

# TRÉVENANS



Trait d'union n°48  
Hiver 2025

## ÉDITO DU MAIRE



2024 vient de se terminer comme elle avait commencé, avec un temps pluvieux qui nous a malheureusement accompagné toute l'année.

Ces intempéries nous ont contraints à modifier nos investissements et réalisations afin d'intervenir rapidement sur la réparation des chemins, des fossés et écoulement divers. Des travaux seront poursuivis en 2025 afin de réduire les risques d'inondations. Ils seront réalisés à la fois dans la partie haute du village – Goudan et haut de Saucy, Bois dessous et bois dessus mais également dans la partie basse avec des travaux sur la digue de la Varonne, route de Dambenois, le contre-fossé du canal, les passages d'eau sous le canal et sous l'autoroute.

La 1<sup>ère</sup> tranche de réaménagement de la rue du canal et sa piste cyclable est réalisée comme prévu. La seconde tranche et la pose des ralentisseurs se fera avec l'arrivée des beaux jours.

Selon l'état des finances de la commune, nous démarrerons les travaux d'isolation des salles d'activités de l'école élémentaire et conforterons l'état immobilier de nos bâtiments communaux.

L'année 2025 verra la construction d'une quinzaine de logements au centre du vieux village. Cette arrivée de nouveaux habitants, nous oblige à réfléchir sur l'évolution de ce quartier. Assurer dans ce secteur la sécurité, l'embellissement, le bien vivre seront des challenges à relever sur les trois à cinq années à venir.

Grâce au dynamisme croissant de Sports Loisirs, de nouvelles animations s'organisent et le village s'anime un peu plus. Merci à tous ces bénévoles qui donnent de leur personne pour apporter de la convivialité et faire vivre notre commune.

Chacun peut se joindre à Sport Loisirs, donner quelques heures de son temps, que cela soit au fleurissement ou bien lors des diverses manifestations.

Toujours dans le souci d'échanger, de mieux se connaître et d'être encore plus proche de vous, nous renouvellerons en mai/juin les rencontres de quartier. Ce sont des moments forts, parfois difficiles mais indispensables pour identifier des problématiques au plus proche du terrain.

Ensemble, poursuivons notre chemin : faisons de Trévenans une commune où il fait bon vivre, une commune qui regarde l'avenir avec confiance et ambition.

Avec toute mon amitié et mon dévouement,

Pierre Barlogis

### \* CONCOURS PHOTO \*

Félicitations à Julien Sonet dont la photo fait la Une de ce bulletin municipal. Merci aux 10 autres participants pour leurs beaux clichés ! Nous vous donnons d'ores et déjà RDV pour la photo de la Une de l'été 2025...

# LA VIE MUNICIPALE

## TRAVAUX

La première tranche des travaux d'aménagement de la rue du Canal a été réalisée du 13 novembre à fin décembre, entre le croisement avec la route de Dambenois et le lotissement de l'emprunt. Reste encore les marquages à faire lorsque les températures le permettront. Le double objectif de confort et sécurisation a été atteint avec l'élargissement du trottoir, la création d'une piste cyclable, et le rétrécissement des voies de circulation, qui forcera les véhicules à ralentir. La deuxième tranche de travaux est prévue pour 2025, entre le lotissement de l'emprunt et le bâtiment communal, avec tout d'abord la remise en état des égouts en février.



## CONSEILS MUNICIPAUX

A la demande des habitants, lors de l'enquête sur les moyens de communication du village, vous trouverez désormais une section « Compte-rendu des Conseils Municipaux » (les comptes-rendus complets sont sur le site Internet, dans « Conseil Municipal »).

Conseil Municipal du 16 juillet 2024 :

•**Campagne de recensement de la population en 2025** : en attente de découpage du village en secteurs par l'INSEE. Nécessité de recruter des agents recenseurs (le dernier recensement date de janvier 2019). Nomination d'un « coordonnateur communal ».

•**Convention d'Entente Intercommunale accueil périscolaire et maternelle** renouvelée (mutualisation de la gestion de l'école maternelle, des services périscolaire/restauration, et du centre de loisirs vacances, avec partage des coûts au prorata du nombre d'enfants de chaque commune).

•**Renouvellement du cours d'allemand année scolaire 24/25** : 1760€/an.

•**Rapport DDT comptage des véhicules Route de Dambenois** : l'étude réalisée en avril/mai 2024 montre :

⇒une moyenne journalière de 2508 véhicules (dont 2,55% de PL)

⇒une vitesse moyenne autour de 50km/h (50% des usagers en-dessous de 51km/het 36% entre 51 et 60 km/h)

L'analyse ne fait pas apparaître de problématique majeure sur l'accidentalité et les excès de vitesse. Demande à la Préfecture l'installation d'un radar.

• **Vente terrain 13 Voie Romaine** : un morceau de terrain du domaine public d'une surface de 20m<sup>2</sup> a été cédé pour 500€ à Mme Marcelle Renoux (parcelle AC107)

• **Convention relative à l'instruction des autorisations liées à l'affichage extérieur** mise en place avec le Grand Belfort (enseignes, publicité, publicité lumineuse, bâches publicitaires)

• **Subvention bacheliers** sous forme de carte cadeau de 30€ pour tous les enfants du village faisant la demande et présentant des justificatifs.

• **Transferts de compétence du Grand Belfort à la commune** pour les projets d'intérêt communautaire : participation aux projets de mobilité structurants, Haut débit, école numérique, les SIG, enseignement supérieur et recherche, défense extérieure contre l'incendie, santé, service aux communes membres, politique sportive, politique culturelle, équipement à vocation touristique, acculturation des jeunes au numérique, préservation de l'environnement, création aménagement et entretien d'ouvrage d'art, cycles, loisirs récréatifs.

#### Conseil Municipal du 27 août 2024 :

• **Attribution du marché suite à appel d'offres aménagement rue du canal** : 5 offres ont été réceptionnées. Au vu de l'analyse du Maître d'œuvre, l'entreprise Eurovia a obtenu la première place sur le critère technique.

• **Convention d'adhésion au service de médecine professionnelle et préventive du centre de gestion du Territoire de Belfort** avenant n°2 : augmentation des prestations et hausse du coût de la visite médicale (80€ au lieu de 75€).

• **Présentation de la Convention de participation relative à la prévoyance** pour les agents communaux, qui sera rediscutée au prochain Conseil Municipal.

#### Conseil Municipal du 16 octobre 2024 :

• **Information moustique tigre par l'ARS** : sensibilisation à la nécessité de mettre en place de nouvelles habitudes pour éviter les petites surfaces d'eau et nomination d'un référent communal (plus d'informations en page 18 de ce Bulletin).

• **Convention de participation relative à la prévoyance et à la santé** pour les agents communaux. Coût employeur : 1941,58€/an

• **Convention relative aux ateliers de co-développement** des agents et des élus pour partager leurs expériences et défis professionnels pour 500€/an

• **Point de situation Budget 2024**

• **Transfert de crédit Budget communal** d'une somme non budgétée de 435€ pour restituer la caution du logement du 5 grande rue suite au départ de son locataire.

• **Travaux aménagement Rue du Canal tranche 2** : 259.091€ HT. Demandes de subventions au Département : 50.000€, à l'Etat (DETR) : 64.000€, au Grand Belfort : 80.000€. Reste à charge de la commune : 65.091€.

• **Recensement communal Janvier 2025** : nécessité de recruter 3 agents recenseurs suite au découpage de la commune en 3 secteurs réalisé par l'INSEE. 617 foyers à recenser.

## DÉCORATIONS DE NOËL

Un peu de nouveauté dans les illuminations cette année : la façade de la mairie s'est revêtue d'une décoration lumineuse « Joyeuses Fêtes » qui a brillé tout le mois de décembre. Les membres des Abeilles ont une fois de plus fait le bonheur des villageois avec de jolis décors installés dans tout le village. L'association prépare d'ores et déjà le fleurissement de notre commune au printemps prochain. Signalez-vous en mairie si vous souhaitez leur prêter main forte ou leur offrir quelques plants de fleurs.



## RECENSEMENT DE LA POPULATION

Le recensement est en cours sur notre village (du 16 janvier au 15 février), il a lieu tous les 5 ans (décalé d'1 an dû à l'épidémie COVID de 2020). Réalisé par l'INSEE, il permet de définir précisément le nombre d'habitants d'une commune. Connaître la population permet d'adapter les équipements collectifs : transports, écoles, etc... Les 3 agents recenseurs sont Gaëlle Deboulet, Laurence L'Héritier et Stéphanie Peseux. Nous vous conseillons de privilégier la réponse par Internet, plus rapide, et qui ne nécessite pas de revoir l'agent recenseur pour lui rendre votre enquête.

## LES MANIFESTATIONS

### REPAS DES AÎNÉS

Cette année, le repas de fin d'année s'est déroulé le 13 octobre. Les convives ont dégusté un menu festif préparé par Territoires Gourmands, et ont chanté et dansé avec l'animation musicale de Dany Moureaux !



Des bons d'achat valables chez Intermarché ont été remis aux anciens qui n'ont pas pu se rendre au repas. Annie Matysiak et Anne-Lise Stehlin se sont rendues à Bavilliers, Valdoie, Moyal, Grand-Charmont, Rougemont le Château et Beaucourt afin de porter des boîtes de chocolats offertes par la commune aux 7 "anciens" résidant en EHPAD. Tous se sont réjouis de cette visite.

## OCTOBRE ROSE

La journée d'action pour le Cancer du Sein a généré un bénéfice de 1240€, qui a été reversé à la Ligue contre le Cancer du Sein. Merci aux participants et bravo aux bénévoles !



## SOIRÉE BEAUJOLAIS NOUVEAU

Le retour de la soirée Beaujolais a fait des heureux : 46 personnes se sont réunies vendredi 22 novembre autour d'un beau plateau de charcuterie et d'un verre (ou plus !) de Beaujolais Nouveau. Les discussions et chansons sont allées bon train grâce à l'animation karaoké.



## LES AUTRES MANIFESTATIONS EN IMAGES :



*Octobre Rose*



*Commémoration de la Libération de Trévenans*



*Marché de Noël*



*Vœux du Maire*

## VIE ASSOCIATIVE

### SPORTS ET LOISIRS

Le groupe "Gym Douce" à la salle de Trévenans se retrouve chaque jeudi matin. 23 personnes "bougent" en suivant le cours de Danièle. En janvier, ce sera ATELIER ÉQUILIBRE (10 séances) pour quelques 15 dames. Cet atelier est financé par l'OPABT.



### ASSOCIATION DE PÊCHE AAPPMA

Le 2ème semestre débuta avec le traditionnel vide grenier organisé le 1er septembre, en collaboration avec Sports & Loisirs. Un temps magnifique, 59 emplacements réservés, un jambon à la broche qui a ravi une soixantaine de convives, et voilà les ingrédients permettant de passer un bon dimanche. Cela fût également l'occasion d'utiliser la nouvelle cuisine, qui donne entière satisfaction.



Le 20 septembre, une surprise nous attendait au petit étang, avec l'apparition d'une mousse verdâtre recouvrant la quasi-totalité de la surface du plan d'eau. Des prélèvements ont été effectués par l'OFB, ainsi que par l'AAPPMA. A ce jour, les analyses n'ont rien révélé d'alarmant. Néanmoins, décision a été prise avec la Fédération Départementale de Pêche de procéder durant l'été 2025 à des prélèvements de sédiments, afin de déterminer l'origine du phénomène, et mettre en place, si possible, des actions préventives. Les pluies abondantes de la dernière semaine de septembre ont permis de faire disparaître cette mousse.

Courant septembre, le chemin du grand étang a été refait en totalité par les services de PMA (Pays de Montbéliard Agglomération), qui a pris en charge la totalité du coût soit 170k€.



Notre dernière journée truite du 6/10 connut également un vif succès, de même que la soirée friture de carpes du 26/10 qui a réuni 120 convives dans une ambiance très festive.



Le samedi 9 novembre, le chalet reconstruit a été officiellement inauguré, 3 681 jours après l'incendie dont il fut victime le 16 novembre 2015. Il est ouvert à tous les samedis et dimanches matin.

Le nombre d'adhérents à l'AAPPMA en 2024 était de 173, toutes cartes de pêche confondues, dont 31 Trévenanais. En 2025, l'ouverture générale de la truite aura lieu le samedi 8 mars, nous procéderons à un alevinage de 60kgs de truites portions. Enfin, 4 journées truites seront organisées au cours du 1er semestre.

# ÉCOLES ET PÉRISCOLAIRE

## ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE

Il y a du changement cette année à l'école élémentaire : pas moins de 4 nouvelles personnes sont arrivées à la rentrée :

***Charlotte Lassource et Cloé Fietier, enseignantes de CE1-CE2 nouvellement nommées :***

Mme Lassource : Enseignante depuis une quinzaine d'années, j'ai surtout travaillé à Belfort, dans des écoles de ville et en particulier aux Résidences, en REP (Réseau d'Éducation Prioritaire). Je suis donc ravie d'arriver dans une école de village avec peu de classes et une équipe d'enseignantes qui est installée depuis longtemps. J'enseigne à mi-temps en classe de CE1-CE2 et je suis chargée d'une mission de formation en mathématiques à l'Inspection Académique le reste de la semaine. Dans la vie de tous les jours, j'apprécie surtout la lecture, la musique et les voyages, que je partage avec ma famille.



Mme Fietier : Étant une jeune enseignante, je suis en poste depuis quelques années dans différentes écoles. J'enseigne à mi-temps en CE1-CE2, et je suis également en poste dans une autre école de BELFORT en CMI-CM2 les lundis et vendredis. En dehors de mes activités professionnelles, je pratique beaucoup de sports, comme la natation et l'équitation. Je fais également du piano lorsque j'en ai le temps.



***Kosha Naik, assistante d'anglais***

Je m'appelle Kosha et j'ai 23 ans. Je travaille à l'école primaire deux jours par semaine. J'assiste les maitresses, et j'aide les élèves à améliorer leur niveau en anglais par des activités orales.

Je viens d'Inde. La culture et les traditions sont vraiment différentes ici. Je présente donc mon pays et laisse les élèves découvrir les fêtes et traditions de l'Inde. Venir à Belfort a été une expérience vraiment différente pour moi. C'est la première fois que j'ai quitté mon pays. J'ai découvert la neige ici pour la première fois. La France est un pays magnifique. Les gens sont très gentils et très accueillants. Je voudrais rester ici pour quelque temps et voyager à travers l'Europe. J'adore voyager et découvrir différentes cultures et gastronomies.

***Clémentine Varrin-Lods, responsable du périscolaire***

Je m'appelle Clémentine, et c'est avec un grand plaisir que j'ai rejoint l'équipe d'animation à la rentrée scolaire de septembre en tant que responsable du périscolaire de l'école élémentaire. Animée par de nombreux centres d'intérêt, comme les arts créatifs, l'équitation ou encore la nature, mon objectif est de créer un environnement où



chaque élève peut grandir sereinement, explorer ses talents et découvrir le monde qui l'entoure de manière positive. Je suis impatiente de collaborer avec les familles et l'équipe éducative pour offrir à nos élèves un cadre stimulant et bienveillant.

Aux côtés de Marylin (et de Laurence, qui nous épaula pendant le temps de restauration), nous souhaitons apporter une dimension ludique et éducative à notre péricolaire, en proposant des activités diversifiées qui encouragent la créativité, l'autonomie et la curiosité des enfants : la confection de sets de table personnalisés, de décorations terrifiantes pour Halloween ou enneigées pour l'hiver. Ils ont également créé le traditionnel calendrier de l'Avent pour patienter jusqu'aux fêtes et les cartes de menus pour le repas des aînés en octobre dernier.



Le repas de Noël est toujours très attendu : un repas de fête en avance, dans une atmosphère chaleureuse, avec l'équipe enseignante de l'école élémentaire. Pour cette occasion festive, des décorations ont été confectionnées et disposées sur les tables, rapprochées en une table unique, et chacun a pu repartir avec son marque place.

### **Exposition « Tous à plumes »**

Le 24 septembre, les classes de CP/CM1 et CM1/CM2 sont allées au Pavillon des Sciences à Montbéliard.

Les élèves ont appris qu'il existe 3 sortes de plumes : le duvet qui sert à se réchauffer, la grande plume des ailes qui sert à voler, et la moyenne plume de la queue qui sert à se diriger. Mais aussi que le bec a différentes formes en fonction de l'espèce comme le pivert qui a un bec pour creuser dans les arbres afin de trouver sa nourriture.



Pendant les ateliers, ils ont découvert que les nids sont faits avec de la mousse, du bois, des plumes, de la paille, et que les œufs sont de différentes tailles et formes (comme les œufs coniques dont la forme les empêche de tomber du nid depuis le haut des falaises), et que les oiseaux partent en Afrique en automne pour migrer. Pendant le voyage, 1 oiseau sur 2 meurt d'épuisement.

De retour en classe, nous avons fait du « land art » (créations avec des éléments de la nature) pour représenter des oiseaux.



La classe de CM1/CM2

## ÉCOLE MATERNELLE

### *Projet musical*

Cette année, grâce aux nombreuses actions de l'association des parents d'élèves qui finance entièrement le projet, toutes les classes de l'école maternelle bénéficient des interventions de Madame Nicolier de la société LUDIC MUSIC. Au programme : 4 spectacles au fil de l'année pour découvrir la musique de 4 continents, grâce à la petite fille "Zélie Ukulele". A chaque fois, nous nous essayons ensuite sur 5 types d'instruments que Fanny, la musicienne, nous prête. La dernière fois Zen Drum et Ukulele avaient ravis nos oreilles. En parallèle, nous allons apprendre 4 danses des différents continents ; ainsi qu'une chanson en percussion corporelle puis une autre accompagnée à la guitare. Le tout sera présenté aux parents lors de la fête de l'école le 25 mai prochain.



### *Départ à la retraite de la directrice*



Début Février, la directrice de l'école fera valoir ses droits à la retraite. Madame Siblot y est enseignante de Petite Section depuis 2007 et directrice depuis 2012 ; elle avait également fait un passage par l'école de Trévenans comme institutrice de CMI/CM2 de 1995 à 1997, et voit avec amusement certains de ses anciens élèves, devenus parents, venir déposer leurs enfants à l'école maternelle !

La future retraitée profitera du temps retrouvé pour se consacrer à sa famille : ses petits-enfants, sa maman, et son fils qui revient justement dans la région. Ce sera aussi l'occasion de s'adonner à ses passe-temps : le vélo, la natation, les randonnées... Voilà un beau programme pour une institutrice au repos. Nous lui souhaitons une bonne retraite !

### *Au périscolaire*

Cette année, les périscolaires ont pour thème « voyage à travers l'univers ». Pour décorer leur salle, les enfants se sont amusés à peindre, coller, tout en cherchant de la décoration dans la nature. Nous avons aussi fabriqué des objets avec de la récup' comme des soucoupes volantes.



# LA VIE DES TRÉVENANAIS

## ANNIVERSAIRES

De nombreux villageois ont récemment atteint 90 et 95 ans, quel bel âge ! Viviane STEVENOT et Pierre BARLOGIS sont allés les féliciter :

- Mme Jacqueline DRZYMALA qui a eu 90 ans le 19 novembre
- Mme Alice WIDMER qui a eu 90 ans le 2 décembre (photo ci-dessous)
- M. Jacques AMATHIEU qui a eu 90 ans le 30 décembre (photo ci-dessous)
- Mme Jeanne FLOHR qui a eu 90 ans le 2 janvier
- M. Francis BONNEFOY qui a eu 95 ans le 16 janvier

Nous leur souhaitons encore de nombreuses belles années et une bonne santé !



## NAISSANCES

Trévenans a accueilli 3 nouveaux-nés depuis l'été 2024 : bienvenue aux tout petits villageois : Eren CATALKAYA le 5 août, Paul-Isaac DELHOTAL le 5 octobre, et Léo DELGADO le 10 novembre. Nous adressons toutes nos félicitations à leurs parents et frères et sœurs !

## UNIONS

Plusieurs unions ont été célébrées ces derniers mois, toutefois sans autorisation de publication de la part des époux. Nous leur adressons nos félicitations !



## DÉCÈS

Nous avons appris avec tristesse la disparition de :

- Janine CHAPUIS, épouse VIGNY le 11 août
- Marie HINGRAY, veuve MÉRON le 05 octobre
- Denis CHARDON le 28 octobre
- Agnès RAVEY, veuve FOCHEUX le 21 novembre

Toutes nos condoléances à leurs familles.



Si vous souhaitez communiquer votre mariage ou naissance dans le prochain Trait d'Union, envoyez-nous une photo et quelques lignes à [mairie@trevenans.fr](mailto:mairie@trevenans.fr) avec l'objet « photo pour le Trait d'Union - pour RC »

## PORTRAIT



Alice Widmer est née le 02 décembre 1934 à Vourvenans, et est domiciliée à Trévenans... sans avoir changé de maison, comme elle se plait à le rappeler !

Après avoir suivi l'Ecole Ménagère de Sochaux et travaillé à la ferme avec ses parents, elle a épousé Pierre Wurgler en novembre 1957, dit « Pierrot ». Ils se sont installés dans la maison attenante à celle des parents d'Alice, pour faciliter leur travail.

Pierrot, employé chez Peugeot, menait en parallèle une activité d'agriculteur avec l'aide de son épouse, pour ensemble entretenir les terres et s'occuper de nombreux animaux.

Les chiens tenaient une place toute particulière dans leur cœur, créant un cadre familial chaleureux et aimant. Leurs trois filles ont grandi dans ce milieu artistique et chaleureux, plein de vie et de convivialité où la musique et le chant occupent une place importante (et aujourd'hui encore dans leur famille).

Ils avaient une passion partagée pour les voyages même à l'étranger, souvent de courtes durées mais profitables, ce qui leur a donné une ouverture sur le monde.

Engagée dans la vie locale, Alice a été membre de la Commission Sociale (Anciennement CCAS) de la commune, particulièrement pour le bureau des maisons fleuries, à l'époque où Marcel Barlogis était maire.

Elle a dû faire face à un problème de santé en 2017. Aujourd'hui en rémission, elle continue de recevoir des soins et aides quotidiens. Elle peut aussi compter sur la présence bienveillante de ses trois filles qui lui rendent visite chaque jour, de ses gendres, et de sa sœur.

Malgré le départ de son époux en novembre 2020, le n° 72 Route de Dambenois, reste à ce jour un lieu d'accueil et de partage pour sa grande famille, « sa tribu » (avec 7 petits-enfants et leurs conjoints, et 14 arrière-petits-enfants), ses amis et ses voisins, à l'image des valeurs qu'Alice continue de porter avec courage.

Sa foi en Dieu lui a permis de traverser plus paisiblement les épreuves de la vie. Toujours sociable, elle aime échanger et apprécie la compagnie. Le 2 décembre 2024 dernier, Alice a fêté ses 90 ans avec confiance et sérénité, considérant cet âge avec simplicité et gratitude.

Nous lui souhaitons encore de belles années remplies de joie, de santé et de bonheur, et lui disons, fidèle à son expression préférée de nos voisins suisses, « tout de bon » pour 2025!

## DOSSIER HISTORIQUE

### « LA CUISINE À L'ANCIENNE, UN TRÉSOR DE NOS TRADITIONS »

Dans ce numéro de votre bulletin municipal, nous vous invitons à replonger dans les saveurs d'antan avec un dossier consacré à la cuisine à l'ancienne. Plus qu'un simple art culinaire, elle est le reflet d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

#### La cuisine à l'ancienne, c'est quoi ?

La cuisine à l'ancienne repose sur des ingrédients de qualité, souvent issus de la production locale, et sur des techniques traditionnelles qui privilégient le goût et la convivialité. Des plats mijotés pendant des heures au coin du feu, des recettes rustiques mais savoureuses, des desserts simples faits avec amour : voilà ce qui caractérise cette gastronomie authentique.



#### (Re)découvrez les incontournables de la cuisine des nos aînés Trévenanais et des Franc-comtois :

- lapin de la ferme
- choux rouges aux marrons
- gigot d'agneau aux flageolets
- soupe au vin : un mélange d'eau et de vin rouge avec des morceaux de pain rassis que l'on préparait quand on avait un reste de bouillon de viande, bœuf ou poule.
- pépê fier : un ragoût de pommes de terre rondes avec des saucisses et des œufs
- les floutes : quenelles de pommes de terres à déguster à la crème ou avec de la compote de pommes tiède
- les knepf : entre les spätzle et les gnocchi, ils peuvent se servir avec des pommes caramélisées.

Et pour les becs sucrés, les desserts du quotidien ou de fête :

- le gâteau de fête ou Toutché (« gâteau » en pâtois)
- les merveilles
- les sèches

- les beignets de cerise
- le Cugneux ou Cugnot : une brioche de Noël en forme de croissant avec des fruits secs et figues macérés dans l'eau de vie.

Et si nous passions maintenant aux boissons?

Quoi de plus rafraîchissant qu'un **kéfir de fruits** ? Il s'agit d'une boisson fermentée sans alcool, pétillante, dont le goût se rapproche de la limonade. Les grains de kéfir vont fermenter et se multiplier dans l'eau.. Cette boisson peu sucrée et riche en probiotiques stimule la digestion et renforce les défenses immunitaires.

Citons aussi le **limé** : c'est un mélange de limonade et vin rouge.

## Un patrimoine à transmettre

Les recettes de nos aînés sont bien plus que des plats : ce sont des souvenirs, des histoires, des traditions que nous pouvons préserver et partager. En organisant des ateliers culinaires intergénérationnels ou en publiant vos propres recettes, participez à faire vivre le patrimoine de notre région. Si vous êtes intéressés, merci de vous faire connaître en mairie.

### **Kéfir de fruits**

- 20g de grains de kéfir de fruits (et non de lait)
- 2 figues et 1 citron en rondelles
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 litre d'eau de source

Les grains de kéfir se trouvent en magasin bio ou en don/troc par des particuliers.

Dans bocal, ajoutez les grains de kéfir, la cassonade, le citron et la figue coupée en deux. Complétez avec de l'eau de source. Mélangez et fermez hermétiquement le bocal. Placez-le à l'abri de la lumière et à température ambiante.



Pour la première fermentation, patientez 1 à 2 jours en évacuant le gaz toutes les 24 heures.

La seconde fermentation est facultative et ne doit pas excéder 24 heures. La boisson deviendra plus gazeuse et moins sucrée.

La préparation peut être conservée dans une bouteille hermétique après l'avoir filtrée à la passoire. Placez-la au frais pour neutraliser les bactéries et stopper la fermentation.

### **Toutché**

Pour la brioche :

- 125g de farine
- 20g de levure de bière
- 1 pincée de sel
- 3cl de lait
- 1,5cl d'eau
- 15g de sucre
- 1 œuf
- 40g de beurre ramolli
- Eau de fleur d'oranger

Pour la garniture :

- 25cl de lait
- 100g de sucre
- 60g de farine
- 3 œufs
- 10cl de crème fraîche
- 1 pincée de sel

Mélangez la farine, la levure, le lait et la fleur d'oranger, puis ajoutez l'œuf, le sel, le beurre et le sucre. Pétrissez, puis laissez lever 3h dans un endroit tiède, dégazez puis laissez étuver 2 heures.

Graissez et farinez un moule à tarte, étendez la pâte du bout des doigts et laissez reposer une heure supplémentaire.

Préparez le goumeau en mélangeant tous les ingrédients et en versant la préparation sur la brioche levée.

Cuisez 30 minutes environ à 200°C, tout en surveillant.



Sources : Cuisine actuelle, <http://captain-slip.net/kefir-de-fruits-figue-citron/>, Marmiton, Société d'Emulation de Montbéliard, livres de recettes personnels.

## Floutes à la crème

- 1 kg de pommes de terre
- 50g de beurre
- 50g de Comté râpé
- 20cl de crème entière
- 10cl de lait entier
- 2 cuil. à soupe de farine
- Muscade, sel, poivre



Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 20 min. Égouttez-les. Faites fondre le beurre dans une casserole avec le lait. Moulinez les pommes de terre en purée puis assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Incorporez la farine et petit à petit le lait. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un plat à gratin. Façonnez des quenelles à l'aide de cuillères à soupe et déposez-les au fur et à mesure dans le plat à gratin. Versez la crème sur les quenelles et parsemez de fromage. Enfourez 10 min, le temps de faire gratiner.

## Les Knepf

- 250g de farine
- 350g de fromage blanc
- 3 œufs
- 20g de beurre
- sel, poivre



Mélangez le fromage blanc (ou le yaourt), les œufs, la farine, sel et poivre dans un saladier. Laissez reposer 20 mn cette pâte souple (comme un liquide épais). Faites bouillir de l'eau salée. Prenez 2 cuillères à soupe et faites tomber des portions de pâte dans l'eau bouillante. Dès que les Knepf sont cuits, ils remontent à la surface (Attention qu'ils ne restent pas collés au fond de la casserole). Faites chauffer le beurre dans une poêle. Sortez au fur et à mesure les Knepf cuits avec une écumoire et transférez-les dans la poêle. Faites revenir 10 mn environ.

## Pépê fier

- 12 à 15 pommes de terre
- 4 saucisses de Montbéliard
- 6 œufs durs écalés
- 2 oignons piqués de 3 clous de girofle chacun
- 25 g de farine
- 25g de beurre
- 2 à 3 cuill. à soupe de vinaigre d'alcool ou de vin
- Sel, 2 feuilles de laurier



Cuire les saucisses pendant 20 minutes et pendant ce temps, cuire les pommes de terre. Faire un roux dans une cocotte, l'allonger d'un litre de liquide de cuisson des saucisses. (Tenir celles-ci au chaud dans le reste de l'eau). La sauce doit être brun pâle et assez liquide, les pommes de terre l'épaissiront. La laisser cuire 15 min., avec laurier et oignons. Ajouter en fin de cuisson le vinaigre. Éplucher les pommes de terre encore tièdes et les couper en tranches épaisses dans la sauce. Faire bouillir le tout 5 min. et y réchauffer les œufs durs. Garnir le plat avec les saucisses coupées en tronçons et les œufs par moitié.

## Sèche

- 300g de farine
- 80g de beurre
- 10cl de crème fraîche
- 10cl d'huile
- 5g de sel
- 60g de sucre semoule
- 60g de sucre cristallisé
- 4 œufs



Disposez la farine en fontaine, mettre au centre le sel, le sucre semoule, les œufs, la crème, l'huile. Travaillez rapidement, la pâte doit être assez ferme, l'étendre le plus fin possible sur un papier huilé, ajoutez des noix de beurre, et le sucre cristallisé. Découpez des triangles à la roulette ou au couteau et enfourez 15 minutes à 180°C, jusqu'à ce que la sèche colore.

## Soupe au vin

- 50cl de bouillon
- 50cl de vin rouge d'Arbois
- 50g de beurre
- 50g de farine
- Sel, poivre

Dans une casserole, sur feu doux, faites fondre le beurre, incorporez-lui peu à peu la farine en remuant pour obtenir un roux qu'il faut laisser légèrement blondir. Veillez à remuer sans cesse pour que la farine ne brunisse pas, ce qui lui donnerait un goût amer. Mouillez avec le vin, en versant peu à peu, sans cesser de remuer. Laissez prendre le bouillon, flambez avec une allumette pour éliminer toute acidité. Ajoutez le bouillon. Faites cuire à petit feu pendant 30 minutes environ. Salez et poivrez.

## INFORMATIONS DIVERSES

### Ouverture d'une Maison d'Assistantes Maternelles

Une M.A.M. a récemment ouvert dans le village. La structure d'accueil "O COM TROIS POMMES", initialement établie en avril 2023 à Dorans, s'est relocalisée à la rentrée 2024 à Trévenans (49 grande rue), en recherche de plus de confort : plus de chambres, un espace extérieur, une entrée de plain-pied, et un garage pour stocker les 2 grosses poussettes 4 places.

8 enfants sont accueillis quotidiennement par 3 assistantes maternelles (Nathalie Guinder, Isabelle Geyer, et Aurélia Tavernier) qui ont choisi de se réunir, portées par une même vision du métier, et un plaisir de travailler ensemble. Cette structure est la bienvenue dans notre village, alors que plusieurs familles doivent actuellement faire garder leurs enfants à Châtenois-les-Forges et les inscrivent ensuite à l'école élémentaire voisine par commodité pour garder leur nounou quand elle accueille un petit frère/sœur. Ceci diminue les effectifs de notre école élémentaire.



A la MAM, le quotidien des petits est rythmé par des sorties en poussette (le long du canal, et vers les animaux : ânes, vaches), les lectures, activités manuelles, et comptines chantées et signées. Des places sont d'ores et déjà disponibles pour septembre 2025, où 3 petits accueillis entreront à l'école maternelle.

Vous pouvez suivre les aventures de la MAM sur Facebook (Mam Trevenans) et contacter l'équipe au 07 49 81 23 98 ou par mail : [ocom3pommess90@gmail.com](mailto:ocom3pommess90@gmail.com)

### Bilan biodéchets

La collecte des déchets alimentaires mise en place en mars 2024 dans notre département donne ses premiers résultats, et plus de 200 tonnes de déchets alimentaires ont d'ores et déjà été collectées.



A Trévenans, 3 bornes ont été installées au printemps, suivies rapidement d'une quatrième, ce qui revient à une borne à bio-déchets pour 300 habitants environ. La moitié des foyers sont équipés en bio-seaux, et plus de 3 tonnes de déchets alimentaires ont été collectés les 3 premiers mois (soit 3 kg par habitant). La borne à côté d'Intermarché est la plus utilisée : 60% des volumes totaux.

Si vous n'avez pas encore retiré votre bio-seau et vos sacs kraft, il est encore temps d'en faire la demande auprès de la mairie.

## Bilan opération brioches

Les bénévoles qui ont proposé les brioches à la vente en octobre remercient chaleureusement tous les habitants du village pour leur générosité : 224 brioches ont été vendues pour un total de 1641€, qui seront versés à l'ADAPEI. Bravo et merci aux bénévoles !

## Don du sang

Les prochaines permanences de don du sang auront lieu les mardis suivants de 16h à 19h :

- 22 avril au Château Vermot de Châtenois
- 24 juin : lieu à définir
- 16 septembre : lieu à définir
- 9 décembre : lieu à définir



## Application Illiwap

Connaissez-vous déjà l'application pour smartphone « illiwap » ? En 4 ans, elle est devenue le principal moyen de communication de notre village, car elle permet de diffuser rapidement des alertes urgentes (météo, coupures d'eau, etc...) et de donner des informations sur les événements à venir. Les informations sont diffusées sous formes de notifications (que l'on peut mettre en sourdine si besoin), et les utilisateurs peuvent choisir d'avoir plus de détails en cliquant sur les pastilles qui s'affichent sur leur écran de téléphone. Pensez également à mettre à jour l'application pour rester au courant de l'actualité de Trévenans.



## Consignes en cas de neige

L'épisode neigeux de novembre a permis à tous de se préparer à l'hiver. Nous vous rappelons les bonnes pratiques en cas de neige ou verglas, pour le confort et la sécurité de tous :

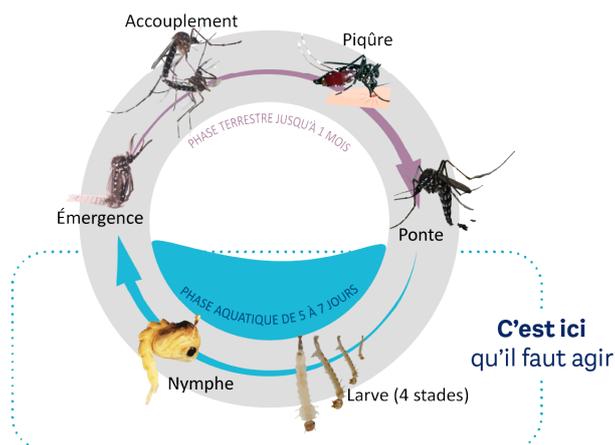
- Chaque habitant est responsable du **déneigement du trottoir** situé le long de son habitation. Cela permet d'éviter les chutes des promeneurs, surtout quand la neige se transforme en verglas.
- Lors des **opérations de déneigement**, il est demandé aux habitants de faciliter l'accès au tracteur chasse-neige : moins de voitures garées dans les rues = un déneigement plus rapide et efficace.
- Passage des **saleuses** : gardez également vos voitures dans un garage ou une cour si cela est possible afin d'optimiser le salage. Si les saleuses ne passent pas, c'est que le type de neige ou la température ne s'y prêtent pas.

- Des **bacs à sel** sont disposés dans la commune aux endroits dangereux. Nous vous rappelons qu'il est interdit de prendre du sel pour son usage personnel. Suite à trop d'abus, les bacs ne seront dorénavant remplis qu'à moitié.
- Équipez votre véhicule de **pneus neige** et **différez vos déplacements** si le pouvez.



(Photos AL Sonet et V Mesquita)

## Le moustique tigre : adoptons les bonnes pratiques, pas le moustique !



Le moustique tigre est installé en France depuis 2024. Il n'est pas possible d'enrayer sa présence mais il est important de la réguler. En effet, le moustique tigre est vecteur de la transmission de différents virus à l'origine de maladies humaines comme la dengue, le chikungunya ou le zika. Sa présence diurne dégrade également la qualité de vie des habitants dans les quartiers où il prolifère.

Le moustique tigre s'adapte rapidement à son environnement, penser l'éliminer est illusoire d'où la nécessité d'instaurer des actions permettant de limiter des lieux favorables au développement de l'espèce et notamment des gîtes larvaires. Cette lutte doit se faire dans la durée et concerne tous les habitants d'une commune afin de limiter les nuisances subies et les risques sanitaires, et ce d'autant plus avec la proximité de l'hôpital.

Le moustique tigre sévit le jour, avec un pic d'activité au lever du soleil et un autre au crépuscule. La femelle peut piquer quatre à cinq fois au cours de son cycle de vie de quatre à huit semaines. C'est ainsi qu'elle peut transmettre un virus si elle a piqué au préalable une personne malade. Le moustique tigre pique dans un rayon de 150 mètres par rapport à son gîte larvaire, il est donc né chez vous ou pas loin !

Il pond ses œufs sur une surface sèche majoritairement dans des coupelles de pot de fleurs, des fûts d'eau, des bouches d'égout...mais pas dans des espaces riches en prédateurs qui se nourrissent des larves et des adultes de moustique (ex : mare).

Deux facteurs sont indispensables à la prolifération du moustique tigre, à savoir la présence d'eau stagnante durant toute la durée du cycle larvaire et une température minimum.

Le combat contre sa prolifération concerne donc la commune via la gestion des installations et espaces publics mais aussi tous les habitants avec la nécessité de limiter les espaces propices à son développement (coupelles, réserve d'eau, terrasse sur plots, chéneaux, fleurs au cimetière, avaloirs...)

Vous trouverez ci-dessous un document de l'ARS précisant les vérifications à faire. Si vous repérez la présence du moustique, agissez et alertez pour protéger notre qualité de vie. Agissons collectivement.

## La Check List



**anti moustique tigre**

**Le moustique tigre vit dans un rayon de 150 m. Il est donc né chez vous ou pas loin !**

**Pour s'en débarrasser, une seule solution : supprimer les eaux stagnantes où il pond ses œufs et prolifère...**

### Rangez

à l'abri

- Brouettes
- Seaux et arrosoirs
- Jouets d'enfant, même les plus petits
- Cendriers ou tout petit objet pouvant recueillir de l'eau
- Poubelles
- Caisses, pots...
- Remorques et matériel de chantier (tuiles...)

### Videz

au moins après chaque pluie

- Coupelles de pots de fleur (l'astuce du pro : mettez-y du sable ! La plante y puisera l'eau sans que le moustique puisse y pondre)
- Gamelles pour animaux
- Pieds de parasol
- Plis de bâches (pour mobilier de jardin, piscine...)
- Jeux pour enfants (toit de cabane, toboggan, chaise...)
- Pluviomètres
- Éléments de décoration
- Bref, vous avez compris : tout ce qui retient la moindre quantité d'eau !

### Nettoyez

pour faciliter l'écoulement des eaux

- Gouttières, chéneaux
- Regards d'eau de pluie
- Rigoles ouvertes ou couvertes de grille
- Bondes et siphons d'évacuation d'eau (fontaines, évier...)

### Couvrez

avec un voile ou une moustiquaire

- Récupérateurs d'eau de pluie (ou vérifiez-les toutes les semaines, car même s'ils ont un couvercle, le moustique entre et sort tranquillement par la gouttière... Supprimez régulièrement les larves, sinon c'est un peu le «Club Med» pour lui !)
- Bidons et fûts devant rester dehors

### Entretenez

- Piscines (veillez au bon dosage du chlore)
- Bassins et mares (mettez-y des poissons friands de larves !)
- Terrasses sur plots
- Caillebotis
- Pompes de relevage
- Bornes d'arrosage

**COUPEZ L'EAU**  
**aux moustiques tigres !**

et passez le message à votre voisin !

Photos (mauvais) souvenirs







Plaquette réalisée par l'ARS Nouvelle Aquitaine

# INFORMATIONS PRATIQUES

## Mairie

### Secrétariat

Lundi, Samedi : 9h-12h

Mardi, Jeudi : 9h30-12h

Mercredi et vendredi :

9h30-12h ; 13h45-17h

### Service état civil :

Lundi au vendredi :

9h-12h ; 13h30-17h

(fermeture à 15h le jeudi)

## Ecole élémentaire

03 84 27 24 02

## Ecole maternelle

03 84 29 48 38

## Accueil périscolaire

Trévenans 03 84 36 26 58

Châtenois 03 70 04 81 18

(mercredi 03 84 27 26 98)

## Horaires déchèterie

Du mardi au samedi :

- Hiver (15/10 au 14/04)

de 9h à 17h

- Été : de 8h30 à 18h)

## Numéros pratiques

Pompiers 18

SAMU 15

Gendarmerie 17

Appel d'urgence

européen 112

Médecin de garde 3966

Pharmacie de garde 3237

## Mairie de Trévenans

3 rue du canal

03 84 29 42 97

mairie@trevenans.fr

www.trevenans.fr

## Agenda

- 22 mars : soirée irlandaise de la Saint Patrick
- 23 mars : journée truites (étangs)
- 29 mars : défilé de carnaval dans le village
- 9 avril : concert de l'Harmonie de Châtenois
- 13 avril : journée truites (étangs)
- 12 avril : nettoyage du village
- 4 mai : journée truites (étangs)
- 1er juin : journée truites (étangs)
- 7 juin : réunions de quartiers Canal + Trév. Sud
- 14 juin : réunions de quartiers Rte Yourvenans + Trévenans Nord
- 21 juin : fête de la musique
- 7 septembre : vide-greniers (étangs)
- 11 octobre : Octobre Rose
- 19 octobre : repas des Aînés
- 21 novembre : soirée Beaujolais Nouveau
- 7 décembre : marché de Noël



Photo de JC Balzer

Le bulletin municipal est rédigé par les membres de la Commission Information. Si vous souhaitez nous rejoindre, contactez la mairie !