

LA GAZETTE DE RHUIS



Rhuais

Bulletin Municipal – Décembre 2020

INFOS PRATIQUES

Mairie de Rhuais

Téléphone
03.44.40.51.79

Adresse mail
mairie derhuais@orange.fr

Site Internet
www.rhuais60.fr

Horaires d'ouverture
Lundi : 09H30 – 13H30
Jeudi : 14H30 - 18H30



Les bruits de jardinage sont interdits le dimanche et jours fériés et sont autorisés...

... du lundi au vendredi :
8H00 – 12H00 & 13H30 -18H30
Et le Samedi :
9H00 - 12H00 & 15H00 - 18H00



Directeur de la publication :
Jean-François GOYARD

Rédaction :
Louisiane DUCHATEAU

Editorial du Maire

Comme vous le savez et comme vous le vivez, nous traversons une période extrêmement difficile sur les plans sanitaire, psychologique et économique.

Avec les nouveaux vaccins nous espérons tous pouvoir arriver à bout de cette pandémie ravageuse en 2021.

En ce qui concerne la mairie pour 2020, il y a eu, comme vous le savez l'installation de la nouvelle équipe municipale le 28 mai. Au niveau projet aucune décision n'avait été prise avant les élections, ce qui est tout à fait normal, afin d'éviter des engagements avant l'arrivée d'une nouvelle équipe municipale...

Ensuite le démarrage du nouveau Conseil Municipal et les confinements qui ont été difficiles à gérer.

Pour positiver sur l'avenir, il a été décidé en septembre de porter en 2021 et 2022 les projets suivants pour Rhuais, à savoir:

- continuité de l'enfouissement des réseaux
- Vidéo-protection des entrées et sorties du village: un cahier des charges a été effectué avec l'Officier Départemental, spécialisé dans ce domaine dans l'Oise.

Un appel d'offres a été effectué.

Le dossier étant prêt, il sera organisé une réunion publique afin de pouvoir échanger sur ce projet avant décision.

Toute l'équipe municipale et Madame Sabine Cornet se joignent à moi pour vous souhaiter une excellente année 2021 (bien méritée)!!

Nous adressons tous nos vœux de réussite à Madame Sabine Cornet dans le cadre de ses nouvelles fonctions en tant que secrétaire de mairie depuis le 10 août, avec un très bon accueil à Rhuais.

Protégez-vous bien et portez-vous bien.

Bien à vous.

Jean-François Goyard

Les chenilles urticantes



Chenilles processionnaires du chêne et du pin :

attention **aux poils**

Ces chenilles provoquent des **réactions allergiques**

Je ne m'approche pas et je ne touche pas les chenilles ou leur nid

La chenille : qui est-elle ?

Il s'agit de la chenille processionnaire du chêne et du pin. On la rencontre au printemps et en été sur les chênes et en hiver sur les pins. Elle vit dans des nids accrochés aux arbres et se déplace en groupe. Ses poils urticants se détachent facilement lors d'un contact ou sous l'effet du vent et restent présents très longtemps.

Quels risques pour ma santé ?

- de fortes réactions allergiques au niveau des yeux ;
- des rougeurs et des démangeaisons sur la peau ;
- des difficultés respiratoires.

Comment me protéger ?

- Je ne m'approche pas et je ne touche pas les chenilles ou leur nid ;
- je ne me promène pas sous les arbres porteurs de nids ;
- je porte des vêtements longs ;
- j'évite de me frotter les yeux pendant ou au retour d'une balade ;
- en cas de doute, je prends une douche et je change de vêtements ;
- je lave les fruits et les légumes de mon jardin ;
- j'évite de faire sécher du linge à côté des arbres infestés.

En cas de réaction allergique au niveau des yeux, de la peau ou des voies respiratoires, je consulte un médecin.

© 2011, BNF, Paris 12, 75012, France. Photo: Anne, Suppression / Alamy, T. H. H. H. H.

Dans l'Oise, c'est la chenille processionnaire du pin qui est la principale espèce proliférative. Elle est en passe de conquérir la presque totalité du territoire français, remontant du sud vers le nord en raison du changement climatique.

Quelques semaines après son éclosion, la chenille processionnaire se dote de soies urticantes qu'elle libère lorsqu'elle se sent en danger. Ces soies, en forme de harpon, peuvent se fixer sur l'épiderme, les yeux ou les voies respiratoires de quiconque s'approche de l'insecte. Il suffit alors de se gratter pour qu'elles se cassent et diffusent dans l'organisme une protéine toxique.

Les animaux sont les premières victimes de cette contamination et les conséquences peuvent être graves (inflammation de la langue et de la muqueuse buccale les empêchant de se nourrir et de s'abreuver, etc.). Les conséquences chez l'Homme sont moins graves et se traduisent par des démangeaisons accompagnées de boutons. La chenille processionnaire du chêne est plus problématique pour l'Homme et peut entraîner conjonctivites, toux irritatives, asthme, urticaire, etc.

Quelles précautions prendre ?

Ne pas toucher les chenilles, nids ou cocons.

Ne pas écraser ou balayer une procession de chenilles au risque de disperser les poils urticants. Attention également lors de la tonte de la pelouse.

Ne pas rester sous ou près de pins attaqués et ne pas y faire sécher son linge.

Arroser soigneusement les zones concernées de manière à faire disparaître dans le sol les poils urticants.

Ne pas se frotter les yeux en cas d'exposition.

Laver soigneusement les fruits et légumes se trouvant à proximité des pins infestés.

En cas d'exposition ou de doute d'exposition aux poils de chenilles, prendre une douche savonneuse et changer de vêtements.

En cas d'exposition d'un animal domestique, éviter de se contaminer soi-même en le manipulant (porter gants, lunettes, masque ...), ne pas frotter l'animal (le laver à grande eau) et consulter un vétérinaire.

PHOTOS D'ANIMAUX SAUVAGES DANS RHUIS



Nettoyage des dépôts sauvages le 18/12/2020 sur le territoire de la Commune



Sous la ligne haute tension sur le plateau .

Chemin Communal menant jusqu'à la D 932.



La restauration des stèles

Faisant suite à la visite de François Xavier Bridoux, chargé de mission patrimoine historique et culturel, et de Philippe Meurant, architecte pour le Parc Naturel Régional, les trois stèles anciennes situées devant l'église, sont éligibles à la restauration par leurs services.

Un dossier va donc être constitué, rassemblant tout d'abord, le plus d'informations possibles sur leur état d'origine (photos, documents anciens, etc.), afin d'être au plus près de leur aspect d'origine.

Le montage de ce dossier de financement se fera en 2021.

Le PNR prendra en charge cette restauration à hauteur de 70 %, ainsi que la sélection d'un artisan pour un devis afin d'effectuer le travail nécessaire.

Nous serons alors en mesure de faire notre demande de financement pour les 30% restants.

Une initiative dans l'esprit de préservation du patrimoine, chère à la commune de Rhuis .



Petit rappel des règles d'urbanisme pour les maisons individuelles

Il existe trois types de permis pour être autorisé à réaliser vos projets selon leur nature et importance:

Le permis de démolir-CERFA n°13405-06: si travaux de démolition seul ou alors la demande peut-être faite en même temps sur la déclaration préalable ou sur le permis.

Le permis préalable de travaux-CERFA n°13703-07: pour les petits travaux tels que la modification de l'aspect extérieur des façades, la création de surface entre 5 et 20 m², les piscines jusqu'à 100 m², non couvertes, les clôtures, les murs d'une hauteur supérieure ou égale à 2 m², etc...

Le permis de construire-CERFA n°13406-07: pour la construction d'une maison individuelle, création d'une surface supérieure à 20 m², d'une piscine couverte quelle que soit la surface, etc...

Pour tous travaux effectués dans une zone ABF (Architecture des Bâtiments de France), il y a une obligation de déposer un formulaire de permis en fonction des travaux.

Les travaux qui ne sont soumis à aucune formalité au titre du code de l'urbanisme doivent néanmoins respecter les règles d'urbanisme.



Ne pas oublier la fiche demandeur supplémentaire **CERFA n°13703-01** si vous voulez le ou la déclarer dans votre futur projet. Les formulaires ainsi que les plans sont à déposer en mairie ou à adresser en pli recommandé afin de recevoir un récépissé de dépôt de permis. Les délais d'instruction sont de 2 mois pour les permis de construire ou de démolir et de 1 mois pour les déclaration préalable.

Si vous êtes dans le secteur de l'ABF (Architecture des Bâtiments de France), le délai d'instruction sera majoré et vous en serez informés par courrier dans le mois qui suit le dépôt de votre demande en mairie.



Signature obligatoire d'un architecte lors du dépassement de la surface de plancher limité à 150 m² (projet + existant).

Info: La surface de plancher est égale à la somme de plancher closes et couvertes, sous une hauteur de plafond supérieure à 1 m 80, calculée à partir de nu intérieur des façades, après déduction des vides et trémies, des aires de stationnement, des combles inférieures à 1 m 80. Une fiche d'aide pour le calcul de la surface de plancher et de la surface taxable se trouve sur le site: [service public.fr](https://www.service-public.fr)

Ce qu'il faut faire après l'avis favorable de l'obtention de votre permis de construire:

- ◆ Avant tout commencement des travaux ou de démolition:
- ◆ Afficher le panneau rectangulaire avec tous les renseignements de votre permis.
- ◆ Attendre que le délai des 2 mois de recours des tiers soit passé après le premier jour d'affichage du panneau.
- ◆ Adresser en mairie en 3 exemplaires votre déclaration d'ouverture de chantier **CERFA n°13407-03**.
- ◆ A la fin des travaux ne pas oublier d'adresser en mairie en 3 exemplaires la déclaration d'achèvement des travaux

CERFA n°13408-05 concerne le **permis de construire et la déclaration préalable**.

Infraction aux règles d'urbanisme:

Le délai de prescription est le temps au-delà duquel l'auteur d'une infraction ne peut plus être poursuivi. La majeure partie des infractions aux règles d'urbanisme sont des délits qui engagent votre responsabilité pénale. Les infractions sont notamment constituées par la réalisation de travaux sans autorisation ou non conformes à l'autorisation obtenue.

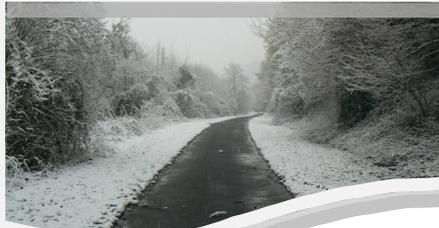
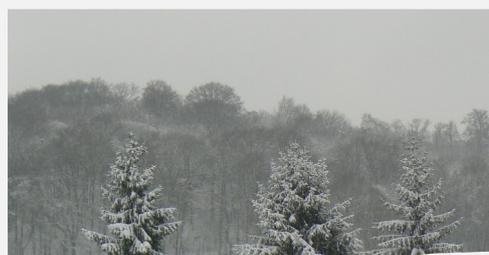
Le délai de prescription des infractions est de 6 ans. Il démarre une fois les travaux totalement terminés. Ex: Travaux terminés en avril 2020 votre responsabilité peut être engagée jusqu'en avril 2026.

Au-delà du délai de 6 ans, vous ne pouvez plus faire l'objet de poursuites pénales. Toutefois passé ce délai la commune peut engager votre responsabilité civile dans la limite de 10 ans à compter de l'achèvement des travaux. Elle saisit alors le tribunal judiciaire en vue de faire ordonner la démolition ou la mise en conformité de votre construction.

Vous pouvez retrouver toutes ces informations sur le site: <https://www.service-public.fr>

Une fois sur le site, choisir « [particuliers puis logement et enfin urbanisme](#) »

IL Y A 3 ANS, RHUIS SE RÉVEILLAIT SOUS LA NEIGE ...



L'HIVER EN TOUTE SÉCURITÉ

LE MONOXYDE DE CARBONE

Les intoxications au monoxyde de carbone concernent tout le monde. Les bons gestes de prévention aussi.



Parlons de sécurité hivernale. L'intoxication au monoxyde de carbone est toujours aussi insidieuse ... et toujours, hélas, possible.

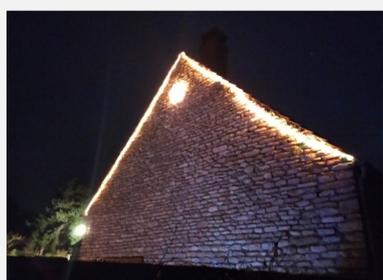
Maux de tête, vertiges, nausées, vomissements, perte de connaissance sont autant de symptômes qui doivent vous alerter sur la présence de monoxyde de carbone chez vous. Les responsables ? Appareils de chauffage ou de cuisson qui fonctionnent au gaz, au bois, au charbon, à l'essence, au fuel ou à l'éthanol ... s'ils sont mal entretenus ou mal utilisés.

Les conseils ? Pensez à aérer votre milieu de vie, même en hiver. L'air doit circuler dans les grilles et bouches d'aération.

Faites ramoner les conduits de cheminées et faites contrôler une fois l'an les chaudières, cuisinières et appareils de chauffage. Respectez les consignes d'utilisation.

Ne laissez pas tourner le moteur d'une voiture dans un garage privé ou public fermé.

RHUIS ET SES HABITS DE LUMIÈRE



LA CRECHE PROVENCALE DE CHRISTINE SEUTIN



RECETTE DU VIN CHAUD (à consommer avec modération !!!)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 60 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

1 bouteille de 75 cl de vin rouge assez corsé :
Madiran, Cahors, Bordeaux ...
2 oranges
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1 cuillère à café de 4 épices
5 cl de Cognac
200 g de sucre roux

1 / Laver et brosser les oranges. Les couper en rondelles très fines.

2 / Verser le vin et le Cognac dans une grande casserole. Y ajouter les épices, le sucre et les rondelles d'oranges.

3 / Laisser cuire 1 h environ. Remuer de temps en temps.

4 / Ne pas faire bouillir. Plus la cuisson est longue, plus le degré d'alcool est faible.

Pour finir: Servir le vin chaud dans des verres résistants à la chaleur, dans des tasses ou dans des mugs. Accompagner de tranches de pain d'épices.

Il est encore meilleur réchauffé !



RECETTE DES BISCUITS DE NOEL

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :



250 g de farine
100 g de beurre
125 g de sucre
50 g d'amandes en poudre
1 œuf
1 cuillère à café de levure
Épices au choix
(cannelle, gingembre, muscade, girofle ...)
Zestes au choix

(citron, mandarine,
orange ...)

1 jaune d'œuf (mélangé à un peu d'eau)

1 / Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.

2 / Ajouter le beurre ramolli et l'œuf ; puis travailler d'abord avec une fourchette puis avec les mains.

3 / Assaisonner au choix (4 épices, cannelle/orange, citron ...). Ne pas hésiter à couper la boule en 3 pour assaisonner de trois façons différentes !

4 / Préchauffer le four à 200°C.

5 / Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, étoiles...).

6 / Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

7 / Étaler un peu de jaune d'œuf avec de la cannelle sur les biscuits pour qu'ils soient bien dorés.

8 / Enfourner 7 à 10 minutes (à surveiller).

SOUTENEZ LES PRODUCTEURS ET ARTISTES LOCAUX !

LA RUCHE QUI DIT OUI !



Depuis la rentrée scolaire de septembre, la « Ruche qui dit oui » s'est installée à Rhuis. Chaque semaine, la ruche donne l'opportunité aux consommateurs d'être mis en relation avec les producteurs d'un même territoire pour commercer en circuit court via Internet.

Sur le site laruchequiditoui.fr vous aurez accès aux offres des producteurs de votre Ruche et pourrez commander ce que vous souhaitez : légumes, fruits, pains, fromages, viandes, bières ...

La distribution se fait en face de l'église de Rhuis au 18 Grande Rue, tous les mercredis de 18h à 19h.

Vos achats rémunèrent justement le travail des agriculteurs et des artisans qui perçoivent près de 80% du prix de vente.

Les gourmandises de l'Office de Tourisme des Pays d'Oise et d'Halatte

Vous souhaitez faire plaisir ? Ou vous faire plaisir pour les fêtes ou durant l'année ? N'hésitez pas à pousser les portes de l'Office de Tourisme des Pays d'Oise et d'Halatte et découvrez sans tarder l'espace boutique.

Véritable vitrine des saveurs et du savoir-faire picard. Régaliez vos papilles avec les produits des Pays d'Oise et d'Halatte ou de nos voisins.

Les douceurs sucrées : pâte de fruits, confiture de lait, miel local, confiture de fruits...

Les petits plaisirs salés : terrine, haricot de Soissons, salicorne, vinaigre de curcuma..

La gamme tout au safran : confiture de pêche, tomate, gelée de pomme et vinaigre...

Les boissons : la bière Gustave de Verneuil-en-Halatte, cidre picard, cidre rosé, pétillant de rhubarbe...

Les savons artisanaux : mûre, amande douce, orange, abricot, thé vert, violette, lilas...

Les ouvrages : cahier de coloriage avec son crayon multicolore, Topoguides, cartes postales...

Tout au long de l'année, concoctez votre panier garni à la demande avec les produits de votre choix, l'équipe de l'Office de Tourisme se fera un plaisir de les décorer avec soin.

Rendez-vous à l'Office de Tourisme des Pays d'Oise et d'Halatte :

18 rue Louis Boilet

60700 Pont-Sainte-Maxence

Du lundi au samedi de 10h00 à 12h30 et du lundi au vendredi : 14h00 à 17h30

Téléphone : 03 44 72 35 90

Mail : tourisme@oise-halatte.fr

site internet : www.oisehalatte-



POUR UNE IDEE CADEAU SYMPATHIQUE

Camille Goyard vous propose des tasses en émail faites localement avec des « **expressions françaises** » à partir d'animaux. Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à la contacter au **07.78.36.50.99**.



NOEL POUR LES ENFANTS

TRADITIONS DE NOËL EN EUROPE

On ne fait pas Noël de la même façon dans tous les pays. Chacun a ses traditions. Faisons un tour d'Europe pour les découvrir.



En France – *Joyeux Noël*

Le père Noël vient du ciel en traîneau. Il dépose les cadeaux dans les souliers des enfants dans la nuit du 24 au 25 décembre. Le plus souvent, on fête Noël en famille et on mange de la dinde et de la bûche de Noël.



En Angleterre – *Merry Christmas*

C'est Father Christmas qui apporte les cadeaux aux enfants anglais. Il passe dans la nuit du 24 au 25 décembre. Il les dépose dans des chaussettes placées au coin du feu. En Angleterre, il n'y a pas de Noël sans dinde ni plum-pudding. C'est un gâteau qui se prépare des mois à l'avance !



En Espagne – *Feliz Navidad*

Pour les espagnols, Noël est avant tout une fête religieuse. On fête la naissance de Jésus-Christ. Il n'y a pas de père Noël. Ce sont les Rois Mages qui viennent le 6 janvier mettre des jouets dans les sabots posés sur les balcons. Pour le repas de Noël, on prépare de la soupe aux amandes et en dessert, on mange du touron (mélange de caramel et d'amandes).



En Belgique – *Zalige Kertfeest*

Saint-Nicolas vient le 6 décembre avec son âne chargé de jouets. Près de la cheminée, les enfants déposent un navet et une carotte pour l'âne. La veille, on mange souvent des spéculoos en forme de Saint-Nicolas. Ce sont des biscuits secs très sucrés.



En Allemagne – *Frohe Weihnachten / Frohliche Weihnachten*

Ce sont les Allemands qui ont inventé la tradition du sapin de Noël, il y a 400 ans. Dans le nord du pays, c'est St-Nicolas qui apporte les cadeaux le 6 décembre. Il descend du ciel dans une luge. Dans le sud, c'est le père Noël qui récompense les enfants qui ont été sages pendant l'année. Souvent, les Allemands mangent du pain d'épices avec un petit texte écrit dessus.



En Italie – *Buon Natale*

La fête de Noël dure 3 jours, du 24 au 26 décembre. Les cadeaux sont distribués plus tard, le 6 janvier, par une vieille dame aux cheveux blancs, la sorcière Befana. On mange aussi un gâteau de Noël qui s'appelle le panneton.



En Grèce – *Eftihismena Christougenna*

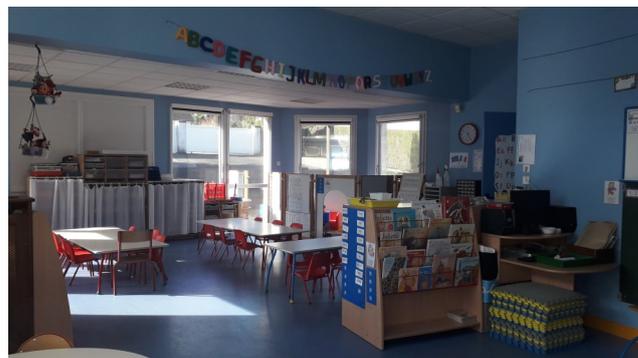
Pour les Grecs, Noël est moins important que les fêtes de Pâques. C'est Saint-Basile qui apporte les cadeaux aux enfants le 1er janvier, car il n'y a pas de Père Noël. Le soir, les enfants grecs vont chanter chez les voisins. En échange, ils reçoivent des friandises.

COLORIAGE



VISITE DE L'ÉCOLE INTERCOMMUNALE (ROBERVAL – RHUIS - PONTPOINT)

Le Samedi 5 septembre, les élus de Rhuis ont visité l'école intercommunale de Rhuis – Roberval – Pontpoint qui regroupe environ 90 élèves dont 7 sur la commune allant de la maternelle au CM2. Voici quelques photos :



État civil

Naissance:



Louciann ANTIER, Le 14 septembre 2020

Prochaines élections :

En 2021 auront lieu les élections départementales et régionales. Pour pouvoir voter lors de ces élections, vous devez être inscrits sur les listes électorales de la commune au minimum trois semaines avant les élections. N'hésitez pas à passer en mairie pour la demande de formulaire.



Mariages :

Suite à la délégation officielle de M Jean-François GOYARD, M Antoine DAVENE de ROBERVAL a eu le plaisir de marier sa fille Inès avec Gabriel le 18/09/2020.



En janvier 2021, sortez vos sapins !



RAMASSAGE DES SAPINS

La collecte des sapins aura lieu le mercredi 13 janvier 2021. Déposez vos sapins sur le trottoir, la veille de la date de ramassage. Les sapins de Noël doivent être naturels, **sans décoration et sans sac à sapin.**

Groupement de commandes de fuel

Afin de réaliser des économies, M. Xavier Bernard regroupe les besoins des Rhuissais pour ensuite négocier le meilleur prix auprès de plusieurs fournisseurs de fuel. Si vous êtes intéressés pour être intégrés dans le groupe, merci de confirmer directement par mail à M. Xavier Bernard (xavier.bernard.1@cegetel.net).

Passage de balayage Véolia



Dates: *mardi 26 janvier 2021, jeudi 27 mai 2021, vendredi 17 septembre 2021, jeudi 28 octobre 2021.*

POUBELLES JAUNES



La CCPOH nous rappelle que les poubelles jaunes ne doivent pas contenir de sacs opaques. Ils seront considérés comme ordures ménagères et seront donc incinérés au centre de tri de Villers-Saint-Paul. Merci de bien vouloir respecter cette consigne afin de faciliter le tri des déchets.

VITESSE

30

La sécurité des Rhuissais demeure une priorité parmi les préoccupations de l'équipe municipale. Compte-tenu du trafic de transit mais aussi de rive-rains, de la visibilité souvent réduite et de l'étroitesse de certains passages dans le village et en dehors, l'ensemble du réseau routier de Rhuis est limité à 30km/h.

Nous comptons sur la bonne volonté de chacun pour nous aider à assurer la sécurité de chaque habitant.

Nouveaux habitants

Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux habitants de Rhuis et leur rappelons combien il est important de veiller à se déclarer en mairie. Nous vous accueillerons avec plaisir !

