LE MAG DU PUY SAINTE-RÉPARADE

VILLE DU PUY SAINTE-RÉPARADE

33

ÉTÉ 2021

GESTES SANITAIRES | COVID19

DOSSIER SPECIAL RENTREE SCOLAIRE
p.6

FOCUS SUR LA MAISON ROUSSEAU
p.14

Le billet

Protection et embellissement de notre quotidien de vie

Nous continuons de traverser ensemble une crise sanitaire sans précédent.

Chacun d'entre nous s'efforce de s'adapter au quotidien pour préserver la vie du village et assurer la protection des Puéchens.

Nous tenons à remercier tous ceux qui participent au bon développement de la vitalité du Puy, en veillant strictement au respect des mesures sanitaires.

Avec le personnel soignant et l'équipe de bénévoles du Centre de Vaccination Intercommunal « Durance Sud », auquel la commune contribue financièrement, **la vaccination s'accélère et nous permet d'envisager la fin de l'épidémie**.

En cette rentrée, à la suite des travaux réalisés cet été, **nos écoles sont en mesure d'accueillir les enfants dans de meilleures conditions, avec une amélioration de la qualité des repas servis et un cadre d'apprentissage sécurisé et embelli, pour garantir l'épanouissement de tous les élèves**.

Nous espérons poursuivre les réalisations en cours dans notre village et partager ensemble des moments de convivialité durant toute l'année.

Nous devons tous rester mobilisés pour **préserver un service postal de proximité au Puy**, avec le maintien du bureau de poste ouvert le matin et un agent présent à temps plein, pour répondre aux besoins de l'ensemble des habitants.

Jean-David CIOT
Maire du Puy-Sainte-Réparade

Parlons en...

03
VOTRE ÉTÉ AU PUY
Festivités estivales au Puy
Festival de l'Humour et du Rire
Entretien avec Yves Pujol
Focus sur la Maison du Tourisme

06
ACTU DES JUNIORS
Changement à l'école maternelle Arc-en-Ciel
Nouveau service de restauration scolaire et municipale

10
LE PUY SOLIDAIRE
Actions sanitaires et sociales menées par le CCAS
CVI « Durance Sud »
Meilleure gestion des déchets
Initiation des jeunes aux métiers d'avenir

14
LE PUY DE DEMAIN
Nouveau commerce de proximité
Espace de travail partagé

16
ÇA BOUGE AU PUY
Rencontres Puéchennes

20
VOS ÉLUS S'EXPRIMENT
Tribune de libre expression des élus de la Majorité et de l'Opposition

21
L'ESSENTIEL DES CONSEILS
Résumé des conseils municipaux des 17 mai et 22 juillet 2021
Motion pour le maintien du service public postal

22
JOUR APRÈS JOUR
Naissances / Mariages / Décès
Hommage à Mattéo Gastaldi et Marvin Valence

23
INFOS PRATIQUES

24
AGENDA

Café littéraire avec Mathilde Schilling

Fête nationale du 14 juillet

Activités sportives 100% Bien-être

Fête de la musique

Guinguette et fête de St Canadet

Journée européenne de l'archéologie

« LES FESTIVITÉS ESTIVALES AU PUY »

Danse avec La Lune

Gala de danse

Pétanque conviviale

Danse avec la Compagnie Preljocaj

Exposition d'art visuel

Musique irlandaise

« Arbres en danse »

Cinéma sous les étoiles

Théâtre au Centre Socio-Culturel

***Spectacle de Yves PUJOL** - Juillet 2021*

PREMIER FESTIVAL DE L'HUMOUR ET DU RIRE

La municipalité a organisé cette année le premier festival de l'humour et du rire, dans la cour du gymnase scolaire, sous l'impulsion de Jean-David CIOT, Maire du Puy-Sainte-Réparade, et de Patricia GIRAUD, Conseillère municipale déléguée à la Vie culturelle. Ce festival prometteur a été ouvert le jeudi 8 juillet avec le spectacle « Ados VS Parents mode d'emploi » des Comédies du Sud. Yves PUJOL a poursuivi la programmation le vendredi 9 juillet avec le spectacle « J'adore toujours ma femme ». La dernière soirée prévue le samedi 10 juillet, avec « Le dîner de cons », interprété par les Comédies du Sud, a été annulée par la municipalité suite au dramatique accident de voiture survenu dans la nuit et ayant causé la mort de deux jeunes de notre village : Mattéo GASTALDI et Marvin VALENCE. Le Maire et l'ensemble du Conseil municipal ont tenu à témoigner leur solidarité aux familles endeuillées et à respecter la mémoire de deux jeunes Puéchens.

Entretien avec le chanteur et humoriste Yves PUJOL

Originaire de Toulon, Yves PUJOL est ravi de revenir dans sa région pour présenter son spectacle « J'adore toujours ma femme », qu'il a déjà joué à Charleval et qu'il joue pour la première fois au Puy-Saint-Réparade. Il remercie le Maire et toute l'équipe municipale pour leur superbe accueil, en leur souhaitant de faire perdurer ce festival. Il a apprécié la qualité de l'organisation et le lieu paisible : une cour d'école avec très peu de bruit environnant et de pollution sonore. Cela a permis aux artistes de jouer sur scène dans de bonnes conditions.

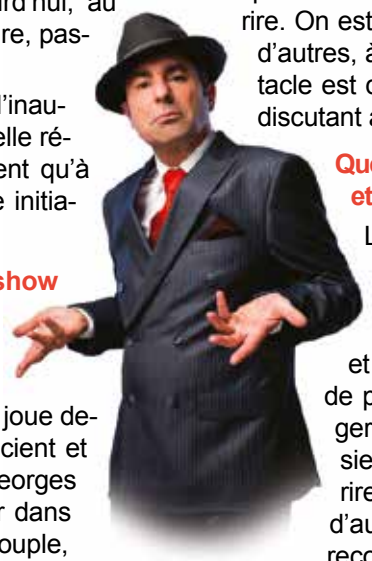
Pourquoi êtes-vous venu jouer votre spectacle au Puy ?

L'humour est fédérateur, encore plus aujourd'hui, au moment où les gens ont besoin de se détendre, passer de bons moments, sourire et rigoler.

C'est ma première fois au Puy. Je suis ravi d'inaugurer le baptême de ce festival, dans cette belle région, où les petites communes ne demandent qu'à être davantage animées. C'est là une bonne initiative prise par la mairie.

Quel sens donnez-vous au one man show « J'adore toujours ma femme » ?

Je l'ai écrit avec Georges WOLINSKI, dont les écrits et paroles ont vocation à perdurer, pour continuer à faire voyager les gens. Je le joue depuis une dizaine d'années. Les gens l'apprécient et en redemandent toujours, à la mémoire de Georges WOLINSKI. Tout le monde peut se retrouver dans ce spectacle qui parle de la vie sociétale, de couple, du fait d'être parent, des enfants, de la maison et du travail. J'appuie sur des choses réelles qui touchent les gens. Le premier cadeau que je souhaite leur offrir est de pouvoir rire. On est tous pareils. Ce qui nous arrive peut arriver à d'autres, à n'importe quel moment. Le but de mon spectacle est de permettre aux gens de rentrer chez eux en discutant avec le sourire.



Quelle est la vocation d'un Festival de l'Humour et du Rire ?

Le Festival de l'Humour et du Rire s'est beaucoup développé ces dernières années. Il a fleuri un peu partout. Il va au-delà de la musique, car l'humour traverse toutes les générations et les classes sociales. Il prend de plus en plus de place, puisqu'il permet de rire et de se recharger d'ondes positives. Une organisation sur plusieurs jours permet de créer une dynamique du rire, de se sentir bien et de partager cet effet avec d'autres. Quand on est sur scène, on donne et on reçoit. Le partage est le fait même d'un spectacle. Le lien entre le public et l'artiste est très fort.

FOCUS SUR LA MAISON DU TOURISME

La Maison du Tourisme du Puy-Sainte-Réparade a ré-ouvert ses portes cet été afin d'accompagner tous les Puéchens et vacanciers dans leurs activités estivales. Elle permet de faire découvrir les richesses de notre territoire, de valoriser notre patrimoine, ses multiples savoir-faire et les produits locaux présents sur notre commune.

La route du terroir proposée par la Maison du Tourisme met en avant nos producteurs de fromages, d'agneaux, d'huiles d'olive, de miels, de safrans, de plantes aromatiques et médicinales, de savons, de fruits et légumes et nos cinq domaines viticoles. Djoline REY, Conseillère municipale déléguée aux activités de proximité et archives, s'est particulièrement investie pour mettre en valeur cette richesse artisanale et tisser des liens entre tous les acteurs du territoire et la municipalité.

La Maison du Tourisme a également pour objectif de promouvoir tous les événements locaux, tels que les concerts d'été dans les Châteaux d'Arnajon et de Paradis, les cinémas en plein-air, les expositions et les activités du Château La Coste.

Les artistes sont invités à venir exposer leurs œuvres à la Maison du Tourisme, en faisant simplement la demande auprès de la Mairie (com@mairie-lepuysaintereparade.fr).

Le compte Instagram « tourisme-du-puy-st-reparade » met en avant les multiples trésors du Puy qui gagnent à être davantage connus.

Les élus volontaires et le personnel municipal s'efforcent chaque jour d'accueillir tous les visiteurs, en les orientant du mieux possible dans leur recherche d'offre de restauration, d'hébergement, de loisirs et de découvertes historiques et culturelles.

+ La Maison du Tourisme - com@mairie-lepuysaintereparade.fr

***Aménagement de la nouvelle Maison du Tourisme du Puy** - Juin 2021*

DU CHANGEMENT À L'ÉCOLE

DÉPART À LA RETRAITE DE MONSIEUR JEAN-LUC MICALLEF

Jeudi 1er juillet, plus de 200 personnes étaient présentes au pot de départ à la retraite de Monsieur Jean-Luc MICALLEF, professeur et directeur de l'école maternelle Arc-en-Ciel durant 13 ans.

Départ à la retraite de Jean-Luc Micallef- *Juin 2021*

Une **soirée émouvante et conviviale**, au sein de la cour de l'école, en présence de Monsieur le Maire, de la Conseillère municipale déléguée à la Vie scolaire, Anne BENARD, de l'inspectrice d'académie, de l'équipe enseignante actuelle, des enseignants à la retraite ou ayant quitté l'établissement, des ATSEM, des anciens élèves, des parents d'élèves, du personnel administratif de la Mairie, dont l'ancienne DGS, ainsi que de nombreux élus.
Tous les invités ont chanté une chanson réécrite par les enseignants, sur l'air de la chanson de noël « l'as-tu vu », évoquant les souvenirs de chacun avec leur ancien directeur.

Cette soirée fût l'occasion de rendre hommage à la vie professionnelle de Jean-Luc MICALLEF, notamment à travers un diaporama retraçant ses **42 ans de carrière** dans l'enseignement, de Toulon jusqu'à La Martinique et enfin à l'école maternelle Arc-en-Ciel.
Durant ses 13 années en tant que Directeur, Monsieur MICALLEF a mené de solides **projets pédagogiques**, ayant toujours comme objectif le bon fonctionnement de l'école, la **cohésion** entre professeurs, et surtout la **réussite** et l'**épanouissement** des enfants qui se souviennent tous de leur ancien directeur.
Il a contribué à l'éducation de nombreux enfants du Puy, en développant l'**accès à la culture** à travers des actions menées en collaboration avec le cinéma Mazarin, le Château La Coste, le Centre culturel de Venelles, ou encore en faisant venir des troupes de spectacle à l'école.
Avec le soutien de la municipalité, la chorale des élèves se tient désormais depuis 5 ans au Château La Coste. La kermesse de fin d'année a été organisée avec l'école primaire, afin de rassembler toutes les familles et les élèves. Le carnaval a pris une autre dimension en se tenant chaque année sur plusieurs jours.

Jean-David CIOT a conclu ce pot de départ en rappelant à quel point Monsieur MICALLEF a marqué l'enfance de nombreux petits Puéchens.

MATERNELLE ARC-EN-CIEL

RENCONTRE AVEC LA NOUVELLE DIRECTRICE DE L'ÉCOLE : MADAME MARIE-PIERRE KERN

Marie-Pierre KERN est devenue professeure des écoles en 2004, suite à une reconversion professionnelle, après avoir démarré sa carrière dans le secteur privé. Elle a enseigné pour la première fois à Levallois-Perret, dans les Hauts-de-Seine, durant six ans. Elle a déménagé à Marseille en 2010, où elle a enseigné pendant 11 ans. Elle dirigeait l'année dernière l'école maternelle bilingue Antoine de Ruffi, créée dans le 2ème arrondissement de Marseille en 2020.
Elle entame aujourd'hui sa 18ème année en tant que professeure des écoles en maternelle, en devenant la nouvelle directrice de l'école Arc-en-Ciel.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de devenir enseignante à 32 ans ?

J'ai toujours eu envie de devenir enseignante, mais il se trouve que j'ai suivi une voie différente. C'est après avoir tout simplement réfléchi à ce que j'avais toujours eu envie de faire que j'ai décidé de sauter le pas. Depuis, il n'y a pas un matin où je suis allée à l'école à reculons. Il m'importe de faire progresser chaque enfant comme il arrive, de l'amener au maximum de ce qu'il peut être. Je fais cela pour le bien-être de chacun, toujours avec le sourire, afin que tous les enfants puissent se sentir heureux de venir apprendre, grandir, jouer, découvrir, chanter, danser et compter.

***Madame Marie-Pierre Kern** - Juin 2021*

Pourquoi avez-vous choisi d'enseigner aux classes de maternelle ?

J'aime les petites classes car il existe une grande variété d'activités à faire avec les enfants de 3 à 6 ans. J'apprécie particulièrement de les voir grandir, en leur faisant découvrir et aimer l'école. C'est un âge où l'on apprend tous les jours, en développant son imagination et en construisant son langage en permanence. C'est vraiment gratifiant de participer à l'évolution et à l'épanouissement des élèves.

Quelles sont vos motivations à venir enseigner au Puy ?

Originaire du Tholonet, je réside actuellement à Peyrolles.

Je suis ravie de venir enseigner au Puy. J'espère y rester longtemps, afin d'avoir le temps d'apprendre à découvrir les enfants du village.

Je connais bien la vie de village et cela me plaît, tout particulièrement les relations de proximité et le fait de pouvoir reconnaître les gens.

Le contact humain y est plus simple et direct que dans une grande ville.

On remarque immédiatement une forme de bienveillance au sein de l'équipe, avec les parents d'élèves, les associations et les services qui s'occupent de la cantine. Cela amène à davantage de cohésion. C'est plus efficace et cela favorise une bonne entente.

J'ai envie de travailler dans ce cadre et en équipe.

J'apprécie particulièrement le fonctionnement de l'école Arc-en-Ciel, tournée vers l'art, la culture et les sciences. Je suis ravie de rejoindre une équipe expérimentée.

Nous mènerons ensemble tous les projets à venir.

Comment abordez-vous cette rentrée scolaire ?

La rentrée scolaire se déroulera bien sûr dans le respect le plus strict du protocole sanitaire en vigueur.

L'objectif à l'école, comme dans tout environnement ou cadre, est de mettre tout en œuvre pour pouvoir faire respecter le protocole sans impacter la vie de tous les jours des enfants.

A l'école Arc-en-Ciel, nous avons la chance d'avoir deux cours immenses. On dispose donc de suffisamment d'espace pour s'organiser sans que cela soit trop contraignant pour les enfants.

+ www.ville-lepuysaintereparade.fr/enfants&juniors/lesecoliers

UN NOUVEAU RESTAURATION SCOL

AVEC 50% DE PRODUITS BIO, 65 100% DE PRODUITS FRANÇAIS ET U

Jean-David CIOT et l'ensemble des élus de la Majorité municipale se sont engagés, auprès des Puéchens, à améliorer la qualité des repas en augmentant le recours aux circuits courts, aux aliments bio et aux produits raisonnés, tout en limitant l'impact sur le prix des repas.

A compter du 1er septembre 2021, la qualité des repas servis en restauration scolaire et municipale a augmenté, suite au nouveau contrat conclu avec le prestataire « Terres de cuisine ».

Alors que jusqu'à présent, les repas servis étaient composés de 15% de produits bio, ils passent désormais à 50%, avec 65% de produits durables et 100% de produits français.

La commune du Puy-Sainte-Réparade répond ainsi très largement aux objectifs fixés par la Loi Egalim, qui prévoit qu'à partir du 1er janvier 2022 les repas servis en restauration collective, dans tous les établissements chargés d'une mission de service public, soient composés de 20% de produits bio et 50% de produits de qualité et durables.

La municipalité continue de prendre en charge plus de la moitié du coût du repas des enfants 53,05%, soit 4,13 € par repas et par enfant, incluant le coût de la pause méridienne avec ODEL.

La part restant à la charge des familles, pour l'année scolaire 2021-2022, est désormais de 3,65 € par enfant. Les adultes paient quant à eux 4,50€.

Ce nouveau contrat inclut également le service de restauration municipale au Foyer des Cigales.

La commune prend en charge 63,64% du coût des repas pour les convives permanents et 60% pour les convives occasionnels, soit 11,29 € par repas.

Les habitués du Foyer des Cigales payent ainsi 7 € leur repas, tandis qu'il est à 8 € pour les occasionnels.

+ Information : www.terresdecuisine.fr

U SERVICE DE
AIRE ET MUNICIPALE

5% DE PRODUITS DURABLES,
N CHEF DE CUISINE SUR PLACE.

Cantine scolaire - Août 2021

100% PRODUITS FRANCE

UNE ALIMENTATION SAINE ET ÉQUILIBRÉE, AVEC DES ALIMENTS FRAIS ET DE BONNE QUALITÉ

- Mise à disposition d'un chef gérant et d'un aide de cuisine à la cantine
- Garantie de meilleures conditions de mise en chauffe des plats et de présentation
- Contrôle du cycle de congélation et de la distance parcourue au cours du cycle de vie des produits
- Composition des repas avec 50% de produits issus de l'agriculture biologique, 65% de produits durables et plus de 70% de produits frais
- Utilisation de produits issus de circuits courts, avec 35% de produits locaux en valeur d'achat pour les repas livrés et 50% pour la cuisine faite sur place pour le foyer
- Toutes les matières premières sont garanties sans OGM
- Préparation des repas avec 100% de produits français (hors fruits exotiques et épices)
- 100% des fruits, légumes, féculents et céréales, issus de l'agriculture biologique ou de l'agriculture raisonnée « locale »
- Œufs issus de l'agriculture biologique
- 100% des volailles Label Rouge
- 100% des poissons certifiés MSC
- Produits nobles -bœuf, veau, dinde, porc, canard, agneau- proposés tout au long de la semaine
- Pas d'huile de palme ni de matières grasses hydrogénées
- Soupe proposée l'automne et l'hiver composée uniquement de légumes de saison
- Approvisionnement de proximité auprès des maraîchers et arboriculteurs du Puy
- Pain exclusivement issu d'une boulangerie de la commune ou des alentours
- Trois fromages AOP/AOC proposés a minima chaque mois
- Desserts « maison » préférés aux produits industriels
- Au moins une pâtisserie «maison» par semaine
- 100% des assaisonnements faits « maison » et sur place
- Plus de 60 recettes «maison»
- Produits AOP, AOC, IGP, LR et STG
- Utilisation de matériels biodégradables
- Réduction du gaspillage alimentaire avec l'utilisation de l'application « To Good To Go » qui permet de sauver les invendus
- Application mobile à destination des parents pour consulter les menus, ingrédients, recettes et suivre l'actualité de la restauration scolaire

+ www.ville-lepuysaintereparade.fr/enfants&juniors/lesecoliers

UN VILLAGE PROTECTEUR,

LES ACTIONS SANITAIRES ET SOCIALES MENÉES PAR LE CCAS

Portage de panier repas - *2021*

Chantal LEOR, 5ème Adjointe déléguée à l'Accompagnement social, s'investit au quotidien pour faire fonctionner le Centre Communal d'Action Sociale, qui intervient à différents niveaux et auprès de différentes personnes, selon leur situation financière, leur tranche d'âge ou encore leur situation familiale.

Pour les personnes âgées, diverses démarches d'accompagnement dans la réalisation de dossiers sont mises en place, notamment avec l'Allocation Personnalisée d'Autonomie (A.P.A.). Elle a pour but d'aider les personnes de plus de 60 ans en perte d'autonomie dans la prise en charge des dépenses liées à leur dépendance, pour accomplir des actes de la vie quotidienne. Des aides plus générales permettent de maintenir les personnes âgées chez elles, dans un cadre sain et adapté, comme la téléassistance, le portage de repas ou encore avec la liaison avec des associations d'aide à domicile. La distribution des médicaments a même été assurée durant le premier confinement.

Pour les personnes en situation de handicap, le CCAS prévoit, au-delà des aides aux diverses démarches administratives, un accompagnement à la prestation de compensation du handicap (P.C.H.) pour les dépenses liées aux aides permettant d'accomplir les actes de la vie quotidienne. Cela se traduit par exemple par une aide pour une demande de salle de bain ou de fauteuils.

Le CCAS étend son champ d'actions au soutien des familles, avec l'aide aux dossiers « Complémentaire santé solidaire ». Elle leur offre une possible prise en charge par l'assurance maladie des frais liés à la santé en général, de la simple visite chez le médecin aux frais d'hôpitaux.

Le CCAS accompagne également les personnes sans domicile dans leurs démarches administratives et à travers des actions dans le social, pour l'aide à la domiciliation et à la demande de logements sociaux.

Le CCAS agit enfin dans l'accompagnement social individuel, en priorité envers les personnes endettées, pour les aider dans la constitution de leur dossier et dans leur demande d'aide alimentaire.

CCAS - ccas@mairie-lepuysaintereparade.fr // 04.42.61.92.28

EN BREF

CENTRE DE VACCINATION INTERCOMMUNAL « DURANCE SUD »

Au fur et à mesure de l'avancée de la campagne nationale de vaccination, le Centre évolue.

Depuis le 24 mai, le centre est exclusivement approvisionné en vaccin PFIZER (vaccin à ARN messager comme le MODERNA). Depuis le 15 juin, la vaccination pour les 12-18 ans a débuté. Avec l'aide des bénévoles, les 960 vaccinations hebdomadaires ont été atteintes. **VACCINONS-NOUS / PROTÉGEONS-NOUS**

Numéro de téléphone unique pour se faire vacciner : 04.65.15.25.20
Site à consulter : https://centrevaccinationdurancesudmeyrargues.fr

DURABLE ET INNOVANT

L'INVESTISSEMENT DE LA COMMUNE ET DES ÉLUS VOLONTAIRES POUR PARTICIPER AU FONCTIONNEMENT DU CENTRE DE VACCINATION INTERCOMMUNAL « DURANCE SUD »

La municipalité finance, solidairement avec les communes de Meyrargues, Jouques, Peyrolles, Venelles, Saint-Paul-lez-Durance et Saint-Estève-Janson, la mise en place, la gestion et le fonctionnement du Centre de vaccination intercommunal (CVI) contre la COVID-19, dit « Durance Sud », depuis le 6 avril 2021, au prorata du nombre d'habitants, soit à hauteur de 19,88%.

Plus de 12 000 habitants du Val de Durance ont pu se faire vacciner dans ce Centre.

Mireille ARNAUD, 7ème Adjointe déléguée à la Solidarité et à la Santé publique, est référente du CVI pour la commune du Puy-Sainte-Réparade.

Tous les mercredis, l'accueil du centre est assuré par les élus volontaires : Frédéric PAPPALARDO, 6ème Adjoint délégué à la Sécurité ; Jacqueline PEYRON, Conseillère municipale déléguée à la Vie des Séniors ; Bernard LANGRENEZ, Conseiller municipal délégué aux Bâtiments publics et aux économies d'énergie et Josiane JADEAU, Conseillère municipale déléguée au Patrimoine.

Les bénévoles assurent l'accueil et la réception des personnes qui viennent se faire vacciner. Ils assument un rôle de contrôle d'identité, de vérification des présences aux rendez-vous correspondants à la liste établie et des attestations pour mineurs correctement remplies par les parents présents.

Ils prennent la température de chaque personne qui entre dans le Centre.

Ils aident à faire le lien entre les services administratifs – contrôle de la carte vitale- et les médecins, infirmiers et pharmaciens.

Les élus du Puy se sentent particulièrement utiles dans la mission d'intérêt général qu'ils accomplissent pour contribuer à l'accélération de la vaccination.

Ils rassurent les patients dès leur arrivée et instaurent des rapports de confiance avec l'ensemble du corps médical.

Ils veillent au respect des gestes barrières et de toutes les mesures de protection, d'hygiène, de port du masque et de mise à disposition de gel hydroalcoolique pour tous.

Jean-David CIOT et l'équipe municipale tiennent à remercier les bénévoles pour leur investissement indispensable permettant d'accompagner les habitants, de faire face à la crise sanitaire et de contribuer à réduire la propagation du virus.

Nouvelles réglementations COVID-19

Des contrôles seront opérés à partir du 15 septembre. Des campagnes spécifiques de vaccination commencent à se mettre en place pour les collégiens, lycéens et étudiants. Les tests PCR seront rendus payants à l'automne, sauf en cas de prescription médicale.

+ Centre de vaccination Intercommunal «Durance Sud» // www. centrevaccinationdurancesudmeyrargues.fr // 04 65 15 25 20

Centre de vaccination «Durance Sud» - *Juillet 2021*

L'ACCOMPAGNEMENT DES HABITANTS VERS UNE MEILLEURE GESTION DES DÉCHETS

Depuis le 1er juillet, l'Extension des Consignes de Tri (ECT) pour les emballages plastiques est généralisée sur l'ensemble des communes du Pays d'Aix.

Tous les emballages plastiques peuvent désormais être déposés au même endroit, dans le bac jaune ou la colonne jaune, en complément des produits déjà triés.

Les colonnes bleues destinées à accueillir les papiers journaux passeront également progressivement au « jaune ». Elles recueilleront indifféremment tous les emballages et les papiers.

Au Puy-Sainte-Réparade, la volonté de la municipalité, sous l'impulsion de Jean-David CIOT et de son 8ème Adjoint délégué à l'Espace public et à l'Environnement, Stéphane WEITMANN, est de **sensibiliser les Puéchens à la réduction des déchets, en adoptant des gestes éco-citoyens, pour répondre aux enjeux de développement durable**.

La commune a mené cette année diverses actions éco-citoyennes, comme la fête de la nature, du 17 au 22 mai, qui a permis de faire appel à la créativité des enfants. Le programme était riche en animations en plein-air, autour d'ateliers biodiversité, eau, changement climatique et plantations, de recyclage et tawashi, d'observations botaniques, de bombes à graines, d'hôtels à insectes, d'ateliers check-up sécurité vélo et zéro-déchets.

La municipalité a également organisé une marche citoyenne, « Clean walk », le 29 mai, au cours de laquelle les habitants ont participé à la protection de la nature à travers le ramassage de déchets. Ces expériences réussies seront reproduites de manière régulière.

+ **Territoire du Pays d'Aix // www.agglo-paysdaix.fr/environnement/dechets/tri/pourquoi-et-comment-trier**

Fête de la nature au Puy - *Mai 2021*

Journée robotique au collège Louis Philibert - *Juin 2021*

LA VOLONTÉ DE SENSIBILISER ET D'INITIER LES JEUNES AUX MÉTIERS D'AVENIR

La municipalité souhaite anticiper les besoins d'avenir, en préparent dès maintenant les jeunes à l'utilisation des nouvelles technologies qui participent à l'évolution des métiers.

Jean-David CIOT et sa 1ère Adjointe, Sergine SAÏZ-OLIVER, suivent de près l'évolution des projets.

Au Puy-Sainte-Réparade, la robotique s'invite aujourd'hui dans les classes, quel que soit l'âge, de la moyenne section jusqu'au collège. La municipalité a cette année fait l'acquisition de robots Beebot, pour permettre à tous de comprendre la programmation scientifique.

Ce projet pédagogique d'« abeille robot », mené à bien par la commune, avec l'aide des équipes enseignantes de moyenne section, permet d'introduire le numérique en classe. **L'objectif est d'aider les élèves à structurer leur pensée, à se repérer dans le temps et dans l'espace.** Il permet aussi et surtout de manipuler pour la première fois des technologies innovantes.

L'abeille a un fonctionnement assez simple. Elle est équipée de 7 touches sur le dos, que les enfants programment afin d'anticiper son déplacement.

Cette expérience pourrait se poursuivre dans le temps, avec comme priorité de créer un continuum de la maternelle au collège, permettant la collaboration du corps enseignant entre la maternelle et la primaire, puis de la primaire au collège.

Concernant l'école primaire, trois classes de CP disposeront à la rentrée du matériel Beebot. Les classes du collège disposent déjà de cours sur le numérique, inscrits dans leur programme, se concrétisant par la création de robots avec des cartes programmables.

La municipalité et le corps enseignant souhaitent présenter aux élèves des alternatives au niveau de l'emploi, en leur faisant découvrir le plus tôt possible les nouveaux métiers d'avenir dans la filière du numérique.

La multiplication des projets autour de la robotique permettrait d'aller au-delà d'une simple introduction au numérique.

La volonté du Maire est de réussir à démocratiser l'usage des robots, en tant qu'outil pédagogique au service de l'éducation.

Une nouvelle manière d'apprendre au service de toutes les disciplines.

La commune participera activement à la fête de la science, avec tous les jeunes Puéchens, du 1er au 11 octobre 2021.

EN BREF

LA MISSION LOCALE

Conseils pour l'emploi et la formation pour les jeunes de 16 à 25 ans.

Le lundi et le vendredi de 9h à 12h, le mardi, mercredi, jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

11 Avenue de l'Ancienne Poste // 04-42-61-92-50 / puy@ml-pa.org

Caveau «La bonne Quille» - *Août 2021*

L'INSTALLATION D'UN NOUVEAU COMMERCE DE PROXIMITÉ EN CENTRE-VILLE :

LA CAVE À VIN « LA BONNE QUILLE » EN REZ-DE-CHAUSSÉE DE LA MAISON ROUSSEAU

La municipalité a souhaité créer un nouveau commerce de proximité en centre-ville pour accueillir un lieu de dégustation axé sur la convivialité et le partage.

La **Cave à vin « La bonne quille »**, située au 16 Avenue de la Bourgade, en rez-de-chaussée de la Maison Rousseau, sera ouverte à partir du 15 octobre 2021, du mardi au samedi, de 10h à 13h et de 14h30 à 19h30, ainsi que le dimanche de 9h30 à 14h30.

Elle sera composée d'une partie cave à vin et d'une partie bar à vin. **La cave à vin proposera des vins d'appellation française couvrant une large gamme de prix et privilégiant le bio.** On y retrouvera aussi des bières régionales, des jus de fruit et spiritueux (whiskies, rhums et gin).

Le bar à vin offrira aux clients la possibilité d'acheter mais aussi de consommer sur place.

Vous pourrez également y déguster des produits locaux d'épiceries fines (charcuterie, fromage, tapas), en terrasse ou au sein de la salle voutée aménagée en sous-sol.

Ce nouveau lieu entend proposer des soirées de dégustation mensuelles entre clients et producteurs, avec la création d'un club de dégustation.

Des activités œnotouristiques vont progressivement être mises en place pour initier à la dégustation et faire découvrir les domaines au plus grand nombre.

L'été prochain, des sorties auront lieu afin de pouvoir déguster des produits du terroir tout en découvrant des lieux régionaux.

Jean-David CIOT souhaite conforter l'attractivité du centre-ville à travers la mise à disposition par la municipalité de ce **lieu neuf et totalement réaménagé**, pour la vente au détail de vins et autres alcools, autour d'un espace de dégustation, à la Maison Rousseau.

Plusieurs élus se sont particulièrement investis dans ce projet auprès du Maire : le 2ème Adjoint délégué à l'Ecologie, à l'Aménagement et aux grands projets, Bernard CHABALIER, la 3ème Adjointe déléguée au Développement économique, Ludivine DUREY, et la Conseillère municipale délégué aux Activités de proximité et aux Archives, Djoline REY.

La municipalité continuera à soutenir activement les commerces de proximité, en lien avec l'association des commerçants.

Fin des travaux d'aménagement de la cave à vin - *Août 2021*

L'AMÉNAGEMENT D'UN ESPACE DE TRAVAIL PARTAGÉ « LE SEIZE » AU 1ER ÉTAGE DE LA MAISON ROUSSEAU

La municipalité a lancé l'aménagement d'un espace de travail partagé de plus de **100 m²**, « Le Seize », situé au 1er étage de la Maison Rousseau, au 16 Avenue de la Bourgade.

Le cœur du village bénéficie désormais d'un nouveau lieu offrant la possibilité à tous de louer un espace de travail, dans un bureau ou une salle de réunion, à proximité du domicile, afin de limiter les déplacements. **A partir du 1er octobre 2021, les locaux seront ouverts de 8h à 19h, du lundi au samedi. L'espace de travail partagé comprend deux bureaux partagés de deux places, deux autres de quatre places et une salle de réunion avec un bureau partagé de six places.**

L'entrée s'effectue à l'aide d'un **digicode**, dont l'usager reçoit le code d'accès après la validation de sa demande de réservation. Il a accès au **wifi** (très haut débit) et au copieur multifonctions. Un espace convivial d'accueil est prévu pour recevoir des visiteurs. La volonté du Maire est de poursuivre la redynamisation du centre-ville, en créant un **lieu de connexion entre tous les travailleurs**.

Cet espace va permettre de renforcer les liens sociaux et professionnels, tout en offrant un cadre de travail adapté aux besoins de chacun.

Bureau 01 - *Juillet 2021*

Bureau 02 - *Juillet 2021*

Tarifs de mise a disposition des locaux municipaux

1 - ESPACE DE TRAVAIL PARTAGÉ DE LA MAISON ROUSSEAU

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 8h à 19h

	COMMUNE					HORS-COMMUNE				
	1 journée	1 semaine (sur 5 j)	Forfait 10*1/2 j	1 mois (5 j/sem)	Forfait 20 j ou 40*1/2 j	1 journée	1 semaine (sur 5 j)	Forfait 10*1/2 j	1 mois (5 j/sem)	Forfait 20 j ou 40*1/2 j
Une place dans l'un des deux bureaux partagés de deux places.	15 €	65 €	65 €	230 €	230 €	17,25 €	74,75 €	74,75 €	264,50 €	264,50 €
Une place dans l'un des deux bureaux partagés de quatre places.	10 €	40 €	40 €	130 €	130 €	11,50€	46 €	46 €	149,50 €	149,50 €
Une salle de réunion avec un bureau partagé de six places.	50 € ou 1/2 J. 25 €	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis	57,50 € 28,75 €	sur devis	sur devis	sur devis	sur devis
Privatisation de l'un des deux bureaux partagés de deux places.	25 €	100 €	100 €	345 €	345 €	28,75€	115 €	115 €	396,75 €	396,75 €
Privatisation de l'un des deux bureaux partagés de quatre places.	40 €	160 €	160 €	520 €	520 €	46€	184 €	184 €	598 €	598 €

→ Tarifs comprenant l'accès WIFI (Fibre), l'utilisation de l'espace convivial d'accueil et du copieur multifonctions (papier non compris).

2 - AUTRES LOCAUX DE LA MAISON ROUSSEAU

	1 journée	autres durées	caution
La Grange	60 €	sur devis	100 €
Salle d'exposition	150 €	sur devis	150 €

RENCONTRES

NADIA AMBROISE
Savonnerie artisanale AbracadaBulles

Nadia AMBROISE réside au Puy depuis 1993. Après avoir été salariée durant 30 ans dans le tertiaire, elle a souhaité se reconvertir. C'est après un stage dans la Drôme en juin 2015 qu'elle a décidé de devenir savonnière. Elle crée la savonnerie AbracadaBulles en 2016. Elle a reçu dernièrement le Coup de cœur des Trophées Art & Co du Pays d'Aix et elle vient d'obtenir la mention Slow Cosmétique.

En quoi consiste votre métier ?

Je fabrique des savons par saponification à froid, des savons liquides et de la cosmétique naturelle.
C'est une profession très règlementée, où l'on doit se conformer au règlement européen. Chaque produit fait l'objet d'une évaluation et d'une validation par un expert toxicologue.
Je travaille seule et je fabrique tous mes produits entièrement à la main.
J'essaie de travailler le plus possible avec des producteurs locaux, comme pour l'huile essentielle de lavandin et le safran.

En quoi consiste votre métier ?

Je produis des savons saponifiés à froid, qui ont la particularité d'être naturellement glycérinés. Ils sont également surgras. On obtient donc un savon de toilette très doux pour la peau. De plus, j'utilise des matières premières nobles et de grande qualité. Mon ingrédient principal est l'huile d'olive.
Je travaille également pour des éleveurs et producteurs qui me demandent de fabriquer des savons avec leur production (lait, huile essentielle de lavande et pistils de safran).
Pour répondre à la demande, je fabrique également des savons liquides à base d'huile d'olive bio, tout aussi doux et naturels que les savons solides.
Puis il y a tout le reste : le savon à raser, le liniment, le dentifrice solide et bon nombre de produits cosmétiques, comme des baumes pour le corps ou le visage.

Comment concevez-vous le développement de votre savonnerie ?

En cette période particulière, l'hygiène est centrée sur nos mains. Nos savons deviennent donc des produits essentiels.
Je n'ai pas encore de point de vente directe à la savonnerie. Je ne dispose que de mon espace de production, mon laboratoire. J'espère y venir un jour.
Je suis présente dans quelques boutiques partagées, comme la Cuc'Factory à Cucuron et EPAT & Vous à Pertuis, ou des points de vente comme la pharmacie Trocello.
Je travaille également au développement des ventes sur mon site internet www.savonnerie-abracadabulles.fr

Savonnerie AbracadaBulles
www.abracadabulles.fr // 06 11 08 43 37 //
nadia@savonnerie-abracadabulles.fr

PUÉCHENNES

CAROLE SALEN
Domaine viticole Les Bastides

Carole SALEN est installée au Domaine viticole Les Bastides depuis 1987. Après des études d'œnologie en Bourgogne et à Bordeaux, elle a choisi de travailler dans le vin. C'est pour elle un choix de mode de vie, plus qu'un métier !

Quelle est l'histoire du Domaine viticole Les Bastides ?

Mon père a créé la cave du Domaine quand j'avais 10 ans, en 1976. Il m'a transmis sa passion. Mon grand-père a été l'un des fondateurs de l'ancienne cave coopérative du Puy-Sainte-Réparade. Le domaine de 23 hectares de vignes réparties sur une dizaine de parcelles est exposé nord-est. Le vignoble est planté sur des coteaux entre 200 et 350 mètres d'altitude. On retrouve plusieurs cépages : le Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache N et Mourvèdre pour les rouges ; le Sauvignon et le Vermentino pour les blancs.

Quel est votre parcours professionnel ?

Je me suis installée à mon compte en 1987. Sans me poser la question, j'ai spontanément choisi d'aller vers ce métier. Cela m'est venu de manière naturelle et logique. J'ai acheté des terres et du matériel. De 1987 à 2007, mon père et moi avons travaillé chacun en notre nom propre. En 2007, nous avons créé la EARL CAROLE ET JEAN SALEN.

Qu'est-ce qui vous fait aimer votre métier ?

On ne vinifie jamais de la même manière. On ne fait jamais les mêmes vendanges. Le vin est toujours particulier. Chaque année, le millésime est différent. C'est un nouveau défi, qui donne toujours naissance à quelque chose. Le temps passe rapidement car on réalise toujours de nouveaux projets. Les produits évoluent si vite qu'il n'y a pas de place pour la routine. On travaille à la fois dans les vignes, la cave et au niveau commercial. On a tout un panel de métiers différents. Cela donne du piment et de l'intérêt au métier, qui fait partie intégrante de notre vie. On en parle toujours et le vin suscite beaucoup d'interrogations et de curiosité. Il fait partie de nous, donc c'est plus qu'un métier !

L'intérêt pour le vin est-il plus grand aujourd'hui ?

On remarque une plus grande curiosité de la part des jeunes. La clientèle a beaucoup rajeuni. Les plus de 30 ans consomment davantage de vin qu'il y a 15 ans et dans tous les milieux. Le vin s'est démocratisé. Il est monté en gamme. La pédagogie faite aujourd'hui autour du vin est plus grande. Les jeunes couples sont tout particulièrement curieux d'apprendre et de découvrir les différents types de vins.

Quel vin produisez-vous le plus ?

Je produis plus de vin rouge que de rosé. Cela représente 70% de ma production. Je suis plutôt connue pour le vin rouge que j'exporte. En Provence, on a tout misé sur le rosé et cela est en train de redescendre aujourd'hui, étant donné qu'il y a trop de volumes d'invendus.

L'avenir du vin est-il au beau fixe ?

Les transmissions de cave à vin se font de génération en génération. Mais cela coûte cher aujourd'hui de transmettre, la pression fiscale française étant très lourde. On ne vend pas le vin suffisamment cher pour arriver à transmettre dans de bonnes conditions, ce qui crée souvent des tensions familiales. L'État y a sa part de responsabilité.

+ www.domaine-les-bastides.business.site // 04 42 61 97 66

CAROLE NORBERT
Traiteur bio « Sav'heure Aixpress » à St Canadet

Carole NORBERT a eu un déclic le jour où ses 3 enfants lui posaient la question quotidiennement : « Qu'est-ce qu'on mange ? ». Alors Assistante de direction, elle décide de sortir de son bureau, pour ne plus avoir l'impression d'être un robot. L'ambiance y était pour elle trop pesante, sans vrai relationnel client, mais uniquement des contacts téléphoniques impersonnels. Elle a eu envie de bouger et de rencontrer plus de gens. Elle décide donc de se reconvertir professionnellement à 43 ans. Elle s'inscrit alors à un CAP cuisine par correspondance, qu'elle réalise à distance, au travers de films en 6 mois. Depuis le 19 juin 2020, elle a monté son entreprise de traiteur « Sav'heure Aixpress » à domicile. Elle s'occupe à la fois de la cuisine, la communication, la comptabilité et la livraison.

En quoi consiste votre activité quotidienne ?

J'avais commencé à travailler dans la préparation de repas pour des événements et séminaires, mais avec le Covid, j'ai dû revoir mes objectifs. Je me sers beaucoup de Facebook, d'Instagram et de mon site internet savheure-aixpress.fr pour diffuser les menus de la semaine. Je ne propose jamais la même chose sur un mois. Tout est fait maison et je ne travaille qu'avec les producteurs locaux de la région.

Comment fait-on pour passer commande ?

Vous pouvez réserver votre repas la veille au plus tard pour le lendemain ou dans le week-end pour la semaine, par mail ou par téléphone ou via différentes pages Facebook (celles du village et des alentours, celle de sav'heure aixpress). Tout est fait minute. Je cuisine selon le nombre exact de commandes, afin qu'il n'y ait aucun gaspillage alimentaire. J'assure moi-même la livraison le midi entre 11h30 et 13h et le soir entre 18h30 et 20h. Je prends en général une dizaine de commandes le midi. Pour les grands événements, les commandes peuvent varier de 18 à 150 personnes, comme pour le Festival Sud Luberon, la Fête de Saint-Canadet ou les concerts du Château d'Arnajon. Si vous souhaitez passer une commande de groupe, à la carte, pour 6 à 10 personnes a minima, il faut me prévenir au moins une semaine à l'avance.

Quel genre de cuisine proposez-vous ?

Tous les produits que j'utilise sont frais. Ma cuisine s'adapte à toutes les allergies et à tous les régimes alimentaires. Je peux adapter les recettes à chacun pour le plat unique que je cuisine chaque jour. Je propose également quatre entrées et quatre desserts au choix pour la semaine. Le plat du jour est à 8,50€, du lundi au vendredi, midi et soir. Le menu est à 11,50€ avec un dessert, à 13,50€ avec l'entrée et à 16,50€ pour la formule complète, sous forme de panier repas. Je propose une cuisine du monde, dans le but de faire découvrir au plus grand nombre les trésors culinaires internationaux. Toutes les régions sont représentées, particulièrement l'hiver.

Pourquoi faites-vous ce métier ?

Mon but est de faire plaisir aux gens. Je souhaite leur redonner envie d'être à table, de se réunir et de partager un bon moment. Un an après avoir démarré ce nouveau métier, je me sens complétement libre et épanouie. Je ne me suis jamais autant éclatée et je suis bien moins fatiguée que lorsque j'étais assise sur ma chaise toute la journée enfermée dans un bureau ! Ce métier est très enrichissant. Je ne fais jamais deux fois la même chose. J'ai la chance de pouvoir être à l'écoute des gens. Je prends plaisir à décorer ma cuisine, faite de produits simples. Mon objectif est de montrer aux gens qu'avec des aliments basiques on peut vraiment se faire plaisir. J'aime voir sourire les gens, satisfaits de leur repas.

La commune représente-t-elle un environnement de travail idéal pour vous ?

C'est très agréable de vivre au Puy quand on aime l'espace et la verdure. Il y a un côté bienveillant et familial très agréable. Je ressens un véritable esprit d'entraide. Lorsqu'on traverse le village, tout le monde se dit bonjour. On peut facilement apprendre à connaître les gens. C'est agréable de croiser une personne en pouvant y mettre dessus un nom et une profession. Mes clients deviennent souvent mes amis. Je prends le temps de discuter avec eux.

+ Sav'heure Aixpress // savheureaixpress@gmail.com // 06.68.84.50.77

SANDRA DUHOT
Balade littéraire avec l'écrivaine

Sandra DUHOT a habité le Puy pendant 10 ans. Elle est née à Rognac. Elle a fait ses études en partie à Aix puis à Paris, à la Sorbonne et est titulaire d'un Master 2 en Commerce International. Elle est passionnée par l'écriture et la lecture depuis toujours. Elle écrit des nouvelles depuis qu'elle est jeune. Professionnellement, elle s'est tournée vers l'industrie et occupe aujourd'hui un poste à responsabilité au sein d'un grand groupe marseillais. Il y a 5 ans, elle a décidé de concrétiser son projet d'écriture après avoir effectué des recherches historiques sur le thème qui lui tenait à cœur : la guerre civile espagnole.

Quelle est la motivation de votre écriture ?

J'ai toujours été intéressée par l'histoire. J'aime positionner des événements historiques dans un récit. En l'occurrence, mon premier roman « LOLA » traite de la Guerre civile en Espagne et de la Seconde guerre mondiale.

De quoi parle votre premier roman ?

Mon premier roman parle de l'arrivée en France, pour se protéger, d'une jeune républicaine ayant fui son pays pour survivre. Le thème de mon premier roman est inspiré de la vie de ma grand-mère. Elle avait 15 ans lorsque la guerre a éclaté en Espagne. Il a fallu pour elle réapprendre à vivre dans un pays étranger, dont elle ne parlait pas la langue. Cette souffrance l'a fait grandir et a forgé cette force de caractère qui l'a suivie toute sa vie. Avec LOLA, j'ai été finaliste, catégorie « ROMAN », du concours l'Encre et les mots 2019 organisé par le salon du livre de la Rochelle.

Quand s'est déroulée l'écriture de votre premier roman ?

Mon premier roman était un projet de longue date. Cette histoire a muri au fil des années. J'ai écrit « LOLA » il y a 5 ans en hommage à ma grand-mère et plus généralement à tous ceux qui subissent des violences dans leurs pays qui les obligent à rompre avec leurs racines... Deux maisons d'édition m'ont fait une proposition de contrat à compte d'éditeur. La maison d'édition a pris en charge la diffusion du livre. « EVIDENCE EDITIONS » me suit depuis 5 ans. J'ai alors fait plusieurs salons. Celui de Paris, Les Ecrivains en Provence de Fuveau, le Salon de Banon porté par la librairie Le Bleuet notamment et ai été invitée par des clubs de lecture dont celui du Puy que je remercie, pour échanger sur mes ouvrages. « LOLA » ainsi que les romans suivants sont en librairie chez Fabreguettes au Puy, Mots à Mots de Pertuis, le Blason à Aix-en-Provence, les magasins et en vente en ligne. J'ai eu la chance de bénéficier de plusieurs articles de presse dans La Provence et magazines locaux, de participer à plusieurs émissions de radio sur France Bleu Provence et à une émission télé sur France 3 Régionale.

Pouvez-vous nous parler de votre dernier roman ?

« L'ENCRE DES MAUX » sortira au quatrième trimestre 2021. C'est l'histoire d'un écrivain à succès qui perd l'inspiration et s'isole dans la maison familiale, en Lozère, en pleine crise sanitaire que traverse la France en 2020, afin de retrouver l'inspiration. Il découvre alors des photos, un carnet de notes ayant appartenu à son grand-père, écrit lorsqu'il était soldat de l'armée française pendant le second conflit mondial. Militaire parti au front, Léo Marsac est fait prisonnier des Allemands. Ce point de départ va l'inspirer pour réécrire et sortir l'un de ses plus beaux romans.

Qu'est-ce qui vous plaît dans l'écriture ?

C'est une passion et non un métier. Cela me permet de sortir du cadre, tout en conciliant mon métier et ma passion, en me faisant plaisir. J'aime la créativité et les voyages. L'écriture est un tout en un.

Quand trouvez-vous le temps d'écrire ?

Le temps m'est compté donc j'écris dès que possible et plutôt l'hiver car plus inspirant selon moi. L'été, j'aime travailler à la promotion du précédent roman. Je n'éprouve pas de difficultés à écrire. Je peux en effet écrire partout pourvu que je puisse m'isoler du bruit ambiant. Je mets entre 6 et 8 mois pour écrire un roman. Mais le sujet muri dans ma tête plusieurs mois avant. Je démarre l'écriture sans véritable plan. L'inspiration vient en écrivant. Je n'ai pas idée de la manière dont le livre va se terminer quand je le démarre. Je n'aime pas tout prévoir à l'avance. Je laisse libre cours à l'inspiration du moment. Je corrige lors de la relecture finale les imprécisions et potentielles incohérences. J'aime travailler sur le suspense et tenir le lecteur en haleine pour faire en sorte qu'il ait envie de continuer à lire le livre.

+ **Fabreguettes Presse** // 04 42 61 95 34

Les textes imprimés dans cette page relèvent de l'entière responsabilité de leurs auteurs et sont publiés sans modification ou correction. Le maire est néanmoins pénalement responsable des délits par voie de presse commis via l'organe d'information dont il a la charge. La loi de 1881 désigne en effet le directeur de publication comme auteur principal de ce délit. Le maire est donc en droit de s'opposer à la parution d'un article dans les cas de propos à caractère diffamatoire ou injurieux, apologie des crimes de guerre et des crimes contre l'humanité ; propos dépassant le cadre communal ; risques de troubles à l'ordre public ; propos revêtant le caractère d'une propagande électorale en faveur d'un candidat dont la publication constitue une violation de l'article L. 52-8 du Code électoral.

Libre expression de la Majorité

ENSEMBLE, LE PUY AVANCE

Nous tenons à remercier l'ensemble des commerçants de notre village qui ont toujours répondu présent en cette longue période de crise sanitaire.

Durant ces temps particulièrement difficiles et incertains, ils ont continué à vous proposer une offre de services et de produits de qualité.

Comme nous en avons pris l'engagement, nous refusons l'implantation d'une grande surface commerciale en périphérie, afin de fortifier les commerces de proximité du cœur de ville.

Nous pouvons être fiers de notre village, qui se veut accueillant, chaleureux et séduisant.

Les projets menés par la municipalité avancent pour redynamiser notre centre-ville et vous offrir de nouveaux commerces et aménagements à la Maison Rousseau : l'espace de travail partagé et la cave à vin ouvriront cet automne.

Notre village continue de rester dynamique et attractif, comme en témoigne la riche programmation culturelle, musicale, sportive et festive, proposée par la municipalité et l'ensemble des partenaires associatifs cet été, malgré les contraintes imposées par la pandémie de Covid-19.

Nous tenons à remercier en ce sens tous les élus, bénévoles, associations et acteurs touristiques qui se mobilisent sur notre territoire.

Nous vous souhaitons une très belle rentrée, apaisée et tournée vers l'avenir.

Jean-David CIOT, Sergine SAÏZ-OLIVER, Bernard CHABALIER, Patricia GIRAUD, Remi DI MARIA, Chantal LEOR, Stéphane WEITMANN, Mireille ARNAUD, Rodolphe REDON, Ludivine DUREY-MARCOS, Frédréric PAPPALARDO, Anne BENARD, Jérôme BOURDAREL, Maïlys CARBONELL, Régis ZUNINO, Jacqueline PEYRON, Philippe MAZEL, Anne-Marie FARNET DA SILVA, Bruno RUA, Angèle REY, Emmanuel ANDRUEJOL, Josyane JADEAU, Bernard LANGRENEZ, Orlane BERGE.

Libre expression de l'Opposition

UNION CITOYENNE DU PUY

Cet été était l'occasion de pouvoir nous rencontrer à travers des manifestations diverses. Nous constatons malheureusement que le Puy-Sainte-Réparade est un village mort au regard des villages avoisinants. Pour retrouver notre dynamisme il est essentiel de faire venir de nouveaux commerces actifs comme plusieurs restaurants, glaciers, bars avec terrasse ouverts durant la période estivale, et de proposer des évènements hebdomadaires (marchés nocturnes, des créateurs, activités d'eau pour les enfants et bien d'autres…). Ainsi notre village sera attrayant pour ses habitants, ses commerçants et les touristes.

Nous pouvons nous en rendre compte avec la réduction des horaires de la poste, la fermeture de l'unique bar tous les après-midis, et les congés de la plupart des commerçants. Le village est ainsi désertique.

Pour maintenir un service public postal de proximité et de qualité au Puy-Sainte-Réparade, le Conseil municipal du 22 juillet 2021 a adopté une motion et vous invite à signer la pétition. Soutenez les !

Nous vous souhaitons une belle rentrée.

Sandrine MARTIN et Virginie ROUDAUT.

ENSEMBLE POUR LE PUY

Révision à la hausse des tarifs de restauration collective :
Lors du dernier conseil municipal du 22 juillet, les élus d'EPLP se sont positionnés contre l'augmentation des tarifs de la restauration collective. À partir de la rentrée, la municipalité renouvelle son marché public avec l'entreprise «Terres de cuisine» qui assure les repas des écoles, du foyer des Cigales et le portage des repas à domicile. Des repas préparés ailleurs, transportés et réchauffés. Une cuisine de meilleure qualité est promise par le choix de produits français, labellisés ou bio, ce qui explique la hausse. Mais le prestataire demeure le même. C'est l'unique société à avoir répondu à l'appel d'offre. Nous pensons qu'il est temps d'imaginer une cuisine municipale ou même intercommunale pour les écoles, capable d'honorer avec des produits du terroir les 61 000 repas annuels. Cuisiner à la cantine avec des produits locaux et bio par un véritable chef de cuisine autonome, c'est bon pour nos enfants. Bon pour la santé, bon pour l'environnement et la biodiversité, bon pour les agriculteurs et l'économie locale, bon pour gérer au mieux les deniers publics, bon pour éduquer les citoyens mangeurs et bon pour le moral ! L'enjeu est de taille, il est sous-estimé par la municipalité. Il faut profiter des futurs travaux aux écoles et investir dans des travaux d'agrandissement et de sécurisation de la cantine.

Annabelle Ibghi, Frédérique Reynaud, Fabien Andraud.

LES DERNIERS CONSEILS MUNICIPAUX EN RÉSUMÉ

L'intégralité des comptes-rendus des séances du Conseil municipal sont consultables **en mairie et en téléchargement sur le site www.ville-lepuysaintereparade.fr**

CE QU'IL FALLAIT RETENIR DE LA SÉANCE DU 17 MAI 2021

La séance du 17 mai 2021 a permis d'attribuer la 2ème tranche de subventions aux associations pour l'année 2021, d'approuver des conventions de répartition des participations du Projet Urbain Partenarial et de Transfert Temporaire de Maîtrise d'Ouvrage entre la Métropole et la commune. Ces conventions concernent les travaux d'aménagement des réseaux humides dans le cadre du PUP des Bonnauds et du PUP Grand Vallat.

Une garantie d'emprunt a été consentie au bailleur social ERILIA pour l'acquisition de 29 logements locatifs sociaux PLS aux Grandes Terres.

Une bande de terrain pour l'installation d'un arrêt de bus à la Confrérie a été rétrocédée par la Société ACTIA.

CE QU'IL FALLAIT RETENIR DE LA SÉANCE DU 22 JUILLET 2021

La séance du 22 juillet 2021 a principalement porté sur l'attribution du marché de restauration collective, à compter du 1er septembre, à la société Terres de cuisine. La qualité des repas servis s'améliore avec la préparation des repas avec 100% de produits français, composés de 50% de produits issus de l'agriculture biologique, avec 100% de viandes Label Rouge et 100% de poissons disposant du label MSC. Un chef gérant et un aide cuisinier vont être mis à disposition à la cantine pour garantir les meilleures conditions de mise en chauffe des plats et de présentation. Par conséquent, le coût du repas par enfant passe à 3,65 euros, pour les adultes il est de 4,50 euros.

Les habitués du Foyer des Cigales payeront leur repas 7 euros et les occasionnels 8 euros.

La commune participe financièrement au séjour à La Londe Les Maures organisé par ODEL, du 12 au 16 juillet 2021. Cette prise en charge varie de 95 euros à 185 euros par enfant, en fonction du quotient familial, sur un coût total de 340 euros les 5 jours.

Les tarifs des usagers de l'ALSH ont été modifiés, à la suite des mises à jour de la CAF, pour les familles dont le quotient familial excède 1201 euros et celles domiciliées hors du Puy-Sainte-Réparade.

Une convention d'objectif avec le Conservatoire de Pertuis pour l'animation de la classe orchestre de La Quiho a été adoptée, afin de mettre à disposition 4 professeurs, 5 heures par semaine, pour enseigner la pratique d'instruments de musique.

Une convention de partenariat a également été adoptée avec l'association Orchestre à l'École pour bénéficier de la mise à disposition d'instruments de musique dès la rentrée scolaire.

Dans le cadre du programme départemental « Provence en scène », une convention de partenariat culturel avec le Conseil départemental a été adoptée, afin de pouvoir participer à la saison culturelle allant du 1er octobre 2021 au 30 septembre 2022.

Une subvention de fonctionnement a été accordée au Comité Communal des Feux de Forêts.

Les noms de rues et d'espaces publics dans le centre du village et les nouveaux quartiers du Grand Vallat et des Bonnauds ont été entérinés, à la suite des propositions faites par l'ensemble des Conseillers municipaux.

Le marché de nettoyage des bâtiments communaux et de la vitrerie a été attribué à la société AIXIA.

La mise à disposition du local constituant la Cave à vin fait l'objet d'une convention d'occupation avec les porteurs de projet THAMKE Hency et TIKHONKIKH Dimitri.

Les tarifs et le règlement intérieur pour l'occupation de locaux municipaux ont été approuvés à l'unanimité.

Le conseil municipal a enfin voté une motion pour le maintien d'un service public postal de qualité et de proximité.

SOUTENONS LA POSTE

MOTION POUR LE MAINTIEN D'UN SERVICE PUBLIC POSTAL DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ, ADOPTÉE PAR LE CONSEIL MUNICIPAL DU 22 JUILLET 2021

Le maintien d'un service public postal de qualité et de proximité se trouve aujourd'hui menacé. La Direction du groupe La Poste prévoit en effet de restructurer le bureau de Poste du Puy-Sainte-Réparade, à compter du 1er novembre 2021.

L'amplitude horaire passerait alors de 23h/semaine à 15,5h/semaine, avec une ouverture au public uniquement l'après-midi du lundi au vendredi de 14h à 16h30, ainsi que le samedi matin de 9h à 12h. Les effectifs de travail seraient alors réduits par deux, avec la présence d'un seul agent sur place au lieu de deux.

Le Conseil municipal s'oppose très fortement à cette réduction drastique des horaires et du personnel, qui s'avère indécente au regard des besoins de l'ensemble des habitants du Puy-Sainte-Réparade. Ce scénario catastrophique va aujourd'hui à l'encontre de l'engagement du groupe La Poste pour un service postal universel, quel que soit son lieu de vie et sa situation socio-professionnelle.

Le Conseil municipal tient à réaffirmer la nécessité de maintenir une agence postale de proximité et de qualité au Puy-Sainte-Réparade, avec une activité régulière et continue au service de tous les usagers du service public.

La baisse de fréquentation du bureau de poste de 13,8% par rapport à 2019 peut se justifier au regard des périodes successives de confinement qui ont ralenti la vie du village. La croissance démographique actuelle de la commune tend vers une augmentation de la fréquentation de ses services publics. La Poste participe à l'attractivité commerciale, au développement de la vie culturelle, de l'activité et du lien social entre tous les habitants.

Le Conseil municipal refuse de contraindre les Puéchens à devoir se déplacer dans une commune voisine pour trouver un bureau de poste ouvert. Cette situation engendrerait un coût de déplacement supplémentaire, alors qu'il est nécessaire de les limiter pour préserver notre environnement.

La présence de services publics de proximité et de qualité au Puy-Sainte-Réparade demeure indispensable pour redynamiser notre cœur de ville et répondre aux besoins de l'ensemble des habitants. Les petites communes doivent être accompagnées dans leur volonté d'offrir un cadre et une qualité de vie préservée pour tous, avec la garantie d'un accès aux services publics de proximité, à des plages horaires adaptées pour un accueil optimal.

Pour ces raisons, le Conseil municipal affirme sa détermination à défendre le maintien d'un service public postal de proximité et de qualité, face à sa mort certaine annoncée à travers l'absence de décision responsable de la part du groupe La Poste, qui présage aujourd'hui la fermeture pure et simple de l'unique bureau de Poste présent au Puy-Sainte-Réparade.

+ Signez la pétition sur www.change.org

NAISSANCES

Avril 2021

06 **LEBIGUE CATTANÉO** Antone, Claude, Michel, Nicole
22 **FERRON CASSETTARI** Théodore
25 **GOUGAY** Lucie Christine Arlette
27 **NICOLLAS** Paul, Jean, Loup, Henry
29 **NOUZÉ** Emmie, Chloé

Mai 2021

01 **MILLOTTE** Joey, Charlie
03 **POGGIOLI** Juliette, Louise
16 **BOITEL** Giulia, Laure, Maryse
24 **DREVON AUBERT** Jade, Myriam, Françoise, Uaini
26 **LEVÊQUE** Elyne, Aurore, Luna

Juin 2021

23 **CAMUS** Noé

Juillet 2021

03 **FERAUT-GUALCO** Sohan, Florian, Richard

MARIAGES

Avril 2021

24 **ADRIAN** Jonathan Joseph Jérémy et **PROPSON** Marjorie Sandrine

Mai 2021

14 **MARIE** Nicolas Olivier et **POINTUD** Melanie
22 **JOURDAN** Simon, Maurice, Jacques et **CASTELLAS** Marilou Florence
29 **DETTORI** Antoine Cedric et **TORTOSA** Vanessa, Corinne, Nicole

Juin 2021

05 **CARRUGGI** Marlene Marie Antoinette et **PIANETTI** Jean-Louis
26 **BOYER** Sylvain Pierre Mario et **EYGUESIER** Anne Yvette Jeanne
26 **GOMEZ** Sandrine, Betty et **JOURJON** Stephane Charles
26 **BRONDINO** Laura Audrey Elsa et **TIROLE** Franck, Georges, André, Albert
26 **SANCHEZ** Patrick et **HAKIRI** Samia
26 **LEYNAUD** David-Guilhem et **ONORATI** Johanna

Juillet 2021

06 **LEVAZEUX** Stéfanie et **FERRERO** Jérémy
10 **BLANC** Aurélien, Pierre, Gabriel et **CERQUEIRA** Cindy Emmanuelle Césarine
16 **HOUNGBO** Enagnon, Steve, Borys et **KEITA** Elodie Danielle
17 **TOMASINI** Romain Claude et **GENSOLLEN** Elodie Corinne Mélanie
17 **SOUHARD** Sylvie et **PION** Ludovic
17 **TRUC** Sandrine et **JULLIEN** Henri Fernand Paul
24 **NOCCELA** Christelle Elda Marie Christine et **CHAUVIN** Romain Alain Brice
31 **GHETI** Oana-Susana et **ZAGARI** Marcel

DÉCÈS

Mars 2021

01 **COLOMBET** Armande Rosette
04 **BEEVOR** Christian Chevallier
10 **PRESSARD** Robert Gabriel Jean Pierre
13 **CHIARELLI** Sebastien Jean
13 **HUOT** Eliane Andrée
14 **FARNET** Gérard, Gabriel, Adrien
16 **VALON** Renée Irène
16 **MARMOUSEZ** Philippe, Jean, Francis
17 **AKBACHIAN** Claude, Norbert
19 **PAREY** Simonne, Jeanne, Suzanne
22 **CAMPO** Georgette
24 **CROSPAL** Josiane
25 **HOUDÉ** Monique Lucienne
28 **BEHELO** Denis, Valentin
29 **BARTHOMEUF** Maurice
31 **LATXAGUE** Danièle, Yvon

Avril 2021

01 **WINTONIAK** Oléna
03 **TEISSIER** Antonin, Pierre
07 **GARANDET** Pierre, Marc, Charles
10 **VELLI Domenica** Rosa
11 **KASSAÏ** Raymond, Paul, Maurice
11 **BORDES** Michel
15 **PUGET** Marie, France, Arlette Marguerite
19 **MEYER** Simone, Augusta Noëlie Philomène
21 **GASTALDI** Marie-Rose
25 **CHOMBART** Régine, Gilberte
25 **MOINGEON** François, Jean, Michel

Mai 2021

01 **PADILLA** Francine, Eugénie
03 **PUOLO** Gina
08 **ANDREOLETTI** Norbert, Francis
12 **DUQUENOY** Alice
14 **MEYNIER** René, Fernand
17 **FAURE** Hélène, Francine Jeannette
20 **MONTDOR** Henriette, Maryse
24 **BAGARRY** Jean-François Marie, Joseph
26 **PAINEAU** Denis, Alain, Philippe
30 **COUTELAN** Mireille, Charlotte Mauricette
31 **RAMPAL** Ginette

Juin 2021

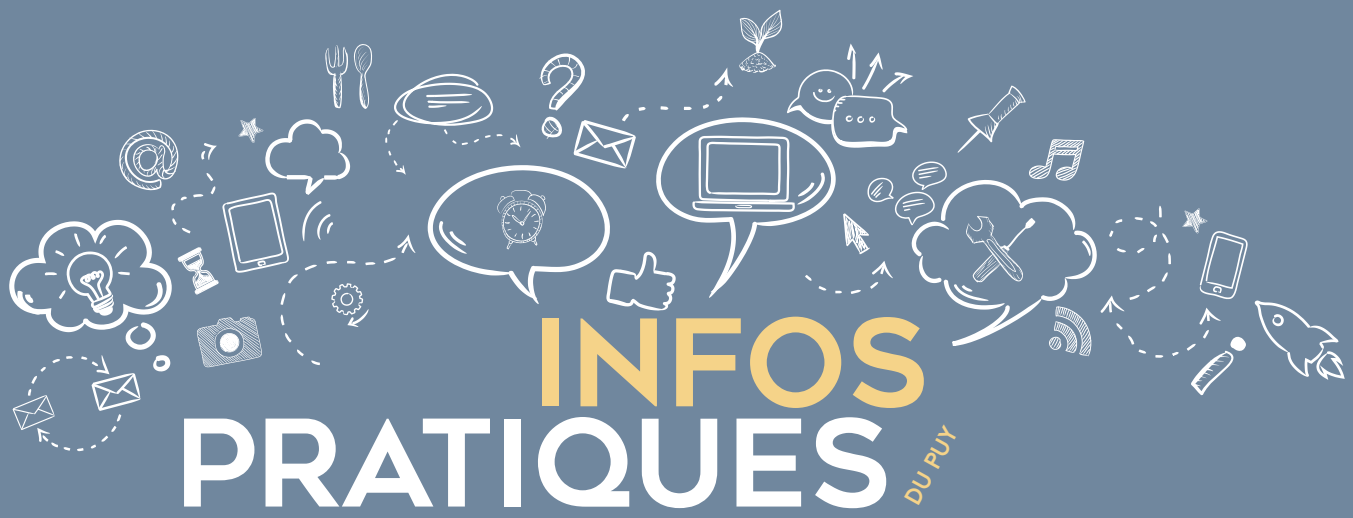
03 **MAURAN** Antoine, Joseph
07 **TURCAN** Marius, Joseph
12 **CLARE** Jeannine, Raymonde
16 **KÉBABJIAN** Edouard
17 **OUDET** Jean-Pierre, Paul, François
17 **ARNAKIS** Elisabeth, Jean
20 **COUSSIN** Josette, Marthe
25 **PESTRE** François, Xavier
27 **FRANCRU** Marcelle, Georgette

Juillet 2021

01 **CHIABRANDO** Michaël
02 **GOULARD** Michel
03 **RICHIER** Jeannine, Blanche, Georgette
10 **VALENCE** Marvin, Jean-Louis Joseph, Valéry
10 **GASTALDI** Mattéo, Andréa, Mathias
14 **FINA** Alexandre
14 **RUOCCO** Alberte, Thérèse Eugénie
18 **RAMIREZ** René, Thomas
21 **RASOUSE** Fernand, Emile
27 **SPANO** Hélène
27 **MAUREL** Germaine, Marie

HOMMAGE À MATTÉO GASTALDI ET MARVIN VALENCE

La municipalité a rendu hommage aux deux jeunes de 21 ans, **Mattéo GASTALDI** et **Marvin VALENCE**, décédés dans un accident de voiture.
Une minute de silence a été observée lors de la fête nationale du 14 juillet.
Ce drame a eu lieu sur la route départementale 561, à l'entrée Est du centre-ville du Puy-Sainte-Réparade, au niveau du lieu-dit «La Mazouillette», dans la nuit du vendredi 9 au samedi 10 juillet 2021. La présence de platanes sur la RD 561 contribue aujourd'hui à renforcer les risques d'accidents au détriment de la sécurité des automobilistes et usagers des transports. Pour prévenir et réduire ces risques d'accidents, Jean-David CIOT a demandé à la Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône de bien vouloir faire le nécessaire pour que des glissières de sécurité soient installées le long des platanes qui bordent la RD 561, le plus rapidement possible.



INFOS PRATIQUES DU PUY

PAS VERS L'EMPLOI

Philippe MAZEL, Conseiller municipal délégué à la dynamisation de l'emploi et à l'ESS, s'investit pour que la municipalité puisse renforcer la proximité et le soutien envers les demandeurs d'emploi, avec le Bureau Municipal de l'Emploi. En partenariat avec le CBE Sud Luberon, le BME organise une action pour les personnes en recherche d'emploi ou en reconversion professionnelle. Il n'est pas nécessaire qu'elles soient inscrites à Pôle emploi. Cette action, entièrement gratuite, est destinée aux personnes de plus de 26 ans. Elle se déroule une journée par semaine, pour un total de 8 jours. Elle débutera le jeudi 16 septembre et se terminera le jeudi 28 octobre 2021. L'objectif est de permettre à chacun de créer son projet professionnel, trouver, retrouver ou créer son emploi et d'assurer sa reconversion professionnelle. Il est possible de participer à une séance d'information collective en mairie du Puy-Sainte-Réparade le 14 septembre de 14h00 à 16h30.

Tout renseignement complémentaire peut être obtenu auprès de M. Hervé DANNEELS : 04 90 79 53 30 - hdanneels@cbesudluberon.com

EMPLACEMENTS DES DÉFIBRILLATEURS

Pour rappel, trois appareils sont à disposition dans le village, dans les bureaux de la Police Municipale, à la Salle des Fêtes et au collège.

QUESTIONNAIRE SPÉCIAL AÎNÉS

Depuis plus d'an an, le contexte sanitaire a complexifié notre vie quotidienne. Pour mieux connaître et accompagner nos aînés, la municipalité souhaite recueillir, à l'aide d'un questionnaire anonyme, leurs conditions de vie, ainsi que leurs besoins, afin d'améliorer la qualité de vie et rompre avec l'isolement.

Le Maire, la 7ème Adjointe déléguée à la Solidarité et à la Santé publique, Mireille ARNAUD, et la Conseillère municipale déléguée à la Vie des Seniors, Jacqueline PEYRON , souhaitent maintenir le dialogue avec les aînés afin de les aider à mieux vivre cette période particulièrement difficile.

PROCHAINE COLLECTE DE SANG AU PUY

Organisée par l'association des Donneurs de sang assurant des dons anonymes et sécurisés, le lundi 29 novembre 2021, à la Salle des Fêtes, de 15h à 19h.

STOP AUX DÉPÔTS SAUVAGES

Si vous constatez des dépôts sauvages, n'hésitez pas à contacter la Police Municipale, assermentée pour mener les enquêtes et identifier les émetteurs, et/ou prévenir les services des déchets de la Métropole par téléphone au 04 42 91 49 00 ou par courriel : collectes.dechets.paysdaix@ampmetropole.fr

TAXE DE SÉJOUR : N'OUBLIEZ PAS...

Toute location de chambre d'hôtes et meublé de tourisme, gite, classé ou non, doit faire l'objet d'une déclaration en Mairie (Cerfa n°14004*04 et 13566*03).

Il appartient ensuite à tout loueur de déclarer annuellement le montant de la taxe de séjour et de procéder à son règlement auprès du Service des Impôts.

CENTRE D'APPORT VOLONTAIRE DU PUY DÉCHETTERIE SUR RENDEZ-VOUS :

Chemin d'Arles, en bord de Durance / 04 42 91 49 43

Du lundi au samedi, de 09h - 12h et de 14h - 17h

Dimanche et jours fériés, de 09h - 12h

Attention : fermeture à 14h les 24 et 31 décembre 2021

AGISSONS AUJOURD'HUI POUR PRÉSERVER NOTRE ENVIRONNEMENT

CONTACTS & HORAIRES

Contact général et demandes de rdv avec les élus pour toutes les délégations :

04 42 61 82 36 | **contact@mairie-lepuysaintereparade.fr** | **Mairie du Puy-Sainte-Reparade** | **www.ville-lepuysaintereparade.fr**

VILLE DU PUY SAINTE-RÉPARADE

Directeur de la publication : Jean-David Ciot **- Rédaction :** Mairie du Puy-Sainte-Réparade **- Graphisme :** OSCO Design
Images : © Mairie du Puy-Sainte-Réparade
Dépôt légal : 22 janvier 2009 **Imprimerie** : N° siret 39265813400037 Imprimé sur papier recyclé
Photo de couverture : Guinguette de Saint-Canadet - Juillet 2021

A VOS AGENDAS

AUTOMNE 2021

Vos principaux rendez-vous à venir au Puy

Programme sous réserve de l'évolution de la situation sanitaire

+ Retrouvez toute notre actualité sur la page Facebook : @lepuysaintereparade

+ Consultez l'agenda à jour sur : www.ville-lepuysaintereparade.fr

VENDREDI 17, SAMEDI 18 ET DIMANCHE 19 SEPTEMBRE

38ÈME JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE // Thème national : «Le patrimoine pour tous» // Organisées par la municipalité // Saint-Canadet et au village du Puy

VIDE-GRENIER organisé par l'Association Puéchenne de Protection Animale // de 9h à 17h // Boulodrome

VENDREDI 24 SEPTEMBRE

FÊTE DES VOISINS // Dans les quartiers

SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 SEPTEMBRE

JOURNÉE CITOYENNE // Organisée par la municipalité, en partenariat avec Assomayage et d'autres associations // Cinéma La Cigale et Place Louis Philibert

JOURNÉES DE LA PHILATÉLIE // Organisées par le Club philatélique, en partenariat avec l'école et l'ALSH // Salle des Fêtes

DIMANCHE 3 OCTOBRE

FÊTE DE LA SAINTE-RÉPARADE // de 9h à 18h Inauguration des vitraux et Procession // Organisée par la Respelido de la Quiho // Chapelle Sainte-Réparade

DU LUNDI 4 AU DIMANCHE 10 OCTOBRE

SEMAINE BLEUE spéciale pour nos aînés // Organisée par la municipalité

SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 OCTOBRE

RENCONTRES LITTÉRAIRES // Salle des Fêtes // Maison Rousseau

SAMEDI 23 ET DIMANCHE 24 OCTOBRE

BRADERIE D'AUTOMNE // de 9h à 18h // Organisée par le Secours Catholique et la Croix Rouge Française // Salle des Fêtes

ANIMATION SUR LE MARCHÉ DOMINICAL Fruits et légumes d'automne de 9h30 à 12h30 // Place Louis Philibert

DIMANCHE 31 OCTOBRE

TROC VERT - PLANTS - HALLOWEEN // Place de Saint-Canadet

JEUDI 11 NOVEMBRE

CÉRÉMONIES DE COMMÉMORATION DU 11 NOVEMBRE 1918 // de 9h à 12h // Devant les Monuments aux Morts

DIMANCHE 21 NOVEMBRE

BOURSE AUX JOUETS // de 7h à 18h // Organisée par le Centre Socio-Culturel // Salle des Fêtes

SAMEDI 27 ET DIMANCHE 28 NOVEMBRE

ARTEM SALON D'ART // de 9h à 18h // Organisé par le Centre Socio-Culturel // Salle des Fêtes

LUNDI 29 NOVEMBRE

COLLECTE DE SANG // de 15h à 19h // Organisée par le l'Association des donneurs de sang // Salle des Fêtes

VILLE DU PUY SAINTE-RÉPARADE