

# BRENAT

INFORMATIONS MUNICIPALES

Juin 2020



## Le mot du Maire



Chères Brenatoises, chers Brenatois,

Après une longue période de confinement et d'incertitude, le conseil municipal a enfin pu se réunir pour mettre en place la nouvelle équipe, le samedi 23 mai 2020.

Je tenais en premier lieu à remercier mon prédécesseur, Pierre Martinant, qui depuis de très nombreuses années, s'est investi sans compter pour la commune. Au nom de toute l'équipe municipale, je lui exprime notre reconnaissance pour le travail accompli, pour la transmission de son expérience et sa connaissance des affaires communales.

Je mesure la tâche et les responsabilités qui m'incombent et c'est avec humilité que je reprends le flambeau.

Je tenais aussi à remercier l'ensemble de mon équipe, pour m'avoir aidé et soutenu durant la campagne électorale. C'est avec enthousiasme que celle-ci s'est déjà mise au travail, et nous ne manquerons pas de vous tenir informés des avancements des projets.

Et, je tenais enfin à vous remercier, vous tous qui m'avez accordé votre confiance lors des élections municipales. Sachez que nous mettrons tout en œuvre pour que notre commune continue de se développer et trouve sa place dans le Pays d'Issoire.

En attendant de pouvoir vous rencontrer, continuons de bien respecter, ensemble, les gestes barrières et la distanciation physique, pour nous permettre la sortie du confinement et retrouver une vie sans Covid.

Nous sommes mobilisés pour vous accompagner au mieux. Soyez patients et prenez soin de vous.

Lionel SUTY

# L'EQUIPE MUNICIPALE



**Lionel SUTY - Maire**



**Claire PLANCHAT  
HERY**

1ère Adjointe  
Chargée de l'environnement  
et des affaires financières



**Jean-Noël PEYROT**

2ème Adjoint  
Chargé des affaires scolaires



**Cécile BENEZIT**

3ème Adjointe  
Chargée des affaires  
sociales et de la  
communication



**Thierry FAURE**

4ème Adjoint  
Chargé de la voirie de la  
sécurité routière  
et de la communication



**Marie Laurence  
FOURY**



**Wilfried DUPARC**



**Marie-Noëlle  
RABELLE**



**Olivier RAYNAUD**



**Catherine DABERT**



**Christophe  
ERKIET**



**Christiane SAUREL**



**Vincent MARTINANT**



**Florine CHALENCON**



**Maxime FAGES**

# LES COMMISSIONS

<b>PROJETS et DEVELOPPEMENT</b>	Jean Noël PEYROT Adjoint, Claire HERY Adjointe, Vincent MARTINANT, Olivier RAYNAUD
<b>COMMISSION BUDGET</b>	Lionel SUTY Maire, Jean-Noël PEYROT Adjoint, Claire HERY Adjointe, Cécile BENEZIT Adjointe, Thierry FAURE Adjoint
<b>COMMISSION APPEL D'OFFRE</b>	Claire HERY Adjointe, Thierry FAURE Adjoint, Christophe ERKIET Olivier RAYNAUD, Maxime FAGES, Wilfried DUPARC
<b>VOIRIE et INCENDIE SECURITE ROUTIERE</b>	Thierry FAURE Adjoint, Mr TIOQUE agent communal, Jean Noël PEYROT Adjoint, Marie-Noëlle RABELLE, Maxime FAGES, Vincent MARTINANT, Wilfried DUPARC, Olivier RAYNAUD
<b>ENVIRONNEMENT AGRICULTURE ET URBANISME</b>	Claire HERY Adjointe, Jean-Noël PEYROT Adjoint, Thierry FAURE Adjoint, Christophe ERKIET, Maxime FAGES, Vincent MARTINANT, Florine CHALENCON
<b>BIENS COMMUNAUX ET PATRIMOINE</b>	Jean-Noël PEYROT Adjoint, Marie Laurence FOURY, Catherine DABERT, Olivier RAYNAUD
<b>COMMISSION CULTURELLE</b>	Claire HERY Adjointe, Cécile BENEZIT Adjointe, Marie-Laurence FOURY, Catherine DABERT, Olivier RAYNAUD, Mr PLAVERET
<b>COMMISSION COMMUNICATION</b>	Cécile BENEZIT Adjointe, Jean-Noël PEYROT Adjoint, Marie-Laurence FOURY, Catherine DABERT
<b>COMMISSION SCOLAIRE AFFAIRES SCOLAIRES TRANSPORT SCOLAIRE</b>	Jean-Noël PEYROT Adjoint, Catherine DABERT, Marie-Laurence FOURY
<b>COMMISSION ACTION SOCIALE</b>	Cécile BENEZIT Adjointe, Christiane SAUREL, Marie-Laurence FOURY, Marie-Noëlle RABELLE, Olivier RAYNAUD, Florine CHALENCON



# BRENAT A TABLE

## Les Recettes de Cathy

### **Brenat, village de campagne,**

apporte une richesse gastronomique énorme et cela mérite que l'on mette à l'honneur tous les habitants qui font vivre nos produits locaux.

Cette idée a émergé lors de cette crise du covid 19 (coronavirus) où les vraies valeurs me sont revenues en pleine face, étant soignante en première ligne.

Après mes journées de travail à l'hôpital une joie m'envahissait de revenir chez moi à Brenat. Les repas en famille devenaient pour moi essentiels. Les œufs de mes poules avaient une saveur différente des autres jours.

Les habitants de Brenat m'ont téléphoné régulièrement pour me demander des nouvelles ou m'ont proposé leur aide. C'est pour cela que je veux les remercier à travers cette modeste petite rubrique. Si ma chronique vous intéresse vous pouvez faire un petit mot avec vos coordonnées dans la boîte aux lettres de la mairie.

Cathy Dabert, Conseillère Municipale





# BRENAT A TABLE

## Le coq au vin de la famille Domas

*Le coq au vin, l'incontournable, le magnifique,  
la recette traditionnelle, mais gastronomique !*

Voilà une vraie star des recettes traditionnelles du terroir français tout un symbole !

Et c'est cette recette que Marie-France et Robert DOMAS ont choisie de nous faire partager.

La famille Domas est très attachée à son village : **BRENAT**

Robert a toujours vécu à Brenat et Marie-France est arrivée en 1966 lorsqu'elle est tombée sous le charme de son Robert. Elle a été la première femme élue conseillère municipale en 1977. Tous les jours, Robert prend soin de son jardin et de ses volailles. Nous le voyons d'ailleurs régulièrement traverser la route de l'Ailloux, avec son bolide à une roue, pressé de retrouver Marie-France pour lui emmener légumes et volailles à cuisiner. Je suis allée passer une après midi avec ce couple adorable. Marie-France m'a reçue avec son tablier dans sa cuisine, prête à nous faire découvrir le majestueux coq de Robert, qu'il a élevé avec patience sur nos terres Brenatoises. Nous avons passé l'après midi à cuisiner, que du Bonheur !

Après avoir préparé cette recette, Robert a voulu me faire visiter son jardin et son poulailler. Ce passionné m'explique ses plantations : pommes de terre, fraises, tomates, oignons, haricots verts, céleris rave.

***Attention tous ces légumes doivent bien se tenir !***

Les rangées sont impressionnantes de rigueur.

Marie France, hyperactive, en profite pour ramasser son linge en écoutant attentivement les explications de son époux.



Après le jardin, nous sommes allés à la rencontre des canards, des poules et enfin des fameux coqs.

Nous avons fait ensuite des photos et Marie-France, avec beaucoup de tendresse, a remis le pull de Robert afin qu'il soit beau sur notre cliché.

Notre moment de convivialité s'est poursuivi autour d'un café. Ils m'ont raconté leur vie dans notre magnifique village où ils sont heureux malgré certaines épreuves qu'ils ont traversées main dans la main.

***Leur force, c'est leur famille m'ont-ils avoué***

Je n'arrivais plus à partir tellement leur complicité, leur simplicité, leur passion alimentaient notre dialogue.

Robert, investi depuis des années au rugby d'Issoire et Marie-France actrice au théâtre d'Orbeil ne manquent pas d'occupations. Son métier d'aide soignante à l'hôpital d'Issoire a été pour elle une réelle implication.

D'ailleurs, je tiens à la remercier de son joli infirmier en forme de pantin accroché sur son balcon en l'honneur des soignants face à cette crise sanitaire. L'après midi, s'est fini par leur voyage en Corse, île qu'ils ont adorée mais qui n'égalera jamais leur village de cœur : **BRENAT**



# BRENAT A TABLE

## La Recette du Coq au vin

### Ingredients

1 Coq adulte de plus de un an

2 Carottes, 1 gros oignon, 1 bouquet garni, 1 gousse d'ail

150 grammes de petits lardons

Des champignons de Paris

2 litres de vin rouge « Bordeaux »

Du Cognac pour flamber



Faire mariner le coq environ 12 heures coupé en morceaux avec un oignon, deux carottes coupées en lamelles, un bouquet garni et une gousse d'ail.

A l'aide d'un chinois filtrer la marinade

Faire revenir les morceaux de coq dans de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés, ajouter les 150 grammes de lardons

Fariner et remuer

Flamber ensuite avec le cognac

Ajouter les champignons de Paris

Ajouter la marinade filtrée et placer le tout dans une cocotte en fonte

Faire cuire environ deux heures

Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille si celle-ci rentre facilement dans la chair le coq est cuit

Terminer la cuisson en plaçant la cocotte au four pour faire mijoter

### Les conseils de Robert

Accompagné d'un vin rouge Bordeaux

Ou cuit à la poêle avec la sanguette additionné de persil et d'oignon

### Les conseils de Marie-France

**Le coq peut être accompagné d'une purée de céleris rave cuit à la vapeur additionnée de crème fraîche, de sel et poivre et de noix de muscade**

*La cuisine c'est une histoire d'amour,  
il faut tomber amoureux des produits et  
des gens qui les font*

*Alain Ducasse*

*Chef cuisiner Français  
3 étoiles au guide Michelin*

*Un grand merci pour l'illustration à Christophe ROSSI  
à bientôt pour une autre recette  
Prenez bien soin de vous Cathy DABERT*

# LA VIE AU QUOTIDIEN

## Bien vivre ensemble article de Thierry FAURE

Les propriétaires d'animaux, et ceux qui en ont la garde, sont tenus de prendre toutes les mesures nécessaires afin de préserver la tranquillité du voisinage. Les propriétaires de ou d'un chien(s) sont tenus à éviter qu'ils soient dits "chiens errants" sur notre commune, des poubelles sont régulièrement renversées et visitées. Ils doivent également éviter que ceux-ci n'aboient de façon répétée ou Intempestive. Alors, afin d'éviter ces désagréments, pensez à vous mais surtout à votre voisinage.

**Nettoyez vos trottoirs et caniveaux est d'autant plus d'actualité que la commune ne peut plus utiliser de produits phytosanitaires. L'huile de coude de nos employés communaux ne suffirait pas.**

Chacun doit donc balayer devant sa porte au sens propre. En ville, comme à la campagne, c'est un fait coutumier. Quelle joie, mine de rien, le balai en main, de pouvoir bavarder avec son voisin !

Cela sous-entend aussi le déneigement et la sécurisation d'un passage en cas de verglas, sans oublier le désherbage le long des clôtures et des bordures de trottoirs à la bonne saison revenue.

Balayer devant sa porte est aussi une marque (parmi d'autres) de présence assidue. Elle dissuade les visiteurs indéliques et les occupants sans titre qu'on appelle aujourd'hui squatters.

Nous rappelons aussi que les riverains sont tenus d'élaguer les arbres, arbustes et haies bordant les voies publiques et privées de façon à ne pas gêner le passage des piétons, les câbles électriques ou téléphoniques ainsi que les panneaux de signalisation.

Tout ça pour vous dire :

**Merci d'entretenir vos trottoirs et caniveaux !**

Notre village sera plus beau, ce sera grâce à vous et vous aurez envie de le préserver !

Notre Aire de jeux restera fermée jusqu'à la validation d'un contrôle par un organisme agréé

# LA VIE AU QUOTIDIEN

## Notre Ecole

La crise sanitaire a eu, comme vous le savez, des conséquences sur la vie quotidienne de notre village, et notamment sur le cœur de vie de celui-ci, l'école. Elle est restée fermée depuis le 15 mars conformément aux directives ministérielles.

A l'heure du déconfinement, un protocole très strict et très complexe a été transmis aux Directeurs d'écoles et aux mairies pour voir ce qu'il était possible de faire pour rouvrir les établissements scolaires.

Dans un premier temps, nous avons conjointement fait le choix de ne pas rouvrir l'école, puisqu'il ne nous a pas semblé possible de respecter ce protocole : les aspects de circulation à sens unique, de limitation du nombre d'enfants, de distanciation, les contraintes de désinfection des locaux étaient impossibles compte tenu de la taille des locaux et de l'absence de personnel municipal, notre ATSEM étant identifiée comme personnel à risque vis-à-vis du COVID.

Depuis, nous avons trouvé une solution, en collaboration avec l'équipe enseignante, pour une réouverture partielle, limitée aux enfants des personnes prioritaires, et avec une capacité de 7 enfants sur une seule classe.

De leur côté, nos partenaires l'Agglo Pays d'Issoire pour la Garderie et API Restauration pour la cantine, ont fait le choix de ne pas reprendre leurs activités.

Bien entendu, si les protocoles sanitaires évoluent, nous adapterons notre capacité d'accueil.

Nous mettons d'ores et déjà en ordre de marche pour préparer la rentrée de septembre, en fonction de l'évolution de la situation sanitaire, avec un premier changement validé :

**les modalités d'inscriptions à la cantine vont évoluer. Fini les fiches papier à remettre toutes les semaines, une inscription sur Internet à l'avance avec paiement en ligne deviendra la règle. Cette solution est plus souple pour les parents puisque les délais d'inscription sont réduits et qu'elle s'adapte plus facilement aux différents cas possibles.**

**C'est la même solution qui est déjà en place depuis 2 ans pour la cantine d'Aulhat-Flat et qui donne entière satisfaction aux parents d'élèves.**

**Nous vous tiendrons informés de l'évolution de la situation, en attendant de pouvoir retrouver notre école si vivante au cœur du bourg.**

Jean-Noël Peyrot, adjoint aux affaires scolaires.



# INFORMATIONS

Les travaux de notre église Saint Barthélémy sont maintenant terminés, le bâtiment a retrouvé tout son cachet historique et sera préservé pour l'avenir.

Il était prévu de l'inaugurer officiellement fin juin, mais les conditions sanitaires ne nous le permettent pas.

Cette inauguration aura lieu, avec les autorités civiles et religieuses, mais pour que vous puissiez y assister il nous faut la reporter.

Dans cet intervalle nous allons nous consacrer à la remise en place du mobilier, des décorations, et de tous les éléments qui feront qu'à terme ce lieu retrouvera sa place d'antan au cœur du village.



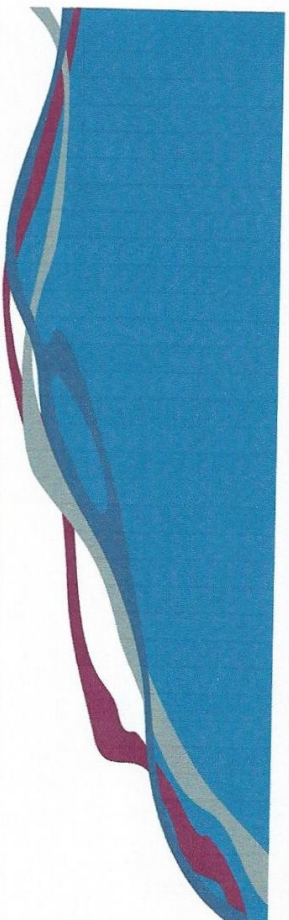
L'équipe municipale tient à remercier tout particulièrement la société **Lilishabby Créations**, implantée sur la commune, pour avoir fourni à la Mairie des masques de protection à l'intention du personnel municipal et des enfants de l'école.

## **Nous contacter :**

**Mairie de BRENAT  
3 Route du Chauffour  
63500 BRENAT**

**04 73 71 55 76  
mairie.brenat@orange.fr  
<https://facebook.com/brenat63/>**

**Conception et Réalisation :**  
Cécile BENEZIT, Jean-Noël  
PEYROT, Marie Laurence FOURY,  
Catherine DABERT, Lionel SUTY



## ETUDE D'INVENTAIRE DES ZONES HUMIDES ET D'ÉLABORATION DE MODALITÉS DE GESTION SUR LE SAGE ALLIER AVAL

STRUCTURES PORTEUSES

ÉTABLISSEMENT  
**PUBLIC**  
**LOIRE**



PARTENAIRE

AGGLO  
PAYS  
D'ISSOIRE

PARTENAIRES FINANCIERS



UNION EUROPÉENNE



L'EUROPE S'ENGAGE  
**en région**  
Auvergne-Rhône-Alpes  
avec le FEDER



Le bureau d'études ACER campestre a été mandaté pour cette mission.

Afin de présenter la méthodologie d'expertise de terrain, une démonstration ouverte sera programmée (date et lieu communiqués en mairies prochainement).

Pour tous renseignements, merci de vous adresser aux référents communaux concernés et / ou de consulter le site internet du SAGE Allier aval : [www.sage-allier-aval.fr](http://www.sage-allier-aval.fr), rubrique « Les actions », onglet « Etudes de la CLE».

L'étude d'inventaire des zones humides et d'élaboration de modalités de gestion sur le bassin Allier aval est cofinancée par l'Union européenne dans le cadre du Fond Européen de Développement Régional (FEDER) et par l'Agence de l'eau Loire-Bretagne.

Objectif : Améliorer les connaissances, développer une information sur les zones humides du territoire et mettre en place des outils de planification et d'aide à la décision des différentes actions à mettre en œuvre sur les milieux pour les acteurs de l'eau.