

# La Houlotte

## édito

## PPR et PCS

MAIRIE DE



**Secrétariat de  
mairie ouvert:**

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

Ces abréviations ne vous disent sûrement rien, elles sont pourtant source de beaucoup de soucis pour les élus ces derniers temps.

Tout d'abord le PPR, plan de prévention des risques, est sensé prévenir les habitants des villages avant toute construction du risque de glissement de la Montagne de Reims. En fait, c'est un gigantesque parapluie qu'ouvre l'administration pour se couvrir de tout risque éventuel, laissant au maire le soin de prendre sa décision finale.

Si je reprends la définition, le PPR constitue un des outils d'une politique plus globale de prévention mise en place par le gouvernement. Cette politique, qui vise notamment à sécuriser les populations et les biens, doit aussi permettre un développement durable des territoires en engageant les actions suivantes :

- \*Mieux connaître les phénomènes et leurs incidences
- \*Assurer, lorsque cela est possible, une surveillance des phénomènes naturels
- \*Sensibiliser et informer les populations sur les risques les concernant et sur les moyens de s'en protéger
- \*Prendre en compte les risques dans les décisions d'aménagement et les actes d'urbanisme
- \*Protéger et adapter les installations actuelles et futures
- \* Tirer les leçons des évènements naturels dommageables lorsqu'ils se produisent

Tout ceci semble très convenable, sauf que pour beau coup de villages à flanc de coteau comme Champillon, cela signifie beaucoup de difficultés, voire d'interdictions pour construire ou agrandir sa maison.

Nous suivons ce dossier de prêt, mais c'est un peu la lutte du pot de terre contre le pot de fer qui s'est installée, la suite au prochain numéro. A ce jour nous disposons seulement de plans bien flous à une échelle ne permettant pas d'en avoir une lecture précise.

Parlons aussi du PCS, plan communal de sauvegarde. L'objectif de ce dernier est de se préparer en se formant, en se dotant de modes d'organisation, d'outils techniques pour pouvoir faire face. Le but est de réduire au minimum les incertitudes, les actions improvisées en ayant un cadre de référence polyvalent pour gérer des problèmes qui ne sont pas habituels. Définition bien administrative, elle aussi. En fait, il nous faut écrire un recueil de décisions à prendre en cas de glissement de terrain ou de phénomène climatique désastreux. Là encore, c'est au maire de prendre la direction des opérations ; nous allons très vite terminer ce recueil en espérant bien qu'il ne servira jamais...

Le Maire  
Jean Marc BEGUIN

## Infos Mairie

Vous pouvez nous contacter par mail :

**Secrétariat :**

[info@champillon.com](mailto:info@champillon.com)

**(Le secrétariat sera fermé du 31/10 au 02/11 INCLUS)**

**Maire :** [jm.beguin@champillon.com](mailto:jm.beguin@champillon.com)

**Adjoints :**

- [m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)
- [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)
- [s.mousquet@champillon.com](mailto:s.mousquet@champillon.com)

Le site de la commune : [www.champillon.com](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.

**Commémoration du 11 novembre :**

Rendez-vous devant la mairie à 11h15 pour un départ à 11h30, dépôt de gerbe au monument aux morts, vin d'honneur à l' Espace des Diablotins.



**TRAVAUX RUE PASTEUR**



Comme cela avait été annoncé, nous allons entreprendre la réfection du revêtement de surface qui a été mis à mal lors des travaux de remplacement des branchements d'eau potable. Ces travaux sont prévus les **lundi 14** ( rabotage ) **et mardi 15 novembre prochains** ( étalement des enrobés ).

Il sera nécessaire pour cela d'interdire durant ces travaux le stationnement et la circulation de tous les véhicules et engins roulants, y compris les chariots élévateurs, et ceci sur la totalité de la rue Pasteur.

L'utilisation de cette voirie redeviendra possible le lendemain matin après durcissement du nouveau revêtement.

La circulation des véhicules de plus de 3,5 T sera également interdite dans la rue Saint-Vincent ces mêmes jours.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

**Section locale des vignerons de Champillon**

La prochaine réunion aura lieu **mardi 22 novembre à 18h** à l' Espace des Diablotins, rue Henri Martin, en présence de Monsieur Antoine CHIQUET, administrateur au SGV.

**Ordre du jour** : bilan de la vendange 2011, assemblée d'automne du SGV le 2 décembre 2011, questions diverses.

**Le Hors-Série de la Champagne Viticole** « 1911-2011, du déséquilibre au consensus », qui évoque les révoltes vigneronnes de 1911, est consultable en mairie et sera distribué aux personnes intéressées lors de la réunion du 22. 11.



**Relevé des compteurs d'électricité les 28 et 29 novembre prochains.**  
Veuillez faciliter l'accès à vos compteurs.

En cas d'absence, vous pouvez relever vous-mêmes les chiffres figurant sur votre ou vos compteurs. Pour plus de facilité, utilisez le carton auto-relevé déposé dans votre boîte à lettres par l'entreprise prestataire lors de son passage.

**Prix de l'innovation au Viteff** pour l'entreprise locale champillonnaise CHAYOUX Plastique. Créée en 1983 par Joël CHAYOUX, un enfant du village, l'entreprise de chaudronnerie a remporté le prix du public au concours d'innovation du Viteff pour son **chargeur de pressoir**.

Félicitations à l'ensemble des 12 personnes qui œuvrent chaque jour à la réussite de cette société innovante.



**Fête de la Saint-Vincent**

Retenez cette date, Ami(e)s champillonnais – champillonnaises : **samedi 21 janvier 2012.**

Après le défilé, la cérémonie religieuse, le vin d'honneur et le tirage de la tombola bi-annuelle, retrouvons-nous pour 20h à la salle Henri Lagache autour d'un buffet froid et de la soirée dansante animée par ZAZ Animation, son Dj Zaim (orchestre Maracaibo de Reims), ses chanteuses et danseuses. Un programme détaillé de notre journée vous sera distribué fin décembre. Notre tournée à domicile sera début janvier pour prendre les inscriptions.

Cordialement à tous via la Houlotte.

Contact : 0326594711 / cricat3@orange.fr

Christian Autréau et son équipe

Bienvenue à **Mathis DELANNOY** né le 18 juillet, fils de Véronique et Christophe DELANNOY domiciliés 7 rue du Paradis.



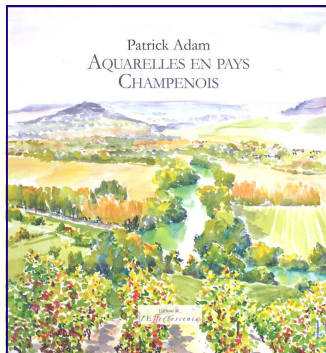
Naissance de **Pauline PASCAL** le 11 octobre, fille de Delphine GUEDRAT et de Christophe PASCAL, domiciliés depuis quelques mois seulement au 20 rue Bel-Air. Bienvenue à cette nouvelle famille champillonnaise !



Les manuels scolaires des écoles de Champillon retrouvent une nouvelle vie !!! Début octobre, Mme Geneviève Lamotte, élue à la mairie d'Épernay, en charge du jumelage de la ville d'Épernay avec Fada N'Gourma au Burkina-Faso, est venue prendre tous les manuels scolaires qu'elle estimait pouvoir être utiles pour les écoles de Fada N'Gourma ainsi qu'aux classes qui venaient d'ouvrir dans la brousse. Elle a amené elle-même ces manuels au Burkina-Faso lors d'un voyage prévu le 15 octobre dernier.

Comme chaque année, Champillon participe au chemin des crèches et nous avons besoin d'un maximum de crèches à présenter au public. Aussi, si vous en avez, n'hésitez pas à nous les prêter, elles vous seront rendues pour votre réveillon de Noël.

L'église sera ouverte les 3 premiers week-ends de décembre de 14h à 18h30 et nous avons également besoin de l'aide de tous pour nous aider à accueillir les visiteurs : manifestez vous auprès de Sabine Mousquet ou Régine Herr pour nous aider. Merci.



Lancement du livre « **Patrick Adam - Aquarelles en pays champenois** » et exposition d'aquarelles à l'Office de tourisme d'Épernay, du samedi 24 novembre au samedi 3 décembre.

Séances de dédicace les samedis

26 novembre et 3 décembre de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

### 2ème Marché de la bière à Champillon

Le comité des fêtes de Champillon vous convie à la deuxième édition de son Marché de la bière

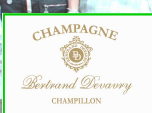
**Le samedi 26 novembre 2011 de 10h à 22h à la salle des fêtes Henri Lagache**

**entrée gratuite**

Sur place, vous trouverez de nombreux brasseurs de la région et des régions alentours qui vous proposeront leurs bières artisanales : Orgemont, Valmy, Margoulette, « Rouge et Blanche », brasserie Gabriel, Brasserie Champenoise, bière de Sedan, « Cht'i », et bien d'autres vous seront servies à la dégustation, au verre et bien entendu à emporter. Des bières de grande qualité que vous pourrez marier aux produits gastronomiques tels que les fruits de mer, le fromage, les pâtés-croûte et bien d'autres choses qui seront à savourer. Restauration sur place. Alors n'hésitez pas et venez nous rejoindre !!



*Le 1er octobre, première journée Portes Ouvertes réussie à la maison B. Devavry*





Le 15 octobre, Familles Rurales Champillon organisait un repas dansant sur le thème des années 80. Les posters de notre adolescence ressortis de nos greniers ainsi que nos tenues vestimentaires!... Avec toutes ces décorations, la salle rappelait l'époque des boums... Cette soirée a fait salle comble et remporté un véritable succès ! Nous sommes prêts à renouveler l'événement pour 2012 et nous aurons le plaisir de vous y retrouver.



**DIMANCHE  
13 NOVEMBRE  
EXPOSITION  
DES ARTISTES LOCAUX**



L'association Familles Rurales accueille à la salle Henri Lagauche des artistes aux talents divers. Venez les découvrir et prendre le temps d'admirer les aquarelles des élèves de M. Adam, le scrapbooking, dentelle au fuseau, tricot, peinture sur verre, plexi déco, cadres et cartes en 3D, sacs en tissu etc.. Beaucoup d'idées et d'objets de déco pour vos cadeaux de Noël!  
Entrée gratuite - buvette - gâteaux

**DIMANCHE 20 NOVEMBRE  
BROCANTE SPECIALE ENFANTS**

Vous voulez vous débarrasser des vêtements, des jouets, des livres, articles de puériculture ayant appartenu à vos enfants: n'hésitez pas à réserver un emplacement. Les Champillonnais seront prioritaires jusqu'au 10 novembre, après nous accepterons les personnes de l'extérieur.



**DIMANCHE 11 DECEMBRE**

**MARCHE DE NOEL** Cette année, le marché de Noël aura lieu à Bisseuil. Familles Rurales renouvelle la vente de sapins aux personnes du village. Nous vous proposons comme l'année dernière et sans augmentation de prix : le Nordmann 1,50 -1,80 m à 25 €, le Nordmann 1,80m - 2 m à 30 €  
N'hésitez pas à nous le réserver dès maintenant!

La recette de Jean-Claude :



**TERRINE DE CHEVREUIL  
AUX PISTACHES**

Pour une terrine rectangulaire  
de 22 cm (10 personnes) :

600gr de chevreuil bien maigre  
mariné une nuit avec 15 cl de porto rouge  
400 gr de chair à saucisse  
200 gr de foie de volaille  
100 gr de pistaches décortiquées  
1 oeuf  
50 gr de farine  
1 échalote – 1 gousse d'ail  
15 gr de sel, poivre noir

1. Mixer l'échalote, l'ail et les foies de volaille.
2. Mettre dans un cul de poule le chevreuil coupé en dés de 1,5cm, la chair à saucisse, le mélange de foies de volaille, l'échalote, l'ail, les pistaches, l'œuf, la farine, 15 gr de sel et le poivre.
3. Bien mélanger le tout et mettre dans la terrine.
4. Faire cuire au bain marie à 150° (th 5) pendant 1h20. Laisser refroidir puis mettre au frigo pendant 24 h.
5. Servir avec une salade de mâche + frisée jaune, et une confiture de figue verte.

*On peut remplacer le chevreuil par du magret de canard et ajouter 80 gr de dés de foie gras cru.*

**BON APPETIT!**

La Houlotte est éditée par la commune de Champillon  
Comité de rédaction présidé par Marie-Madeleine ADAM  
Responsable de la Publication : Jean Marc BEGUIN