



Le Petit Laférois



Année 1, Numéro 3

Edition de Décembre-Janvier-Février 2009/2010

Le journal de la ville de La Fère et de ses habitants

Dans ce numéro:

- Il s'est dit au conseil
- La vie des Associations
- Le tri sélectif quel intérêt?
- 6000€ à gagner...
- votre page jeux !
- Faites nous part de vos avis, questions et remarques!

Sommaire:

L'actu' mairie	1
Joyeuses Fêtes	2
Le Volley Club	3
Faites le tri!	4
Dingue de dinde!	6
« Le Jeni » du Vollley Ball	7
La minute historique	8



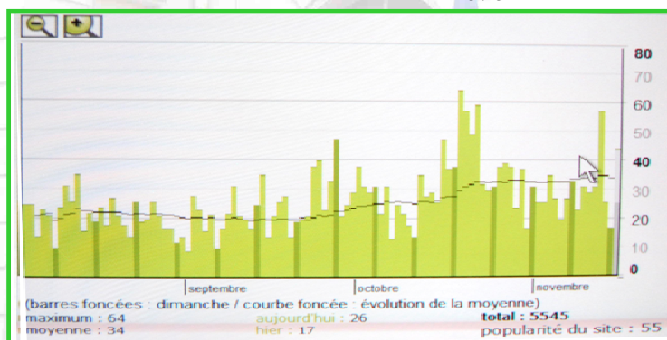
Depuis sa mise en ligne, le 7 juin 2009, la fréquentation sur le site de La Fère ne cesse d'augmenter (5545 visiteurs en 6 mois.)

Les visiteurs apprécient d'y trouver non seulement des renseignements et démarches administratives, mais surtout ce qui concerne les associations Laféroises, les albums photos, et les vidéos.

La ville de La Fère ne peut que se féliciter de ce nouvel outil mis à disposition des Laférois.

En bref, un site en pleine expansion, comme le montre le schéma ci-dessous (statistiques provenant du site internet), et cela grâce à vous tous...

Xavier PARRA



Il s'est dit au conseil

Depuis octobre, les travaux évoqués lors de séances du conseil municipal viennent de voir le jour.
Après la phase administrative de recherche de financeurs et d'entreprises, les travaux se réalisent : salle de sport et square Foch-allée des linières. Ces travaux occasionnent des perturbations pour les utilisateurs des lieux.
Avec le retour des beaux jours et du printemps, vous pourrez profiter pleinement des améliorations qui seront achevées. Soyez juste patients durant ces quelques mois d'hiver.
Une étude commerciale est en cours elle orientera la politique à mettre en place, dans les

années à venir, pour développer le tissu commercial communal.
Enfin, la commune a obtenu à nouveau cette année son classement au titre des villes et villages fleuris : catégorie 3 fleurs.
Un grand merci à l'équipe des services techniques de la ville qui s'investit tout au long de l'année pour embellir les rues, parcs et places publics. La qualité de leur travail ainsi que leur créativité les honorent.

Bonnes fêtes de fin d'année à tous!

Les 10 premiers Articles les plus consulter :

- 1: **Diaporama Photos**
- 2: **1600 ans d'Histoire**
- 3: **Vie Associative**
- 4: **Evénements et manifestations 2009**
- 5: **Défilé de la Saint-FIRMIN**
- 6: **Tourisme**
- 7: **Numéros utiles**
- 8: **Sport**
- 9: **Environnement et urbanisme**
- 10: **Tourisme**

L'Edito

Chers Laféroises et Laférois,
Nous voici arrivé à la fin de l'année 2010. Déjà chacun s'affaire à préparer les fêtes de fin d'année. Aussi, Le petit Laférois n°3 est essentiellement tournée vers cette période festive.
Petit, jeunes, adultes, toutes les générations vivent ces moments intensément. Le regard émerveillé de tous n'a pas son pareil dans l'année. Aussi, je vous souhaite, à toutes et à tous, de passer d'excellentes fêtes de fin d'années, Bonne lecture.



avec toute ma sympathie !
Raymond Deneuville

Retrouvez nous sur le site internet de votre ville www.ville-lafere.fr

Le Petit Laférois

Pour les fêtes de fin d'année gagner 6000 € !



La FERE et ses commerçants vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année et à cette occasion, Du **11 au 25 Décembre** se déroulera la quinzaine commerciale annuelle des commerçants Laférois. Pour vous encourager à consommer en centre ville, l'ACALF (Association des Commerçants et Artisans de La Fère) organise dans les magasins adhérents, la possibilité de gagner des bons d'achat sous forme de tickets à gratter pour une dotation globale de 6 000 €. De plus, du champagne et des lots divers et variés seront à remporter pendant cette période chez plus de 30 participants !

A noter que 50 % des commerçants, artisans et professions libérales de LA FERE participent à cette quinzaine. Participation en hausse grâce au dynamisme des membres du bureau de l'ACALF qui n'hésitent pas à relancer chaque année les éventuels nouveaux adhérents.

Membre de l'ACALF ou non, sachez que nos commerces sont les ambassadeurs du dynamisme de votre ville, n'hésitez pas à flâner devant ses vitrines éclairées, franchissez le pas, achetez à LAFERE ! Chacun essaiera de nous faire rêver en

La charte qualité s'obtient après le passage d'un client mystère qui apprécie

la qualité de l'accueil qui lui a été réservé sur la base de 83 critères d'évaluation.

Il faut 80% de satisfaction pour obtenir la charte qualité.

Les commerçants engagés dans la charte qualité affichent les valeurs fondamentales du commerce de proximité. Tout doit être impeccable: accueil

chaleureux et personnalisé, disponibilité, service irréprochable...

C'est tout le sens de la charte qualité "Accueil-Ecoute-Conseil" au sein de

laquelle 9 commerçants se sont engagés pour votre plus grande satisfaction.

Une démarche volontaire de la part de chaque commerçant qui s'inscrit dans une logique d'amélioration permanente de la qualité de service rendue au client.

Une dynamique au sein du commerce laférois qui bat de loin les villes de Chauny et St Quentin pour qui proportionnellement au nombre de commerce remporte de loin la qualité de l'accueil. Vos commerçants vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année.



cette fin d'année, sourire et accueil garanti !

MARCHE DE NOEL

Rendez vous le **Samedi 19 décembre et Dimanche 20 Décembre**.

Cette année, l'organisation de la marche de NOEL se fera dans la salle administrative de votre ville, située en face de la rue de l'Eglise.

Les portes du marché seront ouvertes de 9H30 à 18 H.

Ce petit village, vous permettra de découvrir au travers des échoppes l'artisanat et la gastronomie régionale, vous pourrez découvrir champagnes, vins, huîtres, bijoux, crêpes, beignets, vin chaud...

Si vous êtes petits ca-rejoindre les

MAISONS ET COMMERCE ILLUMINES

en manque d'inspiration pour vos deaux de fin d'année, n'hésitez pas exposants.

Maisons et commerces illuminésUne idée scintillante !

A vos guirlandes, rennes, et autres décorations pour illuminer votre façade et ainsi espérer remporter ce traditionnel



LA VIE DES ASSOCIATIONS

La belle envolée du VBLF

Fiche signalétique

Date de création : 1971

Président : CUVILLIER Joël

Nombre d'adhérents : 50

Coordonnées : 22 rue Léon Gruel

02870 Fourdrain

03.23.20.96.92 / 06.86.90.40.69



Le VBLF ? Encore une nouvelle abréviation à la mode ?

Non , tout simplement une dynamique section sportive de notre ville .

C'est en 1971 que naît le club de volley sous l'impulsion de Messieurs Henri Caspar et Michel Bourlon .

Le premier comité de direction du Volley Club Laférois est élu pour 3 ans et se composait de M . Caspar Henri , président

de M. Gilmez Jacques , vice-président

de M . Bourlon Michel , secrétaire

de M . Maurice Gustave, trésorier

Après un an d'existence , le club est affilié à l'Ufolep et à la Fédération Française de Volley Ball . L'association sera agréée par la direction départementale de la Jeunesse et des Sports en juin 1973 .

L'effectif du club se stabilise rapidement à 50 licenciés (filles et garçons confondus) et les différentes équipes évoluent honorablement dans les championnats départementaux Ufolep et Fédération Française de Volley .

Aujourd'hui le visage du club est féminin avec 7 équipes engagées (2 seniors et 5 jeunes) dans différents championnats (nationale 3 et départemental) . Les joueurs masculins ont soit disparu soit se sont orientés vers le club de Chaunay . L'excellente entente entre les 2 clubs a permis d'éviter une concurrence stérile et donc le VBLF forme des féminines . Une convention a été signée à l'intersaison, ce qui offre à chaque club un rayonnement géographique plus large en terme de recrutement .

L'équipe féminine A rejoint en 1982 le championnat régional et termine pendant plusieurs saisons à la seconde place . Sous la présidence de M. Alain Borowski , l'équipe manque de peu la montée en Nationale 3 et ce malgré le recrutement d'une joueuse tchèque Mlle Eva Wostrejsova .

Ce sera à l'issue de la saison 2000/2001 que l'équipe accède au championnat de France de Nationale 3 . Après une première saison difficile , les filles ont maintenant des résultats très encourageants avec une 4^e place obtenue la saison précédente (ce qui place l'équipe du président Cuvillier au 92^e rang à l'échelon national , toute catégorie confondue) . Pour conforter le groupe , le bureau directeur , à la demande de son entraîneur Gaétan Cyrulik , a recruté une nouvelle joueuse pour la saison 2009/2010 , Mlle Eugénia Tatar en provenance du club de Tervil-le (voir l'invitée du PLF) joueuse roumaine qui maîtrise aussi bien le volley que notre langue .

Actuellement le comité directeur se compose comme suit : Joël Cuvillier , président

David Berger , vice président

Anne Sophie Moreau, secrétaire

Serge Triqueneaux , trésorier



Le Petit Laférois remercie le Président M Cuvillier pour cette présentation de son club et nous terminerons sur votre souhait de voir encore plus de jeunes laféroises s'essayer au volley .

Souhait du Petit Laférois pour l'année 2010 : inviter les habitants de La Fère et des alentours à venir pousser la porte du gymnase un dimanche après midi et de se laisser prendre par l'ambiance très particulière du volley féminin .

Ps : l'entrée est gratuite et les gradins nombreux .

Retrouvez nous sur le site internet de votre ville www.ville-lafere.fr

Bienvenue aux nouveaux commerçants



Bienvenue à Moussa BENNECEUR qui vient d'ouvrir Rue de la République un garage de motos ventes, réparations et préparations sous le nom de MOTO STUNT.

Bienvenue aussi à Mr et Mme BOURGEOIS originaires de VIVAISE qui ont repris la boulangerie de Mr et Mme BROCHARD toujours rue de la République.

Changement de gérance au magasin SHOPI, Madame Sabrina LAMY remplace Monsieur COURMONT.

Le tri sélectif, quel intérêt?

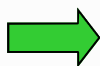
Alors que, dans vos poubelles, certains déchets ne sont pas ultimes*, il est encore possible de les valoriser, c'est-à-dire d'en faire d'autres produits. Dès lors, avant de jeter ce que vous appelez « un déchet » imaginez en quoi il peut être reconverti ! Pour avoir envie de faire quelque chose, encore faut-il comprendre l'intérêt de son geste.

- « **TRIER ses déchets** » a une dimension sociale puisque cela permet d'assurer un cadre de vie agréable, d'éduquer l'ensemble des générations et de créer des emplois.
- « **TRIER ses déchets** » a une dimension environnementale puisque cela permet de préserver les ressources naturelles, de réduire les pollutions et les nuisances relatives à l'air, les sols et l'eau.
- Enfin, « **TRIER ses déchets** » a une dimension économique puisque cela permet de réaliser des économies. En effet, l'enfouissement des ordures ménagères a un coût élevé et implique le paiement d'une taxe à l'Etat. Ainsi, la collectivité qui paie ce stockage répercute cette charge financière sous la forme de la taxe d'enlèvement des ménagères. Pour toutes ces raisons, ne laissons pas de lourdes empreintes sur le territoire que nous allons léguer à nos enfants...

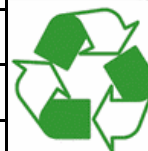
* La notion de déchet ultime s'applique à un déchet qui, à un moment donné, ne peut plus être valorisé de façon rentable ni sur le plan matériel, ni sur le plan énergétique.

Exemple de Tonnages des déchets ménagers année 2008 Pour la tournée La Fère, Danizy, Achery.

Source : Ville d'Oyse



DECHETS MENAGERS	4 586 T
DECHETS TRIÉS	632 T
DECHETS VERTS	761 T
VERRE	686 T
ENCOMBRANTS	180 T



Dans le sac translucide, il faut déposer :

les boîtes en métal, Les bouteilles, bidons et flacons en plastique Les suremballages et boîtes en carton, Les briques alimentaires, Les papiers, journaux, magazines, publicités (sans film plastique autour), enveloppes à fenêtre et sans fenêtres, Le carton (plié à côté de votre sac de tri).



Dinde simplement rôtie et farcie de Noël

Pour 8/10 personnes

Préparation: 30 min Cuisson: 3 h Finition: 30 min

Ingrédients :

- 1 dinde de 4 kg plumée et vidée
- 500 g de farce de chair de porc et de veau
 - 150 g d'échalotes
 - 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni de thym et de quelques feuilles de laurier
- 1 cuil. à café de mélange Quatre épices
 - 1 verre de porto (pour la farce)
 - 1 sachet de noix de cajou non salées
 - 1 demi bouquet de persil haché
 - 2 oeufs
- 150 g de chapelure ou de mie de pain tamisée
 - 1 verre de vin blanc ou d'eau
- 10 cl de fond brun de volaille ou de veau

Dinde au WHISKY



PREPARATION :

01. Barder la dinde de lard, la ficeler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
02. Faire préchauffer le four, thermostat 7, pendant 10 minutes.
03. Pendant ce temps, se verser un verre de whisky.
04. Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson.
05. Se verser ensuite deux bons verres de whisky et les boire.
06. Mettre le thermostat à 8 après vingt minutes pour la saisir.
07. Se bercer trois autres berres de vyski.
08. Après une debi-beurre, l'ouvrir, la bourner et surveiller la buisson.
09. Se saisir de la bouteille de biscuits et s'enfiler une bonne rasade derrière la brava-te.
10. Une debi-beurre plus tard, tituber jusqu'au bour et rebourner la guinde.
11. Eviter de se pruler la main avec la borde du vour.
12. Se servir cinq, voire six, visky de berre.

Préparation de la farce :

Réunissez ensemble le hachis de porc et de veau, le bouquet garni thym-laurier, le persil haché, l'ail et les échalotes finement ciselés, les épices les fruits secs, le porto, et la chapelure. Mélangez le tout. Ajoutez les oeufs et mélangez.

Cuisson de la dinde :

Préchauffez votre four à 170°

Farcissez la dinde de ce mélange et refermez-la en la cousant.

Placez la dinde dans un plat allant au four et adapté à sa taille (inutile de la graisser, celle-ci rendra suffisamment lors de la cuisson !).

Couvrez la dinde d'une généreuse couche de papier aluminium et placez-la au four

Faites cuire 2h30.

Evitez de la piquer outre mesure. Vous risqueriez d'accélérer la perte de graisses et d'eau, et de corrompre la beauté de la volaille à l'apogée de sa réussite.

Finition de la cuisson de la dinde :

Enlevez le papier d'aluminium au bout de 2h30 de cuisson.

Arrosez la dinde du jus de cuisson seulement lors de la dernière phase de cuisson (les 30 dernières minutes de cuisson) : la dinde est cuite mais n'a que peu de couleur.

Laissez-la colorer et arrosez-la avec les graisses naturelles.

A l'issue de la cuisson, dégraissez le fond du plat avec un verre d'eau ou de vin blanc.

Terminez la sauce en ajoutant le fond de volaille brun lié ou de veau lié.

Servez la dinde avec un sauté de topinambours, du céleri rave en bâtonnets sautés et persillés.

13. Laisser luire la bringue bandant trois heures et s'arroser toutes les vingt minutes si possible.
14. Ramper jusqu'à la bringue et retirer le bour de la pinte.
15. Se resservir une goulée et essayer à nouveau de ressortir cette saloperie de bestiole.
16. Rabasser la pinte par terre, l'essuyer avec le borchon et la foutre sur le blat.
17. Faire très attention à ne pas se péter la gueule à cause du gras sur le garrelage.
18. Ezzayer de se releber.
19. Décider que l'on est bien là, assis à côté de la bête, à vinir la pouteille de riski.
20. Dorbir un beu.
21. Le lendemain, manger la dinde froide avec de la mayonnaise, après avoir, bien sûr, Rangé tout le bordel de la veille.



Les invités du Petit Laférois

En cet été 2009 , la ville de La Fère a accueilli une nouvelle habitante : Eugénia Tatar .
Le Petit Laférois va donc vous présenter cette jeune laféroise .

LPL : « Jeni (diminutif d'Eugénia) , explique nous le pourquoi de ta présence à La Fère .

Jeni : « Je suis à venue à La Fère pour jouer dans l'équipe féminine de N3 (national 3) du président Cuviller »

LPL : « Donc le volley ball est surement plus qu'une passion . Quel est ton parcours sportif ? »

Jeni : « J'ai commencé le volley à l'âge de 13 ans (puis, durant 8 ans, dans mon pays d'origine , la Roumanie .



Jeni : en haut, 2e à partir de la gauche.

Je suis née à Caransébés , ville de 30000 habitants du comté de Caras Séverin à l'ouest du pays et proche de la frontière hongroise .
J'évoluais en 2^e division roumaine (niveau N2 pour la France)

En 2007 , je suis recrutée par le club d'Etterville de N3 (entre Metz et Manom)
Cela me permet d'aborder un autre niveau de jeu et d'entrer dans un club français .
Après 2 ans , j'ai voulu changer et mes recherches sur internet m'ont fait découvrir le club de La Fère .

J'ai fait mon choix suite à la rencontre avec les dirigeants (coach et président) et les filles de l'équipe . Là le contact a été très bon , il y a une superbe ambiance .
Je me suis tout de suite sentie intégrée . »

LPL : « La saison a commencé , quelles sont tes premières impressions ? »

Jeni : « La Fère est un groupe très technique et cela me convient parfaitement .
J'espère m'améliorer beaucoup avec les filles cette saison .
Par contre lorsque nous jouons le dimanche après midi , le public est peu nombreux .
Nous sommes très concentrées pendant les matchs mais les encouragements nous motivent . »

LPL : « Tu résides à La Fère depuis cet été , comment te sens tu dans notre ville ?

Jeni : « Je trouve que j'ai été bien accueillie : le club et l'équipe m'entourent bien .
Les entraînements me prennent du temps et je dois aussi améliorer mon français . »

(remarque du Petit Laférois : Jeni parle français depuis 3 ans et passe plusieurs heures par jour à étudier des livres de français avec l'aide du fameux Bécherel . Les résultats de cette auto formation sont très impressionnants)

Jeni : « La ville a beaucoup de coiffeurs , peu de restaurants et je suis étonnée de ne pas trouver de boutique de bijoux . »

LPL : « Nous arrivons à la fin de l'année et je pense qu'il existe des traditions roumaines différentes des nôtres . »

Jeni : « Je ne connais pas toutes les traditions de Noël de la France mais je peux vous parler de quelques traditions en Roumanie .
Tout d'abord , nous fêtons le Saint Nicolas qui distribue des bonbons aux enfants sages et un oignon pour les autres .
Les 24 , 25, 26 décembre , les familles se réunissent pour manger ensemble des repas à base de porc avec en dessert des roulets aux noix .
Le 27 décembre nous fêtons la saint Stéphan (Jeni est de confession orthodoxe)
Les 28 et 29 décembre , le prêtre passe bénir les maisons accompagné d'enfants représentant la crèche vivante (en ville , la crèche est en jouet)
Il y a aussi la fabrication de petits cadeaux qui sont offerts à la famille et aux amis en signe d'amitié .

Voilà ce que je pourrais dire sur Noël qui reste très traditionnel en Roumanie . »

Le Petit Laférois : « Jeni , merci pour cet entretien . L'équipe du Petit Laférois ainsi que la municipalité de La Fère te souhaitent une bonne année 2010 avec la réalisation de tous tes projets . »



SUDUKU

Grille 1 – Niveau boubourse

				9				2
		8	3					5
	1		2		6	3		
	6					4		1
	8			1			7	
1		9					8	
		4	1		5		3	
7					2	8		
3				4				

Grille 2 – Niveau babache

	4		7	1			5	
2				3				
					4	1		3
	6		8			4		1
		5				2		
1		4			2		9	
5		3	4					
				9				6
				5	7		4	

Mots Mêlés

L'équipe commerciale
Vous souhaite de bonnes
fêtes de fin d'année

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

BARBE
CADEAUX
CHAUSSURES
CHEMINEE
HOTTE
LETTRE
LUTINS
MANTEAU
NUIT
RENNES
SAPIN
TRAINEAU





La minute historique



« R » comme résistant...c'est donc dans le désordre de l'alphabet que notre découverte de l'origine des noms de nos rues peut commencer...

RAULT Joseph a donné son nom à l'ancienne rue des Canonniers qui relie la place du Général De Gaulle à la rue de la République. Facile à comprendre, quand on sait, que c'est dans sa maison au coin de la rue qu'il y fut arrêté avec sa femme Rose et son jeune fils Roger par la Gestapo en 1943.

Direction la prison de Saint -Quentin où il est incarcéré. C'est en chantant la Pimpolaise, qu'il fera savoir à son épouse Rose (elle-même emprisonnée) qu'il quitte cette prison.

Code prévu pour des bretons d'origine, venus s'installer à la Fère (dans les années de la Reconstruction après la première guerre). Il décède à Sandbostel le 19 mai 1945.

Joseph fut un actif résistant dans le mouvement nommé « Libération Nord », il y avait d'ailleurs le grade de commandant dans « l'armée des ombres », à savoir tous ceux : hommes et femmes qui s'engagèrent dans la lutte clandestine contre l'occupant nazi.

(Merci à Monsieur et Madame ROUZIER pour leurs précieuses informations concernant monsieur Joseph Rault).

Réponse aux questionnaire du petit Laférois n°2: 1c / 2b / 4c / 5b /

COUPONS / SUGGESTIONS A REMETTRE EN MAIRIE



Nom (Facultatif) : Prénom(Facultatif):.....

Adresse (Facultatif) :

Email :

Réponse souhaitée : OUI

NON

***Vous avez un talent particulier, vous souhaitez faire partager votre passion...
Dites le nous ! ****

Mentions légales

LE PETIT LAFEROIS

Editeur : Mairie de LA

FERE

37, RUE DE LA REPUBLIQUE

02800 LA FERE

Rédacteurs :

Commission communication

Tirage : 2 000 exemplaires

Imprimé par :

SN PACK LA FERE