

NOS AMIS LES CHATS ET LES CHIENS

Afin de maîtriser la population des chats, la commune a de nouveau signé une convention avec la Fondation « 30 millions d'amis » pour la stérilisation des chats errants. Vous pouvez contacter la mairie pour signaler l'arrivée d'un nouveau chat dans votre quartier afin de vérifier son éventuelle identification et programmer sa stérilisation si besoin.

Nous vous rappelons également que notre bénévole intervient chaque jour sur la commune où un point de nourrissage a été créé, il y a quelques années et qu'elle assure tous les frais liés à l'alimentation des chats sans propriétaire. Seuls les frais de stérilisation sont pris en charge par la mairie.

Concernant les chiens, nous vous rappelons que leurs déjections doivent être ramassées dans les rues comme aux abords des terrains privés ! Et la réglementation a évolué, chaque propriétaire de chiens, doit avoir pendant les promenades, plusieurs sacs. En cas de contrôles des autorités et de non-respect de cette nouvelle règle, vous risquez une amende « pour non-détenzione de sacs à crottes » !...



LACROST PATRIMOINE

L'association Lacrost Patrimoine a fêté la fin d'année en organisant son chalet de Noël, le dernier jour d'école. Les enfants ont pu déguster les crêpes et les plus grands profiter du vin chaud. Saucisses, soupe, tartines de fromage forts étaient également proposés pour prolonger les discussions.

Merci aux bénévoles et aux habitants de leurs participations pour maintenir l'esprit de village.



Le billet d'Alain PEPIN :

Le pain a toujours été l'aliment traditionnel de base pour de nombreuses civilisations. Il est fabriqué avec de la farine de blé, seigle, ou épeautre selon la région, de l'eau, du sel et du levain, et cuit au four.

Chaque famille ou groupe de familles, avait un four ou utilisait le four communal, et faisait leur pain, souvent pour la semaine.

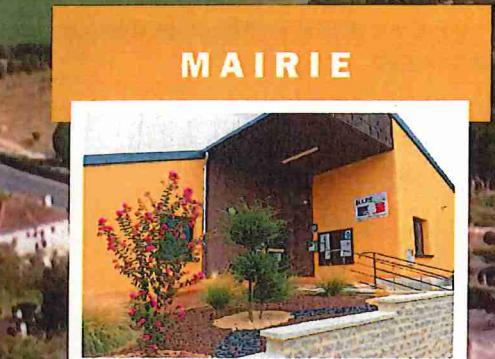
Ceci évolua et dans les années 50, Lacrost avait son boulanger, Monsieur Bouillon, qui avait son four et son magasin au 10 rue Etienne Blanchin. Il approvisionnait tout le village. La plupart des ménages avait un carnet où on notait le pain acheté, qui faisait l'objet d'un paiement chaque semaine ou chaque mois.

Dans les grosses fermes, où il y avait beaucoup de bouches à nourrir, on prenait le « gros pain » d'un kilo, qui pouvait se garder parfois plusieurs jours, la flûte ou la baguette était plutôt vendue en ville. Le paiement se faisait en nature. A la quantité de pain achetée correspondait une quantité de blé que le fermier produisait et fournissait au boulanger pour le moudre et faire sa farine.

C'était du troc qui échappait plus ou moins aux taxes ! Mais le sénateur Maurice Lauré inventa la TVA en avril 1954, qui évolua au fil des années, ce qui remit de l'ordre dans la fiscalité du commerce et de la distribution.

BULLETIN MUNICIPAL

JANVIER 2026



MAIRIE

Rédaction - Impression - Diffusion :

Mairie de Lacrost

5 rue Le Vigny - 71700 LACROST

Tél : 03.85.51.09.51

Mail : mairie.lacrost@wanadoo.fr
Site internet : 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

DANS CE NUMÉRO

- Elections municipales
- Recensement
- Travaux
- Repas communal
- Nos amis chiens & chats
- Exposition
- Lacrost Patrimoine

ETAT CIVIL 2025

En chiffres

◊ Naissances : 9

◊ Décès : 5

◊ Mariage : 3

CALENDRIER DES FESTIVITÉS

- 30 janvier : Loto du Comité des Fêtes
- 31 janvier : Repas dansant du Sou des P'tits Loups
- 14 février : Audition des élèves de l'Ecole de Musique
- 28 février : Loto du Sou des P'tits Loups
- 8 mars : Vente de boudin de l'Harmonie - Lyre Agricole
- 13 mars : Assemblée générale de Lacrost Patrimoine
- 29 mars : Nettoyons la nature - Lacrost Patrimoine
- 3 avril : Loto de Lacrost Patrimoine
- 4 avril : Carnaval du Comité des Fêtes
- 8 mai : Défilé de la Victoire
- 24 mai : Vide grenier du Sou des P'tits Loups
- du 10 au 17 mai : 130 ans de l'Harmonie
- 13 juin : Repas de Lacrost Sports Loisirs
- 20 juin : Kermesse du Sou des P'tits Loups
- 27 juin : Fête de l'été : école de musique, Harmonie & Feux de la St Jean

Fête du village avec le four à pain de Lacrost Patrimoine

ELECTIONS MUNICIPALES

Changement du mode de scrutin dans notre commune

Les 15 et 22 mars 2026, auront lieu les élections municipales à LACROST. Vous élirez le conseil municipal qui sera chargé durant 6 ans de régler « par ses délibérations les affaires de la commune » (article L 2121-29 du Code Général des Collectivités Territoriales). Le conseil municipal (composé des conseillers municipaux élus) se réunira ensuite pour élire, en son sein, un maire et un ou plusieurs adjoints.

Les règles de l'élection municipale ont changé pour les communes de moins de 1000 habitants, comme LACROST, suite à une loi du 21 mai 2025.

Désormais, le scrutin de liste paritaire (applicable aux communes de 1000 habitants et plus) s'applique à notre commune.

Concrètement, qu'est-ce que ça change pour vous lors du vote ?

- Le vote se fera sur une ou plusieurs listes non modifiables de candidats : vous ne pourrez plus ni ajouter de noms, ni en enlever ou en rayer. Autrement dit : le « panachage » ne sera plus autorisé.

**Attention : si une liste des candidats est modifiée (ajout d'un nom, suppression...),
votre vote sera considéré comme nul et ne sera donc pas comptabilisé.**

- Chaque liste de candidats respectera la parité, avec une alternance de candidats homme-femme-homme-etc. ou femme-homme-femme-etc. et ce jusqu'à la fin de la liste.
- Le nombre de candidats sur la liste sera variable : soit le nombre fixé par la loi (effectif légal), soit 1 ou 2 candidats de moins, soit 1 ou 2 candidats de plus (mais ces candidats supplémentaires ne siégeront pas s'ils sont élus ; il s'agira de remplaçants en cas de vacance de sièges).
- A Lacrost, le nombre de candidats est fixé à 15.

LE RECENSEMENT DES HABITANTS

Le recensement se déroule du 15 janvier au 14 février inclus. Sur notre commune, deux agents ont été recrutés, il s'agit de Nadège VORILLION et d'Océane LAPLANE.

La municipalité vous remercie de bien les accueillir !

Aussi, vous voudrez bien privilégier la déclaration en ligne afin de faciliter les démarches ;

DÉMANTÈLEMENT DU RÉSEAU TÉLÉPHONIQUE CUIVRE

Le démantèlement du réseau cuivre par Orange est une transition technologique majeure qui vise à remplacer l'ancien réseau cuivre par un réseau de fibre optique.

Cette fermeture complète du réseau cuivre est prévue pour 2030, avec une phase d'expérimentation débutée en 2020. Orange a commencé par fermer des lignes dans sept communes et poursuit avec une phase échelonnée jusqu'à fin 2030, affectant 40 millions de lignes restantes.

Aussi, les usagers doivent souscrire à une offre fibre pour continuer à bénéficier des services.

Pour connaître les communes concernées par la fermeture, Orange propose un calendrier de fermeture sur son site internet.

TRAVAUX

Quelques travaux seront réalisés en ce début d'année, à savoir :

- Un renouvellement du réseau d'assainissement qui consiste à passer d'un réseau unitaire en réseau séparatif au niveau de la rue de l'église, du chemin de la Genevière et de la route des Alpes en partie. Différentes remises à niveau sont également programmées afin de réduire les eaux parasites et les eaux claires.
- Il est aussi prévu, le remplacement de 23 lampes d'éclairage vétustes par des lampes Led plus économiques.

REPAS DE FIN D'ANNÉE

Le dimanche 7 décembre dernier, 99 convives participaient au traditionnel repas communal.

Malheureusement, notre doyenne Madame BEILLAT, du haut de ses 99 printemps n'a pas pu participer cette année !

Et comme plusieurs années déjà, nous avons fait appel à Guillaume LAUBLANC et son équipe de l'Auberge des Gourmets de VILLARS, pour nous restaurer.

Côté animation, une chanteuse a assurée le début de repas. Ensuite, Louis finaliste de l'émission « The Voice » et sa cousine Lola ont interprété différents titres.

Après l'apéritif, la mise en bouche a été cuisinée par Marie-Claude GONTHIER, et voici sa recette :

« Le velouté de courges et patates douces »

Faire revenir 100 gr d'oignons avec quelques lardons fumés dans l'huile d'olive. Réserver.

Eplucher 800 gr de courges et 400 gr de patates douces et les découper en morceaux.

Les mettre dans une cocotte et couvrir d'eau en ajoutant 1 cube de volaille et 1 cube de bouillon de légumes.

Cuire et en fin de cuisson, ajouter du sel, du poivre, (à votre convenance), les oignons, les lardons et de la muscade.

Mixer et rajouter de l'eau si trop épaisse.

Au moment de servir, mettre de la crème.

Bon appétit !

