



Le P'tit Varaizien

Second trimestre 2024

Numéro 62

Mairie

23 grande rue 17400 VARAIZE
Horaires d'ouverture
Lundi à Vendredi 9h-12H30
Samedi 9H-10H30
Tél : 05.46.26.30.09
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 16 ans 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.

« Une hirondelle ne fait pas le printemps » ce célèbre dicton n'a jamais été autant d'actualité. Bien que présentes dans le ciel Varaizien dès le 20 Mars dernier la météo que nous subissons depuis confirme bien que dame nature n'en fait qu'à sa tête sans se préoccuper d'un calendrier ou d'un oiseau même s'il a fait des milliers de kilomètres pour nous apporter la bonne nouvelle.

Pourtant les prémices du printemps sont bien là. Timidement mais sûrement la métamorphose de la nature a commencé. Les fleurs des jardins, des arbres fruitiers, des colzas éclosent petit à petit. Choissant les rares créneaux ensoleillés les abeilles ont débuté leurs incessants aller-retour pour ramener à la ruche le pollen de ces taches jaunes qui dessinent la campagne. Les oiseaux qui s'accouplent pendant que d'autres font leur nid, pas de doutes tout est là.

« Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage ».

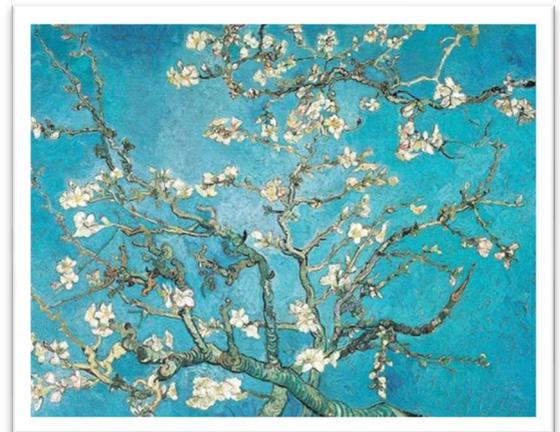
Il faut donc s'armer de patience et accepter que des variations saisonnières puissent exister. Ce domaine ne répond pas aux lois des mathématiques et de l'informatique et c'est tant mieux.

S'armer de patience c'est aussi ce que nous devons faire dans la gestion des affaires communales. Tout ne s'articule pas toujours comme nous l'avons souhaité, prévu, décidé mais là aussi il ne faut jamais baisser les bras et savourer les jours meilleurs quand ils arrivent.

« Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage ».

Je vous souhaite un agréable printemps

Alain



Vincent van Gogh, Amandier en fleurs, 1890

Numéros utiles

Cabinet d'infirmières 05.46.26.37.21	Kinésithérapeute 05.46.26.86.93	Ostéopathe 07.85.97.39.45 Ou Doctolib.fr
--	---	---

Réhabilitation de la salle des fêtes :

Les appels d'offre sont terminés, nous sommes en attente des retours à nos demandes de subventions. Quand nous aurons les arrêtés de subventions confirmant les sommes attribuées il nous restera à négocier auprès des banques le ou les emprunts venant combler ce que nous ne pourrions pas autofinancer.

Elections Européennes :

Le bureau de vote sera organisé à la salle associative cette fois encore puisque la mairie ne sera pas opérationnelle.

Rappel :

9 juin 2024

De 8h00 à 18h00

Salle associative de Varaize.

Journal Sud-Ouest

Si le journal Sud Ouest est toujours diffusé à l'agence postale par Béatrice (ou Evelyne) il y a un petit changement au niveau de la rémunération qui découle de sa diffusion. Depuis le mois de Novembre dernier, la marge des ventes est versée au profit de la coop scolaire de l'école de Varaize. Ainsi, si vous souhaitez faire une bonne action pour notre école n'hésitez pas à prendre vos journaux à l'agence postale.

Recensement

La commune remercie nos concitoyens qui ont donné de leur temps pour que ce recensement se passe efficacement.

Réunion des commissions communales.

. Le 20 Février dernier, les conseillers municipaux représentant l'ensemble des commissions se sont réunis afin de définir les priorités 2024. Afin de préparer le Budget Prévisionnel 2024 cet exercice est indispensable en particulier pour la partie investissement. Définir les priorités, en estimer leurs montants n'est pas la partie la plus compliquée. Mettre l'ensemble de ces prévisions en phase avec les capacités de la commune (et donc de chacun de vous) est notre première responsabilité.

Suite à cette réunion il a été décidé d'inscrire à la section dépenses d'investissement du BP 2024 :

Eglise (tranche 1) :	600 000€
Salle des fêtes réhabilitation :	780 000€ (réaménagement cuisine inclus)
Enfouissement réseaux rue de La Groie :	65 291€ (travaux réalisés)
Lampes LED éclairage public :	9 500€ (travaux réalisés)
Bâtiment technique :	100 000€ (permis de construire en cours)
Mairie :	287 876€ (travaux qui arrivent à terme)
4 réserves Défense Incendie :	68 500€
Photocopieur et mobilier mairie :	9 000€
Signalétique (horizontale et verticale) :	4 000€

Pour aider au financement de ces investissements des subventions ont été obtenues, d'autres sont en attente de réponses et d'autres encore seront à solliciter.

Ces projets seront proposés au vote du conseil municipal lors du vote du BP 2024 mardi 9 avril.

Travaux à la mairie

Ils devaient être terminés fin avril mais ça ne sera pas le cas. À la suite du dépôt de bilan de l'entreprise A4 titulaire du lot plâtrerie menuiserie intérieure, la partie menuiserie intérieure ne sera pas terminée. Confier la finition des travaux à une autre entreprise n'est pas un problème, mais la marche à suivre administrative n'est pas si simple et surtout pas très réactive.

Commémoration du 8 mai :

Le départ en sera donné devant la mairie à 10H45. Le cortège fera une halte à « la plaque Etourneau » pour honorer la mémoire de ce jeune résistant avant de rejoindre le monument aux morts. A l'issue de la cérémonie, le verre de l'amitié sera servi sous le préau à côté de l'agence postale.

Pluviométrie du 1er trimestre.

La grande générosité de la nature continue puisque nous avons pu accumuler 424mm supplémentaires depuis le 1er janvier.

Agents d'entretien communaux

Mr Josian Vellin Patché a quitté son service à la commune de Varaize. Son départ administratif consiste en une mise en disponibilité de son poste pour 18 mois à compter du 1er Avril 2024.

Mr Moïse Lenestour nous avait déjà quitté depuis le 1er Mars 2024 (pour un meilleur salaire).

Suite au recrutement organisé pour recruter un agent à temps plein et un agent à temps partiel nous avons retenu la candidature de Mr Frédéric Mousnier en temps plein et de Mr Rémy Bastard en temps partiel.

Bienvenu à Frédéric et Rémy au service de la commune et de ses habitants.

Ils vont pouvoir se mettre à l'œuvre tout de suite le travail ne manque pas.



Votre bureau municipal :

Maire :

Alain Bertin

1^{er} adjoint :

Julien Blasac

Délégation :
Communication et affaires scolaires

2^{ème} adjoint :

Mauricette Morisseau

Délégation :
Vie locale et associative

3^{ème} adjoint :

Lise Vigé

Délégation :
Gestion des salles

4^{ème} adjoint :

Dominique Duval

Délégation :
Gestion du personnel technique

Calendrier des astreintes :

	2 ^{ème} trimestre 2024	
Semaine 14	02avr – 08avr	Dominique DUVAL
Semaine 15	09avr – 15avr	Alain BERTIN
Semaine 16	16avr – 22avr	Lise VIGÉ
Semaine 17	23avr – 29avr	Mauricette MORISSEAU
Semaine 18	30avr – 06mai	Julien BLASAC
Semaine 19	07mai – 13mai	Dominique DUVAL
Semaine 20	14mai – 20mai	Alain BERTIN
Semaine 21	21mai – 27mai	Julien BLASAC
Semaine 22	28mai – 03juin	Mauricette MORISSEAU
Semaine 23	04juin – 10juin	Lise VIGÉ
Semaine 24	11juin – 17juin	Dominique DUVAL
Semaine 25	18juin – 24juin	Alain BERTIN
Semaine 26	25juin – 01juil	Julien BLASAC
Semaine 27	02juin – 08juil	Mauricette MORISSEAU



Réseau CAPIFRANCE

A l'occasion de la nouvelle année, je vous présente tous mes vœux de bonheur. Vous souhaitez vendre votre bien ou avez un projet immobilier ?

Pensez CAPIFRANCE et ses plus de 20 ans de réussite dans L'IMMOBILIER !!

Habitante de VARAIZE depuis 2002, je connais parfaitement le secteur et suis à la porte de chez vous pour une meilleure réactivité pour des visites.

Les ++ :

- estimation personnalisée gratuite
- mise en vente de votre bien sur plus de 200 sites internet en France et à l'étranger.
- obtention de la certification VIAGER

Cet encart est là pour vous.

Transmettez vos petits articles à la mairie et ils seront publiés dès le trimestre suivant...

Retrouvez nos commerces locaux avec

Ma Ville
mon commerce

magazine gratuit d'informations locales & commerciales

Le partenaire de vos commerçants !

<https://mavillemoncommerce.fr/>

Association BAD (Balade art détente)

Notre Assemblée Générale du 8 janvier 2024, fût une grande réussite, nous avons fêté les **20 ans de B.A.D.** Nous avons eu la présence du journal l'Angérien.

Notre concours de belote du 22 mars fut également un succès, avec la participation de 66 équipes.

Nous organisons un déjeuner dansant le mercredi 17 avril, avec l'orchestre Clément Chevrier, à la salle des fêtes de Fontenet. Si vous êtes intéressé, vous pouvez vous inscrire auprès de Nadine au 06 61 98 92 76, jusqu'au vendredi 12 avril. N'oubliez pas d'apporter vos couverts complets.

Il nous reste encore quelques places pour notre sortie du jeudi 13 juin au cabaret l'ange bleu, près de Bordeaux, à Gauriaguet (<https://www.angebleu.fr>) départ vers 10 H de Varaize et retour vers 19 H, au prix de 88 €/personne.

Vous pouvez également nous rejoindre tous les lundis, à la salle associative pour des jeux, ou de la marche.

Nous vous souhaitons un printemps ensoleillé.



Michel

Association Amicale Loisirs et Culture

La fête du village sera cette année le weekend du 25 et 26 mai.

Normalement manèges pour enfants, pêche aux canards, tirs, confiseries, auto tamponneuses, machines à sous pour les 2 jours.

Comme toutes les années, la semaine sera animée pour les bénévoles, la préparation est aussi épuisante que le jour même de la brocante.

Penser à tout !!! pas toujours facile mais heureusement notre équipe est bien soudée et chacun connaît son rôle dans cette organisation.

C'est vraiment à partir de vendredi matin que tout va s'enchaîner, les courses, le montage des tivoli, déposer les barrières, mettre le bar en place et commencer le traçage sur les rues.

En clôturant les inscriptions à 12 heures, cela nous permet de peaufiner nos plans pour le placage des chalands du dimanche matin, traditionnellement le vendredi soir nous offrons le souper aux forains.

Samedi arrive très vite, dernière ligne droite pour tout mettre en place, déjeuner avec tous les bénévoles offerts par l'association.

Samedi soir buvette restauration rapide avec 3 Food trucks "l'escale gourmande pour les burgers" "la cagouille pour les pizzas" "kim hu tieu nems et samoussa" et seront à votre disposition pour vous restaurer à partir de 19 heures en écoutant MELTEAMPOTES MUSIQUE POUR TOUS groupe de musiciens amateurs avec un répertoire pop rock des années 60, la retraite aux flambeaux vers 22h30 23 h et à suivre le feu d'artifice.

Dimanche à partir de 6h30 brocante buffet buvette.

Je me répète je sais ; mais l'association a toujours besoin de nouveaux bénévoles, des jeunes, des moins jeunes, des retraités prêts à donner un peu de temps pour leur village.

Les prochaines réunions seront lundi 22 avril 20h30 salle associative pour l'organisation de la brocante et définir le rôle de chacun.

Le samedi 27 avril 9 h autour d'un café et d'un croissant au local derrière la boulangerie pour restaurer un peu le cheval le moulin etc.

Samedi 4 mai 8h30 café choco croissants au local derrière la boulangerie pour pose du nanard, moulin lettres et banderole, si le temps nous le permet !!! piquenique tous ensemble.

N'hésitez à venir nous rejoindre pour la préparation de cette belle fête.

Pour toutes questions appelez-moi 0665165431.

Ne Pas oublier " qu'à VARAIZE on est benèze"

Chantal

Depuis le retour des vacances de Noël, différents projets ont été menés à l'école de Varaize :

- Après-midi à la ludothèque de Saint Jean d'Angély : le mardi 16 janvier, les CP/CE1/CE2 se sont rendus à la ludothèque. Ils ont pu tester différents jeux et activités et en emprunter pour l'école.
- Journée à l'Abbaye de Trizay : le vendredi 9 février, la classe des PS/MS/GS s'est rendue à l'abbaye de Trizay pour deux ateliers (visite de l'abbaye autour des 5 sens et alimentation des moines).
- Carnaval : vendredi 16 février, toute l'école a fêté le carnaval au travers d'une journée déguisée et d'un goûter préparé par les élèves (galettes des rois et crêpes).

D'autres projets seront menés jusqu'à la fin de l'année, notamment la mise en place d'un marché de printemps le mardi 28 mai à l'école de Varaize, à partir de 18h.

Enfin, nous souhaitons la bienvenue à Mme Lydia Gouineaud, qui assurera le remplacement de Mme Auger (congé maternité) jusqu'à la fin de l'année scolaire. Mme Blasac assurera l'intérim de direction pendant cette période.



Les enseignantes de l'école de Varaize

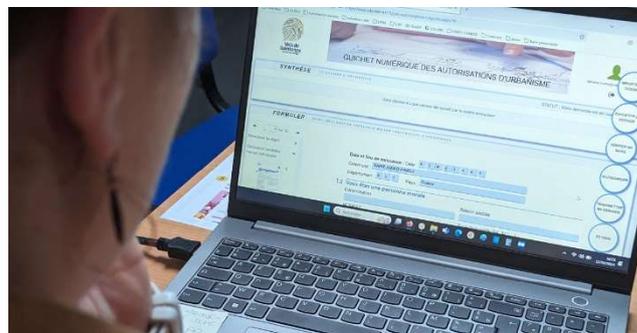
Mise en place d'un Guichet Numérique des Autorisations d'Urbanisme (GNAU)

Vals de Saintonge Communauté en collaboration avec les communes partenaires et l'opérateur public de services numériques Soluris, propose un service de dématérialisation des autorisations d'urbanisme. Cette initiative vise à offrir aux habitants un accès simplifié et pratique à leurs démarches administratives, tout en favorisant une gestion plus efficace et responsable du territoire.

La première phase de déploiement, actuellement en phase de test dans 7 communes, démontre déjà les nombreux avantages de la dématérialisation. Les bénéficiaires peuvent ainsi profiter d'une démarche plus économique et écologique, réduisant les coûts liés à la reproduction de documents et à l'envoi de courriers recommandés. De plus, ils bénéficient d'une transparence accrue sur l'état d'avancement de leur dossier, recevant des notifications à chaque étape de l'instruction.

Cette transition vers le numérique présente également des avantages significatifs pour les services des collectivités. En éliminant les étapes de ressaisie, la qualité des dossiers transmis est améliorée, réduisant ainsi les risques d'erreur. De plus, la traçabilité des dossiers est renforcée, facilitant la coordination entre les différents services impliqués dans le processus d'instruction. Pour les agents des collectivités, cette évolution vers la dématérialisation permet un recentrage sur des activités à plus forte valeur ajoutée, tout en améliorant la qualité du service rendu aux usagers. Enfin, cette transition contribue à renforcer la résilience des services en cas de fermeture des guichets physiques, assurant ainsi une continuité de service même dans des circonstances exceptionnelles.

- La généralisation de ce service à l'ensemble des 91 communes concernées est prévue pour juillet 2024.
- Le dépôt des dossiers restera tout de même possible directement en mairie.



Un an après la mise en ligne de son site web territoire, qui regroupe déjà des démarches en ligne, Vals de Saintonge Communauté s'engage à nouveau à accompagner ses habitants dans cette transition vers le numérique, garantissant ainsi une modernisation des démarches administratives au service de tous.

<https://www.urbanisme17.fr/gnaucdevalsdesaintonge/>

Le printemps et les beaux jours sont arrivés et bien que le soleil et sa chaleur tardent à pointer le bout de leurs rayons, une lueur de douceurs et de saveurs pointe le bout de son nez !

Les fruits et les légumes de printemps sont de retour. Nous vous proposons de faire un focus sur deux aliments de saison : L'asperge et la cerise.



L'asperge,

Un peu d'histoire

Raffinée, l'asperge est restée pendant longtemps un légume cher. En France, elle est plus accessible depuis le 19^e siècle. Probablement originaire du bassin méditerranéen, l'asperge est d'abord consommée – le plus souvent à l'état sauvage – chez les Égyptiens et les Grecs. Ce sont les Romains, plus tard, qui en développent la culture, mais ce légume reste alors réservé aux riches gastronomes.

Un peu oubliée ensuite, l'asperge ne réapparaît qu'à la Renaissance, où elle retrouve la faveur des gourmets. Produit de luxe, elle est particulièrement appréciée des rois et des princes. Henri III en sert à ses favoris, et Louis XIV l'exige sur sa table en toute saison. Pour satisfaire son désir, La Quintinie, le responsable des jardins royaux, met au point un système de culture sous abris.

Cependant, jusqu'au début du 19^e siècle, seuls les amateurs fortunés peuvent s'offrir ce légume raffiné et fort cher. L'asperge commence seulement à se démocratiser, lorsque à cette époque, les cultures se répandent. D'abord en région parisienne (près d'Argenteuil, Bezons et Épinay, socle dont dérivent une bonne part des variétés contemporaines), puis dans les années 1870, dans le Val de Loire. Elle conquiert ensuite l'Aquitaine, la Provence et le Midi de la France, aujourd'hui autres grandes régions de production.

pour une parfaite cuisson des asperges...

Préparation

Préparation et cuisson des asperges blanches, vertes et violettes

Commencez par peler délicatement vos asperges en partant de 2 ou 4 centimètres sous la tête, de la tête vers le pied. Utilisez un économètre bien affûté et gardez-les posées sur une planche à découper pour ne pas les abîmer. Coupez la base qui peut être sèche ou dure.

Quelle technique de cuisson pour les asperges ?

La cuisson que nous vous conseillons est dite "à l'anglaise". Salez votre eau à 10%, portez à légère ébullition et plongez vos asperges 4 et 6 minutes selon leur diamètre (15 à 20 minutes pour des asperges blanches). Testez la cuisson en plantant une lame de couteau sous la base de la tête d'une asperge. Vous devez sentir qu'elle entre facilement avec une très légère retenue (pas de retenue pour les asperges blanches que l'on apprécie fondantes).

Sortez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire.

Plonger ou non les asperges dans l'eau glacée après cuisson ?

Asperges vertes ou violettes : plongez alors vos asperges quelques secondes dans une eau glacée. Cela stoppe la cuisson et préserve la couleur et la brillance des asperges. Si vous les aimez tièdes, plongez-les quelques secondes dans une eau chaude avant dégustation.

Les asperges blanches seront quant à elles à conserver au chaud.

Toutes sont à égoutter et sécher à l'aide d'un torchon propre ou de papier absorbant.

Quelle sauce pour accompagner les asperges ?

Accompagnez-les d'une sauce mousseline, hollandaise, maltaise ou encore d'une vinaigrette à l'échalote.



Sucrée ou acidulée, la cerise est un fruit rouge que l'on aime savourer de la fin du printemps au début de l'été. Crue, en jus, en confiture, dans un délicieux clafoutis... elle sait se faire apprécier sous de nombreuses formes.

Origine

Le cerisier sauvage ou merisier est présent depuis 3 000 ans avant notre ère, comme l'affirment des découvertes archéologiques. La région où il est apparu est toutefois incertaine, on parle souvent d'Asie Mineure. Les premières cultures pour ses fruits remonteraient au IV^e siècle avant notre ère par les Grecs puis par les Gaulois et les Romains. En France, le cerisier s'impose durant le Moyen-Âge pour le commerce de ses fruits mais aussi de son bois. C'est ensuite Louis XV, grand amateur de la cerise, qui encourage le développement de la production de ce fruit rouge.



99 variétés de cerises sont répertoriées dans le Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France.

On distingue les fruits plus ou moins acides, sucrés ou gros selon les espèces de cerisiers.

Famille des bigarreaux

Cerises douces à croquer, les bigarreaux sont les plus cultivés en France. Ils se consomment en frais mais sont également idéals pour les confitures, les salades, jus de fruit et conserves. Ces fruits à la chair ferme sont gros et sucrés, rouge clair ou rouge foncé.

Exemples par ordre d'arrivée sur les étals : la Burlat (première cerise de l'année), la Summit (en forme de cœur), la Van (bien ronde), la Reverchon (en forme de cœur allongé), la Sweetheart...

Famille des guignes

Ces cerises douces à la chair tendre et molle sont sucrées mais principalement consommées en produits transformés : jus de fruits, compotes et alcool (kirsch d'Alsace et guignolet d'Anjou).

Exemples : Guigne de mai ou précoce de la Marche, Early River ou Précoce de Rivers, Noire de Montreux, Rouge des Vosges...

Familles des griottes

Ces petites cerises amères et peu charnues ont une chair plus ou moins tendre et un jus très acidulé. On les utilise alors pour confectionner des confitures, tartes, clafoutis, gelées, jus de fruits, conserves et eau-de-vie. Grâce à son acidité, les griottes se marient très bien avec des préparations salées telles que la pintade, la caille, le pigeon ou le canard.

Exemples : Kelleris, Montmorency, Moissac, Champagne.

Clafoutis aux cerises



INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

 Cerise bien mûre	750 g	 Farine	100 g
 Levure chimique	0,5 sachet	 Oeuf	4
 Sucre	125 g	 Sel	2 pincées
 Beurre	25 g	 Lait	25 cl
 Sucre vanillé	1 sachet		



Préchauffer le four à 180°C. Laver, équeuter et éventuellement dénoyauter les cerises. Réserver.

Dans un saladier, battre les oeufs en omelette. Ajouter le sucre et le sel, et fouetter 5 minutes. Verser la farine et la levure. Mélanger délicatement à la spatule en bois. Ajouter progressivement 25 g de beurre fondu et le lait.

Beurrer un plat à gratin. Disposer les cerises dans le plat et verser l'appareil dessus. Enfournier et cuire 45 min à 180°C.

Pour finir

Saupoudrer de sucre vanillé à la sortie du four. Servir tel quel, ce clafoutis aux cerises ne se démoule pas.



Directeur de Publication :
Alain Bertin

Impression : Mairie
Tirage : 350 exemplaires

Conception et mise en pages ;

Blasac Julien
Boulbés Jean-Luc
Depré Nathalie
Duval Dominique

Hermand Patrick
Morisseau Mauricette
Mouré Marie Noëlle