ANNONCES ADMINISTRATIVES



AVIS D'ENQUÊTE PUBLIQUE

Projet de construction d'une centrale photovoltaïque au sol Société UNITe - commune

Une enquête publique est ouverte du lundi 26 février 2024 à 14h00 au jeudi 28

mars 2024 à 12h00 sur le projet présenté par la société UNITe relatif à la construc-tion d'une centrale photovoltaïque au sol sur la commune d'Avèze. L'enquête publique est conduite dans le cadre de l'instruction de la demande de permis de construire n° 063 024 23 V0004 déposée le 12 juin 2023 en mairie d'Avèze par la société UNITe.

d'Avèze par la societé UNIIe. Le projet de centrale photovoltaïque au sol sur la commune d'Avèze s'implante sur une superficie d'environ 15 ha. La puissance estimée de cette centrale est de 11,82 MWc, pour une production envisagée de 12,3 GWh/an. Les éléments constitutifs du dossier comprenant notamment une étude d'impact, son résumé non technique, les avis des services consultés ainsi qu'un registre d'enquête seront tenus à la disposition du public, à la mairie d'Avèze, siège de l'enquête perdent toute la durée de l'agualête que hourse habituelles d'enverture. l'enquête, pendant toute la durée de l'enquête aux heures habituelles d'ouverture

des focada soll. - Lundi : de 13h00 à 17h00 - Mardi : de 8h30 à 12h30 et de 13h00 à 17h00 - Jeudi : de 8h30 à 12h30 et de 13h00 à 15h00

- Jeudi : de ofiso à l'Isria et de l'anoù à l'annoù Le présent avis, l'arrêté d'ouverture d'enquête seront publiés sur le site internet des services de l'État dans le Puy-de-Dôme à la rubrique :https://www.puy-de-dome.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Environnement-eau-prevention-des-risques/Photovoltaique/Construction-d-une-centrale-photovoltaique-Commune-d-Aveze Le dossier d'enquête publique est communicable à toute personne sur sa demande et à ses frais, avant l'ouverture de l'enquête publique ou pendant cellocié.

celle-ci. M. Patrick NEHEMIE, retraité de l'université, est désigné en qualité de commissaire

M. Patrick NEHEMIE, retraité de l'université, est désigné en qualité de commissaireenquêteur. Il recevra les observations du public :

- Lundi 26 février 2024 de 14h00 à 17h00

- Mardi 12 mars 2024, de 9h00 à 16h00

- Jeudi 28 mars 2024, de 9h00 à 12h00

Les observations pourront être formulées selon les modalités suivantes :

- en les consignant sur le registre ouvert à cet effet en mairie d'Avèze,
- en les exprimant directement et oralement au commissaire-enquêteur pendant ses permanences,
- par correspondance, au commissaire-enquêteur, à la mairie d'Avèze, siège de l'enquête. où elles seront annexées au registre d'enquête.

par correspondance, au commissant o inquista,
l'enquête, où elles seront annexées au registre d'enquête,
par voie électronique à l'adresse suivante :
pref-enquetes-publiques-environnement@puy-de-dome.gouv.fr

pref-enquetes-publiques-environnement@puy-de-dome.gouv.fr
Les observations transmises par voie électronique seront consultables sur le site
internet de la préfecture.

La personne responsable du projet auprès de laquelle des informations peuvent
être demandées est :
M. Adrien BRUNETTI (Chef de projet) – société UNITe – 139 rue Vendôme – 69006
LYON – tel : 06 40 38 08 78 – courriel : adrien.brunetti@unit-e.fr
A la fin de l'enquête, toute personne intéressée pourra prendre connaissance du
rapport et des conclusions du commissaire-enquêteur en mairie d'Avèze, ou sur le
site internet des services de l'État dans le Puy-de-Dôme à la rubrique :
https://www.puy-de-dome.gouv.fr/Actions-de-I-Etat/Environnement-eauprevention-des-risques/Photovoltaique/Construction-d-une-centrale-photovoltaique-Commune-d-Aveze

taique-Commune-d-Aveze

La décision susceptible d'intervenir à l'issue de l'enquête est un arrêté préfectoral accordant le permis de construire avec ou sans prescription, ou refusant le permis de construire.

9630**363**

le Grand Clermont

AVIS D'ENQUÊTE PUBLIQUE

PORTANT SUR LA MODIFICATION N°8 DU SCHÉMA DE COHÉRENCE TERRITORIALE DU GRAND CLERMONT

Par arrêté n°2023/SCOT 02 du Président du PETR Grand Clermont en date du 11 décembre 2023, concernant l'organisation et l'ouverture de l'enquête publique pour le projet de modification n°8 du Schéma de Cohérence Territoriale du Grand Clermont,

Il sera procédé à une enquête publique du lundi 18 mars 2024 à 9 heures au vendredi 19 avril 2024 à 16 heures dans les endroits suivants, et à leurs horaires habituels d'ouverture au public :

- au siège du PETR Grand Clermont, sis 72 avenue d'Italie à Clermont-Ferrand;

- au siège de Mond'arverne Communauté, sis ZA du Pra de Serre à Veyre-Monton; - au siège de Clermont Auvergne Métropole, sis 64-66 Avenue de l'Union Sovié-tique à Compart France de l'August (1988)

- au siège de diefinion Advergne Metropole, sis 04-00 Avenue de l'Onion Sovie-tique à Clermont-Ferrand. Le dossier sera également consultable et téléchargeable ainsi que consultable au format numérique : - sur le site www.legrandclermont.com rubrique «SCoT et Urbanisme/Modification

n°8 du SCOT»;
- directement au lien suivant :

http://www.legrandclermont.com/la-modification-8-du-scot;
- au siège du PETR Grand Clermont sur un ordinateur dédié à l'enquête.
Les observations et/ou propositions du public sur le projet pourront être:
- consignées sur un registre ouvert à cet effet sur chaque site de l'enquête; ou adressées par correspondance à l'adresse suivante : Monsieur le commis-saire-enquêteur, Le Grand Clermont, 72 avenue d'Italie, CS 40001, 63057 Cler-

mont-Ferrand cedex 1;
- ou transmisse par mail à l'adresse suivante et à l'attention du commissaire-enquêteur : concertation@legrandclermont.fr.

Monsieur Gérard Dubot, commissaire-enquêteur, se tiendra à la disposition du

le lundi 18 mars 2024 de 9h à 12h au siège du PETR Grand Clermont;

le mardi 2 avril 2024 de 9h à 12h au siège du PETR Grand Clermont;
 le mardi 2 avril 2024 de 9h à 12h au siège de Mond'arverne Communauté;
 le vendredi 19 avril 2024 de 14h à 16h au siège de Clermont Auvergne Métropole, suivi de la clôture de l'enquête publique.
 A l'issue de l'enquête, le rapport et les conclusions du commissaire-enquêteur seront tenus à disposition du public au siège du PETR Grand Clermont et seront consultables et téléchargeables sur le site www.legrandclermont.com pendant un an

an. Toute information relative à l'organisation de l'enquête publique peut être deman-dée auprès de Corinne Portal, Directrice Adjointe du PETR Grand Clermont au 04.44.44.95.80.

9630487



AVIS SUPPLEMENTAIRE D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

Services

Nom et adresse de l'acheteur
Département du Puy-de-Dôme
24 rue St-Esprit
63033 Clermont Ferrand cedex 1
Objet du marché: Auscultation du réseau routier départemental de catégorie
A, B et C
Mode de passation : Marché à procédure adaptée ouverte
Date limite de réception des offres : 18 mars 2024 - 12 heures
L'avis peut être consulté dans son intégralité sur le site du BOAMP sous la référence «24-23429» du 26 février 2024 et les documents téléchargés sur www.
puy-de-dome.fr

Date d'envoi du présent avis : 26 février 2024

9630353



Préfet du Puy-de-Dôme Sous-Préfecture de Riom - Secrétariat de la CDAC

COMMISSION DÉPARTEMENTALE D'AMÉNAGEMENT COMMERCIAL DU 22 FÉVRIER 2024

BÚ 22 FEVRIER 2024

Réunie le 22 février 2024, sous la présidence de Madame Pascale RODRIGO, Sous-Préfète de Riom, la Commission Départementale d'Aménagement Commercial a donné un avis conforme favorable, par 10 voix favorables à la demande d'autorisation d'exploitation commerciale (AEC) liée au permis de construire n° 063 070 23 G0035 enregistré en mairie de Ceyrat le 19/12/2023, présenté par la société SAS CHGL, Monsieur Brice Meunier «Intermarché Ceyrat - Boisvallon», 10 avenue de Royat, 63122 CEYRAT, en vue de l'agrandissement de l'ensemble commercial «La Rotonde-Intermarché Ceyrat-Boisvallon» par extension de 7 m² de la surface de vente d'un supermarché «INTERMARCHE» et création de 2 pistes de ravitaillement d'une emprise totale au sol de 299 m² portant la surface de vente ravitaillement d'une emprise totale au sol de 299 m², portant la surface de vente totale de l'ensemble à 4 112 m², ZAC de Boisvallon, 10 avenue de Royat sur la commune de CEYRAT (63122). Cet avis conforme sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture

du Puy-de-Dôme.

9630475



RESULTAT DE MARCHE

Nom et adresse de l'acheteur

Département du Puy-de-Dôme 24 rue St-Esprit 63033 Clermont Ferrand cedex 1 **Objet du marché**

Prestations de sécurité, de gardiennage et de médiation de différents sites du Département

Mode de passation :

Appel d'offres ouvert
L'avis d'attribution peut être consulté dans son intégralité sur le site du JOUE sous la référence «111006-2024» du 22 février 2024.

Date d'envoir du présent avis :

22 février 2024



4. allée Groupe N. Bourbaki CS 50034 - 63178 AUBIERE CEDEX • Tél. 04 73 98 46 00

Édité par SNSH Société Nouvelle Semeur Hebdo Société à Responsabilité Limitée au capital de 50 000 €, Durée 99 ans à c/r du 24 juillet 2014, RCS Clermont 803 694 280 Siret 803 694 280 00014, APE 5813Z. ISSN 0986-7791.

Actionnaire : PMSO. C.P.P.A.P. n° 0127 C 81112.

Directeur de la publication : Vincent David. Éditeur, rédacteur en chef : Cyril Greghi. Rédacteur en chef adjoint : Patrick Ragon. Journalistes départementaux :

Ludivine Bourduge, Sandra Hartmann, Jean-Philippe Monjot.

Le numéro : 1,80 €. Abonnement normal : 1 an (52 n°), 77 € 2 ans (104 n°), 147 € ; 6 mois (26 n°), 41 €. Abonnement de soutien : 1 an, 87 € ; 2 ans, 167 €. Abonnement numérique : 1 an, 45 €. Envoi à l'étranger : nous consulter.

Journal habilité à publier les annonces judiciaires et légales sur tout le département du Puy-de-Dôme (tarif ministériel).

Publicité locale : tél. 04 73 98 71 90. Publicité régionale: PHR Publicité, 20 chemin Louis Chirpaz 69130 Ecully, tél. 04 72 49 09 61. Publicité nationale: Espace PHR, 72 rue d'Hauteville 75010 Paris, tél. 01 45 23 44 16.

Entreprise totalement indépendante, Le Semeur Hebdo est adhérent du Syndicat de la Presse Hebdomadaire Régionale (SPHR) et de l'Association de la Presse Catholique Régionale (APCR)

Atelier pré-presse du Semeur hebdo. Dépôt légal à parution. Tirage: Imprimerie GCF, 63 av. Jean-Mermoz - Allée des Bourdillats, 89000 Auxerre.



Ce journal a été imprimé sur du papier recyclé (taux de fibres recyclées compris entre 60 et 100 %) ou sur du papier certifié PEFC issu de forêts dura-

blement gérées. Il a été fabriqué en France, en Espagne ou au Canada. L'eutrophisation des eaux (fabrication pâte et papier) est de 0.01 kg/t.



Destination Santé

Les trésors cachés de la lentille

Prenant leurs racines dans la préhistoire, les lentilles sont à l'heure actuelle les légumineuses les plus consommées au monde. Focus sur celles que d'aucuns nomment « la viande des pauvres » (grâce à leurs protéines et parce qu'elles s'adaptent à n'importe quel sol) mais qui sont tellement riches en nutriments!

Les nombreuses variétés de lentilles (blonde, brune, verte du Puy...) sont disponibles toute l'année. Faibles en matières grasses, ces légumineuses sont en revanche une source non négligeable de vitamines (A, B1 et PP), en minéraux et en oligoéléments (comme le fer, le magnésium ou le calcium). Sans compter leur exceptionnelle richesse en fibres. L'inconvénient avec les légumineuses, c'est qu'elles peuvent provoquer ballonnements et flatulences... Eh bien ce n'est pas le cas des lentilles, très digestes. Par ailleurs, elles fournissent aux femmes enceintes l'indispensable acide folique (vitamine B9). Enfin ce sont des alliées de choix pour les végétariens. Leur richesse en protéines dame le pion de certaines sources animales (viande ou poisson).

Comment les préparer ?

Avant tout, vous allez devoir choisir. Préférez-les brillantes et intactes. Vous pourrez alors les conserver plusieurs mois, dans une boîte hermétique à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Les lentilles doivent être cuites dans trois ou cinq fois leur volume d'eau. Elles nécessitent un temps de cuisson plus court que la majorité des légumineuses. Comptez environ 40 minutes. Quant à la dégustation, c'est à vous de voir:

- En soupes, veloutés ou purées. Pour un potage savoureux, allongez une purée de lentilles avec un fumet de crustacés et de la crème fraîche;
- En salade, avec de l'échalote et quelques lardons. La salade sera meilleure si l'on ajoute la vinaigrette - à la moutarde, ça leur convient bien tandis que les lentilles sont encore chaudes ou tièdes;
- Elles peuvent mijoter au four avec une pièce de viande - jarret de veau ou de porc, saucisses, jambon blanc ou fumé - ou avec du poisson.

