

le lien croignonnais

BULLETIN MUNICIPAL DE LA COMMUNE DE CROIGNON (33750)

Édito du Maire

À l'instant T où j'écris cet édit, notre pays vient de perdre deux illustres citoyens qui ont fait honneur à la France. Jean d'Ormesson et Johnny Hallyday. Leur talent était immense comme leurs œuvres qui resteront à jamais gravées dans notre patrimoine culturel.

Cela m'amène à avoir une pensée pour tous ceux qui nous ont quittés en 2017, à tous ceux qui souffrent de maladie, d'isolement, de discrimination, de violence, de précarité et d'injustice. J'ai également une pensée pour nos viticulteurs qui cette année ont été victimes d'un gel printanier les laissant sans récolte et donc sans revenus.

2017 fut une année d'élections majeures qui a vu émerger un nouveau groupe politique qui est En Marche ; laissons le temps au temps avant de juger si ce changement nous apportera, par des réformes profondes, une meilleure qualité de vie sociale, économique et environnementale dont notre pays a besoin.

Je suis un peu plus perplexe sur le sort réservé aux collectivités locales, au regard des décisions prises sans concertation cet été (annulation de crédits dédiés à la ruralité, baisse des contrats aidés, baisse des dépenses de fonctionnement des collectivités à hauteur de 13 milliards sur la mandature, suppression de la taxe d'habitation). Cela fait beaucoup de restrictions pour maintenir une cohérence des politiques publiques basées sur l'amélioration des services que nous devons à nos administrés.

À Croignon nous avons en 2017 réalisé sur nos deniers propres, donc sans emprunt et sans augmentation de la fiscalité des travaux à hauteur de 260 000 euros, soit environ 169 000 euros subventions déduites (église, enfouissement des réseaux, salle des fêtes, réfection du chemin de Sautejeau et enherbement des allées du cimetière).

C'est la preuve d'une gestion rigoureuse à laquelle je veille tout particulièrement.

2 LA COMMUNE

7 ENFANCE ET JEUNESSE

4 CADRE DE VIE

8 RECETTE DU CHEF

6 VIE ASSOCIATIVE



J'ajoute que nous participons financièrement à l'amélioration de notre groupe scolaire à Camarsac (200 000 euros lissés sur 10 ans), cette année une septième classe a été construite. La révision du PLU se poursuit ; une réunion publique s'est tenue en octobre, une autre est prévue au printemps prochain. L'approbation de ce document d'urbanisme sera terminée fin 2018.

Conformément à ses engagements, notre CDC (la Communauté de Communes des Coteaux Bordelais) tient le cap : construction et amélioration de 4 crèches, arrivée du très haut débit, restructuration et amélioration des réseaux routiers et soutien sans faille à l'action sociale dont j'ai la responsabilité. Tout ceci sans augmentation des taux d'imposition, ce qui est là aussi la preuve d'une bonne gestion des deniers publics.

Au chapitre des travaux 2018, nous envisageons la réfection et la création d'un chemin piétonnier chemin de Moulinot, ainsi que l'enfouissement des réseaux. Cet investissement sera pris en charge par la communauté de communes au même titre que le chemin de Guiton et Lartigue. L'enherbement des allées du cimetière a été réalisé tout dernièrement ; une deuxième intervention est prévue au printemps 2018.

Je félicite les acteurs de la vie municipale, élus, agents et associations, pour leur investissement à faire de Croignon une commune où il fait bon vivre, c'est notre moteur.

La fin de l'année est proche et à ce titre, permettez-moi de vous souhaiter à toutes et à tous de très bonnes fêtes, qu'elles vous apportent joie, santé, bonheur et prospérité.

Frédéric COUSSO
MAIRE DE CROIGNON

Vice Président de l'action sociale du territoire des Coteaux Bordelais.



LA COMMUNE

Agenda

- ➔ **Vœux du Maire** : Samedi 6 janvier à 11h
- ➔ **Repas des Aînés** : Dimanche 18 mars à 12h

Travaux à la Salle des Fêtes



En cette fin d'année, la salle des fêtes a bénéficié de différents travaux :

- ➔ Changement des fenêtres et baies vitrées et pose de stores intérieurs,
- ➔ Mise aux normes des sanitaires,
- ➔ Carrelage de l'espace barbecue,
- ➔ Agrandissement à l'extérieur avec la création de WC publics.



Nouveaux employés

➔ ARRIVÉE DE NOS DEUX AGENTS TECHNIQUES LAURENCE DHUR DE LOUPES ET NATHAN DUTOYA DE HAUX.

Depuis le mois de septembre, ils sont arrivés et constituent la nouvelle équipe du service technique.

Tous deux ont pris leur travail à cœur et s'attachent à garder les bâtiments et espaces communaux en bon état de propreté et fonctionnement.

Nous les remercions pour leur investissement et leur souhaitons un bel avenir à Croignon !

État Civil

➔ DÉCÈS

➔ **Madeline Raymonde THIBAUT** épouse
CONTE le 23 Octobre 2017

Le 11 Novembre



Les élus, le Conseil Municipal des Jeunes et les habitants de la commune se sont réunis pour honorer la mémoire de nos soldats morts pour la France.

Réunion publique PLU

➔ 19 OCTOBRE

La salle des fêtes était pleine à l'occasion de cette première réunion publique sur la révision du PLU, animée par Françoise Bazalgette du bureau d'études Verdi Ingénierie.



Le PADD (projet d'aménagement et développement durable) a été expliqué aux habitants et la municipalité a répondu aux nombreuses questions qui ont été posées.

Aire de jeux

Des dégradations se sont produites sur la structure de jeux pour enfants située derrière la mairie.



Le montant des réparations se situe au niveau de 2000 €. Il est regrettable de constater des incivilités sur notre commune.

Cette aire de jeux est exclusivement réservée à la tranche d'âge de 2 à 8 ans; les enfants doivent être accompagnés d'un adulte et sont sous la responsabilité de celui-ci.

Les utilisateurs réguliers auront remarqué que le sol amortissant a été renouvelé à la fin du mois de novembre.

Cimetière

La commune s'est engagée dans une démarche environnementale en supprimant l'utilisation des produits phytosanitaires au cimetière.

Pour mener à bien cet objectif dans un premier temps, les allées du cimetière ont été ensemencées avec un mélange de graminées spécifique qui dès le printemps apportera un couvert végétal.

L'entretien des allées se résumera à la tonte de l'herbe.

Dans un second temps au niveau de l'entrée côté Est, il sera réalisé une allée carrossable plus confortable ainsi qu'un accompagnement végétal.

CADRE DE VIE

Les fréquences TNT

Le 23 janvier 2018, les fréquences de la TNT changent.

LE 23 JANVIER 2018

LES FRÉQUENCES DE LA TNT CHANGENT !



Des réaménagements de la TNT pour favoriser le déploiement du très haut débit mobile organisés étape par étape sur le territoire français.

Pour notre zone, il s'agit de la nuit du 22 au 23 janvier 2018.

Les téléspectateurs devront par la suite procéder à une recherche de chaînes, qui permettra de récupérer l'intégralité des chaînes de télévision suite aux changements de fréquences. Cette opération est très simple à réaliser, à partir de la télécommande du téléviseur et/ou de l'adaptateur TNT. Cette recherche des chaînes est à réaliser sur l'ensemble des postes de la maison reliés à une antenne râteau.

À partir du 23 janvier 2018, un faible nombre de téléspectateurs sont susceptibles de ne pas retrouver tous leurs programmes TV malgré une recherche des chaînes. Une aide à la réception pourra alors leur être accordée, sans condition de ressources et sur facture des travaux réalisés, pour les résidences principales recevant exclusivement la télévision par antenne râteau : 120 euros maximum pour adapter leur antenne râteau individuelle et 250 euros maximum pour passer à un modèle de réception alternatif à l'antenne râteau (satellite, câble, ADSL ou fibre optique).

www.recevoirlatnt.fr - (kits de communication, calendrier des réaménagements, demandes d'aides financières, répertoire des professionnels partenaires, tutoriel, vidéo de recherche des chaînes, forum, FAQ).
Tél. 0970 818 818 du lundi au vendredi (appel non surtaxé).



Déploiement généralisé des téléprocédures

Le processus de modernisation des titres au travers de la dématérialisation qui a débuté avec les cartes d'identité en mars dernier s'achève maintenant avec les permis de conduire et les certificats d'immatriculation.

Cela répond à des objectifs de sécurité et de lutte contre la fraude tout en rendant les différentes démarches accessibles à toute heure à l'utilisateur depuis un compte unique et un poste informatique équipé d'une liaison internet.

➔ ALTERNATIVES :

- ➔ Des points numériques avec un médiateur sont mis à disposition dans les sous-préfectures et à la préfecture pour les personnes n'ayant pas accès au numérique.
- ➔ Pour les certificats d'immatriculation : les professionnels de l'automobile (service payant).
- ➔ Pour les permis de conduire : écoles de conduite automobile.

Il n'est plus possible d'envoyer vos demandes par courrier.

Le permis de conduire à portée de clic : www.demarches.interieur.gouv.fr

Le certificat d'immatriculation à portée de clic : www.immatriculation.ants.gouv.fr

Pour demander l'immatriculation d'un véhicule à son nom : pour remplacer sa carte grise volée, perdue ou détériorée / pour changer l'adresse sur sa carte grise / pour déclarer la cession de son véhicule.

NB : Le vendeur doit avoir déclaré la cession sur internet pour que l'acheteur puisse faire les démarches en ligne.

Gardez le papier accompagnant la carte grise ; un code y est présent, il vous sera utile.

Pensez à photocopier et scanner vos documents d'identité et importants.

Créez un compte « ANTS » pour toutes vos démarches ou si vous avez déjà un compte impôts.gouv, ameli.fr ou loggin laposte, vous pouvez utiliser « France Connect ».



Guide de l'accueil familial

➔ POUR QUI ?

À destination des personnes âgées de plus de 60 ans ou des personnes en situation de handicap de plus de 20 ans.

➔ POURQUOI ?

Entre le maintien à domicile et la vie en établissement, l'accueil familial offre une alternative chaleureuse et rassurante. L'accueillant propose chez lui une chambre personnelle à la personne accueillie.

➔ QUI PEUT DEVENIR ACCUEILLANT FAMILIAL ?

Toute personne ayant obtenu l'agrément délivré par le Président du Conseil départemental.

Cette activité est rémunérée et encadrée par une réglementation. Les services du département dispensent des formations, accompagnent les accueillants et les contrôlent. Ils assurent également le suivi social et médico-social des personnes accueillies.

➔ VOUS ÊTES INTÉRESSÉS ?

Le bureau de l'accueil familial vous indiquera les modalités de financement et les démarches d'entrée en accueil familial, ainsi que la liste actualisée des accueillants familiaux.

www.gironde.fr/seniors - www.gironde.fr/accueil-familial

Tél. 05 56 99 34 07 (prix d'un appel local)

Email : dapa-saams-bafc@gironde.fr



Croignon se pare des lumières de Noël

Début décembre, les communes de Bonnetan, Camarsac et Croignon se sont entraînées pour installer les illuminations de Noël dans les trois communes.

La nacelle est louée en commun et les trois agents techniques coordonnent leurs efforts pour une meilleure efficacité.

À la tombée de la nuit, le bourg s'illumine pour ces périodes de fêtes.



VIE ASSOCIATIVE

Agora

➡ L'AGORA A MIS SON MANTEAU D'HIVER

L'AGORA continue sa route avec les enfants, le vide grenier, la chasse aux œufs et carnaval ainsi que la fête des mères et des pères !

Les dates seront communiquées en début d'année.

Nous sommes en recherche d'aide bénévole de jeunes ou moins jeunes. Vous pouvez nous faire part de votre aide par le biais du téléphone.

Nous aimerions aussi votre avis pour carnaval pour la réalisation des costumes des enfants avec les mamans ou mamy tata et leurs petits loulous.

Un vide dressing enfants bébé et matériel de puériculture est en préparation, si vous êtes intéressés merci de nous en faire part afin que l'on calcule la place à utiliser.

En attendant tous ces projets l'équipe de l'agora et moi-même vous souhaitons d'excellentes fêtes de Noël et de fin d'année.

Soyez tous petits et grands très sages car Le Père Noël vous surveille depuis son joli village en Laponie.

*Agora de croignon 11 rue de perdrigail 33750 CROIGNON
Tél. 07 82 24 25 48*



Qi-Gong et Taichi chuan

Rappel des horaires le Mardi matin de 10h à 12h et le soir de 20h15 à 21h45 et 3 Jedis matin par mois de 10h à 12h.

Stage de Qi Gong et Taichichuan les 20 et 21 Janvier 2018 avec M^r Hervé GERARD Professeur diplômé.

*Pour tout renseignement :
contacter M^{me} Patricia DELHOUME : Tél. 06 62 19 33 62*

Point lecture

Salut à tous, pour les vacances de Noël votre point lecture municipal sera fermé le mercredi 20 décembre 2017 à 18h.

➡ Réouverture le mercredi 10 Janvier 2018 (de 16h à 18h).

Vous pouvez faire une réserve dès maintenant pour les vacances.

À bientôt dans votre point lecture municipal.

Rappel l'inscription au point lecture est gratuite (merci de diffuser).

L'équipe de bénévoles vous souhaite de bonnes fêtes.



ENFANCE ET JEUNESSE

La kids party

➔ POUR LES 6-12 ANS LE 19 NOVEMBRE



Une quarantaine d'enfants se sont réunis pour faire la fête et ils attendaient ceci avec impatience !

Ils se sont mis tous beaux et belles pour danser et chanter sur la piste accompagnés de notre dj favori Cyril.

« Super », « C'est génial », ce sont les mots qui reviennent très souvent !!!!
Donc on se donne rendez vous pour l'année prochaine !



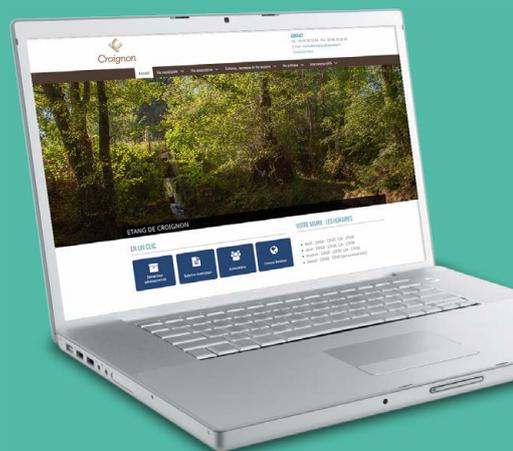
Le Conseil Municipal des Jeunes

Animé par Cyril David, conseiller municipal, le CMJ (conseil municipal des jeunes) se réunit avec entrain pour réfléchir aux actions futures et aux projets à mener ensemble.

Cette année, le CMJ compte davantage de filles que de garçons!

Le CMJ s'est occupé de l'arbre de Noël de la commune : choix du spectacle, décoration du sapin, mise en place de la salle, goûter...

Continuez ainsi et merci!



Site internet

Le nouveau site Internet est en ligne, n'hésitez pas à le consulter, son agenda est mis à jour régulièrement.

➔ www.croignon.fr

RECETTE DU CHEF

Joue de bœuf confite au vin



POUR 6 PERSONNES :

3 joues de bœuf
3 carottes
3 tomates fraîches
3 oignons
½ gousse d'ail
1 bouquet garni (thym, persil, laurier, poireaux)
600 g pommes de terre
2 litres vin
70 g beurre pour le roux
70 g farine pour le roux
200 g champignons de Paris

Mettre à mariner la joue de bœuf dans du vin.

Rajouter le bouquet garni, les champignons de Paris coupés en 6, les carottes en rondelles, les oignons émincés et les tomates coupées en cubes.
Réserver environ 48 heures au frais.

Décanter l'ensemble (séparer les légumes, la viande et le vin).

Faire rôtir dans une marmite les joues de bœuf des deux côtés, rajouter les légumes, les faire suer et mettre le vin.

Monter à ébullition.

Faire flamber et rajouter le bouquet garni.

Laisser mijoter 2 à 3 heures environ sur feu doux.

Assaisonner, confectionner un roux avec 70 g de beurre fondu dans une casserole et incorporer 70 g de farine.

Cuire à brun.

Lier la sauce avec le roux et rectifier selon votre goût.

Peler les pommes de terre, les couper en quatre et les cuire à la vapeur.

Servir la joue de bœuf émincée dans un plat avec les légumes dessus et les pommes de terre.

Recouvrir de sauce et déguster l'ensemble.

Cette recette a été élaborée et proposée par l'Auberge du Petit Nice

2 Rue de la Mairie - 33750 CROIGNON - Tél : 05 56 30 10 64 - Fax : 05 56 30 16 29

E-mail : mairiedecroignon@wanadoo.fr - www.croignon.fr

Les horaires de votre Mairie : **Mardi :** 10h00/12h30 - 13h/17h30 | **Jeudi :** 10h00/12h30 - 13h/17h30

| **Vendredi :** 10h00/12h30 - 13h/17h30 | **Samedi :** 10h00/12h00 (permanence d' élu).

le lien
croignonnais

Directeur de publication : Frédéric Couso

Comité de rédaction : Patrick Bonnier, Frédéric Couso, Cyril David, Valérie Detys, Séverine Moulia et Nicolas Seguy.

Création et Design graphique : Altitude&Co - Tél : 05 46 27 15 56 - www.altitudeandco.com

Impression : Raynaud imprimeurs - Tél : 05 49 06 10 66 - www.raynaud-imprimeurs.fr