

Le mot du maire



Chers Concitoyens,

La parution de ce nouvel Auffervillois annonce une saison estivale prometteuse avec le soleil et la chaleur au rendez-vous... L'arrivée prochaine des vacances permettra à chacun de se ressourcer et de profiter d'un repos bien mérité !

Mais en attendant ces moments de bonheur, il reste encore quelques semaines d'école où nos chers enfants devront être attentifs jusqu'à la fin de l'année scolaire. Cette période est toujours propice aux sorties et événements en tout genre... Ils auront pu cette année encore participer aux permis piétons et cyclistes avec le concours de la Gendarmerie Nationale. Puis d'une nouvelle attraction, avec la visite pour les 3 classes de notre école primaire de la caserne des pompiers de Nemours avec de nombreuses activités au programme.

Je me remémore également cette matinée inoubliable du 12 mai dernier où nous avons organisé, en collaboration avec les enseignantes et les sapeurs-pompiers, un exercice incendie-évacuation de notre école, avec simulation d'incendie dans le logement vacant et recherche de victime...

Enfin les élèves de CM2 qui nous quitteront bientôt pour le collège partiront avec un souvenir mémorable... Grâce au concours des institutrices, à la ténacité des élus et à l'aide financière de l'amicale scolaire, ils auront pu ainsi profiter de 3 jours et 2 nuits de classe découverte à la base de loisirs de Buthiers. Pour les avoir rejoints le temps d'une soirée, j'ai pu mesurer leur joie de participer à de nombreuses activités et j'ai été très touché de leur manière de remercier les organisateurs de ce séjour tant apprécié !

Je ne peux que remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'organisation de toutes ces journées d'exception pour la joie de nos enfants, et en particulier la Gendarmerie Nationale, les Sapeurs-Pompiers de Nemours, les enseignantes et l'amicale scolaire...

Afin de prolonger ces bons moments, l'accueil de loisirs pour enfants sera encore ouvert durant tout le mois de juillet à notre salle des Quatre Saisons, et l'organisation des activités sera assurée par le personnel de notre communauté de communes.

Je me tourne maintenant vers notre comité des fêtes et son équipe dynamique qui prépare actuellement plusieurs animations pour les semaines à venir... Je vous demanderai de les encourager en participant encore davantage à leurs manifestations, et vous rappelle que les volontaires sont toujours les bienvenus !

Bien entendu, l'équipe municipale restera mobilisée durant toute la saison estivale. Elle devra mettre en application les projets retenus, et plus particulièrement pour cette année le plan de goudronnage ainsi que les aménagements de sécurité sur l'ensemble du territoire de la commune.

D'ici là, je prendrai plaisir à vous rencontrer lors des nombreuses animations prévues où nous pourrons partager des moments agréables...

Je vous souhaite à Toutes et Tous un bel été et de bonnes vacances bien reposantes !

Bruno Moulié.

Sommaire

- ◆ Version bulletin municipal P2
- ◆ Budget 2017 P3
- ◆ Les chenilles processionnaires P4
- ◆ Les frelons asiatiques P5
- ◆ Les événements P6-7-8-9
- ◆ Le centenaire de la Guerre P10-11
- ◆ Interview artisan P12-13
- ◆ La recette de saison P14
- ◆ Anniversaire de mariage de Mr et Mme Demaie P15
- ◆ Les événements à venir P15
- ◆ Les dates à retenir P16

Bulletin municipal version numérique

Depuis fin 2016, le site internet de la commune est actif.

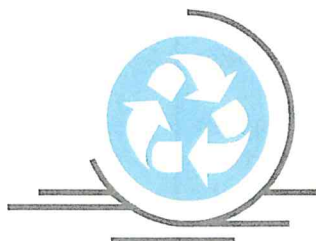
Vous avez maintenant la possibilité de faire un geste écologique....

Si vous souhaitez ne plus recevoir le bulletin en version papier et que la version en ligne vous convient, merci de le faire savoir en envoyant un email sur l'adresse :

mairie.aufferville@laposte.net en indiquant votre nom, prénom et adresse.

www.aufferville.fr

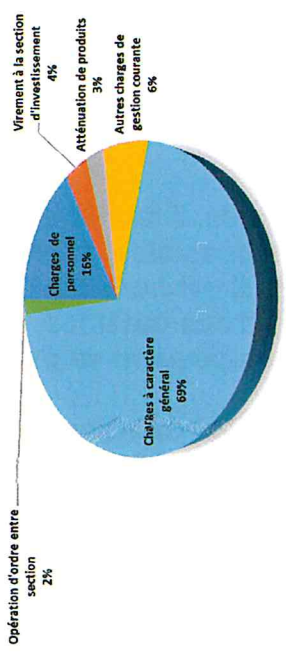
J'aime ma commune et je contribue au bien-être de la planète.



Budget 2017

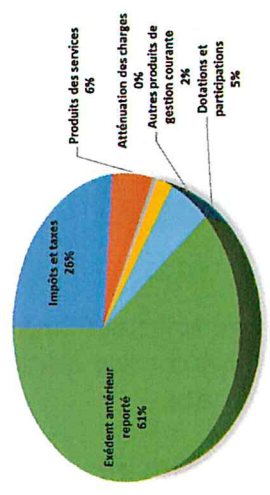
BUDGET 2017

FONCTIONNEMENT DÉPENSES



- Charges de personnel
- Virement à la section d'investissement
- Atténuation de produits
- Opération d'ordre entre section
- Autres charges de gestion courante
- Charges à caractère général

FONCTIONNEMENT RECETTES



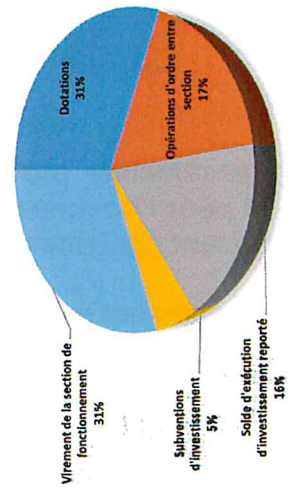
- Impôts et taxes
- Produits des services
- Atténuation des charges
- Autres produits de gestion courante
- Dotations et participations
- Exécédent antérieur reporté

INVESTISSEMENT DÉPENSES



- Remboursement d'emprunts
- Immobilisations corporelles
- Immobilisations incorporelles
- Immobilisations en cours

INVESTISSEMENT RECETTES



- Dotations
- Opérations d'ordre entre section
- Solde d'exécution d'investissement reporté
- Subventions d'investissement
- Virement de la section de fonctionnement

Les chenilles processionnaires

Dès la fin de l'hiver, les chenilles processionnaires, qui ont tissé leur nid, représentent un grand danger, tant pour l'homme que pour les animaux ; sur les arbres où elles ont élu domicile, elles causent également d'importants dégâts.

La chenille processionnaire est en fait la forme larvaire d'un insecte appartenant aux lépidoptères. On les trouve principalement dans le Sud, mais elles sont présentes dans d'autres coins de France et il n'y a que les régions de montagnes qui soient épargnées.

Les chenilles processionnaires ont peu de prédateurs. Cela se comprend aisément quand on connaît leurs moyens de défense. Quelques insectes et oiseaux se montrent par contre courageux, c'est le cas du coucou notamment ou de la mésange à huppe.

Elles descendent de leur nid, à partir de mars-avril et forment une procession, c'est-à-dire qu'elles marchent les unes derrière les autres. Elles sont reliées entre elles par un fil de soie. Les animaux et les enfants sont toujours curieux en voyant ce phénomène.

Mais le simple contact avec leurs poils est urticant car ces chenilles sont recouvertes d'un poil relié à une glande à venin.

Pour déloger les nids ressemblant à des boules de soies, il faut être prudent et se munir d'un masque et de gants et de toutes les protections possibles, car les poils peuvent voler ; c'est ainsi qu'en promenade, tout simplement, il est possible d'éprouver des démangeaisons, et si l'on est particulièrement allergique des œdèmes, des troubles oculaires ou d'autres symptômes plus ou moins graves peuvent se produire.

L'opération est à refaire chaque année, car on ne peut les détruire définitivement. Il faut brûler ces nids au plus vite ; certaines personnes font appel à des chasseurs qui les tirent afin de les faire tomber puis de les brûler au sol.

Mais il semble que les larves peuvent persister plusieurs années dans le sol.

Le frelon asiatique

Arrivé en France depuis quelques années le frelon asiatique représente un danger pour l'homme et pour la biodiversité locale.

Le frelon asiatique est plus petit que le frelon européen et s'attaque aux abeilles.

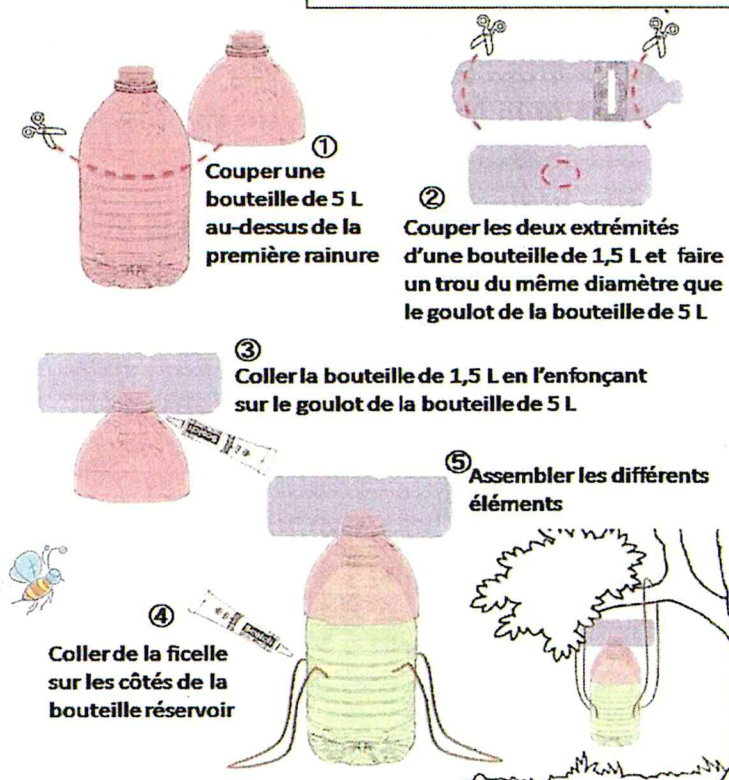
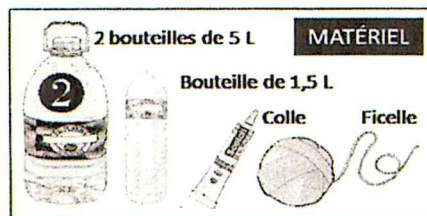


Son abdomen est à dominante noire avec une large bande orange et un liseré jaune, sa tête est orange de face et les pattes sont jaunes aux extrémités. Il mesure entre 17 et 32 mm.

Le piégeage permet de contrôler les populations. Pour ce faire il faut bien respecter les périodes suivantes pour installer son piège :

- du 1er février au 15 avril : période où le frelon asiatique sort d'hibernation
- puis du 15 octobre à fin novembre.

PIÈGE À FRELONS ASIATIQUES



*Les événements***Cérémonie du 19 mars**

Ce dimanche 19 mars 2017 nous nous sommes recueillis avec l'association des anciens de la FNACA, devant le monument à la mémoire des morts civils et militaires de la guerre d'Algérie.

**Cérémonie du 8 mai**

La commémoration de la victoire du 8-Mai 1945 s'est déroulée devant le monument aux morts.

Après la lecture du message du secrétaire d'État, le dépôt de gerbe, la minute de silence et la Marseillaise, un vin d'honneur a été offert par la commune dans la salle Marianne.

Le maire en a profité pour remettre la médaille d'or et grand or du travail à M. Thierry Vallery pour 40 années de service.



*Les événements***Alerte incendie à l'école**

Vendredi 12 mai dernier... un incendie avait lieu dans le logement vacant au-dessus de notre école primaire !

C'était en fait un exercice d'incendie-évacuation prévu de longue date et organisé en collaboration avec la mairie, la directrice de l'école et les sapeurs-pompiers. Bien entendu, les enfants étaient tenus au secret de ce projet dans le but de le rendre plus réel ! Je me rendais donc ce jour à 9h00 en toute discrétion aux abords de l'école afin de vérifier la préparation des lieux par une équipe de sapeurs-pompiers de Nemours, qui enfumait le logement à l'aide d'un appareil prévu à cet effet...

A 9h20 précise, je donnai l'alerte à l'école pour incendie et donnai l'ordre d'évacuer les enfants dans le jardin derrière la classe des CM 2 afin de les mettre en sécurité.

Puis le SDIS était informé de la situation et j'accueillais quelques minutes plus tard les services de secours qui devaient intervenir pour incendie à l'école et recherche de victime.

Le chef de détachement procédait alors à l'organisation des secours, la vérification et l'inspection des lieux, et s'assurait de la bonne évacuation des enfants ainsi que de leur bonne santé !

Il restait en relation permanente avec la municipalité et la directrice de l'école durant toute l'intervention.

Les sapeurs-pompiers procédèrent alors à un gigantesque exercice d'extinction de feu d'appartement et au sauvetage de la victime potentielle.

Cette manœuvre aura duré environ 2 h 30 et mobilisé une quinzaine de pompiers accompagnés de plusieurs véhicules tels que Fourgon Pompe Tonne, Grande Echelle, Véhicule de Secours à Victime...

A la fin de l'exercice, les enfants purent regagner leurs classes respectives et eurent la chance de pouvoir admirer les pompiers et leurs beaux camions rouges !

Un bilan de l'intervention fut ensuite proposé afin d'améliorer notre réactivité et quelques points élémentaires de sécurité... Mais dans l'ensemble, nos enfants et leurs institutrices ont été très organisés et attentifs aux consignes reçues.

Cette opération, fort réussie et très intéressante, a été appréciée de toutes les personnes présentes sur les lieux et devrait être reconduite l'année prochaine...

Je tiens à remercier personnellement les sapeurs-pompiers de Nemours pour leur implication et la réussite de cet exercice qui était une première à AUFFERVILLE.

Leur professionnalisme et leur courage a démontré une fois de plus l'intérêt qu'ils ont à protéger les biens et assurer la sécurité des citoyens, tout en mettant leur vie en jeu !



Bruno Moulié.



Les événements

Œufs de Pâques

Chez nous aussi les cloches sont passées le 17 avril. La commune d'Aufferville en collaboration avec le Comité des Fêtes a organisé une chasse aux œufs pour les enfants de la commune. Cette recherche se faisait sur le terrain de la salle des fêtes pour les petits, et à l'intérieur de la salle pour les plus grands.

Dans cette salle plusieurs jeux étaient organisés : Course en sac, Mini-golf, Jeu de quilles...

Après plusieurs épreuves les enfants ont été récompensés en cassant une « pinata » remplie d'œufs en chocolat.

Les parents n'ont pas été oubliés, ils ont été conviés à un pot de l'amitié tout cela dans une bonne ambiance.



Vide grenier et exposition artisanale

Cette année pour le 8 mai, nous avons atteint la capacité maximale : 80 exposants en extérieur pour le vide grenier et 12 en intérieur pour l'exposition artisanale.

Avec une météo capricieuse le matin, mais plus clémente l'après-midi, le public est venu nombreux.



Les enfants n'ont pas été oubliés, ils pouvaient faire aussi un baptême de poney en toute sécurité.

Le comité des fêtes vous donne rendez-vous au prochain vide grenier le 6 août au cœur du village et vous attend très nombreux : exposants et chineurs, pour faire de bonnes affaires.

*Les événements***Sortie au Zoo de Beauval**

Le samedi 20 mai le comité des fêtes a organisé une sortie en car au zoo-parc de Beauval à Saint-Aignan-sur-Cher.

Le départ s'est fait devant la mairie à 8h00, le retour à 20h00

45 personnes dont 9 enfants ont participé à cet événement et ont pu admirer des animaux extraordinaires comme le panda géant, les lions, les éléphants ...

Ils ont pu participer aussi à plusieurs spectacles très intéressants comme celui des oiseaux et celui des otaries.



*Centenaire de la guerre 14-18 : les dates-clés du conflit***Centenaire de la guerre 14-18 : les dates-clés du conflit**

Retrouvez au fil du temps dans l'Auffervillois les principaux événements de ce conflit qui aura duré plus de quatre ans.

Sixième partie : janvier à juin 1917

16 janvier : L'état-major allemand décide de reprendre la guerre sous-marine à outrance.

08 mars : début de la révolution russe. Sous l'influence des bolchéviques, menés par Lénine, les idées pacifistes font leur chemin, d'autant plus que le front russe est mal en point et que de nombreux soldats désertent. Cela aboutira en mars 1918 à une paix séparée avec l'Allemagne, le traité de Brest-Litovsk. De ce fait l'Allemagne pourra reporter sur le front ouest un million de soldats.

06 avril : Les Etats-Unis entrent en guerre aux côtés des Alliés. Les premiers soldats américains débarqueront en juin sur le sol français.

09 avril : les Canadiens victorieux à Vimy (Pas de Calais). Jusque-là mêlées aux troupes britanniques, les forces canadiennes se voient accorder une certaine autonomie pour reprendre le site stratégique de la crête de Vimy. Le combat sera meurtrier mais victorieux, et marquera le début de la reconnaissance du Canada comme acteur à part entière du conflit.



troupes canadiennes à Vimy

16 avril : Le général Nivelle lance la bataille du chemin des Dames. C'est alors que commencent, dès le 17 avril, les premières mutineries dans l'armée française. Les soldats sont épuisés, déçus de constater que la perspective d'un armistice est sans cesse repoussée. Les actes d'indiscipline se multiplient, tandis que parallèlement, à l'arrière du front, des grèves ouvrières ont lieu dans les usines d'armement.

30 avril : le général Pétain est nommé chef de l'état-major général au ministère de la Guerre.

15 mai : Pétain remplace Nivelle et s'emploie à rétablir l'ordre au sein de l'armée française. Il laisse condamner les mutins (dont un bon nombre bénéficieront de la grâce présidentielle) mais prend également des mesures pour améliorer les conditions de vie des soldats.

Centenaire de la guerre 14-18 : les dates clés du conflit

9 au 14 juin : l'armée britannique assistée de forces australiennes et néo-zélandaises monte à l'assaut de la crête de Messines (Flandres). Cette opération est un succès.

28 juin : La Grèce déclare la guerre aux empires centraux.

Zoom sur : La bataille du Chemin des Dames

C'est une route du département de l'Aisne d'une trentaine de kilomètres, entre Laon, Soissons et Reims. Celle-ci emprunte une ligne de crête entre deux vallées. Ce plateau calcaire était occupé par les Allemands depuis septembre 1914. Le 16 avril 1917, le général Nivelle décide d'attaquer le front allemand sur cette ligne. La bataille se déroulera aussi bien sur terre que sous terre. Sur le terrain, les troupes françaises doivent escalader la falaise au vu des allemands. La neige fondue qui tombe en cette mi-avril ne facilite pas leur assaut. Sous terre, la falaise est truffée de carrières qui sont pour les Allemands de véritables forteresses. Là aussi la bataille est rude, avec le risque de périr sous les gaz de l'ennemi.

Cette offensive qui selon Nivelle devait se solder par une victoire en quelques jours, est en réalité un désastre humain. Les combats durent jusqu'en novembre, au prix d'environ 230 000 victimes côté français, et 170 000 côté allemand. Sur les 18 villages que traversent la départementale, sept ont été totalement ou partiellement détruits, et classés en zone rouge en raison des risques liés notamment à la présence de munitions non explosées.

Longtemps, la mémoire collective a tenté d'occulter ce désastre. Il faut attendre les années 1990 avant d'assister à des commémorations officielles, pour cette bataille dont on a célébré ce printemps le centenaire.



Interview entreprise



Questions pour un Auffervillois : si je vous dis : « région insulaire française située dans les caraïbes ... , elle doit son nom « Madinina » à Christophe Colomb... , d'une superficie de 1128m²..., surnommée l'île aux fleurs ou l'île aux iguanes..., son code Insee est le 972... et si je rajoute : montagne Pelée et Fort-de-France... vous me dites : LA MARTINIQUE ! » Et moi, je vous réponds BETTY LOUISY ! Eh oui, à Aufferville, nous avons une entreprise qui sent bon les Antilles ! La disparité des entreprises de notre village fait

d'Aufferville une commune riche par ses différences.

D'abord, qui est l'entreprise BETTY LOUISY et que fait-elle ? Madame Louisy n'était pas destinée à ce métier d'ambulante. Elle tenait un poste de standardiste de jour puis de nuit, elle a exercé ce métier pendant près de 40 ans. Son mari, lui, était vendeur ambulante. Mais leur vie personnelle a pris un autre tournant et madame a commencé à travailler avec son conjoint le jour, et était standardiste la nuit ! Au moment de la retraite, la question de continuer ou d'arrêter s'est posée... Madame Louisy a choisi de reprendre la suite de son époux, c'est comme cela qu'est née la société.

Quelle est donc sa spécialité qui sent si bon les épices ? La commerçante fabrique et vend des produits antillais et réunionnais, à son compte, sur les marchés depuis novembre 2011, mais depuis bien plus longtemps en réalité.

Betty vous propose pour les entrées ou l'apéritif : samoussas, boudins, saucisses réunionnaises fumées...



Pour les plats : colombo de porc ou de poulet, cari de poulet ou de poisson, rougail saucisse, cari ou colombo d'agneau, le gratin de cristophines, de papaye ou de patates douces, du riz créole au curcuma... Tout est très gouteux et non pimenté.

Pour se désaltérer : madame Louisy fabrique des punches, des planteurs ou bien des rhums arrangés. J'ai eu l'immense chance de goûter un punch saveur coco de sa fabrication, j'ai adoré ! C'était doux, parfumé, délectable... une vraie invitation au voyage !

Pour les desserts : roulé de coco et goyave ou le fameux Mont-Blanc.

Focus sur le métier d'ambulante :

Le vendeur ambulante peut proposer aussi bien des produits alimentaires, que des vêtements ou des biens d'équipement de la maison. En fonction du lieu de la vente, il s'adapte aux goûts et aux besoins de sa clientèle, en matière de qualité, variété, coût et fraîcheur des marchandises. Lors de chaque nouvelle installation, il doit déballer et remballer son stock et veiller à la présentation de son stand. Ce métier exige beaucoup de disponibilité et d'autonomie, ainsi qu'une très bonne forme physique. Un sens développé des contacts humains, de la convivialité et de la vente sont également impératifs.



Environnement et conditions de travail : Le métier, par définition, peut s'exercer dans des lieux très variés : marchés, halles, places de villages, plages... Les conditions de travail dépendent des aléas de la météo. Les horaires sont fixes sur les marchés, très souples dans les autres lieux de vente. Le vendeur sur les marchés peut se spécialiser ou se sédentariser. S'il veut être à son compte, le vendeur ambulante doit avoir des connaissances en gestion et en comptabilité.

Interview entreprise

Parcours et formation : Aucune formation n'est exigée. En revanche, certaines conditions sont généralement demandées : avoir plus de 20 ans, de la motivation et une expérience dans la vente, ainsi qu'une chaleur humaine à toute épreuve et un vrai sens de l'accueil et de la convivialité !

Comment fonctionne-t-elle ?

La commerçante se fournit à Métro (grossiste alimentaire pour les professionnels), à Rungis ou chez un ami pâtissier. C'est donc dans le village que sont élaborés les plats qui partiront ensuite sur les marchés de Bourg-la-Reine et Antony. Elle cuisine ses mets dans son laboratoire, à Aufferville. J'ai pu le visiter et il sent bon les épices, cette odeur vous transporte ailleurs et vous donne envie de dévorer les plats ! Madame Louisy prépare environ 2 kg de chaque spécialité le mardi pour la vente du mercredi et jeudi et le vendredi pour la vente du samedi et dimanche. Betty est « abonnée » à ces marchés, c'est-à-dire qu'elle y possède un emplacement aménagé avec ses vitrines réfrigérées, sa friteuse (pour cuire les accras frais du jour) et son matériel de vente.

La société intervient aussi sur le champ traiteur ; il est possible de commander un repas pour un anniversaire ou une fête familiale, par exemple, pour 100 personnes maximum en intérieur comme en extérieur, tout le matériel est fourni pour le réchauffage des plats.

A quoi ressemble une journée type ? Départ d'Aufferville très tôt, direction le marché pour s'installer. Il faut décharger, fabriquer les accras et les cuire, vendre les produits des vitrines, (le pic d'activité se situe entre 11h30 et 13h30). Puis quand le marché ferme ses portes, il faut encore faire la vaisselle, nettoyer son emplacement, remballer ... Il est souvent 15h00. Mais la journée ne s'arrête pas là, il faut aller s'approvisionner en denrées auprès des négociants et enfin rentrer, et bien souvent... très tard ! Alors pourquoi travailler si dur ? Pour le partage, la sympathie, les échanges avec les clients.

Pourquoi avoir choisi Aufferville pour y installer le siège de l'entreprise ? Comme presque tous les entrepreneurs du village, madame Louisy répond qu'elle y habite depuis 2011, et c'est la solution la plus économique aussi.

Quelle peut être sa clientèle ? Sa clientèle est constituée de particuliers de tout type : les gens pressés, les personnes qui ne veulent pas se faire à manger, les fidèles (et il y en a : 100 clients, issus du bouche à oreille le plus souvent), les nouveaux ; essentiellement une clientèle de la région parisienne (Bourg-la-Reine et Antony).

Enfin, quant à l'avenir ? Tant qu'il y aura la santé, le reste suivra ...

Alors si le cœur ou l'estomac vous en dit, n'hésitez pas à faire découvrir à votre palais de nouvelles saveurs antillaises ou réunionnaises fabriquées par une française née à la Martinique, je vous assure que cela fait un savoureux mélange. Madame Betty Louisy vous accueillera avec toute la chaleur humaine, la convivialité et la gentillesse qui la caractérisent !



*La recette de saison***Direction l'hémisphère sud avec le Cari de poulet !****LA PETITE HISTOIRE DU CARI :**

Le **carry** ou **cari** est une dénomination générale pour une partie des plats de résistance dans la cuisine réunionnaise, et également dans la cuisine mauricienne. Ce nom dérive vraisemblablement du plat ou se prononce kari en tamoul, de La Réunion et de l'île utilisée dans le cari est celle de "safran" ou "safran pays" à



du mélange d'épices curry, qui une des composantes ethniques Maurice. La seule poudre la racine du curcuma (appelé La Réunion).

Le carry se prépare en faisant dorer viande, poisson, légumes auxquels on rajoute ensuite les condiments et aromates. Tous les carrys ne se préparent pas de la même façon, on ne peut donc pas en faire une généralité. Les ingrédients suivants entrent dans la préparation d'un cari : des oignons et de l'ail ; du curcuma en poudre ; du thym ; du sel, du poivre du moulin, du gingembre ; et des tomates pour certains.

La recette du carry de poulet

Préparation : 20 minutes, Cuisson : 30 minutes, ingrédients (pour 4 personnes).



- 1 kg de poulet frais (1 beau poulet fermier)
- 3 oignons émincés
- environ 4-5 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 4 petites tomates coupées en petits morceaux
- 50 cl d'eau
- 2 branches de thym
- 3 cuillère à café de curcuma
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Couper le poulet et le faire dorer sur le feu (dans une marmite contenant l'huile).

Pendant ce temps, préparer les ingrédients.

Une fois que le poulet est bien doré y ajouter les oignons que l'on fait fondre tout en remuant avec le poulet, puis l'ail de la même façon (celui-ci ne doit pas brûler), puis le curcuma et enfin les tomates. On mélange et on laisse fondre les tomates.

Ajouter ensuite de l'eau jusqu'à recouvrir le dessus du poulet, puis ajouter enfin le thym.

Une fois que vous avez obtenu une sauce bien onctueuse, c'est bon ! Ajouter du poivre en fin de cuisson. Saler en cours de cuisson si nécessaire (goûter pour s'en assurer).

À consommer avec du riz, des haricots rouges et un bon petit rougail mangue pimenté...ou pas !

BON APPETIT !!

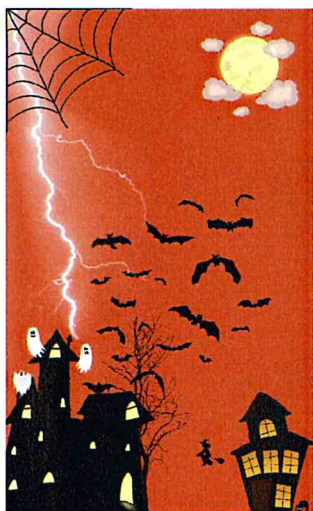
Anniversaire de mariage

Le 22 avril dernier, entourés de leurs proches, Mr et Mme Demaie ont renouvelé leur engagement durant une cérémonie à la mairie, célébrant ainsi leurs noces d'émeraude.

Nous leur souhaitons encore de nombreuses années de bonheur dans notre joli village.



Les événements à venir



Halloween

GRRRRRR..... Faites peur aux monstres, fantômes et compagnie
Les enfants préparez vos déguisements.... Cette année on va chercher des bonbons !!!!

Rendez-vous le 4 novembre à 17h30.

Commémoration du 14 juillet

Recherchons des enfants volontaires !
Venez participer à notre commémoration et
lire le nom des courageux soldats
morts pour la France
afin de leur rendre hommage.



Dates à retenir

17 juin	Fête du voisinage
14 juillet	Commémoration du 14 juillet Pique-nique républicain
6 août	Vide grenier au centre du village
15 août	Grand barbecue des hameaux - hameau de Busseau
10 septembre	Loto spécial bon d'achats
14 octobre	Troupe de théâtre de Larchant



www.aufferville.fr

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE D'AUFFERVILLE

Les **mardis et vendredis** de 9 H à 12 H

Les **samedis** de 10 H à 12 H :
avec présence du Maire ou de l'un de ses adjoints.

En dehors de ces jours, le Maire ou ses adjoints reçoivent sur rendez-vous.

La mairie sera fermée du 14 au 26 aout 2017.

