le ginkgo

11
2016
#33

BULLETIN MUNICIPAL D'INFORMATION DE LA VILLE DE TRILPORT

NOUVELLES CUISINES

Ville de Trilport

SOMMAIRE

4 **VU À TRILPORT**
- On dirait le sud !

6 **RETOUR SUR INVESTISSEMENTS**
- À la recherche du diamant bleu
- Nouveaux sanitaires dans les écoles
- Garage à vélo

7 **DOSSIER**
- Nouvelle cuisine

12 **INFOS + ÉCOLOGIE**
- Du bio dans les assiettes

13 **PATRIMOINE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI**
- Le lard, la soupe et le vin
- Le chêne et le sanglier

16 **ILS L'ONT FAIT...**
- News trilportaises

18 **LA CULTURE EN PARTAGE**
- Trilport, terre de champions

20 **COMPRENDRE LA VILLE**
- Les coulisses du gymnase

22 **ASSO FOCUS**
- Le karaté, un sport d'avenir

23 **PETITES INFOS TRILPORTAISES**

25 **MODE D'EMPLOI**
- Focus forage

26 **SERVICES PRATIQUES**

27 **TRIBUNES POLITIQUES**

L'expo champignon est de retour... C'est l'automne !

Le Ginkgo est une publication de la ville de Trilport.
Dépôt légal novembre 2016 – Tirage : 2 400 exemplaires

Directeur de la publication : Jean-Michel Morer

Rédacteur en chef : Manuel Mèze

Comité de rédaction :
Michel Éberhart, Geneviève Leguay, Annick Pane, Françoise Vasselon, Roselyne Walger,
Isabelle Yeromonahos.

Crédit photos :
– pages 1, 7, 8, 10, 19 : Aurore Romero/Initiales Photographie
– pages 4, 14, 15, 21, 27 : Michel Delon
– pages 16, 17, 23, 24 : Damien Douche
– page 19 (haut) : Patrick Loison/Département
– autres pages : photos DR

Conception et réalisation :
Concordance(s)/Michel Delon - Tulle (19)

Impression : Jouve - Mayenne (53)

Imprimé avec des encres végétales
sur papiers issus de forêts gérées.

SEMER POUR RÉCOLTER

Toute personne qui s'intéresse un tant soit peu aux choses de la terre sait qu'une bonne récolte dépend de plusieurs facteurs : nature du terreau, aléas météos, qualité de la semence, savoir faire du semeur, soins et attention apportés à la jeune pousse tout au long de son développement et tant d'autres paramètres encore, dont la constance du jardinier n'est pas la moindre.

La qualité de l'action engagée par une équipe municipale ne peut être évaluée aux seules moissons engrangées, mais également aux graines semées, toutes porteuses d'espoir et de récoltes futures. Chacun sait qu'avant d'utiliser un nouvel équipement, un aménagement de voirie ou un nouveau service, il a été nécessaire en amont de réunir bien des ressources, qu'elles soient financières, logistiques ou humaines, puis de prendre le temps de le réaliser ou de le mettre en place concrètement. C'est vrai pour les travaux de voirie en Centre ville, ceux du Pôle Gare, l'amélioration de la restauration scolaire qui fait l'objet du dossier de ce numéro et tous ces dossiers qui, au fil des mois, émergent. Ils ont exigé études, préparation de dossiers, négociations afin de collecter les subventions nécessaires à leur concrétisation.

Nous arrivons à un moment clé, celui où tous les efforts engagés, certains depuis des années – je pense notamment au pôle gare – portent enfin leurs fruits.

Cependant l'essentiel n'est pas de récolter, mais bien d'avoir toujours du grain à moudre, pour ensuite, de nouveau semer, pour récolter encore et encore de nouveaux fruits destinés à améliorer le quotidien de chacun, aujourd'hui et demain.

Jean-Michel Morer, maire de Trilport

édito

30
09
16

ON DIRAIT LE SUD !

Le terrain de pétanque, lieu de rassemblement et de parties endiablées, ne suffisait plus à l'activité du club. De ce fait, il a été agrandi de 250 m² ce qui a permis de quasiment doubler sa surface. Le coût des travaux a été 14 160 euros TTC.

vu à Trilport

retour sur investissements

À SUIVRE...

**Qu'en est-il des «dossiers en cours»?
Petit rappel des actions engagées. Celles qui avancent, celles qui aboutissent. Manière de ne pas perdre le fil...**

À la recherche du diamant bleu

Pour sécuriser l'alimentation en eau du Pays de Meaux, huit communes de l'agglomération, dont Trilport, ont signé une convention prévoyant la réalisation de 3 forages d'essai afin de solliciter une nappe d'eau souterraine plus profonde que celle exploitée jusqu'ici. C'est notre commune qui avait proposé cette solution, il y a une dizaine d'années au préfet de Seine-et-Marne, pour anticiper les conséquences d'une pollution de la Marne ou d'une inondation de l'usine de production d'eau potable. À l'époque, le préfet n'avait pas jugé bon de retenir cette solution et avait demandé à la commune de se connecter au réseau de Meaux.
L'entreprise Masse est en charge des travaux pour la réalisation du forage route de Germigny, au nom de la ville de Meaux, maître d'ouvrage. Dans la phase actuelle, le forage est terminé – le trou est fait – (voir photo page 25), il est en cours d'équipement et de nettoyage puis sera mis en phase d'évaluation (qualité de l'eau, débit...). Un précédent forage a été réalisé à Nanteuil-les-Meaux, sa mise en production est, elle aussi, en cours d'évaluation.

Nouveaux sanitaires dans les écoles

Durant les vacances de la Toussaint, en prolongement des travaux débutés cet été, les sanitaires de l'école élémentaire Jacques-Prévert ont été entièrement rénovés. Ces aménagements comprennent la démolition des équipements existants et des carrelages, la rénovation des faux plafonds, de la circulation d'air, de l'électricité, de la plomberie, des cloisonnements, des carrelages et des équipements sanitaires (w.-c., lavabos, urinoirs). La peinture sera réalisée par les services de la ville. Une opération identique est menée à l'école élémentaire de la Charmoye. Les aménagements en cours seront finalisés durant les vacances de février. Coût total des travaux 102 366 € TTC.

Garage à vélo

Depuis plusieurs années, l'équipe pédagogique de l'école de la Charmoye souhaitait un espace pour stocker les jeux extérieurs de motricité (vélos, tricycles, trottinettes) des maternelles. Les vacances de la Toussaint ont permis de mettre en place un nouveau garage clos et couvert de 15 m² qui a été construit au nord de la cour de récréation. Coût total des travaux : 14 384 € TTC.

NOUVELLE CUISINE

«Je préfère manger à la cantine!» : ce refrain sera bientôt sur toutes les lèvres de nos écoliers. Depuis septembre, une refonte totale des restaurants scolaires a vu le jour, tant dans l'assiette que dans l'organisation. Optant pour la formule «self», elle répond à une vision globale des problématiques liées à l'alimentation et à l'agriculture, tout en ravissant les papilles les plus délicates.

▲ Le self installé dans le réfectoire de l'école de la Charmoye

NOUVELLE CUISINE

Après un appel d'offres très exigeant, c'est la société Elior, n° 1 de la restauration collective dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé, qui a été retenue pour mettre en œuvre le cahier des charges ambitieux né d'un audit sans concession des pratiques locales

Son concept, « le self qui fait grandir », permet aux enfants de se servir eux-mêmes aux différents buffets, tout en garantissant un repas équilibré quel que soit le menu composé par chacun. Responsabilisés, les élèves ont le choix entre deux entrées, deux laitages, deux desserts et un ou deux plats chauds, optant pour une petite ou une grande portion en fonction de leur appétit.

Finies les longues minutes à attendre d'être servi, à chahuter ou à dévorer du pain. La circulation entre les buffets et les tables s'organise de façon plus harmonieuse, dans une ambiance moins bruyante. Le repas peut ainsi redevenir un moment de plaisir, de détente et de découverte, car Elior mise sur la variété des produits proposés et des recettes concoctées dans ses ateliers.

À la fin du repas, les élèves sont aussi invités à trier la nourriture non consommée, les couverts, barquettes, serviettes… La balance pesant les déchets organiques crée une compétition positive parmi les élèves, sensibilisés de ce fait au gaspillage alimentaire. Une récente étude de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) révèle, en effet, des chiffres alarmants : les pertes et le gaspillage alimentaire dans la restauration collective représentent 17 % des aliments achetés et 14 % des coûts d'achat de matières premières.

Ainsi, pour un restaurant scolaire servant 300 repas pendant 145 jours, la facture s'élève à 13 000 euros par an. La réduction de ce gaspillage permettra de sérieuses économies, qui pourront être mises au service d'une diversité et d'une plus grande qualité des produits et repas proposés.

La malbouffe et l'économie

Au-delà du côté ludique du dispositif « self », le partenariat avec Elior relève, à Trilport, de la volonté de combattre un véritable fléau du XXIe siècle : la « malbouffe ». Outre le manque de saveur et de diversité des menus, des aliments sans origine définie, produits on ne sait comment, envahissent de plus en plus les assiettes, sans que soient prises en compte les émissions de gaz à effets de serre, la sauvegarde des ressources naturelles ou d'autres priorités sanitaires pourtant cruciales. Les conséquences pour les consommateurs sont multiples : obésité, hypertension artérielle, diabète, excès de cholestérol, maladies cardio-vasculaires. En France, le coût social de la surcharge pondérale s'est élevé en 2012 à 20 milliards d'euros, valeur tristement comparable à celles relatives à l'alcool (15 milliards) et au tabac (26,6 milliards). [chiffres 2015].

À l'échelle mondiale, l'alimentation est un marché qui reste encore trop soumis à la loi de lobbies puissants et très actifs. Pourtant le succès des émissions culinaires télévisées, la demande croissante en produits bio ou en provenance directe de la ferme, le développement de filières courtes ou la multiplication des AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) illustrent une tendance sociétale de fond qui va à l'encontre de ces intérêts mercantiles.

À l'école, il est important de « bien manger pour bien grandir ». Après les divers scandales alimentaires de ces dernières années, illustrations concrètes d'une vision à court terme, productiviste, mercantile et irresponsable de l'alimentation, il est essentiel désormais de promouvoir la qualité, la traçabilité des produits servis dans les assiettes, et de contribuer au développement de filières locales responsables et durables, respectueuses de la santé, de la nature et de ses cycles.

▲ Valentin Wloka

POINT DE VUE

ENTRETIEN AVEC VALENTIN WLOKA, RESPONSABLE DE PRODUCTION CHEZ ÉLIOR

LE GINKGO : *Comment devient-on cuisinier pour la restauration scolaire ?*

V. WLOKA : Après cinq années passées dans un restaurant « traditionnel » parisien, je suis entré chez Elior comme cuisinier, puis passé second de cuisine. Depuis douze ans, je suis responsable de production de la cuisine de Chelles et je joue un rôle très actif dans le comité de chefs experts d'Élior.

LE GINKGO : *Quels sont les mots d'ordre pour la conception des repas ?*

V. WLOKA : Le cahier des charges chez Elior est extrêmement précis : pas de produits OGM, pas d'huile de palme ni de produits ionisés, limitation des acides gras trans (AGT, qui se trouvent dans les aliments ayant subi des procédés industriels visant à solidifier les matières grasses végétales). Celui de Trilport nous impose en plus un produit local et un produit bio par semaine…

Le protocole de validation des menus est tout aussi précis : création des recettes par les chefs et validation par les enfants ; élaboration des menus par les diététiciennes selon les règles nutritionnelles, les goûts des enfants, les saisons, les spécificités locales ; enfin validation des menus par une commission de restauration.

LE GINKGO : *Diététique, plaisir, bio… c'est compatible ?*

V. WLOKA : Il est essentiel d'éduquer le palais des enfants et la cantine est aussi l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs différentes de celles de la maison. Il est possible de faire apprécier des aliments réputés « immangeables » par des générations d'écoliers, il suffit de savoir varier le dosage. Le goût des choux de Bruxelles peut être adouci par l'ajout de pommes de terre ; les côtes de blette, additionnées de crème et gratinées, sont plébiscitées.

▲ La table de gestion des déchets dans les réfectoires

Les meilleures preuves sont apportées par le personnel de salle, invité à remplir un questionnaire à l'issue de chaque service. Cet « observatoire du goût » permet de connaître les plats préférés des enfants, et de retravailler ceux qui sont moins appréciés, tout en respectant les prescriptions des diététiciens maison.
Nous organisons des tests culinaires, au cours desquels les élèves sont invités à goûter de nouvelles recettes et à donner leur avis argumenté. En fonction de leurs commentaires, ces recettes sont écartées ou, au contraire, améliorées en fonction des informations collectées.

LE GINKGO : *Vous parlez d'éduquer les palais, mais n'est-ce pas une gageure ?*

V. WLOKA : Nous sommes extrêmement attentifs à l'innovation culinaire. Élior a mis en place un comité de chefs experts, rassemblant des cuisiniers, des diététiciens et des directeurs de service clientèle. Les cuisiniers, issus de différentes régions de France, proposent des recettes nouvelles, qui sont soumises à un arbitrage collégial. Ce qui fonctionne dans le Nord ne sera pas forcément bien accueilli dans le Sud, et vice-versa.
Elior propose différents types d'animations : nutritionnelles (comme « Petit-déjeunons ensemble »), liées au développement durable (« Chasse au gaspi »), « Saveurs et découvertes » (des richesses culinaires du monde) et des animations calendaires (liées aux traditions festives comme Noël, la Chandeleur, Pâques...). Nous présentons chaque animation nouvelle au groupe d'experts qui les évaluent en termes de coût, de faisabilité, de valeur nutritionnelle...
Quatre à cinq fois par an, des cuisiniers Élior rencontrent des chefs de haut vol. C'est l'occasion d'envisager de nouveaux modes de cuisson et de liaison, quelques nouvelles recettes aussi.
Souvent, il suffit de peu, un nouvel assaisonnement par exemple, pour donner du goût aux légumes très fréquemment au menu, même s'ils restent – tradition oblige – la bête noire de certains enfants. Une sauce antillaise au colombo, orientale au curry ou « jardin » à la tomate et à l'ail, et le tour est joué !

La qualité des produits et des repas

Un des objectifs majeurs de la réorganisation de la restauration scolaire à Trilport est également d'améliorer la qualité des repas servis et d'y introduire, autant que faire se peut, des produits bio et locaux.
La commune a fait le choix de la proximité. Située à Chelles, la cuisine centrale d'Elior est de type « traditionnelle » : on ne s'y limite pas à décongeler des surgelés venus d'ailleurs, on y prépare des produits privilégiant la qualité et la traçabilité. Cette exigence se retrouve dans la sélection des viandes servies qui proviennent d'animaux nés, élevés, abattus en France, et issus d'exploitations développant des méthodes d'élevage respectueuses, estampillées Label rouge. Ce label atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire. Il atteste également de sa qualité gustative.
Les produits de la mer issus d'une pêche responsable sont privilégiés, pour préserver la biodiversité marine et contrer les ravages de la surexploitation. Les fruits et légumes sont choisis en respectant le rythme des saisons, afin qu'ils soient plus frais. Ils sont notamment fournis par des agriculteurs locaux, pour réduire à la fois la pollution liée aux transports et à la conservation des aliments importés et le gaspillage d'eau, de ressources naturelles ou d'énergie (relatif à la culture sous serre).
Ce choix de produits « de proximité » permet de contribuer utilement au développement de filières maraîchères locales, responsables, durables, et créatrices d'emplois. C'est aussi un premier pas vers le développement d'une filière locale bio.

PAYÉ PAR LES FAMILLES* :
3,30 € • 3,60 € • 3,90 €

nombre de repas	recettes	reste à charge	coût total
52 326**	**200 380,90 €**	**265 320,50 €**	**465 701,40 €**

Plus de 50 000 repas sont servis par an à La Charmoye et à Jacques-Prévert aux enfants des écoles maternelles et élémentaires et à ceux qui fréquentent le centre de loisirs. Le personnel municipal pour le service de cantine compte une dizaine de membres, formés par Elior en début d'année pour la mise en place technique du self et de la table de tri. Ils ont également reçu une formation HACCP concernant l'hygiène et la sécurité des aliments. Le service animation compte 18 personnes pour encadrer les enfants pendant la pause méridienne.

* Par repas suivant le barême de quotien familial – ** Chiffres 2015

INFOS +

RECYCLER DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

Allant de pair avec le tri sélectif en fin de repas, le traitement des déchets alimentaires récoltés est une affaire sérieuse, que la mairie de Trilport a confiée à Moulinot Compost et Biogaz. Issu du monde de la restauration, Stephan Moulinot est un pionnier en région parisienne en matière de valorisation des biodéchets (déchets organiques issus de ressources animales ou végétales se dégradant sous l'action des bactéries).

Sa société, fondée en 2013, propose aujourd'hui une collecte écologique (sa flotte de camions roule au gaz) et une valorisation par lombricompostage (production de compost par des vers) ou méthanisation (dégradation de la matière organique en absence d'oxygène). Des protocoles de traçabilité permettent de vérifier le parcours des déchets, depuis la sortie de table jusqu'à leur réinjection dans un circuit d'économie circulaire. Le tout produit de l'électricité, de la chaleur et de l'engrais (qui enrichit à son tour les terres des producteurs locaux). Lors de la COP 21, à Paris, les journalistes étrangers se sont montrés particulièrement intéressés par ce « Frenchie bioresponsable ».

INFOS + ÉCOLOGIE

DU BIO
DANS LES ASSIETTES

En octobre, un groupe d'habitants de Trilport et des environs, aidé de la municipalité, a créé une AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Cette initiative est née, suite à la rencontre avec Xavier Valet, maraîcher local bio, producteur localisé à Changis et Ussy-sur-Marne.

Ce type d'association vise à promouvoir une agriculture durable et locale, en mettant en relation directe les consommateurs avec des producteurs locaux, et en créant des liens qui dépassent le simple fait d'acheter. Le principe est simple : les adhérents de l'association s'engagent sur une année, à acheter la production du ou des producteurs et à participer à la vie de l'association (aide à la distribution, visites de l'exploitation agricole et coup de main à la collecte). Une façon de devenir acteurs en consommant des produits du terroir, des fruits et des légumes de saison et bio, et en contribuant à développer des circuits courts.

Quand ? où ? comment ?

Début novembre, un local, situé à côté du centre technique municipal, rue Saint-Fiacre, a été mis à leur disposition par la commune et les premières distributions ont pu débuter. Celles-ci auront lieu chaque lundi de 19 h 30 à 20 h 30 ; chacun des adhérents venant avec son sac ou sa cagette chercher un panier ou un demi-panier de légumes bio, assortiment préparé par l'agriculteur. En novembre : salades, tomates, carottes, pommes de terre, poireaux, oignons, choux romanesco et pâtissons.

L'Amap de Trilport travaille activement sur d'autres pistes (produits laitiers, fromages, viandes) afin d'étendre le panel des produits proposés à ses adhérents et a rejoint le réseau régional des Amap (comme environ 50 Amap de Seine-et-Marne).

Adhésion à l'association : 15 €/an
Coût du panier : 19 € (environ 5 kg)
Coût du demi-panier : 9,5 €

Contact : 06 88 41 38 55 (Marjorie) ou 06 61 43 35 41 (Carole)
courriel amapdetrilport@gmail.com.

EN 1900 ...

PATRIMOINE D'HIER

Le lard, la soupe et le vin

En 2016, 69 % des élèves trilportais mangent à la cantine des écoles de la commune. Qu'en était-il à la fin du XIXe siècle ?

On sait qu'alors, l'instituteur accueillait parfois les enfants et leur « panier-repas » contenant le plus souvent du pain, du lard, du vin, et l'hiver de la soupe, réchauffée sur le poêle de la classe... En 1881, les lois Jules-Ferry favorisent le développement de cantines gérées par les mairies : il s'agissait d'assurer une meilleure alimentation, de lutter contre l'alcoolisme, et de garder les enfants venus de loin. Les lois sociales de 1936 renforcent ces préconisations, même si, de nos jours encore, le service de cantine n'est pas une obligation légale. À Trilport, après une dépendance du château, c'est la salle des fêtes qui servait de réfectoire jusqu'à l'agrandissement de l'école Jacques-Prévert et la construction de celle de la Charmoye, offrant ainsi des locaux adaptés.

EN 2016 ...

PATRIMOINE D'AUJOURD'HUI

LE CHÊNE ET LE SANGLIER

La forêt de Montceaux est gérée par l'Office national des forêts (Onf), représenté sur le terrain par Renaud Picot, agent patrimonial (garde- forestier). C'est donc lui qui veille sur les chênes et les sangliers...

Office National des Forêts

Appartenant à l'origine à l'évêché de Meaux, fréquentée par Henri IV et Louis XIII pour des parties de chasse, la forêt de Monceaux devient domaniale à la Révolution. Elle fait partie à ce titre du domaine privé de l'État, gérée par l'Onf, en application du code forestier. Classée en zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique, cette forêt s'étend sur 700 et respecte un principe de gestion durable et responsable.

Une véritable économie

La forêt de Montceaux produit du bois d'œuvre, principalement des grumes de chêne destinées à la menuiserie et à l'ébénisterie ; du bois d'industrie, de qualité moindre, servant à fabriquer des palettes, du contreplaqué, des panneaux de particules ; du bois de chauffage ou plus récemment du « bois énergie », pour les chaudières à plaquettes (fournies notamment à l'aéroport Charles-de-Gaulle).

Les autres revenus proviennent d'une trentaine « d'adjudicataires », les chasseurs qui s'acquittent d'un loyer payé au propriétaire de la forêt, l'État.
Pour indication, l'Onf, attentive à l'équilibre de la population et à la préserver de l'équilibre de la forêt, recense une cinquantaine de sangliers et une vingtaine de chevreuils.

L'aménagement forestier

Le respect de l'environnement passe par la préservation de la biodiversité, dont les différentes espèces faunistiques et floristiques. Les « arbres bio » sont ainsi préservés, parce qu'ils présentent, quoique secs et crevassés, des abris favorisant l'habitat des insectes et des oiseaux qui en période de reproduction (printemps, été jusqu'à la chute des feuilles), évitent les exploitations forestières trop bruyantes.
La forêt de Montceaux vit également au rythme du document intitulé « Aménagement forestier », qui donne les grandes

lignes à suivre, de 2009 à 2028 aux objectifs adaptables en termes de dates et en fonction des réactions de la forêt. L'inventaire exhaustif permet ainsi de désigner les parcelles qui seront mises en coupe, et à quelle période.
Jusqu'à présent, la forêt est essentiellement traitée en futaies régulières : sur une même parcelle, tous les arbres ont le même âge (1 an, 50 ans, 180 ans…), le même diamètre, et sont récoltés à maturité lorsque la relève est assurée (par des arbres plus jeunes), ce qui provoquait des zones disgracieuses, car peu boisées. Le traitement en futaies irrégulières, qui devrait être développé, vise à équilibrer les interventions, non à l'échelle de la forêt mais à celle de chaque parcelle, où peuvent se côtoyer des arbres d'âges et de gabarits différents.

L'accueil du public

La mise en place et la maintenance de bancs et de tables, la création de parcours botaniques et sportifs, le ramassage des ordures : nécessitent une attention permanente et quelques moyens financiers.
Si innocemment, les passants s'aventurent en forêt, il faut rappeler qu'elle doit être respectée. Cueillir et ramasser tout ce que l'on souhaite n'est pas possible. On le comprend mieux lorsque l'on apprend que les débris végétaux (feuilles, branches…), une fois minéralisés, deviennent une matière organique assimilable par les arbres qui est essentielle pour leur croissance. Il en est de même pour les circulations : pas de quad ni de deux roues en dehors des sentiers consacrés à cet effet. Chacun comprendra l'intérêt de préserver cet espace naturel de liberté.
Une véritable dimension sociale s'ajoute aux autres dimensions (environnementale et économiquedu massif forestier. Ce sont plus de 50 personnes qui travaillent de près ou de loin dans la forêt de Montceaux. L'agent patrimonial est rattaché à une unité territoriale réunissant des personnels de soutien dans les différentes branches de la gestion forestière (sylviculture, vente de bois, chasse, environnement, accueil du public) et des personnels administratifs.

En haut à gauche : les locaux de l'Onf à la sortie de Trilport en direction de la Ferté-sous-Jouarre.

En haut à droite : conditionnement du bois pour un traitement en bois de chauffage.

Au centre : un des marteaux du garde forestier permettant de marquer les arbres d'une empreinte pour indiquer s'il est à abattre ou à conserver.

En bas à gauche : on mesure la taille des arbres avec un compas forestier pour estimer le volume d'un arbre.

En bas à droite : le triangle à la peinture jaune signale que cet arbre est volontairement conservé pour la biodiversité.

ILS L'ONT FAIT

27 08 16

Halloween, ça fait grrr...

On a eu peur à la salle des fêtes ! Le comité des fêtes avait transformé les lieux pour y donner un bal épouvantesque. Enfants sur leur 31, meilleurs déguisements récompensés : entre maison hantée et cimetière abandonné, les bénévoles ont redoublé de créativité pour faire plaisir à tous.

Plein les yeux

Après plusieurs rendez-vous manqués, enfin un ciel étoilé sans nuage !, le club Uranie était ravi de partager sa passion avec les très nombreux curieux pressés autour des lunettes astronomiques mises à leur disposition. Des découvertes étonnantes guidées par les commentaires précis de nos astronomes.

04 08 16

09 10 16

À moto

Comme chaque année, l'association Moto rétro Zampano a réussi à réunir les amateurs de moto des environs et même d'ailleurs. Bourse d'échange mais aussi exposition de motos... toutes sortes d'engins à deux roues étaient au rendez- vous pour cette 18e édition et dernière bourse de l'année de la région.

04
09
16

Forum des associations

Heureux de répondre à l'invitation lancée par la commune, les Trilportais ont pu prendre contact avec les multiples associations sportives, ludiques, éducatives, culturelles ou de loisirs, et ce dans une ambiance chaleureuse, notamment autour de la buvette tenue par le club de football.

Médailles du travail

Comme à l'accoutumée, la commune a tenu à féliciter les récipiendaires par une cérémonie simple où chacun a pu se réjouir de sa carrière tout en regrettant parfois le temps passé et l'énergie dépensée dans les transports. Après la photo sur le perron, le pot partagé a été l'occasion d'échanges cordiaux. .

24
09
16

NEWS TRILPORTAISES

12
03
16

Un air de campagne

Depuis 1997, l'association des mycologues d'Esbly et le comité des fêtes de Trilport proposent des stands et des animations toujours renouvelés. Saluons l'opiniâtreté et le flair de ceux qui ont récolté en Champagne humide les spécimens de champignons absents de notre terroir, trop sec cette année !?

TRILPORT, TERRE DE CHAMPIONS

Le sport fait partie de la vie de nombreux Trilportais. La preuve en est l'activité du complexe sportif. Cette dynamique montre l'exigence et la qualité de l'enseignement dispensée par les acteurs sportifs de la ville.

De ce terreau, de nombreux champions naissent dans différents domaines : pétanque, musculation… C'est ainsi que d'anciens membres du club local de football ont intégré des formations professionnalisantes, s'offrant ainsi un avenir prometteur et que les collégiens du Bois de l'Enclume ont mis Trilport à l'honneur, remportant les championnats de France organisés par l'UNSS.

Futurs pros

Il y a six ans, lorsque Claudio Diniz est nommé président du club de football trilportais, il met l'accent sur l'école de football pour offrir des bases solides et permettre à certains licenciés locaux d'évoluer vers un avenir professionnel. Très vite, il inscrit les jeunes dans le circuit de détection organisée par le district et les résultats ne se font pas attendre. Repéré il y a cinq ans par le PSG lors d'un rassemblement, le jeune Lucas Maronnier (onze ans à l'époque) passe d'abord par le club de Meaux pour se frotter à des équipes de niveau régional, Trilport jouant en départemental. À treize ans, il signe avec le prestigieux club une convention de deux ans. Il intègre ainsi le centre de formation du PSG et devient interne, rentrant à Trilport le week-end et pendant les vacances. Aujourd'hui, sous contrat pour trois ans, il continue sa trajectoire qui pourrait aboutir à une carrière professionnelle à Paris ou dans un autre club.
Ce destin jusqu'ici victorieux semble une histoire de famille puisque son frère, Ronan, poursuit sa formation à Torcy, la meilleure école de football de la région. Ce dernier est accompagné d'autres Trilportais, comme Yann Jean-Baptiste, en catégorie u15 ou Yann Nahounou en division d'honneur régionale. Son frère Yoann Nahounou a été repéré par le Stade de Reims dont il pourrait intégrer prochainement le centre de formation. Enfin, Wilson Odobert, repéré mais n'ayant pu intégrer la formation de Clairefontaine, faute d'avoir l'âge requis, vient de signer une convention de trois ans avec le PSG pour sa scolarité et les entraînements et joue le week-end à Trilport.
De quoi être fiers de tous les efforts consentis. Mais pas question de se bercer d'illusion ou d'avoir la folie des grandeurs. Une blessure est trop vite arrivée et une bonne scolarité est essentielle pour assurer un avenir à ceux qui ne pourraient pas embrasser une carrière sportive de haut niveau. De même, le lien avec la famille, à un si jeune âge, est essentiel, d'où l'importance de ne pas envoyer les enfants trop loin de l'Ile-de-France. Ceux-ci, d'ailleurs, reviennent régulièrement à Trilport, attachés au club qui a vu leurs premiers pas de débutants et qui sera fier de les voir grimper tous les échelons et assouvir leur passion.

Champions de France !

L'UNSS, Union nationale du sport scolaire de second degré, est ouverte à tous les jeunes collégiens et lycéens à travers les associations sportives et un solide

▲ L'équipe du collège du Bois de l'enclume, championne de France de tennis de table UNSS

réseau d'enseignants d'EPS (éducation physique et sportive). Tout au long de l'année, l'UNSS organise des rencontres sous forme de compétitions (au niveau du district ou inter-district, départemental, académique ou inter-académique…). Le championnat de France rassemble, lui, les équipes de toutes les académies. Les sports en lice vont du squash au jeu d'échecs, du tir à l'arc au basketball…

En juin dernier, des élèves du collège du Bois de l'Enclume ont remporté, à Saint-Dizier, le titre de champion de France UNSS de tennis de table (catégorie sport partagé) par 3 à 0 en finale. Pour arriver à ce stade de la compétition, ils avaient d'abord emporté le championnat départemental, puis inter-académique. Dans la même discipline, deux collégiens ont, par la même occasion, validé leur diplôme de jeune arbitre national.

L'UNSS compte plus de 700 000 licenciés, parmi lesquels un millier d'élèves en situation de handicap auxquels est ouverte la pratique du sport partagé, mêlant enfants porteurs de handicap et enfants valides.

▲ Les futurs pros avec les cadres du club de foot trilportais

Une autre équipe de jeunes Trilportais a remporté quant à ellele championnat de France UNSS multi-activités (catégorie sport partagé). Encadrés par des professeurs d'EPS et par la coordinatrice de la classe ULIS (unité localisée pour l'inclusion scolaire), les élèves ont prouvé leur maîtrise du biathlon (course et tir), de la course d'orientation, du tennis de table, de la boccia (pétanque en salle) et de l'acrosport (intitulé « challenge artistique »). Chaque élève a ainsi pu apporter sa compétence, car grâce à un système de compensation, qu'il soit valide ou handicapé, chacun participe et permet à l'équipe de réussir.

LES COULISSES DU GYMNASE

Se dépenser, jouer, se relaxer... Le complexe de La Noyerie, rénové en 2005-2006 par la ville, a été pensé pour tous les publics et est le premier complexe d'Ile-de-France à être équipé d'un gymnase entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite. Une bonne raison de se mettre au sport. Mais auparavant, découvrez les coulisses et les dessous des terrains.

6h30 Stéphanie et Grazyna sont les premières à entrer chaque matin dans l'équipement. Techniciennes de surface, elles ont trois heures avant l'ouverture au public pour nettoyer l'ensemble des 12 vestiaires, douches et sanitaires mais aussi les couloirs et jusqu'à chaque recoin. Chaque salle d'entraînement est entretenue. La grande salle du gymnase est passée au balai humide chaque matin (1 heure de travail) et à la machine une fois par semaine. Le dojo ainsi que la salle multi-activités sont nettoyés tous les jours.

9h00 Pendant ce temps, Cyril, agent municipal, fait le tour du complexe pour vérifier les installations. Puis en salle de réunion, Stéphanie et Grazyna lui transmettent toutes leurs remarques. Le moindre problème est relevé : ampoule à changer, carrelage cassé, chasse d'eau défectueuse...

9h30 Place aux scolaires qui vont se succéder... Le collège ainsi que les écoles élémentaires et maternelles vont défiler tout au long de la journée. De temps à autre, une association occupe une des salles pour un cours spécifique ou un entraînement plus particulier. Tout est rôdé, tout est calé dans le planning et c'est un ballet incessant qui commence.

11h30 Stéphanie et Grazyna terminent leur service par les vitres. Elles n'auront mis que 30 minutes pour toutes les nettoyer. Elles mettent un point d'honneur à le faire chaque jour, cela participe au cadre agréable de la structure. Cyril quant à lui fait les extérieurs. Et ce n'est pas une mince affaire. La tonte des terrains représente 5 h 30 intensives et les extérieurs : 5 heures, en tout 4 hectares à entretenir. Le traçage est une tâche fastidieuse tout aussi : il faut bien compter 1 h 30 pour le terrain d'honneur en faisant de multiples allers/retours pour placer les repères et passer la machine à tracer. À cela, s'ajoutent l'entretien des vestiaires extérieurs pendant la période estivale ainsi que la propreté des espaces.

16h00 Cyril se rend dans les espaces techniques pour contrôler leur bon fonctionnement. Suite de la visite dans les salles où est filtrée et traitée l'eau. C'est un dédale complexe de machines et de tuyauterie où tout est automatisé : chaudière et capteurs solaires produisent l'eau chaude sanitaire nécessaire aux vestiaires et au chauffage, les eaux pluviales des toitures sont récupérées pour les w.-c. Un coup d'œil aux écrans lui permet de s'assurer qu'il n'y a aucune anomalie. Depuis la rénovation, le système est efficace. Cette technique a permis de réduire les consommations d'énergie ; la surface a doublé depuis les travaux, les consommations sont inchangées.

17h00 C'est l'effervescence. Le monde associatif prend possession des lieux. Petits ou grands, jeunes ou moins jeunes viennent pratiquer... À chacun sa discipline jusqu'à 23 h 00 où les vestiaires se vident.

23h00 Cyril fait une dernière ronde pour vérifier que tout est fermé. C'est l'heure de la fermeture des portes. Les lumières s'éteignent. Le complexe redevient silencieux jusqu'au lendemain matin.

▲ Il faut plus de 5 h 30 pour tondre l'ensemble des terrains

▲ Les vitres sont lavées tous les jours

▲ Stéphanie, Grazyna et Cyril

▲ La traceuse

▲ Les locaux techniques

▲ Nettoyage de la grande salle

▲ Les locaux de rangement de matériels

LE KARATÉ : UN SPORT D'AVENIR

Fondé en 2012, le club de karaté de Trilport ne réunit actuellement qu'une vingtaine d'adhérents autour d'un seul professeur, Pascal Lecrublier, instructeur fédéral, arbitre, et ceinture noire troisième dan. Mais l'inscription de la discipline aux JO de Tokyo, en 2020, devrait mettre la discipline sous les feux des projecteurs.

Passée la grande époque des films où kung-fu et karaté se disputaient l'affiche, ce dernier est moins médiatisé, aujourd'hui, que le judo. N'est pas David Douillet ou Teddy Riner qui veut. D'où un certain déséquilibre dans la fréquentation des dojos. Mais le président du club de Trilport, Jacques Lantenois, a bon espoir : à l'horizon 2020, un engouement nouveau devrait se profiler.

Modeste, le club de Trilport compte aujourd'hui parmi ses adhérents des enfants de 4 à 12 ans, et des adolescents mêlés aux adultes lors des entraînements bi-hebdomadaires. Le bureau de l'association, renouvelé en juin dernier, compte bien susciter de nouvelles vocations, en communiquant sur les activités proposées et en les développant.

Pour l'heure, les cours se composent essentiellement de kata, autrement dit de combats imaginaires dans l'espace, à base d'enchaînements de techniques de défense. À la différence du judo, où les prises consistent à immobiliser l'adversaire au sol, en contact rapproché, le karaté vise à immobiliser en donnant un coup et en gardant une certaine distance. Rares sont d'ailleurs les sportifs qui pratiquent les deux disciplines.

Le karaté enseigné à Trilport est le Shotokan, le plus répandu, dont les intitulés de kata sont d'une rare poésie : « grand ultime », « esprit paisible »... Il est vrai que les arts martiaux sont avant tout des arts de l'auto-défense, basés sur le self contrôle, et que le respect de l'adversaire prévaut dans les combats.

Ces principes sont rappelés dans la présentation du Fudo Shin Karaté Do (c'est ainsi que le club de Trilport s'appelle) : « La pratique du karaté fortifie le corps, développe la coordination, accélère les réflexes et augmente la vigueur. De plus, une pratique assidue du karaté permet de développer son sang-froid, d'éclaircir ses pensées, d'acquérir plus de confiance en soi et de renforcer sa mentalité. » Vertus plus que nécessaires par les temps qui courent.

La prochaine étape, pour le club de Trilport, sera d'organiser des compétitions locales interclubs (avec Nanteuil pour commencer) et de monter des équipes pour, qui sait, se faire connaître au niveau départemental, voire régional. Même si pour Tokyo, ça risque d'être un peu juste...

PATRIMOINE

LA «MAIRIE MYSTÉRIEUSE»

Plus de 220 écoliers de Trilport avec leurs professeurs et accompagnants ont parcouru le bâtiment communal à l'occasion des Journées du patrimoine et ainsi découvert un lieu familier, mais néanmoins méconnu. «Mairie et écoles érigées en 1890». Érigé, ça veut dire quoi, maîtresse? Écoles? On regarde les vieilles cartes postales... Dans la salle des mariages, autres énigmes... qu'est-ce que ces bannières et drapeau de velours et de soie rehaussés d'or, cette machine à écrire, cet engin à hélices, cette feuille métallique? Pourquoi ces étoiles couronnant la Marianne? Qui sont ces gens que l'on rencontre? Des élus, des fonctionnaires municipaux? Que font-ils? Enfin, voici le bureau du maire, avec ses piles de dossiers...
Lieu chargé d'histoires, ruche au service de tous : la mairie, c'est la maison des citoyens.

PETITES INFOS TRILPORTAISES

CARTE POSTALE

SALON DES COLLECTIONNEURS

Collectionner, cela part le plus souvent d'un coup de cœur autour duquel, avec flair et patience, on rassemble d'autres trouvailles. On se cultive, on alimente une exposition, mais aussi tout simplement on se fait plaisir. Voilà ce que nous a proposé le 7e salon multi collections des Cartophiles du Pays de Meaux.

AU CHOCOLAT

LES SURPRISES DU SERVICE JEUNESSE

Le samedi 10 décembre, le service jeunesse proposera aux enfants de la ville de nombreuses activités autour de Noël en partenariat avec l'Atelier d'art de Trilport et le Comité de jumelage. Le père Noël viendra à l'école Jacques-Prévert (salle polyvalente) de 15 à 17 heures et les enfants pourront lui confier leur lettre pendant la traditionnelle distribution des chocolats.

FERMETURE

CENTRE DE LOISIRS

Nous vous rappelons que les centres de loisirs sont fermés entre le 26 et le 31 décembre. Les services seront en revanche ouverts le 2 janvier.

ON DANSE...

REPAS DES AÎNÉS

Le dimanche 9 octobre, c'est au son de l'orchestre mariachis Mezcal que le maire de Trilport en présence de la sénatrice Nicole Bricq a accueilli les seniors de la commune pour le traditionnel banquet offert par le Centre communal d'action sociale (CCAS) et la ville. Madame Bourguignon, première adjointe, a rappelé toutes les actions pour aider les seniors. Elle a remercié les membres du CCAS pour leur implication tout au long de l'année pour aider les administrés et a demandé aux participants d'avoir une pensée pour tous ceux qui ne pouvaient pas ou plus partager ce moment de convivialité.
Ce fut l'occasion d'honorer les doyennes ; mesdames Tetzlaff (95 ans) et Grun-Rehomme (93 ans) et les doyens ; messieurs Dartel (88 ans) et Pierre (84 ans). Chaque convive est reparti avec un petit présent en pensant déjà à 2017.

EN TRAVAUX

DÉCHETTERIE

La déchetterie de Meaux est fermée pour cause de travaux depuis le dimanche 25 septembre 2016 pour 12 semaines. Vous pouvez retrouver l'ensemble des déchetteries avec leurs horaires d'ouverture sur le site www.smitom-nord77.fr

ÉTAT CIVIL

NAISSANCES

Tom Guiol
Nolan Roos

MARIAGES

Jeffrey Fonking et Émilie Cavard
Derradji Slimani et Sarah Bourgeois
Tang et Amina Qasid
António Silva Fonseca et Gisèle Gral
Kuddusi Kalkan et Birsen Buyukbel

DÉCÈS

Marie-José Moreno-Exposito
Gisèle Thomas
Bernard Dourver
Éric Helbourg
Adile Ahmed
Simonne Aguttes
Yves Le Crom
Oumizar Kahouadji
René Dailhat
Patrick Bauchet

▲ Passage de poilus le 11 novembre... 2016

mode d'emploi

Gros plan sur l'outillage qui a permis la réalisation du forage d'essai (voir Retour sur investissements page 6) à 128 mètres de profondeur dans les sables yprésiens pour assurer une éventuelle alimentation en eau potable de Trilport

AGENDA

10 décembre
Marché de Noël
[salle des fêtes]

17 décembre
Les ateliers du Père Noël
[salle des fêtes]

22 janvier
Concert de Royside
[salle Saint-Exupéry]

3 février
Conte de Nathalie Crajcik
[salle des mariages]

PERMANENCES

MAIRIE

Horaires et jours d'ouverture
Lundi : 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 19 h
Mardi : de 14 h à 18 h
Mercredi, jeudi, vendredi :
8 h 30 à 12 h
et de 14 h à 18 h
Samedi : 9 h à 12 h

Tél. : 01 60 09 79 30
Fax : 01 64 35 04 31
Mèl : mairie@trilport.fr

CCAS

Horaires et jours d'ouverture
Accueil sans rendez-vous
les lundis de 9 h à 12 h
et les mardis de 14 h 30 à 18 h
Accueil sur rendez-vous
les mercredis de 9 h à 12 h
et les jeudis de 14 h à 16 h 30

Villa Bia – Tél. : 01 60 25 26 79

POLICE MUNICIPALE

Permanences
Les samedis de 9 h à 12 h
Tél. : 01 60 24 69 25

MON JARDIN

LA COLLECTE DES DÉCHETS VERTS S'EST ARRÊTÉE LE 29 NOVEMBRE

ELLE DEVRAIT REPRENDRE AU PRINTEMPS LE TROISIÈME LUNDI DE MARS 2017

MES POUBELLES

LES COLLECTES

Ordures ménagères :
lundi et jeudi
Collective sélective (bacs bleus) : lundi

Collecte des extra-ménagers :
date non communiquée

Ne sont pas collectés :

- Les DTOD (déchets dangereux des ménages) : bouteilles de gaz, peintures, piles, réfrigérateurs…
- La ferraille
- Les DDE (déchets d'équipements électriques et électroniques) : téléviseurs, écrans d'ordinateur…
- Les DIS (déchets industriels spéciaux) : solvants, colles, goudrons…
- Les déchets inertes : gravats de démolition, équipements sanitaires, portes, fenêtres, éviers…
- La vitrerie

Pour les objets non collectés, se rendre au service de déchetterie dans la zone industrielle. **Tél. : 01 60 24 75 70**

Rappel : les poubelles sont interdites sur les trottoirs en dehors des jours de collectes.

TRIBUNE DU GROUPE MAJORITAIRE

AGIR, PARTAGER, CONSTRUIRE

Trilport est une ville qui dispose de peu de ressources financières. La municipalité a longtemps dû reporter des projets utiles par manque de moyens, la baisse des dotations décidée par l'État compliquant sérieusement la tâche depuis trois ans. L'action des associations d'élus, à laquelle notre maire a pris une part active, a permis d'obtenir une inflexion dans ses baisses et une répartition plus équitable des dotations tenant compte de la richesse effective de chaque commune.

Cette action, conjuguée au dépassement des 5 000 habitants, nous offre de nouvelles marges de manœuvre. La municipalité peut ainsi mener de front projets d'ampleurs (rénovation des écoles, création d'un réfectoire...) et amélioration du quotidien avec le lancement de plusieurs aménagements dont l'élargissement des trottoirs afin de rendre leur place aux piétons.

D'autres projets vont se concrétiser prochainement, comme la rénovation de l'éclairage, le déploiement de la vidéo protection, le lancement effectif de l'écoquartier. Des bonnes nouvelles en perspectives dont nous aurons l'occasion de vous reparler. En attendant, le groupe majoritaire vous souhaite à tous d'excellentes fêtes de fin d'année.

ESPACE D'EXPRESSION DES CONSEILLERS N'APPARTENANT PAS À LA MAJORITÉ

UN NOUVEAU CAP POUR TRILPORT

Dans le Ginkgo N°32, le groupe majoritaire s'insurge sur le fait que nous avons refusé de voter les investissements évoqués dans leur tribune. En effet, nous avons proposé qu'une partie de ces nouvelles dotations soient restituées aux Trilportais sous forme d'une baisse d'impôts pour pallier à la hausse de plus de 6,50% en 2015. Nous estimons normal de redonner à ceux qui ont fait un gros effort fiscal. Nous avons reçu de la part de la majorité une fin de non recevoir. Par ailleurs, plusieurs de nos administrés ont été victimes d'agression physique sur notre commune. Nous souhaitons leur témoigner tout notre soutien. Sachez, que depuis plusieurs années, l'opposition souhaite le déploiement de la vidéo protection afin de pouvoir protéger nos habitants. La Municipalité y était fermement opposée. Il semblerait qu'il y ait quelques avancées et qu'un projet soit à l'étude. Toutefois, nous serons vigilants quant à l'installation de ce dispositif. En effet, il convient d'effectuer la protection des lieux à risques et pas uniquement des bâtiments publics. Nous restons à votre disposition et nous vous souhaitons de passer d'agréables fêtes de fin d'année partagées avec vos proches.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Si vous voulez

voter

en

2017

pensez

à vous

inscrire

sur les

LISTES

électorales

avant le

31/12/2016

IL VOUS SUFFIT DE VENIR EN MAIRIE,
MUNI-E D'UNE PIÈCE D'IDENTITÉ ET D'UN
JUSTIFICATIF DE DOMICILE.