N°1

ORGELET INFO

NOUVEAU CENTRE
NOUVELLE VIE

BULLETIN D'INFORMATIONS MUNICIPALES

JUILLET 2020

LE MOT DU MAIRE

ETAT CIVIL

LA NOUVELLE ÉQUIPE

NOUVEAU CENTRE

INFOS DIVERSES

Orgelet Merlia Sézéria Vampornay Bellecin Orgelet Merlia Sézéria Vampornay Bellecin

LE MOT DU MAIRE

Chères Orgeletaines, chers Orgeletains,

Le 15 mars dernier, vous avez confié les rênes de la municipalité à une nouvelle équipe, dynamique et prête à relever de nouveaux défis. Nous vous en remercions.

Entre temps, la Covid-19 s'est installée dans nos vies, avec son lot de perturbations au quotidien et de malheurs familiaux. A ce sujet, mon équipe et moi-même tenons à affirmer tout notre soutien et pensées particulières envers toutes les personnes qui ont perdu des proches et qui n'ont pu leur rendre hommage dignement.

Cette période a été compliquée pour tous, nos forces vives locales ont cependant montré cette solidarité qui caractérise nos territoires ruraux. Nos équipes médicales, nos industries, nos commerçants, nos artisans, se sont mobilisés sans relâche afin de satisfaire nos besoins au quotidien. A l'heure du déconfinement, c'est à nous de les aider à traverser la crise économique qui va se présenter. Je vous encourage donc à leur réserver vos achats, vos projets et autres investissements à venir.

Cette solidarité citoyenne, je nous la souhaite au quotidien, essayons de retirer de cette pandémie un aspect positif dans nos relations de tous les jours, ceci en maintenant le respect de notre petite cité de caractère et son environnement qui nous sont si chers.

Je souligne l'engagement sur le terrain de nos équipes administratives et techniques, qui, volontaires et engagées, ont poursuivi et poursuivent leur travail afin d'améliorer le bien-être de chacun.

Par ailleurs, je tiens aussi à vous réitérer le total engagement de l'équipe municipale ainsi que son implication dans différentes actions déployées depuis sa récente mise en place.

Cette période nous a permis de nous rapprocher, continuons dans cette voie, la suite n'en sera que plus agréable.

Je vous souhaite très sincèrement de passer un bel été, tout en n'oubliant pas de respecter encore au quotidien les mesures barrière sanitaires préconisées, et surtout prenez soin de vous.

A très vite.

Le maire et toute l'équipe municipale

INFOS

Si vous voulez toujours recevoir la newsletter, veuillez communiquer votre adresse mail à la mairie d'Orgelet ou à l'adresse mail suivante : mchristiaens@orgelet.com

ÉTAT CIVIL

NAISSANCES

31 décembre 2019	Eléna RONGET
02 janvier 2020	Marius GOYDADIN
05 février	Maxyne GROFFOD
22 mars	Rose GUYON
20 avril	Maxence PELLETIER
29 mai	Nils BEAUDOU

DECES

29 décembre 2019	Annie FRANÇAIS	*âgée de 73 ans*
26 janvier 2020	Maria BARLETTA	*âgée de 77 ans*
29 janvier	Georges BARSU	*âgé de 85 ans*
08 février	Guy JOURNET	*âgé de 83 ans*
09 février	Roger VERNIER	*âgé de 86 ans*
15 février	Yvonne BUFFARD	*âgée de 96 ans*
08 mars	Germaine CHAUVIN	*âgée de 91 ans*
22 mars	Patrick SANNIER	*âgé de 65 ans*
27 mars	Renée POLY	*âgée de 88 ans*
28 mars	Robert DEBOT	*âgé de 78 ans*
13 avril	Eliane BOURDON	*âgée de 85 ans*
11 mai	Giuseppe BARLETTA	*âgé de 81 ans*

DECES CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL

1er janvier 2020	Nicole DUROT	*âgée de 89 ans*
21 janvier	Marie-Thérèse BUCHOT	*âgée de 91 ans*
04 février	Régine HEBERT	*âgée de 99 ans*
11 février	Yves BAILLY	*âgé de 76 ans*
12 février	Antoine BOTTA	*âgé de 93 ans*
16 février	Simone ROCHET	*âgée de 99 ans*
16 février	Georges BOUVIER	*âgé de 88 ans*
25 février	Louis COMMARET	*âgé de 99 ans*
12 mars	Michel GROS	*âgé de 89 ans*
26 mars	Bernard GAVAND	*âgé de 87 ans*
02 avril	Jeannot RIVA	*âgé de 88 ans*
02 avril	Paulette ROMAND	*âgée de 83 ans*
03 avril	Gilles FOREST	*âgé de 63 ans*
09 avril	Georges GROS	*âgé de 80 ans*
14 avril	Jean JACQUIER	*âgé de 88 ans*
15 avril	Charlotte CHAPEAUX	*âgée de 98 ans*
15 avril	André ANCHÉ	*âgé de 89 ans*
21 avril	Joël RODOT	*âgé de 72 ans*
22 avril	Philippe LAMARE	*âgé de 85 ans*
24 avril	Solange YERLY	*âgée de 95 ans*
30 avril	Claudine LAMANDA	*âgée de 70 ans*
05 mai	Jean BOILLOT	*âgé de 85 ans*
12 mai	Paulette GUILLEMIN	*âgée de 95 ans*
1er juin	Marcel MILLET	*âgé de 89 ans*
18 juin	Zivan POPOVIC	*âgé de 93 ans*
24 juin	Raymond PASSOT	*âgé de 90 ans*
26 juin	Virginie MONNIER	*âgée de 96 ans*

CONSEIL MUNICIPAL

Elus référents et conseillers (ères) membres

Jean-Paul DUTHION *Maire*
Stéphane PIERREL *Premier adjoint*
Marilyne PANISSET *Deuxième adjoint*
Patrick CHATOT *Troisième adjoint*
Nathalie CORON *Quatrième adjoint*
Yves LANIS *Cinquième adjoint*
Michel LIGIER *Conseiller municipal délégué*
Alain BRIDE *Conseiller municipal*
Claude SALVI *Conseiller municipal*
Catherine REMACK *Conseillère municipale*
Rachel BERTSCHY *Conseillère municipale*
Sébastien GRONOWSKI *Conseiller municipal*
Laetitia ROUSSEL *Conseillère municipale*
Pauline PONSOT *Conseillère municipale*
Justine MARON *Conseillère municipale*
Michel CHAMOUTON *Conseiller municipal*
Jean-Luc ALLEMAND *Conseiller municipal*
Laurence BOISSON *Conseillère municipale*
Fatima LAAJELI *Conseillère municipale*

COMMISSIONS

Elus référents et conseillers (ères) membres

Urbanisme, patrimoine :
Elu référent : Jean Paul DUTHION
Conseillers (ères) membres :
Mmes PONSOT, REMACK, LAAJELI et M. LIGIER

Environnement, développement durable :
Elu référent : Yves LANIS
Conseillers(ères) membres :
Mme REMACK, M. SALVI et GRONOWSKI.

Travaux :
Elu référent : Jean Paul DUTHION
Conseillés (es) membres :
Mmes PONSOT et LAAJELI, M. BRIDE et GRONOWSKI

Finances, ressources humaines :
Elu référent : Patrick CHATOT
Conseillers (ères) membres : Mme BERTSCHY, M. LIGIER, SALVI et CHAMOUTON

Communication :
Elue référente : Nathalie CORON
Conseillers (ères) membres :
Mmes MARON, PONSOT et M. GRONOWSKI.

Vie quotidienne :
Elue référente : Marilyne PANISSET
Conseillers (ères) membres :
Mmes BERTSCHY, PONSOT, ROUSSEL et BOISSON

Seniors :
Elue référente : Marilyne PANISSET
Conseillers (ères) membres : Mmes BERTSCHY, REMACK, M. BRIDE et GRONOWSKI

Milieu associatif, équipements sportifs et culturels, animation locale :
Elu référent : Stéphane PIERREL
Conseillers (ères) membres :
Mmes ROUSSEL, BOISSON et M. BRIDE, LIGIER

Appel d'Offres (3 membres titulaires et 3 membres suppléants obligatoires) (Composition réglementée par l'article L.1411-5 du Code Général des Collectivités Territoriales) :
Membres titulaires :
M. CHATOT, LIGIER et CHAMOUTON
Membres suppléants : Mme CORON et M. PIERREL, BRIDE

Tous les adjoints sont membres de droit de toutes les commissions. M. LIGIER en tant que conseiller délégué sera invité aux commissions dont il n'est pas membre.

DÉLÉGATIONS EXTÉRIEURES

SIDEC du Jura : *1 délégué :* Jean-Paul DUTHION

Syndicat de Production d'Eau de la Région de Vouglans : *2 titulaires :* Jean-Paul DUTHION Yves LANIS *1 suppléant :* Michel LIGIER

Syndicat des eaux de la Région d'Orgelet : *2 titulaires :* Jean-Paul DUTHION Yves LANIS

Syndicat du bassin de la Thoreigne : *2 titulaires :* Jean-Paul DUTHION Yves LANIS

SICTOM de la Zone de Lons-Le-Saunier : *2 délégués :* Patrick CHATOT Michel LIGIER

Conseil de surveillance de l'hôpital Pierre FUTIN : *1 délégué :* Sébastien GRONOWSKI

Conseil d'administration du collège d'Orgelet : *1 titulaire :* Jean-Paul DUTHION *1 suppléant :* Patrick CHATOT

Association Syndicale Autorisée (A.S.A.) des Grands Champs : *1 délégué :* Yves LANIS

Association Syndicale Autorisée (A.S.A.) de Chanal : *1 délégué :* Yves LANIS

Association Syndicale Autorisée (A.S.A.) de SATONAT : *1 délégué :* Yves LANIS

Association Cités de Caractère de Bourgogne-Franche-Comté : *3 délégués :* Nathalie CORON Michel LIGIER Stéphane PIERREL

Comité National d'Action Sociale (C.N.A.S.) : *1 délégué :* Patrick CHATOT

Sécurité routière : *1 délégué :* Alain BRIDE

Défense Nationale : *1 correspondant :* Nathalie CORON

Ambroisie : *1 référent :* Yves LANIS

Association des communes forestières du Jura : *1 titulaire :* Yves LANIS *1 suppléant :* Claude SALVI

REVITALISATION

Les sites de la revitalisation d'Orgelet

1 Les espaces publics centraux

Localisation : parvis de l'église, rue des prêtres, rue de l'église, place Marnix et rue du commerce

Objet : Travaux sur les réseaux (eau potable, eaux pluviales, eaux usées) puis travaux d'embellissement des surfaces.

Montant total : 1 261 800 € HT

Calendrier :
Réseaux : *automne 2020 – printemps 2021*
Surface partie 1 : *printemps 2021*
Surface partie 2 : *printemps 2022*

2 Le Tiers-Lieu

Localisation : maisons dites « Richard » rue de l'église et place Marnix

Objet : Création d'un Tiers Lieu (lieu culturel, social, associatif, avec un fablab) ouvert au public, avec réhabilitation des deux bâtiments.

Montant total : 1 200 000 € HT

Calendrier :
Etudes d'architectes : *printemps-été 2020*
Travaux : *janvier 2021 à mi-2022*

3 L'ancienne scierie

Localisation : site de l'ancienne scierie et ses abords

Objet : Programme en réflexion

Montant total : non chiffré actuellement

Calendrier :
Etude de programmation : *2020-2021*
Travaux : *moyen terme (2022 et suivant)*

4 Le Brillat

Localisation : 5, 7 rue des Fossés

Objet : Notamment réhabilitation en commerce (RDC), réhabilitation des étages, et ouverture d'un passage pour les piétons vers la place Marnix

Montant total : 950 000 € HT

Calendrier :
Etudes d'architectes : *printemps-été 2020*
Travaux : *janvier 2021 à mi-2022*

5 Parking des Fossés

Localisation : 6, 8 rue des Fossés

Objet : Démolition de deux bâtiments pour création d'un parking public

Montant total : 500 000 € HT

Calendrier :
Eléments préliminaires : *2020*
Etudes d'architectes : *automne 2020*
Travaux : *automne 2021 au printemps 2022*

6 L'Hôtel de Babey

Localisation : 11 place du bourg de Merlia / 24 rue de la République (ancienne trésorerie)

Objet : Réhabilitation du bâtiment central et de ses ailes en logements

Montant total : 1 700 000 € HT

Calendrier :
Etude de faisabilité : *printemps 2020*
Etudes d'architectes : *automne 2020 – hiver 2021*
Travaux : *automne 2021 et année 2022*

7 L'ancienne boucherie

Localisation : 4, place des Déportés

Objet : Acquisition puis réhabilitation du commerce et du logement à l'étage

Montant total : 400 000 € HT

Calendrier :
Eléments préliminaires : *2020*
Etudes d'architectes : *automne 2020*
Travaux : *2021*

REVITALISATION

Zoom sur : 1 les espaces publics centraux comme fil conducteur

Orgelet est une Cité Comtoise de Caractère, ce qui a permis à la commune de planifier trois zones de travaux sur les espaces publics dans le centre, depuis 2004. Les deux premières phases ont été réalisées :

- La place du Bourg de Merlia (de 2004 à 2005)
- La place aux Vins (de 2010 à 2014)

Aussi, les **travaux** sur la **troisième phase** (espace de liaison entre les deux premières) **vont prochainement être engagés**, et ce dans la dynamique de la revitalisation de la commune

Le secteur des travaux :

Les objectifs :

- **Embellir** le cœur d'Orgelet
- Proposer de nouveaux **modes de déplacements** et de **stationnement**
- Permettre un **accès aisé aux commerces**
- Faire de la **place Marnix** une place **centrale** de la commune
- Réaliser une **liaison douce** entre la place Marnix et la rue des des Fossés
- Moderniser les **réseaux souterrains**

La concertation :

Un groupement de cabinets spécialisés (paysagistes, architecte, réseaux souterrains) ont été retenus au printemps 2019, afin de concevoir le projet. **Plusieurs réunions de concertation se sont tenues** en juin dernier (avec les commerçants et les habitants), afin de présenter et retravailler le projet avec les commerçants et les habitants. **La concertation se poursuivra durant les travaux**, afin de vous informer au mieux du déroulement et de l'avancée des travaux.

Afin de **diminuer les nuisances** et d'atteindre un taux de subventionnement important, les travaux seront réalisés en **trois étapes** :

1 Travaux sur les réseaux d'eau potable, d'assainissement (eaux usées et eaux pluviales)
> Sur tout le secteur
Automne 2020 - Printemps 2021

2 Travaux sur les aménagements de surface
> Rue des prêtres et parvis de l'église
Printemps 2021 - Début été 2021

3 Travaux sur les aménagements de surface
> Rue de l'église, rue du commerce, et place Marnix
Printemps 2022 - Début été 2022

Parvis de l'église

Rue du commerce

Place Marnix

Rue de l'église

Rue des prêtres

COMMERCES

Focus sur les métiers de la restauration et de l'hôtellerie qui ont été les derniers à pouvoir accueillir du public suite au confinement

Depuis le mois de mai, le déconfinement a permis aux prestataires de la restauration et du tourisme de rouvrir leurs établissements progressivement. Un vrai soulagement pour les restaurateurs et hôteliers qui ont été les derniers maillons des structures et établissements à pouvoir rouvrir leurs portes au public et qui ont vu crouler leur chiffre d'affaires durant une période de deux mois de confinement où le temps s'est montré très estival. Un manque à gagner certain comme ce fut le cas sur Orgelet. Préoccupée par leur situation, la nouvelle équipe en place est allée à leur rencontre afin de leur permettre de s'exprimer dans notre premier bulletin municipal.

Orgelet : Rencontre avec le responsable de salle du restaurant La Valouse et de l'hôtel Le Vouglans, Thomas Mougin.

-Quand avez-vous rouvert ?

- Pour la fête des mères. Nous avons accueilli avec le port de masques les clients qui ont été répartis dans les salles spacieuses. Nous avons en effet la chance d'avoir de l'espace dans notre établissement. Dès l'entrée, nous avions affiché le protocole sanitaire, les clients étant conviés à se désinfecter les mains à l'aide de la borne de gel hydroalcoolique sans contact. Ils doivent aussi porter des masques dans tous leurs déplacements. Bien entendu, nous avons maintenu une distanciation sociale entre les tables, une sur trois étant occupée. Nous avons aussi aménagé la terrasse dans les mêmes conditions.

Le personnel du restaurant La Valouse et l'hôtel Le Vouglans est prêt pour une belle saison estivale.

- Comment s'annonce la saison estivale ?

- Plutôt pas mal. Nous avons doucement démarré avec des réservations à l'hôtel déjà prises début juillet qui ont commencé à affluer timidement et qui se poursuivent. Nous espérons une belle saison et comptons sur le beau temps pour cela. Nous avons pas mal de touristes étrangers l'été, notamment des Hollandais et autres pays de l'Est que nous n'aurons peut-être pas cette année. Nous espérons du coup avoir des Français qui ont envie de découvrir ou redécouvrir notre beau Jura ! Pour les accueillir, nous avons mis tout en œuvre pour leur sécurité avant tout. En effet, une chambre qui a été occupée reste libre 24 heures. Elle est ensuite entièrement désinfectée avec un produit spécial Covid que l'on utilise par ailleurs dans tous nos services. (Un spray désinfectant est diffusé après chaque ménage dans la chambre également).

- Le personnel est donc prêt ?

- Oui tout à fait ! En saison estivale, nous sommes 3 employés, 2 apprentis en cuisine, 4 employés et 1 apprentie au service avec en plus la dame de chambre.

Plus de renseignements :
Restaurant Hôtel La Valouse Le Vouglans
2 rue des Fossés - 39270 Orgelet
03 84 25 54 80 ou www.restaurants-jura.fr

Et au centre-ville : Le Magnolia et sa gérante, Elise Monnin :

Au centre-ville se trouve le restaurant Le Magnolia tenu par Elise Monnin. Pour elle aussi, le confinement n'a pas été facile mais elle a de la ressource et surtout porte un regard bienveillant sur ses clients.

- J'ai rouvert le 20 juin. Je suis contente de retrouver les clients. J'aime le contact humain et le commerce permet cette activité. J'ai ainsi décidé de reprendre cette activité en début d'année. Bien sûr, comme tout le monde, le confinement a été difficile à vivre mais je suis de nature optimiste. Dans toute chose, il y a un bon côté. Le soleil est aussi de retour alors il faut positiver.

Elise Monnin, gérante du restaurant Le Magnolia

-Ici avant se trouvait la pizzéria du Mont Orgier. Avez-vous changé de formule ?

- Oui je fais de la petite restauration avec essentiellement des produits frais. J'ai pensé aux personnes qui travaillent et qui ont peu de temps le midi pour déjeuner. C'est vers elles que je me suis le plus tournée. On peut le faire tout en mangeant de bons produits et c'est ce que je voulais démontrer. Bien sûr, je privilégie des produits francs-comtois avant tout que j'intègre dans mes wraps, crêpes, beignets, salades…

Le Magnolia est ouvert non-stop tous les midis sauf le mercredi.

Plus de renseignements :
Restaurant Le Magnolia :
8 Place des déportés - 39270 Orgelet
06 72 41 16 95

Et quoi de neuf au café de Paris ?

Rouvert officiellement le 2 juin, le café de Paris a déployé sa belle terrasse offrant un lieu très spacieux pour l'accueil des clients dans des conditions de mesures sanitaires bien respectées. La gérante, Chantal Gautheron rappelle :

« Au début de l'ouverture, la météo était favorable et cela a de suite marché. On sentait les gens heureux de pouvoir s'installer à la terrasse d'un café et de discuter autour d'un verre. Cela faisait chaud au cœur. Par la suite, la pluie a un peu enrayé cette belle envolée mais le soleil revient et c'est l'essentiel ».

La grande terrasse du café de Paris permet d'accueillir les clients en toute sécurité sanitaire.

Les conditions d'accueil au café de Paris respectent les règles sanitaires : les tables (aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur) sont espacées. Elles sont désinfectées entre chaque passage tout comme les toilettes, l'espace du PMU et de la petite Française des Jeux. Du gel hydroalcoolique est mis à disposition des clients à l'intérieur et à l'extérieur.

Quelques nouveautés avec cette réouverture ?
« Oui, avec des soirées musicales à thèmes diversifiés. Nous en avons déjà fait une sur les années 80/90, la prochaine devant porter sur le latino, le brésilien…
Elles sont organisées en extérieur afin de permettre les distanciations.
A noter que la restauration rapide devrait prochainement débuter comme avant, ceci dans les mêmes conditions sanitaires bien sûr. La continuité des services proposés se fait aussi pour le PMU.

Plus de renseignements :
Café de Paris : 11 Place au Vin 39270 Orgelet
03 84 25 40 02 – Informations aussi
sur la page Facebook « Café de Paris ».

Un peu plus loin…Pizza Fifi

Pendant le confinement, les gérants de Pizza Fifi, Philippe et Maryline ont travaillé, proposant comme ils le faisaient de la vente à emporter.

« Nous avons eu une première quinzaine de confinement plutôt timide car les gens n'osaient pas sortir. Il y avait une certaine peur. Puis, petit à petit, ils ont repris quelques repères avec les mesures qui se décantaient et sont revenus. On a bien communiqué pour cela, donnant les détails de notre nouvel accueil selon les consignes sanitaires en vigueur et cela les a rassurés. Nous mettons à leur disposition à l'entrée du gel hydroalcoolique et nous avons protégé notre caisse avec un hygiaphone » précisent les gérants.

Ce n'est pas tout ce qu'ils ont fait ; en effet, ils ont mis en place un système de cadencier permettant de réguler l'afflux des commandes et de leur distribution, proposant ainsi aux clients de venir récupérer leurs pizzas de façon encore plus étalée, évitant ainsi les contacts et les files d'attente.

« Les gens ont bien joué le jeu. Ils se sont montrés très coopératifs. Tout n'est pas revenu à la normale, mais ils continuent de se montrer prudents et de pratiquer les gestes barrières. Ils regardent à l'intérieur de notre établissement, et s'ils voient au moins deux personnes, (préconisées sur l'affichage à l'entrée), ils restent dehors sagement et attendent le retour. Ils ont parfaitement intégré ce système.

-Des nouveautés pour cet été ?
- Oui, nos pizzas d'été vont bientôt sortir : elles auront des influences culinaires à l'artichaud, à l'aubergine grillée, au barbecue ou encore tapenade, mozzarella, tomates marinées dans l'huile d'olive et basilic. Bref, un composé de fraîcheur ! ».

Philippe et Maryline, gérants de Pizza Fifi, ont continué et continuent de proposer des pizzas à emporter.

Ayant saisi l'opportunité d'acquérir le local juxtaposant l'établissement, les gérants ont réfléchi à la création d'un espace de sandwicherie à emporter nommé « Croc Lac ». La période de confinement a bien entendu fait prendre quelques retards sur le projet, les entreprises en bâtiment devant faire face à une reprise du travail assez conséquente. Le projet devrait ainsi voir le jour prochainement.

Pizza Fifi
Rond-Point d'Orgelet
Ouvert tous les jours à partir de 18h,
même les jours fériés
03 84 43 41 17

….Et du côté de la Pizzéria glacier Rossini

C'est Laure Glantenay et Olivier Vincenzetti, gérants de la pizzéria glacier Rossini située à Orgelet qui nous ont accueillis pour l'interview, sourire aux lèvres. En effet, depuis quelques jours, ils sont heureux de pouvoir retrouver un peu leurs clients avec la mise en place aux horaires habituels d'un système à emporter : pizzas, salades, tiramisus, panna cotta, glaces artisanales, boissons diverses…

Laure, Olivier et leurs filles devant leur pizzéria

« Nous prenons les commandes par téléphone, les réservations étant très vivement conseillées afin de ne pas créer de file d'attente trop longue. Nous rappelons que nous sommes passés aux horaires d'été et ouvrons ainsi du mardi au samedi, à partir de 18h30 jusqu'à 21h30 et le vendredi de 12h à 14h.

Nous rappelons que nos produits sont fabriqués artisanalement dans notre laboratoire sur place : pizzas traditionnelles italiennes, les pâtes fraiches, les glaces artisanales, les desserts et café italien ! » précisent Laure et Olivier.

Plus de renseignements/commandes
Pizzéria Glacier Rossini
10 rue du Faubourg de l'Orme 39270 Orgelet
06 45 48 98 89

Orgelet
Pour une envolée gourmande rapide …

Dans la rue du faubourg de l'Orme, la diversité culinaire est de mise. En effet, en plus de déguster des pizzas et autres produits italiens, on peut manger des sandwichs kebab et autres plats rapides, frites, mais aussi des desserts. Le maitre des lieux, Durmus Bozdag accueille de nouveau des clients avec grand sourire.

Pour cela, il a mis tout en œuvre comme ses collègues restaurateurs pour appliquer les gestes barrière et

Durmus Bozdag devant son Kebab, a mis une borne de gel hydroalcoolique pour accueillir ses clients.

mesures de distanciation : *« J'ai mis à l'entrée une borne de gel hydroalcoolique afin que les clients, dès qu'ils arrivent, se désinfectent les mains. En général, ils prennent commande par téléphone pour ne pas créer de file d'attente. Sur la terrasse, comme vous pouvez le voir, les tables sont distancées. Bien sûr, les clients doivent avoir un masque pour se déplacer.*

J'ai eu la chance de pouvoir rouvrir dès le 16 avril en proposant mes produits à emporter uniquement. J'avais placé une table à l'entrée du restaurant et réceptionnais les clients qui venaient récupérer leurs commandes ».

Le jeune homme a durant le confinement pensé aux autres : en effet, il a livré gratuitement différents personnels de services publics tels les EHPAD, les gendarmes, la pharmacie, les ambulanciers, les sapeurs-pompiers : *« Pour moi, c'était important de penser à eux qui rendent service à la société. J'ai cherché ce que je pouvais faire : leur distribuer des sandwichs kebab avec des frites »* précise le restaurateur qui a confectionné pour la bonne cause soixante-quatre sandwichs.

Plus de renseignements
Kebab d'Orgelet
4 rue du Faubourg de l'Orme 39270 Orgelet.

Les horaires d'ouverture :
ouvert tous les jours de 11h à 14h30 et de 17h à 20h.
Fermé le lundi
Commandes : 09 82 27 37 49 ou 07 84 06 81 63

ARTISANAT

Orgelet : Un menuisier pas comme les autres qui fabrique de bien sympathiques habitations de loisirs nommées « Les Cabiottins ».

Focus sur un nouvel artisan qui a installé son entreprise « Les Cabiottins ». Rencontre avec son gérant, Stéphane Lecoq, qui, amoureux depuis toujours du Jura, a décidé de quitter la capitale pour venir s'y installer avec son épouse et vivre de sa passion : le bois.

En effet, depuis sa plus tendre enfance, Stéphane a la passion du bois. *« cette matière naturelle et vivante ne m'a pas quitté, depuis mes débuts de construction de cabanes d'enfance qui m'a amené à en construire des plus élaborées plus tard, s'intégrant harmonieusement dans la forêt ou dans le jardin familial »* débute l'artisan.

Stéphane Lecoq au montage d'une cabiottine.

Stéphane, on peut le dire, est tombé dans le chaudron du bois et de la menuiserie depuis toujours, ce qui l'a emmené dans des études liées : CAP, BEP en menuiserie et une année complémentaire en agent de maîtrise avant d'être embauché comme dessinateur puis chargé d'affaires dans une entreprise de menuiserie parisienne. Par la suite, il poursuivra sa quête d'en apprendre toujours plus en intégrant une entreprise d'agencement spécialisée dans les aménagements hauts de gamme pour une clientèle parisienne et étrangère au poste de chargé d'affaires, qu'il tiendra pendant 23 années avant d'en reprendre la direction en 2014.

Et le Jura dans tout cela ?

« Un véritable retour aux sources » selon lui. En effet, y venant avec sa famille en vacances depuis 2010, il tombe sous le charme des lacs et de la petite montagne, de son naturel, de la sérénité que l'on peut ressentir et puiser dans ses forêts verdoyantes ainsi que l'énergie de l'eau qui est omniprésente. Sans oublier l'hospitalité des habitants bien sûr.

C'est certain : c'est ici qu'il construira en famille un petit chalet de vacances qui leur permettra de venir régulièrement et de profiter de ce cadre apaisant, serein. « Quand il a fallu trouver un nom à notre maison, mon épouse et moi avons jeté notre dévolu sur « La Cabiotte » tiré du patois jurassien signifiant petite cabane » plaisante Stéphane. C'est ainsi qu'ils deviennent pour les villageois des Cabiottins » (habitants d'une « Cabiotte »).

C'est avec fébrilité qu'au fil du temps, le couple attend les week-ends pour venir se reposer dans leur cabiotte, et se ressourcer. Mûrir le projet de quitter leur vie parisienne devient essentiel. Ils tournent ainsi une page et s'installent définitivement dans le Jura, privilégiant les vraies valeurs qu'ils souhaitent donner à leur vie.

Et c'est ainsi que nait l'entreprise Les Cabiottins

« Et oui, fort de mes trente années d'expériences passées au sein d'entreprises de menuiserie et de ce projet réfléchi de longue date (10 ans déjà), je décide de me lancer. Notre Cabiotte que j'ai construite de toutes pièces, m'a ouvert de nouveaux horizons. Elle m'a permis d'acquérir une solide expérience dans ce genre de construction. L'idée de proposer ses structures ouvertes sur la nature pour d'autres personnes, germe et se réalise. « Le nom de mon entreprise était prédestiné : « Les Cabiottins » qui voit le jour en 2020.

Stéphane Lecoq dans son atelier situé dans la zone industrielle d'Orgelet.

Le gérant devant une ouverture

Qu'est-ce que réalise les Cabiottins ?
Des maisons de 35m² habitables qui reprend le principe d'une yourte contemporaine de forme polygonale à 16 facettes (hexadécagone).

C'est une construction en ossature bois avec isolation intégrée de 140mm en planchers, murs et toitures permettant ainsi une occupation multi saisons.

L'habillage extérieur en bardage bois pour une parfaite intégration dans un environnement naturel. Les menuiseries sont intégrées (double vitrage) : porte d'entrée, châssis, fenêtres et baies vitrées placés au choix.

La toiture est inclinée à 30%, revêtue d'une étanchéité en EPDM avec possibilité de végétalisation par une entreprise spécialisée.

Possibilité de livrer hors d'eau, hors d'air ou bien clé en main avec aménagements intérieurs et équipements sanitaires et électriques.

La particularité du concept :
C'est une habitation livrée en kit avancé pour un montage facilité en 3 à 4 jours (hors d'eau hors d'air) avec l'utilisation de très peu de matériel et surtout sans faire appel à de gros moyens de levage.

Elle présente une limitation d'impact au sol par l'utilisation, soit de vis de fondation, soit de plots béton (à prévoir en amont).

L'habitation est polyvalente qui, du fait de sa modularité en fonction des choix d'ouvertures peut convenir pour différentes applications (habitations de loisirs ou habitations principales, création de gites, annexes, salles de réunion, ateliers, abris de piscine, salles de gym etc.).

Il est possible de relier les habitations entre elles par des sas de raccordement afin d'accroitre la surface habitable.

Il est aussi possible en faisant appel à une entreprise spécialisée, de la positionner sur l'eau ou bien dans les arbres.

C'est une habitation pour tous du fait de sa modularité. Elle convient ainsi à tous types d'installations : propriétaires, particuliers, sociétés, artisans, commerçants, collectivités, associations…

Plus de renseignements
Les Cabiottins : Construction bois tous travaux de menuiserie intérieurs et extérieurs
39270 Orgelet
06 64 41 56 87 - lescabiottins@outlook.fr

La cabiottine que l'on retrouve exposée devant l'atelier de l'entreprise « Les Cabiottins ».
Stéphane Lecoq se déplace aussi avec son véhicule pour toutes demandes de fabrications de menuiserie.

CANICULE

AUSTRALIE - R.C.S. Paris B 378 899 363. Réf : DT08-032-17A

EN CAS DE MALAISE, APPELER LE 15

Pour plus d'informations : **0 800 06 66 66** (appel gratuit)
www.social-sante.gouv.fr/canicule • www.meteo.fr • #canicule

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE CHARGÉ DE LA SANTÉ

Santé publique France

TERRE DE JEUX

Orgelet, labélisé « Terre de Jeux 2024 ».

La France accueillera, en 2024, le monde sportif à l'occasion des jeux olympiques et paralympiques d'été. C'est l'événement majeur dans le monde du sport, qui rassemble plus de 3,5 milliards de téléspectateurs et qui fait vibrer tous les amateurs de sport.

Le label "TERRE DE JEUX" encadré se trouve en mairie

Le comité olympique Paris 2024 et le ministère des sports ont souhaité associer les communes et les collectivités à ce grand rendez-vous, pour créer dès aujourd'hui une dynamique dans tous les territoires.

Chaque collectivité a donc pu, mi 2019, présenter une demande de labellisation.

Porté par Jean Paul DUTHION, adjoint en charge du sport, lors du précèdent mandat municipal, la commune a obtenu ce label « Terre des Jeux 2024 », avec 2 autres collectivités jurassiennes, La commune de Haut de Bienne et la communauté d'agglomération du Grand Dole.

La Commune d'ORGELET pourra donc organiser des rencontres entre les habitants et des athlètes qui participeront aux Jeux. Les séances de sport pourront être mises en place pour découvrir une discipline.

Nous aurons un accès privilégié à certains outils (films, outils pédagogiques, guides pratiques…), à diverses informations et événements Paris 2024.

Nous pourrons organiser des retransmissions publiques de certaines épreuves.

Ce sera également l'occasion de mettre en lumière l'engagement des bénévoles des clubs locaux.

Notons aussi, que le Centre Sportif de Bellecin est susceptible d'accueillir des délégations françaises et étrangères, en préparation des JO.

POINT SUR L'AMBROISIE.

A cette période de l'année, l'ambroisie a débuté sa croissance et c'est donc le bon moment pour détecter sa présence. Elle peut en effet se trouver dans vos jardins ou allées aux endroits où vous avez donné des graines pour les oiseaux cet hiver, voire même il y a plusieurs années antérieures puisque cette plante invasive à la capacité de conserver sa semence jusqu'à 10 ans dans le sol avant de trouver des conditions favorables pour germer. Généralement, l'ambroisie pousse sur des sols où l'herbe est peu présente comme par exemple les bords de route ou des terrains vagues mais aussi et pourquoi pas chez vous dans vos allées de jardin.

Mais pourquoi lutter contre cette plante qui esthétiquement présente un aspect plutôt « sympa » ?
En fait, c'est son pollen qui est à redouter puisqu'il peut présenter de fortes réactions allergiques chez certaines personnes sans avoir particulièrement des antécédents ou une sensibilité allergiques. De plus, comme mentionné plus haut, nous avons affaire à une plante invasive et résistante non présente sur notre pays puisqu'elle a été introduite en Europe au milieu du xixe siècle dans des sacs de semences provenant du Canada ou des États-Unis, ou dans des jardins botaniques. Elle a été également introduite dans les aliments pour chevaux (durant la première et la deuxième guerre mondiale) ou pour oiseaux.

Notre commune n'est pas épargnée par la présence de l'ambroisie et le référent communal est présent, en collaboration avec la communauté de communes, pour lutter contre sa prolifération. Plusieurs foyers semblent à ce jour avoir été éliminés ces dernières années mais s'il en persiste d'autres qui sont sous surveillance comme par exemple le site de l'ancienne décharge sur le chemin qui conduit au Moulin de la Ville. A noter aussi que la plante peut pousser suite à des travaux comme ce fut le cas lors de la première tranche d'enfouissement des réseaux au quartier du Closey. (Transport de graines par les engins)

Si vous avez un doute sur la présence d'ambroisie chez vous ou si pensez en avoir vu sur notre territoire, n'hésitez pas à contacter la mairie au 03 84 35 54 54 en laissant vos coordonnées. Pour vous aider, voici une photo de la plante au début de sa croissance.

Ambroisie vue à l'ancienne décharge des moulins (arrachée depuis).

Pour aller plus loin, vous pouvez aussi consulter le site de la FREDON à l'adresse suivante http://www.fredonfc.com/lambroisie.html ou en flashant le QR code suivant.

QUALITÉ DE L'EAU

Qualité 2019 de l'eau sur l'unité de distribution :

1517 SIAEP DE LA REGION D'ORGELET

Maitre d'Ouvrage : ADD.DU SIAEP DE LA REGION D'ORGELET

Exploitant : SUEZ EAU FRANCE - AG. SAÔNE ET LOIRE JURA

L'eau est prélevée dans un aquifère calcaire fissuré (karst) puis elle subit une ultrafiltration et une désinfection au chlore gazeux avant d'être distribuée.

Bactériologie La présence de bactéries dans l'eau distribuée révèle une contamination survenue soit au niveau de la ressource, du stockage ou du transport. Limite de qualité : absence de germe.	Nombre d'analyses réalisées :	12
	Nombre d'analyses non conformes :	0
Turbidité Une eau trouble induit des désagréments pour le consommateur et nuit à l'efficacité du traitement de désinfection. Référence de qualité : 2 NFU	Nombre d'analyses réalisées :	9
	Nombre d'analyses non conformes :	0
	Valeur maximale mesurée :	0,37
Nitrates L'emploi mal maîtrisé d'engrais et les rejets domestiques peuvent provoquer une augmentation des teneurs en nitrates dans les ressources. Limite de qualité : 50 mg/l	Nombre d'analyses réalisées :	3
	Nombre d'analyses non conformes :	0
	concentration moyenne :	9,9
	concentration maximale :	13
Dureté La dureté représente le calcium et le magnésium, paramètres ne présentant pas de risque pour la santé et qui sont présents naturellement dans l'eau de la ressource. Référence de qualité : L'eau ne doit pas être agressive	Nombre d'analyses réalisées :	3
	Valeur moyenne mesurée :	25,4
	Valeur maximale mesurée :	27,4
Pesticides La présence de pesticides dans les ressources résulte d'une contamination par les activités de protection des récoltes et de désherbage. Limite de qualité : 0,1 µg/l	Nombre d'analyses réalisées :	1
	Nombre d'analyses non conformes :	0
	concentration moyenne :	0,00
	concentration maximale :	0

CONCLUSION et AVIS SANITAIRE

L'eau distribuée sur votre réseau a présenté en 2019 :

¤ une très bonne qualité microbiologique.

¤ une turbidité faible.

¤ des taux de chlore satisfaisants qui permettent une bonne désinfection de l'eau.

¤ des teneurs en substances toxiques conformes et respectant les limites de qualité.

¤ des teneurs en substances indésirables satisfaisantes et respectant les références de qualité.

¤ une dureté très élevée (eau très dure).

La qualité de l'eau distribuée est globalement très satisfaisante.

L'efficacité des traitements en place est satisfaisante. La surveillance des installations est adaptée.

Pour plus d'information...
Seuls les paramètres les plus significatifs sont représentés dans ce bilan. Vous trouverez à votre disposition tous les résultats du contrôle sanitaire auprès du maître d'ouvrage et sur le site Internet du Ministère de la Santé.

CARTE AVANTAGES JEUNES

Vous avez entre 6 ans et 18 ans.
La Commune d'Orgelet vous offre la carte avantages jeunes à la rentrée prochaine.
Pour en bénéficier, inscrivez-vous sur l'adresse mail mchristiaens@orgelet.com
en indiquant vos nom, prénom , date de naissance et adresse avant le 20 juillet 2020.

VOUS AVEZ DIT INCIVILITÉS ? COMME C'EST ÉTRANGE !

« Tu as entendu hier après midi, nous étions dimanche et pourtant cela n'a pas empêché certains de passer la tondeuse » me dit mon voisin ce matin rencontré en allant au pain.

« Ah oui, il y en a qui ne se posent pas tant de questions et qui ne se soucient pas trop des horaires. D'ailleurs, mon cousin qui habite de l'autre côté d'Orgelet me dit qu'il se plaint d'un chien qui a la fâcheuse habitude de japper toute la nuit »

« Ce doit être en effet bien désagréable surtout qu'en ce moment on a tendance à dormir les fenêtres ouvertes. Dans mon quartier, nous avons plutôt à nous plaindre des mobylettes. En journée passe encore, il faut bien que jeunesse se fasse mais la nuit par contre c'est plus incommodant »

Cette conversation entre deux orgeletains est une fiction mais elle peut être tout à fait envisageable.

Nous vous rappelons donc qu'il est utile de rester vigilant sur le respect du voisinage en matière de nuisances sonores.

L'équipe municipale

MANIFESTATIONS ESTIVALES

En raison des protocoles sanitaires parfois contraignantes à respecter, les manifestations de cet été risquent d'être perturbées.

13 juillet
Feux d'artifice annulés. Reportés au 14 août

Marchés nocturnes
les mardis de juillet et août *(derrière l'église)*

24 ou 25 juillet.
Concert MAPO *(derrière l'église)*

30 juillet
Spectacle de feu « Amor »
Adapemont, sous l'Orme.

14 août
Orgelet Cité en fête.
Fête foraine, feux d'artifice, spectacle.

NUMÉROS UTILES

MAIRIE
03 84 35 54 54
Ouverture
le lundi de 14h à 17h
et du mardi au vendredi
de 9h30 à 12h et de 14h à 17h.
Permanence d'élus
le samedi matin de 10h à 12h.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
03 84 25 41 13
Ouverture : *du lundi au vendredi*
de 8h30 à 12h et de 14h à 17h

MAISON DE SANTÉ
Médecins généralistes
03 84 25 68 25

Médecin généraliste
Frédérique Clavel
03 84 25 41 76

PHARMACIE 03 84 25 40 92

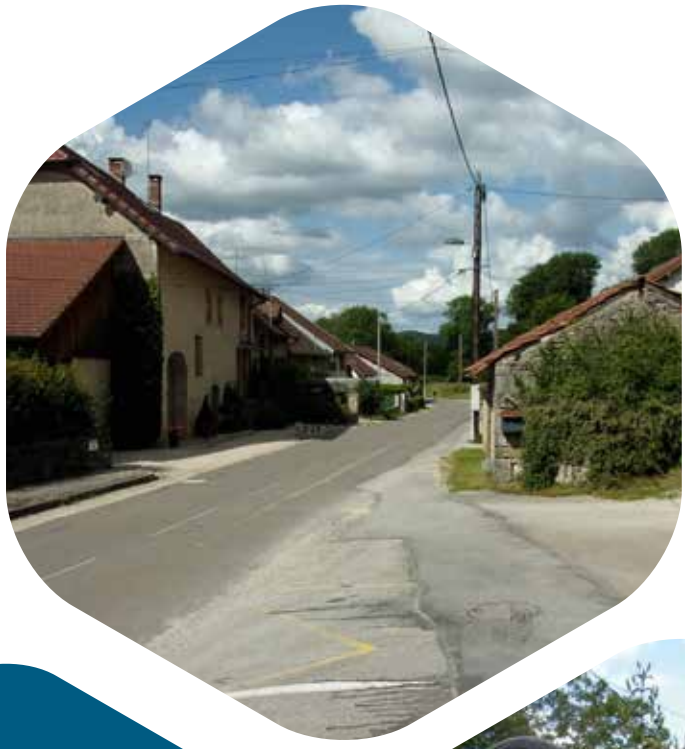
DENTISTES 03 84 25 41 99

HÔPITAL PIERRE FUTIN
(EHPAD)
03 84 35 02 02

ASSISTANTE SOCIALE
03 84 87 13 13

VÉTÉRINAIRES
03 84 35 52 17

DÉCHETTERIE
03 84 35 58 17
Ouverture
Lundi et vendredi
de 9h à 12h,
mardi, mercredi et samedi
de 14h à 18h
(Horaire d'été)



AEM GRAPHIC / Lons-le-Saunier Dépôt légal N° 621 - Juillet 2020