



# LE PETIT REMOTAIS

Publication:

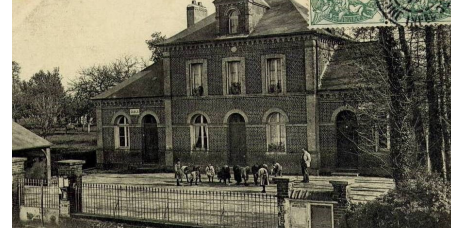
Nadège Courché

Comité de rédaction:

Commission communication du conseil municipal

Edition:

Mairie de la Remuée



Année 2020 N° 42

Décembre 2020

**LA REMUÉE**

**Edition Spéciale fin d'année 2020**

Chers Remotaises & Remotais,

L'automne, c'est la saison des couleurs chaudes où les arbres se parent de rouge, de jaune et de orange, et où le climat est encore très doux. "L'automne est le printemps de l'hiver", disait le peintre Henri de Toulouse-Lautrec. Outre sa douceur, le climat de l'automne a de plus la particularité d'être rarement décevant, comme l'indique ce dicton populaire : "Bel automne vient plus souvent que beau printemps."

Afin de vous apporter une petite note agréable en ces jours d'automne où les journées raccourcissent et les températures baissent, nous avons pensé l'équipe municipale et moi-même vous proposer une édition spéciale de fin d'année.

Je sais que les informations quotidiennes ne sont pas très réjouissantes et que les fêtes de fin d'année arrivent à grands pas. Le reconfinement n'est pas chose facile à vivre, mais c'est le moyen de faire que cette

pandémie soit affaiblie en attendant qu'un vaccin efficace et efficient soit proposé.

Vous connaissez tous les gestes barrières que vous avez désormais inscrits comme un rituel de vie, aussi je vous invite à rester vigilants durant les réveillons de Noël et Jour de l'an. Je sais au combien ces fêtes sont importantes, remplies de joie, rires, de retrouvailles & de gourmandises. Afin de pouvoir profiter des vôtres sereinement dans les jours, les semaines & les mois à venir, ayez conscience qu'il ne faut rien relâcher de l'implication dont vous faites preuve depuis le printemps. C'est ensemble que nous pourrons lutter contre ce virus, et je sais que chacun va rester attentif pour prendre soin de soi et de ses proches.

Portez-vous bien, protégez les plus sensibles et passez vos fêtes de fin d'année dans les meilleures conditions possibles.

Respectueusement, Joyeuses Fêtes à tous.

Nadège Courché

## Agenda de fin d'année

Nous aurions aimé faire plus pour cette fin d'année mais le contexte sanitaire nous impose de limiter nos actions. Ce n'est que partie remise... Alors pour ce mois de décembre retenir ces quelques dates:

**Première semaine de décembre:** distribution des calendriers 2021. Le thème retenu cette année est notre village au travers quelques cartes postales anciennes.

**Semaine du 7 au 11 décembre:** distribution à domicile des colis gourmands aux aînés de la commune par les membres du conseil municipal.

**Vendredi 11 décembre entre 16h45 et 19h,** distribution des livres pour le Noël des enfants de l'école. Parents, nous vous donnons rendez-vous avec vos enfants sous le préau de l'école.

**Dimanche 17 janvier à 11h,** vœux du maire si les conditions sanitaires le permettent.

## Commémoration du 11 Novembre

La cérémonie du 11 Novembre destinée à commémorer la signature de l'Armistice de 1918 s'est déroulée dans un format restreint, en respectant les mesures de distanciation; la cérémonie n'était pas ouverte au public cette année. Nous remercions Gérard Lambin pour son accompagnement à la trompette et Jack Oger pour ses talents de régisseur.



## Balayeuse nettoyeuse

La commune de La Remuée s'est dotée d'une automotrice de désherbage efficace et modulable grâce à l'agence de l'eau qui a subventionné ce matériel à hauteur de 50 % et le département à hauteur de 25 %.

Vous avez peut-être vu Yves, notre agent municipal, sillonner les rues de la commune avec ce drôle d'engin. Cette machine permet un désherbage alternatif et écologique. Ensemble, soyons éco-responsables! C'est un désherbage mécanique par brosseage qui est efficace et permet d'accéder aux zones les plus difficiles d'accès. La sécurité du conducteur était un critère important dans le choix du matériel pour la commune, c'est pourquoi l'automotrice est homologué en tant que matériel de chantier disposant d'un gyrophare et de plaques réfléchissantes, mais aussi par l'intermédiaire de son réservoir diffusant l'eau par gravité sur la brosse afin de réduire la propagation de poussière.

Cela nous permet de prendre soin de vos yeux avec des rues propres et désherbées mais aussi de lutter contre la pénibilité au travail.



## Nuisances sonores

Pour les nuisances sonores, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires concernant l'utilisation de matériel de bricolage et de jardinage. Il en est de même pour les appareils d'effarouchement acoustique pour la protection des cultures agricoles. L'arrêté municipal N)3/2015 précise que le dispositif doit être suspendu du coucher du soleil au lever du jour, le nombre de détonations par heure ne doit pas être supérieur à 6, une distance de 50 mètres des routes et chemins doit être respectée, et leur implantation ne peut se faire à moins de 200m d'une habitation. Le civisme, c'est l'affaire de tous! Nous comptons sur vous tous pour respecter votre voisinage.

## Bonshommes en pain d'épice

### Ingrédients:

70 g de beurre

170 g de miel

1 œuf

2 cuillères à café d'épices à pain d'épice

300g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

1 Préchauffer le four à 160°C. Dans une casserole, faites fondre doucement le beurre et le miel. Dès que le beurre est fondu, laissez refroidir.

2 Dans un saladier, mélangez l'œuf, les épices et le beurre au miel. Versez la farine et la levure petit à petit. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois, puis pétrissez à la main. Formez une boule. Laissez-la reposer 30 minutes à température ambiante.

3 Farinez le plan de travail et étalez la pâte à l'aide du rouleau. Découpez les bonshommes à l'aide de l'emporte-pièce et disposez-les sur la plaque garnie de papier sulfurisé.

4 Enfouez pour 8 à 10 minutes de cuisson. Les biscuits sont encore mous à la sortie du four, ils sont très fragiles. Attention, de ne pas trop les cuire, ils risqueraient d'être secs. Laissez les biscuits refroidir sur la grille.

Conseil: décorez les biscuits avec du sucre glace mélangé avec quelques gouttes d'eau, de la pâte d'amandes, des pépites de chocolat ou des billes de sucre.

