



LE PETIT JOURNAL DE GOUY

Journal d'informations communales EDITION JANVIER 2024 N° 62

Retrouvez ces informations sur le site : www.gouy.fr

PROPOS DU MAIRE



Tout d'abord, permettez-moi de vous présenter mes meilleurs vœux pour cette année qui s'offre à nous, pleine de nouvelles opportunités, de nouveaux accomplissements, mais aussi de nouveaux défis. Que vos projets personnels comme professionnels s'accomplissent. J'espère que vos fêtes ont été fastes et chaleureuses auprès des personnes qui vous sont proches.

Pour tous une année sereine et plus apaisée que ces dernières, moins de haine gratuite, plus de sérénité et de partage, enfin que la mansuétude soit un principe de base.

Bonne année 2024.

À l'heure où j'écris ces propos, nous sommes toujours en attente de la décision du ministre des transports concernant le contournement EST de Rouen, le gouvernement doit se prononcer pour la définir la liste des projets conservés et ceux qui seront abandonnés. Ce contournement est classé par le gouvernement dans les projets majeurs, il demeure redouté par certains, mais espéré par d'autres.

Certains d'entre vous ont peut-être rencontré des difficultés pour évacuer les gravats à la déchetterie. Ceci est lié à l'incivilité de certains et à l'étourderie des autres qui mélangent des déchets d'amiante lorsqu'ils jettent leur gravats (voir même les végétaux). Lorsque de l'amiante est découverte dans les bennes, il est nécessaire de traiter tout le contenu comme déchets d'amiante. La procédure étant longue (plusieurs semaines) et coûteuse, il n'y a plus assez de bennes à disposition pour faire les rotations. Vous trouverez plus loin dans ce journal la procédure mise en place par la métropole pour évacuer ce type de déchets.

Enfin, les élections européennes sont programmées en juin 2024, nous recherchons donc des volontaires majeurs pour tenir les bureaux de vote par tranche de 2 h 00 (De 8 h 00 à 20 h 00). Merci de vous faire connaître auprès de la Mairie.



étanchéité des terrasses

Francis CHIODO
Portable 06.80.10.91.31

Chido S.a.S
46 avenue du Général Leclerc 76120 GRAND-QUEVILLY
tel 02.32.11.65.95 Fax 02.32.11.75.97
francis.chido@orange.fr

ARBRE DE NOËL

Le vendredi 22 décembre après l'école, la municipalité et le comité des fêtes ont célébré Noël avec les enfants de la commune et leur parents.

En attendant le père Noël, les enfants ont dégusté un goûter en espérant et en guettant l'arrivée de l'homme en rouge. Très impatients, les enfants se sont mis à l'appeler tellement fort qu'il est apparu malgré un emploi du temps très chargé (trois jours avant sa tournée mondiale de distribution de cadeaux). Beaucoup d'intimidation et de joie apparaissent chez ces enfants en présence du père Noël. Cette année encore, il n'a pas failli à son habitude de venir avec sa hotte pleine de cadeaux et a offert un présent à chaque enfant.



CONCOURS DE DECORATION

Le comité des fêtes a profité de l'arbre de NOËL pour récompenser le gagnant du concours de décoration de Noël.

Pour la première édition de ce concours, 7 familles ont participé en s'inscrivant auprès du comité. Le choix a été extrêmement difficile, c'est la **famille LEMAISTRE** qui a remporté le concours. Vous êtes probablement passés devant ce beau Père Noël et son traîneau rue des Canadiens. Ils ont reçu un bon cadeau de 100 € pour déguster un délicieux repas au Restaurant le 111 au Mesnil-Esnard.



Les familles, ALLAIS, ANCEL, DUVAL, PINHANCOS, PLE, et RIGOLLET se sont vu offrir une boîte de chocolats afin de les féliciter pour leurs réalisations et leur participation.

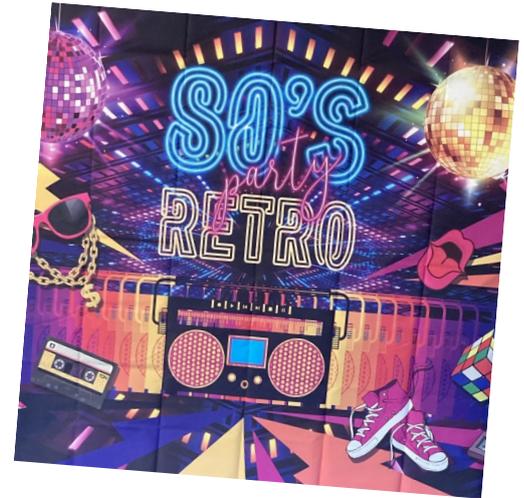
(photo de groupe du comité des fêtes et des participants au concours)

SOIRÉE ANNEES 80'S

Qui dit années 80 dit musique à gogo et dance floor. Les années 80 sont une décennie marquée par la diversité et le dynamisme de la musique française, avec des genres comme la new wave, le rock, la pop ou le zouk.

C'est le thème choisi cette année par le comité des fêtes pour la soirée dansante qui s'est déroulée le 02 décembre. Après le succès de l'Édition 2022 organisée par la commission des fêtes, le jeune comité a relevé le défi pour le plaisir des 120 Gauvassiens qui ont pu déguster un excellent poulet vallée d'auge préparé par « les délices du soleil ».

Cette année encore, les participants ont pu participer à un Quizz et une tombola, merci à l'Intermarché de Boos et au garage Leroyer pour les nombreux lots qu'ils nous ont offerts. Le but étant de passer une bonne soirée entre amis ou voisins, la soirée s'est terminée sur la piste de danse au son de ces années.



Plusieurs membres de l'ancien comité des fêtes nous ont fait le plaisir d'être présents. Ils nous ont dit avoir passé une très bonne soirée. Nous les remercions pour leurs actions passées. C'est aussi grâce à leur investissement et leur héritage que nous pouvons reprendre le flambeau aujourd'hui, je pense notamment à tout le matériel à notre disposition.

Enfin, nous remercions également la municipalité pour son soutien inconditionnel et financier, ainsi que pour le prêt de la salle des fêtes



Tous à vos agendas :

Les manifestations ne sont pas encore programmées mais le comité des fêtes nous promet une nouvelle édition du feu de la Saint Jean.

Appel à volontaires

Si vous aussi vous souhaitez participer ponctuellement et activement aux diverses manifestations qui seront organisées par le comité des fêtes, n'hésitez pas à contacter Mathieu Bailly au 06 20 49 89 18 ou par mail : matthieubailly76@gmail.com.

COMPOSTAGE OBLIGATOIRE

Depuis le 1er janvier 2024, les biodéchets ne doivent plus être jetés dans la poubelle des ordures ménagères, il nous faut trier nos épluchures.

La loi dite « anti-gaspillage pour une économie circulaire » prévoit de généraliser à la source le tri des restes de cuisine et de nettoyage des végétaux non ligneux de nos balcons et terrasses. Ces déchets organiques doivent être compostés pour produire du fertilisant et pourquoi pas du biogaz?

Cette mesure concernait déjà les professionnels de la restauration, du maraîchage et des métiers de bouche. Tous les ménages français doivent à leur tour s'y mettre depuis le 1^{er} janvier 2024.

L'agence de la transition écologique dite ADEME a chiffré la quantité de biodéchets à presque 90 kilos par personne et par an, cela correspondrait à un tiers des ordures ménagères que nous générons dans l'année. En pratique les jardiniers ont déjà créé depuis fort longtemps un endroit réservé au compostage, mais rien n'oblige à avoir un composteur chez soi. Les communes, les agglomérations, les copropriétés, les cantines devront s'organiser pour déposer leurs détritiques dans un composteur collectif.

Ceci implique que les collectivités doivent mettre en place, pour les particuliers, des solutions de tri accessibles. Il est même prévu des amendes si on se trompe de poubelles ! Dans les secteurs urbains, les collectivités doivent prévoir des points d'apports volontaires pour une évacuation des biodéchets. Ceux qui voudront profiter de leur compost pour alimenter le substrat de leurs jardinières ou de leur potager devront choisir un équipement individuel ou partagé, sachant qu'un composteur doit être déposé à même la terre afin que les micro-organismes se chargent de décomposer facilement les déchets que l'on y dépose.

Il faut savoir que le compost en formation ne doit jamais sentir mauvais. Un compost doit sentir la forêt, les champignons, l'humus. S'il sent « l'œuf pourri » ou le soufre, il faudra l'aérer et y ajouter des matières sèches comme la paille, les feuilles d'arbres tombées à l'automne, le bois broyé, certains papiers et cartons découpés. Attention ! Les morceaux de pain se décomposent mal, fermentent et peuvent attirer les rats, les souris et les mulots tout comme les matières carnées.

Un dernier conseil, évitez d'introduire au compost des restes de cuisine (pizza par exemple) ou des épluchures de pomme de terre, des feuilles malades d'arbres fruitiers ou rosiers, des épluchures d'orange, de citrons et autres agrumes, d'avocats ou d'ananas ou des reliquats de charbon de bois de barbecue (en petite quantité, les cendres de bois apportent cependant de la potasse bénéfique aux cultures potagères et aux dahlias).

Dans cette approche et dans le cadre de sa politique d'éducation à l'environnement et du plan d'accompagnement des changements de la transition écologique, la métropole Rouen Normandie s'est engagée à mener des actions pour un jardinage durable.

Pour éviter le transport des biodéchets, permettre le stockage et le traitement des dit déchets et répondre à la loi AGEC (tri des biodéchets) en 2024, il sera possible d'obtenir :

* Une subvention à l'achat d'un composteur individuel pour les particuliers sous condition d'un composteur en bois neuf ou reconditionné, acheté chez un professionnel, la subvention à hauteur de 100 % dans la limite de 100 €.

* Un soutien à la pratique du broyage par l'attribution d'une subvention à l'achat à hauteur de 50 % d'un broyeur neuf d'un montant minimum de 150 €. L'accès à la subvention sera conditionné à la signature de la « charte de l'éco-jardinier zéro déchet ».

Renseignement : 0800021021



QUE FAIRE DE VOS DECHETS D'AMIANTE?

Si vous faites réaliser vos travaux de rénovation par des professionnels, c'est l'entreprise qui se charge de l'évacuation des déchets amiantés.

Si vous réalisez vous-mêmes vos travaux de rénovation, la Métropole propose un service de dépôt des déchets d'amiante en deux étapes :



1. Contactez le **0800 021 021**. Vous serez rappelés pour convenir d'un rendez-vous chez vous. L'agent Métropole vous conseillera sur les précautions à prendre et vous fournira des sacs adaptés au volume de déchets d'amiante à évacuer. **Forfait d'utilisation du service de 20 euros** incluant la dotation de 1 à 15 sacs amiante polypropylène 600 mm x 1000 mm ou 1 big bag polypropylène 2600 mm x 1100 mm x 300 mm. Les sacs amiante supplémentaires sont vendus à prix coutants.
2. Une fois vos travaux effectués et vos déchets d'amiante stockés dans les sacs appropriés, rappelez nos services pour convenir d'un rendez-vous pour déposer vos sacs. Les rendez-vous amiante sont organisés régulièrement les samedis, au Centre Technique des Collectes de la Métropole, Chemin du Gord, à Petit-Quevilly.

LA SAISON 2024 SE PREPARE AU POTAGER PARTAGÉ



L'hiver est désormais installé, marquant la fin d'une belle année de culture au potager du coin !

Au final, c'est près de 280kg de fruits et légumes qui ont été sortis de terre cette année.

Le potager est désormais « au repos » pour quelques semaines, et les membres de l'équipe aussi ! En attendant le retour des beaux jours, les graines récoltées ont été mises au sec, la terre a été amendée, les planches de cultures ont été nettoyées et paillées, quelques végétaux ont été mis au chaud en hivernage. Seuls quelques pieds de choux, des fèves, des oignons et échalottes restent en terre, prêts à affronter le froid et à se réveiller au Printemps.

Pendant ce temps, les jardiniers du dimanche préparent la saison de culture 2024 et les événements qui jalonnent l'année.

Nous en profitons donc pour vous communiquer en avance quelques dates, à noter précieusement dans vos agendas 2024 tout neufs :

Dimanche 24 Mars 2024 de 10 à 12h : Fête de Printemps !

Quoi de mieux que de se réunir au potager pour la reprise de la saison, avec cette année, en prime, la participation d'habitants du village venant nous montrer leurs œuvres (sculptures et bonzaïs).

Samedi 1^{er} Juin 2024 : Opération Village Prore. Comme l'an dernier, nous partons sillonner les rues du village, munis de pinces, gants et sacs poubelles. Une autre manière de contribuer à notre cadre de vie gouvassien !

Et d'autres événements en cours de planification : Portes-ouvertes au jardin, partenariat avec l'APE...

Les portes du potager sont toujours grandes ouvertes, n'hésitez pas à vous joindre à nous et à venir nous voir quand vous voyez du monde au jardin ! Pour rappel, notre adresse mail : potagerducoin76@gmail.com.



Fête du printemps

Dimanche 24 Mars 2024

De 10H à 12H au Potager Partagé de Gouy

Trocs de graines, de boutures et de bonnes idées jardinage 

Préparation de semis en godets

Exposition d'œuvres réalisées par Laurent

Exposition de bonzaïs par Jean-Marc (Jardin Momiji-En)

Ateliers avec les enfants 

Echanges autour du potager et d'une boisson chaude 



Venez avec vos gants, vos outils à mains, vos graines, vos boutures et vos godets.



Association Potager Partagé de Gouy
600 Rue des Canadiens
76520 GOUY
mail : potagerducoin76@gmail.com

CARNET GAUVASSIEN

PACS :

Le 7 juillet 2023 M. MICHEL Anthony et Mme HOUARD Cassandre
Le 22 septembre 2023 M. MORIN Grégory et Mme BECQUET Gloria
Le 23 septembre 2023 M. MERKEN Christophe et Mme DUVAL Valérie



MARIAGES:

Le 12 Aout 2023 M. PACCAVÉ Antoine et Mme LEMARCHAND Maud
Le 25 Novembre 2023 M. DUPONCEL Wolfgang et Mme BENOIST Fabienne

NAISSANCES

Le 18 Juillet 2023 Louise, Valérie, Daniele GAUDIN
Le 20 Juillet 2023 Ambre, Josiane, Sylvie LAURENT
Le 16 Aout 2023 Sandro, Raymond, Louis COQUILLE BARRÉ
Le 06 Octobre 2023 Gabie, Nathalie, Marie-Line MORIN BECQUET
Le 15 Novembre 2023 Erza, Mabarek, Jean LEBORGNE
Le 27 Novembre 2023 Gabrielle, Crystèle Françoise LAHAYE
Le 11 décembre 2023 Constant, Paul, Pierre NEUVILLE



DÉCÈS

Le 01 Septembre 2023 M DAUZOU Philippe
Le 30 Novembre 2023 M CARDËN Laurent



Photographe

A domicile et en extérieur
Secteur 76 & 27
Photos illimitées

Entreprise individuelle
951 899 848 00018

- En couple
- Entre amis
- En famille
- Mariage
- Grossesse
- EVJF
- Naissance
- Baptême
- Soirée
- Animaux...

Muni de mes toiles de fonds, mes parapluies de lumières et mon appareil je me déplace dans le lieu de votre choix pour immortaliser vos plus beaux moments lors d'une séance photo.

Cartes cadeaux disponibles



kphotographie76@gmail.com
06.65.79.88.70
Ketlinephotographie
ketlinephoto.wixsite.com/ketline-photographie

SCAN ME



N'hésitez plus !
Devis gratuit



N° UTILES

MAIRIE DE GOUY Tel : 02 35 23 36 13 Fax : 02 35 23 58 19 Mail : secretariat.ville.gouy@wanadoo.fr	En cas d'urgence <ul style="list-style-type: none"> • Mr BREUGNOT Jean-Pierre : 02 35 23 38 02 • Mr BOSQUET Alain : 06 21 16 64 24 • Mr LE MAROIS Sébastien : 06 19 67 50 26
Ecole maternelle 02 35 23 20 27 Ecole primaire 02 35 23 21 16 Cantine - garderie 02 35 02 00 63	Crèche Multi-Accueil Récré A4 02 35 60 09 28 crecherecrea4@orange.fr
La Metropole Déchets—Encombrants—Assainissement 0800 021 021	Filo'r 0800 649 649 Réservation la veille avant 19h
Assistante sociale Madame Viandier 02 35 80 61 97	Association sportive et de loisirs de Gouy 02 35 23 35 00

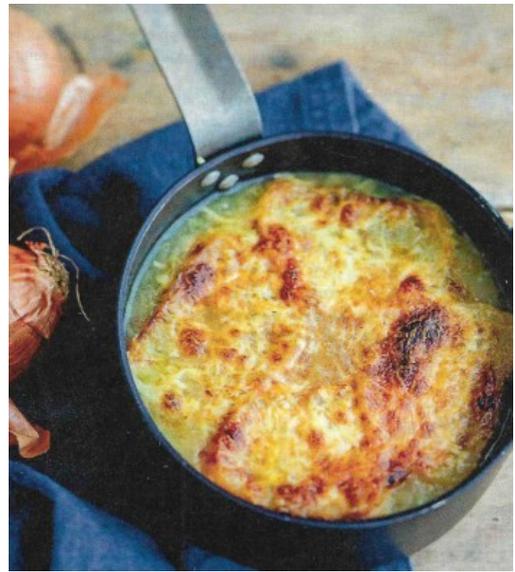
SAMU 15 POLICE 17 POMPIERS 18	TOUTES URGENCES 112 (numéro prioritaire sur les téléphones portables vers les pompiers ou le SAMU)
Gendarmerie de Boos 02 35 80 21 03	Pour connaître le médecin de garde 116 117
Pour connaître la pharmacie de garde 32 37	Vétérinaire : 5 rue Parc en Seine. 76410 <i>Tourville-la-Rivière</i> · 02 35 87 94 94
URGENCE POUR LES PERSONNES SOURDES OU MALENTENDANTES 114 Alerter les secours par SMS ou Fax 24h/24 et 7j/7	NET ECOUTE CYBER HARCELEMENT 0800 200 000 N° vert national gratuit anonyme et confidentiel Lun au
SAMU SOCIAL 115 N° gratuit depuis un poste fixe 24h/24 et 7j/7	DISCRIMINATION RACIALES 0810 005 000 Coût d'un appel local depuis un poste fixe
CENTRE ANTI-POISON 02 35 88 44 00 Hôpital Charles Nicolle	DROGUES ALCOOL TABAC INFO SERVICE 0810 23 13 13
SEXUALITE-CONTRACEPTION-AVORTEMENT 0800 803 803 N° gratuit et anonyme depuis un poste fixe Lun au Vend 10h 22h et Sam et Dim 9h30 12h30	RADICALISATION 0800 005 696 Stop-djihadisme.gouv.fr
VIOLENCES CONJUGALES 3919 Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lun au Sam 8h 22h et Fériés 10h 20h	ALLO ENFANCE MALTRAITEE 119 N° gratuit et anonyme depuis un poste fixe 7J/7 9H23H
SOS VIOL FEMMES 0800 059 595 N° vert gratuit depuis un poste fixe Lun au vend 10h19h	NON AU HARCELEMENT 3020 Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lun au Ven 9h 21h et Sam 9h 13h

Les Applications : KLAXIT pour le covoiturage	Alerte SMS pour être averti en cas de risque industriel ou naturel par la Metropole
Gasoil Now pour connaître les stations d'essence les moins chères	

Recettes : Soupe à l'oignon

Pour 6 personnes

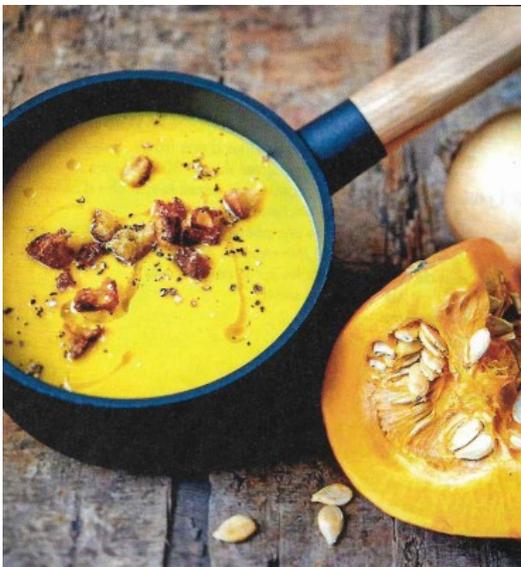
- 2 cuil à soupe de saindoux ou d'huile
- 6 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 cuil à soupe de farine
- 3 tranches de pain paysan
- 20 g de beurre
- 200 g de gruyère râpé
- Sel, poivre



- 1 Dans une casserole, mettez à fondre sur feu moyen l'huile, ajoutez les oignons émincés et laissez revenir
- 2 Lorsque les oignons commencent à dorer, ajoutez les gousses d'ail hachées, salez et poivrez
- 3 Incorporez le cube de bouillon ainsi que la farine et mouillez avec 1,5 L d'eau chaude
- 4 Laissez mijoter pendant 20 min à couvert
- 5 Préchauffez le four à 200°C (Th. 6/7). Versez la soupe dans une cocotte allant au four et déposez les tranches de pain poêlées au beurre
- 6 Saupoudrez le pain avec le fromage râpé et laissez gratiner au four pendant 10 min
- 7 Servez aussitôt

Crème de potiron et ses petits croûtons

Pour 6 personnes



- 60g de beurre
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons
- 1 potiron moyen
- 2 pommes de terre moyennes
- 2 tranches de pain de mie
- Sel, poivre

- 1 Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile d'olive et dans 20g de beurre les oignons coupés en dés
- 2 Ajoutez le potiron coupé en gros dés ainsi que les pommes de terre pelées et coupées en quartiers
- 3 Mélangez, recouvrez d'eau, salez et poivrez
- 4 Laissez mijoter pendant 30 à 40 min à demi-couvert
- 5 Mixez le tout afin d'obtenir un potage onctueux
- 6 Dans une poêle, faites dorer les croûtons de pain de mie avec les 40g de beurre restants
- 7 Déposez-les sur le potage juste avant de servir