



JOURNAL MUNICIPAL



Mairie de Froberville

690, Rue d'Etretat
76400 FROBERVILLE
Tél. : 02.35.27.31.28
Fax : 02.35.27.33.37

@ : mairiedefroberville@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture au public

Lundi : 9h-12h / 16h-18h
Mardi : 9h-12h / 14h-16h
Jeudi : 9h-12h / 14h-16h
Vendredi : 9h-12h / 16h-18h

Site internet :
www.froberville.fr



- 05 Juillet 2020 : Run Eco Team
- 01 Septembre 2020 : Rentrée des classes

Le mot du Maire



Chères Frobervillaises, chers Frobervillais,

C'est avec plaisir que nous vous proposons une nouvelle édition du journal municipal. La période pré-électorale, le confinement et l'installation tardive du conseil municipal n'ont pas permis de publier ce document.

En Mars dernier, vous nous avez fait confiance pour un nouveau mandat et nous vous en sommes très reconnaissants. De nouveaux conseillers municipaux ont été élus et je sais que la motivation ne manque pas pour s'investir pour notre commune et pour nos concitoyens. Je remercie également les conseillers municipaux sortants pour leur implication et leur dévouement.

Malheureusement, après ces élections, une crise sanitaire sans précédent a touché l'ensemble de la planète, nous obligeant à rester confinés pendant 2 mois. Aujourd'hui encore, la prudence est de mise et le respect des gestes barrières important.

Les manifestations prévues au printemps et cet été ont été annulées mais nos associations seront être au rendez-vous l'année prochaine pour animer notre village.

Je vous souhaite un très bel été.

Bien amicalement,

Olivier Coursault, Maire de Froberville

Dans le contexte COVID-19 que nous connaissons tous, l'application du confinement et le respect des mesures sanitaires n'ont pas permis la préparation et l'organisation de la traditionnelle journée du 14 juillet. Le feu d'artifice du mois d'août est également annulé.

Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour vivre ensemble cette belle journée consacrée aux plus petits comme aux plus grands.

A l'avenir, si vous souhaitez recevoir ce journal sous forme informatique plutôt que sous forme papier, il suffit d'envoyer un mail à la mairie. Un petit geste de plus pour la planète, merci.



2019

2020

Naissances :

BIGOT Eléna ⇒ 11 juin
 ROMAIN Eline ⇒ 19 Juillet
 LOUISET Timéo ⇒ 23 août
 CRAQUELIN Romy ⇒ 10 septembre
 CARET Jayden ⇒ 19 septembre
 LEROUX Léo ⇒ 10 novembre
 DESJARDINS Constance ⇒ 7 décembre
 BOURDIN Mathis ⇒ 10 décembre

Mariages :

M. CANDELIER Jérémie et Mme CORBOLIN Justine ⇒ 4 Mai
 M. DARDANNE Pascal et Mme AUTHOUART Laura ⇒ 15 Juin
 M. TANAY Wilfried et Mme BREARD Jasmine ⇒ 27 Juillet

PACS :

M. RIARD Gaëtan et Mme DUBOCAGE Manon ⇒ 31 août
 M. LETENDRE Thomas et Mme GUERIN Adelaïde ⇒ 24 octobre

Décès :

M. BERTAUX Eric ⇒ 4 mai
 M. LETAILLEUR Ludovic ⇒ 21 mai
 Mme MILLET Raymonde ⇒ 18 octobre
 Mme ALEXANDRE Odette ⇒ 26 octobre

Naissances :

BASSET Iris ⇒ 17 janvier
 HENRY POUCHET Anastasia ⇒ 25 avril
 GABET Naël ⇒ 10 mai 2020
 GUILLOUX Maddy ⇒ 19 mai 2020
 BOUS Maël ⇒ 19 mai 2020

Décès

M. SIMON Michel ⇒ 15 mars
 M. BISSON Roland ⇒ 05 avril
 Mme LE GALL Jacqueline ⇒ 06 avril
 Mme DEMEILLIERS Jacqueline ⇒ 09 avril
 Mme CAUMONT Jane ⇒ 09 mai
 Mme FIQUET Evelyne ⇒ 20 mai
 M. GOGNET Pierre ⇒ 04 juin

INFOS PRATIQUES



Point collecte :

La collecte spécifique des papiers, journaux et magazines déposés dans les colonnes des points d'apport volontaire prendra fin le **15 juillet prochain**, désormais ces déchets peuvent être déposés dans les bacs jaunes.



Collecte des déchets :

Il est conseillé de sortir vos bacs la veille au soir à partir de 20h.

Les ramassages des conteneurs jaunes sont réalisés **tous les jeudis des semaines impaires de 4h à 12h**



Juillet : 14 et 28

Août : 11 et 25

Septembre : 8 et 22

Les ramassages des conteneurs gris sont réalisés **tous les mardis matin dès 4h jusqu'à 12h**

La collecte du 14 juillet est assurée

Plus d'information sur la gestion des déchets à Froberville sur le site de la commune



Etre citoyen face au bruit :

Nous vous rappelons que par arrêté préfectorale, l'utilisation des outils de jardinage (motoculteur, tondeuse, tronçonneuse...), des outils de bricolage (perceuse, ponceuse, activités bruyantes...), ainsi que les feux de jardin et d'agrément sont réglementés. Merci pour votre civisme.

Nids d'insectes (guêpes, frelons) :



Ne tentez rien seul !!!

Prendre contact avec la Mairie

Retrouvez toutes les informations utiles sur le site de la commune à la rubrique

« réglementations communales »

City stade :

Horaires d'ouverture du plateau multisports :

Le plateau multisports est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h30, le samedi de 9h à 19h

Il reste fermé les dimanches et jours fériés toute la journée.

L'utilisation du plateau multisports est soumise à un règlement consultable sur le site internet de Froberville.



Inscriptions aux associations :

Tennis Club de Froberville (TCF) : Inscriptions au Club house ou par téléphone

Pendant le tournoi du 17 au 30 août 2020 à partir de 18h en semaine et toute la journée le week-end.

Lundi 31/08 de 17h à 19h

Les 01 et 02/09 de 17h à 19h

Le 05/09 de 10h à 12h30

M. Christian MARTIN (Président) 06.22.22.01.21

M. Gilles BRUMENT (BE) 06.74.30.93.74

Fitness And Dance :

Reprise des cours le 7/09. Permanences inscriptions mardi 1/09 de 18h à 19h30, mercredi 2/09 de 15h30 à 19h, jeudi 3/09 de 18h à 19h30 à la salle des fêtes de Froberville

Evènement à venir :



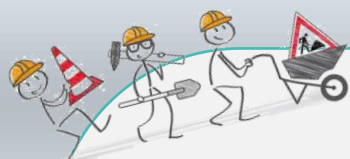
Retrouvez toutes les informations sur la page Facebook : Run Eco Team Fécamp Côte d'Albâtre

Le 5 Juillet prochain, l'Association **Run Eco Team Fécamp Côte d'Albâtre** s'associe à notre village pour un évènement écologique et responsable.

Cette action a pour but de collecter les déchets éparpillés dans la nature du fait des aléas climatiques sur nos containers ainsi qu'aux gestes volontaires d'indélicats.

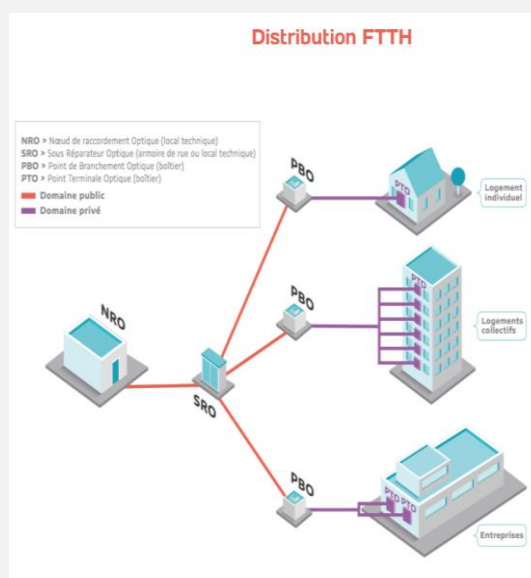
A cette occasion, nous pourrons sensibiliser la jeune génération, ainsi que les moins convaincus sur l'impact des déchets sur terre comme en mer.

TRAVAUX & AMENAGEMENTS



« La fibre arrive »

Les travaux de distribution ont repris et la fibre sera bientôt à votre porte. A ce jour, le SRO sera posé et est au bord de la route sur l'aire de pique-nique. L'ensemble du câblage entre le SRO et les PBO est distribué dans la commune. Les PBO peuvent être aériens boîtiers sur les poteaux ou sous terrains dans les chambres de tirage. La liaison entre le NRO situé à Goderville et le SRO de Froberville est en cours de déploiement. Tranchées réalisées entre Goderville et Epreville puis Epreville vers Froberville pour enfouissement de 3 fourreaux. La fibre optique passera dans ces fourreaux pour alimenter le SRO de Froberville. Une fois cette liaison réceptionnée, il y aura un délai de 3 mois pour la commercialisation des différents opérateurs (FAI : Fournisseur d'Accès Internet : Orange, SFR, Bouygues...). Chacun sera libre de choisir son opérateur qui effectuera la liaison entre le PBO et l'habitation (Souterrain ou aérien). Nous espérons une commercialisation pour fin de l'année 2020.



« Voie verte »

La voie de chemin de fer entre Les Loges et Froberville, appartenant à l'Association du train Touristique est en cours d'acquisition par le département. Nous pourrons bientôt fouler ce parcours et rejoindre Les Loges pour de belles promenades.



« Résidence SEMINOR »



A ce jour, la consultation des différents marchés de travaux est faite et les différentes entreprises choisies. Après obtention de la garantie d'emprunt par l'agglomération (compétence dans ce domaine) et attendue fin juillet au plus tard, les travaux pourront démarrer. 18 mois seront nécessaires pour construire ces 20 logements de types F2, F3 et F4 ainsi que la construction d'une salle communale.

NOUVELLE EQUIPE MUNICIPALE

Le 25 mai dernier à 18h à la salle Léonard De Vinci, l'installation du conseil municipal était déclarée par Olivier COURSAULT qui présidait la séance.

Lors de ces élections, Olivier COURSAULT était élu au poste de maire et M. HURE Daniel, Mme MARAIS Jocelyne et M. DUBOCAGE Cédric étaient élus respectivement premier, deuxième et troisième adjoint.

Voici la nouvelle équipe municipale en place :

LE MAIRE



Olivier COURSAULT
320 rue de la cave

LES ADJOINTS



Daniel HURE
648, Rue d'Etretat



Jocelyne MARAIS
248, Chemin des abattoirs



Cédric DUBOCAGE
175, Rue d'Epreville

LES CONSEILLERS MUNICIPAUX



Delphine SIMON
157 rue des peupliers



Caroline DECULTOT
2193 rue de la mare blonde



Maurice DUBOSC
110 rue des pommiers



Christel LETHUILLIER
697 rue de la mare blonde



Jacky LEQUESNE
445 rue d'Yport



Patricia FIEVET
169 allée des violettes



Gérard LEJEUNE
56 allée des primevères



Alexandra MARTOT
156 rue de la cave



Jonathan COUSTHAM
170 rue de la maisonnette



Hélène MASURIER
107 rue des peupliers



Didier BOSSUYT
189 rue des souvenirs



BONNES IDEES...

Faire mon compost :

Composter : c'est recycler les déchets verts du jardin et de la maison pour les transformer en engrais naturel, utile pour votre potager ou jardinières. Après quelques mois, ces déchets se transforment en compost grâce à l'eau, l'oxygène et l'action de micro-organismes.

Un éco-geste qui permet de **réduire jusqu'à 30% du volume de la poubelle grise !**

Pour votre potager 2021, vous pouvez préparer votre compost dès maintenant.

L'Agglomération Fécamp Caux Littoral met gratuitement à la disposition des habitants, des composteurs en plastique recyclés de 400 litres



Coordonnées
Fécamp Caux Littoral Agglo
825 route de Valmont
76400 Fécamp
☎ 02 35 10 48 48
📠 02 35 10 31 66
[CONTACTER](#)

Horaires d'ouverture
Du Lundi au Vendredi
de 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

En cette saison d'été la courgette et la tomate font partie des stars du potager.

Voici une recette qui va sublimer ces produits

Crumble courgettes et tomates

Préparation : 15 min

Cuisson : 1h

Personnes : 4

Ingrédients :

2 courgettes, 500g de tomate, 80g de chapelure, 80g de parmesan, 80g de farine, 80g de beurre, herbes de Provence, poivre, sel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Dans un plat allant au four, couper les tomates et les courgettes grossièrement en dés.
2. Assaisonner avec l'huile d'olive, le poivre, le sel et les herbes de Provinces.
3. Mettre le tout au four à 200° (thermostat 7) pendant 30 min.
4. Pendant ce temps, préparer la pâte en mixant la farine, le beurre, le parmesan et la chapelure
5. Sortir le plat du four et déposer la préparation sur les légumes. Remettre au four environ 20 min en surveillant que cela ne colore pas trop vite (dans ce cas couvrir de papier aluminium).
6. Vous pouvez déguster.

