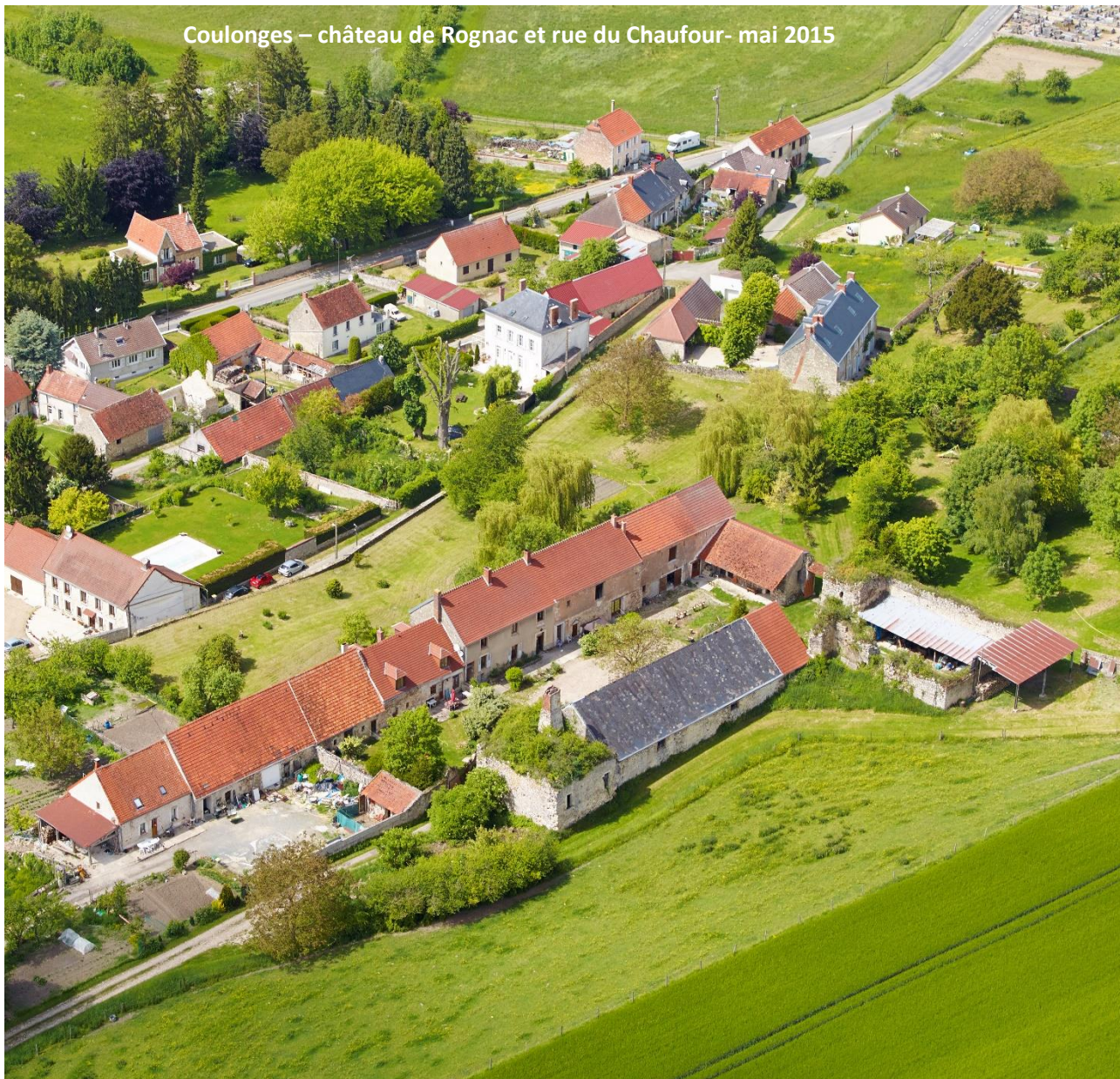




Le News Coulongeois

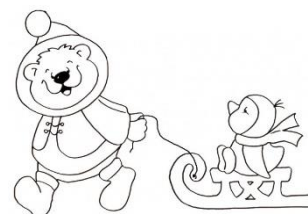
Coulonges – château de Rognac et rue du Chauffour- mai 2015



N° 92
Hiver 2024



EDITO



Je vous souhaite une excellente année 2024. Qu'elle vous apporte joie, bonheur, santé et réussite dans vos projets les plus chers.

Les fêtes de Noël sont souvent l'occasion de se retrouver en famille et j'espère que cela a été le cas pour vous, bien au chaud autour du sapin. C'est très joli lorsqu'on se promène dans les rues de Coulonges et que l'on voit toutes ces petites lumières qui scintillent.

L'année 2024 est commencée et avec elle plein de bonnes résolutions j'espère !

Peut-être serez-vous nombreux à participer aux manifestations organisées par les associations du village et qui sait ! Que vous deviendrez, vous aussi, bénévoles... Coulonges est un village riche en diversité, vous avez donc le choix !

Nous avons eu le plaisir de nous revoir en mairie avec le partage de la galette

où chacun a pu échanger tout en buvant le verre de l'amitié.

Je n'oublie pas les conflits dans le monde notamment Ukraine et la Russie depuis bientôt 2 ans et celui de la Palestine et Israël depuis octobre 2023. Nous ne mesurons pas notre chance de vivre dans un pays libre et en paix.

Que chacun puisse réaliser ses rêves et ses aspirations. Puissions-nous continuer à cultiver la solidarité, être à l'écoute les uns des autres et œuvrer ensemble pour l'épanouissement de notre village.

A bientôt et bonne lecture !



Sommaire

Informations pratiques	4
Etat Civil	6
Nouvelles brèves – informations	7
Dates à retenir	9
Compte rendu du conseil municipal du 26 Septembre 2023	10
Compte rendu du conseil municipal du 28 Novembre 2023	11
Hommage à Jean-Luc GRANSON	17
Halloween	19
Le Beaujolais	20
Le concours de belote du club loisirs et détente	21
Préparatifs de Noël à Coulonges-Cohan	22
Une bonne galette et un verre de cidre !	26
Sainte Barbe, patronne des pompiers	27
Mathys, champion junior des Hauts de France en course automobile ...	28
Recyclons nos déchets	29
Halte aux dépôts sauvages !	30
Plan de lutte contre les chenilles processionnaires	31
Compost obligatoire !	32
Mémoires d'un Coulongeois	33
50 Objets de notre enfance (11 à 14)	34
Les appareils à débrancher pour réduire sa facture d'électricité	35
Que faire des cendres de bois de la cheminée ?	37

Expressions et proverbes.....	39
Le saviez-vous ?	40
Trucs et astuces en vrac.....	41
Dites adieu à votre mal de gorge	42
Bien décrypter un bilan sanguin	43
Un beau jardin	46
SOS plantes vertes	47
Optimiser la croissance des plantes	49
Dictons.....	50
Une année	51
Dis, c'était comment avant ?	52
Dernier train pour Lautenbach - Episode 20.....	53
A méditer.....	58
Les bons matériaux de cuisson	59
5 fruits et légumes par jour	61
Coin recettes.....	62
Qui étaient-ils ?.....	63
Histoires drôles	64
Jeux.....	65
Solutions des jeux	67
Petites annonces	69

Informations pratiques

La mairie

10, rue de la ferronnerie – 02130 Coulonges-Cohan

Tel : 03 23 69 43 32 – courriel : mairie.coulonges-cohan@orange.fr

Ouverture de la mairie : 9 h à 11 h les mardis, jeudis, vendredis et sur rendez-vous

Merci de respecter ces horaires pour faciliter le travail du secrétariat

L'équipe municipale est à votre service en cas de besoin en privilégiant :

- Pour Cohan : Régine Stofferis et Christian Barbier
- Pour Chamery : Caroline Coudrain et David Alexandre
- Pour Villomé et Party : François Leclère, pour Les Neaux : Joël Plistat
- Pour Coulonges et les autres hameaux : Véronique Stragier (mairie), Joaquim Marques (1^{er} adjoint), Fabrice Mutte, Vincent Conrad

L'agence postale communale

rue de la sabotterie – 02130 Coulonges-Cohan – 03 23 69 43 50

ouverte de 9 h à 11 h 45 tous les jours, du lundi au samedi

Le ramassage des colis et courriers déposés avant 10 h 00 se fait le jour même.

Vente de timbres et cartes postales.

L'agence postale sera fermée du 24 février 2024 au 2 mars inclus et du 20 avril 2024 au 4 mai 2024 inclus.

L'auberge de la Roue Fleurie

Café, tabac, hôtel et restaurant, 8 rue de la fontaine terrière – 02130 Coulonges-Cohan.

03 23 69 43 02

Ouverte de 8 h à 20 h tous les jours sauf les lundis et mardis



<https://www.facebook.com/AubergeDeLaRoueFleurie/>

Coulonges-Cohan online



<https://www.facebook.com/Coulongescohan/>

Site Internet : <http://coulongescohan.free.fr>

Blog de la commune : <http://coulongescohan.over-blog.com>



Téléchargez l'application « Maelis » sur votre téléphone portable pour être informé en temps réel des actus de Coulonges-Cohan

La paroisse Notre Dame des Rives de l'Ourcq


2 rue Jules Leclerc – 02130 Fère en Tardenois

Permanences téléphoniques 24 h / 24 : 03 23 82 24 58 – Courriel :

paroisse02130@gmail.com

Accueil au Presbytère mercredi et samedi de 10 h à 11 h.

Pour connaître les horaires des messes : ndrivesourcq@soissons.catholique.fr

 <https://www.facebook.com/NotreDameDesRivesDeLOurcq/>

Correspondant local pour la commune : Désiré Vandepontseele, 2 rue du Pont de la Cornette.

Tél : 03 23 69 02 39

Recensement militaire

Les jeunes filles et garçons doivent se présenter en mairie pour le recensement militaire entre la date à laquelle ils atteignent l'âge de 16 ans et la fin du mois suivant.

Inscription sur les listes électorales

Les personnes souhaitant s'inscrire sur les listes électorales doivent se présenter en mairie avec une attestation de domicile et leur carte d'identité. L'inscription peut également se faire désormais en ligne depuis le site www.service-public.fr .

Carte d'identité et passeport

N'attendez pas les derniers jours pour faire renouveler vos cartes d'identité et passeports. Les délais peuvent être très longs (1 à 2 mois). La station de délivrance des passeports biométriques et des cartes d'identité est située à la mairie de Fère en Tardenois. La prise de rendez-vous au préalable, à l'accueil de la mairie est obligatoire pour l'établissement du dossier.

Tel mairie de Fère en Tardenois : 03 23 82 54 62

mardi, vendredi, samedi matin de 9 h à 12 h

mercredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h 30.

Fablio : Transport à la demande !

Profitez du transport à la demande grâce à Fablio, mis en place par la Communauté d'Agglomération de la Région de Château-Thierry.

Contact : Agence Fablio – 31 Grande Rue – 02400 Château-Thierry

03 23 70 98 67 - fablio@keolis.com

Cabinet médical de Fère en Tardenois

Le cabinet médical se trouve à la maison de santé au 14 Rue de la Goutte d'Or à Fère en Tardenois (ancien site « Tubest »). Il accueille les Docteurs Charles GODDAERT, Claire-Emmanuelle PETIT FRERE, Anne-Sophie CHARLÉ, Clément GUILLEMIN, Vincent NOBLECOURT, Téléphone 03 67 47 05 04. Rendez-vous possible via stanpro par internet.

Nouveau : Ouverture d'un cabinet de pédicure – podologie à la maison de santé depuis le 7 novembre. Consultations sur rendez-vous le mardi, le mercredi et le vendredi assurées par Lauriane CROZAT HELBECQUE. Rdv via Doctolib ou au 06 33 56 88 79.

Enedis

En cas de coupure d'électricité, l'opérateur Enedis peut être contacté au 09 72 67 50 02.

Etat Civil

Ils se sont mariés

Chantal VERNEAU et Christian CAMUS le 29 décembre 2023

Ils sont venus au monde

Charles ALGERA MBENG le 24 novembre 2023

Louis ROBILLIARD le 22 janvier 2024

Ils nous ont quittés

Charles ALGERA MBENG le 24 novembre 2023

Jean-Luc GRANSON le 10 janvier 2024

Nouveaux habitants

Eric TEURNIER – 4 rue du Montcelt

Valérie DRANCOURT – 1 rue Basse

Ophélie LECHEVALIER et Julien MORET – 4 rue de la Ferronnerie

Ludwig LECERF et Céline MARCHAND – 4 b rue du Montcelt

Bienvenue à tous ! Afin de faire connaissance et de les enregistrer dans notre fichier population, nous remercions les nouveaux habitants de bien vouloir se présenter à la mairie avec leur livret de famille ou une pièce d'identité.

Si vous déménagez, même en restant au sein de la commune, pensez à en informer la mairie.

Nouvelles brèves – informations

Rôtisserie Christophe (mise à jour)

A compter du 3 janvier 2024 la rôtisserie sera installée sur la place du terrain de tennis les mercredis soirs des semaines impaires de 16h00 à 20h00. Réservation recommandée.

Tel : 07 49 15 76 11. Larotisserie02130@gmail.com

Permanences de la mission locale

La Mission Locale a pour vocation d'accueillir, d'informer, d'orienter et d'accompagner les jeunes de 16 à 25 ans en recherche d'emploi. Un conseiller de la mission locale tiendra une permanence au centre culturel de Fère-en-Tardenois de 14h à 17h

- Les jeudis 1^{er} et 15 février 2024
- Les jeudis 7 et 21 mars 2024
- Les jeudis 4 et 18 avril 2024
- Les jeudis 2 et 16 mai 2024
- Les jeudis 6 et 20 juin 2024
- Les jeudis 4 et 18 juillet 2024

Les énergies renouvelables sur la commune

Dans le cadre de la loi APER (Loi relative à l'accélération de la production d'énergies renouvelables), le questionnaire diffusé aux habitants de la commune a permis d'obtenir les informations suivantes :

- Le cumul actuel estimé de production annuelle d'énergies renouvelables, au sein de la commune, grâce aux panneaux solaires photovoltaïques, et aux pompes à chaleur et chauffe-eau thermodynamiques installés par les particuliers et les établissements s'élève à 721 MWh (le mégawattheure est une unité de mesure d'énergie correspondant au fonctionnement d'un équipement d'une puissance de 1 mégawatt pendant une heure).
 - Cela correspond à la consommation annuelle de 1442 réfrigérateurs ou de 3744 machines à laver le linge.
 - Cela permet à une voiture électrique de parcourir 4.241.176 km, soit un peu plus de 100 fois le tour de la terre ou un peu plus de 5 allers-retours de la terre à la lune
- Si tous les projets de nouvelles installations photovoltaïques ou de pompes à chaleur se concrétisent dans les prochaines années, la production moyenne annuelle d'énergies renouvelable au sein de la commune s'élèvera à 67.640 MWh, soit près de 100 fois plus !

Savoureuse campagne : Consommons local !

Elise Payen, habitante de Sergy a ouvert en octobre dernier, savoureusecampagne.fr, une entreprise de livraison de produits locaux à domicile, au travail... dans les communes alentours de Fère-en-Tardenois et la commune de Coulonges-Cohan en fait partie (elle livre elle-même, sans envoi par transporteur).

Elle vend entre autre des légumes qui viennent de l'entreprise "Le Jardin Au Fil Des Saisons" de Cramaille, des pommes et poires de la pommeraie de Coincy et des produits locaux aux max à 50 km autour de Fère-en-Tardenois. Voilà une bonne manière de saluer une initiative locale et de développer la consommation de produits locaux.

Renseignements : Téléphone : **06.95.02.86.78** Email: [**contact@savoureusecampagne.fr**](mailto:contact@savoureusecampagne.fr)

Les vœux des associations

Les différentes associations de Coulonges-Cohan vous souhaitent une excellente année 2024 et espèrent vous voir nombreux à leurs différentes manifestations. Et si parmi vos bonnes résolutions vous décidiez de rejoindre les bénévoles de ses associations pour donner un peu de temps au service de votre commune ? Renseignez-vous à la mairie !

Les associations de Coulonges-Cohan :

- Le comité des fêtes
- Le club Loisirs et détente
- Le tennis club
- L'association « Coulonges-Cohan un autre regard », sur le patrimoine de la commune
- L'association « La Pépigeoise » concernant l'embellissement de la commune à travers fleurs et plantes
- L'association « Les Jacques de Rognac » autour du château de Rognac et de son histoire
- L'amicale des sapeurs-pompiers
- Le foyer rural

Agence postale communale

L'agence postale sera fermée du 24 février 2024 au 2 mars inclus et du 20 avril 2024 au 4 mai 2024 inclus.

Dates à retenir

- Mardi 20 février à 17 h : Assemblée générale du club Loisirs et détente, à la mairie
- Vendredi 23 février à partir de 19h30 : Soirée jeux à la mairie (informations complémentaires à venir)
- Samedi 16 mars : soirée Saint Patrick organisée par le tennis club de Coulonges-Cohan à la salle des fêtes de Chéry-Chartreuve (infos ci-dessous)
- Vendredi 5 avril à partir de 19h30 : Soirée jeux à la mairie (informations complémentaires à venir)
- Dimanche 9 juin : Elections Européennes



COMPTE-RENDU DU CONSEIL MUNICIPAL

DU 26 SEPTEMBRE 2023

OBJET : Sanction pour les 2 affouagistes (manquement au règlement intérieur des affouages).

Madame le Maire informe le conseil municipal qu'à la suite de l'inspection de la commission des bois du 10 juin 2023 et l'interpellation de l'ONF, il a été constaté le non-respect de l'article 3 alinéas 6 : « Effectuer le brûlage des brins et arbres morts obligatoirement au fur et à mesure de la coupe à plus de 10 mètres de toute tige de réserve ». Ceci entraîne la sanction prévue de l'article 6 du règlement intérieur communal des affouages.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré à l'unanimité décide de minorer exceptionnellement la sanction comme suit :

- Pour le 1^{er} Affouagiste (part N° 35) soit 100 € et 2 ans sans affouage (différents précédents).
- Pour le 2^{ème} Affouagiste (part n° 5) soit 30 € et 1 an sans affouage.

OBJET : Suppression des charges de loyer à compter du 1^{er} janvier 2024.

Madame le Maire rappelle au conseil municipal que le chauffage de l'école primaire a été remplacé pendant les vacances scolaires et celui-ci est dorénavant indépendant du logement communal de l'école. A compter du 1^{er} janvier 2024 les locataires auront donc à gérer personnellement leur chauffage, il convient donc de supprimer les charges de leur loyer d'un montant de 100 €.

Le Conseil municipal après en avoir délibéré à l'unanimité :

- Accepte de supprimer les charges de loyer de 100 € à compter du 1^{er} janvier 2024.
- Autorise Madame le Maire à modifier le contrat de location et à signer toutes pièces se rapportant à cette situation.

OBJET : Réfection du réseau des eaux pluviales de Chamery.

Suite à la dégradation du réseau des eaux pluviales de Chamery et l'affaissement de la bouche d'égout, il est nécessaire d'effectuer les réparations.

Le conseil municipal après en avoir délibéré à l'unanimité :

- décide de la réfection du réseau des eaux pluviales de Chamery.
- autorise Madame le Maire à demander des devis et à signer toutes pièces se rapportant à cette situation.

OBJET : vente du terrain communal

Madame le Maire informe le conseil municipal que des personnes de la commune souhaiteraient acquérir le terrain situé à Cohan et cadastré ZH 42 d'une superficie de 9 ares 83.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré à l'unanimité

- Accepte de vendre ce terrain.
- Fixe le prix de vente entre 10€ et 15€ le m2.
- Autorise Madame le Maire à signer toutes pièces se rapportant à cette situation.

COMPTE-RENDU DU CONSEIL MUNICIPAL

DU 28 NOVEMBRE 2023

OBJET : Mise à disposition du jardin cadastré B 323.

Madame le Maire rappelle au conseil municipal que le jardin cadastré B 323 pour 11 ares 64 centiares est mis à disposition de Mr DEQUINE Jonathan au prix annuel de 20 €, depuis le 1^{er} janvier 2023.

Monsieur DEQUINE Jonathan étant décédé, Monsieur DEQUINE Guy a demandé par lettre du 13 novembre 2023 de reprendre la mise à disposition de ce jardin à compter du 1^{er} janvier 2024.

Le Conseil municipal après en avoir délibéré à l'unanimité :

- Décide de mettre à disposition le jardin cadastré B 323 pour 11 ares 64 centiares à Mr DEQUINE Guy au prix annuel de 20 € à compter du 1^{er} janvier 2024.
- Autorise Madame le Maire à signer la convention se rapportant à cette location.

OBJET : Désignation du référent déontologue de l' élu local.

Le Maire expose :

- Vu la loi n°2022-217 du 21 février 2022 relative à la différenciation, la décentralisation, la déconcentration et portant diverses mesures de simplification de l'action publique locale,
- Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment son article L. 1111-1-1, ainsi que les articles R. 1111-1- A et suivants dans leur rédaction à venir au 1er juin 2023,
- Vu le décret n°2022-1520 du 6 décembre 2022 relatif au référent déontologue de l'Elu local et portant notamment sur les modalités et critères de leur désignation,
- Vu l'arrêté interministériel du 6 décembre 2022 pris en application du décret n°2022-1520 du 6 décembre 2022 relatif au référent déontologue de l' élu local et portant notamment sur les modalités d'indemnisation,
- Vu l'accord de Monsieur Jean-Paul CLERBOIS d'exercer les missions de référent déontologue de l'Elu local,

La loi n° 2022-217 du 21 février 2022 dite 3DS, par son article 218, est venue compléter l'article L.1111-1-1 du code général des collectivités territoriales par le droit, pour tout élu local, de « consulter un référent déontologue chargé de lui apporter tout conseil utile au respect des principes déontologiques consacrés » dans la charte de l'Elu local.

Suite à la publication du décret n° 2022-1520 du 6 décembre 2022 relatif au référent déontologue de l'Elu local, il convient désormais de procéder à sa désignation.

Les missions de référent déontologue sont exercées en toute indépendance et impartialité par des personnes choisies en raison de leur expérience et de leurs compétences.

Par ailleurs, il est tenu au secret professionnel dans le respect des articles 226-13 et 226-14 du code pénal et à la discrétion professionnelle pour tous les faits, informations ou documents dont il a connaissance dans l'exercice ou à l'occasion de l'exercice de ses fonctions.

Elles peuvent être, selon le cas, assurées par une ou plusieurs personnes n'exerçant au sein de la collectivité auprès de laquelle elle est désignée aucun mandat d' élu local, n'en exerçant plus depuis au moins 3 ans, n'étant pas agent de la collectivité et ne se trouvant pas en situation de conflits d'intérêts avec celle-ci. Il est également possible de composer un collège rassemblant les personnes présentant les caractéristiques exposées.

Il est précisé qu'un règlement intérieur est adopté dès lors qu'un collège est désigné.

Pour la mise en place du référent déontologue de l'Elu local, l'organe délibérant doit se prononcer sur :

- La durée de l'exercice du mandat,
- Les modalités de saisine et d'examen de celle-ci,
- Les conditions dans lesquelles les avis sont rendus,
- Les moyens matériels mis à disposition,
- Les éventuelles modalités de rémunération.

1/ Désignation du référent déontologue

Il est mis en place à compter du 1^{er} janvier 2024 un référent déontologue dans les conditions prévues par le décret du 6 décembre 2022 pour les élus locaux de la commune de Coulonges-Cohan.

Cette fonction de référent déontologue est confiée à Monsieur Jean-Paul CLERBOIS, retraité désigné en raison de ses compétences et de ses qualifications.

La fonction de référent déontologue des élus locaux est assurée de manière indépendante et impartiale. Dans l'exercice de ses fonctions, le référent déontologue des élus locaux ne peut solliciter ni recevoir d'injonctions de l'autorité investie du pouvoir de nomination ou de son représentant. Il assure l'exercice de sa mission en garantissant la confidentialité et le secret professionnel attachés à l'exercice de ses fonctions.

Il est par ailleurs précisé que cette fonction s'exercera sans préjudice de la responsabilité de l' élu qui demeure seul responsable de ses obligations déontologiques.

2/ Durée d'exercice

Monsieur Jean-Paul CLERBOIS est nommé jusqu'au prochain renouvellement général de l'assemblée délibérante.

3/ Modalités de saisine et d'examen des saisines

Tout élu qui dispose d'un mandat au sein de la commune et tout élu qui dispose d'un mandat au sein d'une commune membre de l'établissement public de coopération intercommunale peut saisir le référent déontologue des élus locaux aux fins d'obtenir tout conseil utile au respect des principes déontologiques consacrés par la charte de l' élu local. Les demandes peuvent également être adressées par voie électronique à l'adresse suivante :

referent.deontologue.elus@gmail.com

Le référent déontologue rend, par écrit, un avis confidentiel et adressé uniquement au demandeur dans un délai de 15 jours à compter de la saisine. Il adressera son avis par le canal de communication utilisé par le demandeur avec la mention « confidentiel ». Il pourra éventuellement solliciter l'accord de l' élu qui l'a saisi par voie postale, pour transmettre son avis ou toute correspondance par voie électronique.

A des fins pédagogiques, le référent déontologue transmet à chaque collectivité lui ayant confié cette fonction un rapport annuel anonymisé de l'ensemble des saisines et des réponses apportées.

4/ Moyens matériels

La commune met à disposition du référent déontologue :

- Une salle de réunion.

5/ Rémunération

Art. R. 1111-1-C.-Lorsque la délibération visée à l'article R. 1111-1-B prévoit que les personnes exerçant ces fonctions reçoivent une indemnisation, celle-ci prend la forme de vacances dont le montant ne peut pas dépasser un plafond fixé par arrêté du ministre chargé des collectivités territoriales.

Montants des vacances fixées par arrêté ministériel du 6 décembre 2022 pris en application du décret n° 2022-1520 du 6 décembre 2022 relatif au référent déontologue de l'élu local :

- Lorsque les missions de référent déontologue sont assurées par une ou plusieurs personnes, le montant maximum de l'indemnité pouvant être versée par personne désignée est fixé à 80 euros par dossier.
- Lorsque les missions de référent déontologue sont assurées par un collège, le montant maximum de l'indemnité pouvant être versée par personne désignée est fixé comme suit :
 1. pour la présidence effective d'une séance du collège d'une demi-journée : 300 euros,
 2. pour la participation effective à une séance du collège d'une demi-journée : 200 euros.

Les indemnités prévues au 1° et 2° ne sont pas cumulables.

6/ Remboursement de frais

Le référent déontologue est remboursé de ses frais de transport et d'hébergement dans les conditions applicables aux personnels de la fonction publique territoriale.

7/ Information des élus sur la consultation du référent déontologue/du collège de déontologie

La présente délibération, une fois adoptée, sera transmise par voie d'e-mail à chaque membre de l'assemblée. Tout nouveau conseiller aura également accès aux informations sur la consultation du référent déontologue par le même moyen.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- De désigner, jusqu'au prochain renouvellement général des conseils, Monsieur Jean-Paul CLERBOIS, retraité, en qualité de référent déontologue de l'élu local, sous réserve que les conditions d'impartialité et d'indépendance pour l'exercice des missions soient maintenues.
- De rémunérer les référents déontologues conformément à l'arrêté ministériel du 6 décembre 2022,
- De prendre en charge les frais de transport et d'hébergement dans les conditions applicables aux personnels de la fonction publique territoriale.

OBJET : Convention avec l'état pour l'expérimentation du compte financier unique.

VU L'article 242 de la loi de finances pour 2019 a ouvert l'expérimentation du compte financier unique (CFU) pour les collectivités territoriales et leurs groupements volontaires, pour une durée maximale de trois exercices budgétaires à partir de l'exercice 2020.

VU L'arrêté du 16 octobre 2019 est venu préciser les modalités de l'expérimentation et sera suivi d'un second arrêté à paraître prochainement fixant la liste des collectivités retenues pour expérimenter le compte financier unique, et approuvant ainsi la candidature de la Ville,
Le conseil municipal de Coulonges-Cohan réuni le 28 novembre 2023.

Considérant :

- que la comptabilité des collectivités territoriales se caractérise par une étroite liaison des référentiels budgétaires et comptables et s'appuie sur la production d'un compte administratif par l'ordonnateur et d'un compte de gestion par le comptable public. Pour autant, aucun de ces états financiers ne contient l'ensemble des informations permettant d'apprécier la sincérité des comptes d'une collectivité, ainsi que l'image fidèle, donnée par ces comptes, du patrimoine et des résultats de la gestion de cette dernière.
- que dans cet esprit un compte financier unique peut être mis en oeuvre, à titre expérimental, par les collectivités territoriales volontaires, qui a pour objet de permettre de substituer, durant la période d'expérimentation, au compte administratif ainsi qu'au compte de gestion un compte financier unique.
- que la candidature de la Commune a été retenue.

Objectifs du Compte Financier Unique (C.F.U) :

- Favoriser la transparence et la lisibilité de l'information financière, en supprimant les doublons ou les informations inutiles et en mettant en exergue les informations pertinentes, notamment des données patrimoniales à côté des données budgétaires ;
- Améliorer la qualité des comptes ;
- Simplifier les processus administratifs entre l'ordonnateur et le comptable, sans remettre en cause leurs prérogatives respectives.

L'expérimentation du Compte Financier Unique s'appuie sur le référentiel budgétaire et comptable M57, porteur des innovations budgétaires et comptables les plus récentes du secteur public local.

Ce référentiel, qui a vocation à être généralisé à moyen terme, constitue le cadre de référence pour les budgets éligibles à l'expérimentation du compte financier unique.

La mise en œuvre de cette expérimentation requiert la signature d'une convention avec l'Etat.

Celle-ci a pour objet de préciser les conditions de mise en place de son suivi.

L'expérimentation du Compte Financier Unique concerne le périmètre budgétaire suivant :

- Le budget principal,

Le conseil municipal après en avoir délibéré, à l'unanimité, décide :

- D'autoriser le Maire ou son représentant à signer la convention entre la commune de Coulonges-Cohan et l'Etat, portant sur l'expérimentation du compte financier unique.

OBJET : Aisne partenariat voirie : Réseau pluvial et travaux de voirie - Programme 2024

Madame le Maire informe le conseil municipal que des travaux sont nécessaires rue de la Ferronnerie, afin de renforcer le réseau pluvial, la pose de caniveaux ainsi que la réalisation d'un enduit bicouche dans la commune de Coulonges-Cohan. Le montant total des travaux est estimé à :

Nature des travaux	Numéro de la voie	Longueur	Montant de l'opération H.T.	Montant de l'opération T.T.C	Montant prévisionnel de subvention 58%
Voirie (caniveaux et enduit) Réseau pluvial	Commune de Coulonges-Cohan	240 ml	33 271, 83 €	39 926,20 €	19 297,66 €
		115 ml	26 149,90 €	31 379,88 €	15 166,94 €

Le Conseil Municipal de la Commune de Coulonges-Cohan après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- Autorise Madame le Maire à solliciter une subvention Aisne partenariat voirie (APV) et éventuellement d'autres subventions.
- Accepte la réalisation de ces travaux si les demandes de subventions sont acceptées.
- Adopte le plan de financement.
- S'engage :
 - à prévoir les crédits nécessaires au budget communal 2024.
 - à réaliser les travaux dans un délai de deux ans, à partir de la date de notification.
 - à prendre en charge la part non couverte par la subvention.
- Autorise Madame le Maire à signer le devis de l'entreprise retenue, seulement après l'accord des subventions ainsi que toutes pièces se rapportant à cette situation.

OBJET : Chauffage du logement de l'école.

Vu la nécessité de remplacer le chauffage au logement de l'école qui est actuellement au fuel par une pompe à chaleur. Des devis ont été demandés, le coût des travaux s'élève à un montant de 18 202,80 € H.T. soit 21 843,36 € T.T.C.

Le conseil municipal après en avoir délibéré, à l'unanimité, décide :

- De remplacer le système de chauffage du logement de l'école par une pompe à chaleur.
- Autorise Madame le Maire à solliciter les subventions éventuelles ainsi qu'à signer toutes pièces se rapportant à cette situation.

OBJET : Logement de la poste (2^{ème} étage)

Madame le Maire rappelle au Conseil Municipal que par délibération du 1er mars 2022 et 16 janvier 2023 il a :

- Été accepté que des travaux de rénovation soient effectués au bâtiment postal communal afin de réaliser les projets suivants :
 - Utilisation d'une partie du rez-de-chaussée pour présenter une exposition sur Quentin Roosevelt.
 - Utilisation d'une partie du rez-de-chaussée afin de promouvoir des circuits courts et découverte des produits du terroir ou présenter le travail des artisans de la commune.
 - Réhabiliter les 1^{er} et 2^{ème} étages afin de créer des logements.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré :

- A approuvé le projet (si accord de subvention(s)).
- A autorisé Madame le Maire :
 - à solliciter les subventions.
 - à contacter les organismes de crédits pour mener à bien ce projet.
 - à confier une mission d'étude de faisabilité à un architecte.

Il était nécessaire de confier une mission d'étude de faisabilité à un architecte. Plusieurs devis ont été demandés.

La société Activ Architecture 51 – 49 avenue de Paris – 51700 Dormans a été choisie.

La société Activ Architecture 51 a présenté son projet.

La prévision totale des travaux s'élève à un montant H.T. de 272 208 € soit T.T.C. 326 650 €

Une subvention a été accordée d'Aisne partenariat investissement (API) pour une partie des travaux :

- Soit 4 064,83 € pour la réhabilitation du logement situé au premier étage du bâtiment postal communal.
- Soit 7 414,75 € pour la réhabilitation du rez-de-chaussée du bâtiment postal en salle d'exposition « Quentin Roosevelt ».

Le conseil départemental n'a pas retenu au titre d'Aisne partenariat investissement (API) 2023, la demande de subvention pour la création d'un logement au 2^{ème} étage du bâtiment postal en nous précisant que nous avons la possibilité de déposer à nouveau un dossier au titre de l'appel à projets API 2024.

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré, à l'unanimité :

- Accepte le projet d'un montant de 30 120 € H.T. soit 36 144 € T.T.C. sous réserve de subventions.
- Autorise Madame le Maire :
 - A solliciter les subventions.
 - A contacter les organismes de crédits pour mener à bien ce projet.
 - A effectuer et à signer toutes pièces se rapportant à cette situation.

OBJET : Eoliennes

Madame le Maire rappelle aux Conseillers qu'elle a reçu le 9 novembre 2023 par lettre recommandée datée du 6 novembre 2023 une requête présentée par la société NEOEN concernant une demande d'annulation contre l'arrêté n° 2023/10 en date du 1^{er} mai 2023, par lequel elle a empêché l'implantation d'un mât de mesure sur la parcelle ZDI.

Après en avoir délibéré, le conseil municipal à l'unanimité, autorise le maire à défendre à la requête en annulation formée devant le tribunal administratif d'Amiens par la société NEOEN contre l'arrêté du 1^{er} mai 2023 par lequel le maire a ordonné la fermeture de la route communale de Villomé à Party et du chemin rural de Cohan à Party.

Hommage à Jean-Luc GRANSON



Pour la commune de Coulonges-Cohan, l'année 2024 a commencé sous le signe du deuil. Jean-Luc GRANSON, enfant de Coulonges, nous a quitté le 10 janvier dernier après avoir courageusement lutté contre une maladie impitoyable. Voici le très bel hommage écrit par Véronique STRAGIER, maire de Coulonges-Cohan et qui a été lu lors des obsèques de Jean-Luc le 17 janvier dernier :

Cher Jean- Luc

Rappelle-toi il y a un an tu partais à l'hôpital pour tenter l'opération de la dernière chance et en quittant la mairie tu m'as dit : « si j'y passe, j'aimerais que ce soit toi qui parles de moi ». Un an après m'y voilà, hélas. Tu étais d'un optimisme incroyable et tu nous disais sans arrêt que tu te battrais jusqu'au bout.

La mairie c'était toute ta vie de retraité et tu y consacrais énormément de temps. Très investi, je pouvais faire appel à toi et compter sur ton dévouement sans faille et ton implication.

Tu nous parlais souvent du hameau de Reddy, là où tu avais vu le jour en 1953 et auquel tu étais très attaché.

Tes parents tenaient l'auberge de la roue fleurie depuis 1967 et tout naturellement tu as décidé de suivre cette voie. Tu as été reçu à la prestigieuse école hôtelière de Strasbourg, l'une des meilleures d'Europe à l'époque.

A ta sortie de l'école en 1971, tu es parti au service militaire près de Bordeaux. Puis tu as choisi de revenir travailler dans l'auberge familiale

alors qu'on te proposait une place de chef de rang dans un restaurant étoilé de Paris.

Durant l'été 1975, tu fais connaissance de Dominique qui habitait alors Orléans. Votre mariage est célébré le 31 juillet 1976. Deux garçons sont venus enrichir votre foyer avec Arnaud en 1979 et Thomas en 1981. Dominique a intégré le service de l'auberge et peu à peu a trouvé sa place. Tout naturellement en 1988, vous avez tous les deux pris la suite de tes parents, Yvette et Jean. Et nous avons connu de nombreuses soirées, anniversaires, nouvel an sans oublier les repas des chasseurs et le fameux « moules-frites » du comité des fêtes, difficile de tout énumérer !

En 2015, parce que ta santé t'y oblige, tu prends ta retraite mais évidemment tu ne peux rester sans activité et tu décides de redevenir conseiller municipal puis adjoint, toi qui aimais tant ton village et qui faisais partie de nombreuses associations communales.

En 2016 vous fêtez avec Dominique vos 40 ans de mariage et vous décidez de renouveler vos vœux en mairie. Ce bonheur sera enrichi par le mariage le même jour de ton fils Thomas avec Céline. Tu t'es investi à fond dans ton rôle de grand-père avec Léa en 2008 puis Jean en 2014.

Tu t'es engagé à la mairie de la même manière que dans ton restaurant, tout entier avec parfois même un peu trop d'enthousiasme et d'optimisme sans oublier tes coups de gueule lorsqu'un dossier n'avancait pas aussi vite que tu voulais ! Peu à peu tu as compris qu'une mairie ne pouvait pas se gérer de la même manière qu'un commerce et que l'administration était souvent lente à réagir.

Nous aimions nous retrouver en mairie le matin pour discuter des nouvelles du village, essayer de trouver les solutions les mieux adaptées aux habitants. Toujours autour d'un café, bien apprécié par tous et sans oublier ton morceau de chocolat au lait, ton petit péché mignon « c'est le meilleur des médicaments » nous disais tu. Et lorsque un matin tu ne venais pas, c'est parce que l'un de tes petits enfants adorés t'avait sollicité. Jean-Luc nous ne t'oublierons pas, tout dans la mairie, de manière directe ou indirecte nous ramène à toi.

J'aime à imaginer que tu nous écoutes en ce moment en dégustant un petit morceau de chocolat délivré de toute souffrance et serein.

HALLOWEEN À COULONGES-COHAN



***Cette soirée d'Halloween fut des plus effrayantes de l'année !
Un défilé de Coulongeois grimés et déguisés a hanté les rues du village, tapant
aux portes pour lancer des sorts aux malheureux habitants n'ayant de friandises
à leur offrir ! C'est un avertissement pour l'année prochaine !
Faire ses provisions de sucreries pour éviter les mauvais sorts !***



LE BEAUJOLAIS

Depuis quelques années, la soirée Beaujolais, organisée par le Comité des fêtes, est devenue la soirée incontournable et conviviale pour se retrouver autour d'un verre et discuter tout en festoyant. Et que ça fait du bien...

Cinquante-huit personnes et 8 enfants s'étaient inscrites pour cet évènement mais malheureusement huit se sont désistées pour diverses raisons.

Des plateaux bien remplis de charcuterie et fromages avant les tartes gâteaux et clémentines étaient mis à disposition des participants.

Le beaujolais rouge ou rosé attendait aussi au bar. Le rosé a d'ailleurs rencontré un franc succès !

A l'année prochaine !



Le concours de belote du club loisirs et détente



12 équipes de beloteurs se sont rencontrées ce dimanche 26 novembre dans une ambiance bien amicale sous l'égide du club loisirs et détente.

Les parties se sont enchaînées jusqu'à la fin d'après-midi, accompagnées de douceurs à déguster comme à l'accoutumée.

Les grands gagnants de ce concours, Pierre et Guy sont repartis avec un appareil à raclette.

Les deux Kevin, eux ont remporté un magnifique panier garni des produits de la ferme de Party.

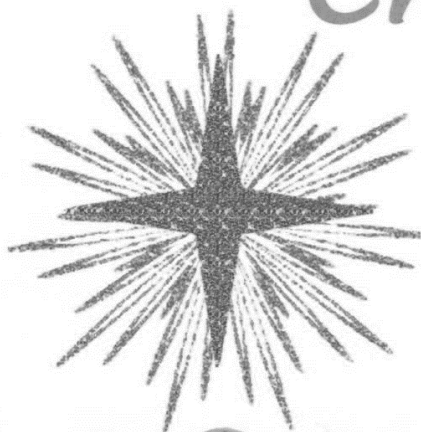
Didier et Franck sont repartis avec un carton de vin rouge, à consommer avec modération, évidemment !

Les participants ont apprécié la manifestation et ont promis de revenir l'an prochain pour une nouvelle compétition.

La bonne humeur était au rendez-vous de ce moment de convivialité.

Préparatifs de Noël à Coulonges-Cohan

Chemin des crèches



Les bénévoles de l'association « Coulonges-Cohan un autre regard » se sont à nouveau mobilisés le 25 novembre pour installer les décorations de Noël et la crèche dans le lavoir sous l'église. Une délégation de la paroisse, menée par l'Abbé Claude est venue bénir la crèche le dimanche 10 décembre, en présence de quelques habitants et participants. Après la lecture d'un nouveau conte et quelques chants accompagnés au baryton, tout le monde s'est réchauffé autour d'un chocolat chaud, d'un thé ou d'un vin chaud et quelques gourmandises.

Et pour préparer votre Noël 2024, le news coulangeois vous offre en pages suivantes ce nouveau conte de Noël. Bonne lecture !

Le Noël de Louis

Louis habitait une vieille ferme un peu isolée sur les hauteurs de Coulonges. Quelques ennuis de santé dernièrement l'avaient obligé à arrêter son exploitation et à prendre sa retraite pour un repos bien mérité.

Louis vivait seul depuis le décès de sa femme il y a quelques années. Heureusement il avait Napoléon, son fidèle chien qui lui tenait compagnie.

Ses enfants avaient réussi dans la vie. Son fils était ingénieur en informatique aux Etats-Unis et sa fille était avocate d'affaires à Londres. Ils avaient une vie trépidante et revenaient assez peu à Coulonges, mais ils ne manquaient pas de lui téléphoner toutes les semaines pour prendre de ses nouvelles et lui versaient régulièrement de quoi profiter d'une retraite confortable, tout en continuant à s'occuper de ses poules et de ses lapins.

En vendant son cheptel au moment de la retraite il n'avait pas pu se séparer de Marguerite, une jeune génisse pas comme les autres. Elle s'était attachée à lui un peu comme un animal domestique. Pour qu'elle ne soit pas seule, il avait également gardé Antonin, son âne.

Régulièrement il traversait le village avec ses deux animaux pour les mener à la petite pâture qu'il avait conservée sur le versant opposé de la vallée de l'Orillon.

Ce soir-là en partant chercher ses animaux pour les mettre à l'abri de l'étable, car la météo prévoyait une forte tempête pour le lendemain, il passa devant l'église et s'arrêta un instant pour admirer la crèche que les bénévoles du village venaient d'installer. Elle était si jolie, tout illuminée. Il échangea quelques instants avec les bénévoles qu'il connaissait bien. Il était notamment question du camion qui avait été intercepté du côté de Fismes et qui transportait une vingtaine de migrants africains qui tentaient de rejoindre l'Angleterre. Certains avaient été arrêtés mais la plupart avaient réussi à se disperser et fuir. Une info comme une autre, qui ne le concernait pas et qu'il oublia vite.

Sur le chemin du retour, alors qu'il suivait ses animaux qui marchaient doucement devant lui, il eut la surprise de voir Marguerite et Antonin marquer un arrêt devant la crèche. Il faut dire que les effigies de l'âne et du bœuf étaient plutôt bien faites. Malgré ses encouragements les animaux restaient figés, comme fascinés.

Enfin il réussit à les faire repartir, assez interloqué par ce qui venait de se passer.

La tempête dura plusieurs jours et fut suivie par une période de froid assez intense. Louis préféra laisser les animaux au chaud dans l'étable.

Noël approchait et bien que vivant seul, Louis attachait une grande importance à décorer sa maison. Alors que le sapin était installé et qu'il finissait de placer les personnages dans la crèche, Napoléon se mit à aboyer. Louis sorti avec lui et le vit se diriger vers l'étable. Antonin et Marguerite avaient l'air calme. Antonin baissa son museau vers Napoléon. On aurait cru qu'ils communiquaient. Le chien opéra un demi-tour et se calma.

Louis se posa cependant des questions dans les jours qui suivirent. Il avait l'impression que certaines poules pondaient moins d'œufs et que dans sa réserve, jouxtant

l'étable, des denrées disparaissaient. Y aurait-il des voleurs dans le secteur ? Serait-ce ces migrants africains ? Cependant, Napoléon qu'il laissait dehors pour surveiller, ne disait rien.

La veillée de Noël arriva et Louis prit sa voiture pour assister à la messe à Fère en Tardenois.

Au retour, après avoir échangé par téléphone avec ses enfants, il prépara sa soirée. Bien qu'un peu triste d'être seul pour fêter la naissance de Jésus, Louis n'était pas du genre à se laisser abattre. Il sortit du réfrigérateur une bonne bouteille de Sauternes, puis se rendit dans sa réserve pour prendre une conserve de foie gras que produisait un agriculteur du coin. C'est alors qu'il entendit comme un cri étouffé d'enfant. Je rêve tellement d'être grand père, que j'entends des cris d'enfants, se dit-il. Pourtant les cris continuaient.

Accompagné de Napoléon, il se dirigea vers l'étable et lorsqu'il entra il eut subitement l'impression de se trouver au cœur de la crèche sous l'église. Au fond de l'étable, une jeune femme africaine assise dans la paille tenait un bébé dans ses bras pour tenter de le réchauffer. Un homme la serrait dans ses bras, et de part et d'autre, Antonin et Marguerite soufflaient sur eux pour les réchauffer. Les deux avaient un regard effrayé alors que l'enfant tout petit continuait à crier. Il ne manquait plus que les anges et leurs trompettes et les bergers.

- Jésus, Marie, Joseph ! s'écria Louis !

Napoléon, qui d'habitude avait plutôt tendance à aboyer féroce à la vue d'étrangers, s'approcha du couple et vint renifler l'enfant, puis se coucha à ses côtés.

- Monsieur, pitié, ne nous dénoncez pas ! nous ne savons pas où aller, dit l'homme.
- Vous dénoncer ? pourquoi ? à qui ? quelle idée !

Louis se repassa en mémoire le sermon du curé. « Noël c'est l'accueil et l'ouverture à l'autre, c'est la solidarité et l'entraide, Noël c'est la fraternité... Rendez-service, offrez votre hospitalité à l'étranger qui passe et Dieu vous le rendra »

- Mais je manque à tous mes devoirs, venez donc vous réchauffer à la maison ! dit-il en tendant la main à l'autre homme. C'est joli cette crèche, mais mon feu de cheminée sera plus efficace que mes animaux pour vous réchauffer !

Ils rentrèrent et Louis ajouta du bois dans la cheminée.

- Venez vous installer à table ! quelle joie, moi qui m'apprêtais à passer une veillée de Noël tout seul, me voilà avec la sainte famille ! dit-il en riant.

La soirée fut inoubliable. Le couple raconta son histoire. Paul était médecin dans son pays d'origine. Très actif en politique, il dû subitement se cacher et fuir avec sa femme Emmanuelle, lors du dernier coup d'état. Après des mois d'errance de pays en pays, alors que sa femme mettait au monde un petit Stéphane dans le camp de réfugiés dans lequel ils étaient arrivés en Italie, ils s'étaient retrouvés dans ce camion qui s'était fait arrêter du côté de Fismes. Ils avaient réussi à échapper aux forces de l'ordre et après une journée de marche, ils étaient venus se réfugier dans l'étable de Louis, gentiment accueillis par son âne et sa vache.

Le lendemain matin, alors que la petite famille qui avait couché dans une des chambres de la maison, descendait, il les accueillit avec un sourire.

- Joyeux Noël ! venez, il y a du thé, du café et de la bonne brioche fraîche ce matin !
- Joyeux Noël Monsieur Louis, vous nous avez fait le plus beau cadeau qu'un homme puisse faire à son prochain, l'hospitalité !
- Bon ce n'est pas tout, mais Noël ou pas, mes lapins ont faim, je vais les nourrir, je reviens !

Alors qu'il était sorti depuis quelques minutes avec Napoléon, le chien revint soudain devant la porte en aboyant. Paul se leva pour lui ouvrir la porte et le chien lui fit comprendre qu'il devait absolument le suivre. Paul trouva Louis étendu inconscient au sol. Il l'ausculta rapidement et appela sa femme.

- Chérie, viens vite, il faut chercher du secours, Louis vient de faire un infarctus ! Je m'occupe de lui faire un massage cardiaque.

Peu de temps après, les pompiers arrivèrent et prirent en charge Louis. Le capitaine des sapeurs-pompiers s'adressa à Paul.

- Monsieur, je ne sais pas qui vous êtes et ce que vous faites chez Louis, et je ne veux pas le savoir, mais vous pouvez être fier, vous lui avez sauvé la vie !

Quelques mois plus tard, Louis put rentrer chez lui, accompagné de sa fille qui était rentrée de Londres. Paul et Emmanuelle s'étaient occupés de la ferme et des animaux pendant son absence. Avec l'aide de la fille de Louis et de la mairie, ils purent régulariser leur situation en leur obtenant le statut de réfugié politique. Paul fit les démarches nécessaires pour pouvoir exercer dans le village en tant que médecin généraliste et la famille s'installa définitivement chez Louis pour son plus grand bonheur. Tous gardèrent toute leur vie le souvenir de cette veillée au cours de laquelle un nouveau miracle de Noël s'était produit.



LE FANTÔME DE NOËL

Mais que fait donc ce fantôme au milieu des décorations de Noël ?? Peut-être a-t-il été frustré de ne pas sortir pour décorer la commune pour Halloween ? Il a profité de la décoration des fêtes de fin d'année pour se glisser parmi sapins et lutins et prendre l'air.

Un petit clin d'œil à son créateur peut-être ?

Une bonne galette et un verre de cidre !



Les habitants de Coulonges-Cohan se sont déplacés nombreux ce samedi 6 janvier pour partager un moment de convivialité en ce début d'année 2024 et se souhaiter une bonne année, comme le veut la tradition.

Ce fut l'occasion pour Mme le maire de dresser un bilan de l'année 2023 et de présenter les projets et travaux prévus pour l'année qui commence. Ce moment de convivialité était également l'occasion pour les nouveaux habitants arrivés en cours d'année, de se présenter et faire connaissance avec les autres coulongois. Peu d'entre eux se sont malheureusement déplacés malgré l'invitation de la mairie. Les galettes ont eu beaucoup de succès ainsi que le cidre dont les bouteilles vides se sont accumulées. Ce fut un beau succès pour ce rendez-vous !



Sainte Barbe, patronne des pompiers



La météo de ce matin du 20 janvier était glaciale mais le soleil brillait dans le ciel de Coulonges lors de la cérémonie des pompiers à l'occasion de la Sainte Barbe, patronne des pompiers, en présence de Mme le Maire, son adjoint et quelques conseillers municipaux, ainsi que les maires des communes voisines de Vézilly, Goussancourt, Courmont et Chery-Chartreuve. Les chefs de corps des casernes de Fère en Tardenois, Trélou sur Marne et Château-Thierry ont également honoré la cérémonie de leur présence.

Ce fut l'occasion de déposer une gerbe au monument aux morts, en hommage à tous les pompiers décédés en service et hors service.



C'est l'occasion de rappeler que les pompiers de Coulonges-Cohan doivent absolument renforcer leurs effectifs et que toute candidature est la bienvenue. Dans notre société de plus en plus tournée vers l'individualisme et la consommation de services, il est indispensable de retrouver la solidarité et l'engagement au service des autres. Les pompiers représentent tout particulièrement cet engagement pour porter secours à son prochain et au cours de son discours, Madame le Maire les a sincèrement remerciés pour cet engagement. Si quelques nouvelles recrues devraient arriver prochainement, la mobilisation de toutes les bonnes volontés doit se poursuivre pour la survie de la caserne de pompiers de Coulonges-Cohan. La cérémonie s'est achevée par un vin d'honneur servi bien au chaud dans la salle de la mairie.

Mathys, champion junior des Hauts de France en course automobile

Mathys CZUBEK, 14 ans

Je voudrais vous partager ma passion du sport automobile et peut-être la faire découvrir à certaines personnes.

Je suis licencié à l'Écurie du Berceau à Laon en UFOLEP et FFSA Junior Sprint (ER6 bridé moins de 18 ans). J'ai commencé mon année au printemps dernier, j'ai participé aux courses suivantes :

- Laon (02) le 02 avril 2023 : 2^{ème} place Championnat Hauts de France 2023
- Domart-sur-la-Luce (80) le 14 mai 2023 : 1^{ère} place Championnat Hauts de France 2023
- Villadin (10) le 21 mai 2023 : 3^{ème} place Championnat Grand-Est 2023
- Locquignol (59) le 11 juin 2023 : 2^{ème} place Championnat Hauts de France 2023
- La Faloise (80) le 2 juillet 2023 : Annulation préfectoral
- Locquignol (59) le 16 juillet 2023 : 2^{ème} place Championnat Hauts de France 2023
- Course FFSA Challenge ORNEC Laon (02) le 12 et 13 août 2023 : 4^{ème} place et meilleur tour en course

Pour la saison 2023, je suis titré 1^{er} des Hauts de France pour ma 1^{ère} saison en championnat et qualifié pour la finale nationale.

Pour la saison 2024, les premiers points marqués présages d'une bonne saison, je croise les doigts :

- Domart-sur-la-Luce (80) le 3 septembre 2023 : 1^{ère} place Championnat Hauts de France 2024
- Laon (02) le 17 septembre 2023 : 1^{ère} place Championnat Hauts de France 2024

Peut-être que certains d'entre vous prendrons un jour plaisir à venir me voir courir sur un des circuits des Hauts de France. N'hésitez pas à venir me voir pour vous faire connaître, je serai ravi de répondre à vos questions.



Pour contacter Mathys, appelez la mairie pour avoir ses coordonnées (03 23 69 43 32)

Recyclons nos déchets

La collecte de déchets à recycler continue !

Je vous souhaite à tous une belle et heureuse année 2024. Parmi les bonnes résolutions, continuons à réduire nos déchets et à trier ceux que nous ne pouvons éviter .



Stylos billes, Effaceurs, Stylos/pots, souris correcteur, Stylos plumes, Surligneurs Marqueurs, Porte-mine, Feutres **sauf crayon papier/couleurs, stylo en bois et carton**. De toutes marques, plastique ou métal, avec/sans capuchon, vide ou en état de fonctionnement ou en pièce détachées.



Brosses à dents en plastique usagées (**sauf brosses à dents en bambou**) ; Tubes de dentifrice vides et souples ; Recharges de brosses à dents électriques



Gants fins ménagers, gants ménagers réutilisables, lavettes et serpillières en microfibre

Des boîtes de collecte sont disponibles à la Mairie, à l'Agence Postale et à l'école

Vous pouvez également me contacter et/ou passer déposer vos déchets directement chez moi.

MERCI POUR VOTRE AIDE

Pascale LABARD, 4 Rue des Cours, Coulonges-Cohan – pascale.labard@neuf.fr

*Ces déchets sont envoyés à Terracycle afin d'être recyclés. Cela permet de protéger notre environnement et de collecter des fonds pour des actions en faveur du deuil périnatal au travers de diverses associations (fourniture en layettes/angelines/nids d'ange, achat de matières premières, souvenirs pour les parents, accompagnement...).

Halte aux dépôts sauvages !



Jets et dépôts de déchets : quelles conséquences ? quels risques ?



Non respect du règlement de collecte des collectivités territoriales
= 35 €



Jet de mégot de cigarette
= 135 €



Dépôt de déchet avec véhicule
= 1 500 €

Abandonner ses déchets ou les jeter hors des emplacements prévus est illégal.

Pour rappel, les dépôts illégaux de déchets ont des impacts multiples et directs sur l'environnement et sur la qualité de l'eau.

Pour préserver notre ressource en eau provenant des captages d'eau potable, l'Union des Services d'Eau du Sud de l'Aisne (USESA) a à sa disposition deux outils complémentaires :

-l'**arrêté de Déclaration d'Utilité Publique**, systématique et obligatoire pour tous captages d'eau potable, il délimite des périmètres de protection autour des captages et définit des prescriptions spécifiques dont l'objectif est d'éviter tout risque de contamination directe de la ressource en eau

-l'**Aire d'Alimentation de Captage**, non obligatoire mais fortement conseillée, correspond à la surface du sol alimentant toute la nappe sollicitée par le captage. Sur ce territoire, des plans d'action volontaires peuvent être engagés par les différents acteurs. Le but de cette démarche est de réduire les risques de pollution diffuse et ponctuelle de toutes origines : industrielle, agricole et urbaine ...

Tout au long de l'année, l'USESA réalise des inspections terrains sur ces territoires pour vérifier qu'aucun élément visible (constructions, pollutions, dépôts de déchets, ...) ne va à l'encontre des prescriptions de l'arrêté de Déclaration d'Utilité Publique ou du plan d'action mis en place dans les Aires d'Alimentation.

La présence de déchets dans les périmètres de protection et sur les Aires d'Alimentation des Captages a des impacts sur la qualité de l'eau.

Nous avons donc, tous un rôle à jouer dans la préservation de notre ressource en eau en maîtrisant la gestion de nos déchets. Ménages, particuliers, entreprises sommes tous tenus de respecter les règles de collecte des collectivités territoriales dans les lieux autorisés : tri des déchets, borne à verre, déchetterie, ...

Toute incivilité : jets ou dépôts de déchets, est répréhensible.

Citons, par exemple :

- **une amende forfaitaire de 35 €** soit une contravention de 2ème classe pour tous dépôts d'ordures et de déchets en dehors des jours de collecte (articles 632-1 du code pénal et 451-76 du code de l'environnement)

-**une amende forfaitaire de 135 €** soit une contravention de 4ème classe pour tous abandons, dépôts, jets de déchet dans un lieu public tel que déjection de chien, mégot de cigarette devant les écoles ou dans la rue, canette dans les caniveaux (articles 634-2 du code pénal et 541-76-1 du code de l'environnement)

-**une amende forfaitaire de 1 500 € avec possibilité de confiscation du véhicule** soit une contravention de 5ème classe pour tous dépôts de déchets réalisés à l'aide d'un véhicule (article 541-46 du code de l'environnement)

Pour limiter la pollution : ne jetons rien dans la rue, aux abords des villes, chemins de campagne...

Plan de lutte contre les chenilles processionnaires

Quels sont les risques ?



Les soies de ces chenilles sont urticantes et se détachent facilement sous l'effet du vent ou à leur contact. Elles peuvent être à l'origine de fortes démangeaisons, de conjonctivites, de vomissements, de troubles respiratoires ou encore d'allergies. La plupart de ces symptômes s'estompent après quelques jours mais peuvent parfois s'avérer plus graves, notamment en cas d'exposition prolongée.

Depuis 2020, la région Hauts-de-France a connu une recrudescence saisonnière de chenilles processionnaires du pin et du chêne.

Plus d'infos sur le site de l'ARS



Comment se protéger ?



- Ne pas s'approcher et ne pas toucher les chenilles ou leur nid ;
- Se tenir à distance des arbres porteurs de nids ;
- Porter des vêtements longs en promenade ;
- Éviter de se frotter les yeux ;
- Bien laver les fruits et les légumes de son jardin en cas d'infestation à proximité ;
- Éviter de faire sécher le linge à côté d'arbres infestés ;
- En cas d'exposition, prendre une douche et changer de vêtements ;
- En cas de signes d'urgence vitale, appeler le 15 ou consulter aux urgences ;
- En cas de signes d'intoxication, consulter un médecin ou appeler le centre antipoison ;
- Si contact avec la chenille, la prendre en photo pour identification ;
- Si vos animaux sont touchés, consulter un vétérinaire ou appeler un centre antipoison vétérinaire.

Contactez-nous

Fédération Régionale des Chasseurs des Hauts-de-France
1, chemin de la voie du Bois
80450 Lamotte-Brebière
frc.hautsdefrance@chasseurdefrance.com

© D. GEST, Adobe Stock



Lutte biologique contre les chenilles processionnaires



Avec le soutien financier de



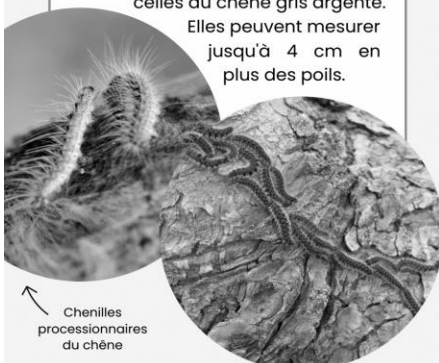
Les chenilles processionnaires

La Processionnaire du pin (*Thaumetopoea pityocamp*) et la Processionnaire du chêne (*Thaumetopoea procession*) sont deux espèces de papillons connues pour leurs chenilles classées "nuisibles à la santé humaine" depuis le 27 avril 2022.

Le nom "processionnaire" vient de leurs déplacements en file indienne. Ces chenilles grégaires tissent des nids de soies dans les arbres et en sortent la nuit pour en manger les feuilles.

Les chenilles processionnaires du pin sont de couleur brun orangé et celles du chêne gris argenté.

Elles peuvent mesurer jusqu'à 4 cm en plus des poils.



Chenilles processionnaires du chêne

Chenilles processionnaires du pin

Les mésanges, auxiliaires naturelles de régulation

La Mésange bleue (*Cyanistes caeruleus*) et la Mésange Charbonnière (*Parus major*) sont de redoutables prédatrices des chenilles processionnaires. Elles sont les seuls prédateurs à en consommer à tous les stades larvaires.

Pour alimenter ses oisillons, une famille de mésanges peut consommer 500 chenilles quotidiennement. Ainsi, favoriser le plus possible les mésanges dans les zones de recrudescence de chenilles processionnaires est un moyen de lutter naturellement contre ces insectes nuisibles.

Ces deux passereaux nichent dans des cavités naturelles ou artificielles d'avril à juillet et sont essentiellement insectivores. Leur plasticité écologique leur permet de fréquenter de nombreux biotopes.



Mésange bleue

Contribuez à la saisie des nichoirs occupés en participant au projet "Un Nichoir dans mon Jardin"



Pose de nichoirs

Installer des nichoirs pour sédentariser les mésanges à proximité des arbres atteints fait partie des moyens de lutte efficaces et recommandés contre les chenilles processionnaires.

Pour se faire, la FRC Hauts-de-France met à disposition des communes et des particuliers demandeurs des nichoirs faciles à monter et à installer. La pose doit se faire au début de l'automne (avant période de nidification) et de préférence à une hauteur supérieure à 1,80 m. Le trou d'entrée doit être orienté de façon à abriter la couvée des vents dominants et des rayons du soleil. Le nichoir doit être correctement fixé à l'arbre ou au support pour éviter qu'il ne se déplace voire qu'il ne chute à cause du vent ou de la pluie.



Mésange Charbonnière



COMPOST OBLIGATOIRE



Depuis le 1^{er} janvier 2024, les biodéchets ne doivent plus terminer dans la poubelle des ordures ménagères. Ce vaste chantier interroge les 70% de Français qui ne trient pas encore leurs épluchures.

La loi Agec (anti-gaspillage pour une économie circulaire) de 2020 prévoit de généraliser à la source le tri des restes de cuisine, ces déchets organiques à composter pour produire du fertilisant ou du biogaz. Cette mesure concerne déjà les professionnels. Tous les ménages français devraient à leur tour s'y être mis à partir du 1^{er} janvier 2024. Ce qui représente 83 kilos de biodéchets par personne, par an et un tiers des ordures ménagères.

Dois-je m'équiper d'un composteur ?

En pratique, rien n'oblige à avoir chez soi un composteur dès lors que l'on s'organise pour déposer ses détritiques dans un bac prévu à cet effet. Voilà qui, pour les communes et les agglomérations, implique de proposer des solutions aux particuliers avec des consignes claires.

Puis-je être verbalisé si je ne fais rien ?

Encore faut-il que les collectivités mettent en place des solutions de tri accessibles. L'obligation repose surtout sur ces dernières. Toutefois, une amende (35€ et 75€ avec majoration) peut s'appliquer aux particuliers, comme c'est déjà le cas si, entre le carton et le verre, par exemple, on se trompe de poubelle.

Puis-je installer un équipement individuel dans ma cuisine ?

Il s'agira dans ce cas d'un lombricomposteur, un modèle compact en vente dans le commerce ou parfois distribué par les mairies. Il se place hors-sol, éventuellement sur le balcon, et transforme les biodéchets sous l'action des vers fournis avec l'appareil. Il est plus exigeant que le composteur. On évite, par exemple, l'ail et l'oignon vermifuges, les corps gras, les peaux d'agrumes trop acides... Mais, en plus du terreau à récupérer en quatre à cinq mois, il fournit toute l'année un engrais liquide pour arroser les plantes.

Comment organiser mon tri à la maison ?

S'il s'agit d'alimenter un bac de collecte à côté de chez soi ou d'un compost partagé, il est recommandé de collecter ses déchets dans un petit seau muni d'un couvercle et d'en vider le contenu tous les deux ou trois jours pour éviter les moucheron et les odeurs chez soi.

Est-ce que cela sent mauvais ?

Un compost ou un lombricompost doit sentir la forêt, les champignons et l'humus. S'il sent mauvais, c'est qu'il faut l'aérer. Ainsi, on le brasse pour lui donner de l'oxygène et l'on y ajoute des brindilles, des feuilles, en mélangeant les matières. Le sec (bois broyés, feuilles mortes, coquilles et boîtes d'œufs...) doit, en surface, recouvrir l'humide, un couvercle fermant le tout.

Que peut-on mettre dans un bac ?

On entend souvent des consignes contradictoires... En résumé : tout ce qui est issu du vivant peut se composter, y compris le papier (essuie-tout, non imprimé) et carton, paille, foin, sciure, copeaux de bois. Toutefois, les morceaux de pain se décomposent mal, fermentent et peuvent attirer les rongeurs, comme les restes cuisinés (sauces, viandes et poissons). Les pommes de terre et leurs épluchures pourraient aussi, contaminer le terreau. La liste des matières dépend en réalité de la gestion et de la maîtrise du compostage selon les volumes. Le plus simple est de s'en tenir au mode d'emploi fourni avec l'appareil chez soi, et, d'ailleurs aux consignes édictées par les collectivités.

MEMOIRES D'UN COULONGEOIS

RETOUR SUR SEPTEMBRE 1914 - LES ULHANS A COURTEAUX

Après le repli rapide des allemands en septembre 1914, des éléments ayant perdu leur unité continuaient à errer dans les bois espérant pouvoir regagner leurs lignes sur l'Aisne.

Afin de rechercher ces troussards, des chasseurs à cheval et des fantassins cantonnèrent à Coulonges pendant plus d'un mois. Ils organisaient des battues dans les environs espérant faire quelques prisonniers.

C'est ainsi qu'un petit groupe de ces égarés composé d'une douzaine d'ulhans se présenta à la ferme de Mortefontaine pour se restaurer et prendre un cheval harnaché pour un cavalier démonté que M Goussot se vit contraint de leur fournir sous la menace.

Quand on put avertir les militaires de Coulonges, les cavaliers étaient déjà loin. Peut-être ont-ils été repris avant de pouvoir regagner leurs lignes.

ADDITIF

L'entrée des allemands dans Coulonges le 4 septembre 1914 a été vécue par Lucien Godbillon qui n'avait pas quitté la commune. Vers 8h30, les cavaliers sont venus de Cohan et au carrefour d'entrée, ils ont conservé la route devant la villa Marcelle.

Je les ai croisés avant l'entrée du village, ils étaient au petit trot avec un cheval sans cavalier précédant la colonne.

J'étais alors avec mon cousin René Godbillon venu de Paris en vélo la veille et nous allions au moulin de Cubry chercher du pain sur la demande de nos vieux voisins Lallement-Taillet, sans avoir prévenu nos parents. A l'arrivée de cette colonne allemande (sans casques à pointe) mon cousin les a pris pour des anglais et leur a dit bonjour dans cette langue. Ils ont répondu en anglais s'amusant de notre confusion. Nous avons croisé cette colonne jusqu'au moulin et en y entrant nous avons vu une vieille dame de Coulonges (dont le nom m'échappe) qui était interrogée par deux officiers allemands âgés qui insistaient pour connaître les dernières formations militaires françaises qui étaient passées en retraite.

En arrivant au fournil de la boulangerie, nous avons vu le père Félix, ouvrier boulanger qui s'appêtait à atteler un cheval à une carriole pour évacuer alors que les propriétaires de l'immeuble étaient déjà partis. Sur notre demande, il est venu voir la colonne de soldats qui passaient et il s'est écrié « des hussards de Brandebourg, cachez-vous dans la cave », ce que nous avons fait aussitôt avec le fils du boulanger André qui devait être plus âgé que moi de 3 ou 4 ans.

Nous entendions des conversations en allemand entre Félix, lorrain d'origine parlant allemand et des officiers qui descendaient dans la cave revolver au poing. Lorsqu'ils nous ont vus en ouvrant la porte, ils ont vociféré en nous criant « Raous » pour nous faire sortir.

M Félix leur a dit qu'il croyait que nous étions cachés là par crainte des tirs de l'artillerie allemande. Et nous sommes revenus à Coulonges avec notre pain.

D'après les souvenirs de M. André Hubier (à suivre)

50 OBJETS DE NOTRE ENFANCE (11 à 14)

Vous avez grandi dans les années 50 ou 60 ? Vous avez forcément côtoyé nombre de ces objets pendant votre jeunesse... Découvrez ou redécouvrez 50 objets mythiques qui ont accompagné votre enfance !

11. Le téléphone à cadran

Les téléphones des années 50 et 60 ne possédaient pas autant de touches que ceux d'aujourd'hui : il ne possédaient que 10 chiffres qu'il fallait composer à l'aide du cadran pivotant !



12. La lessive Bonux et ses cadeaux

La lessive Bonux fait son apparition en 1957 aux Etats-Unis sous le nom de Bonus. En 1958, elle devient Bonux. Mais la concurrence de Mir ou Omo est déjà importante et il faut se démarquer : Bonux deviendra "la lessive aux cadeaux". En 1960, un petit garçon dessiné fait son apparition sur les paquets de lessive : Bonux Boy, qui présente toutes les utilisations possibles des cadeaux à gagner...

Le succès ne se fait pas attendre : lorsque Bonux atteint sa plus forte cote de popularité, plus de 500 cadeaux sont proposés aux clients. Et l'expression "cadeau Bonux" passe même dans le langage courant ! **Le savez-vous ?** Les cadeaux Bonux ont finalement disparu en 1990.



13. Le bâton de réglisse

Ces petits bâtons d'une dizaine de centimètres ont régalé de nombreux enfants. Ces friandises peu sucrées étaient mâchées pendant des heures par les amateurs.

Ils sont toujours disponibles aujourd'hui et ils sont souvent mâchés par les fumeurs qui essayent d'arrêter le tabac.



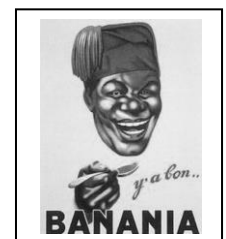
14. Le chocolat en poudre Banania

Qui n'a pas eu sur sa table de petit déjeuner une boîte de Banania, sur laquelle figurait un homme noir se délectant du produit et le célèbre slogan : "Y'a bon Banania".

D'après la légende, ce slogan aurait été choisi grâce à un employé de Banania d'origine sénégalaise. Après avoir goûté le produit, il aurait déclaré : "Y'a bon !"

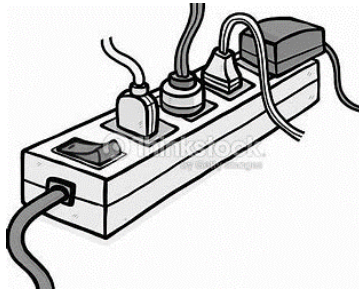
Mais au cours des années 70, la marque, créée en 1912, a connu de nombreuses critiques au sujet de ce slogan, jugé porteur de stéréotypes raciaux et colonialistes.

Le savez-vous ? En 1968, Banania représentait 30 % des ventes de chocolat en poudre sur toute la France. Aujourd'hui, la marque est beaucoup moins populaire et ne représentait plus que 8 % des ventes en 2008.



(À suivre)

Quels sont les appareils à débrancher le soir pour réduire sa facture d'électricité ?



Dans la quête constante d'optimiser notre empreinte écologique et de réduire notre consommation d'énergie, des gestes simples peuvent faire une différence significative. L'un de ces gestes est de débrancher certains appareils électroniques le soir, non seulement pour économiser de l'argent et l'énergie, mais également pour prolonger la durée de vie de ces appareils et assurer la sécurité domestique.

Pourquoi devriez-vous envisager de débrancher certains appareils le soir ?

1. Économie d'énergie (donc d'argent !) :

Débrancher certains appareils électriques le soir peut contribuer à réduire la consommation d'énergie inutile. Même en mode veille, de nombreux appareils continuent à consommer de l'électricité, ce qui peut représenter une part non négligeable de la facture énergétique globale d'un foyer. Des appareils tels que les chargeurs de téléphone, les consoles de jeux, les téléviseurs et les appareils de cuisine sont souvent coupables de cette consommation d'énergie en mode veille. En débranchant ces appareils, vous pouvez potentiellement économiser de l'énergie et réduire vos coûts énergétiques.

2. Prolongation de la durée de vie des appareils :

Certains appareils électriques peuvent être affectés par des surtensions ou des pics de courant pendant la nuit, même s'ils sont en mode veille. En les débranchant, vous protégez ces appareils des dommages éventuels et prolongez leur durée de vie utile. Les composants électroniques sensibles peuvent bénéficier d'une protection accrue lorsque l'alimentation est complètement coupée.

3. Sécurité domestique :

En plus d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie des appareils, débrancher certains d'entre eux contribue également à réduire les risques d'incendie d'origine électrique. Bien que les risques soient généralement minimes, un court-circuit ou un dysfonctionnement électrique pendant la nuit peut être potentiellement dangereux. En débranchant ces appareils, vous minimisez ces risques et assurez une maison plus sûre pendant la nuit.

Quels sont les appareils à débrancher le soir ?

1) Chargeurs et petits appareils électriques :

Les chargeurs de téléphone, les rasoirs électriques, les sèche-cheveux et autres petits appareils consomment de l'énergie même lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Débranchez-les une fois qu'ils ont terminé leur charge ou leur utilisation pour éviter cette consommation énergétique inutile.

2) Appareils de divertissement :

Les téléviseurs, les consoles de jeux, les lecteurs multimédias et les amplificateurs peuvent être débranchés le soir, car ils continuent souvent à consommer de l'énergie même en mode veille. Utiliser une multiprise avec un interrupteur pour éteindre complètement ces appareils est une solution pratique.

3) Appareils de cuisine :

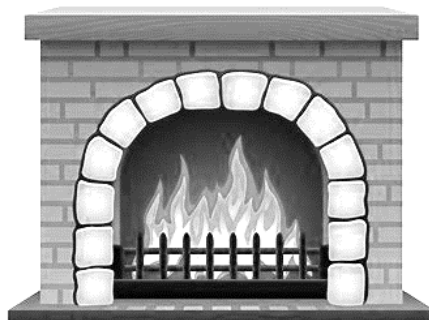
Les fours à micro-ondes, les grille-pains, les cafetières et autres appareils de cuisine peuvent être débranchés lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Cela non seulement réduit la consommation d'énergie, mais élimine également tout risque de surtension électrique.

En conclusion, débrancher certains appareils électriques le soir peut contribuer à réduire la consommation d'énergie, à prolonger la durée de vie des appareils et à garantir une maison plus sûre.

Adopter cette habitude simple peut avoir un impact positif sur votre facture énergétique et sur l'environnement. Alors, prenez l'habitude de débrancher ces appareils pour des nuits plus économiques et sécurisées.



QUE FAIRE DES CENDRES DE BOIS DE LA CHEMINÉE ? **10 UTILISATIONS PRATIQUES ET INATTENDUES À SAVOIR**



Utilisez les cendres de bois en tant que produit de dégivrage

Les cendres de bois contiennent des sels de potassium qui sont très efficaces pour déglacer votre allée, trottoir etc. Ce n'est pas non plus une mauvaise idée d'en garder un conteneur dans votre coffre en hiver, parce qu'elles peuvent s'avérer une arme puissante pour améliorer la traction des pneus sur la neige et la glace.

Ajoutez-en à votre compost pour le jardin

L'ajout de cendres de bois à votre compost est un excellent moyen à la fois de recycler ces résidus et d'augmenter le niveau de potassium de votre sol de jardin. Un tel compost enrichi est dénommé « l'or noir » par les jardiniers, car il constitue une mine d'or nutritive pour vos plantes.

Que faire des cendres de bois dans le jardin ?

Si le sol de votre jardin est acide, vous pouvez l'amender avec des cendres de bois pour augmenter son pH. Étant donné que la cendre contient environ 70% de carbonate de calcium, elle fera la même chose que la chaux, mais encore plus rapidement, en raison de la taille microscopique des particules qui la composent. Elle est tout de même un excellent engrais pour les tomates qui aiment bien le calcium et elle en contient une bonne quantité.

Utilisez les cendres pour absorber les odeurs et l'humidité

Les cendres de bois sont alcalines, tout comme le bicarbonate de soude, ce qui signifie qu'elles absorbent l'humidité et les odeurs. Mettez-en une petite quantité dans un bol et placez ce dernier dans votre réfrigérateur. Les cendres absorberont les odeurs et redonneront la fraîcheur à l'air. Vous pouvez les utiliser également dans des espaces humides, comme un sous-sol ou une salle de bains mal ventilée. Juste un petit plateau de cendres de bois dans le coin peut aider à éliminer l'humidité de la pièce.

Nettoyage avec des cendres de bois : est-ce efficace ?

La réponse est affirmative ! Les cendres de bois sont une solution efficace pour nettoyer la vitre de votre cheminée naturellement.

Enlever les taches sur l'allée de jardin

Vous pouvez enlever les taches de gras sur votre allée en béton à l'aide des cendres de bois ramassées dans votre cheminée. Il suffit d'en saupoudrer une petite quantité sur la tâche à traiter, puis laisser reposer pendant plusieurs heures. Les cendres absorberont la graisse et vous pourrez ensuite nettoyer le tout avec un balai.

Préparer un répulsif contre les limaces et les escargots

L'utilisation du bicarbonate de soude au jardin ne date pas d'hier, mais il s'avère que les cendres de bois en sont un concurrent digne de ce nom. La poudre grisâtre est censée lutter efficacement contre les escargots et les limaces dans vos plates-bandes de légumes. Étant donné que les corps des mollusques sont composés en grande partie d'eau, ils craignent de s'approcher des cendres de bois, dont la nature est dessiccative. Alors, saupoudrez-en autour de vos plantations pour éloigner ces intrus.

Polissez du métal pour lui redonner l'éclat

Les cendres de bois sont un abrasif doux. Mélangez-en une quantité avec de l'eau pour faire une pâte et vous pouvez utiliser celle-ci pour polir l'argent et d'autres métaux.

Servez-vous des cendres de bois pour combattre les algues

Bien que les cendres de bois ne tuent pas réellement les algues, elles peuvent aider à contrôler les plantes aquatiques envahissantes. Comme déjà expliqué, les cendres sont très riches en potassium, alors, en saupoudrer une quantité dans un étang encouragera les autres plantes à pousser et à rivaliser avec les algues, en les gardant sous contrôle.

Éteindre des incendies

Tout comme le sable, les cendres de bois fines peuvent étouffer un petit feu. Gardez un seau de cendres près du foyer ou de la cheminée au cas où vous auriez besoin d'éteindre les braises rebelles.



EXPRESSIONS ET PROVERBES

Il faut battre le fer tant qu'il est chaud



On trouve des attestations de ce conseil très pragmatique à partir du XIVe siècle, mais son origine remonterait jusqu'à l'auteur comique latin Plaute. C'est lorsque le fer est incandescent qu'il est malléable, aussi ne faut-il pas attendre un autre moment pour le travailler, le façonner. Quoique l'image du forgeron donnant forme au fer nous soit moins familière qu'à nos ancêtres, elle n'a rien perdu de sa pertinence au fil des siècles : il faut savoir profiter des opportunités qui s'offrent, suggère-t-elle. Lorsqu'une chose se présente bien, lorsqu'une affaire a démarré de façon satisfaisante, il ne faut pas la laisser refroidir, mais rester sur la brèche et continuer d'agir sans délai.

Pleurer comme une Madeleine



L'histoire ne dit pas si Mlle Paulmier, prénommée Madeleine, cuisinière de son état à Commercy en Lorraine, versa une larme en sortant du four ses petits gâteaux sucrés à pâte molle, bombés sur le dessus, qui par la suite furent appelés madeleines, en hommage à leur créatrice. L'histoire ne le dit pas car la Madeleine de la comparaison est Marie-Madeleine, ancienne prostituée devenue disciple du Christ après lui avoir confessé, en pleurs, toutes ses fautes. Au Moyen-Âge, où l'histoire biblique très présente était comprise plus directement, faire semblant de regretter une faute commise, pleurnicher, se disait « faire sa Madeleine ». L'expression « pleurer comme une Madeleine », plus récente, date du début du XIXe siècle et n'a retenu que l'abondance des pleurs.

D'après Gilles Guilleron et Sylvie Brunet

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nom de Famille



Si les Romains de l'Antiquité connaissaient le nom de famille (*gens*), le christianisme les ignora. On attribuait un prénom (donné au baptême), complété d'un surnom, d'un nom de lieu ou de métier, etc.

Au Moyen-Âge, l'église inscrivait sur ses registres, baptêmes, mariages et décès, mais de façon irrégulière. Par l'ordonnance de Villers-Cotterêts en 1539, le roi François Ier rendit obligatoire la tenue des registres, effectués par les paroisses jusqu'à la Révolution. Le décret du 20 septembre 1792 imposa les registres de l'état civil.

Le livret de famille qui consigne les informations relatives à la vie d'un couple, fut élaboré en 1872 par un employé de mairie mais ce livret ne fut reconnu comme pièce d'identité officielle que le 27 octobre 1950.

Actuellement en France, les premiers patronymes sont : Martin, Bernard, Thomas, Petit, Robert.





TRUCS ET ASTUCES EN VRAC



Poêle rénovée : Au fil des utilisations, le fond de votre poêle ou casserole en aluminium commence à accrocher ? Frottez-le simplement avec du gros sel.

Tache de graisse effacée : Vous avez taché votre plan de travail de cuisine avec des éclaboussures de graisse ? Utilisez un chiffon imbibé d'alcool à brûler pour les faire disparaître.

Patate pour des mains douces : Si vous préparez une purée maison, gardez une pomme de terre cuite, écrasez-la, ajoutez quelques gouttes d'huile d'amande douce, puis appliquez cette pâte sur vos mains. Laissez reposer 30 mn et rincez : peau douce garantie.

Orchidées requinquées : Le bicarbonate de soude est un excellent engrais pour les orchidées ! Arrosez-les de temps en temps, avec le mélange d'1 c. à soupe de bicarbonate pour 1 l d'eau, pour les fortifier naturellement.

Oignons rafraîchissants : Pour raviver une peinture devenue terne, coupez un oignon cru en deux, frottez les deux surfaces pour faire sortir le jus, et frottez pour nettoyer en douceur et raviver la couleur.

Torchons détachés : Histoire de débarrasser vos torchons des taches rebelles, faites-les tremper une nuit entière dans de l'eau additionnée d'un verre de bicarbonate.

Bouturer un rosier : Trempez le bout d'une longue tige avec une rose dans du miel, enfoncez-la dans une pomme de terre crue, plantez le tout dans un pot et coupez la tête de la fleur ; le miel permettra aux racines de se développer et la pomme de terre fertilisera la terre en se décomposant.

Fermeur de secours : Vous avez perdu le fermoir de votre boucle d'oreille ? Coupez une mini-rondelle dans une gomme de crayon et piquez-la sur la pointe de votre clou d'oreille pour garder la boucle en place.

Essuie-glaces optimisés : Une fois par mois, nettoyez les lames de vos essuie-glaces avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse et de vinaigre pour les rendre plus efficaces.

Stopper le hoquet : Avalez rapidement une cuillère de sucre en poudre ; sa texture granuleuse peut calmer les spasmes de l'œsophage responsables du hoquet.

Conserver ses pommes de terre plus longtemps : Rangez-les dans une cagette en bois avec des morceaux de charbon de bois. Ils absorbent l'humidité et ralentissent donc la germination.

Tache d'encre effacée : Vous cherchez à faire disparaître une tache de stylo-plume sur un textile ? Frottez-la avec du lait, puis un demi-citron.

Dites adieu à votre mal de gorge

Irritation, douleur à la déglutition...En cette période hivernale, les maux de gorge sont fréquents et sont dus, le plus souvent, à une infection virale.



Vous ressentez une douleur au niveau du pharynx et des amygdales, avec une sensation de picotements ou une difficulté à avaler ? Vos symptômes sont également associés à une toux, de la fièvre et/ou une grande fatigue ? Pas de panique, la cause la plus fréquente est virale, sous forme de rhinopharyngite ou d'une angine. En cas de doute sur son origine bactérienne, consultez sans attendre, car même si c'est plus rare, ce type d'angine nécessite la prise d'antibiotiques. Il existe également d'autres causes, comme le froid, la pollution et la sécheresse de l'air ambiant, ou encore le tabac. Une remontée d'acide, provenant de l'estomac, peut aussi générer des douleurs récurrentes.

- **Je fais, je ne fais pas...**

Chez le médecin ou en pharmacie, demandez un test rapide angine pour déterminer en quelques minutes son origine, virale ou bactérienne. Vous serez ainsi fixé. Puis en cas de symptômes modérés, vous pouvez prendre des pastilles à sucer, car la production de salive calme l'inflammation, et du paracétamol pour soulager la douleur. Attention aux anti-inflammatoires non stéroïdiens (ibuprofène, kétoprofène), ou encore l'aspirine, car ils doivent être évités en cas d'infection avérée, et ce traitement doit être pris après avis médical.

Les traitements locaux, composés d'antiseptiques en bain de bouche et/ou d'anesthésiques locaux peuvent aider, de même que les collutoires ou les médicaments à base d'enzyme anti-inflammatoire.

Demandez toujours l'avis de votre pharmacien, surtout si vous prenez un autre traitement. Les interactions médicamenteuses ne sont pas un mythe !

Dans tous les cas, consultez si le mal de gorge ne disparaît pas après cinq jours d'automédication.

D'après Télé 7 jours

BIEN DECRYPTER UN BILAN SANGUIN

Une simple prise de sang au pli du coude permet de doser un certain nombre de paramètres et de révéler certains troubles. Cependant les résultats peuvent varier selon les laboratoires et les techniques utilisées. Les « valeurs normales » ne sont qu'indicatives et doivent toujours être interprétées par le biologiste ou un médecin prescripteur dans un contexte précis.

La glycémie.

Pourquoi ? Cette mesure du taux de glucose (principale source énergétique de nos cellules) permet de détecter notamment le diabète.

La norme : 4,11 à 6,11 mmol/l à jeun.

Les anomalies : une glycémie supérieure devra être confirmée par un second dosage, nécessaire pour établir le diagnostic de diabète.

Le cholestérol.

Pourquoi ? Ce lipide qui entre dans la constitution des parois cellulaires est généralement recherché dans le cadre d'un bilan lipidique afin de prévenir les affections cardiovasculaires.

La norme : cholestérol total inférieur à 2 g/l.

- HDL cholestérol > 1,20 mmol/l.
- LDL cholestérol < 1,60 g/l.

Les anomalies : un excès de mauvais cholestérol (LDL, cholestérol) dans le sang peut détériorer les artères (athérosclérose), favoriser la formation de caillots et les accidents cardiovasculaires.

Les triglycérides.

Pourquoi ? Le dosage de ces acides gras est prescrit dans le cadre d'un bilan lipidique pour évaluer les risques d'accidents cardiaques, mais aussi en cas de suspicion de diabète. Il est un cofacteur de risque avec un taux de cholestérol LDL élevé.

La norme : 0,40 à 1,71 mmol/l.

Les anomalies : trop bas, c'est le plus souvent la conséquence d'un régime alimentaire très pauvre en lipides, d'une hyperthyroïdie, d'une insuffisance hépatique... En excès, les triglycérides augmentent le risque de formation de plaques d'athérome (dépôts sur la paroi des artères), de caillots et de d'obstruction artérielle, à l'origine d'accidents vasculaires cérébraux (AVC) ou d'infarctus du myocarde.

Les hématies.

Pourquoi ? Ces globules rouges se forment dans la moelle osseuse et transportent l'oxygène des poumons vers le reste du corps. Leur rôle et leur composition en hémoglobine sont essentiels.

La norme : 4 à 5,20 t/l.

Les anomalies : lorsqu'ils sont en petit nombre (moins de 4 t/l), on parle d'anémie, qui peut être due à une carence en fer chez les femmes en âge d'avoir des enfants (à cause

des règles). Et chez près du quart des personnes âgées en raison d'une nutrition insuffisante et/ou inadaptée.

Les leucocytes.

Pourquoi ? Ce sont les globules blancs, qui sont les sentinelles de notre système immunitaire. Mais ils peuvent également agresser l'organisme (maladie auto-immunes, allergies). Ils jouent un rôle important dans la lutte contre l'infection (virus, bactéries, champignons et parasites) et sont souvent impliqués dans l'inflammation.

La norme : 4 à 11 g/l, dont :

- lymphocytes (1 à 4 g/l)
- monocytes (0,80 à 1 g/l)
- polynucléaires neutrophiles (2 à 8 g/l)
- polynucléaires éosinophiles (0,04 à 0,4 g /l)
- polynucléaires basophiles (0 à 0,1 g/l)

Les anomalies : un nombre insuffisant de globules blancs peut être la conséquence d'infections bactériennes ou virales (mononucléose...), d'un traitement par chimiothérapie ou d'une maladie du sang. Une augmentation des polynucléaires neutrophiles peut traduire une infection bactérienne tandis qu'une augmentation des lymphocytes révèle plutôt une infection virale.

Les plaquettes sanguines.

Pourquoi ? Elles surveillent le bon état des parois internes des vaisseaux sanguins, réparent les lésions si besoin et permettent la coagulation.

La norme : de 150 à 400 gigas/l.

Les anomalies : L'absence ou la diminution importante de plaquettes (moins de 100 g/l) peut être due à une infection virale ou bactérienne, une maladie auto-immune, un toxique ou un médicament, l'alcoolisme aigu, une leucémie...

L'hémoglobine.

Pourquoi ? Cette protéine, qui constitue l'essentiel des globules rouges, reflète la façon dont notre organisme est oxygéné.

La norme : entre 14 et 18 g/dl chez l'homme et entre 12 et 16 g/dl chez la femme.

Les anomalies : si le taux d'hémoglobine est inférieur, ce peut être un signe d'anémie. S'il est trop haut, il peut révéler une hyperproduction de globules rouges, ou polyglobulie, due à une insuffisance respiratoire chronique, à certaines maladies cardiaques ou à une accumulation excessive de fer (hémochromatose).

Le potassium.

Pourquoi ? Ce sel minéral joue un rôle essentiel dans la régularisation de la pression artérielle, la transmission de l'influx nerveux, les contractions des cellules musculaires (du cœur notamment) et le bon fonctionnement des reins.

La norme : entre 3,5 et 5 mmol/l.

Les anomalies : un excès (hyperkaliémie) est souvent le signe d'une insuffisance rénale, mais aussi parfois d'un diabète, d'une infection, d'une maladie d'Addison, ou être consécutif à la prise de certains médicaments et entraîner des troubles cardiaques.

Le calcium.

Pourquoi ? Ce sel minéral est essentiel au squelette, on le dose dans les bilans d'ostéoporose, mais aussi lorsque le médecin soupçonne un trouble rénal, endocrinien, hépatique...

La norme : entre 2,20 mmol/l et 2,65 mmol/l.

Les anomalies : une hypercalcémie peut être la conséquence.

Le sodium.

Pourquoi ? Ce sel minéral est essentiel au maintien de l'équilibre hydrique et donc à la régulation de la pression artérielle et de l'hydratation.

La norme : entre 135 et 145 mmol/l.

Les anomalies : une hyponatrémie (diminution de la concentration plasmatique de sodium) peut être provoquée par des diarrhées, des vomissements, la prise de diurétique, une maladie rénale ou encore une insuffisance cardiaque, une maladie hépatique, un cancer... sans pour autant provoquer systématiquement des symptômes. Un excès (hypernatrémie) est généralement dû à une déshydratation importante.



UN BEAU JARDIN

Arbres et arbustes à fleurs printanières

Leurs floraisons généreuses et colorées, après la grisaille hivernale, réveillent le jardin et nous font le plus grand bien.



Le cerisier du Japon

La floraison abondante de ce prunus est considérée comme un symbole de renouveau, et signe en beauté le retour du printemps. L'arbre se pare d'innombrables grappes de fleurs roses ou blanches. Un spectacle magique, éphémère, célébré chaque année au Japon, à la fête de l'*Hanami*. Ce rituel est fêté à travers le monde, et au parc de Sceaux (Hauts-de-Seine) jusqu'au 8 mai.

Ses atouts : Il aide à conserver l'humidité du sol et à attirer les insectes pollinisateurs.

Le cognassier du Japon

Comme une ode au réveil du printemps, ses fleurs apparaissent sur les rameaux épineux encore nus. Leurs couleurs toniques, rouge vif, rose carmin, magnifient jardins et balcons. Facile à cultiver en haie, il se prête aussi à l'art du bonsaï ! Au début de l'automne, ses petits fruits sont comestibles, mais seulement une fois cuits.

Son atout : Très résistant à la pollution.

Le magnolia

Impossible de rester insensible à son explosion de fleurs majestueuses, nuancées de rose, de pourpre et de blanc. Un splendide show de corolles opulentes, en tulipes ou étoilées, odorantes, qui plus est ! Certains forment de gros arbustes, d'autres, en revanche, deviennent des arbres immenses, capables de dépasser les 30 mètres !

Ses atouts : Sans conteste, ses fleurs, mellifères, et sa grande résistance aux maladies, ainsi qu'aux parasites.

Le forsythia

Il est l'un des premiers à célébrer la fin de l'hiver, avec son abondante et lumineuse floraison jaune d'or, qui, selon les variétés, se déploie dès février. Les tiges sont alors entièrement recouvertes de petites fleurs, le plus souvent groupées, avant l'apparition des feuilles. Il en existe de différentes tailles, ce qui permet d'en mettre en bac ou en pot, sur un balcon ou sur une terrasse.

Ses atouts : Très rustique et de croissance rapide, il supporte très bien la taille. Il peut également résister au froid, jusqu'à - 15°C.

D'après le magazine Télé 7 jours.

SOS PLANTES VERTES

Même cultivées à l'abri, les plantes vertes sont sensibles aux changements de saison. En cas de perturbations, adaptez vos soins sans tarder.

Les cochenilles attaquent.

Ce sont des insectes qui sucent la sève. Le feuillage se décolore et se couvre d'une substance poisseuse. La plante s'affaiblit lentement.

Le signal de détresse : Les cochenilles farineuses sont visibles, protégées par un amas cotonneux, tandis que les cochenilles à bouclier sont recouvertes d'une coque d'un brun luisant. Elles s'agglomèrent sous les feuilles ou sur les tiges.

Le remède : Isolez la plante infestée. Utilisez une solution de savon noir (dilué à 5%) et un coton-tige ou une éponge (en les rinçant souvent) pour décoller les cochenilles. Si la plante est assez petite, n'hésitez pas à l'immerger totalement avec le pot dans une bassine d'eau savonneuse durant deux heures. Recommencez tous les cinq jours jusqu'à élimination totale.

Notre conseil : Si une plante est fortement infestée, mieux vaut s'en débarrasser avant que les cochenilles ne se propagent sur les autres.

Des mouches s'envolent.

Les mouches blanches sont inoffensives pour les humains, mais elles sont désagréables et, surtout, nuisibles pour les plantes.

Le signal de détresse : Dès que vous touchez à une plante, les petites mouches dérangées s'envolent ensemble pour se reposer rapidement. De couleur blanche, ces aleurodes sont minuscules. Elles aspirent la sève des plantes et enduisent les feuilles d'une substance collante. Présentes toute l'année, les mouches blanches aiment la chaleur, en intérieur comme en véranda.

Le remède : Isolez les plantes atteintes. Lavez les feuilles avec une solution de savon noir à 5%. Suspendez un piège collant de couleur jaune près de la plante. Secouez celle-ci pour inciter les mouches à d'envoler. Attirées par la couleur jaune du piège, elles iront se coller dessus.

Notre conseil : Même en hiver, pensez à aérer en ouvrant les baies vitrées, les verrières et les vérandas qui s'échauffent vite sous l'effet du soleil.

Des moisissures suspectes apparaissent.

Sur des plantes d'intérieur, quelle que soit leur couleur, les moisissures doivent toutes vous alerter.

Le signal de détresse : Ce peut être une feuille qui jaunit, qui devient molle et se tache de brun sur sa partie centrale. Souvent, les moisissures se forment au cœur des plantes qui possèdent des feuilles duveteuses (saint-paulin) ou qui poussent en touffe serrée, issues d'un tubercule (cyclamen, bégonia...).

Le remède : Supprimez les feuilles atteintes, car la moisissure peut se propager. Voyez si de l'eau d'arrosage ne s'accumule pas dans le cache-pot. Assurez-vous que le pot est équipé de trous de drainage, qu'ils ne sont pas bouchés et stoppez l'arrosage jusqu'à ce que le terreau s'assèche.

Notre conseil : Evitez de repoter une petite plante dans un grand pot dont le terreau stocke beaucoup plus d'eau que nécessaire.

Des feuilles se dessèchent.

Sans tomber brutalement, le feuillage peut présenter divers signes de dessèchement. Aucun n'est anodin.

Le signal de détresse : C'est sur les bords ou à la pointe que les feuilles perdent leur couleur verte, la zone atteinte prenant alors l'aspect d'un parchemin. En hiver, ce défaut provient nettement plus souvent d'un assèchement de l'air que d'un manque d'arrosage.

Le remède : L'air est bel et bien asséché par le chauffage? Surtout, n'arrosez pas le terreau à l'excès. Vaporisez plutôt de l'eau douce sous les feuilles. Ou placez les pots sur de grands plateaux contenant des billes d'argile humides. N'oubliez pas non plus d'équiper tous vos poêles et radiateurs de dispositifs d'humidification performants.

Notre conseil : A l'aide d'un hygromètre, vous pouvez mesurer la quantité de vapeur d'eau dans l'air. Entre 70 et 80%, c'est bien pour les plantes, mais un peu trop pour les meubles et pour les humains. Autour de 50%, c'est l'idéal.

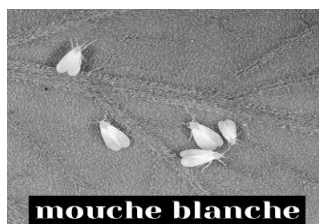
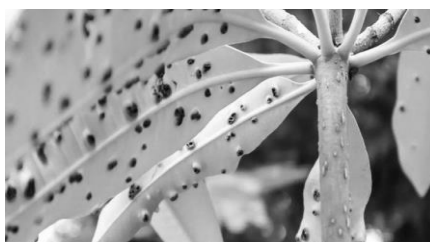
Les feuilles tombent.

La plupart des plantes d'intérieur ont un feuillage persistant, raison pour laquelle on les choisit pour décorer nos maisons, même en hiver.

Le signal de détresse : Ne vous alarmez pas de quelques feuilles qui tombent de temps en temps mais plus de la chute brutale d'un grand nombre de feuilles. Ce phénomène est le plus souvent dû à un changement brusque des conditions de culture : accueil d'une nouvelle plante, changement de place, mise en route du chauffage (figus, hibiscus).

Le remède : Si c'est une nouvelle plante, placez-la dans un endroit mieux éclairé. Pour les autres, rétablissez les conditions précédentes, et, tout en conservant le chauffage, éloignez un peu des radiateurs une plante qui réagit mal tout en lui procurant assez de lumière : c'est ce qui va pouvoir permettre aux feuilles de repousser.

Notre conseil : De manière générale, évitez de changer de place une plante qui se porte bien, surtout si elle est prête à fleurir, car elle peut aussi perdre d'un coup tous ses boutons.



Optimiser la croissance des plantes : Réutilisation de l'eau de cuisson des légumes



Souvent ignorée et jetée, l'eau de cuisson des légumes est en réalité une ressource précieuse pour nos jardins et plantes d'intérieur. Riche en nutriments essentiels, cette eau peut transformer votre manière de prendre soin de vos plantes tout en adoptant une démarche écologique

Les trésors nutritifs de l'eau de cuisson

Lors de la cuisson, les légumes libèrent des vitamines et des minéraux dans l'eau, créant ainsi un mélange nutritif parfait pour la fertilisation des plantes. Les sels minéraux spécifiques libérés par les artichauts, par exemple, sont particulièrement bénéfiques, favorisant une croissance robuste et une richesse foliaire. Ces nutriments, incluant le potassium, le phosphore et l'azote, jouent des rôles cruciaux dans la santé globale de la plante, de la résistance aux maladies à la floraison et la fructification.

Trois astuces pour utiliser l'eau de cuisson comme engrais naturel

Arrosage avec l'eau de cuisson refroidie : Après avoir cuit vos légumes biologiques (pour éviter les pesticides), laissez refroidir l'eau et utilisez-la pour arroser vos plantes. Veillez à ne pas utiliser d'eau salée.

Herbicide naturel avec l'eau de pommes de terre : L'amidon contenu dans l'eau de cuisson des pommes de terre peut aider à éliminer les mauvaises herbes. Cuisez les pommes de terre avec leur peau et, si nécessaire, ajoutez du sel pour augmenter l'efficacité de l'herbicide. Appliquez l'eau refroidie sur les mauvaises herbes.

Utilisation de l'eau de cuisson des pâtes et des œufs : Riche en minéraux, l'eau de cuisson des pâtes peut servir d'eau d'irrigation, tandis que l'eau des œufs bouillis, riche en calcium, peut être utilisée comme engrais liquide. Assurez-vous de les refroidir et de ne pas utiliser d'eau salée.

Autre astuce : Coquilles d'œufs comme Complément d'Engrais

Outre l'eau de cuisson, les coquilles d'œufs broyées peuvent être un excellent complément à votre routine de jardinage. Riches en calcium, elles peuvent être dispersées sur le sol pour enrichir la terre et protéger vos plantes contre divers parasites comme les fourmis et les limaces.

L'intégration de l'eau de cuisson des légumes dans votre routine de jardinage est une méthode simple et écologique pour enrichir vos plantes tout en réduisant les déchets. Chaque goutte de cette eau contient des nutriments essentiels qui peuvent contribuer à une croissance saine et vigoureuse de vos plantes. En adoptant ces pratiques, non seulement vous ferez un geste pour l'environnement, mais vous contribuerez également à créer un écosystème intérieur plus sain et plus florissant.



DICTONS



2 février	La Chandeleur noire, l'hiver a fait son devoir.
4 février	Neige de février vaut fumier.
5 février	Neige en février, bon temps pour les blés.
7 février	Si février ne février pas, tout mois de l'an ou peu ou prou le fera.
9 février	A la Sainte Appoline, présage certain, l'hiver s'achemine ou touche à sa fin.
11 février	Février, entre tous les mois, le plus court et le moins courtois.
14 février	Ciel clair à la Saint Valentin, annonce plénitude de biens.
17 février	Si février est chaud, croyez bien, sans défaut, que par cette aventure Pâques aura sa froidure.
23 février	S'il tonne en février, point de vin de tiré.
27 février	Mieux vaut le loup près du fumier que la pluie de février.
1 mars	Quand il pleut à la Saint Aubin, ni paille, ni foin, ni grain.
4 mars	Poussière de mars, poussière d'or.
7 mars	En mars, s'il tonne, l'année sera bonne.
12 mars	Vigneron, vide ton verre, si la pluie de mars inonde la terre.
14 mars	Mars dans l'eau, prépare au laboureur fléau.
17 mars	Pluie de mars grandit l'herbette et souvent annonce disette.
20 mars	Fleur marsière ne tient guère.
22 mars	En mars, autant de gelées, en avril autant de poussées...
26 mars	Mars avec ses manteaux, dans leur mère tuent les veaux.
29 mars	Pluie de mars n'engraisse ni oie ni jars.
2 avril	Avril mou, rend l'usurier fou.
4 avril	Si les quatre premiers jours d'avril sont venteux, il y en aura pour quarante jours.
6 avril	Au jour de la Sainte Prudence, s'il fait du vent, les moutons dansent.
9 avril	Fleur d'avril tient par un fil.
12 avril	Hâle de mars, pluie d'avril, rosée de mai, emplissent le grenier.
15 avril	Bourgeon d'avril emplit le baril.
19 avril	A la Sainte Léonide, chaque blé pousse rapide.
22 avril	Pluie le jour de Saint Opportune, ni cerises, ni prunes.
24 avril	Au mois d'avril plante l'oignon comme un fil, au mois de mai regarde si tu veux, il sera gros.
30 avril	La pluie le jour de Saint Robert, de bon vin remplira ton verre.

UNE ANNÉE

Janvier nous a offert son blanc manteau de neige
Le premier annonçant ses privilèges.



Février arrivé et aussi vite enfui
Sans oublier Saint-Valentin et ses promis.

Mars nous donne un avant-goût du soleil
Et annonce le réveil des abeilles.

Avril nous dit de nous méfier de la pluie
Et les marmottes sont encore endormies.

Mai nous enchante de son muguet parfumé,
Les couleurs envahissent l'atmosphère amusée.

Juin et les prémices de l'été
Ses promesses de soirées prolongées.

Juillet illuminé de son soleil radieux
Nous amène à contempler les cieux.

Août et ses récoltes de blé mûr
Nous donnera du pain c'est sûr.

Septembre et sa récolte de raisin
On s'attend à avoir du bon vin.

Octobre voit arriver les premiers frimas
Il faudra penser à ressortir les bas.

Novembre et ses journées sombres
Nous oblige à vivre dans l'ombre.

Décembre annonce le retour de la lumière
Mais attention, car elle est éphémère.

Et voilà une année écoulée ...

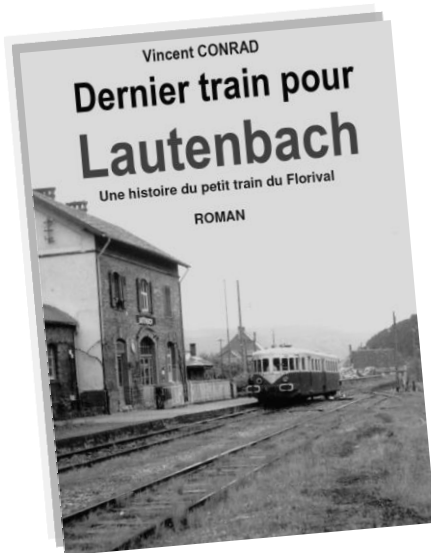


Bernadette B

DIS, C'ETAIT COMMENT AVANT ?

COULONGES – Ecole – Rue de la Sabotterie





Dernier train pour Lautenbach - Episode 20

- J'ai peur, je crains que dans quelques jours, quelques semaines tu m'aies oublié. Peur que dès la rentrée, en retrouvant tes amis au collège, tu me laisses au rang des souvenirs de vacances. Ne sommes-nous pas trop jeunes pour être amoureux ? Que peut valoir une promesse d'amour à notre âge quand on sait que même les adultes ne tiennent parfois pas les leurs !

- Nos promesses ne sont pas celles des adultes et c'est pour ça que j'y crois. Et puis avant de te rencontrer, je ne savais pas ce que c'était qu'être amoureuse. Quand je pense à toi, tout mon corps tressaille et je ressens des choses que je n'avais jamais ressenties auparavant. Je n'arrive pas à ne pas penser à toi.

- Es-tu sûre que ce sentiment perdurera quand je serai parti ?

- Oui, on s'écrit, tu reviendras chez tes grands parents, on se reverra et dès qu'on en aura le droit, on se mariera !

- J'aimerais tant que tu dises vrai !

Ils échangèrent de nouveau un long baiser puis Annick demanda :

- Tu as un couteau sur toi ?

- Oui, répondit Pierre en sortant de sa poche un couteau suisse dont il ne se séparait jamais pendant les vacances.

- Nous allons faire la promesse de ne jamais nous quitter et ce mélèze sera le témoin de notre serment.

Il se mit à genoux face au tronc de l'arbre qu'il commença à graver avec beaucoup d'application alors qu'elle s'appuyait contre son épaule. Une demi-heure plus tard, le tronc était orné d'un joli cœur dans lequel on pouvait lire « *Pierre et Annick pour la Vie 8 août 1974* ». Ils s'embrassèrent longuement puis prirent le chemin du retour.

Le soir au cours du dîner, Henri s'adressa à Pierre :

- Dis donc, on ne te voit presque plus ! Où traînes-tu donc toute la journée ?

- Je me suis fait des amis dans le quartier et on se promène ensemble !

- Des amis ? Qui donc !

Pierre nomma ses amis en omettant de citer Annick.

- Je suis rassuré, répondit Henri. Je les connais tous bien et surtout leurs parents. Ils ont été avec moi dans tous les combats pour la sauvegarde de notre train. On se sera bien battus !

- Tu verras, Papapa, la relève est assurée, dit mystérieusement Pierre.

Devant le regard interrogateur de son grand-père, il se contenta de répondre par un sourire énigmatique. Il se dit qu'il serait très fier quand il aura conduit l'autorail à Lautenbach et que l'action de Floritrain sera dévoilée au grand jour. Alors que Mamama Emilie apportait une très appétissante tarte à la rhubarbe, il demanda à Henri :

- Dis Papapa, combien ça coûte une locomotive ?

- Tu veux dire une locomotive pour ton train électrique ?

- Non ! Une vraie, une locomotive à vapeur !

- Mais je n'en ai pas la moindre idée Pierrala ! Comment veux-tu que je sache ça ? En tout cas ça doit être très cher ! Pourquoi ? Tu veux en acheter une ?

- Euh, non, non, c'était simplement par curiosité, répondit Pierre en trouvant sa question tout d'un coup très bête.

En reprenant de la tarte, Mamama Emilie dit :

- Mais l'ami Jean-Pierre doit savoir ça ! Ce n'est pas lui qui vient d'en acheter une avec son association ?

- Mais oui ! Bien sûr, je n'y avais pas pensé !

Devant le regard interrogateur de Pierre, Henri apporta quelques explications.

- La ligne du Florival n'est pas la seule à être menacée. Il y a une autre ligne entre Cernay et Sentheim, dans la vallée de Masevaux. Depuis l'an dernier, le tronçon de la vallée entre Sentheim et Sewen a été déposé. Si tu avais vu à l'époque ! La voie ferrée passait en plein cœur du village, sur la route. Mon ami Jean-Pierre a créé une association pour la sauvegarde du reste de la ligne, de Cernay à Sentheim. Ils ont lancé une souscription pour récolter de l'argent en vue de racheter la voie ferrée à la SNCF. Maintenant la voie leur appartient et ils sont en train de réunir des fonds pour acheter du matériel ferroviaire en vue de mettre en place un train touristique.

- C'est une super idée ! s'exclama Pierre qui imaginait déjà une belle et rutilante locomotive à vapeur entrer en gare de Lautenbach.

Devant l'enthousiasme de Pierre, Henri prit son carnet d'adresses et le téléphone. Quelques minutes après rendez-vous était pris chez Jean-Pierre pour lundi après-midi à la gare de Burnhaupt.

- Je pourrai amener un copain ? demanda Pierre en se disant que ça intéresserait Norbert.

- C'est d'accord Pierrala ! répondit Henri.

Le lendemain, dès la fin du déjeuner, Pierre rejoignit ses amis au Heissenstein. Le groupe s'était réuni au niveau de l'embranchement de la voie vers la Nosoco. Philippe s'adressa à Pierre :

- Dis, concernant ton idée fabuleuse, quand il faudra changer l'autorail de voie, tu as pensé aux aiguillages qui sont verrouillés par des cadenas ?

- Bien sûr ! Répondit-il, mon grand-père a le double des clés !

- Alors ce point est réglé ! dit joyeusement Norbert.

Les garçons soupesèrent les traverses qui barraient l'accès à la voie vers le haut de la vallée.

- Il faudra prévoir deux costauds pour bouger ça ! dit Julien.

Le groupe entama ensuite sa promenade ou plutôt son inspection détaillée de la voie qui conduisait à Lautenbach. Après trois ans d'absence de circulation, elle était envahie d'herbes folles à certains endroits mais la situation ne semblait pas catastrophique. Pierre donna les détails de son plan :

- C'est moi qui prendrai les commandes de l'autorail et je sais bien que vous voudrez tous y monter, mais il faudra des personnes pour surveiller les passages à niveau !

- Mais en pleine nuit, il n'y aura personne sur les routes ! dit Amandine.

- On ne sait jamais, je ne voudrais pas provoquer un accident, répondit-il.

- Oui, comme l'autre imbécile qui a tué la fille du député rue du général le Bouc ! dit Ludovic.

- Ne parle pas de choses qui n'ont rien à voir, dit brusquement Pierre avec un ton plus sec qu'il ne l'aurait souhaité.

- De toute façon, on ira lentement. Il y aura quelqu'un à chaque passage, et on le récupèrera en cours de route, ajouta-t-il.

- Mais ça veut dire qu'il faudra s'arrêter puis repousser les gaz à fond à chaque fois pour redémarrer, ça risque de ne pas être discret ! dit Norbert.

Philippe qui était resté jusqu'à présent un peu à l'écart du groupe depuis que son idée avait été rejetée, trouva l'occasion de se racheter.

- A l'heure où on fera rouler l'autorail, il n'y aura quasiment pas de circulation. Pour assurer la sécurité, il faut juste veiller à ce que les barrières des passages à niveau soient fermées ! Etant donné que je viendrai à vélo de Lautenbach, je pourrai les fermer au passage.

- Très bonne idée ! s'écrièrent Pierre et Norbert, merci Philippe !

- Il faut juste s'assurer qu'elles ne soient pas déposées et que le mécanisme de descente soit accessible ! ajouta Philippe qui avait pu constater que l'incident était clos et se sentait de nouveau bien intégré au groupe.

L'équipe passa devant la gare de Buhl, s'assurant en passant que les aiguillages de la voie principale n'étaient pas dirigés vers les voies de garage. Au passage à niveau de la sortie de Buhl, Julien dit :

- Si vous acceptez que j'en parle à mon frère, il pourra s'occuper de fermer les barrières à cet endroit. Les parents et le grand-père ne seront pas là et vous pouvez compter sur lui. D'ailleurs il faudra que je vous le présente, il a eu une idée très intéressante pour poursuivre l'exploitation de la voie !

Le groupe acquiesça. Puis aux embranchements de Schweighouse, ils vérifièrent que tout était en bon état.

Arrivé à Lautenbach, le groupe put constater que la voie semblait tout à fait praticable. Les aiguillages étaient positionnés de la même façon que le jour du départ du dernier train et l'autorail pourrait être conduit directement sur le quai numéro un devant l'entrée de la gare. Bref, tout se présentait au mieux.

Sur le chemin du retour, Annick souleva un autre problème.

- Je ne sais pas pour vous, mais en ce qui me concerne, je risque d'avoir du mal à quitter la maison de mes parents sans les réveiller, et en plus ma mère craint tellement les cambrioleurs, qu'elle verrouille toutes les issues.

- C'est un peu la même chose pour moi ! ajouta Ludovic. Si je me lève et que je sors, le chien va aboyer et réveiller toute la maison !

Amandine présenta les mêmes problèmes. Pierre n'avait pas pensé à ça étant donné qu'en ce qui le concernait, ses grands parents avaient le sommeil tellement profond qu'il pouvait faire jouer la fanfare municipale dans le salon sans risquer de les réveiller.

- Pourtant on n'a pas le choix ! dit-il, il faut faire ça de nuit !

Tous réfléchirent en silence pendant plusieurs minutes et c'est en arrivant à l'entrée de Buhl que Norbert eut une idée :

- J'ai trouvé ! Je suis sûr que mes parents seront d'accord ! Je vais organiser une grande fête dans mon jardin la veille au soir. On allumera un feu de camp, on pique-niquera et on dormira sous les tentes pour la nuit. Mes parents en ont une grande et peut-être que vous pourrez également en ramener ! On leur fera croire qu'on joue aux trappeurs du Canada !

- Super-idée ! ajouta Philippe. J'apporterai aussi la tente de mes parents. Ils me la prêteront certainement.

- Venez ! dit Norbert, on passe chez moi, je vais en parler tout de suite à mes parents. On fera des invitations écrites, ça aidera vos parents à vous laisser venir !

Leur accueil fut très sympathique et après un bon goûter servi à l'improviste par la maman de Norbert, ils se séparèrent après avoir fixé la prochaine réunion.

Avant de partir, Pierre s'adressa à Norbert :

- ça t'intéresse de savoir combien coûte une locomotive ?

Devant sa surprise il ajouta :

- Mon grand-père a un copain qui a fondé une association pour la création d'un train touristique dans la vallée de la Doller. On va lui rendre visite lundi après-midi. Ça te dit de venir avec moi ?

- Oh oui ! C'est une idée géniale ! Merci !

Annick et Pierre finirent leur journée dans leur jardin secret.

Le lundi arriva et Pierre prit son carnet pour noter toutes les questions qu'il pourrait poser à Jean-Pierre, notamment à propos du prix d'achat du matériel ferroviaire mais aussi de la voie ferrée, car il avait une idée derrière la tête.

La 2CV ronronnait déjà dans la cour quand Norbert arriva. Tout le monde monta en voiture et Papapa Henri prit la route pour Burnhaupt.

- Regardez les garçons, l'autorail de 14 h 02 va passer ! dit Henri en ralentissant à la sortie de Cernay alors que les barrières du passage à niveau se fermaient.

L'autorail passa lentement en direction de Mulhouse. Il semblait presque vide.

A suivre...

A MÉDITER



LE POT DE CONFITURE



Une éducation qui se pratique de plus en plus de nos jours... Mais la chute de l'histoire me plaît énormément !

Une petite vieille est à la caisse d'une grande surface, où la caissière est occupée à pointer ses achats.

Derrière elle, un "sale gamin", de 9 ou 10 ans, pousse le caddie de sa mère dans les pieds de la vieille...

Une fois, deux fois, trois fois...

La bonne vieille se retourne et demande au gamin d'arrêter.

Le gosse continue volontairement, une fois, deux fois, trois fois...

La vieille s'en prend alors à la mère :

« Vous ne pourriez pas demander à votre fils d'arrêter, Madame s'il vous plaît, votre gosse me fait très mal ! »

« NON ! dit la mère, ma méthode d'éducation consiste à le laisser faire tout ce qu'il veut, sans interdit, pour qu'il prenne conscience tout seul du tort qu'il fait aux autres. C'est plus efficace. »

Derrière la mère et son fils, un jeune homme de 19 ans attend son tour avec quelques courses...

Il a un pot de confiture de groseilles rouges à la main.

Il dévisse calmement le pot de confiture et le déverse sur la tête de la mère du sale gosse.

La mère se retourne, furieuse !

L'Ado la regarde en riant :

« Voilà, dit-il, Moi, j'ai été élevé comme votre fils, je me comporte comme je veux !!! »

La vieille, à l'avant, se retourne et dit à la caissière :

« LE POT DE CONFITURE... C'EST POUR MOI !!! »



LES BONS MATÉRIAUX DE CUISSON

Pour nous faciliter la vie, les fabricants proposent des ustensiles de cuisson pratiques, qui passent du frigo au four, efficaces, qui conduisent bien la chaleur, ou encore malins, qui cuisent sans attacher. Oui, mais la santé dans tout ça ? Certains matériaux peuvent contenir des composés classés « cancérigènes » ou « perturbateurs endocriniens ». Pour éviter de contaminer les aliments, mieux vaut donc proscrire certains matériaux et privilégier les plus sains, comme l'inox et le verre.

L'aluminium, à éviter.

Léger, recyclable et bon conducteur de chaleur, l'aluminium semble à première vue intéressant en cuisine. Oui, mais il s'agit d'un métal lourd, toxique pour l'organisme, notamment pour le système nerveux, le tissu osseux et les intestins. Il est soupçonné de favoriser les maladies neuro-dégénératives comme Alzheimer. La chaleur et l'acidité (vin blanc, citron, tomate...) contribuent à la migration de ce métal dans les aliments. Il est donc préférable de bannir les poêles, barquettes et papier en aluminium.

A savoir : Comme c'est un bon conducteur, certaines poêles et casseroles contiennent une couche d'aluminium. Pas de problème s'il y a un revêtement par-dessus (de préférence en inox) et que celui-ci n'est pas abîmé.

L'inox, comme les pros.

Sain, robuste, durable, facile à entretenir, antirouille, ce n'est pas pour rien que l'acier inoxydable est le matériau préféré des cuisiniers professionnels. Le meilleur est l'inox 18/10 avec 18 % de chrome et 10% de nickel. Les personnes allergiques au nickel prendront du 18/0. Ça vaut le coup d'investir dans une batterie en inox car, outre l'intérêt pour la santé, elle durera plus longtemps.

A savoir : Le seul défaut des casseroles en inox, c'est qu'elles accrochent. Pour pallier ce défaut, il faut prendre des modèles à triple fond (avec du cuivre ou de l'aluminium entre deux couches d'acier) pour une bonne répartition de la chaleur. Il est aussi recommandé de mettre un petit peu d'huile et d'attendre que le fond soit bien chaud avant d'y ajouter les ingrédients.

Le plastique, pas fantastique.

Si certains contenants en plastique disent passer au micro-ondes, ou certains films plastiques supporter la cuisson, il faut éviter de les chauffer, car cela favorise la migration des matériaux du plastique dans les aliments. On connaît mal leur composition, chaque fabricant a sa recette. Même ceux qui s'affichent « sans bisphénols A » un perturbateur endocrinien, peuvent contenir d'autres bisphénols tout aussi problématiques.

Le bon réflexe : bannissez les cuit-vapeur et les bouilloires en plastique et ne cuisez rien dans du plastique. Transvasez même dans un récipient en verre le contenu des sachets censés passer au micro-ondes ou à la casserole. Mieux vaut être prudent, ça ne prend qu'une minute de changer de contenant !

La fonte, du solide.

La fonte naturelle, alliage de fer et de carbone, permet de cuisiner sainement. Robuste et inrayable, une pellicule se forme à sa surface au fil des utilisations et améliore la cuisson (c'est le culottage). La fonte émaillée, recouverte d'une couche d'émail qui évite le culottage, doit être sans plomb ni cadmium. La fonte diffuse bien la chaleur et est parfaite pour les plats mijotés.

A savoir : Les cocottes en fonte sont chères et lourdes donc difficiles à manier. Mais c'est un bon investissement, car elles sont increvables, ou presque.

Le pyrex, super sain.

Le verre est, avec l'inox l'un des matériaux les plus neutres, sans risque d'interactions avec les aliments. Le verre Pyrex, à base de borosilicate, a la particularité de résister aux hautes températures. On peut l'utiliser pour réchauffer les aliments au micro-ondes ou cuire un gâteau ou un plat mijoté au four traditionnel. Il est facile d'entretien, assez costaud, mais attention à ne pas le faire tomber, il casse !

Le conseil : Il conduit moins bien la chaleur qu'un moule en métal. Il faut en tenir compte quand on cuit un gâteau au four en ajoutant quelques minutes de cuisson.

Le téflon, avec précaution.

Les poêles antiadhésives ont un revêtement en PTFE (téflon) qui peut générer des composés toxiques à partir de 230°C. Si le PFOA (acide perfluorooctanoïque), considéré comme cancérigène et perturbateur endocrinien, est désormais interdit, les industriels utilisent d'autres perfluorés moins étudiés aujourd'hui mais sûrement tout aussi nocifs.

Le conseil : Attention à ne pas trop chauffer une poêle antiadhésive et à ne pas l'abîmer avec des ustensiles métalliques ou une éponge abrasive. Une fois rayée, jetez-la et remplacez-la par... une poêle en inox.

La céramique, sous condition.

La céramique (à base de silice) est présentée comme une alternative saine au téflon. Elle ne contient pas de PTFE et supporte mieux les fortes températures. Mais, à l'usage, ses propriétés antiadhésives finissent par s'estomper. On ne connaît pas le mode de fabrication, il peut y avoir des colles et des résines qui renferment des composés toxiques. On vous recommande de privilégier les poêles en céramique fabriquées en France (avec la norme NF) plutôt qu'en Chine.

Le conseil : Evitez de chauffer à vide une poêle en céramique et la rayer. Echangez-la dès qu'elle montre des signes d'usure.



5 FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR

LE PETIT POIS

C'est un bon réveil pour les intestins :

Les petits pois sont des légumes riches en fibres. Ces dernières ont un effet favorable au transit intestinal régulier. Elles servent aussi au microbiote intestinal, l'ensemble de bactéries présents dans vos intestins. Ces milliers de milliards de bactéries sont impliquées dans différents processus corporels et s'avèrent indispensable à la santé.

Le petit pois est aussi :

- Source de vitamine B9 ou acide folique (renouvellement cellulaire, très intéressant pour les femmes enceintes pour le développement du fœtus, et chez les enfants en croissance, ainsi que pour les personnes convalescentes).
- Source de vitamine B1 (fonction cardiaque, énergie, système nerveux).
- Source de phosphore (énergie, santé des os et des dents, membranes cellulaires).

Il contient aussi :

- De la vitamine C (vitamine multifonctionnelle : système nerveux, peau, métabolisme énergétique, immunité...)
- Du potassium (système nerveux, pression sanguine, fonction musculaire)
- Du manganèse (métabolisme énergétique, santé des os, antioxydant)
- Du fer (fonctions cognitives, transport d'oxygène, métabolisme énergétique, système immunitaire)
- Des antioxydants (lutéine et zéaxanthine)
- Des protéines (plus que la plupart des autres légumes).

Pour bien le choisir ?

Frais : la gousse doit être brillante, bien verte, gonflée et ferme, sans taches jaunes. Le grain est croquant et légèrement sucré.

Surgelés ou en conserve : fiez-vous à la date limite de consommation sur l'emballage.

Comment le conserver ?

Au réfrigérateur : 2 à 3 jours dans le bac à légumes.

Au congélateur: plusieurs mois et blanchis, si vous les avez achetés frais

Le petit pois se prépare :

Le petit pois s'écosse. Un jeu d'enfant, mais qui prend du temps ! Voilà pourquoi on le déguste généralement surgelé ou en conserve.

Les repères de cuisson :

1 minute : pour le blanchir, s'il est frais, 10 minutes à l'autocuiseur, 5 minutes au micro-ondes, s'il est surgelé, 15 minutes à l'eau bouillante, à la poêle ou au wok, 0 minute en conserve, prêt à consommer (en le réchauffant doucement tout de même).

L'astuce pour bien garder la couleur verte du petit pois : plongez-les dans un bol d'eau glacée juste après cuisson pour fixer la chlorophylle.

Des restes de petits pois ?

- Intégrez-les dans une quiche.
- Faites-en une purée en les mélangeant à une purée de pomme de terre.
- Mixez-les avec un peu de citron et servez-les en tapenade de petit pois sur une tartine avec quelques crudités ou une rondelle d'œuf.

Lors des grandes récoltes, blanchissez les petits pois et mettez-les au congélateur. Vous aurez toujours des légumes bien colorés à portée de main. Sans en gaspiller car vous décongelez uniquement la portion souhaitée.



COIN RECETTES



CRUMBLE de POMMES DE TERRE | CABILLAUD et MIMOLETTE

Ingrédients pour 4 personnes : 850 g de pommes de terre à chair ferme, 10 cl de lait, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 2 gousses d'ail, 4 pavés de cabillaud (ou colin), 20 cl de crème liquide entière, beurre doux, gros sel. Pour le crumble : 80 g de farine, 6 cuil. à soupe d'huile d'olive, 80 g de poudre d'amande (ou noisettes), 100 g de mimolette.

Epluchez les pommes de terre et taillez-les en demi-rondelles de 5 mm d'épaisseur. Dans une casserole, versez le lait. Ajoutez les pommes de terre, du gros sel, le thym, le laurier et les gousses d'ail. Faites cuire 15 min. Plongez le cabillaud coupé en gros cubes et faites cuire 5 min. Préchauffez le four à 200°C (th 6-7) en mode gril. A l'aide d'une écumoire, déposez les pommes de terre et le poisson dans un plat à gratin préalablement beurré. Versez la crème liquide dessus. Pour le crumble, mélangez la farine, l'huile d'olive, la poudre d'amande et la mimolette coupée en copeaux. Répartissez ce mélange sur le poisson et les pommes de terre, puis faites gratiner de 5 à 10 min. Servez immédiatement.

COCOTTE DE LAPIN FAÇON BOULANGÈRE

Ingrédients pour 4 personnes : 1 lapin coupé en morceaux, 750 g de pommes de terre à peau rouge, 250 g de champignons de Paris, 2 gros oignons, 4 gousses d'ail, quelques brins de thym frais, 50 g de beurre, 75 cl de cidre, 2 cuil. à soupe de farine, 2 cuil. à soupe d'huile, sel et poivre.

Préchauffez le four à 150°C. Epluchez et émincez les oignons et les gousses d'ail. Lavez et émincez les champignons. Faites chauffer l'huile dans une grande cocotte allant au four et faites dorer les morceaux de lapin pendant 5 minutes de chaque côté. Réservez. Dans la même cocotte, mettez à la place les légumes émincés puis faire dorer pendant 5 minutes. Ajoutez la farine et laissez cuire encore quelques minutes avant de verser le cidre en veillant à bien gratter le fond de la cocotte. Salez, poivrez puis remettez les morceaux de lapin, et enfin ajoutez le thym. Lavez et coupez les pommes de terre en fines rondelles, puis disposez-les en rosace au-dessus de la viande. Badigeonnez de beurre fondu, et saupoudrez de nouveau de quelques feuilles de thym. Salez et poivrez. Enfourez pour 1 heure. Augmentez ensuite la température du four à 200°C et poursuivez la cuisson pendant 20 à 30 minutes. Les pommes de terre doivent être dorées.

PASTEIS DE NATA

Ingrédients pour 4 personnes : 1 citron bio, 1 œuf + 2 jaunes, 350 g de pâte feuilletée, 35 cl de lait, 90 g de sucre complet, 60 g de maïzena, 1 gousse de vanille.

Préchauffez le four à 200°C. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Fouettez vivement l'œuf et les jaunes avec le sucre puis incorporez le zeste de citron et la maïzena. Incorporez le lait filtré, mélangez puis reversez l'appareil dans la casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Couvrez et laissez refroidir totalement. Abaissez la pâte feuilletée et détaillez-la à l'aide d'un emporte-pièce. Posez-les dans les empreintes beurrées d'un moule à tartelettes ou à muffins. Répartissez la crème sur les fonds de tartelette et enfourez pour 20 à 25 minutes. Laissez refroidir.

QUI ETAIENT-ILS ?

Cette photo doit dater d'une fête de la Jacquerie en 2005. Depuis beaucoup de nos têtes blanches nous ont quittés. Les avez-vous reconnus ?





HISTOIRES DROLES



Un émir souffrant d'une grave maladie cardiaque est venu se faire opérer à Paris par un spécialiste.

L'opération est réussie et avant de repartir dans son pays, l'émir dit au chirurgien :

- Docteur, si je suis en vie, c'est grâce à vous. J'aimerais vous faire un cadeau pour vous remercier.

- Mais je n'ai fait que mon travail...

- J'insiste, docteur. Qu'est-ce qui vous ferait plaisir ?

- Puisque vous y tenez vraiment, sachez que j'adore jouer au golf. Si vous m'offrez quelques clubs, je serais ravi.

Un mois plus tard, le chirurgien reçoit un télégramme de l'émir :

Suis heureux de vous offrir douze clubs de golf. Stop. Désolé, mais deux d'entre eux n'ont pas de piscine....

Un couple d'amoureux illégitimes dîne aux chandelles dans l'appartement de la dame.

L'homme demande :

- Ton mari ne risque pas de rentrer ? ça m'embête tu sais, surtout que c'est mon meilleur ami quand même...

- Oh, ne t'inquiète pas, on en a encore pour une bonne heure.

A ce moment-là, le téléphone sonne, la femme décroche et on l'entend dire :

« Oui mon chéri... non... ah... d'accord... bien sûr, à tout à l'heure. »

Elle revient à table et son amant demande :

- C'était lui ?

- Oui. Ne t'inquiète pas, on en a encore pour une bonne heure, il fait une partie de billard avec toi....

C'est l'histoire d'un vieux couple, marié depuis 45 ans. Ils vivent paisiblement dans un coin paumé du centre de la France.

L'homme appelle son fils qui vit à Marseille et lui dit :

- Je suis désolé de te gâcher ta journée, mais je dois te dire que ta mère et moi, on a décidé de divorcer, 45 années comme ça c'est assez !

- Mais qu'est-ce que tu racontes papa !

- Nous ne pouvons plus rester ensemble plus longtemps, nous ne nous supportons plus et je ne veux pas en discuter davantage, je suis à bout, alors appelle ta sœur qui vit à Paris et annonce-lui la nouvelle !

Et le vieil homme raccroche.

Le fils reste abasourdi et appelle sa sœur qui explose au téléphone :

- Ce n'est pas possible qu'ils divorcent comme ça, je vais m'occuper de ça !

Elle appelle son père immédiatement, en hurlant dans le téléphone :

- Tu ne vas pas divorcer comme ça, attends jusqu'à ce que j'arrive. Je vais appeler mon frère et nous serons chez toi dès demain matin ! Jusque-là, ne fais rien, ne bouge pas, TU M'AS COMPRIS ? Et elle raccroche.

Le vieil homme raccroche lui aussi et se tourne en souriant vers sa femme :

- Et voilà, ça a marché ma chérie, nous aurons les enfants avec nous pour le jour de l'an et en plus ce sont eux qui payent leur voyage.

JEUX

ELLE EFFACE LES CON- DAMNATIONS	À MOI	IL ARPENTE LES TERRAINS	GRAND PORT DU FINISTERE	NE FAIT PAS MENTION	PRONOM INTERROGATIF	FACTEUR RHÉSUS
PREND (S')	CAPITALE DE LA SICILE	RACING-CLUB	BRUIT QUI COURT	DO, AVANT		
			BEAUX PERSANS			
MARQUE UNE VOLONTÉ D'ENFANT	ASTRE À CHEVELURE				EXPRESSION DE SURPRISE	
JUPE PLISSÉE	C'EST PLUS QU'ASSEZ	ENFILAS		COMPLÈMENT DU MOI	SONT AUDACIEUX	
		IL FAUT LUI TROUVER CHAUSSURE		LIQUIDE VITAL		ABÎMÉE PAR LE TEMPS
ANIMAUX RAMPANTS					DRUCKER AU CINEMA	IL EST BIEN SERVI AU TENNIS
ÉTRIQUEE						
				CHOSSES IM- PRÉVISIBLES		
EFFRONTÉRIE						
INSTRUMENT DE GOLFEUR						
	CUBES À JETER POUR JOUER			CHOU- CHOUTÉE		

Commode, mais pas tiroir.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ALAMBIC
ALERTER
ALSACIEN
ARÈNE
ARMISTICE
ASTICOT
ATLAS
BAHUT
BRUSQUE
CARPE
COOL
DEVERS
ESTURGEON
FAÏENCERIE
FENDRE

FÉTU
FREESIA
HURLER
LIMITATIF
LITIÈRE
POLLEN
POPOTE
SATRAPE
SPRINGBOK
SUROÏT
TABLEAUTIN
TAPISSERIE
TERME
TITULAIRE
TRACTEUR

N	E	L	L	O	P	E	P	R	A	C
F	I	K	O	B	G	N	I	R	P	S
P	I	T	A	C	I	B	M	A	L	A
T	I	T	U	L	A	I	R	E	R	L
N	A	A	A	A	S	T	I	C	O	T
P	O	P	O	T	E	A	A	O	E	A
E	R	E	I	T	I	L	C	T	M	T
R	I	C	G	S	E	M	B	I	R	R
D	E	V	E	R	S	R	I	A	E	E
N	F	E	T	U	U	E	C	L	T	N
E	R	E	R	S	A	T	R	A	P	E
F	R	O	Q	Q	E	U	S	I	U	R
E	I	U	T	U	H	A	B	E	E	A
T	E	I	R	E	C	N	E	I	A	F

Sudoku

Niveau facile

3		1	2	5				6
			3			5	1	
7				8				
1		4				7	6	
		2	6				3	4
				9				5
		1	3		8			
6				2	4	1		9

2								7
4	7						5	3
			9	1	7			
		1		6		2		
			2	8	4			
		8	1	7	3	6		
			8	4	6			
9	3						6	4
8	6			9			7	1

			8		1	5		
			9	5	6			
3		6			1			
2	7				3		6	5
			8					3
4	9				2		1	7
9		1			7			
				2	9	3		
				5		2	7	

Niveau moyen

5		4						
						9		5
		2	6					
	8	7						6
			2	3				
				4				7
4					9			
					8	1		9
2		6						

	6			4	8			
				3				
4		1			2			
	4			2			6	
6	7						5	
				1	5			
			9					
		2	8					
							4	5

	6					3	2	
	4	2						
			5		3			9
5	7							
		3				9	8	
				9			1	
					7			2
			3	8	1			
6								5

Niveau difficile

			3	4				
7	3							
8								5
	6	8						1
			1	8				
							4	2
						9		
		4		5	2			
2	1	9				3		

6			3	7				
		4	2					
						9	5	
					6			
7	3							
					5	8	4	
				1				7
			6				1	2
9	5							

		4		3				
							6	
		5			1	7		
4		1						
			7	8				2
3			5					8
			8	2				
							1	
3								
9							5	

Les grilles qui vous sont proposées comprennent chacune 9 lignes, 9 colonnes, 9 régions de 9 cases délimitées par les traits gras. Vous devez les compléter en plaçant, dans chaque case vide, un chiffre compris entre 1 et 9, qui doit répondre à cette unique condition : Il ne peut apparaître qu'une seule fois par ligne par colonne et par région. Le jeu est donc fini lorsque chaque ligne colonne ou région contient tous les chiffres de 1 à 9 une seule et unique fois.

Solutions dans le prochain numéro. Bon courage !

SOLUTION DES JEUX

(du numéro précédent)

Chiffres escamotés :

2-3-6-1-4-5

1-4-5-6-2-3

2-3-6-1-4-5

6-3-4-1-5-2

4-1-2-5-6-3

5-6-1-3-2-4



Mots Fléchés :

Horizontalement

Consentie

Teeschirt

Mec – Parer

Arbalète

Duo – Lests

Soir

Scène – Est

Escroc

Or – Espace

Cas – Iris

Pli – Butés

Elu - Mêle

Verticalement

Coteau - Cercle

Nécrosés - Ail

Use - Onces

Espaliers

Inhaler - Opium

Tirés - Ecarte

Tirettes - Ciel

Êtres - Tresse



Sudoku

SOLUTIONS DU N° PRECEDENT

Niveau facile

2	7	8	5	9	4	6	3	1
6	3	1	8	7	2	4	5	9
9	4	5	1	3	6	2	8	7
3	6	7	2	5	8	9	1	4
4	8	9	3	1	7	5	6	2
1	5	2	6	4	9	3	7	8
7	1	6	9	2	3	8	4	5
8	2	4	7	6	5	1	9	3
5	9	3	4	8	1	7	2	6

2	7	8	6	9	3	5	4	1
6	4	9	8	5	1	7	2	3
3	5	1	7	2	4	9	8	6
7	3	2	5	4	9	1	6	8
8	6	5	2	1	7	4	3	9
1	9	4	3	6	8	2	7	5
4	1	6	9	3	2	8	5	7
9	8	3	4	7	5	6	1	2
5	2	7	1	8	6	3	9	4

6	2	9	8	7	4	3	5	1
1	5	8	3	2	6	7	4	9
7	4	3	9	5	1	6	8	2
5	8	7	6	1	2	4	9	3
9	1	4	5	3	7	8	2	6
3	6	2	4	8	9	1	7	5
2	7	5	1	4	3	9	6	8
8	3	6	7	9	5	2	1	4
4	9	1	2	6	8	5	3	7

Niveau moyen

9	7	2	6	3	8	1	5	4
8	5	1	9	4	7	2	3	6
4	3	6	5	1	2	9	8	7
6	9	7	8	2	1	3	4	5
2	1	3	4	7	5	6	9	8
5	8	4	3	9	6	7	1	2
3	2	8	1	6	4	5	7	9
1	6	5	7	8	9	4	2	3
7	4	9	2	5	3	8	6	1

6	4	3	1	7	9	8	2	5
9	8	7	6	2	5	1	3	4
2	1	5	4	3	8	7	9	6
4	9	6	5	8	7	3	1	2
1	5	8	3	6	2	4	7	9
7	3	2	9	1	4	6	5	8
5	2	1	7	4	6	9	8	3
8	7	4	2	9	3	5	6	1
3	6	9	8	5	1	2	4	7

8	5	7	3	9	6	1	2	4
9	3	4	2	8	1	7	6	5
1	6	2	7	5	4	8	9	3
7	8	9	4	2	3	5	1	6
4	2	6	5	1	9	3	8	7
5	1	3	6	7	8	9	4	2
3	9	5	8	4	2	6	7	1
2	7	1	9	6	5	4	3	8
6	4	8	1	3	7	2	5	9

Niveau difficile

1	2	9	7	6	4	3	5	8
4	3	5	1	9	8	7	2	6
7	6	8	5	2	3	1	4	9
8	1	3	9	5	7	2	6	4
6	5	7	3	4	2	9	8	1
2	9	4	8	1	6	5	7	3
5	4	6	2	3	9	8	1	7
9	7	1	4	8	5	6	3	2
3	8	2	6	7	1	4	9	5

7	8	9	2	5	3	4	1	6
1	4	5	6	9	8	3	7	2
2	6	3	4	1	7	5	9	8
5	9	4	1	7	6	2	8	3
8	1	6	3	4	2	7	5	9
3	2	7	5	8	9	6	4	1
9	3	8	7	2	4	1	6	5
4	5	2	8	6	1	9	3	7
6	7	1	9	3	5	8	2	4

9	7	3	4	8	1	2	6	5
2	5	1	9	6	3	4	8	7
8	4	6	7	2	5	3	9	1
5	8	7	3	4	6	1	2	9
4	3	9	8	1	2	7	5	6
1	6	2	5	9	7	8	3	4
6	1	4	2	5	8	9	7	3
7	2	5	1	3	9	6	4	8
3	9	8	6	7	4	5	1	2

Petites annonces

A VENDRE

La commune de Coulonges-Cohan vend un terrain
d'une superficie totale de 9 ares 83 situé à Cohan

15.000 euros

Pour toutes demandes de renseignements, contacter la mairie.

Tel : 0323694332

Mail : mairie.coulonges-cohan@orange.fr

Lave-vaisselle Bosch 2018 12 couverts

livraison possible sur Coulonges-Cohan et environs

250 euros à débattre – 06 88 70 95 61 – cathyvin@wanadoo.fr

**Vous souhaitez passer une annonce gratuitement dans le prochain numéro du News
Coulongeois ? (Parution fin avril 2024) Vous pouvez soit :**

- Envoyer un courriel à l'adresse « cathyvin@wanadoo.fr » en précisant le contenu de votre annonce, sans oublier vos nom, prénom et coordonnées (téléphone et/ou courriel)
- Découper le bas de la page et le déposer dans la boîte à lettres de la mairie après avoir indiqué le contenu de votre annonce, sans oublier vos nom, prénom et coordonnées (téléphone et/ou courriel)

Descriptif de l'annonce :

NOM Prénom :

Téléphone :

Courriel :