Mairie de VARAIZE 17400

Le P'tit Varaizien

Numéro 56

Quatrième trimestre 2022

Mairie

23 grande rue 17400 VARAIZE
Horaires d'ouverture
Lundi à Vendredi 9h-12H30
Samedi 9H-10H30
Tél : 05.46.26.30.09
Fax : 05.46.26.34.25
Astreinte Mairie : 06.81.41.99.09
Mail : mairie-varaize@orange.fr
Site Internet : varaize.fr

Agence postale

Horaires d'ouverture
Lundi à Samedi 9h15-11H45
Tél : 09.62.07.05.97

Journée défense et citoyenneté

Tous les jeunes qui ont 16ans doivent se faire recenser à la Mairie, avec leur carte d'identité et leur livret de famille le mois de leur anniversaire.
Suite à ce recensement les jeunes seront inscrits d'office sur la liste électorale de la commune à leurs 18 ans

Inscriptions sur les listes électorales

Tous les nouveaux habitants, munis de leur pièce d'identité, peuvent se faire inscrire sur les listes électorales à la Mairie.

Cartes d'identités, passeports

La Mairie de Varaize n'est plus habilitée à recevoir les demandes de carte d'identité.
Les Mairies de Matha (05.46.58.50.64) et Saint Jean d'Angely (05.46.59.56.56) pourront vous recevoir sur rendez-vous.

Le Mot du Maire ;

Après l'été long et brulant que nous venons de vivre c'est maintenant l'automne qui s'installe.
Il va bientôt envelopper la nature dans le manteau multicolore que prennent les feuillages en de fin de vie.
L'automne, c'est la saison des dernières récoltes, cette année, conséquence de la chaleur estivale, tournesols, maïs ou vendanges tout est pratiquement récolté avec trois semaines d'avance.
De l'ouverture de la chasse qui toujours pour les mêmes raisons météo, voit le territoire dépourvu de végétation, rendant la pratique de ce sport beaucoup moins agréable.

> ***[…] nos dépendances sont exposées au grand Jour.***

Et également la saison de la cueillette des champignons, aura-t-il assez plu pour que les passionnés puissent satisfaire leur plaisir et leurs papilles ? Cette météo excessive que nous subissons va-t-elle continuer à nous imposer de s'adapter sans cesse ? Va-t-il faire froid, aurons-nous des difficultés de chauffage cet hiver ?

Là c'est une autre histoire, ce n'est pas seulement la météo qui nous dicte ses volontés mais c'est la guerre. Si par chance nous ne sommes pas directement concernés par le conflit nous en subissons les effets énergétiques et économiques. Une fois encore après la COVID et maintenant la guerre en Ukraine, nos dépendances sont exposées au grand Jour

L'hiver prochain sera sans doute compliqué, mais souhaitons surtout que cette guerre n'évolue pas vers un conflit plus large. Tout repose dans les mains d'un seul homme !!

Profitez bien des derniers jours agréables que l'automne peut nous procurer, l'hiver n'est plus très loin.

Alain

L'Automne. Peintre, Thomas Benjamin Kennington 1856-1916 « Réalisme social »

Numéros utiles

Médecin	Cabinet d'infirmières	Kinésithérapeute	Ostéopathe
Dr Wittesaele 05.46.26.37.32	05.46.26.37.21	05.46.26.86.93	07.85.97.39.45 Ou Doctolib.fr

Commande de Fuel groupée

Si vous souhaitez passer commande pour votre fuel domestique.
Appelez au 05 46 26 31 98

Salle des fêtes :

Toujours pour des raisons de sécurité, l'accès à la salle des fêtes reste clos. Les études de rénovations possibles sont en cours.

Retraite

Il y a 42 ans que Patricia est employée au service des enfants scolarisés à Varaize et de leurs enseignants. Une carrière complète à l'école de Varaize, d'abord employée communale jusqu'en 1993 puis employée du SIVOS VARAIZE LA BROUSSE.
Merci Patricia pour toutes ces années passées auprès des enfants, tu auras eu le temps de voir tes premiers protégés devenir parents et avoir leurs enfants en charge.

Nous te souhaitons une très belle retraite bien méritée.

TRAVAUX VOIRIE

Les travaux de voirie qui ont été votés par le conseil municipal lors du dernier budget sont réalisés.

Les travaux de voirie qui étaient à la charge de EDF ENR suite à la construction du parc éolien sont également réalisés.

Les travaux permettant la remise en culture des parcelles impactées par la construction du parc éolien sont terminés aussi.

Pour clôturer les travaux connexes à la construction du parc éolien, il reste à réaliser un important programme de plantation de haies.

Le travail de définition des lieux de plantation est en cours et la plantation est prévue pour décembre et janvier prochains.

C'est l'association « prom'haies » qui est en charge du dossier.

Une remarque désagréable concernant le chemin de la prairie.

Ce chemin appartient à la commune pour une part et à l'association foncière pour l'autre part, les travaux qui ont été réalisés sur ce chemin qui relie la rue de la prairie à la RD 939 s'élèvent à la somme totale 57 350 € TTC

Il est regrettable de voir à quelle vitesse sa surface se dégrade. En effet, quelques automobilistes l'utilisent comme piste de vitesse et ou comme chemin de rodéo !!!

Au-delà des accidents qui pourraient en résulter, est-il normal qu'une minorité détruise les efforts qui sont faits par une majorité à travers leurs impôts locaux ??

Serons-nous obligés d'en interdire la circulation aux voitures ??

Cette solution est à l'étude.

RESTAURATION EGLISE

C'est toujours à petits pas, mais les avancées sont là.

Les fouilles archéologiques autour de l'édifice, nécessaire préalable à tous travaux, sont maintenant réalisées tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'église.

Fouilles réalisées par le Service Départemental d'Archéologie

En même temps, des terrassements ont été réalisés concernant les fondations de l'église et la nature du sous-sol.
Ces travaux ne sont pas spectaculaires, ils sont seulement indispensables avant des interventions de plus grande envergure.
Rassurez-vous rien n'est arrêté tout avance doucement.

Convention avec la Fondation du Patrimoine

Le conseil municipal a décidé de conventionner avec la Fondation du Patrimoine pour permettre à tout un chacun de faire un don pour le projet de restauration de l'église St Germain.

Cette convention permet au donateur de défiscaliser son don.

Un tract sera bientôt diffusé, sur le site internet de la mairie, sur le site internet de la Fondation du Patrimoine, dans vos boites à lettres et sur l'application « panneau Pocket ».

Votre bureau municipal ;

Maire ;

Alain Bertin

1er adjoint ;

Bruno Goruchon
Délégation :
Gestion du personnel technique

2éme adjoint ;

Julien Blasac
Délégation :
Communication et affaires scolaires

3éme adjoint ;

Mauricette Morisseau
Délégation :
Vie locale et associative

4éme adjoint ;

Lise Vigé
Délégation :
Gestion des salles

Calendrier des astreintes ;

	3eme trimestre 2022	
Semaine 39	*27sept-03oct*	*Alain BERTIN*
Semaine 40	*04oct- 10oct*	*Bruno GORUCHON*
Semaine 41	*11oct – 17oct*	*Julien BLASAC*
Semaine 42	*18oct – 24oct*	*Mauricette MORISSEAU*
Semaine 43	*25oct – 31oct*	*Lise VIGÉ*
Semaine 44	*01nov – 7nov*	*Alain BERTIN*
Semaine 45	*08nov – 14nov*	*Bruno GORUCHON*
Semaine 46	*15nov – 21nov*	*Julien BLASAC*
Semaine 47	*22nov – 28nov*	*Mauricette MORISSEAU*
Semaine 48	*29nov – 05déc*	*Lise VIGÉ*
Semaine 49	*06déc – 12déc*	*Alain BERTIN*
Semaine 50	*13déc – 19déct*	*Bruno GORUCHON*
Semaine 51	*20déc – 26déc*	*Julien BLASAC*
Semaine 52	*27déc – 02janv*	*Mauricette MORISSEAU*

Le Coin des Artisans et commerçants

Christelle POINT

Conseillère de proximité Experte en Protection sociale chez Gan Prévoyance habitante de Varaize

Mes solutions sont personnalisées et adaptées à chaque situation afin de protéger votre famille, Votre patrimoine et vos revenus
-Assurance de Prêt : vous êtes propriétaires : faites des économies avec la loi Lemoine
-Dépendance
-Collective Santé et Prévoyance
-Garanties Accidents de la Vie
-Investissement Locatif

Bilan de protection sociale GRATUIT, je me déplace à domicile : appelez-moi au 07 85 62 49 26 ou christelle.point@gan.fr

Camion LOKALITE

Nouveaux jours & Horaires

MERCREDI

Saint Crépin > Eglise : 9h00
Azay : 9h40
Annezay > Mairie : 10h00
Puyrolland > Varzay : 10h30
Nachamps > Les Jarries : 11h00
Eglise : 11h30
Fontenet > Eglise : 12h30
Sainte-Même > Mairie : 13h00
Aumagne > : Chagnon : 13h30
La grange à Robin : 14h00
Le Breuillac : 14h30
La Brousse > Eglise : 15h15
Esset : 15h45
Gibourne > Rue du centre (Puits) : 16h15
St Martin de Juillers > Salle des Fêtes : 17h00
St Pierre de Juillers >
St Pierre : 17h30
Varaize > Place des Halles : 18h00

Cet encart est là pour vous. Transmettez vos petits articles à la mairie et ils seront publiés dès le trimestre suivant...

Vie des associations

Amicale Loisirs et Culture

Après quelques appréhensions, la météo a été clémente pour la reprise de l'entrecôte du 14 août.
Une agréable soirée, une viande de qualité, un DJ qui nous a fait danser tard dans la nuit et surtout des bénévoles qui ont assuré autant le montage des Tivoli, la cuisson de la viande et des frites, que le service.
Merci à vous tous, la réussite de nos manifestations et l'animation de notre village reste possible grâce à votre présence et votre investissement Les journées du patrimoine, le dimanche 18 septembre c'est une petite vingtaine de personnes qui a sillonné notre village à la quête du patrimoine de Varaize, Chacun est reparti avec un verre au nom de l'Amicale en souvenir de cette journée.
Je remercie Jean Claude pour l'organisation de cette manifestation.
C'est à partir du lundi 17 octobre salle associative 18 h 19h30 que nous reprendrons l'activité confection de paquets cadeaux pour préparer la décoration du village. Vous êtes tous les biens venus avec toutes sortes de boites mais pas plus grandes qu'une boite à chaussures, le papier le bolduc le scotch sont fournis par la mairie.
Tous ces paquets seront accrochés le samedi 10 décembre RDV 8h30 9h à la boulangerie pour un petit café d'accueil.
Si l'opération sapins de la mairie est reconduite nous les disposerons et décorerons en même temps.
Nous sommes preneurs de toutes sortes de feuillage pour cette journée.
Merci d'avance
Bel automne à tous
Chantal

Association BAD (Balade art détente)

Après un été caniculaire, nous avons repris, le lundi, nos activités ludiques (scrabble, belote, rumikub, triominos etc.…) ainsi que la marche.
Nous serons heureux d'accueillir les nouveaux résidents, tous les lundis à partir de 14 h à notre salle associative.
Nous avons également organisé pour le 15 Aout, un concours de pétanque, qui a rencontré un franc succès. Un grand merci à toute l'équipe de bénévoles.
Mercredi 26 octobre, nous organisons à la salle des Fêtes de Fontenet, un déjeuner dansant animé par Luc Dumarais. Prix 25 €. Réserver auprès de Nadine au 06.61.98.92.76. Avant le 21 octobre. N'oubliez pas d'apporter vos couverts.

Nous vous souhaitons un bel automne.

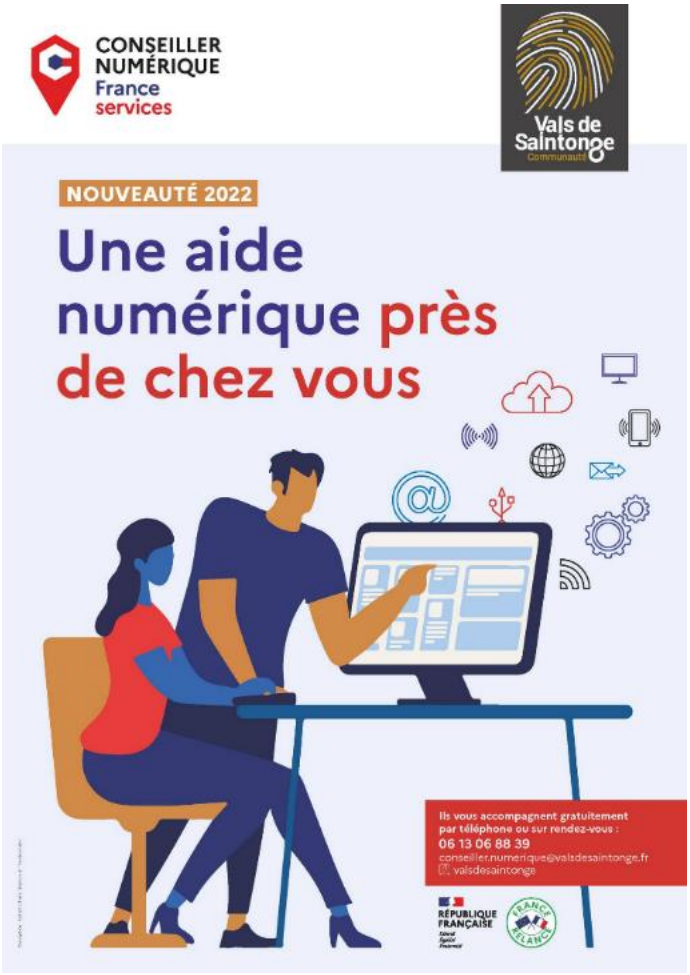
Vie des écoles

L'heure de la rentrée a sonné dans les classes du RPI ! Nous nous sommes tous, petits et grands, retrouvés avec plaisir et sourires !
En maternelle, c'est avec émotion que nous avons vécu nos derniers moments de partages avec Patricia, ASEM depuis plus de 40 ans dans notre école. Nous lui souhaitons une très belle suite et lui laissons la porte de l'école grande ouverte, elle y sera toujours la bienvenue ! Notre Karine prend sa suite, nous lui souhaitons encore la bienvenue en maternelle et avons hâte de vivre ces prochaines années côte à côte.

Cartables sur le dos, les enseignantes travaillent aussi afin de permettre aux enfants d'avoir de jolis projets cette année. En voici quelques-uns en primeur :

Nous reconduisons notre vente annuelle de chocolats de Noël. Tous les bénéfices seront reversés aux écoles pour financer les projets et actions éducatives. Nous espérons vous compter parmi nos gourmands lors cette vente !

Notre marché de Noël aura également lieu en fin d'année, la dernière semaine avant les vacances scolaires. Vous pourrez venir apprécier les réalisations brillantes et colorées des élèves, et les emporter dans vos foyers.
Nous organiserons nos journées à thématiques, qui ont pour but de rassembler tous les élèves du RPI et leur offrir des moments de partage et d'apprentissages communs : une journée sur Noël mi-décembre, une journée sur le carnaval mi-mars et notre spectacle de fin d'année, fin juin. D'autres évènements tels qu'un marché de printemps sont prévus et vous seront annoncés plus précisément dans le courant de l'année. Il est à préciser que tous ces évènements sont largement dépendants des restrictions sanitaires qui seront en vigueur au moment de leur réalisation.



L'aide numérique vous est proposée à tous.

Dans la salle associative le mardi matin sur rendez-vous

Au 06 13 06 88 39

- Aide et apprentissage des outils informatiques
- Apprentissage de certaines astuces avec vos tablettes et smartphone.
- Divers conseils sur comment approcher le numérique sereinement.

Les emballages en sacs jaunes !

Depuis Juin, vous pouvez retirer des sacs jaunes en mairie afin de mettre en sacs vos déchets « emballages »

Pourquoi en sacs ?

- Vos déchets s'envoleront moins lors des transferts des containers.
- Moins salissant que déposés à même les bacs : c'est moins de lavage de bacs :
  donc + écologiques !
- Moins odorants lors des périodes chaudes

Il était une fois, la soupe

Le néolithique marque le début de la préparation de breuvages chauds dans l'alimentation de l'homme. Entre la période préhistorique et l'antiquité, ce dernier a découvert et maîtrisé l'art de la poterie, d'où l'élaboration des récipients pour une cuisson plus aisée de la nourriture liquide. Le potager, pierre creusée en forme de cône, servait de marmite pour cuire les premiers potages sur les braises. Le Brouet s'avère être l'ancêtre de la soupe. Il s'agit d'une bouillie semi-liquide dans laquelle cuisaient des herbes, des racines et des céréales broyées.

Le mot « soupe » (du latin suppa voulant dire « tremper ») désigne d'ailleurs au XIIe siècle, la tranche de pain qu'on arrose d'un bouillon qui peut être fait de vin, de céréales, de viandes, de volailles, de gibiers, de racines, d'herbes et qui est placée dans les écuelles de terre, de bois ou d'étain. La soupe est servie telle qu'elle ou fouettée pour changer de texture.

Au quotidien, les céréales sont préparées pour la soupe souvent constituée à base d'orge et d'épeautre. Les jours de fêtes ou de noces, la soupe est améliorée de légumes comme l'artichaut ou les fèves, de pois, de chou, d'oignon, de pissenlit, de fleurs tandis que les seigneurs dégustent des potages agrémentés d'épices.

Ainsi au XVII e siècle, la diversité des recettes de soupes s'est tant enrichie et embourgeoisée qu'elles ne sont plus assimilées à un plat de pauvre mais deviennent de précieux « veloutés », « crèmes », « consommés » placés à l'honneur sur les tables royales… Louis XV créera d'ailleurs « le potager royal » signe de son engouement pour les légumes et leur préparation.

L'attrait pour des « potages » de plus en plus sophistiqués auprès des cours et dans la bourgeoisie ne cessera de croître jusqu'au XIXe siècle et de nombreuses recettes verront le jour tandis que la soupe restera longtemps le plat unique des familles.

Vous avez dit un peu de soupe... mais laquelle ?

Quelques petites explications sur les soupes contemporaines :

Le bouillon est un liquide obtenu en faisant cuire longuement dans de l'eau bouillante un aliment (bouillon de poule, de légumes).
La soupe est un bouillon ou de l'eau dans lequel on fait cuire des aliments solides. Il peut être constitué notamment de légumes, de viandes, de poissons ou de racines (époque médiévale) qui seront plus ou moins grossièrement coupés selon la consistance souhaitée…

Le potage est une forme de soupe évoluée. On retrouve sous ce terme les consommés (potages clairs) aussi bien que les bisques, crèmes et veloutés (potages liés). Il peut être consommé chaud ou froid, mais on privilégiera de la boire en début de repas à l'exception des soupes de fruits (exemple soupe de fruits rouges).

La bisque est un potage onctueux de crustacés. Il s'agit presque d'un coulis constitué des chairs et des carcasses des crustacés réduits en purée, liés au vin, très assaisonnés et souvent accompagnés de crème fraîche et d'écrevisses. Pour la petite histoire, le mot bisque vient très certainement du fait que les chairs étaient cuites à deux reprises « bis cuites ». Au XVIIe siècle, la bisque était constituée de pigeonneaux et était servie aux seigneurs alors qu'aujourd'hui elle est préparée avec des homards, des écrevisses, des crabes ou de crevettes.

Soupe d’automne de navets au miel

Infos pratiques

- Nombre de personnes4
- Temps de préparation15 minutes
- Temps de cuisson30 minutes
- Degré de difficultéFacile
- Coût Bon marché

Les ingrédients de la recette

- 4 navets
- 4 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 30 cl de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 2 cuil à soupe de miel
- 20 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 pincée de noix de muscade
- sel et poivre

La préparation de la recette

1. Pelez, lavez et coupez les navets et les pommes de terre en gros morceaux. Pelez et émincez l'oignon et l'ail. Dans une grande cocotte, faites chauffer le beurre.

2. Faites-y revenir l'oignon, l'ail, les navets et les pommes de terre avec le miel, un peu de sel et de poivre pendant 5 min afin de les dorer et les caraméliser sur toutes les faces.

3. Couvrez avec le bouillon de volaille, ajoutez le laurier, le thym. Couvrez et laissez mijoter 25 min environ jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

4. Au bout de ce temps, retirez le laurier et le thym, ajoutez la crème liquide, la noix de muscade et mixez jusqu'à obtenir un velouté onctueux. Servez chaud.

Réponse du numéro 55 *: Les fleurs d'Alice : La pâquerette était la fleur la plus petite, et rose. La rose était de taille moyenne et blanche. Le Lys tigré était la plus grande fleur et rouge*

Une tasse de thé ?

La table du chapelier fou était encombrée de tasses. Il expliqua à Alice qu'un mois plus tôt, il avait décidé qu'en partant d'une tasse le premier jour, il allait verser chaque jour une tasse de thé de plus que le jour précédent.

Quel jour de l'exercice le chapelier fou allait-il verser sa 150ème tasse de thé ?

Directeur de Publication : Alain Bertin	Conception et mise en pages ; Blasac Julien — Hermand Patrick Boulbés Jean-Luc — Morisseau Mauricette Depré Nathalie — Mouré Marie Noëlle Duval Dominique
Impression : Mairie Tirage : 350 exemplaires	