

La petite gazette d'AUTECHAUX



Décembre 2023

Mairie

Depuis le 1er septembre 2023, notre secrétaire Stéphanie GERMAIN a retrouvé son poste à la mairie.

Les horaires d'ouverture sont :

Mardi : de 08h30 à 12h00 et de 13h00 à 18h15

Jeudi : de 08h30 à 12h00 et de 15h15 à 18h15

Vendredi : de 08h30 à 12h00

Tél : 03.81.84.36.84

Courriel : mairie@autechaux.fr

Vœux du Maire

Le maire vous donne rendez-vous le vendredi 5 janvier prochain à 20 heures à la salle communale pour vous présenter ses vœux. Ce sera l'occasion de partager un moment de convivialité et d'accueillir les nouveaux habitants de la commune.

Nous vous attendons nombreux.

Recensement

Mme Sandrine FAIVRE-PIERRET a effectué le recensement auprès de la population cayenne, un bon accueil lui a été réservé et nous vous en remercions.

L'INSEE nous a communiqué les résultats : la commune compte 439 habitants.

Taxes foncières

Tous les propriétaires ont reçu une taxe foncière en augmentation d'environ 7% en 2023. La revalorisation des bases par l'Etat explique cette augmentation. La commune n'a pas changé les taux d'imposition depuis 2014, le taux de foncier bâti est de 23,53% et de foncier non bâti de 7,72% alors que la moyenne départementale des taux pour les communes de population comparable s'établit respectivement à 30,62% et 15,38%.

Enfouissement des réseaux

La réalisation de travaux d'enfouissement de divers réseaux (basse tension, téléphone et éclairage public) est prévue au premier semestre 2024. Ces travaux seront subventionnés à 40%, le reste à charge pour la commune sera d'environ 150 000 euros.

Une première phase de travaux d'enfouissement de la ligne moyenne tension 20 000 volts a débuté à la demande d'ENEDIS, pour permettre la poursuite des travaux d'une maison individuelle située sous la ligne.

Ces travaux sont entièrement pris en charge par ENEDIS.

Terrain DAUPHIN-LÉCHINE

La commune s'est portée acquéreur du terrain situé au centre du village.

Un projet de construction d'une salle multi-activités est toujours en cours, toutefois, au préalable la Commune a souhaité mener une réflexion globale sur le chauffage de l'ensemble des bâtiments communaux en intégrant le nouveau projet.



Nuisances autoroute

Une nouvelle étude mesurant l'impact du réseau autoroutier a été demandée par l'association APPEL. Les résultats ont été transmis à la mairie récemment. Il en résulte que les nuisances sonores ne justifient pas la réalisation de travaux.

Toutefois, nous avons constaté que les mesures de références ayant servi de base au rapport datent de 2018.

La commune reprendra contact avec le cabinet ayant réalisé l'étude, estimant que les conditions de circulation ont évolué en cinq ans et que les bases 2018 ne sont pas révélatrices de l'impact sonore actuel.

Code de l'urbanisme : quelles autorisations, pour quels travaux ?

Flash info juridique
Novembre 2023

01. Terrasse non couverte de plain-pied

- Sans surélévation ni fondation profonde, quelle que soit la surface : aucune formalité
- Surélevée et/ou avec fondation profonde et/ou < à 5m² : aucune formalité
- Surélevée et/ou avec fondation profonde < à 20m² : déclaration préalable
- Surélevée et/ou avec fondation profonde > à 20m² : permis de construire

02. Pose de panneaux solaires : déclaration préalable

- déclaration préalable

03. Rénovation de toiture : déclaration préalable

- déclaration préalable

04. Installation de fenêtre de toit (velux) : déclaration préalable

- déclaration préalable

12. Piscine

- Non couverte/couverture ≤ à 1,80m de hauteur :
 - Bassin ≤ à 10m² : aucune formalité
 - Bassin ≤ à 100m² : déclaration préalable
 - Bassin > à 100m² : permis de construire
- Couverture > à 1,80m de hauteur : permis de construire

11. Portails : déclaration préalable

- 10. Clotures : déclaration préalable
seulement pour les cas prévus à l'article R. 421-12



05. Ravalement de façade : déclaration préalable

06. Construction d'une pergola : déclaration préalable

07. Construction abri de jardin, local technique :

- SP ou ES comprise entre 5m² et 20m² et hauteur ≤ à 12m : déclaration préalable
- SP ou ES comprise entre 5m² et 20m² et hauteur > à 12m : permis de construire
- SP ou ES > à 20m² quelle que soit la hauteur : permis de construire
- SP et ES ≤ à 5m² et hauteur ≤ à 12m : aucune formalité
- SP et ES ≤ à 5m² et hauteur > à 12m : déclaration préalable

08. Garage* :

- Moins de 5m² de SP ou ES : aucune formalité
- Moins de 20m² de SP ou ES : déclaration préalable
- Plus de 20m² de SP ou ES : permis de construire

* en secteur U d'un PLU, si la SP ajoutée à celle de l'existant ne fait pas dépasser le seuil des 150m² : une DP est possible jusqu'à 40m².

09. Véranda, terrasse couverte* :

- Moins de 5m² de SP ou ES : aucune formalité
- Moins de 20m² de SP ou ES : déclaration préalable
- Plus de 20m² de SP ou ES : permis de construire

* en secteur U d'un PLU, si la SP ajoutée à celle de l'existant ne fait pas dépasser le seuil des 150m² : une DP est possible jusqu'à 40m².

SP : superficie de plancher;
ES : emprise au sol

Salles des fêtes

Comme par le passé, les réservations se font à la mairie et depuis un an, Annie ANDRE gère les remises de clés, vaisselle, ménage, etc...

Suite à plusieurs plaintes émises par les habitants de la rue de la fontaine concernant les nuisances occasionnées lors des locations, nous avons interrogé les services de la préfecture.

Leur réponse est sans ambiguïté.

Si des désordres sont constatés sur la voie publique, il conviendra de faire appel à la Gendarmerie qui verbalisera les contrevenants le cas échéant.

Si le comportement d'un locataire entraîne des plaintes des riverains, la mairie se réserve le droit de lui refuser une location prochaine.

Crèche

Une crèche a été réalisée par Monsieur et Madame BONNEMAILLE, Madame Christine BRIQUEZ et Monsieur Stéphane LECHINE. L'Eglise sera ouverte tous les jours de 9h00 à 16h00 jusqu'au 28 janvier 2024.



Lauréats du baccalauréat

Depuis quelques années, le conseil attribue une gratification aux élèves ayant obtenu une mention « très bien » au baccalauréat général ou technologique. Les jeunes ayant obtenu cette mention sont priés de se faire connaître à la mairie avant le 31 décembre de l'année d'obtention.

Repas des anciens

Le 14 janvier prochain nous invitons tous les Cayens et Cayennes de plus de 65 ans à participer au traditionnel repas des anciens au restaurant « La TUILERIE » à AUTECHAUX.

Secteur jeunes de la CCDB

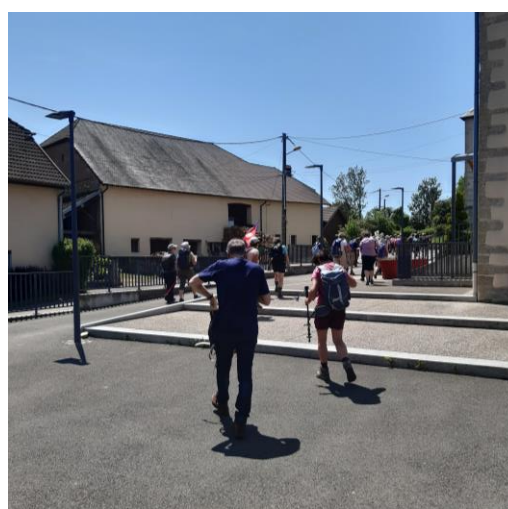
Dans le cadre d'un camp itinérant, les jeunes de la CCDB encadrés par les Francas parcourent cette année encore les communes volontaires du territoire. En échange de menus travaux les communes leur offrent un repas et éventuellement un hébergement.

Le 18 juillet 2023, après une première journée de bénévolat à BAUME-LES-DAMES, 30 jeunes sont venus à pied avec leurs accompagnateurs à AUTECHAUX. Assistés de Jean-Claude RONDOT, Jean-Luc DORNIER et Stéphane LÉCHINE ils ont étendu du sable sur le terrain de pétanque, et repeint les barrières du City. Un repas chaud leur a été offert au restaurant « La TUILERIE » ainsi qu'un goûter servi par Annie ANDRE et Jacqueline JEANNENOT.



Baume au Cœur

Après un repas servi à VOILLANS, les marcheurs de Baume au Cœur ont fait une halte à la salle socioculturelle de notre village le samedi 27 mai 2023. Annie ANDRE, Jacqueline JEANNENOT et Hervé JEANNENOT les ont reçus avec café, boissons et brioches et un don de 300 € leur a été remis.



Eau du cimetière

Une fuite a été détectée sur la conduite d'eau approvisionnant le cimetière. Elle se trouve dans la propriété d'un riverain et sa réparation aurait occasionné beaucoup de frais. La commune a donc décidé de ne pas réparer la fuite et d'installer une citerne enterrée de 3 000 litres.

Elle est remplie régulièrement d'eau non potable par l'employé communal.



Fleurissement

Cette année comme chacun a pu le constater, la commune a fait le choix de limiter le fleurissement du village. Seuls le Monument aux morts, l'Église et la mairie ont été fleuris avec des géraniums et dahlias.

Pour l'année prochaine, nous allons réfléchir à la mise en place de vivaces qui résistent à la chaleur et sont peu gourmandes en eau.

Une pince à linge pour contrer le gel

L'hiver est là. Avec le froid, ça gèle de partout et surtout sur les ouvertures des boîtes aux lettres. Tant et si bien que, lorsque le porteur de journal ou le facteur/la factrice veulent remplir leur mission, ils sont obligés de prendre un outil pour libérer la divine fente. Ceci retarde leur tournée et leur complique la vie.

Et pourtant la solution est simple (et insolite) pour résoudre ce problème, il suffit d'accrocher une pince à linge sur le volet de l'ouverture.

Merci à ceux qui vont utiliser ce système.

Une astuce pas bête et toute simple !



Nids de frelons asiatiques

Fin octobre, 2 énormes nids de frelons asiatiques ont été enlevés dans la commune par l'entreprise de destruction de nids « Guêpes-Apens 25 ».

L'écopâturage c'est quoi ?

L'écopâturage est une méthode de gestion des espaces verts et naturels par l'intervention d'herbivores domestiques.

Cette gestion douce du paysage réduit l'usage de moyens mécaniques, donc polluants, et proscrit l'utilisation de produits chimiques.

L'écopâturage est toujours pratiqué dans un souci de respect de l'environnement et de préservation de la biodiversité sauvage et domestique.

Au GAEC Corne et Crin, nous élevons un petit troupeau de vaches laitières productrices de lait dédié à la fabrication de morbier AOP BIO, quelques juments comtoises avec le projet de transformer leur lait en glaces, et quelques petits élevages de moutons, cochons, lapins... dans le but d'assurer notre autonomie alimentaire et de vendre des produits de qualité aux gens "proches" de la ferme.

Avec tous ces animaux et surtout le climat de moins en moins prévisible, alternance de périodes sèches et de pluies continues, nous sommes constamment à la recherche de surfaces en herbe.

C'est pourquoi nous sollicitons toute personne propriétaire d'un lopin de terre, verger, sous-bois..., qui ne veut ou ne peut plus l'entretenir, et qui est intéressée par l'écopâturage afin de voir si on peut trouver un accord pour élever ensemble !!!

L'idée est de faire pâturer nos animaux chez vous en échange de produits sains, et de vous faire économiser du temps et du travail.

N'hésitez pas à passer nous voir à la ferme au 32 Grande Rue, ou nous appeler au 06-87-43-67-62 (Stéphane) ou 07-87-17-10-93 (Jérôme).



Article transmis par

Jérôme JEANNENOT

Nos Associations

Association les Fauvettes:

Présidente Lydia ANDRE

- Éveil psychomoteur atelier parents/enfants de 18 mois à 3 ans, 1 séance par mois samedi matin (centre de loisirs).
- yoga/enfants-parent à partir de 3 ans 1 séance par mois samedi matin (centre de loisirs).
- Couture les lundis après-midi (grande salle).
- Pilates les jeudis (salle socio).
- Gymnastique les jeudis (salle socio).
- Sophrologie les lundi soir 1 semaine sur 2 (centre de loisirs).
- soirée zumba le vendredi soir de façon ponctuelle : séance enfants et adultes (centre de loisirs).

Élodie JAQUOUTOT

- Yoga pour enfants de 3 à 10 ans les mercredis matin 2 fois par mois (salle socio).

Association parents d'élèves :

Présidente Auréline BOSSU

- Manifestations intérieures ou extérieures.
- Vide grenier, loto, marche aux lampions, petit marché de Noël etc...

Association comité des fêtes :

Présidente Valérie GAINET

- Manifestations intérieures ou extérieures.
- Tournoi de foot, loto, pétanque, etc....

Club des 3 villages :

Présidente Jeanine MARTHEY

- Tous les 15 jours (les mardis après-midi salle socio).

Association chasse :

Responsable Joffrey AMIOTTE

Bibliothèque :

Responsable Jérôme JEANNENOT

- Tous les samedis matin.

Trouve les 10 différences entre les deux dessins. Entoure-les.



Marquissette facile

Pour 10 personnes

800 gr de sucre, 15 cl de cointreau,
3 citrons verts, 1kg citrons jaunes, 3 oranges,
2 L 5 de crémant, 1 L de limonade.



Faire mariner au frais 24 heures à l'avance le cointreau, les jus des citrons jaunes et le sucre.

Juste avant de servir ajouter le citron vert et l'orange coupés en petits morceaux, le crémant et la limonade (bien frais).

Sablés de Noël

Pour 60 sablés

Préchauffer le four à 180°.

200g de farine, 100g de sucre
100g de beurre en morceaux, 1/2 sachet
de levure
1 sachet de sucre vanillé, 1 œuf.



Versez la farine dans un saladier, ajoutez
le sachet de levure et mélangez.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux, les sucres, l'œuf et mélangez du
bout des doigts. Peut aussi se faire au robot formez une boule de pâte.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau afin de former un grand rectangle,
découpez des petites formes avec des emporte-pièces. Rangez les sablés
sur du papier sulfurisé. Cuisez-les environ 15 minutes à 180°.