



Téléphone : 03.87.06.40.20
Télécopie : 03.87.06.84.80
Courriel : mairiestlouisbitche@wanadoo.fr

Site Internet d'Informations

Un site Internet d'informations communales est en train de voir le jour. Dès à présent, de nombreuses informations sont déjà disponibles, comme les manifestations à venir, les renseignements communaux indispensables. Au fil des semaines, ce site Internet devrait s'enrichir d'autres informations. Si vous avez des informations à partager, n'hésitez pas à contacter Jacky Bleichner (Jacky.BLEICHNER@orange.fr) ou la mairie de Saint Louis-lès-Bitche



L'adresse du site est : <http://saintlouislesbitche.info>

RAMONAGE DES CHEMINÉES

Le règlement départemental sanitaire prévoit que le ramonage des cheminées particulières doit être assuré au moins une fois par an par une entreprise qualifiée.

Pour vous faciliter les démarches, la municipalité propose à nouveau, à toute personne désirant faire effectuer le ramonage de sa cheminée, de s'inscrire sur une liste déposée en mairie, **avant le vendredi 06 novembre 2009**

Le ramonage sera effectué, à compter de cette date par l'entreprise BOISSIER, de Niederbronn-les-Bains, au prix de 23,50 € par cheminée.



COLLECTE OBJETS ENCOMBRANTS

La prochaine collecte des objets encombrants
aura lieu dans notre localité
Le jeudi 03 décembre 2009



1° « Jour de la nuit »

Le 24 octobre 2009 se déroulera la première édition du « jour de la nuit », un événement national dont l'objectif est d'apprendre au grand public à aimer à nouveau la nuit noire, et de le sensibiliser au phénomène de pollution lumineuse et aux économies d'énergie. La municipalité participera à cette action en éteignant symboliquement toutes ses lampes d'éclairage public dans la nuit du samedi au dimanche.

Le paysage a du goût

Pour arrêter l'enfrichement de notre vallée, la municipalité avait mis en place, il y a quelques années, un pâturage extensif par des bovins rustiques adaptés aux conditions les plus difficiles. Ils maintiennent une végétation herbacée et donc des paysages ouverts, à la grande satisfaction des habitants, mais aussi des touristes de passage.

Le Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, propriétaire du cheptel, assure la qualité de ce produit, du pré à l'assiette. Préservation et entretien des paysages sont ainsi alliés au développement économique, en favorisant le circuit le plus court possible entre producteurs et consommateurs.

La viande arrivant à maturité en automne, vous pouvez la déguster actuellement (du 17 octobre au 11 novembre 2009) chez certains restaurateurs ou l'acheter dans 3 boucheries du secteur. La liste peut vous être fournie à la mairie, ou en consultant le site Internet du Parc : www.parc-vosges-nord.fr, rubrique « actualité » puis « nature et terroir ».