



Le P'tit Varaizien

Premier trimestre 2025

Numéro 65

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,

2024 vient de s'éteindre emportant avec elle ses records météorologiques qui ont émaillés toute cette année. Du Nord au Sud, la France n'aura pas été épargné par les dégâts provoqués. Inondation des habitations, destruction de village, de routes, de cultures. Les tempêtes et coups de vents qui ont sévi sur l'hexagone soulevant parfois toitures et déracinant des arbres centenaires n'ont rien à voir avec les dégâts causés par le Cyclone Chido sur l'île de Mayotte.

Ces éléments qui se déchainent s'en sont même pris à nos institutions. Tout au long de l'année entre élections, nominations, dissolutions, démissions, notre pays n'a pas réussi à avoir un cadre lui permettant de gérer sérieusement les affaires de la France. Souhaitons là aussi que cette tempête se calme.

Si un jour quelques personnes de bonne volonté venaient à œuvrer collectivement plutôt qu'individuellement nous pourrions espérer...

Allez, un peu de chauvinisme pour redorer cette année 2024. Les jeux olympiques ont été une superbe réussite et la réouverture de la cathédrale Notre Dame de Paris est un exploit. Pour cette dernière, plus que le délai de restauration c'est le savoir-faire de tous les artisans qui ont œuvré à sa réhabilitation qui est à mettre à l'honneur. Rien d'étonnant si les mots artistes et artisans ont la même racine.

Souhaitons que 2025 ne renouvelle pas ces catastrophes météo, qu'elle ramène nos dirigeants à la raison, la France et les Français en ont cruellement besoin. Plus largement si notre monde en ébullition pouvait s'apaiser et les champs de bataille se refermer le rêve serait merveilleux.

Et pour nous Varaiziens que pouvons-nous espérer de cette nouvelle année qui débute ? Une seule priorité guide votre conseil municipal, remettre la salle municipale à la disposition du public. Ce devrait être chose faite en juin prochain et ainsi lever l'arrêté de fermeture au public du 30 Juin 2020.

Ainsi, au nom du conseil municipal, de tous ceux qui œuvrent au service des Varaiziens et en mon nom, c'est encore une fois par écrit que je vais vous présenter nos meilleurs vœux de santé, bonheur et réussite pour 2025.

Promis l'an prochain ce sera dans une salle des fêtes toute neuve, avec la galette des rois, un verre à la main pour retrouver enfin ce moment de convivialité qui nous manque à tous.

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
--	---	---

L'équipe municipale
vous souhaite
une excellente année
2025



Décors de Noël

Les paquets cadeaux préparés par une dizaine de bénévoles au cours des soirées d'automne ont été mis en place avec feuillage et sapins pour donner un air de fêtes à notre village.

Dans la même matinée du 7 Décembre 2 équipes ont accompagné les télescopiques de Romaric et Christophe pour poser les décors électriques sur les poteaux nous avons encore à déplorer des pannes d'éclairage public au Petit Cabaret, l'absence de prises sur les nouveaux lampadaires de la rue de la Groie et 4 prises en panne à La Richardière et Varaize.

Pour l'ensemble de ces problèmes nous nous excusons auprès de ceux qui ont été privé de ces décors. Ces dysfonctionnements sont signalés au SDEER depuis longtemps et même depuis un an pour les deux prises de La Richardière.

"Bientôt disponible à Varaize – des pâtisseries artisanales uniques, entre terroir et traditions marocaines !"

À découvrir bientôt en face de la poste et de la salle des fêtes :

- Les cornes de gazelle, délicates et subtilement parfumées à la fleur d'oranger.
- Des gâteaux de voyage, dont certains sans gluten, parfaits pour vos moments gourmands ou pour offrir.
- Pâtisseries fines, idéales pour vos moments de partage ou pour vos événements spéciaux (mariages, baptêmes, anniversaires).

Les créations mettent en avant des ingrédients d'exception, tels que le miel de Varaize, l'hydrolat de la Villedieu, sublimé par les célèbres amandes de Fès, pour confectionner des douceurs raffinées, uniques et savoureuses.

« Retrouvez-moi bientôt pour vos commandes personnalisées à l'occasion de vos fêtes et célébrations. »

Contactez-moi dès juin 2025 pour des créations sur mesure :

☎ +33 (0)7 77 76 69 58

✉ houriya@yahoo.fr

Inauguration de la mairie

C'est le 15 novembre dernier que nous avons procédé à l'inauguration de la mairie rénovée et mise aux normes d'accessibilité en présence d'une soixantaine de personnes.

Varaiziennes et Varaiziens, représentants des entreprises, architecte, personnel municipal, Sous-préfète, Sénatrice et conseillère Départementale ont pu apprécier les nouveaux locaux du rdc à l'étage.

Moment unique pour montrer à l'Etat et au Département financeurs publics que nous accompagnent dans nos investissements que le financement qu'ils nous apportent est utilisé du mieux possible.

Pluviométrie du trimestre

230 mm

Portant le total annuel 2024 à
1080mm, un record !

→ Pièges disponibles en mairie !



**FREDON
CHARENTE-MARITIME**

Nouveauté 2025 : Le Piège à Frelons

Piège hautement efficace spécialement conçu contre les frelons asiatiques et empêcher leur sortie après capture.

Les plus produits :

- Très simple d'utilisation
- Très économique
- Très efficace



Positionnement des pièges à proximité des lieux de passage des frelons (Anciens nids / Ruchers / Arbres fruitiers)

Mélange attractif préconisé :

- 1/3 bière
- 1/3 sirop de cassis
- 1/3 vin blanc (très bon répulsif pour les abeilles)

Renouvelez la solution après 2 semaines de mises en place sans nettoyage du piège pour une meilleure efficacité

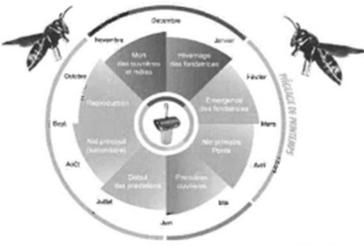
Objectif : limiter le nombre de fondatrices et donc le nombre de futurs nids

Pour Info :

- Durant sa saison 1 nid de frelons asiatiques prélève dans l'environnement une moyenne de 150 000 insectes de 300 Espèces différentes
- D'un nid sortiront au moins 500 reines fondatrices dont 10% survivront à l'hiver, soit de 50 à 150 nids l'année suivante

Piège à retirer au 30 Avril pour limiter le piégeage d'autres insectes non désirés

CYCLE DU FRELON



Objectif : limiter le nombre de fondatrices et donc le nombre de futurs nids

Pour Info :

- Durant sa saison 1 nid de frelons asiatiques prélève dans l'environnement une moyenne de 150 000 insectes de 300 Espèces différentes
- D'un nid sortiront au moins 500 reines fondatrices dont 10% survivront à l'hiver, soit de 50 à 150 nids l'année suivante

Piège à retirer au 30 Avril pour limiter le piégeage d'autres insectes non désirés

FREDON Charente-Maritime
Chambre d'Agriculteurs - 3 Avenue de Zélio - CS 80074 - 17174 LA ROCHELLE
Tél: 02 47 30 26 86 - Fax: 02 47 30 82 82 - Site: www.fredon-cm.com
Email: fredon.charente-maritime@fredon-cm.com - 0942 220000 (numéro vert)
Fédération nationale de FREDON France - Réseau de FREDON Normandie-Occitanie
avec la soutien du Conseil Départemental de la Charente-Maritime
CCP BUDGETAIRE: 20041 01001 00421 680022 20
N° Siret: 4123 242 200 0001 - APE: 9412Z



El Aurélie TRANQUARD
Conseillère en immobilier
07 49 21 41 88
aurelie.tranquard@capifrance.fr

Notre conseillère IMMOBILIER locale vous souhaite à toutes et à tous une très belle année. Ceux pour qui 2025 rimera avec PROJETS IMMOBILERS, je serais ravie de pouvoir être à vos côtés dans votre transaction mais aussi et surtout, pour vous aider à concrétiser vos rêves "immobiliers".



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 :

	1 ^{er} trimestre 2025	
Semaine 01	31dec – 06jan	Lise VIGÉ
Semaine 02	07jan – 13jan	Dominique DUVAL
Semaine 03	14jan – 20jan	Alain BERTIN
Semaine 04	21jan – 27jan	Julien BLASAC
Semaine 05	28jan – 03fev	Mauricette MORISSEAU
Semaine 06	04fev – 10fev	Lise VIGÉ
Semaine 07	11fev – 17fev	Dominique DUVAL
Semaine 08	18fev – 24fev	Alain BERTIN
Semaine 09	25fev – 03mar	Julien BLASAC
Semaine 10	04mar – 10mar	Mauricette MORISSEAU
Semaine 11	11mar – 17mar	Lise VIGÉ
Semaine 12	18mar – 24mar	Dominique DUVAL
Semaine 13	25mar – 31mar	Alain BERTIN
Semaine 14	01avr – 07avr	Julien BLASAC



TAXI MORIN
06 75 33 12 31

Transports Médicaux
(conventionnés Caisses
d'assurances maladies)
Transports privés toutes
distances 7j/7 24h/24

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

Vie des associations

Association BAD (Balade art détente)

Ça y est nous avons refermé l'année 2024, et déjà plein de projets pour l'année 2025.

Nous venons de débiter l'année avec notre Assemblée Générale ce 13 janvier à Saint Julien de l'Escap, au cours de laquelle nous avons enregistré 100 adhérents. Elle s'est déroulée, comme d'habitude, dans la bonne humeur.

Ci joint le calendrier de nos manifestations 2025.

Un grand merci aux communes avoisinantes (Fontenet, Saint Julien de l'Escap) qui mettent à disposition leur salle des fêtes. Nous suivons de près les travaux de la salle des fêtes de Varaize, travaux qui avancent, et attendons avec impatience sa réouverture. Nous vous invitons également à venir nous rejoindre nombreux le lundi, à notre salle associative, avec un maître mot la convivialité.

Plusieurs membres du club nous ont quitté au cours de l'année nous pensons plus particulièrement à Chantal BOLLEAU, qui était partie prenante et membre actif de notre association.

A toutes et à tous nous vous souhaitons une très bonne et belle année.

Lundi 13 Janvier A.G. et repas offert aux adhérents
à Saint Julien de l'Escap

Mercredi 26 Février Déjeuner dansant à Fontenet
Animé par Amantino

Samedi 29 Mars Concours de belote à Fontenet
Inscription auprès de Michel

Mercredi 23 Avril Déjeuner dansant à Fontenet
Animé par Clément Chevrier

Jeudi 19 Juin La noce maraichine (le Poucton)

Lundi 7 Juillet Barbecue gratuit
pour les adhérents à Fontenet

Vendredi 15 Aout Concours de pétanque à Varaize

Mercredi 22 Octobre Déjeuner dansant à Fontenet

Samedi 22 Novembre Concours de belote à Fontenet
Inscription auprès de Michel

Michel 06 67 83 05 82 Président

Nadine 06 61 98 92 76 Trésorière

Le bureau



Association Amicale Loisirs et Culture

Au nom de toute l'équipe de l'Amicale je viens vous présenter mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année, la joie, la prospérité la santé soient au sein de tous vos foyers, que l'amitié et la paix soient au centre de nos préoccupations.

Notre salle de fêtes n'étant toujours pas opérationnelle c'est à la Brousse que se déroulera la soirée jeux en collaboration avec l'APE "Les balèzes des Brousses " et la ludothèque de ST Jean le samedi 25 janvier à partir de 20 heures comme d'habitude crêpes et boissons offertes par la municipalité de Varaize, cela gratuitement mais il nous a été demandé de mettre une boîte pour les écoles.

L'Assemblée générale le vendredi 7 février à 20h30 à la salle associative bilan financier et moral, élection tiers sortant et du bureau, verre de l'amitié, n'hésitez à venir nous rejoindre.

La fête du village sera cette année le 25 mai jour de la fête des mères, avec brocante, manèges, confiseur, petit changement nous envisageons de reprendre le repas du samedi soir, et avec comme cette année un concert avant le feu d'artifice

Amicalement

Chantal

Durant la première période, nous avons fêté halloween. Les enfants se sont déguisés et ont défilé dans la cour. La journée s'est terminée avec un goûter préparé par les élèves.

Au cours de la période de Noël, nous sommes allés au cinéma.

Les enfants ont décoré les sapins et l'école de La Brousse nous a accueillis pour des activités et un spectacle de Noël. Le Père Noël nous a apporté de délicieux chocolats.

Vous avez été nombreux à participer à la vente de chocolats et au marché de Noël. Nous vous en remercions. Les bénéfices serviront à organiser des sorties et des activités pour les enfants.



L'équipe enseignante et le personnel de l'école vous souhaitent une excellente année 2025.

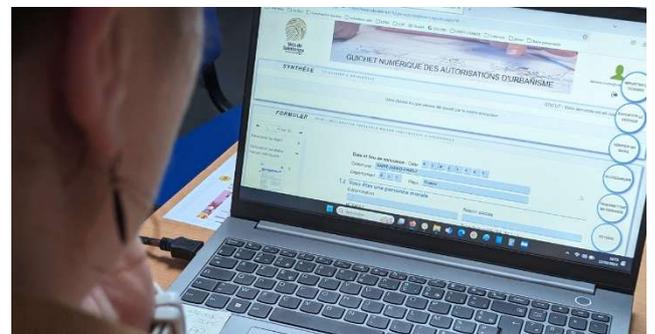
Mise en place d'un Guichet Numérique des Autorisations d'Urbanisme (GNAU)

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 crêpe est un plat emblématique de la gastronomie française. Originnaire de Bretagne, la crêpe s'est étendue à l'ensemble de la France et a pris différentes formes selon les régions. Elle est devenue un symbole de la culture française et une spécialité culinaire connue à travers le monde.



En France, la crêpe est appréciée pour sa simplicité et sa variété de garnitures, tant salées que sucrées. Elle est souvent servie dans des crêperies

La crêpe est également associée à des fêtes et des traditions. En Bretagne, on célèbre la Chandeleur en préparant des crêpes. Selon une légende, faire sauter la crêpe de la poêle avec une pièce de monnaie en main porte bonheur pour l'année à venir.

Vendredi 2 février, c'est la chandeleur. On va faire sauter les crêpes dans les chaumières ! La coutume veut que l'on fasse sauter la crêpe avec une pièce d'or dans la main pour porter bonheur. Mais d'où vient cette tradition ?

Quelle est l'origine de la Chandeleur ?

La Chandeleur (autrefois appelée Chandeleuse, fête des chandelles ou Hypapante) est une tradition médiévale. Mais elle trouve en réalité ses origines dès la Rome antique. Lors de la « festa candellarum », en latin fête des chandelles, le dieu Pan était célébré avec des flambeaux à minuit. Ce rite de passage à la sortie de l'hiver célébrait à la fois la fécondité et la purification.

La fête a ensuite été christianisée. La Chandeleur est alors devenue la fête célébrant la présentation de Jésus au temple de Jérusalem, durant laquelle défilaient des processions de fidèles portant des chandelles (des cierges bénis) aux vertus protectrices.

Quelles que soient les origines de la Chandeleur, la lumière et la purification sont au cœur de ce rite de passage de la sortie de l'hiver : on fête le retour du soleil.

Pourquoi une pièce en or pour la Chandeleur ?

On arrive à la forme contemporaine de la Chandeleur avec des crêpes, celle qui se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Plusieurs théories pourraient expliquer pourquoi c'est la crêpe, un plat réconfortant et gourmand, qui a été adoptée à cette date. D'abord sa forme, qui rappelle celle du soleil. Mais aussi les galettes offertes aux pèlerins qui arrivaient à Rome dans les premiers siècles de la chrétienté. Enfin, un dicton paysan : « si point de veut de blé charbonneux, mange des crêpes à la Chandeleur ». Pour s'assurer de belles récoltes et des mois prospères, il faudrait donc céder à la gourmandise. D'autant qu'un autre dicton populaire le dit : « A la Chandeleur, l'hiver se passe ou prend rigueur ».

Pâte à crêpe



 **Difficulté**
Facile

 **Kcal/100gr**
+/- 250

 **Quantité**
10 pers

 **Préparation**
10 mn

 **Cuisson**
10 mn

 **Temps total**
20 mn

« Cette pâte à crêpe est simple à réaliser même pour un débutant en cuisine et prend peu de temps à préparer. Pour vous aider, j'ai essayé d'être le plus clair possible, en vous guidant étape par étape pour la préparation de vos crêpes. »

 Farine	250 g	 Oeuf	4
 Lait	0,5 litre	 Sel	1 pincée
 Beurre	50 g	 Sucre vanillé	1 sachet
 Rhum	1 c à s		

Dans un saladier, versez la farine et les œufs. Puis progressivement ajoutez le lait tout en mélangeant avec votre fouet.
Ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel.

Laissez reposer la pâte à crêpe si possible une heure. Faites chauffer une poêle, une fois chaude, versez un peu de beurre pour graisser la poêle.

Versez une demi-louche de votre pâte à crêpe et faites cuire 1 à 2 minutes par face.

Pour finir

Voilà vos crêpes sont prêtes, vous pouvez maintenant les déguster.

NOUVEAU
2025

Pass[®]

cyclad

Déchetteries



Une question ?
cyclad.org ✉ monpass@cyclad.org
 ☎ 05 46 07 16 66

cyclad
 Tous les déchets ont de l'avenir



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