

*Joyeuses  
Fêtes*



# Brannens

DÉCEMBRE 2020



Bulletin municipal n° 40

*Chers Brannennois, chères Brannennoises,*

*C'est la fin de l'année et s'ouvre de nouveaux horizons. La crise sanitaire nous a privé de tous rassemblements publics, de liens sociaux, d'événements festifs, et nous impose un couvre-feu en ces fêtes de fin d'année.*

*Malgré tout, le Conseil Municipal s'est réuni en respectant les gestes barrières, et a pu mettre en place des travaux d'amélioration dans le village décrit dans ce bulletin. Je vous invite également à découvrir les produits de l'épicier ambulant tous les jeudis matins sur le parking de la salle polyvalente.*

*Pour l'année à venir, nous avons comme projet la concrétisation de l'installation d'une centrale photovoltaïque sur la toiture de la salle polyvalente ainsi que l'étude de la réhabilitation de l'ancienne école communale en gîte touristique. D'autres projets sont en réflexion comme notre démarche avec la Gendarmerie Nationale pour la mise en place des « voisins vigilants ».*

*Dès que les conditions sanitaires nous le permettrons, une rencontre vous sera proposé afin de vous présenter les projets et ainsi avancer ensemble sur ces différents axes.*

*Concernant le PLUi porté par la Communauté des Communes du Réolais en Sud Gironde, celui-ci a pris du retard du fait de la COVID 19. Vous serez tenu informé de son évolution et des réunions vous seront proposées dès que l'état sanitaire nous le permettra.*

*Je remercie tout particulièrement les employés communaux, Virginie et Laetitia pour l'embellissement du village, ainsi que Siham au secrétariat pour le travail remarquable accompli depuis sa prise de fonction.*

*A l'heure actuelle et vu le contexte je ne suis malheureusement pas en mesure de vous communiquer de date de la traditionnelle cérémonie des vœux, et des autres manifestations. Dès que cela sera possible, vous serez toutes et tous conviés à partager un moment de convivialité avec l'ensemble de l'équipe municipale.*

*Au nom du Conseil Municipal, je vous souhaite de passer de bonnes fêtes de fin d'année, et vous présente mes meilleurs vœux pour l'année 2021 dans la joie, la santé, la réussite pour vos projets personnels et professionnels.*

*Je vous demande de continuer de bien respecter les gestes barrières et de prendre soins de vous ainsi que de vos proches et amis.*

*Je vous dis à très bientôt*

*Votre Maire, Yannick DUFFAU*

## TRAVAUX EFFECTUÉS EN 2020

Mise en place de buses au lieu-dit Larroudey et au lieu-dit le Bourdieu ce qui rendra plus facile l'entretien de la voirie par les agents de la commune

LARROUDEY



LE BOURDIEU



La toiture de l'église a été nettoyée, ces travaux étaient nécessaires pour éviter que celle-ci ne se dégrade trop vite et ne cause des dégâts importants



Des volets ont été posés sur un des logements communaux et l'étanchéité a été refaite. Des travaux de peintures ont été aussi réalisés à la Mairie.

## PROJETS 2021

Une étude est en cours en vue de construire un gîte de France à l'emplacement de l'ancienne école

Egalement en cours d'étude, l'installation d'une centrale photovoltaïque sur le toit de la salle polyvalente

## CONSEILS CITOYENS

Un conseil citoyen sera mis en place quand la crise sanitaire que nous traversons sera terminée.



Le conseil municipal met tout en œuvre pour créer un petit marché quand les beaux jours reviendront

## AGENDA

2021

- Vœux du Maire
- Repas des aînés

Les dates de ces événements vous seront communiquées ultérieurement en fonction de l'actualité concernant la crise sanitaire que nous traversons

## MAIRIE

Le secrétariat de Mairie sera fermé du : **jeudi 24 décembre au 1<sup>er</sup> janvier**

**Réouverture le 4 janvier 2021**

## AVIS DE NAISSANCES

Hana, Hafsa COURBOT

Le 20 août 2020 (Le Jard)

Marley LAFLEUR

Le 12 octobre 2020 (Bravoine)

## DÉCÉS

Marie-Claire DESERCE

ép. GAUSSELAN

Le 31 janvier 2020

Nouveau tarif 2021 pour la collecte des ordures ménagères à Brannens

Nombre de personne Par foyer	Tarifs 2021
1 personne	139,12€
2 personnes	204,57€
3 personnes	270,03€
4 personnes	314,44€
5 personnes	371,32€
6 personnes	371,32€
Résidence secondaire	204,57€



Epicerie  
Harribey



Un camion épicerie est présent tous les jeudis de 9h00 à 13h00 sur le parking de la salle polyvalente, François vous accueille en respectant les règles sanitaires strictes.



Restez informé en consultant le site de la commune **brannens33**

Accueil Contact Vie Communale Vie Municipale Vie Associative Vie Economique Vie Pratique

## VIE ASSOCIATIVE

Les associations ont été contactées, aucune manifestation n'est prévue pour le moment en raison de la crise sanitaire.

## SYNDICAT DE TRANSPORT DE CORPS

Le transport de corps après mise en bière est un service gratuit pour les familles qui en font la demande. Les quatre porteurs sont des bénévoles choisis par la famille (amis, voisins, élus....) Si votre choix se porte sur ce service gratuit vous devez l'indiquer à la société de pompes funèbres que vous avez choisie et prévenir le Maire.

Contact : Monsieur le Maire Yannick Duffau au 06 08 60 83 05

## RECETTES DE NOËL

### LE LAIT D'OR



#### Préparer d'abord la pâte de curcuma :

- 30 g de curcuma en poudre
  - 1/2 c. à café de poivre noir moulu
  - 15 cl d'eau
- Ajouter à votre goût 1 c. à café de gingembre en poudre, et/ou 1 c. à café de poudre d'orange moulu, 1/2 c. à café de cannelle en poudre. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole, à feu doux pendant 5 mn jusqu'à obtenir une pâte lisse et épaisse. Elle se conservera au réfrigérateur.

#### Pour le lait d'or :

- 1 c. à café de pâte de curcuma
  - 15 cl de lait végétal (amande, coco, avoine etc...)
  - 1 c. à café d'huile de coco
  - 1 c. à café de sucre, ou de miel, ou de sirop d'érable
- Mélanger tous les ingrédients 2 min à feu moyen, sans faire bouillir, et déguster ce véritable nectar de santé

### PAIN D'EPICES



- 250g de farine de seigle (ou de blé)
- 50 g de maïzena
- 200g de confiture d'orange
- 120g de miel
- 100g de sucre roux
- 20cl de lait
- 1 sachet de levure
- 1c à café de cannelle
- 1c à café de quatre épices

Préchauffer le four à 160°  
Mélanger farine, sucre, épices et levure, Diluer miel et confiture dans le lait tiède et verser dans le mélange.  
Bien mélanger ; Cuire 45min dans un moule à cake  
... déguster avec le lait d'or pour un goûter de Noël !