

L'écho de Pars

Bulletin Municipal d'informations

Mardi 03 juin 2003

Numéro 23

Editorial



Les budgets des collectivités locales ont été votés pour le 31 mars. Malgré les charges de fonctionnement qui s'accroissent, et les dotations de l'Etat qui stagnent, le conseil municipal a pris la sage décision de ne pas augmenter les taux des quatre taxes locales.

Conscient des difficultés économiques présentes, ainsi que celles des foyers touchés par les événements actuels du textile, il était nécessaire de maintenir le statu quo.

Pour ces mêmes raisons, les subventions aux associations sont restées au niveau de l'année précédente, et les investissements se stabiliseront aux projets en cours.

Une certaine évolution de l'urbanisation et des besoins économiques se fait jour. En conséquence, afin de mettre en conformité le P.O.S. (*plan d'occupation des sols*), il était nécessaire de procéder à des modifications, afin d'aménager le développement et les infrastructures indispensables à court ou moyen terme.

Ces modifications sont en commission de travail, sous la nouvelle appellation de : P.L.U. (*plan local d'urbanisme*).

Le public sera concerté et fera connaître ses observations.

Un fait est certain, depuis le dernier recensement de 1999, vingt pavillons locatifs n'ont pas suffi à satisfaire toutes les demandes. De plus, dix pavillons individuels ont été construits.

Faut-il en conclure que le village est apprécié pour une certaine qualité de vie ?

L. Pasquet

Etre agriculteur en ...



AU SOMMAIRE DE CE NUMÉRO

| | |
|---|---------------------|
| Les dossiers du conseil | Page 2 |
| - Projets et réalisations à l'étude - Les chiffres du budget | |
| Infos...Infos...Infos... | Page 3 |
| - Tarification des services communaux - Quelle eau buvons-nous à Pars lès Romilly ? | |
| Attention aux moustiques Constats et Observations | Page 4 |
| Bienvenue à Pars lès Romilly Flash Sportif | Page 5 |
| Etre agriculteur en... | Pages 6 et 7 |
| Cela s'est passé dans notre commune | Pages 8 et 9 |
| La page Pratique | Page 10 |
| - Horaires / Mariages / Naissances / Décès - Bienvenue aux nouvelles familles - Le coin cuisine | |

Directeur de la publication et responsable de la rédaction :
L. PASQUET.
N° d'inscription : L1 N° 20/94

Ont participé à la rédaction du présent numéro : M^{mes} LANGUILLAT, JOLY, KOZOLYS, VAN RYSEGHEM, M^{rs}. BREUIL, GAUDION, CHARDIN, BENOIT.
Mise en Page : M. Philippe BENOIT Dessins : M^{me} Danièle VAN RYSEGHEM

Projets et réalisations à l'étude :

- ◆ **L'aménagement périscolaire**
(Acquisition des terrains en cours)
- ◆ **L'aménagement des abords de l'église**
(Aménagement des espaces verts)
- ◆ **Remembrement en cours**



Les chiffres du Budget :

Compte Administratif 2002

Section de fonctionnement *(Dépenses)*... 224 356,39 €
 Section de fonctionnement *(Recettes)*... 605 875,28 €
 Section d'investissement *(Dépenses)*..... 226 196,94 €
 Section d'investissement *(Recettes)*..... 49 872,64 €

Budget Primitif 2003

Section de fonctionnement *(Dépenses)*..... 537 982 €
 Section de fonctionnement *(Recettes)*..... 537 982 €
 Section d'investissement *(Dépenses)*..... 679 733 €
 Section d'investissement *(Recettes)*..... 679 733 €



Taxes locales

Le Conseil Municipal vote les taux de l'année 2003

| | |
|----------------------------|---------|
| Habitation | 10,08 % |
| Foncière (bâti) | 14,63 % |
| Foncière (non bâti) | 14,99 % |
| Professionnelle | 7,46 % |

Produit fiscal : 151 581 €

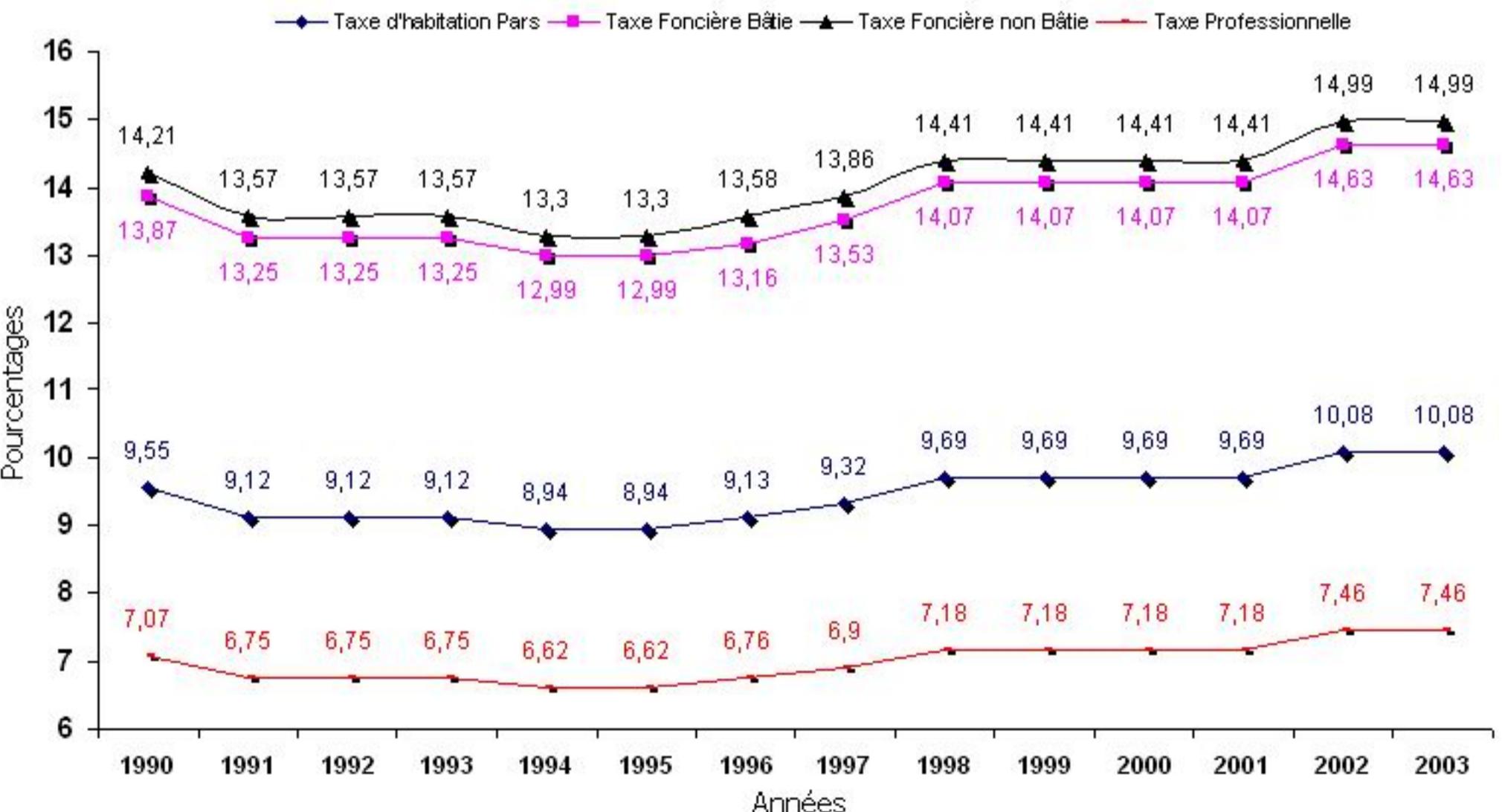
C.C.A.S. Compte administratif 2002

Dépenses..... 2 522,68 €
 Recettes..... 8 006,66 €
 Excédent de clôture à reporter..... 5 483,98 €

C.C.A.S. Budget Primitif 2003

Dépenses..... 9 566,50 €
 Recettes..... 9 566,50 €

Evolution des taxes au cours des 13 dernières années :



Tarification des services communaux :

Location de la salle polyvalente

| | |
|--|-------|
| Location pour la demi-journée..... | 115 € |
| Location pour la journée..... | 238 € |
| Location pour le week-end..... | 352 € |
| Prix d'une deuxième journée pour les associations..... | 69 € |

Tarifs des concessions Cimetière

| | |
|---|-------|
| Concession Trentenaire..... | 78 € |
| Concession Perpétuelle..... | 156 € |
| Concession Double Perpétuelle..... | 351 € |
| Occupation du caveau communal 1 ^{er} jour..... | 7 € |
| Occupation du caveau communal du 2 ^{ème} jour au 30 ^{ème} jour..... | 3 € |

Tarifs d'occupation du Columbarium

| | |
|-----------------------------|-------|
| Concession Trentenaire..... | 645€ |
| Concession Cinquenaire..... | 993 € |

Opérations diverses

| | |
|---|------|
| Ouverture et fermeture de réceptacle..... | 33 € |
| Dépôt d'une urne (au-delà de la première)..... | 33 € |
| Dispersion des cendres au Jardin du Souvenir..... | 33 € |

Quelle eau buvons-nous à Pars les Romilly ?



Bactériologie :

Il s'agit de rechercher des micros organismes révélateurs d'une contamination des eaux.

Bonne Qualité

Pesticides :

Ces substances chimiques sont utilisées pour protéger les cultures ou pour désherber. La teneur ne doit pas excéder 0,1 microgramme par litre.

Bonne Qualité

Nitrates :

Ces éléments proviennent principalement de l'agriculture, des rejets domestiques et industriels. La teneur ne doit pas excéder 50 mg/litre. La moyenne mesurée dans votre commune est de 45 mg/litre.

Qualité Moyenne

Dureté :

Elle est définie en fonction des teneurs en calcium et en magnésium dans l'eau. La dureté minimale est de 15° français. La dureté dans votre commune est de 26° français.

Eau Moyennement dure

CONCLUSION :

Eau de qualité satisfaisante

Une **eau dure** tend à entartrer les appareils électroménagers, les chauffe eaux, les canalisations, mais vous apporte une partie des sels minéraux nécessaires à l'organisme.

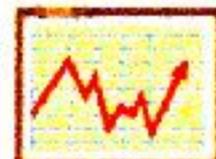
La teneur en fluor étant inférieure à 0,5 mg par litre, pour la prévention de la carie dentaire, un apport en fluor est recommandé : demandez conseil à votre médecin ou à votre dentiste.



Après quelques jours d'absence, l'eau peut avoir stagné dans les canalisations, aussi laissez la couler un instant avant de la boire

Ce bilan a été établi à partir des **1610** prélèvements réalisés en 2002 sur l'ensemble du département par les services de la DDAS de l'Aube. Lorsqu'un résultat est non conforme, un nouveau prélèvement est réalisé.

Les résultats d'analyses du contrôle sanitaire sont régulièrement adressés à la mairie de votre commune où ils doivent être affichés. De même vous pourrez y consulter un rapport annuel détaillé sur la qualité de l'eau distribuée dans tout le département.



Nota : Si la couleur ou la saveur de votre eau change ou vous paraît suspecte, informez votre distributeur



ATTENTION AUX MOUSTIQUES

Depuis la fin des années 80 la lutte contre la prolifération des moustiques s'est organisée, structurée, en collaboration avec le **Syndicat Intercommunal d'Aménagement de la Vallée de la Seine (S.I.A.V.S)** et le Conseil Général de l'Aube.

Chaque année, d'importants traitements sont réalisés, dès la fin de l'hiver et le début du printemps, pour détruire les larves qui se sont développées à la faveur des crues.



Ces traitements sont réalisés avec des moyens importants pour les grandes surfaces (hélicoptère, véhicule) et complétés par des traitements au sol pour les surfaces moindres à proximité des zones habitées.



Le produit utilisé pour ces traitements lourds et aériens est le Vectobac 12 AS. Ce produit, dont la matière active est le bacille de Thuringe, est sans danger pour l'homme, les animaux et les poissons, sa toxicité est pratiquement nulle pour tous les autres insectes invertébrés.

C'est un produit extrêmement sélectif et respectueux de notre environnement.



Ces traitements sont très efficaces sur toutes les larves de moustiques qui se développent dans la nature, mais hélas il existe une autre espèce, non moins redoutable, le culex pipiens, qui vit plus près de l'homme et pour laquelle la lutte ne peut-être qu'individuelle. Ce moustique n'est guère délicat, sa larve, comme toutes les larves de moustiques ne peut se développer que dans l'eau. Mais pas besoin de crue, pas besoin de pluviométrie importante, n'importe quel récipient contenant de l'eau stagnante lui convient parfaitement.



Citons pour exemple : Les bassins d'ornement et d'arrosage, les auges pour animaux, les anciennes citernes, les fûts et tonneaux recueillant les eaux de pluie, les vieux pneus, les bidons etc...

La réglementation sanitaire départementale fait obligation à chacun de veiller à éviter ces gîtes potentiels.



QUE FAIRE ? COMMENT FAIRE ?

Vider complètement les bassins d'ornement, d'arrosage et les auges pour animaux au moins une fois par semaine, éviter les eaux stagnantes dans tous les types de récipients, soit en les fermant soit en les retournant ou mieux en les supprimant lorsqu'ils ne sont pas utiles, mettre du grillage anti-moustique sur les tuyaux d'aération des citernes et des fosses étanches.

**SOUVENEZ-VOUS :
PAS D'EAU, PAS DE MOUSTIQUES !**

Si vous avez besoin d'un conseil, contacter le S.I.A.V.S. ils se feront un plaisir de vous le donner.

CONSTATS ET OBSERVATIONS

Des chats ont été mutilés par des pièges ou des collets, après constat de vétérinaire. Si de tels faits se renouvellent, des plaintes seront déposées.



Des véhicules stationnent (**en infraction du code de la route**) sur les trottoirs réservés uniquement à l'usage des piétons. Il serait souhaitable que les responsables remédient à cette situation, sinon des sanctions pourraient s'avérer inévitables.



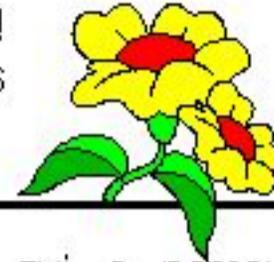
La divagation des chiens est interdite. Ceux qui empruntent la voie publique doivent être tenus en laisse. Malgré les avertissements, certains propriétaires veulent l'ignorer. Leur animal entrave la circulation, éventre les poubelles, importune les passants.... Capturés, ces animaux iront en fourrière, sinon un lieutenant de l'ovétole sera dans l'obligation d'intervenir.



Chaque jour, des familles se rendent au cimetière pour s'y recueillir et fleurir la tombe de leurs disparus. Peut-on imaginer que ces fleurs, ces vasques, ces objets funéraires puissent disparaître rapidement sur ces lieux de recueillement ? Pourtant, malheureusement c'est une réalité. Celui ou celle qui sera découvert, pourra le payer fort cher !

Au sein de notre conseil municipal, une nouvelle commission vient d'être créée, "Village accueillant", tel est son nom; elle a pour objectif de donner des "couleurs" et de la "chaleur" à notre village pour en faire un lieu accueillant, où il fait bon vivre. Nous sommes 6 au sein de cette commission et nous nous activons, dans un premier temps, au fleurissement de notre commune.

Si le cœur vous en dit, venez nous rejoindre ! Toutes vos idées nous seront très précieuses et nous serons heureux de travailler tous ensemble.



**FLASH
SPORTIF**

Bravo à Jean-Paul PALCULACK, qui a parcouru 42 km à 2 reprises ces derniers mois.

- le 12 octobre 2002 au grand Marathon de Chicago (en 2h59' 8").
- Le 13 avril 2003 au grand Marathon de Rotterdam (en 3h 18' 14").

Bonne chance pour une prochaine épreuve à Venise en octobre 2003.



Du 7 au 16 septembre

2002, un Parien Dominique BERTHIER a participé à un raid cycliste "La route de l'amitié" organisé par l'USMR cyclo. Reliant les villes de Romilly à Medicina, distantes de 1 047 km en 6 jours, les 8 cyclos des 3 clubs de Pars - USMR - Crancey, profitèrent ensuite des 3 jours de festivités médiévales organisées par la ville de Medicina. Jacques GIRACCA, Président du Cyclo Diamant de Pars participait lui aussi à cette randonnée.

A noter que Dominique participera cette année au Tour de France cyclo en juillet.



La page est ouverte
à tous nos sportifs locaux
désireux de nous faire part
de leurs exploits...

L'équipe éducative et les élèves ont le plaisir de vous inviter à la Fête des Ecoles de Pars lès Romilly.

- Samedi 24 mai
de 10h00 à 11h45
à l'école.

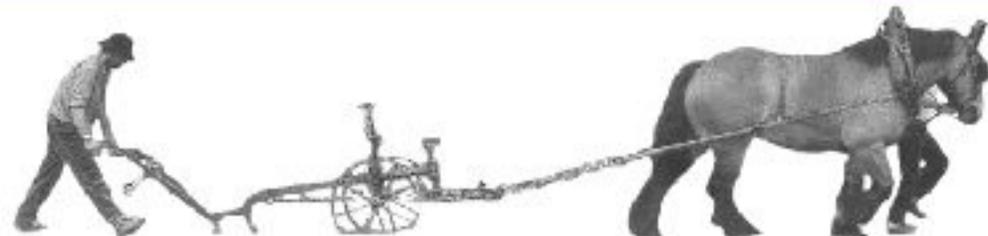
Stands de jeux, boissons, pâtisseries

- Samedi 14 juin
de 10h00 à 11h45
à la salle des fêtes.

Spectacle présenté par les enfants.
Venez nombreux...



1920...



Pars ayant une activité principalement agricole, il nous a paru intéressant d'informer les néophytes de l'évolution du métier d'agriculteur au 20^{ème} siècle. Pour cela, nous avons recueilli les témoignages de deux agriculteurs (le premier a commencé à travailler vers 1920, le second vers 1970).

Ainsi nous pouvons constater les fabuleux progrès dans ce domaine en un demi-siècle.

Age, formation et conditions de travail :

" En 1920, on pouvait être ouvrier agricole dès l'âge de 11 ans, sans aucune formation. On apprenait le travail sur le tas. Parfois, on se perfectionnait dans un métier particulier: charron, charretier, par exemple.

Le personnel travaillait 6 jours sur 7, sans horaires limites, il était logé et nourri à la ferme (c'était souvent du cochon). On cuisait le pain une fois par semaine. Tous les ouvriers dormaient dans la même pièce, à côté de l'étable.

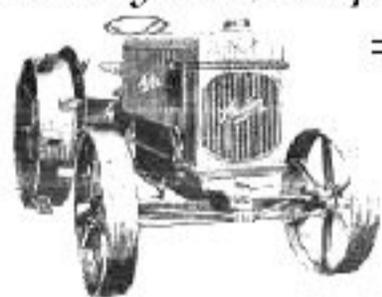
Les salaires étaient maigres, il n'y avait pas de Sécurité Sociale ni de Caisse de Retraite."

Activités, matériel :

Les tâches étaient nombreuses car la ferme vivait pratiquement en autarcie. Il fallait produire la nourriture des fermiers, des commis, des bonnes, des charretiers, du vacher et des animaux (vaches, moutons, chevaux...): betteraves, luzerne, sainfoin, choux, blé, orge, maïs. Tout le travail s'effectuait manuellement (désherbage, moisson) avec l'aide des chevaux. Le lait était livré en ville tous les matins. Les bêtes étaient tuées sur place.

Les femmes étaient responsables du jardin, de la traite des vaches, de l'élevage des volailles et du cochon. Pendant la moisson, elles liaient les gerbes à la main.

En moyenne, chaque ferme possédait :



⇒ 2 à 5 chevaux

⇒ 1 ou 2 brabant (ancêtre de la charrue)

⇒ Des petites herses

⇒ 1 petit canadien (pour enlever le chiendent)

⇒ 1 semoir de deux mètres en bois

⇒ 1 lieuse

⇒ 1 javaleuse (pour couper le blé)

⇒ 1 faucheuse (pour couper la luzerne)

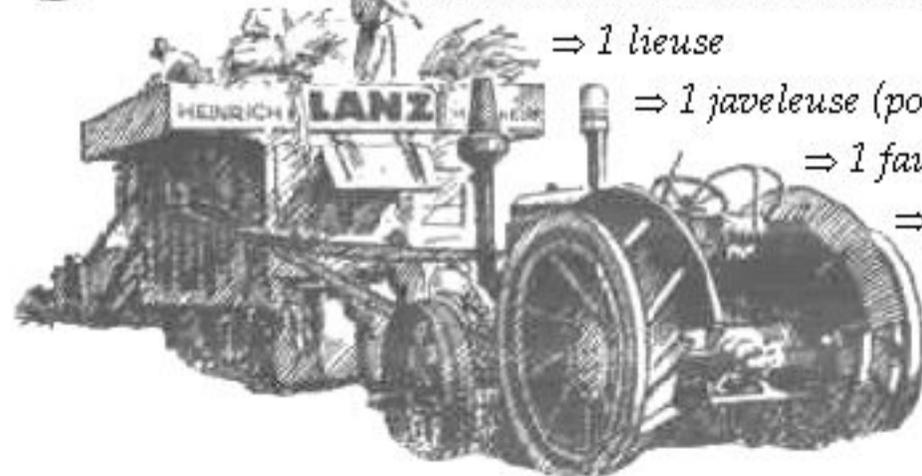
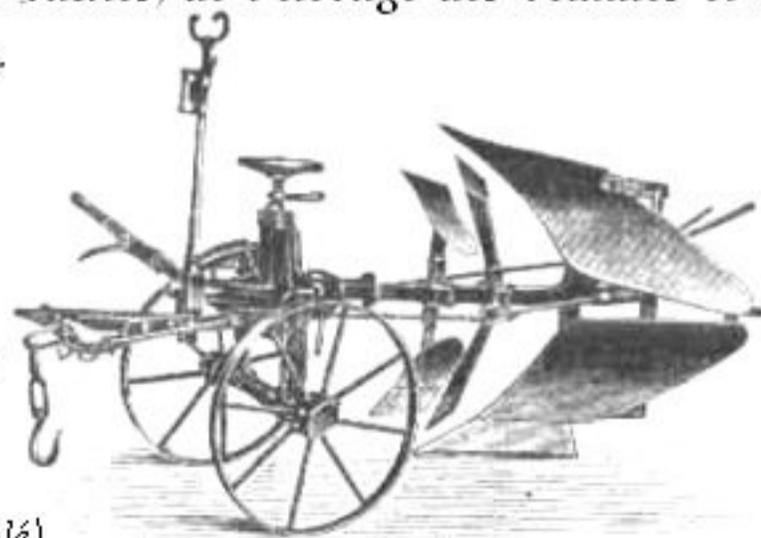
⇒ 1 râteau faneur (pour ramasser le foin)

⇒ Des séchoirs (à foin)

⇒ 1 voiture à chevaux

⇒ 1 tombereau avec des roues en fer

⇒ 1 charrue.



Les premiers tracteurs sont apparus en 1930. Leurs roues étaient en fer. Ils ont été équipés de pneus juste avant la seconde guerre mondiale. Toutefois, on a continué à travailler avec les chevaux jusque dans les années soixante.



... 1970

Age, formation et conditions de travail :

L'école étant obligatoire jusqu'à 16 ans, c'est à cet âge qu'un fils d'agriculteur peut travailler à la ferme comme ouvrier familial. Ensuite, s'il veut reprendre l'exploitation familiale, il doit étudier dans un lycée agricole pour obtenir un **B.E.P.A.** (*Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles*).

Cette formation comprend :

- ⇒ Pratique agricole
- ⇒ Mécanique, électricité
- ⇒ Gestion, comptabilité, informatique
- ⇒ Biologie, zootechnie
- ⇒ 200 heures de stages dans une exploitation autre que celle de la famille.



Titulaire de ce **B.E.P.A.**, un agriculteur peut s'installer. Pour cela, il doit faire des emprunts pour acheter son matériel qui est très onéreux. Son travail est d'ordre technique et administratif.

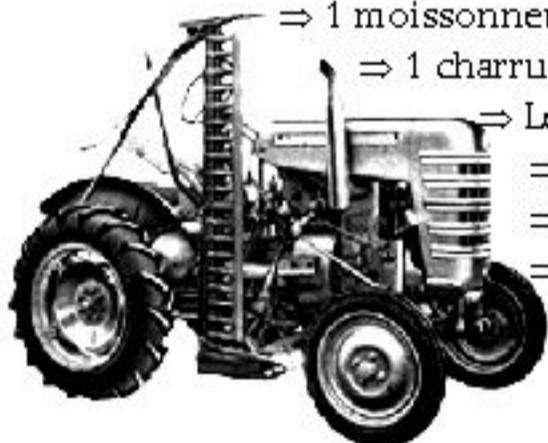
Activités, matériel :

A cette période, les exploitations agricoles sont environ au nombre de 15 dans notre village. Elles sont essentiellement céréalières : blé, pois, colza, escourgeon, lentilles, maïs (*peu*), tournesol (*début*), endives (*semis et production*), betteraves (*parfois*), orge de printemps. Il reste juste une exploitation laitière (*vaches*). Il y a beaucoup de troupeaux de moutons (*qui diminueront vers 1976*).

A cette époque, une exploitation moyenne n'a plus d'ouvrier agricole. Le couple, en général se complète pour faire fonctionner l'entreprise (*mais le domaine de l'épouse se situe plus particulièrement dans le bureau, le jardin et la basse-cour*). Cette absence de besoin de main-d'œuvre est le résultat de la mécanisation.

Le matériel minimum étant :

- ⇒ 2 tracteurs
- ⇒ 1 moissonneuse (*non obligatoire*)
- ⇒ 1 charrue
- ⇒ Le matériel de préparation des semis
- ⇒ Matériel de déchaumage
- ⇒ Semoir à céréales et betteraves
- ⇒ Appareil à traiter
- ⇒ Matériel d'arrosage
(*Apparu pour la culture des pommes de terre*)



Pour faire vivre une exploitation agricole, les cultures doivent être plus spécifiques et plus intensives. Dans notre région, l'élevage s'est de plus en plus raréfié. Les fermes sont de véritables entreprises que les propriétaires doivent gérer de A à Z. C'est un métier où l'on se sent libre mais où l'on est tributaire du temps, des saisons, des intempéries et de la législation. Les exploitations sont devenues de belles entreprises modernes, propres, bien organisées où l'image " **du tas de fumier au milieu de la cour où les volailles courent partout** " n'est vraiment qu'un très très vieux souvenir de notre enfance.

Nous remercions chaleureusement les deux agriculteurs qui nous ont livré leur témoignage.

1 CELA S'EST PASSE DANS NOTRE COMMUNE

Décoration de M. Le Maire



25 octobre 2002

La soirée Paëla des Parents d'élèves



9 novembre 2002



Le Repas des anciens

11 novembre 2002



La belote des anciens

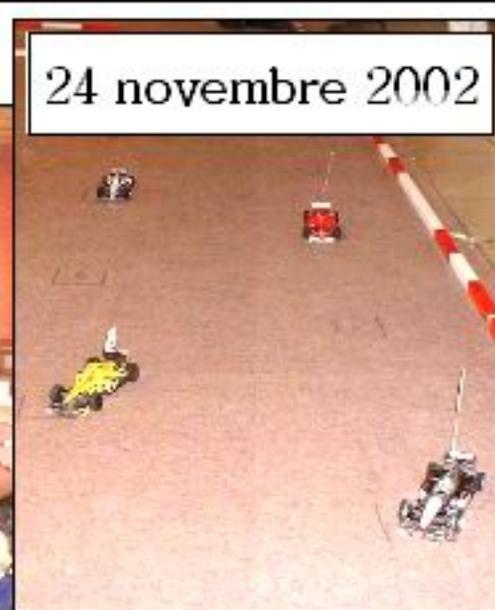


7 décembre 2002

Le mini Racing Club



24 novembre 2002



Les vœux du Maire



18 janvier 2003

Le Loto des anciens



16 février 2003



Les gagnants du Loto

La soirée du Cyclo Diamant



22
février
2003



La soirée des Pompiers



8 mars 2003



Le Repas de chasse



16 mars 2003

Cérémonies



11 novembre 2002
8 mai 2003

Horaires d'ouverture de la mairie

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Matin | <i>Fermée</i> | 09h00 - 12h00 | <i>Fermée</i> | 09h00 - 12h00 | <i>Fermée</i> |
| Après-Midi | 14h00 - 17h00 | 13h00 - 17h00 | 13h00 - 17h00 | 13h00 - 17h00 | 13h00 - 17h30 |

Le coin cuisine :

L'été arrive. Voici une salade composée savoureuse et très rafraîchissante, qui fera le régal de vos convives.

Pour la réaliser, il vous faut:

- 1 salade croquante (*Romaine ou Batavia*)
- La pulpe d'un gros pamplemousse rose
- 2 avocats coupés en dés
- 5 gros champignons de Paris crus (*coupés en lamelles*)
- Grosses crevettes roses (*Bouquets*)
- 200g de saumon fumé (*en lamelles*)
- Mais égoutté (*1/4 boîte*)
- 2 tomates coupées en dés
- 1 ou 2 échalotes hachées très fin

Mélangez tous ces ingrédients (*sauf la salade*) dans un grand saladier. Arrosez le tout du jus d'un demi-citron (*pour éviter que les champignons et les avocats ne noircissent*).

Laissez en attente au frais.

Faites votre sauce vinaigrette dans un bol en mélangeant moutarde, sel, poivre, un peu de vinaigre, le jus de l'autre moitié de citron, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche. Ajoutez un peu d'eau (*pour alléger la sauce*).

Fouettez vigoureusement.

Juste avant de servir, mélangez la sauce et la salade fraîchement épluchée, au contenu du saladier.

Vous pouvez présenter cette salade simplement dans le saladier ou bien dans des coupes individuelles.



Bon appétit !!

Mariages :

Le 11 décembre 2002
Nadine, Rolande **CHERAULT**
et Daniel, René, Clovis **QUINT**



Naissances :

Loïc, Jean, Nicolas **DETRIE**
né le 04 décembre 2002
à Provins

Emerick, Téo, Robert **DURAND**
né le 21 novembre 2002
à Romilly sur Seine

Anna, Frédérique **MALTER**
née le 27 décembre 2002
à Romilly sur Seine

Jules, Henri,
Patrick **THIENNOT**
née le 27 janvier 2003
à Romilly sur Seine



Décès :

M. Jacques, Georges **GODET**
Le 04 novembre 2002

M. Francis, André **SONNOIS**
Le 20 décembre 2002

M. François **MOSCARDINI**
Le 16 février 2003

M^{me} Ginette **JAME** (*Veuve MAUVAIS*)
26 mars 2003

Bienvenue aux nouvelles familles

Le 26 avril 2003

M. et M^{me} Antonio **NOGUEIRA DE ANDRADE**
(281, rue Emile Zola)

Le 8 mars 2003

M. et M^{me} Yves **MESSAGER**
(259, rue Emile Zola)

