

La Gazette

de Godewaersvelde #15 | OCTOBRE > DECEMBRE 2023

| Édito |

par Antoine Vermeulen

Mesdames, Messieurs, Chers amis,

Avec la fin des activités estivales nous voici prêts à rouvrir les différents services et bâtiments de la commune. Je souhaite que cet été vous ait offert l'occasion de faire le plein d'énergie car nous savons bien qu'il va en falloir pour traverser cette fin année.

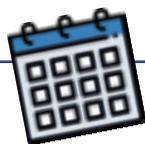
Une rentrée très animée. La réouverture des écoles, la reprise des activités associatives viennent marquer le début de la rentrée de septembre pour tous, enfants et parents.

Au-delà de la traditionnelle rentrée scolaire qui concerne un grand nombre de familles et des différents événements qui conforteront une nouvelle fois le dynamisme de notre commune, Godewaersvelde verra démarrer un nouveau service « les mercredis récréatifs ».

Les mercredis récréatifs sont un accueil de loisirs proposé par la commune aux enfants de 3 à 12 ans, ils ont lieu tous les mercredis (hors vacances scolaires) de 9H00 à 17H30 avec une pause méridienne de 12H00 à 13H30. Ils se déroulent au Centre Socio Culturel (273, rue de Boeschèpe - bâtiment près de la médiathèque). Le service « garderie » sera également disponible, le matin de 7H30 à 9H00 et le soir de 17H30 à 18H30, ainsi que le service « restauration scolaire ».

Toute l'équipe municipale se joint à moi pour vous souhaiter une excellente rentrée, pleine de courage et de projets !

Bonne rentrée à toutes et à tous et prenez soins de vous ...



| Agenda |



Repas des Aînés et
remise des colis
de fin d'année



Avec cette gazette de rentrée sont jointes les **inscriptions pour le repas des seniors et pour les colis de fin d'année aux aînés.**

Le **repas a lieu le dimanche 19 novembre** à 12h à la salle des fêtes et la **remise des colis se fera** cette année lors d'une après midi récréative **le mercredi 20 décembre** à partir de 14h30 jusque 17h. Les personnes concernées par cette invitation sont celles nées en 1958 et avant. Il est nécessaire de se réinscrire chaque année.

L'inscription jointe est à remettre remplie en mairie pour le samedi 7 octobre au plus tard, afin d'organiser au mieux ces événements. Il n'y aura pas d'autres invitations ! Merci de respecter ces délais.

Saint Martin

vendredi 10 novembre : cortège et spectacle *Lumi&sens* jonglerie et pyrotechnie.

Festivité de Noël

samedi 02 et dimanche 03 décembre



Fête des mamans

Le 27 mai, nous avons organisé une réception à la salle des fêtes pour mettre à l'honneur les mamans de l'année (mai 2022 à mai 2023). Ce fut un moment bien sympathique.

photo à venir.... voir avec Antoine

Noces d'or

Le 10 juin, nous avons fêté en mairie les noces d'or de **Régine et Francis LOOTEN-DARROU**



Et le 29 juillet celles d'**Edith et Jacques VERSTAEVEL-CAULIER**"

Francine et José BAILLEUL-BAERT, Marie Paule et Didier VASUT-LEROUGE n'ont pas souhaité de cérémonie, ils ont reçu la visite de Brigitte et Catherine qui leur ont offert le traditionnel bouquet.

Toutes nos félicitations à vous !

La ducasse



Fête de la musique - 21 juin



Les Beaux dimanches

Malgré un temps incertain les 5 et 6 août dernier, les manifestations des Beaux dimanches proposés par le Centre Socio Educatif d'Hazebrouck à l'invitation de la Commune ont rencontré un réel succès auprès du public nombreux (plus de 750 personnes). Le spectacle burlesque « Un os dans le cosmos » par la Cie nantaise « Maboul Distorsion » a entraîné petits et grands dans un parodie burlesque du cinéma des années 1950 : délirant et réjouissant ! tandis que le spectacle de conte les emmenait d'une manière plus poétique dans le « plus petit village du monde ».



*Comité des fêtes...
Rejoignez-nous !*

cdf.godewaersvelde@gmail.com
ou par téléphone au 03 28 42 50 06.

1ère course de garçons de café

Le 18 juin dernier, vous avez peut-être aperçu ou même encouragé, ces athlètes du "plateau" parcourant une course d'obstacles, prêts à en découdre dans la joie et la bonne humeur ?!

Ils ont représenté fièrement, par équipe, les établissements de la commune ! Félicitations à l'ensemble des équipes. Classement des établissements :

- 1er Le CaLiBou
- 2e L' Auberge du Catsberg
- 3e Au charme d'Autrefois
- 4e L'Estaminet du Centre
- 5e Pic Frite
- 6e L' Estaminet l'école Buissonnière
- 7e Le Repos du Guerrier
- 8e Le Grand Estaminet du Mont des Cats
- 9e La Boucherie au Cœur des Monts.



Le Festival de la Gastronomie Flamande

Le 03 septembre dernier s'est déroulé le festival de la Gastronomie Flamande porté par Benoît Flahaut avec l'académie nationale de cuisine et le comité des fêtes. Une réussite total pour cette journée avec le soleil, un nombre impressionnant de visiteurs, des producteurs locaux, de la musiques et la présence de la confrérie de Saint Antoine.

Ce concours ouvert aux professionnels, amateurs et chefs en herbe ont confectionné des plats typique de notre région ; carbonnade, potjevleesch et tarte au sucre.

Le village s'est distingué avec :

pour le **potjevleesch** :

- 1er grand prix d'excellence remis à Eric Kiecken
- L'estaminet du Centre à obtenu le prix d'excellence pour la **tarte au sucre** :

- La boulangerie Dequeecker : 1ère place
- L'estaminet du Centre est monté sur la 2ème marche du podium

pour la **carbonnade flamande** : l'estaminet du Centre a fini 4ème

Bravo aux amateurs du village pour leur participation : Barbara Bleuez 3ème au concours de la tarte au sucre et nos petits chefs : Judith Leroy, Mathis Caloone et Léna Flahaut.



Articles + photos à venir (Antoine et Serge)



Redevance incitative,... un 1^{er} bilan

Huit mois après sa mise en place, nous nous sommes familiarisés avec le fonctionnement de la REOMI.

Est-ce que 12 levées me sont suffisantes ? Est-ce que je présente les bacs au ramassage plus d'une fois par mois ? Cette nouvelle méthode de facturation nous incite à réduire le volume de nos déchets et à préserver ainsi, à notre modeste échelle, les ressources de la planète.

Car moins jeter, c'est possible ! Mettre aux ordures ménagères les épiluchures, restes de repas, papiers et cartons n'est que pur gaspillage. Ce sont des ressources ré-exploitable et leur incinération participe au réchauffement de la planète. En réduisant ses déchets à la source, on diminue sa poubelle de moitié.



©photo libre de droit

On peut par exemple éviter les produits à usage unique comme les bouteilles d'eau qu'on remplace par l'eau du robinet pour laquelle plusieurs solutions de filtrage existent. A la place de cotons démaquillants, on peut utiliser des lingettes lavables en tissu. Beaucoup de couturières locales en proposent à des prix très raisonnables. Elles fabriquent également des essuie-tout lavables et très pratiques.

Et pour le ménage, on pourra privilégier des ingrédients d'origine naturelle (vinaigre blanc, citron, savon noir, bicarbonate de soude) pour ne plus avoir à acheter autant de produits ménagers souvent vendus dans des contenants en plastique.

Il est possible aussi de chercher à diminuer les emballages, en privilégiant les recharges ou le vrac. Certains commerces de détail acceptent que l'on vienne chez eux avec ses propres contenants. Depuis une loi de 2011, on peut aussi laisser les suremballages de produits à la caisse des supermarchés de plus de 2500m². Ainsi les distributeurs pourront faire pression sur les industriels pour qu'ils réduisent la taille des emballages de leurs produits.

On le voit des solutions existent et rappelons-le : le déchet idéal, c'est celui qu'on ne produit pas !

<https://dechets.co-flandreinterieure.fr> : le portail web déchets personnalisé. Pour cela, il vous suffit de créer votre espace pour retrouver ainsi vos informations, le détail de vos levées, vos prochaines factures,... Votre identifiant de connexion se trouve au recto de votre facture indicative !

STOP GASPILLAGE CANTINE !

Chaque jour, plus de 150 repas sont servis à la cantine scolaire. Et chaque jour, des plats ne sont pas consommés et de la soupe est mise à l'évier...

Il semble impensable de jeter des aliments, une réflexion avec API, fournisseur des repas et des élus, est en cours pour remédier à cela.

Il serait souhaitable que soit partagées, aux habitants qui le souhaitent, des parts de repas, de la soupe qui restent en veillant à respecter les normes d'hygiène et la chaîne du froid. En effet, les plats ne peuvent pas être stockés hors des frigos et le personnel de cantine ne reste pas à la salle quand le travail est terminé.

Il faut trouver des créneaux horaires entre la cantine et le rangement de la salle. Il y a des questions d'hygiène, de stockage mais la réflexion vaut la peine de s'y attarder !

Parole à l'opposition I

UN EHPAD, NON... UNE RUINE

2019 a signé l'ouverture à Boeschepe du nouvel EHPAD intercommunal, précédemment situé sur notre commune entre la rue Lafere et la rue de Boeschepe.

A l'époque, un nouvel avenir pour le bâtiment n'avait pas été envisagé et force est de constater que depuis, cela n'a pas évolué et rien n'est pensé pour donner une nouvelle utilité à ce bâtiment.

Certes la commune n'est pas propriétaire des murs. Pour autant, il eut été pertinent de se rapprocher des autorités compétentes (a priori le ministère de la santé) pour envisager les suites à donner. Notamment négocier une

rétrocession ou un achat à très bas coût comme cela se fait ordinairement.

A défaut, la bâtisse tombe en ruine, sert de lieu de squat... Ceci sans compter le désagrément visuel.

A force de dégradations, le montant d'éventuels travaux de réhabilitations deviendra tellement élevé qu'il sera plus intéressant d'abattre. Quel dommage.

Nous sommes convaincus qu'il est encore possible de se saisir de ce dossier. Pour cela, nous vous proposons, Monsieur le Maire, de contribuer à la réflexion via la mise en place d'une commission dédiée à ce projet.

Par avance, merci.

| Actualité sociale |

Information Seniors / jeunesse NOUVEAU

Dans cette gazette vous avez pu lire que des mercredis récréatifs démarrent avec la rentrée de septembre. Les enfants sont accueillis de 7h30 à 18h30 chaque mercredi de la période scolaire avec repas à la salle des fêtes le midi.

Le personnel étant sur place à la Salle des Fêtes ce jour-là pour accueillir les enfants, il devient possible d'**inviter les Godewaersveldois.es de 65 ans et plus à déjeuner une fois par mois**. Les enfants étant peu nombreux, le bruit sera moindre.

Le démarrage du projet est **le mercredi 4 octobre, à 12h15** pour un repas amélioré par rapport aux enfants (entrée, plat, fromage, dessert boissons bière, vin compris). Le fournisseur des repas sera celui des enfants mais la composition du menu sera revue pour des adultes !

Pour cette première fois le repas est gratuit. Le tarif proposé par la suite sera modique. La réservation est à faire au plus tard pour le lundi 2 octobre par téléphone 03 28 42 50 06 ou directement en mairie auprès des secrétaires.

Les prochaines dates, en accord avec le Directeur du centre de Loisirs des enfants, Monsieur Damien Nunne, sont les 8 novembre et le 13 décembre.

Des activités intergénérationnelles pourraient être aménagées ces mercredi-là. Il sera tout à fait possible de participer au repas sans participer aux activités, ce sera toujours une proposition.

N'hésitez pas à partager cette information, chacun l'aura lue dans ce journal. Le fait d'en parler peut donner l'envie de se retrouver avec d'autres à partager un bon moment ! Il ne s'agit pas d'un banquet mais d'un moment convivial !

| École Jacques Prévert |

Classe de découverte à Paris

Les CM1 et CM2 de l'école Jacques Prévert ont eu la chance de partir 4 jours à Paris, du 21 au 24 mars 2023. Au programme visite de l'Opéra Garnier, de la cité des Sciences, de l'Arc de Triomphe... De beaux souvenirs pour tous !



©photos - école Jacques Prévert

Sortie de fin d'année au jardin du cygne à Arnèke

Cette sortie clôture le thème de l'année sur les animaux. Au programme, des jeux sur la biodiversité, l'écologie, le respect de la nature, l'écosystème de la mare...

Sorties vélo pour les CE2-CM1-CM2

Plusieurs parents d'élèves ont passé l'agrément vélo cette année ce qui a permis aux élèves de cycle 3 de rouler sur les chemins de campagne environnants de l'école en fin d'année.



| École St Gérard |

Ambiance festive à l'école St Gérard St Constance**Les 4 éléments**

Samedi 10 juin 2023, le public de la salle des fêtes de Godewaersvelde a pu vibrer au rythme des différentes danses présentées par les enfants de l'école St Gérard St Constance. Invités en famille à l'occasion de la fête de l'établissement, ils ont pu apprécier un spectacle qui avait pour thème les 4 éléments. Les élèves s'en sont donnés à cœur joie en se déhanchant, en swinguant d'acrobatie ou encore en ondulant dans les flots d'une mer imaginaire...

Laurent Caron, chef d'établissement et animateur de spectacle pour l'occasion n'a pas résisté à l'envie de faire participer le public. Les mamans, papas, mamies, anciens élèves... ont été sollicités pour monter sur la scène tout comme l'équipe enseignante.

Une nouvelle fois, grâce à la dynamique de l'APEL sous la houlette de son président, M. F. Looten, cette fête fut un succès.

La thématique du spectacle est issue d'un projet pédagogique mené tout au long de l'année par les enfants et l'équipe enseignante.



©photos - école St Gérard

*Rencontre avec...***Christophe Vasutavier, mécanicien authentique**

A l'intersection entre la Lobbedeys Kruystraete et le chemin du vieux château Mandole, se situe un atelier de mécanique atypique niché dans la verdure animé Christophe Vasut.

Sa carrière professionnelle est assez originale après un diplôme de mécanique auto puis de mécanique avion, Christophe travaille pour une société d'aviation spécialisée dans les jets d'affaire. Après avoir subi un accident il revient dans la Région où il entame une carrière d'ambulancier qu'il quitte assez rapidement pour revenir à la mécanique chez Mercedes puis Jaguar. D'un tempérament posé et méticuleux, il peaufine ensuite un projet d'entreprise : créer un garage-atelier axé sur la mécanique

traditionnelle privilégiant la proximité et les contacts avec les clients, c'est chose faite en 2021.



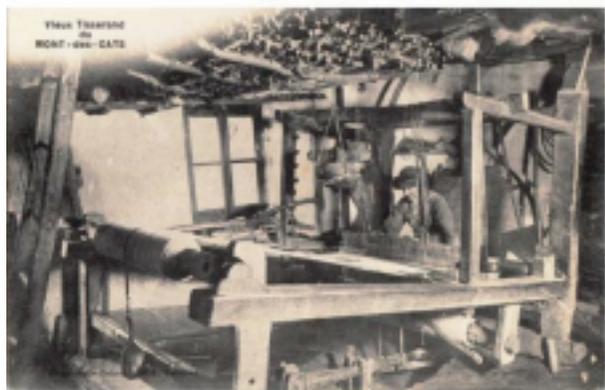
©photo - Christophe Vasutavier

Son goût pour l'authenticité le porte à travailler sur les véhicules anciens principalement les deux roues (il est spécialiste de la marque BMW) mais aussi sur les automobiles de collection. Très vite il acquiert une clientèle fidèle qui lui enrichit son carnet d'adresse. Il travaille dans son

petit atelier entouré de belles mécaniques qu'il répare et restaure avec soin. La moto la plus extraordinaire sur laquelle il est intervenu est sans doute une Harley Davidson dont il n'existe que quatre exemplaires en France et celle qui lui a donné le plus de « fil à retordre » est un BMW 90 S qu'il a restauré dans sa totalité.

Christophe met cependant sa compétence au service des automobilistes et motards en intervenant sur les véhicules actuels. Son entreprise est pour lui une aventure humaine basée sur le sérieux professionnel, la confiance et la satisfaction des clients.

Contact : Mécanique authentique - tel : 06 32 45 00 71 - contact@mecanique-authentique.fr

Vie associative**Godewaersvelde Histoire et Patrimoine***Avis de recherche
Le textile à Godewaersvelde*

Depuis des siècles, les Godewaersveldois tissent, filent, cadrent, foulent ... différents textiles. Au départ, ces travaux s'effectuaient à domicile puis dans plusieurs usines dans le village. Plus récemment des personnes partaient tous les jours pour

travailler dans les usines de Lille – Roubaix - Tourcoing.

Le musée de la vie frontalière souhaite retracer ces activités économiques et ses histoires humaines importantes dans une prochaine exposition. Pour ce faire il a besoin de vous !

Si Vous possédez des documents, des photos, des objets (outils, tissus ...), si vous avez travaillé ou si des proches ont travaillé dans le textile et que vous pouvez en témoigner n'hésitez pas à vous faire connaître auprès du secrétariat de la Mairie, l'association Godewaersvelde Histoire et Patrimoine reprendra contact avec vous. Ensemble nous pouvons reconstituer notre histoire.

Mairie de Godewaersvelde : tel 03 28 42 50 06 mail : mairie@godewaersvelde.fr

**Article + photo sur le
moment pour la paix
à venir (Martial)**

L'AUTOMNE APPROCHE...

il est encore temps pour :

- Penser à acheter ou mieux, fabriquer en famille un hôtel pour les insectes, De nombreux modèles sont visibles en magasin ou sur le web,
- A orienter au sud, sud/ouest, face au soleil à l'abri du vent et des intempéries, Osmies, abeilles, guêpes, bourdons et syrphes y trouveront le gîte et le couvert pour passer l'hiver,
- Semer à l'abri les salades de fin d'année comme la mâche, les laitues pommées (appia) ou à couper (feuille de chêne) et bien d'autres. Semer le cerfeuil d'hiver (de Bruxelles) qui résiste au froid,
- Repiquer des jeunes plants d'oignon en gardant 25 cms entre les lignes pour garder de la place pour semer des radis
- Repiquer des jeunes plants de persil dans une terre humide et légère, pailler le pied pour protéger le feuillage des gelées, en butte ou à plat, en pleine terre ou sous abri, les cultures d'hiver gagnent à être paillées (paille, broyats de branches ou feuilles mortes feront l'affaire)
- De même la terre restée sans culture gagnera à être amendée (fumier décomposé ou compost) pour encourager l'activité biologique du sol.

Faute de paillis, semer des engrais vert, variétés d'hiver comme le sarrasin, la vesce, la moutarde ou la phacélie qui résistent au froid.

Enfin n'attendez pas que la place se libère au potager pour

planter des choux cabus par exemple entre les dernières laitues tout comme repiquer quelques poireaux d'hiver, diviser la rhubarbe en détachant une large portion à la bêche ou encore semer vos derniers radis, ronds de préférence car moins sensibles au froid.

MA RECETTE PREFEREE DE COURGE BUTTERNUT, TOMATES ET CAROTTES



©photo - Yves W

Dans un faitout faire revenir dans de l'huile d'olives 2 oignons jaune de préférence, Lorsqu'ils commencent à colorer, ajouter 1 kg de carottes coupées en rondelles, 1 courge butternut

moyenne détaillée en petits dés, 5 à 6 tomates bien mures, 4 gousses d'ail coupées en lamelles et 1 à 2 branches de thym frais. Saler, poivrer et laisser mijoter 10 minutes environ non couvert.

Lorsque les légumes commencent à fondre, ajouter 1 à 1,5 litre de bouillon de volaille jusqu'à recouvrir les légumes, 1 pièce de poitrine fumée de 250 grs détaillée en quatre.

Couvrir et laisser mijoter 30 à 40 minutes.

Cinq minutes avant la fin de cuisson, ajouter 4 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 à 2 portions de vache qui rit et 1 pointe de curry. Retirer les morceaux de lard avant de mixer et servir chaud. Bonne dégustation !

I État civil

Naissances :

Agathe LEVIEL le 12/03/23
Jeanne TERRIER le 28/04/23
Anthime HUYVAERT le 29/04/23
Manon DEHEEGHER le 11/05/23
Noah SCHOTTE le 14/05/23
Madeleine FRUCHART le 17/06/23
Oscar LANNOY le 22/06/23
Milo BOURIQUET le 03/07/23
Rosabella CARLE le 09/07/23
Ambre HARDY le 25/07/23
Gabrielle LAMBLIN le 24/08/23
Emma RITAINE le 01/09/23

Mariages :

DECOSTER Rachel et MILLE Jonathan le 10/06/23
SASSI Sameh et GAMBIER Fanny le 17/06/23
STEUPERAERT Vanessa et CONRATE Louis le 08/07/23
KHUMSUB Bussakorn et BEAUDEUX Edouard le 25/07/23

Décès :

M. MARCANT Yves le 04/05/23
M. SANSSEN Fabien le 14/06/23
M. THIVEYRAT Johann le 02/08/23
M. VATIN André le 05/08/23

I Infos divers



OUVERTURE DE LA LIGNE DE BUS 62 : HAZEBROUCK - POPERINGE
Le parcours : HAZEBROUCK (Gare - La Creule) / Saint-Sylvestre Cappel / Steenvoorde / Callicanes / Abele / POPERINGE
Toutes les infos (horaires, prix du ticket) : en mairie ou sur le site de la CCFI



Vous êtes nouvel habitant ?

La commune vous souhaite la bienvenue et vous invite à contacter ou vous rendre à la Mairie pour découvrir la commune et les services à votre disposition.

Pensez également à effectuer votre changement d'adresse et les formalités administratives indispensables.

Mairie :
Adresse provisoire :
98, Rue de Callicanes (musée)

☎ 03 28 42 50 06

📘 Godewaersvelde

🌐 www.godewaersvelde.fr