



NONVILLE

Le Petit Journal

Edition 18 - Octobre 2024



INFORMATIONS PRATIQUES

MAIRIE

Accueil téléphonique aux horaires d'ouverture : 01 64 29 01 34
Accueil de 14h à 17h15,
et sur rendez-vous en dehors de ces horaires

Site web: www.nonville77.fr

ECOLE PRIMAIRE ETIENNE

MIERRE

06 74 95 42 13

BIBLIOTHEQUE

(Hors vacances scolaires)

Les premiers mercredis de chaque mois de 15h à 17h.

Le vendredi de 14h à 17h30

GARDERIE/CANTINE DE

VILLEMER

07 86 36 47 32

Sirp77250@orange.fr

SECRETARIAT SIRP

06 73 52 67 30

Sirp77250@orange.fr

Chères Nonvilloises, Chers Nonvillois,

Cet été, s'est écoulé selon les caprices du temps, et déjà, voici l'automne qui se profile.

Nous avons vibré cet été au rythme des Jeux olympiques et Para-olympiques mais les grandes vacances sont à présent terminées, et l'heure de la rentrée scolaire a déjà sonné.

Je tiens à souhaiter à tous nos petits écoliers et aux enseignantes une belle année scolaire 2024/2025.

Les travaux de voirie budgétés en début d'année, prévus sur la rue de la Vallée, la rue Saint-Mard, la rue de la Coultière et au niveau de la ferme de Cherelles jusqu'au lieu-dit les Tertres, vont débiter très prochainement et nous nous excusons d'ores et déjà de la gêne occasionnée.

Notre engagement est de maintenir et d'améliorer notre cadre de vie, pour le bien vivre dans notre village.

Je vous souhaite une très bonne lecture de ce numéro et une excellente saison automnale.

Jean-Claude BELLLOT,
Maire



ACTUALITES

Les Jeux Olympiques

Alice FINOT est une athlète de haut niveau spécialisée dans le 3 000 m steeple. Championne d'Europe en 2024 à Rome, elle a également battu le record d'Europe lors des Jeux Olympiques de Paris, avec un chrono de 8 min 58 s 67.

Suite à ce résultat elle continue le steeple, son nouvel objectif est les championnats du monde à Tokyo septembre 2025.



ETAT CIVIL

Décès :

- Mr Raymond POIRIER, le 29/07/2024
- Mme Micheline BATISSE, le 14/08/2024

Naissance :

- Marin Anthony PILLOT, le 10/09/2024



Les Jeux Paralympiques

Laurent Chardard, neveu des Chardard installés à Nonville depuis 1997, était sélectionné pour les jeux olympiques 2024 en para-natation.

C'est à la suite d'une attaque de requin en 2016, que Laurent a perdu sa jambe droite et son bras droit. Après une période de rééducation, Laurent a terminé ses études à l'école d'ingénieur de Brest.

Grand amateur de la mer et des vagues, en plus du bodyboard, il pratique la natation et le rugby sous l'eau à Bordeaux.

Sélectionné en équipe de France de para-natation, il participe aux championnats du monde à Londres en 2019 et décroche ses premières médailles, l'argent avec un record d'Europe au 50 m papillon et le bronze au 50 m nage libre.

Puis, ce sont les championnats d'Europe et du monde à Funchal en 2021 avec de nouvelles médailles. Sélectionné pour les JO de Tokyo dans 3 nages, il termine 4^{ème}, 6^{ème} et 7^{ème}.

Laurent reprend l'entraînement et aux championnats du monde à Manchester en 2023, il décroche la médaille d'or au 50 m papillon, la médaille de bronze au 50 m nage libre et une médaille d'argent au relais 4x100 m nage libre ; Par la même occasion, il décroche son ticket pour les JO de Paris 2024.

Début septembre, son sourire a illuminé le bassin de la Défense-Arena, il décroche deux médailles olympiques : Le bronze au 50 m papillon et le bronze au 100 m nage libre !



MIEUX CONNAITRE

Devenez Sapeur-Pompier Volontaire à Nemours

Vous avez envie d'être utile ? De donner du sens à votre vie pour protéger, secourir et sauver ? Alors n'hésitez plus, engagez-vous auprès des autres, pour les autres, autour de valeurs et d'un esprit fort.

Vous voulez relever le défi ?
Rendez-vous au centre de secours de Nemours
27 rue d'Égreville 77140 Nemours
Tel : 01 64 78 53 60



Toutes les informations détaillées ici

Les travaux concernant les paratonnerres

Afin d'assurer la protection des personnes et du patrimoine communal, rendue nécessaire par la vétusté des installations existantes, la mise en conformité des installations contre la foudre à la Mairie et à l'Église a été effectuée cet été.

Ces travaux d'un montant de 15 500€ HT ont été réalisés avec l'aide d'une subvention de 9 300€ accordée par l'État (Fonds de Dotation d'Équipement des Territoires Ruraux 2024).



Évènement CCAS

Le traditionnel repas de fin d'année des aînés de notre village aura lieu le dimanche 08 décembre prochain au Chalet du Moulin de Chailly en Bière.



RESTONS INFORMES

Manifestation à venir

- Le 31 octobre 2024 : La fête d'halloween
Par 365 jours parents
- Les 08, 09 novembre 2024 : la bourse aux jouets
Par Les attelages Handi Loisirs
- Le 11 novembre 2024 : Commémoration de l'armistice
- Le 23 novembre 2024 : Soirée Beaujolais
Par le Comité des fêtes
- Le 24 novembre 2024 : Le marché de l'Avent
Par Nonville, Son Passé au Futur
- Le 07 décembre 2024 : Kermesse de Noël
Par 365 jours parents
- Le 08 décembre 2024 : sortie annuelle des aînés au Chalet du Moulin
Par le CCAS
- Le 15 décembre 2024 : Vin chaud
Par le Comité des fêtes

Compostage

Dans le cadre de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, (AGEC) n° 2020-105 du 10 février 2020, un volet concerne le recyclage des déchets ménagers.

Les collectivités ont l'obligation de proposer des solutions aux habitants, Pour notre commune, c'est le SMETOM qui est concerné.

La procédure se déroulera pour toutes les communes du SMETOM de 2025 à 2029 (pas d'information pour l'instant sur l'ordre).

Sur la base du volontariat, un composteur gratuit de 300 l ou 400 l sera attribué par logement avec du terrain, après un atelier d'1 h 30, pour apprendre les bonnes pratiques du compostage.

Une solution sera aussi proposée à ceux qui n'ont pas d'extérieur, avec la même démarche, avec un lombricomposteur.

Les inscriptions se feront sur leur site, en fin d'année 2024, <https://www.smetomvalleeduloing.fr/>.

La blague

Pourquoi les livres ont-ils toujours chaud ?

Parce qu'ils ont une couverture !

Recette du Taboulé libanais de Dany S.

- 3 bouquets de persil plat
- 3 tomates de taille moyenne bien rouges
- 2 oignons de taille moyenne
- 1/2 bouquet de menthe (fraîche)
- 3/4 verre de bourghoul fin (blé concassé)
- 1/2 verre de jus de citron
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1 1/2 cuillère à café de sel
- 3/4 cuillère à café de poivre

Préparation :

1. Préparation des herbes :

- Effeuillez la menthe et le persil. Laver et laisser sécher.
- Hacher finement en enlevant les tiges et les feuilles jaunies.

2. Préparation des tomates :

- Laver les tomates, retirer les pédoncules.
- Couper en tranches fines dans le sens de la longueur, puis en petits cubes.

3. Préparation des oignons :

- Hacher les oignons.
- Mélanger avec les tomates et les herbes dans un saladier.

4. Préparation du bourghoul :

- Laver deux fois le bourghoul, égoutter.
- Ajouter au mélange dans le saladier.
- Ajouter le sel, le poivre, le jus de citron et l'huile d'olive. Bien mélanger.

5. Conseils pour le bourghoul :

- Pour qu'il reste « al dente », ajouter juste avant de servir.
- Sinon, tremper pendant 15 minutes dans de l'eau froide

