



## Le Raveton information

Le Raveton information est un journal municipal de la commune de Varreddes, Il est publié par la Commission de l'information composée de Mme Da Rocha Araujo Joana, Mme Peyre Pradier Marlène, Mme Dos Santos Carole, Mme Camus Valérie, Mr Francis Messant, Mr Aurélien Cirotte, Mr Jean Marc Moreau  
Directeur de la publication Jean-Pierre Menil

Le journal est imprimé par la Mairie en collaboration avec La communauté d'Agglomération du Pays de Meaux,  
Le Raveton est agrafé par le Club de l'amitié.

### Sommaire du mois de **DECEMBRE 2020**

Page 2	Le Mot du Maire
Pages 3 à 5	La Mairie communique
Page 6	L'Ecole communique
Page 7	Les Associations communiquent
Page 8	La vie de notre Village
Page 9	Les Prochaines Animations
Pages 10 à 12	L'Histoire de Varreddes
Page 13	La Communication
Page 14	Les astuces ECOLO
Pages 15 à 16	La Page Gourmande
Page 17	Les Jeux d'Alain
Page 18	Les travaux manuels
Page 19	La Page des enfants
Page 20	Numéros et Adresses à garder



Varreddoises, Varreddois,

Vous avez tous pu lire dans le magazine de Seine et Marne, un article concernant la construction d'un accueil de loisirs dans notre commune. Le Conseil Départemental a subventionné cette construction, je l'en remercie.

Mais je tenais à rectifier certains écrits :

- C'est la commune de Varreddes qui finance l'opération.
- La municipalité a bien repris la gestion du centre.
- Mais en **AUCUN** cas, la commune n'est dans l'obligation de construire 144 logements sociaux dans les trois années à venir. Nous ne relevons plus de la loi SRU (Solidarité au renouvellement urbain).

Les bailleurs terminent les 2 opérations en cours : les 25 logements dont 16 en résidence sénior dans la rue d'Orsoy, seront livrés en fin d'année et la construction des 9 logements à loyer modéré dans la rue Moreau Duchesne. Ces 2 opérations étaient prévues depuis plusieurs mois et la commune ne participe d'aucune manière au financement.

Toutes les nouvelles habitations qui seront réalisées dans la commune le seront en conformité avec le PLU et non en obligation de la loi SRU.

Plusieurs Varreddois, jeunes et moins jeunes, vont pouvoir bénéficier de ces appartements.

Au retour des vacances, la municipalité a distribué des masques adaptés à tous les enfants de l'école élémentaire.

En cette période difficile pour tous, continuez à prendre soin de vous et des vôtres.

Bien à vous

Jean-Pierre MENIL

Nous avons le regret de vous faire part du décès de:

- Mr HOARAU Joseph 10 octobre 2020
- Mme MUZET Paulette le 3 novembre 2020



Nous avons le plaisir de vous faire part de la naissance de:

- BENOIT Clotilde le 8 octobre 2020
- LAKHOUIL Lina le 2 novembre 2020



Reprise exceptionnelle du  
ramassage des déchets verts  
VARREDES

Mardi 1<sup>er</sup> Décembre 2020

Mardi 8 Décembre 2020

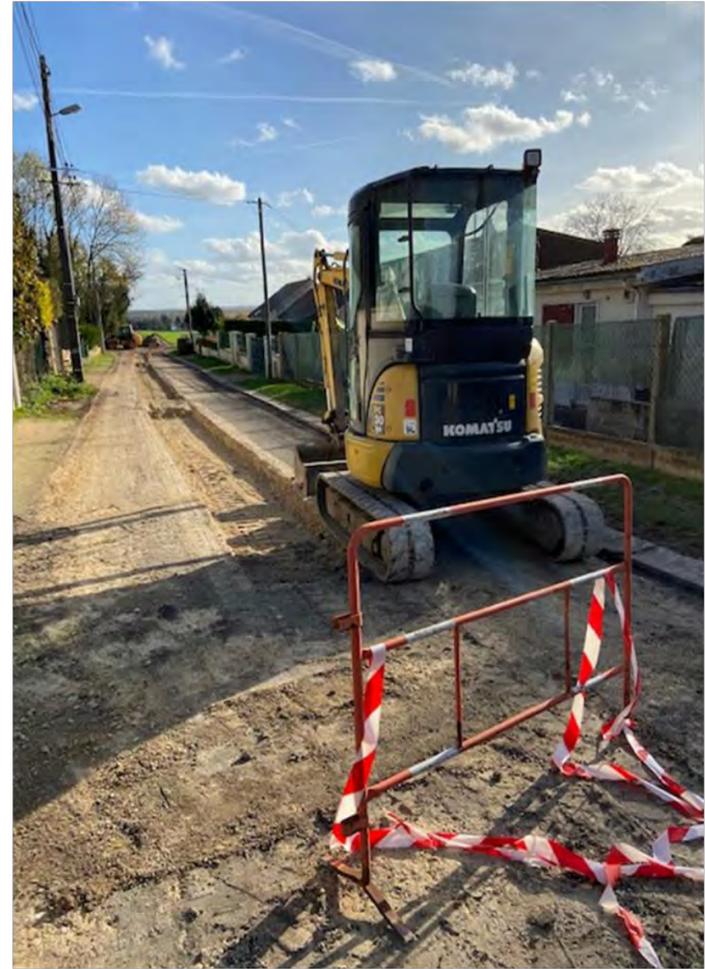


Balayage des rues

Mardi 12 janvier 2021.

Mercredi 13 janvier 2021.

Le chemin du Noyer Thomas fait peau neuve.....



# Collecte des sapins de Noël



A partir du 5 janvier 2021

Chemin des Cardennes.



**VARREDES**

**2021**

# RECENSEMENT

de la population



**LE RECENSEMENT SE DÉROULE DANS VOTRE COMMUNE**  
**DU 21 JANVIER AU 20 FÉVRIER 2021**  
**SE FAIRE RECENSER EST UN GESTE CIVIQUE, SIMPLE ET**  
**UTILE À TOUS** [www.le-recensement-et-moi.fr](http://www.le-recensement-et-moi.fr)

### **C'est Utile**

Le recensement permet de connaître le nombre de personnes qui vivent en France. Il détermine la population officielle de chaque commune. Ses résultats sont utilisés pour calculer la participation de l'État au budget des communes : plus une commune est peuplée, plus cette participation est importante. La connaissance précise de la répartition de la population sur le territoire et de son évolution permet d'ajuster l'action publique aux besoins de la population en matière d'équipements collectifs (écoles, maisons de retraite, etc.), de programmes de rénovation des quartiers, de moyens de transport à développer...

### **C'est simple**

Un agent recenseur, recruté par votre mairie, vous remettra vos codes de connexion pour vous faire recenser en ligne. Si vous ne pouvez pas répondre en ligne, il vous remettra des questionnaires papier qu'il viendra récupérer à un moment convenu avec vous.

### **C'est sûr**

Le recensement se déroule selon des procédures approuvées par la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL). Le traitement des questionnaires est mené de manière strictement confidentielle, votre nom et votre adresse ne sont pas enregistrés et ne sont pas conservés dans les bases de données. Enfin, toutes les personnes ayant accès aux questionnaires (dont les agents recenseurs) sont tenues au secret professionnel.

### **LE RECENSEMENT SUR INTERNET C'EST ENCORE PLUS SIMPLE !**

Plus de 60% des personnes recensées ont répondu en ligne en 2020. Pour en savoir plus, vous pouvez vous adresser à votre mairie ou vous rendre

[www.lerecensement-et-moi.fr](http://www.lerecensement-et-moi.fr)

**Le recensement de la population est gratuit,**  
**ne répondez pas aux sites qui vous réclameraient de l'argent.**

**La Mairie Communiqué**

Inscriptions  
à l'école maternelle  
Rentrée 2021-2022



À partir du 1er décembre 2020, vous pourrez inscrire votre enfant à l'école maternelle pour la rentrée 2021.

Sont concernés :

- les enfants nés en 2018
- les enfants nés en 2016 et 2017 scolarisés dans un autre établissement ou non scolarisés.

Merci de vous rendre en Mairie avant le 31 janvier 2021 (aux heures d'ouverture) avec les documents suivants :

- le livret de famille
- un justificatif de domicile de moins de 3 mois
- le carnet de vaccination de votre enfant
- le certificat de radiation si votre enfant était scolarisé dans une autre école.

Vous pourrez ensuite contacter l'école maternelle pour inscrire votre enfant.

La directrice conviendra d'un entretien avec vous pour lequel vous devrez apporter :

- la fiche de pré-inscription de la mairie
- le carnet de vaccination de votre enfant
- le certificat de radiation le cas échéant
- le livret de famille et en cas de séparation et si il y a lieu le jugement de divorce

Il n'est pas nécessaire que l'enfant soit présent lors de l'inscription, il découvrira sa future école et les enseignants lors d'une porte ouverte en juin.

Nous vous remercions de cette inscription précoce mais nous sommes impactés par une fermeture de classe et un état des effectifs au plus juste pour la rentrée 2021 dès janvier, nous permettra d'agir en conséquence.

Ecole maternelle Le Grand Chemin,  
Ruelle Jean Piettre, 77910 Varreddes  
**09.77.92.42.60.**





## Arbre de Noël Réveillon St Sylvestre



### Message du Comité des Fêtes de Varreddes

Malheureusement, à l'égard du contexte sanitaire actuel, nous ne serons pas en mesure de maintenir le spectacle, ni même organiser une distribution de confiserie pour les enfants de la commune.

Il en est de même pour le Réveillon de la St Sylvestre

Nous vous souhaitons de passer, malgré tout, une bonne fin d'année !



Le Bureau !



La crise sanitaire actuelle n'a pas permis d'organiser une commémoration du 11 novembre 2020 comme à son habitude.

Jean-Pierre Ménil Maire, Patrick Radziszewski président de l'association du souvenir ont déposé une gerbe au cimetière pour rendre hommage à tous les « Morts pour la France » en présence de Francis Messant et Olivier Vandevoorde Adjoint au Maire.

## Jardinerie Poullain

Remerciement à la jardinerie Poullain de nous avoir offert des Chrysanthèmes pour donner de la couleur en cette période compliquée.



# Marche nocturne de Noël

VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2020 À 19H00

Salle polyvalente, rue de l'Ourcq, VARREDDES



Participation libre  
Inscription sur place

Parcours de 6 km  
Collation à la fin de la marche

Matériel nécessaire :

- ✓ Chaussures tout terrain
- ✓ 1 dispositif d'éclairage
- ✓ 1 gilet haute visibilité



Varreddes  
Cultivez votre santé !

Les prochaines Animations

Dernièrement, Madame Marie-Thérèse Lantenois m'a prêté toute une série de Bulletins Paroissiaux de Varreddes. Un article du Bulletin Paroissial de mars 1910 a particulièrement retenu mon attention : il s'agit des inondations de 1910 à Varreddes. Après un préambule (extrait d'une étude de Monsieur Jean-Pierre Bertrand, président des Cartophiles du Pays de Meaux), sur ces inondations centennales qui ont frappé la population de l'époque et sont encore actuellement la référence, vous pourrez lire l'article de l'abbé Paul Fossin, curé de Varreddes à cette époque.

Les archives nous renseignent sur le déchaînement des eaux de la Marne, à Meaux, au cours du temps et dans la mesure où le relevé fut enregistré :

- Crue de 1784 : Elle fut particulièrement violente sur les bassins de la Marne et de l'Oise. Elle a servi de référence jusqu'en 1910.

- Crue de 1865 : cote de 5,15m.

- Crue de 1883 : cote de 5,45m.

Le 26 janvier 1910, jamais de mémoire, la furie des eaux n'avait atteint un tel niveau : 6,20m à l'échelle de Meaux. A titre de comparaison, la dernière crue de la Marne en février 2018 n'a atteint "que" 4,71m à Meaux.

Les conditions météorologiques, à l'origine des crues de 1910, se sont mises en place dès l'automne précédent, avec la conjonction de plusieurs facteurs : pluviométrie importante, neige et gel. La fin de l'année 1909 fut très humide. Pour les mois de septembre et octobre, il est enregistré des hauteurs pluviométriques de 1,5 à 2 fois supérieures aux normes saisonnières. En décembre, on note un excédent de pluie de l'ordre de 50% sur l'ensemble de la France. La première semaine de janvier, stable et sèche, fut suivie de deux décades perturbées au cours desquelles les précipitations furent exceptionnelles. Mi-janvier, des inondations sont déjà signalées dans les bassins hydrographiques français, en particulier dans celui de la Seine. Le 20 janvier, le sud du département connaît les débordements du Loing, de l'Yonne et bien sûr de la Seine.

Au nord, la vallée de la Marne ne devait pas y échapper. Il est souvent évoqué la crue de 1910 ; pour être plus exact, il faudrait préciser : "les crues de 1910". En effet, entre janvier et début avril, la Marne est sortie quatre fois de son lit.

#### LES INONDATIONS

La paroisse de Varreddes a été très éprouvée par les inondations. Dans la nuit du dimanche 23 au lundi 24 janvier, la Marne, sortant de son lit, envahit toute la plaine, entraînant à la dérive, les meules de blé et ensevelissant près d'un demi-million de kilos de carottes, prêtes à être expédiées à Paris. L'eau montant sans cesse, arriva jusqu'au chemin de Trou à Cailloux, recouvrant entièrement la route jusqu'au pont.

Le Gabeau fut également inondé par les eaux, obligeant quatre familles à déménager au plus tôt, abandonnant leur mobilier sous quatre-vingt centimètres d'eau. La route allant à Congis fut aussi submergée, l'eau montant à la hauteur des haies qui bordent la route et qui disparaissaient. Les habitants du moulin, surpris par l'inondation, ayant consulté les côtes des crues précédentes indiquées dans le sous-sol, ne croyaient pas être en danger ; il a fallu l'intervention des gendarmes pour les obliger à quitter leur domicile

*Le Bas de la page 3  
du Bulletin Paroissial de Varreddes, n°115  
de mars 1910.*

Je vais maintenant essayer de vous renseigner sur certains passages de l'article ci-contre qui ont peut-être posé des problèmes de compréhension à certains Varreddois :

"Le Chemin de Trou à Cailloux" : ça commence mal !!! J'ai interrogé plusieurs Ravetons dont les agriculteurs : nul ne sait. J'ai consulté nos anciens cadastres à la Mairie sans plus de succès. Peut-être s'agit-il de l'actuel chemin des Grands Prés face à la route qui mène au stade et à l'ancien moulin ? Ou d'un chemin maintenant disparu situé entre le chemin des Grands Prés et la Petite Rue ? "Le Gabeau" : on l'écrivait d'ailleurs plutôt "Gabot". C'est l'actuelle rue Moreau-Duchesne. Les abords de l'intersection avec la Ruelle

Donnée constituent le point bas de la rue. De plus, côté pair, plusieurs maisons sont construites en léger contrebas. Ce sont celles qui ont dû subir les plus graves dommages. "Le Moulin" : Devenu maison d'habitation, il est construit en bord de Marne sur un remblai le mettant hors d'eau lors des crues "habituelles". Le pont de pierres, à l'époque, prolongeait l'actuelle route du stade (l'ancienne route départementale 97 ) et débouchait rue du Pont à Germigny-l'Evêque.

Mon grand père, Lucien Moreau, avait 14 ans en 1910. Il me racontait quelquefois ses souvenirs d'enfance, dont cet événement qui l'avait frappé. Ainsi, il disait que, "sur le Pavé" (la rue Victor Claret), l'eau était venue jusqu'aux abords de la Maison de la Presse actuelle. Elle remontait par "le Fossé"<sup>(1)</sup> et avait inondé tout le Coterêt. La rue d'Orsoy était aussi presque entièrement inondée, le Jeu d'Arc, la Sereine, et jusqu'à "chez Ory" (Le Petit Nain actuel). Le fossé de la Sereine<sup>(2)</sup> avait aussi facilité la montée des eaux dans ce quartier. Bien sûr, toute la plaine entre la Marne et le sud du village était noyée. Il y avait aussi de l'eau dans quasiment toutes les caves.

et les décider à se réfugier à Germigny. Mme Ducert, accompagnée de ses deux filles et de son frère, fut prise d'une syncope occasionnée par le froid et la peur, en traversant le pont; elle mourut le lendemain, et dut être enterrée à Germigny, les communications avec Varreddes étant rendues impossibles.

La paroisse de Germigny fut elle-même très éprouvée. L'église fut envahie par les eaux; tous les riverains durent déménager, le mur du potager de M. Thiébault ayant été renversé par les eaux; tout le parc fut inondé avec une promptitude effrayante, l'eau ensevelissant les serres et les chassis, détruisit les plantations, remplissant peut-être pour plusieurs mois, le magnifique parc de Bossuet.

Que faire en présence d'une force semblable à celle des eaux en furie?

Que les hommes sont donc peu de chose, en face du Dieu tout-puissant qui dispose de semblables éléments! En vue d'assainir les terres, on a changé, dans toute la Brie, la disposition de la nature, drainant de tous côtés, occasionnant ainsi des écoulements qui produisent des masses d'eaux.

Pour augmenter la surface des cultures, on a supprimé quantité de grands étangs, réservoirs naturels qui emmagasinaient l'eau et lui permettaient de s'écouler lentement, au lieu de produire des torrents qui grossissent les cours d'eau et ne peuvent plus être contenus dans les rivières.

Demandons à Dieu que la vue des ruines accumulées en quelques jours, nous donne la crainte de sa justice et nous ramène à lui, afin que, commandant aux eaux, il apaise la tempête, aussi bien celle des éléments que celle des passions.

*Le Bas de la page 4*

*du Bulletin Paroisila de Varreddes, n°115 de mars 1910.*

"Après, la Marne a mis beaucoup de temps à retourner dans son lit, surtout qu'il pleuvait toujours. Ça a fini au mois d'avril. Mais les pièces (champs) où ça avait débordé n'ont pas ressuyé avant l'été et on n'a rien pu semer de l'année. En plus, il a fallu enlever tout ce que la Marne avait charrié et déposé partout : des arbres, du bois coupé, de la paille, du foin, des ordures..." (sic)



GERMIGNY-L'ÉVÊQUE (Seine-et-Marne). — Crue de la Marne  
Inondations du 25 Janvier 1910. — Rue Saint-Fiacre et le Pont.

*La Marne en 1910. On aperçoit au fond l'ancien pont. A droite, le moulin et son pigeonnier. Au premier plan, la Place de la Palée sous les eaux. Les îles sont aussi submergées.*

(1) "Le Fossé" : il a été creusé pour faciliter l'écoulement de l'eau du ru de l'Ouche jusqu'à la Marne. Le ru de l'Ouche prend naissance au lieu-dit "L'Ouche" maintenant construit (le lotissement du Grand Cèdre).



*La route du stade inondée en février 1955. Cette crue a été très importante : 5,72m à Meaux, soit 0,48m de moins qu'en 1910.*

Un bassin de rétention a été aménagé à cet endroit près de l'ancien court de tennis. Le fossé passe ensuite sous la rue Victor Claret, coule derrière la Résidence du Champ au Chanvre, se dirige à travers le Côteret vers la rue d'Orsoy qu'il traverse au niveau du Chemin des Buttes, puis rejoint la Marne à "la Goulotte" en suivant le chemin du Port Lavoir. Ce ru est maintenant busé sur une grande longueur.

(2) "Le fossé de la Sereine" : on a aussi creusé un fossé pour faciliter l'écoulement des eaux. Il naît au lieu-dit "La Vallée" à une centaine de mètres de la Patte d'Oie (l'intersection entre la rue de l'Ourcq qui se prolonge vers Barcy et la rue du Bourreau). Il traverse ensuite "Les Marais" qui gonflent ses eaux, puis passe sous la "nationale" (CD 405 ; l'endroit n'était pas construit en 1910). Il arrose successivement les lieux-dits "La Sereine", "La Plaine du Plat-Cul", "La Fosse Gallerand", passe derrière la station d'épuration (n'existait pas en 1910) avant de rejoindre "le Fossé".

## La communication de nous à vous

Plusieurs moyens sont à votre disposition

- Le journal officiel de la commune « Le raveton »
- Le panneau lumineux place Charles De Gaulle
- Le site de la commune « VARREDDES .FR »
- La page Facebook « Varreddes Notre Village »



Nous mettons un autre moyen numérisé par mail individuel  
« **La newsletter** »

**Cette newsletter a pour objectif d'envoyer des informations flash.**

Si vous souhaitez vous inscrire a ce nouveau mode de communication merci de retourner le bulletin ci-dessous.



**Nom:** .....

**Prénom:** .....

**Tel :**.....

**Adresse Mail : EN MAJUSCULE LISIBLE**

### Autorisation

Me ou Mme .....  
accepte de recevoir le fil de l'actualité via la newsletter de la commune de  
Varreddes.

Date

Signature



Suite à l'arrêt précoce du ramassage des déchets verts (compte tenu de la crise sanitaire), nous souhaitons rappeler que les feux sauvages dans jardins ou les chemins sont interdits. Les déchetteries du SMITOM restent ouvertes.

Mieux, il y a une alternative : **le compostage.**

Pour avoir un beau jardin sans apport chimique et à moindre coût, c'est simple : je fabrique du compost à partir de mes déchets de cuisine et de jardin ! Le compost s'effectue très facilement à même le sol ou en bac.

### Qu'est-ce-que le compostage ?

Le compostage est une décomposition des matières organiques par les micro et macro-organismes du sol, tels que les champignons, les vers ... Ce processus biologique conduit, après quelque mois de fermentation, au compost, un fertilisant naturel.

Chaque personne produit environ 50kg de déchet de cuisine chaque année.

Le compostage permet de limiter la quantité d'ordures ménagères à traiter et le transport de ces déchets.

Il est possible de composter toute l'année. La fermentation est toutefois ralentie en hiver, quand les températures extérieures sont basses et les déchets de jardins moins importants. Quelle que soit la saison, il est tout de même important d'alimenter régulièrement le composteur afin de maintenir les micro-organismes en activité et de poursuivre la fermentation.

### Les déchets compostables et non compostables

Vous pouvez déposer dans votre composteur :

- Tontes de pelouse
- Branchages d'un diamètre < à 2 ou 3 cm
- Copeaux de bois
- Fleurs fanées...

**Ces déchets ne se compostent pas :**

- Déchets de jardin traités chimiquement
- Déchets végétaux trop grossiers diam > 2/3 cm

# Quels fromages de saison choisir pour servir à Noël ?

## Le Brie de Meaux

Exclusivement à base de lait cru de vache, ce brie fut couronné « roi des fromages » par Talleyrand au congrès de Vienne en 1815.

- **Au goût.** Il révèle en bouche un goût subtil de noisette, de champignon frais et de crème.
- **A l'achat.** Plus plat et plus doux que le brie de Melun, sa croûte fleurie est fine, blanche et parsemée de stries rougeâtres lorsqu'il est longuement affiné.
- **En cuisine.** Délicieux en croquettes, galettes et gratins, ou tout simplement en canapés.
- **Potentiel festif.** Truffé avec un champagne brut, c'est une merveille.

## Le Brocciu Corse

C'est le fleuron des fromages corses et la seule appellation française (AOC depuis 1983) à être fabriquée avec du petit-lait de brebis (lactosérum). Il est élaboré pendant la période de production du lait, d'octobre à juin.

- **Au goût.** Il est très doux, crémeux et légèrement piquant.
- **A l'achat.** Moulé en une petite boule aplatie, sa pâte se couvre d'une pellicule de couleur crème lorsqu'il est affiné (brocciu passu).
- **En cuisine.** On le glisse dans les omelettes, farces, gâteaux.
- **Potentiel festif.** Frais, salé, poivré, on l'accompagne d'une cuillerée de confiture de figues et d'un trait de miel. A déguster également saupoudré de vergeoise et arrosé de marc.

## Le gruyère suisse

Comment le reconnaître ? Contrairement à son cousin français, il n'a pas de trous. Ce gruyère AOP est produit dans la Gruyère, région du canton de Fribourg dont la capitale historique se nomme... Gruyères.

- **Au goût.** Il développe des arômes floraux raffinés et racés.
- **A l'achat.** Sa croûte grainée doit être uniformément brunâtre et saine. Sa pâte est fine au toucher, de fermeté moyenne et légèrement humide.
- **En cuisine.** On le glisse dans une tarte, un cake, une gougère, un gratin de légumes...
- **Potentiel festif.** Sur une poêlée de cèpes ou de champignons sauvages, légèrement gratiné.

## La fourme d'Ambert

Sous un voile bleuté, se cache un fromage persillé au lait de vache, produit en Auvergne. Reconnue AOC depuis 1972, la fourme d'Ambert possède désormais une AOP.

- **Au goût.** Le plus doux des bleus est fruité, avec une petite pointe d'amertume.
- **A l'achat.** On la trouve en demi-fourme ou en portions bien sûr. Son cœur révèle une pâte ivoire souple au toucher, au persillage bleu ciel, bien développé et régulier.
- **En cuisine.** Elle se fond dans toutes les sauces pour accompagner poissons, crustacés, volailles ou gibiers.
- **Potentiel festif.** Avec des huîtres chaudes, un homard, des poires pochées au muscadet.

## Le comté

Venant de Franche-Comté, ce fromage au lait cru et à pâte pressée cuite fut le premier à bénéficier de l'AOC, en 1958.

- **Au goût.** Il affiche en hiver un délicieux petit goût de noisette, mais son immense palette aromatique varie d'une meule à l'autre.
- **A l'achat.** Sa pâte est fraîche et souple au toucher, de couleur jaune uni en été et plus blanche en hiver. Si la meule est entourée d'une bande de papier imprimée de cloches vertes, le comté est de qualité optimale.
- **En cuisine.** Fondu dans une tarte, incorporé dans une sauce ou avec des fruits secs.
- **Potentiel festif.** On l'associe à un chocolat noir grand cru, car sa salinité vient enrichir les arômes torréfiés du cacao. A goûter aussi avec une crème de châtaignes, pour la douceur incomparable du mélange.

## Le Roquefort

Né au XI<sup>e</sup> siècle dans l'Aveyron, près du village de Roquefort-sur-Soulzon, ce très renommé bleu (ou persillé) à pâte demi-ferme est fabriqué avec du lait cru de brebis. Il doit ses belles veinures à un fameux champignon microscopique, le *pénicillium roqueforti*.

- **Au goût.** Fondant sous le palais, il déploie une saveur légèrement salée, mêlée d'un agréable petit goût de moisissure.
- **A l'achat.** Sa croûte doit être saine, sa pâte souple mais ferme, et bien régulièrement veinée. Il dégage une saveur ovine prononcée.
- **En cuisine.** Mélangé avec de la crème, en sauces dips, dans les farces et les gratins.
- **Potentiel festif.** Un délice avec du pain d'épices ou des spéculoos, accompagné de porto ou d'un verre de blanc liquoreux.

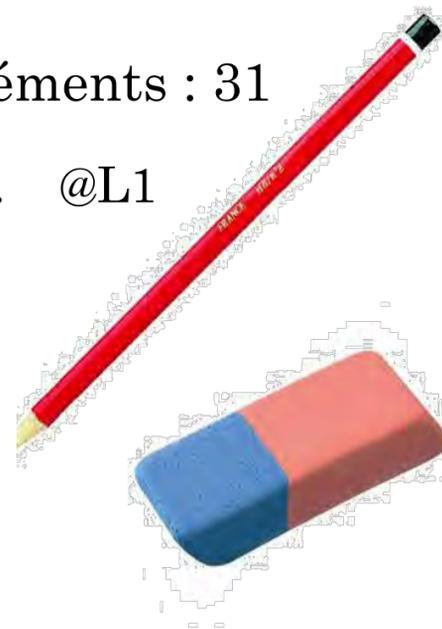
Coucou ! ... à vous tous !...

J'espère que vous allez bien Je vous propose cette fois une grille juste un peu plus dure ! ... aïe ! Juste pour passer le temps ! ...

La croix « aussi » ne doit comporter aucun doublon

Mais toujours pas de supposition en vue Nombre d'éléments : 31

Alors : 50 éléments à trouver ... Bon courage !... @L1



3	4				9			
	7	1	8		3		6	
8		9						3
								8
1		2	9				3	
		4	3	6	8	1	7	
		8	7	9				
						3	4	
4			2		5			6

Solution du Raveton de Novembre



1	4	7	3	8	5	9	6	2
9	5	3	1	6	2	8	7	4
6	8	2	4	9	7	3	1	5
4	7	6	5	3	9	1	2	8
3	2	5	8	7	1	6	4	9
8	9	1	6	2	4	5	3	7
5	3	8	7	4	6	2	9	1
7	6	9	2	1	8	4	5	3
2	1	4	9	5	3	7	8	6

## Guirlandes d'oranges séchées et de cannelle

Une guirlande au naturel, facile à faire et qui sent bon.

Voilà qui épatera toute la famille ! A accrocher partout dans la maison !

**Il vous faut :**

- Une dizaine de bâtons de cannelle
- Une orange
- De la corde de lin
- Du raphia doré

Coupez l'orange en tranches les plus fines possible. Mettez-les au four à cent degrés environ (à chaleur tournante c'est encore mieux) pendant une heure sur une face et une heure sur l'autre face, tout en laissant la porte du four entre-ouverte. Au bout de deux heures au total donc, vous obtiendrez des magnifiques tranches séchées.

Utilisez le raphia doré pour attacher les bâtons de cannelle individuellement. N'hésitez pas à faire grossièrement plusieurs fois le tour et laissez beaucoup de raphia pendre du nœud.

Pour les tranches d'orange, faites passer le raphia au centre et nouez-le sur le dessus de la tranche, comme sur la photo. Et c'est pareil, il faut faire un gros nœud et laisser une longueur de raphia dépasser d'un côté.

Sur un morceau de corde de lin, nouez les tranches d'orange et la cannelle en les alternant.

Une fois votre guirlande terminée, vous pourrez l'accrocher sur un mur, à la rambarde de l'escalier, à la cheminée, dans le sapin ou juste posée sur un meuble, peu importe, mais il faut qu'elle soit visible pour que les amis de passage vous félicitent !





⇒ **Urgence:**  
Pompier 18  
Police secours 17  
Samu 15

⇒ **Pharmacie** de Varredes : 01 64 33 18 02

⇒ **Maison Médicale de garde:**  
SOS médecin 35, rue des Cordeliers  
08 25 33 36 15 sur rendez vous  
Du lundi au vendredi 20h00 à 00h00  
Le samedi 12h00 à 00h00  
Le dimanche 8h00 à 00h00

⇒ **Masseur kinésithérapeute:**  
Mr Didelot Morgan 06 71 82 41 91  
Mme Lebegue Leatitia 07 61 18 05 76  
Mr Barbeau Stéphane 06 86 36 00 62 ou 09 67 47 38 50

⇒ **Infirmiers (res):**  
Mr Carvalho Philippe  
Mme Zulian Delphine  
Mme Jolebiewski Cécile  
01 60 09 37 51  
Permanences au cabinet 46, rue Neuve  
les mardis et vendredis 7h30 à 8h30.

Mme Walle Tuffin Aline  
Mme Laude Charlyne  
Mme Gazeau Elisabeth  
01 64 33 72 50  
Permanences au cabinet 42, rue Victor Clairet  
les mardis et jeudis 7h00 à 10h00

⇒ **Ostéopathe:**  
Mme Braganca Alice 01 60 32 21 01

⇒ **Pédicure Podologue:**  
Mme Lionnet Claire 06 85 83 58 38  
Mr Bismuth Antony 06 76 63 54 91

⇒ **Accueil Social**  
Maison départementale des solidarités  
01 64 36 42 74

⇒ **Caisse d'assurance Maladie**  
3646

⇒ **Urgence sécurité Gaz**  
0 800 473 333

⇒ **Urgence Electricité (edf- Enedis)**  
09 72 67 50 77

⇒ **Urgence Eau VEOLIA**  
09 69 36 86 24

⇒ **Perte ou Vols**  
Carte : 08 92 70 57 05  
Chèque: 08 92 68 32 08

⇒ **MAIRIE DE VARREDES:**  
01 64 33 18 42  
Heures d'ouverture  
Lundi 16h00 à 18h00  
Mardi 16h00 à 18h00  
Mercredi 10h00 à 12h00  
Jeudi 16h00 à 18h00  
Vendredi 10h00 à 12h00 et 16h00 à 18h00  
Samedi 9h00 à 12h00

⇒ **La Poste:**  
01 60 09 80 13  
Heures d'ouverture  
Lundi 9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h30  
Mardi 9h00 à 12h00 et 14h30 à 17h30  
Mercredi 9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h30  
Jeudi Fermé  
Vendredi 9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h30  
Samedi 9h00 à 12h00

⇒ **Déchetteries:**  
Crégy les Meaux 01 60 25 12 22  
Meaux 01 64 33 39 18  
Monthyon 01 64 36 12 46  
Renseignements 01 60 24 75 75

**Extra-ménagers**  
Collecte des encombrants sur rendez-vous  
Demande à faire en mairie,

⇒ **Relais Assistantes Maternelles RAM centralisateur**  
01 64 35 07 75

⇒ **Ecoles**

**Ecole maternelle « Le Grand Chemin »**  
01 64 34 58 10

**Ecole élémentaire « La Tournoye »**  
01 64 33 18 97

**Ecole élémentaire de Marcilly**  
01.64.36.63.62

⇒ **Périscolaire**  
01 60 25 21 94

## LA COMMUNICATION ET VOUS

Toutes les infos:

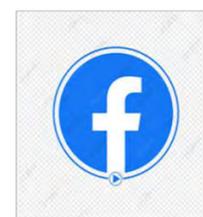
Associations.  
Economie locale.  
Calendrier des manifestations.  
Reportages.  
Informations pratiques etc...

sur notre site



[WWW.VARREDES.fr](http://WWW.VARREDES.fr)

En direct :



Varredes Notre Village