



## Ateliers numériques

Un nouveau rendez-vous le 25 mai à la Mairie d'Oz en Oisans !

L'Espace France Services de la communauté de communes vous propose des formations individuelles et gratuites pour développer vos compétences numériques.

Compléter ses démarches en ligne (CAF, Pôle Emploi, Ameli...), utiliser Google drive, Whatsapp, ordonner vos photographies numériques : Lucas peut vous accompagner dans toutes ces démarches.

Inscription sur rendez-vous  
04 76 80 70 42

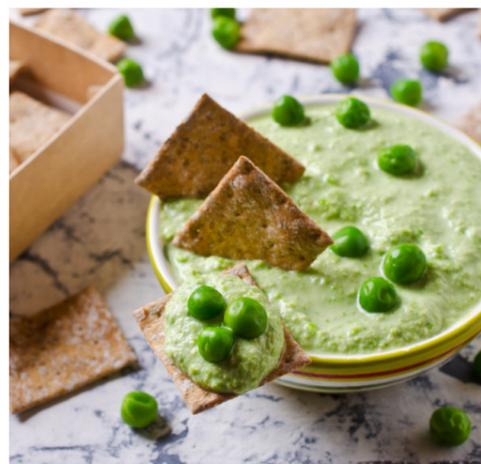
Lieu : Mairie d'Oz en Oisans

## Les "Gourmand(s)'Oz"

Houmous de petits pois - Par Elise Allirand

- Environ 200 g de petits pois (égoutés, si en boîte)
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de menthe
- 1 poignée de poudre d'amande
- 1/2 jus de citron fraîchement pressé
- 1 grosse c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Cumin
- Sel, poivre

Pelez et écrasez l'ail, ajoutez la menthe, puis versez le tout dans le bol d'un robot mixeur. Ajoutez la poudre d'amande, le jus de citron, la crème fraîche et l'huile d'olive. Salez et poivrez, ajoutez du cumin. Mixez jusqu'à obtenir une purée bien lisse et homogène. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. En pique-nique, en apéritif, on y trempe des petits crackers ou des bâtonnets de crudités.



## Déchets sauvages

Pour le bien de tous et l'élégance de notre paysage !

Faites preuve de civisme, nous vous rappelons que des composteurs se trouvent à votre disposition et que les déchetteries sont toutes indiquées pour vos matériaux non biodégradables.



## Infos pratiques :

**Mairie Oz-en-Oisans**  
Le Village  
38114 Oz-en-Oisans

**Tél :** 04 76 80 70 42  
**Mail :** secretariat@mairie-oz.com  
**Site :** <https://mairieozenoisans.fr>

### Horaires d'ouverture :

Lundi, mercredi, vendredi : 14h-17h  
Mardi, jeudi, samedi : 8h30-12h  
Monsieur le maire reçoit sur rendez-vous.



## La Feuille et le Flocon

### AU SOMMAIRE :

- **Le Mot du Maire**
- **Compte administratif 2020**
- **Renommer la station**
- **Factures d'eau**
- **Travaux électriques**
- **Réflexions autour du VTT**
- **Départ de Sébastien Pomini**
- **Labelisation de deux Espaces Naturels Sensibles**
- **Ateliers numériques**
- **Les "Gourmand(s)'Oz"**
- **Déchets sauvages**

### Le mot du Maire

Nous avons convenu de revenir sur la situation financière de la commune après le vote du budget 2021.

J'ai essayé de récapituler ci-dessous les chiffres clefs qui me semblent indispensables à la compréhension et je vous confirme que malgré le contexte sanitaire, je me tiens à votre disposition pour échanger plus précisément sur tous les sujets.

#### Analyse succincte de l'année 2020 :

Vous trouverez à la page suivante le découpage du compte administratif 2020, réparti en fonction des principaux postes. Les chiffres clefs à retenir sont les suivants :

- Le total des recettes de fonctionnement et d'investissement : 6 251 000€
- Le total des dépenses de fonctionnement et d'investissement : 6 109 000€
- Solde des reports d'investissement et de fonctionnement des années précédentes (incluant la dette due à des tiers) : - 430 000€
- Capacité d'autofinancement en 2020 négative : -335 000€
- Apports exceptionnels en 2020 liés à des ventes : 660 000€

L'année 2020 a permis de neutraliser les soldes négatifs des reports des années précédentes en réalisant deux ventes importantes engagées par l'équipe municipale précédente :

- Vente de l'hôtel des Cristaux via la Semdoz, qui a engendré un excédent pour la commune de 200 000€ après le remboursement des prêts en cours.
- Vente d'un terrain constructible sur la station pour 460 000€

#### Analyse succincte du budget 2021 :

Notre commune est qualifiée de « commune touristique » et à ce titre, le budget de l'année 2021 est impacté par la crise sanitaire que nous traversons.

Le budget 2021 a été voté le 6 avril. Le chiffre qui me semble le plus pertinent car il résume à lui seul l'ampleur des changements qui doivent s'opérer est la capacité d'autofinancement nette. Elle est budgétée à - 550 000€ et la conséquence immédiate sera d'effectuer des ventes pour compenser à minima ce chiffre.

Depuis plusieurs années, la commune est contrainte de vendre son patrimoine pour alimenter ses frais de fonctionnement et cette situation ne peut absolument pas permettre la pérennité de la commune.

À court terme, nous avons engagé la vente de plusieurs appartements sur la station et de plusieurs bâtiments sur la commune afin de couvrir nos déficits structurels.

Je rajouterai qu'il est indispensable d'engager en parallèle certains travaux d'entretien pour maintenir notre patrimoine dans un état acceptable.

### **Rappel des objectifs financiers définis**

Je tiens à affirmer, le plus explicitement possible, que toute l'équipe municipale est mobilisée pour trouver un modèle économique viable et que l'enjeu auquel nous devons faire face est la possible disparition de la commune d'Oz En Oisans.

L'équipe municipale se réunit depuis plusieurs mois pour chercher des solutions. Les changements, aussi difficiles soient-ils, doivent être à la hauteur de l'enjeu.

J'ai défini 3 axes, déjà explicités dans la « feuille et le flocon » de janvier 2021, que je vous rappelle ci-dessous :

- Repositionner les élus dans le décisionnel et les salariés dans le fonctionnel
- Restructurer et mutualiser les services
- Trouver un modèle économique viable

Ces axes de travail sont d'ores et déjà engagés mais nous ne pouvons escompter des résultats perceptibles avant fin 2022. Dans l'intervalle, la vente d'une partie de notre patrimoine sera indispensable pour équilibrer les budgets.

**Oz possède de très nombreux atouts et l'équipe municipale est clairement unie sur un seul objectif : « Faire tout ce qui sera nécessaire pour trouver une solution garantissant la pérennité de la commune ».**

L'objectif de cette communication est de confirmer notre engagement mais également de tenir nos promesses de transparence et de vérité auprès de nos administrés.

Notre patrimoine nous permet d'avoir un peu de temps mais nous devons être collectivement conscients de l'enjeu !

Les solutions concrètes qui commencent à se dessiner vous seront présentées dans les mois à venir.

Je suis parfaitement conscient de l'impact que peut provoquer l'éventuelle disparition de notre commune. Je rappelle, une nouvelle fois, que je suis à votre disposition pour vous expliciter plus en détail la situation financière et ses conséquences lors d'un rendez-vous en Mairie.

Je suis convaincu qu'il est indispensable que nous nous rencontrions pour échanger à ce sujet.

Une idée complémentaire pour faciliter l'organisation de cette rencontre ; je peux vous proposer de la faire coïncider avec votre éventuelle venue en mairie lors des scrutins départementaux et régionaux qui se tiendront les 20 et 27 juin 2021. Je pourrais vous recevoir par groupes de 8 personnes maximum sur des créneaux d'une heure. Ceux qui sont intéressés par cette proposition doivent s'inscrire auprès du secrétariat de la Mairie.

Restant à votre disposition  
Philippe Sage, Maire d'Oz en Oisans

## Compte administratif 2020

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	
Charges générales	1 162 000 €
Charges de personnel	480 000 €
Charges de gestion courante	2 432 000 €
Ecritures d'ordres	645 000 €
Charges financières	294 000 €
<b>Total des dépenses de fonctionnement</b>	<b>5 013 000 €</b>
DEPENSES D'INVESTISSEMENT	
Remboursements d'emprunts	647 000 €
Autres dépenses financières	- €
Ecritures d'ordres	- €
Dépenses d'équipements	113 000 €
<b>Total des dépenses d'investissement</b>	<b>760 000 €</b>
Fonds de roulement <=Excédent / Réserve=>	336 000 €
<b>TOTAL DES DEPENSES + RESERVES</b>	<b>6 109 000 €</b>

RECETTES DE FONCTIONNEMENT	
Produits des services	558 000 €
Dotations	513 000 €
Autres produits divers	755 000 €
Ecritures d'ordres	- €
Impôts et Taxes	3 523 000 €
<b>Total des recettes de fonctionnement</b>	<b>5 349 000 €</b>
RECETTES D'INVESTISSEMENT	
Emprunts	- €
Dotations diverses	271 000 €
Ecritures d'ordres	645 000 €
Subventions d'équipements	18 000 €
<b>Total des recettes d'investissement</b>	<b>934 000 €</b>
<b>TOTAL DES RECETTES</b>	<b>6 283 000 €</b>
Report N-1 (- Résultat)	- 174 000 €
<b>TOTAL DES RECETTES</b>	<b>6 109 000 €</b>

