

Le Petit Journal de Geyssans

DECEMBRE 2020

SOMMAIRE:

Page 1

Edito du maire

* Nos ainés

Page 2

* Les commissions du Conseil Municipal 2020-2026

Page 3

- * Idées pour les fêtes Pour petits et grands
- * Drones et réglementations
- * Nos commerçants itinérants

Page 4

- * Entretien des haies
- * Le Col de Tournu
- * Horaires déchèteries

FERMETURE
DE LA MAIRIE
Du 24/12/20 17h00
au
03/01/2021 inclus

Edito Du Maire

L'année 2020 se termine. Elle demeurera dans nos mémoires comme ayant été éprouvante, contraignante et même angoissante. Hélas, la pandémie ne s'essouffle pas. Alors, continuons à faire des efforts, protégeons-nous, protégeons les autres en respectant les gestes barrières, seuls véritables remparts à ce jour.

Dans ce contexte difficile, je remercie vivement les enseignants pour la mise en place rigoureuse des mesures de précaution dans leurs classes afin d'assurer la sécurité de tous. Je tiens aussi à remercier chaleureusement les employés communaux qui ont dû s'adapter aux différents protocoles sanitaires et qui font preuve de vigilance tout particulièrement auprès des enfants à la cantine et à la garderie.

Par ailleurs, l'équipe municipale travaille le plus normalement possible malgré le port du masque et les distanciations physiques. Le projet d'aménagement d'une plateforme de gestion des déchets est engagé. Les objectifs portent sur la suppression des deux points d'apports volontaires situés d'une part, au quartier des Fayolles en bordure de la D52 et sur la place du cimetière, d'autre part. La création d'un nouveau site sécurisé est fortement envisagée, lequel répondra aux exigences à la fois hygiéniques, écologiques, esthétiques et économiques attendues. L'équipe municipale ne manquera pas de vous communiquer l'avancée de ses réflexions et les axes choisis.

La crise sanitaire bouleverse nos habitudes de vie. En effet, le fonctionnement des associations est toujours compromis. Néanmoins, nous espérons leur reprise prochainement. La cérémonie du 11 novembre a été respectée et s'est déroulée en comité restreint.

Le traditionnel repas de fin d'année offert par la municipalité à nos aînés a été annulé et compensé par un colis gourmand.

De plus, je ressens une profonde déception en vous annonçant que la cérémonie des vœux prévue au début du mois de janvier n'aura pas lieu. Je regrette beaucoup l'annulation de ce rendez-vous qui est pourtant un moment privilégié de convivialité et d'échanges.



Malgré la complexité de la période, tout en restant vigilants, profitons des joies qui nous sont permises. Je vous souhaite, au nom du Conseil Municipal, de passer de bonnes fêtes de fin d'année en famille ou avec vos proches dans les meilleures conditions possibles.

Prenez soin de vous et de ceux qui vous entourent. Bien cordialement

André MEGE Le Maire

Nos aînés

Covid-19 oblige, cette année nous avons été dans l'impossibilité de réunir nos aînés autour du traditionnel repas de fin d'année, offert par la municipalité.

Pour leur apporter un peu de réconfort , échanger quelques mots, nos élus ont donc distribué des paniers garnis.

Cela a permis de garder le lien avec ceux qui sont particulièrement touchés par la crise sanitaire. Le meilleur accueil nous a été réservé dans le strict respect des règles sanitaires. Un grand merci à eux.

Nous espérons que l'année 2021 nous permettra de renouer avec la tradition et de se rassembler autour d'un repas festif à la salle des fêtes.



Commissions communales et intercommunales

FINANCES

CHALLANCIN Jean-Paul

SAVOYE William

SARROLA Noëlle

FIAT Jocelyn

LADREIT Carole

URBANISME

LYKO Marc

SAVOYE William

BONNET Joël

LADREIT Carole

ROIBET Evelyne

JEUNESSE EDUCATION ACTION SOCIALE

MONNET Agnès

COLLIN Nicole

GONSON Audrey

JULIEN Bruno

FIAT Jocelyn

COMMUNICATION INFORMATIQUE

COLLIN Nicole

FIAT Jocelyn

MONNET Agnès

LADREIT Carole

TRAVAUX DES BATIMENTS COMMUNAUX / PATRIMOINE

CHALLANCIN Jean-Paul

ROIBET Evelyne

SAVOYE William

RAVEL Hervé

BONNET Joël

VIE ASSOCIATIVE SALLE DES FÊTES

LADREIT Carole

LYKO Marc

JULIEN Bruno

GONSON Audrey

RAVEL Hervé

DÉVELOPPEMENT DURABLE ENVIRONNEMENT ESPACES VERTS

ROIBET Evelyne

COLLIN Nicole

BONNET Joël

GONSON Audrey

TERRITOIRE D'ÉNERGIE DRÔME-SDED* ECLAIRAGE PUBLIC

JULIEN Bruno

Suppléant SDED: RAVEL Hervé

*Service public Des Energies dans la Drôme.

VOIRIE FORÊT AGRICULTURE

LYKO Marc

BONNET Joël

RAVEL Hervé

CAFFYN Jonathan

PLANTES ET ESPÈCES NUISIBLES

ROIBET Evelyne

SARROLA Noëlle

FIAT Jocelyn

RAVEL Hervé

SAVOYE William

S.I.E.H*

LYKO Marc

ROIBET Evelyne

Suppléant SIEH BONNET Joël

*Syndicat Intercommunal des Eaux de l'Herbasse

ASSAINISSEMENT RESEAU D'EAU DECHETS

CHALLANCIN Jean-Paul

SAVOYE William

CAFFYN Jonathan

COMMISSION DE CONTRÔLE DES LISTES ÉLECTORALES

BONNET Joël

MOUT Cécile

MONNET Michel

S.I.D*

MEGE André

Suppléant RAVEL Hervé

*Syndicat d'Irrigation Drômois

ASSOCIATION FORESTIERE DES CHAMBARAN

Correspondant MEGE André Suppléant BONNET Joël

Idées pour les fêtes pour petits et grands



Parmentier de confit de canard à la patate douce, crumble au foie gras

Pour 6-8 Personnes

Pour la purée de patates douces: I kg de patates douces, 400 g de pommes de terre, 10 cl de lait, 50 g de beurre, sel muscade, poivre.

Pour la viande : 5 cuisses de canard confites, I botte de persil frais, sel poivre.

Pour le crumble au foie gras : 25 g de beurre, 25 g de foie gras, 50 g de farine, 50 g de poudre de noisettes, 30 g de parmesan.

Pour la purée de patates douces : Plonger les patates douces et les pommes de terre entières, non épluchées dans une casserole d'eau froide puis porter à ébullition, cuire environ 30mn. Essorer et laisser tiédir avant d'éplucher. Découper en petit morceau et écrasez les patates douces et les pommes de terre au presse-purée, ajoutez le lait tiède pour obtenir une consistance assez crémeuse, salé poivré incorporez la muscade et le beurre.

Pour la viande : Effiler les cuisses de confit de canard et les faire revenir dans une poêle sans matière grasse jusqu'à légère caramélisation. Émincer finement le persil et l'ajouter à la viande, saler, poivrer.

Pour le crumble au foie gras : Mélanger avec la feuille du robot l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Dans un plat à gratin, disposer la viande puis recouvrir de purée. Bien lisser la surface. Recouvrir de miettes de crumble crues et enfourner pour 15 à 20 min en recouvrant d'un film aluminium à mi-cuisson. Déguster bien

Décorations en pâte à sel

Laisser libre cours à votre imagination, santons, sujets pour le sapin, couronnes, décoration de table, avec de la pâte à sel on peut tout faire à moindre coût et selon vos envies!

Ce dont vous avez besoin:

I verre de sel fin, I verre d'eau tiède, 2 verres de farine Des colorants alimentaires, peinture à l'eau,

vernis, piques en bois, emporte pièces, rouleau à pâtisserie ...

Mélanger 2 verres de farine et un verre de sel fin dans un saladier

Verser un verre d'eau tiède

Malaxer jusqu'à obtenir une belle boule de pâte souple. Si la pâte à sel est trop friable : rajouter de l'eau, si elle est trop molle ou collante : ajouter de la farine.

Pour la cuisson : au four 100° I heure ou plus selon la taille de votre sujet.







Tiramisu aux clémentines pain d'épice

POUR 4 PERSONNES 250G de mascarpone, 3 œufs, 60g de sucre, 2 oranges, 3 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne, 4 à 6 tranches de pain d'épices, 2 à 4 clémentines, cacao non sucré pour le saupoudrage.

I/Pressez les oranges dans un bol et ajoutez le sirop de sucre de canne. Mélangez bien et réservez. 2/Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mousseux.

3/Montez les blancs en neige et ajoutez-les progressivement dans la préparation précédente.

4/Lissez le mascarpone à la fourchette puis ajoutez le dans le bol en mélangeant délicatement.

5/Faites tremper les tranches de pain d'épices dans le sirop à l'orange et déposez les au fond de votre plat ou de vos verrines. Ajoutez quelques morceaux de clémentines puis la crème mascarpone. Recouvrez de nouveau avec le pain d'épices imbibé, les clémentines coupées et terminez par la mousse de mascarpone. Réservez au frais au moins 4 heures et saupoudrez de cacao juste avant le service.



Drones et règlementation

Des survols de drones ont été constatés au-dessus des habitations du village, notamment aux Favolles.

Une réglementation existe, différente pour les professionnels et les particuliers. Pour les particuliers, par exemple il est interdit de faire voler votre drone au-dessus des zones urbaines, parcs, stades, personnes, ou d'être utilisé de nuit.

Vous êtes également responsables des dégâts causés par votre drone.

On compte sur vous pour respecter la tranquillité et la vie privée du voisinage.

Plus d'informations: www.ecologie.gouv.fr

Nos commerçants itinérants



Tous les vendredis De 18h30 et 22h00 Carte sur la page

facebook

Rendez vous tous les jeudis de 9h45 à 10h00

Face à la Mairie de Geyssans



GAEC JUVEN

75 chemin de la Pierre 26750 Geyssans Livraison hebdomadaire de légumes, œufs, fromages



Colis de viande de bœuf et veau de lait (sur commande) 06 10 53 12 58

Entretien des haies en bordure de voies publiques

Pendant la saison estivale, arbres et arbustes ont bien poussé et les haies des propriétés privées qui bordent les routes peuvent se révéler dangereuses pour la sécurité en entravant la circulation des piétons et véhicules et en réduisant la visibilité.

Afin d'éviter ces difficultés, la commune rappelle aux propriétaires riverains qu'il est obligatoire de procéder à la taille et à l'entretien des haies et plantations en bordure de domaine public. La responsabilité d'un propriétaire pourrait être engagée si un accident survenait.

Les riverains doivent obligatoirement :

Élaguer ou couper régulièrement les plantations, arbres, arbustes, haies, branches et racines à l'aplomb des limites des voies publiques ou privées, avec une hauteur limitée à 2 mètres, de manière à ce qu'ils ne gênent pas le passage des piétons, ne cachent pas les feux de signalisation et les panneaux

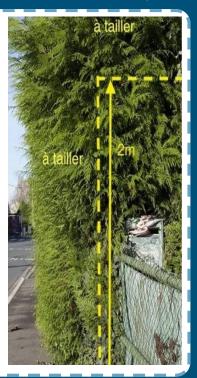
(y compris la visibilité en intersection de voirie), les branches et la végétation ne doivent pas toucher les conducteurs (EDF, téléphonie, éclairage public)

Il est interdit de laisser pousser des haies et des arbres à moins de deux mètres du domaine public (article R 116-2-5° du Code de la voirie routière).

Les branches et racines des arbres qui avancent sur son emprise doivent être coupées à la diligence des propriétaires ou exploitants, dans des conditions qui sauvegardent la sûreté et la commodité du passage ainsi que la conservation du

Nous vous rappelons que le brûlage des déchets verts est interdit, les déchetteries de Romans et Mours-St-Eusèbe sont à votre disposition

Nous comptons sur votre civisme.



Col de Tournu

L'aire de pique-nique du Col de Tournu a été installée courant novembre.

Grâce à Madame Béatrice Pommier, qui a cédé la parcelle pour I€ symbolique, et avec la participation de L'Agglo, les promeneurs pourront désormais y faire une halte pour admirer la superbe vue de 180° sur le village et le Vercors. Des tables de lecture ont été installées pour animer le site et donner des informations ludiques sur les éléments de ce paysage magnifique. Les enfants pourront s'y amuser sur les jeux en bois.

N'hésitez pas à vous yarrêter!



Horaires déchèteries

Déchèterie de Romans-sur-Isère

Avenue de la Déportation 26100 Romans-sur-Isère

Horaires

Du lundi au samedi 8h45-12h/14h-17h30

Déchèterie de Mours-Saint-Eusèbe

ZA rue du Vercors

26540 Mours-Saint-Eusèbe

Horaires

Du lundi au samedi (sauf le mardi) 8h45-12h / 14h-17h30*

*Sauf décembre, janvier, février fermée le jeudi





Suivez l'actualité et les alertes de la Commune avec l'application Gratuite **PanneauPocket**







Mairie de Geyssans

280, rue de Tilleuls 26750 GEYSSANS

04 75 02 97 44

mairie@geyssans.fr

https://www.geyssans.fr

Horaires d'ouverture : Lundi de 14h00 à 18h00 leudi de 14h00 à 19h00 Vendredi de 13h00 à 16h00