



AGIR Info

Automne-Hiver 2009-2010 N° 4

Après 560 jours... un bilan mitigé !

Il ne peut y avoir de rentrée sans départ ni vacances. Nous espérons sincèrement que la traditionnelle et attendue trêve estivale aura été bénéfique pour tous, permettant à chacun de se revigorer afin de retrouver avec le recul nécessaire une actualité toujours aussi dense.

Mars 2008 – Octobre 2009, dix huit mois viennent de s'écouler depuis l'installation d'une nouvelle majorité municipale en Mairie de Morigny-Champigny.

Pourquoi ne pas évaluer le travail accompli pour mieux regarder vers l'avenir ?

Nous ne succomberons pas à un constat béatement positif ; à quoi servirions-nous sinon ?

Pas de tir à boulets rouges systématique non plus sur le travail accompli ; serait-ce bien raisonnable ?

Il est donc tentant après la rentrée scolaire de rédiger un bilan sous forme d'un carnet de notes.

On pourrait y lire :

➤ **BIEN** pour mener à terme le dossier assainissement, initié par les précédentes équipes municipales.

➤ **PASSABLE** pour le manque de concertation avec les riverains suite à leurs remarques concernant les travaux de réfection d'une partie de la Grande Rue et la dangerosité de la signalétique dans la partie refaite.

➤ **MEDIOCRE** pour la transparence et la communication sur plusieurs dossiers :
Projet immobilier du Château, monoxyde de carbone à l'école Charles Perrault, terrain mitoyen avec la Bibliothèque Municipale, situation de la Directrice adjointe des Services de la Mairie, augmentation des charges de personnel, projet de vente des sentes de Notre Dame des Pré, installation d'une antenne relais SFR entre la rue de la prairie et la N.20.

➤ **MAL** pour la propreté et l'entretien de la voirie, ainsi que pour l'absence total de balayage dans certains secteurs de la commune.

Conclusion : "Élève moyen, pourrait sûrement mieux faire".



Donc, restons vigilants...

Le mot d'AGIR pour Morigny-Champigny

AGIR au Conseil Municipal

Depuis début septembre, notre équipe représentative au Conseil Municipal a été modifiée.

En effet, Serge JOLLY a remplacé Martine BALQUET qui pendant les dix-huit premiers mois du mandat a accompli sa tâche avec beaucoup de dévouement et de sérieux. Tâche qui ne fut pas rendue tous les jours facile vu le contexte ambiant. Qu'elle en soit ici remerciée.

Maintenant, c'est le duo Gérard MONEYRON – Serge JOLLY qui portera nos couleurs en siégeant à la table du Conseil.

Soyons sûrs qu'ils feront entendre leurs voix et défendront nos idées avec force et conviction !

GRANDE RUE

On peut se poser des questions

Terminée... ! La grand-rue a été refaite... ! C'est ainsi qu'on aime à nous présenter la chose. Mais si on regarde de plus près, la situation n'est pas si glorieuse que ça !

Tout d'abord, petit mensonge : vous aurez constaté par vous-même que les travaux n'ont concerné qu'une partie de la grand-rue ! La seconde partie aurait-elle été débaptisée ou encore mise au ban de notre communauté ? La réalisation est bel et bien montrée du doigt, les travaux s'arrêtant à mi-chemin de cette artère essentielle de notre ville. Si maintenant, nous parlons amélioration, le constat est alarmant !

On nous avait promis :

- ✓ Sécurité renforcée pour les usagers,
- ✓ Fluidité accrue de la circulation,
- ✓ Meilleur confort pour les riverains.

L'adjoint en charge du projet étant un vrai spécialiste, on pouvait à juste titre se réjouir devant une telle perspective... mais voilà ! Vu le nombre de morignacois qui se sont déjà déplacés en mairie sur le sujet, on peut fortement douter du bien fondé et du bien pensé de cette réalisation.



En déambulant dans la grand-rue, chacun-peut remarquer ici ou là des étrangetés, des loufoqueries, ou autres dangers. L'esthétisme ne doit pas prévaloir sur le bon sens. Pêle-mêle, on citera :

- ✓ des trottoirs étroits pour implanter des places de stationnement devant les vitrines des commerçants ?
- ✓ des passages minuscules à certains endroits, pauvres riverains ?
- ✓ des largeurs de chaussée non adaptées aux gros engins ?
- ✓ des îlots à ras du sol, dangereux et mal repérés surtout pour les 2 roues
- ✓ absence de concertation avec les riverains dont l'avis et les courriers ne semblent pas avoir été pris en compte.

Enfin parlons finances.

La modique somme de 261 000 € correspond à la dépense en charge de la commune... mais où est le bon sens et l'intérêt général ?

L'économie de ces travaux, pour le moins discutables, aurait pu limiter l'augmentation des impôts, défendue à cor et à cris par l'adjoint aux finances sous couvert d'une situation alarmante.



Souvenez-vous, + 14% en 2008, + 5 % en 2009. Nous aurait-on caché la vérité ?

Ces travaux n'étaient nullement obligatoires dans la période difficile que nous connaissons tous. La municipalité devrait avoir plus de discernement dans les dépenses. En effet, ces 261 000 € dépensés à tort représentent 6% du budget principal annuel de la commune !

Il faut savoir vivre avec ses moyens et ne pas avoir des ambitions démesurées et d'autant plus inefficaces. Que l'on arrête de nous ressasser le sempiternel "nous étions dans l'obligation de le faire" Rien n'est obligatoire, en particulier de dépenser l'argent des MORIGNACOIS en contrepartie d'une prise en charge de quelques centaines de mètres de BITUME par le Conseil Général !

D'autres quartiers de la commune méritaient autant d'intérêt, si ce n'est plus que la réfection d'une partie de la Grand Rue. Et encore, tout ceci doit s'intégrer dans une démarche globale d'aménagement du Bourg et des hameaux.

Nous sommes en droit de nous demander comment s'intégrera maintenant cette artère dans le futur PLU. Nous demandons à la majorité beaucoup plus de clarté et d'explications sur l'urbanisation et le développement futur de notre commune, ainsi que sur le plan de circulation tant attendu.

A vous de juger...

Qu'apportent réellement ces travaux sur 250 mètres de voirie en comparaison de la situation précédente ?

2 Etait-il opportun de dépenser pour cela 261 000 €, quand nos élus majoritaires augmentent malencontreusement NOS impôts depuis deux années ?

Les Salon des Produits du Terroir **Gourmandines**

**MORIGNY
CHAMPIGNY**

SALLE ... FÊTES

7 - 8

NOVEMBRE

C'EST BON POUR LE MORAL

Jours plus courts, ciel moins clair, nombreux sujets de morosité, feuilles en tout genre qui assaillent nos boîtes aux lettres, tout cela n'est pas bon pour le moral... !

Alors, en ce début d'Automne, **AGIR** a souhaité remédier à ce pessimisme

En effet, dans la région parisienne, les marchés traditionnels ont peu à peu disparu. Bons produits, bonne chère et bonne humeur... tout cela nous manque. C'est pourquoi nous avons décidé de renouer avec les traditions en organisant :

LES GOURMANDINES 2009 **LE RENDEZ-VOUS DE TOUS LES GOURMANDS !**

LE rendez-vous incontournable de l'automne.

Ce Salon des Produits du Terroir se tiendra à la salle des fêtes de Morigny, les samedi 7 et Dimanche 8 novembre. Convivialité et dégustations seront de mises dans ce salon de la gastronomie où les saveurs de nos belles régions seront représentées.

A boire et à manger...

Rien d'autre que le goût, les odeurs, le savoir-faire et l'accent de nos provinces.

Au fil des allées, les épicuriens découvriront la richesse et la diversité des produits régionaux : Champagne, Bordelais, Pays de Loire, Bourgogne, Provence, Pays Basque, Charente, Savoie, Auvergne et ... Essonne seront à l'honneur. Une trentaine d'exposants seront présents pour cette 1^{re} édition des **GOURMANDINES**. Producteurs, éleveurs et viticulteurs, fiers de leur métier, vous présenteront des produits authentiques et naturels : vins, liqueurs, charcuteries, pâtisseries, huîtres, foies gras et bien d'autres spécialités. Une restauration vous accueillera au beau milieu de ces artisans.

Alors, avis aux amateurs de convivialité et au plaisir de vous retrouver durant ce week-end qui titillera vos papilles tout en ménageant votre cholestérol. Précisons enfin, qu'une partie des bénéfices de la restauration, de la buvette et de la tombola sera reversée à l'association caritative :

SOLIDARITÉ SUD ESSONNE

On va souvent chercher très loin un bonheur qui est très souvent à deux pas de chez soi.

A très bientôt !

Ne pleure pas !
Des bonbons
y'en aura pour
tout le monde

sentent
fromages,
espace



Attentifs que nous sommes aux problématiques du développement durable, il est absolument indispensable de consommer différemment.

Faire confiance aux petits producteurs régionaux, reprend toute son importance dans la vie courante de chacun d'entre nous.

Alors, aller de la fourche à la fourchette, c'est consommé mieux, consommé malin, pour redécouvrir le charme des produits naturels. Un grand merci à **RADIO +**, qui installera ses studios sur le lieu des **GOURMANDINES**,

RADIO +
89.2

3 afin de faire vivre cette manifestation en direct sur l'antenne locale.

Pour cette 1^{ère} édition nous avons reçu plus d'une soixantaine de candidatures, la sélection n'a donc pas été facile. Avec les chalets qui accueilleront les huîtres de Marennes et les Escargots de Charente aux bonnes senteurs de beurre persillé, cuisinés dans la grande poêle, ce seront 25 exposants qui proposeront leur savoir-faire et leurs spécialités.

Ainsi dès l'entrée, vous trouverez les fromages et saucissons des Alpes sur le stand des "Gourmandises Savoyardes" qui ne peuvent être présentés qu'avec le Genépi, la myrtille et les alcools de Vieille Prune.

Un peu plus loin dans les allées ce sera l'espace réservé aux vignerons et producteurs de vin, nous ayant fait l'honneur de se déplacer ront tous là : Le domaine des du Rhône du pied des Dentelles de crus des Côteaux Charitois du et ses prestigieuses appellations et Morgon, ainsi que nos amis délicieux Champagne d'Urville, son Chablis 1^{er} cru des Côteaux de compter sur la présence de fami-Bergerac, Jean Noël le Bourgui-aux noms enchanteurs de vignes

Regrouper autour des sa-Christophe qui vous proposera du logique, Nathalie ira chercher ses du haut. Chez Casse Noisette se leurs et de fruits confits, quant à marmelade et son épicerie fine. confiseries chocolatées élaborées



jusque dans le Sud-Essonne. Ils se-Nymphes, avec un formidable côte Montmirail dans le Vaucluse, les Puits de Compostelle, la Vignerais que sont : Moulin à Vent, Chénas Christophe & Magalie avec leur sans oublier le Domaine Mosnier et Lechet. Nous pourrions également liers : Bernard qui arrivera de gnon et ses nombreuses bouteilles situées entre Beaune et Dijon.

veurs sucrées, ce sera tout d'abord chocolat issu de l'agriculture bio-meilleures confitures sur l'Étagère sera un enchevêtrement de cou-Ingrid, elle proposera ses cakes, sa Nous n'oublierons pas Nelly et ses tout à coté à Etréchy.

En France, le savoir faire se trouve incontestablement dans les saveurs salées. Tout naturellement nous avons fait appel à Thierry, il arrivera tout droit du Périgord Noir avec ses foies gras, ses confits, ses terrines et ses nombreux plats cuisinés. Entre passion, tradition et culture Auvergnate, n'oublions pas les Salaisons des hauts plateaux du Forez et la non moins fameuse et populaire Lentille Verte du PUY !

Un peu plus loin ce sera le royaume du sel de mer raffiné, de la sciure de chêne et de hêtre et après un peu de patience et un tranchage manuel très précis, vous pourrez goûter un saumon fumé qui fait la renommée des grandes tables de la capitale.

Notre pays étant également le pays du fromage, ne dit-on pas : "un repas sans fromage est une belle à qui il manque un oeil", on ne peut ignorer l'Enclos des Chevrettes de Villeneuve sur Auvers qui sera parmi nous et proposera ses spécialités de produits laitiers.

Pour clore ce salon, nous avons également pensé aux enfants. Pour eux, un grand choix de bonbons de toutes formes et toutes couleurs sera présenté, mais les parents auront là un bel alibi pour retrouver le plaisir des confiseries de leur enfance.

Pour ce week-end très particulier, il ne faudra penser qu'à vos papilles et pour cela un espace restauration sera dressé au centre de la salle. Au beau milieu des exposants vous pourrez donc vous attabler et goûter toutes les spécialités proposées. A partir de 13h00 et pour une somme modique, une gargantuesque assiette de patates au lard cuites à la graisse de canard, seront cuisinées et servies pour ceux qui seront encore affamés.

Les 7 & 8 novembre se seront les journées de la convivialité !