



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE - DÉPARTEMENT DES ARDENNES

Arrondissement de Sedan - Canton de Sedan-Nord

# COMMUNE de FLOING

08200

Tél. 03 24 29 17 42 - Fax. 03 24 29 20 77

e-mail : mairie.floing@gmail.com

## Floing - Infos Flash n°9

Floing, le 15 mars 2021

### VIE DE LA COMMUNE

#### Commerçants ambulants

N'oubliez pas que tous les mardis de 14h30 à 18h, deux commerçants ambulants vous attendent près de la mairie. Le Vrac En Vadrouille (épicerie zéro déchet puisque vous apportez vos contenants) présent depuis octobre 2020 et vendant de nombreux produits régionaux, de l'épicerie sucrée, salée ainsi que des produits d'hygiène et d'entretien, naturels et écologiques a été rejoint en février par Francky Sacré, boucher, charcutier et traiteur à Mohon.

*Voir l'article de l'Ardennais du dimanche 14 mars.*

#### Coupes affouagères

Nous vous rappelons que dès que vous avez fini votre part de bois, vous devez **impérativement** le signaler en mairie à l'aide du coupon joint à l'annexe 3 du règlement « affouage 2021 ». Vous devez **obligatoirement** attendre que la commission communale se rende dans les parcelles pour contrôler le métrage suivant votre estimation.

Nous vous signalons également qu'il est **strictement interdit** de sortir le bois des parcelles en ce moment, en raison de l'humidité des sols, le débardage doit s'effectuer par temps sec, pas avant fin avril début mai.



## Concours de Pâques

Un concours est organisé par la commission culturelle à l'occasion de Pâques pour les 4/10 ans. Le règlement est disponible ci-dessous (bulletin d'inscription en mairie).

# Concours de Pâques

Réservé aux 4/10 ans

Tu as entre **4 et 10 ans**.

Tu habites Floing ou tu vas à l'école à Floing.

Tu aimerais gagner des chocolats/bonbons  
et une carte cadeau Leclerc.

Alors participe au concours de Pâques !

### Ta mission

Dessine ou réalise en  
volume un œuf de Pâques  
décoré !

### Toutes les techniques sont permises !

Œuf réalisé en collage, dessiné, en peinture, aux feutres, œuf en plastique, en plâtre, en carton, en papier mâché, œuf de poule, ... à toi de faire preuve d'imagination pour le décorer !

### Pour participer

Rapporte en mairie  
ta réalisation et  
ton bulletin de participation  
complété avant  
**le mercredi 7 avril**  
dernier délai.

### Le règlement

- Aucun support ne sera fourni.
- Une seule réalisation acceptée par enfant.
- Toutes les réalisations seront récompensées et l'auteur de celle **avant obtenu le plus de points dans chaque catégorie** recevra une carte cadeau Leclerc d'une valeur de 25 €.
- 4 catégories pour participer :

CATEGORIE 1 : 4/6 ans œuf dessiné
CATEGORIE 2 : 4/6 ans œuf en volume
CATEGORIE 3 : 7/10 ans œuf dessiné
CATEGORIE 4 : 7/10 ans œuf en volume

- Les gagnants seront avertis individuellement fin avril. Les modalités de remise des lots seront étudiées par la Commission Culturelle en fonction de l'évolution des conditions sanitaires. Les noms des gagnants seront publiés dans le Flash Infos ainsi que sur le site Internet de la Commune.
- Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de casse partielle ou totale ou de perte des réalisations déposées.
- Les enfants des organisateurs ne peuvent pas participer au concours.



## SECURITE

### Covid 19 - Port du masque OBLIGATOIRE

Rappel à tous les habitants de Floing !  
Le port du masque est obligatoire sur toute la commune.



### Opération Sentinelle (rappel)

Les membres de l'Opération Sentinelle (Etat-major de zone de défense de Metz, dans le cadre du plan Vigipirate) patrouillent sur Sedan mais également dans les rues de Floing depuis le 03 février 2021.

La patrouille se compose de 8 soldats répartis dans 2 véhicules.

## TRAVAUX

Réfection de la chaussée Allée des Alouettes (rebouchage des trous)





**Rénovation des bâtiments des services techniques ainsi que des abords  
(réalisation en interne)**



**Traçage de nouvelles lignes jaunes dans la commune : certaines ont été faites pour faciliter le passage des camions d'Ardenne Métropole (ramassage des ordures ménagères et du tri sélectif) et d'autres pour interdire le stationnement.**



Un nouveau marquage de « livraison » a été tracé près du P'tit-Mag en face du local de matériel médical. Merci de ne pas stationner à cet endroit !



## ENVIRONNEMENT

Le frelon asiatique est arrivé dans les Ardennes l'année dernière. Deux frelons asiatiques ont été piégés à Floing, un au Libelle et un autre sur le Hatois début mars 2020.

Nous demandons à toutes les personnes apercevant ce frelon (ou un nid) de prévenir la mairie qui fera le nécessaire et préviendra l'organisme compétent pour intervenir.

N'intervenez pas vous-même si vous voyez un nid de frelons asiatiques !

Ci-dessous les photos qui peuvent vous permettre de différencier le frelon asiatique, le frelon commun, la guêpe et l'abeille ainsi qu'un nid de frelons asiatiques.



Les apiculteurs ont la possibilité de piéger, début mars, les fondatrices. Ci-dessous, un schéma pour fabriquer un piège.



# VIE MUNICIPALE ET CITOYENNETÉ



## Population légale

L'INSEE a communiqué le nombre d'habitants au 1<sup>er</sup> janvier 2021.

### **Commune de Floing**

Population municipale .....	2 335
Population comptée à part.....	56
Population totale.....	2 391

## Etat civil 2020

23 naissances

14 reconnaissances anticipées (avant naissance)

3 mariages

9 décès

20 transcriptions de décès (décès dans une autre commune)

4 PACS (Pacte Civil de Solidarité) ont été également conclus en mairie au cours de l'année 2020.

## Information aux futurs parents (non mariés)

Le père et la mère peuvent reconnaître ensemble ou séparément (reconnaissance anticipée) leur enfant avant la naissance, dès lors que la grossesse est confirmée.

Pour ce faire, vous voudrez bien prendre rendez-vous en mairie au 03/24/29/17/42 ou sur [mairie.floing@gmail.com](mailto:mairie.floing@gmail.com). Les pièces à fournir pour l'établissement de l'acte sont :

- un justificatif d'identité
- un justificatif de domicile (ou de résidence) de moins de 3 mois

## Elections 2021

Nous connaissons désormais les dates des élections Régionales et Départementales qui devaient se dérouler en mars. Elles sont fixées aux 13 et 20 juin 2021.

Si vous n'êtes pas encore inscrits sur les listes électorales de notre commune et que vous souhaitez voter aux élections Régionales et Départementales, vous devez vous inscrire avant le 7 mai 2021 (renseignements en mairie).

## SANTE

### Tests salivaires à l'école de Gaulier

Tous les enfants dont les parents le souhaitent pourront passer un test salivaire destiné à détecter la présence éventuelle du Covid. Ces tests sont proposés par l'Académie de Reims et ne seront réalisés qu'après accord écrit des parents.

### Prochaine permanence

#### Mutuelle pour tous

Vendredi 23 avril 2021 en mairie.  
Informations au 03 24 29 17 42

## POUR LE PLAISIR

### Le coin de la recette

#### La cacasse à cul nu de la confrérie

Pour 4 personnes

(recette proposée par Daniel Schneider et Patrick Fostier)

Préparation : 15 minutes ; cuisson : 45 minutes ; difficulté : moyenne



#### **Ingrédients :**

1 kilo de pommes de terre longues à chair ferme, 4 belles tranches de lard maigre, 2 oignons, 4 cuillères à soupe d'huile (ou du saindoux), 2 ou 3 gousses d'ail, thym, laurier, persil, sel et poivre

#### **Préparation de la recette :**

Dans une cocotte en fonte, faire revenir à feu moyen une belle tranche de lard par convive.

Lorsque le lard est doré, le retirer de la cocotte et réserver.

Ajouter de l'huile et augmenter le feu. Faire rôtir les pommes de terre entières ou coupées en deux selon la taille.

Lorsque celles-ci sont dorées (pas noires), les retirer de la cocotte et réserver.

Ajouter les oignons coupés en rouelles, éventuellement un peu d'huile, et faire blondir à feu moyen.

Ajouter de la farine et faire un roux en grattant bien le fond de la cocotte.

Remettre les pommes de terre, mouiller pour juste couvrir les légumes.

Ajouter une branche de thym, une feuille de laurier, deux ou trois gousses d'ail, sel et poivre.

Laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes environ, puis remettre dans la cocotte les tranches de lard.

Juste avant de servir, parsemer le plat de persil frais et rectifier l'assaisonnement.

La cacasse peut être servie avec une viande de porc, des saucisses ou des blancs de poulet cuits avec les pommes de terre. Elle peut être avantageusement accompagnée d'une salade fraîche.

Recette de la confrérie de la cacasse à cul nu