



NONVILLE

Le Petit Journal

Edition N°11 - Janvier 2023

INFORMATIONS PRATIQUES

MAIRIE

Accueil téléphonique aux horaires d'ouverture : 01 64 29 01 34
Accueil de 14h à 17h15,
et sur rendez-vous en dehors de ces horaires
Site web: www.nonville77.fr

ECOLE PRIMAIRE ETIENNE

MIERRE

07 72 50 77 03

BIBLIOTHEQUE

(Hors vacances scolaires)
Les premiers mercredis de chaque mois de 15h à 17h.
Le vendredi de 14h à 17h30

GARDERIE/CANTINE DE VILLEMER

07 86 36 47 32
Cantine.sirp@gmail.com

GARDERIE DU MERCREDI A NONVILLE

Inscription à la mairie

SECRETARIAT SIRP

06 73 52 67 30
Sirp77250@orange.fr



Chères Nonvilloises, Chers Nonvillois,

C'est avec plaisir que je m'adresse à vous.

Après trois années compliquées relatives à l'épidémie COVID, nous devons rester prudents et vigilants.

Depuis la rentrée de septembre, nous faisons face à une forte inflation avec une sensible augmentation de l'énergie et des produits de premières nécessités qui vont avoir un impact non négligeable sur les différents budgets (familles et collectivités).

Au niveau municipal, il nous faudra être attentif et vigilant pour l'élaboration du budget 2023 avec les augmentations prévisibles en matière de fonctionnement.

La municipalité a abordé les questions d'économie d'énergie depuis la fin octobre pour mettre en place des mesures efficaces, la réalisation de travaux d'isolation dans la chaufferie de la Mairie dans le cadre de l'amélioration énergétique, limiter le chauffage dans les locaux et ajuster les horaires de l'éclairage public.

Une réflexion est ouverte sur l'extinction de l'éclairage public en période d'été.

Durant toute l'année 2022, de nombreuses manifestations organisées par des associations locales ont connu un très large succès. Notre vie festive reprend grâce au tissu associatif et leurs bénévoles : merci à leur implication et le don de leur temps ainsi que les élus impliqués dans de nombreuses manifestations.

Je tiens à remercier les agents Nadège, Christine, Yann pour leurs actions au quotidien ainsi que Laurette notre bibliothécaire.

J'aimerais une nouvelle fois, remercier les élus municipaux qui m'entourent, pour leurs actions efficaces, pour leur implication dans la vie du village.

Je reste à votre disposition, à votre écoute dans l'intérêt de tous.
Je vous souhaite une bonne et heureuse année 2023, tournée vers un avenir meilleur pour chacun d'entre vous.

Je vous donne rendez-vous le samedi 21 janvier 2023 à 16 heures 30 à la salle des fêtes pour les vœux de la municipalité.

Le Maire

Jean Claude BELLIOU

ACTUALITES

Travaux pour 2023

Isolation thermique de 2 logements communaux avec pose de laine de roche dans le grenier, de 2 poêles à granulés et isolation de plafond en placo dans l'escalier d'accès au 1^{er} étage et dans une pièce. Le reste de l'appartement étant isolé.

Une rampe d'accès à la mairie, pour personne à mobilité réduite, va être construite d'ici fin janvier.

Changement de toutes les armoires de l'éclairage public. Une première ayant déjà été changée à Chauville.

D'autres travaux sont en cours d'étude et se feront bien sûr en fonction de nos finances.

Bridge énergies

Suite à l'interpellation de plusieurs, Nonvillois(es) et Genevriens(nes) qui m'ont interrogé sur les toxicités des substances respirées provenant de l'incident survenu le 07 octobre 2022 à la plateforme pétrolière où des odeurs nauséabondes persistantes avec un nuage de vapeur se sont propagées jusqu'à la Genevraye. J'ai interrogé les services de l'état le jeudi 13 octobre 2022 et nous sommes dans l'attente d'une réponse. L'installation du nouveau dispositif de traitement pour permettre la neutralisation des odeurs a été mis en service fin novembre.

Si vous ressentez des odeurs provenant de la plateforme, n'hésitez pas à les signaler au responsable de la plateforme et en Mairie.

Une nouvelle secrétaire à la Mairie

Depuis le 02 janvier Madame Maria PERICOUCHE nous a rejoint pour succéder à Sabrina qui elle-même avait succédé à Marie Françoise dans les fonctions de secrétariat polyvalent.

Avant de nous rejoindre Madame PERICOUCHE travaillait à la Mairie d'ORMESSON sur les mêmes fonctions depuis de nombreuses années.



Information recensement de la population 2023

La mairie de Nonville procédera au recensement de ses habitants du 19 janvier au 18 février 2023. Nous vous présentons les deux agents recenseurs. (Informations disponibles sur le site de la mairie : www.nonville77.fr)



Mme Marie-Alice CHEVRIER



Mme Nadège MASSON

ETAT CIVIL

Naissances 2022 :

- Lola BERTHY le 05 janvier
- Marley, Antoine, Jean BARBIER le 17 janvier
- Anabelle, Josée, Laurence CATRIN GOMES le 05 avril
- Milo, Jules LION le 26 juillet

PACS :

- M Jérémy AVIGNON ET Mme Shérone LIGNOT le 14 octobre 2022

Décès :

- M Gérard DIGARD le 22 novembre 2022

MIEUX CONNAITRE

Que s'est-il passé à Nonville ?

Le 27 novembre, l'association « Nonville son passé au futur » a organisé son premier marché de l'Avent. L'occasion de rencontrer nos artisans et producteurs locaux.

Le 19 novembre, la salle polyvalente de Nonville s'est de nouveau animée à l'occasion du beaujolais nouveau. Le comité des fêtes de Nonville a de nouveau rencontré un franc succès.

Le 3 décembre, à la salle des fêtes de Treuzy-Levelay, l'association 365 jours parents a organisé son marché de Noël où nous avons pu découvrir l'artisanat et la gastronomie de notre belle région. A cette occasion les élèves nous ont interprété de jolis chants de Noël.

Le 11 décembre, le comité des fêtes de Nonville a offert un moment de convivialité autour d'un vin chaud, pain d'épices et autres douceurs.

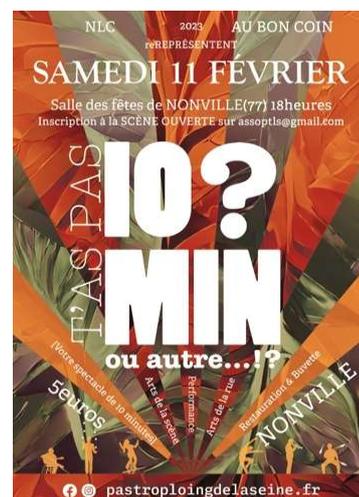
Le SIRP a offert aux enfants, le 13 décembre, un spectacle sur le thème de l'écologie suivi d'un goûter pour le bonheur de nos petits élèves.

Le 4 décembre a eu lieu le traditionnel repas des aînés. A cette occasion les aînés de la commune de la Genevraye ont été conviés à ce moment de partage.



Les prochains événements à Nonville

- **Le dimanche 5 février 2023**
 - L'Association **Nonville, son passé au futur**, organise une journée autour de la vigne et du vin.
 - Exposition à la salle des fêtes d'outils, ustensiles, mais aussi photos et affiches
 - Visite commentée des vignes d'aujourd'hui au **Clos de Nonville** et vignes d'hier **Aux Cailloux**.
 - L'Université rurale (URSL) animera, à 16h, une conférence « **Viticulture innovante en terre vierge** » suivie d'une dégustation.
- **Le 11 février 2023**
 - L'Association **Nonville Loisirs** organise une soirée où toutes les personnes souhaitant exprimer leur art musical, théâtrale, dansant ou autre peuvent venir présenter une scène ouverte de 10 minutes. Uniquement sur inscription.
- **Le 18 mars 2023**
 - Le **Comité des fêtes** anime une soirée dansante
Contact 07 69 82 22 01, comitedesfetesdenonville@gmail.com
- **Le samedi 1er avril 2023**
 - Les **Attelages Handi Loisirs** propose une bourse aux jouets et la puériculture



RESTONS INFORMES

Révision du Plan Local d'Urbanisme.

La révision simplifiée de notre PLU est applicable depuis le 27 septembre 2022, pour la révision totale du PLU elle est planifiée pour fin 2023 début 2024.

Une réunion publique se tiendra courant 2023 afin de vous informer et d'échanger.

Révision du Plan Local d'Urbanisme.

La révision simplifiée de notre PLU est applicable depuis le 27 septembre 2022, pour la révision totale du PLU elle est planifiée pour fin 2023 début 2024.

Une réunion publique se tiendra courant 2023 afin de vous informer et d'échanger.

Petite Blague

Pourquoi les canards sont-ils toujours à l'heure ?

Parce qu'ils sont dans l'étang (les temps)



Gendarmerie, Lorrez-le-Bocage : 01 64 31 63 80
Centre Hospitalier, Nemours : 01 64 45 19 00
Numéro Unique des urgences en Europe : 112
Pompiers : 18
Police : 17
SAMU : 15

La recette Pâté aux pommes de terre

6pers, facile, th 6(180°), cuisson : 55mn à 1h00

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées, 800gr de pommes de terre, 50cl de crème fraîche, 2 oignons, 250gr de fromage râpé, persil, sel, poivre et 1 œuf.

1. Épluchez et coupez en tranche fine les pommes de terre et les oignons.
2. Étalez l'un des rouleaux de pâte feuilletée dans un moule à tarte, ou génoise.
3. Remplissez le moule de couche successives : pommes de terre, oignons, fromage râpé, persil, sel, poivre, crème fraîche.
4. Cassez l'œuf dans un bol et battez-le. Badigeonnez les bords de la pâte, puis recouvrez du second rond de pâte feuilletée, froncez les bords pour qu'ils se collent.
5. Roulez un morceau d'aluminium autour d'un stylo, retirez le stylo et enfoncez le papier d'aluminium au milieu de la pâte pour constituer une cheminée, badigeonnez le dessus de la pâte avec le restant de l'œuf battu, enfournez dans le four chaud à 180° pendant 55mn à 1h.

Servir tiède avec une salade et peut être accompagner de charcuterie.

