

SAINT JEAN DE LA PORTE

Bulletin municipal n° 13

2004

Editorial

L'objet de ce bulletin est de faire le point sur les diverses actions entreprises dans la commune par le conseil municipal ainsi que par l'intercommunalité (Communauté de communes de la Combe de Savoie et Syndicat intercommunal d'assainissement collectif) à mi-mandat ainsi que de présenter quelques pistes de réflexions engagées pour la fin de ce mandat, réalisables dans les mois et les années à venir, en fonction des subventions demandées et obtenues.

Vous pourrez ainsi vous rendre compte de ce qui a été réalisé, de l'investissement financier supporté par la commune, des projets que le conseil municipal envisage dans le cadre d'un plan pluriannuel d'investissements et des limites, soyons réalistes, que le budget communal et la durée imposent à des élus.

Cette présentation nous est apparue utile à mi-mandat, à la fois pour expliquer toujours davantage la façon de travailler, en interne, c'est-à-dire à Saint Jean de la Porte et en partenariat avec les communes du canton qui ont décidé démocratiquement de fonctionner en Communauté de communes depuis janvier 2004, pour un certain nombre de compétences.

Puisse cette présentation vous être utile. Les conseillers municipaux se tiennent à votre disposition pour toute information complémentaire. Au nom de ces derniers et du mien, je vous présente mes meilleurs vœux pour l'année 2005.

Gérard ROCHAS



L'avenir

Ce bulletin municipal à mi-mandat permet de préciser quels sont les projets de la commune. Il va de soi que leur réalisation dépendra des subventions accordées pour les réaliser.

L'alimentation en eau potable des hameaux du Féal et de Montlambert, à partir de Combefolle sera réalisée dans les mois à venir, les subventions de l'Agence de l'eau et du Conseil général étant accordées.

Des demandes de subventions ont été déposées afin de réaliser :

- la troisième tranche de travaux au Carnavet,
- des travaux de voirie,
- la réalisation d'un parking au cimetière,
- l'installation d'un chauffage à l'église...

L'attribution de subventions permettra d'échelonner ces travaux dans les prochains budgets de 2005, 2006, 2007...

La commune a entrepris une étude sur le développement de Saint Jean de la Porte, en liaison avec le Parc Naturel régional des Bauges. C'est pour elle l'occasion de préciser les idées qui animent le Conseil municipal pour les années à venir, dans le cadre d'un plan pluriannuel d'investissements :

- aménagement du chef-lieu et du bâtiment de la Mairie-école primaire ;
- hypothèse de regroupement de l'école maternelle et de l'école primaire ;
- amélioration de la circulation sur l'ensemble du territoire de la commune ;
- construction d'un hébergement pour personnes âgées dépendantes...

Nous ne réaliserons pas tout pendant ce mandat, mais vous voyez que les idées ne manquent pas pour continuer à améliorer le cadre de vie de notre commune...

VOËUX DU MAIRE

Les vœux du maire ont eu lieu autour d'un apéritif offert à la population en Mairie, le dimanche 9 janvier à 11 heures 30.

Chemin rural de Combefolle

Par arrêt de la cour d'appel de Chambéry, en date du 9 novembre 2004, la commune de Saint Jean de la Porte est condamnée à verser 5000 € de dommages et intérêts à Madame et Monsieur Arrigoni et à prendre en charge les frais d'avoués, non connus à ce jour, avec Madame Gilbert.

Ce jugement, qui met un terme à 17 années de

procédure, concernant l'implantation d'un chemin rural, donne raison à la famille de Madame Arrigoni.

Le maire présente à cette famille les excuses de la commune. Par cet arrêt, l'honneur, que cette famille a ressenti comme bafoué, est ainsi rétabli. La nouvelle propriétaire de la maison de Madame Gilbert démonte l'appentis installé sur l'emprise du chemin rural.

Travaux 2002 (suite)

AOUT / SEPTEMBRE 2002

Curage des réseaux eaux pluviales des Reyscoût : 3 442 €
 Enrochement route à l'entrée des Grangettescoût : 4 439 €

NOVEMBRE 2002

Abris bus de la Mairiecoût : 3 286 €

DECEMBRE 2002

Illuminations de Noëlcoût : 2 255 €

TOTAL de travaux réalisés en 2002356 806 €
soit 2 340 494 Francs

INVESTISSEMENTS 2002

Camion Renault Mascott23 782 €



Travaux 2003

AOUT 2003

AGORESPACE

Plateforme29 450 €
 Agorespace41 458 €
 Agorespace junior23 679 €
 Espaces verts6 641 €
 Aménagement bancs1 995 €
coût total : 103 222 €

AOUT 2003

Changement des fenêtres école primaire pour vitrage isolant
coût : 16 032 €

OCTOBRE 2003

Voiries de Lourdens , des Reys, des Plantées, des Grangettes à
 St Pierre d'Albignycoût : 76 556 €

TOTAL de travaux réalisés en 2003195 810 €
soit 1 284 430 Francs

INVESTISSEMENTS 2003

Motorisation rideaux atelier communal1 184 €
 Equipements sécurité camion Renault Mascott1 385 €
 Débroussailleuse Rousseau Argos17 140 €
 Mobilier Mairie1 737 €
 Guirlandes de Noël1 963 € **TOTAL** 23 409 €



Columbarium

Le cimetière de St Jean de la Porte dispose aujourd'hui d'un aménagement permettant la conservation, par les familles, des urnes funéraires.

L'incinération des défunts n'est plus une pratique marginale, et elle tend à se développer un peu plus chaque année.

Des demandes d'habitants de la commune n'ont pu être satisfaites jusqu'à présent. C'est pourquoi le conseil municipal lors de la séance du 20 juin 2003 a émis un avis favorable à cette demande.

Depuis cet automne, un columbarium en granit flammé rose «crépuscule» de huit compartiments «familles» a été réalisé. L'espace autour sera arboré et équipé de bancs pour permettre aux personnes de se recueillir.

Le coût de l'équipement du columbarium est de 5 016 € HT.

Le conseil Général participe à la hauteur de 48% sur un montant de 6 684 €

La part communale s'élève à 3 476 €

Le conseil municipal du 13 octobre, a fixé la concession d'un compartiment «familles» pour 30 ans au tarif de 400 €

Rappel de tarification des concessions pleine terre :

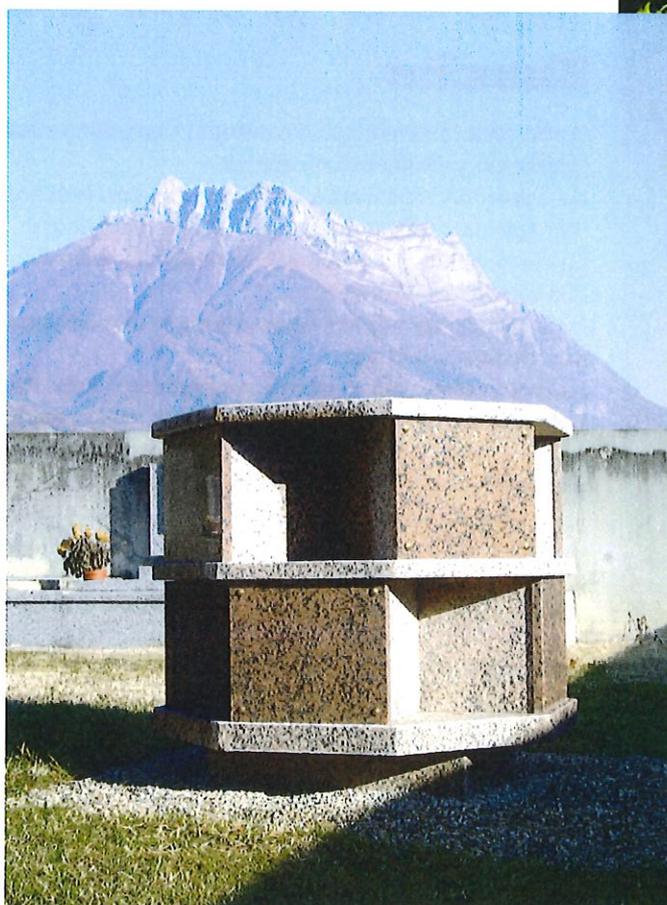
Concession pleine terre 30 ans 4m² : 182,24 € (1 200FF)

Concession pleine terre 15 ans 4m² : 91,47 € (600FF)

Concession pleine terre 30 ans 2m² : 91,47 € (600FF)

Concession pleine terre 15 ans 2m² : 45,73 € (300FF)

Délibération du 3 mai 1996



Caveau non compris le prix de concession : 3 167,28 €
(20 776 FF)

Délibération du 29 janvier 2001

Côté petit patrimoine

Fleurissement

C'est toujours plus agréable de traverser ou de se promener dans un village fleuri. Vos élus se sont concertés, avec l'aide des employés communaux et du lycée du Bocage, pour réaliser le fleurissement de St Jean de la Porte avec les entrées de village en 2002 et 2003, puis suite à la canicule de l'été, l'accent a été mis sur les bâtiments communaux en 2004.

Participer au fleurissement de notre village, c'est à la fois se faire plaisir et faire plaisir à tous.



Fête de la Saint Jean

La municipalité a proposé aux associations de St Jean de se constituer en un comité d'animation. Ne le souhaitant pas, les associations ont formulé le souhait de se fédérer pour une journée telle que la St Jean.

La municipalité a soutenu cette action par la prise en charge financière du bal Folk et du Feu de la St Jean.

Du matin au soir, les associations ont animé le village par des manifestations Sportives et Culinaires, le tout dans une ambiance de détente à caractère familial. Le bal Folk a rassemblé toutes les générations : Mamies, Papis, Jeunes et moins Jeunes, quelques poussettes étaient même de la partie ... en musique et en danse jusqu'à 1h30 du matin !!



Journée du Patrimoine

Depuis 2002, la commune s'est inscrite par le biais du Parc des Bauges aux journées du Patrimoine.

2002 Au mois d'août, une journée «architecture et exposition» sur le hameau des Grangettes. La journée du Patrimoine de septembre était consacrée à la lecture de la pierre romaine encastrée dans le mur de l'école.

2003 Restauration et mise en chauffe du four de Combefolle et redécouverte des Farchas.

2004 Thème des savoir-faire et des techniques viticoles au domaine Méjane. Les Allumés du Chrome, accompagnant le groupe de visiteurs, nous ont donné toutes les explications sur l'automobile des débuts jusqu'à nos jours.



@SSOCIATIONS

PatchWork à St Jean de la Porte !

Cela fait maintenant un mois et demi que nous nous retrouvons tous les jeudis pour réaliser à la main des ouvrages en Patchwork (décoration, plaid, couverture, coussin, etc...).

Nous terminons actuellement notre premier travail : un panneau décoratif.

L'atelier Patchwork est ouvert à tous, le jeudi soir (hors vacances scolaires) de 20h00 à 22h00 à la mairie de St Jean de la Porte.

Renseignements: M^{me} DESAINJTAN Karine au 04 79 71 37 82.



St Jean de la Porte PING PONG

L'association sportive pour la pratique et la pédagogie du Tennis de Table reste dans le domaine du sport de loisir ouvert à tous.

Actuellement elle compte 15 adhérents, possède 4 tables. Elle offre la possibilité d'organiser des tournois ouverts à tous pendant les vacances scolaires. La cotisation annuelle est de 20 €, mais une inscription en cours d'année est possible. Toutes les nouvelles personnes seront les bienvenues pour renforcer l'équipe.

Renseignements : HUBERT Jean au 04 79 28 68 02

CIVELLI Hubert au 04 79 28 68 02



S'lo Vions

Des nouvelles des «S'lo Vions», comme on les appelle familièrement maintenant.

Ils continuent d'arpenter les sentiers de la commune pour les remettre en état, les entretenir, les baliser et les faire connaître. Leur association, une quinzaine de personnes, se retrouve à 7 heures 30 au garage communal tous les troisièmes samedi du mois, sauf l'hiver.

En plus de l'entretien courant, les S'lo Vions interviennent aussi, seuls ou en partenariat avec d'autres structures, sur le patrimoine associé aux sentiers, comme les bassins et lavoirs par exemple ou les murs en pierres sèches.

Ils ont, cette année encore, prêté leur concours à l'organisation de la descente en Fauteuil Tout Terrain pour handicapés depuis le col de la Sciaz, jusqu'à St Pierre et aussi, bien entendu, à la réussite de la fête de la St Jean.

Le petit budget de l'association est alimenté par une faible cotisation annuelle de 5 € par famille et, par une subvention de la commune.

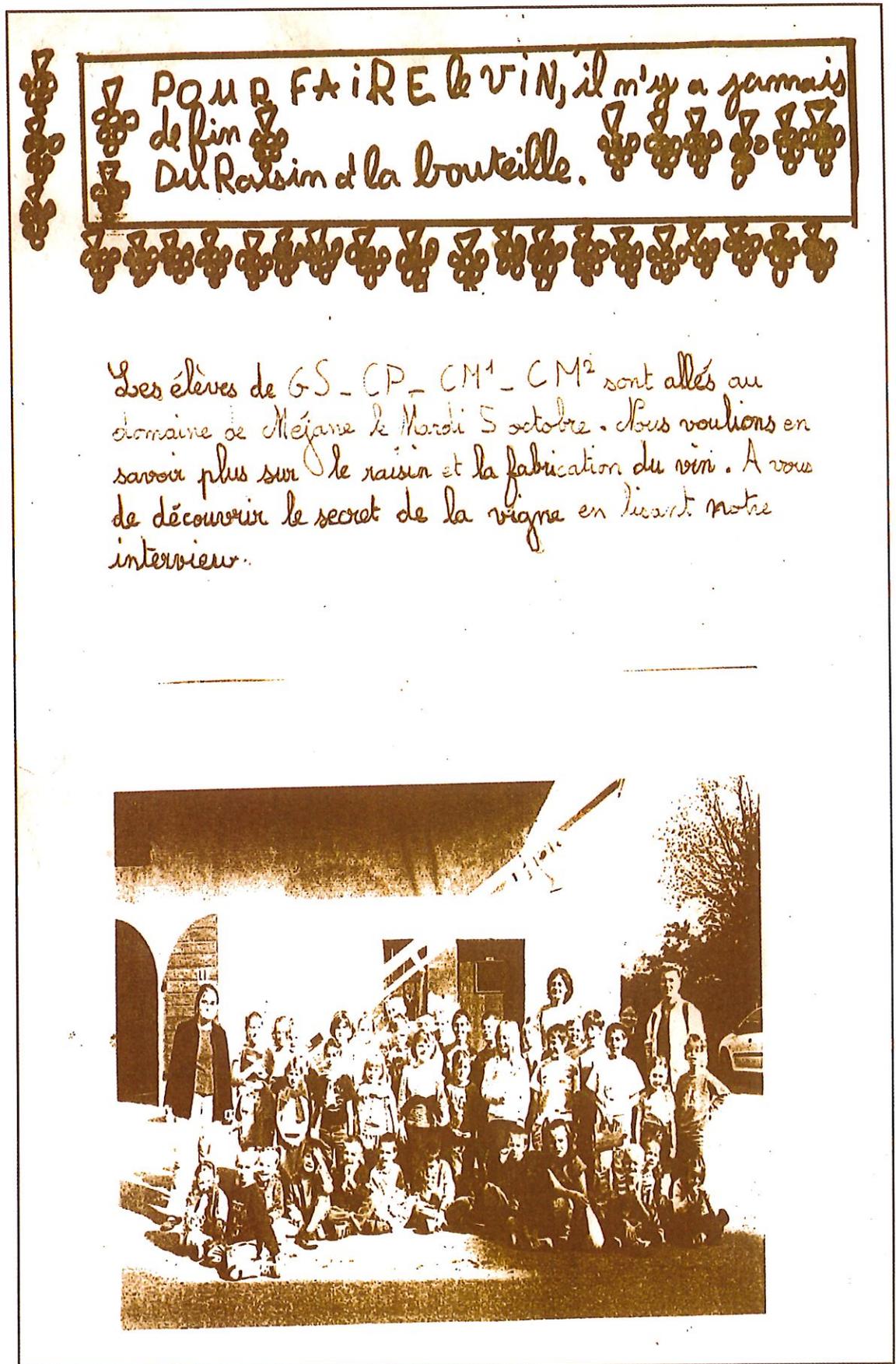
Vous pouvez nous rejoindre, même pour de courtes participations.

Renseignements : BOISSET Jean-Loup au 04 79 28 67 30



Parole aux élèves de St Jean de la Porte

Interview
des enfants
de Grande
Section
Maternelle,
CP, CM1 et
CM2



Marie : Comment fonctionne votre pressoir ?

Anne : Le raisin est pressé dans le pressoir. Puis, à l'aide d'un compresseur, on gonfle une chambre à air qui écrase le raisin contre le panier d'en face, ensuite, le jus est filtré à la sortie à travers de petits trous.

Quentin : Comment fait-on pour ajouter l'alcool dans le jus de raisin ?

Anne : On n'ajoute pas d'alcool dans le vin c'est la levure qui transforme le sucre du raisin en alcool. Elle mange 16 g de sucre et rejette 1 l d'alcool.

Quentin : Comment faire du vin doux ?

Anne : Le vin doux est le jus de raisin encore très sucré. C'est au début quand il y a plus de sucre. On boit le jus de raisin de la semaine passé et il ne peut être bu que pendant les deux premières semaines.

Timothée : Est-il nécessaire d'ajouter des ingrédients dans le jus de raisin pour faire du vin ?

Anne : Il faut ajouter de la levure pour faire du vin.

Stoïne : Combien de temps faut-il pour transformer le raisin en vin ?

Anne : Pour faire du vin il faut 4 à 5 mois. On l'embouteille vers le mois de mars et ainsi il pourra être vendu.

Chloé : Quelle différence il y a-t-il entre le vin blanc et le vin rouge ?

Anne : C'est pas fait de la même façon. Le vin blanc on le ramasse et on le presse tout de suite pour faire du jus blanc. Le vin rouge on ne presse pas la chair rouge mais de la chair blanc et la peau rouge. Pour faire du vin rouge il faut laisser macérer dans une cuve pour que la couleur de la peau entre dans le jus. On jette la râquette du raisin (la rafle) car sinon il donnerait un mauvais goût au jus. On fait macérer des fruits dans de l'alcool et on les laisse temps.

TOM : Comment fabrique-t-on le rosé ?

Anne : Pour faire du rosé, c'est comme pour le vin rouge au départ et comme pour le vin blanc à la fin. On met les grappe entière, on presse et on laisse 3 à 6 h. La peau colore le jus. Puis on retire le jus et on le fait fermenter comme du vin blanc.

Lindy : Peut-on conserver le vin ?

Anne : Oui, on peut et pendant plusieurs années.

Quentin : Ça dépend du cépage.

Stoïne : Combien a-t-il de sortes de vin ?

Anne : Il y a 7 cépages (variétés de vigne cultivées) : Le Sauvignon, Rouquette, Rosé, Chardonnay, Gamay, Pinot et la Chardonnay.