

BULLETIN MUNICIPAL *2020*



LABERGEMENT LES AUXONNE



INFOS PRATIQUES



HORAIRE
D'OUVERTURE
AU PUBLIC

Lundi 08H00 – 12H00
Jeudi 14H00 – 18H00



4 Rue de Rosière
21 130 LABERGEMENT LES AUXONNE



VILLAGE LABERGEMENT LES AUXONNE



03.80.31.45.74



www.labergement-les-auxonne.fr



mairie.labergement-les-auxonne@wanadoo.fr

COMMAUTE DE COMMUNES VAL DE SAONE

Ruelle de Richebourg
21 130 AUXONNE

 03.80.27.03.20

GENDARMERIE

2 Rue de Flammerans
21 130 AUXONNE

 03.80.27.03.60

TRESOR PUBLIC

1 Ruelle des pêcheurs
21 130 AUXONNE

 03.80.37.32.27

Suez Lyonnaise des eaux

Service client
Service urgence 24/24

 09.77.40.84.08
 09.77.40.11.26

EDF dépannage

 0810 333 021



Nous ne pouvons organiser notre traditionnelle rencontre pour les Vœux du Maire puisque les conditions sanitaires nous obligent encore à prendre nos distances. En revanche, je tenais à m'adresser à vous afin que nous puissions ensemble faire un retour sur cette année particulière.

Le vote aux urnes a été entouré de mesures sanitaires très importantes. Vous avez renouvelé votre confiance à notre équipe, je vous en suis très reconnaissant

Le monde entier subit les vagues successives d'une maladie qui touche toutes les populations et notre vie en est transformée.

Je tiens, avant tout autre propos, à adresser mes plus sincères condoléances à tous ceux qui ont perdu un proche au cours de cette année, à cause de la COVID-19 mais aussi pour toute autre raison.

Mon soutien va également, bien entendu, à toutes celles et tous ceux qui subissent en ce moment la maladie et qui doivent lutter pour ne pas perdre la vie.

En tant que Maire de la commune, j'aurais préféré que la situation nous permette de nous rencontrer de visu et que nous puissions échanger sur l'avenir de notre village. Mais tel n'est pas le cas.

Il s'agit pour nous tous de modifier nos habitudes dans nos relations avec les autres, dans nos libertés de mouvement, dans notre travail, à l'école et dans toutes les activités que nous pratiquons ou que nous aimerions encore pratiquer. Je tiens donc à vous féliciter pour tous les efforts fournis face à ces contraintes et pour le respect des gestes barrières.

Cette année, à cause des conditions sanitaires, nous n'avons pas pu organiser le repas des Aînés comme c'est la tradition, pas plus que le Noël des enfants. Le Conseil Municipal et moi-même avons les mêmes pensées chaleureuses pour tous les Anciens de notre commune. Nous avons décidé de distribuer des paniers garnis afin de donner à toutes et à tous nos aîné(e)s un moment de plaisir. Nous souhaitons que chaque personne âgée se sente entourée de notre présence et de notre bienveillance. Les enfants ont pu rencontrer le Père Noël à la Mairie, dans le respect des gestes barrières.

Je souhaite apporter tout mon soutien à notre directrice d'école, aux enseignants, ainsi qu'à tout le personnel scolaire. Nous savons combien les mesures sanitaires sont contraignantes et nous les remercions pour leur collaboration et pour leur professionnalisme. Nous félicitons également tous les élèves pour leurs efforts exemplaires.

Nous comprenons également combien les associations de notre commune sont impactées à cause de l'impossibilité de se réunir, mais aussi de l'annulation des nombreux événements. Nous déplorons également cette situation, ces organisations participant chacune à leur façon à la vie du village.

Je remercie vivement les agents du service public : gendarmes, sapeurs-pompiers, personnel soignant et autres professions qui sont sans aucun doute absolument essentiels en ce moment.

Vous imaginez bien que les projets sont pour beaucoup au point mort. Malgré les contraintes de cette situation qui ne permet pas le plein épanouissement de la commune, je suis heureux de pouvoir être présent auprès de chacun. Soyez assurés que le Conseil Municipal et moi-même œuvrons chaque jour pour que votre quotidien soit plus facile dans ces conditions particulières.



Tous les services de la collectivité sont assurés, nous avons, bien entendu, en collaboration avec les équipes enseignantes, permis que nos écoles restent ouvertes lorsque cela leur était autorisé en haut lieu.

Nous avons fait en sorte que notre village continue à être un lieu agréable en entretenant son fleurissement et les décorations de Noël ont été installées. Il me semble que nous avons tous besoin de ces moments de plaisir, à défaut de convivialité.

Le plus important au cœur de cette crise est de tenir bon la barre pour ne pas chavirer ou prendre un mauvais cap.

Chères habitantes, chers habitants, à l'heure où je vous parle, nous savons que plusieurs vaccins vont pouvoir arriver sur le marché français. Mais nous ignorons encore comment va se dérouler la campagne de vaccination : Qui sera prioritaire ? Où se fera la vaccination ? Quel sera le vaccin retenu ?

L'écrivain et aviateur français Antoine de Saint-Exupéry a écrit : « *Pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir, mais de le rendre possible.* »

Ainsi, aujourd'hui, nous sommes pétris d'incertitudes et il est vrai que cette situation n'est pas facile à accepter. Néanmoins, nous savons aussi quels gestes nous devons réaliser pour qu'un avenir soit possible pour l'ensemble de la population. Alors, je vous demande au nom de tous de bien respecter les gestes barrière et de bien vous protéger pour offrir un avenir à ceux que vous aimez.

En cette nouvelle année, je souhaite que nous soyons tous solidaires et que la commune que nous formons tous ensemble soit un lieu de réconfort et d'espoir.

Ainsi, je vous souhaite à toutes et à tous une très belle année 2021, une bonne santé pour vous et vos proches, le retour de vos projets et un avenir heureux. Prenez soin de vous !

Christophe BRINGOUT



BIBLIOTHEQUE

Heures d'ouverture

Tous les 15 jours
Le Mercredi de 17 heures à 18 heures



Depuis septembre 2020 la bibliothèque se trouve désormais à la place de l'ancienne mairie.

Plus de 3.000 ouvrages (romans, bandes dessinées, documentaires, albums) vous y attendent. La majorité de ces livres proviennent de dons, d'achats ou sont prêtés par la Bibliothèque Départementale de Prêt lors du passage du bibliobus, 2 à 3 fois par an.

ANNÉE 2021

Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3	Trimestre 4
6 Janvier	7 Avril	8 Septembre	6 Octobre
20 Janvier	28 Avril	22 Septembre	20 Octobre
3 Février	19 Mai		17 Novembre
24 Février	2 Juin		1 Décembre
10 Mars	16 Juin		15 Décembre
24 Mars	30 Juin		



ETAT CIVIL



NAISSANCES

CHATRIEUX Nino à Dijon le 13 mars 2020

AIT ABIDA Hind à Dijon le 22 mai 2020

LANNEAUX Marius à Dole le 13 septembre 2020

LELAISE Lucas à Dijon le 9 octobre 2020

DECES

MRZLJAK Marija veuve ROZIC décédée le 29 avril 2020

ĆIRIĆ Svetomir décédé le 7 août 2020

DURAND Thérèse décédée le 28 décembre 2020





LES BONNES PRATIQUES

- **Avis aux nouveaux arrivants** : Nous remercions nos nouveaux administrés de se présenter en mairie lors de leur installation sur notre commune dans le but de les connaître. Ceci nous permettra de mieux répondre à leurs attentes.
- **Élagage** : Les habitants de la commune sont invités à élaguer leurs arbres, arbustes, haies en bordure de voie publique afin d'éviter toute gêne pour les piétons d'une part, et les incidents sur les lignes téléphoniques et électriques par ailleurs (art-673 du Code Civil). Les déchets verts doivent être déposés à la déchetterie.
- **Nuisances sonores** : L'arrêté préfectoral du 16 juin 1999 interdit les nuisances sonores en dehors des jours ouvrables de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h30, ainsi que les samedis de 9h à 12h et de 15h à 19h et les dimanches et jours fériés de 10h à 12h. Divagation des animaux : Nous tenons à rappeler aux propriétaires de chiens que ceux-ci engagent leur responsabilité civile par rapport à leur animal. Un chien divagant peut être conduit à la SPA de Biarne avec laquelle la commune a signé une convention, au bout de 24h. Le propriétaire d'un animal divagant peut se voir infliger une amende allant de 150 à 750 € selon les cas (art-428-6 du Code de l'Environnement). D'autre part, les chiens doivent être tenus en laisse lors de leur promenade dans le village (chemins communaux et forestiers compris !)
- **Lampadaires hors service** : Nous invitons les habitants à signaler à la mairie tout lampadaire défectueux (ampoules grillées le plus souvent) afin d'aiguiller le plus efficacement possible les services de maintenance durant leur tournée de vérification du matériel.
- **Location de salles communales / prêt de tables et bancs** : Renseignements et réservations au secrétariat de Mairie.



DÉMARCHES ADMINISTRATIVES

- **Inscriptions sur les listes électorales** : Nous rappelons aux personnes qui ne sont pas encore inscrites sur les listes électorales de la commune que les prochaines élections auront lieu en 2021 (élections régionales et départementales). L'inscription peut s'effectuer en ligne ou en retirant une demande papier d'inscription sur les listes électorales à l'accueil de mairie aux heures d'ouverture.
- **Passeport et carte d'identité** : Les démarches pour les demandes de carte d'identité et de passeport consistent à réaliser une pré-demande en ligne sur le site : ants.gouv.fr Une fois celle-ci faite, vous devez prendre contact avec la mairie d'Auxonne qui vous fixera un rendez-vous et finalisera votre demande.
- **Recensement citoyen obligatoire** : Tout jeune de nationalité française, fille ou garçon, doit être recensé à partir du jour de ses 16 ans et dans les 3 mois suivant cette date. Cette démarche se fait soit en mairie soit sur le site internet service-public.fr (recensement citoyen obligatoire). Elle est impérative pour pouvoir effectuer la Journée Défense et Citoyenneté. L'attestation qui est remise au jeune à l'issue de celle-ci sera automatiquement demandée au moment de l'inscription au permis de conduire, au Baccalauréat, ainsi qu'aux concours nationaux. Par ailleurs, le recensement à 16 ans permet l'inscription automatique du jeune sur la liste électorale au moment de ses 18 ans. Les jeunes gens n'ayant pas effectué cette démarche dans les temps ont la possibilité de régulariser leur situation jusqu'à l'âge de 25 ans, en effectuant volontairement cette démarche de recensement.
- **Cimetière** : Si votre concession ou celle de vos proches arrive à échéance, merci de prendre contact avec la mairie afin de procéder à son renouvellement.
- **Urbanisme** : Nous rappelons aux personnes qui déposent des demandes d'urbanisme en mairie que plusieurs types de travaux peuvent figurer sur un même formulaire, et que toute demande doit nous être remise en 3 exemplaires. Nous rappelons également que tout type de travaux (construction, travaux touchant les façades, la toiture, piscine...) doit faire l'objet d'une demande d'autorisation en mairie, par le biais d'une déclaration préalable, ou d'un permis de construire, demande transmise ensuite au service d'urbanisme de Beaune pour accord.



MAIRE (France)

Historique

Dès le X^e siècle, certaines villes et bourgs sont dotés d'une charte de franchises communale. Certaines de ces chartes prévoient l'institution d'un maire, qui dirige l'exécutif communal et assume certaines responsabilités, notamment en matière de maintien de l'ordre.

La Révolution française crée un cadre juridique uniforme sur la totalité du territoire et institue la création de communes chargées de gérer le territoire des paroisses qui structuraient jusqu'alors le territoire français.

Le 14 juillet 1789, le Prévôt des marchands de Paris est assassiné. Ce personnage était élu mais uniquement parmi des officiers royaux. Il est remplacé, par acclamation, le lendemain 15 juillet 1789 par Jean Sylvain Bailly, président du Tiers-État et ancien président de l'Assemblée nationale. Ce dernier reçoit le roi de France le 17 juillet en l'hôtel de Ville (ce qui légitime sa prise de pouvoir).

Le Décret du 14 décembre 1789 constitue les municipalités. On peut estimer qu'il s'agit d'une nationalisation des 44 000 paroisses.

Par la loi du 22 décembre 1789 relative à la constitution des assemblées primaires et des assemblées administratives et son décret d'application, l'Instruction du 8 janvier 1790 sur la formation des assemblées représentatives et des corps administratifs, organise des élections. Les « communautés d'habitants » élisent leur conseillers et l'agent municipal (le maire), au suffrage censitaire masculin : trois journées de travail pour être électeur, dix journées de travail pour être éligible.

Les premières élections municipales ont lieu en février 1790, le mandat est de 2 ans non renouvelable (ou renouvelable après une alternance de 2 ans).

Le maire proclame les lois nouvelles directement depuis la chaire de l'église et avant que la messe ne commence. Éventuellement, il peut discuter des événements et sermonner. Néanmoins, dans certaines municipalités, l'église garde sa primauté puisque le maire intervient après la messe et même parfois sur le parvis en dehors de l'église.

Les secondes élections municipales ont lieu en novembre 1791, les troisièmes élections en novembre 1792.

Les quatrièmes élections municipales ont lieu début 1795 mais les agents municipaux sont inféodés aux « présidents des municipalités cantonales », c'est-à-dire que les municipalités deviennent des subdivisions des cantons.

Par la loi du 9 septembre 1798, la célébration religieuse du décadi remplace la messe du dimanche. C'est désormais le maire qui sermonne et surtout célèbre les mariages.

De 1799 à 1848 (Restauration de la monarchie constitutionnelle), la Constitution du 22 frimaire an VIII (13 décembre 1799) revient sur l'élection du maire qui est nommé par le préfet pour les communes de moins de 5 000 habitants.

Pendant l'interlude des Cents Jours, le décret du 20 avril 1815 restaure une éphémère election au suffrage censitaire masculin pour les communes de moins de 5000 habitants. Les nominations de maires royalistes reprennent après la bataille de Waterloo.

Par la loi du 21 mars 1831, les maires sont nommés par le roi pour les communes de plus de 3 000 habitants, par le préfet pour les plus petites, mais uniquement parmi les conseillers municipaux élus pour six ans. Les élections ont normalement lieu par moitié des communes tous les 3 ans en novembre, pour une prise de fonction en janvier ou février.



La loi du 18 juillet 1837 sur l'administration communale confirme les pouvoirs de police administrative (aujourd'hui appelés pouvoirs de police du maire ou police municipale). Les gardes champêtres perdurent.

Après la Révolution de 1848, pour les communes de moins de 6 000 habitants, les maires sont élus par le conseil municipal.

La Deuxième République prévoit, en 1851, pour les communes de moins de 3 000 habitants, la nomination des maires par le préfet et pour cinq ans à partir de 1855. Ces règles s'appliquent pendant le Second Empire.

Après la chute du Second Empire, la Troisième République instaure en 1871 l'élection des maires et maires-adjoints de la plupart des communes par leurs conseils municipaux et en leur sein, à la suite de leur élection au suffrage universel. Cette règle est généralisée à l'ensemble des communes (sauf Paris) par la *loi municipale* du 5 avril 1884, dont les principes fondamentaux inspirent toujours la législation actuelle.

Situation actuelle

Le maire est le président du conseil municipal. Il est élu à scrutin secret parmi les conseillers municipaux, au cours de la première réunion du conseil municipal qui doit se tenir entre le vendredi et le dimanche qui suit l'élection complète du conseil.

Si aucun candidat n'a obtenu la majorité absolue après deux tours de scrutin, l'élection se déroule au troisième tour à la majorité relative. En cas d'égalité de suffrages, le plus âgé est déclaré élu. Comme les autres conseillers municipaux, le maire doit être âgé de 18 ans révolus lors de son élection à ce mandat. Il doit être Français. Les conseillers municipaux (à l'exception des maires et adjoints) peuvent, eux, être citoyens d'un des pays membres de l'Union européenne. Le conseil municipal élit également en son sein des adjoints au maire, souvent appelés *maires-adjoints*, après avoir déterminé le nombre par délibération.

Le nombre des adjoints au maire est, au maximum, de 30 % de l'effectif du conseil municipal. C'est ainsi que, depuis 2014, pour les communes de moins de 100 habitants dont le conseil municipal est composé, de 7 conseillers municipaux, le maire peut avoir 2 adjoints au maximum.

Les adjoints au maire sont ensuite élus par le conseil municipal, selon les mêmes règles que celles applicables à l'élection du maire.



TABLEAU DES MAIRES DE LABERGEMENT LES AUXONNE

- 1792 M. Simon GAVIGNET
- 1793 M. J. BOURDON
- 1800 M. Jean MARCHET
- 1816 M. Jean-Baptiste DROUELLE
- 1826 M. Jean-Baptiste RIGER
- 1828 M. Jean-Baptiste RIGER
- 1834 M. VERBET DROUELLE
- 1836 M. Jean-Baptiste RIGER
- 1836 M. Jean-Baptiste DROUELLE
- 1837 M. CERF DROUELLE
- 1840 M. Jean-Baptiste RIGER
- 1848 M. Joseph MARTIN
- 1848 M. CERF DROUELLE
- 1849 M. GREMERET CERF
- 1850 M. Claude BERGER
- 1854 M. Jean MARCHET
- 1855 M. Jean ROUBARD
- 1865 M. Auguste RIGEY
- 1869 M. Claude GAUDIN
- 1870 M. Jacque CERF
- 1871 M. Pierre REMOND
- 1872 M. Pierre CHABET
- 1874 M. François GARNIER
- 1881 M. MARCHET BERGER
- 1881 M. Henri CERF
- 1888 M. GAUDIN -ROBARDET
- 1896 M. CORDIER CERF
- 1900 M. GAUDIN-ROBARDET
- 1904 M. Pierre CERF
- 1908 M. Lucien CERF
- 1920 M. Prosper FAIVRE
- 1925 M. Victor DROUELLE
- 1928 M. Louis CHEVAUX
- 1929 M. Eugène MIANCIEN
- 1932 M. Victor MIANCIEN
- 1935 M. Louis-Henry CERF
- 1945 M. Hippolyte ROQUELLE
- 1947 M. Maurice ROBARDET
- 1959 M. Maurice MIANCIEN
- 1995 M. Michel BOURDON
- 2014 M. Christophe BRINGOUT

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

CAP Val de Saône, une Communauté de communes aux multiples équipements pour répondre aux besoins des habitants du territoire.

35 communes , 23 000 habitants



Siège de la Communauté de communes Auxonne-Pontailier Val de Saône et ses différents services :

Direction générale
Ressources humaines
Communication
Administration générale et finances
Petite Enfance
Enfance/jeunesse

Ecole de Musique
Environnement
Aménagement durable
Tourisme



Espace Solidarité Côte d'Or du Département



Maison des Services au Public



Crèche & Relais d'Assistance Maternelle «La Patouille»



Crèche & Relais d'Assistance Maternelle «La Val & Verte»



Relais d'Assistance Maternelle Itinérant



Accueils périscolaires matins, soirs et restaurants scolaires



Accueils périscolaires du mercredi de 7h15 à 18h45 (sauf Vonges de 7h à 19h)



Accueils extrascolaires



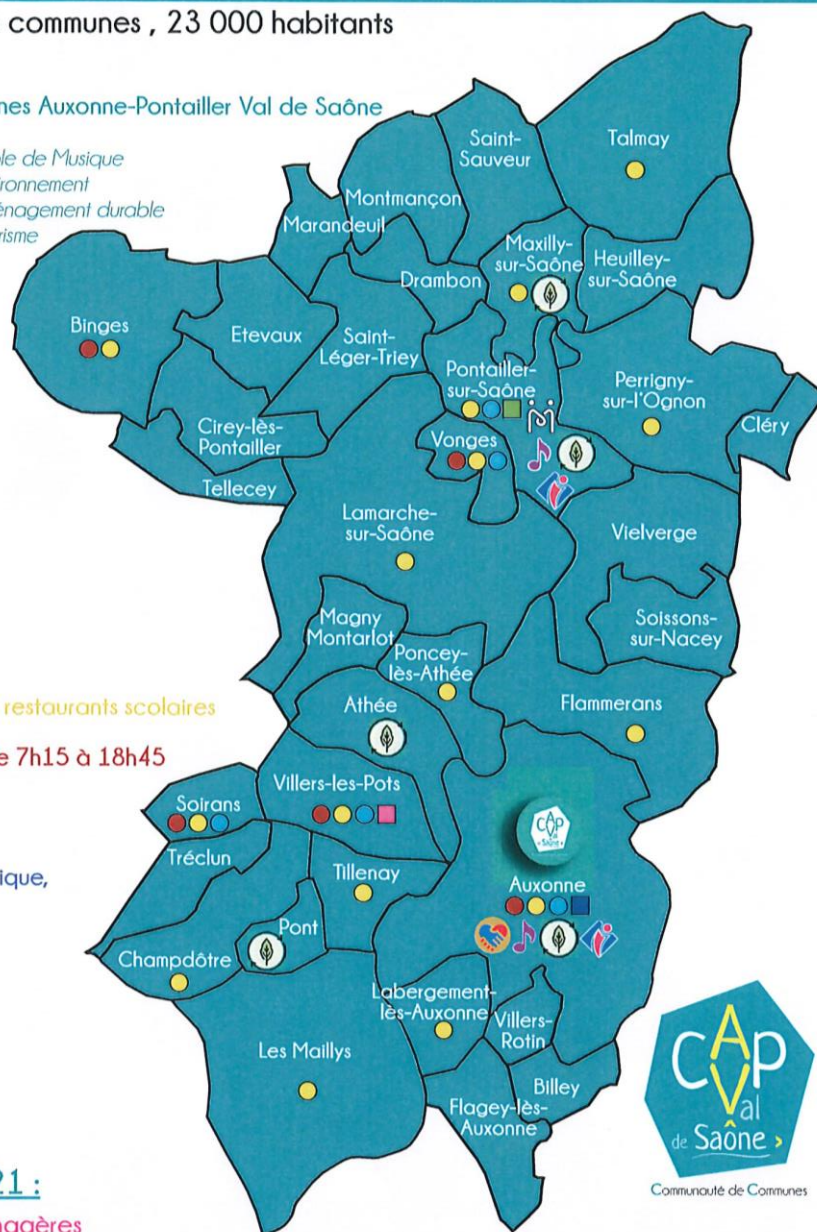
Ecole de Musique et d'Art (Musique, Danse, Théâtre, Arts plastiques)



Déchèteries



Offices de Tourisme



Collectes des déchets 2021 :

Jours de collecte des ordures ménagères

Jours collecte des déchets recyclables

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
2 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25
6 20	3 17	3 31	14 28	12 26	9 23
Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31
7 21	4 18	1 15 29	13 27	10 24	8 22

Communauté de communes Auxonne-Pontailier Val de Saône

Ancienne route nationale BP 80055 - 21130 AUXONNE

tél : 03 80 27 03 20 mail : contact@capvaldesaone.fr



Evénement cet été au village !

La belle initiative du marché d'Annette

Tout l'été, vous avez eu droit aux sourires et à l'empressement des vendeuses, au savoir-faire de Marie-Andrée et à son sens inné de la décoration, sans oublier la réactivité de la petite Aurélie qui se débrouille déjà comme un chef.

C'était le marché d'Annette, le marché du samedi matin, prévu pour durer jusqu'en octobre et qui, à la demande générale, s'est prolongé jusqu'à fin décembre.

C'est le 1^{er} week-end de juin, à l'occasion de l'arrivée des petites pommes de terre nouvelles, que David et Annette lancent leur marché local avec tout le panel de leur production.

De 8h30 à 12h30 sur le parking des ouvriers, vous trouvez de tout, depuis les salades aux tomates, en passant par le persil, les carottes et les haricots. Un banc de fruits de saison d'un marchand de DIJON, de 1^{ère} qualité, complète l'éventaire.

Pour un essai, c'est un coup de maître ! Les clients affluent de partout, même du Jura, le port des masques ne rebute personne.



Dès que le temps se gâte on s'abrite sous l'entrée du tunnel, que David agrandit, aménage, où il fabrique des étals, des tables, des bancs. Les aubergines, les poivrons laissent peu à peu la place aux poireaux, choux, potimarrons...

Au fil des semaines Marie-Andrée organise des tombolas où l'on gagne une plante, un bouquet ou un panier garni. Elle offre le café, le chocolat, fait même déguster des soupes dont elle offre les recettes.

Le marché d'Annette a un succès fou. En plus des légumes frais et appétissants, on vient y chercher la convivialité, le lien qui manque à tous toute la semaine par ces temps de confinement, déconfinement, reconfinement.

Annette et David se félicitent vraiment d'avoir initié ce marché qui a conquis tant de monde et bien animé le village, de semaine en semaine par ces temps de crise sanitaire. Et ils comptent bien le reconduire au printemps.

Nous serons au rendez-vous !!!





Notre jeune apiculteur - Suite

LEO et ses abeilles, la 1ère miellée



Nous avons laissé Léo en mai, en train de poser des hausses et s'apprêtant à récolter son miel, Il enlève ses hausses le 6 juillet.

SON MATÉRIEL

- Un couteau à désoperculer, courbe au bout
- Un extracteur
- Un maturateur
- Des grilles, des tamis, des seaux, un matériel un peu envahissant auquel s'ajoutent les hausses. C'est dans sa cuisine, transformée temporairement en miellerie, qu'il va mener les différentes opérations à bien.



LES 4 ÉTAPES



1. Désoperculer : Il enlève ses hausses le 6 juillet, commence par les désoperculer au-dessus d'un seau, avec son couteau et enlève la couche de cire, face après face.



2. Extraire : Il place ensuite les cadres dans l'extracteur, une cuve en inox prévue pour 4 cadres, où la force centrifuge fait jaillir le miel des alvéoles, opération assez longue, en 2 temps, de 50 à 100 tours sont nécessaires à chaque fois.

- 3. Filtrer** : Il ouvre alors le robinet au-dessus du seau et, à l'aide d'un double tamis, filtre les impuretés du miel qui s'écoule.



- 4. Maturer** : Mais le liquide n'est pas encore tout à fait pur. Intervient alors le maturateur. Le miel doit reposer de 5 à 7 jours, on dit qu'il mature. Une pellicule blanche, l'écume, remonte à la surface (de la mousse, des débris infimes de cire). Léo retire cette pellicule avant la mise en pots.



- 5. Mettre en pots** : Quel plaisir de remplir ses 1ers pots ! Il est assez fier de lui, sa récolte est satisfaisante pour un essai, pas de mauvaises surprises, il s'était bien documenté et avait pris conseil.



SON MIEL : Son miel est toutes fleurs, on y trouvera surtout du colza, du tournesol et aussi de la lavande, des fleurs des prés, des jachères, des fruitiers. Sa mamie y a même reconnu du tilleul et de l'acacia.

LA CIRE : Il a laissé la cire des opercules en attente, il prévoit de la fondre plus tard et de la réutiliser sous forme de cire gaufrée pour ses futurs cadres.

SES RUCHES : Il a maintenant 4 ruches séparées, 2 à Labergement, 2 à Soissons. Ses colonies sont un peu affaiblies, il leur faudra reprendre des forces pour préparer l'hivernage.

SON BILAN : Un bilan satisfaisant pour cette 1^{ère} année. Il projette de doubler petit à petit son cheptel mais de le limiter à une dizaine de ruches.

C'est un énorme investissement en temps et en matériel, des appareils qu'il mettra des années à amortir et des ruches qu'il est préférable de fabriquer soi-même. Mais c'est avant tout une passion et s'il avoue qu'il lui sera bien utile de vendre quelques pots, il n'envisage pas d'en faire un commerce.

SES CONSEILS : Presque tous les miels cristallisent plus ou moins vite naturellement. Pour retrouver un miel liquide, il suffit de le passer juste un peu au bain-marie. Attention ! À la chaleur, il perd ses vertus, il faut donc le stocker dans un endroit sec, à l'abri de la lumière.

SES PRÉFÉRENCES : Pour lui, tout est délicieux avec du miel, à commencer sur une tarte aux pommes tout juste sortie du four. Son régal ? Tout simplement une tartine de pain avec du beurre salé et du miel !

Belle continuation, Léo ! Longue vie à ton rucher !

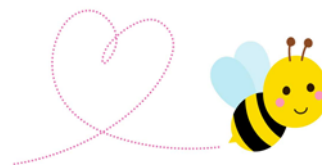
Merci de nous avoir si gentiment reçus !





QUELQUES CONSEILS « DE GRAND-MÈRE »

Crevasses, brûlures légères, écorchures : Appliquer un pansement de miel de romarin, lavande, montagne ou thym (si possible) matin et soir pendant quelques jours.



Lendemain de fêtes : Prendre 1 ou 2 cuillères à soupe de miel de châtaignier le jour suivant.

Anémie, croissance : Remplacer le sucre par du miel dans les boissons, la pâtisserie et prendre 1 à 2 cuillères à café en plus par jour. Attention ! Le miel a un pouvoir sucrant 1,5 fois supérieur à celui du sucre. Compléter avec une cure de gelée royale.

Bronchite : Faire fondre dans la bouche 1 cuillère à café de miel de thym ou de lavande avant les 3 repas pendant une semaine ou plus si nécessaire.

Maux de gorge : Mélanger 1 cuillère à soupe de miel de thym, de montagne ou de châtaignier dans une tasse de lait, boire aussi chaud que possible et renouveler 2 ou 3 fois par jour. Ou bien verser le jus d'un citron dans une tasse d'eau chaude et ajouter 1 cuillère à café de miel de thym.

Enurésie et incontinence : Prendre 2 cuillères à soupe de miel le soir avant le coucher, jusqu'à amélioration.

Insomnie, nervosité : Faire fondre 1 cuillère à soupe de miel de tilleul ou de lavande dans la bouche 3 fois par jour, compléter par une infusion de tilleul avant le coucher,

Manque d'appétit : Prendre 1 cuillère à soupe de miel le matin à jeun pendant une semaine, 2 cuillères à soupe la 2^{ème} semaine et continuer avec 3 cuillères à soupe la 3^{ème} semaine si l'appétit n'est pas revenu.



QUELQUES ASTUCES CULINAIRES

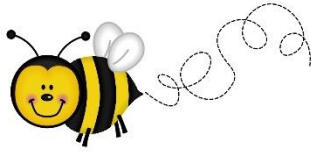
Sur un fromage blanc : 1 cuillère à café de miel avec quelques éclats de noix, des dés de figues séchées et un peu de cannelle.

Pour laquer un pavé de saumon : Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile de sésame dans une poêle avec 1 cuillère à soupe de miel et un peu de paprika, puis poêler le pavé de saumon.

Dans un wok de légumes : Ajouter 1 cuillère à café de miel en fin de cuisson, un trait de sauce soja et des graines de sésame.

Vinaigrette au miel : Fouetter 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne avec 1 cuillère à café de miel et 3 cuillères à soupe d'huile de noix, puis ajouter 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre. Top avec une salade de chèvre chaud !





DÉFINITIONS

H comme *Horizontal*

H1 : Jus sucré qui se trouve dans la fleur

H2 : Elles vivent en colonie et sont le premier insecte pollinisateur de notre écosystème

H3 : Abeille mâle

H4 : La première et dernière lettre du mot est E. C'est elle qui porte le pollen de la fleur

H5 : Une fleur qui contient beaucoup de nectar, est une fleur :

H6 : Organe (partie) de la fleur femelle

H7 : Les abeilles et les fleurs sont copines pour la vie. L'une a besoin de l'autre, et réciproquement. On dit que c'est une relation d' :

H8 : Pour une fleur, synonyme de fécondée

H9 : C'est une grosse abeille poilue

H10 : Lieu où se trouve les ruches

H11 : Aspirer le nectar et prélever le pollen

H12 : La Vie existe à travers elle

H13 : Graine femelle de la fleur

V comme *Vertical*

V1 : Quand une colonie se divise en 2 pour assurer sa reproduction, on dit que c'est un

V2 : Les insectes qui se posent sur une fleur pour se nourrir et transportent le pollen, sont des insectes :

V3 : Graine mâle de la fleur

V4 : Elle peut pondre 2000 œufs en 24h

V5 : Équilibre naturel dans lequel la vie se développe

V6 : Produit chimique destiné à tuer les insectes

V7 : Il est nourri et protégé par les nourrices

V8 : C'est la nourriture des abeilles et elles le fabriquent avec le nectar des fleurs

Solution du jeu à la dernière page





ETIENNE ET SES CHAMPIGNONS

Portrait d'un jeune entrepreneur du village



SON

Etienne NURDIN a 32 ans. Il fait d'abord des études dans le domaine de l'eau, travaille ensuite en tant qu'ouvrier agricole dans l'entreprise de maraîchage bio de ses parents, Jean-Marc et Christiane.

Il n'envisage pourtant pas de continuer dans la même voie qu'eux. Il rêve plutôt de créer sa petite entreprise, de produire des plantes aromatiques à vendre en bouquets frais.

Après un an d'études, il passe un BPREA, un Brevet de Responsable agricole qui lui permet de s'installer à son compte. Pendant son cursus, il a bénéficié d'une formation à la culture des champignons.

C'est le déclic ! Il a trouvé sa voie, il débutera sa production par des pleurotes.

SON ENTREPRISE

Elle naît en mai 2019, CHAMPS'IGNONS bio du Val de Saône, nom qu'il choisit à la fois par rapport aux champs qu'il envisage de cultiver plus tard, l'idée des bouquets d'aromatiques lui tenant toujours à cœur et à l'entreprise de ses parents : LES JARDINS du Val de Saône.



Il transforme dans ce but deux serres maraîchères qui leur appartiennent en bâtiments à fructification de champignons.



LES GRANDES ÉTAPES DE LA PRODUCTION DES PLEUROTES

Les secrets du chef

La fructification est le dernier maillon de la chaîne. Avant cela il doit mettre en place plusieurs étapes importantes et rigoureuses qui prennent du temps, demandent des soins et nécessitent de l'investissement.

1- Le substrat

Tout est créé sur place à base de matières simples. Etienne fabrique son substrat lui-même à partir de paille bio locale et de céréales bio.



2- La piscine

Le tout est haché en petits morceaux, ensaché et trempé dans de l'eau, dans la « piscine » (à un taux d'humidité bien déterminé, à des doses bien précises).

3- Le pasteurisateur

Il accroche les sacs préparés dans un pasteurisateur de sa fabrication, un grand container aménagé et les pasteurise à la vapeur, pour tuer les germes.

4- L'incubateur

A la sortie du pasteurisateur, il ajoute dans ses sacs le blanc de champignon, le mycélium.

Ce nouveau substrat va être incubé dans une pièce chaude et dans le noir, l'incubateur, jusqu'à ce que les champignons commencent à apparaître. Ils partent alors en salle de fructification.



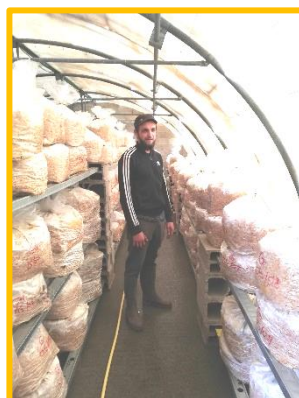


5- La salle de fructification

Sous l'effet du choc thermique, les champignons crèvent les sacs et poussent en grappes.

Etienne coupe alors les grappes, les met en caissettes et les pèse pour la vente en direct.

Une préparation assez longue, minutieuse qui s'étale sur plusieurs jours et semaines, semaines vraiment bien remplies !



SES PRODUITS ACTUELS

Etienne s'est lancé à fond dans la production des pleurotes gris.

A la base, ce sont des champignons de souche poussés sur des bois morts où ils s'incubent tout seuls.

La culture du shiitaké est en cours, plus compliquée. Il travaille encore à en améliorer les résultats.

SES NOUVEAUX PROJETS

Le champignon de Paris,
Les plantes aromatiques fraîches en été,
Les pleurotes exotiques, roses et jaunes, cet été aussi.





SON BILAN

1- Une 1^{ère} année bien compliquée !

De mai à novembre 2019

Il a fallu gérer la partie administrative, solliciter les autorisations, remplir des papiers complexes, tout un tas de tracasseries et aussi construire l'infrastructure, investir, commencer de rembourser les crédits, sans revenus propres à l'entreprise.

Heureusement, Etienne travaille toujours à mi-temps chez ses parents, pour assurer un minimum de trésorerie et ses charges de famille.

2020

Augurait un beau développement avec le passage en label bio en janvier et les 1^{ères} ventes ce mois-là. Février démarrait bien avec les commandes des restaurateurs et une bonne publicité, grâce à la clientèle fidèle de ses parents aux Halles de Dijon et à leur réseau en général.

Les points noirs

Mars

La crise sanitaire de la Covid 19 entraîne la fermeture des restaurants, barre toutes les perspectives. La clientèle se fait rare. Il faut absolument trouver des solutions de repli, rembourser les crédits engagés pour investir et ne pas perdre la production en cours, ne pas gaspiller le fruit de son travail. Etienne se tourne alors vers les AMAP (associations pour le maintien de l'agriculture paysanne) et assure de nombreuses commandes de sachets.

De mai à octobre

Fin du confinement, réouverture des restaurants, puis 2^{ème} confinement et à nouveau fermeture. La clientèle a bien diminué, il faut réagir, toujours innover.

L'été 2020

Avec ses gros pics de chaleur, il pose vraiment problème. Il faut absolument maintenir une température constante de 15°C en serre de fructification, donc là encore se montrer inventif.

Et les attaques de pucerons et de limaces ! Ils se reproduisent à toute vitesse. Il faut les combattre sans relâche, avec des moyens naturels (label bio oblige) : des pièges naturels, des collants à mouches, le système D !





Ingéniosité et débrouillardise

En ce qui concerne la débrouillardise, Etienne est champion !

Il a transformé les 2 serres initiales en 2 grands igloos super isolés.
Il a imaginé une ouverture bois pour le second (la fructification) sur les conseils de son cousin Gilbert, notre menuisier en retraite.

A l'intérieur il a installé une brumisation et une ventilation pour obtenir une humidité et une température constantes, étayées bien sûr par une installation électrique performante.



2- Mais un bilan positif !

La fierté de tout faire seul, de tout fabriquer

Etienne a des idées à revendre, il innove sans arrêt et sait tirer parti du moindre matériau de récupération.

La satisfaction du savoir-faire acquis

Après un an et demi, il maîtrise parfaitement le pleurote et la production en est satisfaisante.

Les essais sur le shiitake sont concluants.

Encore quelques difficultés pour mettre au point le champignon de Paris mais c'est en bonne voie.

Les bons résultats

Il y a de plus en plus de clients, essentiellement de petits magasins bio et plus de demandes que d'offres.

SES PREVISIONS POUR L'ANNÉE À VENIR

La vente locale, en sachets.

Il pense à aménager un point de vente à Labergement et une plage de 2 h par semaine pour le retrait des commandes.

Plus tard il aimerait pouvoir travailler à 100% pour lui et vivre de son entreprise.

Nous souhaitons longue vie et bel essor aux CHAMPS'IGNONS bio du Val de Saône. !!!

Etienne, leur responsable bien sympathique, mérite vraiment un grand coup de chapeau pour son ambition, son originalité, son inventivité, sa patience et son savoir-faire.

Sa jeune entreprise artisanale s'est hissée en peu de temps au rang de celles qui comptent sur le plan local et même régional et va encore nous étonner.

Nous avons déjà hâte de passer notre 1^{ère} commande !!!



--- ZOOM SUR LE PLEUROTE ---

La production du pleurote commun vient de Hongrie, il est cultivé en France depuis une quarantaine d'années, avec 300 tonnes par an, après le champignon de Paris et le shiitaké.

Dans la nature il pousse sur les bois tendres comme le peuplier mais aussi sur le chêne et le charme.

Le pleurote commun est chez nous gris-brun. Il en existe plusieurs sortes, la plus appréciée étant le pleurote à forme d'huître que cultive Etienne. Les espèces exotiques poussent en Chine, Corée, Japon pour les jaunes (champignons du froid), au Japon pour les roses (champignons tropicaux).

Son intérêt gustatif

Il a un goût prononcé, bien cuit, il est croquant, « soyeux », disent certains.

Il se consomme à la poêle, d'abord saisi à feu vif puis cuit à feux doux, assez longuement. Sa chair est assez ferme.

Poêlé, braisé ou sauté, seul ou mêlé à d'autres champignons des bois, nature ou agrémenté de persillade, il accompagne volontiers les viandes, rouges ou blanches, les poissons, pétoncles, coquillages. Idéal aussi en omelette, en tartes, en tourtes ou en garniture d'un plat de riz ou de pâtes.

Son intérêt diététique

Comme la plupart des champignons, il apporte peu de calories, soit 26 calories pour une portion crue de 74 g.

Riche en fibres (1,7g /74g soit 2 à 5 fois plus que la plupart des légumes), en protéines (2,5g/74g, soit 5 fois plus), bourré de minéraux (potassium, phosphore et fer surtout), il constitue une excellente source d'énergie

Il présente aussi un panel complet de vitamines (les B et la plus rare, la D (qui renforce le squelette), la E (qui protège des radicaux libres) et la K (qui favorise la circulation sanguine).



Conseils

Le choisir bien frais, bio de préférence,
C'est un produit périssable, Vous pouvez le garder une semaine au réfrigérateur dans un récipient ni trop ouvert ni trop hermétique et l'humidifier avec un linge s'il se dessèche.



ZOOM SUR LE SHIITAKÉ

Le shiitaké, le champignon de la longévité

Le shiitaké est cultivé depuis près de 2000 ans en Chine, son principal producteur, avec plus de 150 000 tonnes par an.



C'est depuis une trentaine d'années le 2ème champignon produit en France après le champignon de Paris.

L'arbre où il pousse en Chine est le shi. Son homologue français est le lentin du chêne, qui pousse donc naturellement sur le chêne.

Ses bienfaits

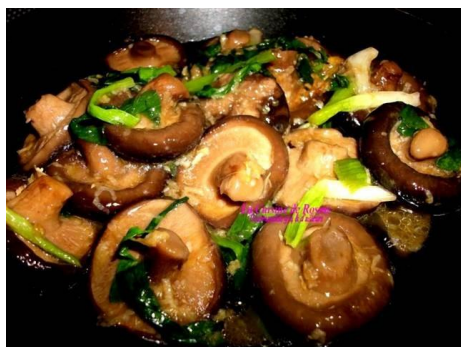
Les Chinois le surnomment « élixir de longue vie ».

Ses bienfaits pour la santé sont nombreux. Il possède les mêmes vertus que le pleurote. C'est l'élément de base de la cuisine asiatique et de la médecine traditionnelle chinoise.

- ✓ Potentiellement anti-cancer : grâce au lentinane, il aide à lutter contre le cancer de l'estomac, du pancréas, du colon.
- ✓ Stimule le système immunitaire.
- ✓ Anti-inflammatoire.
- ✓ Protège le cœur, anti-cholestérol.
- ✓ Bon pour la vision.
- ✓ Bourré de minéraux, d'oligo-éléments, riche en fibres, en protéines.
- ✓ Source de vitamines B et D, donc recommandé pour les végétariens (apport en vitamine D végétale).

Comment le consommer frais ?

- ✓ Préférer le shiitaké bio, car les champignons absorbent les pollutions du sol.
- ✓ Ne pas le manger cru ou insuffisamment cuit. Il peut entraîner une réaction toxique.
- ✓ Ne pas le rincer avant de le cuire. Comme pour tous les champignons, il risque de se gorger d'eau. Le nettoyer rapidement avec une brosse à légumes pour enlever les résidus.



✓ À cuisiner comme un aliment à part entière, comme un champignon de Paris, sauté ou grillé.

✓ Il se marie agréablement avec les viandes rouges, les féculents. Savoureux en omelette ou en wok avec d'autres légumes, son parfum aromatique résiste aux cuissons longues, on le déguste aussi mijoté ou étuvé, en sauce, avec du gibier...

Un champignon qui fait du bien, en plus d'être délicieux.



L'alimentation, source de plaisir et de convivialité, est une alliée pour être en bonne santé.

Les champignons font partie du groupe alimentaire des fruits et légumes.

LES LEGUMES :

Ils sont riches en vitamines, minéraux, fibres ainsi qu'en antioxydants comme les polyphénols. Ils ont un **rôle protecteur** pour notre santé en général et notamment cardio-vasculaire s'ils sont consommés en quantité suffisante.

Les légumes peuvent être consommés crus, en potage, cuits en accompagnement ou en salade. Favorisez les légumes de saison.

On peut les acheter en version **non cuisinés** de préférence : frais, surgelés nature et en conserve.



Grâce à nos maraîchers, nous avons la chance d'avoir des légumes de saison et locaux.

Le miel, quant à lui, fait partie du groupe alimentaire des produits sucrés.

LES PRODUITS SUCRES



Le goût sucré est source de plaisir, cependant les produits sucrés ont la plupart du temps peu d'intérêt nutritionnel et, en excès, ils peuvent avoir des effets néfastes sur la santé. Consommez occasionnellement pâtisseries et viennoiseries.

Favorisez-le « **fait maison** » en diminuant les quantités de sucre dans vos recettes et pensez aussi à réaliser des desserts à base de fruits frais.

En ce qui concerne le miel, il reste naturel et possède de nombreuses propriétés. Toutefois, il est riche en glucides (sucres). Il est donc recommandé d'en consommer en limitant les quantités.



COMPOSITION DU MIEL

Eau 18% - Glucides 78 % (glucose lévulose et 1 à 2 % de saccharose) – Sels minéraux – Oligoéléments – Vitamines B1, B2, B3 – Enzymes digestifs

PROPRIÉTÉ DU MIEL

Énergétiques – Revitalisantes – Tonifiantes – Antibiotiques – Récalfifiantes.

Chaque miel a des propriétés spécifiques selon les fleurs butinées.

Bien entendu, ces informations ne remplacent pas une consultation avec un(e) diététicien(ne) nutritionniste. Si besoin, pour avoir des conseils nutritionnels adaptés à votre état de santé, vous pouvez consulter un professionnel de la santé spécialisé : un médecin nutritionniste ou un(e) diététicien(ne) nutritionniste.

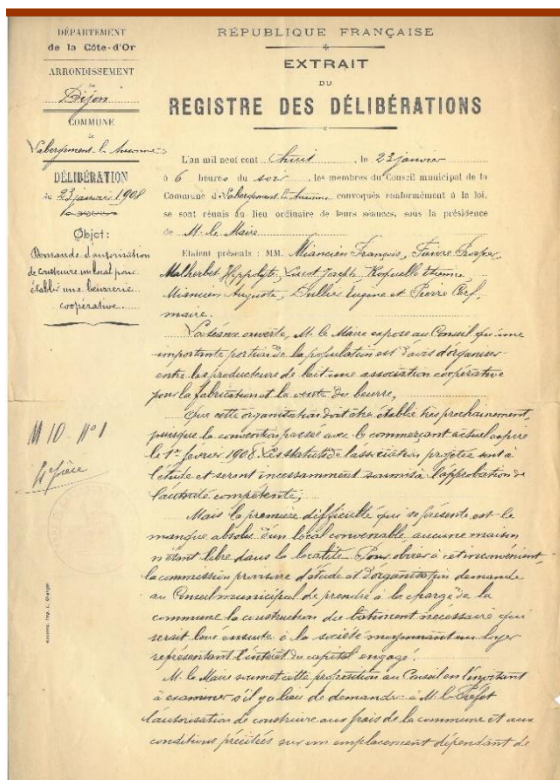
Comment vérifier que vous consultez bien un vrai professionnel diplômé ? Il a un numéro ADELI.



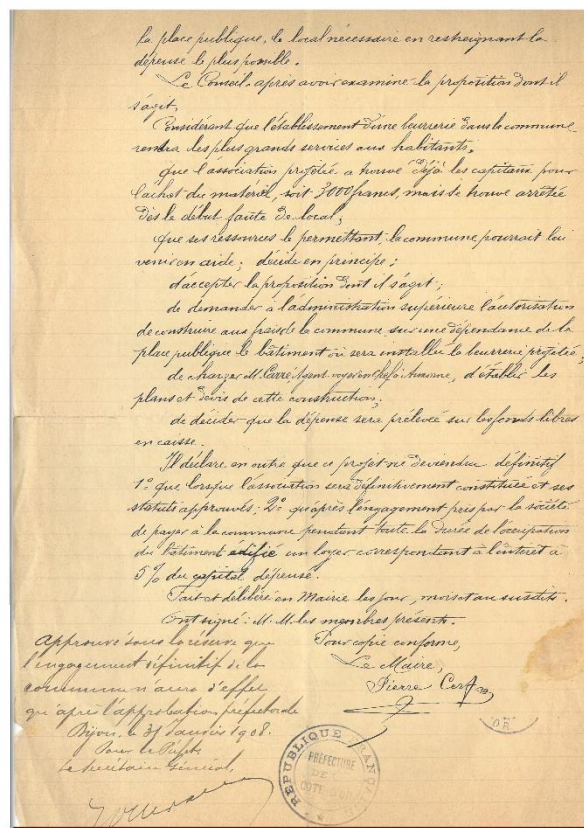
Histoire de notre village La laiterie communale



Histoire



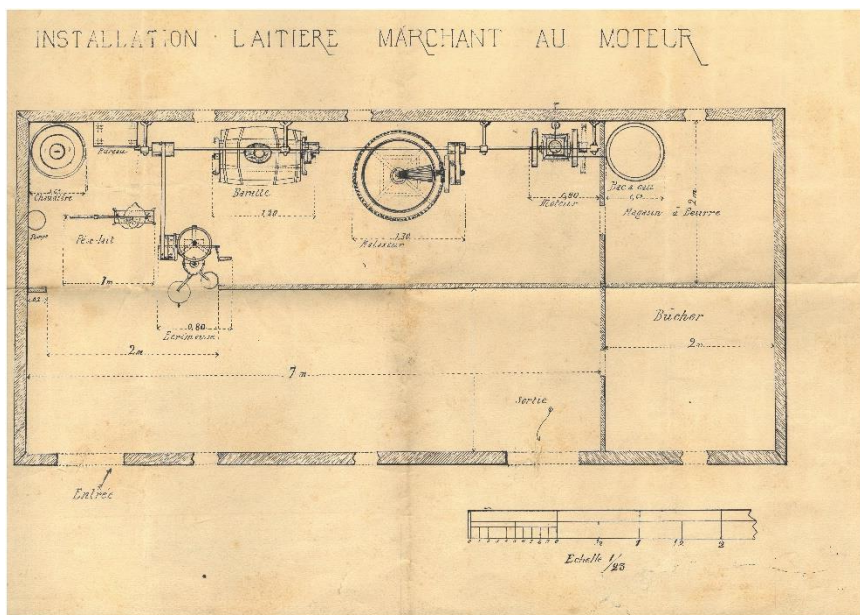
A la demande d'une importante portion de la population, le Conseil Municipal réuni le 23 Janvier 1908 sous la présidence de Monsieur Pierre CERF, Maire, décide de la construction d'une laiterie-beurrerie, aux frais de la commune.



Elle sera destinée à la fabrication et la commercialisation du beurre produit par les producteurs laitiers locaux et réunis en association : « la Société Laitière ». Propriété de la commune, ce local sera loué à cette association moyennant un loyer correspondant à 5% du capital dépensé, égal au montant des intérêts de l'emprunt.

Construction

Le lieu choisi pour l'édification de ce bâtiment sera la place publique (aujourd'hui place de la Fontaine). L'adjudication des travaux a été approuvée par le Conseil Municipal dans sa séance du 22 Mars 1908 et ceux-ci ont été confiés à l'entreprise Jean COURTITARAT domicilié aux Granges d'Auxonne et à Monsieur WOLF-PATIN, menuisier à Auxonne, pour un montant global de 2 600 francs. Les travaux seront achevés le 22 Mai 1908.



Statuts de la Société laitière

La « Société Laitière de Labergement les Auxonne » est créée le 04 Février 1908, entre 56 producteurs de lait. La présidence est confiée à Monsieur Pierre CERF et le conseil d'administration compte 9 membres. Les sociétaires doivent s'engager à fournir, matin et soir, tout le lait de leurs vaches sans « en rien distraire que la quantité nécessaire aux besoins du ménage » pendant la durée de trois années consécutives et entières.

Vers 1910, la laiterie est tenue par Eugène MIANCIEN-DROUHIN. Le vacher communal, le Père NURDIN, conduit le troupeau au pré. Chaque propriétaire de vache(s) apporte sa production laitière dans un seau ovale et fermé, en fer blanc. C'est souvent le travail des enfants. On fabrique du beurre ; le petit-lait sert à nourrir les cochons. Chacun fait sa cancoillotte chez soi.

Cette société laitière sera liquidée en 1919. Le lait sera alors ramassé par le laitier d'Auxonne.

Location du local

Suite à la liquidation de l'association laitière, le local sera loué en l'état à Monsieur Eugène PENNESSOT, garde-vacher, moyennant la somme de 8 francs par mois.

Ce local sera à nouveau loué en 1959 à Monsieur Marcel BOS pour la somme annuelle de 10 000 francs (100 nouveaux francs). Ce loyer sera porté en 1978 à 192 francs.

Projet d'aménagement

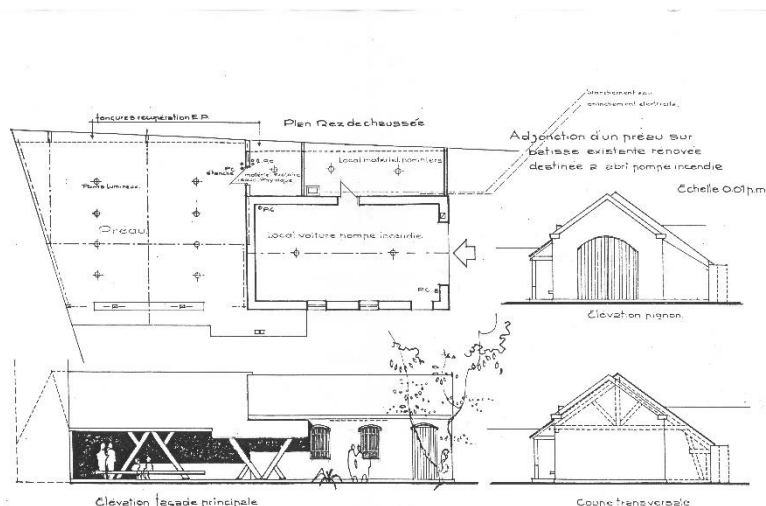
En 1979, le Conseil Municipal présidé par Monsieur Maurice MIANCIEN, Maire, propose la transformation de cette ancienne maison du pâtre, maintenant inhabitée, en salle à usages multiples sur deux étages. Le projet est confié à Monsieur Pierre LELUC, architecte à Dijon : coût du financement prévu : 300 000 francs. Cependant, le Conseil, dans sa réunion du 29 Octobre 1980 ; décide de surseoir à cet aménagement. Celui-ci ne verra jamais le jour.

Le devenir de ce local

➤ Salle de réunions pour les jeunes

En 1981, le Conseil Municipal, dans sa réunion du 06 Décembre, autorise les jeunes de la commune à réparer bénévolement l'intérieur de ce local et de s'en servir en qualité de salle de réunions. La Commune prendra à sa charge l'achat des matériaux nécessaires aux réparations.

➤ Local pour matériel des pompiers



Par délibération en date du 01 Mars 1985, le Conseil Municipal décide d'agrandir le secrétariat de mairie et pour cela de reprendre le local occupé pour garer la pompe à incendie. Il décide alors d'aménager un nouveau garage dans l'ancienne laiterie.

Les travaux seront réalisés, en 1986, sous l'égide de Monsieur Pierre LELUC, architecte, en même temps que la construction du préau qui sera accolé à ce bâtiment.

➤ Nouvelle Mairie

En 2015, lors de la préparation du projet de construction de la Mairie-Locaux Péri-scolaires, la Municipalité, présidée par Monsieur Christophe BRINGOUT, décide d'intégrer ce local laissé à l'abandon depuis la dissolution du corps des sapeurs-pompiers, dans ce nouveau bâtiment communal. Il deviendra ainsi la salle de réunion ainsi que local chaufferie et sanitaires de la nouvelle mairie.

Document réalisé à partir des archives communales (délibérations – conclusion de marchés – photographies – plans...) par Pierre GAUDIN (1^{ER} adjoint).



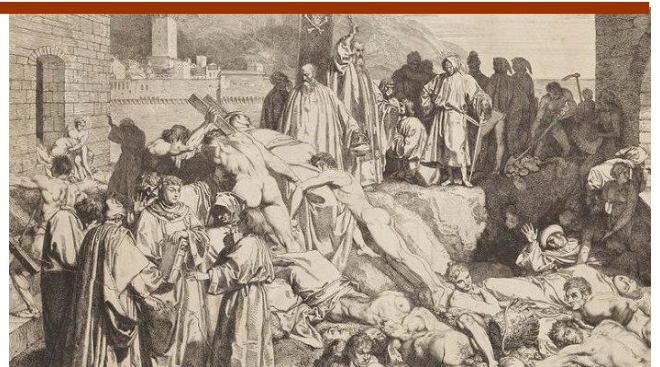
La COVID 19 : une pandémie du 21^{ème} siècle

Parmi les plus grands fléaux qui puissent frapper l'humanité, les **grandes épidémies de maladies infectieuses** demeurent une effroyable force meurtrière. Que ce soit l'épidémie de choléra, la peste noire ou encore la grippe espagnole, ces calamités ont fait trembler plus d'une fois des continents entiers.

Voici 6 des **plus grandes épidémies** parmi les plus dévastatrices de l'Histoire... et celle à laquelle l'humanité fait présentement face, le **coronavirus (COVID-19)**.

LA PESTE NOIRE

Causée par une bactérie appelée yersinia pestis, la peste noire aurait décimé plus de la moitié de la population européenne de 1347 à 1351, environ 25 millions de victimes. Elle s'est rapidement propagée en Europe du sud vers le nord : les populations n'avaient pas d'anticorps contre cette variante de la bactérie. Elle touche aussi gravement plusieurs régions du Proche-Orient. Le fléau est réapparu au cours des décennies suivantes, faisant près de 100 millions de victimes à travers le monde.



LA GRIPPE ESPAGNOLE



Un hôpital en 1919

Cette pandémie meurtrière originaire de Chine doit son nom au roi d'Espagne Alphonse XIII, l'une de ses plus célèbres victimes. De 1918 à 1919, la grippe espagnole fait plus de victimes que la Première guerre mondiale, contaminant plus d'un tiers de la population mondiale. Due à



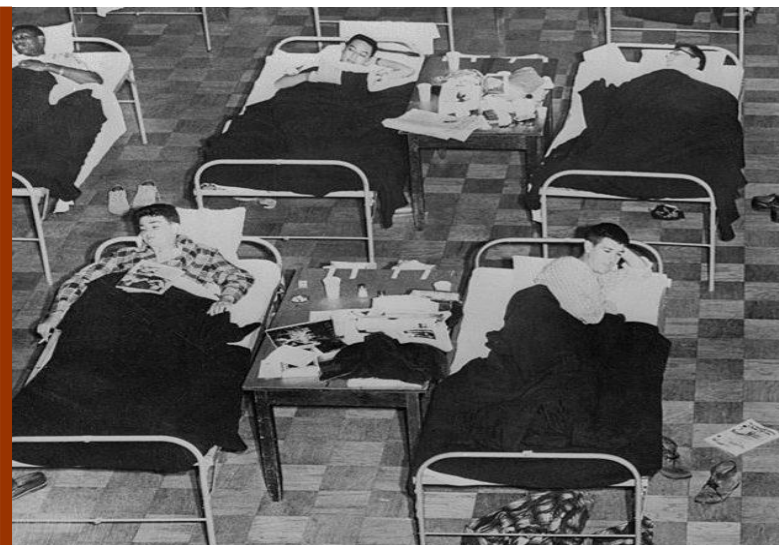
Si les Amérindiens ont bien sûr largement été décimés par les colons, différentes épidémies ont également contribué au massacre. Une des plus virulentes fut la variole, responsable de la disparition de plus de 75% de la population amérindienne de l'époque (de 1518 à 1650 environ). La variole a également entraîné d'autres effroyables pandémies responsables de millions de morts au cours des siècles suivants. Elle fera notamment 20 000 morts en Inde, peu avant son éradication, quasi-complète, en 1977.

LA VARIOLE



Une séance de vaccination

LA GRIPPE ASIATIQUE



Le virus, provenant d'une mutation de canards sauvages et d'une souche humaine de grippe, a été identifié pour la première fois en Chine en 1956. Atteignant Singapour, puis Hong Kong et finalement les États-Unis seulement en l'espace de quelques mois. On estime qu'elle aurait causé de 1 à 4 millions de morts dans le monde. Sa souche a ensuite évolué en H3N2 antigénique, entraînant une autre pandémie de 1968 à 1969 tuant pour sa part, environ 1 million de personnes.



LE CHOLÉRA

Le choléra, la première maladie pestilentielle à faire l'objet, dès le XIXe siècle d'une surveillance internationale, n'a épargné aucun continent depuis ses débuts en 1817. Sa première pandémie a causé des ravages en Europe occidentale jusqu'en Sibérie Orientale, en passant par l'Inde et même les Philippines - dégâts qui ont toutefois mené à l'adoption de meilleures mesures de contrôle sanitaire. Après la 7e pandémie, partie de l'Indonésie en 1961 et envahissant tour à tour l'Asie, le Moyen-Orient, une partie de l'Europe, le continent africain, puis l'Amérique latine, c'est aujourd'hui en Afrique que le choléra sévit le plus. L'Organisation Mondiale de la Santé estime que le choléra entraîne chaque année environ 100 000 décès pour 4 millions de cas recensés.

Epidémie de choléra dans le Nord de la France

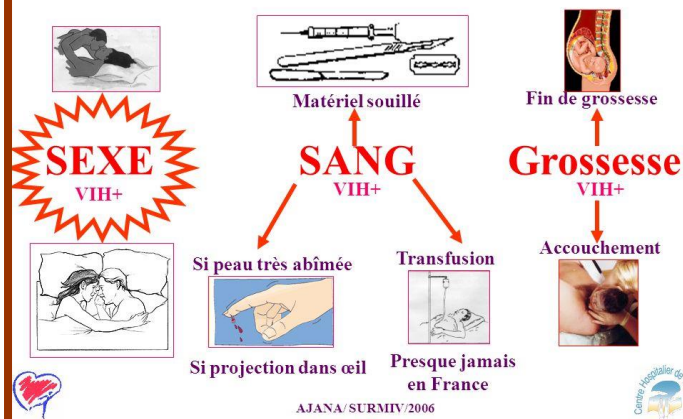


LE SIDA

Le sida est considéré comme une pandémie mondiale, les estimations de 2007 portant le nombre de personnes séropositives à 33, 2 millions. Si les premiers signes de l'épidémie remontent à la fin

des années 1970, et qu'il est probable qu'il y eût d'autres nombreuses victimes avant cela, l'alerte est réellement sonnée en juillet 1981 lorsque le Centre pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC) d'Atlanta relève plusieurs cas de victimes souffrant d'un déficit immunitaire inexplicable. Le sigle SIDA, pour syndrome d'immunodéficience acquise ou syndrome d'immuno- dépression acquise, est adopté en 1982. Depuis 1981, le sida aurait causé plus de 30 millions de morts à travers le monde, un chiffre qui, malgré la prévention et les efforts mis en place, continue de croître.

Comment on attrape le virus VIH:



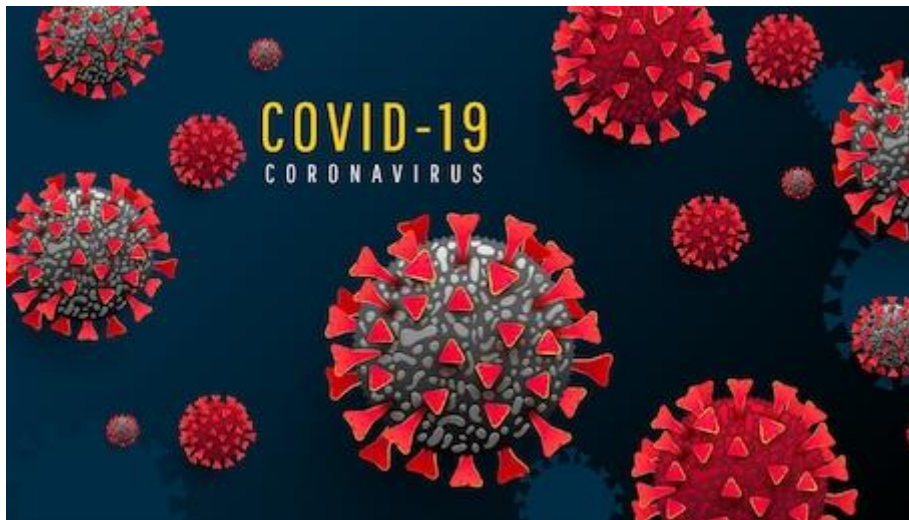


LA COVID 19

L'humanité se pose cette grande question depuis un moment déjà : **le retour d'une épidémie, voire une pandémie.** Ça reste toujours difficile à prédire, selon les chercheurs, étant donné l'ensemble de facteurs à considérer : écologiques, sociétales, biologiques et on en passe. Qui plus est, les maladies préoccupantes et déjà bien existantes ne manquent malheureusement pas à l'appel, qu'il s'agisse de l'Ebola ou encore du virus Zika...

Et voilà qu'en 2020, on peut possiblement avoir la triste impression de s'approcher de la réponse à cette question avec l'éclosion du coronavirus (COVID-19)... Celui-ci fait partie de la grande famille des coronavirus, c'est-à-dire des virus pathogènes qui touchent l'humain avec différentes maladies, par exemple un rhume dit « classique », mais aussi des infections pulmonaires graves pouvant provoquer des syndromes respiratoires aigus sévères.

Après s'être attaquée à la Chine, la COVID-19 a commencé à prendre le large et à voyager, faisant notamment des ravages en Italie et en Iran. Désormais, aucun pays ne semble être épargné, que ce soit l'Espagne, les États-Unis ou le Canada.



Propagation

Le virus qui entraîne la COVID-19 se transmet principalement par des gouttelettes produites lorsqu'une personne infectée tousse, éternue, ou lors d'une expiration. Ces gouttelettes sont trop lourdes pour rester dans l'air et tombent rapidement sur le sol ou sur toute surface proche.

Vous pouvez être infecté en respirant le virus, si vous êtes à proximité d'une personne malade, ou en touchant une surface contaminée puis vos yeux, votre nez ou votre bouche.



- À la mi-mars 2020, plus de 173 340 cas ont été signalés, aux quatre coins de la planète, avec un total de plus de 7 000 décès.
- Le 21 Avril 2020, plus de 2 500 000 cas cumulés sont confirmés dans le Monde dont près de 680 000 personnes guéries et près de 180 000 morts.
- Le 11 mai, plus de 4,1 millions de cas ont été cumulés, dont 283 000 personnes mortes et plus de 1,2 millions de personnes guéries.

Après quelques mois de répit, une seconde vague de la pandémie a frappé le monde début Octobre dont plus particulièrement l'Europe et l'Amérique.

- Fin Novembre 2020, on dénombrait au total depuis le 31/12/2019
 - Dans le monde : 56 984 774 cas confirmés
dont 11 542 665 en Europe et **2 109 170 cas confirmés en France**
 - Dans le monde : 1 360 879 décès
dont 283 673 en Europe et **48 265 en France.**

Comment éviter d'être contaminé ?

- ❖ Les mesures barrières : Se laver les mains très régulièrement, tousser ou éternuer dans son coude ou son mouchoir, utiliser des mouchoirs à usage unique, saluer sans se serrer la main et éviter les embrassades, éviter les contacts rapprochés avec les personnes qui présentent des symptômes grippaux.
- ❖ Le confinement : en Mars puis en Octobre 2020, le gouvernement français, ainsi que de celui de nombreux pays dans le monde, afin d'éviter une propagation massive du virus, a mis en place un confinement des populations avec restriction des déplacements que ce soit pour aller au travail, faire les courses, prendre l'air ou sortir son chien.



Médicaments et Vaccins

Plus de dix mois après l'émergence du nouveau coronavirus, aucun traitement n'est encore validé, mais quelques pistes prometteuses se détachent dans l'espoir de soigner les patients.

Du côté de la vaccination, ces derniers jours, les communiqués de presse affluent des entreprises en course pour développer des vaccins contre la Covid-19. C'est d'abord l'alliance Pfizer et BioNTech qui annonçait avoir mis au point un vaccin efficace à 90 %. Puis, Moderna a communiqué que son vaccin est encore plus efficace avec 94,5 %. Le vaccin développé par la Russie, Spoutnik V, n'est pas en reste, avec un taux de 92 % de protection. Depuis, BioNTech/Pfizer a annoncé les résultats finaux de leur étude de phase 3, avec des résultats portant à 95 % l'efficacité de leur vaccin.



L'entreprise française Sanofi-Pasteur, quant à elle, est un peu en retard sur ses concurrents, encore au stade des essais précliniques, mais semble suffisamment confiante pour lancer une production massive.

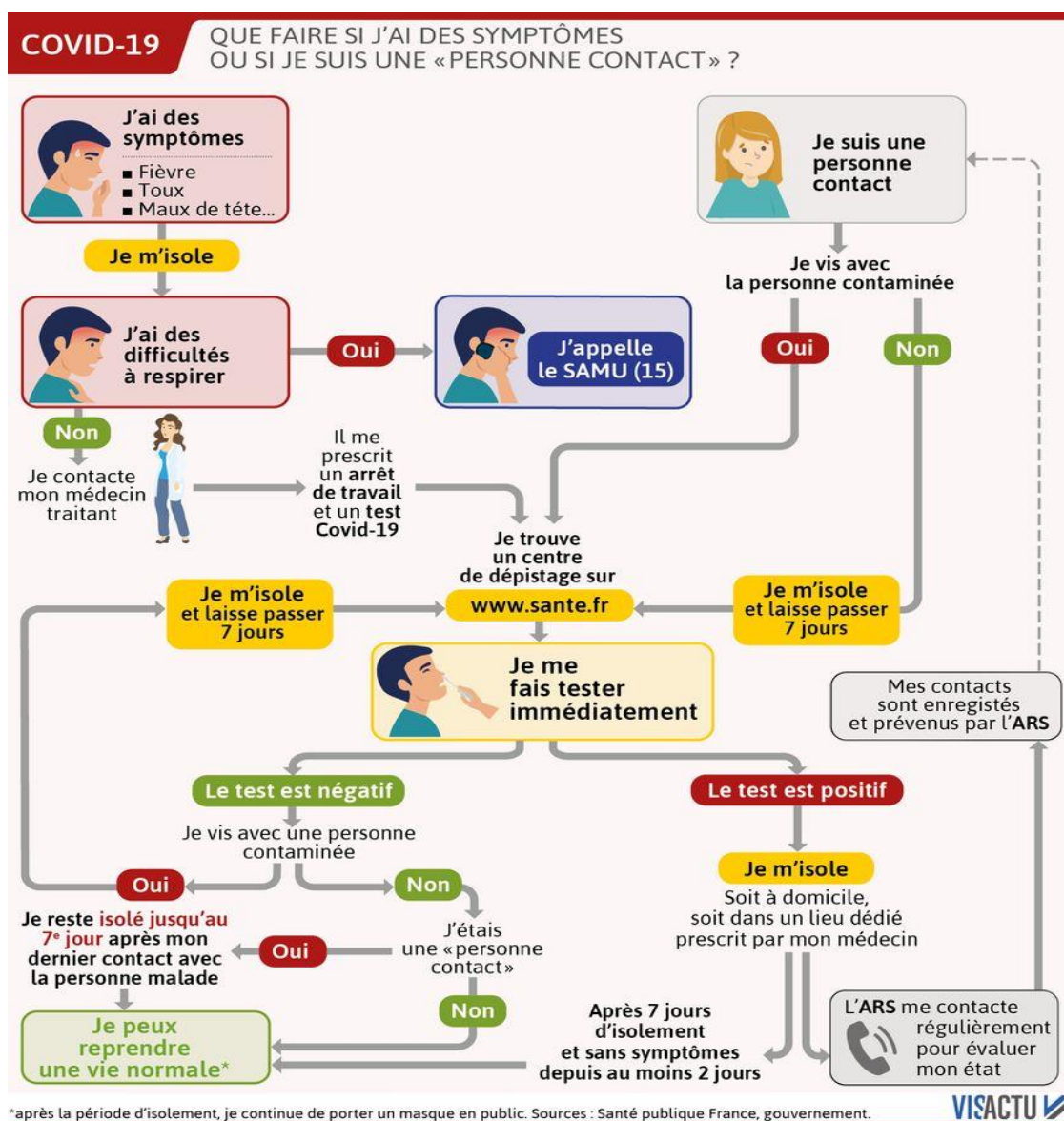
Calendrier de la vaccination :

Une campagne de vaccination pourrait démarrer, en France, dès janvier 2021 pour les populations prioritaires : personnel soignant et populations à risque. Mais le calendrier reste flou, car beaucoup de paramètres rentrent en jeu. A partir du mois de Juin, selon les stocks, la vaccination pourrait être ouverte à tous.

Lexique

Epidémie : une épidémie est la propagation rapide d'une maladie infectieuse à un grand nombre de personnes, le plus souvent par contagion

Pandémie : une pandémie est une épidémie avec plusieurs foyers. La **pandémie** s'étend à toute la population d'un continent, voire au monde entier.





LA NOUVELLE BIBLIOTHÈQUE

Coup de neuf sur l'ancienne mairie !

Un vent nouveau a soufflé cet été sur l'ancien secrétariat de mairie, réhabilité en bibliothèque.

Grâce à ce transfert depuis la salle polyvalente, la salle de classe de maternelle-CP s'est trouvée agrandie d'une nouvelle entrée et d'un espace rangement.

Le projet

Le projet remonte à notre 1^{er} mandat, au moment de la construction de la nouvelle mairie. Nous avons pu le concrétiser au début de ce 2^{ème} mandat et tout terminer pour la rentrée de septembre 2020.

Les travaux

Travaux en deux temps et à moindres frais.



Côté mairie d'abord

- La pose d'un sol neuf (parquet flottant acheté en promotion en 2019 et stocké en prévision),
- La mise à neuf des murs (peinture uniquement),
- L'aménagement de placards, déjà existants.



Côté salle des fêtes ensuite

- Le démontage des étagères,
- Le transfert des patères et des meubles à chaussures,
- La salle, repeinte en 2018, ne nécessitait aucune retouche.





L'équipe bénévole

Les travaux, comme le transport des livres, ont été effectués par une partie de l'équipe municipale : Christophe, Pierre, Gilbert (ainsi que Marie-Paule).

Les 2 bénévoles de la bibliothèque, Béatrice et Isabelle ont assuré le tri et la mise en place des ouvrages.

La nouvelle configuration

La nouvelle bibliothèque, plus spacieuse, plus fonctionnelle, se retrouve donc au cœur du village, tout près du pôle scolaire.

Elle comprend :

-un petit hall d'entrée aménagé en salle d'attente avec gel hydroalcoolique (ne sont autorisées à emprunter des livres que 2 personnes à la fois).



Une 1^{ère} salle (l'ancien secrétariat), la partie adultes avec romans, documentaires, romans policiers,

-2^{ème} salle (ancien bureau du Maire), la partie enfants avec 3 petits coins-lecture, bacs et étagères pour albums, BD, documentaires, romans jeunesse.



L'accueil

- Aux scolaires, en semaine par Béatrice, sur rendez-vous avec la maîtresse (à cause de la crise sanitaire) - Actuellement les élèves de Grande section de Maternelle-CP.

-Le mercredi, tous les 15 jours, de 17h à 18h, pour tous, par Béatrice et Isabelle, en alternance.

La subvention allouée chaque année par la Mairie permet de renouveler le fonds 2 fois par an et d'avoir accès aux nouveautés.

Le prêt est gratuit.

Nouveaux habitants, lecteurs potentiels, osez franchir le seuil,

Cadre agréable, accueil chaleureux, conseils garantis !



MAGIE & CO

LA PALOMBE

LES COPAINS D'ABORD

CLUB LOISIRS ET AMITIÉS

L'ABLETTE

LES FET'ARTS

LES GRENOUILLES

CLUB LOISIRS ET SPORT

LABERGE COUNTRY



Programme 2021

28 MAI

Journée d'intervention aux écoles des Hays et Les Essards Taignevaux

[Apprentissage et découverte de la Magie, du Clown et des arts du cirque]

31 MAI

Journée d'intervention dans deux classes de Labergement – Lès – Auxonne

[Apprentissage et découverte de la Magie, du Clown et des arts du cirque]

1 JUIN

Matinée d'intervention dans une classe de Labergement – Lès – Auxonne

[Apprentissage et découverte de la Magie, du Clown et des arts du cirque]

19 JUIN

Spectacle M@GIE & CO

26 JUIN

Kermesse des écoles à Billey



PRESIDENT : M. PASCAL DERIVET
ADRESSE DE L'ASSOCIATION
2 BIS RUE DU BAS DE LA CORNE
21130 LABERGEMENT LES AUXONNE
Tél : 03.80.37.49.57

*L'année 2020 se termine avec un goût d'inachevé
et*

Il est difficile de dire ce qui nous attend pour L'année 2021.

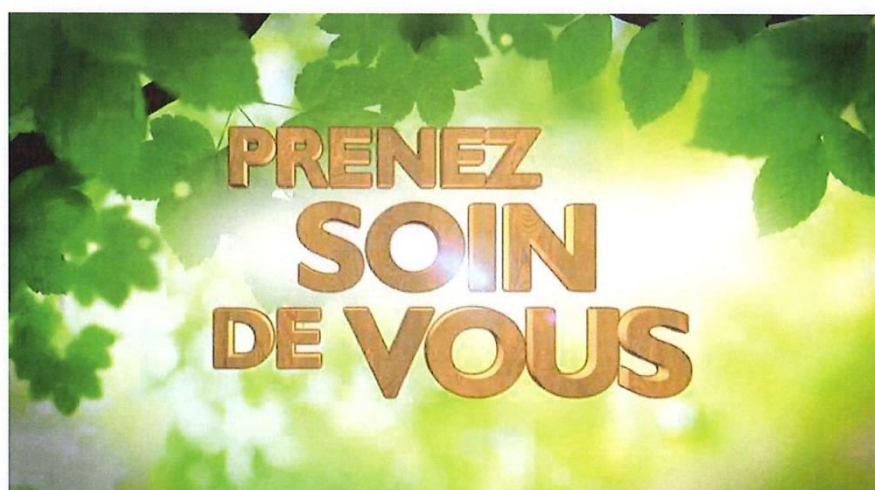
*Avec les Adhérents de l'association, nous souhaitons continuer nos
activités carnavalesques dès que cela sera possible et se préparer
pour les 100 ans du « Grand Carnaval d'Auxonne 2022 »*

Restons positif

Protégeons nous

Et surtout prenez soin de vous et de vos proches

Amicalement les Fêt' Arts





Société de chasse La Palombe

Les Chiens Courants



Le chien, qui partage notre espace de vie depuis des temps très reculés, bénéficie d'un statut particulier parmi les animaux domestiques et est l'animal de base de notre chasse. Au fil des siècles et des millénaires, façonné par l'homme et utilisé à de nombreuses tâches, dont la chasse, il a su prendre une place particulière au sein de toutes les sociétés humaines.

Le Loup est la première espèce animale à avoir été domestiquée par l'Homme pour l'usage de la chasse dans une société humaine paléolithique qui ne maîtrise alors ni l'agriculture ni l'élevage. La lignée du chien s'est différenciée génétiquement de celle du Loup gris il y a environ 100 000 ans

Dès l'Antiquité, l'homme a commencé à dresser des chiens pour la chasse. Pour cela, il intègre un jeune chien à un groupe d'adultes confirmés afin de le créancer sur une espèce spécifique, ce que nous faisons tous aujourd'hui. De nombreuses traces attestent d'une longue utilisation cynégétique des chiens dans le monde grec. Le chien de chasse grec peut s'employer sur de multiples gibiers : sangliers, cerfs, chevreuil, renard, lièvre, mais aussi chèvre, panthères, lynx, ours, lion ; il doit être très résistant, ardent et bon pisteur.



Au moyen âge, la pratique de la chasse au filet ne faisant plus référence. Le chien de meute prend de plus en plus d'importance. Il devient indispensable en l'absence de matériel bloquant la fuite du gibier. L'efficacité du chien détermine la réussite de la chasse.

Cette évolution n'a probablement pas été sans conséquence sur les cheptels canins. L'essor de la vénerie a entraîné une plus grande spécialisation des cheptels et ce contexte a sans doute été propice à l'apparition d'un morphotype dédié à la chasse à courre.



Notre mode de chasse a subi ces dernières années une très forte évolution. Les divers concours ont fait prendre conscience à beaucoup d'entre nous des immenses possibilités qu'offre la chasse aux chiens courants et du plaisir procuré par le travail d'une meute, sans que le prélèvement de l'animal poursuivi constitue une nécessité. Ces épreuves ont Cette façon de faire courir ses chiens a induit une pratique de plus en plus prisée sur le terrain et tout au long de la saison. Il n'y a pas si longtemps, seuls quelques passionnés ont troqué l'arme à feu contre un morceau de bois pour

devenir ainsi des chasseurs « au bâton ». Aujourd'hui, c'est une démarche qui fait toujours de nouveaux adeptes, centrée sur le travail du chien et l'amélioration de la meute.

La chasse aux chiens courants est devenue plus sportive et pratiquée par un grand nombre de jeunes et de femmes. L'entretien des chiens ne s'arrêtent pas à la fin de la saison. Les naissances, l'éducation et l'entraînement sont les étapes essentielles pour la bonne tenue de la meute tout au long de l'intersaison



**Si vous croisez un panneau de ce style, soyez prudent
ralentissez, un animal peut surgir**



**Si vous avez la même passion rejoignez-nous en vous adressant à
Christophe MOINDROT ou François COLLIN**

Source Wikipédia / fédération des associations des chasseurs aux chiens courants



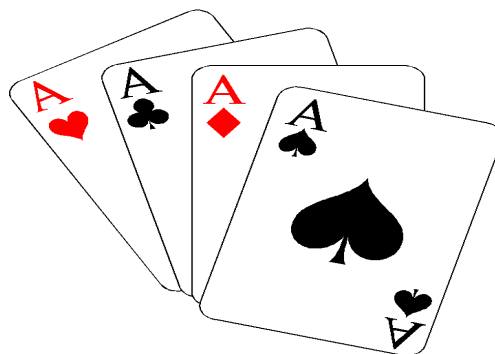
Club loisirs et amitiés

Programme 2021



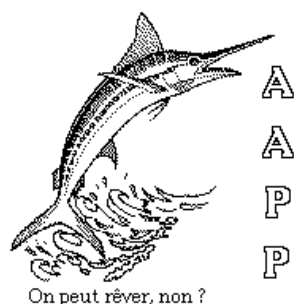
Tous les jeudis de 14h00 à 18h00
Jeux divers
Salle de la Mairie de Labergement

Tous les mardis de 14h00 à 16h00
Marche
Départ de la place de la mairie de
Labergement



Mme MIANCIEN Mauricette assure la collecte des bouchons en plastique.

N'hésitez pas à venir les déposer chez elle



L'ABLETTE

LABERGEMENT LES AUXONNE
21 130 AUXONNE

Confinement ... déconfinement...

Mais d'abord :

Résultats de la vente des cartes de pêche au cours de 2020

Les résultats comparés de 2019 et 2020 sont les suivants

	2020	2019
Cartes majeurs	181	166
Cartes hebdomadaires	11	26
Cartes mineurs	40	25
Cartes journalières	44	57
Cartes femmes	20	20
Cartes enfants	52	46
Cartes interfédérales	42	377
TOTAL	390	377
Timbres carpes (résultats sur 3 trimestres pour 2020)	11	20

Ces résultats tiennent compte des cartes vendues par internet et font apparaître une légère augmentation des achats de cartes. C'est encourageant, car cela prouve sans doute une certaine fidélité de la part de nos adhérents.

Je voudrais remercier notre garde particulier, M. Daniel Schlegel, qui fait un très bon travail, souvent difficile, mais toujours avec bienveillance, tout au long de l'année.

Un grand merci également à notre trésorier, M. Denis VINCENT, qui assume une tâche ingrate. Il est la cheville ouvrière de notre association, car cela demande ordre, méthode, rigueur. Merci aussi à M. le Maire et notre conseil municipal qui nous accordent une subvention chaque année.

Les pêcheurs seraient-ils une espèce en voie d'extinction ?

Question pertinente si l'on en croit ses yeux en se promenant au bord de l'eau.

Et pourtant ... Temps maussade, raréfaction des prises pour certains, propos décourageants, voire défaitistes pour d'autres, il est vrai que tout pourrait laisser croire à cette thèse. Et voici que le reconfinement en rajoute encore.



Mais qu'en est- il vraiment ?

Très souvent, en faisant des courses ou en me promenant, je rencontre des « collègues » pêcheurs qui se plaignent :

- Oh ! On ne prend plus rien ...
- Ça fait des années que je n'ai pas pris un beau poisson ...
- Qu'est-ce qu'ils fabriquent à la fédé ? ... *
- Mon beau-frère, à Chatillon, c'est pareil, il ne prend plus rien du tout ...

Et cela finit par « faire boule de neige ». La rumeur n'enfle pas, mais elle se propage.

Alors, puisque c'est l'hiver, puisque le temps, en ce moment, ne se prête guère à la fréquentation des rivières, je vous propose quelques petites recettes.

Premièrement, intéressons-nous à notre matériel, qui n'est plus en parfait état (c'est le moins qu'on puisse dire) après une ou plusieurs campagnes de pêche.

Et d'abord, voyons nos fils et nos tresses : depuis combien de temps sont-ils/elles sur nos moulinets ? En y regardant de près, nous pourrions aller de surprise en surprise : ici, un nœud serré depuis trop longtemps entame l'anneau de tête de notre scion en y passant et repassant. (En vérifiant, nous trouverons certainement la petite encoche meurtrière pour nos futurs nylons). Là un étirement suspect promet une casse assurée le jour où nous tiendrons un beau poisson.

Et les moulinets ? Nous oublions que parfois, ils prennent un petit bain pendant que nous essayons de démêler le fil enroulé malencontreusement autour du scion. Enlevons leur capot et vérifions si la rouille ne s'est pas insidieusement déposée sur les axes ou les petites roues dentées. Un nettoyage minutieux avec un chiffon sec, non pelucheux, une goutte d'huile de vaseline (Pas plus) et c'est reparti !

Nos cannes ont souffert, c'est inévitable, même avec une utilisation soignée. Démontons-les, lavons-les (intérieur et extérieur) et laissons-les sécher à proximité de la chaudière de chauffage. Ainsi, nous les aurons débarrassées de ces petits grains de sable ravageurs qu'elles contiennent parfois. Si un problème plus important est survenu, n'attendons pas, filons chez notre détaillant : il saura faire ce qu'il convient, et, au besoin, commandera la pièce défectueuse ou la trouvera dans le bric à brac de son atelier.

A ce propos, ouvrons une petite parenthèse : des marchands d'articles de pêche ferment boutique chaque jour : pour nous, après Auxonne, c'est Dole qui est touché par ce phénomène. A qui la faute ? Des petits malins achètent sur internet parce que c'est quelquefois moins cher et, (c'est un comble), demandent aux détaillants de proximité de réparer leur matériel quand il est en panne ! Il est temps aussi de faire l'inventaire de nos boîtes, tiroirs, réserves, et de préparer la liste des achats nécessaires à la prochaine campagne : fils, tresses, hameçons, flotteurs, etc... En ayant tout notre temps pour chercher ce qui nous convient, nous éviterons le stress et les erreurs des achats de dernière minute.

Enfin, le jour où nous serons bien décidés, démontons nos lignes usagées, ou supprimons-les si besoin, et montons-en de nouvelles. Pour très jeunes, demandez, si nécessaire, quelques conseils à un pêcheur expérimenté qui sera très content de vous rendre service.



Dans la quiétude d'un après-midi d'hiver, nous imaginerons la partie de pêche en choisissant et en alignant les plombs, en réglant la longueur des bas de lignes, en montant soigneusement tel ou tel minuscule hameçon fin de fer. A ce propos, Mesdames, soyez indulgentes : laissez la table de la cuisine, et l'espace autour, disponibles quelques demi-journées par an.

La mauvaise saison et le repos forcé nous offrent également une dernière possibilité : la lecture de la presse et de la littérature halieutique, autre manière de pêcher, de rêver, et d'entretenir la foi.

A quelque chose, malheur est bon, dit-on. Ce confinement n'en est-il pas une preuve ?

Mais évidemment, rien ne remplacera quelques heures passées au bord de l'eau, au cours d'un après-midi ensoleillé. Ce que je vous souhaite sincèrement pour l'année nouvelle.

Gardez l'espoir, et la forme en allant à la pêche !

Le Président,

Jean-Jacques REY

**Fédération départementale de pêche de la Côte d'Or*



REMISE DES DIPLOMES

AOUT 2020





11 NOVEMBRE



ARMISTICE
14 11 18



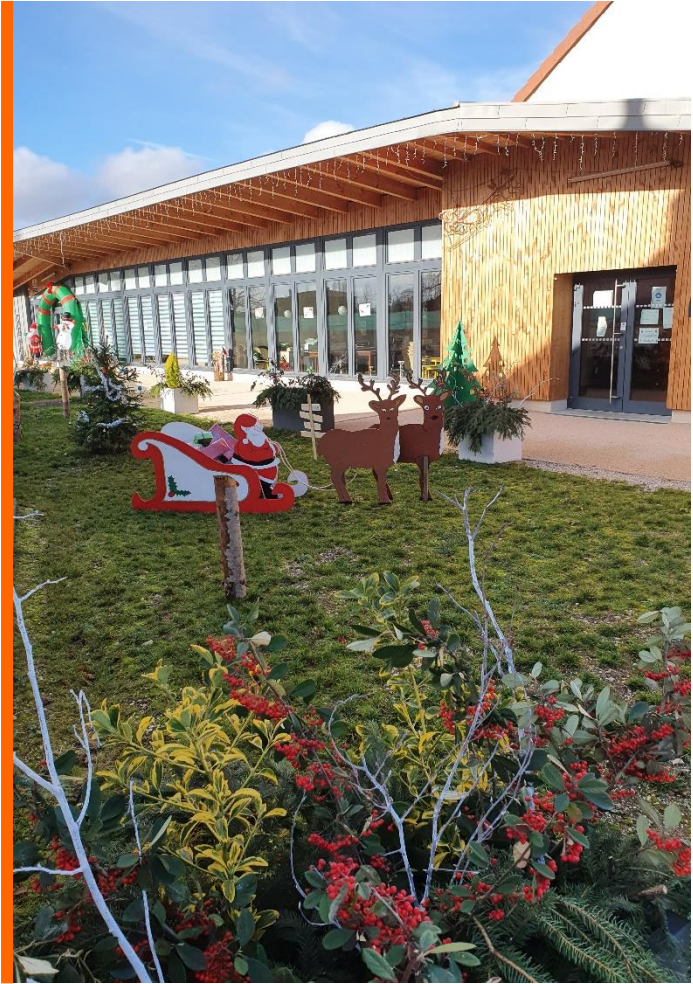
DÉCEMBRE 2020



DECORATIONS DE NOËL









COLIS AUX ANCIENS





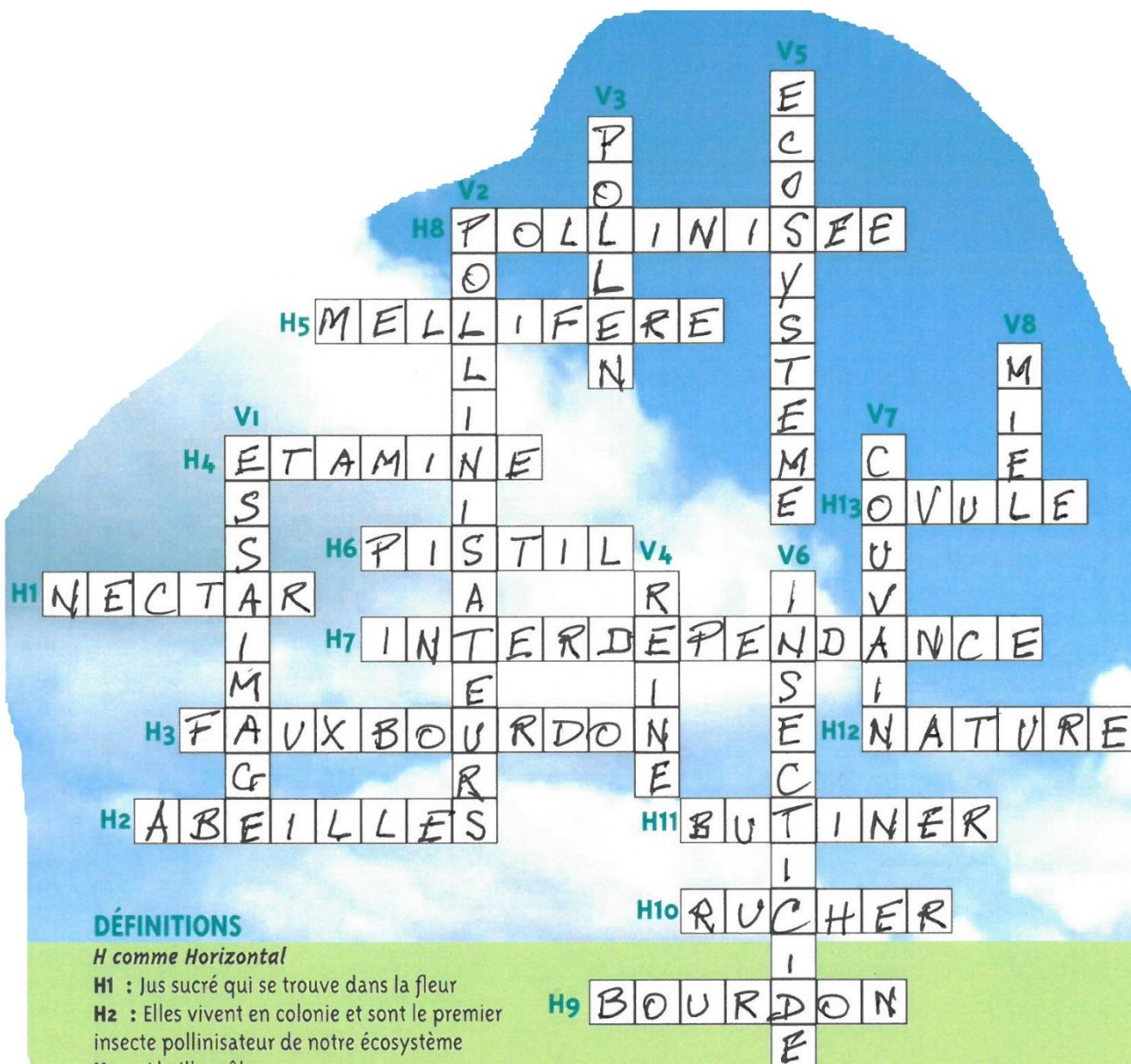
NOEL DES ENFANTS





PHOTOS





DÉFINITIONS

H comme Horizontal

- H1** : Jus sucré qui se trouve dans la fleur
H2 : Elles vivent en colonie et sont le premier insecte pollinisateur de notre écosystème
H3 : Abeille mâle
H4 : La première et dernière lettre du mot est E. C'est elle qui porte le pollen de la fleur
H5 : Une fleur qui contient beaucoup de nectar, est une fleur :
H6 : Organe (partie) de la fleur femelle
H7 : Les abeilles et les fleurs sont copines pour la vie. L'une a besoin de l'autre, et réciproquement. On dit que c'est une relation d' :
H8 : Pour une fleur, synonyme de fécondée
H9 : C'est une grosse abeille poilue
H10 : Lieu où se trouve les ruches
H11 : Aspirer le nectar et prélever le pollen
H12 : La Vie existe à travers elle
H13 : Graine femelle de la fleur

V comme Vertical

- V1** : Quand une colonie se divise en 2 pour assurer sa reproduction, on dit que c'est un
V2 : Les insectes qui se posent sur une fleur pour se nourrir et transportent le pollen, sont des insectes :
V3 : Graine mâle de la fleur
V4 : Elle peut pondre 2000 œufs en 24h
V5 : Équilibre naturel dans lequel la vie se développe
V6 : Produit chimique destiné à tuer les insectes
V7 : Il est nourri et protégé par les nourrices
V8 : C'est la nourriture des abeilles et elles le fabriquent avec le nectar des fleurs



BONNE ANNÉE

2021