



Le bulletin d'Ognéville...

votre rendez-vous de l'information !

Exploitation parcelle de bois

La parcelle n°11 est actuellement en cours d'exploitation par l'entreprise Fortimest. 400 m³ d'épicéas scolytés et 227 m³ de Douglas sont prélevés. La sécurisation du sentier de randonnée sera assurée par l'abattage des arbres en bordure. L'assainissement de la parcelle permettra ainsi sa régénération.

Numérique

Le site internet du village a repris du service ! Vous pourrez dorénavant y retrouver les informations relatives à votre commune :

www.ogneville.fr

Egalement, une page Facebook est à présent créée et accessible (même sans profil). Complémentaire du site internet, vous pourrez y retrouver de nombreuses informations utiles :

Ognéville

Comment y accéder sans profil :

- Connectez vous sur www.facebook.com ;
- Cliquez (en bas) sur page ;
- Tapez votre recherche.

Livre « Généalogie des familles du village »

L'association Familles de nos villages, vient d'éditer un livre retraçant la généalogie des familles du village.

Pour leur 295^e restitution de familles, 500 heures de travail ont été nécessaires.

Le livre est consultable en mairie, et recense l'ensemble des familles qui ont vécu dans notre commune entre 1740 et 1944 !

Si vous souhaitez l'acquérir, le livre est à l'achat au prix de 17 euros (commande à effectuer auprès de la mairie).

Beaujolois nouveau

Afin de partager un moment de convivialité, vous êtes cordialement invités en mairie le samedi 20 novembre 2021 à midi pour partager le verre de l'amitié sur le thème du beaujolois nouveau. Vous trouvez ci-après un bulletin d'inscription, à retourner au plus tard le 1^{er} novembre 2021 dans la boîte aux lettres de la mairie.

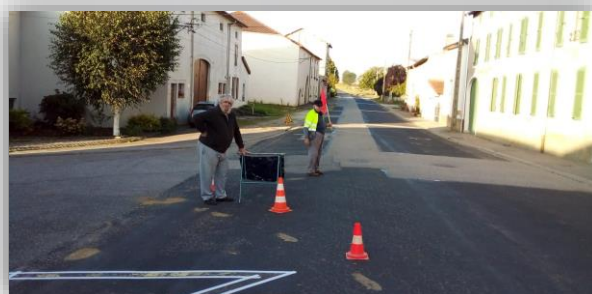
Remerciements

Monsieur le maire remercie vivement mesdames Barthelemy, Drouot, Schmitz, Laurent Duval, Lecomte ainsi que messieurs Lélou, Gleizes et Lardin pour leur aimable participation à la tenue du bureau de vote, lors des dernières élections.

Merci à tous !

C'est par un samedi ensoleillé que le marquage au sol signalant les deux arrêts de bus a été renouvelé.

Merci à messieurs Yves Lardin et Robert Lelu pour leur aide !



Rétrospective « O Gué les nouvelles »

Que de courgettes, parfois! Une façon différente de les apprécier:
LE FLAN DE COURGETTES

Ingrédients, pour 1 kg de courgettes: 1/4 l. de lait, 2 c. à soupe de farine, 1 oeuf, une bonne dose de gruyère râpé, ail, persil, noix de muscade.

Eplucher la (ou les) courgette, couper en cubes, faire cuire en autocuiseur pendant 10mn, avec un peu d'huile. Vider une bonne partie de l'eau rejetée par la courgette, et mélanger aux divers ingrédients. Passer au four (200°) pendant une demi-heure. Servir chaud.

BON APPETIT

Publication
Automne 90

Nouveaux habitants

Nous souhaitons la bienvenue à monsieur Yann Jouaudin et sa compagne madame Marine Henry, nouvellement domiciliés au 2, rue des Lilas.

Félicitations

Nous adressons toutes nos félicitations à madame Jennifer Ackland qui vient d'obtenir la nationalité française.



Beujolais nouveau

Bulletin d'inscription

Famille :

Adresse :

Nombre de participants :

Adulte(s) :

Enfant(s) :

Au plaisir de partager cet agréable moment en votre compagnie.