

Le mag de Froberville



FROBERVILLE

Mairie de Froberville

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

@ :

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



Le mot du Maire

Chères Frobervillaises, Chers Frobervillais,

C'est avec plaisir que nous vous proposons une nouvelle édition de notre journal municipal, renommé Le Mag de Froberville.

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.

Aussitôt installé, le conseil municipal s'est mis au travail afin d'élaborer le budget communal. C'est à la mi-avril que le vote a eu lieu. Les finances sont saines et la quasi-totalité des prêts ont été remboursés.

Cette année encore, le conseil municipal a décidé de ne pas augmenter les taux d'imposition des taxes foncières, sur le bâti comme sur le non-bâti et également pour la taxe d'habitation. Notre volonté est de ne pas accroître la pression fiscale des Frobervillais.

A la rentrée de septembre, nous travaillerons sur notre Plan Communal de Sauvegarde, document obligatoire et indispensable en cas d'évènement majeur. Le réchauffement climatique et les périodes de canicule de ces dernières semaines font parties de ce document en listant les personnes sensibles et les moyens à mettre en œuvre pour prendre soin d'eux. La solidarité entre Froberbervillais est bien sûr complémentaire.

Je vous souhaite un bel été.

Bien amicalement,

Olivier Coursault, Maire de Froberville



Le 12 août : éclipse solaire partielle

Du 15 au 30 août : Tournoi Open du TCF

Le 22 août : marché artisanal du comité des fêtes et feu d'artifice

Le 1er septembre : rentrée scolaire



Au cours de ces derniers mois, notre commune a connu plusieurs événements heureux ainsi que des moments de recueillement.

Mariages

Nous adressons nos plus sincères félicitations aux nouveaux époux :

M. Étienne Frédéric et Mme Karine Bonneville, unis le 11 avril 2026 ;

M. Benjamin Laurence et Mme Célia Héranval, unis le 18 avril 2026 ;

M. Émilien David et Mme Anaïs Lemaitre, unis le 27 juin 2026.

Nous leur souhaitons beaucoup de bonheur dans cette nouvelle étape de leur vie.

Naissances

Nous avons le plaisir d'accueillir parmi les habitants de notre commune :

Méline Gervais, née le 8 juin 2026 ;

Ethan Poulter, né le 9 juin 2026.

Tous nos vœux de santé et de bonheur accompagnent ces nouveaux habitants ainsi que leurs familles.

Décès

Nous avons appris avec tristesse le décès de :

M. Rémi Candelier, décédé le 5 mai 2026 à l'âge de 67 ans ;

Mme Christiane Chefdeville, décédée le 13 juin 2026 à l'âge de 74 ans.

Mme Nathalie Bredel, décédée le 9 juillet 2026 à l'âge de 58 ans

La municipalité présente ses sincères condoléances à leurs familles et à leurs proches.



La salle de sports passe à l'éclairage LED

Dans le cadre de sa démarche de maîtrise de l'énergie, la commune a modernisé l'éclairage de la salle de sports. Les 44 anciens luminaires ont été remplacés par 20 appareils LED, réduisant ainsi la puissance installée de 7 656 à 3 960 watts, soit près de 50% d'économie d'énergie.

Cette nouvelle installation améliore également le confort d'utilisation grâce à trois niveaux d'éclairage adaptés aux différents usages : entretien, pratique de loisirs ou compétitions.

L'étude et les travaux ont été réalisés par l'entreprise SFEE de Fécamp. Cette rénovation illustre la volonté municipale de conjuguer économie d'énergie, maîtrise des dépenses et qualité des équipements mis à disposition des usagers.



Un grand merci pour le Téléthon frobervillais !

1 762,60 € : c'est le magnifique montant de la récolte de dons enregistré au profit du Téléthon, un événement chaleureusement orchestré par la municipalité.

Avec un programme identique à l'année précédente, cette

22ème édition frobervillaise a une nouvelle fois démontré la grande générosité de notre commune, permettant de récolter une somme conséquente au profit de la recherche et des personnes atteintes de maladies rares d'origine génétique.

Cap sur 2026 : Le combat continue

Parce que la recherche ne doit pas s'arrêter, les élus frobervillais s'engagent cette année encore pour une nouvelle édition. L'objectif est déjà fixé : vous surprendre et vous fédérer en proposant de toutes nouvelles animations !



Fête des Mères et Médailles du Travail : un moment de convivialité

Le 29 mai, la municipalité a réuni les habitants pour célébrer à la fois la Fête des Mères et la remise des Médailles du Travail.

À cette occasion, Madame **Valérie FREBOURG** (médaille d'Argent) et Monsieur **Gilles TELAL** (médaille d'Or) ont été mis à l'honneur pour leur engagement et leur parcours professionnel.

Les mamans présentes ont reçu une rose en signe de reconnaissance, tandis que les récipiendaires se sont vus offrir de magnifiques compositions florales. La soirée s'est achevée autour du traditionnel verre de l'amitié, dans une ambiance chaleureuse et conviviale favorisant les échanges entre habitants et élus.



Deux départs à l'école

La fin de l'année scolaire a été marquée par le départ de deux agentes investies dans la vie de l'école.

Après six années au service de la commune, Céline Roussel, impliquée auprès des enfants à la cantine, à la garderie et au sein de l'association des P'tits Mousses, a choisi de se tourner vers un nouveau projet professionnel.

Nicole Canu a, quant à elle, fait valoir ses droits à la retraite après 27 années passées comme ATSEM. Appréciée pour sa bienveillance et son professionnalisme, elle a accompagné plusieurs générations d'enfants tout au long de sa carrière.

La municipalité les remercie chaleureusement pour leur engagement et leur souhaite une pleine réussite dans leurs nouveaux projets.



Marché nocturne

Fort du succès de sa première édition en 2025, le marché nocturne de Froberville sera de retour le **22 août** prochain. Au programme : davantage d'exposants, une offre culinaire enrichie, la présence du groupe ACOUSTICA et une démonstration proposée par l'Association Fitness & Danse. La soirée se clôturera une nouvelle fois par une retraite aux flambeaux et d'un feu d'artifice sur le terrain de football.

Fête des voisins

Le 12 juin, une soixantaine d'habitants se sont retrouvés pour partager un moment convivial autour d'un apéritif et d'un barbecue. Malgré une météo incertaine, cette soirée a favorisé les échanges, les rencontres et le renforcement des liens entre voisins.



Merci à tous les participants pour leur présence et leur bonne humeur.

Bien vivre ensemble à Froberville

Le bien-être de chacun repose sur le respect et la convivialité entre voisins. Quelques gestes simples permettent de préserver la qualité de vie de notre village.

Respectons la tranquillité de tous

Les travaux de bricolage et de jardinage doivent être réalisés aux horaires autorisés. En cas de fête ou d'événement ponctuellement bruyant, pensez à prévenir vos voisins.

Nos animaux, notre responsabilité

Les chiens doivent être tenus en laisse sur la voie publique. Veillons également à ramasser les déjections et à limiter les nuisances sonores liées aux aboiements.

Partageons l'espace public en sécurité

Respectons les limitations de vitesse ainsi que les règles de stationnement, notamment sur les trottoirs et les places réservées aux personnes en situation de handicap.

Le dialogue avant tout

En cas de désaccord ou de gêne, privilégions toujours l'échange et la courtoisie. Ensemble, contribuons à faire de Froberville un village accueillant, agréable et respectueux de chacun.

La municipalité remercie les habitants pour leur civisme et leur engagement au quotidien.



Des pizzas 24 h/24 à Froberville

La Pizza du Tilleul arrive à Froberville avec l'installation d'un distributeur automatique accessible 24 h/24 et 7 j/7. Les pizzas, préparées de manière artisanale avec des ingrédients de qualité, sont disponibles à toute heure, en quelques minutes. Un nouveau service de proximité qui vient enrichir l'offre de restauration de la commune.



Le Fournil d'Albâtre : une passion familiale au service des circuits courts

Installée depuis de nombreuses années à Froberville, la boulangerie le Fournil d'Albâtre poursuit son développement tout en restant fidèle à ses valeurs : le savoir-faire artisanal, les produits locaux et les circuits courts. Depuis décembre 2022, **Guillaume Martin et son épouse Charline** ont repris les rênes de cette entreprise familiale avec l'ambition de renforcer encore les liens entre la boulangerie et les producteurs du territoire.



Une histoire de transmission

Pour Guillaume Martin, la boulangerie est avant tout une affaire de famille. Son père, Jean-Paul Martin, a repris l'établissement en 2011 avec la volonté de préserver un véritable savoir-faire artisanal. En décembre 2022, Guillaume et Charline ont à leur tour repris le flambeau.

« Notre objectif est de poursuivre cette aventure familiale tout en développant une boulangerie toujours plus proche de son territoire et de ses producteurs », explique-t-il.

Cette passion est née très tôt. « J'aime dire que, comme Obélix est tombé dans la marmite, je suis tombé dans le pétrin ! » plaisante le boulanger, qui aidait déjà son père à fabriquer les viennoiseries dès son plus jeune âge. Après des études spécialisées à Rouen puis à l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, il a obtenu son Brevet Professionnel puis son Brevet de Maîtrise.

Le choix des produits locaux

Depuis la création de la Tradition Pain Normand en 1999, la boulangerie travaille avec une farine issue de blés cultivés par des agriculteurs normands et moulus au Moulin de Vittefleury.

Aujourd'hui, cette démarche se traduit par des partenariats avec plusieurs producteurs régionaux, notamment la Ferme Bio de la Mare Blonde à Froberville et la Ferme du Noyer à Saint-Laurent-de-Brèvedent. Lait biologique, beurre, fromages, miel, fraises, confitures ou encore cidres normands participent à la fabrication de nombreuses spécialités proposées en boutique.

Un pain cultivé à quelques kilomètres du fournil

Une nouvelle étape a été franchie grâce à la collaboration avec Charles et Aude Quesnel, de la Ferme Bio de la Mare Blonde. Déjà fournisseurs du lait biologique utilisé par la boulangerie, ils ont développé avec Guillaume Martin un projet de culture de variétés anciennes de blé biologique.

Depuis la récolte 2025, la Boulangerie le Fournil d'Albâtre propose ainsi un pain élaboré à partir de blés cultivés à seulement quelques kilomètres du fournil.

« Cette démarche d'ultra-locale permet de créer un véritable lien entre le champ et le consommateur tout en valorisant le travail des agriculteurs de notre territoire », souligne Guillaume Martin.

Un savoir-faire reconnu

La boulangerie est également labellisée « Boulanger de France », une distinction obtenue à l'issue d'un audit indépendant et qui garantit une fabrication artisanale répondant à des exigences élevées de qualité.

Pour Guillaume Martin, le secret d'un bon pain reste inchangé : « De bonnes matières premières, du temps, du savoir-faire et beaucoup de passion. Derrière chaque pain, il y a le travail des agriculteurs, des meuniers et des artisans qui partagent les mêmes valeurs. »

À travers cet engagement en faveur de l'artisanat et des circuits courts, la Boulangerie le Fournil d'Albâtre contribue à faire vivre un savoir-faire local tout en valorisant les producteurs de notre territoire.

« Un immense merci pour leur fidélité. Elle nous permet de continuer à faire vivre une boulangerie artisanale, familiale et profondément ancrée dans notre terroir. Nous continuerons à mettre toute notre énergie pour proposer des produits de qualité et faire rayonner les producteurs normands. »

