

SEVENANS Infos

Novembre 2022

Votre Mairie

Horaires d'ouverture de votre mairie :

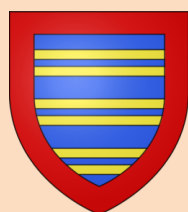
*Voir les horaires provisoires dans les
infos diverses en page 3*

Adresse : 7 rue de Delle 90400 Sevenans

Site : www.mairie-sevenans.fr

E-mail : mairiesevenans@wanadoo.fr

Tel : 03.84.56.01.47



SOMMAIRE

1. Approbation du dernier compte rendu
2. Tarifs publicités bulletin de fin d'année
3. Tarif fond de coupe
4. Assiette et destination des coupes pour 2023
5. Demande de subvention DSIL
6. Taxe d'aménagement
7. Modification budgétaire
8. Motion de soutien à la formation secrétaire de mairie
9. Assurances

Mot du Maire



Chères Sevenanaïses, chers Sevenanais,

Comme vous avez pu le constater, les horaires d'ouverture du secrétariat de mairie sont quelque peu modifiés jusqu'à la fin d'année. Notre secrétaire devant s'absenter pour raison de santé, elle est remplacée par la secrétaire d'Urcerey qui a bien voulu nous venir en aide quelques heures par semaine. Je la remercie et suis sûre qu'elle répondra à vos attentes.

Suite à la décision du village organisateur (Dorans) de ne pas faire de repas des aînés en janvier prochain, nous avons fait le choix, cette année encore, de distribuer à chacun des bénéficiaires un colis repas festif. Les membres du CCAS en feront la distribution la semaine du 19 au 23 décembre.

Autre date importante à inscrire dans votre agenda : le dimanche 08 janvier à 11h, je vous invite à nous retrouver pour renouer avec la traditionnelle cérémonie des vœux à la salle de la Folichotte, afin de partager un moment convivial.

Ce sera l'occasion de faire un état des travaux, réalisations et projets de notre commune.

Nous nous approchons à petits pas du terme de cette année 2022, si nous n'avons pas l'occasion de nous revoir avant, je vous souhaite à chacun de passer de bonnes fêtes de fin d'année.

Prenez bien soin de vous.

Le Maire,
Maryline Morallet



1. Approbation du dernier compte rendu

Le compte rendu de la séance du 14 septembre 2022 est approuvé à l'unanimité par l'ensemble des membres présents.

2. Tarifs publicité bulletin

Le bulletin du Petit Sevenanais est en cours de réalisation, comme chaque année nous recherchons des partenaires pour financer l'édition.

Les tarifs des encarts publicitaires ont été fixés à :

- Format carte de visite 60€
- Format pleine page 350€

3. Tarifs fond de coupe

La municipalité a décidé de passer le tarif de fond de coupe affouage à 10€ le stère contre 9€ auparavant. Cette augmentation est due à la hausse du coût de l'exploitation, et sera effective dès cette année.

4. Assiette et destination des coupes pour 2023

Dans le cadre du contrat d'aménagement avec l'ONF, la municipalité a voté à l'unanimité l'assiette et la destination des coupes 2023 et 2024 pour environ 190m³, pour l'essentiel dans le bois de Leupe.

5. Demande de subvention DSIL

Dans le cadre du projet du changement de l'éclairage intérieur et extérieur de la salle des fêtes afin de passer l'ensemble à la LED, un dossier de demande subvention a été déposé auprès de la DSIL. (Dotation de Soutien à l'Investissement Local)

Ce projet répond à un besoin d'économie d'énergie dans le contexte actuel avec des coûts en constante évolution.

- Coût des travaux intérieurs estimé à ce jour : 3737,95 €
- Coût des travaux extérieurs estimé à ce jour : 2580,00 €

Demande de subvention totale 5054,36 € soit 80% du projet.



6. Taxe d'aménagement

Le reversement de la taxe d'aménagement des communes est remis en cause au profit des intercommunalités.

Comme proposé par le conseil communautaire du Grand Belfort, la commune souhaiterait conserver l'intégralité de cette taxe.

7. Modification budgétaire

Suite à un besoin financier supplémentaire dû au cout de l'énergie et du transport, il est proposé une modification budgétaire au profit du RPI.

8. Motion de soutien à la formation secrétaire de mairie

Le conseil municipal soutient la motion du centre de gestion destinée à maintenir la formation des gestionnaires administratives – secrétaires de mairies (GASM) qui a été suspendue faute de moyens accordés par le conseil régional de Bourgogne Franche Comté.

9. Assurances

Le centre de gestion nous propose une nouvelle assurance couvrant les absences des agents territoriaux, le conseil municipal accepte cette proposition qui devrait être effective pour les 3 années à venir.

INFORMATIONS DIVERSES



Horaires provisoire mairie :

- DU 5 DÉCEMBRE AU 23 DÉCEMBRE 2022

Le secrétariat sera ouvert les mardis 06, 13 et 20 décembre de 16h30 à 18h30

- DU 26 DÉCEMBRE AU 30 DÉCEMBRE 2022 inclus

Le secrétariat sera fermé

Date des vœux :

La cérémonie des vœux aura lieu le dimanche 8 janvier 2023 à 11h à la salle de la Folichotte

Horaires déchetteries Chatenois les Forges :

- Horaires d'hiver : du 15/10 au 14/04
- Mardi au vendredi : de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h / le Samedi de 9h à 17h
- La déchetterie de Danjoutin est ouverte aussi le lundi aux mêmes heures.

Recensement : Les jeunes (garçons et filles) nés entre le **01/10/2006** et le **31/12/2006** doivent se présenter en mairie avec le livret de famille de leurs parents, un justificatif de domicile et une pièce d'identité pour se faire recenser avant le **31/12/2022** dès leur 16 ans révolus.

Bredele au beurre (butter bredele ALSACIEN)

Ingrédients

250g de Farine
125g de sucre en poudre
125g de beurre
1 cuillère à soupe de lait
1 citron (ou vanille en poudre)
5 jaunes d'oeufs

Ustensiles

1 tamis
1 rouleau à pâtisserie
1 couteau
1 papier sulfurisé

Préparation

- Creuser une fontaine dans la farine tamisée et y verser le sucre, 4 jaunes d'oeufs et le zeste de citron.
- Sabler le mélange avant d'ajouter le beurre coupé en petits morceaux et pétrir rapidement pour obtenir une pâte homogène.
- Laisser reposer au frais minimum 2 heures.
- Fariner le plan de travail et abaisser la pâte sur 3-4 mm d'épaisseur.
- Découper des formes diverses à l'emporte pièce.
- Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis dorer à l'oeuf délayé dans le lait.
- Faire cuire à four moyen, à 160°C, thermostat 5-6, pendant 6 à 8 min en fonction du four : ils doivent avoir pris une belle couleur dorée.



Temps total : 2h30

Préparation : 25 min

Repos : 2 h

Cuisson : 6 à 8 min