

Étampes : Ville sécurisée, les chiffres sont là



P2/ Conseil communautaire : la position des élus d'Étampes.



P3/ La suite des reportages chez les producteurs locaux.



P5/ Du nouveau dans vos commerces de proximité.



P7/ CMJ : de jeunes élus motivés et parés pour la relève.

C'EST LE COMMISSAIRE ÉRIC BOUFFET QUI LE DIT : « LES CHIFFRES DE LA DÉLINQUANCE BAISSENT À ÉTAMPES »



Il semble d'après les derniers chiffres officiels que la délinquance a fortement chuté à Étampes.

« Les chiffres des 3 premiers mois de l'année le prouvent et sont assez parlants. Par exemple, dans les milieux urbains, le vol par ruse est l'une des principales problématiques. A Étampes, on en compte quasiment aucun. Au niveau des cambriolages, les chiffres sont également assez clairs : début mars 2021, en comparaison avec la même période l'année dernière, nous sommes à - 66 %. De janvier à mars, il y a aussi une baisse de 56 %. De même, début mars 2021, nous enregistrons une baisse de 66 % des violences volontaires par rapport à l'année précédente. La commune est également épargnée par le phénomène des violences entre bandes, qui touchent de nombreuses communes de la Région. Ce sont des tendances et des faits très favorables, particulièrement significatifs. »

Comment vous organisez-vous au quotidien pour maintenir l'ordre ?

« Nous nous inscrivons dans le concret, dans le quotidien et les sources d'inquiétudes des gens pour assurer leur protection et mettre en place nos actions. Nous continuerons pour notre part à rassurer au quotidien les Étampois par notre présence sur la voie

publique. Depuis le début de l'année, nous avons par exemple mis en place 420 points de visibilité, de rencontres et de dissuasion. Il s'agit de points de proximité dans tous les quartiers où nous positionnons des effectifs statiques, afin qu'ils puissent échanger avec les habitants mais qui se veulent aussi dissuasifs pour toutes les incivilités. C'est un travail de l'ombre, fastidieux, et pas toujours perçu par tous. Nous passons aussi régulièrement sur tout un ensemble de lieux prédéfinis, fréquemment remis à jour grâce aux indications données par les résidents. Beaucoup de signalements passent d'ailleurs par la Mairie. En tant qu'interlocuteur direct, acteur prépondérant de la proximité, le Maire et son cabinet sont souvent sollicités et ne manquent jamais de nous informer. C'est une belle application de la sécurité de proximité, au service des citoyens. »

« Il y a un rapport de confiance, une belle entente avec la Ville et nos partenaires »

La sécurité est la priorité de la Ville. Comment collaborez-vous ?

« Le travail en partenariat, ce n'est pas que des mots. C'est pour plus d'efficacité, d'efficacités. Et notre zone Police applique parfaitement cette volonté avec la Ville qui en a fait une priorité. Il y a une relation de confiance qui s'est instaurée et qui permet une transmission rapide des informations, en temps réel, ce qui nous permet d'anticiper, d'être réactifs et d'intervenir immédiatement si besoin. Nous entretenons de très bons rapports avec la Police municipale que nous sollicitons régulièrement pour son Centre de Supervision Urbain. La cellule de veille récemment remise en place avec le Sous-préfet et le Maire a également permis de retisser des liens avec les bailleurs, de remettre à jour notre communication de l'ensemble des points sur lesquels il fallait accentuer nos efforts en commun. Il faut prendre en compte les différents aspects d'un problème pour apporter une réponse globale et une approche transversale. Cela permet de

prévenir un panel d'infractions bien précis et qui préoccupe particulièrement les résidents d'Étampes. L'efficacité de ce travail partenarial repose sur un travail collaboratif entre la Police Nationale, la municipalité, les pompiers, les chefs d'établissements scolaires, les bailleurs sociaux principalement. Il faut vraiment prendre conscience que tout le monde avance dans la même direction et que cette bonne coopération permet le traitement des problématiques liées à la sécurité sous toutes ses facettes. Mais la sécurité est aussi l'affaire de tous. Il y a d'ailleurs une adresse mail destinée à la population sur laquelle les habitants peuvent nous faire remonter des informations, des signalements : police-etampes@interieur.gouv.fr. »

Outre la présence importante sur la voie publique, quelles sont vos autres missions prioritaires ?

« Forcément, depuis un an désormais, une partie de notre travail consiste à contribuer à la gestion de la crise sanitaire. Nous avons ainsi dressé 137 contraventions en 2021 pour non-respect du couvre-feu. On essaie d'adapter cette mission, d'apporter de la pédagogie et donner du sens pour que les gens la comprennent. Nous avons également enregistré 58 Amendes Forfaitaires Délictuelles, pour les clients de produits stupéfiants. C'est un levier important pour enrayer le trafic dans des zones préétablies. Par ailleurs, nous avons aussi résolu de belles affaires ces derniers mois. Saisie de résine de cannabis, interruption de la filière de trafic de voitures volées en direction du Togo en janvier, arrestation de deux individus dans une affaire de vol. L'auteur principal était incriminé dans 7 affaires du même genre. Ce sont de vraies satisfactions de résoudre ce genre d'affaires qui ont pu toucher plusieurs personnes. Dans les prochaines semaines, nous poursuivons notre contribution à la gestion de la crise sanitaire, la lutte contre le trafic de stupéfiants et continuerons d'assurer la sécurité de proximité, au quotidien. Nous maintiendrons notre présence dans tous les quartiers pour rester et être toujours plus au contact de la population. »

LA POLICE MUNICIPALE DANS LES STARTING-BLOCKS

Réorganisation totale du service



Après l'arrivée de deux nouvelles recrues le 1^{er} et le 22 février, le service de la Police municipale se réorganise en tenant compte des objectifs fixés par le maire d'Étampes. « Nos nouveaux agents se sont bien intégrés dans nos équipes et nous travaillons aux redéploiements de nos effectifs et aux réaménagements de nos horaires pour couvrir au mieux le territoire et être au maximum sur le terrain en semaine et le week-end. Nous allons aussi proposer des permanences le dimanche », souligne Sébastien Pottin, responsable de la Police municipale.

Brigade verte : place au recrutement

Par soucis d'économie la Ville a lancé le recrutement des agents de la Brigade verte par voie de mutation interne. Pour l'heure, les services travaillent sur la définition des postes et des missions pour répondre aux attentes du maire en matière de propreté de la Ville et de salubrité publique. « Les agents patrouilleront à pied et à VTT électrique en Ville ainsi que dans les zones rurales et seront directement reliés aux services pour faire remonter les informations en direct et permettre une intervention rapide et adaptée concernant l'abandon de débris dans des rues, les mégots jetés au sol, les dépôts sauvages les tags, les véhicules ventouse, la dégradation de mobilier urbain, les anomalies de collecte des déchets ménagers, le non-respect des règles de tri ou de sortie des sacs, des conteneurs ou bac à ordures ménagères laissés en permanence sur la voie publique... »



Les agents seront formés pour avoir un œil averti et aguerri sur tout ce qui pollue la qualité de vie des Étampois au quotidien », explique le responsable de la Police municipale.

Prendre de la hauteur avec les drones

L'examen de pilotage des drones que devait passer deux policiers municipaux le 24 mars a été reporté en avril prochain pour des raisons administratives. « Nous avons hâte de pouvoir nous servir de ces nouveaux outils qui seront équipés de caméras thermiques pour effectuer des recherches de victimes, de personnes disparues dans les espaces ruraux ou bien encore des auteurs de faits répréhensibles. Sur des interventions très ciblées les drones nous permettront de bénéficier d'un meilleur champ de vision lors de nos opérations notamment sur

des zones difficilement accessibles et donc de sécuriser les agents de sécurité ou de secours en intervention. Équipés de haut-parleur nous pourrions aussi via les drones adresser des messages aux faiseurs de troubles et faire des sommations avant intervention. Tous les lieux qui ne sont pas couverts par la surveillance des caméras ou difficiles d'accès pourront être ainsi pris en compte si la situation l'exige dans le respect le plus strict de la réglementation préfectorale », annonce le responsable de la Police municipale.



RAPPORT D'ORIENTATIONS BUDGÉTAIRES DE LA CAESE : POURQUOI LES ÉLUS DE LA MAJORITÉ D'ÉTAMPES SE SONT-ILS ABSTENUS OU ONT VOTÉ CONTRE ?

17 points étaient à l'ordre du jour du Conseil communautaire de la Communauté d'Agglomération de l'Étampois Sud-Essonne (CAESE) qui s'est tenu mercredi 10 mars à la salle polyvalente Émile-Besson de Brières-les-Scellés. Parmi ces points, le rapport des orientations budgétaires (ROB) 2021. Tous les élus de la majorité municipale d'Étampes se sont abstenus ou ont voté contre. Les raisons de ces positions ?

Marie-Claude Girardeau, 6^e vice-présidente de la CAESE, déléguée à la Politique du logement et à l'Habitat, et 1^{re} adjointe au Maire de la Ville d'Étampes, a souhaité revenir sur le sujet des ordures ménagères deux jours après la séance. « La décision de l'Agglomération, qui a la compétence de la collecte des ordures ménagères et assimilés, de mettre fin à la convention qui depuis des années était en vigueur entre la Ville et la CAESE pour assurer la salubrité publique et la propreté de nos rues, va faire peser sur les Étampois un budget supplémentaire de 500 000 € minimum. Sans compter les difficultés de trouver une entreprise qui répond à chaque fois : "Nous ne pouvons pas répondre à votre demande car c'est une compétence de l'Agglomération." Aucune discussion n'a eu lieu malgré les nombreux courriers de M. le Maire. Il était donc impossible pour moi de voter un ROB qui n'était pas revenu sur cette mesure injuste. Une Communauté

d'Agglomération doit avoir pour but d'assurer le bien-être des habitants de toutes les communes et non de décider seule au détriment de la Ville centre. C'est la raison pour laquelle l'ensemble des élus de majorité d'Étampes présents se sont abstenus ou ont voté contre en espérant qu'une évolution se dessine avant le vote du budget le mois prochain. » Cette concertation est d'autant plus indispensable que d'autres élus ont soulevé des problématiques lors de la séance liées à ce sujet des ordures ménagères.

« Quand on donne sa parole, il faut la tenir »

Patrick Julisson, conseiller communautaire et conseiller municipal de la Ville d'Étampes s'est exprimé sur la question des déchets au Bois-Bourdon. Un sujet qu'il connaît bien en tant que président de l'Association Lotissement Bois-Bourdon (ALBB) : « Monsieur le Président, je vous en veux un peu et même beaucoup parce que vous nous avez donné votre parole au Bois-Bourdon pour enlever les colonnes enterrées. Et vous avez mis un souk dans le lotissement. Au départ, vous avez dit oui. Quand on donne sa parole, il faut tenir sa parole. » « C'est votre interprétation des faits, je la respecte », s'est contenté de répondre

le président de l'Agglomération. « Vous n'avez que cela à dire ? », a surenchéri Patrick Julisson. « Je vous ai répondu », a conclu le président de la CAESE. Mostefa Ghenaïm, conseiller communautaire et délégué du Maire de la Ville d'Étampes chargé du Logement, de la Lutte contre l'habitat indigne et des Maisons de quartier, s'est également exprimé : « Je tenais juste à rappeler que la Police municipale d'Étampes fait un très bon travail au sujet des dépôts sauvages. Certaines personnes sont attrapées à jeter des encombrants chez nous, avec des amendes, et ce ne sont pas des Étampois. »



Ferme de la Mare à Châlô-Saint-Mars : du foie gras local et de qualité



Christophe Morin, 55 ans, est producteur de foie gras depuis 33 ans et depuis 18 ans à la Ferme de la Mare de Châlô-Saint-Mars. Dans sa boutique, les clients peuvent trouver son foie gras mi-cuit et de nombreux produits locaux.

Avant de lancer son activité, Christophe Morin a travaillé une dizaine d'années avec ses parents qui avaient une activité céréalière. « J'ai travaillé avec

eux au début puis j'ai décidé de créer mon activité. J'aimais bien les bêtes et l'élevage. On m'a lancé sur une boutade : pourquoi tu ne ferais pas du foie gras ? J'avais 23 ans, j'ai fait des stages et je me suis lancé. Cela fera 18 ans en septembre prochain que je suis ici, à la Ferme de la Mare. Je gave les canards uniquement avec du grain de maïs que j'ai fait cuire pour le faire gonfler afin de le rendre plus digeste. Actuellement, j'ai 100 canards. Il faut les nourrir toutes les 12 h. Je le fais tous les jours à 7 h du matin et à 19 h. Le maïs avec lequel je nourris mes canards est issu d'un agriculteur de Puiset-le-Marais. J'ai une personne qui vient m'aider à mi-temps. Ma femme vient m'aider pour tenir la boutique le week-end.

Une boutique ouverte du mercredi au samedi

La boutique est ouverte et fourmille de spécialités dans une logique simple de privilégier les circuits courts. « Faire la production, c'est intéressant. Moi ce que j'aime c'est aussi vendre mon produit directement aux particuliers. Cela permet d'avoir une relation avec le client, un échange, expliquer comment c'est fait. L'acheteur revient et nous remercie quand il est satisfait. C'est toujours un plaisir. Dans ma boutique, je propose évidemment mon foie gras mi-cuit : du confit de canard, des rillettes de canard, des rillettes avec du foie gras, du pâté, des magrets séchés, des gésiers, des cœurs confits... Je travaille toute la viande. Rien n'est jeté. Tout est transformé. Au fil de mon expérience, j'ai rencontré des producteurs et leurs produits sont proposés à la vente dans ma boutique comme de la confiture de Boutigny-sur-Essonne, du miel d'un voisin de Chalou-Moulineux, des pâtes artisanales et locales à côté de Gommerville, des tisanes de Châlô-Saint-Mars, du vin qui se marie bien avec le foie gras c'est-à-dire un vin d'Anjou qui fait du Côteaux du Layon... Je vends toute sa gamme de vins. » Christophe Morin propose d'autres spécialités locales dans sa boutique. A vous de venir les découvrir !

Boutique ouverte le mercredi après-midi de 15 h à 18 h ; le jeudi, vendredi et samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h. 12 Le Tronchet à Châlô-Saint-Mars.
Tél. : 01 60 80 34 66.
www.foiegras-essonne.com



Du Jardin de Ville Sauvage à la cressonnière de Châlô-Saint-Mars



Sylvie Pouradier et son mari Gilles cultivent des pommes, des poires et de nombreuses variétés de fruits et légumes. Mais saviez-vous qu'ils cultivent également du cresson à Châlô-Saint-Mars, tout près de Saint-Hilaire et pas loin du quartier Saint-Martin, le long de la piste cyclable ? Découverte.

Le cresson est associé irrémédiablement à Méréville. Il est aussi cultivé dans d'autres communes du Sud-Essonne plus près d'Étampes. Les habitués de la piste cyclable peuvent passer devant sans vraiment y prêter attention. « C'est la 5^e génération. Nous avons la partie où il y a des serres pour la 5^e ou 6^e génération. J'ai vendu une partie car à 2 c'est dur de tout faire avec le Jardin de Ville Sauvage. Il faut uniquement des puits artésiens pour faire du cresson. C'est un forage qui a été réalisé et l'eau ressort naturellement du sol et passe dans les bassins. Il y a une pente de 1 cm tous les 7 m, l'eau s'écoule toute seule naturellement et quand elle arrive au bout cela va après dans la rivière. Vous n'avez pas le droit de prendre l'eau de rivière pour alimenter la cressonnière. C'est interdit. Une cressonnière est toujours dans une vallée. Il faut être près de la nappe phréatique et d'une rivière pour évacuer l'eau de la cressonnière. Il faut savoir que l'eau qui passe dans le cresson a moins de nitrates que l'eau qui sort du sol. Le cresson purifie l'eau. La rivière qui passe est La Louette », explique Sylvie Pouradier.

Une boutique de produits du terroir

Au Jardin de Ville Sauvage est bien visible depuis la RN 20 de l'autre côté de la station-service, dans le sens Orléans - Paris. « En ce moment, c'est la taille de pommiers et des poiriers. La récolte sera pour septembre-octobre. L'exploitation compte 3 hectares des pommiers et 1 hectare de poiriers. Nous avons aussi en saison des tomates, des poivrons, des aubergines, des courgettes, potirons, potimarrons, courges butternuts... L'année dernière, nous avons même fait du melon et de la pastèque », explique Sylvie Pouradier. Au Jardin de Ville Sauvage, c'est aussi une boutique ouverte le vendredi et samedi de 9 h à 18 h (horaires pendant le couvre-feu) où l'on vend des produits de producteurs des environs, d'ici et d'ailleurs. « De la farine du coin grâce à Jérôme Chenevière. On en a dans l'Eure-et-Loir, d'autres de Milly-la-Forêt. On travaille aussi avec Quentin Morchoisne, on vend ses carottes et ses navets. Du fromage (comté, raclette, morbier...) avec notre ami qui est à Métabief dans le Doubs. On a d'autres amis qui sont à côté de Royan et de l'île d'Oléron qui font du Pineau, du vin charentais mais ce sont leurs produits. Eux, ils travaillent de la vigne à l'emouteillage ! Nous avons aussi de la bière d'un village à côté de Chartres... De la limonade de Janville, des pâtes à côté d'Angerville... », conclut Sylvie Pouradier.
Tél. : 06 71 36 68 00. Site Internet : au-jardin-de-ville-sauvage.com. Boutique ouverte le vendredi et le samedi de 9 h à 18 h (horaires couvre-feu).

Le Potager d'Ormoï : des légumes cultivés depuis 4 générations



Depuis 1929, de génération en génération, la famille Debu cultive des légumes à Ormoï-la-Rivière. Rencontre avec Patrick et Christine Debu dans leur potager et au sein de leur boutique.

Une cliente, venue à vélo, repart avec le sourire et quelques légumes. C'est elle qui réalise le pâté vendu au Potager d'Ormoï. « Deborah habite Ormoï-la-Rivière. Elle fait ses pâtés chez elle. Son mari est chasseur. Elle vend aussi ses œufs ici. Les clients sont contents de retrouver ici des œufs frais. Nous avons plusieurs partenaires que nous faisons travailler en vendant leurs produits ici. Cet été, nous aurons même de la bière artisanale d'Ormoï-la-Rivière », expliquent Christine et Patrick Debu. Dans la boutique, créée dans les années 1970, l'étagère des légumes est bien achalandée et à des prix très intéressants.

« La récompense, c'est lorsque des clients reviennent nous dire qu'ils ont retrouvé du goût dans leurs assiettes. »

Patrick et Christine Debu seront la dernière génération de la famille à cultiver des légumes sur le Potager d'Ormoï et ses 3 hectares. « C'est une exploitation familiale depuis 1929. Les enfants ne reprendront pas. Mon premier fils, Julien, est paysagiste. Mon 2^e, Gaëtan, fait un Master en informatique, c'est sa dernière année d'études. Ils ne souhaitent pas reprendre. Et nous, on leur a dit de faire ce qu'il leur plaît. Cela s'arrêtera donc à la 4^e génération. Il y a eu Eugène, Roger, Yves et Patrick mon mari. Eugène Debu était le fondateur, c'était l'arrière-grand-père de Patrick. J'ai fait des études pour m'occuper d'enfants. Je voulais être puéricultrice. Et puis j'ai rejoint mon mari pour l'aider. Etre au grand air est un plaisir », explique Christine Debu. « Mi-décembre, on prend 4 semaines de congé. C'est une période où il y a moins besoin de travailler. Et surtout c'est une période où l'on a besoin de souffler. On peut dire que c'est fatigant. Nous sommes encore dans une période creuse donc ça va. Moi j'ai 51 ans et mon mari 52 ans. C'est un travail physique mais c'est une passion. J'aime la terre. J'aime y mettre mes mains. La récompense, c'est lorsque des clients reviennent nous dire qu'ils ont retrouvé du goût dans leurs assiettes. Cela nous fait plaisir.

Aujourd'hui, on est mercredi. Les gens viennent chercher des légumes. Nous avons des clients réguliers. On est contents. Depuis la Covid-19, nous avons un site internet où il est possible de commander en ligne et de venir les jours d'ouverture de la boutique retirer son panier. Le règlement se fait à la boutique. Il est possible de venir voir sans avoir commandé au préalable et de choisir sur place », conclut la maraîchère.

Boutique ouverte et commandes à retirer le mercredi et le samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h. Sente des Prés à Ormoï-la-Rivière. Site : www.lepotagerdormoy.fr



LA FERME DES HIRONDELLES FAIT LE PRINTEMPS « BIO »



Depuis l'année 2018, Jérôme Chenevière, agriculteur de père en fils depuis 5 générations à Guiller- val, a reconverti 190 hectares de culture céréalières, mais aussi des lentilles, pois chiches et divers oléa- gineux en bio. Puis, il a ouvert en novembre 2020, une meunerie et une boulangerie biologique. « J'ai travaillé cinq ans chez un fabricant de produits phytosanitaires. Ayant vu les travers de cette industrie, j'ai voulu passer à tout à fait autre chose, et c'est ainsi qu'en 2007 j'ai repris la ferme familiale », déclare-t-il. « J'ai

dû réapprendre mon métier de paysan », souligne-t-il. Toute la boulange est cuite dans un four à bois et les pains et viennoiseries confectionnés par Raphaël Schupbach et Cyril Cordier, deux artisans boulangers.

Son circuit-court est exemplaire

En effet, il y a à peine 1,5 km à parcourir du champ à la boulangerie. L'empreinte carbone est fortement réduite. Toute la ferme est également alimentée en électricité par des panneaux photovoltaïques sur une surface de 600 m². Les produits sont vendus depuis la Ferme des Hiron- delles, à Guiller- val mais aussi à Étampes. Chez le primeur, **Au Potager du Moulin (1, carrefour du Moulin-des-Sablons)**, on y trouve sa farine écrasée à la meule de pierre, ses pains spéciaux et ses brioches poussées au levain. « Nous sommes livrés du lundi au jeudi à partir de 10 h et le vendredi vers 10 h 30-11h. Nous proposons aussi ses huiles de première pression à froid », déclare Zohra, la gérante de la boutique. « Les pains partent si vite qu'il est préférable de réserver la veille au 01 60 82 06 33 », ajoute-t-elle. La Boutique bio, Camomille et Potentille, au 55, rue de la Répu- blique (01 60 82 22 26) propose également à la vente sa farine de blé et son de blé.

PATATADOM À LA REPRISE POUR LES LIVRAISONS



Elle avait ouvert son activité le jour de la Journée des Droits de la Femme, le 8 mars 2018. Après 3 années pleines, Leslie Farineau avait mis entre parenthèse son rôle de gérante de Patatadom pour un heureux évènement, avec son conjoint et associé, Karime Amdaa. Puisque la naissance du 2^e enfant s'est parfaitement déroulée, puisque la jeune femme déborde toujours d'énergie et de vitalité, Patatadom reprend du service à compter du 22 mars. Mais avec un changement de taille. « Il n'y a plus de boutique rue des Belles-Croix. Je fonctionne désormais uniquement avec les livraisons, dans toute l'Ag- glomération et les départements limitrophes », précise Leslie. « Il suffit donc de se rendre sur le site Internet, de créer son profil ou se connecter, de choisir ce que l'on veut, de convenir du lieu de livraison avec une fourchette horaire. Comme auparavant, les clients peuvent choisir une formule panier à 20 €. Ils peuvent aussi commander au

choix parmi les fruits, légumes, aromates, cham- pignons et quelques produits d'épicerie. En ce moment, nous sommes sur la fin des légumes d'hiver avec des choux, poireaux, carottes, radis noirs, endives, pommes, poires, noisettes... Et très bientôt, il y aura les produits de printemps comme les asperges, les radis roses... Même s'il n'y a plus de boutique, le leitmotiv reste le même : de bons produits de saison, produits localement dans la mesure du possible. J'ai donc conservé mes nombreux partenaires, comme La Ferme des Hirondelles à Guiller- val qui me fournit en farine. Et j'ai franchement hâte de revoir mes clients, de reprendre le contact avec les Sud-Essonnais. » **Site Internet : patatadom-commande.fr. Tél. : 06 43 33 33 13. Livraison à partir de 25 € d'achat. Les livraisons ont lieu chaque lundi et mercredi, à partir du 22 mars.**

OUVERTURE DE LA PÊCHE : LES HABITUÉS TOUJOURS AU RENDEZ-VOUS



Malgré le temps maussade, malgré la pluie, malgré le vent, les pêcheurs étaient présents ! Dès l'ouverture à 7 h 30, samedi 13 mars, aux bords des rivières d'Étampes, les passionnés étaient au rendez-vous pour s'adonner à leur passion. Même si les poissons ne mordaient pas régulièrement aux hameçons, les pêcheurs affichaient le sourire. « J'ai pris une truite arc-en- ciel en deux heures de pêche mais on s'est arrêté ! On fait toute la rivière des Prés, tout Étampes. On était aux Portereaux plus tôt dans la matinée puis on s'est abrités parce que c'était compliqué. Ce n'est pas le temps le plus agréable mais à moins d'être vraiment malade, je réponds présent. Depuis 1992 à Étampes, je n'ai pas manqué une seule ouverture de la pêche ! », témoignait Frédéric, installé

au bord de la rivière Les Prés avec son ami Jean-Michel. « J'ai repris la pêche il y a 10 ans. C'est très agréable de pêcher à Étampes car il y a des beaux parcours, tranquilles, c'est nickel. Les rivières sont propres. Il faut dire qu'on les a bien nettoyées aussi. Nous ne sommes pas trop nombreux. On s'entend bien. L'année dernière, nous n'étions pas loin de 40 pêcheurs. J'ai participé au lâcher de 90 kilos de truites farios et arc-en-ciel avec Hugues Houarner le président de l'AAPPMA (Association Agréée de Pêche et de Protection du Milieu Aquatique) La Truite d'Étampes. On a fait 17 points de lâchers différents du port jusqu'à Saint-Martin », expliquait Jean-Michel. Bonne pêche à toutes et à tous ! **Pour obtenir son permis de pêche : cartedepeche.fr > Étampes. Site AAPPMA : truiteetampes.wixsite.com/monsite**



150 pièges à frelons asiatiques installés à l'Île de Loisirs



Mardi 1^{er} mars, Gérard Hébert, président de l'Île de Loisirs, conseiller régional et adjoint au Maire, accompagné de Frédéric Serrano, directeur du syndicat mixte de l'Île de Loisirs, accueillait Stéphane Comont, à la tête d'une micro- entreprise spécialisée. « Nous allons poser 150 pièges sur les zones humides de la base. 50 supplémentaires ont été commandés en cas de besoin de remplacement. Il y a de la pédagogie à faire à ce sujet. Par exemple, les gens ne le savent pas en général mais s'ils ont chez eux un nid de frelons asiatiques de l'année dernière, il faut savoir qu'ils ne reviendront pas », expliquait Gérard Hébert. « J'ai installé les 150 pièges en une seule semaine. Dans chacun d'eux, il y a 200 ml d'eau, 10 ml d'attractif et 50 g de sucre. Les frelons sont attirés par le produit et entrent par

l'un des deux orifices. Le nid est composé de cellulose, de la pâte à papier et ils ont besoin d'eau pour le fabriquer. Il leur faut donc un point d'eau à proximité. Il y a des frelons qui transportent de l'eau, d'autres qui grattent du bois et c'est comme cela qu'ils font le nid. L'objectif est de piéger les fondatrices qui sont descendues dans le sol hiverner au mois de novembre décembre et qui vont remonter en cette période. C'est le moment de les piéger. Elles vont se noyer dans les pièges. Il y a une charte de bonne pratique de destruction des frelons asiatiques. Je suis signataire de cette charte avec Fredon Ile-de- France, une association de bonne conduite de la gestion des frelons asiatiques. Il y a une surpopulation de ces insectes », résumait Stéphane Comont. « Les 146 hectares de l'Île de Loisirs ne sont pas exposés aux frelons asiatiques parce que les zones humides sont prioritaires. Toute la forêt de Vauvoux n'est pas concernée pour l'instant. C'est un coût de 8 000 € qui comprend également l'entretien. Il faut qu'il passe une fois par semaine pour relever tous les pièges. Jusqu'à l'année dernière, il n'y en avait pas. Il fallait démolir les nids et cela coûtait cher. Aujourd'hui, nous prévoyons cela budgétairement de façon à anticiper. Il vaut mieux fonctionner comme cela. Toutes les semaines jusqu'à mi-juillet, pendant la période de développement, il va venir remettre du produit. A partir du mois d'août, il passera deux fois par mois pour nettoyer les pièges, en changer quelques uns si besoin et voir s'il n'y a pas d'autres nids quelque part. Il y a l'installation et la gestion. Nous sommes dans l'anticipation et pas dans la correction. Il faut réguler. Le nuisible est le frelon asiatique, pas le frelon commun », abondait Frédéric Serrano.

A SAVOIR : Ce prédateur est un nuisible très invasif qui se nourrit d'autres insectes, notamment l'abeille. Il peut tuer jusqu'à 70 abeilles par jour. Sa colonie peut ainsi décimer une ruche en quelques semaines.

LA PROPRETÉ ET LA SALUBRITÉ PUBLIQUE, C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !

LES ÉLUS AU SERVICE DES ÉTAMPOIS

Joël Nolleau,
Conseiller municipal délégué en charge
du Cadre de vie,
de la Transition écologique,
de l'Économie circulaire,
de la Ruralité
et de l'Agriculture



Bien que l'immense majorité des habitants de notre commune fassent preuve d'un civisme exemplaire et d'un sens des responsabilités admirable, force est malheureusement de constater une persistance intolérable des incivilités et des atteintes au cadre de vie local, s'agissant aussi bien des déjections canines que des jets de détritus ou des dépôts sauvages de déchets.

Afin de prévenir et de sanctionner ces agissements inacceptables qui dégradent notre environnement, il est essentiel d'articuler ces mesures de prévention et actions de répression : outre les campagnes menées régulièrement sur les différents supports de communication municipaux, un document récapitulatif des créneaux de collecte des ordures ménagères en fonction des différents quartiers sera très prochainement distribué à l'ensemble des Étampoises.

Or, dans l'hypothèse où certains ne s'avèreraient pas réceptifs à ces opérations successives de pédagogie et de sensibilisation, une politique de tolérance zéro est d'ores-et-déjà inlassablement menée, à travers notamment une recherche systématique des auteurs d'infractions en vue de leur verbalisation, démarche qui sera favorisée et intensifiée grâce à la prochaine création d'une brigade verte rattachée à la Police municipale.

Néanmoins, en dépit du travail exemplaire accompli par les agents communaux œuvrant au nettoyage et à l'entretien de la voirie, que nous tenons à saluer à cette occasion, et des actions immédiatement entreprises afin de pallier le désengagement unilatéral de la CAESE qui a brutalement résilié la convention de mise à disposition de bennes dédiées au ramassage des déchets verts et à la lutte contre les dépôts sauvages, une prise de conscience collective et une mobilisation générale sont absolument fondamentales afin de protéger ce patrimoine naturel, urbain, architectural et historique qui contribue au rayonnement et à l'attractivité d'Étampes.

Je sais pouvoir compter sur chacun d'entre vous !

Le restaurant Le Sud ouvre le 24 mars !



La COVID-19 n'arrête pas l'esprit d'entreprise. Et dès ce mercredi 24 mars, vous allez pouvoir profiter des bons produits du Sud ! Frédéric Paldacci a repris récemment la Pizza Zava, situé au 27 bis, de la place Saint-Gilles avec au menu des spécialités méditerranéennes, d'Italie, d'Espagne et de Corse, sa région natale. Les amateurs de pizzas au feu de bois, de tapas et de charcuteries artisanales vont donc être à la fête. « En raison de la crise sanitaire, nous allons commencer en douceur en proposant pour le moment 3 menus en click and collect avec 3 entrées, plats et desserts au choix. Un plat changera toutes les semaines et les menus entiers tous les mois. Nous préférons faire ainsi pour le moment car certains plats demandent d'être consommés sur place et comme cela n'est pas possible, nous ne voulons pas décevoir la clientèle. Nous allons donc proposer des plats qui peuvent bien se réchauffer à la maison, sans dénaturer le produit que nous voulons de qua-

lité et de première fraîcheur », précise le restaurateur. A partir du 30 mars, Frédéric Paldacci proposera aussi ses spécialités, antipasti, tapas et charcuterie corse à la coupe sur le Marché Saint-Gilles. « Je me lance dans une grande aventure qui a été mûrement réfléchi. Je travaille dans la restauration depuis plusieurs années. L'après confinement, la vente du restaurant Zava et mon attachement à la place Saint-Gilles, mon quartier préféré d'Étampes, ont fini par me décider », ajoute Frédéric Paldacci. Pour l'ouverture de son restaurant le 24 mars, il proposera au choix en entrées : une salade composée à la burrata, une croustade au poivron, chorizo, un foie gras à la myrthe. En plats : des pâtes carbonara sauce aux œufs, au pecorino et au guanciale, un fromage et une spécialité de charcuterie italienne ainsi qu'un burger fait maison avec de la viande de bœuf. « Le pain sera fait maison », précise le restaurateur. Côté desserts : un tiramisu, un moelleux au chocolat et une crème catalane seront proposés. Le restaurant sera ouvert du mercredi au dimanche. Les menus peuvent être retirés sur place ou livrés à domicile midi et soir. **Le Sud, 27 bis, de la place Saint-Gilles. Réservations au 01 69 58 72 79.**

Michaël Leal : décorateur végétal



Il est jeune, passionné et a un talent fou ! Michaël Leal est décorateur végétal. « Mon parcours est plutôt atypique. J'ai commencé par une école de mode, ensuite une école de décoration d'intérieur pour finir par une école d'art floral dans laquelle j'ai remporté le concours de Meilleur Apprenti de France en 2006. Ma curiosité et ma soif d'apprendre m'ont permis d'exceller dans mon domaine, de travailler pour de belles maisons et de supers projets en France et à l'étranger. Aujourd'hui, après

15 ans d'expérience dans le monde de la décoration événementielle et du végétal, j'ai décidé de faire converger toutes mes expériences professionnelles, dans mon métier de décoration végétale. Avec ma société Pierre Angulaire, l'objectif est de proposer des solutions pour végétaliser les espaces tels que des locaux d'entreprises, des salles de réception, d'habitation... à travers la conception et la scénographie végétale, installation de cadres, murs, lampes végétales... J'utilise des végétaux intemporels (artificiels haut de gamme et séchés) dans une démarche éco-responsable, ce qui rend les installations pratiques et faciles d'entretien. Les installations peuvent être pérennes ou éphémères pour un évènement, disponibles à la vente ou à la location. Au-delà d'une installation végétale, Pierre Angulaire a pour désir de sublimer l'espace, changer l'atmosphère de partager un message à travers chaque élément qui compose l'installation. » **Page Facebook ou Instagram Pierreangulaireparis. Site Internet : Pierreangulaireparis.fr Tél. : 07 67 74 11 19**

Brico Cash vient d'ouvrir



Le bricolage est dans l'air du temps et ça tombe bien... Vendredi 19 mars, Brico Cash doit ouvrir ses portes au sein de la Zone d'Activité Commerciale Les Rochettes. L'enseigne au format entrepôt, offre tout le nécessaire pour des chantiers de construction et de rénovation avec des stocks importants et des prix compétitifs dans les univers du bricolage, du bâti, de la décoration et de l'aménagement intérieur et extérieur. L'autre particularité de l'enseigne est d'ouvrir dès 7 h du matin et 7 jours sur 7 aux particuliers et aux professionnels. Le magasin qui a déménagé d'Etréchy pour s'installer à Étampes compte 30 salariés dont 20 nouvelles personnes recrutées dans le bassin d'emploi Étampois. **Brico Cash, ZAC Les Rochettes. Tél. : 07 51 67 54 29.**

LE PARIS D'AS REBAT LES CARTES DE LA RESTAURATION À DOMICILE



Astrid Favel s'est lancée dans un beau défi : Le Paris d'As. « J'ai habité 14 ans à Étampes avant de déménager à proximité. Mais je suis toujours active à Étampes au sein du Basket Club Étampois. Cuisinière de formation, complètement toquée de cuisine et ne pouvant plus rester en place, j'ai décidé de faire découvrir mon concept dans les règles des mesures sanitaires. La gastronomie française est ma formation initiale. Elle s'associe à mes racines antillaises pour proposer une cuisine simple, goûteuse, généreuse, haute en couleurs et riche en saveurs. Je ne cuisine qu'avec des produits frais. Je propose un service de livraison gratuit sur le secteur d'Étampes et ses alentours, le midi et le soir, du lundi au vendredi mais aussi le week-end. Le samedi et dimanche matin, vous pouvez profiter de lunch box (sucré, salé ou mixte) livrée à l'heure que vous désirez. Par ailleurs, j'ai comme projets de collaborer avec des producteurs locaux et dès que la situation sanitaire le permettra organiser des cours de cuisine », invite Astrid.

Réservations en ligne : <https://www.leparisdas.com> ou par téléphone au 06 70 23 36 02.

AD SENIORS : DES SERVICES POUR LE MAINTIEN À DOMICILE



Éviter le départ en institution, pouvoir rester chez soi en toute sécurité. C'est ce que propose AD Seniors. Une structure qui vient d'ouvrir ses portes à Étampes. « Il en existe 70 en France », précise Olivier Blé, le gérant. « Nous proposons de multiples services qui permettent d'accompagner, chez elles, au quotidien et en toute sécurité, les personnes âgées en perte d'autonomie. Le maintien à domicile permet de garder ses repères : il ne faut pas tout réapprendre, la personne âgée garde ses habitudes, ses affaires personnelles, son lieu de vie rempli de souvenirs. La solution

de la maison de retraite à domicile n'est pas figée : elle s'adapte aux besoins et évolue en fonction de ces derniers. Son coût est intéressant et peut faire l'objet de déductions fiscales. Nos services dans la vie quotidienne sont multiples : aide au lever et au coucher, à la toilette, à la mobilité... Organisation des repas, passage(s) d'une auxiliaire de vie la nuit, téléassistance 24h/24, garde 7 nuits / 7, aménagement de logement devenus inaptes à la perte d'autonomie, planification et liaison avec les acteurs médico-sociaux (rendez-vous en ville, à l'hôpital ou à domicile)... », ajoute t-il. **Toutes les offres en détails sur www.adseniors.com. 34, rue Victor-Etienne. Tél. : 06 72 09 85 34-09 82 26 46 33.**

L'EMPIRE DE NKARA PROSERVICES :

UNE NOUVELLE PRO DU MÉNAGE



Après avoir notamment travaillé à l'EHPAD La Chalouette et acquis de l'expérience dans le domaine de l'aide à domicile, Noglodji Karamoko a tout récemment créé sa société : L'Empire de Nkara Proservices. « Je propose mes services dans toute l'Île-de-France pour effectuer des ménages, dans des entreprises, des bâtiments ou chez des particuliers. Je peux également effectuer d'autres tâches domestiques comme assurer le repassage, faire les courses ou même, au besoin, accompagner les enfants à l'école ou cuisiner. »

Tél. : 06 59 53 46 64. Mail : karamokonoglodji@gmail.com. Horaires : de 8 h à 19 h, du lundi au samedi.

FONTAINE P2C :

SPÉCIALISTE EN PLOMBERIE, CHAUFFAGE ET CLIMATISATION



Après avoir fait ses classes durant une dizaine d'années dans des entreprises spécialisées en plomberie, chauffage et climatisation, Flavien Fontaine avait commencé par monter une autoentreprise en 2013. En septembre 2020, l'Étampois a franchi une étape supplémentaire en créant une EURL (Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée) Entreprise Fontaine P2C. « P2C fait référence à mes secteurs d'activités : plombier, chauffagiste, climatisation. » Toujours aussi motivé, le jeune homme se tient prêt à intervenir dans toute l'Île-de-France et les régions environnantes, que ce soit pour l'installation, le dépannage ou l'entretien d'une chaudière à gaz, d'un climatiseur ou pour tous les travaux de plomberie. « Il faut savoir que l'obligation d'entretien annuel peut rallonger

jusqu'à trois à quatre fois la durée de vie des installations et des appareils domestiques. Je mets mon expertise et mon savoir-faire à disposition 7 jours sur 7. » **Tél. : 06 71 73 11 20. Mail : contact@entreprisefontaine-p2c.com. Site Internet : entreprisefontaine-p2c.com.**

Même SANS APPORT devenez PROPRIÉTAIRES !!!

Q.C.F.
CREDITS

quinou@qcf-credits.fr
www.qcf-credits-etampes.fr

Pensez à regrouper vos crédits

Nelly Quinou et son équipe vous accueille pour tous vos projets de crédits.

Pensez à regrouper vos crédits et négocier vos assurances. Prêt immobilier, personnel, trésorerie, assurances emprunteurs, avance sur épargne salariale...
17, rue d'Enfer, angle place de la Bastille - 91150 ETAMPES

Ouvert du mardi au samedi.

Mardi au vendredi :
9 h 30 à 13 h et de 14 h à 18 h.

Le samedi :
9 h 30 à 16 h 30.

01 69 58 72 50

Fax. : 01 69 58 72 35

Covid-19 : Étampes Ville pilote du Sud-Essonne pour les tests salivaires

Avec l'accord des parents d'élèves, les écoliers d'élémentaire des établissements scolaires Hélène-Boucher et André-Buvat ont été testés durant la matinée de ce mardi 16 mars. La quasi-totalité des élèves et des équipes éducatives ont été testées via un test salivaire en présence d'Anne Duceux, inspectrice de l'Éducation nationale de la circonscription d'Étampes et de l'une de ses collaboratrices. Après que le maire d'Étampes Franck Marlin est passé personnellement et discrètement, Marie-Claude Girardeau, 1^{re} adjointe au Maire chargée notamment de l'Enseignement, de l'Éducation et de l'Enfance, accompagnée d'Emmanuelle Royere, conseillère municipale et vice-présidente de la Caisse des Ecoles, et de Sabah Aïd, déléguée du Maire en charge des Personnes vulnérables et des Aînés, sont passées dans les deux écoles pour s'assurer que tout se passait bien. « Pour l'instant cela ne concerne que les élémentaires. Par la suite, cela concernera aussi les maternelles. Nous allons dans un premier temps étendre le dispositif à toutes les écoles élémentaires de la Ville. Toute l'Essonne et toute la France sont concernées.



En Essonne, il y a eu Sainte-Geneviève des Bois, Evry... Dans le Sud-Essonne, Étampes est la seule. Deux infirmières et 2 médiateurs lutte anti-covid formés pour faire passer les tests interviennent ce matin dans chacune des deux écoles d'Étampes. A Hélène-Boucher, les élèves passent 4 par 4 et à André-Buvat, c'est 8 par 8. Nous avons commencé par les grands, en CM2, et on descend jusqu'au CP en fin de matinée. Nous sommes présents pour voir comment cela s'organise. Cela se passe bien. Tout a été fait en amont avec les directeurs d'école. Cela donne une sécurité à la communauté éducative et aux parents également. Cela va rassurer tout le

monde », expliquait Anne Duceux, inspectrice de l'Éducation nationale chargée de la circonscription d'Étampes. « C'est très bien organisé. Il y a un sens de circulation avec une entrée et une sortie différenciée. Il est bien expliqué aux enfants qu'il suffit de garder sa salive dans la bouche pendant 30 secondes et de faire comme si l'on mâchouillait un chewing-gum, sans se racler la gorge. C'est bien moins traumatisant pour les enfants qu'un test PCR », résumait Marie-Claude Girardeau, 1^{re} adjointe au Maire.

COVID-19 : LES EFFORTS DE L'HÔPITAL POUR S'ADAPTER AU QUOTIDIEN



« Notre service de réanimation COVID est plein. Nous envisageons donc d'ouvrir des lits supplémentaires dans les jours à venir. A l'image de toute l'Ile-de-France, c'est vraiment sur les

soins critiques que la situation est la plus tendue. Il nous reste en revanche de la place en médecine COVID », analyse le directeur du Centre Hospitalier Sud-Essonne, Christophe Misse. « Nous observons la progression du variant anglais qui concerne 60 % des personnes contaminées. Nous notons également une hausse du taux de positivité des tests PCR, repassés au-dessus des 10 %. Dans ce contexte compliqué, nous avons tout de même réussi à ne pas déprogrammer un

certain nombre d'activités, notamment la chirurgie ambulatoire. C'est un choix fort pour continuer à offrir une offre de soins complète aux habitants du Sud-Essonne mais qui nécessite un effort considérable pour nos équipes. Et tant que nous le pourrions, nous essaierons de poursuivre ces actes. Nous regardons au quotidien comment les choses évoluent et déprogrammerons si cela est nécessaire. Quant à la campagne de vaccination, elle se poursuit dans notre centre dédié pour les plus de 75 ans et les personnes particulièrement vulnérables, avec le vaccin Pfizer. Nous en sommes à près de

6 000 injections. Pour les personnes de plus de 50 ans et atteintes de comorbidités, ce sont les pharmacies et médecins généralistes qui prendront le relais. » Le personnel hospitalier reste ainsi pleinement mobilisé, comme cela a déjà été le cas ces 12 derniers mois. « Les seules recommandations que nous pouvons suggérer aux Sud-Essoniens sont de continuer à appliquer les gestes barrières, et de se rendre aux urgences uniquement en dernier recours car nous sommes en période de forte tension hospitalière, à cause de la COVID mais aussi à cause de pathologies saisonnières », estime Christophe Misse.

RÉOUVERTURE DU CABINET DE PÉDICURE-PODOLOGIE 1 TER, RUE DE LA PORTE DORÉE

Fermé depuis 5 mois suite à un sinistre, le cabinet de Pédicure et de Podologie de Florence Lescanne-Cadario va rouvrir ses portes jeudi 25 mars. Les rendez-vous pourront être pris dès le lundi 22 mars. Adresse : 1 ter, rue de la Porte-Dorée. Tél. : 01 64 94 76 53.

INFOS MUNICIPALES

• Pharmacie de garde

Dimanche 21 mars : PHARMACIE DU TRIBUNAL : 1, place du Tribunal, à Étampes.

• Menu des enfants

Lundi 22 : Salade verte, pépites de hoki pané, chou-fleur béchamel, Samos, moelleux au chocolat.

Mardi 23 : *repas végétarien* : Salade de haricots verts, chili végétarien, yaourt aromatisé, fruit.

Mercredi 24 : Betteraves aux maïs, crousty volaille bio, haricots beurre, yaourt aromatisé, fruit bio.

Jedi 25 : Taboulé, rôti de porc ou rôti de dinde sauce aux olives, petits pois et pommes de terre, fromage blanc, fruit.

Vendredi 26 : Chou rouge vinaigrette, bourguignon, coquillettes bio, camembert bio, compote.

ÉTAT CIVIL

• Bienvenue à

Le 05/03 : Luka Francis Dominique Czarnecki Laurent ; 11/03 : Mehdi Amyad.

• Ils nous ont quittés

Le 07/03 Hajjou Knione.

LIBRE EXPRESSION

ENSEMBLE ON FAIT TELLEMENT PLUS

Fiers de nos producteurs locaux !

La situation sanitaire ayant conduit à l'annulation du Salon de l'Agriculture, nous souhaitons rendre hommage aux producteurs de notre territoire et saluer le travail exemplaire qu'ils accomplissent.

Céréaliers, éleveurs, maraîchers, cressiculteurs... Dans toute leur diversité qui constitue une richesse inestimable, chacun d'entre eux fait preuve d'un investissement admirable et incarne une exigence d'excellence permettant de proposer à proximité immédiate des consommateurs des produits locaux de qualité qui participent pleinement à l'attractivité et au rayonnement de l'Étamais.

Au regard des enjeux environnementaux imposant le développement des circuits courts et de la légitime aspiration de nos compatriotes à bénéficier d'une alimentation saine aux propriétés nutritionnelles supérieures, il est ainsi absolument fondamental de leur apporter tout le soutien requis.

Franck MARLIN et la liste « Ensemble, on fait tellement plus »

ETAMPES EN COMMUN

ÉTAMPES EN COMMUN SAISIT LA CHAMBRE REGIONALE DES COMPTES

La situation financière de la ville impose de faire un audit financier sérieux des comptes de notre collectivité pour en contrôler la gestion mais aussi la sincérité des comptes. La majorité a choisi de réaliser un audit dont elle a défini elle-même les objectifs ce qui est par essence tout le contraire d'un audit transparent et indépendant. Malgré le fait que la ville soit gérée avec la même doctrine politique et financière depuis 25 ans, ils vont tenter de se dédouaner du passif. En exclusivité voici les conclusions potentielles de l'audit : « les années Laplace c'est la chienlit, les années Marlin c'est bien ». Pour sortir de ces manipulations politiciennes prévisibles, nous avons saisi M. le Préfet et M. le Président de la chambre régionale des comptes en décembre 2020 pour qu'un audit public et impartial soit établi sur les 6 dernières années de gestion.

Mathieu HILLAIRE, Aline GARNIER, Maxime MARCELIN, Camille BINET-DEZERT, Jacques CORBEL.
<http://www.etampesencommun.fr> @ : contact@etampesencommun.fr

UNE EQUIPE S'ENGAGE POUR ETAMPES

Étampes ne cessera pas de bénéficier des opportunités qu'offre la mutualisation intercommunale

En 2019, la sous-préfecture explique au maire d'Étampes et au Président de la CAESE que celle-ci doit mettre fin au remboursement à la ville d'Étampes du ramassage des déchets sauvages sur la commune, c'est illégal. Lors de Rapport d'Orientation Budgétaire (ROB) de la CAESE, il a été décidé que ce budget de 500 000 € est finalement affecté au ramassage des ordures ménagères des Étamais afin de compenser l'augmentation prévue par le syndicat des ordures (SIREDOM) en 2021. Pour ne pas priver les Étamais de cette opportunité, mais aussi pour l'équilibre global du budget communautaire, nous avons voté pour ce ROB et sommes d'ailleurs les seuls délégués communautaires étamais à l'avoir fait. Affligé de constater la guérilla engagée contre la CAESE par la majorité depuis son installation, nous serons vigilants pour que cela ne se fasse pas au détriment des Étamais.

Clotilde Douard, Tarik Meziane et Isabelle Tran Quoc Hung
 Email : eeetampes@protonmail.com

Retrouvez
 Étampes info
 en couleur

chaque jeudi soir

→ sur le site de la Ville : www.etampes.fr
 ou en vous inscrivant à la newsletter (formulaire disponible en bas de la page d'accueil du site www.etampes.fr).

ETAMPES info

Étampes : Ville sécurisée, les chiffres sont là



N° 1213

Hebdomadaire municipal de la Ville d'Étampes

N° ISSN 1245-1355

Tél. : 01 69 92 12 92

Fax : 01 69 92 12 88

Courriel : communication@mairie-etampes.fr

Directeur de la publication : Manuel Belliard

Directrice de la Rédaction et Webmaster : Christine Martin

Rédaction-photos : Christine Fougereux-Léger, Benjamin Paschal, Mathieu Roulleau

Maquettiste : Murielle Kusy-Broudieu

Secrétariat : Tiphany Vergne

Publicité : Service Communication

Impression : Groupe Prenant
 ETAMPES info est imprimé sur papier recyclé et recyclable.



À jeter dans le conteneur adapté.

Retrouvez-nous sur Internet et les réseaux sociaux :

@ www.etampes.fr

f Facebook : MairieEtampes

t Twitter : @MairieEtampes

i Instagram : @mairieetampes

SÉANCE PLÉNIÈRE DES CMJ : LES JEUNES ONT L'ÉCOUTE ET LE SOUTIEN DU MAIRE



Mercredi 10 mars s'est déroulée la séance plénière du Conseil Municipal Jeunes à la salle des fêtes dans le respect des règles sanitaires. Le Maire d'Étampes était présent pour présider cette séance durant laquelle un bilan des activités a été effectué et les projets à venir évoqués. « *Ma présence comme celle de mes collègues est empreinte de respect par rapport à vos actions et pour tout ce que vous faites pour votre ville.*

équipe professionnelle, sur un coup de pouce pour les concrétiser. Je suis particulièrement fier de rencontrer des jeunes Étampois qui ont réussi dans leurs études, dans leur vie professionnelle et de savoir que le BIJ, devenu SIJE, a été présent pour répondre à leurs besoins ».

Aux cours des échanges avec le maire, les jeunes ont évoqué les repas de la restauration scolaire. Le Maire a suggéré l'idée de mettre en place dès la rentrée de septembre une équipe de « *goûteurs* » pour que les jeunes puissent échanger sur les plats proposés en vue d'y apporter des améliorations nécessaires. Franck Marlin a ensuite procédé à la remise des Certificats de compétences de citoyens de sécurité civile-PSC1.

Le Conseil s'est poursuivi avec la présentation des projets à venir qui sont nombreux. Parmi eux : la mise en place d'un atelier street art pour mettre en valeur les places handicapées et amener tout un chacun à mieux les respecter, la création d'un potager dans le jardin du SIJE... et la préparation, cette année, du 25^e anniversaire de la mise en place du Conseil Municipal Jeunes avec un projet photographique « *Art de toi* » qui sera réalisé en partenariat avec L'Epate en l'air Cie.

C'est une chance de vous avoir à nos côtés et je suis très fier de vous. Je vous l'ai dit déjà, mais je vous le répète. », leur a déclaré Franck Marlin. « *On a besoin de vous, on a besoin de vos idées pour faire avancer des projets. Vous êtes la relève !* », a ajouté le premier magistrat de la Ville qui a ensuite échangé avec les jeunes pendant près d'une heure.

Un interlocuteur concerné et forces de propositions

En confiance, ces derniers lui ont confié quelques projets qui leur tiennent à cœur concernant notamment l'écologie. Les jeunes ont également évoqué à cœur ouvert de nombreux sujets qui les préoccupent dans leur quotidien. Parmi eux : le harcèlement à l'école, le racisme, le non-respect des règles sanitaires par certains... A chacun d'entre eux, le maire a apporté une écoute attentive, de la bienveillance et une bonne dose de philosophie. Laetitia Casali, responsable du Service d'accompagnement et d'Information Jeunesse d'Étampes (SIJE) a pris note des propos des jeunes pour en faire part aux chefs d'établissements scolaire. « *Je suis aussi très fier d'avoir un service dédié à la jeunesse, mais qui s'intéresse également à cet accompagnement de vie en général pour les adultes et les Seniors. On a tous des idées et c'est bon de pouvoir compter sur une*



UN AN APRÈS, UN STREET ARTIST ÉTAMPOIS REND HOMMAGE AUX VICTIMES DE LA COVID-19



Joseph Mendy, de son nom d'artiste Method Graphic, avait mûri son projet. 800 gobelets avaient été préparés de longue date, bien avant ce 17 mars. « *Je les ai récupérés, lavés et stockés. Blanc, jaune ou bleu, tous les gobelets ont leur couleur d'origine* », explique le street artist d'Étampes. « *L'œuvre d'art s'est limitée au placement des gobelets dans les trous du grillage d'un*

des terrains de tennis de l'Île de Loisirs. L'objectif était de commémorer les 1 an de la Covid-19, déjà sur un plan personnel parce que j'ai perdu mon père le 17 mars 2020, aussi pour tous ceux qui ont perdu leurs proches. J'ai voulu faire ce geste symbolique en termes de communion et de solidarité pour tout le monde. Une famille est même passée m'aider, le papa surtout. Les enfants étaient émerveillés. C'était marrant, sympa. J'ai fait un petit atelier ludique. Il y avait une participation. Sur place, j'ai mis environ 3 heures. D'habitude, cela dure une heure maximum. J'ai beaucoup discuté avec le directeur Nicolas Pichol. Je lui ai précisé que c'était une œuvre éphémère et que je l'enlèverai directement. Mon futur projet est de créer un globe pour la Journée mondiale de la Terre au même endroit à l'Île de Loisirs. »

Le Musée intercommunal et l'Hôtel Anne-de-Pisseleu relookés



Les travaux du rez-de-chaussée engagés en octobre 2020 au Musée intercommunal ont été inaugurés le 4 mars, à 17 h, en présence de nombreux élus de l'Agglomération dont son président et de Marie-Claude Girardeau, première Adjointe au Maire d'Étampes notamment en charge de la Culture et du Patrimoine historique. De nombreuses œuvres ont été déplacées entre les différentes pièces du Musée et sont éclairées par une nouvelle lumière blanche qui

leur rend toute leur beauté originelle. Le vert choisi pour la salle mosaïque est celui utilisé à l'Hôtel de Ville au XIX^e siècle. La couleur ocre de l'autre salle du rez-de-chaussée évoque celle de la terre, de la céramique.

Ensuite, les élus ont découvert les changements opérés à l'Hôtel Anne-de-Pisseleu, dans la salle de l'office de tourisme. Ils ont enfin pu découvrir dans la salle d'exposition, une visite virtuelle du Musée et de 6 autres sites patrimoniaux de l'Agglomération comme le Théâtre intercommunal ou la Collégiale Notre-Dame d'Étampes. Ainsi, malgré la fermeture des lieux culturels, ces nouveaux outils permettent de s'immerger dans la fabuleuse richesse patrimoniale du Sud-Essonne. **Pour voir les vidéos : etampois-sudessonne.fr/fr/actualite/8543**



REPRISE DES FORMATIONS COMPOST DÈS LE 7 AVRIL



Du 27 mars au 10 avril, le Réseau Compost Citoyen organise une nouvelle édition de son événement national Tous au Compost. Le début du printemps est en effet une période propice pour promouvoir ce processus biologique, vertueux pour la planète mais aussi pour le porte-monnaie puisqu'il constitue un excellent terreau gratuit. En effet, les déchets biodégradables représentent au moins 30 % des poubelles domestiques, soit entre 40 et 70 kg de déchets par habitant chaque année. C'est pourquoi la Communauté d'Agglomération de l'Étampois-Sud-Essonne relance pour la 4^e année consécutive ses formations compost. « *Il y aura différentes sessions, toujours gratuites et sur inscription* », précise la responsable du service Développement durable pour la CAESE. « *Avec l'éco-animatrice à la direction de la planification et du développement durable, nous assurerons ces formations à distance pour présenter ce qui peut être composté, savoir où placer son composteur dans le jardin et d'autres conseils indispensables pour optimiser le processus.* » Cerise sur le gâteau : les participants se verront remettre ultérieurement un composteur en bois (les modalités pour le récupérer seront précisées après inscription). **Inscription obligatoire : environnement@caese.fr. Une fois l'inscription effectuée, un lien sera envoyé afin de se connecter pour la formation virtuelle du 7 avril, à 18 h 30. D'autres dates seront programmées, à commencer par le 5 mai, à 18 h 30.**

PRINTEMPS DES POÈTES : UNE EXPOSITION SUR LE DÉSIR



Du 20 au 27 mars, le Groupe Famille du Centre social de la Croix-de-Vernailles expose ses créations du Printemps des Poètes dont la 23^e édition est consacrée au désir. De janvier à mars, le groupe d'Étampois s'est en effet réuni régulièrement pour réaliser des ateliers d'écriture, des recueils de paroles, des photographies, de la broderie... sous l'œil avisé de Sarah Tikanouine (intervenante réalisatrice) et de Claire Deschamps (référente famille du Centre social). L'exposition est organisée en partenariat avec la bibliothèque intercommunale Ulysse et l'association Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs de l'Étampois. Un livre de dessins et de poèmes réalisés par des enfants, ainsi que des poésies seront également présentés. **Samedis 20 et 27 mars de 14 h à 17 h et mercredi 24 mars de 10 h à 12 h, à la bibliothèque Ulysse (6, rue Jean Etienne Guettard), dans le respect du protocole sanitaire (nombre de personnes limité simultanément).**

ÉTAMPES.FR VA CHANGER DE VISAGE



Depuis sa mise en ligne en 2011, www.etampes.fr, le site internet de la ville, a subi 3 refontes d'ordre plus esthétique que structurel. Depuis quelque temps, son « grand âge » a pour effet de causer des difficultés quotidiennes de compatibilités dues à l'évolution des technologies. Pourtant, si la création d'un nouveau site était inenvisageable cette année compte tenu des restrictions apportées au budget de la ville, il fallait trouver une solution. La société en charge de la maintenance du site actuel a proposé à la Ville de changer de système de gestion de contenu et de basculer vers une plateforme très accessible utilisée par beaucoup de sites web en France et dans le monde. Cette solution est gratuite et rapide. Le transfert des données a été réalisé en interne par le service Communication. Le basculement du site interviendra dans les prochains jours. Les adresses d'accès resteront les mêmes : www.etampes.fr et www.mairie-etampes.fr



VENDREDI 19 MARS
Journée nationale du souvenir et de recueillement à la mémoire des victimes civiles et militaires de la guerre d'Algérie et des combats en Tunisie et au Maroc. La date du 19 mars a été instituée le 19 mars, jour anniversaire du cessez-le-feu proclamé le 19 mars 1962 en Algérie. En raison des mesures sanitaires en vigueur, la commémoration de vendredi 19 mars 2021 se déroulera sans public, en présence seulement de personnalités locales et de porte-drapeaux. Merci pour votre compréhension.

MARS BLEU : LE MOIS DU CANCER COLORECTAL

Octobre Rose est dédié à la lutte contre le cancer du sein, Mars Bleu au dépistage du cancer du côlon. Pour s'informer sur ce fléau en constante augmentation qui concerne plus de 45 000 nouveaux cas et 18 000 victimes par an en France, la meilleure arme repose sur une détection précoce. Dans 95 % des cas, il touche des personnes de plus de 50 ans. Et pour rappel, le dépistage est systématique et gratuit pour les personnes de 50 à 74 ans puisqu'il est intégralement remboursé par la Sécurité sociale.

Pour plus d'informations : e-cancer.fr/Comprendre-prevenir-depister/Se-faire-depister/Depistage-du-cancer-colorectal

Des rendez-vous auprès de médecins gastro-entérologues ou de chirurgiens vasculaires sont ouverts au **Centre Hospitalier Sud-Essonne via Doctolib** ou par téléphone : **01 60 80 76 76.**



VACANCES DE PRINTEMPS : INSCRIPTIONS OUVERTES JUSQU'AU 26 MARS POUR LES ACCUEILS DE LOISIRS



La Communauté d'Agglomération de l'Étampeo-Sud-Essonne a ouvert les inscriptions aux accueils de loisirs pour les prochaines vacances scolaires (du samedi 17 avril au dimanche 2 mai inclus). Jusqu'au 26 mars, ces inscriptions peuvent être effectuées sur le **Portail**

Famille, accessible depuis le site etampes.fr. Plus d'informations au Guichet unique : 01 64 59 27 27.

LES ÉLUS À VOTRE SERVICE

La plaquette de présentation des élus du Conseil municipal est disponible sur www.etampes.fr > Guides.



MÉTÉO DU WEEK-END

Samedi 20 mars



Printemps

Matin : **0°**
 Après-midi : **9°**

Dimanche 21 mars



S^{te} Clémence

Matin : **-2°**
 Après-midi : **10°**

Retrouvez chaque lundi les photos de la semaine passée sur www.etampes.fr > Médiathèque > **Vu la semaine dernière**

LA VILLE MET DES ATTESTATIONS À DISPOSITON

Des formulaires sont disponibles aux Affaires générales (01 69 92 68 00), au service des Personnes retraitées (01 64 94 55 72) et au Cabinet du Maire (01 69 92 68 97). Pour rappel, tout déplacement de personne hors de son domicile est interdit de 18 h à 6 h à l'exception des déplacements autorisés (listés sur l'attestation ci-dessous). L'attestation (et ses mises à jour) est aussi disponible en ligne sur www.etampes.fr > rubrique : Actualités.

ATTESTATION DE DÉPLACEMENT DÉROGATOIRE DURANT LES HORAIRES DU COUVRE-FEU

En application de l'article 4 du décret n°2020-1310 du 29 octobre 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire

Je soussigné(e),

Mme/M. :

Né(e) le :, à :

Demeurant :

certifie que mon déplacement est lié au motif suivant (cocher la case) autorisé en application des mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire :

Note : les personnes souhaitant bénéficier de l'une de ces exceptions doivent se munir s'il y a lieu, lors de leurs déplacements hors de leur domicile, d'un document leur permettant de justifier que le déplacement considéré entre dans le champ de l'une de ces exceptions.

1. Déplacements entre le domicile et le lieu d'exercice de l'activité professionnelle ou le lieu d'enseignement et de formation, déplacements professionnels ne pouvant être différés.
2. Déplacements pour des consultations et soins ne pouvant être assurés à distance et ne pouvant être différés ou pour l'achat de produits de santé.
3. Déplacements pour motif familial impérieux, pour l'assistance aux personnes vulnérables ou précaires ou pour la garde d'enfants.
4. Déplacements des personnes en situation de handicap et de leur accompagnant.
5. Déplacements pour répondre à une convocation judiciaire ou administrative.
6. Déplacements pour participer à des missions d'intérêt général sur demande de l'autorité administrative.
7. Déplacements liés à des transits ferroviaires, aériens ou en bus pour des déplacements de longues distances.
8. Déplacements brefs, dans un rayon maximal d'un kilomètre autour du domicile pour les besoins des animaux de compagnie.

Fait à :

Le :, à :

(Date et heure de début de sortie à mentionner obligatoirement)

Signature :

Pour lutter contre l'épidémie, téléchargez



#Tous AntiCovid

HOROSCOPE de la semaine

- BÉLIER** 21 mars - 20 avril
 Vous verrez la vie sous un autre angle en faisant preuve de nouveauté.
- TAUREAU** 21 avril - 20 mai
 Ne craignez pas d'être jugé, votre partenaire saura apprécier vos initiatives.
- GÉMEAUX** 21 mai - 21 juin
 Vous êtes dans une position idéale pour proposer des projets ambitieux.
- CANCER** 22 juin - 22 juillet
 Vous refuserez de faire des concessions et votre vie de couple risque d'en souffrir.

- LION** 23 juillet - 23 août
 Vous savez prendre les responsabilités et on vous fait confiance.
- VIERGE** 24 août - 22 septembre
 Il pourrait y avoir des tensions ou des conflits d'autorité avec vos collègues.
- BALANCE** 23 septembre - 22 octobre
 Vous ne manquerez pas de charme et votre pouvoir de séduction est au plus haut!
- SCORPION** 23 octobre - 21 novembre
 Le secteur financier ne vous causera pas de souci particulier.

- SAGITTAIRE** 22 novembre - 21 décembre
 Tout va bien, votre moral est bon et le physique suit.
- CAPRICORNE** 22 décembre - 19 janvier
 Vous savez ce que vous voulez et comment y parvenir.
- VERSEAU** 20 janvier - 19 février
 Écoutez ce que les autres ont à dire avant de monter sur vos grands chevaux.
- POISSONS** 20 février - 20 mars
 Vous serez bien dans votre peau et vos relations sentimentales seront au beau fixe.