



La Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



PAGE 1 / Edito

PAGE 2 / PLU, Visite chantier du Royal Champagne

PAGE 3 / Retour sur le 14 Juillet, Inscriptions liste électorale

PAGE 4 / Patrimoine et vendange de la commune

PAGE 5 / Entreprise, Environnement et Loisirs

PAGE 6 / Familles Rurales : soirée dansante 80' Nouveau : espace Petites Annonces et biens immobiliers à vendre ou à louer, l'Agenda, Recette de Jean-Claude

SOMMAIRE

EDITO Economies

Avec un budget de fonctionnement de 424 000 €, notre commune doit analyser chaque année, au moment du vote (à l'équilibre) du budget, l'ensemble de dépenses.

Le plus gros poste est celui des charges du personnel, incompressible par nature. Nous avons 5 salariés à la commune : une secrétaire de mairie (Karen), 2,5 agents techniques (José, Jérémy et Thierry) et un poste de contrat aidé (Kevin).

Je voulais dans cet éditto, de nouveau, mettre toute l'équipe en valeur. Car certes, ils représentent un coût important, mais ils nous font faire surtout de grosses économies.

Les uns et les autres, par leurs compétences diverses, ont « de l'or dans les doigts » et réalisent des tâches qui nous évitent de faire appel à des sous-traitants. Bravo à eux.



Vous vous en êtes sûrement rendu compte, actuellement le personnel municipal pose une charpente et un toit sur le pressoir de la place Ricotteau (en face de l'église). Cette dernière a été entièrement réalisée par leurs soins sous la direction de José, véritable bâtisseur !

Merci à eux d'être aussi polyvalents - vous le savez autant que moi, en cette période hivernale qui commence.

Avec l'acquisition récente d'une traceuse de ligne blanche, les agents vont pouvoir désormais réaliser eux-mêmes les travaux de signalisation horizontale dans le village.

L'acquisition de la machine est rentabilisée en deux ans, c'est mieux que de passer par des entreprises sous-traitantes.

Vous le voyez, nous allons toujours à l'économie et continuerons dans ce sens.

D'ici la fin de l'année, un nouvel éclairage va être installé place Pol Baudet (devant la salle Henri Lagauche). Les luminaires seront à LED et permettront une substantielle économie de courant électrique. Nous bénéficions d'ailleurs d'une subvention, du fait de cette économie.

Vous le comprendrez, en cette période de hausse d'impôts, nous nous devons d'être vigilants en termes de dépense publique (+ 10 % en 15 ans) et continuerons à le rester. Notre difficulté est plus de contenir nos recettes (baisse des dotations de 20 000 € par an depuis 3 ans) que de maîtriser nos dépenses. Exercice difficile...

Votre Maire Jean-Marc BEGUIN

La Houlotte est éditée par la Commune de Champillon
Comité de Rédaction : Marie-Madelaine Adam, Sylvain Cochet
Responsable de la Publication : Jean-Marc Beguin

Possibilité sur demande d'obtenir La Houlotte en format numérique.



www.champagne-patrimoinemondial.org



INFO MAIRIE :

Secrétariat de Mairie ouvert :
Lundi au Jeudi : 10h00 à 12h00
Vendredi : 13h30 à 16h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat : info@champillon.com

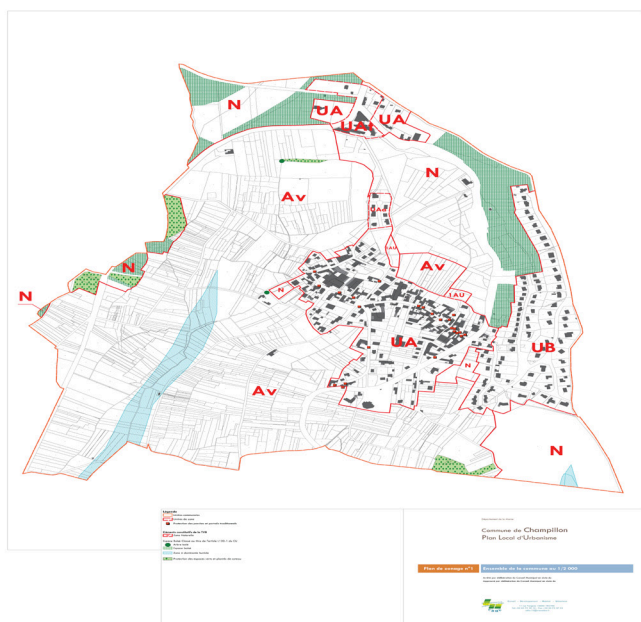
Maire : jm.beguin@champillon.com

Adjoints :

jp.crepin@champillon.com
m.launer@champillon.com
mm.adam@champillon.com

Le site de la commune :
www.champillon.com
reprend toutes ces informations.

■ P.L.U. : Information sur l'avancement de la procédure



Le projet de PLU a été arrêté le 11 Juillet dernier par délibération du Conseil Municipal.

A l'heure actuelle, il est étudié par les services compétents (Préfecture, Parc Naturel Régional, Chambre d'Agriculture, Autorité Environnementale, etc.) qui vont déterminer si notre projet est conforme à la loi.

Lorsque ces services auront transmis leur avis, le dossier de PLU sera soumis à enquête publique et vous serez invités à vous exprimer sur notre projet de développement durant un mois complet, à partir de mi-novembre.

Dès que le Commissaire Enquêteur aura été désigné par le Tribunal Administratif, nous fixerons précisément avec lui la période d'enquête ainsi que ses dates et horaires de présence en Mairie.

Ces informations seront publiées sur le site internet de la commune et un avis sera affiché dans le panneau habituel en Mairie et publié dans la presse.

La Houlotte de Novembre reprendra également ces informations.

■ Royal Champagne : visite du chantier par le conseil municipal



Visite de la chambre témoin : en partie finalisé cet espace revêt les matériaux sélectionnés afin de valider le rendu final.

Le 22 Septembre, le Conseil Municipal de Champillon était invité sur le chantier du Royal Champagne pour suivre l'évolution des travaux de plus près.

Cette visite a été effectuée par l'architecte du projet, M. DeMontmarin, qui a pu répondre aux différentes interrogations de nos élus.

■ Champillon : en chiffre

Population officielle : 522 Habitants

Superficie : 146 ha

Longueur de voirie : 7 372m

Nombres d'habitations : 240



Comité des fêtes : retour sur le 14 Juillet



Les vacances terminées et la rentrée bien entamée, un petit retour souvenir sur la journée du 14 juillet.

Malgré les caprices du temps, cette journée c'est déroulée dans la convivialité.

Merci à vous d'être venus nombreux et d'avoir apporté de la bonne humeur aux musiciens pour la cérémonie aux monuments aux morts et aux bénévoles pour leur aide précieuse.

Bravo à nos jeunes pour leur passage en 6ème à la rentrée scolaire.

Liste électorale : date limite d'inscription dans moins de 3 mois

L'année 2017 sera une année d'élections, tout d'abord l'élection présidentielle qui se déroulera en Avril et Mai 2017 (1er tour le 23 Avril 2017 et second tour le 7 Mai 2017), et puis les élections législatives en Juin 2017 (1er tour le 11 Juin 2017 et second tour le 18 Juin 2017).

Si vous n'êtes pas inscrit sur les listes électorales de Champillon, pensez à venir vous inscrire avant le 31 Décembre 2016, date limite d'inscription en vue des prochaines élections en 2017.



Patrimoine : un abri pour le vieux pressoir



Les employés communaux œuvrent sur la commune afin qu'elle soit la plus agréable possible. Ces dernières semaines, ils montent une structure pour que notre pressoir situé Place Ricotteau soit à l'abri.

Vendanges : une récolte abondante pour la vigne communale



Comme chaque année, les vendanges de la vigne communale se sont déroulées dans la joie et la bonne humeur ! Cette année le soleil était au rendez-vous !

Pour conclure cette belle matinée, un royal petit déjeuner offert par la commune a réuni ainsi tous les participants autour d'un feu de bois.

Grand Merci à tous, sans oublier nos "petites têtes blondes" qui ont participé à la réussite de cette matinée.



Entreprise : une nouvelle venue sur Champillon



La société DMI Sarl a élu domicile à Champillon depuis juillet dernier. En effet, Eric NEVEU, champillonnais depuis plus de 10 ans, a repris la société il y a 18 mois et a fait le choix de s'établir dans notre commune. Spécialisée dans l'acier, l'inox et l'aluminium, ses principales activités sont la métallerie, la serrurerie, la chaudronnerie, la tuyauterie et la maintenance industrielle. Ses principaux clients sont les industriels et les collectivités. Pour les particuliers, elle propose également ses services dans la fabrication et la réparation de portails et de tous types d'éléments métalliques. Aussi, dans le cadre de son développement, la société a décidé de s'équiper d'une machine de découpe plasma à commande numérique et débute une nouvelle activité de réparation de caisses de remuage.



23 Rue Henri MARTIN – 51160
CHAMPILLON – 06.19.07.03.26 –
dmi-sarl@orange.fr

Environnement : chantier nature pour rendre à la flore et à la faune un espace de vie

Ce chantier nature consiste à débroussailler la zone Natura 2000 à proximité des Rosières, pour faire revivre la faune et la flore caractéristiques de notre pelouse calcaire.

Inscription obligatoire auprès du secrétariat de Mairie au 03.26.59.54.44.

Rendez-vous à 9h30 sur site (Les Rosières). Le repas sera offert le midi par Madame Mille pour tous les bénévoles du chantier.

Il est recommandé aux bénévoles de venir avec leur outillage à main : sécateur, coupe-branche, faux... et de s'équiper de bottes, gants et vêtements adaptés.

En cas de mauvais temps, le chantier nature sera décalé au dimanche suivant, soit le 13 Novembre 2016.



Environnement : opération côteaux propres

Le rendez-vous est fixé à 9h00 devant la mairie. N'oubliez pas de vous munir de gants.

Cette matinée se clôturera par un barbecue en commun avec le village de Dizy.

Inscription obligatoire auprès de Martine Launer ou du Secrétariat de Mairie.



Loisirs & Culture: balade contée à Hautvillers

Le dimanche 16 octobre prochain, l'Office de Tourisme Intercommunal d'Hautvillers vous propose une balade contée "Sur les pas du célèbre Moine".

Vous emprunterez des sentiers viticoles qui offrent un panorama exceptionnel sur les coteaux historiques de Champagne.

Au cours de cette promenade, vous rencontrerez des personnages célèbres, dont le destin a croisé celui d'Hautvillers. Des haltes gourmandes réveilleront vos papilles.

Réservation obligatoire à l'office du tourisme au 03.26.57.06.35.

Départs à 9h30-10h00-10h30 Rendez-vous sur le parking du Jard-Kiedrich à Hautvillers.

■ Familles rurales: animations à venir

Samedi 29 octobre

L'association Familles Rurales organise un dîner dansant sur le thème des années 80. Au menu : terrine de lapin, potée champenoise, salade, fromages, buffet de desserts.

Inscriptions toujours possibles. Prix entre 30 et 35 € par adulte.

Comme chaque année nous donnons rendez-vous aux enfants pour fêter Halloween.

Petits et grands déguisés pour la circonstance et accompagnés de leurs parents pourront réclamer des bonbons aux habitants du village.

Nous vous donnons rendez-vous le lundi 31 octobre à 17 h en haut de la rue Pasteur.

Les plus grands pourront aussi aller dans le haut du village en début d'après-midi.

Pour bien finir cet après-midi, un goûter attendra tous ces petits monstres à l'espace des diabolins.

Merci aux habitants de leur faire bon accueil.



■ Nouvelle rubrique : Petites Annonces locales



Nouveau !

Une rubrique petites annonces pour vos ventes ou échanges de biens mobiliers ou immobiliers.

Les demandes sont à transmettre à la mairie avant le 20 de chaque mois pour parution dans la Houlotte du mois suivant.

Publiez
une
annonce



Etudiante infirmière en 2ème année, je vous propose mes services de garde d'enfant à domicile, à partir de 18h en semaine et à temps plein le weekend.

Vous pouvez me contacter au 06.33.75.21.40 ou par mail à allisson51@hotmail.fr. Allisson

Etudiante en Première Générale, souhaitant obtenir un BTS dans la petite enfance pour devenir fille au pair, je vous propose mes services de garde d'enfant à domicile, à partir de 19h en semaine, le mercredi après-midi et le weekend. Vous pouvez me contacter au 06.34.61.55.14. Florine



ROUALET JANY – RUE PASTEUR/ MAISON de 145m2 avec 3 chambres et grand jardin/ Mme ROUALET Jany / 06.78.30.49.84 / 220 000€

Mr ET Mme BLAVIER-RUE PASTEUR / MAISON de 110m2 avec 3 chambres et grande terrasse / Mr et Mme BLAVIER / 07.86.63.41.17 / 205 000€

■ L'agenda des prochaines semaines :

14 Octobre : visite du marché
RUNGIS

31 Octobre 17h00 : Halloween. Départ
du parcours en haut de la rue Pasteur.

Vœux du Maire : Jeudi 15 Décembre 2016 à
18h30 Salle Henri Lagauche

29 Octobre : Soirée Dansante
Années 80' organisée par Familles
Rurales, salle Henri Lagauche

Cérémonies du 11 Novembre : RV à
11h15 Salle Henri Lagauche et défilé à
11h30

Réception nouveaux habitants : Samedi 14
janvier 2017 à 11h00 en mairie

Marché aux Vins 2017 : Du Vendredi 10 au
Dimanche 12 Mars 2017

■ La recette de Jean-Claude : clafoutis de poulet à l'estragon

Pour 4 personnes

6 œufs + 2 jaunes

1 botte d'oignons blancs

25 cl de crème liquide

2 blancs de poulet

6 branches d'estragon

100 g de roquefort

50 g de noix de pécan ou pignons
de pin.

1 c à soupe d'huile d'olive

Du beurre pour le moule

1) Préchauffez le four à 180° Th 6.

Emincez le poulet en fines lanières,
enlevez les tiges d'oignons et les couper
en 4.

2) Concassez grossièrement les noix de
pécan. Emiettez le roquefort. Ciselez
l'estragon.

3) Cassez les œufs dans un saladier,
ajoutez les 2 jaunes et la crème liquide.
Fouettez vigoureusement. Salez, poivrez
et ajoutez l'estragon.

4) Dans une poêle versez l'huile et faire
cuire les oignons et le poulet.

5) Salez et saupoudrez de noix concas-
sées et laissez revenir 2 mn.

Beurrez les ramequins

6) Déposez le poulet et les oignons au
fond des ramequins, complétez de
roquefort. Versez la préparation des
œufs.

7) Cuire 20 minutes.

