

LE P'TIT JOUTIAT

Journal d'Informations Locales de
Joux la Ville



Numéro 03 , Janvier 2021

« On ne subit pas l'avenir, on le fait »

Georges Bernanos

Edito du Maire

Madame, Monsieur,

L'année 2020 qui vient de se terminer aura été pour le moins particulière. Qui en effet aurait pu imaginer cette pandémie ?

Cela nous aura marqué les uns et les autres par le confinement, les déplacements limités, les changements d'habitudes, nous ramenant par certains égards à revenir à des attitudes d'antan.

La vie de la commune a été naturellement impactée : retard de travaux, rendez-vous repoussés, contacts bousculés ou devenus hypothétiques du fait du télétravail. Il a fallu s'en accommoder tant bien que mal et jour après jour l'année s'est écoulée.

Pas de 14 Juillet, pas de club des anciens, pas de repas de fin d'année. C'est pour compenser ce manque que le conseil municipal a décidé pour la première fois d'offrir à nos anciens un colis pour améliorer les repas de fin d'année. Ils ont été destinés à tous les anciens de plus de 70 ans.

Petit format pour une personne par foyer ayant atteint l'âge. Grand format pour deux personnes par foyer ayant atteint l'âge.

Les élus percevant une indemnité n'y ont pas eu droit.

Nous avons été inquiets pour nos commerçants et bien que des aides aient pu être mobilisées par d'autres canaux, nous avons tenu à leur montrer notre solidarité en distribuant à chaque famille de Joux la Ville des bons d'achat à dépenser chez nos commerçants locaux.

10 euros pour une personne seule, 15 euros pour un couple, 25 euros pour une famille.

Ces actions ont été fort appréciées et nous avons reçu moult messages de satisfaction.

Soyez-en chaleureusement remerciés. Je les dédie pour ma part à l'ensemble du Conseil municipal et plus particulièrement aux jeunes élus qui se sont fortement impliqués dans ces initiatives.

La vie de la commune a été ralentie disais-je mais elle a poursuivi sa progression.

L'arrivée de kinésithérapeutes a dopé notre service médical.

Une antenne Orange a surgi de terre sur la côte dite « du moulin au vent »

Elle devrait être bientôt opérationnelle. La redistribution de l'énergie pour Joux la Ville a été opérée et une centaine de mats béton disparaîtront des champs cette année. Trois éoliennes ont été montées et rentrent en production. Les travaux de bâtiments d'Oudun sont quant à eux terminés. L'étude sur les jardins est quasiment terminée et les travaux seront lancés cette année. L'étude sur la station-service s'affine également et le permis de construire sera déposé d'ici Mars.

Encore une année qui apportera à Joux la Ville des services qui confortent son attractivité et son rôle de bourg centre.

C'est dans cet objectif que nous travaillons, tous dévoués à votre service.

Nous vous présentons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année.

Restez prudents et prenez soin de vous.

Jean-Claude LEMAIRE

Une projection pour la bonne année...

A l'occasion de la nouvelle année, nous vous invitons à une projection devant la mairie, de photos diverses et variées de notre cher village, les vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 janvier de 16h30 à 18h00. (Dans le respect des mesures sanitaires et du couvre-feu)



Ecole de Joux la Ville

Quelques images réconfortantes dans ce monde de confinement, de couvre-feu et de contraintes masquées

Un repas pour fêter Halloween à la cantine



En attendant le Père-Noël...

Le 18 décembre 2020, un repas festif à la cantine avec des chocolats...



Les enfants ont pu déguster pour célébrer l'Épiphanie, de délicieuses galettes des rois offertes par l'association de parents d'élèves « Pour nos Loupiots ». Il y en avait pour tous les goûts, de la frangipane et de la pomme, et des rois et reines partout !!

La Véloroute du Serein est en route...



Qu'est-ce qu'une véloroute ? Un itinéraire cyclable de longue distance aménagé de façon agréable et sûre pour les cyclistes. Il est composé de multiples tronçons sur lesquels le type d'aménagement cyclable va varier.

Le but : la connexion au Tour de Bourgogne à vélo permettrait de proposer aux usagers de la véloroute, une ouverture sur plus de 100 kms d'itinéraires cyclables.

Au début des années 2000, au sein de la communauté de communes du Serein a émergé l'idée de créer une véloroute afin de relier l'abbaye de Pontigny à Montréal. Le but de ce projet est de visiter la Région du Serein sur un itinéraire allant de Chablis à Avallon en passant par Noyers-sur-Serein et de développer ainsi économiquement le territoire par la traversée de nos villages.

Depuis le mois de décembre 2020, la signalétique est installée sur le parcours de 53 kms alliant un tiers de chemins le long de l'ancienne voie ferrée, deux tiers de voies diverses (chemins communaux et route départementale).

Des sites touristiques et des pôles d'hébergement sont situés à proximité du tracé de la véloroute du Serein : la cité médiévale de Noyers-sur-Serein, la grotte de Champs Retard, le village pittoresque de Montréal, la grange Cistercienne d'Oudun, l'aire naturelle de Marzy (Angely) pour pique-niquer au bord du Serein, l'aire de Grimault à l'ombre des arbres, le gîte de groupe de Guillon...

Des relais d'informations sont installés sur plusieurs sites, tels Sainte Vertu, Montréal, Isle sur Serein, Noyers sur Serein.

Le chiffrage financier de la véloroute

Montant prévisionnel dépenses : 265 400 € HT (318 500 € TTC)

Montant prévisionnel subventions : 184 000 € (DETR+DSIL+Région)

FCTVA : 52 300 €

Autofinancement prévisionnel : 82 200 €, soit 25,8 %



Insolite : des moutons dans les rues de Joux la Ville...



Le 22 décembre, quel plaisir d'admirer ce troupeau de 300 brebis traverser le village.

Il ne s'agit pas de transhumance mais d'un art de vivre, l'art d'exercer la profession d'herbassier.

Jean-Baptiste LANGELLIER est agronome de formation et berger, installé à Merry sur Yonne. Il possède un cheptel de 300 brebis. Il a soulevé depuis plusieurs années le manque d'élevage sur le plateau.

Aussi, il propose de faire paître son troupeau chez les autres, aux agriculteurs notamment.

L'impact positif des moutons dans les terres agricoles : Ce nettoyage redonne vie à des espaces parfois étouffés et leur apporte un gain important de biodiversité. La strate herbacée repousse vigoureusement et se peuple de nouvelles variétés, qui offrent un biotope favorable aux insectes. Pour les terres agricoles, l'intérêt est certain et génère des économies pour l'exploitant. Les chaumes sont nettoyés par les moutons. Lorsqu'un couvert a été semé, plus besoin de passer pour l'enfourir. Les bêtes se chargent de le faire disparaître et de le rendre enrichi et transformé, au plus grand bénéfice du sol.

Le nombre de bêtes du troupeau fluctue suivant les saisons. En ce moment, le berger détient 1800 bêtes, en mai / juin, ce sera environ 5000 et en été, plus que 500. Ils parcourent une cinquantaine de communes sur l'année, telles Courson les Carrières, Vermenton, Auxerre, Nevers...

Il engraisse également pour le compte d'autres éleveurs entre 3000 et 4000 agneaux destinés à la revente.

Son troupeau est gardé par plusieurs chiens, des Borders collies, des Beaucerons et un Patou...



Le Patou est un chien très ancien puisqu'il est apparu au Moyen-Âge. Originaire des Pyrénées centrales, il a toujours vécu en altitude. En raison de sa carrure imposante, il était utilisé, jusqu'à la fin du 19ème siècle,

pour chasser l'ours et protéger les troupeaux de leurs prédateurs.

Les missions du Patou sont donc de limiter le passage du gibier dans les parcs et de protéger les bêtes. Les brebis sont son groupe social, il s'identifie à elles. Aussi, il est très important de limiter le contact aux humains afin que le Patou remplisse toujours son rôle de gardien protecteur.

En cas de rencontre, il faut vous immobiliser, retirer chapeau, casquette, bonnet, lunettes de soleil et tenir votre chien en laisse le cas échéant. Puis, vous pourrez reprendre votre chemin sans chercher à l'apprivoiser.

En discutant avec Jean-Baptiste LANGELLIER, membre notamment d'association sur la résilience alimentaire, vous remarquerez vite que c'est un passionné. Il nous amène à réfléchir à une meilleure résistance climatique, à corriger les erreurs de biodiversité, à économiser l'énergie par le travail au sol. Il nous invite à nous mettre en phase avec les problèmes de demain : la sécurité alimentaire.

Vous pouvez le contacter au 06.95.13.16.33 pour de plus amples informations.

Une réflexion générale s'engage sur Joux la Ville autour de la diversification des productions en retenant ces principes de consommation de proximité, de biodiversité. Nous encourageons ces réflexions pour garder nos structures agricoles et en conforter d'autres.

Amis des chats

Le schéma ci-dessous nous explique très clairement qu'un couple de chats peut-être très prolifique. Ce phénomène, lorsqu'il est géré et encadré, ne pose pas de problème, et bien souvent, relève du domaine professionnel et notamment des éleveurs.

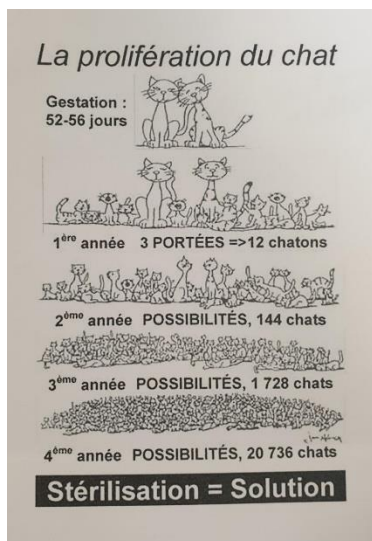
Sachons aussi qu'un chat stérilisé vivra deux fois plus longtemps qu'un chat gardé entier.

En tant que propriétaire de chat et bon citoyen, il est de notre devoir à chacun de veiller au bien être de notre animal et de faire preuve de sens civique. Notre rôle est de maîtriser la reproduction de nos félins et pour cela, la stérilisation reste le moyen le plus adapté pour l'animal. Ne faisons pas d'anthropomorphisme, il n'y a chez le chat aucun désir à avoir une descendance cela relève juste de leur instinct naturel et sauvage.

Un chat que l'on laissera se reproduire va créer, au sein d'une commune, des conséquences et des nuisances diverses pour la population (destruction, marquage urinaire...) ainsi que pour l'espèce féline (transmission de maladies, bagarres...). C'est pourquoi il est important que chaque propriétaire fasse stériliser son ou ses chats.

Pour aller dans ce sens, la commune et notamment Mme Royer et Mme Tartaglia, œuvrent pour lutter contre ce fléau. Pour ce faire, elles utilisent une « cage piège » (tout à fait inoffensive pour l'animal) qui servira à attraper les chats errants afin de pouvoir les conduire chez le vétérinaire pour procéder à l'intervention chirurgicale. Chaque année, une douzaine de chats sont stérilisés, et cette action a démarré il y a 3 ans. La

participation financière est répartie entre la commune et des associations. Mais rappelons-le, les communes, les associations et différentes fondations sont très sollicitées. Tous ces dons doivent servir à des chats « errants » sans maison, ni propriétaire, Pour les autres, soyons humains et assumons nos ou notre animal.



Rappelons-nous, que bien souvent, l'animal ne nous choisit pas, c'est nous qui le décidons. Apportons lui donc une longue vie, la plus heureuse possible.

[Le Bus France Service à Joux la Ville](#)

Répondre localement à vos demandes administratives

Trois "maisons France services" ont été labellisées en janvier 2020 dans l'Yonne. Elles permettent en un seul lieu d'effectuer des démarches auprès de neuf services publics : Caisse nationale d'assurance vieillesse (CNAV), Caisse nationale d'assurance maladie (CNAM), Caisse nationale d'allocations familiales (CAF), Mutualité sociale agricole (MSA), Pôle emploi, La Poste, Les comptes publics (Direction départementale des finances publiques), La justice (information, orientation), Le ministère de l'Intérieur en ce qui concerne les titres (cartes grises, cartes nationales d'identité, passeports...)

Les 3 grands objectifs des Maisons France Service

Une plus grande accessibilité des services publics au travers d'accueils physiques polyvalents ou de services publics itinérants (les bus France services) ;
Une plus grande simplicité des démarches administratives avec le regroupement en un même lieu des services de l'État, des opérateurs et des collectivités territoriales, afin de lutter contre l'errance administrative
Une qualité de service renforcée avec la mise en place d'un plan de formation d'agents polyvalents et la définition d'un panier de services homogène dans l'ensemble du réseau France services.

Chaque canton devrait être couvert par une maison France services d'ici 2022. Pour les personnes habitant dans les territoires les plus éloignés, comme c'est le cas à Joux la Ville, le Conseil départemental a décidé de mettre en place un projet de "Bus France services" itinérant. A son bord, deux agents spécifiquement formés répondront aux demandes d'informations

relatives à la vie quotidienne et aideront les usagers dans leurs démarches administratives telles que la constitution de dossier de retraite ou de carte grise, de dossier d'indemnisation chômage ou de demande d'allocation adulte handicapé...La commune de Joux la Ville accueillera ce Bus France Services de l'Yonne le premier lundi de chaque mois, et ce à partir de février 2021.

[J'aime la galette...](#)

Les traditions culinaires sont nombreuses, et celle de l'Épiphanie en est une ! Qui, enfant, ne se cachait pas sous la table pour désigner le destinataire de la part de galette ? Le 06 Janvier soit 12 jours après Noël, traditionnellement, on se réunit pour « tirer les rois » ou fêter l'Épiphanie autour d'une galette.

Ce sont les Romains qui sont à l'origine de cette fête païenne ; les domestiques ou esclaves étaient élus « Roi pour la journée » grâce à une fève qui elle était symbole de fécondité. Ce n'est qu'au 14^{ème} siècle que l'Église de France s'approprie cette fête pour l'associer à l'arrivée des Rois Mages auprès de l'enfant Jésus 12 jours après sa naissance.

La galette, qui symbolise le partage, a pris des formes et des saveurs différentes selon les régions.

Dans la moitié Nord, où l'on parlait la langue d'Oïl, on mange la galette à la frangipane. Dans la moitié sud, où l'on parlait la langue d'Oc, on mange le gâteau des Rois. Aujourd'hui, la galette des Rois est devenue une tradition familiale, et le chanceux qui obtient la fève devient le Roi d'un jour !

Alors, avis aux gourmands !!!!! Pour celles et ceux qui apprécient la frangipane, voici une excellente recette ! Et n'oubliez pas, en coupant la galette, de prévoir une part de plus (la part du pauvre) pour la symbolique !

Bon appétit !

Ingrédients : 2 ronds de pâte feuilletée, 100 g de sucre glace, 130 g de poudre d'amandes, 25 g de sucre en poudre, 60 g de beurre, 10 g de Maïzena, 10 cl de lait, 2 oeufs entiers +1 jaune, 2 cuillères à soupe de Rhum, 1 càc d'arôme vanille, 1 càc d'arôme d'amande -1 fève

Cuisson : 30/35 min **thermostat** 6 ou 180 degrés

Battre les 2 œufs avec le sucre. Ajouter le lait mélangé à la Maïzena. Faire cuire à feu doux jusqu'à ébullition sans cesser de remuer. Laisser épaissir et retirer du feu. Ajouter la poudre d'amande, le beurre ramolli, le rhum, les aromes.

Étaler la 1^{ère} pâte, puis la frangipane dessus, penser à mettre la fève, poser la 2^{ème} pâte dessus.

Humecter les bords pour une bonne adhésion.

Étaler le jaune d'œufs sur le dessus pour que votre galette soit bien dorée. Enfourner !

[Etat-civil du 1^{er} novembre au 31 décembre 2020](#)

Naissance

DUPLESSY Néo né le 15/11/2020

OGIELA Clémence née le 24/11/2020

