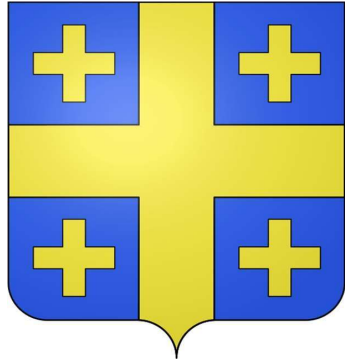
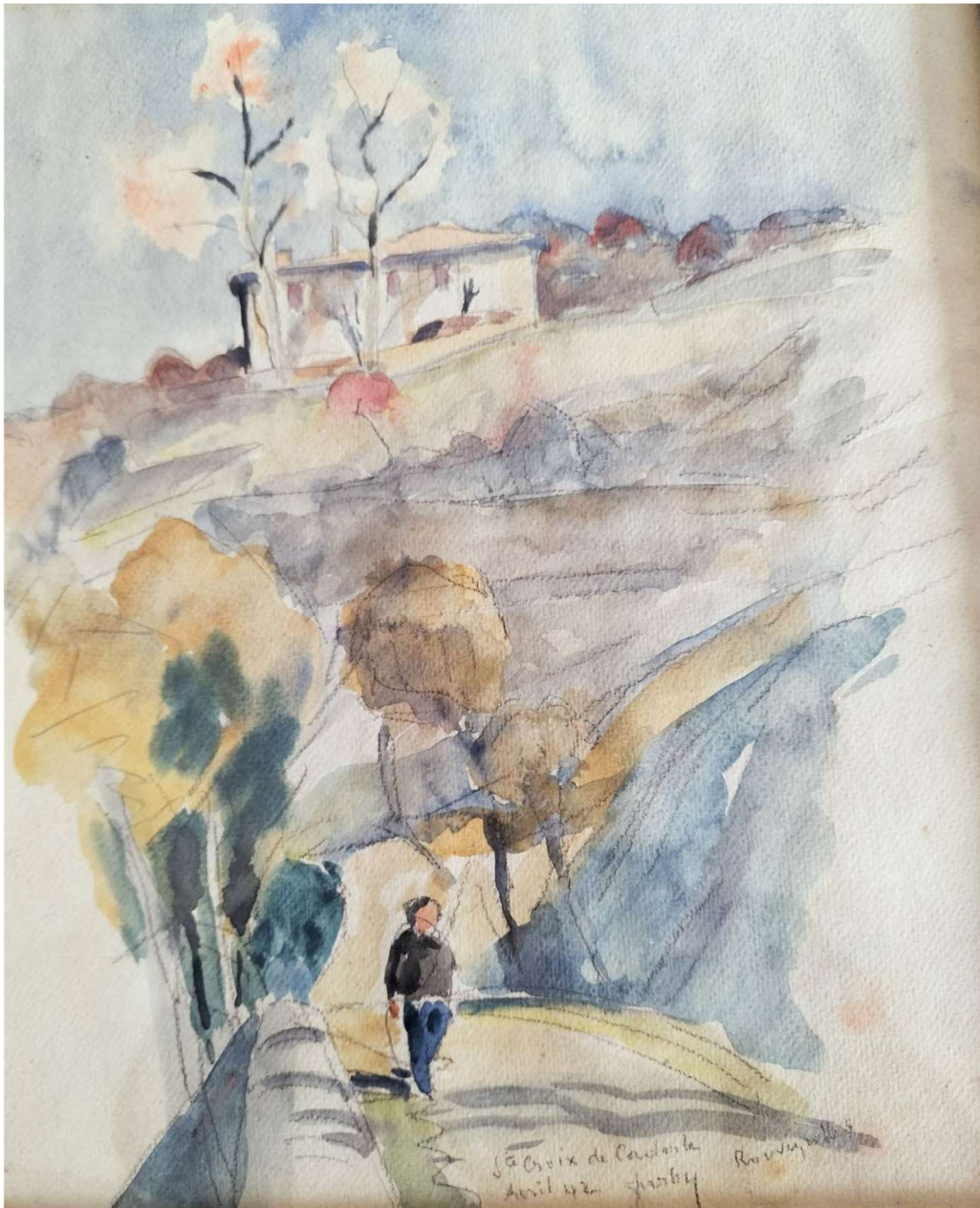


LE CRUCICADERLIEN



N° 58 juin 2025



Le bla-bla-bla de Madame la Maire

Cette année la grosse chaleur est arrivée plus brutalement, plus tôt, et plus intensément que d'habitude ; les services de l'état nous envoient leurs « recommandations », mais nous tous ici, dans notre midi, savons nous comporter intelligemment dans ces cas-là !

Soyons simplement un peu plus attentifs envers les plus fragiles, les plus jeunes, les plus âgés, les malades, handicapé, ou simplement ceux qui ont des difficultés dans leur vie quotidienne.

Vous avez tous votre nouvelle adresse telle que la municipalité précédente l'avait prévue pour faciliter la localisation des personnes et des lieux ; à quelques endroits ce n'est pas tout à fait au point. Au fil du fonctionnement nous essaierons de remédier à ces erreurs de la carte.

Concernant le futur cimetière, malgré un sérieux contretemps que vous avez pu suivre sur les comptes rendus de séances du conseil, les travaux seront bien terminés comme prévu à la fin de cette année.

Bien que ce ne soit pas le moment de faire chauffer les élagueuses, tronçonneuses, débroussailleuses et autres engins à moteurs thermiques ou électriques, je vous rappelle l'obligations légale de débroussaillage autour des maisons et des chemins.

A faire cet automne si ce n'est pas déjà fait !

Pour ceux qui ne pourraient le faire eux-mêmes, voir les associations d'aide à la personne.

Le crédit d'impôt dans certains cas rembourse jusqu'à 2500 euros d'aide.

Avec ses 244750 ha de forêts, c'est plus de 40% de la superficie du Gard qui est boisée ; ajoutée à notre climat méditerranéen, nous sommes très exposés au risque naturel « feux de forêt », risque pour une très large part causée par l'homme, volontairement ou non.

D'où l'obligation d'une vigilance accrue de tous les instants.

Je vous rappelle les consignes de sécurité incendie telles que la préfecture les communique en mairie (voir plus loin annexes 1 et 2).

Pour la protection des troupeaux, les services de l'état encouragent les éleveurs à s'entourer de mesures financées à 80 % par l'état et les fonds européens puisque le loup est désormais reconnu présent de manière régulière dans les secteurs limitrophes avec les départements voisins.

Il est donc recommandé, en particulier pour les cyclistes, touristes, et promeneurs ou randonneurs, de prendre connaissance des comportements à adopter en cas de rencontre avec des chiens de protection, patous par exemple, qui font généralement partie de ces mesures (voir plus loin annexes 3 et 4).

Pour la protection du pont des Abeillères, le département devrait poser (incessamment si ce n'est pas déjà fait) des panneaux de limitation de longueur des camions.

Fin juin, les abonnés au réseau internet de la route des Abeillères devraient être reliés à la fibre (pour autant bien entendu qu'ils aient confirmé leur demande) ; j'ai quant à moi communiqué au responsable du dossier les noms et coordonnées des trois familles que se sont fait connaître.

Le programme New Deal (couverture mobile du territoire) suit son cours ; l'opérateur dit qu'il a deux pour finaliser...

Passez un bel été, soyez optimistes, et prenez soin de vous, de vos proches, de vos voisins et de vos amis.

Ginette Lafont

SOMMAIRE

P 2-3	Blablabla Mme La Maire
P 4-7	Annonces et nouvelles
P 8-9	Divers
P 10-11	Vie associative
P 12-13	Recette de cuisine
P 14-15	Créativités
P 16-20	Le pissenlit
P 21	Coin littéraire
P 22-23	Stage
P24	Bien -être
P 25	Résultat Concours photos
P 26-27	Annexes
P28-29	A vous de jouer
P 30-31	Résumé comptes rendus des conseils municipaux
P 32	Conclusion
P 33	Solutions Jeux
NUMEROS UTILES	

ETAT CIVIL

Naissance le 17/04/2025 à Alès au foyer de **Jean-Baptiste Paul Peladan & Floriane Gislaïne Martine Louise Minguez** habitant Vidourle, de **Benjamin Guy Faustino Baptiste Minguez Peladan**

Mariage le 10/05/2025 de **Sandrine Esclapez et David Guillaneuf**



I

Rectificatif de Isha : L'Association le Chaudron Vivace

Il ne s'agit pas d'une association de YOGA comme annoncé dans le Crucicaderlien du mois de mars, mais une **Association Bien-Être, Bricolage & Créativité** qui accueille chaque jeudi Maeva pour un cours de YOGA.

Les cours continuent pendant les vacances d'été... les vacanciers sont les bienvenus !

Isha

LE SAVIEZ-VOUS ?



BEBE est arrivé

Depuis le 17 avril dernier, Sainte-Croix-de-Caderle compte un habitant de plus : le petit **Benjamin** a vu le jour au foyer de **Jean-Baptiste Peladan** et **Floriane Minguez**.

Dans le calme et la beauté de nos Cévennes, une nouvelle vie commence. Tandis que certains se battent pour agrandir les villes, ici, c'est en douceur qu'on agrandit la famille. Pas de béton, pas de bruit, juste un peu plus d'amour, un brin de biberon, et probablement quelques nuits blanches au programme...

Benjamin grandira ici, entre saisons bien marquées, odeur de bois coupé et silences habités. Il apprendra peut-être à reconnaître le chant des oiseaux avant celui des sonneries de téléphone, et c'est tout ce qu'on peut lui souhaiter. Un décor idéal pour apprendre à marcher, à rire, et peut-être à goûter un jour la confiture de châtaignes d'Isabelle, une douceur locale qui ne se refuse pas...

Dans les Cévennes où le temps semble prendre son temps, chaque naissance est une nouvelle page qui s'écrit dans l'histoire de Sainte-Croix-de-Caderle. Un petit pas pour Benjamin, un grand pas pour notre communauté.

À ses parents, toutes nos félicitations. À Benjamin, toute notre tendresse et nos vœux de bonheur.

Bienvenue à toi, petit bonhomme cévenol, que la vie te soit douce, belle, et ponctuée de bonheurs simples, comme une sieste à l'ombre d'un vieux châtaignier.

Martine



Ils se sont dit OUI

Toutes nos félicitations à Sandrine Esclapez et David Guillaneuf, qui se sont unis civilement le 10/05/2025 à la mairie de Ste Croix de Caderle. Une cérémonie émouvante, pleine de simplicité et de sincérité, entourée de leurs proches venus partager ce moment unique.

Ce mariage revêtait une dimension toute particulière, puisqu'il s'agissait du tout premier célébré par Madame la Maire, Ginette LAFONT, depuis son entrée en fonction. Un moment symbolique fort, à la fois pour les époux et pour la commune, marqué par une atmosphère chaleureuse et bienveillante.

Le couple, rayonnant de bonheur, a échangé ses vœux dans la salle du conseil de la mairie, transformée pour l'occasion en un lieu rempli d'émotion et de sourires. Entre discours touchants, regards complices et applaudissements, tous les ingrédients étaient réunis pour faire de cette journée un souvenir inoubliable.

Nous adressons une fois de plus nos vœux les plus sincères à Sandrine et David Guillaneuf. Que ce mariage reste gravé dans le cœur de tous.



Martine

AU FIL DU TEMPS

Noces d'orchidée un amour qui ne fane pas, même en do majeur

Nous souhaitons exprimer nos sincères remerciements à Huguette et Pierre Valette pour leur invitation du 29 mars à la célébration de leurs 55 ans de mariage, un événement à la fois exceptionnel et inoubliable. Ce jour-là, nous avons eu l'honneur de participer à un moment empreint de bonheur et de partage.

La cérémonie, organisée dans le cadre majestueux du Temple de Sainte-Croix de Caderle, nous a transportés dans un univers de sérénité et de recueillement. L'architecture du lieu, à la fois sobre et élégante, ajoutait une touche mystique à ce moment précieux. L'acoustique du temple, véritable joyau de cet espace sacré, a offert une résonance parfaite à la musique, créant une atmosphère enchanteresse.

Le concert, interprété par le trio « DES ACCORDS PARFAITS » deux hommes et une femme, a été un véritable enchantement. Nous avons été tous transportés par la beauté de leur performance, l'harmonie entre ces artistes a créé une alchimie digne des plus grands orchestres. Entre les rires, les émotions et les airs délicats, nous avons tous été emportés dans un tourbillon de bonheur musical. C'est simple : après un tel concert, on se demande presque si on a le droit de repartir chez soi sans un autographe des artistes !

Après cette parenthèse musicale inoubliable, le goûter qui a suivi a permis à chacun d'entre nous de prolonger ce moment de convivialité dans une ambiance chaleureuse et détendue. Les échanges ont fusé autour de délicieuses tartes, et de sourires partagés, renforçant l'esprit de camaraderie et d'amitié qui caractérise cette belle famille.

Les 55 ans de mariage de Huguette & Pierre sont un témoignage de leur amour et de leur complicité, qui n'ont cessé de grandir au fil des années. C'est un exemple pour nous tous et un modèle d'engagement. Une telle longévité dans le mariage est aussi rare qu'un concert avec une acoustique parfaite... c'est dire !

Alors, à la manière d'un toast entre amis, nous nous donnons rendez-vous dans 10 ans pour célébrer les 65 ans de mariage de Pierre & Huguette, à condition que l'acoustique du temple soit toujours aussi impeccable. Mais, attention, on espère que d'ici là, nous serons tous capables de reconnaître les artistes sans demander leur nom et sans avoir à chercher des lunettes !

Encore une fois, merci.



Martine

Recrutement

Bienvenue à Pascal LAFONT

Depuis quelques jours, vous avez peut-être croisé Pascal, avec son énergie débordante et sa boîte à outils en main, prêt à affronter toutes les situations, aussi indestructible que lui-même, prêt à rendre service aux quatre coins du village. C'est avec grand plaisir que nous annonçons officiellement son arrivée en tant que nouveau « homme à tout faire » de notre commune.

Nous tenons également à préciser, par souci de transparence et pour éviter les malentendus, que même si Pascal est le fils de Madame la Maire, celle-ci n'a en aucun cas pris part au processus de recrutement. Dès que son fils a présenté sa candidature, elle s'est immédiatement retirée de toute décision afin d'éviter toute accusation de népotisme. La sélection a été menée par deux membres de l'équipe municipale, convaincus par la qualité de son profil, son sérieux, et sa connaissance des besoins de notre commune.



Martine

LES LIVRES PRENNENT RACINE A STE CROIX



Une boîte à livres, une belle initiative pour notre village !

Récemment, une suggestion originale a été faite par l'une de nos habitantes : la création d'une boîte à livres dans notre village. Cette idée simple mais brillante a pour but de favoriser le partage de la lecture entre les habitants et de promouvoir la culture à portée de main.

L'initiative a immédiatement trouvé un écho favorable au sein de la municipalité, qui a décidé de la mettre en œuvre. Après quelques démarches et la recherche d'un emplacement idéal, la boîte à livres est désormais installée sur la place Fernand Volpelière. En espérant que vous « accueillerez » ce projet avec enthousiasme. Ce nouvel espace est un lieu convivial et enrichissant.

La boîte à livres fonctionne sur le principe de l'échange : chacun peut y déposer les livres qu'il n'utilise plus et en emprunter de nouveaux, gratuitement. Nous espérons que cette initiative favorisera la lecture, le partage et la rencontre autour des livres.

Nous remercions chaleureusement la personne à l'origine de cette belle idée, ainsi que tous ceux qui contribuent à faire vivre ce projet. Une belle manière de renforcer encore un peu plus les liens au sein de notre communauté !

La boîte à livres à toujours faim de nouveaux livres, alors n'hésitez pas à la nourrir 😊

ICI les marque-pages que vous trouverez dans notre boîte à livres ont été réalisés avec beaucoup de soin par les enfants. C'est pourquoi chaque marque-page est une petite œuvre d'art unique ! Chaque fois que vous en emportez un, c'est un vrai ravissement pour eux. Alors, n'hésitez pas à vous servir et à emporter un petit souvenir fait main ! Pourquoi ne pas laisser un petit mot avec le prénom de l'enfant qui l'a créé dans la boîte ? Cela créera une belle chaîne de partage et donnera des ailes à leur créativité.

Stella & Martine

JOURNEE DU PATRIMOINE

20 & 21 septembre 2025 Sainte Croix de Caderle

Déambulation au cœur du patrimoine architectural



Nous sommes riches, montrons-le !

En vue des Journées du Patrimoine (JEP) le 20 et 21 septembre 2025, dont le thème est le patrimoine architectural, une participation est demandée à la population afin de mettre en valeur le village. Il est demandé de trouver des représentations picturales (photos, dessins, plans, collages, gravures, cartes postales, peintures...) représentant le patrimoine architectural de Sainte Croix de Caderle.

Ces documents seront prêtés pour la durée de la manifestation et rendus à l'issue de celle-ci. **Hélène Bremond** se charge de collecter les documents (encadrés) et de les restituer à leur propriétaire à l'issue de celle-ci.

Nous vous donnons rendez-vous pour ce week-end immersif, qui sera l'occasion de revivre l'histoire de notre village à travers les yeux de ceux qui l'ont façonné.

Le dimanche un concert est prévu au temple.

Nous vous attendons nombreux pour célébrer ensemble notre patrimoine local !



Hélène

VIE ASSOCIATIVE

Association La Festo del Païs

A noter sur votre agenda...

🎉 LOTO festif

📅 **Date : 13 juillet à 15h**

📍 **Lieu : La Mairie**

🎁 **De nombreux lots à gagner !**

🎮 **Tombola également au programme**

🎵 **Ambiance assurée, venez nombreux pour une belle après-midi conviviale !**



🎉 Après-midi récréative

📅 **Date : 13 septembre dès 14h**

📍 **Lieu : La Mairie**

Venez partager un moment de joie et de détente, spécialement pensé pour petits et grands. Jeux et rires garantis, défis pour stimuler les méninges.

Et ce n'est pas tout !

La journée se poursuivra par un repas convivial où chacun est invité à apporter son "miam". Un véritable échange culinaire pour partager vos spécialités maison ou vos petites astuces de cuisine.

Martine

Association des Amis du Temple

Quoi de mieux que la musique pour apporter des moments calmes et réparateurs dans ce monde surprenant et souvent très dur ?

C'est dans ce but d'ouverture culturelle et d'apaisement que l'**Association des Amis du Temple de Sainte-Croix de Caderle** essaie de travailler.

Nous bénéficions d'un lieu ayant une acoustique exceptionnellement rare, reconnue ainsi par tous les musiciens qui s'y produisent. Chaque année, nous essayons de programmer des spectacles variés et nouveaux : musique classique bien sûr mais aussi chansons françaises et autres prestations.

Programme de l'été



Jeudi 17 juillet à 20h30

Un récital classique exceptionnel (Bach, Paganini...)

- **Natacha Triadou** – violon solo



Vendredi 25 juillet à 20h30

Trio Création – chansons françaises

- **Emmanuel Travier** : chant, guitare
- **Jean-Michel Achard** : batterie, percussions
- **Stéphane Pasquier** : clarinette, saxophone, clavier



Samedi 9 août à 20h30

Duo Mistra – musiques et chansons populaires du monde entier (issus du Conservatoire de Montpellier)

- **Paul Bourgairef** : saxophone
- **Loïc Reboul** : guitare



À noter également : un **après-midi musical** est en cours d'organisation dans le cadre des **Journées européennes du patrimoine**, le **dimanche 21 septembre après-midi**. Un moment convivial et musical à ne pas manquer !

En espérant que ce programme vous attirera, nous vous disons à très bientôt.
Venez nombreux, vous ne serez certainement pas déçus !

Violette

RECETTE

La pâte de coing



La véritable recette de pâte de coing de Cotignac (Var) d'après le livre de recette du « mesnager de paris » daté de 1395.

Très appréciée de François 1^{er} et de Louis XIV, cette recette a été inventée par un confiseur de Cotignac qui avait émigré à Orléans.

Ingrédients :

- 1 kg de coings épluchés et pépins réservés dans une gaze
- 500g de miel et 500g de sucre cristallisé
- 75 cl d'hypocras (ou de vin rouge)
- 1/2 c à c de gingembre en poudre
- 1/2 c à c de cannelle en poudre
- 1/2 c à café de cardamome en poudre, anis

Si vous voulez tout faire maison du début à la fin, je vous propose de préparer quelques jours à l'avance, l'hypocras (voir en fin de recette) qui servira dans cette recette de pâte de coings.

Laver, peler et couper les coings en quartier. Ce n'est pas la peine de les éplucher s'ils sont bio.

Retirer le cœur et les pépins et enfermer environ la moitié des parures dans de la gaze (j'ai utilisé des compresses de gaz stériles).

Couper les quartiers en cube et les faire cuire avec les parures (bien fermé dans la gaze) dans une casserole pendant une heure avec le vin rouge (ou l'hypocras si vous en avez).

Surveiller la fin de cuisson car le vin en s'évaporant caramélise et peut attacher dans le fond de la casserole. Retirez-la du feu avant qu'il n'y ait plus suffisamment de liquide.

Mettre en purée les coings à la fourchette ou avec un écrase purée (si vous préférez vous pouvez aussi utiliser un mixer) et réserver...

Dans une autre casserole, porter à ébullition le miel et le sucre puis écumer.

Mélanger la purée de coings au miel/sucre en la portant à nouveau à ébullition sur feu doux jusqu'à réduction de la moitié.

Hors du feu, ajouter les épices et mélanger pour bien répartir les poudres dans la pâte.

La pâte de coing terminée peut maintenant être disposée sur une plaque jusqu'à complet refroidissement. Une friandise à déguster avec modération.

Hypocras vin médiéval aux épices

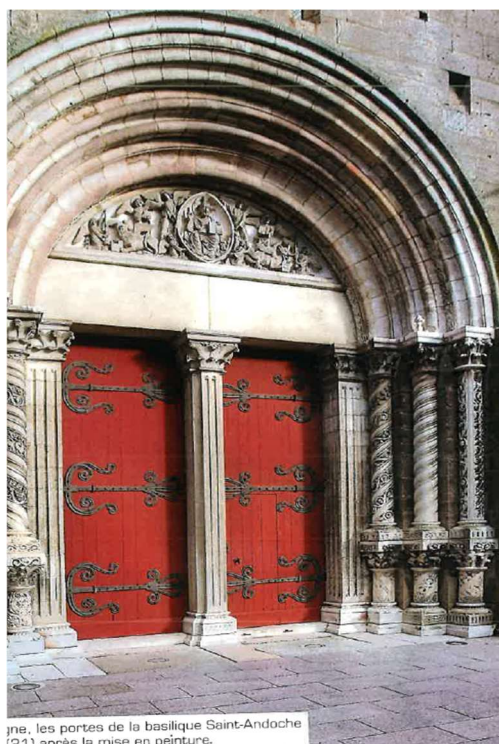


Pour une bouteille de 75 cl d'hypocras

- 1 bouteille d'un bon vin de table (un peu corsé et pas trop tannique) Saumur, Champigny, Merlot, Syrah.
- 1 cuillère à café de maniguette ou poivre (vous pouvez la concasser grossièrement)
- 100 g de miel liquide (bien parfumé)
- 2 morceaux de macis ou muscade
- 15 g de gingembre séché ou frais. De la coriandre ou autres saveurs

Concasser les épices dans un mortier et les mettre dans un sachet de thé ou de gaze pour éviter de filtrer le vin en fin de préparation et éviter les dépôts. Mélanger le vin et le miel, y ajouter le sachet d'épices et laisser macérer 4 à 8 h. Verser dans une bouteille et attendez 2 jours avant de la déguster au frais.

PEINDRE AVEC UN RIEN



La peinture à l'ocre

La créativité au bout des doigts

Peinture 100% naturelle, facile à fabriquer et à étendre, peu chère, élastique, qui protège le bois des ultra-violets, et le laisse respirer ; sèche vite, se nettoie à l'eau froide sur les ustensiles, les vêtements, les mains...

Ne fait pas de "peaux de lapin", et permet dans certains cas (couleurs claires ou bien diluée ou sur des bois très veinés) de laisser apparaître les veines du bois.

Seul inconvénient : un peu longue à préparer ; il faut en tout une heure de cuisson en tournant sans arrêt la cuiller dans la marmite !!

S'utilise uniquement sur du bois neuf non traité, ou sur du très vieux bois qui n'a jamais reçu de peinture, ou sur du bois déjà peint ou lasuré mais très soigneusement et entièrement décapé.

Il existe de nombreuses teintes.

Les ocres jaunes, ombres, siennes, bruns ou noirs, et les terres vertes ou grises, sont les pigments qui "tiennent" le mieux.

Les pigments synthétiques, en général plus vifs, ont aussi un très bon pouvoir colorant mais résistent moins aux UV ; on trouve des jaunes, oranges, rouges, bruns, verts, bleus, blancs, gris, noirs.

On donne 15 m2 couverts avec 5 kg de peinture.

Avec 3 kg de terre colorante j'ai peint l'extérieur de 2 portails de garages et de 5 portes d'extérieur (plutôt anciennes).

Pour ma part j'achète mes ocres en seaux de plusieurs kg directement chez les producteurs ; sinon on en trouve en magasin généralement en contenant de 250g (que je trouve un peu petits).

Ingédients :

3.2 l d'eau

260 g de farine de blé ou de seigle

1 kg de terre colorante

100 gr de sulfate de fer (utiliser en jardinage ou comme démoussant sur tuiles où

0.4 l d'huile de lin

4 cl de savon liquide ou une poignée de savon de Marseille râpé

Diluer la farine dans 20cl d'eau.

Ajouter 3 l d'eau et porter à ébullition.

Laisser cuire en mélangeant 15 minutes.

Ajouter ensuite le pigment et le sulfate de fer.

Faites cuire en continuant de mélanger pendant 15 autres minutes.

Ajouter l'huile de lin.

Ajouter le savon pour favoriser l'émulsion de l'huile de lin.

Remuer en cuisson quelques minutes encore pour bien incorporer le savon.

Laisser refroidir, la peinture est prête à l'application.

Diluer avec de l'eau si elle est trop épaisse.

Et voilà ! A vos pinceaux !



Ginette

LE PISSENLIT



Une plante à histoires : le pissenlit : *Taraxacum officinale* F.H.Wigg - ASTERACEAE

Des *Taraxacum*, il y en a beaucoup dans le monde, du Canada jusqu'en Chine ! La plupart a des feuilles roncées, c'est-à-dire en dents triangulaires pointues, orientées vers la base. En France, on en compte une bonne dizaine. Chez nous, certains ont le feuillage ovalisé, comme *T. Obovatum* et le rare *T. serotinum*. Actuellement, il y a un nouvel affinement dans la classification complexe des pissenlits, ce qui fait dire, en souriant, que tout le monde connaît les pissenlits, sauf les botanistes ! On dessine sa feuille très découpée à la façon d'un sapin de Noël vu par un enfant !

Quand j'ai dit à un ami que j'allais écrire un petit article sur le pissenlit, il a pris un air très étonné : « Ben qu'est-ce que tu vas raconter sur le pissenlit ? ». Sous-entendu, il n'y a pas grand-chose à dire sur le sujet ! C'est tellement banal... Et pourtant... Ce petit article ne suffit pas pour tout raconter...

Un nom étrange : On commence par son nom latin *Taraxacum*, probablement issu d'un mot arabe *Tarakhchakon*, lui-même issu d'un mot grec très voisin... *Taraxis* : la maladie, le trouble et *Akos*, *Akeion* : le remède. Par exemple, Panakeion, la fille d'Asklépios, dieu de la médecine chez les grecs, a donné le nom panacée : Pan : tout (le dieu de toute la nature) et *Akeion* : le remède, donc le remède qui guérit tout ! La liste des substances médicinales du pissenlit est impressionnante. Pour n'en citer que quelques-unes : choline, taraxacine, taraxacoside, lactones sesquiterpéniques, flavonoïdes (quercétol, lutéoline, rutine, etc.), Vitamines B, C, D, K..., sitostérol, taraxastérol, etc. Les feuilles sont davantage diurétiques, et les racines plus cholérétiques, c'est-à-dire qu'elles stimulent la fonction détoxifiante du foie tout en fabriquant le bile. La plante contenant des sels de potassium, elle ne provoque donc pas de carence potassique en cas de traitement diurétique contre la rétention d'eau, l'insuffisance rénale, la cellulite...



Tout se mange : Le pissenlit est surtout connu pour sa salade. Beaucoup en ont mangé, et certains continuent d'en ramasser pour leur grand plaisir ! Attention toutefois à ne pas la ramasser dans les prés trop humides à cause de la douve du foie, comme pour le cresson, ni dans les endroits pollués, ni dans les zones de passage canins, histoire d'éviter les assaisonnements indésirables... ! Comme chez un certain animal, tout est bon dans le pissenlit. On peut aussi bien manger sa feuille crue en salade ou cuite en *bourbouillado*. On peut manger ses boutons confits dans du vinaigre, ses « fleurs » crues dans la salade, ou cuites avec du sucre pour en faire un « miel » de pissenlit, sa racine coupée en dés et revenue à la poêle

(quand la plante est jeune) ... On finit tôt ou tard par manger les pissenlits par la racine, mais c'est une autre histoire. Mais en rebondissant sur cette phrase, cela veut dire que le pissenlit est tellement connu qu'il entre par ses expressions dans le langage populaire, à l'instar du cachet d'aspirine, avec l'expression « blanc comme un cachet d'aspirine » !



Des noms plaisants : D'après les étymologistes, le mot pissenlit serait apparu en 1450. Ses vertus diurétiques sont très vite apparues lors de sa consommation crue en salade, ou cuite en potherbe, appellation ancienne pour la potée d'herbe cuite. Les gens ont remarqué qu'une bonne salade de pissenlit stimulait la diurèse, ils lui ont trouvé une appellation très explicite et plaisante : le pisse en lit ! Chaque région de France avait un nom, voire plusieurs, pour cette plante si commune partout : *pichinlit* din ch'nord, *chiye-en-lit* et *peuhhanlit* en Lorraine, *baraban* et *cropette* dans le lyonnais, *grapouin* dans les Alpes, *hueruizion* en Bretagne à cause de son amertume, *pissolié* en Languedoc, *cramailot* en Franche-Comté, etc. *Cramailot* a donné son nom à la cramailotte, une recette célèbre de gelée de pissenlit de cette région !

En regardant de plus près : C'est une plante vivace et sa souche, dans de bonnes conditions, peut devenir très épaisse. Ses feuilles sont toutes radicales, c'est-à-dire qu'elles sont proches de la racine, *radix* en latin. Prendre des décisions radicales, c'est les prendre à la racine du problème. Quand on prépare le pissenlit pour le manger, et qu'on lui enlève quelques feuilles abîmées de la base, on s'aperçoit qu'elles sont disposées en spirales étagées, formant, vue de dessus, comme une étoile à cinq branches. En continuant la spirale, vers le deuxième étage de feuilles, on voit la cinquième feuille située exactement au-dessus de la première. On appelle ça la phyllotaxie 2/5. La plante est ordinairement glabre, c'est-à-dire sans poils, mais selon les individus, il est possible d'en apercevoir çà et là... Les feuilles ont une forme bien connue, en dents de scie, voire dents de lion, d'où son appellation dans de nombreuses régions et de nombreux pays : dent de lion, liondent, *dandelion* en anglais, *dente di leone* en italien, *diente de león* en espagnol, *Pu Gong Ying* 蒲公英 en Chinois...



Fleurs et inflorescence : Lorsque le pissenlit entre en floraison, on voit apparaître ses boutons en son centre, qui petit à petit s'élèvent, portés par une hampe florale creuse. Les enfants d'antan le savaient bien, car ils soufflaient dedans pour faire de la musique ! Un lait blanc amer (latex), au goût désagréable, s'écoule quand on coupe la hampe. Ce latex coagule très vite, protégeant la plante en cas de blessure ou de piqûre. Les boutons, fermés ou ouverts, sont appelés capitules, qui veut dire « petite tête », du latin *caput* : tête et *ulus* : petit. Ce terme « capitule » s'emploie désormais pour caractériser la structure florale des composées, ancien nom des astéracées actuelles. Ces changements de noms de familles déroutent un peu

les amateurs de botanique. Cela vient du fait que pour soi-disant normaliser la botanique, il fallait que le nom de famille corresponde à un nom de genre existant : par exemple, pour le cas qui nous concerne, il n'y avait pas de genre botanique appelé *Compus* ou *Composus*, par contre il y avait une plante qui s'appelle *Aster*, et donc cela a donné astéracée.

Anatomie végétale : Pour la petite histoire, le mot « bouton » veut dire « pousser », c'est un terme ancien que l'on retrouve dans cette fameuse phrase qu'aurait dit Jeanne d'Arc le 22 mars 1429 au duc de Bedford : « ... je suis ici envoyée de par Dieu... pour vous bouter hors de France ! ». Ce bouton de pissenlit est en fait une colonie de petites fleurs très petites et réduites à leur plus simple expression, tout en gardant chacune les caractéristiques d'une fleur complète ! L'une des originalités de chaque fleur se situe dans un manchon formé de cinq étamines (partie mâle) soudées, au travers duquel passe le style du pistil (partie femelle). Les capitules des astéracées sont de la même structure que l'artichaut que l'on mange : un pédoncule ; un capitule garni de bractées (improprement les feuilles) dont on mange la base, des fleurs au centre (non épanouies avec une grande zone de poils, futurs « parachutes », que l'on enlève ; un réceptacle, sorte de grand plateau qui accueille les fleurs, qui les reçoit en quelque sorte... Et quand on enlève ces poils, on voit à leur base des petites boules qui sont les ovaires non mûrs des futurs fruits... Et si vous voulez frimer un peu au dessert : les ovaires des astéracées sont situés sous leurs pièces florales, l'ovaire est ainsi qualifié d'ovaire infère, et les akènes de toutes les astéracées ont un nom qui leur est propre : la cypsèle, mot venant du grec ancien *kypselos* : boîte ou coffret !

Il peut se débrouiller tout seul : Chez le pissenlit, on voit deux collerettes de bractées, les bractées inférieures étant plus larges que celles entourant directement la colonie ! Puis le bouton s'ouvre, laissant apparaître la colonie florale composée parfois de plusieurs centaines de fleurs, les unes ouvertes, les autres encore fermées, mais qui seront toutes semblables à maturité. Ainsi sur un même capitule, on peut voir des fleurs à fonction mâle car la partie femelle n'est pas encore passée au travers du manchon mâle, des fleurs en pleine fonctionnalité de reproduction, des fleurs ado, des fleurs bébé.... Les insectes nombreux viendront chercher le précieux pollen, et ce faisant, polliniseront ... ou pas ! La pollinisation, ne se faisant pas la plupart du temps, le pissenlit se débrouille généralement tout seul pour « s'auto-cloner » ! Il développera sans intervention sexuelle sa propre graine dans son fruit sec indéhiscent (qui ne s'ouvre pas) : l'akène. Une parthénogénèse en quelque sorte, appelée apomixie ou apogamie ... Côté stratégie, ce n'est pas fini ! La pollinisation ou non effectuée, les bractées qui entourent le capitule se referment... La colonie des fleurs est au stade de la fécondation. Dans l'intimité s'opère une autre magie : la fabrication des parachutes ! À quelques exceptions près, les hampes florales se couchent, comme pour se protéger de la gent herbivore. Quelques jours après, elles se redressent... Et là, moment magique à nouveau, les capitules sur leurs hampes dressées s'ouvrent, et les cypsèles équipées chacune d'un superbe parachute, le pappus, s'épanouissent en une boule argentée !



Question pertinente : Il y a quelques décennies de cela, je faisais une animation dans une école primaire. Un enfant lève le doigt et me demande : « Et d'où qui vient l'parachute, m'sieur ? ». Gloup, je ne m'étais jamais posé la question ! C'était tellement évident qu'après la fleur, il y avait les graines, les fruits en réalité, et qu'il y avait les parachutes, point barre ! J'ai remercié l'enfant pour sa question pertinente, en lui disant que j'allais me renseigner, étonné moi-même de n'y avoir jamais pensé !

Dans le secret de ce capitule refermé, le petit tronçon de moins d'un millimètre entre l'ovaire et la petite zone de poils, va s'allonger, s'allonger... Les poils vont se développer davantage... Et apparaîtra, au bout du capitule toujours fermé, un petit toupet de poils blancs... Les parachutes sont bientôt prêts à fonctionner ! Le système utilisé par les plantes pour disséminer ses petits par le vent a pour nom l'anémochorie. Le monde végétal regorge de stratégies prouvant son intelligence dans le moindre détail. En faisant un peu d'anthropomorphisme, le pissenlit, pensant à la façon des humains, se serait dit : "Si tous mes petits me poussent dans les pattes, je n'aurai pu de place pour vivre. Je vais leur coller à tous un parachute, et ils iront faire leur vie ailleurs. Et bon vent mes petits !" ...



Plante philosophe : Le pissenlit donne l'impression de savoir ce qu'il a à faire pour assurer sa descendance. Il engendre avec zèle une multitude de fruits, que l'on croit être des graines, dans l'espoir qu'une au moins va donner une plante viable. Au niveau statistique, on estime que l'espèce produit entre 1000 et 5000 cypsèles, les fruits en question, pour un descendant viable. L'estimation approximative varie selon le lieu géographique et la nature du sol avoisinant. Certains fruits se feront manger par des oiseaux ou par des fourmis, d'autres germeront sur des roches et mourront aux premiers rayons du soleil, d'autres encore resteront coincés dans des herbes ou des toiles d'araignées, etc.

Par sa façon de disséminer sa progéniture, le pissenlit nous donne des leçons philosophiques, qu'on appelle communément les leçons de la Nature. Si le pissenlit devait penser comme un humain, par rapport aux actions qu'il entreprend, et qu'il se dise : « Tout ce gaspillage pour si peu ! Tant d'actions, tant d'efforts pour un si maigre résultat ! 999 efforts pour qu'un seul réussisse ! Ça ne vaut pas la peine de se fatiguer ! », ce serait la fin de l'espèce. Le pissenlit fait ce qu'il doit faire sans attendre le résultat, simplement avec l'espoir que ça marche !

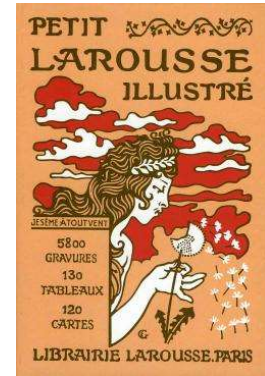
Ça, c'est quand on sème : Pour la petite histoire, encore une... Pierre Larousse avait fondé sa maison d'édition devenue célèbre, en 1852. En 1856, il publie avec ses collaborateurs « Le nouveau dictionnaire de la langue française » qui deviendra « Le petit Larousse ». Il décède en 1875. L'aventure du dictionnaire suit son cours... Le premier logo du pissenlit laissant s'envoler ses parachutes, avec le slogan devenu célèbre : « Je sème à tout vent », est dû au dessinateur Emile Reiber en 1876. Parmi les successeurs, Claude Augé, instituteur dans le Gers, marié avec une petite nièce de Pierre Larousse, entre comme simple comptable dans la maison en 1885. Il gravit rapidement les échelons, devint rédacteur en chef, et lance en 1897 le premier des sept volumes du Nouveau Larousse Illustré. Eugène Grasset, dessinateur et ami de la famille, imagine alors et dessine la femme de Claude Augé soufflant sur la boule de parachutes. Le dessin avec la femme évoluera, d'abord habillée, puis nue en apparence de nymphe, mais toujours avec le visage de Madame Augé, et actuellement en graphisme stylisé. Une femme disséminant ainsi les connaissances, c'est presque une révolution à cette époque bien « machique ».



Édition de 1897-1904, direction [Claude Augé](#), design par [Eugène Grasset](#).

Planche sur les ambulances militaires.

Édition de 1905.



Pisselli (1876)



1^{re} semeuse d'Eugène Grasset (1890)



Semeuse simplifiée



Eugène Grasset (1897)



Anonyme (1953-1957)



Picart Le Doux (1955-1970)



- *Etre mort, cela s'appelle manger des pissenlits par la racine.* — ([Victor Hugo](#), [Les Misérables](#), 1862)

Alain



PETIT COIN LITTERAIRE

***La Femme de ménage* est le livre recommandé par Véro**

Millie, 27 ans, vient de sortir de prison. Elle est paumée, sans boulot, sans attaches. Quand elle décroche un poste de femme de ménage dans une maison luxueuse de New York, elle pense avoir enfin une chance de repartir à zéro. Mais très vite, l'ambiance devient étrange. La maîtresse de maison est instable. La petite fille du couple a un comportement étrange. Et la chambre de Millie se verrouille de l'extérieur.

Suspense, manipulation, secrets bien enfouis : chaque chapitre vous retourne le cerveau. On croit deviner la fin ? Raté. Le twist final est totalement bluffant.

« Personnellement, je ne l'ai pas lu, je l'ai DÉVORÉ, ce livre est une bombe »

Vous en avez l'eau à la bouche ? Courez chez votre libraire pour vous offrir ce thriller... ainsi que les trois autres tomes de cette série aussi sombre qu'addictive.



Véro

STAGE DE VANNERIE



Week-end du 08/06



Nous avons eu la chance de participer à un stage de vannerie de deux jours chez Annelise, que nous remercions chaleureusement. Le cadre était magnifique : un lieu baigné de lumière naturelle, entouré de verdure, où il fait bon se ressourcer. Dès notre arrivée, Annelise nous a accueillis avec beaucoup de bienveillance, mettant tout le monde à l'aise et donnant le ton d'un stage convivial, dédié à la fabrication de paniers en osier.

Dès le premier jour, nous avons appris les bases de la vannerie : préparer l'osier, le tremper pour le rendre plus souple, puis utiliser différentes techniques pour tordre et entrelacer les brins. Anne et Pascal, nos formateurs, nous ont accompagnés avec patience et pédagogie, expliquant à chaque étape comment bien positionner les brins et maintenir la structure du panier. Leur encouragement constant nous a beaucoup aidés.

Nous étions un groupe de huit participants. L'entraide, la convivialité et la bonne humeur étaient au rendez-vous, contribuant largement à la réussite de cette expérience. Chacun apportait ses idées et son enthousiasme, et les échanges, toujours bienveillants, créaient une ambiance détendue et inspirante où nous nous sentions libres de poser des questions et de partager nos progrès.

Un autre moment très agréable fut le repas, où tout le monde avait apporté un plat fait maison. Ce fut l'occasion parfaite d'échanger sur nos recettes préférées et de savourer de délicieux mets dans une ambiance chaleureuse, bien au-delà des aspects techniques du stage.



Le samedi soir, alors que nos créations avaient bien avancé, un sentiment de « déjà » s'est fait sentir à l'idée de quitter ce cadre si plaisant et d'attendre jusqu'au lendemain pour poursuivre notre apprentissage. En se disant « à demain », l'envie de retrouver le groupe et de continuer à progresser se faisait vivement ressentir.

Au fil du stage, nous avons pu constater nos progrès : nos paniers prenaient forme, lentement mais sûrement. Chaque geste devenait plus précis et instinctif, et le résultat final, simple mais réussi, nous a procuré une grande satisfaction. À la fin des deux jours, nous avons toutes partagé un fort sentiment de fierté en voyant nos créations achevées.

Ce stage, animé par Anne et Pascal, a été une belle parenthèse d'apprentissage technique. Il nous a offert l'opportunité de découvrir un artisanat ancestral, celui du travail de l'osier, et d'en saisir les subtilités avec patience et attention. Au-delà de l'apprentissage des gestes précis, ce moment nous a permis d'apprécier pleinement le temps et la concentration nécessaires à la fabrication manuelle. Plus qu'un simple atelier, ce stage fut un véritable espace de créativité et d'évasion, une pause bienvenue qui nous a permis de nous reconnecter avec le plaisir de créer de nos mains.

Nous recommandons ce stage à tous ceux qui souhaitent s'initier à cet art vivant. Les paniers que nous avons fabriqués symbolisent ce moment d'apprentissage unique, et nous sommes fières de les avoir réalisés de nos propres mains.



Véro & Martine

LES ASTUCES D'AMÉLIE

Eau de rose maison pour rafraîchir et apaiser la peau

Utilisée depuis des siècles, est réputée pour ses vertus apaisantes et rafraîchissantes. Elle convient parfaitement aux peaux sensibles ou mures.

Ce qu'il vous faut :

- Une poignée de pétales de roses fraîches non traitées (de jardin, si possible)
- 25 cl d'eau (de source ou filtrée de préférence)
- Une petite casserole avec couvercle
- Un flacon ou un petit bocal bien propre



La recette :

1. Rincez délicatement les pétales.
2. Placez-les dans la casserole et recouvrez-les avec l'eau.
3. Couvrez et faites chauffer à feu très doux pendant 20 à 30 minutes, sans bouillir.
4. Lorsque les pétales ont perdu leur couleur, retirez du feu et laissez refroidir.
5. Filtrez l'eau dans un bocal à l'aide d'un linge fin ou d'une passoire.
6. Conservez votre eau de rose au réfrigérateur, dans un petit flacon propre.

Comment l'utiliser ?

- Le matin pour réveiller la peau en douceur.
- Après le nettoyage du visage, en guise de tonique.
- Sur une compresse, pour apaiser les yeux fatigués.
- En brume rafraîchissante pendant les journées chaudes.

Astuce : conservée au frais, votre eau de rose apportera une sensation agréable !

Lotion tonique au concombre et au citron pour des jambes légères

Ce qu'il vous faut :

- ½ concombre bien frais
- Le jus d'un demi-citron
- Un verre d'eau fraîche
- (Facultatif : quelques feuilles de menthe ou une cuillère d'eau florale de menthe)

La recette :

1. Pelez le demi-concombre et mixez-le ou râpez-le très finement.
2. Pressez le citron et ajoutez le jus au concombre.
3. Versez le tout dans un petit bol avec un verre d'eau. Mélangez bien.
4. Filtrez avec une passoire fine ou un tissu léger pour ne garder que le liquide.
5. Versez dans un flacon et conservez au frais, jusqu'à 2-3 jours.

Conseils d'utilisation :

- Imbibez un gant de toilette ou un linge propre avec la lotion.
- Passez-le doucement sur les jambes, en remontant des chevilles vers les genoux.
- Pour un effet encore plus apaisant : conservez votre lotion au réfrigérateur et surélevez les jambes quelques minutes après l'application.



Masque éclat à l'abricot et au miel

Riche en vitamines, il adoucit et illumine le teint tout en respectant les peaux délicates.

Ingrédients :

- 1 abricot bien mûr (ou 2 moitiés en conserve, bien égouttées)
- 1 cuillère à café de miel doux (type acacia)
- 1 cuillère à soupe de yaourt nature

Préparation :

1. Écrasez l'abricot à la fourchette ou mixez-le jusqu'à obtenir une purée lisse.
2. Ajoutez le miel et le yaourt, puis mélangez bien.
3. Appliquez sur le visage propre (évitiez le contour des yeux).
4. Laissez poser 10 à 15 minutes, puis rincez à l'eau tiède.



Amélie



RESULTAT DU CONCOURS PHOTO

Très peu de participants pour ce concours 😞 (ce n'est malheureusement pas une surprise), et c'est bien dommage. Une belle occasion de mettre en lumière notre village s'est jouée dans un relatif silence. Malgré toute notre envie de renouveler cette initiative, **il n'y aura pas de seconde édition**, au vu du faible engouement rencontré.

Les photos reçues sont d'une qualité remarquable. Elles dévoilent la beauté de Ste Croix avec sensibilité : panoramas époustouflants, lumières dorées des levers et couchers de soleil, instants paisibles saisis au cœur du village. Le choix n'a pas été simple tant chaque cliché portait une émotion, une originalité, une manière unique de capturer l'âme du lieu. Tous méritaient d'être salués, mais il a bien fallu trancher.

Les trois photos lauréates sont celles de :

🏠 **Kélia Aury : Le village**

🏠 **Delphine Gilly : Le temple**

🏠 **Georges Pauchet : Vue**

Photos ci-dessous

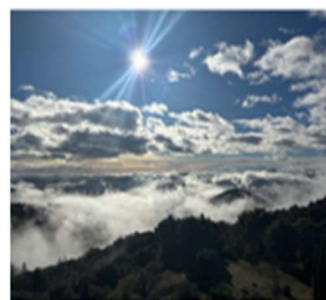
Bravo, pour leur regard juste, inspiré, et leur belle mise en valeur de notre village ! (les photos reçues seront exposées lors de la journée du patrimoine)

Nos trois gagnants remportent chacune un **lot local** : un pot de **miel de Sébastien**, une **confiture maison d'Isabelle**, un **saucisson de chez Bompard** & 1 **pot de pâté de chez Volpière**

Espérons que ce coup de projecteur incitera chacun à redécouvrir Ste Croix autrement. **Nous ne sommes pas un village dortoir !** Il suffit pourtant de quelques pas, d'un rayon de soleil, ou d'un regard un peu curieux pour retrouver la magie des lieux.

Vivre ici, ce n'est pas seulement dormir entre deux journées de travail, c'est faire partie d'un cadre de vie exceptionnel qu'on finit parfois par ne plus voir à force d'habitude. Alors oui, prenons le temps. De regarder, de savourer, et de nous rappeler la chance que nous avons d'appeler Ste Croix "chez nous".

MERCI à tous ceux qui ont joué le jeu, et réussi à prouver que, même quand on est peu nombreux, on a du talent à revendre et des yeux qui voient juste



Stella & Martine

PREVENTION INCENDIE

Ayons les bons réflexes pour éviter les départs de feu

9 feux de forêt sur 10 sont d'origine humaine et pourraient être évités en adoptant les bons réflexes :

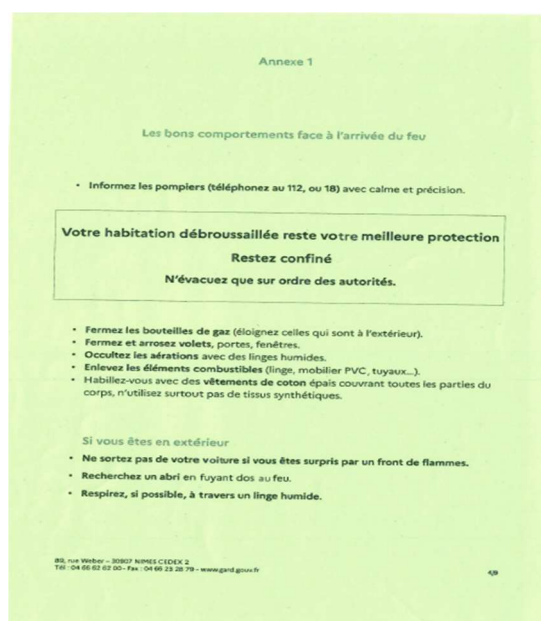
- Vous êtes fumeur ? Le bon réflexe c'est de jeter vos mégots dans un cendrier. En forêt, il est interdit de fumer.
- Vous organisez un barbecue ? Le bon réflexe, c'est d'être chez soi ou dans un espace aménagé pour cet usage, sur une terrasse, loin de toute végétations (herbe, broussailles, etc.) et jamais en forêt.
- Vous bricolez en plein air ? Le bon réflexe, c'est de travailler loin des espaces sensibles, de les protéger des étincelles et d'avoir un moyen d'extinction (extincteur, seau d'eau) à portée de main.
- Vous avez un jardin ? Protégez votre maison en débroussaillant votre terrain autour de votre maison avant la saison estivale et nettoyez les toitures et les gouttières de tout débris végétaux.
- Vous stockez du bois ou des bouteilles de gaz chez vous ? Le bon réflexe, c'est de les éloigner de votre habitation et de les stocker dans un abri fermé.

Le risque de départ de feu est encore plus important en période de sécheresse. Lorsque la végétation est asséchée par manque de pluie, un départ de feu devient possible et peut se propager rapidement.

En cas d'incendie, appelez le 18, le 112 ou le 1145 (pour les personnes sourdes ou malentendante et restez à l'abri dans une habitation.

Plus d'informations : feux-foret.gouv.fr

ANNEXE : 1



Annexe 2



Annexe 3



Annexe 4

CONTACTS

En cas de dommages au troupeau : un seul réflexe, un seul numéro
Répondeur Loup :
04 66 62 63 63
Puis, protéger la victime et ne pas la déplacer

Un loup observé à proximité d'une zone habitée ?
OFB : 04 66 62 91 10 / sd30@ofb.gouv.fr

Un problème avec un chien de protection des troupeaux ?
DDTM : ddtm-loup@gard.gouv.fr / www.gard.gouv.fr

Besoin d'un soutien psychologique ?
MSA : 04 67 34 81 43 ou MsaLanguedocBf_ActionSocialeMsa.bf@languedoc.msa.fr

Pour toute autre question, vous pouvez contacter la DDTM au 04 66 62 66 16 ou ddtm-loup@gard.gouv.fr

Direction Départementale des Territoires et de la Mer du Gard

89, rue Weber - CS 52002 - 30907 Nîmes cedex 2

Les démarches administratives à suivre en présence du loup dans le Gard

Le loup en France, c'est...

- Une espèce protégée depuis 1979
- 1 023 individus estimés (effectif en sortie d'hiver 2023-2024)

En 2024, c'est...

- 23 comités de dommage classés « loup non écarté » pour 30 000 € d'indemnisation parmi 43 dommages recensés
- 15 indices de présence « loup relevé » pour 65 au total

Un indice de présence à faire remonter ?
Contacter l'OFB et/ou consulter le site du « Niveau Loup » : niveau.loup.gouv.fr

Les démarches administratives en présence de loup dans le Gard

À destination des maires

Que faire en cas de loup observé à proximité de zones habitées ?

Le loup observe de nouvelles tentatives lorsqu'il quitte sa meute. Ce phénomène de dispersion l'incite parfois à se rapprocher de zones habitées par l'homme.

Par ailleurs, lorsque le gibier descend dans les vallées en hiver afin de pouvoir s'y nourrir, cela incite le canidé à suivre ces proies et parfois à se rapprocher des habitations.

Le rôle des maires est donc le suivant :

Prévenir et faire évacuer le bétail

→

Arrêter l'OFB

→

Caractériser les infractions imputables à une autorité

Après validation par le correspondant du Réseau Loup-Tyr du secteur, le maire communique à ses administrés.

Le maire peut donner les recommandations d'usage en cas de rencontre avec un loup ou autre animal sauvage :

Pour plus d'informations, consulter le même sur le site de la DDTM AURA.

Si la présence de l'animal perturbe et dérange, il est également possible de mettre en place des moyens d'effarouchement sonores et visuels de manière proportionnée selon l'habitat de l'animal observé, suivant un protocole établi par l'OFB.

Contacter la DDTM ou l'OFB pour plus d'informations.

À destination des éleveurs

Que faire pour protéger son troupeau et le défendre de la prédation ?

- Mesures de protection pour petits troupeaux (selon possibilités) :**
 - Chiens de protection
 - Gardiennage renforcé (berger ou éleveur-berger)
 - Parc de regroupement ou de pâturage électrique
- Accompagnement pour les besoins techniques (accompagnement technique, visites multipartenariales... etc.)**
- Effarouchement des loups à proximité des troupeaux (action alternative au site) - se renseigner en amont auprès du Parc National des Cévennes si zone ciblée**

En cas de suspicion d'attaque : appeler au plus vite le répondeur loup de la DDTM : **04 66 62 63 63**

Préparez votre son, prévenez votre commune, le lieu-dit et le nombre de victimes. Dans la mesure du possible, ne pas déplacer les animaux morts et les couvres.

Une demande d'autorisation d'abattage de loup de la DDTM : les sont autorisés par arrêté préfectoral. Ils s'effectuent sous un certain nombre de conditions, dont la protection préalable des troupeaux et un risque de prédation avéré sur le territoire.

A vous de jouer

Sudoku

Facile

6	2	8	4	1			3	
		5	9	2			4	
9	3	4	8		6		1	2
3	6		5	4	8	1		7
	4	2					6	
	7					4	5	3
		7	2		9	3		
2	8					6		5
4				8			7	

3			4	8	1			
8		4	7				2	1
7	6	1	9		2			
1	8	5	2	7	4			
			3	1		4	5	8
6	4		8		5			
2			1	4	8	5	3	
			6	3		2	8	4
4	3	8		2		1	6	7

6	9			8	1			
	7				4			
4	5	1		7	2		8	6
		5				7	9	2
					5		1	4
			7		9	8		
				5		1		
5		9		1			4	7
		8					5	

Moyen

		6			5			4
					9			7
4	7	2						
			9			7		
5	3		8	4			1	
	9		5				8	
7				3	8	9	6	
	8		6					2
	6	3				5	7	

1		6	2	8		3		
4		2			1		8	
3				7				
		9		5			4	8
							5	
7	5							1
			6			4	1	
		4		3	7	5		
6								

		9	4	5	7	1	2	
5				2				7
		2				8		
	6	7	3	4		2		
								9
8	5		7		2	4		
2					6			8
			5					2
3	6				4	5	9	

Difficile

		8		7		1		
	9							
7			6					
			3		8			
		4	2				4	
			5			8	7	
				1	6		3	
		5					9	
8	1					7		2

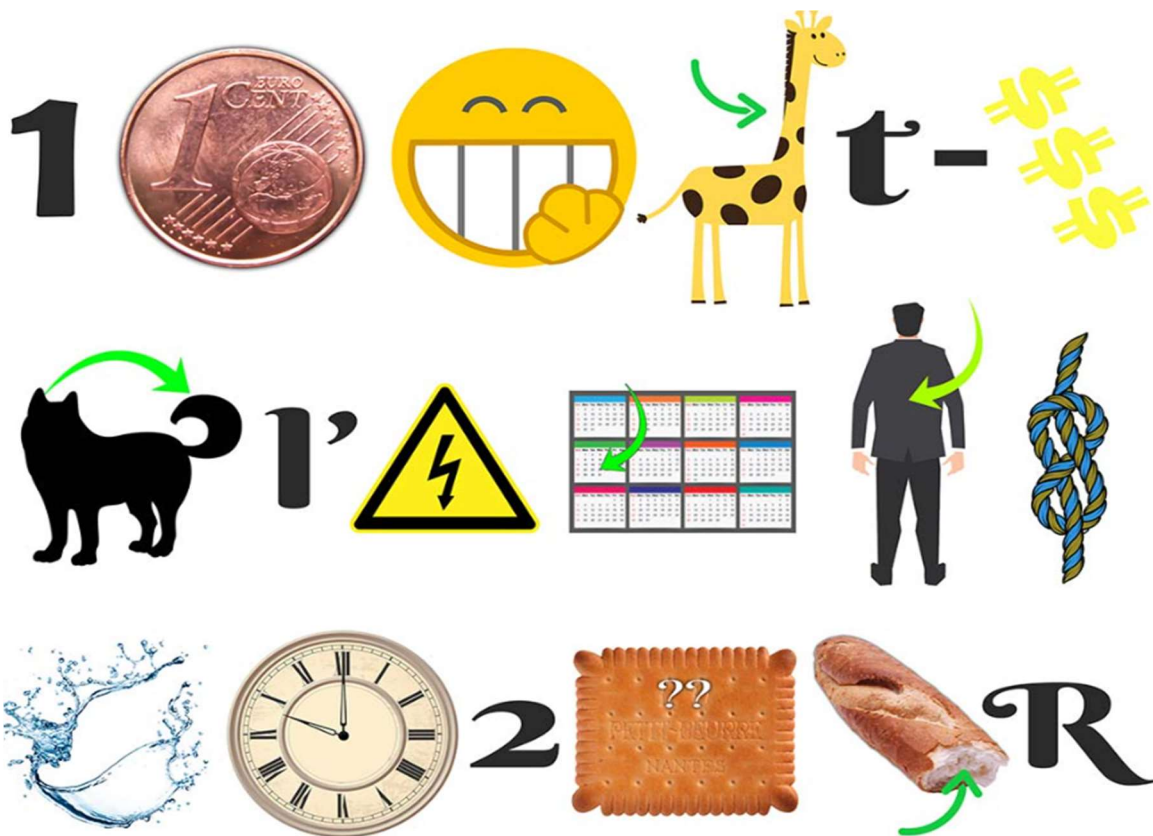
3								
				6		1		
8			9		3	7		
4			6		1			9
	8							
9			7	2				
		5	8			9		
							3	
		6		9	4	5		1

						4		9
						1		
7		4	9					
							6	
	5	8			6	1		
	1					7		9
3			6	8				7
	8		4	2				
		1	3	5				2

Devinette

Quelle est la lettre la plus tranchante ?

Rébus



Le coin sourire Cévenol

Proverbes

- En Cévennes, si tu veux que ton vin soit bon, laisse le temps au temps... et au voisin d'attendre !
- Mieux vaut une pluie de châtaignes qu'un orage de promesses.
- En Cévennes, quand le cochon se met à chanter, c'est que la fête est vraiment commencée... ou qu'il a bu un peu trop de vin !

Anecdote

Un jour, un touriste demande à un habitant : « *Quel est le secret pour vivre heureux ici ?* »

Le Cévenol répond : « *Simple, mon ami : une bonne paire de chaussures, un béret bien vissé, et surtout... ne jamais se presser, sinon tu rates tout le paysage !* »

Blague

Dans les Cévennes, un gars rentre chez lui, tout essoufflé.
Sa femme lui demande, *alors, pourquoi tu cours comme ça ?*
J'ai croisé un sanglier qui courait plus vite que moi !
Bah alors ?
Ben... j'ai eu peur qu'il me demande où j'avais caché le vin !

Résumé Conseil Municipal

04 avril 2025 à 18h00

L'an deux mille vingt-cinq, le 04 avril, à 18 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 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 :

L'ordre du jour était le suivant :

1. Approbation du compte-rendu de la séance du 28 février 2025

Le compte-rendu de la séance du 28 février 2025 a été soumis au conseil. Après lecture, il a été adopté à l'unanimité.

2. Vote du compte administratif 2024

Le Maire présente le compte administratif de l'exercice 2024, qui fait apparaître un excédent de fonctionnement de 112 815,21€. Le Maire s'est retiré lors du vote. Après délibération, le compte est adopté à l'unanimité.

3. Approbation du compte de gestion 2024

Le compte de gestion, présenté par le receveur municipal, est conforme aux opérations financières effectuées durant l'exercice 2024. Le conseil l'approuve à l'unanimité sans réserve.

4. Fixation des taux des taxes locales 2025

Les taux des impôts locaux sont maintenus à leur niveau 2024 :

TFPB : 31,55 %

TFPNB : 57,63 %

Taxe d'habitation résidences secondaires : 7,00 %

Le conseil approuve cette décision à l'unanimité.

5. Affectation du résultat de fonctionnement 2024

L'excédent de fonctionnement de 112 815,21 € est affecté en report au budget 2025 à hauteur de 105 751,66 €.

6. Vote du budget primitif 2025

Le budget primitif présenté par le Maire s'équilibre en fonctionnement (186 872,66 €) et en investissement (127 233,02 €).

Le conseil approuve ce budget à l'unanimité.

Il autorise également le Maire à procéder à des virements de crédits entre chapitres dans la limite de 7,5 %, à l'exception des dépenses de personnel.

7. Nomination d'une voie communale

Le conseil décide à l'unanimité d'attribuer le nom « Impasse du cimetière de l'Oustalet » à une nouvelle voie desservant le cimetière.

Questions diverses

- **Subventions scolaires et sportives** : votes reportés au prochain conseil.
- **Armement des gardes champêtres** : proposition refusée par le conseil.
- **Dépôts sauvages au lieu-dit « la gare »** : dépôt de plainte envisagé, réflexion sur un ramassage à domicile.
- **Circulation sur sentiers** : refus d'autoriser l'usage de VTT électriques sur le GR de Brion pour préserver les chemins.
- **Gestion des eaux pluviales** : lecture d'un courrier d'une habitante.

Fin de séance à 20h30.

Résumé Conseil Municipal

28 février 2025 à 18h00

L'an deux mille vingt-cinq, le 28 février, à 18 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 : Mme LAFONT Ginette, Mme HERBSTER Annelise, Mme PERIGNON Claire, Mme SALATHE Louise, Mme DE CAZENOVE Stella, M. RENAUX Jérémie, M. RENAUX Alain, M. DE CAZENOVE Bruno, Mme AURY Martine.

Absent excusé avec pouvoir

Absents excusés : Mme PESENTI Karine, M. CARON Olivier

L'ordre du jour était le suivant :

Le Compte rendu de la séance précédente est approuvé à l'unanimité.

1. A la demande de la Préfecture, la délégation de fonction du maire est précisée et reformulée

Vote unanime.

2. Idem pour la fixation du taux d'indemnisation de l'adjointe

Vote unanime.

3. Le Conseil vote unanimement la prise en charge des dépenses d'investissement dans la limite de 25% des dépenses d'investissement votées au budget primitif

4. Tarif du scellement d'une urne sur une tombe existante

Reporté ultérieurement.

5. Validation des Espaces Sites et Itinéraires du Gard

Inscription au Plan des Itinéraires de Promenades et Randonnées du Gard et au Plan Départemental des Espaces Sites et Itinéraires du Gard :

- Considérant que l'engagement tel que présenté semble se rapporter autant à l'ensemble des chemins qu'au seul chemin en cause,

- Considérant que les chemins de notre commune sont très sensibles, que certains sont coupés par des clôtures de pâturage qui empêchent toute circulation autre que piétonne.

Le conseil ne valide pas ce document.

Questions Diverses :

- Choix de la couleur des panneaux et plaques d'adressage
- Débat autour du dépôt de Guy Stanizière en bord de route.
- Réunion de la commission des Impôts Directs le 13 mars à 18h 30
- Réunion publique (adressage et frelons asiatiques) fixée au 22 mars 16h.
- Maintien de l'adhésion à l'Automate d'Appel.
- La commande 2024 des végétaux a été ramenée de Nîmes par M. & Mme AURY
- Réunion publique (adressage et frelons asiatiques) fixée au 22 mars 16h.

Fin de séance à 20h30.

Un bel été à toutes et tous !



Et pour conclure cette édition

L'été est enfin là, et avec lui, l'envie de prendre une pause bien méritée.

Après un printemps parfois bien mouvementé, il est désormais temps de profiter de ces instants précieux, de se détendre et de recharger ses batteries.

Que vous soyez plutôt détente au bord de l'eau, randonnée en montagne, escapades dans la nature, ou simplement en train de savourer les doux rayons du soleil dans votre jardin ou sur votre terrasse, nous espérons que ces quelques mois de chaleur vous apporteront tout le repos et les moments de plaisir que vous méritez.

L'été, c'est aussi le moment de ralentir, de profiter de l'instant présent et de se reconnecter aux choses simples de la vie. Un barbecue entre amis, une balade en forêt, une lecture sous un arbre, ou même une soirée à regarder les étoiles... chaque petit moment peut devenir un souvenir précieux.

Nous profitons de cette occasion pour vous remercier chaleureusement de votre fidélité.

Chaque trimestre, vous êtes là (ou pas 😊), prêts à découvrir notre nouveau numéro et ce qui fait battre le cœur de notre village. Et franchement, sans vous, *Le Crucicaderlien* serait aussi désert que notre boîte aux lettres en plein mois d'août... ou presque !

Au fil des numéros, vous nous suivez, vous nous lisez, parfois vous nous écrivez et toujours, vous nous encouragez. Alors merci !

Nous vous souhaitons un été rempli de sourires, de découvertes et de petits bonheurs simples

Stella & Martine

Solutions jeux

Devinette

- La lettre **H**

Rébus

- Un sourire coûte moins cher que l'électricité, mais donne autant de lumière
(Un-Sou-Rire-Cou-T-Moins-Cher-Queue-L'-Électricité-Mai-Dos-Nœud-Eau-Temps-2-Lu-Mi-R)

Sudoku

6	2	8	4	1	7	5	3	9
7	1	5	9	2	3	8	4	6
9	3	4	8	5	6	7	1	2
3	6	9	5	4	8	1	2	7
5	4	2	7	3	1	9	6	8
8	7	1	6	9	2	4	5	3
1	5	7	2	6	9	3	8	4
2	8	3	1	7	4	6	9	5
4	9	6	3	8	5	2	7	1

3	9	2	4	8	1	6	7	5
8	5	4	7	6	3	9	2	1
7	6	1	9	5	2	8	4	3
1	8	5	2	7	4	3	9	6
9	2	7	3	1	6	4	5	8
6	4	3	8	9	5	7	1	2
2	7	6	1	4	8	5	3	9
5	1	9	6	3	7	2	8	4
4	3	8	5	2	9	1	6	7

6	9	2	5	8	1	4	7	3
8	7	3	9	6	4	5	2	1
4	5	1	3	7	2	9	8	6
3	8	5	1	4	6	7	9	2
9	6	7	8	2	5	3	1	4
1	2	4	7	9	3	8	6	5
7	4	6	2	5	9	1	3	8
5	3	9	6	1	8	2	4	7
2	1	8	4	3	7	6	5	9

9	1	6	7	2	5	8	3	4
3	5	8	4	6	9	1	2	7
4	7	2	3	8	1	6	9	5
8	2	4	9	1	3	7	5	6
5	3	7	8	4	6	2	1	9
6	9	1	5	7	2	4	8	3
7	4	5	2	3	8	9	6	1
1	8	9	6	5	7	3	4	2
2	6	3	1	9	4	5	7	8

1	9	6	2	8	5	3	7	4
4	7	2	3	9	1	6	8	5
3	8	5	4	7	6	1	9	2
2	6	9	1	5	3	7	4	8
8	4	1	7	6	2	9	5	3
7	5	3	9	4	8	2	6	1
5	3	8	6	2	9	4	1	7
9	1	4	8	3	7	5	2	6
6	2	7	5	1	4	8	3	9

6	8	9	4	5	7	1	2	3
5	1	4	8	2	3	6	6	7
7	3	2	9	6	1	8	5	4
9	6	7	3	4	8	2	1	5
4	2	3	6	1	5	7	8	9
8	5	1	7	9	2	4	3	6
2	9	5	1	7	6	3	4	8
1	4	8	5	3	9	6	7	2
3	7	6	2	8	4	5	9	1

5	6	8	4	7	9	1	2	3
2	9	3	1	8	5	4	7	6
7	4	1	6	3	2	9	8	5
6	9	7	3	9	8	2	1	4
1	8	4	2	6	7	3	5	9
8	3	2	5	4	1	8	6	7
4	2	9	7	1	6	5	3	8
3	7	5	8	2	4	6	9	1
8	1	6	9	5	3	7	4	2

3	6	1	5	7	2	8	9	4
5	7	9	4	6	8	1	2	3
8	2	4	9	1	3	7	5	9
4	5	2	6	8	1	3	7	9
6	8	7	3	4	9	2	1	5
9	1	3	7	2	5	6	4	8
1	4	5	8	3	7	9	6	2
2	9	8	1	5	6	4	3	7
7	3	6	2	9	4	5	8	1

1	3	5	2	6	8	4	7	9
8	6	9	5	4	7	2	1	3
7	2	4	9	1	3	8	5	6
2	4	7	1	5	9	3	6	8
9	5	8	7	3	6	1	2	4
6	1	3	8	2	4	7	9	5
3	9	2	6	8	1	5	4	7
5	8	6	4	7	2	9	3	1
4	7	1	3	9	5	6	8	2

FACILE

MOYEN

DIFFICILE

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.alés.fr/territoire/office-de-tourisme-cévennes-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 Gériatologique

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