



N° 20 – Décembre 2019

LE MOT DU MAIRE

Chers osmoyens, chères osmoyennes,

Vous allez découvrir votre **InfoSmoy** n° 20 qui, je le sais, continue de vous plaire. Depuis sa première parution en avril 2008, il se veut proche des habitants tout en restant simple et différent. Ce numéro 20 est l'occasion pour moi de remercier Réjane SIMONEAU, Conseillère Municipale, qui, depuis 11 ans, s'investi avec passion dans ce journal, pour le plus grand plaisir des lecteurs.

L'évènement principal de cette année 2019 est la construction d'une nouvelle école en remplacement des algécos qui ont servis pendant une quarantaine d'années. Vos élus ont travaillé d'arrache pieds sur ce dossier pour sa réalisation et nous sommes tous fiers d'offrir à nos élèves des locaux neufs et adaptés. Ne manquez pas l'article consacré et surtout la rétrospective en photos d'avant et de maintenant.

Je vous encourage vivement à lire l'article consacré à Rémi MARTIN, jeune osmoyen qui a brillé en 2019 par de nombreuses réussites, qu'elles soient professionnelles ou personnelles. Un talent de notre commune que je me devais de vous présenter.

Et puis je souhaite également mettre à l'honneur tous les bénévoles de « l'opération brioches » qui, cette année encore, se sont mobilisés pour aider l'Association Délos Apei 78 dans la récolte de fonds destinés à répondre aux besoins des personnes handicapées. Cette association me tient à cœur tout comme l'une des valeurs qu'elle défend « **considérer la personne handicapée dans toute son humanité.** » Un grand merci aux Osmoyens qui ont acheté ces brioches et qui pourront, dès l'année prochaine, tester la recette que vous trouverez dans la rubrique « côté cuisine. »

Vous le voyez, encore un agréable moment de lecture qui vous attend avec cet **InfoSmoy** n° 20.

Je vous souhaite à toutes et à tous de bonnes fêtes de fin d'année et je vous adresse tous mes meilleurs vœux pour la nouvelle année 2020.

Le Maire,
Joël DURAND





LA MAIRIE VOUS INFORME...

➤ AMMAREAL, bilan recyclage de livres

L'Association Ammareal nous a adressé le bilan des 1000 ouvrages remis par la Mairie d'Osmoy, dans le cadre d'un partenariat pour le recyclage de livres d'occasion afin de soutenir le Secours Populaire Français.

Le nombre de livres vendus est de 49 et le montant total revenant à la Mairie est de 32,55 € TTC. Certes, nous aurions espéré que les ventes soient plus importantes, mais nous devons être satisfaits de cette collaboration pour une bonne œuvre.

➤ NOUVELLE ÉCOLE À OSMOY

Comme vous le savez tous, la nouvelle école d'Osmoy a été mise en service dès la rentrée de septembre 2019, pour le plus grand plaisir des bambins qui ont ainsi découvert leurs nouveaux locaux.

Les maîtresses sont ravies par les classes dorénavant spacieuses et lumineuses ainsi que par les grands espaces de rangement aménagés.

Concernant le financement de cette nouvelle école, son coût total s'élève à 579 788 € tous postes confondus (démolition, construction, désamiantage, étude de sol, architecte...).

Des subventions ont été accordées à hauteur de 137 646 € par le Conseil Régional d'Ile-de-France, à hauteur de 117 000 € par la DETR (Dotation d'Equipements des Territoires Ruraux) et par le Conseil Départemental des Yvelines à hauteur de 103 235 €, soit un total de 357 881 €.

La dépense à charge pour la commune est de 221 907 €.

Un grand merci au personnel communal qui n'a pas compté ses heures pour participer au déménagement de l'ancienne école.

L'école avant (1980 à 2019)







L'école maintenant (2019)





Photo publiée avec l'accord des parents recueilli par la Directrice de l'école, avec nos remerciements.





➤ **Bilan sur l'extinction de l'éclairage public pendant la nuit**

Depuis cet été, et suite à un sondage auprès des riverains, votre municipalité a décidé d'éteindre l'éclairage public entre 23h30 et 5h30, dans le but de faire des économies énergétiques et financières.

Cette décision porte aujourd'hui ses fruits puisque sur les 3 derniers mois, 5 094 Kwh ont été économisés (non consommés), soit une estimation de 20 300 Kwh/an, et une économie financière d'environ 515 € a été réalisée, soit 2 060 €/an, ce qui n'est pas négligeable pour le budget communal.



➤ **Inscriptions sur les listes électorales**

L'élaboration des listes électorales a fait l'objet d'une réforme majeure en 2019 destinée d'une part à fiabiliser les listes électorales et d'autre part à offrir aux électeurs la possibilité de s'inscrire au plus près du scrutin.

Cette 1ère année de la réforme avec la création du répertoire électoral unique (REU) géré par l'Insee nécessite une phase d'appropriation par les électeurs.

La réforme a mis définitivement fin aux doubles inscriptions sur les listes électorales. :

** pour les expatriés qui jusqu'alors bénéficiaient d'une double inscription sur la liste électorale du consulat du pays de résidence et sur la liste électorale de leur commune de provenance en France*

** pour les électeurs qui suite à des déménagements successifs auraient été maintenus par erreur sur des listes électorales de communes différentes*

Aussi, si vous avez été expatrié (même si cette époque est lointaine) ou si vous n'avez pas reçu de carte électorale en mai 2019 à la veille des élections européennes, il vous est fortement conseillé de vérifier si votre inscription sur la liste électorale de votre commune est toujours valide.

Vous pouvez :

- soit vous rendre sur le site [service-public.fr](https://www.service-public.fr) à la rubrique « vérifier votre inscription électorale et votre bureau de vote » au lien suivant
<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R51788>
(Attention, le service nécessite une saisie exacte de votre état-civil tel qu'il figure sur votre acte de naissance. En cas de doute, il peut être intéressant de vérifier directement en mairie avant de redemander votre inscription).
- soit vous adresser au service compétent de votre mairie pour vérification.

En cas d'absence de la liste électorale de votre commune, il conviendra de formuler une demande d'inscription dès que possible et au plus tard le vendredi 7 février 2020, date limite d'inscription pour pouvoir voter pour les élections municipales de mars 2020

L'inscription s'effectue via le service en ligne « Demande d'inscription sur les listes électorales » (disponible sur le site [service-public.fr](https://www.service-public.fr) ou sur le site internet de la mairie) ou en vous adressant directement à votre mairie.



➤ **Nouveau : le transport à la demande**

A PARTIR DU 6 JANVIER 2020, LE RESEAU DE BUS EVOLUE SUR LE TERRITOIRE HOUDAN – MONFORT L'AMAURY

Dans le cadre du grand plan d'amélioration des réseaux de bus sur l'ensemble de la Région Île-de-France, lancé par Valérie Pécresse, Île-de-France Mobilités a décidé de développer l'offre de transport sur les territoires du Houdanais et de Montfort-l'Amaury :

- Création du Transport à la Demande Houdan-Montfort (TàD),
- Restructuration de la ligne 55 (Orgerus <> Thoiry <> Villiers-Saint-Frédéric).

Ce projet, piloté par Île-de-France Mobilités, a été élaboré en étroite collaboration avec le Syndicat Intercommunal des Transport et d'Équipement de la Région de Rambouillet (SITERR) et la société Transdev, exploitante du réseau. Il a pour objectifs d'offrir :

1. Une desserte étendue de la ligne régulière 55 (Orgerus <> Thoiry) vers Villiers-Saint-Frédéric en passant par Marcq et Beynes.

Le nouvel itinéraire de la ligne 55 permettra de relier 3 gares :

- Orgerus-Béhoust et Villiers-Neauphle-Pontchartrain en correspondance avec la branche de la ligne N en direction de Paris-Montparnasse,
- Beynes, en correspondance avec la branche de la ligne de train N à destination de Mantes-la-Jolie.

La ligne fonctionne de 5h35 à 7h05 le matin et en soirée de 17h35 à 19h05.

2. Une solution de mobilité en heures creuses avec la mise en place du Transport à la Demande Houdan-Montfort.

Les habitants des communes de Maulette, Houdan, Dannemarie, Condé-sur-Vesgre, Gambais, Bourdonné, Gambaiseuil, Adainville, Le Tartre Gaudran, Grandchamp, La Hauteville, Saint-Martin des Champs, Prunay-le-Temple, Osmoy, Orgerus, Courgent, Septeuil, Tilly, Boissets, Montchauvet, Bazainville, Richebourg, Tacoignières, Gressey, Mulcent, Civry-la-Fôret, Orvilliers, Goupillières, Flexanville, Béhoust, Millemont, Grosrouvre, La-Queue-Lez-Yvelines, Garancières, Montfort-l'Amaury, Méré, Mareil-le-Guyon, Saulx-Marchais, Villiers-le-Mahieu, Auteuil, Autouillet, Marcq, Boissy-sans-Avoir et de Galluis, profiteront, dès la rentrée de janvier 2020, d'un nouveau service de Transport à la Demande.

Le nouveau service de transport fonctionnera du mardi au vendredi de 9h30 à 15h30 et le samedi de 9h à 19h, et viendra compléter l'offre bus des lignes régulières existantes, notamment en heures creuses.

Le Transport à la Demande Houdan-Montfort permettra de rejoindre, depuis l'un des 68 points d'arrêts TàD du territoire, les points d'intérêt suivants :

- Gare de Houdan,
- Piscine de Houdan,
- Hôpital de Houdan,
- Supermarché de Houdan,
- Supermarché de Maulette,
- Gare de Montfort-l'Amaury,
- Lycée Jean Monnet,
- Piscine de Montfort.

Ce nouveau service de Transport à la Demande fonctionnera sur réservation auprès de la plateforme régionale mise en place par Île-de-France Mobilités (application, site internet, téléphone). 16 services de ce type seront opérationnels en Île-de-France dès janvier 2020, afin de permettre à chaque Francilien de bénéficier de solutions de mobilité adaptées à son rythme et à son territoire.



LE TERRITOIRE BENEFIERA EGALEMENT D'UN RENFORT SUR :

La ligne de bus Express 67 (Houdan<>Montigny-le-Bretonneux) est renforcée et offrira une fréquence accrue, notamment avec la mise en place de 8 allers et 8 retours semi-directs entre Houdan et Montigny-le-Bretonneux. Ces trajets semi-directs permettront de relier Houdan et Montigny-le-Bretonneux en moins d'une heure de 5h52 à 10h35 le matin et de 16h22 à 19h35 le soir.

L'ensemble de ces améliorations représente un coût d'exploitation supplémentaire d'environ 800 000 euros par an, entièrement pris en charge par Île-de-France Mobilités.

+ d'infos : www.transdev-idf.com et vianavigo.com



ÉTAT-CIVIL

➤ Naissances

- ✧ DEMIRDJIAN Iris (le 29/08/2019)



➤ Nouveaux arrivants

- ✧ Mme ETASSE et M. CHAUVAIN (26 chemin du Moutier)
- ✧ Mme PLET et M. L'HONOREY (12 chemin du Pavillon)
- ✧ Mme et M. MITITELU (14 bis chemin du Pavillon)
- ✧ Mme FERNANDEZ et M. SIMON (23 chemin du Pré Clos)
- ✧ Mme CANLER et M. NISSOU (30 chemin du Pré Clos)
- ✧ Mme CAYREL (36 chemin du Pré Clos)
- ✧ Mme et M. JEANJEAN (38 chemin du Pré Clos)
- ✧ Mme JEGU (1 chemin des Vergognes)
- ✧ Mme et M. PEREIRA (5 chemin des Vergognes)
- ✧ Mme BOUHENNI et M. DUPUIS (7 chemin des Vergognes)
- ✧ M. DELEAU (15 chemin des Vergognes)
- ✧ Mme et M. SUON (17 chemin des Vergognes)
- ✧ Mme HULIN et M. NICOLAS (19 chemin des Vergognes)





L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE

➤ Dates des congés scolaires

- Noël ➤ du samedi 21 décembre 2019 au dimanche 5 janvier 2020 inclus
- Hiver ➤ du samedi 8 février au dimanche 23 février 2020 inclus
- Printemps ➤ du samedi 4 avril au dimanche 19 avril 2020 inclus
- Été ➤ du samedi 4 juillet au lundi 31 août 2020 inclus



VOUS ÊTES À L'HONNEUR

➤ Rémi MARTIN

Habitant Osmoy depuis sa petite enfance, ce jeune adulte qu'est devenu Rémi MARTIN, a passé une année 2019 sous le signe de la réussite : permis de conduire, diplôme professionnel et participation au concours général des métiers. Il a été béni des Dieux, c'est certain.

Votre journal est fier de mettre à l'honneur ce jeune homme qui a usé ses pantalons sur les bancs des écoles du RPI Osmoy/St-Martin.

Un permis de conduire en poche, il peut à présent connaître la liberté de bouger à son gré, sans être tributaire des transports ou des parents pour sortir. C'est une nouvelle autonomie qui change sa vie. Mais Rémi n'a pas souhaité s'arrêter là et a continué sa route jusqu'au diplôme professionnel.



C'est peut-être en voiture que Rémi s'est rendu aux épreuves du bac mais toujours sur la route de la réussite puisqu'il a été admis au baccalauréat professionnel en qualité de « technicien d'usinage » avec une excellente moyenne de 16.65 et une mention « très bien » qui va sans dire, la cerise sur le gâteau.

Alors, en si bon chemin, Rémi ne freine pas et continue ses études. A présent, il roule en première année de BTS Conception de Processus de Réalisation de Produits (CPRP).

Beau parcours professionnel pour ce jeune Osmoyen, bravo Rémi et bonne route.



Le 11 juillet dernier, Rémi a enfilé le costume et le nœud papillon pour assister à la cérémonie de remise des prix du **concours général des métiers** qui s'est tenue au grand amphithéâtre de la Sorbonne à Paris.

C'est grâce à ses professeurs qui lui ont fait confiance que Rémi a pu participer à cette compétition qui distingue, chaque année, les meilleurs élèves de première et de terminale au niveau national dans les voies générale, technologique et professionnelle, et qui comptait cette année 16 495 candidats pour 49 disciplines.



Une fois de plus, Rémi s'est distingué en arrivant **PREMIER** du classement dans la spécialité « technicien d'usinage », pour le plus grand bonheur de ses parents et de tous ceux qui l'ont soutenu.

Les lauréats ont été félicités par Jean-Michel BLANQUER, Ministre de l'Education Nationale et de la Jeunesse.

Que dire d'un tel palmarès ? Si ce n'est un grand BRAVO à Rémi. Tu as vécu une année 2019 pleine d'émotions et de réussites. Tu peux bomber le torse pour mettre en valeur ton diplôme, tu le mérites. C'est une belle récompense pour ton sérieux et tout le travail accompli.



Une pensée spéciale pour les parents qui sont, bien évidemment, très fiers de leur fils.

Et puis, c'est un peu leur victoire aussi car ils ont accompagné et soutenu Rémi tout au long de son parcours.



VOUS AVEZ LA PAROLE

➤ Conseil Départemental des Yvelines : campagne « vivre mieux »

Déjà 3400 propriétaires yvelinois aidés pour réaliser des travaux de rénovation énergétique de leur logement : et demain, si c'était vous ?

Le Conseil Départemental et l'Anah vous accompagnent pour réaliser votre projet.

Depuis le 1^{er} janvier 2019, le Conseil Départemental relance, en partenariat avec la délégation yvelinoise de l'Anah, le Programme d'Intérêt Général (PIG) « habiter mieux ».

- **Objectif** : lutter contre la précarité en accompagnant, sur 5 ans (2019-2023), 6000 propriétaires yvelinois pour réaliser des travaux de rénovation énergétique de leur logement qui visent à réduire leurs factures et améliorer le confort thermique de leur habitation.
- **66 M€ d'aides** aux travaux sont consacrés par l'Etat, l'Anah et le Conseil Départemental des Yvelines à ce programme.

Sont concernés :

- Les propriétaires occupants de logements de plus de 15 ans sous conditions de ressources.
- Les copropriétés de plus de 15 ans, composées à 75 % de lots d'habitation occupés en résidence principale, ayant une étiquette énergétique inférieure à D et un taux d'impayés entre 8 et 25 % selon la taille de la copropriété.

Un accompagnement personnalisé et des aides financières pour vous aider à réaliser vos travaux.

Habiter Mieux finance un **bouquet de travaux**, c'est-à-dire un ensemble de travaux réalisés simultanément : le changement du système de chauffage ou le remplacement d'une chaudière pour un modèle plus performant, l'isolation intérieure ou extérieure des murs, ou encore des travaux d'isolation des combles.

Grâce à Habiter Mieux, un propriétaire peut bénéficier, en fonction de ses ressources, **d'une aide pouvant aller jusqu'à 10 000 €, à laquelle peut s'ajouter une prime « Gain énergétique » pouvant aller jusqu'à 2000 euros ainsi qu'une aide du Conseil départemental des Yvelines.**

Deux opérateurs conseil ont été missionnés par le Département pour accompagner les propriétaires concernés dans la définition et le financement de leur projet.

Pour vérifier l'éligibilité de vos revenus, consultez : monprojet.anah.gouv.fr

Sur votre territoire, vous pouvez prendre contact avec :

SOLIHA Yvelines Essonne
3 rue de la Porte de Buc
78000 Versailles
Tél : 01 39 07 78 51

Courriel : contact.yvelines@solihha.fr

Web : yvelines.essonne.solihha.fr

Pour plus d'information : www.yvelines.fr et www.faire.fr





MOMENTS DE DÉTENTE

Activité familiale à proposer aux enfants qui adorent ça

Les enfants adorent les offrir comme cadeau de Noël	D			S		N		
C'est ce qu'on appelle se mettre sur son 31		L					C	
Ils occupent les enfants et détendent certains adultes	C			O		A		
La cheminée ne doit pas l'être, pour que le père Noël puisse passer		B			R		É	
C'est important de le faire après la coupe des sapins	R	E			I	S		
Fruit par excellence en période de fin d'année			A	N		E		
Elle pourrait tomber à pic, à Noël			I		E			
Nous les aimons tous...mais pas nos dents !	S			R			I	S
Région du cercle polaire d'où vient le père Noël				O		I		
Variété de sapin très odorant	E		I			A		
Rois mages, bergers, âne, mouton....sont appelés ainsi en Provence	S			T			S	
Il réchauffe nos maisons tout en offrant un joli spectacle			R					
Tables, vêtements, cheveux, visages....elles sont partout à Noël			I		L		T	
Nous n'en manquons pas pour décorer notre intérieur	I			G				I O
Ce que nous faisons réellement à Noël			T			I T		



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

- Cheminée
- Guirlande
- Cadeaux
- Jouets
- Crèche
- Hotte
- Bûche
- Réveillon
- Décembre
- Renne
- Chocolats
- Traineau
- Sapin
- Bonbons





Devinette

Que dit un sapin de Noël qui arrive en retard le soir du réveillon?

Réponse

Pour trouver la réponse colorie en noir les lettres h et z.

hzJehzzvaishzz
encorehzzmehh
zhhzfairehhhhz
zhenguirlander.





COTÉ CUISINE

Palmiers au saumon fumé et gruyère (pour 6 personnes)

10 mn de préparation, 3 h de repos, 10 mn de cuisson (four 210°)

- 1 rouleau de pâte feuilletée
 - 5 tranches de saumon fumé
 - 100 gr. de gruyère râpé
- 
- Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur quelques minutes avant utilisation.
 - Préchauffer le four à thermostat 210 degrés.
 - Dérouler la pâte sur le plan de travail et disposer vos tranches de saumon fumé.
 - Parsemer de gruyère râpé.
 - Rouler la pâte jusqu'à la moitié, puis l'autre moitié de la même façon.
 - Filmer et réserver au réfrigérateur entre 3 et 4 heures pour faciliter la coupe.
 - Couper la pâte en tranches d'environ 5 centimètres de large et les disposer sur une plaque de cuisson.
 - Enfourner 10 minutes à four 210°, en les retournant à mi-cuisson.



Gâteau crème de marrons au chocolat (pour 8 personnes)

15 minutes de préparation, 60 minutes de cuisson (four 180°)

Pour le gâteau :

- 1 verre et demi de farine fluide
- 150 gr de crème de marrons
- 1 verre de sucre en poudre
- 1 yaourt nature
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 150 gr de beurre



- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure chimique puis faire un trou (fontaine).
- Verser dans ce trou le beurre fondu, les jaunes d'œufs, le yaourt nature et la crème de marrons.
- Remuer fermement.
- Monter les blancs en neige et incorporer les à la préparation. Verser dans un moule à manquer.
- Enfourner et laisser cuire 60 minutes à four 180° (thermostat 6).

Pour le glaçage :

- 150 gr de chocolat noir (tablette)
 - 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Dans une casserole, mettre le chocolat coupé en morceaux et la crème fraîche. Faire fondre à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène, pas trop liquide.
 - Après avoir démoulé le gâteau, verser dessus le glaçage chaud. Laisser refroidir.



Œufs au nid en brioche (pour 4 personnes)

10 minutes de préparation, 15 minutes de cuisson (four 180°)

- 4 petites brioches à tête
- 4 œufs
- 60 gr de chorizo
- Sel, poivre
- 4 c. à café de crème fraîche épaisse
- 1 c. à café d'huile
- 2 pincées d'origan
- 2 échalottes



- Retirer la peau du chorizo et le couper en lardons.
- Dans une petite poêle, chauffer l'huile et faire revenir les lardons de chorizo avec les échalottes émincées.
- Couper les têtes des brioches. Creuser les brioches et garnir du mélange chorizo-échalottes.
- Casser un œuf dans chaque brioche Ajouter la crème et parsemer d'origan. Saler et poivrer.
- Enfourner et laisser cuire 10 minutes à four 180° (thermostat 6).
- Le blanc de l'œuf doit être pris et le jaune doit être encore coulant.
- Faire tiédir les têtes des brioches au four et les poser sur la brioche. Servir.

VOUS FAIRE CONNAITRE

lundi, mardi, jeudi, vendredi
de 9h à 16h et 18h à 20h
et samedi matin

Appelez vite !

06 88 13 56 50

R'cut
vanessa

OSMOY
et à proximité

Facebook : R'cut
coiffeuse à domicile

R'cut
vanessa

coiffeuse à domicile
OSMOY

tarifs

coupe enfant 12 € à 15 €
coupe 17 €
coupe brushing de 27 € à 37 €

technique

couleur de 40 € à 75* €
mèches de 60 € à 100* € + patine 10€
(* tarifs cheveux longs)

pour tout renseignement ou devis, je suis à
votre écoute.

06 88 13 56 50



CONTES ET LÉGENDES D'OSMOY

Réveillon de Noël d'un petit marcassin bien malin

Il y a fort longtemps de cela, le loup et le renard qui étaient fâchés depuis bien des années, vivaient dans nos bois. Un jour, alors que Noël approchait et que le village se préparait à festoyer, un petit marcassin bien tendre et rondet se mit en tête de les réconcilier.

Il se rendit d'abord, chez le loup :

- « Bonjour mon beau Sire » dit-il. « Voudriez- vous, près des charmilles, me faire l'honneur de partager le repas de Noël de toute ma famille ? »

- « Mais, oui, bien évidemment ! » Répondit le loup. « Tu me feras mijoter un bon civet. Un civet de ce lièvre du pré clos qui pique mes nerfs en cabriolant jusque sous mon museau ! »

-« Cela ne se peut... » répondit notre marcassin. « Ma mère, Dame Laie, ne sait pas préparer un tel met. »

Voyant le loup quelque peu désappointé, notre ami ajouta malicieusement:

-« Il n'y aura pas de civet, mon beau Sire, mais il y aura du bon vin... Du bon vin de saint Martin »

-« Du bon vin de saint Martin !?...s'enquit le loup tout enflammé... « Du bon vin de Saint Martin !?...alors, je viens ! »

Tout joyeux, le marcassin alla trouver le renard :

- « Bonjour mon beau Sire » dit-il. « Voudriez- vous, près des charmilles, me faire l'honneur de partager le repas de Noël de toute ma famille ? »

-« Mais, oui, bien évidemment ! » répondit le renard. « Tu me feras, rôtir cette poule à crête de sang qui caquette à tout bout de champ et chauffe mes oreilles depuis bien trop longtemps ! »

-« Cela ne se peut... » répondit le marcassin. « Ma mère, Dame Laie ne sait pas préparer un tel met. »

Voyant le renard quelque peu désappointé, notre ami ajouta malicieusement :

-« Il n'y aura pas de poule rôtie, mon beau Sire, mais il y aura du bon vin... Du bon vin de Saint Martin »

- « Du bon vin de Saint Martin !? »... s'enquit le renard tout enflammé. « Du bon vin de saint Martin !?... alors, je viens ! »

Quand le grand soir arriva, Dame Laie et Sire sanglier dressèrent une longue table, à la lisière du bois. En hôte de qualité, notre marcassin accueillit le loup et le renard comme il se devait. Puis la fête commença. Bien qu'on eut servi un plat de purée de glands aux orties et une crème de lombrics sur lit de châtaignes, le loup et le renard ayant appris les manières les plus belles, léchèrent bien proprement leur écuelle. ...Puis Dame Laie avait servi du bon vin. Du bon vin de Saint Martin. Alors le loup voulut trinquer à la santé de toutes les louves d'Osmoy et aussi à celle d'Ysengrin, son vieux cousin. Le renard qui ne voulait point être en reste, trinqua à la santé de sa famille Goupil de Flexanville mais aussi à celle de tous les lapins et les marcassins.



Un verre par ci, un verre par la, nos deux compères bambochèrent tant, qu'en dansant une tarentelle ils en oublièrent leurs querelles.

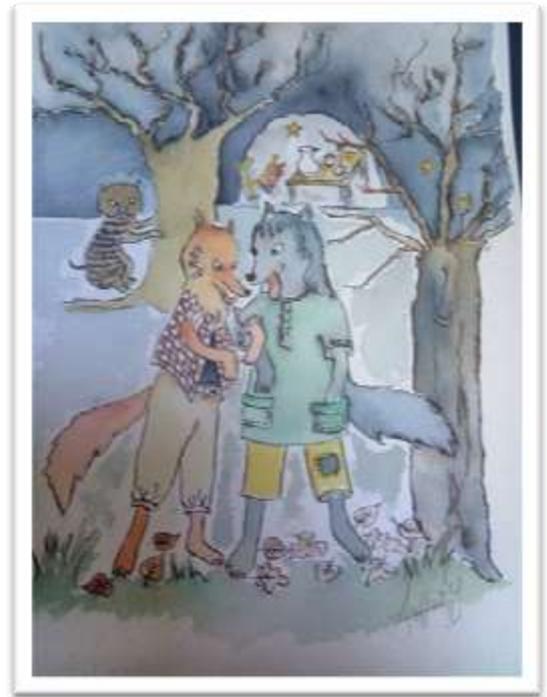
C'est seulement au petit matin qu'ils s'en allèrent, bras dessus, bras dessous. Un pas glissé, un pas croisé, en passant un peu trop près de la mare à Jean, ils faillirent, par trois fois, tomber dedans. Puis titubant et cheminant de travers, ils eurent bien du mal à retrouver leurs tanières...

Depuis cette soirée mémorable, le loup et le renard étant réconciliés, notre petit marcassin bien malin s'en trouvait comblé.

Cependant, la vie éloigne les amis, c'est bien connu et c'est ainsi. Un jour, le loup, las d'être chassé par les hommes, s'en alla très loin d'ici, jusqu'en Italie m'a-t-on dit. Depuis lors, le renard, par son ami délaissé, court toujours les poulaillers.

Ne reste aujourd'hui, à Osmoy, que ce renard. Ce renard esseulé et rusé. Et puis, ce conte.

Ce conte, que j'espère, vous aimerez.



Jocelyne RIGAL

Bravo Jocelyne RIGAL pour ce magnifique conte qui ravi les lecteurs et les amoureux de la poésie.
Un remerciement particulier à votre amie qui a joliment illustré cette histoire ainsi que celles précédemment publiées.



Légende des sapins d'argent
Infosmoy n° 18 (décembre 2018)



Légende du ru de Perreuse
Infosmoy n° 19 (juin 2019)



RÉSULTATS DES JEUX

Activité familiale à proposer aux enfants qui adorent ça

Les enfants adorent les offrir comme cadeau de Noël	D	E	S	S	I	N	S				
C'est ce qu'on appelle se mettre sur son 31	É	L	É	G	A	N	C	E			
Ils occupent les enfants et détendent certains adultes	C	O	L	O	R	I	A	G	E	S	
La cheminée ne doit pas l'être, pour que le père Noël puisse passer	O	B	S	T	R	U	É	E			
C'est important de le faire après la coupe des sapins	R	E	B	O	I	S	E	R			
Fruit par excellence en période de fin d'année	O	R	A	N	G	E					
Elle pourrait tomber à pic, à Noël	N	E	I	G	E						
Nous les aimons tous...mais pas nos dents !	S	U	C	R	E	R	I	E	S		
Région du cercle polaire d'où vient le père Noël	L	A	P	O	N	I	E				
Variété de sapin très odorant	E	P	I	C	É	A					
Rois mages, bergers, âne, mouton....sont appelés ainsi en Provence	S	A	N	T	O	N	S				
Il réchauffe nos maisons tout en offrant un joli spectacle	A	T	R	E							
Tables, vêtements, cheveux, visages....elles sont partout à Noël	P	A	I	L	L	E	T	T	E	S	
Nous n'en manquons pas pour décorer notre intérieur	I	M	A	G	I	N	A	T	I	O	N
Ce que nous fêtons réellement à Noël	N	A	T	I	V	I	T	É			



AGENDA – ÉVÈNEMENTS - DATES À RETENIR

- Présentation des vœux du Maire et accueil des nouveaux arrivants :

Samedi 11 janvier 2020 à 15h00 dans la salle polyvalente.

- Élections municipales de 2020 : en Mairie d'Osmoy, de 8h à 20h

Dimanche 15 mars 2020 (1^{er} tour)

Dimanche 22 mars 2020 (2^{ème} tour)





PENSE-BÊTE

➤ Offices religieux

✧ **Eglise St Cloud** : prière à 17h00 le 3^{ème} dimanche de chaque mois.

✧ **Chapelle Notre Dame de la Pitié** : pèlerinage en septembre.

Pour toute démarche religieuse, s'adresser à la Paroisse de SEPTEUIL :

✧ **Père BOTHUAN Pierre** (☎ 06.12.51.71.53 - pierre.bothuan@catholique78.fr)



➤ Ramassage des déchets verts (à sortir la veille uniquement)

✧ Tous les lundis : **du lundi 30 mars au lundi 7 décembre 2020 inclus**

Le retrait des sacs « déchets verts », une fois par an, se fait à la Mairie, aux horaires d'ouverture habituels rappelés à la fin de votre **InfoSmoy**.

➤ Ramassage des ordures ménagères et recyclables

✧ **Tous les vendredis**

➤ Ramassage des encombrants (à sortir la veille uniquement)

✧ **Le mercredi 29 avril 2020**

✧ **Le jeudi 26 novembre 2020**



➤ Déchèterie de Garancières, Boutigny-Prouais, Houdan et Méré

Vous pouvez avoir accès aux déchèteries aux jours et heures suivants, sur **présentation impérative d'un badge magnétique délivré gratuitement par le SIEED** : (<http://www.sieed.fr>)

Déchèteries fermées les jours de Noël et du 1^{er} de l'an.

DECHETERIE DE BOUTIGNY - PROUAIS - 28410 Lieu dit Les Joncs - Au croisement RD 305 - RD 101	&	DECHETERIE DE HOUDAN - 78550 Route d'Anet - Voie communale n°2
DECHETERIE DE GARANCIERES - 78890 29 bis rue de la Gare - Parking d'Intermarché	&	DECHETERIE DE MERE - 78490 Chemin rural n°11 - Route de la Bardelle Derrière la gare - Direction Vicq
LUNDI : FERMETURE MARDI : 10h - 12h30 et 13h30 - 17h MERCREDI - JEUDI : fermée VENDREDI : 10h - 12h30 et 13h30 - 17h SAMEDI : 10h - 12h30 et 13h30 - 17h DIMANCHE : 9h - 13h		LUNDI : 10h - 12h30 et 13h30 - 17h MARDI : FERMETURE MERCREDI - JEUDI : fermée VENDREDI : 10h - 12h30 et 13h30 - 17h SAMEDI : 10h - 12h30 et 13h30 - 17h DIMANCHE : 9h - 13h

➤ Recensement des jeunes (<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F870>)

Les jeunes doivent venir se faire recenser à la Mairie entre le jour de leur **16^{ème} anniversaire et le dernier jour du 3^{ème} mois qui suit celui de l'anniversaire**, et fournir les pièces suivantes :

- ✧ Carte nationale d'identité ou passeport
- ✧ Livret de famille
- ✧ Justificatif de domicile



COMITÉ DE RÉDACTION



Pour toute proposition de sujet ou demande d'information, vous pouvez contacter le Comité de Rédaction en déposant une enveloppe à son attention en Mairie ou en écrivant à Infocom.osmoy78@gmail.com



Horaires d'ouverture de la Mairie au public et coordonnées :

- Le mercredi de 14h00 à 18h30
- Le vendredi de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h30

Téléphone : 01.34.87.23.67
Fax : 01.34.87.27.49
Mail : mairie.d.osmoy@wanadoo.fr
Site internet : www.osmoy78.eu



Rappel :

L'**Info**smoy peut vous être adressé par mail. Pour cela, il suffit de le demander à :

Infocom.osmoy78@gmail.com, en laissant votre nom, adresse et adresse mail.

Tous les « Infosmoy » sont consultables sur le site internet communal (www.osmoy78.eu).

Réalisé par **Réjane SIMONEAU**, imprimé et assemblé en Mairie,
infocom.osmoy78@gmail.com

Ne pas jeter sur la voie publique. Merci.