



Edito du Maire

D'ici quelques semaines, à la suite d'une très longue procédure menée par la communauté de communes du Thouarsais et à laquelle tous les habitants ont été invités à participer, la commune de Marnes va être dotée d'un document d'urbanisme : le PLUI.

Ce document encadrera l'ensemble des autorisations à construire ou à modifier l'existant. Il comporte le plan des zones (urbaine, agricole, naturelle...) et, pour chaque zone, un règlement.

Jusqu'à présent, c'est le Préfet qui prenait toutes les décisions après une instruction par les services de l'Etat (la DDT) ; dans le cas où le maire avait donné un avis conforme à celui des services, le Préfet l'autorisait à signer, au nom de l'Etat, la décision.

Désormais, ce sera au Maire de prendre les décisions, après une instruction par les services de la communauté de communes qui vérifieront la conformité au PLUI.

Cela se traduira-t-il par plus de souplesse pour la commune ? Nous ne pouvons que l'espérer, en observant qu'en l'absence de document d'urbanisme, l'Etat avait tendance à interpréter les règles de façon restrictive, faute de pouvoir intégrer tous les paramètres.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce sixième Echo Marnois !

Numéros utiles

- Communauté de communes du Thouarsais : 05.49.66.77.00
- L'office de Tourisme de Moncontour : 05.49.98.94.94
- L'office de Tourisme Thouars : 05.49.66.17.65
- Chenil de Pompois : 05.49.66.14.14
- Pôle emploi, 8 rue Gambetta, Thouars : 39 95 ou 39 40
- Radio RVO : 05 49 70 81 18/ 05 49 64 08 20
- Déchetterie de Borcq-sur-Airvault : 05 49 63 91 35
- N° d'urgence *Eaux de Vienne* (eau) : 05.49.61.16.90
- N° dépannage SEOLIS (électricité) : 0 969 321 411
- SAMU : 15
- Gendarmerie : 17
- Pompiers : 18
- Appel d'urgence Européen : 112
- Sans abri : 115

MAIRIE - 13, Grand'Rue - 79600 MARNES

☎ : 05 49 67 41 05

✉ : mairie.marnes@thouars-communaute.fr

Site de la commune : www.marnes.fr

Heures d'ouverture :

Mardi, mercredi et vendredi : 9h - 12h30

Elections Municipales

Dimanche 15 mars 2020

Dimanche 22 mars 2020

VIE COMMUNALE

Mode de scrutin des élections municipales dans les communes de moins de 1000 habitants.

*(Le mode de scrutin est inchangé par rapport à celui de 2014.
A Marnes, 11 conseillers sont à élire.)*

Le scrutin est majoritaire, plurinominal, à deux tours.

Les candidats peuvent présenter une candidature isolée ou groupée. En cas de candidatures groupées, un même bulletin de vote comprend les noms de plusieurs candidats. Les électeurs ont la possibilité de panacher. Dans tous les cas, les suffrages sont comptabilisés individuellement.

Une déclaration de candidature est obligatoire quelle que soit la taille de la commune. La candidature au seul second tour est possible, mais uniquement dans l'hypothèse où le nombre de candidats au premier tour est inférieur au nombre de sièges à pourvoir.

Obtiennent un siège au conseil municipal au premier tour les candidats remplissant une double condition : avoir obtenu la majorité des suffrages exprimés et recueilli au moins un quart des voix des électeurs inscrits.

Pour les sièges restant à pourvoir, un second tour est organisé : l'élection a lieu à la majorité relative, quel que soit le nombre de votants. Les candidats obtenant le plus grand nombre de voix sont élus. Si plusieurs candidats obtiennent le même nombre de suffrages, c'est le plus âgé qui est élu.

Au sein de la Communauté de Communes du Thouarsais, Marnes dispose d'un conseiller communautaire qui sera désigné "dans l'ordre du tableau" (maire, premier adjoint, deuxième adjoint ...)

Source : <https://www.dila.premier-ministre.gouv.fr/>

Déchets :

Le nouveau système de collecte des déchets s'est mis progressivement en place depuis la mi-novembre 2019. Il reste encore quelques points à traiter, en particulier la pose d'une colonne aérienne pour les ordures ménagères près du cimetière, accessible par badge pour des cas particuliers, les conteneurs pour le verre, le papier et les emballages restant en place.

Dans l'ensemble, le principe de collecte et de réduction des déchets est bien compris des habitants mais Il est par contre toujours à déplorer les dépôts sauvages, en particulier près des bacs d'apport volontaire, dont les auteurs -il faut le rappeler- s'exposent à une forte amende selon l'article R632-1 du Code pénal repris par l'article R.541-76 du Code de L'environnement.

Des informations sur le devenir de vos déchets (ordures ménagères et emballages) sont données sur le site de la communauté de communes, à la rubrique au quotidien.

PLUI/SCOT :

L'enquête publique relative au Plan Local d'Urbanisme Intercommunal qui s'est déroulée du 1^{er} octobre au 4 novembre 2019 s'est conclue par la remise d'un rapport d'enquête qui comprend le procès verbal de synthèse du commissaire enquêteur et les propositions de réponse de la CCT. Ces documents sont en libre accès sur le site internet de la Communauté de Communes à la rubrique aménagement ou consultables en mairie aux heures d'ouverture.

Le SCOT a été approuvé le 10/09/2019. Les documents de référence (rapport d'enquête et conclusions) sont également consultables sur le site internet de la Communauté de Communes ou à la mairie.

Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux habitants de la commune.

LES TRAVAUX DANS LA COMMUNE

Réalisés

- Réfection des chemins du Lizon et de La True Grelin

Restant à réaliser

- Travaux de sécurisation de la traversée du bourg
- Travaux d'aménagement de l'entrée de la cuisine de la salle G Baudron pour un accès côté sud.
- Travaux d'aménagement sur le site du four à pain (accès, installation de toilettes, électrification)

TELETHON 2019

Une somme de 1 218,50 € (dont 1 014 € de dons) a été versée par la commune au Téléthon.

Les six associations de la commune ont apporté leur pierre à cette journée caritative.

Une cinquantaine de personnes ont participé au repas.



Pour se détendre

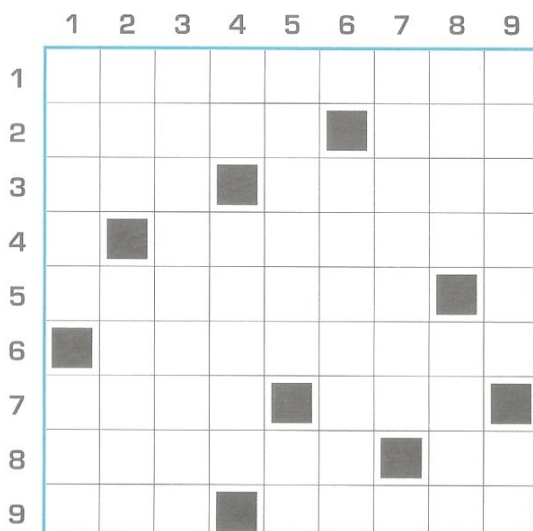
1. Composer deux mots avec les lettres suivantes (*les adjectifs et les formes conjuguées des verbes sont interdits*) : **A U V R E C E**

2. Retrouver le nom d'un personnage célèbre dans chacune des phrases suivantes :
rien n'est établi **reconnut Brahms**

3. Devinettes :

- **Matière à réflexion** (*en 5 lettres*)
- **Pourri quand il est frais** (*en 3 lettres*)
- **On le jette quand il est mauvais** (*en 4 lettres*)
- **Fait grossir** (*en 4 lettres*)

4. Mots croisés :



HORIZONTALEMENT

1. Sac de chasseur.
2. Esclave à Sparte. Oui dans la négative.
3. Commandement militaire. Originaire de.
4. Oubliée dans la huche.
5. Un état dû à de nombreux coups.
6. Redevenus sereins.
7. Qui refuse de comprendre. Ex-collège technique.
8. Atteint d'une maladie mentale. Durée naturellement limitée.
9. Allée centrale de l'église. Lieu où l'on peut trouver refuge.

VERTICALEMENT

1. Tarte de la famille du pain. Roulement de tambour.
2. La Corse par exemple. Trop cuit.
3. Difficile à digérer.
4. Responsable d'associations. Facile à retrouver.
5. Considérés comme. Caprice d'enfant.
6. Preuves d'ingéniosité.
7. Dans son intégralité.
8. Héros de la galette. Boutique du boucher.
9. Sous la garde de Cerbère. Arrivé à corps ... et à cris.

Ris d'agneau poêlés au jurançon

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,2kg de ris d'agneau
- 100g de beurre
- 1kg de champignons de Paris
- 25cl de jurançon sec
- 3 c.a.s d'échalotes ciselées
- 1 botte de ciboulette
- Sel et poivre



Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 à 20 mn

- 1- Mettre les ris d'agneau dans une casserole. Les recouvrir d'eau et porter à ébullition
- 2- Rafraîchir les ris sous un filet d'eau, puis les éplucher. Réserver.
- 3- Nettoyer les champignons de Paris et les escaloper. Réserver.
- 4- Émincer les échalotes. Réserver.
- 5- Dans une poêle, faire fondre le beurre et le porter à coloration noisette. Faire revenir les ris d'agneau. Leur donner une belle couleur dorée en les retournant régulièrement. Les assaisonner selon le goût. Ajouter les champignons et les échalotes.
- 6- Retirer les ris d'agneau et les champignons de la poêle. Verser le jurançon et laisser réduire de moitié. Remettre les ris et les champignons et bien mélanger à la sauce. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter la ciboulette ciselée au dernier moment pour qu'elle reste verte. Servir bien chaud.

Conseil

*Il est important de bien éplucher les ris d'agneau.
Une fois rafraîchis, débarrassez-les de la fine membrane
qui les enveloppe, car ne se dissout pas à la cuisson.*

BON APPÉTIT !

Dates à retenir

Date	Evénement	Organisateur
5 avril 2020	Vide grenier	Comité des fêtes
14 juin 2020	Rallye pédestre	Florilège
Juin 2020	Pique-nique	L'Amitié Marnoise
26 juillet 2020	Pique nique	Comité des fêtes
23 août 2020	Journée Four à Pain - Randonnée	Florilège
19 septembre 2020	Concours de belote	Comité des fêtes
11 octobre 2020	Troc'plantes	Florilège
18 octobre 2020	Loto	Comité des fêtes
31 octobre 2020	Repas des adhérents	Comité des fêtes