

LE CLAIR ET NET

Le bulletin d'information de Warmeriville

Sommaire

- Mot du Maire
- Paroles d'associations
- Recensement militaire
- Evènements
- Recensement population
- Recettes
- Gestion déchets
- Renseignements pratiques



Responsable publication

P.MOUSEL

Conception et réalisation

N. DOUSSAINT, A. CHARBEAUX,
S. NOEL, M.DOBIGNY,
S. ALTMAYER, JM. LIESCH,

Secrétariat de Mairie :

1 rue des Vagériaux
51110 WARMERIVILLE
03 26 03 32 04
mairie@warmeriville.fr

Édité en 1200 exemplaires

LE MOT DU MAIRE

Mes chers concitoyens,

Ainsi s'achève l'année 2024 avec une situation internationale inquiétante, avec de nombreux conflits.

Au niveau national, c'est le temps des incertitudes et des inquiétudes, tant sur le plan institutionnel, qu'économique et financier.

De même au niveau départemental, les caisses sont vides.

L'état dépense. Les communes, les départements, les régions subissent les erreurs du gouvernement par des baisses de dotations ; ils doivent composer avec des budgets en déséquilibre.

Notre commune est aussi concernée par ces baisses de dotations.

Mais ! Grâce au budget toujours maîtrisé, nous pouvons équilibrer nos dépenses et nos recettes ainsi que nos investissements. Dans cette vie politique tourmentée, la commune est un repère : elle demeure un pôle de stabilité.

Elle est la garante de la continuité du service public.

La commune crée du lien et rassemble les administrés.

Le monde bouge, la société évolue mais nos valeurs doivent se recentrer sur l'essentiel.

Fédérer, rassembler, partager, sont des mots qui doivent retrouver du sens dans nos vies et dans notre quotidien à tous.

Réapprendre la tolérance et la bienveillance et permettre le « bien vivre ensemble » est indispensable.

Ce sont les vœux que je formule pour cette nouvelle année qui s'ouvre et qui accompagne les traditionnels vœux de santé, de bonheur et de sérénité.

Très bonne année à tous.

Le Maire,

Patrice MOUSEL



PAROLES D'ASSOCIATIONS

ECOLE LA DOLINE



Dans le cadre de l'opération "Nettoyons la nature", ce vendredi 27 septembre, les élèves de La Doline ont ramassé des déchets aux alentours de l'école, dans les rues de Warmeriville et le long de la voie verte.

FOYER VOLUME

Cours de self défense

Vous souhaitez vous défendre grâce à une méthode efficace et dynamique. Elle est constituée de plusieurs modules : Module percussions, action/réaction et mise en situation et amené au sol.

Convient aux pratiquants souhaitant apprendre à se défendre rapidement sans contraintes techniques ni conventionnelles.



Audition musicale

L'école de musique vous donne rendez-vous le 5 avril à la salle Le Cercle.

Les petits de l'éveil musical débiteront Le spectacle à 18h30. Le groupe APPLE PIE de Warmeriville (style ROCK) se produira à l'issue vers 21h.

Tarif entrée : 4€

Buvette et collations sur place





Que diriez-vous de réaliser de jolies décorations à partir de perles pour les fêtes de fin d'année?

Atelier Perles et Créations Enfants
à partir de 8 ans

Le mercredi 18 décembre 2024
de 9h à 12h à la maison associative de Warmeriville
Forfait 3 h : 20 €

Inscriptions auprès du Foyer Volume
Tél :09.61.31.91.26 ou par mail
foyer-volume.warmo@orange.fr



Vallée de la Suippe Endurance

Avant de parler de notre activité et de nos résultats, revenons sur la troisième édition de Warm'octobre rose. Vous avez été très nombreux au rendez-vous du 20 octobre dernier, puisque le record des participants a été battu. 1077 randonneurs dont 163 enfants ont arpenté les trois parcours sous une météo clémente. Au retour, les plus jeunes, récompensés d'une médaille, pouvaient participer à l'atelier nature pour reconstituer un oiseau, alors que les adultes appréciaient la démonstration de zumba, de danse country et écoutaient Otisow. Grâce à nos efforts la somme de 5100 € sera partagée entre les associations rémoises que nous représentons, à savoir : « Lise », « Ensemble pour elles » et « Clowns de cœur ». Nous remercions tous les participants, ainsi que les mairies de Warmeriville et Heutrégiville pour leur aide précieuse, sans oublier les 60 bénévoles du club sans qui cette manifestation n'aurait pas lieu. A l'année prochaine.



Retour sur notre début de saison. Vingt nouveaux adhérents nous ont rejoints. Un premier trimestre chargé, puisque nous avons déjà disputé 21 compétitions dont une échappée jurassienne. Début octobre, les jaunes et bleus de la Vallée de la Suippe, partaient à Métabief, à la conquête du célèbre Mont d'Or perché à plus de 1400 mètres d'altitude. Tout au long du week-end, sous un vent glacial, sans faillir, les 46 VSE couraient les 10, 20, 40 ou encore 75 kms de l'ultra trail des montagnes du Jura. A l'issue des courses, au cœur du chalet des Campènes, les trailers pouvaient une nouvelle fois apprécier un...Mont d'Or, mais cette fois-ci, autour de la table. Les autres adhérents n'étaient pas en reste en participant aux courses sur route, telles que l'astronomic run, les foulées rethéloises, la corrida de Cormontreuil, le semi-marathon de Colmar, le Sedan Charleville ou encore le Reims Champagne Run. Côté trail, Nathalie confirmait sa grande forme en s'adjugeant la troisième place au classement final du challenge Champ'ardennes des trails longs alors que Sarah terminait 7ième. Quant à Michelle, elle finissait 9ième des trails courts. Nous n'oublions pas les trails de Germaine, Cormicy, Ecordal, Epernay, Montcy Saint Pierre et enfin le petit nouveau à Auménancourt où notre club était bien représenté. T.Dubois



COMITE DE JUMELAGE

Comité de Jumelage



WARMERIVILLE-ARRE

Erratum :

Sur le précédent Clair et Net, il était mentionné « 5 ans de jumelage ». Il s'agissait bien évidemment de « 35 ans de jumelage ».

Bonjour à tous !!!

Prochaine assemblée générale du jumelage : celle-ci aura lieu le Vendredi 24 Janvier 2025 à 20h au Centre Associatif, et c'est ouvert à tous!



Bénévolat :

Nous souhaitons ardemment agrandir le cercle de nos bénévoles. Quel que soit votre profil, venez échanger avec nous, il n'est pas nécessaire de parler italien ! Il faut juste être dynamique, être curieux des autres, être accueillant et bienveillant et ne pas rechigner à participer à un service de table, à une décoration de salle ou en organiser le nettoyage !

Nous faisons tout : conception des soirées ou de séjours organisés, réservations, courses, installation, service... bénévoles, nous faisons tout cela dans la bonne humeur !

Notre récompense ??? le sourire des autres, le rire des italiens lors de nos rencontres et le sentiment de participer à un projet original pour notre village.

Nouveaux habitants, anciens, ne soyez pas frileux!!

Venez à notre assemblée et rencontrons nous !

Bal du jumelage : réservez votre date !

Celui-ci aura lieu le Samedi 8 Mars 2025 à 20h au Centre Associatif !

Nous vous souhaitons à toutes et tous de très bonnes fêtes de fin d'année !!!

FELICE ANNO NUOVO 2025!!!

RECENSEMENT MILITAIRE (ou "recensement citoyen")

A 16 ans, les jeunes français doivent se faire recenser auprès de la Mairie de leur domicile (dans les 3 mois qui suivent leur anniversaire).

Une attestation est délivrée dans le cadre de cette démarche. Celle-ci est à conserver soigneusement car la Mairie ne peut pas fournir de duplicata.

Ce recensement permettra de convoquer les jeunes à la journée défense et citoyenneté (JDC) et de les inscrire sur la liste électorale à leurs 18 ans.

Le jeune mineur peut se présenter lui-même en Mairie (ou se faire représenter par son représentant légal), muni de sa pièce d'identité et du livret de famille.



EVENEMENTS

Halloween :

Cette année la commune a organisé un bal pour les petits et les grands. Chaque personne déguisée a pu participer à un tirage au sort pour repartir avec un panier garni pour les plus grands et des seaux de bonbons pour les plus petits.





Marché de Noël :

Un grand merci à tous les visiteurs, exposants ainsi qu'à nos bénévoles d'avoir participé à notre marché de Noël, le père Noël était au rendez-vous pour le plus grand bonheur des enfants qui ont pu repartir avec une photo souvenir.



Le 21 novembre, **pose de la première pierre pour la construction de 3 futures micro-crèches.** Elles seront situées 1 chemin de Lavannes à Warmeriville, à côté du groupe scolaire de la Doline.

La première pierre a été posée par Arnaud Robinet, président du Grand Reims, accompagné de

Katia Beaujard, vice-présidente déléguée aux affaires scolaires et petite enfance, Patrice Mousel, maire de Warmeriville, conseiller communautaire délégué à l'animation de la conférence de territoire du pôle de la Vallée de la Suippe, Benoît Lemaire, sous-préfet de Reims, du cabinet d'architectes Chaussou, Pace, Simsobat de Reims, Jean-Marc Roze, président du conseil départemental de la Marne, Catherine Pierre du conseil d'administration de la CAF, et Stella Hans, suppléante du député Albertini.

Cette construction de trois microcrèches reliées entre elles par une unité centrale commune permettra de lutter contre les éventuelles épidémies, d'envisager la mise en place d'amplitudes horaires variées répondant aux éventuels besoins des familles. Ce projet du Grand Reims est budgété à 2,9 M €, avec des matériaux bio ressourcés et vient remplacer l'actuelle crèche située dans un bâtiment communal proche de la mairie et de l'église.

La livraison de cet ouvrage est prévue pour la fin de l'année 2025. La capacité d'accueil sera de 22 à 36 enfants.

RECENSEMENT

Les modalités du recensement



L'agent recenseur est recruté par votre mairie. Vous pouvez le reconnaître grâce à sa carte tricolore.



Le recensement de la population est gratuit. Ne répondez pas aux sites frauduleux qui vous réclament de l'argent.

Le recensement de la population pour Warmeriville aura lieu du 16 janvier au 15 février 2025.

RECETTES



Saumon teriyaki de Noël au air fryer

Ingrédients pour 4 pers.

4 Filets de saumon	Sauce teriyaki 80 ml
Miel 2 c. à soupe	Huile d'olive 2 c. à soupe
Ail 2 gousse(s)	Poivre noir
Graines de sésame	Ciboulette

Préparation

- 1- Préchauffez votre air fryer à 180°C.
- 2- Dans un bol, mélangez la sauce teriyaki, le miel, l'huile d'olive et l'ail.
- 3- Badigeonnez généreusement les filets de saumon avec ce mélange et assaisonnez-les de poivre noir.
- 4- Placez les filets dans le panier de l'air fryer et faites cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le saumon soit cuit à point.
- 5- Saupoudrez de graines de sésame et de ciboulette avant de servir chaud.

La brioche du boulanger



Matériel :

un robot pâtissier, un moule à cake de 26 cm, un pinceau pâtissier.

Ingrédients :

250g de farine type 45

3g de sel

40g de sucre

10g de levure fraîche de boulanger

3 œufs (150g) + 1 pour la dorure

125g de beurre (froid)

Préparation :

1- mettez dans le bol du batteur avec le crochet, la farine, le sucre, le sel, la levure et les 3 œufs.

Prenez soin que la levure ne soit pas en contact avec le sel tant que le batteur n'est pas en route (il y a un risque que le sel brûle la levure et donc que votre brioche ne monte pas).

2- laisser pétrir à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3- ajoutez le beurre coupé en morceaux et laissez pétrir à vitesse moyenne pendant 20 minutes (vitesse 2 au début, puis 4 si la pâte n'est pas assez filante).

La pâte va se décoller du bol, mais ne l'arrêtez pas si cela ne fait pas 20 mn que le batteur tourne. Plus la brioche va pétrir (avec un bruit de claquement contre le bol

du batteur, pas d'inquiétude c'est le but recherché) et plus la mie sera filante.

4- Raclez proprement le bol du batteur puis déposer un film au contact de la pâte (ou torchon humide).

5- laissez la pâte lever 2h, en évitant les courants d'air puis dégazez-la un peu à la main ou au batteur.

6- placer la pâte à brioche dans un papier film 10 mn au congélateur (pour stopper l'action de la levure).

7- façonnage : sortez la pâte du congélateur et divisez la en 8 morceaux .

Farinez votre plan de travail et boulez chaque morceau.

Retournez la boule pour que la partie lisse soit sur le dessus. Placez la paume de votre main sur la pâte sans l'écraser et faites un mouvement circulaire.

8- placez les boules en 2 rangs de 4 dans le moule (beurré si pas anti-adhésif) et laissez monter 2h.

Cuisson : préchauffer votre four 170° chaleur tournante.

Battez l'œuf pour la dorure et badigeonnez le dessus de la brioche au pinceau.

Enfournez 25 mn.

Bonne dégustation !



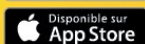
NOUVEAU

L'APPLICATION

GRAND REIMS - MES DÉCHETS



TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION



03 26 02 90 90 - WWW.GRANDREIMS.FR

GRAND
REIMS
COMMUNAUTÉ URBAINE

Article : Nouvelle application : Grand Reims – Mes déchets

Avec l'application mobile « **Grand Reims - Mes déchets** », accédez plus facilement et plus rapidement à toutes les informations relatives aux déchets, et bénéficiez de services personnalisés.

Collectes des déchets à domicile :

L'application donne automatiquement le jour du prochain passage du camion pour les collectes d'ordures ménagères et du tri.

Des **notifications de rappels de sortie de ses bacs**, de changements de collecte à votre adresse, mais également des conseils, trucs et astuces pour réduire vos déchets !

Elle donne aussi accès au **calendrier annuel des collectes, avec prise en compte des jours fériés**.

Où donner ? Où et quand jeter ? Comment trier ses déchets spéciaux ?

L'application recense les points de collecte les plus proches de vous grâce à la géolocalisation, vous propose un itinéraire pour vous y rendre, et vous donne les règles et consignes de tri pour le verre, les déchets alimentaires, les ordures ménagères, les emballages et les papiers. Vous découvrirez peut-être des lieux où donner, comment opter pour le compostage et que faire des piles, médicaments, etc. Enfin, **vous n'aurez plus de doute sur les horaires d'ouverture des déchetteries** : la bonne information est dans l'application !

Restez informés :

L'application délivre des **informations en temps réel et personnalisées** sur les modifications d'horaires ou fermetures de déchetteries, les reports de collectes à votre adresse, ou des mesures spéciales prises par le Grand Reims.

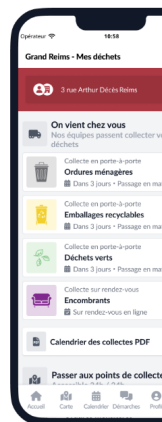
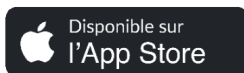


Demande de prise de RDV pour des services à domicile :

L'application permet de prendre rendez-vous pour une collecte des encombrants à domicile.



Grand Reims - Mes déchets
Téléchargez l'application mobile !



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

POLE SANTE

Médecins :
Dr Damien MOREAU 03 26 03 86 68
Dr Delphine DEMORGNY 03 26 03 59 59
Dr Amandine MASCRET 03 26 02 27 42
Dr Laurent MATHY 03 52 74 50 02

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

Pédicure Podologue : Mme Lola GUILLOUX 03 10 16 58 79

Infirmières : Cabinet avenue Pierre Honoré Simonnet
Toutes les permanences se font à Warmeriville.
6h45-7h / 7h45-8h / 11h-11h30 / 12h30 sur rendez-vous
07 71 10 47 98

Pharmacie du Val des Bois : 03 26 03 83 45 Fax 03 26 03 80 53

Orthophoniste : Mme Ségolène DUFRENOIS 03 26 03 50 60

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

Kinésithérapeutes : M. Fabrice BOREL, Mme Sophie LEFORT-POCQUET, Mme Modesty AH-MED, Maëly LOPPIN 03.26.03.32.88

Opticien : Mme Manon MAKSUD 03 26 97 54 17

Psychologue /hypnothérapeute/sophrologue : Mme Fillion
06 13 40 77 81/09 53 71 75 12

AGENDA

23/01 : galette (+70 ans)

01/02 : salon du Pin's au Cercle

08/03 : repas des séniors au Cercle

08/03 : bal du jumelage au Centre associatif

05/04 : audition musicale au Cercle

Suivie du Groupe Apple Pie (Rock)

06/04 : carnaval

Un petit brin d'humour en ces temps moroses.

« Il y a des gens, tu as envie de leur donner tout ce qu'ils n'ont pas eu dans leur enfance. Des claques par exemple. »