



L'HÉRIA

La publication de la commune de Villards-d'Héria

MAIRIE
1 RUE LEON CLERC 39260 VILLARDS
D'HERIA
TEL 03 84 42 03 85
SECRETARIAT@VILLARDSHERIA.FR

SITE INTERNET
www.villardsdheria.fr
Page Facebook
Commune de Villards
d'Héria
Twitter @Villardsdheria



Chères Villardiennes, Chers Villardiens,

L'hiver s'installe avec les premiers flocons pour la plus grande joie des enfants et des amoureux de la glisse. Depuis cet été, l'équipe municipale s'est mobilisée afin de réaliser divers travaux : nettoyage, voirie, sécurité...Et la réhabilitation du lavoir La Vie de l'Auge, notre chantier participatif qui a rencontré un vif succès.

Vous avez pu vous rendre compte de l'avancée des travaux lors de l'apéritif du 11 novembre.

Ce fut une journée très réussie remplie d'échanges et de partages lors de laquelle nous avons pu rencontrer les bénévoles et les remercier pour leur implication. Cette journée a également été l'occasion de faire connaissance avec les nouveaux arrivants à qui nous souhaitons la bienvenue.

Bonne lecture.

Soyez prudents sur les routes et continuez à prendre soin de
VOUS

L'équipe municipale

SOMMAIRE

- 1- INTRODUCTION
- 2- FINANCES
- 3- OPERATIONS EN COURS
- 4- OPERATIONS A VENIR
- 5- BREVES
- 6-7 RETROSPECTIVE
- 8 DIVERS

Chantier participatif

Lavoir la Vie de l'Auge

Cette aventure a débuté au printemps 2021 par le prélèvement de sapins dans notre forêt pour l'approvisionnement de la charpente et du bardage (sciage des chevrons, lattes, planches...).

Ces opérations ont été menées par les retraités du Conseil Municipal et par un ancien bûcheron du village.

Mi-juillet, les bois façonnés sont arrivés sur le site .

Puis de juillet à fin novembre, 28 bénévoles se sont investis sur le chantier en fonction de leur disponibilité et de leur savoir-faire.

D'autres personnes ont participé à leur manière avec don de tuiles, prêt de matériel de pliage, mini pelleuse, plateaux pour planche à laver, préparation de casse-croûte, apport de boissons rafraîchissantes...

A ce jour, toute la structure bâtiment du lavoir est sécurisée et rénovée, mais des finitions restent à réaliser dont l'étanchéité des bassins, mise en place des planches à laver, jointage de pierres, installation descentes de chenaux, empierrement des extérieurs, mise en place d'un banc. Ces travaux seront traités aux beaux jours.

Pour ma part, je suis très satisfait d'avoir pu mener à bien ce projet avec des habitants et des élus contents de s'impliquer bénévolement pour leur commune mais également de se connaître.

Pour conclure, je n'ai que des retours positifs de villageois satisfaits de cette première étape dans la restauration du petit patrimoine.

Un grand merci à tous.

Alain Moissonnier, adjoint travaux et voirie







Fibre

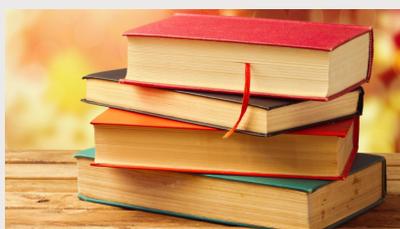
Le chantier est bien avancé, il reste à équiper Grand Chatel, les Communs et L'Ecluse.

Pour petit villards et Voie du tram , la commercialisation pourra être lancée dès la réception des travaux en janvier 2022.

A ce jour, les 4 opérateurs ont signé la convention : Orange, SFR, Bouygues et Free.

Vous pouvez suivre l'avancée du chantier numérique sur le lien

<https://www.juranumerique.fr/>



OUVERTURE DE LA BIBLIOTHEQUE

La bibliothèque est ouverte sur rendez-vous .

2000 livres sont à votre disposition.

La prochaine permanence aura lieu le 04 janvier 2022.

N'hésitez pas à réserver via la boîte mail

bibliotheque@villardsdheria.fr

Loi Montagne

Pour rappel , la nouvelle Loi Montagne rend obligatoire la présence d'équipements hivernaux pour les voitures entre le 01 novembre et le 31 mars (pneus neiges, ou 4 saisons, chaines ou chaussettes)



Cours de Gymnastique douce

Le Comité des Fêtes de Villards-d'Héria a mis en place des cours de gymnastique douce le jeudi soir de 18H à 19 H à la salle polyvalente.

Renseignement et inscription directement sur place.

Cérémonie du 11 novembre

La cérémonie a été suivie d'un apéritif au Lavoir La Vie de l'Auge et du traditionnel repas à la salle polyvalente





Opération défrichage de la tranchée du tacot.

La voie du tram a fait l'objet d'une grosse opération de déprise végétale par l'agent technique communal et les élus. Une équipe engagée qui a enlevé plus de 24 m³ de broussailles, noisetiers et autres rejets sur les hauteurs de la tranchée.

A l'occasion des journées du patrimoine, le site archéologique du Pont des Arches a été ouvert les 18 et 19 septembre.

148 visiteurs ont bénéficié d'une visite guidée avec l'association ONNO ARCHEO.



L'ensemble du village est limité à 30km/H. Nous constatons régulièrement des dépassements. Il nous appartient d'agir face aux comportements inadaptés de certains conducteurs à 2 ou 4 roues.

C'est dans cet objectif que le carrefour au niveau de la Mairie a fait l'objet de modifications. Nouvelles règles de priorité, marquage au sol, mise en place d'écluses en amont du carrefour.

Si l'expérience est concluante, les ouvrages provisoires seront pérennisés



Mise en place d'un cheminement piéton qui part du bas de la Vie de L'Auge au portail de l'école.



Etat-Civil

Du 01 juillet au 30 novembre 2021

Naissances

Léon JEANTET le 24 juin

Lia JEANMAIRET le 24 août

Nina SARRAZIN le 24 octobre

Mya BAR MENDANHA le 27 octobre

Décès

Colette LACROIX épouse CLERC

le 16 juillet

Albert VUILLET-A-CILES

le 07 août

Louise HENGUELY épouse PERROT

le 29 septembre

Huguette PIRON épouse TRONTIN

le 30 octobre



Les bugnes sont de délicieux beignets originaires du Sud-Est de la France. Proches des merveilles, ces beignets sont très faciles à réaliser et peu coûteux. Parfumés au rhum, à la fleur d'oranger et au citron, ces petites gourmandises sont particulièrement savoureuses. Profitez de Mardi Gras pour tester notre délicieuse recette de bugnes et ainsi régaler petits et grands gourmand

200 g farine-2 gros oeufs-1cc Rhum-20g levure de boulangerie-40g sucre semoule-50g beurre-1cc jus de citron-1 pincée de sel-1cc d'eau de fleurs d'oranger

Versez la farine et le sel dans un saladier.

Ajoutez le beurre mou, les oeufs, le sucre, le rhum, le citron et la fleur d'oranger ainsi que la levure délayée dans un peu d'eau tiède.

Pétrissez la pâte afin d'obtenir une boule homogène. La pâte ne doit plus coller. Si nécessaire, ajoutez un peu de farine.

Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un linge sec. Laissez reposer et gonfler à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau pas trop épaisse. Faites chauffer le bain de friture à 170°C. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de la forme de votre choix. Plongez les bugnes dans la friture chaude. Surveillez la cuisson et retournez la bugne dès qu'elle colore. Disposez les bugnes sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre semoule. Dégustez les bugnes tièdes

Toute l'équipe municipale vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Prenez soin de vous