



Mot du maire

Après un été encore marqué par la sécheresse, les pluies automnales n'ont pas eu d'incidence sur le débit des sources toujours très bas (25m³/heure). Cet automne, nous avons fait faire un forage mais malheureusement celui-ci est peu prometteur en débit et de qualité incertaine.

Depuis les vacances de la Toussaint, les enfants de l'école mangent à la cantine les repas de la cuisine centrale de la Communauté de Communes du Val de Drôme en Biovallée. Ces repas sont préparés par un chef cuisinier et son équipe et contiennent 60% de produits locaux et 50% de produits bios.

Vous êtes tous invités aux vœux du maire le 19 janvier 2024 à 19h à la salle des fêtes de la Répara-Auriples.

Je vous souhaite à vous et vos proches de très belles fêtes de fin d'année.

Pierre Boutarin,
Maire de la Répara-Auriples

RELEVÉS MÉTÉO

2023	Pluviométrie	Température		Moyenne			Nombres de Jours avec		
		Matin	Après -midi	Soleil	Vent du nord	Vent du sud			
Janvier	11,5 mm	1,4	8,4	15 jours	17 jours	5 jours			
Février	8,5 mm	1,6	10,4	17 jours	14 jours	6 jours			
Mars	45 mm	3,9	15	24 jours	12 jours	14 jours			
Avril	34 mm	5,8	17	20 jours	17 jours	5 jours			
Mai	44 mm	10,5	21,2	21 jours	15 jours	4 jours			
Juin	113,5 mm	15,3	27,6	23 jours	9 jours	6 jours			
Juillet	56 mm	16,5	30,7	31 jours	12 jours	9 jours			
Août	63 mm	16,5	32,7	28 jours	14 jours	12 jours			
Septembre	42,5 mm	13,9	28,1	25 jours	6 jours	17 jours			
Octobre	172 mm	10,7	22,5	22 jours	7 jours	11 jours			
Novembre	101,5 mm	4,8	6,8	21 jours	10 jours	6 jours			

Total des 11 mois = 691.5 mm sur les 10 jours de décembre = 51. 5 mm

Michel DORIER



sur 6 ans	Moyenne des températures des après-midis	
11 mois	2023	20,1
12 mois	2022	20,5
12 mois	2021	17,9
12 mois	2020	14,9
12 mois	2019	14,6
12 mois	2018	14,2

EN CONCLUSION

La moyenne a fortement augmentée ses deux dernières années.

Je pense que nous observons le réchauffement climatique dans nos campagnes malgré une faible pollution atmosphérique.

A méditer

INFOS PRATIQUES

→ MAIRIE

2870 Route des Pignes 26400 La Répara-Auriples

La mairie est ouverte au public les **lundis de 17h00-18h00** et les **vendredis de 14h00-16h00**

Tél. 04 75 25 10 71 - mairie.la.repara-auriples@wanadoo.fr



Mairie de la Répara-Auriples

Les collectivités territoriales (mairies, communautés de communes, départements) sont constituées d'une assemblée d'élus mais afin de pouvoir mettre en œuvre leurs idées, politiques de développement, elles s'appuient sur des techniciens spécialisés dans différents domaines (administratif, finances, technique etc.). Leur présence est indispensable pour un service public de qualité au plus près des habitants et de leur territoire.

LA RÉPARA-AURIPLES

UN SERVICE PUBLIC AU PLUS PROCHE DE VOUS !

3 agents travaillent sur des pôles de compétences spécifiques et veillent à contribuer à votre meilleur cadre de vie.

Marie-Ange Szazio : secrétaire de mairie

Marie-Ange exerce les fonctions d'appui administratif, juridique et technique auprès du maire et des conseillers municipaux. C'est elle qui établit les actes de l'état civil, instruit les demandes de permis de construire, élabore le budget de la commune, assure l'équilibre du budget des dépenses et recettes ou encore remplit les demandes de subvention. Elle vous accueille lors des permanences de la mairie pour vous renseigner au mieux.

Sylvain Hanriot : agent technique

Sylvain est chargé de l'entretien de la voirie communale et des espaces verts communaux. Il intervient aux abords de la mairie, de l'école et de l'église. Il est également habilité à effectuer les réparations simples, relever les compteurs d'eau, surveiller et assurer la maintenance des captages d'eau.

Christine Perge : agent de restauration et d'entretien (SIVOS Autichamp, Divajeu, et la Répara-Auriples)

Christine exerce à l'école de la Répara-Auriples dans la Classe de Ingrid Opinao pour le triple niveau CE2-CM1-CM2. Elle réceptionne les repas, prépare les tables et veille à la bonne alimentation des enfants. Après le temps du repas, elle surveille les enfants avant la reprise de la classe. Elle propose une aide active 2 matinées par semaine à l'enseignante durant les temps de classe. Elle veille également à la propreté des lieux. Christine partira fin décembre à la retraite et sera remplacée par Viktoria dès le début du mois de janvier.

Elle a aussi la mission d'assurer le rangement et la propreté de la mairie.



Bus France Services, CCVD
Prochain passage du bus vendredi 12 janvier 2024
Parking de la mairie de 9h à 12h30

En complément, si vous éprouvez des difficultés avec les demandes et formulaires en lignes, la communauté de communes du val de Drome met à votre disposition des agents pour vous venir en aide. Ils sillonnent les routes de la vallée dans un camping-car aménagé sur mesure pour recevoir les usagers sur la place de leur commune. Ils peuvent vous venir en aide pour vos dossiers de retraite, renouvellement de carte grise, permis de conduire, dossier pôle emploi, etc. N'hésitez pas à les solliciter !



Construction du four à bois



Le nouveau forage



La restauration des bannières



Les livres vagabonds au lavoir

ETAT CIVIL

MARIAGES

- Jacob Van Oudenaarde et Mireille Gestel
- François Berger et Lisa Jolly



JEUDI 14 DÉCEMBRE • MARCHÉ DE NOËL

Le traditionnel marché de Noël a eu lieu le jeudi 14 décembre sur la place de l'école. Comme chaque année, nous avons pu trouver des producteurs locaux de foie gras, fromages, miel, pâtes, artisanerie locale, etc. Par ailleurs, les enfants des écoles du

RPI (Regroupement Pédagogique Intercommunal) d'Autichamp, Divajeu, La Répara-Auriples nous ont proposé des décorations, des gourmandises afin de financer leurs projets de voyage et activités. **→ Un vin chaud nous a réchauffé ! Un grand merci au comité des fêtes !**

THÉÂTRE MUSICAL AVEC LES HABITANTS

→ APPEL À PARTICIPANTS

Vous avez reçu dans vos boîtes aux lettres un tract pour un appel à participants pour un projet artistique. La commune de la Répara-Auriples soutient le projet de Samuel Giezek de la Compagnie *Furtives Epopées* pour proposer un spectacle vivant autour du théâtre et du chant. *Epopée furtive* est basé sur la commune et Samuel Giezek, également résident en est le directeur artistique. Il a une formation théâtrale et a une expérience en tant que comédien, musicien et compositeur. La Compagnie propose à des volontaires de travailler avec des artistes pour adapter une œuvre. Le mélange de personnes amateurs et professionnelles permet de proposer un spectacle unique, mouvant et qui peut s'adapter à la taille du groupe. Adhérer à ce type de projet permet à des personnes novices de développer des connaissances, des compétences et de faire des rencontres enrichissantes. Le chant fait est une partie intégrante de l'œuvre mais tous les talents sont bienvenus (y compris ceux qui chantent faux ;) qui peuvent venir prêter main forte pour les décors, costumes, accessoires, etc. Le projet est également aux habitants des communes alentours (Saoû, Soyans, Autichamp, La Roche-sur-Grâne et Chabrilan). Age conseillé : à partir de 15 ans (12 ans si accompagné d'un adulte) Les répétitions débiteront à partir de janvier et auront lieu une fois par semaine. La représentation finale aura lieu au mois de septembre.

Pour plus d'informations ou si vous êtes intéressé, vous pouvez à contacter Samuel Giezek au 06 74 06 87 37 samuel.giezek@gmail.com



PANIER DE NOËL

→ Durant ce mois de décembre, la mairie et ses élus, Colette Nardin et Brigitte Willem organisent une distribution de sacs garnis avec des produits locaux à nos aînés âgés de plus de 80 ans.

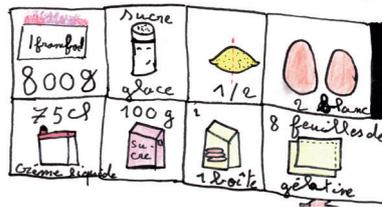
LA CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

Selma E.



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes
800gr de framboises, sucre glace, 1/2 citron, 2 blancs d'oeufs, 75 cl de crème liquide, 100gr de sucre, 1 boîte de biscuits à la cuillère, 8 feuilles de gélatine
préparation : 30 min
Attente : 12 heures



1. Je réserve 18 framboises pour la décoration. Je mixe le reste avec le jus d'un demi-citron puis je passe au travers d'une passoire pour éliminer les pépins.
2. Dans un bol rempli d'eau froide, je fais ramollir la gélatine. Dans une casserole, je verse 1/4 du coulis puis j'ajoute la gélatine. Je remue doucement au fouet jusqu'au premier frémissement. Je mélange ensuite les deux coulis hors du feu



3. je monte la crème liquide au fouet électrique comme une crème chantilly
4. Je monte les blancs en neige puis j'ajoute le sucre
5. Je mélange délicatement la crème et les blancs, puis je verse progressivement le coulis de framboises pour obtenir une mousse homogène



6. Je garnis le moule à charlotte avec les biscuits à la cuillère, côté sucré vers l'extérieur du moule. Je verse la mousse

