



# L'ABERGEMENT de VAREY

## Journal municipal



N° 19

Septembre 2019

### SOMMAIRE

**Le centre nautique Laure Manaudou**  
P.1

**Les travaux de la mairie :**

- Le captage de la source en Dévissiat
- Une station d'épuration à Côte-Savin
- Une route consolidée « Chez Gavet »
- La mise en conformité du réseau incendie

P.2-3

**L'actualité du village :**

- Les toits du lavoir et du four restaurés à Côte-Savin
- Inauguration du four de Côte-Savin
- Un jardin en permaculture

P.4-5

**L'actualité des associations:**

- Les galettes du 15 août
- Animation BBD Deuch à la bergerie
- Une sortie des 3 Monts réussie

P.6

**Les entreprises abergementaises :**

- « Neurofeedback dynamique » à Côte-Savin

P.7

**Le patrimoine :**

- Les fours

P.8-9-10

**La vie au village :**

- Etat civil – Agenda
- Info pratiques

P. 11-12

### Le Centre Nautique Laure MANAUDOU d'Ambérieu- en-Bugey

Chaque année, huit séances « Piscine » sont proposées aux enfants depuis la dernière année de maternelle jusqu'au CM2. Cette activité a eu lieu le mercredi matin du 20 mars au 5 juin (hors vacances scolaires) à l'Espace Laure Manaudou d'Ambérieu en Bugey.



L'ancienne piscine d'Ambérieu en Bugey a été remplacée en 2007 par le centre nautique nommé Laure Manaudou en hommage à la nageuse qui a débuté dans cette commune tout comme son frère Florent.

Ce centre aquatique est une piscine couverte, ouverte toute l'année. Elle dispose d'un bassin sportif de 25 m, d'un bassin dédié aux activités (aquafitness, aqua biking...), d'une pataugeoire pour les plus jeunes. Un espace bien-être vient compléter ces équipements, avec saunas, hammams, spa et solarium. Une équipe de professionnels est disponible pour surveiller et encadrer les activités.

L'espace Laure Manaudou a été financé par divers organismes et collectivités dont L'Abergement de Varey. Ainsi les habitants des communes à l'origine de la création de cette piscine bénéficient du tarif « Syndicat mixte ». Il suffit de le signaler à l'entrée et de justifier votre lieu d'habitation par un document (facture par exemple).

### Soyez donc les bienvenus dans votre Centre Aquatique : l'Espace Laure MANAUDOU !

Dix enfants de L'Abergement de Varey ont profité de ces mini-apprentissages pour mieux appréhender l'eau, commencer à nager avec des techniques adaptées voire apprendre à plonger. D'ailleurs certains d'entre eux ont reçu fièrement leur Brevet de natation 25 mètres !

Merci à Sandrine R., Aurélie T. et Rachele C. qui ont, à tour de rôle, accompagné nos jeunes nageurs !

Retrouvez-nous sur le nouveau site :  
[www.abergement-de-varey.fr](http://www.abergement-de-varey.fr)

### Le captage de la source de Dévissiat



*Effondrement du talus et de l'ancien captage survenu en automne 2014.*

L'entreprise ORAISON de Aranc, s'était vu confier en avril 2014, après appel d'offre, les travaux du captage de la source qui s'écoulait sur le chemin de Dévissiat. L'objectif était de conserver cette source, et de stocker 10 000 m<sup>3</sup> d'eau en permanence dans une citerne pour abreuver les brebis à l'aide d'une pompe.

Suite à des malfaçons de cette entreprise, l'ensemble du talus s'est effondré rendant inutilisable l'ensemble de stockage ainsi que le chemin d'accès.

Après règlement du sinistre, les travaux de réhabilitation ont repris.



*Installation de la nouvelle citerne qui a ensuite été enterrée*

Le talus a été reprofilé à l'endroit de l'ancienne citerne et remblayé en sa partie haute pour améliorer la tenue de la terre. Il sera progressivement recouvert par des lierres rampants et couvrants et des arbustes qui le fixeront.

La pompe installée dans la citerne initiale a été placée dans un regard et la canalisation conduisant aux abreuvoirs est enterrée dès la sortie du regard.

Une nouvelle citerne a été mise en place ainsi que son alimentation électrique.

Un tampon d'accès permettra de surveiller, d'hiverner et d'entretenir les installations.



*L'eau captée est conduite dans un regard*



*Une pompe installée elle aussi dans un regard permettra de stocker 10 m<sup>3</sup> en réserve dans la citerne.*



*La station de captage de la source est opérationnelle*

Ces travaux pour le captage de la source de Dévissiat permettront désormais aux animaux parqués sur les côtes de s'abreuver.

Ils sont réalisés par l'entreprise de terrassement de Mr Mégret d'Hauteville, pour l'électricité par l'entreprise « Ainduit » de Jujurieux et la plomberie par Mr Bal de Jujurieux.

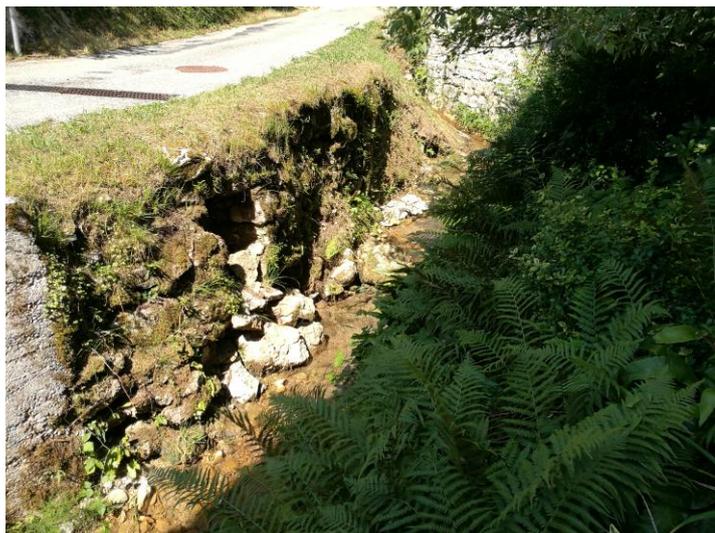
Le coût de ces travaux s'élève à 26 000€ HT.

Il y a 17 200 € de subventions :

- 1 200€ du Département
- 7 400€ de la Région
- 8 600€ de l'Europe

Et il reste donc 7 800 € sur le budget de la Commune.

### Réfection de la route du Moulin :



En juin 2018, notre région a connu deux violents orages qui ont endommagé les talus et les routes. Le mur de soutènement de la route du Moulin, quartier de chez Gavet, s'est fragilisé et le glissement du talus s'accroît de plus en plus. Il est donc devenu urgent d'intervenir pour sécuriser la route.

Un mur de soutènement sera construit tout au long du talus par l'entreprise Merlin pour un budget de 11500€ HT.

Les travaux commenceront en Octobre.

### La mise en conformité du réseau incendie :

Toutes les bornes d'incendie rouges de l'Abergement ont été vérifiées et sont conformes.

Cependant, à Dalivoy, le débit d'eau est un peu faible, aussi des travaux sont-ils nécessaires pour relier une borne aspirante (bleue) au réservoir. Une tranchée sera creusée aux Granges, depuis cette borne bleue (actuellement encagée), le long du chemin du verger puis à travers les prés en direction du réservoir.

Les travaux commenceront le 2 septembre.

Une commission d'homologation viendra ensuite contrôler le dispositif.



La borne aspirante installée Aux Granges

### La création d'une station d'épuration pour Côte-Savin



Réunion publique d'information organisée le 24 juin par le STEASA

Lors de cette réunion, les représentants du Cabinet Merlin, (Maître d'œuvre) ont présenté aux habitants de Côte-Savin et de Salaport le projet d'assainissement mis en place par le STEASA .

Il s'agit de créer, pour une centaine d'habitants des deux hameaux, un réseau de collecte et de transfert des eaux usées avec 2 postes de refoulement et une unité de traitement. Cette station d'épuration, située à l'entrée de Salaport côté Merlan, sera une STEP Filtre à 1 étage planté de roseaux.



Lieu d'implantation de la future station, à la sortie de Salaport.



Maquette de la STEP

Ces travaux, d'un montant de 552 000 € (dont 400 000€ financés par le STEASA), commencés en juin s'achèveront probablement fin décembre 2019.

La liaison Côte Savin/Salaport est maintenant réalisée ainsi que l'installation de la pompe de relevage de Côte-Savin.

### Réfection des toits des lavoir et four de côte-Savin



*Le lavoir est « dépouillé » avant d'être remis à neuf !*



*Puis c'est le toit du four qui est restauré à son tour...*



Cette réfection des toitures a été réalisée par l'entreprise « J.M. Maçonnerie » d'Hauterive pour un budget total de 5700 € HT.

### Inauguration du four après sa restauration



*Avec son toit flambant neuf, le four peut reprendre du service !*



Le four a effectivement repris du service vendredi 30 août. La municipalité, pour fêter la fin de l'été, a offert cette année le verre de l'amitié, à Côte Savin. Les habitants de la commune se sont réunis dans ce hameau, pour vivre un moment de détente fort convivial et savourer les savoureuses tartes salées et sucrées cuites au four.

Un grand merci aux personnes qui ont apporté leur aide et œuvré au bon déroulement de ce moment festif.



*Comme chaque année cette manifestation a connu un vif succès auprès des habitants de l'Abergement.*

### Un jardin en permaculture

Toutes celles et ceux qui empruntent régulièrement la route reliant Saint-Jean-le-Vieux et l'Abergement-de-Varey ont pu, à un moment, s'interroger sur le projet de ce qui pourrait ressembler à un jardin ou peut-être plus un lieu où poussent des légumes.

Ce terrain, nommé Sudan, est une des 60 parcelles mises à disposition de l'association Resincon par les habitants de l'Abergement-de-Varey pour tenter de lier un territoire, une production à une population et développer l'idée, possible dans notre village, de produire les aliments de base nécessaires pour 243 habitants.

Ce projet commencé il y a trois années déjà, a vu ses objectifs se modifier, notamment avec les évolutions de la météo. En effet, après avoir ouvert 4000 m<sup>2</sup> durant l'hiver 2018 le premier été qui devait s'annoncer comme une corne d'abondance a vu nos ambitions revues à la baisse par la présence cumulée d'un soleil persistant, de blaireaux un peu trop gourmands, de lièvres découvrant et adorant les fraises et d'un accès à l'eau très compliqué.

Mais ces affres n'avaient d'autres buts que de renforcer notre détermination et de nous contraindre à réfléchir et à mettre en place des solutions pour les années à venir.

Les points qui nous semblaient importants étaient l'optimisation maximale des ressources mises à notre disposition sur chaque parcelle et la réduction à son strict minimum des dépenses.

Le premier point trouva rapidement un écho favorable en mettant devant nos yeux des volumes énormes de branches d'arbres que nous ne pouvions évacuer. Il nous fallait absolument les utiliser pour pouvoir libérer le terrain qu'ils occupaient.

Connaissant les techniques de plantations permettant un entretien réduit des sols qui utilisaient bien les branches mais en les enfouissant sous terre, (ce qui, à première vue, ne nous paraissait pas correspondre à notre projet et à nos moyens), nous optons donc de simplement étaler ces branches au sol en n'hésitant pas à les casser autant qu'il nous était possible sans apport mécanique.

Cette technique, combinée à un apport généreux en fumures de bovins acquis localement et une couverture de copeaux de bois et de foin ou paille nous permettait d'optimiser notre temps de façon idéale.

Résultat : 885 tomates plantées et arrosées une seule fois entre le 13 mai 2019, date des premières plantations, et le 21 juillet 2019.

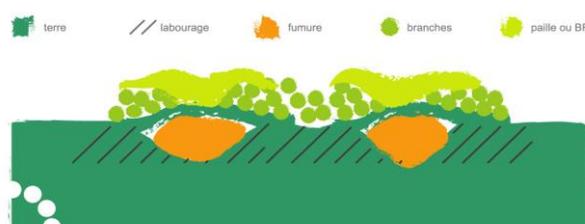
Enfin si une solution semble avoir été trouvée, nous sommes loin du rêve d'autonomie que nous nous sommes fixé et pour y parvenir nous avons besoin de vous...

... de vous tous pour d'abord nous dire ce que vous voulez voir planter et manger. C'est aussi à vous à prendre en main ce projet en partageant d'abord vos idées, vos connaissances sur les méthodes de plantations, aussi en conservant les graines des légumes que vous consommez et en les déposant dans "la boîte à graines" se trouvant dans notre village. En vous inscrivant de façon gratuite sur le site [www.resincon.org](http://www.resincon.org), vous pourrez influencer sur la politique des prix pratiqués dans votre association et renseigner les prix des légumes que vous payez actuellement, suivre la pousse des plants récoltés très prochainement et qui vous sont destinés. Enfin en nous parlant de ce que vous souhaitez, ce que vous imaginez comme développements pour une telle association.

L'association Resincon ne produit que pour les 243 habitants (chiffre officiel) de l'Abergement de Varey, ce qui nous permet de dimensionner avec une relative exactitude les plantations.



*Une méthode de culture expérimentée par Laurent Drevet et des résultats concluants malgré une année de forte sécheresse*



*La boîte à graines et à suggestions située au 60 rue Dangeville.*

### Animation BBD Deuch à la chèvrerie



La chèvrerie de Mr Panquet a connu, ce samedi 6 juillet une agitation très particulière. Le club d'amateurs de 2 Chevaux Bresse Bugey Dombes y avait fait halte, face à un magnifique panorama.

Une quarantaine de ces vénérables voitures ont pu faire une pause salutaire tandis que chacun goûtait les spécialités en fromages et en miel de Benjamin ainsi que le Cerdon de Michel.

Le cortège des 40 voitures a ensuite repris sa route et a traversé le village à la plus grande joie des habitants.



### L'AG. De l'ACCA

L'ACCA a organisé son Assemblée Générale le 1<sup>er</sup> mai. A l'ordre du jour : le rapport moral, le rapport financier, l'organisation de la saison 2019/2020, l'entretien du territoire et de la « Cabane à Robert ». Les différents points ont été approuvés à l'unanimité.

Le site est consultable sur [accabergement.e-monsite.com](http://accabergement.e-monsite.com)

Du 8 septembre à fin janvier la chasse est fermée le mardi et le vendredi.

### Une sortie des 3 Monts réussie !



*L'idée de l'écluse fut rapportée par Marco Polo mais la réussite de cet ouvrage d'art hydraulique est due entre autres à Léonard de Vinci qui perfectionna la porte busquée dont les deux vantaux s'appuient l'un contre l'autre en formant un angle.*

Dimanche 11 août l'association des « 3 Monts » a organisé une sortie ballado-culturelle. Après la visite, à Tournus, de la superbe abbaye Saint Philibert, une vingtaine de participants a pu assister aux « Fêtes Médiévales » avant de flâner en bateau, à partir du port de Pont de Vaux, le long du canal puis sur la Saône.

Merci aux organisateurs pour cette journée fort agréable, enrichissante et pleine de bonne humeur communicative !

### Les galettes du 15 août : gros succès de L'ACCA



Traditionnellement, pour la journée du 15 août, l'ACCA continue à mobiliser ses bénévoles pour confectionner tartes salées et sucrées. Chasseurs, famille et amis, maintenant bien rodés, s'affairent tôt le matin voire la veille pour préparer la pâte, l'étaler, la garnir, chauffer le four et cuire ces délicieuses galettes.

Le soleil encore au rendez-vous cette année a permis la réussite de cette journée fédératrice pour le plus grand plaisir des abergementais. A l'année prochaine !

L'entreprise « Neurofeedback dynamique »  
Valérie Durand  
8 chemin du lavoir  
Côte-Savin

**Valérie DURAND**  
Praticienne de  
**Neurofeedback dynamique**  
*Diplômée de l'Institut Libéral de  
Neurofeedback de Paris*  
*Consultations sur rendez-vous*  
**Tél: 06 41 66 30 55**

### En quoi consiste le neurofeedback dynamique ?

Vadeane et Susan Brown sont les concepteurs du système Neurofeedback neurooptimal ultra pointu. Ils ont développé une méthode d'auto-régulation naturelle du cerveau.

C'est une technique d'entraînement cérébral, issue des neurosciences utilisant les capacités naturelles du cerveau qui se régule, se réorganise, devient plus souple, plus résistant pour être plus performant.

Elle concerne tout individu quelque soit son âge.

### Comment se déroulent les séances ?

Le client prend son rendez-vous par téléphone.

Il faut compter environ une heure trente pour la première rencontre, une heure pour les suivantes.

Le client remplit un questionnaire qui liste les différentes préoccupations (système immunitaire, sommeil, comportement émotionnel, ossature, articulations, école, apprentissage...)

La séance commence par un échange verbal. Ensuite il choisit une musique ou un film qu'il suivra durant la séance, il s'installe confortablement dans un fauteuil.

Valérie dépose cinq capteurs : deux sur le cuir chevelu (un par hémisphère), deux sur l'oreille droite et un sur l'oreille gauche.

Ces capteurs sont reliés à un boîtier ou encodeur qui va transformer les signaux grâce à un logiciel. Quand le logiciel détecte une grande variation électrique (turbulence), une micro-coupure de son intervient. C'est suffisant et pertinent pour le cerveau qui régule.

Aucun courant électrique n'est envoyé au cerveau.

Par comparaison : lorsque le miroir nous indique que nous sommes trop courbés, nous nous redressons (ce n'est pas le miroir qui le fait à notre place). Ici c'est bien le cerveau (pas le logiciel) qui va apporter les corrections en sollicitant ses capacités naturelles pour mieux fonctionner lui-même. Finalement la personne passe un moment de détente. Cette technique est sans efforts, douce, sans effets secondaires ni contre-indications.



Les clients adoptent le neurofeedback dynamique pour des motifs divers : améliorer leur sommeil, être plus détendu, prendre plus facilement du recul, soulager leurs maux, développer leurs capacités physiques (des sportifs de haut niveau ont recours à cette technique), augmenter leur créativité, être plus performant au travail ou tout simplement pour leur confort personnel.



Présents dans chaque village, les fours à pain, construits en pierre, constituent un élément caractéristique de notre patrimoine. Conservés et restaurés, on les allume encore plusieurs fois par an.

Ces fours villageois restent une lointaine référence au droit du Moyen-Âge. Sous l'Ancien Régime et jusqu'à la Révolution, les paysans avaient pour obligation de cuire leur pain dans le four banal appartenant au seigneur.

Le seigneur devait mettre à disposition de tout habitant de sa seigneurie un moulin, un four, un pressoir... Mais, au nom du droit de ban, ce seigneur percevait une redevance, souvent en nature (farine, pain, vin...) Il devait en contrepartie entretenir le four et le chemin qui y conduisait.



A l'Abergement, comme dans le Bas Bugey, le fournil n'était généralement pas fermé.

Le fournil abritait des banquettes en pierre ou de simples plateaux de bois utilisés pour le dépôt des panetons.

*Le four de « Chez Chabois »*



En Haut-Bugey le fournil appelé "chapelle" était fermé, pour isoler le four du froid, donnant ainsi à l'édifice l'apparence d'une maisonnette sans fenêtre. Les fours des Granges, de Côte-Savin et de la Forêt présentent encore cette architecture.

*Le four de Côte-Savin*



La voûte maçonnée du fournil empêchait le contact des braises avec la charpente. La "gueule" du four était obstruée par une porte métallique montée sur une coulisse horizontale.

En 1790, la gestion des fours est revenue aux municipalités. Les fours banaux sont alors devenus communaux.

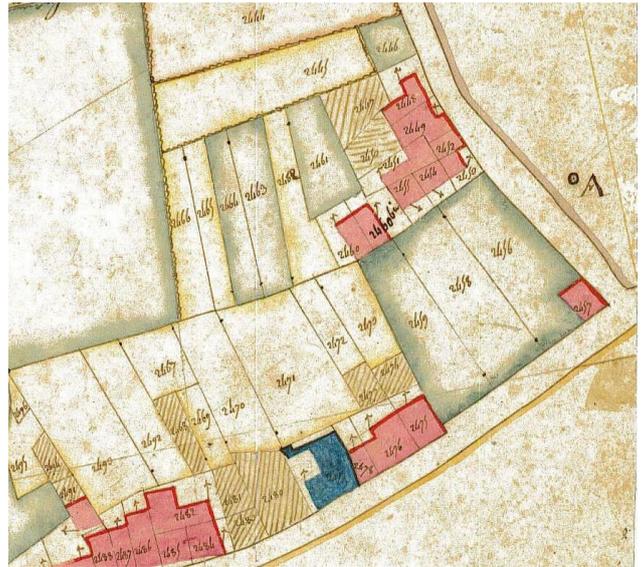


L'entrée latérale du « four du verger »  
et  
l'intérieur du four



L'Abergement de Varey est réparti en quartiers et hameaux plus ou moins isolés, c'est pourquoi chaque quartier possédait autrefois son four banal. Et le village peut s'enorgueillir d'avoir réussi à conserver 7 des 9 fours communaux.

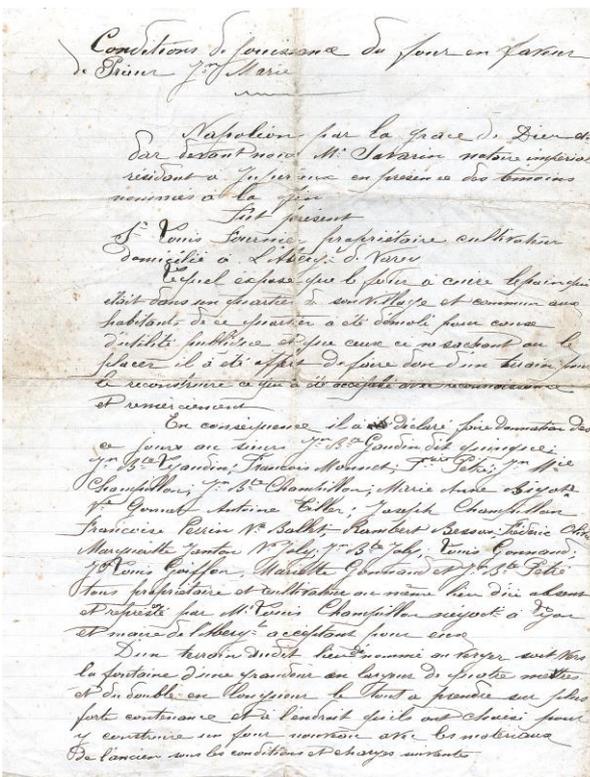
Le four du village appelé aussi « four du verger » a été déplacé en 1861 pour cause d'utilité publique à cause de la construction de la nouvelle église et a été reconstruit derrière la fontaine du village. Le four se trouvait auparavant à l'emplacement des marches de l'église.



Extrait de l'ancien cadastre.

Position du four avant son transfert en 1861. (rectangle rose à droite).  
Le four se trouvait face à la maison de M. Pétré, à l'emplacement des marches de l'église.

Le point A est à l'emplacement du monument aux morts



Suivant l'acte notarial du 28 avril 1861, M. Louis Fournier fait donation aux habitants du quartier, d'un terrain, lieudit « au Verger », vers la fontaine pour construire un four nouveau avec les matériaux de l'ancien.

Il est convenu que « les donataires contribueront par égale part aux charges de construction entretiens et réparations du four ; celui ou ceux qui s'y refuseront seront dès lors déchus du bénéfice de la donation sans indemnité ; l'impôt foncier sera payé par les donataires. »

Convention de jouissance du four du village datant de 1861



Marque de M. BRUNET

Le four était allumé la veille pour le préchauffer, si personne ne s'en était servi avant.

Chacun réservait son jour ou sa demi-journée de passage à l'aide de marque, attribuée à chaque ayant droit, qu'il disposait sur la planche du four sur laquelle étaient indiqués les jours de la semaine (sauf le dimanche réservé à la messe !).



Ci-dessus planche d'un four avec le nom de tous les jours de la semaine sauf le Dimanche. Chaque journée était divisée en deux et comportait des clous pour que les utilisateurs accrochent leur marque (petite planchette avec leurs initiales) afin de réserver le four pour y faire cuire leur pain.



Une maie ou table - pétrin

Le pain était fait avec de la farine de l'eau du sel et du levain, généralement en quantité suffisante pour 15 jours voire trois semaines.

L'ensemble des ingrédients était malaxé dans le « pétrin » où la pâte ainsi formée reposait toute une nuit. Au matin lorsque le four a été bien chauffé, on formait les pâtons disposés dans des paillats où ils reposaient encore une heure. Lorsque le four était à bonne température on retournait le paillat sur la pelle pour poser le pain sur la sole.

Après la cuisson du pain il était de coutume de mettre à cuire des tartes faites à partir de pâtes à pain avec comme garniture : de la courge, des oignons avec de la lie ou de la crème généralement préparée sur les bancs du four gardés libres de tous sarments et autres bois de chauffe. (Ces derniers étant apportés, juste en quantité suffisante pour allumer le four et entreposés à l'extérieur pour éviter tout risque d'incendie).



Un paillat



A froid le four était entièrement nettoyé pour le suivant (les cendres évacuées à l'aide du râble et d'un morceau de tissu humide au bout d'un long manche, les bancs lavés à l'eau savonneuse pour enlever les coulures de graisses et tous les restes de fagots remontés chez la personne qui l'avait allumé).

Le râble permet d'étaler les braises ou d'évacuer les cendres froides



L'utilisation des fours à pain est actuellement plus rare, elle est réservée essentiellement pour des réunions de famille, de quartier et pour des fêtes de village organisées par quelques bénévoles qui cuisent le pain mais aussi les traditionnelles "galettes au sucre" ou tartes salées...

Merci à eux de nous préserver encore ces merveilleux moments de convivialité sympathiques et chaleureux.

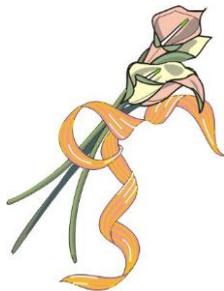
## La vie au village :



L'Abergement souhaite la bienvenue à ses nouveaux arrivés :

Monsieur - Madame **Sylvie et Vincent SCHOLLER**  
leurs enfants **Marion et Noé**  
domiciliés rue de la Charmette, quartier «Chez Chaboy ».

Madame **Jennifer ORAISON** et Monsieur **Gaël ZBINDEN**  
domiciliés montée de la Forêt  
quartier de « la Forêt »



Madame **Raymonde MOMMERT**  
domiciliée au Village, 33 rue Dangeville  
est décédée le 19 juillet 2019

Monsieur **Léon SAUVAN**  
domicilié 26 impasse de l'école des filles  
Quartier de la Forêt  
est décédé le 29 juillet 2019

## La remise des dictionnaires :



Le 4 juillet, à la mairie de Saint Jean le Vieux, onze enfants ont reçu solennellement un dictionnaire : Jeanne, Célya, Kalhane, Emma et Louéna pour leur entrée au CP.

Quant à Lilly-Rose, Salomé, Titouan, Baptiste, Estéban et Alessio, ils possèdent maintenant un ouvrage plus complet adapté à leur passage au collège. Une journée « découverte du collège Roger Vaillant » à Poncin leur a permis de s'approprier un peu les lieux.

En juin Mme Ové Directrice de l'école maternelle a accueilli les tout petits afin qu'ils découvrent eux aussi l'univers qui sera le leur en septembre. Six enfants sont concernés cette année.

Après des vacances méritées, nos soixante-dix jeunes (de 3 à 18 ans) gagneront la maternelle, l'école élémentaire, le collège ou le lycée. Belle année scolaire à eux !

En août 1822 était édité le *Petit Dictionnaire du peuple*, à l'usage des quatre cinquièmes de la France. Son auteur ? Jean-Claude Léonard Poisles Desgranges né à Orléans en août 1789, employé des Postes, poète et chansonnier.

Il se passionnait pour la langue française et manifestait un goût certain pour la chasse aux cacologies (expressions défectueuses). Il adressait donc cet ouvrage aux jeunes gens pour leur prodiguer des conseils, éviter l'exclusion résultant d'une langue française mal maîtrisée. Il disait « Avec un faible sacrifice de temps et d'argent, vous n'aurez pas autant à rougir quand le hasard vous poussera dans une société choisie... en évitant les incohérences de phrases que je blâme, vous en imposerez à une multitude ».

## A vos agendas !



**Samedi 7 septembre 2019**  
**Célébration**  
du 4<sup>ème</sup> anniversaire  
de l'ouverture du « Margouillat »

## Petit Rappel :

Si vous désirez recevoir, en temps réel, toutes les infos de la commune directement sur votre téléphone (incidents, événements, fêtes de village, coupures d'eau ou d'électricité, alertes météo, réunions...), téléchargez gratuitement l'application **Iliwap** adoptée par la commune.

Démarche à suivre :



## La vie au village : infos pratiques

### 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<sup>er</sup> octobre au 31 mars

Du lundi au samedi 8h30- 12h00

13h30- 18h00

**Déchetterie fermée le dimanche**

Fermeture les jours fériés.

#### Du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre :

Du lundi au samedi 8h30- 12h00

13h30- 19h00

**Déchetterie fermée le dimanche**

### Calendrier des poubelles jaunes 2019 :

La collecte s'effectue un mardi sur deux

|                   |              |                 |                     |                    |
|-------------------|--------------|-----------------|---------------------|--------------------|
|                   | <b>Férié</b> | <b>9 avril</b>  | <b>2 juillet</b>    | <b>8 octobre</b>   |
| <b>15 janvier</b> |              | <b>23 avril</b> | <b>16 juillet</b>   | <b>22 octobre</b>  |
| <b>29 janvier</b> |              | <b>7 mai</b>    | <b>30 juillet</b>   | <b>5 novembre</b>  |
| <b>12 février</b> |              | <b>21 mai</b>   | <b>13 août</b>      | <b>19 novembre</b> |
| <b>26 février</b> |              | <b>4 juin</b>   | <b>27 août</b>      | <b>3 décembre</b>  |
| <b>12 mars</b>    |              | <b>18 juin</b>  | <b>10 septembre</b> | <b>17 décembre</b> |
| <b>26 mars</b>    |              |                 | <b>24 septembre</b> | <b>31 décembre</b> |

\*La collecte aura lieu le mercredi 2 janvier (le mardi 1<sup>er</sup> étant férié)

### Le tri sélectif :



*Triste constat vécu cet été !...*

Chacun sait que l'on doit **trier** ses déchets. Les sacs jaunes sont collectés tous les 15 jours mais ils ne remplacent pas la déchetterie !

Damien doit-il ramasser et évacuer à la déchetterie vos ordures non respectueuses du tri ?

**Un peu de respect pour les riverains, les passants et notre agent municipal !**

**Dans le sac jaune je jette  
uniquement les déchets suivants :**

Les boîtes de conserve en acier  
Les bouteilles en acier  
Les aérosols en aluminium  
Les canettes de soda en aluminium

Les journaux  
Les magazines  
Les prospectus

Les cartons d'emballages  
Les cartons bruns de petits formats

Les briques alimentaires

Les flacons en plastique  
Les bouteilles en plastique



Au pied du château, afin de faciliter la vie de tous ceux qui ne peuvent être présents lors du relevé des poubelles, un double container permet de déposer dans l'un les sacs blancs bien fermés (à cause des chiens errants...) dans l'autre les sacs jaunes. Mais voici, c'est sans compter sur l'**incivilité** de certains ... Quel dommage pour l'image du village lorsque l'on en franchit l'entrée!