



L'écho des locataires



Remise des clés de la résidence Le Canigou à Villeneuve-de-la-Raho

C'est une nouvelle formule d'inauguration que nous avons initiée ce lundi 11 février ! Et ce fût une réussite totale !

Plutôt que d'organiser des inaugurations très protocolaires pour nos nouvelles résidences, la volonté de nos élus et de notre nouvelle Direction a été de se rapprocher encore de nos locataires et de privilégier une cérémonie chaleureuse de remise des clés. Ce sont ainsi 20 familles qui se sont réunies autour de Jacqueline Irlès, Maire de Villeneuve de la Raho et Vice-Président de Perpignan Méditerranée Métropole, de Jean-Marc Pujol, notre Président et Président de Perpignan Méditerranée Métropole et de Fatima Dahine, notre Vice-Présidente.

Ce moment de partage a favorisé la rencontre des nouveaux locataires avec les équipes élues et de terrain et les échanges avec leur futurs voisins.

Nous étions tous très heureux de cet évènement qui marque l'arrivée de nos locataires dans leur nouveau foyer.

Un bâtiment moderne et bien pensé au sein d'un nouveau quartier agréable dans la commune de Villeneuve de la Raho où il fait si bon vivre.



Remise des clés de la résidence Le Mas de l'Oranger à Saint-Estève

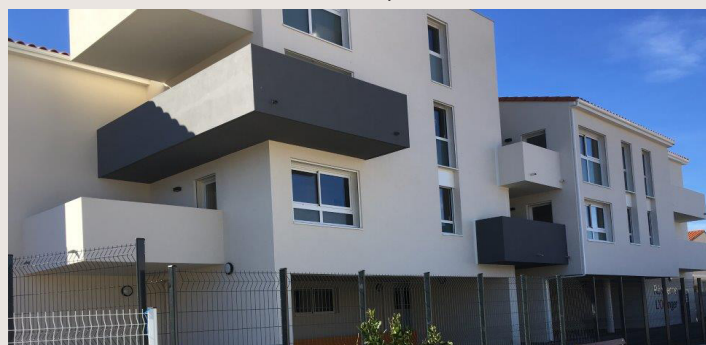
Le 20 février dernier a eu lieu la cérémonie de remise des clés de la résidence Le Mas de l'Oranger à Saint Estève, en présence notamment de Robert Vila, Maire de Saint Estève et Vice-Président de Perpignan Méditerranée Métropole et de Jean-Marc Pujol, Président de l'Office et de Perpignan Méditerranée Métropole.

Cette cérémonie conviviale a été l'occasion pour les nouveaux locataires de se rencontrer, de récupérer les clés de leur nouveau logement et de partager un moment de convivialité entourés des élus et des équipes qui ont concouru à l'édification de ce nouveau programme dans l'une des communes les plus dynamiques de notre département. La résidence est composée de 16 logements spacieux, tous dotés d'un extérieur (balcon ou jardin).

Cette réalisation est une fierté de notre Office qui a eu en charge le suivi du chantier en direct avec l'équipe de maîtrise d'œuvre CAM (architecte Sacha Descoux) pendant 16 mois.

Ce sont pas moins d'un million six cent trente mille euros qui ont été investis dans cette opération.

Un investissement pour l'avenir qui soutient également l'économie de notre belle métropole.



ACTUALITES**Votre Office change de logo !!!**

Un nouveau logo de l'OPH Perpignan Méditerranée revisité aux couleurs de la Communauté Perpignan Méditerranée Métropole.

Votre Office, acteur majeur du logement social sur le territoire vient de renouveler son image ! Un changement qui fait suite au rattachement de l'Office, en 2010, à la Communauté d'Agglomération qui regroupe, aujourd'hui, 36 communes.

Bien entendu, un logo n'existe jamais seul, il est intégré dans une identité visuelle "globale".

La prochaine étape sera la déclinaison de cette nouvelle identité sur l'ensemble des supports, courriers, supports d'information, panneaux et signalétique etc....

Le fonctionnement de l'Office ne sera pas impacté, l'organisation et les services proposés resteront les mêmes.

La mission principale du Directeur Général restera de maintenir le bon état du patrimoine tout en cherchant une constante amélioration de la qualité du service de proximité.

Ce nouveau logo, c'est pour l'Office, l'occasion de réaffirmer notre rôle, au service des habitants, à leurs côtés au quotidien.



Nous aurons à coeur de le démontrer

*Une nouvelle signature
pour une nouvelle dynamique !*

Les Chiffres du mois : 4.9

Plus de 4,9 millions de personnes ont répondu en ligne en 2018, soit une économie de plus de 31 tonnes de papier. Le recensement de la population 2019 s'est déroulé du 17 janvier au 23 février 2019. Le recensement permet de connaître le nombre de personnes qui vivent en France. Il détermine la population officielle de chaque commune. De ces chiffres découle la participation de l'État au budget des communes : plus une commune est peuplée, plus cette participation est importante. La connaissance précise de la répartition de la population sur le territoire permet d'ajuster l'action publique aux besoins des populations : décider des équipements collectifs nécessaires (écoles, maisons de retraite, etc.), préparer les programmes de rénovation des quartiers, déterminer les moyens de transport à développer... Les résultats du recensement de la population seront disponibles gratuitement sur le site de l'Insee : www.insee.fr.

Parce que L'Echo des locataires est VOTRE espace d'information, nous vous proposons de partager avec nous et avec les autres locataires de l'Office, vos recettes ou vos idées déco. Vous pouvez nous transmettre vos propositions par e-mail à l'adresse com@oph-perpignan.com, par courrier postal à OPH Perpignan Méditerranée - Service Communication - Centre Del Món - 35, Bd Saint-Assisclé - CS 90349 - 66863 Perpignan Cedex, ou déposées à votre agence ou au siège de l'Office à l'attention du service Communication.

Les propositions sélectionnées seront diffusées dans les prochains numéros avec, si vous le souhaitez, votre nom et votre prénom.

N'hésitez pas à participer !

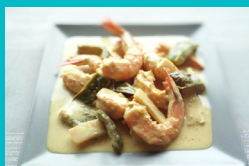
Le coin des locataires

LA RECETTE : Curry de crevettes au lait de coco et poivron vert

LA SOLUTION DU MOIS DERNIER DES MOTS MELES : BOUSSICATS

INGRÉDIENTS :

- 800g de crevettes crues décongelées
- 2 poivrons verts
- 250g de pousses de bambou
- 1 cuil. à soupe de paprika
- 1 demi cuil. à café de piment fort en poudre
- 1 cuil. à café de curcuma
- 1 cuil. à café de cumin
- 1 cuil. à café de coriandre moulue
- 3 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre de 3 cm
- 1 cuil. à café de sucre roux
- 20 cl d'eau
- 40 cl de lait de coco
- 1 cuil. à soupe de pâte de tamarin (facultatif)
- Sel

**PREPARATION :**

Décortiquez les crevettes en prenant bien soin de retirer le boyau noir situé sur le dos des crevettes. Si nécessaire, incisez le dos des crevettes pour retirer le boyau. Rincez les crevettes et épongez-les à l'aide d'un sopalin. Epluchez et hachez l'ail finement. Epluchez et hachez finement le gingembre. Lavez et coupez les poivrons en deux. Retirez les graines et les filaments blancs. Coupez-

Préparation: 30 mns

Cuisson: 15 mins

Total: 45 mins

Nb de personnes: 4

les en carrés de 3 à 4 cm de côté. Faites-les revenir à feu très vif avec un peu d'huile d'olive. Ils doivent légèrement roussir. Stoppez la cuisson et réservez les poivrons.

Dans un bol, mélangez le piment, le paprika, le cumin, la coriandre moulue, le curcuma, l'ail, le gingembre, le sucre et l'eau. Mélangez et versez le mélange dans un wok. Portez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter 7 à 8 minutes à feu doux.

Ajoutez le lait de coco et la pâte de tamarin. Salez. Portez à frémissement. Ajoutez les poivrons et les pousses de bambou égouttées. Ajoutez les crevettes et faites cuire à petits bouillons jusqu'à ce que les crevettes soient roses. Servez le curry de crevettes lait de coco et poivron vert avec du riz ou des nouilles sautées.