



2024

CALENDRIER ÉCO-CITOYEN

Petite histoire de la vigne chez nous
Quelques magnifiques oiseaux migrateurs
Les couasnes, un havre de biodiversité
Le bois et ses nouveaux produits
La lacto-fermentation
Optimiser sa connexion fibre



COUX &
BIGAROQUE
MOUZENS

2024

" Le mot de la municipalité de Coux et Bigaroque-Mouzens"

Nous remercions toute l'équipe de Jean-Claude AVEZOU qui, à la suite de Michelle CLOT, a fait vivre avec brio ce calendrier pendant 12 ans et bienvenue au nouveau petit groupe, mené par Denis VIDALIE qui reprend le flambeau pour continuer cette belle aventure.

2024 sera marquée par le passage de la flamme olympique dans notre Périgord. Les trois valeurs de l'olympisme sont l'excellence, l'amitié et le respect, symboles d'unité et de paix entre les peuples. Ces valeurs nous les retrouvons dans notre Périgord, c'est ce qui rend notre cadre de vie paisible, agréable, un lieu où il fait bon vivre. Essayons de tout mettre en œuvre pour le préserver le plus longtemps possible.

L'ensemble du conseil municipal se joint à moi pour vous souhaiter la meilleure année possible.

Le maire, Jean-Louis CHAZELAS.



Numéros utiles

- Gendarmerie
- Saint-Cyprien : 05 53 30 80 00
 - Le Bugue : 05 53 03 83 95
 - appel d'urgence : 17
- Centre de secours
- Saint-Cyprien : 05 53 29 21 75
 - appel d'urgence : 18
- SAMU : 15
- SOGEDO : 05 53 30 21 98
appel d'urgence
(dépannage hors horaire d'ouverture)
- SPA Bergerac : 05 53 27 27 50

Incinération des végétaux

- Interdiction totale de brûler des végétaux :
- du 1^{er} mars au 30 septembre
- Usage du feu soumis à déclaration obligatoire en mairie :
- du 1^{er} octobre à fin février entre 10 h et 16 h
- Les particuliers sont autorisés à brûler les déchets verts issus des travaux d'entretien (taille, tonte...).
Interdiction totale aux professionnels.
- Pas de feu en présence de vent.
Surveillance permanente.
Moyens de défense disponibles.
- Les déchets verts peuvent être utilisés en compost ou déposés en déchetterie.

Services administratifs communaux

Mairie

- Adresse : 131 route de Saint-Georges - 24220 Coux et Bigaroque-Mouzens
Tel : 05 53 31 61 07 - Courriel : contact@couxetbigaroque-mouzens.fr
Site internet : <https://www.couxetbigaroque-mouzens.fr>
Jours et heures d'accueil au public :
- Lundi/mardi/jeudi/vendredi : de 9H à 12H (sur rendez-vous les après-midi)
 - Mercredi : de 9H à 12H et de 14H à 17H

Bibliothèque

- Tel : 05 53 31 62 15
Jours et heures d'ouverture : lundi 14H à 16H, mercredi 10H30 à 12H30, jeudi 15H30 à 17H30

Agence postale communale

- Adresse : 12 route de Saint-Georges - 24220 Coux et Bigaroque-Mouzens
Tel : 05 53 31 61 00
Jours et heures d'ouverture : - Lundi/mardi/jeudi/vendredi/samedi - de 9H15 à 12H10

ZONE A - Besançon, Bordeaux
Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble
Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B - Aix-Marseille, Lille, Nancy-Metz,
Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours,
Reims, Rennes, Strasbourg

ZONE C - Créteil, Montpellier, Paris
Toulouse, Versailles

JANVIER

1 lundi	Jour de l'An
2 mardi	
3 mercredi	
4 jeudi	☾
5 vendredi	
6 samedi	
7 dimanche	
8 lundi	
9 mardi	
10 mercredi	
11 jeudi	●
12 vendredi	
13 samedi	
14 dimanche	
15 lundi	
16 mardi	
17 mercredi	Collecte de sang St-Cyprien *
18 jeudi	☾
19 vendredi	
20 samedi	
21 dimanche	
22 lundi	
23 mardi	
24 mercredi	
25 jeudi	☀
26 vendredi	
27 samedi	
28 dimanche	
29 lundi	
30 mardi	
31 mercredi	

* De 15H00 à 19H00 à la Salle des Fêtes

FÉVRIER

1 jeudi	
2 vendredi	
3 samedi	☾
4 dimanche	
5 lundi	
6 mardi	
7 mercredi	
8 jeudi	
9 vendredi	
10 samedi	● Diner dansant - Tennis Club Couxois
11 dimanche	
12 lundi	
13 mardi	
14 mercredi	
15 jeudi	
16 vendredi	☾
17 samedi	
18 dimanche	
19 lundi	
20 mardi	
21 mercredi	
22 jeudi	
23 vendredi	
24 samedi	☀
25 dimanche	
26 lundi	
27 mardi	
28 mercredi	
29 jeudi	

CALENDRIER ÉCO-CITOYEN

2024

Le saviez-vous ?

La vigne sauvage existe en Amérique du Nord et centrale, en Asie et en Europe. *Vitis vinifera*, l'ancêtre de la plupart des vignes cultivées, est d'origine européenne et ouest-asiatique. Les premiers vignobles cultivés ont vu le jour entre la Turquie, la Géorgie et l'Arménie. Ce savoir-faire diffusera progressivement en Égypte, en Grèce, dans l'empire romain, puis en Gaule à Marseille (vers 600 ans avant Jésus-Christ), et au courant du premier siècle après Jésus-Christ en Aquitaine où elle aura son premier âge d'or au Moyen Âge (XII^e et XV^e siècle).



PETITE HISTOIRE DE LA VIGNE CHEZ NOUS...

La vigne.

Présente ici depuis près de deux mille ans, la vigne a joué un rôle de premier rang dans la vie des habitants sans que nous ayons une idée précise de son importance. L'analyse des cadastres des années 1830 permet d'avoir une approche plus fine. Sur ces documents, elle est très présente un peu partout, à l'exception de la plaine de la Dordogne. Aujourd'hui, elle n'existe plus que sur quelques rares parcelles. Comment en est-on arrivé là ?

Dans les années 1870, les maladies cryptogamiques venues d'Amérique (oïdium, mildiou), puis le phylloxéra lui portent un rude coup et marquent le début du déclin.



En un premier temps, le vignoble, établi sur les sols calcaires n'a pas pu être reconstitué : les plants, greffés sur les pieds américains d'alors, ne supportaient pas ce type de sol. Le paysage change, les versants pierreux, les grèzes (pentes recouvertes de petits éboulis calcaires liés au gel), deviennent des friches et le resteront.

Quelques décennies plus tard, l'apparition de nouveaux plants et la volonté farouche d'une société dans laquelle, la fierté de produire son pain et son vin jouait un rôle important, ont permis de reconstruire une partie de ce vignoble.

Ce pilier d'une polyculture essentiellement vivrière va survivre jusque dans les années 1960-1970. Au fur et à mesure que les anciens disparaissent, leurs petites propriétés sont vendues, les terres à quelques grands exploitants qui se sont fortement mécanisés, les maisons à de nouveaux arrivants. Les vignes qui demandaient beaucoup de travail et d'attention mais qui n'apportaient pas de revenus significatifs sont arrachées. Avec elles, disparaissent, le temps de la convivialité et l'entraide, les bases qui, des siècles durant, ont été celles de notre société rurale.

Aujourd'hui, les traces de cette longue histoire ont pratiquement totalement disparu à l'exception de quelques parcelles de vignes, de bien maigres repousses visibles dans certains bois ou friches, ou encore, des traces dans le bâti et le paysage : chais inclus dans certaines maisons, cabanes de pierre laissées à l'abandon à proximité des parcelles anciennement plantées de vignes.

À vous de les découvrir...



MARS

1 vendredi	
2 samedi	
3 dimanche	
4 lundi	
5 mardi	
6 mercredi	
7 jeudi	
8 vendredi	
9 samedi	
10 dimanche	
11 lundi	
12 mardi	
13 mercredi	
14 jeudi	
15 vendredi	
16 samedi	Génération Mouvement - Repas dansant - Nelly Music
17 dimanche	
18 lundi	
19 mardi	
20 mercredi	Collecte de sang St-Cyprien *
21 jeudi	
22 vendredi	
23 samedi	
24 dimanche	
25 lundi	
26 mardi	
27 mercredi	
28 jeudi	
29 vendredi	
30 samedi	
31 dimanche	Pâques Heure d'été +1H

2024

Le Périgord est traversé par des milliers d'oiseaux migrateurs qui reviennent de lointains pays.

Cette région dévoile ses multiples facettes, par les rivières avec la qualité des eaux, la grande variété de poissons, par les paysages vallonnés, les forêts, les prairies, les falaises qui permettent à certaines espèces de faire étape, car ils accomplissent une performance deux fois par an.

Ils migrent entre leurs sites de reproduction d'été et leurs zones d'hivernage.

Les haltes migratoires ont un rôle important pour leur survie, pour se reposer, se nourrir afin d'éviter leur mort par épuisement, de s'installer sur notre territoire durant quelques mois.

Observés par les passionnés de la nature dans la forêt, le long des rivières, dans les champs, les jardins ou tout simplement devant la fenêtre.



* De 15H00 à 19H00 à la Salle des Fêtes

AVRIL

1 lundi	Lundi de Pâques
2 mardi	
3 mercredi	
4 jeudi	
5 vendredi	
6 samedi	
7 dimanche	
8 lundi	
9 mardi	
10 mercredi	
11 jeudi	
12 vendredi	
13 samedi	
14 dimanche	
15 lundi	
16 mardi	
17 mercredi	
18 jeudi	
19 vendredi	
20 samedi	
21 dimanche	
22 lundi	
23 mardi	
24 mercredi	
25 jeudi	
26 vendredi	
27 samedi	
28 dimanche	
29 lundi	
30 mardi	

Le saviez-vous ?

Le Martinet Noir ne fait toute sa vie que voler, ne se pose que pour pondre et couvrir ses œufs. Il peut rester de nombreux mois dans les airs et se nourrir d'insectes en plein vol.

QUELQUES MAGNIFIQUES OISEAUX MIGRATEURS

Pour se reposer procède à une grande technique, monte en altitude le soir, une fois là-haut il donne des coups d'aile pendant quelques secondes et se repose 3 secondes en planant les ailes bien étendues.

Il n'est pas armé pour décoller du sol.

ENGOULEVENT D'EUROPE CAPRIMULGUS EUROPAEUS



Étrange oiseau nocturne, chant de parade le soir et la nuit - Solitaire - Mesure 27 cm
Grande tête à bec court et grands yeux, longues ailes étroites et queue allongée noire et blanche. Se camoufle par son plumage aspect d'écorce, brun, les coins de la queue blancs.
Passe la journée immobile, couché sur une branche.
Niche dans les forêts conifères ou dans les broussailles.
2 Couvées annuelles
2 Œufs allongés marbrés de brun pondus à même le sol.
Incubation 17 - 20 jours par les deux parents.
Nourriture : Insectes nocturnes : Papillons de nuit capturés en plein vol.
Présent : d'avril à septembre



LA HUPPE FASCIÉE UPUPA EPOPS

Très bel oiseau surtout en plein vol par son plumage fauve orangé - son long bec fin avec sa grande huppe à pointe noire au sommet de la tête dressée comme un éventail si elle est surprise, la queue plumage noir et blanc.
Mesure 26 à 28 cm.

Niche dans un trou de roche ou d'arbres sous le toit des maisons
Habitat : Terrain découvert à proximité des pâturages, dans les jardins, 1 à 2 couvées annuelles, 6 à 7 œufs gris légèrement pointillés
Incubation : 16 Jours
Les deux parents nourrissent les petits jusqu' 5 semaines
Nourriture : Insectes, vers de terre
Espèce protégée. Présente : d'avril à octobre

LE LORIOT D'EUROPE ORIOULUS ORIOULUS

Superbe oiseau, difficile à admirer, toujours caché au cœur du feuillage.
Solitaire. Mesure 24 cm
Pour le mâle, plumage jaune éclatant et les ailes noires
Pour la femelle, plumage vert olive - dessous gris-clair à rayures sombres
Ailes noires - Bec rose
Niche dans les bosquets et dans les forêts humides
1 couvée annuelle 4 œufs blancs à quelques taches brunes noirâtres.
Les deux parents couvent 14 jours et nourrissent les petits au nid jusqu'à cinq semaines.
Nourriture : Insectes - chenilles
Présent : d'avril à septembre



LE ROUGE-QUEUE À FRONT BLANC PHOENICURUS PHOENICURUS

Élegant oiseau débordant d'énergie, ne tient jamais longtemps sur place, caractérisé par ses révérences fréquentes et sa queue agitée.
Mesure 14 cm.
Le mâle a le dessus gris, le front et les sourcils blancs la face, les joues et la gorge noires, le croupion et la queue roux.
La femelle a le dessus gris-roux, le dessous légèrement roux la queue : rouge orangé.
Niche dans les trous d'arbres, nichoirs, fentes des murs
2 couvées annuelles 5 à 7 œufs turquoise
Incubation : 13-14 jours
Les deux parents nourrissent les petits 12-14 jours
Nourriture : Insectes - baies
Présent : d'avril à octobre
Espèce protégée

MAI

1 mercredi	☾	Fête du travail
2 jeudi		
3 vendredi		
4 samedi		
5 dimanche		
6 lundi		
7 mardi		
8 mercredi	●	Victoire 1945
9 jeudi		Ascension
10 vendredi		
11 samedi		
12 dimanche		
13 lundi		
14 mardi		
15 mercredi	☾	
16 jeudi		
17 vendredi		
18 samedi		
19 dimanche		Pentecôte
20 lundi		Lundi de Pentecôte
21 mardi		
22 mercredi		
23 jeudi	☀	
24 vendredi		
25 samedi		
26 dimanche		
27 lundi		
28 mardi		
29 mercredi		
30 jeudi	☾	
31 vendredi		

JUIN

1 samedi		
2 dimanche		
3 lundi		
4 mardi		
5 mercredi		Collecte de sang St-Cyprien *
6 jeudi	●	
7 vendredi		
8 samedi		
9 dimanche		
10 lundi		
11 mardi		
12 mercredi		
13 jeudi		
14 vendredi	☾	
15 samedi		
16 dimanche		
17 lundi		
18 mardi		
19 mercredi		
20 jeudi		
21 vendredi		
22 samedi	☀	
23 dimanche	☀	
24 lundi		
25 mardi		
26 mercredi		
27 jeudi		
28 vendredi	☾	
29 samedi		
30 dimanche		

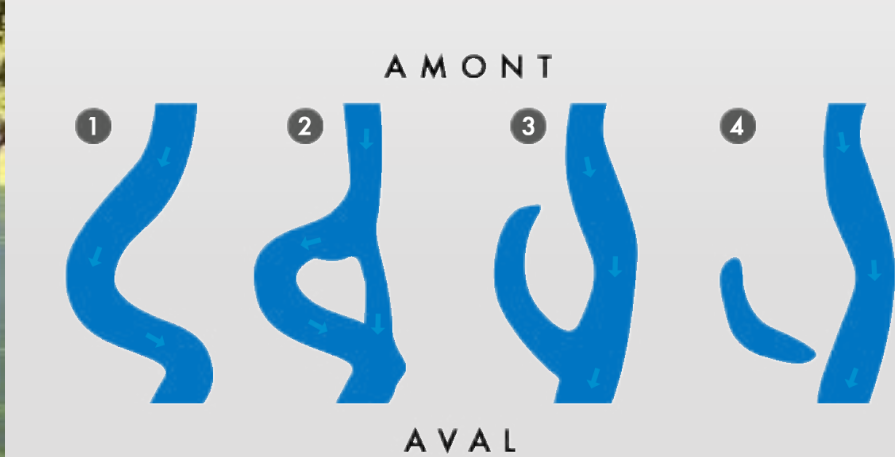
* De 15H00 à 19H00 à la Salle des Fêtes

2024



Couasne du Coux
(vue de l'amont vers l'aval)

Appellation locale des **bras morts**, les couasnes sont des bras secondaires de la Dordogne, ils sont appelés ainsi car le courant n'y circule pas une majeure partie de l'année. Cependant, ils constituent de véritables **bras de vie** pouvant accueillir une faune et une flore spécifique et variée. Ces bras morts correspondent à d'anciens lits de la Dordogne.



Leurs stades d'évolution variés contribuent à la création d'une mosaïque d'habitats aquatiques et péri-aquatiques, et ainsi à la **richesse floristique et faunistique de l'écosystème fluvial**. Ce sont des zones particulièrement recherchées par de nombreuses espèces de poissons (brochet, perche, ...) lors de leur reproduction (frai).



*Jeune brochet ,
lors d'une pêche d'inventaire scientifique*



Au cours des dernières décennies, de nombreuses interventions humaines ont eu pour effet de modifier la dynamique naturelle de la Dordogne (extractions de granulats en lit mineur, barrages hydroélectriques...). Ces facteurs ont eu pour effet d'inciser (abaïsser) le lit du cours d'eau, et limiter sa capacité à « méandrer ». Ainsi, il n'y a plus création de nouveaux bras morts ; par ailleurs, l'évolution naturelle des couasnes tend à la sédimentation (envasement).

C'est pourquoi le SMETAP Rivière Dordogne procède à des **restaurations écologiques** de ces milieux, afin de leur permettre de remplir à nouveau leurs fonctions vitales pour l'écosystème rivière.

JUILLET

2024

AOÛT

1	lundi	
2	mardi	
3	mercredi	
4	jeudi	
5	vendredi	
6	samedi	☾
7	dimanche	
8	lundi	
9	mardi	
10	mercredi	
11	jeudi	
12	vendredi	
13	samedi	
14	dimanche	☾ Fête Nationale
15	lundi	
16	mardi	
17	mercredi	
18	jeudi	
19	vendredi	
20	samedi	
21	dimanche	☀
22	lundi	
23	mardi	
24	mercredi	
25	jeudi	
26	vendredi	
27	samedi	
28	dimanche	☾
29	lundi	
30	mardi	
31	mercredi	

Le saviez-vous ?

La forêt périgourdine occupe le troisième rang national derrière les Landes et la Gironde. En France la forêt est largement préservée car les prélèvements sont largement inférieurs à son accroissement naturel.



1	jeudi	
2	vendredi	
3	samedi	
4	dimanche	☾
5	lundi	
6	mardi	
7	mercredi	Collecte de sang St-Cyprien *
8	jeudi	
9	vendredi	
10	samedi	
11	dimanche	
12	lundi	☾
13	mardi	
14	mercredi	
15	jeudi	Assomption
16	vendredi	
17	samedi	
18	dimanche	
19	lundi	☀
20	mardi	
21	mercredi	
22	jeudi	
23	vendredi	
24	samedi	
25	dimanche	
26	lundi	☾
27	mardi	
28	mercredi	
29	jeudi	
30	vendredi	
31	samedi	

* De 15H00 à 19H00 à la Salle des Fêtes

LE BOIS ET SES NOUVEAUX PRODUITS

En Dordogne, la forêt couvre 418 370 ha soit 45% du territoire départemental. L'exploitation et la transformation du bois sont donc sources d'activités et d'emplois.

Dans la deuxième partie du siècle précédent, les propriétaires de parcelles exploitaient la forêt pour leurs besoins personnels. Le bois servait d'abord pour le chauffage mais aussi pour la construction notamment hangars, séchoirs à tabac, cabanes et pour d'autres besoins personnels tels que l'amélioration de l'habitat. Ensuite la vente de bois coupé en stères assurait une rentrée financière parallèlement à une activité agricole.

Vers le début du XXI^e siècle une évolution se dessine, le volume de bois à fournir augmente considérablement, on constate de moins en moins de fournisseurs de bois de chauffage et de plus en plus de demandes (les maisons sont mieux isolées, les appareils de chauffage plus performants, et aussi une forte augmentation du prix des autres sources d'énergie, telles qu'électricité, gaz, fioul...).

Cette situation pousse les exploitants forestiers à s'adapter à une forme de semi-industrialisation. La mécanisation nécessaire entraîne la création de nouvelles structures telles que bâtiments adaptés, machines nouvelles et performantes et des créations d'emplois non délocalisables. En Dordogne la filière bois compte, tous secteurs confondus, environ 3100 emplois ce qui en fait le deuxième employeur industriel du département.



Aujourd'hui ces établissements proposent aux particuliers et aux magasins de proximité de nombreux produits tels que :

- Bois buches en vrac,
- Bois buches en box de 1 ou 2 stères,
- Bois buches en filets,
- Plaquettes forestières pour chauffages collectifs ou individuels,
- Plaquettes forestières pour paillage,
- Piquets de clôtures.

Ceci concerne l'exploitation forestière locale, de nombreuses autres activités de transformations découlent du bois par exemple la fabrication de pellets, les scieries, la construction bois, les aménagements extérieurs, la fabrication de pâte à papier, etc...

Sources FIBOIS Nouvelle Aquitaine et JSA St Georges

SEPTEMBRE

OCTOBRE

2024

1 dimanche	
2 lundi	
3 mardi	☾
4 mercredi	
5 jeudi	
6 vendredi	
7 samedi	
8 dimanche	
9 lundi	
10 mardi	
11 mercredi	☾
12 jeudi	
13 vendredi	
14 samedi	
15 dimanche	
16 lundi	
17 mardi	
18 mercredi	☀
19 jeudi	
20 vendredi	
21 samedi	
22 dimanche	
23 lundi	
24 mardi	☾
25 mercredi	
26 jeudi	
27 vendredi	
28 samedi	
29 dimanche	
30 lundi	

1 mardi	
2 mercredi	☾
3 jeudi	
4 vendredi	
5 samedi	
6 dimanche	
7 lundi	
8 mardi	
9 mercredi	
10 jeudi	☾
11 vendredi	
12 samedi	
13 dimanche	
14 lundi	
15 mardi	
16 mercredi	
17 jeudi	☀
18 vendredi	
19 samedi	Génération Mouvement - Repas dansant - Serge Tinelli
20 dimanche	
21 lundi	
22 mardi	
23 mercredi	
24 jeudi	☾
25 vendredi	
26 samedi	
27 dimanche	Heure d'hiver -1H
28 lundi	
29 mardi	
30 mercredi	
31 jeudi	

Le saviez-vous ?

Les bienfaits:
 La fermentation est universelle, ancestrale et actuelle. Elle est excellente pour la santé, c'est le retour des bons microbes : les probiotiques naturels. Les aliments fermentés sont plus digestes. Elle augmente la disponibilité des vitamines et des nutriments en les rendant plus facilement assimilables. Elle produit des substances antibiotiques qui luttent contre les mauvais microbes et renforce notre système immunitaire.



LA LACTO-FERMENTATION

UNE AUTRE FAÇON DE CONSERVER LES LÉGUMES

La fermentation est le mode de conservation des aliments le plus ancien, après le séchage.

La fermentation est une action chimique qui consiste à transformer le sucre en alcool ou en acides grâce aux bactéries et/ou levures ou moisissures contenues dans les aliments dans des conditions bien particulières. Dans certains cas, il faut priver les bactéries d'oxygène (en anaérobie) et dans d'autres il faut un contact avec l'air (en aérobie), la température joue également son rôle.

Concernant la lacto-fermentation, nous parlons de fermentation lactique. Les ingrédients nécessaires sont le sucre ou l'amidon d'origine naturelle, c'est-à-dire de la farine ou les sucres présents dans les fruits et les légumes. Pour que l'action chimique se réalise, le tout doit être en condition anaérobie c'est-à-dire sans oxygène ou dans un bocal hermétique.

Lorsque les légumes sont privés d'oxygène, les bonnes bactéries naturellement présentes à la surface se nourrissent des sucres naturels et produisent de l'acide lactique, ce qui donne une saveur particulière à votre ferment, ce bon goût acidulé que l'on connaît avec les yaourts. Le sel joue un rôle très important dans la fermentation lactique, il abaisse le pH (autour de 3) rendant le milieu plus acide, ce qui a pour conséquence de stopper la prolifération des bactéries pathogènes, et plus particulièrement celles de type *Clostridium botulinum* responsable de la maladie « le botulisme » qui est fréquente avec la stérilisation. En revanche ce milieu acide est très favorable à la multiplication des bonnes bactéries qui notamment lutteront contre les mauvaises.

Le sel permet également aux légumes de rester croquants en activant la pectine présente dans ces derniers.



Les légumes fermentés développent un goût et une texture qui leur est propre suivant la durée de fermentation, qui peut varier de quelques jours à plusieurs mois, l'évolution est sans fin. C'est en goûtant régulièrement que l'on découvre l'évolution du goût et de la texture. Ce qui permet de rehausser de nombreux plats et de les personnaliser.





Apprécier les aliments fermentés se pratique, se construit avec le temps et la curiosité, devient un art de vivre. L'écosystème créé dans le bocal est représentatif du lieu où a poussé le légume ou le fruit. La fermentation relie à un terroir.

C'est le moyen le plus économique et écologique de transformer et de conserver les aliments, il suffit d'avoir à disposition un bocal hermétique, du sel, de l'eau. Cette méthode de conservation ne demande pas d'énergie. Elle lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle préserve les vitamines et les éléments nutritifs des aliments.

NOVEMBRE

2024

DÉCEMBRE






- 1 vendredi  Toussaint
- 2 samedi
- 3 dimanche
- 4 lundi
- 5 mardi
- 6 mercredi Collecte de sang St-Cyprien *
- 7 jeudi
- 8 vendredi
- 9 samedi 
- 10 dimanche
- 11 lundi Armistice 1918
- 12 mardi
- 13 mercredi
- 14 jeudi
- 15 vendredi 
- 16 samedi
- 17 dimanche
- 18 lundi
- 19 mardi
- 20 mercredi
- 21 jeudi
- 22 vendredi
- 23 samedi 
- 24 dimanche
- 25 lundi
- 26 mardi
- 27 mercredi
- 28 jeudi
- 29 vendredi
- 30 samedi

* De 15H00 à 19H00 à la Salle des Fêtes

AVEC LA FIBRE

L'Internet via la fibre optique est disponible dans notre commune, cette technologie constitue un progrès considérable, et pour en profiter pleinement, il faut que nos appareils connectés, à moins qu'ils soient très récents, soient capables d'accueillir de tels débits, sinon, bien qu'ils fonctionneront tout de même plus rapidement qu'avec l'ADSL, nous n'obtiendrons pas le débit optimal prévu par le contrat passé avec notre fournisseur d'accès.

Par exemple vous souscrivez un abonnement à Internet permettant un débit maximum de 1 gigaoctets en réception de données (download), mais les tests de débits indiquent un débit diminué de la moitié soit 500 Mb/s.

- 1 dimanche 
- 2 lundi
- 3 mardi
- 4 mercredi
- 5 jeudi
- 6 vendredi
- 7 samedi
- 8 dimanche 
- 9 lundi
- 10 mardi
- 11 mercredi
- 12 jeudi
- 13 vendredi
- 14 samedi
- 15 dimanche 
- 16 lundi
- 17 mardi
- 18 mercredi
- 19 jeudi
- 20 vendredi
- 21 samedi
- 22 dimanche 
- 23 lundi
- 24 mardi
- 25 mercredi Noël
- 26 jeudi
- 27 vendredi
- 28 samedi
- 29 dimanche
- 30 lundi 
- 31 mardi

COMMENT OPTIMISER SA CONNEXION ?

Pour comprendre la raison principale de ce problème et par analogie avec le système de distribution d'eau potable, imaginons que la canalisation du fournisseur arrivant à notre compteur d'eau vient d'être remplacée par une autre dont le diamètre a quadruplé, la pression de distribution par contre n'a pas été modifiée. Nous disposons par conséquent à notre compteur



d'un débit d'eau disponible bien plus important, mais si nos canalisations et les vannes de puisage de notre habitation sont sous-dimensionnées nous n'aurons pas plus de débit qu'auparavant, car nos équipements constituent un frein du fait de leur capacité réduite d'acheminement qui elle n'a pas changé.

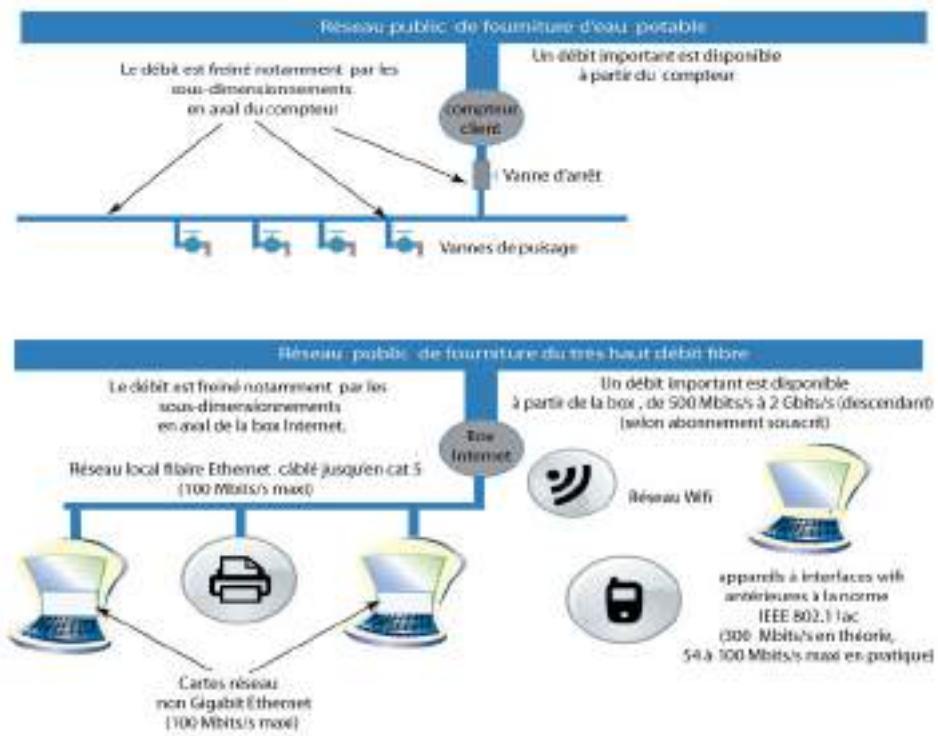
Cette analogie peut expliquer clairement ce qui se produit avec la fibre si nos équipements sont trop anciens, et le problème peut se situer au niveau des équipements et (ou) des paramètres suivants :

- des câbles Ethernet distribuant le signal vers les équipements, il faut alors vérifier la présence de l'inscription « Gigabit » ou catégorie 6, voire supérieure sur la gaine du câble,
- du module wifi de nos appareils, qui doit être à minima compatible à la norme wifi 802.11ac voire 802.11ax, la fréquence ainsi que le canal wifi utilisés impactent également le débit.

Alors comment optimiser notre connexion fibre ?

La solution la plus économique est de ne rien changer, mais nous profiterons néanmoins de l'arrivée de la fibre dans notre logement par une notable augmentation du débit par rapport à l'ADSL, et d'attendre que l'appareil tombe en panne pour le remplacer.

La solution médiane est de remplacer seulement certains équipements, la carte réseau par exemple ou les câbles de notre réseau Ethernet, mais il n'est pas toujours possible de le faire, ainsi, il n'est pas possible d'intervenir sur un téléphone portable ou une tablette, leur carte réseau n'est pas remplaçable, les astuces suivantes permettent néanmoins d'optimiser sa connexion :



- . paramétrer sa connexion, avec Windows 10, 11 : paramètres /réseau et Internet/wifi
- . placer la box fibre dans un endroit dégagé, indiquer cet emplacement à l'installateur avant l'installation car la box n'est plus déplaçable au-delà d'un rayon d'environ 1,50 à 2 mètres, la fibre n'étant pas extensible facilement.
- . ne pas utiliser de multiprise,
- . désactiver le wifi des appareils non utilisés, privilégier la fréquence wifi de 5 GHz à celle de 2,4 GHz (qui interfère avec celle du micro-ondes),
- . utiliser un kit CPL (courant porteur en ligne) 1 GHz pour les pièces éloignées de la box),
- . désactiver la recherche automatique de réseau wifi,
- . utiliser un ou plusieurs répéteurs wifi.

Noter qu'un VPN (réseau privé virtuel) ralentit la connexion, certains moins que d'autres, son choix est important.

La solution radicale, mais coûteuse, serait de remplacer tout l'équipement très ancien, sinon il est important, au moment de changer un téléphone portable, un ordinateur, ou tout autre appareil connecté, d'en choisir un répondant aux dernières normes, on bénéficie alors de l'intégralité de ce que nous permet l'Internet par la fibre.

Nos associations et leurs activités

(renseignements complémentaires en mairie)

NOM	Animations/ activités proposées
Amicale de chasse à Mouzens	Conservation du gibier et son repeuplement, sa protection et la répression du braconnage, la destruction des animaux et oiseaux nuisibles
Amicale des chasseurs et propriétaires de Coux et Bigaroque-Mouzens	Gestion du gibier, protection des cultures, destruction des espèces classées nuisibles, répression du braconnage
Amicale laïque	Animations diverses : loto, concours de belote, théâtre, fête des écoles, festival, financement des sorties scolaires
Les bouffardises	Organisation d'évènements (concerts, festival...) en hommage à Maxime Bouffard
Cartable rêveur	Association des parents d'élèves du R.P.I, financement des sorties scolaires
Association trufficole des côteaux du Coux	Promotion de la trufficulture
Club bouliste couxois	Jeux de boules au boulodrome le samedi après-midi
Club de billard couxois	Organisation de compétitions, entraînement à La Faval dans les locaux « Biazart »
Comité des fêtes	Animations diverses : concerts, diners dansants, fête foraine, fête de la musique, soirée à thèmes, lotos
Connaissance et conservation du patrimoine	Inventorier, mettre en valeur, restaurer mais aussi faire connaître et animer le patrimoine
Générationnements	Animations diverses : lotos, repas dansant, jeux de cartes et de société au centre culturel le jeudi de 14 h à 18 h

FNACA comité du Coux-Mouzens-St Cyprien	Commémorations, service juridique et social, animations diverses
La Tulipe	Cercle Pays-Bas en Périgord. Atelier peinture au centre culturel le vendredi de 9 h 30 à 12 h
Line dance river	Danse country et line dance à la salle des fêtes du coux le mercredi de 18 h à 22 h et le jeudi de 19 h à 22 h
Los reipetits	Danses traditionnelles à la salle des fêtes du Coux le vendredi de 21 h à 22 h 30
Ovalis 24	Entraînement et compétitions de rugby (cadets et juniors) au stade. Entraînements : mercredi et vendredi / rencontres sportives le samedi
Producteurs Rivières Espérance	Marchés gourmands les mardis soirs en juillet et août
Tennis Club Couxois	Organisation de tournois, entraînement des joueurs. École de tennis le samedi à partir de 9 h 30

Activités proposées par d'autres intervenants

NOM	Animations/ activités proposées
Anne coaching sportif	Pilates Salle de Mouzens, le mardi de 18 h 30 à 19 h 30
Gym et ruban en Périgord	Gymnastique rythmique Salle des fêtes du Coux, le vendredi de 17 h à 20 h 45

**Salle des fêtes de Coux et Bigaroque : 228 rue de Schœneau
Salle de restauration scolaire de Mouzens : 63 place de la Garnison
Centre culturel de Coux et Bigaroque : 140 route de Saint-Georges**





Plaine de Mouzens,
vue vers Saint Cyprien



CALENDRIER ÉCO-CITOYEN

Équipe de rédaction : Francine Avezou, Jean-Claude Avezou, Michel Favrel, Alain Turq, Ginette Vicens, Michèle Vidalie, Denis Vidalie, Jean-Paul Weidmann, assistés de Christophe Audivert (SMETAP),
et les membres de l'équipe municipale : Jérôme Allègre, Anne-Marie De Wals, Edwige Garel, Julia Roche.
Photos : équipe de rédaction, SMETAP.