



LA LETTRE DE SAVIGNY 1er trimestre 2022

Mairie de Savigny sur Clairis

Tel : 03 86 86 32 09 - Fax : 03 86 86 41 19

Site internet : www.savigny-sur-clairis.fr

Courriel : mairie.savignysurclairis@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture au public :

Lundi de 9h à 12h – 15h à 17h

Mercredi de 9h à 12h

Jeudi de 9h à 12h

Vendredi de 9h à 12h – 15h à 17h

Permanences des élus :

Lundi : M. Bruno COUARD de 10h30 à 12h

Jeudi : Mme Louise CARTIER de 10h à 11h30 et sur rendez-vous 06 14 03 86 35

Vendredi : M. Pierre PRUE de 10h30 à 12h

LE MOT DU MAIRE

Chers amis Savigniens

C'est avec regret que cette année encore nous ne pourrons pas nous retrouver pour le moment agréable des vœux du maire.

L'Année 2021 a été moins perturbante que 2020 et je souhaite à tous que la progression se confirme. Je vous souhaite une belle Année, santé, joie dans votre famille, et dans votre vie professionnelle.

A tous prenez soin de vous et de vos proches.

Les travaux dans notre village se poursuivent et le rendent de plus en plus agréable.

Je remercie l'ensemble du conseil municipal, pour leur participation à la vie de la commune.

Merci à Catherine et Marie Claude pour leur disponibilité et leur amabilité.

Merci aux responsables de la garderie, où le nombre d'enfants est toujours en augmentation.

Merci aux personnes qui donnent de leur temps pour faire les paquets cadeaux pour décorer nos sapins.

Merci pour la préparation de la fête de Noël pour les enfants, qui a connu un grand succès.

Merci aux enseignants.

Merci aux associations qui ont beaucoup de mal à réunir des personnes pour aider.

C'est le cœur rempli d'espoir, que je vous renouvelle tous mes meilleurs vœux pour 2022 que ce soit l'Année de vos réussites et de tous vos bonheurs.

Amicalement. Louise Cartier



Travaux en cours

Enfouissement des réseaux rue du Lavoir : les travaux vont reprendre après la période de vacances, pour une durée de 8 à 10 semaines, selon les conditions météo.

Réfection de la salle des fêtes : après une longue période d'expertise, nous allons enfin pouvoir entreprendre la réfection des parements extérieurs de la salle des fêtes. Les travaux seront entièrement remboursés par les assurances, ils débiteront rapidement, en fonction des plannings des entreprises retenues.

Cérémonie du 11 novembre

La cérémonie de commémoration de l'armistice a pu être ouverte au public. Les enfants présents ont déposé un bouquet sur les tombes des soldats morts pour la France enterrés au cimetière communal. Le conseil municipal remercie les personnes qui se sont déplacées, et qui sont venues avec les enfants.



Vaccination

2 prochaines campagnes de vaccination auront lieu au centre de vaccination de Villeneuve -la-Dondagre, les semaines du 17 janvier 2022 et du 7 février 2022.

N'hésitez pas à contacter la mairie le plus rapidement possible pour vous inscrire (pour la 1^{ère}, 2^{ème} ou 3^{ème} injection) sur les listes qui seront envoyées à la communauté de Communes afin que les rendez-vous puissent être organisés.

La vaccination sera ouverte aux 5-11 ans en situation de surpoids ou atteints de pathologie à risque à compter du 15/12/2021.

Pour toutes questions complémentaires, n'hésitez-pas à contacter la mairie.

Mesures pour lutter contre l'influenza aviaire dans les basses cours

Nous vous communiquons les mesures de renforcement de biosécurité pour lutter contre l'influenza aviaire dans les basses cours transmises par le Ministère de l'agriculture.

Si vous détenez des volailles de basse-cour ou des oiseaux captifs destinés uniquement à une utilisation non commerciale vous devez :

- Confiner vos volailles ou mettre en place des filets de protection sur votre basse-cour ;
- Exercer une surveillance quotidienne de vos animaux

L'application des mesures suivantes, en tout temps est rappelée :

- Protéger votre stock d'alimentation des oiseaux sauvages, ainsi que l'accès à l'approvisionnement en aliments et en eau de boisson de volailles ;
- Eviter tout contact direct entre les volailles de votre basse cour et des oiseaux sauvages ou d'autres volailles d'un élevage professionnel ;
- Ne pas vous rendre dans un autre élevage de volailles sans précaution particulière ;
- Réaliser un nettoyage régulier des bâtiments et du matériel utilisé pour votre basse cour et ne jamais utiliser d'eaux de surface : eaux de mare, de ruisseau, de pluie collectée... pour le nettoyage de votre élevage.

Si une mortalité anormale est constatée : conserver les cadavres dans un réfrigérateur en les isolant et en les protégeant e contactez votre vétérinaire ou la direction départementale en charge de la protection des populations.

Arbre de Noël à la salle des fêtes



Le Père Noël est venu nous rendre visite, accompagné de ses 2 elfes, le samedi 18 décembre. Il a offert un cadeau aux 30 enfants présents. Petits et grands ont pu profiter des jeux en bois et partager un goûter.

Devant le succès de cette après-midi festive, la mairie organisera d'autres événements dans l'année 2022, tels que la chasse aux œufs de pâques (suivant la météo), haloween etc.





Maquillage et sculpture de ballons

Colis de Noël 2021



Pour Noël, les conseillers municipaux et moi-même avons été heureux de distribuer une soixantaine de colis aux personnes âgées de plus de 70 ans.

Nous espérons que les conditions sanitaires nous permettront, en 2022, de nous réunir au mois de mai pour partager notre traditionnel repas.

Elagage en bordure de chaussée

Nous vous rappelons que l'élagage des arbres et arbustes en bordure de route incombe aux propriétaires riverains.

Nous vous remercions de veiller à ce que vos arbres et haies soient entretenus de manière à ne pas gêner le passage des piétons, la circulation des véhicules et ne nuisent pas à la bonne visibilité des panneaux.

Les branches des arbres ne doivent pas toucher les câbles électriques et téléphoniques.

Etat-civil

Naissance :

Marius GASTINEAU né le 24 octobre 2021

Décès :

Mme Micheline PERDRIJAU décédée le 20 novembre 2021

M. Jean GARDEL décédé le 18 octobre 2021

Sablés étoile coco



Ingrédients :

130gr de farine
15gr de Maïzena
60gr de noix de coco râpée
70gr de beurre doux
50gr de sucre de canne
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
1 peu de lait et coco râpée pour la déco

Les étapes :

Préchauffer le four à 150°C.
Mélanger la farine, Maïzena, sel et beurre pommade.
Ajouter la noix de coco, le sucre et le jaune d'œuf.
Travailler la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'une boule, laisser reposer 20 min au frais.
Étaler la pâte sur un plan de travail fariné.
Découper les étoiles à l'aide d'un emporte-pièce et déposer sur une plaque allant au four
Badigeonner les biscuits d'un peu de lait et saupoudrer de coco
Enfourner 15 à 20 min

Bon appétit !!!

Jeux

Tomme	Taupinette	Roquefort	Soumaintrain
Raclette	Bleu	Coulommiers	Chandamour
Chevrotin	Chavignol	Chaource	Fédou
Rogallais	Rollot	Pélardon	Chevrillon

C	U	R	o	g	a	l	l	a	i	s	m	K	n
d	o	C	h	a	n	d	a	m	o	u	r	o	K
L	t	u	S	R	J	v	V	C	W	S	I	O	S
i	E	B	I	R	o	l	l	o	t	l	k	C	o
Q	W	T	l	o	C	q	p	X	i	l	e	V	u
t	C	a	C	e	m	C	u	r	F	t	A	l	m
e	h	u	h	u	m	v	e	t	W	n	n	a	
k	a	p	e	z	a	e	i	e	f	o	l	z	i
b	v	i	v	a	h	o	l	e	d	o	e	C	n
J	i	n	r	C	O	c	u	r	r	m	r	u	t
u	g	e	o	u	a	q	a	r	m	s	O	t	r
F	n	t	t	R	E	I	T	o	c	c	l	a	a
d	o	t	i	S	é	m	T	w	B	e	W	k	i
j	l	e	n	P	X	F	é	d	o	u	R	S	n

	8		2	7	1			4
4	3	1			6			
						6		8
9	7	5	4			8		
		8				3	9	2
3	1	2	9			5		
						2		3
1	5	3			7			
	9		3	8	4			6