



Les questions au Maire

BIM : Depuis quand Hervé, l'employé communal, intervient-il sur la commune ?

Didier Sacksteder : Il a commencé à travailler pour nous le 18 janvier 1999

BIM : Quels sont ses horaires ?

DS : De 8h00 à 12h00. Il travaille donc 20 heures par semaine. C'est un agent volontaire. Il est présent dès 7h30.

BIM : Quelles sont les tâches qui lui sont attribuées ?

DS : Il s'agit surtout de l'entretien polyvalent des espaces verts, de la voirie, des bâtiments. Il s'occupe de la tonte, du débroussaillage, du fleurissement, des peintures routières et des bâtiments, de la maçonnerie, du déneigement...

BIM : Comment son planning est-il décidé et qui est habilité à lui demander des tâches ?

DS : En fonction des besoins, les adjoints et le maire

BIM : De quel matériel dispose-t-il ?

DS : Hervé dispose d'un micro-tracteur avec remorque, d'un broyeur, d'une tronçonneuse, d'un souffleur, d'une débroussailleuse et de petits matériels d'outillage.

Il arrive fréquemment que des randonneurs, cyclistes ou pèlerins arrivent dans notre village par la forêt, rue de la 5^{ème} DB et ne savent pas où ils se trouvent. Un riverain a



Photo VP

proposé d'installer un panneau indiquant BUC. C'est chose faite !

Le p'tit mot des jeunes

Quand je suis arrivé à Buc, j'avais 8 ans et mon petit frère Roméo 1 an et demi. Je me suis vite fait des copains grâce au périscolaire et à l'école et depuis, avec certains, on est devenu meilleurs amis.

Ce qui est bien dans mon village, c'est que l'on peut faire plein de choses, comme faire du vélo sans avoir peur des voitures, explorer les alentours, avoir des animaux (poules, oies, chèvres, vaches, chevaux...), aller chercher du lait à la ferme, avoir son propre potager et manger ses légumes.

J'aime aussi entendre chanter mon coq, cancaner mes oies et le bruit des cloches au cou des vaches, sonner les cloches de l'église, j'aime vraiment bien vivre à Buc !

Luka

La citation du trimestre

«Août mûrit, septembre vendange,
en ces deux mois, tout bien s'arrange.»



Photo IBB

Infos pratiques :

Mairie de Buc : 7, rue Charles de Gaulle, 90800 Buc
03 84 56 89 03 - mairie-buc90@wanadoo.fr
Mardi et jeudi de 08h30 à 12h00 et vendredi de 14h00 à 18h00

Numéros d'urgence :

Samu : 15
Police Secours : 17
Pompiers : 18
Centre antipoison (Nancy) : 03 83 22 50 50

Boulangerie Loebly (Livraison camionnette) :
03 84 56 09 03 - 06 61 59 00 98

Maraîchers Le Champ de Gaïa : 07 71 72 62 95
Ouverture les mercredis et samedis de 15h à 18h

Sarl Scierie Petey : 03 84 56 78 03

EIDS Electronique : 03 84 46 32 40

Cabinet sophrologie Isabelle Bruhl-Bastien :
03 84 46 16 35 - 06 07 52 84 56

En raison des circonstances exceptionnelles de cette année, les événements et activités que nous avions prévus n'ont pas pu avoir lieu. Pour les mois à venir, nous avons choisi de maintenir nos projets, en espérant que les conditions sanitaires nous permettent de les réaliser.

Au programme :

Samedi 19 septembre : Nettoyage nature de 9h30 à 12h00. Rendez-vous place de l'église (prévoir une tenue adaptée)

Samedi 17 octobre : Marché d'automne local de 14h30 à 18h00, devant la boutique des Champs de Gaïa. Producteurs et artisans locaux.

Samedi 31 octobre : Halloween (programme à venir).

Dimanche 15 novembre : Jeux vidéo de 11h00 à 18h00. Rétrogaming (jeux vidéo anciens), dans la salle communale.

Samedi 5 décembre : Vin chaud à 17h00, dans la cour de l'école.

En espérant vous retrouver très bientôt !

Les potins de l'école

La rentrée scolaire a eu lieu le mardi 1^{er} septembre 2020. L'école accueille 22 élèves (11 en CE1 et 11 en CE2). Il s'agit d'élèves non domiciliés à Buc. Des projets en lien avec l'environnement et la citoyenneté sont prévus, notamment un nettoyage de la nature et un ramassage des déchets. Les habitants du village qui souhaitent se joindre à ces nettoyages, seront les bienvenus !

Courgettes au vinaigre

- 3 kg de courgettes
- 2 tasses de vinaigre blanc
- 1 tasse d'oignons coupés en lamelles
- 1/2 tasse de sucre
- 2 tasses d'eau
- 5 cuillères à café de curry
- 1 cuillère à café de poivre



Photo JB

Préparation :

La veille, faire dégorger les courgettes coupées en dés dans du gros sel.

Couper les oignons, rincer les courgettes et mélanger dans une casserole avec le vinaigre, l'eau, le sucre le curry et le poivre.

Cuire et verser sur les courgettes

Laisser macérer 1 heure.

Faire cuire le tout 3 minutes à partir de l'ébullition.

Laisser refroidir avant de mettre dans les bocaux.

Par Janine Bertsch

Que se dit-il dans les commissions ?

Commission forêt

Didier Sacksteder, Dominique Chesnel, Philippe Cusenier, Valérie Prévot,

L'ONF garde et entretient la forêt communale. Elle marque les arbres à la peinture pour délimiter les parcelles.

Les épicéas souffrent d'une épidémie de scolytes. Ces insectes creusent des galeries sous les écorces, coupent la circulation de la sève et entraînent la mort des arbres.

Traditionnellement utilisés comme bois de charpente ou de menuiserie, ce bois malade est déclassé par les scieurs et les prix ont fortement chuté.

La commune de Buc a signé une convention avec l'ONF.

Tous les épicéas malades vont être coupés et vendus dans le sud ouest de la France. Une subvention permettra de payer le transport



Photo IBB

Commission culture-communication

Didier Sacksteder, Philippe Bouveret, Isabelle Bruhl-Bastien, Valérie Prévot, Pierre-Alain Soyer

Une rencontre a été organisée avec Lé Voiz1zinc afin de faire le point sur différents projets.

La dynamique association, dont l'éthique est le vivre ensemble, le partage, dans le respect de l'environnement, du patrimoine a de nombreux projets qui feront sans doute un article dans la rubrique qui leur est attribuée. Les élus de la commission et le maire soutiendront ces projets.

Parmi ces projets, notons l'idée d'un balisage des chemins de randonnée à Buc, à la découverte du patrimoine.

Par ailleurs, la création d'un comité des fêtes est nécessaire pour l'organisation d'autres projets qui tiennent à cœur aux élus. **L'appel est lancé aux bucaïnes et bucaïns qui souhaiteraient participer à la création de ce comité des fêtes et s'y investir.**

Un étroit partenariat se fera entre la Mairie, Lé Voiz1zinc et le futur comité des fêtes pour l'organisation de différents projets : Vide-greniers, boîte à livres, café solidaire, mais aussi, à plus ou moins longue échéance pour l'organisation de diverses manifestations à thèmes.

Que se dit-il dans les commissions ?

Commission fleurissement et embellissement

Didier Sacksteder, Isabelle Bruhl-Bastien, Valérie Prévot,

Cette rencontre avec Lé Voiz1zinc a permis également d'aborder le sujet de l'embellissement du village.

Nous proposons un thème, afin de caractériser notre commune : l'oiseau.

Les faucons, la chouette, les cigognes, les pies, les corbeaux, les moineaux, les tourterelles, les chardonnerets, les mésanges, les bouvreuils, pics verts, **pics épeiches**, hirondelles... traversent, vivent, s'installent dans nos jardins et nos granges. Nous remarquons aussi la présence de canards de tadorne et hérons. La liste est longue.

L'idée est donc de disséminer dans le village des oiseaux sous différentes formes artistiques. A chacun de participer en faisant appel à son imagination et sa créativité.



Photo©René Claudel

Le fleurissement du village a été abordé. L'idée que certains plantent des légumes dans les bacs et les entretiennent est très intéressante et nous l'encourageons. De même, des plantes fleuries vivaces pourront agrémenter la commune.

Des restaurations solidaires de certains édifices ou murs en pierre peuvent être envisagées.

Pavlova

Nous vous proposons une petite recette facile à réaliser mais qui fait toujours son effet. Ce dessert est une combinaison parfaite de saveurs sucrées : le craquant léger de la meringue, l'onctuosité de la chantilly et la fraîcheur acidulée des fruits du jardin et de saison. Pour la petite histoire, l'origine de cette recette fait l'objet d'une controverse entre les australiens et les néo-zélandais, chacun revendiquant farouchement son invention (un peu comme les bretons et les normands pour le Mont-Saint-Michel). Ils s'accordent sur un point, ce gâteau léger comme un tutu rend hommage à la célèbre ballerine Anna Pavlova d'origine russe. La légende néo-zélandaise raconte qu'un jeune chef serait tombé fou amoureux de cette danseuse hors paire. Et nous chez Lévoiz1zinc, on aime la pâtisserie et les histoires d'amour.

Si vous réalisez ce dessert, faites nous le plaisir de nous envoyer des photos sur levoiz1zinc@gmail.com car c'est toujours une source d'inspiration de découvrir vos créations.

Le coin des chasseurs



Association communale de chasse agréée
Siège social : Mairie de Buc,
Président : Pierre-Marie Rollin

Liste des battues grands gibiers de l'ACCA Buc
pour la saison 2020-2021 :

13 et 27 septembre

11 et 25 octobre

8 et 22 novembre

6 et 20 décembre

31 janvier

Postés et en orange

Un réajustement pourra être fait au cours de la saison en fonction des prélèvements ou d'événements particuliers.

Le saviez-vous ? Le genre des mots

Algèbre : Féminin

Antidote : Masculin

Armistice : Masculin

Astérisque : Masculin

Augure : Masculin

Échappatoire : Féminin

Effluve : Masculin

En-tête : Masculin

Alvéole : Masculin

Antre : Masculin

Aromate : Masculin

Atmosphère : Féminin

Autographe : Masculin

Écritoire : Féminin

Emblème : Masculin

Haltère : Masculin



- 4 blancs d'œuf,

- 250 grammes de sucre

- 20 cl de crème liquide très froide (30 % de Mg)

- Des fruits de saison, du jardin ou issus de l'agriculture bio.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme en incorporant le sucre progressivement. Disposez cette meringue sur un plat en formant un léger creux au centre pour la disposition des fruits. Vous pouvez éventuellement utiliser une poche à douille. Cuire cette préparation dans un four à environ 100°C, prévoyez un temps de cuisson d'environ 1h30. Montez votre crème très froide en chantilly, vous pouvez rajouter une cuillère de sucre si vous le souhaitez. Ensuite, laissez libre cours à votre imagination pour le montage et la décoration, disposez vos fruits sur la meringue préalablement garnie de chantilly (avec ou sans poche à douille). Consommer ce dessert rapidement car la meringue ne supporte pas trop l'humidité de votre frigo. Nous n'avons jamais eu le temps de vérifier cette information, car nous sommes bien trop gourmands pour commettre un tel crime.

Foins d'hier et d'aujourd'hui

C'était autrefois... Nos grands-parents faisaient les foins avec le râteau en bois, léger dans la main et la fourche aux dents pointues.

La chaleur, la poussière, les mouches, les taons rendaient le travail pénible. Ce travail physique était effectué le plus souvent en famille.

Aujourd'hui, ces gestes humains sont remplacés par la machine. Les tiges de métal de la faneuse tournoient sur leur axe. L'herbe s'envole, se retourne puis se pose à nouveau sur le pré. Mécaniquement encore l'herbe sèche devient andains que la presse transforme en gros cylindres habillés de blanc.

Autrefois le foin plein de parfums de grand air remplissait les granges. Il remplit désormais de grands hangars métalliques.



Photo VP



Photo VP

Ce dur travail des champs a laissé un nombre d'expressions :

- *Faire un foin de tous les diables (tapage)*
- *En faire tout un foin (exagérer)*
- *Bête à manger du foin (être stupide)*
- *Mettre du foin dans ses bottes(mettre de l'argent de côté de façon peu légale)*
- *Chercher une épingle dans une botte de foin*
- *Et bien sûr la grande faucheuse (la mort)*

Du patois de chez nous

Se les louvrates sont çauri vòs ne peute pus satchielevoyin

Traduction : Si les colchiques sont fleuris vous ne pouvez plus sécher le regain.

Le colchique

Bulbe, graines, feuilles, le colchique est entièrement toxique. L'intoxication par ingestion se manifeste par des troubles digestifs violents, des troubles sanguins et neurologiques.

Nous avons fredonné la chanson populaire créée en 1942 par deux chefs scouts :

*Colchiques dans les prés
Fleurissent, fleurissent
Colchiques dans les prés
C'est la fin de l'été...*



Cette vivace bulbeuse fleurit en début d'automne dans les pâturages les clairières ou bien les prés.: Les feuilles apparaissent au printemps puis disparaissent avant la floraison.

Parfois appelés "Safran bâtard" à cause de sa ressemblance avec le crocus ou "tue chien" à cause de sa grande toxicité.

Les feuilles peuvent être confondues avec l'ail des ours et les feuilles du muguet.

Plante médicinale, le colchique produit de la colchicine poison du système nerveux utilisée autrefois dans les traitements contre la goutte.

À noter...

Affouage : inscriptions jusqu'au 09 octobre 2020.

Recensement population : recensement prévu en 2021. La mairie recherche un agent recenseur.

Salle polyvalente : la salle ne sera plus louée jusqu'à nouvel ordre, sauf enterrements (limitation à 25 personnes).

Rappel : port du masque obligatoire en mairie.

Horaires mairie : La mairie sera désormais ouverte de 9 h 00 à 11 h 00 les mardis et jeudis et de 15 h 00 à 18 h 00 le vendredi.

En cas de besoin, contactez la mairie pour prise de rendez-vous.



L'équipe municipale adresse ses plus sincères condoléances aux familles Tournier, suite au décès de Christophe, survenu le 25 juillet 2020 et aux familles Signe, pour le décès de Pierre, le 28 juillet 2020. L'un et l'autre, étaient enfants du village.