

Sommaire:

Mot du Mairep 1

Paroles d'associations.....p 2

Evènements.....p 3 à 4

Bien vivre ensemblep 5

Informations.....p 6

Recette.....p7

Informations pratiques.....p 8



Resp. publication : Mousel P

Conception et réalisation :

Doussaint N Caillot J

Desenepart A Griffon P

Leroy H Poinso JM

Secrétariat Mairie:

1 rue des vagériaux

51110 Warmeriville

Tél : 03 26 03 32 04

Courriel :

mairie@warmeriville.fr

Site internet : warmeriville.fr

Edité en 1000 exemplaires

MOT DU MAIRE

L'année 2019 s'achève sur une actualité qui a remis au premier plan la question du développement durable et des changements climatiques. Je sais que cette question est importante pour de très nombreux warmerivillois.

La municipalité a eu à cœur d'agir concrètement dans ce domaine avec la création du parc intergénérationnel Harmel et en cette fin d'année la création d'une voie verte en lieu et place de l'ancienne voie ferrée. Certes, il reste beaucoup à entreprendre. Mais, notre démarche pourrait même servir d'exemple à de nombreuses collectivités.

Un village qui s'embellit peu à peu. Voilà ce que retient une grande majorité de warmerivillois qui aiment leur village, qui sont venus vivre à Warmeriville par choix et qui sont heureux d'y vivre.

Warmeriville c'est aussi l'expression de nos forces VIVES que représentent toutes les associations de la commune. Nos associations trouvent ici une possibilité de vous faire partager tout le travail qu'elles mènent tout au long de l'année pour rendre Warmeriville plus animé, plus dynamique, plus présents dans nos vies quotidiennes.

Tous ces efforts concourent à rendre notre commune plus vivante et créent des liens sociaux et humains forts dans notre population.

On juge souvent de la vitalité d'une commune à sa vitalité associative. Je suis fier de pouvoir compter sur cette vitalité jamais démentie chez nous.

Au nom de la municipalité, je souhaite féliciter et remercier tous ces bénévoles qui, tout au long de l'année, n'économisent ni leur temps, ni leur énergie.

Mais à travers et en leur nom, je souhaite également remercier toutes celles et ceux d'entre vous qui s'engagent à leurs côtés.

A tous, je souhaite de belles fêtes de Noël et de fin d'année à partager en famille ou entre amis. Mes pensées iront vers les personnes malades ou seules qui n'ont pas la chance de vivre pleinement ces moments de bonheur.

Le Maire,
Patrice MOUSEL

Comité de Jumelage



WARMERIVILLE-ARRE

L'assemblée générale ordinaire du comité de jumelage se tiendra le vendredi 17 janvier 2020 dans la salle insonorisée du centre Associatif. Vous y êtes tous les bienvenus !

Notre soirée dansante se déroulera le samedi 7 mars 2020 au centre associatif.

Nous vous attendons nombreux !!!

Le voyage en Italie aura lieu du vendredi 31 juillet au lundi 3 août 2020.

Si vous souhaitez avoir des informations ou vous inscrire pour ce voyage, vous pouvez dès à présent prendre contact avec Fanny LIESCH au 0643074334.

Buone feste di Natale a tutti !

Bibliothèque municipale

Les membres de la commission du Clair et Net expriment leur tristesse suite au décès de Mme Régine Griffon, responsable de la bibliothèque municipale. Elle était une bénévole toujours disponible et souriante, au service de la population depuis le début des années 80.

Les bénévoles continueront l'accueil aux horaires habituels.

Club du temps libre

Vendredi 18 novembre, les membres du club ont participé à une journée champenoise : visite du vignoble, des musées et pour finir un repas gastronomique.

Le traditionnel repas de Noël aura lieu le mardi 17 décembre.

FC Vallée de la Suippe

Recrutement

La vallée de la Suippe (fusion Warmeriville / Bazancourt) recherche 3 voire 4 joueurs / joueuses pour compléter son équipe U14 (année de naissance 2006), ayant déjà pratiqué le football, pour la reprise après la trêve hivernale début février.

Fermeture des terrains

Afin de préserver ses terrains de football la commune de Warmeriville interdit l'accès au stade Laurent Leconte (pendant cette trêve hivernale) aux licenciés et non licenciés.



Si vous souhaitez plus d'informations vous pouvez me contacter sur mon portable.
M. Patrick MARTINEAU 06 27 92 13 76

Marché de Noël AMACIA

Le 17 novembre au Cercle, a eu lieu la 3e édition du marché de Noël AMACIA.

Cette association fait appel aux artisans et exposants qui proposent des produits locaux.

Le marché a accueilli une trentaine d'exposants : travaux de couture, bougies artisanales, bijoux, poupées en chiffon, savons, peintures, gravures, minéraux (pierres semi-précieuses).

Côté bouche : confiseries, bières artisanales, charcuteries, confitures, fromages, yaourts, miel et bien d'autres plaisirs gustatifs.

Une démonstration de ZUMBA a eu lieu dans le courant de l'après-midi.

Contact :

Sarah Carpentier au 06 13 05 40 17 ou par courriel : association.amacia@gmail.com *



Brocante

Beau succès pour notre vide grenier organisé le 8 septembre par la commission des fêtes. Plus de deux cents exposants étaient au rendez-vous, qui ont vu tout au long de la journée se presser de nombreux visiteurs.

Théâtre

Le Cercle accueillait le samedi 19 octobre la troupe de la Comédie de Reims pour une représentation de « l'histoire du rock » par Raphaël Bouchard.

Un spectacle qui donnait envie de tout renverser en dansant et en hurlant !

Belle réussite pour une première !



Animation autour des nichoirs à Warmeriville

(Publication : 18 novembre 2019 de la LPO)

Le maire et les employés communaux ont donné rendez-vous aux élèves et à leurs enseignants pour suivre le nettoyage des nichoirs du parc de la Bassière jeudi 14 novembre 2019 de 13h30 à 16h.

Ce parc situé à l'entrée de la commune a été classé refuge LPO en 2012 et équipé d'une vingtaine de nichoirs (semi-ouverts, à mésanges et grimpeaux).

Les bénévoles du groupe local rémois se sont joints à eux pour accueillir et animer cette action : 3 classes (80 élèves niveau CP à CE2) ont été sensibilisées à la biodiversité de leur commune.

Les animateurs bénévoles ont présenté les oiseaux présents dans un parc ou un jardin et les différents nichoirs. Le contenu de chaque nichoir occupé a permis d'évoquer les espèces qui s'y sont reproduites. Les nichoirs ont ensuite été nettoyés et reposés par les employés communaux.

A l'approche de l'hiver, cette animation a également permis de sensibiliser au nourrissage hivernal au travers du jeu de la mangeoire.

La présence d'un hôtel à insectes dans ce petit parc a été l'occasion de sensibiliser les élèves à leur protection.

Le bilan des nichoirs occupés :

Parc de la Bassière : 7 nichoirs à mésanges, 1 nichoir à grimpeau.

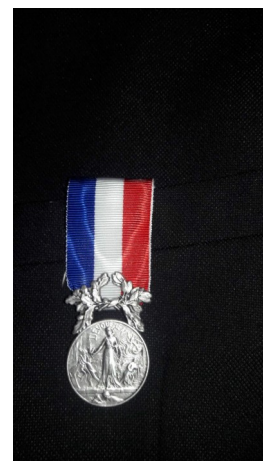
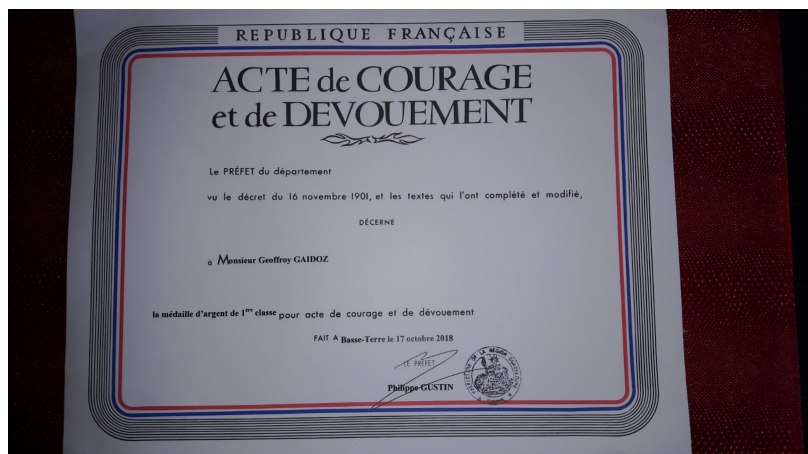
Parc Harmel (nouveau parc refuge LPO sur la commune) : 7 nichoirs à mésanges. Les 2 gîtes à hérissons occupés dès la 1^{ère} année.



Un enfant du pays décoré

Le Préfet de la région Guadeloupe a décoré de la médaille d'argent 1^{ère} classe Monsieur GAIDOZ Geoffroy brigadier de la Police Nationale à St Martin pour actes de dévouement et de courage. Cette décoration a récompensé son implication sans faille et son professionnalisme à la suite de l'ouragan Irma le 6 septembre 2018.

M Gaidoz a été affecté le 1 septembre soit 6 jours avant cet événement.



Paysans ruraux, néoruraux : parlons-en !

Depuis toujours, et grâce au travail de femmes et d'hommes passionnés, l'agriculture familiale occupe une place majeure en France et dans notre région.

Les agriculteurs ont beaucoup accepté : modernisation, remembrement, loi du marché, etc...Le professionnalisme du monde agricole demande des compétences et des moyens dont la société ignore à peu près tout. Pas un secteur où il ne mobilise les moyens les plus avancés, pour améliorer les pratiques sans renoncer à la sécurité alimentaire. Les paysans sont les garants du modèle agricole français qui est distingué chaque année premier modèle agricole mondial : « C'est produire plus et produire mieux ».

Les résultats sont spectaculaires, la France est devenue la première puissance agricole européenne. Notre région, première région française productrice de céréales, avec 1.5 millions d'hectares, 10 millions de tonnes de céréales, la filière céréalière du champ à l'assiette, c'est 5000 emplois non délocalisables. Plus proche de nous, la plaque agro-industrielle de Bazancourt, c'est 1200 postes très qualifiés.

Ces entreprises génératrices d'emploi qui maillent le territoire, ces paysans qui façonnent le paysage sont notre patrimoine rural et notre quotidien.

Mais les vents tournent, les attentes sociétales évoluent, elles sont souvent légitimes. Les néo-ruraux sont quelquefois déroutés par les aléas de la vie à la campagne. Quant aux ruraux, ils se sentent menacés par la déferlante citadine. Les médias se font le relais d'épisodes conflictuels marquants qui font appels à des symboles très forts du patrimoine comme les coqs, les cloches, l'agriculture...

Si on retrouve chez certains une vision idéalisée du retour au vert dans un endroit calme et bucolique, l'immense majorité des habitants de nos communes savent que la campagne n'est pas qu'un décor.

C'est aussi un espace vécu et un lieu de travail.

Au final, qu'importe l'endroit d'où l'on vient, interrogeons-nous plutôt sur notre degré de tolérance et notre capacité à accepter la ruralité.



Paysans ruraux, néoruraux, parlons-nous... !



Pol Griffon

Adjoint



Informations



Ateliers ludiques autour de l'exposition « agroressources, le champ des possibles »

Du 21 au 27 janvier 2020 à la mairie de Warmeriville

Exposition interactive (gratuite) proposée par ACCUSTICA (Centre de culture scientifique technique et industrielle).

Découvrez comment les agroressources, c'est-à-dire toutes les ressources provenant des végétaux de votre territoire, peuvent être envisagées comme une solution au pétrole.

Au sein d'une bioraffinerie comme celle de Pomacle-Bazancourt, à proximité de Reims, découvrez comment ces plantes sont transformées et valorisées pour obtenir des produits biosourcés.

Déambulez de module en module et découvrez les secrets de nos ressources végétales !

Voir flyer joint



Au revoir Régine...



Depuis plus de 40 ans, Régine GRIFFON était une de ces anonymes, discrète mais indispensable à la cohésion d'un village.

L'annonce de son décès, survenu le 30 novembre à l'âge de 79 ans après un grave accident de la circulation a suscité une vive émotion dans le milieu associatif et à la mairie de Warmeriville.

Régine s'est toujours beaucoup investie, c'était une femme très active.

Ancienne institutrice, ancienne Conseillère Municipale de 1995 à 2001, c'était une bénévole comme on n'en voit plus, très généreuse qui donnait beaucoup, sans penser à recevoir.

Le sens de sa vie, c'était rendre service aux autres : elle avait des occupations à la banque alimentaire, à l'A.D.M.R, elle était une des principales responsable de la bibliothèque de Warmeriville, pendant de nombreuses années elle fut à l'initiative du soutien scolaire aux enfants en difficultés.

L'après-midi de son décès elle était encore dans la zone commerciale pour collecter les sacs pour la banque alimentaire. Elle ne comptait pas non plus son temps pour la bourse aux vêtements. Elle était là en permanence pour les personnes en difficultés. Son engagement était sincère, elle était toujours disponible et respectueuse des valeurs humaines.

Discrète mais attentionnée, dévouée mais réservée, elle faisait preuve d'une grande qualité d'écoute à l'égard des personnes.

Avec son décès, c'est une page de l'histoire de Warmeriville qui s'achève toute la commune est en deuil.

A son époux, à sa famille, à ses amis, nous voulons dire combien Régine, par son comportement et son action a tout notre respect et notre profonde et éternelle reconnaissance.

Le Maire ,

Patrice MOUSEL

Tout droits venus de Malte, ces petits sablés sont traditionnellement préparés sur l'île pour les fêtes de Noël ! Composés de farine, beurre, sucre et oeufs, ils sont parfumés à la vanille et zeste de citron frais pour un résultat doux et gourmand qui plaira aux petits comme aux grands.

Nombre de personnes : 12

Quantité 70 biscuits

Temps de préparation 45 minutes

Temps de cuisson 7 min

Temps de congélation 45 min

Ingrédients

160 g de farine

120 g de beurre mou

100 g de sucre en poudre

1 oeuf

1/2 cuil à café de bicarbonate de soude

1/2 gousse de vanille, fendue et grattée

2 cuil à café de zestes de citron râpé

4 pincées de sel

sucre glace pour saupoudrer



Étapes

Mélangez la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol. Dans le bol d'un batteur électrique, battez le beurre, le sucre, la vanille et le zeste de citron avec un batteur électrique jusqu'à consistance mousseuse.

Ajoutez l'œuf et continuez à mélanger jusqu'à consistance homogène. Ajoutez le mélange de farine au mélange de beurre et bien mélangez. Enveloppez la pâte dans du film et congelez pendant 30 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dure.

Préchauffez le four à 180°C. Tapissez 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Une fois que la pâte est dure, prenez 1/4 de pâte et gardez le reste de la pâte enveloppée dans une pellicule de plastique dans le réfrigérateur.

Sur le plan de travail, couvrez d'un morceau de film plastique, saupoudrez généreusement de farine et déposez la pâte dessus, saupoudrez à nouveau de farine et couvrez avec une deuxième couche de film plastique.

Roulez la pâte finement avec un rouleau à pâtisserie. Si jamais elle colle au film plastique, ajoutez plus de farine. Avec des emporte-pièces, découpez les biscuits.

Déposez soigneusement les biscuits sur la plaque à pâtisserie tapissée, en veillant à laisser un peu d'espace entre les deux. Poursuivez avec le reste de la pâte.

Faites cuire au four pendant 6 à 7 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laissez les biscuits refroidir complètement sur une grille. Saupoudrez-les de sucre glace.

Service aux séniors

Il est rappelé qu'il existe un service destiné aux séniors. Les personnes de plus de 70 ans qui désirent se rendre au centre commercial de la ZAC du Val des Bois afin d'y effectuer leurs achats peuvent s'inscrire à la mairie et bénéficier d'un transport gratuit les mardi et vendredi après-midi. Les permanences du CLIC (Centre local d'information et de coordination) du nord rémois se mettent en place dès janvier prochain chaque 3e jeudi ouvré du mois à la salle du Figuier.

Renseignements pratiques

Pôle santé

Médecins : Dr Damien Moreau 03 26 03 86 68

Dr Delphine Demorgny 03 26 03 59 59

Dr Mascret Amandine 03 26 02 27 42

Chirurgien-dentiste : Dr Damien Talleux / Dr DELPLANQUE Margaux 03 26 03 80 52

Pédicure Podologue : Mme Lola GUILLOUX 03 10 16 58 79

Infirmières : cabinet du Val des Bois

Toutes les permanences se font à Warmeriville.

6h45-7h / 7h45-8h / 11h-11h30 / 12h30 sur rendez-vous

Mme Stéphanie Leroy /Mme Virginie Roesch/ Mme Mélanie Mauricieri 07 71 10 47 98

Cabinet avenue Jacques Joseph Harmel

Mme Christine Hermant 06 72 06 57 11

Pharmacie : Mmes Deschamps et Sepul-Deschamps 03 26 03 83 45/ Fax 03 26 03 80 53

Orthophoniste : Mme Ségolène Dufrénois 03 26 03 50 60

Taxis : Les taxis Zoé : 03 26 03 38 15 ou 06 72 32 57 00

Kinésithérapeutes : M. Fabrice BOREL, Mme LEFORT-POCQUET au 03.26.03.32.88

Mme Modesty AHMED

Nutritionniste : Grandidier Valérie 06 88 52 96 66

Agenda

| | |
|----------------------------|--|
| 01 février 2020 | Repas des séniors (au Cercle) |
| 29 février et 01 mars 2020 | Salon du Pin's (au Cercle) |
| 07 mars 2020 | Soirée dansante Comité Jumelage (au Centre associatif) |
| 15 et 22 mars 2020 | Elections municipales |
| 05 avril 2020 | Carnaval |

« Celui qui n'a pas Noël dans le cœur ne le trouvera jamais au pied d'un arbre » (Coline Serreau)