

LA GAZETTE

Lumichonne

n° 17 - Octobre 2024

LE MOT DU MAIRE

Chers Lumichonnes et Lumichons,

L'automne, saison de la fin de nombreuses récoltes, est là et ce sera aussi, comme d'habitude, une période où plusieurs rendez-vous festifs nous donneront l'occasion de nous rencontrer et d'envisager l'hiver avec des forces nouvelles.

La soirée du Beaujolais nouveau, la noble cause du téléthon et, à l'orée de l'hiver, le réveillon et ses préparatifs nous offriront des heures joyeuses et détendues.

Evidemment, ces moments très attendus n'entraveront pas notre élan pour continuer la concrétisation des projets qui améliorent notre village.

Ainsi, la seconde phase des travaux de sécurisation de la RD 33 a démarré et même si, en raison du statut administratif de cette route, nous ne pouvons pas faire tout ce que nous voulons, je peux préciser ici quelques paramètres importants.

Sur le kilomètre qui va de la machine à pizzas jusqu'au carrefour avec la RD 5, au lieu-dit Le Globe, la liste des changements inclura des trottoirs pour personnes à mobilité réduite, une sécurisation des déplacements piétonniers sous le pont de l'autoroute, un éclairage du carrefour où arrivent les bretelles et sous le pont.

Notre objectif prioritaire étant de ralentir la circulation, nous allons déplacer le panneau d'agglomération à l'entrée du Globe, des feux tricolores seront installés au carrefour du parc d'activités.

Par ailleurs, nous poursuivons activement notre négociation avec le Conseil Départemental pour obtenir l'autorisation de créer des écluses routières qui, comme chacun a pu le vérifier, sont d'une grande efficacité pour agir sur les conducteurs trop pressés. Espérons que nous serons entendus. Enfin, nous nous réjouissons par avance de la future bande de roulement neuve sur cet axe très fréquenté.

Vous avez pu, depuis cet été, observer et apprécier la rénovation de notre église. Rappelons qu'elle fait partie du patrimoine que nous avons la charge d'entretenir et cette partie, si spectaculaire des travaux, avance bon train et donnera une harmonie à l'ensemble des bâtiments communaux au centre de notre village.

En tant qu'élus et vous le savez maintenant, nous sommes très attachés aux services apportés à vous Lumichons. Dans cette dynamique, après la création de notre agence postale communale, nous sommes très heureux d'accueillir dans nos locaux Monsieur Romain BRASSEUR, ostéopathe dont vous retrouverez les coordonnées dans les pages à suivre.

Vous n'êtes pas sans savoir que notre Député, fraîchement élu, a été contraint de démissionner, donc de nouvelles élections législatives se tiendront les **1^{er} et 8 décembre prochain**.

Pour terminer mes propos, la récente réunion publique était dotée d'un menu particulièrement copieux et j'espère avoir pu apporter des réponses satisfaisantes à vos interrogations car

il est vrai que les chantiers et projets évoqués transformeront certains aspects de notre village.

C'est pourquoi il me semble toujours important d'insister sur la volonté de l'équipe municipale de travailler constamment pour que vivre à Lumes soit de plus en plus agréable pour toutes les générations.

Je vous souhaite maintenant une bonne lecture de cette gazette et vous retrouverai avec plaisir dans un prochain numéro.

Olivier PETITFRERE

SOMMAIRE

- P. 1 Le mot du Maire
- P. 2 Conseil Municipal Enfants
Vente verres salon des vins
Agence postale communale
- P. 3 Accueil de loisirs
- P. 4 Le compostage partagé
Réservez vos dates !
- P. 5 à 7 Rencontre avec un lumichon
- P. 8-9 Coupures de presse
- P. 10 Inscription soirée beaujolais
- P. 11 Associations
- P. 12 Colis des seniors
Permanence des élus
Informations diverses



Les élus du C.M.E (lors de la réunion du 12 mars dernier) ont proposé une collecte de décorations de Noël.

Si vous avez des guirlandes, des boules de Noël, ... que vous n'utilisez plus, merci de les apporter à la mairie. Elles serviront à embellir les sapins que nous allons poser dans le village. Les enfants vous en remercient.



VERRES DU SALON DES VINS

Le SALON DES VINS 2025 est en préparation.

Celui-ci se déroulera les 8 et 9 mars 2025.

A cette occasion, un nouveau modèle de verre va être mis à disposition, l'ancien étant en rupture de stock. Cependant, il nous en reste quelques uns et vous pouvez encore vous en offrir en les réservant au secrétariat de la mairie.

20,00 € le carton de 6 verres



AGENCE POSTALE COMMUNALE



Une agence postale communale est à votre service du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 dans les locaux du secrétariat de la mairie.

Pour tout renseignement : 03.24.37.70.40.



06.69.02.27.21.

INSTALLATION OSTEOPATHE depuis le mois de septembre 2024

Un nouveau professionnel paramédical est installé dans les locaux du cabinet infirmier (ancienne poste) à côté de la mairie. Rendez-vous possibles le mardi et le jeudi. Parfois d'autres créneaux en semaine sont possibles, consultez les créneaux disponibles et prenez directement rendez-vous sur : www.maiia.com (réservez bien à l'adresse de Lumes, Monsieur Romain BRASSEUR exerçant également à Charleville). De plus amples informations sur le site internet (www.lumes.fr).

Les services périscolaires (garderie et cantine) sont gérés par l'accueil de loisirs, sous la direction de Charlotte et Jennifer.

L'équipe est constituée de personnels aux compétences variées, agents qui sauront chacun apporter leurs idées et expériences : Maryse et Sylvie accueillent les enfants chaque matin et soir à la garderie, Charlotte et Karine s'occupent des maternelles à la cantine, Jennifer et Sylvie prennent en charge les primaires, enfin Bérénice et Marie-Elisa interviennent sur les deux groupes au besoin.

Des manifestations (pull de Noël, ateliers créatifs, pique-nique, etc) pourront être proposées aux enfants afin de faire de ces temps un moment particulier, riche en amusements et en découvertes.

Cette année, un nouveau service traiteur s'occupe de préparer les repas : il s'agit de Toi & Moi, professionnels de Cheveuges, qui s'attache à proposer des produits de qualité qui plaisent aux enfants.

Nous avons récolté quelques témoignages d'enfants concernant les nouveaux menus :



Aaron: « C'était trop bon ! »

Eden : « C'est bien, les repas sont bons, surtout les desserts ! »



Ioan : « C'est bon, meilleur qu'avant, je me régale maintenant ! »



Ella : « J'ai fini toute mon assiette, j'ai même pas jeté c'était délicieux ! »

Lilou W : « J'ai tout aimé dans le menu de la cantine, il y a plus de choix »

Océane : « C'était trop bon, je me suis régalée ! »

Lou : « Les haricots verts sont meilleurs, avant j'en mangeais pas ! »

Naomy : « J'ai tout aimé, on mange des choses que l'on ne connaissait pas avant, il y a plus de choix »

Tim et Elliot : « C'est très bon. La nourriture est meilleure qu'avant, on découvre de nouveaux plats. On attend les pâtisseries avec impatience. »

Pour toute communication avec ces services, merci d'utiliser uniquement l'adresse mail : aldelumes@gmail.com (le service est joignable en mairie de Lumes aux heures d'ouverture de l'accueil)

Dossiers d'inscription et renseignements sur : www.lumes.fr

Rubriques : Vivre à Lumes puis : Garderie, cantine, accueils de loisirs

Onglets : Cantine **ou** Garderie périscolaire **ou** Mercredis récréatifs **ou** Accueil des vacances

CADRE DE VIE

La mise en place d'un site de compostage partagé se précise enfin.

Après avoir rencontré une animatrice gestion de proximité des biodéchets de VALODEA, nous pouvons vous informer du déroulement de cette prochaine installation :

1/ emplacement retenu : en face des ateliers municipaux entre la benne à vêtements et les conteneurs à verre, sur la pelouse.

2/ installation d'un panneau d'information sur le site.

3/ réunion d'information avec la population le Jeudi 14 novembre à 18h30 à la salle des fêtes de Lumes.

- 4/ - installation du site
- formation des référents : 1/2 journée (si vous êtes intéressés, contacter la mairie)
- une convention sera signée entre :
MAIRIE / VALODEA / ARDENNE METROPOLE

VALODEA
UN SITE DE COMPOSTAGE PARTAGÉ
SERAIT BIEN TÔT INSTALLÉ

UNE RÉUNION D'INFORMATION SERA ORGANISÉE
JEUDI 14 NOVEMBRE 2024 à 18H30
SALLE DES FÊTES DE LUMES
SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE AU :
06.47.17.01.70

compostage@valodea.fr | valodea.fr
03 24 55 52 06
ARDENNE METROPOLE | 13 rue de l'Église, 51000 LUMES | 03 24 55 52 06
ARDENNE METROPOLE | 13 rue de l'Église, 51000 LUMES | 03 24 55 52 06
ARDENNE METROPOLE | 13 rue de l'Église, 51000 LUMES | 03 24 55 52 06

RESERVEZ VOS DATES !



vous informe des prochaines manifestations à venir dans votre commune (salle des fêtes) :

- **SOIREE BEAUJOLAIS** du vendredi 22 novembre
(bulletin d'inscriptions dans cette gazette)
- **TELETHON** des 6 & 7 décembre (bulletin d'informations distribué semaine 46)
- **SOIREE DU NOUVEL AN** (bulletin d'inscriptions distribué semaine 46)
- **VŒUX DU MAIRE A LA POPULATION**
du vendredi 17 janvier 2025 (invitation envoyée semaine 50 ou 51)
- **SOIREE CABARET** du 1^{er} février 2025
(bulletin d'inscriptions distribué début janvier)

Téléthon 2024
Avec la participation de la Municipalité, des Ecoles et des Associations Lumichonnes suivantes :

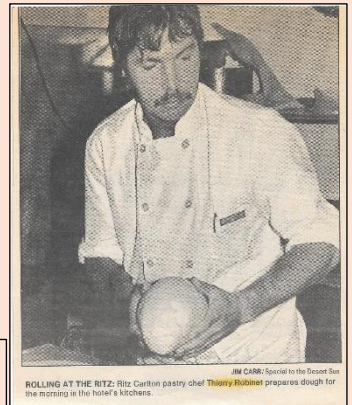
- Les Ecoles Lumichonnes
- Le Club Loisirs Seniors
- La Boule Lumichonne
- L'Union Nationale des Combattants Lumès Cour
- La Balise
- Le Badminton Club de Lumes
- Le Syndicat Avicole Les Pitits Loups
- Lumes Collections
- L'ACHER DE BALLONS Samedi 10h30
- MARCHÉ
- 23^{ème} TELETHON de Lumes
- 6 & 7 décembre
- ACCUEIL DE LOISIRS activités uniquement pour les enfants

" LE LUMICHON QUI A MIS UN PAIN A SCHWARZY ! "

LAGAZETTE
Lumichonne

Bonjour Monsieur Thierry ROBINET, pouvez-vous vous présenter ?

Thierry ROBINET : J'ai 66 ans et, avec ma famille, j'habite à Lumes depuis 1995. Mes parents tenaient une boulangerie-pâtisserie à Charleville et c'est tout naturellement que j'ai embrassé cette profession. On peut dire que je suis tombé dedans quand j'étais petit.



Le chef boulanger viennois du RITZ-CARLTON prépare de la pâte dans les cuisines de l'hôtel.

LAGAZETTE
Lumichonne

Ce talent et ce goût pour les bonnes choses se sont associés rapidement à votre passion pour les voyages, pouvez-vous nous raconter dans quelles circonstances ?

T R : En 1978, à l'âge de 20 ans, j'avais envie de vivre mon rêve américain et, plus exactement, de découvrir la Californie. Il est vrai que chaque nuit, dans le fournil de la boulangerie paternelle, je travaillais en musique encouragé par les notes de Bruce Springsteen, Patty Smith ou Joan Baez. Ainsi, je me suis envolé pour Los Angeles et le nord du Mexique, voyageant pendant un mois et dormant chez l'habitant.

LAGAZETTE
Lumichonne

Ce voyage initiatique a-t-il eu des conséquences positives ?

T R : Oui, beaucoup ! A tel point que lors des années suivantes, j'ai investi mes économies dans d'autres aventures aux USA découvrant successivement la Floride, l'Arizona et la Louisiane, en plus d'un autre séjour en Californie. Bref, j'étais devenu « accro » aux States. Et puis, quand je discutais avec les Américains, ils semblaient intéressés par mon métier. La boulangerie française symbolisait pour eux un certain art de vivre et une qualité supérieure.

LAGAZETTE
Lumichonne

Peu à peu, cela vous a donné des idées, n'est-ce pas ?

T R : Tout à fait, en 1983, je retournais en Californie avec Laurence mon épouse et en me promenant sur Hollywood Boulevard (à Los Angeles) l'idée me venait de tenter une démarche un peu folle. J'entrais alors dans une boulangerie et demandais au manager s'il avait besoin d'un boulanger. La réponse était favorable et quelques jours après je faisais mes grands débuts à la boulangerie centrale, qui avait pour mission de livrer toutes les boutiques du groupe.

DEMONSTRATIONS ET OUVERTURES D'HÔTELS

Du 15 au 26.02.1988	Préparation et mise en place, lors de l'ouverture du RITZ-CARLTON RANCHO MIRAGE CALIFORNIE U-S-A (238 chambres) sous les ordres de Jacques Torrès M.O.F pâtissier
Du 20 au 23.12.1988	Démonstration et formation des boulangers au RITZ-CARLTON -5 étoiles- LAGUNA NIGUEL - CALIFORNIE U-S-A (393 chambres)
Du 04 au 07.03.1990	Préparation du petit-déjeuner à l'occasion de la remise des « 5 diamants » RITZ-CARLTON BOSTON MA U-S-A (278 chambres)
Du 06 au 16.12.1990	Préparation, mise en place et formation des boulangers lors de l'ouverture du RITZ-CARLTON HAWAII (541 chambres)
Du 11 au 18.03.1991	Préparation, mise en place et formation des boulangers lors de l'ouverture du RITZ-CARLTON PASADENA LOS ANGELES CA U-S-A (383 chambres)
Du 31.03 au 09.04.91	Préparation, mise en place et formation des boulangers lors de l'ouverture du RITZ-CARLTON SAN FRANCISCO CA U-S-A (336 chambres)
Du 13 au 19.05.1991	Démonstration et création de nouvelles viennoiseries au RITZ-CARLTON -5 étoiles- NAPLES FLORIDE U-S-A (463 chambres)
Du 06 au 13.06.1991	Préparation, mise en place et formation des boulangers lors de l'ouverture du RITZ-CARLTON PALM BEACH FLORIDE U-S-A (270 chambres)
Du 13 au 21.06. 1991	Préparation, mise en place et formation des boulangers lors de l'ouverture du RITZ-CARLTON AMELIA ISLAND FLORIDE U-S-A (449 chambres)
Du 25.10 au 02.11.91	Préparation, mise en place et formation des boulangers lors de l'ouverture du RITZ-CARLTON WASHINGTON U-S-A (400 chambres)
Du 02.11 au 06.11.91	Réorganisation et création de nouvelles viennoiseries au RITZ-CARLTON PALM BEACH FLORIDE U-S-A (270 chambres)
Du 26.02 au 13.03.94	Formation des boulangers-viennois au RITZ-CARLTON BARCELONE ESPAGNE (455 chambres), à titre privé sous les ordres de Michel Guillaume (futur champion du monde de pâtisserie)
JUIN 1994	Ouverture de la boulangerie-pâtisserie « CARREFOUR » CHARLEVILLE-MEZIERES FRANCE
Du 29.01 au 24.02.95	Préparation, mise en place et formation des boulangers lors de l'ouverture du RITZ-CARLTON SEOUL COREE DU SUD ASIE (450 chambres), à titre privé
Du 30.10 au 10.12.97	Formation des boulangers et des viennois lors de l'ouverture d'un magasin « CARREFOUR » SINGAPOUR ASIE
Du 29.03 au 4.4. 2011	Formation et création de nouvelles viennoiseries et de nouveaux pains, à titre privé au SOFITEL ZALLAQ BAHREIN -5 étoiles - (262 chambres) EMIRATS ARABES UNIS
Du 14.08 au 19.08.12	Formation et création de nouvelles viennoiseries et de baguettes de tradition, à titre privé au CENTARA GRAND HÔTEL - 5 étoiles - BANGKOK THAILANDE

Grand voyageur et désireux de transmettre, Thierry ROBINET a parcouru la planète.

Après cette première, réussie, que décidez-vous de faire ?

T R : Il me fallait rentrer en France et réfléchir à la suite. Mon épouse Laurence m'aidait à concrétiser mon rêve et, avec notre petite fille de 18 mois, nous partions cette fois pour de bon en Californie. C'était un grand saut dans un autre monde, différent par bien des aspects, mais nous avons pris le risque. Nous nous sommes installés à Bell Flower, une ville de l'immense agglomération de Los Angeles et notre fils Steve allait naître en Californie puisque nous passerons finalement 8 années aux USA. Laurence travaillait dans un restaurant et de mon côté, j'étais embauché par la succursale américaine de Café Casino.

Un peu plus tard, votre aventure américaine va prendre une tout autre tournure, je crois.

T R : En effet, en 1986, je me lançais et proposais ma candidature de boulanger spécialiste des viennoiseries à l'hôtel de luxe Ritz-Carlton situé entre Los Angeles et San Diego. Dès lors, ma carrière se développait rapidement. J'étais, en plus des viennoiseries, en charge des pains et des pâtes pour les tartes et gâteaux. Après une année, je devenais manager de ce secteur de la boulangerie et la direction générale du groupe, située à Atlanta, m'envoyait alors dans tous les Ritz-Carlton nouvellement ouverts pour former le personnel à l'art de la boulangerie française. Et donc, pendant plusieurs années, je sillonnais les USA, me rendant notamment à Washington, Boston, Miami, San Francisco, Pasadena, et même à Hawaï. C'était une période passionnante mais épuisante car, outre les milliers de kilomètres en avion, ces formations m'imposaient des semaines de 80 heures.

Ce mode de vie américain et cette absence de protection pour les travailleurs vous conduisaient alors à vous interroger sur votre avenir.

T R : Laurence et moi avons analysé notre situation car nous étions à un moment charnière. Je me rendais compte que mon rythme de vie professionnelle n'était ni sain, ni tenable sur le long terme et d'autre part nous avions conscience que si nous attendions quelques années de plus, nos enfants seraient des adolescents américains et il deviendrait difficile ou même impossible de rentrer en France. A partir de ce constat, un choix s'est imposé et en 1991 nous sommes revenus dans l'hexagone, à Chamonix plus précisément.

Malgré ce choix, la grande direction de Ritz-Carlton, extrêmement satisfaite de votre collaboration et des douceurs que vous aviez fait découvrir à son personnel et à ses clients, est restée en contact avec vous pour vous demander de l'aide lors de certaines ouvertures.

T R : Quelques années après mon retour, ils m'ont soumis l'idée de participer ponctuellement à des missions et c'est ainsi que j'ai repris du service à Barcelone et à Séoul. Le patron voulait même que je prenne un poste pendant deux ans à Osaka, au Japon. A ce propos, quand j'étais à Barcelone, j'ai eu la chance de travailler avec Michel Willaume, qui ensuite devint champion du monde de pâtisserie.

N'avez-vous pas quelques croustillantes anecdotes à nous raconter après toutes ces années passées à chouchouter nos amis américains ?

T R : Les Américains sont fascinés par l'art de vivre à la française et ils étaient très demandeurs et curieux. J'ai ainsi pu leur faire goûter et aimer la célèbre tarte au sucre ardennaise. Et dans ce domaine très galvaudé de la viennoiserie, ils ont vite compris qu'il y a croissant et croissant ! Pour le clin d'œil, je leur ai également proposé ma vision du « french Doughnut », un beignet à base de pâte briochée. Croyez-moi, c'est autre chose. Pour bien comprendre ma philosophie, je soulignerais mon principe de base : 100% pur beurre ! Cela change tout.

En plus de mes fonctions, j'ai été formateur intermittent et jury d'examen « produits frais » pour l'organisme de formation FORMA-ON à Sedan de 2009 à 2019.

Et du côté des stars, avez-vous aperçu quelques noms connus ?

T R : Arnold Schwarzenegger était un habitué du Ritz-Carlton de Rancho Mirage où je travaillais et Laurence a eu l'occasion de voir de près Patrick Macnee, la vedette de Chapeau melon et bottes de cuir et aussi l'ancien président Gérald Ford.

Vous êtes donc le seul Français à avoir mis un pain à Arnold Schwarzenegger ?

T R : Soyons honnête, c'était un pain au chocolat.

Entretien mené et retranscrit par Monsieur Jean-Pol LEDOCQ.



Tous les mercredis de 17h à 18h, Thierry ROBINET anime l'émission ROUTE 66 sur Radio Bouton (fréquence 90.6 FM).



En 2012, le chef Thierry ROBINET et son équipe enthousiaste à Bangkok.

La mythique ROUTE 66 : 4 000 kms à travers les fabuleux paysages américains.



Chicago, départ de la "ROUTE 66"

4000 km plus loin, arrivée de la "ROUTE 66" en Californie.

GASTRONOMIE

Laurent Bonotti satisfait de son premier concours national

LUMES

Le boulanger de Lumes Laurent Bonotti, a fini honorablement en demi-finale à Paris au concours national de la baguette tradition qui s'est déroulé à la mi-mai. De retour, que retient-il de cette expérience ? « Je suis le premier ardennais à être sélectionné en dix ans d'existence de ce concours, c'est donc une belle satisfaction d'avoir participé à mon premier concours national, même si j'espérais aller plus loin. » Son épouse ajoute : « C'est une belle fierté pour toute sa famille ».

UN MÉTIER QUI DEMANDE PERSEVERANCE ET PRECISION

L'année prochaine, il sera membre du jury aux épreuves départementales. Depuis son retour il continue à servir le métier du pain, en ayant été juge du gâteau mollet et du carolo à la dernière édition de la fête du pain de Charleville-Mézières. En ce moment, ce sont les épreuves de CAP et mentions complémentaires au métier de boulanger et Laurent Bonotti est chargé de l'organisation en sélectionnant le jury parmi les artisans ardennais.

Quels conseils donne-t-il aux jeunes



Laurent Bonotti aime transmettre sa passion aux jeunes apprentis.

qui se lancent dans ce métier ? « De la persévérance, de la précision dans la fabrication de la production journalière, c'est un métier qui demande des

sacrifices, de l'attention et de la motivation tout au long de la carrière, et c'est un métier qui évolue constamment ». ■

FOOTBALL COUPE AMÉDÉE-ANDRY (D3)

Lumes avec opportunisme



Les Lumois ont su se montrer beaucoup plus réalistes que leurs adversaires. Claude Lambert

Parmi les joueurs et supporters fous de joie au coup de sifflet final, Kévin Reilhe savourait aussi car c'était là son dernier match en tant que coach de Lumes, vainqueur de la Coupe Amédée-Andry après avoir marqué trois buts, alors que la réserve des Ayvelles, elle, a été beaucoup moins réaliste.

Un penalty raté

Contre le cours du jeu, les coéquipiers de Rémi Colinet se permettaient d'être devant grâce à Giboni à la réception d'un centre (1-0, 16'). Il ne fallait pas traîner à la buvette sinon on ratait le second but des Lumois, œuvre d'Adam qui, lors d'un raid en solitaire, passait en revue la défense ayvelloise et concluait son exploit personnel d'une frappe en force (2-0, 58').

À cet instant de la partie, on ne voyait pas les partenaires de Christopher Guibert retourner le match en leur faveur et ce qui était craint arrivait puisque Cugnet crucifiait à

nouveau Patat, le ballon expédié à ras de terre venant secouer les filets zyvellois (3-0, 77').

Suite à une faute de Fournier lors d'un duel aérien, l'arbitre accordait un penalty aux Ayvelles mais Prévotaux expédiait le cuir sur le poteau (79'), si bien qu'on en restait là.

Kévin REILHE (Lumes) : « Un match très compliqué, face à la plus belle équipe rencontrée cette saison. Elle nous a posé beaucoup de problèmes dans le jeu. Sur la première mi-temps, on mène au score et c'est un hold-up. »

Carlos DE SA GONCALVES (Les Ayvelles) : « Un match équilibré dans l'ensemble et pour moi le score est un peu sévère. Je ne suis pas trop déçu car on a tout donné cette saison et on termine quand même champions de D3. On s'est déçu de derrière pour revenir au score. Je pense qu'on aurait mérité de sauver l'honneur... » ■

ENVIRONNEMENT

Quelles espèces de poissons trouve-t-on dans la Meuse ?

LUMES L'Office français pour la biodiversité procède actuellement à un inventaire des espèces de poissons. Le sixième en dix ans.

L'Office français pour la biodiversité procède actuellement à un inventaire des espèces de poissons. Celui-ci est effectué dans les Ardennes par le Bureau d'Études en Hydrobiologie Dubost de Metz, entreprise spécialisée dont le domaine de compétences s'étend à tout ce qui concerne l'écologie des eaux douces continentales (plans d'eau, cours d'eau, zones humides...) avec une spécialisation en ichtyologie et dans la réalisation d'inventaires piscicoles.

« Nous avons un réseau de stations qui sont suivies sur différents cours d'eau partout en France. Nous dépendons de Metz et n'intervenons que dans le Grand Est, tous les ans ou tous les 2 ans. On peut être sollicité pour des inventaires de poissons ou d'autres choses mais notre spécialité, ce sont les poissons. Nous sommes sur le site de Lumes depuis 2014 et tous les 2 ans depuis. C'est la sixième fois que nous venons », indique à L'Ardennais Yves Janody, hydrobiologiste et directeur de la SAS.



Les poissons seront pesés, mesurés et comptés par espèces avant d'être rejetés à la Meuse.

« On a surtout des perches dans les captures et aussi de la bouvière, un petit poisson d'environ 6 centimètres »

Yves Janody, hydrobiologiste

Le site de prélèvement en question se trouve au niveau de la centrale d'enrobés de goudron de Lumes. L'équipe sur place est composée de cinq techniciens encadrés par

Yves Janody. Deux techniciens en barque sont les pêcheurs, sans canne à pêche, mais avec une épuisette. Ils vont procéder à une « pêche électrique » au moyen d'un groupe électrogène qui va alimenter une anode qui, une fois plongée dans l'eau, va étourdir les poissons qui n'ont plus qu'à être récupérés au moyen de l'épuisette. Les pêcheurs ramèneront ensuite régulièrement les prises à leurs quatre collègues à terre, à une

centaine de mètres de là, qui sont chargés de trier les poissons, les mesurer, les peser et les compter avant de les remettre à l'eau.

UNE ESPÈCE INVASIVE, AVEC LA GOBIE DE LUNE

« On a surtout des perches dans les captures et aussi de la bouvière, un petit poisson d'environ 6 centimètres, et puis un peu toutes les espèces, mais aussi de la gobie de lune, qui est une espèce invasive ».

SOIREE BEAUJOLAIS



Vendredi 22 novembre 2024

Soirée réservée aux habitants
de Lumes et leurs invités

à 19 heures 30

à la salle des fêtes de Lumes

Adulte = 20,00 €

Enfant (- 12 ans) = 7 €

assiette de charcuterie

3 € par repas
seront reversés
au profit du
TELETHON

**fromage
dessert
café**

Pas de remboursement
si annulation après
la date limite
d'inscription
(17/11/2024)

et 3 verres de

places limitées
à 160 personnes

Beaujolais
nouveau

réservation
en mairie

Venez nombreux à nos manifestations

**BON DE RESERVATION (dans la limite de 160 places disponibles)
soirée BEAUJOLAIS du 22 novembre 2024**

à remettre au secrétariat de la mairie de Lumes (date limite : 17/11/2024)

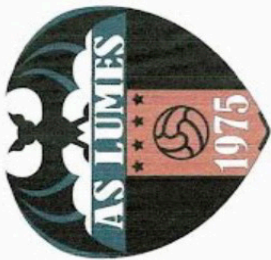
Nom : _____ Prénom : _____

Nombre d'adulte : _____ x 20,00 € = _____ €

Nombre d'enfant : _____ x 7,00 € = _____ €

Règlement à la réservation - pas de remboursement si annulation après le 17/11 - chèque à l'ordre de FESTI LUMES -
Pour les repas spécifiques, s'adresser en mairie.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



SUPER LOTO

Samedi 2 Novembre 2024
Salle des fêtes de Lumes

BONS D'ACHAT :

- 1 BON D'ACHAT DE 500€
- 1 BON D'ACHAT DE 200€
- 1 BON D'ACHAT DE 150€
- 1 BON D'ACHAT DE 100€
- LOT SURPRISE

1,5€ LE CARTON

15€ : 10 CARTONS + 2 GRATUITS

HORAIRES :

OUVERTURE DES PORTES : 18h

PLACES RESERVÉES JUSQU'À 19h15

JEUX : 20h

RESTAURATION ET BUVETTE SUR PLACE

Réservation auprès de Nelly au 06.26.51.51.78 entre 9H et 21H

Ne pas jeter sur la voie publique



BOURSE AUX JOUETS PÂRICULTURE & VÊTEMENTS

Les 9 & 10 Novembre 2024
de 8h00 à 17h00

A la salle des fêtes de Lumes



7€ la table pour 1 journée

10 € la table pour 2 jours

Entrée gratuite
Petite restauration
et buvette sur place



Informations & réservations auprès de Julia SARTELET
06.23.32.34.95 ou lesecolierslumichonnes@gmail.com

Votre règlement confirmera votre réservation

VENEZ NOMBREUX AUX MANIFESTATIONS
LUMICHONNES et retrouvez tous les contacts
sur le site internet : www.lumes.fr



UNE SEULE permanence cette année dans la salle des fêtes :

Jeudi 12 décembre
de 9h00 à 11h30
et de 13h30 à 17h00

En cas d'absences exceptionnelles à cette permanence (maladie ou vacances), merci de prendre contact avec Mme Annick THELIER au 06.87.35.18.66.

Pensez à prévoir un cabas pour le transport.

RESTES ALIMENTAIRES DE LA CANTINE SCOLAIRE



Si vous avez des poules et si vous êtes intéressés pour récupérer des restes de la cantine, contactez le secrétariat de la mairie.

IDENTIFICATION DES BOITES AUX LETTRES

Vous devez mettre votre nom sur votre boîte aux lettres normalisée. Le numéro de votre habitation doit également être lisible.

COMMERCANT AMBULANT

Depuis cet été, une vente de **FRUITS & LEGUMES** a lieu tous les jeudis de 16h00 à 20h00 sur le parking face à la mairie.



PERMANENCES DES ELUS

La prochaine permanence des élus aura lieu le mardi 5 novembre de 18h30 à 19h30 dans la salle du conseil municipal (pour rappel, les dates seront affichées sur le panneau lumineux et publiées sur le site internet).

AVOS PLUMES ...

Vous avez des remarques, des suggestions, vous voulez prendre la parole ... Laissez vos écrits au secrétariat de la mairie et nous les publierons (bien-sûr pas d'attaque personnelle ni d'injures).

COMMUNICATION

Des informations en temps réel sont également diffusées sur le panneau lumineux et notre site Internet : www.lumes.fr

DECHETTERIE (HORAIRES HIVER AU O2I/11)

Lundi : 9h00 à 12h00
Mercredi : 13h00 à 16h00
Samedi : 10h00 à 12h00 / 13h00 à 16h00

BIBLIOTHEQUE

Téléphone : 03.24.37.26.68
E-mail : bibli.lumes08440@orange.fr

f : Bibliothèque de Lumes

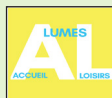
Ouverture du mardi au vendredi de 14h00 à 18h00 & samedi de 9h00 à 12h00

ECOLE

Téléphone « MATERNELLE » : 03.24.58.01.68
Téléphone « PRIMAIRE » : 03.24.58.13.64

ALSH - CLSH DE LUMES

Téléphone : 07.85.28.15.75
E-mail : aldelumes@gmail.com



MAIRIE DE LUMES

Téléphone : 03.24.37.70.40
E-mail : mairie.lumes@wanadoo.fr
Site : www.lumes.fr

Horaires d'ouverture au public de la mairie :
Lundi au Vendredi : 9h00 à 12h00
et en accueil téléphonique de 14h00 à 17h00.

AGENCE POSTALE COMMUNALE À LUMES

Horaires d'ouverture au public : :
du Lundi au Vendredi : de 9h00 à 12h00



ARDENNE METROPOLE

Standard : 03.24.57.83.00
Service EAU : 03.24.57.83.10
Service DECHETS MENAGERS : 03.24.57.83.18