

LE JOURNAL D'INFORMATION MUNICIPAL

VAUX

magazine N°44 HIVER 2011

**LA MUNICIPALITÉ
VOUS PRÉSENTE
SES MEILLEURS VŒUX
POUR L'ANNÉE 2011**

Sommaire

Du beau, du bon, du bio
pages 4 à 7

Le site internet de la commune
pages 8 et 9

Bibliothèque de la Martinière
page 10

Calendrier des manifestations vauchoises
page 11

Solidarité
pages 12 et 13

Les commerces de Vaux
pages 14 et 15

Les associations
pages 16 à 19

Informations
pages 20 à 25

État civil
page 26

Les numéros utiles
page 27

Directeur de la publication :

Julien Crespo

Maquette & graphisme

Commission Information et Communication

harguen33@aol.com

Comité de rédaction :

N. Benchehida - B. Chiumenti - A. Lancéa - A. Monnier - A. Riou - C - E. Robin
L-O. Baschet - M. Botton - J. Harter - J. Lerma - J-C Waltrégnny.

Photo de couverture :

J-C Bréard

Photographies :

Tous les Vauchois et mentions indiquées.

Remerciements pour leur aide à la réalisation de ce magazine :

M. Bianco - M. Bignon - G. Choppe - H. Cordier-Gusinac - J-P. Couteleau - M. Deleau
S. Fontaine - J. Gineste - F. Grieu - J. Jeanroy - C. Lauret - F. Lecouvey - M. Leguillevic
G. Mercier B. Prévost - M. Uguen - M-C. Vandeville

Magazine municipal gratuit, réalisé par la commission Information & Communication
imprimé par Art Dimension à 2 200 exemplaires • Dépôt légal janvier 2011.

Cette fin d'année a été marquée par d'importantes chutes de neige qui ont perturbé la totalité de notre pays. Notre commune n'a pas échappé à cet événement climatique et les services techniques ont été mis à rude épreuve pour déneiger nos 43 km de voies et chemins communaux. L'acquisition en début d'année d'un second tracteur équipé d'une saleuse et surtout d'une lame chasse neige nous a permis une plus grande efficacité dans les opérations de déneigement.

Je vous remercie de la patience que la majorité d'entre vous a manifestée lors de rude épisode climatique. Je voudrais associer dans ces remerciements la société Siremballage et son Président M. Roger Villefeu qui a mis son tracteur équipé d'une saleuse à notre disposition pour participer à ces interventions de déneigement.

Il est de coutume lors de ce traditionnel message de vœux de rappeler les principales réalisations qui ont jalonné l'année 2010 et les perspectives pour 2011.

L'année 2010 aura été celle de la continuité avec la réalisation des travaux d'investissements annoncés dans nos différentes communications.

Pour n'en citer que quelques uns : l'enfouissement des réseaux chemin des Champeaux et Acacias, le remplacement des fenêtres dans cinq classes. Différents travaux de peinture dans les écoles, en mairie et sur le pavillon du parc. Nous avons également lancé la réhabilitation du cimetière en procédant à la reprise de vingt sépultures en état d'abandon. Nous avons équipé la voiture de la police municipale d'un défibrillateur et équipé certains secteurs de la commune de caméras de vidéo-protection, huit au total (parc de la Martinière, parking de la pharmacie, du cœur de village et de la gare). Nous avons réalisé la réhabilitation du lavoir dit « Hervieu », la reprise partielle de la toiture de l'église et lancé les travaux de rénovation des vestiaires du foot.

Fin 2009 déjà, la neige et le froid avaient lourdement endommagé notre voirie ce qui nous a amené, en complément d'une importante campagne de bouchement de nids de poule, à réaliser des travaux lourds de réfection sur le chemin des Champeaux, la sente des Sarrazins, sur le boulevard Loiseleur et sente des Hauts Prés.

Pour terminer, nous avons lancé en septembre les travaux de création du réseau d'assainissement boulevard Angibout.

En 2011, nous réaliserons la construction de la nouvelle mairie (place de l'ancienne mairie), terminerons le réseau d'assainissement par le chemin du Val, Haut Val et celui d'une partie de l'avenue de Cherbourg.

Nous proposerons l'adoption de la charte paysagère, pilotée par le Parc Naturel Régional du Vexin Français, et poursuivrons les

études préalables à l'aménagement du plateau des Marronniers. Nous engagerons la révision du PLU et comme nous l'avons décidé en commission finances, nous mettrons en place un plan pluriannuel de réfection de la voirie, trottoirs compris, afin de réparer les dégâts occasionnés par ces deux années de fortes perturbations climatiques et nul doute que l'addition sera « salée ». Voilà en quelques lignes les perspectives 2011 sur lesquelles nous reviendrons plus en détail, qui ne sauraient être mises en oeuvre sans des finances saines et maîtrisées comme le montrent, entre autres, notre niveau d'endettement et notre trésorerie.

Malgré cela, et comme les années précédentes, nous nous efforcerons de limiter la pression fiscale en demeurant en dessous de l'inflation.

Lorsque l'on veut parler des réalisations communales, on a toujours tendance à ne parler que des réalisations importantes, mais je voudrais également saluer ici le travail réalisé par l'ensemble des membres des commissions qui sont animées par mes collègues et qui font que les projets communaux petits ou grands, mais tous importants, se réalisent.

Je ne voudrais pas terminer ce discours sans évoquer ce qui fait une des forces de notre commune : le mouvement associatif. Nous bénéficions d'un tissu associatif riche et dynamique qui permet de développer et d'animer la vie locale aussi bien sociale, culturelle que sportive.

Je remercie ici les Présidents d'Associations, leurs équipes et tous les bénévoles que nous ne manquons pas de solliciter pour leur engagement et de leur dévouement.

Je félicite l'ensemble du personnel communal pour l'engagement qu'il manifeste dans son travail de tous les jours au service de la population.

Je ne voudrais pas terminer sans saluer le travail effectué par l'ensemble de mes collègues du conseil municipal et je voudrais les remercier pour le travail qu'ils ont réalisé et qui font que les projets se réalisent.

Toute l'équipe municipale et tout le personnel communal se joignent à moi pour vous souhaiter nos meilleurs vœux pour 2011.

Julien Crespo
Maire



Du beau, du bon, DU BIO!

Proposé par José Harter,
adjoint au maire à l'information et la communication

Michel Le Guillevic, adjoint au Maire aux Affaires scolaires (1997-2008) et Frédéric Grieu (cuisinier de la commune) avaient évoqué en 2006 le désir d'introduire de la nourriture biologique à la cantine.

Toute l'équipe municipale avait soutenu le projet et souhaité développer une alimentation régulière en restauration scolaire

Les premiers ingrédients furent introduits l'année suivante, en petites quantités et l'accueil fût plutôt favorable.

En décembre 2010 nous avoisinons 70% de produits bio servis tous les jours à la cantine.

Les textes qui suivent ne cherchent pas à vanter le bio en restauration scolaire mais à vous éclairer sur la notion du bio.

Est-ce bon ?

Vous seul pouvez le dire.

Les produits "bio", pour biologiques, connaissent un véritable succès. La demande décolle à tel point qu'elle est supérieure à l'offre. La gamme de produits est de plus en plus large : des légumes à la viande en passant par les oeufs, tous les produits végétaux et animaux ont leur label 100 % naturel. Marchés, grande distribution.

Le monde voit Bio. Et vous ?

Crise de la vache folle et autres dioxines ne sont certainement pas étrangères à ce succès rapide.

Depuis quelques années, l'intérêt pour le bio s'est propagé auprès d'un public plus large, plutôt urbain, jusqu'à toucher 1 Français sur 6.

Pense-t-on à la qualité de l'eau, de l'air, de la terre d'aujourd'hui et de demain quand on mange bio ?



A l'issue du Grenelle de l'environnement, il a été décidé de passer à 20% de bio dans les cantines à l'horizon 2012. Le

bio c'est bon pour la santé car riche en éléments nutritifs mais surtout, exempt d'OGM, de pesticides et de conservateurs potentiellement nocifs pour l'organisme ! Le bio, c'est bon pour l'environnement en privilégiant un mode de production qui respecte les ressources naturelles, les sols et la biodiversité. S'il est local et de saison, c'est moins d'énergie consommée pour sa production et son transport et du coup, moins de gaz à effet de serre pour la planète !

Enfin, le bio, c'est également bon pour les finances ! En bio, les agriculteurs touchent un revenu décent, la production locale bio crée 20 à 30% d'emplois supplémentaires et permet de faire économiser aux contribuables les frais de décontamination et frais médicaux générés par l'utilisation des pesticides

QU'EST-CE QU'UN ALIMENT BIOLOGIQUE ?

L'adjectif "biologique" s'oppose ici à "chimique" ou à "synthétique", les produits alimentaires "bio" étant issus d'une agriculture naturelle sans engrais ou pesti-

la nourriture biologique se distingue de la nourriture traditionnelle surtout par la manière dont elle est cultivée. C'est sa principale caractéristique.

cides chimiques de synthèse.

L'agriculture biologique est une agriculture écologique, qui réconcilie la pro-

duction agricole avec la protection de l'environnement et de la santé, et le développement économique local.

Le Règlement européen de 1991 sur l'agriculture biologique en Europe, reconnaît à l'agriculture bio comme objectif principal la protection de l'environnement.

Dans sa forme la plus aboutie, elle se donne plusieurs missions :

- Sociale : 30 % de main d'œuvre en plus ; solidarité entre les acteurs de la filière, avec les pays du sud, les consommateurs ...
- Ecologique : très faible pollution ; préservation et gestion durable des milieux naturels, de la biodiversité, de l'eau ; lutte contre l'érosion des sols ; bien-être animal ; pas d'OGM, peu d'antibiotiques.
- Economique : revenus équitables pour l'agriculteur ; création de produits à haute valeur ajoutée ; prix équitables et concertés ; occupation des territoires et développement des zones rurales ; diversification de la production (la filière ne pratique pas la monoculture) ; écotourisme.

• Aspect nutritionnel : la haute qualité nutritionnelle du bio est reconnue (voir le rapport de l'AFSSA sur l'Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique - disponible sur www.afssa.fr).

LA NOURRITURE BIO EST-ELLE PLUS NUTRITIVE QUE LA NOURRITURE CONVENTIONNELLE ?

La nourriture bio est dérivée de cultures ou d'animaux produits dans un système d'élevage qui évite l'utilisation de fertilisants, pesticides, régulateurs de croissance et additifs alimentaires fabriqués par l'homme.

La vision selon laquelle les aliments bios sont « plus sains » que les aliments produits de manière conventionnelle semble être basée sur la croyance que les aliments bios ont des attributs sensoriels supérieurs, contiennent de plus petites doses de pesticides et de fertilisants synthétiques et ont des taux plus élevés d'éléments nutritifs et de produits phytochimiques protecteurs. Cependant, les études actuelles ne soutiennent ni ne réfutent les plus grandes qualités nutritionnelles attribuées à la nourriture bio par rapport à l'alimentation produite de manière conventionnelle.

Pour l'élevage des animaux, les bêtes sont nourries avec des plantes cultivées de manière biologique, ont des enclos où ils ne sont pas à l'étroit et ont accès à l'extérieur, où ils peuvent courir et respirer l'air frais. Lorsqu'un animal est malade, l'utilisation de médicaments est très limitée et les élé-

veurs préfèrent utiliser l'homéopathie.

LES REPAS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE.

Ils ont connu un fort développement ces dernières années on est passé de 400 000 repas bio servis en 2000 à près de 5 millions en 2008 ! Mais la restauration scolaire est restée en marge de ce phénomène, malgré des initiatives pionnières à encourager de certaines régions (Ile-de-France, Rhône-Alpes et Bretagne).

Au-delà du contenu de l'assiette, pourquoi privilégier le bio en restauration collective (cantines scolaires, restaurants d'entreprise, fonction publique) représente plusieurs enjeux :

- Fournir des débouchés durables et stables aux filières bio;
- Aider l'agriculture bio, les filières de transformation des produits et la distribution bio à se structurer et à se développer (le marché est énorme);
- Sensibiliser les consommateurs, notamment les enfants, et leur faire découvrir une nouvelle alimentation;
- Privilégier des modes de culture respectueux des sols et de l'environnement;
- Favoriser les approvisionnements en produits locaux et limiter les transports;
- Et bien sûr, agir pour la santé (plus de fruits et légumes, moins de viande mais plus de protéines végétales, plus de nutriments essentiels, moins de produits transformés et moins de polluants dans l'assiette!);
- Servir du bio aujourd'hui dans les cantines scolaires, c'est aussi faire un pari sur

Des produits certifiés

Seuls un petit nombre d'organismes sont agréés officiellement pour réaliser des contrôles au niveau des pratiques d'agriculture, des conditions de stockage, d'emballage et de transport, ainsi qu'au niveau du suivi des factures d'achat, afin de délivrer la certification "Agriculture Biologique". Ce sont ECOCERT, QUALITÉ France, ULASE, AGROCERT, ACLAVE et CERTIPAQ.

Pour être agréés, ces organismes doivent répondre à des critères d'indépendance, d'impartialité, d'efficacité et de compétence définis par le règlement communautaire et les dispositions de la norme européenne EN 45 011 relative aux organismes chargés de délivrer la certification de produits.

Il existe d'autres formes d'étiquetage de produits "bio", mais, en dehors du sigle vert AB, aucun autre logo ou mention dans la dénomination de vente des produits n'a de statut officiel pour garantir l'origine "biologique" des produits.

Qu'est-ce qu'un label ?



Un label est un sigle apposé sur un produit. Il signifie au consommateur que ce produit respecte un ensemble de critères définis dans un cahier des charges. Le respect de ces critères est contrôlé par un organisme indépendant, dans la plupart des cas reconnu par l'Etat.

Le label correspond à un véritable engagement de la part du producteur, qui doit accepter les conditions et les contrôles imposées, mais qui en retour bénéficie d'une notoriété et d'une reconnaissance auprès des consommateurs.

Hormis le label AB, il existe le label Demeter. En plus de désigner la déesse grecque des semences et de la fertilité, Demeter est le plus ancien programme de certification pour l'agriculture organique en Europe, puisqu'il remonte au début des années 20. C'est aussi probablement le plus exigeant en termes de respect des méthodes traditionnelles et de respect de l'environnement. Le label Demeter certifie en effet la prise en compte et la préservation de la biodiversité et des sols dans les modes d'exploitation, la régénération des semences et l'exclusion stricte des organismes génétiquement modifiés.



l'avenir.

Deux-tiers des produits consommés par les enfants le seront encore à l'âge adulte. Et comme un élève français sur deux mange à la cantine, l'impact d'une introduction du bio dans les repas qui y sont servis pourrait se révéler considérable. Pour un changement durable des comportements liés à l'alimentation, il faut donc tenter de trouver une solution très tôt, dès l'école.

Passer à une cantine bio implique un chamboulement complet de l'organisation en place : approvisionnement, préparation composition, distribution. Pas facile, mais le jeu en vaut la chandelle ! Et il faut se presser si l'on veut atteindre les objectifs fixés au Grenelle de l'environnement : 20% de repas bio dans l'ensemble de la restauration collective publique d'ici à 2012... En 2009, on est péniblement arrivé à 0,5 ...⁽¹⁾

8% des communes interrogées servent plus de 20% de produits bio et 22% n'en servent pas du tout.

Le bio fait peur en raison de son coût, ou plutôt de son surcoût, par rapport à une alimentation classique. Or, en réalité, la différence de prix est de l'ordre de 10 à 15% et elle est souvent prise en charge par les mairies. La différence de prix s'explique par le fait que les aliments bio nécessitent plus de main d'œuvre, pour un rendement plus faible à l'hectare. La vente se faisant souvent dans des petits volumes de transaction, il est plus difficile pour l'agriculteur de réaliser des économies d'échelle. Le prix de vente inclut cependant les frais de certification bio et de contrôle du produit.

Un surcoût relatif...

Le surcoût n'est que de 10 % à 15 % plus cher qu'un repas normal, soit entre 0,48 et 0,60 € par repas. En effet, l'augmentation ne concerne que les matières premières qui ne représentent que 20 à 30 % du coût total d'un repas. C'est possible, tout en respectant parfaitement les besoins nutritionnels des enfants. Privilégier les aliments de saison, deux à trois fois moins chers, privilégier les produits locaux pour diminuer les frais de transports, s'adresser à des fournisseurs spécialisés en bio, pour éviter trop



d'intermédiaires, préférer des produits moins coûteux et des recettes simples... Le surcoût peut être pris en charge par la commune, l'établissement scolaire ou les parents qui le peuvent, mais il est de plus en plus difficile d'obtenir l'aide de la région. Admettons un surcoût de 30% des denrées bio : cela équivaut à une hausse de 6% du coût global des denrées (30% sur 20% de produits bio). Les denrées représentant 32% du coût global du repas, le surcoût des denrées bio ramené au prix du repas n'est plus que de 2%.

La question du surcoût du bio est donc bien politique et dépend de la façon dont on présente les choses.

Introduire le bio dans les menus remet en cause les circuits habituels d'approvisionnement que ce soit pour les SRC (sociétés de restauration collective) ou les communes qui gèrent les cantines régie directe. Donc toutes les raisons sont bonnes pour freiner son introduction. L'argument financier agité devant les parents d'élèves et les contribuables est donc dans ce cas bien pratique pour justifier une introduction du bio à la cantine de façon homéopathique. Heureusement des exemples nous ont montré qu'avec une volonté politique forte les contraintes financières sont balayées.

Les produits bio se posent aujourd'hui comme une alternative capable de produire sans détruire, d'entretenir une économie viable, saine, créatrice d'emplois, socialement équitable, soutenable pour l'environnement et qui produit des aliments de qualité.

Prix de revient du repas

En moyenne le prix de revient du repas est de 6,50 € (dont 36% seulement reste à la charge des familles) et il se décompose comme suit : 32% pour l'achat des denrées alimentaires, 50% pour les frais de personnels et 18% pour les frais divers. Nous retiendrons ici que les denrées alimentaires ne représentent qu'un tiers du coût total du repas.

Origine des produits servis dans les cantines

58% des denrées servies sont d'origine nationale (42%) ou internationale (16%). Seul 20% des produits achetées sont d'origine départementale. On peut constater que l'origine des denrées n'était pas une préoccupation des communes jusqu'à présent. Cela change semble-t-il quand on aborde la question du bio car soudainement la proximité de l'approvisionnement devient prioritaire.

LE BIO À VAUX SUR SEINE...

À partir de 2007, l'alimentation bio a commencé à être introduite dans la restauration scolaire de la commune. Ensuite la progression d'aliments bio a continué régulièrement pour arriver aujourd'hui à une moyenne de 70%.

Certains jours, les repas sont composés de plus de 95 % d'aliments provenant de productions bio.

Le menu de la semaine est transmis dans les classes par madame Valérie Carpier en précisant les plats qui sont d'origine bio. Ce menu est aussi consultable sur le site internet « vauxsurseine.fr » dans la rubrique 'Scolarité'.

Monsieur Frédéric Griefu, responsable de l'approvisionnement et cuisinier de la ville, très sensibilisé aux bienfaits du bio, apporte sa très forte contribution à la mise en œuvre de ce type d'alimentation, principalement de la façon suivante :

- en demandant aux fournisseurs traditionnels d'apporter un choix de produits bio;
- en n'acceptant pas de surcoût 'délirant' (pas de bio à n'importe quel prix!);
- en faisant jouer la concurrence entre fournisseurs;
- en prenant des produits frais adaptés aux saisons;
- en motivant et encourageant tout le personnel de cuisine.

Comme le dit Frédéric Griefu : « *La solution de facilité serait de ne pas faire de bio, il faut être motivé et convaincu. Nous avons la satisfaction d'apporter une nourriture de qualité à nos enfants et d'agir sur le développement durable* ».

Il a aussi le projet d'approcher des producteurs locaux en agriculture biologique (notamment dans le Vexin).

Le choix de servir une alimentation bio est motivé par la responsabilité de la commune vis-à-vis de la santé des jeunes enfants (dès 3 ans) ainsi que de contribuer à soutenir un mode de production agricole préservant l'environnement. Cet objectif



peut être atteint tout en maintenant des prix acceptables pour les familles (de 2,40 € à 3,85 € par repas).

Dans le cadre de la communauté de commune du Vexin Seine, nous pourrions regrouper d'autres communes afin d'obtenir des avantages sur les approvisionnements.

Nous remercions toute l'équipe de la restauration scolaire pour sa motivation et sa contribution apportée à la qualité des repas destinés à nos enfants.

Nous rappelons que le restaurant scolaire réalise chaque jour 310 à 320 repas aux enfants des écoles maternelles et élémentaires. Nous constatons qu'il y a une augmentation régulière du nombre d'enfants de maternelle restant déjeuner le midi. L'ensemble du repas est préparé sur place dans la cuisine centrale en employant le plus souvent possible des produits frais.

Michel Le Guillevic
Conseiller municipal

CONCLUSION ?

Manger bio, c'est décider de changer radicalement notre façon de manger, c'est aussi le refus de la malbouffe et au fond c'est le rejet d'un système qui nous contraint à acheter en quantité sans être trop regardant sur les compositions, les additifs, les colorants et autres substituts qui nous sont imposés par une certaine industrie.

Manger bio c'est également penser à l'environnement.

Les techniques de production biologique préservent la fertilité de la terre et la nappe phréatique. Le maintien de structures agricoles biologiques dans le milieu rural protège l'éco-système, la flore et la faune... Le mode d'élevage des animaux se fait dans des conditions de vie plus convenables, ce qui contribue aussi à éviter l'érosion et la pollution des sols. En choisissant des produits issus de l'agriculture biologique, nous souhaitons soutenir les paysans qui font la démarche de sauvegarder la nature.

On vous dira manger bio, ça coûte cher. Nous, nous disons manger bio c'est manger différent, c'est manger mieux tout en achetant plus malin.

Manger bio c'est participer activement à l'amélioration de notre vie.

Le Grenelle Environnement (souvent appelé Grenelle de l'environnement) est un ensemble de rencontres politiques organisées en France en octobre 2007, visant à prendre des décisions à long terme en matière d'environnement et de développement durable, en particulier pour restaurer la biodiversité par la mise en place d'une trame verte et bleue, et de Schémas régionaux de cohérence écologique, tout en diminuant les émissions de gaz à effet de serre et en améliorant l'efficacité énergétique.

Chiffres clés à connaître

- Le Grenelle de l'Environnement a fixé un objectif de 20% de repas bio dans l'ensemble de la restauration collective publique d'ici 2012, dont les cantines scolaires.

- D'après le baromètre annuel de l'Agence Bio, un enfant sur trois s'est vu servir un repas bio à la cantine en 2009 (contre un sur quatre en 2008).

- En outre, 75% des parents dont les enfants n'ont pas eu de repas bio souhaitent que leurs enfants puissent avoir des produits biologiques à la cantine, ils se déclarent même prêts à payer un supplément de prix de 6% pour cela.

- 8 % des communes emploient aujourd'hui des produits biologiques dans les menus des restaurants scolaires. Mais 68 % d'entre elles en utilisent moins de 10 %. Et une ville moyenne sur deux (59 %) juge difficile la réalisation de l'objectif de 20% de produits bio issu du Grenelle.

- Aujourd'hui, moins de 0,45 % des repas en restauration collective intègrent des produits biologiques et à peine 1,5% en restauration scolaire.

En 2008, les produits biologiques n'ont représenté que 0,62 % des achats alimentaires dans la restauration collective.

(1) extrait d'article issu du livre de Safia Amor et Olivier Carton, *Le guide des parents bio à l'école, à la maison et en vacances*, paru en 2009 aux Editions Eyrolles.

Les autres articles sont issus du livre « *Du bio à la cantine Mode d'emploi* » du WWF et SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective).



Site internet : déjà 1 an !

Ana Monnier,

adjointe au maire aux Affaires culturelles et multimédia



Peut-on évaluer la fréquentation ?

Lancé officiellement le 4 janvier 2010, nous constatons le 29 décembre une fréquentation de 28 547 Visites avec un pic de 13 juillet 2010 avec 204 accès au site. Actuellement 329 articles sont en ligne, nous comptons 1.4 articles vus par visite, soit depuis la création du site un global de 38 568 pages d'articles lues.

A la différence de nombreux sites où nous cherchons encore l'information, nous avons fait le choix d'organiser les éléments de façon propre et ordonnée, espacé les blocs thématiques et les différentes rubriques de notre site internet.

Une page d'accueil vous propose 4 thèmes :

- Découvrir la ville
- La mairie
- Vie pratique
- Culture et loisirs

avec des informations de dernière minute (calendrier SIVATRU, inscription centre de loisirs, demande de subvention...) et le calendrier des manifestations.

Chaque thème choisi vous proposera des rubriques afin d'accéder rapidement à votre recherche.

Vous y trouverez aussi bien des formulaires pour nous contacter, des annuaires (commerçants, entreprises, associations, numéros utiles...), un plan de la ville avec la localisation des lieux importants (mairie, écoles, commerces, bibliothèque, gare, cosec...) des éléments téléchargeables (publications de la ville, menus restauration scolaire, documents d'urbanisme...)

Tous ces documents vous éviteront de nombreux déplacements !!

Statistiques annuelles par rubrique

Administration	5,1%
Découvrir la ville	29,2%
La mairie	10,3%
Vie pratique	15,7%
Culture et loisirs	39,7%

% de fréquentation sur le site par secteur et rubrique

Administration	12,5%
Découvrir la ville	25%
○ Situation / plan de ville	12,5%
○ Patrimoine	10,4%
○ Petites histoires anciennes	2,1%
La mairie	12,5%
○ Inscriptions	2,1%
○ Les services	4,2%
○ Scolaire / périscolaire	2,1%
○ Agenda mairie	2,1%
○ Publications municipales	2,1%
Vie pratique	6,3%
○ Petite enfance	2,1%
○ Les écoles	2,1%
○ Numéros utiles	2,1%
Culture et loisirs	43,6%
○ Bibliothèque multimédia	8,3%
○ Annuaire des associations	14,6%
○ Agenda culture / loisirs	20,8%

Top 10 des pages consultées en décembre

	total par mois	maximum par jour
Le château de Vaux	111	10
Collecte des déchets	89	16
Contact	87	11
Accueil périscolaire	82	10
Menu restauration scolaire	76	9
Gare	74	8
Voeux du maire	71	12
Centre de loisirs	55	7
Accessibilité	54	7
News letter	50	7

Top 10 des pages les plus consultées en 2010

Le château de Vaux	1520
Contact	1192
Gare	674
Services techniques	642
Ecole maternelle	629
Centre de loisirs	614
Accueil périscolaire	594
ADGV	575
Accessibilité	553
Inscriptions	544

BIBLIOTHÈQUE DE LA MARTINIÈRE

La soirée *Contes de l'Isba* de la **Compagnie Sol Lucet Omnibus**, vendredi 3 décembre dernier a réuni un joyeux public dans la bibliothèque au décor de fête : **Catherine** la conteuse et Gilles l'accordéoniste ont remporté un joli succès avec les contes russes.

Un moment chaleureux apprécié des plus jeunes et des grands !



En 2011 à la bibliothèque

LE MERCREDI : A VAUX P'TITES OREILLES !

A 10 h 30 : salle du conte (lectures, contes...).

Les mercredis 19 Janvier, 2 Février, 9 Mars, 23 Mars et 6 Avril.

pour les enfants à partir de 3 ans.

Les mercredis 26 janvier, 2 mars et 27 avril.

Pour les Poussins : une animation autour du livre pour les tout-petits et adultes accompagnateurs (parents et assistantes maternelles).



Du 1^{er} au 31 mars :

Les animaux de la ferme.

Malle thématique prêtée par la bibliothèque départementale (univers de la ferme et métier de fermier).

Vendredi 11 Mars : Espace Cuche

Spectacle « Tout l'monde peut se tromper, Anatole ! » une invitation au voyage avec la compagnie Les petits pas pour 2 ou 3 classes élémentaires l'après-midi.

Rencontre insolite de 2 personnages avec des livres et des questions. D'où venons-nous ? Qui sommes-nous ? Où allons-nous ? Un regard joyeux, curieux et ému sur le monde...

Du mardi 3 Mai au jeudi 12 Mai

Le raconte tapis « bébés chouettes » : Prêt BDY, utilisation du tapis d'animation.



ET POUR LES ADULTES



Le Mille feuilles : café lectures, le jeudi, une fois par mois.

Un échange en toute liberté autour de livres lus et appréciés.

Pouvoir partager un coup de coeur et inciter à la découverte de nouveaux auteurs et de nouveaux titres.

N'hésitez pas à participer !

Les jeudis 20 janvier, 10 février, 24 mars et 28 avril à 14 heures.

AGENDA 2011

manifestations vauchoises 1^{er} semestre

FEVRIER

SAMEDI 5

Galette de la
CAISSE DES ÉCOLES
15 h - 18 h Espace Marcelle-Cuche



DIMANCHE 6

ADGV : Stage de Qi Gong
9 h 30 - 12 h Espace Marcelle-Cuche

AFAPEO Initiation Shiatsu

15 h - 18 h Espace Marcelle-Cuche

LUNDI 7

ROULDOUDOU à Vaux

SAMEDI 12

SOIF COMPAGNIE

Stage d'expression corporelle
10 h - 17 h Espace Marcelle-Cuche

MERCREDI 16

CINÉMA : *Adèle Blanc sec*
14 h Espace Marcelle-Cuche

SAMEDI 19

Don du sang
16 h - 20 h Espace Marcelle-Cuche



MERCREDI 23

CARNAVAL
à partir de 14 h
(défilé dans les rues et bal costumé)



MARS

DIMANCHE 6

ADGV : Stage de Qi Gong
9 h 30 - 12 h Salle Sequoia

MUSICAVAUX présente :
2 opérettes d'Offenbach
16 h Espace Marcelle-Cuche



LUNDI 7

ROULDOUDOU à Vaux

VENDREDI 11

Spectacle de la Bibliothèque :
Tout l'monde peut se tromper, Anatole !
14 h Espace Marcelle-Cuche

DIMANCHE 19

Commémoration de la
Guerre d'Algérie
11 h au cimetière

DIMANCHE 20

AFAPEO Initiation Shiatsu
15 h - 18 h Salle Sequoia

LUNDI 21

ROULDOUDOU à Vaux

SAMEDI 26

CVVX
Cinquantenaire du Club



AVRIL

SAMEDI 2

BOURSE AUX VÊTEMENTS
8 h 30 à 12 h 30 et 13 h 30 à 16 h
Espace Marcelle-Cuche

DIMANCHE 3

Journée yoga - conférence-méditation
À PARTIR DE 9 H 30 E. Marcelle-Cuche

MUSICAVAUX présente le concert du Ma-
drigal de Paris
Eglise Saint Pierre es-Liens 17 h

LUNDI 4

ROULDOUDOU à Vaux

MERCREDI 13

CINÉMA : *Panique au village*
14 h Espace Marcelle-cuche

MERCREDI 20

Œuf de Pâques sur inscription
10 h maternelles et 14 h primaires
Parc de la Martinière



MAI

DIMANCHE 1^{ER}

Brocante 8 h 18 h

LUNDI 2

ROULDOUDOU à Vaux

SAMEDI 7

Théâtre "Cuisine et dépen-
dances" par Les Comédiens
de la tour de Triel -sur-Seine
20 h 45 Espace Marcelle-Cuche



CAISSE DES ÉCOLES

Animation dans le parc

DIMANCHE 8

Commémoration
de l'armistice de 1945
11 h au cimetière



SAMEDI 14

VAUX CONTRE LE CANCER
Café-Concert Gimme Stones
18 h Espace Marcelle Cuche

DIMANCHE 15

VAUX CONTRE LE CANCER
Saveurs et animations
dans le Parc toute la journée



AFAPEO Initiation Shiatsu
15 h - 18 h Salle Sequoia

LUNDI 16

ROULDOUDOU à Vaux

DIMANCHE 22

ADGV Stage Qi Gong
9 h 30 - 12 h Salle Sequoia

SAMEDI 28

Don du sang
16 h - 20 h Espace Marcelle-Cuche



LUNDI 16

ROULDOUDOU à Vaux

INSCRIPTION BROCANTE

à la mairie de Vaux-sur-Seine
du 1^{er} février au 21 avril

TOUS LES MARDIS de 9 h à 12 h
14 h 30 à 16 h 30

TOUS LES JEUDIS de 15 h à 19 h 30

AINSI QUE LES SAMEDIS

12 et 26 février, 19 mars et 9 avril
de 9 h à 11 h 30

Le CCAS à l'écoute

Brigitte Chiumenti,

adjointe au maire aux Affaires sociales et à la solidarité



Logements locatifs aidés : démarches, formalités et attributions

La loi SRU (loi relative à la Solidarité et au Renouvellement Urbain) de décembre 2000 impose aux communes 20% de logements sociaux. La municipalité par les programmes de constructions en cours sur la commune diminue quelque peu son déficit en logements locatifs aidés (Logirep, maison Blain et une partie des logements du centre ville) mais des questions se posent :

Qui peut bénéficier d'un logement social ?

Toute personne percevant des revenus, suivant un barème publié au journal officiel. Pour les revenus les plus modestes, le PLAI (Prêt Locatif Aidé d'Intégration). Pour les revenus intermédiaires, le PLUS (Prêt Locatif à Usage Social).

Pour les revenus plus élevés, le PLS (Prêt Locatif Social). Pour savoir si vous pouvez y accéder, se reporter au tableau des plafonds de ressources, barèmes du 1^{er} janvier 2011, prenant en compte le revenu fiscal de référence (25) sur l'avis d'imposition 2009, en vérifiant la catégorie à laquelle votre ménage correspond.

Comment bénéficier d'un logement social ?

Un formulaire de demande de logement social est à retirer auprès de Mme Bianco au Centre Communal d'Action Sociale. Tous les conseils nécessaires vous seront donnés pour remplir l'imprimé ainsi que les informations sur les pièces justificatives à fournir pour constituer votre dossier de demande.

Un numéro unique régional vous sera attribué, prouvant votre inscription comme demandeur d'un logement social quel que

soit le bailleur.

Comment est attribué un logement ?

La commune n'est pas propriétaire des logements. Ils sont attribués suivant des quotas très précis en plusieurs contingents: Préfecture, Région, Département, collecteurs de 1% patronal et commune. Lors de la mise en location d'une nouvelle construction, la commune peut se voir confier la première attribution de logements d'autres contingents et lorsqu'un logement du contingent communal est mis à disposition, le bailleur en informe le service logement qui doit présenter 3 dossiers de candidature.

Le conseil du CCAS, composé de 11 personnes (5 élus et 5 représentants d'associations plus le Maire) délibère et décide

des 3 dossiers de candidatures et de l'ordre de présentation suivant des critères pré établis : ancienneté de la demande, composition de la famille, ressources, respect d'un taux d'effort de 30%* et état du logement actuel (expulsion, insalubrité...). Après la désignation des 3 dossiers de candidature par le conseil du CCAS, le dossier/bailleur est complété et envoyé par Mme Bianco au bailleur.

Le bailleur informe le service logement de la date de la commission pour attribution définitive du logement vacant.

Ce n'est jamais la commune qui attribue le logement, mais le bailleur social (Opievoy, Logirep, Emmaüs, Adoma)

Pour informations :

Les demandes, nombreuses sur certains types de logements, n'aboutissent malheureusement pas à la première constitution du dossier. Il faut impérativement le renouveler à chaque date anniversaire de la demande et présenter les nouvelles pièces justificatives en cas de changement de situation.

De plus si vous travaillez dans le privé, se renseigner sur le collecteur du 1% patronal auquel cotise votre entreprise. C'est également, avec les mêmes barèmes d'attribution, un moyen d'obtenir un logement social.

*** calcul du taux d'effort: montant du loyer (charges comprises) moins APL (le cas échéant) divisé (:) par la somme des revenus mensuels x 100 pour obtenir un pourcentage.**

Taux d'effort = L:Rx100

Catégorie de ménage	Plafond de ressources 2009 PLAI	Plafond de ressources 2009 PLUS	Plafond de ressources 2009 PLS
1	12 163 €	22 113 €	28 746 €
2	19 830 €	33 048 €	42 962 €
3	23 835 €	39 727 €	51 645 €
4	26 172 €	47 585 €	61 860 €
5	30 984 €	56 332 €	73 231 €
6	34 865 €	63 390 €	82 407 €
Personne supplémentaire	+ 3 884 €	+ 7 063 €	+ 9 181 €

(montants au 1^{er} janvier 2011) Ile-de-France (hors Paris et communes limitrophes)

Catégorie de ménage	Nombre de personnes composant le ménage
1	Une personne seule
2	2 pers. ne comportant aucune pers. à charge à l'exclusion des jeunes ménages
3	3 pers. ou 1 pers. seule avec 1 pers. à charge ou jeune ménage sans pers. à charge
4	4 pers. ou 1 pers. seule avec 2 pers. à charge
5	5 pers. ou 1 pers. seule avec 3 pers. à charge
6	6 pers. ou 1 pers. seule avec 4 pers. à charge

N'ATTENDEZ-PAS QU'IL SOIT TROP TARD !

Un changement dans votre vie familiale ou professionnelle, une grosse dépense imprévue peuvent vous mettre en difficulté pour honorer le paiement de vos factures. Il ne faut pas en avoir honte, personne n'est à l'abri, mais ne rien faire reste la pire des solutions.

Le CCAS est à votre écoute pour vous aider à réagir sans attendre et éviter ainsi de vous enfoncer dans une situation d'endettement irréversible.

Prenez contact à la mairie au service CCAS avec Monique BIANCO au : 01 30 99 91 55.

Elle saura vous écouter, vous conseiller et vous orienter pour trouver les solutions adaptées à votre demande.

La valse de Marcelle Cuche

Très bonne ambiance dans la salle mythique, Marcelle Cuche, à l'occasion du goûter de Noël organisé par le CCAS.

Deux classes de maternelle avaient ouvert l'après midi en chansons (photo en dos de couverture) avant que les danseurs émérites nous démontrent que la jeunesse est toujours dans le cœur et les jambes. Bravo et merci à tous et vivement le prochain goûter.



Le CCAS, c'est aussi de fêter les événements exceptionnels d'une vie, comme les 100 ans de madame Noël en novembre dernier.

Rencontres inter générationnelles...

Ouverture et lien social au cœur de la vie de la Résidence ORPEA Val de Seine...

Depuis octobre, Résidents et enfants de l'école maternelle de Vaux se retrouvent avec plaisir, une fois par mois, pour partager des moments conviviaux et construire ensemble un véritable projet axé sur le thème des jeux et des animaux de la ferme. Ainsi, les jeunes s'appliquent à créer un jeu de société, sous le regard vigilant et l'aide précieuse de leurs aînés.

Ces échanges sont bénéfiques à tous, et permettent aux résidents de conserver un rôle social, tout en reprenant leur place d'aînés, responsables de la transmission des savoirs.

Ces rencontres auront lieu tout au long de l'année scolaire, soit à l'école, soit à la résidence, et seront bien sûr suivies d'un copieux goûter, moment de complicité privilégié !

Et ce n'est pas tout !

Après avoir repris contact avec les Anciens de Vaux sur Seine, les Résidents ont été conviés aux rencontres du jeudi à la salle Marcelle Cuche, située à quelques



centaines de mètres seulement de l'établissement. Discussions, plaisanteries et échanges de souvenirs ont rythmé cet après-midi, autour d'une bonne tasse de thé !

L'expérience a plu et le prochain rendez-vous est pris : Résidents et Anciens se rencontreront désormais une fois par mois tout au long de l'année, pour jouer à des jeux intemporels tels le Triomino, la belote ou encore le Rumikub.

Des occasions multiples et variées de construire une vie sociale riche et dynamique pour nos aînés, et rester ainsi au cœur de la vie de la Cité !

Résidence ORPEA Val de Seine
Mélanie, Animatrice
Mme Réau, Directrice

Mme Suisse, une jeune centenaire dynamique et enjouée.

Fin novembre, un grand événement se préparait, en secret, à la Résidence.

Mme Suisse, femme de caractère et figure de la maison, allait avoir 100 ans le 25 novembre.

En plus de la traditionnelle fête mensuelle des anniversaires, toute la Résidence, « résidents et personnel », s'est mobilisée pour partager ce moment tout particulier. Mélanie, l'Animatrice, aidée des personnes les plus proches de notre résidente, ont préparé une belle table conviviale et une décoration de fête. Thierry Robin, chef cuisinier, a mis toute sa passion pour la cuisine pour réaliser un magnifique, gigantesque et délicieux bavaroiis chocolat framboise pour honorer Mme Suisse. Et tout le personnel présent, ainsi que de nombreux résidents, sont venus la féliciter et lui souhaiter chaleureusement un très joyeux anniversaire en cette date symbolique.

L'étonnement et l'émotion s'est encore accrue avec l'entrée de sa famille et des dames du CCAS de la commune qui sont arrivées les bras chargés de champagne et d'une superbe composition florale. Mme Suisse en a été très touchée.

Ce fut un grand moment de joie, d'échanges et d'amusement pour tous. Les embrassades et les remerciements



furent nombreux, et l'émotion partagée par tous.

Cette fête surprise marquera longtemps les souvenirs de la vie de la Résidence.

Je profite de notre petit journal pour revenir sur la fête que m'a offerte, le 25 novembre, pour mes cent ans, la maison de retraite, Orpée Val de Seine. Je remercie encore Madame la Directrice pour la surprise que j'ai eu en découvrant, tous réunis, les amis qui pensaient à moi en ce grand jour. Cet événement n'arrive qu'une fois et j'en ai été très émue.

Merci à Monsieur le Maire et aux dames de son bureau qui ne m'ont pas oubliée non plus. Merci encore. Je n'oublierai pas.

M S



OPTI' SOINS
258 rue du Général de Gaulle
01 34 92 01 18



PIZZA CROUSTY
livraison gratuite
238 rue du Général de Gaulle
01 30 91 32 72



RESTAURANT GUJRAL
spécialité indiennes et pakistanaise
82 rue du Général de Gaulle
01 34 92 09 66



AUTO-ECOLE LAURENT
266 rue du Général de Gaulle
01 30 99 64 14



ATELIER CAROLINE VIANNAY
Atelier galerie d'art plastique
264 rue du Général de Gaulle
06 29 62 86 63



AREAS Assurances
Mutuelle généraliste d'assurance
208 rue du Général de Gaulle
01 34 74 96 51



SANDRINE ET ADELINÉ
Salon de coiffure mixte
175 rue du Général de Gaulle
01 30 99 25 50



LV STUDIO
Salon de coiffure mixte
48 rue du Général de Gaulle
01 34 74 09 46



BOULANGERIE DURIEU
Artisan boulanger-pâtissier
262 rue du Général de Gaulle
01 34 74 16 51



EPHELEIDE BEAUTE
Institut de beauté
82 rue du Général de Gaulle
01 30 99 60 83



PETIT CASINO
Alimentation générale
188 rue du Général de Gaulle
01 34 74 44 36



LA FLEUR DE MAI
Fleuriste créateur
190 rue du Général de Gaulle
01 34 92 76 39



CAFE LE VAUXOIS
Bar, tabac, presse
196 rue du Général de Gaulle
01 34 74 09 41



BOULANGERIE SCIPION
Artisan boulanger-pâtissier
192 rue du Général de Gaulle
01 34 74 10 14



PHARMACIE DU PRE COQUET
119 bis rue du Général de Gaulle
01 34 74 09 60



GARAGE CORNET
Garage automobile
36 avenue de Cherbourg
01 30 91 47 82



GARAGE DU CENTRE
Garage automobile
126 ter rue du Général de Gaulle
01 34 74 98 09



CM IMMOBILIER
Agence immobilière
156 rue du Général de Gaulle
01 30 22 00 11



GARAGE LSE
Garage automobile
14 rue du temple
01 34 74 95 30 - 06 60 70 72 50



GARAGE RELAIS DE L'HAUTIL
Garage automobile
122 avenue de Paris
01 34 74 21 12



A L'ESCALE DU PORT
Bar privé
47 avenue de Paris
01 34 74 09 87



CAFE DE LA GARE
Café, hôtel
6 place de la Gare
01 34 74 10 55



DETROIT MARINE
Port de plaisance
Chemin de la Fontaine des Beigneux
01 30 99 01 01



LE PETIT CABESTAN
Halte gourmande
Chemin de la Fontaine des Beigneux
06 22 66 22 63

ADGV une A.G restreinte



Peu de monde à l'assemblée générale cette année. Il faut dire que le week-end était chargé à Vaux ou dans les villes voisines par le téléthon et le don du sang.

Cependant, l'assemblée s'est montrée efficace et a fait entendre sa voix.

Après discussion autour d'une éventuelle ouverture d'un cours de Pilates, deux adhérentes de Modern'jazz et danse classique ont fait remarquer que la finalité d'un cours de danse était aussi le spectacle et qu'il serait dommage de ne le proposer que tous les deux ans comme nous l'envisagions. Leur remarque a été entendue.

L'assemblée a enfin voté pour la nouvelle équipe dirigeante : la même à une exception prêt. En effet, Noëlle Renaut s'est proposé comme trésorière adjointe pour épauler Véronique Symphorien. Mireille Motte quitte son poste de trésorière mais reste membre du bureau.

Un grand merci à Josiane Sala qui a dû quitter l'équipe.

Vous pouvez nous faire part de vos suggestions par l'intermédiaire du site : adgv.asso.fr



Plusieurs danseuses de country ont pu être présente au marché de Noël, organisé par la Caisse des Ecoles. Ces adhérentes se produisaient pour la première fois en public. Tous nos vœux de bonheur à tous.

Marcelle Uguen



Remontée de l'équipe adulte en division 2 et deux équipes de jeunes (les filles et les minimes) en division 1.

Comme tous les ans, nous avons participé à la journée du Ping, le 26 septembre, événement national proposé par la Fédération Française de Tennis de Table.

Pour le club ça consiste en une journée portes ouvertes à tous, avec un accès libre aux tables. Lors de cette journée les enfants ont été très contents de jouer avec leurs parents. C'est aussi l'occasion pour certains de découvrir nos activités et finalement de s'inscrire. Il y a eu environ une quarantaine de personnes (enfants et adultes) qui sont venues tout au long de la journée, pour jouer en famille ou contre des joueurs du club, contre le robot, sur petite ou grande table, ou tout simplement pour venir passer un bon moment.

Le week-end du 20/21 novembre, le club a aussi organisé son tournoi habituel. Chez les enfants, Louis Neumann l'emporte sur Erwan Pelle en catégorie Benjamin/Poussin et Tom Ehret sur Kilian Thierre en catégorie Minime/Cadet. Rien de bien nouveau contrairement aux adultes où c'est Mickael Marque qui gagne contre Stéphane Lavie en finale qui avait, quant à lui, écarté en demi-finale, Chady Younan, un vainqueur habituel. En double ce sont Philippe Haulard et Sébastien Prono qui s'imposent face à Yves Thierre et Hugo Laforet.

Comme tous les ans, le club inscrit différentes équipes en compétition officielle. Chez les adultes, l'équipe 1ère a fait un sans faute, 7 victoires pour autant de rencontres disputées, ce qui lui vaut une re-

montée en Division Départementale n°2 en attendant mieux pour la fin de la saison. A suivre. L'équipe 2 finit à une honorable 3^{ème} place de sa poule de Division 3.

Nous y incorporons de temps en temps les meilleurs enfants du club. Cette année le club a engagé trois équipes de jeunes : Comme à leur habitude les filles (Pauline Dore et Anthéa Laforet) se « promènent » en Division 1, les cadets (Rémy Chefdeville, Romain Adde, Valentin Ripaux, Antoine Grellier et Adrien Malleron) assurent leur maintien en Division 4, enfin les minimes (Tom Ehret, Hugo Laforet et Maxence Duchier) ont accédé à la division 1 et s'y sont maintenus au cours de la 2^{ème} journée en attendant mieux. La aussi, à suivre.

Enfin quelques joueurs participent également aux compétitions individuelles, avec des fortunes diverses, ... le plus dur étant pour les adultes de se réveiller le dimanche matin. A noter que, chez les enfants Tom Ehret accède au niveau régional pour la 3^{ème} journée. Mais le club c'est aussi des joueurs qui ne participent pas aux compétitions, enfants comme adultes, qui pratiquent le tennis de table en loisir, en profitant des séances d'entraînement assurées par Stéphane Lavie et Jacky Weber.

C'est une bonne première partie de saison qui s'achève, nous espérons poursuivre sur la même voie en 2^{ème} phase avec toujours autant de plaisir à pratiquer le tennis de table.

Bonne année à tous et à toutes.

François Lecouvey



Notre manifestation annuelle 2011, aura lieu le Samedi 14 et le Dimanche 15 Mai.

Comme chaque année depuis 6 ans, le dimanche en matinée, vous pourrez marcher, courir, rouler sur le parcours sécurisé de 4 km 500 et réaliser autant de tours que vous le pourrez. Le Marché des Saveurs et des plantes avec ses 15 à 20 commerçants vous permettra d'apprécier des produits naturels et régionaux de 10 h à 17 h. Il se tiendra autour du site des animations dans le Parc de la Martinière. Une restauration champêtre sous abri, sera suivie de nombreuses animations musicales, danses, jeux pour les enfants, faisant de cette journée, une agréable participation pour la recherche contre le cancer menée par l'Institut Curie.

La veille, le samedi 14 mai, salle M. Cuche de 18 h à 21 h, nous vous proposons, un apéritif concert dan-

sant avec le groupe «Gimme Stones» qui s'est déjà produit à Vaux sur Seine avec succès, lors de la journée Haïti (après Véronique Sanson).

La collecte de ces manifestations sera entièrement versée à l'équipe de recherche qui travaille pour trouver «un moyen de détecter les cellules tumorales circulantes dans le sang du malade».

Nous avons pu en 2010, verser 5429,15 €, à l'Institut Curie, qui ont servi à ces recherches, ceci grâce à votre participation et votre générosité, au soutien de notre manifestation du 30 mai 2010, par les associations, les commerçants, les services municipaux et techniques, les Vauxois et les bénévoles.

Nous souhaitons pour ces prochaines journées caritatives et conviviales, un temps plus clément qu'en mai dernier et une participation encore plus nombreuse.

Jean Gineste

**RETENEZ LES SAMEDI 14
ET DIMANCHE 15 MAI 2011**

MUSICA VAUX

Musica Vaux Association Léon Barzin vous souhaite une bonne et heureuse année 2011.

Si vous souhaitez rire, retenez dès maintenant cette date :

Dimanche 6 mars 2011 à 16 heures à l'Espace Marcelle-Cuche, nous vous proposons de rire avec deux opérettes en un acte "Bagatelle" et "Jeanne qui pleure et Jean qui rit" de Jacques Offenbach, interprétées par le Groupe Lyrique. Pour vous donner une petite idée, voici un bref résumé de chaque opérette.



Bagatelle, chanteuse dans un café conc, vient d'être injustement sifflée sur scène mais un jeune inconnu a pris sa défense et giflé les siffleurs....

Jeanne est une belle et malicieuse meunière. Elle aime le fougueux Savinien mais elle est menacée de devoir épouser celui qui achètera le moulin selon une disposition du testament laissé par son cher parrain...

ATTENTION : fermeture des portes dès le début de chaque oeuvre !!! NE SOYEZ PAS EN RETARD....Entrée et participation libre.

Dimanche 3 avril à 17 heures à l'église Saint Pierre es Liens, Musica Vaux Association Léon Barzin reçoit pour la 3^{ème} fois Le Madrigal de Paris sous la direction de Pierre Calmelet.

Souvenez-vous !!!! Quelle émotion lors de l'interprétation du Motet à 40 voix de Tallis... 40 voix réparties en 8 chœurs... encerclant le public....C'était en 1998. Entrée et participation libre.

Une partie de la recette sera reversée au projet d'installation d'un orgue dans notre église !

JeanLuc Lépinoy

**2011,
ANNÉE PHARE POUR LES VOILEUX VAUXOIS !**

Le Cercle de la Voile de Vaux-sur-Seine va en effet célébrer ses 50 ans d'existence.

1961-2011,
50 ans d'activité sur la Seine et de participation au lien entre la ville et son fleuve.

Le président et les membres du CVVX, club nautique amical et sportif, souhaitent à tous les Vauxois une très bonne et heureuse année 2011.

HANDI-CAP PRÉVENTION



Handi-cap-prévention a été créée en juillet 2005, en 5 ans d'existence, l'association a financé 14 dons grâce aux importantes collectes de bouchons en plastique dont un hand like qui sert à faire connaître l'association et les démonstrations.

Ségolène ROTTEMBOURG, la présidente, (handicapée de naissance) fait des interventions dans les écoles (primaire, collège et université) et entreprises.

Il faut sensibiliser les enfants comme les adultes au handicap.

Quels bouchons peut-on collecter ?

Tous les bouchons en plastique dur à vis et les capsules souples (moutarde, boîte de glace, Nescafé, Kinder surprise, etc) et peu importe la forme et la couleur. Nous acceptons les bouchons de tous les pays.

Liste des bouchons autorisés :

– Bouchons alimentaires : eau, soda, yaourt et compote à boire, mayonnaise, Ketchup, nesquik, benco, lait et concentré ou poudre bébé, jus de fruits, café, pâte à tartiner (sans carton à l'intérieur) etc...

– Produits ménagers : lessive, adoucissant, eau de javel et déminéralisée, cirage, vitre, pour vaisselle et lave-vaisselles, etc...

– Salle de bain : dentifrice, shampooing, savon liquide, laque, déodorant, mousse à raser, gel douche, etc...

– Produits de pharmacie : tubes d'homéopathie, sirop, etc...

– Autres bouchons : feutres, colle, marqueurs, peinture, boîte de pellicule photo, etc...

Pensez juste à les nettoyer et à enlever les corps étrangers (carton, papier, film plastique et métal) merci.

Deux familles de plastique cohabitent en fonction du contenant : le polyéthylène (PE) que l'on retrouve dans les bouchons d'eau (couleur bleue le plus souvent) et le polypropylène (PP), très solide, que l'on retrouve notamment dans les bouchons

de sodas et de lait.

Le moyen le plus simple pour reconnaître un bouchon est de lire le code de reconnaissance qui y figure. Malheureusement ce n'est pas toujours le cas. Il s'agit du code américain SPI coding system, composé de trois flèches disposées en triangle au centre duquel apparaît un chiffre. Parfois le nom du plastique est inscrit en dessous. Les matières plastiques autorisées sont :

2 HDPE 4 LDPE 5 PP

Les bouchons interdits sont :

les bouchons d'huile, en métal et en liège.

Il est important de bien trier et vérifier avant de déposer dans le bac de collecte.

Ensuite les bouchons sont broyés et passés en extrusion par la société C2P à Villefranche-sur-Rhône.

Dérivé du pétrole, le polypropylène est un matériau 100% recyclable. Il est largement utilisé dans l'industrie automobile (passage de roue, pare-chocs, boîtiers de batteries, pièces d'habitation, etc...)

Il se trouve également dans le B.T.P., l'horticulture, l'électroménager, les poubelles. Plus d'un million de tonnes sont consommées chaque année en France.

Pour toute information complémentaire, contacter le site internet :

<http://handicaprevention-free.fr>

ou Thierry CHEFDEVILLE au :

06 86 28 16 93

Le C.A et les bénévoles vous souhaitent une bonne et heureuse année 2011 et surtout plein de bonheur et des bouchons.

On ne vous remerciera jamais assez de votre participation à la collecte pour ces enfants et adultes handicapés qui vous disent "MERCI"

Notre action vous intéresse et vous disposez de quelques heures par mois pour nous aider.

Rejoignez notre équipe de bénévoles.

École de Musique Frédéric Chopin

UNE NOUVELLE SAISON
MUSICALE !

Septembre 2009 : la nouvelle Ecole de Musique Frédéric Chopin ouvre ses portes et ses partitions à Vaux.

Cours de piano tous niveaux et d'éveil musical pour les plus jeunes figurent alors au programme.

Découvertes, apprentissage, renforcement des acquis, entraînement et bonne humeur constituent la ligne directrice de l'enseignement dispensé. A la clef, de très beaux progrès et une réelle qualité musicale que chaque élève a su mettre en pratique lors de l'audition de fin d'année, pour le plus grand plaisir des spectateurs venus bien nombreux à l'Espace Marcelle Cuhe, ce dimanche 13 juin dernier.

Fort de l'accueil que vous lui avez réservé, revoici donc l'Ecole de Musique Frédéric Chopin, enrichie de nouveaux cours pour la nouvelle saison musicale 2010-2011.

Côté équipe pédagogique, trois nouveaux professeurs ont donc rejoint l'Ecole, permettant ainsi de vous proposer, en plus des cours de piano et d'éveil musical, des cours de flûte traversière, de guitare (classique, électrique, basse), de batterie et de découverte de la musique. L'objectif de ces enseignements est d'accompagner chaque élève à son rythme, de manière personnalisée, dans une démarche de progrès et de plaisir musical. Ne dit-on pas, en effet, « jouer » d'un instrument ? Un jeu, certes, qui nécessite aussi une note d'assiduité et une touche quotidienne d'entraînement...

Côté élèves, c'est presque une centaine de musiciens qui franchit chaque semaine le



seuil de l'Ecole, instrument à la main, partition sous le bras et motivation au top, venant de Vaux et des communes des environs.

Envie d'apprendre, de vous perfectionner ou tout simplement de fredonner quelques notes en notre compagnie ?

N'hésitez plus !

Les inscriptions restent possibles tout au long de l'année et nous sommes à votre entière disposition pour tout renseignement. Nous profitons également de ce mois de janvier pour vous souhaiter, ainsi qu'à vos proches, une excellente nouvelle année 2011, remplie de notes festives, de sonorités joyeuses et d'accords parfaits.

S. Fontaine, Président.

Ecole de Musique Frédéric Chopin
06 72 22 54 90

www.ecolechopin.org
contact@ecolechopin.org



Le samedi 9 octobre 2010, Christopher Lauret, Responsable du Service Ado-lescent (Orangerie), en collaboration avec l'ES Vauxoise, a permis à 55 Vauxois (jeunes de l'Orangerie, footballeurs de l'équipe débutante et benjamine ainsi que leurs parents) d'assister au match de qualification de l'équipe de France pour l'Euro 2012.

Nous nous sommes rendus au stade de France en bus, avec une ambiance déjà festive et joyeuse due aux nombreux accessoires des supporters et à la séance de maquillage organisée par les accompagnateurs.

C'est sur une victoire de 2-0 en faveur de la France, contre la Roumanie, que les Vauxois sont partis, fiers de leurs couleurs.

Christopher Lauret



SPECTACLE DE L'ÉCOLE OMNISPORTS 2010

Malgré la neige et les mauvaises conditions météorologiques, ils étaient tous présents. Samedi 18 décembre, les enfants de l'Ecole d'Initiation Omnisports étaient sur l'avant de la scène.

En effet, la représentation de ce samedi 18 a clôturé un cycle d'une dizaine de séances.

Cette découverte des activités circassiennes a permis aux 38 enfants de l'Omnisports de s'initier à la jonglerie et à tous ce qui permet de se mettre en équilibre. Sans dénombrer tous les matériels pédagogiques, nos jeunes sociétaires ont affiné leurs habiletés en jonglant avec toutes sortes d'instruments de jonglerie. Un grand nombre d'engins d'équilibre était à la disposition des enfants.

Après avoir testé tout ce matériel, chaque enfant a choisi celui avec lequel il avait le plus d'aptitude.

Une multitude de numéros avait été préparée en groupe de deux à quatre selon les envies et les affinités des enfants.

Les Vauxois étaient également aux rendez-vous car nous avons dénombré 160 invités.

Le spectacle, s'est déroulé en trois parties entrecoupées d'entractes.

Les 15 numéros qui se sont succédés, ont été magnifiquement orchestrés par notre Monsieur loyal Jean Pierre Doistau et son acolyte le clown Guy Mansuy.



La part de réussite revient également aux parents des enfants de l'Omnisports qui par leurs investissements autour du bar et en amont avaient confectionné un très grand nombre de gâteaux.

Tout y était représenté boissons de toute sorte, friandises ...

A l'issue de la représentation, en troisième partie, deux jeunes champions de trial (acrobatie sur vélo) dont un champion de France, nous ont ravis à enchaîner un grand nombre de figures sur des estrades à parfois à 1,50 m de hauteur.

Je remercie l'équipe des communaux sous la responsabilité de Monsieur Didier Daine pour l'aide technique apportée.

Merci également à tous ceux qui contribuent au quotidien, à ce que nous fonctionnons dans de très bonnes conditions.

Gérald Mercier



Marché de Noël de la Caisse des écoles

En bel et fonctionnel écrin, l'espace Marcelle Cuche recevait le 11 décembre dernier le marché de Noël des écoles de Vaux sur Seine. L'évènement a rencontré le succès espéré, grâce à la mobilisation importante d'acteurs variés, auprès de qui nous renouvelons ici, nos remerciements les plus sincères. A savoir :

- les équipes enseignantes des écoles qui ont personnellement proposé à la vente des petits objets décoratifs et de savoureuses gourmandises confectionnées par les enfants. Les chants de Noël interprétés par les enfants des classes de Mme Dumuret, Mme Gallais, Mme Gendrot, Mme Lavocat, Mme Titeux et de Mr Foucault ont particulièrement ému l'assistance,

- les parents et grands-parents de nos chères petites têtes blondes et brunes, qui se sont portés volontaires pour préparer l'évènement, apporter des douceurs sucrées ou salées, tenir la restauration et les divers stands, et aider au montage et démontage,

- Monsieur le Maire, Mme Françoise Crespo, Mme Valérie Carpié, Frédéric Grieu et le service technique qui se sont efficacement investis dans l'aboutissement matériel du projet,

- Notre fidèle père Noël (Guy et sa doublure pour l'après-midi, Thierry) qui en patiente « guest star » s'est livré à une longue séance de photos souvenirs,

- Aux exposants : Mme Grateau, Mme Schwartz, Mme Lettad et Mme Beernaert,



- Merci à tous les visiteurs et notamment, les enfants, qui se pressaient autour des stands décorés aux couleurs de saison, pour exercer leur créativité (boules de Noël, reproduction du père Noël de Picasso, marque-pages, décoration de cadres en bois, petit lutin en pomme de pin).

N'oublions pas de féliciter l'harmonieuse coopération entre associations, qui a permis de ponctuer la journée par de véritables temps forts. En effet, l'A.d.g.v. a offert une très belle démonstration de danse country, rythmée et entraînante dans des tenues typiques. Le dynamique groupe Vocalises s'est déplacé en nombre pour chanter Paris et nous faire profiter ainsi de leur puissant talent. Et l'omni-

sport de Mr Mercier, a présenté un échantillon du savoir-faire de ses jeunes gymnastes de cirque.

En offrant de leur temps et de leur énergie, tous, ont rendu possible l'existence et le bon déroulement de cette fête. Rappelons, que l'objectif était de faire plaisir et de récolter des fonds nécessaires au financement de projets scolaires qui feront la joie et les souvenirs des enfants de nos écoles. Plus nous serons nombreux à nous investir, et plus les enseignants pourront leur proposer des activités et sorties intéressantes.

Recevez nos meilleurs vœux pour la nouvelle année.

Hida Cordier-Gusinac pour la Caisse des Ecoles

INSCRIPTION ÉCOLE MATERNELLE RENTÉE 2011/2012

Pour les nouveaux élèves de maternelle, nés en 2008, une préinscription de l'enfant à la mairie est indispensable avant l'inscription à l'école.

L'attestation de la mairie devra être présentée à la direction de l'école.

Nous vous prions de vous munir du livret de famille, du carnet de vaccination de l'enfant et d'une attestation de domicile.

Horaires d'ouverture de la Mairie et permanences les samedis 29 Janvier, 12 Février, 26 février, 5 Mars, 19 Mars 2011 de 9 h à 11 h 45.

Les familles et leurs enfants seront reçus par la directrice de l'école, Mme Poidevin, sans rendez-vous :

les mardis 25 janvier, 1^{er} février, 8 février, 1^{er} mars, 8 mars, 22 mars 2011 de 14 h à 15 h 45

Les vendredis 28 janvier, 4 mars, 11 mars, 25 mars de 13 h 30 à 15 h.

SUR RENDEZ-VOUS : au 01 34 74 25 77

Se munir du livret de famille et de l'attestation de la mairie.



Une rencontre entre deux artistes vauxois

Samedi 27 novembre, à l'espace Marcelle-Cuche, la commission culturelle de Vaux nous invitait à la projection du film réalisé par Brigitte Barbier : "L'Eau sèche, un voyage avec Jean Hucleux".

Ce fut l'occasion d'exposer une dizaine d'estampes de l'artiste, entre autres les portraits de Mitterrand, Mandela, Cocteau, Picasso et Césaire.

Cent cinquante personnes ne manquèrent pas ce rendez-vous qui se conclut par un pot convivial.

Nous remercions Philippe Samson, ancien chef-électricien, ami de la réalisatrice, qui nous a permis de reproduire son article sur ce film.

C'est avec l'artiste, chez lui, dans son intimité que Brigitte nous fait connaître avec une grande délicatesse, Jean Olivier Hucleux. La caméra

est là, elle revendique sa place, pas d'interviews, pas de présentation artificielle... l'artiste accepte sa présence, se confie à elle, dans une telle promiscuité qu'elle va jusqu'à le toucher pour lire par dessus son épaule le contenu indescriptible et mystérieux de son petit carnet ! La caméra de Brigitte prend toute la place d'une amie, elle est proche, elle se laisse captiver par son hôte. Dès le début du film, on passe à table... la convivialité, l'accueil sont les maîtres mots du film. C'est un mariage d'amour entre deux arts, le cinéma et la peinture (le dessin), une union sensible qui nous amène à véritablement rencontrer Jean Hucleux avec un bonheur infini.

Nous sommes invités par Brigitte à entrer dans son univers, à écouter chaque parole avec une telle attention, que les silences



de l'artiste deviennent des poses troublantes pendant lesquelles on retient son souffle. La nature, les arbres, l'eau, les saisons accompagnent ce magnifique portrait, pour lequel la technique du cinéma, si souvent trop présente, se fait ici pudique et emplit de douceur... même le reflet de l'équipe dans les vitres des tableaux suggère cette osmose pleine de retenue... pas de barrière entre Brigitte et Jean, seule une résonance poétique pleine de respect l'un pour l'autre, une véritable complicité artistique et profondément humaine. Tout est subtilité, tout est naturel, chaque plan nous amène à découvrir, à s'étonner, à aimer l'artiste. La musique d'Alvaro Covarrubias et Benoit Rocco ajoute, avec le même naturel, comme un

troisième complice, à la présence discrète. Avec le cinéma et la peinture... la musique vient elle aussi, révéler la beauté et le mystère de Jean !

Je ne parlerai pas ici du travail extraordinaire de Jean Hucleux, ni de son art incomparable, il faut voir le film.

Mais il m'est resté, après les cinquante-deux minutes de ce documentaire, une véritable envie de le connaître d'avantage. Brigitte a su nous le

dévoiler, non seulement par son art, mais surtout dans le mystère de sa personne, un grand artiste, certes, mais un homme surtout, hors du commun.

Philippe Samson

En haut : Jean Louis Hucleux, Brigitte Barbier et Ana Monnier.

Ci dessus : Jean Olivier Hucleux et son «Square». L'artiste dessinant dans son carnet de croquis.



La quinzaine commerciale des commerçants

La grande tombola organisée par l'association des commerçants vauchois s'est déroulée du 15 au 31 décembre, les clients ont pu remplir des bulletins dans tous les commerces de la ville ainsi que sur le marché afin de tenter leur chance au tirage au sort qui a eu lieu lors de la rituelle cérémonie des vœux de la municipalité le dimanche 9 janvier vers 18 h.

Plus de 800 personnes ont participé à cette grande tombola, 82 magnifiques lots étaient à gagner. Tous les gagnants seront avertis par courrier à l'adresse indiquée sur les bulletins et pourront aller retirer leurs lots auprès des commerçants concernés.

Pour le 1^{er} prix, la grande gagnante est Mme GUAY Sylvie qui remporte une soirée et une nuit à Paris pour 2 personnes offertes par l'association des commerçants vauchois. Les 3 coffrets de parfums offerts par la municipalité ont été remportés respectivement par : Mme LEPINETTE Valéry, Mr GILBERT Brice, Mme PANELLE Françoise et 78 autres gagnants de lots divers comme des bons d'achats.

Compte tenu de l'engouement des vauchois pour cette animation, l'association des commerçants vauchois devrait réitérer cette action l'an prochain et nous l'en remercions au nom de tous.

Arrêt cardiaque



APPELER



MASSER



DÉFIBRILLER



Un geste simple pour sauver une vie
Utiliser un défibrillateur automatique est devenu un geste citoyen, encore faut-il avoir ce défibrillateur.

La municipalité a décidé de se doter d'un appareil pour que vous puissiez tous en profiter, où que vous vous trouviez.

En effet, en accord avec les médecins vauchois, il est d'ores et déjà installé dans la voiture de la police municipale.

N'hésitez pas en cas de besoin faite le :

01 30 99 91 54

Qu'on se le dise !!!



Intempéries : la note est salée

Jean-Pierre Couteau,
adjoint au maire aux Travaux



Tout le monde voudrait pouvoir circuler normalement tout le temps, et le dispositif mis en place à chaque épisode neigeux ne suffit pas toujours à résoudre les problèmes de chacun, et pourtant : à Vaux sur Seine, ce dispositif se compose de deux tracteurs sauteurs, dont l'un avec une lame de déneigement (acquis en 2010), deux camions approvisionneurs en sel, avec bien sûr les hommes pour faire le travail, auxquels peut s'ajouter le matériel mis à disposition de notre Commune par M. Villefeu de la société Siremballage, et parfois, le recours à une société prestataire. Les axes prioritaires sont ceux à grand trafic, et les efforts portent sur les rues à forte pente, très nombreuses sur l'Hautil! Pas d'astreinte, mais une veille permettant la mobilisation rapide de l'Equipe Technique. Le résultat est perfectible sans doute, mais la nature impose ses contraintes, et les moyens mis en œuvre doivent rester raisonnables. Au 20 décembre, en raison des épisodes neigeux qui se sont succédés, 17 tonnes de sel ont déjà été utilisées afin de rendre les routes de notre Commune praticables. Le sel, ajouté aux dégradations du gel, fra-

gilise les chaussées, et le confort que nous réclamons tous a une double facture: le salage dans un premier temps, les nids de poule dans un second temps.

Le confort à tout prix ? Nous en reparlerons certainement.



Abri à bateaux près du Pont de l'Ile :

la destruction de ce baraquement, propriété de la Commune, depuis quelque temps inutilisé, et devenu potentiellement dangereux, a libéré un espace que les promeneurs pourront emprunter au printemps prochain, quand l'herbe aura regagné le terrain ainsi dégagé.

Renforcement de lignes électriques : alors que le chantier des Champeaux et des Acacias est dans sa phase finale, un nouveau renforcement de ligne a été demandé par ErDF, rue du Moulin à Vent, afin d'améliorer la qualité du service. Dans un premier temps, le concessionnaire proposait un changement de sept poteaux. La zone concernée étant dans le périmètre de bâtiments inscrits, nous avons refusé ce projet non conforme au cahier des charges, et demandé l'enfouissement de cette partie de réseau.

Vidéo-Protection :

après la présentation de ce dispositif en réunion publique, et conformément à l'autorisation préfectorale, les caméras ont été installées et mises en service avant les fêtes de Noël.

Cette protection concerne les bâtiments régulièrement cibles d'incivilités et de dégradations qui coûtent cher aux Vauxois, mais également les zones de stationnement en centre ville.

Stationnement :

avec la mise en place des caméras, nous espérons que les parkings seront plus utilisés, car très fréquemment, des places sont vacantes, tandis que les stationnements sur les trottoirs empêchent les piétons de circuler librement.

A ce dispositif incitatif sera ajouté un dispositif dissuasif, avec la mise en place de potelets interdisant pour les voitures l'accès aux trottoirs sur les zones dangereuses, tandis que des places ménageant le passage pour les piétons seront dessinées au sol. L'extension du parking de la pharmacie sera également proposé pour 2011.

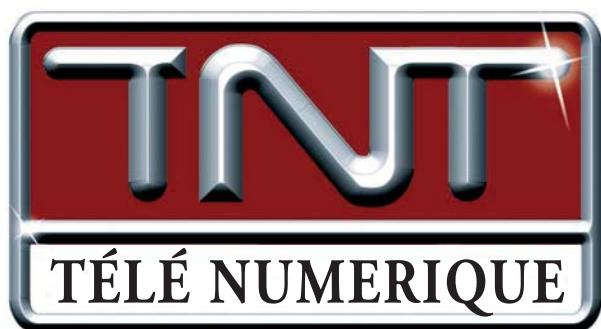
PERMANENCES EN MAIRIE

Urbanisme

Permanence de Jean-Claude Bréard, adjoint au maire à l'Urbanisme, Environnement et Cadre de vie, le jeudi de 18 h à 20 h sur rendez-vous et le 1^{er} samedi du mois de 9 h à 11 h 45 sur rendez-vous.

Juridique

Une permanence juridique est ouverte à la mairie, les 2^e et 4^e jeudis du mois, de 15 h à 18 h.



L'Île-de-France passe le 8 mars 2011 (toutes les chaînes) à la télé tout numérique : plus de chaînes, une meilleure qualité d'image et de son. Encore faut-il s'y préparer !

Qu'est-ce que le passage à la télé tout numérique ?

C'est le passage de la diffusion de la télévision à 6 chaînes reçues par une antenne râteau ou d'intérieur à la télévision numérique proposant jusqu'à 19 chaînes reçues par cette même antenne râteau. En Yvelines, le signal analogique sera arrêté le 8 mars 2011 pour toutes les chaînes nationales historiques.

Qui est concerné ?

Tous les téléspectateurs qui reçoivent la télévision à 6 chaînes par une antenne râteau ou d'intérieur.

Que faut-il faire ?

Tous les téléspectateurs qui reçoivent la télévision à 6 chaînes par une antenne râteau doivent équiper leurs postes pour continuer à recevoir leurs programmes après le 8 mars 2011. Ils ont le choix entre quatre modes de réception de la télé numérique : la TNT par l'antenne râteau, la télévision par la satellite, le câble ou internet.

Pour tout renseignement sur l'équipement, contacter le centre d'appel au 0970 818 818*.

Et dans les immeubles ?

L'antenne collective doit être compatible avec la réception du signal numérique. Il est donc essentiel, avant d'entreprendre leurs achats, que les téléspectateurs s'assurent auprès de leur syndic ou gestionnaire que les vérifications nécessaires et travaux éventuels ont été réalisés ou sont planifiés.

Où trouver l'information ? Comment se faire aider ?

Au-delà du centre d'appel (0970 818 818*) et du site internet www.tousaunumerique.fr, un très large dispositif d'information sera mis en place par France Télé Numérique : points d'information dans les lieux publics, dépliants d'information distribués dans toutes les boîtes aux lettres de la région.

Quelles sont les aides disponibles ?

Il existe trois types d'aides financières dans le cadre du passage à la télévision tout numérique. L'aide à la réception (jusqu'à 25 €) et l'aide à l'antenne (jusqu'à 120 €) sont disponibles sous conditions de ressources. L'aide à la réception (jusqu'à 250 €) est attribuée sans conditions de ressources à tous les foyers qui sont couverts par le signal analogique et qui ne le seront plus par le signal numérique terrestre. Pour obtenir toutes les informations sur ces aides et recevoir les dossiers de demande d'aide, les téléspectateurs peuvent contacter le centre d'appel (0970 818 818*) ou se rendre sur le site www.tousaunumerique.fr.

* Numéro non surtaxé, prix d'un appel local, du lundi au samedi de 8 h à 21 h.

TRIBUNE D'EXPRESSION

L'année qui s'ouvre sera riche en événements qui pourront modifier en profondeur la qualité de vie à Vaux-sur-Seine :

L'adhésion de la commune à la communauté d'agglomération des Mureaux, qui ne semble plus faire de doute,

La création d'un lotissement dans le secteur des Maronniers, avec des questions encore sans réponses, La construction d'une crèche de quelques 20 lits rue Pigoreau...

L'équipe AVM sera très attentive à la défense du cadre de vie des Vauxois dans le cadre de ces gros dossiers, tout comme elle s'attachera à l'amélioration du quotidien, tel que la vétusté de certains trottoirs, les dégradations de voirie, l'entretien des espaces verts.

L'équipe d'opposition municipale AVM vous présente ses vœux chaleureux pour 2011.

Gérard WELKER, Blandine PREVOST, Thierry LACHAUD, Corinne ROBIN, Marc BRESCIANI pour l'équipe « A Vaux Marque... ! ».

Mail : contact@avauxmarque.com

L'équipe municipale majoritaire souhaite à toutes les Vauxoises et tous les Vauxois une très heureuse année 2011.

**LA MUNICIPALITÉ
ACCUEILLERA
LES NOUVEAUX VAUXOIS**

*Dimanche 30 janvier à 11 h
Salle de la Martinière*



NUISANCES SONORES

Les aboiements constituent sans aucun doute la source la plus fréquente de litiges entre un propriétaire de chien et son voisinage. La législation sur le bruit est une des plus complexes car elle fait appel à de nombreux textes réglementaires (Code de la santé publique, Code civil, Code pénal, Code rural, Code des communes, règlement sanitaire départemental ou même règlements locaux et de copropriété).

Le Code de la santé publique

Les bruits de voisinage portent non seulement atteinte à la qualité de la vie et à la tranquillité, mais aussi à la santé. Une part très importante de ces bruits provient de comportements particuliers, qui sont en fait des incivilités. En tant que tels, les aboiements de chiens, nuisances sonores particulièrement courantes en France, relèvent du Code de la santé publique (décret du 31 août 2006).

"Aucun bruit particulier ne doit, par sa durée, sa répétition ou son intensité, porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou à la santé de l'homme [...]". L'un de ces trois critères, précisés à l'article R. 1334-31 du code de la santé publique, suffit à constituer un trouble de voisinage, qu'elles qu'en soient les circonstances.

Responsabilité civile

L'article 1385 du Code civil dispose que toute personne est responsable des dégâts ou nuisances commis par son chien, soit que l'animal soit sous sa garde, soit qu'il soit égaré ou échappé.

Comment réduire sa consommation d'eau

Chacun de nous, en modifiant ses gestes, habitudes quotidiennes, peut réduire sa consommation d'eau de 30 % :

- 1) Je répare mes robinets et ma chasse d'eau : un robinet qui goutte, c'est 100 litres d'eau perdus chaque jour et une chasse d'eau, c'est 1000 litres d'eau perdus chaque jour. Les fuites peuvent représenter 20 % de la consommation d'un foyer.
- 2) J'isole le chauffe-eau et les tuyaux : l'eau chaude arrive plus vite.
- 3) J'équipe les toilettes d'un mécanisme de chasse d'eau économique : au lieu de 10 litres, j'utilise seulement 3 à 6 l d'eau.
- 4) Je ferme le robinet pendant le nettoyage des mains, le brossage des dents, le rasage...
- 5) Je prends des douches : je consomme ainsi 50 litres d'eau au lieu de 150 litres pour un bain.
- 6) J'installe un mitigeur thermostatique : en trouvant instantanément la bonne température, j'économise 15 % de l'eau d'une douche.
- 7) J'installe une pomme de douche avec aérateur : l'injection de bulles d'air donne l'impression d'utiliser la même quantité d'eau et pourtant je fais 30 à 40 % d'économie.
- 8) Je choisis un lave-linge et un lave-vaisselle économes en eau en m'aidant de l'étiquette énergie : en effet, leur niveau de consommation peut varier, pour un lave-vaisselle de 15 à 40 litres et pour un lave-linge de 60 à 130 litres.
- 9) Je remplis toujours complètement le lave-linge et le lave-vaisselle avant de les

mettre en route ou j'utilise la touche "éco".
10) Je lave la vaisselle en machine : j'utilise ainsi 15 à 19 l d'eau au lieu de 30 à 80 l à la main.

11) Je réutilise l'eau de nettoyage des légumes pour arroser mes plantes.

12) J'investis dans du matériel d'arrosage "goutte à goutte", microasperseurs, tuyaux poreux : ils consomment moins d'eau que les jets d'eau (l'arrosage d'un jardin nécessite 15 à 20 l/m²).

13) J'arrose le soir : ce qui réduit les pertes dues à l'évaporation de 5 à 10 %.

14) Je bine pour aérer la terre : ce qui équivaut à deux arrosages.

15) Je collecte l'eau de pluie à la descente des gouttières à l'aide de bidons : je m'en sers pour l'arrosage des fleurs et des pelouses ou pour laver la voiture, j'économise ainsi de l'eau potable.

16) Je lave ma voiture dans une station de lavage : ce qui nécessite 60 litres d'eau au lieu des 200 litres avec un tuyau d'arrosage. Source : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Des-gestes-simples-pour-economiser.html>

Direction départementale des territoires
35, Rue de Noailles BP 1115
78011 Versailles Cedex

Tél : 01 30 84 30 00

Fax : 01 39 50 27 14

Adresse internet de la DDT :

www.yvelines.equipement-agriculture.gouv.fr



sun moon zen
Tél 06 20 65 13 53

*Transport personnes toutes distances
navettes Aéroports - Gares
Location Véhicules
Visites Touristiques
Accompagnement*

site : sunmoonzen.com - email: contact@sunmoonzen.com

MÉTIERS ET CARRIÈRES DANS LES ARMÉES

L'ARMÉE DE L'AIR RECRUTE

www.recrutement.air.defense.gouv.fr

Renseignements et dépôt des candidatures : 01 39 53 76 10

Centre d'information et de recrutement des forces armées

Bureau Air Versailles - 41 rue des Etats Généraux 78000 Versailles

ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 18 h

E-mail : cirfa.versailles@recrutement.air.defense.gouv.fr

MILITAIRE TECHNICIEN DE L'AIR

Conditions : de 17 à moins de 25 ans
Niveau scolaire de 3^{ème} d'enseignement
général ou technologique à Terminale
ou titulaire d'un CAP/BEP/BAC Pro

- pompier magasinier
- mécanicien avion
- électronicien électrotechnicien
- cuisinier
- conducteur routier
- conducteur de chien
- fusilier commando
- agent d'opérations
- auxiliaire sanitaire

Vélizy-Villacoublay
Base aérienne 107
www.ba107.air.defense.gouv.fr

OFFICIER PILOTE

Conditions : recrutement permanent
BAC et plus

Être âgé(e) de moins de 22 ans

Formation initiale

Instruction militaire

Formation d'officier

Formation spécialisée pour l'obtention du brevet

- Pilote de chasse
- Pilote d'hélicoptère
- Pilote de transport
- Navigateur officier systèmes d'armes

SOUS-OFFICIER CHEF D'ÉQUIPE

De Bac PRO à Bac +2

Conditions : de 17 à 24 ans

Recrutements en cours

Attention ! renseignez-vous sur les
dates limites de dépôt des candidatures
pour ces métiers :

- Comptabilité - finances
- Concepteur et manager des systèmes d'information
- Contrôleur de la circulation aérienne
- Contrôleur de la défense aérienne
- Électronique avion
- Électrotechnicien opérationnel
- Exploitant en renseignement
- Fusilier commando
- Gestionnaire restauration et hôtellerie
- Gestionnaire RH - secrétaire
- Intercepteur graphique
- Interpréteur image
- Maître chien
- Mécanicien armement opérationnel
- Mécanicien avion
- Mécanicien véhicules et matériels d'environnement
- Opérateur défense soi air
- Pompier de l'Air
- Spécialiste de l'administration des systèmes d'information et de communication
- Spécialiste systèmes et supports de télécommunications
- Systèmes de détection

LES CLASSES PRÉPARATOIRES AUX CONCOURS D'ADMISSION A L'ÉCOLE DE L'AIR

les conditions générales :

- Être de nationalité française
- Suivre une classe de terminale S
- Être recensé ou avoir participé à la journée d'appel de préparation à la défense
- Satisfaire aux conditions d'aptitude médicale requises.

Naziha Benchehida

Correspondant défense et sécurité civile

Centre Hospitalier Intercommunal de Meulan - Les Mureaux

2011 : OUVERTURE DU CAMPUS DE FORMATION

Devenez INFIRMIER(E)

INSCRIPTION :

du 10 janvier

au 6 mars 2011

ÉPREUVE ÉCRITE :

6 avril 2011

RENTÉE SCOLAIRE : 5 septembre 2011



Devenez ERGOTHERAPEUTE

CONCOURS en partenariat avec IFE de
Créteil

INSCRIPTION :

du 3 janvier au 30

avril 2011

ÉPREUVE ÉCRITE : 21 mai 2011

RENTÉE SCOLAIRE : 8 septembre 2011



Devenez PSYCHOMOTRICIEN(NE)

INSCRIPTION :

12 janvier au 30 mars 2011

ÉPREUVE ÉCRITE : 12 mai 2011

RENTÉE SCOLAIRE :

19 septembre 2011

VOTRE DOSSIER D'INSCRIPTION

vous pouvez :

- Le télécharger sur le site Internet :
www.chimm.fr

- Le demander par écrit ou le retirer :
Centre Hospitalier Intercommunal de
Meulan - Les Mureaux

Pôle de Formation,
Site de Bécheville,
1 Rue Baptiste Marcet,
78130 LES MUREAUX

Pour toute demande par écrit merci de
joindre une enveloppe A4 timbrée à
2,22 €

Tél : 01 30 91 84 66 - 01 30 91 84 64

E-mail :

secretariat.poleformation@chimm.fr





Annuaire des naissances en 2010

ABDERRAHIM Sahra Lily-Rose	19 Janvier
BABOUCHE Nora Michelle	22 Juillet
BARRIERE Aëlys	15 Août
BARRY Ousmane Ternon	15 Mars
BASSIERE Léa Carole Isabelle	21 Mai
BERQUE Enzo Mathéo	27 Avril
BOULO Prune Eglantine Margot	22 Mars
BOUZERARA Naïm Nahel	25 Mars
CAMARA Aminata	21 Septembre
CARRER Elyna Nadia	8 Août
CHARLETTE Pantin Benoît Jean-Claude	4 Février
COELHO BORGES Enzo Valério	30 Décembre
COMBEAU Lana Régine	27 Juin
COULEAUD Camille Célia	2 Janvier
CROZAT Kylian Lucien Jean-Pierre	13 Juin
DELAYE Benjamin Matthieu Elian Marcel	21 Février
DUARTE OLIVA Selenia	29 Avril
EMEISH Christopher Nabil	12 Octobre
FLORES Jules Jean-Luc Nicolas	10 Janvier
GOUVEIA Melany Mickaela	9 Mars
HOURY Mélina Anaïs	16 Mars
LAFONT Eléane Léonie Barnabée	4 Juillet
LAPIERRE-LELOUAULT Mathéo	27 Octobre
LE GOFF Mathieu	5 Avril
LE GUEN-JOINTRE Manon	31 Janvier
LEMOINE Marceau Victor	20 Octobre
MOREAU GORTVA Louis-Raphaël	26 Août
NEVIANI Constance Louise Céline	8 Mars
OUKRID Eliott Daniel Ahmed	13 Septembre
OUMILLOUL Salmane	13 Avril
PASSOT Manon Aline Josyane	20 Septembre
PAVION Eléna Lara Jeanne Adrienne	27 Janvier
REZZI Maïa Alice	2 Avril
ROGER Elora Marie	17 Juin
ROUGIER Rayan	2 Octobre
SATHEES Saksan Roshane	19 Septembre
SELO Emilie Marcelle	5 Avril
SIGHETI David-Ruben	9 Octobre
TITMAN Lewis Oliver	20 Juin
TRANCHANT Louise	28 Juin
VOLLEREAU Leïa Ambre	2 Septembre
YILDIRIM Mediné	14 Avril
ZEROUAL Noë	15 Octobre

Mariages

ALEXANDRE Paolo	LEMAIRE Christine Christelle
17 Juillet 2010	
ARNOLD Adrien Rodolphe	ROGER Emilie Alexandra Chantai
18 Septembre 2010	
BOSSI Benoît Franck	SEHEUX Angélique Danielle Monique
17 Juillet 2010	
BUQUET Nicolas André Claude	STAMPÊTE Christelle Elisa
12 Juin 2010	
DARMON Bryan Arnaud	TRABELSI Emira
3 Juillet 2010	
DESEUR Benoît	TOURMENTE Saskia
12 Juin 2010	
DIALLO Abdoulaye	N'DONGO Koura
12 Juin 2010	
EATON Phillip John	PRÉVOST Adeline Jeanne Caroline
25 Septembre 2010	
GUYON Benjamin Marie Armel	RIHOUDAY Sandrine Rosé Léontine
25 Septembre 2010	
LEBOISSELIER Baptiste Clément	AUDOUIN Nathalie
6 Novembre 2010	
MARIN Sylvain	SCELLER Wendy Laurence
18 Septembre 2010	
MOYSE Philippe Léon Eugène	ELOI Catherine Nadine
17 Mars 2010	
OZTURK Veli	DEMIR Elit
9 Octobre 2010	
PFLIMLIN Jean-Michel Robert	GUICHAUX Florence Marie Yung Jin
29 Mai 2010	
PICART Thomas Hubert Georges	GARDET Laurence Christiane Marie
9 Juillet 2010	
RABAHALLAH Rachid	LAVOS Hélia Maria
13 Novembre 2010	
SARRAIL Jonathan Thomas	BOST Pauline Christine Sophie
10 Septembre 2010	
THÉRON Didier André	TRAN Tieu Vien
10 Avril 2010	

Police secours 17 Pompiers 18 Samu 15

Bureau de police de Meulan 01 34 92 53 20
Communauté de Commune Vexin Seine (CCVS)
01 30 99 06 07
Commissariat des Mureaux 01 34 92 49 00
Gendarmerie 01 30 99 48 66
Préfecture Versailles 01 39 49 78 00
Sous-Préfecture Mantes 01 30 92 74 00
EDF Les Mureaux Dépannage gaz 0 810 433 095
Dépannage électricité 0 810 333 095
SPI Environnement 01 39 70 20 00
SNCF gare 01 34 74 09 38
S^e navigation de la Seine 01 30 37 06 33

Santé

Centre méd. d'Évecquemont 01 30 91 80 00
Hôpital Meulan 01 30 22 40 40
Service des urgences 01 30 22 43 33
Pharmacie du Pré Coquet 01 34 74 09 60
Maison méd. de garde des Mureaux FAIRE LE 15
ALDS soins à domicile 01 34 74 80 60
Dentistes
D^r Miled Stephan, Brochery 01 34 74 94 50
Garde (dim. et jours fériés) 01 39 51 21 21
Infirmières
M^{me} Saulay 01 30 99 20 21
M^{me} Devaux 01 30 91 42 87 & 06 81 85 36 76
Kinésithérapeutes
E. André, T. Muller
01 34 74 26 95 & 06 07 82 60 13

Médecins

D^r Guillauneuf 01 34 74 14 20
D^r Malavialle, Moreau, Sevestre 01 34 74 64 44
Garde (nuit, dim., fêtes) 01 34 74 78 78
Pédicure - Podologue
Cédric Scholer
01 34 92 97 37 & 06 60 59 03 00
Psychothérapeute
M^{me} Le Guillevic 01 34 74 22 73

Animaux

Fourrière canine (SACPA) 01 47 98 43 72
Fourrière Yvelines 01 34 89 05 47
Centrale canine 01 49 37 54 54
Oasis Chenil Mantes 01 30 94 06 80
SPA 01 47 98 57 40
SPA Hermeray animaux non tatoués 01 34 83 50 28
SPA Mantes/Buchelay 01 30 33 38 04
SPA Orgeval 01 39 08 05 08

Vétérinaires

D^r Giorgi 01 39 70 62 90
D^r Robinson, Sourceau 01 34 74 66 00
Clinique Vét. Mantes-la-Jolie 01 30 33 24 25
SOS Vét. 01 39 72 52 52 / 01 48 32 93 30

Divers

Dépannage auto Neumann 01 34 74 21 12
Pompes funèbres : Meulan 01 34 74 97 65
01 30 22 09 02 - Les Mureaux 01 34 74 04 47
Taxis : Anne-Marie 06 86 43 50 61
M. Vilas 01 39 74 02 84

Services municipaux

Mairie 01 30 99 91 50
contact@vauxsurseine.fr
www.vauxsurseine.fr
Police municipale 06 72 91 18 82
06 72 91 18 52 & 06 72 91 39 79
Ateliers municipaux 01 30 99 47 95
Bibliothèque 01 30 99 48 80
Centre de loisirs 01 30 91 45 52
Cosoc 01 34 74 43 80
École maternelle 01 34 74 25 77
École primaire du 87 01 34 74 00 19
École primaire du 144 01 34 74 58 74
Espace Marcelle-Cuche 01 30 22 06 77
Orangerie 01 30 22 25 92
Restauration scolaire 01 34 74 72 93
Salle des associations 01 34 74 53 91

Social

ANPE 01 30 22 90 90
Emplois-Services 01 30 99 06 07
CPAM 01 34 92 88 30
accueil à domicile 01 30 74 52 13
Maison de retraite Orpéa 01 34 92 02 02
Permanence sociale 01 34 92 87 20
Protection Maternelle et Infantile 01 34 92 87 20
Relais Assistance Maternelle 01 34 74 69 76

Culte

Presbytère 01 34 74 01 09
Pasteur Luc Olekhnovitch 01 34 74 33 00

ACCADRA

M^{me} Marta Bentkowski 01 30 99 11 09

ADGV (Danse - gymnastique - yoga)

M^{me} Nicole Pertat 06 63 65 21 32

AFAPEO (Tai chi chuan & Qi gong)

M. Sylvain Schneyder 06 11 94 24 06

ASPIC 78

M. Bresciani 06 19 22 17 89

Association Go-Am, Ung-No Lee

M. Young-Sé Lee 01 34 74 37 27

AOCGE (Ornithologie)

M. Patrick Bibard 01 30 99 78 45

ASV (Cyclisme, Pieds de Vaux)

M^{me} Jocelyne Delafosse 01 30 99 78 18

ATCV (Tennis)

M. Kamel Hadjaz : 06 14 48 04 62

Atelier dessin, pastel, peinture

M^{me} David-Leroy 01 39 74 56 04

AVRIL

M^{me} Martine Mouriers 01 30 99 64 43

AVSM (Sports motocyclistes)

M. Laurent Maunoir 06 15 95 20 40

Amicale des donneurs de sang

M^{me} Odette Bréard 01 34 74 29 51

Bobines & Bambins

Nathalie Alexandre 06 86 26 35 73

Croix-Rouge

M. J.-C. Caroff 01 30 99 00 10

ASSOCIATIONS VAUXOISES



CSV (Pétanque)

M. Alain Skadarka 01 30 99 07 19

CVVX (Club de voile)

M. Yannick Billard 01 30 99 06 26

Ecole de Musique Frédéric Chopin

Sébastien Fontaine 06 72 22 54 90

Entre Seine et Jardins

M^{me} Caroline Viannay 06 29 62 86 63

ESV (Football)

M. Eric Rapp 01 34 74 62 80

FNACA (Anciens combattants)

M. Jean-Pierre Doistau 01 30 99 09 70

Handicap Prévention

Thierry Chefdeville 06 86 28 16 93

Judo-club

M. Jean-Marie Leicknam 01 34 74 63 72

Karaté do Shotokan - École Omnisports

M^{me} Marlène Mercier 06 10 51 52 46

La Saint-Hubert (Chasse)

M. Daniel Rousseau 01 30 99 87 31

Mosaïque et petits Cailloux

M^{me} Sandrina Van Geel 01 30 99 34 45

Musica Vaux association Léon Barzin

M. J-L Lépinoy 06 88 76 14 75

Passeport Jeunes

M^{me} Gardin 01 30 91 98 35

Rencontres philosophiques

M. Pierre Breynaert 01 34 74 93 80

Secours catholique

Centre St-Nicaise 01 30 22 16 24

Seine en coulisse (Théâtre)

M. Badetz 01 34 92 70 26

Soif compagnie (théâtre)

Claire Astruc 06 20 47 20 31

Sous le baobab

Sophie : 01 30 99 24 90

Trait d'union (Aide aux devoirs)

M. Jean Bosson 01 34 92 92 62

TTCV (Tennis de table)

M. François Lecouvey 01 39 70 98 18

Un nouveau souffle pour nos enfants

M. Dominique Ragot 01 34 74 16 41

Vaux contre le cancer

M. Jean Gineste 01 34 74 95 25

VLV (Vaux Loisirs Voyages)

M^{me} Christiane Lagier 01 34 74 16 20

Vocalises (Chorale)

M^{me} Lemaître 01 34 74 16 03

