Mairie
Horaires d'ouverture :
Lundi : 13h 30 - 17h 00
Jeudi : 13h 30 - 19h 00
Vendredi : 10h - 12h
04 74 83 81 76
mairie.optevoz@wanadoo.fr
www.optevoz.fr

Déchetterie d'Optevoz
Horaires d'ouverture :
Mercredi : 13 h 30- 18 h
Jeudi : 8 h 30 - 12 h
13 h 30 - 18 h
Vendredi : 8 h 30 - 12 h
13 h 30 - 18 h
Samedi : 8 h 30 - 12 h
13 h 30 - 18 h

4 emplacements de collecte sélective
Parking salle des fêtes
Parking salle du champ
Déchetterie
Lotissement du château

Collecte des ordures ménagères
La collecte a lieu tous les vendredis matins.
Pour connaître l'organisation lors des jours fériés, consultez les actualités du site : www.smnd.fr

Centre de Santé Infirmier « Les Lauzes »
5 pl. de la mairie, Siccieu
04 37 05 20 17
csileslauzes@orange.fr

Assistantes sociales PMI
Centre médico-social de Morestel: 103 rue des Tabacs 38510 MORESTEL
04 74 80 04 31

BébéBus Halte-garderie itinérante
Accueil à la Salle du Champ des enfants
de 3 mois à 3 ans
les jeudis de 9h à 16h30
06 85 05 60 10
06 81 88 44 54

Bibliothèque Municipale
Mardi: 16h00 - 18h
Vendredi: 16h30 - 17h30

Horaires d'utilisation des appareils bruyants
Les jours ouvrables:
8h30-12h / 14h30-19h30
Samedi : 9h-12h / 15h-19h
Dimanche et jours fériés :
10h-12h

La Lettre Optevozienne

DECEMBRE 2020

Un point sur le nouveau confinement

Pour faire face à la deuxième vague de l'épidémie de Coronavirus, un nouveau confinement est en vigueur depuis le 30 octobre. Les services et équipements municipaux s'adaptent pour poursuivre leurs missions de service public.

La mairie reste ouverte aux horaires habituels. Toutefois, afin de protéger au mieux les usagers et la secrétaire, il serait souhaitable de privilégier la prise de contact par téléphone ou par mail.
Les personnes vulnérables de la commune ont été contactées par la municipalité. Si vous avez connaissance d'une personne qui aurait besoin de notre aide sur Optevoz, n'hésitez pas à nous en faire part.
Il appartient à chacun, de manière individuelle et pour l'intérêt collectif, de respecter les consignes de précaution et les gestes barrières pour se protéger et protéger les autres.

- **éviter** les déplacements,
- **respecter** les distances et gestes qui peuvent ralentir ou protéger la propagation du virus.

Toutes ces informations sont susceptibles de changer en fonction de l'évolution de la situation.

Nous souhaitons à chacun et chacune d'entre vous bon courage dans cette période difficile. Prenez soin de vous.

Changement de premier adjoint

Lors des dernières élections municipales, une erreur s'est produite lors du comptage des voix. Le tribunal administratif a donc été saisi pour un recomptage et a prononcé le 8 octobre la destitution de Mr Richard Four au profit de Mr Bernard Randy à qui nous souhaitons la bienvenue. Le 10 novembre, le conseil municipal a procédé à l'élection d'un nouveau premier adjoint : il s'agit de Romain Cotelle.

Nous tenions également à remercier chaleureusement Richard qui s'est pleinement investi pour la commune ces derniers mois, ne comptant ni son temps ni son énergie pour mener à bien les nombreux travaux effectués depuis le début du mandat.

Colis de Noël pour les aînés

Etant donné le contexte sanitaire, le traditionnel et convivial repas des aînés offert par la commune ne pourra malheureusement pas avoir lieu cette année. Ainsi, chaque personne éligible recevra un « panier garni ».

La distribution sera effectuée les **samedi 12 et dimanche 13 décembre** dans le respect des gestes barrière.

Un message venu du grand froid

Ho, ho, ho, les enfants

Cette année encore, il y a beaucoup de neige au Pôle Nord et avec mes amis lutins nous travaillons dur pour être prêts à temps. En effet, le compte à rebours a débuté, il ne me reste plus que quelques jours pour terminer vos cadeaux et je crois qu'il me manque des listes de jouets... je vois encore des enfants qui les préparent.

Mais pas de panique!!

Cette année, j'ai demandé de l'aide à quelqu'un de votre village. Je vous donne un indice : sa boutique est pleine de couleurs et sent bon!! Vous avez deviné? Et oui c'est ça! C'est bien Angé'lys Fleurs que j'ai chargé de récolter vos commandes.

Alors je vous propose de déposer votre lettre dans la boîte qui se trouve devant sa boutique à l'adresse suivante:

Le Père Noël,
Avenue des rennes,
POLE NORD.

Cette année, mes Lutins sont très coquins et toujours prêts à faire des blagues, alors attention, peut-être que vous pourrez en croiser un dans le village. Ouvrez bien les yeux!! et surtout soyez sages!!!

Je suis pressé de commencer ma tournée des maisons du monde entier et de déposer dans ta maison tous ces jolis paquets que je vous aurai préparés avec amour, dans la joie et la bonne humeur. A très vite!

Le Père Noël

Quand vous déposerez votre lettre, pensez à écrire votre nom et votre adresse. Si j'ai un peu de temps, j'essayerai de vous répondre!

Ô papilles gourmandes

Gaëtan, passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, en a fait son métier.
Cuisinier pâtissier, il est installé sur la commune en tant que **TRAITEUR EVENEMENTIEL et CHEF A DOMICILE**.
Il vous propose également régulièrement des plats à emporter. Vous pouvez retrouver sa gamme de produits (tartinables salés et sucrés) ainsi que sa gamme de produits de fêtes de fin d'année sur le marché de Hières sur Amby (tous les Jeudis de 17H15 à 19H45).
Il est à votre écoute pour tout type d'évènements.

Ô Papilles Gourmandes
TRAITEUR

Toutes les informations nécessaires sur la page Facebook : Ô Papilles Gourmandes, par mail : o.papillesgourmandes38@gmail.com ou par téléphone au 06.40.56.13.89

Préparez vos fêtes de fin d'année!

Monsieur JUND, boucher ambulant habituellement présent sur la place du village le jeudi matin, informe qu'il sera exceptionnellement présent les **mercredis 23 et 30 décembre au lieu du jeudi.**

La fête du pain

Vendredi 11 décembre, de 8h30 à 12h30,
la boulangerie pâtisserie Millat propose à tous ses clients une animation **« Pains en fête »** .
Un cadeau est prévu pour chaque famille participante.
Cet évènement sera réalisé dans le respect des gestes d'hygiène.
Venez nombreux!

Festival « En voix Et Oz »

L'association « En Voix Et Oz » espère pouvoir reconduire son Festival de Musique comme tous les ans au mois de Juin.
Une programmation variée, composée d'artistes de divers horizons vous sera proposée à cette occasion.
Au vu de la situation sanitaire de cette fin d'année, la vente de chouchous dans le village ainsi qu'au marché de noël à Morestel est annulée.
Cette année, l'équipe s'est agrandie et compte désormais 4 membres : *Patricia, Sophie, Carine et Claire.*
Si vous souhaitez nous rejoindre, quel que soit le temps dont vous disposez, n'hésitez pas à nous contacter à *envoixetoz@gmail.fr*

A vos poubelles!

En 2019[(1)], notre commune a généré en moyenne **251kg d'ordures ménagères par habitant**, par an, soit **une tonne pour une famille de quatre**. Si on compte également les déchets du tri sélectif et la déchetterie, le chiffre monte à **605kg** par habitant par an.

Chaque kilogramme de déchets enfouis produit environ 500g de CO_2. Par habitant, cela se traduit par 2 allers-retours Paris-New York en avion.
La Valorisation Energétique a certes des avantages. Chaque tonne de déchets incinérés peut générer 1500 kWh d'électricité, mais à quel coût ? Chaque tonne produit également **230kg de déchets solides toxiques** et environ **une tonne de rejets gazeux polluants** [(2)].

Les statistiques de 2019[(1)] pour notre commune nous montrent également que, en moyenne par an, chaque habitant jette dans les ordures ménagères des produits recyclables :

79kg de déchets compostables / 42kg d'emballages et papiers / 10kg de verre

L'utilisation des **Points d'Apport Volontaire** a pourtant stagné depuis plusieurs années. La Commission Environnement veut inciter les Optevoziens à maximiser leurs efforts de tri. En fin d'année 2020, le nombre de bennes à la Salle du Champ a augmenté et celles de la déchetterie ont été déplacées devant le portail pour faciliter leur utilisation en dehors des horaires d'ouverture.

D'ici fin 2023, le tri à la source des déchets organiques (épluchures…) doit être généralisé : chaque ménage devra donc être équipé de solutions de tri spécifiques. La Commission Environnement souhaite mettre en place avant cette date un système de **compostage communal** pour faciliter ce tri. En outre, d'ici deux ou trois ans, l'état risque d'imposer aux communes un passage des poubelles tous les 15 jours, ce qui imposera une réduction de déchets ménagers. La Commission Environnement souhaite aussi accompagner nos habitants dans cette transition à trouver des solutions et prendre des habitudes maintenant afin d'anticiper cette nouvelle mesure.

Réduire nos déchets, c'est aussi une façon de vivre…

- Utiliser des produits non-jetables
- Boire l'eau du robinet (avec un filtre installé sous l'évier principal si nécessaire et des recharges de CO_2 pour l'eau gazeuse)
- Consommer différemment : **acheter local**, en vrac, des **produits avec un seul ingrédient**…
- Bien gérer les quantités de nourriture et les restes pour éviter le gaspillage
- Offrir moins d'objets et penser à des cadeaux « dématérialisés »(abonnements, entrées…)

Pour plus d'information sur la réduction des déchets et l'économie circulaire, visiter les sites internet www.ecologie.gouv.fr et www.institut-economie-circulaire.fr

(1) Statistiques 2019 du SMND

(2) Réf Wavestone Consultants en Energie

Equipe de rédaction :
José Quilès, Dominique Garcia, Romain Cotelle, Séverine Antonio, Damien Bel, Emilie Pillaz, Patricia Vidal, Kathrine Touzet, Aurélie Ruis, Nathalie Rivoire, Georges Pillaz, Stéphanie Decosterd.
Merci à nos distributeurs bénévoles : Catherine Garnier, Cendrine Gomet, Gisèle Poulet, Monique Vachet, Geneviève Pillaz, Jean-Pierre Magnin, Paul Dimier.

La brasserie du Palais

La brasserie du Palais a commencé sa commercialisation depuis plusieurs mois et vous êtes déjà nombreux à être venus découvrir ou (re)découvrir notre boutique et nos bières. Nous vous remercions pour votre soutien et pour vos retours positifs.

Pour toutes celles et ceux qui ne nous connaissent pas encore, nous sommes 2 amis d'enfance originaires du village et nous avons ouvert sur la commune notre brasserie 100% BIO depuis le début de l'année.
La brasserie est implantée dans un ancien corps de ferme en pierre. C'est dans cette bâtisse que notre passion a commencé il y a plusieurs années.
Nous avons réhabilité les anciennes écuries et grange en local artisanal.

Les bières que nous produisons ont un profil de corps plutôt léger où les ingrédients comme le houblon et la levure ont la place de s'exprimer. Nos bières ont donc un profil Aromatique qui sauront mettre vos papilles en éveil.
Nous proposons une gamme de bière permanente (Blonde, Blanche, Ambrée et IPA'LAIS) et régulièrement des bières éphémères (Brune, Bière de Noël, Blanche aux feuilles de menthe fraîche, Bière Fumée, Ambrée aux copeaux de chêne, …)

Malgré le confinement, notre boutique de vente à emporter reste ouverte dans le respect des gestes barrières. Vous pouvez donc venir découvrir notre nouveau rayon « IDÉES CADEAUX » créé spécialement pour les fêtes de fin d'année qui approchent.

Nous avons entre autre à vous proposer :

- la personnalisation des étiquettes,
- des coffrets de bouteilles à composer,
- des verres sérigraphiés,
- des bons cadeaux à offrir,
- des ateliers brassage.

Horaires d'ouverture de la boutique :
Jeudi de 15h à 19h30
Vendredi de 9h à 19h30
Samedi de 9h à 12h30

Adresse : 43 Impasse du Palais à Optevoz, à 2 pas de la place en direction de Siccieu.

Livraison à emporter : pour toute commande d'un carton minimum, nous vous proposons de venir vous livrer chez vous dans un rayon de 20km autour d'Optevoz.

Site Internet : www.bieredupalais.fr

Contacts : Guillaume LECOIN et Maxime HUMBERT
04 74 96 09 39
ou
contact.brasseriedupalais@gmail.com
ou
via les réseaux sociaux.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Informations importantes sur le confinement des poules

Comme si la Covid-19 ne suffisait pas...Ce sont désormais les volailles qui doivent être à leur tour confinées! Les autorités sanitaires craignent en effet un retour de la grippe aviaire et ont ainsi passé 46 départements, dont l'Isère, en risque "élevé" d'introduction de la maladie par les oiseaux migratoires, obligeant notamment les éleveurs à confiner les volailles ou à poser des filets de protection.

Si vous êtes détenteurs de poules ou d'animaux de basse-cour, nous vous invitons à lire attentivement le document ci-dessous et à prendre les mesures nécessaires pour éviter une nouvelle épidémie.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

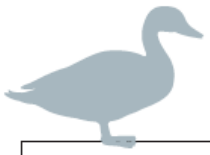
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

RENFORCEMENT DES MESURES DE BIOSÉCURITÉ

POUR LUTTER CONTRE

L'INFLUENZA AVIAIRE

DANS LES BASSES COURS



– Arrêté du 16 novembre 2016 qualifiant le niveau de risque épizootique
– Arrêté du 16 mars 2016 relatif aux dispositifs associés

Devant la recrudescence de cas d'influenza aviaire hautement pathogène en Europe dans l'avifaune sauvage, en tant que détenteurs de volailles ou autres oiseaux captifs destinés uniquement à une utilisation non commerciale, vous devez mettre en place les mesures suivantes :

Si vous êtes dans une commune en risque élevé :

► confiner vos volailles ou mettre en place des filets de protection sur votre basse-cour.

Dans tous les cas :

► exercer une surveillance quotidienne de vos animaux.

Pour connaître la zone dont vous dépendez :
http://agriculture.gouv.fr/espace-professionnel-mesures-et-indemnisations
Rubrique : Gestion des nouveaux cas d'influenza aviaire H5 N8 en Europe

Si une mortalité anormale est constatée : conserver les cadavres dans un réfrigérateur en les isolant et en les protégeant et contactez votre vétérinaire ou la direction départementale en charge de la protection des populations.

Par ailleurs l'application des mesures suivantes, en tout temps est rappelée :

– **protéger votre stock d'aliments des oiseaux sauvages, ainsi que l'accès à l'approvisionnement en aliments et en eau de boisson de vos volailles;**

– aucune volaille (palmipèdes et gallinacés) de votre basse cour ne doit entrer en contact direct ou avoir accès à des oiseaux sauvages et des volailles d'un élevage professionnel et vous devez limiter l'accès de votre basse cour aux personnes indispensables à son entretien. Ne vous rendez pas dans un autre élevage de volailles sans précautions particulières ;

– il faut protéger et entreposer la litière neuve à l'abri de l'humidité et de toute contamination sans contact possible avec des cadavres. Si les fientes et fumiers sont compostés à proximité de la basse cour, ils ne doivent pas être transportés en dehors de l'exploitation avant une période de stockage de 2 mois. Au-delà de cette période, l'épandage est possible ;

– il faut réaliser un nettoyage régulier des bâtiments et du matériel utilisé pour votre basse cour et ne jamais utiliser d'eaux de surface : eaux de mare, de ruisseau, de pluie collectée... pour le nettoyage de votre élevage.

POUR EN SAVOIR PLUS : HTTP://AGRICULTURE.GOUV.FR/INFLUENZA-AVIAIRE-STRATEGIE-DE-GESTION-DUNE-CRISE-SANITAIRE