

Sézanne SUD-OUEST MARNAIS

L'ACTUALITÉ DE MA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

mag

DOSSIER

Comment la CCSSOM accompagne les écoliers au quotidien...

SEPTEMBRE • OCTOBRE • NOVEMBRE • DÉCEMBRE 2021

BUDGET 2021

**pas d'augmentation
de la fiscalité**

NOS VILLAGES

Au fil des bulles

La CCSSOM compte
511 élèves en classe maternelle
et 1 093 en classe élémentaire



CCSSOM.FR

INAUGURATION

CENTRE DE SECOURS DE SÉZANNE



Le 23 octobre 2021, Cyril Laurent, président de la CCSSOM, a inauguré la rénovation complète des locaux et l'extension du garage du centre de secours de Sézanne. Ces travaux, d'un montant de 773 000 € HT, ont permis de rationaliser les stationnements et de gagner en efficacité au moment du départ des secours. De plus, un local médical a été créé ainsi qu'une salle pour l'accueil et la formation des jeunes sapeurs pompiers.

MÉDAILLÉS D'HONNEUR



L'inauguration du Centre de secours de Sézanne a été l'occasion d'honorer Jean-François Poirel et Sylvain Hennequin. Ces derniers sont passés commandants honoraires, après respectivement 40 ans et 38 ans de service comme pompiers volontaires. Nous leur adressons toutes nos félicitations pour leur courage et leur bravoure.

Le territoire de la CCSSOM



ALLEMANCHE-LAUNAY-ET-SOYER • ALLEMANT
ANGLURE • BAGNEUX • BARBONNE-FAYEL
BAUDEMENT • BETHON • BOUCHY-SAINT-GENEST
BROSSY-LE-PETIT • BROYES • CHAMPGUYON
CHANTEMERLE • CHÂTILLON-SUR-MORIN • CHICHEY
CLESLES • CONFLANS-SUR-SEINE • COURCEMAIN
COURGIVAUX • ESCARDES • ESCLAVOLLES-LUREY
ESTERNAY • FONTAINE-DENIS-NUISY • GAYE
GRANGES-SUR-AUBE • JOISELLE
LA CELLE-SOUS-CHANTEMERLE • LA CHAPELLE-LASSON
LA FORESTIÈRE • LA NOUE • LACHY
LE MEIX-SAINT-ÉPOING • LES ESSARTS-LE-VICOMTE
LES ESSARTS-LÈS-SÉZANNE • LINTHELLES • LINTHES
MARCILLY-SUR-SEINE • MARSANGIS
MŒURS-VERDEY • MONDEMENT-MONTGIVROUX
MONTGENOST • NESLE-LA-REPOSTE • NEUVY
OYES • PÉAS • POTANGIS • QUEUDES • REUVES
RÉVEILLON • SAINT-BON • SAINT-JUST-SAUVAGE
SAINT-LOUP • SAINT-QUENTIN-LE-VERGER
SAINT-REMY-SOUS-BROYES • SAINT-SATURNIN
SARON-SUR-AUBE • SAUDOY • SÉZANNE
VILLENEUVE-LA-LIONNE
VILLENEUVE-SAINT-VISTRE-ET-VILLEVOTTE
VILLIERS-AUX-CORNEILLES • VINDEY • VOUARCES

Sézanne Sud-Ouest Marnais mag • N°6 • Le magazine d'information de la Communauté de Communes de Sézanne Sud-Ouest Marnais • Hôtel de Communauté - Promenade de l'Aube - 51260 Anglure • Directeur de publication : Cyril Laurent • Responsable de rédaction : Dany Carton • Ont contribué activement à ce numéro : Bettina Roche, Pauline Chéryère • Conception réalisation : Virginie Dhellemme, www.comincreation.fr - photo de couverture : Bettina Roche - Imprimé à 12 700 exemplaires par le Réveil de la Marne - Dépôt légal : novembre 2021 - N° ISSN : en cours.





— Cyril Laurent, Président de la CCSSOM

La situation budgétaire de la CCSSOM est-elle compliquée ?

Lors d'un précédent conseil communautaire, Nicolas COUTENCEAU, conseiller délégué en charge des finances, et moi même avons souhaité attirer l'attention des élus sur les perspectives budgétaires qui sont celles de notre intercommunalité dans les années à venir. La conjonction de la baisse des recettes et de l'augmentation structurelle des dépenses ne présage rien de bon en effet. Après un excédent record d'un million d'euros en 2020 qui n'avait rien de normal, la tendance est à la baisse significative de notre excédent budgétaire annuel. Nous devons donc prendre les mesures qui s'imposent avant d'arriver à une situation qui pourrait paralyser la capacité d'investissement de notre communauté de communes. Les solutions qui s'offrent à nous sont multiples et devront tendre à la recherche d'économies et à la consolidation de nos recettes pour inverser cet effet ciseau. Les élus débattront de ces orientations au cours des prochaines semaines.

3 questions à Cyril Laurent

Posez vos questions au Président de la Communauté de Communes :

par email à presidence@ccssom.fr ou par courrier à CCSSOM - Communauté de Communes de Sézanne
Sud-Ouest Marnais - Hôtel de Communauté - Promenade de l'Aube - 51260 Anglure

Comment expliquer cette situation ?

La CCSSOM a vu le jour le 1^{er} janvier 2017 et est le fruit de la fusion de trois anciennes communautés de communes imposée par la loi Notre d'août 2015. Les compétences de la CCSSOM sont très nombreuses et souvent coûteuses : voirie, scolaire et périscolaire, piscines, médiathèques, eau, assainissement, défense extérieure contre l'incendie... ce qui fait de notre communauté de communes l'une des plus intégrée du Département de la Marne ! Les recettes ne sont pas à la hauteur des enjeux et ce d'autant plus que nous avons été touchés par les baisses des dotations de l'Etat. Nous avons également de nombreux équipements déployés sur tout le territoire qu'il convient d'entretenir (écoles, piscines, maison des sports, maison de santé, crèches, stations d'épuration, châteaux d'eau, médiathèques...) occasionnant des dépenses croissantes. La CCSSOM est en effet présente sur tout le territoire et intervient dans le quotidien de nos habitants sans que ces derniers en soient forcément conscients. Tout ceci a un coût.

Les investissements réalisés par la CCSSOM sont si importants ?

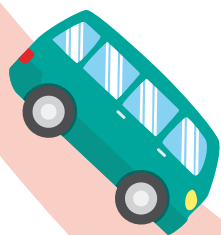
Lorsqu'on liste les investissements réalisés récemment ou ceux qui sont en cours, on constate assez rapidement que notre intercommunalité ne ménage pas ses efforts et ce, dans tous les domaines : rénovation du Centre de Secours de Sézanne (773 000 €), construction d'une cantine à l'école élémentaire du Centre et à la maternelle de la ZAC Saint-Pierre (901 000 €), construction de la maison de santé à Sézanne (2,2M €), changements des réseaux sur le secteur d'Anglure (762 000 €), réhabilitation de la piscine (1,6M €). Et prochainement : lancement de la construction d'une crèche à Esternay (1,2M €), construction de cantines groupe scolaire des Limonières et école maternelle Centre (1M €), station d'épuration Esternay (2,2M €)...

La CCSSOM est au service de ce territoire. Notre mission est de préserver ce bel outil au service des 62 communes. Nous prendrons nos responsabilités pour assurer l'avenir. ●



Les journées de nos petits écoliers sont bien remplies, savez-vous que la CCSSOM les accompagne à chaque étape ? Du transport, aux accueils du matin et du soir en passant par la restauration, la compétence « scolaire et périscolaire » représente près de 4 M€ soit 30 % du budget de fonctionnement de notre collectivité. **Parcourons les services assurés par la CCSSOM pour l'accueil des enfants dans les écoles maternelles et élémentaires de notre territoire.**

dès 7h



Les cars scolaires emmènent les enfants à l'école.

La CCSSOM conjointement avec le SMIS (Syndicat Intercommunal Scolaire de Sézanne) prend en charge à hauteur de 90 % le coût des transports scolaires gérés par la Région Grand Est.

Pour les plus petits une accompagnatrice est présente tout au long de leur trajet.

1600 euros

c'est le coût moyen d'un élève de maternelle pour la CCSSOM

de 7h à 9h



L'accueil du matin

est assuré sur tout le territoire de la CCSSOM par 26 personnes.

12h



Midi, c'est la pause déjeuner !

La CCSSOM gère la restauration scolaire. A ce titre, elle sélectionne le prestataire pour la confection des repas, et assure le service grâce à la présence, dans les cantines de 49 de ses agents.

Ce service de restauration scolaire est pris en charge à hauteur de 55 % par la CCSSOM.

C'est aussi la CCSSOM qui construit et / ou rénove, entretient les bâtiments et les installations des cantines.

2 NOUVELLES CANTINES A SÉZANNE EN 2023

Pour faciliter le quotidien des petits écoliers, la CCSSOM a pour objectif de réunir sur le lieu d'apprentissage qu'est l'école, le service de restauration.

2020 et 2021 ont été marquées par les créations des cantines de l'école maternelle Saint-Pierre et de l'école primaire du Centre.

Pour arriver à une harmonisation sur l'ensemble du territoire, il est prévu à la rentrée 2023, l'ouverture de deux nouvelles cantines sézannaises : à l'école maternelle du Centre et à l'école des Limonières.



ET AUSSI

À l'initiative du corps enseignant, des classes de neige ou de découverte peuvent être organisées. Ces projets sont soutenus et financés à hauteur de 75 % par la CCSSOM. Cet accompagnement significatif traduit le souci de développer, auprès du plus grand nombre d'élèves, le goût de la découverte et des expériences nouvelles.



Les mercredis et les vacances scolaires

Les 5 centres de loisirs (Sézanne, Esternay, Anglure, Conflans-sur-Seine et St-Just Sauvage) gérés par la CCSSOM prennent le relais. De riches programmes d'animations sont concoctés tout spécialement pour les enfants ; et il arrive que des activités communes aux 5 centres soient mises en place. Ce service qui mobilise 25 agents de la CCSSOM est pris en charge à 60 % par la CCSSOM.

de 16h30 à 19h



L'accueil du soir

Après une journée d'apprentissages délivrée par les professeurs, c'est le moment du goûter, de **l'aide aux devoirs** (financée par la CCSSOM à 100 %) ou d'un moment de détente à l'accueil périscolaire.

En tout, ce sont près de 100 personnes de la CCSSOM qui travaillent pour nos enfants au quotidien



A l'école ce sont les équipements, et le matériel qui sont entièrement financés par la CCSSOM. Les bâtiments sont construits et /ou rénovés, puis entretenus par la CCSSOM. Les ATSEM qui aident les plus petits en classe de maternelle sont aussi des personnels de la CCSSOM.

à partir de 16h30



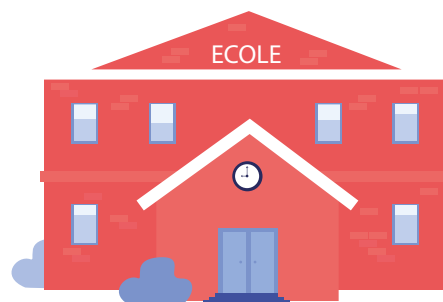
Les cars scolaires sont prêts à raccompagner les écoliers pour rejoindre leur domicile.

à l'école



110 000 €

ont été affectés à l'équipement numérique des écoles de la CCSSOM des vidéo projecteurs interactifs, des classes mobiles (1 classe mobile = 15PC portables ou tablettes) pour les écoles qui n'en étaient pas pourvues ou lorsque le matériel était vieillissant.



Zoom sur les transports scolaires et périscolaires

Depuis la rentrée 2021, la Région Grand Est demande une participation aux familles à hauteur de 94 € par élève transporté. Cette participation représente une augmentation non négligeable car les familles étaient jusqu'alors sollicitées à hauteur de 12 €.

La CCSSOM, en collaboration avec le SMIS, n'a pas ménagé ses efforts pour limiter l'impact de cette augmentation. En effet, il a été décidé que, pour cette rentrée 2021, le montant à la charge des familles restait inchangé. **Aussi, les 82 € restants sont intégralement pris en charge par la CCSSOM et le SMIS.**



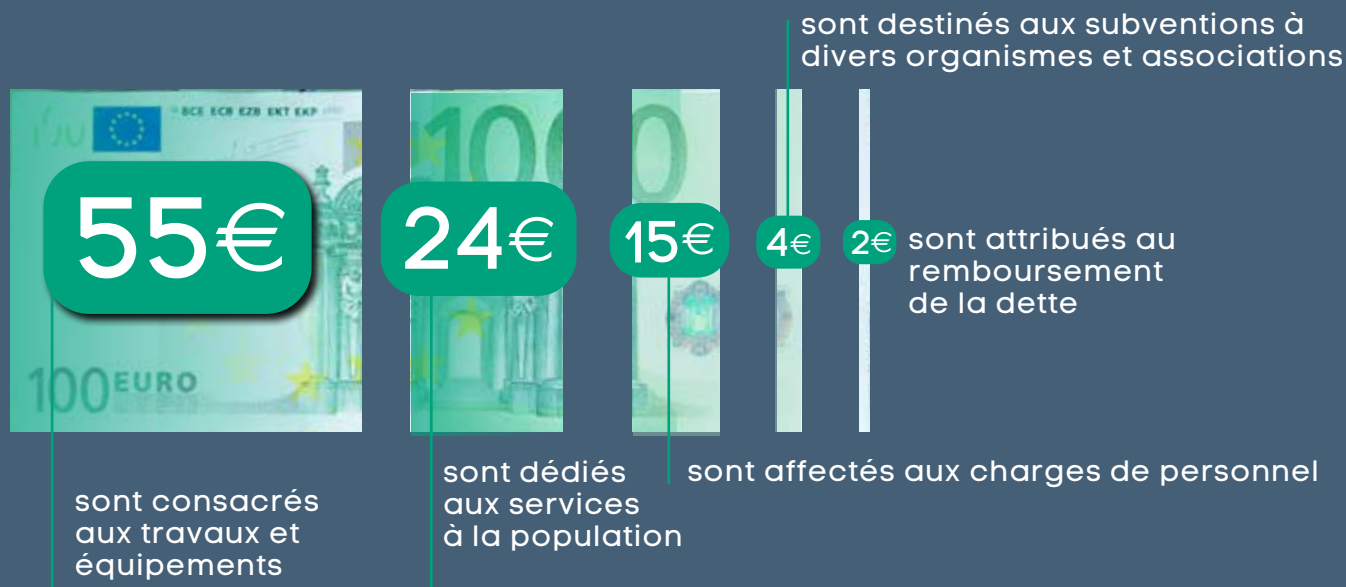
Carte des circuits de transports scolaires de la CCSSOM



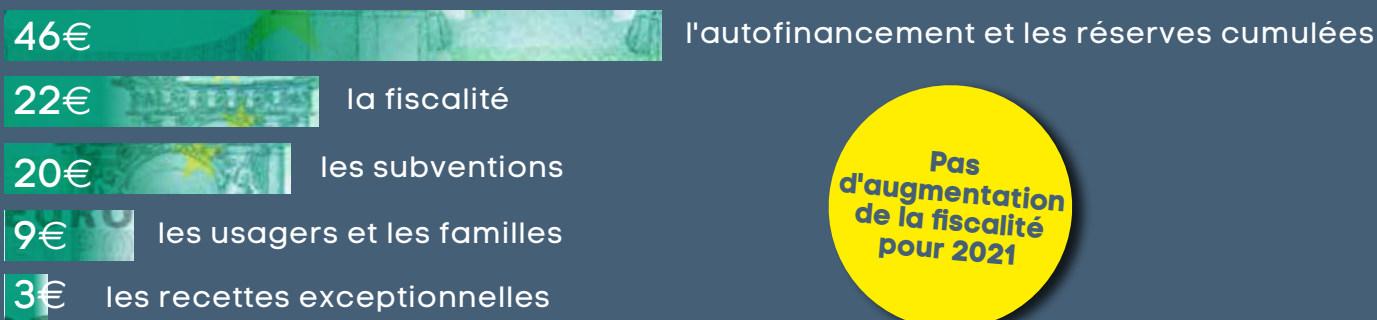
49
millions d'€
c'est le montant total
des budgets gérés
par la CCSSOM

budget 2021

POUR 100€ DÉPENSÉS

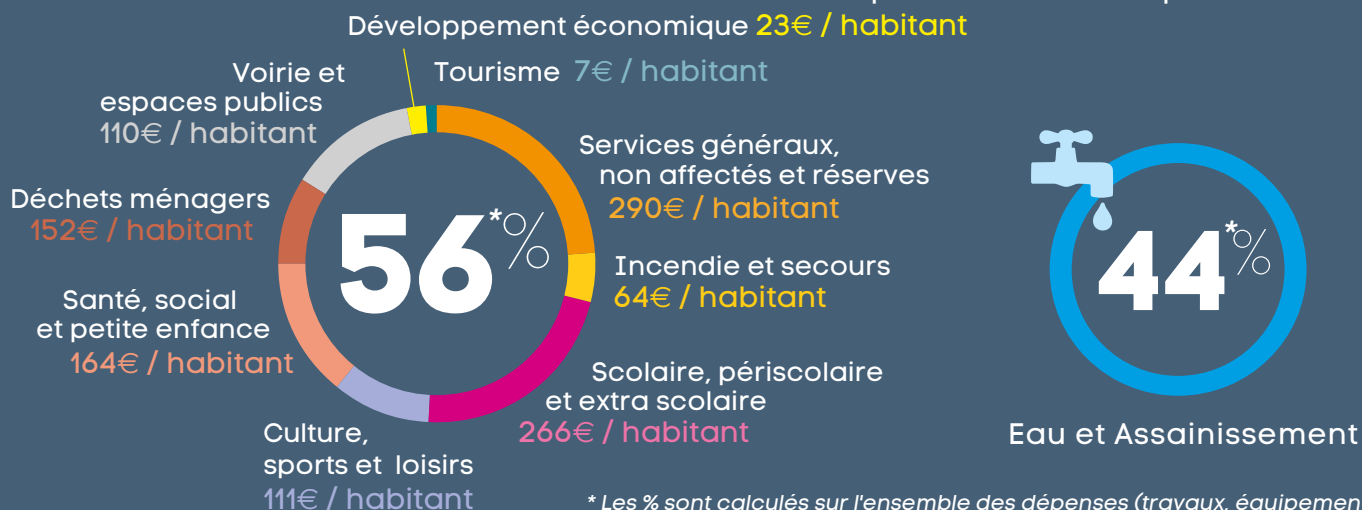


CES 100€ SONT FINANCÉS PAR



LES PRINCIPALES POLITIQUES PUBLIQUES

répartition en euros par habitant



Au fil des bulles

Douze villages viticoles, qui font partie de la "Côte de Sézanne", traversent le centre de notre territoire du nord au sud. Ils représentent une surface viticole de 1 418 ha. 713 exploitants y travaillent à 75 % le Chardonnay, 18 % le Pinot Noir et à 6 % le Pinot Meunier.



"Les vendanges sont une période très importante dans la vie d'un village viticole. Rares à Saudoy sont les habitants à n'avoir jamais participé à cette activité. Parfois en tant qu'étudiants pour se faire la pièce, par curiosité ou bien comme complément financier mais toujours dans la convivialité et la bonne humeur !"



Broyes



Saudoy

Barbonne Faye



Fontaine



Bethon



La Celle

Chantemerle

Mongenost



Parce que la rose exprime très tôt les premiers signes de l'Oïdium, maladie dévastatrice pour la vigne comme pour la rose, les viticulteurs champenois ont pris l'habitude de planter des rosiers dans leurs vignes afin d'identifier plus rapidement les symptômes et éviter la contamination à l'ensemble des pieds. Si l'Oïdium n'est plus le fléau qu'il a pu être, la rose est restée au fil des siècles la protectrice des vignes. La plantation de rosiers aux abords des parcelles de vignes est favorisée tout particulièrement à Montgenost.

villages



Oyes



La Saint-Vincent

Les vignerons, regroupés en confréries communales ou intercommunales, célèbrent ensemble la Saint Vincent aux alentours du 22 janvier.

Les viticulteurs se réunissent pour remercier leur saint patron (un diacre martyr du IV^e siècle), du bon déroulement de la vendange passée et se mettre sous sa protection pour tous les travaux de l'année à venir. Il existe plus de cent confréries en Champagne.



Allemant

A Sézanne, il existe une fresque de 35m de long, réalisée par l'artiste Anael Topenot mettant en avant le vignoble de la Côte de Sézanne



Sézanne

Vindey

Une des particularités de Vindey vient de son nom (« Vinum Dei » ou « Vinada ») qui signifierait « **vin de Dieu** » ou « vignoble » en latin. Un vindotier, vigneron de profession a découvert que son ancêtre, vigneron également, s'est installé à Vindey à la fin du 16^e siècle !

A Bethon, situé en limite du massif forestier de la Traconne, la vendange 2021 est à l'image de l'année écoulée : incertaine, capricieuse voire chaotique pour certains secteurs. Malgré tout, la vendange reste prometteuse en terme de qualité avec une maturité correcte et une belle acidité qui persiste. Avec du tri et un bon circuit de récolte on peut espérer un bon millésime 2021.



Le Chardonnay

est le cépage emblématique des Coteaux du Sézannais. Il représente plus de 80 % des vignes plantées.

Les vins exclusivement issus du chardonnay, ou Champagnes « Blanc de Blancs », se caractérisent par des arômes fins et délicats, des notes florales et d'agrumes, parfois minérales. A évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins.

Deniz

sous Chantemerle



La Celle-sous-Chantemerle compte 7 pressoirs, dont un ancien pressoir remarquable installé sur la place du village. On ne pressait que 4 000 kg avec ce genre de matériel, la « retrousse » était manuelle. De nos jours, les viticulteurs peuvent presser 8 000 kg de raisin et tout le processus se fait mécaniquement.



← De gauche à droite :
Jean-Marc Philippe
Pascaline Philippe
Anne-Sophie Philippe
Marc-Henri Philippe.
Les trois sites de la
société emploient
250 personnes dont
200 sur le site
principal d'Esternay
qui assure 80% de la
gestion du groupe.

CDPO, le spécialiste du conditionnement optimal de l'oeuf

CDPO (Conditionnement Distribution Production d' Oeufs)
est une entreprise familiale qui conditionne annuellement
plus d'un milliard d'œufs vendus essentiellement en France.

Une entreprise familiale en développement, basée à Esternay

Créée en 1992 par deux couples (deux frères, Jean-Marc et Dominique Philippe, et leurs épouses, Pascaline et Elisabeth) issus d'une famille d'agriculteurs, céréaliers et éleveurs, implantée en Seine et Marne, la société connaît un développement rapide qui la conduit à dissocier la production de l'activité conditionnement.

Un premier site de conditionnement est installé à Esternay en 2003. Il occupe aujourd'hui 16 500 m². Face à la croissance de l'activité, un 2^e site de conditionnement, d'une surface de

3 500m², est créé en 2013 en Bretagne puis un 3^e site de conditionnement est enfin acquis en 2016 dans l'Hérault.

Un métier de production à la pointe de la technologie

Depuis sa création, CDPO n'a cessé d'innover pour bénéficier d'un outil de production performant permettant non seulement d'améliorer la productivité, mais aussi d'assurer une hygiène irréprochable du produit qui doit être d'une qualité constante et optimale. La robotisation importante et l'informatisation de l'outil de production sont le gage d'un souci de qualité omniprésent.



→ Une chaîne
de contrôle
performante

Des caméras analysent les coquilles pour déterminer le niveau de salissure de l'oeuf, puis les coquilles sont ensuite soumises à des **tests de résistance** pour vérifier l'absence de fêlures. Puis, les oeufs subissent une **désinfection par lampes UV qui détruisent 99,9 % des germes**.

Il s'ensuit des contrôles de la présence de traces de sang à l'intérieur des œufs. Ces différentes vérifications conduisent au **rejet des œufs non conformes**. Avant l'emballage, les œufs sont **pesés et marqués** de la date de leur ponte et de celle de leur consommation recommandée.



L'approvisionnement du centre d'Esternay s'effectue aujourd'hui dans un rayon de 200 km autour du site et la production est à 80 % localisée dans la Région Grand Est.



Le stockage des emballages pour les oeufs se répartit sur plus de 3 000m². 95 % des boîtes d'oeufs sont issus de papier recyclé.



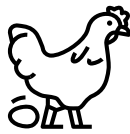
Préalable au conditionnement : au début de la chaîne, chaque palette contenant 10 800 œufs est codifiée (origine de l'élevage, modalités de transport) pour affecter à chaque œuf un code de traçabilité.



Par an, ce n'est pas moins d'un milliard cent millions d'œufs qui sont conditionnés et livrés dans toute la France. Ce qui place CDPO parmi les leaders français du secteur.



250 000
œufs conditionnés
par heure



3 900 000
c'est le nombre de poules
sur lequel s'appuie CDPO



Une production française locale pour un marché national

Les oeufs sont achetés auprès de producteurs locaux qui signent des contrats d'approvisionnement sur une longue durée (12 à 15 ans), indexés sur le prix de revient et garantissant l'écoulement de la totalité de la production.

La production d'œufs utilisée par CDPO est totalement française et sécurisée.

Environ 6 % de la production, déclarée non conforme à la vente traditionnelle sous la forme "d'œufs coquille", est déclassée et revendue à des sociétés spécialisées qui récupèrent les blancs

et les jaunes pour les réutiliser dans la fabrication d'ovoproduits au bénéfice de la restauration collective, de la pâtisserie ou de l'industrie agroalimentaire.

La commercialisation est assurée sur la base de prix négociés, auprès de la grande distribution (95 %) ainsi que les marchés originels des petites surfaces de Paris et de la région parisienne et la restauration hors domicile (5 %).

En dehors des marques propres aux distributeurs, CDPO commercialise sa marque spécifique « Pleine Forme ». Cette marque est dédiée aux oeufs Bio, Fermiers, Label Rouge, Plein Air et représente 15 % de l'activité.

Enfin, une flotte de 25 camions permet de livrer quotidiennement plus de 1 000 clients et de collecter les productions régionales. ●

Le saviez-vous ?

En France, la consommation annuelle d'œufs (coquille et ovoproduits) est plutôt stable et représente 246 œufs par habitant (avant la covid). Quel que soit le besoin, une poule pond régulièrement et en moyenne 1 œuf par jour (plus précisément 9 œufs sur une période de 10 jours), soit 328 œufs par an.

CDPO recrute
CDPO recherche activement des chauffeurs et des régleurs.
Contactez CDPO par mail : recrutement@cdpo.fr



A la découverte du Champagne Prophète & CO

C'est ensemble et soudés que les membres de la famille Prophète, les enfants Océane et Corentin sous le regard bienveillant de leurs parents récoltants coopérateurs à Barbonne-Fayel, se sont lancés dans l'aventure.

L'exploitation familiale a débuté depuis peu la commercialisation de sa marque de Champagne : Prophète & CO pour d'abord rappeler les initiales de Corentin et Océane, mais également pour CONvivialité, CONnexion, COMplicité, COLlaboration, COol ... Avec la communication mise en place, le frère et la sœur souhaitent en effet casser les codes et se présenter comme la marque de Champagne 2.0

Océane et Corentin vous accueillent dans leur caveau, ancienne exploitation viticole datant des années 1800, situé sur la Route touristique du Champagne à Barbonne-Fayel, pour échanger sur

l'origine de la marque et vous plonger dans leur univers Prophète & CO.

➔ www.champagnepropheteandco.com/fr

La rénovation du bâtiment a été accompagnée par le PETR du Pays de Brie et Champagne via le programme européen LEADER et la Région Grand Est.

ils font la ccssom

Patrimoine viticole : une histoire de famille !

A la découverte de deux porteurs de projets qui nous font partager la passion qui les anime et leur volonté de contribuer à l'attractivité de notre territoire à travers les traditions et savoir-faire qui en font toute la richesse.

Le pressoir de l'arrière-grand-père Jeannolle reprend vie à Bethon

L'aventure aura duré presque 4 ans pour permettre à Nicole ab der Halden d'atteindre l'objectif qui lui tenait à cœur : redonner vie au pressoir de son arrière-grand-père.

Poussée par l'engouement et l'intérêt qu'il suscite auprès de la population locale, Nicole ab der Halden se lance en 2016 dans les différentes démarches pour rénover ce patrimoine familial installé au début des années 1900 et qui n'a plus fonctionné depuis 1978, avec l'objectif de l'utiliser de nouveau pour des événements festifs et culturels.

Mission réussie : ce sont 4 000 kg de raisins qui ont pu être pressés pour la vendange 2020 !

Venez découvrir ce pressoir avec ses deux colonnes en fonte et sa cage carrée qui en font sa particularité lors de différentes animations locales : marches gourmandes, journées européennes du patrimoine...



La rénovation du pressoir a été accompagnée par le PETR du Pays de Brie et Champagne via le programme européen LEADER, la Région Grand Est, la mission Coteaux, Maisons, et Caves de Champagne et la Fondation du Patrimoine.