



# LE BULLETIN SAINT-NABORD

Magazine d'information et de communication de la commune de Saint-Nabord



2020

N°2



Dessin de Lison MARCHAL

 Ville de Saint-Nabord  
[www.saint-nabord.fr](http://www.saint-nabord.fr)

# SOMMAIRE



## MAIRIE DE SAINT-NABORD

1 rue de l'Eglise  
88200 SAINT-NABORD  
03 29 62 06 22

### HORAIRES D'OUVERTURE :

Du lundi au vendredi  
9h - 12h  
13h30 - 17h30

Réouverture prochaine  
le samedi matin

Retrouvez votre journal en  
version numérique et plus  
d'infos pratiques sur :

[www.saint-nabord.fr](http://www.saint-nabord.fr)

Suivez l'actualité de  
saint-Nabord sur notre  
page facebook :



ville de saint nabord

En page de couverture et page Edito : les dessins sélectionnés à l'occasion de notre concours de dessin de la Saint-Nicolas dans la catégorie 6-7 ans et la catégorie 8-10 ans.

## Les échos du Conseil Municipal

Visite de la mairie et des ateliers municipaux  
La voiture électrique ZOE

## Du côté de l'intercommunalité

La CCPVM  
Nos élus investis dans l'intercommunalité  
Jean-Pierre CALMELS, président du conseil  
d'administration du HOME FLEURI

## Vie patriotique

Cérémonies patriotiques  
Cérémonie de Noirgueux  
Inauguration du chemin de la 36ème DIUS

## Les travaux

Les illuminations de Noël  
Campagne préventive d'élagage  
Le contrat de performance énergétique

## L'urbanisme

Révision du plan local d'urbanisme (PLU)  
Réhabilitation du domaine de Clairefontaine

## Les points sécurité

## La jeunesse

Saint-Nabord solidaire  
Formation BAFA  
121 artistes au concours de dessin  
Saint-Nicolas dans les écoles

## La vie des seniors

Des colis gourmands pour nos anciens  
La jeunesse au service de nos seniors

## Culture et monde associatif

Les bouilleurs de cru  
Aménagement d'un circuit running  
Mode d'attribution des subventions  
Association de l'OMCL

## Vie économique

Nos tables gourmandes  
ASD AUTO  
Une 5ème place pour l'UECAN

## L'environnement

Un rucher communal  
Pour un écosystème à l'équilibre  
Données climatiques

## État civil

## Les minorités s'expriment

# ÉDITO

Bonjour à toutes et à tous,

6 mois déjà que toute l'équipe municipale remplit sa tâche avec détermination, rigueur et enthousiasme. Toutes les commissions se sont réunies, les élus et le personnel communal se sont mobilisés au quotidien comme vous le diront en mots et images les pages de ce bulletin, notre page Facebook ou notre site.

Et pourtant... ce début de mandat est inédit, inconcevable.

Après un printemps perturbé par la crise sanitaire, nous pensions avoir échappé au pire. Mais voilà que ce maudit virus vient de nous remettre un coup sur la tête, et pour combien de temps, personne ne le sait. Il a modifié nos habitudes de vie et de travail, il met à mal le bien vivre ensemble en compliquant la vie scolaire, associative, culturelle et sportive et nous sommes légitimement inquiets pour les plus fragiles d'entre nous. Le confinement est une épreuve pour tous, même si nous nous sentons privilégiés grâce à la belle qualité de vie que nous offre notre commune et son environnement champêtre. Les événements habituels des associations, les rencontres conviviales sont reportés ou annulés, repas des Anciens, Saint-Nicolas, ...

De crise sanitaire, elle est devenue crise économique et sociale. Je pense aux nombreuses personnes qui se retrouvent dans une situation très tendue pour leur emploi ou leur salaire, à tous les professionnels durement touchés, commerces, restaurants, à qui nous consacrons un dossier spécial dans ce bulletin, artisans et petites entreprises de notre secteur qui auront peut-être du mal à se relever dans les mois qui viennent. Je n'oublie pas tous ceux qui travaillent chaque jour pour notre santé, pour notre sécurité et qui sont indispensables au bon fonctionnement de notre société. Seule la solidarité sous toutes ses formes nous permettra de traverser l'adversité.

Alors, non ! Vos élus et le personnel communal n'avaient pas le droit d'arrêter ! Ils ont fait le choix, dans le respect des gestes barrières et des règles de distanciation, de poursuivre leurs activités, d'être aux côtés de tous et surtout des plus fragiles, de ne pas retarder les chantiers qui seront, demain, des commandes pour les entreprises. Les collectivités locales sont un moteur essentiel du développement économique du territoire. Restons fidèles à nos commerces de proximité, ceux qui font battre le cœur de nos cités.

Bien sûr, nos projets d'aller à votre rencontre sur le terrain sont tous remis à des jours meilleurs. Qu'en sera-t-il de la cérémonie des vœux ? L'annuler serait un crève-cœur, mais il nous faudra faire le choix de la raison si nécessaire. Toutefois, nous ne baissons pas les bras et réfléchissons à d'autres formules pour maintenir le contact avec vous. Tous ensemble, individuellement et collectivement, nous passerons le cap.

Gardons le sourire, la joie de vivre et le moral. Plus que jamais, je vous souhaite une belle et heureuse année, des rires pour chasser la tristesse, de l'amour, de la fraternité pour vous réchauffer et une santé à toute épreuve.

Au plaisir de vous croiser à la mairie ou dans les rues de notre belle commune et selon la formule désormais consacrée « prenez bien soin de vous », de vos familles et de vos proches.

**Jean-Pierre CALMELS**





## VISITE DE LA MAIRIE ET DES ATELIERS MUNICIPAUX

Jean-Pierre CALMELS a, samedi 10 octobre convié l'ensemble du conseil municipal à une visite complète de la mairie et des ateliers municipaux.

Outre l'intérêt instructif de cette matinée, ce rendez-vous était une belle occasion pour le premier magistrat de réunir à nouveau toute son équipe, désormais répartie dans les différentes commissions.

Guidés par Fabien JEANDEL, directeur général des services, Francis RISSER, responsable des services techniques et Denis VINCENT, responsable des ateliers municipaux, des personnages clés dans les rouages de l'administration communale, conseillers et adjoints ont exploré jusqu'au moindre recoin des bâtiments communaux, de la salle des archives jusqu'à l'impressionnante chaufferie.

Après la visite des services administratifs au rez-de-chaussée et premier étage de la mairie, ils ont rejoint la salle du conseil pour une présentation de la fonction de délégué du procureur de la République par Alain COMMARET. Ce dernier, qui tient une permanence tous les mercredis à la mairie de Saint-Nabord, a captivé son auditoire en décrivant son rôle essentiel dans le traitement accéléré des affaires pénales et le désengorgement des tribunaux.

La matinée s'est ensuite poursuivie dans les ateliers municipaux. Là, outillage divers, camions et tracteur Merlot, entretenus avec soin, par Denis VINCENT et le personnel technique, attendent impatiemment leurs prochaines missions. Surplombant l'atelier, une vaste mezzanine, véritable caverne d'Ali Baba, abrite guirlandes et décors de Noël...

Dernière étape, la chaufferie avec ses 2 grandes chaudières à gaz et à bois fournissant en calories non seulement la mairie et les bureaux techniques mais également les immeubles Vosgelis, l'école des Herbures, le centre socioculturel, l'église, les logements communaux de la rue des Ravines et la maison du patrimoine.

Cette « excursion » dans les coulisses de notre administration a suscité l'enthousiasme général et sera à n'en pas douter la première d'une longue série. Prochain rendez-vous évoqué lors de la matinée, la visite des stations de traitement de l'eau comme les réservoirs des Hauts de Fallières et de Devant Chaumont...

## UNE VOITURE ÉLECTRIQUE ZOE A REJOINT LE PARC AUTOMOBILE COMMUNAL

Il s'agit d'un véhicule Renault ZOE d'occasion (2 ans - moins de 200 km) pour un prix de 12 902.76 € TTC auquel il faut ajouter 69 € TTC par mois de location de batterie (dans la limite de 22 500 km sur 36 mois).

Une prise électrique spéciale a été installée dans le garage de la Maire.



À  
NOTER

### DATES DES PROCHAINS CONSEILS MUNICIPAUX

JEUDI 21 JANVIER 2021

JEUDI 4 MARS 2021

JEUDI 15 AVRIL 2021



## La continuité du fonctionnement des services intercommunaux durant la période de crise sanitaire :



## LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA PORTE DES VOSGES MÉRIDIONALES

L'année 2020 a été marquée pour la Communauté de Communes, par la gestion de la crise sanitaire de la COVID 19 et le renouvellement électoral comme pour toutes les collectivités locales.

### Un profond renouvellement de l'exécutif

La période de confinement du Printemps a contraint le gouvernement à modifier les échéances électorales, et le conseil communautaire renouvelé, n'a donc pu s'installer que le 15 juillet 2020 en élisant son nouveau Président, Jean HINGRAY.

Ce dernier, élu sénateur en septembre a été contraint de quitter son siège tout neuf de Président et a laissé la place à Catherine LOUIS, conseillère départementale et Maire de la Commune de Dommartin-les-Remiremont. Ce sont donc 7 Maires sur 10 qui ont été nouvellement installés à la tête des Communes du territoire.

Dès son élection au poste de Présidente au mois de novembre 2020, Mme LOUIS a défini la feuille de route de la mandature avec ses 9 Vice-Présidents délégués dont **Jean-Pierre CALMELS, 3ème vice-président en charge du développement économique, de l'artisanat, du commerce et de l'industrie.** Le maître mot en est le développement de l'attractivité du territoire au travers de l'économie, du cadre de vie et du tourisme. Les élus souhaitent faire connaître la communauté de communes, son action au bénéfice des habitants pour la rendre plus visible, notamment au travers du déploiement de la marque Vosges Secrètes. La dimension de la protection de l'environnement est également prégnante avec la définition d'un plan d'actions dans le cadre du Plan Climat Air Energie Territorial et la problématique de protection des berges des rivières et de la prévention des inondations.



### Le soutien au monde économique :

Dès le mois d'avril, la Communauté de Communes a décidé d'accompagner financièrement (100 000 euros) la plate forme « j'aime mes commerçants » initiée par l'association de commerçants de l'URCA pour aider les petits commerces et artisans. Elle a complété l'enveloppe à hauteur de 50 000 euros pour la seconde période de confinement en novembre.

Elle adhère également au fonds Résistance piloté par la Région Grand Est destiné à accorder des avances de trésorerie aux entreprises les plus en difficulté pour 59 000 euros. La CCPVM n'a pas manqué de relayer quotidiennement sur son site internet [www.ccpvm.fr](http://www.ccpvm.fr) les différentes informations pouvant aider le monde économique à trouver d'autres financements.

**ENSEMBLE, SOUTENONS NOS COMMERCANTS !**



Rendez-vous sur [jaimemescommercants.fr](http://jaimemescommercants.fr)



# VOSGES SECRÈTES

#JE VOIS LA VIE EN VOSGES

## Déploiement de la marque du Territoire « Vosges Secrètes » :

Après plusieurs réunions de travail réunissant les acteurs économiques, associatifs et les élus du territoire, avec l'aide du département des Vosges et d'une agence de communication, la marque Vosges Secrètes est née. Transcendant les différentes richesses que peut offrir notre territoire, Vosges Secrètes s'inscrit dans une dynamique de marque globale visant à définir une ligne directrice à notre communication.

Le mystère, le secret, les endroits cachés, les petites histoires dans l'Histoire reflètent le sens de cette nouvelle marque. On peut penser notamment au Saint-Mont et à cette époque ancienne durant laquelle des moines ermites décidèrent de vivre à l'écart de la civilisation pour se consacrer à la prière, au Pont des Fées dont seul le nom traduit la notion de secret.

Il faut aussi évoquer ces fumeroles émanant du fond d'une vallée mystérieuse qui attirèrent l'attention de soldats romains et donnèrent naissance aux premiers thermes de Plombières. Thermes qui aujourd'hui encore, par leur position souterraine, demeurent un endroit mystérieux pour les non initiés.

Parlons également des secrets de fabrication de produits emblématiques de notre territoire comme la glace Plombières ou l'Andouille du Val d'Ajol, qui leur donnent toute leur saveur et qui attirent dans nos vallées les gastronomes de France et de Navarre.

Sans oublier les Chanoinesses de Remiremont et leur chapitre qui suscita de formidables légendes au cœur d'une riche histoire religieuse, politique et sociale. Et puis il y a les nombreux étangs, sources, ruisseaux, pierres cachées, sentiers... dont l'histoire se confond parfois avec la légende.

## Démarche revitalisation bourg centre et petites villes de demain

En fin d'année 2020, la Communauté de Communes de la Porte des Vosges Méridionales, et les Communes de Remiremont et le Val d'Ajol ont répondu à l'appel à projet revitalisation bourg centre – petite ville de demain proposé par le Département et l'Etat. Leur candidature a été retenue et le territoire pourra bénéficier de différents soutiens financiers et en ingénierie notamment de la part de l'Etat, du Département et de la Région pour stimuler les bassins de vie. Le patrimoine bâti, le commerce, l'artisanat, l'industrie, les mobilités, la santé, la culture l'éducation (...) sont autant de vastes chantiers que les 10 communes aborderont collectivement et s'inscriront dans la durée.

En outre, l'opération de revitalisation territoriale (ORT) dans laquelle s'inscrit cette démarche permettra de bénéficier d'un dispositif de défiscalisation immobilière (DENORMANDIE), susceptible d'inciter les investisseurs privés à privilégier nos communes.

## Les chantiers de travaux :

Le chantier de construction de la micro-crèche intercommunale à Eloyes a subi des retards dus à la crise, et l'établissement ouvrira en janvier 2021 au lieu du mois de septembre 2020.

Les travaux de l'école de musique sur l'ancien bâtiment de la CPAM de Remiremont débiteront en janvier 2021 pour une ouverture en septembre. Le déploiement de la fibre optique s'est poursuivi tout au long de l'année.

## NOS ÉLUS INVESTIS DANS LES ORGANISMES DE L'INTERCOMMUNALITÉ :

**Valéry AUDINOT a été élu président du Comité Syndical du Syndicat Intercommunal à Vocations Multiples (SIVOM) de l'Agglomération Romarimontaine.** Le SIVOM est en charge de :

- La gestion de la Station d'Épuration commune située à Remiremont en partenariat avec les Communes de Remiremont et Saint-Etienne-Les-Remiremont ;
- La gestion des Gymnases Charlet et Le Tertre, des transports non obligatoires et de l'achat de fournitures scolaires destinées aux Collèges Charlet et Le Tertre en partenariat avec les Communes de Dommartin-Les-Remiremont, Saint-Amé, Saint-Etienne-Les-Remiremont et Vecoux.

**Cédric BABEL a été élu délégué titulaire au Comité Syndical du Syndicat Départemental d'Électricité des Vosges (SDEV).** Cet organisme a pour but d'organiser et de gérer le service public de distribution d'énergie électrique, dont le concessionnaire est ENEDIS.

**Patrick LAMBOLEZ a été élu délégué suppléant au Comité Syndical du Syndicat Mixte Départemental d'Assainissement Non Collectif des Vosges (SDANC).**

Le SDANC aide à organiser et à assurer les missions de service public du contrôle des dispositifs d'assainissement non collectif.

**Théo SEILLER a été élu représentant suppléant au Comité Syndical du Syndicat Mixte pour l'Informatisation Communale (SMIC) des Vosges,** notamment en charge de la dématérialisation des actes au contrôle de légalité et des marchés publics, de la digitalisation du cadastre et des référencements de fournisseurs (logiciels de mairie, SIG, matériel informatique, ...).



Valéry AUDINOT, en visite à la station d'assainissement de Remiremont en novembre dernier

## JEAN-PIERRE CALMELS, PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION de l'EHPAD LE HOME FLEURI :

Cette année sera l'occasion pour notre Maire de présider le Conseil d'Administration de l'association gestionnaire de l'EHPAD du Home fleuri.

Cet établissement puise son origine dans la volonté des trois municipalités de Remiremont, Saint-Etienne-lès-Remiremont et Saint-Nabord, de proposer et de gérer un établissement d'hébergement adapté à nos aînés.

Il accueille aujourd'hui 60 résidents permanents et propose 2 places d'accueil temporaires. Il dispose également d'un accueil de jour de 2 places, pour le répit de l'aidant. Une quarantaine de collaborateurs accompagne nos résidents dans les actes de la vie quotidienne tout en maintenant le niveau d'autonomie optimal après une évaluation de leur potentiel et difficultés. Une équipe pluridisciplinaire étoffée permet une prise en soins personnalisée sur le plan psychologique, physique et social. La place de la famille y est prépondérante.

Le secteur medico-social et plus particulièrement le secteur des EHPAD est touché par une succession de réformes ces dernières années. La nouvelle gouvernance sous l'autorité de Monsieur CALMELS aura la lourde responsabilité de mettre en œuvre le Contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens. Ce dispositif permet bien sûr de pérenniser la singularité du Home fleuri, mais surtout de réfléchir et de mettre en œuvre une palette d'offres de services complémentaires pour l'ensemble de nos aîné(e)s.

Le Conseil Départemental des Vosges accorde depuis longtemps une importance majeure au bien être de nos séniors, notamment en investissant massivement dans la rénovation de tous les EHPAD du département. Il lui appartiendra donc, durant tout le long de son mandat, de mettre en action l'ambition que nous avons pour celles et ceux qui ont contribué à l'essor économique de notre bassin. Leur travail, leurs sacrifices, doivent être reconnus par nos concitoyens. Ils seront au cœur de sa réflexion et de ses préoccupations.

Ne pas voir l'EHPAD comme un lieu de fin de vie. Bien au contraire.

Son ouverture sur l'environnement et sur l'avenir sera une priorité, afin de faire du Home Fleuri un lieu convivial où les générations se rencontrent, échangent et se cultivent ensemble. Proposer à nos aîné(e)s le meilleur des services de soins et d'accompagnements, voilà le moteur des nouvelles ambitions qu'il lui faudra mener...



*Photo prise en 2019 lors de rencontres intergénérationnelles entre les résidents du Home fleuri et des enfants de l'association « Copains du monde ».*



## CÉRÉMONIES PATRIOTIQUES



**Cérémonie du 14 juillet**  
Jour de la fête nationale et  
1<sup>ère</sup> cérémonie officielle pour  
la nouvelle municipalité



**Cérémonie du 11 novembre**  
Commémoration  
du 102<sup>ème</sup> anniversaire  
de l'Armistice de 1918



**Cérémonie du 5 décembre**  
Hommage aux Morts pour la France  
durant la guerre d'Algérie et lors des  
combats du Maroc et de Tunisie.



## CÉRÉMONIE À NOIRGUEUX LE 20 SEPTEMBRE 2020

Comme chaque année, de nombreux Navoiriauds et élus s'étaient rassemblés autour de la stèle de Noirgueux pour commémorer le franchissement de la Moselle le 21 septembre 1944 par les soldats américains de la 36<sup>ème</sup> DIUS.

C'est en effet là, dans ce paysage calme et bucolique qu'ont eu lieu des combats sanglants entre les soldats américains débarqués en Provence le 15 août 1944 et, d'autre part, l'armée allemande qui occupait le secteur de Remiremont. Mais le 21 septembre 1944, le décor était tout autre : c'était la nuit, il y avait du brouillard et en face les mitrailleuses ennemies étaient prêtes à ouvrir le feu. Au prix de durs combats, les Américains réussirent à franchir la Moselle et prendre l'ennemi à revers, permettant ensuite la libération de Remiremont.

C'est en souvenir de cette page de l'histoire que la stèle de Noirgueux a été érigée en 1991. Elle a été inaugurée en présence de 120 vétérans américains venus revoir les lieux de leurs exploits, les lieux où leurs camarades étaient tombés.

Pour cette commémoration de 2020, de nombreuses personnalités étaient présentes : Christophe NAEGELEN, député, François VANNON, président du Conseil départemental, Jean HINGRAY, futur sénateur et plusieurs maires des communes voisines. La cérémonie était rehaussée par la présence d'une quinzaine de porte-drapeaux, de la musique de Dommartin-lès-Remiremont, et de figurants avec uniformes et véhicules militaires d'époque.

Merci aux Amis de la 36<sup>ème</sup> DIUS pour cette belle cérémonie.



### LYDIE POIROT, NOUVELLE PRÉSIDENTE DES AMIS DE LA 36<sup>ÈME</sup> DIUS

Ces 2 manifestations étaient organisées par l'Association des Amis de la 36<sup>ème</sup> DIUS (Division d'Infanterie des Etats-Unis).

Bienvenue à sa nouvelle présidente, Lydie POIROT qui prend ainsi la relève de son grand-père, Jean HILFIGER.







## INAUGURATION DU CHEMIN DU 141<sup>ÈME</sup> RÉGIMENT DE LA 36<sup>ÈME</sup> DIUS

Depuis plusieurs mois, l'Association des Amis de la 36<sup>ème</sup> DIUS avait pour projet d'inscrire dans le paysage le passage des soldats américains sur notre territoire en septembre 1944. C'est ainsi qu'ont été posés deux panneaux commémoratifs, l'un à Raon-aux-Bois, l'autre à Saint-Nabord, au carrefour de la promenade de Rond Caillou et de la promenade de Grésifaing. Voici un extrait du discours prononcé par Jean-Pierre CALMELS, maire de Saint-Nabord :

*« L'inauguration de ce panneau qui balise le parcours emprunté par les valeureux soldats du 141<sup>ème</sup> Régiment d'infanterie de la 36<sup>ème</sup> division US est pour nous l'occasion de nous souvenir du périple accompli par ces jeunes Texans débarqués en Provence le 15 août 1944. Ils vont libérer Toulon et Marseille puis remonter les vallées du Rhône et de la Saône.*

*Le 20 septembre 1944, les Américains arrivent sur les hauteurs de Saint-Nabord, à Grésifaing, à la ferme Hilfiger qui avait abrité un groupe de maquisards. Leur but est de franchir la Moselle pour prendre à revers les soldats allemands qui tenaient encore Remiremont.*

*Un jeune Navoiriaud de 14 ans, Jean Hilfiger, se propose de les guider. Il connaît bien la forêt ainsi qu'un passage pour franchir la Moselle, le gué de Noirgueux.*

*A minuit, c'est le départ depuis le bivouac des Américains à Raon-aux-Bois : Champé, Derrière Chaumont, le Rond Caillou, le bas des Censieux, Longuet, puis arrivée au bord du canal. Celui-ci est à sec et la progression se fait ainsi à l'abri des berges, dans la nuit et le brouillard. Le franchissement de la Moselle pourra commencer. Les combats seront rudes et meurtriers. Mais cette traversée permettra ensuite la libération de Remiremont et de ses environs.*

*C'est pour que cette page de l'Histoire, cet assaut décisif pour la reconquête de notre liberté ne tombe pas dans l'oubli que l'association des Amis de la 36<sup>ème</sup> DIUS, avec le soutien des communes de Raon-aux-Bois et Saint-Nabord, a proposé de matérialiser ce parcours qui a conduit au départ des forces nazies.*

*Nous témoignons ainsi notre reconnaissance envers ces jeunes soldats venus du lointain Texas qui ont combattu courageusement et pour certains laissé leur vie sur notre territoire. Nous ne devons pas les oublier.»*



En présence du député, Christophe NAEGELEN, du président du Conseil départemental, François VANNSON, Jean HILFIGER a tenu à rappeler les circonstances et l'atmosphère de cette progression nocturne et périlleuse.





# LES ILLUMINATIONS DE NOËL

## UN TRAVAIL MINUTIEUX ET DE LONGUE HALÈNE

Illuminées depuis le week-end de la Saint-Nicolas, les décorations de Noël participent grandement à la magie qui s'installe dans notre commune durant tout le mois de décembre et les fêtes de fin d'année.

Mais longue et minutieuse est la tâche avant de découvrir ce monde féérique installé par le personnel communal et les agents de la société INEO. En effet le programme des 27 points lumineux répartis sur tout le territoire communal est conçu des mois à l'avance par Laura THIRIET, agent communal en charge des illuminations. L'équipement est entièrement testé et réparé avant la mise en place qui nécessite un bon mois de travail.

Bien que la commune n'ait pas investi dans de nouvelles décorations, Laura prend soin chaque année d'innover et de proposer une programmation originale en déplaçant les structures dans des lieux et quartiers différents.

Une nouveauté n'est pas passée inaperçue auprès des enfants : une belle boîte aux lettres du Père Noël, installée sous le kiosque, place de la gare.

Mais les stars de cette superbe mise en scène sont incontestablement les insectes géants façonnés par Lionel GRISÉ, responsable des espaces verts.



## LES FLEURS DE MÉTAL DE LIONEL GRISÉ

À la fin du mois de novembre, les préparatifs pour les illuminations de Noël s'accroissent dans notre commune et suscitent une grande effervescence au sein des ateliers municipaux. Tout doit être fin prêt pour le premier week-end de décembre !!!

Alors que Laura THIRIET et Olivier BRISCHOUX finissent d'apprêter nos belles abeilles enrubannées de guirlandes à LED blanches et or, Lionel GRISÉ manie scie et fer à souder pour leur composer un jardin d'hiver : deux superbes fleurs de métal aux grands pétales déployés, taillées pour assouvir la gourmandise de nos deux géantes pour de longues années...



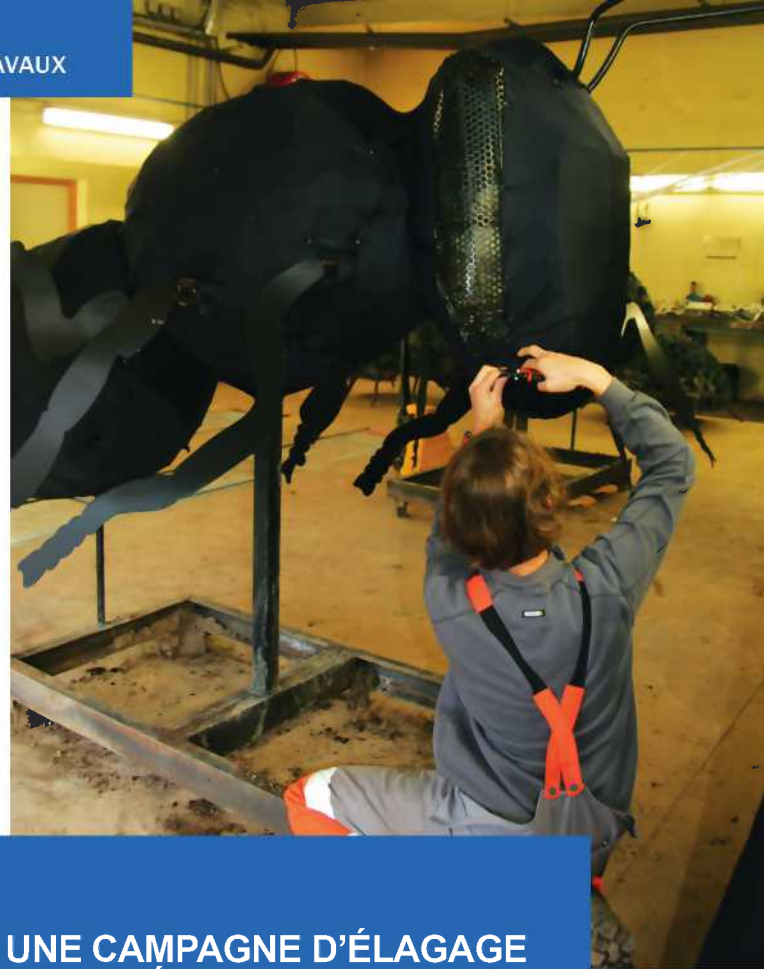


## LES ABEILLES EN HABITS DE FÊTE :

Après avoir butiné tout l'été dans un massif rue de Sous-Froid, les abeilles en mosaïculture, se sont autorisées un petit lifting dans les ateliers municipaux avant de revêtir leur parure de Noël.

Préalablement dégarnies de leur décor de fleurs estivales, elles sont recouvertes d'un voile noir minutieusement agrafé par Laura THIRIET pour conserver le galbe fuselé de ces demoiselles. Nécessitant des heures et des heures de travail pour chaque structure, cette première étape a servi de base pour la pose des guirlandes qui viennent ensuite parer les abeilles de leur habit de fête.

A l'instar des fleurs et de tout le bestiaire créés par Lionel GRISÉ, elles donnent un attrait unique à la féerie de Noël sur Saint-Nabord...



## UNE CAMPAGNE D'ÉLAGAGE POUR SÉCURISER LA VOIRIE :

Une campagne préventive d'élagage a été réalisée avant les premiers frimas, sur les hauteurs du centre-ville de Saint-Nabord.

Cette tâche a été confiée à Frédéric PAULUS, prestataire de la commune de Hadol. Équipé d'un lamier, il coupe toutes les branches débordant sur la chaussée ou susceptibles de rompre sous le poids de la neige durant la période hivernale.

Le personnel communal, rattaché aux espaces verts suit avec le tracteur MERLO équipé quant à lui d'une déchiqueteuse pour broyer directement sur place les bois abattus.

Cette opération programmée avant les premières neiges permet de réaliser des travaux de sécurisation de la chaussée dans de meilleures conditions et de réduire au maximum le risque de chutes d'arbres sur la voirie.

Il est à noter que ce travail d'élagage entrepris par la commune parfois le long de propriétés privées est normalement à la charge de chaque propriétaire...



## LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL PARTENAIRE DE NOTRE COMMUNE :

La municipalité remercie le Président du Conseil Départemental et les membres de ses services pour l'attribution des aides financières d'une part et les travaux d'enrobé réalisés au niveau de Saint-Nabord Centre et de Rouveroye d'autre part. Nous reviendrons sur les montants finaux au moment de la réception des divers chantiers courant du 1er trimestre 2021.



## CONTRAT DE PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Le 23 janvier 2020, le marché public, associant la conception, la réalisation, l'exploitation, la maintenance ainsi que la gestion des installations d'éclairage public, a été confié à l'entreprise INEO pour une durée de 6 ans.



### Le but de ce Contrat de Performance Energétique :

Réduire la consommation d'électricité de 124 379 kWh, qui occasionne un gain de 38% de la facture énergétique.

Diminuer la pollution lumineuse en modifiant le flux lumineux de chaque luminaire.

Optimiser la puissance des installations électriques.

Effectuer de la maintenance préventive pour diminuer les coûts d'exploitation.

**Le CPE représente un investissement, conséquent, de 1 062 769.92 € HT. Il est détaillé en 2 parties :**

Un coût de 699 133 € HT dédié à l'amélioration, la rénovation du réseau ainsi que le passage en LED des 1216 points lumineux (fin des travaux prévu décembre 2021). Ce montant est subventionné à hauteur de 352 000 €.

Le montant d'un contrat entretien, pour les 6 années, s'élevant à 363 634 € HT, non subventionné. Cette somme est détaillée comme suit :

- Gestion administrative du contrat => 50 419 € HT
- Gestion administrative de l'énergie => 58 790 € HT
- Gestion du programme maintenance => 135 930 € HT
- Evolution du patrimoine => 27 000 € HT
- Gestion des sinistres et vandalisme => 33 000 € HT
- Illuminations festives => 58 495 € HT

**Un outil de gestion informatisée sera installé en Mairie avec la mise en place de divers logiciels pour gérer :**

La base de données.

La maintenance assistée par ordinateur qui permet de suivre en temps réel l'avancement des travaux.

Un suivi en temps réel de la maîtrise de la consommation électrique.

**Un abaissement de lumière de 50% en milieu de nuit sera effectué de 23h à 5h :**

Cette décision permet une économie de 2190 heures de fonctionnement sur un total de 4103h annuel. La réduction de la pollution lumineuse sera prise en compte en adaptant le réglage des luminaires selon la typologie des voies primaires ou résidentielles.

Ce contrat ne remet aucunement en cause les extensions de réseau prévue dans notre programme investissement à partir de 2022.

Cet investissement conséquent sur notre réseau éclairage public vise à diminuer d'environ 14 000 € la facture énergétique annuelle.

En attendant, vos élus comptent sur votre indulgence pendant la durée des travaux (année 2021).



**À NOTER**

### EN CAS D'AVARIE...

En cas d'avarie sur le réseau d'éclairage public, il vous suffit de relever la plaque signalétique du lampadaire (voir photo) et de contacter la mairie au n° 03 29 62 06 22 ou par message sur le site de la mairie [www.saint-nabord.fr](http://www.saint-nabord.fr) dans la rubrique «1 problème 1 clic » en haut de la page d'accueil.





# RÉVISION DU PLAN LOCAL D'URBANISME

*La révision du plan local d'urbanisme qui nécessite de nombreuses réunions de travail est une démarche capitale pour préparer l'avenir de notre commune...*



## MAIS QU'EST-CE QU'UN PLU :

Le Plan Local d'urbanisme est généralement appelé PLU. Il succède aux anciens Plan d'occupation des sols (POS).

### Qu'est-ce qu'un PLU ?

C'est un document qui vise à déterminer l'affectation des sols d'une commune ou d'une intercommunalité, (notre commune est dotée d'un PLU).

Concrètement et très schématiquement, le PLU se compose de plusieurs cartes sur lesquelles le territoire est découpé en différentes zones. A chacune de ces zones correspondent des règles d'urbanisme spécifiques, contenues dans un document appelé "règlement". Par exemple, une zone U est une zone urbaine dans laquelle les constructions seront autorisées sous certaines conditions. Une zone N est une zone naturelle dans laquelle, en principe les constructions seront interdites sauf exceptions ...

### L'importance et l'intérêt du PLU :

Le PADD du PLU est un document très instructif qui permet de connaître les grandes orientations pour les années à venir. Mais le Plan Local d'Urbanisme est surtout un document crucial en urbanisme car il détermine l'essentiel des règles qui permettront ou non de délivrer un permis de construire, un permis d'aménager, permis de lotir...

Si un projet immobilier de construction ne respecte pas les règles du plan local d'urbanisme, le permis devra être refusé. Inversement, si un projet respecte le PLU (et les autres règles d'urbanisme), le Maire ne peut refuser le permis de construire. En effet, contrairement à une idée reçue, le maire ne dispose pas d'un pouvoir discrétionnaire pour délivrer ou non un permis de construire ou un permis d'aménager.



Il est également utile de consulter un PLU pour vérifier si une propriété est frappée par des servitudes d'urbanisme particulières ou si des projets importants sont prévus dans un secteur donné. Par exemple, si une collectivité prévoit de créer une route, le PLU comportera généralement un emplacement réservé qui interdira toute construction sur le tracé de la future route.

La consultation du PLU avant toute acquisition immobilière est donc une précaution indispensable.

### Elaboration, révision, modification du PLU :

L'élaboration d'un PLU est longue et complexe.

Le plan local d'urbanisme doit respecter de nombreuses règles.

Il doit être conforme ou compatible avec d'autres documents (Schéma Départemental de Gestion des eaux, Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires (SRADDET) (SCOT : Schéma de cohérence territoriale...) et doit intégrer les dispositions de la loi du 12 Juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite loi « Grenelle II » et la loi Alur du 24 mars 2014.

C'est une tâche à la fois passionnante et compliquée pour les communes.

Le PLU peut être révisé ou modifié. La procédure de révision du PLU permet des changements plus importants que la procédure -plus légère- de modification du plan.

## ET POUR SAINT-NABORD ?

La démarche de créer le Plan Local d'urbanisme de notre commune a été réalisée en 2004. Il a été approuvé le 21 septembre 2006 par délibération du conseil municipal.

La révision du PLU a été votée le 26 février 2019.

## POURQUOI RÉVISER LE PLU :

Les principales raisons nécessitant une procédure de révisions du PLU sont les suivantes :

- L'intégration des prescriptions suite au classement de la commune en zone montagne en 2013.
- La modification de zonages existants en vue de la réalisation de projets spécifiques (site de Sainte-Anne, lotissements...).
- L'étude et la prise en compte de multiples demandes ponctuelles de changement de zone.
- La modification éventuelle des zones ouvertes à l'urbanisation à plus ou moins long terme en tenant compte des contraintes et réalités actuelles.
- L'intégration des zones potentiellement humides.
- La problématique de l'imperméabilisation des surfaces et le traitement des eaux pluviales.
- La mise en conformité du document d'urbanisme avec les lois GRENELLE et ALUR (loi pour l'accès au logement et un urbanisme rénové).

## RÉVISION DU PLU ET LOIS GRENELLE ET ALUR

Les PLU ont aujourd'hui nécessité d'intégrer les dispositions de la loi du 12 Juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite loi « Grenelle II » et la loi Alur du 24 mars 2014.

- **objectifs environnementaux**
  - prise en compte de la biodiversité
  - préservation et remise en état des continuités écologiques
- **réduction des émissions de gaz à effet de serre**
  - maîtrise de l'énergie et de la production énergétique à partir de ressources renouvelables
- **objectifs de modération de la consommation de l'espace et de lutte contre l'étalement urbain et définition des perspectives**
  - analyse de la capacité de densification et de mutation de l'ensemble des espaces bâtis
  - analyse de la consommation foncière à compter de l'approbation de manière rétrospective et sur une durée de 10 ans
- **renforcement des orientations d'aménagement et de programmation**
- **compatibilité avec les autres documents supérieurs**
- **renforcement de la concertation et de l'enquête publique**
- **réalisation d'un inventaire des places de stationnement**
  - des véhicules motorisés, des véhicules hybrides et électriques et des vélos
- **développement des communications électroniques**

## COMMENT SE DÉROULE L'ÉLABORATION D'UN PLU :

### Par qui ?

- Pour des raisons de réglementations strictes, la maîtrise d'œuvre du PLU est mandatée au cabinet d'architecture B. FEDELI-AUPL (Architecture Urbanisme et Paysage Lorrain). Le cabinet est chargé des études et de la mise en forme du dossier du démarrage à l'approbation.

- Il est accompagné pour la partie environnementale par le **cabinet Biotope**. Ce dernier est chargé du diagnostic écologique, de l'évaluation environnementale et des incidences sur la zone Natura 2000. Le déroulement s'étale sur une durée de 20 mois.

- Le personnel communal chargé de l'urbanisme est bien évidemment impliqué.

- Les 27 membres du conseil municipal sont complètement engagés dans ce projet. Un groupe de travail se réunit régulièrement pour faire avancer le dossier.

### Comment et pour quelle durée :

Le déroulement s'étale sur une durée de 20 mois. Il se décompose en 4 phases :

**Phase 1 :** Elaboration du diagnostic et état initial de l'environnement (3 mois).

**Phase 2 :** Elaboration du PADD Projet d'Aménagement et de Développement Durable (3 mois).

**Phase 3 :** Préparation du dossier de projet de PLU et arrêt du PADD (11 mois).

**Phase 4 :** Mise à l'enquête du projet de PLU, approbation du projet et diffusion (3 mois).

### À quelle phase en sommes-nous ?

Les confinements impactent le déroulement du projet. Il a pris du retard mais nous nous adaptons pour maintenir une bonne dynamique de travail.

La phase 1 a pris fin mi-octobre 2020.

A ce jour, la phase 2 est réalisée à 66%.

### QUELS SONT NOS ENJEUX :

Nos enjeux sont d'avoir une vision de Saint-Nabord pour les 15 à 20 prochaines années !

Nous devons y inscrire les grandes orientations basées sur 4 thématiques :

- L'habitat et le cadre de vie.
- Les activités commerciales, économiques, touristiques et les équipements.
- Les déplacements.
- L'environnement.

Notre commune doit se repositionner au cœur de notre vallée et accroître son attractivité. Elle doit s'équiper d'infrastructures répondant aux besoins d'aujourd'hui et de demain.

Pour cela, il faut exploiter ses nombreux atouts pour y développer des activités dans les domaines tels que l'économie, le sport, le tourisme « lent et nature » et l'offre de logements par exemple.

De plus, à ce jour, chacun sait que des équipements comme la fibre optique, la voie rapide, le TGV pérennisent les activités existantes de notre bassin mais également offrent de multiples avantages à des créateurs de start-up, des médecins et bien d'autres professionnels de venir s'installer dans un cadre verdoyant magnifique !





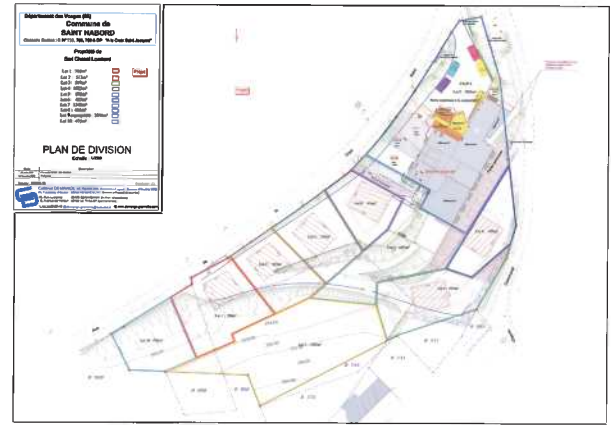
## RÉHABILITATION DE L'ANCIEN DOMAINE DE CLAIREFONTAINE :

Le temps est enfin venu de tirer un trait sur le passé et de gommer du paysage, les stigmates laissés par l'incendie qui, en novembre 2012, a ravagé le restaurant Les Oliviers, conjointement géré par Philippe LEPAGE et Denis VINCENT.

Programmée début décembre, la démolition d'une partie de l'ancienne bâtisse, détruite par les flammes, a résonné dans les esprits comme l'annonce d'une renaissance tant attendue dans ce secteur de la Croix Saint-Jacques. En effet, le site va enfin reprendre vie sous la forme d'un vaste projet immobilier implanté sur les ruines de l'ancien établissement.

Philippe LAMBOLEZ et sa compagne Stéphanie BARNET, gérants de l'agence Accord immobilier à Remiremont, sont à l'origine de ce programme de réhabilitation. Entrepreneurs visionnaires, ils s'aventurent régulièrement dans la reconversion de grandes friches pour lesquelles, après prise en compte de toutes problématiques environnementales (amiante, pollution des sols, déchets toxiques, démolitions lourdes...), ils ont su détecter un potentiel immobilier.

Confiée à un cabinet d'architectes, la requalification du site situé au 9 rue de la Croix Saint-Jacques, prévoit une transformation de l'existant en plateaux d'habitations d'une surface totale de 800 m<sup>2</sup>. Ce nouvel ensemble immobilier, déployé sur 3 étages se composera, à terme, d'un local artisanal et de 7 appartements, avec garages individuels, dont un grand loft avoisinant les 200 m<sup>2</sup>.



Les quelque 7000 m<sup>2</sup> de terrain qui entourent le bâtiment ont été divisés en parcelles constructibles destinées également à la vente.

Le projet qui, dans sa globalité, accueillera environ 14 familles répond parfaitement aux orientations de la politique locale en matière d'urbanisme. Notre commune se doit, en effet pour maintenir ses effectifs scolaires et son pouvoir d'attractivité, développer de façon maîtrisée son offre de logements en privilégiant autant que possible la rénovation de bâtiments vétustes qui tennissent l'attrait de nos quartiers...





# SÉCURITÉ

LES POINTS  
SÉCURITÉ

Afin de donner les principales orientations de notre mandat, une première commission **Sécurité - Circulation** s'est tenue le 27 octobre dernier.

En plus des principales préoccupations des administrés qui nous avaient été exposées lors de notre campagne, nous avons abordé plusieurs points.

## LES PRINCIPAUX AXES IDENTIFIÉS :

- la vitesse excessive sur les voies communales
- la protection des piétons
- les cambriolages
- les dégradations des biens communaux
- La lutte contre les infractions forestières
- Le brûlage des déchets
- les risques d'incendie
- La mise à jour du Plan de Sauvegarde Communal (PCS)

## LE PLAN D'ACTION À METTRE EN PLACE :

**Pour protéger les riverains, nous devons sensibiliser les usagers de la route pour les inciter à respecter les vitesses autorisées mais également mettre en place des actions pour faire baisser la vitesse :**

Un radar pédagogique sera de nouveau mis en place à divers endroits stratégiques de notre commune afin d'effectuer des relevés. Ces données seront exploitées par le policier municipal. Elles seront également transmises au commissariat de police de Remiremont.

Les contrôles de vitesses réalisés par la police nationale et la police municipale doivent être intensifiés.

La mise en place de panneaux de signalisations, de mobilier urbain et l'aménagement des voiries incitant à réduire la vitesse seront à l'étude.

Inciter les personnes confrontées à ce type d'infraction à se rapprocher du policier municipal

**Préserver le domaine communal ou les équipements tels que les chalets forestiers, les bâtiments et la forêt par exemple.**

Le développement de la vidéo protection est l'un des axes de travail.

Afin de lutter contre les infractions forestières et la dégradation des biens communaux comme les chalets par exemple, un plan de circulation a été élaboré par les précédentes municipalités. Pour rappel, la circulation sur les chemins forestiers est soumise à l'autorisation de la Mairie.

L'ONF, la police nationale et municipale sont en charge de la mise en application de ce plan de circulation. Des contrôles communs entre les deux polices ont permis de mettre fin à des « free-party » dont les auteurs ont été verbalisés.

**Protéger également les biens de nos habitants. Les cambriolages sont l'une des principales préoccupations des Navoiriauds :**

Lors d'une absence, chacun a intérêt à voir son bien préservé. La participation citoyenne dans le cadre du dispositif "**voisins vigilants**" valorise un contrat moral entre Police et habitants. Une union autour de valeurs communes de cohésion et de respect. Quant à son application concrète, elle se traduit par tout signalement anormal.

Le témoin alerte alors **le commissariat de police de Remiremont au 03 29 26 17 17** ou, **en cas d'urgence compose le 17 ou le 112.**

Encourager les habitants de chaque quartier à s'alerter entre eux sur d'éventuels agissements. L'envoi de messages électroniques à son répertoire de voisins est un moyen efficace et rapide de prévention.

### **Rappeler les règles, prévenir :**

Rappeler l'interdiction de brûler des déchets (risque de départ de feu, émanations de fumées toxiques, pollution).

Relayer la nécessité d'équiper son logement d'un détecteur avertisseur autonome de fumée (Daaf), appelé détecteur de fumée, obligatoire depuis le 1 janvier 2016.

Soumettre aux utilisateurs d'appareil à combustion (chauffage, gazinière, feu à pétrole) de s'équiper d'un détecteur de monoxyde de carbone. Ce matériel n'est à ce jour pas obligatoire.

### **Protéger et soutenir la population lors d'une situation de crise :**

Le plan communal de sauvegarde (PCS) est en France un outil réalisé à l'échelle communale, sous la responsabilité du maire, pour planifier les actions des acteurs communaux de la gestion du risque (élus, agents municipaux, bénévoles, entreprises partenaires) en cas d'évènements majeurs naturels, technologiques ou sanitaires. Il a pour objectif l'information préventive et la protection de la population.

Il se base sur le recensement des vulnérabilités et des risques (présents et à venir, par exemple liés au changement climatique) sur la commune (notamment dans le cadre du dossier départemental sur les risques majeurs établi par le préfet du département) et des moyens disponibles (communaux ou privés).

Il prévoit l'organisation nécessaire pour assurer l'alerte, l'information, la protection et le soutien de la population au regard des risques.

- Le PCS doit être mis à jour.
- Les équipements et les matériels seront inventoriés.
- Les achats nécessaires devront être budgétés.

### **Informé, partager et échanger sur tous ces points avec les habitants en utilisant les supports de communication de notre ville :**

- Par le bulletin municipal
- Par le site internet : <https://www.saint-nabord.fr>
- Par la page Facebook : <https://www.facebook.com/SAINT.NABORD/>



La sécurité est un état où les dangers et les conditions peuvent provoquer des dommages d'ordre physique, psychologique ou matériel. Ils sont contrôlés de manière à préserver la santé et le bien-être des individus et de la communauté.

# **La sécurité est l'affaire de tous !**





## SAINT-NABORD SOLIDAIRE !



Avec le nouveau protocole sanitaire instauré depuis le début du mois de novembre, tous les enfants doivent porter un masque dès 6 ans dans nos écoles.

Face à ce contexte sanitaire difficile, un bel élan de générosité s'est mis en place et la commune tient à remercier très chaleureusement les 2 associations de parents d'élèves, « Breuchottes et Cie » et « Un p'tit coin d'Herbures » qui ont offert de nombreux masques aux enfants navoiriauds.

Cet élan de générosité s'est propagé au-delà de nos écoles. Le magasin INTERMARCHÉ de Saint-Nabord, représenté par son directeur Eric DI CATERINA a ainsi offert, de sa propre initiative, 4.500 masques réutilisables pour nos écoliers. Soit plus de 40 semaines d'utilisation pour chaque enfant ! Un geste fort qui nous a tous émus.

Un énorme MERCI à tous!!!

Nous n'oublions pas de remercier également le personnel enseignant ainsi que le personnel communal qui donnent leur maximum chaque jour auprès de nos enfants dans une période très compliquée.

Nous félicitons également tous les enfants pour le respect des consignes très strictes.



## FORMATION Bafa

La municipalité désireuse de former son personnel a mandaté les Francas pour une formation Bafa basée sur le site des Herbures, cette session a eu lieu du Samedi 17 Octobre 2020 au samedi 24 Octobre 2020.

6 agents de nos services périscolaires ont pris part à la formation et ont découvert des techniques d'animation dans une bonne humeur.



## 121 ARTISTES POUR LE CONCOURS DE DESSIN DE LA SAINT-NICOLAS !!!

La mairie de Saint-Nabord a organisé durant le mois de novembre un grand concours de dessin à destination des enfants de la commune, âgés de 3 à 10 ans. Le thème proposé était la réalisation d'un beau Saint-Nicolas.

Ce premier concours a remporté un grand succès puisque 121 petits artistes ont déposé leur œuvre dans la boîte aux lettres de Saint-Nicolas (réalisée par Corinne VINCENT, ATSEM à l'école maternelle des Herbures) installée pour l'occasion devant la mairie.

Tous ces chefs-d'œuvre sont exposés dans le hall d'entrée de la mairie.

Kenzo PETITJEAN (4 ans), Alice PARISOT (4 ans), Lison MARCHAL (6 ans) et Elisa FISCHER (8 ans) sont les heureux gagnants de cette première édition. (en photo ci-dessous).

Leurs œuvres décorent les pages de ce bulletin.

Monsieur Le Maire et Saint-Nicolas les ont accueillis avec leurs parents dans la grande salle du conseil municipal pour les féliciter de leur belle participation et les récompenser par quelques cadeaux.

Les 121 participants ont été récompensés par une place de cinéma offerte par la mairie.





## SAINT-NICOLAS EN VISITE DANS NOS ÉCOLES :

À la surprise générale, l'évêque de Myre a tenu à se déplacer pour accueillir les enfants à leur arrivée jeudi 3 décembre devant l'école maternelle des Herbes et vendredi 4 décembre devant l'école des Breuchottes.

Sa présence a suscité beaucoup d'émotions parmi les plus petits mais nombre d'entre eux ont pris la pose à ses côtés pour la traditionnelle séance de photos.

Lors de sa venue, il a offert, à chacun, une belle brioche dorée et un sujet en chocolat que les enseignants ont distribués aux enfants durant la matinée.



## DISTRIBUTION DE COLIS GOURMANDS POUR NOS ANCIENS

Durant les 2 premiers week-ends de décembre, élus et bénévoles ont distribué plus de 620 colis offerts par la municipalité aux anciens de la commune (à partir de 71 ans).

Agnès CALMELS, épouse de Monsieur Le Maire, a œuvré au côté du personnel communal pour organiser en amont cette campagne de distribution. Colis, kits sanitaires, liste des bénéficiaires...

Des binômes formés d'un conseiller municipal et d'un jeune de l'association ACJ ont sillonné les rues de Saint-Nabord et remis à nos anciens très accueillants ces colis gourmands composés de douceurs et produits locaux. Un numéro de téléphone leur a été demandé lors du porte-à-porte afin de pouvoir prendre de leurs nouvelles durant cette période difficile.

Ces colis de Noël remplacent le traditionnel repas des seniors...



## LA JEUNESSE AU SERVICE DE NOS SENIORS :

Anaïs PARISOT et Théo SEILLER, respectivement secrétaire et membre du CCAS, se sont mobilisés auprès de nos anciens pour s'assurer de leur bonne santé morale et physique durant le confinement.

Théo, jeune conseiller municipal très investi dans la vie de la commune (président de l'association des jeunes de Saint-Nabord « ACJ », organisateur d'une journée de nettoyage de l'aire de Ranfaing...) a, quant à lui, pris contact avec une centaine de personnes de plus de 80 ans durant ces deux dernières semaines.

Fort heureusement, dans la majorité des cas, nos personnes âgées sont bien entourées et épaulées par leur entourage (famille, voisinage, ADMR) pour les tâches de la vie quotidienne.

Pourtant, ces nombreux échanges téléphoniques intergénérationnels, très appréciés par nos seniors, ont révélé, pour certains, un réel besoin de communiquer pour tromper une solitude parfois pesante.

Théo a ainsi pu dresser une liste d'une douzaine de personnes souffrant d'isolement et/ou nécessitant une assistance dans leur vie de tous les jours.

Elles feront dorénavant l'objet d'une attention particulière accompagnée de visites régulières, organisées, notamment, par Isabelle REMOLATO et Agnès JACOTE LARCHER, élues et membres du CCAS.



## LE SYNDICAT DES BOUILLEURS DE CRU

Du 15 novembre à la mi-janvier, la saison de distillation bat son plein dans l'atelier d'André GRAVELIN situé au 18, Promenade de Grésifaing à Saint-Nabord. En ce lundi 7 décembre, c'est au tour de Bernard SCHINDELÉ, président du syndicat de bouilleurs de cru d'apporter ses tonneaux de quetsches et de mirabelles fermentées dans le petit local du « Père Bon Dieu » équipé de deux alambics.

Dans la famille GRAVELIN, l'art de la distillation se transmet de père en fils depuis 3 générations. A la mort de son père en 1991, André GRAVELIN décide de créer un syndicat des bouilleurs de cru dont il devient le président. Il y a 3 ans, il a passé le flambeau à son ami Bernard SCHINDELÉ lui-même soucieux de préserver ce savoir-faire ancestral.

Tout propriétaire d'arbres fruitiers peut devenir membre du syndicat après s'être acquitté d'un droit d'entrée de 46 euros qui permet de couvrir l'entretien du matériel et les investissements réalisés et d'une cotisation annuelle de 35 euros pour régler la cotisation nationale, la location et les charges du local de distillation, les assurances et les frais administratifs.

Composé actuellement de 26 membres, le syndicat peut accueillir jusqu'à 50 adhérents. Tout nouveau membre est bien sûr initié par les anciens que ce soit pour les démarches administratives ou la transmission du savoir.



**UNE ACTIVITÉ TRÈS ENCADRÉE**

Les 60 kgs de mirabelles apportés par Bernard SCHINDELÉ ont produit environ 7 litres d'eau de vie à 50° d'alcool, soumis à une taxe. Elle est de 17,90 euros pour 100° d'alcool produit, avec un taux réduit de 50% pour les 1000 premiers degrés d'alcool.

En début de saison, le président du syndicat des bouilleurs de cru transmet à l'administration un calendrier prévisionnel des différentes opérations et un bilan récapitulatif en fin de période de distillation avec les fruits distillés, leur quantité, le nombre de litres d'alcool obtenus.

Chaque distillateur fait également une demande d'autorisation de distiller au bureau des douanes et reçoit le DSA (document simplifié d'accompagnement) qui lui permet de transporter les fruits ainsi que l'alcool obtenu et de régler sa taxe.

## UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

La première opération dans le processus de fabrication d'une eau de vie est la mise en fermentation des fruits récoltés à la belle saison. (Cerises, prunes, framboises, mirabelles, quetsches, poires, pommes, coings, prunelles sont les fruits les plus couramment distillés dans notre région). Les fruits sains et mûrs, auxquels il convient d'ajouter un peu de sucre et de la levure pour démarrer la fermentation, sont stockés dans des tonneaux. Ces derniers sont laissés ouverts durant tout le processus de fermentation (un bon mois) avant d'être hermétiquement fermés jusqu'à la deuxième étape : la distillation

Le travail de distillation est autorisé en journée de 6 heures du matin à 19 heures le soir. La cuve de l'alambic remplie de fruits fermentés, chauffée au feu de bois, met deux bonnes heures pour atteindre le point d'évaporation. Les vapeurs d'alcool, refroidies lors de leur passage dans le condensateur, se transforment à nouveau en liquide, le distillat ou « les petites eaux » avec un degré d'alcool d'environ 35° à l'issue de cette première passe. Une seconde passe sera nécessaire pour atteindre les 50 degrés souhaités (45° à 50° selon les fruits).

L'alcool produit durant la campagne de distillation « s'aère » dans une bonbonne laissée ouverte pendant un bon mois avant d'être mis en bouteille.



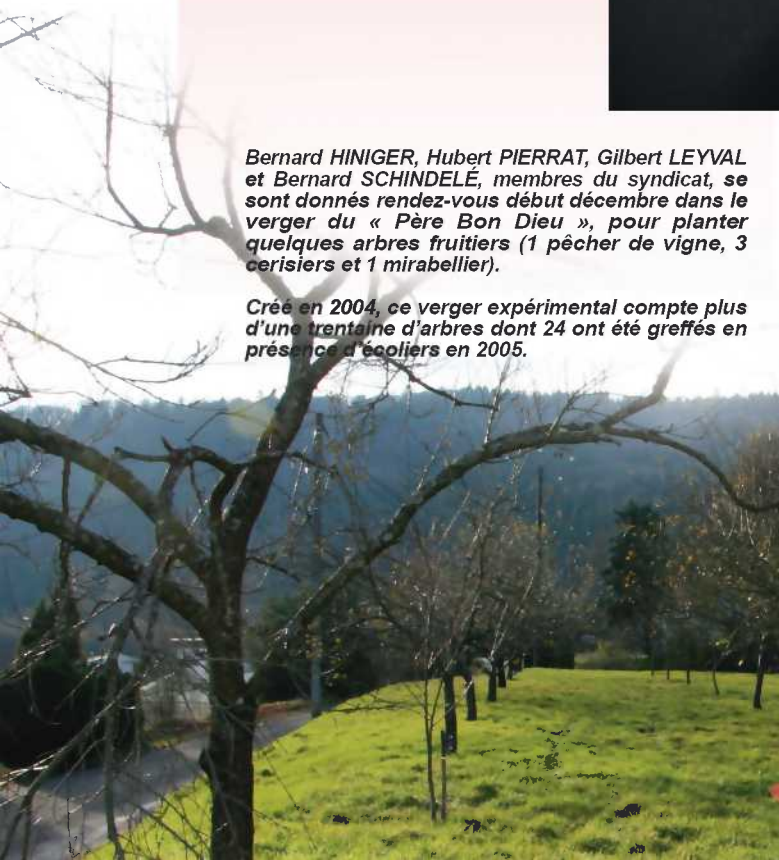
Conseil du Président du syndicat, Bernard SCHINDELÉ :

**« L'eau de vie se garde au grenier pour vivre toutes les températures de l'année »**



**Bernard HINIGER, Hubert PIERRAT, Gilbert LEYVAL et Bernard SCHINDELÉ, membres du syndicat, se sont donnés rendez-vous début décembre dans le verger du « Père Bon Dieu », pour planter quelques arbres fruitiers (1 pêcher de vigne, 3 cerisiers et 1 mirabellier).**

**Créé en 2004, ce verger expérimental compte plus d'une trentaine d'arbres dont 24 ont été greffés en présence d'écoliers en 2005.**



# AMÉNAGEMENT D'UN CIRCUIT RUNNING :



## LES BIENFAITS DE LA COURSE À PIED

La course à pied est un de ces sports aux avantages multiples qui permettent d'avoir une santé de fer. Ce n'est pas par hasard si en moyenne les coureurs sont moins malades que les autres malgré des entraînements hivernaux dans le froid ou sous la pluie ! À noter que le système immunitaire se renforce particulièrement quand on court lentement, lors de nos footings en endurance fondamentale. Et pas besoin de courir beaucoup pour en ressentir les bienfaits !

Une macro-étude très intéressante a été publiée dernièrement sur ce sujet. Elle analyse toutes les études scientifiques parues depuis 2000 tendant à prouver les bienfaits du running. Son but : trouver la quantité de course ou de marche nécessaire pour diminuer les risques de mortalité par maladie chronique.

Les résultats montrent deux choses : la marche quotidienne à dose normale (simplement faire le maximum de choses à pied quand c'est possible plutôt qu'en voiture...) a déjà un effet considérable. Si la course à pied est supérieure en terme d'effet, on voit que 25 à 30' de course par jour auraient un effet énorme. Si on couple ça à de la marche, on peut aisément dire qu'un rythme classique de 3 sorties par semaine (45' à 1h) de course semble être l'idéal pour s'assurer une bonne santé sur le long terme.

**Le sport est bon pour la santé en général, tout le monde le sait. C'est une des raisons pour lesquelles nous avons décidé de créer un nouveau parcours running tout autour du site des Perrey.**

Si quelques travaux d'aménagement sont nécessaires pour concevoir ce parcours qui répondra au mieux aux besoins des futurs utilisateurs, sa mise en route pourrait voir le jour avant fin 2021.

Différentes bornes indiquant la distance parcourue sont prévues afin d'assurer la sécurité des coureurs, tout le long de la boucle qui s'étend sur 1.3 km.

Mais afin que la condition physique de chaque Navoiriaud(e) soit complète, il nous a semblé important que chaque sportif puisse travailler tous les muscles de son corps.

C'est ainsi qu'est née l'idée de notre plateforme Fitness.

Un espace dédié aux appareils de remise en forme adapté à tous les niveaux et en accès libre, composé de 4 agrès complémentaires (avec un rameur, un vélo elliptique, un marcheur double et un combiné Push Pull Multiprises).

Ces équipements de gym en plein air permettront aux sportifs débutants comme aux confirmés de s'entraîner dans un nouvel espace tout en admirant la vue sur la nature qui nous entoure.

Nul doute que le nouveau circuit running complété par les équipements de gym en plein air seront un excellent moyen de changer la routine d'entraînement et d'améliorer votre cardio !



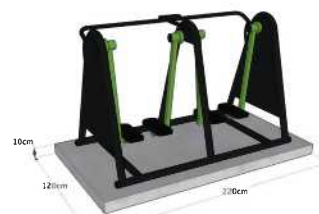
Rameur



PushPull



Elliptique



Marcheur double



## MODE D'ATTRIBUTION DES SUBVENTIONS

**Dotée d'un tissu associatif particulièrement actif et varié, la ville de Saint Nabord recense plus de 60 associations sportives, culturelles ou de loisirs qui apportent, par le biais de leurs bénévoles, du dynamisme sur notre belle commune. Aussi pour soutenir toutes ces bonnes volontés, la nouvelle municipalité a décidé de s'impliquer largement.**

En effet, chaque année, des crédits d'un montant de plus de 60 000 euros sont alloués aux associations par le biais de subventions directes.

Un montant auquel il ne faut pas oublier d'ajouter celui des aides indirectes, c'est-à-dire techniques, logistiques et humaines, lors des différentes manifestations organisées sur notre territoire.

Avec la mise à disposition de matériel, de sites sportifs ou d'infrastructures d'accueil, ces différentes aides représentaient en 2019, un budget de plus de 25.000 euros !

Ainsi, soucieux de la bonne gestion de l'argent public, il nous est apparu nécessaire d'engager une réflexion sur 2 axes importants : les critères d'attribution des subventions directes, et bien évidemment, les conditions de mise à disposition des locaux et autres infrastructures d'accueil.

### Critères d'attributions des subventions directes :

Concernant la première, il convient de rappeler que le fonctionnement initial d'une association se doit d'être assuré par ses adhérents, par les cotisations, par les sponsors, et par les rentrées d'argent lors des manifestations organisées en cours d'année.

Le nouveau mode d'attribution ne se contentera donc plus de verser de simples sommes correspondant à la couverture des frais de fonctionnement de l'association. Celui-ci a donc été établi avec un certain nombre de critères (nombre d'adhérents, nombre de jeunes, part de Navoiriauds dans l'association, niveau de pratique...) qui seront appliqués pour chaque demande de subvention afin d'assurer l'équité entre toutes les associations.

Il aura également pour but de privilégier les différents projets ou événements qui seront portés par les associations faisant preuve de dynamisme, procurant ainsi un rayonnement pour la commune. Valoriser le travail et l'implication de chaque association pour notre Ville. Tout simplement.

Le nouveau mode d'attribution des subventions aura pour seul but d'accompagner et de responsabiliser les acteurs associatifs dans la gestion et l'organisation de leurs manifestations tout en reconnaissant le travail extraordinaire accompli par chaque bénévole.

### Mise à disposition du matériel et des infrastructures :

En outre, le deuxième point de réflexion sera porté sur les conditions de mise à disposition du matériel, des infrastructures, et notamment sur la notion de gratuité accordée aux associations.

Dans le contexte sanitaire actuel, de nombreuses animations ou autres manifestations portées par le milieu associatif ont malheureusement dû être annulées et il nous a semblé vital de continuer à encourager la reprise de celles-ci, dès que cela sera possible, en facilitant les formalités d'engagement et en favorisant la gratuité pour la mise à disposition des salles.

Nous restons bien évidemment à votre écoute et à votre disposition pour vous rencontrer et pour étudier toutes vos idées.

Bien sportivement.

## ASSOCIATION DE L'OMCL : A NOUVELLE MUNICIPALITÉ, NOUVEAU COMITÉ !

Dans le cadre d'une Assemblée Générale Extraordinaire qui s'est tenue le lundi 27 juillet dernier, le comité directeur de l'Office Municipal de la Culture et des Loisirs s'est réuni afin de présenter les budgets du dernier exercice et surtout de remplacer l'intégralité des membres (tous sortants).

Dans la continuité de tout le formidable travail accompli par les équipes précédentes, le nouveau comité "édition 2020 / 2021", a été élu à l'unanimité, et s'est montré motivé et engagé pour mener à bien la gestion de toutes les activités.

Le nouveau Président, Julien BALLAND (Maire-Adjoint aux Sports et aux Associations) sera accompagné par une nouvelle trésorière Nadine JON THOMAS (membre sortant de la précédente équipe) et par une nouvelle secrétaire Nathalie VUILLEMIN (conseillère municipale) pour mettre en place de nouveaux projets et une nouvelle programmation culturelle à Saint-Nabord.



## À LA DÉCOUVERTE DES SENTIERS OUBLIÉS...

**Créé il y a plus de 20 ans, le TSN, Tour de Saint-Nabord, va être revisité afin d'offrir aux randonneurs des trajets balisés traversant notre belle commune.**

Et si ce confinement imposé nous avait permis de nous remettre en phase avec les petits plaisirs de la vie, les choses simples ?

A l'heure des progrès numériques et de toutes les avancées technologiques mises à notre service, n'y aurait-il finalement rien de plus simple et de plus plaisant que d'enfiler de bonnes chaussures de marche et de se laisser guider sur les sentiers de notre commune ?

Car l'exercice physique, allié à la recherche de calme et de découverte, explique certainement les raisons de l'engouement que connaît actuellement la randonnée pédestre.

Sans conteste, la « Rando » constitue le sport de pleine nature le plus économique, le plus écologique, et également le plus pédagogique du moment, en permettant la découverte de notre patrimoine naturel et historique local si riche et varié.

C'est donc dans ce contexte si particulier que s'est imposé notre désir de redonner vie à tous ces sentiers endormis, parfois abandonnés qui constituent le magnifique parcours local communément appelé le TSN (= Tour de Saint-Nabord).

Ce circuit, d'une longueur de 41 km, fait voyager les randonneurs tout autour de notre commune en profitant de nombreux points remarquables (sites naturels, points de vue...)

Malheureusement, le temps et les conditions climatiques hostiles de notre région ont abîmé voire effacé les tracés de départ et il devenait de plus en plus complexe de suivre l'itinéraire sans prendre un mauvais chemin.

Il convenait donc de ressortir les vieilles carte IGN, les plans de la commune et de reprendre une étude précise des itinéraires en fonction des réalités du terrain, le but étant de retrouver des sentiers disparus ou devenus inutilisables, des chemins nouveaux, de prendre en compte de nouvelles contraintes liées à l'urbanisation, de découvrir de nouveaux panoramas, de valoriser nos monuments historiques et, pour finir, de valider de nouvelles données définissant la longueur et le niveau de difficultés.

Bien évidemment, ce travail titanesque n'aurait pas été envisageable sans l'extraordinaire investissement des nombreux bénévoles de l'association Navoiriaude Fallières Sport Détente, qui, sans compter leur temps et leur énergie, ont entrepris la reconnaissance de ce nouveau TSN, l'entretien des anciens sentiers, le recensement des nouveaux trajets, et surtout, le balisage de 3 nouveaux parcours (un parcours pédagogique de 5 km, un parcours facile de 10 km, et un parcours intermédiaire de 20 km).

Que chacun d'entre eux soit ainsi chaleureusement remercié pour ce magnifique travail d'intérêt commun.

Tous ces parcours, au départ du site des Perrey pourraient voir le jour à partir de l'été 2021 et de nouveaux plans seront bien évidemment édités et mis à la disposition des randonneurs sur le site internet de la Mairie de Saint-Nabord.

Alors à présent, vous savez ce qu'il vous reste à faire, et je ne peux que vous souhaiter « Bonnes marches hors des sentiers battus » sur les jolis parcours balisés par l'association FSD.





# NOS TABLES GOURMANDES ...



Les vins sont servis au verre pour laisser aux clients la liberté d'en changer à chaque plat. Les légumes sont fournis par Vincent MANGIN, certaines plantes aromatiques cueillies dans son propre jardin et les viandes proviennent de la boucherie VUILLEMIN, ...

Oui parce qu'elle tient à travailler avec les entreprises locales, jusqu'aux petits pains de la boulangerie BOQUILLON rajoutés dans son offre week-end de plats à emporter. Là encore, elle a étudié chaque détail, adapté chaque contenant pour soigner sa clientèle et transporter un peu de son savoir-faire à la maison.

En attendant de pouvoir profiter de sa table à l'ombre de la halle, laissons-nous tenter sans complexe par les suggestions gourmandes de sa page facebook : [www.facebook.com/gareauxpapilles88](http://www.facebook.com/gareauxpapilles88)

## GARE AUX PAPILLES

Qu'est-ce qui a poussé Delphine BOTTIAU à quitter, il y a quelques années, son poste d'assistante juridique pour ouvrir un restaurant, place de la gare à Saint-Nabord, si ce n'est la passion qui habite chacune de ses créations culinaires ?

Un amour du métier qui s'est révélé à elle à l'occasion d'une rencontre avec un traiteur de Nancy pour lequel elle a commencé à travailler occasionnellement « pour rendre service ». De fil en aiguille, la cuisine a pris de plus en plus de place dans sa vie jusqu'à remettre en cause son projet professionnel initial et se lancer dans l'aventure, épaulée par Amandine, aux fourneaux de Gare aux Papilles depuis bientôt 6 ans.

Leur cuisine qu'elle aime à qualifier de « bistrannique » marie recettes tantôt simples, comme le traditionnel « Boudin et écrasé de pommes de terre », tantôt plus élaborées, à l'image du magret de canard aux épices douces et miel, qu'Amandine accompagne d'une déclinaison de légumes du moment, mais toujours travaillées avec élégance et saveurs sublimes... Tous les produits sont frais, de saison et « faits maison » de l'entrée au dessert. La betterave rouge Chioggia et ses anneaux blancs et roses fuchsia, le fruit du physalis ou la fleur de pensée, sans oublier les germes de petits pois... apportent quant à eux un brin de fantaisie, sa petite touche de « féminité », comme se plaît à dire la restauratrice.

La carte est volontairement courte, généralement 5 déclinaisons d'entrées, plats, desserts et un menu du jour mais chacun y trouve de quoi contenter ses goûts y compris les adeptes de menus sans gluten, sans lactose ou végétariens qu'Amandine saura parfaitement vous concocter sur simple demande.

### Le cordon bleu :

#### Ingrédients :

- 1 escalope de dinde
- 1 carré d'emmental
- 1 tranche de bacon
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- beurre et huile végétale
- sel et poivre

- Placer l'escalope entre deux feuilles de papier sulfurisé et l'aplatir avec le rouleau pour obtenir une épaisseur uniforme.

- Saler et poivrer l'escalope, y placer l'emmental et le bacon en pliant en trois.

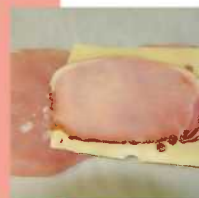
- Enrober la viande de farine.

- Faire de même dans l'œuf battu préalablement salé et poivré.

- Recouvrir de chapelure en appuyant pour que chaque face soit parfaitement enrobée.

- Chauffer une poêle. Quand elle est chaude, déposer une noisette de beurre et une cuillère à soupe d'huile avec le cordon, laisser cuire en tout 10 min en retournant régulièrement à feu modéré.

\* Pour plus de croustillant, une fois le cordon coloré, terminer la cuisson au four à 180 degrés pendant 10 min.





## LE BELCOUR

### Pain d'épices :

#### Ingrédients :

- 200 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 grosse cuillère à soupe de cannelle
- 125 ml de crème
- 200 g de miel

- Chauffer le miel
- Faire fondre le beurre
- Mélanger la farine, le sucre, les jaunes d'œuf et la crème
- Puis la levure et la cannelle
- Ajouter enfin le beurre et le miel
- Verser dans un moule à cake
- Enfourner et cuire 1H à 180°C

Sébastien PRUD'HOMME et Giovanni GUILLAUME sont les nouveaux gérants du restaurant Cabaret Le Belcour situé 5 rue de Turenne à Saint-Nabord. Connus par-delà nos frontières, cet établissement propose toute au long de l'année, des soirées alliant repas convivial, humour et spectacle de transformistes, uniques dans notre département.

Installés depuis août 2019, les deux associés ont, sans attendre, marqué de leur empreinte ce haut lieu du divertissement en réalisant des travaux de rafraîchissement sur la façade extérieure pour commencer. Les boiseries au vernis terne et désuet ont pris depuis une teinte grise plus actuelle et une grande enseigne affiche désormais en belles lettres lumineuses le nom de l'établissement. À l'intérieur une jolie touche de modernité a transformé également l'ambiance générale du restaurant et de la salle de spectacle.

Les nouveaux gérants ont pris soin de développer la partie restauration de leur activité en étoffant leur équipe d'un véritable chef cuisinier. Ils proposent désormais des menus à base de produits frais tous les midis du mardi au vendredi et une carte de pizzas à emporter pour les soirs (et durant toute la durée de fermeture du restaurant). Mousseline de poisson sauce du littoral, filet mignon de porc à la sauce saveur des bois, bouchées de la mer, mousseline de lieu sauce tomate... La clientèle ne vient plus seulement pour en prendre plein les mirettes mais profite également de plaisirs gustatifs.

Le spectacle proposé les samedis et dimanches midis a également été complètement revisité et s'apparente aujourd'hui à un show de revue parisienne alternant prestations des artistes transformistes et danses orchestrées par la chorégraphe de l'équipe. Le nouveau spectacle du Belcour s'intitule Caprice 2 et s'agrémenta aussi de ressemblances et de numéros comiques qui ravissent toujours autant les spectateurs.

Giovanni GUILLAUME alias la meneuse de revue « Adriana » insiste sur l'accessibilité de leur spectacle ouvert à tout public de 7 à 77 ans. « Nous proposons un spectacle gracieux et classe, adapté à toutes les générations !!! »



## LE LOGIS DU PRÉ BRAHEUX

Jean CLAUDE est le gérant et chef cuisinier de l'hôtel-Restaurant du Logis du Pré Braheux. Reconnaisable à sa façade recouverte d'une grande fresque, l'établissement, qu'il a acheté il y a maintenant 20 ans, est situé au 1425, route de Fallières à Saint-Nabord.

Les amoureux de cuisine traditionnelle ne seront pas déçus par les menus concoctés chaque semaine par Jean et sa fille Fanny, qui l'assiste désormais derrière les fourneaux.

Salade tiède de noix de Saint-Jacques, escalope de foie gras de canard poêlée et son duo de purée de courge et de pruneaux, jarret de bœuf en pot-au-feu et ses légumes sauce ravigote, entremets chocolat et fève tonka... des recettes entièrement faites maison que notre chef cuisinier met tous les jours en scène pour satisfaire sa clientèle.

Le restaurateur a depuis quelques années rajouté une corde à son arc en développant, en parallèle, une activité de pizzas à emporter. Une offre qui a pris de l'ampleur avec le confinement et s'est assortie de plats cuisinés que le dynamique chef d'entreprise met régulièrement en vitrine sur sa page facebook et sur le site de l'entreprise :

[www.facebook.com/LeLogisdesPresBraheux](https://www.facebook.com/LeLogisdesPresBraheux)  
<https://www.les-pres-braheux.fr/carte.php>

Cet insatiable travailleur se réjouit d'avoir remporté, début juillet, un appel d'offre émanant de la société KONICA MINOLTA, implantée dans la zone industrielle La Plaine à Eloyes. Les responsables recherchaient un restaurateur/traiter pour le self de leur restaurant. Opérationnel depuis septembre, le chef cuisinier du Logis du Pré Braheux a, avec ses bons petits plats, doublé en quelques mois le nombre d'habités de cette cantine d'entreprise...

### Salade tiède aux noix de Saint-Jacques :

Pour 4 personnes

#### Ingrédients :

- 8 belles Noix de Saint-Jacques sans corail
- 200 g de salades mélangées
- 12 quartiers de tomates
- quelques haricots verts
- spaghetti de carottes
- 1 cuillère à soupe vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café vinaigre de vin
- 4 cuillères à soupe huile d'olive
- sel, poivre
- herbes de Provence, ciboulette

- Rincez les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide, épongez-les avec du papier absorbant. Si nécessaire, lavez soigneusement la salade et essorez-la.

- Préparez la sauce : mettez le sel, le poivre et les vinaigres dans un bol. Incorporez ensuite 3 cuillères d'huile d'olive en émulsionnant au fouet.

- Faites chauffer l'huile d'olive restante dans une poêle antiadhésive. Faites cuire 2 minutes à feu vif les noix de Saint-Jacques. En fin de cuisson ajouter une noix de beurre pour dorer les noix. Salez, poivrez et parsemez d'herbes de Provence.

- Dressez un bouquet de salade sur chaque assiette, posez 3 quartiers de tomate, quelques haricots verts, ajoutez les noix de Saint-Jacques, décorez de quelques spaghetti de carottes et d'un peu de ciboulette et servez aussitôt.

Chef d'entreprise comblé, Jean CLAUDE pourrait se contenter de son activité florissante mais il a encore quelques idées derrière la tête : il envisage très prochainement d'aménager un local attenant à son restaurant pour créer avec son autre fille Savine, une petite boutique d'épicerie fine « La boutique du Logis » proposant en autres choses des mets cuisinés en bocaux.

Il souhaite également poursuivre ses travaux d'aménagement en créant une grande terrasse, à l'arrière du restaurant, ouverte sur un jardin qui permettra, en des temps meilleurs, à ses clients de se restaurer dans un cadre agréable et abrité...



## LE NOVI

La façade bleu azur du 15 côté de Moulin à Saint-Nabord, abrite depuis presque 20 ans le restaurant Le Novi, réputé pour ses pizzas au feu de bois et sa cuisine « faite maison », gourmande et généreuse.

L'entrée de l'établissement avec ses teintes chaudes et son avenant petit bar donne le ton de l'ambiance générale, feutrée, intime et chaleureuse. A l'accueil, il y a Karine FROEHLI, maîtresse des lieux qui gère également le service en salle et le bien-être des clients.

La cuisine est le royaume de son mari Stéphane, sorti de l'école hôtelière de Gérardmer en 1992 avec lequel elle partage la gestion de l'établissement depuis plus d'une quinzaine d'années.

Le chef cuisinier aime à contenter l'appétit de ses clients avec des viandes savoureuses, de qualité supérieure comme du filet d'Angus, de Hereford et également issues d'élevages locaux comme celui de Frédéric VUILLEMIN, boucher de Saint-Nabord ou Serge COUVAL, producteur à Olichamp.

Mais Karine vante volontiers le succès de leur risotto de Saint-Jacques et crevettes que le restaurant décline également dans une version plus automnale à la volaille et aux cèpes.

Lourdement touchés par la crise sanitaire comme tous les professionnels de la restauration, ils continuent néanmoins de proposer des plats à emporter les midis et les soirs (fermeture le mardi toute la journée et le lundi soir) pour satisfaire leur fidèle clientèle. Un menu du jour avec plat/dessert, ainsi que leurs Pizzas, burgers, linguines à la carbonara... sans oublier leur fameux risotto sont à consulter sur leur site [www.le-novi.fr](http://www.le-novi.fr) et à commander à l'avance par téléphone en attendant de pouvoir profiter à nouveau de leur table accueillante et appétissante.

### Risotto de poulet aux cèpes :

#### Ingrédients :

- 100 g de parmesan
  - 2 blancs de poulet
  - 20 cl de crème liquide
  - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
  - 1 oignon finement haché + 1 gousse d'ail
  - de la ciboulette émincée, du persil
  - 250 g de riz Carnaroli
  - 1 litre de bouillon de poule
  - sel, poivre
  - 500 g de Cèpes frais
- Commencer par faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive puis incorporer le riz et le faire nacer jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Ajouter petit à petit le bouillon jusqu'à cuisson complète du riz (19 minutes, il doit rester croquant).
- Pendant ce temps commencer la cuisson des blancs de poulet et des cèpes.
- Assaisonner d'ail et de persil.
- Incorporer la ciboulette, la crème et le parmesan.
- Dresser le risotto dans une assiette creuse en déposant le poulet et les cèpes sur le dessus.



## L'OLIVIO DEL FALLIÈRES

Le bar de Fallières, situé au 1345 route de Fallières, s'est métamorphosé durant l'été en un élégant petit restaurant baptisé « L'Olivio del Fallières » arborant une belle terrasse en bois naturel, avec tonnelle et cuisine extérieure pour les soirées d'été.

Installé dans les lieux depuis octobre 2017, Olivier DIVOUX a, il y a 2 ans, mis en place un service proposant des plats cuisinés servis les midis ainsi que des pizzas à emporter. Cette nouvelle prestation prenant peu à peu le pas sur son activité de bar à cocktails, le gérant a profité de la crise sanitaire pour entreprendre des travaux d'aménagement et d'agrandissement de son établissement qui peut accueillir aujourd'hui jusqu'à une quarantaine de convives.

Côté cuisine, l'équipe s'est étoffée d'un véritable chef cuisinier, Alain, qui régale la clientèle de ses feuilletés de Saint-Jacques, émincés de volailles à la sauce des bois et autres propositions faites maison. Charcuterie et fromages italiens viendront bientôt compléter l'offre déjà très variée de la carte de l'Olivio.

Les vendredis soirs restent réservés aux soirées karaoké pour le plus grand bonheur des habitués et les concerts de musique reprendront à la belle saison en extérieur pour ne pas incommoder la clientèle du restaurant.

Le site internet actuellement en rénovation accueillera bientôt un module de commande et de réservation en ligne. Un drive aménagé sur le côté du bâtiment accueille les clients ayant opté pour les pizzas et autres plats à emporter. N'hésitez pas à consulter sa page facebook : LOlivio-del-Fallières.



### Rognons de veau sauce forestière :

#### Ingrédients :

- des rognons
- du fond de veau
- du Cognac
- crème fraîche
- sel, poivre

- Émincer les rognons.
- Les faire rissoler. Saler, poivrer.
- Flamber au cognac.
- Déglacer avec un fond de veau.
- et ajouter un mélange de champignons.
- crémier et rectifier l'assaisonnement.
- Accompagner de tagliatelles.



## L'OURS BLANC

Après 20 ans d'amitié et de belle collaboration dans le milieu de la restauration, Yveleine GANTOIS et Laurent BASTIEN ont saisi l'opportunité de s'associer en ouvrant en novembre 2018 le restaurant L'ours blanc.

L'établissement est pourvu d'une vaste salle lumineuse à la décoration moderne et épurée pouvant, en temps normal, accueillir confortablement jusqu'à 120 personnes. Depuis peu, les gérants ont aménagé un bel espace extérieur doté également d'une cuisine d'été pour les amateurs de viandes ou poissons grillés à la plancha.

Le restaurant, ouvert du mardi au dimanche midi, propose une cuisine traditionnelle, privilégiant les produits locaux, à déguster sur place, en formule à volonté ou à la maison. Il s'est d'ailleurs équipé dernièrement d'un distributeur automatique de plats à emporter proposant deux formules, plat/dessert ou entrée/plat/dessert, avec différents choix de menus renouvelés tous les 2 jours.

Mais l'attrait de cette adresse gourmande réside à n'en pas douter dans l'opulence et la variété des mets proposés les samedis soirs et dimanches midis dans ses formules Buffets. Là, croustades de Saint-Jacques à la fondue de poireaux se partagent la vedette avec d'appétissantes tartines de foie gras poêlé, ici un assortiment de salades fraîches et fruits de mer promettent bienfaits et saveurs iodées.

Laurent BASTIEN, traiteur de métier, est le chef d'orchestre de cette symphonie gourmande. Il est secondé dans ses fonctions par Richard, jeune cuisinier diplômé, en place depuis l'ouverture du restaurant et par son fils Thomas, apprenti de 20 ans, qui a rejoint l'équipe, l'été dernier. A la plonge, Malika et Patricia complètent l'effectif en cuisine

Yveleine GANTOIS, quant à elle, est responsable de la partie commerciale épaulée pour le service en salle par Marianne et Emilie. Avec une expérience de traiteur de plus de 20 ans, elle met son savoir-faire au service des entreprises et particuliers pour l'organisation de séminaires ou d'événements festifs avec si besoin location d'équipements (tentes, chaises, tireuses à bières, vaisselle...).



### La Panna cotta :

#### Ingrédients :

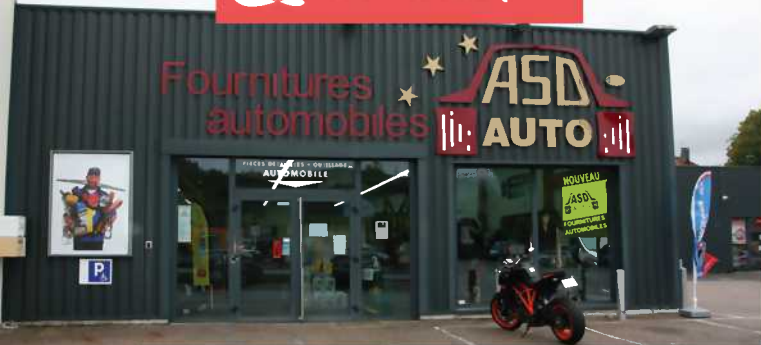
- 1 l de lait
- 1 l de crème
- 250 g de sucre
- 11 feuilles de gélatine
- un peu d'extrait de vanille

#### Recette :

- Mélanger le lait, la crème, le sucre et la vanille dans une casserole.
- Faire bouillir la préparation.
- En attendant mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Les égoutter et les ajouter dans la préparation.
- Mélanger 3 minutes sans s'arrêter (à feu doux).
- Verser le tout dans des verrines (à réserver au frigo au moins 3H).
- À servir avec un coulis (de fruits rouges par exemple) et une feuille de menthe.







## ASD AUTO

La zone artisanale de Moulin compte, depuis le 28 septembre dernier, un nouveau commerce, ASD AUTO, spécialisé dans la vente de pièces détachées pour l'automobile et fournitures industrielles.

Egalement présente sur les communes de Chavelot (maison mère), Saint-Dié, Heillecourt, cette entreprise fournit les particuliers et professionnels principalement dans le domaine de l'automobile (disques à meuler, peintures, petit outillage, huile, batteries, pneus...).

Le magasin compte 4 salariés : un commercial, Jean-Philippe, un livreur, Mickaël, un vendeur au comptoir, David ainsi que Stéphane KELLER, le responsable du magasin.

Avec une formation et une expérience de 14 ans dans la mécanique, ce dernier, passionné d'événementiel, fourmille d'idées pour dynamiser la zone commerciale.



## 5<sup>ème</sup> PLACE POUR L'UECAN

Le président de l'UECAN, Stéphane ARNOULD peut se réjouir puisque, pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, l'Association des Commerçants et Artisans de Saint-Nabord a été gratifiée d'une récompense par la Chambre de Commerce et d'Industrie des Vosges à l'occasion de la Remise des Prix des Unions de Commerçants des Vosges 2020.

Ce prix est destiné à saluer les initiatives et le dynamisme des Unions des Commerces vosgiens. Elle récompense notamment l'originalité des actions menées, le rayonnement de l'association dans son environnement proche, sa capacité à mobiliser des partenaires...

La cérémonie de remise des prix est reportée, crise sanitaire oblige, au premier trimestre 2021.

En attendant, toutes les forces vives de l'Union des Commerçants et Artisans de Saint-Nabord restent mobilisées en prévision **du prochain forum des entreprises qui se tiendra, si la situation le permet, les 9 et 10 avril prochains...**



## UN RUCHER COMMUNAL :

Les membres de la Commission Environnement de la nouvelle équipe communale ont trouvé opportun de prévoir la création d'un rucher communal dans notre village.

Pour préparer sa mise en place et réunir le maximum d'engouement, nous tenions à en informer la population et au premier chef les apiculteurs de la commune, qu'ils soient amateurs ou professionnels. Les suggestions, conseils, aides et tout concours quel qu'il soit seront les bienvenus dans cette phase de lancement du projet. La participation bénévole des intéressés, l'apport pédagogique, le prêt, voire la cession gracieuse de matériel apicole, rien n'est exclu.

Loin de surfer sur les modes et tendances que l'on voit ici et là fleurir, ce projet à Saint-Nabord vise à sensibiliser tout un chacun et plus particulièrement les écoliers à une approche intime et instructive de l'apiculture. On le sait : l'abeille est primordiale pour la survie de l'Homme. La diversification du biotope local, la richesse et la qualité des espaces verts de notre commune, le savoir-faire ancestral de certains de nos concitoyens, tout concourt à faire de ce projet une expérience humaine et solidaire, et nous l'espérons, une réalisation pérenne et fructueuse pour tous !

Les organisateurs de la Commission prévoient l'installation d'une ou deux ruches à la sortie de cet hiver. A ce jour, le site d'implantation reste à définir. Dès que les conditions sanitaires le permettront, il est prévu de réunir les intéressés lors d'une ou deux réunions publiques. Les dates en seront publiées à l'avance afin d'en aviser chacun.

La balle...ou plutôt la pelote...de pollen...est maintenant dans votre camp ! Profitant de cette période de repos bienfaisant pour nos butineuses, nous attendons vos messages, réactions et autres signes. Cette mairie et ses organes d'expression sont les vôtres ! Profitez-en bien !

Apiculturellement vôtre !





**Nos forêts  
sont en danger  
nous devons les protéger!**

## POUR UN ÉCOSYSTÈME À L'ÉQUILIBRE

L'arbre, pour élaborer ses tissus, puise dans le sol, l'eau et les minéraux qu'il combine avec le CO<sub>2</sub> de l'air grâce à la photosynthèse. La chute des feuilles et du bois mort et leur décomposition par les organismes saproxyliques (petits insectes ou champignons qui se nourrissent de bois mort) assurent le retour des minéraux au sol par les processus d'humification et de minéralisation.

L'humus, véritable or noir de notre sol issu de la décomposition des végétaux joue un rôle fondamental dans la rétention de l'eau. Véritable éponge il peut retenir entre 10 et 50 fois sa masse en eau, aujourd'hui garant d'une certaine fraîcheur si importante.

Le cycle des éléments minéraux est essentiel au renouvellement de la matière vivante. Il concerne tout d'abord l'azote (constituant des protéines), le calcium, le phosphore, le magnésium, le potassium, le fer, le manganèse ainsi que divers oligoéléments (bore, cadmium...).

En forêt naturelle, le système s'équilibre avec le temps.

En revanche en forêt gérée nous perturbons l'équilibre minéral car il n'existe aucune intervention humaine d'apport chimique. Des carences sur nos arbres peuvent apparaître. Pour exemple le manque de magnésium provoque le jaunissement des feuilles ou des aiguilles provoquant la diminution de la photosynthèse affaiblissant l'arbre qui combiné aux sécheresses répétées peuvent conduire à sa mort !

Nous ne pouvons pas nous contenter uniquement de prélever sans cesse sans jamais rien lui apporter. C'est ainsi que les rémanents (dont la définition du dictionnaire indique une chose qui perdure, qui subsiste, après que sa cause a disparu) laissés après les différentes coupes entrent dans l'écosystème forestier. Aujourd'hui seul apport minéral rendant les sols plus fertiles, ils constituent un maillon essentiel à la survie de nos forêts.

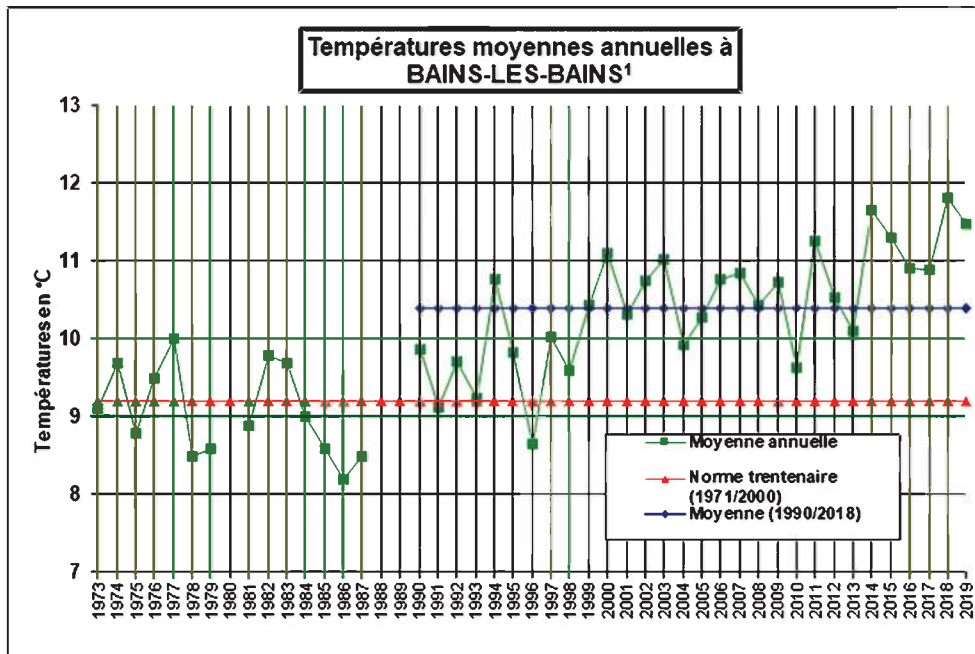
Alors ne voyons plus ces branches et ces troncs comme des déchets non valorisés économiquement mais bien comme des éléments à fortes valeurs ajoutées dans notre sous-sol forestier.

**“ Dans la forêt rien ne se perd tout se recycle ”**

## DONNÉES CLIMATIQUES :

Des hivers plus doux avec des précipitations plus importantes, des étés plus chauds et plus secs, des records de températures sans cesse battus ... Qui n'a pas fait ce constat confirmé par tous les climatologues et scientifiques ?

Nous avons la chance d'avoir une station météo assez proche se situant à Bains les Bains retraçant les courbes de températures depuis 1973. Avec une moyenne annuelle de 11.48°C, 2019 est la 3ème année la plus chaude recensée depuis 1973 derrière 2014 et 2018. Les 5 années les plus chaudes se situent entre 2011 et 2019.



Ce réchauffement climatique a de multiples effets sur nos arbres et nos forêts :

- **Augmentation de la productivité** car plus de CO<sub>2</sub> dans l'air égal plus de photosynthèse donc plus de production en moins de temps. Mais cette croissance rapide fragilise nos arbres.

- **Allongement de la saison de végétation** : les bourgeons éclosent plus tôt et sont plus sujets aux gelées tardives caractéristiques de notre région.

- **Augmentation des cycles de reproduction des insectes colonisateurs** due à l'allongement des périodes chaudes.

- Plus localement, **le dépérissement de notre hêtre** pourtant réputé comme résistant. Afin de lutter contre une chaleur excessive il perd ses feuilles plus tôt dans la saison et ne débourne plus au printemps car trop affaibli.

- **Fragilisation des essences**, branches mortes, arbres morts sur pied, avec des risques accrus d'accidents pour nos administrés.

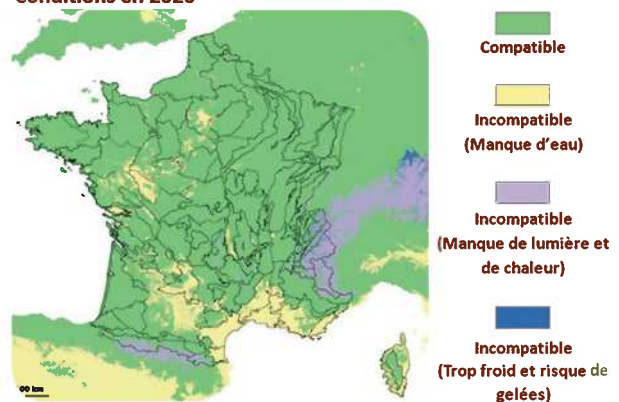
Nous avons cet automne beaucoup travaillé sur la sécurisation des routes, de nos chemins pédestres afin de les rendre plus sûrs pour que chaque Navoiriaud puisse s'adonner à sa passion en toute sécurité. Nous vous invitons une nouvelle fois à n'emprunter que les circuits balisés, gages de votre sécurité.

Nos arbres ont la capacité de s'adapter aux changements climatiques. Cependant les évolutions actuelles sont très rapides contrairement à leur lente acclimatation. Nous devons donc les aider à résister. C'est pourquoi ce changement climatique est d'ores et déjà pris en compte dans notre plan d'aménagement forestier au niveau du choix des essences et au quotidien afin de rendre nos forêts plus résilientes (mélanges d'essences, gestion durable de la forêt, régénération naturelle, semis et/ou plantation de nouvelles essences).

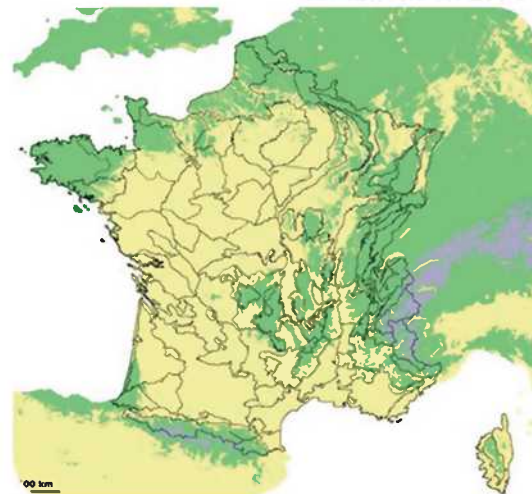
Difficile équation d'allier toutes ces solutions qui ne visent qu'un seul objectif : transmettre notre patrimoine forestier à nos enfants.

### Impact du réchauffement climatique sur les conditions de vie du hêtre commun

#### Conditions en 2020



#### Conditions en 2050\*



\*Selon moyenne des modèles du scénario RCP 8.5

**MARIAGES 2020**

<i>PLUTON Christian &amp; CARPI Vanina</i>	<b>10/07/2020</b>
<i>EL HAYEK Elie &amp; ROEHRIG Eve</i>	<b>11/07/2020</b>
<i>DEMANGEON Romain &amp; JOLY Elise</i>	<b>01/08/2020</b>
<i>SOARES Sabrina &amp; GUEYE Demba</i>	<b>29/08/2020</b>
<i>AUGIER Jérôme &amp; NABAHA Océane</i>	<b>19/09/2020</b>

**BAPTÊMES RÉPUBLICAINS 2020**

<i>PUEYO Tom</i>	<b>29/08/2020</b>
<i>PUEYO Théa</i>	<b>29/08/2020</b>
<i>POITIER COLNOT Cosima</i>	<b>03/10/2020</b>

**NAISSANCES 2019 - 2020**

<i>JOLY Marceau Pierre Didier</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>19/09/2019</b>
<i>RIONDEL Emile</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>27/10/2019</b>
<i>DUMONT Liam André</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>07/11/2019</b>
<i>PETER Alec Kévin</i>	<b>EPINAL</b>	<b>07/11/2019</b>
<i>DEMIREL Erdem</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>07/11/2019</b>
<i>NOEL Maé Milo</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>05/02/2020</b>
<i>MOUGEL Eva Anne-Marie Corinne</i>	<b>EPINAL</b>	<b>01/04/2020</b>
<i>NICOLAS Neals Pépin</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>30/04/2020</b>
<i>MIKSA LEVEQUE Lyzée</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>04/05/2020</b>
<i>AUBRY Eliott François Christian</i>	<b>EPINAL</b>	<b>01/06/2020</b>
<i>MAIRE Maël Thibaut</i>	<b>EPINAL</b>	<b>04/06/2020</b>
<i>BALLET Blake Kimberley</i>	<b>NANCY</b>	<b>07/06/2020</b>
<i>BEDEZ Yzée</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>23/06/2020</b>
<i>BALLAND Nino Marcel</i>	<b>EPINAL</b>	<b>23/06/2020</b>
<i>ARELLANO Mael</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>09/07/2020</b>
<i>NGUENYANG Kiara</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>19/07/2020</b>
<i>BELFAKIR Aliya Fatiha</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>23/07/2020</b>
<i>NAVILLAT Louise Geneviève Christelle</i>	<b>REMIREMONT</b>	<b>08/08/2020</b>





Marceau Pierre Didier  
JOLY



Elise JOLY  
& Romain DEMANGEON



Blake Kimberley  
BALLET



Vanina CARPI  
Christian PLUTON



Nino Marcel  
BALLAND



Emile  
RIONDEL



Kiara  
NGUENYANG



Océane NABAHA  
& Jérôme AUGIER



Maël Thibaut  
MAIRE



Maé Milo  
NOEL



Alec Kévin  
PETER



Eve ROEHRIG  
& Elie EL HAYEK



## DÉCÈS 2020

<b>RICHARD Josiane Louise</b> , 85 ans Divorcée de Paul Marcel ROGGERO	16/01/20
<b>BATTU Lucien Emile</b> , 97 ans Veuf de Marie Charlotte Simone BEAUVOIS	30/01/20
<b>LAMBOTTE Robert Marie Camille Augustin</b> , 89 ans Veuf de Madeleine FOKI	02/02/20
<b>AMET Marc Constant Emile</b> , 86 ans Epoux de Liliane Antoinette COLLIN	13/02/20
<b>LALLOZ Jean Roland</b> , 72 ans Divorcé de Denise Marie CLAUDEL	17/02/20
<b>SAUSSUR Jean Marie Joseph</b> , 85 ans Epoux de Josiane Andrée Marguerite GIROUX	11/02/20
<b>SCHLIENGER Lucien Paul Emile</b> , 91 ans Epoux de Marguerite KLEIN	19/02/20
<b>GANAYE Jean-Pierre Michel René</b> , 65 ans Célibataire	20/02/20
<b>ANDREUX Jean Marie</b> , 85 ans Epoux de Suzanne Marie Renée THIEBAUT	22/02/20
<b>FRENOT Georges René Emile</b> , 87 ans Epoux de Suzanne Louise BEGEL	27/02/20
<b>COLLIN Liliane Antoinette</b> , 82 ans Veuve de Marc Constant Emile AMET	04/04/20
<b>LABAYS Christian René</b> , 66 ans Epoux de Marie-Line Michelle COLIN	04/04/20
<b>FLAGEOLLET Régine Mariette Irma</b> , 72 ans Veuve de Gérard Pierre Paul GUILLOU	18/04/20
<b>GAUTHIER Michelle Fernande</b> , 81 ans Divorcée de Pierre Marie GASPARD	05/05/20
<b>DEHLINGER Ericka Emma Rosa</b> , 95 ans Veuve de Emile Pierre Léon GUÉRY	05/06/20
<b>POIROT Armelle Renée Marcelle</b> , 65 ans Epouse de Daniel Marie Léon HUMBERTCLAUDE	06/06/20
<b>KOENIG Claude Yvan</b> , 84 ans Veuf de Marie Louise DAVAL	11/07/20
<b>RAGOT Hubert</b> , 75 ans Divorcé de Martine Marie Michèle FLAGEOLLET	13/07/20
<b>HOLLARD Gilles René Paul</b> , 69 ans Epoux de Annie Odette BALLAND	21/07/20
<b>PAULUS Fabienne</b> , 49 ans Epouse de Jean-Luc VIRY	03/08/20
<b>PERRY Gustave Henri</b> , 91 ans Epoux de Marie Rose MARTIN	09/08/20
<b>GRAVIER Monique Marie</b> , 85 ans Epouse de Maurice André Joseph LAURENT	30/08/20
<b>COLOMBAIN Jean-Marie Auguste Joseph</b> , 95 ans Epoux de Odette Simone Jeannine POIROT	28/08/20
<b>HOCQUARD Jacqueline Marie Hélène</b> , 68 ans Epouse de Frédéric PARLATO	02/09/20
<b>DANIEL Louis André Pierre</b> , 90 ans Veuf de Carme, Lucie Gabrielle SIBILLE	26/10/20



## LES MINORITÉS S'EXPRIMENT

Nous avons voulu, dès le départ, respecter au mieux le confinement et de ce fait nous avons demandé à ce que les réunions soient organisées en visioconférence. Notre demande n'a pas été entendue et nous n'avons alors pas assisté physiquement aux groupes de travail réunis pour la révision du plan local d'urbanisme (PLU).

Il en résulte que notre minorité n'a pas été conviée à la 1ère réunion de restitution avec le bureau d'études alors que nous étions représentés à la réunion de présentation en octobre dernier.

Cette révision du PLU, votée par la municipalité précédente, est très importante pour le devenir de la commune, et nous estimons que notre minorité n'aurait pas dû en être écartée.

Le virus circule. Une personne présente au dernier conseil municipal a été testée positive au Covid 19, 2 jours après, et nous n'en n'avons pas été informés, comme le prévoit le protocole sanitaire (cas contact). C'est d'autant plus problématique, que lors de cette même séance, un adjoint a longuement pris la parole en enlevant son masque et qu'un conseiller municipal en a porté un sur le menton. L'évolution de l'épidémie nous a malheureusement donné raison quant à la nécessité de porter le masque malgré la réticence répétée de la majorité.

Pour clore le débat sur les indemnités des élus, nous souhaiterions juste préciser que l'enveloppe globale de ce mandat sera supérieure de 40 000 euros par rapport au précédent.

Par ailleurs, Nous ne pouvons que regretter le manque de communication et de transparence à notre égard quant à la gestion de la crise sanitaire actuelle. Lors du dernier confinement, nous avons mis en place certaines actions pour nos aînés (appel téléphonique régulier, aide aux courses..) ainsi qu'une gratuité des loyers pour les commerçants, locataires de logements communaux. Qu'en est-il aujourd'hui ?

Pour conclure, nous tenons à féliciter Mr Valéry Audinot pour son élection à la présidence du SIVOM ainsi que Mr le Maire pour sa nomination (et non son élection) à la présidence du conseil d'administration du Home Fleuri, présidence qui revenait de droit, pour ces 6 prochaines années, à la commune de St Nabord. Nous vous souhaitons à toutes et tous de très belles fêtes de fin d'année. Prenez soin de vous ainsi que de vos proches.

**Patricia Douche, Christine Thiriat, Remy Planque.**





En nous présentant aux élections et en étant élus grâce à certains d'entre vous, nous nous sommes engagés, engagés envers notre commune et ses administrés pour le bien vivre et le mieux vivre à Saint-Nabord. Il n'est pas facile de parler de bien vivre et de mieux vivre en ces temps difficiles ainsi qu'anxiogènes pour tous.

Nous avons une pensée particulière pour nos petits commerçants et artisans qui ont dû mettre en veille leurs activités engendrant une précarité qui j'espère ne leur sera pas préjudiciable dans l'avenir et je sais que notre municipalité y sera vigilante.

Nos pensées vont également à des actrices importantes de notre vie communale, nos associations qui sont au point mort.

Bien sûr elles vont principalement vers les Navoiriaudes et Navoiriauds dont les familles ont été touchées directement ou indirectement par la COVID 19.

Malgré ce deuxième confinement, confinement que nous respectons comme tout un chacun, nous avons continué à travailler, comme presque tous les élus, en respectant les gestes barrières ainsi que les distanciations. Les dossiers n'attendent pas et ils doivent avancer. Notre travail au sein du conseil municipal et des différents bureaux, nous le voulons constructif et sans langue de bois.

Nous remercions encore une fois la municipalité pour la place qu'elle nous ont donnée, ainsi que l'excellente communication qu'il y a entre nous.

Nous sommes heureux de la nomination de notre Maire Jean-Pierre CALMES à la présidence du « Home Fleuri » et nous félicitons Valéry AUDINOT pour son élection comme Président du « SIVOM ». Nous désirons que Saint-Nabord soit représenté justement et dignement dans l'intercommunalité ainsi que les différents syndicats.

Nous vous souhaitons nos meilleurs vœux pour 2021.

Imaginons Saint-Nabord Demain  
**Francine CLAUDEL-WAGNER et Patrick SEIDENGLANZ**

Directeur de la rédaction : Jean-Pierre CALMELS.  
Rédacteurs : membres de la Commission communication (Pascale NAULIN, Vice présidente, Annie MONTESINOS, Pierre JEANNEROT, Julien BALLAND, Théo SEILLER, Patrick SEIDENGLANZ, Rémy PLANQUE) et du conseil municipal.

Crédit Photos : Ville de Saint-Nabord, Presse locale.

Charte graphique et mise en page :  
Pascale NAULIN.

Impression : LOOK TA COM

Tirage : 2300 exemplaires.

À  
VENIR

## À PARTIR DU 15 JANVIER Diffusion des vœux du Maire

(Page facebook Ville de Saint-Nabord)

Dans ce contexte de crise sanitaire, la cérémonie des vœux se tiendra à huis clos et sera préalablement enregistrée.

## 5, 6 et 7 FÉVRIER Salon du vin

Organisé par l'association Kiwanis au centre socioculturel.

## 20 et 21 MARS Championnat de France de course de chiens de traîneaux

Organisé par l'association CTPMV sur le site des Perrey.

## 8 et 9 AVRIL Forum des entreprises.

Organisé par l'association des artisans et commerçants de Saint-Nabord (UECAN) au centre socioculturel.

**(Le maintien de ces événements est soumis aux aléas des conditions sanitaires)**



## NUMÉROS UTILES :

**Service des eaux :** 06.87.75.33.99

**Centre socioculturel :** 03.29.62.13.27

**La Poste :** 03.29.23.32.88  
du lundi au vendredi de 13h30 à 16h30  
le mercredi et samedi de 9h à 11h30

**Trésorerie de Remiremont :** 03.29.62.04.60

**ONF :** 03.29.62.44.90

**Pompiers :** 18

**Commissariat de police de Remiremont :**  
03.29.26.17.17

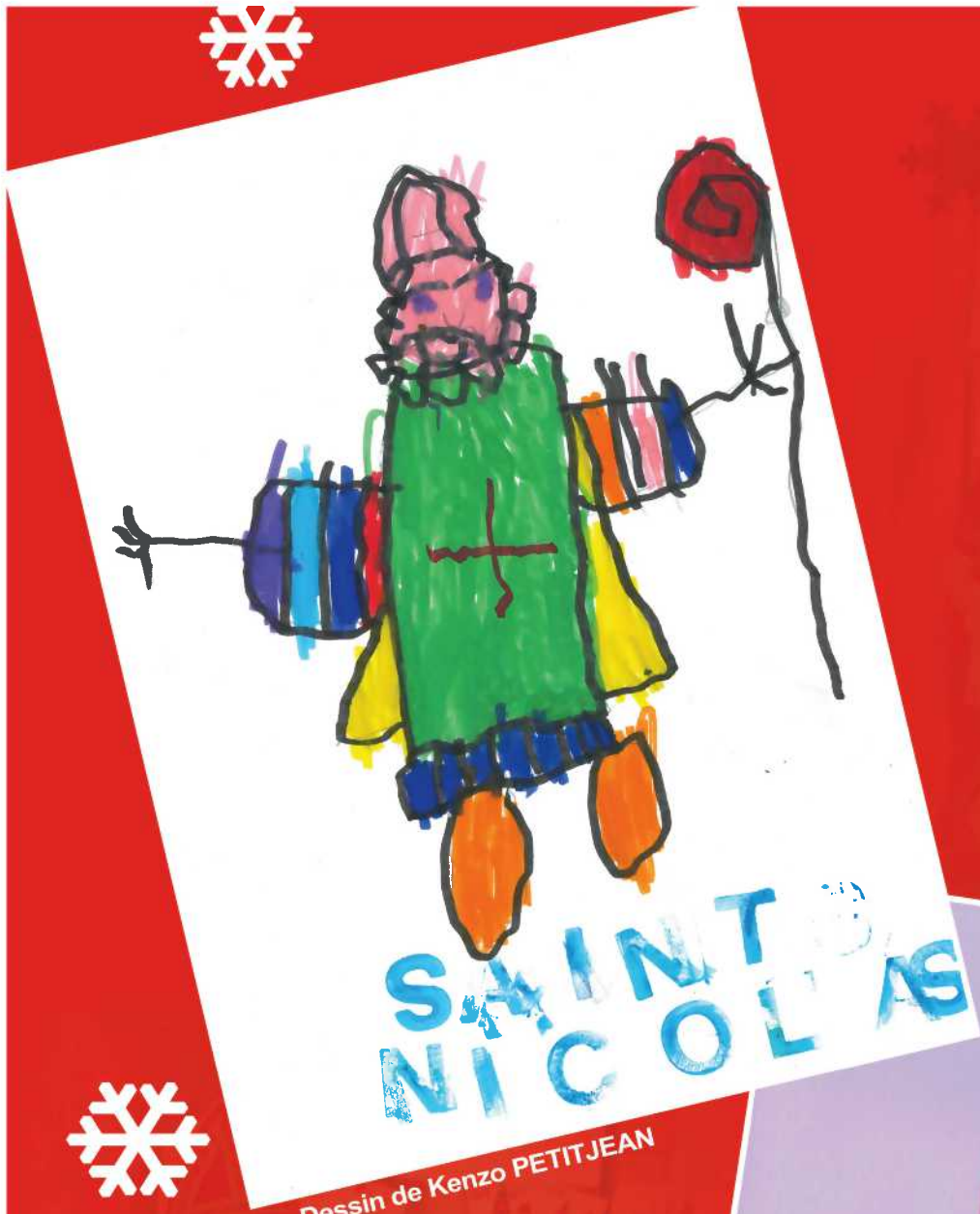
**Hôpital de Remiremont :** 03.29.23.41.41

**Centre anti-poison de Nancy :**  
03.83.32.36.36

**Enfance maltraitée :** 119

**Sida Info Service :** 0800 840 800





Dessin de Kenzo PETITJEAN



Dessin d'Alice PARISOT

Les 2 gagnants  
du concours de dessin  
de la Saint-Nicolas  
dans la catégorie  
des 3-5 ans