



OCTOBRE -  
DÉCEMBRE  
2024

Mairie  
04 77 76 25 08  
[www.verrieresenforez.fr](http://www.verrieresenforez.fr)

Lundi 9h-12h  
Vendredi 9h30-12h30  
et 14h-17h  
France services  
vendredi 9h30-12h30



# Vie de la commune

## La rentrée à Verrières



82 élèves du RPI ont fait leur rentrée début septembre. On notera une forte présence de nouveaux élèves en Petite Section avec une promotion de 14 enfants. Pour les projets de cette année, les parents reviendront à l'école le 20 octobre pour prendre le petit déjeuner servi et préparé par les enfants. De plus, un projet intergénérationnel va voir le jour autour des comptines d'autrefois entre le club des aînés de Verrières, le CCAS et les enfants de l'école. A la fin d'année, tous les élèves du RPI assisteront au fabuleux spectacle de Val Grangent à Saint Etienne. Enfin, au mois de juin, un projet transhumance permettra à nos écoliers de découvrir la richesse de notre culture locale avec les brebis, la fromagerie et la ferme. L'équipe pédagogique a été légèrement modifiée cette année avec Coline Afonso qui a remplacé Jade Steclin pour le complément de direction le lundi.

*Rodolphe Thivel*

## Les avancées du chantier de l'école

Les vacances sont finies. Les travaux repartent doucement en ce début septembre, l'entreprise Prat TP a commencé les aménagements avec l'installation de 2 cuves d'eaux pluviales : l'une de rétention et l'autre de stockage, qui pourra être utilisée pour l'arrosage ou autre.

L'installation de la chaudière à plaquettes devrait se faire courant octobre, le carrelage et la pose des sols souples intérieurs devrait aussi commencer ce mois-ci.

Les réunions de chantier hebdomadaires du lundi après-midi qui regroupent l'architecte et tous les corps de métiers pour l'ensemble des finitions de l'intérieur, nous font apparaître un peu de tension pour le respect du planning. Avec une finition et levée de toutes les réserves pour fin décembre, difficile à ce jour pour annoncer une rentrée le 6 janvier 2025 dans la nouvelle école, plutôt une rentrée après les vacances de février ce qui permettra de faciliter le déménagement.

*Thierry Malhière*

## La rentrée sous les nouveaux abris bus

Vous l'avez sans doute remarqué, les abris bus ont été installés. Cette année, ce n'est pas moins d'une dizaine d'enfants aux Grands Champs qui ont repris le chemin de l'école.

*Kevin Klein*



## Une plombière qui aime le travail bien fait

Après l'économiste, l'architecte, les maçons, les charpentiers, rendez-vous aujourd'hui avec l'entreprise BEALEM, en charge du lot plomberie, sanitaires, chauffage, ventilation du chantier de l'école. Ce lot représente un montant de 208 448 € HT (soit 250 138 € TTC).

L'entreprise Bealem, implantée à Montrond, est une PME d'une trentaine de personnes. Du fait du départ à la retraite de son dirigeant, elle vient d'être reprise par cinq de ses salariés.

Sur le chantier de l'école, ils sont deux plombiers et...le responsable du chantier est UNE responsable de chantier, Eloïse Granjon, plombière.

A ma question sur la féminisation de ce métier, Eloïse répond : « Oui il y a de plus en plus de femmes. Mais il faut vraiment vouloir le faire ce métier où l'on crève de froid l'hiver et de chaud l'été ! Aimer le boulot, ça aide »

Jeune femme déterminée, volontaire et sérieuse de 27 ans, elle a déjà 12 ans d'expérience dont 8 chez Bealem. Après un CAP Monteur en Installations Sanitaires à la MFR de Saint-Symphorien-sur-Coise, elle a enrichi sa formation par un Brevet Professionnel en Génie Climatique. Ces 2 ans de BP en alternance lui ont permis de faire ses premières preuves : à l'issue de son alternance, BEALEM l'a gardée en CDD puis en CDI.

Interrogée sur cette vocation et sur le choix de la plomberie, sa réponse en dit long, semble-t-il, sur sa personnalité : « Au moment de l'orientation, je voulais un métier manuel où l'on est en mouvement, à l'extérieur, un métier qui bouge. Les choses ont été bien faites : c'est en plomberie que j'ai trouvé un patron pour l'apprentissage, pas en plâtrerie... Et la plomberie est plus intéressante, c'est plus technique, plus varié. On peut faire du chauffage, de la ventilation, du sanitaire, c'est plus vaste. Et il faut réfléchir parce ce sont des réseaux et qu'il y a la possibilité de faire du beau travail. » Elle ajoute « On passe la moitié de sa vie au boulot, alors autant que ça plaise »

Au début Eloïse Granjon a été confrontée aux doutes et aux préjugés. Elle se souvient d'une remarque particulièrement acerbe, sur un chantier : « Comment ça se fait que tu sois là ? Caissière, ça paye plus » !

Quant à sa famille, Eloïse sourit en racontant : « Même mon père et ma mère ont été étonnés et pas rassurés au début... maintenant, mon père sait qui appeler quand il a un problème en plomberie ! »

Eloïse Granjon se sent parfaitement légitime et à sa place. Elle continue à avoir envie d'apprendre, à s'intéresser, à demander à ses collègues et ses chefs si besoin mais elle sait qu'elle démontre chaque jour « qu'elle en fait autant qu'eux, qu'une femme peut en faire autant qu'un homme dans ce métier. Je vois qu'on me fait confiance ». Et elle considère que c'est la qualité du travail produit qui est le bon juge.

Dans ses propos, il est beaucoup question de la fierté du travail bien fait, d'amour du beau travail, de « bon boulot ». Quand on demande à Eloïse d'expliquer ce que ça signifie pour un plombier, pour une plombière, elle répond, que pour elle, c'est « quand c'est propre visuellement, que c'est droit, aligné, propre ». En voici deux exemples en images : la pose du plancher chauffant et la panoplie de distribution de chauffage dans la chaufferie.

Pas de bon artisan sans bon outil... Dans la boîte à outils d'un plombier professionnel on trouve : visseuse, meuleuse, perforateur, gros perforateur, sertisseuse, cintreuse arbalète pour multicouche, et, pour la soudure, chalumeau et TIG (soudage à l'arc avec électrode).

Fin juillet, au moment où les deux plombiers travaillaient sur le chantier, ils côtoyaient 4 ou 5 plaquistes, 2 charpentiers et 1 chapeur. C'est important pour les plombiers de bien se coordonner avec les plaquistes, en direct, pour travailler dans la même logique.



A la fin de chaque entretien je demande aux artisans de l'école les spécificités de notre chantier. Pour la plombière, c'est un chantier plus petit et plus concentré que ses chantiers précédents (des logements collectifs), c'est la première fois qu'elle installe une chaudière à plaquettes et qu'elle est maître d'apprentissage. L'apprenti, Alexandre, âgé comme elle de 27 ans, prépare un CAP en reconversion. Eloïse précise qu'elle n'aurait pas eu la patience d'encadrer un jeune pas motivé ! Et enfin, elle note que l'ambiance du chantier est sympathique, que tout le monde s'entend bien et que, contrairement à d'autres chantiers, on peut laisser ses outils à la pause déjeuner sans craindre de les voir disparaître ...

« A l'œuvre, on connaît l'artisan » Henri Vincenot

Françoise Audin-Vernet

# Restauration de l'église : ça avance !

## ORGUE

Le marché de restauration de l'orgue a été attribué à un facteur d'orgues le 26 septembre 2024, en conseil municipal. Il s'agit de la Manufacture Bretonne d'orgues, originaire de Nantes qui travaillera avec le concours de la Manufacture d'orgues Denis Marconnet située à Epercieux Saint-Paul. L'offre retenue s'élève à 152 000 € HT. Les demandes de subventions à la DRAC, à la Région et au Département sont déposées dans la foulée. Les travaux dureront 16 mois et, selon le calendrier actuel, le démontage devrait avoir lieu au 1er trimestre 2025.

### Visites guidées gratuites pour découvrir le patrimoine culturel et historique de l'église



Le projet est soutenu également par la Fondation du patrimoine. Une demande de classement de l'harmonium installé dans l'église a aussi été déposée auprès de la Drac (Direction régionale des affaires culturelles).

Afin de faire découvrir et partager ce magnifique patrimoine culturel local et son histoire, des visites guidées gratuites sont organisées chaque mois, avec Véronique de la Hougue, présidente de l'Association, ou Françoise Audin-Vernet, adjointe, porteuse du projet pour la municipalité.

Les prochaines dates sont : vendredi 23 août à 15 heures et lundi 26 août à 10 heures. En septembre, vendredi 13 à 15 heures, samedi 21 à 10 heures et 15 heures, dimanche 22 à 10 heures et 15 heures (Journées du patrimoine). Les samedis 12 et 19 octobre et le samedi 16 novembre à 15 heures.

Sur réservation en mairie au 04.77.76.25.08 ou [mairie@verrieresenforez.fr](mailto:mairie@verrieresenforez.fr)

### Verrières-en-Forez

## Une mobilisation sans précédent pour restaurer l'orgue classé de l'église



Le village se prépare à vivre un ambitieux projet de valorisation de son patrimoine : le dossier de classement de l'orgue et du clocher porche de l'église Saint-Eusébaire a été déposé en mairie et vient de franchir une nouvelle étape.

**Le projet**  
Parti par la commune, et avec l'appui d'un effort collectif, le projet vise à restaurer l'orgue Merklin construit en 1850 pour le célèbre, installé dans l'église vers 1850 et classé en 2012. Le clocher porche qui l'abrite avait été gravement endommagé.

Ces travaux impliquent une intervention d'ampleur car l'orgue et son clocher nécessitent une restauration complète afin de préserver leur agencement, témoignage de l'histoire de la commune.

Deux volets majeurs se distinguent : la restauration complète de la partie instrumentale et du buffet (partie laquée de l'orgue en collaboration avec des experts du patrimoine musical) et la restauration intégrale du clocher porche, incluant la mise en valeur des décors peints, une grande œuvre d'art d'origine datant de 1850, restaurée de haute qualité.

Ces travaux, réalisés récemment lors du sondage, ont fait l'objet de temps et de moyens importants.

**Le but**  
Par cette restauration, les habitants voudront retrouver l'orgue initial de l'instrument de musique.

Et dès l'été, l'orgue sera restauré et va à nouveau servir la commune.

L'orgue restauré servira également pendant les fêtes de Verrières, art de la musique pour la restauration du patrimoine musical local, organisée dans le cadre d'un concert d'orgue en complément des manifestations de manifestations culturelles proposées déjà à la commune.

En partenariat avec les équipes municipales et municipales de Verrières en Forez un lieu d'accueil pour les amateurs d'orgue. La commune s'engage à accompagner les travaux de restauration par un budget de 343 332 €.

Le financement : Le financement est assuré par la commune, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, le Département du Puy-de-Dôme, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Fondation du Crédit Agricole, la Communauté de Communes du Pays de Verrières.

Le projet est porté par la commune.

## CLOCHER-PORCHE

L'appel d'offres a été lancé le 24 septembre. Il comprend 5 lots : maçonnerie, décors peints, menuiserie, électricité, serrurerie. Les entreprises ont jusqu'au 5 novembre pour candidater. La sélection des entreprises attributaires aura lieu mi-décembre, permettant ensuite le dépôt des demandes de subventions avant fin décembre. Avant consultation, le montant estimé des travaux est de 194 400 € HT. L'autorisation de travaux, équivalent du permis de construire pour les Monuments Historiques, a été déposé fin septembre.

## ANIMATIONS ET FINANCEMENT

Le programme de visites guidées, assurées par la commune et les Amis des Orgues et relayé par l'Office du Tourisme a reçu un bon accueil cet été. Il se poursuit le samedi 19 octobre et le samedi 16 novembre à 15h. Nous allons pérenniser ces visites en 2025, en accord avec l'affectataire. N'hésitez pas à contacter la mairie si vous souhaitez bénéficier d'une visite de groupe personnalisée.

La campagne de collecte de dons soutenue par la Fondation du Patrimoine porte ses fruits. 12 210 € ont déjà été recueillis, auxquels s'ajoutent 5000 € d'abondement de la Fondation du Patrimoine. Nous remercions chaleureusement les donateurs dont les noms, pour ceux qui l'acceptent, sont mentionnés sur le site de la commune. Fin septembre, 70 entreprises du territoire ont été sollicitées par courrier. Pour elles, la réduction d'impôt est de 60% du montant du don (pour les particuliers : 75%)

Pour animer la collecte de dons, les Amis des Orgues et/ou la commune sont présents aux événements de la vie du village avec flyers et banderole d'appel aux dons ! Ainsi pour le forum des associations le 6 septembre, la marche des confitures le 8 septembre, le concert Baroque en Forez le 4 octobre, l'Aromathlon le 13 octobre, la soirée châtaignes le 16 novembre, etc...

Les dossiers de subventions publiques (DRAC Région et Département) vont être déposés début octobre pour l'orgue, fin décembre pour le clocher-porche.

L'Association des Amis des Orgues, réunie en AG, a officialisé un don de 40 000 € à la commune pour co-financement des travaux de l'orgue. Et nous attendons fin octobre la réponse de la Fondation du Crédit Agricole, sollicitée dans le cadre de son mécénat d'entreprise ; le montant de l'aide pourrait être de 10 000 €.

Ensemble, nous poursuivons le travail de fourmi pour mener à bien cet ambitieux projet.

### Pour faire un don :

[www.fondation-patrimoine.org/100063](http://www.fondation-patrimoine.org/100063)

ou par courrier et chèque (bulletins disponibles à la mairie)

Françoise Audin-Vernet

# Un bilan de rentrée positif pour le lycée

Cette année s'annonce riche en événements pour le lycée du Haut Forez. Entre partenariats, culture artistique et insertion professionnelle, les équipes permettent aux élèves de vivre une scolarité unique et jalonnée de projets.

## LES ÉLÈVES LAURÉATS

Chaque année, des élèves en service participent au concours de mocktails, organisé par Addiction France Loire. Le 9 Avril 2024, les épreuves du concours se sont déroulées au sein du lycée sous l'œil attentif du jury. Deux de nos élèves ont ainsi été récompensés pour leurs créations et leur travail en se hissant sur le podium. Bastien Guyot se classe à la deuxième place, grâce à son « Kombuthym ». Charly Guyonnet, se place quant à lui en tête du concours et rafle le premier prix, avec sa création « Fresco Giardino ». Cette expérience unique leur a permis de mettre à l'épreuve leurs compétences en se mesurant à d'autres élèves de la Loire. L'organisation d'un tel événement a nécessité l'implication d'autres classes (1<sup>e</sup> année CAP et 2<sup>e</sup> bac professionnel), qui ont produit et servi les amuses-bouches et mignardises lors du buffet de clôture.

Autre domaine, autre victoire. En mai 2024, quelques jeunes ont participé aux championnats de France de sport partagé (épreuves dans lesquelles les élèves en situation de handicap et les élèves valides s'entraident) à la Plaine Achille, Saint-Etienne. Lors de cette compétition, Rui Goncalves Costa s'est illustré en réussissant l'examen de jury national.

## RÉSULTATS DES EXAMENS 2024

Tout d'abord, félicitations à nos élèves sortants, car une fois de plus, les résultats aux examens sont excellents. Avec un taux de plus de 96 %, c'est une réussite quasi-parfaite pour nos élèves en baccalauréat professionnel, toutes sections confondues (Accompagnement, Soins et Services à la personne ; Cuisine ; Service). Nos élèves de CAP ne sont pas en reste : tous les jeunes présentés à l'examen ont obtenu leur diplôme. Nous félicitons aussi chaleureusement nos élèves en situation de handicap, qui ont tous réussi leur attestation de compétences. Leurs efforts, tout au long de l'année, et l'accompagnement intense des équipes pédagogiques, ont été récompensés. Nous constatons, en effet, une augmentation significative des mentions « assez bien » et « bien ». Sur les 36 élèves inscrits au baccalauréat, 26 d'entre eux ont obtenu leur diplôme avec une mention !

Ces, maintenant, jeunes adultes peuvent être fiers de leurs performances, et nous les accueillerons avec joie au lycée le 15 Novembre lors de la cérémonie de remise des diplômes.



Rui



Bastien



Charly

## UNE ANNÉE CHARGÉE

Les inscriptions sont terminées, et nos classes ont fait le plein. Le lycée accueille cette année 203 élèves, dont plus de 80 nouveaux entrants.

Le Bureau Des Entreprises et les équipes pédagogiques mettent tout en œuvre pour faciliter l'insertion professionnelle des jeunes. Chaque classe sera suivie par un parrain extérieur au lycée : L'EHPAD les Terrasses à Andrézieux-Bouthéon pour les Terminales ASSP, le restaurant Le clos Perché et la Cave Réal pour les 1<sup>e</sup> et Terminales cuisine et service, l'hôtel Best Western et le restaurant By Georgette pour les 2<sup>e</sup> CAP cuisine et service. Des visites au sein des entreprises et structures sont prévues tout au long de l'année. Les parrains viendront dans les classes pour partager leurs expériences, répondre aux questions et conseiller les élèves sur leur future vie professionnelle. Dans la même optique, le lycée organise des « stage dating », pour permettre aux élèves de rencontrer de potentiels maîtres de stage.

Côté culture, grâce au dispositif « lycéens au cinéma », nous pouvons non seulement emmener des élèves au cinéma Rex à Montbrison, mais aussi assister au festival du court-métrage qui se tiendra en février à Clermont-Ferrand. Dans le cadre d'un projet autour de la danse, les élèves de terminale ASSP ont pu découvrir le spectacle « Mirage », de la compagnie Dyptik. Enfin, une autre sortie en soirée au théâtre, courant novembre, intégrera cette fois-ci nos élèves internes.

Journées citoyenneté, actions de prévention (cancer du sein, addictions, harcèlement scolaire...etc), sorties (théâtre, planétarium, musée des confluences, IFSI de Montbrison...etc) et activités organisées par les élèves du Conseil de Vie Lycéenne, nous espérons offrir aux jeunes des expériences variées, et une scolarité enrichissante sur tous les plans.

*Marie Debourg, professeure-documentaliste et référente culture*

## Concertation sur l'avenir du bourg

Une balade publique a été organisée le 17 septembre pour concerter la population sur l'avenir du bourg. Malgré le froid et les nombreuses autres sollicitations (réunions de rentrée à l'école, au collège, à l'AFR), une trentaine de Verriérois étaient présents et ont pu s'exprimer, au fil du parcours, sur leurs attentes et suggestions pour le futur. Sécurité, cheminements piétons, passage des engins, bâtiments, réhabilitation de l'école actuelle, stationnements, espaces verts, etc... toutes les remontées ont été notées par l'équipe projets urbains de Loire Forez Agglomération qui accompagne la municipalité pour définir la stratégie d'attractivité du bourg.



Au préalable, l'équipe projets urbains a arpenté longuement le village en juin et a pris connaissance des anciennes études COCA et des réflexions structurées par l'équipe municipale en place. Elle a interviewé des élus et recueille actuellement les points de vue de personnes « ressources » (épiciers, agriculteurs, associations, médicaux, enseignement, entrepreneurs, etc).

Suite à cette phase d'observation et d'écoute, le diagnostic sera présenté aux élus mi-octobre. A partir de l'analyse des atouts, des faiblesses, des opportunités et des menaces, nous identifierons alors les enjeux stratégiques. Enfin, de décembre à février 2025 nous définirons les actions prioritaires et déclinons précisément les modalités de 6 d'entre elles. Une restitution publique sera alors proposée.

L'étude est financée à hauteur de 50% par EPORA (Établissement Public Ouest Rhône-Alpes) qui accompagne la commune.

*Françoise Audin-Vernet*

## Notre écho

### Notre épicier Benjamin TOINON



En poussant la porte de la Gandolle cet automne, vous avez pu noter le changement de gérant de l'épicerie notre village. Emmanuel Dhainault, que nous remercions au passage pour avoir tenu ce service de proximité, a su transmettre le flambeau à son gendre Benjamin, jeune et motivé.

Originaire de Précieux, Benjamin a réalisé des études de CAP boucher puis une mention complémentaire de traiteur en alternance. Après ses études, il a travaillé chez Intermarché à Montbrison. Suite à des problèmes d'épaules, malheureusement Benjamin a dû mettre fin à sa carrière de boucher. Rapidement il s'est reconverti en travaillant d'abord chez Cholat à Savigneux puis chez Saisons Vertes (jardinier aux origines Verriéroises).

Benjamin avait toujours à cœur de créer sa propre entreprise. Les idées fusaient dans sa tête. En septembre 2024, il saisit l'opportunité de reprendre l'épicerie du village. Un rêve accompli : être à son compte et être en contact avec l'humain. Benjamin ne peut vivre qu'entouré ! Quelle joie pour lui de voir la porte de son épicerie s'ouvrir toutes les 5 minutes avec un « bonjour », un « salut », un petit papi pour sa flûte, une quarantenaire qui vient chercher son colis, les jeunes du lycée pour des bonbons, les enfants de la crèche pour du pain.... Toutes les générations se retrouvent dans ce lieu socialement commercial ! Benjamin a souhaité élargir les créneaux d'ouverture. Notez qu'il ouvre le samedi, qu'il ouvre plus tôt (7h30) et qu'il ferme plus tard (13h).

Un Benjamin motivé qui garde tout de même un peu de temps pour s'occuper de sa famille et pour profiter de ses loisirs qui sont la nature, la pêche, les balades... Benjamin a aménagé l'intérieur de l'épicerie avec un coin cocoon et un babyfoot. Il retransmet les matchs de foot et de rugby. Notre épicier souhaite proposer davantage de concert les vendredis soirs. À partir du 5 novembre, la Gandolle sera aussi relais de Poste. Vous pourrez déposer votre courrier, acheter des timbres, envoyer un colis... Un réel service de proximité en plus. Très prochainement, la licence IV d'Huberte sera dans les murs de la Gandolle et donc Benjamin pourra proposer des alcools forts. En ce qui concerne le pain, Benjamin vous incite à passer vos commandes pour la semaine afin de ne pas manquer de mie et lui faciliter la gestion !

Benjamin remercie les habitants pour le très bon accueil qui lui a été réservé à son arrivée et il espère de tout cœur que son épicerie fera partie des lieux incontournables de la commune.

Prospérité à lui !

*Émilie Béraud*

# Vie associative

## Événements de l'APE

Suite à notre assemblée générale de rentrée du vendredi 20 septembre, nous sommes heureux de pouvoir valider à l'unanimité l'ensemble des projets scolaires que l'équipe enseignante nous a présenté pour l'année 2024-25 et de reconduire la somme de 1400€ versé à l'OCCE pour Noël et les frais de fonctionnement.

Cette validation est le résultat de nombreuses manifestations durant ces dernières années et de l'implication forte et continue de tous les membres de l'ape. Nos comptes se portent bien et nous souhaitons préserver ceux-ci afin de pouvoir garder une réserve confortable pour de futures classes vertes, investir dans du matériel et notre fonctionnement courant.

Nos manifestations pour l'année à venir :

- 1- Aromathlon dimanche 13-10-24
- 2- Vente des calendriers par les enfants 10/24
- 4- Halloween à Verrières jeudi 31-10-24 de 17h-22h
- 5- Soirée APE à définir
- 6- Après-midi ciné-pizza samedi 01-02-25 16h
- 7- Loto dimanche 23-03-25 à 13h30
- 8- Vente de plants vendredi 9-05-25
- Uniquement sur Commande du 1 au 19 avril
- 9- Photo classe 05-25
- 10- Fête des aromatiques dimanche 15-06-25
- 11- Fête de l'école fin juin à la nouvelle Ecole de Verrières

Pour terminer, et on ne le dira jamais assez, je profite de cette belle rentrée pour vous remercier tous de votre implication professionnelle et personnelle pour l'ensemble de ces beaux projets avec les enfants, instits, parents et toutes les personnes qui nous aident au quotidien.

N'hésitez pas à nous joindre si besoin par téléphone, mail ou directement quand on se croise aux écoles.

*Franck Vialle pour l'équipe APE vir*

## Parenthèse Gourmande 2024

La quatrième édition de notre Journée Gourmande se tiendra le dimanche 15 décembre, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

Vous retrouverez des produits artisanaux du terroir et locaux avec des nouveautés gourmandes. Une belle occasion de préparer les fêtes de fin d'année !

La tombola permettra aux chanceux de repartir avec un lot offert par nos exposants. Le Père Noël fera une apparition dans l'après-midi.

Au centre de la salle, vous pourrez aussi vous régaler les yeux avec une exposition de nos artistes locaux.

*Michèle Devirieux*

Amicale Sportive Verrières-en-Forez

SAMEDI 2 NOVEMBRE

Repas du Foot

12 €

Salade  
Patate/saucisse  
Fromage  
Tarte/Café

Salle des fêtes  
de Verrières-en-Forez  
Dès 19h

Réservez au 06 76 89 35 45



## Forum des associations

Le forum des associations organisé par la commune s'est tenu le 6 septembre sur le parvis de l'église.

La majorité des associations du village étaient présentes et ont présenté leurs activités.

Pour l'occasion une troupe de Capoeira a été invitée. Vous étiez nombreux à venir partager ce moment sympathique et convivial.

*Kévin Klein*

# Association Familles Rurales de Verrières-en-Forez : Espace de vie sociale – Festival Les Monts de la Balle – 4ème trimestre

## Au programme des activités cette saison 2024 2025 :

Une dizaine d'activités régulières à destination des adultes (gymnastique, yoga, qi gong, pilâtes, sophrologie, généalogie, marche nordique, voix et chant) et une nouveauté : des cours de capoeira (mélange de mouvements de combat, de danse et de jeu, qui se pratique au rythme des percussions)

Du côté des enfants également un cours de capoeira et un atelier cirque deux mercredis par mois de 16h à 18h pour la création d'un spectacle qui sera présenté lors du 30ème festival des Monts de la Balle.

Il reste des places sur quelques activités renseignez-vous il est toujours possible de démarrer en cours de premier trimestre.

Le prochain stage de cirque « petites vacances » aura lieu les 21, 22 et 23 octobre ; il s'adresse aux enfants de 8 à 14 ans et sera encadré par une artiste de la Compagnie T'es rien sans la Terre, accueillie en résidence à Verrières pour la création de son nouveau spectacle.

Pour l'ensemble des informations, le dépliant de la saison 2024/2025 est disponible au local de l'AFR ouvert au public lundi, mardi, mercredi et vendredi après-midi ; il peut également être demandé par mail.

## Actions petite enfance et parentalité

Une conférence sur le thème du Harcèlement scolaire et cyber harcèlement a réuni une vingtaine de participants dont principalement des élèves internes au lycée de Verrières.



Première soirée « Apéro des parents », temps d'échanges autour de la parentalité, le vendredi 6 décembre à 19h00 salle du Fournil.

Les temps d'accueil collectifs en partenariat avec le Relais Petite Enfance Itinérant sont proposés une fois par mois aux parents d'enfants 0/3 ans, sans mode de garde et adhérents à l'AFR. Ils auront lieu à la salle du Fournil de 9h30 à 11h30.

Vendredi 4 octobre – motricité/ Vendredi 8 novembre – jeu aimanté/ Vendredi 6 décembre – éveil musical

Inscriptions auprès de Catherine Bonnet RPE au 06 34 78 60 90

## Point de médiation numérique

3 séances sont proposées pour bien prendre en main son téléphone portable et pouvoir l'utiliser facilement au quotidien – contactez l'AFR pour vous inscrire

## Du côté des Monts de la Balle :

Une résidence de création de la Compagnie "T'es rien sans la terre" aura lieu du 26 au 31 octobre prochain à la salle d'animation de Verrières. Les artistes vous feront partager leur travail le Mercredi 30 octobre en soirée pour un "rendu de résidence" ouvert à tous.

Ces 6 artistes venus du monde entier (France, Guinée, Costa Rica) vont travailler la création de leur spectacle "Petit frère".



Préparation de la 30ème édition du festival :

Soirée festive « bénévoles et partenaires » : le samedi 30 Novembre 2024 !

Comité d'organisation le 19 Octobre à 9h au "Fournil"

## Dates à retenir

**Samedi 5 octobre** : Balade suivie d'une séance de cuisine et repas aux plantes sauvages (réservation auprès de l'AFR)

**Samedi 26 octobre** : Matinée de Qi Gong saisonnière, ouvert à tous, débutants compris (réservation auprès de l'AFR)

**Samedi 23 novembre à 15h** : visite de l'église de Verrières par Françoise AUDIN.

**Dimanche 24 novembre à 16h** : Conférence gesticulée « Y'a pas de Nous sans toit »

## Bibliothèque

La bibliothèque est restée ouverte tout l'été (le mercredi et le vendredi). Quelques enfants et adultes ont profité de l'exposition Récup papier, ART ! soit en empruntant des documents soit en créant de grandes œuvres (photo jointe).

Nouvelle saison, les jours diminuent, c'est l'occasion de passer le pas de la porte de la bibliothèque.

Nous participerons à la soirée Halloween fin octobre.

*Lucette Beraud*



## Première année pour Teuf-Teuf

Notre association créée en mars 2023 a participé à plusieurs manifestations :

- 12 avril : petite expo au marché à Verrières
- Sortie conviviale entre nous le 26 juin avec 8 tracteurs, aller, repas à l'auberge de Garnier et retour
- 15 août : participation pour la fête à Verrières avec expo et défilés de 12 tracteurs avec vieux matériels roulants ;
- 8 septembre : expo 10 tracteurs et vieux matériels agricoles au marché artisanal de Bard organisé par le comité des fêtes ;
- Participation les 5 et 6 octobre à la fête de la fourme à Montbrison : expositions de vieux matériels et défilés de 14 tracteurs attelés d'anciens matériels agricoles roulants (une Kiva trois roues des années 1950 suivi de l'évolution jusqu'au tracteur biogaz de 2022)

Première grande manifestation pour notre association

Si vous êtes intéressés par notre association dynamique et enrichissante, contacter la mairie ou la présidente Odile Pommier (06 07 69 79 92).

*Odile Pommier*



## Action d'habitants

### Pétanque

Un habitant de Condamine a entrepris de construire un terrain de boule sur une parcelle sectionale, avec l'autorisation de la mairie et des autres habitants.

Nous encourageons ces initiatives qui servent à la communauté et remercions chacun d'entre vous pour vos suggestions d'amélioration et idées constructives.

Bonne pétanque à Condamine !

*Kévin Klein*



# Recette de cuisine

## Saveurs d'autrefois

Tandis que l'automne s'installe et que la nature s'apprête à s'endormir, certains souvenirs d'enfance remontent à la surface... Aaaaah, les châtaignes ! Le craquement si particulier de leur cuisson au feu de bois... ou le bruit du petit sachet en papier qui réchauffe les mains... Si l'on devait choisir une odeur pour caractériser cette saison, ce serait sans aucun doute celle des châtaignes grillées sortant tout droit du four ou de la cheminée.

A peine parle-t-on de châtaignes, que tous nos sens s'éveillent. Rappelez-vous les balades en forêt, bottes aux pieds, pour la quête des bogues toutes dorées que l'on rapportait telles des trophées dans notre petit sac. Et puis la récompense suprême : le plaisir de se brûler et de se noircir les doigts pour déguster les châtaignes grillées au goût à la fois sucré et boisé, mais au combien réconfortant. La période de récolte se situant entre fin septembre et mi-novembre, c'est le moment de copier nos anciens en organisant une veillée contée soupe et châtaignes grillées. Mais au fait, on dit châtaignes ou marrons ? On vous parle des châtaignes grillées, pourtant on dit bien dinde aux marrons, crème de marrons ou marrons glacés... alors comment les distinguer ? Les marrons, fruits du marronnier (comme celui que l'on connaissait au milieu de notre cour d'école) sont plus arrondis et bien plus gros que les châtaignes comestibles, qui sont pour leur part plus aplaties et de forme triangulaire. A noter que les marrons en question sont toxiques. Si le doute persiste, sachez que la bogue de la châtaigne est recouverte de davantage de piques que celle du marron, mais elle contient aussi trois châtaignes, séparées par des membranes, alors que celle du marron ne contient qu'un seul fruit (voire rarement deux).

Après avoir ramassé des châtaignes dans les bois ou les avoir achetées sur le marché, il vous reste à décider la meilleure façon de les déguster : grillées au feu de bois, cuites à l'eau, dans une soupe ou en crème de marrons... on en salive déjà... A vous de voir !

Émilie Béraud

## Le fondant aux marrons

Faire fondre à feu doux 300gr de crème de marron et 80gr de beurre.

Hors du feu ajouter 4 c a café de Maïzena et 3 œufs .

Mélanger afin que la préparation soit homogène.

Verser dans un plat à tarte et enfourner à 150°C pendant 40 minutes.

Laisser refroidir votre fondant avant de déguster.

Vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace à la vanille, de pommes cuites...

# Récréation en famille

## Proverbe

« Brouillard en Novembre, l'hiver sera tendre »

## Devinette

Qu'est ce qui a des yeux mais ne voit pas ?

## Réponses du dernier Écho

Photo mystère : L'arnica

Devinette : La modeste

## Trésor de Verrières

Vous les rencontrez sur notre commune, surtout à la croisée des chemins.

Où cette croix est-elle située ?



# Vers hier

Alors qu'une nouvelle école sort de terre à Verrières, jetons un œil rétrospectif sur ce qu'était l'école dans notre village, il y a 150 ans. Un rapport d'inspection des écoles datant de novembre 1861 est conservé aux Archives Départementales de la Loire et nous permet de lever un peu le voile du temps.

318

DEPARTEMENT DE LA LOIRE.  
ARRONDISSEMENT DE MONTEBRISON  
Canton de *Montbrison*  
Commune de *Verrières*

Instruction Primaire  
RAPPORT DE L'INSPECTEUR PRIMAIRE  
sur l'École de *Verrières* au Salle d'Asile  
Visité le 25 *Nov* 1861

POPULATION : *914*

L'École est-elle publique? *oui*  
— — — libre? —

NOMBRE DES ELEVES			
INSCRITS.		PRESENTS.	
Garçons.	Filles.	Garçons.	Filles.
<i>94</i>	<i>0</i>	<i>56</i>	<i>0</i>

PERSONNEL

Nom de l'Instituteur *Mr Folléas*  
Prénoms : *Benoit*  
Élève d'une École normale? *non*  
Congreganiste? *oui* Quelle congrégation? *La Croix*  
Son nom en religion? *Frans Rogate*  
Date et lieu de naissance : *19<sup>e</sup> 1829 à Sachautin (Suy-Dore)*  
État-Civil : *Marié*  
Combien d'enfants? *1*  
Date du brevet ou titre équivalent : *B.O. mai 1853*  
Date de la dernière nomination : *27<sup>e</sup> 1853*  
Titre? *Instituteur communal*

ELEVÉS GRATUITS			
NOMBRE FIXES PAR LE PRÉFET.		PRÉSENTANT RÉGULIÈREMENT L'ÉCOLE.	
Garçons.	Filles.	Garçons.	Filles.
<i>25</i>	<i>0</i>	<i>25</i>	<i>0</i>

Enfants trouvés ou abandonnés... Garçons *4* Filles *0*

Un peu de contexte d'abord :

Par la loi Guizot de 1833, chaque commune de plus de 500 habitants doit entretenir au moins une école publique élémentaire et un instituteur. Elle s'adresse d'abord à l'instruction des garçons ; elle n'est ni gratuite ni obligatoire. Ce n'est qu'en 1867 que la loi de Victor Duruy va renforcer l'instruction des filles.

Alors en 1861, il y a une école de garçons et une école de filles qui, bien évidemment, fonctionnent de façon séparée. Les deux sont considérées comme des écoles publiques, même si l'enseignement est dispensé par des religieux dans les deux cas.

Les familles paient une contribution volontaire pour financer l'enseignement. On note que si la plupart des enfants sont inscrits, guère plus de la moitié d'entre eux sont assidus en classe ; les travaux dans les champs ont la priorité. Les familles modestes bénéficient de la gratuité selon un ratio fixé par l'administration. L'importance des matières enseignées se voit à travers un petit tableau du rapport qui indique combien d'enfants maîtrisent les différentes notions :

NOMBRE MAXIMUM DES ÉLÈVES APPRENANT :		
	Garçons.	Filles.
Catéchisme.....	<i>90</i>	
Évangile.....	<i>"</i>	
Lecture courante.....	<i>65</i>	
Lecture du latin.....	<i>60</i>	
Écriture.....	<i>55</i>	
Histoire Sainte.....	<i>15</i>	
Calcul.....	<i>40</i>	
Système métrique.....	<i>35</i>	
Grammaire.....	<i>40</i>	
Couture.....	<i>"</i>	
Géographie.....	<i>15</i>	
Histoire de France.....	<i>"</i>	
Dessin linéaire.....	<i>"</i>	
Arpentage.....	<i>"</i>	
Plain-Chant.....	<i>"</i>	
Musique vocale.....	<i>"</i>	
Notions d'agriculture...	<i>"</i>	

Le formulaire d'évaluation nous rappelle qu'on est sous le Second Empire :

La classe est-elle pourvue :

- d'un crucifix? *1*
- d'une image de la Sainte-Vierge? *1*
- d'un buste de l'Empereur? *non*
- d'un buste de l'Impératrice? *non*

L'instituteur a un adjoint, ce qui permet de conduire 2 classes. Son évaluation finale est tout à fait positive :

Mr Folléas continue à mériter la confiance des autorités et des familles. Son bon caractère, son esprit conciliant lui valent l'attachement de ses élèves.  
Malheureusement les classes sont fréquentées trop peu de temps, quoique les pères de familles aient accepté l'abonnement. On trouve beaucoup de cahiers commencés en avril et continués en novembre.

L'école de filles a un fonctionnement équivalent. Les enseignantes sont issues de la congrégation St Joseph. La directrice, trop âgée pour mener une classe, est secondée par 2 adjointes qui se partagent les enfants (102 filles inscrites, mais 51 seulement assidues dont 35 bénéficiant de la gratuité).

Le groupe d'histoire et généalogie de l'AFR vient de se lancer dans le projet de collecter les archives, documents et souvenirs qui constituent notre patrimoine commun. Si vous avez envie de partager des choses avec nous, nous accueillons toutes les contributions avec grand plaisir.

## Le saviez-vous ?

Comme chaque année, la campagne annuelle de déclaration obligatoire de détention et d'emplacement de ruches a été ouverte le 1er septembre pour se finir le 31 décembre.

Elle concerne tous les propriétaires ou détenteurs de colonies d'abeilles, dès la première ruche. Dans cette perspective, le ministère chargé de l'agriculture rappelle que :

- Le contenu de la déclaration est inchangé par rapport à la campagne 2023.
- L'adresse d'envoi des déclarations papier a changé. À ce titre, une nouvelle version du formulaire Cerfa a été mise à disposition (13995\*07).
- Un courrier électronique rappelant le cadre et les modalités de déclaration a été envoyé dans les premiers jours de septembre à tous les apiculteurs qui ont effectué une déclaration et renseigné une adresse électronique en 2023. Un message de rappel sera par ailleurs envoyé en seconde quinzaine de novembre à ceux qui n'auraient pas encore fait leur déclaration.
- La page internet de référence est toujours celle dédiée aux déclarations de ruches sur le site Mes démarches : <https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/particulier/effectuer-une-declaration-55/article/declarer-des-ruches>.
- La foire aux questions du site Mes démarches a été étoffée pour apporter toutes les réponses nécessaires autour de la déclaration de ruches, dont la télédéclaration.

Pour plus d'informations, les déclarants sont invités à consulter le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/declaration-annuelle-obligatoire-de-ruches-entre-le-1er-septembre-et-le-31-a22741.html>.

## Agenda

### OCTOBRE

- 5 : balade, séance de cuisine, repas (réservation à l'AFR)
- 12 : visite guidée de l'église 15h
- 13 : Aromathlon
- 19 : comité organisation Monts de la Balle 9h au Fournil + visite guidée de l'église
- 20 : petit-déjeuner à l'école
- 24 : vente de calendriers (enfants)
- 26 : Qi Gong (réservation auprès de l'AFR)
- 31 : Halloween (17h-22h)

### DÉCEMBRE

- 6 : apéro des parents 19h au Fournil + relais petite enfance 9h30 au Fournil
- 15 : Parenthèse Gourmande
- Distribution des colis des aînés par le CCAS

### NOVEMBRE

- 2 : repas du foot 19h
- 8 : relais petite enfance 9h30 au Fournil
- 9 : repas dansant 19h à la salle des fêtes
- 16 : soirée châtaignes + visite guidée de l'église 15h
- 23 : repas des classes en 4 + visite guidée de l'église 15h
- 24 : conférence gesticulée « Y'a pas de nous sans toit »
- 30 : soirée festive des Monts de la Balle bénévoles + partenaires

**9 NOVEMBRE**  
**REPAS DANSANT**  
DÈS 19H - SALLE DES FÊTES  
De verrières en Forez

Repas lasagnes :  
Adulte : 14 €  
Enfant : 9 €

Réservations impératives :  
Au 07 88 04 58 00  
ou  
au 06 70 61 25 75

CLASARDS VERRIÈRES

The flyer features musical notes at the top, a logo for 'CLASARDS VERRIÈRES' showing a building, and illustrations of a lasagne dish, a glass of red wine, and a bottle of wine.