



# NONVILLE

*Le Petit Journal*

*Édition 23 - Janvier 2026*



À l'aube de cette nouvelle année, je vous adresse mes vœux les plus sincères pour 2026, qu'elle vous apporte à vous ainsi qu'à vos proches, santé, bonheur et sérénité.

L'année 2025 a été marquée par de nombreux événements organisés par les associations Nonvilloises, soutenues par la municipalité. Je tiens à exprimer ma gratitude à chaque présidente et président, ainsi qu'à tous les bénévoles qui contribuent à rendre notre village dynamique et agréable à vivre.

Un remerciement tout particulier à Laurette, bénévole depuis de nombreuses années à la bibliothèque communale, ainsi qu'aux membres du SIRP, représentés par sa présidente, Madame Florence BODIN et à nos institutrices Magali GUESPIN et Farah CHALABI sans oublier Frédérique PINAULT.

Je souhaite saluer les agents communaux et l'ensemble de l'équipe municipale, avec une pensée particulière pour Monsieur Gérard BALLAND, élu Maire, qui nous a quitté le 26 janvier 2022, pour leur investissement et leur engagement durant cette mandature, ayant permis la réalisation de différents projets et parmi lesquels :

- La réfection de plusieurs voiries, le remplacement des panneaux de rue, le remplacement de la canalisation d'eau potable sur la route de Montereau, la rénovation des armoires électriques de l'éclairage public, la mise en accessibilité de la mairie, de la salle polyvalente, la réfection de la toiture de la mairie, de l'école, la mise en conformité des paratonnerres, la révision du Plan Local d'Urbanisme (PLU), l'installation d'un nouveau columbarium au cimetière, l'acquisition du terrain et la création du parking du cimetière, la réalisation d'une cantine scolaire.
- Sur les logements communaux : réfection d'une partie de la toiture, isolation des combles, remplacement des menuiseries et du système de chauffage (mise en place de poêles à granules).

Il convient également de souligner l'importance des travaux d'entretien réguliers, indispensables pour préserver et prolonger la durée de vie de nos infrastructures.

Je tiens à exprimer ma reconnaissance aux services de l'État, au Conseil Départemental de Seine-et-Marne, à notre communauté de communes Moret-Seine-et-Loing, ainsi qu'au SDESM, pour leur soutien en ingénierie et/ou financier.

J'aurai le plaisir de vous retrouver à l'occasion de notre traditionnelle cérémonie des vœux, qui se tiendra le vendredi 30 janvier 2026 à 19h00 dans notre salle polyvalente.

Je vous souhaite à toutes et à tous une année 2026 pleine de réussites et de satisfactions.

Bien sincèrement  
Jean-Claude BELLLOT, Maire

## Animations passées

### Le CCAS : Le repas des aînés



### L'Association Nonville son Passé au Futur : Le marché de l'Avent



### Le Comité des Fêtes de Nonville : Soirée Années 80



## ETAT CIVIL

**Décès:** Gilles Laurent SAUVANET - Le 08 novembre 2025  
Yvonne GALLAND - Le 03 janvier 2026

**Doyen :** Robert GRANDPRE - 93 ans



## Elections municipales 2026

Le 15 mars 2026 pour le 1er tour et le 22 mars 2026 pour le 2nd tour.

### LES CHANGEMENTS POUR NOTRE COMMUNE À PARTIR DES ÉLECTIONS 2026

- Les élections municipales se déroulent désormais au scrutin de liste à deux tours.

### ATTENTION, CHANGEMENT DU MODE DE SCRUTIN :

Le changement majeur réside dans le fait que le panachage sera désormais interdit, il faudra voter pour une liste entière !

Ainsi, tout bulletin portant une mention manuscrite sera considéré comme nul.

### QUI PEUT SE PRÉSENTER ?

À l'approche des **élections municipales 2026**, certains s'interrogent sur les conditions nécessaires pour être candidat. Les règles sont précises, mais accessibles à tous. Voici l'essentiel à connaître pour vérifier si vous pouvez vous présenter **dans votre commune** ou une commune alentour.

### **Les conditions générales pour être candidat aux municipales 2026**

Pour se présenter aux **élections municipales** en France, il faut remplir plusieurs critères essentiels :

- **Avoir au moins 18 ans** au jour du scrutin
- **Être de nationalité française** ou ressortissant de l'Union Européenne résident en France (vous pouvez être conseiller municipal mais vous ne pouvez pas être élu maire ou adjoint)
- **Être inscrit sur les listes électorales de la commune** ou être inscrit au rôle des contributions directes de la commune
- **Avoir satisfait aux obligations militaires**
- **Être candidat dans une seule circonscription électorale**



SIGNATURE DU 4<sup>e</sup> AVENANT AU CONTRAT  
TERRITORIAL POUR LA REUSSITE  
DE LA TRANSITION ECOLOGIQUE (CRTE)  
pour la Communauté de Communes Moret Seine & Loing  
et la convention financière 2025 avec les communes de  
La Genevraye, Nonville, Villecerf et Villemaréchal  
10 décembre 2025



## Événements futurs à Nonville

### Janvier :

- Le 30 janvier à 19H00 : Voeux de la Commune de Nonville

### Février :

- Le 07 & 08 février : Concours de Belote et de Tarot par Nonville son Passé au Futur
- Le 21 & 22 février : "T'as pas 10mn" par Nonville Loisirs et Culture

### Mars :

- Le 06 & 07 mars : Bourse aux vêtements par Handi Loisirs
- Le 14 mars : Soirée à thème par le comité de Fêtes

## Future aire de jeux



## Remise de la médaille du travail

La médaille d'honneur du travail Grand Or a été remise à M. François BEAUHAIRE, le 21 décembre 2025.



## Gâteau aux noix classique

- Noix entières décortiquées : 250g
- Oeufs : 4
- Beurre mou : 250g
- Sucre en poudre : 250g
- Lait : 15 cl
- Farine : 180g
- Levure chimique : 1 sachet
- Moule à gâteau : 1 (de votre choix)

1. Mixez les noix.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

2. Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre en poudre.

Ajoutez les jaunes d'œufs.

Lorsque le mélange est bien homogène et lisse, ajoutez le lait, la poudre de noix, la farine et la levure chimique.

La pâte doit être assez épaisse.

3. Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement à la pâte en deux fois. Remuez doucement à l'aide d'une Maryse.

4. Préchauffez le four à 180 °C / T h 6 .

Versez la pâte dans un grand moule à gâteau beurré et fariné, sauf s'il est en silicone.

5. Pour finir

Enfournez pour 40 min de cuisson, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

Laissez-le refroidir sur une grille avant de le déguster.



## Blague du jour !

Que fait un Hibou quand il est fâché?