

Sézanne SUD-OUEST MARNAIS

L'ACTUALITÉ DE MA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

mag

DOSSIER

Le temps du midi de nos écoliers

BUDGET
Principales politiques
publiques

ZOOM
L'eau est précieuse



CCSSOM.FR

SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

A noter

CANTINES

LES ANIMATIONS GOURMANDES

● **Les rencontres du goût**
Du 14 au 17 octobre 2024
sur le thème des saveurs avec un jeu concours à faire aux enfants

● **Repas d'Halloween**
Le 18 octobre 2024.

● **Fajitas party**
Le 15 novembre 2024.
Confection de fajitas par les enfants.

● **Repas de Noël**
Le 19 décembre 2024 avec
l'incoutournable bûche de Noël.

CLIC CLAC

CONCOURS PHOTOS

Jusque fin décembre, la CCSSOM organise un concours de photographies amateurs ! Vous avez l'œil pour déceler le charme de votre territoire ? Alors n'hésitez pas à participer.

➔ **Pour en savoir plus sur la participation et le règlement, RDV sur le site de la CCSSOM ou via le QR Code ci-dessous**



Le territoire de la CCSSOM



ALLEMANCHE-LAUNAY-ET-SOYER • ALLEMANT
ANGLURE • BAGNEUX • BARBONNE-FAYEL
BAUDEMONT • BETHON • BOUCHY-SAINT-GENEST
BROUSSY-LE-PETIT • BROYES • CHAMPGUYON
CHANTEMERLE • CHÂTILLON-SUR-MORIN • CHICHEY
CLESLES • CONFLANS-SUR-SEINE • COURCEMAIN
COURGVAUX • 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° 13 • 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, Lucas Duplessier • Conception réalisation : Virginie Dhellemme, www.comincreation.fr • © AdobeStock - Imprimé à 11 800 exemplaires par le Réveil de la Marne - Dépôt légal : octobre 2024 - N° ISSN : en cours.



– Cyril Laurent,
Maire de Les Essarts-le-Vicomte,
Président de la Communauté de Communes
Sézanne Sud-Ouest Marnais,
Conseiller départemental de la Marne.

Comment s'est passée la rentrée des écoliers de la CCSSOM ?

La CCSSOM gère de nombreuses écoles réparties sur le territoire. Pour cette rentrée scolaire 2024/2025, on comptabilise 1 485 enfants, effectifs similaires à l'année passée (1492 élèves). Notre intercommunalité est résolument engagée dans le domaine scolaire et périscolaire. Nous réalisons chaque année de nombreux investissements dans les écoles (307 000€ en 2023 et 314 000€ en 2024) et maintenons une dotation par élève conséquente ce qui permet aux équipes pédagogiques de conduire des projets tout au long de l'année. De plus, nous participons aux voyages scolaires à hauteur de 75 %, ce qui constitue un effort significatif de la collectivité. Nous mettons également en place un séjour ados, à destination des jeunes de tout le territoire, qui rencontre un véritable succès. La jeunesse est un axe prioritaire identifié dans le cadre de l'analyse des besoins sociaux conduite par le Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) que j'ai le plaisir de présider aux côtés de Dany Carton. Aussi, je souhaite lancer des « Assises de la Jeunesse » dans les prochains mois afin d'aller à la rencontre de nos jeunes et d'écouter ce qu'ils ont à nous dire.

3 questions à Cyril Laurent

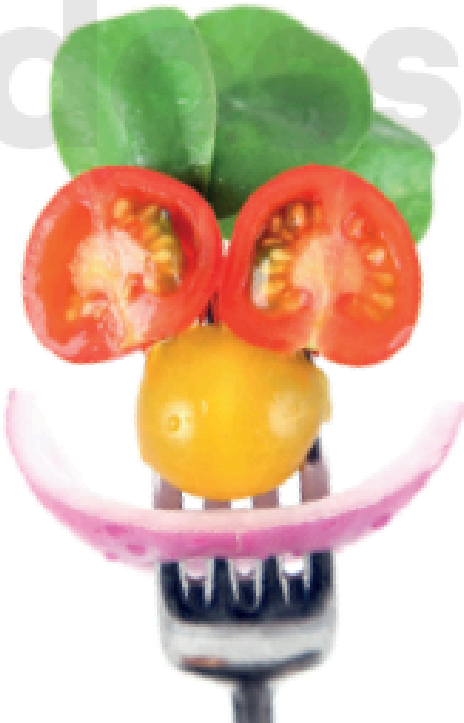
Posez vos questions au Président de la Communauté de Communes :
par email à presidence@ccssom.fr ou par courrier à CCSSOM - Communauté de Communes de Sézanne Sud-Ouest Marnais - Hôtel de Communauté - Promenade de l'Aube - 51260 Anglure

Au regard du contexte budgétaire incertain pour les collectivités, comment envisagez-vous l'avenir ?

Les collectivités territoriales sont pointées du doigt par le gouvernement pour leur gestion et sont ainsi accusées d'être responsables de l'aggravation de la dette publique. Il faut raison garder et surtout bien analyser les choses avant d'en tirer des conclusions trop hâtives... Les choses sont bien plus complexes que ce qu'on veut nous présenter. Ce que je peux vous dire, c'est que depuis le début de ce mandat, nous mettons un point d'honneur avec Nicolas Coutenceau, vice-président en charge des finances et l'ensemble des élus, à faire en sorte que chaque euro dépensé le soit dans l'intérêt de notre territoire. Nous sommes très attentifs à l'évolution de nos budgets et veillons à éviter au maximum le recours à la fiscalité. Jusqu'ici nous avons plutôt réussi ce pari. Pour les années à venir, l'incertitude plane quant au niveau des dotations mais nous agissons en responsabilité comme nous l'avons toujours fait. Un cap et une stratégie ont été fixés, nous aviserons en bonne intelligence et collectivement.

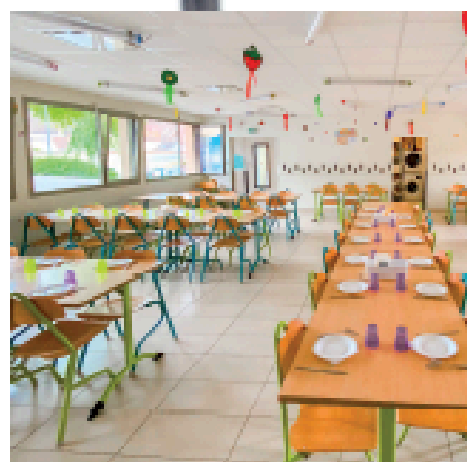
Pourquoi la compétence "Eau et Assainissement" constitue un enjeu majeur ?

L'eau est un bien précieux que nous nous devons de préserver pour les générations futures et ce tant sur le plan qualitatif que quantitatif. C'est pour cette raison que notre intercommunalité s'est engagée dans un vaste programme d'investissements pluriannuels. De nombreux travaux ont déjà été réalisés et d'autres seront réalisés : rénovation de châteaux d'eau, changement de canalisations vieillissantes, création d'unités de traitement... C'est dans ce même objectif de préservation de notre ressource en eau que nous avons engagé 8 nouvelles aires d'alimentation de captage réparties sur le territoire. Nombreux sont les agriculteurs et viticulteurs concernés à avoir répondu favorablement et c'est une très bonne nouvelle. Une dynamique vertueuse semble s'opérer. Pour ce qui est de l'assainissement, la CCSSOM est également engagée avec force et conviction. Nous allons réceptionner prochainement la station d'épuration d'Esternay (+2M€ HT de travaux), nous avons réalisé des travaux au niveau de plusieurs stations (Bethon, Fontaine-Denis, Anglure, Saint-Just-Sauvage, Esclavolles-Lurey, Broyes, Broussy-le-Petit). Qui plus est, des schémas directeurs pour l'eau potable et l'assainissement ont été lancés ainsi qu'un plan de gestion et de sécurité sanitaires des eaux (PGSSE) pour couvrir tout le territoire. Nous avançons avec détermination et pragmatisme sur ces questions essentielles. ●



Le temps du midi de nos écoliers

1000 enfants déjeunent chaque midi dans les 11 lieux de restauration de la CCSSOM



Cantine de l'école du Centre



Cantine de l'école ZAC Saint-Pierre

Moins de trajet, moins de fatigue, plus de calme, plus de confort.

En moins de 4 ans, 3 cantines ont été mises en place

Jusqu'en 2021, les petits cantiniers de Sézanne devaient prendre le bus pour déjeuner tous ensemble à la maison des sports. La CCSSOM, sensible au bien-être des enfants pour ce moment important de leur journée, a programmé, sur plusieurs années, la création d'espaces de restauration dans leurs écoles.

Au printemps prochain, c'est l'école des Limonières qui sera dotée d'une cantine pour un montant de 857 000 € TTC subventionné à hauteur de 50 % par le Département de la Marne et la Région Grand Est.

Des repas toujours équilibrés

Les menus pour vos enfants sont concoctés par un binôme diététicien et chef de cuisine et suivent scrupuleusement les recommandations du GEMRCN* sur l'équilibre alimentaire, les fréquences et les grammages.

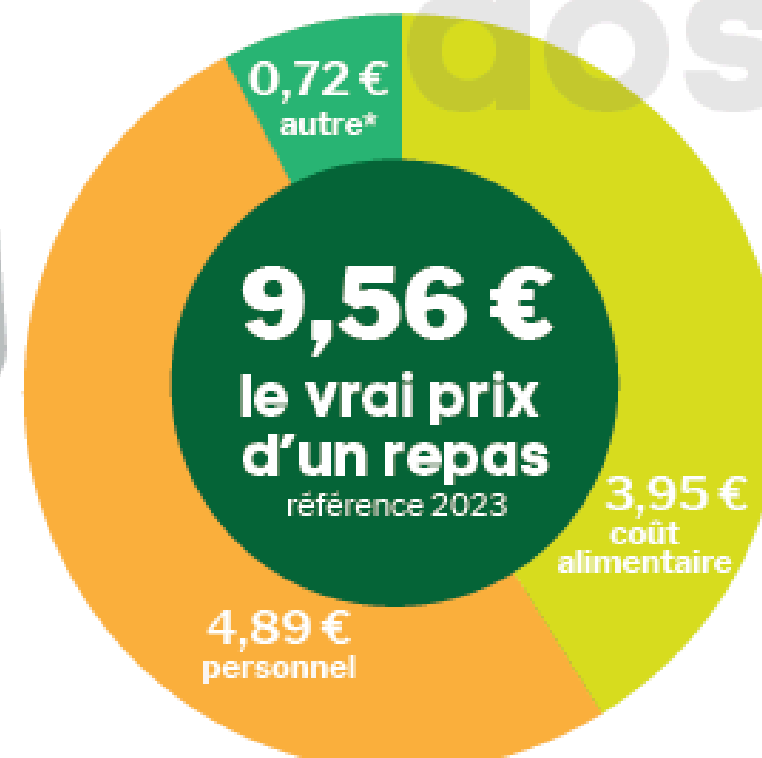
Ils suivent également la saisonnalité.

Sont systématiquement présents chaque semaine : produits bio, locaux ou régionaux, labellisés et plats élaborés en cuisine.

Les menus, on en parle

Au moins une fois par an, la CCSSOM organise une rencontre entre les représentants de parents, les agents de cantines, les directeurs d'école avec le prestataire. Depuis septembre et pour 3 ans, c'est désormais la société API.

*Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition



*(locaux, transports,...)



Il faut savoir que la CCSSOM supporte en moyenne 51 % du coût d'un repas.

A la rentrée 2025/2026, les tarifs seront enfin harmonisés sur tout le territoire. Il faut rappeler que de grandes disparités subsistaient depuis 2017, date de la création de la CCSSOM par fusion.



1 agent pour 10 enfants en maternelle

1 agent pour 20 enfants en élémentaire

Des équipes en service !

De l'animation dans la cour de récré, à la surveillance dans la salle de restauration, 59 animateurs veillent sur les bambins cantiniers. Mais le travail se prépare aussi en amont dans la matinée, grâce aux 19 agents de restauration qui se chargent de la réception des repas, de leur réchauffe, de la disposition individuelle en vitrines du self, de la préparation et mise en place de la salle.



Pour trier, autant commencer jeune

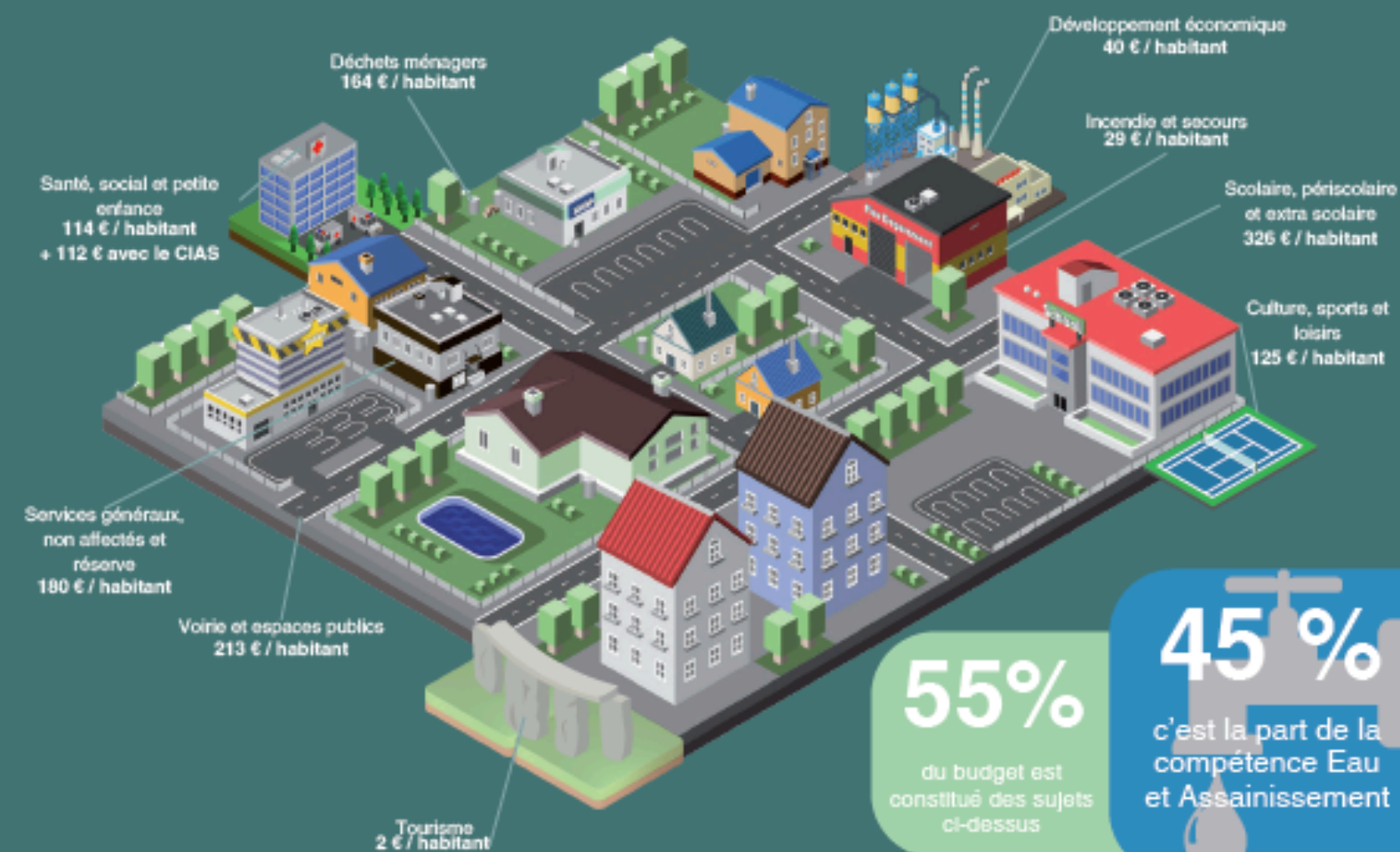
Toutes nos cantines sont dotées de tables de tri qui permettent à nos petits cantiniers de prendre de bons réflexes et de visualiser les quantités de déchets.



A la cantine de Les-Essart-Le-Vicomte et à la cantine de Saint-Just les poules contribuent à réduire les déchets

Des poules mangent les restes alimentaires des repas

Principales politiques publiques

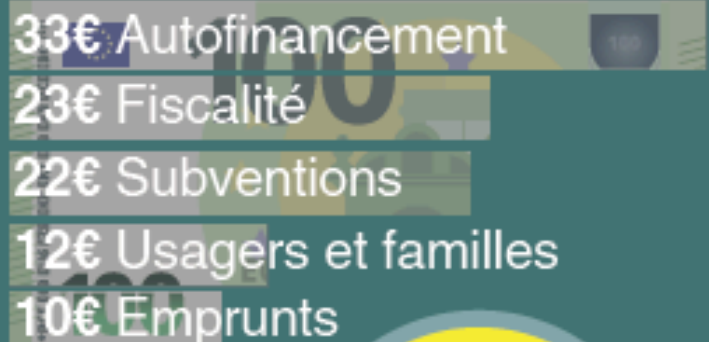


Pour 100€ dépensés



48 millions d'€
Montant total des budgets gérés la CCSSOM (hors Centre intercommunal d'Action Social)

100€ financés par



Pas d'augmentation de la fiscalité pour 2024

L'eau est précieuse... et peut devenir rare

Ensemble, nous pouvons agir pour préserver sa qualité et sa disponibilité.



La CCSSOM distribue l'eau

Systèmes de télérelève, réactivité sur la gestion des fuites, suivi en temps réel de la qualité de l'eau...



Cette politique volontariste induit forcément une augmentation des tarifs.

En effet, beaucoup d'investissements avaient été reportés ces dernières années.

Une harmonisation des tarifs a été nécessaire sur notre territoire. Elle se poursuivra jusqu'en 2030.



La CCSSOM gère le présent mais doit anticiper l'avenir



La CCSSOM maintient et rénove des infrastructures

Des travaux sont réalisés au quotidien, que ce soit des petites interventions ou des travaux plus conséquents. Ils portent sur les canalisations, sur les pompages, sur les réservoirs et sur les stations d'épuration. Ils ont pour objectif notamment la sécurité sanitaire, l'amélioration des rendements et la diminution des prélèvements dans la nappe.



La CCSSOM se projette sur l'avenir

De nombreuses études sont menées pour planifier les travaux nécessaires pour les 30 à 50 prochaines années.

une responsabilité partagée



L'utilisateur adopte des gestes écologiques et économiques

en s'équipant par exemple de mousseur, cuve de récupération d'eau pluviale et en surveillant sa consommation quotidienne



À partir de janvier 2025, les redevances que vous payez à l'Agence de l'Eau vont évoluer vers des redevances "de performance".

On y reviendra dans le prochain MAG



L'utilisateur doit rester attentif



L'utilisateur vérifie son compteur

pour éviter les risques de fuites



L'utilisateur s'assure de la qualité de ses rejets

en vérifiant que les effluents rejetés soient des eaux usées réglementaires (pas d'eau pluviale, pas de produit polluant) et en n'utilisant pas de produits phytosanitaires qui pollueraient la nappe.

Rencontre avec une élue
et une habitante
qui œuvrent toutes deux
pour le service public.

Dany Carton

Vice-présidente en charge
de la communication, de l'action sociale
et de la solidarité



Dany Carton pouvez-vous nous présenter votre parcours d'élue ?

Quand j'ai épousé mon paysan en 1976, moi qui venais de la ville, j'ai ressenti le besoin de mieux comprendre son environnement et ainsi de m'intégrer ! J'ai eu l'intuition que, d'entrer à la municipalité de mon petit village, était sans doute la meilleure solution. Et je ne me suis pas trompée... à la mairie j'ai tout appris. Successivement conseillère municipale puis 1ère adjointe, et depuis 2001 maire. J'ai eu le temps de bien m'imprégner, cela m'a apporté tellement. Et puis, je me suis rendue compte que certains projets ne pouvaient être réglés qu'à un niveau supra communal et c'est ainsi que je suis entrée à la communauté

de communes. Depuis 2017 il faut dire que c'est là que ça se passe vraiment ! En 2021, le Président m'a demandé de venir à ses côtés au CIAS parce qu'il connaissait ma fibre sociale.

Qu'est-ce que vous avez découvert au CIAS ?

Alors je dois dire que j'ai été bluffée ! Honnêtement je ne pensais pas que les domaines d'intervention étaient aussi nombreux et diversifiés ! Que ce soit auprès des petits, des séniors ou des plus fragiles, c'est une équipe professionnelle, qui est à la barre. Le CIAS, c'est une véritable entreprise avec une

grosse organisation, beaucoup d'agents mais sans... la recherche de profits. Ici, on écoute, on accompagne, on soutient et toujours dans la discrétion. Avec l'aide évidemment du monde associatif que je veux saluer et que je connais bien.

Vous-même vous avez été active au sein de l'associatif ?

Oui toujours, cela a toujours été important pour moi. J'estime avoir été très chanceuse dans ma vie et j'ai toujours eu envie de rendre un peu. Et m'engager c'est à la fois sur les projets dans les conseils d'administration bien entendu, mais aussi et c'est primordial, en tant que bénévole active au contact des gens.

Naturellement et ça n'étonnera personne, quand je vous ai demandé de choisir un thème vous avez choisi SOLIDARITÉ, quels sont les enjeux de la solidarité sur un territoire comme le vôtre ?

Honnêtement je crois pouvoir dire que nous avons un territoire très mobilisé sur la solidarité mais les enjeux que je vois pour les prochaines décennies c'est... une question d'échelle. Je m'explique : il va à la fois falloir étendre au plus grand nombre certains services et en même temps retrouver le cœur de la solidarité à savoir

l'attention à l'autre. La bienveillance et la générosité peuvent s'exprimer modestement et ça commence dans son village, au bout de la rue, chez son voisin.

Mais pour vous, je crois, la solidarité ne s'exprime pas uniquement dans l'aide, il y a aussi le lien, l'intégration, l'échange

Ah oui, c'est sûr, la solidarité naît du partage. Il y a quelques années j'avais initié dans mon village la mise en place d'une petite troupe de théâtre pour l'été. Tous les jeunes du village étaient enrôlés dès le 15 juin pour monter deux piécettes de théâtre populaire jouées le jour du 14 juillet dans une vieille grange ! C'étaient de bons moments joyeux et avec son petit lot de découvertes, un moment intergénérationnel comme on dit maintenant mais ça fonctionnait à merveille. Je l'ai aussi décliné en orchestre un peu fou et en carnaval... peu de moyens mais tellement d'imagination... on m'en parle encore ! Le repli sur soi et le stress que je sens très fort depuis quelques temps ont fait que tout cela s'est arrêté ! Remettre en route ? Oh la la ! Il faudrait alors que je retrouve les mêmes artistes, aux mêmes âges, au même endroit et avec le même public si enthousiaste de l'époque... Le défi est lancé pour une personne plus jeune qui saura insuffler une nouvelle dynamique. C'est important que nos villages vivent et que les habitants se connaissent et apprennent vraiment à vivre ensemble ! Je veux y croire.



Denise Lamblin
Bénévole à
l'épicerie sociale
"Coup de pouce"
de Sézanne

Pouvez-vous présenter rapidement et nous dire ce qui vous a amené à devenir bénévole ?

Je suis issue d'une famille modeste de 5 enfants alors la responsabilité et la solidarité j'ai su très jeune ce que cela voulait dire. J'ai travaillé tôt pour décharger ma famille et je suis entrée chez BBGR... j'y ai fait toute ma carrière en commençant tout en bas de l'échelle et en finissant avec des responsabilités notamment sur la formation interne et là j'ai beaucoup aimé donner aux gens. Je suis veuve depuis 26 ans et je n'ai malheureusement pas eu d'enfants, l'investissement personnel est venu très naturellement.

Et puis aussi je suis une grande timide mais j'aime bien me lancer des défis.

Vous avez tout de suite commencé dans l'action sociale ?

Non, j'ai commencé de façon plus générale en entrant au conseil municipal de Sézanne puis au conseil communautaire et au centre intercommunal d'action sociale. En 30 ans, j'ai appris beaucoup et j'ai vu surtout toutes sortes de situations. Quand la retraite a sonné j'ai eu envie de m'investir autrement en étant vraiment sur le terrain au plus près des gens. Et c'est comme ça que je suis arrivée à l'épicerie sociale « Coup de pouce » en 2012.

Vous pouvez nous dire quel est votre quotidien de bénévole ?

A l'heure actuelle, je me partage entre secours populaire et épicerie sociale et entre Sézanne et Saint Just sauvage, je dirais que je donne environ une journée et demie par semaine. Nous sommes un groupe de bénévoles et on s'entend vraiment bien, ça compte aussi... du coup l'organisation entre nous est simple. On se répartit le temps et les tâches. Par exemple dans une épicerie sociale, il n'y a pas que la « vente », il y a aussi la collecte, le rangement, un peu d'administratif et quelque chose que je trouve essentiel... les ateliers.

Ça consiste en quoi les ateliers ?

Le concept d'une épicerie sociale c'est de dépanner les gens bien sûr mais en œuvrant sur le long terme en les accompagnant sur la gestion d'un budget, sur l'équilibre des repas et bien sûr aussi sur la cuisine maison, c'est primordial.

Mais le cœur de tout cela c'est l'écoute non ?

Ah oui ça c'est sûr sans écoute et sans bienveillance on ne peut pas avancer. Mais vous savez ce qui est le plus beau c'est que nous donnons mais que nous recevons tellement en échange. De la reconnaissance bien sûr mais pas seulement, je ne peux pas trouver les

mots mais cela nous en apprend aussi beaucoup sur nous-mêmes. Le bénévolat, c'est une grande richesse.

On dit souvent que le bénévolat est en crise, qu'en pensez-vous ?

Sur notre territoire on ne peut pas dire, il y a quand même beaucoup de gens qui s'investissent mais pour combien de temps ? Je ne vois pas de renouvellement chez les jeunes. Or, moi j'ai envie de leur dire, venez, venez donner un peu de votre temps... vous n'êtes pas à l'abri de recevoir beaucoup en échange, ça va vous surprendre !



Gaël et Baptiste Dekeyne

Le Champagne Dekeyne et fils a choisi la biodynamie

La seule exploitation viticole du territoire de la Communauté de Communes du Sud-Ouest Marnais à pratiquer une méthode culturale originale très respectueuse de la plante et de son environnement.

La vigne : une affaire de famille et de convictions

Baptiste (35 ans) et Gaël (41 ans) Dekeyne représentent la 4^e génération sur la ferme de « La Voglonière ». Acquisée par un aïeul en 1919, elle est située à Bethon, au cœur de la Champagne et entourée de vignes. Les deux frères ne se destinaient pas initialement à la viticulture puisque Baptiste était mécanicien de formation et Gaël avait choisi de servir son pays sous les drapeaux. Néanmoins, l'appel de la terre et la nostalgie du terroir furent les plus forts puisque les deux frères reviennent sur l'exploitation en 2008 et 2009 pour perpétuer la tradition familiale tout en la faisant évoluer. Ainsi, ils furent les premiers à introduire la vinification dans la famille et imprimèrent, au fil des années, des méthodes de travail différentes privilégiant le naturel.

La biodynamie : un choix délibéré et assumé

Dès 2010, ils décident de proscrire l'utilisation des désherbants. En 2015, ils débent le couvert végétal en semant entre les rangs de vignes une quinzaine de variétés de plantes choisies pour leur apport particulier au sol, permettant non seulement l'amélioration du travail du sol en profondeur mais aussi et surtout l'arrêt des engrais chimiques. A leur maturité, les plantes ainsi semées sont roulées au début de l'été et servent de paillage pour protéger le sol des ultraviolets solaires et maintenir une certaine humidité naturelle. En 2017, l'exploitation reçoit sa certification Haute Valeur Environnementale (HVE) et en 2020, la conversion bio est lancée. La marche est haute à franchir... Mais les deux frères, armés de courage et de détermination pour changer le modèle



Avant



Après

Feuilles de vignes traitées avec de la silice de corne. Après le traitement, les feuilles se tournent, un peu à la façon des tournesols, vers le soleil.



© Champagne Dekeyne

Des préparations en lien étroit avec la nature

La biodynamie a notamment recours à des pulvérisations à base de plantes et de minéraux que Baptiste et Gaël utilisent régulièrement :

La bouse de corne

Cette préparation sert à renforcer la vie souterraine de la vigne en agissant sur le système racinaire de la plante. Elle est préparée en introduisant une bouse de vache dans une corne de vache que l'on enterre pendant la période hivernale pour la faire fermenter. La préparation est déterrée au printemps, diluée dans de l'eau dynamisée puis pulvérisée le soir.

La silice de corne

Cette préparation augmente la photosynthèse de 90%. Elle agit sur la partie aérienne des plantes pendant leur période végétative. Elle favorise l'assimilation de la lumière solaire par la plante. Elle est obtenue en plaçant du cristal de roche (quartz) dans une corne de vache.

Quand arbres et vignes s'entendent pour leur bien être

Baptiste et Gaël poursuivent leurs investigations et expériences et feront planter à l'automne, par l'association « Des enfants et des Arbres », 250 arbres pour relier les deux forêts situées de part et d'autre de leurs vignes, afin d'améliorer le cycle naturel de l'écosystème.

traditionnel et privilégier une meilleure connaissance du fonctionnement du sol, de la plante, du système agronomique, de l'interaction entre les plantes, la vie microbienne, se dirigent naturellement vers la biodynamie qui les a totalement conquis et qu'ils continuent d'approfondir en découvrant régulièrement ses bienfaits.

Cette conversion a été soutenue par de fortes convictions mais aussi de nombreuses formations techniques adaptées mais aussi par le concours actif du couple Claude et Lydia Bourguignon, éminents spécialistes des sols et des terroirs qui ont contribué au développement et à l'amélioration de nombreuses et prestigieuses propriétés. Il en a été ainsi du renommé domaine de la Romanée-Conti, entièrement en biodynamie depuis 2007, ce qui n'est sûrement pas un hasard...

Baptiste et Gaël ont également suivi les précieux conseils en biodynamie du regretté Pierre Masson qui proposait des expertises tant sur le travail de la vigne en lien avec le calendrier lunaire et planétaire que sur la préparation, la dynamisation et l'utilisation des préparations idoines.

Des résultats probants et très encourageants

Depuis quelques années maintenant Baptiste et Gaël ont pu mesurer concrètement les résultats issus de la pratique de la biodynamie, confirmés d'ailleurs par un œnologue indépendant. Le domaine viticole qui s'étend sur une superficie de 6 ha 90, repose sur un sol crayeux et argileux. Il est planté de cépages Chardonnay (93 %) et de cépages Pinot noir (sur 50 ares) qui offrent, en moyenne, un rendement annuel de 10 000 kg par ha. Les bouteilles produites, dont le contenu a été préalablement vinifié dans des cuves émail mais aussi une cuve ovoïde confectionnée dans du grès purement naturel sont destinées à 70% à l'exportation (Canada, USA, Japon, Danemark, Italie...). La clientèle française semble encore un peu rétive à l'inverse des amateurs d'Europe du nord. La mise en œuvre de la culture biodynamique qui se poursuit pour rendre la vigne plus résiliente permet à Baptiste et Gaël d'aborder le changement climatique avec une certaine sérénité, car ils estiment accompagner naturellement la plante pour l'aider à se renforcer et ainsi s'adapter aux évolutions qui se profilent. ●



Les grands principes de la biodynamie

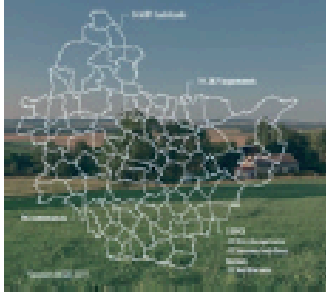
Pour nos deux frères, la biodynamie "recouvre un champ très vaste allant du microbe à la construction d'un vin". Elle peut se définir comme un accompagnement de la plante pour développer son système immunitaire et racinaire. Les matières fertilisantes sont d'origine naturelle comme les traitements qui excluent les pesticides chimiques.

A titre indicatif, pour lutter contre l'oïdium Baptiste et Gaël se sont astreints et habitués à élaborer une fermentation à base de fougère algie. S'agissant des additifs autorisés (les intrants) le cahier des charges de la biodynamie est très drastique et les seuls maximaux de cuivre et de soufre autorisés sont beaucoup plus faibles, de l'ordre de 30%, qu'en agriculture biologique. Baptiste et Gaël utilisent 3 kg de cuivre par an et par ha pour lutter contre le mildiou.



Champagne Dekeyne et fils

Ferme de la Voglonière
51260 Bethon
Baptiste Dekeyne :
06 23 38 17 36
Gaël Dekeyne :
06 22 96 91 23
dekeyne.fils@gmail.com



Le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT)

Le PETR du Pays de Brie et Champagne a la charge d'élaborer le Schéma de Cohérence Territoriale pour le compte des Communautés de Communes de la Brie Champenoise, de Sézanne Sud-Ouest Marnais et du Sud Marnais.

Ce projet de territoire définit les grandes orientations de l'aménagement spatial pour les vingt prochaines années et explique comment le territoire contribue aux grands objectifs nationaux conciliant développement et préservation des ressources naturelles.

Le SCoT comprend un projet d'aménagement stratégique, dit PAS (la vision politique de l'aménagement du territoire à venir), un Document d'Orientations et d'Objectifs, dit DOO (ensemble des prescriptions opposables) ainsi que des annexes, justifiant les choix retenus.

Où en est-on aujourd'hui ?

Après plusieurs années de travail, où l'ensemble des élus locaux a été invité à participer, le SCoT est maintenant très avancé, avec une mise en application prévue pour mi 2025.

Le scénario retenu par le territoire s'appuie sur la volonté d'enrayer la perte de population et de revenir à un niveau équivalent à celui de 2013, soit environ 36 000 habitants. Pour cela, et tout en respectant les objectifs de limitation de la consommation foncière, les élus souhaitent garantir une capacité de développement, c'est-à-dire la possibilité de construire de nouveaux logements, à l'ensemble des communes du bassin,

tout en insistant sur le renforcement des équipements, des services et des activités économiques dans les pôles qui les accueillent.

Les élus locaux travaillent actuellement avec les partenaires que sont l'Etat, la Région, les chambres consulaires... à formaliser un ensemble de règles qui permettent de garantir cette volonté, tout en respectant le cadre contraint de l'aménagement du territoire ainsi que les enjeux forts de préservation du cadre de vie. Ces orientations devront ensuite trouver une concrétisation dans les documents d'urbanisme des communes (plan local d'urbanisme ou carte communale).

Comment s'informer et participer à cette démarche ?

Document méconnu, le SCoT a néanmoins un impact fort pour le territoire. C'est pourquoi tout habitant est invité à s'informer et peut contribuer aux réflexions en cours.

Pour cela :

- Un dossier de concertation est disponible sur le site internet du PETR. Il est alimenté au fur et à mesure de l'avancement de la démarche.
- Il est également disponible pour consultation papier dans les locaux du PETR (Mairie d'Esternay)

Vous pouvez poser vos questions à l'adresse suivante : scot@pays-brie-champagne.fr