

FLASH-INFO

LACHAPELLE-SOUS-CHAUX

NOVEMBRE 2020

SOMMAIRE

1-2

Édito de la Maire

3

Votre municipalité

4-5

Vie de notre commune

6

Juste pour vous...



HORAIRES MAIRIE

lundi

8.00 -11.00 12.00 -15.00

mardi

8.00 -11.00

mercredi

8.30 -11.00 14.00 -16.00

jeudi

14.00 -18.00

vendredi

8.00 -12.00

*Les élus sont présents à la mairie
chaque samedi de 10.00 à 12.00.*

CONTACT

téléphone

03 84 27 53 78

mail

mairie.lsc@wanadoo.fr

CONTINUER DE VIVRE EN NOUS PROTÉGEANT DU VIRUS



Après un été où l'on a pu croire la crise Covid derrière nous, la recrudescence du nombre de contaminations nous impose à nouveau une grande vigilance sanitaire.

Face à la crise économique qui prend de l'ampleur, les agents municipaux, les élus et les membres du CCAS, sont à l'écoute de toutes les situations individuelles difficiles.

N'hésitez pas à venir en mairie nous rencontrer, car notre mission est aussi d'accompagner et d'épauler tous ceux qui en ont besoin, particulièrement en cette période.

Les rassemblements sont de nouveau à éviter, ce qui nous a contraints à annuler plusieurs manifestations et à ne plus louer la salle communale pour des repas.


C'est dans ce contexte particulier que l'équipe municipale est au travail, au service de notre village. Après avoir fait procéder par la société Suez au nettoyage intégral des avaloirs, fortement obstrués et peu efficaces lors d'épisodes pluvieux, nous avons entamé des réflexions concernant la vitesse excessive des véhicules dans le village.

En effet, plusieurs d'entre vous nous ont interpellés à ce sujet. Aussi, il a été décidé d'équiper la commune d'un radar pédagogique afin de compter les véhicules, d'afficher et d'enregistrer leur vitesse.

Ce radar sera déplaçable et nous pourrons ainsi effectuer des relevés dans plusieurs rues.

Les résultats des analyses nous permettront, si besoin, d'envisager des dispositifs adaptés.





L'état des routes et des accotements nous préoccupe. C'est pourquoi, nous avons souhaité réfléchir à des travaux prioritaires :

- la rue de Bellevue, portion dite de la Corite, pourrait faire l'objet de travaux de réfection, sécurisation, avec la création éventuelle d'un cheminement piéton intégrant la gestion de l'eau pluviale.
- la rue de la Libération verrait l'aménagement d'un cheminement et la stabilisation des accotements
- le carrefour de la rue de Bellevue / Chemin de la côte le Saint serait repensé.

Nous avons également décidé de faire le point sur la circulation dans le village : certaines priorités à droite pourraient être supprimées afin de laisser la place à des "cédez le passage", des panneaux "stop" pourraient voir le jour pour sécuriser les carrefours.

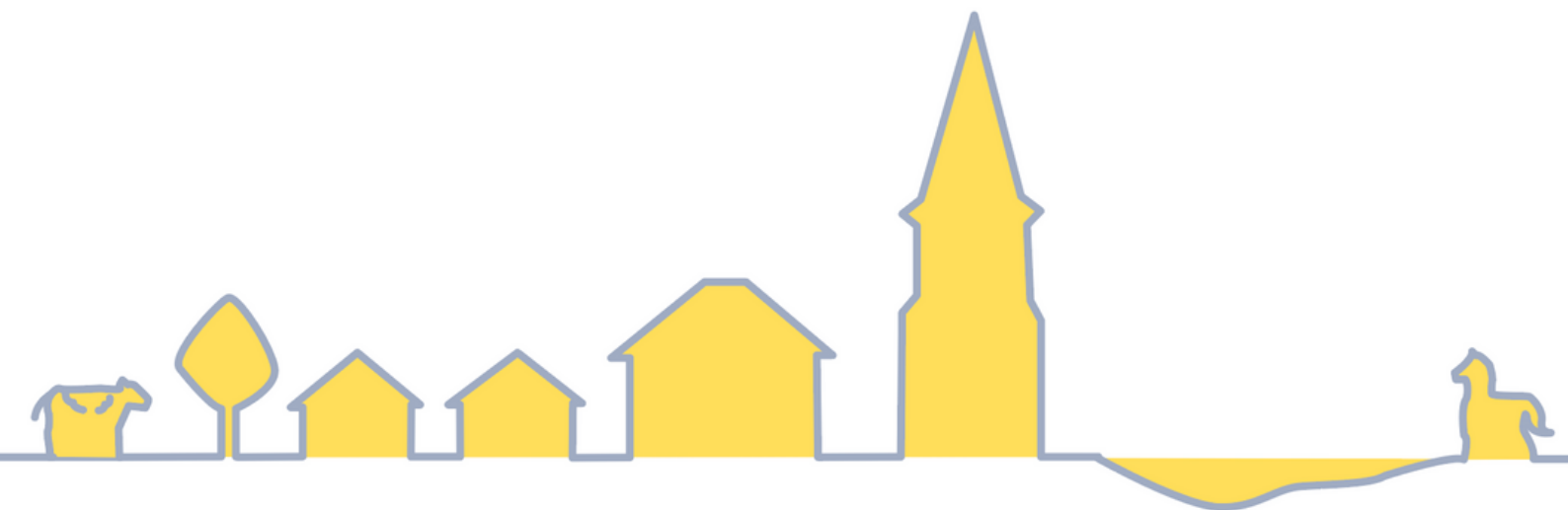
Parallèlement est engagée une démarche en faveur de la transition énergétique, avec pour objectif le changement de la chaudière fioul, utilisée pour l'école, les deux logements communaux et l'atelier municipal.

Nous vous tiendrons régulièrement informé de l'évolution de ces projets, notamment via notre nouveau site internet, qui devrait voir le jour au 1^{er} trimestre de l'année 2021.

Je terminerai mon propos en saluant la mémoire de ceux qui nous ont quittés récemment, Claude BLEY, Daniel HYORDEY et Isabelle VONFELT. Bien connus de nous tous, ils vont manquer à notre village. Au nom de tous les conseillers, j'adresse encore nos sincères condoléances à leurs familles.

Cher Chapelotti, toute l'équipe municipale se joint à moi pour vous conseiller de rester prudent et de prendre soin de vous et de votre famille.

Anne-Sophie PEUREUX-DEMANGELLE
Maire



FORMATION COFOR

Le 16 septembre, notre commune a accueilli la première formation des COFOR (communes forestières) de cette nouvelle mandature : « élus, forêt et bois, les essentiels pour agir ».

Plusieurs thèmes furent développés : les atouts économiques, écologiques et sociaux de la forêt ; le rôle et les responsabilités des élus & enfin le partenariat avec l'ONF.



L'impact du réchauffement climatique a été au cœur de cette formation. Au cours de l'après-midi, dans notre forêt, les agents de l'ONF ont pu illustrer concrètement ces problématiques. Éluë à l'unanimité, Rachel COUVREUX est présidente des COFOR depuis le 24 octobre.

PERMANENCE CCAS

*Le CCAS tient des permanences sur rendez-vous
Il s'est doté d'une adresse mail qui permet d'assurer
la confidentialité des demandes reçues :*

ccas.lachapellesouschaux@gmail.com

CR MUNICIPAUX

Le dernier conseil municipal a eu lieu le 11 septembre.

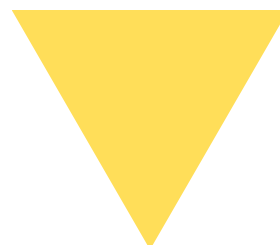
Pour rappel, les comptes-rendus des conseils municipaux sont affichés sur le panneau pendant 15 jours et consultables en mairie.



DES MASQUES TRICOLORES POUR LES ÉLUS



Chaque conseiller municipal s'est vu offrir un masque tricolore par Madame Chantal Jordan qui les a confectionnés.
Un grand merci à elle !



VIE DE NOTRE COMMUNE

POUR UN VILLAGE PROPRE...

Comme chaque année, les déchets oubliés dans les rues du village ont été traqués par une équipe d'enfants motivés et d'adultes volontaires pour l'opération *Pour un village propre* menée, en collaboration avec le SMICTOM, par les communes de Chaux et de Lachapelle-sous-Chaux. Une dizaine de sacs ont été remplis et une peluche abandonnée est devenue la mascotte de la journée.



Cette animation a été l'occasion de rappeler aux citoyens que les masques jetables ne sont pas recyclables et ne doivent pas être jetés dans les sacs jaunes mais évacués avec les ordures ménagères.

TOMBOLA DES ANCIENS COMBATTANTS

À partir du 15 novembre, des bénévoles, officiellement identifiés, vous proposeront des cartons (de 2 à 30€).

Tirage au sort pendant les cérémonies des vœux de Chaux et Lachapelle.

Contact : Roland Chavanne 06 51 04 04 25

C'EST POUR MA POMME !

Le 12 septembre dernier a eu lieu l'opération *C'est pour ma pomme* organisée par l'Association Les Zébulons.

Plusieurs équipes se sont réparties dans différents vergers à Chaux, Sermamagny et Lachapelle-sous-Chaux. Les groupes étaient constitués d'élèves des trois villages, de parents et d'élus.

1,8 T de pommes ainsi récoltées a été pressée au pressoir d'Etueffont et le jus vendu. Les bénéfices seront reversés aux écoles du RPI.



DATES DE PASSAGE DE LA DÉCHETERIE

En 2021, la déchèterie mobile passera à Chaux et Lachapelle aux dates suivantes :

Lundi 1er février
Mardi 13 avril
Lundi 28 juin
Mardi 31 août
Lundi 25 octobre
Lundi 27 décembre



La benne sera installée de 12.00 à 19.00 à l'écopoint de Chaux. Attention : aucun dépôt possible de 15.00 à 16.00.

Le calendrier sera consultable à l'adresse suivante : <http://www.sictom-etueffont.fr>

GYMNASTIQUE BIEN VIEILLIR

L'association de Gymnastique Volontaire Belfortaine organise des séances de Gymnastique Bien Vieillir (GBV) à Lachapelle. La pratique de la GBV est basée sur le bien-être et le Sport Santé.

La GBV vise à utiliser l'activité physique comme un outil de prévention à la perte d'autonomie. Elle améliore l'équilibre, l'adresse et la coordination.



Quand ?

Chaque mardi de 9.30 à 10.30

Où ?

Salle communale, Place de Chacun

Plus d'info ?

06 73 24 23 22 / 03 84 55 06 67

agvbelfort@gmail.com

<https://sites.google.com/site/agvbelfort>

LES CHATS P'LOTIS

L'Association a vu le jour en septembre et a commencé à recenser les populations de chats afin de commencer le nourrissage et débiter les stérilisations. Vous pouvez signaler les chats errants. N'hésitez pas à rejoindre les bénévoles si vous souhaitez participer à leur action. Un bulletin d'adhésion est joint à ce Flash-info. Contact : Sabrina Opovin : 07 70 45 33 19 chatsplotis@gmail.com

LA T'CHAPARRE A 10 ANS



En novembre, La T'Chaparré fête ses 10 ans. L'investissement sans faille de ses membres, autour de sa présidente Françoise ROESCH, permet à notre village d'être fleuri, décoré, au printemps, à Noël. Ils répondent présents à chaque fête du village.

Temps fort de ces 10 dernières années, l'expo Gantner reste encore dans les mémoires des Chapelottis.

Ce Noël, malgré les circonstances, la T'Chaparré se mobilise encore : chacun.e est invité.e à insérer un attrape-rêve dans sa décoration extérieure.

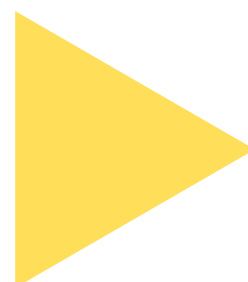
CCAS : LE REPAS DES ANCIENS ET LE NOËL DES ENFANTS

Le repas des Anciens prévu le 13 décembre ne pourra malheureusement pas avoir lieu pour les raisons liées à la Covid.

En remplacement de ce temps fort, nos aînés ont pu choisir entre un repas traiteur à déguster chez eux ou le traditionnel colis de Noël reçu à la maison.

Les enfants et ados, quant à eux, pourront retirer un cadeau en mairie.

Parents, n'oubliez pas de remplir le flyer joint.



RECETTE DU MOIS : RECETTE PARMENTIER DE BOUDIN NOIR AU POTIMARRON



Ingrédients pour 4 personnes :

- Potimarron (env. 800 g)
- Pommes de terre (env. 300g)
- Boudin noir (env. 400g)
- 1 oignon
- Crème, lait, beurre
- Parmesan
- Muscade

Éplucher le potimarron puis le couper en gros cubes

Faire fondre environ 20g de beurre dans un wok, puis y faire caraméliser les cubes de potiron 2 minutes.

Ajouter 3/4 d'un verre d'eau, couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes.

Faire cuire les pommes de terre préalablement épluchées et coupées en gros dés dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Une fois vos légumes cuits, les rassembler dans le wok et composer à l'aide du beurre, crème et lait une purée onctueuse. Agrémenter d'un peu de muscade.

Boudin noir

Eplucher et hacher finement votre oignon, le faire fondre dans une cuillère d'huile d'olive. Inciser le boudin noir et retirer le boyau. Rassembler la chair du boudin avec l'oignon, incorporer de la crème jusqu'à une consistance onctueuse (mais pas trop liquide). Ajouter un peu de sel, de poivre, la noix de muscade et homogénéiser.

Dressage

Au fond d'un plat à gratin ou des petits ramequins, déposer une fine couche de purée de potiron. Ajouter la préparation au boudin noir, recouvrir du restant de purée de potimarron et saupoudrer de parmesan. Enfourner pour 20 minutes à 180°C. Servir bien chaud.

Bonne dégustation amis Chapelottis !!!

LE COIN JARDIN

Plantée à la Sainte-Cécile (22/11), chaque fève en fera mille.

Plantez les arbres fruitiers, les groseilliers, les framboisiers. Protégez du gel ces jeunes plantations, ainsi que les figuiers. Ramassez les derniers fruits tombés au sol, ainsi que les feuilles : se débarrasser du tout pour éviter la prolifération des parasites.

Au mois de novembre, vous pouvez planter : de l'ail, des oignons blancs, les derniers choux de printemps, des laitues d'hiver (sous abri ou à protéger avec un voile).