

L'ECHO

de

Hon-Hergies



Vannes rue de la Marne – Avec l'aimable autorisation des propriétaires

Bulletin municipal numéro 1 – juin 2014

SOMMAIRE :

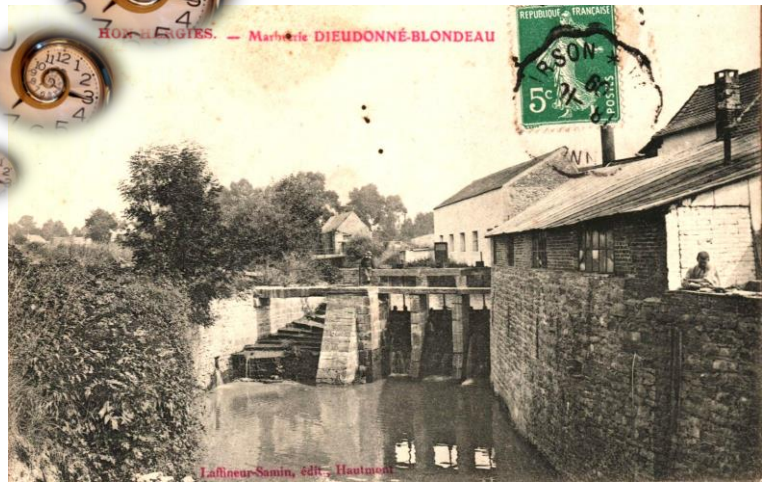
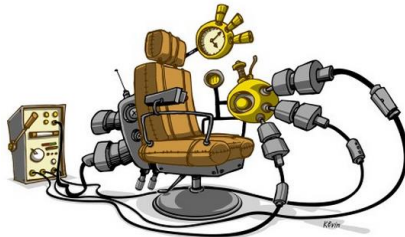
- Le mot du maire 3
- L'équipe municipale 4
- Les dernières délibérations du Conseil municipal, comités et CCAS 5
- A votre service, les salariés de la commune 6
- Les décisions du Conseil, l'écho des registres 7
- Recettes et dépenses, la page finances 8
- L'espace des écoliers 9
- Côté nature, "les hérissons" 10-11
- Vie associative de Hon-Hergies "Les Fers Savoir" 12-13
- Vie économique de Hon-Hergies "Du fromage au village" 14
- Retour sur 39-45, un hommage aux combattants 15
- D'hier à aujourd'hui, c'est l'histoire de Hon-Hergies 16-17
- Tous les travaux 18-19-20-21
- La recette 22
- Jeux 23-24



Directeur de la publication : Luc Bertaux, Maire de Hon-Hergies.
 Comité de rédaction : Andrée Drancourt, Dominique Thomas, Marc Boutet, Jocelyne Tomme, Frédéric Bouton, Sylvie Coffier.
 Impression : Copy Plan.
 Numéro issn : en cours d'attribution - Tirage : 500 exemplaires.

La machine à remonter le temps:

Ci-contre, vous pouvez découvrir une carte postale illustrant la même scène qu'en couverture de ce numéro,... mais en 1910.



La mairie vous accueille

lundi de 8h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h00.
 mardi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00.
 mercredi de 8h30 à 12h00.
 jeudi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.
 vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00.
 Tél : 03.27.63.17.67 / Fax : 03.27.66.97.42
 Courriel : mairie.hon@wanadoo.fr

Il vous est également possible de rencontrer un élu sur rendez-vous auprès de la mairie ou le samedi matin de 11h00 à 12h00.
 Attention les horaires sont susceptibles d'être modifiés pendant la période estivale. Renseignez-vous !

Pour tout renseignement ou intervention liés aux déchets ménagers (collecte, déchetterie, renouvellement de containers, etc...) rapprochez-vous de la Communauté de Communes du Pays de Mormal, pôle de Landrecies service environnement.

Siège de la Communauté de Communes du Pays de Mormal (Le Quesnoy):
 Tél : 03.27.09.04.60 / Fax : 03.27.09.04.69
 Service environnement (Landrecies):
 Tél : 03.27.77.52.35 / Fax : 03.27.07.00.81

La déchetterie de Bavay vous est accessible :

En été (du 01/04 au 31/10):
 Lun-Mer-Ven de 13h00 à 19h00
 Mar-Jeu de 9h00 à 13h00
 sam de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 19h00

En hiver (du 01/11 au 31/03):
 Lun-Mer-Ven de 13h00 à 18h00
 Mar-Jeu de 9h00 à 13h00
 sam de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 19h00

Chers HON-HERGEOIS,

Avant toute chose, l'équipe municipale et moi-même tenions à profiter de ces quelques lignes, pour vous remercier de votre confiance lors des élections municipales.

C'est avec une profonde émotion et un mélange de fierté et d'humilité que nous recevons le mandat que vous nous avez confié et nous n'aurons de cesse que d'être digne de cette importante responsabilité.

Chaque Conseiller municipal, à mes côtés, mettra ses compétences et toute sa détermination au service de notre village et de ses habitants. Certes, nous y apporterons notre style (parfois un peu différent), notre manière de faire, notre personnalité aussi, mais dans le respect de ce qui a été fait, tout en essayant jour après jour d'y apporter notre valeur ajoutée.

Nous avons conscience des situations difficiles que connaissent nombre de familles de notre village.

C'est dans ces périodes, que nous devons être, plus encore, aux côtés de nos concitoyens et nous nous devons d'améliorer, voire accroître les prises en charge, ainsi que les démarches solidaires en direction des habitants.

Ensemble, avec le personnel communal dont je salue à la fois la compétence et la disponibilité, nous poursuivrons nos efforts pour un service public de proximité, plus moderne, plus réactif, plus à votre écoute et au bout du compte, mieux à même de prendre en compte des besoins évolutifs et des attentes multiples.

Avec vous, pour vous, nous allons travailler pour notre commune et ses habitants qui méritent « le meilleur ».

Aujourd'hui, entre vos mains, vous tenez le tout nouveau numéro du bulletin d'information municipale dénommé : **L'écho de HON-HERGIES**.

Ce bulletin a certes pour vocation d'être une résonance de l'activité municipale, de la vie économique et associative du village... mais également et surtout de devenir une réponse à vos sollicitations. Mieux, une nouvelle évocation de notre village et de ses habitants. Un véritable lien entre chacun d'entre nous.

C'est ainsi que tour à tour, outre les pages relatives à la présentation de l'équipe municipale et du personnel communal qui se veulent ponctuelles, vous y trouverez trimestriellement un écho des décisions du conseil, un espace réservé à notre école, une page nature, un portrait du monde économique et associatif, une page sur l'histoire de notre village, l'immanquable page des travaux, un espace ludique, des infos pratiques, un espace de communication des associations... j'en passe et des meilleurs. Un bulletin donc à s'approprier, à lire et relire, à utiliser, à se référer, à partager et pourquoi pas à conserver.

Dans un tout autre domaine, ces dernières semaines, nous avons constaté malheureusement une recrudescence de vols ou cambriolages, nous vous invitons à exercer une vigilance accrue. N'hésitez pas à contacter la mairie (03-27-63-17-67) ou la gendarmerie de Bavay (03-27-63-12-12) si vous remarquez des comportements suspects, ou des stationnements anormaux de véhicules. Relevez, dans la mesure du possible la marque, la couleur ainsi que l'immatriculation.

Pour finir, l'été est arrivé, pour certains d'entre nous il est synonyme de vacances, de coupure ou d'éloignement. Pour d'autres, au contraire c'est le travail, ou la recherche d'emploi ...Pour tous, surtout si vous passez chez vous cette période si particulière de l'année, c'est également l'espoir d'une belle saison et l'occasion de vivre un temps un peu différent. Un temps pour se poser un peu, un temps pour créer, pour se ressourcer...

Quoi qu'il en soit, je souhaite qu'il soit également un temps de partage, de convivialité, de tolérance et d'attention envers l'autre !

Votre Maire

Luc BERTAUX





Marc Boutet
43 ans
Enseignant
Adjoint au maire



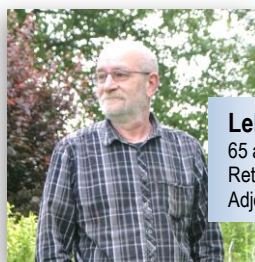
Luc Bertaux
42 ans
Fonctionnaire territorial
Maire



Andrée Drancourt
67 ans
Professeur des écoles retraitée
Première adjointe



Dominique Thomas
56 ans
Tailleur de pierre
Adjoint au maire



Lebrun Michel
65 ans
Retraité de l'industrie
Adjoint au maire



Marie-Laurence Honoré
55 ans
Ingénieur
Conseillère municipale



Paul Stievenart
63 ans
Retraité agricole
Conseiller municipal



Sylvie Leroy
40 ans
Cadre de santé
Conseillère municipale



Maxime Labalette
32 ans
Chargé de réalisation en charpente métallique
Conseiller municipal



David Heems
36 ans
Directeur adjoint en cabinet de psychiatrique
Conseiller municipal



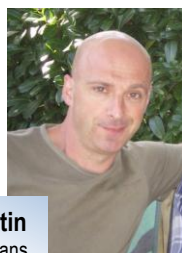
Sylvie Coffier
44 ans
Pharmacien
Conseillère municipale



David Francois
45 ans
Agent GRT gaz
Conseiller municipal



Frédéric Bouton
43 ans
Profession libérale
Conseiller municipal



Hervé Martin
47 ans
Coiffeur
Conseiller municipal



Jocelyne Tomme
48 ans
Journaliste et animatrice
Conseillère municipale

Toute l'équipe municipale vous remercie pour votre soutien et votre confiance.



DELEGATIONS, COMITES ET CCAS.

Pour la gestion de la Commune, les Délégations suivantes ont été attribuées à :

Madame Andrée Drancourt, 1^{ère} Adjointe : Finances communales et Administration générale.

Monsieur Dominique Thomas, Adjoint au Maire : Travaux, Espaces verts, Bâtiments communaux, Voirie et Eclairage public.

Monsieur Michel Lebrun, Adjoint au Maire : Urbanisme et Droits des sols.

Monsieur Marc Boutet, Adjoint au Maire : Démocratie participative, Relations publiques, Festivités et Culture.

Dans l'intérêt communal, deux Comités ont été créés :

Le Comité consultatif de l'Environnement et du cadre de vie :

Il sera source de propositions pour améliorer le bien-être des habitants de Hon-Hergies et rendre notre village encore plus attrayant: aménagements spécifiques, circuits de randonnées...

Le Comité de la Biodiversité :

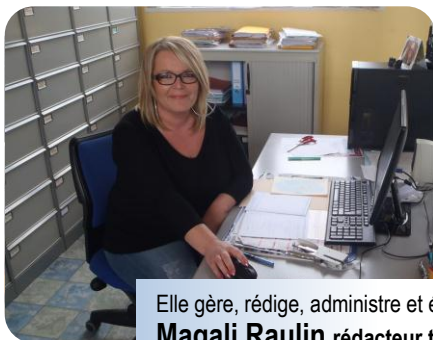
Sur la base d'un diagnostic de la Flore et la Faune, il aura à charge de déterminer les politiques de protection de notre environnement végétal et animal.

Ces 2 comités ainsi que le **Comité des fêtes** sont constitués d'élus et d'habitants de la Commune.

Nous vous invitons à venir participer activement à ces comités, selon vos intérêts et vos compétences, pour renforcer les équipes !

Pour la politique sociale du village, le **Conseil d'administration du CCAS** a été constitué.

Sous la présidence du Maire, il est composé d'élus et de représentants du village. En fonction d'un règlement et de critères définis, le CCAS gère l'aide sociale communale (dossiers de situations difficiles, précaires ou de difficultés financières).



Elle gère, rédige, administre et écrit aux ministres ...

Magali Raulin rédacteur territorial

Elle anime, encadre et garde vos enfants...
Laura Hoéz agent d'animation en milieu scolaire



Elle garde et accompagne les enfants...
Jocelyne Derpion agent polyvalent



Ça brille partout dans les locaux de la commune grâce à ...
Patricia Boulanger agent d'entretien des locaux



Elle gère le restaurant scolaire et s'occupe des enfants
Agnès Zmuda agent polyvalent



Elle accueille le public, gère l'état civil et les élections...
Myriam Boulard adjoint administratif



Ils font des trous et en rebouchent d'autres, sèment, plantent et déplacent, entretiennent et restaurent le patrimoine communal... Ce sont les **agents techniques polyvalents** :



Jason Desse



Pascal Duquesne



Romain Hureau

Nous sommes fiers de vous présenter le personnel municipal à votre service tout au long de l'année. Un grand merci pour leur dévouement et leur enthousiasme.

LES DERNIERES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL – Conseil du 24 Avril 2014

Dans un but informatif, vous trouverez dans cette rubrique une sélection de quelques délibérations.

L'intégralité des délibérations est consultable en mairie.

Approbation du Compte administratif communal et vote du Compte de gestion 2013

Le budget primitif et le budget supplémentaire sont des états de prévisions. Il est nécessaire ensuite de constater comment et dans quelle mesure ces prévisions ont été concrétisées. Cette constatation se fait au travers du compte administratif. Le compte administratif est, en effet, le relevé exhaustif des opérations financières, des recettes et des dépenses qui ont été réalisées dans un exercice comptable donné.

Le Conseil municipal, sous la présidence de Madame Andrée DRANCOURT, première adjointe, et hors la présence de Monsieur BERTAUX Luc, Maire a adopté le compte administratif 2013 qui s'établit de la façon suivante :

Fonctionnement :

- Dépenses : 347 633,63 €
- Recettes : 465 806,33 €
- Excédent de clôture : 118 172,70 €

Investissement :

- Dépenses : 110 256,87 €
- Recettes : 141 971,22 €
- Restes à réaliser : 41 663,80 €
- Besoin de financement : 41 663,80 €

Le compte de gestion est confectionné par le comptable (Trésorerie de Bavay) qui est chargé en cours d'année d'encaisser les recettes et de payer les dépenses ordonnancées par le maire. Le compte de gestion doit parfaitement concorder avec le compte administratif.

Suite à l'approbation du Compte administratif, le Conseil municipal a examiné le compte de gestion 2013 qui se détaille comme suit :

Section de Fonctionnement :

- Dépenses réalisées : 347 633,63 €
- Recettes réalisées : 465 806,33 €

Section d'Investissement :

- Dépenses réalisées : 110 256,87 €
- Recettes réalisées : 141 971,22 €

Avec un excédent de clôture cumulé d'investissement de : 59 045,82 €

Et

Un excédent de clôture cumulé de fonctionnement de : 178 414,70 €.

Le Compte de gestion 2013 est conforme au Compte administratif 2013. Le Compte de gestion 2013 a été adopté à l'unanimité par le Conseil Municipal.

Adoption du budget primitif communal 2014 et affectation du résultat

Le Conseil Municipal a adopté le budget primitif communal 2014 qui s'établit de la façon suivante :

Section de fonctionnement :

- Dépenses : 465 181,00 €
- Recettes : 465 181,00 €

Section d'Investissement :

- Dépenses : 222 635,77 € dont les restes à réaliser 2013 (41 663,80 €)
- Recettes : 222 635,77 € dont l'excédent d'investissement de 59 045,82 €

L'excédent de fonctionnement de 178 414,70 € est réparti comme suit : 58 000 € en Recettes section Fonctionnement et 120 414,70 € en Recettes section Investissement.

Validation du plan de financement pour la création de la troisième classe de l'école

Le projet s'élève à 123 144,84 € TTC et sera financé sans emprunt.

Une partie du financement est ventilée comme suit :

- Subvention parlementaire : 4% soit 4 000 € ;
- Fonds propres de la commune : 66 % soit 88 358,63 €

Le Conseil Municipal sollicite une subvention de 30% au titre de la DETR 2014 : 30 786,21 €.

Naissances 2014 Bienvenue à...

Emmie APPLANCOURT CACHEUX née le 12 janvier
Louane LEPOINT née le 13 janvier
Elora DASSOVILLE née le 31 janvier
Eléna ZIANE LAGASSE née le 14 mars
Clément LABALETTE né le 13 mai
Inès OLIVIER née le 28 mai
Yann ROSSI né le 5 juin



Mariages 2014 Félicitations à...

Christophe PLICHARD et **Cindy** BUISSON le 10 avril
Michael JAUMOTTE et **Natacha** BRIARD le 7 juin

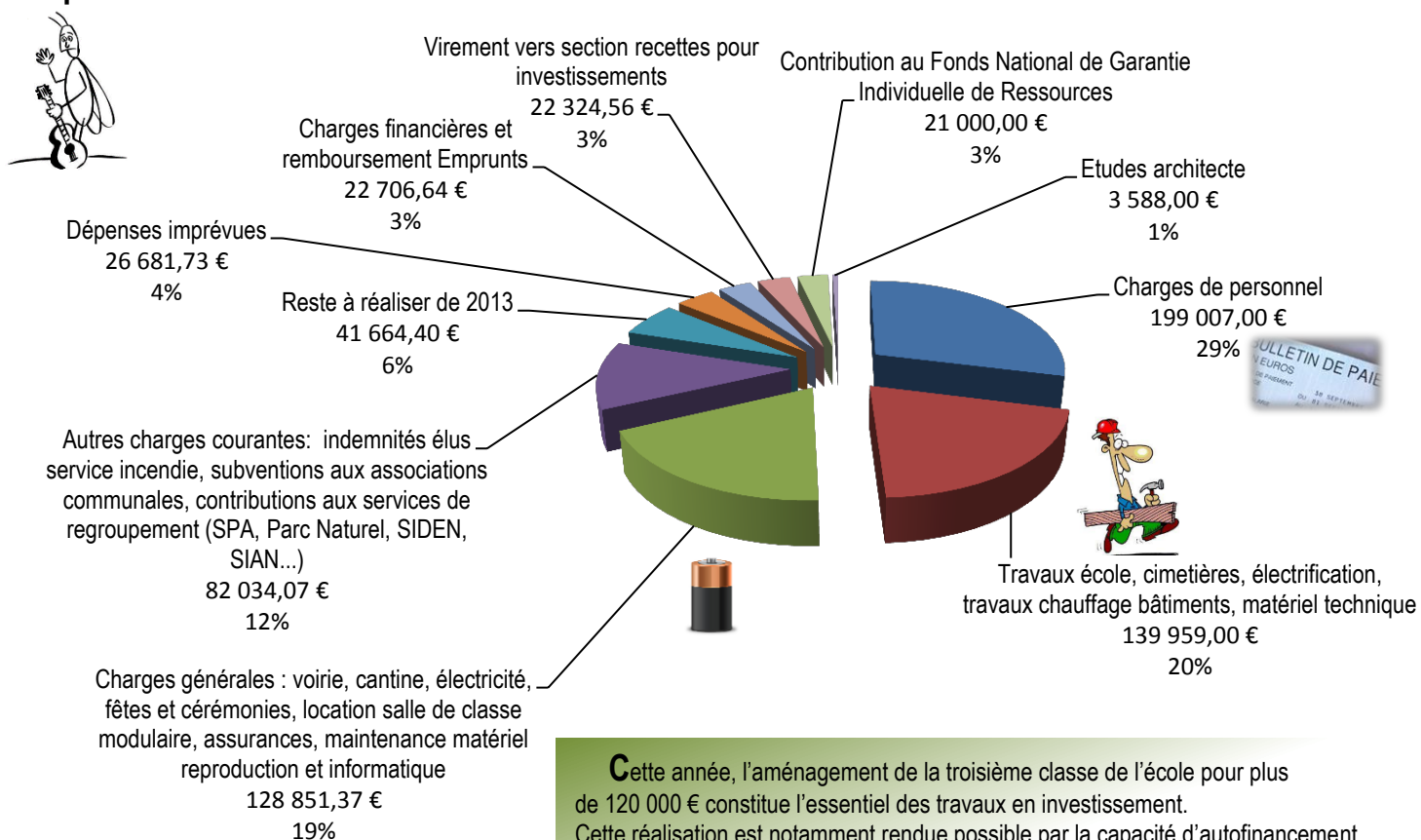


Décès 2014 Condoléances à la famille de...

Marcel LEROY décédé le 15 février à Hautmont

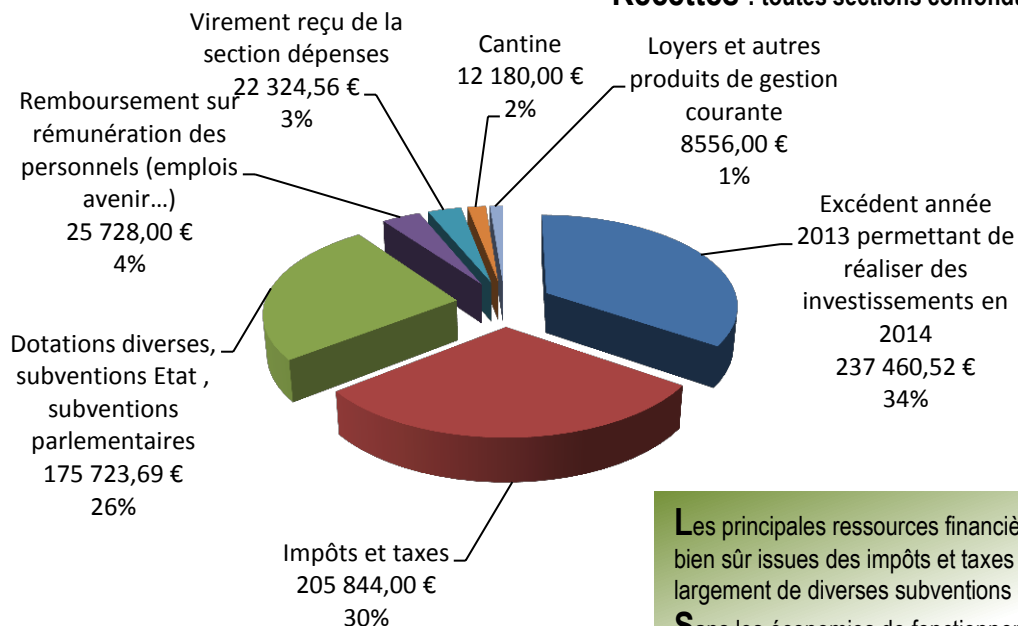
Le budget primitif a été présenté et voté au dernier conseil municipal en équilibre Dépenses : 687 816,77 € et Recettes pour une valeur équivalente. Vous pouvez consulter tous les détails de ce budget en mairie.

Dépenses : toutes sections confondues



Cette année, l'aménagement de la troisième classe de l'école pour plus de 120 000 € constitue l'essentiel des travaux en investissement. Cette réalisation est notamment rendue possible par la capacité d'autofinancement de 22 324,56 € (recettes – dépenses), ce qui témoigne de la bonne santé des finances de la commune.

Recettes : toutes sections confondues



Les principales ressources financières de la commune sont bien sûr issues des impôts et taxes mais également très largement de diverses subventions et dotations. Sans les économies de fonctionnement réalisées en 2013, les projets 2014 ne pourraient être financés sans emprunts.

LE MARCHE DE NOEL

Le 10 décembre 2013 a eu lieu notre marché de Noël.
 Nous avons vendu des objets à la salle des fêtes que nous avons confectionnés nous - mêmes.
 Puis nous avons interprété des chants traditionnels de Noël devant nos parents.
 Ensuite le Père Noël en personne est venu pour la distribution des cadeaux.



MUSEE MATISSE

Le 17 février 2014 tous les enfants de l'école sont allés visiter le musée Henri – Matisse au Cateau.
 Après un repas à la cafétéria, chaque classe a bénéficié d'une visite et d'un atelier. On a découvert beaucoup d'œuvres de Matisse.
 C'était une journée formidable !

LA GRANDE GUERRE

Le 11 avril 2014,
 Monsieur Drancourt est venu nous rendre visite.
 Il nous a fait découvrir la vie des soldats dans les tranchées grâce à des objets de la 1ère guerre mondiale (masque à gaz, casques, baïonnette, le hérisson...)
 Nous lui avons posé beaucoup de questions, il nous a répondu très gentiment.
 Nous avons apprécié sa présentation.



UN ROMAIN EST VENU DU PASSE

Le 20 mai 2014, quelqu'un frappa à la porte. Surprise !
 Un romain entra dans la classe, il est venu pour fêter l'anniversaire de Nathan.
 Il nous a appris à dire bonjour en romain « avé! »
 Il s'est présenté, il s'appelait Julius. Il nous a appris à faire des exercices comme des vrais soldats romains :
 « Garde à vous ! », « Droite ! », « Gauche ! » « Repos ! ».
 On a adoré, c'était surprenant et amusant !



Autres événements :

- le 23 mai : Vente de compositions florales pour la fête des mères.
- le 28 mai : Visite de l'exposition à la salle des fêtes de Bavay « Commémoration du centenaire de la grande guerre »
- le 21 juin : Fête de l'école.
- le 23 juin : Voyage de fin d'année au Val Joly offert par l'association « Plus Pour Les Enfants de Hon - Hergies »
- le 26 juin : Visite du Fort Leveau à Feignies.
- le 27 juin : Exposition des travaux des élèves.



Les amis du jardin :

Les hérissons

Ils sont un des meilleurs atouts dans un jardin, ils ne causent pas de dégâts et se nourrissent de nuisibles. En ce début de saison il faut pourtant prendre garde à leur préservation avec les quelques petits conseils suivants.

Les hérissons raffolent des tas de feuilles et de branches que l'on édifie chaque fin d'automne. Lorsque le printemps revient, on met le feu aux branchages bien secs et par la même occasion à toute une famille de hérissons. C'est la troisième cause de mort accidentelle après la route et les tondeuses. Déplacez simplement le tas de feuilles un peu plus tard dans la saison (les petits auront grandi).



Lorsque que vous tondez des herbes hautes, redoublez d'attention... ou vous scalpez les pauvres bêtes.

Ne laissez pas un trou dans le sol sans le couvrir, car il va se remplir d'eau et provoquera la noyade de tout animal qui y tombera. Pensez aussi au bac de récolte des fontaines et aux puisards, couvrez-les d'un filet ou d'une grille fine.

Ne pas leur donner de lait et de pain, cela provoque chez eux de fortes diarrhées, si vous pensez qu'ils ont faim, des croquettes pour chien ou chat seront parfaites avec une simple coupelle d'eau.

On les croise également souvent sur nos routes, vous pouvez vous arrêter (en sécurité) pour les aider à traverser plus rapidement, mais ne les transportez jamais ! Ils se perdraient et ne retrouveraient plus leur nid et leurs zones de chasse...

Les produits anti-limaces sont également très toxiques pour les hérissons, favorisez des répulsifs biologiques pour votre potager (la bière ou les cendres de bois).

Prévoyez également des petites ouvertures dans les grillages de votre jardin pour permettre leur circulation (12cm x 12cm suffit amplement).



Savoir reconnaître un hérisson :

Hérisson factice



Hérisson trop mignon

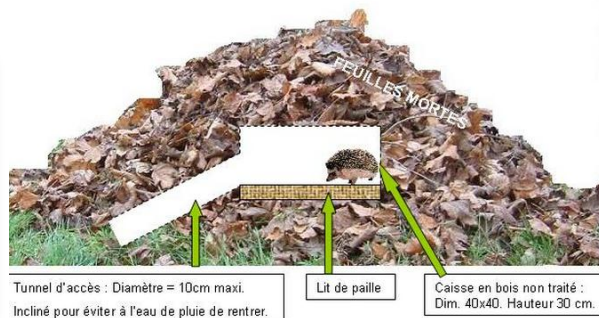


Hérisson géant des Ardennes



Hérisson, en fer...

Il existe également des solutions pour loger ces petites bestioles :



Pour plus d'informations n'hésitez pas à vous rendre sur des sites spécialisés sur internet : www.hameaudesherrissons.fr

Mais qu'est-ce que cette bestiole ????

Si vous avez l'occasion d'observer et de photographier une bestiole inconnue, faites-le nous savoir (mail ou boîte aux lettres mairie).

Nous en parlerons lors d'un prochain numéro...

Football :

Hon-Hergies n'ayant pas été retenue pour l'organisation de la coupe du monde de football... l'équipe municipale a confié le terrain à l'association des jeunes agriculteurs.



Les trois engins agricoles ont transformé en quelques minutes la prairie en zone agricole sous le regard l'équipe municipale (et sous la pluie).

C'est ce jeudi 8 mai que l'association des jeunes agriculteurs a investi le terrain de football inoccupé du village pour y semer du maïs en grains. L'opération a pour but de sensibiliser la population sur les difficultés des agriculteurs à faire face à la pression foncière qu'ils rencontrent pour les cultures ou l'élevage.

En partenariat avec notre commune ils vont donc cultiver cette parcelle pour remettre ensuite les fruits de la récolte aux restaurants du Cœur. Le maïs mûr sera récolté en novembre et de l'herbe sera ressemée sur les 60 ares de culture.



Officiellement créée en février dernier, l'Association « Les Fers savoir », située au 29, rue Gaston Genarte à Hon-Hergies est née d'une passion pour l'artisanat, le savoir-faire.

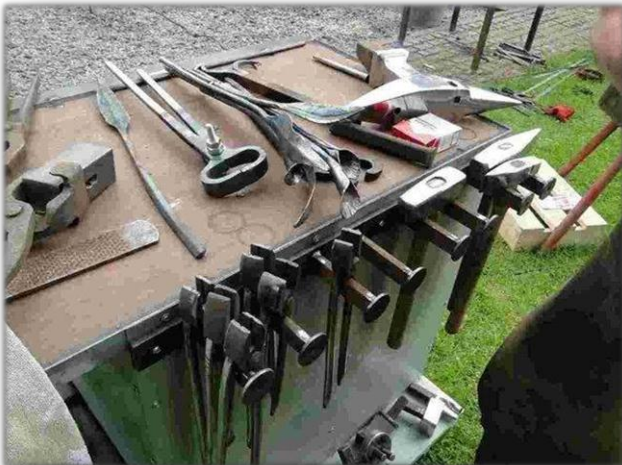
A la base de la fondation, des hommes formés aux métiers de la forge. Dans un siècle, une société où tout est placé sous le signe des nouvelles technologies, de l'informatique et du virtuel, Jacky Hennebert et ses compagnons ont uni leurs efforts pour offrir une vitrine aux multiples activités professionnelles qui associent la dextérité manuelle et l'ingéniosité.

Grâce à cette nouvelle association, les membres de « Les fers savoir » proposent un retour aux sources.

Ils nous invitent à renouer avec l'authenticité. Forts de leur formation en maréchalerie à l'Ecole de Ghlin (une des antennes de l'Ecole de maréchalerie de Bruxelles installée sur le site de l'hippodrome de Wallonie), ils partagent leur expertise, leur « savoir-fer ».

Rencontre avec Jacky Hennebert, président des Fers Savoir. →

L'association, pour se faire connaître et parfaire son apprentissage participe à de multiples activités autour du cheval en France et en Belgique. Les fers savoir ne sont pas avares d'efforts pour se faire une place au soleil.



Ils ne regardent pas à la dépense d'énergie : Ils seront présents à la fête du fer en Bretagne, à Paimpont, en forêt de Broceliande les 12 et 13 juillet prochains. Un espace de démonstration et d'échange autour des techniques artisanales de maréchalerie et métallurgie.

Ils participeront à un grand rassemblement à Anvers en septembre prochain. Une belle leçon de vie. C'est en forgeant qu'on devient forgeron. Alors, que la forge soit avec eux !



Jacky Hennebert, vous présidez cette association « Les fers Savoir », une association dont la mission est de transmettre un savoir-faire.

C'est notre cheval de bataille, sans mauvais jeux de mots. Mes compagnons et moi, nous nous sommes rencontrés lors de notre formation à l'Ecole de Maréchalerie de Ghlin. Une formation en trois ans qui s'adresse à tous les jeunes gens qui souhaitent se lancer dans le métier et à tous les salariés qui veulent se réorienter. Pour ma part, c'est la passion pour le cheval qui m'a amené à suivre l'apprentissage. Je suis enseignant et je caresse le rêve de partir un jour à cheval avec un équipage pour des périples de quelques mois. Ce qui implique que je sache soigner les chevaux. Au départ, il y avait cette envie d'autonomie. Envie qui s'est rapidement muée en passion. Cette activité me plaît beaucoup. J'ai envie d'apporter ma pierre à l'édifice et de promouvoir le métier, créer des émules, contribuer à l'évolution de la maréchalerie, susciter des vocations. Intimement liée au cheval et à l'équitation, la maréchalerie ne s'improvise pas. Ca ne s'apprend pas n'importe comment.



Qu'est-ce qui est fascinant dans ces métiers de la forge et de la maréchalerie ?

Le feu me fascine comme le martelage du métal. C'est magique. On touche la matière, on façonne, on crée des objets usuels ou de décoration. On imagine, on invente. C'est un métier très physique qui endure les mains. Pour la maréchalerie, il faut faire ses preuves à chaque étape de la création d'un fer à cheval ou d'un tout autre outil. La bonne tournure, le bon étampage (percer les trous pour y introduire les clous de ferrage). Il faut ajuster les fers en fonction du cheval. Il y a constamment cette volonté de bien faire pour que le cheval soit bien sur ses pieds. Le métier requiert une grande maîtrise. Il faut se rapprocher le plus possible de la perfection.

La maréchalerie, un artisanat qui a encore de l'avenir ?

Plus que jamais. Les écoles ne désespèrent pas. Le cheval est partout dans les élevages, les manèges mais aussi chez les particuliers. Il faut les soigner et les soulager. Il faut connaître les différentes pathologies qui pourraient toucher la race équine. La maréchalerie englobe aussi l'hippologie. Il faut tout connaître du cheval : son anatomie, son comportement. Il faut signaler aussi que le métier a beaucoup changé. Autrefois, l'éleveur et l'agriculteur se rendaient à la forge pour faire ferrer son cheval. Le forgeron était connu de tous. Aujourd'hui, c'est le maréchal ferrant qui se déplace. On ne le voit plus travailler. Ce qui peut faire croire que le métier a tendance à disparaître. La réalité est tout autre. Parmi tous ceux qui se passionnent pour les équidés, beaucoup se tournent vers la maréchalerie. Hommes et femmes, parce que les filles aussi se destinent au métier de maréchal ferrant.

Je sais que dans les écoles de maréchalerie, les apprentis commencent à s'exercer sur des pieds morts avant de travailler sur le cheval lui-même. Ce qui est compréhensible. Par la suite, plus de place à l'erreur. Vous disposez d'astuces pour amadouer l'animal ?

Il est certain qu'il faut instaurer une complicité entre l'homme et la bête. Le cheval est un animal craintif. Il faut le rassurer, le caresser, prendre le temps de faire les choses. Rien ne sert de courir. L'animal, très instinctif par définition percevra très vite tout sentiment de peur, de stress. Il faut apprendre à gérer ses émotions pour instaurer une connivence avec l'animal.

Vous êtes conscient qu'avec la fondation de votre association, vous participez à la sauvegarde et à la défense d'un patrimoine ?

C'est l'objectif. A l'heure où les jeunes s'orientent vers les métiers de la bureaucratie, les chemises blanches, cravates, on a tendance à considérer les professions manuelles comme des secondes chances pour les incapables. Tu ne trouves pas ta place dans l'enseignement général, on te case en technique. Les métiers manuels n'ont plus la côte. On les voit trop souvent comme des échappatoires pour les cancrès. Or, quoi de plus beau que de créer avec ses mains. Et le constat est sans appel : Il y a de moins en moins de main d'œuvre qualifiée. Il faut se battre pour redorer le blason de ces activités d'artisans. Les fers savoir se sont donné pour mission d'assurer la pérennité de ces métiers de la forge en transmettant un savoir-faire, en partageant des connaissances, en prodiguant des conseils, en apportant une aide factuelle et en approfondissant les techniques. C'est complémentaire à la formation.

Votre quartier général est basé à la rue Gaston Genarte au n°29 à Hon-Hergies. C'est là qu'on peut vous rencontrer, établir le contact ?

Oui. Nous disposons d'un blog pour suivre nos activités : lesferssavoir.over-blog.com. Vous pouvez aussi nous contacter par e-mail :

lesferssavoir@gmail.com.



**La Jonquière vous annonce:
Brocante – Portes ouvertes le 20 juillet dès 7h00.**

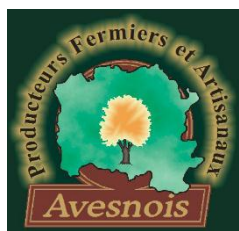
Emplacement gratuit (4m maximum).

Contactez-nous au 03.27.66.95.17

Bar et restauration sur place.



Laurence et Alexis Minet sont éleveurs de chèvres à Hon-Hergies. Ils font partie de l'Association des Producteurs Fermiers et Artisans de l'Avesnois. Dans leur exploitation de seize hectares à la Chaussée du Bois, la chèvrerie Del Ferrière, ils transforment le lait de chèvre en fromage et en yaourt. Une belle aventure qui trouve son origine dans les Vosges. Focus sur un fleuron hon-hergeois.



Dans la chèvrerie Del Ferrière (du nom de son premier propriétaire), Alexis et Laurence Minet élèvent une centaine de chèvres, quelques poules pondeuses. Ils cultivent aussi des légumes et produisent les céréales qui entreront dans l'alimentation de leurs ruminants. Chez eux, on ne parle pas vraiment d'agriculture biologique mais de productions agricoles raisonnées qui tiennent compte de la protection de l'environnement et du bien-être animal.

Dans leur exploitation sont présentes les deux races caprines les plus répandues en France : la Saanen et l'Alpine. Excellentes laitières, elles fournissent en moyenne 900 litres par lactation. L'Alpine offre en plus l'avantage d'un taux protéique élevé : plus de 32 grammes par kilo. Le lait de chèvre, moins gras et donc plus digeste sera transformé en fromage et en yaourt.

Les racines de la chèvrerie

Avant de passer dans les mains du couple Minet, la ferme Del Ferrière appartenait à leurs arrières grands-parents. Il s'agissait à l'origine d'une exploitation traditionnelle avec des vaches. Membres de la quatrième génération de fermiers, ce n'est qu'après avoir suivi une formation dans les Vosges que Laurence et Alexis ont eu l'idée de se lancer dans l'élevage de chèvres et la production de lait. Un fois par an, le couple Minet exploite aussi la viande de chevreau. Le lait des chèvres de la ferme Del Ferrière est donc transformé en fromage : tomme, faisselle, barquette (la fameuse maquée belge), moulée à la louche, nature, des fromages assaisonnés à l'échalote, aux fines herbes, aux saveurs italiennes, aux raisins ou encore aux abricots (n'en jetez plus !). De quoi faire saliver les férus des régimes draconiens.

Il est vrai que pour se distinguer de la concurrence, si Laurence Minet s'illustre par un savoir-faire exceptionnel acquis sur le terrain et par un acharnement à travailler dans des règles d'hygiène strictes (laboratoire aux normes européennes), l'époux Alexis cogite et met au point de nouvelles recettes. Il est nécessaire d'innover constamment et de se singulariser pour imposer une enseigne. Il y a trois ans, ils ont lancé un produit exclusif sur le marché, le yaourt au lait de chèvre et s'attèlent à l'heure actuelle à remettre dans les étals le camembert au lait de biquette.

Rien ne freine aujourd'hui l'essor de la ferme qui s'affirme progressivement comme un acteur majeur de l'économie locale. La chèvrerie Del Ferrière a reçu le label « Saveurs en or » qui valorise les produits régionaux de qualité. Alexis et Laurence ont par ailleurs ouvert un magasin au sein de leur exploitation pour écouler les produits dérivés. Ils sont également présents sur les marchés du terroir en France et en Belgique. Autant de vitrines pour exposer leur savoir-faire.



Family business

Laurence et Alexis n'ont pas fini de se donner corps et âme pour développer leur activité. Ils nourrissent des projets d'extension et caressent le rêve d'augmenter leur production. Ils vont déjà tenter d'élever leur cheptel à 150 bêtes. Des objectifs d'autant plus faciles à atteindre qu'Emeline, la fille de la famille a rejoint l'organigramme. L'adolescente de quinze ans suit un apprentissage en agriculture au CFA à Le Quesnoy. Elle souhaite apporter sa pierre à l'édifice en cultivant sa propre parcelle de terrain. Emeline se destine en effet, à la production de légumes qu'elle écoulera depuis la ferme familiale. Elle veut gagner un salaire et son autonomie. La jeune fille s'implique déjà dans les rouages de l'exploitation de ses parents.

La relève est assurée avec cette nouvelle recrue qui apporte sa jeunesse et une ouverture sur un autre monde mais toujours dans la rigueur et dans la continuité.

La chèvrerie Del Ferrière, 27 Chaussée du Bois à Hon-Hergies.

Le magasin à la ferme est ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h30.

Alexis et Laurence sont également présents sur le marché de Maubeuge le samedi matin.



Par cette simple page nous tenions à rendre hommage à ces anciens, qui grâce à leurs actes se sont vus récompensés de la Croix de Guerre. C'est en 1955 que tous ces anciens combattants de la Deuxième Guerre mondiale furent honorés.



Si vous pensez reconnaître l'une des personnes non identifiées, faites-le nous savoir !

Ce récit relate une période peu glorieuse de notre histoire.

Edmond Ronval, ancien avocat du barreau de Mons installé à Hon-Hergies depuis 1963 est passionné d'histoire. Son goût pour les événements et faits du passé l'a amené à s'intéresser à un épisode malheureux de l'histoire de Hon-Hergies : un génocide juif au XIV^{ème} siècle. Edmond Ronval relate à grands renforts de références littéraires cette extermination ethnique qui fait partie de l'histoire cachée et qui pourrait faire l'objet d'une fiction au cinéma ou le sujet d'une pièce de théâtre.

Les Juifs à Hon-Hergies en 1349, la recherche sur la question a eu lieu à partir du livre : « Hon-Hergies au fil des âges », édité en 1991 par l'Association Saint-Martin à Hon-Hergies. Le livre impute l'arrestation et la mort par le feu des Juifs de Hon-Hergies à leurs méfaits et leur concurrence avec les Lombards. Mais un Mémoire paru en 1950 à l'Académie Royale de Belgique, rédigé par Jean Stengers va s'attacher à la condition des Juifs dans les Pays-Bas au Moyen-âge. Mémoire qui fait référence à Hon-Hergies...

Après leur expulsion du Royaume de France (Les Juifs n'avaient pas la liberté de s'installer où bon leur semblait à l'intérieur de la France. Le royaume de France fut celui d'où les Juifs furent le plus souvent expulsés), des Juifs vont s'installer dans le Comté du Hainaut, avec un sauf-conduit du Comte et permis d'habiter « là où il n'y a pas de Lombards », en 1307. Les Juifs s'installeront à Hon, Mecquignies, Pont-sur-Sambre et Dourlers.

Le 14 août 1348, une violente tempête s'abat sur le Hainaut et survient ensuite la Grande Peste Noire en 1349. Un fléau qui fit disparaître les villages de Gommeries et Insineval inclus dans la limite actuelle de Hon-Hergies. Le peuple accusa les Juifs d'être la cause de la Peste en empoisonnant l'eau des puits et des sources.

En Languedoc, c'est le sultan de Grenade qui en fut accusé par l'envoi d'empoisonneurs de puits. Pour conjurer la peste, on fit appel aux Flagellants, sorte de pèlerins itinérants qui se fouettaient et activaient la rumeur que c'étaient les juifs qui étaient la source des maux. Cette rumeur en rejoint alors une autre qui rapporte que les Juifs profanaient les statues et images de Notre-Dame qui alors se mettait à saigner.

La persécution des Juifs va gagner toute l'Europe continentale de l'ouest et à Hon, des membres de famille juive furent arrêtés et brûlés vifs à Bavay le 28 août 1349, sans doute avec les autres Juifs victimes des rafles dans le Bavaisis. . Monsieur Stengers situe le supplice à Hon mais il est logique de le situer à Bavay, siège de la prévôté comtale. Le procès fut conduit avec zèle par Nicaise de Rochefort. Tout supplice est repris dans une comptabilité méticuleuse des bourreaux appointés par le Comte qui a intérêt à en centraliser le lieu et les victimes en une fois. Le nom des juifs à Hon étaient Abraham et Le Begge.

La comtesse du Hainaut confisqua les créances des Juifs pour les récupérer mais il s'agissait de petits prêts à court terme, matière à risque et dédaignée par les Lombards, avec beaucoup d'insolvables. Les gages que réclamaient les Juifs en sûreté de leur recouvrement étaient vraiment pauvres (des friperies, des marmites,...). L'hypothèse est qu'ils se payaient en nourriture brute et pure selon leur prescription religieuse (volaille, blé, moutons,...).



L'empereur Henri VII de Luxembourg remet un privilège aux juifs, vers 1340.



La peste : tombes et cercueils (Tournai 1349, miniature, bibliothèque royale de Bruxelles)

Les Juifs ne pouvaient s'installer qu'en l'absence des Lombards qui sont chrétiens. Mais les Lombards établirent au moins deux comptoirs de prêt avec usure : l'un près de l'église d'Hergies et l'autre au quartier de la Curgies (la ruelle de la rue des Alliés). Ils éliminèrent les concurrents juifs situés entre la rue des Alliés et la rue Haig, avec pour prétexte cette accusation d'empoisonner les sources et les puits pour éliminer les Chrétiens. En réalité, la cause de la mise au bûcher des Juifs réside dans la cupidité des Lombards et ne répond en rien à la volonté des habitants de Hon-Hergies.

En rachat de ce drame, les Lombards construisirent une chapelle d'environ 16 mètres sur 6 entre la départementale 84 et le n° 2 de la rue Haig, détruite à la Bataille de Malplaquet, le 11 septembre 1709 et dont le tracé du périmètre apparaît lors des gelées ou des moissons. Le motif d'une construction de chapelle en regret d'avoir fait brûler les Juifs est suspect car ce n'est pas dans la mentalité des persécuteurs de Juifs en 1349. Je pense que la chapelle a remplacé une synagogue rurale, en la dédiant à Notre-Dame. Une pierre encastree dans le mur de la maison du 2 rue Haig laisse apparaître la lettre « sin » de l'alphabet hébraïque qui ressemble à notre « w ». La cupidité des Lombards finit par indisposer le Duc de Bourgogne qui leur interdit de commercer hors de Mons, vers 1447.

Il reste qu'en 1349, eut lieu le premier génocide structuré des Juifs en Europe occidentale avec des massacres ethniques complets. Le génocide de 1349 contient la même structure de motifs que le génocide nazi de 1939/1945 : prétexte irrationnel, rafles, dénonciations, crémations, massacres collectifs, abolition des protections légales et confiscation du patrimoine.

Ce génocide n'est pas relaté dans les « Annales du Hainaut » de F. Vinchant (1580-1635). Il serait souhaitable qu'une plaque rappelle la mort des Juifs innocents de Hon-Hergies le 28 août 1349.

Page Histoire, rédigée par Mr Edmond Ronval



Un comptoir tenu par Les Lombards
(ici commerce de l'argent au Moyen Age).

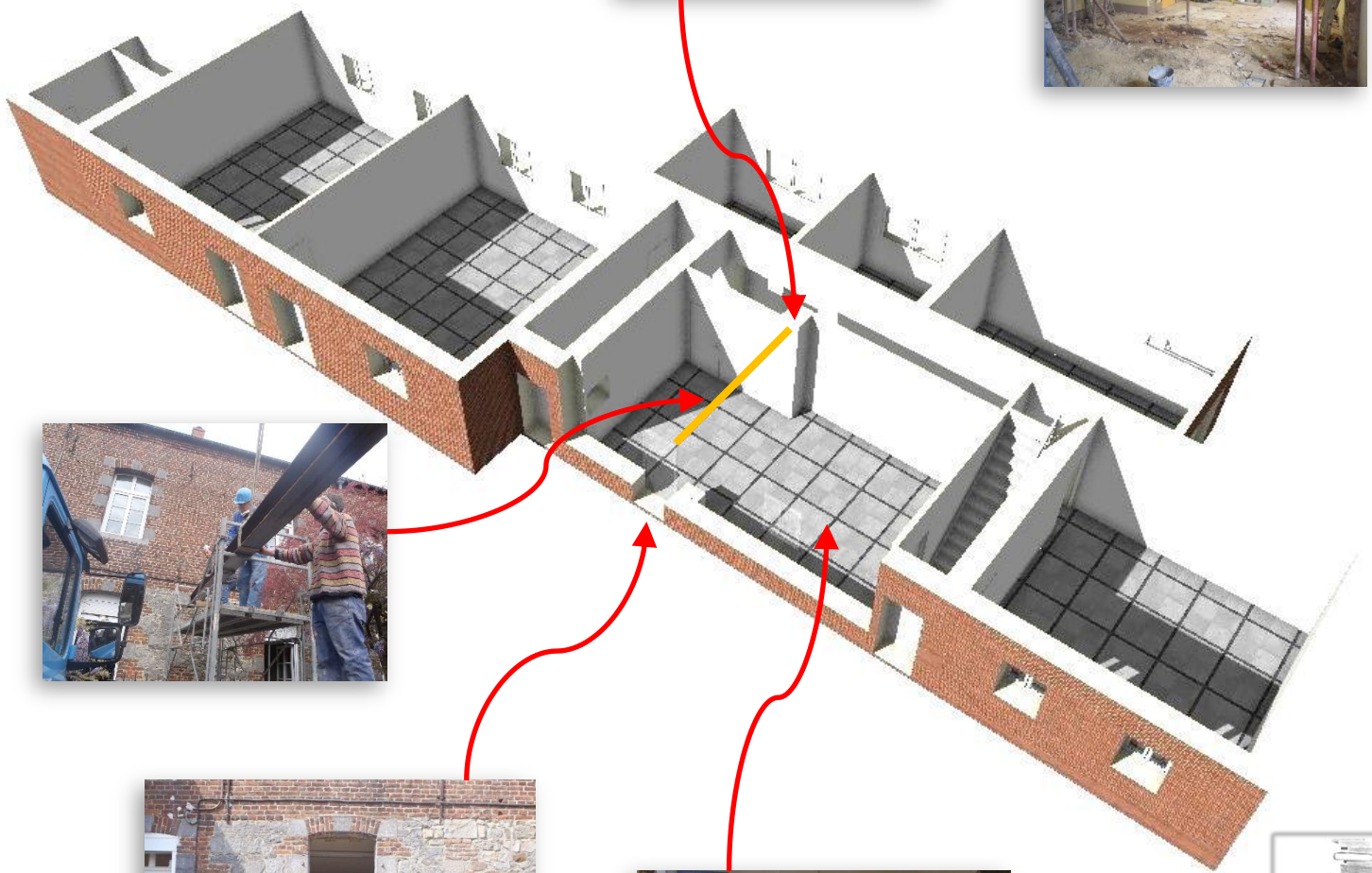
C'était au 14^{ème} siècle !...

Heureusement, ces événements tragiques sont si loin de nous !
Et même s'il y eut d'autres épisodes sanglants au fil du temps,
Les droits de l'Homme et la tolérance se sont imposés à la majorité de l'Humanité.
Et aujourd'hui, nous pouvons être fiers que dans notre village du 21^{ème} siècle,
havre de paix, le respect des autres soit une notion forte pour chaque Hon-Hergeois.

**La discorde est le plus grand mal du genre humain,
et la tolérance en est le seul remède.
Voltaire.**

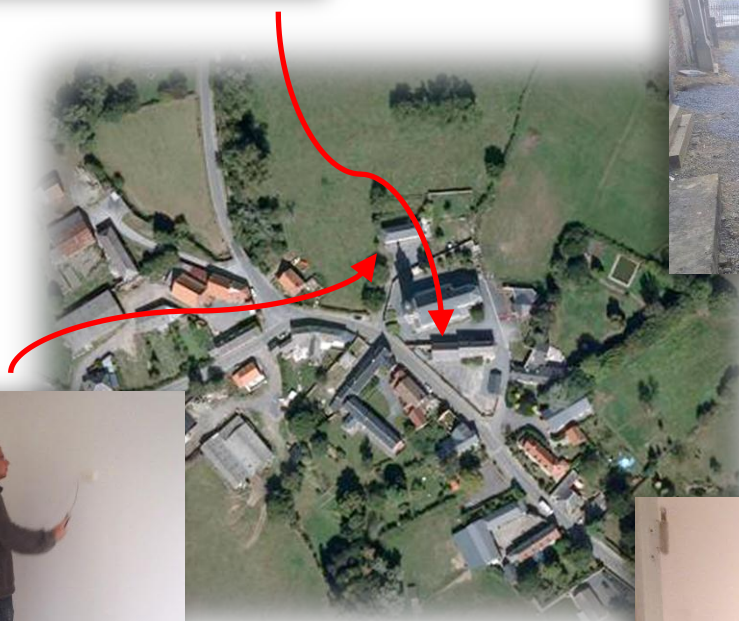
Ecole :

Voici le point sur la première phase de travaux pour la création de la troisième classe. Avec la suppression d'un mur de séparation porteur afin de réunir deux salles, la mise en place de trois poutres métalliques, la pose d'une chape de béton pour le nouveau carrelage et la transformation d'une fenêtre afin de créer la porte d'entrée. Le coût de cette 1ère tranche de travaux de gros-œuvre se monte à 11 402.38€.



Ecole et église:

L'assainissement de l'école communale et le raccordement des eaux pluviales de l'église sont réalisés pour un coût de 1 686 €.



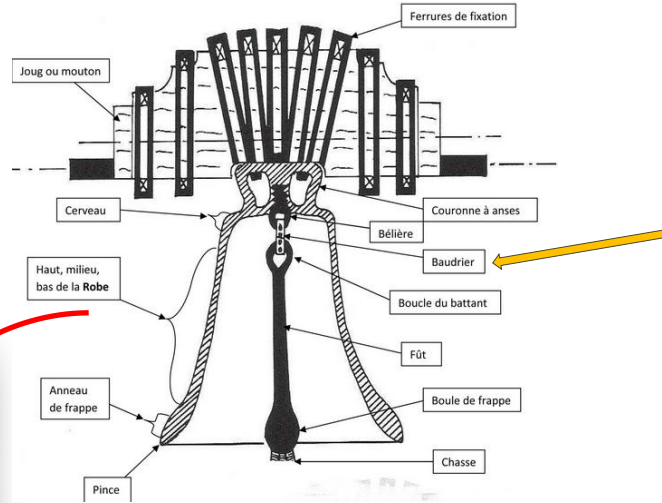
Le foncier locatif de la commune:

Nos agents techniques ont remis en état un des logements communaux (l'ancien presbytère) pour une nouvelle location.



Eglise d'Hon:

Des travaux ont également été faits pour changer la chape support-battant (baudrier) de la cloche de l'église d'Hon qui menaçait de tomber et de causer de graves dégâts. Un coût égal à 840€.



Coupe Transversale de la cloche.



Les espaces verts:

Le fauchage a débuté fin mai. Le deuxième passage est prévu la première quinzaine de septembre. Cette prestation représente un coût de 2 898€





VANDALISME!

Divers:

Malheureusement notre village n'est pas épargné par l'incivilité et les vols.

Avec des dépôts sauvages d'immondices à proximité de la chapelle Ste Philomène que nos agents ont dû évacuer :



Un vol de trois grilles d'égouts au cimetière d'Hergies qui en plus du coût de leur remplacement aurait pu causer de graves accidents:



Et pour finir un vol de jardinières au Pré Navart et rue Wilson. Une camionnette rouge a d'ailleurs été repérée.

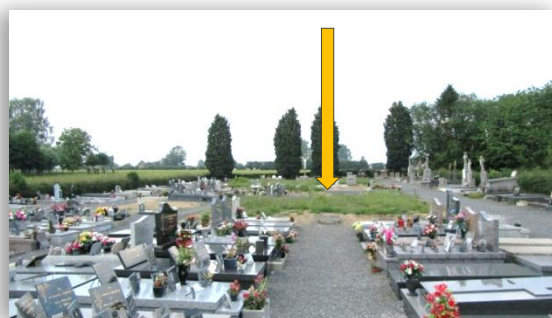


A venir:

Dès la fin de l'année scolaire, reprise de travaux à l'école avec la finition de l'intérieur de la nouvelle classe : pose du carrelage et des sanitaires, ouverture d'une nouvelle baie dans la classe de maternelle actuelle, pose de nouvelles menuiseries et mise en accessibilité de l'établissement pour la rentrée 2014.

L'arasement des terres et création d'une allée au cimetière d'Hon.

L'abri aux condoléances et le préau de l'école seront repeints par nos agents communaux.



Appel:

La commune recherche un local pour la remise du camion et le stockage d'un peu de matériel. N'hésitez donc pas à vous rapprocher de la mairie si vous avez des disponibilités.





Ingrédients :

Voici une recette simple, rapide et originale pour l'été :

Le poulet à la bière.

Il vous faut pour cette recette :

- Un bon poulet fermier (ca taille dépend de la grandeur de votre four, car il sera cuit debout).
- Du paprika doux et des épices pour poulet.
- Une bière d'abbaye de caractère (25cl).
- De frites, de salade, de petits légumes ou de pommes sautées.
- Du beurre (50gr).



Après avoir préparé votre poulet, donnez quelques coups de fourchette à l'intérieur de la bête et badigeonnez-la de beurre et d'épices. Ouvrez la bière et disposez une petite cuillère dans le goulot de la canette.

Et paf... enfoncez le poulet sur la cannette de bière par le croupion. A ce stade, votre poulet bien que surpris, tiendra debout tous seul, mais vous pouvez disposer des piques à brochettes par sécurité. La cuillère dans la bouteille servira à empêcher que la chair du poulet ne bouche le goulot.



Disposez ensuite les légumes coupés en petits morceaux autour de l'oiseau avec un grand verre d'eau.

Mettez-le au four à 180° pendant un temps adapté à la taille du volatile.

La bière en chauffant va bouillir et sortir de la bouteille en arrosant le poulet de l'intérieur, mais il vous faudra tout de même le faire manuellement plusieurs fois au cours de la cuisson.

Et voilà... Bon appétit...





La photo insolite :

C'est quoi... ?
C'est où... ?



Devinette : de Mr Henri Wattier

Il est près de minuit.

Deux abbés sont couchés dans un pré.

Ils ont bu du très très bon vin.

Quelle est la surface du pré et quel est son prix ? (la réponse sera donnée dans le prochain numéro de L'Echo de Hon-Hergies !)

Si vous aussi vous souhaitez partager une énigme, une histoire drôle, n'hésitez pas à nous les faire parvenir, nous pourrons les diffuser.



Coloriage :

Fais travailler ton imagination pour choisir de belles couleurs...



Retrouvez les 7 erreurs qui se sont glissées malencontreusement sur ce cliché du fronton de la mairie de notre village.

La solution au prochain numéro.

