



L'Echo du Barry

Janvier 2020 - N°4

le bulletin d'informations municipales

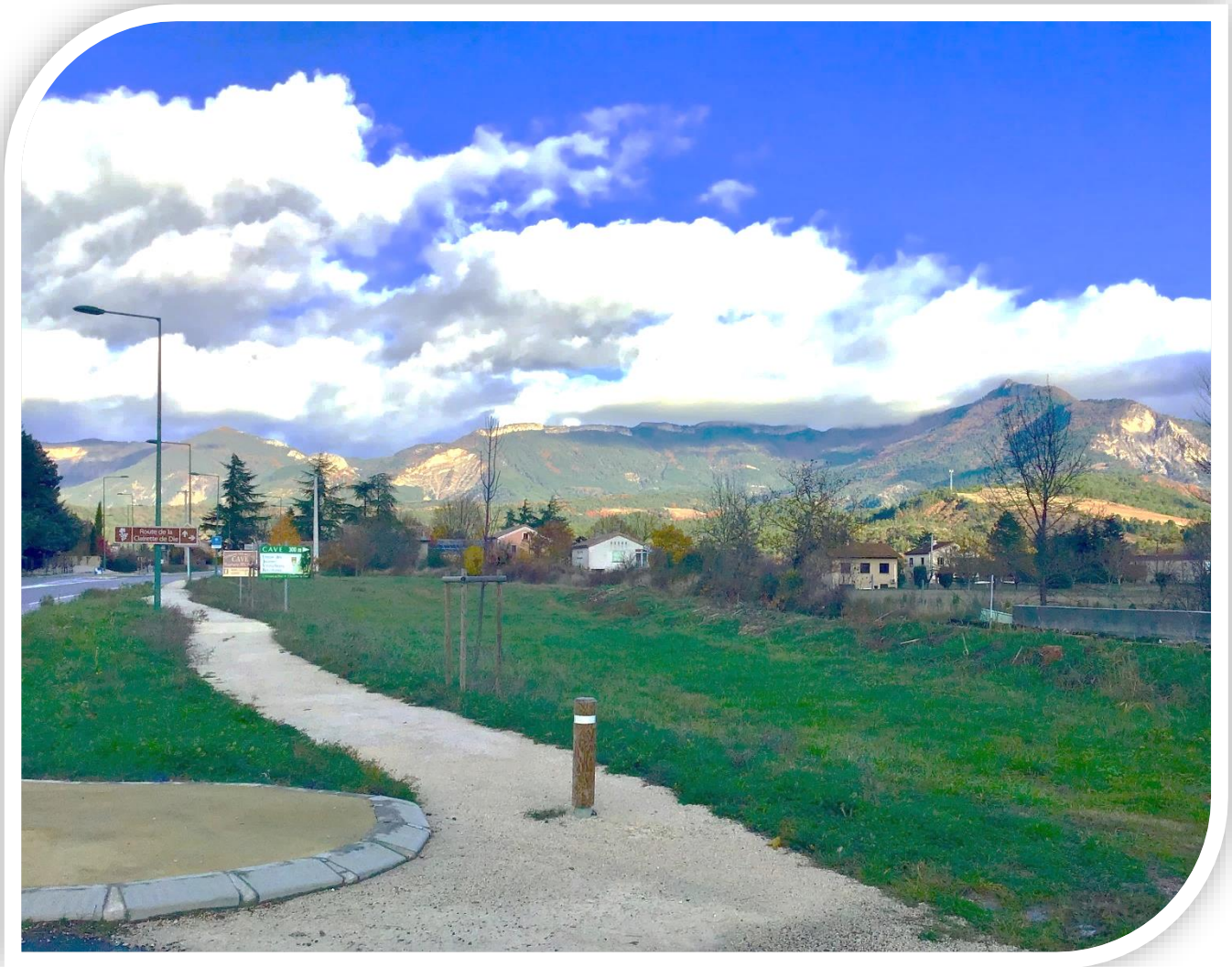


Photo – Douglas MACILDOWIE

Dossier

↳ [Construction d'un groupe scolaire.... p. 5](#)

SOMMAIRE

Le mot du maire	p. 3
Vie de la commune	p. 4
➤ Travaux	
Dossier	p. 5
➤ Construction d'un groupe scolaire	
Interviews	p. 7
➤ Un nouvel artisan s'installe à Vercheny	
➤ Le Cézanne chez Jojo	
Vie scolaire	p. 10
➤ Ecole Antoine Barnave	
➤ USEP – Loisirs à l'école	
➤ Ecole de la Roche Ronde	
Vie associative	p. 17
➤ Le syndicat de la Clairette	
➤ Lire pour grandir	
➤ La MAM Bout'Chou Au fil de Drôme	
➤ Confrérie de la Clairette	
➤ Comité des Fêtes	
Un peu d'histoire	p. 23
L'intercommunalité	p. 25
Infos pratiques	p. 29
➤ Température et pluviométrie	
➤ Elections municipales 2020	
➤ La facturation « eau assainissement »	
Recettes gourmandes	p. 31
Fabriquer ses pastilles lave-vaisselle maison	p. 34
Carnet	p. 35

LE MOT DU MAIRE

Comme chaque année, à pareille époque, le bulletin municipal fait son apparition et relate les activités et les réalisations de l'année écoulée.

Je vous présente pour 2020 mes meilleurs vœux de bonheur, de santé et de convivialité au sein de notre petit village. Et j'en profite pour souhaiter la bienvenue aux nouveaux habitants qui se sont installés cette année sur la commune.

Nous ne pouvons pas évoquer 2019 sans parler de la nouvelle école : comme beaucoup ont pu le remarquer, les travaux ont commencé en août, ils devraient être terminés pour la rentrée scolaire 2021. La première pierre a été posée symboliquement le 13 décembre dernier en présence de nos élus Bernard Buis et Martine Charmet, des enfants, des enseignants de l'école ainsi que de la population conviée.

Le SMRD (Syndicat Mixte de la Rivière Drôme) : la construction d'un bâtiment pour loger le SMRD a été actée au conseil syndical. La commune a à sa charge la démolition de la vieille école, ce qui permettra d'améliorer le carrefour pour monter à Vercheny le Haut mais aussi donnera de l'espace pour le bâtiment SMRD. Cette structure accueillera 7 salariés permanents et des stagiaires occasionnellement.

Des nouvelles de la CCCPS :

- Abandon du projet du Centre aquatique.
- Le projet ADN (Ardèche Drôme Numérique) permet le développement de la fibre optique aux habitants. Deux tranches étaient prévues et la 1^{ère} tranche a pris du retard mais cela ne devrait pas avoir d'incidence sur le commencement de la 2^e tranche dont la commune de Vercheny fait partie.

Depuis la rentrée de septembre, l'école de la Roche Ronde (Fondation R. Ardouvin) a fermé ses portes. Ainsi la majorité des enfants de la Fondation Robert Ardouvin ont intégré l'école Antoine Barnave. Un gros travail avec l'Education Nationale a été mis en place sous le nom du projet du Barry : l'idée est de scolariser des enfants de la Fondation sur des écoles voisines : Sainte Croix, Aurel, Saillans et dans un deuxième temps Die et Barsac.

Cette année, nous sommes tous conviés aux urnes pour le renouvellement des conseillers municipaux les 15 et 22 mars prochains. La date limite pour s'inscrire et donc participer aux élections municipales est le vendredi 7 février 2020.

Je vous souhaite une bonne lecture.

Franck MONGE
Maire de Vercheny



VIE DE LA COMMUNE

TRAVAUX

Rappel – Numéro d’habitation

Pour ceux qui ne l’ont pas encore fait, pensez à récupérer votre plaque à la mairie aux heures d’ouverture du secrétariat et à effectuer vos changements d’adresse auprès des différents organismes.

Pose d’un étage supplémentaire sur le columbarium existant

Coût : 2 004 €HT – SA GRANIMOND

Installation d’une grille de sécurité à l’agence postale communale

Coût 2 173.19 €HT – Menuiserie DUPUY et CROS

Changement de luminaires vétustes

Coût 12 415.60 €HT – J.M GIRARD Electricité générale

Acquisition d’un défibrillateur

Coût 1 740 €HT – SODIAC SAS – avec le soutien financier de la fondation CNP Assurance de 700 €

Il sera installé prochainement à proximité de l’agence postale communale.

Acquisition d’équipements numériques à l’école

Coût 4 775.82 €HT – Subventionné à hauteur de 50 % dans le cadre du programme « Ecoles numériques innovantes et ruralité »

DOSSIER

CONSTRUCTION D'UN GROUPE SCOLAIRE A ENERGIE POSITIVE

Que s'est-il passé durant l'année 2019 :

- Notification des marchés de travaux aux entreprises

- Ouverture du chantier durant l'été



- Consultation des entreprises pour les lots non attribués (Ossature charpente, Menuiseries extérieures et intérieures, Peintures, Cloisons-Doublages-Faux Plafonds et Mobilier)

- Fondations et dallages durant l'automne



- Pose de la 1^{ère} pierre le 13 décembre



Les financeurs



≈ 1 000 000 €



1 139 235 €

LE DÉPARTEMENT



200 536.16 €



175 000 €



37 000 €

INTERVIEWS

UN NOUVEL ARTISAN S'INSTALLE A VERCHENY

L'entreprise SAS LÉTRANGE Menuiserie, 1348 Avenue de la Clairette

Frédéric LÉTRANGE, entrepreneur dynamique (originaire de Haute Marne) a trouvé l'endroit idéal pour son activité : les bâtiments de l'ancienne maison Barnier.



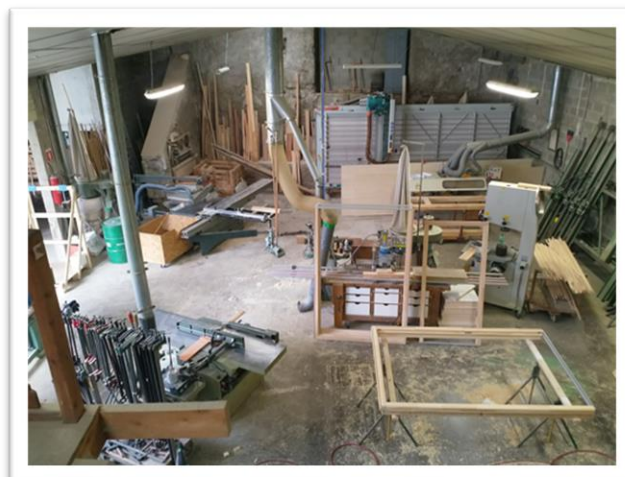
Pour le moment l'entreprise est répartie ainsi : Le siège se trouve à Aouste, où son épouse Alice tient un atelier de Maroquinerie et l'actuelle menuiserie se trouve à Romeyer aux Planeaux.

Dans un avenir proche (au milieu de l'année 2020), Frédéric et son collaborateur envisagent de déménager la menuiserie à Vercheny, où ils continueront à travailler tout ce qui touche au bois et autres matériaux innovants comme le Solid-Surface, pour la réalisation de fenêtres, portes, escaliers, cuisines sur mesure, agencement, etc.

Frédéric travaille essentiellement avec des fournisseurs locaux.

Au programme il y a plusieurs projets à réaliser :

- A l'étage, la maison sera rénovée en appartement destiné à la location (F3 avec grande terrasse).
- Au rez-de-chaussée il prévoit deux cabinets pour des professions libérales. (par exemple entre Die et Saillans il n'y a aucun cabinet médical)
- La menuiserie sera dans un premier temps dans la plate-forme de 180 m² en RDC de la deuxième maison, le temps de rénover le hangar, cette plate-forme sera ensuite proposée à la location.
- A l'étage sera leur propre logement dans lequel ils déménageront avec leur petite fille en décembre.
- Le hangar sera réhabilité en menuiserie de 480 m², avec un showroom de 240 m², sans compter la surface de stockage de 450 m², avec une activité complémentaire de vente de matériaux.



A l'heure actuelle Frédéric cherche inlassablement 2 menuisiers formés.

Son parcours débute à l'âge de 16 ans, il obtient le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) après 2 ans d'apprentissage en alternance à l'Association ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France (AOCDF). Après l'obtention de son diplôme il fera son Tour de France au sein de cette même institution. Le principe étant que les futurs Compagnons appelés "Itinérants" vont d'entreprise en entreprise, de ville en ville, de région en région, de pays en pays, parfaire leurs connaissances professionnelles, multiplier les expériences et les rencontres.

Sa passion le mena ainsi quelques années à Gstaad en Suisse où il exerça son métier pour des chalets haut de gamme.

Après 8 ans de Tour de France, Frédéric était nommé directeur d'un centre de formation de l'AOCDF en Basse-Normandie, poste qu'il occupa pendant 5 ans.

Loin de leurs familles, Frédéric et Alice décidèrent de déménager dans le Diois (dont Alice est originaire) fin 2013. Une région qui leur plaît beaucoup.

L'entreprise SAS LÉTRANGE Menuiserie voit le jour en septembre 2015.

Quand les travaux à Vercheny seront finis, Alice gardera son atelier de Maroquinerie à Aouste, Frédéric et son collaborateur estiment que leur clientèle sera entre Saillans et le Haut Diois, et souhaitent agrandir l'entreprise jusqu'à 10 personnes.

Nous leur souhaitons la bienvenue et une bonne réussite pour leurs projets.

Vera

LE CEZANNE CHEZ JOJO



C'est le nouveau nom du 2^{ème} bar-restaurant de la commune depuis le 25 mars 2019.

Joëlle HARDY, originaire de Normandie, après avoir pratiqué pendant seize années dans le Diois différents métiers de bouche : boulangerie, charcuterie, traiteur, s'installe donc à Vercheny.

Avant l'ouverture, des travaux de rafraichissement ont été entrepris.

Jojo et son équipe

Vanessa, Benjamin et Margot et même une quatrième personne l'été, vous reçoivent, sur les deux terrasses pouvant accueillir 60 personnes et dans la grande salle de 40 couverts.

Ce qui permet de servir des repas de temps en temps à des groupes en circuit touristique. Ils vont visiter des caves viticoles et l'aquarium d'Allex.

Chaque midi est proposé un menu au choix de deux entrées et deux plats principaux avec des produits frais.

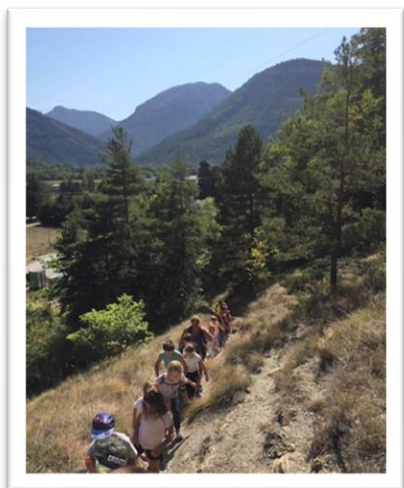


Le Cézanne Chez Jojo ne fait pas de repas le soir sauf l'été et exceptionnellement pendant l'année sur réservation pour un petit nombre de personnes (dix à quinze), c'est à voir avec Joëlle. Pour mémoire le bar-restaurant est ouvert tous les jours sauf le jeudi, de 7 heures à jusqu'au dernier client ... Restauration uniquement le midi.

Bon appétit.

Jean-Marie

La bibliothèque



Au mois d'octobre, nous sommes allés à la bibliothèque de Vercheny. Nous avons mis moins de trente minutes à pied pour monter. La promenade était très agréable !

Durant l'après-midi, dans la bibliothèque, Anne nous a lu de belles histoires. Nous avons aussi lu et choisi des livres pour notre classe : des albums, des romans, des bandes-dessinées, des documentaires...

Pendant l'hiver, nous ne montons pas à Vercheny le haut mais Anne vient à l'école avec de nouveaux livres et toujours des histoires !

Grâce à la bibliothèque de Vercheny, nous pouvons emprunter des livres pour nos classes et les changer souvent.

Nous aimons aussi beaucoup qu'on nous lise des livres. Cela nous donne envie de lire seul et aussi d'en lire à d'autres à notre tour.

Lecture aux enfants de la classe maternelle



Depuis le retour des vacances d'automne, chaque semaine, quatre enfants de la classe de CE1-CE2 - CM1 choisissent un livre qu'ils vont aller lire aux enfants de la classe maternelle le vendredi suivant. Durant la semaine, ils se préparent avec beaucoup de sérieux pour faire la lecture de ce livre. Voici quelques conseils pour une lecture réussie : bien préparer sa

lecture pour qu'elle soit fluide, comprendre ce que l'on lit, articuler et mettre le ton, lire fort, montrer les illustrations à tous.



Le moment de lecture partagée est très motivant pour ces jeunes lecteurs. Il est très attendu et tous y mettent beaucoup d'application pour le rendre agréable.



Paroles de lecteurs

« Ça fait un peu peur au début mais quand on n'a plus peur, c'est agréable. »

« Ça me fait plaisir de lire aux petits. »

« C'est difficile de lire quand les petits posent des questions ou qu'ils veulent voir les images. »

« Il faut bien lire et mettre le ton pour qu'ils soient attentifs. »



LES INCORRUPTIBLES

Tous ensemble pour la lecture

Les trois classes de l'école sont inscrites au 31ème prix des Incorruptibles qui est un prix littéraire décerné par des jeunes lecteurs de la maternelle au lycée.

Les classes ont reçu une sélection de livres pour tous les âges.

D'octobre à mai, les enfants lisent les livres, répondent à des quiz, discutent des lectures, donnent leur avis ...

En mai, chaque lecteur a une voix pour voter pour son livre préféré et en juin, les prix sont attribués aux lauréats.

Pour la 30ème édition, 501 091 enfants ont voté pour leur livre préféré.

« Nous sommes très contents de découvrir de nouveaux livres et de pouvoir donner notre avis. »

« Nous allons pouvoir lire beaucoup de livres. »

« Nous avons hâte de commencer. »

« En lisant beaucoup d'histoires, nous allons connaître de nouveaux mots et ça nous donnera des idées pour écrire des histoires. »



Hum ! Le chocolat.....



Nous avons eu la chance d'avoir un atelier chocolat organisé par 2 animateurs de chez Valrhôna le mardi 10 décembre.

Ils nous ont bien expliqué comment on fabriquait le chocolat : de la pousse du fruit, appelé la chérelle, à la maturité avec la cabosse. Ensuite, on a regardé un document qui nous montrait toutes les étapes pour extraire la fève de cacao.

On a beaucoup appris et c'était super !

Mais la petite cerise sur le gâteau au chocolat, ça a été la dégustation de plusieurs saveurs de chocolats !



La cabosse

On a appris à les goûter et à les apprécier !

Nos papilles explosaient de délices !



Les fèves de cacao

Les élèves de l'école Antoine Barnave, Vercheny.

Les travaux de la future école

Depuis la rentrée, les travaux de la nouvelle école ont bien avancé.

Les élèves de la classe maternelle ont pu observer plusieurs étapes de la construction.

Voici les étapes que nous avons vu :

Au début de l'année scolaire, ils ont creusé les fondations.

Après ils ont mis du béton avec des tiges en fer.

Plus tard ils ont fait le sol : ils ont étalé du sable, une bâche noire "pour que les arbres ne poussent pas dans notre école", et du fer qu'ils "ont coupé en faisant du feu".

Avant les vacances de Noël, ils ont mis du béton pour faire le sol "plat".



Au cours des observations, les élèves ont pu apercevoir une grue, une pelleteuse, un tractopelle, un camion toupie, un rouleau...



Vendredi 13 décembre à 15h nous avons été invités à la cérémonie de la première pierre :

Il y avait beaucoup de monde. Nous avons pu nous approcher des travaux, il y a eu des discours puis la pose des premières pierres. Azélie, Oussama et Kilyan ont pu manipuler une truelle et sceller une pierre. Ensuite nous avons chanté et monsieur le maire a arrosé avec de la clarette la nouvelle école.

Nous allons poursuivre tout au long de l'année les observations du chantier.

USEP – LOISIRS A L'ECOLE

Comme vous le savez, l'association USEP LOISIRS A L'ECOLE de l'école Antoine Barnave organise des actions tout au long de l'année scolaire afin de récolter des fonds permettant de financer les sorties scolaires et d'acheter du matériel de sport.

Voici les manifestations habituelles organisées **lors de l'année 2018-2019** :

- Le traditionnel loto a eu lieu le samedi 26 janvier 2019.
- La vente de fleurs et plants de légumes devant l'école à 16h30 s'est déroulée fin avril 2019 sur 2 jours.



- Notre participation au vide grenier du village (reporté de fin mai à mi-juin en raison des intempéries...).
- Nouveauté en juin 2019, les CM1-CM2 ont vendu des gâteaux confectionnés par les familles 2 dimanches matins sur le marché de Saillans.

Grâce à ces actions, les enfants ont pu bénéficier de plusieurs sorties :

- Le 22 janvier 2019, les enfants ont pu apprécier un spectacle de danse à la Gare à Coulisses à EURRE, ils ont pu visualiser la scène et discuter avec les artistes en fin de représentation.
- A la suite de cette dernière, les enfants ont préparé un spectacle de MOM DANSE (pendant 4 mois) interprété le 3 mai à EURRE (même lieu), événement d'une grande intensité ; les enfants et leurs enseignants ont bien « bossé » pour nous offrir ce moment magnifique...
- Début février 2019, la classe 3 (CM1 – CM2) a profité d'une semaine à Saint Martin en Vercors (financée en partenariat avec la Mairie) pour découvrir le ski de fond, le biathlon, les raquettes sur les traces d'animaux et le musée de la Résistance. Les enfants étaient enchantés par le lieu, les activités et la météo clémente et enneigée...

En ce début d'année 2019-2020, l'assemblée générale a eu lieu ; par manque de bénévoles, le bureau reste le même : Présidente : Virginie BROTONS, vice-présidente : Claire PELISSIER, secrétaire : Charlène BOUCHEKOUA, trésorière : Véronique MONGE.

Le projet d'école cette année est basé sur l'écriture, la typographie et l'imprimerie... Aussi les classes participeront au concours de lecture « Les Incorruptibles », des intervenants viendront sur place pour des ateliers d'écriture et d'impression « Les 42 mots » et un typographe pour l'atelier « Le mur du son typographique ». En fin d'année scolaire, les classes 2 et 3 projettent de visiter le musée de l'imprimerie à Grignan ainsi que le château.

Et bien sûr, nous préparons activement **le traditionnel loto qui aura lieu le samedi 15 février 2020**. Des affiches seront apposées dans les commerces de la commune. Nous vous attendons avec plaisir !

ECOLE DE LA ROCHE RONDE

Visite des décors du film « Kaamelott »

Lundi 11 mars 2019, nous sommes allés à Villeurbanne au studio Pixel visiter le décor du film « Kaamelott » d'Alexandre Astier.

En premier, nous avons vu l'atelier de construction des fausses dalles, fausses pierres et faux murs. Une dame commence par sculpter une pièce qui est moulée puis reproduite en PVC, latex ou plâtre. Les pièces sont ensuite peintes comme des vraies.

Puis nous avons visité le décor de l'intérieur du château : la salle du trône... Ce décor était très grand et spacieux. Nous avons vu la chambre de Guenièvre, en hauteur, le lit n'avait pas encore de matelas.

Ensuite, nous sommes descendus par des escaliers en colimaçon pour aller voir des fausses épées en latex fabriquées dans un moule.

Nous avons également vu une série d'accessoires : faux boulets de canon en polystyrène, figurines d'Arthur et Guenièvre, bâton à tête d'aigle, fausses pierres... et une série d'objets plus monumentaux : fausses machines de guerre construites par des menuisiers, faux piliers, yourtes...

Après, nous avons visité la reproduction d'un souterrain. Le souterrain ressemblait à un labyrinthe de tunnels de roche, de terre avec des racines. Il y avait aussi une grande pièce comme un terrier. Dans cette pièce, il y avait plusieurs accessoires : une marmite pour faire de la soupe, des bols, des armes... Deux messieurs travaillaient à faire un mur qui devrait s'effondrer. Il y avait des trous et des murs coulissants pour les caméras.

Les randonneurs sur le plateau du Vercors



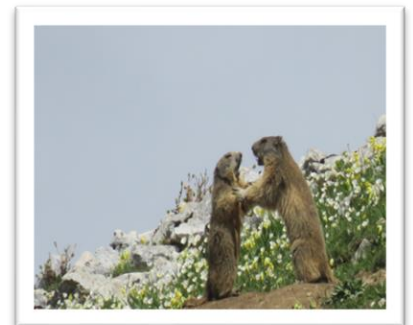
Lundi 27 mai, nous nous sommes donné RDV sur le parking de la fondation à 8 heures. Paco nous a emmené en camion. A Die, nous avons pris la maîtresse et le guide : Frédéric.

Nous sommes arrivés au parking du vallon de Combeau.

Un monsieur, Fabrice, a amené les ânes. On les a laissés brouter un peu, on les a caressés et brossés. Cannelle est de couleur marron et Zoé est grise. Nous avons mis nos sacs dans des sacoches et nous les avons pesées. Les adultes ont chargé les ânes. Nous avons grimpé jusqu'à la cabane de l'Essaure. Nous y avons pique-niqué. Nous avons vu des « choucas », ce sont des sortes de petits corbeaux qui n'ont pas le même cri (chant). Ensuite nous sommes repartis dans ce site protégé (chiens, camping, feux, tout véhicule, cueillir des plantes est interdit).

Pendant l'après-midi, nous avons observé un lièvre, des bouquetins et des marmottes.

Nous avons continué le chemin pendant deux heures. Nous avons cru que le refuge PNR était celui où on allait s'installer. Il y avait un ruisseau où on a fait boire les ânes. Arrivés au refuge, nous avons déchargé les sacs. Nous avons fait des roulés-boulés sur la colline d'en face. Nous avons installé le parc des ânes.



Le lendemain, mardi 28 mai, il pleuvait. Nous avons fait une petite randonnée. On a accroché les ânes à un arbre. Nous avons escaladé la montagne et observé la nature : il y avait beaucoup de fourmilières de fourmis rousses. On a passé la main dessus sans les toucher pour qu'elles lancent de l'acide formique. Fred nous a montré comment « sucer le derrière » des fourmis rousses : c'est acide comme du citron ou les bonbons acidulés. Nous avons mis une fleur violette sur la fourmilière : elle est devenue toute rose. Ensuite nous avons vu des « olives » (des crottes de chamois) et nous sommes descendus de la colline. Les ânes ont braït donc on les a rejoints.

Nous sommes allés dans une grotte. Ensuite, nous avons visité une autre grotte où les résistants se sont réfugiés pendant la seconde guerre mondiale (de 1939-1945) parce que les allemands les ont attaqués. Après on a gravi la montagne jusqu'au sommet. On a vu des bébés bouquetins. On a observé le squelette d'un animal, sans doute de cerf, mangé par un loup et des vautours et on a vu ses poils. On a aperçu des personnes qui caressaient les ânesses. On est rentré au refuge et la maîtresse nous a pris en photo devant les ânes.

Le lendemain, mercredi matin, nous avons marché 1h30 et nous avons pique-niqué à la bergerie. Il y avait beaucoup de vent.

C'était hyper bien !!!

Classe découverte à Sausset-les-Pins

Mardi 11 juin, nous sommes partis à 8h30 à Sausset-les-Pins. Nous sommes arrivés à la Côte Bleue, 51 route de la Corniche à 11h30. Le centre est situé au bord de mer.

Ensuite présentation de **l'activité de l'après-midi : « A la poursuite du crabe enragé »**. Nous avons découvert la plage et la mer et nous avons ramassé des végétaux et des animaux de mer. On nous a expliqué la définition scientifique du terme vivant : il naît, il respire, il mange, il grandit, il se reproduit et il meurt.

Mercredi 12 juin

Nous sommes partis en activité « la mer Méditerranée, une mer menacée ».

Le principe c'était de ramasser les déchets sur la plage, de les mettre dans un seau et d'écrire sur une feuille, dans un tableau, ce que nous avons trouvé : beaucoup de mégots et de morceaux de plastique, du papier, des morceaux de verre, une clef Allen rouillée...

Nous étions équipés de gants épais pour nous protéger.

Il faut éviter de polluer la mer. La Drôme se jette dans le Rhône, le Rhône dans la mer : un déchet jeté dans une rivière se retrouve dans la mer.

Si les animaux marins mangent les déchets plastiques, ils meurent. Il existe plusieurs « continents plastiques » dans les océans dont, au moins un, couvre 15 à 30 fois la superficie de la France !

Nous avons appris à faire attention à ne pas jeter les déchets n'importe où.

Jeudi 13 juin

A 9h, nous sommes partis pour Marseille.

Nous avons longé le Vieux Port à pied. Nous avons vu des « pointus » ou barques marseillaises, des bateaux qui étaient en train de se faire nettoyer sur une aire des carénages. Sur le port, nous avons vu des poissonniers qui vendaient de la daurade, des sardines... sur leurs étals.

Nous sommes allés au quartier du Panier, le plus vieux de Marseille qui n'a pas été bombardé pendant la seconde guerre mondiale.

Nous avons pris en photos des dessins sur les murs. Ensuite nous avons roulé pour aller au parking de Notre Dame de la Garde.

Vendredi 14 juin

Nous avons pris la voiture pour aller dans la garrigue pour l'activité « **La garrigue, ça pique, ça pègue, ça emboucane...** ».

Emboucaner signifie « sentir fort », ça pègue veut dire « ça colle ». Nous nous sommes baladés, Chloé nous a donné des cartes et nous devons reconnaître des végétaux, des animaux (la flore et la faune méditerranéenne).

Nous avons trouvé : de la salsepareille, du ciste de Montpellier, du ciste cotonneux, du thym (qui n'a pas la même odeur que celui qu'on trouve dans la Drôme), du romarin, du fenouil sauvage, du chêne kermès, des pins, de l'asperge sauvage... et même des déchets (des cartouches de fusil, des mégots et du plastique).

C'était un super séjour à la mer !

Les élèves de l'école de la Roche Ronde : Iyed, Sofiane, Melvin, Maxence et Loïc.

Le samedi 16 décembre a eu lieu à la Fondation Robert Ardouvin une projection du documentaire « L'Autre Connexion, une école dans la nature sauvage » :

Ce film présente un modèle d'éducation basé sur les cultures indigènes, par une immersion totale dans la nature sauvage. L'école Wolf, sujet du film, se situe au Canada, en Colombie-Britannique sur l'île de Salt Spring. Les enfants y explorent trois jours par semaine, quelle que soit la météo, la connexion profonde à la nature, aux autres et à eux-mêmes. Le reste de la semaine, ils étudient les matières classiques. Modèle ancien mais Ô combien innovant pour nous, il répond au besoin d'une connexion profonde, indispensable à notre équilibre. Il nous rappelle que tout est lié, que la joie véritable réside dans le fait de réaliser son potentiel, au service de sa communauté et de la nature. C'est l'histoire d'une quête de connexion, à travers le regard de la réalisatrice, des éducateurs, des parents et des enfants.



Une soixantaine de personnes, dont quelques enfants, sont venus assister à cet événement dans la grande salle du bâtiment central du village d'enfants. À l'issue, un partage a été animé par Cécile Faulhaber, la réalisatrice du film. Cela a suscité beaucoup d'enthousiasme et des questions intéressantes ont été soulevées.

VIE ASSOCIATIVE

SYNDICAT DE LA CLAIRETTE

La destination Clairette de Die Drôme Vallée a obtenu la labellisation d'Atout France « Vignobles et Découvertes » en mai 2019, label pour lequel nous avons candidaté en 2016.

Cette labellisation nous a permis d'organiser notre premier fascinant week-end du 18 au 20 octobre dernier avec un programme riche en découvertes.

Paysages uniques, vins et gastronomie, douceur de vivre, rivière sauvage sillonnant la vallée de la Drôme, tout est réuni pour mettre vos sens en éveil et vous ressourcer. L'aménagement des ronds-points de la Vallée de la Drôme vous permet toute l'année de sillonner la Route de la Clairette de Die pour admirer les sculptures présentant le travail de la plantation à la reboule.

Cet aménagement s'est inscrit dans un projet oenotouristique global du Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois afin de dynamiser le territoire de la Vallée de la Drôme. La route de la Clairette de Die permet d'identifier une destination touristique forte, l'objectif étant avant tout de valoriser les vins, les caves le paysage viticole et le patrimoine de la Vallée de la Drôme avec une finalité touristique mais aussi pédagogique.

Description des ronds-points

Scène 1 à Crest : labour, plantation de la vigne



Scène 2 à Piégros-la-Clastre : taille de la vigne



Scène 4 à Vercheny : étape de vinification, remuage sur pupitre

Scène 3 à Saillans : vendanges des raisins



Scène 5 à Die : reboule des vendanges, moment de convivialité associé à la Clairette de Die



Bienvenue à la bibliothèque de Vercheny...

Nous allons faire un petit récapitulatif des prêts de livres et de la fréquentation de la bibliothèque pour 2019, sans compter le mois de Décembre.

Aux permanences, nous avons eu 287 visites d'adultes qui ont emprunté 369 ouvrages, et 224 visites d'enfants pour 536 livres et revues.

Pour les scolaires, 229 visites d'enfants et 26 accompagnateurs pour 120 livres.

Pour les bébés lecteurs, 132 visites de tout petits, 52 visites de parents et assistantes maternelles.

Donc une activité qui se maintient bien, pour la grande satisfaction de l'équipe de bénévoles qui s'est d'ailleurs agrandie d'une unité !!

Si nous regardons l'activité depuis le début, nous avons inscrit 443 adhérents !

Mais bien sûr avec les départs ou l'arrêt de la fréquentation de certains, nous tournons actuellement avec 100 adhérents tout rond !

POUR LES ANIMATIONS QUE NOUS PROPOSONS, l'année a été riche !!

- Bien sûr la traditionnelle matinée autour d'une galette pour la reprise des cartes, qui donne aux adhérents l'occasion de se rencontrer, et la participation au carnaval des enfants pour leur proposer des contes.
- L'assemblée générale de l'association qui se termine par un apéritif et un repas partagé et se poursuit par un après-midi jeux qui réunit une trentaine d'enfants, autour de l'animatrice de coop'aire de jeux.
- Quand le numérique s'invite à la bibliothèque, c'est une équipe de la médiathèque de Die qui est venue présenter des applications jeux sur des tablettes et faire une démonstration du casque de réalité virtuelle pour le plus grand plaisir des jeunes et des moins jeunes !!!
- Bien sûr nous avons participé au vide grenier de la plaine où nous vendons les livres que nous ne pouvons garder à la bibliothèque. Gros succès cette année !

Pour les spectacles, nous avons proposé un concert de Brigitte Gardet et de Clôde Seychal : deux voix vibrantes, complices et belles sur des thèmes empruntés aux traditions françaises et occitanes, une belle soirée.

Et enfin « ALLEGRO VINO » a fait salle comble : deux chanteuses-raconteuses nous ont entraînés dans des aventures pleines d'émotions, d'humour et de fantaisie ! D'autant que les caves de Vercheny s'étaient prêtées au jeu en offrant une dégustation de clairette et de crémant à l'issue du spectacle : nous profitons de cet article pour les remercier !!

Nous tenons aussi à remercier le comité des fêtes qui a participé financièrement à ces deux spectacles.

Enfin nous avons pu recevoir Franswaz Rochette et Elie Arnaud qui nous ont présenté leur livre : « Les Lourie de Vercheny », 400 ans de la vie paysanne locale.

« A travers cette chronique familiale sur douze générations, on voit l'histoire dérouler sa trame, de l'édit de Nantes à la seconde guerre mondiale. La terre de Vercheny, la vigne et la foi protestante, une certaine idée de l'humanité, relie ces générations sur quatre siècles. » Extrait du Dauphiné.

Soirée riche et émouvante pour parler aussi d'un an et demi de travail !!!

Pour sa formation, l'équipe a assisté à deux journées à la médiathèque de Die : une animée par la libraire de la Mosaïque sur ses coups de cœur 2019, une autre sur la présentation de la saison culturelle des bibliothèques.

Notre équipe est soudée, amicale, prête à accueillir de nouveaux membres pour mieux participer à la vie de Vercheny.

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BELLE ANNEE 2020 ! Bien sûr remplie de livres et de spectacles !!

LA MAM BOUT CHOU AU FIL DE DROME DE VERCHENY

La Mam entame sa troisième année de fonctionnement et a rencontré pas mal de difficultés, en 2019 concernant le recrutement des deux assistantes maternelles manquantes.

Marie Noëlle et **Valérie** ont travaillé toute l'année 2019 à deux avec un accueil de 8 enfants par jour et une amplitude horaire très importante.

Enfin après bien des péripéties et difficultés nous avons enfin complété l'équipe, ce qui nous permettra d'accueillir 14 enfants par jour à partir de mi-février 2020.



Présentation des deux nouvelles assistantes maternelles :

Je m'appelle **Sandra Gauthier**, j'ai 31 ans et 3 enfants et j'habite actuellement à Valence. J'espère pouvoir me rapprocher rapidement de mon nouveau lieu de travail. Je travaille en petite enfance depuis 2000,

j'ai décidé de venir travailler à la Mam de Vercheny afin d'accompagner les « Bout Chou » dans leur évolution et d'apporter mes compétences à l'équipe.

Je m'appelle **Lucie Larrouy**, 39 ans j'ai 1 enfant de 3 ans, je suis arrivée d'Eure et Loire il y a 10 ans et j'habite le village de Brette. J'accompagne les enfants en crèche et à l'école depuis plus de 15 ans. J'ai choisi de travailler à la Mam de Vercheny afin d'évoluer dans mon métier et d'apporter aux enfants toute mon expérience.

L'équipe enfin complète va nous permettre d'être encore plus à l'écoute des enfants et des familles et de pouvoir leur proposer plus d'ateliers, de sorties et de jeux au sein de la Mam et à l'extérieur.

Comme l'année dernière nous avons aussi reconduit les ateliers avec les autres assistantes maternelles des environs.

Atelier Chant

Avec **Annie** assistante maternelle à domicile habitant à Saillans qui vient en remplacement de Sandra de Vercheny.

Atelier Bibliothèque

Avec **Anne** de la fondation Ardouvin et **Véronique** assistante maternelle à domicile habitant à Vercheny.

Atelier Motricité

Avec **Angélique** assistante maternelle à domicile habitant à Saillans

Atelier Langage des signes

Avec **Valérie** assistante maternelle à la Mam Bout Chou de Vercheny habitant à Vercheny et **Orianne** assistante maternelle à domicile habitant à Vercheny.



Cette nouvelle année qui s'annonce sera pour nous toutes une année charnière qui va nous permettre de trouver notre rythme de croisière.

Nos projets futurs seront si le financier suit

une serrure électrique avec ouverture par badge sur le portillon extérieur pour plus de sécurité. Et une véranda pour agrandir notre coin repas.

Nous avons aussi en projet de faire venir une intervenante en langage des signes afin de nous perfectionner et d'offrir aux enfants une autre manière de communiquer.

En résumé une année pleine de découvertes et de projets.

Les nounous de la MAM

CONFRERIE DE LA CLAIRETTE

Comme il est déjà loin derrière nous cet An 2000 qui nous paraissait magique et presque inaccessible avant d'y arriver !

Tout cela pour dire que notre Confrérie a pris 20 ans de plus et s'essouffle un peu actuellement, compte-tenu de l'âge de ses adhérents, des soucis de santé des uns et des autres et de l'absence de nouveaux membres pour prendre la relève... L'appel est lancé...depuis longtemps !



Notre 30^{ème} Grand Chapitre du mois d'avril 2019 a rassemblé 185 personnes, dont une centaine émanant de 20 Confréries différentes, pour une soirée festive en l'honneur de la Clairette.

A ce propos, nous renouvelons nos sincères remerciements aux vignerons présents qui sont restés jusqu'à la fin pour nous aider à ranger la salle : ils étaient presque tous de Vercheny, dont Joël Baïetto, intronisé avec grand

plaisir au cours de ce Chapitre. Et nous remercions aussi l'ensemble de l'appellation pour son aide financière et les vins offerts, via le Syndicat des AOC de Die et du Diois.

A l'actif de l'année 2019, nous comptons, malgré nos difficultés, quelques 13 sorties ou actions différentes, notamment lors des Chapitres respectifs des Confréries du Crozes, du St Péray, de la Pogne de Romans, du Vin et de la Rigotte de Condrieu, du St Joseph et de l'Hermitage, du Picodon à Saou, de la Verte Lentille au Puy en Velay, de la Caillette de Chabeuil, des Goutevins de l'Enclave à Valréas. Le 30 juin, par une journée caniculaire, nous avons fêté le 15^{ème} anniversaire de la Confrérie de la Défarde Crestoise où Clairette et Défarde ainsi réunies honoraient nos deux cités drômoises.

Le 7 août nous étions conviés à Châtillon, dans le cadre du Festival des Arts et de la Vigne et d'une prestation « accords mets-vins » commentée par Fabien Lombard, président du Syndicat de l'Appellation. Le 15 août, pour la 1^{ère} fois, nous avons rendu visite à la Confrérie du Murçon Matheysin à La Mure dans l'Isère !

Au mois de septembre, invités par l'Intermarché de Crest nous avons promu et servi la Clairette aux clients du magasin.

Enfin, tous réunis (ou presque) à la Maison de la Clairette, nous avons célébré les 90 ans « alertes » de notre doyenne Huguette Maillet qui confectionne les capes de notre Confrérie depuis sa création. C'était aussi l'occasion d'honorer notre Confrère Elie Arnaud pour son livre « Les Lourie de Vercheny, quatre cents ans de vie paysanne » et de faire cette « photo de famille » souvenir.



Notre prochain Chapitre devrait avoir lieu le 18 avril 2020. Meilleurs vœux de bonne santé à tous et belle année à la Clairette !

Josiane Faure pour la CONFRERIE DE LA CLAIRETTE DE DIE

Le Comité des Fêtes vous présente ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année et remercie tous les bénévoles qui s'investissent pour organiser les différentes manifestations.

Manifestations de l'année 2019

Lors de l'année écoulée, le Comité des Fêtes a organisé les évènements suivants :

- Une journée de randonnée au Barry le 27 avril 2019,
- Le vide grenier qui s'est déroulé le dimanche 16 juin 2019 (la date du 19 mai ayant été annulée à cause de la météo). Il a présenté un bilan positif avec la présence de 33 stands pour un linéaire total d'environ 130 m.
- La vogue qui a eu lieu pendant le week-end des 3 et 4 août 2019. Son bilan est positif avec une journée de samedi très fréquentée pour le concours de pétanque, le repas campagnard et le bal. Nous notons toutefois une baisse notable des repas de Paëlla pour la soirée du dimanche.
- Nous avons, enfin, participé financièrement au concert « Carnet de bal » le 18 janvier 2019 et au spectacle « Allegro Vino » le 25 octobre 2019, organisés par l'association « Lire pour Grandir ».



Manifestations à venir en 2020

Les dates prévisionnelles des prochaines manifestations programmées par le Comité des Fêtes sont les suivantes :

- **Vide grenier** : Mai 2020 (date exacte à définir),
- **Vogue** : weekend des 1 et 2 août 2020.

Enfin, nous rappelons que toutes les personnes qui souhaitent nous aider quelques heures sur une manifestation sont les bienvenues.

Vous pouvez suivre nos activités sur notre page facebook « *Comité des Fêtes de Vercheny* » et nous contacter aux coordonnées suivantes :

- **Email** : cf_vercheny@yahoo.com
- **Téléphone secrétaire** : 06-83-51-87-22

UN PEU D'HISTOIRE

Commandement

L'An mil six cent soixante treize, et le premier jour d'Aoust avant midi au dit lieu. Par devant moi notaire de l'phinat souverain, et les témoins nommés.

A comparu, honnête Jean CHENEBIER, rentier du moulin de la communauté de Verchery, et en présence d'honnête Estienne LOURIE, conseil du dit lieu.

Lequel CHENEBIER a dit et remontré, que par la fonction d'arrentement à lui fait du moulin de la communauté, Il se trouvera obligé de faire réparer le canal du Béal du moulin, près du ruisseau de la Tuilière, de sorte que ceux qui ont des fonds aboutissant ne puissent y accéder. Car le canal Béal a été emporté par la rivière de Drome, en face du fond de Jacques LAMBERT fils à Jean, depuis marché dernier, et que l'on ne peut plus passer, sans que le dit Béal soit remis en état. Ce qui porte un notable préjudice au rentier du moulin, qui ne peut jouir de l'effet de l'arrentement.

C'est pourquoi le dit CHENEBIER a sommé, requis, interpellé le dit LOURIE conseil en la personne, ainsi que les autres officiers de la Communauté, qu'il y a lieu de faire mettre le canal en état, sans quoi, il se verrait contraint de demander des dommages et intérêts, pour la perte qu'il a eue, depuis huit jours que le moulin ne peut moulin. Et requerra et se pourvoira en justice s'il le jugera bon.

A la réponse du dit conseil, lequel a demandé une copie pour la faire voir à son conseil, pour y délibérer ensemble avec Jacques LOMBARD. De quoi moi requis. et pour faire valoir ce que de raison, baillé copie au dit LOURIE, fait et vérifié au dit Verchery, au chemin dans la terre au dessus du Peyzache en présence de Mathieu ALLEMAND, timonard et Estienne ROMAN du lieu témoins requis. Le dit ROMAN signe avec le dit CHENEBIER non le dit ALLEMAND pour me devoir.

le dit LOURIE m l'a voulu. Signé CHENEBIER, E. ROMAN
et moi LOMBARD notaire, Une copie à LOURIE

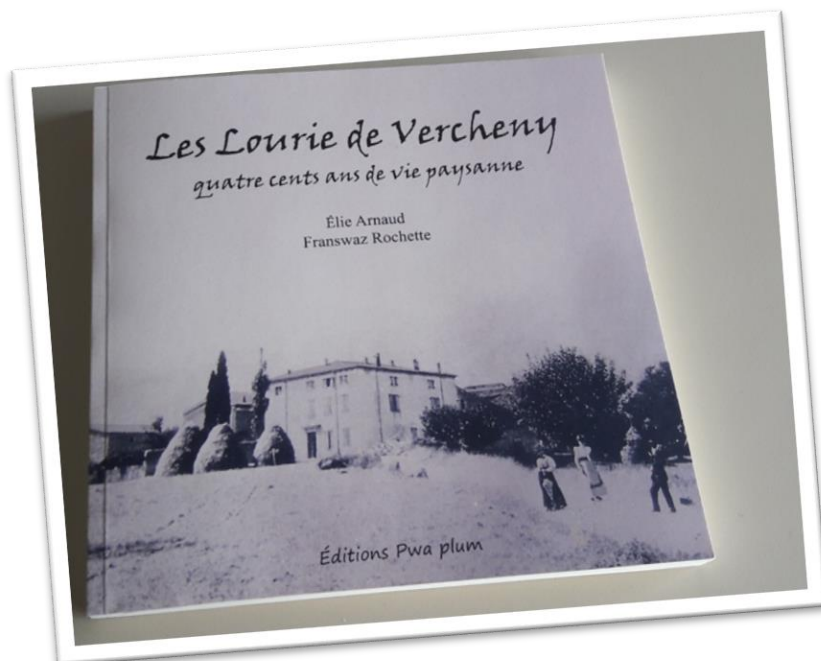
De dit premier Aout avant midi, année ci dessus par
moi notaire royal Bourguign, au requis du dit LOURIE conduit.

Par copie ci dessus transmise; a été intimé et signifié
au dit Jacques LOMBARD Carrier, y nommé et par lecture
que lui en ai fait, et baël de copie, avec commandement de justice.

Laquelle par lui entendue, et dit, qu'il faut travailler
sans tarder à réparer le canal du Béal de moulin, et y avoir
plus de quarante journées d'homme, ne cessera le travail, qu'il
ne soit assuré de pouvoir trouver du monde, en payant à
raison de la récolte, que si on en veut faire offre de les payer,
et que nul en subisse le préjudice.

En suite de quoi, la requirition octroyée, et récitée en la
terre de Champ Sarrasin de Georges LOMBARD, en présence de
Jacques TARDIF et Jean CHENEBIER le trouvant requis.

Les dits CHENEBIER et LOURIE signent, non le dit LOMBARD
qui me l'a voulu, le dit TARDIF iPhixible.



L'INTERCOMMUNALITE



Centre aquatique

Le Conseil Communautaire du 15 mai 2019 a refusé l'avant-projet définitif et la poursuite du projet de construction du centre aquatique intercommunal.

Composition de notre poubelle grise

La dernière campagne nationale de caractérisation des déchets a été réalisée sur l'année 2017. Elle permet de connaître la composition des déchets ménagers des français.

Les résultats montrent que :

- Les biodéchets (restes de repas, gaspillage alimentaire, ...) représentent 27 % des ordures ménagères.

Ces biodéchets peuvent être valorisés en alimentation pour des poules, en composteurs individuels ou collectifs pour produire du compost.

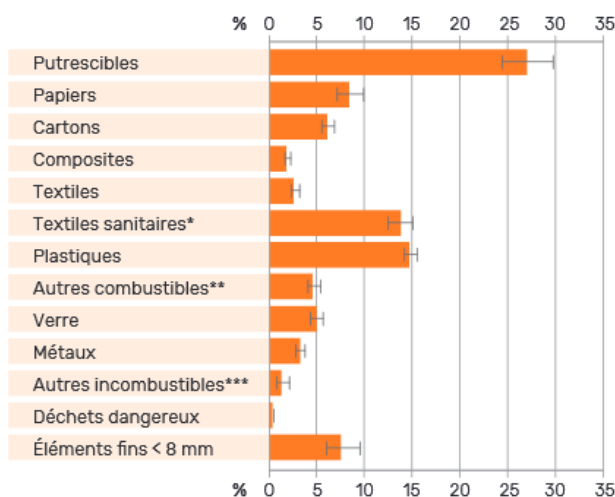
- Les papiers / cartons / bouteilles plastiques / emballages métalliques / emballages alimentaires représentent 25 % des ordures ménagères.

Soit environ la moitié de nos ordures ménagères qui pourrait être valorisée en biodéchets et en tri sélectif.

Consignes de tri de la collecte sélective

Les papiers / cartons / bouteilles plastiques / emballages métalliques / emballages alimentaires peuvent tous être triés dans les bacs de tri, mis à disposition par la CCCPS, selon les consignes de tri suivantes.

Composition nationale des OMR en 2017
- sur matière brute - avec répartition des éléments fins entre 8 et 20 mm



Ne doivent pas être mis :

- Dans le bac de papiers / cartons : les gros cartons (valorisation en déchetterie), les mouchoirs et serviettes en papier, les films plastiques, ...
- Dans le bac des bouteilles plastique /emballages métalliques : pots de yaourt, barquettes, gobelets, sacs et films plastiques, ...
- Dans le bac des emballages en verre : vitres cassées, miroirs, ampoules, vaisselle en verre ou en porcelaine,



Comment se procurer un composteur pour trier ses biodéchets ?

Pour s'équiper d'un composteur, rien de plus simple, il suffit :

- de se rendre à l'accueil de la Communauté de Communes du Crestois et du Pays de Saillans (CCCPS), située Chemin des Senteurs à Aouste-sur-Sye ;
- de signer la convention SYTRAD régissant la cession et le suivi technique des composteurs ;
- d'établir un chèque de 30 € à l'ordre du trésor public.

Nous pouvons organiser une mutualisation pour retirer des composteurs auprès de la CCCPS. Dans ce cas, merci de contacter le numéro suivant : 06-83-51-87-22.

Collecte des Ordures Ménagères

Comme vous avez pu le constater, la CCCPS a retiré les bacs d'ordures ménagères pour les remplacer par des colonnes semi-enterrées. Ce remplacement fait suite à la reprise en régie de la collecte des ordures ménagères par la CCCPS.

Sur notre territoire communal, 4 colonnes ont été installées :

- A Vercheny-le-Haut, au point d'apport volontaire, en dessous de la Mairie,
- A Vercheny-le-bas :
 - o au point d'apport volontaire, rue de la gare,
 - o au point d'apport volontaire, rue des ramières, à côté de la STEP,
 - o dans l'enceinte du camping municipal.

Ces colonnes permettent de collecter uniquement les ordures ménagères résiduelles (sacs noirs). La taille maximale des sacs poubelles ne doit pas dépasser 60 litres. Le nettoyage de la zone autour des Points d'Apport Volontaire est désormais effectué par notre agent communal (compétence récemment restituée aux communes).



Les autres services à votre disposition pour trier vos déchets

La déchetterie inter-communale de Saillans

Les déchets acceptés sont les suivants : les cartons, le bois (meubles, planches, ...), les métaux (vélo, mobilier, ...), les vêtements et chaussures en bon état, les déchets verts, les déchets électriques, électroniques et électroménagers (grille pain, machine à laver, TV, ...), les déchets ménagers spéciaux (piles, batteries, huiles, peintures,...).

Une benne d'encombrants permet également de collecter les déchets non valorisables (plaques de plâtre, laine de verre, objets en plastique divers, ...).

Service de ramassage des encombrants

Un service de ramassage des encombrants est possible pour les personnes âgées de plus de 70 ans et aux personnes handicapées. Le ramassage est réalisé un jeudi par mois. Il s'agit de collecter des objets volumineux, d'origine domestique, comme :

- des déchets d'équipements électriques ou électroménagers (cuisinières, réfrigérateurs, congélateurs, aspirateurs, machines à laver, téléviseurs, ...),
- le mobilier d'ameublement : tables, chaises, sommiers, lits, canapés, fauteuils, bureaux, chevets, commodes,
- les objets divers : vélos, poussettes, landaus, tables à repasser, jouets, articles de cuisine, articles de sport.

La collecte se fait de plein pied. Les agents ne vont pas chercher les encombrants dans le domicile. Il suffit de prendre un RDV avec la CCCPS au 04-75-40-03-89.

La recyclerie de Crest

La recyclerie « l'Or des Bennes » est située au 82 chemin du Grand Saint Jean à Crest. Elle est gérée par l'association Tricycle.

La recyclerie est un espace dédié à la seconde vie des objets. Vous pouvez déposer de nombreux objets (mobilier, textiles, chaussures, vaisselle, jouets, bibelots, appareils électriques et électroniques, ...) qui seront nettoyés, réparés, valorisés pour être vendus.

La liste détaillée des objets acceptés est visible à l'adresse suivante : <http://lordesbennes.fr/on-y-trouve/on-prend-on-ne-prend-pas>.

Heure de dépôt des objets : les mercredis de 13h30 à 18h00 et les samedis de 9h00 à 18h00.

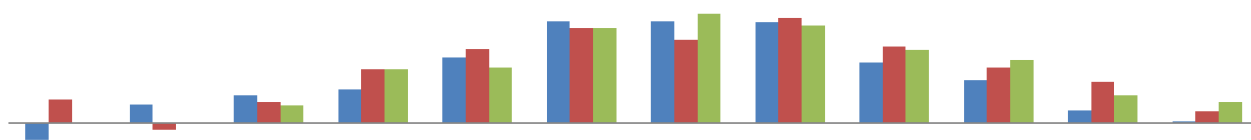
Communauté de Communes du Crestois et du Pays de Saillans
15 Chemin des senteurs - 26400 Aouste sur Sye
Tél. : +33 (0)4 75 40 03 89 - accueil@cccps.fr – www.cccps.fr

INFOS PRATIQUES

TEMPERATURE ET PLUVIOMETRIE

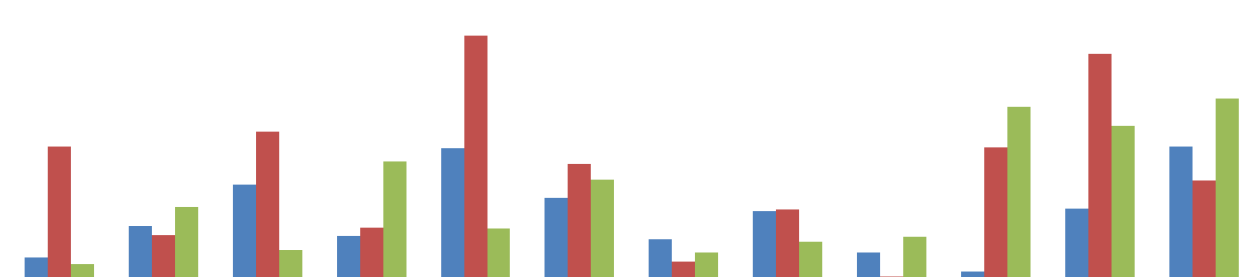
Peyrache

Température moyenne matin



	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
■ 2017	-2,85	3,00	4,54	5,53	10,80	16,83	16,90	16,74	10,03	7,09	2,10	0,22
■ 2018	3,90	-1,20	3,45	8,90	12,22	15,76	13,80	17,45	12,66	9,16	6,83	1,93
■ 2019	0,03	-0,01	2,83	8,86	9,12	15,70	18,12	16,16	12,16	10,41	4,60	3,48

Pluviométrie



	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
■ 2017	22,00	50,50	88,00	41,50	121,00	76,00	38,50	64,50	27,00	9,50	66,50	123,00
■ 2018	122,50	42,50	136,50	49,00	223,00	107,00	18,50	65,50	5,40	122,00	206,50	92,00
■ 2019	16,50	68,00	29,00	109,00	48,50	93,00	26,50	36,50	41,00	159,00	141,50	166,00

Je relève les températures le matin entre 7 et 8h selon la saison.

Bonne et fructueuse année 2020 à tous. Elie ARNAUD

ELECTIONS MUNICIPALES 2020

Les prochaines élections municipales se dérouleront le dimanche 15 mars 2020 pour le premier tour. Le second tour des élections aura lieu le dimanche 22 mars 2020.

Pour pouvoir voter aux élections municipales les électeurs ont jusqu'au **vendredi 7 février 2020** pour s'inscrire.

Possibilité de s'inscrire en ligne (via un compte service-public.fr ou FranceConnect) : www.service-public.fr/compte/se-connecter



LA FACTURATION DE L'EAU et/ou DE L'ASSAINISSEMENT

Comprendre sa facture

Pour les services de l'eau et/ou de l'assainissement, la période facturée pour une année complète, s'étend, du 1^{er} septembre au 31 août. Concernant les abonnements débutant ou finissant hors des périodes concernées, leurs facturations sont éditées au prorata temporis.

La facture comprend :

Une rubrique "Eau" :



- L'abonnement / location du compteur au service (annuel)
- La consommation en m³ (relevé de compteur)

Une rubrique "assainissement"

- La consommation en m³ (basée sur les volumes d'eau consommée)

Cette dernière est reversée à la Communauté de Communes du Crestois et du Pays de Saillans – Cœur de Drôme.

Une rubrique "organisme public"

- Redevance pollution. Cette redevance s'applique à tous les abonnés (sur les m³ d'eau consommée)
- Redevance modernisation des réseaux de collecte. Cette redevance n'est due que par les abonnés raccordés au réseau collectif

Les redevances "Pollution" et "Modernisation" sont reversées à l'agence de l'eau.

Payer sa facture

Plusieurs possibilités pour régler sa facture :

- Par chèque ou carte bancaire, auprès du trésor public de Crest (perception)
Adresse : "Centre des finances publiques – Cours de Verdun – 2400 Crest"
- En espèces, remises au guichet de la perception de Crest
- Par Internet, en se connectant sur : www.tipi.budget.gouv.fr (site Internet sécurisé)

Pour les deux premières options : se munir du talon d'identification à détacher au bas de la facture. Pour le paiement par Internet : saisir l'identifiant collectivité et la référence, indiqués sur la facture.

Périodicité de facturation

La mairie émet une facture par an. Cette facture est à régler dans les 30 jours qui suivent sa réception.

Important

Pensez à surveiller votre installation durant l'année pour détecter d'éventuelles fuites.

J'arrive ou je pars du village

Pour la bonne gestion des factures, il est indispensable de communiquer au secrétariat de mairie la date d'arrivée et de départ des locataires et propriétaires, le relevé de compteur d'eau (M³) ainsi que la nouvelle adresse après déménagement.

Les propriétaires de logements locatifs sont également invités à transmettre ces informations.

RECETTES GOURMANDES

Gâteau aux noisettes, chocolat et aux poires



600 g ou 4 poires (William) pelées
175 g de beurre à température ambiante, plus un peu en sus
175 g de vergeoise blonde
3 œufs
175 g de farine
175 g de farine de noisettes ou de noisettes moulues en farine (ou poudre d'amandes)
Une pincée de sel
1 sachet de levure chimique
75 g de chocolat noir, en petits morceaux
Facultatif : 3 cuillères à soupe de miel

Préchauffer le four à 180 degrés. Graisser un moule à manqué de 20 centimètres de diamètre et recouvrir le fond avec du papier sulfurisé coupé sur mesure.

Couper 2 poires en deux, les couper en éventail ; en les laissant ensemble à la tige. Couper les deux autres poires en petits dés. Battre le beurre avec le sucre jusqu'à une consistance lisse. Battre les œufs un par un, puis ajouter la farine à pâtisserie et la farine de noisettes, le sel et la levure pour obtenir une pâte lisse et homogène. Incorporer les cubes de poires et le chocolat haché, verser la pâte dans le moule à manqué et lisser le dessus.

Répartir les éventails de poires sur le dessus et mettre le gâteau au four. Cuire au four environ 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un bâtonnet en ressorte propre. Laisser reposer pendant 10 minutes, puis démouler avec précaution. Laisser refroidir le gâteau sur une grille. Vous pouvez enduire le gâteau avec du miel chaud pour le rendre encore plus beau.

Testé et approuvé par le Conseil Municipal

Vera

Viande aigre-douce, 5 personnes

Un peu d'historique :

Des scientifiques allemands affirment que Jules César, lors de sa conquête (vers 50 av. J.-C.), transportait de la viande, incrustée de vinaigre et de vin, en bœufs vers le nord. Selon eux, c'est là que réside l'origine de Sauerbraten - et donc aussi de la viande acide. Ils ne seront probablement jamais en mesure de fournir des preuves concluantes, mais il est très probable que le plat primitif vient des Romains. Les Romains ont apporté la culture fruitière (base pour la mélasse de pomme) au Limbourg et la viticulture (base pour les raisins secs) en Rhénanie. Les recettes de 'De re coquinaria', un célèbre livre de cuisine romain du 4ème siècle après J.C., montrent que la cuisine romaine connaissait tous les ingrédients et les techniques de préparation dont vous avez besoin pour faire des Sauerbraten et des viandes acides.

Ingrédients

1 kg de bœuf pas trop maigre (le jumeau à pot au feu ou le paleron)

5 gros oignons coupés en rondelles, 3 feuilles de laurier, sel

5 clous de girofle, 10 baies de genièvre écrasées, 10 grains de poivre écrasés

4 cuillères à soupe de la mélasse de pomme, (ou des raisins secs)

Une bouteille de vieille bière brune

150 ml de vinaigre de vin blanc

Huile de friture (huile de tournesol ou huile d'arachide : faites attention aux allergies !), beurre, 2 tranches de pain d'épices (ou 30 grammes de farine)

Porter la viande à température ambiante et bien l'assécher. C'est important pour pouvoir le faire dorer rapidement, en lui donnant un bon goût avant de commencer à le faire mijoter. Couper la viande en gros morceaux et la frotter fermement avec du sel. Ce sel stimule également le brunissement de la viande. Mettre une casserole allant au four à fond épais à feu vif et ajouter un filet d'huile. Dès que l'huile est chaude (ne la laissez pas fumer), mettre la viande dans la poêle. Pas tout à la fois, car l'huile refroidit trop vite, mais d'abord une partie et ensuite le reste. Faire frire la viande brun foncé sur tous les côtés.

Ajouter une noix de beurre, puis ajouter les rondelles d'oignon à la viande et faire revenir les oignons à feu moyen. À l'aide d'une cuillère en bois, gratter bien le fond de la poêle et ajouter la viande en remuant. Il y a beaucoup de saveurs.

Faire rôtir les baies de genièvre, les grains de poivre et les clous de girofle écrasés, dans une poêle à frire sèche sur une petite flamme. Vous pouvez ensuite les ajouter séparément à la viande, mais vous devrez ensuite tout vider plus tard. Les sacs de coton aux herbes ou les sachets de thé que vous pouvez remplir vous-même vous éviteront bien des tracas. Écraser les feuilles de laurier avant de les ajouter.

Verser la mélasse de pommes dans une casserole, ajouter la vieille bière brune et le vinaigre et chauffer ce mélange. Remuer. Goûtez ! Il doit avoir un goût aigre-doux délicieux.

Si vous aimez l'équilibre aigre-doux, ajouter le mélange à la viande. Ajouter ensuite autant d'eau chaude que nécessaire pour vous assurer que toute la viande est juste sous l'eau.

Mettre la casserole dans le four préchauffé à 110 degrés. Le liquide dans la casserole doit rester à environ 80 degrés pendant toute la durée de la cuisson. Utiliser un thermomètre à viande pour mesurer cette température et vérifier régulièrement. Il est absolument « dissuadé » de cuire la viande, car cela vous fera perdre* tout votre jus. Prendre six heures comme temps de cuisson. Puis la viande sera assez cuite. (Faire mijoter la viande sur un réchaud à pétrole sera plus économique et garde la température basse plus facilement)



Pêcher le sachet d'herbes ou toutes les herbes ajoutées séparément de la poêle et finir la sauce.

Cela peut se faire de plusieurs façons :

1) Réduire en bouillie. Cela lui donne une saveur encore plus intense, mais il reste moins de sauce. Verser le liquide dans une grande casserole et laisser bouillir à feu vif jusqu'à ce qu'il reste une substance sirupeuse. Ajouter le liquide ensuite à la viande.

2) Utiliser quelques morceaux de pain d'épices pour lier la sauce. Ajouter les morceaux, bien mélanger et laisser le temps de se réchauffer et de se lier. Ajouter autant de morceaux qu'il vous faut pour obtenir une sauce consistante. Le pain d'épices modifie considérablement le goût du plat. Alors, doucement !

3) Utiliser du beurre et de la farine pour lier la sauce. Prendre 30 g de beurre et 30 g de farine et pétrir jusqu'à ce que se forme une pâte. Diviser en trois parties et mélanger à la sauce chaude, porter de nouveau à ébullition et attendre que la sauce épaisse. Laisser bouillir pendant trois minutes.

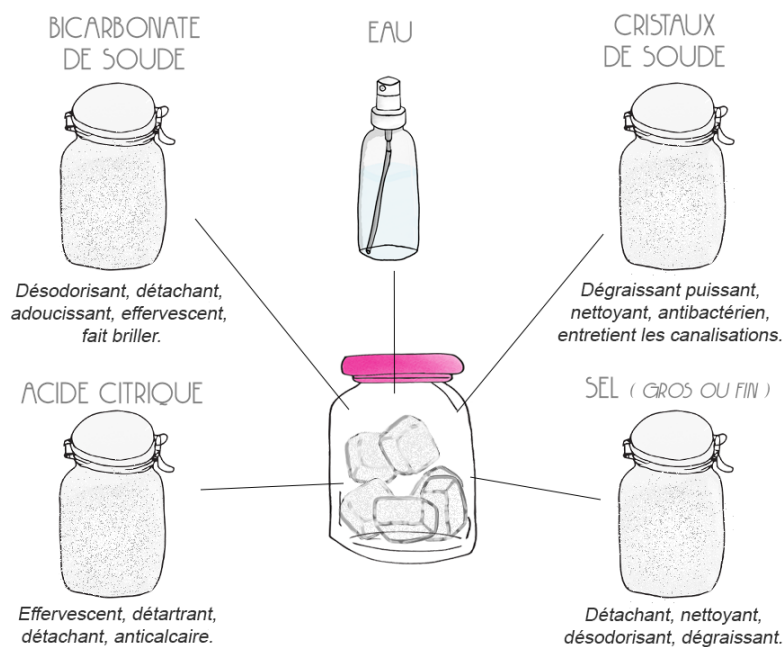
Servir avec : frites maison, une bonne cuillère de mayonnaise, le tout superposé. Oublier les légumes. Demain, nous serons sages.



Bon appétit

Vera

FABRIQUER SES PASTILLES LAVE-VAISSELLE MAISON



Bonne préparation.

60 g de bicarbonate de soude
60 g d'acide citrique
60 g de cristaux de soude
60 g de sel (fin ou gros)
Un peu d'eau

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients sauf l'eau dans un bol
- Rajouter de l'eau, petit à petit, pour que le mélange ne mousse pas trop
- Mélanger avec la fourchette jusqu'à obtenir une texture de crumble
- Verser une cuillère à café du mélange dans chaque trou du bac à glaçons
- Laisser reposer pendant une nuit et garder les pastilles dans un bocal hermétique



Photos : Manuel PRATS

CARNET

Naissances



Raphaël LE BOËDEC le 17 février

Louise REY le 7 mars

Leandre GENY le 2 avril

Baptême civil

Loucas et Savannah BROTONS le 15 juin



Mariage



Romain PECEMAGRÉ et Julie MONNIER le 7 septembre

Décès

Yvonne POULET le 29 janvier

PONSONNET Monique épouse GRIMAUD le 3 mars

Marcel DENUAULT le 3 novembre

Emmanuel MONNIER le 12 novembre



Photos : Manuel PRATS



L'Echo du Barry – Janvier 2020 n°4

1, Place de la mairie - 26340 VERCHENY

Tél. : 04.75.21.73.47

Mél : communedevercheny@wanadoo.fr / www.vercheny.fr

Directeur de publication : Franck MONGE

Maquette et rédaction : Commission communication et Nadine ARNAUD

Crédits photos : Mairie de Vercheny, Ecoles, Associations, Freepik.com

Impression : Veziant imprimeur Crest - mail : veziant.imp@wanadoo.fr

Tirage : 220 exemplaires

Distribution : mairie