Codalet Infos

N° 52 : Janvier 2021

Le mot du maire

Les recettes à Kiki!
Réalisations
Délégués
Commissions
Recensement
Le 11 novembre
Nos joies
Nos peines

Le mot du maire

2020 une année de bouleversements climatiques, sanitaires, économiques et politiques. Notre commune a d'abord été impactée par la tempête « GLORIA » ce qui nous a valu un classement en catastrophe naturelle, puis l'arrivée d'un fléau le virus COVID 19 qui n'est toujours pas éradiqué. Les élections municipales ont été perturbées, les chantiers en cours arrêtés par un premier confinement provoquant des problèmes budgétaires .

Malgré toutes ces incertitudes, ces contretemps, ces difficultés sur le plan local, national comme sur le plan international les nouveaux élus font un nouvel apprentissage dans des conditions très particulières. Soyez assurés de notre détermination à œuvrer pour l'intérêt des CODALETOIS.

Sur le plan sanitaire : entre le mois d'avril et le mois de mai, après plusieurs arrêts des travaux la régie de l'eau a procédé aux changements des canalisations d'eau potable et la mise en place des compteurs d'eau en façade dans la rue du conflent (canalisations inchangées depuis 1960).

Sur la sécurité : le département par l'intermédiaire de l'agence routière de PRADES a pu réaliser le goudronnage du CD 27 depuis la RN 116 jusqu'au village, rue du Conflent, puis la mise en place d'un plateau traversant avec une signalisation appropriée pour la sécurisation de la voie ferrée et des habitants des alentours.

Nous avons pu également bénéficier de subventions pour le changement des fenêtres du premier étage de notre mairie pour répondre ainsi à une économie d'énergie.

Un projet de trois jardins familiaux communaux supplémentaires est en cours d'étude pour être attribués à des Codaletois près de la sortie ouest du village à proximité de la « Font dels Maxos ».

Nous travaillons aussi sur la possibilité de création de parking pour faciliter le stationnement au cœur du village et j'en appelle à votre civisme pour éviter quelques véhicules « ventouse » qui grèvent le peu de places disponibles.

2020 une année bissextile, qui aura été une année d'emprisonnement social pour tous nos proches. Cependant nous devons être solidaire et plein d'espoir pour aborder la nouvelle année, avec de nouveaux projets et surtout nous retrouver lors de nos événements festifs qui, je l'espère, reprendront de plus belle.

Je souhaite également la bienvenue aux nouveaux habitants qui ont choisi notre commune. Ils y trouveront calme, confort et sérénité en s'y investissant en fonction de leur disponibilité. Encore merci à tout le personnel soignant qui est toujours très sollicité.

L'ensemble du conseil municipal, les adjoints, les agents communaux (Marie Jo, Stéphanie et Eric) se joignent à moi pour vous présenter leurs meilleurs vœux de bonheur et santé pour 2021, en espérant retrouver notre liberté, égalité, fraternité si chère à nos valeurs.

Votre maire, Michel Llanas

Les recettes à Kiki

GALETTE REPUBLICAINE

Ingrédients : une galette pour 8 personnes

500gr de pâte feuilleté au beurre

400gr de crème d'amandes

1 jaune d'œuf

50 gr de sucre glace

Vous avez préparé la crème d'amandes la veille ou au moins trois heures avant.
Chauffez le four à 220°
Etalez la pâte feuilletée, dans laquelle vous découpez deux cercles d'environ 26 cm de diamètre pour le disque de base, il est préférable d'utiliser des chutes de pâte retravaillées (la pâte cuit mieux), et de le faire d'une taille légèrement inférieure.
Posez le disque de base, sur une plaque four, piquez à l'aide d'une fourchette ou d'un pique vite, badigeonnez le tour avec un pinceau trempé dans de l'eau.
Etalez la crème d'amandes, qui doit être bien froide, du centre jusqu'à trois centimètres du bord. Posez, enfoncez et recouvrez une ou deux fèves de crème d'amandes .
Vous pouvez, maintenant recouvrir avec le second disque de pâte, badigeonnez à l'aide d'un pinceau trempé dans le jaune d'œuf.
A l'aide d'un couteau, entaillez le bord de la galette, puis dessinez le motif de votre choix au centre (ces entailles servent de décoration, et permettent à la pâte de lever sans se casser).
Enfournez, dès que la galette est gonflée, baissez le four à 190°. Cinq minutes avant la fin de la cuisson qui dure environ 30 mn, saupoudrez de sucre glace.

CREME D'AMANDE

Ingrédients :

pour garnir deux gâteaux de 8 personnes

250 gr de beurre

250 gr de poudre d'amandes

250 gr de sucre glace

3 œufs entiers

30 gr de maïzena

2 cuillerées à soupe de rhum

1 cuillerée à soupe de kirsch

350 gr de crème pâtissière

Faire la crème pâtissière la veille pour qu'elle soit froide et prise. Dans un saladier pétrissez le beurre pour qu'il se transforme en pommade. Ajoutez la poudre d'amandes, le sucre glace, et les œufs l'un après l'autre. Continuez à pétrir jusqu'à ce que le mélange soit homogène et léger, incorporez alors la maïzena le rhum et le kirsch.
Mélangez la crème pâtissière et votre préparation, mettez au frais au moins deux heures avant de vous en servir pour préparer une galette ou tout autre dessert
Votre crème d'amande peut se conserver aisément jusqu'à une semaine dans bol hermétique au frais.

Réalisations passées

Travaux sur la RD 27

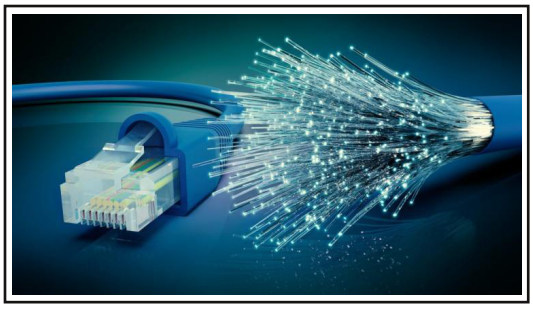
La tempête Gloria a fait de nombreux dégats sur la commune dont l'enrochement de la RD27 menant à Taurinya.
Cet Enrochement a donc été remis en place par les services du departement afin de maintenir le terrain en amont et éviter que les pluies à venir n'aggravent les écoulements sur la chaussée.

Le pont de bois de Saint Michel

Toujours Gloria, la tempête avait emporté la passerelle du sentier de randonnée au niveau de St Michel de Cuxa, obligeant les promeneurs à passer la rivière les pieds dans l'eau, agréable en été...beaucoup moins en ce moment...
Voila un problème résolu, la passerelle est revenue.

De nouvelles fenêtres pour la mairie

Les fenêtres de la mairie avaient besoin d'un petit coup de jeune, en effet, elles ne permettaient plus d'assurer une isolation correcte, c'est donc grâce aux subventions que nous avons pu réaliser ces travaux.



La fibre à Codalet

Nous vous l'avions promis de longue date, elle est enfin arrivée, la fibre est disponible pour la quasi totalité des codalétois, certains sont d'ores et dejà branchés et profitent d'un debit au moins dix fois superieur à l'ADSL, ce qui permet aux " travailleurs numériques" de télétravailler sans problèmes mais aussi aux plus jeunes de rester connectés sur leurs plateformes préférées

Pour plus d'informations
https://fibre.guide/deploiement/rip/numerique-66

Convention Chemin de la Llitéra

Une convention a été signée entre la commune de Codalet, la commune de Prades et le propriétaire concerné afin de rétablir le chemin pédestre de Llitéra reliant Prades à Codalet. Ce chemin privé, utilisé depuis de nombreuses années par les codalétoises/tois avait été provisoirement fermé par son propriétaire suite aux différentes incivilités des personnes l'empruntant.

Les deux communes se sont engagées à assurer la sécurité (bornage, clôture) ainsi que l'entretien régulier.
De plus, un distributeur de sachets pour déjections canines et deux corbeilles seront mises en place.
Pour la sécurité de chacun, ce chemin pédestre ne sera réouvert qu'après réalisation des travaux mentionnés dans cette convention.
Merci de votre compréhension.

Les réalisations 2020 en chiffres

Sanitaire et hygiène
Rue du conflent

coût total	149 745€
agence de l'eau	70%
subvention du département	10%
A charge de la commune	0€

Sécurité
plateau traversant:

coût total	13 749€
subvention de l'Etat	9 166€
Communes de Codalet et Ria	4583€

Economies d'énergie
remplacement des fenêtres de la Mairie:

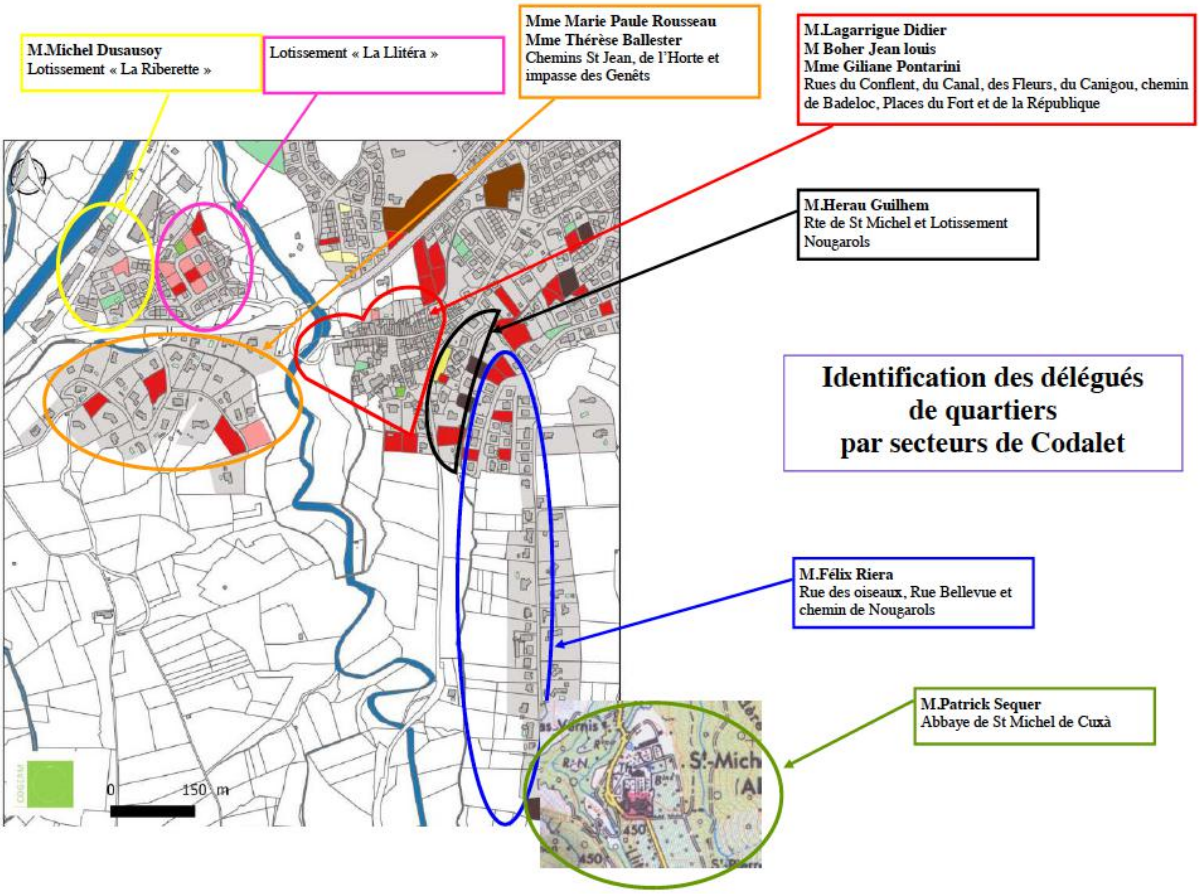
coût total	14 220€
subvention de l'Etat	5 900€
subvention du département	5 806€
A charge de la commune	2 514€

Réalisations à venir

Extension des Jardins Familiaux

La mairie met à disposition depuis 5 ans maintenant un espace dédié à l'association des Jardins Familiaux de Codalet au dessus du City stade, cet espace permet de mettre en culture 4 à 5 parcelles de 50m2 environ mais l'accueil de nouveaux jardiniers est limité. C'est pourquoi, suite à l'acquisition du terrain de la Font dels Matxos, en bas de la rue du Conflent, un projet d'extension et de mise à disposition de plus de surfaces est prévu pour cette année. Il devrait y avoir au moins trois belles parcelles à cultiver disponibles prochainement!
Amis jardiniers, vous pouvez d'ores et dejà vous rapprocher de
M. Conesa au 06 33 40 34 42 pour toute information sur l'adhésion à l'association et la réservation d'une parcelle.

Vos délégués de quartier



Commissions communales 2020/2026

Sachant que le président de ces commissions est toujours M. le Maire, Michel Llanas, les élus de Codalet participent aux commissions communales en tant que Vice-Présidents de la manière suivante:

Commission Communale	Vice-Présidents
Travaux	Patrick MASSELOT/ Pascal DUFLOT/Marina GUYON
Appel d'Offres	Patrick MASSELOT/ Pascal DUFLOT/Marina GUYON
Finances	Isabelle AUBRY/Florence DEGEILH/Marina GUYON/ Christine BATARDIERE
Communication	Frédéric GALIBERT/Jhoanni CONESA/
Sécurité	Frédéric GALIBERT
Agriculture/Environnement	Christine RIERA/Jhoanni CONESA/Christine BATARDIERE
Action Sociale	Florence DEGEILH/Christine BATARDIERE/Emmanuelle PUY
Animation/Culture	Frédéric GALIBERT/Florence DEGEILH/Emmanuelle PUY/ Christine RIERA

Commissions intercommunales 2020/221

Les élus de Codalet participent également aux commissions intercommunales de la communauté des communes : Conflent Canigò. (Voir répartition dans tableau ci-dessous).
Ces commissions réfléchissent aux orientations de la politique communautaire et à leur mises en oeuvre dans leur domaine
de compétence, et élaborent des propositions à l'intention du Bureau et du Conseil Communautaire.

Commission	Titulaire	Suppléant
Communication	Frédéric Galibert	Jhoanni CONESA
Aménagement du territoire et urbanisme	Frédéric Galibert	Christine RIERA
Culture et questions transfrontalières	Isabelle AUBRY	Patrick MASSELOT
Enfance et jeunesse	Florence DEGEILH	Marina GUYON
Ordures ménagères	Christine RIERA	Pascal Duflot
Personnel	Florence DEGEILH	Emmanuelle PUY
Sport	Emmanuelle PUY	Florence DEGEILH

Commission	Titulaire	Suppléant
Agriculture	Christine BATARDIERE	Jhoanni CONESA
Coordination et mutualisation des moyens	Pascal DUFLOT	Florence DEGEILH
Développement économique	Patrick MASSELOT	Frédéric Galibert
Finances	Isabelle AUBRY	Pascal DUFLOT
Energies renouvelables	Jhoanni CONESA	Patrick MASSELOT
Service à la population et Solidarités	Christine RIERA	Emmanuelle PUY
Tourisme	Patrick Masselot	Isabelle AUBRY
Environnement	Marina GUYON	Christine BATARDIERE

Pour plus d'information rendez vous sur le site de la communauté de communes **https://www.conflentcanigo.fr**

Recensement de la population

Enquête de recensement de 2016 à 2020
Populations légales au 1er janvier 2018 en vigueur à compter du 1er janvier 2021
Codalet:
Population Municipale: 377 Population à part: 11
Population totale: 388

La commémoration du 11 novembre a bien eu lieu

Les centenaires de l'année

Nos joies

100 ans Odette mariée à Michel avec
3 arrière-petits-enfants Tristan, Ruben et Noa

102 ans Simone Livoreil mariée à André, sa fille michèle et ses arrière et petits-enfants Dominique, Nicolas, Zacharie, Lola, Mano et Maya

100 ans Marie-rose mariée à Félix,
ses enfants Eliane, Annie et Claude,
ses arrière et petits-enfants Emmanuelle,
laure et Clément

Naissance à Perpignan: INDIA, née le 10 juillet 2020
d'Amandine ANTONOWICZ et de Vincent SOULES, rue du Conflent à CODALET.

Nos peines

DECES

Christine PICQUET,	le 26/7/2020 à CODALET
François VIRGITTI,	le 13/10/2020 à CODALET
M. FIGA	le 17/12/2020 à PRADES
Aimée BONNEIL, (née PY)	le 4/12/2020 à PRADES

Vous trouverez Codalet Info sur le site de la mairie **(www.codalet.fr)** mais aussi toutes les informations légales concernant la commune ainsi que les projets en cours en détail.
Le site est mis à jour régulièrement.