



Le P'tit Varaizien

Second trimestre 2025

Numéro 66

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,

« En Avril ne te découvre pas d'un fil » les sages recommandations de ce célèbre dicton ne sont pas toujours faciles à suivre. C'est bien le cas en ce début de printemps qui prend parfois des allures d'été par les températures qu'il nous dispense. Ne nous en plaignons pas, profitons-en et admirons comment la nature se métamorphose sous le chaud soleil. Dans nos jardins les arbres se couvrent de fleurs blanches ou roses alors que dans la campagne se dessinent d'immenses taches jaunes. Les abeilles qui attendaient ce moment avec impatience ont pu commencer leurs innombrables allers-retours de la fleur à la ruche pour amasser le miel qui va faire le bonheur des apiculteurs.

Concernant la vie de la commune, l'arrivée du printemps n'aura pas coïncidé avec l'ouverture de la salle des fêtes réhabilitée. Initialement prévue pour le mois de juin la situation des travaux réalisés à ce jour nous permet d'y croire. Il est cependant trop tôt pour s'engager car si les travaux sont une chose, les différentes visites obligatoires qui permettent l'ouverture d'un ERP (établissement recevant du public) en sont une autre que nous ne maîtrisons pas.

Où en est-on aujourd'hui ? Le gros œuvre intérieur est terminé. Pour le carreleur, les chappes liquides sont coulées et le carrelage et les faïences se poseront après Pâques.

Les plombiers et chauffagistes ont posé toutes leurs conduites sous doublages. L'électricien a passé toutes ses alimentations sous doublages.

Les plaquistes ont terminé l'isolation, le doublage, et la distribution de la cuisine, de la chambre froide, du bar et des sanitaires. L'isolation des murs et le doublage de la salle, réalisés un raillage primaire sous toiture de la salle et posés l'isolant.

Le menuisier a posé toutes les ouvertures extérieures.

Encore un peu de patience nous n'avons jamais été si près du but.

Je vous souhaite un agréable printemps sans oublier que l'hiver peut encore avoir quelques soubresauts avant de s'endormir.

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

Commémoration du 8 mai

Rendez-vous devant la mairie à
10h45

Le verre de l'amitié vous sera
proposé à l'issue de la cérémonie
sous le préau des halles.

Feu d'artifice

A l'occasion de la fête du village un
feu d'artifice composé par la société
Breizac sera offert par la commune et
tiré depuis « la pièce du château »
(parking salle des fêtes).

Vente d'herbe sur pied

La commune procédera à la vente
d'herbe sur la parcelle de la
Pommerasse.
Faire offre à la mairie.

Un anniversaire centenaire !

La commune a souhaité un bon
anniversaire à
Mme VILLAIN
100 ans ce 31 mars 2025



Encore toutes nos félicitations pour
ce sourire et cette forme
rayonnante.

Vote compte administratif & du Budget

Vote du Compte Administratif 2024

Réuni le 25 mars dernier, le conseil municipal a voté le compte administratif 2024 et approuvé le compte de gestion.

Il peut se résumer ainsi :

SECTION DE FONCTIONNEMENT :	RECETTES	620 407€
	DEPENSES	332 021€
	RESULTAT	288 386€
SECTION INVESTISSEMENT :	RECETTES	980 589€
	DEPENSES	599 651€
	RESULTAT	380 938€

Le résultat des RESTES à REALISER

en INVESTISSEMENTS est de : - 214 719€

Ces résultats nous permettront d'apporter 288 386€ en recettes de fonctionnement au Budget Primitif 2025 et 380 938€ en recettes d'investissement au Budget Primitif 2025

Vote du Budget Primitif 2025

Lors de la réunion de conseil du 1 Avril 2025 le conseil municipal a adopté à l'unanimité le BP 2025

Il peut se résumer de la manière suivante :

La section de Fonctionnement s'équilibre à la somme de : 774 482€

Les dépenses de Fonctionnement pour 563 615€ de propositions et 210 867€ de virement à la section d'investissement

Les recettes de Fonctionnement pour 486 096€ de propositions et 288 386€ d'excédent 2024 reporté

La section d'investissement s'équilibre à la somme de : 1 273 534€

Les dépenses d'Investissement pour 632 166€ plus 641 368€ de Restes à Réaliser pour un total de : 1 273 534€

Les recettes d'investissements pour 636 017€ plus 426 650€ de restes à réaliser et 210 867€ de virement de Fonctionnement pour un total de : 1 273 534€

Activités ludiques :

Yoga du rire : lundi matin et lundi soir à la salle associative.

Renseignements : GUYLAINE 0670570406

Rencontres intergénérationnelles :

A la salle associative le mardi 6 mai de 17 à 18h séance découverte.

Renseignements : Patricia 0682370532

→ Pièges disponibles en mairie !



FREDON CHARENTE-MARITIME

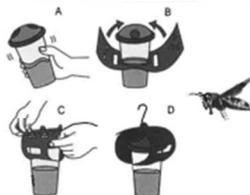


Nouveauté 2025 : Le Piège à Frelons

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



Nous préconisons pour une sélectivité optimale, le perçage de trous sur la partie supérieure du récipient avec un forêt de 6mm

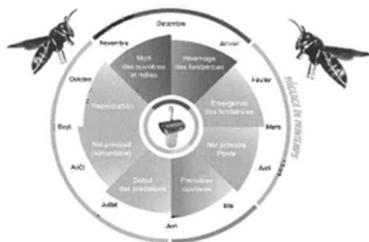
Positionnement des pièges à proximité des lieux de passage des frelons (Anciens nids / Ruchers / Arbres fruitiers)

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

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
09 44 20 26 86 - 09 47 28 25 82 - 06 49 23 26 - 06 17 11 41 - 7
Email : frelon.charente-maritime@fredon.fr - site internet : www.freloncharente-maritime.fr
Fédération nationale de FREDON France - Réseau de FREDON Normandie-Occitanie
avec la soutien du Conseil Départemental de la Charente-Maritime
CCP BUDGETAIRE : 2001 0100 0042 600022 20
N° Dépt 473 262 200 0001 - 7476 - 91232

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 ^o trimestre 2025	
Semaine 14	01avr – 07avr	Julien BLASAC
Semaine 15	08avr – 14avr	Mauricette MORISSEAU
Semaine 16	15avr – 21avr	Lise VIGÉ
Semaine 17	22avr – 28avr	Dominique DUVAL
Semaine 18	29avr – 05mai	Alain BERTIN
Semaine 19	06mai – 12mai	Julien BLASAC
Semaine 20	14mai – 19mai	Mauricette MORISSEAU
Semaine 21	21mai – 26mai	Lise VIGÉ
Semaine 22	27mai – 02juin	Dominique DUVAL
Semaine 23	03juin – 09juin	Alain BERTIN
Semaine 24	10juin – 16juin	Julien BLASAC
Semaine 25	17juin – 23juin	Mauricette MORISSEAU
Semaine 26	24juin – 30juin	Lise VIGÉ
Semaine 27	01juil – 07juil	Dominique DUVAL

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".



Et si on parlait de votre projet immobilier ?

capifrance



TAXI MORIN
06 75 33 12 31

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

Association BAD (Balade art détente)

Le printemps est arrivé, nous vous souhaitons à tous une belle saison.

Pour l'équipe des marcheurs, conduite par Mauricette, les chemins seront donc plus agréables à parcourir.

Nous préparons activement notre déjeuner dansant du 23 avril prochain, qui sera aux couleurs du printemps, animé par l'orchestre Clément Chevrier avec son accordéon

Auparavant notre concours de belote du 29 mars dernier, fut un réel succès avec la participation de 68 équipes, chacun est reparti avec un lot et le sourire.

Nous vous rappelons également qu'il nous reste des places pour notre journée du jeudi 19 juin, où est programmée la visite du musée miniature de Bretignolles sur Mer, (un des plus beaux de France) ainsi que le déjeuner spectacle « les noces maraîchines » au Poucton en Vendée. Renseignement auprès de Nadine 06.61.98.92.76

DÉJEUNER DANSANT
Animé par
Clément CHEVRIER

Mercredi 23 Avril 2025
Organisé par B.A.D. VARAIZE
Salle des Fêtes de FONTENET

Tartare de Saumon
Terrine de gésiers de canard et pétales
de jambon
Jambon à l'os sauce Pineau
Gratin Dauphinois
Fromages et salade verte
*
Profiteroles
vins compris
cups

Traiteur : Christian BERNARD

RÉSERVATION AVANT MERCREDI 16 AVRIL 2025
RÈGLEMENT A L'INSCRIPTION 27€ tout compris

NADINE : 06 61 98 92 76
JEANINE : 06 72 17 37 49
Apportez vos couverts



Le bureau

Association Amicale Loisirs et Culture

La fête de notre village sera cette année le 24 et 25 mai, jour de la fête des mères.

La semaine d'avant sera bien déjà bien animée avec l'arrivée des forains, la pose des Tivolis, et toutes les préparations pour ce weekend de festivités.

Le vendredi soir souper avec les forains comme tous les ans, et déjeuner avec tous les bénévoles le samedi midi.

Petit changement pour le samedi soir ; à partir de 19 heures animation musicale avec le groupe « BALUCHON » L'association a pour but de promouvoir la musique actuelle et la chanson française en milieu rural.

Restauration plateau repas adulte

Camembert rôti lardons -- Patate au four sauce

Dessert et boisson pour 17 euros

Enfants jambon blanc patate -- Dessert soda pour 10 euros.

Fête foraine et vers 22h30 23 h retraite aux flambeaux et feu d'artifice offert par la municipalité.

Dimanche 25 mai à partir de 6h30 Brocante : Buffet buvette

Fête foraine, pas tous les manèges espérés mais il est de plus en plus difficile de trouver des forains intéressés à venir dans nos petits villages, j'en suis désolée mais j'ai fait ce que j'ai pu.!!!

La prochaine réunion sera le 14 avril 20h30 pour finaliser l'organisation de ce weekend.

Le samedi 3 mai rendez-vous sous le haut vent vers 9 heures autour de café et croissant pour la pose du nanard et du moulin.

Et vous êtes bien sur tous conviés à venir nous rejoindre pour la continuité de cette belle fête de village.

Besoin d'un renseignement 06 65 16 54 31

VARAIZE en fête
Fratrie pendant les 2 jours

SAMEDI 24 MAI 2025

19h00 **Concert avec Baluchon**
« Distributeur de chansons du jardin »
<https://www.facebook.com/baluchongroupe/>

PLATEAU REPAS

Camembert rôti + lardons

Patate au four + sauce

Dessert

Boisson (Soda ou bière)

Menu enfants : jambon blanc - patate - dessert - soda 10€

Réservation obligatoire : 06 74 23 22 91 (prévoir vos couverts)

St Jean d'Angély

Saintes

RD 129

656

RD 656

Matha

VARAIZE

Aulnay

23h00 **Retraite aux flambeaux et feu d'artifice**

DIMANCHE 25 MAI 2025

22^{ème} BROCANTE

Organisée par
L'Amicale Loisirs et Culture

Ouvert aux professionnels et particuliers - Ouverture à 6h30
2€ le mètre de stand en extérieur

RESTAURATION
BUVETTE



Réservation : { 06 65 16 54 31 (Chantal)
06 24 56 79 95 (Sylvie)

Clôture des inscriptions : vendredi 23 mai 2025 à 12h

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

Chantal

Quelques petits changements sont à noter au sein de l'équipe enseignante. Mme Viguié occupera le poste d'enseignante en maternelle jusqu'à la fin de l'année scolaire. Mme Blasac assurera l'intérim de direction pendant cette période.

Voici un petit retour sur les événements passés : le vendredi 21 février, de nombreux parents sont venus jouer avec les élèves. Nous avons partagé un goûter tous ensemble, merci aux parents pour les gâteaux qui ont été fort appréciés ! Le vendredi 28 mars, tous les élèves de l'école ont assisté à une animation sur les fourmis et les insectes. Nous avons pu bénéficier de matériel d'une grande qualité.

Du lundi 14 au vendredi 18 avril se tient la semaine de la maternelle. Les parents qui le souhaitent peuvent participer à des activités de classe (jeu, cuisine, peinture...). Un petit-déjeuner préparé par les élèves est organisé le vendredi matin.

Depuis le jeudi 3 avril, la classe de CP/CE1/CE2 participe au projet « Ecole et citoyenneté ». Chaque jeudi après-midi, les élèves vont fleurir divers endroits de la commune et ramasser les déchets. Ce projet se fait en partenariat avec la mairie de Varaize (achat de fleurs). Nous remercions Gamm Vert Saint Jean d'Angély pour le don de plants. Tous les Varaiziens qui le souhaitent peuvent rejoindre les enfants pour embellir notre commune (si vous êtes intéressé, vous pouvez contacter l'école au 05 46 26 38 40).

Inscriptions des futurs PS (enfants nés en 2022) : inscription en mairie à partir du mois de mai. Il y aura une matinée d'intégration début juillet



Qu'elle soit blanche, verte ou violette, l'asperge joue un beau rôle dans l'inconscient collectif : celui d'annoncer le retour des beaux jours. Prisé par les chefs, ce légume demande l'attention constante de ses producteurs exaltés.

Premier légume du printemps, annonciateur des beaux jours, l'asperge se fait attendre chaque année.

LE SAVIEZ VOUS ?

Consommée à l'état sauvage par les Égyptiens et les Grecs, cette plante originaire du bassin méditerranéen fut cultivée par les Romains. Produit de luxe très prisé à la Cour de France, Louis XIV l'exigeait sur sa table en toute saison. L'asperge "blanche", plus douce, était réservée au peuple, la "verte" plus amère et rare, était préférée par la bourgeoisie.



Aujourd'hui il s'agit simplement d'une histoire de goût. Dès le début du XIXe siècle, elle fut cultivée dans la plaine de la Durance grâce à la légèreté et à la fertilité des sols. Ainsi naquit la renommée de l'asperge de Provence.

On distingue 3 variétés d'asperges, les blanches, les violettes et les vertes, qui dépendent du mode de culture et de récolte. Elles ont toutes une saveur différente

L'asperge blanche rappelle la saveur de l'artichaut

Les asperges violettes ont, en partie, pris un peu le soleil. Elles sont fortes en goût et très marquées par une empreinte fruitée.

Les asperges vertes grandissent entièrement à l'air libre, contrairement aux deux autres catégories d'asperges qui poussent sous terre. C'est pour cela que leur coloration est entièrement verte. Les asperges vertes sont plus croquantes que les autres et très riches en vitamine B. Elles ont un goût plus amer que les deux autres.

Comment reconnaît-on une bonne asperge ?

Une bonne asperge est reconnaissable de par sa brillance, son aspect lisse, sa fermeté et la base est encore humide. Comment les conserver ?

Vendues en bottes, choisissez-les bien droites, fermes et cassantes avec un bouton floral bien serré et ne les gardez pas plus de 2 jours dans le bas du réfrigérateur. Enroulez-les dans un torchon humide et placez-les dans le bas du réfrigérateur. Ne conservez jamais vos asperges cuites, car elles s'oxydent très vite et perdent toutes leurs vitamines.

Comment les éplucher ?

Pour les blanches et les violettes, utilisez un économètre. Prenez délicatement l'asperge dans la paume de la main et épluchez-la, à 4 cm de la pointe jusqu'au talon. Les asperges vertes rendent inutile l'épluchage : brossez-les doucement sous l'eau fraîche.

Ingrédients, pour 4 personnes

- 12 Noix de Saint-Jacques
- 12 Asperges vertes
- 12 tranches de lard fumé
- 20 cl de bouillon de volaille
- 30g de beurre demi-sel
- 6 cl d'huile de pignons de pins
- 2 c à s de pignons de pins torréfiés
- Qs huile d'olive
- Jus de citron
- Herbes pour la décoration
- Sel/ poivre et Fleur de sel

Préparation des asperges

Éplucher les asperges, émincer les queues d'asperges, les cuire à l'étuvée jusqu'à l'obtention
D'une compotée.

Cuire les têtes d'asperges à l'anglaise, refroidir.

Rouler le lard autour des têtes d'asperges. Préparation du bouillon :

Mixer au blender le bouillon de volaille chaud avec le beurre et l'huile de pignons de pins, assaisonner.

Réaliser une poêlée de champignons puis les rouler dans une feuille de brick préalablement

Beurrée au pinceau pour obtenir un cylindre de 3cm de diamètre et 10cm de long. Finitions

Poêler les noix de Saint-Jacques et les têtes d'asperges lardées à l'huile d'olive jusqu'à coloration.

Chauffer la compotée d'asperges et le bouillon, dresser.

Arroser de jus de citron, assaisonner les noix de Saint-Jacques avec la fleur de sel. Décorer.



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

Impression : Mairie
Tirage : 350 exemplaires

Conception et mise en pages :

Blasac Julien
Boulbés Jean-Luc
Depré Nathalie
Duval Dominique

Hermant Patrick
Morisseau Mauricette
Mouré Marie Noëlle