

CASTILLON-LA-BATAILLE

Les Lions contre le diabète

Le Lions club « *Castillon et rives de Dordogne* » œuvre pour le dépistage du diabète. LIDER (Lions International Dépistage Et Recherche) diabète, association des Lions de France, organise en avril 2017 une grande campagne nationale gratuite de dépistage du diabète. Près de 300 Lions Club, dans 70 villes de France y participent. Parler de la prévention, c'est sensibiliser et alerter les personnes susceptibles d'être diabétiques, mais qui l'ignorent ! Participer à cette campagne LIDER diabète, c'est participer à l'amélioration de la santé publique. Le Lions club « *Castillon et rives de Dordogne* » s'associera à cette importante action le jeudi 6 avril de 9h30 à 17h30, place Boyer-Andrivet. Les membres du Lions Club accueilleront tous ceux qui souhaitent bénéficier de ce dépistage gratuit. Des infirmières seront là pour effectuer, de façon tout à fait anonyme, les tests au moyen

d'auto-piqueurs individuels et de lecteurs de glycémie. En fonction des résultats, chacun, s'il le souhaite, pourra consulter le médecin qui sera présent afin de savoir quelle suite donner aux résultats du dépistage. Le D^r Jean-Louis Lemasson sera présent le matin, le D^r Pierre Monsec prendra le relais l'après-midi. Il est important qu'un dépistage du diabète soit fait le plus tôt possible, car une personne diabétique non traitée s'expose à des risques de complications cardiaques, neurologiques, rénales ou oculaires sévères. En France, 1 million de personnes ignorent être diabétiques !

■ Marie-Gabrielle Lachaize

Pratique

Fidèles à leur devise « Nous servons », Les Lions seront à votre service le jeudi 6 avril de 9h30 à 17h30, place Boyer-Andrivet. Réservé aux plus de 18 ans.

CASTILLON / CAPITOURLAN

Sur les planches ce mois-ci



Samedi soir, l'association des habitants de Capitoulan a rempli la salle culturelle de Castillon-la-Bataille avec plus de 120 personnes venues assister à la pièce de boulevard « *Mon Mari est formidable* ». C'était la « *Der des Ders* » d'une tournée d'une vingtaine de dates dans la région de la troupe Atelier théâtre Libourne. Au cœur de l'histoire, la reprise d'une entreprise de Charentaises avec des personnages caricaturés pour l'occasion, tous aussi drôles les uns que les autres. Un monde du travail où aucun personnage n'est épargné, de Jean-François, homme d'affaires à Maurice Michaud, le délégué syndical et sa femme Muguettes. Les acteurs mis en scène dans des situations cocasses ont excellé dans leurs rôles, et ont fait rire la salle de bon cœur toute la soirée. Une pièce bien menée, écrite et mise en scène par Jean-Paul Eymard, qui aime partager sa passion du théâtre. Pour Patricia Couranjou,

présidente de l'association, « *c'était une belle soirée. Les rendez-vous théâtre ont trouvé un public fidèle à Castillon-la-Bataille. Ces soirées culturelles, accessibles à tous, reposent sur une dynamique complémentaire des bénévoles des deux associations, qu'il faut souligner.* » Une collaboration qui se poursuivra le 24 mars en 2018 avec la nouvelle pièce déjà en préparation. La séance s'est clôturée, comme toujours, par le pot de l'amitié, un moment pour se retrouver et échanger en toute convivialité. Prochaines manifestations : le 21 mai, repas de quartier; le 4 juin, vide-greniers; le 1^{er} juillet, sortie journée excursion au Verdon; le 4 août, apéro-concert-expo Château de Chainchon. Prochaine pièce de théâtre de Boulevard, le 11 novembre 2017 au centre culturel.

Informations

Renseignements sur le site internet www.capitoulan.fr ou par téléphone au 06 87 51 62 93 (Patricia Couranjou).

Sainte-Terre

Thé dansant organisé par les Nostalgiques du Musette le dimanche 2 avril à 14h30 à la salle de Brandeau au stade de foot. Réservations au 05 57 47 19 23.

CASTILLON-LA-BATAILLE Association Aux petits Bonheurs

SUPER LOTO

DIMANCHE 2 AVRIL 2017 à 14 h 30

NOUVEAU JEU ! LA PESÉE DU JAMBON - 1 € 63 LOTS

3 lots surprises • Cagnotte 49 numéros 200 €

1 bon d'achat de 300 € • Bon d'achat de 100 €, 50 € et 30 € • 1 aspirateur Moulinex 2000 W
• Jambons de charcutiers • Lots de viande • Repas aux restaurants • Huîtres • Poulets fermiers
• Corbeilles de fruits et légumes • Entrecôtes • Lots de grillades • Nombreux autres lots...

1 carton orange : 1,50 € / 6 cartons : 8 € + 1 gratuit / 12 cartons : 15 € + 2 gratuits
1 carton bleu surprise : 1,50 € / 3 cartons bleus : 3 € / 6 cartons bleus : 5 €
Bourriches : 5 € les 7 tickets / Bingo (petit) : 1,50 € ou 5 € les 4
Bingo (moyen) : 3 € ou 5 € les 2 / Bingo (grand) : 6 €

BUVETTE • CRÊPES • BUGNES • SANDWICHES • BONBONS • CHIPS

SAINTE-TERRE / VERGER D'ANNA

Mamies, petites pieuvres et bébés « plumes »

Depuis le début de l'année, les résidents de la maison de retraite Le Verger d'Anna à Sainte-terre se retrouvent en nombre pour tricoter ou crocheter ensemble tous les mardis après midi. Même les hommes s'y sont mis, et après beaucoup d'effort, ils commencent à pas mal se débrouiller ! Mais dans quel but me direz-vous ? Nos aînés se sont lancés dans la réalisation de petites pieuvres en crochet ou au tricot, qui seront offertes à des bébés prématurés (surnommés les « *bébés plumes* ») ou malades. L'idée ne vient pas de l'établissement mais de la découverte d'une association « *Petites pieuvres sensation cocon* », qui « *récolte* » des petites pieuvres pour les offrir aux bouts de chou dans les hôpitaux. Cette idée les a emballés, à tel point qu'en dehors des heures où ils se retrouvent pour crocheter ensemble, beaucoup de résidents œuvrent dans leur chambre pour en faire le plus possible !



Le projet a séduit les résidents, même les hommes s'y sont mis.



Les premiers essais des résidents (en laine, pour s'entraîner, donc non conformes pour les bébés).



Placée dans la couveuse, la pieuvre calmerait les prématurés.

Des pieuvres qui apaisent

« *Petites pieuvres sensation cocon, qu'est ce que c'est ?* ». En janvier 2013, une femme danoise a croché une petite pieuvre pour un bébé, né prématurément. Cette pieuvre a été placée dans la couveuse avec le bébé : celui-ci était un peu plus calme, et tirait moins sur les tuyaux et sur les sondes. L'idée a fait son chemin, et après le Danemark, le projet s'est poursuivi en Suède. Depuis, beaucoup d'hôpitaux aux Pays-Bas, en Belgique et en France ont accueilli les petites pieuvres. Pourquoi des pieuvres ? Parce que les bébés s'accrochent à tout ce qu'ils trouvent. Et dans une couveuse, ils vont s'accrocher à tous les tuyaux qui leur tournent autour, au risque de les déplacer et/ou les arracher. Avec leurs petites pieuvres, ils vont plutôt s'accrocher aux tentacules, ils sont ainsi apaisés, et les infirmières ont moins de gestes invasifs à faire pour remettre en place les tuyaux. Comment sont-elles fabriquées ? Les petites pieuvres doivent être en 100 % coton, avec du coton autorisé (toute la liste est disponible sur le site Internet de l'association),

avec du rembourrage autorisé, et avec un morceau de collant pour emprisonner le rembourrage (tout est très réglementé, cela est nécessaire pour le bien-être de ces bébés déjà fragiles, attention de ne pas utiliser n'importe quoi pour fabriquer ces pieuvres !) Qui peut participer ? Tout le monde peut être bénévole ! C'est pourquoi la résidence Orpéa « *Le Verger d'Anna* » s'est elle aussi lancée dans l'aventure ! L'établissement a décidé de mener à bien ce projet sur l'année entière, afin que chacun puisse participer à son rythme, selon ses possibilités. Tout repose entièrement sur la base du bénévolat : l'achat des cotons et rembourrages, les envois des pieuvres par la poste aux ambassadrices, etc. C'est pourquoi le Verger d'Anna lance aussi un appel aux « *dons de pelotes* » ! « *Nous en avons déjà acheté une bonne quantité, mais au vu de l'engouement de nos ré-*

sidents, nous allons rapidement avoir besoin de pelotes de cotons en plus (ainsi que de rembourrage et de collant) ! expliquent les responsables. *Si vous souhaitez aider l'association et que vous ne savez pas tricoter ou crocheter, vous pouvez venir nous déposer (ou nous envoyer !) ne serait-ce qu'une seule pelote (car une pelote = 1 pieuvre et demie !), afin que nous puissions continuer cette belle aventure grâce à votre aide !* Et si vous voulez venir crocheter en compagnie des résidents, c'est possible aussi, tous les mardis après midi entre 15h et 17h, les résidents seront ravis d'avoir de la visite, et pourquoi pas de vous apprendre à tricoter ! Tous les renseignements sur l'association (et surtout sur les cotons et rembourrages autorisés, ainsi que des vidéos pour vous aider à la confection des petites pieuvres) sont disponibles sur leur site : petitepieuvresensationcocon.weebly.com/

SAINTE-TERRE / TRADITION

Bientôt la fête de la lamproie

Cette manifestation mythique de Sainte-Terre est organisée par les bénévoles de 12 associations de la commune comptabilisant une centaine de personnes. Fruit du mariage savant des meilleurs vins de Bordeaux et d'un poisson migrateur, la Lamproie à la bordelaise est une spécialité gastronomique unanimement reconnue dont Sainte Terre est devenue la capitale. La 27^e édition de cette fête commencera le samedi 29 avril et se poursuivra tout au long de la journée du dimanche 30 au stade de Brondeau. De nombreux commerçants exposeront pour faire connaître leurs produits, pêcheurs et conserveurs de lamproie, viticulteurs, fromagers, asperges, restaurateurs rapides... Le prix du repas gastronomique prévu le samedi (groupes uniquement) et le dimanche midi est fixé



le plat principal (rôti ou lamproie à la bordelaise) et dessert pour un prix de 27 €. La Confrérie de la Lamproie de Sainte-Terre intronisera des personnalités locales avant les 3 repas. Tout au long de la journée du dimanche, un marché de producteurs et un vide-greniers s'installeront autour du stade de foot. Les producteurs de Lamproie seront présents sur le site dès le samedi soir.

Pratique

Réservations d'ores et déjà : soit par téléphone : Christine 06 86 78 31 77 / Muriel 06 60 88 90 26 / Janine 05 57 47 14 54 ; soit par courrier : Comité d'organisation de la Fête de la Lamproie, Christine Fagué, 33 Chemin de Finchette, 33350 Sainte Terre ; à partir du 4 avril au Jardin de la Lamproie à Sainte-Terre.

à 40 € (un verre sérigraphié offert). Il sera servi dans la salle des fêtes et animé par le célèbre accordéoniste Mickaël Vigneau. Une nouvelle formule ambiance Années 80 animée par Michaël Vigneau accompagnera la soirée dansante du samedi 29. Un buffet apéritif avec alternative sur