



la Houlotte

Janvier 2021



bulletin d'information de la commune de Champillon

Retour sur la venue du Père Noël !

SOMMAIRE ETAT CIVIL

Décès :

Madame Bernadette GELIN, née MOITIE
le lundi 14 décembre 2020

Nous présentons nos sincères condoléances
à sa famille.

PAGE 1 Retour sur la venue du Père Noël !

PAGE 2 Retour sur le Père Noël en quad
Les paniers gourmands
Les paniers garnis
Le marché du samedi
La Saint Vincent

Les nouveaux habitants
Fraude aux faux agents EDF

PAGE 3 Plan local d'urbanisme
Consultation publique : Schéma régional biomasse
Familles rurales
La programmation de la MJC d'Aÿ-Champagne
L'horloge de notre église
Recensement obligatoire dès 16 ans
Sacs jaunes

PAGE 4 Chasse 2020/2021 sur Champillon
Escroqueries aux faux notaires
Titres d'identité
Expérimentation d'un sens unique
La recette de Jean-Claude
L'agenda



Le Comité des Fêtes de Champillon et la commune sont heureux du succès rencontré par le marché du samedi 12 décembre.

Les enfants ont pu rencontrer le Père Noël, et se voir offrir des sachets de biscuits de la boulangerie le Trio de Montchenot !



INFO MAIRIE :

Secrétariat de Mairie est ouvert du
lundi au vendredi de 10h00 à 12h00,
puis de 13h30 à 15h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat : info@champillon.com

Maire : jm.beguिन@champillon.com

Adjoints :

jp.crepin@champillon.com

c.mauduit@champillon.com

mm.adam@champillon.com

k.neubarth@champillon.com

Le site de la commune :

www.champillon.com

reprend toutes ces informations.

Retour sur le Père Noël en quad



Après son escale au marché Place Pol Baudet le samedi 12 décembre, le Père Noël est repassé en quad sur Champillon le samedi 19 décembre, afin de distribuer des chocolats "surprises" aux enfants !

Les paniers gourmands



Les paniers gourmands ont été distribués aux foyers d'habitants de plus de 75 ans. Ils contenaient des produits locaux comme, entre autres, du miel de l'apiculteur Hatier & Fils (Hautvillers), des pâtes de la "Ferme des Caprices de Sidonie" (Ronchères (02)), du pâté de canard de la "Basse cour gourmande" (Avaux (08)), et des chocolats d'Eve Praline (Cramant).

Nous remercions une nouvelle fois Mylène Didon et Séverine Petit, les conseillères municipales qui ont confectionné et distribué ces paniers.



Le marché du samedi



Fin décembre, les agents municipaux ont installé comme promis une structure fixe pour le marché. Nous vous rappelons que les marchés du samedi reprendront à partir du 9 janvier 2021 !

La Saint Vincent

La mairie a décidé de ne pas organiser de fête de la Saint-Vincent en janvier 2021.

Nous espérons vous retrouver nombreux et en bonne santé l'an prochain pour cette célébration.



Les nouveaux habitants

Chaque année, la commune organise une réception à destination des habitants qui sont arrivés l'année précédente.

Au vu des conditions sanitaires, cette réception qui se déroule généralement en janvier se fera au printemps.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà la bienvenue !

Fraude faux agents EDF

De faux agents EDF / Enedis passent à votre domicile pour mettre du « gel » sur les compteurs Enedis notamment chez les personnes âgées. Soyez vigilants.

Merci de signaler ces agissements en gendarmerie : 03.26.55.45.22



Plan local d'urbanisme

Notre PLU a été finalisé le 23 Février 2017. Depuis, il s'avère à l'usage que diverses évolutions mineures sont nécessaires afin de faciliter les possibilités d'aménagement et d'extension du bâti tout en préservant une bonne intégration dans les lieux avoisinants ainsi que dans les paysages naturels proches.

A cette fin, nous allons engager les procédures de révision allégée et de modification (termes officiels), telles que précisées dans les délibérations prises le 3 décembre dernier par le conseil municipal et affichées en Mairie.

Ces procédures qui devraient s'étaler sur environ 10 mois du fait des périodes incompressibles d'examen par les services de l'Etat et les personnes publiques associées (PPA) s'articuleront en plusieurs étapes : travail conjoint avec le bureau d'études qui avait participé à l'établissement initial du PLU, examen du projet par les services de l'état et les PPA, enquête publique puis approbation de la nouvelle version du PLU après examen final de contrôle de légalité.

Consultation publique : Schéma régional biomasse

Une participation du public par voie électronique est organisée afin de recueillir ses observations et propositions sur le projet de schéma régional biomasse de la région Grand Est, **entre le 4 janvier et le 5 février 2021 inclus**.



La biomasse est en France la première source d'énergie renouvelable et les engagements que le législateur a réaffirmés pour la transition énergétique vont accroître le recours à cette ressource.

Le schéma régional biomasse (SRB) vise à développer la production et la valorisation de la biomasse-énergie en tenant compte des usages concurrentiels de la ressource, ainsi que des enjeux technico-économiques, environnementaux et sociaux, de façon à s'inscrire dans les objectifs de la loi et ceux fixés par l'Union Européenne en matière de lutte contre le changement climatique.

Pendant toute la durée de la participation du public par voie électronique, le dossier pourra être consulté sur le site internet de la direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) Grand Est : <http://www.grand-est.developpement-durable.gouv.fr/biomasse-r269.html>

Les observations, questions ou demandes de renseignement doivent être transmises à la DREAL Grand Est au plus tard le 5 février 2021 à l'adresse suivante : contribution-srbge@developpement-durable.gouv.fr

Familles rurales

Bien que cette année le marché de Noël de la CCGVM n'ait pas eu lieu (cause Covid 19), nous avons pu vous proposer nos patés-croutes au champagne, sur le marché communal le samedi 5 décembre dernier.



Les membres de l'association avaient confectionné 75 pâtés - croutes qui ont été vendus en quelques heures. Merci à tous pour votre soutien. Merci à Monsieur Le Maire.

Malgré cette fin d'année difficile, les membres du Conseil d'administration se joignent à moi pour vous souhaiter à tous de bonnes fêtes de fin d'année.

Le Président, Philippe PETITJEAN

La programmation de la MJC d'Aÿ-Champagne

Se voir, partager, échanger «en vrai» manque terriblement à la MJC Intercommunale qui espère vivement pouvoir de nouveau accueillir le public à partir du 6 janvier prochain !



Découvrez la programmation prévue entre janvier et avril 2021 sur : <https://fr.calameo.com/read/00529214748cc90b0e1cf>
Des livrets de programmation sont également disponibles en mairie.

L'horloge de notre église

Nous voulions vous faire partager cette photo d'un endroit que vous n'aviez jamais vu à Champillon : le mécanisme de l'horloge de notre église, cette dernière doit être remontée par le personnel toutes les semaines.

Retrouvez les vidéos du remontage sur la page facebook de la Commune !



Recensement obligatoire dès 16 ans



Tous les jeunes (filles et garçons) nés en janvier, février ou mars 2005 sont invités, dès leurs 16 ans, à se présenter en mairie dans le courant du trimestre afin d'effectuer leur recensement militaire.

Rappel également : la Journée Défense et Citoyenneté s'organise en ligne, sur le site majdc.fr après le recensement.

Sacs jaunes

Depuis 2018, nous sommes passés à la collecte des cartons, bouteilles, conserves, journaux via les sacs jaunes.



Cette année encore, vous devez venir récupérer en mairie vos sacs jaunes pour l'année.

Pour rappel, voici les horaires d'ouverture de la mairie : du lundi au vendredi de 10h00 à 12h00 et de 13h30 à 15h00.

Chasse 2020/2021 sur Champillon

Malgré le confinement, un arrêté préfectoral signé début novembre maintient la chasse dans le département de la Marne. Retrouvez ci-dessous les dates de chasse prévues sur Champillon :

Pour la société de Chasse de Champillon :

Janvier : samedi 2, samedi 16, samedi 30

Février : samedi 13, samedi 27

Pour les chasseurs du GIC Montagne de Reims :

Janvier : Mercredi 6, Dimanche 17, Mercredi 27

Février : Dimanche 7, Mercredi 17, Dimanche 28

Zones de chasse à retrouver sur : <http://www.dateschasse.parc-montagnedereims.fr/carte.html>

Escroqueries aux faux notaires

La Chambre interdépartementale des notaires de la Cour d'Appel de Reims nous a informé que depuis plusieurs mois, sont signalées un peu partout en France des escroqueries aux faux notaires. Les escrocs repèrent leur victime grâce aux avis de décès et contactent les héritiers en leur faisant miroiter un bel héritage. Les escrocs leur demandent un justificatif d'identité, de domicile, un RIB, de signer un protocole de confidentialité, une procuration et enfin une somme d'argent pour payer l'héritage ou l'assurance-vie qu'ils ne verront jamais !

Pour ce faire, ils utilisent du papier à entête, le logo du notariat et le nom d'un notaire qui n'existe pas. Parfois ils vont jusqu'à usurper l'identité d'un notaire qui existe mais qui n'a rien à voir avec ces malversations.

A chaque fois, les victimes ont été délestées de plusieurs dizaines d'euros jusqu'à plus de 20.000 euros. Si vous recevez un tel courrier ou mail, méfiez-vous car les vrais notaires n'agissent pas de cette façon.

Dans le doute, vous pourrez contacter votre notaire habituel ou la Chambre des notaires de votre département.

Titres d'identité



La Mairie Accueil d'Epernay (Place Bernard-Stasi) reçoit les administrés de notre Communauté de Communes pour la délivrance des titres d'identité.

Après avoir constitué votre dossier avec les pièces justificatives, vous pouvez désormais prendre rendez-vous en ligne sur la plateforme dédiée sur le site de la ville d'Epernay : www.epernay.fr
Rubrique : **Démarches en ligne**

Et également directement auprès de la Mairie Accueil, ouverte au public du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h, le samedi de 9h30 à 11h15 ; fermé au public le 1er lundi de chaque mois en après-midi. Téléphone : **03.26.53.37.50**

Expérimentation d'un sens unique : rue Pasteur et rue des Gouttes d'Or

Des travaux sont prévus rue Pasteur, avec le principal but de régler le problème de stationnement et d'éclairage de cette rue. Une réflexion est en cours sur un possible sens-unique.

Le Conseil Municipal du 3 décembre 2020 a accepté qu'une expérimentation soit menée pendant 2 mois, avec un sens unique global sur la rue Pasteur. Les véhicules pourront descendre la rue Pasteur depuis le giratoire rue Jean Jaurès, mais ne pourront plus la monter depuis le giratoire devant l'église. En contrepartie, la rue des Gouttes d'Or deviendra elle aussi à sens unique dans le sens de la montée.

Une réunion publique à destination des riverains aura lieu à ce sujet **le 15 janvier 2021 à 18h30, en mairie ou bien en visioconférence**, selon le nombre de participants.

La recette de Jean-Claude : Terrine de fruits de mer (pour 8 personnes)

Ingrédients : 1 kg de moules de Bouchot ; 500 grs de coques (bien les laver 3 fois à l'eau froide) ; 8 grosses crevettes roses décortiquées ; 8 grosses noix de St Jacques rôties 2 mn de chaque côté ; 150 grs de chair de crabe (pinces) ; 150 grs de pois gourmands émincés et blanchis (bien verts) ; 8 queues de grosses langoustines décortiquées et rôties 2 mn de chaque côté ; 1 oignon ciselé ; 10 cl de vin blanc - 25 cl de bisque de homard - 25 cl de crème pour chantilly ; Un pot d'œuf de saumon ; 10 feuilles de gélatine ramollies ; Un peu de mesclun pour la décoration.

- 1) Faites cuire l'oignon avec le vin blanc pendant 5 mn. Cuisez les moules et les coques. Décortiquez-les et gardez le jus et les oignons.
- 2) Mélangez le jus des moules et coques avec 10 cl de bisque de homard. Faire bouillir. Ajoutez les feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide (égouttées). Vérifiez l'assaisonnement.
- 3) Dans une terrine de 18 cm chemisée d'un papier film, mettez ½ cm de jus (moules et bisque)
- 4) Tapissez le fond de la terrine avec la moitié des moules et coques + un peu de pois gourmands. Ajoutez les crevettes décortiquées, les Saint Jacques + un peu de pois gourmands. Le reste des moules et coques, et le reste des pois gourmands.
- 5) Versez le jus des moules et bisque de homard délicatement et remplir la terrine. Laissez refroidir 12 h au frigo.
- 6) Faites réduire 15 cl de bisque de 2 tiers et laisser refroidir. Montez la chantilly salez, poivrez. Mélangez l'ensemble délicatement.
- 7) Dans une assiette, mettez un petit nid de mesclun sur le côté, au milieu mettre 2 cuillères à soupe de chantilly. Posez une tranche de terrine de 1.5 cm d'épaisseur. Mettez ½ cuillère à soupe de crabe et les œufs de saumon.

Bon appétit !

L'agenda

- Samedi 9 janvier : Reprise du marché hebdomadaire les samedis, Place Pol Baudet, de 8h à 12h
- 12, 13, 14 mars : Marché aux Vins par le Comité des Fêtes de Champillon