

Edito



Nous approchons à grands pas de la fin de l'année 2011. Le mois de décembre sera l'occasion de profiter des différentes manifestations qui seront organisées pour préparer et célébrer cette période de fêtes.

Le marché de Noël s'annonce avec une forte participation des exposants. Nous espérons que la fréquentation sera aussi importante que les années précédentes. Vous pourrez y acheter divers produits festifs, ainsi que des cadeaux pour ceux qui vous sont proches.

Comme vous le constaterez, les deux dossiers développés dans ce numéro portent sur des sujets importants. L'un concerne le temps méridien pour les élèves des écoles de Nangis, l'autre porte sur la création très attendue d'un lieu d'accueil de jour pour les personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer.

La qualité de la restauration scolaire, proposée au restaurant municipal, est une préoccupation majeure des élus ainsi que des professionnels qui travaillent dans ce secteur d'activité. La diversité des produits travaillés dans les règles de l'art, l'encadrement du "temps repas", le service, font l'objet d'une attention toute particulière, car je suis convaincu de l'attrait que représente les repas élaborés sur place ; et d'ailleurs cette prestation est très appréciée des usagers, les effectifs de la restauration scolaire sont extrêmement importants notamment par rapport aux besoins des parents, mais aussi pour la qualité de ce service proposé aux jeunes Nangisais.

Pour compléter mon propos je souhaite attirer l'attention sur le fait que ce mode de gestion requiert une attention toute particulière des règles liées aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la vigilance doit être constante et les professionnels sont rompus à cet exercice complexe à mettre en œuvre, car la sécurité alimentaire impacte l'ensemble du processus de fabrication. Cette démarche nécessite une maîtrise parfaite de la chaîne d'élaboration du produit et notre personnel est fortement investi sur ce sujet (notamment par le biais de la formation permanente) condition indispensable pour fabriquer des produits finis de qualité. Pour vous informer plus précisément sur ce service je vous invite à découvrir ce dossier qui vous présente ce mode de restauration.

Quelques temps avant les vacances d'été, la maison de retraite "Les Patios" de Nangis a procédé à l'inauguration d'une unité d'accueil de jour des personnes atteintes par la maladie d'Alzheimer. Cette maladie concerne de plus en plus de gens qui nous entourent. Ce projet, envisagé depuis de nombreuses années, avait obtenu l'aval des autorités sanitaires de tutelle. Après une période de chantier mouvementée, l'unité d'accueil pouvait enfin ouvrir ses portes.

L'environnement qui a été créé dispose d'équipements haut de gamme et faisant appel à des technologies innovantes. Les couleurs choisies, dans des tons pastels, sont douces, harmonieuses et très apaisantes. Cet équipement n'est que le préalable à un futur projet qui permettra l'accueil de personnes plus gravement touchées par cette maladie.

D'autre part, la traditionnelle rétrospective des événements vous donnera un aperçu de ce qui s'est déroulé à Nangis ces derniers temps. Et comme à l'accoutumée vous pourrez constater que "ça bouge" à Nangis.

Enfin, je profite de cette période du calendrier pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année en famille ou entre amis et je vous donne rendez-vous avec toute l'équipe municipale l'année prochaine.

Philippe Delannoy
Maire de Nangis

Vous êtes DIABETIQUE, et/ou en SURPOIDS / OBESITE, et/ou à RISQUE CARDIOVASCULAIRE

(hypertension, cholestérol, triglycérides...) ???

L'association "Maison DOC" : Diabète, Obésité et risque Cardiovasculaire de Melun, vous aide à prendre soin de votre santé. Pour vous aider au quotidien, la Maison DOC vous propose de participer gratuitement à des ateliers d'éducation thérapeutique animés par des professionnels de santé, et près de chez vous !!

À Nangis au CCAS 9 rue des Ecoles le vendredi à 14 h 00

Prochains ateliers avant les vacances de Noël

9 Décembre atelier diététique *

16 Décembre atelier infirmier *

Pour toute demande d'information, d'inscription

ou de rendez-vous individuel :

01 60 68 74 14 ou par mail maisondiabete77@orange.fr.

Maison du Diabète, Obésité et risque Cardiovasculaire de Melun, 25, rue Charles Péguy - Quartier Montaigne 77000 Melun

*Diététique : individuellement ou en collectif, venez apprendre à bien vous nourrir, en vous faisant plaisir.

Activité Physique : pour reprendre goût au sport avec des mouvements simples et accessibles à tous.

Infirmier : votre maladie n'aura plus de secret pour vous.

Podologue : tout pour bien prendre soin de vos pieds.

Dossier

La restauration scolaire, page 4

festivité de Noël

dimanche 11 décembre

de 9 h 30 à 19 h 00

Vœux du maire

Philippe Delannoy, *Maire de Nangis*

et le conseil municipal

vous présentent leurs meilleurs vœux

pour l'année 2012 et vous invitent

samedi 7 janvier 2012

à partir de **19 h 00** salle Dulcie September

à participer à la cérémonie des vœux du Maire à la population qui sera suivie d'un apéritif dînatoire



11^e Festival des Musiques

24 et 25 septembre

Il a tenu toutes ses promesses : 21 concerts de qualité, plus de 300 musiciens intervenant pendant le week-end, un public nombreux et heureux et du soleil !... Quelques moments forts à noter pour cette édition :

Le groupe "Le Bus Rouge" de Lyon qui a animé la rue et la halle du marché toute la journée du samedi : musique entraînante, rythmée, musiciens un peu "déjantés" qui ont su réveiller la ville ; une partie classique à la Bergerie le samedi autour de la guitare et le dimanche à l'église autour de la flûte mais avec aussi du violon, de la harpe et du piano ; une initiation à la Salsa le samedi soir en démarrage de la soirée festive autour de la danse ; des groupes rock et jazz qui se sont succédés cour Emile Zola tout le week-end sur les 2 podiums qui y étaient installés ; un groupe portugais, musiciens et danseurs, dans leurs habits traditionnels, pour le plus grand plaisir de la communauté portugaise de Nangis, et des autres spectateurs... Enfin, un super concert de clôture de l'Orchestre d'Harmonie de Nangis, concert de musiques de films avec projection des images de ces films : *Pirate des Caraïbes*, *La soupe aux choux*, *Moulin Rouge*... Vivement le 12^e festival ! Rendez-vous en septembre 2012 !

Premier tournoi international pour Youssef Kherbach

À 17 ans, et champion de France junior -60 kg en 2011 (à Laon Picardie), Youssef vient de remporter le 29^e Golden Glove of Vojvodina à Novi Sad en Serbie (tournoi international) en s'imposant en demi-finale devant le hongrois Milan Fodor 17 à 9 le vendredi 23 septembre et en battant en finale le russe Rabadan Ismilov 14 à 9. Il a fait un très bon tournoi d'après son entraîneur national Stéphane Cottalorda si l'on tient compte que c'était son premier tournoi international. L'élève de Jaky Sery et Romain Collura n'arrête pas de nous étonner car il est invaincu depuis bientôt 2 ans. Bravo à ce jeune champion !!!



Dictée ELA au lycée Henri Becquerel

une première jeudi 20 octobre 2011

Depuis maintenant 7 ans, l'Association Européenne de Lutte contre les Leucodystrophies (ELA) organise une dictée pour sensibiliser les élèves sur cette maladie, incurable aujourd'hui, touchant entre 10 000 et 15 000 enfants. Le lycée Henri Becquerel de Nangis a décidé de participer cette année à cette opération, parrainée entre autre par Zinedine Zidane. C'est l'un des rares établissements en Seine-et-Marne à l'avoir fait et ce sont ainsi 35 élèves de la classe de seconde 6 qui ont "planché" sur cette dictée proposée cette année par Jean d'Ormesson. Comme dans tous les établissements qui relayaient cette opération, c'était une personnalité du monde sportif qui est venue faire la dictée aux élèves. Sportif de haut niveau en judo et en athlétisme (2h16 au marathon en 1998), organisateur d'événements sportifs, coach en entreprise, consultant média, Labcène HLANE a choisi de s'investir pour ELA en organisant chaque année un 10 km à Magny-le-Hongre pour l'association ELA... Il est d'autant plus sensible à cette opération qu'en tant que papa puisque cette maladie touche les enfants. Après la dictée, il a évoqué avec les élèves les Jeux Olympiques d'été de Barcelone en 1992, son parcours, son métier avec de nombreuses anecdotes (comme pour l'apprentissage de l'anglais ou ses footings à Pékin en 2008 à 5 h 00 du matin, "seul moment de la journée où il est possible de voir le ciel"). Ce témoignage a enrichi les élèves qui préparent une exposition et une conférence sur les JO de 1992 le 3 mai 2012 à Nangis. C'est donc une première étape vers ce projet unique en Île-de-France qui est franchie avec succès.



Vincent Kropf, Professeur au lycée Henri Bécquerel

Concert de la Sainte-Cécile

samedi 26 novembre

C'est d'abord le groupe "Saxofans" animé par David Morieux qui a accueilli le public. Ce fut ensuite la chorale Crescendo dirigée par Christophe Chessel. 3 titres ont été joués en commun avec l'Orchestre d'Harmonie pour le plus grand plaisir de tous. Enfin, l'Orchestre d'Harmonie de Nangis, sous la direction de Michel Trouselet, donna une fois de plus la pleine mesure de son talent. Plusieurs œuvres interprétées par Gabrielle ALYA, la nouvelle professeure de chant de l'école de musique, accompagnée de l'orchestre, ont ravi les spectateurs. Ce concert se termina par la traditionnelle remise des diplômes aux élèves de l'école de musique, diplômés récompensant les examens passés en juin de cette année.

191 diplômes sont remis ! Uniquement les diplômes correspondant aux examens instrumentaux. Les diplômes des examens de formation musicale (solfège) seront remis aux élèves durant leurs cours. Il faut dire que l'école de musique de Nangis compte près de 400 élèves !

Classe d'accordéon d'Alain Van de Valle - 4 élèves : 2 diplômes remis. Classe de basse de Jérôme Dusautoy - 7 élèves, 7 diplômes remis. Classe de batterie d'Emmanuel Mérigot, Pierre Chatras et Julien Augé - 50 élèves, 18 diplômes remis. Classe de chant de Gabrielle Alya 20 élèves, aucun diplôme remis. Classe de clarinette d'Alain Van de Valle et Isabelle Morieux - 9 élèves, 5 diplômes remis. Classe de cor de Christophe Chessel - 2 élèves, 2 diplômes remis. Classe de flûte d'Isabelle Farssac et Jean Lambert - 56 élèves, 38 diplômes remis. Classe de guitare d'Emilie Coppel et Yannick Guillo - 65 élèves, 42 diplômes remis. Classe de harpe de Caroline Lieby-Muller - 6 élèves, 2 diplômes remis. Classe de hautbois de Frédéric Baudry - 5 élèves, aucun diplôme remis. Classe de piano - synthétiseur de Anne-Laure Levert, Pascal Perraudin et Landry Luyéyé - 64 élèves, 36 diplômes remis. Classe de saxophone de Jérôme Régis Ansart et David Morieux - 27 élèves, 20 diplômes sont remis. Classe de tambour de Gérard Esnault - 4 élèves, 4 diplômes remis. Classe de trombone de François Michels - 9 élèves, 6 diplômes remis. Classe de trompette de Jérôme Dusautoy - 8 élèves, 4 diplômes remis. Classe de violon de Jessica Frey - 6 élèves, 5 diplômes remis.



Unité d'accueil de jour pour personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou maladies apparentées

Prolonger le maintien à domicile

Ouverte depuis mi-février, cette unité rattachée à la maison de retraite "Les Patios" a été inaugurée le 22 juin.

L'unité d'accueil de jour offre, dans de bonnes conditions, une alternative à l'entrée en institution, et ce en partenariat avec les offres de soins existant par ailleurs.

D'où est venue l'idée de ce projet ?

La réflexion sur l'opportunité de création de cette unité est née dans l'esprit de Mme Catrix, directrice de la Maison de retraite, et de ses collaborateurs, ainsi qu'au sein du groupe de pilotage du projet institutionnel en 2006 lors des annonces ministérielles du plan "Solidarité grand âge".

La mise en place à la Maison de retraite d'un service de portage de repas à domicile répond à des besoins réels. S'il a dépassé les espoirs de leurs initiateurs en termes d'activité, il a permis de constater qu'un accueil de jour pouvait constituer le maillon manquant pour des personnes âgées qui peuvent encore rester chez elles dans de bonnes conditions



L'accueil

10 places sont proposées du lundi au vendredi de 9 h 30 à 17 h 00, temps de transport compris, assuré par l'unité d'accueil. Deux assistants de soins en gérontologie accompagnent les personnes tout au long de la journée. Différents ateliers de stimulation sont mis en place. Ils vont de la préparation d'une partie du repas (atelier de cuisine thérapeutique) à d'autres moments où mémoire et parole sont sollicitées : revue de presse (avec commentaires du journal), éphéméride (repérage de la date et de l'heure)... et des activités manuelles. L'ensemble de ces stimulations peuvent

permettre une stabilisation de l'évolution de la maladie, voire, dans certains cas, d'une régression.

La prise en charge d'une personne dans cette unité de jour vient après une évaluation effectuée par un médecin gériatre, le docteur Laplaud. C'est lui qui assure ensuite le suivi.

Il est aidé dans sa tâche par une psychologue qui pratique également des évaluations mémoire et cognition. L'équipe détermine les ateliers en fonction des capacités des personnes.

La psychologue propose aussi une aide aux "aidants" (familles) dans le désarroi, avec des réunions, des groupes d'expression.

Un ergothérapeute doit venir compléter

l'équipe à partir de janvier 2012. Il pourra se rendre au domicile des personnes accueillies, faire un repérage et proposer des solutions d'aménagement du domicile.

Un temps infirmier assure le lien entre le médecin de l'unité, les personnes accueillies, les "aidants" familiaux et autres intervenants.

Le prix pour la journée est de 20 € 06 repas compris (ce qui n'est pas très élevé au regard de ce qui peut se pratiquer, parfois plus du double). Ce tarif marque la volonté d'accessibilité au plus grand nombre possible.

Peu de structures de ce style existent dans les environs.

Un nouveau projet

Un projet d'UHR (Unité d'hébergement renforcée) n'a pu être validé faute d'être "adossé" à un centre hospitalier. Mais un projet de PASA (Pôle d'activité et de soins adaptés pour les personnes atteintes d'Alzheimer ou maladies apparentées) sera présenté en 2012.



Ce projet permettra la mise en place, dans la journée et dans un lieu spécifique de la Maison de Retraite, d'activités et d'un encadrement plus adaptés pour les personnes souffrant de troubles du comportement ou troubles cognitifs.

C'est une nouvelle amélioration de la prise en charge pour ce type de résidents qui rejoindront leur chambre le soir.

Le même souci et la même volonté s'organisent ici pour apporter encore plus de soins dans l'accompagnement des personnes âgées concernées par la maladie d'Alzheimer ou maladies apparentées.

Les locaux

Une partie "accueil" avec vestiaire, douches et sanitaires ; un coin détente autour d'un mur d'eau ; un petit salon de luminothérapie ; un bel espace à partir de la cuisine thérapeutique ; une salle de réunion ou de formation servant à la fois à l'unité et à la maison de retraite ; un coin repos où certaines personnes ont la possibilité de faire une sieste dans des fauteuils adaptés ; une salle de balnéothérapie avec une baignoire à ultrasons, musicothérapie et chromothérapie pour la détente et les soins de peau ; un salon d'esthétique destiné aux résidents de la maison de retraite ; un espace Snoezelen qui permet l'apaisement des personnes en période d'agitation par la stimulation de certains sens tels que l'ouïe, la vue, le toucher, l'odorat ; le bureau du médecin coordonnateur et celui de la psychologue ; une salle d'activités réservée à l'ergothérapeute

Le financement de l'opération

Le financement de l'opération a pu se faire grâce au concours du Conseil Général qui a attribué une subvention de 30 %. La ville de Nangis a accordé sa garantie à l'emprunt qu'il a été nécessaire de contracter ; les intérêts de l'emprunt contractés sont pris en charge par l'Agence Régionale de Santé dans la Dotation Soins.



La restauration scolaire Déjà dans

Le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 porte sur la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Il détaille un certain nombre de mesures concernant l'équilibre nutritionnel dans l'alimentation des enfants. Il s'agit "d'assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables".

Nous avons rencontré le responsable du restaurant municipal afin d'en savoir un peu plus sur l'application, au niveau local, de ces consignes. Il est rassurant de savoir que le contenu de cette nouvelle réglementation n'a pas attendu septembre 2011 pour être appliquée à Nangis, où près de 400 enfants prennent leur repas tous les midis.

Rappel des "nouvelles" règles

Elles visent notamment à imposer une plus grande variété alimentaire dans les menus proposés. Cinq composants doivent être présentés à chaque repas, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier. L'eau et le pain doivent être mis à disposition sans restriction. Cette réglementation implique des exigences minimales de variété des plats (fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs). Des portions de taille adaptée doivent être mises à disposition, en fonction de chaque type de plat et de chaque classe d'âge. L'arrêté d'application de ce décret précise que le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne seront pas en libre accès mais servis en fonction des plats. L'objectif de cette mesure est de lutter contre l'obésité, en proposant davantage de fruits, de légumes, de laitages, en augmentant les apports en fer et en calcium et en diminuant ceux en graisses et en sucres ajoutés.

Depuis son ouverture, le personnel du restaurant municipal est attentif à ces questions tout en poursuivant l'éducation au goût et au "bien manger", dans tous les sens du terme (sainement et "gourmandement" pourrait-on dire).

Diversité des repas

À l'arrivée de Pascal Saulnier en 1998, recruté pour seconder le chef cuisinier, aujourd'hui responsable de la restauration municipale, cette mesure était déjà en place ; une crudité ou une "cuidité" (1 fruit ou un légume cuit) plus un laitage figuraient tous les jours au menu. Cette diversité s'est "affinée" depuis et le respect de la fréquence de 10 crudités sur 20 repas, soit 5 entrées et 5 desserts, est assuré depuis de nombreuses années. Les légumes sont en fréquence libre, ils doivent être proposés au minimum 10 fois mais peuvent être au menu de chaque repas. À Nangis, nous les retrouvons quotidiennement. La charcuterie, catégorie qui comprend aussi les quiches par exemple, et dont on sait la pertinence de ne pas en abuser, est servie au plus 4 fois sur 20 repas. À Nangis, l'utilisation des produits et plats de saison est de mise. En effet, "c'est la garantie d'une alimentation équilibrée, saine et adaptée à nos besoins qui évoluent d'une période à l'autre de l'année ; et c'est aussi intéressant économiquement".

Le public le plus réticent aux légumes sont les enfants. Il leur est donc proposé, le plus souvent possible, des mélanges. "Il y aura toujours un légume qui plaira et le consommateur est tenté de goûter les autres aussi. La tentation est également liée à la présentation d'un plat haut en couleurs".

Exemple du repas pas facile, les endives au jambon

Pour mettre toutes les chances de leurs côtés, les cuisines servent les endives et le jambon à part. Les enfants peuvent goûter les endives et manger au moins le jambon si vraiment l'endive ne passe pas. Une entrée comportant des sucres lents est proposée dans ce type de menu.

Obésité, sensibilité apport sel, sucre, graisse...

La graisse

À partir de 2007, les apports en graisse ont été réduits de 50 %. On ne trouve pas de viande qui "baigne" dans la matière grasse. "Il y a juste ce qu'il faut pour que ça n'attache pas". De plus, le recours à toutes les capacités du matériel professionnel, notamment les fours, contribue à une cuisson plus saine des aliments.

La quantité de vinaigrette utilisée est modeste : 3 litres pour 400 personnes. Comment fait-on pour rendre salades et crudités agréables au palais ? En les assaisonnant à l'avance, cela permet que les aliments s'en imprègnent et il est donc inutile d'en mettre beaucoup.

Les quantités

Le grammage est respecté avec environ 100 gr de viande ou de poisson par personne, décliné de la manière suivante : environ 60 à 70 gr pour les enfants de maternelle,

aire s le coup !



100 gr pour les plus âgés, environ 130 gr pour les adultes.

Le sel

Bien que la cuisine du restaurant municipal "ne manque pas de sel", pour autant, les doses utilisées sont inférieures à celles recommandées ; "proposer des condiments et introduire d'autres épices permet de compenser". Ketchup, mayonnaise, sel, poivre ne sont pas disponibles sur les tables. Seule la moutarde est proposée.

Pain et boisson

Sur les tables du restaurant, on trouve de l'eau et rien d'autre. Celle-ci, ainsi que le pain, sont présentés à volonté, mais pour ce dernier, les encadrants repas exercent une surveillance afin qu'il ne soit pas gaspillé ou mangé en quantité à la place d'un légume ou d'une viande que l'enfant ne voudrait pas consommer.

Un rôle nutritif et éducatif bien rempli

L'importance du plaisir est indispensable pour donner l'envie de "bien manger". Favoriser les légumes frais, carottes, navets, poireaux, contribue à l'équilibre mais aussi à la satisfaction gustative. Le fruit n'est jamais précisé à l'avance sur le menu car il est choisi en fonction de la saison et du marché. Relevons aussi que l'équipe du restaurant municipal comprend des professionnels de la restauration traditionnelle ; d'où un certain savoir-faire et la passion du métier. Ils savent conjuguer les règles à respecter et le côté "gourmet" qui incite au plaisir ; ce qui aide dans la tâche difficile d'éduquer les enfants, de les faire goûter à tout. "Comme ils ne choisissent pas, il faut essayer de plaire...". Et comme une tarte aux fruits pourrait être servie tous les jours... ça laisse de beaux jours aux papilles des petits et des plus grands.

Composition du service de restauration municipale

Le service de la restauration est composée de 10 personnes : 3 temps pleins et un mi-temps en cuisine, dont 3 cuisiniers et 4 personnes au service, ces 4 dernières effectuent également l'entretien des salles et une partie de la vaisselle.

Formation

Tous les membres de l'équipe ont suivi une formation HACCP. Cette formation permet de comprendre et d'appliquer les consignes et règles d'hygiène personnelles, matérielles et alimentaires. Elle implique que le personnel connaisse les règles, les applique et que sa responsabilité soit engagée. Les trois cuisiniers sont titulaires d'un CAP.

En conclusion...

Beaucoup de réglementations devraient rassurer, mais, de manière contradictoire, cela génère finalement de l'inquiétude chez le consommateur. Sachons tout de même que rien n'est interdit, ou presque. La tâche du personnel du restaurant municipal est de maîtriser les risques dans son domaine. Si cette nouvelle réglementation a été anticipée à Nangis, elle n'en constitue pas moins une certaine avancée et il est à souhaiter qu'elle permette aux générations actuellement scolarisées d'être mieux nourries que ne l'ont été les précédentes, tout du moins en ce qui concerne les repas pris à la cantine.



Le "bien-manger" ne saurait être sans une implication de qualité de tous les personnels. À Nangis, il est au rendez-vous... service compris.

Manger bio ?

Quel intérêt si la qualité des produits retenus - frais et de saison - est déjà très bonne ?

Pour les coûts, il faut compter 2€ le kg de carottes bio contre 0,60 € pour les autres.

En proposant des produits frais, de qualité et de la région quand c'est possible, on obtient un meilleur impact carbone.

De temps en temps, les yaourts de Nangis figurent au menu. Mais le prix ne permet pas de les proposer à chaque fois.

À l'école des Roches, la restauration est assurée par une société extérieure choisie pour ses méthodes traditionnelles et soumise aux mêmes règles.

1,55 € le repas - un coût de revient des matières premières inchangé depuis 10 ans

La diminution d'achat d'huile par exemple, mais aussi la maîtrise des cuissons (en ne cuisant pas « trop » la viande et les légumes, on ne perd pas de poids de la quantité initiale).

Le nouveau matériel plus performant contribue à la maîtrise de la cuisson.

Enfin, la qualification du personnel est un élément qui entre largement en ligne de compte dans la maîtrise des coûts.

Les menus sont consultables sur www.ville-nangis.fr

Places de stationnement supprimées. Chronique annoncée de la mort du petit commerce.

Chapitre 1 Réunion publique du 14 octobre 2011

Suite à la commission des travaux, un premier projet nous informe de la suppression d'une vingtaine de places de stationnement. A cette réunion publique, nous apprenons que le bureau d'étude a travaillé en étroite collaboration avec des techniciens et **les élus de la commune** sur le projet de la requalification du centre-ville.

Ceci est faux ! Nous avons été totalement écartés de toutes réunions préparatoires et de toutes décisions.

D'ailleurs ni les habitants, ni les commerçants, principaux concernés par cette requalification, n'ont été invités à la concertation et à la réflexion. **C'est ça l'initiative citoyenne ?**

Surprise, on nous remet enfin, suite à notre insistance, des documents sur le diagnostic du bureau d'étude, déjà demandé lors d'un conseil municipal mais jamais obtenu. Encore une mise à l'écart de notre groupe. **C'est ça la transparence ???**

Enfin, on nous annonce une quarantaine de places de stationnement en moins, à l'étonnement des habitants présents. La colère gronde, moins de places accessibles au centre-ville ne peut satisfaire ni les clients, ni les commerçants. Des parkings à la périphérie du centre-ville seraient "sous utilisés". Ce n'est pas le cas, surtout les jours de marché.

Si les habitants des villages voisins n'arrivent plus à se garer, ils désertent le marché, éviteront Nangis, ce n'est pas bon pour le commerce !

Chapitre 2 Lettre du Maire du mois de novembre 2011

Oh surprise ! Ce ne sont plus 40 mais **67 places supprimées !**

Rude coup pour le petit commerce !

On parle de planter des arbres qui ne masquent pas les devantures commerciales; les deux premières années peut-être... Les commerçants en avaient demandé le retrait à la fin des années 90.

S'est-on posé la question de l'entretien de ces 55 arbres et de la possible pollution causée par les étourneaux qui viennent se poser par milliers le soir venu...

Chapitre 3 Conseil municipal du 23 novembre 2011

Malgré l'aspect déraisonnable de ce projet mis en avant par notre groupe, utiliser **2 millions et demi d'euros exclusivement pour le centre ville et avec comme résultat de supprimer près de 70 places ne paraît pas émouvoir Monsieur le Maire. L'installation de bordures en granit, parmi les plus chères du marché, fera sûrement oublier aux habitants le manque de place !**

Nos propositions :

Requalifier la Place Dupont-Perrot et la Halle, sans perte de stationnement, refaire les surfaces de la rue du Général Leclerc et consacrer le million d'euros ainsi économisé pour des travaux de voiries dans tous les autres quartiers. Ils sont indispensables

Si la majorité en est incapable, nous sommes disponibles pour y travailler.

Michel Billout, Simone Jérôme, Alain Veller, Brigitte Rollet, Michel Le Gal, André Palancade, Clotilde Lagoutte.

Nouvelle activité

Soin de soi

Catherine vous propose sur Nangis même ou ses environs des prestations de bien-être : Shiatsu, massage énergétique bio, réflexologie plantaire, amma-assis qui procurent relaxation, détente, vitalité et harmonie du corps et de l'esprit.

Ces prestations n'ont aucun caractère médical ou paramédical. Pour toutes demandes de renseignement ou de rendez-vous : "**Soin de soi**" Contact : 06 83 91 28 72 – <http://c-s-r.vpweb.fr>



Le recensement de la population

Il se déroulera du jeudi 19 janvier au samedi 18 février.

Entre le 2 et le 15 janvier, vous serez destinataire d'un courrier d'information, vous précisant notamment le nom de l'agent recenseur qui sera le seul habilité à se rendre à votre domicile.

Rappel

La commune et l'Insee mènent ensemble cette opération.

Le recensement est placé sous la responsabilité de l'État. Les communes préparent et réalisent les enquêtes. L'Insee organise et contrôle la collecte, recueille les informations, exploite les questionnaires et diffuse les résultats.

Pour que les résultats du recensement soient de qualité, il est indispensable que chaque personne enquêtée remplisse ces questionnaires.

Participer au recensement est un acte civique. Au terme de la loi du 7 juin 1951 modifiée, c'est également une obligation.



Commémoration de l'Armistice du 11 novembre 1918 et remise de médailles

Après la traditionnelle messe célébrée ce vendredi 11 novembre 2011 par le Père Jean Thuret en l'église de Nangis, un cortège s'est organisé pour se rendre au cimetière où les tombes des anciens combattants ont été fleuries avec recueillement par des élèves des écoles primaires Noas et des Roches.

Le cortège a ensuite défilé jusqu'au Monument aux Morts où les cérémonies se sont poursuivies devant une foule "rafraîchie" mais néanmoins nombreuse en ce jour de commémoration. Après les discours, Mme Noury, première adjointe et représentant le Maire M. Philippe Delannoy ce jour, a lu la lettre écrite à l'occasion du 11 novembre par le Président de la République M. Sarkozy. Ensuite, M. Paul Lacan a été décoré de la Médaille commémorative de Reggane (le Centre Saharien d'Expérimentations Militaires (CSEM) situé



nera dans les Vosges et en Allemagne. Fait sergent 1 an plus tôt, il embarquera pour l'Indochine en 1948 avant de revenir en France en 1951. Il repartira ensuite en Allemagne avant de passer par l'Afrique du Nord en 1961. C'est après 25 ans de service et plus de 40 annuités que l'adjudant-chef Cayeux fera valoir son droit à la retraite. Il sera plusieurs fois décoré : Croix de Guerre TOE, Médaille militaire, Chevalier de l'Ordre national du Mérite, et donc en ce 11 novembre, croix de la Légion d'honneur.

La Marseillaise fut interprétée par l'Harmonie de Nangis, les élèves des écoles primaires et la Chorale de l'Harmonie. Le défilé a ensuite repris jusqu'à la salle Dulcie September où un vin d'honneur était offert par la municipalité. Le repas fraternel des Anciens combattants, qui accueillait plus de 140 convives et qui se tenait dans la continuité des ces commémorations, était l'occasion pour M. Ducq, président de la 520e section des médaillés militaires de Nangis, M. Jean-Paul Dromigny, pour l'Entente des anciens combattants de Nangis et des environs, et Mme Noury, pour la Municipalité, de rendre un nouvel hommage appuyé à M. Cayeux. Ce dernier s'est ensuite fendu, en compagnie de sa femme et de ses 3 enfants, d'un petit discours où il retraça sa vie et sa riche carrière militaire qui trouvait son point d'orgue ce jour.



dans la région de Reggane qui fut le lieu des premiers essais des bombes atomiques françaises à partir du 13 février 1960).

La Légion d'honneur fut ensuite remise à M. Roger Cayeux, pour hauts faits militaires, par le Colonel Georges Lardin, son parrain. M. Cayeux, né en 1924, s'engagea à tout juste 20 ans dans l'Infanterie. Sa première campagne l'emmè-

Rentrée 2011/2012

Pré-inscriptions école maternelle

du mercredi 18 au samedi 29 janvier 2012

au Guichet unique, place de l'Eglise
tél : 01 64 60 48 18

Documents à présenter :

- livret de famille - justificatif du domicile récent (moins de 3 mois)

Ces pré-inscriptions concernent les enfants nés de janvier à décembre 2009 et de janvier à juin 2010 (les enfants de 2010 seront scolarisés en fonction des places disponibles)

Rappel

pour l'affectation des enfants dans les écoles maternelles, c'est le domicile des parents qui sera pris en compte et non celui de la nourrice ou toute autre personne ayant la garde de l'enfant

État civil

Naissances

EL BOUHATI Sofia le 23 août 2011 - BOUDMAGH Nesrine le 18/09 - EL ABDI Aya le 11/09 - EL ABDI Camil le 11/09 - GIBERT Daphné le 13/09 - HAFSAOUI Alya le 27/09 - LE RUYET Eliott le 12/09 - MÉRET Nicolas le 26/09 - SIROT Juliette le 10/09 - UREYIL Fatma le 25/09 - VANDIÉ-RENDONCK Eloa le 22/09 - BEHRAMI Omer le 17/10 - BUISSON--KOOTSTRA Melynda le 11/10 - DOGAN Muhammed-Ali le 21/10 - FASSIER Maël le 16/10 - FILLON--MISEROTTI Eddy le 30/10 - HADJ ISMAIL--MAUBERT Inès le 26/10 - MARQUES Mélina le 30/10 - PLISSONNEAU Lenny le 26/10 - ROMAIN Nathan le 27/10 - ROYER--PEREZ Clarisse le 10/10 - SABOURET Thomas le 30/10.

Mariages

MATYSIAK Jean-Baptiste et RICARD Lorène le 1/10 - CRÉPY Philippe et LEMOINE Céline le 8/10 - CHRISTOPHE Thomas et CHEVALLET Sylvie le 8/10 - GORGIJEV Alexandre et LAIB Sanna le 22/10.

Décès

LISLE Simonne veuve RICHARD le 20/09 à l'âge de 102 ans - OTMANI Kheira épouse ABDALLAH le 5/09 à l'âge de 54 ans - PIESSEAU Sylvain le 27/09 à l'âge de 43 ans - POZZETTO Lionello le 16/09 à l'âge de 81 ans - ROBIC Sandrine le 4/09 à l'âge de 38 ans - GUYONNEAU Josette veuve GUITTENY le 14/10 à l'âge de 79 ans - LAFFENBURGER André le 28/10 à l'âge de 47 ans - VASSELON Odette veuve AUBERTIN le 13/10 à l'âge de 82 ans.

décembre

Don du sang

| Jeudi 8 décembre de 9 h 00 à 13 h 30 | CMA rue A. Briand

Veillée conte

| Vendredi 9 décembre à 20 h 00 | médiathèque

Exposition Créatout Mains

| du 9 au 11 décembre au CMA rue A. Briand |
exposition/ vente le vendredi de 16 h 00 à 19 h 00 le samedi
et le dimanche de 9 h 00 à 18 h 00 sans interruption

Permanence de M. Philippe Delannoy, maire

| Samedi 10 décembre de 9 h 00 à 12 h 00 | Mairie

Permanence de Mme Noury, conseiller général

| Samedi 10 décembre de 9 h 30 à 11 h 30 | Foyer des Anciens

Permanence de M. Michel Billout, sénateur

| Samedi 10 décembre de 10 h 00 à 12 h 00 | Centre commercial
de la Mare-aux-Curées

Exposition annuelle de l'APAN

| du samedi 10 au samedi 17 décembre inclus | Galerie
d'exposition de l'espace culturel

Vernissage le samedi 10 décembre de 18 h 00 à 20 h 00

Exposition du dimanche au samedi 15 h 00-18 h 00 et les mer-
credi 14 et samedi 17 10 h 00-12 h 30

Festivités de Noël

Dimanche 11 décembre

Heure du conte

| Mercredi 14 décembre à 10 h 30 | médiathèque

Noël des Anciens

| Vendredi 16 décembre à 14 h 30 | espace culturel

janvier

Heure du conte

| Mercredi 4 janvier à 10 h 30 | médiathèque

Accueil des Tout-petits

| Jeudi 5 janvier de 10 h 00 à 11 h 30 | médiathèque

Permanence de M. Michel Billout, sénateur

| Samedi 7 janvier de 10 h 00 à 12 h 00 | Centre commercial
de la Mare-aux-Curées

Vœux du Maire à la population

| Samedi 7 janvier à partir de 19 h 00 | salle Dulcie September

Permanence de Mme Noury, conseiller général

| Samedi 14 janvier de 9 h 30 à 11 h 30 | Foyer des Anciens

Troc-livres

| Samedi 14 janvier de 10 h 30 à 12 h 30
et de 14 h 00 à 16 h 30 | médiathèque

Même pas peur ou le voyage de Marcel

Théâtre à partir de 6 ans

| Dimanche 15 janvier à 15 h 00 | espace culturel - 5 €

Heure du conte

| Mercredi 18 janvier à 10 h 30 | médiathèque

Permanence de M. Michel Billout, sénateur

| Samedi 21 janvier de 10 h 00 à 12 h 00 | Centre commercial
de la Mare-aux-Curées

Arnaud Tsamère "Chose promise"

| Samedi 21 janvier à 20 h 30 | espace culturel 13 et 8 €

9e cyclo-cross de Nangis

| Samedi 28 janvier après-midi | parc, stade...

février

Heure du conte

| Mercredi 1er février à 10 h 30 | médiathèque

Conseil municipal

| Mercredi 1er février à 20 h 30 | espace culturel

Accueil des Tout-petits

| Jeudi 2 février de 10 h 00 à 11 h 30 | médiathèque

Permanence de M. Michel Billout, sénateur

| Samedi 4 février de 10 h 00 à 12 h 00 | Centre commercial
de la Mare-aux-Curées

AfterBeat "A Beatles Tribute Band"

Concert pop/rock)

| Samedi 4 février à 20 h 30 | espace culturel 13 et 8 €

Don du sang

| vendredi 10 février | CMA rue Aristide Briand

KMK... KMK... KMK... KMK...**AILLEURS À...Nangis**

Promenades atypiques pour (re)découvrir la ville.

accueil personnalisé pour choix du parcours et remise des

itinéraires à "Bienvenue chez nous" - quartier général de KMK

5, rue A. Briand

Mercredis 14 et 21 décembre de 10 h 00 à 13 h 00
et de 14 h 30 à 18 h 00

Mercredis 4, 11, 18, 25 janvier : de 10 h 00 à 13 h 00
et de 14 h 30 à 18 h 00

Samedi 7 janvier : de 11 h 00 à 17 h 00

"NANGIS VU PAR...Hervé Gass "

exposition dans la vitrine de "Bienvenue chez nous"

quartier général de KMK-5, rue A. Briand

A voir depuis la rue du vendredi 27 janvier au vendredi 23
mars. vernissage le vendredi 27 janvier à partir de 18 h 00

Festivités de Noël**Dimanche 11 décembre****Marché de Noël**

de 9 h 30 à 17 h 30

Buvette (gaufres, vin chaud, ...) tenue par l'Harmonie

de 10 h 30 - 12 h 00 et 15 h 00 - 17 h 00 balades en calèche

de 14 h 00 - 17 h 00 sculpteur de ballons

À partir de 15 h 00 arrivée du Père Noël

et animations musicales "Sourissimos" jazz-band de rue (Bel-

gique) - Rendez - vous à 17 h 15 pour le défilé aux lampions

sous la halle du marché - centre-ville - Concert de l'harmonie

à 18 h 15 Salle Dulcie September

suivi du traditionnel chocolat chaud