



Le P'tit Varaizien

Troisième trimestre 2025

Numéro 67

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 : 05 46 26 30 00

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,

C'est le P'tit Varaizien du 3e trimestre et nous aurions aussi pu l'appeler celui des vacances.

Le premier des signes qui montre que nous sommes arrivés aux vacances d'été c'est le silence qui a envahi la cour de l'école. Les enfants ont déserté l'école emmenant avec eux les enseignants et le personnel.

Un autre signe très attendu pour les vacances d'été c'est, le soleil, la chaleur, les longues journées. Pour ce début d'été, si tout est au rendez-vous nous pouvons dire que trop c'est trop !! Trop de soleil, trop violent, des températures atteignant 39° et des nuits trop chaudes pour rafraichir nos habitations. Est-ce un épisode précoce et exceptionnel ou la marque de l'été 2025 ? ça reste à découvrir.

Quoi qu'il en soit la période des vacances attendues tout au long de l'année est enfin arrivée. Chacun selon sa situation va pouvoir en profiter à sa façon et vivre ces moments comme une récompense. Nos plus jeunes vont retrouver leurs parents ou grands-parents à temps plein, les étudiants vont pouvoir évacuer le stress des examens, en savourer le résultat, partir pour un emploi saisonnier ou farnienter pour mieux repartir à la rentrée prochaine. Pour les plus anciens la récompense est de pouvoir se retrouver en famille en profiter tous ensemble une semaine, un week-end, se réunir, se parler, autrement qu'au portable ou par mail.

L'été c'est aussi l'occasion pour les associations d'organiser des activités de plein air. En dehors du côté festif, ces activités permettent aux convives de se rencontrer, de se découvrir, de se parler, c'est une occasion de mettre du lien entre nous tous. Alors n'hésitez pas profitez-en.

L'été, c'est aussi le temps des moissons, étape où notre campagne se vide de ses récoltes d'été, blés, orges, pois, colzas quittent les champs pour rejoindre les silos. Cette année, à l'heure où j'écris ce texte tout est fini la chaleur qui sévit depuis 3 semaines a accéléré la maturité et les récoltes sont terminées avec 2 semaines d'avance.

Quelques nouvelles de l'avancement des travaux à la salle des fêtes : la livraison est prévue pour le 25 juillet prochain, soit un mois de retard sur l'objectif.

C'est seulement après cette date que la commission de sécurité devra visiter les locaux et en apprécier la conformité.

Je vous souhaite un bel été, moins chaud que ces premiers jours et chacun de nous s'en porterait mieux

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

Animation du 14 Juillet

La « Chasse aux trésors »



Le départ en sera donné sous le préau des halles de 9h à 10h30.

Incivilités

INCIVILITÉS
STOP

Pour que l'enrobé reste malléable nous devons le recouvrir d'une bâche l'isolant de l'air sinon il durcit prématurément. Hormis que certains volent quelques seaux d'enrobé, d'autres volent les bâches. Devant la répétition des vols, la dégradation provoquée, nous avons dû déplacer le stockage dans un autre lieu qui pour l'instant a été préservé.

Travaux de voirie

A Courpéteau, un caniveau a été prolongé afin de favoriser l'écoulement des eaux pluviales vers la rivière. Travaux réalisés par l'entreprise Brunet pour la somme de 1177€ TTC

Point à temps à l'enrobé, Raphaël et Florian ont mis en œuvre 7,5T d'enrobé dans tous les chemins communaux.

La « partie creuse » du chemin du Vignaud va être débernée, et la bande de roulement remise en forme.

C'est l'entreprise SARL agri services qui a été retenu pour réaliser les travaux pour la somme de : 3953,04€ TTC

Voirie piétonne

Le conseil municipal a souhaité prolonger les cheminements piétons devant la mairie et au pôle santé. Afin de réaliser ces bétons lavés c'est le devis de la SEC TP qui a été retenu pour la somme de 11 600,40 TTC

Association Foncière

Son bureau a été renouvelé, en voici la composition.

Président Christophe BERTIN. Vice président Alexandre Villain . Secrétaire Catherine Hillairet. Membres : le maire de Varaize, Berthelot François, Bertin Denis, Gaudin Jérémy, Grujet Jean Michel, Hénard Nicolas, Moizand Mickaël, Pouvreau Sylvaine, Quintard Romaric, Soulard Pierre

Dépôts sauvages

Hormis les dépôts habituels cette fois nous sommes montés en gamme avec la récupération de matériel ménager. Une nouveauté aussi, déposer les gravats de maçonnerie sur le passage de l'épareuse. Juste un peu de bon sens et d'envie de bien faire aurait plutôt permis de boucher un trou du chemin. Bon sens ? envie de bien faire ? Je crois que ceux qui pratiquent ainsi en sont dépourvus alors...





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 2025	
Semaine 27	01juil – 07juil	Dominique DUVAL
Semaine 15	08juil – 14juil	Alain BERTIN
Semaine 16	15juil – 21juil	Lise VIGÉ
Semaine 17	22juil – 28juil	Mauricette MORISSEAU
Semaine 18	29juil – 04aou	Julien BLASAC
Semaine 19	05aou – 11aou	Dominique DUVAL
Semaine 20	12aou – 18aou	Alain BERTIN
Semaine 21	19aou – 25aou	Julien BLASAC
Semaine 22	26aou – 01sept	Mauricette MORISSEAU
Semaine 23	02sept – 08sept	Lise VIGÉ
Semaine 24	09sept – 15sept	Dominique DUVAL
Semaine 25	16sept – 22sept	Alain BERTIN
Semaine 26	23sept – 29sept	Julien BLASAC
Semaine 27	30sept – 06oct	Mauricette MORISSEAU



El Aurélie TRANQUARD

Conseillère en immobilier
07 49 21 41 88

aurelie.tranquard@capifrance.fr

Votre 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".



Et si on parlait de votre projet immobilier ?

capifrance



CONVENTIONNÉ

TAXI MORIN

06 75 33 12 21

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

ECURIES DE VARAIZE

06 83 03 42 40

Balades à cheval, calèches, gîtes, chambre d'hôte, pension pour chevaux, boxe ou prairie.
Renseignements à JULIE,
Ecurie de Varaize
0683034240.

ecuriedevaraize@gmail.com

Vie des associations

Association BAD (Balade art détente)

En ces mois d'été, la canicule n'affecte en rien nos réunions du lundi.

Nous sommes toujours aussi nombreux dans la salle associative, salle climatisée, ce que nous apprécions beaucoup. Seuls, les marcheurs, qui n'abandonnent pas, doivent adapter leur parcours en fonction de la chaleur.

Notre déjeuner dansant du 23 Avril fut un réel succès, ainsi que notre sortie vendéenne du 19 juin, avec la visite du musée miniature de Bretignolles sur Mer, une merveille, et la noce maraîchine au cabaret le Poucton, furent très appréciées par les 45 participants (voir photos).

Le traditionnel repas gratuit, offert à tous nos adhérents, a lieu ce lundi 7 juillet toujours à la salle de Fontenet (nous espérons nous retrouver très prochainement dans celle de Varaize).

Se prépare également notre concours annuel de pétanque du 15 Août, sur la place de l'église de Varaize, avec buvette et restauration sur place. Nous espérons qu'il saura attirer les foules, et qu'il sera un beau succès comme les années précédentes.



Nous vous souhaitons un bel été. Prenez soin de vous.



Le bureau



Association Amicale Loisirs et Culture

La météo a encore fait des siennes pour cette 22^{ème} brocante, un temps gris et surtout une averse vers 17 heures, les exposants ont vite remballé, la fête était terminée.

Le weekend avait pourtant bien commencé, samedi vers 19 heures concert avec Baluchon un camembert cuit au barbecue une patate un dessert tout pour passer une agréable soirée, vers 22h 30 retraite aux flambeaux puis un magnifique feu d'artifice.

Dimanche à 5 heures, quelques annulations, peur de se mouiller, d'autres sont venus sans réserver, ce sont 135 exposants qui se sont installés autour de l'église et dans les rues.

La fête foraine a diverti les petits et les grands, les chichis, les crêpes, les glaces, les barbes à papa ont réjoui les gourmands.

Quelle déception encore, pas d'auto-scooter mais il est de plus en plus difficile de trouver des forains qui veulent se déplacer pour une petite fête de village, il faudra en prendre conscience et certainement innover.

Je voudrai remercier tous les bénévoles pour leur dévouement, sans eux rien ne serait possible.

La 23^{ème} édition sera le 31 mai 2026.

Petit rappel soirée entrecôtes le jeudi 14 août 2025 à partir de 20 heures sur la place de l'église.

Prix adultes 25 €

Adhérents à l'Amicale 22 €

Enfants 6 à 12 ans 12 €

Petite nouveauté les vins ne sont pas compris

Paiement à l'inscription ROSELYNE 06 74 23 22 91

Pensez à votre couvert complet

Parce qu'à VARAIZE on est benèze !!!

Chantal

Nous voici déjà en juillet et l'année scolaire touche à sa fin ! Que d'événements depuis ces dernières semaines, en voici un petit résumé.

Pour la classe maternelle : sortie à l'asinerie (pansage des ânes), cuisine de gâteaux, projet jardinage et plantations, matinée d'intégration pour les futurs PS. Pour les futurs CP, séances de travail sur la lecture avec la maitresse des grands.

Pour les CP/CE : sortie à l'aquarium (atelier découverte des animaux marins), projet autour du monument aux morts et sur le devoir de mémoire, journée d'intégration à l'école de La Brousse. Poursuite et fin du projet « Ecole et citoyenneté » sur l'embellissement de la commune, les élèves ont été récompensé pour leur engagement et leur investissement lors d'une petite cérémonie. La classe a reçu le 2e prix (concours départemental).

Pour toute l'école : sortie à l'Abbaye de Fontdouce (acrobranche, atelier calligraphie et chasse au trésor). Le spectacle du RPI s'est déroulé le vendredi 27 juin, sur la place de l'église à Varaize. Les enfants nous ont offert de belles prestations. Ce moment s'est prolongé d'un pique-nique avec de nombreux participants.

Quelques petits changements sont à noter pour la prochaine rentrée.

A Varaize, il y aura une classe de PS/MS/GS et une classe de GS/CP/CE1. Les CE2/CM1/CM2 seront à La Brousse.

Mme Viguié part dans une autre école, nous lui souhaitons une bonne continuation.

Pour le personnel CDC, Kirstie et Sophie seront de nouveau à nos côtés. Elles seront aidées par Amandine (garderie du matin et pause méridienne)

Nous nous retrouverons le lundi 1er septembre pour une nouvelle rentrée !

Très bel été à tous

Le personnel de l'école de Varaize



Dès que les températures grimpent, la pastèque s'impose dans nos assiettes comme un fruit incontournable de l'été. Ultra désaltérante, croquante, douce et sucrée, elle est synonyme de fraîcheur à chaque bouchée.

Facile à découper, elle plaît autant aux enfants qu'aux adultes, en encas, en salade ou en boisson glacée.

Mais la pastèque ne se limite pas à son goût agréable : c'est aussi un véritable concentré de bienfaits pour le corps, particulièrement apprécié en période de canicule. Grâce à sa richesse en eau et en nutriments, elle contribue à l'hydratation, tout en apportant légèreté et vitalité.



Comment la pastèque est-elle arrivée dans nos assiettes ?

La pastèque (*Citrullus lanatus*) appartient à la famille des cucurbitacées (melon, courge, concombre ...). Originnaire d'Afrique, elle était déjà cultivée en Egypte il y a plus de 5000 ans. Les Égyptiens avaient pour coutume d'offrir aux voyageurs des morceaux de pastèques aux portes du désert.

Les graines de la pastèque étant facilement transportables, la culture de ce fruit a pu se propager de la Mésopotamie à l'Extrême Orient en passant par l'Inde.

Puis cette culture s'est répandue dans toutes les régions méditerranéennes grâce leur climat propice.

Vers les XV-XVI^e siècle, les explorateurs britanniques découvrent la pastèque à Madagascar, et ils en profitent pour la ramener en Europe ainsi que dans leurs colonies américaines.

Une bombe d'hydratation aux mille vertus

La pastèque est composée à plus de 90 % d'eau, ce qui en fait l'un des fruits les plus hydratants qui soient. Mais ses qualités ne s'arrêtent pas là :



- Peu calorique : environ 30 kcal pour 100 g, idéale pour une collation légère.
- Riche en lycopène : un antioxydant qui protège les cellules et aide à lutter contre le stress oxydatif.
- Contient de la citrulline : un acide aminé naturel bon pour la circulation sanguine.
- Apporte vitamines et minéraux : notamment les vitamines A, C et B6, ainsi que du potassium.

 **Bon à savoir : plus la chair est rouge foncé, plus elle est riche en lycopène.**

Comment bien choisir une pastèque ?

Voici quelques astuces simples pour reconnaître une pastèque bien mûre et savoureuse :

- Taille et poids : elle doit être lourde pour sa taille, signe qu'elle est bien juteuse.
- Tache jaune (zone de contact avec le sol) : plus elle est jaune foncé, plus le fruit est mûr.
- Son creux : en tapotant, elle doit produire un son profond et résonnant.
- Écorce : lisse, ferme, sans meurtrissure ni zone molle.

Comment conserver la pastèque ?

- Entière : à température ambiante, loin du soleil direct. Elle peut se garder jusqu'à une semaine.
- Découpée : emballez les morceaux dans un film alimentaire ou une boîte hermétique, et conservez-les au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.
- Congélation : parfait pour les smoothies ou les granités. Coupez en dés, étalez sur une plaque, congelez puis transférez dans un sachet.

1 - Salade pastèque-feta-menthe



Un grand classique sucré-salé : cubes de pastèque + feta émiettée + feuilles de menthe + un filet d'huile d'olive.

2 – Smoothie détox pastèque-concombre-citron

Mixez pastèque, concombre, jus de citron vert et quelques glaçons pour une boisson ultra rafraîchissante.

3 - Granité de pastèque maison



Mixez la chair avec un peu de sirop d'agave, puis placez au congélateur en grattant régulièrement à la fourchette.

4 - Brochettes estivales



Billes de pastèque + melon + mozzarella + basilic pour un apéritif coloré et léger.

5 - Gaspacho sucré

Un twist original : pastèque, fraises, basilic, citron et une pointe de poivre noir.

Accès aux déchetteries

Pass[®] cyclad Mode d'emploi

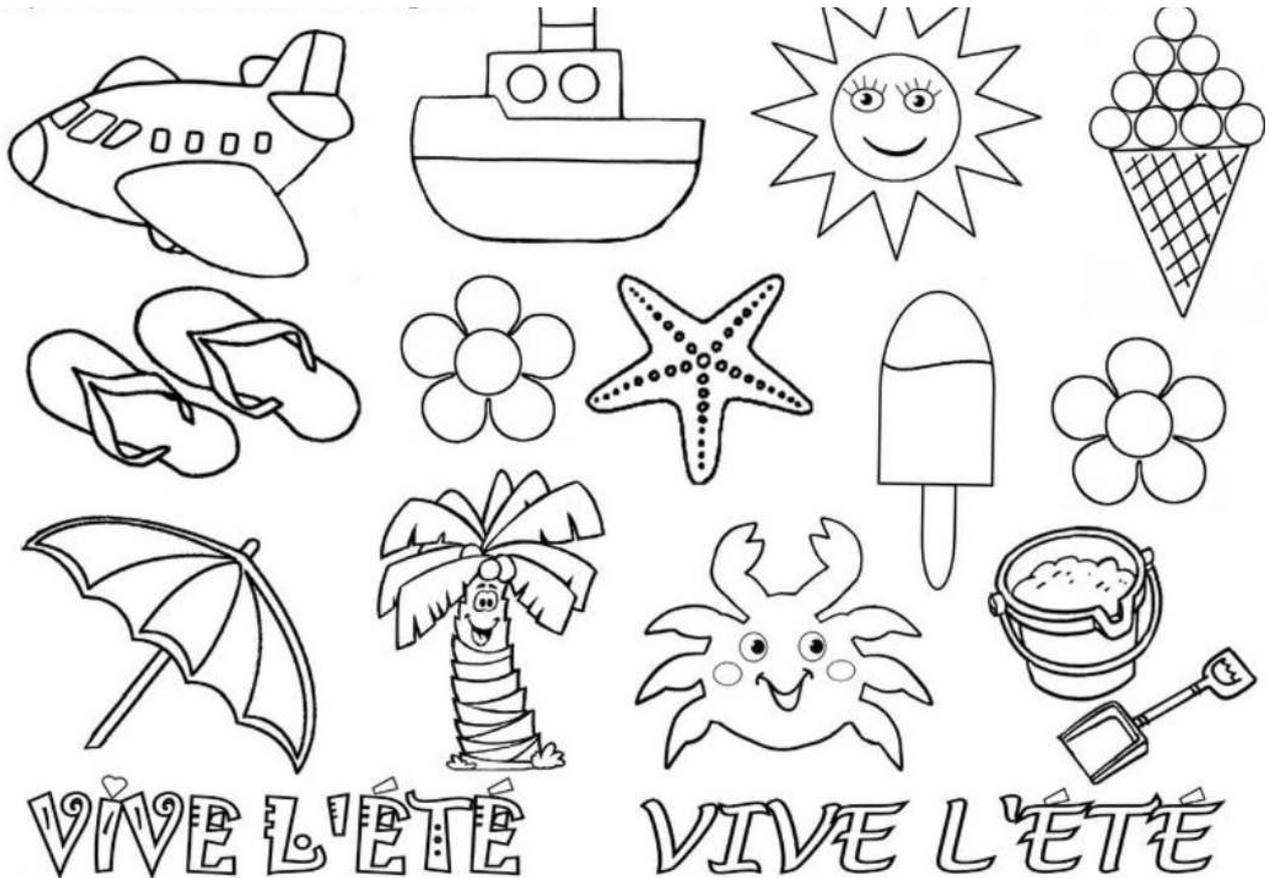


Une question ?
#cyclad.org | monpass@cyclad.org
☎ 05 46 07 16 66

cyclad
Tous les déchets ont de l'avenir



Pass[®] cyclad Déchetteries



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