



MAIRIE
DE
MEYRAS

DÉCEMBRE 2022

LA GAZETTE N°7



AU SOMMAIRE



Edito
Travaux/Tourisme
Thermalisme
Vie du village
Animation—culture—vie associative
Communauté de Communes
Portrait
Recette de Noël
Etat civil



Meyrassiennes, Meyrassiens

Les fêtes de fin d'année approchent, c'est bientôt Noël !

2022 fût une année plus sereine sur le plan sanitaire et nous avons pu nous retrouver lors des différentes manifestations qui ont été riches et nombreuses.

C'est un immense plaisir d'avoir pu partager avec vous ces moments de convivialité et d'échanges en toute simplicité.



En plus d'une crise sanitaire qui s'est éternisée, nous avons tous dû faire face cette année à ce long épisode de canicule et de sécheresse, suivi maintenant de la crise énergétique qui s'amplifie et à une augmentation préoccupante des coûts.

Malgré tout cela, nous avons su nous serrer les coudes et un élan de solidarité et de générosité s'est mis en place : une collecte pour l'Ukraine, un suivi des personnes fragiles lors de la canicule et enfin la mise en place d'un dépôt de pain avec des bénévoles.

Je tenais à remercier tous les bénévoles, associations, membres du CCAS, élus, personnels communaux pour leur aide si précieuse.

Cette année les illuminations de Noël débiteront plus tardivement avec de nouveaux décors, et seront éteintes à certains endroits et à certaines heures pour limiter les coûts de dépenses énergétiques.

Vous découvrirez dans ce numéro, les différents projets de l'année et à venir.

Nos deux plus grands challenges seront :

- La réouverture du multiservice, commerce indispensable pour notre village.*
- La lutte contre la pénurie de médecins pour l'activité thermale par notamment la création d'un Centre de Santé à Neyrac en salariant des médecins par l'intermédiaire du Sithere.*

Autre preuve du dynamisme de notre village, nous enregistrons une hausse des effectifs à l'école publique avec 4 classes, mais nous devons rester vigilants.

Je tenais à remercier deux personnes qui ont participé grandement à la vie économique et touristique du village depuis plusieurs années :

- Madame Rassat : gérante du Marché Cévenol jusqu'en juin 2022. Je lui souhaite une retraite bien méritée et paisible.*
- Monsieur Rennou : Directeur des thermes de Neyrac pendant 22 ans, qui quitte notre beau village pour d'autres horizons. Je lui souhaite une très belle réussite dans son nouveau projet professionnel.*

Et je souhaite donc la bienvenue à M. Fabrice Tareau, prochain nouveau directeur thermal, et au couple M. et Mme Testut-Salanson, futur gérant du multi-commerce.

Cette année, nous avons souhaité organiser des réunions de quartier pour être au plus près de vos préoccupations et être à votre écoute. Ce fût une réussite. J'ai apprécié ces différents échanges qui ont été constructifs et nous nous efforcerons de donner le meilleur de nous même.

Après deux ans d'annulation, nous sommes très heureux de pouvoir organiser à nouveau le repas de fin d'année des Aînés et la cérémonie des vœux prévue samedi 14 janvier 2023.

Au nom de toute l'équipe municipale, je vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année et un joyeux Noël entourés de vos proches.

Résolument à vos côtés !

*Karine Robert
Maire*

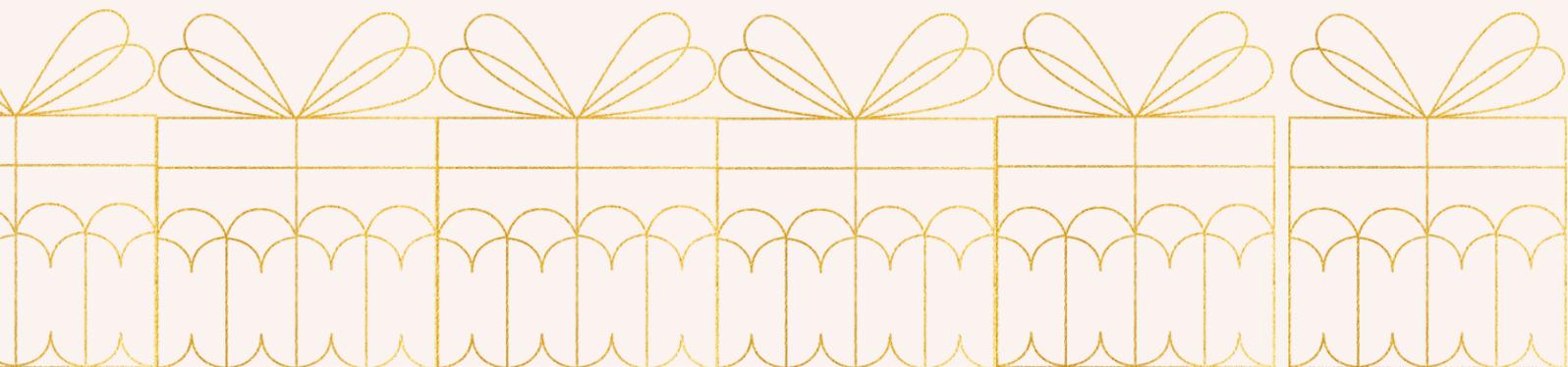


CEREMONIE DES VOEUX

Invitation à la population

Le samedi 14 janvier 2023
à 18h30
à la salle d'Animation

à l'issue de la cérémonie, un verre de l'amitié avec amuses bouches sera offert par la municipalité.



RENOVATION DU CLOCHER DE L'EGLISE

L'église Saint Etienne est au cœur du village de Meyras, village classé par le Département de l'Ardèche, village de caractère. L'église date du XIIème siècle et le clocher du XVIème.

Le clocher de l'église est en vauugnérîte (roche magmatique sombre, gris bleuté, entièrement cristallisée. Elle présente de larges « paillettes » et des aiguilles » sur un fond quartzo-feldspathique). L'utilisation de cette roche est assez rare.

L'église accueille les emblèmes de la famille de Ventadour. L'église est un site casadéen, site ayant été rattaché à la congrégation de l'abbaye de la Chaise-Dieu.

Le clocher est couvert de tuiles vernissées polychrome.

Au vu de la dégradation du clocher, la commune a fait réaliser un diagnostic visuel par drone en 2015 par une entreprise spécialisée (voir précisions ci après)

Son rapport intègre des préconisations sur le clocher :

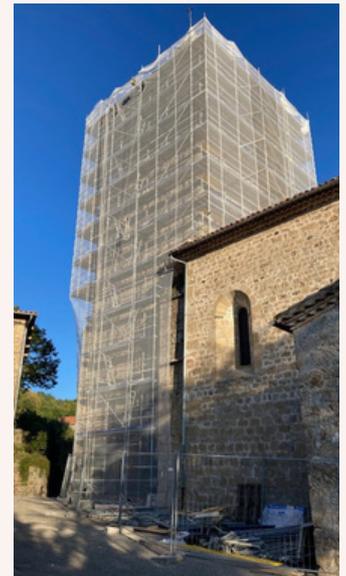
« L'état général du toit est en très mauvais état. On constate les mêmes problématiques pour chacune des quatre faces. (...) Certaines tuiles sont devenues très poreuses en l'absence de vernis et n'assurent donc plus leur rôle d'étanchéité de la toiture. De nombreuses tuiles sont manquantes suite à des glissements ou chutes (...). Les réparations de fortune n'assurent pas la pérennité de l'ouvrage »

Aussi il était préconisé une réfection complète avec, en attendant les travaux, l'installation d'un filet de protection pour garantir la sécurité.

Le toit de la nef de l'église connaît également des dégradations, il sera également nécessaire de mettre en place une campagne de travaux. Le cahier des charges techniques de la consultation actuelle prévoit une révision partielle de ce toit.

DESCRIPTION DES TRAVAUX ENGAGES

- Remplacement de l'ensemble des liteaux de la charpente du clocher après avoir déposé toutes les tuiles vernissées et arêtières.
- Remplacement des tuiles abimées.
- Achat de tuiles vernissées fabriquées par une tuilerie spécialisée (Tuilerie Blache à Loire-sur-Rhône)
- Reprise des pierres, margelles du chemin de ronde très abimées. Les joints seront entièrement repris également en raison de faiblesses dans l'étanchéité de l'ensemble.
- Remplacement des deux gargouilles manquantes par une pierre taillée
- En dessous du chemin de ronde, les pierres seront désherbées et démoussées et les joints repiqués soigneusement en préservant les arêtes des pierres.
- Suppression des arbres poussant dans les murs
- Mise en place d'un échafaudage sur l'ensemble de la période de travaux (10.5 m de large autour du clocher sur 4 faces)
- Habillage plomb des corniches et des baies
- Fermeture des ouvertures par filets anti-volatiles
- Reprise de la couverture sur l'escalier (bois de charpente, couverture en tuiles creuses et travaux de zinguerie)
- Diagnostic de la toiture de l'église ; les rives engravées et les solins sur les façades Nord et Est seront repris



Les travaux de maçonnerie et de charpente/couverture sont réalisés par une entreprise spécialisée Les Ateliers de Chanteloube associée à l'entreprise BEAUFILS à partir du mois de octobre 2022 et jusqu'au printemps 2023. Ces deux entreprises sont spécialisées dans la restauration de monuments historiques L'entreprise LES ATELIERS DE CHANTELOUBE est reconnue comme Entreprise du Patrimoine Vivant

Le montant prévisionnel de l'opération est de 230 000 €HT. Elle a fait l'objet de demande de subventions auprès de l'Etat, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et du Département de l'Ardèche.



La commune a fait appel à la Fondation du patrimoine pour lancer une campagne d'appel aux dons

Faites un don !
www.fondation-patrimoine.org



ou en complétant le formulaire joint à la gazette

En complément de la défiscalisation apportée par la fondation du patrimoine, la commune offrira à ses donateurs :

A partir de 10 € :

- Un grand Merci !

A partir de 50 € (coût réel après réduction impôt sur le revenu : 17 €)

- Votre nom sur la plaque des donateurs
- Une tuile vernissée de la couverture actuelle

A partir de 80 € (coût réel après réduction impôt sur le revenu : 28 €)

- Votre nom sur la plaque des donateurs
- Une tuile vernissée de la couverture actuelle
- La participation à l'atelier taille de pierre par l'entreprise de maçonnerie,

indépendamment de la visite des scolaires

A partir de 120 € (coût réel après réduction impôt sur le revenu : 41 €)

- Votre nom sur la plaque des donateurs
- Une tuile vernissée de la couverture actuelle
- La participation à l'atelier taille de pierre par l'entreprise de maçonnerie, indépendamment de la visite des scolaires

- Une invitation personnelle à l'inauguration

A partir de 200 € (coût réel après réduction impôt sur le revenu : 68 €)

- Votre nom sur la plaque des donateurs
- Une tuile vernissée de la couverture actuelle
- La participation à l'atelier taille de pierre par l'entreprise de maçonnerie, indépendamment de la visite des scolaires

- Une invitation personnelle à l'inauguration

- Une participation à une visite de fin de chantier avec explication de tout ce qui a été réalisé



Sur invitation de la Sté Chanteloube, les élèves de l'école de Meyras sont venus donner un coup de main aux tailleurs de pierre. Un grand merci pour ces tailleurs en herbe !!!

VOIRIE

Chaque année, la commune confie à la Communauté de Communes l'entretien de sa voirie dans le cadre d'une convention et selon un programme préétabli.

Le programme de cette année s'est déroulé comme prévu sur les voiries suivantes :

48 Impasse du Plot, 3 impasse du Meynades, 20 impasse de Neyrac Haut et 58 impasse de Hautsegur

Par ailleurs des travaux ont été réalisés par la commune devant l'ancienne école de Champagne : aménagement de la sortie de la voie de servitude sur le CD 536 pour une meilleure sécurité, aménagement d'un emplacement pour le futur abri bus et reprise du trottoir.



Impasse du Plot



Emplacement du futur abribus



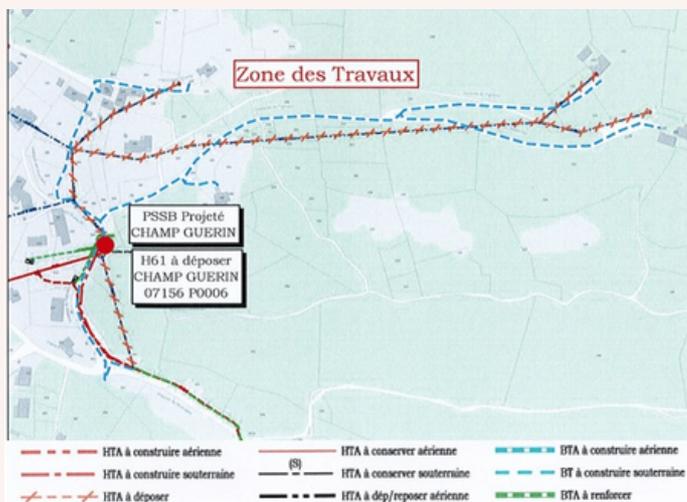
Neyrac Haut



Impasse du Meynades

SDE 07

1 - POSTE CHAMPGUERIN



Enfouissement du réseau électrique haute et basse tension, du réseau TELECOM et dépose des lignes aériennes.

Cout total du projet :
395 654 € HT

Part communale éclairage public:
9133 € HT

2 - POSTE DE LA BLACHERE

Enfouissement du réseau électrique haute et basse tension qui ira du parking de l'Alambic (en face du Relais des Muletiers), Chaussedy jusqu'à la rue de La Blachère,

Coût total estimatif : 800 000 HT
Aucune participation financière de la commune.

Les riverains seront informés du démarrage des travaux qui intégreront un plan de circulation



3 - SCHEMA DIRECTEUR ECLAIRAGE PUBLIC

L'équipe municipale a souhaité mettre en place une politique d'économie d'énergie notamment au niveau de l'éclairage public.

Actuellement la commune dispose d'un total de 325 points lumineux dont une partie est en lampes LED basse consommation et une autre partie avec des ampoules à haute consommation.

Pour que la commune dispose uniquement de lampes LED, nous devons remplacer 122 luminaires avec la rénovation des armoires de commande correspondantes. Le programme réalisé permettra une baisse importante de la consommation d'énergie.

- Le cout estimatif de l'opération s'élève à 160 000 € HT (financé à 50% par le SDE07).
- Le cout restant à la charge de la commune s'élèverait à 80 000 € à échelonner sur 5 ans soit : 16 000 € par an .
- Economie sur la puissance installée : 8.6 kW (diminution de 65 %)
- Economie sur la puissance consommée : 37 700 kW/h
- Economie théorique de la maintenance : 854 €/an

Un groupe de travail a été créé afin d'analyser la pertinence de l'extinction de l'éclairage public une partie de la nuit dans certains secteurs.

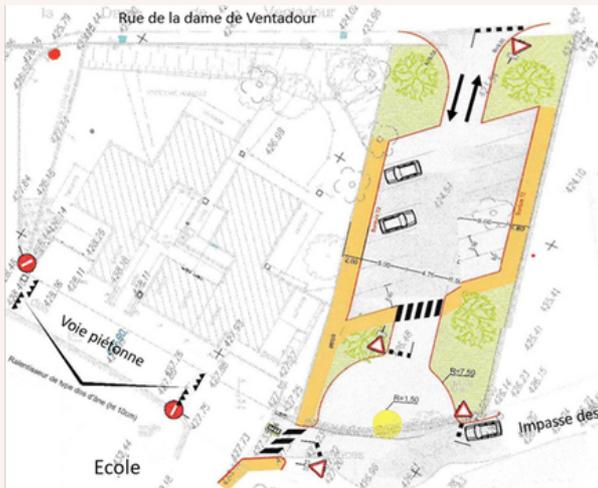
RESERVOIR DU CLAUZEL

Les travaux consistent à abandonner la prise d'eau en rivière de la Fontaulière avec désaffectation de l'usine de traitement, à construire un nouveau réservoir et à poser des canalisations et des équipements de régulation qui alimenteront ainsi toute la commune y compris Champagne.

Coût total : 1 200 000€ HT
Aucune part communale

L'enjeu est que l'ensemble de la commune alimenté par le SEBA ait une eau mise à l'équilibre (entre autres la teneur en calcium), traitée à l'ozone et traitée aux UV. Ce qui n'est pas le cas de l'eau de la Fontaulière. Nous avons à ce jour aucun calendrier prévisionnel de travaux.

SÉCURISATION DE L'ACCÈS À L'ÉCOLE



Le renforcement de la sécurité des enfants aux abords de l'école n'est pas un sujet nouveau.

La progression du nombre d'enfants ces dernières années s'est accompagnée d'une progression identique de la densité de véhicules circulant devant et autour de l'école.

Un "presqu'accident" survenu cette année a décidé le conseil municipal à engager rapidement une étude sur cette question. Le SDEA, consulté en tant qu'assistant à la maîtrise d'ouvrage, a rendu ses conclusions en octobre avec plusieurs scénarii, s'appuyant sur la disponibilité de la parcelle acquise par la commune à proximité immédiate de l'école.

Un scénario a également été soumis par l'équipe d'opposition. Tous ces éléments ont été exposés lors des différentes réunions de concertation avec les parents d'élèves, les enseignants et les riverains qui ont pu ainsi exprimer leurs souhaits et réactions face aux différents scénarios.

De cette concertation s'est dégagé un scénario consensuel qui a été voté au conseil municipal le 14 novembre.

En résumé, il comprend une piétonisation complète de la rue devant l'école, un parking de 14 places en épice et un giratoire sur l'impasse des diligences pour fluidifier le trafic.

Il sera mis en œuvre au cours du premier semestre 2023.

Dans un deuxième temps, un cheminement piéton sera réalisé entre le stade et ce nouveau parking. Enfin, selon les retours constatés à l'usage, une étude sera faite pour ajouter si possible des places de parking le long la rue de la dame de Ventadour.

AMENAGEMENT DU CHEMIN DU SOUILHOL ET DE LA MOFETTE

On en parle depuis un an !

Ce projet est mené en collaboration étroite avec le PNR qui a monté un dossier de demande de subvention « Coup de pouce » et réalisera une partie des travaux.



La fameuse bombe du Souilhol devant laquelle il arrive de passer sans la voir !!

Le Souihol

Des marches seront réalisées dans les parties les plus dangereuses du chemin d'accès.

Ce lot sera confié à l'Atelier Chantier d'Insertion du Centre Olivier de Serre qui a déjà démontré son savoir-faire dans ce domaine.

Un petit parking sera créé au départ du chemin et la signalisation sera modernisée.

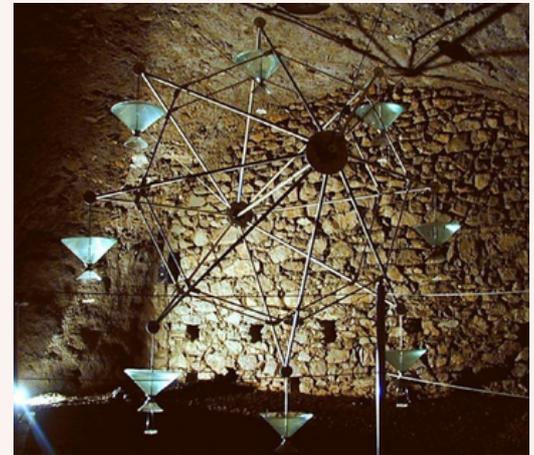
La Mofette

Endommagé par l'humidité, le local sera remis en état, plancher bois et installation électrique.

Une porte vitrée permettra aux visiteurs de voir l'intérieur du local et un QR code sera installé à l'extérieur pour accéder à un guide audio via les smartphones. Ceci pour répondre au besoin de visites des touristes en autonomie.

Parallèlement, l'Office du Tourisme sera sollicité pour organiser des visites guidées à l'intérieur du local avec la mise en marche de la roue mettant en évidence la présence de CO₂.

Le mécanisme existant est en état.



La roue de la Mofette

Coût global du projet : 26 125.50€ HT, avec une participation du PNR et de la commune de 50% chacun, soit 13 062.75€

Ce projet trouvera tout son sens avec une autre action de promotion et de valorisation de nos Jeunes Volcans d'Ardèche qui sera lancée en 2023 par le PNR et les Office de tourisme de la région

RÉNOVATION DE LA FRESQUE DE LA FOIRE DE LA SAINT BLAISE



Tout comme le clocher de l'église, nos fresques sont soumises à la rude épreuve du temps : la pluie et les UV.

Ces fresques constituent un atout essentiel pour notre village de caractère car de nombreux touristes apprécient toujours de déambuler dans le centre bourg à la recherche de toutes ces œuvres qui retracent notre histoire et notre patrimoine.

La fresque de la foire de la Saint Blaise est la plus imposante et la plus symbolique. C'est donc elle qui va repasser dans les mains de son créateur Alain ROYER. Les travaux sont prévus en décembre de cette année.

Elle sera donc restaurée pour la prochaine foire de la Saint Blaise !!

Coût global du projet : 9620€ HT, avec une subvention du département de 40%, soit 3848€ , et une part communale restante à 5772€

Centre de santé à Neyrac-Les-Bains !



Les élus de la majorité prennent leurs responsabilités pour sauver l'avenir des Thermes

Pour la prochaine saison, les Thermes de Neyrac se retrouvent avec un manque important de médecins pour l'activité thermale.

La non-réouverture des Thermes pour cette raison serait dramatique pour la commune tant sur le plan économique que touristique.

Les médecins généralistes du pôle de santé peuvent y pourvoir très partiellement mais cela ne suffira pas à répondre au besoin.

Contexte et enjeux :

Le Directeur des thermes a reçu plusieurs candidatures de médecins qui souhaitent être salariés. Ils ne souhaitent pas exercer en libéral.

La mairie ne peut pas prendre à sa charge le salariat des médecins, ni SODEXO.

Le SITHERE est d'accord pour le prendre en charge.

La commune et le SITHERE ont reçu l'ARS pour expliquer le projet et solliciter des aides.

L'ARS a expliqué que le SITHERE ne peut pas salarier un médecin sans la création d'un centre de santé, c'est la condition obligatoire.

La commune étant propriétaire de locaux situés à Neyrac, ils seront réhabilités en 2 cabinets de consultations avec une salle d'attente.

Coût estimatif des travaux environ 40 000 € qui sera affecté dans l'enveloppe budgétaire de la réhabilitation thermale.

La mairie assumerait le risque financier en cas de déficit, en sachant que ce risque potentiel serait maîtrisé car minimisé par le niveau des recettes attendues. (Ce risque est dérisoire au regard du risque de fermeture des thermes qui engendrerait un remboursement par la mairie de la garantie d'emprunt de 1 200 000 €).

Le pôle de santé sera partenaire

Une convention a été signée entre la mairie et le SITHERE pour la création du centre de santé.

Celle-ci est conclue pour une durée de deux ans à compter de la date de signature de la convention.

A l'issue de cette période d'expérimentation, un bilan commun sera établi.

Il sera décidé de la suite à donner à cette expérimentation.

Si le bilan est jugé positif par les deux parties, elle sera renouvelée annuellement par tacite reconduction.

Chacune des deux parties aura la possibilité de résilier la présente convention à la date d'anniversaire de la signature, moyennant un préavis de 2 mois.

Le SITHERE tiendra une comptabilité distincte de l'activité du centre de santé.

L'objectif de cette expérimentation est d'être à l'équilibre financier.

Agrément phlébologie : où en sommes nous?

A l'étape de l'étude clinique

ÉTUDE CLINIQUE

L'établissement thermal de Neyrac-les-Bains recherche des VOLONTAIRES

Vous souffrez d'**insuffisance veineuse** avec des **lésions de la peau**
(pigmentation, eczéma, etc...)

Participez à une étude clinique pour permettre à la station thermale de **Neyrac-les-Bains** d'obtenir l'agrément pour traiter les symptômes de l'insuffisance veineuse !
Une **cure thermique de 3 semaines** orientée phlébologie peut vous être proposée

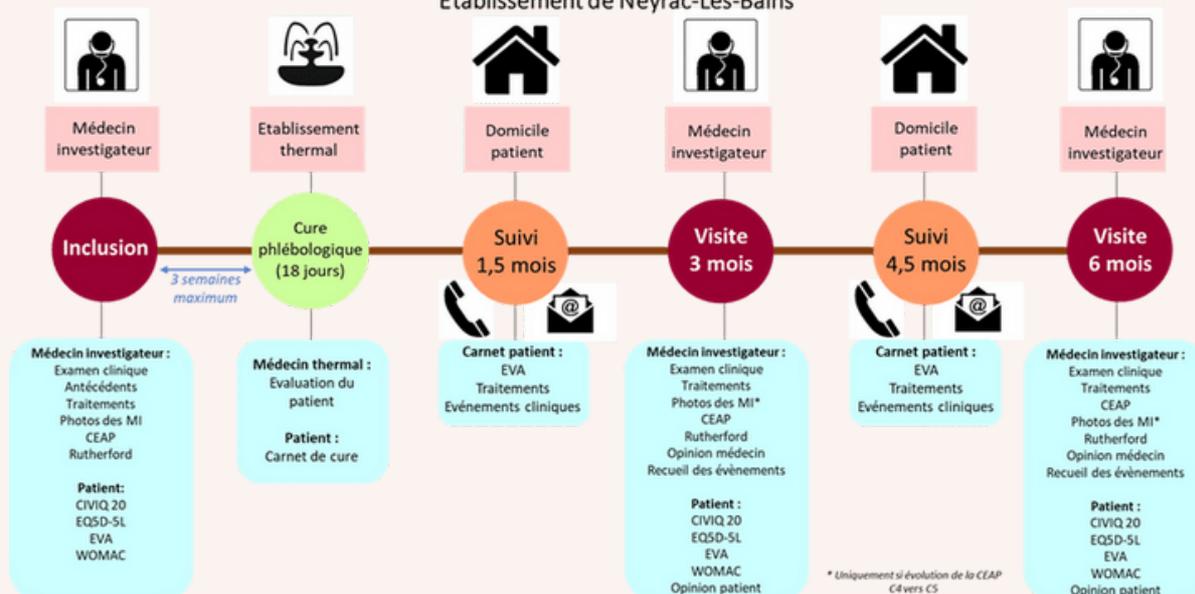
Pour toute information :  **04 76 76 66 39**
 **themas-neyrac@univ-grenoble-alpes.fr**



Durée du suivi : 6 mois
3 visites ou téléconsultations avec un médecin référent de l'étude
La cure thermique et les frais médicaux seront pris en charge par le promoteur

 Cette étude clinique est coordonnée par l'Université Grenoble Alpes 

Evolution de la qualité de vie de patients souffrant d'insuffisance veineuse chronique des membres inférieurs à 6 mois d'un traitement thermal
Etablissement de Neyrac-Les-Bains



REUNIONS DE QUARTIER



AU CHÂTEAU D'HAUTSEGUR

Ces réunions de quartier se sont tenues comme prévu sur 4 sites différents, Neyrac Ciné, Château de VENTADOUR, Château d'HAUTSEGUR et salle Maurice NICOLAS du 24 septembre au 15 octobre. 120 personnes au total se sont déplacées sur ces lieux pour prendre connaissance des sujets d'actualité et échanger avec les élus.

Que nos hôtes ainsi que les habitants qui se sont mobilisés soient ici remerciés pour leur participation et leurs interventions.

Ces moments de rencontre sont importants et le retour d'expérience de ces réunions nous encouragent à reconduire l'initiative.

Les sujets abordés pendant les temps d'échange n'ont pas manqué : les ordures ménagères et les difficultés sur certains points de collecte, la circulation routière et les excès de vitesse, l'éclairage public qui devra évoluer pour faire des économies, les abris bus, l'entretien des bords de route et des chemins communaux...pour ne citer que quelques-uns de ces sujets

Toutes les remarques et suggestions ont été notées et feront l'objet d'actions de la part de la mairie dans toute la mesure du possible.



AU CHÂTEAU DE VENTADOUR



A NEYRAC CINE

DÉMÉNAGEMENT DU MULTISERVICE

Ce projet est vital pour le village qui n'a plus d'épicerie depuis la fermeture du Marché Cévenol.

Tout est mis en œuvre pour assurer une reprise de ce commerce qui évoluera vers le modèle des multiservices souvent développés dans les zones rurales : épicerie, tabac, dépôt de pain, presse, relais postal, gaz, coin buvette...

Caroline SALANSON et Julien TESTUD, nos futurs gérants, ont racheté le fond de commerce du Marché Cévenol cet été et sont déjà dans les starting-blocks !. Ils seront en mesure de rouvrir le magasin dans son local actuel vers le mois de mai ou juin 2023.

Entre temps, nous étudierons les différents lieux d'implantation en prenant en compte les possibilités de zonage du PLUI pour la création d'un commerce et les exigences en matière de viabilité économique.

Pour ce dernier point, un expert de la CCI a été missionné pour valider le projet par une étude de faisabilité économique, qui est la condition nécessaire pour prétendre à des subventions.



CAROLINE ET JULIEN

L'AMIE DU PAIN

Les meyrassiens démontrent leur capacité de résilience collective !

Le Marché Cévenol ferme, certains d'entre nous ont exprimé leur inquiétude et leur déception de ne plus trouver au moins du pain au quotidien.

Qu'à cela ne tienne, la mairie réagit, on se retrouse les manches, on consulte les associations, on s'organise et voilà une belle expérience de mobilisation solidaire qui démarre.

Une trentaine de bénévoles se succèdent désormais chaque matin entre 8H00 et 10H00 pour tenir la permanence et autant de clients réguliers retrouvent, découvrent pour certains, le plaisir de venir chercher du pain frais le matin et de papoter. Certains ont même avoué avoir fait de nouvelles connaissances avec des habitants du village à cette occasion !

Cette mobilisation est allée au-delà de nos espérances et nous permet d'envisager plus sereinement un fonctionnement régulier jusqu'à la réouverture de l'épicerie (vers le mois de juin 2023).



Merci à tous ceux qui, dès le départ, ont cru en cette initiative et contribuent à son succès par une mobilisation sans faille.





La Belle Échoppe c'est quoi ?

C'est une épicerie ouverte toute l'année, gérée par M. et Mme Montauriol, qui se situe à Neyrac-Les-Bains au bord de la RN 102, à côté de l'Office du Tourisme.

On y trouve des produits de qualité venant directement des producteurs locaux: pains, fruits, légumes, fromages, charcuterie, yaourts, glaces, épicerie fine...

Engagés dans une démarche éco-responsable et durable, ils ont fait le choix d'avoir de petits stocks pour éviter un maximum de gaspillage.

Leur fil conducteur : privilégier les circuits courts.

Faire un achat chez eux, c'est soutenir l'économie locale et soutenir l'agriculture biologique !



Nouveaux horaires :

Lundi 9h30-14h00 et 16h30-19h30
Mardi 9h30-14h00 et 16h30-19h30
Mercredi fermé
Jeudi 9h30-14h00 et 16h30-19h30
Vendredi 9h30-14h00 et 16h30-19h30
Samedi 9h30-14h00 et 16h30-19h30
Dimanche fermé

Ils proposent également différents services :

Vente et dégustation d'huitres de Bouzigues tous les 3^{ème} samedis du mois

Camion pizza avec Nostra tous les mardis soirs (actuellement en congés reprise fin mars 2023)

Possibilité de commander du poisson via le site internet Poiscaille avec livraison à la Belle Echoppe.



RENTREE DES CLASSES ECOLE PUBLIQUE MATERNELLE ET PRIMAIRE



Le 1er septembre, 84 élèves faisaient leur rentrée dans la joie et la bonne humeur.
L'école dispose de 4 classes depuis deux ans.

Mme TRIN et Mme ORSET s'occupent de la toute petite, petite et moyenne section avec 23 enfants

Mme SABY se charge de la grande section et CP et elle est remplacée par Mme ORSET le jeudi pour sa décharge en tant que Directrice d'école avec 19 enfants

M. CHAROY a la classe de CE1 et CE2 avec 21 enfants
M. COURTIN gère la classe de CM1 et CM2 avec 21 enfants

Le personnel communal, Stéphanie SIMON, Anaïs DUFFAUD, Sylvie DREUILLAUX, Pauline VERMESH et Maddy MARTIN accompagnent les enfants tout au long de la journée dans leurs activités pendant le temps scolaires ou périscolaires.

Nous leur souhaitons à tous une très bonne année scolaire.

SNU: SERVICE NATIONAL UNIVERSEL



Le 15 juillet a eu lieu la cérémonie de clôture du séjour de cohésion du SNU avec remise de certificat aux jeunes volontaires.

Ce séjour de 15 jours a été une vraie réussite.

il s'adressait aux jeunes qui souhaitent s'investir au sein de la société.

Bravo à ce groupe de jeunes qui ont dû :

- o s'adapter à un territoire inconnu, loin de leur famille
- o dépasser leurs limites
- o s'intégrer à un groupe, en tissant des liens sociaux

Ils ont découvert également différentes activités ; via ferrata, parcours de marche nocturne, sans oublier le respect des valeurs républicaines : liberté, égalité, fraternité

CÉRÉMONIE DU 11 NOVEMBRE



104 ème anniversaire de l'Armistice 1918.

En présence des représentants de la Gendarmerie, des Pompiers, M.Audigier (porte drapeau) et M.Bottoni (représentant des anciens combattants)

Un bel hommage à celles et ceux qui ont combattu pour notre liberté au péril de leurs vies.

C'est à nous maintenant de transmettre la mémoire.

"Parce qu'un homme sans mémoire est un homme sans vie, un peuple sans mémoire est un peuple sans avenir"
Maréchal Ferdinand Foch



ECONOMISONS L'EAU AVEC L'EPTB DU BASSIN VERSANT DE L'ARDÈCHE

20 JUIN 2022 - LANCEMENT DE L'OPÉRATION POUR DU MATÉRIEL D'ÉCONOMIE D'EAU À PRIX TRÈS RÉDUIT !

Alors que l'été commençait à peine, la sécheresse se faisait déjà sérieusement sentir sur notre bassin versant. C'est dans ce contexte que l'Établissement Public Territorial du bassin versant de l'Ardèche lance sa deuxième opération de soutien aux particuliers et aux collectivités pour acquérir des équipements d'économie d'eau à prix très réduit.

CUVES DE RÉCUPÉRATION DES EAUX DE PLUIE, DOUCHETTES ÉCONOMES, MOUSSEURS DE ROBINETS, SACS POUR RÉDUIRE LE VOLUME DE LA CHASSE D'EAU... SERONT VENDUS ET LIVRÉS CHEZ VOUS AVEC PRÈS DE 80 % DE RÉDUCTION !

Cet été, on se met tous aux économies d'eau !

Nos rivières ont soif

Habitants de la commune : vous bénéficiez de **prix ultra-réduits** pour vous équiper en **matériels d'économie d'eau**.

Cuves de récupération des eaux de pluie

Douchettes hydro-économiques

Mousseurs de robinet

Offre limitée valable à partir du 20 juin 2022

Informations et lien pour commander : www.touseconomeseuneau-ardeche.fr

Une opération de l'Établissement Public Territorial du Bassin Versant de l'Ardèche
4, allée du Château - 07200 VOGUE
04 75 37 83 25 - www.ardèche-eau.fr

QUI PEUT EN BÉNÉFICIER ?

Les particuliers, habitants des 150 communes du bassin versant de l'Ardèche, peuvent bénéficier de cette offre. Cela représente près de 61 000 foyers éligibles.

Les structures publiques du territoire (mairies, écoles, salles des fêtes...) peuvent aussi bénéficier de l'offre aux mêmes conditions tarifaires.

Avec un budget de 700 000 euros TTC et un objectif de 70 millions de litres économisés chaque année, nous espérons que cette opération contribuera aussi à une prise de conscience et une mobilisation de chacun pour des comportements plus économes en eau sur notre bassin versant.

Il n'y a pas de petites économies : les petites gouttes feront les grandes rivières

Alors n'hésitez pas !

BILAN DES FESTIVITES

Il s'est passé quoi cette année à MEYRAS ?

Comme le résume en images cette mosaïque, plein de belles choses !

Entre le théâtre, les concerts, le feu d'artifice, les soirées de musique classique ou de jazz, la fête de l'Ardéchoise, les marchés nocturnes, ou le projet Cabosse avec l'école, l'année 2022 aura été riche en événements.

Ainsi pour la deuxième année consécutive, notre programmation aura largement contribué à l'animation de notre beau village.

Nous ferons tout pour garder le rythme en 2023

Rendez vous sur meyras.fr et sur Panneau Pocket pour la programmation.



ÉVÉNEMENTS FESTIFS 2023 A VOS AGENDAS !



Foire de la Saint Blaise dimanche 5 février 2023

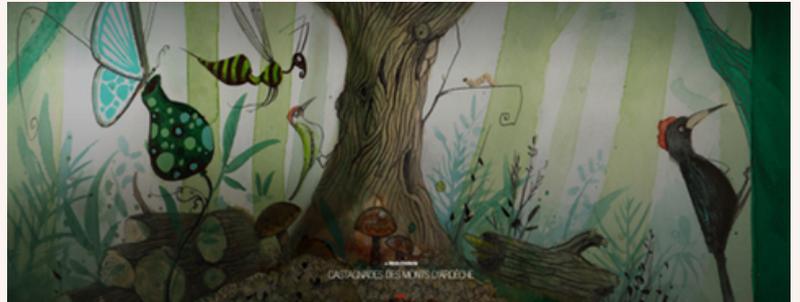
Au programme :

- Petite randonnée pédestre autour du village
- Exposition de photos anciennes du village
- Un manège à bras pour les petits et les grands
- Balades en calèche
- Soupe au chou (sur réservation au 04 75 94 42 40)
- Restauration rapide, buvette
- Concours de boules carrées
- Démonstration de danses folkloriques
- Stand de maquillage pour les enfants, jeux Déambull
- Et bien sûr de nombreux stands d'artisans, de producteurs et de métiers anciens...

Nous vous attendons nombreux pour cette grande fête du village et n'oubliez pas vos pulls !!!

Les Castagnades

Nous étions en pause cette année 2022. (Jaujac et Meyras participent une année sur deux)



Donc en 2023, nous aurons le plaisir de participer à nouveau à cette grande fête de la Châtaigne. Comme l'an dernier, nous réunirons les associations de la commune pour préparer ensemble ce grand rendez-vous

« MEYRAS TOI MON VILLAGE » UN PROJET DE MÉMOIRE PARTICIPATIF



Initié début 2022 par Jérôme SKALSKI, nouveau résident de la rue Grande et journaliste de profession, ce travail de mémoire a pour objectif de réveiller les souvenirs de nos anciens afin de consolider la mémoire patrimoniale de Meyras.

C'est un projet culturel à part entière qui associe nos aînés invités à aller fouiller dans leurs souvenirs pour documenter le passé de la commune et de sa région. Six habitants ont déjà participé à cette aventure et raconté, sous l'œil de la caméra, leurs histoires personnelles, et celles de leurs aïeux, vécues sur notre territoire.

Il en sortira un premier film sur le thème de la Foire de la Saint Blaise qui vous sera présenté à cette occasion début février.

Un grand merci à eux pour cette précieuse contribution !



LECTURE PUBLIQUE DU TERRITOIRE ARDÈCHE DES SOURCES ET VOLCANS

Mardi 20 septembre était organisée, par la Communauté de Communes avec les bibliothécaires et les élus, une réunion de concertation sur l'offre de « lecture publique » du territoire Ardèche des Sources et Volcans.

La lecture publique s'intègre dans le dispositif Education Artistique et Culturelle (EAC) porté par le Département qui, à titre d'exemple, s'est concrétisé en février 2022 par le projet de La légende du Pont du Diable : monté par Labeaume en Musique et financé par la CDC, ce projet culturel comprenait un stage de chant pour le grand public, des interventions dans les écoles et dans les bibliothèques et un magnifique concert qui s'est tenu dans notre salle de spectacle à guichet fermé.



« Lecture publique » mais de quoi s'agit-il ?

Une personne qui vient lire un bouquin sur une place publique ? non pas vraiment...!

Les territoires ont pris conscience de la nécessité de créer des réseaux reliant leurs lieux culturels, bibliothèques, médiathèques avec les événements et les services qu'ils proposent. L'enjeu est d'enrichir l'offre culturelle du territoire, d'améliorer l'attractivité des bibliothèques et de développer des projets partenariaux d'actions culturelles.

Cela se fera par une mise en réseau des bibliothèques afin de créer des espaces de dialogue, une mutualisation des services et ressources (grâce par exemple à la numérisation de la liste des ouvrages)

Nous disposons aujourd'hui d'une bibliothèque animée par deux bénévoles, Anne MENARD et Andrée FALCO. Son intégration dans ce projet de réseau de lecture publique constitue une opportunité à saisir pour lui permettre une adaptation aux enjeux et aux besoins de demain.

LES ATELIERS NUMÉRIQUES

Rappelons-nous, ces ateliers avaient failli démarrer il y a 2 ans mais le COVID est passé par là... !

Depuis, deux conseillers numériques ont été recrutés sur le territoire de la Communauté de Communes Ardèche des Sources et Volcans, Apolline Astier par la communauté de communes et Maxime Gauthey par la mairie de Burzet.

Les activités dans ces ateliers sont prises en charge à 100 % grâce au Pass Numérique, si bien que rien n'est à payer par l'utilisateur.

Mieux maîtriser les ordinateurs, les smartphones et les tablettes, voilà l'ambition de ce programme qui a été lancé en septembre et se terminera à la fin de l'année.

D'autres programmes pourront être initiés en fonction des besoins.



Une douzaine de meyrassiennes et de meyrassiens se retrouve ainsi un vendredi sur deux pour démystifier ces outils dans une ambiance détendue et conviviale.

FORUM DES ASSOCIATIONS



Club de danse Country Addicts



Association l'Eau Vive



Association Château de Ventadour



Club de pétanque PLM



Maison Sport Santé



Association Balad'âne

Meyras très bien représenté lors du 1^{er} forum intercommunautaire des associations.
Un grand merci pour leur dynamisme !

MAISON FRANCE SERVICES VISITÉE PAR DIFFÉRENTS REPRÉSENTANTS DE L'ÉTAT KARINE ROBERT, MAIRE DE MEYRAS ÉTANT VICE-PRÉSIDENTE DU VOILET SOCIAL



Cette structure permet aux usagers d'être accompagnés dans les démarches administratives (famille, retraite, emploi, santé, impôts, logement, accès au droit...) avec un accompagnement de qualité, personnalisé, et une équipe à votre écoute.

C'est un service public de proximité qui regroupe en un même lieu plusieurs services.

Alors n'hésitez pas à vous y rendre !

maison France services : 11 rue Pouget 07330 THUEYTS /04.75.39.75.33

L'ARDECHE S'INVITE AU MENU LES RESTAURATEURS MIS A L'HONNEUR

27 septembre : Le goût à l'honneur ! Des bons produits, des rencontres et du partage sur la place du marché à Jaujac.

Merci aux chefs Claude Brioude du Restaurant Brioude & Bistrot et Vincent Badia de l'Auberge Les Grillons et à tous les participants qui sont venus goûter les différentes préparations.



La Communauté de Communes Ardèche des Sources et Volcans est partenaire de l'événement "l'Ardèche s'invite au menu " avec Ardèche le Goût pour la deuxième année consécutive.

Avec la présence, entre autres, de Sandra Teyssier (Ardèche Le Goût), Cédric D'Império (Président CDC), Marion Houetz (Vice Présidente à l'agriculture) , Karine Robert (Vice-Présidente au tourisme), Sophie Bottoni (Responsable du service tourisme) et Claire Delorme (Chargé de mission).

Cet événement a pour objectif de soutenir l'économie locale, de favoriser les circuits courts et ainsi mettre en valeur les producteurs locaux.

L'Ehpad Les Tilleuls, à Montpezat Sous Bauzon, a également été partenaire dans le cadre de la cuisine collective.

Du 10 au 16 octobre ,
8 restaurants ont proposé des
menus gourmands avec des
produits 100% locaux.

Auberge de Barnas
Restaurant Le Point D'orgues (Fabras)
Le Bouchon Ardéchois (Jaujac)
Le Camélia (La Souche)
Bistrot Brioude (Meyras)
Restaurant Retour aux Sources
(Meyras)
Auberge de Montpezat
Le Bistrot du Pont (Pont de Labeaume)



COUP DE POUCE

Ce service est géré par la Communauté de Communes et propose une aide alimentaire sous la forme de colis une fois par semaine les jeudis après-midis au local Coup de Pouce situé à Lalevade d'Ardèche.

Les vendredi 25 et samedi 26 novembre, a eu lieu la collecte annuelle de la banque alimentaire
Un grand merci à tous les bénévoles et à tous les donateurs pour leur générosité !



Pour égayer les fêtes de fin d'années des bénéficiaires, vous pouvez confectionner une boîte de Noël et la déposer en mairie

Il vous reste des fruits, des légumes...vous pouvez les déposer au point de collecte permanent dans les locaux de Coup de Pouce à Lalevade d'Ardèche. Ces produits seront ensuite distribués aux bénéficiaires

OPERATION SOLIDAIRE BOITE DE NOËL
AU PROFIT DE COUP DE POUCE
SERVICE D'ACTION SOCIALE
DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Prenez une boîte à chaussures et y glissez cinq petites attentions

- 1 mot doux
- Quelque chose de chaud
- 1 divertissement
- 1 produit cosmétique ou d'hygiène
- Quelque chose de bon

DEPOSEZ-LÀ EN MAIRIE LA PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS AVANT LE 22 DÉCEMBRE 2022 !
POUR LA COMMUNE DE LALEVADE LES DÉPOSER À COUP DE POUCE

Ne pas emballer les boîtes, nos bénévoles s'en chargeront et glisseront une surprise.
Pour plus d'infos contactez-nous au 06.02.10.69.70
Merci !

ACTION SOCIALE
ARDECHE DES SOURCES ET VOLCANS

POINT DE COLLECTE PERMANENT

Coup de pouce propose un point de collecte permanent dans ses locaux:

- Surplus de jardin
- Plans de légumes
- Produits frais (laitiers, compote...)

Tous les mercredis
de 9h/12h et de 13h/16h
locaux de coup de pouce
51, rue des écoles, Lalevade d'Ardèche
parking du cimetière

Coup de pouce: 06.02.10.69.70
coupdepouce@asv-cdc.fr



Stéphane Rennou, Directeur des Thermes de Neyrac les Bains et de Vals, quitte son poste en janvier prochain pour rejoindre sa région d'origine, la Bretagne, et y poursuivre sa vie professionnelle. Il était donc important de partager avec lui, avant son départ, son parcours de plus de 20 ans à la tête de ces deux établissements.

En 2001, Stéphane Rennou reprend la direction des thermes de Neyrac et de Vals, missionné par l'entreprise Sodexo à qui a été confiée l'exploitation des deux complexes.

L'objectif était alors de développer l'activité thermique qui, en 2001, était principalement centrée sur les prestations médicales. Or le niveau limité des remboursements de la sécurité sociale ne permettait guère de dégager des capacités financières suffisantes pour de nouveaux investissements.

Il s'agissait donc de diversifier l'activité thermique vers des soins de bien-être et de mettre en place des investissements très lourds.

Cette stratégie a porté ses fruits et les résultats sont bien là. Voici quelques exemples :

- le chiffre d'affaires a été multiplié par deux depuis 2001, avec un accroissement continu de la fréquentation de 3 à 5 % par an.*
- accueil de 4200 curistes par an à Neyrac (2500 à Vals et probablement 3500 en 2023) et création de 46 emplois équivalents temps plein.*
- depuis 2016 un budget d'investissement de 8,4 millions d'euros (fin des travaux l'année prochaine) a permis une extension et une rénovation totale de l'établissement (création du parcours Spa, de la piscine panoramique, du restaurant, fabrication et vente de produits de soins, équipements autour des économies d'énergie dans l'usine thermique ...).*
- citons enfin deux prestations apportant un avantage concurrentiel immédiat ou futur : les piscines de Kneipp (bains chauds et froids, équipement très rare en France) opérationnelles dès 2022 et la demande d'agrément en phlébologie (en cours d'examen).*

Stéphane Rennou insiste sur l'importance des relations de travail qu'il a pu nouer avec ses partenaires, en particulier avec son premier interlocuteur : la commune de Meyras, propriétaire des thermes, et ses Maires, Gérard Bruchet (à l'origine de l'acquisition des thermes par la municipalité en 1985), puis Karine Robert.

Il a su construire et préserver avec eux, au cours des deux décennies, une relation de confiance sur des valeurs communes : chaque projet est le résultat d'une concertation et d'un accord entre le propriétaire et l'exploitant.

Outre les relations avec la Mairie, Stéphane Rennou tient à mentionner les trois partenaires clés qui ont participé à la réussite de sa mission : le Syndicat pour le développement du thermalisme en Ardèche (Sithère), les curistes, en restant sans cesse à l'écoute de leurs besoins, et surtout les équipes de soins et les techniciens de l'usine thermique, totalement impliqués dans leur mission.

Stéphane Rennou tient enfin à souligner tout le bonheur que lui a apporté ce parcours de 20 ans, riche au plan professionnel, relationnel et humain.

A notre tour de lui souhaiter un bon retour en Bretagne et de le remercier pour son engagement sans faille pendant ce long séjour en Ardèche.

Michel Retel



BUCHE DE NOEL A L'ORANGE ET SON CAMEL A LA FLEUR DE SEL



TEMPS DE PRÉPARATION 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

POUR LE BISCUIT :

7 OEUFS

200G SUCRE ROUX NON RAFFINÉ
EN POUDRE

1 PINCÉE SEL

170 G DE FARINE TAMISÉE

2 CUIL. À SOUPE DE MAÏZENA

1 CUIL. À SOUPE DE LEVURE
CHIMIQUE

350 G MARMELADE D'ORANGE

2 ORANGES NON TRAITÉES

POUR LE SIROP :

2 ORANGES

80 ML EAU

200 G SUCRE GLACE

POUR LE DÉCOR :

200 G SUCRE

4 CUIL. À SOUPE D'EAU

1 PINCÉE DE FLEUR DE SEL



ÉTAPES DE PRÉPARATION



1/ POUR LE BISCUIT : PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200 °C (TH.6-7).

Mélangez la farine, la Maïzena et la levure chimique.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez au batteur électrique les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse. Ajoutez les zestes d'orange, puis peu à peu le mélange farine, Maïzena et levure chimique.

Montez les blancs en neige bien fermes avec 1 pincée de sel.

Incorporez délicatement les blancs aux jaunes.

Versez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé beurré et fariné.

Égalisez la surface, enfournez pendant 10 min.

Lorsque le biscuit est cuit, retournez le sur un torchon propre et humide, ôtez le papier sulfurisé et roulez le délicatement,

Laissez refroidir.



2/ POUR LE SIROP



Faites chauffer le jus des 2 oranges dans 10 cl d'eau,

Ajoutez 200 g de sucre glace. Réservez.

Déroulez le biscuit.

A l'aide d'un pinceau, imbibe le avec le sirop d'orange, étalez la marmelade d'orange et roulez le à nouveau. Saupoudrez de sucre glace

3/ POUR LE DÉCOR

Recouvrez une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé.

Dans une poêle à fond épais, faites fondre le sucre dans 4 cuillères à soupe d'eau sans remuer.

Lorsque le caramel aura pris une couleur blonde, éteignez le feu.

Au dessus de la plaque, placez une cuillère en bois avec deux fourchettes, tirez des filaments de caramel dans un sens puis dans l'autre au-dessus de la cuillère en bois, avant que le caramel ne durcisse,

Façonnez le à votre guise et décorez la bûche. Saupoudrez de fleur de sel.

BONNE DEGUSTATION !





Du 1er janvier au 05 décembre 2022

NAISSANCES

PLUME DELBOS Eliott : 10/01/2022

LAURENT CHIORU Maylone :29/01/2022

SAHUC Mélio: 24/04/2022

JANSON Ewenn: 02/07/2022

HENNACHE Noah: 25/10/2022

MARIAGES

FIALON Philippe et MIALON Nathalie : 2 avril 2022

ETIENNE Samuel et TANGUY Gaëlle : 21 mai 2022

BADIA Vincent et BARDOUX Amélie : 4 juin 2022

GIVEL Amandine et PAZDZERSKI Charles : 2 juillet 2022

DÉCÈS

CEYTE Adrienne, veuve ODDOUX 86 ans : 09/01/2022

DUMOND Huguette 80 ans : 19/02/2022

LABROT Juliette, veuve BLACHERE 85 ans :31/05/2022

PAPAIN Marcel 65 ans : 09/06/2022

TERRISSE Josépha, veuve FIOLE 99 ans : 27/06/2022

MOULIN Jean Pierre 79 ans : 01/08/2022

ESCHALIER Alain 73 ans : 13/10/2022

BRIOUDE Jean 103 ans: 23/11/2022

CHASTAGNER René 88 ans : 03/12/2022

Mairie de Meyras



GAZETTE N°7

Décembre 2022

rédaction et mise en page intégralement réalisées
par les élus avec la participation de Michel Retel pour la
page portrait

Mairie de Meyras
1 place du Champ de Mars
07380 Meyras
04 75 94 42 40
contact@meyras.fr