

« EXCLUS'IFS » N° 4

LE P'TIT JOURNAL DE LA HAYE DE ROUTOT
A RETROUVER SUR LE SITE INTERNET : www.mairiehayederoutot.com



VIE DU VILLAGE

PRINTEMPS 2016

L'EDITO DU MAIRE ...

Chers Hayonnes Routotoises, Hayons Routotois ,

Vous avez pu découvrir et très certainement apprécier notre gazette municipale « exclus'ifs » qui entame sa troisième année d'existence. Sa vocation demeure d'être un lien entre les habitants, de les informer le plus largement possible sur la vie du village, mais aussi d'aborder des plus grands sujets d'actualité, comme la modification du paysage de notre intercommunalité locale.

A ce titre, je vous confirme que dans le cadre de l'application de la loi NOTRe , le Préfet de région a arrêté le schéma départemental de la coopération intercommunale du département de l'Eure qui va engendrer la création de nouvelles Communautés de Communes à effet au 1^{er} janvier 2017. En ce qui nous concerne, notre future Communauté de Communes sera le fruit de la fusion de 4 COM.COM : Quillebeuf sur Seine, Roumois Nord, Bourgtheroulde-Infreville et Amfreville la Campagne , et représentera une population de près de 51 000 habitants.

Cette nouvelle réforme visant à agrandir et renforcer les intercommunalités doit inciter les élus des petites communes à faire preuve d'une grande vigilance quant à la préservation de leur caractère propre, mais surtout d'avoir la « capacité » de se faire entendre afin d'être acteur du développement. Les bouleversements qui s'opèrent dans un contexte budgétaire compliqué lié à un environnement socio-économique difficile, vont contraindre les représentants aux COM COM à s'investir dans une représentativité active de chaque commune et à s'obliger à travailler dans l'écoute et la considération de chacun afin de préserver l'intérêt de tous.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce nouveau numéro, que vous pourrez aussi retrouver sur le site internet de la Mairie

**Le Maire,
Jacques BINET**

SUBVENTIONS AUX ASSOCIATIONS

Comme nous vous l'avons déjà indiqué lors des discussions engagées pour la fusion des communes (*le projet est au point mort pour l'instant*), la commune doit faire face à des restrictions budgétaires importantes. Aussi, il a été décidé une baisse de 5% de l'ensemble des subventions allouées aux associations afin de ne pas mettre en péril le budget de la commune (*à voir en détail sur le site internet ...*).

LA MAISON DES ASSOCIATIONS

- ♦ La 1^{ère} partie des travaux est achevée. Sauf imprévu, la fin des travaux est fixée pour le début du mois de Juillet.
- ♦ Les tarifs de location n'ayant pas été revus depuis 5 ans et en raison du coût important des travaux qui permettront un accueil plus vaste, le Conseil Municipal a décidé les nouveaux barèmes suivants :

	Habitants commune	Hors commune
Réunion et vin d'honneur	120,00 €	200,00 €
Une journée	180,00 €	250,00 €
Un week-end	300,00 €	400,00 €

+ caution 400 euros

Nous rejoignons ainsi les tarifications en vigueur dans les communes avoisinantes.



COUPURES E.D.F.

Comme chacun a pu le constater, de nombreuses coupures d'électricité ont eu lieu dernièrement. Aussi, devant l'absence d'informations claires, le Conseil Municipal a décidé de demander des explications à ERDF ainsi que la mise en application d'un geste commercial pour tous les habitants du village, ceci en raison des nombreux dommages subis (*voir le courrier joint ...*).

DECOUVERTES

Tout le monde a déjà croisé Bruno LECARPENTIER qui, chaque jour, arpente les rues du village en tracteur, son éternelle casquette « vissée » sur la tête. Mais sait-on vraiment comment fonctionne

« LA FERME DE BRUNO ... » ?

Bruno a repris la ferme achetée par Léon et Fernande, ses parents, dans les années 70. Durant 10 ans, son frère Jean-Louis, l'avait précédé ...

L'exploitation tourne essentiellement autour de la production de lait. Ainsi, la ferme compte une cinquantaine de vaches laitières. L'ensemble du cheptel est d'origine normande. Chaque vache produit environ 6500 litres de lait par an, pendant 305 jours (car quand les vaches sont pleines, elles sont tarées pendant 2 mois).



**2 traites par jour 8 h et 17 h.
.... 2 heures de travail à chaque traite !**

Les 57 hectares de terres loués à La Haye de Routot concernent uniquement la production de maïs, betteraves, luzerne nécessaires pour nourrir le troupeau !

Annuellement, chaque vache fait un veau.

Les veaux restent 1/2 journée avec la mère puis sont séparés et nourris pendant 15 jours au lait puis progressivement au granulé, foin, etc ...



Le lait est ramassé tous les 3 jours.

Il est acheté par la Société SENOBLE et sert principalement à la fabrication de poudre de lait et, parfois, de yaourts.

Actuellement, le litre de lait est vendu 27 centimes. Comme vous le savez, le contexte est très difficile et Bruno a bien du mal à se dégager un revenu digne de ce nom.

Mais l'amour du métier et le respect de la tradition font que, malgré tout, « il persiste et signe »..... Il entend bien continuer

Il sera donc toujours possible de voir Noireau, Mouton ou Nounours (car chaque vache a un surnom ...) dans les prairies du village ... pour le plus grand bonheur des enfants ...

Merci Bruno ... et Bon courage !

Chacun peut visiter la ferme et assister à la traite. Il faut néanmoins impérativement prévenir auparavant au 02.32.57.32.82



ECHANGE DE SAVOIRS

MAIS QUE FAIRE AVEC DU LAIT ?



DE LA CUISINE BIEN SUR !

LE FAMEUX RIZ AU LAIT ...

Pour 8 petits ramequins : faire rissoler une tasse de riz rond avec une noix de beurre dans une casserole et au bout de 3/4 minutes, rajouter 6 tasses de lait et 4 cuillères à soupe de sucre en poudre avec une pincée de sel et une demi-gousse de vanille. Bien remuer puis baisser le feu et laisser cuire très doucement en remuant de temps en temps pour éviter au riz de coller. Au bout de 35 minutes, retirer la gousse puis goûter et rajouter du sucre si besoin. Verser dans de petits récipients et laisser refroidir. Quelques cristaux de sucre roux disposés au-dessus pour la dégustation raviront les papilles...

COQUILLES ST JACQUES

Déposer les St Jacques crues dans du lait et de l'eau : elles deviennent plus blanches, plus épaisses et plus sucrées !

Et LES SABLES ... dont Annick LEVILLAIN nous a confié la recette !

Faire bouillir le lait de ferme puis laisser au frais toute une nuit pour que la crème monte au dessus. Incorporer le même poids de peau de lait en sucre, puis en farine et ajouter l'arôme que l'on souhaite (*zeste d'orange, vanille*) Rassembler les ingrédients, mélanger le tout et en faire des sablés. Enfourner à 180°C pendant 10-12 minutes environ. Bon appétit !



Le lait a aussi de multiples propriétés cosmétiques : hydratant et régénérant, il rend la peau lumineuse et éclatante.

MAIS AUSSI

Un seul verre de lait dans un bain hydrate votre peau et vos cheveux.



Il est très facile de réaliser en moins d'une minute **un masque hydratant** : écrasez un quart de banane avec 3 cuillères à café de lait et étalez sur la peau 15 minutes. Rincez à l'eau tiède, et voilà !

EXPRESSIONS

Inspiration, envie de transmettre : les hayons-routotois ont du talent ou des passions ... souvent méconnus.

Fabrice BOUCHE et sa compagne Dominique sont arrivés à La Haye de Routot en 2011. Fabrice, contrôleur à la S.N.C.F., est un passionné ... et il a plusieurs cordes à son arc !

En premier lieu, Fabrice chante ! Il doit même très bien chanter car il appartient au « Chœur d'hommes de Rouen » et à l'ensemble vocal « ORIANA ». Ces chorales réputées donnent régulièrement des représentations en France et à l'étranger. Ainsi, Fabrice qui chante dans le registre des basses (*voix grave*) vient de participer à un concert à Versailles et va partir prochainement pour une tournée à Berlin.

Et oui, encore un artiste à La Haye de Routot !



En outre, Fabrice a décidé depuis 3 ans de se lancer dans l'apiculture afin de succéder à son père qui avait une trentaine de ruches.

Des ruches sont installées dans son jardin mais aussi dans un verger, chemin du loup. Ces ruches abritent des abeilles noires qui produisent du miel toutes fleurs (*en vente au domicile, chemin du moulin*).

Chaque ruche abrite 30000 abeilles. Notre apiculteur se fait piquer régulièrement ... Il a observé que les abeilles sont sensibles aux odeurs (*parfum ...*).

Prochaine étape pour Fabrice : La permaculture !



LE COIN DES ENFANTS

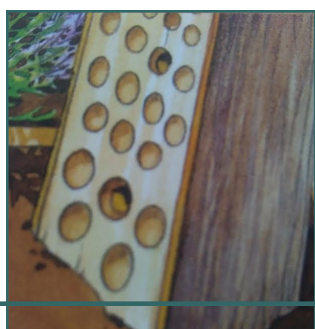
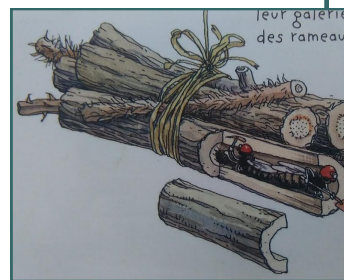
Il n'y a pas que les abeilles de nos ruches pour polliniser nos fleurs et permettre leur transformation en fruits...

Les abeilles solitaires (les Osmies) sont tout aussi importantes...Il en existe de multiples espèces.

Sans doute parce qu'elles n'ont pas de stock de miel à protéger, elles ne sont pas agressives et bien souvent ne possèdent pas de dard : tu peux les observer dans leurs activités sans danger !

Pour les inviter à s'installer dans ton jardin, tu peux leur construire des abris où elles pourront pondre :

- En posant ou suspendant une simple bûche percée de trous de 5 cm de profondeur, tu pourras observer (*après quelques temps*) que certains trous sont bouchés de terre : des abeilles solitaires y ont fait leur nid !
- D'autres abeilles solitaires préfèrent pondre dans des tiges creuses (*paille, bambou...*) ou pleines mais à moelle (*framboisier, ronce, sureau...*)



• Inspire-toi des illustrations pour construire ton propre abri à Osmies !