



Le P'tit Varaizien

Quatrième trimestre 2024

Numéro 64

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.

Le mot du maire,

Nous voici déjà arrivé au 4e P'tit Varaizien de cette année 2024 et à l'automne.

Pas de doutes, les signes avant-coureurs sont là : les jours qui raccourcissent, le départ des hirondelles, les températures ambiantes plus basses, les dernières récoltes qui se réalisent tant au potager que dans les différentes cultures. Dans le cycle des saisons c'est la transition douce entre l'été et l'hiver qui s'opère.

Transition douce, ce n'est pas le qualificatif que l'on peut donner aux événements mondiaux. Une guerre qui n'en finit pas en Ukraine, une autre qui commence au Proche Orient et toujours ici et là des populations civiles qui subissent ces drames. Que craindre de ces alliances de mastodontes qui ont l'occident en ligne de mire ? que craindre de ces efforts de réarmement pratiqués dans le monde entier ? certes nous n'avons pas de réponses mais nous avons des inquiétudes du lendemain. Avoir peur n'est pas une solution mais s'interroger sur notre avenir est important et peut nous permettre de savourer notre présent même s'il ne nous semble pas parfait.

Pour la vie de notre commune pas de transition douce en vue. Si le chantier de la mairie est terminé et que les locaux sont à nouveau fonctionnels, ce sont maintenant les travaux de réhabilitation de la salle des fêtes qui ont débuté. (Développé en pages intérieures)

Tout en vous souhaitant de passer un bel automne et une bonne fin d'année, je vais également vous inviter à l'inauguration de la mairie. Elle se déroulera à la mairie le 15 novembre 2024 à 15 H 00 en présence de diverses personnalités à l'issue de la cérémonie vous sera servi le verre de l'amitié.



Statue célèbre sur l'Automne, sur l'île de NAMI, Corée du Sud

Alain

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

Projet parc éolien Volkswind

Le comité de suivi s'est réuni le 26 Septembre pour la 3e fois depuis sa création afin de prendre connaissance de l'évolution du projet étudié par la société Wolskwind et l'entrevoir plus précisément. Nous avons pu constater que nos remarques concernant les implantations projetées ont porté leurs fruits puisque 2 éoliennes trop proches des habitations ont été supprimées.

Lors de la réunion du conseil municipal du 7 Octobre, les chargés de projet de la société Volkswind ont présenté au conseil l'avancée des différentes études concernant l'ensemble du projet Aumagne- La Brousse- Varaize. Ils nous ont également exposé leur intention de séparer le projet d'ensemble en deux, soit ferme des Galiments pour Aumagne et ferme de la Garde pour Varaize/La Brousse. Cette séparation serait une précaution au vu des recommandations imposées par la base militaire de Cognac. après cette présentation le Conseil municipal est passé au vote à bulletin secret pour donner son avis sur l'éventuel construction d'un nouveau parc éolien sur le territoire Varaizien.

Le conseil s'est exprimé par 7 voix contre, 3 voix pour, et 1 blanc.

Quelle sera la valeur finale de l'avis du conseil ? à suivre...

Pluviométrie du trimestre

180 mm

Réhabilitation Salle des fêtes

La salle des fêtes !! nous savions que les problèmes d'aujourd'hui étaient dus à la réalisation bâclée d'hier. (je me remémore très souvent l'expression du 1er adjoint qui suivait les travaux à l'époque « ô se cassera la figure ce Bazard ») mais, ce que nous découvrons à la démolition nécessaire des placos muraux ou du plafond nous surprend encore plus. Que ce soit la préparation des murs intérieurs, la fixation des plaques de plâtre sous charpente, le remplacement des bois de charpente pourris, l'absence de mise en place d'un contreventement de charpente, la toiture non reprise etc.. L'ensemble de ces malfaçons nous amène à la conclusion que nous avons eu de la chance. Dans la cuisine et les sanitaires c'est la faïence qui tenait les cloisons de doublage, les rails eux étaient pourris sur 1m de hauteur. Le plus grave et le plus dangereux concerne le raillage sous charpente destiné à porter les plaques de plâtre. Très insuffisant il est la cause que quelques plaques s'affaissaient et se déchiraient. (et si c'était tombé avec 250 convives à l'intérieur ?)

Aujourd'hui il m'arrive de tempêter envers les bureaux d'étude et les bureaux de contrôle que je trouve parfois excessifs dans leurs recommandations. C'était apparemment beaucoup

plus simple « trop simple » à la création de cette salle. Pour résumer, c'était une réalisation ou les soins s'étaient concentrés sur la peau tout en ignorant le squelette

Et maintenant ? c'est une rénovation d'ensemble qui est entreprise, elle traite tous les problèmes de malfaçons, renforce la charpente, remplace toute la couverture (ne pas laisser des tuiles partiellement pourries que l'on ne peut pas remplacer car elles ne se fabriquent plus depuis plusieurs dizaines d'années). Réaliser l'isolation du bâtiment, remplacer les ouvertures pour qu'elles répondent à la norme d'isolation requise et suppriment les ponts thermiques, créer un chauffage de l'ensemble par une pompe à chaleur air/eau, régler le problème de l'ensoleillement des baies par une ombrière extérieure amovible, supprimer les différences de niveaux dans la partie technique, aménager des sanitaires aux normes PMR (personnes à mobilité réduites), aménager une chambre froide, réaménager une cuisine. Tout ne sera pas parfait, tout ne plaira pas à tout le monde, j'en suis conscient. Cependant sachez que nous travaillons avec le souci d'obtenir un outil fonctionnel, peu exigeant en énergie ou la priorité aura été mise sur le durable.

Oui, c'est un budget important et il va peser sur les finances communales. Il n'y avait pas d'alternatives, c'était faire les choses comme il faut où laisser la salle fermée ! (Attendre qu'elle s'écroule naturellement n'était même pas une solution puisque située dans le périmètre protégé des bâtiments de France il aurait fallu reconstruire). Au vu de la frustration des Varaiziens privés de leur salle, au vu du coût des travaux à entreprendre, au vu du budget 2024 qui avait intégré cette réhabilitation et des budgets prévisionnels suivants le conseil municipal a décidé à l'unanimité de réhabiliter cette salle et m'a chargé de négocier un prêt auprès des banques. J'ai pris contact auprès de 4 banques, chacune d'elle m'a fait une offre sans allusion à la situation financière de la commune ... j'ai connu bien pire quand en 2009-2010-2011, aucune banque ne voulait prêter à la commune de Varaize !!

Si il reste des interrogations à quiconque d'entre vous c'est avec plaisir que je le recevrais en mairie.

Informations diverses

Les Écuries de Varaize

Les écuries de Varaize vous accueillent, dans un environnement totalement dédié au bien-être physique et moral du cheval. Pension à la carte, soins, remise en forme globale. Nous ouvrons avec passion et amour pour le bonheur de nos amis les équidés.

Avant d'être un métier c'est une passion.

Bien a vous

L'équipe des écuries de Varaize



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 :

	3 ^{ème} trimestre 2024	
Semaine 40	01oct – 07oct	Alain BERTIN
Semaine 41	08oct – 14oct	Julien BLASAC
Semaine 42	15oct – 21oct	Mauricette MORISSEAU
Semaine 43	22oct – 28oct	Lise VIGÉ
Semaine 44	29oct – 04nov	Dominique DUVAL
Semaine 45	05nov – 11nov	Alain BERTIN
Semaine 46	12nov – 18nov	Julien BLASAC
Semaine 47	19nov – 25nov	Mauricette MORISSEAU
Semaine 48	26nov – 02dec	Lise VIGÉ
Semaine 49	03dec – 09dec	Dominique DUVAL
Semaine 50	10dec – 16dec	Alain BERTIN
Semaine 51	17dec – 23dec	Julien BLASAC
Semaine 52	24dec – 30dec	Mauricette MORISSEAU
Semaine 01	31dec – 06jan	Lise VIGÉ



Réseau CAPIFRANCE

"AURELIE TRANQUARD :
conseillère IMMOBILIER
réseau CAPIFRANCE

L'heure de la rentrée a sonné, l'été s'en est allé mais pas les PROJETS ! 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



CONVENTIONNÉ

TAXI MORIN
06 75 33 12 31

Transports Médicaux
(conventionnés Caisses
d'assurances maladies)

Transports privés toutes
distances 7j/7 24h/24

Vie des associations

Association BAD (Balade art détente)

Le dimanche 21 septembre (journée du patrimoine), une matinée découverte du village de Varaize a été organisée, lors du retour de la quarantaine de participants, BAD a offert l'apéritif, dans une ambiance très conviviale.

Le samedi 23 septembre, 56 équipes étaient présentes pour le concours de belote, où une très bonne ambiance a régné, et où une équipe varaizienne a gagné le gros lot.

Pour clôturer l'année 2024, BAD organise le mercredi 23 octobre, un déjeuner dansant, au prix de 25 € (paiement CB accepté), animé par Amantino, qui se déroule à la salle des Fêtes de Fontenet. Pour vous inscrire contacter Nadine au 06 61 98 92 76, nous vous attendons nombreux (apportez vos couverts).

Michel



Association Amicale Loisirs et Culture

Etant absente à la soirée entrecôtes, je vais me baser sur les dires de l'équipe.

Comme d'habitude beaucoup de participants, une agréable soirée dansante avec une viande de qualité et un bon dessert au chocolat.

Merci à tous les bénévoles pour leur présence et investissement dans la réalisation de nos manifestations.

J'ai annulé la réunion du 17 septembre, quelques cas de covid dans l'équipe, une autre est programmée pour le 10 octobre 20h30 salle associative.

En attendant on refera tous les lundis à partir du 21 octobre 18h salle associative la confection de paquets cadeaux pour les décorations de Noël.

Vous êtes tous les bienvenus avec vos ciseaux

Nous vous accueillerons le samedi 7 décembre à partir de 9 heures autour d'un café croissant pour la pose des décors de Noël.

Nous comptons sur vous pour embellir notre village.

Bel automne à tous.
Chantal



Madame, Monsieur,

La rentrée scolaire s'est très bien passée.

Nous comptons 44 élèves dans l'école :

9 élèves en PS
8 élèves en MS
9 élèves en GS
6 élèves en CP
5 élèves en CE1
7 élèves en CE2

Nous prévoyons un marché de Noël en décembre et une vente de chocolats (les catalogues sont disponibles si besoin). Les bénéfices serviront à financer les projets de l'année.

Dates des conseils d'école :

5 novembre à la Brousse
18 mars à Varaize
10 juin à La Brousse

Les enseignantes de l'école de Varaize

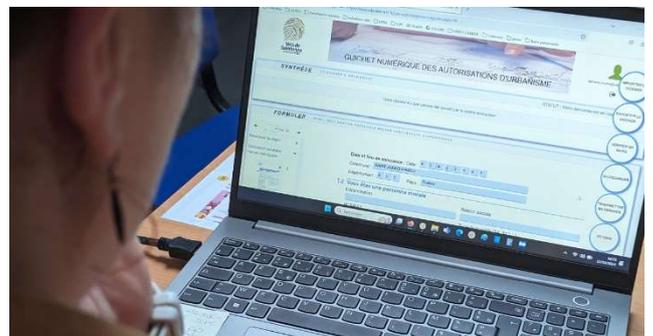
Mise en place d'un Guichet Numérique des Autorisations d'Urbanisme (GNAU)

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/>

La châtaigne, avec son goût distinct et sa texture délicate, est un trésor automnal que beaucoup attendent avec impatience. Alors que l'automne teinte les feuilles d'or et de rouge, et que l'atmosphère se rafraîchit, la saison des châtaignes est enfin arrivée...

Histoire

Les châtaignes ont une histoire riche qui remonte à l'Antiquité. Cultivées depuis plus de 3000 ans, elles étaient autrefois un aliment de base pour de nombreuses civilisations.

Elles sont originaires des régions tempérées de l'hémisphère Nord, y compris en Europe, en Asie et en Amérique du Nord.

On appelait d'ailleurs le châtaignier « l'arbre à pain » mais aussi « l'arbre à saucisses » car les châtaignes servaient aussi à l'alimentation des porcs.



Ne pas confondre marron et châtaigne !

La différence entre ces deux fruits n'est pas si ténue qu'il peut sembler au premier abord. Le marron se caractérise par une bogue verte, bosselée et épaisse. Elle est aussi recouverte d'épines, mais qui ont la particularité d'être plus espacées et moins fines que celles des bogues de châtaignes. Ces dernières prennent plutôt la forme d'une épaisse écorce brune ou verdâtre parcourue de petits piques saillants.



Les propriétés de la châtaigne

La châtaigne est énergétique puisqu'elle contient plus de 40% de glucides (235kcal/100g). Elle est très riche en fibres et pauvre en protéines, en matière grasse, en sodium et en cholestérol. Elle constitue une bonne source de manganèse et de potassium, mais aussi de vitamine C. Sa proportion d'amidon est bien supérieure à celle de la pomme de terre, mais sa teneur en matière grasse est bien inférieure à celle des noix malgré sa richesse nutritive.

L'utilisation de la châtaigne

La châtaigne a nourri beaucoup d'habitants des régions où les châtaigniers poussaient, durant les temps de guerre et de disette. La châtaigne moulue offre une farine très prisée, qui est sans gluten et doit donc être mélangée à de la farine de froment pour devenir panifiable.

Sinon, les châtaignes se consomment grillées sur les braises d'une cheminée ou au four après avoir incisé la coque.

Elles se font aussi cuire à l'eau, une fois débarrassées de leur coque et peau, durant 20 à 30 mn, pour être cuisinées ensuite avec une dinde, en velouté, avec du chocolat ou encore en crème de marrons ou confiture de châtaignes !



Fondant au Chocolat à la Farine de Châtaigne

Ce fondant au chocolat à la farine de châtaigne est une merveille pour les amateurs de chocolat et de saveurs authentiques. La farine de châtaigne apporte une légère douceur et une texture unique, rendant ce dessert encore plus irrésistible. Et c'est gluten free !



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

20 min

TEMPS TOTAL

35 min



TYPE DE PLAT

Dessert

CUISINE

Française



PORTIONS

6 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 50 g de farine de châtaigne
- 1 pincée de sel

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à gâteau de 20 cm de diamètre.
2. Faites fondre le chocolat noir et le beurre au bain-marie, en remuant jusqu'à obtenir un mélange lisse.
3. Retirez du feu et ajoutez le sucre, puis mélangez bien.
4. Incorporez les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout.
5. Ajoutez la farine de châtaigne et la pincée de sel, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Versez la pâte dans le moule préparé et lissez la surface.
7. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le centre soit légèrement tremblotant.
8. Laissez refroidir dans le moule avant de démouler et de servir.

NOTES

Pour un fondant encore plus gourmand, servez-le avec une boule de glace à la vanille ou une crème anglaise.



La Châtaigne

par Sabine SICAUD

Peut-être un hérisson qui vient de naître?
Dans la mer, ce serait un oursin, pas bien gros...
Ici, la boule d'un chardon – peut-être
Ou le pompon sournois d'une bardane
Ou d'un cactus? Mais non, dans le bois qui se fane,
Dans le bois sans piquants, moussu, discret et clos,
Cette chose a roulé subitement, d'en-haut,
Comme un défi... parmi les feuilles qui se fanent.

Allez, j'ai bien compris. C'est la saison.
Les geais, à coups de bec, ont travaillé dans l'arbre.
Même les parcs où veillent, tout pensifs, les dieux de marbre,
Ont de ces chutes-là sur leurs gazons.

Marron d'Inde là-bas, châtaigne ici. Châtaigne
Rude et sauvage, verte encore, détachée
Par force de la branche où les grands vents, déjà, l'atteignent
Le vent et les geais ricaneurs, et la nichée
Des écoliers armés de pierres et de gaules.

Comme il faut se défendre! Sur l'épaule
De la douce prairie en pente, l'on pouvait
Glisser un jour, à son heure, qui sait?
Et se blottir dans un coin tiède, pour l'hiver...
Ah! Pourquoi tant d'épines, tant d'aiguilles,
Tant de poignards dressés, pauvre peloton vert?
Une fente... Voici qu'un peu de satin brille
Et le cœur neuf est là, dessous, et rien ne sert
D'être châtaigne obscure, âpre au goût, si menu!
Fendue, on est une châtaigne presque nue...

Et le coup de sabot sur la tête viendra,
Et le couteau pointu, l'eau bouillante, le pot
Qui sue avec de petits rires, des sanglots
Dans les tisons trop rouges; tout sera
Comme il est dit en l'ordinaire histoire des châtaignes.

Et vous ne voudriez pas, quand me renseigne
Dans la ville brumeuse, un cri rauque :
« marrons tout chauds! »
Quand j'aperçois, joufflus, blêmes, sans peau,
Ou craquelés et durs avec des taches de panthère,
Les frères de ma sauvageonne, tous ses frères
Vous ne le voudriez pas, que j'évoque, là-bas,
Un vieil arbre perdant ses feuilles rousses,
Et me souvienne du choc sourd, lourd, lourd comme un glas,
De pauvres fruits tués qui tombent sur la mousse?



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