

L'essentiel

Bulletin
d'Information Communal

Numéro 13 | Novembre 2021



Madame, Monsieur,
Chers administrés,

Alors que la nature commence à peine à s'habiller de ses couleurs d'automne, j'ai plaisir à vous adresser quelques feuilles qui illustrent une vie locale riche de projets et de réalisations.

Le 17 septembre s'est éteint à l'âge de 91 ans, Monsieur Marcel MAURICE, Maire Honoraire de Bosc-Bénard-Crescy. La confiance de ses pairs lui étant régulièrement renouvelée par le suffrage universel, il exercera pendant 30 ans la fonction de premier magistrat de sa commune.

La municipalité, les membres de la confrérie de charité et des associations se joignent à moi pour lui rendre hommage et saluer sa mémoire.

Grâce aux efforts de chacun et à la stratégie vaccinale nous avons repris peu à peu des habitudes de vie plus ordinaires. Nos associations ont pu reprendre en grande partie leurs activités.

Vous pourrez découvrir dans cette édition de l'essentiel, la réalisation des travaux d'équipements nécessaires à la défense incendie pour lesquels j'adresse de vifs remerciements aux propriétaires qui ont accepté d'accueillir dans leur parcelle de terrain les citernes nécessaires à la DECI.

Nous sommes très heureux de pouvoir désormais évoquer avec vous les grandes lignes du projet de "restaurant de village intergénérationnel" qui vise à la fois des ambitions de qualité alimentaire, tout en dynamisant l'économie locale à travers la commande de produits en circuits courts. Conçu comme un espace de rencontre entre les générations c'est également un lieu de vie locale. Cet équipement structurant intègre des objectifs énergétiques et environnementaux qui visent une neutralité d'impact.

Enfin, vous trouverez avec votre bulletin communal un plan de la commune. Il fait suite au travail de nomination des lieux publics et des rues, notamment sur le hameau d'Épreville-en-Roumois, afin d'aider les services de secours et de sécurité à mieux opérer, ainsi que pour une meilleure livraison du courrier et des colis.

Souhaitant que vous ayez autant de plaisir à parcourir notre lettre d'information que nous en avons eu à la concevoir, recevez mes sentiments dévoués.

Chaleureusement,
Bertrand PECOT

DEFENSE INCENDIE

En cette année 2021, la municipalité a traité des zones où, bien que l'habitat soit installé depuis de nombreuses années, l'infrastructure des réseaux d'eau ne permet pas d'organiser la défense incendie.

La solution retenue a été d'implanter des citernes enterrées. Ces citernes enterrées en acier galvanisé présentent sur les bassins ouverts ou les cuves aériennes, de nombreux avantages :

- Température constante de l'eau et absence de lumière qui limitent les proliférations diverses;
- Pas de risque d'accidents ;
- Diminution des inconvénients du gel et de l'évaporation;
- Pas de nuisance environnementale et esthétique;
- Pas d'entretien extérieur;
- Facilité d'exploitation car entièrement visitable;



L'installation de ces infrastructures, d'un coût total de 100 000€ HT, a été subventionnée par l'Etat et le département de l'Eure à hauteur de 30% et 35% respectivement.

Ainsi 6 citernes TUBAO de 30m³ chacune ont été installées. Le remplissage a été effectué par le SERPN sans frais pour la commune.

La municipalité tient à remercier les propriétaires ayant accepté de mettre à disposition une parcelle de terrain permettant l'installation des citernes :

- M. et Mme DESWARTE aux Desperrois,
- Mme TREGUER aux Hauts Marettes,
- M. et Mme DUBOSC rue de la Haierie,
- Indivision MASSELIN rue des Bois de Fourges,
- M. et Mme HUCHE à la Grouarderie.

Deux aires de stationnement ont également été installées fin octobre :

- une première afin de permettre au SDIS de pomper l'eau de la mare permettant de protéger la ferme de M et Mme HUCHE et les habitations avoisinantes ;
- une seconde au niveau de la ferme de M. et Mme MASSELIN permettant de pomper l'eau dans un bassin, où une canne d'aspiration sera également installée, permettant de protéger la ferme et les maisons avoisinantes.



La rentrée des classes s'est déroulée avec le retour des CP dans l'enceinte de l'école élémentaire Pierre Mendès -France. En effet, dans l'attente de la fin des travaux permettant d'accueillir l'ouverture d'une 5ème classe, les CP ont provisoirement effectué leur année 2020-2021 dans les locaux de l'école maternelle.

Depuis le 4 octobre dernier, les enfants peuvent s'échanger de vrais sourires puisque le port du masque n'est désormais plus obligatoire !

Cette rentrée 2021-2022 marque l'arrivée de M. SEMENOWICZ à la direction de l'école élémentaire Pierre Mendès-France. Le corps enseignant compte, en outre, deux nouvelles recrues avec Mme PANCHON et Mme SEMELAIGNE. Nous leur souhaitons à tous les trois la bienvenue et sommes assurés d'une belle coopération avec l'école Olympe de Gougues dans les futurs projets pédagogiques.

Avant de devenir directeur, M. SEMENOWICZ était enseignant de CM2 à l'école Hector Malot de Grand-Bourgtheroulde.

Enseignante en CE2/CM1, Mme SEMELAIGNE a occupé au cours des 5 dernières années plusieurs postes dans diverses écoles.

Enfin, après plusieurs années à exercer dans les écoles d'Evreux et un an à l'école de Bouquetot, Mme PANCHON est heureuse de rejoindre l'équipe pour enseigner en CP/CE1.

Nos écoles accueillent depuis le mois de septembre :

62 élèves au sein de l'école maternelle Olympe de Gougues

127 élèves pour l'école élémentaire Pierre Mendès-France



De gauche à droite : Mme NAJIM, Mme BATTE, M. SEMENOWICZ, Mme SEMELAIGNE et Mme PANCHON

Les travaux de rénovation et d'agrandissement des écoles ont été conclus par la pose de marquages au sol dans les cours de récréation. Ce projet a pu être réalisé en collaboration avec l'association de Parents d'élèves Les Dragons, qui a participé à la moitié du financement.



Après le nouveau mobilier équipant la Bibliothèque Centre Documentaire (BCD) de l'école Pierre Mendès-France, la municipalité au travers du plan de relance pour un socle numérique dans les écoles élémentaires, a doté cette salle de 7 nouveaux ordinateurs permettant aux élèves d'avoir un accès au numérique et à des sources de documentations pédagogiques.



L'école maternelle Olympe de Gouges n'est pas en reste puisque du nouveau mobilier a également été livré pour l'atelier pédagogique, ainsi que des ordinateurs révisés et remis à neuf.

L'appel aux dons de Mme SEMENOWICZ, directrice de l'établissement, a permis de compléter la bibliothèque avec de nombreux livres de littérature jeunesse.

Enfin, l'école maternelle bénéficiant d'une grande salle de motricité, celle-ci s'est vue dotée d'équipements sportifs permettant à toutes les classes de réaliser les heures de sport dans l'enceinte de l'école. Les déplacements en bus au gymnase de Bourg-Achard ne sont désormais plus nécessaires.



Les morsures de chien représentent l'une des premières causes d'accident de travail pour les facteurs.

En effet, 2 000 facteurs sont mordus chaque année en France.

Votre chien n'est pas méchant, mais il peut se montrer imprévisible ou être effrayé.

Et un chien qui a peur est un chien potentiellement dangereux.

Des conseils pour réduire les risques

Voici quelques conseils simples qui vous permettront de réduire les risques d'agression.

Conseil n° 1



Assurez-vous que votre chien ne puisse pas s'échapper de votre propriété en veillant à la bonne hauteur de votre portail et au bon entretien de vos clôtures.

Conseil n° 2



Assurez-vous que votre boîte aux lettres et votre sonnette soient accessibles à votre facteur mais bien hors de portée de votre chien.

Conseil n° 3



Lorsque le facteur sonne à la porte de votre domicile, placez votre chien dans une pièce à part avant d'aller ouvrir.

Conseil n° 4



Si votre chien se met à courir pour attaquer le facteur, surtout ne courez pas derrière votre animal. Restez plutôt à distance et rappelez fermement votre chien.

LA POSTE

Bravo à tous et continuons à faire progresser le tri sur la commune !

Le tri + simple

Depuis le 1er juin 2020, TOUS les EMBALLAGES PLASTIQUES se trient dans **la poubelle jaune !**

Le tri des déchets est un défi quotidien.
Chaque habitant de la commune a trié en moyenne

33 kg

d'emballages verres

moyenne SDOMODE : 37 kg

34 kg

d'emballages

moyenne SDOMODE : 26 kg

12 kg

de papier/cartonnettes

moyenne SDOMODE : 13 kg

(moyenne sur le SDOMODE : kg/habitant/an. Période juillet 2020 à juin 2021)

Votre geste compte, Merci !

Retrouvez toutes les consignes de tri sur www.sdomode.fr



Le SDOMODE a installé de nouvelles colonnes pour continuer à trier plus facilement :

- allée du roi sur le hameau de Bosc-Bénard-Crescy,
- route de Bourg-Achard sur le hameau de Flancourt.

Vos nouvelles colonnes de tri

Tous les emballages en verre

Bouteilles, canettes et bocaux

Pots (légumes, confiture, yaourt, épices)

Flacons et autres... (crème de soins, parfum, sirop...)

Tous les papiers... ... et petits emballages en carton

Journaux, catalogues, prospectus

Courriers, enveloppes, livres

Cahiers, bloc-notes et impressions

Tous les emballages en carton

DOSSIER: Le Restaurant de village

La municipalité travaille à la réalisation d'un restaurant intergénérationnel pour créer du lien entre habitants; un lieu où enfants et seniors pourraient déjeuner ensemble; un lieu où la préparation des repas se ferait sur place à partir de produits locaux en circuits courts; un lieu où des ateliers intergénérationnels autour de l'alimentation pourraient favoriser les échanges; un projet pour développer l'emploi local et maintenir les paysages agricoles.

Un restaurant de village pour nourrir des ambitions croisées !

Dans l'histoire des civilisations le temps du repas occupe une place à part, c'est le moment du partage, de l'échange, il porte une part d'affect. Etymologiquement, le « copain » est celui avec lequel je partage le pain. Dans la tradition orale, le moment du repas est également un moment de transmission où les aînés enseignent aux plus jeunes. Partager le même toit, la même table constitue une expérience de construction des aptitudes sociales.

Nous assumons l'idée singulière d'un lieu unique qui accueille à la fois les enfants des écoles et les aînés qui ne désirent pas prendre le déjeuner seul. Le mélange des générations est une véritable plus-value humaine.

Pour les enfants, le moment du repas est un temps d'éducation alimentaire à part entière. Dès le plus jeune âge, la diversification du goût est un facteur d'éveil essentiel. L'apprentissage de l'équilibre alimentaire permet de construire des bases fondamentales pour prévenir différentes pathologies telles que l'obésité ou le diabète qui affectent hélas de plus en plus les enfants et les jeunes.

La dimension patrimoniale est forte dans les pratiques alimentaires. Les cultures régionales se traduisent notamment par l'identité culinaire des territoires. L'uniformisation de l'offre alimentaire, la standardisation des produits et l'industrialisation de leur préparation sont autant de raisons qui participent à déstructurer lentement mais durablement la relation qu'ont les enfants avec la prise des repas.

Pour quoi faire de l'intergénérationnel ?

Les personnes âgées sont friandes de rencontre avec la jeune génération. Dès la primaire on sent qu'il y a des échanges qui se font, riches de tendresse. Par exemple, grâce aux histoires racontées, l'enfant va pouvoir se projeter; lorsqu'on lui parle de la vie de tous les jours, il fait ainsi le transfert par rapport à sa vie et cela devient du concret pour lui.

Malheureusement souvent les salles ne sont pas adaptées, dès que nous sommes nombreux, il y a un écho, ce qui est très gênant pour les personnes âgées. En effet, il faut savoir qu'une personne âgée ne peut entendre qu'un son à la fois. Ainsi, s'il y a plusieurs sons qui arrivent, elle entend mais elle ne comprend plus, ce qui peut être source d'anxiété pour elle.

L'échange intergénérationnel fonctionne s'il est fait en petit nombre, via l'utilisation de cloisonnement pour feutrer les sons (plutôt que dans des grandes salles). Mais ceci est valable aussi pour les enfants puisque lorsque l'on déjeune dans un endroit bruyant c'est anxiogène également pour eux.

L'idée de faire des ateliers de cuisine serait également très intéressante. Le fait de préparer, d'avoir des odeurs et d'être ensemble va avoir pour effet de redonner de l'appétit, que ce soit pour les personnes âgées comme pour les enfants. Les seniors vont en plus pouvoir apporter leur histoire, raconter comment ils faisaient la recette autrefois.

Le bonheur est de voir le sourire sur les visages. **Cela crée un lien autre que celui du soin, de l'action sociale.** Cette fois, c'est la société qui va avoir besoin d'eux et leur demander de venir échanger, ils vont dès lors se sentir utiles.



Nous revendiquons une politique qui vise à remettre du goût dans l'assiette, tout en ayant l'attention indispensable qu'elle soit le reflet des saisons. Nous défendons l'idée que les repas doivent traduire le territoire par les produits choisis. Nous souhaitons, en préparant sur place les repas, faire en sorte que la commande publique puisse irriguer l'économie locale et en particulier les productions agricoles qui ont fourni beaucoup d'efforts pour diversifier leur offre ces dernières années.

Animés par la recherche d'une qualité alimentaire véritable, nous voulons informer de l'origine des produits, expliquer les labels, assurer la traçabilité. Le projet de restaurant est véritablement un outil de promotion des filières courtes qui a vocation à soutenir l'économie locale et modifier les pratiques de consommation des habitants. Les collectivités ont toujours eu un rôle d'exemplarité auprès de la population. En inscrivant des initiatives porteuses de sens, nous exerçons naturellement une influence sur les citoyens dans leurs comportements individuels.



Benoît David, Chef de cuisine de l'Hermitage à la Londe

“

Si les enfants viennent à l'école c'est pour apprendre à lire et à écrire, mais ils doivent également apprendre à manger. Malheureusement, le soir les parents n'ont parfois ni le temps ni la patience de faire à manger. Pour moi, au restaurant scolaire, il faut continuer à proposer des légumes, ne pas trop céder aux nuggets et tout ça. **Les enfants ont besoin d'un apport alimentaire équilibré et s'ils ne l'ont pas le soir au moins ils l'auront eu le midi.**

Reconnaître les produits est également important. Quand des jeunes viennent au restaurant en formation, je leur présente plein de légumes et il y a en a beaucoup qu'ils n'ont jamais vu. Si en mangeant au restaurant scolaire, les enfants ont au moins goûté une première fois ces légumes-là, ils ne vont peut-être pas accrocher mais au moins ils auront goûté.

En travaillant avec des produits locaux, les expériences du midi peuvent aussi permettre de raconter une histoire le soir. - « Qu'est-ce que tu as mangé ce midi ? » - « On a mangé des pommes du champ d'à côté, le fromage de chèvre venait de la chèvrerie du village voisin que l'on a visité avec l'école ». Et peut-être que le samedi ils iront en famille en acheter directement au producteur...

De plus en termes de prix, il faut le dire : **manger bien et local ne coûte pas plus cher, au contraire!** Des nuggets et du ketchup coûtent plus cher qu'une escalope, une pizza coûte plus cher qu'une entrecôte chez le boucher.

Enfin, aujourd'hui il y a de plus en plus d'entreprises locales, de producteurs et artisans qui se réinstallent. Ils seraient contents de travailler avec des collectivités. C'est plutôt rassurant de se dire : « je ne pars pas tout seul ».

Si on veut encore avoir un producteur de pommes à Bourgtheroulde ou des pêcheurs à Dieppe, il faut leur passer des commandes. Si vous voulez continuer à voir des champs autour de chez vous et que tout ne soit pas bitumé il faut que les agriculteurs puissent vivre de leur travail.

Des fonctionnalités bâtimen- taires qui lèvent les freins.

Faute de moyens plus adaptés, nos villages ont dû bâtir des réponses pour satisfaire aux besoins des populations en s'adaptant au contexte local. Le souci omniprésent d'apporter des réponses, suppose souvent des capacités d'adaptation et de la polyvalence.

Depuis plus de trente ans, pour conserver des campagnes vivantes, les communes ont usé d'inventivité pour imaginer les services indispensables aux familles désireuses de vivre dans nos villages. Ce fut le cas des accueils périscolaires, des accueils de loisirs mais aussi des services de restauration collective.

L'offre de restauration est un service proposé aux familles pour faciliter leur quotidien; notamment lorsque les parents contraints par leurs activités ne

sont pas en mesure de faire déjeuner leurs enfants à leur domicile.

Aussi, en investissant la salle polyvalente du village avec l'aide des services d'une entreprise de restauration industrielle, les communes tentent de pallier au mieux à ce qui tend à devenir une obligation pour une majorité de familles.

Pourtant, les solutions empiriques trouvent désormais leurs limites. Naturellement réglementaires, puisque les lieux n'offrent pas les conditions d'hygiène nécessaires pour satisfaire aux obligations en vigueur. De surcroît, la restauration industrielle délivre des prestations très souvent médiocres tant sur la qualité des produits, leur goût, la diversité... Enfin, les repas pris dans des bâtiments non prévus à cet effet et largement sous dimensionnés engendrent une ambiance de repas qui n'est pas sans incidence sur la qualité de l'attention des enfants les après-midis de classe.

José Loureiro, Diététicien pour l'association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais



“ Le but de la restauration scolaire doit être de nourrir et faire découvrir tout en gardant un discours modéré, sans stigmatiser. Au travers de la restauration il faut porter ce message-là, en incluant des produits issus de l'agriculture biologique et d'autres de l'agriculture conventionnelle. Oui c'est bien d'avoir du bio, mais ça ne veut pas dire que tous les autres produits sont mauvais. De la même façon, de temps en temps un menu hamburger, quand les produits sont de qualité, c'est aussi bien manger.

Les enfants traversent plusieurs étapes dans leur construction psychologique. Au niveau de l'alimentation il y a la néophobie, où l'enfant va par principe rejeter tout ce qui est nouveau. Cette étape est essentielle tout comme celle du « non ». Simplement, il faut le savoir et à ce moment-là trouver d'autres moyens pour passer à côté, ne pas le braquer et qu'il se rende compte que l'alimentation c'est avant tout du plaisir, de la découverte : ce n'est pas un conflit.

Ensuite, dans l'éducation au goût il faut tester entre 8 et 10 fois avant d'accepter le fait qu'un enfant dise je n'aime pas. Il faut donc de la régularité. On ne cherche pas à obliger, mais ponctuellement rappeler, refaire goûter, refaire découvrir. Après, effectivement, l'enfant a le droit de ne pas aimer. On aura semé des petites graines qui porteront leurs fruits plus tard. On doit surtout passer par un côté ludique. Les enfants sont hyper curieux, il faut jouer sur cette curiosité.



Considérant que l'alimentation des enfants est une question de santé publique de premier ordre, la municipalité fait de cet objet la priorité de son mandat. Elle s'inscrit dans la démarche AGRIOLOCAL27 initiée par le Conseil Départemental de l'Eure qui vise à rapprocher les producteurs de l'Eure et la restauration collective.

La commune de Flancourt-Crescy en Roumois porte ce projet engagé au service du territoire et de ses habitants dans l'esprit de la loi EGALIM.

Un lieu de transformation

Pour valoriser les productions locales, un lieu de transformation adapté est incontournable. Des espaces dédiés respectant des circuits selon lesquels les produits sont transformés, une légume-



rie pour travailler le frais, des équipements conformes au respect des normes HACCP.

Le « restaurant de village » s'avère être tout autant une cuisine de préparation et de transformation de produits alimentaires locaux qu'un lieu de partage de repas entre les générations.

**Victor Delavoipière,
Président du syndicat
des Jeunes Agriculteurs
du Roumois**

“ Travailler avec le local est la ligne de conduite que nous essayons de développer au travers du syndicat des jeunes agriculteurs. On connaît notre agriculture, on sait que l'on produit de la qualité, malgré tout ce que l'on peut entendre et qui est souvent dû à une méconnaissance du métier.

Ce serait une fierté de nourrir nos enfants en travaillant avec les collectivités locales.

Le rôle du cuisinier est également primordial car il doit être capable d'utiliser des bons produits, de bien les cuisiner et de les rendre le plus appétant possible.

Enfin, **l'intergénérationnel est important également car chacun va bénéficier de l'expérience de l'autre**, de ce lien où les anciens peuvent parler des produits que les jeunes d'aujourd'hui ne connaissent pas. L'alimentation ouvre sur de nombreuses portes. Ainsi la nourriture est associée au travers de la mémoire à un certain contexte. En parlant du topinambour et de son contexte d'après-guerre on peut amener à un échange de connaissances pour s'approprier une part d'Histoire.

La restauration scolaire ce n'est pas seulement remplir des estomacs, c'est un rôle éducatif, de découverte, encore plus quand il y a une dimension sociale et environnementale.

Une exploitation, il faut qu'elle soit la plus diversifiée possible. Ainsi, en cas de mauvaise année sur une production, on peut toujours s'en sortir.

Passer par le circuit court (soit la vente directe, soit la transformation, soit l'approvisionnement des collectivités) c'est plus ou moins l'avenir de l'agriculture.

Mettre en place ces ateliers demande des investissements mais justement le fait de décrocher un contrat avec des collectivités et savoir que 20-30% de la production est déjà vendue d'avance, c'est plutôt rassurant en tant que chef d'entreprise. Cela aide à sécuriser l'exploitation en apportant des garanties et nous aide à voir à plus long terme.

Ces ateliers complémentaires peuvent également permettre de maintenir l'emploi, voir même d'en créer afin de remplir les nouvelles tâches hors production pure et pas forcément en travaillant seul mais peut-être en créant un réseau de producteurs. Dès lors ces réseaux seront plus à même de pouvoir répondre aux appels d'offres des marchés publics.

Travailler en local, c'est être capable de remettre de la plus-value dans le territoire!

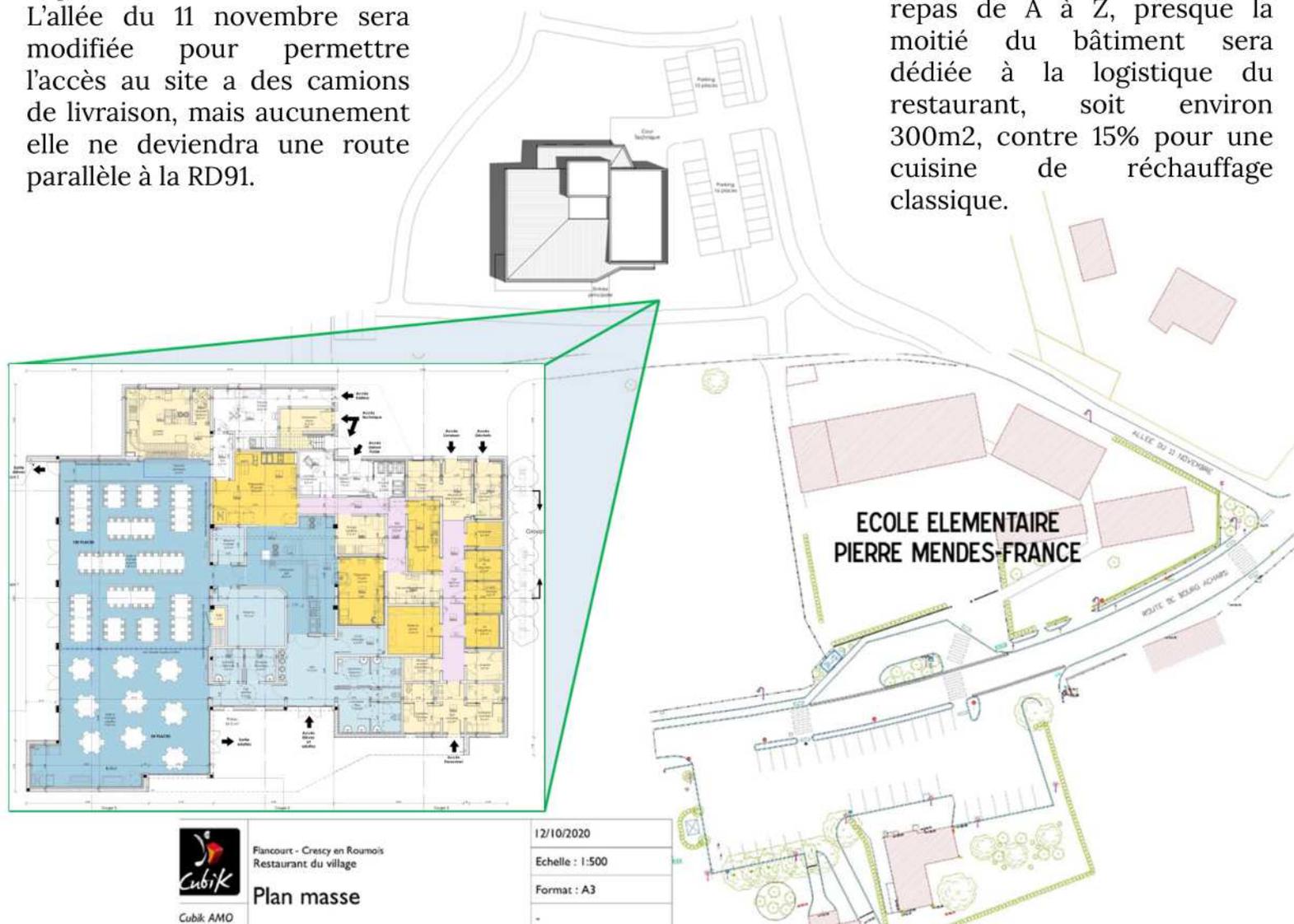
Le bâtiment est envisagé sur un foncier disponible et déjà propriété de la commune qui se situe à l'arrière des bâtiments de l'école Pierre Mendès-France, avec une sente piétonne pour s'y rendre depuis l'école.

L'allée du 11 novembre sera modifiée pour permettre l'accès au site a des camions de livraison, mais aucunement elle ne deviendra une route parallèle à la RD91.

Un parking perméable d'une vingtaine de places pourra être utilisé aux heures de sorties d'école pour compléter l'offre de stationnement de la place Pierre et Marie-Thérèse DAGES.

Le bâtiment se voudra vertueux: panneaux solaires pour l'électricité et le chauffage de l'eau, matériaux biosourcés, environnement végétalisé au maximum, ...

Pour produire localement un repas de A à Z, presque la moitié du bâtiment sera dédiée à la logistique du restaurant, soit environ 300m², contre 15% pour une cuisine de réchauffage classique.



Les lieux de restaurations seront différenciés car nous savons que pour des raisons acoustiques, la cohabitation peut être difficile entre les enfants et les seniors. Mais la modularité des lieux permettra ponctuellement des moments de partage intergénérationnel. Il est ainsi prévu deux salles : 100 m² pour la salle à manger adultes et 150m² pour la salle à manger enfants.

La capacité de prise de repas sur site sera de 200 couverts : 120 enfants de l'école et 80 seniors.

Le restaurant fonctionnera sur le principe de self pour les enfants et de buffet traiteur pour les seniors.

A la fin du repas, l'enfant débarrassera son assiette, avec l'assistance du personnel de service. Trier son plateau participe à une éducation au gâchis et ajoute un rapport humain avec le personnel.

L'espace réservé aux seniors pourra à la suite du repas être utilisé pour d'autres activités tels que des jeux de carte, des ateliers, des regroupements d'associations, ...

Outre la préparation des repas pour les enfants de l'école élémentaire, un transport en liaison froide sera mis en place pour les repas des enfants de l'école maternelle, qui continueront à déjeuner dans la salle adjacente à leur école. Il permettra d'envisager de porter les repas à d'autres communes qui ont déjà fait part de leurs intérêts sur la production locale de repas et d'atteindre une capacité de production aux alentours de 400/500 repas journaliers.

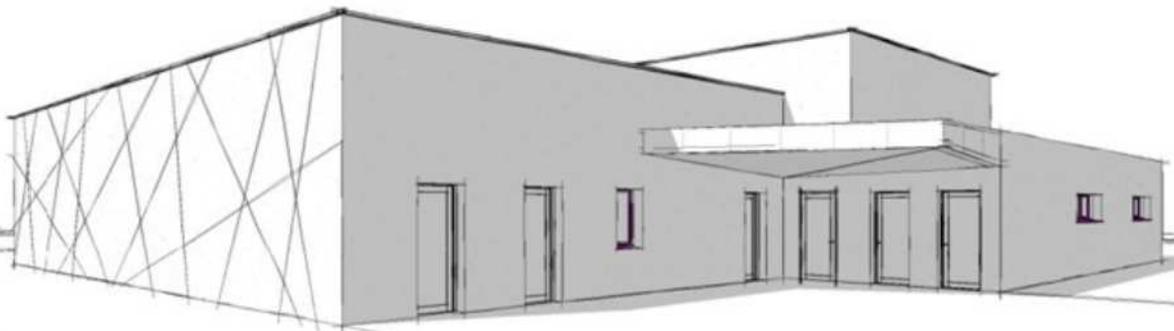
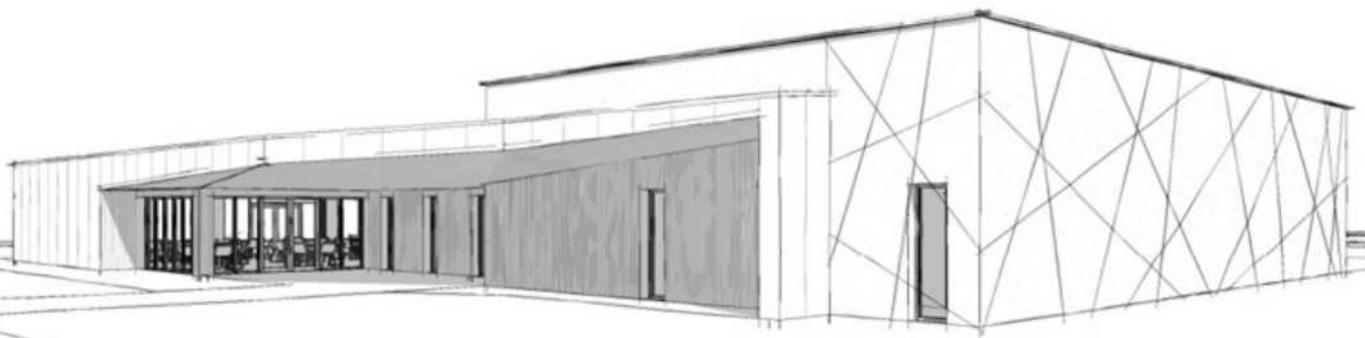
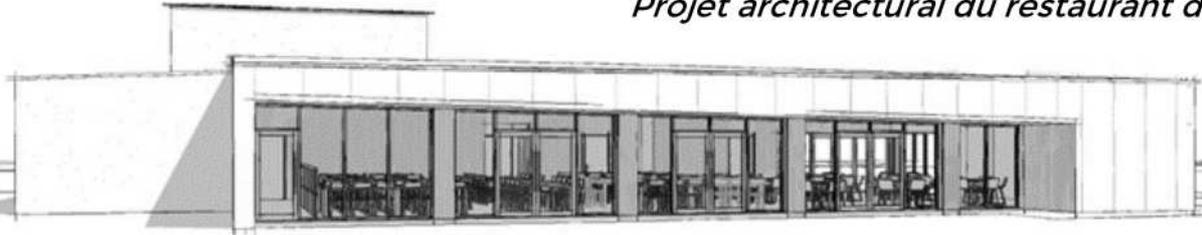


2 M€ HT

Enveloppe financière prévisionnelle dont 20% minimum à la charge de la commune

En plus de faire appel à des subventions publiques, la commune fait appel au mécénat privé qui pourrait par exemple participer à l'achat d'un minibus permettant d'amener au restaurant de village les seniors qui ne disposent pas de moyen de transport.

Projet architectural du restaurant de village



NOS OBJECTIFS



Favoriser la qualité nutritionnelle



Promouvoir l'éducation au goût



Faire la promotion des circuits courts d'approvisionnements et de production



Soutenir l'économie locale par la commande publique auprès des producteurs



Densifier les liens sociaux intergénérationnels



Maintenir l'autonomie des seniors



Porter des projets d'infrastructure respectueux de l'environnement

POURQUOI ?

Alors que les rues de Bosc-Bénard-Crescy et de Flancourt-Catelon s'étaient vues au gré du temps attribuer des noms, ce n'était pas le cas pour Épreville-en-Roumois. Aussi dans le souci de se conformer au standard d'adressage réglementaire qui constitue une exigence des services de secours et de défense contre l'incendie, un travail d'identification des voies a été élaboré avec les services d'adressage de la poste (SNA).

COMMENT ?

Il s'est agi d'enrichir les adresses d'un nom de rue et non de changer celles-ci.

Aussi chaque fois que cela s'est présenté le nom du hameau a été repris pour définir le nom de la rue (Ex : le hameau de la Buzinière a donné son nom à la rue de la Buzinière). Puis des compléments ont été apportés lorsque cela était nécessaire pour disposer d'une adresse fiable, notamment pour les allées ou impasses.

POUR MES PAPIERS ADMINISTRATIFS ?

Ne s'agissant pas de changements d'adresses, il est important de noter qu'il ne vous sera pas nécessaire de refaire vos documents administratifs.

ET POUR MON COURRIER ?

Ces compléments d'adresses vont également participer à une meilleure livraison du courrier et des colis.

Ce travail de nomination des rues a été assorti d'une série de démarches auprès des opérateurs GPS et autres applications routières pour mettre à jour la définition des adresses de la commune.

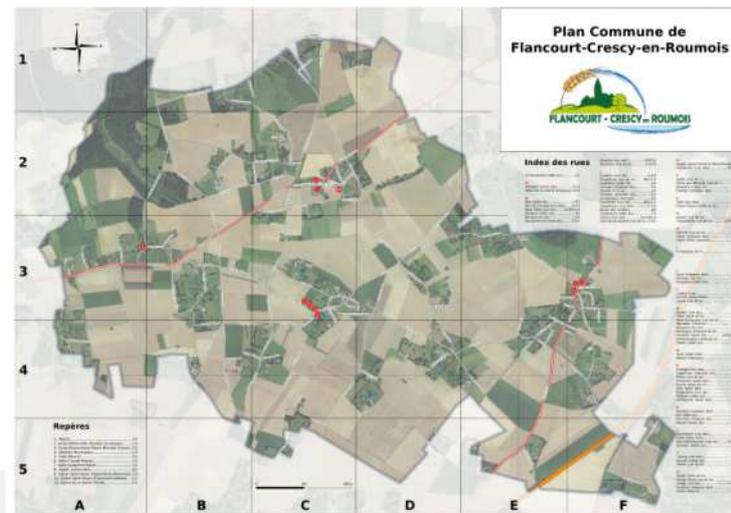
La base d'adressage nationale a été mise à jour (<https://adresse.data.gouv.fr>) et les services tels que Google Maps, Waze, Open StreetMap sont en cours d'actualisation.

MISE EN PLACE

L'installation des poteaux avec les nouveaux noms des rues est en cours.

3 Panneaux d'information avec le plan de la commune vont être mis en place, un sur chaque hameau historique : devant la mairie et aux abords des écoles.

Enfin, un plan d'ensemble de la commune est joint à ce bulletin. Vous y trouverez un index complet des rues mais également la liste des repères sur la commune.



Voici quelques exemples d'adresses:

La Cantellerie :

108 Rue de la Cantellerie,
La Cantellerie,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

La Grouarderie :

140a Rue de la Grouarderie
La Grouarderie,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

Le Bosc-Follet :

113 Rue du Bosc-Follet,
Le Bosc-Follet,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

La Buzinière :

190a Rue de la Buzinière,
La Buzinière,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

Le Jonquay :

175 Rue du Jonquay,
Le Jonquay,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

Les Marnettes :

111 Chemin Marnette,
Les Marnettes,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

Les Desperrois :

56 Rue des Desperrois
Les Desperrois,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

Le Centre Village :

226 Rue du Village,
Centre Village,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

Les Jardins de la Gazerie :

206 Allée des Coquelicots,
Les Jardins de la Gazerie,
Épreville-en-Roumois,
27310 Flancourt-Crescy en Roumois

IDEM POUR LES LIEUX PUBLICS

Pour achever une localisation précise, les lieux publics comme les places et autres salles communales se voient affecter des noms qui chaque fois saluent la mémoire d'une personnalité ou sont en lien avec l'utilisation du lieu.

Les 3 salles communales :

- ◇ Salle Bourvil (hameau de Bosc-Bénard-Crescy)
- ◇ Salle Claude Monet (hameau d'Épreville-en-Roumois)
- ◇ Salle Joséphine Baker (hameau de Flancourt-Catelon)

Les accueils périscolaires :

- ◇ Les Petites Graines (école maternelle Olympes de Gougues)
- ◇ Le Petit Prince (école élémentaire Pierre Mendès-France)

La place de Flancourt-Catelon porte désormais le nom de Place Pierre et Marie-Thérèse DAGÈS, en hommage à ce couple qui s'est investi des années durant en qualité d'instituteurs, sans oublier que Pierre DAGÈS fut également secrétaire de Mairie.

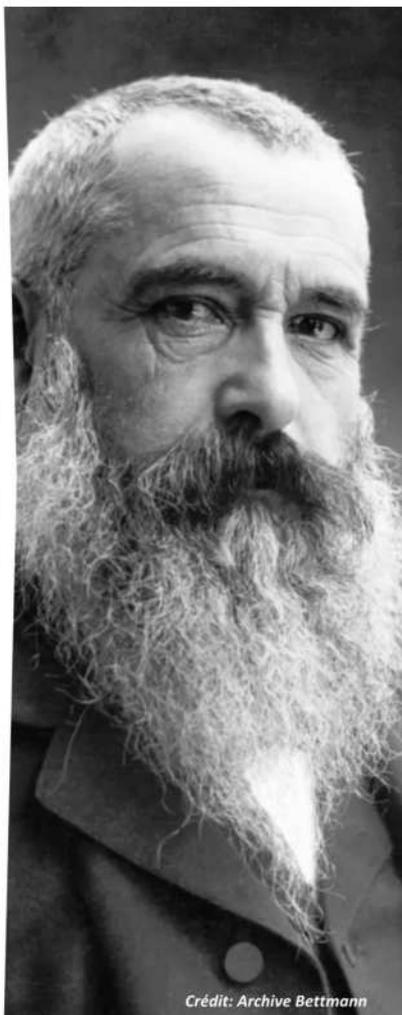
Claude Monet (1840-1926)

Peintre français et l'un des fondateurs du mouvement « Impressionniste ».

La Normandie a rythmé sa vie : d'une enfance au Havre où il trouve sa vocation, en passant par les bords de Seine et la côte Normande où il peint ses plus beaux tableaux, jusqu'à Giverny où il emménagera avec sa famille en 1883 et mourra 40 ans plus tard.

Il se consacre à des séries de peintures, c'est-à-dire qu'il peint le même motif à différentes heures de la journée, à diverses saisons. Il commence par *Les Meules*, puis enchaîne successivement *Les Peupliers*, la série des *Cathédrales de Rouen*, celle des *Parlements de Londres* et *Les Nymphéas* de son jardin, qu'il décline en grand format pour peindre de grandes décorations.

Monet résume sa vie ainsi de la meilleure manière : « *Qu'y a-t-il à dire de moi ? Que peut-il y avoir à dire, je vous le demande, d'un homme que rien au monde n'intéresse que sa peinture - et aussi son jardin et ses fleurs ?* »



Crédit: Archive Bettmann

Bourvil (1917-1970)

Bourvil, de son vrai nom André-Robert Raimbourg, fils d'agriculteurs normands, choisit son nom de scène en hommage à la ville dans laquelle il a grandi : Bourville.

Musicien et chanteur, il devint connu grâce à sa chanson *Les Crayons*, puis avec d'autres chansons comme *À bicyclette* ou *Salade de fruits*.

Acteur, son jeu comique et ses rôles de grands naïfs le font adorer des Français, surtout dans les films où il donne la réplique à Louis de Funès. Mais Bourvil n'accepte pas que les rôles comiques et incarne notamment un abject manipulateur face à Michèle Morgan dans *Le Miroir à deux faces* ou un homme venant en aide à un enfant atteint de leucémie dans *l'Arbre de Noël*.

Au travers de son œuvre, Bourvil a plongé tout un pays dans la bonne humeur et nombre de ses films sont devenus de grands classiques : *La Traversée de Paris*, *Le Corniaud*, *La Grande Vadrouille*, ...



Crédit: France-Images

Joséphine Baker (1906-1975)

Chanteuse, danseuse, actrice, meneuse de revue, résistante, elle est née à Saint Louis dans le Missouri sous le nom de Freda Josephine Mc Donald.

Marquée par les ségrégations raciales, elle se battra toute sa vie contre le racisme, pour la liberté, pour la France, pour l'égalité, pour l'amour de ses enfants.

Elle quitte l'Amérique pour la France en 1925 où elle est bien accueillie. Elle rejoint *La revue nègre*, un spectacle exotique et osé où Joséphine fascine par son culot. Symbole de la liberté du corps et de l'exotisme, elle devient une star.

En 1930, elle interprète « *J'ai deux amours* » (*mon pays et Paris*), son plus grand succès.

Elle s'engage dans la résistance pendant la seconde guerre mondiale. Elle s'engage ensuite pour les droits civiques, l'émancipation des noirs auprès de Martin Luther King.

« *Tous les hommes n'ont pas la même couleur, le même langage, ni les mêmes mœurs, mais ils ont le même sang, le même besoin d'amour.* »



Crédit: Studio Harcourt

PRUDENCE, ACTION DE CHASSE

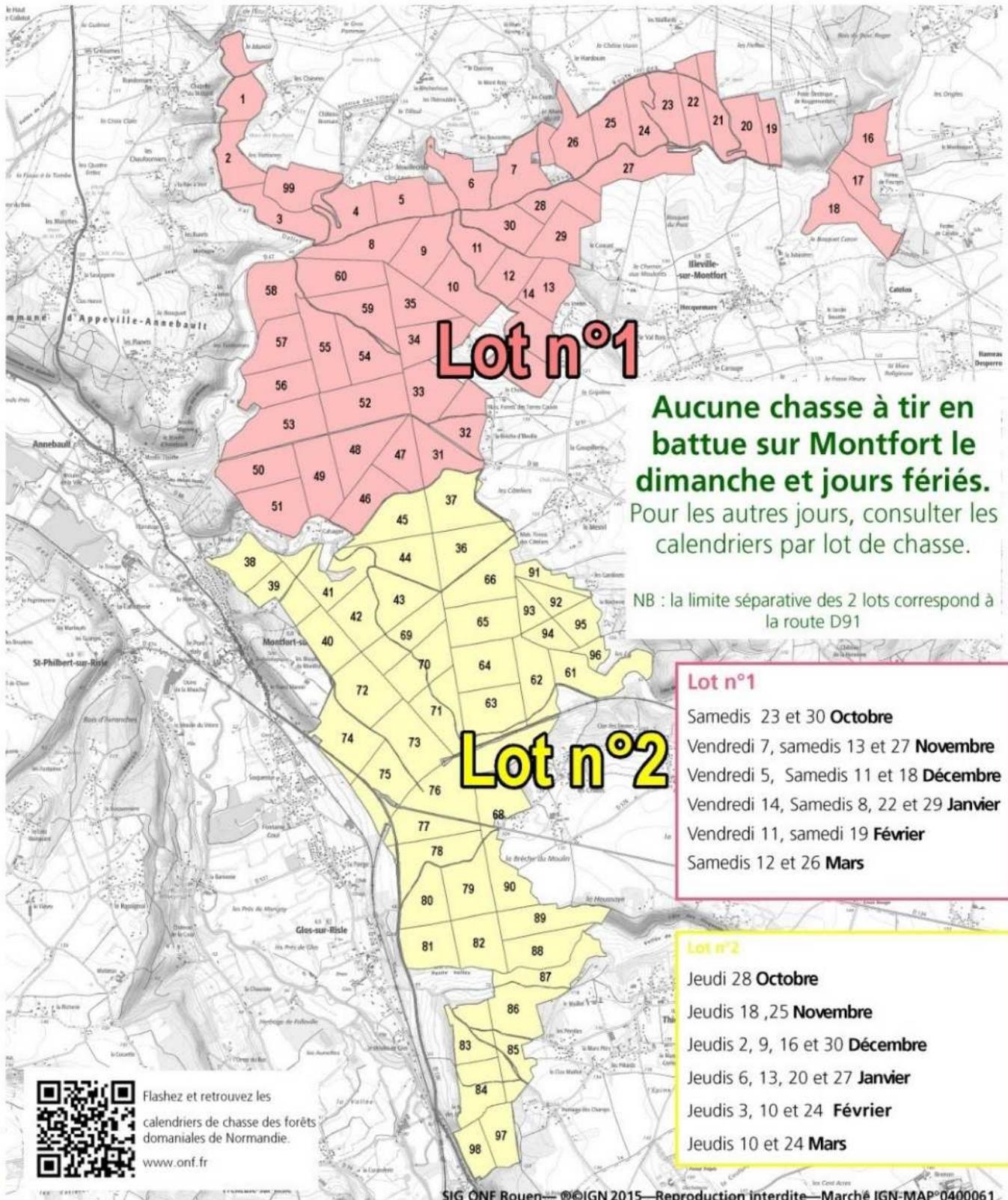
Il est recommandé aux promeneurs de faire preuve de prudence, en évitant les secteurs en cours de chasse.

Voici le calendrier 2021-2022 pour la forêt domaniale de Montfort. La limite entre les 2 lots est constituée par la route départementale n°91 qui relie Montfort sur Risle à Bourg-Achard.

CALENDRIER DE CHASSE - Saison 2021—2022

(susceptible de modification)

Forêt domaniale de MONTFORT



Lot n°1

Lot n°2

Aucune chasse à tir en battue sur Montfort le dimanche et jours fériés.
Pour les autres jours, consulter les calendriers par lot de chasse.

NB : la limite séparative des 2 lots correspond à la route D91

- Lot n°1**
- Samedis 23 et 30 **Octobre**
 - Vendredi 7, samedis 13 et 27 **Novembre**
 - Vendredi 5, Samedis 11 et 18 **Décembre**
 - Vendredi 14, Samedis 8, 22 et 29 **Janvier**
 - Vendredi 11, samedi 19 **Février**
 - Samedis 12 et 26 **Mars**

- Lot n°2**
- Jeudi 28 **Octobre**
 - Jeudis 18, 25 **Novembre**
 - Jeudis 2, 9, 16 et 30 **Décembre**
 - Jeudis 6, 13, 20 et 27 **Janvier**
 - Jeudis 3, 10 et 24 **Février**
 - Jeudis 10 et 24 **Mars**

Flashez et retrouvez les calendriers de chasse des forêts domaniales de Normandie.
www.onf.fr

RUISSELLEMENT

Dans le prolongement des travaux de gestion des ruissellements réalisés les années précédentes, la municipalité, avec le concours de la communauté de communes Roumois Seine, a réalisé un nouvel ouvrage rue de la Vierge Marie.

Nous adressons de chaleureux remerciements à M. et Mme CLARD qui spontanément se sont proposés pour mettre à disposition une parcelle



de terrain dans leur propriété pour rendre possible cette réalisation.

Même si la prudence sur la route reste naturellement de mise en cas de fortes précipitations, cet aménagement permet de sécuriser davantage la circulation lors d'épisodes de pluviométrie soutenue.



DEFIBRILLATEUR

En France, chaque année, entre 40 000 et 50 000 personnes sont victimes d'une mort subite, faute d'avoir bénéficié au bon moment de l'intervention d'une personne qui aurait pu leur sauver la vie en pratiquant les gestes de premier secours et en administrant un choc électrique (défibrillation) le temps que les équipes de secours et d'aide médicale d'urgence interviennent.

Dans le cadre de la lutte contre la mort subite par arrêt cardiaque, le décret 2018-1186 rend obligatoire la présence d'un défibrillateur dans tous les ERP (Etablissements recevant du public) de catégories 1 à 4 et pour certains ERP de catégorie 5.

Ainsi, la municipalité a entrepris des travaux d'équipements de ses ERP, en commençant par le site d'Épreville-en-Roumois qui comprend deux ERP de catégorie 4 : la salle communale et l'école maternelle.

Le Défibrillateur Automatisé Externe (DAE) se situe sur le bâtiment du périscolaire.



La municipalité continue de mettre en lumière les forces vives de notre commune.

Si vous êtes artisan ou commerçant nouvellement installé sur le territoire communal et souhaitez bénéficier d'un encart dans l'Essentiel.

Si vous êtes artisan ou commerçant sur la commune et vous n'êtes pas encore présent dans

l'annuaire des professionnels de la commune et l'application CiVox.

Faites-vous connaître en nous adressant par mail vos supports de communication et un texte de présentation de votre entreprise à communication@flancourt-crescy-en-roumois.fr



HUCHE Gilles (EARL QUITRAIT)
157 La Grouarderie
Epreville en roumois
27310 FLANCOURT CRESCY EN ROUMOIS

Tél : 02.32.56.41.13
Portable : 06.07.44.22.99
Mail : gilles.huche@orange.fr
Facebook : Sapin Huché

SAPINS DE NOËL

Tarifs 2021

Livraison gratuite jusqu'à 30 kms (au-delà nous consulter)
Tous nos sapins sont vendus en filet.

Les prix indiqués sont hors taxes (TVA en sus 10%)

EPICEA

COUPES

taille	P.U HT	qté cdée	Ø buche	prix monté sur buche	qté cdée
150/175 cm	8.00 €		Ø 50	11.50 €	
175/200 cm	9.00 €		Ø 50	12.50 €	
200/250 cm	15.00 €				
250/300 cm	24.00 €				
300/350 cm	34.00 €				
350/400 cm	74.00 €				
400/450 cm	103.00 €				
450/500 cm	125.00 €				
500/550 cm	133.00 €				

MOTTES

taille	P.U HT	qté cdée
150/175 cm	13.00 €	
175/200 cm	16.00 €	
200/250 cm	25.00 €	

POT POUR SAPIN MOTTE EXCLUSIVEMENT :

Prix unitaire HT : 2,50 €
Prix unitaire TTC : 3 €

NORDMANN/NOBILIS

Ne perd pas ses épines.

Sous réserve des stocks disponibles.

COUPES

taille	P.U HT	qté cdée	Ø buche	prix monté sur buche	qté cdée
*100/125 cm	13.00 €		Ø 50	16.50 €	
150/175 cm	25.00 €		Ø 50	28.50 €	
175/200 cm	30.00 €		Ø 50	33.50 €	

MOTTES

taille	P.U HT	qté cdée
*100/125 cm	29.00 €	
150/175 cm	38.00 €	
175/200 cm	48.00 €	

Merci de nous faire parvenir vos commandes 1 semaine avant la livraison
* sous réserve de disponibilité

iad



Rendez-vous
sur iadfrance.fr



Audrey **LEBARBIER**

06 16 74 08 99

audrey.lebarbier@iadfrance.fr

iad France

Votre conseillère* immobilier sur Flancourt-crescy-en-roumois et ses alentours

*Mandataire indépendant en immobilier (sans détention de fonds), agent commercial indépendant de la SAS I@D France immatriculé au RSAC de Bernay sous le numéro 833558703, titulaire de la carte de démarchage immobilier pour le compte de la société I@D France SAS.

LauNail's

Prothésiste onguulaire à Epreville
en Roumois ou à domicile

- Pose capsule 30€
- Baby boomer / color / glitter 35€
 - Remplissage 25€
- Pose Semi Permanent 20€
 - Pose pied 18€
- Dépose + soin 12€

- Ongle cassé hors RDV 2€
- Déco à partir de 0,50€ par ongle

Déplacement: 5€ en supplément

0771017958 | Facebook : LauNail's
Siret 833 179 864 00016



Émeric Gomez

Assistant administratif indépendant

SÉJOURNÉ.Entreprise

*PLOMBERIE
POMPE A CHALEUR
CHAUFFAGE
CLIMATISATION
SALLE DE BAIN*



06 75 62 26 58

09 79 26 48 75

sejourne.entreprise@icloud.com

213 route de Bourg-Achard 27310 Flancourt-Crescy-En-Roumois

Votre secrétaire est absent(e) pour quelques semaines, quelques mois ?
Votre activité ne permet pas l'embauche d'un secrétaire pour un mi-temps
ou un temps plein ? Votre activité administrative n'équivaut qu'à quelques
heures par semaine ?

Vous avez besoin d'un secrétaire une ou deux heures par jour, deux ou
trois fois par semaine ou par mois ?

Un assistant administratif et médical indépendant peut vous aider !

Pour en savoir plus, vous pouvez aller sur mon site www.emicgomez.fr
(fonctionnement, avantages, etc.).



contact@emicgomez.fr

06 52 14 07 35

MARCHE NOCTURNE

Belle affluence le 13 juillet pour la deuxième édition du marché nocturne, organisé en partenariat entre la Flancourtoise-Catelonaise et la municipalité.

La météo fut clémente contrairement à une bonne partie de l'été.



VIE ASSOCIATIVE

C'est avec un grand plaisir que cette rubrique reprend vie !!!

L'association ERACLES a repris ses cours de peinture adultes tous les lundis de 17h30 à 20h30 à la salle Claude Monet (Épreville-en-Roumois).

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter M. IBERT, président de l'association : 06.85.79.51.96 ou eracles27@laposte.net

L'association organise 3 expositions picturales par an. Vous trouverez plus d'informations sur celle à venir dans la section agenda.



L'association New West Country de Pont-Audemer change de salle. Vous pourrez désormais les retrouver tous les mercredis de 18h à 21h pour des cours de Line Dance Country à la salle Bourvil (hameau de Bosc-Bénard-Crescy).

Pour plus de renseignements, contactez M. MARE au 02 32 41 22 50.



Le judo prend un nouvel élan. En effet, l'École de judo de Bourg Achard a repris le flambeau du Club de Judo Flancourt-Crescy en Roumois en créant une nouvelle annexe à la salle Claude Monet (Épreville-en-Roumois).

Ce sont environ 30 judokas qui sont accueillis à partir de 4 ans tous les mardis :

- de 17h à 18h pour les 4 à 5 ans et
- de 18 h à 19h les 6 à 8 ans.

Les randonnées pédestres du club Loisir et Détente ont repris depuis le mois de septembre.

Elles sont d'une durée d'environ 2h30, tous les deuxième et quatrième jeudi du mois, et ne présentent aucune difficulté particulière.

Les rendez-vous sont à la salle Bourvil (hameau de Bosc-Bénard-Crescy) à 14h.

Un trajet de 15 minutes maximum en voiture permet de découvrir une dizaine de parcours différents à travers le Roumois, avec M. DOS SANTOS animateur de randonnées pédestres, auprès de la fédération française.



Les cours d'anglais proposés par l'AFSSO ont repris à la rentrée scolaire, avec un protocole sanitaire identique à celui en vigueur dans les écoles.

Les cours pour les maternelles ont lieu les lundis à 16h30 à la salle Claude Monet (Épreville-en-Roumois).

Le jeudi, les cours ont lieu à la salle Joséphine Baker (Flancourt-Catelon) pour les niveaux suivants :

- CP, CE1 à 16h30
- CE2, CM1 et CM2 à 17h45

Des cours pour adultes sont aussi possibles à Saint-Ouen de Thouberville.

Pour tout renseignement contactez Joanna sur anglais.bourgachard@yahoo.fr



Le club des Primevères a repris ses rendez-vous mensuels, tous les derniers mercredis du mois, à la salle Claude Monet (Épreville-en-Roumois) à partir de 14h.

Le club est ouvert à tous les habitants de la commune.

Alors rejoignez-les pour un moment convivial pour jouer aux cartes, dominos, rummikub ou autres.

PLANTATION SOLIDAIRE

Le 10 octobre, les Jeunes Agriculteurs du Roumois avaient donné rendez-vous pour la récolte des pommes de terre.

Les efforts de tous, petites mains d'habitants de la commune ou de bénévoles d'associations comme les restos du Cœur, ont permis dans la bonne humeur de récolter environ 700 kilos.

« Même si quelques dos vont être endoloris au réveil demain, (le mien en tout cas !), cette journée restera dans nos mémoires comme un grand moment de partage et de convivialité.

Merci encore à la commune de Flancourt et aux jeunes agriculteurs du Roumois pour leur engagement associatif. »



Bruno GIREAU
Les Restos du Cœur
de Pont-Audemer





NOV

11 **Commémorations Armistice 1914-1918**

- 10h40 Monument aux morts de Bosc-Bénard-Crescy,
- 11h00 Monument aux morts d'Épreville-en-Roumois et
- 11h30 Monument aux morts de Flancourt-Catelon.

Cette dernière sera suivie d'un vin d'honneur. *Pass sanitaire requis pour l'accès au vin d'honneur.*

20 **Banquet des Seniors**

La municipalité organise le « Banquet des Séniors » à partir de 12h00 au restaurant l'Ecurie à Routot.

27 **Exposition Peinture - Salon d'Hiver**

28 ERACLES organise son salon d'Hiver à la salle Claude Monet (Épreville-en-Roumois)

Invité d'honneur Annick BOUGAUD.

Entrée libre de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

DEC

11 **Marché de Noël**

Le comité d'animation de Bosc-Bénard-Crescy organise un marché de Noël à la salle Claude Monet (Épreville-en-Roumois) de 14h30 à 22h00, avec un feu d'artifice à 19h00.

18 **Noël des enfants des associations**

Les enfants jusqu'à 12 ans recevront prochainement une invitation avec plus d'informations.

JAN

14 **Assemblée Générale**

Le comité d'animation de Bosc-Bénard-Crescy organise son Assemblée générale à la salle Bourvil (Bosc-Bénard-Crescy) à 20h30.

22 **Vœux du Maire**

Le Maire présentera ses vœux à la population à la salle Claude Monet (Épreville-en-Roumois) à 17h00.

Si les agendas ne sont pas encore arrêtés, de nombreuses associations tiendront leurs assemblées générales en janvier. Leurs dates seront mises en ligne. Alors si vous souhaitez vous investir dans la vie locale, n'hésitez pas à y participer !

Infos Pratiques

Mairie Flancourt-Crescy en Roumois:

1 Place Roger Leclerc,

27310 Flancourt-Crescy en Roumois

Tél: 02.32.20.75.95

Secrétariat: mairie@flancourt-crescy-en-roumois.fr

Services:

etacivil@flancourt-crescy-en-roumois.fr

urbanisme@flancourt-crescy-en-roumois.fr

scolaire@flancourt-crescy-en-roumois.fr

◇ Permanences secrétariat:

Mardi, Jeudi et Vendredi de 17h00 à 19h00
(Période hivernale: de 16h00 à 18h00)

◇ Permanences urbanisme:

Vendredi de 14h00 à 17h00 (sur RDV)

◇ Permanence des élus:

Samedi de 10h00 à 12h00

Pour rencontrer le Maire, il est souhaitable de prendre rendez-vous au préalable.

