

La Vesancière

N° 59 - 15^e année

Octobre 2011





FONCTIONNEMENT DU BULLETIN

Réception des articles

A la mairie ou auprès des personnes suivantes :

Geneviève Blanc 04 50 41 56 83

Eliane Jonker 04 50 42 39 39

Catherine Pélieu 04 50 42 37 81

Ou par l'adresse électronique : **eliane.jonker@gmail.com**

Dernier délai pour les articles de la prochaine parution :

31 décembre 2011

Distribution

Janvier	Les conseillers municipaux
Avril	Hana Korstesmaa bénévole
Juillet	Les Amis de la chapelle
Octobre	Hana Korstesmaa bénévole

***Dès la réception, merci de distribuer les bulletins
le plus rapidement possible,
(dans les 2 à 3 jours maximum)***

Calendrier des animations du 4^{ème} trimestre 2011

Vendredi 14 octobre

Ecole - **vente d'automne** à 16h30

Vendredi 21 octobre

CLAV - **repas** à 20h

Vendredi 11 novembre

Mairie - **commémoration de l'armistice** à 11h

Vendredi 18 novembre

CLAV - **loto** à 14h

Dimanche 27 novembre

CCAS - **repas des aînés** à midi

Vendredi 2 décembre

Mairie/assoc. - **Téléthon** à 19h30

Samedi 17 décembre

CLAV - **repas de Noël** à 20h

HORAIRES du SECRETARIAT de MAIRIE

lundi - mardi - jeudi - vendredi

8h - 12h

Jeudi soir : **18h - 19h30**

Permanences M. le maire sur rendez-vous

le mardi et jeudi matin

Permanences M. le maire et les adjoints

le jeudi de 20h à 20h30

Téléphone : 04 50 41 53 55

e.mail : mairie.de.vesancy@luxinet.fr

ETAT CIVIL



Naissances



Eliott Benoit-Jeannin 18 novembre 2010

Bastien Raimbaud 21 février 2011
(petits-fils de Dominique et Anne-Lise Dutraive)

Lyssandre Milesi 14 mai 2011
(petit-fils de Danielle Milesi)

Juliette Hotellier 1^{er} septembre 2011
(petite-fille de Jacques et Colette Hotellier)

Compte-rendu des délibérations du conseil municipal au cours des séances de juillet et septembre 2011

URBANISME

Demandes de certificat d'urbanisme-CU

Vente chalet et terrains parcelles - 190 route de la Vesancière

Vente maison et parcelles - 163 chemin le Pré Richard

Vente terrain parcelle - Lieu-dit « Le Crêt » : *traité par la DDT*

Déclarations préalables

195 rue du château - extension balcon existant : *avis favorable*

155 rte de Bottenay - création d'un abri voiture non fermé

312 rte de Bottenay - panneaux photovoltaïques 20,4m² : *avis favorable*

222 chemin de la Combette - rénovation toiture maison et garage : *avis favorable*

Permis de construire

Lieu dit « La Rochette » rte de la Vesancière - rénovation d'un chalet avec extension mesurée : *traité par la DDT*

route de la Vesancière - construction d'une maison individuelle et d'un garage : *traité par la DDT et accord.*

FINANCE

Budget

Sur la demande du percepteur le conseil confirme le montant total d'affectation des résultats de fonctionnement du budget principal 2010 de la commune soit 200 000 € au compte 1068.

SOCIAL

Fonds de Solidarité pour le Logement (FSL)

Cet organisme géré par la Caisse d'Allocations Familiales de l'Ain, apporte une aide financière ponctuelle aux familles ayant de faibles ressources. Cette aide peut permettre de résorber une dette de loyer ou d'accéder à un logement et régler les dépenses.

La commune est sollicitée pour apporter sa contribution sur la base de 0,30 € par habitant, soit 165 €.

Opération Brioche 2011

L'ADAPEI de l'Ain a transmis les prochaines dates pour l'Opération Brioche 2011.

Elle aura lieu le samedi 8 octobre 2011 : *avis favorable sur la participation de la commune à cette opération en collaboration avec le Centre Communal d'Action Sociale.*

SERVICE PUBLIC

Le Syndicat Intercommunal d'Energie et de E-communication de l'Ain (SIEA)

En application de la loi N° 99-586 du 12 juillet 1999 relative au renforcement et à la simplification de la coopération intercommunale chaque syndicat doit adresser aux maires des communes membres, un rapport retraçant l'activité du Syndicat, accompagné du compte administratif. Ce rapport est consultable au secrétariat de la mairie.

CHÂTEAU

Sécurisation de la place du château

Il convient de trouver une solution afin de sécuriser la place du château : *l'avis de la DDT est sollicité.*

Cuisine

La société APAVE a procédé au contrôle des installations d'appareils de cuisson, des stockages et réseaux de distribution de gaz.

La société LAVERRIERE est intervenue pour un entretien de la cuisinière et du four de la salle des fêtes. Une société doit intervenir pour le nettoyage de la hotte d'aspiration.

Salle des fêtes

Le garde-corps installé au niveau de la fenêtre de la salle des fêtes devra être renforcé et mis en sécurité .

ECOLE

Service de garderie périscolaire

- Modification du tableau des emplois

Le maire présente le nouveau tableau des emplois qui a reçu un avis favorable du Comité Technique Paritaire (CTP) du centre de gestion. La création du service de garderie périscolaire nécessite d'apporter des modifications au tableau des emplois.

- Modification du règlement de garderie périscolaire

Une nouvelle formulation de l'article 12 est proposée comme suit :

« Le paiement pour la garderie périscolaire est trimestriel (sur la base d'une année scolaire). L'inscription à l'année sera réglée en trois montants au début de chaque trimestre scolaire. Pour les formes occasionnelles, les demandes de règlement seront émises chaque début de trimestre scolaire suivant l'utilisation du service au prorata du temps d'utilisation ».

MAIRIE MAIRIE MAIRIE MAIRIE MAIRIE MAIR

Equipements

L'agent de surveillance de cantine et garderie demande s'il est possible de prévoir un **casier à chaussures** dans le hall de l'annexe afin que les enfants puissent entreposer leurs chaussures.

L'assemblée propose l'utilisation de **sacs individuels** à suspendre aux porte-manteaux.

Convention de partenariat musical pour l'école

Dans la continuité des années précédentes, suite à la demande du directeur d'école et dans l'objectif de favoriser l'accès à la musique pour tous, il est proposé de renouveler la convention de partenariat musical avec la Fédération nationale des CMR.

Les interventions musicales seront assurées par une musicienne salariée de la Fédération nationale des CMR, sur la période du 5 septembre au 17 décembre 2011. L'ensemble du projet représentera un total de 23 heures. Le coût total de la prestation sera de 1 161.50 €.

BIENS IMMOBILIERS COMMUNAUX

Location de l'appartement au-dessus de l'école

Compte tenu de la vacance de cet appartement depuis mars 2009 et de l'intérêt pour l'école et la commune de l'arrivée d'une nouvelle famille, l'assemblée décide d'autoriser la location de l'appartement situé au-dessus de la classe de maternelle à titre d'occupation précaire et révocable pour une durée de trois ans. Le montant du loyer mensuel est arrêté à 800 € hors charges. Une caution correspondant à un mois de loyer sera demandée. Le système de chauffage étant commun avec celui de l'école, une provision de charge pour consommation de fioul sera demandée mensuellement et régularisée à chaque fin de trimestre.

EGLISE

Participation financière

Lors de sa séance du 6 juillet 2011, le conseil d'administration de l'association des **Amis de la chapelle de Riantmont**, a voté une participation de 20 000 € à verser à la commune pour les travaux engagés pour la façade de l'église, le mur de soutènement et le parvis.

TRAVAUX COMMUNAUX DIVERS

Voie publique

- Travaux « Tourne à gauche RD 984c et VC13 »

Lors du précédent conseil a été présenté à l'assemblée, un courrier du conseil général précisant les conditions de réalisation d'un tourne à gauche sur le croisement **RD 984c et VC13**.

Répartition financière annoncée :

- pour le carrefour avec la VC13 le partage sera 50% chacun
- la liaison VC14-VC13 tout est à la charge de la commune.

Avant de prendre toute décision, l'assemblée souhaite une nouvelle rencontre avec M. DURAND, du conseil général pour connaître les spécificités techniques des travaux envisagés.

- Signalisation des interdictions de stationner

L'avis de la DDT est sollicité sur les stationnements.

SERVICE INCENDIE

Pose d'un poteau incendie

Poursuite des opérations de sécurisation en ce qui concerne la défense incendie avec la pose d'un poteau incendie au chemin de Pochet. Estimation de l'entreprise DESBIOLLES 4 469. 45 € TTC : *avis favorable*

Fournitures

Il est nécessaire d'équiper de lampe les casques des pompiers. La société DUMONT Sécurité a présenté un devis de 769.36€ pour équiper 8 casques : *avis favorable*.

Dates des prochaines séances du conseil municipal :::::

Les jeudis 20 octobre, 17 novembre et 15 décembre à 20h30

OPERATION BRIOCHES 2011

La vente des brioches du 8 octobre à Vesancy
a permis de verser à l'ADAPEI de l'Ain,

la somme de 1401 €

La commune a pris à sa charge l'achat des brioches et remercie l'équipe des vendeurs bénévoles et toute la population de son bon accueil.



Les habitants et les natifs de Vesancy

sont conviés, dès l'année de leur 65 ans

et avec leur conjoint,

au traditionnel repas de fin d'année,

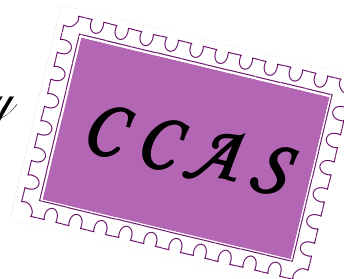
qui se tiendra à la salle des fêtes du château

à partir de midi le

Dimanche 27 novembre 2011

Une invitation vous sera personnellement adressée

Merci de confirmer votre présence en mairie lors de sa réception





Michèle DAVID

Travailleur Social Spécialisé
Personnes Âgées Dépendantes
du Conseil Général de l'Ain
Tél : 04 50 20 52 20

Pascale COEDES

Assistance sociale CARSAT
Rhône-Alpes
Bellegarde
Tél : 04 50 48 90 90

St Genis, le 15 septembre 2011

S'occuper d'une personne malade, âgée, handicapée, désorientée, dépendante, à domicile peut être une lourde charge.

Les difficultés, assumées au quotidien, sont nombreuses et les familles sont souvent seules et pas toujours informées.

Dans le cadre du partenariat engagé entre le Conseil Général et les caisses de retraite CARSAT, MSA, RSI, **une action de soutien et d'information des familles** va débuter prochainement sur **le territoire du Pays de Gex**.

L'ensemble de la formation comporte 7 rencontres de 2h30, au rythme d'une par mois co-animées par un travailleur social du Conseil Général et une assistante sociale de la CARSAT.

Chaque séance permet d'aborder, grâce au concours de **professionnels de terrain**, des sujets différents tels que : les soins quotidiens, les troubles du comportement, l'alimentation, les solutions de soutien.

Chaque rencontre se veut **conviviale** ; elle permet aux participants **d'échanger** leurs propres expériences, d'acquérir des **connaissances** et de les mettre en **pratique**.

L'ensemble de la formation est prise en charge financièrement par les partenaires de l'action.

Actuellement, des dépliants sont disponibles en mairie pour les personnes concernées pour qu'elles puissent s'inscrire avant le 30 octobre 2011.

Maison Départementale de la solidarité Pays de Gex
62, rue de Genève - BP 72 - 01633 SAINT-GENIS-POUILLY
Tél : 04 50 20 52 20 - Fax : 04 50 42 04 20



Vendredi 2 décembre 2011

REPAS « SPAGHETTI »

à la salle des fêtes à 19 h 30

Appel à toutes les bonnes volontés du village qui peuvent venir aider à préparer cette manifestation tant au niveau des idées que pour donner un coup de main,

en nous rejoignant déjà le

lundi 24 octobre 2011

à 20h30

à la salle annexe du château



Le voyage sur la Côte d'Azur et l'arrière pays niçois 8 au 11 septembre 2011

Le jour n'est pas encore levé lorsque notre petit groupe de 35 personnes s'installe dans le bus qui prend la direction de l'autoroute du sud.

Vers midi, nous atteignons le centre d'**Orange** et nous descendons dans un restaurant situé juste en face de l'imposant théâtre romain. Après le déjeuner, le temps nous manque pour vraiment visiter cet impressionnant monument, aussi en attendant l'heure du départ nous allons déambuler dans les rues alentours où se tient le marché.

Comme prévu, nous atteignons **Grasse** en fin d'après-midi et, après quelques manœuvres délicates dans les rues étroites, le bus arrive à nous déposer devant un hôtel sympathique de la vieille ville. C'est là que nous allons dormir et dîner pendant trois jours.

Le lendemain matin, nous faisons connaissance avec notre guide Claude et prenons la direction de **Nice**. C'est vendredi et les routes sont passablement encombrées mais, lorsque nous atteignons enfin la côte, la magie s'opère en apercevant la mer d'un bleu... d'azur. Nice s'étire le long de la célèbre promenade des Anglais, bordée de magnifiques villas de style néo-classique, construites au XVIII et XIX siècles par

CLAV - CLUB LOISIRS AMITIES VESANCY - CLAV

des riches familles aristocrates et régnaient qui venaient profiter de la douceur hivernale. Nous continuons un rapide tour de ville en passant devant les arcades rouges de la place Massena . Nous poursuivons vers le vieux port et faisons un arrêt dans une confiserie artisanale spécialisée dans la fabrication des fruits confits. Après cette halte gourmande, nous nous retrouvons de l'autre côté de la princière promenade des Anglais, c'est-à-dire, dans le populaire Vieux Nice où se trouve aussi le fameux marché aux fleurs. En attendant le son du canon de midi , nous avons encore le temps de déambuler dans les ruelles étroites et colorées qui sentent bon la cuisine méridionale. Dommage, notre déjeuner nous attend à l'hôtel de Grasse. De toute façon, il est prévu dans l'après midi de visiter les villages hauts perchés de Gourdon et de St Paul de Vence qui se trouvent dans l'arrière-pays, au-dessus de Grasse.

Nous voilà repartis sur une belle route sinueuse d'où nous apercevons **Gourdon** tel un nid d'aigle posé sur un socle rocheux. A partir du parking, on accède à pied par une rue en pierre qui monte jusqu'au cœur de ce village féodal. On fait vite le tour de ses vieilles maisons transformées pour la plupart en ateliers d'artisans et boutiques. Nous dominons à 760 m la mer que l'on aperçoit au loin. Le point de vue est magnifique. Puis nous redescendons par la verdoyante **vallée du Loup** et ses gorges vertigineuses. Nous arrivons à **St Paul de Vence** directement sur la place ombragée par les platanes sous lesquels se jouent toujours les parties acharnées de boules rendues célèbres par les vedettes de cinéma tel que Yves Montant. Encore un village perché, érigé au XI^e siècle et entouré de remparts. Mais ce furent surtout vers les années 20, que les écrivains (Cocteau, Gide...) et les peintres (Matisse, Braque, Picasso, Chagall...) ont largement contribué à sa réputation en venant puiser leur inspiration dans la lumière vive et les couleurs chaudes de la Provence. Heureusement, nous dit la guide, en passant la porte fortifiée, que nous venons en septembre car, en été, c'est le village le plus visité de France et on peut s'imaginer l'encombrement dans ses rues étroites bordées de galeries d'art. Du haut des remparts, construits sous François I^{er}, nous avons de nouveau un beau panorama sur la côte. Ces sites haut-perchés témoignent, en premier, de la recherche de sécurité face aux invasions des siècles précédents et, plus tard, des bonnes conditions climatiques qu'offre l'altitude par rapport à la chaleur estivale de la Côte.

Le lendemain matin, samedi, dès 8h, nous filons vers **Monaco** afin d'être les premiers arrivés au musée océanographique. Notre guide connaît bien les heures d'affluence et grâce à elle, notre groupe a pu admirer, tout à loisir, les nombreux aquariums peuplés de toutes les espèces de poissons du monde. C'est un gracieux ballet incessant de toutes les couleurs et de toutes les formes. Nous sortons avant que la horde de touristes arrive et nous nous laissons conduire dans un magnifique jardin qui concentre les spécimens de la végétation méditerranéenne. De là, nous allons à la cathédrale où furent inhumés les princes de Monaco et la guide nous fait remarquer la tombe de Grace Kelly, toujours fleurie. A midi pile, sur la place du Palais, au milieu de nombreux curieux, nous assistons à la relève des soldats de la garde, dans leurs uniformes impeccablement blancs. Puis dans une rue parallèle, nous allons déjeuner. Avant de repartir, nous faisons un tour de la principauté en empruntant le circuit du grand prix ...en bus. Nous sommes impressionnés devant les prouesses architecturales que l'exiguïté du territoire a imposé au développement urbain. La guide nous apprend que Monaco est pourvoyeuse d'emplois pour 40 000 français.

Nous repassons la frontière par la moyenne corniche qui offre une vue incomparable sur la mer et arrivons à **Eze**. Avant de monter au village , nous visitons un musée de la parfumerie qui est une activité spécifique de la Côte d'Azur. Au milieu de beaux alambics et cuves en cuivre, nous sommes initiés aux

CLAV - CLUB LOISIRS AMITIES VESANCY - CLAV

techniques de fabrication. Nous apprenons que c'est à Eze et surtout à Grasse que sont créées les bases de tous les parfums de France. Après ce plaisant cours de chimie, nous allons chacun à notre rythme musarder dans les ruelles escarpées du vieux Eze. Les plus curieux grimperont jusqu'au jardin exotique qui se tient dans les anciennes ruines du château. Il rassemble une importante collection de cactus et plantes grasses, dont les fameux coussins de belles-mères. Enfin, au bout de ce chemin épineux, la récompense sera un des plus beaux panoramas de la Riviera. Il paraît que, par temps clair, on peut même apercevoir la Corse. En fin d'après-midi, nous rejoignons notre hôtel pour la dernière soirée à Grasse. Nous avons beaucoup apprécié de séjourner dans cette ville pleine de charme avec ses hautes maisons de couleurs ocre. Le soir, il était agréable de se balader dans les ruelles de la vieille ville et aboutir sur des jolies petites places agrémentées de fontaines ou d'aller se divertir au casino.

Dimanche matin, nous prenons la route du retour sur laquelle est prévue, vers 11h, une halte à **Aubagne** pour visiter une fabrique artisanale de santons de Provence. Les différentes étapes de la confection d'un santon en argile rouge de Provence nous sont expliquées : moulage, séchage, peinture à la main et habillage pour les grands modèles. Ils sont très beaux mais sont très chers. Non loin de là, le bus nous dépose au restaurant de Gémenos qui fut un ancien moulin à eau. Dans une grande salle à manger pleine de charme et rien que pour nous, nous avons dégusté une excellente daube et en dessert une énorme omelette norvégienne, le tout fait maison. Avant le départ, nous sommes allés faire quelques pas dans le beau parc et, après quelques heures de route, nous voilà de retour à Vesancy vers 22h, comme prévu.

Ce fut très agréable de découvrir, ou pour certains de redécouvrir, une petite partie de la Côte d'Azur toujours coquette et, en cette saison, fleurie de lauriers roses, azalées, bougainvilliers... La variété des paysages est aussi un atout lorsqu'on passe, en peu de temps, de la mer avec sa côte surpeuplée à la montagne et ses villages perchés. Notre guide a pris part aussi à la réussite de ce voyage en nous amenant à l'essentiel tout en nous prodiguant beaucoup de détails intéressants. Nous sommes également privilégiés d'avoir pu visiter cette région hors saison et de mieux profiter de tous ces beaux lieux sous le soleil.



Le comité du CLAV remercie toutes les personnes qui ont rendu par leur présence ce voyage possible.

AMICALE DES SAPEURS POMPIERS



L'Amicale remercie les personnes qui sont venues pour la paëlla de la Fête Nationale et leur donne rendez-vous l'année prochaine, le **samedi 7 juillet 2012**.



MESSAGES ANNONCES MESSAGES ANNONCES

Retrouvailles à la Vesancière



Malgré les contraintes liées au nouveau statut du chalet de la Vesancière , les anciens jeunes du club de Vesancy ont été ravis de se retrouver dans ce chalet qui abrite tant de souvenirs : notamment la réfection du toit dans les années 1975 .

Nous espérons de tout cœur pouvoir renouveler ces retrouvailles si conviviales, les années prochaines, dans ce lieu idyllique.

Les anciens jeunes de Vesancy

Échanges entre un pompier de Vesancy et un pompier d'Australie

Le samedi 3 Septembre, Eric Ducret pompier de Vesancy a eu la gentillesse d'accueillir un pompier-forestier, David Dore de Benalla, en Australie. La rencontre s'est faite au local des pompiers de Vesancy et a été organisée par Bronwyn Lay, directrice de création du Festival Australie qui aura lieu à l'Esplanade du Lac en 2012.



Lors de la réunion entre M. Ducret et M. Dore le mystère des pompiers a été dévoilé, non seulement pour nos deux collègues mais aussi pour les autres personnes présentes. L'étendue des responsabilités des pompiers est plus grande qu'on ne se l'imaginait et vitale pour le bien-être et la sécurité de ce petit village et alentours. Grace à la traduction merveilleuse de Françoise Morgan, Eric a expliqué à David et aux autres membres du Festival Australie comment fonctionne le système des pompiers en France : la sirène, la relation entre les différents villages et le bénévolat.

Les uniformes sont plus élégants en France, mais l'importance des deux, Pompiers et le CFA, (Country Fire association - le nom des pompiers en Australie) pour les collectivités locales sont les

mêmes. En Australie, en raison de la menace constante des feux de forêts, le CFA est au cœur de beaucoup de communautés rurales, non seulement pour les travaux d'urgence mais aussi pour la constitution de la communauté. Il était intéressant d'apprendre que le rôle du pompier à Vesancy, comme dans toute la France rurale, est beaucoup plus large que celui de la CFA. La lutte contre les incendies est une petite partie de leur travail alors qu'en Australie les incendies sont si nombreux qu'une agence spécialisée est nécessaire pour chaque petite ville. Beaucoup de points communs ont été trouvés y compris l'importance de maintenir des liens communautaires locaux et la compréhension de l'environnement dans lequel nous vivons. Eric a aussi expliqué comment la forêt locale est gérée et comment la chasse est organisée. Il nous a également montré le camion et l'équipement des pompiers.

Cette rencontre a été l'occasion de souligner l'importance du bénévolat pour la collectivité. Les services essentiels qui maintiennent les communautés ensemble comptent encore sur les capacités humaines de base pour servir l'autre. En France et en Australie, le niveau des bénévoles est en baisse et cela suscite des inquiétudes pour les deux pays. Un solide bénévolat conserve vivantes de nombreuses petites communautés et nous constatons souvent son importance quand il disparaît. Bien que les paysages de la France rurale et de l'Australie soient extrêmement différents, cet échange a révélé que la vie de petites communautés dans les deux pays étaient très similaires.

Eric nous a raconté beaucoup de péripéties sur la vie et l'histoire des pompiers et du village de Vesancy, d'une façon très détendue et informelle, qui était parfaite pour les invités australiens. Le Festival Australie tient à remercier Eric Ducret pour son hospitalité et sa générosité. Notre invité David Dore est reparti avec une meilleure compréhension des pompiers français. En même temps, mon mari et moi-même, en tant que résidents de Vesancy, avons mieux compris l'importance de l'implication de la communauté pour les pompiers.

Bronwyn LAY-CLARK

ECOLE de VESANCY

Classe des petits

VENDREDI 14 OCTOBRE 2011

De 16h30 à 18 h

**VENTE de GATEAUX
TARTES – CONFITURES**



**PLATS cuisinés
GOURMANDISES
RECETTES d' AUTOMNE**

**Bricolages d'automne réalisés par les enfants de Maternelle
CP et CE1**



**Une magnifique courge à gagner si vous trouvez son poids !
Pendant toute la semaine du 10 au 14 octobre, venez tenter
votre chance...Que les papas musclés n'hésitent pas à venir,
ils seront les bienvenus !**

Nous vous attendons nombreux !

Quelques mots de la classe des grands

La coopérative

À l'école, comme chaque année nous avons fait des élections.



Cette année, la coopérative est encore internationale. Dans la classe, il y a cinq anglophones, deux garçons et trois filles.

Paul Roquefort est devenu le président de la coopérative scolaire de la classe des grands (*il est de nationalité française*), Vangelis Vlachos est devenu trésorier (*il est de nationalité américaine*) et Dinah Verma secrétaire (*elle est de nationalité allemande*).

Avec la coopérative, nous organisons des réunions pour discuter de projets : sorties scolaires, sport, jardin...

Pour nos projets, nous organisons des ventes afin de gagner de l'argent.

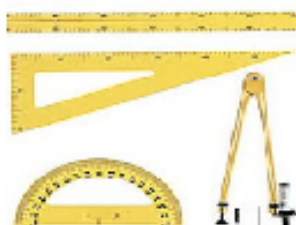
Thomas Dewulf et Vangelis Vlachos (CM2), Paul Roquefort (CM1)

Travail individualisé

À 9:00, c'est l'école dans la classe des grands, il y a 11 élèves (5 CE2, 1 CM1 et 5 CM2).



Nous faisons des tas d'activités, nous avons plusieurs domaines à l'école : Maths, Français, Géographie, Anglais, Sciences, Sport et Musique ; certains ont des facilités : il y a six élèves qui sont en avance de plusieurs mois mais tout le monde avance à son rythme et c'est bien comme ça.



**Ethan Icet CM2
et Marios Vlachos CE2**

Récolte du jardin

En avril, la classe des grands a planté :

- des fleurs
- des fraises
- des courges
- des patates.

En mai, nous avons planté :

- des oignons

Récolte : à la rentrée, nous avons récolté plusieurs kilos :

- de patates
- et d'oignons

Nous avons récolté également dans le jardin cette année :

- des fraises
- des courges
- une grosse courgette
- des salades
- et beaucoup de fleurs.

Nous avons aussi semé de la rhubarbe pour l'année prochaine.

Avec les choses que nous avons, nous allons peut-être cuisiner un repas de midi et s'il reste des légumes nous ferons peut-être une vente.

Hanna Lay Clark (CE2) Dinah Verma et Florian Dupraz-Dange (CM2)



Pissaladière de Nice

Ingédients pour 6 personnes

Pour la pâte à pizza :

500 g de farine
1 cuillère à café de sel
2 sachets de levure boulanger
30 cl d'eau tiède
6 cuillères à soupe d'huile
d'olive

Pour la préparation :

1 kg d'oignons
1 cuillère à soupe de pâte d'anchois
2 c. à soupe de thym, laurier, origan émiellés
12 filets d'anchois à l'huile
Une vingtaine d'olives niçoises
Poivre du moulin



La pâte

Mélangez la farine et le sel puis ajoutez la levure, l'eau et l'huile.

Travaillez et pétrissez la pâte vigoureusement une quinzaine de minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique. Faites-en une grosse boule, farinez-la et laissez-la reposer 60 à 90 min sous un linge à température ambiante. Elle doit doubler de volume.



La préparation

Épluchez et émincez les oignons et faites-les fondre tout doucement 30 min dans une cocotte. Ajoutez l'origan, le thym et le laurier émiellés, mélangez.

Préchauffez le four à 220.°



Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson huilée et étalez la pâte d'anchois avant d'y répartir la préparation aux oignons.

Décorez avec les anchois égouttés et les olives et enfournez environ 30 min. jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Peut se déguster chaude ou froide à l'apéritif, coupée en bouchées.