

SOMMAIRE

Le Mot du Maire

01

La vie de la commune

Les travaux et
embellissements

Commémoration du 11
Novembre

État civil

L'école

Départ de la secrétaire de
mairie

Repas des aînés

Jumelage

10

La parole aux habitants

Jean-Guy Énon, la passion
des vieilles voitures

Paul Mikulovic, esprit de
famille garanti !

Nath O Naturel

Recettes faciles

15

Les associations

Association des parents
d'élèves

Comité des fêtes

Société de chasse

Club de l'Âge d'Or

17

Informations pratiques

Réservation des salles

Recensement national

Listes électorales

Dépôts sauvages

Tri des déchets

Démarches et urgences

Permanences
administratives

LE PETIT LAVOIR



LE MOT DU MAIRE

Chers administrés,

Toute l'équipe municipale vous souhaite, ainsi qu'à tous vos proches, une très belle année 2022 !

Nous voilà aux prémices d'une nouvelle année qui, je l'espère, nous permettra de voir la sortie de cette crise pandémique de Covid-19 qui nous touche depuis 2019. A ce jour, en pleine 5ème vague, j'attire l'attention des personnes de plus de 65 ans sur l'importance de se faire vacciner, et sur le reste de la population à se protéger et respecter les gestes pour préserver les plus vulnérables d'entre nous. Au vu de la situation nous n'avons malheureusement pas pu assurer, cette année encore, les traditionnels vœux du conseil municipal et le repas des aînés. Mais cela n'est que partie remise !

Je vous laisse découvrir ce nouveau bulletin municipal élaboré par la commission communication. Vous pourrez apprécier, au travers de votre lecture, l'avancée des travaux que nous avons engagés depuis le début de cette année.

Je remercie tous les adjoints, les conseillers municipaux, ainsi que nos deux agents communaux pour leur implication dans le suivi de nos différents projets. Je regrette d'ailleurs très sincèrement le départ prochain de notre secrétaire, Mélanie, qui nous quitte pour suivre son conjoint et s'installer dans une nouvelle région. Je lui souhaite bonne chance dans sa nouvelle vie et lui renouvelle ma gratitude !

L'équipe municipale est à votre écoute et compte sur votre bienveillance pour que notre commune reste conviviale et citoyenne.

Sandrine Pourtau





LA VIE DE LA COMMUNE

LES TRAVAUX ET EMBELLISSEMENTS

Le Conseil municipal a fait de l'une de ses priorités l'embellissement du bourg avec pour objectif de donner aux habitants de Saint-Bonnet un sentiment de bien vivre et de bien être sur la commune.

Aménagement et sécurisation du bourg

Benoît, notre agent technique, a su compter sur des conseillers qui se sont mobilisés pour l'aider à commencer à **repeindre les signalétiques au sol** et à **installer un miroir** pour les usagers de la rue du Vieux Chêne, sécurisant ainsi le carrefour.



La borne à incendie située à l'entrée du bourg a été réparée et est maintenant en état de fonctionnement. Les travaux ont été pris en charge par la commune et nous « remercions » la personne qui est passée un peu trop près de la borne, sans laisser d'adresse

Coût : 2 996 € TTC (prise en charge assurance)





Réfection des ponts au Moulin de Chaillou

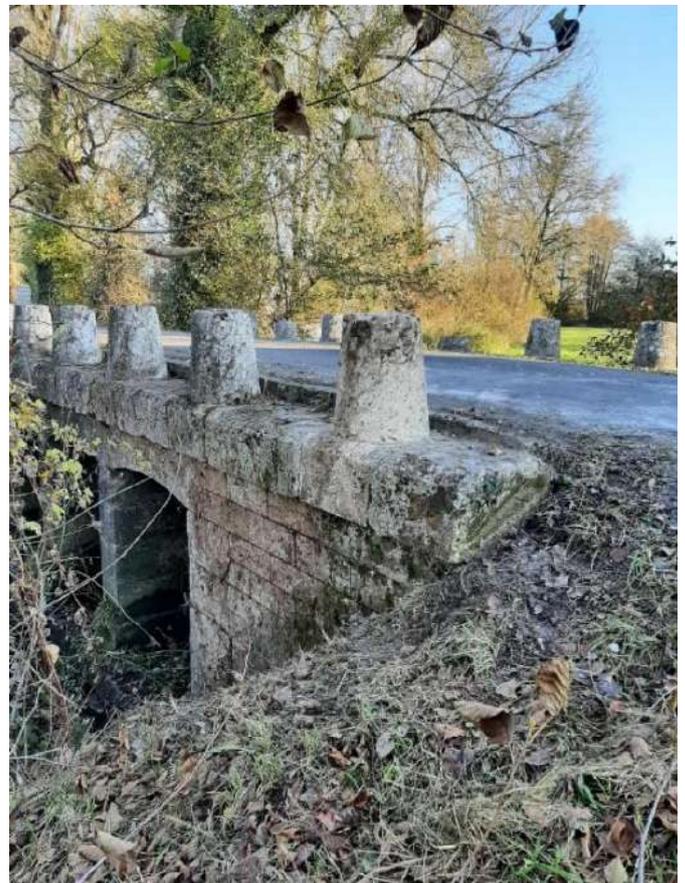
L'entreprise BACLE a terminé la **consolidation des deux ponts** sur la « route des cinq ponts », à hauteur du Moulin de Chaillou.

Coût : 2 156 € TTC

Avant



Après

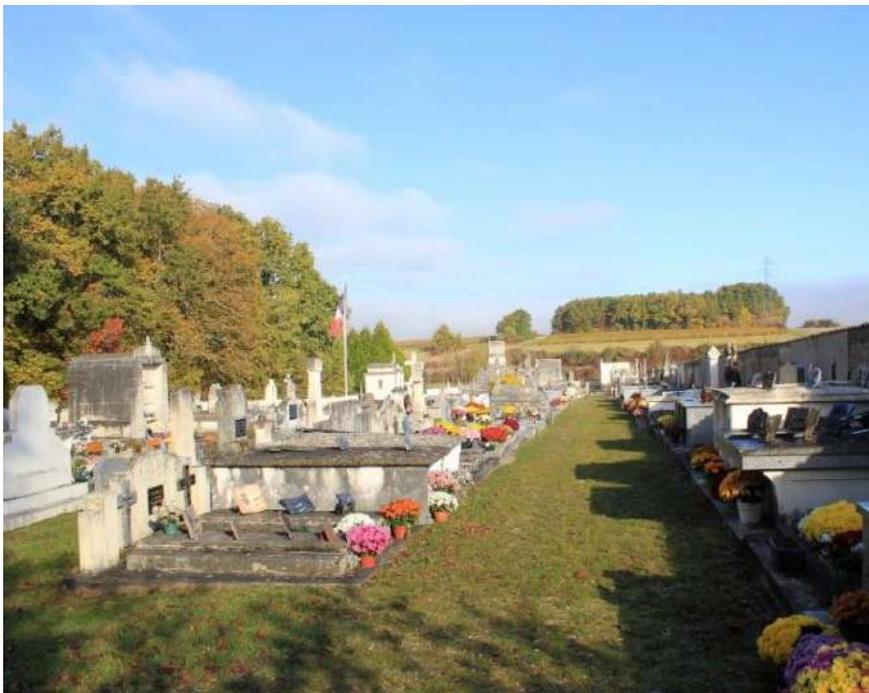




Végétalisation du bourg et du cimetière

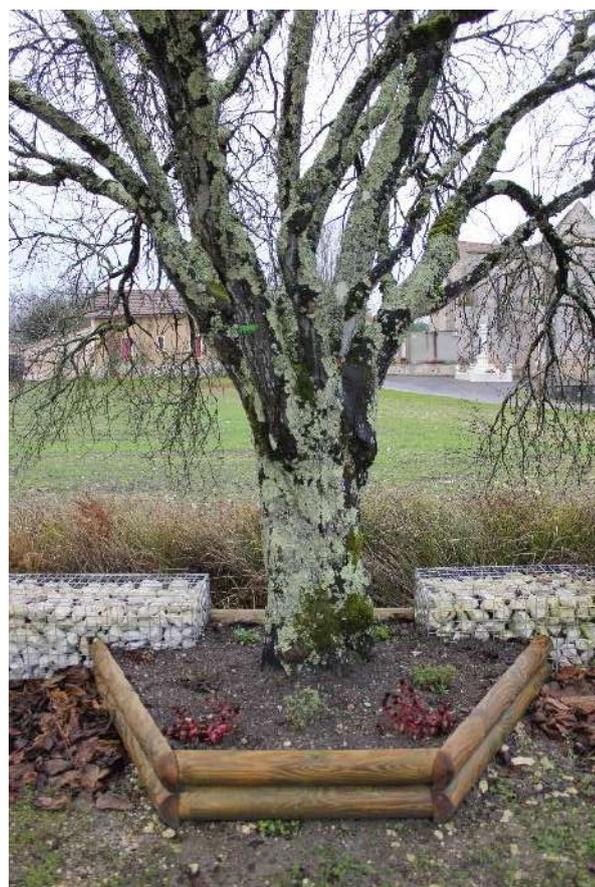
Les Efforts de l'automne dernier commencent à donner raison au projet de fleurissement de notre commune !

Notre cimetière commence à bien verdir et le monument aux morts était paré de 4 beaux chrysanthèmes



Le muret, derrière le monument, est en train de prendre forme, sans parler des massifs sous les arbres du parking de la salle de fêtes. Certes, il faudra attendre le printemps pour pouvoir profiter des plantes mais le travail effectué par Benoît est réellement une réussite.

Cette opération s'inscrit pleinement dans la démarche environnementale engagée par la commune





Nettoyage du lavoir

Comme chaque année, en juillet dernier les conseillers se sont retrouvés pour le nettoyage du lavoir. Moment convivial qui s'est terminé par un pique-nique avec leurs familles.



Petit monument notoire de la commune, le lavoir se doit d'être régulièrement entretenu en mémoire de nos lavandières de l'époque ! Son fleurissement est également programmé.





Nouvelles décorations de Noël



Parce que les décorations de Noël de la commune, anciennes et consommatrices d'énergie, méritaient bien d'être changées, le conseil municipal a étudié l'installation de nouveaux équipements.

Il a choisi d'engager un partenariat avec le Syndicat départemental d'électricité et de gaz de la Charente (SDEG 16) qui subventionne en partie la pose des boîtiers électriques, l'achat et l'installation des décorations de Noël, ainsi que leur dépose.

Après étude, des boîtiers électriques ont ainsi été installés sur les trois candélabres du bourg qui le permettaient. Ils sont fixés de façon pérenne et n'auront pas vocation à être démontés chaque année.

Des motifs lumineux ont été achetés et installés sur le fronton de la salle des fêtes, dans les arbres de son parking et sur les trois luminaires dotés d'un boîtier électrique.

Ces décorations ont l'avantage d'être équipées de LED qui garantissent une consommation minimale en électricité et un meilleur respect de l'environnement. Le plan de financement de ce projet est le suivant :

	Installation des prises	Achat décorations	Pose et dépose annuelles	Reste à charge final
Mairie (TTC)	314.76 €	947.28 €	908,76 €	2 170.80 €
SDEG 16 (TTC)	266.37 €	1 326,19	374.20 €	1 966.73 €

La commune aura donc investi **947,28 €** en décorations et **314.76 €** en boîtiers électriques.

La pose et la dépose sera chaque année confiée au SDEG 16 pour un montant, établi en 2021, à **908.76 €**.



COMMÉMORATION DU 11 NOVEMBRE

C'est de bonne heure cette année qu'a eu lieu la commémoration de l'Armistice, en présence de Sandrine POURTAU notre Maire, M. le Colonel CIAPPA et M. CALENDRE, ainsi que les porte-drapeaux, dont Lysiane MONDY qui s'est vue remettre, à l'issue de la cérémonie, l'insigne de porte-drapeau en récompense du service rendu depuis maintenant 3 ans.

(La Commune de Salles de Barbezieux fêtait ce jour-là le centenaire de son monument aux morts et nos enfants du R.P.I et leurs parents étaient conviés à la Cérémonie)





ÉTAT CIVIL

Ils ont pointé le bout de leur adorable petit nez ...



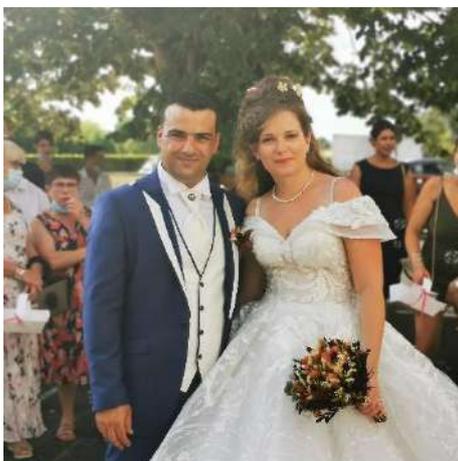
Manao CHABANNE GUILMINEAU, né le 28 Janvier 2021

Isaé RIMBAULT, né le 03 Juillet 2021

Isaac PAL, né le 7 juillet 2021

Nino CROCHET, né le 22 septembre 2021

Ils ont sauté le grand pas ...



Ludovic CHAILLOU et Mélanie MIGRAND,
mariés le 11 septembre 2021



Louis CHAUVIN et Maëva AUDITEAU-GRELLIER,
mariés le 25 septembre 2021

Ils nous ont malheureusement quittés ...



Jacqueline VIGNERON épouse **BURCZY**, décédée le 22 mars 2021

Marie-Claude RATIER, décédée le 29 avril 2021

Marie-Ange BROCCQ, épouse **GATARD**, décédée le 04 Septembre 2021



L'ÉCOLE DE SAINT-BONNET

Afin d'occuper les élèves pendant les journées d'hiver, où les activités en extérieur restent limitées, la mairie a effectué le traçage de divers jeux dans la cour de l'école, au plus grand bonheur des enfants !



L'école regroupe 21 enfants dont 6 habitent sur la commune.

Sur le RPI, ce sont 93 élèves qui se partagent entre les écoles de Salles de Barbezieux, Saint-Hilaire de Barbezieux et Saint-Bonnet. Près de la moitié des effectifs sont des enfants de la commune.

DÉPART DE NOTRE SECRÉTAIRE DE MAIRIE



Après 6 années passées à la mairie de Saint-Bonnet, Mélanie nous quitte pour partir avec ses deux petites filles rejoindre son mari promu du côté du Mans.

Merci Mélanie pour ton implication et ton professionnalisme !

Et bonne chance dans ta nouvelle vie !



REPAS DES AINÉS

Cette année encore nous avons dû nous adapter au COVID dont les mesures barrières sont plus que jamais d'actualité.

Le Conseil municipal tient malgré tout à gâter les aînés de la commune de plus de 65 ans, en distribuant, début d'année, des paniers gourmands dans chacun de leurs foyers, comme cela avait été réalisé l'an passé.

Nous gardons à l'esprit ce moment convivial si apprécié de repas des aînés en espérant pouvoir l'organiser dès l'année prochaine !

JUMELAGE AVEC WIESVILLER



Depuis un an et demi maintenant, les échanges entre nos deux communes continuent : Monsieur Philippi, maire de Wiesviller, et son équipe nous ont transmis leur bulletin communal bisannuel. Nous en avons fait de même en leur transmettant le nôtre de Juin dernier. Si vous êtes intéressé pour consulter le bulletin de Wiesviller, il est disponible en mairie, en consultation.

Nous avons également mis en relation les maîtresses des écoles de nos communes, pour mettre en place un échange entre les élèves, via des mails, des courriers ou encore en visio. Tout reste encore à faire, le projet n'en est qu'à ses débuts !

Enfin, dans un devoir de mémoire suite aux évacuations des alsaciens et mosellans entre 1939 et 1940 et à leur accueil par les habitants de la commune, nous avons envoyé à nos confrères des documents relatant ces événements pénibles.

A travers nos archives, nous avons pu mettre au jour les liens forts qu'il y a eu entre les wiesvillerois et les bonnetois, la solidarité et les efforts collectifs de l'époque, qui ont permis de mettre en place une plus grande école pour accueillir les écoliers mosellans ! (salle polyvalente actuelle).

D'autres idées sont en réflexion pour faire vivre ce jumelage.

Si vous avez des photos d'époque, des témoignages, ou encore si vous avez des idées pour le jumelage, n'hésitez pas à nous contacter !



LA PAROLE AUX HABITANTS

Les vieilles voitures ... une passion de père en fils et petit-fils !



Chez les Énon, on ne rigole pas avec les voitures anciennes que l'on respecte et vénère telles de vieilles Dames ayant traversé le temps !

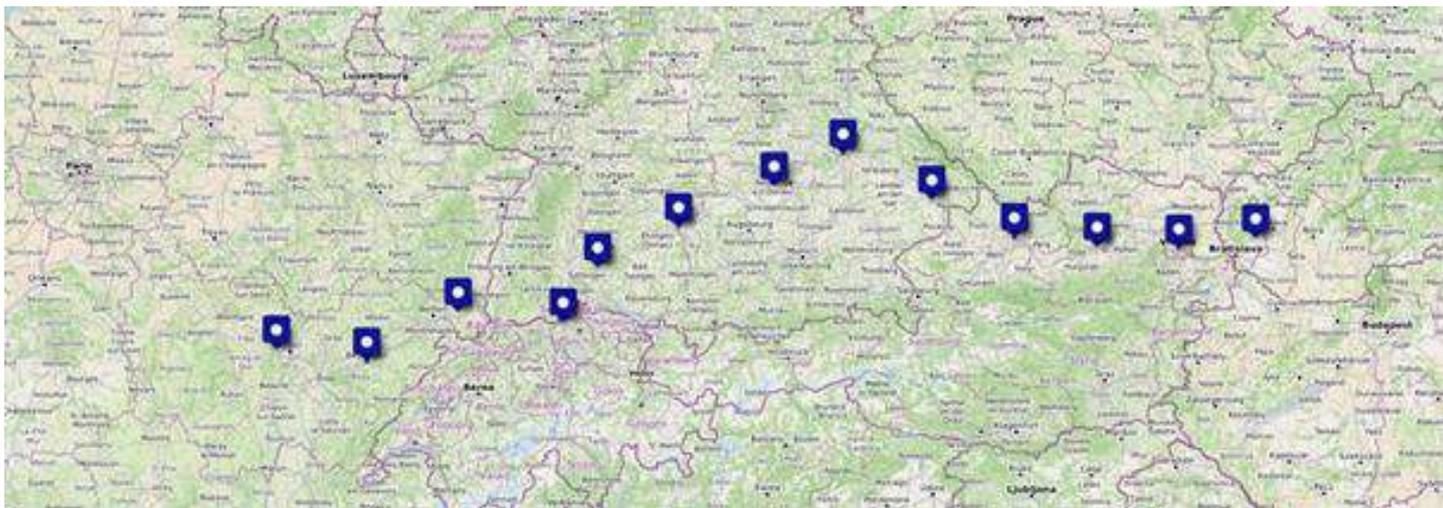
Déjà tout gamin, Jean-Guy adorait la mécanique automobile et en fit sa formation de base. Une multitude de modèles mis en retraite par des voisins ou des membres de la famille sont alors passés entre ses mains : une prima 4 de 1935, une Peugeot de 1928, une Fiat 500, une 4L Berline, une Méhari ... sans oublier les traditionnelles deux chevaux et quatre chevaux, une dauphine, une Panhard, etc ... Toutes ces petites beautés n'ont bientôt plus eu aucun secret pour lui. A force de démontage, de coups de clef, de polissage, de cambouis et de sueur, il s'est appliqué avec amour à redonner une seconde vie à une quarantaine de véhicules. Il faut compter environ 300 heures de travail et parfois jusqu'à 8 000 € de pièces détachées pour remettre en état un de ces vieux modèles. Et ces petits bijoux peuvent se revendre entre 8 000 et 20 000 €, voire d'avantage...

Et puisque vivre une passion en solo n'est jamais drôle, il a entraîné dans son sillage son fils Romain et le petit Éliott, 6 ans, qui commence déjà fortement à s'intéresser à la question ! Et c'est en famille, ou avec des copains, qu'ils partent régulièrement en vadrouille sillonner nos routes de campagne pour parcourir parfois jusqu'à 100 km, ballottés de ci et là par les tendres amortisseurs de leurs vieilles Deudeuches ! **Jean-Guy recherche aujourd'hui une nouvelle Panhard à restaurer. AVIS A LA POPULATION !**





Paul MIKULOVIC, esprit de famille garanti !



Au début du mois d'octobre, j'ai décidé de partir de Bourgogne pour rejoindre le pays de mon arrière-grand-père, **la Slovaquie**.

Après avoir pris contact avec de la famille sur place, je suis parti en vélo pour 12 jours afin de rejoindre Senkvice.

Après avoir suivi le canal Rhône-Rhin, longé le Rhin jusqu'au lac de Constance, traversé la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche en suivant le Danube, **je suis arrivé à destination au bout de 1500 km**.

Cette expérience m'a permis de me rapprocher d'une branche de ma famille encore inconnue, de sa culture, mais aussi de me rendre compte de la simplicité des choses comme dormir dans un lit ou manger un repas chaud.

En effet, certaines nuits sous la tente ont été frisquettes...





Nath O Naturel

Une offre de soins autour du bien-être et du lâcher prise est proposée par Nathalie JARNAC à Saint-Bonnet.

Les techniques qu'elle vous propose sont : **réflexologie, massage du corps, massage indien du crâne, guérison par apposition des mains** sans jamais se substituer au diagnostic médical. Elle associe ces différentes techniques à une approche holistique pour un massage bienveillant, dont le but est d'apporter un lâcher-prise par une détente à la fois musculaire et mentale.

C'est en harmonisant le corps et l'esprit qu'elle vous apporte sérénité et relâchement profond.

Elle propose aussi ses séances à domicile en périphérie proche.

Nathalie JARNAC
21 route du pont des Écures
16300 SAINT-BONNET
06 27 78 07 24
05 45 78 98 00

**Si vous aussi souhaitez que nous présentions votre activité
ou parler simplement de votre passion, n'hésitez-pas à nous contacter !**





Recettes faciles pour les gourmands

Puisqu'il ne suffit pas d'être en période de fêtes pour avoir envie de se régaler les yeux et les papilles, quelques recettes indémodables offertes par Viviane Rainaud ...

▪ Biscuit roulé au chocolat

Pour le biscuit :

6 œufs
200 g sucre roux
100 g de farine
1 pincée de sel



Pour la crème :

125g de chocolat noir
50 g de noisettes en poudre
50 g de beurre
30 g de farine type maïzena
½ litre de lait

1/ Allumer le four température 220° (thermostat 7).

2/ Dans un saladier, mélanger 3 œufs entiers, 3 jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine.

3/ Battre les 3 blancs avec la pincée de sel en neige ferme. Les incorporer délicatement à la préparation précédente.

4/ Verser la pâte obtenue sur une plaque ou lèchefrite beurré(e) et fariné(e).

Enfourner à four chaud pendant 10 à 15 minutes. Le biscuit ne doit pas être doré sinon trop cuit et risque de casser à l'enroulement.

Le démouler sur un torchon très humide. L'enrouler sur son côté le plus long dans le torchon.

5/ Pendant que le biscuit refroidit, préparer la crème.

Délayer la farine dans un peu de lait froid sans faire de grumeaux. Ajouter le reste de lait ; Bien mélanger. Sur feu doux faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter les noisettes, puis le lait. Faire épaissir sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement de la crème 1 à 3 minutes environ.

6/ Dérouler le biscuit prisonnier du torchon. Étaler la crème en couche peu épaisse le recouvrant entièrement.

Enrouler la pâte sur elle-même sur le côté le plus long. La positionner sur le plat à service. Utiliser le reste de crème pour la recouvrir. On peut aussi en étaler sur les bords extérieurs.

7/ Placer le biscuit au frais au moins une heure avant de procéder à la décoration.

On peut strier la longueur délicatement avec les pions d'une fourchette pour donner l'aspect bûche.

Ce petit biscuit fait son effet en période de fêtes mais il peut être un simple roulé à la confiture si on le souhaite. On peut aussi utiliser de la pâte à tartiner à la place de la crème selon vos envies. Bon appétit !



▪ Le nougat glacé

Préparation pour 6 à 8 personnes

20 min de préparation / 5 min de cuisson / 12 h de réfrigération



Ingrédients

75g de pistaches, 150g d'amandes, 120g de sucre en poudre, 3 œufs, 100g de miel d'acacia, 40cl de crème liquide

Matériel

Batteur électrique, Maryse, Moule carré ou rectangulaire

Préparation

Faites griller les pistaches et les amandes dans une poêle. Saupoudrez-les de sucre (20g) et laissez-les caraméliser pendant 5 min (attention aux projections). Versez le contenu de la poêle sur une planche à découper et laissez refroidir. Concassez la nougatine à l'aide d'un grand couteau.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre restant (100g), jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites bouillir le miel dans une casserole.

Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige bien ferme à l'aide du batteur électrique. Ajoutez le miel bouillant : versez sur le bord du saladier pour éviter les projections. Continuez de battre jusqu'à ce que le miel ait un peu refroidi. La meringue doit devenir lisse et brillante.

Incorporez la meringue aux jaunes d'œufs. Mélangez délicatement à la maryse.

Dans un saladier, montez la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide du batteur électrique. Ajoutez-la à la préparation précédente. Ajoutez enfin les amandes et pistaches concassées.

Versez la préparation dans un moule en silicone ou tapissé de film alimentaire. Conservez pendant au moins 12 h au réfrigérateur.

Le résultat

On obtient un délicieux dessert à déguster lors de diners ou n'importe quand pour ceux qui veulent se faire plaisir !



LES ASSOCIATIONS COMMUNALES

L'association des parents d'élèves

L'APE des 3S (Saint-Bonnet, Saint Hilaire et Salles de Barbezieux) n'est pas restée inactive malgré une situation sanitaire compliquée.

Durant cette année nous avons maintenu nos **ventes de madeleines BIJOU et de chocolats pour Noël et Pâques, et de sapins de Noël** en partenariat avec Wilti Fleur. Ces ventes nous ont permis de continuer à participer financièrement au fonctionnement des écoles. Nous avons également fourni **4 ordinateurs aux différentes écoles** (issus du don d'une entreprise).

Nous avons réussi à faire une fête des écoles à Salles de Barbezieux, avec la présence des magiciens d'AURI MAGIE. Cette manifestation a été un vrai succès populaire et, malgré une bonne averse, nous avons servi (avec nos petites mains) plus de 230 formules repas ! Cette fête a été le premier gros rassemblement ayant lieu sur la commune de Salles et nous remercions la mairie pour son aide et sa confiance. Une **bourse aux Jouets** a aussi été organisée à Saint-Bonnet et un goûter de Noël a été offert aux enfants du RPI.

Nous nous sommes également lancés dans un **projet de création d'un verger et d'une aire de jeux** sur la commune de Saint-Bonnet, sur le terrain en face de l'école. (Installation de balançoires, tobogan, parcours d'équilibre, ainsi que des plantations d'arbres et de haies).

Ce projet aurait eu l'avantage d'être financé par le budget participatif du Département de la Charente (après résultat des votes en mairie et sur internet). Malheureusement, faute de votes suffisants, notre projet n'a pas été retenu par la Collectivité.

Merci à la mairie de Saint-Bonnet pour le terrain et l'aide pour toutes les démarches administratives. **Nous réfléchissons actuellement, avec la commune, à un aménagement qui pourrait quand même être envisagé pour nos enfants ...**

Pour les manifestations à venir, l'APE souhaite rester hyper active et redynamiser les communes respectives du RPI.

Au Printemps 2022 :

Saint-Bonnet accueillera une **brocante** et une marche gourmande.

Le 1er juillet 2022 :

c'est à Salles de Barbezieux que se tiendra la **Fête des écoles**.

Très belle année à toutes et à tous !





Le Comité des fêtes

Encore une fin d'année dont les conditions sanitaires n'étaient pas propices aux rassemblements.

Néanmoins, le Père Noël a fait une halte dans notre beau village pour déposer un cadeau aux enfants... Enfin, s'ils ont été sages...



Nous espérons de tout cœur que 2022 pourra rimer avec jours heureux et ainsi nous permettre de nous retrouver pour notre choucroute ou la traditionnelle fête de la paille ...

Nous rappelons que les portes sont grandes ouvertes pour accueillir de nouveaux membres et partager de bons moments dans la bonne ambiance.

Dans l'attente de nous retrouver, nous vous souhaitons, à vous et à vos proches, très belle année à tous ! Prenez soin de vous. A bientôt !

La Société de chasse

La Société de chasse se réjouit d'avoir une jeune chasseuse habitant la commune de Saint-Bonnet, Chloé Gatard.

Ce qui fait trois générations de chasseurs dans cette famille !

La Société de chasse vous souhaite une très belle année 2022 !



Le Club de l'Âge d'Or

Tous nos meilleurs vœux pour 2022, pour vous et vos proches, de la part du Club de l'Âge d'Or !

Si vous voulez passer un après-midi convivial, autour de **jeux de cartes, jeux de société, pétanque, randonnée**, retrouvez-nous les 1^{er} et 3^{ème} mardis de chaque mois.

Pour tout renseignement,

s'adresser au 05 45 78 04 96 ou 05 45 78 20 55.

Encore bonne année à tous !





LES INFORMATIONS PRATIQUES

Réservation de la salle des fêtes et de la salle polyvalente

Fraîchement rénovée, la salle des fêtes est à votre disposition pour vos repas de famille, manifestations, etc. Plus petite et sans cuisine, la salle polyvalente peut également être réservée. Les tarifs de location sont les suivants :

Location salle des fêtes	Tarif été	Tarif hiver (à partir de la mise en route de la chaudière)
1- Habitants de la commune	→ 70.00 €	→ 85.00 €
2- Habitants hors commune	→ 135.00 €	→ 162.00 €
3- Associations communales	→ Gratuit	→ Gratuit
4- Associations hors communes à but lucratif	→ 135.00 €	→ 162.00 €
5- Associations hors commune Loi 1901	→ 70.00 €	→ 85.00 €
6- Entreprises	→ 135 € / jour	→ 162 € / jour
7- Location de couverts	→ 0.30 € / couvert	→ 0.30 € / couvert
Location salle polyvalente		
1- réunions entreprises ou organismes	→ 35.00 €	
2- Associations communales	→ Gratuit	
3- Habitants de la commune pour repas froids ou réunions de famille en petits nombre	→ 35.00 €	

Toute réservation de la salle des fêtes s'accompagne d'une attestation d'**assurance de responsabilité civile**, d'un **chèque de caution de 300 €** pour le ménage et **1500 €** pour les dégâts éventuels. Le **pass sanitaire** est également obligatoire et sous la responsabilité de l'organisateur.

Pour tout renseignement, et pour les demandes de location prolongée, merci de prendre contact avec le **secrétariat de mairie** : 05 45 78 22 17 // mairie.saint-bonnet@wanadoo.fr





Recensement national

Les jeunes nés en 2006 doivent venir s'inscrire en mairie pour le recensement national **dans les 3 mois suivant leur 16^e anniversaire**



Inscription sur les listes électorales

2022 est une année d'élections :

- les dimanches **10 et 24 avril** pour les élections présidentielles
- les dimanches **12 et 19 juin** pour les élections législatives

Les nouveaux habitants peuvent venir s'inscrire sur les listes électorales munis d'une pièce d'identité (carte nationale d'identité, passeport, ou tout autre document justifiant de la nationalité française) **et d'un justificatif de domicile récent.**

Dépôts sauvages

Un outil a été mis en place par Calitom pour signaler les dépôts sauvages dans la nature : l'application **Clean2gether**, téléchargeable **gratuitement** sur mobile (Android ou IOS) permet à tous citoyens de signaler la présence d'un dépôt sauvage **avec description, coordonnées GPS et photos à l'appui**. Les données sont aussitôt transmises à la collectivité concernée pour prise en charge. Chaque citoyen peut ensuite ajouter un suivi sur son alerte (si la situation s'est aggravée, est résolue...), communiquer avec la communauté Clean2gether ou participer à des journées citoyennes de nettoyage organisées.

Vous pouvez aussi simplement le signaler en mairie.





Tri des déchets

<p>Dans les sacs jaunes, je mets</p> 	<p>Dans les sacs noirs, je mets</p> 	<p>Dans le bac à compost, je mets</p> 
<ul style="list-style-type: none"> - Les barquettes, les pots, boîtes, les sacs et sachets en plastique (ex : beurre, glaces, chips, café, ...) - Les films en plastique d'emballage (ex : pack d'eau, essuie-tout, ...) - Les bouteilles et flacons en plastique (ex : eau, shampoing, lessive, ...) - Les papiers (catalogues, cahiers, livres, journaux, magazines, enveloppes, ...) - Les contenants en carton (yaourts, gâteaux, œufs, dentifrice, ...) - Les briques alimentaires (lait, soupe, ...) - Les boîtes de conserve - Les aérosols métalliques vides (ex : laque, déodorants, ...) - Les petits aciers et aluminiums (capsules de café/thé, capsules de bouteilles et canettes, blisters de médicaments, ...) 	<p>Les objets en plastique qui ne sont pas des emballages doivent continuer à être jetés dans les sacs noirs : lingettes, couches, vaisselle cassée, papiers et cartons souillés, etc.</p> <p>Les autres types de petits déchets non recyclables seront jetés aussi dans les poubelles noires.</p> <p>Pour les objets volumineux, se rapprocher de la déchetterie.</p>	<p>Les restes alimentaires (épluchures, restes de viande, poisson, peaux de banane, trognons de pomme, etc.)</p> <p>L'herbe, les feuilles et les branches du jardin peuvent aussi alimenter le compost.</p> <p>Pour les déchets végétaux en grande quantité, les apporter en déchetterie.</p>
<h3><i>Jours de collecte</i></h3>		
<p>Les jeudis après-midi, toutes les deux semaines</p>	<p>Tous les mercredis après-midi, une fois par semaine (à l'exception du Moulin de Trottard, le matin)</p>	<p>Pas de collecte pour les végétaux : c'est soit dans le sac noir, soit dans le compost si vous en avez un</p>

Déchetterie de Barbezieux Saint-Hilaire

Ouverte du Lundi au Samedi, 9h-12h/14h-18h

Adresse : 6 chemin de L'Ouche des Filles 16300 Barbezieux Saint-Hilaire

Tél : 05.45.79.02.71



Vos démarches et urgences

QUI APPELER ?	DANS QUEL CAS ?
<p>SAMU : Service d'Aide Médicale Urgente</p> 	<p>Urgence médicale vitale</p> <p>(arrêt respiratoire / malaise / coma / hémorragie / douleur thoracique / difficultés respiratoires / brûlures importantes / intoxication)</p> <p>Nom du médecin de garde</p>
<p>POLICE SECOURS / GENDARMERIE</p> 	<p>Danger imminent (violences, agression, vol à l'arrachée, cambriolage,...)</p>
<p>SAPEURS-POMPIERS</p> 	<p>Incendie / fuite de gaz / risque d'effondrement / brûlure / électrocution accident de la voie publique / inondation / attaque animale (essaims, prédateurs)</p>
<p>Mal entendants / malvoyants</p> 	<p>Urgence pour personnes malentendantes ou malvoyantes</p>
<p>Victimes de violences conjugales</p> <p>Femmes victimes de violences conjugales</p>	<p>0800 16 79 74 (7j/7 – 24h/24h) Au niveau départemental / hébergement d'urgence, conseils.</p> <p>3919 Au niveau national / plateforme d'écoute</p>
<p>Enfants en danger ou en risque de l'être</p> 	<p>119 (ce numéro n'apparaît pas sur le relevé téléphonique)</p> <p>Les problématiques de dangers gérées quotidiennement par les écoutants du 119 sont multiples : une majorité des appels concerne des violences subies par les enfants (violences psychologiques, physiques et sexuelles), notamment au sein de la famille ou en institution.</p> <p>Le 119 est également contacté pour d'autres problématiques de dangers...</p>



Permanences administratives (MAJ : décembre 2021)

A la mairie de Barbezieux	
Députée de la Charente - Sandra MARSAUD	Sur Rdv au 05 45 36 93 76
UFC Que choisir	Sur Rdv au 05 45 95 32 84
Conciliateur de justice - Pauline NOÉ	Sur Rdv au 05 45 78 75 73
ADIL 16 (Agence Départementale d'Information sur le Logement)	1er mardi du mois Sur Rdv de 8h30 à 12h au 05 45 78 75 77 Sans Rdv de 13h30 à 17h au 05 45 93 94 95
ABF (Architecte des Bâtiments de France)	1er mardi du mois de 8h30 à 12h Sur Rdv au 05 45 78 75 77
CAUE 16 (Architecte Conseiller et Conseiller info Energie)	1er mardi du mois de 8h30 à 12h Sur Rdv au 05 45 78 75 77
Service autorisations du droit des sols CdC4B	Sur Rdv au 05 45 78 89 09
Au centre socioculturel du barbezilien (3, rampe des mobiles à Barbezieux)	
Avocat (permanence libre et gratuite)	1er mardi du mois, sans Rdv, de 9h30-12h30
CAF (caisse d'allocations familiales)	Mercredi (hors vacances scolaires) Sans Rdv, de 9h30 à 12h et de 13h30 à 16h
Sécurité sociale (CPAM)	Mardi (hors vacances scolaires) Sans Rdv, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 15h30
Association des accidentés de la vie	4ème vendredi du mois Sans Rdv, de 14h à 15h30
Ecrivains publics (lire, comprendre et rédiger un courrier)	Mardi de 17h à 18h et jeudi de 13h30 à 15h30 Sur Rdv au 05 45 78 05 92
A la maison départementale des solidarités (3C route de la cigogne à Barbezieux)	
Assistants sociaux Protection maternelle et infantile	Sur Rdv au 05 16 09 51 20
CICAS (agirc-arrco)	2ème et 4ème vendredi du mois De 9h à 12h et de 13h30 à 15h30 Sur Rdv au 0 820 200 189
CIDF (droits de la femme et des familles)	1er vendredi du mois Sur Rdv au 05 45 92 34 02
CRAMCO/CARSAT	Sur Rdv au 3960
A la maison communautaire pour l'emploi (32, rue de la Motte à Barbezieux)	
Mission locale Accueil et suivi des jeunes de 16 à 25 ans	Sur rdv au 05 45 98 93 60
AAISC (Association Accueil Information Sud Charente) Accueil et suivi + de 26 ans	Sur Rdv au 05 45 98 93 60
OHÉ PROMETHÉE (travailleurs handicapés)	Sur Rdv au 05 45 94 85 01
Pôle emploi	Sur Rdv au 39 49
VAE (validation des acquis de l'expérience)	Sur Rdv au 05 45 98 93 60



Autres permanences et services	
Croix Rouge 7, rue Charles Virolleau à Barbezieux	Mercredi 14h-16h / 05 45 78 12 75
Restos du Cœur 22, Avenue Aristide Briand à Barbezieux	05 45 98 06 47
MSA (Mutuelle Sociale agricole) 26, rue des Basses Douves à Barbezieux	Sur rdv au 05 46 97 50 50
SAUR (Service de l'eau) La Combe à Baudet, Plaisance, à Barbezieux	Le mardi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h

Le conseil municipal remercie la société EB16 qui a offert l'impression de ce bulletin

