

EDITO//SOMMAIRE

VARREDDOISES, VARREDDOIS, CHERS RAVETONS



Voici une année qui se termine avec un mois de décembre chargé en animation sur notre commune : Loto, Brocante, Marche de nuit, dons de jouets pour les enfants hospitalisés, Arbre de Noël.

Merci à toutes les associations qui œuvrent pour animer notre village, n'hésitez pas à les rejoindre, à donner un peu de votre temps, ils ont besoin de bénévoles pour pérenniser leurs actions.

Nos aînés qui n'ont pu participer au traditionnel repas de fin d'année ont reçu un colis de Noël.

Les décorations de fin d'année ont été restreintes pour respecter les frais d'énergie mais restent de qualité. Merci à nos agents techniques pour avoir fabriqué l'animation Place Charles De Gaulle, avec la participation des enfants du centre de Loisirs. Cela a permis d'enrichir les décorations.

Cette année, l'initiative du cadre de vie pour mettre un sapin de quartier a été très appréciée avec un bel engouement et sera étendu l'année prochaine sur l'ensemble de notre village. Cette initiative est dans le cadre du bien vivre ensemble.

Pour cette nouvelle Année, je vous souhaite avec l'équipe municipale une belle Année 2024.

Qu'elle vous apporte, santé et bonheur, que vos projets se réalisent pour vous et vos proches, pour vos entreprises.

Bien à vous
Francis Messant

SOMMAIRE

La Mairie communique 4

Notre histoire 16

Actualité & Reportages 6

Temps libre 20

Associations & Animations 9

Infos pratiques 21

LA MAIRIE COMMUNIQUE

COLLECTE DES SAPINS



La commune met à disposition Chemin des Cardennes un point de collecte pour les sapins de fin décembre à fin janvier 2022.

Nous vous demandons donc de les déposer dans ce lieu. Ils ne seront pas récupérés sur les trottoirs, chemins ou devant les habitations.

Merci.

ETAT CIVIL



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

- Mme BUZIN Nathalie le 26 octobre 2023
- Mme SANCHEZ Bernadette le 12 novembre 2023
- Mme GUY Pierrette le 19 novembre 2023

BALAYAGE DES RUES

09-10 Janvier 2024

Les dates du passage de la balayeuse vous sont communiquées afin de retirer vos véhicules de la route et de faciliter son passage.

06/07 Février 2024

05/06 Mars 2024

02/03/18/30 Avril 2024

28/29 Mai 2024



25/26 Juin 2024

23/24 Juillet 2024

20/21 Aout 2024

17/18 Septembre 2024

15/16 Octobre 2024

12/13 Novembre 2024

10/11 Décembre 2024

LA MAIRIE COMMUNIQUE

MOBILITÉ PROPRE

Votre commune s'associe au SDESM et à Ecocharge77 pour développer la mobilité propre



Ecocharge77
le réseau de bornes de recharge du SDESM

La transition vers la mobilité électrique est une étape essentielle pour réduire notre impact sur l'environnement, diminuer les nuisances sonores en ville et maîtriser nos dépenses liées aux carburants fossiles.

C'est pourquoi votre commune s'est engagée aux côtés du SDESM et de son réseau public Ecocharge77 pour faciliter l'accès à la recharge des véhicules électriques et hybrides rechargeables. Bientôt, vous pourrez profiter de nouvelles bornes de recharge, accessibles à tous, situées aux emplacements suivants devant la salle polyvalente ainsi qu'au parking « Chemin du Coterêt ».

Pour vous permettre de bénéficier du service, plusieurs moyens d'accès sont possibles :

Créer un compte sur le site <https://ecocharge77.fr> et commander un badge

Installer l'application Ecocharge77 sur Android et IOS et lancer une charge avec son smartphone

Utiliser sa carte bleue avec paiement sans contact sur les bornes compatibles (indiqué sur la face avant des bornes)

Pour consulter les tarifs en vigueur, consultez le site web d'Ecocharge77 : <https://ecocharge77.fr/tarifs/>

Pour toutes questions, vous pouvez suivre Ecocharge77 sur X (ex-twitter) ou contacter le service usagers au 01 87 52 13 19

Bonnes recharges à tous !

Avec le soutien financier de :



ACTUALITÉS & REPORTAGES

2^{ÈME} ÉDITION DU ROAD TRIP DE SCOTT AND CO SUR LA COMMUNE

Dimanche 10 Décembre 2023 se tenait la deuxième édition du road trip des motards en faveur des enfants hospitalisés des services de Pédiatrie du GHEF.

Je tenais à remercier les habitants de la commune pour leur générosité malgré la situation économique actuelle ainsi qu'au garage Lenotte pour sa participation. C'est dans la bonne humeur et dans les klaxons des motards que s'est déroulée cette tournée.

Joana DA ROCHA ARAUJO
Commission Cadre de Vie.



ACTUALITÉS & REPORTAGES

LA MARCHE DE NOËL 2023 !

Ce fût un réel succès ! une centaine de participants dans la joie et la bonne humeur
A l'arrivée des 6kms : chocolat, café, thé, vin chaud et tartines de brie de Meaux !!!
Les participants et organisateurs étaient tous ravis de cette marche de Noël festive
Merci à tous pour votre participation !



ACTUALITÉS & REPORTAGES

LE REPAS DES ANCIENS 2023

Quel plaisir pour Mr le Maire ainsi que le conseil municipal accompagné de Mr Menil de retrouver nos anciens dans le cadre de ce repas.

L'équipe du Château Marysien avait préparé pour l'occasion un repas de fête.

L'animation musicale assurée par François Chylinski a bien évidemment contribué à l'ambiance festive. Nos aînés ont ainsi pris plaisir à partager ce moment avec M. le Maire, les adjoints et conseillers municipaux, qui ont eux aussi apprécié ce moment.

Pour les personnes qui n'ont pu être présentes, ce fût aussi un plaisir pour l'équipe municipale d'aller leur porter des colis de fin d'année.

A l'année prochaine !



ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

Retour sur l'Arbre de Noël du 10 décembre !

Organisé par le Comité des fêtes de Varreddes, spectacle de Bibi-Schott !



ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

10^{ème} Loto du Printemps



Salle Polyvalente
de VARREDES

Organisé par le Comité des
Fêtes de Varredes

Samedi 16 mars 2024
début des jeux à 20h30



Tarifs des cartons

- 5€ le carton
- 12€ euros les 3 cartons
- 25€ euros les 7 cartons

(Sur réservation - dans la limite des places disponibles)
Nombreux Lots sur le thème du printemps, le jardin, les sorties
Accessoires voiture, Jeux extérieurs, Bons d'achat
Barbecue, Salon de jardin, Outillage
Et "Partie Surprise" !!!!
Et plein d'autres lots vous attendent !

*Petite restauration et boissons en vente sur place,
Ouverture des portes 19h30*

Reservations par mail : comitedesfetes.varredes@gmail.com
Ou au 06.84.57.45.89 - **Chèques non acceptés – Pas d'alcool dans la salle**

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

COMITE DES FETES DE VARREDDES

Tous nos vœux pour cette année 2024 !



A vos Agendas !!

Voici nos manifestations pour 2024 !!

Loto du Printemps : samedi 16 mars

Fête Foraine : Weekend du 1 et 2 juin

Marché Rural : dimanche 6 octobre

Arbre de Noël : dimanche 8 décembre



BENEVOLE ? BENEVOLE ?

Vous souhaitez vous investir dans votre commune ?

Vous avez des idées pour de futures animations ?

Alors n'hésitez pas à nous contacter !

Rejoignez-nous !!

Pour nous joindre :

comitedesfetes.varredes@gmail.com

Facebook : comité des fêtes de Varreddes (@comitedesfetesvarredes)

Ou au 06 84 57 45 89

A bientôt !! **Le bureau**



ASSOCIATIONS & ANIMATIONS



CONSERVATOIRE
INTERCOMMUNAL
de
MUSIQUE

UN CONSERVATOIRE DE MUSIQUE
PROCHE DE CHEZ VOUS !

Conservatoire associatif ne relevant pas des structures de l'Etat.

- GUITARE TOUS STYLES
- FLÛTE TRAVERSIÈRE
- GUITARE BASSE
- ACCORDÉON
- SAXOPHONE
- HAUTBOIS
- VIOLON
- PIANO
- BATTERIE
- TROMBONE
- TROMPETTE
- CLARINETTE
- VIOLONCELLE
- HISTOIRE DE LA MUSIQUE
- ÉVEIL MUSICAL POUR LES 3/5 ANS

COURS
PARTICULIERS
OU EN GROUPES

FORMATION
INSTRUMENTALE
ET VOCALE

Venez nous rejoindre,
faites de la musique
sérieusement !

Renseignements & Inscriptions
Bernard Mênil - 06.08.92.19.48

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

Le Conservatoire Intercommunal de Musique est un lieu d'apprentissage et d'expression permettant rapidement à ses élèves d'exploiter leurs compétences musicales au travers de concerts. Pour ceux qui le souhaitent, des examens départementaux de fin d'année concrétisent leur travail.

- Formation solfège et instrumentale avec 14 instruments différents
Encadrés par des professeurs diplômés, sérieux et expérimentés
- Apprentissage de l'instrument dès l'inscription
- L'école offre la possibilité de louer l'instrument choisi à partir de 10€/ mois et moyennant le versement d'une caution
- Répétition Chorale-Orchestre gratuite
- Nombreuses possibilités d'heures et de jours de cours
- Formation musique classique, actuelle et amplifiée

Pour vous accueillir et répondre à vos questions

Salle du parc de la mairie de Lizy sur Ourcq le lundi de 17h à 18h ou voir le tableau ci-dessous pour joindre Bernard Ménil : 06 08 92 19 48

Lundi	Lizy sur Ourcq	Salle du Parc (Mairie)	16h00 à 20h30
Mardi	Monthyon	Salle de l'ancienne Mairie	16h00 à 18h30
Mercredi	Crouy sur Ourcq	Salle La Vigne	16h00 à 20h00
Jeudi	Varredes	Salle polyvalente	16h00 à 17h30
	Mary sur Marne	Foyer polyvalent	18h00 à 20h30
Vendredi	Varredes	Salle polyvalente	16h00 à 20h00
Samedi	Lizy sur Ourcq	École de musique place Florian	10h00 à 11h30
	Germigny l'Évêque	Centre Culturel	13h00 à 16h00
	Congis sur Théroutanne	Salle des associations	16h30 à 20h30

Le Conservatoire Intercommunal de Musique

Association loi n° W 77 10 11 208

Son Président-Directeur Monsieur Bernard Ménil est Chevalier dans l'ordre

Des Palmes Académiques et Médaille d'argent du ministère de la Jeunesse et des sports

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

SAMEDI 13 JANVIER 2024

La C.D.A. Varreddes
organise un workshop suivi d'un bal
salle polyvalente, rue de l'Ourcq
77910 Varreddes



WORKSHOP **COLIN GHYS**

ouverture des portes à 13h30
14h-14h45 Intermédiaire Country
15h-15h45 Intermédiaire Line
16h30-17h30 Novice Country & Line
17h45-18h30 Débutant Country & Line

BAL COUNTRY & LINE

ouverture des portes à 19h30
Verre de l'amitié offert par la CDA
Bal de 20h à 1h



Renseignements: Laurence 06 95 07 74 20
pré-réservation et inscriptions par email
cdavarreddes@gmail.com
places limitées

Petite restauration et boissons sur place
pique-nique non autorisé dans la salle

En vous inscrivant à cet événement vous autorisez, sans contrepartie, la CDA Varreddes à utiliser, diffuser, partager les vidéos, photos dans lesquelles vous apparaissez.

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS



Association Agrée pour la Pêche et la Protection du Milieu Aquatique de
VARREDES – GERMIGNY – CONGIS



**L'association organisera le Dimanche 4 février 2024
Salle de réunion de Varredes - A partir de 9 h 00**

Une Assemblée générale extraordinaire

Ordre du jour :

- Présentation des modifications statutaires
- Adoption des statuts modifiés de l'AAPPMA

Suivie d' **Une assemblée générale annuelle**

Ordre du jour :

- Vente de carte de pêche 2024
- Lecture des bilans moral et financier
- Prévisions 2024

- Introduction du black bass
- Création d'une frayère à Brochet
- APN
- Questions diverses
- Tombola
- Verre de l'amitié



NOTRE HISTOIRE

La conserverie d'oseille.

D'abord, l'oseille.

L'oseille (ou rumex) est une plante aromatique au goût acide. Elle parfume parfaitement bien les légumes, les potages, les omelettes et le saumon. C'est aussi une plante ornementale, facile à cultiver et qui possède également des propriétés médicinales. Voilà pour la définition. On connaît tous la recette du saumon à l'oseille mais peut-être un peu moins celle du potage "Germiny" créé et servi au gouverneur de la Banque de France en 1869. Plus tard, cette même recette sera proposée aux voyageurs du paquebot France. Ma mère faisait aussi de la soupe "à l'oseille", en fait une soupe aux poireaux-pommes de terre parfumée avec quelques feuilles d'oseille préalablement revenues avec du beurre dans une poêle. L'oseille est aussi réputée comme remède contre de nombreuses affections, dont le scorbut, pour sa forte teneur en vitamine C. Elle est aussi efficace contre les piqûres d'orties ou d'insectes.

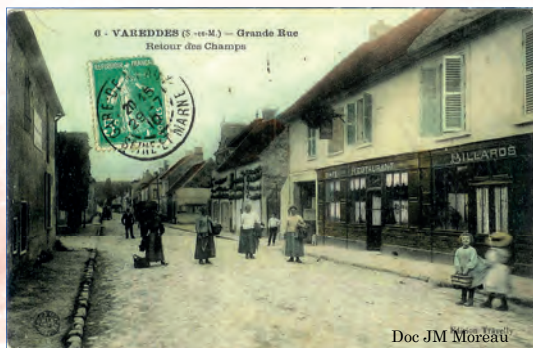
La culture de l'oseille.

M. Victor Clairret (1835 - 1894) commence à cultiver cette plante vers 1860. Il choisit la variété "Large de Belleville" et fait installer ses plantations principalement dans la plaine de "La Vallée", d'une part parce que les champs sont à proximité immédiate de la ferme et de l'usine, d'autre part parce que la nature relativement sableuse du sol se prête bien à ce genre de culture. 50 à 60 femmes sont employées du printemps à l'automne pour biner les 30 hectares dédiés à cette plante, cueillir et éplucher l'oseille à même le champ avant son transport à l'usine.



Photo JM Moreau

Un pied d'oseille, dans mon jardin...



"Retour des Champs" dit la carte postale. Ces femmes rentrent peut-être après avoir cueilli l'oseille...

NOTRE HISTOIRE

La conserverie d'oseille.

Elle était implanté sur "Le Pavé" (actuel CD 405) au N° 73. Dès le milieu du 19^{ème} siècle, Victor Clairet agrandit la ferme familiale en achetant ou échangeant les bricoles (petites fermettes) voisines. La surface est maintenant suffisante mais les granges et autres ne sont pas exploitables en l'état pour y implanter une usine. Il fait démolir toute la partie située au bord de la rue et fait construire des bâtiments neufs autour d'une vaste cour carrée ouvrant sur la rue au sud et vers "La Vallée" au nord-est. Il fait aussi bâtir une maison bourgeoise comprenant deux appartements pour s'y installer avec sa famille. Il y installe le premier chauffage central qu'il alimente en récupérant les eaux chaudes de cuisson de l'oseille préalablement filtrées.

En 1863, l'usine est opérationnelle.

"Cette usine est pourvue d'une machine à vapeur de la force de 25 chevaux qui alimente le chauffage de 10 bassines où se cuit l'oseille. On y remarque un laveur mécanique et une machine à défibrer l'oseille très ingénieuse, le tout mû par la vapeur. Un puits artésien de 26 mètres de profondeur fournit l'eau nécessaire. 40 femmes ou enfants sont employés à la cueillette de l'oseille ; 20 hommes sont occupés pendant les 6 mois de la belle saison à la fabrication. Un



Victor Clairet. Portrait visible dans la mairie de Varreddes, salle du Conseil et des Mariages



Vue de l'usine et de la cour vers 1900. A droite, la façade de la maison. Au fond et à gauche, une partie de la conserverie.

atelier de tonnellerie est annexé à l'usine et lui fournit les 3 ou 4000 fûts qui sont nécessaires chaque année. 10 hommes sont occupés pendant les 6 mois des mauvais jours à la confection des tonneaux.

La production moyenne mensuelle est de 3000 quintaux d'oseille conservée, mise en fûts et en boîtes et expédiée principalement à Paris par le canal de l'Ourcq."

Extrait de la Monographie locale, historique, géographique, scolaire de 1899 par C. Grésy, instituteur public de Varreddes.

NOTRE HISTOIRE

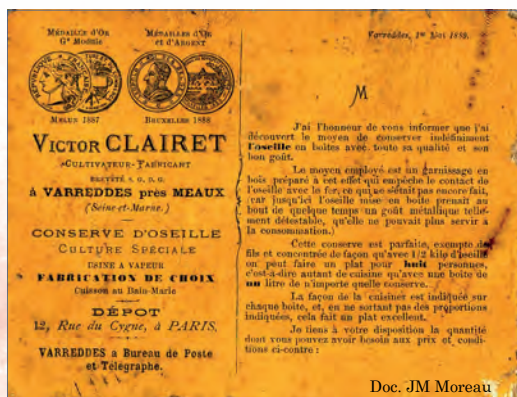
De nombreuses modifications et améliorations sont apportées au cours des années. Le procédé de mise en boîte de conserves métalliques est particulièrement ingénieux. Il a été inventé sur place. On place entre le fer de la boîte et l'oseille un garnissage en bois afin que l'acidité de l'oseille n'attaque pas le métal, ce qui aurait altéré le produit suite à l'oxydation de la boîte.

Ainsi qu'il est écrit tant sur la plaque que sur la carte publicitaire, un dépôt-vente appartenant à Victor Clairret permettait la vente du produit à Paris. Il était situé dans le quartier des Halles, au 12, rue du Cygne, à Paris 1^{er} arrondissement.

Victor Clairret a aussi été élu Maire de Varredes de 1876 à 1891. Ayant effectué des dons et libéralités à la commune de Varredes, il en a été déclaré bienfaiteur et, à ce



Plaque émaillée publicitaire de l'oseille Clairret illustrant précisément le procédé de la mise en conserve du produit



Recto d'une carte publicitaire de 1890 rappelant le procédé de conservation de l'oseille et donnant des indications pour cuisiner le produit.

titre, la rue principale du village s'appelle rue Victor Clairret depuis 1895.

Le 1^{er} décembre 1894, Victor Clairret décède. Il n'avait eu qu'un enfant, une fille, Maria Améline, qui a épousé M. Ernest Guilloux. Celui-ci reprend l'affaire et continue à améliorer et à agrandir le patrimoine familial. Les parcelles de terre qui ne sont pas réservées à la culture de l'oseille sont exploitées pour nourrir les animaux de trait (chevaux, bœufs...) et pour l'agriculture.

NOTRE HISTOIRE

M. Ernest Guilloux succède aussi à son beau-père à la municipalité de Varreddes où il est élu Maire de 1892 à 1908.

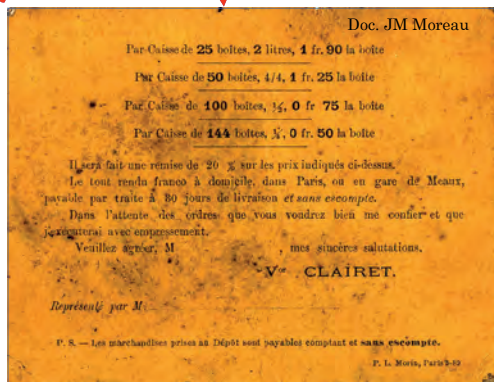
Plus tard, Eugène, le fils d'Ernest Guilloux, prend la succession. Lui aussi sera élu Maire de Varreddes de 1919 à 1923. Entre-temps, l'altise, un insecte ravageur, a décimé les plantations sises dans "La Vallée". L'oseille est alors cultivée pour partie sur des terres sableuses à Monthyon. Mais cela complique considérablement le fonctionnement de l'entreprise à cause de l'éloignement du lieu de production. Il faut maintenant transporter l'oseille sur environ 10 km avant transformation à la conserverie.

En 1925, Eugène Guilloux cède son affaire à M. Chauveau. Mais l'activité périclité et c'est la liquidation en 1938. Un agriculteur, Maurice Vandevoorde, s'installe ensuite sur les lieux et exploite les terres en fermage.

Et maintenant ? Que reste-t-il ? La maison bourgeoise a été modernisée pour répondre aux normes actuelles ; cependant, son aspect extérieur a été conservé. Le bâtiment le

long de la rue Victor Clairret est resté "dans son jus". Sur la façade coté rue, il y a même encore une petite fontaine mais elle ne coule plus. Elle était alimentée par le puits artésien et fournissait de l'eau aux Varreddois. La grande cheminée de la machine à vapeur, devenue vétuste et inutile, a été abattue vers 1939. Les autres bâtiments ont été transformés pour les besoins de l'activité agricole, certains en étables et laiterie, d'autres en granges, hangars... Dernièrement, un bâtiment a été transformé en laboratoire. On y fabrique maintenant des pâtes succulentes...

Jean-Marc MOREAU.



Verso de la carte publicitaire de 1890. Ce sont les tarifs des boîtes de conserve d'oseille.



Carte postale éditée vers 1905. La façade de la conserverie, à gauche, existe encore de nos jours.

VOTRE TEMPS LIBRE

VELOUTÉ DE PANAIS AU CURRY



Ingrédients :

- 1 pincée de sel
- 1 dose de curry
- 1 louche de crème fraîche
- 4 panais moyens
- 1 pomme de terre

Préparation

- Peler et couper en morceaux pas trop gros les panais et la pomme de terre.
- Mettre les légumes dans une casserole, les recouvrir d'eau, saler et laisser cuire 20 minutes environ sur feu moyen, jusqu'à ce que

les légumes soient tendres.

- Mouliner la soupe à l'aide d'un mixeur-plongeur ou mieux, d'un moulin à légumes (je trouve que la consistance est encore meilleure comme cela).

- Attention, s'il y a trop d'eau, enlever. On recherche une consistance bien épaisse.

- Ajouter une louche de crème fraîche et une bonne dose de curry (c'est selon vos goûts mais la saveur du curry ne masquera jamais celle du panais).

Bien mélanger et servir chaud !

INFOS PRATIQUES

NUMEROS ET ADRESSES À GARDER

Urgence :

Pompier 18

Police secours 17

Samu 15

Pharmacie de Varredes : 01 64 33 18 02

Taxi Ferreira Philippe : 06 59 33 40 30

Maison Médicale de garde :

SOS médecin

35, rue des Cordeliers

08 25 33 36 15 sur rendez vous

Du lundi au vendredi 20h à 00h

Le samedi 12h à 00h

Le dimanche 8h à 00h

Masseur kinésithérapeute :

Mr Didelot : 06 71 82 41 91

Mme Castro : 06 59 06 80 82

Infirmiers (res):

Mr Carvalho, Mme Zulian, Mme Golebiewski

01 60 09 37 51

Permanences au cabinet 46, Rue Neuve

Les lundis, mercredis et vendredis de 7h30 à 8h30.

Mme Walle Tuffin/Mme Schneider

Mme Laude/Mme Gazeau

01 64 33 72 50

Permanences cabinet 42, rue Victor Clairret
les mardis et jeudis 7h00 à 10h00

Ostéopathe

Mme Braganca : 01 60 32 21 01

Pédicure Podologue

Mr Bismuth : 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

Lundi, Mardi, Jeudi : 16h à 18h

Mercredi : 10h à 12h

Vendredi : 10h à 12h et 16h à 18h

Samedi : 9h00 à 12h00

Centre de Loisirs :

01 60 23 69 90

Période scolaire

- Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi :

Accueil matin : 7h/8h40

Accueil soir : 17h/19h

- Mercredi :

Journée 7h/19h

1/2 journée : 7h/13h30 ou 13h30/19h

Déposez les enfants entre 7h/9h et les récupérer entre 17h/19h

- Vacances scolaires :

Journée 7h/19h

1/2 journée : 7h/13h30 ou 13h30/19h

Déposez les enfants entre 7h/9h et les récupérer entre 17h/19h

INFOS PRATIQUES

La Poste :

01 60 09 35 13

Heures d'ouverture :

Mardi : 9h15 à 12h

Mercredi : 9h15 à 12h

Jeudi : 9h15 à 12h

Vendredi : 9h15 à 12h

Samedi : 9h15 à 12h

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

Collecte des encombrants sur rendez-vous uniquement

Demande à faire en mairie

Relais Petite Enfance 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

Extra-ménagers

Retrouvez Toutes les infos et économie locale sur notre site : WWW.VARREDDES.fr

FACEBOOK : VARREDDES, NOTRE VILLAGE



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, M. Francis Messant, M. Jean Marc Moreau, M. Jean-Philip Eimecke
Directeur de la publication : M. Francis Messant.

Le journal est imprimé par la Mairie en collaboration avec La communauté d'Agglomération du Pays de Meaux.