



L'ABERGEMENT de VAREY

Journal municipal



N°11

Avril 2017

SOMMAIRE

Du pain à l'ancienne

P.1

Les travaux en cours

- Les travaux sur la RD 63
- Réfection du four des Lièvres
- Rénovation des salles de la mairie

P.2

Une nouvelle association :

« Sourire et grandir »

P.3

L'actualité des associations:

- Grillade marinière au Margouillat
- Rando « raquettes »
- Le repas des chasseurs

P.4

L'actualité du village :

- Des hommes d'exception

P.5

Le patrimoine :

- Lessives d'hier et d'aujourd'hui
- Les fours
- L'étang avant - après

P.6-7-8

Un autre village :

P.9

La vie au village : info pratiques

- La vie au village : l'eau
- Etat Civil
- Déchèterie.

P.10-11-12

Du pain à l'ancienne !

La fabrication du pain :

Gérard, notre boulanger du 1er avril, nous délivre sa recette basée sur une pratique familiale (son arrière-grand-mère pétrissait le pain que le grand-père cuisait au four de la Forêt).

Tout d'abord on met la farine dans la maie (pétrin). On ajoute progressivement de l'eau pour délayer la farine puis le levain (le levain est prélevé de la fournée précédente et conservé au frais) et/ou la levure de boulanger. On malaxe cette pâte durant 45 min environ. On saupoudre de sel (20 g/kilo de farine). On pétrit à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte de bonne consistance qui ne colle plus ou presque plus aux doigts. Avec des gestes amples, on bat ensuite cette préparation pour l'aérer.

Après on laisse fermenter la pâte d'où la nécessité de travailler dans une pièce assez chaude.

Pendant ce temps, on chauffe le four. C'est la pâte qui commande. Effectivement si elle n'est pas assez levée il faut continuer à entretenir le four jusqu'au bon moment.

Quand la pâte a quasiment doublé de volume, elle est divisée en pâtons (petites boules d'environ 1,5 kg) qui sont entreposés dans un paillât appelé aussi benon (corbeille en osier) recouvert d'un linge fariné.



La cuisson du pain :



Le four doit être à bonne température, la voute et la sole sont blanchies par la combustion des fagots. Les braises sont retirées à l'aide d'un racloir. On peut placer au bout d'une pique une feuille de papier, son changement de couleur indique si le four est à la bonne température.

On dépose le pâton sur la pelle, on enfourne et on retire la pelle d'un coup sec. Dans le four, les pains sont placés côte à côte de façon à créer une chaîne thermique, d'où le « baiser du boulanger ».

Au début de la cuisson, il faut vérifier que le pain ne brûle pas et le déplacer après 45 min. Généralement le pain est cuit au bout d'une heure trente. On le retire alors avec la pelle, on le laisse refroidir et on le déguste !

Souvent on profite que le four soit chaud pour cuire également des tartes salées ou sucrées.



Retrouvez-nous aussi sur le site :
www.abergement-de-varey.fr

Sylvain Christophe va développer cette activité. Il prépare et cuit son pain bio à Côte Savin.

Intervention sur la RD. 63



La zone dangereuse avant l'intervention

A l'entrée du village et pendant plusieurs mois des blocs de béton avaient été mis en place suite à la chute d'une très grosse pierre d'un mur de soutènement situé juste au-dessus de la route départementale.

Ce muret de pierres sèches très ancien datait de la construction de la route dans les années 1860.

On le remarquait peu du fait de la végétation qui le recouvrait. N'empêche que les risques que d'autres pierres tombent étaient importants et après réflexion il a été décidé d'arser complètement la construction.

Le service des routes du département de l'Ain s'est chargé des travaux.

Aujourd'hui ne voyons plus que la roche sur laquelle reposait ce muret, mais soyons sûr que Dame Nature saura recouvrir tout cela d'une végétation abondante et que, très bientôt, nous oublierons les désagréments des ralentissements occasionnés.



La RD.63 après les travaux.

Réfection du four des Lièvres



Le bâtiment a retrouvé sa belle allure !

Le four communal de Chez Les Lièvres est peu connu car caché au bout d'une petite ruelle privée.

Sur la poutre de l'entrée du four une inscription : 1843. Est-ce la date de sa construction ? Personne ne sait vraiment et pour les férus de l'histoire du village le quartier Des Lièvres est le seul où il y avait deux fours banaux. Pourquoi ? Mystère pour le moment. En tous cas l'autre four a été détruit en 1947 car il tombait en ruines, selon un compte-rendu du Conseil Municipal de l'époque.

La commune a fait refaire la toiture et la souche de cheminée fin 2016. Ce n'était pas du luxe car il n'aurait pas fallu de longues années pour que les pluies ne s'infiltrèrent et n'attaquent la voûte du four.

C'est la SCOP Bois Logic de Saint Jean le Vieux qui a fait les travaux. Cela a coûté 10 000 euros au budget communal.

Normalement chacune et chacun aura l'occasion de venir le voir puisque la mairie et le Comité des Fêtes ont bien l'intention d'y organiser une soirée des vendredis de l'Abergement dès que les beaux jours le permettront.



Le four en 2011

Rénovation des salles de la mairie



Damien lasure la petite salle

Pendant les mois d'hiver durant lesquels la nature se met au repos et nécessite moins de soins, Damien a entrepris la restauration du rez-de-chaussée de la mairie. Bricoler, peindre, lasurer, notre jeune agent met ses talents manuels au service de la communauté. Nous disposerons ainsi bientôt de deux salles et d'une entrée parfaitement rafraîchies et mises aux normes.

La mise en conformité « handicap »



Le projet de mise en conformité des bâtiments municipaux se poursuit régulièrement.

Une deuxième rampe d'escalier en bois a été installée à l'intérieur du hall d'entrée pour accéder à l'étage de la mairie.

Deux mains courantes et deux rampes métalliques encadrent désormais les portes d'entrées extérieures du rez de chaussée.



L'association **Sourires et Grandir** est une toute jeune association, née en décembre 2015 et domiciliée dans la commune.

Elle part de la volonté d'un groupe de personnes de développer la pédagogie active dans le département de l'Ain et plus précisément dans le secteur d'Ambérieu en Bugey. Nous œuvrons pour proposer diverses actions où nous espérons que chacun puisse trouver sa place.

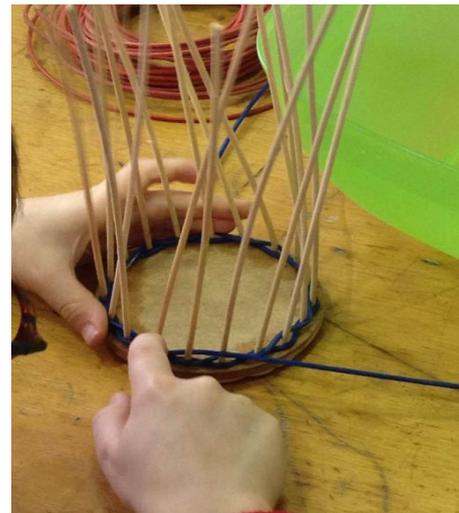
A l'heure actuelle, nous organisons avec un grand succès un "atelier – famille" par mois.

Les ateliers – familles, qui durent 1h30, sont des moments de partages entre enfants- et adultes- (parents, grands-parents, proches de l'enfant).

Un à deux thèmes sont proposées par séance et sont animés par des bénévoles de l'association, parfois accompagnés par des professionnels bénévoles lorsque le thème le nécessite.

Sur l'année 2015 – 2016, les ateliers suivants ont été proposés : sable de lune, jeux d'eau, plantations de printemps, jeux de société,

Depuis la rentrée 2016, nous avons déjà proposé : musique, balade d'automne, jeux de transvasement et origami, peinture au doigt et vannerie en rotin.



Pour tout renseignement, vous pouvez nous contacter :
Marion Lengagne, présidente de l'association (Chez Chabois) : souresetgrandir@gmail.com
ou au 07.82.89.10.96 - Retrouvez nous sur Facebook : Sourires et Grandir

**Septembre 2017, ouverture de l'école dans le secteur d'Ambérieu en Bugey.
Lancement des Pré-inscriptions ; Contactez-nous !**



Ce projet est porté par l'association « Sourires et Grandir ».

L'Ecole des Essentiels est une école alternative, à pédagogie **Montessori**.

Pourquoi, pour qui ?

L'accueil :

- Proposer une ambiance 3 – 6 ans et une ambiance 6 – 11 ans
- Offrir un environnement adapté pour les enfants, pour leur permettre d'être acteurs de leurs apprentissages
- Envisager un accueil d'enfants en situation de handicap

L'encadrement :

- Un enseignement par le biais de la pédagogie Montessori
- Un enseignement de l'anglais
- Un accompagnement par une équipe d'adultes bienveillants

L'organisation pratique :

Ces informations sont à titre indicatif, elles pourront être revues en fonction du projet pédagogique.

Horaires de l'école

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 8h30 – 11h30 et 13h30 – 16h30

Repas

A midi, les enfants consomment le panier-repas fourni par leur famille.

L'encadrement est assuré par l'équipe pédagogique.

Garderie / périscolaire

Le matin, avant l'école et en fin de journée, après l'école, un système de garde sera proposé aux familles qui le souhaitent. Les horaires seront à définir en fonction des besoins (horaires probables : matin à partir de 7h30, soir jusqu'à 18h ou 18h30).



Le succès grandissant des ateliers – familles nous pousse à proposer une fréquence de rencontres plus élevée afin de satisfaire tout le monde. En effet, nous souhaitons proposer des moments de partage conviviaux, de qualité et en petits groupes et les demandes grandissantes prouvent que nous sommes sur la bonne voie.

L'actualité des associations

Grillade marinière au Margouillat



Christelle prépare les assiettes de fromages

Dimanche 22 janvier, s'est déroulé une journée comme on les aime au café associatif « Le Margouillat » : chaleureuse et conviviale.

La salle affichait «complet» et les participants ont pu déguster un repas cuisiné avec beaucoup de soin et d'inspiration par Jean Pierre Cuppi, dit « Cup » membre du Margouillat.

La salade composée nous a mis en appétit pour la Grillade marinière, spécialité des marinières du Rhône, à base de viande de bœuf et d'oignons à l'étouffée, cuits au fil de l'eau.... Un vrai régal ! Suivaient un plateau de fromages et une savoureuse farandole de desserts : brownie au chocolat nappé de crème anglaise, tarte aux pommes citronnée façon crumble et salade d'orange à la cannelle.

Nous n'avons pas vu passer le temps et même, pour certains, quitté à regret cet espace accueillant à la nuit tombée.

Oui, décidément c'était un beau dimanche !



Chacun déguste dans la bonne humeur !

Rando en raquettes à l'Abergement !



Sur les chemins enneigés

En ce dimanche 15 janvier l'association « Rando des 3 Monts » avait prévu une sortie en raquettes à la chapelle du Retord, mais l'état des routes et l'enneigement exceptionnel sur le village a décidé les randonneurs faire la balade sur place.

Nous voilà donc partis sur les chemins enneigés direction l'Echaud et le parc des vaches highland cattle de M. Coche (que nous n'avons pas rencontrées!). La nature offrait pour l'occasion de magnifiques panoramas et des vues sur l'Abergement faisant ressembler le village à une station de sport d'hiver.

Après un passage dans les espaces sauvages du sommet de l'Echaud nous sommes redescendus sur Salaport et avons emprunté le chemin de la Forêt en admirant la vue sur Dalivoy.

La sortie appréciée de tous les participants s'est terminée chez un des membres devant un chocolat chaud et des petits gâteaux.

Une sortie sportive mais tellement agréable !



Vue sur les vignes enneigées

Le repas de chasse



La préparation des galettes

Le 25 février, plus de 90 convives ont honoré le rendez-vous des chasseurs à la salle Le Bourbouillon. Au menu, bien sûr le gibier cuisiné par les chasseurs eux-mêmes qui se sont répartis les tâches.

Michel Reverdy et Jacques Delacote ont préparé la viande. La hure (tête de sanglier) est désossée, roulée et cuite dans un bouillon avant d'être dégustée froide, accompagnée de terrine. L'échine de sanglier est assaisonnée, roulée et cuite au four de Dalivoy. Servie avec une sauce longuement mijotée, elle a connu un réel succès.

Pendant ce temps une dizaine de chasseurs s'affaire autour des gratins de pommes de terre qui sont cuits au four de Salaport. Quant aux galettes à la crème et aux pralines, elles ont été réalisées en main de maître par Jacques, assisté de François, Robert et Gérard.

A 13 heures, tous à table pour savourer ces mets dans la bonne humeur !

La traditionnelle tombola, animée par le Président Gérard Collet et Robin, clôt l'après-midi. Cette année, pour le plus grand plaisir des participants, de nombreux lots ont été proposés dont des boîtes peintes par notre artiste Jeanine.



Les lots pour la tombola

Hommage pour Hommes d'exception



Comme chaque année, en ce début février, une cérémonie très officielle a commémoré, à la Croix Sainte Marie, l'anniversaire du combat qui se déroula à la Ferme de la Montagne. Une première gerbe fut remise, par M^{me} Chapel, conseillère départementale et maire de Boyeux, qui représentait M^r Abad, député de l'Ain. L'autre gerbe fut déposée par Mme Uroz au nom de l'association du souvenir « des Maquis et Résistants de l'Ain et du Haut Jura ». Mme Uroz lut ensuite un poème créé en hommage à ces « Hommes d'Exception ».

*« Etoiles pleines d'espoir,
Telle a été votre destinée.
Soyez Colombes pour l'Eternité,
N'ayez pas de regrets.
Rêve inavoué,
Une voix vous a murmuré,
« Liberté, suivez ce chemin ».
Chemins d'Hier, chemins dans l'Hiver,
Une trace a été laissée.
D'Ici et d'Ailleurs,
Vous vous êtes livrés corps et âmes,
Et vos différences ont fait votre richesse.
Ecrire l'Histoire,
Vous l'avez écrite malgré Vous,
Mais grâce à Vous,
Votre vie est devenue notre Histoire.
Vous êtes devenus des Hommes extra ordinaires.
Vous vivrez dans nos silences,
Au hasard des chemins alentours qui se
présentent à nous.
A tant d'égards,
Nous nous devons d'être le flambeau de votre
Mémoire.
Pussions être dignes de votre unité et de votre
bravoure. »*

Un moment de profond recueillement suivi du Chant des Partisans puis de La Marseillaise et tout le monde se dirigea devant vers la place de la mairie de L'Abergement où deux autres gerbes furent déposées devant le monument aux morts de notre commune pour rappeler et honorer tous ceux qui ont disparu pendant ce terrible conflit mondial dont Mr Ellena, le fermier de la ferme de la Montagne. Après la minute de silence, Mr Pensiot qui représentait Mr le Maire, invita tout le monde à venir se réchauffer autour du verre de l'amitié.

*Yann et Didier ont rapporté de leur sé,
parapente, un récit émouvant :*

« Comme toutes les années, en mai, r partons faire un voyage parapente : découverte des sites de France. C année, la météo nous pousse dans le L Nous arrivons dans le village de Caz au bord de l'Aveyron, vers un « falaise » et avec un atterrissage atypique puisque c'est une propriété privée était aussi une carrière de gravats). Nous nous rendons au décollage, pou vol du soir très sympathique. Après s' posés, nous allons voir le propriét pour être certains de ne pas le dérange

Un monsieur nous ouvre en nous disa -« Vous êtes au bon endroit, mais v n'êtes pas d'ici vu votre accent, v venez d'où ? ».

S'engage alors une discussion surréali - « Nous sommes de l'Ain » (l'hon a les yeux qui s'écarquillent) - « Mais où dans l'Ain ? » - « Vous ne devez pas connaître, c proche de St Jean le Vieux » (l commence à blêmir !) - « Ah mais je connais très bien, mai à côté de St Jean ? » - « L'Abergement... (le Mr répond « Varey ! »)

Sur ce, le Monsieur retourne à l'intér en nous disant « Restez là ! Je reviens Il ressort quelques instants plus tard z son frère, de vieux documents, et la v chargée d'émotion.

- « **Nous sommes les enfants de Ferme de la montagne** ».

Après un silence solennel, ils r racontent ce fait historique tragique d deuxième guerre mondiale (de l'arr des Allemands jusqu'à leur fuite avec mère par le chemin menant C Chaboy). Tout ça vu par leurs y d'enfants.

Leur récit se termine par les circonsta familiales qui les ont amenés dans le où ils vivent encore aujourd'hui tous trois (les 2 frères avec leur sœur).

C'était un moment fort en émotion, c incroyable rencontre restera marc dans notre mémoire.

Un récit de Mme Ellena, femme du fermier abattu par les allemands, relate de façon poignante le drame auquel elle assista.

Ce texte figure dans « le Mémorial de l'oppression » édité en 1945.

"Le 4 février 1944, l'habitation du propriétaire, qui se trouve à cinq mètres de la ferme, ainsi que la ferme, furent occupées par un groupe de maquis (11 hommes armés). Nous vécûmes en parfaite amitié avec eux, lorsqu'une tierce personne vint les avertir qu'il fallait immédiatement quitter les lieux, car il y avait du danger. Les jeunes gens partirent environ une heure après et s'enfuirent dans les bois ; c'était le 7 février. Tout était calme, lorsque le lendemain, vers 12 h 30, un autre groupe de maquis se composant de 25 hommes traqués et affamés, vinrent se réfugier à la Ferme de la Montagne, occupant la place des autres. Il était environ 2 h à 2 h 30, lorsque le chef et un de ses soldats sortirent de la maison du propriétaire. A ce moment même, mon mari était occupé à couper du bois dans la remise et, moi-même, j'étais dans la cuisine avec mes enfants... Tout à coup la fusillade éclata ; et je vis les deux hommes rentrer dans la maison et ressortir avec tout le groupe armé, pour opposer une résistance qui fut d'ailleurs acharnée, les Boches ayant cerné la ferme sur un demi-cercle. De ma fenêtre, je vis tomber, mortellement blessés, les jeunes gens. La situation s'aggravant pour le maquis, ils tentèrent une sortie et perdirent la moitié de leur effectif. Les autres s'échappèrent en gagnant la forêt proche et d'autres encore périrent héroïquement. Comme les balles rentraient par les fenêtres et crépitaient contre les murs de ma chambre où j'étais réfugiée, je fus contrainte de me cacher, avec mes trois enfants, sous le matelas de mon lit ; nous étions épouvantés. La situation devint intenable pour moi lorsque les Boches commencèrent à attaquer la ferme à la grenade. Les vitres des fenêtres, la porte de ma chambre volèrent en éclats ; risquant le tout pour le tout, je pus sortir et passer au milieu des Boches. Je fus interrogée par deux des leurs, vêtus en civil, parlant correctement le français. Ils furent insolents et grossiers à mon égard. La neige s'était mise à tomber, il faisait froid ; les enfants pleuraient ; nous n'avions aucun vêtement chaud, n'ayant rien pu emporter. Donc je décidai de me rendre au village ; je n'avais pas fait 500 mètres, que des Boches embusqués dans le bois, nous jetèrent une grenade qui éclata à quelques mètres de moi. Avant mon départ de la ferme, je ne vis pas trace de mon mari. Le lendemain matin, voulant à tout prix savoir ce qu'il était devenu, je me rendis à la ferme malgré le danger qu'il y avait encore à monter là-haut. Je vis son corps à quelques mètres de l'endroit où il travaillait lorsque les Allemands arrivèrent. Tout porte à croire qu'il fut tué l'un des premiers. Je trouvai la maison du propriétaire entièrement brûlée et la ferme presque complètement détruite. Cependant, je me rendis compte qu'elle avait été pillée et saccagée".

La machine à laver a désormais fait oublier « la lessive au cuveau » qui se pratiquait encore 2 à 3 fois par an dans nos campagnes vers les années 1940.

La lessive à la buée :

Le linge sale était gardé dans un réduit pendant plusieurs mois entre deux grandes lessives, aussi le trousseau de toute jeune fille devait-il être bien approvisionné en linge et particulièrement en draps brodés aux initiales de la mariée !

Le linge est mis à tremper pendant un jour puis déposé en plusieurs couches dans un cuveau (cuvier en bois cerclé de douelles ou en tôle zinguée au début du xx^e siècle) installé sur un trépier.

L'argent était rare alors on utilisait des cendres pour remplacer le savon qui coûtait cher.



Chaque jour, on réservait les cendres dans un grand cendrier situé sous la fenêtre.

On récupérait des cendres, issues d'arbres fruitiers, de frênes ou de sapins, tamisées pour en éliminer les morceaux de charbon de bois et conservées dans de grands cendriers.

Puis on étendait ces cendres en une couche de 10 cm sur un drap étendu sur le cuvier. De l'eau bouillante était ensuite versée sur les cendres. Elle traversait le linge pour s'écouler du cuveau par un trou de vidange (la « pisserotte ») dans un récipient placé sous le cuvier (la tinotte) puis on faisait de nouveau bouillir ce jus de lessive (le lissieu) et on recommençait l'opération tout au long de la journée.

De nombreuses brûlures accompagnaient souvent ce travail harassant !

Le lendemain, le linge était porté au lavoir ou à la rivière, au bord de laquelle les lavandières s'agenouillaient sur une « boîte à laver », coffre en bois de sapin garni de chiffons ou de paille muni d'une planche.



« Une boîte à laver » retrouvée dans un grenier à l'Abergement



Certaines femmes lessivaient agenouillées sur la large pierre plate que l'on aperçoit encore à l'entrée de l'étang du moulin, d'autres s'activaient autour des lavoirs ou des fontaines du village.



Le lavoir de Côte-Savin

Elles savonnaient énergiquement tout ce linge puis le frottaient à la brosse à chiendent, le tapaient à l'aide d'un « tapoir » contre leur « planche à laver » puis le rinçaient à l'eau courante avant de le tordre vigoureusement pour l'essorer.

Certaines ménagères fabriquaient elles-mêmes leur savon avec de la graisse de bœuf et des décoctions de cendres ou de saponaire.

Le linge était déposé à plat sur un pré ou étendu en plein vent, sur des cordes soutenues par des perches en bois, fixé par des pinces en bois taillé.



Jour de grande lessive à l'Abergement

L'apparition des « lessiveuses à champignon » puis des lessives en pastilles facilita le travail. Dans ces grands récipients en zinc, l'eau de lessive pouvait bouillir puis la pression de la vapeur la faisait remonter dans le tuyau placé au centre de l'appareil et elle s'écoulait toute seule.

Les corvées de savonnage et de rinçage se faisaient toujours à la main ! Le travail devenait cependant moins épuisant car on pouvait désormais faire la lessive plus souvent.



La « lessiveuse à champignon »

Vers les années 1960, les machines à laver semi-automatiques font leur apparition.

La machine, cette nouvelle alliée, lave le linge (un seul programme) puis s'arrête. Il faut alors déclencher les différents rinçages et enfin pratiquer l'essorage grâce à deux rouleaux entraînés par une manivelle actionnée à la main.

Réel progrès même si on est encore loin des machines de dernière génération qui calculent le poids du linge, déterminent la quantité d'eau à utiliser, s'adaptent à tout type de textile du plus délicat au plus résistant, déclenchent l'heure de démarrage du programme pour que le linge soit prêt à être étendu à telle heure...



Four du Village



Four de Côte Savin

Les fours font partie du domaine communal

Les fours sont conçus pour la cuisson du pain et des galettes.
La cuisson de plats avec peu d'évaporation de préférence couverts doit rester exceptionnelle (la vapeur pouvant détériorer les joints de la voûte).

Ils peuvent être utilisés sans modération par les habitants du village.

→ **Allumage : Les fours ne sont pas des incinérateurs :**

- **La veille des festivités**, faire une chauffe douce (**important** : l'ennemi du four c'est l'eau. S'il n'a pas servi depuis longtemps, une chauffe brutale peut le fissurer). Il faut le chauffer jusqu'à ce que les briques deviennent blanches, puis bien étaler les braises à la fin et refermer la porte du four.

- **Matériaux à utiliser :**

- Fagots de bois (sarments de vignes ou bois de taille proche)
- Bois plus gros uniquement pour maintenir le four chaud plus longtemps après le préchauffage

- **Matériaux interdits** (risques de détérioration de la voûte et de la sole)

- Poutres en chêne ou autres
- Planches
- Bois de chauffage
- Déchets verts
- ...

- **Le jour des festivités**, faire une chauffe plus rapide, mais plus la chauffe sera lente, plus le four sera chaud à cœur.

→ **Après usage : nettoyer le four et ses abords**

- **Enlever les cendres** de l'intérieur du four et les évacuer (à froid) pour éviter de bloquer l'humidité sur la sole.
- Ne pas encombrer les aérations de part et d'autre du four
- Si utilisé, vider le cendrier.
- **Enlever tous les matériaux de chauffe non utilisés** (fagots, bois, journaux). Ceci pour éviter tous risques d'incendie.

→ **Ne pas stocker de fagots ou bois sous le four (risque d'incendie accru)**

**Les fours doivent rester propres.
Respectez notre patrimoine commun.
Respectez le droit des utilisateurs qui passeront derrière vous d'avoir accès librement au four sans avoir à le nettoyer avant de pouvoir s'en servir.**

Merci de prévenir la mairie avant utilisation pour en harmoniser l'usage.

Notre village : Hier et aujourd'hui.



Carte postale (édition Grumod) « Joli bois » de l'étang du village datant de 1952 et photo du même lieu de nos jours...



Un autre village : Aranc.

Quand un autre village vient à l'Abergement

A Aranc, dans le cadre des activités périscolaires, Mme Marie-Claude Pingon, agent territorial spécialisé pour les écoles maternelles, a pris pour thème « la vie d'autrefois à la campagne ».

Les enfants ont plongé dans la vie d'un petit écolier, puis ils ont découvert comment se déroulait une veillée d'antan et ont appris à nailler. Après avoir cassé des noix et trié les cerneaux, les enfants et leurs parents les ont apportés au « moulin Perrin » à l'Abergement. Bertrand, Guillaume et Philippe leur ont présenté le fonctionnement du moulin et le processus de la fabrication de l'huile.

Au terme de cette belle journée, les enfants auront ainsi pu revoir les gestes d'un savoir-faire ancestral.



Les écoliers captivés par les explications de Bertrand

Un printemps sous haute surveillance.

Après l'hiver rigoureux que nous avons vécu, nous espérons tous que ces coups de froid prolongés auraient au moins comme point positif d'éliminer les « bestioles » ravageuses qui dévorent nos arbres et envahissent notre village !

Hélas, dès les premières belles journées, nous avons pu constater que les chenilles des pyrales étaient déjà là, bien vivantes ! Il va falloir être vigilants et agir promptement pour tenter de limiter leur propagation !

Des actions collectives de surveillance et de prévention sont indispensables pour éviter une nouvelle invasion du village par la pyrale du buis.

Comment lutter contre la pyrale du buis ?

La lutte biologique est le moyen d'éradiquer les chenilles le plus efficace grâce au *bacillus thuringiensis*. Les œufs dont la longévité dure de 3 à 5 jours se trouvent au revers des feuilles du buis. Il faut pulvériser le produit sur et sous les feuilles et renouveler le traitement tous les mois jusqu'à l'hiver. Ce traitement libère une substance toxique dans l'intestin des chenilles qui leur corrode la paroi intestinale et a pour effet de paralyser leurs mâchoires. Quelques heures après l'absorption du produit, la chenille ne peut plus s'alimenter et meurt dans les jours suivants.

Le renouvellement du traitement au début du printemps permet de venir à bout des larves ayant hiverné au sein de vos buis. Inspectez vos buis au moins une fois par semaine et frictionnez-les vigoureusement pour supprimer toutes leurs feuilles sèches qui empêchent la photosynthèse d'agir pour la formation de nouvelles feuilles.

Il faut intervenir rapidement dès que vous apercevez les premières chenilles :

On peut installer 1 piège avec une capsule à phéromones spécifiques à la Pyrale du Buis « *Glyphodes Perspectalis* » afin de capturer les papillons mâles (longévité du papillon 10 jours) entre mai et octobre. Dès que la présence des papillons est signalée dans votre secteur, placez un filet à maille fine sur vos buis pour éviter leur contagion.

Si vous n'avez pas trop de buis, récupérez les chenilles en secouant le buis sous lequel vous aurez installé un tissu et détruisez-les. Autre moyen: douchez vos buis au jet d'eau sous pression un jour de beau temps ! Un jet puissant endommage les nids et les toiles, et déloge les oeufs, les chrysalides et les chenilles. C'est parfois suffisant pour sauver vos arbustes...

De même, dans les pins, les nids de chenilles processionnaires sont toujours très nombreux ! Il est fortement recommandé aux propriétaires des arbres contaminés de supprimer les cocons élaborés par ces insectes et de les incinérer.

Pour éviter la propagation de nouvelles colonies de cette chenille **envahissante et très urticante**, un écopiège est désormais disponible. Ce dispositif doit être posé chaque année et laissé en place, sur chaque tronc d'arbre contaminé, de novembre à fin mai.



Chacune et chacun d'entre nous a pu se rendre compte que l'eau potable distribuée a un goût plus ou moins prononcé de chlore. C'est que depuis le 24 décembre 2016 la Commune ajoute du chlore à l'eau de notre source pour la rendre potable et pouvoir la distribuer. Ce n'est pas un choix mais une contrainte liée au fait que le système électronique de traitement de l'eau par UV est définitivement en panne.



Le bassin d'eau potable de La Forêt

Rappelons que l'eau potable est gérée directement par la Commune à partir de la source de la Louvatière (située chez Les lièvres). Nous avons la responsabilité de la captation de l'eau, de son traitement et de sa distribution depuis deux réservoirs situés à Dalivoy et à La Forêt. La qualité de l'eau distribuée est contrôlée par l'Agence Régionale de Santé (A.R.S.) sans que nous soyons avertis de son passage. La Commune affiche toujours les rapports de contrôle dans les panneaux municipaux de Dalivoy et de la mairie. L'A.R.S. est à juste titre très vigilante et ne permet aucun dérapage.

Explication technique sommaire

Notre système de traitement par UV de l'eau a été mis en place au début des années 1980 dans un petit bâtiment situé à côté du Pèse-lait.

Le principe est que l'eau qui arrive de la source passe devant une lampe qui émet des rayonnements de type UV détruisant instantanément toutes les bactéries se trouvant dans l'eau. Le système est efficace à 100% du fait que la source nous donne une eau de très bonne qualité (presque sans produits chimiques ni pesticides ni autres polluants quantifiables). Régulièrement des analyses sont faites directement à la source, avant traitement, et confirment toujours la bonne qualité de l'eau.

La lampe émettant des rayons UV a la forme d'un éclairage néon classique et un système électronique gère son allumage, l'intensité du rayonnement, l'arrêt et d'autres paramètres techniques.

La durée moyenne d'une lampe UV est d'environ 3 500 heures sachant qu'elle ne fonctionne que 5 à 6 heures par jour. Or en moins d'une année cinq lampes UV ont « grillées ». Le coût unitaire d'une lampe est de 1 000 euros. La dernière lampe UV mise en place a duré moins de trois semaines.

Il n'était plus possible de continuer ainsi et après vérification, il s'avère que le système de gestion électronique est en cause et vu son ancienneté il n'est plus possible de le réparer.

Nous avons donc mis en place avec le concours de l'entreprise 01 Pompage, de Château Gaillard, un système d'injection de chlore qui nous a causé quelques soucis, le temps de faire les réglages nécessaires. Et il est vrai qu'au début l'odeur de chlore était très forte. Nous nous en excusons. Le dosage de chlore actuel nous garantit une eau potable de bonne qualité en attendant qu'une solution définitive soit mise en place.

Des mises aux normes indispensables

Après étude de 01 Pompage, il s'avère que nous devons repenser totalement notre système de traitement pour le mettre au niveau des normes et exigences actuelles.

Il n'est plus acceptable aujourd'hui de stocker l'eau traitée dans un réservoir tampon (ou provisoire) en attendant que les réservoirs de Dalivoy ou de La Forêt sollicitent les pompes électriques immergées pour leur amener de l'eau. Ce temps d'attente qui peut durer une douzaine d'heures, voire plus, peut permettre une contamination de l'eau stockée. On ne peut pas exclure qu'une petite bête, un lézard ou un petit rongeur, par exemple, se noie dans le réservoir tampon et contamine l'eau déjà traitée. Cela ne nous est jamais arrivé mais dans d'autres communes cela s'est déjà produit.

Pour garantir la qualité de l'eau potable, il faut avec les normes actuelles, que le système de traitement UV soit installé au départ du réseau de distribution, c'est-à-dire sur le tuyau qui sort du réservoir de Dalivoy ou de La Forêt et qui arrive jusqu'à votre maison. C'est la seule manière d'être sûr de la qualité de l'eau distribuée.

Ce que va faire la Commune

L'étude faite par 01 Pompage prévoit l'installation d'une lampe UV dans chaque réservoir ainsi qu'un système de gestion et d'alerte électronique des différentes pannes et problèmes pouvant se produire par une surveillance informatique. Nous installerons aussi des pompes extérieures et donc non immergées pour faciliter l'accès à l'entretien.

Par ailleurs la Commune a demandé au cabinet de maîtrise d'œuvre « eau+01 », une étude sur le remplacement de la canalisation qui monte l'eau au réservoir de Dalivoy. Cette conduite datant de 1952/3 est en fonte très cassante et provoque assez souvent des fuites importantes difficiles à trouver et à réparer. Notre idée est de faire un seul dossier regroupant le traitement de l'eau et le remplacement de la conduite de Dalivoy. Lorsque nous aurons tous les éléments nécessaires, nous pourrions demander des subventions à l'Agence de l'eau et au Département de l'Ain.

Selon ce que nous obtiendrons de ces organismes, il nous faudra lancer des appels d'offres pour choisir les entreprises qui feront les travaux et emprunter les fonds nécessaires car nous ne toucherons les subventions que lorsque les travaux seront terminés.

Bien entendu c'est le Conseil municipal qui prendra les décisions par délibérations. Mais à ce jour l'ensemble du Conseil municipal souhaite maintenir la qualité d'eau obtenue par traitement UV, c'est-à-dire sans chlore. C'est aussi ce que souhaite une majorité des habitants /es qui nous ont questionné sur l'odeur de chlore peu agréable qu'ils avaient constatée.

Nous vous demandons donc d'être un peu patient car la réalisation de ces chantiers va sans doute prendre du temps, **peut-être même une année.**



Le bassin d'eau potable de Dalivoy

Vous n'avez pas reçu votre facture d'eau potable correspondant au solde de votre consommation de l'année 2016.

Il ne s'agit pas d'un oubli

Le logiciel de facturation est défaillant, tout comme notre fournisseur de logiciel (fournisseur officiel des mairies).
La Commune a engagé un contentieux, mais le processus prend du temps.

Nous faisons au plus vite pour vous adresser cette facturation.

Afin de ne pas perturber votre trésorerie la prochaine facture intermédiaire du 30 juin 2017 sera décalée.

Nous sommes désolés pour ce contre temps et vous prions de nous excuser pour le désagrément occasionné.

La vie au village : infos



Piscine

Comme chaque année, l'espace Laure Manaudou d'Ambérieu en Bugey accueillera les enfants qui le souhaitent, sur un cycle d'apprentissage de natation de 8 séances, **le jeudi de 16h20 à 17h du 07 avril au 16 juin (hors vacances scolaires)**. Cette activité concerne les écoliers de la grande section de maternelle et des classes élémentaires. Un bus assurera le transport. Un parent encadrera le groupe selon un planning d'accompagnement.

Bonnes séances à tous les participants !



Si vous vous promenez au-delà des dernières maisons de « La Forêt » en direction de Côte-Savin, vous avez sans doute repéré que les vaches de Mr Champlon et de Mme Quinson ont « adopté » une gentille compagne venue de nulle part ... Eh oui, une brebis esseulée, sans doute effrayée par une trop forte solitude, s'est glissée au milieu d'elles pour se placer sous leur protection. L'herbe de l'Abergement devait être vraiment bonne ! Cet hiver, elle s'est même enhardie et s'est aventurée jusqu'à la stabulation afin de se réchauffer. Attendris, nos généreux agriculteurs lui ont régulièrement apporté de quoi pouvoir subsister.

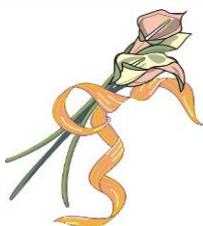
Restera-t-elle auprès de ses nouvelles compagnes cette année ou poursuivra-t-elle sa route ?

La vie au village : Etat Civil



Le hameau de Côte-Savin accueille avec plaisir un nouveau petit résident:

Charles né le 19 février chez Mme Alice Courouble et Mr Stéphane Martin.



Nous sommes désolés d'avoir à annoncer que

Mr Maucollot André domicilié au quartier « Les Lièvres » est décédé
Le 7 janvier 2017.

Mme Ribéron du quartier « Les Lièvres » est décédée
Le 11 mars 2017

Horaires d'ouverture de la mairie :

Téléphone : 04 74 36 89 79

Lundi et Vendredi 14h à 17h
 Mercredi 9h à 12h
 Samedi 9h à 11h



Horaires déchetterie :

Du 1^{er} octobre au 31 mars

Du lundi au samedi 8h30- 12h00
 13h30- 18h00

Déchetterie fermée le dimanche

Fermeture les jours fériés.

Du 1^{er} avril au 30 septembre :

Du lundi au samedi 8h30- 12h00
 13h30- 19h00

Déchetterie fermée le dimanche

Calendrier des poubelles jaunes 2017 :

La collecte s'effectue **un mardi sur deux**

	5 janvier		5 juillet	11 octobre
	19 janvier	12 avril	19 juillet	25 octobre
	2 février	26 avril	2 août	8 novembre
	16 février	10 mai	16 août	22 novembre
	1^{er} mars	24 mai	30 août	6 décembre
	15 mars	7 juin	13 septembre	20 décembre
	29 mars	21 juin	27 septembre	3 janvier 2018

La TiEOM : Taxe Incitative d'Enlèvement des Ordures Ménagères

Le conseil communautaire du 9 mars 2017 a adopté le principe d'une part incitative limitée à 41% du montant total de la taxe et d'une part fixe dépendant du taux à 59%.

La TiEOM sera composée de 2 montants sur notre feuille de **taxe foncière** :

- Le premier dépendant de la base de taxe foncière du bien immobilier, multiplié par le taux commun de 5,01% (**part fixe**)
- Le second dépendant du nombre de fois où le bac est collecté (**part incitative**)

Le coût de la collecte par levée = bac de 80litres : 2,61€ - 140litres : 3,17€ - 180litres : 3,54€ - 240litres : 4,10€ - 360litres : 5,22€
 660litres : 8,01€ - 770litres : 9,03€

Il est rappelé que les poubelles vertes sont facturées pour chaque levée.

Évitez de laisser les conteneurs dans la rue afin qu'une levée inutile ne vous soit facturée.

Pour les habitants bénéficiant de rouleaux de sacs blancs :

- Sacs de 50L : 2,33€ (soit 58€ le rouleau de 25 sacs)
- Sacs de 100L : 2,80€ (soit 70€ le rouleau de 25 sacs)

Accès à votre compte personnel déchets !

Afin de suivre les fréquences de collecte de votre bac d'ordures ménagères, vous pouvez activer votre compte personnel en vous connectant sur le **site Internet de la CCPA**.

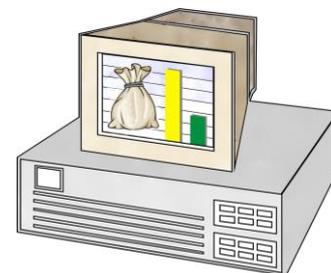
Pour connaître votre code d'accès, contacter le n° vert 0 800 35 30 25.

www.cc-plainedelain.fr

Rubrique : Déchets Accès à mon compte déchets

Nous vous rappelons que le N° vert 0 800 35 30 25 est à votre disposition pour :

- commander un bac ou des sacs blancs
- échanger ou remplacer votre bac
- effectuer une maintenance sur votre bac (ex : couvercle cassé)
- signaler votre départ ou arrivée lors d'un déménagement
- connaître vos levées de bac
- signaler une erreur dans vos coordonnées (nom ou adresse)
- demander votre code d'accès personnel Internet
- signaler un problème d'accès à la rubrique...



En ce qui concerne les nouvelles normes d'accès aux déchetteries de la Communauté de Communes, une réunion d'information sera organisée en mairie afin de vous avertir de la mise en place des modalités.