

La Sentinelle Guillossaise

Route de Villagrains



Directrice de la publication : Mylène DOREAU
Rédactrice : Maryse LAURET

Sommaire :

Introduction.....	Page 1
Etat Civil.....	Page 2
Vie communale.....	Page 3
Vie de l'école.....	Page 8
Intercommunalité...	Page 10
Vie Pratique.....	Page 12
Recette	Page 15

Le mot du Maire

Il est de tradition de nous réunir chaque année, début janvier. Vu la situation sanitaire, je n'ai pas pu, cette année, vous rencontrer pour vous adresser mes meilleurs vœux pour 2021, faire le bilan de l'année écoulée et partager avec vous les perspectives de la nouvelle année.

Recevez tous mes vœux pour une belle année 2021. Au-delà du contexte difficile, je souhaite qu'elle soit porteuse d'espoir, de renouveau et d'élan solidaire. Notre objectif étant de sortir au plus vite ensemble de cette crise, continuons à appliquer les gestes barrières et respectons les diverses mesures gouvernementales, qui bien que contraignantes, sont nécessaires pour nous protéger.

Je souhaite vivement que nous puissions retrouver une vie sociale dans notre commune, par la reprise des activités des associations et la possibilité de partager des moments de convivialité comme auparavant.

Ce numéro vous retracera le bilan de ce qui nous a été possible de réaliser et ce que nous souhaiterions pouvoir faire cette année.

Dans l'attente de vous retrouver, je vous souhaite une bonne lecture.



MAIRIE : 14, route de Landiras 33720 GUILLOS

Téléphone : 05 56 62 52 08 – Mail : mairie.guillos@orange.fr – Site internet : www.guillos.fr

Accueil du Public :

Lundi et jeudi de 13 h 30 à 18 h

Mercredi et vendredi de 8 h 30 à 12 h

Le samedi matin sur rendez-vous

Personnes à contacter en cas d'urgence:

Mylène Doreau : 06 88 79 13 43

Florence Erceau : 06 81 27 00 48

Manuel Carneiro : 06 48 41 28 01

Etat civil

NAISSANCES



- Sohan, Pablo BIREM né le 8 octobre 2020
- Marcel, Bernard, Richard MAUNOIR né le 27 novembre 2020
- Emile, Ralph, Stéphane PAGEL né le 18 décembre 2020
- Norah, Rose, Sylvia GEUS née le 28 décembre 2020

Un cadeau de bienvenue est offert à ces nouveau-nés. Leurs parents sont cordialement invités à venir le retirer en mairie, la cérémonie des vœux et de l'accueil des nouveau-nés ne pouvant pas avoir lieu cette année à cause des mesures sanitaires.

MARIAGE.



- Madame Alexandra DUPUIS et Monsieur Frédéric PRONIER, le 5 septembre 2020
- Madame Caroline BELLE et Monsieur Sébastien VALLÉE, le 19 septembre 2020

DÉCÉS



- Madame Marie Yolande CARREYRE née LAOUILLAU, le 25 octobre 2020
- Monsieur Isidore FLORÉS, le 28 décembre 2020

Vie communale

Personnel communal

Nous souhaitons la bienvenue à notre agent technique Christophe CUNCHILLOS qui a rejoint l'équipe du personnel communal le 1^{er} octobre dernier.

Nous vous remercions de lui réserver le meilleur accueil.



Célébration du 11 novembre

La situation sanitaire ne s'étant pas améliorée, nous n'avons toujours pas pu nous réunir publiquement pour la commémoration du 11 novembre ; il n'y a pas eu de porte-drapeaux. Une gerbe a été déposée par Madame le maire, accompagnée d'élus et d'une personne représentant les guillossais. Les cloches de l'église ont sonné pendant ce moment de recueillement.





Après le dépôt de gerbe, la lecture du discours de Madame Geneviève DARRIEUSSECQ, ministre déléguée auprès de la ministre des armées, chargée de la Mémoire et des Anciens Combattants a été faite. Un hommage aux soldats morts pour la France cette dernière année a été rendu par l'énoncé de leurs noms.

Commission sociale

Les aînés n'ont pas pu se retrouver autour du traditionnel repas festif de fin d'année en décembre dernier ; la municipalité a donc proposé d'offrir un colis gourmand. Sur les 75 bénéficiaires, 52 ont répondu favorablement.



Commerces de proximité

Suite à l'autorisation accordée par Madame la Préfète pour l'installation d'un marché, celui-ci s'est tenu tous les jeudis de 17 h à 20 h au centre bourg jusqu'à mi-novembre. La fréquentation s'étant ralentie, ce marché a été suspendu et reprendra début avril. Nous espérons qu'une plus grande participation permettra aux commerçants de continuer à être présents.



Merci aux marchands pour les services rendus à la population durant cette crise sanitaire.

Restauration à emporter

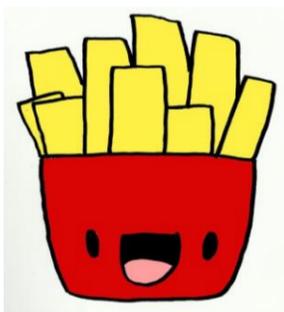
La vente des plats à emporter continue en tenant compte des différents horaires de couvre-feu imposés. Pensez à anticiper vos commandes par rapport aux horaires de fermeture.

Le vendredi soir :

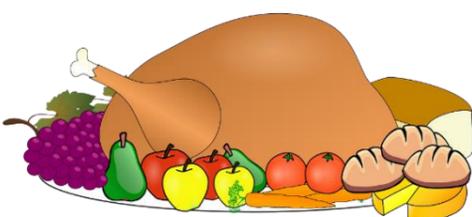
Bella Pizza : 06 80 42 69 69



Un food-truck Cook'n Truck : 07 78 95 22 28

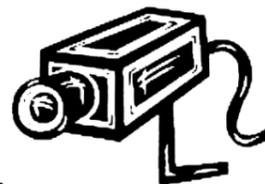


Le dimanche matin, Rôtisserie Chez Chris : 06 20 29 28 20



Incivilités

Un dépôt de plainte a dû être fait auprès de la gendarmerie nationale pour chaque incivilité déplorée au cours de ce deuxième semestre 2020 ; Les dommages causés ont engendré des réparations onéreuses qui ont pesé sur le budget de la commune.



Un projet d'installation de caméras de surveillance est à l'étude.

Les investissements prévus pour la commune en 2021 devront par conséquent être revus à la baisse.

Travaux réalisés

- La chicane mise en place pour sécuriser l'entrée du bourg et de l'école est terminée





- Des travaux sur une cheminée d'un logement communal ont été effectués
- La toiture de la mairie et de la garderie a été remaniée et nettoyée
- Les portes d'entrée et du porche de l'école ont été repeintes
- Le deuxième climatiseur de la cantine a été changé
- 6 jardinières ont été achetées
- Les bâtiments de la commune ont bénéficié de réparations diverses et d'un bon entretien
- Le circuit du chauffage de la garderie a été refait à neuf
- Le câblage et la mise en réseau des bâtiments communaux pour un montant de 8038 euros, en partie subventionné par le FEDER (Fonds Européens de Développement Régional) ont été réalisés.

Maintenance, entretien et travaux prévus

- Les volets de la maison des associations seront repeints
- Le sol de la garderie doit être carrelé
- Les vitres vandalisées de la salle des fêtes seront remplacées
- Un projet de construction de boîtes à livres est en cours
- Deux points lumineux supplémentaires en éclairage public (route de Louchats et route de Landiras) seront installés

Le cimetière

Une procédure de régularisation de titre de propriété des concessions a été engagée. La date limite de régularisation est fixée au 31/12/21. Après cette date, la mairie sera tenue de récupérer les sépultures des concessions restées sans titre de propriété. Vous adresser au secrétariat de la mairie pour toutes questions.

Vie de l'école

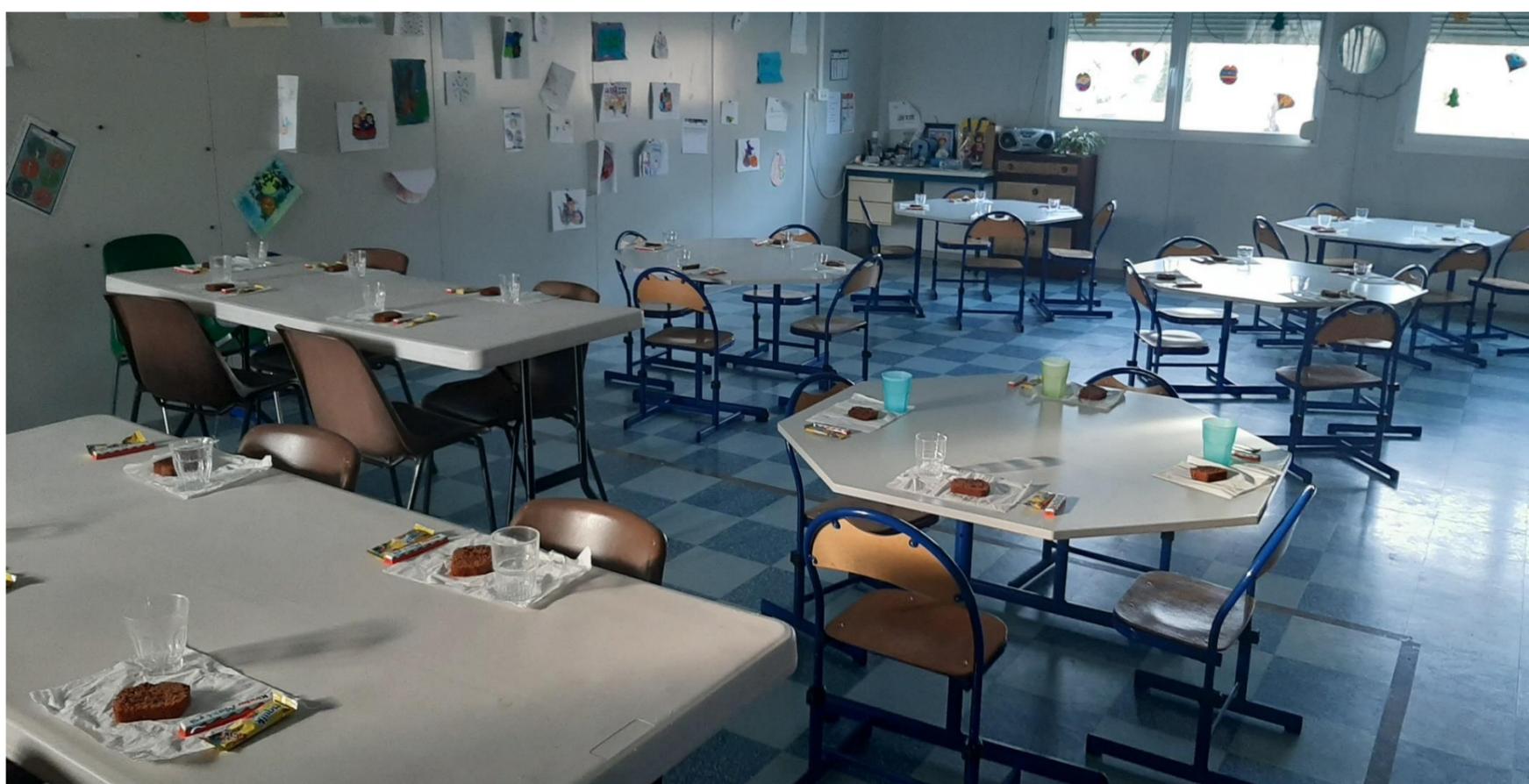
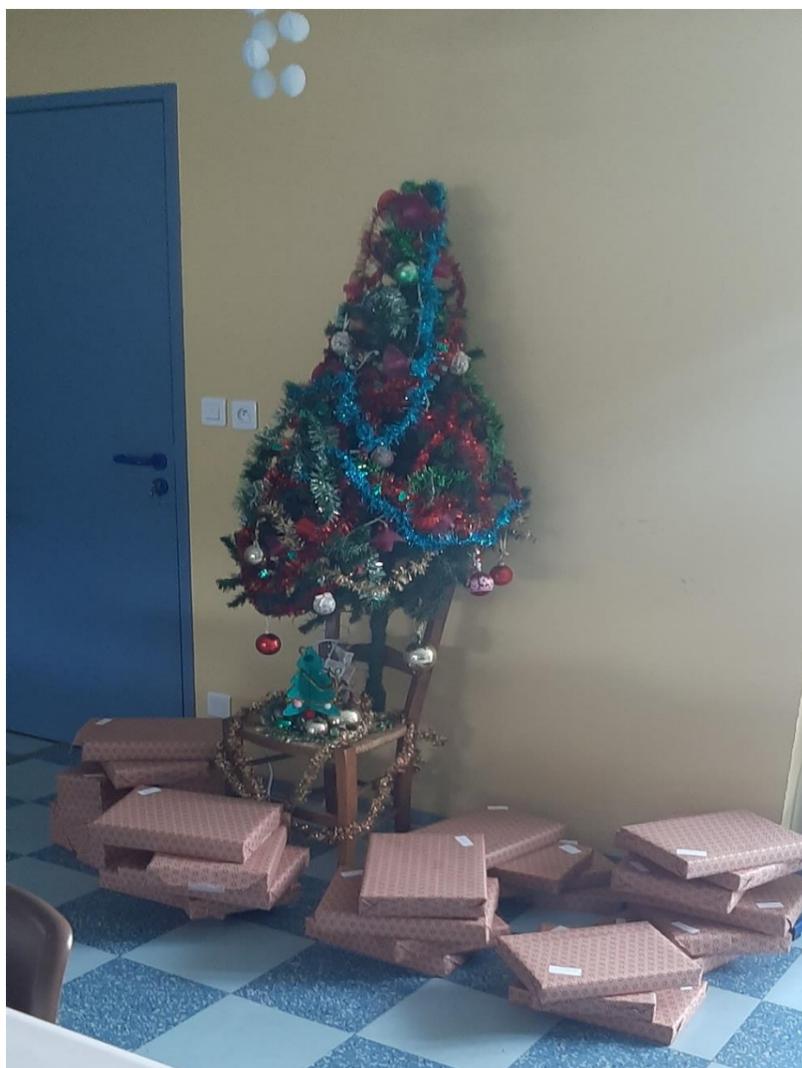
Equipement numérique



Notre commune a adhéré au groupement d'achat relatif aux Ecoles Numériques porté par Gironde Numérique et a commandé du matériel informatique destiné à équiper les écoles du premier degré. Dans ce cadre, nous avons acheté 7 ordinateurs portables et un tableau numérique. Cet investissement d'un montant de 4116 euros a été cofinancé par l'Union Européenne avec le Fonds Européens de Développement Régional (FEDER).

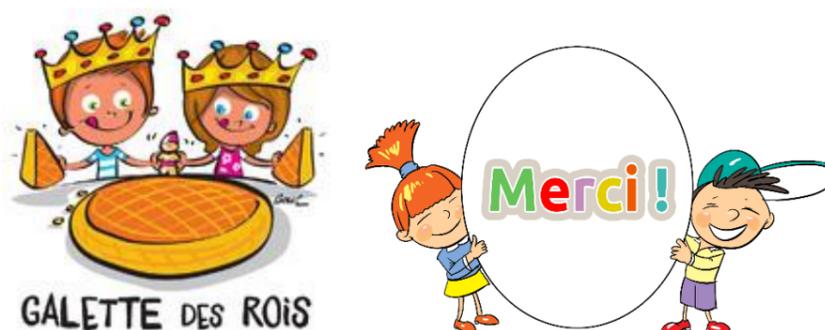
Noël

Les enfants se sont amusés autour d'un goûter le vendredi 18 décembre et chacun est reparti avec un petit cadeau. Le Père Noël n'a pas pu venir partager leur joie ce jour-là car il est resté à se reposer en respectant bien les mesures sanitaires. Il voulait être en forme pour pouvoir assurer sa tournée de cadeaux de la nuit de Noël dans de bonnes conditions.



La Galette

Les enfants ont tiré les rois le vendredi 15 janvier et se sont régalingés avec la galette généreusement offerte par notre boulanger de la Croustinette.



Rentrée scolaire 2021 -2022

Les dossiers d'inscription pourront être retirés au secrétariat de la mairie à partir du mois de mai.

Jusqu'à nouvel ordre, l'école reste ouverte, néanmoins les gestes barrières ont été renforcés : port du masque obligatoire pour les enfants à partir de 6 ans et pas de brassage à la cantine et à la garderie.

Intercommunalité

Tourisme



La Communauté de Communes Convergence Garonne, en partenariat avec l'Office de tourisme du Pays de Cadillac et Podensac travaille actuellement à la redéfinition de la stratégie touristique du territoire pour identifier les priorités de développement des 3 - 5 prochaines années.

Nous sommes tous concernés de près ou de loin par le développement touristique : prestataires de tourisme, commerçants, élus, habitants...

Vous pouvez consulter le lien de l'enquête lancée en ligne sur :

<https://enquetessphinx.u-bordeaux.fr/v4/s/6qk985>

Lolita TASTET peut répondre à vos questions et fournir des informations complémentaires concernant ce projet.

lolita.tastet@convergence-garonne.fr Tel : 06 14 50 14 69

Déchèterie



Depuis le 5 octobre, une benne Eco- mobilier est installée à la déchèterie de Virelade. Elle a été positionnée à la place de la benne carton, qui elle a été déplacée un peu plus loin sur le quai, à côté des conteneurs à DEEE.

Cette benne ECO MOBILIER permet d'y déposer vos meubles, matelas, couettes et oreillers hors d'usage, afin qu'ils soient recyclés en nouvelles matières premières ou valorisés sous forme d'énergie. C'est un moyen de leur donner une seconde vie ! Vous contribuez ainsi à préserver les ressources naturelles qui sont limitées.

Plus d'information sur ecomobilier.fr

Que mettre dans cette nouvelle benne ?

Pour savoir ce que vous pouvez y mettre, demandez-vous si votre meuble permet :

- de ranger (buffets, étagères, caissons de cuisine...)
- de s'asseoir (chaises, canapés, chaises longues de jardin...)
- de se coucher (sommiers, couettes, duvets...)
- d'y poser des objets (tables basses, bureaux, tables de jardin...)

Que deviennent ces meubles ?

Les meubles et matelas usagés, déposés en déchèterie sont collectés dans une benne dédiée. Direction le centre de tri où ils sont ensuite regroupés par famille de matériaux (bois, mousse, plastique, ferraille) pour être recyclés ...

- Les meubles en bois : après les avoir broyés, on peut en faire des panneaux de particules qui vont servir à fabriquer de nouveaux meubles
- Les meubles en plastique : on les trie, on les broie et on les transforme pour fabriquer des tuyaux par exemple
- Les matelas : on les nettoie, on les démantèle pour en récupérer les matières qui les composent. Avec les mousses issues de ces matelas, on peut faire des panneaux acoustiques et thermiques pour le secteur du bâtiment. On peut aussi en faire de nouveaux articles pour la literie et même fabriquer des tatamis de judo !
... ou valorisés sous forme d'énergie : c'est le cas notamment des canapés, fauteuils et autres produits rembourrés. Ils vont donc être broyés pour servir à fabriquer du CSR (Combustible Solide de Récupération). On utilise ce CSR pour remplacer les énergies fossiles (pétrole, gaz...) dans les cimenteries ou pour alimenter des réseaux de chaleur urbains. Cette démarche s'appelle la valorisation énergétique. Saviez-vous qu'1 tonne de CSR pouvait remplacer 0,5 tonne de pétrole ?

Nous vous rappelons que le brûlage des déchets est formellement interdit pour des raisons évidentes de risque d'incendie d'une part et de pollution atmosphérique aux particules fines d'autre part. Ce délit est passible d'une amende de 450€ (cf circulaire du 11 novembre 2011).
La déchèterie de Virelade est à votre disposition pour vous débarrasser de vos déchets recyclables.

PLUI (Plan local d'Urbanisme Intercommunal)

Vous pouvez suivre l'évolution du PLUI dans le magazine distribué par la Communauté de Communes ou sur le site internet : <https://urbanisme.convergence-garonne.fr/107/suivez-evolution-plui.html>

Vie associative

En raison de la crise sanitaire, l'ensemble des activités organisées par les associations ont été annulées dans l'attente des nouvelles autorisations de rassemblement par le gouvernement.

Vie Pratique

Transports

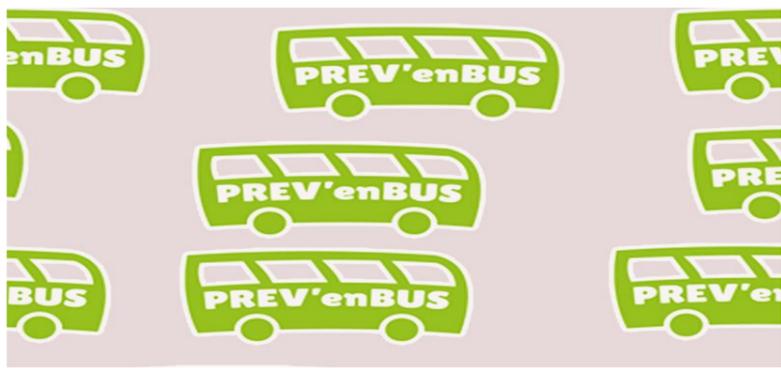


Comme vous l'avez probablement constaté, les arrêts de bus ont changé de lieu. L'arrêt du bus ligne 503 est maintenant devant la mairie ; son trajet a été également modifié, il circule vers Landiras, Illats, St Michel de Rieufret.

La nouvelle ligne 506 aussi en direction de Peixotto démarre à Cabanac et Villagrains.

Vous pouvez consulter les informations et horaires sur le site transports.nouvelle-aquitaine.fr et sur l'application [Modalis](#).

Santé séniors



Découvrez le nouveau concept de **PREV'enBUS** en ligne : les animations de Prévention en Santé pour les personnes de 60 ans et plus, sous forme de vidéos ludiques pour aborder de nombreux thèmes du Bien Vieillir

Retrouvez les vidéos sur :

YOUTUBE (sur la chaine Prev'enBus)

ou sur

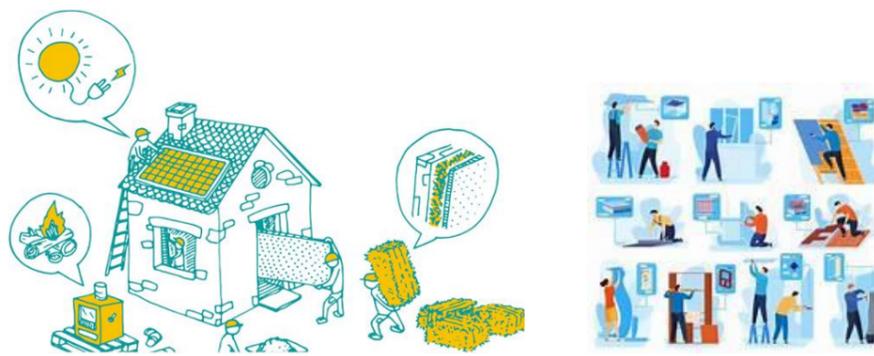
www.prevenbus.com (dans la rubrique : PREV'enLIGNE : les Vidéos)

Les prochaines vidéos sortiront à 16h, aux dates suivantes :

Lundi 22 février
Lundi 15 mars
Lundi 26 avril
Lundi 17 mai
Lundi 14 juin
Lundi 5 juillet
Lundi 13 septembre
Lundi 11 octobre
Lundi 15 novembre
Lundi 13 décembre



Rénovation énergétique



Selon votre situation, des aides de l'Etat existent pour la rénovation énergétique de votre logement. Vous devez cependant adopter les bons gestes et rester vigilant lors des démarches pour entreprendre des travaux de rénovation, car vous pourriez être victime à la **fraude à la rénovation énergétique**. La gendarmerie nationale lutte contre cette fraude.

Vous pouvez vous faire conseiller par téléphone au 0 808 800 700 ou prendre rendez-vous avec un conseiller FAIRE via le site : <https://www.faire.gouv.fr>

Vous obtiendrez une aide indispensable pour effectuer les travaux les plus adaptés ou estimer le budget nécessaire et les aides financières dont vous pouvez bénéficier.

Salle des Fêtes



La location de la salle des fêtes est suspendue jusqu'à nouvel ordre, à cause des mesures sanitaires liées au Covid-19.

Recettes

Vous trouverez dans ce numéro une délicieuse recette du Portugal.

Vous pouvez participer à notre rubrique *Recettes* en nous adressant vos propres recettes qui seront publiées dans les prochains numéros.



Moelas (gésiers) à la portugaise

Mets simple, facile et délicieux !

Temps Total : 1h15 ; Préparation : 15 min ; Cuisson : 1 h

Nombre de personnes : 2

Ingrédients



400 g de gésier de volaille

1 oignon

1 grande boîte de tomates pelées

1 pincée de paprika

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

10 cl de vin blanc sec

1 cuillère à café de fécule de maïs

1 gousse d'ail

sel

poivre

Préparation

1. Emincer l'oignon. Le cuire dans une casserole avec l'huile d'olive.
2. Bien laver les gésiers, les égoutter et les déposer dans la casserole avec l'ail haché.
3. Laisser cuire 5 minutes et ajouter : les tomates pelées, le vin blanc et le paprika. Saler et poivrer (vous pouvez ajouter un petit morceau de sucre afin de neutraliser l'acidité de la tomate).
4. Ajouter de l'eau pour couvrir les gésiers et porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant 1h.
5. La sauce ayant réduit, mélanger la fécule de maïs avec un peu d'eau froide et l'ajouter aux gésiers.
6. Laisser mijoter quelques minutes de plus pour épaissir légèrement la sauce et éteindre le feu.



7. Servir avec des frites, du riz ou de la salade.