



JANVIER - FÉVRIER - MARS
2021



Le conseil municipal informe les habitant(e)s de Verrières-en-Forez que les vœux de Mr le Maire Hervé Peyronnet prévus le jeudi 7 janvier 2021 n'auront pas lieu. La présence de la covid19 dans la Loire nous contraint, avec regret, à annuler cette manifestation.

Nous profitons donc de cet Écho pour vous faire part des vœux de l'ensemble de l'équipe municipale et des agents communaux :

**Nous souhaitons à tous les Verriérois et Verriéroises ainsi qu'à leurs familles :
Une belle et heureuse année 2021**



Décorations de Noël pour le bourg

Cette année le conseil municipal a pris la décision de compléter les décorations du bourg. Quelques acteurs « en bois » ont ainsi pris place à côté du sapin, près de l'église et de l'épicerie. Nous vous proposons pour l'année prochaine d'étendre cette initiative à l'ensemble du bourg et compterons sur la participation de bonnes volontés de la part des habitants de notre commune. Nous tenions plus particulièrement à remercier Fanny pour son aide et son coup de pinceau digne des plus grands artistes pour la mise en couleur de toutes ces décorations.



Concours de dessin

A l'occasion du projet de rénovation du parvis de l'église, la municipalité propose un concours de dessin aux habitants. Le but étant que chacun s'approprie ce projet. Le thème sera donc « Dessine-moi l'église de Verrières ». Il y aura 4 catégories en fonction des âges des participants (moins de 6 ans, 6-11ans, 11-15ans et 15-18ans) les adultes peuvent participer pour le plus grand plaisir de chacun, ils seront cependant « hors catégorie ». Les gagnants de chaque catégorie seront récompensés. Le concours sera proposé aux élèves de l'école et du lycée par le biais de leurs instituteurs et professeurs d'arts plastiques. Le règlement du concours sera prochainement affiché en mairie et sur Facebook.

Site internet

La mairie de Verrières-en-Forez va se doter d'un site internet en 2021.

Nous souhaitons faire apparaître un maximum d'informations comme les événements et activités associatives, mais aussi les coordonnées des acteurs locaux : artisans, entreprises, auto-entrepreneurs, aubergiste, épicerie, associations, chambres d'hôtes, camping, gîtes à la ferme, cultivateurs, forestiers, professionnels de santé,...

Pour cela, si vous souhaitez rejoindre ce site, nous aurons besoin des renseignements suivants :

- Nom de la société, du camping, du gîte à la ferme, des chambres d'hôtes
- Adresse
- Numéro de téléphone
- Adresse mail

Nous pourrions ensuite intégrer ces informations dans les différentes rubriques du site (entreprendre, tourisme, infos pratiques,...)

Merci d'envoyer toutes ces informations à la mairie avant le 31 janvier 2021.

adresse mail : mairie@verrieresenforez.fr

Voirie communale

Élagage :

Au cours du mois de décembre, des travaux d'élagage ont été réalisés le long des chemins et routes de la commune afin de dégager les talus pour faciliter la visibilité, le passage des véhicules mais encore pour sécuriser les lignes. Pour limiter le temps d'intervention et le coût des travaux, les branches seront ramassées dans un second temps puis broyées sur le dépôt du Champet par les agents communaux.

Croix de pierre :

Lors d'une manoeuvre, un camion a renversé ce monument. Des devis sont en cours pour sa reconstruction. Se pose aujourd'hui la question de l'emplacement, doit-on la laisser au même endroit ou bien pouvons nous l'éloigner un peu de la route pour éviter de nouveaux accidents tout en la mettant en valeur ? N'hésitez pas à nous faire part de votre avis !



École

Pour l'école, la situation sanitaire rend difficile la multiplication de projets incluant les parents.

Néanmoins, les instituteurs ont décidés de maintenir l'arrivée du Père Noël le jeudi 17 décembre à 11h à l'école.

Les enfants ont reçus de nombreux cadeaux grâce à l'APE du RPI pour clôturer cette année 2020.

Pour le premier trimestre, le carnaval est prévu le vendredi 5 février, juste avant les vacances, sauf si de nouvelles mesures sanitaires sont mises en place.

Des changements à noter dans le personnel communal, Claire Roux a fait valoir ses droits à la retraite le vendredi 18 décembre après de nombreuses années passés auprès des enfants de l'école. Elle est remplacée par Typhaine le matin et Clémence l'après-midi (Atsem de Roche détachée sur Verrières).

Nous remercions Claire pour son travail et son dévouement au sein de notre école.



Bibliothèque

Dernières nouvelles de la bibliothèque : Une sélection de 80 livres adultes et enfants a été reçue ; ils ont été enregistrés, côtés et couverts. Ces nouveautés sont à votre disposition dans les rayons.

Ces achats se font grâce au budget annuel, attribué à chaque bibliothèque par Loire-Foréz.

Aujourd'hui, grâce à ces acquisitions et aux dons reçus, votre bibliothèque offre plus de 1500 ouvrages pour petits et grands.

La subvention départementale, pour l'acquisition d'aménagement de bibliothèques est officiellement arrivée en mairie ; les bibliothécaires sont en train de faire le choix du mobilier.

Quelques acharnées de la déco ont égayé le local aux couleurs de Noël ; du travail et surtout beaucoup de plaisir !

Les bénévoles mettent tout en place pour adapter les permanences aux décisions sanitaires : l'info est affichée dans la vitrine devant l'épicerie, sur la porte de la bibliothèque et communiquée sur internet.

Toute l'équipe vous souhaite plein de petits bonheurs pour l'An Neuf.



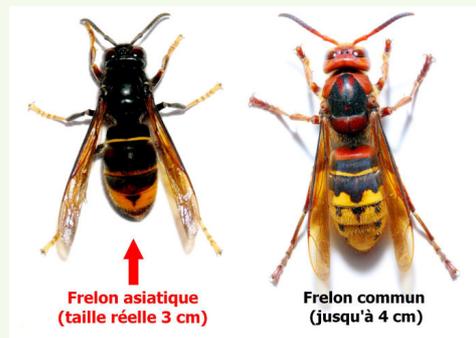
Nid de frelons

Le mardi 17 novembre les pompiers sont intervenus au fusil insecticide sur un nid de frelons asiatiques qui se trouvait au lieu dit La Molle. La colonie a été détruite. Les frelons qui n'étaient pas au nid pendant l'opération ont ensuite été intoxiqués lors de leurs retours au nid dans les heures qui ont suivi.

Au delà du risque de piqûres, ces colonies sont néfastes pour l'apiculture en s'attaquant aux ruches voisines.

Nous vous remercions de signaler leur présence éventuelle sur la commune.

A ne pas confondre avec le frelon commun que nous connaissons tous :



Marche des confitures

Malgré un temps pluvieux en début de matinée, qui s'est arrangé par la suite, la marche des confitures a pu avoir lieu. Trois circuits étaient proposés au départ de la Miellerie de Mr Marnat : 7/13 et 21 kms. Tous étaient balisés sur la commune de Verrières.

Pourquoi ce nom : marche des confitures ? Au départ de l'aventure, chaque participant devait venir avec un ou plusieurs pots de confiture de différentes sortes et même si possible, inventer de nouvelles recettes : « Confiture de pomme, de courge, de pomme de terre etc. » Un ravitaillement était proposé au départ de chaque parcours.



Journée défense et citoyenneté

Dans le cadre des mesures sanitaires prises par le gouvernement pour la mise en œuvre des orientations du Président de la République, l'organisation des Journées de Défense et Citoyenneté (JDC) en présentiel est suspendue jusqu'à nouvel ordre sur le territoire métropolitain, à compter du lundi 2 novembre 2020. Aussi il est impératif que les jeunes français âgés de 16 ans révolus continuent à se présenter en mairie afin de procéder à leur recensement militaire.

Par ailleurs, nous précisons qu'il est obligatoire que les jeunes recensés (depuis au moins 6 mois) s'inscrivent dans l'espace jeune de le site majdc.fr. Toutes les informations utiles y sont regroupées ainsi que sur la page jeunesse de defense.gouv.fr

CCAS

Les traditionnels colis de fin d'année ont été distribués aux aînés du village. 92 colis ont été donnés sur les paliers de portes mais aussi en maisons de retraite pour les Verriérois(es) n'habitant plus sur la commune.

Nous vous remercions pour votre bon accueil et vous souhaitons bonne dégustation.

Le repas des Aîné(e)s qui devait se tenir le 7 mars 2021, est annulé pour l'instant. Peut-être qu'il pourra être reporté plus tard, si la situation le permet...



Transport en commun

Devant la surcharge des bus de 16 heures de Montbrison à Verrières, Loire Forez Agglomération a décidé d'ajouter un véhicule supplémentaire, depuis la rentrée de novembre 2020.

Reprise des transports scolaires par la Région.

A partir du 1er janvier 2021, la Région Auvergne-Rhône-Alpes reprendra intégralement sa compétence, elle délèguera à Loire Forez Agglomération les transports scolaires et assumera le même périmètre d'intervention que jusqu'à présent par le département. (Loi Notre du 7 août 2015)

Vous n'avez aucune démarche à réaliser, les abonnements aux transports scolaires 2020-2021 restent valables, de même les lignes et les horaires de desserte circulant sur votre commune demeurent strictement identiques.

Pour tous renseignements : Tél 04 26 73 55 55 (du lundi au vendredi de 13h à 17h) ou sur le site www.auvergnerhonealpes.fr

Micro crèche

L'association Micro crèche Lez'ouzous de Lézigneux est heureuse de vous annoncer l'arrivée de sa petite sœur la Micro crèche Lez'ouzous en forez sur la commune.

En effet cette structure petite enfance déjà existante accueillera les enfants de 7h à 19h tous les jours grâce à une équipe de qualité, dynamique, bienveillante et respectueuse du rythme et des besoins des enfants comme des familles.

Riches de leur expérience, elles proposent aux enfants de nombreuses activités. Ainsi l'apprentissage des comptines signées, de l'éveil musical ou sensoriel, les jeux de motricité et les activités manuelles vont ponctuer leur journée. Le projet pédagogique est tourné vers le bien être de chaque enfant dans son individualité mais aussi dans celui de l'équipe accueillante. De nombreuses formations seront envisagées tels que la communication et les gestes bienveillants et la communication signée.

La nouvelle équipe remercie Sandrine Costa Magna et Aline Bosco pour leur avoir laissé les rênes de cette belle structure et elles leurs souhaitent plein de bonheur dans leurs projets.

Stéphanie Jacquet et Valérie Gros assureront la partie administrative et comptable de cette association avec les membres du bureau de Lézigneux et bientôt de nouveaux membres de Verrières.

Épicerie

Depuis le Dimanche 8 novembre, l'épicerie La gAndolle a ouvert ses portes. Dans un espace agrandi, éclairé, en plein centre bourg, face à l'église, Mr Dhainaut a pris ses fonctions : être l'épicier de notre village !

Les horaires d'ouverture changent pour plus de facilités pour les clients :

Du mardi au samedi : de 7h à 13h et de 15h à 19h

Le dimanche de 7h à 13h

AFR

Le 16 octobre l'AFR a inauguré un « point de médiation numérique » dans ses locaux, 12 Chemin des Rapeaux.

Le « point numérique » propose à tous les habitants de Verrières un espace libre d'accès à l'informatique et un accompagnement individuel à vos démarches en ligne, aux préventions des usages du numérique, spécifiquement sur les publics jeunes, les parents, les seniors.

Le point de médiation numérique sera ouvert les mercredis de 14h à 17h et les jeudis de 9h à 12h sur rendez-vous.

Selon les jours d'ouvertures, l'encadrement sera fait soit par du personnel soit par des bénévoles.

L'AFR poursuit aussi certaines activités, la marche nordique a repris le dimanche matin.

La gym et le QiGong sont en attente des autorisations.

Le stage cirque des petites vacances de février est maintenu (8, 9 et 10 février).

A venir :

Au printemps, un café des parents sur le thème des écrans sera programmé dès que possible ainsi qu'une conférence gesticulée. Les dates seront communiquées ultérieurement.

Le festival des Monts de la Balle prendra une autre forme cette année avec un temps fort à Verrières le 22-23 mai (week end de la pentecôte). Plus d'infos dans les mois qui viennent.

Autre fait marquant pour l'AFR : le départ à la retraite de Pascal Le Roy, directeur depuis 7 ans et bénévole depuis...longtemps déjà, Pascal a fait valoir ses droits à bénéficier d'une retraite bien méritée.

Toute l'équipe de l'AFR lui souhaite plein de bonnes choses dans sa nouvelle vie et le remercie chaleureusement pour son engagement pendant toutes ces années. Il continuera bien sûr d'œuvrer à la réussite des Monts de la Balle et aux activités de l'association.

Sa remplaçante est Veronica Vinci.

Renseignements au 09-65-33-88-13.

Grippe aviaire

La Préfecture nous communique : évolution de la situation sanitaire vis-à-vis du risque Influenza aviaire pathogène. Par arrêté du 4 novembre 2020 qualifiant le niveau de risque en matière d'influenza aviaire hautement pathogène, le département de la Loire est concerné par l'un des couloirs de migration.

Cette évolution du niveau de risque impose pour tout détenteur de volailles y compris les particuliers le confinement des élevages ou la pose de filets permettant d'empêcher tout contact entre les volailles et les oiseaux sauvages. Si vous posez un filet, les mailles ne doivent pas dépasser 10 cm, c'est-à-dire que les oiseaux de la taille d'un canard ne puissent pas passer au travers.

Si vous avez plusieurs morts suspectes parmi vos oiseaux, conserver les cadavres en les isolant et les protégeant. Contactez au plus vite votre vétérinaire, ou la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Dates à retenir

JANVIER

Ludobus : 8 et 29 Janvier 2021

FÉVRIER

Carnaval de l'école : 5 février
Stage cirque AFR : 8, 9, 10 février

MARS

Ludobus : 5 et 26 Mars 2021
Déchetterie mobile : 12 mars (pas de pneus)

Recette de cuisine

Les bugnes

Les bugnes de pâte levée sont réalisées depuis des générations. La recette pratiquée dans le Forez est la même que celle de Lyon s'agit-il d'un lointain héritage quand le Forez et le Lyonnais ne faisaient qu'un ?

Ingrédients pour 8 personnes :

- 500 g de farine
- 20 g de levure de boulanger
- 4 cuillères à soupe de lait tiède
- 60 g de sucre
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 150 g de beurre ramolli, sel fin, sucre glace

Délayez la levure dans le lait tiède en ajoutant 1 cuillère à café de sucre. Laissez gonfler la levure. Cassez les œufs et battez-les en omelette.

La farine disposée en fontaine reçoit tous les ingrédients. Le tout est mélangé et pétri longuement pour obtenir une pâte homogène. Couvrez d'un linge et laissez lever 12 heures.

Quand la pâte a fini de lever, faites chauffer la friture. Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm environ. Découpez au couteau de petites bandes de 6cm sur 3cm environ. Pratiquez une petite fente en leur milieu et passez une des extrémités dans cette fente pour réaliser un nœud. Plongez les bugnes dans la friture brûlante. Lorsqu'elles ont doublé de volume, retournez-les pour dorer l'autre face. Egouttez les bugnes sur du papier absorbant, disposez-les dans un grand plat et saupoudrez-les de sucre glace.



3, 2, 1, dégustez !!!

Récréation en famille

Trésors de Verrières

Quel est le nom donné à ce rocher situé dans un bois de pins de la commune de Verrières (2 réponses possibles) ? Savez-vous où il se situe ?

Proverbe :

« Beaux jours en janvier trompent l'homme en février »

Enigme : « Qu'est-ce qui a deux aiguilles mais ne pique pas ? »

Réponses de l'Écho précédent :

- Il y a 107 marches pour atteindre le clocher de l'église.
- Le chapeau



A propos de l'auberge de la Feuillat...

Il était une fois, il y a bien longtemps, voyait le jour Joséphine Buffavand, dite la Fine.
C'était en 1901.

Elle eut l'idée, plus tard, de créer « l'Auberge Buffavand » qui à cette époque n'était composée que d'une salle, on pouvait y trouver du tabac gris ou bleu, des cigarettes, puis le bar et bien sûr une petite partie consacrée à la restauration. Bien des personnes connaissaient cette adresse, que l'on s'y rende par un sentier ou un chemin, c'était l'endroit où l'on aimait se retrouver, bavarder, faire une partie de carte, boire un pot entre gens du pays.

En 1937, la Fine fut rejointe par sa nièce, Raymonde Buffavand, née en 1935, issue d'une famille nombreuse elle fut placée à la Feuillat pour y être élevée et elle y connut la guerre de 39-45 et participa à de nombreux ravitaillements !!

On parlait de moissons tardives ou précoces, de l'automne qui arrivait et bientôt d'un hiver qui serait encore rude comme chaque année, et le temps passa.

Ce n'est qu'en 1970 que Raymonde et Fernand Brunel décident de reprendre cette affaire pour leur propre compte !
La Fine vieillissait mais était toujours bien présente, et ne rechignait pas à la tâche. Les enfants Brunel l'appelleront la « mémé ».

Fernand est agent d'entretien au collège Mario Meunier et Raymonde peut démarrer son activité. Elle est déjà maman de deux enfants, Claude né en 1965 et Isabelle née en 1967.

Leur auberge, qui ne propose que des produits locaux, essentiellement de la charcuterie, les œufs de leurs poules et les légumes du jardin, accueille de plus en plus de monde, et devant cette réussite, Fernand et Raymonde décident d'agrandir leur affaire et transforment la grange annexe en salle de restaurant !

Nous sommes en 1972, c'est aussi l'année où Jean-Pierre voit le jour.

Mais Fernand ne s'en laisse pas compter et « la Feuillat » devient le siège de l'ASV football !

C'est un lieu de convivialité et l'on aime se retrouver au comptoir, parler à propos et surtout du bon vieux temps, évoquer les bons et les moins bons souvenirs, de moissons tardives ou précoces, tout comme lorsque la Fine était encore là !!

Je ne peux m'empêcher de parler du bal de l'Ascension, organisé par l'auberge de la Feuillat et le café Fougrouse. Eh oui, cela rappellera peut-être quelques bons souvenirs aux anciens !
Un parquet-salon était installé sur le parking du bas, et la fête battait son plein tard dans la soirée !



C'était cela l'auberge de la Feuillat, mais il était une fois....

La Feuillat il y a quelques années...



Dites-nous comment vous mangiez avant ?

Aujourd'hui chacun se pose des questions et entre autre que mangerons nous demain ? L'alimentation américaine va-t-elle prendre le pas sur notre cuisine traditionnelle française ? A ce sujet, parlons des traditions françaises qui ont nourri et régalié des familles souvent nombreuses aux 18^{ème} et 19^{ème} siècles.

Au 18^{ème} siècle, le pain bis ou noir occupait une place très importante dans l'alimentation, tant symbolique que nutritionnelle. Il était confectionné dans chaque hameau une fois par semaine. Le pain au froment lui, était réservé aux gens aisés. Pour information dans le Forez, le premier moulin qui a pu séparer le blé du son a été construit seulement en 1879.

La soupe trempée de pain, consommée au moins une fois par jour, à midi, constituait le pôle autour duquel s'articulait le repas et même la séquence des repas d'une journée. Les légumes verts utilisés restaient peu nombreux (choux, oignons, oseille). Les haricots, les raves, les pommes de terre, quelques fois les carottes, complétaient la gamme. Le dimanche et vers la fin du siècle, 2 à 3 fois par semaine, on ajoutait au menu une tranche de porc salé. Les fruits restent rares à l'exception des pommes et des poires. Les laitages frais ou mis à fermenter entrent en grande part dans l'alimentation familiale. Le beurre existait peu (on savait encore mal le conserver à l'époque) mais le lait était présent en abondance dans lequel on émiettait du pain.

La viande, quand il était possible d'en manger, était du porc nourri avec les restes, découpée en quartiers et mis au saloir. Une partie du gras était fondue pour servir en cuisine. La charcuterie telle que nous la connaissons maintenant n'existait pas. Le porc servait surtout à aromatiser la soupe. Les volailles étaient rares, tuées à l'occasion de certaines fêtes et pour les durs travaux de la moisson ou du battage. Le vendredi, ils faisaient maigre en suivant un régime strictement végétarien additionné de lait. Les produits d'épicerie comme le chocolat, le café, le sucre, les pâtes restaient très rares et consommés seulement à l'occasion des très grandes fêtes calendaires.

Au début du 19^{ème} siècle, nous pouvons noter une évolution du système alimentaire. Pour le petit déjeuner par exemple, les femmes et les enfants ont adopté le café au lait et les tartines. Les hommes, eux, sont restés fidèles à la soupe. Les œufs ont commencé à servir à la confection de pâtisseries simples : flans, galettes. Les hommes se sont habitués au vin et ils ont de ce fait planté des vignes pour leur propre consommation familiale. Les achats de produits d'épicerie et de boucherie se faisaient le dimanche au bourg ou les jours de marché.

Parlons de quelques exceptions alimentaires lors de fêtes ou jours traditionnels d'autrefois.

Mariages : « Je me souviens de l'époque des repas de noces interminables où se succédèrent de nombreux plats de viande et d'où étaient bannis les légumes, symbole de pénurie ».

Noël : « En rentrant de la messe de minuit, chacun s'asseyait à la grande table. La cheminée ne flambait plus. Il restait la cendre chaude et on y faisait cuire les saucisses fraîches enveloppées d'une feuille de choux. »

Lundi de Pâques : « ce jour-là on était décarémé donc on pouvait manger ce que bon nous semblait. Traditionnellement on partageait l'omelette au lard et le sabardin, cuit à l'eau accompagné de quelques truffes ».

Les veillées : « on mangeait les châtaignes que l'on faisait cuire dans une grande poêle percée de multiples trous »

Fête de la batteuse : « en fin de matinée nous chargions les gerbes liées qui étaient ensuite entassées en plongeons. Puis c'était l'heure de manger ; jambon, saucisson, barbotton, tête de veau roulée. Ensuite tout le monde s'endormait sur les gerbes pour « la pranière ». Nous n'oublions pas non plus le traditionnel pâté aux pommes qui arrivait en fin de moisson ».

En conclusion, nous pouvons dire qu'il n'y a pas eu de grandes évolutions dans l'alimentation jusqu'à la seconde guerre mondiale, à part la « truffe » signifiant pomme de terre en patois vers la fin du 17^{ème} siècle dans le Forez. Après-guerre l'alimentation « de luxe » s'est démocratisée. D'une consommation régionale et nationale nous sommes passés à une alimentation internationale. Notre alimentation est devenue copieuse, riche, très diversifiée mais souvent au mépris de nos papilles gustatives et de notre santé !



Le 4ème trimestre en photo



Les bénévoles du comité des fêtes.



Interview d'Huberte Blanc par les équipes de France 3 pour le reportage sur Verrières.



Inauguration du point de médiation numérique de l'AFR.



La boîte aux lettres du Père Noël.



Tous les enfants ont pu s'approcher du Père Noël !



Quelques décorations autour du sapin.



Une dernière photo !



A l'année prochaine Père Noël !!!
Et... Merci !