

# L' E D B

L'Echo Des Bruyères N° 43



## Le mot du Maire

Chères fayetoises, chers fayetois,

Nouveauté pour ce numéro puisque chaque fayetois a pu choisir le ou les modes de réception adaptés à son besoin : papier et/ou numérique (Illiwap, site municipal ou mail). Il ne s'agit pas d'exclure un mode de distribution mais de rendre l'Echo de Bruyères plus accessible à chacun.

Ce « mot du maire » sera consacré au pain et à la convivialité, comme le retrace la construction du mot « copain », celui avec qui on partage le pain...

Pour la dynamique du bourg, nous allons pouvoir très prochainement utiliser dans les meilleures conditions possibles notre four communal refait par Pierre Merle, qui a confirmé que la sole était cassée et ne permettait pas une cuisson adaptée. Il en a simplifié le fonctionnement et amélioré le rendement. Comme tous les biens communaux, il est accessible à chacun. Sa valeur patrimoniale et conviviale est importante et c'est pourquoi le conseil municipal souhaite le mettre à disposition des habitants de Fayet gratuitement, sur réservation. Un « mode d'emploi » vous sera remis et nous comptons sur l'engagement de chacun à le valoriser et à le transmettre en parfait état de propreté. N'hésitez pas à le réserver pour des fêtes familiales, amicales, de voisinage, communales, associatives...

Si vous le souhaitez nous pourrions informer les abonnés par Illiwap.

Pour le développement de Fayet, nous aurons un pain de qualité dès le début de l'année prochaine. En effet les travaux de la boulangerie sont lancés, quelques adaptations sont nécessaires pour tenir compte de l'ancienneté de la construction et de la découverte du puits dans l'espace de vente.

Le boulanger est déjà bien investi puisqu'il a confectionné les pains de la fête communale « Fayet en Fête ! » en 2023, il en sera de même pour 2024. Il a pu, ainsi que M. Merle vous accueillir lors de l'inauguration du four communal le 28 avril dernier et pourra vous prodiguer tout conseil utile. Notre commune est en route vers une autonomie qui nous aidera à faire face aux évolutions planétaires.

Dans le même esprit participatif et convivial, profitez de la fête de la pêche le 11 mai à la Gravière, de la Fête de la Nature du 21 au 26 mai, en grande partie sur Fayet (organisée par Billom Communauté) et de la « Rencontre Florale » au Château de Seymiers le 2 juin, (organisée par le Comité d'Animations). D'autres manifestations sont prévues au cours de l'été, preuve de la belle dynamique à l'œuvre. N'hésitez pas à nous faire part de vos préoccupations et suggestions afin que nous puissions avec votre appui favoriser le bien vivre sur Fayet... Et partageons le pain !

Bruno Valladier

## DANS CE N° DE PRINTEMPS

LE MOT DU MAIRE  
DEMARCHES  
SERVICE CIVIQUE  
BOULANGERIE  
BALADE THERMOGRAPHIQUE  
LE FOUR COMMUNAL  
RENCONTRE  
ECLAIRAGE PUBLIC  
CCAS  
QUESTIONNAIRE EDB  
ET A PART CA ?

Edité par la Mairie de Fayet-le-Château  
Directeur de publication :  
Bruno Valladier, Maire de la commune  
Conception : François Couégnas  
Impression : Porçu, Courmon

Contact Mairie : 04 73 70 93 04  
secretariat@fayetlechateau.fr  
www.fayet-le-chateau.fr

Heures d'ouverture de la Mairie :  
Lundi : de 13h00 à 16h00  
Jeudi : de 9h00 à 12h00

Dépôt légal : avril 2024  
Prochain N° : fin juillet 2024


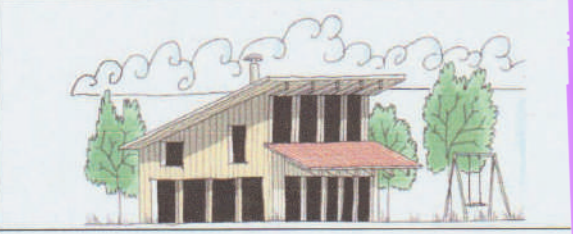

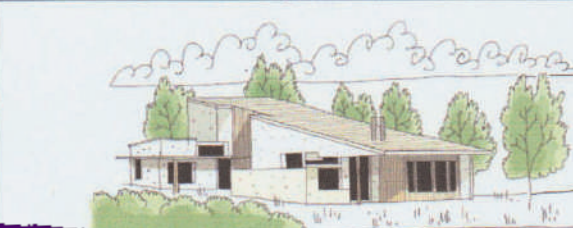


# EXTRAIT DU CAHIER DE VULGARISATION DU PLU-H de BILLOM COMMUNAUTE

Consultable en mairie ou en ligne :  
[https://billomcommunaute.fr/wp-content/uploads/2023/04/RAP\\_20230306\\_OutilVulgarisationPLUH-BillomCo-BrochureA4.pdf](https://billomcommunaute.fr/wp-content/uploads/2023/04/RAP_20230306_OutilVulgarisationPLUH-BillomCo-BrochureA4.pdf)

## Quelle autorisation d'urbanisme ?

UNE DECLARATION PREALABLE OU UN PERMIS DE CONSTRUIRE ?

Moins de 5m <sup>2</sup> pas de déclaration préalable Mais les règles du PLUI-H s'appliquent	Entre 20 et 150m <sup>2</sup> il faut déposer un permis de construire Délai d'instruction de 2 mois (maison individuelle) ou 3 mois (pour les autres projets) à partir de la date de dépôt
	
Entre 5 et 20 m <sup>2</sup> il faut déposer une déclaration préalable Délai d'instruction de 1 mois à partir de la date de dépôt	Dès que l'on dépasse 150m <sup>2</sup> le recours à un ou une architecte est obligatoire
	

## Les déclarations et permis

Sont déposés en ligne par les propriétaires.  
Sont instruits par le service du droit du sol du Grand Clermont afin de :  
■ valider ou non leur conformité,  
■ solliciter d'éventuelles pièces complémentaires.

Validés ou non et suivis de construction ou non, ils sont facturés à la commune  
Déclaration de travaux = 115 €  
Permis de construire = 165 €

**Attention donc de veiller à ne déposer que des déclarations ou permis  
auxquels vous souhaitez donner une suite concrète.**



# LE SERVICE CIVIQUE

*De quoi s'agit-il exactement ?*

**Le service civique** est un engagement volontaire sur une mission d'intérêt général et non pas un outil de la politique de l'emploi, d'une durée de 6 à 12 mois, de 6 mois sur **Fayet-le-Château**, à raison d'au moins 24 heures hebdomadaires. Destiné aux jeunes de 16 à 25 ans, il peut être mis en place dans les neuf domaines suivants, reconnus prioritaires pour la nation : **solidarité, santé, éducation pour tous, culture et loisirs, sport, environnement, mémoire et citoyenneté, développement international et action humanitaire, intervention d'urgence.**

Il peut accueillir des jeunes volontaires, sous réserve de leur agrément par l'Agence du service civique ou par ses délégués territoriaux, les organismes sans but lucratif de droit français et les personnes morales de droit public : services de l'Etat, établissements publics, collectivités territoriales, associations, fondations.

Les compétences acquises durant un service civique doivent pouvoir être identifiées et valorisées dans les cursus de formation secondaire ou supérieure. Elles sont prises en compte dans la validation des acquis de l'expérience. Le service civique ne doit en aucun cas se substituer à un emploi salarié ou d'agent public. L'engagement fait l'objet d'un contrat qui relève du code du service national, et non du code du travail. Le volontaire est placé dans une relation de collaboration et non de subordination vis-à-vis de son organisme d'accueil. Le service civique ne doit pas non plus venir concurrencer le bénévolat.



## **Juline DARQUES,** originaire du Pas de Calais, vient d'arriver sur la commune en tant que service civique

Juline a 23 ans, elle est actuellement en fin d'études (master 2) en « direction de projets ou établissements culturels /métiers du livre / stratégie numérique » à l'Université de Clermont Auvergne. Intéressée par la mission proposée par la commune, elle est arrivée le 21 mars dernier.

Deux aspects lui ont particulièrement parlé : le soutien aux associations et la valorisation du patrimoine. Contacts et rencontres ont eu lieu avec la dizaine d'associations de la commune pour connaître et comprendre les buts poursuivis et tisser des liens inter-associatifs dans la mesure du possible.

Elle s'est par ailleurs très engagée dans l'inauguration du four communal qui s'est déroulée le 28 avril. Outre la cuisson de pains, faite par le futur boulanger Jérôme DELIGNIERES, Juline a organisé un jeu de pistes sous forme d'enquête autour du patrimoine du village. La particularité de celui-ci : accessible à toutes et tous y compris aux personnes handicapées.



Compte tenu de ses expériences passées, elle sera aussi impliquée dans la « **Fête de la Nature** » organisée par Billom Communauté sur le territoire communal les 23, 24 et 25 mai prochains. Fête qui fera aussi appel aux diverses compétences tenues par les associations fayetoises.

*Signatures le 22 mars dernier, de la Convention entre Juline, Service Civique, Rita Cerveny-Rader, conseillère municipale, et Annie Faure, secrétaire de Mairie, référentes du Service Civique pour la Mairie de Fayet, en présence du Maire et de quelques élu(e)s.*



Se reconvertir  
pour redonner un sens  
à sa vie professionnelle :

## Portrait du futur boulanger de Fayet



Jérôme Delignières

*Passer d'un poste d'ingénieur au sein d'une multinationale au métier de boulanger est une véritable gageure. Qu'est-ce qui vous a donné envie de sauter ce pas ?*

En 2008, à la suite de différentes lectures, j'ai pris conscience que je travaillais au service d'un système qui était en partie responsable des problèmes environnementaux actuels et notamment de la perte de la bio-diversité, ce qui me touche particulièrement. Un plan social m'a aidé à sauter le pas vers le métier d'artisan-boulangier et j'ai obtenu mon CAP en 2022.

*Comment « êtes-vous arrivé » à Fayet ?*

Après avoir cherché des locaux dans différentes communes proches de Sugères où je vis, un élu d'Estandeuil m'a orienté sur votre commune où j'ai présenté mon projet professionnel aux élus et élues dans ses différentes dimensions.

*Vous souhaitez faire du bon pain. Pouvez-vous nous dire comment vous comptez travailler ?*

Pour la partie pain, je souhaite travailler à l'ancienne (fermentation sur le levain naturel, travail manuel de la pâte, cuisson au feu de bois, sans chambre de pousse ni chambre froide) avec des farines locales en provenance de minoteries et de fermes biologiques du département ou des départements voisins. L'idée d'associer le pain à une origine géographique en fonction de la farine me plaît beaucoup. Cela permet de retisser le lien que la mondialisation des échanges a fait disparaître entre la terre, le paysan et ce qui nous nourrit.

Pour ramener de la biodiversité au champ et s'adapter aux conséquences du dérèglement climatique, les variétés paysannes de céréales cultivées de manière agroécologique sont un enjeu majeur pour retrouver notre autonomie alimentaire. De plus, elles peuvent apporter de nouvelles saveurs au pain. C'est pour cela que je souhaite dans un avenir proche m'associer avec des paysans locaux pour produire ma propre farine à l'aide d'un moulin installé au sein même de la boulangerie.

Ma gamme de produits s'articulera autour des pains traditionnels comme le pain de campagne, le méteil (mélange blé-seigle), le pain complet très riche en saveurs, en fibres et en oligo-éléments contenus dans l'enveloppe du grain. Je ferai également l'incontournable tourte de seigle typique de nos régions, du pain aux graines, aux noisettes et autres surprises. Je prévois également de produire des pains de petit-épeautre particulièrement digestes, au goût et à la couleur si caractéristiques, ainsi que des pains sans gluten sur une base de sarrasin. Les clients pourront également choisir entre 2 poids (500g ou 1kg) et deux formats (moulé ou non).





Le recours au levain permet d'obtenir des pains qui se conservent plusieurs jours et par conséquent de limiter les horaires de nuit afin de concilier vie professionnelle et vie de famille.

La distribution en points de livraison se fera donc les après-midi, la vente en boutique suivra en fin d'après-midi. Les viennoiseries, brioches, tartes de saison, chouquettes et autres gourmandises, qui nécessitent une grande fraîcheur, seront vendues essentiellement en boutique le samedi matin.

### *Quelles sont les étapes pour fabriquer du pain ?*

**6 étapes :** Le frasage, c'est à dire mélange eau + farine + sel, sans pétrissage, contrairement à ce qui se pratique habituellement,

- Le pointage : première levée de 2 à 3 heures. On donne quelques tours à la pâte pour la retendre.
- Le façonnage : boulage et mise en forme des pains.
- L'apprêt : deuxième levée de 1 à 2 heures.
- La cuisson : de 30 mn à 1h30.
- Le ressuage : 45 mn : étape importante durant laquelle le pain refroidit et où l'eau migre de la mie vers la croûte pour lui donner son croustillant.

### *Vous allez utiliser un four « Ephrem », four moderne pour cuire le pain au bois. Quelles sont ses particularités ?*

Le four que j'utiliserai est un four de masse de 11 tonnes pour pouvoir faire deux fournées avec la même chauffe (mise en chauffe de 2h30). Il est d'un très bon rendement, consomme peu de bois (5 stères par mois environ).

La sole de 4m2 tournante permet un enfournement facilité pour 60 kgs de pain par fournée.

Le foyer à l'arrière est à hauteur d'homme pour un grand confort et une très grande hygiène au travail. Ce four est également démontable et revendable sur le marché de l'occasion.

### *Pouvez-vous préciser votre modèle de vente ?*

Les pains seront vendus au fournil, sur les communes qui n'ont pas de boulangerie et sur les marchés voisins.

Je suis en train de mettre au point une application pour les smartphones qui permettra aux clients de commander leurs pains et de payer en ligne.

La livraison des pains pourra alors s'organiser en boutiques (épiceries, par exemple) ou bien chez des habitants volontaires.



*Le four hier*



*Le four demain*



## BALADES THERMOGRAPHIQUES

Une caméra thermique pour identifier les problèmes d'isolation et mieux rénover son logement.

### *De quoi s'agit-il exactement ?*

Organisées par RENOV' ACTIONS, service financé par le Conseil Départemental, ces balades thermographiques permettent d'observer, grâce à une caméra et avec l'aide d'un conseiller, les problèmes de déperdition de chaleur des bâtiments, publics ou privés, et d'en analyser les causes. Ces fuites thermiques sont invisibles à l'oeil nu et nuisent au confort et au porte-monnaie des occupants.

Elles sont de plus un véritable enjeu environnemental.

Quelques unes de ces balades ont été organisées dans plusieurs communes du département, et en particulier à Fayet-le-Château le samedi 20 janvier dernier.



Grâce à une caméra thermique, et accompagnés d'une personne conseillère et experte en la matière, il a été proposé aux personnes présentes de faire cette balade afin d'observer les déperditions de chaleur des bâtiments communaux, mais aussi d'en analyser a priori, les causes. Dans cette perspective, les logements communaux (presbytère, Clos du Fayard, salle polyvalente, logements situés au dessus de la Mairie) ont fait l'objet de clichés photographiques.

Suite à la balade (faite avant le lever du jour) un temps d'échanges a eu lieu avec la personne de **RENOV' ACTIONS 63** pour répondre aux questions soulevées par ces clichés et en apprendre plus sur les pistes d'amélioration et les aides proposées.

*RENOV' ACTIONS 63 est un service public destiné à accompagner les propriétaires qui se soucient de leur efficacité énergétique et du confort de leur logement. Des conseillers sont mis gratuitement à leur disposition pour réaliser un diagnostic de l'habitation, définir un programme de travaux et in fine bâtir un plan de financement et mobiliser les aides disponibles. Il est à noter qu'une caméra thermique peut être prêtée, à la demande, pour dans un premier temps localiser et visualiser les endroits de la maison ou de l'appartement où se situent les déperditions.*

**RENOV' ACTIONS : 04 73 42 30 72**





**Pierre MERLE**  
en pleine restauration du four de Fayet

## LES FOURS BANNAUX

Le four bannal (1) était un four à bois mis à la disposition des habitants par le seigneur, tout comme le pressoir bannal ou le moulin bannal. Bannal signifie que le four appartenait au seigneur et que son usage était imposé à ses sujets moyennant une redevance appelée « le ban ». En contrepartie, le seigneur devait entretenir le four et le chemin pour y accéder.. Ces constructions essentielles pour les habitants étaient présentes dans chaque village.

Durant les combats, si les « bannalités » étaient endommagées par les assaillants, leurs réparations longues ou inachevées privaient les seigneurs de ressources économiques et alimentaires. Plus tard avec l'accord du seigneur, des fours étaient fabriqués chez des habitants mais ceux-ci continuaient de lui verser une taxe (1). Les différentes taxes, dont le « ban », disparaîtront progressivement à la révolution jusqu'à cesser d'exister. Les fours bannaux côtoieront alors des fours communaux.

Un four bannal était et demeure un grand four en briques réfractaires généralement affermé au boulanger ou au fournier (personne en charge du four gérant la chauffe et les cuissons) dans lequel on faisait cuire le pain, la pâtisserie, et autres plats.

**Sur Fayet :** On décompte 4 fours en état de marche, 1 four communal et 3 fours bannaux ou communaux. La date de naissance du four du bourg, d'après **Pierre MERLE**, se situerait entre 1800 et 1860. Il a été construit sur le modèle des fours bannaux pour satisfaire aux besoins des habitants du bourg. La population du bourg devait être importante à l'époque puisque la commune comptait, avec ses écarts, 1 025 habitants (2).

Les fours, bannaux ou communaux, continuent de vivre. Dans les hameaux où les fours bannaux sont encore présents et en bon état de fonctionnement, des moments festifs où l'on cuit pains, tartes à la bouillie, andouillettes.. peuvent s'y dérouler. Le four du bourg continue d'être allumé durant l'année par un groupe d'habitants et lors de la journée «**Fayet en Fête !**», le Comité d'Animations a fait appel au futur boulanger **Jérôme DELIGNIERES** pour cuire le pain.



## Le four communal de Fayet

Celui-ci vient d'être restauré par un technicien hors pair « **Pierrot MERLE** » dont la renommée n'est plus à faire. Cette restauration permettra de l'utiliser avec un temps de chauffe moins long car la voûte a été abaissée. La restauration de la sole, parfaitement ajustée, facilitera l'enfournement du pain et le travail du boulanger.

« **La ronde des fours** » : c'est un sentier de randonnée permettant de passer par les différents hameaux de la commune qui possèdent encore un four bannal : hameaux du Peyreret, du Pic, de la Gravière et enfin du bourg. Si le sentier passe aussi par le hameau de la Farge, on pourra constater qu'il ne reste que le bâtiment. Le four n'y est plus.



(1) Les bannalités, (d'où vient le four « bannal) est un terme du 15<sup>e</sup> siècle qui a ici toute sa place puisque nous évoquons cette époque de la construction des fours. Aujourd'hui, banal, banalité s'écrivent avec un seul « n ».

(2): Les nobles et gens d'église, même le curé, sont sujets à la bannalité, quand la coutume ou le titre ne les en exceptent pas. Cependant, malgré le droit de four bannal, les gentilshommes et autres ayant fiefs dans l'étendue de la seigneurie bannière, peuvent faire construire des fours dans leurs maisons, et y faire cuire le pain de leur table, celui de leurs domestiques et métayers, de crainte que leurs farines ne soient gâtées par le transport. Mais ils doivent le droit de cuisson du pain au seigneur bannier, afin de ne pas lui causer de préjudice. (...)

Si ceux qui sont sujets au ban de moulin ou de four, après y avoir attendu vingt-quatre heures, ne peuvent pas moudre leur grain au moulin, ni cuire leur pain au four, ils peuvent aller ailleurs sans craindre de perdre leurs grains ou pains, ni encourir d'amende pour cette fois, car les nécessités naturelles auxquelles la mouture et la cuisson remédient, ne peuvent pas souffrir un plus long retardement, et celui qui est sujet à la bannalité est cru à son serment d'avoir attendu.

(Louis Ligier, *La Nouvelle Maison rustique ou économie rurale, pratique et générale de tous les biens de campagne*, Paris, Chez Prévot, 1790).

(3): Source : documentation des données de la population des communes de France.

Le four communal au bourg de Fayet

# RENCONTRE

## Avec Roger ROURE

« J'en ai encore pour 10 ans ! »

déclare **Roger ROURE** qui fêtera ses 100 ans à la fin de l'année.

Il n'existe pas de recette universelle.

Chaque centenaire a ses secrets. Pour Roger Roure, quand on lui pose la question, il répond :

« J'ai bu mon premier verre de vin à 30 ans, après la guerre, à la libération. »

Pour vivre cent ans, il faut le vouloir. Cela correspond à un certain profil de caractère.

En général, disent les médecins, les centenaires sont des personnes gaies, optimistes et plutôt autoritaires.

« Eh oui, j'ai connu ça. Pendant la guerre, je vivais sur le canton de Saint-Amant Roche Savigne,

sur la commune de Grandval, dans le hameau du Jubertas. Je suis né le 28 décembre 1924.

J'ai quitté mon hameau à 30 ans.

Réfractaire au STO (Service du Travail Obligatoire) qui amenait les jeunes gens à partir en Allemagne, je me suis caché dans un grenier... »

Après la libération, Roger Roure descend des montagnes du Haut Livradois pour rejoindre sa femme, native de Fayet-le-Château et qui habitait dans cette maison où il vit toujours.

« Maison que son grand-père avait construite. Mon épouse y tenait un café-restaurant. A l'époque de son grand-père cette maison avait été une auberge-relais pour diligences qui faisaient le trajet Cunlhat-Clermont-Ferrand.

Oui, dans ce temps-là, les chevaux s'arrêtaient ici.



*Un centenaire bientôt à Fayet !*



Nous étions aussi cultivateurs, on avait 8 vaches et en plus je faisais le commerce de gros de pommes de terre et de pommes, des golden et des canada, que j'allais chercher dans la vallée du Rhône et que je vendais sur Clermont-Ferrand aux maisons de retraite, aux écoles, aux différentes collectivités...

Je me suis marié à 32 ans à Fayet-le-Château, c'est le maire de l'époque, Alphonse AUZANCES qui nous a mariés.

Je me souviens des parents qui disaient : « Bon maintenant, il faut vite faire des enfants ! » On a eu une fille. C'est une perle !

J'en ai vu passer des maires : M. AUZANCES, M. PRULIERE, M. MOUILLAUD et une femme, Mme CONSTANTY, et aujourd'hui, M. VALLADIER. »

*Roger Roure tient à cette définition des «Roger»*



## Vous avez connu le village avec une activité plus importante qu'aujourd'hui. Quels souvenirs en gardez-vous ?

« Fayet était très vivant : un café, une épicerie, une boulangerie, une école de filles et une de garçons, (j'ai d'ailleurs connu la dernière institutrice), une scierie à l'HOMEDE et notre café-restaurant. Jusqu'à ma retraite, j'ai accompagné ma femme à tenir ce café-restaurant où des ouvriers de différentes entreprises, PTT, EDF... qui ont oeuvré à la modernisation du coin en installant les réseaux électriques, téléphoniques, l'eau etc... venaient le midi se restaurer.

Le pain ?

C'était le boulanger de Saint-Jean qui faisait des tournées pour nous livrer le pain. »

## 100 ans ! C'est long ou ça passe vite ?

« Je ne me suis aperçu de rien. Mon plus beau souvenir, c'est celui de la libération. Maintenant, je vis au jour le jour. J'ai deux personnes qui viennent m'aider au quotidien quand je suis présent sur Fayet, mais je continue de m'activer. Je cuis moi-même mon beefsteack ! Je continue d'entretenir le jardin. Cela fait un an que je n'ai pas vu de médecin. Les médicaments, les remèdes ? Je ne connais pas. »

## Le travail, c'est la santé ?

« On se levait à 5 heures, le soir on se couchait tôt mais on faisait des beaux rêves :

*j'ai rêvé d'une fleur  
d'un amour  
qui durerait toujours,  
toujours »...*

Paroles d'une chanson d'amour que nous chante Roger Roure.

« Oui, j'ai bien voyagé, pris des vacances, mais je suis toujours resté en France, Annecy, Saint Jean Cap Ferrat. Jamais à l'étranger comme font les jeunes d'aujourd'hui.

J'ai conduit ma première voiture à 16 ans, une Renault. Je n'avais pas le permis mais à l'époque (1940) on pouvait voyager comme ça. Les gendarmes avaient autre chose à faire.

Et puis plus tard, j'ai passé tous les permis, tenez voyez mon permis de conduire... ».

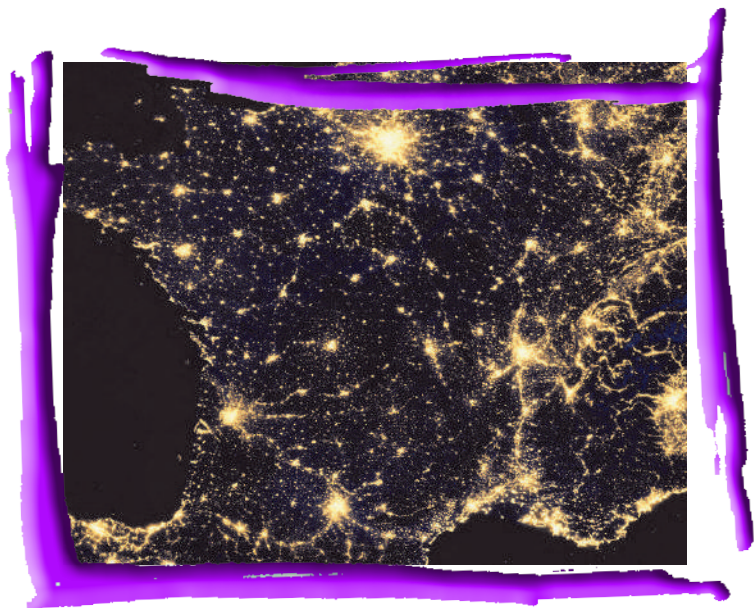


Un permis qui date de presque 80 ans !!

# L'ÉCLAIRAGE PUBLIC

L'éclairage public est l'ensemble des moyens d'éclairage mis en œuvre dans les espaces publics, à l'intérieur et à l'extérieur des villes, très généralement en bordure des voiries et places.

L'éclairage public c'est bien plus que de la lumière. Dans une commune, un bon éclairage est nécessaire pour la sécurité et le confort des usagers de l'espace public.



Mais l'éclairage c'est aussi en moyenne 40 % de la facture électrique d'une commune et près de 20 % de sa dépense globale en énergie.

C'est pourquoi, aujourd'hui il est devenu indispensable d'œuvrer pour favoriser un éclairage plus performant, respectueux de l'environnement, en un mot, moins consommateur d'énergie.

Une commune n'a pas toujours le temps nécessaire pour faire ce travail ou contrôler l'entreprise à qui elle le délègue.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

territoire d'énergie  
PUY-DE-DÔME

### L'ÉCLAIRAGE PUBLIC REPRÉSENTE :



- 21% des dépenses énergétiques des communes
- 32% de la consommation d'électricité des communes
- 4 100 heures d'éclairage par an pour un fonctionnement continu

- 1 point lumineux représente 25€/an en entretien
- Coût en énergie d'un point lumineux\*

89€/an	51€/an	39€/an
Fonctionnement continu	6h de coupure par nuit	8h de coupure par nuit

\*sur la base du tarif réglementé de vente au 01/08/2023

### POURQUOI ÉTEINDRE L'ÉCLAIRAGE PUBLIC EN MILIEU DE NUIT ?

RÉALISER DES ÉCONOMIES BUDGÉTAIRES

30% d'économies sur la facture d'électricité  
\*pour une coupure de 5h par nuit

LIMITER LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Jusqu'à 70% d'économies sur la consommation  
\*en rénovant le parc d'éclairage public et en appliquant une extinction nocturne

PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ

L'éclairage nocturne a un effet néfaste sur la faune et la flore et participe à la perturbation du cycle de reproduction de certaines espèces nocturnes.

PRÉSERVER LE CIEL NOCTURNE

Les halos lumineux qui entourent les communes trop éclairées limitent l'observation du ciel.

GARANTIR UNE MEILLEURE QUALITÉ DE NUIT

L'être humain est un animal diurne, qui a un rythme biologique bien défini : actif le jour et se reposant la nuit. Il faut donc prévenir les lumières intrusives la nuit.

### QUESTIONS/RÉPONSES

Pourquoi éclairer-t-on l'espace public ?

- Pour des raisons de sécurité, pour voir et être vu dans les espaces définis par le conseil municipal de la commune.
- Cependant, l'éclairage public doit être raisonné et adapté aux besoins des usagers et ne doit pas empiéter sur l'espace privé.

L'extinction de l'éclairage public augmente-t-elle l'insécurité ?

La coupure de l'éclairage public en milieu de nuit augmente le sentiment d'insécurité mais pas l'insécurité en elle-même. Selon l'ONDRP, la majorité des cambriolages et agressions ont lieu en plein jour et non en cœur de nuit.

EN INSTALLANT DES DISPOSITIFS RÉFLÉCHISSANTS OU EN ÉCLAIRANT UNIQUEMENT LES ZONES LES PLUS DANGEREUSES ET LES OBSTACLES, LES USAGERS SE SENTENT PLUS EN SÉCURITÉ TOUT EN UTILISANT UN ÉCLAIRAGE ADAPTÉ ET RAISONNÉ.

TERRITOIRE D'ÉNERGIE PUY-DE-DÔME ACCOMPAGNE CHAQUE COMMUNE QUI LUI A TRANSFÉRÉ LA COMPÉTENCE ÉCLAIRAGE PUBLIC, DANS SA DÉMARCHE D'EXTINCTION NOCTURNE.



# LE CCAS

La commune de Fayet-le-Chateau est dotée, comme toute commune, d'un Centre Communal d'Action Sociale (CCAS). Il est connu pour son rôle dans la distribution des colis de Noël aux personnes âgées de plus de 78 ans. Mais il peut faire plus, y compris au niveau d'une petite commune...

Les CCAS sont des établissements administratifs composés d'un président, le maire de la commune, et d'un conseil d'administration formé d'élus locaux et de personnes compétentes dans le domaine de l'action sociale, nommées par le président. Le conseil d'administration a pour rôle de décider des orientations et des choix de la politique sociale locale. Le financement du CCAS est assuré par la commune. Des missions sociales : Il n'existe pas de réelle limite aux initiatives sociales d'un CCAS, car tout dépend des moyens dont il dispose et de la politique sociale de la commune.

## Concernant la commune de FAYET-CHATEAU, le CCAS peut :

- mettre en place des activités et des missions visant à assister et soutenir les personnes pour lesquelles l'accès aux sites administratifs et les démarches administratives s'avèrent compliquées. C'est dans cette optique que l'espace numérique partagé situé au dessus de la salle polyvalente a été créé.

- Dans des cas spécifiques, aider au financement d'une personne ou d'une famille ayant besoin d'un secours d'urgence. La demande sera alors faite au Président du CCAS et examinée par le conseil d'administration. Le montant de l'aide sera basé sur le quotient familial. Les informations reçues sont confidentielles et ne seront en aucun cas divulguées à des tiers. Une procédure de confidentialité est en mesure de la garantir.
- Aider au financement des voyages scolaires. Le montant de l'aide sera basé sur le quotient familial.
- Compléter une aide existante pour une jeune personne ayant décidé de passer son Brevet d'Aptitude à la Formation d'Animateur (B.A.F.A). Une aide financière, déjà accordée par BILLOM CO, pourra être complétée à raison de 100 euros supplémentaires.
- Aider au permis de conduire...

## QUESTIONNAIRE SUR L'ECHO DES BRUYERES

A remplir et déposer ou envoyer à la Mairie de Fayet-le-Château

Voici les rubriques que vous retrouvez régulièrement dans l'Echo des Bruyères.

Vous satisfont-elles ? Doit-on en supprimer et lesquelles ? Les réduire ? En proposer de nouvelles ?

Merci de répondre en remplissant cette grille, nous tiendrons compte de vos remarques et suggestions.

Cochez les cases de votre choix

RUBRIQUES ACTUELLES	A conserver	A réduire
---------------------	-------------	-----------

### INFOS BILLOM CO

HABITAT		
CULTURE		
PLUI (Plan Local d'Urbanisme Intercommunal)		

### INFOS COMMUNE DE FAYET

RENCONTRE / PORTRAIT		
REUNIONS PUBLIQUES		
PAROLE AUX ASSOCIATIONS		

Si vous souhaitez voir apparaître d'autres rubriques, indiquez-les ci-dessous



Votre nom et coordonnées (facultatif) :

.....  
.....  
..... **L'EDB 11**

## FETE DE LA NATURE

### Inauguration

#### à Fayet-le-Château

le 24 mai à 17h00 en présence de Gérard Guillaume, Président de Billom Communauté et de Bruno Valladier, Maire de Fayet-le-Château.

# Et à part ça ?

## AURESO INFO Cueillettes de fruits solidaires et anti-gaspi

Vous avez un énorme pommier dans le jardin et vous n'arrivez pas à cueillir les fruits ? Vous n'avez pas le temps de ramasser les coings, les poires ou les noix qui tombent régulièrement sur votre pelouse ? Ou vous en avez simplement trop et ne savez plus quoi en faire ?

Ne les laissez pas se perdre ! Et si vous avez des parents, des amis ou des voisins à proximité qui sont dans ce cas, parlez en !

L'association **Aureso** (**A**utonomie, **R**ésilience et **S**olidarité) installée depuis fin 2022 à Fayet-le-Château vous propose de venir les cueillir.

Vous et les bénévoles solidaires pourrez en garder une partie tandis que le reste sera redistribué à des associations d'aides alimentaires locales.

Appelez l'association au **06.32.04.97.20**

ou écrivez-nous un mail à [contact@atureso.org](mailto:contact@atureso.org)

## FAYET, UNE COMMUNE CONNUE DES VETETISTES

La commune compte de beaux chemins de randonnée prisés par les amateurs de VTT, vélos tout terrain.

Parmi ceux-ci, le sentier qui part de la Croix St Barthélémy à l'étang de la Gravière. Long de 800 mètres, le record de vitesse en descente a été battu par le podologue billomois, Mr CARAYON : En avril 2023, il l'a descendu en 1'13 soit à la vitesse de 27,4 Km/heure.

Des risques potentiels si un VTT rencontre un randonneur pédestre ou un cavalier ? Un membre du groupe passe en premier pour sécuriser et éviter donc toute rencontre qui causerait un accident. Donc pas de souci d'autant plus que les sportifs ont à leur disposition d'autres terrains de jeux.

Cette information concernant le classement des amateurs de VTT sont vérifiables sur STRAVA, site internet et application mobile utilisée pour enregistrer les activités sportives via le GPS.



## FESTIVAL NEXSO



Le Festival NEXSO se veut un festival hybride faisant cohabiter les démarches artistiques liées aux cultures numériques, de l'art contemporain à la musique techno, le tout dans une ambiance conviviale sur le bassin Billomois. Il aura lieu cette année sur 3 journées les **19, 20 et 21 juillet** et sur 3 communes: Espirat, Billom et **Fayet-le-Château**.

## COMITE D'ANIMATIONS

Le Comité d'Animations vous invite à une « **Rencontre Florale** » inédite le **2 juin prochain au Château de Seymiers**, dans un cadre unique et prestigieux. Venez découvrir, acheter vos plants, vous instruire, vous former, vous amuser...



## On se détend un peu...



Quel est le moins cher : inviter deux fois un ami au cinéma ou inviter une fois deux amis au cinéma ? Vous avez 10 secondes...

*moins qu'en invitant deux fois un ami deux fois au cinéma*

*Inviter deux amis une fois, car en invitant un ami deux fois, on paye quatre places.*

J'ai 192 poule. Poule ne prend pas de «s», pourquoi ?

*Parce que j'ai 1 - 6 - 2 poule (un œuf de poule).*