



Le Chapalou



Associations :

Plein feu sur Les Archers Bressans

Présents sur la commune depuis maintenant 11 ans, les Archers Bressans regroupent une quarantaine d'adhérents originaires d'une vingtaine de communes environnantes. Affiliés à la Fédération Française de Tir à l'Arc qui compte environ 60 000 pratiquants, les Archers pratiquent deux types de tir ;

- le tir nature : sur un parcours de plein air, les 21 cibles sont placées à distance variable et représentent des images d'animaux. Le tireur dispose de 30 à 45 secondes pour envoyer ses 2 flèches
- le tir 3D : les 20 cibles sont aux dimensions et au volume de l'animal

5 types d'arcs sont utilisés : l'arc de chasse, l'arc droit, l'arc classique, l'arc de tir libre (poules + viseur) et l'arc à poulies qui permet de démultiplier la force et la résistance du tireur.

Les compétitions se déroulent en extérieur par tous les temps de Mars à Juillet. Les Archers Bressans participent au championnat de France et les résultats 2008 vont au-delà des espérances et récompensent la grande motivation des participants :

- tir nature : Maëlle QUINARD médaille d'or et Jean Baptiste PRELY médaille d'argent
- tir 3D : Maëlle QUINARD médaille d'or et Jean Baptiste PRELY médaille d'or

Pour les rencontrer, l'équipe s'entraîne les mardis de 19h30 à 21h à la salle de sport derrière l'épicerie et les samedis de 14h30 à 16h30 vers l'étang du mont du chat. Deux manifestations ont lieu chaque année aux Robins, une en Avril et l'autre en Juillet.

Pour participer, après quelques séances de découverte, il faut compter 43 à 77 € d'inscription annuelle selon l'âge. Le matériel est prêté par l'association durant la première année. Il existe aussi une licence « découverte » de Mars à Août.

Ce sport, accessible à tous et à tout âge, développe principalement la concentration, la rapidité et la patience. Il semble un excellent moyen pour décompresser du quotidien. Avis aux amateurs....

Merci à Mr Pierre Yves Gudefin, président des Arches Bressans pour toutes ces explications.

Calendrier :

Samedi 3 janvier en soirée : loto des Amis du Ball Trap

Samedi 24 janvier en soirée : loto des Chasseurs

Dimanche 25 janvier : vœux du maire

Vendredi 6 février : tarot du Club de la Renaissance

Samedi 7 février : repas des Archers Bressans

Samedi 14 février : Cross de l'AST

Dimanche 22 février : Loto du Cyclo Club

Samedi 28 février : inauguration mémoriale FNACA

Samedi 7 mars : repas des Chasseurs

Dimanche 8 mars : marché de la moto par le Moto Club

Mercredi 11 mars : repas du Club de la Renaissance

Dimanche 15 mars : loto des Pompiers

Samedi 21 mars : repas des anciens d'AFN

Samedi 28 et dimanche 29 mars : Ball Trap des Amis du Ball Trap

Téléthon 2008 :

Le 5 et 6 décembre 2008, les sapeurs pompiers bressans organisent au profit du Téléthon un circuit vélo passant par toutes les casernes de la Bresse. Départ de la caserne de St Germain du Bois le 05/12 à 20h et retour à la même caserne à 18h, soit un circuit de 200 km au total.

Avis aux amateurs de la petite reine, venez vous joindre aux pompiers pour tout ou une partie de ce circuit pour la bonne cause.

Pour les supporters, bienvenue à la caserne de La Chapelle Thècle où les pompiers vous offriront vin blanc chaud, café, chocolat, gâteau maison à partir de 7h le 06/12.

Le SPANC :

La loi sur l'eau du 3 janvier 1992, complétée par celle du 30 décembre 2006 a été votée dans le but de protéger l'eau et les milieux aquatiques, pour reconquérir la qualité des eaux et atteindre en 2015 les objectifs de bon état écologique fixés par la directive cadre européenne (DCE) du 22 décembre 2000. C'est cette loi qui a instauré la création du SPANC pour permettre la réalisation des objectifs.

Actuellement, nous constatons que la situation n'est pas totalement satisfaisante, notamment dans nos communes bressanes où l'on trouve trop souvent des rejets de matières au fossé avec les mauvaises odeurs et les risques sanitaires qui les accompagnent. De plus, la tendance est à la construction ainsi qu'à la densification de zones autrefois peu habitée. Un des rôles du service SPANC est donc de contribuer à améliorer cette situation pour les années à venir et les futures générations. Nous avons le devoir de laisser une région propre à nos enfants avec une eau de qualité, à l'heure où celle-ci devient un bien de plus en plus précieux.

Pour cela, le SPANC réalise le contrôle de toutes les installations d'assainissement individuelles des particuliers par l'intermédiaire de la SAUR. Les installations neuves ou rénovées doivent ainsi donner dès leur mise en route la certitude de remplir parfaitement leur rôle. Les installations anciennes sont diagnostiquées, et les propriétaires de celles qui présentent un réel dysfonctionnement sont invités, dans la mesure de leur possible, à tout mettre en œuvre pour améliorer la situation. Par ailleurs, à partir de 2013, les propriétaires devront justifier du bon fonctionnement de leur assainissement non collectif lors de la vente de leurs biens.

Dès votre projet de création d'un assainissement individuel ou de réhabilitation de celui-ci, vous devez vous adresser au SPANC afin d'obtenir un dossier de contrôle.

Pour plus de renseignements, vous pouvez appeler les techniciens du SPANC au 03 85 76 06 69.



Recettes : foie gras accompagné de son pain d'épices et bûche au chocolat

Foie gras maison : prendre un foie gras éveiné. Le faire mariner une nuit avec du sel fin (15g/kg), 4 tours du moulin à poivre et $\frac{3}{4}$ d'un verre de porto. Couvrir d'un film et l'arroser de temps en temps. Le lendemain, le poser sur une feuille de sopalin quelques minutes puis le placer dans une terrine avec un couvercle et cuire au bain marie 25 minutes dans un four à 150°C. Quand il est cuit, le sortir et le tasser avec un carton recouvert d'aluminium. Vider le gras et mettre au frigo.

Pain d'épices : 250g de farine, 100g de sucre, 1 cuil de bicarbonate de soude, 1 œuf battu, 1 verre de lait, 150g de miel.

Mélanger la farine, le sucre et le bicarbonate de soude. Ajouter l'œuf, le lait et le miel que vous aurez fait tiédir. Mélanger au fouet à main doucement. Cuire 35 min à thermostat 6/7.

Bûche au chocolat :

Biscuit : 3 œufs, 3 cuil. à soupe d'eau chaude, 100g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 60g de farine, 60g de fécule, 1 cuil à soupe de levure chimique, 1 pincée de sel.

Crème au beurre : 2 œufs, 125g de sucre, 200g de beurre mou, 200g de chocolat $\frac{1}{2}$ noir $\frac{1}{2}$ lait
Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes. Mettre ces derniers dans une terrine et les battre avec de l'eau chaude. Incorporer les blancs d'œufs montés en neige très ferme en tournant délicatement. Mélanger la farine, la fécule, la levure, une pincée de sel. Recouvrir une plaque avec du papier sulfurisé et étaler le mélange. Cuire 10 min environ thermostat 6/7. Sortir le biscuit du four et le retourner sur un torchon. Enlever le papier et enrouler le gâteau avec le torchon.

Pour la crème : battre les œufs et le sucre, ajouter le beurre fondu et continuer de battre en ajoutant le chocolat fondu.

Dérouler la bûche, tartiner le biscuit avec une partie de la crème, enrouler. Disposer la bûche sur un plat et garnir avec le reste de crème.

Bonne cuisine et joyeuses fêtes

Le proverbe du mois : Les jours entre Noël et les rois indiquent le temps des douze mois

Chapellement votre

BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2009

