

EDITO//SOMMAIRE

VARREDDOISES, VARREDDOIS, CHERS RAVETONS



Nous venons de passer un mois d'octobre perturbé par l'épisode catastrophique causé par des phénomènes météorologiques perturbateurs. Notre village heureusement n'a pas été touché mais j'ai une pensée pour nos voisins qui ont subi de gros dégâts.

Sur notre territoire de la communauté d'agglomération du Pays de Meaux, un travail a été fait et se poursuit sur des travaux financés par la taxe Gemapi à hauteur de 2,1 millions d'euros. Il reste encore à faire mais ce qui a été mis en place sert dans l'intérêt général et s'inscrit dans l'importance de participer à cette communauté d'agglomération.

Enfin, depuis que nous en parlions, vous avez vu pu observer les barrières place de la Mairie, premier coup de pelleteuse fait. J'appelle au civisme de chacun d'entre vous sur le stationnement. Il n'y a pas d'alternative pendant cette période de travaux. La mise en sécurité du chantier et des piétons est une priorité. Aux abords des écoles aux heures d'entrée et sortie, je vous demande de respecter les riverains, et piétons. Je vous demande ne pas stationner sur les trottoirs ou devant les sorties de propriétés. J'ai eu l'occasion de pouvoir remercier en vos noms nos partenaires du Conseil régional (Mme la Présidente de la région), et du département (Mr le président du département) car sans ces subventions, ce projet ne pourrait voir le jour. Les plans sont à votre disposition à l'accueil de la mairie.

Ce mois de novembre est encore riche d'animation.

Nous réunirons en cette fin de mois nos aînés pour le traditionnel repas de fin d'année.

Novembre est également la période où chaque commission va travailler sur le futur budget. Si vous ravetons, ravetonnnes avez des idées, n'hésitez pas en parler à vos élus. Il est bien évident que ces projets doivent être raisonnables financièrement.

Bien à vous

Bien à vous

Francis MESSAT

SOMMAIRE

La Mairie communique	4	Temps libre	22
Associations & Animations	7	Infos pratiques	25
Notre histoire	17		

LA MAIRIE COMMUNIQUE



RAMASSAGE DES DÉCHETS VERTS

Pour votre information, le dernier jour de ramassage des déchets verts pour l'année 2024, se fera le lundi 25 Novembre.

BALAYAGE DES RUES

Mardi 12 Novembre
Mercredi 13 Novembre



ETAT CIVIL

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

- Mme THOREL Françoise le 28 août 2024
- M GUGUEN Robert le 5 septembre 2024

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

- DECROIX MEZIERES Leven

Nous avons le plaisir de vous faire part du mariage de :

- BARGAOUI Rémi/ GOMBERT Sarah le 7 septembre 2024



LA MAIRIE COMMUNIQUE

LE 5 OCTOBRE, 2 ÉVÈNEMENTS IMPORTANTES POUR LA COMMUNE

Dans un premier temps, l'inauguration du compostage partagé sur Varredes, ruelle Jean Piettre.

Vous avez été nombreux à récupérer vos sceaux de biodéchets et ainsi agir à l'échelle de votre habitation au tri des déchets.

Valotri, notre partenaire a été présent pour répondre à vos interrogations afin que cette mise en place se déroule au mieux.

Dans un deuxième temps, il y a eu la cérémonie du Cadre de Vie avec les membres de la commission.

Nous étions ravis de voir les nouveaux habitants de la commune, les médaillés du travail mais aussi, les lauréats des prix des maisons fleuries et maisons illuminées avec la participation des amis de St Fiacre.

Ces événements permettent à notre village de prôner le bien vivre ensemble.

Espérant vous retrouver pour d'autres événements,

La commission Cadre de vie.



Marche nocturne

de Noël

VENDREDI 13 DÉCEMBRE 2024 À 19h30

Départ depuis la Salle Polyvalente

VARREDES



Participation libre

Parcours de 6 km

Collation gourmande à la fin de la marche

Matériel nécessaire :

- ✓ Chaussures tout terrain
- ✓ 1 dispositif d'éclairage
- ✓ 1 gilet haute visibilité
- ✓ 1 bonnet de Père Noël



Varreddes
Cultivez votre santé !

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

LE CLUB DE L'AMITIÉ

Petit séjour de trois jours (du Mercredi 17 au 20 Septembre) en Bourgogne pour les adhérents du Club de l'Amitié.

Partis en début de matinée de Varreddes avec le beau temps, nous sommes arrivés pour le déjeuner à Armeau où nous nous installons pour les 3 jours. L'après-midi, nous nous rendons à Chablis pour la visite d'une cave de bons vins.

Le lendemain, c'est sous un beau soleil, que nous découvrons le très beau château de ST FARGEAU dont l'origine remonte au Xème siècle. Nous en visitons ses appartements, sa chapelle, son grenier aux jouets, ses magnifiques charpentes ainsi que son parc.

Après le déjeuner, nous nous rendons au chantier du château de GUEDELON (qui a débuté en 1997), construction à l'identique d'un château fort par les bâtisseurs (avec les mêmes matériaux et moyens techniques de l'époque) tel qu'il aurait pu exister au début du XIIIème siècle.

Nous terminons notre séjour par Sens, très belle ville avec sa cathédrale Saint Etienne de style Gothique où sont enterrés : le Dauphin (fils de Louis XV et père de Louis XVI) Louis XVIII et Charles X.

Après ces journées bien remplies, l'après-midi nous reprenons la route vers Varreddes, toujours dans une très bonne ambiance et en pensant déjà à la prochaine sortie.

Monique Rigault



ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

**DIMANCHE 24 NOVEMBRE
A VARREDES**



APRES MIDI DANSANT
Avec le dynamique François Chylinski

Organisé par
le Club de l'Amitié

Ouvert à Tous

SANS RESERVATION

Toutes les danses que vous aimez



ENTREE : 12 € (une pâtisserie comprise)
Salle Polyvalente de 14 h à 18 h

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

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

LE CLUB DE L'AMITIÉ

Le temps n'étant pas en notre faveur, nous avons rencontré un timide succès au cours du marché rural. Nous remercions les visiteurs et surtout le COMITE des FETES pour son organisation et nous avoir invités à participer à cette journée ... Espérons que nous aurons meilleur temps l'an prochain !!

Nous vous indiquons que le filet garni pesait :

4.700 kg

Monsieur MILLON Hervé

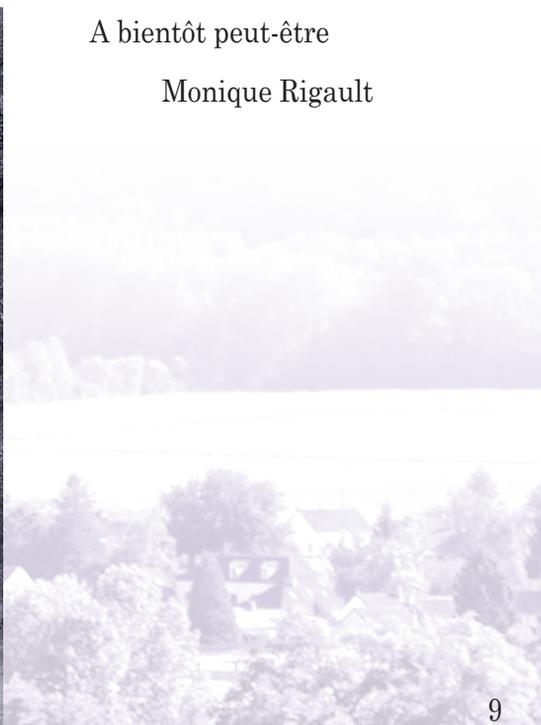
Ayant donné le poids exact
C'est donc lui qui l'a emporté !!

N'hésitez pas à nous contacter pour vous joindre à nous ...



A bientôt peut-être

Monique Rigault



ASSOCIATIONS & ANIMATIONS



LA SECTION TENNIS DE TABLE de L'ASLV communique :

Suite à la rencontre du tournoi " loisir " du 06 10 2024 des amis pongistes
Varredois et d'ailleurs !...

Cette année 10 participants se sont inscrits à notre tournoi ...
dont 4 jeunes ... que du bonheur !... pour le sport !...

Après les poules, nous avons entamé les choses sérieuses
la montée du tableau des qualifiés
la consolante pour les perdants

Après plusieurs échanges bien tendus ...

La finale s'est déroulée entre

Mr BESSON Jean-Pierre & Mr JOLY Vivien

Le classement final est le suivant :

Classement des enfants :

- 1) Mr JOLY Vivien
- 2) Mr BESSON Jean-Pierre
- 3) Mr VANDERHOVE Laurent
- 4) Mr VAILLANT Alain
- 5) Mr SAINT-VAL Ferdinand
- 6) Mme Maryline

- 7) Mr Ethan
- 8) Mr Jules
- 9) Mr Mathieu
- 10) Melle Louise

Après " l'intensité des matchs ", et pour se remettre de tant d'efforts !...
La victoire fût célébrée par une petite collation pour reprendre quelques forces et partager un
moment de détente et de sympathie entre les adversaires d'un jour ...

Encore une fois, remerciements à tous les participants
Et à la prochaine !...

Le président :

Mr VAILLANT

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

*Les enfants, venez nombreux voir le
Spectacle de Noël*



*Arbre de Noël
le Dimanche 8 décembre 2024*

Organisé par le Comité des fêtes - Salle des fêtes de VARREDDES



Début du spectacle

À 15h

*Et surtout, le Père Noël sera présent
parmi nous !!*



ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

SOIRÉE LOTO

de l'Amicale des écoles de Varredes-Marcilly

SALLE DES FÊTES DE
VARREDDES

OUVERTURE DES PORTES À 18H30

SAMEDI
23
NOVEMBRE

19H30



5€ LA GRILLE
20€ LES 5 GRILLES
40€ LES 12 GRILLES

*PAIEMENT EN ESPÈCES
ET CARTE BANCAIRE*

PETITE RESTAURATION SUR PLACE

TV ÉCRAN PLAT

BONS D'ACHAT,
VÉLO ADULTE, OÙTILLAGE,
PETIT ÉLECTROMÉNAGER...

**PARTIE ENFANT
& PARTIE À THÈME**

RÉSERVATION
PAR SMS AU 06 60 74 92 27
(DE 8H À 18H) OU PAR EMAIL
amicaledesecoles.varredes@gmail.com

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS



29^{ème} MARCHÉ RURAL



Organisé par le Comité des Fêtes de Varredes
Dimanche 6 octobre 2024.

C'est sous une météo mitigée que s'est déroulé, dans une ambiance conviviale, le dimanche 6 octobre le 29^{ème} MARCHÉ RURAL.

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé à la réussite de celui-ci :
Les bénévoles pour le montage et le démontage des tentes, les associations participantes, la municipalité, Mr Lantenois pour le pressage de pommes à l'ancienne. Et aussi les associations et commerçants présents

Merci à vous tous mais également aux habitants de notre village qui ont participé à cette journée !



ASSOCIATIONS & ANIMATIONS

Samedi 7 décembre à 20h30 :

Le théâtre vient à vous !!

« LA COMTESSE VIENT DINER CE SOIR »

Organisé par le Comité des Fêtes de Varredes

et joué par la troupe des « Régal'Art »

LA TROUPE : « Régal'Art » :

La compagnie est née en 1996 avec un groupe de comédiens qui monte une première pièce : « La Drague ». Puis la troupe s'agrandit et propose successivement : « Je veux voir Mioussov » de Kataïev. « La Cagnotte » de Labiche. « Les Rendez-vous de Senlis » de Anouilh. « Les mystères de Paris » de Sue. « Cinq pas dans la Tendresse » de Jaillard. « La Ronde » de Schnitzler. « Caviar ou Lentilles » de Scarnicci. « Mieux vaut en rire » café-théâtre. « Je ne lui ai pas encore tout dit » de Patricia Haubé. "Amours et Ribauderies" de C. Nelson.

« La Comtesse vient diner ce soir »

Une comédie de Patricia Haubé

Comédie de type Boulevard :

Constance de Chassegnac est très fière de son entreprise familiale, la société « Fémina » confection de sous-vêtements féminins, lorsque son mari Edouard lui apprend que la société connaît de grosses difficultés financières.

Constance ne semble pas prendre cela très au sérieux, mais lorsque Edouard lui annonce « nous sommes au bord du gouffre », elle trouve très vite la solution : « il faut faire intervenir la Comtesse » mais c'était sans compter sur les 7 autres personnages, qui composent cette pièce, tous aussi colorés et atypiques les uns que les autres.

Le plan de Constance va être confronté à une panoplie de quiproquos, de situations cocasses, tout cela dans la tradition du théâtre de boulevard, mais tout est bien qui finit bien, enfin... Ce sera à vous de juger.

Réservations et informations

06.84.57.45.89 ou comitedesfetes.varredes@gmail.com

ASSOCIATIONS & ANIMATIONS



présentent

Une comédie de Patricia Haubé :

LA COMTESSE VIENT DINER CE SOIR

Mise en scène d'Antonio Labati

Samedi 7 dec. 2024 - 20h30
Varreddes (77910)

salle des fêtes, rue de l'Ourcq

Tarifs : 10€, moins de 15 ans : 5€

Réservations : 06 84 57 45 89



ASSOCIATIONS & ANIMATIONS



LE PETIT GAULOIS

présente



- 14 décembre 2024 -



VARREDES

Salle polyvalente 20 h

Causerie autour de l'**impressionnisme**

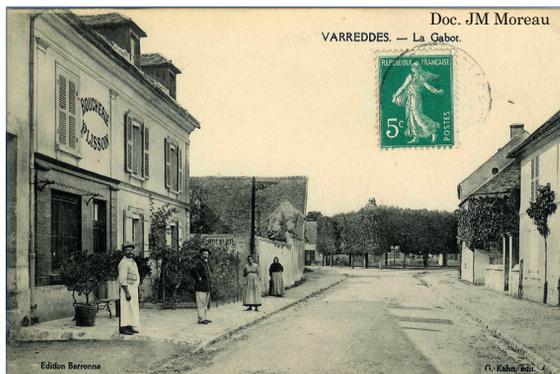
Les origines, les débuts, développements et conséquences.

NOTRE HISTOIRE

Mon métier : bien servir mes clients.

Nous avons parlé, dans le "Raveton" précédent, de la ferme de Chambly. Souvenez-vous, cette ferme avait été divisée en quatre lots et vendue par adjudication en 1825. J'avais ensuite développé plus particulièrement l'histoire d'un des lots : celui que mon arrière-grand-père avait racheté au début du 20^{ème} siècle. J'avais aussi évoqué qu'un autre lot était devenu une boucherie au n°8 de la rue Moreau-Duchesne. Je vais donc parler maintenant de l'histoire de ce commerce, avec l'aide et le témoignage de M^{me} Annie Priolet qui a passé toute sa vie professionnelle derrière l'étal de cette boucherie.

Mais d'abord, un peu d'histoire. Comme en atteste la carte postale ancienne ci-contre, la boucherie existait déjà au début du 20^{ème} siècle. Elle a été aménagée dans les murs d'une partie de la ferme de Chambly. A cette époque, elle était tenue par M. Plisson.



La boucherie vers 1910. Au premier plan, M. Plisson pose devant son magasin. Derrière la boucherie se dressent les granges de la ferme de Chambly. Au fond, la Place de la Mairie, triangulaire à l'époque.



Une autre vue de la boucherie. La carte postale a voyagé en 1908 (voir le cachet de la Poste).

L'Annuaire Commercial du Département de Seine-et-Marne de 1922 nous renseigne sur le propriétaire de la boucherie : à cette date, c'est Louis Lacour. Ce boucher était l'époux de Marthe Moreau, une sœur de mon grand-père, Lucien. De cette union naîtra un garçon, Albert. Mais, en 1924, Louis meurt. Il avait 27 ans. Albert, mineur, hérite de l'affaire de son père.

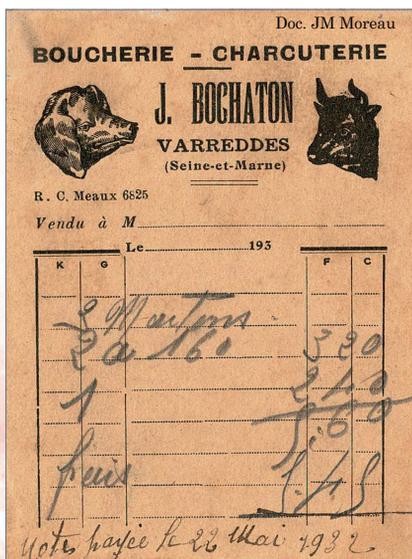
NOTRE HISTOIRE

Puis, en 1926, deux noms apparaissent dans la rubrique "bouchers" à Varreddes : MM. Lepreux et Bourette. Je crois avoir entendu parler de M. Lepreux, mais ??? Ce qui est certain, c'est qu'Albert est toujours propriétaire des "murs". Quelques années après le décès de Louis Lacour, Joseph Bochaton, boucher lui aussi, épouse Veuve Marthe Moreau. Le couple s'installe à la boucherie. Mais, en 1931, Marthe décède à son tour.

Joseph est veuf, cependant aucun enfant est né de cette brève union. Un peu plus tard, il se remarie avec Augusta. Ils auront une fille, Françoise. Augusta tient désormais la boutique. Elle adore les enfants et, pendant toutes les années où elle accueille les Varreddois



Derrière les lavandières et leurs "pousse-pousse", la boucherie Bochaton vers 1938. Juste en face, l'épicerie "Le Familistère" que beaucoup d'anciens Varreddois ont aussi connu.



dans sa boucherie, elle ne manque jamais d'offrir une rondelle de saucisson à l'ail au petit garçon ou à la petite fille qui accompagne sa mère.

En septembre 1963, Joseph a 59 ans. Il exerce le métier depuis plus de 40 ans et l'âge de la retraite approche. Il cède la boucherie à André et Annie Priolet. André est le fils d'un boucher de Meaux, établi dans le quartier du Marché. Il a appris le métier "sur le tas" avec son père, puis s'est perfectionné dans une autre boucherie à Paris. Annie, elle, est fille d'un grand maraîcher de Meaux et n'a aucune notion du métier. De plus, Corinne, sa fille, est encore un nourrisson qu'il faut allaiter et élever. Au début, Joseph et Augusta aident le jeune couple à s'installer et leur présentent leurs fidèles clients. Joseph accompagne André en tournée avec la camionnette.

Une facture réglée en mai 1932.

NOTRE HISTOIRE

Joseph lui présente aussi les éleveurs locaux chez qui il se fournissait. A l'époque, on avait encore le droit d'acheter les animaux de boucherie sur pied dans les fermes, mais on était obligé de se rendre à l'abattoir de Meaux pour les faire abattre puis de ramener les carcasses à la boucherie. La viande y est ensuite découpée morceau par morceau par André. Très rapidement, aussi, il embauche Michel qui deviendra ultérieurement son chef-boucher.

Les premières années, Augusta tient la boucherie avec Annie, distribuant toujours ses rondelles de saucisson aux enfants (je me souviens en avoir dégusté souvent). Annie, petit à petit, apprend à découper la viande et à servir les clients. Un jour, alors qu'elle débutait, une cliente lui demande du gîte. Annie lui dit qu'elle va demander à son chef-boucher.

"Mais non, c'est là, sur ce crochet" lui répond la cliente, montrant du doigt un quartier de viande. Mais Annie n'en avait encore jamais servi... Puis le métier rentre progressivement et elle devient autonome.



La boucherie en juin 1960. Au premier plan, Patrick, le petit-fils d'Augusta et de Joseph. C'est l'aspect de la boutique lorsqu'André et Annie Priolet l'achètent en septembre 1963.



La camionnette d'André vers 1965. Elle lui permettait de faire sa tournée dans les villages environnants (Barcy, Chambry, Puisieux, Douy-la-Ramée), tant pour vendre ses produits que pour acheter des animaux sur pied dans les fermes des environs.

Dès janvier 1964, André et Annie modernisent le magasin, l'arrière-boutique où sont découpées les carcasses, et la chambre froide. Un peu plus tard, ils font construire un laboratoire de charcuterie et une chambre froide dans la cour et ils embauchent Gérard, charcutier de métier, qui restera très longtemps dans l'entreprise familiale.

En janvier 1968, la boutique est à nouveau modernisée et réagencée. De plus, la famille s'agrandit avec un petit Franck qui, adulte, se spécialisera dans l'Art "Haute Boucherie" en créant un site Internet de viande de bœuf de grande qualité.

NOTRE HISTOIRE

Un peu plus tard, ils contractent un emprunt afin de racheter "les murs" à la famille Lacour. Mais, en 1973, les relations dans le couple se détériorent. C'est le divorce en juillet. André propose à Annie de rester à Varreddes avec les enfants, ainsi ils seront moins perturbés par la séparation de leurs parents et pourront continuer leurs scolarités à Varreddes. Il lui laissera aussi la boucherie qu'elle pourra continuer à exploiter avec l'aide de Michel, Gisèle, son épouse, et Gérard. Il terminera de payer le crédit en cours. Enfin, il démarchera pour acheter la viande nécessaire au commerce auprès des fournisseurs, ainsi, la même qualité sera proposée à la clientèle. Annie accepte et assume seule la responsabilité de l'entreprise. Elle sera même toujours reconnaissante pour l'aide qu'André lui a apportée dans ces moments difficiles. André, quant à lui, passionné par les chevaux de course, investit dans un haras et s'installe comme grossiste dans un abattoir. Il rachètera aussi une boucherie à Esbly.

En 1984, Annie s'inscrit dans une école pour adultes afin de se perfectionner encore dans le métier de boucher. Bien sûr, il faut trouver un créneau afin que ses études puissent



Photo Annie Priolet

La boucherie-charcuterie après la rénovation de 1968. La photo a été prise vers 1980. A droite, la rôtissoire.



Le diplôme d'Annie. Quelle fierté pour elle qui "n'avait que" le Certificat d'Etudes !!!

être compatibles avec les horaires et le service de la boucherie, mais elle réussit à s'organiser. Le 7 juillet 1985, c'est la consécration. Elle obtient le Brevet de Maîtrise pour le métier de Boucher. A l'époque, elle est la première et la seule femme de France à obtenir ce diplôme. Félicitations !!! Mais elle n'en reste pas là. Les années suivantes, toujours en s'organisant en fonction des horaires de la boutique, elle décide de donner des cours de boucherie aux jeunes en formation au CFA de Meaux.

NOTRE HISTOIRE

Annie continue de servir ses clients, toujours aidée de ses fidèles employés, Michel, son chef-boucher, Gérard, son charcutier, et Gisèle, l'épouse de Michel qui sert les clients. La boucherie fait un chiffre d'affaire très correct ; les clients sont satisfaits, certains d'ailleurs étant des personnalités importantes et très connues. Il y a quelquefois des aléas, mais qui ne remettent pas en cause la bonne marche du magasin. A ce propos, le saviez-vous ? Un des ingrédients qui donne tout son goût au saucisson à l'ail, c'est bien sûr... l'ail. Or, lorsque le charcutier prépare son ail, il doit être très vigilant à enlever le tout petit germe vert de chaque caïeu. Sinon, malgré tout le soin apporté à la confection du produit, le germe pousse dans le saucisson, rendant celui-ci impropre à la consommation. La mésaventure est arrivée quelquefois à Gérard...

Il y a aussi des "râleurs" qui font des réflexions désagréables à Annie, comme dans tous les commerces... Pourtant, Annie a toujours mis un point d'honneur à servir à ses clients les morceaux qu'ils demandaient. S'il n'y en avait plus, elle proposait un morceau équivalent mais le client savait toujours ce qu'on lui vendait.

Annie augmentait toujours régulièrement ses employés. Une façon de reconnaître la qualité de leur travail. Mais, en 1992, son comptable la met en garde, car, en effet, même si le chiffre d'affaire est toujours honorable, les charges patronales deviennent de plus en plus lourdes et mettent en péril l'économie de la boucherie. Annie décide alors de vendre le fonds de commerce. Un acquéreur, M. Dechenest, achète très rapidement l'affaire et succède à Annie. Puis, vers 2015, la boucherie baissera définitivement le rideau.

Un grand merci à Annie Priolet qui, avec beaucoup de modestie, de gentillesse et une pointe d'émotion, a accepté de nous livrer tous ses souvenirs d'une vie passée au service de ses clients. Elle bénéficie maintenant d'une retraite bien méritée à Varredes, son village d'adoption...



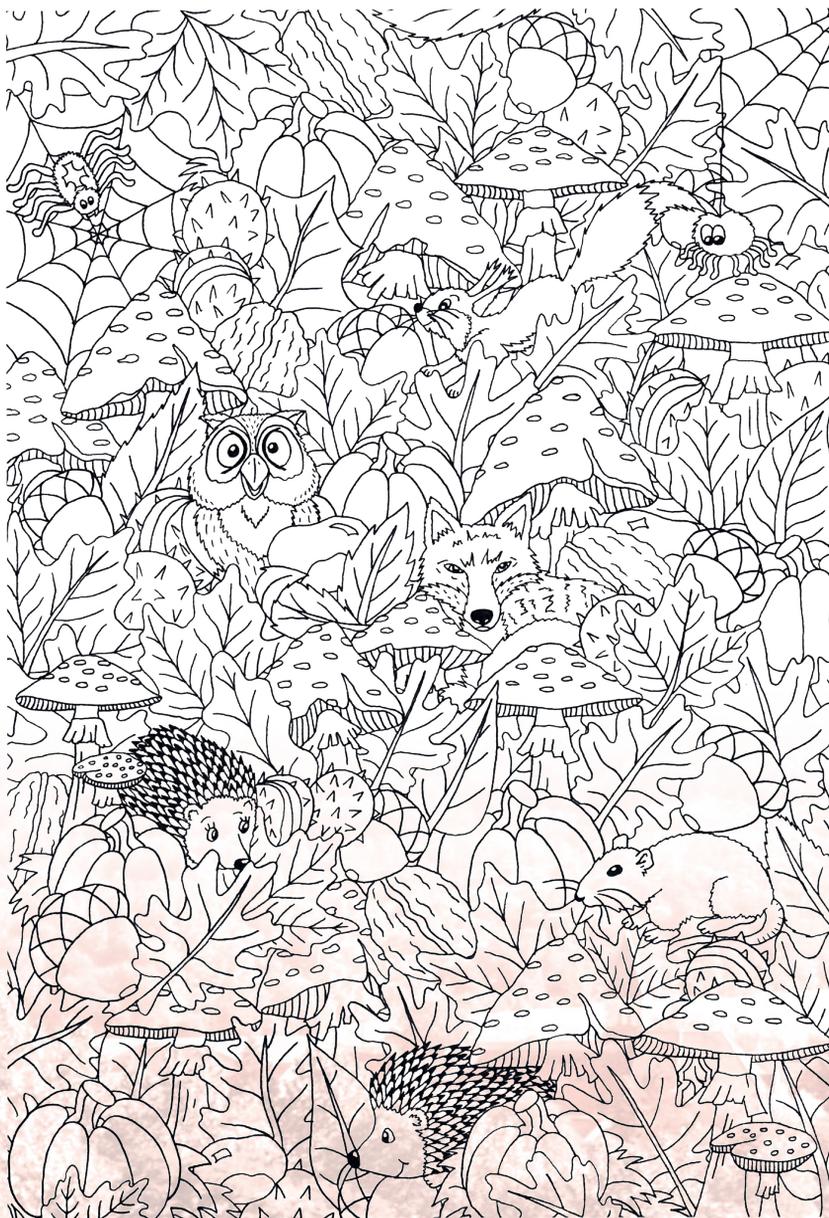
Annie au service des clients.



Gisèle et Michel, ses fidèles employés.

Jean-Marc MOREAU.

VOTRE TEMPS LIBRE



VOTRE TEMPS LIBRE

NOVEMBRE



VOTRE TEMPS LIBRE

Bonjour les ravetons !

Toujours en forme !?...

Solution de la grille du mois d'octobre

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

Et toujours un petit sudoku pour passer le temps !...

Voici la grille de novembre

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

A vos outils : la réflexion, Le crayon, La gomme !...

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

Mr Drevet : 06 19 10 70 36

Mme Castro : 06 59 06 80 82

Infirmiers (res):

Mr Carvalho/Mme Zulian/Mme Jolebiewski

01 60 09 37 51

Permanences au cabinet 46, rue Neuve

les mardis et vendredis 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

Extra-ménagers

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

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 Varredes. 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.