

DOSSIER

**Si vous
avez une
petite
faim,
il y en a
pour tous
les goûts
dans le
bourg !**

Rencontres avec
Déborah
et Christopher,
Julie et William,
Françoise et Élie,
Frédéric,
des passionnés
qui cultivent leur
savoir-faire pour
promouvoir
le "consommer
local".



Élections



Une petite faim...



Fête de la musique



Centre de loisirs



Déchets

Édito

Après le vote du budget de notre commune et la reconduction des taux d'imposition, il est temps maintenant de mettre en œuvre les projets décidés par le conseil municipal. Les chiffres-clés du budget 2022 vous renseigneront sur les priorités données aux investissements.

Avec les premiers rayons de soleil, notre village a commencé à prendre des allures festives en inaugurant début mai, au cœur du bourg, le Jardin éphémère ouvert à tous, pour aller se ressourcer, observer la nature s'épanouir, déambuler ou lire. N'oubliez pas que les petits Condéens sont attendus le 10 juin, sous le tipi, pour écouter de belles histoires...

L'arrivée toute proche de l'été est le signe qu'il est temps de souffler, de rompre avec le rythme du quotidien et de se retrouver sur la place de la mairie le samedi 18 juin pour savourer quelques notes et fêter ensemble la musique après deux ans d'absence.

Parce que les beaux jours sont aussi synonymes de bons moments partagés en famille ou entre amis, découvrez dans ce numéro les différentes possibilités de se restaurer dans le bourg, sur place, ou de commander pour emporter. À vous de choisir !

Enfin, c'est bientôt la fin de l'année scolaire avec la fête de l'école qui invite tous les habitants, petits et grands à échanger et jouer dans un esprit de kermesse.

La rentrée sera également riche en animations avec notamment la fête communale, son traditionnel vide-grenier et la course-relais, l'ouverture des chemins poétiques...

En attendant, nous vous souhaitons un bel été à Condé.

Le comité de rédaction

Bienvenue au Jardin éphémère ouvert tout l'été !



Ça s'est passé à Condé...

L. Gréo et les élèves de maternelle à la galerie citoyenne



1^{er} mars 2022

Remise des raquettes jeunes joueurs de la section Tennis



5 mars 2022

Collecte de dons pour l'Ukraine par la Protection Civile de l'Orne



11 mars 2022

Troc des plantes cour de l'Espace 1901



6 mai 2022

Cérémonie patriotique



8 mai 2022

Les chiffres-clés du budget 2022

Le 13 avril dernier, le conseil municipal a adopté le budget primitif 2022. Celui-ci s'équilibre en section fonctionnement à **2 186 177,23€** et en section investissement à **1 056 849,40€**.

Compte-tenu de la conjoncture économique actuelle, et pour ne pas grever le pouvoir d'achat des Condéens, le conseil a décidé unanimement de ne pas augmenter les taux d'imposition locaux. Ils restent donc inchangés :

■ Taux de la taxe foncière sur les propriétés bâties : **30.57%** (issu de la fusion en 2021 du taux communal et du taux départemental).

■ Taux de la taxe foncière sur les propriétés non bâties : **9.76%**.

Le soutien aux associations locales représente près de **16 500€** dont **12 505€** pour l'Association Sports et Loisirs. Les principaux investissements inscrits au budget concernent :

■ L'aménagement de voirie : carrefour des rues des Alpes Mancelles et de la Jardinière, rue du Château d'Eau, rue de l'Église et création de déplacements doux.

■ L'entretien des bâtiments publics : remplacement des baies du gymnase, des portes des vestiaires du foot, des portes de l'ancienne école et lancement de l'accompagnement technique pour la rénovation de la salle polyvalente.

■ Les équipements sportifs : remplacement du terrain de foot stabilisé par un terrain synthétique, remise en état de la surface de jeu du city stade.

Il est à noter que ce budget primitif 2022 est le premier établi avec la nouvelle nomenclature comptable M57.

Le document de valorisation financière et fiscale établi, au regard de l'exercice comptable 2021, par la Direction Générale des Finances Publiques confirme la bonne gestion de notre commune.

■ Les charges de fonctionnement sont maîtrisées : elles s'élèvent à **332€/hab.** contre 609€/hab. en moyenne pour des communes ornaises de même strate.

■ La pression fiscale reste faible : **222€/habitant**, comparée aux communes de même strate de l'Orne (315€/hab.), de Normandie (508€/hab.) et françaises (571€/hab.).

■ Le niveau d'endettement est aussi faible : **20€/hab.** À ce jour, le seul emprunt en cours concerne le groupe scolaire dont le remboursement annuel est d'un peu plus de 51 000€.



Élections législatives

Les **élections législatives qui auront lieu les 12 et 19 juin 2022**, seront l'occasion de désigner les 577 prochains députés qui siégeront à l'Assemblée nationale pour un mandat de 5 ans renouvelable. Dans l'Orne, nous élirons 3 députés.

Quelques informations à connaître

Depuis le **1^{er} janvier 2022**, un électeur peut donner procuration à une personne inscrite sur les listes électorales d'une autre commune.

→ 3 étapes pour réaliser une procuration

ÉTAPE 1

Choisir une personne qui sera en mesure de se rendre dans votre bureau de vote le jour J, et récupérer :

- Son Numéro National d'Électeur et sa date de naissance

ou

- Toutes ses données d'état-civil et sa commune de vote

ÉTAPE 2

- Vous rendre sur le site [MAPROCURATION.GOUV.FR](https://maprocuration.gouv.fr) et suivre la procédure en ligne

ÉTAPE 3

- Rendez-vous dans un commissariat ou une gendarmerie avec un justificatif d'identité pour faire valider la procédure

→ **Pas de date limite pour établir une procuration.** Mais il est conseillé de s'y prendre le plus tôt possible afin que la procédure soit effective le jour du vote.





Rencontre avec Stéphane Fournier, adjoint au maire en charge des travaux



Les bâtiments et la voirie doivent être régulièrement entretenus et améliorés. La municipalité a donc engagé des travaux en tenant compte de l'évolution de la législation nécessitant plus de sécurité pour les bâtiments et les déplacements. De plus, depuis 7 à 8 ans, il y a une préoccupation grandissante pour sécuriser les déplacements des piétons et cyclistes.

Les derniers travaux :

Aménagement de la rue de la Vallée :

- Création d'une voie piétonne.
- Rétrécissement de la rue afin de réduire la vitesse des véhicules, car le comportement observé des automobilistes témoigne parfois de la volonté de gagner du temps.

Travaux du carrefour de la rue des Alpes Mancelles et de la rue de la Jardinière :

Au niveau de ce carrefour, plusieurs problématiques étaient à résoudre :

- Bien que ce soit une zone 30, les contrôles ont montré des vitesses allant jusqu'à 70 km/h.
- Ce passage était emprunté souvent comme déviation de la RD 112 par de nombreux véhicules.
- Et il n'existait pas de voie piétonne reliant la mairie au monument aux morts, au trottoir de la rue de la Jardinière, aux activités culturelles et au groupe scolaire.

Les travaux engagés ont consisté à créer un angle droit, un rétrécissement pour faire ralentir et un trottoir de 1m40 réglementaire.

Le résultat permet de se croiser à 30 km/h et non à 50 ou 70 km/h. Même s'il n'y a pas de voie cyclable, car l'espace disponible ne permet pas d'avoir simultanément un trottoir, des pistes cyclables et 2 voies routières, le rétrécissement permet de sécuriser le déplacement des cyclistes.

Les projets de travaux pour les mois à venir :

Rue du Château d'Eau :

Pendant et après la crise "covid", cette rue est devenue fortement fréquentée par les piétons. Les trottoirs n'étant pas présents sur toute la longueur, il est prévu de les créer sur 1m40 de large à droite en montant tout le long de la rue.

De plus, elle est beaucoup empruntée par les véhicules roulant souvent à des vitesses excessives, d'où l'aménagement du carrefour avec la rue de la Jardinière, en angle droit.

Rue de l'Église :

Création et réfection des trottoirs partant de la rue de Laleu jusqu'au Pont Percé.

Tous ces aménagements ont pour but de favoriser le partage des voies en toute sécurité entre les différents usagers : piétons, cyclistes, automobilistes.

Cela demande à chacun des efforts, mais avec le temps, nous prenons de nouvelles habitudes...

Galerie citoyenne

Philippe Rafron

DU MARDI 7 JUIN AU MERCREDI 31 AOÛT 2022

Originaire du Nord-Sarthe, Philippe Rafron, artiste métallier, présentera ses sculptures sur acier à la galerie citoyenne tout l'été.

N'hésitez pas lors de vos promenades estivales à pousser la porte de la mairie pour découvrir son travail riche d'originalité et de variété.

Philippe Rafron est un autodidacte par nature.

Après de rapides études et une soif de découvrir mille métiers, il en essaie une vingtaine avant de faire carrière dans l'hôtellerie puis l'artisanat. C'est finalement à l'âge de 59 ans qu'il commence à travailler le métal en s'inspirant de la nature.

"Mes premiers essais se sont faits sur des chutes de zinc, que je travaillais à main levée avec une petite meuleuse. Mais très vite la matière avait donné ses limites. C'est à tâtons que je me suis dirigé vers l'acier, j'ai dû bien sûr investir dans un peu de matériel, et j'ai avancé pas à pas en éternel autodidacte que je suis. Cette matière que l'on dirait froide, est tout au contraire lumineuse et généreuse, elle offre des possibilités bien au-delà de l'imagination. Je travaille essentiellement de la tôle acier de 2mm. La découpe se fait au plasma, la mise en forme à l'enclume ou autre outil de ma fabrication pour chaque nouvelle occasion. L'assemblage se fait par soudage MIG. Les finitions sont variées, disque à lamelles, fraise-lime, lime bien sûr, et travail à chaud pour le bleuissement ou certaines formes. Je travaille également à l'acide pour les patines, et le vernis polyuréthane avec des encres de couleur pour parfaire l'effet."

L'artiste a fait sienne une citation d'Oscar Wilde :

"La beauté est dans l'œil de celui qui regarde".

<https://www-philippe-rafron.hubside.fr>



UNE PETITE FAIM...

Ce numéro est consacré aux commerces du centre-bourg. Au-delà de la proximité qu'ils apportent aux Condéens pour se restaurer, ils favorisent la vie du bourg, participent à l'économie locale et créent du lien.

Si on pouvait déjà compter sur le bar-restaurant des Alpes, on a la chance d'avoir vu l'offre de restauration s'étoffer ces derniers mois avec pas moins de 3 nouveaux commerces ambulants. Nous souhaitons vous aider à mieux connaître ces artisans qui sont aussi des passionnés, chacun dans leur spécialité.



FRANÇOISE ET ÉLIE sont arrivés en janvier 2006 dans le centre bourg. Ils ont eu un coup de cœur pour une maison en granit, dotée d'un jardin. Étant tous les deux cuisiniers, ils ont choisi d'y développer le restaurant. Ils proposent désormais une restauration sur place, en salle et au jardin selon la saison, ou à emporter. Vous pouvez également commander un plat tel qu'une marmite sarthoise, une paëlla ou encore un couscous pour une dizaine de personnes. Élie se fera un plaisir de cuisiner pour vous !

Vous découvrirez, au restaurant des Alpes un savoir-faire maison, familial et convivial. 98% des plats servis sont réalisés avec des produits frais fournis par des producteurs locaux. La viande vient d'une boucherie voisine qui travaille avec des agriculteurs des environs. L'enseigne locale fournit les légumes et fruits. Vous craquerez pour le crumble aux fruits de saison de Françoise.

Les spécialités de toutes régions et de tous pays sont nombreuses, le saumon fumé produit en Normandie, les charcuteries séchées, potages et terrines ainsi qu'une gamme de semi-conserves, plateaux apéritif, sont réalisés sur place par Élie qui aime y ajouter sa créativité.

On ne peut que vous conseiller d'aller déjeuner dans le jardin que Françoise met beaucoup de cœur à entretenir.



TOUS LES JOURS DE 7H30 À 19H30 SAUF LE SAMEDI ET LE DIMANCHE



DÉBORAH ET CHRISTOPHER, jeune couple de La Fresnaye-sur-Chedouet (72) sont heureux de vous proposer des burgers traditionnels depuis le 8 mars 2022. Cuisinier et serveurs de formation, ils ont décidé après 8 mois de réflexion de monter leur affaire. Faire les choses à leur goût et proposer de la qualité constituent la motivation du couple qui a été salarié pendant une dizaine d'années mais dans un segment industriel qui ne leur convenait plus. Christopher est passionné par les burgers dans lesquels il voit une multitude de possibilités. Différentes formules sont d'ailleurs offertes, du burger classique au bœuf, en passant par le burger poulet voire une formule végétarienne. À noter que la viande de bœuf est achetée localement auprès du boucher de Damigny et qu'une partie des sauces sont faites maison, garantie de produits plus digestes et meilleurs pour la santé.

Si vous êtes tentés, pour un prix très raisonnable par de supers burgers, Christopher et Déborah sont à votre service !

LE MARDI DE 18H30 À 20H30 SUR LE PARKING DE LA SALLE POLYVALENTE.



Dans leur remorque transformée en Food-Truck, **JULIE ET WILLIAM** vous proposent leurs pizzas maison à emporter. Tous deux, originaires de milieux professionnels différents, ont choisi notre région pour s'installer. Ils sont devenus pizzaïolos par goût de cette spécialité italienne, à l'origine un plat populaire constitué d'une pâte à pain sur laquelle on disposait les restes. Ils se sont lancés dans cette activité inspirés par leurs cousins eux-mêmes pizzaïolos !

"Une bonne pizza, c'est une bonne pâte et de bons ingrédients. On a envie de proposer des choses qui changent et de saison", souligne William. Julie ajoute "des légumes comme la betterave ou la butternut, du fromage de chèvre, du miel... et bien d'autres ingrédients de base, tous fournis par des producteurs locaux, donnent une vision gourmande à nos pizzas. Bien sûr, pour les amateurs de viande, les pizzas classiques avec du jambon ou du chorizo sont sur la carte".

LE VENDREDI DE 18H À 20H45 SUR LE PARKING DE LA SALLE POLYVALENTE.



FRÉDÉRIC ancien agriculteur, a engagé une reconversion dans la boulangerie artisanale.

Son pain au levain est élaboré dans un vieux four à pain du 18^e qu'il a entièrement restauré. Les circuits courts et l'économie circulaire sont à l'honneur car le four est chauffé via des fagots issus de la taille des pommiers d'un producteur cidricole de La Ferrière-Bochard.

Les farines proviennent de la minoterie de Saint-Germain-du-Corbéis, ce qui garantit un approvisionnement local, farines du Perche principalement ! Il propose une large gamme de produits : pain aux céréales, pain complet, pain de campagne, tourte de seigle - sarrasin.

Les pains sont proposés en format de 500g ou 1kg et permettent une longue conservation.

La gamme de pains proposée par Frédéric devrait s'étoffer dans les mois à venir, avec pourquoi pas du pain au cidre, du pain de mie au levain et l'utilisation de farine de lentilles.

À COMPTER DE JUIN 2022 LE VENDREDI ENTRE 16H30 ET 20H30 SUR LE PARKING DE LA SALLE POLYVALENTE.



Les vacances d'été arrivent !



Le centre de Loisirs de Condé-sur-Sarthe vous accueille du 6 au 29 juillet 2022

L'accueil de Loisirs de Condé-sur-Sarthe est ouvert pendant les périodes de vacances scolaires excepté en août et à Noël.

Tous les enfants âgés de 3 à 12 ans sont accueillis de 8h à 18h, du lundi au vendredi dans les locaux de l'école de Condé-sur-Sarthe par les encadrants et animateurs du centre social Édith Bonnem.

Les animateurs organisent des activités manuelles, sportives et éducatives afin de favoriser le vivre ensemble, sensibiliser aux gestes éco-responsables, accompagner les enfants en situation de handicap, attiser l'éveil culturel, artistique et sportif des enfants tout en jouant et s'amusant.

Le choix des activités proposées est laissé aux enfants et le planning est organisé. Ils aménagent les locaux avec de belles cabanes en carton, tissu et toiles de tente. Les journées se déroulent à leur rythme en privilégiant l'autonomie et l'initiative.

L'équipe d'animation qualifiée, entoure les enfants avec bienveillance et empathie dans un environnement agréable et spacieux. De plus, la proximité du gymnase, des terrains de foot, du city stade et de la vallée de la Sarthe permettent d'organiser des jeux sportifs variés et des grands jeux tels que Fort Boyard, Pékin-Express, chasse aux trésors, Koh-Lanta... fort appréciés des jeunes. Des sorties ultra cool sont également proposées : poney, piscine, forêt, ferme, initiation golf... Sortie à Papéa parc, mini-camps et pique-niques à gogo sont programmés dès cet été.

Pour que votre enfant passe un été de folie avec ses copains et l'équipe d'animation du centre Édith Bonnem, inscrivez-le vite à partir du samedi 11 juin de 9h à 12h au centre social Édith Bonnem !

PAROLES D'ENFANTS QUI AIMENT LEUR CENTRE DE LOISIRS

ANTONIN, 9 ans : "C'est chouette de venir au centre, car on retrouve des copains pour faire diverses activités et s'amuser."

EMMY, 9 ans : "Les activités m'ont plu grâce aux animateurs qui sont toujours joyeux."

LUCAS, 7 ans : "J'aime venir au centre, car on a le choix des activités, on retrouve des copains. Merci aux animateurs."



LE RETOUR DE LA FÊTE DE LA MUSIQUE !

Après deux ans d'absence, ce rassemblement de notoriété sur notre commune, revient enfin le **samedi 18 juin 2022, à partir de 19 h !**

Romain Wojciechowski, président de l'association "Les Condéennes estivales" et toute l'équipe, ont une véritable envie de relancer cette manifestation. C'est une volonté collective de partager un bon moment entre musiciens et public.

Romain exprime la difficulté de trouver des groupes amateurs qui manifestent l'envie de se produire sur scène. "La scène musicale a beaucoup changé, les jeunes aujourd'hui produisent chez eux, sur leur ordinateur et l'épidémie a amplifié ce phénomène". Néanmoins, la Fête de la musique doit être un moment tremplin pour tous ces groupes amateurs qui, à Condé-sur-Sarthe, bénéficient d'un accompagnement professionnel pour la régie technique, avec la société de production We are Kraft.

L'espace (spectacles et scènes) sera plus restreint que les années précédentes. Les groupes se produiront sur une scène unique avec des passages à des horaires définis. Une manière de concentrer le public sur un groupe à la fois.

Si vous avez une petite faim, sandwichs, crêpes et boissons vous seront proposés.

Une soirée musicale à découvrir pour entrer dans l'été !



LES PIMPRENELLES REPRISÉS

[zoé]

ZOÉ POP ROCK

IN THE BACK YARDS POP ROCK

MY MONKEY GOT THE KEY ROCK PSYCHÉDELIQUE

MARC LEPRINCE ROCK

KIDD M HIP HOP URBAIN

SI VOUS AVEZ ENVIE DE DEVENIR BÉNÉVOLES DANS CETTE AVENTURE HUMAINE ET MUSICALE, N'HÉSITÉS PAS À CONTACTER LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION OU DU COMITÉ DES FÊTES.

condeennes.estivales@gmail.com

Recueil et bornes, les chemins poétiques sur la bonne voie...

La réalisation des chemins poétiques s'est encore accélérée ces derniers mois.

Les jeunes poètes condéens ont poursuivi leur travail d'écriture en compagnie de leurs enseignants et du poète Michel Lautru, qui a pu intervenir dans toutes les classes. Il en est ressorti près de 150 poèmes, en écriture individuelle ou collective.

Toutes ces œuvres seront regroupées dans un recueil qui paraîtra au mois de juin. Chaque famille se verra offrir un ouvrage, mais il sera aussi possible d'en acheter des exemplaires supplémentaires : une belle idée de cadeau pour la famille ou les amis !

Dans le même temps, Michel Lautru et l'équipe pédagogique sélectionneront les poèmes qui figureront sur les quelques 40 à 50 bornes qui viendront remplacer les panneaux des chemins dégradés par le temps et les intempéries. En effet, même si chaque borne pourra contenir plusieurs poèmes en fonction de la taille et du thème abordé, il ne sera malheureusement pas possible de faire figurer les 150 écrits.

Si tout se passe bien, ce nouveau chemin poétique sera installé par les services techniques à la rentrée pour une inauguration à l'automne prochain.

Affaire à suivre...



**"JE SUIS DÉSESPÉRÉE
DISAIT LA PLUIE
JE TOMBE TOUJOURS !"**
Extrait chemins poétiques.

Un esprit de kermesse à la fête de l'école !

Pour marquer la fin de l'année scolaire, l'association des Parents d'Élèves propose de faire plaisir aux écoliers mais aussi aux parents en passant un bon moment dans la joie et la bonne humeur.

Rendez-vous à la fête de l'école le **vendredi 24 juin 2022 à partir de 16h30** sur le parking devant la salle polyvalente.

Structures gonflables, jeux en bois, pêche à la ligne (avec lots) et chamboule tout seront installés pour votre plaisir.

Et pour se régaler, l'association vous attend au stand de restauration avec saucisses, frites et boissons.

Venez nombreux pour jouer, rire, échanger et écouter tous les écoliers qui chanteront à partir de 18h30 dans les locaux de l'école.



Un composteur au restaurant scolaire

C'est dans le cadre de la mise en œuvre du Plan Local de Prévention des déchets ménagers et assimilés, que le service Déchets de la Communauté Urbaine d'Alençon a proposé qu'un composteur soit installé à proximité du restaurant scolaire de Condé-sur-Sarthe.

C'est chose faite depuis l'automne. L'objectif étant de réduire et valoriser les déchets alimentaires produits. Valérie Rigouin et Stéphanie Turck, responsables de l'office, sont vigilantes à produire le moins de déchets alimentaires possible : "Cela passe déjà par commander au plus juste les denrées nécessaires aux services de la semaine." Le restaurant scolaire de Condé a d'ailleurs été lauréat du défi "Assiettes vides" mené pendant la semaine européenne du développement durable : en moyenne 36g ont été jetés par repas et par enfant, loin de la moyenne nationale qui est de 115 g.

"L'arrivée de ce composteur permet de limiter la production de déchets ménagers. Nous y mettons les épluchures de la plupart des fruits et les restes alimentaires hormis les produits carnés. Un autre bac avec de la matière sèche permet d'avoir un compost de qualité. Il serait d'ailleurs intéressant que ce compost puisse être utilisé dans le jardin cultivé par les écoliers et les enseignants."

Une jardinière d'aromatiques : pour le plaisir des cuisinières et des cuisiniers...



Les plantes aromatiques sont faciles à cultiver et prennent peu de place.

Il est possible de concentrer une petite palette de saveur en quelques pots, dans une jardinière, sur une terrasse, un balcon ou simplement un rebord de fenêtre.

On note deux groupes de plantes aromatiques :

- ✿ Les unes sont herbacées (persil, aneth, ciboulette, basilic, menthe, estragon...).
- ✿ Les autres sont de petits arbustes ligneux (thym, romarin, sarriette...).

Pour la culture en pot ou jardinière, le volume de culture étant limité, il est important de donner un bon terreau aux plantes. Préférez un mélange contenant du fumier d'algues ou du fumier de cheval décomposé.

Avant de planter, ne pas oublier de mettre au fond du pot ou de la jardinière un drainage en déposant une couche de billes d'argile, du gravier ou des tessons de terre cuite.

Les arrosages doivent être réguliers. Une simple jardinière permet d'avoir sous la main les plantes aromatiques à utiliser directement en cuisine.

Ma petite surprise pour ce Condé Infos : **la très surprenante plante huître**, *Mertensia Maritima*, plante comestible, vivace à feuilles et fleurs bleutées. Ces feuilles charnues sont délicieuses avec une vraie saveur d'huître. Elles se consomment crues, cuites ou en conserve dans le vinaigre. Elles peuvent garnir des salades, accompagner un carpaccio de poisson..., la plante à huître est devenue très tendance chez les grands chefs !

Une idée : il suffit de tartiner une tranche de pain de beurre demi-sel et de déposer sur chaque tranche une feuille. Ces amuse-bouches ne manqueront pas d'étonner vos invités.

Les écoliers découvrent la vallée de la Sarthe

L'école de Condé-sur-Sarthe s'est engagée dans un projet pédagogique de sensibilisation des élèves de CM1 et CM2 aux zones humides de la vallée de la Sarthe. Il a débuté le 25 mars dernier par une rencontre des élèves avec Matthieu Scelles, technicien rivière de la CUA et de Joachim Cholet, chargé de mission Natura 2000 au Parc Naturel Régional Normandie-Maine. Après échanges avec les enfants, des ateliers découvertes ont été organisés dans la parcelle du verger communal pour :

■ Observer la vie de la mare avec récupération au filet des petites bêtes : têtards, punaises d'eau et mollusques étaient au rendez-vous.

■ Analyser les sols en zone humide avec prospection à la tarière : chacun a voulu prélever sa petite carotte de terre avec l'espoir de trouver non pas de l'or mais de l'eau dans le sol.

■ Découvrir les fossés à la recherche des brochets en pleine ponte à cette saison avec Jérôme Jamet, responsable technique à la Fédération de Pêche de l'Orne.

■ Observer les arbres "têtards" et discuter sur l'intérêt de ces arbres remarquables.

Ce projet va se poursuivre avec les enseignants, Laurent Huonnic (CM1) et Sandie Montagner-Maillard (CM2), qui l'aborderont de façon très transversale : paysage, histoire, arts plastiques, biologie... En fil rouge, l'étude de l'intérêt et de la faisabilité de créer une mare pédagogique est en cours.



Raconter des salades

Cette expression du XIX^e siècle ne vient pas du légume provenant du jardin en lui-même mais de la salade composée, confectionnée avec des assortiments de légumes, fruits et ingrédients divers se mariant entre eux. Cet assemblage donne un mélange facile et agréable à avaler. Raconter des salades signifie raconter des histoires. Il s'agit d'un mélange de différents propos, inventions, anecdotes, un peu de vrai et de faux et de l'assaisonner d'un ton convaincant pour donner un tout comme on associe les ingrédients d'une salade composée et que cela ait des chances de passer.



À PARTIR DU 8 JUIN 2022

LEUR TRUC, C'EST LE TROC

À PARTIR DE 2022
Le jaune devient bleu
Le bleu devient jaune



REJOIGNEZ LA TRI'BU ZÉRO DÉCHET

CONTENANT BLEU

Papiers (journaux, magazines, publicités, catalogues, cahiers, feuilles d'impression et de brouillon).

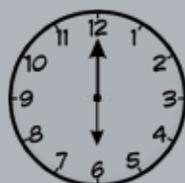
CONTENANT JAUNE

Plastiques (bouteilles d'eau, de lait, produits d'entretien, gel douche et shampoings), métal (boîtes de conserve, aérosols, canettes), briques alimentaires, emballages cartons.

CITEO
Commissariat général à l'égalité territoriale

CUA Communauté Urbaine d'Alençon

La collecte des ordures ménagères (sacs transparents gris) change d'HEURE !
Elle sera avancée à 6h



le mercredi au lieu de 14h. Les sacs pourront être sortis la veille dès 18h.

Bloc notes

Horaires de la mairie

La mairie est ouverte au public aux horaires suivants :

- ✓ Lundi : 8h30-12h / 13h30-17h30
- ✓ Mardi : 13h30-17h30
- ✓ Mercredi : 8h30-12h/13h30-16h30
- ✓ Jeudi : 8h30-12h/13h30-17h30
- ✓ Vendredi : 8h30-16h30 sans interruption

E-mail : condesursarthe@orange.fr

Site Internet : www.condesursarthe.fr

Police

Pour toute urgence appelez le **17** ou composez le **02 33 82 10 10**

Pompiers

Pour toute urgence appelez le **18**

Assistante sociale

En l'absence de l'assistante sociale sur le secteur, des permanences sont assurées à la Délégation Territoriale d'Action Sociale (DTAS) d'Alençon. Vous pouvez prendre rendez-vous en contactant la DTAS auprès du secrétariat au **02 33 31 04 31**

Portage de repas à domicile

Service proposé aux séniors de la CUA, ne pouvant plus cuisiner.

Repas normal ou repas de régime.

Informations et inscriptions : Maison des Solidarités - 24, place de la Halle au Blé - Alençon - Tél. : 02 33 32 41 11

Frelons asiatiques

La commune a signé avec le Groupement de Défense Sanitaire de l'Orne, une convention permettant aux habitants de Condé-sur-Sarthe de déclarer les nids de frelons asiatiques sur le site internet :

www.frelonasiatique61.fr ou au **02 33 80 38 22**

FÊTE COMMUNALE 10 & 11 SEPTEMBRE

INSCRIPTIONS AU VIDE-GRENIER

29/06/2022 : 18h-19h
27/08/2022 : 9h30-12h30
03/09/2022 : 9h30-12h30
Salle Ados

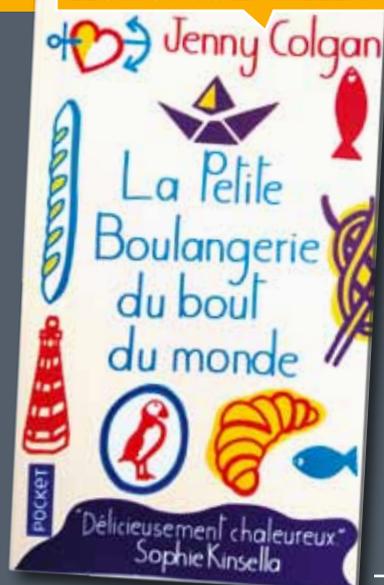


Éditeur Commune de Condé-sur-Sarthe
Directeur de la publication : Anne-Sophie Lemeé
Rédacteur en chef : Caroline Enouf
Redaction : Commission Communication
Dépôt Légal : Mai 2022
Impression : Imprimerie Auffret Plessix

Ont collaboré à ce numéro : Luc Buffler, Delphine Blanchard, Caroline Enouf, Stéphane Fournier, Catherine Jamet, Gwenaëlle Ouvrard, Marc Lefaux, Chantal Mézanges, Yves-Marie Le Troquer, Michelle Pavé, Matthieu Scelles, Vincent Torea, Laetitia Trou, Marie-Claire Viot.

Photographies : Luc Buffler, Delphine Blanchard, Didier Bruneau, Caroline Enouf, Stéphane Fournier, Catherine Jamet, Marc Lefaux, Gwenaëlle Ouvrard, Chantal Mézanges, Yves-Marie Le Troquer, Michelle Pavé, Matthieu Scelles, Vincent Torea, Marie-Claire Viot.

LES MOTS S'EN MÊLENT



La petite boulangerie du bout du monde de Jenny Colgan éd. Prisma, 2014.

Quand son mariage et son entreprise familiale font naufrage, Polly Waterford quitte Plymouth et trouve refuge dans un petit port tranquille d'une île des Cornouailles. Elle s'installe seule dans un minuscule appartement situé au-dessus d'une boutique laissée à l'abandon. Pour se remonter le moral, elle se consacre à son plaisir favori : fabriquer du pain.

Au gré des événements heureux ou tragiques qui touchent la petite île et la communauté de pêcheurs, ce qui ne devait être qu'un simple "break" devient l'entreprise de sa vie.

ON A AIMÉ

Le ton bienveillant d'une histoire de vie où les valeurs de partage et d'entraide prédominent. Les descriptions des lieux sont telles qu'on peut facilement s'imaginer là-bas. On découvre ainsi de magnifiques paysages si caractéristiques des Cornouailles.

C'est un roman parfait pour l'été.