

« PARTIR-EN-LIVRE » qui se déroulait à Neuville-sur-Vanne. Il s'agit d'une animation programmée par la médiathèque de l'Aube, sur le thème « Mer et merveilles ». Les élèves ont exposé une sculpture réalisée en classe sur ce thème.

Les CM2 quittent l'école de Saint-Benoist pour le collège, avec en poche deux dictionnaires : un français et un français-anglais, offerts par le SIVOS.

Lors de la prochaine rentrée, toutes les classes du RPI seront regroupées en un seul lieu, à Saint-Benoist. Nous vous donnons rendez-vous dans le prochain bulletin pour vous présenter cette nouvelle rentrée et tous les projets pour l'année scolaire à venir.



### Le projet de restauration de la chapelle Saint-Gengoult de Courmononcle



Tout le monde l'espérait depuis des années. La Chapelle de Courmononcle, petit édifice du XII<sup>e</sup> siècle, inscrite à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, va être rénovée. Le 26 juin dernier, les Sabatins étaient conviés à assister au lancement d'une souscription pour financer ce projet.

Étaient présents, Alain Izabel (délégué départemental de la Fondation du patrimoine), Daniel Juvenelle (architecte du patrimoine), Laurent L'Étrop et Alban Lapointe (président de l'association *Les Amis de la Chapelle Saint-Gengoult de Courmononcle*), à l'initiative de ce projet. L'association créée fin décembre 2020 a pour but de favoriser toute action susceptible de préserver, de restaurer ou de sauvegarder la chapelle Saint-Gengoult de Courmononcle et de valoriser sa renaissance culturelle et religieuse.

La commune a lancé en mars de cette année une étude en vue de travaux de sauvegarde auprès du Cabinet d'architecte Daniel Juvenelle.



La présentation de cette étude a débuté par un rappel très documenté de l'historique de la chapelle, ensuite tous les problèmes relevés dans l'édifice ont été exposés plans à l'appui.

Il apparaît ainsi que la voûte d'entrée est fragilisée, que la ferme supportant le beffroi est rongée par l'humidité ; de ce fait, le clocher s'incline légèrement. Il n'existe pas de drainage autour de l'édifice et le pignon Est présente des fissures ; le porche a bénéficié autrefois de restaurations en briques mais il est prévu de le refaire comme à son origine, en utilisant du grès ; il faut renouveler les enduits non adaptés ; envisager des travaux de couverture ; rebâtir les contreforts ; installer l'électricité. Il existe des fissures et des infiltrations au niveau de la jonction chapelle-sacristie (le Cabinet Juvenelle propose de supprimer la sacristie afin de redonner à la chapelle son aspect d'origine ; à l'inverse, l'architecte des Bâtiments de France souhaite la conserver).

Le montant total des travaux à réaliser est estimé à 600000 € et il est établi que les subventions assureraient 75% de ce total. La Commune ne pouvant assumer le reste à charge, il a été décidé de lancer une souscription avec le soutien de la Fondation du patrimoine.

Après avoir présenté la Fondation du patrimoine, M. Izabel a signé avec M. L'Etrop la convention lançant cette souscription pour une durée de 5 ans.

La générosité de chacun est souhaitée et il faut noter que les dons sont défiscalisés.

Vous pouvez suivre l'avancée de la collecte et retrouver toutes les informations sur le projet sur [www.fondation-patrimoine.org/76164](http://www.fondation-patrimoine.org/76164) Des plaquettes imprimées de présentation du projet sont à votre disposition en mairie. A ce jour, la collecte s'élève à 750€.



---

**Rappel** : Les compte-rendus des derniers conseils municipaux sont affichés à l'extérieur de la mairie. Ils sont consultables, dans leur totalité, sur le site internet de la Mairie ([saintbenoistsurvanne.jimdo.com](http://saintbenoistsurvanne.jimdo.com)).

---

**Directeur de la publication L'ÉCHO SABATIN** : Laurent L'Etrop – **Comité de rédaction** : Jean-Paul et Marie-France Carré, Elisabeth Mairel, Maryline Moreau, Alexandre Richer, Jean-Paul Richer – **Crédits photos** : Marie-France Carré, La Fondation du Patrimoine, Agnès Loga, Maryline Moreau, Alexandre Richer, Christelle Simon – Impression et distribution par les soins de la Municipalité.  
– Ne pas jeter sur la voie publique –



## L'entretien du château-d'eau



Régulièrement, les conseillers municipaux procèdent au nettoyage du réservoir principal situé sur les hauteurs de Courmononcle. Des particules en suspension, associées au transport de l'eau essentiellement après la pluie, finissent par se déposer au fond du réservoir. C'est ce qu'on appelle la turbidité, le plus souvent microscopique à la sortie de votre robinet. Des analyses d'eau sont pratiquées fréquemment, les résultats sont consultables sur le site officiel de la commune.



L'opération de nettoyage s'est déroulée en deux temps. Le 2 juillet, Jean-Paul Richer et Fabien ont nettoyé la bêche de la Bouillarde qui se trouve en amont du château d'eau. Le dimanche 4 juillet a été choisi comme jour d'intervention pour le réservoir principal de 200 m<sup>3</sup> car l'usine Bonduelle, grosse consommatrice d'eau, ne travaille pas ce jour-là. La consommation du village a pu être assurée directement par l'eau provenant d'Aix-en-Othe, évitant ainsi la coupure d'eau pour les usagers.

Plusieurs conseillers ont répondu à l'appel, équipés de bottes, vêtements de pluie, balais, nettoyeur à haute pression, eau de javel et bonne humeur.



## COVID ET SOIGNANTS (témoignage personnel par Maryline Moreau)

Depuis la dernière édition de notre bulletin, les mesures de confinement, de couvre-feu ont été levées. Les Français ont retrouvé leur « liberté ». Tout le monde avait plus ou moins à l'esprit que nous allions subir une nouvelle vague de la Covid. Nous la redoutions pour la rentrée, la voilà déjà arrivée en cette mi-juillet. Aurions-nous pu l'éviter ? Sommes-nous prêts à revivre avec de nouvelles contraintes ?

Infirmière retraitée, je tenais à vous faire savoir comment des soignants, que j'ai rencontrés récemment, vivent cette crise depuis plus d'un an. Voici quelques témoignages d'infirmiers et médecins qui travaillent depuis plus de 20 ans.

G. parle du nombre affolant de décès en une seule journée, décès qu'il fallait vite isoler et soustraire au recueillement des familles. Son service a accueilli nombre de patients relevant d'un service de réanimation par faute de places dans celui-ci. Le personnel a dû s'initier rapidement à des techniques de soins très spécifiques.

C. parle de l'impuissance ressentie face à l'évolution de la maladie. Elle a vu mourir un homme jusque-là valide et parfaitement autonome. Resté conscient, il croyait pouvoir se battre et vaincre.

Dr M. reconnaît amèrement son impuissance face à l'évolution létale de la maladie lors de la 1<sup>ère</sup> vague.

M. s'est inscrite sur la liste du personnel joignable sur ses jours de repos afin de pourvoir au manque de personnel. Au bout de quelque temps, la fatigue s'accumulant, elle a été obligée de réduire ses disponibilités.

L., en 1<sup>ère</sup> ligne depuis le début de la pandémie, s'est isolée de son enfant pour ne pas le contaminer, a été rappelée 8 jours pendant les congés d'été sur les 15 jours initialement prévus. Victime d'un burn-out, revenue depuis peu de son congé maladie, elle « espère que ça va aller » !

Dr C. déplore la fermeture de lits d'hospitalisation dans son service (en cause, l'absentéisme énorme), ce qui entraîne une désorganisation des soins, des retards de prise en charge des patients.

Le besoin de parler, les mots et le ton employés laissent transparaître le traumatisme vécu par ces soignants qui ont été applaudis le soir à 20H, reçu des friandises et repas, assisté à des cérémonies de remerciements, mérités bien sûr.

Est-ce cela dont ils ont besoin ? Ne pourrait-on pas leur offrir les moyens de pratiquer leur métier de soignant **comme avant** ?

Comment ? C'est simple ! Il suffit de limiter drastiquement la propagation de l'épidémie.

Il est temps que nombre de nos concitoyens cessent de refuser les règles sanitaires, les propositions de vaccination au nom d'une certaine liberté ou sous prétexte de vouloir vivre **comme avant**.

## ÉTAT-CIVIL

### NAISSANCE

IRIS est née le 1<sup>er</sup> juillet. Elle est l'heureuse fille de Margault JOURD'HEUIL et Julien CROSIER, parents pour la première fois, et fait la joie de ses grands-parents.

*La Municipalité adresse ses félicitations à la famille et souhaite la bienvenue à Iris.*

### MARIAGES

Mme TIRABOSCHI et M. MALBEC se sont dits oui le 28 mai à Saint-Benoist.

Quant à Mme JOUANNAULT et M. ABADIE, ils se sont unis le 19 juin à Rigny-la-Nonneuse.

*La Municipalité adresse ses vœux de bonheur aux mariés.*

### DÉCÈS

Mme Régine JOLLAIN est décédée le 19 avril, dans sa 83<sup>e</sup> année. Elle s'était retirée à Maizières-lès-Brienne.

Mme Agnès DIVERCHY nous a quittés le 26 avril, dans sa 91<sup>e</sup> année. Elle a rejoint son mari, Eugène, décédé le 15 septembre 2020, et son fils Benoît décédé en 1973.

Notre doyenne, Mme Octavie MAHIEU est décédée à son domicile le 17 juillet. Elle aurait eu 99 ans le 6 août.

*La Municipalité adresse ses sincères condoléances aux familles.*



**CHRISTELLE GAULT réside à Saint-Benoist depuis 2 ans et voici maintenant 4 ans qu'elle a créé sa micro-entreprise en tant que photographe.**

**N'hésitez pas à faire appel à ses services pour tout événement : naissance, mariage, anniversaire ou autre !**

***Grâce à elle, vous en conserverez un souvenir inoubliable...***

**06.30.95.16.64**

**christellegault77@gmail.com**



## Recette de saison : Roulés à la tomate fourrés au chèvre frais

Pour 6 personnes – Recette facile.

**Ingrédients :** 3 œufs – 15g de farine – 25g de Maïzena – 1 cuillère à café de levure chimique – 1 cuil. à café de paprika – 70g de beurre – 3 cuil. à café de concentré de tomates – 150g de chèvre frais – 1 cuil. à soupe d'huile d'olive – 10 brins de ciboulette – sel – poivre du moulin.

Préchauffez le four à 200° C. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige ferme et battez les jaunes avec 2 cuillères à soupe d'eau chaude jusqu'à obtenir un mélange moussé dans lequel vous incorporez petit à petit la farine, la Maïzena, la levure, le paprika. Mélangez. Faites fondre le beurre et ajoutez-le avec le concentré de tomates à la préparation, assaisonnez. Incorporez les blancs en neige. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, versez la pâte dessus uniformément. Cuire 10 à 12 mn. Lorsque la génévoise est cuite, laissez refroidir 1mn et posez un torchon humide dessus. Retournez le tout, retirez le papier et roulez ensemble génévoise et torchon. Laissez refroidir.

Ecrasez le fromage de chèvre avec l'huile d'olive, salez, poivez, ajoutez la ciboulette ciselée, mélangez. Déroulez la génévoise, étalez la préparation au chèvre et roulez à nouveau la génévoise très serrée. Enveloppez dans un film alimentaire et placez au frais jusqu'au moment de déguster à l'apéritif ou en pique-nique.

### MOTS MELES

A	E	D	A	I	A	N	O	R	I	V	A	F	E
N	A	T	A	T	I	O	N	N	E	E	L	E	M
N	T	A	T	A	M	I	I	S	A	A	A	M	I
E	R	U	J	E	A	T	P	E	M	T	D	S	R
A	C	E	R	R	A	E	M	A	O	O	I	C	
U	U	T	C	E	A	T	E	S	T	R	O	P	S
X	A	O	B	P	T	I	C	I	E	A	P	M	E
A	N	U	A	O	H	U	O	T	U	T	A	Y	L
R	O	U	N	D	O	Q	U	E	R	E	L	L	E
C	E	H	C	I	N	E	D	L	A	I	E	O	E
H	C	H	O	U	I	A	E	H	S	U	A	N	T
E	A	G	Y	M	N	A	S	T	I	Q	U	E	E
R	E	R	P	A	I	D	R	A	D	N	A	T	S
T	R	O	P	S	I	D	N	A	H	I	E	S	S

remettre dans l'ordre les lettres inutilisées pour  
trouver le mot mystère  
nouvelle discipline des JO 2021: \_\_\_\_\_

amateur	coudes	juré	round
anneaux	déniche	marathon	sports
archer	diaprer	mêlée	standard
arçon	équitation	naïade	sténo
athlétisme	escrime	natation	suant
aviron	été	olympisme	tarot
banco	flamme	operta	tatami
char	gymnastique	opale	vespa
chouia	handisport	panade	
cio	inquiet	podium	
coubertin	jeux	querelle	
		escrime	

**PRÉFET DE L'AUBE**  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

 Direction départementale de l'emploi,  
du travail, des solidarités  
et de la protection des populations

**INFLUENZA AVIAIRE HAUTEMENT PATHOGÈNE NIVEAU DE RISQUE ÉPIZOOTIQUE NÉGLIGEABLE**  
**PROTECTION OBLIGATOIRE DES BASSES-COURS**  
**AFIN D'ÉVITER LA CONTAMINATION DES VOLAILLES DOMESTIQUES**

**Afin de prévenir le risque de contamination de volailles par des oiseaux sauvages porteurs de virus de l'influenza aviaire, la réglementation impose l'application stricte de mesures de biosécurité dans toutes les basses-cours.**

**Il convient notamment :**

- \* de surveiller très régulièrement la bonne santé des volailles (si une mortalité anormale est constatée : conserver les cadavres dans un réfrigérateur en les isolant et en les protégeant et contactez votre vétérinaire).
- \* de ne pas laisser divaguer les volailles, mais de les maintenir dans un espace clôturé qui leur est dédié,
- \* d'empêcher tout contact entre les volailles de basse-cour et des oiseaux sauvages ou des volailles d'élevage,
- \* d'empêcher l'accès des oiseaux sauvages aux stocks d'aliments et de litière neuve destinés aux volailles,
- \* d'empêcher l'accès des oiseaux sauvages aux points d'alimentation et d'abreuvement des volailles,
- \* de limiter l'accès de la basse-cour aux seules personnes indispensables à son entretien,
- \* de ne jamais pénétrer dans une basse-cour après une promenade dans la nature, notamment à proximité d'étangs, sans avoir préalablement changé ou nettoyé et désinfecté ses bottes ou chaussures,
- \* de protéger et entreposer la litière neuve à l'abri de l'humidité et de toute contamination,
- \* de nettoyer régulièrement les bâtiments et le matériel utilisés pour la basse cour, mais en aucun cas avec des eaux de surface (mare, ruisseau, pluie...).

**CE QUE DIT LA LOI**

Les arrêtés ministériels des 8 février et 16 mars 2016 relatifs à la prévention de l'influenza aviaire sont d'application obligatoire par tout détenteur de basse-cour.  
Le non respect d'un arrêté prescrivant des mesures pour prévenir une maladie animale réglementée est passible d'une amende de 750 € (art. R.229-1 du code rural et de la pêche maritime).  
Le fait, par inobservation des règlements, de faire naître ou de contribuer à répandre involontairement une épidémiologie est passible d'une amende de 15 000 € et d'un emprisonnement de 2 ans (art. L.228-3 du code rural et de la pêche maritime).  
Les maires et leurs adjoints, les fonctionnaires de police et de gendarmerie et les agents assermentés de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations sont habilités à dresser procès-verbal lorsqu'ils constatent une infraction aux textes en vigueur.  
En application de l'article L.221-1 du code rural et de la pêche maritime, l'autorité administrative peut ordonner l'abattage de volailles et autres oiseaux domestiques, notamment ceux exposés à une contamination par des oiseaux sauvages.

version du 31/05/2021