Pour notre village

Le Mot du Président

Au nom de notre équipe de bénévoles, je remercie les lecteurs de notre journal **"Pour Notre Village"** qui ont manifesté leur intérêt et exprimé des encouragements pour cette parution.

Le premier semestre de l'année 2013 s'achève avec une certaine précipitation pour la création de cette grande intercommunalité, dont Bouvignies fera partie (au total 38 communes, 90 000 habitants). Et les élus ont du pain sur la planche avec la rédaction des futurs statuts qui devront être présentés au préfet au mois de septembre.
Sans compter qu'une "fiche-actions" devra également être rédigée au sein d'Espace-en-Pévèle par les représentants de chaque commune, précisant les projets qui les animent pour les 6 années à venir.

Décidément voilà bien une sacrée mission qui les attend ; nous ne doutons pas que nos édiles bouvigniens sauront s'y employer avec tout le dynamisme et l'esprit novateur que cela implique, afin de répondre au mieux aux besoins et aspirations des Bouvigniennes et Bouvigniens.

François Corion
Président de l'association

Compte administratif 2012 et Budget 2013

Le conseil municipal s'est réuni le 30 mars 2013 pour voter le **compte administratif 2012** et le **budget primitif 2013**. Ces deux documents budgétaires sont essentiels pour la gestion d'une commune.
1 - Le vote du compte administratif : Il doit avoir lieu avant le 30 juin de l'année qui suit sa réalisation. Soit avant le 30 juin 2013 pour le compte administratif 2012. Il retrace l'ensemble des recettes et des dépenses réalisées sur l'exercice écoulé. Ces chiffres représentent la capacité de la municipalité à recouvrer les recettes et à limiter au mieux les dépenses. Le maire rend compte de sa gestion à travers ce document. La section de fonctionnement est essentielle car, au besoin, elle permet d'alimenter la partie investissement pour limiter, voire éviter, le recours à l'emprunt, et donc autofinancer les besoins. Lorsque la commune a un lourd projet d'investissement, il est nécessaire que l'autofinancement soit à la hauteur des ambitions. Or, pour notre commune l'excédent réel de fonctionnement s'élève à 86 956.09 €. Ce montant paraît bien léger au regard des 900 000 € estimés pour la réalisation de la cantine-garderie. Dommage, car le projet est de première nécessité pour les enfants et le personnel qui y travaille. Mais après déduction des subventions espérées et un faible autofinancement, la commune ne pourra pas échapper à l'emprunt. Le recours à l'emprunt n'est pas toujours une mauvaise opération, cependant il génère des intérêts dans la section de fonctionnement pour les années à venir et fait diminuer d'autant le résultat final. On peut donc s'en inquiéter car le résultat est déjà bien faible à Bouvignies.

2 - Le vote du budget primitif : Il doit avoir lieu avant le 15 avril de l'année en cours. C'est un acte de prévision des recettes et des dépenses pour l'exercice. Il est le miroir des projets du maire et de son équipe municipale.
Malheureusement, à Bouvignies, le manque de transparence est flagrant. Hormis une énumération très légère et non exhaustive des investissements (ex. : Eglise = 26 900,00 €, Rue riche = 24 941,22 €…), l'équipe municipale ne met en avant aucune piste de réflexion et l'on peut donc douter d'une quelconque ambition pour notre commune. Par ces temps de crise, nous savons que le conseil municipal a décidé de ne pas augmenter les impôts locaux, ce qui est une initiative tout à fait honorable et que nous soulignons. Cependant, les dépenses progressent, les dotations de l'état régressent. Face à ce constat, il aurait été intéressant de connaître les mesures prises par l'équipe municipale pour réduire les dépenses.

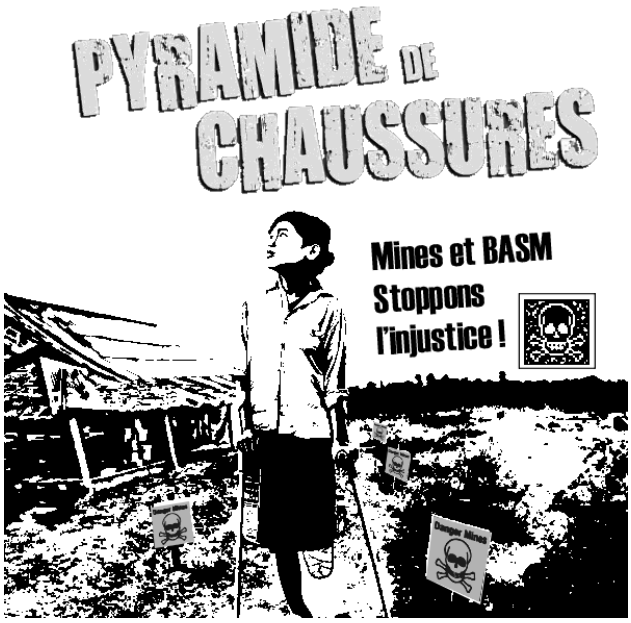
Ces questions ne peuvent toutefois pas trouver de réponses dans une réunion de conseil municipal qui ne dure que 12 minutes…

Association Bouvignies Demain
149 rue des Pronelles
59870 BOUVIGNIES
www.bouvigniens.org
Juin 2013 - IPNS

Mobilisation citoyenne – 30 juin au Manoir

Opération : pyramide de chaussures contre les mines et les bombes à sous-munitions

En partenariat avec **Handicap International**, **Bouvignies Demain** a contacté toutes les associations de notre commune afin de participer à l'action « Pyramide de Chaussures » pour lutter contre les mines anti-personnel qui font de nombreuses victimes, parmi la population civile, notamment parmi les enfants : une victime toutes les deux heures !



Lors des courses du Marquis de Nédonchel qui se dérouleront le dimanche 30 juin dans le cadre du Manoir, nous, toutes les associations bouvigniennes confondues, réunirons un maximum de chaussures pour réaliser une pyramide, emblématique de cette lutte contre ces armes meurtrières.

Cette pyramide réalisée à Bouvignies que nous souhaitons la plus importante possible, ira rejoindre le 29 septembre 2013 une autre pyramide d'une grande ville (Lille, Valenciennes, Saint-Amand-les-Eaux,…)

Comment participer :

• Lier si possible les chaussures par deux (si elles sont encore en bon état, elles seront ensuite réexpédiées à des associations caritatives (Secours Populaire, Secours Catholique,…)

• Venir les déposer à partir de 9h dans l'enceinte du Manoir, le dimanche 30 juin.

Si vous ne pouvez venir sur place, vous pouvez les déposer chez Claudine Rime au 463 rue Basse (03.27.91.21.79) ou chez François Corion au 149 rue des Pronelles.

• Vous pouvez également signer la pétition qui sera à votre disposition au stand Handicap International.

La réussite de cette action dépend de vous et témoignera de votre engagement pour la paix, contre la violence… un beau geste pacifique dans notre village.

Merci à Jean-Luc Faillon et son équipe de bénévoles d'unir ce grand moment sportif que représente la course du Marquis de Nédonchel à cette action solidaire.

Merci à toutes, et tous, notamment aux associations de Bouvignies, sans exception qui ont accepté d'emblée de participer à cette démarche.

Merci aux écoles de s'être engagées dans cette opération humanitaire et d'avoir présenté aux élèves de CM1 et CM2 les documents mis à disposition par Handicap International (DVD, brochures,…)

Inscriptions pour la rentrée scolaire

Il est temps pour les parents de penser aux inscriptions des jeunes enfants à l'école. Celles-ci doivent se faire en mairie.

Pour les papiers administratifs qui doivent être fournis : le livret de famille et le carnet de santé du futur écolier.

L'équipe éducative propose une visite de l'école et des classes avec présentation des méthodes de travail, du projet d'établissement, des activités et des travaux d'élèves.

Le compostage (suite)

Quand le compost est-il prêt?

Au bout de 2 à 3 mois un "mulch" est constitué, il peut remplacer l'utilisation de pesticide et protéger les sols. Mais c'est après 6 mois seulement que l'on peut dire que le compost a atteint sa maturité. Il dégage une odeur de terre fraîche des bois et présente une couleur brune sombre. C'est une terre grumeleuse qui peut être tamisée.

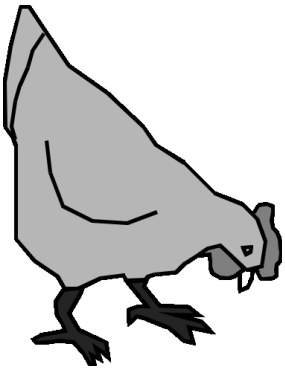
Comment utiliser le compost?

C'est un engrais idéal pour tout le jardin. En été, le compost sera mélangé à la terre. En automne, il sera réparti en mince couche à la surface des cultures.

Protéger la nature en compostant

Les hannetons préfèrent les tas de compost au potager pour pondre leurs œufs. Leurs larves, que l'on nomme vers blancs, participent à l'élaboration du compost. Malheureusement, elles meurent à l'air libre, pour les sauver, il faut les enterrer aussitôt. Une simple poignée de terre suffit à faire démarrer le processus de décomposition. Certaines plantes comme l'ortie, la prêle, ou la camomille sont de très bons activateurs.

Et mon vieux pain ?



Ma grand mère disait "on ne jette pas de pain !"

C'est vrai, cette génération avait connu deux guerres et de nombreuses privations.

Perpétuons cette lutte qui ne s'appelait pas alors anti-gaspi, mais en patois: en' ru rin ! - on ne jette rien ! Dans votre rue ou aux alentours, il y a certainement un(e) voisin(e) qui a quelques poules, canards ou oies. Réservez-leur votre vieux pain.

En retour, vous aurez droit avec votre enfant à une visite guidée des poulaillers ou mieux encore à quelques oeufs tout frais de temps à autres... Une façon agréable de tisser des liens, d'entretenir des relations de bon voisinage, de discuter le "bout de gras..." ou dans le cas présent le croûton existentiel !

Rejoignez l'association « Bouvignies demain »

Vous souhaitez en savoir plus sur notre association, vous aimeriez participer à des groupes de travail et de réflexion ?

N'hésitez pas à nous contacter !

Vous pouvez le faire

- depuis la page Contact de notre site Internet www.bouvigniens.org,
- en adressant un courriel à contact@bouvigniens.org,
- en appelant François Corion au 03 27 89 20 94.

Absence du domicile

Si vous partez quelques jours en vacances, adoptez quelques bons réflexes pour que votre absence passe inaperçue aux yeux d'intrus malveillants:

- J'indique mon départ à mes proches voisins,

- Je fais vider ma boite aux lettres,

- Je fais rentrer mes poubelles,

- Je fais ouvrir quelques volets dans la journée.

Savoir donner l'illusion que la maison est occupée peut dissuader... à titre réciproque quand le voisin s'absente.

Et n'omettez pas de signaler votre absence à la gendarmerie d'Orchies qui incluera un passage dans votre secteur lors de ses rondes préventives.

Pensée du jour

La voix humaine ne pourra jamais couvrir la même distance que celle de la petite voix silencieuse de la conscience.

Gandhi

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Solidarité et développement durable

Collecte des Bouchons d'amour

Pour la seconde année consécutive, notre association a réalisé un envoi important de quelques 120 kilos de bouchons plastique, destinés à l'association **"Bouchons d'Amour"** de Douai. Le bouche à oreille a bien fonctionné et les associations bouvigniennes, notamment le Club Tendresse et l'Amicale laïque, ont participé très activement à cette action solidaire.

Les bouchons stockés au 463 rue Basse, sont ensuite acheminés sur Douai, où ils font l'objet d'un tri rigoureux (afin de ne pas endommager les machines qui les broient). Les bouchons revendus au poids permettent à l'association "Bouchons d'amour" d'acheter certains équipements (fauteuils, rampes d'accès,…) nécessaires aux personnes à mobilité réduite en difficulté afin d'améliorer leur quotidien.

Un grand merci à toutes et tous pour cette participation s'inscrivant dans nos préoccupations premières : solidarité et développement durable.

La collecte se poursuit !

Pour nous permettre, dans douze mois, de remettre encore une quantité significative de bouchons, nous poursuivons la collecte tout au long de l'année et nous espérons votre participation.

Quelques conseils pour le tri :

Bouchons en plastique : tous les types de bouchons sont acceptés (y compris Nutella mais sans le couvercle carton) mais pas les bouchons de produits toxiques, déboucheurs, désherbant…

Vous pouvez également joindre :

- les bouchons en liège (vin, cidre, champagne...), (pas en plastique : ceux-là ne peuvent être recyclés et doivent donc rejoindre la poubelle des ordures ménagères).

- les capsules (bière, coca, perrier)

Merci d'opérer le tri de ces différents types de bouchons afin d'alléger le travail bénévole des collecteurs qui les achemineront vers d'autres associations (liège & métal).

Où les déposer :
- Claudine Rime au 463 rue Basse
- François Corion au 149 rue des Pronelles

Renseignements : Claudine Rime au 03.27.91.21.79

La bonne recette : gaufres à la pomme de terre

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

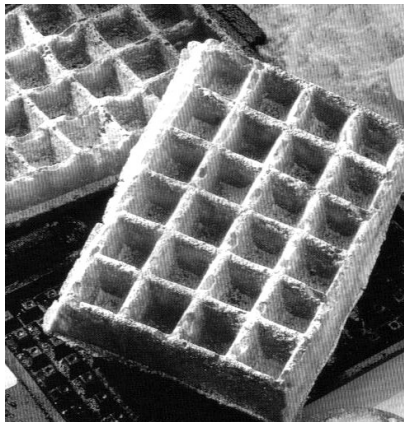
Ingrédients pour environ 12 gaufres : *1 sachet de 125g de flocons de pommes de terre, 125g de farine, 1 pincée de sel, 1 sachet de levure chimique, 100g de sucre en poudre, 3 œufs, 125g de beurre, 75cl de lait.*

Garniture : *sucre, compote de pommes, copeaux de chocolat, crème Chantilly.*

Dans un saladier, mélangez les flocons de pommes de terre, la farine, le sel, la levure et le sucre en poudre.

Formez un volcan, y casser les œufs, ajoutez le beurre fondu. Travaillez au batteur électrique pour briser les flocons.

Faites cuire une petite louche de pâte sur chaque plaque en étalant bien car la pâte est assez épaisse. Cuisson de 3 à 5 minutes.



Saupoudrez-les de sucre ou accompagnez-les de compote de pommes, de copeaux de chocolat ou encore de crème Chantilly. Servez chaud.