

TERRROIR DE COM'

MARS 2026



LE MAGAZINE - N°17

ACCUEIL DES SÉNIORS: UN ESPACE DE VIE PROCHE DE VOUS

DOSSIER - LA MARPA

ACTUS

Création
d'un verger
conservatoire

SORTIR

C'est le Printemps
du Lin !

VIVRE ICI

Permanence d'un
Architecte des Bâti-
ments de France

Les Accueils de Loisirs



VOYAGE AUTOUR DU MONDE

DU LUNDI 06/07 AU VENDREDI 31/07/2026

Val de Scie —————> INSCRIPTIONS LE 18/05/2026

Luneray —————> INSCRIPTIONS LE 19/05/2026

Bacqueville en Caux —————> INSCRIPTIONS LE 20/05/2026

Tôtes —————> INSCRIPTIONS LE 21/05/2026

Longueville sur Scie —————> INSCRIPTIONS LE 22/05/2026

Puis à partir du 23/05/2026 en fonction des places disponibles

Inscriptions et renseignements
www.terroirdecaux.fr



N'HÉSITEZ PAS À NOUS SUIVRE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



Communauté de Communes Terroir de Caux
11 route de Dieppe 76730 Bacqueville en Caux
02.35.85.46.69 / contact@terroirdecaux.net
www.terroirdecaux.fr

Du lundi au jeudi 9h-12h30/14h-17h30 et le vendredi 9h-12h30



ACTUS

P 4-5

Un verger conservatoire à Varneville
 Les voeux communautaires
 Rencontre inter entreprises
 Éco-défis



DOSSIER

P 6-13

La MARPA - descriptif

Entretien avec la responsable
 Comment faire pour visiter ?
 Les tarifs 2026



SORTIR

P 14-18

La programmation touristique à venir
 Concert



VIVRE ICI

P 19-27

Besoin de France Services ?
 Organisation ALSH
 Permanence ABF
 Zoom sur... la société JACIR



PENSONS À DEMAIN

P 28-31

Produits locaux : faites une tarte !
 Un verger conservatoire en cours



BD-LA FAMILLE COQUELICAUX P 32



**Le mot
 d'Olivier
 Bureaux**

Président de
 Terroir de
 Caux

ACCOMPAGNER NOS AÎNÉS

Madame, Monsieur,

La France vieillit et avec elle, les défis qui l'accompagnent c'est à dire, soit le maintien à domicile, soit l'accueil en établissement.

En campagne comme en milieu urbain, le nombre de places disponibles dans les structures dédiées est souvent insuffisant et le choix des familles est souvent porté par l'inquiétude : celui de savoir que leurs proches bénéficient d'un cadre sûr, adapté et animé chaque jour. Terroir de Caux s'est doté il y a dix ans déjà, de l'établissement de Torcy-le-Grand qui permet à nos aînés de vivre dans un environnement sécurisé où l'écoute est constante et où la vie sociale et la stimulation

cognitive restent au coeur du quotidien.

Avec les années, il a fallu mettre en conformité l'établissement afin de respecter l'évolution de la législation. La MARPA a donc fait l'objet d'une remise aux normes rigoureuse afin d'offrir les meilleures conditions de vie possibles aux locataires.

Pour les familles, c'est une assurance précieuse. Savoir que leur proche est accueilli dans un établissement qui veille à la sécurité des mouvements, à l'adaptation des locaux, à la qualité de l'accompagnement est une source de sérénité. Car une chose est sûre, nos personnels sont présents, compétents, attentifs, en un mot : professionnels !

Ce dossier met en lumière notre établissement et peut-être que certains d'entre vous le découvriront totalement...

L'avenir nous dira si d'autres structures comme celle-ci seront à prévoir. Il est certain que dans le contexte actuel d'allongement de l'espérance de vie, nous devons nous adapter à de nouveaux équilibres et anticiper les besoins de nos concitoyens. De même que nous ouvrons des maisons médicales, d'autres MARPA seraient les bienvenues.

Bien à vous,



Varneville-Bretteville: création d'un verger conservatoire



Le 14 janvier, un premier arbre a été planté symboliquement par Olivier Bureaux afin de lancer la création d'un verger conservatoire. Un bail a été signé avec le Maire de la commune, François Roger, dans la perspective de 78 autres plantations en référence à toutes les communes du territoire. Une mare sera également créée pour compléter l'aménagement du site. Fabrice Dubus, Vice-président à l'environnement, quelques élus et Pierre Dubosc, paysagiste à Atelier plan&terre étaient également présents pour souligner leur intérêt à cette démarche environnementale.



Longueville-sur-Scie : les vœux communautaires



Le 15 janvier, Olivier Bureaux a présenté ses vœux à l'ensemble des élus et du personnel de Terroir de Caux. Dans un contexte de réserve électorale, il a souhaité une cérémonie toute simple, en effectifs réduits par rapport aux années précédentes. Il a mis l'accent sur la complexité du contexte tant international que national et sur les difficultés rencontrées par l'intercommunalité en 2025. Tout naturellement, il a souhaité mettre en avant les agents, saluant leur professionnalisme et les remerciant pour le travail effectué.



Ouville-la-Rivière : rencontres inter entreprises



Le 22 janvier s'est tenue une 1ère réunion inter-entreprises Pro-Saône à l'initiative de Mr Varin, gérant de la société Weldom Ouville-la-Rivière et VARIN Services. Aux côtés des entrepreneurs du territoire, notre collectivité a accompagné cette démarche en présence d'Olivier Bureaux Président de Terroir de Caux et de Christian Suronne, Vice-président au Développement économique. L'objectif était de permettre aux entrepreneurs du secteur de mieux se connaître et de faire émerger une synergie collective.

Auffay/ Gruchet-Saint-Siméon : vibrations musicales



Dans le cadre de la 1ère édition des Vibrations Musicales, le concert du Chœur Presto de la Maîtrise de Seine-Maritime a réuni fin janvier 150 spectateurs dans la Collégiale d'Auffay. Puis, nous avons reçu le Quintet à vent de l'ensemble de l'Opéra de Rouen, à Gruchet Saint Siméon : 80 personnes ont apprécié le concert "Amérique". Au cours de la soirée, les musiciens ont interprété différents morceaux d'Anton Dvorák, Samuel Barber, George Gershwin et Léonard Bernstein. Deux concerts de qualité pour un public totalement conquis.

Prétot-Vicquemare : remise diplômes Eco-Défis



Le 23 février, une cérémonie s'est tenue pour remettre des diplômes "Eco-Défis" à 7 entreprises du territoire. Les labélisés sont :

Les minis de l'arbalète – St Maclou de Folleville (vente et production de produits cosmétiques bio) -> Mention Or

Raven Black Smith – Longueville sur Scie (création de couteaux et bijoux forgés) -> Mention Or

Maison Martins – Tôtes (Boulangerie-Pâtisserie) -> Mention argent

Vilaterre – Thil-Manneville (Céramiste) -> Mention argent

Métallerie ferronnerie Gueville Benoit – Bacqueville en Caux -> Mention Bronze

Chocolaterie Guanaja – Luneray (Commerce de détail de chocolat) -> Mention Bronze

L'atelier Violette – Luneray (Tapisserie, décoration, Mobilier, mercerie) -> Mention Argent



Les diplômes ont été remis en présence d'Olivier Bureaux, Président de Terroir de Caux, Guillaume Dartois, Président de la CMA 76, Rémy Bonamy, Vice-président de Plateau de Caux Doudeville-Yerville, Agnès Laloï, Maire de St Laurent et conseillère régionale et Ludovic Houx, Maire de Prétot Vicquemare.

LA MARPA, UNE RÉSIDENCE A TAILLE HUMAINE POUR VIVRE EN TOUTE HARMONIE

Notre territoire s'est doté il y a plus de dix ans d'un lieu d'accueil particulièrement représentatif de ce que chacun est en droit d'attendre pour ses proches ou pour ses propres vieux jours , c'est à dire des locaux bien adaptés, confortables, et du personnel accueillant et dévoué. Bienvenue à la Maison d'Accueil et de Résidence pour l'Autonomie !



Situé à **Torcy-le-Grand**, l'établissement propose 22 logements.

Attention, il ne s'agit pas d'un EHPAD (Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes). Les personnes qui sont accueillies ici ont plus de 60 ans mais elles sont **autonomes** ou semi-autonomes, seules ou en couple .

Les appartements sont majoritairement de type T1 pour une superficie de 33m². Nous proposons deux T2 d'une superficie de 47m² afin d'accueillir des couples et il y a un studio meublé, temporaire.

Confort et sécurité

L'ensemble de l'établissement est bien équipé et assure un confort de base pour tous. Les logements ont des convecteurs pour adapter la

chaleur désirée.

Les appartements disposent chacun de deux accès : une entrée privative extérieure, et un accès aux espaces communs.

Pour la sécurité de tous, du personnel est présent 24h/24h et 7 jours/7, toujours joignable (système de téléassistance) et l'entrée principale de la MARPA est fermée de 21h00 à 7h00.

Nous collaborons avec différents services de soins infirmiers du secteur ainsi qu'avec plusieurs médecins qui se déplacent à domicile.

Liberté

Les résidents sont avant tout chez-eux : on ne parle jamais de "chambre " mais de logement privé, dans lequel chacun voit son intimité préservée et la possibilité de vivre comme il l'entend.



Les locataires apportent leurs propres meubles et gardent ainsi leur univers personnel.

Ils peuvent bien sûr sortir comme bon leur semble et recevoir qui ils veulent, y compris en dehors des horaires d'ouverture de l'établissement.

Le coin cuisine aménagé dans chaque logement permet également de se faire ses propres repas si on le souhaite.

Cependant, il est évidemment possible de ne pas rester isolé si le besoin se fait sentir, puisqu'il suffit de rejoindre les parties communes pour retrouver le personnel attentif aux besoins de chacun ou pour se lier parfois d'amitié avec les occupants des autres appartements et participer aux activités.



Le saviez-vous ?

L'appartement temporaire est une solution !

Vous êtes "aidant" ?

Vous avez besoin d'un peu de répit ?

Vous devez vous absenter et vous ne pouvez plus vous occuper d'une personne âgée de votre entourage ?

Suite à une hospitalisation, une personne âgée ne peut pas revenir directement dans son habitation habituelle. Elle a besoin d'une étape intermédiaire ?

Ce logement meublé a une fonction bien particulière : il vous est proposé avec les mêmes prestations et services que les autres appartements. Cependant, ne disposant pas de cuisine, les repas doivent être pris dans les parties communes.

N'hésitez-pas à vous renseigner :

marpa.lavarenne@terroirdecaux.net



SERVICE BLANCHISSERIE

Inclus dans le tarif, nous proposons le service de blanchisserie. Le linge est lavé, séché et repassé par les agents de la MARPA puis redistribué le lendemain aux résidents.



SERVICE RESTAURATION



Nous proposons une cuisine dite « familiale », réalisée sur place, avec des produits frais, locaux et de saison. Nous sommes approvisionnés en fruits et légumes par le maraicher de Torcy-Le-Grand une fois par semaine. Pour les viandes et volailles, c'est U express de Torcy le Petit qui nous livre de la viande fraîche tous les 2 à 3 jours. Nous collaborons également avec la boulangerie de Torcy Le Grand, qui nous livre le pain frais tous les matins. Nous avons pour projet de collaborer avec une poissonnerie, afin de proposer à nos résidents du poisson frais tous les mardis et vendredis.



Prise en compte des allergies et intolérances alimentaires ainsi que des régimes spécifiques.



Entretien avec Maud, la Responsable

Depuis combien de temps es-tu en poste à la Marpa ?

J'ai pris mes fonctions en octobre 2024. Auparavant j'étais responsable dans l'aide à domicile. Lorsque j'ai été recrutée, les responsables et la directrice m'ont avertie qu'il s'agissait d'un gros challenge !

Quels ont été les changements pour l'année 2025 ?

D'une part, le côté managérial : il fallait consolider une équipe existante et lui donner confiance. Mon arrivée a été un très gros changement pour le personnel. J'ai dû retravailler les plannings et les organisations de travail selon certaines règles et protocoles. Les agents de l'après-midi ont été doublés afin qu'il y ait deux personnes lors du service du dîner. Un service d'animation a été mis en place du lundi au vendredi après-midi. D'autre part, j'avais un an pour réactualiser les outils, les documents et les procédures datant de l'ouverture de la MARPA, soit presque 10 ans.

Le CVS, Conseil de la Vie Sociale, représenté par des membres des familles, des résidents et du personnel a été mis en place, de même qu'une Commission d'Admission et de Réorientation à laquelle participe M. SERVAIS-PICORD Vice Président.

En collaboration avec Elisabeth, la responsable du service Social - Petite Enfance-Service Public, nous avons fait le point sur la grille tarifaire qui n'avait pas connu d'augmentation depuis l'ouverture en 2015. Cela a été validé lors du conseil communautaire de décembre 2024.

En parallèle, nous avons travaillé les réorientations. Des résidents en perte d'autonomie importante, présents depuis l'ouverture de la MARPA, ne pouvaient plus être accueillis au sein de notre établissement. Celui-ci étant non médicalisé, nous n'avons ni les moyens humains ni les compétences et les moyens matériels pour leur assurer un accompagnement de qualité. C'est une démarche qui demande un véritable temps

d'acceptation de la part du résident concerné et de ses proches.

Quels sont les projets de 2026 ?

Nous souhaitons que la MARPA se fasse connaître davantage, en ouvrant la résidence sur l'extérieur ; réaliser des portes ouvertes, peut-être même réaliser une exposition au sein de nos locaux ou pour aller encore plus loin, organiser un marché de Noël avec les résidents au sein de l'établissement.

Nous aimerions continuer à améliorer la qualité de la prise en charge, que ce soit en terme d'accompagnement, de prestations proposées et de respect des droits des résidents.

Nous recherchons également à mettre en place officiellement des conventions de partenariats entre les différents acteurs : hôpitaux, EHPAD, service d'aide à domicile...

Beaucoup reste à faire !

L'équipe

C'est 9 agents polyvalents, une responsable MARPA ainsi qu'une responsable du service Social - Petite Enfance - Service Public qui forment l'équipe de la MARPA.

Ces professionnels sont là pour vous accompagner au quotidien ; entre l'entretien des parties communes, la préparation et le service des repas, la surveillance et la stimulation des résidents jusqu'à la coordination des partenaires médico-sociaux, l'accompagnement dans vos démarches administratives.

Les sorties

En 2025, les résidents de la MARPA ont pu se rendre à Quiberville, pour une balade au bord de mer et ont aussi profité d'une exposition photo. Cela a été possible grâce à la participation d'un agent de la Communauté de Communes, Clémence, habituellement rattachée à France Services.

Les résidents se sont également rendus au musée de l'histoire de la vie quotidienne à Saint Martin en Campagne.



Les animations

Des animations sont proposées aux résidents du lundi au vendredi après-midi à 15h.

Elles sont diverses et variées : atelier mémoire, loto, atelier bien-être avec, entre autre, la pose de vernis à ongles, atelier cuisine...

Les résidents se retrouvent également à 16h pour faire une partie de cartes, un jeu de société, du scrabble... le tout autour d'un goûter qui leur est offert.

En collaboration avec le Relais Petite Enfance de la Communauté de Communes, des ateliers intergénérationnels sont organisés un jeudi matin dans le mois.

Comment faire pour visiter l'établissement ?

Actuellement, l'accueil temporaire se libère début avril. Nous avons cependant 3 logements définitifs de disponible. Il est toujours possible de s'inscrire sur liste d'attente.
Pour contacter la responsable, Maud :

Vous pouvez appeler le : **02 35 40 39 72** ou le **07 48 13 10 80**
Ou faire un mail à l'adresse suivante : **marpa.lavarenne@terroirdecaux.net**

Les horaires d'ouverture du bureau sont les suivants :
8h30 - 13h00/ 13h45-17h00 du lundi au jeudi
8h30 - 12h30 le vendredi

MAISON D'ACCUEIL ET DE RÉSIDENCE POUR L'AUTONOMIE " LA VARENNE "
50 impasse Saint-Ribert
76590 TORCY-LE-GRAND



La responsable vous fera visiter les locaux et répondra à toutes vos questions.

Elle n'hésitera pas à vous guider et à vous aider dans la réorientation vers d'autres structures si toutefois celle-ci ne convenait pas à la situation de la personne concernée.

Passé l'entretien avec la famille, un échange se fera aussi "en tête à tête" avec le (la) futur(e) locataire afin de s'assurer de ses propres intentions.

Ensuite, un dossier à remplir vous sera confié.

LES TARIFS 2026

Logement pour **1 personne**
(33m²)

redevance : 630,12 €
charges * : 452,72 €

soit un total de **1082,84 €/mois**

Logement pour **2 personnes**
(47m²)

redevance : 666,13 €
charges * : 905,45 €

soit un total de **1571,58 €/mois**

**HÉBERGEMENT
TEMPORAIRE**

60 €/ jour

tout compris

* **Inclus dans le prix** : l'assistance 24h/24h, la consommation d'eau et d'électricité, l'entretien du linge, l'animation, l'entretien du jardin, des locaux collectifs, le chauffage collectif, la téléassistance, l'électricité des parties communes.

La redevance logement ne comprend pas : la consommation personnelle de téléphone et l'assurance habitation.

TARIF PRESTATIONS REPAS 7J/7 FACULTATIF

Petit-déjeuner : 3 €

Déjeuner : 8,70 €

Goûter : offert aux résidents

Dîner : 5 €

TARIF DÉPENDANCE PAR JOUR SELON VOTRE SITUATION



GIR 4-3 : 14,17 €/ jour

GIR 1-2 : 22,32 €/ jour

Inclus :
Financement du matériel à usage unique
Assistance régulière
Coordination médicale
Stimulation et surveillance



À savoir : vous pouvez peut-être prétendre à l'APL (selon vos ressources)...
Notre établissement a passé une convention en ce sens avec la CAF et aide du Département.

Terroir de Caux est impliqué auprès de la fédération Nationale des MARPA. Forte d'un réseau de 204 établissements, la Fédération propose aux structures adhérentes une variété de services :

- l'appui conseil et expertise : diagnostic d'établissement, juridique, médico-social, démarche qualité
 - le soutien financier et institutionnel des partenaires,
 - les actions de communication
 - les rencontres professionnelles thématiques
 - l'accès et représentation aux salons et congrès professionnels
 - la formation professionnelle des dirigeants des maisons d'accueil
 - la représentation des établissements auprès des pouvoirs publics
- Pour en savoir plus, n'hésitez-pas à vous rendre sur leur site à partir de ce QR code.



UNE SAISON TOURISTIQUE SUR TERROIR DE CAUX

C'est reparti pour une saison d'animations touristiques sur le Terroir de Caux !
Comme chaque année la réservation est obligatoire auprès de l'office de tourisme, au guichet des bureaux d'Auffay et de Quiberville ou sur le site internet :

www.quibervillesurmer-auffay-tourisme.com

AVRIL



Samedi 4 - 14h30

Découverte du chantier de la basse-Saône

Gratuit

RDV Office de Tourisme de Quiberville.
(chaussures de rando ou bottes obligatoires)

Mercredi 15 - 14h30 - Luneray

*Printemps du lin
Visite du Tissage du Ronchay*

10€/personne et 8€ moins de 15 ans

Jeudi 16 - 16h00 - Saint-Vaast-du-Val

*Atelier crêpes et visite de la ferme
du Petit Fumechon*

11€/personne et gratuit moins de 5 ans

Mercredi 22 - 14h30 - Crosville-sur-Scie

*Printemps du lin - Visite de la linerie
de Crosville-sur-Scie*

Gratuit

Jeudi 23 - 16h00 - Saint-Vaast-du-Val

*Atelier crêpes et visite de la ferme
du Petit Fumechon*

11€/personne et gratuit moins de 5 ans





Samedi 25 - 9h00 - Val-de-Saône



Fête de l'écotourisme

9h00 - Rando découverte de la chapelle de la Fontelaye - 10,5 km

Gratuit

RDV place de l'église

14h00 - Rando découverte de Graine d'Insolite, atelier sensoriel sur l'agro-écologie - 5,5 km -

Gratuit

RDV Place de l'église



MAI



Samedi 2 - 9h45- Quiberville-sur-Mer



Fête de l'écotourisme

9h45 - Nettoyage de la plage

Gratuit - RDV Espace du Large

9h45 - Rando découverte de l'atelier de Steph 6,5 km

Gratuit - RDV Office de Tourisme

16h00 - Rando apéro dégustation de fruits de mer - 10 km

8€ par personne - RDV Office de Tourisme

10h, 14h, 16h et 18h - Randos en trottinette électrique tout terrain avec Wolfrott

40€ (à partir de 14 ans) - RDV Wolfrott, Parvis de la Plage





Samedi 9 mai - 9h30- Brachy
Printemps du lin - Atelier pain au lin
 chez l'Ambullangère
20€/par personne

Mercredi 13 - 14h30- Saint-Maclou-de-Folleville
Printemps du lin- Atelier sablés au lin au
 Moulin de l'Arbalete
16€/personne



Mercredi 20 - 14h30 et 15h30-Torcy-le-Petit
Découverte d'un jardin d'assainissement
Gratuit
 RDV Ferme du Pollet, route d'Etalles

ATELIER AQUARELLE



Vendredi 5 juin

Atelier adultes

19H-21H
 MÉDIATHEQUE
 DE BERTRIMONT

RÉSERVATIONS
 OFFICE DE TOURISME :





Dimanche 7 - 9h00- Beauval-en-Caux

*Printemps du lin
Rando apéro dans les champs de lin*

8 km

8€/personne

RDV devant l'école



Mercredi 10 - 14h30- saint-Victor-l'Abbaye

Visite de la ferme aquaponique de l'Abbaye

3€/personne



Samedi 20 - 14h30- Longueil

Découverte du marais de Longueil

4€/personne

RDV Pont de la Saône rue de la Cauchie

© A Pélerin

Toutes nos animations sont sur réservation car le nombre de place est limité

www.quibervillesurmer-tourisme.com/billetterie

Renseignements auprès de nos bureaux d'accueil :
Auffay 02 35 34 13 26 / Quiberville 02 35 04 08 32

27 JUIN 2026



OFFRE SPÉCIALE TERROIR DE CAUX !

1 BILLET EARLY ACHETÉ = 1 BILLET OFFERT !

2 PLACES
POUR : **15€** ~~30€~~

200 PLACES DISPONIBLES

GRATUIT POUR LES MOINS DE 12 ANS

LONGUEVILLE-SUR-SCIE | CHÂTEAU GAUTHIER GIFFARD

SCANNEZ MOI !





Besoin de France Services ?

Nous vous rappelons que France services est un dispositif **GRATUIT**, confidentiel et ouvert à tous.

Nos agents sont là pour vous aider dans vos démarches administratives au quotidien.

3 antennes sont à votre disposition sur Terroir de Caux :

Bacqueville-en-Caux

France Services
58 Place du Général de Gaulle

Du lundi au vendredi
9h00-12h00 / 13h30 - 17h00
sur rendez-vous

Val-de-Scie Auffay

Espace multi-services
4 Place de la République

Le mardi
sur rendez-vous

Lunery

Espace multi-services
15 rue de la Cure

le lundi
sur rendez-vous



02 27 28 07 64

franceservices@terroirdecaux.net

www.terroirdecaux.fr/vivre-ici/france-services



- Création compte retraite
- Mise à jour de carrière
- Demande de retraite
- Estimation retraite



- Création compte Ameli
- Demande de carte vitale/ carte européenne
- Demande de CSS
- Téléchargement attestation



- Création compte CESU
- Téléchargement bulletins de paie
- Activation CESU+



- Création compte ANTS
- Demande de permis
- Demande de carte grise
- Pré-demande carte d'identité et passeport



- Création compte France travail
- Inscription
- Actualisation mensuelle
- Changement de situation



- Création compte MSA
- Dépôt de documents
- Déclaration trimestrielle
- Demande de retraite



- Création compte Impôts
- Impression avis d'imposition
- Prise de RDV avec agent des impôts



- Création compte CAF
- Demande de prime d'activité
- Demande de RSA
- Demande d'APL
- Déclaration trimestrielle



- Simulation
- Utilisation du chèque
- Réclamation



- Mise en relation Point justice : conciliateur de justice/juriste



- Création boîte mail La Poste



- Mise en relation avec l'ANAH
- Création de compte France Rénov'
- Ajout de justificatifs sur espace personnel



Pratique : des partenaires à votre disposition

PARTENAIRES

*Permanences
France services Bacqueville en Caux*

POINT JUSTICE



Rencontrez gratuitement un professionnel de justice



**CONCILIATEUR DE
JUSTICE**

*Prise de RDV en France services



Mardi 7 avril, 5 mai, 2 juin
9h30 - 12h00
Sur rendez-vous*



**INFORMATION
JURIDIQUE**

*Prise de RDV en France services
ou en scannant le QR code



Mardi 14 avril, 12 mai, 9 juin
14h00 - 16h30
Sur rendez-vous*

FINANCES PUBLIQUES

Impôts des particuliers



Tous les jeudis pendant la campagne des impôts
Sans rendez-vous : 9h - 12h
Sur rendez-vous* : 14h - 16h

*Prise de RDV sur impots.gouv.fr



02.27.28.07.64



Café QUIZ

ANIMATIONS

France services Bacqueville en Caux

10
Avril

10h-12h

CPAM

22
Mai

10h-12h

**France services,
c'est quoi ?**

5
juin

10h-12h

Assurance retraite

19
juin

10h-12h

Appli Ameli

Gratuit
Sur inscription / 02.27.28.07.64

smartphone indispensable



 C'est le printemps : on se met au sport !



LA SALLE MULTISPORTS DE SAINTE-FOY VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS DE 7H00 À 23H00 DANS UN COMPLEXE MODERNE ET CONVIVIAL, IDÉAL POUR LES AMATEURS COMME POUR LES SPORTIFS CONFIRMÉS.

VENEZ PRATIQUER LE TENNIS, LE BADMINTON OU LE SQUASH DANS DES INSTALLATIONS DE QUALITÉ, PENSÉES POUR VOTRE CONFORT ET VOTRE PERFORMANCE.



**RÉSERVATIONS :
SUR NOTRE SITE
INTERNET**

**OU VIA
L'APPLICATION
HEITZ FIT 4**



	PRIX D'UNE SÉANCE		CARTE DE 10 SÉANCES		ABONNEMENT ANNUEL 1 séance/ semaine		ABONNEMENT ANNUEL 2 séances/ semaine	
	Habitants	Extérieurs	Habitants	Extérieurs	Habitants	Extérieurs	Habitants	Extérieurs
SQUASH 40 mn	10€/ pers	15€	90€	95€	180€	185€	300€	305€
SALLE MULTISPORTS 1h30	8€/ pers	13€	70€	75€	155€	160€	260€	265€

 Du nouveau dans l'organisation des accueils de loisirs ...



QUOI DE NEUF ?
 Dans un souci constant d'équité envers les familles et afin de permettre une meilleure répartition des accueils de loisirs sur l'ensemble du territoire, la collectivité fait évoluer l'organisation des lieux d'accueil pour la deuxième semaine des petites vacances scolaires. Cette rotation des sites répond également à des impératifs logistiques et organisationnels, tout en maintenant une qualité d'accueil identique

DANS QUELS LIEUX ?

VACANCES D'HIVER
 Groupes scolaires de Longueville-sur-Scie & de Tôtes

VACANCES DE PRINTEMPS
 Groupes scolaires de Bacqueville-en-Caux & de Tôtes

VACANCES D'AUTOMNE
 Groupes scolaires de Luneray & de Tôtes

ET POUR LA 1ÈRE SEMAINE ?
 Il faudra se référer au tract habituel

Rappel des coordonnées des Directrices de centres :

-  Accueil de loisirs de **Bacqueville-en-Caux** : Mme DELAPLACE Valentine **02.35.04.74.81**
-  Accueil de loisirs de **Longueville-sur-Scie** : Mme CORNILLOT Gwladys **02.35.04.74.80**
-  Accueil de loisirs de **Luneray** : Mme RAOUAFI Marion **02.35.04.74.85**
-  Accueil de Loisirs de **Tôtes/Val-de-Saône** : Mme ALIN Cinthia **02.35.04.89.40**
-  Accueil de loisirs de **Val-de-Scie** : Mme DOLÉ Séverine **02.35.04.74.84**



Urbanisme : permanence d'un architecte des bâtiments de France



Vous avez un projet de construction, rénovation, réhabilitation ?
 Vous êtes concerné par un secteur ABF (Architecte des Bâtiments de France), en tant qu'élu, porteur de projet ou encore pétitionnaire...
 Vous souhaitez des renseignements sur sa faisabilité ou sur les raisons d'un refus ?

Désormais un architecte des Bâtiments de France assurera une permanence au siège de Terroir de Caux à Bacqueville-en-Caux.
 Vous pouvez d'ores et déjà prendre attache auprès du service urbanisme afin de connaître les dates et les disponibilités par mail à :

urbanisme@terroirdecaux.net

ou par téléphone au : **02 35 85 46 69**



LOTISSEMENT DE BACQUEVILLE EN CAUX

Lieudit «la Croix Mangea la»

**Parcelles à vendre
 à partir de 65 000 €**



POUR PLUS D'INFORMATIONS :

02.35.85.46.69

CONTACT@TERROIRDECAUX.NET

Cybersécurité : Ayez les bons réflexes !



-  Mettez un **code de déverrouillage** (autre que 0000 ou 1234) sur vos appareils (smartphone / tablette / ordinateur) pour protéger l'accès à vos données personnelles.
-  Utilisez la **protection intégrée** ou une **protection complémentaire (antivirus)** pour protéger vos appareils contre les programmes malveillants.
-  Téléchargez des applications uniquement depuis les **magasins officiels** : le Play Store pour les smartphones et tablettes Android, le Microsoft Store pour les ordinateurs Windows, l'App Store pour les appareils Apple.
-  Installez les **mises à jour** de vos appareils et applications dès qu'elles sont proposées pour corriger les failles de sécurité.
-  Faites régulièrement une **sauvegarde** de vos données (photos, documents, etc.) sur un support externe (clé USB, stockage en ligne) pour éviter la perte de données.
-  Évitez de vous connecter aux réseaux Wi-Fi publics (train, hôtel, camping, etc.). Utilisez de préférence vos **données mobiles** ou un **réseau Wi-Fi privé** afin de protéger les données échangées entre votre appareil et Internet.
-  Vérifiez l'**adresse des sites** consultés (par exemple 'impots.gouv.fr') pour vous assurer que vous n'êtes pas sur une copie frauduleuse d'un site officiel.
-  Protégez vos comptes avec des **mots de passe robustes** : longs (au moins 12 caractères), complexes (combinaison de majuscules, minuscules, chiffres et caractères spéciaux), impersonnels (ni prénoms ni dates de naissance) et différents sur chaque site pour éviter leur piratage (par exemple : 'Allons@LaPlage2Main').
-  Faites preuve de **prudence** envers les appels, SMS et e-mails suspects (remboursement, colis non livré, convocation en justice, paiement en cours, amende ou péage à régler, etc.). Ne donnez pas d'informations personnelles, ne cliquez pas sur les liens et ne téléchargez pas les pièces jointes contenues dans les messages suspects. En cas de doute, vérifiez la situation par un autre moyen (consultation du site officiel, appel de l'organisme).
-  Si un message d'alerte bloque votre écran, n'appellez pas le numéro du (faux) support technique qui s'affiche. Faites appel à un **professionnel de confiance**.
-  Si vous êtes victime de cybermalveillance, prévenez votre **banque**, déposez plainte à la **gendarmerie** et allez sur le site [17cyber.gouv.fr](https://www.17cyber.gouv.fr) pour obtenir une assistance en ligne.

Pour apprendre à utiliser vos appareils en toute sécurité, profitez des ateliers collectifs et accompagnements individuels gratuits proposés par votre Conseiller numérique.





Zoom sur ... l'entreprise JACIR

Cap sur l'arrivée de l'entreprise JACIR

Depuis novembre 2025, l'entreprise JACIR a engagé des travaux d'aménagement sur une parcelle de la zone d'activités Varenne et Scie à Criquetot-sur-Longueville, afin de préparer l'implantation de son futur site industriel sur le territoire.

JACIR, marque du Groupe COFINAIR, conçoit et fabrique, depuis plus de 60 ans dans la région Normande, des équipements de refroidissement destinés aux secteurs industriel et tertiaire.

L'entreprise a fait le choix stratégique de regrouper ses 3 différents sites actuels au sein d'un site unique, plus moderne, plus performant et plus écologique pour notre environnement.

Cette implantation constitue un projet important pour le territoire, avec à la clé le maintien et la consolidation d'une centaine d'emplois.

Selon le calendrier prévisionnel, la mise en service du nouveau site industriel est attendue au cours du premier semestre 2027.

Ce projet structurant témoigne du dynamisme économique du territoire et de sa capacité à accompagner les entreprises dans leurs projets de développement.

À terme, cette implantation contribuera à renforcer durablement l'activité économique locale.





- ✓ **Le long du trottoir**
- ✓ **Poignée tournée vers l'habitation**
- ✓ **Bac fermé**
- ✓ **2 bacs maximum regroupés**
- ✓ **Aucun déchet au sol**

- ✗ **Poignée tournée vers la rue**
- ✗ **Couvercle ouvert**
- ✗ **Sac noir, déchets déposés à côté**
- ✗ **Trop serré, non pucé.**

Sortez vos vacs le veille au soir et laissez l'accès libre
Pas de sacs noirs dans le bac jaune : en vrac

RAPPEL DES COMMUNES CONCERNÉES :

AMBRUMESNIL
 ANNEVILLE SUR SCIE
 AUPPEGARD
 AUZOUVILLE
 AVREMESNIL
 BELLEVILLE EN CAUX
 BELMESNIL
 BERTREVILLE ST OUEN
 BIVILLE LA RIVIERE
 BOIS ROBERT
 BRACHY
 CRIQUETOT SUR LONGUEVILLE
 CROSVILLE SUR SCIE
 DENESTANVILLE
 GUEURES

HERMANVILLE
 LA CHAPELLE DU BOURGAY
 LA CHAUSSEE
 LAMMERVILLE
 LE CATELIER
 LES CENT ACRES
 LESTANVILLE
 LINTOT LES BOIS
 LONGUEIL
 MANEHOUVILLE
 MUCHEDENT
 NOTRE DAME DU PARC
 OMONVILLE
 OUVILLE LA RIVIERE
 RAINFREVILLE

ROYVILLE
 SAANE SAINT JUST
 SAINT CRESPIN
 SAINT DENIS D'ACLON
 SAINT GERMAIN D'ETABLES
 SAINT HONORE
 SAINT OUEN LE MAUGER
 SAINT PIERRE BENOUVILLE
 SAINTE FOY
 SASSETOT LE MALGARDE
 THIL MANNEVILLE
 TOCQUEVILLE EN CAUX
 TORCY LE GRAND
 TORCY LE PETIT
 VENESTANVILLE



C'est un **EMBALLAGE** ou pas ?

Si c'est **oui**
je le trie

Si c'est **non**
je le jette



Ce sachet est un emballage

Ce gant troué est un objet



ON NE LÂCHE RIEN!

SEULS LES EMBALLAGES ET PAPIERS VONT DANS LES BACS DE TRI



Guide du tri





Mangez-mieux, mangez local !



Tarte Amandine fraises-rhubarbe

FARINE

Minoterie Capron
23 Route de la Chapelle
76730 BRACHY

SUCRE

Vergers de Beaunay
1 Route de Socquentot
76590 BELMESNIL

BEURRE

Ferme du petit Peret
765 Route de Montreuil
76720 CROPUS

OEUFS

Poulet LECOQ
Impasse des Marronniers
76590 MANÉHOUILLE

POUDRE D'AMANDE FRAISES/RHUBARBE

MASC
17 Rue des Forrières
76890 TÔTES

Pour la pâte :

200 g de farine
40 g de sucre
100 g de beurre
1 œuf
1 pincée de sel

Pour l'appareil :

2 œufs
100 g de beurre
2 cuillères à soupe de farine
125 g de poudre d'amande
300 g de fraises
500 g de rhubarbe
(la veille la faire macérer avec du sucre)

Mettre la farine dans un saladier et creuser un puits

Mettre le beurre en morceaux, le sucre et l'œuf battu dans le puits

Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Réserver 30 minutes au frais (pendant ce temps-là préparer la crème amandine)

Étaler la pâte au rouleau, piquer le fond. (Pour faciliter l'étalage de la pâte, mettez-là entre 2 feuilles de papier cuisson. Conservez une feuille pour la cuisson)

Faire pré cuire au four 10 min à 180°C

La veille :

Laver et découper la rhubarbe en tronçons et la faire macérer avec 80g de sucre en poudre pendant une journée

Le jour même :

Battre les œufs

Ajouter le sucre, continuer à battre

Incorporer la farine

Faire fondre le beurre et le mélanger à la préparation

Ajouter la poudre d'amandes

Découper les fraises en morceaux

Rincer la rhubarbe

Verser la crème sur la pâte pré-cuite et refroidie

Disposer les fruits sur la crème

Continuer la cuisson 25 mn

(Coût estimé : 15€ pour 6, soit 2,50€ par personne)



Le futur verger conservatoire



À l'origine

Un appel à projets, dans le cadre du PAT (Projet Alimentaire Territorial) a été lancé en juin 2025 auprès de toutes nos communes. La démarche a été imaginée dans la perspective d'accompagner la transition alimentaire vers un modèle plus durable.

Terroir de Caux a donc sollicité les communes pour disposer d'une parcelle d'au moins 1 ha susceptible d'accueillir un verger conservatoire.

Conservatoire ?

Il s'agit d'un verger constitué uniquement d'espèces d'arbres fruitiers de variété locale et/ou ancienne. En Normandie, ce sont surtout des variétés de pommiers et de poiriers.

79 arbres seront plantés, en référence aux 79 communes qui composent Terroir de Caux, mais chaque commune choisira elle-même son espèce parmi une liste proposée.

Le choix de Varneville-Bretteville

Une dizaine de municipalités a proposé une parcelle.

Parmi celles-ci, Varneville-Bretteville a été sélectionnée. François Roger, Maire de la commune, a exprimé sa grande satisfaction d'avoir été choisi, tout comme Olivier Bureaux, Président de l'intercommunalité, qui s'est félicité qu'une petite commune ait été retenue. Un premier arbre a été mis en terre : un poirier Jeanne-d'Arc, typiquement normand. Il est assez ressemblant à une variété bien connue chez nous, à savoir la poire de Fisée.

Une vocation pédagogique



De nombreuses activités scolaires (ou par le biais des accueils de loisirs) seront possibles autour de ce verger : animations, ateliers, journées à thème... Le verger servira de support aux animations pratiques et théoriques sur place, puis en classe pour un développement plus poussé avec les élèves. C'est un sujet captivant pour les enfants. Ils apprennent comment ces fruits poussent, à quelle période de l'année, et les

voient même sur l'arbre ! Observer les saisons, comprendre les cycles naturels, développer une relation privilégiée avec la nature, voilà qui est essentiel à la compréhension et à l'apprentissage du respect de la nature. Le verger touche aussi le public familial. Ainsi chacun peut se rendre compte de l'importance de la préservation de toutes ces variétés.

Par la suite, une mare sera aussi aménagée ainsi que des refuges pour favoriser la biodiversité (nichoirs à oiseaux, hôtels à insectes ...).

Marcheurs

En projet également, la modification du tracé du chemin de randonnée qui passait à proximité. Celui-ci devrait être déplacé pour passer au cœur du verger entre autres.

Un partenariat

La convention signée entre Varneville-Bretteville et Terroir de Caux engage chacune des parties. La commune met en effet à disposition le terrain et devra assurer la préservation du verger et de ses aménagements pour au moins 15 ans.

La Communauté de Communes quant à elle préparera le terrain à chaque plantation, réalisera également les travaux nécessaires à la création de la mare, installera des panneaux pédagogiques, assurera l'entretien de la parcelle et organisera les animations nature. Une belle façon de transmettre notre patrimoine.

Le saviez-vous ? La production d'un arbre...

Pommier :
de quelques kg à plus de 100 kg

Poirier :
de quelques kg à des dizaines de kg

Prunier :
de "rien" à plusieurs dizaines de kg

Cerisier :
plusieurs kg à des dizaines de kg

Pêcher :
de rien à plus de 10 kg

Abricotier :
de rien à plusieurs dizaines de kg

Noyer :
de rien à plus de 100 kg



Olivier Bureaux, Président de Terroir de Caux, Fabrice Dubus Vice-président à l'environnement, Pierre Dubosc, paysagiste à Atelier plan&terre ainsi que quelques élus du territoire ont été accueillis par François Roger, Maire de Varneville-Bretteville.

Les variétés de fruitiers à planter en Normandie

Pommiers : Les pommiers sont l'un des arbres fruitiers les plus populaires en Normandie. Les variétés comme la « Reine des Reinettes » et la « Cox Orange » sont excellentes pour leur saveur et leur robustesse. Elles s'adaptent parfaitement au climat local et offrent une récolte généreuse.

Cerisiers : Pour ajouter une touche d'élégance à votre verger, optez pour des cerisiers comme le « Burlat » ou le bien connu « Napoléon ». Ces variétés sont réputées pour leur fruit savoureux et leur floraison spectaculaire au printemps.

Pêchers : Les pêchers comme le « Pêche de Vigne » ou le « Pêche Plate » prospèrent également en Normandie. Assurez-vous de choisir des variétés résistantes aux maladies pour garantir une récolte réussie.

Poiriers : Les poiriers tels que « William » ou « Conférence » sont également des choix judicieux. Ils se développent bien dans notre région et produisent des fruits juteux et sucrés.



La famille Coquelicaux et la Marpa



DEMAIN, J'AI ATELIER CUISINE...



APRÈS DEMAIN, J'AI GYM DOUCE... LE SURLÉNDEMAIN, TOURNOI DE SCRABBLE !!!



JE FINIS LA SEMAINE AVEC LA SÉANCE BIEN-ÊTRE.

