnaissance pour leur fidélité.



Cérémonie du 8 mai







Crédit photos : Roselyne Théfaut, Annick Jarry, Hervé Rebic, Jean-Marc Breumier, Jocelyne Boiron, Jean-Claude Théfaut ...
***Conception :** Commission communication de Nalliers **Impression :** mairie de Nalliers

Le coin des gourmands

Salade fraîcheur méditerranéenne au melon

Pour 4 personnes, préparation 15 mn
16 tranches de jambon cru de Bayonne en chiffonnade
2 melon
1 salade scarole
1 citron (jus)
Quelques feuilles de basilic
4 boules de burrata (ou de mozzarella)
5 c à soupe d'huile d'olive
1 c à café de moutarde, sel et poivre

Laver la salade puis essorez-la. Couper les melons en deux, retirer les graines puis détaillez-les en tranches tout en gardant la peau.

Préparer la vinaigrette dans un bol en mélangeant à la fourchette le jus de citron, la moutarde, l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Composer la salade en déposant la salade verte au fond d'un bol assez haut. Ajouter 4 tranches de jambon cru, la burrata ou la mozzarella, les tranches de melon et du basilic ciselé. Répéter l'opération pour les 4 bols. Server la salade accompagnée de sa vinaigrette au jus de citron et de quelques feuilles de basilic.



Broyé de Vonette

500 g de farine
250 g de sucre en poudre
250 g de beurre
1/2 cuillère à café de sel
Jaune d'œuf

Faire fondre le beurre dans un récipient, le beurre doit être liquide. Mélanger avec le sucre, ajouter le sel, bien mélanger pour que la pâte soit lisse.

Ajouter la farine, pétrir à la main pour former une boule compacte ; pas trop de farine, c'est meilleur !

Étendre dans un plat allant au four, égaliser la pâte à la main.

Faire un dessin sur le dessus de la pâte avec une fourchette et badigeonner avec un jaune d'œuf.

Mettre à four chaud thermostat 5, 25 minutes.



Dessert traditionnel de la région de Poitiers et de la Vienne, le Broyé du Poitou, ou Broyé Poitevin, se retrouve aussi généralement aux Deux-Sèvres et en Vendée. Il s'agit d'un **gâteau sec et croustillant** ressemblant à un sablé. Son nom tire son origine de cette texture qui peut se briser d'un seul coup de poing.

Salade de fruits dans un melon



Paire de sabots exposée à la mairie



A Aurore,

*La nature est tout ce qu'on voit,
Tout ce qu'on veut, tout ce qu'on aime.
Tout ce qu'on sait, tout ce qu'on croit,
Tout ce que l'on sent en soi-même.
Elle est belle pour qui la voit,
Elle est bonne à celui qui l'aime,
Elle est juste quand on y croit
Et qu'on la respecte en soi-même.
Regarde le ciel, il te voit,
Embrasse la terre, elle t'aime.
La vérité c'est ce qu'on croit
En la nature c'est toi-même.*

George Sand (1804-1876)



Affiche Rossignol



Dis maîtresse, il s'est passé quoi depuis la dernière fois ? »

Après une rentrée bien remplie, le démarrage de tous les apprentissages et un joli Noël, le retour de nos poules au mois de Mars, depuis la rentrée des vacances de Pâques nous avons démarré les deux principaux projets de l'année. D'abord, la remise en route du potager : nous avons planté des tomates, des haricots verts, des radis, des



courgettes, des concombres et des betteraves. Ensuite, les poneys de Lucie (Les écuries de l'instant à Lavoux) sont enfin arrivés à l'école !!! Après les avoir installés en liberté dans la cour, nous les avons caressés, brossés, papouillés et sur les prochaines séances nous allons faire de la voltige, des parcours et une balade dans le village.



Nous préparons nos connaissances pour la classe découverte, qui a lieu au Cpa de Lathus Saint-Rémy du 27 au 29 Juin. Au programme : du poney, du cirque, des veillées contes, de la fabrication de pain, la découverte des animaux de la ferme et de leurs besoins. 3 jours loin de papa et maman : on va s'éclater !!!!!



La vie d'antan
à La Violetterie



La Violetterie



La Violetterie est un hameau située sur un plateau, à l'est du bourg de Nalliers. On y trouve des violettes au début du printemps. Ces belles petites fleurs lui ont peut-être donné son nom. Ce village comprend trois maisons principales et trois maisons secondaires. On y trouve deux mares, une croix, deux fours à pain et une petite éolienne. L'activité agricole est toujours présente dans les champs, mais les fermes sont éloignées de La Violetterie. Dans les années soixante, on comptait quatre fermes avec des vaches, des chèvres, des moutons, un cheval et un âne nommé Pompidou. Des



poules, des oies, des dindes, des pintades, des pigeons et des lapins y étaient élevés. On y produisait du blé, de l'orge, des betteraves, des choux et du foin. Chaque maison disposait d'un jardin et d'une vigne. Avec les tiges des osiers qui poussaient dans les vignes, les plus anciens comme Louis Hélon, confectionnaient des paniers qui servaient à de multiples tâches. Sur la photo, il était entouré de sa petite-fille Paulette Laurier et son arrière-petite-fille Laurence et de ses arrière-petits-fils Christian, Alain, Hervé et Claude Rebic. Chaque ferme avait deux ou trois chèvres. A tour de rôle, les femmes du village faisaient paître toutes les chèvres le long des chemins pour aller au « champ de mai ». Un chien aidait à surveiller le petit troupeau, comme celui avec Vonette sur la photo. Et elles apportaient leur tricot ou des vêtements à repriser. Le lait de chèvre servait à la consommation familiale de fromage de chèvre frais, dégusté avec de la confiture faite maison ou du



sucre, au goûter. On tuait le cochon et l'hiver, pendant de longues soirées, on décortiquait les noix. Pendant longtemps, un feu de Saint-Jean y était organisé. Chaque famille apportait un fagot de bois, provenant de la vigne. L'ambiance était joyeuse et a laissé de



très bons souvenirs à tous les participants. Les habitants de La Violetterie, majoritairement des descendants de la famille Hélon, se sont toujours investis dans de nombreux domaines. Marcel Hélon, qui a été conseiller municipal puis adjoint, était un grand joueur d'accordéon, chanteur et animateur. Il a fait danser plusieurs générations dans les assemblées et les mariages dans tout l'ancien canton de Saint-Savin et même bien plus loin. Louissette Hélon, sa femme, a participé à la création du club pour les per-

sonnes âgées en 1977, et l'a ensuite soutenu activement. Cette association est toujours en activité aujourd'hui le premier et le troisième jeudi de chaque mois à la salle des fêtes, pour des parties de belote et d'autres jeux de société. Angèle Senné, la cousine de Marcel, était couturière et participait aux travaux de la ferme. Elle avait une très belle voix. Parfois elle chantait avec Marcel pour le plus grand plaisir des plus jeunes qui venaient les écouter. Trois frères Senné : Paul, Maurice et Désiré vivaient à La Violetterie avec respectivement Angèle Hélon, Madeleine Hélon et Madeleine Moreau. Mauricette Vallet, cantinière de l'école de Nalliers de 1967 à 1997, a laissé de très bons souvenirs de ces plats aux enfants de Nalliers. André Vallet, son mari, ancien conseiller municipal, a été président de la section des anciens combattants de Nalliers pendant 20 ans et s'est investi dans l'ACCA (chasse). Leurs enfants Francine et Hervé reviennent toujours avec plaisir au village. Vonette Rebic, qui fait un très bon broyé du Poitou, a élevé avec son mari ses six enfants Brigitte, Bernard, Alain, Hervé, Claude et Christian. Tous sont à Nalliers où y reviennent souvent. René Rebic, le mari de Vonette, a été le dernier agriculteur de la Violetterie. Il a été conseiller municipal à partir de 1977, adjoint à partir de 1988 puis maire de Nalliers pendant 13 ans, de 1995 à 2008. Parmi les réalisations qu'il a menées à bien avec ses deux conseils municipaux successifs, on peut citer la mise aux normes de l'assainissement avec la création du lagunage aux Crouzats, la construction de deux maisons locatives dans le lotissement de la rue du Clos, l'agrandissement de la salle des fêtes, l'arrosage automatique du terrain de football, le remplacement des fenêtres de l'école et la création du bulletin municipal. Et il a toujours été membre actif de diverses associations : foot, anciens combattants, comité des fêtes, association des parents d'élèves. La famille Lamy, Nathalie, Jérôme et leur fille Flavie représentent la jeune génération. Les résidents secondaires sont très attachés à la Violetterie. Paulette et Jacques Laurier y ont passé de nombreuses vacances avec leurs enfants. Dominique et Annick Hélon font revivre la maison de Marcel et Louissette, leurs grands-parents. Kiki (Christian) Rebic, très bon cuisinier, parcourt le monde et revient toujours dans la maison de Louis Hélon, son arrière grand-père. Il l'a rénovée et modernisée. Pour leurs noces de diamant, Vonette et René ont rassemblé leur famille à la salle des fêtes en 2021. Et on y retrouve toute La Violetterie.



