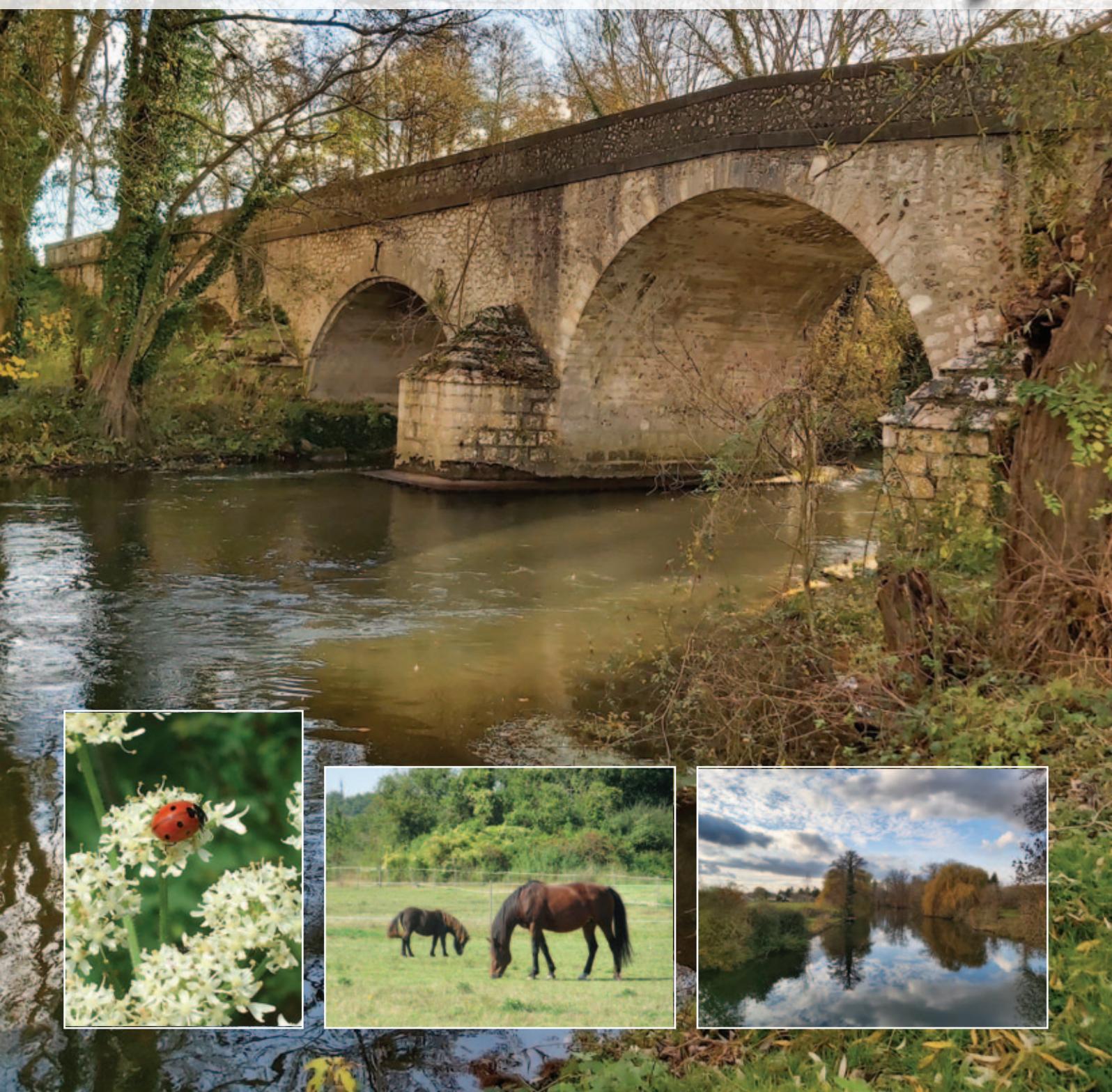


Saussay

BULLETIN MUNICIPAL - N° 33 - JANVIER 2022





Rue d'Anet - **SAUSSAY**
Tél. 02 37 62 85 60

DU PAIN POUR SAUSSAY



Boulangerie Pâtisserie

Ouvert de 6h30 à 13h00
et de 15h00 - 19h30
Fermé le mercredi

17, rue d'Anet - 28260 Saussay - 02 36 30 08 46



MENUISERIE EURL FORTIER Gilbert

Agencement Décoration / Rénovation
Bâtiment / Cuisine rustique et moderne
Déposant Sogal
Escalier et portail / Fenêtre PVC - Bois - Alu
Appentis / Charpente bois

30, rue des Has
28260 SAUSSAY

Tél. 02 37 41 95 80
Port. 06 81 20 34 90

email : gilbert.fortier28@orange.fr



Contrôle Technique des Aulnes
50, rue d'Anet - 28260 Saussay
02 37 62 22 00

PASSEZ
L'**EXAMEN**
DU CODE
EN TOUTE
SIMPLICITE
À SAUSSAY

objectifcode

<https://www.controletechniqueaulnes.autosecurite.com>

TRANSPORT
LOCATION DE MATÉRIELS INDUSTRIELS
02 37 41 71 86

f.charlemagne@strater.fr

SASU STRATER

ZA LA FERME DE L'ISLE
28260 SAUSSAY
Port. 06 08 93 42 64

Siret : 531 911 253



CROSS HIT
CARDIO
MUSCULATION
COURS COLLECTIFS
COACHING PERSONNALISÉ
SÉANCE DÉCOUVERTE GRATUITE !

Centre omnisports
15, rue d'Anet - 28260 SAUSSAY
Tél. 02 37 64 68 14

Email : oulins@bodyfitnessfamily.fr

Site : www.bodyfitnessfamily.fr

Du lundi au vendredi : 7h/22h

Samedi : 8h/16h

Dimanche : fermé



SOMMAIRE

▲ Editorial	3
Restaurant scolaire	4-5
Travaux	6
Salle omnisports	7
Bibliothèque communale	8
Budget municipal	9 à 11
▲ Actualités	12-13
▲ Transport	14
▲ Comité des fêtes	15
▲ Agglo du Pays de Dreux	16-17
▲ Sitreva	18
▲ Exposition Napoléon	19 à 21
L'Eure, notre route qui marche	22 à 25
Fruits sauvages	26 à 28
Les champignons mortels	29 à 31
La tonnellerie	32 à 33
▲ Etat civil	34
Adresses utiles	35
Coordonnées des administrations	36

Bulletin municipal n° 33 - Janvier 2022

Rédaction - Diffusion - Publicité

Mairie de Saussay

Directeur de la rédaction :
GOURDES Patrick

Coordinatrice de publication :
LE BRAS Yvonne

Commission de rédaction :
LE BRAS Yvonne, BESSON Annie
DEBRAY Annick,
JOURDAINNE Véronique

Mise en page - Impression
Ccdille

Tél. 06 74 86 84 65



Le mot du maire

Mesdames, Messieurs, chères habitantes, chers habitants,

Comme tous les ans en début d'année, je suis très heureux de vous présenter le bulletin municipal où la commission chargée de la rédaction vous présente les actualités de notre commune.

Je tiens, avant tout autre propos, à adresser mes plus sincères condoléances, à tous ceux qui ont perdu un proche, au cours de cette année. Mon soutien va également, bien entendu, à toutes celles et ceux qui subissent en ce moment la maladie et qui doivent lutter pour ne pas perdre la vie.

Cette année, à cause des conditions sanitaires, nous n'avons pas pu organiser le repas des aînés, comme c'est la tradition. Nous avons décidé de distribuer des colis identiques à toutes et tous. Nous avons dû renoncer au repas du 14 juillet également.

Nous comprenons combien les associations de notre commune sont impactées à cause de l'arrêt de leur activité.

Le plus important au cœur de cette crise est de tenir bon et de rester unis.

Nous apportons notre soutien, aux enseignantes, ainsi qu'au personnel scolaire et de la cantine. Nous félicitons également tous les élèves pour les efforts fournis.

Nous continuons à effectuer deux services à la cantine scolaire afin de respecter le protocole sanitaire.

En ce qui concerne les travaux, nous avons réalisé la réfection de la chaussée rue des Has et la place de l'Eglise, ainsi qu'un ouvrage interdisant l'accès au terrain communal.

L'emménagement des locaux des services techniques a eu lieu au début de l'année 2021.

Au premier trimestre de l'année 2022, l'enfouissement des réseaux aériens aura lieu rue des Sablons.

Pour 2022, nous avons lancé l'étude des aménagements de sécurité rue du Centre, de la salle des fêtes à la mairie, afin de pouvoir solliciter les subventions en 2022.

Je souhaite la bienvenue aux nouveaux arrivants sur la commune, et je félicite les personnes qui ont célébré leurs unions.

L'équipe municipale et moi-même mettons tout en œuvre pour être à votre écoute et pour vous satisfaire au mieux.

Nous remercions tous les annonceurs qui nous permettent de réaliser ce bulletin ainsi que la commission de rédaction.

En espérant que vous prendrez plaisir à lire ce bulletin, nous vous souhaitons à toutes et à tous une bonne année 2022, de santé et de bonheur malgré les circonstances. Espérons tous ensemble qu'elle nous apportera la joie de la libération face à ce virus.

Patrick GOURDES

Restaurant scolaire

Le restaurant scolaire reçoit 94 enfants, 32 maternelles et 62 primaires en deux services.

Les classes sont séparées et les tables désinfectées entre chaque service.

L'année 2021 s'est terminée avec le traditionnel repas de Noël dans la joie et la bonne humeur.

Merci à Céline pour ces photos de nos écoliers.





Menu de Noël
Jeuûi 16 décembre 2021

Tzatziki « fait maison »
concombres râpés et sauce (yaourt nature et
yaourt grec, ail, huile d'olive, oignon et ciboulette, citron, sel et poivre)
à tartiner sur une tranche de pain de
mie

Emincés de bœuf VBF
jus aux saveurs de Noël

Pommes de terre façon sarladaise

Bûche pâtissière roulée parfum
chocolat

Bonbon de Noël au chocolat
Et clémentine

Jus de pomme

*Toute l'équipe d'Yvelines restauration vous
souhaite de très belles fêtes de fin d'année !*



YVELINES
RESTAURATION

Travaux



La chaussée a été refaite rue des Has et place de l'Eglise



Des poteaux bétons ont été implantés pour sécuriser le terrain de foot



Un aménagement de places de parking, un passage piéton ainsi qu'une mise en place d'une limitation de vitesse à 30km/h ont été effectués rue du Pont Saint Jean.

Salle omnisports



Monsieur Francis PECQUENARD, président du SMICA et son conseil syndical ont organisé le samedi 9 octobre l'inauguration du centre omnisports de Saussay

La matinée a commencé par une démonstration d'arts martiaux (Aïkido et Karaté), suivi de discours relatant la transformation de l'ancien Mr Bricolage de Saussay en complexe sportif, pour se terminer par le « verre de l'amitié ».

Ce complexe, vaste salle de 2000 m², désormais équipé de gradins, d'espaces douches et sanitaires, de locaux de rangements, comporte trois tapis de 12 m sur 12 pour les sports au sol, de tables pour les pongistes, d'un espace de tir à l'arc de 40 mètres de long.

Cette salle va accueillir 40 clubs sportifs et plus de 1 000 licenciés.



Bibliothèque communale



L'inscription est gratuite.

La bibliothèque est ouverte à tous.

Dans le contexte actuel selon les protocoles sanitaires en vigueur (masque et passe sanitaire),

le mercredi de 14h à 15h30

le samedi de 10h à 11h30

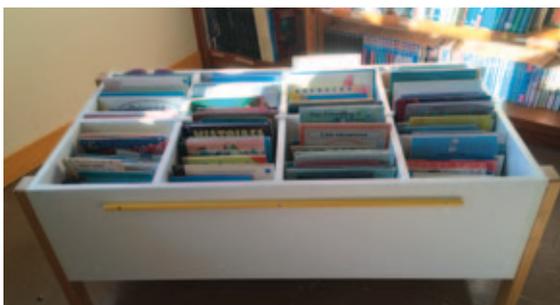
Fermeture les jours fériés et les vacances scolaires.

Si vous souhaitez un livre en particulier, une demande peut être transmise à la médiathèque d'Oulins.

Les bénévoles de la bibliothèque



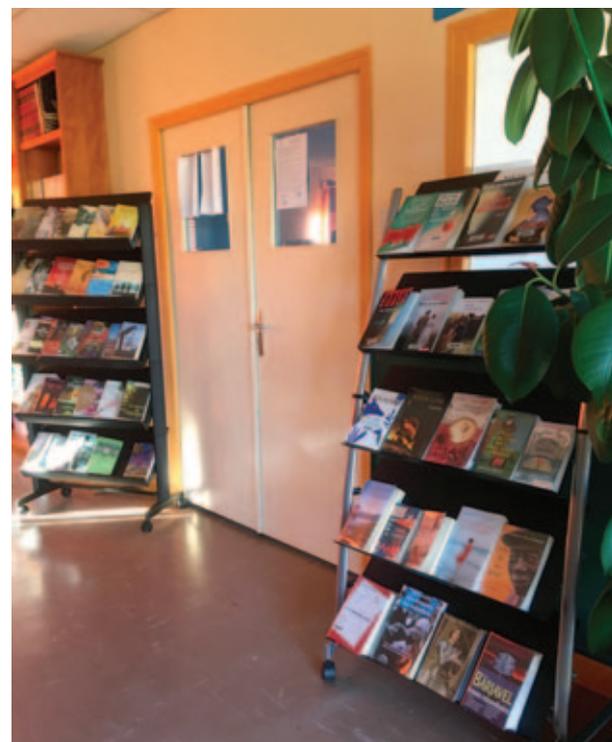
Acquisition de beaucoup de livres pour les tout-petits, en particulier à toucher, mis à leur hauteur



Bac de présentation d'albums pour les plus jeunes



Quelques nouveaux albums



Présentoirs pour les nouveautés et les livres prêtés par la médiathèque



« Avec tout ce que je sais on pourrait lire un livre, avec tout ce que je ne sais pas on pourrait faire une bibliothèque »

Sacha Guitry

Le budget municipal

BUDGET

Le budget se divise traditionnellement en une section de fonctionnement et une section d'investissement avec un ensemble de dépenses et de recettes pour chaque section. Le budget intègre par ailleurs à l'intérieur de ces sections des chapitres et des articles.

Taux d'imposition communaux

	2017	2018	2019	2020	2021
Taxe d'habitation	8,06	8,14	8,14	8,14	8,14
Taxe foncière (bâti)	16,98	17,15	17,15	17,15	17,15
Taxe foncière (Non bâti)	26,23	26,49	26,49	26,49	26,49

Pas d'augmentation des taxes d'habitations et foncières en 2021



Le budget 2021 de la commune

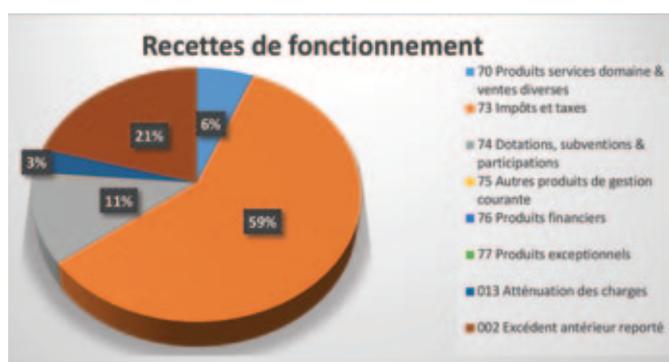
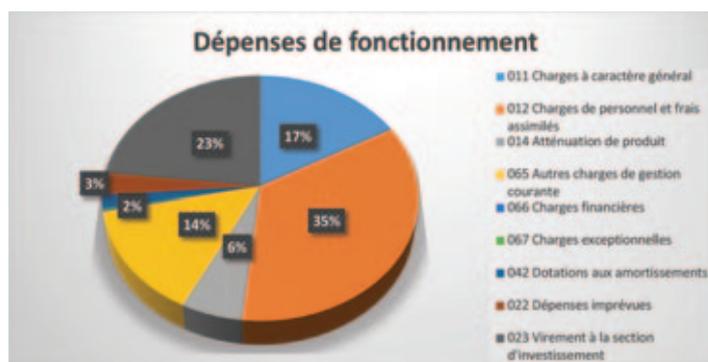
Section de fonctionnement : 946 327,19 € - Section d'investissement : 549 243,11 €

LE FONCTIONNEMENT

La section de fonctionnement regroupe les dépenses courantes et récurrentes nécessaires au bon fonctionnement des services municipaux. Et également les recettes fiscales, les dotations et participations de l'État ainsi que les recettes d'exploitation des services.

Dépenses		Recettes	
011 Charges à caractère général	159 301,00 €	70 Produits services domaine & ventes diverses	58 400,00 €
012 Charges de personnel et frais assimilés	329 500,00 €	73 Impôts et taxes	553 600,00 €
014 Atténuation de produit	54 719,00 €	74 Dotations, subventions & participations	108 081,00 €
65 Autres charges de gestion courante	135 794,00 €	75 Autres produits de gestion courante	1 400,00 €
66 Charges financières	1 751,00 €	77 Produits exceptionnels	10,00 €
67 Charges exceptionnelles	2 000,00 €	013 Atténuation des charges	30 000,00 €
042 Dotations aux amortissements	16 070,00 €	002 Excédent antérieur reporté	194 833,19 €
022 Dépenses imprévues	27 192,19 €	76 Produits financiers	3,00 €
023 Virement à la section d'investissement	220 000,00 €		
Total	946 327,19 €	Total	946 327,19 €

Répartition

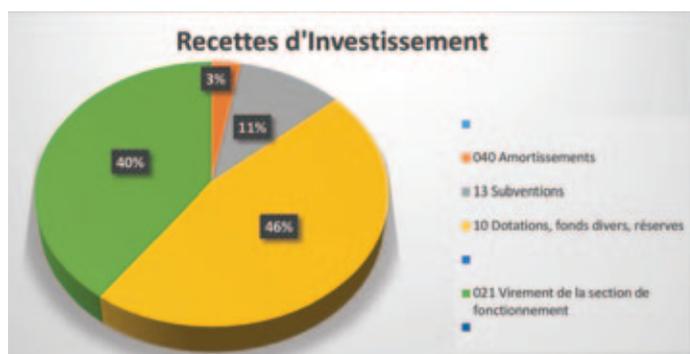
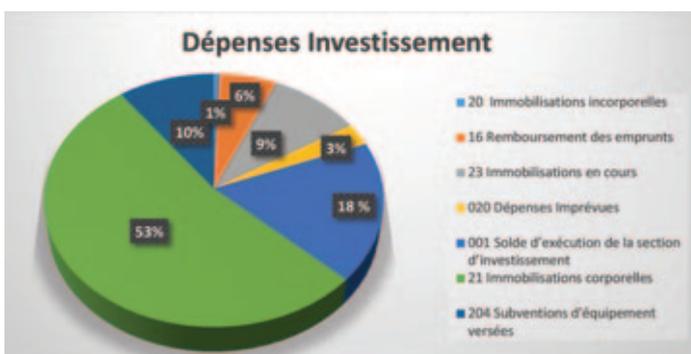


L'INVESTISSEMENT

La section d'investissement recense essentiellement les grands projets, l'amélioration des équipements et le remboursement de la dette. Les recettes incluent notamment les dotations et subventions de l'État ainsi qu'une capacité d'auto-financement.

Dépenses Investissement		Recettes Investissement	
001 Solde d'exécution de la section			
D'investissement reporté	98 190,11 €		
20 Immobilisations incorporelles	3 500,00 €		
16 Remboursement des emprunts	32 628,00 €	040 Amortissements	16 070,00 €
23 Immobilisations en cours	52 689,00 €	13 Subventions	57 815,00 €
020 Dépenses Imprévues	15 715,00 €	10 Dotations, fonds divers, réserves	255 358,11 €
204 Subventions d'équipement versées	55 160,00 €		
21 Immobilisations corporelles	291 361,00 €	021 Virement de la section de fonctionnement	220 000,00 €
Total	549 243,11 €	Total	549 243,11 €

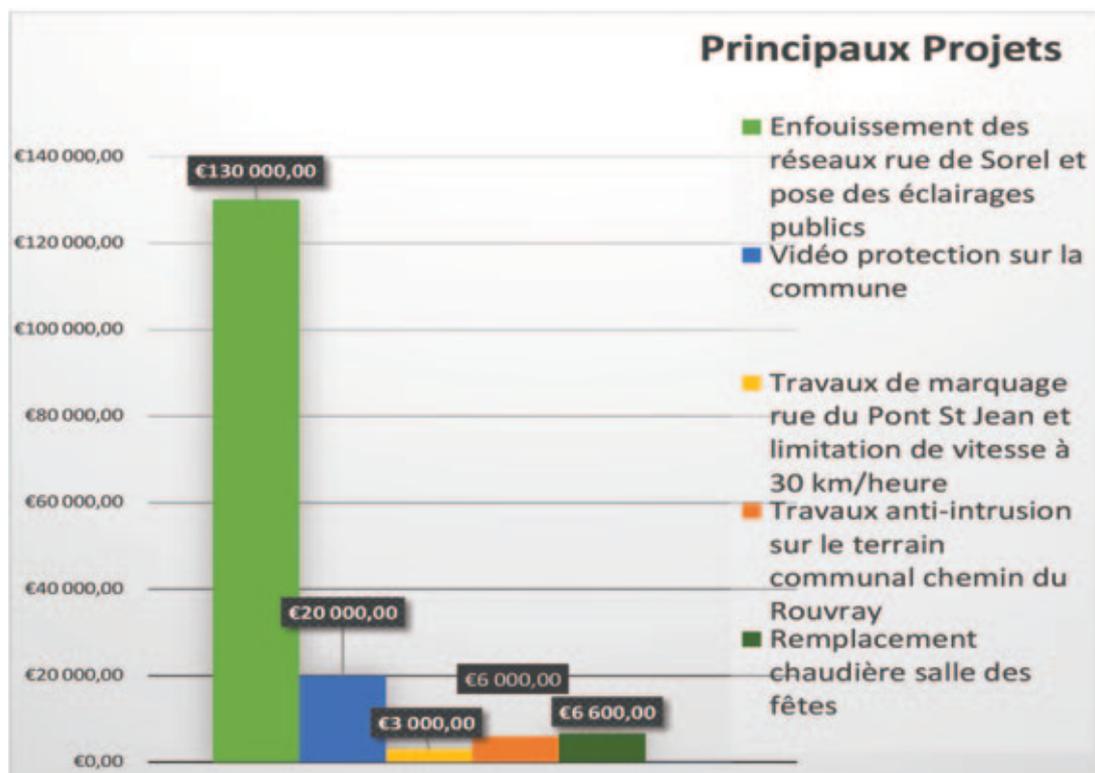
Répartition



Enfouissement des réseaux rue de Sorel et pose des éclairages publics	130 000,00 €
Vidéo protection sur la commune	20 000,00 €
Travaux de marquage rue du Pont St Jean et limitation vitesse 30km/heure	3 000,00 €
Remplacement chaudière salle des fêtes	6 600,00 €
Travaux anti-intrusion sur le terrain communal chemin du Rouvray	6 000,00 €



ELECTROMAT
 Yannick CHARLEMAGNE - 06 08 93 42 64
 Terrassement - Viabilisation
 Location d'engins
 Location de bennes
 Démolition - Récupération
 ZA La Ferme de l'Isle - Route de Sorel 28260 SAUSSAY
 Tél : 02 37 41 71 86 - Fax : 02 37 41 79 86
www.electromat.fr



LE DOSSIER FISCAL : IMPÔT ET TAXE

Au 1^{er} janvier, le barème de l'impôt sur le revenu sera revalorisé sur l'inflation.

Le projet de loi de finances (PLF) entérine, chaque année, une revalorisation du barème de l'impôt sur le revenu (IR). Ce n'est pas une hausse d'impôt, mais simplement une actualisation du barème appliqué, en fonction de l'inflation. Ainsi, au 1^{er} janvier 2022, les seuils devraient progresser de + 1,4 %. Par exemple, l'entrée pour la première tranche à 11 % se fera désormais à 10.225 euros contre 10.084 euros actuellement. Cette nouvelle grille sera utilisée pour votre déclaration de revenus du printemps prochain (sur les revenus 2021).

Taxe d'habitation : suppression pour tous les redevables d'ici 2023.

Un dégrèvement d'office de la taxe d'habitation de votre résidence principale a été mis en place progressivement sur trois ans depuis 2018 (article 1414C du CGI).

Cette réforme de la taxe d'habitation a permis à 80 % des foyers de bénéficier de la suppression totale de leur taxe d'habitation sur leur résidence principale en 2020.

En 2022, les ménages qui n'ont pas encore bénéficié de la suppression de leur taxe d'habitation peuvent prétendre à une exonération de 65 % de cette taxe sur leur résidence principale, quels que soient leurs revenus.

Conditions d'éligibilité à l'assurance chômage :

A partir du 1^{er} décembre 2021, les conditions d'ouverture du droit au chômage évoluent. Pour pouvoir être indemnisé par l'assurance chômage, il faudra avoir travaillé 6 mois au cours des 24 derniers mois.

Cette condition s'applique aux personnes privées d'emploi dont le contrat de travail a pris fin à compter du 1^{er} décembre 2021

Tickets restaurants

Dans les restaurants uniquement, le plafond journalier des tickets-restaurants est maintenu à 38€ jusqu'au 28 février 2022.

Le plafond reste à 19 € par jour en supermarché ou magasin alimentaire.

Indemnité inflation

Pour faire face à la hausse des prix de l'énergie et des carburants, les salariés, les indépendants, les retraités, les bénéficiaires du RSA ou de l'allocation aux adultes handicapés qui gagnent moins de 2 000 € nets par mois percevront une indemnité inflation d'un montant de 100 €.

L'indemnité inflation est une aide exceptionnelle et individuelle de 100 € qui sera versé à 38 millions de personnes résidant en France pour préserver leur pouvoir d'achat face à la forte hausse du coût des énergies. Cette aide est versée en une seule fois et ne fait l'objet d'aucun prélèvement, les bénéficiaires n'auront aucune démarche à faire.

Versement en décembre 2021 pour les salariés du secteur privé, les travailleurs non-salariés (travailleurs indépendants, agriculteurs et professions libérales, étudiants boursiers).

Versement en janvier 2022 pour les agents publics, les bénéficiaires de minima sociaux et d'autres prestations sociales, les étudiants non boursiers bénéficiaires des aides au logement.

Versement en février 2022 pour les retraités.

Source : Capital.fr, Service-Public.fr

11 NOVEMBRE

La commémoration du 11 Novembre s'est déroulée sous un ciel maussade.

Monsieur Picard, président des anciens combattants a orchestré cette cérémonie avec les élus et des habitants de la commune.

La cérémonie du 8 mai n'avait pas été autorisée.



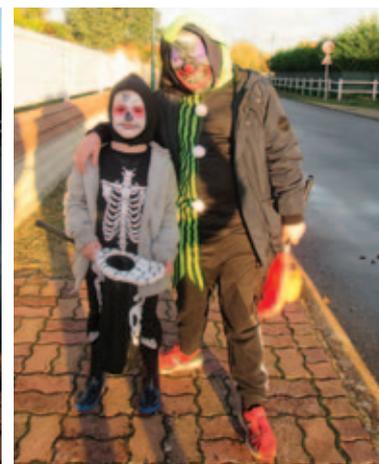
RETRAITE DE JEAN-MARIE

Après une dizaine d'années de contrats intermittents à la mairie comme agent d'entretien des espaces verts et voirie, Monsieur Jean-Marie Bonnefoy a pris une retraite bien méritée fin juillet.



HALLOWEEN

Profitant d'un beau rayon de soleil, les enfants sont passés de porte en porte pour une quête aux bonbons.



ACTIVITÉS SPORTIVES

Des activités sportives ont été proposées aux enfants du 7 au 9 juillet au centre omnisports.



VIDE DRESSING

Le comité des fêtes a organisé un vide dressing à la salle communale le 26 septembre.

On y trouvait des vêtements et des accessoires neufs ou d'occasion.



PUPITRES D'ÉCOLIERS À VENDRE



une dizaine de pupitres doubles : 40€ chaque

Téléphoner à la mairie



ENLEVEMENT GRATUIT de vos tailles de Thuya

Gagnez du temps :
STOP aux allers-retours à la déchetterie.

Recyclez vos déchets :
Les feuilles de Thuya ralentissent le compostage.
Nous les employons pour produire de l'huile essentielle *Made in Normandie*.



Comment ça marche ?

- 1/ Contactez-nous par mail ou téléphone, nous fournissons les Big Bags gratuitement .
- 2/ Remplissez les Big Bags lors de la taille de vos haies*
- 3/ Appelez-nous pour planifier votre enlèvement

**Uniquement les tailles de Thuya, pas de branches, pas d'autres végétaux*

Zone d'intervention :
Région Pacy / Saint André / Ivry



Pour les volumes > 12 m3,
le mode de collecte est différent et
la zone d'intervention est étendue,
contactez nous.

Contact Téléphone : 06 17 86 07 52

Contact Mail : Thuya@normandiearomes.fr

Sorel Guêpes 28

Nouveau service

Gratuitisation

Chenilles Processionnaires

Éradication d'essaim d'abeilles

Frelons

Guêpes

Frelons asiatiques

Frelons

● Interventions particuliers, entreprises et collectivités

● Contrat ponctuel et annuel

● Eure-et-Loir, Eure, Yvelines

06.16.82.51.15

RENAULT
La vie, avec passion

DACIA

ANET AUTO TECHNIQUE

ZA Route d'Oulins
28260 ANET - FRANCE
Tél : +33 (0)2 37 41 90 51
Fax : +33 (0)2 37 41 60 96

FRINGARD Jean-Lou
RESPONSABLE D'AGENCE
jean-lou.fringard.dreux02@reseau.renault.fr

SAUSSAY - DREUX / DREUX - SAUSSAY (LIGNE 28)

RENSEIGNEMENTS

sur www.remi-centrevaldeloire.fr
ou à la gare routière de Dreux au 02 37 65 85 00

ARRÊTS SAUSSAY

Les marronniers, Rue des Has
Centre Commercial



SAUSSAY - HOUDAN / HOUDAN - SAUSSAY (LIGNE 87)

RENSEIGNEMENTS

sur www.remi-centrevaldeloire.fr
ou à la gare routière de Dreux au 02 37 65 85 00

ARRÊTS Centre Commercial (SAUSSAY)

SAUSSAY - DREUX / DREUX - SAUSSAY (LIGNE 65b)

RENSEIGNEMENTS

sur www.linead.fr

ARRÊTS SAUSSAY
Centre Commercial,
rue des Has,
rue des Marronniers, rue des Tilleuls

ANET OU EZY-SUR-EURE - POISSY VIA MANTES POISSY VIA MANTES - ANET OU EZY-SUR-EURE (LIGNE 88)

RENSEIGNEMENTS

sur www.remi-centrevaldeloire.fr
ou à la gare routière de Dreux au 02 37 65 85 00

ARRÊTS Château (ANET)
Salle des Fêtes (EZY-SUR-EURE)

ANET OU EZY-SUR-EURE - BUEIL - EVREUX EVREUX - BUEIL - EZY-SUR-EURE OU ANET (LIGNE 310)

RENSEIGNEMENTS

sur www.transurbain.com/lignes-interurbaines
ou à la gare routière d'Evreux au 02 32 31 51 29

ARRÊTS Château (ANET)
Salle des Fêtes (EZY-SUR-EURE)

SAUSSAY - BRÉVAL / BRÉVAL - SAUSSAY (LIGNE 610)

RENSEIGNEMENTS

sur www.normandie.fr/eure-lignes-regulieres

ARRÊTS Centre Commercial (SAUSSAY)

TRANSPORT À LA DEMANDE

Saussay - Dreux / Dreux - Saussay

Saussay - Anet / Anet - Saussay

RÉSERVATION au 0 970 820 621.

RENSEIGNEMENTS

www.dreux-agglomeration.fr/Transports/Transport-a-la-Demande

Appeler 4 à 5 jours à l'avance.

COVOITURAGE

Composer :

www.dreux-agglomeration.fr/Transports/Covoiturage

www.covoiturage.eurelien.fr

www.covoiturage27.net

ELECTROMENAGER - TV - HI-FI - VIDEO

S.A.R.L. LEBRUN-MARIE



Electricité générale
Chauffage électrique
Eclairage public



55, rue du Chanoine Boulogne - 27220 SAINT ANDRE DE L'EURE

Tél. 02 32 37 32 29 - Fax 02 32 37 23 18

Email : lebrun.marie009@orange.fr

BigMat

Matériaux et conseils pour vivre mieux

Ets GUILLOT SA

ZAC de Coutumel

27530 EZY SUR EURE

Tél : 02 37 64 71 47

Fax : 02 37 64 66 50

Email : contact@guillotetcie.fr

**EXPOSITION
EXTÉRIEURE**

**GROS ŒUVRE
BOIS**

ISOLATION

COUVERTURE

CARRELAGES

OUTILLAGE

ENVIRONNEMENT

Comité des fêtes

LA SAISON 2021

En raison de la pandémie mondiale, nos activités habituelles ont été fortement perturbées.

Nous avons dû déplacer notre Foire à tout fin août et annuler le concert LAST SUMMER TIME.

Le 29 août : notre Foire à tout annuelle s'est déroulée sereinement. Un peu de soleil, et peu de pluie pour autant, les visiteurs sont venus très nombreux.

Le 23 octobre : la soirée moules frites, un incontournable du Comité des Fêtes depuis de nombreuses années. Il y a toujours autant de monde (plus de 50 personnes avec le pass sanitaire), nous vous en remercions.

Le samedi 11 décembre : tous les enfants de la commune sont venus voir le père Noël. Après avoir reçu chacun un cadeau, ils ont pu partager un goûter dans la cour de la mairie et finir leurs discussions avec le monsieur en rouge.

A l'année prochaine



RECHERCHES BÉNÉVOLES

Il est important que notre association puisse continuer à exister afin que notre village reste vivant et dynamique. Les manifestations que nous organisons sont toujours des moments de plaisir et d'amusement et il est important de se mobiliser pour que cela perdure.

Les membres du Comité des fêtes invitent donc toutes les personnes disponibles et motivées à nous rejoindre. Votre aide est nécessaire, l'âge importe peu, chacun sera le bienvenu.

Nous sommes à votre disposition ainsi que tous les bénévoles de l'association pour échanger.

N'hésitez pas à vous faire connaître auprès du Comité.

Les bénéfices de nos manifestations servent à financer l'arbre de Noël des enfants de la commune et l'après-midi « Galette des rois » pour nos aînés.

Nous tenons à remercier Monsieur le maire, l'ensemble du conseil municipal de leur soutien, de leur aide, ainsi que de nous avoir accordé comme les années précédentes une précieuse subvention.

Pour tous renseignements :

Anne MARSAUD : 06 20 54 12 08

A VOS AGENDAS !!!

LA SAISON 2022 DU COMITE DES FETES

- La foire à tout : 28 août 2022
- Concert Reggae : Date à confirmer
- La soirée Moules-Frites : 22 octobre 2022

JARDI
E Leclerc
ANET

HORAIRES
LUNDI AU SAMEDI : 9^h - 19^h
DIMANCHE : 10^h30 - 12^h30 - 15^h - 18^h

ZAC LE DEBUCHER
02.37.41.65.40

Floriste et service livraison

PEPINIÈRE

Marché aux fleurs

BOUTIQUE CADEAUX

MOTOCULTURE

ACHAT - VENTE
OCCASION
E Leclerc
ANET

VENEZ VENDRE VOS PRODUITS ET FAIRE DE BONNES AFFAIRES

HORAIRES
LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI : 9^h30 - 12^h30 - 14^h - 19^h
MERCREDI, SAMEDI : 9^h30 - 19^h

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK @E.LECLERCANET



Sensibilisation au tri

L'Agglo du Pays de Dreux, est acteur de l'engagement fixé par la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire. En 2023, les habitants du territoire recevront donc les nouvelles consignes de tri.

Les déchèteries

SITREVA, le gestionnaire des déchèteries de l'Agglo du Pays de Dreux vous informe quotidiennement sur son site internet www.sitreva.fr et via son application téléphonique. Vous y trouverez les horaires et informations essentielles au bon fonctionnement des déchèteries mais aussi leurs actualités.

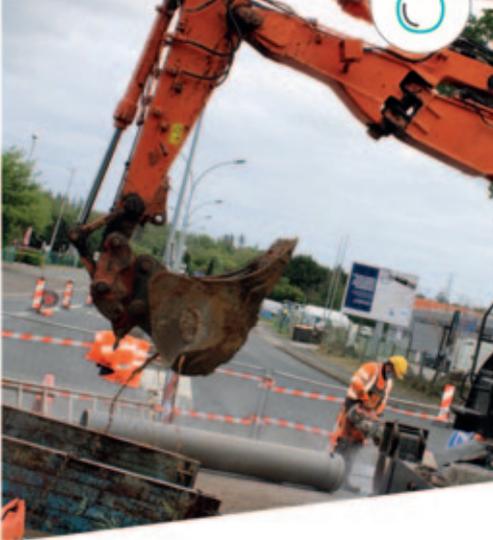
À partir de janvier 2022, vos apports en déchèterie seront comptabilisés en nombre de points. Le principe est simple : aucune limitation de volume de déchets apportés, la valeur de l'apport sera déterminée par la catégorie du moyen de transport utilisé pour évacuer vos déchets.



Les transports

Le réseau de bus étendu

En juillet, l'Agglo a inauguré le nouveau réseau de bus périurbain. Quatre nouvelles lignes relient désormais les pôles d'attractivité de l'Agglo au cœur urbain, Dreux. Elles permettent de voyager vers La Chaussée-d'Ivry, Croth, Brezolles, Thimert-Gâtelles et Marchezais et circulent du lundi au samedi, y compris pendant les vacances scolaires.



Assurer la qualité de la ressource en eau

Pour aider les agriculteurs situés près des Bassins de captages d'eau de Vernouillet et Vert-en-Drouais à construire leur projet agroforestier, l'Agglo du Pays de Dreux propose gratuitement l'accompagnement technique d'un agronome expert.

L'Agglo du Pays de Dreux a entrepris un vaste chantier d'assainissement à Dreux. Ces travaux ont un double objectif : pérenniser la qualité du réseau publique afin de mieux préserver l'environnement et, éviter les inondations et déversements de pluie en délestant les canalisations dans lesquelles toutes les eaux usées des habitants du centre de Dreux étaient déversées.



Accompagner les familles

Un mois dédié aux familles

En novembre, l'Agglo a proposé plus de 60 animations, conférences et ateliers parents-enfants autour des questions d'éducation, du jeu et du bien-être en famille. Cet événement inédit a une triple ambition : aider les familles à renforcer leurs liens, favoriser le bien-être des enfants et des jeunes, et proposer des temps d'échanges et d'information entre parents et avec des professionnels.

Un été riche en activités

Cet été, l'Agglo a accueilli les enfants et adolescents de 6 à 17 ans lors de 6 séjours. Les 4 séjours dédiés aux 6-12 ans se sont déroulés à la Maison des Espaces Naturels, qui recevait ses premiers visiteurs. Les enfants ont pu participer à des activités variées : équitation, volier, karting, tir à l'arc...

Développer les initiatives pour la jeunesse

La direction Enfance-Jeunesse-Famille a continué de développer ses actions pour la jeunesse. Des jeunes du territoire ont été accueillis en service civique pour diverses missions, et d'autres ont bénéficié, cette année encore, d'une initiation au baby-sitting et de la formation BAFA.

Un nouveau centre aquatique

Les élus de l'Agglo ont officiellement lancé, en décembre, le chantier de réhabilitation de la piscine intercommunale à Vernouillet. En 2023, cet équipement flambant neuf pourra de nouveau accueillir le public dans un nouvel esprit de loisirs et de détente, mais aussi les scolaires pour l'apprentissage de la natation et les associations ...

L'année 2021, marquée par une crise sanitaire sans précédent, a contraint les services de l'Agglo du Pays de Dreux à repenser leur fonctionnement. Grâce à la volonté des élus et au dévouement des agents, les services indispensables du quotidien ont été maintenus au bénéfice des usagers. Voici un retour sur les principales réalisations de l'année écoulée.



L'Office de Tourisme anime l'Agglo

Une première édition couronnée de succès pour Parcs et Jardins

En juin, l'Office de Tourisme a invité les habitants à vivre une expérience unique dans les parcs et jardins publics et privés de l'Agglo, entre balades, déambulations artistiques, expositions, découvertes d'artisans et producteurs locaux. Cette manifestation qui a rassemblé une centaine de partenaires dans 13 communes du territoire sera renouvelée en 2022.

Des animations tout l'été !

Les visites Estivales ont une nouvelle fois rencontré un franc succès tout l'été ! Visites de villages, découverte du patrimoine et de producteurs locaux, balades nature ou encore randonnées : l'Office de Tourisme a proposé 18 visites sur le territoire, en juillet et août. Rendez-vous l'été prochain !

Les Nocturnes en Pays de Dreux ont fait vivre l'esprit de Noël

Cette année, l'Office de Tourisme a organisé ses deux soirées féériques, à Ivry-la-Bataille et à Dreux. Les spectateurs ont pu profiter de deux balades illuminées, d'un spectacle de la compagnie de cirque Oxymore à Ivry-la-Bataille et d'un spectacle du théâtre équestre de Cautivo à Dreux.



La culture pour vous

Médiathèque, des services numériques ouverts à tous les abonnés

La médiathèque de l'Odyssee a développé toute une série de services numériques pour ses abonnés accessible sur www.odyssee-culture.com :

- **Le Click & Collect** dit le drive permet de choisir ses documents et de venir les chercher à l'Odyssee.
- **Toutapprendre.com** est un ensemble de tutoriels sur des thèmes comme les langues étrangères, le code de la route, la langue des signes, des cours de dessin ou bien de sport.
- Pour lire la presse et les magazines tous les matins, ouvrez **Cafeyn** !
- **BibEnPoche** est une application pour accéder rapidement au catalogue en ligne de la médiathèque.
- **Ma bibliothèque numérique** à destination des plus jeunes pour regarder, découvrir, lire, jouer, créer.
- **La médiathèque numérique** qui permet d'accéder à des films, des documentaires, des séries d'ArteVOD, la Cinetek...
- **Le Prêt numérique en Bibliothèque** permet d'emprunter un livre à lire sur vos écrans : liseuse, téléphone, ordinateur, tablette.
- **La Nuit de la lecture**, en janvier, est désormais à la fois à l'Odyssee et en ligne

L'Atelier à spectacle sort de ses murs

L'Atelier à spectacle, Scène conventionnée de l'Agglo du Pays de Dreux est un lieu artistique de création, médiation et diffusion culturelle. Avec sa saison culturelle riche, variée et familiale, l'Atelier est aussi sorti à plusieurs reprises de ses murs en proposant des événements et actions artistiques comme UTOPI, les fêtes urbaines ; les vacances apprenantes ; premiers arrivés, le festival jeune public... En mai et juin 2022, l'Atelier à spectacle vous invite à découvrir *La belle rencontre*, une programmation artistique tout public qui se déroulera à Garnay, Brezollès, Rouvres et Saint-Ange-et-Torçay.

Le Conservatoire de l'Agglo

Le Conservatoire de l'Agglo a garanti la continuité de ses cours de théâtre, de danse et de musique auprès des élèves grâce aux outils de visioconférence. En juin, les professeurs ont fait vivre aux élèves une vraie résidence de création. Découvrez leur travail sur www.conservatoire.dreux-agglomeration.fr. Toute l'année, le Conservatoire propose des concerts et des auditions ouverts à tous.



Un soutien sans faille à l'économie locale

L'Agglo s'engage dans la lutte contre l'artificialisation des sols

En février, l'Agglo du Pays de Dreux lançait officiellement son ambitieuse démarche de « sobriété foncière » dont l'enjeu consiste à mêler transition écologique et développement économique, à travers notamment la résorption des friches industrielles.

Le Dôme labellisé « Campus connecté »

Lieu incontournable de l'innovation et des nouvelles technologies, le Dôme a ouvert ses portes fin 2020. À la rentrée 2021, le Dôme a reçu le label "Campus connecté" par le ministère de l'Enseignement supérieur. Un étudiant du territoire, inscrit auprès d'un établissement d'enseignement supérieur, qui dématématise ses cursus, peut suivre les cours à distance depuis les espaces du Dôme et sera accompagné par un tuteur.

La zone d'activité « Les Forts » réaménagée

En juillet, l'Agglo lançait d'importants travaux d'aménagement sur la zone d'activité "Les Forts" à Chérisy, afin de proposer du foncier attractif aux entreprises, tout en préservant la biodiversité du site. À proximité immédiate de la RN12 et véritable porte d'entrée du bassin drouais pour l'Île-de-France, cette ZAC proposera des parcelles directement exploitables par les entreprises.



En 2022, le même pass'déchèterie EN MIEUX

A compter du 1^{er} janvier 2022, les conditions d'accès aux déchèteries de Sitreva évoluent et seront désormais les mêmes pour tous les usagers du territoire.

Ce changement se fera dans la continuité pour l'ensemble de nos usagers qui pourront toujours utiliser leur pass'déchèterie actuel.

Plus facile

Les usagers particuliers disposeront d'un compte crédité chaque année, automatiquement et gratuitement de **50 points**. Les apports en déchèterie seront comptabilisés en points, grâce à leur pass'déchèterie.

Comment se calculera la valeur d'un apport pour un particulier ?

La valeur de l'apport sera uniquement fonction du moyen de transport utilisé, dans la limite de 50 points.

Moyen de transport des déchets	Points
Voiture de tourisme • Rubrique J1 de votre carte grise = VP 	▷ 1 Pt
Petit utilitaire • Rubrique J1 de votre carte grise = VP 	▷ 3 Pts
Grand utilitaire • Rubrique J1 de votre carte grise = CCE • Rubrique F2 de votre carte grise = PTAC > 2t et ≤ 2,75t 	▷ 6 Pts
Petit camion • Rubrique J1 de votre carte grise = CCE • Rubrique F2 de votre carte grise = PTAC > 2,75t et ≤ 3,5t 	▷ 10 Pts
Petite remorque • Simple essieu 	▷ 1 Pt
Grande remorque • Double essieu 	▷ 3 Pts
Autre moyen 	▷ 1 Pt

Seule exception : si l'apport contient des produits chimiques, un supplément de point sera appliqué à raison de 1 point par 10 kg.

Quelques exemples

Les usagers particuliers pourront effectuer dans l'année :

- 50 apports dans une voiture de tourisme ou une petite remorque,

Article complet sur le site : [saussay.fr](https://www.sitreva.fr) ou

<https://www.sitreva.fr/74-les-decheteries-acces-usagers/234-conditions-d-acces-pour-les-particuliers>

Exposition Napoléon



Pour les Journées du Patrimoine des 18 et 19 septembre 2021, l'association Amis d'Anet a voulu commémorer à SAUSSAY le bicentenaire de NAPOLEON PREMIER (1769 – 1821).

L'exposition, parrainée par la Fondation Napoléon, a tenu à explorer toutes les facettes de cette figure exceptionnelle de notoriété mondiale.

Une exposition particulièrement riche : plus de 38 panneaux avec textes explicatifs et reproductions de tableaux retraçant la vie de l'Empereur de sa naissance à sa mort.

Des plans de bataille, des drapeaux, de nombreux documents rares, des objets, des décorations étaient exposés sur des tables.

Pour illustrer la mode Empire et rendre l'exposition plus ludique deux mannequins en costume représentaient Joséphine et le premier consul.



AVOIR VINGT ANS A LA RÉVOLUTION

Napoléone BUONAPARTE a vingt ans quand éclate la Révolution Française. Logé près de ROBESPIERRE, il a l'intelligence de ne pas suivre les égare-

ments de la Terreur. Pourtant toute sa vie NAPOLEON restera un homme de la Révolution, par ses réformes et les assises qu'il donne à l'État. N'oublions

pas que nous vivons encore sous l'égide des lois qu'il a instaurées.

UNE CARRIERE MILITAIRE

Le petit Corse à l'accent prononcé dont se moquent ses condisciples fait des études dans des collèges militaires. Il choisit l'artillerie, discipline qu'il maîtrise parfaitement et qui lui

servira pour ses nombreuses victoires. Le plus souvent inférieures en nombre, les armées de la jeune République Française s'illustreront grâce au génie militaire de leur chef. Il faut re-

tenir que NAPOLEON, souvent fort décrié, est reconnu comme un très grand stratège.



LES BATAILLES

La France, premier Etat Républicain, est la cible de toutes les nations européennes qui se dressent aux frontières. Les soldats de la République, mal nourris, en loques, vont faire face à cette coalition. Après la Terreur, s'instaure le Directoire gangrené par la corruption.

Au siège de Toulon, le jeune BONAPARTE s'illustre brillamment en écrasant les Anglais. Le Directoire l'envoie en Italie face aux Autrichiens. A 27 ans, le voilà général.

De victoire en victoire, sa carrière est lancée : consul, premier consul il instaure les lois, réforme l'éducation, les écoles de médecine, les codes jusqu'à se faire sacrer empereur des Français.

La guerre n'a jamais cessé. La France est toujours attaquée de toutes parts. NAPOLÉON signe des traités après chaque victoire mais les alliés d'aujourd'hui deviennent les ennemis de demain encouragés par les Anglais.



L'EUROPE

NAPOLÉON a-t-il voulu faire une Europe des nations ? Il l'évoquera dans ses Mémoires. Il est vrai que dans tous les pays conquis, il impose ses Codes, il réforme les institutions (jusqu'à dissoudre la Sainte Inquisition en Espagne).

Sur chaque trône nouveau, il met un membre de sa famille, pensant ainsi créer un maillage de souverains à ses ordres. Mais les membres de la famille BONAPARTE ne sont pas tous talentueux, loin s'en faut. On peut faire exception pour Lucien qui a tenu tête à

l'Empereur : il refuse de divorcer. NAPOLÉON le rayera de la succession.

Pourtant il lui devait son ascension le jour du coup d'état du 18 brumaire.

L'ARMÉE

Militaire, NAPOLEON prend grand soin de ses soldats. Grâce à leurs marches forcées à travers toute l'Europe, du Portugal à la Russie en passant par l'Égypte, l'Empereur avance avec une armée longtemps victorieuse.

Il exige de Berthier que les soldats soient bien vêtus, chaque corps ayant son uniforme spécifique,

- qu'ils soient bien chaussés : un cordonnier est affecté à chaque unité chargé de fabriquer les chaussures et les réparer,
- qu'ils soient propres : un savon de Marseille est prévu chaque mois pour le lavage du corps et du linge de corps. Nul n'ignore que NAPOLEON est un maniaque de la propreté : il se baigne chaque jour, se rase seul, entretient avec un soin méticuleux ses dents et ses ongles,
- que leurs dents soient saines et soignées : il faut de bonnes dents pour retirer l'amorce des cartouches. Ceux qui se font arracher les dents pour se faire réformer sont punis de mort,
- qu'ils marchent à l'ombre. On plante des rangées d'arbres le long des routes, coutume conservée jusqu'à nos jours,
- que les fourgons chargés de la nourriture soient toujours largement pourvus. Un soldat au ventre vide n'a pas l'âme guerrière. On le verra pendant la dramatique retraite de Russie.



LA CHUTE DE L'AIGLE

La chance a tourné. Après deux abdications NAPOLÉON, empereur déchu, est détenu dans une île lointaine prisonnier des Anglais, ses ennemis de toujours. En six années à Sainte-Hélène, il dictera ses Mémoires en déclarant « *quel roman que ma vie !* ».

Sous Louis-Philippe, son corps reviendra auprès de « *ce peuple français que j'ai tant aimé* ».

Il repose aux Invalides où son tombeau reçoit des milliers de visiteurs chaque année.

L'EXPOSITION

L'exposition a voulu retracer la vie de ce petit noble, officier d'artillerie, dont la Révolution et les victoires feront un Empereur, sans juger ni le côté obscur du personnage, ni sa légende dorée.

A-t-il été un tyran ? Un précurseur ?

Un homme d'exception, c'est certain.

Comme d'autres personnages célèbres il fait partie de l'Histoire, notre histoire.

Il a semblé naturel de commémorer sa mort. Beaucoup de pays lui ont rendu de vibrants hommages : les U.S.A., le Mexique, le Japon, la Chine, la Russie, tous les pays d'Europe avec de nombreuses expositions, conférences, colloques, films, concerts...

De nombreuses villes de France se sont associées à cette commémoration et SAUSSAY a été fier de compter parmi elles.

Amis d'Anet

L'Eure, notre route qui marche...



L'Eure coule au Pont Saint-Jean à SAUSSAY

Le SBV4R (Syndicat du Bassin Versant des 4 Rivières) est né de la fusion de 4 syndicats de rivière au 30 décembre 2017 dont le SIRE 1 (Section de Montreuil à Garennes-sur-Eure). (cf. arrêté inter préfectoral).

« L'eau fait partie du patrimoine commun. Sa protection, sa mise en valeur et le développement de la ressource utilisable, dans le respect des équilibres naturels, sont d'intérêt général ». Article L. 210-1 du code de l'environnement. »

Tout propriétaire riverain dispose de droits mais aussi de devoirs fixés par le code de l'environnement aux articles L. 215-1 à 18, en interaction avec le code civil et le code rural.

Le bassin versant (ensemble du territoire qui recueille l'eau pour la concentrer dans une rivière et ses affluents) de la vallée de l'Eure appartient au Bassin parisien et recouvre aujourd'hui toute la moitié ouest du département des Yvelines, la moitié nord du département de l'Eure-et-Loir et la moitié est du département de l'Eure, ceci sur quatre départements différents et sur une superficie totale de 6174 km².

Ce bassin constitue un réseau hydrographique organisé autour d'un petit nombre de vallées à cours d'eau pérenne (qui s'écoulent sans interruption tout au long de l'année), qui se pro-

longent à l'amont par une multitude de vallons secs ou vallées sèches.

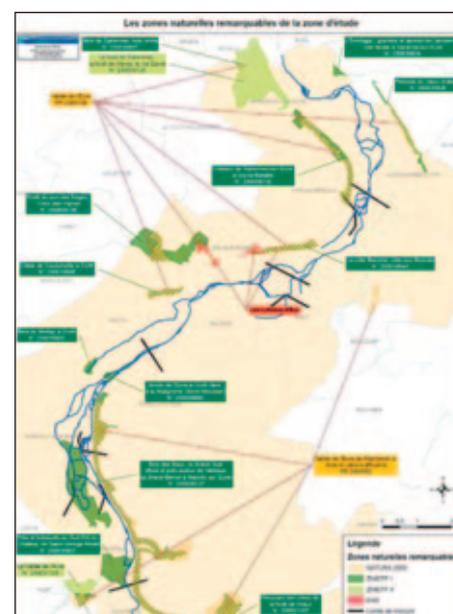
L'Eure coule sur 228,5 km, prend sa source à Marchainville (Orne) et se jette dans la Seine à Martot (Eure) parcourant ainsi plusieurs régions, de la Beauce chartraine aux portes de l'Eure, en passant par le Thymerais-Drouais et le plateau Saint-André.



Ce tranquille cours d'eau offre un lieu de vie, de loisirs, d'accueil pour de nombreuses espèces végétales et animales et constitue un intérêt patrimonial ou paysager authentique à entretenir et à valoriser. C'est un milieu vivant aux équilibres naturels fragiles, envers lequel nous avons tous une responsabilité.

On y trouve sept zones naturelles avec habitats humides : la vallée de l'Eure de Maintenon à Anet, les vallons affluents, classés en site Natura 2000, 5 de type I et 1 ZNIEFF de type II (la vallée de l'Avre).

Les hautes eaux apparaissent au printemps-hiver avec des débits moyens de 8 à 11 m³/s (avec un maximum en janvier-février). Les basses eaux apparaissent en été (juin à octobre), entraînant une baisse du débit moyen jusqu'à 3,5m³/s au mois d'août.



Sire 1
Les zones naturelles remarquables



Le château d'Anet

SON HISTOIRE

L'histoire de « Notre route qui marche » est étroitement liée à l'Histoire de France, tout particulièrement en Eure-et-Loir. Dès le XVI^e siècle, les rois de France y installent des lieux de villégiature pour accueillir leurs favorites.

Au fil des siècles, elle a subi d'importantes modifications qui ont joué sur son fonctionnement naturel.

Elle est ainsi jalonnée de nombreux ouvrages, très anciens pour certains d'entre eux dont beaucoup ont aujourd'hui perdu leur fonction première.

Aux époques antique et médiévale, la vallée a accueilli quatre villes : CHARTRES, DREUX, ÉVREUX, PITRES, qui ont connu des évolutions différentes qui font peut-être référence au développement, à l'époque néolithique, de différents aspects culturels aux nombreuses influences.

Dès le Moyen-Age, cette jolie rivière joue un rôle important dans le développement des petites structures, comme les minoteries, scieries, forges, tanneries... par l'exploitation de l'énergie hydraulique. Elle semble avoir été navigable jusqu'à Chartres dans l'Antiquité et jusqu'à Nogent-le-Roi au XV^e siècle. (Navigation = trois modes de propulsion : rame, vent et halage).

C'est peut-être le manque d'entretien du lit de la rivière, envahi par la vase et les herbes qui ont ensuite constitué autant d'obstacles à la navigation.

En 1443, après la guerre de cent ans, Charles VII autorise les travaux suivants : approfondir son lit, aménager



Plan de l'Eure en amont de Nogent-le-Roi (1473). Archives départementales

dans les barrages des moulins des « portes à bateaux » ou « portes marinières » (écluses à Ezy-sur-Eure, la Garennes, Ivry-la-bataille et Sorel), supprimer les gués, aménager un chemin de halage tout en reconstruisant de nouveaux ponts permettant le passage des bateaux. Investissements financés par des péages.

Protestations virulentes des meuniers, pêcheurs, propriétaires et seigneurs riverains.

En raison de grandes difficultés, (pose de batardeau, ou bien chaîne tendue à fleur d'eau, pieds fichés dans le lit, jets de poutres, attaques de convoi, conflits entre les marchands)... la navigation sur l'Eure est interrompue avant 1480. De nouveaux essais, en 1490, puis vers 1540 et encore au XVII^e siècle, ne connaissent pas plus de succès.

L'utilisation de la rivière à des fins de transport décline car les routes commencent peu à peu à se dessiner.

A partir de 1666 une police de l'eau est organisée pour la gestion des cours d'eau.

L'ordonnance royale de 1669 mentionne à l'article 44, « défense à toutes personnes de détourner l'eau des rivières navigables et flottables ou d'en affaiblir et attirer le cours par tranchée ou canaux à peine contre les contrevenants d'être punis comme usurpateurs ».

En 1685, lors de la construction du canal pour capter les eaux de la rivière en amont de la rivière en amont de PONTGOUIN pour alimenter le château en eau, l'Eure est rendue navigable par Vauban sur commande de Louvois afin de transporter les matériaux nécessaires à la réalisation de l'aqueduc de Maintenon. À certains endroits, l'Eure est doublée par un canal, tel celui qui traverse Maintenon.



Canal Louis XIV

Les escaliers d'accès aux vannes de la grande écluse de Boizard à (2012). En 1685, la construction du canal débute (longueur prévue de près de 80 km) et sera interrompue 3 ans plus tard par la guerre de la Ligue d'Augsbourg

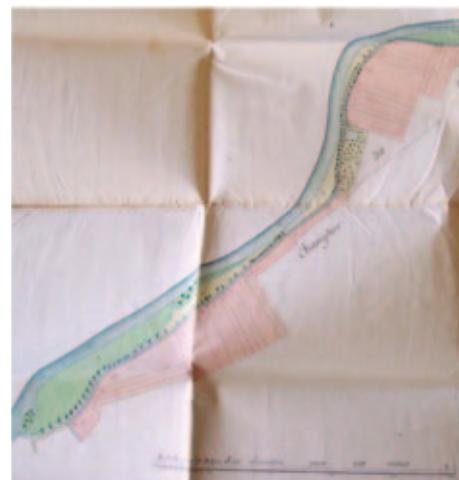
Au XVIII^e siècle, la navigation sur l'Eure ne remonte pas au-delà de son confluent avec la Blaise, près de Dreux. Dans l'esprit public, un territoire bien ordonné et exploité est considéré comme un beau paysage alors que marais, landes et terres incultes passent pour insalubres et laids. Ces étendues d'eau symbolisent la stagnation de la société féodale, De ces connaissances, nous pouvons supposer que les prairies humides ont presque toutes été drainées ou asséchées sous l'ancien régime.

Au XIX^e siècle, les cours d'eau, pour les besoins de la navigation ont subi de nombreux travaux de curage, d'élargissement et approfondissement du lit, arasements, faucardages jusqu'en 1868 (dossiers archives départementales) d'où le déclassement de l'Eure

en rivière non navigable sur le secteur du SIRE 1 à cette date.

Quant aux digues, elles sont nombreuses et pour certaines assez anciennes.

A SAUSSAY, un rapport de 1892 fait état des difficultés rencontrées par les communes pour entretenir ces digues déformées par les crues, les pluies... Les inondations se multiplient et mettent en péril le village. Par lettre du 27 août 1950, le maire de l'époque, Eugène MEAUTÉ (1884-1920) demande que celles établies sur la rive droite de l'Eure, soient ramenées aux dimensions prescrites dans l'arrêté préfectoral du 28 janvier 1950 (largeur de 1,20m en couronne, talus à 45°), leurs longueurs est de 3 245 m entretenues par les riverains.



Plan figuratif de la digue de retenue des eaux de la rivière d'Eure sur la commune de Saussay (1892)

L'IRRIGATION

L'ensemble des riverains de l'Eure demandent à bénéficier de la ressource en eau disponible, ce qui était interdit au temps de la navigation. A partir du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle la dérivation d'une partie du débit de la rivière se généralise pour les besoins de l'irrigation.

La gestion moderne des cours d'eau (de 1950 à 2014)

La comparaison des cartes, photos aériennes et plans du début du 20^e siècle avec les cartes actuelles montre que les travaux affectant le profil des cours d'eau du territoire ont persisté jusqu'à une période très récente. On constate la disparition d'un grand nombre de bras secondaire de l'Eure ou d'une modification au moins partielle de leur tracé en plan avec les interventions suivantes : rectification du lit, déconnexion des bras et remblaiement. C'est le cas notamment à Ivry-la-Bataille au niveau du camping des Petites Iles où on constate la déconnexion d'un ancien bras secondaire de l'Eure et son remblaiement dans sa partie aval. Un autre exemple, dans le secteur du golf de la Chaussée-d'Ivry, témoigne de l'ampleur et de la nature des modifications intervenues dans le lit majeur de l'Eure dans la deuxième moitié du 20^e siècle. On constate à travers cette étude historique entre 1955 et 2008 de profonds changements avec un développement massif du

tissu urbain, y compris en zone inondable, notamment en rive gauche de l'Eure. La rive droite de l'Eure a été également largement remblayée dans la propriété du golf de la Chaussée d'Ivry. La comparaison des cartes, photos aériennes et plans du début du XX^e siècle avec les cartes actuelles montre que les différents travaux affectent le profil ». (SIRE 1)



Evolution du réseau hydrographique de l'Eure en amont d'Ivry-la-Bataille

Au cours du XX^e siècle, l'importante dégradation des milieux aquatiques devient de plus en plus préoccupante. Naît une prise de conscience qui oblige à changer radicalement les pratiques de gestion des cours d'eau. Depuis le début du XXI^e siècle, une gestion à l'échelle des bassins versants s'impose progressivement.

« En adoptant ses nouveaux statuts le 17 septembre 2019, le comité syndical du SBV4R a ainsi défini les missions à court terme du syndicat :

- Priorité donnée aux projets de Restauration de la Continuité Ecologique (RCE), conformément au 11^e programme de l'Agence de l'Eau.
- Travaux de restauration légère et d'entretien qui s'inscrivent dans le Programme Pluriannuel de Restauration et d'Entretien (PPRE).
- Surveillance du bon état de la rivière avant la fusion, les 4 syndicats de rivière dissous avaient tous des études et/ou des travaux en cours de réalisation.

Le SBV4R a bien sûr poursuivi les actions menées, qui peuvent se classer en 3 grandes catégories :

- La restauration légère et l'entretien, inscrits dans le cadre d'un PPRE.
- La restauration de la continuité écologique, dite restauration lourde.
- La surveillance de la rivière.

Etude d'aménagement de 4 moulins sur l'ancien secteur du Sire 1 MARCILLY-SUR-EURE, SOREL-MOUSSEL, SAUSSAY, GARENNES-SUR-EURE » (SBV4R).

Annick DEBRAY

HISTOIRE

Lors de vos sorties, ramassez vos déchets et jetez les soit dans les poubelles mises à disposition, soit ramener les chez vous.

La nature vous offre ses beautés alors merci de la laisser propre.

Les débris que nous jetons infligent des dégâts irréremédiables à nos paysages : insalubrité, pestilence, dénatura-tion, putréfaction, odeurs nauséabondes. Autant d'effets négatifs pour la planète qui se répercutent sur nous-mêmes et sur notre santé.

Laisser ses déchets dans la nature est un acte déplorable auquel s'ajoute aussi un phénomène de manque de responsabilité :

« Si les autres le font c'est que ça ne doit pas être si grave que ça. De toute façon, les agents de propreté seront là pour nettoyer... ».

Une manière de penser volontairement dévastatrice qui nourrit le cercle vicieux de la pollution car plus un lieu est sale et moins les individus en prennent soin.

A méditer...

N'hésitez pas à sensibiliser vos proches et les personnes autour de vous.



Barrage sur l'Eure à SAUSSAY



L'usine



Le pont Saint Jean



La passerelle

ÊTRE PROCHE DE VOUS

OBSÈQUES
PRÉVOYANCE
MONUMENTS

SAUSSAY

15 ROUTE D'ANET
02 37 38 38 77

SERVICES  FUNÉRAIRES

pfg.fr

UNIVERSITÉ LOCALE
3012

A la rencontre de quelques fruits sauvages d'automne et d'hiver

Cenelles, genièvres, cornouilles, sorbes, cynorhodons... Dès la fin de l'été, de nombreux arbres et arbustes égailent les haies et les lisières de magnifiques fruits sauvages.

Une nourriture importante pour nos amis ailés qui, si prélevée de manière respectueuse est un plaisir gustatif sans pareil ! Voici quelques fruits sauvages, qui se récoltent même en hiver !

Genévrier commun

Juniperus communis

Le genévrier est un arbuste commun dans toute l'Europe. Il pousse dans les coteaux ensoleillés, les landes et en montagne jusqu'à 3000m d'altitude où on le rencontre sous une forme naine. Ses aiguilles sont pointues et très dures, parcourues d'une ligne blanche sur leur face inférieure.

Les baies murissent après 2 ou 3 ans. Elles passent alors du vert au bleu foncé, et se munissent d'une pellicule cireuse protectrice appelée pruine. Leur récolte est assez ardue à cause de leurs aiguilles qui font mal aux mains. Placez un linge ou un parapluie sous l'arbre et secouez-le avec un bâton. Les baies mûres devraient tomber et vous éviter des blessures, ou des découragements. Les baies sont sucrées et très parfumées.



Sorbier des oiseleurs

Encore un arbre de la famille des rosacées, la grande famille des arbres fruitiers. Le sorbier des oiseleurs tient son nom du fait que ses fruits, les sorbes, sont appréciés des oiseaux. Les oiseleurs (ceux qui capturaient les oiseaux sauvages) en profitaient donc pour les utiliser comme appât.

C'est un arbre commun de la plaine à la montagne, dont les grappes de fruits de couleur rouge orange le rendent très visible au milieu de la blancheur hivernale. Ses fruits mangés tels quels sont très amers, mais sont très intéressants consommés sous forme de sauces salées et en chutney.

Le sorbier, qui est parfois un arbuste, est un arbre caducifolié dont la taille n'excède jamais quinze mètres de hauteur. Il arbore des feuilles possédant un nombre impair de folioles, lesquelles virent au rouge une fois l'automne venu.

Des corymbes de fleurs blanc crème très mellifères s'épanouis-

sent entre avril et juin. Elles donnent, à l'automne, des grappes de baies rouge orange vif. Globuleuses, à peine plus grosses qu'un pois, elles portent le nom de sorbes (ou de cormes, en ce qui concerne *S. domestica* ou cormier).

Cueillette durable, n'oublions pas que ces fruits sont une ressource importante pour la faune, notamment pour les oiseaux. Alors comme toujours, récoltons modérément, uniquement ceux qui se trouvent à portée de mains et laissons le reste en place.



Aubépine *Crataegus monogyna*

est aussi appelée "épine blanche" en raison de ses magnifiques fleurs printanières. C'est un arbuste épineux appartenant à la même famille que l'églantier, les rosacées. Il est commun en lisière de forêt en plaine.

L'infusion de ses fleurs est un remède reconnu pour les troubles cardiaques. Cardiotoniques, elles sont utilisées en cas d'arythmie cardiaque, de palpitation et de troubles émotionnels.

Les baies, après fécondation, nous offrent un joyau de l'automne, les cernelles. Ce sont de petits fruits sauvages, farineux et sans goût apparent, inintéressant à manger tel quel, mais qui parfument agréablement gélées, pâtisseries et autres boissons pétillantes.

**La mûre sauvage** *Rubus caesius* L.

La mûre sauvage appartient au genre *Rubus* et à la famille des rosacées.

La mûre sauvage est le fruit de la ronce, ce petit arbuste qui pousse en bord de chemins et que tout le monde connaît. Son nom commun vient de « rumicem », qui est l'accusatif de rumex. Et rumex signifie épine, dard en latin. Par contre, le nom botanique (*Rubus*) vient de ruber, qui veut dire rouge. Pourquoi rouge ? Et bien tout simplement pour la couleur du fruit lorsqu'il n'est pas encore mûr.

Mais pour la différencier de la mûre, fruit du mûrier, (celui des vers à soie), elle est parfois nommée : meuron ou mûron (notamment au Québec et en Suisse).

La mûre sauvage est présente depuis l'Antiquité. Dans la Grèce Antique, sykamion (nom de la mûre en grec), était déjà utilisée à des fins thérapeutiques.

En effet, les Grecs utilisaient le jus de mûre sauvage pour lutter contre la goutte et le mal de gorge. Quant aux Celtes, ils la considéraient comme une plante sacrée, pourvue de pouvoirs médicaux et magiques.

La mûre sauvage favorisait la guérison et permettait de rester en bonne santé. Mais plus encore, elle attirait la richesse et la protection.

Sans oublier les Amérindiens qui consomment la mûre sauvage depuis toujours.



Par ailleurs, dès le 1^{er} siècle, Pline l'Ancien, et Dioscoride utilisaient la mûre sauvage. Comme toutes les parties de la plante avaient un usage, on récoltait le fruit, les feuilles ou encore les racines. Et ceux-ci soignaient de nombreux maux tels les ulcères, la toux, les plaies et les fièvres.

Plus tard, au 12^{ème} siècle, compléta la liste des traitements possibles.

Au Moyen-âge, outre ses propriétés médicinales, la mûre entrait dans la composition d'un vin très apprécié, notamment par les moines, le moretum.

En vérité, dans la mûre sauvage, ou plutôt dans la ronce, chaque partie a un usage.

Les baies noires que nous connaissons bien sont utilisées en cuisine. Les jeunes feuilles servent à préparer des tisanes et autres remèdes. Quant aux fleurs, elles agrémentent les salades.

Eglantier *Rosa canina*

L'églantier est le rosier sauvage. En fait, il en existe de nombreux dont la différence est ardue à observer. Sachez simplement que tous les rosiers sauvages, ainsi que les rosiers domestiques s'utilisent de la même manière. Leurs faux-fruits, appelés cynorhodons, sont comestibles. Les fruits sont en réalité les "graines" se trouvant à l'intérieur. Les fameux "gratte-cul", dont le nom vient des poils qu'ils contiennent, irritant pour tout le système digestif, de la bouche à l'anus, d'où leur nom. Prenez garde également à ne pas vous gratter les yeux ! Dès la fin de l'été, alors qu'ils sont encore durs, les casser en deux, enlever les graines et les poils, et manger la chair. Plus tard, les gelées les ramollissent et ils deviennent mous.

Les cynorhodons sont parmi les fruits sauvages qui contiennent le plus de vitamine C. Un seul suffit à couvrir vos besoins journaliers !

La partie consommable de la baie de l'églantier est plutôt préparée (seule ou mélangée à d'autres fruits) sous forme de confiture, de sirop, de ketchup, de gelée ou encore de marmelade.



Prunelle *Prunus spinosa*

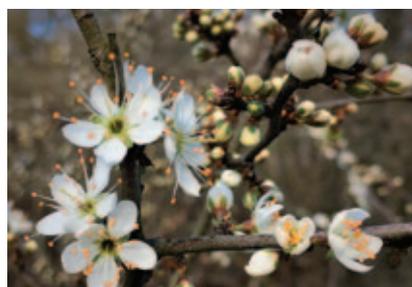
La prunelle est le fruit du prunellier appelé aussi prunier épineux, ou épine noire, un arbrisseau épineux à fleurs blanches, que l'on trouve dans la campagne, formant des bosquets et des haies plus ou moins sauvages en bordure de champs, de friches ou de bois.

C'est une drupe (fruit charnu) globuleuse de 10-15 mm de diamètre, recouverte d'une pruine (couche cireuse, poudreuse) bleu clair, puis bleu noir à maturité.

Les petites prunelles qui poussent sur cette « épine noire » sont comestibles mais âpres au goût, très astringente et acide, la prunelle devient plus sucrée à pleine maturité.

La prunelle se récolte généralement après les premières gelées, blette, et peut alors être consommée crue mais elle est meilleure cuite et édulcorée, en tarte, compote ou marmelade.

Vous avez le choix entre attendre quelques gelées ou les congeler quelques jours : elles perdront ainsi leur âpreté.



Source :
<https://plantesauvage.com/2019/01/03/les-sorbier-sorbus/>
<https://amandebasilic.com/la-mure-sauvage/>
<https://jardinage.lemonde.fr/> <http://garrigue-gormande.fr/>
<https://www.famillemary.fr/bienfaits-aubepine-famille-mary/>
<https://plandejardin-jardinbiologique.com/eglantier.html>
<https://plantes-sauvages-comestibles.com/les-fleurs-de-prunellier/>

Annie BESSON

Les champignons mortels

3 règles d'or pour la cueillette des champignons

- 1 **NE PAS UTILISER DE SACS PLASTIQUE**
Leur atmosphère confinée favorise le développement de **bactéries** sur votre récolte. Privilégiez un **panier large à fond plat**.
- 2 **FAIRE VÉRIFIER SA RÉCOLTE**
De nombreux champignons comestibles ont des sosies **toxiques**. Evitez les risques inutiles : un **mycologue** saura vous dire si vos champignons peuvent être mangés ou non.
- 3 **CONSERVER UNE PARTIE DES CHAMPIGNONS CONSOMMÉS**
Ce geste peut vous sauver la vie en cas d'**intoxication** : il permettra à un spécialiste de vous orienter vers le **traitement approprié**.

Quelques sortes d'amanites, oui, bien sûr, mais pas que.

Les six espèces à reconnaître au premier coup d'œil.

Ne cueillez pas de champignons pour les consommer si vous n'avez pas une connaissance parfaite des espèces comestibles et toxiques.

La galère marginée ou pholiote marginée



Ce champignon de la famille des cortinariacées pousse de juillet à novembre en petites touffes de quelques spécimens ou même isolément sur le bois et les souches des résineux mais aussi sur les branches mortes des feuillus.

Il est classé dans les toxiques sévères et mortels. Il renferme parfois six fois plus de substances toxiques que l'amanite phalloïde dont les amanitines provoquant des lésions hépatiques sévères. Il peut être facilement confondu avec plusieurs espèces comestibles, la Pholiote changeante et l'hypholome en touffe par exemple. Les symptômes très tardifs d'empoisonnement ont longtemps fait passer la galère marginée pour un champignon inoffensif.

Son chapeau convexe de 3 à 7cm est aplani et de couleur miel ou ocre jaunâtre. Son pied assez grêle est plus clair avec une base jaunissante rayée de petites fibrilles blanches portant ou non un anneau brunâtre. Il exhale une odeur de farine.

La lépiote brun rosé ou brunâtre



La Lépiote brunâtre de la famille des lépiotacées aime les jardins, les pelouses, les bords des talus humides et herbeux et aussi les lisières de bois ou les dunes boisées. Elle y pousse en petites troupes du mois de juillet et jusqu'à la fin de l'automne dans les régions du sud-est de la France, les Alpes et le Jura. C'est une espèce toxique très dangereuse, comme d'ailleurs la plupart des petites Lépiotes. On peut la confondre avec le marasme des oréades qui, lui, est comestible (mêmes lieux). Les symptômes seraient les mêmes que notre amanite phalloïde

Son chapeau convexe de 3 à 7 cm aplani, souvent mamelonné, de couleur blanchâtre ou rosé est couvert de petites écailles brun rosé à brun ocracé. Son pied est assez court, semblant séparé en deux parties blanchâtres à rose pâle et une trace annulaire brune délimite ces deux zones. Elle exhale un parfum fruité.

L'amanite phalloïde

L'amanite phalloïde très courante dans les milieux forestiers feuillus (chênaies, surtout et conifères) du début de l'été jusqu'au mois de novembre. Également connue sous les noms vernaculaires d'Oronge verte, de Calice de la mort, d'Agaric bulbeux, d'Oronge ciguë, ou de Lera verda picotada, est une espèce de champignon vénéneux de la famille des Amanitacées et du genre des amanites.

Les intoxications les plus mortelles (95%) sont dues à ce champignon. Le foie est l'organe le plus touché par ses toxines puis les reins.

On peut la confondre avec certaines espèces comestibles tels que la rusule verte, charbonnière ou verdoyante, le tricholome disjoint et, par sa forme, jaune ou blanche, avec l'amanite citrine, l'agaric anisé ou la lépiote naucine.

Son chapeau de 5 à 12 cm est charnu, d'abord sphérique puis convexe et étalé de couleur variable, passant du vert jaunâtre au blanc. Son pied séparable du chapeau est zébré de mèches soyeuses formant des zig-zags sous l'anneau blanc. Volve membraneuse, en forme de sac.

Elle dégage une subtile odeur de fleur fanée en vieillissant.



L'amanite printanière



Espèce plus précoce des trois amanites mortelles et de la même famille, elle pousse d'avril jusqu'en octobre dans les régions méridionales où elle est fort heureusement assez rare, sur terrain siliceux dans les forêts de feuillus (châtaigniers, chênes) ou à aiguilles. On la trouve certaines années en Ile-de-France.

Les intoxications sont identiques.

Son chapeau de 4 à 8 cm, hémisphérique à centre aplati, puis convexe, bientôt étalé, presque plan, blanc uni, ivoire ou parfois jaune ocre au centre.

Son pied est cylindrique, blanc soyeux, terminé par un bulbe sphérique à la base. L'anneau est membraneux, juponnant, persistant, blanc diaphane, décoré de vagues stries sur sa face supérieure. La volve en sac est blanchâtre, souvent un grand lobe dressé.

Aucune odeur ne s'en dégage.

L'amanite vireuse

L'amanite vireuse est aussi dangereuse que l'amanite phalloïde. Elle est surnommée l'Ange de la mort.

On la trouve en abondance sous les conifères, dans les bois très siliceux et très acides après un orage en juillet et août. Elle disparaît lors des grosses chaleurs estivales. Elle est fréquente en montagne.

Son chapeau de 5 à 10 cm de diamètre est blanc pur, peu charnu, d'abord conique puis en cloche. Le pied élancé, couvert de fibrilles laineuses avec un anneau floconneux blanc très fragile.

La volve en sac est épaisse et membraneuse.

Facilement reconnaissable à son chapeau et à son long pied, elle dégage une odeur vireuse, désagréable de l'événement.

Ce n'est qu'environ 6 jours après l'avoir mangé que l'intoxication provoque une atteinte hépatique très grave et très souvent mortelle.



Les AMANITES, une grande famille

Il existe plus de 600 espèces d'amanites, 70 en Europe, réparties sur tous les continents et dans tous les milieux du globe.

Elles colonisent les terrains calcaires, argilo-calcaires, siliceux, des sols frais, humides ou secs.

Cette grande adaptation provoque des risques de confusion importants entre les champignons comestibles et les espèces mortelles ou toxiques.

Alors, prudence !

Le cortinaire couleur de rocou

Ou « cortinaire des montagnes » est un champignon de la famille des cortinariacées, peu répandu, mais qui pousse partout aussi bien en plaine qu'en montagne, dans les bois de feuillus et résineux de la fin de l'été et jusqu'à la fin de l'automne, surtout sous les chênes. Ce champignon peut provoquer la mort ou nécessiter une dialyse à vie. Les premiers symptômes apparaissent entre deux et dix-sept jours après l'ingestion.

Son chapeau de 3 à 10 cm est convexe puis étalé, de couleur rouge orangé à brun orangé.

Son pied est ferme, fibrilleux, parfois courbé, s'aminçant légèrement vers la base, de même couleur que le chapeau. Aucun anneau ni volve mais une cortine jaunâtre fugace.

Il exhale une odeur de radis ou de pomme de terre, un peu analogue à celle de l'amanite citrine. Confusions possibles avec le cortinaire très joli.



Il en existe bien d'autres nommés comme toxiques, comme l'amanite tue-mouches, l'amanite panthère ou le bolet de Satan, les plus connus, dangereux mais non mortels.

ATTENTION

Beaucoup de maîtres ôtent la laisse de leur chien lors de promenades en forêt. S'il est jeune il faut le surveiller : son comportement joueur et exploratoire l'incite à mordiller dans tout et n'importe quoi. Votre chien pourrait croquer dans un champignon toxique pour lui. Comme pour les humains, tous ceux de la famille des amanites : tue-mouche, jonquille, panthère, phalloïde sont de vrais poisons. Mais à l'inverse de nous, les pleurotes, les bolets, les cèpes et les vesses-de-loup leur causent des troubles digestifs.

Annick DEBRAY

Sources : Gallica, Books openedition, futura sciences

SARL SORET

Maçonnerie Générale

■ Couverture ■ Carrelage ■ VRD

12, route de Berchères
28260 St Ouen Marchefroy
Email : sarl-soret@orange.fr



Tél. 02 37 82 07 68

TAXI DANIEL

DA SILVA ROLO Daniel

SAUSSAY - SOREL MOUSSEL

4, rue du Château - 28410 Bû

06 17 34 56 50

taxi-danielsr@laposte.net

Communes de stationnement Saussay n°1 - Sorel Mousseil n°1

La tonnellerie

un savoir-faire ancestral

L'histoire du tonneau remonte à l'Antiquité d'après plusieurs découvertes archéologiques et certaines sources historiques et iconographiques. Dans son ouvrage « Le tonneau en Gaule romaine » Élise Marlière recense plus de 200 tonneaux datant du 1^{er} siècle avant J.-C. au 4^{ème} siècle après J.-C.

La majorité des chercheurs s'accorde sur le fait qu'il est très difficile de dater l'origine et le lieu d'invention du tonneau.

Le tonneau ou fût de chêne sert à conserver les liquides (vins, alcools), mais aussi à recevoir le vinaigre et les salaisons. Selon les régions et suivant sa contenance, il s'appelle : fût, barrique, feuillette, baril, pièce, demi-pièce, quart, muid, poinçon... Une tonnellerie peut élaborer des fûts de nombreuses contenance : du huitième de 28 L au demi-muid de 600 L.

Le principal matériau utilisé est le bois de chêne, fendu en merrains par le mérrandier dans les forêts du Limou-



Aquarelle, artiste inconnu, Bibliothèque nationale de France



sin, du Tronçais ou des Vosges. Le chêne reste le bois le plus utilisé mais plusieurs essences peuvent être travaillées comme le châtaignier, le frêne ou encore le peuplier.

Le tonnelier utilise également des cercles de bois entourés d'osier, ou plus récemment des cercles de fers.

Les maîtres tonneliers « tonloiers » ou « barilliers » sont réunis en corporation au IX^{ème} siècle. Les tonneliers charpentiers ou foudriers sont eux rattachés à la corporation des charpentiers dès le X^{ème} siècle

En 1444, Charles VII de France confirme les statuts des tonneliers ou barilliers et leur donne par la même occasion le privilège de débarqueurs de vin : ils sont les seuls à avoir le droit de débarquer le vin qui arrive par bateau.

Le charpentier de tonneau prend le nom de tonnelier au XIII^{ème} siècle.

Au Moyen Âge, les rois ont leurs pro-

pres tonneliers.

Dans les villages, le tonnelier est pratiquement le seul à fabriquer des tonneaux ou à réparer les vieux fûts des vignerons.

Il est payé à la pièce.

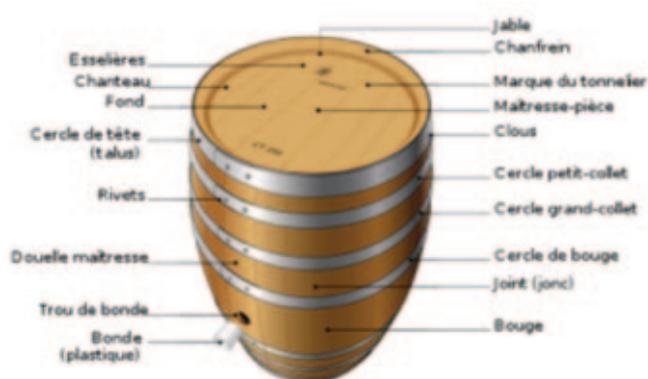
Le tonnelier fabrique aussi des cuves, baquets, seaux, baignoires...

Fabriquer un tonneau demande beaucoup d'habileté.

L'apprentissage dure plusieurs années.

Les principales opérations, dolage, bâtissage, cerclage et jablage, demandent une certaine adresse.

Les outils employés répondent à des noms variés : chevalet, calibre, plane, colombe pour réaliser les douelles, doloire, chasse, riflard, rabot, jabloir, stockholm, dondaine, herminette, asse, arce, tire, calibre, davier, bâtissoire, bondonnière, maillet, vilebrequin, tire-bonde, bigorne, chaises à rogner, etc...



La première étape de la fabrication est le dolage qui consiste en la préparation des douelles. Le merrain, sans nœud et sans aubier, donne les douves, (douelles), qui servent à fabriquer le tonneau. Il faut qu'elles soient lisses, nettes, sans fissures, ni entailles. Le tonnelier utilise pour cela la plane et la colombe.

Vient ensuite l'assemblage ou bâtissage : le tonnelier réunit les douelles en tronc de cône, ceinturées à l'extrémité supérieure par un cercle provisoire (« mise en rose »).

En utilisant l'asse et le chasse, un deuxième cercle est enfoncé à mi-hauteur. Lorsque la barrique a pris forme, elle est mouillée et un feu de copeau est allumé à l'intérieur (bousinage) afin que les planches deviennent suffisamment souples pour être manipulées et donner ainsi la forme arrondie aux tonneaux.

Puis, après un certain temps, à l'aide du bâtissoir (ou botissoire), le tonnelier resserre les douelles à l'autre extrémité et met en place un troisième cercle (ou moule).

Puis, les cercles provisoires sont enlevés un à un et le fond inséré en écartant les douelles avec le tire-fond ou chien et les cercles définitifs, en bois ou en fer sont posés fermement.

Pour terminer, les bondonnières, grosses vrilles coniques emmanchées, servent à percer les bondes. Le robinet ne sera fixé qu'au moment de la mise en perce.

Toutes ces étapes sont exécutées selon les règles de l'art de la tonnellerie avec soin et méthode, les tonneaux en bois de chênes contribuant favorablement à rehausser le goût et l'arôme des vins et des alcools.

Le métier de tonnelier est un travail manuel sollicitant une bonne aptitude physique. Dans son quotidien, l'artisan tonnelier transporte de lourdes charges et manipule différents outils et machines de travail.

En tant que collaborateur incontournable des vignerons, le tonnelier doit d'avoir d'excellentes connaissances dans l'art de la vinification, démontrer une passion et une bonne pratique des bois qu'il va travailler.

Depuis les années 1970, plusieurs études scientifiques ont confirmé le rôle du bois de chêne sur le vin, dans l'évolution des composés phénoliques des grands vins rouges de garde. La filière a su profiter de l'engouement pour les vins boisés à partir des années 1980 (la fameuse Parkerisation) en se structurant autour des leaders pour répondre au boom de la demande en fûts et barriques. Ces résultats ont ainsi donné un second souffle à la tonnellerie française, durement concurrencée par le béton et l'inox.

L'élevage en fût de chêne apporte une plus grande complexité et une plus grande richesse aromatique et tannique au vin, ainsi qu'aux spiritueux et aux eaux-de-vie comme le cognac, l'armagnac ou le whisky.

Si les techniques de fabrication ont peu évolué depuis l'origine, il n'en est pas de même pour la forme et la typologie des tonneaux. Cela s'explique en grande partie par l'évolution de leur usage au fil des siècles. De contenant destiné au transport de volumes importants, le tonneau est en effet progressivement devenu un outil de vinification et d'élevage dont il a fallu adapter la forme.

Aujourd'hui, le secteur se compose d'une centaine d'entreprises en France, parmi lesquelles un grand nombre de PME TPE artisanales, mais aussi quelques grandes multinationales, parfois cotées en Bourse.

Annick DEBRAY





Naissances

19/04/2021 LECOIN Kelly
21/04/2021 CASTEL Keryan
31/05/2021 AUFFRET Maxime
20/07/2021 BLIAULT Maya
28/08/2021 FARRUGGIA Migliano
22/10/2021 POLY Lola



Décès

22/01/2021 LE BRIS Gilbert
31/01/2021 SEGUIN veuve SOURDEVAL Denise
15/02/2021 BOUTON épouse LAVEAU Brigitte
24/04/2021 MORISSONNEAU René
11/11/2021 DELVAT Bernard



Mariages

22/05/2021 BLONDEL Cyril et GUÉRÉCHEAU Barbara
22/05/2021 BOURDIN Caroline et SAMSON Noël
03/07/2021 AGUILLON Jérémie et DUROC Justine

Edille

INFOGRAPHISTE

*Du traitement des fichiers à la livraison
du « **Clé en Main** »*

CRÉATION

CONCEPTION

Logos, Carte de visite, de vœux,
flyer, dépliant, chemises,
brochure, affiches...

RÉGIE PUBLICITAIRE

IMPRESSION

Tous supports de communication

Email : christine.coudrier@orange.fr

06 74 86 84 65

ETS. BUISINE S.A.R.L.

POMPES FUNÈBRES ET MARBRERIE
Chambre funéraire

26, rue de Garennes
27540 Ivry-la-Bataille

02 32 36 44 45

pf.buisine@wanadoo.fr



PHARMACIENS

ANET

Mme DALDOSS 02 37 41 90 10
M. COLSON 02 37 41 46 10

EZY-SUR-EURE

Mr ASTRUC 02 37 62 23 90

IVRY-LA-BATAILLE

PHARMACIE DE LA GARE 02 32 36 40 34

MÉDECINS

ANET

Dr MARIE 02 37 41 90 17
Dr SCHUMANN 02 37 41 41 46
Dr CHEVALIER 02 37 41 41 46

EZY-SUR-EURE

Dr JOUVEAU DU BREUIL 02 37 64 60 66
Dr DUPAYRAT 02 37 64 66 53

IVRY-LA-BATAILLE

Dr PERTEL 02 32 36 40 26
Dr LHASBELLAOUI 02 32 26 05 13
Dr SAPIN 02 32 26 05 13

GARNNES-SUR-EURE

Dr LAMBERT 02 32 36 52 72

LA COUTURE-BOUSSEY

Dr ORTEGA 02 32 31 31 39
Dr COUSIN 02 32 32 85 64
Dr MENAGER 02 32 32 77 97

DENTISTES

IVRY-LA-BATAILLE

M. MARTIN 02 32 36 41 53
Mr BEAUJOUR 02 32 36 42 11

INFIRMIÈRES

ANET

Mme DEVOS 02 37 41 97 36
Mme LAFLAQUIERE 06 68 78 08 02
Mme CASAL 06 61 00 36 96
Mme DE ALMEIDA 02 37 64 53 09

EZY-SUR-EURE

Mme ASTRU 02 37 64 72 82
Mme DOS SANTOS 06 45 22 63 18
Mme LEPROU 06 45 22 63 18
Mme BLAISE 06 45 22 63 18

CROTH

Mme VAUTIER 02 37 41 76 83
Mme STEPHAN 06 85 63 38 38

LABORATOIRE D'ANALYSES

EZY-SUR-EURE

Bio Eure Seine 02 37 64 60 51

MASSEURS KINÉSITHÉRAPEUTE

ANET

M. ARLOT 02 37 41 41 41
M. BLIAULT 06 80 53 27 14
M. COUILLEC 06 80 53 27 14

EZY-SUR-EURE

M. TRISTANT 02 37 62 27 60

IVRY-LA-BATAILLE

M. POICHOTTE 02 32 34 70 11

SAUSSAY

Mme BRESSAND 02 37 43 17 31
M. BARBAUD 02 37 43 17 31

OSTÉOPATHES

ANET

Mme LOZAI 06 58 22 86 20
M. THOMAS 06 58 22 86 20

EZY-SUR-EURE

Mme CHAUVEAU 06 58 22 46 29
Mme HOUDAYER 06 95 05 16 18

ORTHOPHONISTES

ANET

Mme BRANDI 02 37 41 47 80
Mme FADEUILHE 02 37 41 47 80
Mme LE NESTOUR 02 37 41 47 80

IVRY-LA-BATAILLE

Mme DUROS 02 32 36 56 41
Mme LEPRAT 02 32 07 05 47

PÉDICURES PODOLOGUES

EZY-SUR-EURE

Melle FORTEAU 02 37 64 65 24

IVRY-LA-BATAILLE

Mme BOURDONNAY-RIBAUT 02 32 36 69 09

PSYCHOLOGUES

EZY-SUR-EURE

Mme PARQUET 02 37 64 61 45

IVRY-LA-BATAILLE

Mme RIVIER 06 29 87 36 87

VÉTÉINAIRE

ANET

Clinique du Cerf 02 37 62 55 55

En dehors des heures ouvrables, en cas d'urgence, s'adresser au Samu : **15**

MAIRIE

Courriel : communedesaussay@wanadoo.fr
 Site Internet : www.saussay.fr
 Tél : 02 37 41 91 82 Ouverture de la Mairie :
 Mardi et Jeudi de 16h à 19h
 Vendredi et Samedi de 8h30 à 11h30
 Maire : M. Patrick GOURDES
 Le vendredi de 10h30 à 11h30 (sur R.V.)
 1^{er} Adjoint : Mme Martine LE BRIS
 Le mardi de 18h à 19h (sur R.V.)
 2^{ème} Adjoint : M. Jean-Jacques JOURDAINNE
 Le samedi de 10h30 à 11h30 (sur R.V.)
 3^{ème} Adjoint : Mme Yvonne LE BRAS
 Le jeudi de 18h à 19h (sur R.V.)

PERSONNEL COMMUNAL

Secrétariat de Mairie : Mme MARCOU
 Mme CAHARD
 Agents d'entretien : M. LE BIHAN
 Mme TRINQUE
 Ecoles maternelles et cantine :
 Mme COLASSE
 Mme MARGEOT
 Cantine : Mme PERCHERON
 Mmes BATAILLE, SAMSON,
 DULYSSE, RENARD,
 BEAUPIED (contractuelles)

ÉCOLES

Regroupement pédagogique SOREL-SAUSSAY
 Président : M. Gilbert GALLAND, Maire de SOREL
 Cantine scolaire de Saussay :
 Mairie de Saussay : 02 37 41 91 82
 Pendant les horaires de cantine : 02 37 41 99 26
 Cantine scolaire de Sorel-Moussel :
 Mairie de Sorel-Moussel : 02 37 41 80 32
 Pendant les horaires de cantine : 02 37 41 76 02
 Ecoles de Saussay :
 Directrice : Mme FRANÇOIS : 02 37 41 44 01
 Classes maternelles : 02 37 41 44 01
 Classes primaires : 02 37 41 93 50
 Garderie de Saussay : 02 37 62 21 68
 Ecoles de Sorel-Moussel :
 Directrice : Mme LE GALLO : 02 37 41 83 33
 Garderie de Sorel-Moussel : 02 37 82 68 79

AGGLO DU PAYS DE DREUX

4, rue de Chateaudun - 28109 DREUX - Tél. 02 37 64 82 00
 Maison de Services au Public
 7, rue de la Vesgre - 28260 ANET - Tél. 02 37 62 22 48

OFFICE DE TOURISME

Accueil et siège : 9, cour de l'Hôtel-Dieux - 28100 Dreux
 Tél. : 02 37 46 01 73. Site : www.ot-dreux.fr
 Bureau Anet : Place du Château. Tél. : 02 37 41 49 09

CPAM

7 rue des Capucins - 28100 DREUX - Tél. : 3646
 Tout courrier doit être adressé au
 11, rue du Dr André Haye - 28034 CHARTRES Cedex

TRÉSOR PUBLIC

1 bis, rue des Granges - 28109 DREUX
 Tél. : 02 37 42 03 16

LA POSTE

45, rue de Diane de Poitiers - 28260 ANET - Tél. : 3631

SERVICE D'EAU POTABLE

SMICA - Tél. 02 37 82 71 88 - En cas d'urgence : 06 45 52 89 76

SERVICE ASSAINISSEMENT COLLECTIF

Mairie de SAUSSAY - Tél. 02 37 41 91 82

C.A.F.

10, rue Charles Victor Garola - B.P. 29
 28025 CHARTRES Cedex - Tél. : 08 10 25 28 10
 Antenne CAF : 7, rue Henri Dunant à DREUX

PERMANENCES

- Assistante sociale : Tél. : 02 37 65 82 64
 Assistante sociale + 60 ans - MDA du Pays Drouais
 Tél. : 02 37 64 25 50
 - PMI Anet (jeudi 9h à 11h sans R.V.)
 1, place Texier Gallas (ancienne maison de retraite)
 28260 Anet - Tél. : 02 37 62 20 62
 - Consultations infantiles sur R.V. Tél. : 02 37 65 82 66
 - CRAM (retraite) 7, rue Henri Dunant - 28100 Dreux
 - CICAS (retraite complémentaire) Tél. : 08 20 20 01 89

PRESBYTÈRE

Rue Diane de Poitiers - 28260 Anet Tél. : 02 37 41 90 56

GENDARMERIE

35, rue Hubert Baraine - 28260 ANET
 Tél. : le 17 ou 02 37 62 59 90

SERVICE INCENDIE ET SECOURS

Tél. : le 18 ou 112 - Lieutenant : Laurent Copleutre

SAMU 15