

# MURS INFOS



Bulletin municipal  
N°8 - Décembre 2023



*Mursoises, Mursois, chers lecteurs,*

*Depuis quelques temps les années se succèdent avec leur lot de complications. Agressions, querelles et autres conflits... Je crois en un contexte général apaisé, à la raison retrouvée, au sens de l'échange et du dialogue. C'est mon vœux, et notre vœux à tous pour une meilleure année 2024.*

*Notre commune continue d'œuvrer pour améliorer notre quotidien. Que ce soit sous maîtrise d'ouvrage communale ou pas, vous découvrirez plus loin les réalisations. Le Syndicat d'Énergie Vauclusien effectue d'importants travaux de renforcement de réseau et d'enfouissement partiel des lignes à Chatemuye. La communauté des Communes du Pays d'Apt Luberon réalise la première tranche de la rénovation de certaines rues du village. Enedis a retiré des poteaux au profit de l'enfouissement des lignes électriques de la Cauquière au Village...*

*Je remercie le Conseil Départemental pour son aide financière vis à vis des travaux de toiture de la mairie et de la chaudière à Remourase ainsi que la CCPAL pour sa participation partielle au financement des travaux de la chaudière.*

*Nous souhaitons la bienvenue à Chiara Ristori qui remplace Laurence Correard à la Médiathèque. Nous remercions Laurence pour son implication durant cette dernière année.*

*Enfin, profitez le mieux possible de ces fêtes de fin d'année. Les vœux de la Mairie auront lieu le vendredi 9 janvier prochain à 18h30 à Remourase et dans l'attente de vous y revoir nombreux, recevez de toute l'équipe municipale nos meilleurs vœux de santé, de joie et de bonheur pour cette nouvelle année.*

**Xavier Arena**

## Sommaire

### Infos mairie

Édito du Maire .....	p. 2
Réalisations 2 <sup>e</sup> semestre 2023 .....	p. 3
Projets en cours .....	p. 3
Projets à venir .....	p. 3
Cérémonie du 11 novembre .....	p. 4
Dates à noter .....	p. 4
Médiathèque .....	p. 4

### Portrait

Nicolas, notre chef cuisinier et autre... ..	p. 5
--	------

### Associations

Le Comité des Fêtes .....	p. 6
Les Amis de l'Église de Murs .....	p. 7
Le Foyer rural .....	p. 7

### Vie de la commune

L'école .....	p. 8
A.M.A.P : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne .....	p. 9
Recette .....	p. 9

### Quotidien

SIRTOM .....	p. 10
Infos Seniors .....	p. 10

État civil .....	p. 12
------------------	-------

## RÉALISATIONS 2<sup>e</sup> SEMESTRE 2023

- Toiture de la Mairie
- Renforcement du réseau électrique par ENEDIS.
- Remplacement de la chaudière à bois de Remourase



## PROJETS EN COURS

- Réfection de la voirie rue du Brave Crillon et de ses transversales

Comme nous vous l'avons annoncé dans le Murs Infos du mois de juin, une réunion publique a eu lieu le 21 juillet 2023 pour la présentation du calendrier des travaux de rénovation dans la rue du Brave Crillon et de ses transversales.

La première phase des travaux a commencé !

Cette première tranche concerne l'assainissement soit le remplacement de toutes les anciennes canalisations et la reprise de leur raccordement au droit des habitations. Cette première phase de travaux devrait durer **4 mois**.

La mairie a choisi délibérément de faire effectuer ces travaux en 2 tranches car leur durée en totalité devrait s'étendre sur **6 mois à 8 mois**, ce qui impliquait la



fermeture des rues, le bruit incessant des machines, le désagrément pour les riverains et aussi pour l'Hôtel Restaurant alors que la saison estivale débutera.

Cette première phase de travaux, sous la houlette de la Communauté des Communes du pays d'Apt Luberon, devrait donc être achevée dans 4 mois.

La Commune de Murs prendra ensuite le relais pour la deuxième tranche prévue pour la fin du mois d'octobre 2024, en fonction de son autofinancement en partie lié aux subventions.



## PROJETS À VENIR

- Nouvelle citerne au camping, car celle actuelle n'est plus en conformité avec la loi

## CÉRÉMONIE DU 11 NOVEMBRE

Pour la commémoration de la signature de l'armistice de 1918, un hommage à ceux qui ont donné leur vie pour la France leur a été rendu devant le monument aux morts. Après le dépôt des gerbes (anciens combattants et conseil municipal), Monsieur le maire, Xavier Aréna, a lu un message de Monsieur Sebastien Lecornu, ministre des Armées, et de Madame Patricia Mirallès, secrétaire d'état auprès du ministre des Armées, chargée des Anciens combattants et de la Mémoire. La liste des Anciens combattants de Murs fut délivrée par le jeune Robin Théron.



«...Le 11 novembre est dédié à tous ceux qui sont tombés pour défendre notre nation, notre liberté, nos valeurs, sur notre sol comme en opération extérieure... (...) Le 11 novembre n'est plus seulement une date. C'est devenu le rassemblement de tous les français... »

## DATES À NOTER

## VŒUX DU MAIRE

La cérémonie des vœux du maire aura lieu  
le vendredi 19 janvier à 18h30  
Salle Remourase

## CCAS

Le déjeuner des Aînés est fixé  
au samedi 16 mars à 12h  
Salle Remourase

## MÉDIATHÈQUE

La médiathèque propose un grand choix de romans, documentaires, bandes dessinées et DVD pour tous âges : adultes, adolescents, enfants.

Nous avons fait des acquisitions parmi les nouveautés de la rentrée littéraire dont vous pourriez profiter pendant les vacances de Noël.

Voici quelques titres :

## ADULTES

*Triste tigre* de Neige Sinno

*Okavango* de Caryl Férey

*Les silences des pères* de Rachid Benzine

*Faire famille* de Sophie Galabru

## JEUNESSE

*Les sœurs Grémillet*

*Énigmes à tous les étages*

Nouvel album de **FRNCK**

Bonnes lectures à tous !

L'Équipe de la Médiathèque



Un carton de récupération de piles usagées est mis à la disposition de tous à la médiathèque

FLOREZ  
M  
URS  
édiathèque

04 90 72 95 08

mediatheque@communedemurs-vauluse.fr

Lundi 16h30 - 18h et samedi 10h30 - 12h

## NICOLAS, NOTRE CHEF CUISINIER ET AUTRE...



Cantine scolaire, bien-être de nos chères têtes blondes, bus scolaire ? Tout cela c'est Nicolas !

Nicolas, avant de s'établir dans le Vaucluse, a peaufiné son savoir culinaire en tant que chef de cuisine à Paris chez les Gardes Républicains. Nicolas a pris son poste à la cantine scolaire de Murs en septembre 2005 et régale depuis, nos jeunes écoliers ainsi que le personnel communal. Il ne suffit pas de nourrir tout ce petit monde, il doit également faire face à toutes les exigences gouvernementales qui s'imposent au fil des ans :

Loi EGALIM, contrôles sanitaires (analyse de l'eau et des denrées, température et dates des denrées), procédures, prélèvements, diagnostics, reports, repas témoins pour analyses éventuelles si intoxication il y a.



Puis également les exigences du quotidien : commandes, livraisons, courses, cuisiner, nettoyage.

Nicolas doit rendre compte de son travail sur le site de l'État. Cela comprend les factures des achats, produit par produit et répondre à un questionnaire détaillé pour chaque produit. La loi EGALIM impose 20% minimum de produits Bio et le reste en produits de qualité, Label Rouge, AOC etc... Cela représente un coût élevé pour les petites communes. En ce qui concerne notre cantine une partie de ce coût est pris en charge par la mairie. Le prix moyen d'un repas est plus ou moins de 14€ par enfant. Par contre, les familles participent à hauteur de 3,40€ par repas et par enfant. Le calcul est vite fait !

Les menus sont prévus un mois à l'avance et les commandes des denrées une semaine à l'avance. La commune étant éloignée des centres d'approvisionnement, qui de plus ne se concentrent que sur les volumes importants, Nicolas doit en grande partie faire lui-même les courses des produits frais tels que les fruits et les légumes. Toutes les denrées alimentaires livrées sont contrôlées à réception.

Lundi 20 <b>PISCINE</b>	Lundi 27 <b>PISCINE</b>
Mardi 21 Crudités/Fromage* Blanquette de dinde*(crème) Choux fleur/ PdT Yaourts*	Mardi 28 Salade Composée Riz/Courgettes et Lentilles Fromage Blanc*
Jeudi 23 Crudité Spaghettis Pistou de pois chiches* Fromages* Fruits	Jeudi 30 Feuilleté chèvre* Saucisse de Toulouse Purée de carotte Fromages* Salade de fruits
Vendredi 24 Crudités Rosbif (VBF) H-V Tarte normande*(œuf)	Vendredi 01 Pizza* Dos de colin* Choux vert Fromages* Fruits
<b>Sous réserve de changement</b> Allergènes = *    Bleu=BIO Pains = gluten=*    Verts=Menus végété VBF= Viande bovine française	

Comme dit Nicolas, « Expliquer le travail dans son intégrité est compliqué, il faut le vivre »



**La cantine scolaire de Murs a reçu pour son niveau d'hygiène, le « Top Label » des cuisines collectives en 2017 (sa cuisine est un véritable bijou ! N.D.L.R.).** Un nouveau contrôle devrait avoir lieu au cours de 2023/2024.

Les repas se déclinent en 3 plats (entrée, plat, dessert). Un questionnaire est complété par les parents en début d'année scolaire spécifiant la présence de l'enfant à la cantine, ainsi que ses allergies, régime etc..

Si l'on prend la totalité des repas servis en 2022/2023, le nombre des repas s'élevait à 2158 repas. Le gaspillage annuel des assiettes représente 142 kg soit 314 repas mis à la poubelle, soit un coût total de 920€... Cela fait réfléchir...

Merci Nicolas pour votre accueil et merci d'avoir pris le temps de répondre à nos questions

## LE COMITÉ DES FÊTES

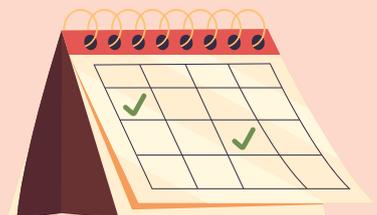
### L'ÉTÉ EN FÊTE

L'été fut joyeux ! Si joyeux ! Concert d'été, Soirée moules frites, Fête de la St loup avec son défilé de gardians à cheval, concours de pétanque, tournoi de foot, soirée paella et Bal des années 80 qui a clôturé en beauté cette formidable édition 2023. Ce fut un grand succès, grâce aux organisateurs et bénévoles, généreux de leur temps, sans qui rien ne serait réalisable. Et puis ce succès revient aussi aux Mursois grâce à leur présence et à leur participation aux différents évènements. Le Comité des Fêtes vous dit à tous un grand, grand merci et à l'été prochain !



### DATES A RETENIR POUR LE PREMIER SEMESTRE 2024

- **Assemblée générale** : 5 janvier 2024 à 19h, Salle Remourase
- **Loto** : dimanche 10 mars 2024, Salle Remourase
- **Journée Guinguette** : 28 avril 2024 dans le parc de la Garenne
- **Vide grenier** : dimanche 2 juin 2024



**LES AMIS DE L'ÉGLISE DE MURS**

L'Assemblée générale de l'Association des Amis de l'Église de Murs s'est tenue le 26 octobre 2023 dans la salle Guy Floret.

Après la présentation du bilan administratif et financier, bilan depuis la reprise de l'Association par le nouveau président et son bureau, un point fut fait sur les actions menées par l'Association, soit un nouveau panneau d'affichage du parvis de l'église ainsi qu'un tronc, tous deux ayant été détériorés avec le temps. L'église reste dorénavant ouverte quasi quotidiennement afin que chacun puisse en admirer l'architecture romane et y trouver un espace de paix.

Des projets sont à l'étude pour permettre à tous de mieux connaître et apprécier cette église romane. Parmi ceux-ci :

- le fléchage de l'église à l'intention des visiteurs de notre beau village.
- la réalisation d'une plaquette expliquant son architecture et son histoire, ainsi qu'un autre dépliant indiquant un circuit de découverte des croix et calvaires du village.
- renouer avec la tradition d'événements lors de la fête de l'Ascension

*N'hésitez pas à nous rejoindre et à nous faire part de vos attentes et suggestions.*

**apflaud@yahoo.fr**

**189 montée de Saint Loup  
84220 Murs**

**LE FOYER RURAL**

Le foyer rural est à la recherche de nouveaux « **adhérents bénévoles** » pour dynamiser l'association, et aider lors de manifestations telles que le **Carmentran** entre autre.

Celui ci aura lieu le **Samedi 23 Mars 2024**. A noter sur vos tablettes !

*Pour toute information sur le foyer rural et ses activités, veuillez contacter le :*

**04 90 72 68 15**

**06 04 13 25 40**

**bigot.faby@gmail.com**

**L'ÉCOLE****JEUDI 16 NOVEMBRE**

Après un report en raison de fortes intempéries, le cross organisé par le collège du Calavon à Cabrières d'Avignon a finalement eu lieu le jeudi 16 novembre. Avec l'intention de bien se classer, les élèves mursois ont pris le départ de cette épreuve face à d'autres enfants de CM1/CM2 scolarisés dans les écoles environnantes. Les 1,5 km de l'épreuve ont été avalés avec beaucoup d'entrain et de détermination par la centaine d'enfants que comptait cette catégorie et même si la pluie est venue perturber l'événement et que la boue a rendu délicate la négociation de certaines portions du parcours, les élèves de Murs ont bien figuré lors de cette épreuve sportive. Un grand bravo à eux !

**MARDI 21 NOVEMBRE**

Les élèves ont participé le mardi 21 novembre à la 30<sup>e</sup> édition du festival « Court c'est court ». L'événement s'est déroulé au cinéma « Le Paradiso » à Cavailon. Les enfants ont assisté à cette occasion à une projection de six courts métrages d'une durée totale de 63 minutes.

Les élèves et moi-même remercions chaleureusement Laurence Corréard à l'origine de cette proposition.

**AGENDA 1<sup>er</sup> TRIMESTRE 2024**

Une fois devient coutume et cette année encore, les élèves participeront à un séjour en classe de neige dans les Hautes-Alpes début mars. Direction cette fois le village de St Julien en Champsaur avec la station d'Anceles pour y pratiquer le ski de fond principalement et d'autres activités de montagne. Nous serons accueillis au centre d'hébergement « Les Jonquilles ». Vivement le mois de mars !

**Benjamin Monaco**

**ATTENTION**

**La tarification de la cantine scolaire a changé depuis le 6 novembre 2023.  
Le prix du repas s'élève à 3,40€**

## A.M.A.P : ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

### FAIRE GERMER DES IDÉES À MURS !

Nous avons quitté Avignon pour nous installer à l'année à Murs, il y a 4 ans. Nous faisons partie d'une AMAP (AMAP du Fenouil à Vapeur) et aujourd'hui, nous souhaiterions vous soumettre le projet d'en créer une dans les environs de Murs.

### COMMENT ÇA MARCHE ?

Les consomm'acteurs (AMAPIEN) s'engagent à acheter en amont de la production, un panier dont la valeur est déterminée par le producteur local, et son contenu assuré par ce dernier.

En échange, le producteur s'engage à fournir chaque semaine le fruit de sa production cultivée en bio ou en conversion.

### Avantages pour l'AMAPIEN :

- Une traçabilité incontestée des produits du panier
- Du frais, du ultra local, des produits de saison
- Équilibre du budget (la même somme tous les mois)
- Alimentation diversifiée (je découvre des produits que je n'achète jamais)

### Avantages pour le Producteur :

- Une stabilité financière (un revenu mensuel stable)
- Une fidélisation de sa clientèle
- Un vivier de clients potentiels
- Une écoute et un échange hebdomadaire
- Un coup de main aussi, si le besoin s'en fait sentir



Le fonctionnement est associatif et sous-entend la présence d'Amapiens pour assurer la distribution, la gestion de l'association, et organiser les animations.

### UNE AMAP C'EST...

Bien manger, se rencontrer, partager des valeurs, découvrir le monde paysan, aider parfois le producteur en cas de coup dur... Bref ! c'est aussi mettre de l'humain dans sa façon de manger !

### Le sujet vous intéresse, vous questionne ?

*Pascalynne et Jean Michel seront heureux d'en discuter avec vous !*

**pyljmc@gmail.com ou 04 86 35 93 46**

**www.lesamapdeprovence.org**

## TAPENADE AUX OLIVES NOIRES

*De Mamie Kiki*

### Ingrédients :

- 180g d'olives noires dénoyautées confites (de base)
- 100g d'olives noires à la grecque
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 14 câpres
- ½ cuillère à café de graines de fenouil
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café de sarriette
- 1 petite gousse d'ail
- 1 pincée de poivre (ne pas saler)
- un filet d'anchois à l'huile d'olive (facultatif)

En premier, mixer le thym, la sarriette, le fenouil pour obtenir de la poudre, puis rajouter tous les autres ingrédients.

Mixer le tout plus ou moins longtemps selon si vous préférez obtenir une purée façon écrasée ou bien lisse.

Vous pouvez multiplier les proportions et conservez la préparation dans des pots au frigo pendant 2 semaines ou bien plus longtemps au congélateur.

Selon vos goûts vous pouvez rajouter un filet d'anchois, mais la préparation devra alors être consommée rapidement car le poisson se conserve mal.

## SIRTOM

## TRI A LA SOURCE DES BIODECHETS

**Une obligation à compter du début  
de l'année 2024**

**La gestion saine de nos végétaux  
et déchets de cuisine**

La loi AGECE de 2020 pose à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024 l'obligation pour la population (particuliers et professionnels) de traiter séparément les biodéchets, tels que les déchets fermentescibles issus des jardins et de la cuisine. Il convient donc de ne plus les mélanger aux ordures ménagères. Cette initiative offre de nombreux avantages, tant sur le plan écologique qu'économique. En effet, les déchets déposés dans les bacs d'ordures ménagères saturent ces derniers et restreignent l'accès pour tous les usagers. Qui plus est, ces déchets sont traités par incinération, procédé à la fois coûteux (pour le contribuable !) et nuisible pour l'environnement.

Pour ce qui est des déchets verts de jardin, les habitants sont invités à les apporter en déchetterie. Il est bon de rappeler que la carte d'accès est gratuite et permet jusqu'à 24 dépôts annuels. De surcroît, ces déchets sont récupérés par les agriculteurs locaux, ce qui permet de maîtriser le coût pour la collectivité par rapport à la gestion des ordures ménagères et par conséquent de réduire l'impact sur la fiscalité locale.

En ce qui concerne les restes de cuisine, le compostage s'impose comme une solution naturelle, écologique et économique et c'est l'option la plus judicieuse pour traiter ce qui représente près du tiers de nos déchets quotidiens.

Le SIRTOM développe actuellement des sites de compostage collectif dans la région, spécialement conçus pour les groupements de maisons sans jardin ou espace vert privatif. Par ailleurs, des ateliers gratuits sont offerts à ceux pratiquant le compostage chez eux, pour les accompagner et les aider à optimiser cette démarche.

Saviez vous que le coût unitaire d'un composteur est de 80€ ? Conscient de cet investissement et pour encourager la démarche écologique, le SIRTOM a



pris la décision depuis 2003 de subventionner ce coût et propose le composteur individuel à seulement 21€ pour les usagers, prenant ainsi la différence à sa charge.

Si vous êtes intéressé par l'achat d'un composteur ou si vous souhaitez démarrer un projet de compostage collectif dans votre quartier, n'hésitez pas à contacter le maître composteur, **M. Patrice Bout - 06 98 93 67 47**. Il sera présent afin d'étudier la faisabilité de votre projet et vous fournir toutes les informations nécessaires pour le mener à bien.

### RECYCLERIE / RESSOURCERIE D'APT

**479 Avenue de Roumanille, 84400 Apt**  
**06 83 49 55 90**

Ouverte du lundi au vendredi de 14h à 18 h  
Fermée samedi et Dimanche

### Alex TOUT FAIRE

**FREILLERE Alexandre**  
Auto entrepreneur

14 chemin du four  
84220 Murs

**07 65 29 73 97**

SIRET.42885963100023

[fretillerealexandre48@gmail.com](mailto:fretillerealexandre48@gmail.com)

## Ma Prime Adapt'

### De quoi s'agit-il ?

Ma Prime Adapt' c'est la fusion de trois aides financières qui co-existaient pour adapter le logement et l'aménager à la perte d'autonomie, ainsi qu'un « parcours usager » unique dans le but de simplifier vos projets d'adaptation.

**L'adaptation de logement, permet aussi de réduire de 20% le risque de chute à domicile, première cause de mortalité accidentelle chez les personnes âgées de plus de 65 ans.**

### Les conditions d'éligibilité

- Pour les personnes âgées entre 60 et 69 ans en perte d'autonomie, sous certaines conditions (entre GIR 1 et 4)
- De + de 70 ans, vous serez automatiquement éligible à l'aide.

### Les conditions de ressources ?

- Entre 22 461 € et 27 343 € de revenus par an vous serez pris en charge à 50% sur le coût de total des travaux
- Si vous percevez – de 22 461 € de revenus par an vous serez pris en charge à hauteur de 70% sur le coût de total des travaux

**Ce que nous pouvons retenir est que le plafond de travaux a été revu à la hausse et il est désormais de 15 000 €, ce qui permettra aisément d'adapter une salle de bains et ses accès.**

**Attention :** l'aide sera attribuée sur la base des ressources totales du foyer. C'est à dire que si vous et votre conjoint nécessitez des travaux d'adaptation et souhaitez bénéficier d'une aide MaPrimeAdapt', ce sont l'ensemble de vos ressources qui seront comptabilisées et donc qui définiront le montant de votre prise en charge.

**Lancement de MaPrimeAdapt' prévu pour le 1er Janvier 2024.**

\*\*\*

### Exemples de travaux :

- Lavabos ou plans vasque réglables, adaptés ou évolutifs
- Robinetterie adaptée
- Sièges ou strapontins de douches attachés fixes
- Bacs de douches tous revêtements
- Manettes de préhension ergonomiques
- WC suspendus ou à poser, simples ou lavant
- WC réglables en hauteur
- Barres d'appui
- Lave-mains adapté
- Nez de marche antidérapants
- Suppression ou réduction des seuils
- Mise à niveau des terrasses et des balcons
- Montes escaliers et plateformes élévatrices
- Motorisation des volets roulants ou battants
- Motorisation de la porte d'entrée

**Pour plus d'informations,  
CLIC PRES'AGE**

**04.32.52.91.32.**

**E. mail : [presage84@free.fr](mailto:presage84@free.fr)**

**Source :** <https://adapt.soliha.fr/modalites-ma-prime-adapt-nouvelle-aide-pour-adapter-votre-logement/>

## ÉTAT CIVIL DE JUIN À FIN NOVEMBRE 2023

### NAISSANCE

Amélia, Kalyssi, Noémie Garcia le 3 juillet

### MARIAGES

Léa, Emma BAYSSAT et Brady, John BURKE le 29 juin

Carole, Françoise JOUHET et Jean-Michel CARDONA le 15 juillet

Aurore, Ghislaine GAGNE et Pascal, Joël, Robert RICHAUD le 2 septembre

### DÉCÈS

François, Jean, Eugène VALLÉE le 30 octobre



## BULLETIN MUNICIPAL DE LA MAIRIE DE MURS

Mairie de Murs - 84220 Murs

Ouverte au public : lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi : de 9 h à 12 h.

Tél : 04 90 72 60 00

Courriel : [accueil@communedemurs-vaucluse.fr](mailto:accueil@communedemurs-vaucluse.fr)

Site : [www.communedemurs-vaucluse.fr](http://www.communedemurs-vaucluse.fr)

 Restez connectés

Pour suivre toutes les actualités de Murs, abonnez-vous à la page Facebook « mairie de Murs »

## LE "MURS INFOS" EST TÉLÉCHARGEABLE SUR LE SITE.

### Crédits photos

Couverture : C. Nollet - Page 2 : mairie de Murs - Page 3 : C. Nollet, X. Aréna, mairie de Murs - Page 4 : B. King - Page 5 : C. Nollet - Page 6 : E. Bergodaa, C. Flament, C. Nollet - Page 7 : C. Nollet - Page 8 : P. Catusse - Dernière de couverture : M. Tani - Images d'illustrations : @Freepik

Ne pas jeter sur la voie publique, pensez au tri ! 

Directeur de publication : le Maire, M. Xavier Arena - Coordination et rédaction : Catherine Nollet

Mise en page : M Imprimer, Apt - [mimprimer@outlook.com](mailto:mimprimer@outlook.com) - Imprimeur : L'Imprim' -  - 84400 Apt - Tél. 04 90 74 12 33