

Le mot du Maire

A tous et à toutes, Bonne reprise de toutes vos activités.
Prenez soin de votre santé.

Nicolas Pozo



ATTENTION AUX FAUX VENDEURS DE CALENDRIERS

LES BONS RÉFLEXES

- Je demande au vendeur sa carte professionnelle
- Je ne laisse pas entrer un inconnu
- Je signale toute personne suspecte ou comportement insistant au 17
- J'alerte les personnes âgées ou isolées de mon entourage

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR | [service-public.fr](#) | [ministere-interieur.gouv.fr](#) | [protection-citoyenne.fr](#) | [www.sos-vol.com](#)

Élections municipales 2026 : êtes-vous inscrit(e) ?

Pour pouvoir voter, vous devez être inscrit(e) sur les listes électorales avant le vendredi 6 février 2026.

💡 Comment s'inscrire ?

- En ligne sur service-public.fr
- En mairie, aux horaires d'ouverture
- Par courrier (le cachet de la poste faisant foi)

🔍 Vérifiez aussi votre situation électorale : une adresse à jour, c'est un vote assuré dans le bon bureau !

📞 Pour toute question, la mairie est à votre écoute



En cours ou terminés

Information importante – Modernisation des réseaux télécoms à Beaumont-du-Gâtinais

Dans le cadre du plan national de modernisation des infrastructures télécoms, notre commune de Beaumont-du-Gâtinais a été présélectionnée pour intégrer la phase n°5 de fermeture du réseau cuivre, initiée par Orange.

- ☞ Cela signifie qu'à l'horizon 2029, les services utilisant l'ancien réseau cuivre (comme l'ADSL) seront progressivement arrêtés, au profit de technologies plus modernes et performantes, notamment la fibre optique.
- ☞ Une phase de partage est lancée entre le 20 juin et le 30 novembre 2025 afin d'informer les collectivités et de préparer cette transition dans les meilleures conditions possibles.
- ☞ Orange s'engage à maintenir un dialogue étroit avec les communes et leurs habitants pour garantir une migration fluide vers les nouvelles solutions numériques.
- ☞ Nous vous tiendrons informés régulièrement des prochaines étapes de ce projet essentiel pour l'avenir numérique de notre territoire.



LE DÉPISTAGE ORGANISÉ DES CANCERS DU SEIN

Vous avez entre 50 et 74 ans ?
Tous les deux ans, l'Assurance maladie vous invite à participer à ce dépistage (par courrier, mail ou SMS).
Cette invitation contient une liste des radiologues agréés de votre département dans le cadre du programme national de dépistage des cancers du sein.



En France, le cancer du sein est le cancer le plus fréquent chez la femme. Il représente 33 % des cancers féminins.

En 2023 en France, 61 214 nouveaux cas de cancer du sein ont été détectés chez la femme. Ce cancer a causé 12 757 décès en 2022. Sa mortalité tend à diminuer depuis quelques années, notamment car les cancers du sein sont détectés à un stade plus précoce (60 % des cancers du sein sont actuellement détectés à un stade précoce).



MAMMO SOLIDAIRE

Le dépistage à proximité, pour toutes les femmes

Afin de rendre le dépistage plus accessible, notamment aux femmes rencontrant des difficultés d'accès aux soins, l'Ile-de-France se mobilise avec le dispositif « Mamm' Solidaire ». Cette unité mobile de dépistage permet aux femmes, partout dans la région, de réaliser une mammographie à proximité de leur lieu de vie.



Animations

Profitez des vacances scolaires pour...

Parcourir la route de la rose dans le Loiret : <https://www.routedelarose.fr/>



GRIPPE SAISONNIÈRE
SÉRIES DE VACCINATIONS
2021-2022

VACCINATION GRIPPE

PERMANENCES SANS RDV

TOUS LES MERCREDIS ET SAMEDIS

DE 14H À 17H

PENSEZ À RÉCUPÉRER VOTRE VACCIN GRIPPE À LA PHARMACIE

Visiter les châteaux de Seine et Marne : <https://www.tourisme-seine-et-marne.fr/activites/culture-patrimoine/chateaux/> Parmi lesquels Fontainebleau, Bombon ou Guermantes



Ou visitez le musée de la Gendarmerie à Melun ou parcourez les sentiers de la forêt de Fontainebleau



Musée de la Gendarmerie Avenue du 13ème Dragons(Parking gratuit au 1-3 rue Émile Leclerc)77000

Animations par la commune

Commémoration du **11 novembre**, suivie d'un verre de l'amitié
Repas de fin d'année des anciens, **14 décembre**



Laser Game **12 décembre**

Vœux le **18 janvier 2026**



Champignons...

La cueillette sur les propriétés privées

Les champignons sauvages appartiennent de plein droit au **propriétaire du sol**. Ils ne sont pas comme le gibier qui n'appartient à personne. En effet, l'article 547 du code civil est formel : « les fruits naturels ou industriels de la terre appartiennent au propriétaire par droit d'accession ». Leur cueillette n'est donc tolérée qu'aux conditions suivantes :

- demander l'autorisation au propriétaire ;
- respecter les lieux, les animaux et les panneaux d'interdiction ;
- ramasser avec parcimonie ;
- consulter les arrêtés préfectoraux et communaux en mairie.



Champignons : ce qu'il faut savoir sur eux.

A l'automne, la saison de la cueillette des champignons bat son plein. On les rencontre dans les bois, en forêt, au pied d'un arbre ou dans les champs. Les champignons n'appartiennent ni au monde animal, ni au monde végétal mais constituent un règne à part. On peut les regrouper en 4 grandes familles :

Champignons à lames. Ces champignons possèdent des lames sous le chapeau.

Champignons à tubes. Sous leur chapeau, on peut observer des petits trous. Il s'agit de pores qui forment en fait l'extrémité de tubes (ex : les bolets)

Champignons à aiguillons. Sous leur chapeau, des petites aiguilles sont visibles qui peuvent être molles ou cassantes (ex : le pied-de-mouton)

Champignons à plis. Sous leur chapeau on peut distinguer des plis fourchus ressemblant à des lames (ex : la girolle ou chanterelle)

Il est également possible de trouver certaines espèces à d'autres moments de l'année.

En automne, saison phare, les champignons comestibles que vous pourrez cueillir dans les bois sont les suivants : cèpes, bolets jaunes, girolles, chanterelles, trompettes de la mort, pieds de mouton ou encore lactaires.

Au printemps et en été : cèpes, bolets jaunes, girolles, morilles noires, mousserons et rosés des prés font partie des espèces qu'on peut généralement trouver dans les forêts ou les prés.

Champignons : comment les cueillir en toute sécurité ?

Avant la cueillette :

Prévoir un panier en osier de préférence pour déposer ses champignons. N'utilisez jamais de sacs en plastique, ils accélèrent le pourrissement. Il doit être suffisamment grand pour séparer les différentes espèces et ainsi éviter le mélange de morceaux de champignons véneneux avec des champignons comestibles.

Choisir un lieu de cueillette loin des sites pollués : bords de route, aires industrielles, décharges, pâturages, car les champignons absorbent les polluants auxquels ils sont exposés.

Informez vos proches de votre destination. Régulièrement, les secours sont appelés pour rechercher des cueilleurs de champignons égarés.

Pendant la cueillette :

Ne ramasser que les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons véneneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles.

Au moindre doute sur l'état ou l'identification d'un des champignons récoltés, **ne pas consommer la récolte** avant de l'avoir fait contrôler par un pharmacien ou une association de mycologie.

Cueillir uniquement les spécimens en bon état et prélever la totalité du champignon (pied et chapeau) afin d'en permettre l'identification.

Eviter de ramasser les jeunes spécimens qui n'ont pas fini de se former, ce qui favorise les confusions, et **les vieux spécimens** qui risquent d'être abîmés ou colonisés par des vers ou des insectes.

Mieux vaut évitez de cueillir les champignons que vous ne connaissez pas.

Après la cueillette :

Se laver soigneusement les mains. Prendre une photo de votre récolte avant la cuisson : elle sera utile en cas d'intoxication pour décider du traitement adéquat.

Ne jamais consommer les champignons crus et cuire chaque espèce séparément et suffisamment

Ne jamais proposer de champignons cueillis à de jeunes enfants, éviter aux seniors et aux femmes enceintes.

Ne pas consommer de champignons identifiés au moyen d'une application de reconnaissance de champignons sur smartphone, en raison du risque élevé d'erreur.

Un champignon frais a une chair ferme et sèche et sent la terre et la noix. Il ne faut plus l'utiliser dès qu'il devient caoutchouteux ou gluant, qu'il a des taches noires distinctes ou qu'il sent le pourri.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes tels que diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.) suite à une consommation de champignons de cueillette,

Appelez immédiatement le centre antipoison ou le centre 15 en mentionnant cette consommation.