

L'édito du Maire

Chères Brocaines,
Chers Brocains,

Une nouvelle année débute et j'en profite pour vous souhaiter beaucoup de bonheur, que ce soit en famille, professionnellement ou pour votre santé.

Nous nous retrouverons le 14 Janvier autour d'une galette pour l'Épiphanie.

Nous vous attendons.
Venez nombreux.

Le Maire,

Olivier Tezenas

Sommaire

- Édito
- Actualités
- SICTOM
- Broc n'Jeunes
- Histoire
- Recettes
- Association / Mémo

Cérémonie des vœux du Maire 2023

Afin de se retrouver dès ce début d'année, la municipalité organisera la galette des rois le samedi 14 janvier à 16 heures à la salle panoramique.

Vous êtes bien sûr tous conviés.



Actualités

• *Coupure de courant*

De possibles coupures de courants risquent de se produire durant l'hiver. Nous vous conseillons d'anticiper celles-ci pour les conséquences courantes et de vous rapprocher de la mairie en cas de situation vitale.

Pour identifier les moments de tensions, les Français peuvent d'ores et déjà utiliser l'application EcoWatt, qui se présente comme une "météo de l'énergie" et produit des bulletins d'alerte à J-3.

En complément de ce service, Enedis a dévoilé un autre site, **coupures-temporaires.enedis.fr**, dédié comme son nom l'indique à renseigner les usagers sur de possibles coupures de courants. En pratique, il suffit de consulter la carte en page d'accueil pour observer les zones géographiques touchées par des délestages. Puis, afin d'identifier avec plus de précision les territoires concernés, de rentrer dans une barre de recherche une adresse précise.

• *Seniors*

- Reprise des cours d'informatique en début d'année 2023 pour les seniors.
- Mise en place de la marche nordique les jeudis à 14 h pour les seniors de plus de 55 ans.
- Continuité des cours de gymnastique le vendredi à 14 h pour les seniors.



Les personnes intéressées peuvent toujours s'inscrire :

Contactez la mairie au 04 73 89 11 22 ou le 06 38 38 71 72.

• *Jumelage avec Le Broc (06)*

Face à la crise énergétique, nos homonymes et amis du Broc des Alpes-Maritimes ont eu droit à un reportage sur France 3 national.

Ils utilisent les noyaux d'olives pour se chauffer !

Reportage à revoir sur :

https://www.francetvinfo.fr/economie/energie/crise-energetique-une-commune-des-alpes-maritimes-utilise-des-noyaux-d-olives-pour-se-chauffer_5511318.html

Composteur du lotissement

Après une séance d'information avec un sympathique agent du SICTOM courant novembre dans la salle panoramique, le composteur du lotissement Le Laire est désormais en service. Vous êtes priés de passer en mairie pour connaître le code du cadenas et ainsi pouvoir commencer le cycle de compostage. Vous pouvez également découvrir avec la documentation ci-dessous les nouvelles règles et les aliments possibles au compostage.

Vous pouvez mettre dans le composteur :

Déchets verts	Déchets de cuisine	Autres
Feuilles mortes, fleurs fanées Tailles de haies Déchets de potager	Épluchures Restes de repas Fruits et légumes Agrumes Marc de café, filtres en papier, sachets de thé Coquilles d'œufs broyées	Broyat (branches, feuilles broyées) Paille Essuie-tout (en petite quantité)

Le S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE et LE BROC

à l'œuvre pour une meilleure gestion des déchets !

Le compostage, une pratique en plein développement sur le S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE !

En 2024, le tri à la source devra être généralisé sur tout le territoire français. Les déchets organiques, qui représentent 30 % du poids de nos bacs gris, ne pourront plus être collectés dans nos bacs à ordures ménagères. A cette date, chaque citoyen devra avoir à sa disposition une solution lui permettant de ne pas jeter les déchets organiques dans les ordures ménagères. L'échéance approche à grands pas !

Quelles sont les solutions à disposition des usagers ?



Le compostage individuel

Le S.I.C.T.O.M. propose aux usagers, depuis de nombreuses années, d'acquiescer des composteurs individuels. Si l'acquisition d'un composteur individuel vous intéresse, nous vous invitons à remplir et à nous retourner un bon de commande (disponible sur notre site internet).

Afin que la pratique du compostage soit accessible à tous, le S.I.C.T.O.M. équipe les communes en composteurs partagés. Au 31 octobre 2022, plus de **400 composteurs** partagés sont installés sur le territoire du S.I.C.T.O.M. ! Vous pouvez vous rapprocher du S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE et de votre Mairie pour lancer cette opération dans votre quartier !



Le compostage partagé

On composte au BROC !

33,02 % de foyers équipés en composteurs individuels

3 composteurs partagés installés



16.817 tonnes de déchets évités !

Le tri se simplifie. **100%** des papiers et des emballages vont dans le bac de tri.



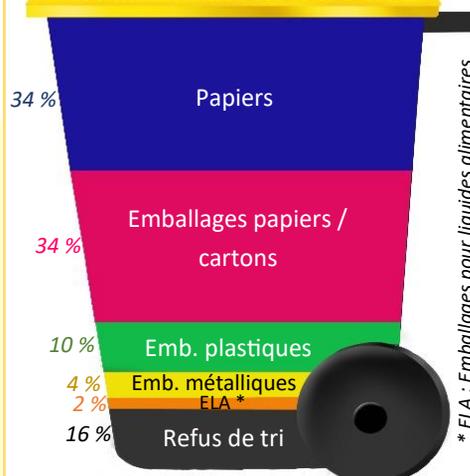
Depuis le 01 MAI 2021, les usagers ont de nouvelles habitudes de tri ! Dorénavant, plus de question à se poser, **TOUS les emballages vont dans le bac de tri !** En 2021, plus de **3 kg/hab/an** d'emballages plastiques ont été collectés par rapport à 2019 !

STOP aux erreurs dans le bac de tri ! Seuls les papiers et les emballages sont admis. Les objets en plastique (arrosiers, jouets, bassines, pots de fleurs décoratifs...), les masques, le verre et les déchets verts ne sont pas à déposer dans le bac de tri. Ces erreurs de tri sont coûteuses pour la collectivité, dangereuses pour les équipes qui travaillent en centre de tri et génèrent des incidents sur la chaîne de tri.

Vos bacs sont trop petits ? Il suffit de téléphoner au S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE pour réadapter la contenance de vos bacs.

De nouvelles habitudes de tri qui portent leurs fruits !

COMPOSITION DU BAC DE TRI



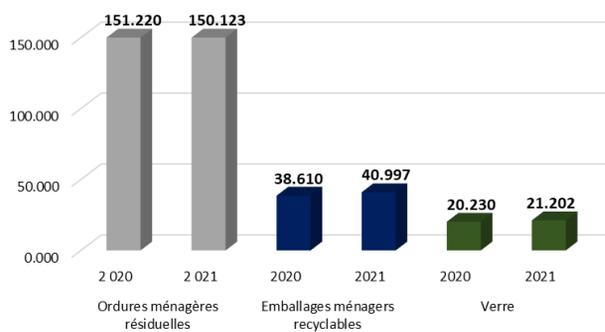
Poursuite de l'optimisation des circuits de collecte

Le S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE, dans un souci de maîtrise des coûts et d'impact environnemental, cherche sans cesse à optimiser ses circuits de collecte tout en préservant la qualité du service.

Afin de s'adapter à l'utilisation réelle du service, certaines communes ont vu leur fréquence de collecte modifiée. D'autres communes seront concernées prochainement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter le S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE au 04 71 50 32 92. Consultez également notre site internet : www.sictom-issuire-brioude.com et notre page Facebook !

Évolution des tonnages collectés sur la commune du BROC



Broc'n Jeune

Nathan Dousset

Né en janvier 2008 à Beaumont, Nathan habite le lotissement Le Laire avec ses parents, Cécile et Fabrice. Il est fils unique, a passé sa scolarité primaire au Broc / Bergonne puis s'est envolé, comme beaucoup, au collège des Près où il vient de terminer son cursus et débute une nouvelle aventure...Pince-sans-rire, il fait partie des ados à la parole facile et libérée.

Chouette interview.

Comment s'est passée la rentrée pour toi ?

Bien ! Je viens d'arriver au lycée de Haute Auvergne à St Flour. J'ai choisi une voie professionnelle dans les métiers de la maintenance industrielle. Je suis interne ce qui est un grand changement pour moi, je pars les lundis matin à 6h15 pour rentrer à la maison les vendredis soir à 18h30.

L'internat est donc une nouveauté pour toi ?

Oui, mais tout est neuf contrairement au Lycée Lafayette de Clermont que j'avais visité également. Nous avons une douche et des toilettes dans chaque chambre et nous sommes entre 2 et 4 par chambre. C'est vraiment agréable. Le fait d'être interne me permet de faire des activités la semaine sur Saint-Flour. Les mardis et jeudis soir je vais faire de l'escalade avec les copains dans le cadre de l'A.S (Association Sportive) . Nous faisons également pas mal de sorties cinéma avec l'école. Et en plus on mange bien !

Et scolairement quels sont les changements ?

Et bien j'ai pas mal de cours en atelier, 8 heures par semaine. J'adore. On soude à l'arc, au chalumeau, nous apprenons l'électricité et bien sûr l'informatique. Pneumatique, hydraulique, construction mécanique et le câblage sont au programme. Et puis, pendant 6 semaines nous avons un stage à trouver (**je lance un appel**) dans la maintenance pour le mois de juin. Nous sommes 23 par classe, 21 garçons et...2 filles.

Cela te mènera vers quels métiers ?

Chargé de maintenance. J'aimerais bien, une fois mon cursus fini (B.T.S et pourquoi pas Licence pro), trouver une entreprise dans le secteur d'Issoire ou Clermont. C'est une branche où il y a du travail.

Tu arrives à revoir les copains/ copines de l'école ? Tu en gardes de bons souvenirs?

Disons que les week-ends sont courts...pendant les vacances, oui. Bien sûr, j'ai beaucoup aimé l'école du village que ce soit au Broc ou Bergonne. On était un bon groupe avec Alban, Raphaël et Léopold. Nous nous sommes suivis jusqu'au collège. J'aimais bien la musique avec l'intervenante, les cadeaux-bricolés faits avec Sandrine à la garderie pour la fête des mères ou des pères (on a encore le pot avec les écrous), les sorties, les dizaines de poissons d'avril que l'on collait dans le dos des maîtresses qui faisaient semblant de ne pas voir ! Si ! Je me souviens aussi d'un élève qui s'était mis le doigt dans un anneau en fer à Bergonne, il était resté plus d'une heure coincé ! J'ai vraiment passé de bons moments contrairement au collège.

Pourquoi ?

Cela m'a semblé trop long, interminable...Pourtant je me souviens du club robotique avec M. Monestier. C'était sympa et nous étions allés à Lyon. Pendant le confinement par contre, nous avons des profs qui ont dû perdre les codes. Nous n'avons eu aucun cours d'Italien, ni de physique-chimie... Une catastrophe.

Tes rêves, tes loisirs, tes passions ?

J'aime beaucoup aller à Sète chez mes grands-parents. Ce sont les vacances là-bas. Comme j'aime bien les mangas (Naruto, One punch man...), j'aimerais aussi aller au Japon mais pas dans les grandes métropoles, plutôt visiter des villages traditionnels. Au ciné, Matrix (2) et Real Steel m'ont marqué. En musique j'écoute de la phonk, c'est un mélange de tecno et de dance. C'est spécial, c'est un peu n'importe quoi, c'est brut mais j'aime bien. Et puis les jeux de société en famille (Hôtel, Monopoly, Uno) ou en individuel (Minecraft, Terraria, The Crew (2)). Sinon j'ai découvert quelques bons restaurants avec mes parents et j'apprécie de plus en plus.

Comment te vois-tu dans 10 / 15 / 20 ans ?

J'aimerais vivre dans la région, dans le secteur d'activité que je prépare. Et j'aimerais avoir deux enfants...fils unique, petit, c'est un peu pénible...



Remise des diplômes

Vendredi 18 novembre, M.Chabaud accueillait l'ensemble des élèves de 3^{ème} de l'année scolaire écoulée ayant obtenu leur brevet des collèges. Dans une ambiance protocolaire voulue, accompagné des élus des communes dont les élèves sont issus, M. le Principal du collège des Près a réaffirmé l'attachement de son établissement aux valeurs de la République et à la laïcité puis il a félicité l'ensemble des lauréats...ainsi que leurs parents pour les résultats. La municipalité, présente, était très heureuse de pouvoir compter nombre de jeunes lauréats dans la commune, même si tous n'avaient pu se rendre à la cérémonie. Nous profitons de ce journal pour féliciter également tous les jeunes bacheliers de la commune ainsi que tous ceux ayant obtenu leurs C.A.P, B.E.P, B.T.S, diplômes universitaires et autres.



Histoire

Le Broc Football Association

Nul doute que les footballeurs du Broc des années 30 qui couraient à travers champs pour marquer des buts historiques avaient tout prévu pour les épisodes de chaleur ou de frimas lors des matchs qui les opposaient aux voisins du canton. Si aujourd'hui on climatise, on tempère les stades pour la coupe du monde, à l'époque point de tout cela. Par contre, comme vous pouvez le voir sur ce document, on portait béret anti-engelures aux oreilles, les shorts étaient longs comme les manches des maillots et les chaussettes composées de laine 100 % française ! Le tout, sous les yeux bienveillants des dirigeants en veston et du gardien de but à la casquette efficace et au pull renforcé aux coudes. Un petit drapeau, un ballon en cuir, un rectangle vert, des buts en bois et un groupe de copains.

Le sport à l'état pur.

Sur la photo, en haut de gauche à droite : Roland Flat, Roger Dufaux, Daniel Desortiaux
au centre: Jean Sort, X, Y , André Mathieu
en bas: Roger Charles, Edmond Croizet, Maxime Concordet, Jean Béringier, Z.



Et si vous connaissez les noms manquants (X, Y et Z) et quelques histoires sur cette photo, n'hésitez pas à nous les faire passer. Cela pourrait faire une deuxième chronique...Et merci à Léonie, Lionel et Jeanine pour leur aide et leur mémoire.

La recette d'Adrien

TOURTE D'ÉPINARDS, FETA ET NOIX

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

Huile d'olive
Sel
Poivre du moulin
500 g de pâte feuilletée
100 g de noix

Préparation des épinards, feta et noix

500 g de pousses d'épinards
1 gousse d'ail
4 œufs
300 g de feta
50 g de parmesan râpé
1 citron non traité

Préparation de la tourte

1 jaune d'œuf



En amont : Préparation des noix

Préchauffer le four à 200°C. Étaler les noix sur la plaque du four et faire dorer les noix en les remuant de temps en temps. Les débarrasser sur un papier absorbant.

Étape 1 : Préparation des épinards

Laver, essorer et équeuter les épinards. Peler la gousse d'ail et la piquer sur une fourchette. Chauffer un sautoir avec un filet d'huile d'olive et y faire « tomber » les épinards en les remuant avec la fourchette piquée d'ail. Les saler légèrement. Quand tous les épinards sont bien moelleux, les égoutter dans une passoire.

Étape 2 : Préparation des épinards, de la feta et des noix

Casser les œufs dans un saladier. Émietter la feta et l'ajouter ainsi que le parmesan. Râper le zeste du citron au-dessus et presser le jus de la moitié. Mélanger le tout, verser 1 c. à s. d'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter les noix et bien mélanger à nouveau. Incorporer enfin les épinards. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Étape 3 : Préparation de la tourte

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule de 24 cm de diamètre. Couper les 2/3 de la pâte feuilletée et l'abaisser. En garnir le moule. Déposer le mélange épinards / feta / noix et l'étaler bien régulièrement. Étaler l'autre morceau de pâte feuilletée et en couvrir le moule. Bien souder les bords. Délayer le jaune d'œuf avec une goutte d'eau et, avec un pinceau, en badigeonner toute la surface de la tourte.

Percer un trou au centre et enfourner pour 20 minutes. Sortir la tarte du four. La déposer sur une grille et la démouler dans le plat de service. La servir ainsi ou bien la découper en parts et les dresser sur des assiettes.

LE MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANT

Pommes de terre - 1 Kg
Poivre en grains - 10 tours de moulin
piment d'Espelette - ½ cuillère à café
Sel - ½ cuillère à café
Huile végétale - 2 cuillères à soupe
Fécule de pomme de terre - 2 cuillères à soupe

- Couper les pommes de terre, le plus finement possible, à l'aide d'une mandoline.
- Assaisonner avec du poivre noir, de la poudre de piment et du sel.
- Ajouter la fécule de pomme de terre et mélanger avec les mains.
- Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé en laissant un chevauchement de chaque côté.
- Placer les tranches de pommes de terre dans le moule en les superposant les unes sur les autres.
- Pliez le papier superposé sur le dessus du moule pour bien recouvrir l'ensemble.
- Cuire au four (chaleur tournante) à 220 °C pendant une heure.
- Retirer du four puis laisser refroidir.
- Placer un objet lourd sur le dessus pour bien compresser l'ensemble et laisser au frigo pendant minimum 3h.
- Démouler le "pâté" de pomme de terre et couper des rectangles réguliers.
- Faire frire à 180° les cubes comme des frites jusqu'à coloration .
- Égoutter avec un papier absorbant et mettre une petite pincée de fleur de sel.



Bon appétit !

Association BAZALTIK

L'assemblée générale de l'association BAZALTIK se tiendra le dimanche 22 Janvier 2023 à 10h à la maison des associations.

Ordre du jour :

- Rapports moral et financier.
- Renouvellement du Bureau.
- Élaboration du calendrier 2023.

Venez nombreux.

Alain DUJON



La journée « tripes / pieds de cochon » aura lieu courant Février (date à venir)

Repas des anciens

Mardi 13 décembre, l'ensemble des aînés du Broc étaient conviés par le CCAS au traditionnel repas de fin d'année. Une excellente raison de se retrouver et de déguster l'ensemble du menu préparé dans la commune.

En effet, Origines, Le Bistrot Gourmand et la boulangerie du village s'étaient unis pour proposer des mets de qualité dans la toujours très accueillante salle panoramique.



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

Restaurants :

Le Bistro Gourmand : 06 99 63 88 85

Origines : 04 73 71 71 71

Boulangerie : 04 73 89 56 78

Agendas de collecte du SICTOM :

<https://www.sictom-issoire-brioude.com/agenda-collecte/>

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



www.lebroc-63.fr

État civil

Décès :

**Mme Paule QUINTON épouse
ARMAND**

le 25 novembre 2022

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



@mairielebroc63

Journal local du Broc

Rédaction : Mairie du Broc

Photos : Mairie du Broc

Tirage : 400 exemplaires