



## édito du Maire



“ Aujourd’hui 11 Novembre, j’ai été ravie de pouvoir honorer nos morts de façon digne en organisant un dépôt de gerbes au monument comme nous en avons l’habitude « AVANT ».

Accompagnée par la Société Musicale, les Sapeurs Pompiers venus en nombre, la Conseillère Départementale, des Conseillers Municipaux ainsi qu’une petite partie de la population.

Sans oublier notre jeune porte drapeau qui a accepté d’effectuer un remplacement.

Après un contrôle du Pass Sanitaire à l’entrée de la salle des fêtes, nous avons pu nous réchauffer et partager le verre de l’amitié tout en nouant conversations avec les uns et les autres.

Ce fut pour moi un très bon moment de retrouvailles, même si le public n’était pas très nombreux.

Petit à petit, j’ose espérer que nous allons reprendre toutes nos festivités et retrouver nos traditions.

Pour cela, il va sans doute falloir que nous passions TOUS par une dose de vaccination en rappel, comme nous le recommande l’ARS.

Cette année encore, la commune n’a pas pu organiser le repas destiné à rassembler les aînés, c’est pourquoi, à nouveau, toutes les personnes de 70 ans et plus recevront ou ont reçu un colis de Noël.

J’ai eu la grande joie de fêter deux centenaires, Madame Picot Lucienne ayant habité très longtemps à Binas, rue Neuve, désormais en résidence aux Epis d’or à Beauce la Romaine, ainsi que Madame Vieillard Jacqueline, habitant toujours son domicile rue de la Forêt.

Accompagnée des Conseillers Municipaux, de sa famille, et de quelques-uns de ses amis, nous avons passé un agréable moment.

A toutes les deux nous souhaitons encore de belles années, en aussi bonne santé !!!

Le temps des Fêtes approche... J’espère que cette année chacun pourra se retrouver en famille, tout en étant prudent bien sûr et en respectant certaines règles sanitaires.



**Quant à moi, je vous souhaite de très belles Fêtes de fin d’année et retrouvons-nous pour la soirée des vœux qui aura lieu le samedi 15 Janvier 2022 à la salle des Fêtes comme précédemment.**



*Joyeux Noël et Bonne Année  
à toutes et à tous !!!*

*Solange Vallée*



### **SMVOS** **(SYNDICAT SCOLAIRE)**

**Tél : 02 54 72 17 71**

**svos.binas@orange.fr**

**Ouverture au Public :**

**Lundi et Mardi  
de 8h30 à 11h30**

**Jeudi de 14h30 à 18h30**

**Secrétaire :**

**Mme Alexandra  
Wetzel Grenier**



### **NUMÉROS UTILES**

#### **MAIRIE**

**Tél : 02 54 82 44 58  
ou 09 66 85 44 58**

**E.mail :**  
**mairie.binas@wanadoo.fr**

**Horaires d’ouverture  
au Public :**

**Lundi et Mardi de 14h à 17h.  
Vendredi de 14h à 18h30.**

**En cas d’urgence,  
contacter Mme Le Maire  
ou un Adjoint.**





# 11 NOVEMBRE



## TRAVAUX VOIRIE

Cette année encore la commune a investi dans des travaux de voirie et a ainsi pu terminer la réfection de trottoirs route de Sologne.

Trois années ont été nécessaires pour finaliser ce projet.

Coût des travaux avant subventions 117 800 euros. Subventions perçues 76 300 euros, reste à charge pour la commune 41 500 euros.



APRÈS



AVANT





## LES RESTAURANTS DU CŒUR DU LOIRET

### Ouverture d'un centre des Restos du cœur à Beaugency

Les restos du cœur du Loiret ouvriront un centre de distribution alimentaire et d'aide à la personne à partir du 22 novembre 2021 à Beaugency.

Ce centre sera ouvert à tous sans condition de domicile. L'aide alimentaire gratuite a lieu sous conditions de ressources. L'aide à la personne est ouverte à tous sans conditions. Les inscriptions commenceront préalablement à l'ouverture.



#### Renseignements pratiques

<b>Lieu</b>	site de l'Agora, 59 Av. de Vendôme à Beaugency (anciens locaux de l'épicerie sociale)
<b>Inscriptions</b>	<b>de 9h à 12h et de 14h à 16h30 les mercredis 27 octobre, 3, 10 et 17 novembre 2021</b> Les inscriptions se font sur rendez-vous (06 71 55 34 53)
<b>Pièces à fournir pour les inscriptions (à adapter en fonction de la situation de la personne)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carte d'identité ou Acte de naissance ou carte de résident et livret de famille si marié</li> <li>• CMU le cas échéant</li> <li>• Quittance de loyer si locataire</li> <li>• Tableau d'amortissement de prêt si propriétaire</li> <li>• Dernier avis d'imposition</li> <li>• 3 derniers bulletins de salaire</li> <li>• Notification de retraite le cas échéant</li> <li>• Dossier de surendettement le cas échéant</li> </ul>
<b>Jours et heures d'ouverture de la distribution</b>	<b>Lundi et jeudi de 14h à 17h à partir du 22 novembre 2021</b>



### BOA

La section Tennis de Table de Binas, vous accueille tous les mercredis à la salle de fêtes de Binas de 15h à 20h30 : Pour les 6/15ans de 15h à 17h → Pour les ados de 17h à 19h → Pour les adultes de 18h à 20h30.



La Covid 19 nous a obligé à suspendre les autres sections avec regrets et surtout faute d'adhérents à la fin du confinement. Néanmoins notre section tennis de table résiste, nous allons, pour faire découvrir ce sport en loisirs, organiser des rencontres inter-villes pour les jeunes les mercredis après-midi de 15h à 17h30.

De même que le soir avec les adultes et ados nous allons inviter des clubs voisins pour faire des rencontres amicales.

**Début janvier nous pensons adhérer à la fédération UFOLEP, et ainsi reprendre les compétitions à la demande de nos adhérents.**



**CONTACT : Tél. : 06 87 38 67 95**  
Mail : [binas.omnisports.association@orange.fr](mailto:binas.omnisports.association@orange.fr)

Facebook : Binas omnisports association  
« Tennis de Table » et « Sports Santé ».

**les bons conseils de BEN' DE COLLECTE**

**NOUVEAU**

## EN JANVIER 2022

### TOUS LES EMBALLAGES SE TRIENT

Plus d'informations en décembre

**EMBALLAGES EN PLASTIQUE**

Flaconnages et bouteilles

Pots, boîtes, tubes, barquettes, sacs, sachets, films plastique...

**EMBALLAGES EN MÉTAL**

Cannettes et boîtes

Capsules de café, opercules, tubes, plaquettes de médicaments vides, papier aluminium...

**CARTONNETTES ET BRIQUES ALIMENTAIRES**

**FAITES LE BON GESTE**

Facebook | Site Internet | Contact

**CITEO** | **SIEOM** DU GROUPEMENT DE MER



## Noël au-delà de nos frontières

### Les oliebollen



La fin de l'année approche, et si la situation sanitaire le permet, nous allons pouvoir nous retrouver en famille autour d'un bon repas festif. En France, un grand nombre d'entre nous reste très attaché à la traditionnelle Bûche de Noël avec ses nombreuses déclinaisons possibles (avec une crème au beurre ou encore glacée...). Je vous propose de faire un petit tour chez l'un de nos voisins européens pour partager avec vous mon expérience personnelle.

Les oliebollen (...) sont des boules de pâte à levure remplies de fruits et frites dans de l'huile. Il existe de nombreuses variantes de cette recette, mais celle-ci utilise une pâte à levure nature traditionnelle remplie de pommes et de groseilles.

Ces oliebollen sont très bons et une grande partie de la douceur vient de la garniture en sucre plutôt que de la pâte elle-même.

#### Instructions de préparation

- ✓ Dissoudre la levure dans l'eau tiède (ou eau + bière). Ajouter la farine petit à petit et mélanger avec le mixeur à très faible vitesse.
- ✓ Dans un autre récipient : mélanger le sel, le sucre, la cannelle, les raisins et/ou les groseilles, les morceaux de pomme et le jus de citron puis ajouter le tout à la première préparation.
- ✓ Couvrir la préparation avec un torchon humide et laisser reposer 1 heure. Prévoir un saladier de grande taille car cela peut doubler de volume.
- ✓ Vérifier la température de la friture qui doit être de 190 degrés.
- ✓ Utiliser 2 cuillères à soupe pour former des boules et cuire dans l'huile pendant 6 minutes environ jusqu'à obtenir une jolie couleur brune.
- ✓ Frire quelques Oliebollen à la fois et renouveler jusqu'à la fin de votre préparation.
- ✓ Mettre vos oliebollen sur une assiette recouverte d'un essuie-tout pour absorber l'excès d'huile. Saupoudrer de sucre en poudre ou de sucre glace sur le dessus et manger pendant qu'ils sont encore chauds.

#### Histoire des Oliebollen et culture néerlandaise



Les Pays-Bas ont une longue tradition de célébration du Nouvel An avec les Oliebollen. La période froide des vacances entre Noël et le jour de l'Épiphanie était le moment idéal pour faire frire de la pâte sucrée au Moyen Âge, et les friandises étaient offertes en cadeau aux chanteurs, voisins et amis.

Les ingrédients se conservent bien pendant l'hiver, et contrairement à d'autres types de gâteaux et de pains de Noël, un plat d'oliebollen pouvait nourrir beaucoup de monde ! Finalement, les oliebollen sont devenus plus étroitement associés au Nouvel An (Oud en Nieuw), et sont synonymes de vacances néerlandaises. Les recettes varient quelque peu quant à leurs épices et leurs garnitures : les raisins secs, les groseilles et les pommes sont les plus courants et certaines recettes sont simples, sucrées uniquement avec des épices et du sucre.

On dit que le beignet américain en forme d'anneau est un descendant de l'oliebollen néerlandais. Les immigrants hollandais du XVII<sup>e</sup> siècle les appelaient alors *oliekoeken*, ou « gâteaux huileux », et apportèrent la recette à New Amsterdam et dans d'autres colonies d'Amérique du Nord (*Paste Magazine*) (...)

Alors que le beignet américain a peut-être été directement influencé par l'*oliekoeken*, les Hollandais n'ont pas été les premiers à faire frire de la pâte sucrée. Il existe énormément d'anciennes recettes de pâte frite et des variantes régionales et/ou traditionnelles sont appréciées dans le monde entier.

Aujourd'hui, les Néerlandais et les Belges apprécient toujours un bon oliebol pendant la période de fin d'année, qu'il soit fait à la maison ou acheté auprès d'un vendeur ambulant.

**Eet Smakelijk ! Bon appétit !**

Catherine TEENSMA - Conseillère municipale



#### Ingrédients pour 4 douzaines de Oliebollen

- ✓ 500 ml eau tiède ou à température ambiante (ou utilisez 1/2 eau, 1/2 bière)
- ✓ 500 grammes de farine tout usage
- ✓ 100 grammes de sucre
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 25 grammes de sucre
- ✓ 100 grammes de groseilles et/ou raisins secs
- ✓ 1 pomme coupée en morceaux
- ✓ 40 grammes de levure de boulanger
- ✓ Quelques gouttes de jus de citron
- ✓ 5 grammes de cannelle
- ✓ Sucre en poudre (ou sucre glace) pour saupoudrer

Sources: Traditional Dutch Oliebollen – A Dollop of History / Mijnreceptenboek





## COMITÉ DES FÊTES ❄️

**C'est avec joie que le Comité a repris ses activités d'organisation avec pour recommencer doucement les jeux du 14 juillet avec une vingtaine d'enfants venu s'amuser aux différents jeux, gagner quelques sous, des cadeaux et un goûter. Très bonne journée vu le sourire des enfants.**

Pour la 1<sup>ère</sup> fois, nous avons organisé un concours de pétanque le 12 septembre, une journée très ensoleillée, (magnifique pas d'eau... OUFFFF !!). Nous avons eu 26 équipes, tous les participants sont repartis avec un lot plus ou moins important mais surtout contents de se retrouver pour jouer aux boules et passer une journée dehors.

Et pour finir, nous avons fait notre bourse aux jouets et puériculture le 07 novembre dans la Salle des Fêtes, pleine d'exposants de jouets, de livres et d'accessoires pour bébé, et où planait une agréable odeur de crêpes.

Juste après le concours de pétanque, un des membres du Comité a décidé de nous quitter, nous laissant à 3 personnes. N'étant pas décidées à abandonner, nous

nous sommes mises à la recherche de personnes qui voulaient intégrer le Comité, donc un

appel d'urgence sur Facebook ainsi que la distribution de flyers. Je vous informe que le Comité des Fêtes va continuer son chemin avec 7 nouvelles personnes. Nous serons donc 10 membres et quelques bénévoles, mais si vous désirez nous rejoindre, n'hésitez pas !!! VENEZ !!!! Venez retrouver une toute nouvelle Equipe.

Le Comité vous souhaite de bonnes Fêtes de fin d'année, et espère vous revoir en 2022 lors de nos activités, qui nous l'espérons, reprendront normalement.

Evelyne Daubrenet et son équipe du Comité (Adeline et Marie).



## LE SOUVENIR FRANÇAIS

Créé en 1887, reconnu d'utilité publique en 1906, le Souvenir Français, plus vieille association mémorielle, s'est fixé dès l'origine comme tâche la sauvegarde de la mémoire des morts pour la France par l'entretien des tombes, monuments et stèles érigées en leur hommage, par la participation aux cérémonies patriotiques, par la transmission de la connaissance de l'histoire aux jeunes générations.

Ceci n'est possible que grâce à la mobilisation de ses adhérents tous bénévoles. Le comité d'Ouzouer-le-Marché est en sommeil par manque de président. Si vous êtes tentés par l'aventure de la Mémoire, soutenez ou rejoignez le Souvenir Français.

Contact : 06.72.96.43.36  
41@dgsf.fr ou le site  
du Souvenir Français  
sur internet.

## ÉCOLE DE BINAS

Cette année, dans notre école, il y a une classe de PS/MS et une classe de GS. On est 52 élèves : 13 PS, 14 MS, 25 GS. Il y a deux maîtresses : maîtresse

Corinne, maîtresse Sandra et deux ATSEM : Maria et Claudie.

Marie est partie à la retraite le 30 septembre et a été remplacée par Maria. A la garderie, c'est Elyne qui s'occupe de nous et à la cantine c'est Régine qui prépare les repas. Florence aide au service à la cantine et elle fait le bus tout comme Chantal.

Cette année, les GS, nous avons eu la chance de recevoir dans notre classe Christian VOLTZ qui est un auteur et illustrateur jeunesse. Il nous a expliqué comment il faisait ses illustrations et ensuite nous avons tous fait un personnage

à sa manière ! C'était vraiment un super moment que nous avons partagé avec Marie Lequenne, bibliothécaire d'Ouzouer-le-Marché qui est à l'origine de ce projet mis en place avec la CCTVL.

Marie Lequenne vient une fois par mois nous lire des histoires.

Tout se passe bien à l'école de Binas, nous aimons beaucoup notre nouvelle école avec sa nouvelle façade. Les maîtresses nous préparent d'autres projets que nous vous présenterons dans un prochain flash. (Merci au SMVOS et APE pour leur aide financière). En attendant de vous retrouver, prenez bien soin de vous et au plaisir de vous croiser.

Les élèves de Binas

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à me contacter au [ecm-binas@ac-orleans-tours.fr](mailto:ecm-binas@ac-orleans-tours.fr)  
Mme MEUNIER Sandra, directrice Ecole de Binas



## NOS CENTENAIRES



Madame Vieillard Jacqueline



Mme Lucienne PICOT a fêté ses 100 ans à la maison de retraite.



## LA FIBRE... elle progresse...

Très haut débit... bientôt tous connectés à la fibre : c'est la volonté du Conseil Départemental qui, grâce au Syndicat Mixte Ouvert Val de Loire Numérique poursuit le déploiement dans les zones rurales.

L'objectif est de relier d'ici à fin 2023, 134 600 foyers et entreprises et couvrir 100 % du territoire.

Certaines communes sont connectées par des opérateurs privés, Orange, SFR... Pour connaître votre éligibilité à la fibre, rendez-vous **sur [valde Loire fibre.fr](http://valde Loire fibre.fr)**

Une fois votre logement éligible vous pourrez souscrire à un abonnement auprès d'un des nombreux opérateurs partenaires Val de Loire Fibre.



### NAISSANCES

- LEBAILLY LOLA** • 08/06/2021 • CHANTÔME
- GASTAL MARIE** • 05/08/2021 • BINAS
- JOUENNE/LEROUX ÉLY** • 09/08/2021 • BINAS
- DAMAS/POTIN ÉLÉNA** • 22/09/2021 • ABLAINVILLE
- BENARD THAÏNA** • 05/11.2021 • BINAS
- DOUCET-GOMBAULT ATHÉNA** • 09/11/2021 • BOUSSY

### MARIAGE

- MONNIER DYLAN ET LAURENT CLAIRE** • 18/09/2021 • VALLIÈRES

## ÉTAT CIVIL



### DÉCÈS

- NOUVEL FLAVIA** • 30/05/2021 • ABLAINVILLE
- DUVAL ARNAULT** • 30/05/2021 • ABLAINVILLE
- ROHR COLETTE** • 14/06/2021 • ABLAINVILLE
- BRETON JANINE** • 02/08/2021 • BINAS
- BEAUJON CHRISTOPHE** • 23/08/2021 • VALLIÈRES
- GAUTHIER GUY** • 07/10/2021 • VALLIÈRES
- DENIAU JEAN** • 11/11/2021 • BOUSSY