

avril 2012

Bulletin d'information de la commune de Champillon

La Houlotte

édito

Je vote, tu votes, il vote, nous votons, vous votez, ils votent...

Les 3 mois qui vont suivre vont connaître 4 scrutins avec deux tours d'élection pour les présidentielles, et deux tours pour les législatives. Nous aurons ainsi l'occasion de nous rencontrer au bureau de vote qui se tiendra dans la salle des mariages. A ce sujet, l'accès se situera sur le côté gauche de la mairie, un fléchage sera mis en place. Le personnel municipal a aménagé à l'intérieur une rampe d'accès permettant à toutes et tous de se rendre facilement dans cette salle. Vous allez recevoir, afin de voter, une nouvelle carte d'électeur qui remplace la précédente que vous pouvez détruire. Ne l'oubliez pas, elle facilite les opérations de vote.

Autre vote, celui de votre Conseil Municipal qui a décidé de maintenir la fiscalité locale. Voilà déjà 10 ans que les taux ne bougent pas à Champillon malgré la hausse constante de l'ensemble des coûts de fonctionnement de notre collectivité. Chaque année, nous arrivons à dégager un peu d'excédent pour financer les investissements de l'année. Après les travaux de la traverse, les marges sont faibles et nous pratiquons une politique sage en termes de dépenses. Cette année, le plus gros ira dans des travaux de voirie, principalement l'allée des Pins mais aussi la réfection de pas mal de chaussées détériorées par les grosses gelées de cet hiver. Restera les trottoirs de la rue des Mondettes que nous réaliserons dès que possible en fonction de bonnes ou mauvaises nouvelles budgétaires. Réponse à l'automne. La prochaine Houlotte reviendra sur les grandes données budgétaires de votre commune afin que vous puissiez en connaître les principales recettes et dépenses.

Bon vote à tous,



le maire Jean-Marc BEGUIN

MAIRIE DE



CHAMPILLON

Secrétariat de mairie ouvert:

Lundi, mardi,
jeudi, vendredi
10-12h
13h30 - 16h

Infos Mairie

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat :

info@champillon.com

Maire : jm.beguin@champillon.com

Adjoints :

- m.launer@champillon.com
- jp.crepin@champillon.com
- s.mousquet@champillon.com

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

*Le secrétariat de Mairie sera exceptionnellement fermé le **vendredi 20 avril au matin** pour cause de réunion à Aÿ des secrétaires de mairie de notre communauté de communes.*



Il sera fermé également les lundis 30 avril et 7 mai, le vendredi 18 mai et le lundi de Pentecôte 28 mai.



Elections présidentielles les **22 avril (1^{er} tour)** et **6 mai (2^{ème} tour)**. Le vote aura lieu salle des mariages et du conseil municipal derrière la mairie, 7 rue Pasteur (dans l'ancienne école). L'accès ne se fera pas par l'entrée normale de la mairie, mais **uniquement par le passage à gauche de la mairie** (la signalétique sera mise en place dans la cour). Les élections auront lieu de 8H à 18H NON STOP.

L'année 2012 est une année de **refonte des listes électorales**, c'est-à dire que toute la population qui est inscrite sur la liste électorale va recevoir dans les boîtes aux lettres (en même temps que cette même Houlotte) une nouvelle carte électorale qui remplacera celle que vous aviez jusqu'à présent. Dès réception, n'oubliez pas de la signer et de **détruire l'ancienne**. Vous munir de cette nouvelle carte pour venir voter.

Les jeunes filles et jeunes gens de 18 ans, quant à eux, recevront leur 1^{ère} carte d'électeur officiellement un peu plus tard, directement de la main de Mr le Maire avec le livret du citoyen, lors de la cérémonie de citoyenneté qui aura lieu **le vendredi 13 avril à 19H en Mairie** en présence du conseil municipal et du conseil municipal des jeunes. Au cas où ils ne pourraient pas être présents, merci d'en faire part à Muriel.

Si vous êtes absent le jour du scrutin ou dans l'impossibilité de vous rendre au bureau de vote, faites-vous représenter en établissant gratuitement **une procuration de vote**. Cette procuration peut être demandée à tout moment jusqu'à la veille du scrutin. Toutefois, il est conseillé d'accomplir la démarche le plus tôt possible (délai d'acheminement et de traitement variable). La demande peut être faite auprès de la gendarmerie de votre lieu de résidence ou de travail/ tribunal d'instance de votre lieu de résidence ou de travail.

**Plantations du village
mercredi 16 mai au matin**



Les jeunes souhaitant, comme chaque année, y participer et déjeuner avec le personnel communal peuvent s'inscrire dès à présent auprès de Muriel.

BIBLIOTHEQUE



Nous remercions les habitants du village pour leurs dons de livres qui complètent nos étagères déjà bien garnies. N'hésitez pas à franchir la porte de la bibliothèque ouverte **chaque mercredi après-midi de 15 h à 17h 30** à l'Espace des Diablotins, rue Henri Martin.



Projet de candidature des paysages de Champagne au classement sur la liste du Patrimoine Mondial de l'Humanité auprès de l'UNESCO

Dans le cadre de ce projet commun entre l'association Paysages du champagne, le CJVC et le Parc Naturel de la Montagne de Reims, les coteaux viticoles de Cumières à Mareuil-sur-Ày dont Champillon fait partie ont été retenus comme l'un des sites pilotes de **développement durable de la viticulture et d'aménagement paysager du territoire**. Le programme AGIR a défini les priorités suivantes : maîtrise des produits phytosanitaires, préservation et mise en valeur des terroirs, gestion de l'eau et des effluents, énergie et climat. La méthode de travail sera la suivante : d'abord un état des lieux des pratiques, puis des réunions techniques auront lieu pendant un an. Ensuite, un plan d'action sera élaboré sur 5 ans (2013-2017) par un comité de pilotage. Le suivi du projet sera effectué par un comité technique opérationnel pendant les 5 ans. L'objectif sera de diffuser cette expérience sur l'ensemble de la Champagne. Pour reprendre les propos d'Arnaud Descôtes sur le sens du mot « durable », une pratique est durable si elle permet de préserver et de gérer au mieux les réserves naturelles, mais aussi si elle est suffisamment adaptée à la réalité du terrain et aux méthodes culturales pour que les vignerons puissent se l'approprier à long terme. Espérons que tout ce qui sera entrepris pour ce projet ira dans ce sens. Une réunion aura lieu **11 avril prochain à 18 heures à la Salle des Fêtes de DIZY**. Les viticulteurs recevront une invitation prochainement.



Préparation du char de Champillon pour les Fêtes Henri IV

Un maximum de **jeunes Champillonnais** est demandé pour représenter les diables dans la Fête des Diables, ainsi que pour d'autres tableaux, tous tournés vers la Renaissance et les réjouissances.

Les jeunes du Conseil Municipal des Jeunes se sont déjà mobilisés.
Plus vous serez nombreux, mieux ce sera !



Le marché aux vins de Champillon a une fois encore rencontré un beau succès cette année puisque tous les records de fréquentation ont été battus le samedi avec 946 entrées sur la journée (alors même que le Comité des Fêtes craignait que les vacances scolaires ne soient un facteur négatif). Dès l'ouverture le vendredi après-midi, les visiteurs sont venus nombreux à ce rendez-vous annuel toujours très convivial. Parmi les nouveaux clients : des visiteurs étrangers venus des Pays-Bas et d'Angleterre, mais aussi un club d'œnologie belge, preuve que notre succès dépasse les frontières. Merci à tous les Champillonnais qui sont venus à cet événement et à tous les bénévoles qui ont œuvrés pour faire de ce week-end une belle réussite.



à l'extérieur,
provisions de bouche



on ne sort pas sans souffler
dans le ballon



no comment



Comité des fêtes de Champillon

vue générale



Avertissement : vérifiez bien votre facture avant de payer. Ainsi, en janvier, une Champillonnaise à qui un vendeur itinérant de pommes avait proposé son produit à 2,82 € le kg, se l'est vu facturer 3,82 € le kg, ce dont elle ne s'est rendu compte qu'après le départ du vendeur. Sur sa facture, le 2 biffé est remplacé par un 3.

LOTO



Ne manquez pas le rendez-vous du 14 Avril:

Familles Rurales organise son traditionnel loto.

A gagner: une télévision LCD 81 cm, une machine à bière, une cafetière Senséo, 1 pack Wii, 1 nettoyeur haute-pression, 1 baby-foot enfant, du champagne et de nombreux autres lots. Venez nous rejoindre à la salle Henri Lagauche à 20 h. Restauration sur place. Réservation au 03-26-59-46-55.



Familles rurales organise un accueil de loisirs du lundi 9 juillet au vendredi 3 août 2012.

Pour les enfants de 8 à 15 ans, un séjour de vacances est organisé à la base de loisirs de Buthiers du 15 au 21 juillet. Les places sont limitées. Si vous êtes intéressé n'hésitez pas à demander des renseignements auprès de Mme Andrieux, tél : 03-26-59-46-55. Le programme complet de l'accueil de loisirs sera donné dans quelques semaines.

La recette de Jean-Claude (pour 4 personnes)

TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU AUX PETITS LÉGUMES GLACÉS

4 tranches de gigot de 150 gr pièce .

La farce : 100 gr de chapelure (pain de mie), 1 échalote ciselée, 1 gousse d'ail hachée, 1 botte de ciboulette ciselée, 1/2 botte de persil hachée, 150 gr de beurre ramolli, 40 gr d'amandes effilées, 1 c à soupe de moutarde forte, 1/2 c à café de fleur de thym, 1/2 c à café de romarin haché très fin.

Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte bien homogène.



Épluchez tous ces légumes:

1 botte de carottes, 1 botte d'oignons, 1 botte de navets, 100gr de pois gourmands, 12 petites pommes de terre, 12 pointes d'asperges vertes, 12 radis roses, 8

gousses d'ail en chemise,

1 botte d'échalotes nouvelles.

Les cuire croquants à l'eau salée puis les refroidir à l'eau glacée pour fixer la couleur (garder le jus de cuisson)

1) Faire revenir les tranches de gigot 1 mn de chaque côté, elles doivent être bien colorées. Les mettre dans un plat à gratin, poser dessus environ 1/2 cm de farce. Faire chauffer le four à 180° (th 6)

2) Glacer les légumes : dans un sautoir mettre 1,5 cm de jus de cuisson de légumes, ajouter 50 gr de beurre, 50 gr de sucre semoule et faire bouillir. Mettre les légumes, faire revenir doucement afin d'obtenir des légumes bien brillants. Laisser réduire un peu.

3) 5mn avant de servir, mettre les tranches de gigot au four pendant 5 mn, puis sous le grill. Faire colorer la farce (attention ça va très vite!)

4) Dresser la tranche de gigot bien colorée avec les petits légumes et un petit bouquet de cresson sur le côté.

Bon appétit!

Dernière minute B'HOULOTTE

prochaines rencontres :

samedi 14 avril à 13h30

vendredi 27 avril à 18h30 (nocturne)