

## L'édito du Maire

Chères Brocaines,  
chers Brocains,

allons-nous un jour voir le bout du tunnel ?  
Allons-nous pouvoir un jour circuler  
librement sans masque ?

Bien sûr, nous le souhaitons tous.

Ce Covid19 nous mène la vie dure. Mais en  
respectant les gestes barrières et en se  
faisant vacciner, ensemble, nous vaincrons  
cette cinquième vague.

Celle-ci circule dans notre commune et des  
Brocaines et Brocains sont touchés par  
cette épidémie.

Les consignes gouvernementales nous  
contraignent encore une une fois à des  
restrictions en cette fin d'année.

N'hésitez pas à appeler la mairie ou moi-  
même si vous rencontrez la moindre  
difficulté dans votre vie quotidienne.

Vous pouvez compter sur nous.

Amicalement

Le Maire,

Olivier Tezenas



## Sommaire

- ♦ Édito
- ♦ Actualités / Rappels
- ♦ Broc'n Jeune
- ♦ Le Bistro Gourmand
- ♦ Écoles
- ♦ Histoire
- ♦ Associations / Mémo

### Retrouvez dans le flyer

- ♦ Travaux / Liste électorales
- ♦ Recette d'Adrien / Exposition

Joyeuses  
Fêtes

## Urbanisme

**A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022**, les démarches concernant l'urbanisme  
(permis de construire) pourront être déposées en ligne.

Pendant, les services de la mairie continueront à recevoir vos dossiers au format papier.

Nous vous rappelons que notre commune a la chance d'être labellisée "Petites Cités de Caractère"  
et protégée par des documents d'urbanisme. Ceux-ci, sûrement contraignants, permettent de conserver  
une architecture harmonieuse.

Avant réalisation de travaux, assurez-vous de la faisabilité de votre projet. Sans autorisation, vous  
encourez le risque de sanctions.

Les efforts de tous permettent de préserver notre beau village.



## Actualités

### ♦ **Illuminations**

Des illuminations de fin d'année ont été achetées par la commune et mises en place fin novembre. Elles sont activées jusqu'à janvier aux mêmes horaires que les éclairages publics.

Un magnifique sapin lumineux se dresse au Jardin des Légendes.



### ♦ **Recensement**



Le recensement de la population va avoir lieu dans notre village comme dans beaucoup d'autres communes du **20 janvier 2022 au 19 février 2022**.

La participation au recensement **est obligatoire**.

Il sert à définir les politiques publiques nationales et locales et à établir la contribution de l'État au fonctionnement de nos communes.

L'agent recenseur de la commune distribuera dans vos boîtes aux lettres une **notice**. Vous pourrez répondre au recensement en ligne **ou** par **questionnaire papier** que l'agent recenseur viendra récupérer chez vous sous quelques jours.

Merci de lui réserver votre meilleur accueil et de bien vouloir privilégier le recensement en ligne dans les deux jours qui suivront la réception de la notice.

Ceci nous facilitera grandement la tâche sinon l'agent recenseur devra repasser chez vous avec un questionnaire papier.

**Merci à tous de votre collaboration**

### ♦ **Déjections canines**

**GARDONS NOTRE VILLAGE PROPRE !** Des déjections canines nous sont signalées dans quelques rues du village. Faisons en sorte que nos chiens ne laissent pas un mauvais souvenir de leurs maîtres.

**RAMASSONS !**



## **Rappel**

### ♦ **Poubelles du cimetière :**

Les poubelles sont **EXCLUSIVEMENT** réservées aux fleurs fanées et aux poteries des tombes. Les ordures ménagères sont **interdites**.

### ♦ **La Poste :**

Pensez à vérifier que vos noms soient bien lisibles sur vos boîtes aux lettres car les facteurs changent constamment et des problèmes de distribution subsistent.

## Broc'n Jeune

"À cet âge, il suffit de quelques mois, quelques semaines pour ne pas les reconnaître". Lorsque nous avons pris rendez-vous avec Alban Juillard cette semaine par téléphone, je ne m'attendais pas à vérifier d'une aussi belle manière cet adage. C'est donc un jeune homme de 13 ans et de près d'1m80 qui a sonné à ma porte, sourire discret au coin des lèvres devant ma surprise. Alban est né le 18 avril 2008 à Beaumont, il est en classe de 4° au collège des Prés à Issoire et habite le chemin des Clares au Broc depuis sa plus tendre enfance. Mature et sensible, l'interview s'est déroulé très sérieusement avec "les copains" comme leitmotiv. Un chouette môme.



Tu veux nous raconter ton rapport au village.

*Oui bien sûr. J'ai fait tout mon parcours scolaire au R.P.I du Broc / Bergonne, de la maternelle du Broc au CM 2 de Bergonne. Mes souvenirs sont positifs, c'était une école de copains, vraiment, avec Léopold, Raphaël, Nathan, Thibault, nous étions (et sommes encore) souvent ensemble pendant et après la classe. Ce sont des amitiés d'enfance. Nous jouions beaucoup au tennis, au basket sur le plateau et désormais nous nous retrouvons pour faire des matchs au city. C'est un endroit qui a marqué mon enfance. Mais nous avons aussi construit une cabane dans les ruines derrière chez M.Ponsonaille, près de l'école. On a aussi bien arpenté les lotissements avec nos hoverboard que l'on a usés jusqu'au bout. Comme nos genoux.*

Le collège fut un gros changement ?

*Non, bien sûr c'est plus grand mais on a fait une bonne transition et puis, je retrouvais les copains.*

Une matière qui te plaît ?

*Oui, cette année j'ai M.Bernard en physique/chimie et sa façon de travailler me donne vraiment envie d'apprendre et je redécouvre cette matière qui jusque là ne m'avait pas passionné. Là, je prends du plaisir, c'est chouette.*

Tes centres d'intérêts, tu es sportif je crois ?

*Oui, oui, j'ai joué au rugby jusqu'à l'an passé mais cette année je me suis mis au basket à Issoire avec un groupe de copains. On est en Régional U15 et nous venons de nous qualifier. Ma sœur a joué pas mal d'années avant une blessure au genou et j'ai voulu essayer. L'an prochain je me remets au rugby avec mon cousin qui va venir sur Issoire. Faire les deux sports n'est pas compatible avec l'école, il faut donc faire un choix. Sinon, j'aime bien, en loisir, le badminton que l'on joue en famille et que j'ai découvert au collège. Cet été j'aimerais bien aussi faire du canoë. Niveau jeu vidéo, je joue un peu à GTA 5, un jeu de mission en voiture, je regarde quelques animés dont Naruto sur Netflix et bien sûr je communique pas mal sur mon téléphone avec les copains. Niveau musique, plutôt du rap mais pas trop agressif, P.N.L. par exemple et puis une petite musique cool pour m'endormir.*



Comment te vois-tu adulte ?

*Déjà j'aimerais bien continuer mes études. Pas médecin mais dans le médical, ostéopathe, kiné. Je suis plus maison qu'appartement et je me vois bien avec 2 enfants. Et j'aimerais bien un chien.*

Tu cuisines ?

*(sourires) Le strict minimum. Je sais faire bouillir de l'eau et y faire cuire des pâtes. Par contre j'aime bien manger. Des tapas et puis, comme une bonne partie de ma famille est du Cantal, forcément la truffade.*

Qu'est-ce qui te mets en colère ?

*Les gens qui n'acceptent pas leurs erreurs.*

Tu aimes découvrir, voyager ?

*Oui, nous étions partis en Grèce, à Athènes, il y a quelques temps et c'était vraiment un chouette pays. Sinon je me souviens du Maroc où je trouvais sympa et drôle qu'aucun prix ne soit fixé. Les gens marchandent et cela me plaisait. En famille avec les cousins nous avons fait le parc Astérix et Le Puy du fou. De super souvenirs. Mais sans aller si loin, j'aime beaucoup aller chez ma grand-mère, à Marchal, près de Bort les Orgues, dans le Cantal.*

## Le Bistro Gourmand

C'est un binôme de Philippe (Azoulay et Parzychowski) qui a repris le Bistro gourmand, route des Vigneaux depuis le mois de novembre au Broc. C'est par un frais mercredi matin ( jour de fermeture) que le rendez-vous était pris pour faire connaissance avec cette nouvelle équipe fort sympathique lors de l'inauguration, avec un parcours de vie de baroudeurs, axé sur la notion de plaisirs gustatifs et de qualité de service pour permettre à la clientèle de se sentir bien et surprise.



Enfant, Philippe Azoulay a toujours été passionné par la cuisine, marqué par les sorties aux restaurants qui ancrent en lui la notion de plaisir et d'instant magiques. Mais sa famille, suite aux événements d'Algérie, rentre en métropole et souhaite pour lui qu'il mène des études plus classiques. C'est alors vers la pharmacie qu'il se dirige. Il va donc axer la première partie de sa vie professionnelle parisienne vers la formation médicale des médecins. À 40 ans, il sature de la trépidante capitale et commence à s'exiler partiellement vers le sud de la France à Uzès où il va débiter un nouveau cycle professionnel dans la restauration. Il dirige un établissement "Art et Gourmet" à Avignon dont le concept se situe entre galerie de peinture et restauration de qualité. Le succès venant, il va gérer 5 établissements avignonnais : "L'Opéra café ", "La Treille", "Le Take Off", "Le Crazy Jerry" où se côtoient piano, jazz et événement et enfin "Le Cabaret Palais-Royal" théâtre éphémère pendant le célèbre festival d'Avignon créé par Jean Vilar. C'est durant 7 années qu'il mène une vie effrénée pour gérer et faire fructifier chacun de ces lieux. Jubilatoire mais fatigant, à 48 ans Philippe brade ses affaires et décide d'un changement de vie radical et c'est vers le Maroc qu'il jette son dévolu.



Pendant 3 ans, l'homme met à profit son expérience de gestion, marketing et communication pour exporter son concept "Art et Gourmet" à Tanger. Boulimique, il ouvre simultanément deux autres établissements dans cette ville cosmopolite proche du Détroit de Gibraltar et porte de l'Europe : "Le Parcours des sens" restaurant du golf de la ville et, en annexe, une grande villa-piscine, accueillant un public plus élitiste. Mais le couple s'exile encore et saisit une opportunité dans le sud de l'Espagne, à Séville. L'expérience est peu concluante. Entre canicule, rythme de vie et habitudes culinaires, le succès n'est pas au rendez-vous et ils décident de mettre le cap à l'est.

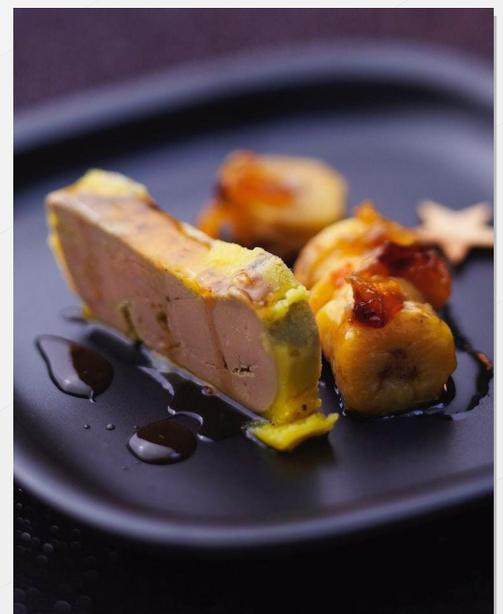
Direction Siem Reap, une ville touristique du Cambodge, site des majestueux temples d'Angkor puis un court séjour en Thaïlande à Bangkok où Philippe (Azoulay) suit une formation de cuisine asiatique qui marquera profondément sa réflexion culinaire.

L'expatriation de ces deux globe-trotters se terminera par le Vietnam, avec la création d'un nouvel "Art et Gourmet".

Malheureusement la COVID n'épargnera pas le pays qui, sans vaccin, avec un système de santé défaillant et surtout avec un nombre de décès des malades proche de 1% (10 fois supérieur aux pays occidentaux ) le gouvernement vietnamien confinerà la population pendant de très longs mois, mettant à genoux l'économie touristique du pays.

Il est alors temps de rentrer en France, lassé par l'inaction et attiré par l'opportunité du bistrot multiservices du Broc proposé par la commune.

La suite vous la connaissez, "le contact avec Olivier Tézenas a été très chaleureux, la confiance s'est installée rapidement entre nous et cette nouvelle aventure paraissait une évidence" dixit les acolytes !





L'intégration se fait vite, les premiers clients sont plus que satisfaits, le Bistro travaille avec le boulanger du village le week-end.

Au niveau de la communication, le bistro propose chaque semaine la mise à jour de sa carte via les réseaux sociaux (Facebook et Google). Le midi la fourchette de prix débute à 13.90€ (plat ou entrée/ plat ou dessert) , 17,90€ (pour le menu complet) et les vendredis et samedis soir ainsi que les déjeuners du dimanche le menu est à 25 euros.

Le bouche à oreille commence à avoir un effet positif sur la fréquentation : *"Nous avons beaucoup de monde les week-ends et le midi nous montons en puissance. Au printemps, il y aura forcément des changements dans les horaires vue la terrasse que nous possédons et sur laquelle nous comptons accueillir plus de monde grâce à des événements thématiques"*

Techniquement, Philippe Azoulay est adepte des poissons frais et crustacés qu'il a cuisinés fréquemment au Maroc et en Asie. Sa spécialité est le risotto de Saint-Jacques. Pour Philippe Parzychowski, préparer une marquise royale au chocolat, le ravit.

*"La fidélisation de la clientèle se consolide grâce au rapport qualité prix, à l'excellence des produits sourcés, à l'accueil et au service proposé."* nous précise Philippe. *"Cet équilibre fragile doit être réfléchi dans la conception des menus, des recettes et la faculté de les réaliser correctement en tenant compte du délai d'attente des clients et de la logistique du restaurant. Travailler avec des produits frais et locaux est une priorité"*

Des souvenirs à la pelle donc mais une expérience culinaire qui vous a marqués ? *"Oui, dans un restaurant de Tokyo, "Le mandarin Oriental" des sushis exceptionnels (Thon toro par exemple) servis dans des petites boîtes à bijoux. Comme la perle de l'huître"*

Et humainement ? *"Dans les pays asiatiques, j'ai compris le sens du zen, où s'énerver est une marque de faiblesse. Peut-être que l'âge joue un peu aussi (rires)."*

Quoi qu'il en soit, nous sommes très heureux de vous accueillir au Broc et que la force zen soit avec vous.



[www.facebook.com/bistrogourmand](http://www.facebook.com/bistrogourmand)

@bistrogourmand



06 99 63 88 85

## La recette du Bistro Gourmand

### FOIE GRAS CUIT À FROID

Acheter un lobe de foie gras frais de bonne qualité et surtout éveiné.  
L'entourer délicatement d'une gaze.

Faire une marinade de cuisson à froid avec tant pour tant : sucre blanc, poivre du Sichuan, fleur de sel, romarin et thym.  
Mélanger la marinade puis mettre la moitié de cette mixture dans un récipient.  
Déposer le lobe dans ce dernier puis recouvrir avec l'autre moitié de la marinade le lobe de foie gras.

Laisser au frigo environ 12h.

Après 12h le foie gras est cuit.

Le trancher et l'assaisonner à votre goût : fleur de sel, piment d'Espelette, chutney ou autre.



### Bulbes de fleurs

**Les élèves de l'école du Broc ont planté des bulbes de fleurs dans le jardin de l'école.**

Les élèves de la petite section jusqu'au CP ont planté des bulbes offerts par Bulbs4Kids, ce qui permet à la classe de se familiariser avec les bulbes de fleurs et la nature de façon ludique. Lorsque les tulipes, les crocus, les jonquilles et les muscaris fleurissent au début du printemps, le jardin scolaire est tout coloré.



L'école s'est inscrite sur le site internet de Bulbs4Kids, au printemps dernier, pour recevoir un lot de bulbes de fleur. Notre école, comme 349 autres classes en France, 450 classes aux Pays-Bas, 800 classes en Allemagne, 400 classes en Angleterre, 150 classes au Canada et 100 classes en Suède, participe à la campagne Bulbs4Kids. Avec 600 bulbes de fleurs dans chaque lot, cela signifie que plus d'un million et demi de bulbes à fleurs seront plantés dans les jardins scolaires. Pour rendre la plantation de bulbes de fleurs encore plus excitante, un concours est associé à la campagne Bulbs4Kids.

La verdure, c'est sain

De plus en plus de recherches confirment l'impact positif de la nature sur la santé. Jouer dans et avec un environnement naturel contribue à un développement équilibré et sain de l'enfant. Cela rend les enfants plus créatifs, plus intelligents et plus en forme.

La distance entre l'Homme et la nature, à cause de l'urbanisation, n'a jamais été aussi grande, c'est la raison d'offrir 2 250 lots de bulbes gratuits aux écoles primaires dans 7 pays, afin que les enfants puissent découvrir les bulbes avec leurs camarades de classe.

### Handi'chiens



**Presque 2 ans de récolte de bouchons en plastique ont été remis à Handi'chiens à l'école du Broc.**

Les élèves ont été sensibilisés au recyclage des bouchons en plastique au profit de l'association Handi'chiens. Les bouchons sont donc récupérés par l'association Handi'chiens afin d'être revendus à des usines de recyclage qui vont fabriquer ensuite des caisses en plastique ... pour récolter des fonds afin d'éduquer des chiens d'aide aux personnes en position de handicap (handicap moteur, autiste, épileptique...)

M. Thierry Boucaud, délégué du secteur d'Issoire pour l'association Handi'chiens et éducateur canin est venu nous rendre visite avec 3 de ses "élèves à 4 pattes". Il surveille la pré-éducation des chiots dans le Puy-de-Dôme. Sa particularité : multiplier les périodes de rotation entre ses différentes familles d'accueil afin d'habituer les chiens aux environnements ruraux comme citadins. La pré-éducation dure 16 mois avec le chien placé en famille d'accueil. Ensuite il va dans un centre afin de finaliser son éducation avant qu'il ne soit donné à son bénéficiaire.

Les enfants ont beaucoup apprécié la visite de Pampa (labrador noire de 3 ans, éduquée), Sorgho (Golden Retriever de 5 mois, en cours de d'éducation en famille d'accueil) et Sibeas (berger allemand de 3mois ½, en cours d'éducation en famille d'accueil). Même les plus jeunes ont déjà montré leur gentillesse, leur obéissance et quelques caractères de leur éducation en cours.



## Histoire



Collection Archives départementales du Puy-de-Dôme, Photothèque 63

### Le monument aux morts

La fin de la première guerre mondiale, le 11 novembre 1918 a été un soulagement et une délivrance pour l'ensemble du territoire. La victoire à la Pyrrhus a été obtenue par la France et ses alliés au prix fort du sang de ses enfants puisqu'ils seront plus de 1 300 000 victimes "**Morts pour la France**"\*.

Le Broc, comme la plupart des communes du pays, paiera son tribut à la camarade avec plus de 40 victimes tombées dans la Marne, l'Aisne, la Meuse, le Haut-Rhin, le Pas de Calais (voire même en Serbie ou à bord du bateau de guerre "Le Tchad" ...mais nous en reparlerons dans un autre numéro).

Pour honorer les morts la commune lancera dès 1919 une grande souscription pour réaliser le monument aux morts. Le prix total du monument s'élèvera à 4910 francs auxquels devront s'ajouter 60 cts par lettre gravée. La souscription recevra plus de 1474 Francs de la part de 150 donateurs, la municipalité paiera quant à elle les 4500 francs restants.

On ne se doutait pas qu'une vingtaine d'années plus tard, sur la stèle, il faudrait rajouter des noms...

Maudite soit la guerre !

*\*Dès 1914, la qualité de "**Mort pour la France**" est attribuée aux civils et aux soldats victimes de la Première Guerre mondiale ; ainsi, tout au long du conflit, le ministère de la Guerre tient à jour un fichier de tous les soldats honorés de cette mention qui répondait à des critères précis : seules les personnes décédées entre le 2 août 1914 et le 24 octobre 1919, morts sur le champ de bataille ou à cause de dommages directement imputables au conflit, étaient susceptibles de la recevoir.*



Dans ce bulletin, 2 documents iconographiques intéressants : Le premier est une carte postale le jour de l'inauguration du monument aux morts, place de l'église, le 29 mai 1921. Le petit garçon au premier rang se nommerait Raymond Marnat. Le second représente le plan technique du monument établi à l'époque.

## Associations

### ABCA

L'association propose chaque semaine :

D'une part, des ateliers de travail sur l'image (art numérique), les lundis et jeudis de 14 à 16h à la Maison des Associations

et d'autre part, un atelier lecture un samedi par mois de 14h à 17h au Pigeonnier.

Si vous souhaitez rejoindre l'association, vous serez les bienvenus.

Vous pouvez prendre contact auprès de Eliane Villaescusa au 06 14 97 47 21 ou mail : michelle.villaescusa@orange.fr

### Club "Entraide et Amitié"

Le Club du Broc / Bergonne recherche un(e) président(e) pour assurer la continuité de ses activités.

Vous pourrez aussi vous investir en tant que trésorier(e) ou secrétaire pour apporter de nouvelles idées.

Les personnes intéressées sont invitées à l'assemblée générale, ouverte à tous, qui aura lieu le 22 janvier 2022 à 15h à la Maison des Associations du Broc située sur le plateau de la Chaux.

## Associations

Présidents d'associations, n'hésitez pas à nous contacter pour mettre en avant vos événements / réunions.

## Fibre internet

Les travaux sont terminés sur l'ensemble de la commune. Le dernier boîtier de connexion a été posé vendredi 18 novembre. Il ne reste plus qu'aux distributeurs à commercialiser leurs offres.

Vous serez contactés directement par les Fournisseurs d'Accès à Internet (F.A.I) pour prendre votre abonnement si vous le souhaitez.

[www.auvergne-numerique.fr/carte-fibre-v2/](http://www.auvergne-numerique.fr/carte-fibre-v2/)

## Mémo

**Pompiers : 18**

**SAMU : 15**

**Police / Gendarmerie : 17**

**Numéro d'appel URGENCES européen : 112**

**Urgences pour sourds et malentendant : 114 (SMS)**

**Infirmière** : Marie-Clothilde Ruyters : 06 20 25 39 87  
[ruyters.idel@hotmail.com](mailto:ruyters.idel@hotmail.com)

**Restaurants :**

**Le Bistro Gourmand** : 06 99 63 88 85

**Origines** : 04 73 71 71 71

**Boulangerie** : 04 73 89 56 78

**Poste informatique :**

Un ordinateur est à la disposition des habitants en Mairie.

N'hésitez pas à venir vous en servir lors des heures d'ouverture.

**Mairie du Broc**

Téléphone : 04 73 89 11 22

Lundi, Mardi, Jeudi : 8h30 - 12h / 13h30 - 17h30

Vendredi : 8h30 - 12h / 13h30 - 16h30

**M. le Maire reçoit sans rendez-vous**



[@mairielebroc63](https://www.facebook.com/mairielebroc63)



[www.lebroc-63.fr](http://www.lebroc-63.fr)

## Moyens d'information

Retrouvez toutes les informations, agendas, actualités sur l'application smartphone de la commune, ainsi que sur le site internet de la mairie et sur la page Facebook.



[www.lebroc-63.fr](http://www.lebroc-63.fr)



[@mairielebroc63](https://www.facebook.com/mairielebroc63)

## Décès :

DALLATORRE Véronique, le 11 novembre 2021

## Journal local de Le Broc

Rédaction : Mairie de Le Broc

Photos : Mairie de Le Broc

Tirage : 500 exemplaires

## La recette d'Adrien

### Nougat de foie gras

#### INGRÉDIENTS (20 PORTIONS)

- 1,3 kg de foie gras de canard
- 15 g de sel fin
- 2 g de poivre du moulin
- 4 g de sucre
- 15 g de pignons de pins
- 15 g d'amandes bâtons
- 30 g de pistaches vertes
- 20 g d'abricots secs
- 20 g de cranberries séchées
- 1 g d'épices à pain d'épices
- 50 g de jus de canard épicé

#### Étape 1 : Mise au sel du foie gras

La veille, mettez le foie gras au sel avec le sel, le poivre et le sucre. Moulez en terrine, pressez bien à la main, puis filmez au contact. Réservez une nuit à 3°C.

#### Étape 2 : Préparation de la base

Torréfiez les pignons de pins et les amandes bâtons 15 min à 140°C. Refroidissez. Concassez les pistaches grossièrement. Coupez les abricots secs en dés de 5mm de côté. Mélangez les pistaches, les abricots, les pignons de pin, les amandes, les cranberries et les épices. Réservez.

#### Étape 3 : Finition et cuisson

Démoulez le foie gras et taillez-le en gros cubes de 3cm de côté. Mélangez-le aux fruits secs et au jus de canard épicé. Moulez dans une terrine, puis faire cuire au bain-marie à 75°C et sondez à 53°C au cœur. Pressez à l'aide d'une plaque et refroidissez. Réservez 48 h à 3°C.

**Découpez , Dévorez !**



## Exposition

Michelle Sobotka a répondu à notre invitation à venir exposer ses aquarelles.

Une vingtaine de personnes était présente le 26 novembre jour du vernissage en présence de M.le Maire, d'adjoints et de conseillers municipaux ainsi que de fidèles habitants du village.

Une exposition originale, colorée, gaie comme l'est l'artiste !



## Travaux

### Chemin du tourail

Les travaux du chemin du Tourail sont terminés. La largeur a été augmentée sur le haut du chemin et la courbure revue pour faciliter l'écoulement des eaux en cas de fortes pluies. Les bas-côtés sont enherbés et encore fragiles : merci de respecter la signalisation (balises vertes) mise en place pour éviter que véhicules roulent dessus.



### Fossés de Civérac

Les employés municipaux ont nettoyé les fossés de Civérac pour empêcher une prochaine obstruction due aux dépôts végétaux naturels.



## Inscription sur les listes électorales

Les inscriptions sur les listes électorales peuvent être effectuées tout au long de l'année et jusqu'au 6ème vendredi qui précède un scrutin.

Pour 2022, les inscriptions sont possibles jusqu'au 4 mars 2022 pour l'élection présidentielle et jusqu'au 6 mai 2022 pour les élections législatives.

Pour s'inscrire sur les listes électorales, il est nécessaire de :

- compléter le formulaire 12669\*02 ;
- fournir une pièce d'identité permettant de justifier sa nationalité (carte nationale d'identité ou passeport) ;
- présenter un justificatif de domicile.

La démarche peut être réalisée :

- **au secrétariat de la Mairie,**
- en envoyant une demande par **courrier postal,**
- être **déposée** , via [www.Service-Public.fr](http://www.Service-Public.fr) le site officiel de l'administration française.

À la suite de ces formalités d'inscription, vous recevrez votre carte électorale.

