



Saint Julien Labrousse

N°25 - Mai 2016

Bulletin Municipal



Crédit photos Claude FOUGEIROL et CCPC

LE MOT DU MAIRE

Bonjour,

Comme chaque année, ce bulletin municipal retrace l'historique des dépenses et rentrées que la commune a eu en 2015 et projette d'avoir pour 2016.

Pour 2016, pas de grands projets sur la commune, si ce n'est la continuité de ceux qui sont en cours. Notamment, les travaux de la salle des fêtes qui se terminent enfin ! Surtout avec toutes les embûches rencontrées au fur et à mesure de l'avancement du dossier.

La voirie sera réduite aux réparations des routes classées en intempérie "dégât d'orage" uniquement, le budget ne permettant pas de s'étendre sur d'autres réfections ou créations.

Les élus s'attacheront, d'ores et déjà, au cours des prochains mois à travailler sur les projets de 2017 et années à venir.

L'ensemble du conseil municipal regrette la disparition de Jérôme et Muriel NARBOT. Nos pensées vont vers leurs enfants et leurs familles.

Pour le reste du bulletin, je vous laisse le découvrir. Bonne découverte.

Je vous dis à très bientôt.

Bonne lecture.

Bien à vous.

Magali FOURET

SOMMAIRE

Edito

Le mot du maire P.1

Actualités de la commune

Conseil Municipal P.2

Budget et projets P.3

Travaux P.4-5

Divers P.6

Histoire P.7

Dossiers

Les chenilles P.8

L'ambrosie P.9

Jeux et Détente P.10-11-12

ACTUALITES DE LA COMMUNE

Conseil Municipal

Le Conseil Municipal s'est réuni le 8 avril 2016

Le compte-rendu détaillé est affiché à la Mairie et disponible sur notre site internet...

Voici un petit résumé

Compte Administratif

Mme le Maire fait quelques explications sur les dépenses effectuées et les recettes perçues. Le Conseil Municipal approuve à l'unanimité le Compte Administratif 2015.

En 2015, la commune a dépensé 442 873.51 € tandis qu'elle a perçue 629 257.24 € de recettes. Ce résultat positif permet de dégager un excédent de fonctionnement reporté en 2016 d'un montant de 168 926.45 €.

Vote du Budget

Les gros postes de dépenses et de recettes, en fonctionnement et investissement, sont passés en revue. Le budget est bien équilibré et les projets pourront être poursuivis.

Extension du périmètre du site Natura 2000

Les élus émettent, à l'unanimité, un avis défavorable sur l'extension du périmètre du site Natura 2000 « Vallée de l'Eyrieux et ses affluents ».

Taux d'imposition

Les taux de la taxe foncière et de la taxe d'habitation n'augmentent pas cette année.

Limitation de la route départementale 21

Mme le Maire expose le projet de la Direction Départementale des Routes à limiter la circulation aux véhicules de plus de 19 tonnes sur la route départementale 21 reliant Les Nonières à Saint Apollinaire de Rias.

Les élus émettent, à l'unanimité, un avis défavorable au projet de limitation de la circulation sur cette route.

Subventions et participations

Le Conseil a d'ores et déjà attribué des aides aux associations extérieures et aux écoles.

Il a cependant décidé de réduire la subvention à l'ADAPEI suite à l'investissement des élus dans la vente des brioches.

Modification des statuts du SIVU SAIGC

Le Conseil accepte la modification des statuts, suite à un élargissement de leur périmètre d'intervention.

Délégation au Maire

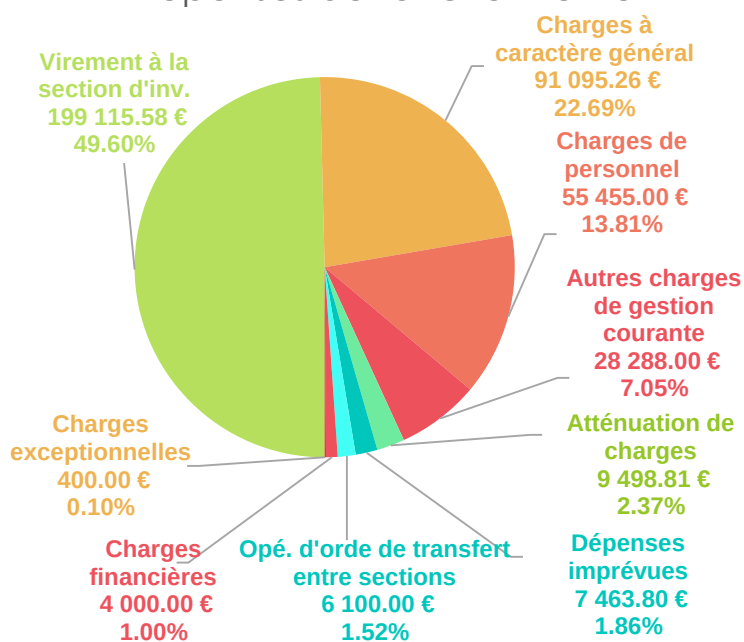
Pour favoriser une bonne administration de la commune, le Conseil a décidé d'attribuer au maire le pouvoir d'ester en justice pour faire face aux différents contentieux que la commune pourrait rencontrer.

ACTUALITES DE LA COMMUNE

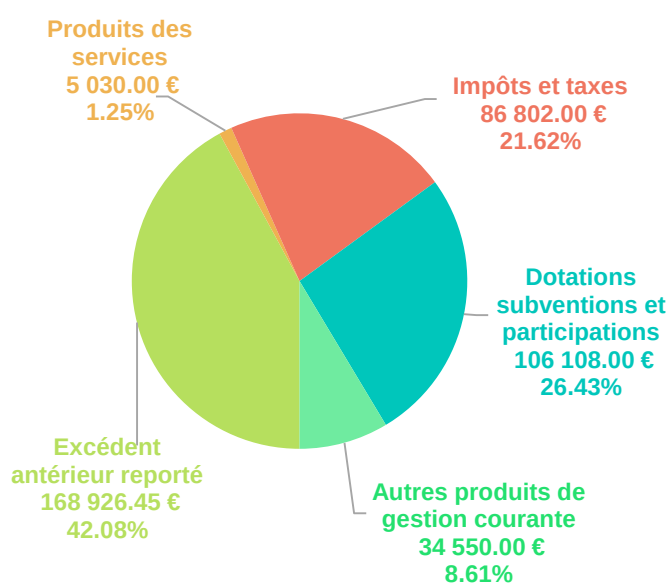
Budget

Budget pour l'année 2016

Dépenses de fonctionnement

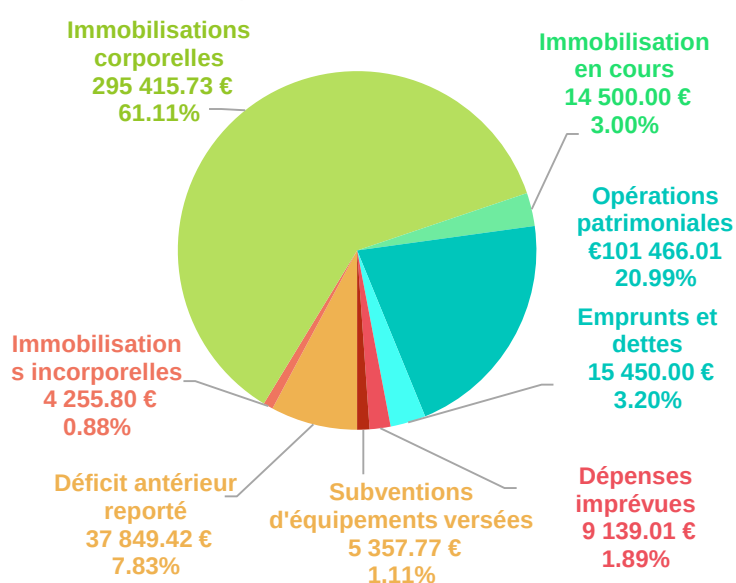


Recettes de fonctionnement

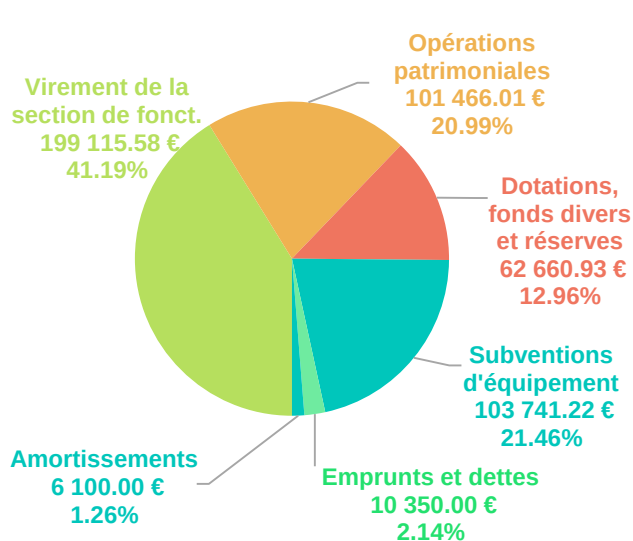


Total de la section de fonctionnement : 401 416.45 €

Dépenses d'investissement



Recettes d'investissement



Total de la section d'investissement : 483 433.74 €

ACTUALITES DE LA COMMUNE

Travaux

Des projets importants ont été lancés sur la commune en 2015 et sont sur le point d'être achevés. L'objectif de l'année 2016 est de terminer l'ensemble de travaux en cours afin de repartir sur de nouvelles bases et de nouveaux projets pour l'année 2017.

Les zones humides

Les travaux de nettoyage de la zone ont été réalisés à l'automne. Le ponton a été posé.

Des panneaux pédagogiques et de fléchages du circuit sont en commandes et devraient être posés à la fin du mois de mai.

La zone pourra ensuite accueillir familles, touristes et administrés pour une balade sympathique et pédagogique.



La salle des fêtes

Après de nombreuses interrogations, de longues réunions de chantier, et de nombreux travaux, la salle des fêtes pourra être partiellement ouverte le 1^{er} mai.

Suite à de nombreux problèmes rencontrés pour la mise à disposition de la salle, nous avons tout de même réussi à tenir notre engagement sur les locations en cours.

Les associations N'œuf de cœur et Gym des Nonières pourront donc y organiser leur grand événement de l'année : la traditionnelle randonnée des chanteurs de mai !

La bibliothèque sera réaménagée dans le courant du mois pour pouvoir accueillir ses adhérents et bénévoles qui, nous espérons, seront plus nombreux.

Le Club des Bruyères pourra également réintégrer sa salle aux grands plaisirs de tous.

L'investissement : Afin de réaliser l'ensemble des travaux qui ont permis de mettre aux normes l'accessibilité du bâtiment de la salle des fêtes, la commune a dû investir une grande partie de son budget. Cet investissement a été subventionné à hauteur de 20% soit 50 000 € par l'Etat (DETR). Voici le détail des dépenses prévues :

Objet	Montant définitif TTC
Maîtrise d'œuvre	21 542.40 €
Bureau de contrôle	3 180.00 €
Coordonnateur Sécurité et Protection de la Santé	1 596.00 €
Parution dans l'Hebdo de l'Ardèche	580.55 €
Diagnostic amiante/plomb	822.00 €
Diagnostic accessibilité plancher haut	400.00 €
Lot n°1 : Gros œuvre	27 574.14 €
Lot n°2 : Charpente Lamellé collé	14 505.60 €
Lot n°3 : Menuiseries extérieures et intérieures	25 160.53 €
Lot n°4: Plâtrerie - Peinture - Faux plafond	53 333.18 €
Lot n°5 : Serrurerie	8 397.60 €
Lot n°6 : Plomberie - Sanitaire - Chauffage - Ventilation	59 373.34 €
Lot n°7 : Electricité	35 302.88 €
TOTAUX	251 768.22 €

ACTUALITES DE LA COMMUNE

Travaux (suite)

Ces montants restent à titre indicatif. En effet, nous n'avons pas encore clôturé les comptes et reçu l'ensemble des factures de ce marché.

Toutefois, dès le début du chantier, les entreprises choisies ont été prévenues qu'aucunes plus-values ne seraient acceptées.

La commune, consciente des désagréments causés à l'occasion de ces travaux, remercie tous les usagers pour leur compréhension et la patience dont ils font preuve.

Pour toutes questions concernant les modalités de location et de réservation, n'hésitez pas à contacter le secrétariat de la commune ainsi que notre site internet qui est mis à jour régulièrement.



Aménagement extérieur pour personnes à mobilité réduite



Aménagement extérieur pour personnes à mobilité réduite



Salle des fêtes



Etage - Salle 1



*Etage - Salle associative du Moulinage
Salle destinée au Club des Bruyères*



Etage - Salle 3 : Bibliothèque

ACTUALITES DE LA COMMUNE

Divers

Formation aux gestes de premiers secours :

Le vendredi 25 mars dernier a eu lieu une première séance d'initiation. A cette occasion, 8 participants étaient présents.

Suite au succès de cette première intervention, des administrés ont soulevé l'idée de proposer un cycle de formation complet.

Nous nous sommes donc rapproché du Centre d'Incendies et de Secours du Cheylard.

Merci de vous adresser en mairie pour que nous puissions recenser le nombre de personnes potentiellement intéressées et procéder aux inscriptions.



La commune prendra à sa charge une partie de la formation. En effet les élus s'accordent sur le fait que dans nos villages, où les secours mettent environ 30 minutes à arriver sur les lieux des incidents, cette formation semble essentielle.

Manifestations prévues sur la commune :

L'association N'œuf de cœur :

Le dimanche 1^{er} mai : N'oubliez pas la randonnée des chanteurs de mai !

A cette occasion plusieurs circuits de randonnée vous seront proposés : de 6 km à 21 km.

Le tarif est de 7 euros (3 euros pour les moins de 12 ans), ce tarif comprend le repas (salade, omelette, pêche melba), les ravitaillements de gâteaux maisons et de fruits, boissons, cafés. Service du repas jusqu'à 15h.

Cette manifestation est organisée par les associations : N'œuf de cœur et Gym Les Nonières
Pour plus de renseignements : Christophe Sérillon au 04 75 07 63 19

Le Club des Jeunes :

Le **samedi 21 mai** : Repas « Lasagnes » suivi d'un bal à la salle des fêtes.

Les membres de l'association vous attendent nombreux.

Pensez à réserver auprès des membres du bureau.

Concert :

Le **vendredi 10 juin** à 20h30 en l'Eglise de Saint Julien Labrousse :

Concert avec la chorale Méli Mélodie.

Au programme des chants divers et variés dont la plupart ont déjà été interprétés à la cathédrale de Strasbourg.

Soirée organisée par l'atelier créatif de Saint Julien.

Le Code Bar :

Le **dimanche 19 juin** : Fête de la musique

Le **jeudi 14 juillet** : Bal

Pensez à nous faire parvenir les informations que vous souhaitez diffuser : dates, manifestations...
Nous tâcherons ainsi de les relayer (bulletin, site internet...)

Informations :

- Les opérations de fauchage sur la commune, par les services du département, auront lieu entre le lundi 09 et le vendredi 13 mai.
- Le bulletin municipal vous est distribué par les services de La Poste. Les élus demandent à ce que l'ensemble des boîtes aux lettres soient alimentées.

HISTOIRE

Le nom des Saints dans les communes ardéchoises (suite)

Saint Paul : Apôtre de Jésus au 1er siècle. (Saint-Paul-le-Jeune)

Saint-Péray : Le village actuel fit son apparition vers le XVe siècle, quand les habitants partirent des fortifications du château de Crussol pour venir habiter dans la vallée du Mialan. Ce nouveau village prit le nom de Saint-Pierre d'Ay qui, en patois local, donna Saint-Péray.

Saint Pierre : Apôtre de Jésus et 1er Pape (en 64). Il est le fondateur de l'église de Rome. (Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-la-Roche, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Pierre-sur-Doux)

Saint-Pierreville : Ville de Saint Pierre

Saint Pons : Abbé de Saint Andon près de Villeneuve les Avignon en 1087. (Saint-Pons)

Saint-Priest : On trouve pour la première fois le nom de Saint-Priest dans les écrits concernant l'église diocésaine de Viviers (Charta Vetus 950). Saint-Priest était un évêque de Clermont, né en Auvergne au VIIIe siècle.

Saint Privat : Evêque de Mende, martyr en 257. (Saint-Privat)

Saint-Prix : Evêque et martyr en 676. (Saint Prix)

Saint-Remèze : Saint-Remèze tient son nom d'une racine latine : Rémigis, qui signifie Rêmi, l'évêque qui baptisa Clovis, roi de la nation franque (496 ap J-C).

Saint Romain : 1 Martyr à Rome en 258 Il gardait le diacre saint Laurent dans sa prison. Touché par sa foi et sa fermeté, il fut converti au Christ par lui. Dénoncé par ses camarades, il fut condamné à être brisé par la bastonnade, puis à être décapité. À Rome, au cimetière de Saint Laurent, sur la voie Tiburtine. Et 1 martyr à Antioche en 303 et diacre de Césarée. (Saint-Romain-d 'Ay, Saint-Romain-de-Lerps)

Saint Sauveur : Jésus Christ est qualifié de Sauveur du monde. (Saint-Sauveur-de-Cruzières, Sauveur-de-Montagut)

Saint-Sernin ou Saturnin : Evêque de Toulouse et martyr au 3ème siècle. (Saint Sernin)

Saint Sylvestre : Sylvestre Ier (ou Silvestre) ou saint Sylvestre (270 - 31 décembre 335) fut

le 33ème pape du 31 janvier 314 au 31 décembre 335, pendant le règne de l'empereur Constantin Ier, qui instaura la tolérance du christianisme au sein de l'Empire romain. Sylvestre est l'un des premiers saints canonisés sans avoir subi le martyre. Il est fêté le 31 décembre. (Saint-Sylvestre)

Saint Symphorien (d'Autun): Symphorien (en latin *Symphorianus*) était le fils du noble Faustus et d'Augusta, tous deux vénérés comme saints. Cette famille faisait partie des tout premiers chrétiens dans une ville d'Autun encore païenne. On y adorait Apollon, Diane et Cybèle. Symphorien fut probablement martyrisé sous Marc Aurèle, autour de l'an 180 (les premiers martyrs de Lyon ont péri en 177). (Saint-Symphorien-de-Mahun, Saint-Symphorien-sous-Chomérac)

Saint Victor : (Vainqueur selon l'étymologie latine) Victor de Damas, martyr avec Sainte Couronne au 2ème siècle ou Victor de Milan dit le Maure, soldat romain africain en garnison à Milan, martyrisé au 3ème siècle sous Dioclétien en Orient et Maximien en Occident ; fêté le 8 mai. Victor de Carthage (259) avec Lucius, Montanus, Julien, Victoric et leurs compagnons, martyrs à Carthage, sous l'empereur Valérien ; fêtés le 23 mai en Occident. (Saint-Victor)

Saint Vincent : Diacre de Saragosse, martyr à Valence (Espagne) en 304 (avec son frère saint Oronce et saint Victor). La vie du patron des vignerons s'est tellement améliorée au cours des temps qu'il est difficile de démêler l'histoire de la légende. Trois faits sont historiques : il était diacre ; il sut dominer les plus cruels supplices et, malgré ses souffrances, il chantait, riait et répondait avec humour aux humeurs de son tortionnaire, au point que saint Augustin dira de lui : "A travers cette ténacité, on discerne la puissance de Dieu. Vincent, diacre de Saragosse, fut mis à mort à Valence (Espagne) avec son évêque Valère en 304 ou 305, après avoir subi la torture. Comme Laurent de Rome, Vincent offre le modèle accompli du service dans l'Église : ministre de l'évêque pour l'offrande du sacrifice et le gouvernement de la communauté, le diacre doit l'accompagner aussi à l'heure suprême du témoignage. Son culte, très répandu dans les pays de vignobles, le fut également à Viviers, où la Cathédrale lui fut dédiée dès le 6ème siècle. Vincent signifie 'vainqueur', et la liturgie joue volontiers sur le sens de son nom." (Saint Vincent, diacre et martyr - Titulaire de la cathédrale et patron du diocèse – Église catholique en Ardèche). (Saint-Vincent-de-Barrès, Saint-Vincent-de-Durfort).

DOSSIER

Les chenilles processionnaires du chêne et du pin

Chenilles processionnaires du chêne et du pin :



attention **aux poils**

Ces chenilles provoquent des **réactions allergiques**

Je ne m'approche pas et je ne touche pas les chenilles ou leur nid



En savoir plus ?
www.ars.auvergne-rhone-alpes.sante.fr

ars
Agence Régionale de Santé
Auvergne-Rhône-Alpes

La chenille : qui est-elle ?



Il s'agit de la chenille processionnaire du chêne et du pin. On la rencontre au printemps et en été sur les chênes et en hiver sur les pins. Elle vit dans des nids accrochés aux arbres et se déplace en groupe.

Ses poils urticants se détachent facilement lors d'un contact ou sous l'effet du vent et restent présents très longtemps.



↓ Quels risques pour ma santé ?

- de fortes réactions allergiques au niveau des yeux ;
- des rougeurs et des démangeaisons sur la peau ;
- des difficultés respiratoires.



↓ Comment me protéger ?

- Je ne m'approche pas et je ne touche pas les chenilles ou leur nid ;
- je ne me promène pas sous les arbres porteurs de nids ;
- je porte des vêtements longs ;
- j'évite de me frotter les yeux pendant ou au retour d'une balade ;
- en cas de doute, je prends une douche et je change de vêtements ;
- je lave les fruits et les légumes de mon jardin ;
- j'évite de faire sécher du linge à côté des arbres infestés.



En cas de réaction allergique au niveau des yeux, de la peau ou des voies respiratoires, je consulte un médecin.

CONTACT
Agence Régionale de Santé Auvergne-Rhône-Alpes
Tél. : 04 72 34 74 00
www.ars.auvergne-rhone-alpes.sante.fr

ars
Agence Régionale de Santé
Auvergne-Rhône-Alpes

DOSSIER

L'ambroisie

Le pilier de la prévention contre l'ambroisie : la végétalisation !



L'allergie au pollen d'ambroisie est devenue en quelques années un véritable enjeu de santé publique, notamment en Rhône-Alpes qui est la région la plus impactée en France.

Deux études de 2004 et 2014 ont démontré que plus d'une personne sur dix en moyenne est désormais allergique à l'ambroisie (1,5 fois plus de personnes touchées en seulement 10 ans !), et même une personne sur cinq dans les zones les plus exposées (multiplication par 2 en 10 ans !!).

L'ambroisie est envahissante et son pollen est un des allergènes les plus puissants connus. Tout doit être mis en œuvre pour qu'on n'atteigne pas les niveaux record de la Hongrie, entièrement infestée, où un hongrois sur deux développe de graves allergies à l'ambroisie... Réduire la présence de l'ambroisie et donc le taux de pollen dans l'air, c'est réduire fortement la gêne ressentie et éviter des hospitalisations, des arrêts maladies, des crises d'asthme, de fortes fatigues, etc.

Concrètement, en cette saison pré-estivale, des actions préventives simples existent et doivent être réalisées sans tarder. En voici quelques exemples :

- sur des bords de routes et de chemins, ensemercer des plantes qui empêcheront durablement l'ambroisie de germer chaque année, en avril et mai (trèfle, luzerne).
- sur des jardins et des champs infestés, arrêter de remanier le terrain d'année en année, et partir sur un ensemencement durable du même type (trèfle, luzerne), afin d'épuiser le stock de graine dans la terre. 3 ans semblent un minimum. Sinon, poser au sein des jardins un textile ou un paillis épais.
- Sur des parties de terrain où seule une prairie fleurie ou une pelouse peut être ensemencée, cela n'empêchera pas l'ambroisie de germer chaque année. La stratégie est alors d'arracher l'ambroisie qui va apparaître ou, si elle est trop abondante, la faucher 2 à 3 fois entre juillet et septembre grâce aux tontes de pelouse, afin d'éviter la pollinisation et surtout la production de graines. Epuiser le stock de graines d'ambroisie situées à moins de 5 cm de profondeur permet de la faire disparaître en 2-3 ans sur une pelouse, à condition de ne pas remanier ensuite le terrain.
- surveiller la provenance de terres et remblais rapportés, utilisés sur des chantiers (éviter si possible qu'ils proviennent de terrains infestés).



PAGE DETENTE

Jeux - Adultes

Anagramme

		R	E	L	A	I	S		
S	A	L	U	T	A	I	R	E	
		G	A	L	E	R	I	E	
			L	I	B	R	E	S	
		M	A	N	I	E	R	E	
		C	A	I	R	O	T	E	
				C	H	I	E	N	
A	U	M	O	N	I	E	R		
				P	R	O	U	E	

REPORTEZ DANS LA GRILLE DE DROITE DES NOMS DE PAYS FORMÉS À PARTIR DES ANAGRAMMES DE LA GRILLE DE DROITE, ET PARVENEZ À FORMER LE NOM D'UN DIZIÈME PAYS DANS LA COLONNE INDICUÉE.

Mots codés

4	21	23	2	2	3		1	8	3	11	10	17	3		6		10	
5	19		4		24	7	2	3		3	5	19	5	15	3	3	20	
18	10	2	17	7	4	8	3		8	10		3	26	3	5	21	10	
4	26	4	5	3	8	7	4	8	3		15	2	3	20		8	3	
26	3	26	3	8		4	5	7	18	19	10	3	20		12	3	2	
3	8	3		7	26	8	3		3	21	4	26		2	7	21		
20		8	19	26	4	3		19		3	20	26	8	7	17	19	5	
	1	4	26	4	3		1	8	3	20	20	3		24	10	5	4	
22		3	26	19	5	5	3		5		19		1	4	3		15	
8	7		19	5		7	8	7	15	14	5	3	3	5		7	14	
7	8	10	24		9	10	26	4	2	3		7	5	3	24	4	3	
15	3		7	4		26	4	8	7		14	10	4	20		24	3	
14		3	5	15	2	4	5		18	4	3		15		21	3	20	
	2	10		4		20	3	24	3	8		15	14	7	4	8		
8	4	16	3		7	24	5	3	20	4	3		3		7		25	
4	2		4	5		3	26	3		21	10	20		24		5	7	
24	7	10	8	3	20		3	26	10	4		19	3	4	2		2	
3	20	20	3		19	15		4	5	10	20	4	26	3		3	2	
10		3			P	L	E	I	N	5		24	19	8	7	2	3	19
8	4	20	13	10	3	20		17	19		2		2		26	19	5	

1	P	14
2	L	15
3	E	16
4	I	17
5	N	18
6		19
7		20
8		21
9		22
10		23
11		24
12		25
13		26

PAGE DETENTE

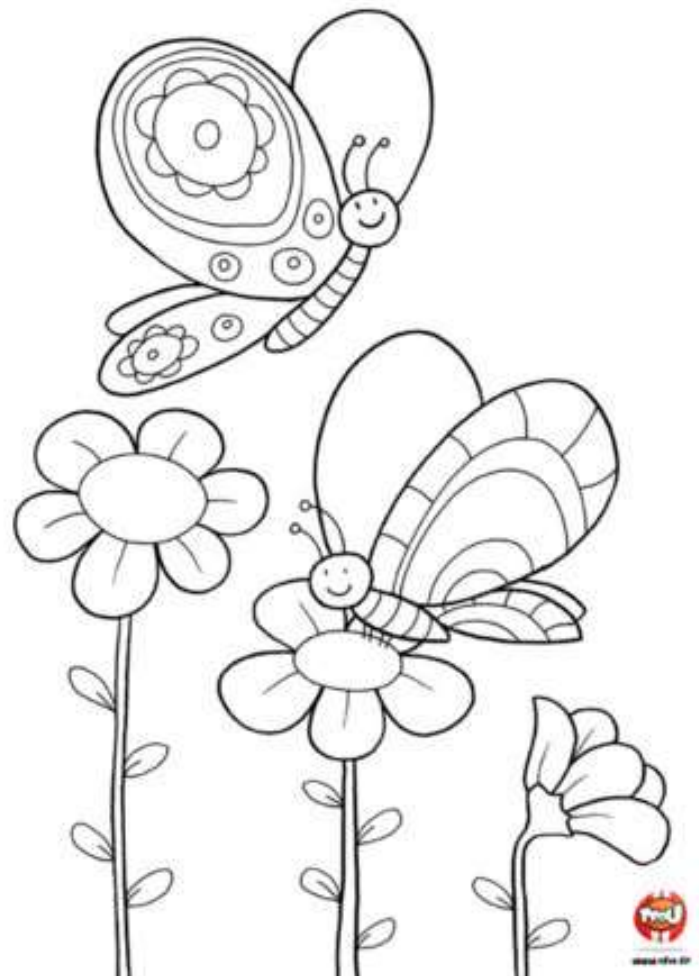
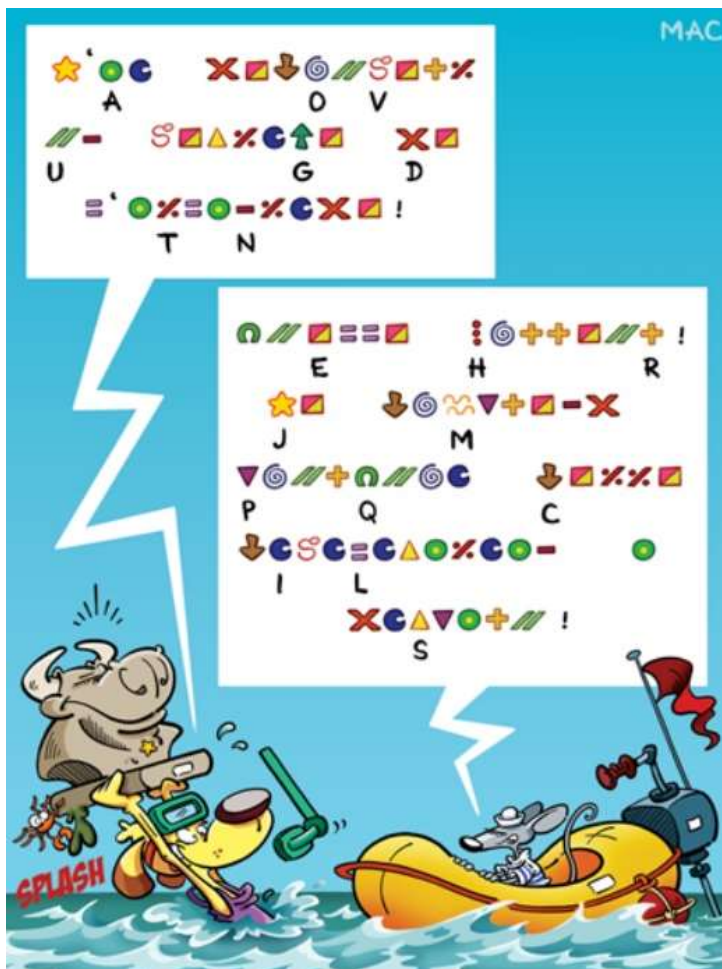
Jeux - Enfants

Quelle est la solution ?



Texte codé

Coloriage



PAGE DETENTE

Recette

FRAISIER FACILE



Ingédients pour 6 personnes

- 200 g de fraises
- 70 g de sucre
- 70 g de farine
- 60 g de mascarpone
- 30 cl de crème fleurette
- 3 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- sucre glace

1. Dans un cul de poule, battez les blancs d'œuf en neige ferme.
Ajoutez une pincée de sel.
Fouettez à part les jaunes et le sucre en poudre pendant 5 min.
2. Incorporez la farine en pluie, puis très délicatement, ajoutez les œufs en neige.
3. Préchauffez le four à 180 °C.
4. Garnissez une plaque à pâtisserie de papier cuisson, versez la pâte à génoise et enfournez 20 min.
5. Pendant ce temps, versez le mascarpone dans un bol.
Lissez-le à l'aide d'une spatule.
6. Dans un cul de poule, fouettez la crème en chantilly bien ferme.
Incorporez le sucre vanillé puis mélangez-la délicatement au mascarpone.
7. Lorsque la génoise est cuite, faites-la refroidir sur une grille hors du four.
Fendez-la en deux dans l'épaisseur, puis coupez-la en 6 parts égales.
8. Garnissez une couche de génoise de crème fouettée au mascarpone, ajoutez quelques fraises équeutées et fendues en 2. Refermez d'une seconde couche de génoise, pressez légèrement puis réservez au réfrigérateur. Décorez éventuellement d'un voile de sucre glace et servez frais.



Si vous souhaitez participer à l'élaboration de ce bulletin, n'hésitez pas à prendre contact avec le secrétariat. Vos propositions seront les bienvenues !

Mairie

Ouverture au public : Lundi, Mardi et Vendredi de 8h45 à 12h30 et de 14h00 à 16h00
*Le secrétariat de mairie sera fermé le vendredi 6 mai, le mardi 17 mai ainsi que les 23 et 24 juin.
Il sera ouvert le jeudi 19 mai pour la journée.
Merci de votre compréhension.*

Pour rencontrer Mme le Maire : Merci de prendre rendez-vous.

Contacts : Secrétariat : 04.75.29.06.48
Mail : mairiedesaintjulienlabrousse@orange.fr

Rédaction : Le conseil municipal, Léna JARJAT, M. et Mme HAON.