



Agenda Mars 2022



MARS BLEU

1 mois de mobilisation
contre le cancer colorectal

- **1^{er} mars** : Mardi gras
- **1^{er} mars** : Conférence sur « les peuples du froid » - 19H30 – salle Aragon – Pass vaccinal obligatoire
- **6 mars** : Fête des Grands-Mères
- **8 mars** : Journée internationale des droits des femmes
- **10 mars** : Job dating organisé en partenariat avec Pôle Emploi – de 14h à 18h – salle Aragon – Pass vaccinal obligatoire
- **14 au 20 mars** : semaine nationale de la lutte contre le cancer
- **17 mars** : Grand Prix de Denain
- **19 mars** : Fin de la guerre d'Algérie – cérémonie au monument aux morts à 18h00
- **19 mars** : Opération « Nettoyons la Nature »
- **20 mars** : Début du Printemps
- **21 mars** : Journée de la trisomie 21
- **22 mars** : Conférence sur « l'Iran » - 19H30 – salle Aragon – Pass vaccinal obligatoire
- **26 mars** : Earth Hour – éteignez les lumières de 20h30 à 21h30 pour lutter contre le changement climatique
- **27 mars** : Changement d'heure – passage à l'heure d'été +1h
- **Jusqu'au 25 mars** : Concours de poésie et de texte libre

INFOS PRATIQUES

La mission locale de Valenciennes tient de nouveau une permanence en mairie de Maing le mardi matin de 8h30 à 12h00 à destination des jeunes de 16 à 25 ans sortis du système scolaire ou universitaire, inscrits ou non à Pôle emploi (RDV au 03 27 41 16 54).

Bourses communales pour études :
Mme Tainmont va prendre contact avec chaque famille pour convenir d'un rendez-vous pour la remise de la carte cadeau.

Nettoyons la nature!

La commune participera à l'opération

« Hauts-de-France propres »
le 19 mars 2022.

Si vous avez envie vous aussi d'y participer, les inscriptions se font en mairie :

- par mail : accueil@maing.fr
- Tel : 03 27 24 46 39

Nous vous donnons RDV
salle Lohberger
le 19 mars à 9h30 !

Jusqu'au 25 mars 2022

Concours de poésie
et de texte libre
en lien avec le salon du livre

Thème retenu

« Dis-moi pourquoi tu lis »

règlement sur le site de la commune

Pour plus de renseignements,
Contactez la Mairie de Maing
- par téléphone
- par mail à salondulivre@maing.fr

LE 3 AVRIL, LES LIVRES
VOUS PRENNENT
EN MAING !

Dimanche
3 avril 2022
de 10h à 18h
Salle Aragon



ATELIERS CRÉATIFS
ENTRÉE GRATUITE
Site : www.maing.fr/salondulivre
Facebook : [salondulivremaing](https://www.facebook.com/salondulivremaing)

Rencontrez les recruteurs
et les centres de formation
de la région

JOB DATING

JEUDI 10 MARS 2022
DE 14H A 18H

SALLE ARAGON
COMPLEXE SPORTIF
RUE JOLIOT CURIE
59233 MAING

PASS
VACCINAL
OBLIGATOIRE

EN PRÉSENCE DE : SERVICE JEUNESSE VILLE DE MAING - COMITÉ DES AGES - STELLANTIS - COMDATA - DECATHLON - ADEQUATION SERVICES - SUBWAY - GENTLEMEN BARBIER AND LADIES COIFFURE - AIDE AU QUOTIDIEN - EXPLEO - SUPPLY INTERIM - ALLIANCE EMPLOI - AFPI - AFPA - ASSIFEP...

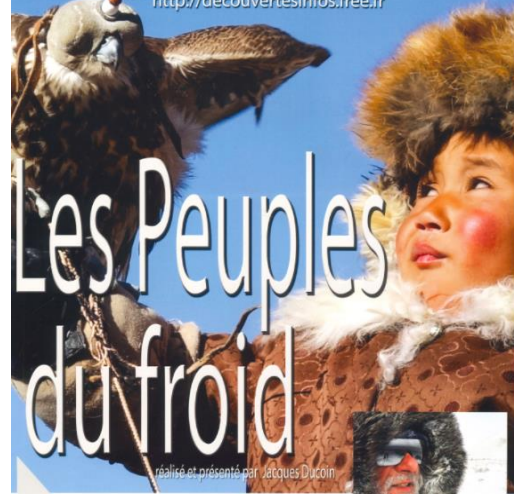
VILLE DE MAING



Partenaires



Grands Reportages DECOUVERTES
<http://decouvertesinfos.free.fr>



- EVASION CULTURELLE -

La Commune de MAING vous propose
MARDI 1^{ER} MARS - salle Aragon - 19h30
PROJECTION ET DEBAT EN PRESENCE DU REALISATEUR
ENTREE GRATUITE - PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

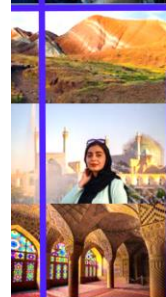


CONFERENCE

- L'IRAN -

Mardi 22 mars
Salle Aragon
19H30

Pass vaccinal obligatoire



Entrée
gratuite

Projection et débat en
présence du réalisateur

Nouveaux horaires de la Poste

A la demande de la municipalité et dans l'objectif de maintenir un bureau de poste ouvert à Maing, la poste a proposé d'y installer un Facteur-Guichetier.

Le Facteur-Guichetier est un postier formé qui assure, en complément de sa tournée, la tenue du guichet du bureau de poste. Cette organisation a vocation à garantir la qualité du service postal au sein de la commune et auprès des maingéois.



Cela sera effectif à compter de **fin mars 2022** et nécessitera une adaptation des horaires de fonctionnement

Horaires :

Lundi	fermé
Mardi	de 9h30 à 12h00
Mercredi	de 9h30 à 12h00
Jeudi	de 9h30 à 12h00
Vendredi	de 9h30 à 12h00
Samedi	de 9h30 à 12h00

Zoom sur le site de gestion des boues de Maing

Les opérations de dragage du canal se poursuivent en ce début d'année 2022 (40% du dragage effectué à ce jour). Le site de Maing a accueilli jusqu'en juillet 2021 environ 290 000 m3 de sédiments, ceux-ci sont en cours de ressuyage (assèchement des sédiments) pour une durée d'environ 3 ans. Par ailleurs les travaux du 2nd casier sont achevés.



Atelier de dragage (© M. Houzé)

Des terres d'élargissement sont également acheminées par voie fluviale jusqu'au quai de Maing et entreposées sur site : ces terres

permettront de réaliser les couvertures des casiers, une fois les opérations de ressuyage terminées Et à terme la réalisation des aménagements écologiques et paysagers (2025-26).

Un comité de suivi auquel participent les élus du conseil municipal (majorité et opposition) a été créé depuis le début des travaux et fait le point au moins 2 fois par an sur l'avancée des travaux. En 2021, les réunions de comité de suivi d'avril et novembre ont été suivies d'une visite des sites.

Pendant toute la durée du chantier et jusqu'à la couverture des casiers, l'entreprise Ecoterres a été mandatée par VNF pour mettre en place un programme de contrôles et de suivis continus conforme aux arrêtés préfectoraux. Ces contrôles font l'objet de rapports trimestriels communiqués aux services de la DREAL.

Il a été proposé d'organiser une visite encadrée des riverains intéressés. Il n'y a pas eu de demande à ce jour mais cela reste toujours possible. Rapprochez-vous de la mairie ou directement de VNF par mail :

conde-pommeroeul.dt-npdc@vnf.fr

La réouverture du canal est programmée dans le courant de l'année 2023.



Site de gestion des sédiments n°101 b à Maing (© M. Houzé)

NOTRE RECETTE DU MOIS : *tartine gratinée à la courge et à la tomate*

Ingrédients :

(4 personnes)

- 800 g de potiron
- 100 g de tomate (du Grand-Bornand ou de Savoie)
- 4 tranches de pain au levain
- 1 c. à soupe de noisettes décortiquées
- 1 c. à soupe de graines mélangées
- 1 c. à soupe de miel
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile de noix ou de noisette
- 1 c. à café de thym
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 190 °C. Épluchez le potiron et coupez-le en gros dés. Mélangez-les avec le miel, le thym, l'huile, salez et poivrez. Répartissez sur une plaque et enfournez pour 30 min en mélangeant à mi-cuisson.
2. Frottez les tranches de pain avec la gousse d'ail ouverte. Concassez les noisettes.
3. Coupez la tomate en fines tranches et déposez-les sur le pain. Garnissez chaque tranche de potiron cuit, de graines et de noisettes concassées, arrosez d'un filet d'huile de noix et enfournez à 220 °C pour 5 min.



D'après le site :

<https://www.marieclaire.fr>

Bonne dégustation !

Mot de l'opposition

De grandes échéances électorales approchent. Lors des élections précédentes, locales ou nationales, nombre d'électeurs Maingéois ont boudé les urnes. Voter est le seul moyen de se faire entendre ! Si vous n'êtes pas encore sur les listes, il n'est pas trop tard pour vous inscrire (en ligne jusqu'au 2 mars et en Mairie jusqu'au 4 mars).

Mot de la majorité

Nous entrevoyons le bout du tunnel. Le gouvernement annonce la levée progressive des mesures de restriction. La vie va pouvoir reprendre un cours normal. Nous espérons vous retrouver nombreux dans les différentes manifestations, festivités et activités locales. Faisons vivre le tissu économique et associatif maingéois tout en renouant le lien social.