



Le P'tit Mannevillais

N°99
JANVIER 2024

Bulletin Municipal de Saint-Pierre-de-Manneville



Edito

Chers administrés, chers amis.

L'ensemble du conseil municipal se joint à moi pour vous souhaiter une bonne année 2024 dans un contexte encore une fois très particulier. Les communes font face, comme les ménages, à la crise de l'énergie et à l'envolée des prix.

En même temps les salaires des fonctionnaires, bloqués depuis plusieurs années, ont été, justement, revalorisés.

Ces augmentations cumulées déséquilibrent les budgets municipaux.

J'ai fixé, avec l'équipe municipale un impératif : ne pas augmenter le taux communal de la taxe foncière.

Pour tenir cet objectif, nous demandons à l'Etat de compenser les augmentations qu'il a décidées. Néanmoins, sans attendre, j'ai demandé qu'on prenne un premier train de mesures pour limiter la consommation énergétique cet hiver.

Nous avons anticipé cette situation dès le début de l'année 2023 par une gestion budgétaire rigoureuse.

C'est aussi la raison pour laquelle l'Etat a injustement récupéré le filet de sécurité octroyé à notre commune l'année passée. Nous avons été « de très bons élèves »... dont acte.

Nous avons engagé depuis plusieurs années une campagne d'investissements afin d'améliorer nos performances énergétiques et une modernisation de l'éclairage dans les bâtiments communaux. Je pense au changement de toutes les huisseries à l'école, au plafonniers led installés et à la régulation optimale du chauffage.

Ces efforts, s'ils nous contraignent, sont aussi cohérents avec nos politiques de sobriété.

Cependant, nous avons décidé de maintenir l'illumination de notre village pour les fêtes de Noël.

Avec des led, ils consomment très peu.

Je remercie les associations et les agents de la ville qui se sont fortement engagés pour un « beau Noël ».

La réussite de notre 1^{er} marché de Noël est aussi à saluer.

Nous reviendrons vers vous sur cette année 2024 pour présenter plus dans le détail les projets de requalification des lotissements des Tilleuls et des Sorbiers, sans oublier notre nouveau terrain communal ou la modernisation de la cantine scolaire.

Déjà, lors de la traditionnelle journée des vœux du maire et du conseil municipal, le 06 janvier dernier, nous avons présenté une revue de projets.

Nos exigences paysagères et environnementales, la rénovation des espaces publics, notre futur lieu convivial seront préservés.

Je me tiens toujours à vos côtés, disponible et à l'écoute.

Meilleurs vœux à toutes et tous.



SOMMAIRE

Editorial	p. 2
Vie communale	p. 3 - 6
Environnement	p. 7 - 10
Portrait	p. 11
Vie associative	p. 12-15
Numéros utiles	p. 15 et 16

ÉTAT CIVIL

NAISSANCES

Agathe NIEL née le 15 juillet 2023

Eva LEDOUX née le 6 août 2023

Marceau BLONDEL né le 19 août 2023

DÉCÈS

Pierre SALOMON le 25 juin 2023

Patrice HURAY le 1^{er} décembre 2023

A la demande des familles, certains noms ne figurent pas sur cette page.

Nicolas Amice

Maire de Saint Pierre de Manneville

Directeur de la publication : Nicolas AMICE

Conception-rédaction : Françoise AIRAULT, Stéphanie AMICE, Marie BOISSIN, Francis CARON, Vincent GUTMANN, Caroline NAYRAT, Bastien VALLEE, Gérard VIEUILLE, Sofiane ZOUAOU

Conception et impression : Planète Graphique 02 35 59 29 29

Tirage : 400 exemplaires

Distribution assurée par les agents municipaux

Vie communale

Salon de l'habitat

Incitation des particuliers à la rénovation énergétique des logements individuels : retour d'expérience du forum de la rénovation énergétique de Saint-Pierre-de-Manneville

Le 7 octobre dernier avait lieu au foyer un forum de la rénovation, ouvert aux habitants des 6 communes organisatrices (Saint-Pierre-de-Manneville, Sahurs, Saint-Martin-de-Boscherville, Quevillon, le Val-de-la-Haye et Hautot-sur-Seine). Ce forum a rencontré un vif succès : 75 ménages qui y ont trouvé des réponses à leurs questions techniques, financières, architecturales ou sur les énergies renouvelables, et une quinzaine de ménages ont pris rendez-vous pour un entretien-conseil complémentaire en Mairie.

Ce succès tient à la mobilisation renforcée des élus et des personnels communaux sur les actions de communication préalables (boîtage, affichage, réseaux sociaux, etc.)

Plus d'info sur : Newsletter COP21 décembre 2023 : Énergies Métropole, quoi de neuf ? | Notre Cop21



Ateliers ADMR

L'ADMR (Aide à Domicile en Milieu Rural) a lancé pour la deuxième année chez nous une série d'ateliers spécialement conçus pour les résidents mannevillais de plus de 65 ans. Ces ateliers visent à offrir un soutien et des opportunités d'apprentissage aux séniors, renforçant ainsi leur bien-être et leur qualité de vie.

L'ADMR est déterminée à favoriser l'autonomie et le bien-être des séniors en proposant une variété d'ateliers. Ces ateliers couvrent des sujets allant de la nutrition à la prévention des chutes en passant par la santé mentale et le bien-être émotionnel.

Le programme a été conçu pour répondre aux besoins spécifiques des séniors en matière de santé, de sécurité et de bien-être. Les ateliers offrent un espace où les participants peuvent échanger des expériences et des conseils, favorisant ainsi un sentiment de communauté et d'entraide.

Ces ateliers sont ouverts à tous les résidents de plus de 65 ans et sont accessibles gratuitement. Les professionnels de l'ADMR, ainsi que des experts en la matière, animent ces sessions, fournissant ainsi des informations précieuses et des ressources pour améliorer la qualité de vie des séniors.

L'initiative des ateliers ADMR est saluée par le Maire Nicolas AMICE et son équipe, soulignant l'importance de prendre soin de nos aînés et de leur offrir des opportunités pour un vieillissement actif et en bonne santé. Elle renforce également le lien entre les générations, favorisant ainsi une communauté forte et solidaire.



Relai voisin PickMe

PickMe a récemment lancé son service de relais colis voisin dans notre secteur ! Simplifiant considérablement la réception de vos colis. L'idée est simple mais ingénieuse : les utilisateurs peuvent opter pour le service de relai voisin colis. Un voisin à proximité se charge de réceptionner le colis et le remet à l'utilisateur quand cela lui convient le mieux !

Finis le stress lié aux créneaux de livraison restreints ou aux colis laissés devant la porte. Avec le relai voisin colis de PickMe, la flexibilité devient la clé : on fixe l'heure de récupération du colis directement avec la personne qui l'a réceptionné.

Cela crée également une communauté plus solidaire où l'entraide est de mise.

Les utilisateurs de PickMe sélectionnent l'option de « relai voisin colis » lors de la commande en ligne. L'application identifie les voisins disponibles pour la réception du colis et facilite la communication entre eux. Une fois le colis réceptionné, un simple message à l'utilisateur lui indique où et quand il peut récupérer son colis auprès de son voisin. Un service qui a déjà séduit plus d'une dizaines de personnes dans notre village depuis son lancement il y a environ 1 mois.



Pickme

Vie communale

Marche octobre rose

Le mois d'Octobre Rose a été une nouvelle fois marqué à Saint Pierre par une marche solidaire organisée le 15 octobre dernier. L'événement visant à sensibiliser à la lutte contre le cancer du sein a été couronné de succès, recueillant un total de 337 euros en dons généreux.

Les 40 participants de tous âges se sont réunis pour parcourir ensemble un itinéraire dédié, arborant des tenues rose vif en signe de soutien à la cause. La marche a été un moment de solidarité et d'espoir pour tous ceux touchés par cette maladie.

Les fonds collectés ont été remis au Professeur Benhammouda,



éminent oncologue de notre région, qui mène des recherches cruciales dans la lutte contre le cancer du sein.

Cette contribution permettra de soutenir ses efforts et à financer des projets prometteurs.

La commission sociale remercie chaleureusement tous les participants, les donateurs et les bénévoles qui ont contribué au succès de cette marche Octobre Rose. Les organisateurs sont impatients de poursuivre cette tradition cette année et de continuer à soutenir la recherche et la sensibilisation au cancer du sein.



Trail de Saint Pierre de Manneville

Dimanche 7 avril 2024, près de 500 personnes prendront le départ de la deuxième édition du « trail de Saint Pierre de Manneville ». Pour 8 (pour la marche), 12 ou 20km, les sportifs s'élanceront afin de soutenir l'association française des sclérosés en plaques.

Premier départ pour la course des 20 km à 9H00.

Pour plus d'informations ou pour s'inscrire rendez-vous sur le site : Courir pour la Sclérose en plaques 2024 (njuko.net)

Bien sportivement !



CMJ



Pour la troisième année consécutive, une équipe de jeunes élus s'est constituée en cette rentrée scolaire. Élus par les élèves du CE1 au CM2 le 20 octobre à la mairie, Lola, Nolan, Maelys, Inès, Nora et Marie ont déjà participé à leur première commission loisirs, environnement, aménagements... plein de nouvelles idées pour faire vivre notre village. Nous leur souhaitons à tous les six de beaux projets.



Nouveau coin de convivialité : des tables de pique-nique pour rassembler

Une touche de convivialité a fait son entrée devant l'école et à côté du terrain de pétanque ! Trois nouvelles tables de pique-nique ont été installées pour offrir aux habitants mais pas que, un espace accueillant où se réunir et partager de bons moments en plein air.

Ces nouveaux aménagements invitent les promeneurs et les amateurs de pétanque à profiter de repas en plein air.

Que ce soit pour un déjeuner ensoleillé entre amis ou une partie de pétanque suivie d'une pause rafraîchissante, ces espaces créent des occasions de fabriquer des souvenirs inoubliables.

Un grand merci à tous ceux qui ont contribué à faire de cette installation une réalité, et à tous ceux qui profiteront de ces coins de convivialité.



Concert de clavecin dans l'Eglise St Pierre St Paul

L'église/théâtre Saint Pierre Saint Paul a été le cadre d'un moment musical exceptionnel avec un concert de clavecin proposé par le talentueux Jean-Claude Brasseur et trois autres musiciennes. Cet événement a permis de rassembler les amateurs autour de la musique et d'évoquer un projet ambitieux d'implantation d'un orgue, co-financé par plusieurs acteurs, dont Jean-Claude Brasseur.

Le concert de clavecin a ravi les oreilles des spectateurs présents à l'église. Les musiciennes ont créé une ambiance enchanteresse avec leur virtuosité et leur passion pour la musique. Les mélodies classiques du clavecin ont rempli l'église de douceur et d'émotion.

Un projet d'implantation de l'orgue est salué comme une initiative culturelle et artistique qui enrichira le patrimoine musical de notre village. Les discussions et la planification sont déjà en cours de collaboration avec la DRAC pour faire de cette vision une réalité, et nous attendons avec impatience cette nouvelle addition musicale.





La journée du 18 novembre dernier chargée d'émotion et de solennité a marqué l'histoire de Saint-Pierre-de-Manneville avec le dévoilement d'une plaque commémorative en l'honneur de la libération du village par les Canadiens en août 1944. Cet acte héroïque a été célébré en présence d'élèves de l'école Louis Pergaud mais pas que, de dignitaires de la région, dont M. le Préfet, et de l'Ambassadeur du Canada.

L'événement a débuté par un discours de Nicolas AMICE, Maire de Saint-Pierre-de-Manneville, qui a rappelé le devoir de mémoire et l'importance de rendre hommage aux valeureux Canadiens qui ont contribué à libérer Saint Pierre de Manneville il y a presque 80 ans. La plaque commémorative a été révélée avec une solennité respectueuse.

Le moment le plus symbolique de la journée a été la plantation d'un érable à sucre, un arbre emblématique du Canada.

M. le Préfet a également pris la parole pour saluer cette initiative et a souligné que l'histoire de la libération de nos villages est un témoignage de la solidarité internationale et de la détermination à défendre la liberté.

La cérémonie s'est terminée par une minute de silence en hommage à tous ceux qui ont sacrifié leur vie pour la liberté, suivie des hymnes nationaux canadien et français, chantés par l'ensemble des participants.

L'érable à sucre nouvellement planté continuera de grandir, symbolisant la vigueur de cette amitié indéfectible entre les deux nations et perpétuant le souvenir de l'héroïsme canadien.



Environnement

Fleurissement commune



Cette année, outre le prix d'honneur remis par le Département de la Seine Maritime, nous avons reçu les félicitations de plusieurs concitoyens sur le fleurissement de notre commune : les géraniums devant la mairie, la construction de différentes barques ayant pour thème l'Armada et leur fleurissement.... les plantations au

pied des arbres bordant la voie publique (même si des personnes indécates nous ont volé plusieurs plants, nous ne baissons pas les bras !!!!)

Un lilas des Indes (lagerstroemia) rose foncé a été planté devant la salle du foyer. Au printemps prochain, vous découvrirez pensées, différents bulbes et autres fleurs....

Des houx (ILEX crenata) remplaceront les buis morts de la pyrale.

Les différentes démarches environnementales ont permis à une dizaine de concitoyens d'emprunter le broyeur mis à leur disposition, 5 nids de frelons ont été détruits avec une participation de la commune, 3 tables de pique-nique supplémentaires ont été installées, sans oublier le nettoyage habituel des espaces verts sur l'ensemble de la commune...

L'année 2024 devrait accueillir une nouvelle exposition sur « le printemps au jardin » avec plusieurs activités. Entre autres surprises, une « foire aux plantes » de particuliers pour les particuliers.



Exposition « la pomme dans tous ses états » avec le Parc naturel régional des bocles de la Seine Normande



Du 14 au 23 octobre 2023 s'est tenue une exposition sur le thème la « Pomme dans tous ses états » en partenariat avec le Parc Naturel Régional des Bocles de la Seine Normande.

Cette exposition a reçu un très bon accueil avec 250 visiteurs.

L'événement a consisté à montrer les différentes activités en lien avec la pomme : la plantation des pommiers à partir de différentes variétés (en fonction leur utilisation : à cidre ou à croquer), la découverte par les visiteurs d'un certain nombre d'objets anciens (notamment un appareil à greffer, un ramasse pommes à cidre avec picots, une maquette de pressoir, un pèse cidre etc....), la transformation du jus de pommes en cidre puis en calva (alcool également appelé dans nos campagnes « la goutte » ; il paraît que l'on en donnait aux enfants !)

Un grand merci aux personnes du conseil municipal ainsi qu'aux bénévoles qui se sont rendues libres pour tenir les permanences.

Lors du 1^{er} week-end de l'exposition, le producteur « la grange du Bélaître » de Quevillon a présenté et fait déguster différentes variétés de pommes ainsi que du jus de pommes, du cidre bio et cidre mousseux sans alcool.



Comptage des oiseaux

Comme chaque année, le Groupe Ornithologique Normand organise le grand comptage des oiseaux de jardin. Le principe est simple : vous vous mettez 1 heure à observer de votre fenêtre les oiseaux et vous renseignez la fiche fournie sur le site www.gonm.org;

Ce sera aussi l'occasion d'apprendre à reconnaître les espèces d'oiseaux, grâce au kit fourni sur le site.

Les trois espèces les plus fréquentes en 2023 ont été : Le rougegorge (observé dans 85,5% des jardins normands), en tête pour la quatrième année consécutive, suivi du merle noir (80,4%) et de la mésange charbonnière (77%), puis du moineau domestique (76,2%).

Dessine-moi un oiseau !



Le GONm vous invite cette année à un concours de dessin.

Objectif ? « Croquer », en noir et blanc ou en couleurs, votre oiseau de jardin favori.

Comment participer ? Il vous suffit de nous faire parvenir vos créations, jusqu'au 29 février 2024,

- à Groupe Ornithologique Normand, 181 rue d'Auge, 14000 Caen



- ou scannées à gcoj.gonm.org

Ensuite ? Toutes les propositions seront partagées via la page Facebook du GONm, dès le 2 mars 2024 et jusqu'au 30 mars 2024. L'oiseau qui aura obtenu le plus de « likes » par les internautes sera élu mascotte de l'affiche du Grand Comptage des Oiseaux de Jardin 2025.

Écoles, centres d'animations, enfants ou adultes, seul ou en groupe, à vos crayons !

Les fourmis agricultrices



Le Néolithique avant l'heure !

Des dizaines de millions d'années avant les humains, des fourmis ont inventé l'agriculture !

Certaines élèvent des pucerons, tandis que d'autres cultivent des champignons à domicile et les mangent.

Habitant les pays d'Amérique tropicale, tous les jours elles partent découper et rapporter au nid, des morceaux de feuilles des alentours. Ces morceaux sont ensuite récupérés par de plus petites fourmis qui les découpent en petites lamelles.

Elles les déposent au cœur de la fourmilière, dans le jardin où pousse le champignon qui mange ces feuilles.

Elles poussent leur intervention jusqu'à déposer de l'engrais sur le champignon (leurs crottes notamment), découper ses parties abîmées et traiter ses maladies avec un antibiotique qu'elles sécrètent.

Finalement, entre ces fourmis et les humains, il n'y a guère de différence dans le métier d'agriculteur !

(Tiré du livre « Les supers pouvoirs des petites bêtes » de François Lasserre et Gilles Macagno)

VACANDARE s.a.r.l.
MENUISERIE BOIS & PVC - CHARPENTE



- ◆ Escalier
- ◆ Aménagements de combles
- ◆ Double vitrage

76113 SAINT-PIERRE DE MANNEVILLE
Tél. 02 35 32 08 18 - vacandaresart@gmail.com



Jeremie AUZOU
Expert Sécurité Gold

07 60 95 28 74
jeremie.auzou@securitasdirect.fr

VERISURE
12, rue Albert Einstein
76150 SAINT JEAN DU CARDONNAY
www.verisure.fr



Comment fabriquer soi-même son composteur ?

A vos outils

Voici le modèle d'un silo utilisé dans les jardins de Terre vivante. Ses avantages sont :

- sa conception, très simple,
- l'utilisation de matériaux peu onéreux,
- une manutention du compost facilitée.
- Il est composé de deux compartiments solidaires (dimensions : 1 mètre en tous sens pour chaque compartiment), chacun pouvant s'ouvrir sur le devant, de façon à avoir accès au compost. La contenance de chacun de ces compartiments est d'un mètre cube.
- Prenez soin de le placer à l'ombre d'un arbre ou d'une haie, de façon à être à l'abri du vent et du plein soleil.

Le matériel nécessaire

- 12 piquets en châtaigner, d'1,50 m de haut, taillés à l'équerre sur 2 faces ;
- 10 longueurs de 2 mètres de planches, de 27 mm d'épaisseur et de 25 cm de large environ* ;
- 6 planches de coffrage de 2 m de long et 15 cm de large ;
- 2 tasseaux de 3 x 4 cm de section et d'1,20 m de long ;
- des vis cruciformes de 50 mm.

* Vous pouvez très bien utiliser des planches non délignées, plus économiques et tout aussi efficaces ici.

Mise en place de l'ossature



1. Plantez 8 des piquets de châtaigner pour former le cadre

des deux silos ; il doit rester 1.10 m minimum hors sol.

2. Vissez dessus les planches comme suit :

- utilisez 4 planches pour le fond ;
- coupez les 6 autres à dimension pour les parois latérales et la paroi de séparation ;
- laissez un jour de 2 à 3 cm entre chaque planche : cet espace libre permettra une aération du tas de compost, cette circulation de l'air étant indispensable à une bonne fermentation.

Réalisation des deux portes frontales



En fait de portes, il s'agit de pouvoir ouvrir et fermer les silos par un système très simple de planches coulissantes, facilement maniables.

1. Plantez les 4 piquets de châtaigner restants en vis à vis des 4 piquets déjà en place, en laissant un espace de 4 cm environ ; jumelés 2 par 2, ces piquets serviront de guide.

2. Découpez les planches de coffrage à dimension : elles doivent pouvoir coulisser sans effort dans les guides ainsi réalisés.

Réalisation des renforts

Le cadre des silos peut avoir tendance à travailler, une fois les silos remplis. Pour les rigidifier, une astuce toute simple : les parois latérales sont rendues solidaires par la mise en place des 2 tasseaux, chacun étant muni d'une encoche à son



extrémité. Ces tasseaux sont enlevés quand vous intervenez dans les silos, et remis aussitôt après.

Du bon usage des silos à compost

Les matériaux secs (bois de taille, tiges séchées de fleurs, feuilles...) sont mis en tas au fur et à mesure de la saison, dans le deuxième silo (silo n° 2). Pendant ce temps, le premier (silo n° 1) est plein du compost de l'année, en cours de réalisation. Il reçoit quotidiennement les matériaux humides qui fermentent rapidement (restes de cuisine, tontes de pelouse...), incorporés au compost en formation au fur et à mesure des apports.

A l'automne, le silo n° 1 est vidé : le compost obtenu est quasiment parfait, grumeleux, sent bon l'humus... Bref, il est prêt à l'emploi.

Le contenu du silo n° 2 (matériaux secs) est alors versé dans le silo vacant n° 1. Y sont ajoutés et mélangés les matériaux issus du nettoyage du jardin, abondants à cette époque de l'année : restes de culture, feuilles mortes... Si vous en avez la possibilité, ajoutez-y un peu de fumier, un matériau excellent pour le compost. Le processus de compostage va alors se faire, tout naturellement. Il faudra 8 à 12 mois pour obtenir un compost mûr. Seule contrainte : le surveiller, principalement en été ; s'il fait très sec, n'hésitez pas à l'arroser.

Source : www.terrevivante.org

Au Fil du Tif

Cabine UV v3

10 RUE DE BAS
76113 SAHURS
Tél: 02.35.64.98.06

GARAGE BEURIOT

Mécanique - Tôlerie - Peinture

3, route de Sahurs
76113 Saint-Pierre-de-Manneville
Tél : 02.35.32.07.23

Environnement

L'Engagement en Faveur de l'Abeille Noire



Les abeilles noires, des pollinisateurs vitaux pour la biodiversité et la sécurité alimentaire, se trouvent aujourd'hui à un carrefour critique. Cette espèce ancienne, adaptée à nos écosystèmes, fait face à des défis majeurs qui menacent son existence.

L'impact des activités humaines, telles que l'utilisation de pesticides et la perte d'habitat, a contribué au déclin des populations d'abeilles noires. Le résultat ? Un risque pour la reproduction des plantes à fleurs et la production alimentaire.

La sauvegarde de l'abeille noire est essentielle pour la préservation de la biodiversité et de l'équilibre écologique.

Des initiatives de conservation, de réintroduction et d'éducation sont lancées à l'échelle mondiale pour inverser cette tendance.

En soutenant les apiculteurs locaux, en créant des habitats propices aux abeilles et en favorisant des pratiques agricoles durables, nous pouvons contribuer à maintenir ces précieux pollinisateurs en vie.

La protection de l'abeille noire est un acte en faveur de la nature, de l'agriculture et de notre propre survie. Chacun de nous a un rôle à jouer pour préserver cette espèce exceptionnelle et garantir un avenir florissant pour notre planète.

Les petits trucs de Marie

Institut de beauté
Esprit bien-être et évasion

de soi en Soie
SOPHRO - RELAXATION

7, Chemin de l'Ancien Moulin
76113 SAHURS
Rendez-vous par téléphone
au **06.10.83.58.50**
www.soiensoie.fr

Congeler des fruits sans les écraser :

Mettez-les sur une plaque ou un plateau de façon espacée. Placez-les au congélateur. Au bout de quelques minutes lorsqu'ils sont durs, vous pouvez les mettre dans une boîte ou un sachet et les conserver au congélateur jusqu'à un an.

Tester la fraîcheur d'un œuf :

Remplissez un récipient d'eau froide et y plonger l'œuf. S'il reste au fond, c'est qu'il est bien frais, s'il flotte, vous pouvez alors le jeter.

Extraire le jus de citron :

Ne coupez pas un citron en deux si vous n'avez besoin que de quelques gouttes. Percez-le plutôt avec un cure-dents, pressez pour obtenir le jus de citron nécessaire et remettez le cure-dents en place.

Réutiliser l'huile de friture :

Pour enlever les odeurs, vous pouvez « nettoyer » votre huile de friture en y plaçant des épluchures de pommes de terre bien nettoyées. Filtrez ensuite votre huile qui sera ainsi prête à être réutilisée.

Monter les blancs en neige très fermes :

Avant de placer vos blancs d'œufs dans votre récipient, passez celui-ci sous l'eau froide et essuyez-le. Ajoutez une pincée de sel à vos blancs d'œufs puis montez les avec un fouet électrique.

Récupérer le pain rassis :

Passez le pain sous un filet d'eau froide recto-verso puis passez le au four. Votre vieux pain sortira tout frais et chaud.

Catherine Duhamel
Manager
Port.33(0) 6 08 18 54 18
catherine.duhamel8@wanadoo.fr

www.elora.com/catherine-duhamel

15, La Chesnaye
76113 SAINT PIERRE DE MANNEVILLE
www.elora.com

elora
the only one

Portrait

Florian DELOBEL, Boulanger à Mont Saint Aignan



Nous avons rencontré le dimanche 17 décembre notre boulanger qui alimente depuis plusieurs mois la machine à pain du village. Florian fait 1 heure de trajet, 6 jours par semaine pour nous apporter ce service et nous faire profiter de baguettes fraîches.



Matinée type :

- 5h levé ; direction le labo à l'étage inférieur.

Les pâtes sont préparées en amont, selon la forme qu'il souhaite leur donner, le repos est plus ou moins long, entre 24h et 48h.

- La cuisson : les viennoiseries, le pain pour les écoles dont la nôtre et les autres produits pour le magasin.

- La division en machine de la pâte pour lui donner la forme souhaitée et la cuisson du pain

- La mise en boîte et en sachet pour le transport, chargement du camion et départ depuis Mont Saint Aignan vers Saint Pierre de Manneville.

- Arrivée vers 8h00 – 8h30 pour un chargement entre 30 et 40 baguettes en semaine et environs 60 le Week end.

Régulièrement, il reste du pain dans la machine ; vendre moins de 30 baguettes c'est un déplacement à perte, ça arrive souvent mais ça ne remet pas en question sa volonté de livrer notre village.

Pour essayer de comprendre, Florian tient à jour un carnet quotidien avec le nombre de baguettes déposées, les restantes de la veille, les conditions météorologiques, ou encore les événements et animations dans le village. Il souhaite déterminer si certains facteurs influent sur la consommation pour prévoir les bonnes quantités et réduire les pertes. Aujourd'hui, il n'y a pas encore de recul suffisant pour que ces données illustrent avec fiabilité une hausse ou baisse de la consommation.



La machine transforme la texture du pain comparativement à un stockage en boulangerie (pour une vente dans les 2 / 3 heures). Il serait intéressant, en partenariat avec les Mannevillais, de faire plusieurs essais de cuisson, et voir comment le pain réagit et s'il convient aux consommateurs.

Florian est complètement ouvert à la discussion, aux remarques et à la critique. Le but du jeu est de satisfaire un maximum de clients. Il est d'ailleurs possible d'échanger avec lui directement via un message privé depuis sa page Facebook « de la graine au pain », par téléphone à la boulangerie au 09 83 38 42 26 ou par mail delagraineaupain@yahoo.com. En fonction des remarques, il pourra faire des ajustements.

Notre boulanger est tombé amoureux de notre village et serait même prêt, s'il y a de la demande, à faire l'essai d'être présent le dimanche matin de 8h à 9h pour vendre des viennoiseries. Si cela fonctionne, il pourrait envisager de ramener un assortiment de produits, un peu de tout ; pain suisse, céréales etc...



Saint Pierre de Manneville n'a pas de boulangerie mais a un boulanger dynamique, motivé et ouvert aux propositions. Saint Pierre, c'est aussi un maraîcher, une ferme avec des produits locaux, un horticulteur, une coiffeuse à domicile, un garagiste... ; nous espérons prochainement vous les présenter ou vous les RE présenter !

Vie associative

Amicale des aînés

Tout au long de l'année les activités offertes à ses adhérents par l'Amicale ont été bien suivies et se sont déroulées pour le mieux. Une moyenne de 15 personnes ont suivi les traditionnels jeudis « jeux de société ».

Le calendrier 2023 proposait 3 sorties. Après Fécamp et Miromesnil au printemps, nous avons pu apprécier le 21 septembre le château de Martainville et son très beau musée d'art populaire normand. Après avoir déjeuné à Vascoeuil nous avons visité le « jardin plume » qui nous a ravi par son originalité et sa diversité. Ce sont à chaque sortie une vingtaine de personnes qui apprécient les visites et le restaurant toujours bien choisi. Notre repas de fin d'année s'est déroulé au « Carreau des halles ». Ce fût une vraie réussite. Nous étions 25 membres à y participer.

Nous avons programmé 3 spectacles salle Henri Joly. Tous les présents ont apprécié les genres proposés. Nous avons ajouté, à notre programme initial, le 3 décembre, un dimanche enchanté de chansons espiègles et chatouilleuses... Là encore le public est reparti ravi de s'être divertie le temps d'un après-midi. La salle ne fût jamais pleine et nous aurions aimé que les



jeunes adhèrent davantage à nos propositions. Les absents ont très souvent tord.

L'amicale vous invite le 28 avril prochain, dans notre église, à un Grand Concert de chants GOSPEL chantés et orchestrés par l'ensemble Lalonde Gospel et son chef Pascal Horecka. A ne pas manquer.

Nous vous rappelons que ce club est ouvert à tous les aînés; pour y faire les activités de votre choix.

Votre adhésion sera force de proposition. Le calendrier 2024 qui fait état des activités traditionnelles mais aussi de nouveautés est à votre disposition en mairie. Cette année une sélection de spectacles produits sur l'agglomération sera proposée afin de mutualiser nos énergies et de nous redonner l'envie de SORTIR, de nous DISTRAIRE et de nous CULTIVER. Elle vous permettra de plus de bénéficier de tous les avantages réservés aux adhérents.

Pour tous renseignements vous pouvez vous adresser en mairie ou appeler le 06 37 85 66 43.

Francis Caron

Voix sur Seine



Comme nous l'avons écrit dans le dernier bulletin le festival 2023 fût exceptionnel.

L'association « Voix sur Seine » a tenu son assemblée générale le 10 novembre en la présence des maires des 5 communes de la boucle de Roumare. Les 3 rapports activités, financier et moral, témoignant de notre vie cette année, furent adoptés à l'unanimité.

A l'issue de cette assemblée le nouveau conseil d'administration élu s'est réuni. Après 7 années de présidence, je n'ai pas souhaité me représenter à ce poste. Ce fait était connu de tous mais personne n'a souhaité me succéder. Tous les membres du CA œuvrent, eux aussi, depuis très longtemps pour que, une fois par an, la musique enchante notre vallée et je les en remercie infiniment. Aussi, il a été décidé de mettre cette association en sommeil pendant un an pour chercher un repreneur. Et c'est la mort dans l'âme que nous avons décidé que le festival Voix sur Seine n'aurait pas lieu cette année. Je tiens également à remercier ici les municipalités, le département et tous nos petits sponsors ainsi que toutes les personnes qui sont venues en renfort ici où là. C'est grâce à eux que nous avons pu produire tous ces spectacles de qualité et les proposer, à des tarifs très modestes, aux habitants de nos villages.

Souhaitons que le chant choral, la musique et tous les genres culturels restent largement programmés dans notre vallée. Aussi nous vous invitons à SORTIR pour écouter, pour vous distraire et vous ressourcer en assistant aux spectacles proposés.

Francis Caron

Fresque



Une fresque exceptionnelle est apparue dans la cour de l'école, suscitant l'admiration de tous les élèves et enseignants. L'artiste Mannevillais, Nicolas Pires, a créé une fresque préhistorique qui promet d'éveiller l'imaginaire des élèves.

Cette œuvre d'art unique transporte les élèves dans le monde mystérieux de la préhistoire. La fresque, aux couleurs vibrantes, dépeint des scènes de cavernes, de créatures préhistoriques et de peintures rupestres, invitant les élèves à explorer un passé lointain et fascinant.

Nicolas Pires, le créateur de cette fresque, partage sa vision : « Mon but était de créer un espace visuel qui stimule la curiosité des élèves et les encourage à rêver. La préhistoire est une période riche en histoire et en mystère, et j'espère que cette fresque éveillera leur intérêt. »

La réalisation de cette fresque a été une initiative locale, réunissant la mairie et Nicolas. Les élèves ont également été impliqués dans le processus, participant à des ateliers d'art en plein air pendant l'inauguration.

L'équipe enseignante et les enfants de l'école remercient vivement Nicolas Pires qui a égayé de son art leur cour de récréation.

La fresque préhistorique est désormais une partie intégrante de l'environnement scolaire, rappelant aux élèves que l'art peut éveiller leur curiosité et renforcer leur passion pour l'apprentissage. Une œuvre qui perdurera dans le temps, laissant une empreinte indélébile sur la communauté éducative.



Bienvenue aux Nouvelles Agentes de la Cantine Scolaire

Nous avons accueilli deux nouvelles agentes à la rentrée, Mathilde Deshayes et Mélanie Cordier, qui joueront un rôle essentiel au sein de la cantine scolaire en servant près de 90 repas chaque jour.

Cette transition intervient à la suite du départ à la retraite de Christiane, qui a consacré de nombreuses années à assurer le bon déroulement des repas pour les élèves. Mathilde et Mélanie ont été sélectionnées pour leurs compétences et leur dévouement à offrir des repas de qualité et une expérience agréable aux élèves.

Nous souhaitons la bienvenue à Mathilde Deshayes et Mélanie Cordier. Nous sommes certains qu'elles apporteront leur expertise et leur enthousiasme pour maintenir la tradition de fournir des repas dans la bonne humeur.

Nous vous encourageons à accueillir chaleureusement Mathilde et Mélanie et à les soutenir dans leurs nouvelles responsabilités au sein de la cantine scolaire.



Nouvelle Classe de Madame Gressent : Un Été de Transformation

La classe de Madame Gressent a connu une transformation estivale, se parant d'une nouvelle fraîcheur pour accueillir les élèves avec enthousiasme. Grâce à des efforts coordonnés et à une dose de créativité, cette métamorphose a apporté un vent de renouveau à l'environnement d'apprentissage.

Les murs fraîchement repeints ajoutent une nouvelle dimension à la salle de classe, créant un espace lumineux et inspirant où les élèves peuvent s'immerger dans leurs études. L'ambiance dynamique et énergisante incite à l'apprentissage actif et à la collaboration, offrant à Madame Gressent et à ses élèves un cadre propice à la réussite.

Cette transformation témoigne de l'engagement envers le bien-être et le confort des élèves. En investissant dans des



améliorations visuelles et pratiques, l'école met en avant son désir de créer un environnement où les élèves peuvent s'épanouir et atteindre leur plein potentiel.

Un grand bravo à toute l'équipe qui a contribué à cette rénovation estivale et à Madame Gressent pour son dévouement à offrir à ses élèves le meilleur cadre d'apprentissage possible.

Visite du prestataire de cantine



Afin de se rendre compte de ce que l'on met dans les assiettes de nos enfants, rien de mieux que de se déplacer ! Des élus et des agents ont répondu présent à l'invitation de la société NEWREST, notre prestataire de repas de cantine. Nous avons eu l'opportunité de visiter la structure et d'échanger avec l'ensemble des acteurs. Un bilan très positif et beaucoup de réponses à toutes nos questions sur la logistique ! Un grand merci à eux pour leur écoute et leur disponibilité.

Retour sur les manifestations réalisées par l'APE Les P'tits Pergauds

Le vendredi 29 septembre dernier s'est tenue au foyer une soirée Paëlla organisée par l'équipe enseignante et l'association des Parents d'élèves. Le but était de commencer l'année scolaire par un moment convivial et d'accueillir les nouvelles familles de Saint Pierre. Nous avons réuni 80 personnes.

Le 31 octobre a eu lieu la Boum D'Halloween ouverte aux enfants de Saint Pierre et communes avoisinantes. Le programme de l'après-midi était festif avec des ateliers surprises, un concours du meilleur déguisement, une boum et un goûter les gâteaux réalisés par les parents. 60 enfants étaient présents !

Les sommes récoltées au cours de ces manifestations pourront participer aux projets pédagogiques menés par l'école de Saint Pierre.

Les membres de l'APE sont en pleine réflexion pour les manifestations à venir !



Vente de citrouille



Vente de citrouille au profit de la coopérative scolaire

Mardi 19 décembre, c'est une citrouille de 43 kg qui a été apportée, découpée et vendue devant l'école. Chaque part vendue était accompagnée de recettes de soupe ou de soupe de citrouille. Tous les bénéfices ont été reversés au profit de la coopérative scolaire, une centaine d'euros ! Un grand merci à notre pot'agé Francis.

DÉPANNAGE - POSE CHAUDIÈRE & ADJUCISSEUR - SALLE DE BAIN

PLOMBERIE
F.E. *Chauffage*

7 Allée Gabriel Faure
76113 Saint Pierre de Manneville
07.88.82.23.54

Feplomberiechauffage@outlook.fr

- création salle de bain
- dépannage
- pose pompe à chaleur
- pose chaudière
- désembouage



Le jardinage

Vendredi 24 novembre, Francis Caron (une personne retraitée très gentille qui est passionnée de jardinage et de tout ce qui touche la nature) est venu dans notre classe nous parler de jardinage.

On a commencé par désherber les bacs qui se trouvent à côté de notre classe. Puis, Francis nous a donné des bulbes de fleurs (narcisses, tulipes,...), des oignons et de l'ail et nous les avons plantés. Un groupe a même récupéré un fraisier !

Ensuite, nous sommes rentrés en classe et avec l'aide de Francis, nous avons classé les légumes dans un tableau.

Feuilles

Salade (mâche, endive), Fenouil, Blette, Épinards, Haricots (verts, secs), Petits pois,...

Racines

Carottes, Pommes de terre, Patates douces, Radis, Betterave, Céleri rave,...

Oignons

Oignon, Échalotes, Ail

Cucurbitacées

Butternut, Courgette, Concombre,...
Citrouille, Poivron,
Potimarron, Cornichon,

Les légumes qui ne gèlent pas : le poireau, le brocoli et le chou. On mange la fleur du chou-fleur.

Toutes les plantes sont des fruits mais tous les fruits ne se mangent pas.

Francis ne met pas de pesticide (produit qui tue les insectes) dans son potager et il ne met pas d'engrais non plus (Ce qui permet à la plante de se développer plus rapidement, mais c'est un produit chimique, donc nuisible pour l'être humain), il utilise du compost.

Il nous a parlé aussi des plantes condimentaires que l'on ajoute dans un plat pour l'aromatiser : le persil, le thym, le romarin, le laurier, la ciboulette et même la fleur de capucine !

Francis interviendra une fois par mois dans notre classe, nous avons hâte !! On apprend plein de choses.

Les élèves de CMI-CM2

LES SERVICES PRÈS DE CHEZ NOUS

Saint Martin de Boscherville

Pôle Santé 1 au 5 route de l'abbaye

MÉDECINS GÉNÉRALISTES :

• Dr Anne-Sophie BARTHÉLÉMY, 02 35 52 39 00

Prise de rendez-vous possible via www.rdvmedicaux.com

• Dr Stéphanie GOMARIN, 02 35 52 39 00

Prise de rendez-vous possible via www.Doctolib.fr

• Dr Delphine BOONE, 02 35 52 39 00

Prise de rendez-vous possible via www.Doctolib.fr

DERMATOLOGUES :

• Aurélie DESCHAMPS-HUVIER

• Marthe PLAQUEVENT MASTROIENI
02 35 59 21 65

Prise de rendez-vous possible via Doctolib.fr

DENTISTE :

• M Guillaume DENIZE,
02 35 32 51 01

ORTHOPHONISTE :

• Mme Astrid MESNAGE,
02 35 32 51 09

KINÉSITHÉRAPEUTE (DE) :

• Mme Vanessa MARECHAL
02 32 80 40 60
Sur RDV. Cabinet et domicile

OSTÉOPATHE :

• Cyril DOOGHE
06 86 23 82 69
Ostéopathe DO Kinésologue
Conseiller sportif

SOPHROLOGUE :

• Nadia BARR
06 63 80 31 78

Pôle Santé 2 au 3 route de l'abbaye

PSYCHOMOTRICIENNE

KINÉSIOLOGUE :

• Fanny LEMMONIER
06 79 46 07 77

PSYCHOMOTRICIENNE DE, KINÉSIOLOGUE, ORTHÉSISTE :

• Sandra LOINEL
07 87 44 33 00
02 32 91 19 37
Orthopédiste, orthésiste,
podologue -
Appareillage sur mesure
sandraloynelortho@orange.fr
Prise de rendez-vous possible
via www.Doctolib.fr

PSYCHOLOGUE :

68 bis route de Duclair
• Nolwenn LEFEBVRE,
06 87 37 17 49

PHARMACIE :

5 place de l'abbaye
• Pharmacie Alain VEYRONNET
02 35 32 03 28
Fax : 02 35 32 98 77
phie.veyronnet@orange.fr

Sahurs

MÉDECINS GÉNÉRALISTES :

11, rue de Bas 76113 SAHURS
02 35 34 11 89

• Dr Olivier LECLER
• Dr Christèle RENAULT

INFIRMIERS/ SOINS À DOMICILE :

02 35 32 44 57
• Alicia HUE
• Nora ZAÏA

PÉDICURE / PODOLOGUE :

• Marie DUROT
06 84 83 39 57

Déville-lès-Rouen MAISON MÉDICALE

116-117 après 20h00, le week-end et les jours fériés
La filandière, rue Georges Hébert, Déville-lès-Rouen : 02 35 58 76 33

enfants
maltraités



MAIRIE

Adresse : 9, route de Sahurs - 76113 Saint-Pierre-de-Manneville

Tél. / fax : 02.35.32.07.07 - Courriel : mairie-sg.st-pierre-de-manneville@wanadoo.fr

Ouverture :

Du lundi au vendredi de 7h30 à 12h00 et de 13h00 à 17h00 (uniquement par téléphone l'après-midi)

Fermée le mercredi

LES ELUS A VOTRE ECOUTE

sur rendez-vous pris au secrétariat de la mairie
Présents le samedi matin sur rendez-vous :

Nicolas AMICE, Maire
Françoise AIRAULT, 1^{ère} adjointe
Stéphanie AMICE, 2^e adjointe
Pascal BARREAU, 3^e adjoint

Votre Députée

Alma DUFOUR

Assemblée Nationale, 126 rue de
l'Université, 75355 Paris 07 SP

Vos conseillers départementaux

Brigitte MANZANARES

Sur rendez-vous à la mairie
de Saint-Pierre-de-Manneville
brigitte.manzanares@seinemaritime.fr
ou tel. 06 24 39 48 86.

David LAMIRAY

Prendre rendez-vous au cabinet du
Maire, Maromme

SERVICES PUBLICS

POSTE DE SAHURS : 02 32 80 84 95
ouverte lundi de 14h00 à 17h00, le mardi
de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00,
le mercredi de 14h00 à 17h00, le jeudi
de 10h00 à 12h00 et 14h00 à 17h00, le
vendredi de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à
17h00 fermé le samedi.

MÉTROPOLE ROUEN-NORMANDIE

Encombrants, transports, déchetterie... :
0 800 021 021



**VOTRE NUMÉRO DE MÉDECIN
GÉNÉRALISTE DE GARDE**

LE SOIR APRÈS 20H - LE WEEK-END - LES JOURS FÉRIÉS

ARTISANS / PRODUCTEURS

COIFFEUSE À DOMICILE

Sylvie ROLA : 06.87.51.03.80

GARAGISTE

Fitzgérald BEURIOT : 02.35.32.07.23

MÉCANIQUE DE PRÉCISION

Ets Claude LESEURRE : 02.35.32.07.18

MENUISERIE

Thierry VACANDARE : 02.35.32.08.18

PRODUITS DE LA FERME

FERME DE LA SEINE : 02.35.61.32.24

LES JARDINS D'HUGOTINE :

06.72.39.98.90 (AMAP)

VENTE DE MIEL ET RECUPERATION D'ESSAIS D'ABEILLES

Alan et Ludivine DRUEL : 06.22.25.03.91

06.15.73.36.62

HORTICULTURE

Coralie MAES : 02.35.32.08.38

HÉBERGEMENT/TOURISME

MANOIR DE VILLERS : 02.35.32.07.02

FERME DE LA SEINE : 02.35.32.07.13

GITE DU VALNAYE : 02.35.32.04.56

GITE DU MARAIS : 08.72.28.60.99

GITE AU PAS DE L'OURS : 06.88.61.46.86

ENFANCE

École : 02.35.34.62.20

Garderie : 06.02.33.43.46

Crèche : 02.35.65.53.76

Centre de Loisirs, Sahurs : 02.35.32.46.03

SOLIDARITÉ

CLIC DE MAROMME 02.32.13.58.98

EPICERIE SOLIDAIRE CCMS de Canteleu

SANTÉ A Saint-Pierre-de-Manneville :

CHIROPRACTIE

Muriel HENGOAT : 02.35.32.09.77

KINÉSITHÉRAPEUTE

A domicile exclusivement

Clarisse DERVAUX : 06.29.88.64.94

Le P'tit
Mannevillais
Janvier 2024 • n°99

LES NUMÉROS À CONNAÎTRE EN CAS D'URGENCE
LES NUMÉROS D'APPEL D'URGENCE PERMETTENT DE JOINDRE GRATUITEMENT LES SECOURS 24H/24

112
NUMÉRO D'APPEL D'URGENCE EUROPÉEN
Si vous êtes victime ou témoin d'un accident, dater un pays de l'Espace Européen

15 SAMU
LE SERVICE D'AIDE MÉDICALE URGENT
Pour obtenir l'intervention d'une équipe médicale lors d'une situation de détresse vitale, ainsi que pour être transféré vers un organisme de soins de soins

17 POLICE SECOURS
Pour signaler une infraction ou une délinquance, l'immédiat, l'urgence ou la police

18 SAPEURS-POMPIERS
Pour signaler une situation de danger ou un accident concernant des biens ou des personnes et obtenir une intervention rapide

114
NUMÉRO D'URGENCE POUR LES PERSONNES SOURDES ET MALENTENDANTES
Si vous êtes victime ou témoin d'une situation d'urgence et que vous êtes sourd ou malentendant, l'intervention des services de secours. Numéro accessible par fax et SMS

Dans tous les cas, restez à l'écoute des consignes données par les autorités, à la radio, à la télévision et sur les réseaux sociaux en suivant les comptes Twitter et Facebook officiels (@gouvernementfr, @place, @nouveau, @comptes de la préfecture et des autorités locales.

Pour en savoir plus :
www.gouvernement.fr/risques

GOUVERNEMENT.FR



Retrouvez nous
sur notre page
SaintpierredeManneville

