



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@VILLARDSDHERIA.FR

SITE INTERNET

www.villardsdheria.fr

Page Facebook

Commune de Villards

d'Héria

Twitter @Villardsdheria



Toute l'équipe municipale vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année
Prenez soin de vous



Directeur de la publication
Jean-Robert BONDIER
Direction de la rédaction
Aïcha BURDAIRON
Rachel HUGUES

SITE ARCHEOLOGIQUE

Serge CASTEL, préfet du Jura, à l'invitation de M Le Maire, a visité les fouilles de Villard-d'Héria le 27 juillet



Le site archéologique du Pont des Arches a ouvert ses portes les samedis et dimanches durant l'été.

Le site était fermé au public depuis 2014, la municipalité le rouvre ponctuellement aux visites depuis 2020

Festival Idéklic

Pour la deuxième année, le Festival pour l'enfant Idéklic Jura organisait un spectacle à Villards-d'Héria, autour et au cœur du site archéologique.

La balade contée s'est jouée à guichet fermé.

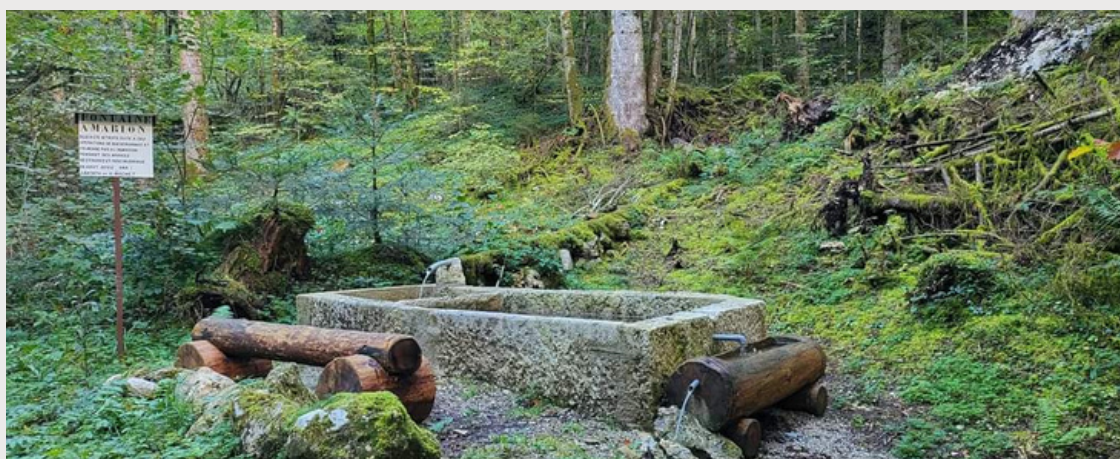
1h45 de spectacle suivi d'une belle pause méridienne au bord de l'Héria.



Fontaine à Marion

Merveilleux patrimoine communal restauré sur initiative personnelle par deux habitants de Villards-d'Héria : Serge Rochet et Jose Batista.

Merci à eux



Ecole

Rentrée scolaire en grandes pompes en présence du Préfet et du directeur académique



Comme le veut le programme la rentrée s'est faite en musique et en chanson



Qui dit rentrée des classes dit reprise de l'école du dehors.
La salle de classe en pleine nature a été préparée pour accueillir les enfants.



Lotissement

Les travaux de viabilisation des futures 9 parcelles ont débuté fin septembre .

Vous pouvez vous rendre compte sur place de l'avancée des travaux.

Ci-dessous une perspective du projet.



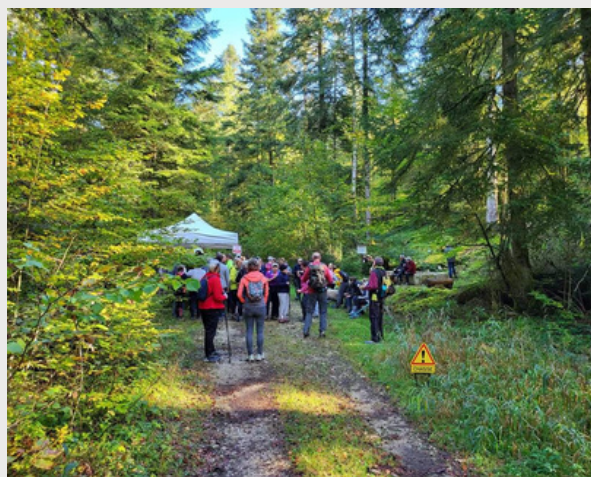
Deuxième édition de la randonnée gourmande

Animée par les associations du village : Chasseurs, Protection Civile, Comité des fêtes et Parents d'élève.

Une randonnée au départ du Lac d'Antre, sur la route des Gallo-Romains

Cinq étapes gourmandes, avec des produits du terroir, des circuits alternatifs pour les plus courageux

141 personnes ont participé à cette édition du 22 octobre dernier



Jeudi 9 Novembre, Jean-Robert Bondier a reçu, au nom de la municipalité, le diplôme d'honneur des membres bienfaiteurs de l'association " Les Amis de la Gendarmerie "

Villard-d'Héria est la 2eme commune ou collectivité du département du Jura à afficher son soutien à cette association en adhérent et donc, par la même , le lien indéfectible entre notre collectivité et la Gendarmerie du Jura.



Cérémonie du 11 novembre

Beaucoup d'habitants ont fait le déplacement pour ce temps de mémoire et d'hommage.

La journée s'est poursuivie avec le repas municipal, offert aux aînés, forces vives et nouveaux habitants.

C'est 65 convives qui se sont retrouvés pour un après midi chaleureux.





Le 12 novembre s'est tenu le premier évènement littéraire de la commune :

Bibliothèque hors les murs

Une bonne trentaine de personnes est venue, des adolescents jusqu'aux "anciens".

Arlette Rossi-Hugon nous a conté comment elle a commencé à écrire, depuis l'école et les encouragements de son instituteur, puis dans des publications diverses dont l'Almanach comtois où sont publiés plusieurs de ses textes depuis une quinzaine d'année, jusqu'à son dernier ouvrage "Moments de vie d'une jurassienne" publié en 2022.

Nous avons écouté avec attention des historiettes et une poésie d'Arlette. Après quoi de riches échanges entre tous ont permis aux anciens de se souvenir et aux plus jeunes de découvrir des lieux et personnages de Villards-d'Héria.

Après un goûter et verre de l'amitié, chacun est reparti avec un ou plusieurs livres de jeunesse ou de cuisine offert par la bibliothèque.

De nouvelles personnes se sont inscrites à la bibliothèque, qui compte désormais 13 lecteurs réguliers et 17 abonnés à la newsletter.

Infos:

Pour recevoir gratuitement la newsletter ou s'inscrire à la bibliothèque: bibliotheque@villardsdheria.fr

Pour écouter des podcast, voir des films, lire des livres électroniques et s'initier à la bande dessinée, gratuitement:

<https://www.villardsdheria.fr/bibliotheque.htm>

Prochain évènement Bibliothèque Hors les murs: Juin 2024 avec une écrivaine qui parlera de la passion d'écrire



Frelon asiatique

Destruction de 8 nids de frelon asiatique

sur la commune par les services municipaux. Nous prenons le problème à bras le corps

Si vous découvrez des nids sur le domaine public ou pouvant présenter un danger pour les passants, n'hésitez pas à le signaler en mairie pour que le nécessaire puisse être fait.



Vide quartier

Vide quartier réussi organisé le 01 octobre par Laetitia Meynier.

Très belle initiative des habitants de la commune



Place à bois et route forestière

Dossier piloté par la commune et l'ONF.

Budget 50 000€ subventionné à hauteur de 80% (40 000€) sur Fonds Européens



Recensement

Pour information, le recensement de la population débute en janvier.
Vous trouverez ci-dessous toutes les informations.



Logo République Française (Liberté, Égalité, Fraternité) and Insee (en partenariat avec votre commune).

Recensement de la population 2024


Répondre au recensement, c'est utile pour construire demain !

Encore plus simple par internet

le-recensement-et-moi.fr

Le recensement démarre le 18 janvier. Vous serez prévenu par votre mairie.

Illustration of a town with houses, a school, a hospital, and people walking and cycling.



Logo République Française (Liberté, Égalité, Fraternité) and Recensement de la population 2024.

Madame, Monsieur,

Vous allez être recensé(e) cette année.

Le recensement de la population est une **enquête statistique obligatoire**. Il permet de connaître le nombre de personnes vivant en France et de déterminer la population officielle de notre commune. Ses résultats sont utilisés pour calculer la participation de l'État au budget des communes.

Ces données servent également à comprendre l'évolution démographique de notre territoire. Elles permettent d'**ajuster l'action publique aux besoins de la population** en matière notamment d'équipements collectifs (écoles, maisons de retraite, etc.), de programmes de rénovation des quartiers, et de moyens de transport à développer.

Pour faciliter le travail de l'agent recenseur chargé de cette opération, je vous prie de bien vouloir répondre rapidement à cette enquête, en privilégiant la réponse par internet.

Votre participation est essentielle. Le recensement de la population est un devoir civique simple et utile à tous.

Je vous remercie par avance de votre participation et vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Votre maire

Le recensement de la population, comment ça marche ?

Vous pouvez vous recenser par internet à partir du 18 janvier 2024 sur le site www.le-recensement-et-moi.fr

Vos codes confidentiels de connexion figurant sur la notice internet vous seront remis prochainement dans votre boîte aux lettres ou en main propre par l'agent recenseur. Toutefois, si vous ne pouvez pas répondre par internet, des questionnaires papier pourront vous être remis.

Vos réponses sont strictement confidentielles. Elles seront transmises à Insee pour établir des statistiques anonymes conformément aux lois qui protègent votre vie privée. L'agent recenseur, muni d'une carte officielle, est tenu au secret professionnel.

Le recensement de la population est **gratuit** : ne répondez pas aux sites qui vous réclameraient de l'argent.

Imprimé 02/20

Colis des anciens

Préparation des colis des anciens qui seront livrés d'ici la fin d'année.



Etat-Civil

Mariage

Jessica, Christine ETHERIDGE et Lucas, Régis, René MISCHLER le 02 septembre 2023
Amandine, Magaly CHEVALIER et Anthony, Gégory FRICHET le 01 décembre 2023

Décès

François DALLOZ le 12 septembre 2023



VILLARDS-D'HÉRIA

ENVIE DE LIRE

Bibliothèque municipale de Villards-d'Héria
1, rue Léon CLerc, 39260 Villards-d'héria

RENTREE LITTERAIRE 2023

La Mairie a accordé un budget pour promouvoir la lecture au sein de notre cité.

Un jury composé de 7 lecteurs et lectrices a sélectionné de nouveaux livres parus cette année:

- Pierric Bailly *La foudre*
- Amélie Nothomb *Psychopompe*
- Mathilde Levesque *le lien*
- Neige Sinno *Triste tigre*
- Chloé Delaume *Pauvre folle*
- Alice Renard *La colère et l'envie*
- Véronique Ovaldé *Fille en colère sur un banc de pierre*
- Jérôme Lefilliâtre *Flamenville*

BONUS Jean-Marc Brochot *La terre entre les eaux*

Plus d'informations:
Mail: bibliotheque@villardsdheria.fr
<https://www.villardsdheria.fr/bibliotheque.htm>
En mairie

Crédit image: Pexels de Pixabay
Composition: par nos soins
Impression: par nos soins

VILLARDS-D'HÉRIA

ENVIE DE LIRE

Bibliothèque municipale de Villards-d'Héria
1, rue Léon CLerc, 39260 Villards-d'héria

Une permanence est assurée un mardi par mois de 14h à 17h

Mardi 23 Janvier 2024
Mardi 20 Février 2024
Mardi 19 Mars 2024

Plus d'informations:
Mail: bibliotheque@villardsdheria.fr
<https://www.villardsdheria.fr/bibliotheque.htm>
En mairie

Crédit image: Pexels de Pixabay
Composition: par nos soins
Impression: par nos soins

A l'approche de Noël, réalisez ces biscuits étoiles de Noël, des petits gâteaux typiques d'Allemagne et d'Alsace qui se préparent quelques jours à l'avance, se conservent super bien, et se partagent (oui oui, c'est une super idée de cadeau) entre amis et en famille.



- 75 g de poudre d'amandes ou de noisettes
- 90 g de cassonade ou de sucre
- 60 g de beurre
- 1 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de lait
- 1 c. à café de cannelle, 4 épices, gingembre...
- 100 g de sucre glace
- 1/2 blanc d'oeuf

1. Dans un bol, mélangez à la main la farine, la poudre d'amandes et le beurre coupé en morceaux. Pétrissez la pâte jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.
2. Ajoutez la cassonade, les épices et mélangez. Rajoutez enfin le miel et le lait puis mélangez pour obtenir une pâte homogène. Placez-la ensuite une heure au frigo.
3. Etalez la pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm puis formez les biscuits à l'aide d'emporte-pièces et disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Formez une nouvelle boule avec les chutes de pâte pour réaliser d'autres biscuits. Placez-les ensuite au congélateur 10 à 15 minutes et préchauffez le four à 180°.
4. Enfouez 10 minutes à 180° puis déposez les sur une grille pour les laisser refroidir complètement.
5. Préparez le glaçage en mélangeant un demi-blanc d'oeuf avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et brillant. Nappez-en les biscuits avec un pinceau ou une poche à douille. Laissez sécher sur une grille pour que le glaçage durcisse.