



## LE PETIT ULMÉEN



Bulletin d'information de la commune d'Ormoy n°96

Octobre 2025

Réalisé par la commission communication

L'article 52-1 du code électoral prévoit une période de réserve de six mois avant une élection générale pendant laquelle la possibilité pour une collectivité et ses élus de valoriser leur action à l'approche d'un scrutin est encadrée.

En cette période pré-électorale, il n'y aura pas d'édito établi habituellement par Madame le Maire dans le journal du village.



### La vie de la commune

#### ► Présentation des travaux de restauration du clocher et de la façade ouest de l'église Saint-Pierre par François Séminichon, maître d'œuvre du chantier



Après d'importants travaux sur les charpentes et les couvertures de la nef et du chœur, le clocher restait en suspens. Un diagnostic réalisé en 2020 avait révélé des **défauts de structure**, confirmés par une expertise du système campanaire. Ces problèmes avaient rendu la sonnerie de la cloche inutilisable.

Construit au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce clocher a très certainement remplacé une structure plus ancienne, probablement un petit clocher posé sur le faîte devant le mur-pignon ouest.

Ce mur-pignon, datant du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, contre lequel est adossée la charpente du clocher, est orné d'un portail en arc surbaissé. Ses voussures et frises sont décorées de feuilles, de fruits et de fleurs. Six crochets sculptés, typiques de l'architecture gothique, sont répartis sur l'arc. L'ensemble est surmonté de la statue de St Fiacre (le patron des jardiniers). Même si certains éléments ont disparu, il reste suffisamment d'informations pour reconstituer les parties manquantes. L'ensemble de la maçonnerie, endommagé par l'explosion d'une bombe, est prévu restauré par injection de mortier dans l'épaisseur du mur.

À l'arrière du mur-pignon, l'ossature en bois du clocher, de forme carrée, s'appuie partiellement à la fois sur la maçonnerie et sur les entraits retroussés de la charpente de la nef. Huit poteaux soutenant le clocher, prennent appui sur le sol pour reprendre la charge et ainsi soulager la charpente de la nef.

La flèche est surmontée d'un lanternon octogonal. Ce dernier apporte une continuité visuelle élégante à l'église et en fait sa particularité. La petite cloche qui s'y abrite fera l'objet d'une étude particulière par la DRAC.

Des travaux de confortation avaient déjà été réalisés sur l'ossature en bois, incluant un ceinturage pour soutenir la flèche. Cependant, le constat est sans appel : de nombreuses pièces de la charpente présentent des défauts d'assemblage et doivent être remplacées, en totalité ou en partie. L'origine de ces désordres est souvent la même : des défauts de couverture et des abat-sons inadaptés, dont les lames trop espacées laissent passer la pluie.

Le beffroi, utilisé jusqu'à présent pour sonner la cloche manuellement, est désarticulé et vient buter sur la structure en bois du clocher. Sa restauration est impossible. Il est prévu d'en refaire un neuf pour permettre la future motorisation du système campanaire.

Enfin, il est prévu de refaire la couverture de manière durable. Des voliges en sapin de 27 mm d'épaisseur seront posées, sur lesquelles les ardoises de 5 mm d'épaisseur seront clouées avec des clous en cuivre.

Ces travaux ne sont pas une fin en soi, mais les interventions menées au cours des trois dernières années ont bénéficié des meilleures pratiques actuelles de restauration. Elles combinent un savoir-faire traditionnel avec des améliorations là où il y avait des faiblesses.

#### ▣ **Travaux de toiture sur différents locaux de la commune**



La municipalité a procédé à des travaux de réfection de toiture durant l'été. Le chantier a concerné le local des archives (pose d'un film sous toiture, changement des tuiles les plus abimées et des tuiles du faîte, pose de nouvelles gouttières, étanchéité de la cheminée) et le local de stockage (réparation de la charpente, pose de nouvelles tuiles) dans la cour de la mairie pour un montant de 13000 euros.

#### ▣ **20 et 21 septembre 2025 : Journées européennes du patrimoine**

A l'occasion des **Journées européennes du patrimoine**, les visiteurs ont répondu présents pour redécouvrir l'église Saint Pierre, fermée au public depuis plusieurs années.

Sous un ciel automnal, la commune a accueilli une vingtaine de visiteurs venus voir l'histoire de ce monument et les travaux effectués à travers une exposition photos et une visite guidée.

Un grand **merci aux bénévoles qui ont permis que cette édition 2025 soit un beau moment de partage et de découverte.**

#### ▣ **27 septembre 2025 : Signature de la convention de collecte entre la Fondation du patrimoine et la municipalité d'Ormoy**

Une nouvelle convention de collecte a été signée entre la Fondation du patrimoine et la municipalité d'Ormoy. Il s'agit de financer en partie les travaux de restauration du clocher et de la façade ouest estimés à 344 803 euros HT. Ce projet a fait l'objet de demande de subventions auprès de différents partenaires publics (Etat, région, département, Agglo du pays de Dreux). L'objectif de la collecte est

de 12000 euros et chaque don bénéfice d'un avantage fiscal. Les travaux sont prévus entre septembre 2026 et septembre 2027.



Au premier plan et de gauche à droite : Jean-Jérôme Guillier de Souancé, délégué départemental de la Fondation du patrimoine, Bernard Vella, délégué thématique architecture de la Fondation du patrimoine, Sylvie Challes, maire d'Ormoy

Au second plan, de gauche à droite : Sandra Ribeiro, conseillère municipale, Denis Hubert, conseiller municipal, M. Deniau, assistant parlementaire d'Albéric de Montgolfier, Christophe Hériard, sous-préfet, Jacques Lemare, conseiller départemental, Christine Diacon, directrice régionale de la DRAC, Emmanuelle Bonhomme vice-présidente de l'Agglo du pays de Dreux, Laurent Galerne, conseiller municipal, Yannick Painlevé, premier adjoint. Au troisième plan : François Séminichon, architecte, Cyril Chalmey deuxième adjoint.



### Résumé des manifestations :

#### [Saint-Fiacre, 31 août 2025](#)

Le dimanche 31 Août, petits et grands se sont retrouvés avec le sourire pour célébrer la fête du village !

La journée s'est organisée autour du vide grenier tenus par des habitants et des exposants venus des villages voisins. Les promeneurs ont pu flâner, discuter et profiter d'un café préparé avec le sourire par le comité des fêtes d'Ormoy.

Puis la journée a continué par la traditionnelle messe et le repas champêtre.

#### [Loto du 21 septembre 2025](#)

Le comité des Fêtes a fait le plein ce week-end à l'occasion de son dernier loto de la saison. Petits et grands se sont retrouvés dans une ambiance chaleureuse pour tenter leur chance et partager un bon moment ensemble.

Entre deux tirages, chacun a pu profiter de la **buvette et de la petite restauration**, où crêpes, gâteaux ont rencontré un franc succès.



## Dates et informations à retenir

### Les dates

#### **11 novembre 2025 : Commémoration**

La cérémonie du 11 novembre se déroulera à 11 heures (rendez-vous à l'arsenal). Elle sera suivie du verre de l'amitié à la salle communale. Rendez-vous à l'arsenal.

#### **6 décembre 2025 : Repas des anciens**

Cette année, le repas des anciens se tiendra à Tremblay-les-Villages Chez Patou à 12h.

Si vous souhaitez y assister, vous devez vous inscrire jusqu'au 15 novembre en mairie. C'est gratuit pour les personnes de plus de 65 ans résidant dans la commune. Pour les personnes de moins de 65 ans, une somme de 20 € sera demandée lors de l'inscription.

#### **14 décembre 2025 : Noël des enfants**

Pour les enfants de 3 à 10 ans résidant dans la commune, à partir de 14h30. Inscription auprès du comité des fêtes.

### Les informations

#### Relais paroissiaux

La paroisse Sainte Jeanne de France en vallée de l'Eure a nommé Elisabeth et Dominique Marie, relais paroissiaux pour l'église Saint Pierre d'Ormoy. Ils peuvent être contactés au 02 37 82 31 63.

#### Inscription sur la liste électorale

Les inscriptions sur la liste électorale se terminent le 6 février 2025. Vous pouvez vous rendre en mairie ou faire la demande en ligne sur [www.service-public.gouv.fr/particuliers/vosdroits/R16396](http://www.service-public.gouv.fr/particuliers/vosdroits/R16396)

#### Elections municipales 2026

**Dates à retenir : 1er tour le 15 mars 2026, 2<sup>e</sup> tour le 22 mars 2026**

À partir de 2026, les **règles changent** pour les élections municipales dans les communes de moins de 1 000 habitants. Une réforme adoptée en mai 2025 harmonise désormais le mode de scrutin avec celui des plus grandes villes.

Les habitants voteront désormais pour **une liste complète**, sans la modifier.

Les bulletins qui comportent des annotations, modifications ou rayures seront comptés comme **nuls**.

Le scrutin devient un **vote de liste à deux tours avec prime majoritaire** :

- La liste arrivée en tête obtient **la moitié des sièges** au conseil municipal.
- Les autres sièges sont répartis **proportionnellement** entre toutes les listes ayant obtenu **au moins 5 % des voix**.

#### Des listes paritaires

Autre évolution importante : les listes devront désormais être **paritaires**, c'est-à-dire comporter **autant de femmes que d'hommes**, présentés en **alternance** (femme-homme ou homme-femme).

Cette mesure vise à renforcer la **représentation équilibrée** des femmes et des hommes dans la vie municipale.

#### Élection du maire et des adjoints

Une fois le conseil municipal élu, les conseillers se réuniront pour **élire le maire et les adjoints** à bulletin secret.

Les listes d'adjoints devront elles aussi respecter la **parité**.



**La recette :**

**Recette : Tarte rustique aux poireaux, lardons et comté**

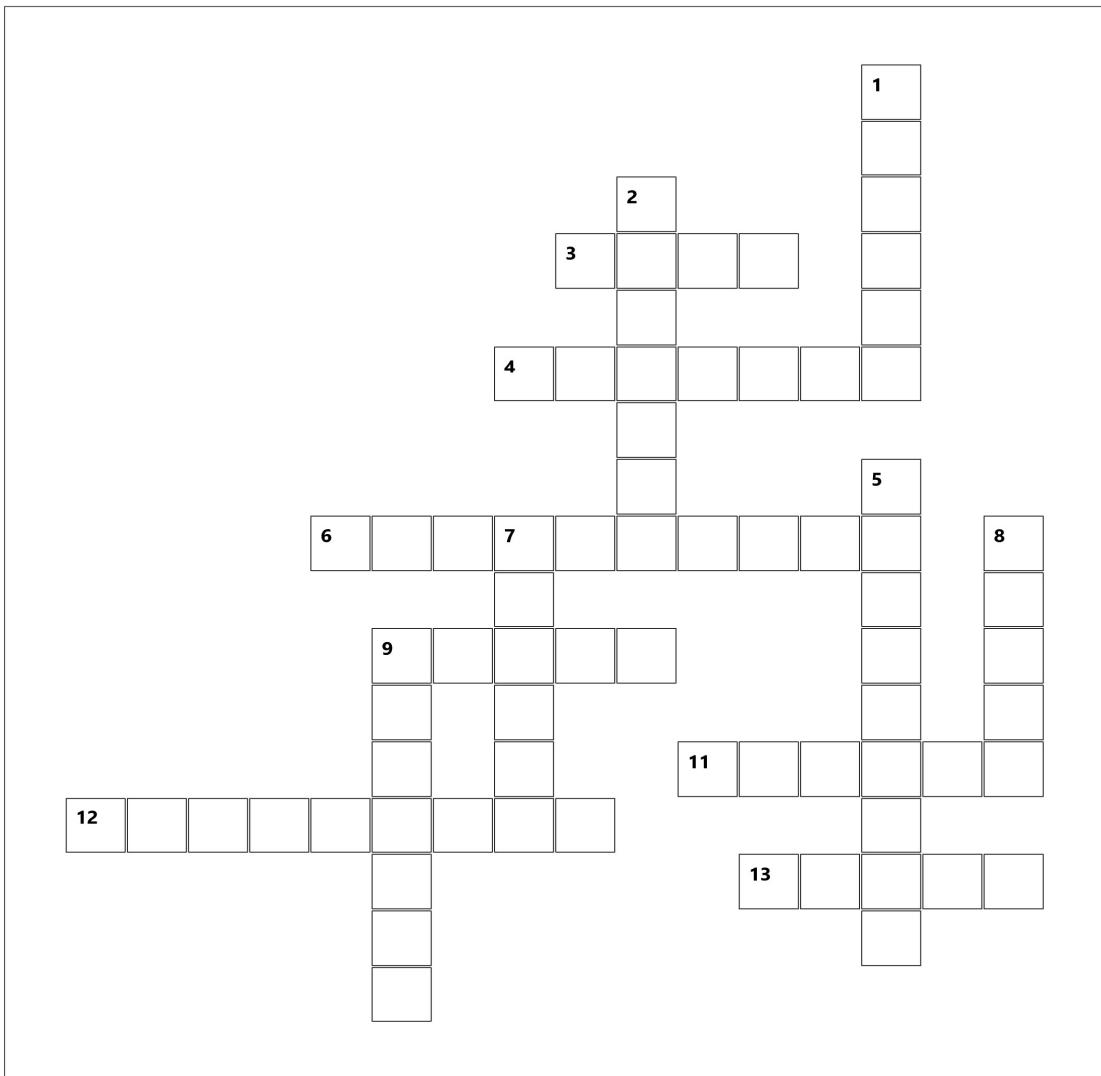
Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1 pâte brisée (maison ou du commerce)
- 3 poireaux
- 150 g de lardons fumés (ou dés de jambon pour une version plus douce)
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 80 g de comté râpé (ou gruyère, selon goût)
- 1 échalote (facultatif)
- Sel, poivre, muscade

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Émincez les poireaux.
3. Faites revenir les poireaux dans une poêle avec un peu de beurre ou d'huile, 10–15 min à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
4. Dans une autre poêle, faites dorer les lardons quelques minutes, puis ajoutez-les aux poireaux.
5. Dans un bol, battez les œufs avec la crème, salez, poivrez, ajoutez une pointe de muscade.
6. Étalez la pâte dans un moule, piquez-la avec une fourchette.
7. Versez la préparation poireaux–lardons, puis le mélange œufs–crème.
8. Saupoudrez de comté et enfournez pour 35 à 40 min, jusqu'à ce que la tarte soit dorée.
9. Dégustez chaud ou tiède avec une salade de mâche ou d'endives

# fruits et légumes d'automne



## Horizontal

3. Fruit à coque souvent récolté en automne pour être dégusté.
4. Légume racine souvent consommé cru ou cuit en automne.
6. Gros fruit orange souvent utilisé pour décorer à l'automne.
9. Fruit sucré et juteux souvent récolté en automne.
11. Légume en forme de citrouille souvent utilisé en cuisine d'automne.
12. Fruit à coque comestible souvent grillé en automne.
13. Légume racine à la chair blanche souvent consommé en automne.

## Vertical

1. Légume tubercule souvent utilisé pour faire des frites en automne.
2. Légume à la tige longue souvent utilisé en cuisine d'automne.
5. Légume à la chair rouge souvent consommé en automne.
7. Fruit sucré utilisé pour faire du vin en automne.
8. Fruit croquant et juteux souvent associé à l'automne.
9. Gros fruit orange souvent utilisé pour faire de la soupe.