



Chères Mialletaises, chers Mialletais,

La particularité de l'année qui vient de s'écouler découle bien sûr de l'arrivée du COVID-19 qui a profondément modifié nos habitudes, notre vitalité : annulation des repas, des moments festifs, des commémorations en public... La cérémonie des vœux à la population cette année ne pourra avoir lieu. Une vie au ralenti qui restera dans nos mémoires et qui, je l'espère, nous aura fait prendre conscience de l'importance du lien social, de la solidarité. Je tiens encore une fois à remercier nos couturières bénévoles pour la confection des masques au printemps.

Continuons de faire preuve de civisme pour nous protéger ensemble avec les gestes barrière.

En ce début d'année, avec le Conseil Municipal, je vous souhaite le meilleur. Que les mois qui viennent vous gardent, nous gardent en bonne santé. Que 2021 nous redonne confiance en l'avenir !

Je profite de ce bulletin pour souhaiter à tous les nouveaux habitants la bienvenue et une bonne installation : nous sommes heureux de vous compter parmi nous !

Amitiés.

Dominique Marceteau

*Vos soatem maitot una bona santa.
Mefiatz-vos de 'queu meschant virus.
Prenetz garda de vòstres.*

COVID

Le **couvre-feu** dès 18h a débuté depuis le samedi 16 janvier sur tout le territoire. Cela n'entraîne pas de modification quant à la nature des déplacements pouvant entraîner une dérogation entre 18 et 6 heures.

Nos **écoles** ici sont restées ouvertes, comme partout. Un protocole sanitaire renforcé a été mis en place, notamment pour la **cantine** : nous utilisons la Salle des Fêtes en plus du réfectoire pour limiter le brassage des enfants de nos 2 classes. La **garderie** périscolaire est installée dans une des salles de la Cité Découverte Nature.

La **campagne de vaccination** est entrée dans une phase opérationnelle. Nous vous recommandons de vous rapprocher de votre médecin et de votre famille pour en parler et prendre votre décision. Si vous avez opté pour vous faire vacciner, dans notre secteur, le **Centre hospitalier de Nontron** a ouvert un centre de vaccination.

La vaccination se fait uniquement sur rendez-vous : appeler le

05 53 60 89 24

du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 16h30

ou bien inscrivez-vous sur la plateforme :

www.doctolib.fr/hopital-public/nontron/ch-nontron-vaccination

Si vous rencontrez des difficultés pour vous y rendre, une fois le rendez-vous pris, n'hésitez pas à nous contacter : nous trouverons une solution.

À retenir des deux derniers conseils municipaux

Séance du 28 novembre 2020

Téléphonie et photocopies

- Pour la téléphonie et internet, le contrat avec Orange a été renégocié afin de faire des économies (budget de 8500 € jusqu'à présent pour l'ensemble Mairie, École, Poste). Un nouveau matériel et une box supplémentaire seront mis en place et la maintenance sera assurée par Orange pour un coût annuel plus faible.
- Pour les photocopieurs, le contrat en cours (qui prévoit des forfaits) va être renégocié pour obtenir de ne plus payer les que les copies effectivement faites.

Travaux du local de chasse

Les travaux seront étalés sur plusieurs exercices. Le devis pour la maçonnerie et le carrelage se monte à 39 086,77€. L'entreprise Depré Provenzano commencerait les travaux début décembre. *Approbation à l'unanimité.*

Projet éolien de Milhac de Nontron

Il est proposé de prendre une délibération pour s'opposer à ce projet, Miallet se trouvant dans l'aire d'étude rapprochée. *Approbation à l'unanimité.*

Informations

- Fêtes de fin d'année : distribution des colis de Noël et distribution de sapins commandés à Augignac
- Appel à propositions pour le slogan pour le site internet de Miallet.
- Alerte aux frelons asiatiques : février et mars sont des mois propices pour piéger les reines et éviter la prolifération des colonies.

Séance du 15 janvier 2021

Assurance du personnel

Il est proposé le renouvellement de l'assurance du personnel CNP ; à titre indicatif le coût se montait à 4 500€ l'an passé. *Approbation à l'unanimité.*

Prolongation convention Pôle Santé

Il est proposé la prolongation de la convention pour le personnel communal.

Approbation à l'unanimité..

Cité Découverte Nature

CNPV, avec sa branche Le Pied à l'Étrier, association reconnue d'intérêt général basée à St Jory, a besoin d'espace supplémentaire. Elle a présenté un projet d'atelier de remobilisation dans le domaine du maraîchage et de la ressourcerie pour des personnes en réinsertion sociale. Ce projet, que l'association souhaite déployer à Miallet, comporte plusieurs volets dont un partenariat avec les cantines scolaires et à terme des formations reconnues. L'association a réuni un certain nombre de subventions pour le financer.

La garderie périscolaire à été installée à la Cité pendant la crise sanitaire et elle dispose d'un espace suffisant avec une seule des salles. Il est donc proposé de louer à CNPV un espace dans la Cité, une parcelle de terrain et, si besoin, un local à l'arrière du bâtiment Sarlande. A noter que les activités de la garderie et de l'association dans le bâtiment de la Cité se feront dans deux espaces distincts disposant chacun de toilettes. *Approbation à l'unanimité moins une abstention.*

Le matériel et les objets présents à la Cité vont être enlevés et remisés soigneusement par la commune de Miallet en concertation avec le président de l'Association Découverte Nature, propriétaire de ces matériels et objets.

Facturation travaux mur de La Couchie

Des travaux ont été réalisés sur ce mur de soutènement privé, pour éviter tout danger, après avoir rencontré les héritiers (succession en cours) et qu'un courrier de mise en demeure de faire effectuer les travaux leur ait été envoyé et soit resté sans effet. Il est donc proposé de faire parvenir une demande de remboursement des frais au notaire chargé de la succession. *Approbation à l'unanimité.*

Étalement des loyers du logement de Paris

Il s'agit d'un des appartements dont la commune a hérité. Le montant des impayés se monte à un peu plus de 12 000 €. La Trésorerie demande de valider un étalement du paiement de ces impayés. *Approbation à l'unanimité.*

Vote pour le slogan site internet de la commune

Le slogan retenu est : « Au cœur de la nature, la nature au cœur »

Salle des fêtes : validation contrat maître d'œuvre

Pour rappel, le projet a bénéficié de la DSIL (subvention). Il a été réalisé un diagnostic sur le bâtiment (plomb, termites...). La présence d'amiante est suspectée. Avant d'aller plus loin, il faut contractualiser avec un maître d'œuvre pour le projet. Cette prestation est obligatoire compte tenu de la surface. Le coût est estimé à 39 360€ (8% du montant des travaux). *Approbation à l'unanimité.*

Par ailleurs, une subvention complémentaire va être demandée pour la réalisation des plans.

Mise en place de groupes de travail

Concernant

- le projet de maison d'accueil de personnes âgées
- une réflexion sur la diversification des activités au lac du Barrage, avant rencontre avec les élus du département propriétaire du site,

deux groupes de travail sont mis en place. Des personnes de la commune non membres du conseil municipal peuvent intégrer ces groupes.

Projet éolien La queue d'Âne

La société ABO WIND ayant déposé un recours suite au refus d'exploitation prononcé par le Préfet, il est proposé de manifester notre soutien à cette décision de l'État en vue de ce recours : délibération, courrier... *Approbation à l'unanimité.*

Informations

- Le médecin quitte la commune. Une action pour rechercher un nouveau praticien est entreprise par la commune.
- Pas de cérémonie des vœux en raison de la crise sanitaire.



Alerte frelons asiatiques

janvier, février et mars seraient des mois propices pour piéger les reines et éviter la prolifération des colonies.

Collecte 2021 à MIALLET

tous les mardis

Emballages et recyclables, uniquement les mardis suivants au 1er trimestre :

Janvier : le 5 et le 19

Février : le 2 et le 16

Mars : le 2, le 16 et le 30

**MAIS ATTENTION
AUX EFFETS
SUR D'AUTRES ESPÈCES !**



BIENTÔT LE SITE WEB DE MIALLET

La commission Communication travaille depuis novembre sur le projet. L'architecture générale et le contenu d'une bonne partie des pages sont maintenant disponibles. Un prestataire local (*La Petite Fabrique du Web à Chalus*) a été retenu. Une ouverture est envisagée en mars 2021. Le site est prévu pour fonctionner aussi bien sur smartphone que sur ordinateur ou tablette.

Les informations du site s'adresseront aussi bien aux Mialletais(aises) qu'aux navigateurs du web extérieurs. Les premiers trouveront notamment des renseignements pratiques d'intérêt local ainsi que différents documents tels que les comptes-rendus des réunions de conseil et les bulletins municipaux. Les seconds bénéficieront plus particulièrement des pages de présentation de la commune, des commerces et services, des associations, ainsi que d'informations touristiques complétées par une galerie de photos.

Le site ne remplacera pas la diffusion du bulletin municipal qui continuera d'être distribué, ni l'affichage des comptes-rendus des conseils municipaux. Il ajoutera en fait pas mal d'informations et permettra notamment de les diffuser plus rapidement.



R E C E T T E : L A T A R T E A U X T O P I N A M B O U R S

POUR LA PÂTE :

200gr de farine
100gr de beurre
Sel

POUR LA GARNITURE :

400gr de topinambours
10cl de lait
10cl de crème liquide
80gr de lard fumé
taillé en allumettes
60gr de fromage râpé
beurre pour le moule
sel, poivre
bicarbonate

1-Préparez la pâte : travaillez rapidement la farine avec le beurre coupé en dés, 1 pincée de sel et un peu d'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Faire une boule et laissez reposer 30mn.

2-Pendant ce temps lavez les topinambours et plongez-les dans une casserole d'eau froide avec du sel et une 1/2cuil à café de bicarbonate. À mi-cuisson changez l'eau de la casserole avec à nouveau sel et bicarbonate pour faciliter la digestion (vous pouvez aussi ajouter un peu de sauge). Laissez cuire jusqu'à ce que les topinambours soient tendres.

3-Pelez les topinambours et les mixer avec le lait et la crème jusqu'à obtention d'une purée mousseuse.

4-Faire chauffer le four à 180.c (th.6)

5-Faire revenir les lardons fumés et les mélanger à la purée.

6-Étalez la pâte, garnissez le moule préalablement beurré, piquez la pâte à la fourchette et garnissez avec la purée, parsemez de fromage râpé. Enfourez pour 25mn.

Accompagnez avec une salade de saison (mâche, endive,...)
c'est un vrai régal ! Bonne dégustation !