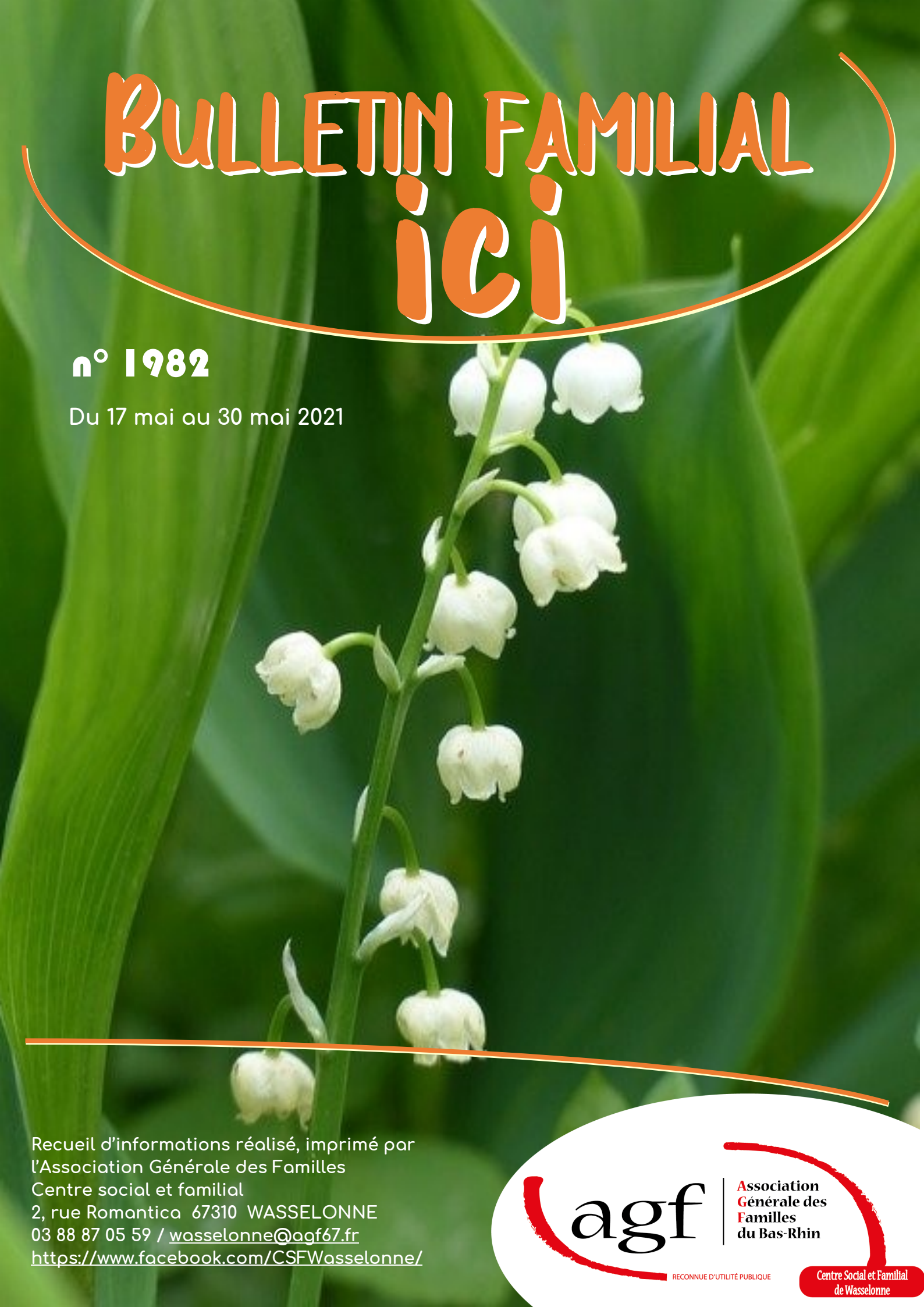
Bulletin familial ici

n° 1982

Du 17 mai au 30 mai 2021



Recueil d'informations réalisé, imprimé par
l'Association Générale des Familles
Centre social et familial
2, rue Romantica 67310 WASSELONNE
03 88 87 05 59 / wasselonne@agf67.fr
https://www.facebook.com/CSFWasselonne/

agf Association Générale des Familles du Bas-Rhin
RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE
Centre Social et Familial de Wasselonne

EDITO

L'horizon s'éclaircit

Confinements et couvre-feu successifs, reprises, annulations et reports ont mis à mal nos relations sociales, culturelles et économiques. Ces situations inédites nous ont poussés à nous réinventer, travailler autrement, prendre le temps (souvent notre mal en patience) et surtout communiquer autrement. Malgré tous ces chamboulements, vous avez continué à nous soutenir et nous vous en remercions chaleureusement.

Mercredi 19 mai sonne le lancement de la délivrance

Comme annoncé par le Gouvernement, à partir du mercredi 19 mai, nous pourrons une nouvelle fois accueillir les mineurs dans nos locaux pour un retour à leurs pratiques artistiques, culturelles et de loisirs. Nous avons tout mis en œuvre pour que la reprise puisse se faire le plus sereinement possible et en toute sécurité.
Il est à noter que les **permanences juridiques reprendront place au CSF**. Vous pouvez prendre connaissance des dates dans ce numéro.

Nous sommes actuellement au travail pour la construction de la saison prochaine qui, nous l'espérons, pourra se réaliser dans son entièreté et sans accros.

Au menu de ce numéro : des asperges !
Retrouvez l'interview de Jean Luc HALTER, producteur d'asperges de Wasselonne-Brechlingen.

Bonne lecture à toutes et tous,

Emmanuel NEROME

FAIRE PARAITRE SON ANNONCE OU ARTICLE :

Le prochain ICI de l'année sera disponible le

Lundi 31 mai 2021

Nous devrons être en possession de tous vos documents à faire paraître

Mercredi 26 mai 2021 AVANT 11 h 30.

Nous informons nos aimables lectrices et lecteurs que les articles publiés dans le bulletin d'informations « ICI » sont à l'entière responsabilité de leur signature.

HORAIRES D'ACCUEIL
MARDI AU VENDREDI de 8 h 30 à 11 h 30
LUNDI de 13 h 30 à 17 h
MERCREDI de 13 h 30 à 16 h 00

OUI je soutiens la publication du ICI et fais un don de : ..... €

OUI je souhaite recevoir un reçu fiscal :

Nom et Prénom : _____

Adresse : _____

_____

Déposez ou envoyez votre don au Centre social et familial

Réduction des impôts : vous recevrez dans les meilleurs délais un reçu fiscal qui vous permettra de déduire de vos impôts 66% du montant de votre don.

OUI je souhaite recevoir le bulletin familial ICI en version numérique

Nom et Prénom : _____

Adresse email : _____

Un IMMENSE MERCI
à toutes celles et ceux
qui ont déjà contribué !

VIE COMMUNALE

WASSELONNE

Maire : Madame Michèle ESCHLIMANN
Horaires d'ouverture de la Mairie :
lundi, mardi et jeudi : 8h15 - 12h et 14h - 17h30
mercredi : 8h15 - 12h vendredi : 8h15 - 12h et 14h - 17h
Tél : 03.88.59.12.12
mairie@wasselonne.org / www.wasselonne.fr

ROMANSWILLER

Maire : Monsieur Dominique HERMANN
Horaires d'ouverture de la Mairie :
Lundi et Mardi 15h - 17h - Mercredi 10h - 12h
Jeudi 15h - 17h
Tél : 03.88.87.05.57
mairie@romanswiller.fr / www.romanswiller.fr

VILLE DE WASSELONNE

La prochaine réunion du Conseil Municipal se tiendra :

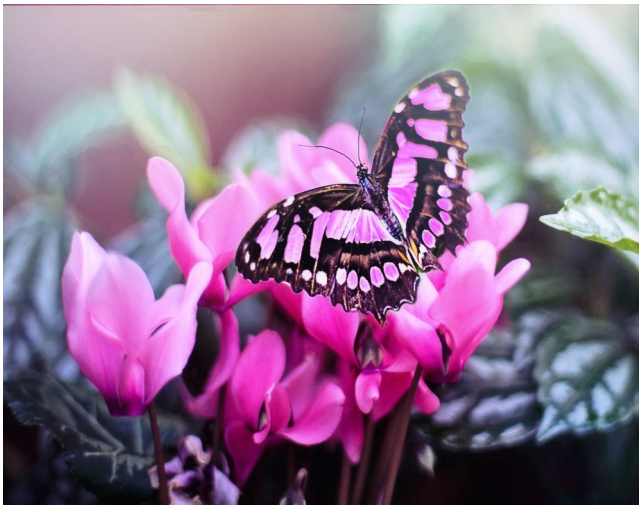
Le lundi 17 mai 2021 à 19h30
au complexe multisports, rue des Colchiques.

Bibliothèque de Wasselonne

☎ 03.88.87.18.60

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	10 h 00 à 11 h 00	
Mardi	10 h 00 à 11 h 00	15 h 30 à 17 h 00
Mercredi	10 h 00 à 11 h 00	16 h 00 à 19 h 00
Jeudi	10 h 00 à 11 h 00	
Vendredi	10 h 00 à 11 h 00	15 h 30 à 18 h 00
Samedi	10 h 00 à 11 h 30	



INFORMATION SECRETARIAT DE LA MAIRIE

Il vous est demandé de privilégier au maximum les dépôts de documents en boite aux lettres ou la transmission de dossier par mail à l'adresse : mairie@romanswiller.fr

Pour toute autre demande ou nécessité, le secrétariat de la Mairie de Romanswiller vous accueille durant les horaires d'ouverture au public en privilégiant au maximum les prises de rendez-vous.
Du gel hydroalcoolique est à votre disposition à l'entrée de la Mairie.

Il vous est demandé **de respecter les mesures de distanciation sociale** et **le port d'un masque est obligatoire** avant de vous rendre en Mairie.

Le Maire, Dominique HERMANN, reste à votre disposition par téléphone au **07.89.79.32.07**.

ANNIVERSAIRE DU MOIS DE JUIN

Mme BUECHLER née LINCK Monique le 01/06/1946, 75 ans
M. MISCHLER Albert né le 04/06/1948, 72 ans
Mme HEIMENDINGER née WOLF Lisbeth le 05/06/1943, 78 ans
M. MULLER Jean-Georges né le 05/06/1948, 73 ans
Mme HAMM née GRANOUILLET Marie-Christine le 06/06/1949, 72 ans
Mme HUY née GOLDENBERGER Suzanne le 12/06/1932, 89 ans
M. HUBINGER Germain né le 13/06/1942, 79 ans
Mme FOUGERES née SCHMITT Alice le 14/06/1940, 81 ans
Mme CHAREYRE née PETER Evelyne le 16/06/1948, 73 ans
M. BOCH Ernest né le 24/06/1942, 79 ans
Mme OSWALD née SCHNEIDER Louise le 26/06/1932, 89 ans
Mme CATTANEO née LORENTZ Irène le 26/06/1946, 75 ans
M. FAESSEL Alfred né le 30/06/1928, 93 ans

COLLECTE SELECTIVE

Collecte poubelle bleue et sacs jaunes le

VENDREDI 21 MAI

Coordonnées Maire et Adjoints

M. Dominique HERMANN – Maire – 07.89.79.32.07
M. Thomas DUFLOT – 1er adjoint – 06.75.48.78.50
Mme Véronique SCHONGART – 2ème adjointe – 06.74.90.89.60
M. Claude ALLHEILLY – 3ème adjoint – 07.87.01.85.18

VIE COMMUNALE

Semaine du 17 au 21 mai 2021

Collège Marcel Pagnol

Semaine du 24 au 28 mai 2021

LUNDI ***10 mai***	**MENU MEXICAIN** Chips « tortillas » Chili con carne Haricots rouge Fromage Fruit
MARDI 11 mai	Salade de tomates & mozzarella Brochette de poissons « Madras » Riz « BIO » & poêlée de légumes Yaourt Gaufre
JEUDI ***13 mai***	**MENU VEGETARIEN** Radis (Région) & beurre Râpé de pommes de terre Fromage blanc (local) Tomates à la provençales Compote Glace
VENDREDI ***14 mai***	Salade Coleslaw Kefta de volaille Semoule « BIO » aux légumes Fromage Fruit

LUNDI ***24 mai***	**LUNDI DE PENTECÔTE** FERIE
MARDI 25 mai	Assortiment de crudités Cordon bleu de dinde Pâtes aux légumes & à la sauce tomate Compote Glace
JEUDI ***27 mai***	**MENU VEGETARIEN** Salade de carottes Hachis parmentier (végétal) Haricots verts au beurre Fromage Fruit
VENDREDI ***28 mai***	Duo de crudités de saison Filet de poisson « meunière » Riz « BIO » & épinards à la crème Fromage blanc aux fruits Assortiment de pâtisseries

LE NOUVEL ABRI A LIVRES ARRIVE SUR WASSELONNE !
VOUS EN SAUREZ PLUS DANS LE PROCHAIN NUMERO !!!

RECTIFICATIF

ARTICLE STATUE DU GOEFTBERG

L'abri de la statue a été réalisé par

M. Michel HEID.

VIE PAROISSIALE

Communauté de Paroisses "LES HAUTS DE LA MOSSIG"

Wasselonne, Romanswiller, Cosswiller,
Wangenbourg-Engenthal, Obersteigen

Curé Stefan Grabowski – Coopérateur: Michaël Erohubie
Permanence au presbytère de Wasselonne:
Mardi : 10h00 – 11h00, Jeudi, après la messe : 17h30 – 18h30,
Samedi : 11h00 – 12h00, tél. 03 88 87 03 58 ; 06 08 49 47 96

« C'est le mois de Marie…. » En ce mois de mai, mois de Marie n'hésitons pas de méditer les mystères de la vie de Jésus notre Sauver et notre Seigneur !

Lundi 17/05. WASSELONNE **17h00** - ***Neuvaine à l'Esprit Saint***
Mardi 18/05 17h00 – Messe à l'église ,
ROMANSWILLER - **18h00** ***Neuvaine à l'Esprit Saint***
Mercredi 19/05 WASSELONNE, **9h00** – Messe : **17h00** chapelet et ***Neuvaine à l'Esprit Saint***
Jeudi 20/05 WASSELONNE, **17h00** – Messe + Joséphine Brenner et les défunts de la famille Brenner
ROMANSWILLER, **18h00** – ***Neuvaine à l'Esprit Saint***
Vendredi **21/05** WASSELONNE, **17h00** – Messe et ***Neuvaine à l'Esprit Saint - Après la Messe possibilité de se confesser***
WANGENBOURG, 17h30 Messe

PENTECÔTE /B/

Samedi 22/05 ROMANSWILLER, **10h00 –** I Pardon
WASSELONNE, **18h00** - ***Neuvaine à l'Esprit Saint***
Dimanche 23/05
WANGENBOURG, **10h00** – Grand-Messe
WASSELONNE, **10h30** - Grand-Messe + Marthe Gérard
ROMANSWILLER, **10h30** Grand-Messe I Communion +Marthe et Robert Kaeuffer

Lundi 24/05 WASSELONNE, **10h00** - Messe
Mardi 25/05 17h00 Messe à l'église
Mercredi 26/05 WASSELONNE, **– 9h00** – Messe : **17h00** - Chapelet
Jeudi 27/05 WASSELONNE, **17h00** – Messe
Vendredi 28/05 WASSELONNE, 17h00 – Messe
Après la Messe possibilité de se confesser
WANGENBOURG, 17h30 Messe

SAINTE TRINITE /B/

Samedi 29/05 ROMANSWILLER, **18h00** – Messe dominicale
Dimanche 30/05
OBERSTEIGEN, **10h00** – Grand-Messe
WASSELONNE, **10h30** - Grand-Messe

«Quand il viendra, lui, l'Esprit de vérité, il vous conduira dans la vérité tout entière.» (J 16,13)

EGLISE EVANGELIQUE DE PENTECÔTE DE WASSELONNE

ÉGLISE ÉVANGELIQUE DE WASSELONNE
9 RUE DES GLYCINES

Pasteur Thomas MICHEL : 07.81.87.89.45
www.egliseevangelique-wasselonne.com
YouTube **« Eglise EEPW »**

Dimanche 10h : CULTE (accueil café dès 9h30)
Nurserie, garderie et école du dimanche lors de chaque culte

Mardi 20h15 : Prières

Jeudi 10h : Lecture de la Bible

« Le Seigneur est ma force et mon bouclier : en Lui mon cœur se confie, et je suis secouru… »
Psaume 28 v 7

Paroisse de Wasselonne – Zehnacker

Pasteur Jean WENDLING WASSELONNE
(☎03.88.87.01.68 - 06.47.16.90.97)
– email : jeanwendling@chez.com

Paroisse protestante de Wasselonne

''Ce n'est ni par la puissance, ni par la force, mais par mon Esprit que sera accomplie cette œuvre'' déclare le Seigneur Tout-Puissant.''

Mot d'ordre dimanche 23 Mai – Pentecôte
Zacharie 4,6

Photo David Wendling

Merci Seigneur pour les abeilles !

Insectes indispensables à la vie sur la terre.
Travailleurs infatigables depuis la nuit des temps : butiner, féconder, polliniser… **Exemplaires** dans leurs organisations, chacune assume sa part… **Dévouées** à la collectivité, prêtes à tout donner pour les autres… **Charnières** et pièces maîtresses de la biodiversité sur terre… **Généreuses**, elles donnent le fruit de leur travail, le doux et précieux…miel !
Il paraîtrait que la survie de l'humanité dépendrait de la petite abeille, Je dis mon Dieu, que Tu es grand !
Merci pour les abeilles ! Jean Wendling

- **DIMANCHE 24 Mai: Culte : Pentecôte**
  9h Zehnacker - 10h15 : Wasselonne

- **Mardi 25 Mai:** 15h Culte à la maison de Retraite
- **Samedi 29 Mai: KT** - 9h30 Auditeurs ; 10h30 Confirmands

- **DIMANCHE 30 Mai: Présentation des Confirmands**
  9h Zehnacker - 10h15 : Wasselonne
  10h Ecole du dimanche
  Que la grâce du Seigneur Jésus Christ
  L'amour de Dieu et la communion du Saint-Esprit soient avec vous tous! 2Corinthiens 13,13

- **Mardi 1 Juin:** 15h Culte à la maison de Retraite
- **Samedi 5 Juin: KT** - 9h30 Auditeurs ; 10h30 Confirmands
- **14h-16h30 Assemblée du Consistoire**

- **DIMANCHE 6 Juin: Culte : appelé à l'amour**
  9h30 : Wasselonne – 10h30 Zehnacker

C'EST LA SAISON DES ASPERGES

Avant d'aller à la rencontre de notre producteur local d'asperges, quelques mots sur ce délicieux légume.

Un raccourci d'histoire

Les asperges sont originaires d'Asie Mineure et étaient connues dans la Grèce antique et chez les romains. Pendant le Moyen Age, elles étaient considérées comme un médicament et à ce titre elles étaient produites et consommées uniquement dans les couvents.

Au 16ème siècle, elle était servie sur les tables des cours d'Europe, LA QUINTINIE l'avait servie à Louis XIV.
Son essor se situe dans les années 1868 dans la région d'ARGENTEUIL où elle était plantée pour alimenter les restaurants de la capitale.

Elle a été introduite en Alsace et plus précisément à HOERDT par le pasteur HEYLER. Il a exercé à PHILIPPEVILLE en Algérie où il a découvert la culture de l'asperge. Une comparaison du sol africain avec celui de HOERDT l'a convaincu d'introduire la culture en ALSACE.
Pour la production, la CHINE est largement en tête

L'asperge d'ALSACE

En 1991, une Association pour la promotion de l'asperge d'Alsace est née. Elle regroupe 225 producteurs qui cultivent environ 2000 tonnes sur 450 ha.
L'asperge blanche représente 98 % de la production, l'asperge verte 2 %.
En moyenne, la productivité est de 3,5 à 4,5 tonnes à l'hectare.

L'asperge fait partie du patrimoine agricole et gastronomique local. Sur le plan gustatif, l'asperge blanche d'Alsace a une grande douceur de goût.

A noter que pour se prévaloir de ce label, un important cahier des charges doit être respecté. Il comporte notamment des directives pour ce qui est du calibrage.

Propriétés

Elle est très peu calorique, concentre beaucoup de vitamines et de minéraux et présente des propriétés médicinales notamment antioxydantes.

ENTRETIEN AVEC
Jean Luc HALTER
Producteur à WASSELONNE -BRECHLINGEN

***GS** : Vous êtes un producteur local incontournable dans le secteur. Depuis combien d'années cultivez-vous l'asperge et d'où vous est venue l'idée ?*

JLH : J'ai commencé à planter mes premières asperges dans les années 1996. A cette époque, il n'y avait pas d'autre exploitant dans le secteur et je cherchais à me lancer dans une production complémentaire à l'élevage de vaches laitières. Actuellement, j'exploite une dizaine d'hectares.

***GS** : Quelle est la durée de vie d'un plant d'asperge ?*

JLH : La première récolte se fait la 3ème année et on peut aller jusqu'à 6 à 7 récoltes.

***GS :** On voit essentiellement le travail des cueilleurs dans les champs, je suppose qu'en amont il y a pas mal de travaux à réaliser*

JLH** : **Effectivement, pendant 7 mois de l'année, il y a à faire dans les champs d'asperges.

On commence d'abord à planter des griffes d'asperges acquises chez un pépiniériste spécialisé.

Il faut constamment s'en occuper, quasiment tous les travaux de nettoyage entre les rangées sont faits mécaniquement, on n'utilise pratiquement pas de traitement chimique pour le désherbage.

En automne, après les premières gelées, toute la végétation qui dépasse la butte est enlevée et broyée.

Au printemps, un fraisage est effectué à trois reprises pour ramollir le sol, il doit devenir aussi fin que du sable.
Ensuite, on recouvre les buttes de plastique.

A noter que cette année, le rendement ne s'annonce pas excellent à cause des gelées hivernales et du temps incertain et frais actuel.

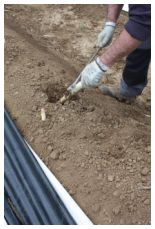
Reportage réalisé par Gaby SIMON et Michel DUBOURG

ACTUS / ARTICLES DU MOIS

Nous avons rejoint les cueilleurs dans les champs au-dessus de Marlenheim. Madeleine et Léon nous ont renseignés.

***GS** : Pouvez-vous nous expliquer comment vous travaillez et comment travaille l'autre groupe ?*

M et L : Vous voyez deux groupes qui ne travaillent pas exactement de la même façon sauf pour la cueillette proprement dite. Nous écartons la bâche, repérons la pointe de l'asperge, la coupons à l'aide d'un outil adapté et ensuite, nous recouvrons à nouveau la butte.



Quant à l'autre groupe, ils cueillent de la même façon mais ils sont dotés d'un engin agricole qui soulève le plastique et le remet en place après leur passage.
Cette remise en place est importante pour la suite de la récolte. Ils repassent en effet aux mêmes endroits deux à trois jours plus tard.

Quant à la couleur de la bâche, ce n'est pas de la haute fantaisie, le côté blanc est au-dessus dans les périodes de soleil.

Ensuite, c'est à la ferme que nous avons pu nous faire expliquer la suite des opérations.

***GS** : Quel est le parcours de l'asperge une fois arrivée à la ferme ?*

JLH : La première étape consiste en un lavage à 1° pour rafraichir l'asperge (hydrocooling).
Ensuite, le légume passe dans une machine qui comporte de nombreux casiers destinés au calibrage et qui détecte aussi les asperges non-utilisables.

Les asperges sont ensuite conditionnées en bottes et sont donc prêtes pour la vente directe ou la livraison.
En année normale, 40 % de la production allait vers les restaurants. Cette année, une partie, d'ailleurs en augmentation, est livrée dans les Vosges et les départements lorrains.

GS : Avec quelle équipe réalisez-vous tout ce travail ?
(J'ajoute que toute la famille est impliquée d'une manière ou d'une autre)

JLH : **Au long de l'année, je travaille avec un salarié. En période de récolte, une trentaine de saisonniers me seconde.**

GS : Pour finir, quels sont vos points de vente ?

JLH : **Il y a bien entendu celui de WASSELONNE BRECHLINGEN et se rajoute celui de SINGRIST sur la RD 1004.**

Un grand merci à **M. HALTER** pour sa disponibilité ainsi qu'à tous celles et ceux qui se sont prêtés aux interviews.

Nous allons de ce pas vers la guérite et devinez ce qu'il y aura à manger ce soir !!!

Photos : Michel DUBOURG

L’asperge, plus de 2 000 ans d’histoire

L’asperge est un légume consommé depuis très longtemps, au moins 2 000 ans. Les Romains et les Egyptiens la cultivaient déjà. Elle a ensuite disparu des tables pour ne réapparaître en France que vers le XVe siècle. L’asperge était alors de petite taille, verte et amère. Peu à peu, à force de sélection, son calibre s’est accru, et on a appris à la butter (c’est-à-dire à entourer la base d'une plante de petits tas de terre), de manière à obtenir des asperges blanches, plus tendres et moins fibreuses. L’asperge était alors considérée comme un légume de luxe, très prisé à la Cour de France.

Au début du XVIIIe siècle, la petite asperge « classique » cultivée en France est supplantée par l’asperge ‘Violette de Hollande’, ou ‘Asperge de Pologne’, plus grosse et plus tendre. Vers 1750, les maraîchers d’Argenteuil (dans le Val d’Oise) se spécialisent dans la production de l’asperge et sélectionnent une nouvelle variété, dite ‘Asperge d’Argenteuil’. Celle-ci est à l’origine de la plupart des variétés actuelles. D’autres variétés apparaîtront (‘d’Argenteuil Hâtive’, ‘d’Argenteuil Tardive’, ‘Grosse Blanche Améliorée’, ‘De Vineuil’…), et à partir de la deuxième moitié du XIXe siècle, la culture de l’asperge s’étendra à d’autres régions de France : Alsace, Val de Loire et Sologne – où elle est encore cultivée aujourd’hui.

L’asperge, côté gourmand !

Idées recettes

L’asperge est un légume plutôt chic, d’autant plus apprécié qu’il est synonyme de l’arrivée des beaux jours ! La période de récolte et de commercialisation est relativement courte, de début avril à mi-juin. Les asperges vertes ont un goût plus marqué ; les blanches sont plus douces, tendres, et les violettes, plus fruitées.

Les asperges vertes se prêtent à différents modes de cuisson : à la vapeur, sautées, braisées… Blanches et violettes se font cuire à l’eau bouillante salée, après avoir été pelées et leur tige raccourcie de 2 cm (les vertes n’ont pas besoin d’être pelées). Cuisez-les entières, liées en bottes, dans une eau bouillante salée, durant 20 à 30 minutes après la reprise de l’ébullition, en veillant à ne pas casser les pointes, tendres et fragiles. Les asperges se dégustent traditionnellement avec une vinaigrette ou une sauce mousseline, en entrée. Elles peuvent aussi être cuisinées en velouté, en mousse, en terrine, en quiche, en risotto, en gratin, avec des pâtes, pour accompagner un poisson, ou encore des Saint-Jacques. Choisissez-les droites, cassantes, avec une tête aux écailles bien serrées et une base non desséchée, signe que l’asperge n’a pas trop attendu depuis sa récolte. Consommez-les rapidement après l’achat, pour éviter qu’elles deviennent fibreuses.

Notes issues de Clémentine Desfemmes

LES SAINTS DE GLACE

Saint Mamert

Saint Pancrace

Saint Servais

Les **saints de glace** sont une période climatologique située, selon les observations populaires européennes du Haut Moyen Âge, autour des dates des fêtes de saint Mamert, saint Pancrace et saint Servais, traditionnellement célébrées les 11, 12 et 13 mai de chaque année.

Ces saints étaient invoqués par les agriculteurs et jardiniers pour anticiper l'effet d'une baisse de la température sur les cultures, qui pouvait être observée en cette période et qui provoquait le gel (phénomène de la lune rousse). Une fois cette période passée, le gel ne devait plus être craint.

Statistiquement, le gel survient très rarement lors des saints de glace, les températures minimales lors de cette période sont contrastées d'une année sur l'autre. Par ailleurs, des gelées en plaine ne sont pas impossibles après les saints de glace. Bien que pas toujours vérifiée, la tradition millénaire a pris le pas et certains jardiniers actuels attendent généralement la mi-mai pour planter en extérieur les plantes gélives (tomates, courgettes, etc.).

Cependant, ces dernières remarques doivent être nuancées, car il faut tenir compte de l'évolution du climat en Europe, qui a peut-être influencé les observations et coutumes populaires.

Liste des saints de glace

Mamert (Mamertus), † 475. Archevêque de Vienne en France, de 461 à 475, il est principalement connu pour avoir instauré les Rogations, c'est-à-dire les trois jours de supplications publiques qui précèdent la fête de l'Ascension.
Fête le 11 mai.

Pancrace, martyr † vers 304.
Fête le 12 mai.

Servais, † 384. Évêque de Tongres, en Belgique, il accueillit saint Athanase, lors de l'exil de ce dernier en Occident.
Fête le 13 mai.

Boniface, VIème siècle. Évêque de Ferentino en Toscane (Italie), à l'époque de l'empereur Justin.
Fête le 14 mai.

Sophie, martyre † à Rome (Italie) vers 137. Nommée *d'Kàlt Sophie* (« la froide Sophie »), en Alsace, en Moselle et en Allemagne.
Fête le 15 mai.

Yves, 1253-1303. Breton, né près de Tréguier, il fit ses études de droit à Paris et à Orléans puis se fixa comme avocat civil et ecclésiastique dans sa ville natale.
Fête le 19 mai, considéré comme le dernier saint de glace en Bretagne.

Bernardin, franciscain, 1380-1444. Né à Massa Maritima près de Sienne (Italie).
Fête le 20 mai. Cité dans le dicton : « *S'il gèle à la Saint-Bernardin, adieu le vin.* »

Urbain, pape de 222 à 230. D'origine romaine, il naquit dans la seconde moitié du IIe siècle.
Fête autrefois célébrée le 25 mai.

André Henning, membre du Cercle d'Histoire de Wasselonne

Sources :
- Encyclopédie Wikipédia.
- « DIX MILLE SAINTS – Dictionnaire hagiographique » rédigé par les Bénédictins de Ramsgate, édité par Brepols, Belgique (1991).

PERMANENCES DU CSF AGF

L'A.G.F. vous propose

au Centre Social et Familial de l'A.G.F.
2, rue Romantica - WASSELONNE

une permanence gratuite tenue

par Maître ROUACH-NEYMANN
Avocat

Lundi 7 juin 2021
à partir de 18 h

Sans rendez-vous

La prochaine consultation juridique gratuite d'un huissier de justice Maître SINGER

aura lieu

Le vendredi 4 juin 2021
à partir de 19 h 00

Centre Social et Familial de l'A.G.F.
2, rue Romantica - WASSELONNE
(sans rendez-vous)

Le 4ème lundi de chaque mois, l'AGF vous propose la permanence d'un notaire.

Les prochaines consultations notariales gratuites **auront lieu :**

les lundis 31 mai 2021 et 28 juin 2021
à partir de 19 h 00
(sans rendez-vous)

au Centre Social et Familial de l'A.G.F.
2, rue Romantica - WASSELONNE

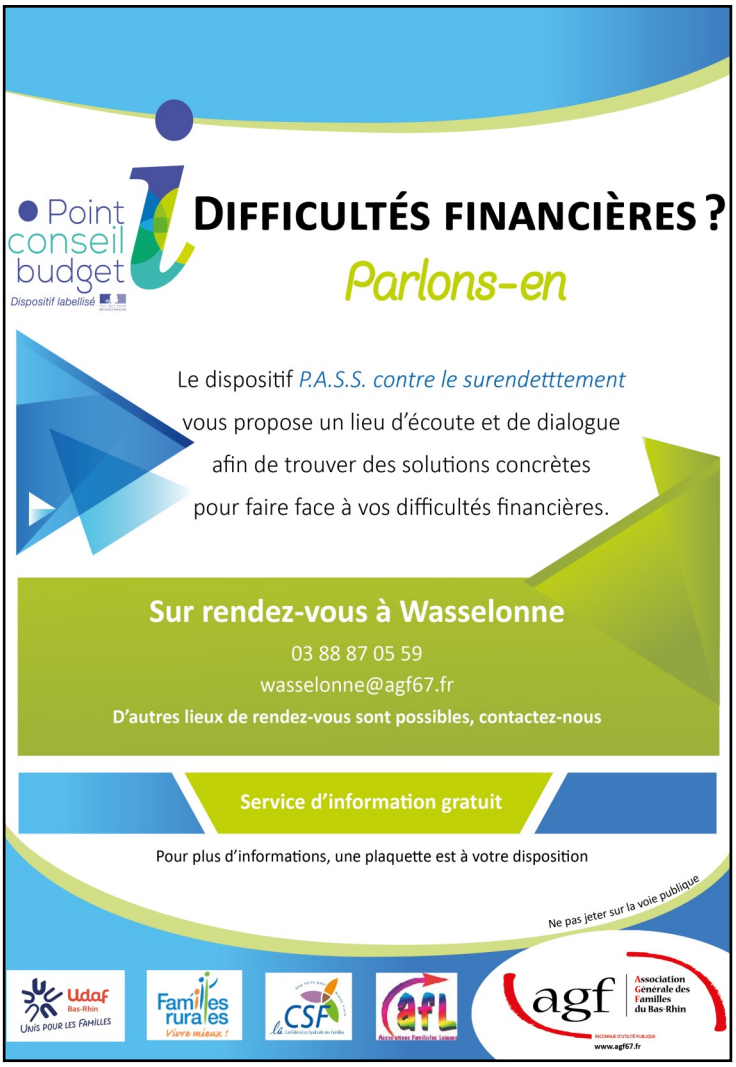
PERMANENCE
« AIDE AUX COURRIERS »

au Centre Social et Familial A.G.F.
2, rue Romantica - Wasselonne

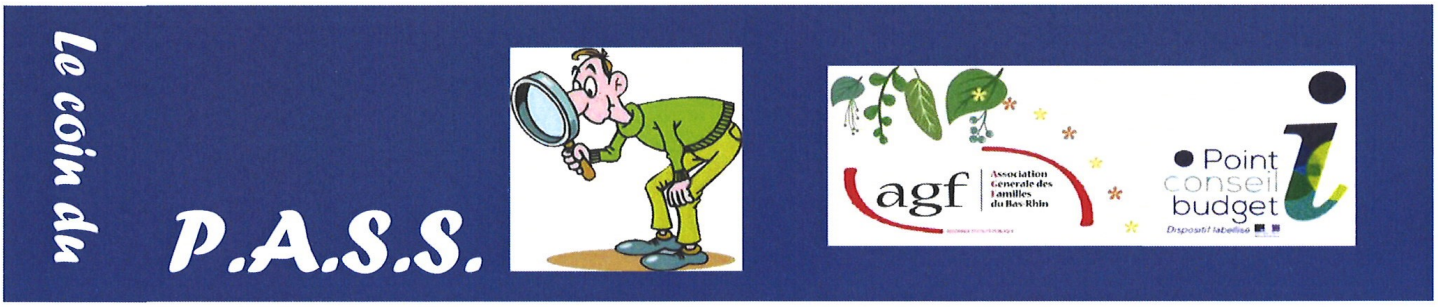
Courriers, formulaires, C.V., lettres de motivation

Des permanences gratuites
auront lieu tous les lundis
de 14 h à 16 h à l'AGF

uniquement sur rendez-vous
au 03.88.87.05.59



ACTIVITES DU CSF AGF



Le compte courant : attention aux frais !

Aujourd'hui, disposer d'un compte courant implique le paiement de frais. Il faut cependant distinguer les frais de gestion courants des frais d'incidents. Ces frais sont détaillés dans la plaquette tarifaire de votre banque.

Les frais de gestion : ils sont censés couvrir les frais liés au fonctionnement de votre compte, l'envoi des relevés, l'accès du compte en ligne, etc. Ils incluent également le coût des cartes de paiement, des virements et d'un certain nombre d'autres prestations, le tout souvent commercialisé sous forme de packs. Une hausse de 1000% sur dix ans de ces frais : voilà ce qu'a constaté le cabinet Sémaphore Conseil dans une étude de 18 banques pour le journal Les Échos ! Si les services proposés par les banques ont évolué, les tarifs ne sont pas en reste. Ce point ne doit donc pas être négligé, a fortiori si vous disposez d'un budget serré pour payer au juste prix seuls les services dont vous avez besoin. Attention donc aux services périphériques souvent habilement introduits dans des packs surfacturés dont on n'a que faire (assurances diverses, abonnements, services VIP…). N'hésitez pas à faire le tri et faire jouer la concurrence.

Les frais d'incidents. En ce domaine, les banques ne manquent pas d'imagination : la diversité des différents frais prélevés en cas de dépassement du découvert autorisé est telle qu'il n'en existe même pas de définition légale exhaustive. Citons pêle-mêle les commissions d'intervention, les frais de rejet de prélèvement, les frais de rejet de chèque, les frais pour saisie, les frais pour avis à tiers détenteur, les frais de lettre d'information préalable, les frais d'opposition de la carte… Les banques considèrent que les frais d'incident sont un service rendu au client à but pédagogique (!) et sont donc légitimement facturés.

Rappelons que le découvert autorisé n'est autre qu'un crédit que la banque vous octroie dès lors que le solde de votre compte passe en-dessous de zéro. Ce montant est négociable, et rien n'oblige votre banque à vous l'accorder. Cependant, la banque ne peut le supprimer sans préavis. Comme pour tout crédit, un taux d'intérêt est appliqué, pouvant atteindre 20 % ! Donc à utiliser avec modération ou mieux encore, à éviter.

Depuis 2007 le montant maximum, par opération, des frais de rejet est plafonné :

- 30 euros dans le cas du rejet d'un chèque d'un montant inférieur ou égal à 50 euros
- 50 euros pour le rejet d'un chèque d'un montant supérieur à 50 euros
- 20 euros pour un incident dû à un autre moyen de paiement (prélèvement, virement, retrait…)

Sont inclus dans ces frais de rejet la facturation de l'envoi d'une lettre d'injonction. Cependant, il n'existe pas de plafond légal en nombre de frais de rejet par mois.

Commission d'intervention : frais perçu par la banque pour chaque opération de débit qui place le compte en situation irrégulière. En 2013, le législateur a décidé de plafonner doublement les commissions d'intervention pour tous les clients : 8 euros par opération et 80 euros par mois (4 euros par opération et 20 euros par mois pour les clients fragiles). Si vous êtes concernés, vérifiez que ce plafond est respecté et n'hésitez pas à en demander le remboursement total ou partiel à votre conseiller, surtout si vous n'êtes pas coutumier du fait.

Comment ça marche ? Chaque nuit, le système informatique de la banque intègre les opérations de débit / crédit de la journée écoulée et calcule le nouveau solde du compte. Pour chaque opération dépassant le découvert autorisé, une alerte automatique est émise… générant autant d'incidents donnant lieu à facturation ! Si les commissions d'intervention sont plafonnées, en revanche, les « lettres d'information pour compte débiteurs » et autres inventions pour informer le client qu'il est dans le rouge, facturées entre 12 et 20€ ne connaissent aucune limite. Et si un créancier est autorisé à procéder à une saisie sur compte, sachez qu'un avis à tiers détenteur est lourdement facturé et peut atteindre 130€.

Vous l'aurez compris, dès lors que votre compte courant flirte constamment avec le découvert, l'enchainement des frais d'incident peut rapidement vous conduire à une situation inextricable car plus vous êtes en difficulté, plus le système vous met la tête sous l'eau jusqu'à l'asphyxie. Si vous vous sentez concernés, n'hésitez pas à nous en parler.

Un relevé annuel des frais prélevés par votre banque doit vous être adressé au début de chaque année. Ces frais peuvent atteindre plusieurs centaines, voir plus d'un millier d'euros ; à ce niveau, il est plus que temps de réagir !

Des questions, besoin d'un conseil : pass.wasselonne@agf67.fr

Besoin d'un rendez-vous : appelez le Centre Social et Familial de Wasselonne au 03.88.87.05.59

G. Leiser – accompagnateur PASS surendettement.

ACTIVITES DU CSF AGF

PARENTS IMPARFAITS !

TEMPS D'ÉCHANGE ENTRE PARENTS, ANIMÉ PAR MARIANNE MASSIÈRE, ACCOMPAGNATRICE EN PARENTALITÉ

Les mercredis de 20h à 21h30

EN VISIO, DEPUIS CHEZ VOUS

Parents d'enfant de 0 à 6 ans

MERCREDI 19 mai 2021

« L'alimentation du tout petit »

Gratuit , sur inscription:
par mail à wasselonne@agf67.fr

Un lien vous sera envoyé une fois l'inscription validée

Centre Social et Familial
2, rue Romantica
03 88 87 05 59
wasselonne@agf67.fr
www.wasselonne.agf67.fr
AGF—Wasselonne

Programme de Recyclage *(dons reversés à l'A.G.F. de Wasselonne)*

T.O by LIPTON

DECHETS ACCEPTES

Toutes les capsules de thés et infusions de la marque T.O by Lipton

LIPTON

DECHETS ACCEPTES

Toutes les capsules de thés et infusions de la marque Lipton

Points de collecte :
AGF / Centre Social et Familial - 2 rue Romantica - Wasselonne
Sophie PEDROLLO - 8 rue des Glycines - Wasselonne (24h/7j)
terracycle.wasselonne@hotmail.com - www.facebook.com/terracycle.wasselonne

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ
Santé publique France

INFORMÀTION CORONAVIRUS / INFORMATION

COVID-19

LOSS ÙNS ENÀNDER SCHÌTZE
PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS

0 800 130 000 (kostenloser Anrüef / appel gratuit)

www.olcalsace.org

ATELIER PARENT- ENFANT

L'atelier Imagin'Air propose des ateliers d'accompagnement créatif et de développement personnel. L'intervenante vous invite à développer votre capacité d'émerveillement et d'expression de vous-même. Elle vous propose de faire fleurir votre monde créatif et de prendre un temps privilégié avec votre enfant.

SAMEDI 5 JUIN 2021

MA PALETTE D'AQUARELLE NATURE

AVEC CÉLINE JOHANN

RDV de 9h30 à 11h30
Au Centre Social et Familial de l'AGF

Enfant accompagné d'un parent, grand– parent

L'Atelier Imagin'Air

1€- places limitées—Inscription obligatoire :
03 88 87 05 59 / wasselonne@agf67.fr

Centre Social et Familial
2, rue Romantica
03 88 87 05 59
wasselonne@agf67.fr
www.wasselonne.agf67.fr
AGF—Wasselonne

PRENEZ LA PAROLE

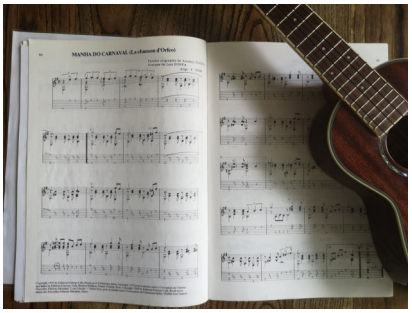
Zoom sur l'activité GUITARE

Waldemar Szymanski, artiste touche à tout, est avant tout un fervent défenseur de la culture.
Professeur de guitare au Centre Social et Familial AGF depuis 2017, Waldemar accompagne les petits et grands autour de l'apprentissage de la guitare. Artiste accompli, il est également membre de plusieurs groupes de musique et d'une compagnie théâtrale (Collectif Latéral de Sécurité). Il travaille actuellement sur un projet théâtral d'improvisation et un spectacle que vous pourrez découvrir en juillet prochain.
Nous sommes allés le rencontrer lors d'une répétition et en avons profité pour revenir sur son parcours musical et artistique.

EN : Bonjour Waldemar, peux-tu nous raconter comment tu es arrivé dans la musique ?

Waldemar : J'ai commencé à l'âge de 7 ans par le piano. La passion m'a été transmise par mon père (professeur de musique) qui m'a poussé à apprendre par moi-même. S'en ai suivi un long parcours autodidactique, la création de groupe de musique à l'adolescence, pour finir par le conservatoire de musique. J'y ai suivi une formation Jazz et musique contemporaine.
Actuellement, je suis un cursus de contrebasse au conservatoire, comme quoi on apprend toujours à n'importe quel âge. Je suis également compositeur dans un groupe de Jazz et je compose aussi pour le théâtre, ma deuxième passion.

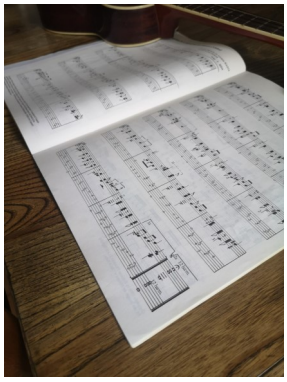
EN : Comment t'est venu l'envie d'enseigner ?



Waldemar : J'ai commencé à l'âge de 17-18 ans pour payer mes études. Et mon père y est aussi pour beaucoup, il me réorientait les élèves qu'il ne pouvait pas suivre. Au-delà de ça, la transmission et le partage font partie intégrante de la vie d'un musicien. Si tu es capable de transmettre, c'est que tu as vraiment acquis la technique musicale et la maitrise des harmonies. J'ai commencé par avoir 3-4 élèves du côté de Marmoutier puis en passant des annonces à Strasbourg j'ai développé cette activité. J'ai le souvenir de traverser Strasbourg du Nord au Sud à vélo avec ma guitare sur le dos.

EN : Qu'est-ce qui te pousse et te plait dans ton métier ?

Waldemar : Ce qui me plait réellement c'est de pouvoir transmettre, au plus large public possible, une ouverture culturelle et musicale. Je donne des cours pour tous les âges et tous les niveaux. Quand on est en transmission on a le sentiment de se sentir utile, servir à quelque chose. Voir des élèves en réussite face à l'adversité est très stimulant. De plus, on partage beaucoup plus qu'un temps autour des partitions et de la guitare, on échange, créée de vraies relations. Dernièrement j'ai fait découvrir des artistes des années 60 à une élève. Elle s'est ouverte à d'autres champs et d'autre horizon, c'est ça qui est plus important… le partage.



EN : Et avec la COVID, comment as-tu pu partager avec tes élèves ?

Waldemar : J'ai rapidement dû développer des stratégies via ZOOM et son fameux partage d'écran. J'ai un logiciel d'édition de partition que je peux leur partager. Les élèves connaissent ma méthode pédagogique donc ça permettait de continuer à avancer. Toutefois, il a été très difficile de le réaliser avec les enfants. Je pense que ma présence physique incitait à ce qu'ils soient concentrés. Avec la visio, beaucoup ont décroché. J'ai vraiment hâte de reprendre les cours en présentiel car mes élèves me manquent. Je reste toujours motivé et persuadé que la prochaine saison sera la bonne.

Waldemar donne des cours tout au long de l'année, les mercredis de 12h30 à 19h. Il enseigne la musique actuelle et le Rock en passant par la partition ou la tablature. Si vous souhaitez vous initier à la basse électrique, Waldemar vous accompagnera avec plaisir.

DETENDEZ-VOUS

Mots cachés

P	C	O	L	O	M	B	E	E	R
N	E	T	R	A	I	T	E	M	C
O	V	E	T	O	E	N	L	S	O
I	V	I	E	A	G	A	B	I	M
T	A	D	M	I	E	R	M	H	P
A	U	O	S	R	I	Y	E	C	R
R	T	N	I	I	S	T	S	R	O
U	O	I	L	S	E	S	S	A	M
C	C	L	A	E	N	T	A	N	I
O	R	A	R	N	R	V	C	A	S
R	A	P	E	A	U	C	O	A	A
P	T	T	D	T	E	T	A	T	P
D	E	T	E	N	T	E	N	T	E
I	O	N	F	A	C	T	I	O	N

ANARCHISME
ASSEMBLÉE
AUTOCRATE
COLOMBE
COMPROMIS
CONSIGNE
DÉTENTE
ENTENTE
ÉTAT
FACTION
FÉDÉRALISME
MASSES
PACTE
PALINODIE
PROCURATION
SÉNAT
SIÈGE
TRAITÉ
TYRAN
URNE
VETO
VOTE

SUDOKU

5	1	8		6		7		
		7	9			2		4
			5					
2						1		3
9	4			3		5	6	2
1		4					7	
3		2	1			4		
7	8							

Blagues et devinettes

1. Je suis blanc quand tu m'utilises et je disparais quand tu m'oublies.
2. Plus j'ai de gardiens moins je suis gardé. Moins j'ai de gardiens plus je suis gardé. Qui suis-je ?
3. Qu'est-ce qui vous appartient mais que les autres utilisent plus que vous ?
4. Je parle toutes les langues et j'ai tout le temps la tête à l'envers. Qui suis-je ?

Réponses dans le prochain numéro lundi 31 mai

PETITES ANNONCES

PETITES ANNONCES

1982/01 - ROMANSWILLER - Recherche femme de ménage et repassage 8 h / semaine, chèque emploi service - Tél. : 06.11.21.42.35

1982/02 - ALLENWILLER - Couple de retraités cherche une personne pouvant s'occupant du jardin et compétente en bricolage pour environ 6 h/semaine - Tél. : 06 22 25 66 79

1982/03 - Vends **PEUGEOT SUV 2008 allure 1,2L**,essence, gris métallisé, année 2016 faible kilométrage 34000 km - parfait état - 2 pneus neige - 15.000 € - **Tél. : 03.88.87.17.30**

1982/04 - L'hostellerie Belle-vue à Obersteigen (Wangenbourg) recherche pour la saison 2021
1 Femme de chambre pour un CDD saisonnier (juin à octobre) 24h par semaine (week-end inclus) avec 1 jour de repos.
1 Cuisinier (titulaire du CAP ou BEP) pour un CDD saisonnier à temps plein (juin à décembre), salaire à voir selon expérience.
Un plongeur, homme toutes mains, pour un contrat à temps plein (de juin à décembre). Horaires en continus, Week-end inclus. Moyen de locomotion indispensable.
Nous contacter par mail : contact@hostellerie-belle-vue.fr

1982/05 - Vends 4 roues été, 2 pneus Michelin - 2 pneus Kléber - 185/65/R15 (Peugeot 207) - TBE - 200 € - Tél. : 06.87.14.03.79

Appel à bénévole

Vous souhaitez mettre votre temps à contribution et transmettre vos savoir-faire.

Prenez contact avec le secrétariat 03 88 87 05 59 ou par mail : wasselonne@agf67.fr

On compte sur vous !

croix-rouge française
UNITE DE WASSELONNE

VESTI *boutique*

OUVERTURE
LE LUNDI ET LE VENDREDI
de 14 à 17 heures.

Lors de l'ouverture, les clients sont priés de ramener, si possible, leurs cabas et la durée maximum à l'intérieur sera limitée à 20 minutes par personne pour permettre l'accueil de tous les clients. Entrée limitée à 4 personnes.

Il est formellement interdit de déposer des vêtements ou tout autre objet devant la porte du local. Tout dépôt sera signalé à la gendarmerie et passible d'une amende de 135,- €.

REPONSES DES JEUX

1. Quel est le comble du billet de banque ?
C'est de se faire tailler en pièces.

2. Que s'est-il passé en 1111 ?
L'invasion des UNS

3. Comment les abeilles communiquent entre elles ?
Par E-miel !!

4. Quel est le comble d'une clé ?
C'est de se faire mettre à la porte

4	5	9	6	7	8	3	1	2
7	8	6	1	2	3	9	5	4
2	1	3	9	5	4	7	8	6
8	2	4	3	9	5	6	7	1
9	3	1	7	8	6	2	4	5
5	6	7	2	4	1	8	9	3
6	4	5	8	3	9	1	2	7
3	7	8	5	1	2	4	6	9
1	9	2	4	6	7	5	3	8

ATELIER PARENT- ENFANT

L'atelier Imagin'Air propose des ateliers d'accompagnement créatif et de développement personnel. L'intervenante vous invite à développer votre capacité d'émerveillement et d'expression de vous-même. Elle vous propose de faire fleurir votre monde créatif et de prendre un temps privilégié avec votre enfant.

SAMEDI 5 JUIN 2021

MA PALETTE D'AQUARELLE NATURE

AVEC CÉLINE JOHANN

RDV de 9h30 à 11h30
Au Centre Social et Familial
de l'AGF

Enfant accompagné d'un parent,
grand– parent

L'Atelier Imagin'Air

1€- places limitées—Inscription obligatoire :
03 88 87 05 59 / wasselonne@agf67.fr

Centre Social et Familial
2, rue Romantica
03 88 87 05 59
wasselonne@agf67.fr
www.wasselonne.agf67.fr
AGF—Wasselonne

ALSACE Collectivité européenne
réseau d'accompagnement des PARENTS
ALLOCATIONS FAMILIALES Caf du Bas-Rhin
Mossig et Vignoble Alsace
VILLE DE WASSELONNE
agf Association Générale des Familles du Bas-Rhin
RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE
Centre Social et Familial de Wasselonne