



# Le Bellifontain



Octobre 2021/ Numéro 4



## 1. Edito



L'automne est arrivé avec son cortège de feuilles mortes et de pluie, malgré quelques belles journées baignées de soleil. Nous nous dirigeons maintenant vers Noël et le jour de l'An.

L'épidémie de la covid 19 semble vouloir se stabilisée, ce qui nous permet de retrouver petit à petit des moments plus agréables et plus sains avec nos proches et nos amis.

Ce numéro de novembre portera principalement sur notre environnement, la nature et la ruralité de notre village. A l'école Alain Fournier, une rentrée réussie dans de nouveaux locaux pour nos plus petits, très heureux de découvrir leurs nouvelles classes ainsi qu'un restaurant scolaire accueillant et fonctionnel. La deuxième phase des travaux devrait se terminer pour la fin du mois de décembre, croisons les doigts ! Côté festivités, comme en 2020, ateliers Noël et passage du Père Noël pour nos enfants, distribution des colis de fin d'année à nos aînés au début du mois de décembre.

J'espère de tout cœur pouvoir vous retrouver autour d'un verre de l'amitié lors des vœux de la municipalité vers le 15 janvier 2022, si la situation sanitaire nous le permet. En attendant, je vous souhaite le meilleur pour les prochaines semaines en attendant les fêtes de fin d'année.

### SOMMAIRE :

1. Edito
2. Objectif reconquête
3. Journée communautaire de l'environnement
4. Production du village
5. Recette d'automne
6. Atelier de Noël

**Jean-Noël Duclos**

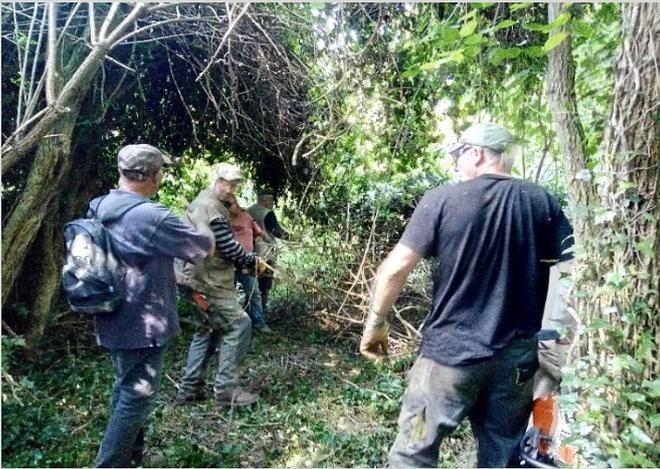
Maire de Bellefontaine

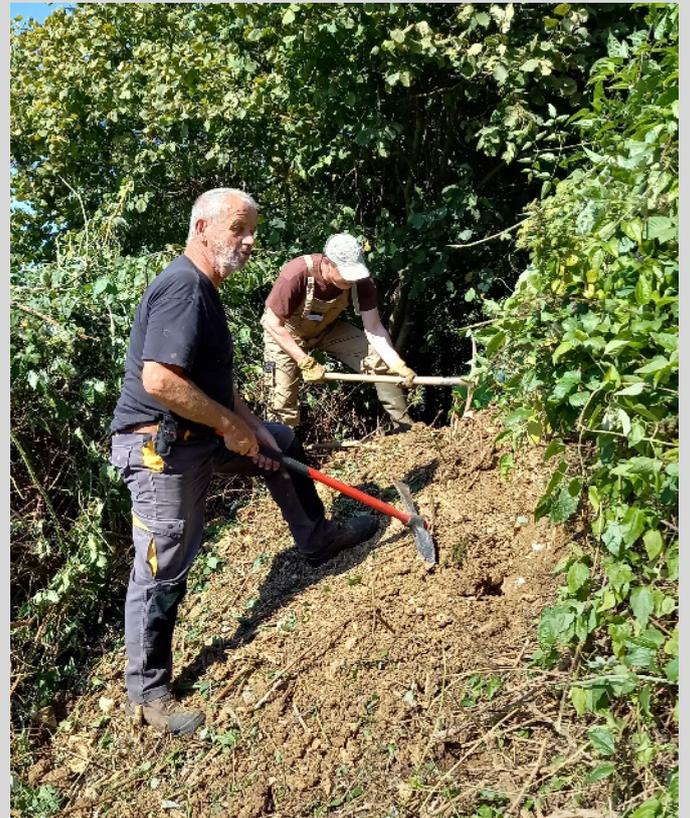
## 2. Objectif Reconquête

A l'initiative des élus, un appel était lancé auprès des bénévoles pour une journée de travail environnement programmée le samedi 18 septembre dernier.

Objectif affiché, la réouverture d'un chemin rural abandonné depuis de nombreuses années.

De nombreux habitants jeunes et moins jeunes se sont mobilisés pour relever le défi. Un bon café bien chaud, quelques gâteaux, en route et au travail. Après les ronces et les orties un moment de repos pour le déjeuner autour d'un barbecue sur place en pleine nature.





En fin de journée contrat rempli, au regard de ces moments de convivialité, de partage et de cohésion, une nouvelle opération sera programmée au printemps prochain pour d'autres aventures.



### 3. Journée communautaire de l'environnement

Organisée par la communauté de communes en association avec les 19 communes, cette nouvelle manifestation s'est déroulée le dimanche 3 octobre 2021.

Au programme de la matinée chaque entité avait le choix de leur activité, Bellefontaine proposait le nettoyage et le ramassage des déchets aux abords du village, des habitants, parents et enfants se sont mobilisés malgré la pluie. Merci à tous.



L'après-midi, cap sur Viarmes esplanade des deux châteaux où de nombreux stands et animations étaient proposés. La remise des prix du concours photos était le point d'orgue de cette journée. Chaque commune représentée avait un lauréat, pour Bellefontaine, nous tenons à féliciter chaleureusement Léo GEYMET 8 ans pour sa photo et son slogan. Le règlement du concours photo, ouvert aux 6-16 ans était de réaliser la photo d'un déchet en y associant un slogan, plus d'une centaine de photos étaient en lice.



Les deux photos de gauche sont les gagnants de la communauté de communes. Celle de droite l'œuvre de LEO notre vainqueur. **Encore un grand bravo à lui !**

## 4. Production du village



### Aujourd'hui visite à la ferme « Au-delà de l'eau »

Willy DARGERÉ m'accueille et me fait découvrir son univers.

Après une formation initiale en écologie, Willy exerce diverses activités, vente de produits artisanaux, jardinier avec diverses associations de jeunes en situation de handicap.

Après de nombreux voyages, le retour aux sources, à Bellefontaine où il reprend la ferme familiale et fait renaître l'activité agricole. Willy me précise qu'il travaille avec des méthodes d'agroécologie dans le respect de la biodiversité, d'ailleurs son exploitation est certifiée bio.

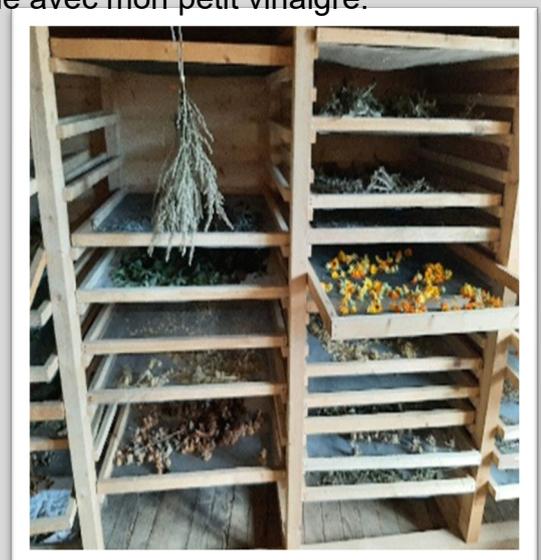
Production de produits de saison, fruits, légumes, plantes, il nous propose des variétés de tomates anciennes, du basilic, des courges, ainsi que des produits finis comme des jus de pomme et du vinaigre de cidre.

Une bonne partie de la production concerne les plantes aromatiques et médicinales qu'il fait sécher dans son séchoir. On peut y trouver du thym, de la menthe, du romarin mais également de l'angélique, du calendula, des feuilles de cassis...etc.

Ces plantes sont ensuite transformées par sa compagne Delphine, qui en fait des tisanes, des sels, des alcoolatures. En parallèle, elle anime des ateliers où l'on peut découvrir le monde des plantes, de la cueillette au séchage. Les participants peuvent repartir avec leur petite infusion ou leurs plantes.

La ferme ouvrira sa propre boutique dès le mois de novembre tous les mardis de 17h à 19h. Vous y retrouverez tous ses produits ainsi que des plants que vous pourrez replanter dans vos jardins.

Merci Willy pour cette belle découverte, je repars moi-même avec mon petit vinaigre.





## 5. Recette d'automne

Monotones, vos journées d'automne ?

Et si vous concoctiez ces petits plats doux et réconfortants qui mettront un peu de baume dans votre cœur gourmand.

**PRÉPARATION :**



Préparation  
**50 min**

Cuisson  
**30 min**



**INGRÉDIENTS : 4 PERS.**

500 g de potiron

50 g de farine

50 g de poudre d'amandes

50 g de chapelure

100 g de parmesan râpé

1 cube de bouillon de volaille

125 g de beurre doux mou + un peu plus  
pour le plat

sel, poivre au goût

### CRUMBLE DE POTIRON

Versez un grand volume d'eau salée dans une casserole. Ajoutez-y le cube de bouillon de volaille, puis placez la casserole sur feu vif et portez à ébullition.

Pendant ce temps, épluchez et coupez-en deux le potiron. Retirez-y les pépins et les filaments, puis coupez-le en gros cubes.

Dès l'ébullition, plongez les cubes de potiron dans l'eau bouillante, baissez le feu à feu moyen et laissez cuire pendant 5 min ou jusqu'à ce que les cubes de potiron soient tendres.

Quand les cubes de potiron sont cuits, égouttez-les dans une passoire et réservez. Préchauffez le four à 180°C ou sur thermostat 6.

Versez la farine, la chapelure, la poudre d'amandes, les dés de beurre et le parmesan râpé dans un saladier. Malaxez le tout avec vos doigts pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte sableuse qui s'effrite, puis réservez.

Beurrez un plat allant au four. Versez les cubes de potiron cuits dans le fond du plat, puis émiettez la pâte sableuse par-dessus. Salez et poivrez selon vos goûts. Enfournez le plat dans le four préchauffé et laissez cuire le crumble pendant 20 min ou jusqu'à ce que sa surface soit dorée.

À la sortie du four, laissez tiédir le crumble pendant quelques instants sur une grille.

***A VOS FOURNEAUX ET BON APPÉTIT !!!***

## 6. Atelier de Noël

# Atelier décoration de Noël

Jeux, peinture,

Découpage, coloriage ...

Une belle matinée en perspective !

Dimanche 12 Décembre 2021

de 10h00 à 12h00

Salle des fêtes de la mairie



Pour des raisons sanitaires et de sécurité, nous demandons aux parents de ne pas rester avec leurs enfants, de n'inscrire aux ateliers que les enfants de Bellefontaine âgés au minimum de 3 ans

Coupon à retourner en Mairie avant le 15 novembre ou réponse par mail :  
[mairiedelahaye@bellefontaine.fr](mailto:mairiedelahaye@bellefontaine.fr)

(Concerne également les enfants de Bellefontaine en résidence alternée)

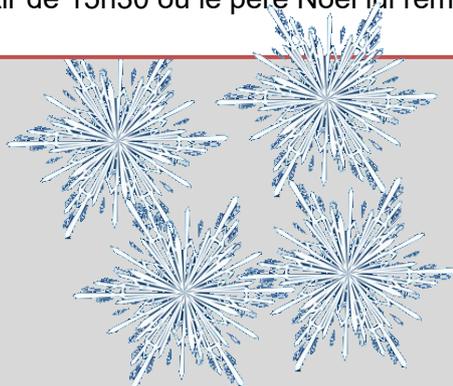
Mon fils/fille..... Age.....

Mon fils/fille..... Age.....

Mon fils/fille..... Age.....

Participera à « l'atelier de Noël » OUI    NON

Viendra au goûter de Noël à partir de 15h30 où le père Noël lui remettra son cadeau OUI    NON



# **LE PÈRE NOËL**

## **passera dans notre village**



**REMISE DES CADEAUX**

**LE DIMANCHE 12 DECEMBRE**

**A partir de 15 h 30**

**SALLE DES FÊTES DE LA MAIRIE**



***Dans le respect des règles sanitaires obligatoires en vigueur***

Commission de la Communication  
Jean-Noël DUCLOS - Célia DELAHAYE- Eric COLLIN - Claude HERVIN  
Emilie CAILLER - Danielle DANG - Lucille FORESTIER - Isabelle MEGRET - Cristina PORTELA - Julie THERY - Luc VIGNAUD  
Direction de la publication : Monsieur Jean-Noël DUCLOS  
Commission de Rédaction : Les Membres du Conseil Municipal  
Réalisation et Distribution gratuite - Reproduction interdite - Ne pas jeter sur la voie publique