

Monteils



Janvier 2022

L'ECHO

de la commune

SOMMAIRE

P. 2 : Le mot du Maire

P. 3 – 4 et 5 : Infos/événements

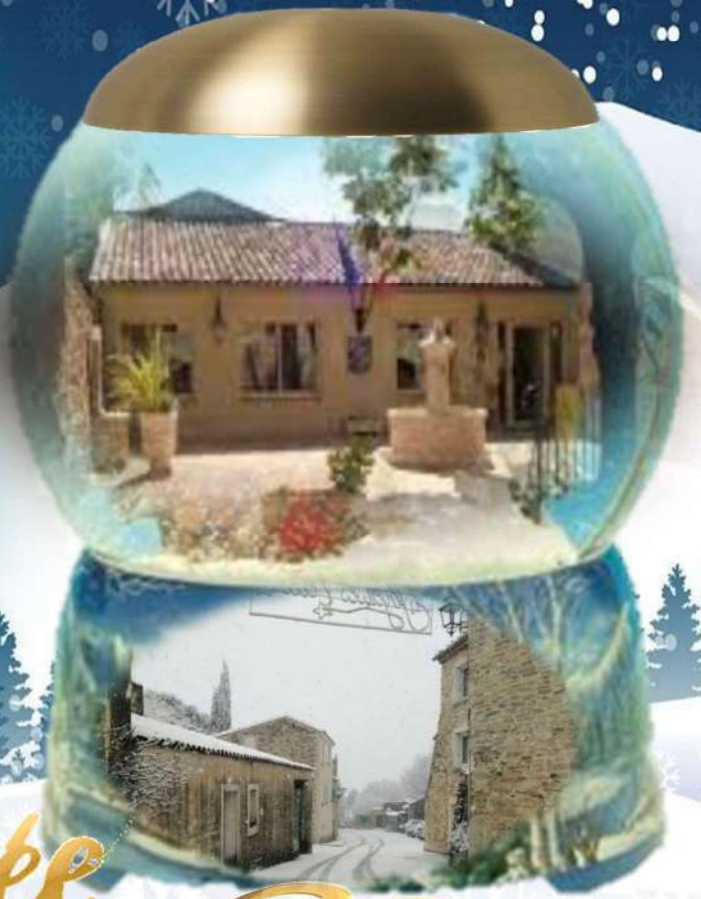
P. 6 et 7 : De bons conseils

P. 8 et 9 : Dans la commune

P. 10 : Recette

P. 11 : Professionnels du village

P. 12 : infos utiles et carnet



Bonne Année 2022



Le mot du Maire



Meilleurs Vœux

Mesdames, Messieurs,
Chers Concitoyens,

Les traditionnelles fêtes de Noël et du nouvel an sont synonymes de convivialité, de joie, de bonheur et de retrouvailles avec vos proches. Le bonheur et la bienveillance qui imprègnent cette période sont nécessaires, surtout dans ce contexte incertain. Je vous souhaite sincèrement le meilleur entourés des vôtres.

Je félicite tous les membres du Conseil Municipal pour leur implication dans la commune. Chacun amenant, dans son domaine, ses compétences et son savoir toujours avec enthousiasme.

Je tiens également à remercier le CCAS. Avec la crise sanitaire, celui-ci n'a pas pu réaliser son plan et notamment le repas traditionnel des aînés. Il a cependant remplacé celui-ci par l'apport à domicile d'un colis de Noël bien garni.

Un grand merci aux associations de Monteils, notamment le Comité des Parents d'Elèves et le Comité des fêtes. Dans cet écho, vous aurez un résumé des événements organisés dans la commune.

L'année 2022 verra enfin la concrétisation d'une partie de nos projets en espérant que ceux-ci vont insuffler une nouvelle dynamique à notre commune.

Je vous présente à nouveau chaleureusement tous mes vœux et ceux du Conseil Municipal pour cette nouvelle année. Qu'elle vous apporte la joie, le bonheur, l'amour ainsi que la paix, la santé et la solidarité au quotidien.

Patrick FONTAINE



INFOS/EVENEMENTS

CEREMONIE DU 11 NOVEMBRE 2021



Le 11 novembre à 11h30, un bel hommage était rendu aux "poilus" mais aussi à tous nos soldats tombés dans différents théâtres d'opérations. Merci à tous les participants, particulièrement aux enfants.



VISITE DE M. LE SOUS-PREFET D'ALES

A l'invitation de la municipalité, M. Jean- RAMPON, sous-préfet, était en visite à Monteils le 25 novembre 2021 à 09 heures. Après une présentation du personnel communal, des adjoints et conseillers présents, la réunion en salle du conseil a permis de développer et d'échanger sur le projet de Lauzière, qui consiste en la construction d'un bâtiment abritant des garages communaux, trois commerces et trois logements, ainsi que sur le projet de Peyras qui consiste en la construction d'un local de stockage et des toilettes publiques. Des discussions très importantes car l'Etat est le co-financier principal.

Un déplacement à pied sur les sites suivi d'une visite de l'église Saint Sauveur, de la tour classée du château (avec l'aimable autorisation de M. VIGNE), du temple, du jardin d'enfants et de l'extérieur de l'école ont clôturé cette matinée très productive.



**Le 11 Décembre 2021,
le Comité des fêtes et l'APE de Monteils
ont organisé le marché de Noël
dans le centre du village.**



**Non seulement
il monte des moellons
Mais aussi.... des glaçons !!!
Bravo Jérôme VERNET pour la
réalisation de cet igloo**

Merci aux exposants, au formidable travail des organisateurs (le comité des fêtes et l'A.P.E.), et bien sûr au Père Noël et aux mascottes. Malgré le froid, tous ont fourni aux visiteurs ravis de belles prestations. Une super journée et soirée avec un défilé aux flambeaux marqué par le slogan des enfants "Monteils c'est pas pareil".







Père Noël vert



Le Père Noël vert sillonne la France pour venir en aide au Père Noël rouge. Revêtus de son costume vert, ils multiplient les activités solidaires afin de collecter des dons financiers, des jouets neufs et des produits de fête pour les personnes les plus démunies.

Une semaine après le lancement, la collecte a été très fructueuse. Les enfants de Monteils se sont montrés très généreux.

Ce 13 décembre 2021 à 14h30, il est venu à leur rencontre et les a chaleureusement félicités en remettant un diplôme collectif à l'école.

Remerciements à l'APE et sa Présidente Angélique VERNET et aux enseignants pour leur contribution, et bien sûr au Secours populaire d'Alès.



Nos bons conseils

Consommons des fruits et légumes de saison

En changeant nos comportements d'achats alimentaires, nous pouvons réduire notre impact sur l'environnement et améliorer la qualité gustative des fruits et légumes que nous mangeons.

CONSOMMER DE SAISON C'EST CONSOMMER LOCAL

Consommer des fruits et légumes de saison, c'est privilégier les produits locaux qui n'ont pas à parcourir des milliers de kilomètres pour arriver sur les étals. Cela permet de les récolter à maturité. Par conséquent, ils ont un meilleur goût et ils renferment le plus de nutriments. De plus, manger des fruits et légumes de saison, c'est aussi stimuler l'économie locale et créer



LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON SONT MOINS POLLUANTS

Réduire les produits importés de l'étranger, c'est aussi réduire les transports et la pollution que cela engendre. On estime que la distance moyenne d'un produit alimentaire aujourd'hui est entre 2400 et 4800 km... Soit 25% de plus qu'en 1980 ! Un fruit ou un légume hors saison consommerait entre 10 à 20 fois plus de pétrole pour son transport que le même fruit produit localement en saison.

Par exemple, acheter 1 kg de fraises en hiver pourra consommer presque 5 litres de pétrole pour arriver dans notre assiette... De plus, manger des fruits et légumes hors saison encourage les cultures sous serre, gourmandes en eau et en énergie pour le chauffage.

ILS SONT MEILLEURS POUR NOTRE SANTÉ

Les fruits et légumes de saison correspondent mieux aux besoins nutritionnels de notre corps. En effet, ils nous apportent les nutriments essentiels en fonction des saisons. C'est le cas par exemple de l'orange ou la mandarine en janvier. Ce type de fruit nous apporte de la vitamine C dans une période où l'on manque de soleil et où le corps a besoin de booster le système immunitaire. Au contraire, en été, les concombres, melons, pastèques ou tomates sont gorgés d'eau. Ainsi, ils apportent à notre corps l'hydratation nécessaire sous les hautes températures.

EN CONCLUSION

Respecter la saisonnalité des fruits et légumes lors de notre consommation est donc essentiel pour notre planète, mais également pour rester en forme pendant l'hiver ! Alors on compte sur vous pour mieux remplir votre panier



CALENDRIER DES FRUITS ET LEGUMES DE SAISON



Fruits



	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Abricots												
Cassia												
Cerises												
Colings												
Fraises												
Framboises												
Groseilles												
Kiwis												
Mandarines												
Melon												
Mirabelles												
Mûres												
Myrtilles												
Nectarines												
Oranges												
Pêches												
Poires												
Pommes												
Prunes												
Pruneaux												
Raisin												
Tomates												



Légumes



	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Asperges												
Aubergines												
Betteraves												
Brocolis												
Carottes												
Céleri												
Choux												
Choux-fleurs												
Choux de Bruxelles												
Concombres												
Courgettes												
Endives												
Epinards												
Haricots												
Laitue												
Oignons												
Poireaux												
Petits pois												
Pommes de terre												
Radis												
Rhubarbe												



Dans la commune



CCAS

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Les membres du CCAS ont, cette année encore, ont fait la distribution chez nos aînés de la commune de merveilleux paniers de Noël remplis de produits de notre région.

Merci à eux pour leur dévouement et la qualité des produits choisis pour les colis.

Malheureusement, le repas de Noël n'a pas eu lieu à cause des normes sanitaires.

Merci pour les nombreux messages de remerciements reçus.



AMELIORATION AU JARDIN D'ENFANT A COTE DE L'ECOLE

Dans le jardin d'enfant à côté de l'école, un nouveau jeu va être installé (cabane toboggan) en raison du mauvais état de l'ancien. En attendant une dalle a été coulée pour l'accueillir. Il est prévu du faux gazon sur sol amortissant aux normes comme au quartier des Coupades. Ceci embellira ce parc dédié aux enfants.





Notre célèbre barbu vêtu de rouge a rendu une visite aux enfants de l'école le vendredi 17 décembre avant les vacances. Très chaleureusement accueilli, il a répondu à toutes les interrogations de ce jeune public ravi.

Ce fut ensuite la sortie avec un petit marché d'objets confectionnés par les enfants qui ont aussi admirablement chanté Noël sous les yeux émerveillés de leurs parents.

Remerciements aux enseignants et personnels des écoles, à l'APE, et à l'exceptionnel Père Noël qui ne manquera pas de revenir l'année prochaine.

LA BOITE AUX LETTRES DU PERE NOEL

Bravo à nos agents administratifs qui ont fabriqué sur leur temps personnel pour les enfants du village, une magnifique boîte aux lettres du Père Noël.



Elle était installée, devant la mairie.

Les enfants qui ont été bien sages toute l'année ont pu y déposer leurs courriers. Aidé de ses lutins, le Père Noël s'est fait un devoir de répondre à chacun d'entre eux.

« Tous les enfants de la commune ont pu lui écrire ». 📬👶❄️



A VOS RECETTES !

CAKE D'HIVER AUX FRUITS SECHES

Pour 8 Personnes

Préparation 20 min

Cuisson 45 min



Ingrédients



250 g de fruits séchés
(dont 150 g de dattes
dénoyautées)



3 œufs



1 yaourt nature



6-7 cuil. à soupe d'huile
d'olive (10 cl)



2 cuil. à soupe de rhum



200 g de farine



2 cuil. à café de levure
chimique



5 g de beurre

- 1 Coupez les dattes et les autres fruits séchés en petits dés.
- 2 Préchauffez le four à th. 6/180 °C.
- 3 Battez les œufs au fouet ou au mixeur avec le yaourt, l'huile et le rhum.
- 4 Mélangez dans un saladier la farine avec la levure et les dés de fruits.
- 5 Versez le mélange liquide sur le mélange sec et remuez juste assez pour incorporer la farine et la levure.
- 6 Beurrez un moule à cake. Versez-y la préparation, puis faites cuire 45 minutes environ au four. Surveillez la fin de cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez tiédir à température ambiante avant de démouler.
- 7 Servez tiède ou froid.

- Vous pouvez remplacer une partie des fruits séchés (raisins, abricots, figues, pruneau, dattes...) par des petits cubes de fruits confits.
- Vous pouvez vous passer de rhum ou le remplacer éventuellement par 2-3 cuil. à soupe de jus de fruits.

Les + nutritionnels

- Les fruits séchés concentrent les sucres des fruits : il est donc inutile d'ajouter du sucre, d'autant que le rhum donne une saveur très agréable à la pâte.
- Le beurre est moins décrié qu'autrefois, mais il est recommandé d'en consommer modérément : autant le réserver à des usages où il est difficilement remplaçable (tartines du petit déjeuner...) et employer une huile de qualité (d'olive ici) pour les gâteaux et les cuissons.





PROFESSIONNELS DU VILLAGE

SOINS ESTHETIQUES – BIEN-ETRE

Johanne GÜRTNER — **BEAUTE DIVINE** Socio-Esthéticienne – 10 rue des écoles – 30360 Monteils
06 15 46 81 11 beaute.divine30@orange.fr

OMSSENS DOMAINE DES SENS – Yannick et Marion PARAT - **AROMATHERAPIE HUILES ESSENTIELLES** - 494
chemin des Coupades – 30360 Monteils -
06 61 72 05 55 - joanna@omsens.fr



BATIMENT

Gildas COMAS – Electricité générale & Tertiaire – 428 Promenade de la Fontaine – 30360 Monteils
06 63 44 65 72 eggc.elecricite@gmail.com

VERNET FRERES – **MACONNERIE GENERALE** – Rue des écoles – 30360 Monteils – 06 74 14 62 56

EGbat - FIORE Nicolas – **MACON** – 30, Chemin des Gardies – 30360 Monteils – 06 27 08 50 95

VARGIU Florian – **MACON** – Rue du Château d'eau – 06 30 49 06 96

QUINONES FRERES – **MACONNERIE GENERALE** – 1139 Chemin du Draix – 30360 Monteils – 04 66 78 87 67 – quinones-freres@orange.fr

LAURES Nicolas - **PLOMBIER-AGENCEMENT D'INTERIEUR**– 16, rue de l'ancienne école – 30360 Monteils - 06 72 93 46 65
H2O – PLOMBIER – 464, Chemin du Draix – 30360 Monteils – 06 60 80 78 86

BRAWANSKI Cyril – **D.P.S – Diverses Prestations Services** – Climatisation – Photovoltaïque – Automatisation – Electricité –
06 26 63 67 81 – brawanski@dps30.fr – www.dps30.fr

MUNOZ Miguel – **MENUISERIE PVC ALUMINIUM** – Mas Barjac – 30360 Monteils – 06 78 75 46 17

MSG² - Gil GÜRTNER - **MULTISERVICES-ELECTRICITE GENERALE** – 88 Chemin de la Fontaine – 30360 Monteils – 06 50 28
38 75 gilgurtner@orange.fr

BERGOGNE Christophe – **ECCR Electricité contrôle commande et réalisation** – 35 Ch. Des Issarts 30360 Monteils – 06 26
82 41 74.



METIERS DE BOUCHE

Audrey FENOCCHI – **LE JARDIN AUX CROCOCOQUILLES** – Elevage et vente d'escargots – 38 ancienne route d'Uzès – 30360
Monteils 06 50 80 36 21

Pascale KOSTRBA - **Recettes secrètes de Pascaline** - Tapenades, chocolats, biscuits, produits d'entretien BIO, etc... – 19,
Chemin du Rieu – 30360 Monteils - 06 22 82 67 88

DIVERS

Edwige – **TAXI MONTEILS** – Les Aires – 30360 Monteils – 06 09 08 44 71 – taximonteils@gmail.com

Greg REVEST – **LAND AVENTURE** – Chemin des Aires – 30360 Monteils – 06 17 31 33 41 – WWW.LANDAVENTURE.COM

Damien BURDO – **APS (Aide, Prévention et Soutien en Informatique)** – 35, Impasse Romaine – 30360 Monteils – 07 88 00
35 59 – damien@webimpact.fr

Carole VIANNE – **COUTURIERE** – 83, Impasse de Saint Hippolyte - 30360 Monteils - 06 19 02 08 10

Christine LINDEBOOM – **POTERIE** – 30360 Monteils – 06 13 07 80 69 - chryslinde@gmail.com

Gaëlle BUZELIN – **G.B** – Infographiste/metteur en page – buzelin.gaelle@gmail.com – gaelle-buzelin.com

**SI VOUS SOUHAITEZ PARAITRE SUR L'ECHO DE MONTEILS,
FAITES-VOUS CONNAITRE EN MAIRIE**





MEDAILLE D'OR

Un rocher gourmand a permis à Pascale Kostrba et ses « Recettes secrètes de Pascaline » d'aller chercher l'or. Une nouveauté lancée pour le concours, après le bronze accroché par deux fois l'an dernier. Celle qui est aussi savonnière écoule ses douceurs dans les épiceries fines et les boutiques de producteurs de Génolhac et du Collet-de-Dèze, ainsi qu'à la cave d'Euzet. (Article Midi Libre Décembre 2021) Félicitations Pascale pour cette médaille d'or.



CARNET

Décès :

Monsieur François PAOLETTI décédé le 7 novembre 2021 à l'âge de 71 ans.

Monsieur Georges POPPE décédé le 23 novembre 2021 à l'âge de 87 ans

Nos condoléances aux familles.

Ce bulletin est consultable également sur le site internet communal www.mairie-monteils30.fr

MAIRIE



HORAIRES D'OUVERTURE

NOUVEAU DEPUIS LE 1^{er} OCTOBRE 2021 :

Lundi 9h00 à 13h00

14h00 à 16h30

Mardi 9h00 à 13h00

Jeudi 9h00 à 13h00

Les adjoints sont disponibles en dehors des horaires de la mairie uniquement sur rendez-vous. *Téléphone :* 04 66 83 50 04

Collecte ordures ménagères :

Lundi et jeudi matin
(Poubelle noire : ordures ménagères)

Vendredi matin
(Poubelle bleue tri)

