



## MAIRIE

**Rédaction - Impression - Diffusion :****Mairie de Lacrost****5 rue Le Vigny - 71700 LACROST****Tél : 03.85.51.09.51****Mail : [mairie.lacrost@wanadoo.fr](mailto:mairie.lacrost@wanadoo.fr)****Site internet : [www.lacrost.fr](http://www.lacrost.fr)****Horaires d'ouverture au public****Lundi de 10h à 12h et 14h à 17h****Mardi de 14h à 16h****Mercredi de 9h à 12h et 14h à 16h****Jeudi de 14h à 16h**

## LE MOT DU MAIRE

Veillez recevoir en mon nom personnel et au nom du conseil municipal nos meilleurs vœux pour l'année 2024, à vous et à votre entourage. Que l'année 2024 soit remplie de bonheur, de santé et de réussite. Que cette année soit synonyme de nouvelles opportunités, de réalisations personnelles et de moments précieux en famille et entre amis.

L'année qui s'est achevée a été malheureusement émaillée de violences. Violence d'abord à l'international, notamment en Ukraine, en Israël et en Palestine. Violences ensuite sur le territoire national avec les émeutes de cet été.

L'année 2023 a aussi été marquée par les aléas climatiques qui ont perturbé notre quotidien entre sécheresse de cette été et inondations en fin d'année.

Pour 2024, malgré le contexte économique et social difficile, nous continuerons à préparer l'avenir. Ce ne sera pas simple, avec d'une part la hausse des coûts de l'énergie et d'autre part l'inflation générale qui pèsent sur nos coûts de fonctionnement.

Je termine en espérant vivement un retour à la Paix dans les pays en guerre et en souhaitant que cette nouvelle année soit pour vous toutes et tous, une année de réussite et de joie partagée avec vos proches.

Gérard THIELLAND.

## CALENDRIER DES FESTIVITES

- 3 février 2024 : Repas dansant du Sou des P'tits Loups
- 3 & 4 février 2024 : Week-end de travail de la chorale « Les Baladins »
- 9 février 2024 : Loto du Comité des Fêtes
- 17 février 2024 : Audition des élèves de l'Ecole de Musique
- 18 février 2024 : Vente de boudin de l'Harmonie - Lyre Agricole
- 9 mars 2024 : Loto du Sou des P'tits Loups
- 29 mars 2024 : Loto de Lacrost Sports Loisirs
- 5 avril 2024 : Loto de Lacrost Patrimoine
- 6 avril 2024 : Carnaval du Comité des Fêtes
- 28 avril 2024 : « Nettoyons La Nature » de Lacrost Patrimoine
- 4 mai 2024 : Concert de l'Harmonie avec la chorale de D. MOREL
- 5 mai 2024 : Vide grenier du Sou des P'tits Loups
- 8 mai 2024 : Défilé de la Victoire
- 15 juin 2024 : Repas de Lacrost Sports Loisirs
- 22 juin 2024 : Kermesse du Sou des P'tits Loups
- 29 juin 2024 : Fête de l'été : école de musique, Harmonie & Feux de la St Jean

## DANS CE NUMERO

Le Sou des P'tits Loups

Cérémonie du 11 novembre

Repas communal

Chantier en cours

Lacrost Patrimoine

Vidéoprotection

Rénovation énergétique

## Elections européennes 2024

Les prochaines élections européennes se dérouleront le dimanche 9 juin 2024.

Rappel : l'inscription est possible en mairie ou directement en ligne.

Pour vérifier si vous êtes bien inscrit sur les listes électorales de la commune :

[www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)

Pour toute interrogation rendez-vous sur Service Public ou en mairie.

## SOIRÉE DU SOU DES P'TITS LOUPS



La salle des fêtes était pleine ce 19 décembre 2023 pour écouter les enfants chanter en compagnie de l'Harmonie de Lacrost.

Le Père Noël s'est arrêté pour distribuer les cadeaux.



## CEREMONIE DU 11 NOVEMBRE



Au cours de l'année 2023, le monument aux morts a été nettoyé et les noms regravés par l'entreprise JANIN.

L'association Lacrost Patrimoine a mis en place une stèle retraçant l'histoire du monument.

Les participants ont pu suivre le traditionnel défilé en musique avec la Lyre Agricole et profiter d'un pot de l'amitié offert par la municipalité.

## REPAS COMMUNAL

Les convives étaient ravis de se retrouver et de partager ce moment de convivialité.

Ils ont pu apprécier le menu concocté par le chef de l'Auberge des Gourmets du Villars : Guillaume LAUBLANC.

L'animation était assurée par Country Passion, une association basée à GERGY.

Le Maire a rappelé l'importance de nos aînés au sein de notre collectivité.



*Le repas a débuté par une soupe aux pois cassés réalisée par Marie-Claude !*



En voici la recette : il faut 300 g de lardons - 1 oignon - 2 gousses d'ail - 100 g de carottes - 200 g de pois cassés - sel - poivre - 1 cube de volaille - 2 clous de girofle - 1 feuille de laurier & 1 brin de thym.

Faire suer l'oignon et l'ail avec les lardons.  
Ajouter les carottes et les pois cassés dans 1 litre d'eau avec du sel, du poivre et le cube de bouillon de volaille ainsi que le bouquet garni. Faire cuire 45 mn.  
Mixer et ajouter à votre convenance un soupçon de 4 épices.

Bon appétit.

## CHANTIER EN COURS

Vous l'avez peut-être remarqué en vous promenant, le parvis de l'église fait peau neuve.

L'entreprise locale Faivre finalise l'installation du nouveau parvis. 80 % des frais sont pris en charge par des subventions et dons. Le reste à charge pour la commune est de 20 %.

Les agents municipaux vont aménager le contours du parvis.



## LACROST PATRIMOINE



Pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive, la mise en place d'un chalet de Noël a été une réussite. Les enfants, parents et habitants de Lacrost ont pu partager un moment convivial autour de crêpes, soupes, saucisses, tartines de fromage fort, vin chaud...

La réussite des manifestations et la mobilisation des bénévoles permettent à l'association de continuer ses projets.

Un four à pain est en cours de construction à proximité de la salle Maurice Lemberet. Nous souhaitons un bon courage aux adhérents d'ici la première cuisson !

Un panneau d'affichage sera mis en place dans le courant de l'année pour permettre de suivre un circuit à travers les rues du village en passant devant les panneaux déjà mis en place pour valoriser le patrimoine crotais.

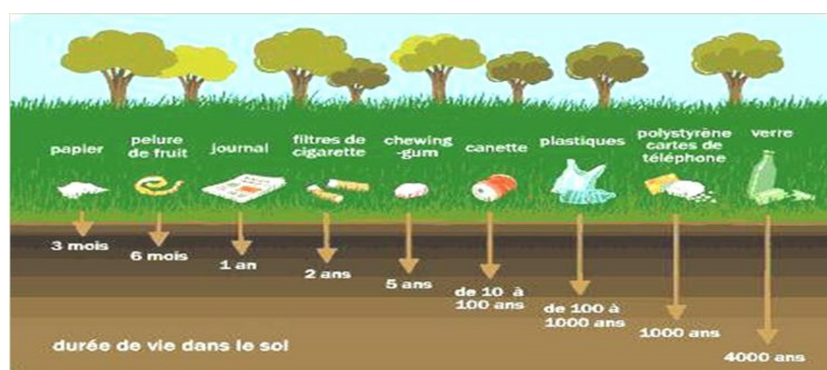


### Prochaines manifestations Lacrost Patrimoine :

⇒ 5 avril : loto à 20h



⇒ 28 avril : Nettoyons la nature. RDV à 9h à la salle Maurice Lemberet



## VIDEOPROTECTION

Les premières caméras sont actives depuis le 10 janvier dernier au niveau de la mairie, la salle des fêtes et les ateliers municipaux. Les travaux d'installation se poursuivent pour quelques semaines.



## RENOVATION ENERGETIQUE

**08 / 09  
MARS 2024**

# 4<sup>e</sup> FORUM

## DE LA RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE

### TOURNUS

Complexe des Arcades

Vendredi : 8 h à 19 h  
Samedi : 9 h à 18 h

VISITES | POINTS TECHNIQUES | ESPACE D'ÉCHANGES

**ENTRÉE GRATUITE**

**RENSEIGNEMENTS :**

PETR Mâconnais Sud Bourgogne : **07 68 34 70 23**  
Chambre des Métiers et de l'Artisanat interdépartementale de Saône-et-Loire  
Programme détaillé : [www.maconnais-sud-bourgogne.com](http://www.maconnais-sud-bourgogne.com)



Le forum est organisé depuis plusieurs années grâce à un partenariat entre le PETR Mâconnais Sud Bourgogne et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Bourgogne Franche Comté.

Son objectif est de permettre d'avoir une vision globale de son projet de rénovation afin de l'aborder de la manière la plus sereine possible. La manifestation se déroule sur deux jours avec une journée technique destinée prioritairement aux professionnels le vendredi, et plutôt pour les particuliers le samedi, sans pour autant que cela soit exclusif.

Le forum se veut être un lieu d'information pour les porteurs de projets et d'échanges de bonnes pratiques entre professionnels dans un esprit convivial. Lors de ces deux journées, de nombreux partenaires et professionnels du bâtiment tiendront des stands pour conseiller les visiteurs : Espaces Conseil France Rénov, Accompagnateurs Rénov, artisans, architectes, bureaux d'études.

Ces deux jours seront rythmés par des temps d'échanges sur des thèmes bien précis comme Les évolutions des aides financières, l'emploi de matériaux biosourcés et ses différents intérêts, la nécessité de penser globale lorsque l'on parle de rénovation, l'importance de la ventilation...

Mais elles seront aussi l'occasion de visiter des chantiers de rénovation exemplaire à proximité afin d'illustrer l'importance d'une vision globale dans un chantier de rénovation.

Afin de partager ces informations au plus grand nombre, l'entrée du forum est gratuite.

Plus d'informations auprès de Quentin Le Coint : [qlcoint@maconnais-sud-bourgogne.fr](mailto:qlcoint@maconnais-sud-bourgogne.fr) et 07 68 34 70 23