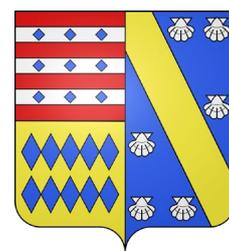




Bulletin Municipal



Le mot du Maire



Mes chers concitoyens,
Enfin nous allons pouvoir retrouver une vie à peu près normale, tout en sachant que l'épidémie de COVID 19 est toujours présente.

Il est donc indispensable de conserver certains automatismes acquis pendant les temps forts de l'épidémie.

Nous devons rester prudent. Une

autre manière de se protéger est la vaccination, elle reste un moyen de se sortir de cette situation plus que pesante pour nous tous.

Ce retour progressif à une vie normale nous permet d'organiser notre fête patronale qui se déroulera les 3 et 4 juillet prochain. Vous trouverez le programme de ces journées dans les pages qui suivent.

Horaires d'ouverture des services publics

Mairie

Tél. : 04 71 73 60 06

Lundi		13h15 / 17h30
Mardi		13h30 / 17h00
Mercredi	08h00 / 12h00	13h30 / 17h30
Jeudi	08h45 / 12h00	13h30 / 17h00
Vendredi	08h00 / 12h00	13h30 / 17h00
Samedi	08h45 / 12h00	

Agence postale

Tél. : 04 71 73 62 57

Lundi		14h00 / 16h30
Mardi		14h00 / 16h30
Mercredi		
Jeudi	09h00 / 11h30	
Vendredi	09h00 / 11h30	14h00 / 16h30
Samedi	09h00 / 11h30	



Bienvenue aux nouveaux gérants du restaurant « La Table des Palhàs »

Vendredi 27 mai 2021, notre conseil municipal et les employés de la mairie ont accueilli Mr et Mme Pierre et Aurélie LALLOZ, accompagné de leurs deux enfants Melvyn et Alban.

Ils seront, à partir du 1er juillet prochain les nouveaux gérants de notre restaurant « La Table des Palhàs ».

Nous leurs souhaitons bonne installation et plein de bonnes choses dans leur entreprise.

Ouverture officielle

L'ouverture officielle de la Table des Palhas nouvelle formule, aura lieu le samedi 10 juillet 2021.

Toute l'équipe municipale leur souhaite une bonne installation !



Ils nous ont quittés

- Mme PONS Andrée, née CHABUS, de Tremoulet
Décès survenu le 21 avril 2021.
- Mr BISCARAT Henri, de Tremoulet
Décès survenu le 5 mai 2021.

Le conseil municipal renouvelle ses sincères condoléances aux familles.

SDIS - Activités opérationnelles à Molompize

- En 2020, c'est 20 interventions réparties comme suit :
- 3 accidents de la circulation
 - 2 incendies
 - 2 opérations diverses
 - 1 risque technologique
 - 12 secours à la personne

Étude anciennes concessions minières

L'Ineris (Institut national de l'environnement industriel et des risques) a été chargé pour le compte de la DREAL Rhône-Alpes- Auvergne, via GEODERIS (expert après-mines auprès des DREALs) d'une Etude Détaillée des Aléas (EDA) d'anciennes concessions minières couvrant un secteur de 5 communes du Cantal :

- Rézentières
- Ferrières-Saint-Mary,
- Saint-Mary-le-Plain,
- Bonnac,
- Molompize.



Dans le cadre du recueil de données de la phase initiale dite informative de cette EDA, nous allons intervenir sur le territoire de votre commune au cours de la semaine du 21 au 25 juin. Il s'agit de reconnaissances sur le terrain (2 personnes ayant un badge professionnel) dans les secteurs limités des anciennes mines mais nous serons éventuellement amenés à rencontrer et échanger avec des personnes sur place pour leur connaissance des sites.

Si par ailleurs, vous disposez de documents particuliers sur ces anciennes recherches minières d'antimoine (plutôt Rézentières, Ferrières-St-Mary et St-Mary-le-Plain) et d'or (plutôt Bonnac et Molompize) dans vos archives, vous serait-il possible de nous en informer. Nous pourrions ainsi organiser le déplacement prochain pour consulter et photographier celles qui pourraient présenter un intérêt pour cette étude.

Fête Patronale - 3 et 4 Juillet 2021



La fête patronale aura bien lieu cette année le premier week-end de juillet !

SAMEDI 3 JUILLET :

Concours de pétanque au stade de Molompize
Inscriptions à partir de 14h, début du concours 15h.
12 euros la doublette

Concours basé sur 32 doublettes :
3 parties + demi-finale et finale

- 1er : 100 euros
- 2ème : 60 euros
- 3ème : 30 euros
- 4ème : 20 euros

Promenade de Aurouze à Auzelaret avec dégustation.
Départ 15h00 à la Fontaine de Aurouze

Messe à Molompize à 17 heures.

Visite libre ou guidée de l'église de Molompize de
18h00 à 20h00.

DIMANCHE 4 JUILLET :

Défilé avec la fanfare de Massiac.
Départ 11 heures devant le restaurant de Molompize.

Dépôt de gerbe au monument aux morts, suivi d'un
vin d'honneur offert par la mairie dans la cour de
l'ancienne école.

Le restaurant « La Table des Palhas sera ouvert pour
l'occasion et ne servira que sur réservation.



Point de compostage



Un projet d'installation est prévu à l'automne sur notre commune avec l'accompagnement du SYTEC. En amont, nous transmettons quelques-unes de leurs informations, qui peuvent vous être utiles.

Les biodéchets représentent un tiers des poubelles résiduelles des ménages.

C'est un gisement non négligeable qu'il faut détourner de l'enfouissement en vue d'une économie circulaire de la matière organique.

Une gestion de ces biodéchets sur place permet à la fois de réduire l'impact environnemental lié au transport et au traitement de ces déchets, tout en limitant les coûts.

Le compost permet le retour au sol de la matière organique, c'est un amendement naturel, qui en améliorant le sol peut avantageusement remplacer un engrais chimique. Le compost produit peut aussi être utilisé dans les espaces verts de la commune en remplacement des engrais chimiques.

Le choix de l'emplacement :

- Il faut installer le composteur à même la terre.
- Le sol doit être bien de niveau pour la durabilité des composteurs.
- Le site ne doit être ni en plein soleil, ni trop à l'ombre. La proximité d'un arbre peut être intéressante pour l'ombre en été et le soleil en hiver.
- Pour la Commune, il faudra choisir un espace à proximité des habitants, plutôt central pour les producteurs de biodéchets.

Les équipements :

Le SYTEC bénéficie d'une subvention de la Région Auvergne-Rhône-Alpes pour la mise en place du compostage de proximité dans les communes, les équipements suivants seront intégralement fournis :

- Composteurs, avec une emprise au sol (1m/1m)
- 1 panneau de consignes en alu
- 1 griffe de jardin pour le brassage régulier

Formation :

Un référent dans la Commune sera formé par le maître composteur du SYTEC.

Suivi :

- Le point de collecte installé sera suivi au minimum une fois/mois, par le référent du site.
- Un suivi annuel en lien avec le SYTEC pour un retournement du compost si nécessaire.
- La distribution du compost se fera en fonction des disponibilités.

Alors, vite ! Tous au tri !

Balade Botanique

Samedi 22 mai, balade botanique à la découverte des plantes des bords de l'Alagnon.

Une visite accompagnée et commentée par Laurent OCCELLI, sur les bords du béal à la découverte des plantes médicinales et comestibles, qu'elles soient sauvages ou cultivées. Une trentaine de plantes ont été observées attentivement, froissées et humées, et les plus intéressantes ont été retenues pour garnir les plats : recettes et anecdotes...



Un exemple parmi tout plein :

Le plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*) : c'est une plante très commune des bords de chemins, des prés et des jardins. Ses longues feuilles étroites à nervures bien marquées lui ont donné le surnom de « oreilles de lièvre » et ses vertus apaisantes celui de « herbes aux piqures ».

Il possède de nombreuses qualités qui justifient son utilisation en pharmacologie : antitussif (béchique), anti-inflammatoire, expectorante, antiseptique externe... en tisanes, bonbons et cataplasmes ! Mais comme toujours, attention au risque d'allergie (même s'il est rare).

Une fois cueilli, il faut le froisser longtemps entre les doigts pour en découvrir l'odeur d'herbe verte puis ensuite celle de... champignon ! Et là, s'ouvre alors tout un champ de recettes possibles : boulettes de pommes de terre au plantain, pesto, omelettes, taboulés, salades... Pour vous en convaincre, testez donc le cake au plantain !

Pour 1 cake :

- 1 yaourt nature (125 g) garder le pot qui sert d'unité de mesure
- 1 bonne poignée de feuilles fraîches de plantain
- 3 œufs des poules d'ici !
- 3 pots de farine
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de lardons du Mont Journal !
- 1 pot de fromage râpé, ou un petit fromage de chèvre frais de Marie-Agnès ! sel, poivre, épices au choix.

Recette :

- 1 - Dans un saladier, mélanger le yaourt nature avec les œufs, la farine, la levure et l'huile jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
- 2 - Saler et poivrer.
- 3 - Ajouter les lardons et le fromage râpé et mélanger délicatement.
- 4 - Verser la moitié de la pâte au fond d'un moule à cake.
- 5 - Disposer dessus les feuilles de plantain soigneusement nettoyées sous l'eau froide.
- 6 - Verser par-dessus le restant de la pâte.
- 7 - Enfourner pour environ 40 minutes (vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau).

A déguster chaud, tiède ou froid.

Les Palhàs de Molompize :

Une histoire de terre et d'humanité qui perdure

Le jeudi 15 avril 2021, un petit groupe de promeneurs curieux s'est rendu en repérage à travers les cultures des Palhàs de Molompize, afin de planifier les animations à venir.

En effet, comme annoncé dans notre précédent bulletin municipal, une promenade en chants et contes sera organisée à l'automne aux prochaines Rencontres Occitanes de la « Foire aux Pommes » 2021, à l'occasion des 25 ans de l'association des Palhàs.

Ce sera l'occasion de redécouvrir ce patrimoine rural remarquable qui a été rénové voici maintenant un quart de siècle ! Car c'est en septembre 1999 qu'a eu lieu le démarrage du chantier de remise en état des terrasses sur le site de Molompize. Un chantier d'insertion qui avait permis l'emploi de 6 personnes et d'un encadrant pendant une durée de 5 ans et l'installation des exploitants programmée à partir de 2002.

Pour parcourir le site, il faut être bien chaussé, et peu pressé afin de profiter de différents points de vue remarquables et aussi pour ne pas s'essouffler dès le départ un peu raide ! Si vous souhaitez être accompagné-e-s pour une visite guidée personnalisée, Anaïs Géant, guide conférencière de Hautes Terres Tourisme, se fera un immense plaisir de vous conduire à travers les pierres, les vignes et les herbes pour vous conter l'Histoire de ce Pays (Anaïs GEANT à l'Office de Tourisme de Massiac : 04 71 23 07 76).

Pour les plus « connectés », il existe un TOPO Guide et une « Appli mobile » des 22 plus belles balades du secteur de Hautes Terres, parmi lesquelles figure le tour des Palhàs illustré (descriptif détaillé des paysages, de la flore et de la faune).



Le samedi 5 juin 2021, à l'occasion du Festival Nature et culture (dit FNC !) organisé en partenariat avec Hautes Terres Communauté et le SIGAL (Syndicat Interdépartemental de Gestion de L'Alagnon et ses affluents), la fête, le beau temps et les randonneurs se sont retrouvés dans la bonne humeur.

De bon matin à la salle polyvalente, un spectacle pour enfants, à la fois musical, magique et burlesque, a ravi les plus jeunes et aussi ceux qui le sont restés ! « La Toute Petite Compagnie » a présenté son spectacle « Boîte de Nuit » dans un univers de rêves : devant une gigantesque machine à sommeil pleine d'astuces et de magie, les artistes ont raconté les mystères de nos nuits...

Après ce prélude, le rendez-vous était donné au pied des Palhàs pour une balade musicale.

Encore une fois, c'est Anaïs qui a donné le rythme aux promeneurs, en les guidant sur le chemin à travers les vignes.

Ici et là, ponctuant l'effort de pauses musicales, les élèves de l'école de musique de Massiac ont présenté avec leurs enseignants le fruit de leur apprentissage : comptines, impros, percus, chants... pour flûtes, trompettes, saxos et voix au milieu des chants d'oiseaux ! Quel délice sonore ! Et une belle idée à renouveler... depuis le temps que Tupac SILVA, directeur de cette école, en rêvait !



LA FERME DU MOULIN DE BEGOUL

VOUS PROPOSE :

Colis de bœuf 5 ou 10 kilos (basses côtes, biftecks, rosbif, plat de côtes, bourguignon, rôti à braiser, faux filets, côtes ou entrecôtes, jarret, viande hachée assaisonnée,.....)

TARIF 14,80 euros le kilo

Colis de veau 5 ou 10 kilos (escalopes, côtes à rôtir, côtes à griller, rôti, rumelle, blanquette, flanchet, jarret, viande hachée assaisonnée.....)

TARIF 15,80 euros le kilo

Colis mixte en 10 kilos (5 kilos bœuf et 5 kilos veau)

TARIF 15,50 euros le kilo

Colis été en 10 kilos de bœuf (chipos de bleu, merguez, brochettes, entrecôtes, rosbif de 1 kg, pavés de bœuf 200gr, cotes à l'os, steaks)

TARIF 15,50 euros le kilo

des plats cuisinés en bocaux

TARIF DES BOCAUX :

Bolognaise 400 gr: 8 euros

Bourguignon 800gr : 15 euros

Saucisses lentilles 800gr: 12,90 euros

Pâté de campagne 200gr: 7 euros

Émietté de bœuf 200 gr: 5 euros

Mousse de foie 200gr : 6 euros

Tripes 800gr : 12 euros

Pièces séchées : prix sur le sachet (5,50 ou 5,25€)

Saucissons de bœuf : prix sur le sachet

Chorizos de bœuf : nouveauté

pour commander : tél au 07 84 34 34 15 ou par mail :

charbocurabet@hotmail.fr