



EDITO

Après la parenthèse estivale, voilà un nouveau numéro de notre petite gazette du CCAS dont l'objectif est de garder le lien entre les retraités de notre commune. Le lien ? n'est-ce pas aussi vital que l'air que nous respirons ou que l'alimentation ? Sans lien, l'homme survit difficilement. Alors ce sont bien les liens que nous avons voulu mettre en valeur dans ce numéro. Les liens créés autour et grâce à notre nouveau commerce Coeur2Village et à ses deux piliers que sont Audrey Pellet et Jean-François Fayard.

Les liens, fil rouge de toutes les activités proposées par le CCAS et qui redémarrent dès septembre. Les liens entre les générations avec ce nouveau projet proposé par l'école. Les liens que notre fête de village de début septembre vient nourrir et développer. Les liens, encore, au travers de notre mutuelle communale.

Qu'ils soient conviviaux, festifs, solidaires, préventifs, sportifs, culturels, les liens sont un bien précieux. Toute notre équipe a à cœur d'en prendre soin et de les développer. Alors, plus que jamais, restons en lien !

Très bonne lecture

Edith RUCHON, présidente du CCAS

SOMMAIRE

Réouverture du commerce multi-services : déjà une réussite	2 à 4
Un projet intergénérationnel à l'école	5
Mutuelle communale : où en est-on?	6
L'informatique à l'heure de la retraite	7
Recette	8
Jeux	9
Agenda	10

Après deux mois d'une fermeture non choisie, Comptoir de Campagne s'est transformé en Coeur2Village et a réouvert ses portes début juillet.

Focus sur deux personnages importants de la vie du village , article écrit à partir d'une interview dans leurs locaux professionnels par Christine R.

Audrey Pellet et Jean François Fayard sont deux êtres passionnés et engagés dans la vie du village, courageux et qui ont à cœur la qualité de vie au village et le service rendu à ses habitants et aux touristes.

Audrey, pouvez-vous nous parler un peu de vous?

Je suis dans le village depuis 17 ans, mon mari et ma famille aussi. On a tenu le restaurant, qui s'appelle aujourd'hui le Rad'up , pendant 7 ans avec mon mari. Je suis arrivée au village grâce à lui , mais les gens du village m'ont adoptée ! J'avais 17 ans quand j'ai commencé à la boulangerie , j'ai toujours été dans le commerce à Reventin ! Nos enfants vont à l'école à Reventin, je connais tout le monde , je suis attachée au village , c'est ma vie ... »

Aujourd'hui, c'est une nouvelle aventure qui commence pour vous?

Je n'avais pas l'ambition de l'avoir à moi ce commerce, j'étais bien en tant que salariée, mais la vie en a décidé autrement et je suis très contente ! J'ai plus de choix sur mes producteurs, mes fournisseurs, je fais comme je veux, je n'ai plus de franchise, ni d'enseigne. Je me suis installée seule et c'est une grosse responsabilité.



Vous êtes super courageuse !!! Et vous êtes seule ?

Pour le moment je suis avec ma fille Clémence qui a commencé un BTS en alternance (Management opérationnel de communication). Elle m'accompagnera dans le marketing , la mise en rayons , comment attirer le client... Nous serons complémentaires : pour moi, c'est plutôt sympa , et pour elle c'est une belle expérience de terrain.

Pourquoi ce nom d'enseigne Coeur2Village ?

« Cœur de village » existait déjà mais finalement c'est l'acte 2 et c'est bien ainsi. Cœur par ce que c'est au centre du village et qu'il faut avoir à cœur de faire vivre ce village ; je pensais que ça allait parler à tout le monde et résultat, les gens me disent : c'est super bien ! Je ne voulais pas mettre un prénom car j'estime que, ici, c'est à tout le monde, c'est leur lieu.

Alors qu'est-ce que vous proposez ?

Il y a d'abord la collaboration avec Jean- François Fayard, en partenariat avec nous :il fabrique sur place tout ce qui est boulangerie, pâtisserie , viennoiseries ...Ça c'est notre première carte.

La deuxième pour moi c'est l'épicerie locale avec un choix de fournisseurs de proximité et les produits de dépannage.

On fait aussi du « snacking » terme que je n'aime pas mais à midi je propose des bien sandwiches, quiches, pizzas ...

On a aussi une activité « bistrot », je ne me considère pas comme bar car je n'ai pas de licence 4, (pas d'alcools forts, limité à 18 degrés) mais je propose bières, vins, jus de fruits, cafés ...

Avoir une petite terrasse et permettre aux gens de se retrouver dehors c'est super ! C'est une activité importante! il y a les équipes du samedi matin, celles du dimanche matin qui se retrouvent, les anciens, je fais des casses croûtes ... et je n'ai pas une minute !!

Il y a aussi des services, je crois ?

Oui, tout d'abord la Poste avec tous ses services.

C'est énorme !

Oui je sais ...mais on le faisait déjà, et je suis hyper bien formée, je fais tout (colis, recommandé, timbres, retrait jusqu'à 150€). Ça me prend 1 à 2H/jour je fais tout sur mon smartphone, plus de liberté et de souplesse qu'avant.

Je propose également des bouteilles de gaz et la presse régionale : c'est essentiel, les clients adorent, venir acheter leur journal et boire un café sur place.

Il y a aussi la possibilité de service de pressing (dépôt du jeudi au jeudi), les photocopies ou impression par mail, service très apprécié par ceux qui n'ont pas d'imprimante.

Comment se passe votre journée, à quelle heure vous commencez ?

A 6H15, on ouvre et on aère, on sort la terrasse. Je mets les journaux en rayons, puis vérification de tous les frigos, le tour de toutes les dates des produits, à 2 j de la date de péremption, j'étiquette à -20% pour éviter le gaspillage.

Puis c'est la partie fruits et légumes, et là aussi tri, mise en rayon, tout doit être parfait. Quand je peux je fais aussi un panier « anti gaspi ».

On vide le lave-vaisselle et on va chercher les produits de boulangerie, idem mise en rayons, pains, croissants, pâtisseries ... Préparer les commandes.

Faire le ménage.

L'ouverture est à 7H30, tout doit être prêt !

Tout ça, c'est la partie « visible » mais il y a tout le reste : la formation comme ce matin puis la vente. Être 2 c'est bien, c'est plus fluide pour les clients. Le matin c'est que de la vente, puis sandwiches ... pas le temps de faire autre chose, jusqu'à 13h30.

Fermeture à 14h et réouverture à 16h jusqu'à 19H30 l'été, 19h l'hiver.

Et le soir, rangement, tri, ménage, comptabiliser le pain, éteindre tous les postes, comptabilité de chaque poste ...

Voilà notre journée type, on ne s'ennuie pas. Il y a aussi les commandes, certains fournisseurs. Le jeudi c'est la halte d'Ampuis et Mr Rousset, il y a des produits que je vais chercher, cela me permet d'avoir une relation avec les fournisseurs, les producteurs, économiquement aussi c'est mieux.

Départ autour de 20H sauf si les clients ne sont pas pressés, un petit apéro qui traîne ...



Epicerie locale
Bistrot - Café
Petite restauration
Services de proximité
☎ 04 74 85 79 34

Horaires : Lundi fermé
Mardi 7H30 - 13H30 et 16H00 - 19H30
Mercredi 7H30 - 13h30
Jeudi, Vendredi et Samedi 7H30 - 13H30 et 16H - 19H30
Dimanche 7H30 - 12H30

Ça vous arrive de mettre les clients dehors en disant c'est l'heure de fermeture ?

Non, on est content de les avoir , de profiter de ces moments-là avec eux.

S'il y a bien des services qui ne se vendent pas ET que l'on aime c'est la convivialité et l'accueil. C'est l'essence même de ce lieu ! Nous on ne regarde pas l'heure , on aime ce que l'on fait , on aime les gens .

Et vous travaillez aussi le dimanche ?

Oui le matin et il y a beaucoup de gens qui passent.

Conclusion d'Audrey : on est très heureuses de vivre cela, de le faire , c'est vraiment un projet de vie et de cœur.

Jean François Fayard, quant à lui, est boulanger depuis 17ans à Reventin, il habite le village, vient travailler à pieds et dans 5 ans il sera à la retraite .

Il aime cette vie de village et s'investit pour valoriser son métier et offrir son savoir-faire .

Il travaille seul en fabrication et est très heureux d' être partenaire d' Audrey pour la vente de ses produits .

Tout est fait maison et cuit sur place : les pains, simples ou spéciaux, les viennoiseries, les pâtisseries, pizzas, quiches, et commandes spéciales.

La journée de Jean François commence tôt : lever à 3h; première fournée à 5h. Les différentes pâtes ont été préparées la veille pour être façonnées et mise en cuisson de bonne heure. Ensuite préparations diverses (pâte à pain, viennoiseries, pâtisseries, pizzas) et cuissons au cours de toute la matinée pour s'adapter aux appétits de la clientèle .

En fin de matinée rangement et nettoyage, contrôle des stocks, commandes, travail administratif ...La journée se termine entre 12h et 13h. Ce travail de boulanger nécessite de la volonté et de l'engagement, et bien sûr l'amour de ce rude métier. Jean François se dit heureux de travailler dans son village, il vient à pied quand tout le monde dort encore. Une grande baie vitrée sur son plan de travail éclaire tout son atelier et lui permet de se relier à l'extérieur, à la vie du village.

Son dernier projet, qu'il réalise actuellement, est de fabriquer son pain avec son propre levain. Pour cela il vient d'investir dans un nouveau pétrin. A partir de farine, d'eau et de miel, il élabore un « levain chef » après cinq jours de fermentation dans des conditions très élaborées, puis ce levain doit être rafraichi tous les jours. Et ce levain est utilisé pour tout son pain. Les farines utilisées sont exclusivement des farines de tradition, sans additif.

Nous avons de la chance d'avoir un artisan boulanger sur notre commune, qui nous permet de déguster du pain fait avec amour. Alors encourageons le en venant déguster ses produits.

Coeur2Village c'est un vrai commerce de proximité, loin de l'anonymat des grandes surfaces, un commerce qui nous rassemble. Ce sont des professionnels passionnés et motivés. Une vraie chance pour notre commune ! N'hésitez pas à franchir la porte si vous n'êtes pas encore venu, vous serez agréablement surpris et... vous reviendrez !

Nous souhaitons la plus grande réussite à Audrey et Jean-François !

Lors du dernier numéro nous vous avons fait part d'un projet intergénérationnel mené par une enseignante de l'école Paul Vincensini.

La rentrée scolaire est là et le projet va voir le jour !

Venez nous rejoindre autour du thème des contes traditionnels.

Vous avez envie de transmettre un savoir-faire et de partager des moments avec les enfants, nous serions heureux de vous accueillir à l'école.

Nous vous attendons nombreux pour nous aider à :

- ✓ Fabriquer le panier en osier du Petit Chaperon Rouge



- ✓ Apprendre à coudre pour confectionner des marionnettes



- ✓ Redonner vie à notre jardin et faire en sorte que le Petit Poucet puisse manger à sa faim



- ✓ Créer un petit théâtre à conter



- ✓ Réaliser des recettes (comme le gâteau aux pommes de Tatie Rosette et des petit bonhommes en pain d'épices !)



Vous avez envie de participer au projet, faites-vous vite connaître auprès de la mairie ou auprès de Mme Bieuvelet (à 16h30 les vendredis à l'école).

Les activités auront lieu les vendredis de 15h30 à 16h30.

Petit historique

Ce projet, né en 2023, porté par le CCAS et le Conseil des Sages, avait pour objet de négocier un contrat de groupe, permettant des tarifs préférentiels aux habitants de la commune.

Différentes étapes ont été nécessaires :

- Une enquête auprès des Reventinois qui a eu lieu en Février 2023 (environ 100 réponses de personnes intéressées)
- L'élaboration d'appels d'offres puis la sélection de 2 mutuelles (Solimut et Apicil)
- L'organisation de rencontres entre le public et les mutuelles

Dans le cadre du partenariat entre Solimut et la Commune, Solimut propose :

☀ Des permanences à la mairie de Revenin-Vaugris ; les prochaines auront lieu les 17 septembre, 22 octobre, 26 novembre et 17 décembre de 14h à 16h (merci de prendre rendez-vous en téléphonant à la mairie)

☀ Des actions de prévention santé ouvertes à tous les Reventinois, adhérents ou non.

La première porte sur le dépistage de l'hypertension, du diabète et sur des conseils en diététique. Elle aura lieu le 19 septembre prochain : inscription obligatoire.

La seconde est une matinée dépistage optique et auditif avec des professionnels de santé du centre ECOUTER VOIR de VIENNE est également proposée sur RDV le mardi 3 décembre de 9H à 12H.



DÉPISTAGE DIABÈTE - HYPERTENSION & CONSEILS DIÉTÉTIQUES*

Judi 19 septembre 2024 de 9h à 12h
Pôle associatif
Rue des écoles - 38121 Reventin Vaugris

Sur inscription au 06 37 17 86 30

Solimut
Mutuelle
de France
GÉNÉRATIONS SOLIDAIRES

en partenariat avec



*La santé est un bien précieux,
prenons-en soin !*

De nos jours, l'informatique est devenue un outil incontournable. Les années 1990 ont permis l'accès à internet dans de nombreux foyers. L'informatique a largement contribué à notre condition de vie dans tous les domaines : la recherche industrielle, médicale, l'allègement de la pénibilité du travail, l'accession à tous à la connaissance, les facilité de communication... Souvent décriée pour ses dangers (intrusion dans la vie personnelle, fausses informations) cette technologie bien utilisée dans le cadre professionnel est aussi un fabuleux outil pour les retraités. Il permet de communiquer pour lutter contre l'isolement, de se divertir, de s'informer... en toute sécurité. Pour les personnes non familiarisées avec cet outil, il peut paraître inaccessible ou faire peur le plus souvent par manque de connaissances alors que son utilisation est de plus en plus simple car intuitive.



Pas de panique y a les cours informatique

Ces deux dernières années, en mairie, deux groupes de différents niveaux s'initient à l'informatique dans la convivialité et la bonne humeur. Ils sont organisés et évoluent selon les demandes et le niveau des participants. Leur but est de se familiariser avec les ordinateurs et/ou téléphones portables afin d'acquérir des bases simples comme envoyer un mail, modifier et stocker des photos, utiliser internet en toute sécurité, chercher une recette de cuisine, des idées de bricolage, de tricot, chercher la notice d'un appareil, consulter la météo, préparer un voyage, écouter de la musique, consulter un dictionnaire pour mots fléchés... mais aussi communiquer avec famille et amis par messages ou vidéos. Enfin, l'ordinateur devient incontournable pour de nombreuses démarches.

Alors, que vous soyez novices ou débutants, si vous souhaitez des renseignements ou vous inscrire aux ateliers informatique (dans la mesure des places disponibles) contacter le secrétariat de mairie au 04.74.58.80.17.

Et, si vous aimez transmettre et avez des connaissances en informatique, n'hésitez pas à rejoindre notre équipe en recherche de bénévole pour animer les ateliers informatique, faites-vous connaître en mairie.

SOUPE AU PISTOU

Ingredients

Pour 8 personnes

- ✓ 6 courgettes
- ✓ 2 poireaux
- ✓ 1 pomme de terre
- ✓ 4 ou 5 carottes
- ✓ 1 boîte de 1kg de haricots blancs cuits
- ✓ 1 bouquet de basilic
- ✓ 8 gousses d'ail
- ✓ 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 5 tomates
- ✓ 250g de fromage râpé



Réalisation

- **Couper** tous les légumes crus en petits cubes, les **mettre à cuire** dans 2L d'eau salée.
- Après 45 minutes, y **ajouter** les haricots blancs et **continuer** la cuisson 15 minutes.
- **Préparer** le "pistou" : dans un mortier **piler** l'ail émincé avec les feuilles de basilic.

Couper en dés les tomates après avoir ôté leur peau.

Rassembler ces ingrédients dans un bol avec l'huile d'olive.

- **Verser** le pistou dans la soupe 2 minutes avant de servir.
- **Accompagner** de fromage râpé.

Bon appétit

Cette soupe est très appréciée telle quelle, mais on peut ajouter une poignée de pâtes, quelques haricots verts et du lard coupé en dés, elle ne sera que plus complète

MOTS MELÉS

ALPAGE	CHALET	PISTE
ALPES	DÉGEL	RANDONNÉE
ALPINISME	ESCALADE	RAQUETTES
ALTITUDE	EVEREST	REMONTÉE
ANDES	FORÊT	ROCHEUSES
APLOMB	HIMALAYA	SIERRA
ARMOR	GLACIER	SOMMET
ASCENSION	MASSIF	TÉLÉPHÉRIQUE
BALISAGE	MONTAGNE	TERTRE
CAMPING	NEIGE	TOURISME
CANYONING	OISANS	TRANSAT
CASCADE	PANORAMA	TREKKING

L	S	P	I	S	T	E	E	D	A	L	A	C	S	E	E
E	O	A	E	X	M	E	E	A	M	A	R	O	N	A	P
G	M	P	U	G	O	G	E	T	R	A	N	S	A	T	S
E	M	L	Q	L	N	A	N	E	T	T	O	E	R	E	E
D	E	O	I	A	T	P	N	M	E	A	I	T	C	R	D
A	T	M	R	C	A	L	O	S	L	M	S	T	A	T	N
C	A	B	E	I	G	A	D	I	A	A	N	E	M	R	A
S	L	A	H	E	N	R	N	R	H	S	E	U	P	E	H
A	P	L	P	R	E	M	A	U	C	S	C	Q	I	K	I
C	I	I	E	O	R	O	R	O	D	I	S	A	N	K	M
A	N	S	L	F	O	R	E	T	I	F	A	R	G	I	A
R	I	A	E	C	A	N	Y	O	N	I	N	G	N	N	L
R	S	G	T	E	D	U	T	I	T	L	A	E	A	G	A
E	M	E	I	R	R	E	M	O	N	T	E	E	I	E	Y
I	E	S	E	P	L	A	E	V	E	R	E	S	T	G	A
S	N	A	S	I	O	R	O	C	H	E	U	S	E	S	E

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	R	O	U	L	E	M	E	N	T
II	E	R	R	A	T	U	M		R
III	V	I	E	T	N	A	M		O
IV	A	G		R	A	I	E	N	T
V	N	I	A	I		S	N		T
VI	C	N		N	O		A	M	I
VII	H	A	L	E	T	A		O	N
VIII	E	L	A	S	T	I	Q	U	E
IX	S	E	C		O	S	I	E	R

SOLUTIONS

(gazette n°9)

Mots croisés

Balad'âge

24 septembre
 1er octobre **Balad'âge doux**
 8 octobre
 15 octobre **Balad'âge doux**
 22 octobre
 29 octobre **Balad'âge doux**
 5 novembre
 12 novembre **Balad'âge doux**
 19 novembre
 26 novembre **Balad'âge doux**
 3 décembre
 17 décembre **Balad'âge doux**

Café mémoire France Alzheimer

vendredi 20 septembre
 vendredi 18 octobre
 vendredi 22 novembre
 lundi 20 décembre

Téléalarme

lundi 14 octobre
 lundi 18 novembre
 lundi 9 décembre

Papot'âge

11 septembre
 16 octobre
 13 novembre

Promen'âge

23 septembre
 7 octobre
 25 novembre
 9 décembre



Repas de Noël
Mardi 10 décembre

MENTIONS LEGALES

Colport'âge est un document de la commune de Reventin-Vaugris conçu et réalisé par des membres du CCAS.

Directrice de la publication : Edith Ruchon, présidente du CCAS

Rédaction : CCAS de Reventin-Vaugris.

Colport'âge est imprimé par nos soins à 250 exemplaires.