

BARDOS INFO

Mercredi

24

Mars 2021

n°1050

TRAVAUX DE REHABILITATION DE LA STATION D'EPURATION DE BARDOS

Aujourd'hui la capacité de la station d'épuration de Bardos a atteint ses limites. Cette opération vient créer un système de traitement des eaux usées respectueux de l'environnement et pouvant s'adapter aux projets urbains de la commune de Bardos. La capacité de traitement pourra être à terme triplée par rapport au fonctionnement actuel. Elle permet également la pose d'une conduite de rejet des effluents traités jusqu'à la Bidouze, située à environ 4 kilomètres.

A partir du mois d'avril, la Communauté d'Agglomération Pays Basque va engager les travaux de réhabilitation de la station d'épuration de Bardos. Ces travaux d'une durée de 12 mois vont engendrer des perturbations de circulation.

A partir du mois de juin, pour une durée d'un mois, le long de la RD 318 entre le chemin d'Extexuri et le chemin de Harandi, la circulation sera maintenue de manière alternée.

En fonction de l'avancement du chantier, chemins de Harandi et Piqueou, le stationnement et la circulation seront interdits. Les accès riverains seront maintenus.

Les usagers sont invités à respecter la signalisation temporaire mise en place à l'approche du chantier.

Au vu du contexte sanitaire actuel, nous nous trouvons dans l'incapacité d'organiser une réunion d'information afin de vous présenter cette opération et ses modalités de réalisation. Les conducteurs de travaux des entreprises SOURCES (pour la réhabilitation de la station) et SOCATP (pour la canalisation de rejet) se tiennent à votre disposition sur site pour tout complément d'informations relatif au déroulement du chantier. Nous vous remercions pour votre compréhension et votre patience.

Dans l'éventualité d'un problème particulier, vous pouvez contacter la Communauté d'Agglomération Pays Basque, Direction Eau, Littoral et Milieux Naturels. Jessica CAZALON ☎ 05.59.70.34.35.

www.communaute-paysbasque.fr

L'ŒIL ET LES OREILLES DE BARDOS

L'ŒIL de BARDOS regrette de voir nos bords de routes communales, propices à de bien belles balades, pollués par toujours plus d'incivisme. Des journées citoyennes, organisées dans un temps prochain plus serein retrouvé, nous permettront de leur rendre leur apparence naturelle. Pour autant, cela reste inacceptable d'y trouver autant de canettes, bouteilles, masques, poches de nourriture...

ATELIERS COMPOSTAGE

Du 29 mars au 9 avril, Bil Ta Garbi et la Communauté d'Agglomération Pays Basque proposent une campagne de sensibilisation au compostage intitulée « **A chacun son composteur !** ». Aujourd'hui, que l'on habite en ville ou à la campagne, en maison ou en appartement, une solution existe pour valoriser chez soi les déchets organiques. Pour présenter ces alternatives, des ateliers thématiques sont proposés en visioconférence.

* 1^{er} thème : « **Maison individuelle : les composteurs à disposition et le compostage en tas** » : lundi 29 mars à 10h en langue basque, vendredi 2 avril à 12h30, mardi 6 avril à 18h30 et vendredi 9 avril à 14h.

* 2^{ème} thème : « **Appartement : la solution lombricompostage** » : vendredi 31 mars à 10h et mercredi 7 avril à 12h30.

* 3^{ème} thème : « **Immeuble et copropriété : le compostage collectif en pied d'immeuble** » : vendredi 2 avril à 10h et jeudi 8 avril à 10h.

* 4^{ème} thème : « **Comment réduire ses biodéchets de restauration en les compostant sur place ?** » : jeudi 1^{er} avril à 15h et mardi 6 avril à 15h.

* 5^{ème} thème : « **Facebook live : toutes les formes de compostage** » : lundi 29 mars à 13h.

Ateliers gratuits ouverts au plus grand nombre sur inscription. Le programme détaillé et le formulaire d'inscription pour recevoir le lien de connexion sont consultables sur www.biltagarbi.fr

RESTAURANT LE GANTXO A GUICHE

Pour ce week-end du 27 et 28 mars, nous proposons Travers de bœuf laqué asiatique, riz cantonnais et shiitakés. Le prix est de 18€ par personne. Les commandes sont à retirer samedi et dimanche entre 10h30 et 11h30. Réservations au ☎ 05.59.56.46.63

VENTE DE VIANDE DE VEAU

La ferme DACHARY propose de la viande de veau à récupérer à la ferme le samedi 27 mars. Vous pouvez réserver :

- soit un colis de 5 kg de veau composé de côtes, rôtis, escalopes, jarrets, sauté et tendrons à 13,20 € / kg ;

- soit au détail, morceaux et quantités au choix, à 14,70€ / kg.

Pour toute commande, contacter Cédric au ☎ 06.33.25.92.38

BIBLIOTHEQUE

Mercredi 24 mars de 13h30 à 17h30 et samedi 27 mars de 9h30 à 11h30, ouverture de la bibliothèque à la Maison Germain située 19 place du château Salha à Bardos (à côté du Monument aux Morts), dans le respect des mesures sanitaires. Prêt de livres gratuit. Pour tous renseignements : ☎ 05.59.56.80.59

MAIRIE

Recherche « bélier hydraulique »

Nos anciens utilisaient des béliers hydrauliques pour pomper l'eau dans la source. Il en reste peut être au fond d'un hangar ou d'un grenier. Nous serions heureux d'en récupérer un pour en faire un outil pédagogique. Merci de faire une proposition auprès de la mairie au ☎ 05.59.56.80.59

RAPPEL INFORMATION

La commune de Bardos s'est engagée dans la charte « Ville Aidante » et en partenariat avec France Alzheimer nous vous proposons différentes actions gratuites et adaptées par la tenue de groupes de parole, de formation des aidants, de soutien, moments de répit.

A cet effet, nous vous proposons d'organiser une réunion « groupes de parole » afin d'échanger sur les problématiques vécues au quotidien et les répercussions sur leur vie.

Si vous souhaitez participer à cette rencontre, nous vous proposons de vous inscrire auprès des services de la Mairie au ☎ 05.59.56.80.59.

Nous vous contacterons rapidement pour vous proposer une planification de réunion.

UHALDEAN

Assemblée générale ce samedi 27 mars, à 10h30, au mur à gauche de Bardos.

Ordre du jour : bilan moral et financier, projets et perspectives, questions diverses, modification du bureau.

Remise de récompenses à tous les finalistes et champions des différents championnats des années 2019 et 2020.

Masques obligatoires et distanciation respectée.

BOULANGERIE OGI ARTE

Réouverture de la boulangerie le vendredi 26 mars à 7h.

EUSKAL SARBIDEA (INITIATION A L'EUSKARA)

EUSKAL HERRIA

Bizkaiko golkoaren arragoan, Euskal Herria da. 200 000 kilometro karratuko lurraldea, bi estatuetan kokaturik : Frantzia eta Espainia. 3 milioi jende, horietarik 290 000 iparraldean.

Hiru administrazio, zazpi probintzia : Nafarroa, Araba, Bizkaia, Gipuzkoa, Lapurdi (Bardoze), Baxe Nafarroa (Bidaxune), Zuberoa Euskal Herria dira. ZAZPIAK BAT eta hiztuntza bat : euskara !

Izan ala ez izan ?

azika@wanadoo.fr

FRELON ASIATIQUE (RAPPEL DU BARDOS INFO DU 3 MARS 2021)

Piégeons les reines de frelons asiatiques dès maintenant

Dès à présent, disposons tous des pièges dans nos jardins (environs 3 ou 4) ou sur nos balcons pour attraper les futures fondatrices de nids : 1 reine = 2000 à 3000 individus. Il suffit de laisser en place ces pièges jusqu'à fin avril. Après cette date, les futures reines auront commencé à se reproduire.

Conseil de Marc CAILLEBA apiculteur habilité à la destruction des nids de frelons asiatiques.

Technique de fabrication :

Des pièges simples peuvent être réalisés à partir de 2 bouteilles en plastique.

- couper le culot (bas) de la bouteille n°1

- couper le culot et le goulot de la bouteille n°2

- mettre le goulot de la bouteille n°2 dans celui de la bouteille n°1

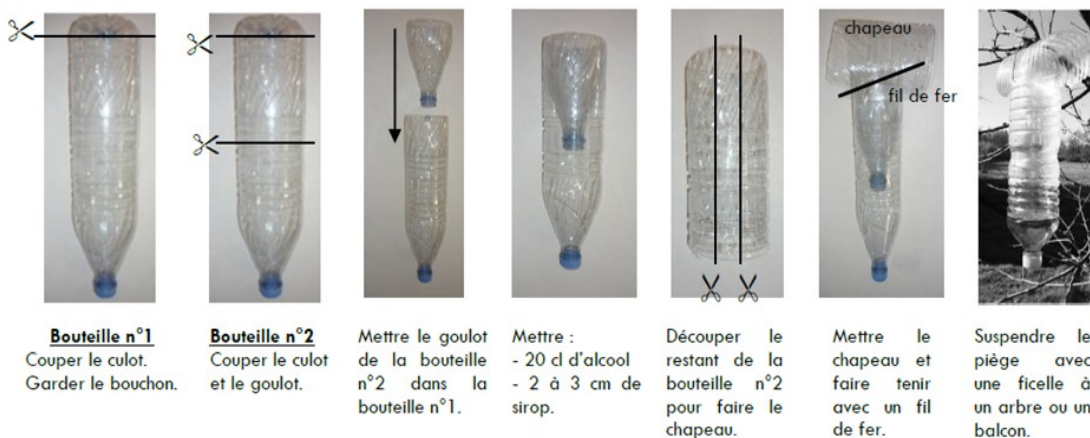
- pour amorcer le piège, mettre au fond de la bouteille n°1 environ 2 à 3 cm de sirop de fruits rouges (grenadine, fraise ou autre) et environ 20 cl d'alcool (bière ou panaché). L'alcool repoussera les pollinisateurs.

- avec le restant de la bouteille n°2, faire un chapeau en le faisant tenir avec un fil de fer, ce qui empêchera l'eau de pluie de rentrer dans la bouteille, ce qui évite de le recharger après chaque pluie.

- passer une ficelle sous le chapeau et attacher le piège à environ 1,50 m du sol.

Quand le piège est plein, le vider en enlevant le bouchon du bas.

Rappel : la commune de Bardos participe à hauteur de 50% du coût de la facture de destruction d'un nid de frelons asiatiques. Cette aide est versée aux administrés après destruction du nid et justification de la dépense engagée par les intéressés.



DECHETS VERTS

Ne brûlez pas vos déchets verts, valorisez les ! Choisissez la collecte en déchetterie, le broyage, le compostage ou le paillage. Adopter ces pratiques permet de ne pas utiliser de produits chimiques et de faire des économies.

AUX SAVEURS DU SUD TRAITEUR A BARDOS

Nous vous proposons notre menu de Pâques à emporter à 30€, disponible le dimanche 4 et lundi 5 avril sur commande.

Menu :

* **Entrée au choix** : pannacotta d'asperges vertes et breuil de brebis aux herbes fraîches, asperge blanche et coppa OU terrine de lentilles et truite d'Ispeguy aux aromates, crème au raifort, pain craquant norvégien.

* **Plat au choix** : merlu de ligne en viennoise de tomates confites / basilic, galette de polenta bayaldi OU épaule d'agneau marinée et confites, jus au thym, légumes printaniers : pommes grenailles, pois gourmands, fèves, carottes.

* **Dessert au choix** : choco / pécan, crème anglaise pralinée OU tartelette aux fraises, crème mascarpone vanillée, éclats de pistaches.

Date limite de commande : jeudi 1er avril avant 12h. ☎ 06.23.59.21.09. Retrait de 10h à 16h au laboratoire "Aux Saveurs du Sud traiteur".

OFFRES D'EMPLOI DE LA COMMUNAUTE AGGLOMERATION PAYS BASQUE

1) Elle recrute un chauffeur du train touristique pour la Base de Loisirs du Baigura à Mendionde (H/F). Emploi non permanent dans le cadre d'un remplacement à temps complet jusqu'au 31 août 2021. Temps complet annualisé, travail le week-end et les jours fériés, horaires variables.

2) Elle recrute pour les vacances d'été 2021 des animateurs, des agents techniques et des directeurs adjoints pour les centres de loisirs de Bidache, Saint Palais, Ossès, Saint Jean Pied de Port, Arrossa, Irissary, Alos et Chéraute. Contrat à durée déterminée à temps non complet ou complet.

Pour celui de Bidache : recrutement de 9 animateurs à temps complet du 7 au 30 juillet (offre n°6) et 9 animateurs à temps complet du 2 août au 1er septembre (offre n°7).

Détails des offres sur le site bardos.fr ou disponibles à la Mairie.

Les candidatures sont à adresser par mail à Monsieur le Président de la Communauté d'Agglomération Pays Basque, Direction des Ressources Humaines, Service Gestion des Emplois et Compétences recrutement@communaute-paysbasque.fr

- **pour le poste de chauffeur** : au plus tard le vendredi 26 mars en précisant la référence 26-2021-DG

- **pour les postes dans les centres de loisirs** : au plus tard le vendredi 9 avril en précisant la référence suivante : 34-2021-PLSP ainsi que le N° de l'offre. Des entretiens de recrutement sont à prévoir.

EN BREF

* A vendre :

- Vélo d'appartement VEMGO 210 (Go Sport) 50€, divers objets de décoration en cuivre et étain à petit prix, moulins à café anciens, porcelaines, porcelaines de Gaitaud. A voir à Bardos. ☎ 06.12.14.60.01

- PS 3 avec 2 manettes Wifi et 22 jeux. Bon état de marche. 100€. ☎ 05.24.33.40.49

- Baignoire balnéo diamètre 1,60 m avec robinet fontaine, un verseur douchette à revoir. Prix à débattre. ☎ 06.09.40.36.25

* **A louer** : à Bardos, appartement F4 de 89 m² au rez-de-chaussée d'une maison. Cuisine ouverte sur grand séjour lumineux, 3 chambres, grand dressing, salle de bain, toilettes séparées, garage de 30 m² et jardin. Loyer 750€. ☎ 07.77.23.28.91

* Recherche :

- Personne pour réaliser 2h de ménage par semaine le jeudi ou le vendredi dans une maison de Bardos. Pour plus d'info, contacter le ☎ 06.52.83.32.45 en début de soirée.

- Personne pour petit jardinage 2h par semaine (chèque Emploi Service). ☎ 06.78.06.51.44

- Céline et Vincent recherchent pour leur fille Gaby D'HERBECOURT appartement T2 sur le BAB pour la rentrée de septembre 2021. ☎ 06.87.15.94.17

- Jeune fille de 20 ans très sérieuse en contrat d'apprentissage cherche à se loger sur Bardos et ses environs pour se rapprocher de son travail. Etudie toutes propositions. Merci de contacter ses parents au ☎ 07.71.76.94.12

PHARMACIE DE GARDE SAINT LON LES MINES
28 mars – DASTEGUY ☎ 05.58.57.65.69

INFORMATIONS

Vous trouverez en complément du **Bardos Info** hebdomadaire, une mise à jour régulière des informations sur la Page Facebook de la commune «**Commune de Bardos**» et sur le site internet <http://www.bardos.fr>
La page facebook est accessible sans avoir besoin d'un compte personnel Facebook.