



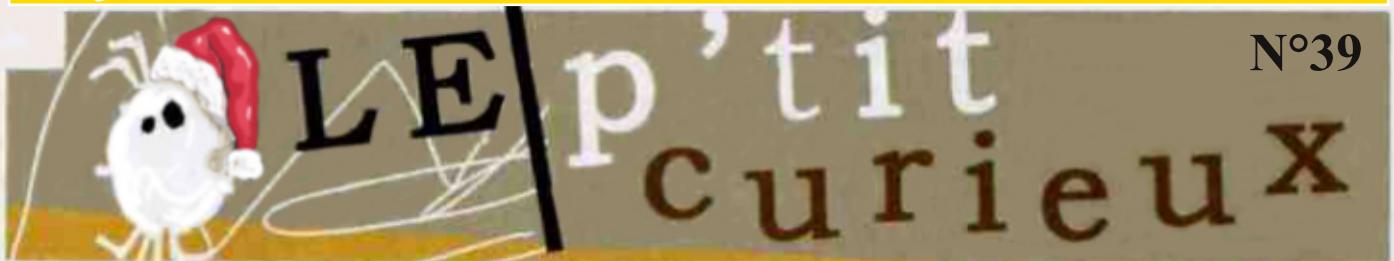
République Française - Département de la Loire - Arrondissement de Roanne

MAIRIE DE SAINT ROMAIN LA MOTTE 42640

Tél. 04-77-64-50-43 Fax 04-77-64-58-14

Décembre 2011

site Web www.stromain.fr Mail: mairie-stromainlamotte@voila.fr



N°39

bonne année 2012



Le dossier :
Le pain, base de notre
alimentation

Sommaire

4

- Bonne année aux associations
- Etat Civil
- Liste commerçants artisans
- Prestations communales
- Boulangerie
- Route Riorges - Déco Noël
- Roannaise de l'eau
- Arcadia - MARPA
- Action CCCR



14

- Le pain : base de notre alimentation
- Pas de pain sans four
- Fils de boulanger, souvenirs...
- Et maintenant

18

- Ragots autour des boulangers.

19

- Expo pain
- Le houx, plante de Noël
- Commerçants à Saint Romain
- Association paroissiale
- Bande dessinée
- Médiathèque
- Ensemble rénovons notre église
- CCAS
- Noël en lumières
- Ecole

32

- Club des jeunes
- Sou des écoles
- CLSH
- Pétanque
- CSC Musique
- Tennis Club
- Entente Filerin Foot
- Club Amitié Gaieté
- Basket

44

- Loisirs danse
- RD 18
- Animaux d'ici
- Bernadette Roy

45

- Pouvez-vous répondre ?

46

- Photo des classes en 1

48



Hôtel Le Relais de Roanne Restaurant Le Saint Romain



Un hôtel**
Logis de France
2 cheminées

Une cuisine
de qualité
récompensée
par 3 cocottes
Logis de France

Deux salles
de séminaires

RN7 Roanne Nord - Le Temple - 42640 St-Romain-La-Motte
Tél. 04 77 71 97 35 - www.hotel-relais-roanne.fr

" L'edito "



Jacques DUPERRIS

L'année 2011 s'achève et dans sa rétrospective, nous pouvons rendre compte du changement qu'a connu notre village. Le déplacement de son centre d'activités autour de l'école, de la Poste et de la nouvelle boulangerie impactera durablement la vie de notre localité.

Tout cela est le fruit d'un long travail commencé avec l'équipe municipale précédente sur le schéma « Saint-Romain 2030 » qui sert toujours de plan d'organisation locale. Le lotissement communal en a été le fer de lance et a permis de recentrer l'urbanisation autour du centre bourg dont la concrétisation s'est prolongée par le Plan Local d'Urbanisme 2008, base de la mise en œuvre future des orientations du SCOT Roannais.

Ainsi apparaît le bien-fondé de notre vision à long terme, support indispensable pour répondre aux défis d'organisation territoriale qui sont les nôtres aujourd'hui :

- L'agrandissement de la Zone d'Activités, tout en assurant un développement économique notoire en cette période difficile, doit permettre à moyen terme son raccordement à la station d'épuration de Roanne ainsi que celui de tout le secteur des Baraques.
- L'aménagement de nos équipements collectifs dans la zone du PLU où figurent des parcelles en réserve foncière sera entrepris dès 2012 par l'acquisition de certaines d'entre elles. D'autres font actuellement l'objet de négociations pour permettre des aménagements futurs.
- L'avancement du dossier de la MARPA -Maison d'Accueil Rurale pour Personnes Agées- dont les conclusions de l'enquête de faisabilité ont reçu un avis très positif des partenaires de notre projet, demeure également une priorité 2012.

La réussite des décorations de Noël prouve la qualité des initiatives des conseillers municipaux et de leur investissement. Pour poursuivre dans cette voie, de nouvelles commissions municipales conduiront la réflexion autour de chaque nouveau projet, à partir d'un cahier des charges précis validé par l'assemblée des élus.

A toutes et à tous, bonne année 2012, année de grande importance à la fois pour notre pays et pour nos limites intercommunales en cours de mutation, dont l'avenir repose essentiellement sur une meilleure organisation et davantage d'intérêt pour nos concitoyens.

Le Maire,
André DANIERE

 <p>AMICALE BOULE LY ONNAISE</p> <p>VARRENNE Gilbert 111 chemin de Senouche 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 55 48</p>	 <p>association des familles</p> <p>BOUCHERY Joseph 3190 route nationale 7 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 52 30</p>	 <p>ASSOCIATION PAROISSIALE</p> <p>DALLERY Jean 58 chemin de la Croix Rampart 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 56 20</p>
 <p>assr basket</p> <p>KONEFAL Jean 661 rue de Trébande 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 53 49</p>	 <p>centre de loisirs l'ile des enfants</p> <p>MARQUET Odile 171 rue Louis Joubert 42640 Saint-Romain-la-Motte 04 77 64 5195</p>	 <p>club des jeunes</p> <p>DUCARD Pierre 525 chemin du four à chaux 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 56 15</p>
 <p>club des jeunes petanque</p> <p>ZAPPAROLI Jean 22 rue Proudhon 42300 Roanne Tél, 04 77 72 33 42</p>	 <p>Club du 3eme age</p> <p>SOUCHON Henri 2045 route de Roanne 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 68 67 91</p>	 <p>Comite des fetes</p> <p>DUCARD Dominique 588 route de Renaison 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 06 73 97 64 33</p>
 <p>CSC musique</p> <p>COUAVOUX Dominique 31 impasse Galmain 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 06 08 41 58 90</p>	 <p>cuma culture mais</p> <p>COUAVOUX Olivier Les Gayets 42640 Saint-Germain-Lespinasse Tél, 04 77 64 56 90</p>	 <p>cuma st-romain-la-motte</p> <p>DANIERE Jean-Paul 1108 route de Pouilly-les-Nonains 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 56 70</p>
 <p>Ensemble, renovons notre eglise</p> <p>DALLERY Marie-Claude 58 chemin de la Croix Rampart 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 56 20</p>	 <p>Entente filer in foot</p> <p>PERROTIN Jean-Jacques 217 rue Louis Joubert 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 52 48</p>	 <p>G.I.C.</p> <p>DARMET Alain 16 route de Riorges 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 5293</p>
 <p>loisirs danse st-romain</p> <p>CHANTELOT Jean-Paul 26 allée A. Berges 42153 Riorges Tél, 04 77 71 76 68</p>	 <p>P.G.C.A.T.M.</p> <p>DUVERGER Gabriel 136 montée des Acacias 42370 Renaison Tél, 04 77 64 49 82</p>	 <p>sou des ecoles</p> <p>FOURNIER Didier 66 impasse de la Vinée 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 66 94 53</p>
 <p>Syndicat agricole</p> <p>PERICHON Michel 825 chemin Traquelet 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 06 89 48 29 11</p>		 <p>Tennis club</p> <p>DUBANCHET Jean-Claude 36 impasse des Acacias 42640 Saint-Romain-la-Motte Tél, 04 77 64 51 24</p>

**BONNE
ANNEE**

**aux associations de
saint-romain-la-motte**



etat civil

*Naissances*

CHAIZE	Julie	12 janvier
DUPIN	Louenn	01 février
OUACHEK	Lina Naëlle	02 février
BARGE	Lucie	21 février
MOUSSIER	Nathys	25 février
VILLENEUVE	Maëlys	02 avril
GROISNE	Lily	04 avril
FRAISE	Nina Valentine	16 avril
ZAGORSKI	Tristan	16 avril
FELIX	Emilien	21 août
CANEVET	Charlotte	17 septembre
KRUSZYNSKI	Abel Joseph	12 octobre
FOUGERE	Lenny Noal Mathieu	3 novembre
KUCHENBUCH	Mia Cataleya	9 décembre

*Mariages célébrés à Saint-Romain-la-Motte*

COLOMBET Bruno Claude René et PHARABET Laurette	25 février
MATHEVET Jean-Louis et BEAUJEU Magali	25 juin
CALCINOTTO Erick et GRUSON Magalie Jocelyne	27 août

Mariages
Mariages célébrés hors de la commune

DE SEROUX Amaury Louis Fabien Marie et RORY Marion	04 juin
GROUILLER Jérôme et DUPASQUIER Emilie Sarah	16 juillet
GUILLET Sylvain et MORETIN Estelle Noëlle	23 juillet
GROISNE Cédric Paul Alain et CHOPIN Vanessa Suzanne Colette	3 septembre
TIXIER Alexandre et CARVALHO Nathalie	17 septembre


Deces
*Décès**Transcriptions de décès*

JAQUET	Claude Alphonse Lucien	13 février
CALLIGARO	Romain Rémy	23 février
REVRET	Victor Marie	15 mars
CARUSO	Corrado	30 juin
DESPORTES	Michel	03 juillet
CENDRON	Jean Albert	14 juillet
POMMIER	André Marcel	18 juillet
JURY	Bruno Francis Yves	31 juillet
BESACIER	Robert	1 décembre



Liste des commerçants, artisans, indépendants et producteurs de notre village



Le Relais de Roanne	Hôtel	2715 route de Roanne	04.77.71.97.35
Le Saint Romain	Restaurant Grill	2715 route de Roanne	04.77.71.05.66
Au Bon Accueil	Bar Restaurant	679 route nationale 7	04.77.70.12.03
Mathieu Jacqueline	Alimentation	64 rue de Trébande	04.77.64.56.53
La Baguette Enchantée	Boulangerie Pâtisserie	110 rue de Trébande	04.77.64.53.29
Les Sens'Ciel	Bar Tabac Presse Auberge	15 rue de Trébande	04.77.64.58.87
Le Temps des Saisons	Primeur	31 rue des Manufacturiers	04.77.60.92.38
Jury Elena	Infirmière	33 chemin du Platane	04.77.64.53.12
Desguis Baptiste	Infirmier	33 chemin du Platane	04.77.64.53.12
Philibert-Minaire Danielle	Médecin Généraliste	1 impasse de la Maréchalerie	04.77.64.54.54 ou 06.09.80.12.91
Transports Perrin	Transports	1401 chemin du Temple	04.77.71.11.97
Bombaud Christophe	Electricité-plomberie-Sanitaire-serrurerie	309 chemin de Voude	04.77.64.56.59
Puvilland Frédéric	Plombier Zingueur	203 rue du Lavoir	04.77.64.59.69
Loiseau Claude	Horticulteur Fleuriste	783 route de Riorges	04.77.64.52.95
Cendron Marc TP	Travaux Publics	1470 route de Roanne	04.77.72.14.57
MC Trans	Transports marchandises	1470 route de Roanne	04.77.72.14.57
Berthel Pascal	Concessionnaire piscines Desjoyaux	109 impasse de la route Bleue	04.77.23.37.71
Mousserin Daniel	Plâtrerie-peinture	1120 Chemin de la Carrière	04.77.67.52.63
Accessa	Fabric. commerc. électro	230 rue des Manufacturiers	04.77.60.06.52
Harreguiller SA	Mécanique-Outilage de précision	150 rue des Manufacturiers	04.77.71.23.68
Les Arts Graphiques	Imprimerie	240 rue des Manufacturiers	04.77.71.62.29
Lhenry Ets	Fabric. Peignes à tisser	215 rue des Manufacturiers	04.77.71.31.04
Auto de la Villette	Garage automobile-vente de voitures+camping-cars	1 route de Noailly	04.77.67.65.77
Conseil service Auto.	Garage automobiles	1 route de Noailly	09.81.06.95.08 06.69.95.08.09
Motoculture de la Côte	Motoculture de plaisance	1 route de Noailly	04.77.69.91.08
Mathieu Ch. "Alti Vision"	Photographe	136 Chemin du Four à Chaux	04.77.64.54.49 06.19.49.02.77
La boîte à Tifs	Salon de coiffure	56 rue de Trébande	04.77.64.53.26
Joannet Jean-Yves	Ebéniste	2055 route de Noailly	04.77.66.65.72
Georges Bernard	Transport de presse	195 chemin de Voude	04.26.54.61.52
Ferme Deal	Producteur fromages	1050 chemin de la Roche	04.77.64.50.96
Danière Jean-Paul	Producteur volailles	1108 route de Pouilly-les-Nonains	04.77.64.56.70
Passot Yves	Producteur miel	965 route Nationale 7	04.77.68.37.77
Lasseigne François	Producteur vin	221 rue Louis Joubert	04.77.64.54.72
Jailloux Jean-Luc	Eleveur canin	161 chemin du Rocher	04.77.66.96.30

Prestations Communales



Travaux effectués par la commune avec le matériel municipal pour les habitants de la commune (débroussailleuse) pour travaux sur voies privées exclusivement	43 €/H
Participation des constructeurs et lotisseurs aux travaux d'assainissement	
- Construction nouvelle	1 601 €
- Maison ancienne	526 €
Salle municipale	
- Personnes domiciliées sur la commune	75 €
- Personnes extérieures à la commune	203 €
- Sociétés locales	Gratuit
Salle d'Animation (E.R.A.)	
- Particuliers domiciliés sur la commune	1er jour 450 € 2ème jour 114 €
- Particuliers extérieurs à la commune	1er jour 903 € 2ème jour 114 €
Concessions cimetière	
- de 15 ans	18 €/m²
- trentenaire	43 €/m²
- cinquantenaire	87 €/m²
Droit de place:	
- Parquets	101 €
- Marchands ambulants	14,50 €
- Camion pizzas (Installation hebdomadaire)	51 € / T
- Salle d'exposition clocher	11,50 € / j
Contrôle branchement au réseau d'assainissement:	
- Maison individuelle:	212 €
- Appartement	100 €
Repas cantine scolaire	
Enfant + repas CLSH	3,20 €
Adulte	5,00 €
Adulte indice majoré inférieur à 376	4,50 €

(*) Tarifs en vigueur à partir de janvier 2012 : + 2,5 % par rapport à 2011.

Extrait du règlement d'utilisation de la salle municipale : « il est indiqué que chaque foyer habitant sur la commune aura la possibilité de louer la salle municipale une seule fois par an au tarif réservé aux habitants de la commune pour organiser une fête de famille. S'il désire louer la salle une deuxième fois, il devra s'acquitter de la location au prix indiqué aux personnes extérieures à St-Romain-la-Motte. Il est demandé au moment de la réservation un acompte de 50 % du montant de la location. Dans tous les cas d'annulation, celui-ci restera acquis et ne pourra faire l'objet d'aucun remboursement ». Il est précisé que la salle est louée de 8 h 00 le matin à 8 h 00 le lendemain matin.

RESERVATION DE LA SALLE MUNICIPALE

Le calendrier de réservation des salles par les sociétés s'effectue désormais chaque année courant semaine 40.

Les particuliers ne peuvent donc louer la salle pour l'année suivante qu'à partir de la semaine 43 en faisant connaître leurs souhaits auprès du secrétariat de mairie.

Aucune réservation ou pré-réservation ne sera prise en compte avant cette date.

evenement marquant de l'annee : ouverture de la nouvelle boulangerie



C'est le 17 septembre dernier que les habitants de Saint Romain ont dû changer leurs habitudes. Désormais le pain ne s'achète plus rue du Lavoir mais rue de Trébande. Les délais ont été tenus puisque 6 mois avant, rien n'indiquait qu'un immeuble allait apparaître. Les abords ne sont pas encore terminés, mais le boulanger est bien présent. Le pain, façonné et cuit sur place, est bien vendu tout près de l'alimentation et de la bascule, témoin ancien, toute parée pour les fêtes de Noël.

Gageons que le rapprochement des commerces de bouche sera bénéfique à leur expansion. Notons cependant que faire ses courses ne dispense pas d'un peu de marche à pied. Un parking est à disposition à quelques dizaines de mètres. Evitons de nous garer entre les pots de fleurs et jusque devant la porte de la boulangerie. Nous éviterons ainsi tout accident ou désagrément.



Aperitif dinatoire avec tous les artisans ayant contribue a la reussite du projet .

Vendredi 18 novembre, la Municipalité avait convié à un apéritif dinatoire, à la salle municipale, les entreprises ainsi que les bureaux et services liés à la construction de la boulangerie, afin de les remercier de la conduite du chantier réalisé dans d'excellentes conditions et dans le temps record de 5 mois. Les artisans ont joué le jeu et même la trêve, en période estivale, a été boycottée pour satisfaire aux exigences du calendrier. Le Maire, André Danière, entouré du boulanger-pâtissier Stéphane Balzano, qui dispose désormais d'un outil de travail performant, a salué par de nombreux compliments la première entreprise nationale



qu'est l'Artisanat, mettant en avant son savoir-faire et sa conscience professionnelle. Le premier magistrat a souligné également la disponibilité et le professionnalisme de Patrice Ducheze, de la chambre des Métiers, du cabinet Arcature, du bureau d'études Réalités, Socotec, de Didier Ragon d'ErdF-Grdf, de l'étude notariale Yves Suchet, ainsi que du personnel municipal qui ont permis de faire aboutir ce beau projet qui revitalise et sécurise le bourg. Après ces délais contraints, l'assemblée a apprécié de se retrouver dans cette ambiance détendue et amicale

Carte Nationale d'Identité

Chacun a pu constater depuis quelques mois l'allongement sensible des délais de traitement des dossiers de cartes nationales d'identité. De ce fait, la Sous-Préfecture de Roanne n'envisage pas de privilégier les usagers qui ont omis d'instruire leur dossier en temps utile. Les services préfectoraux demandent aux mairies de sensibiliser les usagers sur la nécessité pour chacun d'anticiper les événements justifiant du traitement de ces dossiers tant pour les premières demandes que pour les renouvellements de titres d'identité. Seules seront prises en compte désormais les urgences caractérisées et sous réserve qu'elles soient acceptables (événement inattendu et imprévisible, vol de documents)



Les travaux de construction d'un WC et d'un abri ont commencé au cimetière. Bâti dans l'enceinte, ils seront accessibles en journée.

route de riorges, montee du gros chene, VC4...

Tous ces noms désignent la même route qui relie Saint-Romain à Riorges. Une nouvelle tranche de réfection vient de se terminer. Coût au mètre linéaire : 66,18 euros. La dernière section devrait être réalisée au printemps prochain et ainsi parachever l'ensemble de la partie communale.



Deux aires de croisement permettent une meilleure circulation sur le chemin du Filerin.



Attention, limitation à 70 kmh

decorations de noel

Une vieille bascule un peu oubliée dans le centre du village, presque devenue invisible et même gênante puisque ne rendant plus aucun service, a retrouvé son plus bel éclat pour, nous l'espérons, le plus beau des rôles : faire rêver les enfants. Une pelouse limitant l'espace, un sapin trônant majestueux, le Père Noël préparant les cadeaux, le traîneau garé devant la petite maison de bois, le tout dans un décor de verdure et de petits sapins enneigés, quoi de plus symbolique pour les fêtes. Cette année, les décos ont été concentrées et donc plus visibles.



*Petite maison avant sa parure
Merci à Mathieu Décloître pour cette belle réalisation.*



ROANNAISE DE L'EAU PEUT ENTRETENIR LES DISPOSITIFS D'ASSAINISSEMENT NON COLLECTIF



SYNDICAT MIXTE D'EAU ET D'ASSAINISSEMENT

Roannaise de l'Eau intervient sur un territoire composé de 22 communes et d'une Communauté d'Agglomération dans trois compétences : l'eau, l'assainissement et l'assainissement non collectif.

Concernant ce dernier domaine d'intervention, le Service Public Non Collectif de Roannaise de l'Eau a un rôle non seulement de contrôle et de conseil, mais aussi de vidange des fosses septiques et de traitement des matières de vidange. Après un état des lieux des installations d'assainissement non collectif par le SPANC, il apparaît un manque d'entretien des fosses. Sur notre commune, Roannaise de l'Eau n'a compétence que pour le SPANC.



Pourquoi entretenir son installation d'assainissement non collectif ?



Des vidanges trop espacées dans le temps participent au colmatage de l'installation. Sa durée de vie en sera réduite, entraînant un investissement plus important pour changer cette installation alors devenue défectueuse. Ce risque peut être évité en vidangeant la fosse lorsque les boues atteignent 50% de sa hauteur totale.

Roannaise de l'Eau propose un service d'entretien de ces installations. La vidange est proposée selon deux modalités :

- dans le cadre de 2 campagnes annuelles (printemps et été),
- ponctuellement tout au long de l'année (le tarif est plus élevé).

Des tarifs attractifs

Ce service d'entretien permet ainsi aux usagers de bénéficier d'un tarif de groupe, lié à l'organisation de campagnes de vidanges organisées par secteur sur le territoire concerné. L'économie financière réalisée est au minimum de 100 euros pour une installation par rapport à une demande individuelle faite à un prestataire.

Exemple de coût pour l'entretien d'une installation comprenant une fosse toutes eaux de 3 m³ (avec filtre décolloïdeur intégré) un bac dégrasseur de 200 l et un filtre à sable, dans le cadre d'une campagne annuelle (entretien programmé – tarifs 2011) : 200 €HT, soit 211€ TTC (taux de TVA à 5,5%).

Il est à noter qu'un service d'urgence existe pour répondre à certaines situations résultant le plus souvent de défaut d'entretien. Si vous souhaitez bénéficier de ce service d'entretien, il vous suffit de retourner un bon de commande à Roannaise de l'Eau, téléchargeable sur notre site internet : www.roannaise-de-leau.fr (Téléchargements/

Roannaise de l'Eau
Service Assainissement Non Collectif
63 rue Jean Jaurès – BP 30215
42313 ROANNE Cedex

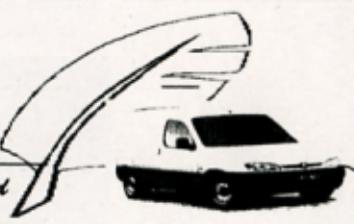
Compétence Assainissement Non Collectif)

Téléphone : 04 77 68 98 06.

E-mail : contact@roannaise-de-leau.fr

(Le bon de commande est également disponible dans votre

TRANSPORTS URGENTS
TRANSPORTS DE PRESSE



GEORGES Bernard
"Voude"
42640 SAINT ROMAIN LA MOTTE
Tél. - Fax 04 77 64 54 66
Siret 308 688 539 00035 - APE 748 G

*Pour imaginer et gérer Autrement
votre dynamique territoriale ...*



- Urbanisme
- Maîtrise d'Oeuvre V.R.D.
- Paysage
- Assainissement

Bureau d'études RÉALITÉS
34, Rue Georges Plasse
42300 ROANNE
Tel. 04 77 67 83 06



Communiqué de presse

Permanence de l'Architecte Conseil et de l'Espace Info Energie à la Communauté de Communes de la Côte Roannaise STHAON LE CHATEL



Un architecte conseil est mis à votre disposition gratuitement par le Conseil Général de la Loire tous les deuxièmes jeudis du mois en mairie de St-Haon-le-Châtel de 9 h 00 à 12 h 00.

Il fournit aux particuliers qui désirent construire ou rénover, les informations, les orientations et les conseils propres à assurer une bonne qualité architecturale.

Au côté de l'architecte, une conseillère en énergie, Laurianne GUI LLOT de l'association ligérienne HELI OSE peut également vous conseiller sur la thématique des économies d'énergie.

Lors de cet entretien, il vous est remis une documentation adaptée à votre situation, des listes d'entreprises (installateurs de chauffe-eau solaire, distributeurs de matériaux écologiques...), ainsi que la liste des aides financières auxquelles vous pouvez prétendre.

Le prochaine permanence aura lieu le jeudi 8 décembre de 9h à 12 h en Mairie de St Haon le Châtel. Prenez rendez-vous dès aujourd'hui.
Contact pour les rendez-vous : CCCR au 04 77 64 21 33.



Vous souhaitez améliorer votre résidence principale

Vous êtes propriétaires de votre logement et vous souhaitez réaliser des travaux d'amélioration (fenêtres, assainissement, chauffage...).

- . Subvention de l'Agence Nationale de l'Habitat (ANAH) pour des travaux d'amélioration.
- . Subvention des caisses de retraite (selon les organismes) ;
- . Subvention des Communes et Communautés de Communes ;
- . Subvention du Conseil Général du Rhône.

Vous êtes propriétaires de votre logement et vous souhaitez réaliser des travaux d'adaptation (salle de bain adaptée, largeur de portes, mains courantes...) :

- . Subvention de l'Agence Nationale de l'Habitat (ANAH) pour des travaux d'adaptation et d'accessibilité.
- . Subvention des caisses de retraite (selon les organismes)
- . Subvention du Conseil Général
- . Subvention du Conseil Général de Rhône Alpes.



23, rue Georges Ducarre-42300 ROANNE-Tél : 04.77.44.47.37-Fax : 04.77.72.84.09

E-mail : pact.roannais@orange.fr

Site internet : <http://www.pact-rhone-alpes.org>

Bureaux ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00 sur rendez-vous.

Ces subventions sont attribuées selon la situation particulière du demandeur et les travaux réalisés, sous conditions. Les travaux ne doivent pas être commencés avant les accords des financeurs.

Exemple pour des travaux d'amélioration du logement :

Situation : Mme..., veuve, 49 ans, disposant de faibles revenus.

Descriptif du projet : changement des menuiseries extérieures à simple vitrage, d'origine de la construction-1966-par des menuiseries en double vitrage

Subvention ANAH à 35%

Exemples de financement pour des travaux d'adaptation :

Situation : Monsieur....., 40 ans, se déplace en fauteuil roulant.

Descriptif du projet : création d'un environnement adapté (largeur de portes de 90cm, accès au logement...) et d'une zone de stockage pour le matériel de soins, afin d'être autonome.

Subvention ANAH : 50%

Exemple de financement :

Situation : couple retraité

Descriptif du projet : Adaptation de la salle de bain. Remplacement baignoire par receveur douche-siège de douche-barre de relèvement...

Subvention ANAH à 35%

Subvention Conseil Général (APA) 30%



Un accompagnement personnalisé avec possibilité d'intervention 24h / 24, 7j / 7, 365j / an, assurant continuité du service et astreinte du week-end.



Depuis 1964, ARCADIA accompagne les personnes âgées et/ou handicapées par une aide personnalisée en proposant des solutions adaptées aux besoins de chacun en fonction de son autonomie.

**Réactivité, proximité, qualité, confidentialité,
sont les maître mots de notre action.**

Service d'aide et d'accompagnement à domicile



230 salariés vous aident dans les actes quotidiens, l'entretien du cadre de vie, le maintien du lien social et les démarches administratives.

Téléassistance

En partenariat avec VITARIS, de jour comme de nuit, 7j/7, écoute, assistance et réconfort sont assurés par des professionnels qui répondent à vos appels et gèrent les urgences..

Résidence Marguerite

132 appartements sur 14 résidences. Un concept innovant de logements adaptés avec services personnalisés pour continuer de vivre au plus près de votre commune d'origine.



ARCADIA
11 rue Benoît Malon - 42300 ROANNE
Tél : 04 77 23 25 27 - Fax 04 77 23 25 25
WWW.arcadia.asso.fr

Repas à domicile

Sur certaines communes nous assurons un portage de repas variés et équilibrés à votre domicile.



Accompagnement à la mobilité

En milieu urbain ou rural quel que soit votre lieu de résidence une solution vous sera proposée pour un accompagnement hors de votre domicile : rendez-vous, visites, courses....



Une Responsable de Secteur salariée de l'Association étudiera avec vous en toute confidentialité vos besoins, vous proposera les services à mettre en place et les aides financières possibles. Elle pourra vous aider à constituer une demande de prise en charge auprès du Conseil Général ou de votre Caisse de Retraite.

Les services ARCADIA agrées Qualité par l'Etat et reconnus par le Conseil Général ouvrent droit à une réduction d'impôts.

M.A.R.P.A. compte rendu de l'enquête réalisée sur notre commune et les communes avoisinantes.

Afin de présenter un compte-rendu de l'enquête effectuée auprès de plusieurs communes, concernant le projet MARPA, la MSA a réuni le 29 novembre 2011 en mairie de Saint-Romain-la-Motte :

- le Conseiller Général
- des Maires des communes concernées
- des Elus municipaux
- des délégués MSA
- des membres de CCAS
- des assistantes sociales
- des retraités et des membres du club amitié gaieté.

Le but de la réunion était de nous présenter le résultat du dépouillement des enquêtes réalisées auprès de cent personnes âgées de 75 ans et plus. MSA service a expliqué qu'à Saint-Romain-la-Motte et dans les communes avoisinantes il y a un réel besoin et même une demande importante pour la réalisation d'une maison d'accueil rurale pour personnes âgées.

Tout au long de cette rencontre, l'assistance a pu poser des questions financières, techniques et organisationnelles. Suite à ces échanges, un constat positif a montré la nécessité de la mise en place d'une telle structure. Une réunion est programmée pour définir un comité de pilotage.



Relais assistants maternels parents enfants

Le relais, lieu d'information

Vous trouverez la liste des assistants maternels agréés, des renseignements concernant vos droits et obligations en tant qu'employeur ou salarié, des informations sur le contrat de travail, la rémunération...

Route de Vivans, La Pacaudière (42310)

Tel : 04.77.64.35.57

mail : ramcccr@wanadoo.fr

Permanences :

Le lundi de 14h30 à 18h45 à La Pacaudière (de préférence sur RDV)

Temps d'Accueil Collectif :

Le 1er vendredi du mois de 9h à 11h30 à Saint Martin d'Estreux

Le relais, lieu d'action

Vous avez, en tant qu'assistant maternel, l'opportunité de venir aux Temps d'Accueil Collectif, d'emprunter des revues professionnelles, des livres pour enfants ainsi que des jeux.

235 Rue de Persigny, St Germain Lespinasse (42640)

Tel : 04.77.64.50.93

mail: ramcccr@wanadoo.fr

Permanences :

Le lundi de 8h45 à 13h30 (possibilité de rendez-vous sur d'autres communes)

Le jeudi de 13h30 à 19h

Temps d'Accueil Collectif :

Mardi et jeudi de 9h à 11h30

"voyage avec mes ânes en Côte Roannaise"

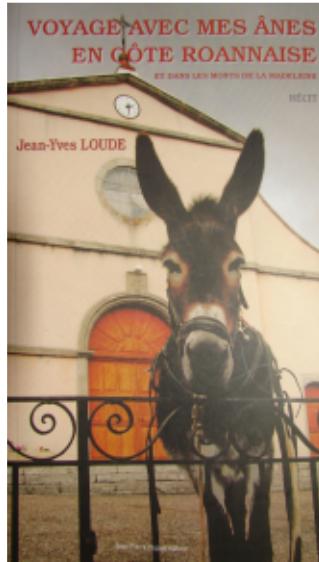


C'est cette anecdote, justement, que trois voyageurs, Leuk, Lion et Jove se lancent dans une expédition un peu plus près de chez eux. Ils décident qu'ils se débrouillent sortis de leur jardin et se mettent en route dans le Beaujolais, afin de rejoindre les sources bordant la partie de l'Ain, sans passer par la route aérienne. Sans être obligé de caler le coût carbonne de leur périple. Ils épouseraient la lenteur et la sérénité des lourdes. Ils iront à la rencontre de l'humain, jusqu'au bout de la route. Figure de voyage, mais sans pour autant traverser de frontière. Ils se conserveront de découvrir les richesses inépuisables de la région d'âne, celle qui n'a pas su ignorer la force de penser qu'elle méritait trop à la sieste. Erreur ! L'ânerie a été dans pas, mais on ne le voit pas. Cette expédition fut comme un son temps sous le nom de « Voyage avec mes ânes en Côte Roannaise ».

PHOTOGRAPHIE DE VIVIANE LIÈVRE

Gouverneur : Gouverneur : Gouverneur : Salut l'heure des Quarts. Châlon : de goudre à droite. Vézelay, Jean-Yves Loude, Viviane Lièvre, Gouverneur : Alain Jouve, à leur sortie du village du Creux (photo Jullien Bertrand Belot)

Ce voyage a été réalisé à l'initiative de la Communauté de Communes de la Côte Roannaise



Rappelez-vous, c'était au printemps dernier ; trois personnages suivis, aidés, encouragés par deux ânes sillonnaient les routes de notre région peu connue. Aidés par des habitants des villages traversés, ils se sont imprégnés de l'ambiance, ont recherché des trésors méconnus ou oubliés, rencontré les vivants et les morts qui cisèlent l'âme unique d'un village, façonnée dans le moule de l'histoire d'un périmètre de vie.

Début décembre, le résultat des pérégrinations s'est concrétisé grâce à Jean-Yves Loude qui a su retranscrire fidèlement ses impressions de voyage avec la complicité de Viviane Lièvre et Alain Jouve. Ils ont su découvrir les particularités de chaque bourg et les regrouper dans « le jeu de l'âne ».

« Oui, tu as raison, on peut apprendre deux ou trois choses amusantes en marchant avec les humains. En revanche, j'ai entendu Leuk et Lion dire à Jove qu'ils avaient vraiment apprécié la vie en notre compagnie. Et Jove grava sur son bâton sculpté le mot FIN »

[Vous pouvez acheter ce livre à l'espace presse de "Les Sens'Ciel"](#)



Le pain, base de notre alimentation.



L'histoire du pain est tellement imbriquée dans l'Histoire méditerranéenne et européenne que sa chronologie correspond à celle des manuels d'histoire de notre jeunesse.

Depuis la préhistoire jusqu'à nos jours, le pain a vécu maintes aventures, participé au progrès, traversé des guerres.

Il a été bon, cher, moins bon, moins cher, de seigle ou de froment, tantôt blanc, tantôt noir. Aujourd'hui il est toujours là, meilleur que jamais depuis que les boulanger renouent avec les produits authentiques et le souci de la qualité.



De la Préhistoire à l'Antiquité :

L'histoire du pain commence en -8000 av. J.-C. avec les prémisses de l'agriculture. L'activité de boulangerie se développera au cours de l'antiquité avec l'avènement des civilisations méditerranéennes (égyptienne, grecque et romaine).



De la Renaissance à la Révolution française (du XVe siècle à 1789) :

Le développement des sciences profite à la technologie meunière et boulangère. Les techniques de panification progressent considérablement. Mais le blé connaît de fortes hausses de prix et, à l'aube de la Révolution, la colère du peuple affamé se cristallise contre les boulanger.



De la IIIe République à la 2nde Guerre mondiale (de 1870 à 1945) :

Ce sont les débuts de la boulangerie moderne. Les inventions sont nombreuses et l'accès à des matières premières diversifiées est plus aisés. Pourtant, le pain va se raréfier à l'occasion de la crise économique de 1929, puis avec l'occupation allemande.



Depuis les années 60 :

Après la recherche d'un pain toujours plus blanc, le consommateur revient à des goûts plus typés. Les boulanger diversifient leur gamme de pains spéciaux et reviennent à des méthodes de fabrication traditionnelles : levain naturel, pâte peu pétrie mais très fermentée, four à bois. Le prix du pain est libéralisé en 1986. La concurrence des industries et des grandes surfaces se fait plus rude. Mais le dynamisme et le talent des artisans français leur assurent un prestige qui ne connaît pas de frontières.



Au Moyen Age (du Ve au XVe siècle) :

Dans l'Europe rurale du Moyen Age, nombreuses sont les périodes de disette qui entraînent l'apparition des pains de famines : pains de farine de gland, pains de racines et d'herbes pilées, ... A cette époque, le système féodal régit les activités humaines, y compris la boulangerie : la cuisson du pain fait l'objet d'une redevance. Peu à peu, les boulanger, alors appelés talmeliers, s'organisent en une corporation très puissante.



De la Révolution française à la IIIe République (de 1789 à 1870) :

La révolution agricole va progressivement faire disparaître les famines. Les méthodes de fermentation évoluent et, parallèlement, les méthodes de pétrissage. C'est l'époque des premiers essais de mécanisation, encore timides : le métier de boulanger est encore très physique.



De l'après-guerre aux années 60 :

Les fournils se modernisent. La boulangerie est encore une activité largement artisanale, même si les produits industriels sont des succès commerciaux auprès des consommateurs urbains.



pas de pain sans four

Ouvrage en maçonnerie, généralement voûté, ouvert par devant, pour faire cuire le pain, la pâtisserie... Four banal : au Moyen Âge, four d'un seigneur où les vassaux devaient faire cuire leur pain moyennant une redevance. Dans les campagnes un petit four artisanal en forme de dôme servait à cuire le pain.

Anciennement chaque ferme possédait son four à pain. À l'époque féodale, selon les régions, le four à pain était



Four romain de Pompéï

parfois un privilège de seigneur dont il tirait profit en prélevant une taxe sur chaque cuisson (appelée banalités).

Avec la multiplication des boulangeries dans les communes, ainsi que les facilités de transport, les fours de campagne vont peu à peu tomber dans l'oubli.

Durant la Seconde Guerre mondiale, à cause des restrictions alimentaires, certains fours ont été restaurés pour servir de nouveau.

A cette même époque, certains boulangers bretons, pour court-circuiter les règlements du régime de Pétain, échangeaient directement, sans tickets de rationnement, le blé ou la farine contre du pain. La farine était livrée lors de la moisson et le pain distribué les mois suivants. Pour en tenir le compte, le boulanger



Four collectif (daté de 1870) de la maison Cornec à St Rivoal dans le Finistère

confectionnait une baguette de noisetier (bois qui servait par ailleurs à la cuisson) sur laquelle était symbolisée la quantité de pain à livrer; puis elle était, tel le symbole grec, fendue en deux sur toute sa longueur : l'un des exemplaires restait à la boulangerie alors que l'autre passait aux mains de l'agriculteur. A chaque "achat" de pain, une marque était gravée sur les deux demi-baguettes, jusqu'à épuisement de la quantité prévue !

So uvenirs de ce pain fa conne a la fer me

Haut comme trois pommes, je pouvais à peine voir l'intérieur de la pâtière à laquelle on avait retiré son plateau, mais j'étais impressionné par la force de ces bras plongés dans la pâte jusqu'aux coudes et qui la malaxaient dans un mouvement continu comme un arbre à came.

Emerveillement encore plus grand sur ce phénomène inexplicable : comment cette pâte inerte en boule dans son panier de paille appelé "pailla" pouvait devenir aussi volumineuse sans aucune action.

Mais le plus imprégné dans mes souvenirs reste cette pluie d'étoiles, ce rideau de brindilles crépitantes provoqué par le racloir en bois qui retirait les braises du four rougeoyant. Ces braises, attisées par l'air de plus en plus chaud, tissaient des points multicolores entre le four et le sol où elles finissaient de se consumer en perdant progressivement de leur éclat. Le fournil, peuplé de toiles d'araignées, de fagots de bois et de nourriture pour animaux devenait à cet instant, féérique ; c'était notre feu d'artifice. La cuisson du pain embaumait alors cet espace lugubre mais magique. Quel plaisir de manger ce pain frais qui venait remplacer le pain devenu dur et moisi de la dernière fournée !



Four à pain de Guedelon

Fils de boulanger : souvenirs...

La préparation de la pâte se faisait dans un pétrin mécanique, le soir.

L'eau : il fallait aller la chercher au puits (environ 50 mètres, toujours existant), puis une pompe remplaça les pas, enfin elle arriva au robinet.



La farine : en sacs de toile de jute de 100 kg, il faut la manipuler à dos d'homme. Ce sont les palans qui soulagent et simplifient les manœuvres. Ce seront ensuite les sacs de 50 kg en papier, papier qui était réutilisé pour la dépose des brioches lors de la cuisson.

Additionnez le sel et la levure, vous obtenez la pâte. La bonne consistance trouvée, laissez fermenter quelques heures. Puis la mise en place ;

hormis les flûtes, rien n'est pesé.

Le four : de forme ovoïde en briques réfractaires, il est chauffé au bois (bûches de 1 m). Vérifier la température en jetant d'un geste auguste une poignée de farine ; la couleur et la vitesse d'embrasement déterminent une échelle de chaleur. Le fuel domestique remplace le bois. La flamme chauffe le four par l'intermédiaire du "gueulard" qui, comme son nom l'indique, modifie le niveau sonore environnant.

L'enfournement se fait dans un ordre précis, chaque pain à sa place, puis défournement, brossage et mise en rayons.

La vente : baguettes, flûtes vendues à la pièce, pain rond ou long étaient eux, vendus au poids.

Il fallait tenir une comptabilité des plus complexes car il existait « l'échangisme » : tant de kilos de farine fournis au boulanger correspondaient à autant de kilos de pain.

Certains récupéraient la pâte (levain) pour confectionner leur propre pain.

Quelquefois il fallait transmettre le blé à notre meunier pour le transformer en farine.

Merci Michel



Voilà le métier d'autrefois.

Et maintenant...

Comment fait-on le pain à Saint Romain...

Monsieur Balzano nous dévoile ses secrets.

Le pain, c'est d'abord une symbiose entre le maître boulanger et la pâte; il faut la toucher, la ressentir et lui donner une consistance différente chaque jour pour la faire vivre.

Au départ, de l'eau et de la farine pour un travail en autolyse. Le niveau d'eau (hydratation) est réglé en fonction du temps puis on ajoute la pâte fermentée qui permet d'obtenir une meilleure conservation et un meilleur arôme.



On laisse reposer 30 à 45 minutes ce qui permet le développement d'une micro fermentation.

Pétrissage.

Une deuxième phase de pétrissage permet d'ajouter sel et levure.

Pesage.

La pâte est pesée en fonction du produit. Par exemple une boule de 11kg se transformera en flûtes; une de 6 kg en baguettes...

Divisage.

Les boules sont alors compressées dans la diviseuse pour répartir la pâte. A une certaine pression, les couteaux la sectionnent en 20 pâtons.

Détente.

Les pâtons sont placés un par un dans le repose pâton pendant 15 à 30

minutes.

Façonnage.

Il se fait soit à la main soit à la façonneuse. Le produit qui a la forme du pain est placé sur couche de lin en chambre froide. Malgré une basse température, on n'empêche pas un début de fermentation.



Travail en pousse lente.

La chambre froide est arrêtée. Le réchauffement se fait très lentement (entre 8 et 12 h suivant les pièces). C'est une des phases qui permet la conservation et le développement de l'arôme. Le pain est alors levé.



Enfournement dans le four de sol électrique.

La cuisson avec un ajout important de buée permet le développement du pain et lui donne un aspect brillant.

Une fois cuit, il est placé en caisse pour refroidir puis mis en rayon.

Il ne vous reste plus qu'à l'apprécier.



Des pains différents sont aussi façonnés avec des farines diverses et d'autres méthodes, ajout de céréales, fruits, charcuterie, épices...



Il y a aussi la pâtisserie, mais là, c'est un autre sujet.



r a g o t s a u t o u r d e s b o u l a n g e r s

Le P'tit Curieux a toujours une oreille qui traîne et vous livre en vrac tout ce qu'il a pu glaner dans les mémoires des Saint Romanais autour des boulangers des années trente-quarante.

Au moins trois boulangers se sont succédé dans les locaux aujourd'hui désertés : MM. Rambaud, Marchand et Bernard.

Peu de souvenirs subsistent de monsieur Rambaud si ce n'est que son épouse était très jalouse et qu'il ne faisait pas bon pour ces dames discuter trop longtemps avec le boulanger.

M. Marchand n'aurait fait qu'un court passage à Saint Romain et serait parti sans laisser d'adresse. Le village serait alors resté un temps sans boulanger. M. et Mme Bernard se sont établis plus longuement. Malheureusement, le boulanger tomba d'un cerisier en 1950 et décéda des suites de cette chute. Il était apprécié et connu de beaucoup puisqu'il faisait sa tournée avec son automobile dans toute la campagne. Sa fille l'accompagnait souvent. Après son décès, sa femme a tenu la boulangerie quelques temps puis a vendu.

A ces boulangers, s'ajoutaient ceux de Saint Germain qui venaient faire leur tournée. M. Bastier passait deux fois par semaine à la fin des années trente. Quant à monsieur Servajean, il faisait sa tournée le



S.A.R.L. M. & H. GONIN

Renaison - Les Halles

Tél. 04 77 62 11 08

Fax 04 77 62 16 50

N° d'agrément 42 182 01 PC

Maître artisan
Viande Demi - Gros - Détail

samedi après-midi en parcourant notre village avec son vélo équipé d'une grande panière à l'avant. Il paraît que sa brioche rencontrait un franc succès. Chez le boulanger, on trouvait des pains longs ou ronds qui se vendaient au poids et se conservaient plusieurs jours, et des brioches.

Quand les agriculteurs battaient à la machine, ils donnaient au boulanger du beurre et des œufs pour fabriquer du « pain salé ». Ainsi, les hommes commençaient la journée par un bon café accompagné de ce pain salé. Ils pouvaient ensuite battre le blé qui serait transformé en farine ! Ce blé était stocké dans des silos et toute la récolte devait être déclarée. Les employés des impôts indirects passaient d'ailleurs vérifier et n'hésitaient pas à percer les silos pour voir ce qu'ils contenaient. Le blé était ensuite emporté à l'un des trois moulins de Renaison : chez Venon, Dinet ou encore Barret. La farine était prête pour faire du bon pain qui nourrirait chacun et lui donnerait du cœur à l'ouvrage pour replanter du blé et... tout recommencera !

Le P'tit Curieux demande votre indulgence quant à l'orthographe des noms de famille et à la véracité des souvenirs. Il compte sur votre aide pour les compléter, les valider ou les contredire.

I e s a v i e z - v o u s ?

Pourquoi dit-on que mettre le pain à l'envers porte malheur ?



Au Moyen Âge, le jour des exécutions publiques, le boulanger réservait un pain pour le bourreau. Il posait ce pain à l'envers pour être sûr de ne pas le vendre à un autre. Tout le monde savait que ce pain était celui du bourreau, et personne n'y touchait.

AU BON ACCUEIL

AXE MOULINS-LYON
SAINT-ETIENNE
RN7

42640 St Romain La Motte
Tél : 04 77 70 12 03

mediathèque : pain à découvrir et à goûter

La médiathèque de Saint-Romain-La-Motte nous a présenté une exposition riche et variée sur le thème du pain.

L'écrit était à l'honneur avec des panneaux présentant l'histoire du pain des égyptiens à l'époque contemporaine, les différents types de pain ainsi que les expressions autour du pain. Des livres sur ce thème égayaient également les panneaux.

Une expo-photo sur l'ancienne boulangerie de monsieur et madame Brun a fait replonger de nombreux Saint Romanais à l'époque de « Gigi ».

Des objets avaient été prêtés pour compléter l'exposition. Nous avons pu découvrir plusieurs bannetons, en bois, en osier, longs, ronds, en couronne mais aussi une balance, des pelles à enfourner et une huche.



Monsieur Balzano, notre boulanger, a également participé en proposant la dégustation de plusieurs de ses pains aux visiteurs. Chacun s'est régalé et plié avec plaisir au jeu des devinettes ; pain complet, campagne aux figues, campagne au citron et campagne sésame n'ont plus de secret pour nos papilles.

Merci pour cette belle exposition et pensez, comme nous l'a confié un saint romanais, à manger du bon pain pour vivre bien !



PLOMBERIE-SANITAIRE
CHAUFFAGE CENTRAL



SARL VERNAY

16, rue Louis Ravier
42300 ROANNE

Tél. 04 77 69 71 31
Fax 04 77 69 65 94

Pompes Funèbres - Marbrerie

**GOUTAUDIER
ET FILS**

RENAISON

04 77 64 21 21 24h/24

Organisation complète des funérailles
Prévoyances funéraires - Crémation - Tous travaux de cimetière.
Chambre funéraire en dehors des villes,
à côté des familles et des amis.

Chambre funéraire, Magasin d'articles funéraires :
571 Route de Roanne 42370 RENAISON

plante de noël : le houx

Ses baies rouges nous rappellent la magie de Noël et le regard émerveillé des enfants. C'est d'ailleurs la plante la plus souvent représentée pour illustrer les fêtes de fin d'année. Mais le houx est intéressant au jardin tout au long de l'année. Persistant, résistant, il supporte le froid, les embruns et la pollution. Il est le seul arbre à feuillage persistant à vivre dans les régions septentrionales et qui ne soit pas un conifère. On connaît plus de 400 espèces de houx, plantes très cosmopolites.



Des boules... ou pas ?

La particularité botanique du houx est d'être dioïque, c'est à dire qu'il y a des houx mâles et des houx femelles. Seules les formes femelles portent les fameuses baies décoratives si appréciées au moment de Noël. Les sujets mâles ont de belles feuilles dotées de piquants. Les sujets femelles ont des feuilles arrondies, mais les arbustes se couvrent de fruits.

Une plante symbolique

Selon la légende, lorsque la Sainte Famille fut contrainte de fuir en Egypte afin d'échapper à l'ordre d'Hérode de massacer tous les nouveaux nés pour éliminer Jésus en qui il voyait un concurrent possible, des miracles leur permirent de progresser sans danger dans leur fuite. Parmi ces miracles, celui du houx : alors que les tueurs d'Hérode étaient sur le point de découvrir la Sainte famille, le houx étendit ses branches, dissimula de ses branches les parents et l'enfant Jésus et empêcha par ses feuilles piquantes les soldats de pousser plus avant leurs investigations. En guise de reconnaissance, Marie le bénit et promit que le houx resterait éternellement vert, symbole d'immortalité.

Une autre légende raconte que la croix du Christ était en bois de houx, parce que parmi tous les arbres, seul le houx se laissa sacrifier. Les piquants le long des feuilles symbolisant la Passion et la couronne de houx de l'Avent avec ses 4 bougies qu'on allume une à une les 4 dimanches de décembre en préparation de l'avènement du Christ.

Chez les romains

Symbolique de persistance et d'immortalité, il était placé devant les églises puis emporté dans les maisons des paysans où il était censé protéger de la foudre et des sortilèges...

Et ailleurs ?

En Angleterre, on croyait que le houx pouvait influer sur la bonne entente du ménage. En fait, il faut deux sortes de houx : avec piquants et sans. Le houx à piquants symbolise le mari, le houx à bords lisses, la femme. Afin que les rapports entre les conjoints soient équilibrés, les gerbes de houx contenant les deux sortes de feuilles doivent entrer dans la maison ensemble. Sans quoi, l'un des deux, mari ou femme, dominerà la maison.

parure résiste vaillamment au froid tout l'hiver, à la promesse du printemps prochain, au houx et à ses feuilles vernissées, au gui...

Facile à vivre

Sol

Plantez-le dans un sol léger, profond, de préférence acide. Les houx supportent bien le calcaire en général, en revanche, ils ne se plaisent pas en terrain trop lourd.

Emplacement

Le plein soleil convient tout aussi bien que l'ombre. Les variétés à feuillage panaché gagnent à être installées dans un endroit assez lumineux. Évitez les courants d'air et le dessèchement du sol.

Arrosage

Arrosez souvent le feuillage durant les deux premiers étés. Durant l'hiver, secouez les houx après une chute de neige afin d'éviter que les rameaux ne cassent.

Distances de plantation

de 80 cm à 3 m, selon l'utilisation.

Conseils de plantation

Ravageurs et maladies

Le houx a peu d'ennemis et ils sont rarement très ennuyeux. On observe parfois des attaques d'insectes mais les dégâts sont rarement graves et aucun de ces ravageurs ne mérite d'être traité de façon systématique.

Croissance et taille

Les houx supportent parfaitement les coupes et ils peuvent être formés en topiaires. On les taille au fur et à mesure de leur croissance (généralement en juin et en septembre) pour qu'ils conservent la forme voulue. Les haies de houx sont taillées en mars, juste avant le départ de la végétation, pour les aérer un peu. La croissance est assez lente, guère plus de 15 à 20 cm par an.

Cet arbre solide et rustique dépasse régulièrement les 200 ans.

Le rouge et le vert

Ce sont par excellence les couleurs de Noël: **au rouge, sont associés le costume du Père-Noël, celui de la fête, les bougies, la chaleur conviviale et familiale, les joues des enfants attendant patiemment leurs cadeaux, le rouge-gorge bravant l'hiver...**

Le vert fait penser au sapin et autres conifères dont la

Miel : entre production et passion



Le P'tit curieux a rencontré Yves Passot qui nous a parlé de sa passion. "L'apiculture est l'art et la manière d'élever des colonies d'abeilles en ruches.

Pour cela, les méthodes sont diverses mais doivent respecter une règle : ne rien faire contre nature. Mais le spectre des possibilités est large car, avec peu de neurones, une abeille a l'intelligence d'un chien.

Je côtoie les mouches à miel, comme disent les Francs (abeille est provençal), depuis plus de 30 ans et j'en apprends encore, car les scientifiques découvrent toujours des choses sur leur langage ou leur comportement. On sait qu'une abeille reconnaît un visage, qu'il y a des clans dans la colonie, que larguée à 13 km de sa ruche, elle revient en se repérant sur le paysage lointain... comme nous, en plus d'autres facultés. Etc...

L'abeille vaut qu'on la protège non seulement pour le miel mais parce qu'elle représente, par la pollinisation croisée, 153 milliards de dollars par an sur la planète. Sans elle, 80% au moins des fruits et légumes disparaîtraient, faute de graines."

C'est pour ces raisons qu'Yves produit le miel que vous pouvez trouver au 965 route nationale 7.

visite à la ferme de Miriam Déal

L'entreprise

Les fromages de Charles et Hélène Déal étaient connus depuis longtemps à Saint-Romain-La-Motte quand leur fils Jean Christophe et son épouse Miriam décident de reprendre cette affaire familiale en janvier 2005. Miriam qui travaillait dans un tout autre domaine dut suivre une formation agricole d'un an.

Le local

La fromagerie se situe 285 chemin de la Roche dans des locaux neufs puisqu'un incendie a ravagé toute la fromagerie en mars 2006.

Le personnel

Miriam et Angélique, employée à temps plein, s'occupent à tour de rôle de la traite, de la fabrication et de la vente des fromages. A cela s'ajoutent pour Miriam, les livraisons, les foires et la partie administrative. Une autre employée vient travailler occasionnellement.

Les clients

De nombreux particuliers viennent à la fromagerie chaque jour entre 9h et 11h30 et entre 17h et 19h30 (Uniquement le matin les dimanches et jours fériés). Miriam livre également des supermarchés et hypermarchés, des restaurants, des traiteurs et des pâtissiers. Ces derniers préfèrent en effet élaborer leurs recettes avec du lait de ferme.

Le métier

C'est un métier exigeant et difficile qui demande une présence et un investissement permanents. Même si Miriam déplore le fait de manquer du contact des collègues et de l'ambiance de son ancien métier, elle apprécie le contact de sa clientèle.

Les vaches

Jean Christophe et Miriam ont choisi la race Montbéliarde. Ces vaches donnent moins de lait qu'une Holstein



mais leur lait est plus crémeux et le fromage bien meilleur. Le troupeau se compose d'une vingtaine de bêtes qui sont toutes nées à Saint Romain au GAEC du Petit Domaine de M. Poncet. Ces vaches portent un veau chaque année. Elles donnent donc du lait en permanence, à raison de deux traites par jour, pendant environ 9 à 10 mois puis elles sont taries 2 à 3 mois.



Le type de fromage

Type lactique ce qui signifie que le lait n'est pas chauffé. On les trouve sous différentes formes : blancs, secs, affinés, briques cendrées, apéritivaches ainsi que quelques spécialités.

La fabrication

Le lait et le petit lait sont mis à maturation pendant 12 heures. La deuxième traite est ajoutée en abaissant la température du lait à 21°C. La présure est apportée en quantité proportionnelle au volume de lait. L'acidité est contrôlée en permanence.

Toutes les conditions sont réunies.... et les fromages sont délicieux !

association paroissiale

Pèlerinage à Lourdes

Seize Saint-Romanais sont adhérents à l'association « Hospitalité du Roannais Notre-Dame de Lourdes ». Chaque année, selon leurs disponibilités, ils accompagnent à Lourdes les personnes malades ou handicapées et leur apportent réconfort et soutien.

Le sourire, le plaisir de servir et l'amitié, donnent de la JOIE A TOUS.

Le pèlerinage 2012 se déroulera du 4 au 9 JUIN.

Nous vous invitons à nous rejoindre. N'hésitez pas, osez participer à cette belle chaîne de solidarité.

Les inscriptions seront prises de FIN MARS à FIN AVRIL.

M.-Claude et Jean DALLERY (04 77 64 56 20) et M.-Françoise et Marcel BERT (04 77 72 02 20) vous donneront tous les renseignements souhaités.



H.E.D.
Hygiène Entretien Diffusion
Jean-François GEAY
Port. 06 32 38 27 98
62 Route de Roanne
42720 POUILLY SOUS CHARLIEU
hygiene-entretien-diffusion@club-internet.fr

PRODUITS &
MATERIELS
DE NETTOYAGE

Tél. 04 77 60 75 32
Fax 04 77 60 88 53

FNAIM Agence Immobilière
Ludovic Souchon & Cie
Ludovic SOUCHON
06 26 43 25 52
TOUTES TRANSACTIONS
APPARTEMENTS - MAISONS - COMMERCES - TERRAINS
10 place M^{al} de Lattre de Tassigny
42300 ROANNE
Tél. 04 77 78 14 46
souchonimmobilier@orange.fr

Elevage canin "La Messuguière"

Shih Tzu,
Golden Retriever,
Berger Allemand,
Westies



M. Jailloux Jean-Luc
Le Rocher - 42640 St Romain la Motte
Tél. 04 77 66 96 30
Port. 06 17 52 63 45

Maison GRISARD SARL
Traiteur
Boucherie - Charcuterie
Pour vos réceptions :
grands choix de menus selon votre budget, emportés,
livrés ou servis
2 adresses pour vous servir
10, avenue centrale halles Diderot
Centre Frais
Tél. 04 77 68 34 05 - Fax. 04 77 71 08 41
ROANNE

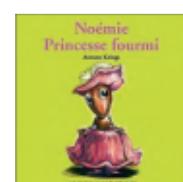
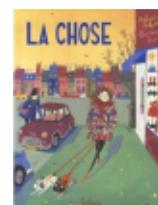
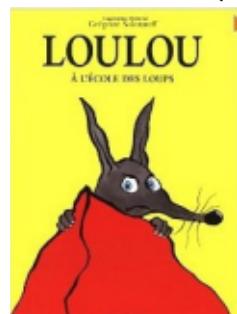
Mediatheque

Cette année, les membres de la commission médiathèque ont souhaité donner la priorité à la littérature de jeunesse.

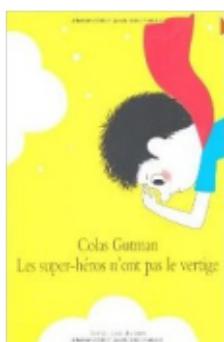
Nous espérons que tous les enfants y trouveront leur bonheur....

Voici une petite mise en bouche de ce qui les attend :

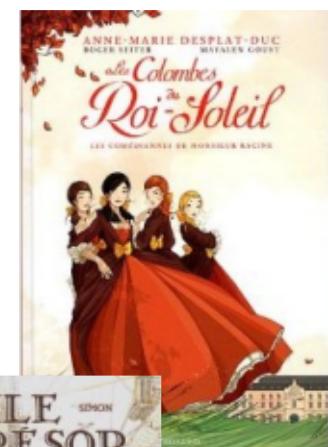
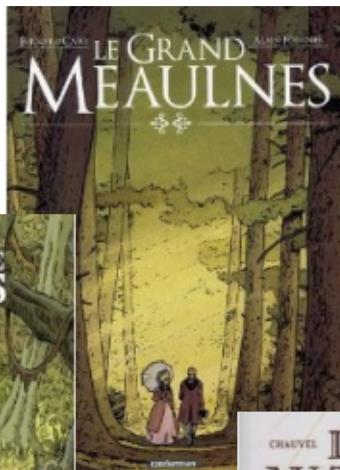
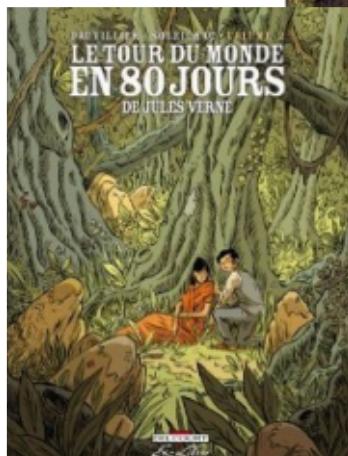
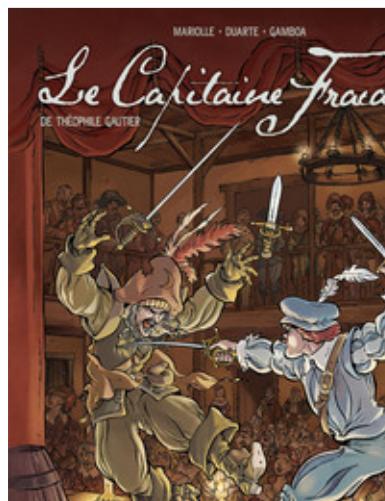
Pour les petits



Pour les plus grands



Des BD pour tous les goûts



Les adultes n'ont pas été oubliés, un vaste choix est à leur disposition.

Remède mortel, Harlan Coben

Rien ne s'oppose à la nuit, Delphine de Vigan

De coeur inconnu, Charlotte Valandrey

Limonov, Emmanuel Carrère

Une grande fille, Danielle Steel

Etc...

La médiathèque vous attend pour vous présenter toutes ces nouvelles acquisitions.



Ensemble renovons notre église

Cette année 2011 a vu la création d'une nouvelle association, E.R.N.E., dont le but est de rénover les peintures de l'église, non rafraîchies depuis 50 ans. Cet édifice cultuel est au cœur de la vie de notre commune. Situé sur le chemin de St-Jacques-de-Compostelle, il contribue à valoriser notre patrimoine. Il est donc important pour l'ensemble d'entre nous de le conserver.

Ces travaux sont lourds financièrement. Des actions sont menées pour arriver à trouver la somme nécessaire. Les travaux ne débuteront que lorsque l'enveloppe budgétaire le permettra. Un concert a été organisé le

dimanche 2 octobre 2011 auquel de nombreuses personnes ont participé avec générosité. Une somme de 2500 euros a été récoltée lors de cet après-midi convivial. Cette somme représente une goutte d'eau par rapport à l'ensemble de l'investissement qui doit être réalisé. Toutefois, cet évènement a contribué à encourager les membres de l'association.

Durant cette année 2012, l'association fera appel à la générosité de tous pour avancer dans la collecte des fonds : demande aux collectivités, recherche de mécénats, vente de gâteaux. Sur la fin de l'hiver,

l'association prévoit de lancer un appel aux dons à tous les habitants de Saint-Romain-la-Motte. Nous souhaitons que cette année 2012 soit propice à l'avancée importante du projet. Nous comptons sur l'aide et les idées de tous.



Pour nous contacter ou envoyer des dons :

**Ensemble, rénovons notre église
58 chemin de la Croix Rampart
42640 Saint-Romain-la-Motte**

Composition du bureau

Présidente	Mme Marie-Claude DALLERY
Vice-président	M. Didier GOUTILLE
Trésorier	M. ALBERT Pascal
Secrétaire	Mme Christine PONCET

premiers pas publics de la dernière née des associations

La première manifestation organisée par l'association « Ensemble rénovons notre église » a connu un grand succès.

Un public très nombreux a rempli notre église le dimanche 2 octobre 2011 à l'occasion du concert donné bénévolement par « Les voix d'Horizons ».

Si l'association a été satisfaite de recueillir des dons pour financer la restauration des peintures intérieures de l'église, le public, lui, a été conquis par cette chorale.

Il faut dire que le spectacle était de grande qualité.

Le choeur d'une soixantaine de personnes, dirigé par madame Gomez et accompagné au piano par Madame Plasse, nous a ravis avec des interprétations très variées.

Nous avons pu apprécier aussi bien des chansons du répertoire traditionnel avec « Vive le vent » que des titres de variété avec « Emmenez-moi ». La musique classique n'était pas oubliée grâce à une remarquable interprétation du « Chœur de l'hiver » de Lully. Avec « La queue du chat », et alors qu'une petite queue noire se faisait remarquer, le public a vite compris que l'humour avait sa place. C'est donc avec joie que toute l'assemblée a repris en choeur cette dernière chanson.

Si madame Gomez avait arrangé et harmonisé les vingt titres choisis pour le spectacle, son fils, Antoine, nous a également conquis grâce à son duo de trompettes avec Lucas Artaud.

Et que dire du duo vocal de Gaëlle et Lise Auvolat si ce n'est que qualité, charme et émotion nous ont comblés.



Le repas de noel du CCAS :

Le 4 décembre 2011 le CCAS a réuni les anciens de Saint Romain La Motte autour du



repas annuel et il y régnait une ambiance chaleureuse, conviviale et pleine d'humour. Comme chaque année, les invités attendaient cet événement pour se retrouver, se rappeler les souvenirs, se raconter des blagues (ou s'en faire) et même valser car M. Couavoux, animateur de la journée a bien réussi à faire danser l'assistance. Certains comme Charles et Danny, ont osé pousser la chansonnette. Mais Mélissa, jeune serveuse du jour, a également joué le jeu lorsque M. Couavoux a commencé à chanter « Mélissa » de Julien Clerc et l'a appelée à ses côtés pour l'accompagner. Malgré la différence de génération, les huit jeunes personnes chargées du service se sont sentis très vite à l'aise, à tel point qu'eux aussi ont chanté en soirée. C'est donc en s'amusant qu'ils ont fait leur travail. M. Muguet et Mme Décloître menaient de mains de maîtres cette joyeuse équipe. M. Muguet qui a encore régala ses convives, a été vivement félicité, des « c'est un cuisinier du tonnerre », « on reviendra » fusaiient dans l'assemblée.



[Alors, rendez-vous est pris : A L'ANNEE PROCHAINE !](#)



feerie de noel en exterieur ...

Petit clin d'œil à M. et Mme Chevreton, qui, depuis quelques années, au moment de Noël, font de leur maison un lieu féérique afin d'émerveiller les enfants et mettre à tous du baume au cœur. Les préparatifs sont réfléchis bien à l'avance car M. Chevreton fabrique lui-même certaines de ses décorations et passe commande auprès d'un bûcheron pour les branchages.



Il leur faut une semaine pour tout installer et ils profitent des derniers jours de beau temps de novembre pour que tout soit prêt le 1er décembre.

N'hésitez donc pas à vous promener Route de Roanne, M. et Mme Chevreton vous accueillent avec joie puisqu'ils permettent aux visiteurs d'entrer pour voir les automates et écouter les musiques de plus près.

Tout est éclairé de 7h00 à 8h00, pour les enfants et les personnes qui commencent tôt et de 17h15 à 21h40, mais le soir de Noël les lumières brillent plus tard.

Venez vite voir la magie qu'ils nous offrent car tout prendra fin vers le 15 janvier... jusqu'à l'année prochaine.



Mme Chevreton



FELICITATIONS ET MERCI !

... et en interieur .



Création de Michelle et Gérard

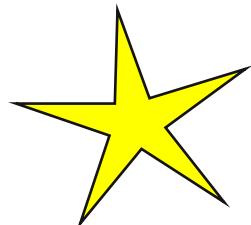
Les artisans messagers à l'école

Grâce à une intervention de la CAPEB (Confédération de l'Artisanat et des Petites Entreprises du Bâtiment) dans leur milieu scolaire, les élèves de la classe de CM1-CM2 ont pu découvrir les métiers du bâtiment avec les "artisans messagers" ce mardi 29 novembre. Dès le matin, ils ont été appelés à construire une maquette de maison, saine, économique et respectueuse de l'environnement et ont pu découvrir ainsi une douzaine de métiers différents, de nouveaux matériaux, de nouvelles technologies. Les jeunes ont manipulé des matériaux réels et de vrais outils. L'artisan a assisté chaque groupe pour aider à l'assemblage et répondre aux nombreuses questions.



Pour terminer leur information, les écoliers ont visionné des documents reprenant les différentes étapes de la construction d'une maison ainsi que les qualités environnementales des constructions modernes.

mais aussi l'exposition



Le club des jeunes a 40 ans (*suite*)

QUAND LES VIEUX SE SOUVIENNENT DES ANCIENS JEUNES...



LES DIX COMMANDEMENTS DU MEMBRE ACTIF

Ton président, tu ne dérangeras.

Si Gaby était dans le labo photo que le club avait installé, gare à celui qui allait oser ouvrir la porte !

A skier tu t'entraîneras.

Chaque expédition aux Gets revenait avec son lot de blessés. Gilles a même évité de justesse le perçage par skis du pare brise d'une voiture garée près d'une piste.

Un gourmand tu deviendras.

40 ans après, les crêpes et les bugnes de madame Gontard ont laissé des souvenirs qui régalaient encore.

De cheval, tu ne blesseras.

Repeindre en rouge une charrette pour partir faire de la pub, c'est une bonne idée.

Ne pas attendre que la peinture soit sèche avant d'y atteler le cheval de monsieur Darmet, l'idée est saugrenue car entre peinture rouge et blessure, la méprise était de mise.

A lire tu apprendras.

Les participants du rallye traditionnel ont cherché longtemps une colline à Iguaerde. Point de colline Bellevue mais une colline d'où il y a une belle vue, oui.

Courir il faudra.

Si le car s'arrête pour équiper les roues de chaînes ne t'éloigne pas trop, il repartira vite !

Tes affaires tu rangeras.

Après intervillages, la perm était finie pour Paul qui devait rejoindre son bataillon. Et le béret ? Dans la 2cv au fossé ? Dans le tracteur qui l'avait tirée ? Chez lui ? ... simplement dans sa poche !

Un repas complet tu feras.

Pour le réveillon de Noël avec le club, il faut penser aux cadeaux qui seront tirés aux sort entre les invités il faut penser au repas ... mais... et le fromage ? Qui a oublié le fromage ?

Crapaud, lui, a su où en trouver...

Une championne tu gagneras.

Et le gagnant du tiercé de tortue... gagne... la tortue ! Rendez-vous compte : rentrer à la maison avec la gagnante du grand prix de Saint-Romain !

Le figot tu allumeras.

Emmener sa promise à la mairie pour l'épouser, c'est une formalité mais sauter le figot avec elle en est une autre ! Pourtant, la légende raconte que si les femmes avaient une bonne détente, nombre de mariés de l'année ont failli se brûler les pieds. Heureusement chaque couple avait sa paire de sabots qui l'attendait accrochée au mât planté pour l'occasion.

AU COMMENCEMENT ETAIT...LES PIONNIERS RACONTENT...

A cette époque très ancienne, il y a quarante ans, la principale occupation des jeunes était le club de basket en plein air, avec un certain « esprit de clocher ». Les deux bars du village servaient de point de rendez-vous. Les vieux avaient l'habitude d'y jouer aux cartes et acceptaient bien volontiers des partenaires jeunes.

Ces jeunes se rendaient bien souvent le samedi soir au « bal des vieux » (bal musette)

Une salle de rencontre faisait cruellement défaut.

Paul Paire, alors conseiller, provoque une réunion qui trouve une forte participation. Un club est alors créé en 1971 et prend le nom de « Animation Détente Saint-Romain-la-Motte ».

Le bureau est composé de : Madame Gontard Marcelle, Monsieur Delaval, Gérard Champromis, Denise



Champromis, Irene Chapon, Gabriel Pommier, Gérard Dallery, Henri Paire, Dans ses statuts, une activité doit avoir lieu chaque mois. Les

premières réunions se déroulent dans l'ancienne cantine, actuellement salle des sociétés, puis dans la salle des fêtes. La préparation de ces activités ne pose aucun problème car chacun participe volontiers.

Le principal inconvénient est l'absence d'un local permanent. En 1981, le Ministère de la Jeunesse et des Sports lance un projet de construction de mille clubs pour les jeunes. Un dossier est alors constitué et fort de son

expérience, le club de Saint-Romain fait partie des 1000 retenus.

Le ministère fournit le matériel, la commune le terrain et les jeunes les bras pour la construction sous la houlette de Gérard, tout juste rentré de l'armée, pas tellement plus vieux à l'époque.

Très rapidement, des baby-foot, flippers, table de ping-pong apparaissent ; le club prend les habits qu'il a maintenant.



PUIS VINT LES JEUNES QUI SONT RESTES JEUNES...

PENDANT LA DERNIERE DECENNIE...

Lors de cette dernière décennie, le club des jeunes a connu des changements notables avec l'élosion et la croissance rapide du Festoche. Au départ le concert rock était une soirée ouverte aux groupes locaux qui attirait à peu près 200 spectateurs. Il va grandir rapidement pour devenir

le Festoche et passer sur 2 soirs et accueillir des groupes de renommée nationale. La dernière édition a enregistré 1500 entrées et avait pour tête d'affiche Tété et Les Plastiscines. En revanche d'autres manifestations ont disparu, comme le tête à tête de pétanque

ou les interquartiers, faute de participants.

Au seuil de sa quarantième année d'existence, le Club des jeunes, veut s'appuyer sur ces manifestations phare que sont le réveillon et le Festoche pour animer le village et attirer les jeunes.

Merci Nicolas



Jardiland

JARDINERIE - PEPINIÈRE
ANIMALERIE - DECORATION

18 Route de PARIS - 42300 MABLY
Tél. 04 77 68 34 61





JYMinfo

services informatiques

Formation – Dépannage – Vente – Installation

06 98 29 43 79
04 77 66 86 89
jym@jyminfo.net

Jean-Yves Machillot
42155 Pouilly les Nonains
www.jyminfo.net

Les Sens 'Ciel

Rose Marie MONLOUP
Patrick DUMAS

BAR TABAC PRESSE

AUBERGE
Cuisine traditionnelle

04 77 64 58 87 Le Bourg - ST Romain La Motte

Sou des écoles

Notre association a pour unique objectif de soutenir financièrement les projets des enseignants et de permettre à tous les enfants de l'école de participer gratuitement aux activités culturelles et sportives proposées dans l'année. Le Sou organise donc diverses manifestations dont les bénéfices sont intégralement utilisés dans ce but.

Les parents et la municipalité sont régulièrement mis à contribution et nous les remercions vivement pour l'accueil qu'ils réservent à nos propositions ainsi que pour leur participation active. Lors de l'assemblée générale du 20 septembre 2011, 5 parents ont rejoint l'équipe tandis que 3 membres très actifs laissaient leur place après de nombreuses années au sein de l'association. Nous saluons leur travail et leur investissement.

Projets de l'équipe enseignante :

- Visite de l'exposition Architactic et de la médiathèque de Roanne
- Sortie au cirque
- Spectacle de Noël
- Sorties au théâtre
- CAPEB (présentation des métiers du bâtiment)
- Sortie à Charlieu (visite de la ville, ateliers sur le thème du Moyen-âge)
- Rencontres sportives

Calendrier des manifestations 2011 - 2012

- Octobre : vente de jus de pomme artisanal
- 26 novembre : loto salle ERA
- Vente de chocolats pour les fêtes
- Vente de calendriers en fin d'année
- 29 janvier : concours de coinche
- 4 février : repas dansant
- Début juin : tombola
- 23 juin : Kermesse de l'école
- Ventes régulières (brioches, pizzas...)

Composition du bureau :

Président :	M. Fournier Didier
Trésorière :	Mme Dupin Laëtitia
Secrétaire :	Mme Albert Elisabeth

Membres actifs : Mme Bard Isabelle
 Mme Brossat Céline
 Mme Chevrier Delphine
 Mme Denis Patricia
 Mme Fraise Béatrice
 Mme Galichon Alexandra
 M. Jasleire Patrick
 Mme Kruszynski Maud
 Mme Lassaigne Valérie
 M. Martin Franck
 Mme Mathieu Géraldine
 Mme Xavier Céline



Chers parents, amis et familles merci de vous mobiliser et de venir nombreux lors des différentes manifestations pour que les projets aboutissent.

L'équipe du Sou des écoles souhaite une très bonne année 2012 à l'ensemble des élèves.

c.L.S.H.

Le centre de loisirs a ouvert pendant les vacances d'hiver, de printemps , d'été, d'automne et Noël sur le thème pédagogique du sport et de l'environnement.



Des activités manuelles et sportives ont été effectuées (cage à oiseaux, pousse du mini jardin...). De plus des sorties ont été organisées tout au long de l'année (le Pal, cinéma, bowling...). Cette année, des camps ont eu lieu pendant l' été.

Le centre de loisirs vous invite à son Assemblée Générale fin janvier pour les projets de l'année 2012 et le bilan 2011.



Le Mill'ado a réouvert en septembre 2011 et accueille les jeunes de 11 à 15 ans tous les vendredis soirs de 17h30 à 19h30 et les vacances scolaires afin de réaliser diverses activités.

Pour de plus amples renseignements venez nous voir ou contactez nous au 04/77/64/53/47 ou 06/45/38/60/48



amicale boule lyonnaise

Outre ses activités annuelles: repas, voyage, challenges... , l'amicale boule a décidé de remettre au goût du jour un jeu traditionnel de nos campagnes: le jeu du boulon. Ce jeu, qui ne demande pas un terrain particulier, animait autrefois les cours de ferme. Le principe en est simple: une mise est placée sur une boule; chacun positionne au mieux ses propres boules. Un tir projette la mise; les pièces reviennent à la boule la plus proche. Il s'agit d'un jeu structuré avec des règles précises. Nous sommes donc à l'écoute de tous ceux qui pourraient nous aider.



pétanque

Le nombre de licenciés progresse en 2012.

Bilan sportif de l'année 2011.

- Belle performance de la triplette Frédéric Muzel/Hervé Auclair/Laurent Vivière qui gagne le concours B de la ville de Roanne à Fontalon.

- Distinction pour Laurent Coppéré associé à deux Roannais battus seulement en huitième de finale du national de Roanne par la triplette Suchaud (champions du monde).

- Cette année, deux équipes vétérans ont disputé les championnats de la Loire par équipe. L'équipe 1 se classe troisième de sa poule.

- Les cinq lundis de mai, le club organisait à St Romain un concours réservé aux plus de 55 ans. Un franc succès avec 160 doublettes présentes.

- Pour la seconde année, se disputait le challenge Gérard Souchon/Jean-Guy Di-Gusto, 50 doublettes inscrites, la doublette locale Alain Charasse/Christophe Nuel perd en finale.

Pour 2012 le club prévoit l'arrivée de nouveaux adeptes ce qui porterait l'effectif à plus de 60 licenciés. Le comité départemental alloue l'organisation des championnats de la Loire doublettes mixtes et jeunes les 14 et 15 Avril.

Les prochaines manifestations:

- 7 janvier à 10 H. renouvellement des licences, distributions des calendriers, remise de nouveaux polaires et galette des rois.
- 27 avril et 29 Juin concours à la mêlée interne au club.
- 30 avril et les lundis de mai concours réservés aux 55 ans et plus.
- 24 juin fête de la boule.

Le 1er décembre, les responsables de la pétanque se sont réunis pour l'élection d'un bureau élargi. Après un mandat de 4 ans, Jean Zapparoli est réélu président.

Vice président:

Patrick Vieilly.

Trésorière:

Josée Mignard.

Trésorier adjoint:

Roger Travard.

Secrétaire:

Frédérique Vieilly.

Secrétaire adjoint:

Hervé Auclair.

Responsables des buvettes et repas:

Jean-Louis Piney.

Responsable des équipes et championnats vétérans:

Patrick Vieilly.

Responsable de la communication presse:

Jean-Bernard Desroche.

Jean-Louis Piney.

Colette Souchon.

Jean-Bernard Desroche.

Michel Ollagnier.



CSC musique

Groupes phares de l'assoc

- **ZUNGAIA AFRO ANTILLAIS**
- **ROAD TRIP FUNK**
- **DEAL-M VARIETES FRANCAISES ET INTERNATIONNALES... ET MUSSETTE**
- **DOUMAY DUO VARIETES ET MUSSETTE**

Dès 2012, il y aura des journées portes ouvertes aux répétitions CSC un lundi ou vendredi par mois environ, de 19h à 22h afin de faire découvrir les différents styles musicaux.

En collaboration avec le centre de loisirs, un lundi par mois de 17h30 à 18h30, les jeunes pourront venir voir les ateliers en cours et poser des questions sur les instruments.

Pour tous renseignements supplémentaires, s'adresser à Monsieur COUAVOUX D. (06 08 41 58 90)

Les groupes sont constitués de la manière suivante :

ZUNGAIA



ROAD TRIP



DEAL-M



Musicalement votre
Mr. COUAVOUX D. Président de CSC
Musique

Jean-Yves Joannet
La Malgarie route de noailly
42 640 St-Romain-la-Motte

Cuisines et salles de bains
personnalisées sur mesure



Tel-fax: 04 77 666 572

E-mail:
J-y.joannet@orange.fr

Thé ou Café ?

Notre espace dégustation vous propose :
Thés, cafés, cacao, cappuccino...

THIVOYON

Les Halles Diderot - 100, rue Jean Jaurès / ROANNE

tennis - club :

ECOLE DE TENNIS :

Le mardi : de 18h15 à 19h15 (groupe de jeunes)
de 19h15 à 20h15 (groupe ados et adultes)

Le samedi matin : de 9h00 à 13h00

Pour tous renseignements concernant la pratique du tennis, vous trouverez un dirigeant du club pendant les plages horaires de l'école de tennis ou en téléphonant à un membre du bureau.



COMPOSITION DU BUREAU :

Président :	DUBANCHET Jean-Claude	04-77-64-51-24
Vice-président :	BOURBOUJAS Paul	09-54-93-33-84
Trésorier :	SAUTET Stéphane	04-77-64-52-84
Secrétaire :	GONZALEZ Raymond	04-77-64-54-41
Responsable jeune :	BOURBOUJAS Françoise	09-54-93-33-84

FABRICATION DE MENUISERIE PVC. ET FERMETURES...

AUVERGNE
BAIE
www.auvergnebaie.com

La fenêtre embellit la maison

REHOU design fenêtre

04 70 45 81 30

Z.I. Les Cassons - BP 20 - 03500 BAYET - Fax : 04 70 45 81 65

Ebénisterie

Restauration et fabrication de meubles

Myriam Boucher

884 rue Denis Papin
42153 Riorges

Tél, 0477675542

entente filerin foot

Les seniors I de l'Entente Filerin ont connu un début de championnat difficile mais se sont bien ressaisis en milieu de saison.

A noter leur beau parcours en coupe du Roannais avec une élimination en 1/4 de finale aux pénalts (3 à 2) face au club de Renaison qui évolue deux niveaux au dessus.

L'équipe seniors II a réalisé une excellente saison en championnat de 2ème série pour sa première participation à ce niveau.

En juin 2011, le club a reçu le prix du Fair Play d'encouragement de la part de la Délégation du Roannais.

L'EFF compte 170 licenciés, avec deux équipes seniors, une équipe loisirs qui joue le championnat du vendredi soir et plusieurs équipes de jeunes répartis sur les catégories de U7 à U15.

Les résultats de la saison 2010-2011 ont été honorables pour l'ensemble des catégories jeunes.

Fait marquant pour le club cette année, qui s'est vu décerner le label **ECOLE DE FOOTBALL DE LA FEDERATION FRANCAISE DE FOOTBALL** pour une durée de 3 ans (2011 à 2013).

Cela prouve que ce club met tout en oeuvre pour recevoir et former à la pratique du football les enfants de 7 à 13 ans (U7 à U13) des communes de Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Romain-La-Motte, Saint-Forgeux-Lespinasse, Ambierle et Changy dans les meilleures conditions possibles.

Pour atteindre cet objectif, les éducateurs et les dirigeants ont suivi des formations spécifiques validées par un diplôme, l'accueil des enfants est

Le club a également développé sa communication interne et externe grâce au déploiement de son site internet
<http://www.ententefilerinfoot.fr/>



L'équipe des 11 ans



L'équipe des 13 ans



assuré par une personne référente le jour des entraînements, des séances découverte du football ont été mises en place dans les écoles primaires et la découverte du football au public féminin est accessible plus facilement.

Des cours d'apprentissage sur les lois du jeu ont été proposés aux jeunes joueurs et tous bénéficient du matériel nécessaire (plots, ballons, chasubles et gouter) pour pratiquer leur sport favori dans les meilleures conditions.

Les manifestations de la saison 2011-2012 :

Vendredi 11 novembre 2011 :	<i>Concours de belote à 14H00 (salle ERA de Saint Germain)</i>
Samedi 10 décembre 2011 :	<i>Noël de l'EFF à 18H00 (salle municipale de Saint Romain)</i>
Vendredi 13 janvier 2012 :	<i>Tournoi Futsal Seniors à 19H00 (salle ERA de Saint Germain)</i>
Dimanche 19 février 2012 :	<i>Tournoi U 13 à 14H00 (salle ERA de Saint Germain)</i>
Samedi 10 mars 2012 :	<i>Repas dansant (salle ERA de Saint Romain)</i>
Samedi 28 avril 2012 :	<i>Concours de pétanque à 14H00 à Saint Romain</i>
Samedi 9 juin 2012 :	<i>Tournoi Loisirs et Challenge Thibert – Chanavat à 10H00 à Saint Germain</i>
Vendredi 15 juin 2012 :	<i>Tournoi seniors inter entreprises à 19H00 à Saint Germain</i>
Dimanche 24 juin 2012 : 10H30 :	<i>Assemblée Générale du club à Saint Romain</i>

Composition du Bureau EFF:

Président :	<i>Jean Jacques PERROTON</i>	(06-68-64-54-27)
Vice Président :	<i>Gérard CHAVEROCHE</i>	(06-86-25-39-82)
Secrétaire :	<i>Stéphanie VIAILLY</i>	(04-69-34-66-95)
Trésorier :	<i>Ludovic FESNOUX</i>	(06-98-05-64-20)
Trésorier adjoint :	<i>Michèle BERAUD</i>	(06-22-02-69-43)
Correspondant Presse	<i>Jean Claude ZUCCHIATTI</i>	(04-77-64-55-76)
	<i>Jean Jacques PERROTON</i>	
Responsable buvette :	<i>Jacky ROLLET</i>	(04-77-64-56-01)



Educateurs sportifs:

Responsable sportif général :	<i>Michaël VIAILLY</i>	(06-19-92-59-77)
Responsable seniors :	<i>Frédéric MEANT</i>	(06-64-89-60-37)
Responsables loisirs :	<i>Laurent ROUCHON</i>	(06-11-12-58-27)
	<i>Laurent MARTIN</i>	(06-61-11-62-50)
Educateurs U7 :	<i>Jean Claude ZUCCHIATTI</i>	(04-77-64-55-76)
	<i>Aurélien GATHU</i>	(06-75-86-01-33)
	<i>Simon BRET</i>	(06-42-47-42-75)
Educateur U9 :	<i>Thierry LORIOD</i>	(06-19-73-58-89)
Educateur U11 :	<i>Christophe FRECHET</i>	(06-86-77-06-36)
Educateur U13 :	<i>Christophe BOMBAUD</i>	(06-83-43-20-27)
Educateurs U15 :	<i>Pascal GIRARD</i>	(06-45-85-09-95)
	<i>Michel MOREL</i>	(06-73-78-41-25)

L'équipe des U15



Les membres du bureau, les éducateurs et les dirigeants demeurent à l'écoute des enfants souhaitant pratiquer le football.

Parents et joueurs, n'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de vos remarques et idées.

Bien Sportivement

Club "amitié et gaieté :

Depuis sa création en 1977, toutes les personnes qui atteignent l'âge de la retraite peuvent nous rejoindre le mardi à la salle municipale à partir de 14 h 00 et ceci tous les 15 jours. Ces rencontres permettent un échange, de mieux se connaître et parfois rompre la solitude. Tous ceux qui se sentent concernés seront les bienvenus. Cette année sept nouveaux sont venus nous rejoindre. Le club compte 69 adhérents. Depuis six ans, une équipe de marcheurs indépendants du club, sillonne les chemins de notre commune tous les lundis avec des parcours de 6 à 10 km. Notre club a beaucoup de succès pour les concours de belote « Printemps et Automne », (entre 100 et 125 doublettes). Les revenus de ces concours permettent l'organisation d'autres manifestations.



Composition du bureau :

Président :	Henri SOUCHON
Vice-président :	Victor GENESTE
Trésorier :	Monique GRISARD
Trésorier-adjoint :	Hélène DEAL
Secrétaire :	Marcel BOUCHERY
Secrétaire-adjoint :	Lucien GRISARD
Membres :	Maurice CHANELIERE Henri DE LAVAL Monique DESAUTEL Gérard MIGNARD José MIGNARD Marie-Thérèse PEURIERE



Calendrier 2012

Mardi 3 janvier	Fête des rois
Mardi 14 février	Bugnes
Vendredi 2 mars	Concours de belote
Mardi 24 avril	Repas des anniversaires
Mardi 5 juin	Fête des mères et pères
Mardi 19 juin	Sortie grenouilles
Mardi 11 septembre	Méchoui
Mardi 25 septembre	Assemblée Générale
Vendredi 12 octobre	Concours de belote
Mardi 18 décembre	Repas de Noël



A.S.S.R. Basket :

La saison 2011-2012 a débuté en septembre. Le club compte 194 licenciés répartis en 11 équipes jeunes, 6 équipes seniors et 1 équipe ancien.

Sur l'année 2011, le club de basket a organisé plusieurs manifestations:

- 11 mars, concours de coinche, vingt-six doublettes se sont affrontées sur trois parties.

- 10 avril, plateau baby. 72 enfants sont venus des clubs de Saint-Léger-sur-Roanne, de Saint-Germain-

Lespinasse, de Côte Roannaise Alliance Basket, de Villemontais, de Riorges, de l'ASR, de Saint-Symphorien-de-Lay et de Saint-Romain-la-Motte et se sont affrontés sous forme de matchs et de différents jeux. Un goûter leur a été offert à la pause et tous ont pu défilé sous un tonnerre d'applaudissements avant de recevoir une médaille en récompense.

- 4 juin, deuxième barbecue géant du basket. Il a fallu faire cuire 16 jambons à la broche dès 10h00 du matin grâce au manège à jambon confectionné et loué à la commune de La Bénisson Dieu. Près de 550 repas ont été servis. Bien que la météo n'ait pas joué en notre faveur, cela n'a pas empêché les personnes présentes de profiter de la soirée. Merci à tous ceux qui ont donné un coup de main pour que tout se passe dans de bonnes conditions.

- 4 septembre, tournoi. Les équipes de Elan Val d'Aix, Villerest, Violay-Montchal et Saint-Romain-la-Motte se sont affrontées sous forme d'un mini championnat. L'équipe gagnante fut Villerest.

- 12 novembre, soirée tempête de neige. Cinq cents jeunes étaient venus s'amuser au son de la musique de la sono Cap Atlantic.

- 16 décembre, arbre de Noël. Les équipes jeunes, des babys aux minimes garçons, nous ont montré leur savoir-faire par le biais de divers exercices. Le public, composé principalement de parents, a apprécié ces présentations. Ensuite, nous avons eu la surprise de voir arriver le Père Noël qui distribua des cadeaux aux enfants licenciés. La soirée se termina autour d'un vin d'honneur offert par le club.



Sur le plan sportif, nous avons obtenu de bons résultats. L'équipe 2 féminine a remporté la finale du championnat départemental 5 féminine face à Saint Etienne Montaud. L'équipe 3 féminine a gagné la coupe de la Délégation face à nos voisins de Saint Germain Lespinasse. Notons que ces deux équipes évoluent au niveau supérieur cette saison.

Concernant les équipes jeunes, l'équipe des minimes 2 garçons a échoué en finale du championnat de minimes face à l'équipe de Lentigny.

Les équipes 1 féminine et 2 masculine, quant à elles, descendent d'un niveau.



Les manifestations à venir pour l'année 2012 sont les suivantes :

- concours de coinche le 26 février
- plateau baby le 1er avril
- barbecue géant le 2 juin
- assemblée générale le 22 juin
- soirée le 17 novembre
- arbre de Noël le 22 décembre

Le président, les membres du bureau vous souhaitent de bonnes et heureuses fêtes de fin d'année.



Loisirs danse saint romain :

"LA DANSE EST L'ART DE MOUVOIR LE CORPS HUMAIN SELON UN CERTAIN ACCORD ENTRE L'ESPACE ET LE TEMPS, ACCORD RENDU PERCEPTIBLE GRACE AU RYTHME."

Une année s'est écoulée, riche en activités, que la presse locale a relatées et lors de l'assemblée générale du 27 avril, le bureau a été en partie renouvelé avec l'élection d'une nouvelle trésorière : Josiane Beauchet et d'une nouvelle trésorière adjointe : Dominique Rebellès.

"Loisirs Danse Saint Romain" rappelle que la pratique de la danse de salon se déroule tous les mercredis soirs de 20 h à 21 h 30 à la salle municipale et le country tous les 15 jours le mardi de 19 h 30 à 21 h 30.

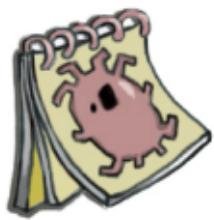
La saison 2011-2012 est déjà bien engagée et, comme à l'accoutumée, les soirées "Noël"- "Vœux et Galette des rois"- "Carnaval" permettront de partager dans la bonne humeur des instants plus festifs.

Le repas dansant, clôturant la saison, est fixé au samedi 21 avril 2012 et la journée "Pique-nique" au dimanche 24 juin 2012.

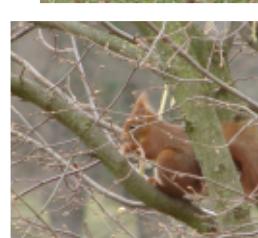




La départementale D18 reliant Saint-Romain-la-Motte à Saint Germain-Lespinasse devait subir une restauration. Ce tronçon de départementale, prolongement de la route qui rejoint Pouilly-les-Nonains, a fait peau neuve avec un tracé reprofilé, une largeur accrue et des fossés conséquents, travaux financés par le Conseil Général. Si cette voie de circulation est maintenant mieux adaptée à la circulation, sa vitesse reste limitée à 90 kmh.



En vous promenant sur les chemins de notre commune, vous pouvez faire de bien agréables rencontres. La faune sauvage est toujours bien présente dans notre paysage et participe à la biodiversité.



Si vous aussi, vous avez fixé des instants privilégiés avec des animaux difficiles à observer, et que vous voulez les partager, vous pouvez nous les faire parvenir pour publication dans notre "P'tit curieux".

BERNADETTE ROY

Née à Saint Romain la Motte, cette fille d'agriculteur s'était destinée à une carrière d'horticultrice. Une fois son diplôme en poche, en attendant de trouver un travail dans son domaine elle fait, pendant les vacances, un remplacement en tant que factrice à Saint Germain Lespinasse. A la fin de son contrat on lui propose un nouveau remplacement d'un an à Roanne qu'elle accepte immédiatement. Elle en profite pour passer son concours de préposé, qu'elle obtient. Ensuite elle est mutée à Lyon, dans le 8ème où elle distribue les télégrammes. Elle revient de nouveau à Roanne où elle y reste 3 mois et passe le concours d'agent d'exploitation. Malgré la réussite de l'examen elle refuse ce poste et à partir de 1998 elle effectue la tournée de Saint Germain Lespinasse. Quelques années après elle apprend qu'un poste se libère sur la tournée de Saint Romain La Motte et en fait immédiatement la demande, elle est enfin affectée dans son village natal.

Tous les habitants la connaissaient déjà pour l'avoir vu grandir et lui réservaient donc toujours un accueil chaleureux. Parfois un café, des gâteaux l'attendaient déjà. Ils lui étaient très reconnaissants d'autant qu'elle leur rendait quelques services. Pour certains elle apportait le journal, pour d'autres les médicaments. C'était avec plaisir qu'elle effectuait chaque jour sa tournée et de voir les enfants courir à sa rencontre pour récupérer le courrier était également un vrai bonheur.

Oh ! tout n'a pas toujours été tout rose car parfois il y avait aussi des rencontres bien moins agréables avec les chiens. Elle a dû partir à l'hôpital suite à



une morsure importante. Puis il y a eu l'accident de voiture, où heureusement deux de ses clients passaient par là et lui ont porté secours. Si la voiture n'a jamais pu reprendre la tournée, Mme Roy, elle, après quelques jours de repos, repartait distribuer son courrier.

Mme Roy est aujourd'hui à la retraite. Les premiers jours, sa tournée et ses clients lui ont manqué mais aujourd'hui elle a des journées bien remplies et apprécie les heures passées auprès de ses petits-enfants.



EURL GARAGE PAYRAD

CITROËN
RÉPARATEUR AGGRÉÉ

Mécanique - Carrosserie - Peinture
Voitures occasions
Station TOTAL

42640 ST GERMAIN LESPINASSE
Tél. 04 77 64 51 74 - Fax 04 77 64 58 85

Pouvez-vous répondre ?

Saint Romain en images



Saint Romain en chiffres



Pouvez-vous situer ce pont ?

Découvertes ludiques de

Saint-Romain-la-Motte

Saint Romain en mots

Pourquoi une rue Louis Joubert à Saint Romain ? Qui était-il et où habitait-il ?

Saint Romain en charades

On patauge dans mon premier.
Mon second n'est pas rapide.
Mon troisième est un pronom personnel.
Mon quatrième se mange avec des baguettes.
Mon tout est toute neuve à Saint-Romain.

Reponses dans votre prochain P'tit Curieux

Reponses aux Jeux d'août 2011



Il s'agissait du pont de La Malgarnie sur le Fillerin.

Saint Romain en chiffres :

La surface des deux dernières vignes plantées sur notre commune est de 62 a 19 a. pour la vigne de M. Pommier, 43 a. pour la vigne de M. Guyonnet.

Saint Romain en mots :solution du rébus :

"Poing, de vi, nid, oeufs, mai, du, bon, vin, as, un, rhum, un, lame, hotte".

Point de vigne mais du bon vin à Saint-Romain-la-Motte

Saint Romain en charades :

Vent - Dent - Je, Heure. "Vendangeur".

Vous pouvez contacter l'équipe par mail:
le-ptit-curieux@laposte.net
 ou par un mot déposé dans la boîte à idées verte se trouvant sur le guichet du secrétariat.



**s.a.r.l. Frédéric
PUVILLAND**

**CHAUFFAGE PLOMBERIE ZINGUERIE
COUVERTURE CLIMATISATION
ENERGIES RENOUVELABLES**

42640 ST ROMAIN LA MOTTE  **04-77-64-59-69-**

LES CLASSES EN 1

