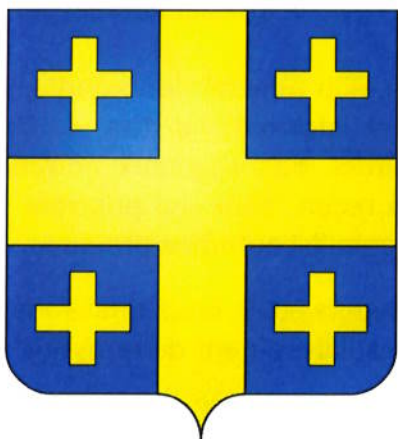


LE CRUCICADERLIEN



N° 57 mars 2025



Photographie Alain Renaux

Le bla-bla-bla de Madame la Maire

Quelques nouvelles brèves pour compléter les nouvelles de Stella sur le recensement, le compte rendu de la rencontre avec le sénateur Mr Laurent Burgoa, qui s'est déroulée en mairie de Ste Croix, dans un climat détendu et chaleureux et la mise au point par Annelise qui a géré le dossier adressage.

Merci à Martine pour son zèle, son activité débordante, qui gère tambour battant, animations sur la commune et informations dans le Crucicaderlien. Elle nous a gracieusement ramené de Nîmes des végétaux commandés par la précédente municipalité. Parmi les plants reçus, ceux qui pourront faire haie autour du futur cimetière seront mis en jauge jusqu'à l'automne prochain.

Suite à une panne de moteur depuis 2020, nous finalisons actuellement la remise en fonctionnement correct de l'assainissement de la mairie groupé avec 2 habitations voisines.

La connexion internet téléphone par fibre a été posée à la mairie ce 10 mars.

J'ai reçu le 26 février dernier, 2 techniciens chargés d'étudier avec nous, la possibilité d'implanter un pylône 4g qui soit enfin capable d'alimenter un large périmètre de zone blanche autour des Mouzignels (programme New Deal) ; nous avons évoqué les terrains susceptibles de convenir – c'est à dire possiblement accessibles avec des véhicules et proches du réseau électrique. Actuellement, devant leurs ordinateurs, ils finalisent un emplacement théorique avant de venir le confronter au terrain.

Le bornage du nouveau cimetière a été achevé en décembre 2024.

La première semaine de mars, l'entreprise Berga Sud a procédé à des forages hydrogéologiques tests pour déterminer la perméabilité des sols et leur capacité à accueillir les inhumations. Nous sommes dans l'attente de leur compte rendu final. Après quoi, pour aménager le terrain nous devons attendre le maçon qui n'est pas disponible avant l'automne.

En attendant, j'ai dû faire couper le ginkgo-biloba dont les racines occupaient la dernière concession libre du cimetière actuel. J'avoue que j'avais oublié que cet arbre avait été planté par la famille Cremer en souvenir de Germain Cremer décédé en 1994, et que, de ce fait, j'étais désolée de ne pas les avoir prévenus avant.

Les membres ont réanimé l'association La Festo del País.

Par les temps froids et incertains qui courent actuellement, j'ai décidé, par mesure d'économie, comme pour le 25 janvier dernier, d'ouvrir la salle du conseil, plus petite donc deux fois plus facile à chauffer que la salle F. Volpelière, pour la tenue de leur assemblée générale le 15 mars.

J'avais fait de même pour les Amis du Temple qui se sont réunis le 25 janvier.

Christian Graillon notre employé municipal quitte son poste à Ste Croix le 15 mars pour se consacrer uniquement à son poste à Thoiras dont le périmètre avec l'adhésion de Corbès s'est agrandi.

Nous le remercions là pour le travail qu'il a accompli pour nous depuis 10 ans.

Une commission de conseillers, présidée par Annelise, recevra les candidats à cet emploi.

Le 10 février Annelise et moi avons reçu Mrs Aigoïn et Sabatier pour évoquer les problèmes de voirie.

Ceux-ci nous ont présenté leurs attributions et le fonctionnement de leurs services. Nous avons demandé : le marquage blanc au centre des routes extrêmement utile par temps de brouillard la réparation des bitumes abîmés par les intempéries une signalisation « croisement dangereux » au carrefour des Pins où poser les poteaux de noms des rues (ou plutôt de nom des routes!) comment limiter la circulation montant au futur cimetière que faire pour protéger le pont des Abeillères des gros camions Pour ce faire, Mr Aigoïn a dit qu'il avait été décidé de limiter la longueur des véhicules amenés à prendre la route des Abeillères. Pour l'adressage Mr Sabatier a fait le tour de la commune avec Annelise.

Pour finir, un rappel : un cahier est ouvert au bureau de la mairie pour vos remarques et suggestions que vous n'osiez pas faire de vive voix, par téléphone, par email, ou par courrier.

Si le bureau vous gêne, on pourrait trouver le moyen de mettre ce cahier dans le couloir.

Merci de le noircir !!

Bonne lecture, et bonne entrée dans le printemps.

« Le printemps est venu : comment, nul ne l'a su. »

Ginette Lafont

SOMMAIRE

P 4-9 : Annonces et nouvelles

P 10-15 Reportages

P 16 Vie associative

P 17 Recette de cuisine

P 18 Le coin littéraire

P 19-21 Divers

P 22 Bien-être

P 23 Concours photos

P 24 Jeu mots mêlés et rébus

P25-30 Résumé comptes rendus des conseils municipaux

NUMEROS UTILES



"Vous avez constaté un doublon à l'impression du compte rendu du conseil du 25 octobre 2024 publié dans le précédent bulletin. Le compte rendu d'installation du conseil a de ce fait disparu du n° 56. Afin de pallier cette bévue nous vous proposons de regarder celui-ci sur le site de la mairie. Pas de panique ! si vous n'avez pas internet, vous trouverez les résumés des comptes rendus à la fin du Crucicaderlien".

Faits marquants sur la commune de Sainte-Croix-de-Caderle

- **Fernand Volpelière**, un maire emblématique grâce à ses 40 ans d'engagement. De 1956 à 1996 il a marqué la commune de Sainte-Croix de son empreinte, sa longévité au poste de maire en fait une figure incontournable de l'histoire locale, reconnu pour sa proximité avec les habitants et son investissement constant pour le bien-être de la communauté.
- **1983, la fermeture de l'école : a marqué d'une époque pour l'éducation à Sainte-Croix**
Cet évènement a marqué un tournant majeur dans la vie de la commune : plus de mouvements aux jours et heures scolaires, plus d'enfants qui passent sur le chemin de l'école accompagnés ou pas, qui entrent et sortent dans la mairie-école, plus de fête à l'occasion de Noël et pour la fin d'année scolaire qui se jumelait avec le 14 juillet. Donc plus d'occasion pour la population de se retrouver au sein de la commune pour un moment convivial, très familial, très gai qui entretenait les traditions dans les rapports de voisinage comme dans des jeux appréciés des enfants et qui resserrait les liens entre tous
- **2003, l'arrivée de l'eau potable : un tournant historique pour Sainte-Croix**
Sous le mandat d'**Edmond Julien**, l'arrivée de l'eau potable en 2003 a constitué un tournant majeur dans l'histoire de Sainte-Croix. Ce projet, a été l'un des plus importants de la commune, car aucun autre dirigeant n'avait auparavant engagé une telle démarche. Grâce à son initiative Sainte-Croix a enfin pu offrir ce service fondamental à ses habitants, améliorant ainsi leur quotidien et leur qualité de vie. Ce fut une avancée capitale, plaçant la commune à la hauteur des besoins modernes et marquant un progrès inégalé dans les infrastructures locales.
- **En 2024, Ginette Lafont** est devenue la première femme maire de Sainte-Croix-de-Caderle, une élection historique pour la commune, prouvant que cette fonction n'est pas réservée aux hommes, mais ouverte à toute personne capable de guider et de servir la communauté. Par son courage et son engagement, elle prouve qu'une femme peut le faire.

LA VERITE A CŒUR OUVERT

Recette parfaite pour une demi-journée réussie : un zeste de convivialité, un soupçon de jeux, et une touche de magie.

Le 11 janvier 2025, un après-midi riche en convivialité et en partage s'est déroulé au cœur de notre commune. L'événement, organisé par la municipalité, a réuni habitants et élus autour des jeux de société divers et des jeux en bois, Oui, des jeux en bois ! Parce qu'on a bien le droit de faire comme nos ancêtres et de laisser la technologie dans un coin pour quelques heures, non ? Des tables débordant de jeux divers, prêts à être découverts par tous, et hop, tout le monde s'est pris au jeu. Entre rires, stratégies dignes de grands maîtres et quelques tactiques douteuses, ça sentait la compétition amicale à plein nez !

Pour clôturer cette belle parenthèse, Madame la Maire et ses conseillers ont pris un moment pour échanger des vœux de bonne année, ce geste symbolique marquant la nouvelle année a ajouté une touche de convivialité supplémentaire à l'après-midi, marquant la nouvelle année.

L'apéritif a clôturé l'événement avec des galettes des rois digne d'un banquet royal et une multitude de gâteaux maisons ; des douceurs qui ont fait oublier, l'espace de quelques heures, que les calories existaient vraiment. Entre petites bouchées, vin chaud pour réchauffer les plus audacieux, celui-ci a remporté un franc succès, boissons variées ont contribué à l'atmosphère festive et agréable de cette fin d'après-midi.

Un point remarquable de cet événement a été le fait que tout cela a été organisé sans que la mairie n'ait à déboursé aucun centime ! En effet, c'est grâce à la générosité de Madame la Maire et des conseillers que nous avons pu profiter de ces délices, sans que le budget municipal ne soit impacté ! Voilà de quoi faire sourire tout le monde et profiter d'une belle parenthèse sans souci.



Martine



LE RECENSEMENT DE LA POPULATION

Cette année encore, la collecte des informations a été assurée par Maryline Soustelle, « agent recenseur ». Grâce à son ancrage familial au sein de la commune et à sa connaissance des habitants, le déroulement des démarches s'est effectué dans les meilleures conditions.

L'INSEE, Madame la Maire et les membres du conseil municipal sont heureux de vous adresser leurs félicitations pour votre précieuse collaboration lors du recensement de la population en 2025. Grâce à votre implication, nous avons pu clôturer la collecte en un temps record.

Comme 81 autres communes du Gard, Sainte-Croix participait à cette enquête obligatoire, qui s'est déroulée du jeudi 16 janvier au samedi 15 février 2025. Ces statistiques permettent d'adapter l'action publique aux besoins de la population, en matière d'équipements collectifs (écoles, transports scolaires, rénovation de quartiers, etc.).

Ne ménageant pas ses efforts, qu'il pleuve ou qu'il fasse beau, le matin ou à la tombée de la nuit, tantôt en trottinette, en voiture ou à pied, nous avons vu Maryline sillonner les rues et chemins de la commune, du nord au sud, de la Gare aux Abeillères, en remontant au village puis en redescendant vers les Mouzigniols et la Roussarié.

Les résultats sont désormais connus : la population actuelle s'élève à 87 habitants en résidence principale, (beaucoup de résidence secondaire sont occupées régulièrement), enregistrant ainsi une diminution par rapport à 2019, où elle comptait 115 habitants.

Stella



L'ADRESSAGE

Une trentaine de personnes étaient présentes le 22/03/2025 lors de la réunion sur l'adressage.

L'ancienne municipalité avait entamé le processus d'adressage des routes, chemins et de la place, mais n'a pas pu le mener à terme. Il est important de noter que ce sont les responsables précédents, qui avaient choisi les noms des nouvelles adresses, ont été mentionnés lors de la réunion, à la suite d'une question.

Un travail remarquable réalisé sur le nouvel adressage de notre commune. Bien que cela puisse sembler simple en théorie, nous savons à quel point cela a été un véritable casse-tête, surtout dans notre village où les maisons sont souvent éloignées des chemins et les boîtes aux lettres ne sont pas toujours facilement accessibles.

Aujourd'hui, Annelise a relevé le défi, de mener à bien ce travail de titan.

Grâce cet engagement, un nouvel adressage peut :

- Réduire les erreurs de livraison et améliorer la précision des services postaux.
- Facilité de navigation. Des adresses mieux structurées peuvent faciliter la navigation pour les services d'urgence.
- Impact sur les services ? les services comme le GPS peuvent nécessiter des mises à jour pour refléter le nouvel adressage, ce qui peut prendre du temps.

MERCI

- A **Alain Renaux** pour cette magnifique photo de renoncule des glaciers, prise à 3200 mètres d'altitude dans les Alpes. Ce cliché est impressionnant par sa capacité à capturer la beauté de la nature et la résilience de la flore alpine.



- A **Sébastien Tam**, notre apiculteur local, qui est venu le 22/03 à la salle Fernand Volpelière nous éclairer sur un sujet crucial : **la traque des frelons asiatiques**. Ces insectes, bien connus pour leurs ravages sur les ruches, représentent une menace sérieuse pour l'apiculture.

Lors de sa présentation, Sébastien nous a partagé ses connaissances sur les comportements des frelons asiatiques et les techniques efficaces pour les piéger. Grâce à ses conseils, nous avons appris à fabriquer nos propres pièges, devenant presque incollables sur le sujet ! Une des « recette » consiste à mélanger : 20 % de sirop de sucre, 30% de vin blanc et 50% bière brune. Il suffit de mélanger ces ingrédients dans un contenant comme une bouteille coupée ou un pot avec un bâton afin que le frelon monte sur celui-ci, car en battant des ailes le bourdon dégage des phéromones, l'odeur attire les frelons asiatiques, qui vont alors s'y piéger. Il est conseillé de placer ce piège près des zones où les frelons sont souvent observés. Cette expérience enrichissante nous a non seulement sensibilisés à la protection de nos abeilles, mais aussi renforcé notre lien avec la nature et notre communauté. Ensemble, nous pouvons lutter contre cette menace et préserver notre écosystème.



Photo Alain Renaux

STOP AU N'IMPORTE QUOI !

À L'ESPACE DE DÉPÔT DES DÉCHETS DU CARREFOUR DE LA GARE

Au nouvel emplacement des poubelles, au carrefour de la Gare, suite au signalement d'une voisine, nous avons constaté, Annelise et moi, un débarras de débris dangereux pour l'environnement et remplissant trois des quatre containers ménagers.

Personnellement, je considère cela comme du vandalisme. En effet, un des bidons contenant une vieille peinture s'est répandu en partie entre deux poubelles, créant une petite pollution. Dans les autres containers, se trouvaient de l'huile de lin, du liquide de refroidissement, d'autres seaux fermés dont nous n'avons pas pu déterminer le contenu, ainsi que de vieux appareils ménagers.

NOUS VOUS RAPPELONS QUE CES TYPES DE PRODUITS DOIVENT ÊTRE RAPPORTÉS DIRECTEMENT À LA DÉCHETTERIE. Ils peuvent contenir des substances dangereuses **ET** pour les humains, **ET** pour l'environnement.

Nous vous remercions de bien vouloir en prendre note.



Annelise & Louise

REPORTAGE INTERVIEW EXCLUSIF

La Confiturière, Ça Cuit... et Ça Fait des Merveilles !"



« Nous avons voulu mettre en avant **Isabelle**, une personne passionnée qui, grâce à son métier, n'a jamais peur de se salir les mains, que ce soit en préparant ses confitures, cultivant ses fruits ou légumes ou en prenant soin de ses arbres fruitiers. »

Isabelle Treiber, jeune confiturière intrépide, a repris les rênes de l'atelier familial pendant que sa mère file doucement vers une retraite... bien méritée (et sans éclaboussures de fruits !). Armée de sa cuillère en bois et d'une bonne dose de patience, elle mijote des confitures aussi savoureuses qu'addictives. Gare à ceux qui y goûtent... ils ne pourront plus s'en passer !

- **Quels défis avez-vous rencontrés en reprenant l'activité de votre mère ?**

Pour le coup, je n'ai pas eu de problème d'acclimatation... je baigne dans son activité depuis toute petite, j'ai donc eu toutes ces années pour observer et l'aider. En reprenant, j'étais confiante et je me sentais prête. En revanche les méthodes de travail ayant évolué, je me suis penchée sur la réorganisation des processus de transformation, tout en veillant à conserver la qualité des confitures que ma mère avait réussi à créer. Je m'y penche petit à petit.

Un seul défi perdure dans ma tête. Je me suis posé la question suivante : et si la demande grandit encore et encore, faut-il que je l'assume à tout prix au risque de perdre la qualité – comme j'ai pu l'observer chez certains artisans – ?

La réponse est non, si la demande croît de trop, alors il y aura rupture de stock. Je ne veux pas forcer la nature à produire plus que ce qu'elle peut, et je tiens à continuer à aimer mon métier... pour cela, il faut se laisser le temps de travailler en paix.



- **Qu'est-ce qui fait qu'une bonne confiture se distingue des autres ?**

Je dirais qu'il y a autant de « bonnes » et « moins bonnes » confitures que de goûts personnels. Ce qui était entre autres apprécié dans le travail de ma mère, et que je tiens à conserver, c'est son taux de sucre moins élevé que la confiture de supermarché. Le sucre étant une matière première moins chère que les fruits, certains industriels ont tendance à mettre beaucoup trop de sucre dans leur confiture, et les rendent – pour moi – immangeables. De plus, le sucre que j'utilise est de très bonne qualité, c'est du sucre de canne blond bio.

Mais il n'y a pas que ça qui entre en ligne de compte : le choix des fruits, la manière avec laquelle on travaille... c'est inutile de vouloir faire une bonne confiture en étant stressé, pressé, de mauvaise humeur. C'est un travail d'amour et de patience, comme disaient mes parents. Et j'ajouterai que cela commence au pied des arbres, de la manière de s'en occuper... des bourgeons jusqu'à la récolte.

L'intention que l'on mette dans son produit est aussi importante que le choix des fruits et du sucre que l'on va mettre dedans. Je me nourris de la satisfaction des gens qui goûtent et reviennent acheter des confitures.

- **Le processus de fabrication des confitures a-t-il évolué avec le temps, ou gardez-vous une méthode traditionnelle ?**

Comme je l'ai dit avant, j'ai été obligée de faire évoluer certains processus, mais je reste dans la fabrication traditionnelle. C'est surtout pour la confiture de châtaignes, très appréciée mais longue et fastidieuse à faire, que j'ai décidé de changer la méthode et la recette. J'épluche les châtaignes crues et non une fois cuites (comme le faisaient mes parents à l'époque). Désormais j'épluche 16 kilos de châtaignes crues en une petite heure, alors que cela prenait deux heures à mes parents pour la même quantité.

J'ai trouvé une raffineuse d'occasion qui est beaucoup plus efficace que le matériel qu'utilisait ma mère. Toutes ces modifications ont donné lieu à de longues réflexions, de longs essais pour élaborer une nouvelle recette qui soit au moins aussi bonne que celle que préparait ma mère. Il y a eu beaucoup de ratés sur les premiers essais, mais je suis désormais satisfaite de la recette.

Pour les autres parfums, c'est la recette de ma mère avec les mêmes procédés.

- **Quelles valeurs souhaitez-vous transmettre à vos clients à travers vos confitures ?**

L'amour du travail bien fait et le respect de la nature, de ses capacités à produire avec les aléas climatiques.

- **Enfin, quel conseil donneriez-vous à ceux qui souhaitent se lancer dans la confection de confitures aujourd'hui ?**

C'est un travail de patience et de passion. Il faut aimer ce que l'on fait, préférer la qualité à la rentabilité.

- **Vous avez toujours aimé la confiture ou c'est un amour qui a mûri avec le temps, comme un bon pot de confiture ?**

J'ai toujours aimé certains parfums de confiture. Quand j'étais petite, il m'arrivait de chiper un pot de confiture de châtaignes dans la réserve, et d'aller le manger dans mon lit – j'imagine bien ma mère lire cet article et se dire à voix basse « j'en étais sûre ! » –

Je me suis bien rachetée de ma vieille âme de charardeuse, puisque j'ai offert à ma mère le droit d'en chiper quand elle le souhaite.

La fraise et la framboise sont des fruits que j'apprécie autant frais qu'en confiture, mais la châtaigne c'est une grande histoire d'amour. C'est un fruit difficile à travailler, mais quel résultat ! Je ne peux pas m'en lasser.

Reprendre un jour son activité m'avait traversé l'esprit il y a quelques temps, mais je n'étais pas prête. Trop jeune, trop pressée, trop envie de partir découvrir le monde ! Je devais avoir 25 ans quand je l'ai prévenue « si tu envisages que je te reprenne un jour, laisse-moi au moins dix ans ». A l'aube de mes 30 ans, j'ai saisi l'occasion. Fraîchement diplômée pour encadrer de la randonnée en montagne, je ne me voyais pas quitter mes belles Cévennes. Je songeais également au jour où ma mère voudrait prendre sa retraite, à qui faire confiance pour travailler aussi bien qu'elle ? Comment m'assurer que ces décennies d'amélioration continue ne tombent pas dans l'oubli ? On en a discuté, et j'ai repris plus tôt que prévu. Je me rappelle mes débuts, il y avait le stress, la peur de ne pas être à la hauteur, et puis peu de temps après : la paix. C'est ce sentiment qui m'accompagne à chaque fois que je transforme les fruits, et j'espère que certain(e)s le retrouvent dans chaque cuillérée.

- **Quelle est la recette secrète que vous avez héritée de votre mère, ou est-ce plutôt un secret de famille bien gardé ?**

« Fabriquées avec amour rien qu'avec des fruits, du sucre de canne (bio), et de la patience... »

- **Avez-vous déjà eu une confiture ratée ? Si oui, ça arrive même aux meilleures ! Racontez-nous cette mésaventure sucrée.**

Une ? Plusieurs ! Je dirai que cela arrive toujours au début. La montée en température est une étape cruciale dans la fabrication de confiture. Il faut remuer régulièrement et surtout, éviter d'oublier sa confiture sur le feu. Les quelques fois où j'ai abandonné ma gamelle le temps de préparer un café, le fond a commencé à attacher. Quand on s'en rend compte immédiatement ce n'est pas très grave, mais quand on a oublié de touiller plusieurs dizaines de minutes, toute la confiture a goût de brûlé. Dans ce cas, soit le goût est trop altéré et ce sont les poules de mes parents qui se régalaient, soit le goût est peu altéré (mais toujours pas vendable) et cela fait une bonne réserve pour la consommation personnelle. Je ne vais pas vous mentir, ça n'arrive qu'avec la confiture de châtaignes (sinon ce n'est pas drôle).

La confiture d'abricot est plus simple que la châtaigne car elle est moins pâteuse, il y a peu de chances qu'elle attache. En revanche, si elle n'est pas surveillée et que le feu est trop fort, elle déborde ! Bonjour le nettoyage !

Heureusement, ces mésaventures n'arrivent qu'une fois... au fil du temps, on apprend de ses erreurs.

De manière générale, pour tous les parfums, il faut surveiller et touiller très régulièrement pour avoir une confiture réussie.

- **Quels sont les défis que vous rencontrez dans la culture des fruits ?**

Je dirai avant tout : la chaleur et l'eau. Les framboisiers, les cassissiers et groseilliers meurent de chaud en été. Même si les figuiers s'acclimatent à merveille en Cévennes, certaines années les fruits sont minuscules à cause du manque d'eau. S'il pleut trop, les fruits se gorgent d'eau et éclatent. Il faut jongler avec la météo au moment des récoltes. Et quand tout se passe bien, il faut faire la récolte avant que les frelons ne s'en chargent.

Les abricotiers ont une floraison précoce. En 2024, les arbres étaient ornés de fleurs, mais il faisait tellement froid que les pollinisateurs étaient peu nombreux, la récolte fût médiocre.

Les fruits du cognassier sont attaqués par le carpocapse, dans les régions très humides, le problème est moins présent. Ici en montagne sèche c'est un problème. Au moment de la récolte, on se rend compte que les coings sont piqués et il faut les trier, parfois c'est 50% de la récolte qui est perdue. Cette année nous allons essayer les pièges à phéromones, en espérant que cela fonctionne.

Les rhubarbes se plaisent bien dans notre région, mais parfois les sangliers en décident autrement et détruisent toute la parcelle malgré la clôture électrique...

Heureusement je suis très bien entourée. Avec mon frère et mes parents, chaque problème fait émerger plusieurs solutions.

- **Combien de temps faut-il en moyenne pour passer de la culture du fruit à la mise en vente de la confiture ?**

Cela dépend des fruits. La châtaigne demande beaucoup plus de travail que les autres parfums. Une fois tombées de l'arbre, il faut les ramasser avant que les vers ou les sangliers en fassent leur repas. Ensuite, il faut les flotter pour enlever toutes celles qui sont mauvaises. Aujourd'hui l'épluchage n'est qu'une formalité. De la récolte jusqu'au produit fini, il faut compter 3 jours. Mais le châtaignier est un arbre plutôt autonome, c'est pratique !

Prenons le figuier. Chaque année il va mettre son énergie pour faire des fruits ou du bois. Si on ne le taille pas assez, il finit par ne plus beaucoup produire. Il lui faut environ 7 ans pour arriver à pleine production. La transformation est facile... Je récolte le matin et je transforme l'après-midi, tous les trois jours environ. Les fruits rouges en général ne présentent pas de difficultés particulières pour la transformation, il suffit d'avoir une bonne épépineuse. Le plus gros du travail, c'est la culture.

L'arbousier est une espèce qui a colonisé les Cévennes et qui ne demande aucun entretien. C'est pratique ! C'est au niveau de la transformation des arbouses que ça se corse, elle est difficile à passer à l'épépineuse.

Une fois les pots étiquetés, j'attends plusieurs semaines avant de les mettre en vente. Ceci pour m'assurer de la stabilité du produit. Je contrôle d'abord le flip : si la capsule est bombée c'est que la confiture a fermenté, reste à définir si c'est un problème lié à la capsule, ou un taux de sucre trop faible dans la confiture. Pour éliminer cette deuxième cause, je contrôle en amont toutes mes gamelles avec le réfractomètre lors de la transformation.

Si la capsule ne présente pas de défaut, je contrôle ensuite visuellement l'aspect de la confiture.

- **À quel moment de l'année commence la production des fruits et comment gérez-vous la récolte ?**

Les quantités que je transforme restent modestes, et la saisonnalité des fruits fait que je ne me retrouve rarement surbookée. Dès le mois de mai, les fraisières commencent à donner. Ensuite, l'été, on va avoir les groseilles, cassis, reine-claude, mûres et abricots. Fin août et pendant un mois, c'est le tour des figuiers. Enfin, à partir d'octobre les châtaignes et les coings commencent à arriver, suivis des arbouses. Pendant 2 mois, il faut jongler entre récolte et transformation.

- **En tant que productrice, avez-vous des préférences en termes d'emballages pour vos produits. Préférez-vous le verre, par exemple, pour sa conservation ?**

De ce côté-là, je n'ai pas le choix. C'est une question d'hygiène et de santé publique. Le pot en verre avec son couvercle twist-off permet une conservation optimale ainsi qu'un contrôle visuel évident : si le flip remonte, c'est qu'il y a un problème (fermentation, mauvaise fermeture, choc ayant provoqué une déformation de la capsule...).

- **Comment voyez-vous l'avenir de votre entreprise ? *Stella & Martine***

Simple, familial... mon seul objectif est de faire perdurer ce que ma mère a créé, et d'être épanouie, en accord avec mes valeurs et celles qu'elle m'a transmises.

MERCI Isabelle d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire.



Pas de panique ! si vous ne croisez pas Isabelle sur le marché, ce n'est pas qu'elle joue à cache-cache avec nous En réalité vous la trouverez dans son antre magique la boutique de producteurs de Lasalle « Nos Saveurs Paysannes »



Le 1^{er} juin c'est l'anniversaire d'existence du magasin c'est pour Isabelle, une année entière d'aventures, oui un an ! Une année remplie de découvertes, de rires, de rencontre avec des clients adorables.

Les étagères du magasin sont non seulement pleines de produits locaux, des légumes et fruits qui nous disent mangez-moi tant leur couleur est éclatante et leur forme si joyeusement déformée

Stella & Martine

L'INCROYABLE VOYAGE DE NATHAN



Le retrait à front marin au Svalbard

Ayant travaillé au sein de l'Institut Polaire de Norvège pendant 3 mois, j'ai pu mettre en œuvre et scripter une méthode de calcul permettant de suivre le recul ou l'avancée des glaciers à front marin.

Au travers de cette mission, j'ai eu la chance d'échanger avec les chercheurs qui travaillent directement sur ces glaciers et les phénomènes qui les entourent. Dans cet article, ce sont les connaissances que j'ai pu acquérir sur ces glaciers que j'aimerai vous faire partager.

Qu'est-ce qu'un glacier à front marin ?

Le Svalbard est un archipel norvégien localisé dans le cercle polaire, au Nord de la Scandinavie. À l'image de l'antarctique, l'archipel est couvert de glaciers de tailles diverses allant de moins de 1 km² à plus de 1 200 km². Dans le cadre de cet article, on peut les diviser en deux grandes catégories : les glaciers terrestres (sans contact avec la mer), comme ceux que l'on retrouve dans les Alpes ou la cordillère des Andes ; et les glaciers à « front marin » qui, comme leur nom l'indique, voient leur front d'écoulement finir dans la mer (un glacier s'écoule, plus ou moins lentement, par gravité et en suivant son lit, un peu comme une très lente rivière). Ce sont les glaciers à front marin qui nous intéressent (en anglais Tidewater Glaciers) puisqu'ils jouent un rôle moteur dans le maintien des écosystèmes des côtes et surtout des fjords du Svalbard.

Quel est leur rôle ?

Tous les glaciers manifestent un phénomène bien connu : celui des écoulements sub-glaciaires : sous la calotte, de l'eau de fonte s'écoule sur le sol et fini par rejaillir en torrent au niveau du front du glacier. Or, dans le cas des glaciers à front marin, cette eau ressort en profondeur, sous l'eau de mer et va générer un courant d'induction à cause de la différence de température et de salinité des deux eaux (voir Figure 1).

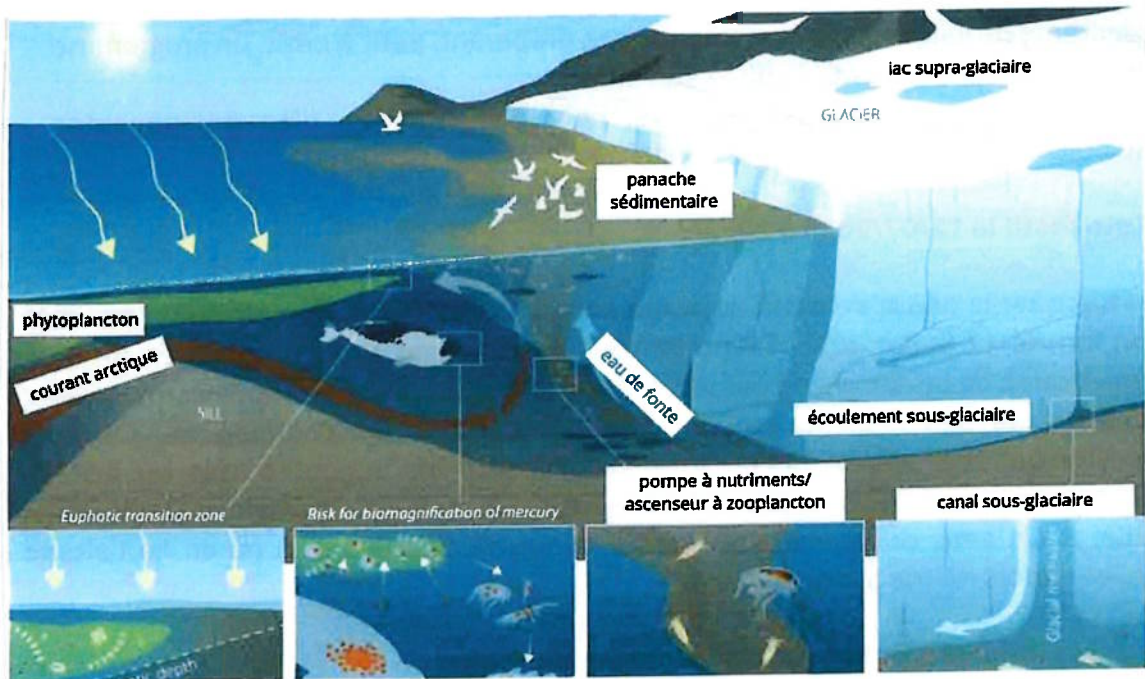


Figure 1 - The Barents observer- Melting glaciers - 2024, image par Frida A Clossen / Akvaplan-niva, traduction par Nathan Lafont

Le courant ainsi généré fait remonter des sédiments, des nutriments et du plancton à la surface ce qui attire les poissons mais aussi leurs prédateurs trophiques tel que les mammifères marins ou les oiseaux de mer. Cela fait des falaises et des plages qui bordent le front d'un glacier marin un lieu de nichée privilégié pour la faune aviaire.

L'importance de ces glaciers n'étant plus à prouver, nous discuterons, dans le prochain numéro, des problématiques qui gravitent autour de ces lieux à enjeux et des dispositifs mis en place par les chercheurs en glaciologie qui les étudient

Sources : Melting glaciers: lifeline or threat for Arctic fjords and coasts?, The Barents Observer, Philipp Assmy, Allison Bailey, Pedro Duarte, Geir Wing Gabrielsen, Haakon Hop, Elisabeth Isaksson and Jack Kohler - Norwegian Polar Institute et al., 5 September 2024

Nathan Lafont

VIE ASSOCIATIVE

• La Festo del País

L'association amorce en douceur son retour pour l'année 2025 avec deux animations incontournables prévues pour cet été et cet automne. C'est l'heure de secouer un peu la poussière et de remettre la fête sur le tapis... ou plutôt, sur la table !

L'Association La Festo del País a pour objectif, à travers ces deux événements, d'offrir des instants de joie et de convivialité tout en préparant, petit à petit, un programme encore plus ambitieux pour l'année suivante.

"On garde quelques surprises en réserve, mais elles pourraient bien venir pimenter cette belle saison à venir... Restez connectés !"

Un loto festif le 12/07/2025 à 20h30

Pour marquer le début de cette nouvelle année d'activités, l'association organise un grand loto le 12 juillet 2025. Préparez-vous à un événement qui fera plus de bruit qu'une troupe de tambours de carnaval ! Tous les flonflons et l'enthousiasme qui font le charme de ces rassemblements populaires seront au rendez-vous. Ce sera l'occasion de tester vos talents de "lotoïste" (oui, ça se dit maintenant) et, qui sait, de repartir avec un joli lot à la clé. Ce sera aussi un moment convivial à partager en famille, entre amis ou voisins, de rire, de découvrir la chance là où on ne l'attend pas... et parfois même avant le tirage !

Une après-midi récréative le 13 septembre dès 14h

La fête continue en septembre avec une après-midi récréative spécialement pensée pour petits et grands. Au programme : des jeux, des rires, et peut-être quelques défis pour se creuser les méninges ! Et, parce qu'on ne sait jamais s'arrêter en si bon chemin, la journée se poursuivra par un repas convivial où chacun pourra apporter son "miam". Un véritable échange culinaire, où tout le monde pourra partager ses spécialités maison... ou ses petites astuces de cuisine ! Ce sera l'occasion de passer un bon moment ensemble, de découvrir de nouvelles saveurs et, bien sûr, de repartir avec des idées pour vos prochains repas !

• Association le Chaudron Vivace

L'association de yoga locale fait toujours le bonheur de ses adhérents, même si on n'atteint pas encore le nombre de membres d'un festival de musique. Les cours, accueillent un petit groupe fidèle, sont un véritable havre de paix et de relaxation. Les participants trouvent leur équilibre tant physique que mental et repartent détendus, comme après un bon massage... L'ambiance, toujours chaleureuse et bienveillante, permet à chacun de se sentir à l'aise, même s'il faut parfois un peu de temps pour maîtriser la posture du "chien tête en bas" sans trébucher ! Les retours sont toujours positifs, et les élèves apprécient vraiment la qualité des cours. L'association continue de rouler, sereinement et avec beaucoup de bienveillance. Qui sait, peut-être qu'un jour elle deviendra aussi populaire qu'un cours de zumba ?

RECETTE

Confiture de raïolettes



Rapide et facile

Non, les **raïoles** ne sont pas des fruits, mais des **oignons doux des Cévennes**, c'est une variété d'oignon connue pour sa douceur et son goût délicat.

Ingrédients :

- 6 oignons un peu gros doux des Cévennes
- Huile
- 60 g de sucre
- 30 cl de vin blanc doux

Instructions :

1. **Préparation des oignons** : Épluchez les oignons et coupez-les en fines lamelles.
2. **Cuisson des oignons** : Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile à feu moyen. Ajoutez les oignons et faites-les revenir doucement pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
3. **Ajout des autres ingrédients** : Ajoutez le sucre et le vin blanc. Mélangez bien et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes, en remuant de temps en temps.
4. **Conservation** : Remplir les pots à confiture à ras bords, fermez-les et retournez-les sur une planche jusqu'à complet refroidissement. C'est une excellente confiture à déguster avec des viandes grillées, des fromages ou même sur du pain grillé. Bon appétit !

Ginette



PETIT COIN LITTERAIRE

« La Tresse » est le livre recommandé par Martine.

Laetitia Colombani raconte l'histoire de trois femmes, issues de monde très différents, mais unies par leur force intérieure et leur lutte pour changer leur destin.

Smita, une femme en Inde, lutte contre...

Giulia, en Italie, doit faire face à...

Sarah, à Montréal, se bat contre...

Leurs histoires sont liées par l'image de la tresse, symbole de solidarité et de résistance face aux épreuves. Ce livre est une belle occasion de découvrir un récit inspirant sur la force et l'endurance des femmes.

« Ce livre est une belle invitation à réfléchir sur la force intérieure, le courage et la solidarité entre femmes, quelle que soit leur origine ou leur situation ».





LE SAVIEZ-VOUS ?

La jeunesse a du talent : Sophie Renaux, plusieurs cordes à son ART

Jeune et dynamique, Sophie incarne parfaitement l'esprit créatif de notre village et se distingue par ses nombreux talents.

- Elle donne des cours de tricot aux enfants (une idée que j'adore !) et leur transmet la magie des fils et des mailles, éveillant leur créativité.
- En parallèle, elle crée de magnifiques bijoux faits main, alliant originalité et élégance.

Un bel exemple de *passion* et de *diversité*, Sophie fait rayonner son ART tout autour d'elle.



BOITE A IDEES

Partagez vos inspirations, vos idées peuvent changer la donne !

Vous avez une idée géniale, une suggestion innovante ou une solution qui pourrait améliorer notre quotidien ? Nous vous invitons à les partager dans cette boîte à idées (boîte aux lettres de la mairie) !

Que ce soit pour améliorer notre travail, notre environnement ou simplement apporter un peu de créativité, chaque idée compte. Nous croyons que l'innovation vient de partout, et vos suggestions sont essentielles pour faire grandir notre projet commun.

N'hésitez pas à y déposer vos pensées, vos projets (dans la boîte aux lettres de la mairie). Ensemble, faisons naître de nouvelles initiatives et transformons-les en actions !

Nous croyons que chaque suggestion peut faire une différence. Toutes les idées seront étudiées avec attention et pourront contribuer à faire évoluer nos projets communs. N'hésitez pas à nous surprendre ! Merci de participer à cette aventure collective.

PROMENADE DECOUVERTE

Proposition d'une petite promenade à la découverte de quelques plantes utiles sur la commune de Sainte Croix de Caderle, **le matin du dimanche 8 juin**, avec Alain Renaux.

Rdv vers 9 h. Départ de la balade à 9h30 sur le parking. Ensuite, on pourrait prendre le chemin qui mène chez Stella, vers là où habitait autre fois Lydie.

Matériel souhaité : loupe de botaniste (j'en aurai quelques-unes), carnet pour dessiner, crayon noir, gommes et crayons de couleur...

Il y a des tables dehors pour un éventuel pique-nique...



Alain Renaux

RANDONNE PEDESTRE

La drôle de vie d'un sac de randonnée

À l'approche des beaux jours, nos chemins boisés voient défiler une multitude de marcheurs. Plutôt que de m'adresser à l'un d'eux pour connaître les bienfaits de ces balades, j'ai choisi de prendre une autre perspective : celle du sac à dos, fidèle compagnon de ces aventuriers. À travers ses yeux, je vous invite à découvrir la randonnée sous un angle inédit, où chaque sortie en pleine nature se transforme en une aventure quotidienne.

Je me souviens, avec émotion, du temps béni où, je m'exposais avec éclat dans les allées d'un magasin de sport. J'étais l'objet de toutes les attentions et je ronronnais devant l'œil bienveillant et avisé de clients potentiels à la recherche d'un partenaire idéal. Depuis, ma vie a bien changé. Certes, en début de semaine je suis tranquille dans la maison au chaud à l'abri d'un escalier ou suspendu à quelque crochet.

Le dimanche par contre, l'enfer commence. Saisi sans ménagement par un individu en mal de sentiers, ma journée débute par un gavage avec règle, pire qu'une oie avant les fêtes : je dois digérer le tupperware et sa salade composée, le thermos de café (en principe correctement fermé), les chaussettes de rechange du patron, la polaire de la patronne sans compter les bidons d'eau. Bref, je double de volume au minimum et on m'accuse souvent d'être trop lourd...Un comble je n'y suis pour rien moi !

Ma journée à la campagne commence dans le coffre d'une voiture. Serré contre d'autres copains, je fais connaissance avec mon entourage : « les chaussures de marche qui discutent entre elles de l'état d'usure de leurs semelles et les bâtons de randonnée toujours aussi minces qui n'hésitent pas à nous harponner au premier virage d'un conducteur nerveux.

Fin de la discussion et me voilà à l'air libre étroitement fixé à un dos. Je peux commencer à respirer librement...en principe car la première pente venue, mon obésité crée vite une ambiance disons...très chaleureuse. Me voilà les fesses dans l'herbe à la première halte, où commence enfin ma cure d'amaigrissement : les bidons se vident dans les gorges assoiffées, un fruit sec par ici et un fruit frais par là. Ah, ça va mieux !

Mais, ce que je préfère, c'est la pause de la demi-journée. Abandonné au soleil les pieds dans le thym et le dos contre un rocher câlin. Je me sens enfin léger comme à ma naissance, que du bonheur !!! jusqu'à ce cri tant redouté par le monde des sacs à dos : « Alors, on y va ! » Et me voilà reprendre de l'altitude

Quelque fois, j'avoue me laisser envahir par de tendres pensées. Je me vois enlacé à la taille d'une jeune randonneuse au corps de rêve et je me laisse bercer par les lents mouvements de ses hanches dans une complicité que je voudrais sans fin.

Mais pas moyens de rêver ! Je me retrouve brusquement jeté à terre sans ménagement sous prétexte de la visite impromptue et hors sentier de quelque menhir aperçu sous les branches.

Vous comprendrez aisément que lorsque je rejoins enfin le coffre de la voiture, la discussion tourne court avec les autres sacs, les bâtons couverts de boue et les chaussures à bout de souffle.

Telle est la drôle de vie d'un sac de randonnée. Et dire que certains subissent ce traitement plusieurs fois par semaine ! Il y a de quoi s'exclamer « je craque » il faut tenir bon à tout prix, car comme dit le dicton « Sac de rando craqué, container assuré » Alors courage

Martine

LES ASTUCES D'AMÉLIE

Bouquets de Bien-Être pour votre Douche

- Eucalyptus Parfait pour dégager les voies respiratoires.
- Thym En plus de ses propriétés antiseptiques, le thym peut aider à soulager les infections respiratoires.
- Fleurs de jasmin Aux propriétés relaxantes, peut également améliorer l'humeur.
- Lavande Aux propriétés relaxantes, la lavande aide à réduire le stress et favoriser un sommeil réparateur.



Pour créer votre bouquet, vous pouvez mélanger plusieurs de ces plantes et fleurs. Assurez-vous de l'attacher solidement et de le suspendre à un endroit où il peut profiter de la vapeur de la douche sans être trop exposés à l'eau directe. N'hésitez pas à ajouter d'autres plantes ou fleurs que vous aimez. A renouveler tous les mois.

Évasion au Bout des Pieds



- Bain de pieds au sel d'Epsom : Dissolvez une tasse de sel d'Epsom dans un grand bol d'eau chaude. Ce bain aide à soulager les douleurs musculaires, à réduire l'inflammation et à détendre les pieds fatigués.
- Bain de pieds à la menthe poivrée : Ajoutez quelques gouttes d'huile essentielle de menthe poivrée dans de l'eau chaude. Cela procure une sensation de fraîcheur, aide à stimuler la circulation sanguine et peut soulager les maux de tête.
- Bain de pieds au citron et au miel : Ajoutez le jus d'un citron et une cuillère à soupe de miel dans de l'eau chaude. Ce mélange aide à adoucir la peau, à hydrater et à apporter une sensation de fraîcheur.
- Bain de pieds aux herbes : Faites infuser des herbes comme la camomille, la lavande ou le romarin dans de l'eau chaude. Ces herbes ont des propriétés apaisantes et relaxantes, idéales pour un moment de détente.

Douceur pour Mains et Pieds

Un gommage simple pour prendre soin de vos mains et de vos pieds secs.

Mélangez du sucre roux avec l'huile de votre choix, comme l'huile d'amande douce, l'huile de coco ou l'huile de ricin.

Appliquez ce mélange sur les zones concernées, puis rincez à l'eau tiède.

Et voilà, votre peau est douce et nourrie ! N'oubliez pas de vous savonner ensuite pour éviter de glisser. Ce gommage peut s'appliquer sur tout le corps sauf sur le visage.



Amélie Payet



CONCOURS PHOTO

Participez à notre concours photo ouvert à tous, et montrez-nous votre créativité !

Pour participer, veuillez remplir ce formulaire

L'annonce des gagnants aura lieu en juin. Le jury sélectionnera les meilleures photos et les 3 premières seront publiées dans le Crucicaderlien n° 58.

Formulaire de Participation :

- Nom Prénom _____
- Adresse Email : _____
- Titre de chaque photo :
(Veuillez indiquer un titre pour chaque photo que vous soumettez)
Photo 1 : _____
Photo 2 : _____
Photo 3 : _____

Conditions de participation :

Vous pouvez soumettre un maximum de 3 photos (prises à Ste Croix de Caderle).

Les photos doivent être envoyées en pièce jointe aux adresses suivantes :
stella.pauchet@gmail.com & jean-francois.aury@orange.fr

Assurez-vous que les photos sont de bonne qualité.

Les photos doivent être originales et ne doivent pas enfreindre les droits d'auteur.

En participant, vous autorisez l'utilisation de vos photos dans des communications liées au concours (édition dans le crucicaderlien n°58 du mois de juin)

Merci de votre participation !

Nous avons hâte de découvrir vos œuvres. Bonne chance à tous !



Date limite de participation : 15/06/2025

A vous de jouer

• Mots mêlés

S	M	S	E	D	A	L	E	S	U	Z	E	S
A	O	A	Z	U	S	A	S	S	E	M	U	A
U	N	U	U	R	I	M	E	Y	R	U	E	S
V	O	L	D	F	G	A	R	D	R	O	N	E
E	B	E	N	O	V	A	B	R	E	S	V	L
C	L	V	A	R	R	N	N	T	E	U	I	L
O	E	I	C	T	R	G	O	G	I	D	A	A
R	T	G	X	D	S	A	U	V	E	E	L	S
B	C	A	A	M	I	A	L	E	T	S	A	A
E	D	N	T	H	O	I	R	A	S	E	S	L
S	R	E	I	T	N	A	L	P	S	E	L	R
Q	U	I	S	S	A	C	L	S	E	M	I	N
E	D	R	A	G	U	D	N	A	E	J	T	S

ALES – ANDUZE – AUMESSAS – CORBES – DURFORT – GANGES – GARD – LASALLE –
 LE VIGAN – LES PLANTIERS – MEYRUES - MIALET – MONOBLÉ – NIMES – NORD –
 QUISSAC – SAUVE – SOUDORGUES – ST JEAN DU GARD – SUD – THOIRAS – UZES –
 VABRES - VIALAS

1. Trouver les mots de la liste, les mots peuvent être cachés horizontalement, verticalement ou en diagonale.
2. Marquer les mots trouvés en surlignant où en entourant. Le jeu se termine lorsqu'on a trouvé tous les mots de la liste et formé le mot final avec les lettres restantes

• Rébus



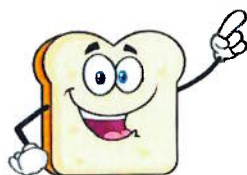
21225082C mcq.bonaz7he4z



N



K



Z



1. Déchiffrer une série d'images qui représentent des sons, des syllabes ou des mots.
2. Chaque image doit être interprétée pour former une partie de la phrase. Il faut ensuite combiner ces éléments pour découvrir la solution.

Résumé Conseil Municipal Ordinaire

Vendredi 25 octobre 2024 à 19h00

Le 25 octobre 2024, à 19 heures, le conseil municipal de la commune s'est réuni sous la présidence de Ginette Lafont, maire, en présence de plusieurs membres, avec une absence excusée.

Étaient présents : M CARON Olivier, Mme LAFONT Ginette, Mme HERBSTER Annelise, Mme PERIGNON Claire, Mme AURY Martine, Mme DE CAZENOVE Stella, M RENAUX Jérémie, M DE CAZENOVE Bruno, Mme PESENTI Karine, M. RENAUX Alain.

Absent excusé avec pouvoir : Mme SALATHE Louise qui donne pouvoir à Mme HERBSTER Annelise.

L'ordre du jour était le suivant :

1. Délégations au maire :

Le conseil a confié à la maire plusieurs compétences en matière de gestion des affaires communales pour la durée du mandat, telles que la gestion des emprunts, la préparation des marchés publics, la gestion des assurances et des biens communaux, ainsi que l'exercice de droits de préemption.

2. Fixation des indemnités de fonction :

La rémunération du maire a été fixée à 80 % du taux maximal, soit 20,4 de l'indice 1027, à partir du 21 octobre 2024.

Pour les adjoints, la rémunération a été fixée à 80 % du taux maximal, soit 7,92 de l'indice 1027.

3. Frais de déplacement des élus :

Les élus peuvent se faire rembourser leurs frais de déplacement sur présentation d'un état des frais détaillant l'itinéraire, les dates et objets des déplacements.

4. Ordre de mission pour les employés :

Un ordre de mission permanent a été donné aux employés pour leurs trajets professionnels, avec un état trimestriel des frais à fournir pour remboursement.

5. Commissions communales :

La commission d'appel d'offres a été constituée avec des membres titulaires et suppléants.

Des commissions thématiques ont été reconduites, notamment en finance, communication et travaux/urbanisme.

6. Désignations des membres des commissions communales

Commissions communales obligatoires :

Commission d'appel d'offres (CAO) :

Président : Ginette LAFONT

Membres titulaires : Jérémie RENAUX, Bruno DE CAZENOVE, Olivier CARON

Membres suppléants : Karine PESENTI, Annelise HERBSTER, Stella DE CAZENOVE

Commissions communales par thématiques :

Commission permanente Finance : Tout le conseil municipal

Commission permanente Communication : Karine PESENTI, Martine AURY, Stella DE CAZENOVE

Commission permanente Travaux/Urbanisme : Louise SALATHE, Jérémie RENAUX, Karine PESENTI, Olivier CARON

7. Désignation des délégués des établissements intercommunaux

Communauté d'agglomération :

Membre titulaire : Ginette LAFONT (maire)

Membre suppléant : Annelise HERBSTER (1ère adjointe)

Syndicat Intercommunal d'Adduction d'Eau Potable de Lasalle (SIAEP) :

Candidats proposés : Annelise HERBSTER et Olivier CARON

Syndicat Mixte D'Électricité du Gard (SMEG) :

Délégués titulaires : Annelise HERBSTER, Jérémie RENAUX

Unité de gestion de chasse :

Délégué titulaire : Olivier CARON

Délégué suppléant : Bruno DE CAZENOVE

Correspondant Défense :

Correspondant : Bruno DE CAZENOVE

Correspondant Natura 2000 / Parc National des Cévennes (PNC) :

Titulaire : Alain RENAUX

Suppléant : Louise SALATHE

Cellule de crise sanitaire :

Membres : Olivier CARON, Martine AURY, Claire PERIGNON

8. Salle polyvalente :

En l'état actuel du règlement de la salle Fernand VOLPELIERE "Le Chaudron Vivace" peut l'utiliser gratuitement pour le moment, pour des cours de yoga destinés aux séniors et personnes fragiles.

9. Subvention pour une classe de découverte :

Une subvention de 25 euros a été accordée pour un élève de la commune participant à une classe de découverte.

Questions diverses :

Une volontaire pour la préparation du recensement 2025, Stella De CAZENOVE.

Claire PERIGNON se propose pour la gestion de la salle Fernand VOLPELIERE.

Les membres de la commission communication informeront la population sur le site, journal Alès Agglo (Karine, Stella & Martine)

Jérémie RENAUX se renseigne à propos des OLD.

Alain RENAUX étudiera la carte de combustibilité des (végétaux).

Fin de séance à 20h30.

Résumé Conseil Municipal Extraordinaire

Jeudi 14 novembre 2024 à 18h30

Le conseil municipal de la commune, régulièrement convoqué, s'est réuni au nombre prescrit par la loi, dans le lieu habituel de ses séances, sous la présidence, de Ginette LAFONT, le Maire.

Étaient présents : M. CARON Olivier, Mme LAFONT Ginette, Mme HERBSTER Annelise, Mme PERIGNON Claire, Mme SALATHE Louise, Mme DE CAZENOVE Stella, M. RENAUX Jérémie, M. DE CAZENOVE Bruno, Mme PESENTI Karine.

Absent excusé avec pouvoir : M. RENAUX Alain qui donne pouvoir à M. RENAUX Jérémie.

Absent excusé : Mme AURY Martine.

L'ordre du jour était le suivant :

1. Rapport sur le Prix et la Qualité du Service d'Eau Potable (R.P.Q.S. 2023) :

Le conseil a adopté à l'unanimité le rapport 2023 du SIAEP de Lasalle, qui doit être transmis aux services préfectoraux.

2. Extension du cimetière :

Après avoir examiné trois propositions d'aménagement, les conseillers ont décidé de reporter la décision afin de mieux étudier les devis, jugés trop anciens.

3. Recrutement d'un agent recenseur pour 2025 :

Le conseil a décidé de créer un emploi non titulaire d'agent recenseur, à temps partiel, pour la période du 16 janvier au 22 février 2025, avec rémunération forfaitaire et frais de transport.

4. Choix du fournisseur pour les logiciels :

Le contrat pour les logiciels actuels arrivant à échéance, le conseil a choisi de renouveler avec un fournisseur alternatif (A.G.E.D.I) pour un montant de 2 500 €, prévoyant cinq logiciels à la place des trois actuels.

Questions diverses :

Annelise HERBSTER a repris le dossier d'adressage.

Les conditions de location de la salle Fernand VOLPELIERE seront précisées, et un tarif pour les séances de yoga sera proposé.

Stella De Cazenove est volontaire pour superviser le recensement.

Claire PERIGNON se propose pour la gestion de la salle Fernand VOLPELIERE.

Jérémie Renaux se renseigne à propos des OLD.

Alain Renaux étudiera la carte de combustibilité des végétaux.

Un rendez-vous est prévu pour constater des dégâts par suite des pluies sur une parcelle.

Il a été proposé d'améliorer la visibilité des affichages municipaux.

Le maire a demandé des propositions pour une animation de fin d'année et a évoqué un problème d'assainissement, avec une visite de technicien prévue.

Fin de séance à 21h30

Résumé Conseil Municipal Extraordinaire

Jeudi 14 décembre 2024 à 17h00

L'an deux mille vingt-quatre, le 14 décembre, à 17 heures 00,

Le conseil municipal de la commune, régulièrement convoqué, s'est réuni au nombre prescrit par la loi, dans le lieu habituel de ses séances, sous la présidence, de Ginette LAFONT, le Maire.

Étaient présents : : M. CARON Olivier, Mme LAFONT Ginette, Mme HERBSTER Annelise, Mme PERIGNON Claire, Mme SALATHE Louise, Mme AURY Martine, M. RENAUX Jérémie, M. DE CAZENOVE Bruno, M. RENAUX Alain.

Absent excusé avec pouvoir : Mme DE CAZENOVE Stella qui donne pouvoir à M. DE CAZENOVE Bruno, Mme PESENTI Karine qui donne pouvoir à Mme LAFONT Ginette.

L'ordre du jour était le suivant :

1. Adhésion à la convention de participation "Prévoyance" :

La commune doit se conformer à une nouvelle législation sur la protection sociale des agents publics, avec une convention de participation prévue pour début 2025. Cependant, le conseil décide de reporter la décision pour obtenir des informations complémentaires.

2. Adhésion au Syndicat Mixte AGEDI :

Le conseil décide à l'unanimité d'adhérer au Syndicat Mixte AGEDI pour bénéficier de services informatiques adaptés. Le Maire est autorisé à signer la convention correspondante.

3. Convention de soutien pour la lutte contre les déchets abandonnés diffus :

Le conseil approuve la participation au groupement d'Alès Agglomération pour la lutte contre les déchets abandonnés. Le Maire est autorisé à signer la convention avec CITEO.

4. Contrat d'assurance contre les Risques Statutaires :

Le conseil reporte la décision sur la souscription d'un contrat d'assurance pour les risques statutaires, en attente de plus d'informations de la part de Groupama.

5. Choix de l'étude hydrogéologique pour l'extension du cimetière :

Après présentation des devis, l'entreprise **Bergasud** est retenue pour l'étude hydrogéologique de l'extension du cimetière.

6. Choix de l'entreprise de maçonnerie pour les travaux de l'extension du cimetière

L'entreprise **Cerret Maçonnerie** est sélectionnée pour les travaux d'extension du cimetière.

7. Règlement et tarif de location de la salle Fernand Volpelière :

Le conseil approuve les nouveaux tarifs de location de la salle Fernand Volpelière, avec des tarifs différenciés pour les résidents et les non-résidents, ainsi que des conditions spécifiques pour les associations et professionnels locaux.

Caution pour tous	600€
Caution ménage pour tous	50€
Locataire habitant sur la commune	40€ /1 jour & 80€ / 2 jours
Locataire habitant hors commune	60€ /1 jour & 120€ /2 jours
Association dont siège social hors commune	110€

Questions diverses :

Le conseil prévoit un "ordre de missions" pour les déplacements des délégués. Il annonce aussi la fermeture du secrétariat pendant certaines périodes de décembre 2024 et janvier 2025.

Le conseil organise une après-midi récréative pour le 11 janvier 2025, avec une présentation du projet d'adressage de la commune.

Le Maire propose une aide à l'apiculteur local Sébastien TAMM pour la lutte contre les frelons asiatiques, A cet effet celui-ci fournira aux personnes volontaires des pièges à frelons, courant mars 2025.

Fin de séance à 20h30

Résumé Conseil Municipal Extraordinaire

Mercredi 5 février 2025 à 18h30

L'an deux mille vingt-cinq, le 5 février, à 18 heures 30,

Le conseil municipal de la commune, régulièrement convoqué, s'est réuni au nombre prescrit par la loi, dans le lieu habituel de ses séances, sous la présidence, de Ginette LAFONT, le Maire.

Étaient présents : M. RENAUX Jérémie, Mme HERBSTER Annelise, Mme DE CAZENOVE Stella, Mme PERIGNON Claire, M. DE CAZENOVE Bruno, M. RENAUX Alain, Mme LAFONT Ginette.

Absent excusé avec pouvoir : Mme AURY Martine qui donne pouvoir à Mme LAFONT Ginette, Mme SALATHE Louise qui donne pouvoir à Mme HERBSTER Annelise

Absent excusé : Mme PESENTI Karine, M. CARON Olivier.

L'ordre du jour était le suivant :

1. Retrait de la délibération n°16-2024 concernant les délégations consenties au maire.
2. Retrait de la délibération n°18-2024 portant sur l'indemnité de l'adjointe.
3. Nomination d'un coordinateur pour le recensement de 2025.
4. Questions diverses (aucune question soulevée).

Les deux premières délibérations ont été retirées à l'unanimité en raison de problèmes de légalité, et de nouvelles délibérations seront prises. Ensuite, Mme Stella De Cazenove a été désignée comme coordinateur pour le recensement 2025, avec une rémunération fixée par le conseil.

Fin de séance à 19h15

Réponses

• Mots mêlés

S	M	S	E	D	A	L	E	S	U	Z	E	S
A	O	A	Z	U	S	A	S	S	E	M	U	A
U	N	U	U	R	I	M	E	Y	R	U	E	S
V	O	L	D	F	G	A	R	D	R	O	N	E
E	B	E	N	O	V	A	B	R	E	S	V	L
C	L	V	A	R	R	N	N	T	E	U	I	L
O	E	I	C	T	R	G	O	G	I	D	A	A
R	T	G	X	D	S	A	U	V	E	E	L	S
B	C	A	A	M	I	A	L	E	T	S	A	A
E	D	N	T	H	O	I	R	A	S	E	S	L
S	R	E	I	T	N	A	L	P	S	E	L	R
Q	U	I	S	S	A	C	L	S	E	M	I	N
E	D	R	A	G	U	D	N	A	E	J	T	S

SAINTE CROIX DE CADERLE

• Rébus

Phrase à trouver : LES CEVENNES TERRE DES CAMISARDS

NUMEROS UTILES



Mairie de Ste Croix de Caderle : 04.66.85.22.63

Mail : mairie-ste-croix30@wanadoo.fr

Alès Agglomération : 04 66 78 89 00, site : <https://www.ales.fr/>

Déchetterie de Thoiras : 06.24.75.17.73

Pompiers : 112 (numéro européen d'un portable ou d'un fixe) ou 18

Gendarmerie : 17 à compter du lundi 04 janvier 2021 :

BP SAINT JEAN DU GARD - Ouverture tous les jours, du lundi au samedi de 08 h à 12 h et de 14 h à 18 h, Dimanche et jours fériés de 09 h à 12 h et de 15 h à 18 h.

BP LASALLE - Ouverture le lundi de 08h à 12 h et de 14 h à 18 h.

BP SAINT ANDRE DE VALBORGNE sans changement - Sur rendez-vous -

SAMU (pathologie médicale) : 15

Maison de santé de Lasalle : 04.28.27.03.00 Secrétariat ouvert du lundi au vendredi de 08h à 18h samedi de 08h à 12h

Maison de santé de St Jean du Gard : 04.66.85.17.52

UTASI 04 66 61 78 17 à Anduze sur rdv sur la MSP de Lasalle pour dossiers APA

OFFICE CÉVENNES TOURISME : 04 66 52 32 15 : www.ales.fr/territoire/office-de-tourisme-cevennes-tourisme/

Cévennes Tourisme - Bureau de Saint-Jean-du-Gard : 04.66.85.32.11

Office de tourisme intercommunal de ST HIPPOLYTE du FORT : 04.66.77.91.65

Crèche St Jean du Gard « Les Canaillous » : 04.66.85.14.96

Crèche de Thoiras : 04.66.52.61.68

Crèche Lasalle « Lou Péquélou » : 04.66.85.27.94

Toboggan centre nautique Alès : 04.66.9120.70

Centre Local d'Information et de Coordination Gérontologique

Pole Accueil et services (PASS) Lasalle : (emploi, formation, insertion, internet) : 04.66.85.42.36

La Poste Lasalle : 04.66.85.20.00

Préfecture de Nîmes : 04.66.36.40.40

Sous-préfecture d'Alès : 04.66.56.39.39

BUS Alès'y : 04 66 52 31 31 service gratuit + prix d'un appel local

BUS LIO : 08 06 80 03 50

Train régional : 08 00 31 31 31 service et appel gratuit

Info Energie de l'ADEME : 0 810 060 050

Enedis dépannage : 0810 333 030

Orange : SAV 1013, Accueil commercial : 1014, Assistance technique internet : 39 00.

CRAM : 0 821 10 34 34,

CAF : 0 820 25 30 10

Pôle Emploi : 39 49

Allo service public : 39 39

Gard Alzheimer : 04.66.21.03.09

Cancer Info service : 0810 810 821

Drogue Info Services : 0 800 231 313

Enfance Maltraitée : 119 ou 0 800 054 141

Femmes info service, violences conjugales : 3919

Equipe Mobile d'Ecoute de Soutien et d'Orientation EMES : 06 49 56 65 47

Viols femmes informations : 0 800 059 595

Fil Santé Jeune : 0 800. 235. 236

Centre d'information Routière : 0 826 022 022