

### N'oubliez pas les gestes barrière

Les vacances ayant amené des brassages et des contacts dans les lieux touristiques, des foyers d'épidémie se sont rouverts. Afin d'éviter une reprise massive de l'épidémie, les pouvoirs publics ont décidé de rendre obligatoire le port d'un masque grand public dans les lieux clos.

Sont concernés tous les établissements recevant du public : magasins et centres commerciaux, administrations, banques ...

### Respect du voisinage

#### Bruit

Les beaux jours incitent à faire des travaux à l'extérieur et à profiter de son jardin entre amis.

C'est très bien d'en profiter, mais attention de respecter la tranquillité de vos voisins et n'hésitez pas à prévenir si vous devez être amené à faire du bruit, même aux heures autorisées.

A Oncy, l'utilisation d'outils ou d'instruments bruyants fait l'objet d'un arrêté municipal. Les bruits émis par les tondeuses à gazon, tronçonneuses, motoculteurs, pétards, haut-parleurs, instruments de musique susceptibles de troubler la tranquillité publique sont interdits en dehors du lundi au samedi de 8h à 19h et des dimanche et jours fériés de 10h à 12h.

#### Feux

Les feux sont strictement interdits sur la commune toute l'année (Circulaire de Ministère de l'Ecologie et du Développement durable).

Si vous avez des déchets verts, les déchèteries de Noisy et Moigny sont ouvertes tout l'été.

Horaires: [www.siredom.com](http://www.siredom.com)

### Déclaration des chiens dangereux

Depuis 2009, tout propriétaire ou détenteur d'un chien d'attaque (1ère catégorie) ou d'un chien de défense (2ème catégorie) doit être titulaire d'un permis de détention.

Sa délivrance, par le maire de la commune de résidence, est subordonnée à la production d'une attestation d'aptitude du maître délivrée par un formateur habilité et une évaluation comportementale du chien effectuée par un vétérinaire agréé.

<http://www.essonne.gouv.fr/Demarches-administratives/Securite-interieure/Chiens-dangereux>

### Les cloches de l'église sonnent à nouveau



Jeudi 16 juillet, un nouveau mécanisme a été installé dans le clocher de l'église pour activer les cloches (le précédent datait des années 60).

Il est de nouveau possible de faire tinter la grosse cloche et de la faire sonner à la volée.

Depuis, la cloche sonne chaque jour à 12h02 et 19h02 (pour ne pas se chevaucher avec le carillon de la Mairie).

### Des masques en Mairie

Le port du masque étant rendu obligatoire dans les lieux clos accueillant du public, la Mairie est à votre disposition pour vous fournir des masques lavables supplémentaires en cas de besoin, dans la limite de 2 par personne.

### Horaires d'été de la Mairie

Du 6 juillet au 28 août, la Mairie est ouverte les mardis et vendredis de 14h00 à 19h.

Pour plus de facilité, n'hésitez pas à prendre rendez-vous au 01 64 98 81 40

ou par mail [mairie.uncysurecole@gmail.com](mailto:mairie.uncysurecole@gmail.com)

Le port du masque est obligatoire.



## Inauguration de l'aire de détente

Petits et grands se sont retrouvés nombreux pour l'inauguration de l'Aire de Détente de l'Espace Culturel et Sportif Jean-Pierre Hazard.

Après l'ouverture officielle, les enfants ont essayé les nouveaux jeux, pratiqué la pêche aux canards et se sont lancés dans un grand concours de chamboule-tout pour finalement se retrouver autour de la table du goûter et déguster la barbe à papa.

Les plus grands ont profité de l'occasion pour se retrouver à l'ombre sous les arbres dans une ambiance festive.

Enchantés par ce nouveau lieu, tous ont promis de revenir vite.



## Spécial Gâtinais Tian de légumes au chèvre et miel

Une recette de saison qui permet de marier  
les légumes avec les produits locaux

### Pour 6

2 courgettes  
2 aubergines  
2 oignons  
3 tomates  
1 poivron rouge ou jaune  
1 bûche de chèvre  
3 cuillères à soupe de miel  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Menthe poivrée de Milly  
Sel, poivre

1. Rincer et couper les légumes en rondelles sans les éplucher.
2. Disposer les rondelles verticalement (sauf les poivrons) dans un plat à gratin, en rangées bien serrées en intercalant les variétés de légumes.
3. Déposer les morceaux de poivron sur les légumes ainsi que le fromage de chèvre coupé en rondelles.
4. Parsemer d'herbes de menthe poivrée de Milly, de miel et d'huile d'olive.
5. Couvrir avec de l'aluminium et cuire à four chaud (200°, th. 6-7) pendant 45 minutes, puis ôter l'aluminium et laisser cuire encore 15 min.

Retrouvez les recettes du Gâtinais sur :  
<http://www.parc-gatinais-francais.fr/toutes-les-recettes/>

