



Cambrin

Décembre 2020

Au fil des mois ...

AGENDA

Mercredi 2 Décembre
Collecte des encombrants



Jeudi 3 Décembre
Arbre de Noël des enfants

Dimanche 6 Décembre
Marché de Saint Nicolas
ANNULÉ

Samedi 5 Décembre
Vente de noix au profit du
téléthon face à la Mairie

Samedi 12 Décembre
Colis des aînés

Samedi 12 Décembre
Marché de Noël (APE)
ANNULÉ

Jeudi 31 Décembre
Réveillon de la saint
Sylvestre
ANNULÉ

11-17 ANS
HAUTE SAISON
SAINT-JULEN EN HAUT-ADOUR

SÉJOUR NEIGE 2021

Du 27 Février au
6 Mars 2021

PLACES LIMITÉES
Inscriptions en Mairie jusqu'au 19 Décembre

HÉBERGEMENT AU CHALET « LA CLEF DES CHAMPS » AU PIED
DES PISTES.
CHAMBRES DE 4 A 8 LITS AVEC WC ET SALLE DE BAIN
AU PROGRAMME:
4 JOURS ET NUIT DE SKI SOIT 4 A 6 HEURES/JOUR
PASSAGE DES TESTS ET DES INGENIERES
RANDBONNÉ EN RAQUETTES ET DÉCOUVERTE DE LA FAUNE ET
FLORE ALPINE
JEUX DE NEIGE, LI GE
VEILLÉES A THÈME CHAQUE SOIR

Passif
3 classes

TOUTAZIMUT
Cambrin

TARIF : 200€ / POSSIBILITÉ PAIEMENT EN PENSÉES POS ET PAIEMENT EN TICKETS
CHRONOS CAF POUR LES BÉNÉFICIAIRES
RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES APRES DE MR JULIEN CARON OU EN MAIRIE

Tous les
Vendredis depuis le
4 septembre de 8h30
à 12h00.

**Marché de
plein air**

Primeur, poissonnier,
rôtisserie, boucherie,
Fromager, prêt à porter,
mercerie...

Place Marcel
Cahidiu
(face à
l'école)

Cambrin

Les jeudi 24 et 31 décembre de 9h à 11h30 votre poissonnier, votre boucher, la rôtisserie et votre fromager seront présents pour retirer vos commandes et vous permettre de faire vos derniers achats pour les fêtes.

Les fruits et légumes seront présents les mercredi 23 et 30 décembre de 14h à 16h30 derrière la Mairie.

**N'oubliez pas nos commerçants
Cambrinois, pour vos repas de fin d'année !**



Les élus ont voté une motion de soutien aux salariés de Bridgestone lors du conseil municipal du 4 Novembre. La fermeture de cette usine, qui emploie 863 salariés, risque d'entraîner une catastrophe sociale dans notre secteur, près de 4500 personnes avec les sous-traitants vivent grâce à cette manufacture. Nous sommes de tout cœur avec les salariés impactés par cette fermeture à venir.



Salle des sports



Illuminations de Noël



Rénovation des peintures en Bibliothèque

Personnes Vulnérables



Dans le contexte de seconde vague de l'épidémie COVID-19 que nous traversons, la municipalité tient à accompagner les personnes vulnérables susceptibles de contracter une forme grave de COVID-19. Nous souhaitons mettre en place un registre nominatif qui nous permettra de porter une attention toute particulière sur les personnes fragiles, isolées ou handicapées qui auront souhaitées se faire connaître. Les demandes d'inscription au registre ci-dessous sont à déposer en mairie.



Je soussigné(e)

Demeurant à CAMBRIN.

Téléphone :

Motif :

- Personne âgée de 65 ans et + / Personne âgée de + de 60 ans et reconnue inapte au travail / Personne adulte handicapée

Souhaite figurer au registre des personnes vulnérables de la commune. J'ai bien pris connaissance du fait que seules les personnes désignées par le Maire ont accès à ce fichier et qu'il peut être transmis au Préfet qui pourra faire communiquer tout ou partie des données du registre à d'autres destinataires, tels les organismes et services chargés de l'organisation et de la coordination des interventions à domicile uniquement en cas de déclenchement d'un plan d'alerte et d'urgence.

J'ai bien noté qu'un accusé réception de ma demande d'inscription me sera transmis et que les données collectées seront conservées jusqu'à mon décès sauf en cas de départ de la commune ou si je demande expressément ma radiation du registre.

Fait à Cambrin, le
Signature du demandeur

11 Novembre



Le Mercredi 11 Novembre, les élus ont rendus hommage aux monuments aux morts à nos héros d'hier, disparus pour la France, à l'occasion de la célébration de l'armistice. La manifestation, en raison de la situation sanitaire, n'était pas publique.



Bibliothèque



La bibliothèque étant fermée en raison des nouvelles dispositions sanitaires, nous vous proposons un portage de livre à domicile ou une prise de rendez-vous individuelle si vous souhaitez venir chercher de la lecture directement en bibliothèque. Pour cela merci de contacter Mme Rensy au 06.70.21.43.43 ou par mail corinnerensy@free.fr
Un bon anniversaire à notre Bibliothèque qui en cette fin d'année fêtera ses 20 ans !



Feuilles mortes



Nous vous rappelons que les propriétaires et les locataires sont tenus de procéder au ramassage des feuilles mortes qui s'entassent sur leurs trottoirs.

Une fois ramassées, que faire de vos feuilles mortes ?

Le brûlage des déchets verts à l'air libre est interdit, de plus cette pratique est très inconfortable pour le voisinage et très polluante.

Les feuilles mortes saines peuvent représenter une richesse insoupçonnée pour votre jardin, vous pouvez l'utiliser en paillage, pour fertiliser votre sol (les feuilles tendres sont riches et sont particulièrement adaptées aux jardins potagers). En effet au printemps le travail des lombrics et micro-organismes aura suffisamment assoupli la terre pour la rendre cultivable d'un simple coup de bêche. En compost également ces feuilles mortes vous permettent d'obtenir un terreau adapté aux plantes de terres de bruyère.

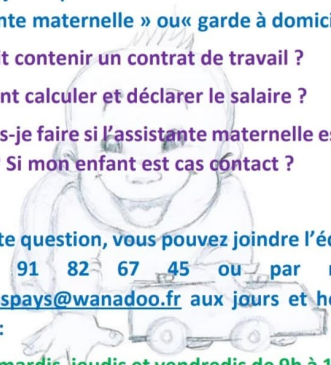
Le RELAIS PETITE ENFANCE

Pendant toute cette période de confinement, le Relais Petite Enfance reste à votre disposition si vous êtes à la recherche d'un mode d'accueil pour votre enfant ou si vous avez besoin d'informations d'ordre juridique sur le contrat de travail « assistante maternelle » ou « garde à domicile » :

- Que doit contenir un contrat de travail ?
- Comment calculer et déclarer le salaire ?
- Que dois-je faire si l'assistante maternelle est cas contact ? Si mon enfant est cas contact ?
- ...

Pour toute question, vous pouvez joindre l'équipe au 03 91 82 67 45 ou par mail : ramdubaspays@wanadoo.fr aux jours et heures suivants :

- lundis, mardis, jeudis et vendredis de 9h à 17h30
- les mercredis et samedis matin de 9h à 12h



Les entreprises de la zone industrielle de Douvrin / Billy Berclau sont à la recherche d'employés dans les métiers de la logistique. Vous pouvez transmettre vos CV aux référents du sivom de l'Artois à :

Corinne.poteau@sivomdelartois.fr
Jacqueline.demory@sivomdelartois.fr



Le saviez vous ?

La CABBALR c'est :

100 communes

647 km²

2 villes centres, **Bethune et Bruay**

280000 habitants

432 habitants / Km²

62 communes de moins de

2000 habitants

154 élus délégués

Mr Philippe Drumez, Maire de Cambrin est conseiller délégué aux sports pour la CABBALR

NOUVEAU! CIASFPA DRIVE

Livraison de vos courses à domicile !



Etape 1 : Commande

Notre coordinateur prend votre commande de courses directement à votre domicile muni d'une tablette numérique



Etape 2 : Réception

Nous allons récupérer votre commande au drive avec un camion frigorifique pour maintenir la fraîcheur de vos produits



Etape 3 : Livraison

Votre commande est livrée à votre domicile le jour et l'horaire engagé ou prévu lors de la commande et il y a la possibilité de ranger vos courses dans vos placards

10 €

La livraison
50% déductible des
impôts !

Pour plus d'informations
03.21.61.14.93

Pour une prise de commande
06.02.57.49.97 ou drive@ciasfpa.fr

Recette

Nous vous souhaitons
à toutes et à tous d'excellentes
fêtes de fin d'année



En espérant une année 2021 sous de meilleurs auspices, nous vous présentons une recette festive pour égayer vos repas de fin d'année

Plum Pudding « Francisé »

Ingrédients : 200g de raisins secs Smyrne, 200g de raisins secs Corinthe, 200g de pruneaux coupés, 130 g de fruits confits, 70g de pommes râpées, 70g de carottes râpées, 70g d'amandes râpées, 200g de farine tamisée, 200g de vergeoise, 210g de beurre fondu, 70g de mie de pain trempée dans du lait chaud et essorée, 1 cuillère à café de « 4 épices », 5 Œufs battus, 1/2 citron, 2dl de rhum

Dans une grande terrine, travailler longuement tous les ingrédients, lorsque la « pâte » atteint une certaine homogénéité, la verser dans un moule à charlotte beurré, il faut que le moule soit bien plein.

Plier une serviette en quatre. Frotter les 2 faces avec du beurre et saupoudrer de farine. Poser sur la pâte. Recouvrir avec une autre serviette qui déborde du moule et lier solidement avec de la ficelle. Faire cuire au bain marie (dans une cocotte minute pendant 3 à 4 heures). Le gâteau peut se faire plusieurs semaines à l'avance.



 Ville de Cambrin



 www.cambrin.fr