

# Vogue Annuelle

10 - 11 septembre

Comité des Fêtes

DE  
MURINAIS



Directeur de publication :  
Patrice Iserable

Tirage interne en  
200 exemplaires



## L'édito

Nous voilà à la mi-2016....

Les vacances sont passées trop vite mais il faut bien recommencer un jour !

Côté festivités, nous arrivons à la veille de notre vogue annuelle. Je sais, par les échos que j'ai eu, que ce sera (encore) une belle fête ! Je vous invite à participer en nombre à cette fête de village.

Côté travaux, l'entreprise Giraud-Marchand a terminé les travaux de voirie 2016 qui concernaient le chemin du Moulin et l'impasse de la Siphonnière.

Pendant l'été également, les entreprises DJ Bat, Rousset menuiserie, peinture Gay-Mery, Basille Vincent plomberie, et Vicat électricité se sont succédées sur le chantier de mise aux normes pour personnes à mobilité réduite et conformité des établissements recevant du public de l'école et la salle polyvalente.

Dès la fin de la vogue, le 19 septembre, les entreprises locales sont à pied d'œuvre pour réaliser les travaux d'accessibilité handicapés et la terrasse de l'Auberge : Michel Giraud et André Ragache pour la partie maçonnerie et notre paysagiste local Samuel Bazzoli pour la partie paysagère. Cet embellissement donnera une forte dynamique au dernier commerce du village, connu dans de lointaines contrées !

Patrice Iserable.

## Etat civil



### Naissance

Aurélien est né le 14 avril 2016  
à La Tronche au foyer de  
Sophie Ramat et Jean-François Luciani.

Dylan est né le 17 août 2016  
à La Tronche au foyer de  
Jessica Allami et Julien Belle.

### Mariage



Sylvie Soyet et David Lépine  
se sont dit « oui » le 2 juillet 2016.

## Sommaire

### Vie municipale

Edito et état civil .....	2
Au Conseil municipal .....	3 à 4
Travaux .....	5 à 8

### Informations

Informations.....	9
Café des aidants.....	10
L'ambrosie.....	11
Vos démarches.....	12
La Croix-Rouge .....	13
La mission locale .....	14 à 15
L'ADMR.....	16
Tourisme.....	17

### Vie scolaire

C'est la rentrée.....	18
Garderie La Cabotte.....	19
Cantine scolaire des Coteaux .....	20
A.P.E.....	21 à 22
Pour les enfants .....	23

### Rubriques spéciales

Trucs et astuces .....	24
Histoire de l'éclairage public .....	25 à 26
Talent d'ici : Samuel Bazzoli .....	27
Services.....	28
Recette de cuisine.....	29

### Vie associative

Le Chœur d'Adèle .....	30
Club le Wellingtonia.....	30
Comité des fêtes .....	31
Section Gym .....	31
Programme de la vogue .....	32

Bonne rentrée à tous

# Au Conseil



## **COUPES AFFOUAGERES 2016-2017**

Le Conseil municipal demande à l'Office National des Forêts (ONF) de bien vouloir procéder en 2016 au martelage de la coupe parcelle n° 32, d'un volume estimé à 370 m<sup>3</sup>, destiné à la vente de bois sur pied.

Les garants de la bonne exploitation des bois sont : Cédric Giroud, Jérôme Brunat et Laurent Tanchon.

Les personnes qui souhaitent un lot de bois peuvent s'inscrire en mairie dès maintenant et jusqu'au 28 octobre 2016.

## **RALLYE DE LA NOIX**

A la majorité, le Conseil municipal s'est prononcé favorablement pour le passage du 11<sup>ème</sup> rallye de la Noix sur la commune, le samedi 29 octobre 2016. Rappelons que ce rallye traverse le village en liaison, donc non chronométré.

## **CHANGEMENT DE FOURNISSEUR DE GAZ**

Le Conseil municipal a décidé de changer de fournisseur de gaz. Le contrat avec la société Butagaz a donc été rompu, au profit de la société Antargaz, pour des raisons économiques. Par la même occasion, la cuve de gaz située au 10 rue du Bourg, qui alimente les logements communaux (maison Bourg et logement au-dessus du local technique), a été enterrée dans la cour.

## **MODIFICATION DES STATUTS DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES**

Les statuts de la communauté de communes du Pays de Saint Marcellin nécessitent d'être modifiés pour tenir compte des nouvelles dispositions de la loi NOTRE, à la fois pour compléter ce qui doit l'être (maison de santé, politique de la ville, aire d'accueil des gens du voyage...) et faire évoluer les différentes compétences selon leur nature définie par la loi (obligatoire, optionnelle et facultative).

La modification statutaire est soumise à délibération des conseils municipaux et sera ensuite approuvée par arrêté du préfet sous réserve d'une approbation à la majorité qualifiée des communes membres. Le Conseil municipal approuve la modification des statuts de la Communauté de Communes.

## **DECISION DU CONSEIL MUNICIPAL SUR LE PROJET DE FUSION DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES**

Le schéma départemental de coopération intercommunale (SDCI) du département de l'Isère prévoit la fusion des trois communautés de communes de la Bourne à l'Isère, du Pays de Saint-Marcellin et Chambaran Vinay Vercors au 1<sup>er</sup> janvier 2017.

Le Préfet a mis en œuvre une telle orientation du SDCI par arrêté préfectoral du 25 mai 2016 portant projet de périmètre de la fusion des trois communautés de communes de la Bourne à l'Isère, du Pays de Saint-Marcellin et Chambaran Vinay Vercors. La commune dispose alors d'un délai de 75 jours pour se prononcer sur ce projet de fusion. Le défaut de délibération valant accord.

Le préfet pourra prononcer la fusion proposée, au plus tard le 31 décembre 2016, dans la mesure où la majorité des conseils municipaux aurait délibéré favorablement.

Compte-tenu de ces éléments, le conseil municipal, après avoir délibéré, approuve à la majorité (6 voix pour, 4 voix contre) le projet de périmètre du nouvel EPCI issu de la fusion des trois communautés de communes de la Bourne à l'Isère, du Pays de Saint-Marcellin et Chambaran Vinay Vercors, tel qu'arrêté par le préfet du département de l'Isère le 25 mai 2016.

# Au Conseil

## **AVANCEMENT DU PROJET DE LOTISSEMENT**

A l'issue d'une journée d'audition avec 2 candidats susceptibles de réaliser le projet de lotissement imaginé par le bureau d'études 2BR, le Conseil municipal retient la SAS Gerenthon, à Génissieux. Le terrain sera donc cédé à cet aménageur au prix de 167 130 €, afin de réaliser l'opération dans sa globalité, en respectant les prescriptions de la commune (orientation d'aménagement et de programmation issue du PLU et cahier de prescriptions urbaines, architecturales, paysagères et environnementales). Avant cela, l'aménageur devra trouver un bailleur social prêt à l'accompagner pour réaliser 4 à 6 logements sociaux.

## **PARTICIPATION AU PROJET DE MISE EN PLACE D'UNE « PROMENADE DE LA PAIX » A OUISTREHAM RIVA BELLA**

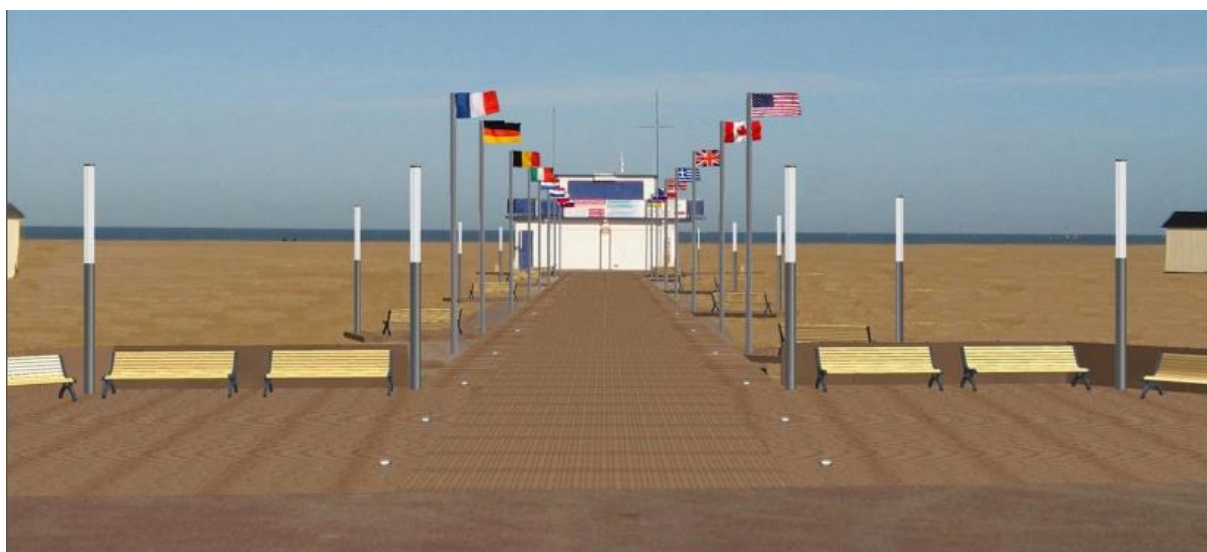
La ville de Ouistreham Riva-Bella a accueilli la cérémonie du 70<sup>ème</sup> anniversaire du Débarquement et de la Bataille de Normandie le 6 juin 2014. Afin de marquer cet événement exceptionnel dans le paysage de la commune, la ville de Ouistreham Riva-Bella va réaliser une « Promenade de la Paix », sur Sword Beach, lieu emblématique du Débarquement de 1944 et de rassemblement des nations autour des vétérans en 2014. Cette promenade aura pour vocation de perpétuer des messages de Paix et d'Unité.

Afin de donner une valeur internationale forte à ce projet mémoriel, estimé à 800 000 €, et destiné aux jeunes générations, la Ville de Ouistreham Riva-Bella a adressé une demande de participation aux nations étrangères et aux communes de France.

Chaque pays qui effectuera un don sera représenté sur la Promenade à travers un visuel. Les noms des communes de France donatrices seront inscrits sur un grand « Mur de la Paix », le long de la Promenade.

Pour les communes de 1 à 500 habitants, la participation sollicitée s'élève à 150 €. Le Conseil municipal approuve à l'unanimité cette participation financière.

Plus d'infos sur : <http://ouistreham-rivabella.fr/mairie/projets-de-ville/promenade-de-la-paix/>



# Travaux

## Rénovation d'un logement communal



Début avril, entrepreneurs et employés communaux ont rénové le logement communal situé au-dessus du local technique. Réfection du sol des chambres en lino, peinture murs et plafonds de tout l'appartement, isolation des plafonds, remplacement baignoire et meuble de salle de bain, remplacement évier de cuisine, réfection plomberie et électricité.

### Coût des travaux (non subventionnés) :

- Rénovation cuisine et salle de bain : 2240 € HT (entreprise Linocier à Murinais)
- Fourniture et pose de sol PVC : 1069,34 € HT (entreprise Gay-Mery à Chatte)
- Fourniture de peinture : 989,65 € HT (entreprise MS couleurs à Chatte)
- Fourniture de laine de verre : 355,27 € HT (entreprise B. Philibert à Chatte)
- Fourniture évier de cuisine : 148,26 € HT (entreprise Brico'tech à Chatte)
- Fournitures d'électricité : 57,82 € HT (entreprise Distrelec à St Sauveur)



## Fermeture du préau de la Halle des Sports

Après la construction, en 2015, du préau attenant à la Halle des Sports, la mairie a choisi de finaliser l'équipement de cette structure en installant des bâches de protection. Ces bâches amovibles et coulissantes permettent d'isoler le préau du vent et des intempéries.

### Coût de l'installation (non subventionné) :

- Bâches : 3 930 € HT (entreprise Taravello à Romans)
- Bardage : 1 840 € HT (entreprise DJ Bat à Murinais)



# Travaux

## Réaménagement de l'entrée de l'école

L'école étant un établissement recevant du public (ERP), elle doit être accessible aux personnes à mobilité réduite (PMR). Aussi, la mairie a engagé dès la fin de l'année scolaire des travaux intérieurs et extérieurs dans ce bâtiment, que vous pouvez découvrir en images. Ces aménagements ont évidemment nécessité la réfection du carrelage, sol, plâtrerie, peinture et plomberie des pièces en chantier.

Coût des travaux :

- Menuiseries : 5 060,00 € HT (entreprise Rousset à St Marcellin)
- Faïence sanitaires : 1 535,00 € HT (entreprise Blanc à St Antoine l'Abbaye)
- Plâtrerie - peinture - sols : 5 682,79 € HT (entreprise Gay-Mery à Chatte)
- Plomberie : 1 996,00 € HT (entreprise Basille à St Romans)
- Maçonnerie : 700,00 € HT (entreprise DJ Bat à Murinais)

Subvention  
dotation territoriale :  
**11 043 €**  
(70 % du montant  
estimatif HT  
des travaux)

*Création d'une entrée PMR  
au nord du bâtiment,  
dans l'allée de la mairie*

*Aménagement d'une  
mezzanine pour le rangement*



*Elargissement de la porte  
d'accès aux sanitaires*

*Création d'un WC unique,  
accessible aux PMR*

*Elargissement de la  
porte d'accès à la  
bibliothèque / salle  
d'arts plastiques*



# Travaux

## Mise en sécurité de la salle polyvalente

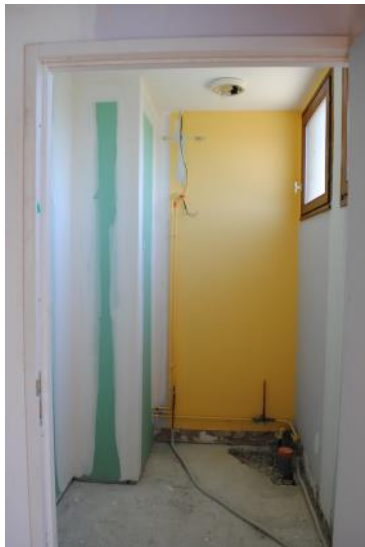
La salle polyvalente sert de cantine scolaire tous les jours d'école et peut parfois être louée aux habitants de Murinais pour des soirées privées. Afin d'être aux normes en tant qu'établissement recevant du public, cette salle nécessite des travaux de mise en sécurité et d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. La mairie a donc décidé d'entreprendre ces travaux en même temps que ceux de l'école, pour permettre à cette salle d'être opérationnelle pour la rentrée scolaire de septembre 2016.

- isolement par rapport aux tiers
- mise en place d'un système d'alarme
- amélioration de l'éclairage de sécurité
- mise en place d'un plan d'évacuation
- vérification des installations électriques
- mise aux normes PMR des sanitaires.
- création d'une rampe d'accès pour PMR.

Coût des travaux :

- Electricité : 1998,00 € HT (entreprise Vicat à St Marcellin)
- Menuiseries (portes coupe-feu) : 1 056,40 € HT (entreprise Rousset à St Marcellin)
- Faïence sanitaires : 1 535,00 € HT (entreprise Blanc à St Antoine l'Abbaye)
- Plâtrerie - peinture : 3003,30 € HT (entreprise Gay-Mery à Chatte)
- Plomberie : 967,63 € HT (entreprise Basille à St Romans)
- Maçonnerie : 930,00 € HT (entreprise DJ Bat à Murinais)
- Vérification technique : 1200,00 € HT (bureau de contrôle à Echirolles)

Subvention  
dotation territoriale :  
**6 493 €**  
(70 % du montant  
estimatif HT  
des travaux)



# Travaux

## Réparations des voies communales



Dans le cadre du programme triennal de grosses réparations des voies communales, la commune a entrepris la réfection du Chemin du Moulin et du Chemin de la Siphonnière en enrobés.

Chantier confié à l'entreprise Giraud-Marchand.

Coût des travaux (estimation provisoire) :

- Chemin de la Siphonnière : 25 310 € HT
- Chemin du Moulin : 19 000 € HT

En 2017, le chemin d'Argentaine sera refait.

Subvention  
dotation territoriale :  
**14 400 €**  
(32,5 % du montant  
des travaux HT )



*Montée et impasse de la Siphonnière*



## Modification des WC publics

Les WC publics ont été aménagés pour être aux normes accessibilité handicapés. En effet, toilette et lavabo ont été déplacés permettre la rotation d'un fauteuil roulant.

## Signalétique viaire

Téléphones fixes et portables étant devenus courants, la cabine téléphonique du village n'avait plus d'utilité et a ainsi été supprimée.

A la place, un plan de la commune avec les nouveaux noms de voies a été affiché, entre le panneau de randonnées et la boîte aux lettres de La Poste.





# Informations

## SOS GUÊPES ET FRELONS

Destruction 7 jours / 7 (à toute hauteur) de nids de guêpes, frelons, boudons, abeilles, chenilles processionnaires, dératisation.



**Teddy BOYER**  
(La Baume d'Hostun)  
09.80.37.61.41  
06.84.92.42.22

[sosguepesetfrelons@laposte.net](mailto:sosguepesetfrelons@laposte.net)

## LE FRELON ASIATIQUE



Vous suspectez sa présence ?

Prenez une photo de l'insecte ou du nid et contactez :

GDS38 ☎ 09-74-50-85-85 ✉ [info@gds38.asso.fr](mailto:info@gds38.asso.fr)

FDGDON38 ☎ 04-74-86-40-68 ✉ [fdgdon38@orange.fr](mailto:fdgdon38@orange.fr)

Plus d'infos sur : [www.fredonra.com](http://www.fredonra.com)

Ce réseau de surveillance est dédié uniquement à la surveillance du frelon asiatique, espèce exotique invasive.

## INFO TRI SELECTIF

Depuis le 1<sup>er</sup> juin 2016, le tri des emballages plastiques devient plus simple :

**Pots de yaourts, barquettes, films, sachets en plastiques, blisters sont à déposer dans le conteneur jaune.**

C'est une simplification du geste de tri pour les habitants qui supprime les hésitations.

Ces nouvelles consignes ont pour objectif d'améliorer et d'augmenter le recyclage des déchets ménagers, en particulier des plastiques, dont jusqu'à présent, seuls 23 % étaient recyclés.

Plus d'infos auprès du **SICTOM Sud Grésivaudan** :

☎ 04 76 38 66 03

✉ [accueil@sictomsg.fr](mailto:accueil@sictomsg.fr)

🌐 [www.sictom-sud-gresivaudan.org](http://www.sictom-sud-gresivaudan.org)

### TOUS LES EMBALLAGES PLASTIQUES



TOUS LES FLACONS ET BOUTEILLES EN PLASTIQUE



**BIEN VIDÉS,  
NON LAVÉS**



TOUTES LES BARQUETTES, TOUS LES POTS



LES BLISTERS

TOUS LES EMBALLAGES SOUPLES ET FILMS EN PLASTIQUE

# Café des aidants

Vous accompagnez un proche malade, en situation de handicap ou dépendant du fait de l'âge ?

Autour d'un café, venez échanger votre expérience avec d'autres aidants.

Animé par des professionnels, le *Café des aidants* est un temps convivial d'échange et d'information en libre d'accès.

Nous vous donnons rendez-vous un vendredi par mois de 15h à 17h, autour d'un thème.



## Café des aidants®

### Saint-Marcellin

## PROGRAMME 2<sup>ème</sup> semestre 2016

**Vendredi 16 septembre**

La culpabilité et la peur du regard des autres

**Vendredi 14 octobre**

Parfois excédés ?

**Vendredi 18 novembre**

Et le temps passe...

**Vendredi 16 décembre**

Noël !

ENTREE LIBRE ET GRATUITE  
Avec 1 participation demandée : une consommation



À cette adresse :  
Restaurant « Le Romina »  
27 rue Aymard Durivail-  
38160 SAINT-MARCELLIN



Contact :  
Service autonomie  
04.76.36.38.38  
tsg.autonomie@isere.fr

Organisé par :



Avec le soutien de :



# L'ambroisie

**Une plante invasive  
et allergisante**

## Comment la reconnaître ?

**FLEURS** : en longs épis constitués de petites fleurs vert-jaune, situés à l'extrémité des tiges. Les fleurs femelles donnant les graines sont disposées à la base de ces épis.

**TIGE** : verte et rouge violacé couverte de poils blancs assez souples. Hauteur jusqu'à 2 mètres.

**FEUILLES** : très découpées d'un vert uniforme sur les deux faces

**CONFUSION** possible avec L'ARMOISE.

**Différences** : l'armoise n'a pas de poils sur les tiges et ses feuilles sont moins découpées, vert foncé au-dessus et blanc argenté en dessous.



## Quels effets sur l'être humain ?

Des troubles allergiques pour les personnes sensibles qui peuvent se manifester à 90% en rhinite, à 75 % en conjonctivite, à 50 % en asthme ou trachéite et à 20 % en urticaire ou eczéma.

## Que faire ?

**L'empêcher de disséminer ses graines**



En arrachant ou en coupant ses tiges avant la floraison (en juillet, août).

En évitant les sols nus car l'ambroisie est une plante pionnière.

Prévenir la mairie afin de faire remonter l'information auprès des services concernés ou se rendre sur la plateforme [www.signalement-ambroisie.fr](http://www.signalement-ambroisie.fr).

## Que dit la loi ?

«...les propriétaires, locataires, ayants droit ou occupants à quelque titre que ce soit, (y compris agricoles), ... ainsi que les gestionnaires des domaines publics de l'Etat et des collectivités territoriales, et les responsables des chantiers de travaux, sont tenus : de prévenir la pousse des plants d'ambroisie, de nettoyer tous les espaces où pousse l'ambroisie... En cas de défaillance des intéressés, les Maires sont habilités à faire procéder, aux frais de ceux-ci, à la destruction des plants d'ambroisie.»

Arrêté préfectoral Isère N° 2000-1572 du 7 mars 2000.



# Vos démarches

## CARTE D'IDENTITÉ



Dossier à déposer à la mairie du lieu de domicile.

Pièces à fournir pour un renouvellement :

- \* Formulaire à compléter en mairie
- \* Empreinte et signature à faire en mairie
- \* 2 photos d'identité identiques et récentes
- \* Justificatif de domicile de moins de 3 mois
- \* Carte d'identité périmée

Coût : gratuit

Pour une première demande joindre également une copie intégrale d'acte de naissance.

En cas de perte ou de vol, fournir également 25 € en timbres fiscaux.

Délai d'obtention : 4 à 5 semaines.

Durée de validité : 15 ans (10 ans pour les mineurs)

## PASSEPORT



Pour obtenir un passeport biométrique, il faut se rendre dans une mairie habilitée pour cette démarche.

Formulaire à récupérer à la mairie du lieu de domicile, puis dépôt du dossier à la mairie d'une grande ville comme par exemple Saint Marcellin, Grenoble, Voiron, etc.

Dépôt du dossier et retrait du titre sur RDV.

Coût :

- \* 86 € pour les majeurs
- \* 17 € entre 0 à 14 ans
- \* 42 € entre 15 à 17 ans.

Durée de validité : 10 ans (5 ans pour les mineurs)

Retrouvez l'ensemble des démarches administratives :

[www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)

Pour les démarches en lien avec la Préfecture :

[www.isere.gouv.fr](http://www.isere.gouv.fr)

## RECENSEMENT MILITAIRE



Tout jeune Français qui a 16 ans doit se faire recenser à la mairie du lieu de domicile.

Pièces à fournir :

- \* Formulaire à compléter en mairie
- \* Carte d'identité
- \* Livret de famille à jour

Après ce recensement, la mairie délivre une « attestation de recensement », nécessaire pour tout concours ou examen (baccalauréat, permis de conduire, etc.)

A l'issue du recensement, le jeune sera convoqué à une journée défense et citoyenneté (JDC).

Le recensement permet aussi l'inscription d'office du jeune sur les listes électorales à ses 18 ans

## PERMIS DE CONDUIRE



Depuis septembre 2013, le nouveau permis de conduire unifié, sécurisé, pratique et renouvelable, format "carte de crédit" est délivré.

Les démarches de renouvellement du permis de conduire (permis usagé, perdu, volé) ou de modification (changement de nom ou d'adresse) peuvent être effectuées directement par le demandeur auprès de la Préfecture ou par courrier.

## INSCRIPTION SUR LES LISTES ELECTORALES



Dossier à déposer à la mairie du lieu de domicile, ou dans une commune où vous êtes contribuables depuis plus de 5 ans ou résident depuis plus de 6 mois.

Pièces à fournir :

- \* Formulaire à compléter en mairie ou disponible sur internet : cerfa 12669\*01
- \* Justificatif de domicile
- \* Carte d'identité

Délai : avant le 31 décembre pour pouvoir voter l'année suivante.

## Se rendre utile, travailler en équipe et aider les personnes en difficulté.

Saviez-vous que plus de vingt bénévoles de la Croix-Rouge française travaillent chaque semaine, à Saint Marcellin, pour distribuer des colis d'aide alimentaire, trier et proposer des vêtements à petits prix et participer aux événements locaux ?



Un mercredi sur deux, au **6, rue château Bayard à Saint-Marcellin**, la Croix-Rouge française distribue 70 colis d'aide alimentaire pour 200 personnes environ.

Les produits frais sont issus de la Banque Alimentaire. Les produits secs sont collectés en novembre auprès des clients des grandes surfaces.

Les colis sont proposés, après examen de la situation des personnes, pour une durée limitée de 6 mois et en échange d'une petite contribution financière.

Les mercredis et vendredis, de 14h30 à 17h, au **3, avenue du champ de Mars à Saint-Marcellin**, la Croix-Rouge française ouvre sa vestiboutique.

Ouverte à tous, cette boutique propose, en échange d'une petite contribution, des vêtements, des chaussures, des jouets et de la vaisselle.

Les marchandises sont triées par les bénévoles et proviennent des dons des particuliers et des entreprises.



Avec l'aide des bénévoles de la Croix-Rouge française à Voiron, l'unité locale de Saint-Marcellin assure aussi des dispositifs préventifs de secours lors des événements sportifs, concerts etc.

Des formations aux premiers secours sont également proposées. En 8 heures et pour 60 euros, on peut apprendre les gestes qui sauvent.

**Vous souhaitez nous rejoindre ?** Contactez-nous au : 04.76.38.58.74 ou [ul.stmarcellin@croix-rouge.fr](mailto:ul.stmarcellin@croix-rouge.fr)



# La mission locale



**MISSION LOCALE**  
Pays du Sud-Grésivaudan



## **EMPLOI-FORMATION**

**16/25 ans sortis du système scolaire**

Vous avez entre 16 et 25 ans et vous êtes à la recherche d'un emploi, d'une formation, d'un projet professionnel ?  
Vous recherchez des solutions pour prendre soin de votre santé, trouver un moyen de transport, un logement ?

L'équipe de la Mission Locale est à votre disposition pour vous aider gratuitement dans vos démarches. Pour cela, il vous suffit de contacter Karine au 04.76.38.83.42 qui vous donnera un rendez-vous avec un conseiller pour un entretien individuel dans l'un des 4 lieux de permanence le plus proche de chez vous : Saint-Marcellin, Vinay, Saint Quentin sur Isère ou Pont en Royans.

Horaires d'ouverture au public sur Saint-Marcellin : le lundi de 13h30 à 17h30, du mardi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 et le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h.

## **LA GARANTIE JEUNES**

**un nouveau dispositif d'accompagnement vers l'emploi pour les 18-25 ans.**

Dès le 5 septembre 2016, la mission locale Pays Sud Grésivaudan accueillera les premiers jeunes sur son nouveau dispositif « La Garantie jeunes » (porté et financé par le ministère de l'emploi et le FSE).

Les jeunes de 18-25 ans, sans emploi, sans formation, déscolarisés, avec un faible niveau de ressources pourront prétendre à la Garantie Jeunes. L'objectif est de les emmener vers une autonomie sociale, financière et professionnelle en renforçant leurs compétences par des immersions répétées au sein des entreprises.

Chaque jeune s'engagera sur un an et aura un accompagnement collectif et individualisé. Une allocation sera allouée.

*Mission locale du Pays Sud Grésivaudan*  
7 rue du Colombier - BP 63  
38162 SAINT MARCELLIN CEDEX  
Tél : 04 76 38 83 42 - Fax : 04 76 38 04 94  
[missionlocale@pays-saint-marcellin.fr](mailto:missionlocale@pays-saint-marcellin.fr)



## PARRAINAGE JEUNE ENTREPRISE : Ensemble pour réussir

### QU'EST-CE QUE LE PARRAINAGE ?

Un dispositif en faveur des jeunes éloignés du marché du travail, qui s'inscrit en appui des politiques publiques d'insertion professionnelle et de lutte contre les discriminations.

**Il met en relation un(e) « parrain /marraine» disposant d'une expérience professionnelle reconnue avec un (e) « filleul(e) » rencontrant des difficultés d'intégration professionnelle.**

Le parrain n'est ni un recruteur ni un tuteur en entreprise. C'est un tiers médiateur. **Il établit des passerelles entre une personne en recherche de débouchés et le monde professionnel.**

### QUI SONT LES PARRAINS/MARRAINES ?

**Salariés, chefs d'entreprises, élus, jeunes retraités issus du monde économique ou institutionnel. Ils s'engagent bénévolement dans la démarche solidaire et citoyenne qu'est le parrainage.**

Ils disposent d'un réseau professionnel localement actif

Ils ont des capacités de médiation (écoute, discrétion, ouverture d'esprit, valorisation d'autrui)

Ils souhaitent faire bénéficier de leurs connaissances et de leurs expériences d'un secteur d'activité, du marché du travail, des attentes des recruteurs...

### QUI SONT LES FILLEUL(E)S ?

**De jeunes adultes suivis par la Mission Locale répondant à l'un des critères suivants :**

Manque de réseau relationnel, notamment professionnel

Besoin de connaissances sur une filière professionnelle, un métier

Niveau de formation ou de qualification parfois faible

Risque de discrimination en raison de son âge, de son sexe, de son origine ethnique ou sociale, d'un éventuel handicap (...).

### LE PARRAINAGE : DES BÉNÉFICES PARTAGÉS

#### ► Pour le filleul, c'est :

- Acquérir ou retrouver une confiance en soi
- Se familiariser avec le monde du travail et les attentes des employeurs
- Recevoir des conseils adaptés aux réalités économiques

#### ► Pour le parrain, c'est :

- S'épanouir dans la transmission d'un savoir, la relation d'aide
- Conseiller et faire bénéficier de son expérience
- Intégrer un réseau actif porté par une structure expérimentée

#### ► Pour l'entreprise, c'est :

- Développer un partenariat étroit avec la Mission Locale et son réseau d'entreprises
- Valoriser son image en intervenant localement sur l'insertion professionnelle des jeunes

#### ► Pour la Mission locale, c'est :

- Développer et s'appuyer sur un réseau partenarial de professionnels facilitant les rencontres jeunes/employeurs du territoire.

### LA DUREE DE LA L'ACTION :

Nous préconisons un parrainage de 3 mois à raison de 2 rendez-vous mensuels.

### VOS CONTACTS PARRAINAGE A LA MISSION LOCALE

Cécile TABARDEL, responsable emploi

Maud de ROSSI, conseillère relations entreprises

Tél : 04 76 38 83 42

[cecile.tabardel@pays-saint-marcellin.fr](mailto:cecile.tabardel@pays-saint-marcellin.fr)

[maud.de.rossi@pays-saint-marcellin.fr](mailto:maud.de.rossi@pays-saint-marcellin.fr)

# L'ADMR

## Qu'est-ce que c'est ?

Votre ADMR propose un service de repas à domicile sur les communes de Saint-Vérand, Saint-Sauveur, Murinais et Varacieux et Saint Marcellin.

Notre prestataire est le traiteur CECILLON de Vinay.

Ce service est régi par les normes d'hygiène et de qualité. Des contrôles permanents sont effectués (température, chaîne du froid ...)

L'association dispose d'un véhicule réfrigéré.

## Comment ça marche ?

Les repas sont livrés le matin pour le midi sous forme de **plateaux-repas qui sont à réchauffer**. Une soupe est également proposée pour le soir.

Les plateaux repas du dimanche et des jours fériés sont livrés la veille.

## Pourquoi ?

Bénéficier de portages de repas à domicile permet de continuer à manger des repas complets et équilibrés sans avoir à faire les courses ou la cuisine.

Parfois, avec l'âge, l'appétit diminue, l'envie de cuisiner aussi et l'on rencontre des difficultés à faire ses courses. Continuer à avoir une alimentation équilibrée est important pour prévenir les risques de dénutrition, de chutes et de maladie. Cela entretient également le moral.

## Pour qui ?

Ce service est ouvert à tout le monde. La durée peut être variable suivant vos besoins.

## LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

## A qui s'adresser ?

A votre service ADMR, soit par téléphone : **04.76.64.26.08** ou **06.86.12.53.37** ou en vous déplaçant au bureau :  
**1 place de l'église  
38160 Saint -Sauveur.**

## Quel coût ?

Le prix du repas est de **9.30 €** pour l'année 2016 et un supplément **0.80 €** pour la soupe le soir.

Les prix sont révisables chaque année.

Une attestation fiscale est délivrée pour la déclaration d'impôt.

L'Allocation Personnalisée d'Autonomie (APA) peut également aider à financer une partie des frais de portage de repas.



## Exemple de menus d'une semaine :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes	Salade verte	Salade de lentilles	Salade de tomates basilic	Tarte aux légumes	Pâté en croûte cornichons
Hachis Parmentier	Pintade rôtie sauce forestière	Jambon braisé sauce madère	Bœuf bourguignon	Moules marinières	1/2 pigeon	Omelette
Fromage	Gratin de cartons	Rösti de légumes	Poêlée de légumes	P. de T. sautées	Petits pois	Ratatouille
Pâtisserie	Salade de fruits	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Pain maison	Pain maison	Dessert	Fruit	Dessert	Compote	Pâtisserie
		Pain maison	Pain maison	Pain maison	Pain maison	Pain maison



# Tourisme



**NOUVEAU !!**

Louez jusqu'à 4 Vélos à Assistance Electrique pour  
une journée découverte  
du Pays de Saint-Marcellin en douceur.  
(porte bébé, sacoches, casques, circuits  
et porte carte fournis)

Les cabanes de  
Fontfroide



Renseignements  
à l'Office de  
Tourisme

Office de **Tourisme**  
Pays de Saint-Marcellin

LE VELO SANS TROP D'EFFORT,  
C'EST TROP FORT !!

Pour faire découvrir le pays en douceur, 3 circuits touristiques ont été créé.  
Location à la journée : 35 € / vélo pour 70 km sans effort !



Pays **Sud**  
Grésivaudan  
Tout un pays à découvrir

# C'est la rentrée

C'est parti  
pour une  
nouvelle  
année

Jeudi 1<sup>er</sup> septembre, l'heure de la rentrée sonnera pour les 158 élèves du regroupement pédagogique.

L'école de Chevrières accueille 4 classes :

- classe de petite et moyenne section : Marie-Florence BITH
- classe de moyenne et grande section : Sandrine BUSI
- classe de CE2-CM1 : Laurie MARTIN
- classe de CM1-CM2 : Sylvie PARIS.

L'école de Murinais accueille les élèves de CP : Sandra HOT

L'école de St Appolinard accueille les élèves de CE1-CE2 : Marie-Pierre COHET

## MURINAIS ST APPOLINARD

Lundi, mardi,  
jeudi, vendredi  
8h40 - 11h40  
13h20 - 15h40

Mercredi  
8h40 - 11h20

## HORAIRES DE CLASSE

Accueil possible  
10 minutes  
avant l'entrée  
en classe

## CHEVRIERES

Lundi, mardi,  
jeudi, vendredi  
8h30 - 11h30  
13h35 - 15h50

Mercredi  
8h30 - 11h30



# Garderie La Cabotte



L'association LA CABOTTE A LOU PETIOT, est la Garderie périscolaire pour les enfants du regroupement scolaire de Murinais, Chevières, Bessins et St Appolinard. Ses représentants seront heureux de vous rencontrer lors de la réunion de rentrée qui aura lieu :

**vendredi 9 septembre 2016**

Nous proposons tout au long de l'année des activités manuelles, jeux d'animation intérieurs et extérieurs, aide aux devoirs. Vous pouvez retrouver sur une page FACEBOOK toute l'actualité de notre association et les Manifestations organisées afin de financer la garde de nos Petits Loups : Chocolats de Noël, Vente de plats cuisinés lors du carnaval, vide-grenier, vente de plants, buvette Rallye St Marcellin....

Le nouveau bureau a été constitué lors de la réunion du 8 Juin 2016, et se compose aujourd'hui de :

- Gaëlle DE MARCO (Présidente) et Sylvaine GENESTE (Vice-Présidente)
- Loïc FREMONT (Trésorier) et Madly RAYMOND (Vice-Trésorière)
- Nathalie JULLIN (Secrétaire) et Laure LAMBERT (Vice-Secrétaire)
- Cristelle RIMET-MEILLE, Claudine JOUBERT, Emilie MUNTZ, Sonia JOLY, Fabienne PERRIN, Ludivine FOSSE et Christine FOURNIER (membres actifs)

Animatrices Périscolaires : Marina DAMJANOVIC, Josette RIMET-MEILLE et Gaëlle GIROUD



## Horaires d'accueil :

La garderie périscolaire accueille vos enfants en période scolaire :

- de 7h30 à 8h30 tous les matins
- de 15h50 à 18h45 tous les soirs sauf mercredi
- de 11h30 à 12h30 le mercredi uniquement.

## Tarifs :

- 2.00 € le matin
- 3.10 € de 15h50 à 17h30
- 5.20 € de 15h50 à 18h45
- 2.30 € mercredi midi

Contact : 06.45.31.50.89

# Cantine des coteaux

## Spectacle de fin d'année

Pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive, l'association de la cantine a offert à tous les élèves du regroupement pédagogique un spectacle de fin d'année. Ainsi, mardi 28 juin, les classes de Murinais et St Appolinard ont rejoint Chevrières à pied, sous un beau soleil.

Après un pique-nique tiré du sac, tous les enfants avaient rendez-vous à la salle des fêtes pour assister au spectacle « ma mamie m'a dit... », joué par la compagnie de la Panthère Noire.

C'était un spectacle clownesque dans lequel se mariait la pratique du Kamishibai (petit théâtre de papier), de la musique et de la marionnette. Petits et grands semblent avoir apprécié.



*La cantine remercie les parents bénévoles et les salariés de la cantine qui ont participé à l'encadrement de cette journée festive.*

## Bureau 2016-2017

Le bureau a été élu lors de l'assemblée générale du 8 juin 2016 :

- \* Présidente : Emilie MUNTZ
- \* Vice-présidente : Marie-Hélène AFONSO
- \* Trésorière : Julie CHAIZE
- \* Vice-trésorière : Christiane ANDREI
- \* Secrétaire : Nathalie JULLIN
- \* Vice-secrétaire : Elodie RONZIER
- \* Membres actifs : Sandrine BRUNEL, Christelle SAPORITO, Emmanuelle RIGOUDY.

## Rentrée scolaire

Peu de changement pour cette nouvelle année scolaire à venir. Les repas sont toujours livrés par le traiteur Cécillon de Vinay.

La procédure de réservation et d'annulation des repas reste inchangée : les parents doivent effectuer cette démarche en ligne, au moins l'avant-veille, sur « e-enfance berger levrault » munis de leur identifiant et mot de passe.

Le prix du ticket reste inchangé : tarif unique à 4,10 € / repas (tarif double : 8,20 € en cas de repas non réservé dans les délais).

Les 3 sites de restauration seront encadrés par les salariés suivants :

- Chevrières : Louisa Hugonin, Philippe Gutierrez, Brigitte Musto, Kelly Rey et Marina Damjanovic.
- St Appolinard : Nadine Colombat dit Marchand.
- Murinais : Rose Cataldo.

## Contact

[cantinescolairedescoteaux@orange.fr](mailto:cantinescolairedescoteaux@orange.fr) ou 04.76.64.37.92 (permanence de 10h à 14h sinon laisser un message)





La vente de tablier enfant ou adulte personnalisé par les dessins des enfants à l'occasion de la fête des mères et des pères a fait la joie de 183 cuisinières et cuisiniers.

## Fête des écoles

Elle s'est déroulée le vendredi 17 juin au clos des tilleuls à Chevrières.

C'est avec la présence du soleil et dans une ambiance chaleureuse que dès 16H, les enfants ont pu découvrir la pêche à la ligne, le château gonflable, les jeux en bois, le stand des gâteaux et les résultats de la tombola.

Parmi plus de 250 lots remis, le premier lot de la tombola (un court séjour en famille) a été remporté par Mlle Lylou Pain.





# Pour les enfants

## LUDOÏTHEQUE



Vaste espace de jeu, la ludothèque est aussi et surtout un lieu de vie intergénérationnel où ses adhérents viennent passer un moment, vivre leur passion, s'amuser tout simplement.

### Jouer sur place

Convivialité, échange et partage sont les maîtres mots du lieu. Jouer avec ses enfants, des amis ou des inconnus est un moment unique d'où peuvent naître des instants inoubliables. C'est pour cela que la ludothèque n'est pas une garderie : venir jouer à la ludothèque demande une implication des joueurs.

### Des espaces thématiques

Pour combler filles et garçons de tout âge, la ludothèque est organisée autour d'espaces thématiques. Un espace de motricité pour les plus petits, un coin jeux de construction et des espaces jeux symboliques... Et puis il y a des tables pour jouer aux jeux à règles (plateau, cartes, etc.)

### Conseil et découverte

Avec un fond de plus de 2000 jeux, les occasions de jouer sont quasi-infinies. En amont, les ludothécaires testent les jeux pour pouvoir les expliquer et les promouvoir. Grâce à leurs conseils et avis, vous trouverez les jeux appropriés à vos attentes. Et surtout vous allez découvrir toute une galerie de nouveaux jeux.

### Emprunter des jeux

La pratique du jeu peut se poursuivre chez soi. Plus de 1000 jeux et jouets de la ludothèque peuvent être empruntés par ses adhérents. Une famille peut emprunter 3 jeux pour une durée maximale de 3 semaines.

### Coût

15€ par an + un chèque de caution de 100€ pour accéder à la ludothèque et éventuellement emprunter des jeux.

#### Période scolaire

- \* lundi de 9h à 12h
- \* mardi de 16h30 à 19h
- \* mercredi de 10h à 12h et de 14h à 18h30
- \* jeudi de 16h30 à 19h

#### Vacances scolaires

- \* lundi de 9h à 12h
- \* mardi 14h à 19h
- \* mercredi de 10h à 12h et de 14h à 18h
- \* jeudi de 14h à 19h

### Pour qui ?

Parents et futurs parents  
Enfants de 0 à 6 ans accompagné d'un adulte de sa famille  
Ouvert à tous les habitants du Pays de St Marcellin.



### Où ?

Pirouette vous ouvre ses portes tous les vendredis (hors vacances scolaires) de 9h00 à 11h45 à l'espace Mozaik (locaux de la Communauté de Communes).  
Le lieu est gratuit et anonyme.

### Pourquoi ?

Pour jouer, partager et rencontrer d'autres enfants et adultes  
Pour offrir aux adultes la possibilité d'échanger sur leurs préoccupations concernant l'enfant.

### Renseignements

04 76 38 45 48

### L'équipe accueillante

Elle facilite les échanges par l'écoute, la disponibilité et la convivialité.  
Ce sont des professionnels du secteur social, médical et/ou de la petite enfance.

# Trucs et astuces



## *Faire partir les tâches de mouches*

Lorsqu'il y a des mouches dans une maison en été, c'est la catastrophe pour la propreté des vitres et autres endroits sur lesquels elles se posent. Pour faire partir aisément les traces tenaces, il suffit de couper un oignon en deux et de le frotter sur les salissures. Tout va partir très facilement !

## *Faire briller sa baignoire*

Pour faire briller sa baignoire, il faut bien la mouiller partout avec de l'eau très chaude. Verser ensuite beaucoup d'essence térébenthine sur un chiffon très doux. Il n'est pas nécessaire de frotter, il faut juste en passer partout et rincer à l'eau claire. On peut éviter de rincer mais l'odeur peut déranger. Bien ventiler la pièce lors de cette opération.

## *Faire sécher des chaussettes rapidement*

Quand on a besoin d'une paire de chaussettes rapidement et qu'il faut laver ces dernières, ce n'est pas un problème. Sauf pour le séchage lorsque l'on a pas de sèche-linge. Une fois lavées, il faut enfiler les chaussettes sur des petits bocaux, type cornichons ou moutarde, et les placer sur des radiateurs.

## *Eviter le givre sur les vitres*

Quand il fait froid dehors, les vitres de voitures et parfois de maison, se parent de givre. Afin que ce dernier ne se fore pas, il suffit de passer préalablement de l'alcool à 90° dessus avec un chiffon propre.

## *Nettoyer la pierre d'un appareil à Pierrade®*

Pour nettoyer facilement et directement la pierre de votre appareil à Pierrade : dès que le repas est terminé et la pierre est encore à moitié chaude, on coupe un citron en deux et on frotte la pierre avec le citron. Cela a pour effet de figer les croûtes de graisse collées sur la pierre. Ensuite il ne vous reste plus qu'à racler la pierre à l'aide d'un petit grattoir approprié. Cela prend 5 minutes maximum et vous permet de différer au lendemain un petit rinçage de la pierre à l'eau.

## *Entretenir un thermos*

Quand on utilise un thermos, il faut l'entretenir et souvent le nettoyer. Pour cela, il faut le remplir avec de l'eau chaude. Mettre ensuite quelques pincées de levure et laisser reposer le tout pendant une bonne heure avant de rincer à l'eau chaude. On peut remplacer la levure par du bicarbonate de soude.

## *Avoir un miroir impeccable*

Pour obtenir un miroir impeccable, il suffit de couper un citron (ou prendre du jus de citron) et de frotter le miroir avec. Pour essuyer le miroir, utilisez un chiffon doux et sec. Le miroir devrait maintenant être propre et sans aucune trace.

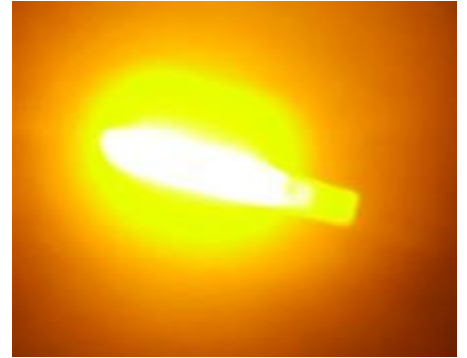


A partir de **1950** se développent, en France, des installations utilisant des lampes à vapeur de sodium, aujourd'hui appelées lampes à sodium basse pression.

Les lampes à sodium possèdent un *rendement énergétique* plus élevé que les ballons fluorescents. Cela veut dire que pour une même puissance consommée (en watts), une lampe à vapeur de sodium fournit plus de lumière qu'un ballon fluorescent.

Les lampes à vapeur de sodium sont installées dans le cadre d'application fonctionnelles telle que : les autoroutes, les tunnels, les grands carrefours et les sites industriels.

La lumière monochromatique fournie par le sodium sous basse pression présente un avantage important : son rayonnement s'avère beaucoup moins dispersif en cas de brouillard et d'humidité. Ces lampes à vapeur de sodium sont beaucoup utilisées en Savoie et dans les Vosges.



### GENERALISATION DES LAMPES A SODIUM HAUTE PRESSION



A partir de **1967** apparaissent les premières lampes dites à sodium haute pression dans l'éclairage public. Ses couleurs chaudes (blanc-chaud à teints orangés) émises par ce nouveau type de lampes sont très rapidement appréciées. Elles ressemblent aux ballons fluorescents avec une paroi ovoïde recouverte de poudre fluorescente, soit de forme semi-tubulaire avec une paroi translucide. Les lampes à sodium haute pression prennent le relais des lampes fluorescentes et à sodium basse pression, leur utilisation se généralise à partir de **1970**.

Dans les années **1980**, les fabricants de lanternes travaillent le design de leurs modèles.

### LES PREMIERES LAMPES A IODURES

Les années **1990** voient la généralisation des lampes à iodures métalliques en éclairage public. Deux raisons principales l'expliquent :

- D'une part, avec l'arrivée en **1985**, des lampes à iodures émettent différentes teintes de blanc.
- D'autre part, avec l'arrivée en **1994**, des lampes à iodure à brûleur céramique. Le tube à décharge en quartz est remplacé par une pièce céramique.

A partir des années **2000**, la plupart des gares, monuments, tramways sont éclairés de nuit par des lampes à iodures. Au alentour de **2005** apparaissent de nouvelles lampes dites « iodures couleurs ». Elles existent en quatre teintes (bleu, vert, orange, mauve marganta) et sont utilisées dans le cadre d'éclairage lors d'animations ou événements festifs.



## LES LAMPADAIRES ESTHETIQUES

Jusqu'au début du **20ème** siècle où l'éclairage public n'était réservé qu'aux bourgeois dans les grandes villes, la plupart des réalisations d'éclairage public étaient faites en petite série. Ces installations étaient en conséquence très travaillées, très coûteuses, destinées à une population qui avaient les moyens de se les offrir.

Après la première guerre mondiale, l'éclairage public à l'électricité a commencé à se répandre et les réalisations des fabricants étaient faites de plus en plus en grande série.

Puis jusqu'à **1970** environ, les besoins de l'éclairage public sont principalement fonctionnels : éclairer (pour éclairer) et ce pour le moins cher possible. On demandait ainsi du matériel solide, qui tenait dans le temps et peu coûteux.

La fin des années **1960** a vu apparaître l'éclairage de style et les « ensembles mât + lanterne ».

## GENERALISATION DE L'ECLAIRAGE DE STYLE

L'esthétique des produits diurne a pris de plus en plus d'importance.

L'éclairage de style consiste à fabriquer des produits en réutilisant le design des lanternes anciennes et en les équipant des technologies modernes. La plupart de ces lanternes sont utilisées dans les centre-ville et les villages anciens.



## GENERALISATION DES ENSEMBLES MÂTS + LANTERNES

Le début des années **1990** a quant à lui vu l'apparition des premiers *lampadaires contemporains* sont vendus sous la forme d'un ensemble harmonieux mât + lanterne, le tout forme un mobilier urbain esthétique et complet.

## L'AVENIR

L'éclairage à leds (diodes électroluminescentes) apparaît au début des années **2000**, et présente l'avantage de requérir une très faible consommation électrique. Son originalité réside dans sa capacité à dégager des rayonnements lumineux particulièrement intenses, voire colorés. C'est pourquoi de nombreuses communes plébiscitent ce type d'appareils pour leurs illuminations spécifiques comme les décorations de Noël ou la valorisation des monuments. Les leds équipent également les feux tricolores.



Néanmoins en **2009**, les leds restent peu utilisés. Ces diodes consommant moins d'électricité et ayant une durée de vie plus longue se répandront petit à petit à partir des années **2010**.

Depuis **2015**, les réglementations Européennes et Nationales ont planifié la disparition progressive des lampes énergivores, comme les ballons fluorescents à vapeur de mercure, qui sont maintenant interdits sur le marché.

Brigitte Iserable.



## *(La parenthèse enchantée)*

Notre paysagiste Murinois Samuel Bazzoli a rencontré une nouvelle fois le succès lors du concours du domaine de Lacroix Laval (Lyon), où il a conçu et réalisé une création intitulée "La parenthèse enchantée", primée à 3 reprises lors du concours "Scènes de Jardin 2016" :

- prix coup de cœur du jury
- prix de la métropole de Lyon
- prix du public.

Félicitations à notre artisan local et à toute son équipe pour ces récompenses méritées !

### **Samuel Bazzoli**

Le Colombier  
38160 Murinais  
[www.samuelbazzoli.com](http://www.samuelbazzoli.com)

**Port : 06 88 21 15 33**

**Fixe : 04 76 38 13 10**

[info@samuelbazzoli.com](mailto:info@samuelbazzoli.com)

Au détour d'une allée, j'aperçois un chemin de bois à l'ombre de grands érables japonais. Attiré par le bruissement de l'eau ruisselante sur une fontaine murale, je pénètre dans cet écrin délicat.

Je suis accompagné de part et d'autre par un tapis de plantes vivaces aux couleurs tendres et acidulées. Des piquets de pierre émergent de la végétation et rythment mon pas. Des marches suspendues au-dessus de la végétation me guident vers la terrasse.

Cet espace protégé par des pare vues de bois fait écho au cheminement d'accès. De grandes dalles grosses claires au sol composent cette pièce extérieure. Le mobilier m'invite à me reposer et savourer cet instant. Installé à l'ombre d'une voile tendue, je contemple un autre bassin.

Telle une sculpture ou une plante volubile, un tube galvanisé s'élève et virevolte au-dessus de l'eau avant qu'elle ne s'en échappe en son centre. Un tapis de vivaces encercle ce point d'eau et adoucit les formes strictes de cet espace.

Quelques bacs carrés en zinc ne suffisent pas à contenir la végétation vorace qui s'invite dans ce lieu, soulevant au passage d'importantes dalles, nous rappelant que l'homme ne la maîtrisera jamais, mais qu'il devra s'en accommoder.

***Flânez, songez, accordez-vous  
une parenthèse enchantée.***



# A votre service



## **DE RIBAUPIERRE Patricia**

Ecrivain public  
85 F impasse des Ayes  
38160 MURINAIS  
Tel : 07 86 33 04 77  
[patmardrb@gmail.com](mailto:patmardrb@gmail.com)

## **CHAIZE Damien**

Vitres, nettoyage, désencombrement  
350 impasse de Charouza  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 81 26 00 08  
[damien.c.clean@gmail.com](mailto:damien.c.clean@gmail.com)

## **GHENO Stéphanie**

Tous travaux administratifs  
430 route de la Croix Bleue  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 28 41 09 63  
[sgeno@yahoo.fr](mailto:sgeno@yahoo.fr)

## **BELLE Emilie**

Assistante maternelle agréée  
60 rue du Bourg  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 31 89 11 68  
[emilie.belle@orange.fr](mailto:emilie.belle@orange.fr)

## **Fromagerie PRINCET**

Fromages Saint Marcellin  
155 A route de Roybon  
38160 MURINAIS  
Tel : 04 76 64 25 85

## **GIROUD Céline**

Coiffure à domicile tous secteurs  
460 impasse du Travers du Pin  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 81 34 63 50

## **ALLO DEPANN' MULTISERVICES**

**MALEXIEUX Jérôme**  
25 impasse de la Tranche  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 63 37 88 82

## **BAZZOLI Samuel**

Paysagiste  
1290 route de St Vérant  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 88 21 15 33  
[info@samuelbazzoli.com](mailto:info@samuelbazzoli.com)

## **Plomberie LINOcier**

Sanitaire, faïence, chauffage  
Neuf et rénovation  
115 chemin du Moulin  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 34 39 07 35  
[linocier@yahoo.fr](mailto:linocier@yahoo.fr)

## **L'HARMONIE DU PHENIX**

**CAPPELLIN Valérie**  
Séance relation d'aide  
Massages aux huiles essentielles  
Allée du Couvent  
38160 MURINAIS  
Tel : 07 77 68 12 67  
[lharmonieduphenix@gmail.com](mailto:lharmonieduphenix@gmail.com)

## **LES TROIS CLES**

**BIERI Isabelle**  
Cours de piano tous niveaux  
Allée du Couvent  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 12 59 05 75  
[arlix29@gmail.com](mailto:arlix29@gmail.com)

## **AUBERGE DES SAVEURS**

Fleur et Jean-Paul CHEMIN  
Bar, restaurant, gîtes  
110 rue du Souvenir Français  
38160 MURINAIS  
Tel : 04 76 64 23 09

## **MIELLERIE DU BURDY**

**Michaël SABATIER**  
Miels, pains d'épices...  
150 impasse des Abeilles  
38160 MURINAIS  
Tel : 04 76 38 66 65

## **JOURDAN Raphaël**

Fromages de chèvre  
770 chemin de la Sardière  
38160 MURINAIS

## **RAGACHE André**

Maçonnerie générale  
65 B impasse des Machurières  
38160 MURINAIS  
Tel : 04 76 38 47 54

## **DJ BAT**

**DEROUX Jérôme**  
1850 route de la Faitas  
38160 MURINAIS  
Tel : 06 08 17 07 16  
[contact@djbat.fr](mailto:contact@djbat.fr)

## **CBM GENIE CLIMATIQUE**

**BORTOLUZZI Léo**  
38160 MURINAIS  
Entreprise située à BERNIN  
Tel : 06 85 36 88 19

## **MADLY REPORTAGE**

Photographie  
38160 MURINAIS  
Atelier situé à VINAY  
Tel : 04 76 38 51 40  
[Web : madlyreportage.com](http://www.madlyreportage.com)

## **GONTIER David**

Carrosserie  
38160 MURINAIS  
Située à CHATTE  
Tel : 04 76 38 51 81

# Recette de cuisine

## Brioche étoilée au Nutella

### Ingrédients

- \* 15 cl de lait tiède
- \* 65 g de beurre ramolli
- \* 65 g de sucre
- \* 1 sachet de sucre vanillé
- \* 2 œufs battus
- \* 1 pincée de sel
- \* 500 g de farine
- \* 1 pot de Nutella®



### Préparation

Mettre la levure dans 3 c. à soupe de lait (prélevées sur la quantité indiquée), couvrir et laisser reposer 15 minutes. Dans un grand saladier, mettre la farine avec les sucres, faire un puits et y verser la levure diluée, le reste de lait et commencer à mélanger à la spatule en tournant du centre vers les bords. Quand le mélange commence à devenir trop épais, ajouter les œufs battus, le sel, continuer de mélanger un peu puis ajouter le beurre. Travailler le tout à la main jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et que la pâte se décolle des parois. Mettre la pâte sur le plan de travail et continuer de la pétrir tout en douceur sans écraser la pâte trop fort pendant au moins 15 à 20 minutes, la pâte doit être bien lisse, homogène et élastique. La remettre dans le saladier, couvrir d'un linge propre et laisser reposer dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte triple de volume (2 à 3 h).

### Façonnage

Dégazer la pâte et la couper en 4 parts égales. Étaler chaque morceau de pâte en 4 cercles de même diamètre et épaisseur. Poser un premier disque de pâte sur une plaque du four couverte de papier sulfurisé, le tartiner de Nutella jusqu'à 1 cm du bord. Couvrir avec le deuxième disque de pâte, appuyer un peu tout le tour pour souder les bords, le tartiner de Nutella de la même façon que le premier disque de pâte. Recouvrir avec le troisième disque, souder les bords et le tartiner également. Terminer par le quatrième disque de pâte, appuyer un peu tout le tour pour souder les bords. (Surtout ne pas tartiner le dernier disque).

Poser un verre de table à l'envers pour marquer le centre de la brioche en appuyant légèrement dessus. Autour du verre, couper la pâte en 16 parts égales. Prendre 2 parts côte à côte, une part dans la main gauche et la deuxième dans la main droite et les torsader en tournant deux fois vers l'extérieur. Procéder ainsi pour toutes les autres parts et toujours par deux. Prendre 2 parts torsadées et souder les bords en les pressant l'un contre l'autre. Faire de même pour les parts restantes. Laisser lever la brioche pendant 30 minutes.



Préchauffer le four à 170°. Pendant ce temps, dorer la brioche au jaune d'œuf. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes (surveiller la cuisson). C'est prêt ! Succès garanti auprès des enfants.

# Associations

## Le Chœur d'Adèle



Après une année satisfaisante, grâce à la persévérance de tous, les choristes ont pris confiance et commencent à « se lâcher » un peu plus en gardant l'esprit d'équipe.

Les cours ont repris depuis le 31 août 2016.

A tous ceux qui aiment le chant, venez nous rejoindre tous les mercredis à la salle polyvalente de 18h45 à 20h15. Même si vous n'osez pas ! Vous pouvez venir faire une ou deux séances d'essai, le chœur d'Adèle vous accueillera avec plaisir.

Au programme :

- \* Dimanche 11 septembre : Messe chantée pour la vogue de Murinais, à 9 h 00.
- \* Dimanche 13 novembre : Concert au Diapason à St Marcellin
- \* Dimanche 11 Décembre : Concert à Murinais

Brigitte Iserable

## Club le Wellingtonia

Vendredi 27 mai, le Club est parti une journée en ballade dans les Gorges de la Loire. Le temps était superbe.



Nous avons visité une miellerie à Roche la Molière avec dégustation miel et pain d'épices. A midi nous avons pris le bateau « Le Grangent » à St Victor sur Loire pour un déjeuner croisière commenté. Que de belles choses sur cette réserve naturelle.

Dans l'après-midi nous avons visité la maison des tresses et lacets à la Terrasse sur Dorlay.

Tout le monde était très content et nous avons tous passé un bon voyage.

Arlette Martin

# Associations

## Comité des Fêtes

### Randonnée pédestre La Murinoise : une belle réussite !

Grâce à une météo clémente et à tous les bénévoles, les 270 marcheurs du dimanche 5 juin se sont fait plaisir en randonnée sur des sentiers, certes humides, mais très agréables.



Préparée avec soin avec l'aide de la municipalité et quelques particuliers dévoués, les randonneurs ont découvert de beaux chemins en sous-bois et de belles vues sur notre campagne verdoyante.

Un balisage apprécié, une bonne organisation et un accueil chaleureux lors des points de ravitaillement ainsi qu'au retour, nos baladeurs, amis et invités du jour, sont remerciés par toute la section gym du Comité des fêtes.



Bravo au dévouement de toute cette sympathique équipe, œuvrant pour le plaisir de donner de son temps et apporter du bonheur à l'autre.

Daniel Garcin

## Section Gym



Reprise des cours de gym à partir du 19 septembre 2016.  
Les cours ont lieu tous les lundis, à la Halle des Sports, de 18h50 à 19h50.  
Premier cours d'essai gratuit.

☎ Renseignements au 04 76 64 22 73

# Vogue Programme



10-11 septembre

**ANIMATIONS  
ENFANTS**

**SAMEDI**

**14h: Concours de boules Lyonnaises**

**19h30: Repas ravioles et cuisse de poule**

**22h30: Feu d'artifice**

**SOIREE ANIMEE PAR L'ORCHESTRE**

**NOSTALGIA** (uranium)

**Buvette  
et petite restauration**

**DIMANCHE**

**7h: 5ème Vide greniers, 9h: 3ème marché de producteurs**

**9h: Messe chantée**

**13h30: Concours de pétanque doublette**

**19h30: Menu friture à l'auberge des saveurs**

**04 76 64 23 09 samedi soir et dimanche midi**

**renseignements: 04 76 36 15 94 hr - 04 76 64 96 35**