

ALIX

SAINT JEAN DES VIGNES

BELMONT D'AZERGUES

CHARNAY



LA GASTRONOMIE BEAUJOLAISE

BULLETIN
MUNICIPAL
N°36

2016



COMMUNE D'ALIX

RÉDACTION, DOCUMENTATION ET DIFFUSION :

Commission Information et Communication

Directeur de la Publication : Pascal LEBRUN, Maire

Mairie : 16 place de la Mairie - 69380 Alix

Tél. 04 78 43 91 68 - Fax 04 78 47 96 02

Courriel : mairie@alix-village.fr

Site : www.alix-village.fr



COMMUNE DE SAINT JEAN DES VIGNES

RÉDACTION, DOCUMENTATION ET DIFFUSION :

Commission Information et Communication

Directeur de la Publication : Philippe BOUTEILLE, Maire

Mairie : 67 rue Saint Vincent - 69380 Saint Jean des Vignes

Tél. 04 78 43 72 89 - Fax 04 78 43 64 76

Courriel : mairie@saintjeandesvignes.fr

Site : www.saintjeandesvignes.fr



COMMUNE DE BELMONT D'AZERGUES

RÉDACTION, DOCUMENTATION ET DIFFUSION :

Commission Information et Communication

Directeur de la Publication : Jean-Luc TRICOT, Maire

Mairie : 41 rue du Château 69380 Belmont d'Azergues

Tél. 04 78 43 71 95 - Fax 04 78 43 19 61

Courriel : secretariat@belmontdazergues.com

Site : www.belmontdazergues.com



COMMUNE DE CHARNAY

RÉDACTION, DOCUMENTATION ET DIFFUSION :

Commission Information et Communication

Directeur de la Publication : Laurent DUBUY, Maire

Mairie : 1 place du Château - 69380 Charnay

Tél. 04 78 43 90 69 - Fax 04 78 43 94 64

Courriel : mairie@charnay69.fr

Site : www.charnay69.fr



RENCONTRE AVEC LE BEAUJOLAIS

Pour cette fin d'année 2015, le thème du bulletin aura une saveur particulière puisque son fil conducteur nous ouvrira les papilles et mettra tous nos sens en éveil.

Aussi bien pour les gourmands que pour les curieux, il portera sur la gastronomie de nos villages, son histoire, ses grandes tables, ses écoles de cuisine, comment reconnaître et interpréter les différents guides gastronomiques, mais aussi nos restaurants locaux où il fait bon se retrouver entre amis et partager un bon plat, dans un lieu convivial et agréable.

Pour moi qui ne suis pas natif de cette région, l'idée d'arrêter le temps pour découvrir et mieux connaître notre si beau Beaujolais a fait bouillonner tout mon être. Sillonner ses vignes, ses bois, ses collines, avec leurs courbes, leurs reliefs, leurs odeurs et à la traversée d'un village redécouvrir le plaisir de la table, ses promesses, ses surprises.

Promenade qui a éveillé chez moi beauté, plaisir, saveur et sensualité.

Si j'étais un artiste je pourrais arrêter ce temps, en couchant sur ma plus belle toile le portait de cette femme unique et enivrante, ou en taillant ce diamant brut et inestimable, qui a su déclencher en moi ce tourbillon de jouissance et qui est venu au plus profond de moi titiller tout mon être.

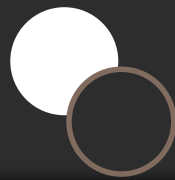
Le plaisir de la table est chez nous une tradition, il évoquera toujours un souvenir, une image, une odeur, un parfum, une émotion, des sourires ou des larmes.

Mais quoi qu'il en soit cette saveur sera pour toujours gravée au fond de nos mémoires et nous fera remonter des souvenirs à foisons.

Je vous laisse découvrir et vous délecter à la lecture de ce bulletin et vous souhaite à toutes et à tous de bonnes fêtes de fin d'années ainsi qu'une heureuse année 2016.

Frédéric MILLIAT





LES BISTROTS BEAUJOLAIS



Le concept des Bistrots Beaujolais est apparu à Lyon dans les années 50 avec la création de la "Coupe des Meilleurs Pots".

Sur les 293 Bistrots Beaujolais sélectionnés pour la nouvelle édition du guide des Bistrots Beaujolais, 74 sont situés dans le pays Beaujolais.

Parmi eux, **10 nouveaux venus**, fraîchement sélectionnés, qui ont accepté de signer **la charte du Bistrot Beaujolais** et qui prouvent quotidiennement leur attachement au vignoble.

LE RETINTON

Virginie GELIN et Laurent DUPRAZ (BEAUJEU)

L'ARDOISE

Fanny THURISSET et Yann LOUP (BELLEVILLE)

RESTAURANT GUY LASSAUSAIE**

Guy LASSAUSAIE (CHASSELAY)

AUBERGE DES VIGNERONS

Christine et Olivier DUFVET (EMERINGES)

LE BACCHUS

David GENILLON (LANCIE)

AU 14 FÉVRIER*

Masafumi HAMANO (SAINT-AMOUR-BELLEVUE)

HOSTELLERIE DE SAINT GEORGES

Emmanuelle et Yoann GASSELIN
(SAINT-GEORGES-DE-RENEINS)

CHEZ ELLES

Karine BESSEE (VILLEFRANCHE-SUR-SAONE)

LE 91

Priscilla PRUVOST (VILLEFRANCHE-SUR-SAONE)

LE NEWPORT

Laurence et Christophe HINCELIN
(VILLEFRANCHE-SUR-SAONE)

Pour rappel, à ses débuts en 2004, le réseau des Bistrots Beaujolais à Villefranche ne comptait que 4 établissements. En 2007, grâce notamment au partenariat signé avec la CCI Beaujolais, le réseau s'ouvrait au Pays Beaujolais et rassemblait 28 "bonnes adresses", un chiffre qui n'a cessé d'augmenter depuis pour atteindre aujourd'hui le nombre de 71.

LE CONCEPT DES BISTROTS

Le réseau des Bistrots Beaujolais possède une forte identité. Gage de qualité, de gourmandise et de convivialité, il conforte certaines valeurs (plaisir de l'assiette, du verre, l'amitié...) que l'on trouvait dans les bistrots d'autrefois.

La sélection des Bistrots a évolué et comporte aujourd'hui des établissements de styles différents. La dénomination "Bistrots" est aujourd'hui un concept plus qu'une désignation proprement dite. Toutefois, le lien commun reste le même : l'attachement à sa région, à son terroir, un accueil chaleureux, de la qualité et des vraies valeurs qui font de ces restaurants des adresses inoubliables.

HISTORIQUE DES BISTROTS BEAUJOLAIS

Le concept des Bistrots Beaujolais est apparu à Lyon dans les années 50 avec la création par deux gastronomes H. Clos-Jouve et M. Grancher de la "Coupe des Meilleurs Pots", la sélection s'effectuant sur la convivialité du Bistrot et la qualité du Beaujolais proposé. Transposée à Paris, cette Coupe devient alors parisienne, un lauréat est sélectionné chaque année par l'Académie Rabelais. Dès 1986, dans le même esprit, l'association "Tradition du vin" récompense annuellement un lauréat.

En 1995, retour aux sources, à Lyon, avec la création de "La Coupe Lyonnaise des Étonnants Beaujolais". Elle récompense les Bistrots défenseurs du Beaujolais et développant cet esprit de convivialité.

La sélection des lauréats s'effectue après visite anonyme d'un Jury, en fonction de critères précis. Les testeurs notent soigneusement la convivialité, le cadre, le type de cuisine et surtout la carte des vins. En 2004, le principe est étendu à Villefranche sur Saône puis dans le secteur du Pays Beaujolais en 2007. Le mode de sélection est identique à celui mis en place à Lyon.

LES CHEFS ÉTOILÉS

AU PRESTIGIEUX GUIDE ROUGE MICHELIN

DONT UN ÉTABLISSEMENT
ARBORE DEUX ÉTOILES ...

RESTAURANT GUY LASSAUSAIE

1, rue Belle Cise
69380 CHASSELAY
2 étoiles

AUBERGE DU CHÂTEAU

Place de l'Église
69210 BULLY
1 étoile

LA TABLE DE LACHASSAGNE

850, route de la Colline
69480 LACHASSAGNE
1 étoile

LA TABLE DE CHAINTRÉ

Le Bourg
71570 CHAINTRÉ
1 étoile

L'AUBERGE DU PARADIS

Le Plâtre Durand
71570 SAINT AMOUR BELLEVUE
1 étoile

LE JULIÉNAS

236, rue d'Anse
69400 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
1 étoile

RESTAURANT "AU 14 FÉVRIER"

Plâtre Durand
71570 SAINT AMOUR BELLEVUE
1 étoile

RESTAURANT JEAN BROUILLY

3 ter, rue de Paris
69170 TARARE
1 étoile

AUBERGE DE CLOCHEMERLE

Rue Gabriel Chevallier
69460 VAUX EN BEAUJOLAIS
1 étoile

Source : www.destination-beaujolais.com

METS ET VINS UNE INFINIE COMPLICITÉ



Primeur ou cru arrondi par quelques années de garde, les vins du Beaujolais accompagnent savoureusement les plaisirs de la table. Le Beaujolais Nouveau s'apprécie avec une grande variété de plats : charcuteries, fruits de mer, pommes de terre gratinées avec des oignons ou encore tartare de poisson ! Le Beaujolais est le complément idéal du caractéristique "goûtillon beaujolais" ou du mâchon lyonnais : tripes, boudin, andouillettes, cervelas. Les Beaujolais-villages se marient très bien avec les produits régionaux : poulet de Bresse, escargots de Bourgogne et fromages de chèvre. Beaujolais et Beaujolais-villages sont parfaits l'été pour accompagner barbecues, terrines de poisson ou de légumes, fromages de chèvre frais et salades de fruits rouges.

Plus corsés et charpentés, les 10 crus du Beaujolais s'accordent quant à eux merveilleusement avec les grillades de bœuf, le pot-au-feu, le foie de veau (avec sauce au Beaujolais !) mais également la volaille ou l'agneau de lait. Longs en bouche, ils s'associent également aux terrines et poissons de rivière ; ne déparent nullement avec un plat de quenelles ou un coq au vin. Même le sucré n'y résiste pas. Du crumble aux fruits rouges, au sorbet, en passant par les figues au vin ou une tarte aux noix, faites votre choix !

Source : www.beaujolais.com



AUX

ST JEAN
DES VIGNES

BELMONT
D'AZERGUES

CHARNAY

GÉRARD UMHAUER LE VIEUX MOULIN À ALIX

Gérard UMHAUER est né à Vienne (Isère), le 5 mai 1945.

“Je suis issu d’une famille de cuisiniers qui m’a transmis l’amour du métier. Mon père a été cuisinier chez Point à Vienne pendant 7 ans. J’ai effectué mon apprentissage chez mon oncle René Schuke (1 étoile au guide Michelin) à Saint Romain en Gal, lui-même ayant été cuisinier chez Point. J’ai également travaillé à l’Hôtel France à la Côte Saint André, en tant que commis cuisinier, j’ai effectué la saison d’été à la résidence du Pont des Bannes aux Saintes Marie de la Mer. Je suis passé par le restaurant Magnard à Vienne, puis à la Brasserie Georges à Lyon sous la houlette de Monsieur Perrier. J’ai fait mon service militaire dans les cuisines.

À mon retour d’armée, j’ai alterné les saisons tantôt d’hiver comme à l’Hôtel Bel-Alpe à l’Alpe d’Huez en tant que cuisinier ou encore à Megève au restaurant le Tire-Bouchon en tant que Chef cuisinier. Pour la saison d’été, je me suis rendu en tant que Chef de partie au Château de Mercuès dans le Lot (Relais et Châteaux) et également en tant que Chef saucier.

En octobre 1968, départ pour les USA où j’ai été Chef Cuisinier dans un restaurant gastronomique Français, à Hachensack dans le New-Jersey, jusqu’à mon retour en France en 1974.

Cette année-là, en juillet, j’ai eu un coup de cœur pour ce moulin en pierres dorées qui existait déjà au XV^e siècle et sa belle terrasse ombragée par un tilleul séculaire surplombant le ruisseau du moulin. C’était principalement un petit bar de campagne, que nous avons transformé en restaurant, en créant une nouvelle salle et en rénovant l’existant. Nous sommes référencés dans les principaux guides nationaux et je suis membre des Toques Blanches Lyonnaises.

Pour les jeunes intéressés et motivés par ce métier, la cuisine offre de grandes opportunités même chez des jeunes en échec scolaire. Il n’y a pas de chômage, mais une possibilité de faire carrière en France ou à l’étranger. De pouvoir travailler en collectivités, dans des restaurants traditionnels, gastronomiques, des brasseries ou encore même dans des fast-food, de faire du service traiteur, de faire de la cuisine à domicile... permet de travailler facilement à l’étranger et de pouvoir se mettre à son compte.

Sur les nombreux jeunes que nous avons formés, très peu ont quitté le métier. Nous constatons d’ailleurs de belles réussites. Certains à l’étranger (Angleterre, USA, Australie, Viêt Nam...) d’autres sont devenus propriétaires de restaurants, travaillent en collectivité (en tant que Chef de cuisine ou cuisinier dans des maisons de retraite, hôpitaux). L’un d’eux est devenu cuisinier pour les CRS et il les suit lors de leurs interventions, certains



se sont également retrouvés sur des bateaux de croisière, au Club Med et pour les autres, ils font les saisons d’hiver à la montagne et d’été dans le sud.

Pour nos spécialités, vous allez pouvoir retrouver notre crème de potirons aux moules, le gâteau de foie de volaille au coulis de tomate et aux quenelles, le perdreau au chou à l’ancienne ou encore la lotte à la crème parfumée au curry et sa fondue de poireaux, moules de bouchot et concassé de tomates, dont vous trouverez la recette assez simple à réaliser”.

LA RECETTE DE GÉRARD UMHAUER

LOTTE À LA CRÈME PARFUMÉE AU CURRY

Pour 4 personnes :

- 8 belles tranches de lotte - 1 poireau
- 50 cl de crème fleurette
- 1 cuillerée à café de curry
- Huile d’olive, un peu de beurre
- 10 cl de fumet de poisson
- ou jus de cuisson des moules - Sel et poivre
- 2 tomates émondées et concassées
- 24 moules de bouchot - Peluches de cerfeuil

Faire cuire dans de l’huile d’olive, pendant trois minutes sur chaque face vos tranches de lotte. Les réserver au chaud.

Faire suer dans un peu de beurre, sans les colorer vos poireaux que vous aurez préalablement lavé et taillé en fine julienne. Ajouter la cuillerée à café de curry. Incorporer le fumet, laissez réduire.

Ajouter la crème, portez à ébullition, quand la sauce est réduite, rectifier l’assaisonnement avec sel et poivre. Faites sauter votre concassé de tomates dans un peu d’huile d’olive, saler.

Dresser les tranches de lotte sur des assiettes chaudes, arroser avec votre sauce au curry et fondue de poireaux. Décorer avec les moules de bouchot, le concassé de tomates et les peluches de cerfeuil.





NICOLAS CHEMINADE ET JEAN-MARIUS BRONDEL LE TÉLÉGRAPHE À MARCY SUR ANSE

Nicolas CHEMINADE est né le 2 mai 1988, à Villefranche sur Saône. Il a repris le Télégraphe en 2011 avec son associé, Jean-Marius BRONDEL né le 24 juin 1987 à Cayenne en Guyane.

“Enfant, j’aimais bien la cuisine et surtout la faire. De nombreux membres de ma famille sont dans la restauration sommelier et cuisinier. Un de mes oncles est sommelier chez Jean Brouilly à Tarare et un cousin germain a travaillé chez Alain Ducasse à Monaco et est actuellement second de cuisine à La Rotonde à Charbonnières où fin septembre il a participé à la qualification des Bocuses d’Or France”.

Nicolas Cheminaide a suivi ses études à l’école hôtelière de Belleville puis à l’école hôtelière de Dardilly. Il a été en stage d’apprentissage au Saint Romain à Anse, chez Georges Blanc à Vonnas et le Chahut à Perrache. Il s’est retrouvé une fois diplômé comme Chef de cuisine au Saint Romain à Anse. Il a participé au concours des Clubs Hôtelières Lyonnais en 2005 où il a terminé premier et en 2007 a participé au concours général des métiers de Paris où il a obtenu la troisième place.

En 2011, il reprend le Télégraphe avec son associé issu de la même école hôtelière que lui. Sur leur carte, on peut voir en spécialité Beaujolaise, le menu Pierres Dorées avec les produits locaux et le menu Marcillanais qui est plus une cuisine créative avec des produits comme le foie gras ou la Saint Jacques qui sont mis à l’honneur. En spécialité, on peut également retrouver le filet de bœuf charolais aux petits légumes, la terrine de foie gras maison ou encore l’andouillette Braillon de Anse, accompagnée de sa polenta crémeuse au comté et son jus aux échalotes grises.

“C’est un très beau métier, que l’on exerce avec une grande passion, car il ne faut pas compter ses heures. Le plaisir pour nous, c’est de voir les gens satisfaits quand ils partent de chez nous, c’est la plus belle des récompenses !”.



LA RECETTE DU TÉLÉGRAPHE

TARTARE DE SAUMON GINGEMBRE ET CITRON CONFIT

Pour 4 personnes :

- 350 g de saumon frais
- 2 citrons confits
- 60 g de gingembre frais
- 80 g de tomates séchées
- 1 cuillère d’huile d’olive
- 1 botte d’aneth
- Salade mesclun
- Huile de sésame
- Sel et poivre

Hacher le saumon frais en petits dés.
Mixer les citrons confits, le gingembre frais, les tomates séchées avec la cuillère d’huile d’olive.
Mélanger au saumon.
Hacher 1/4 d’une botte d’aneth et associer à la préparation.
Saler et poivrer à votre convenance.
Dresser en verrine.
Servir avec une salade mesclun et un toast grillé à l’huile de sésame.

YANN BLANC LE SAINT ROMAIN À ANSE

Yann BLANC est né le 1^{er} octobre 1981, à Lyon 8^{ème}. Orienté en fin de troisième, il avait un ami dont son père avait un restaurant et il passait souvent par les cuisines...

"Ma Grand-Mère cuisinait très bien et très bon !

Au niveau des études, je suis passé par l'école hôtelière en continu à Vénissieux, avec des stages à l'Auberge du Pont de Morancé par exemple, un autre dans le sud ou encore un à l'Hôtel des Congrès à Villeurbanne. Puis le BP en alternance à Mionnay dans l'Ain chez Alain Chapel (2 étoiles au Guide Michelin). Au fil du temps, j'ai acquis mon expérience dans divers restaurants comme le Domaine des Pierres Dorées, la Brasserie de l'Ouest et enfin Comme en Provence.

Depuis janvier 2012, soit un peu plus de trois ans, je suis Chef Cuisinier d'une brigade de 4, plus le pâtissier, au restaurant le Saint Romain à Anse (69). En moyenne, nous servons entre 60 et 80 couverts le midi et environ une trentaine les soirs. Le restaurant est ouvert toute l'année, sauf trois semaines au mois d'août.

Si un jeune n'aime pas ce métier, s'il n'est pas déterminé, ça paraît compliqué d'exercer le métier de cuisinier. Il faut savoir accepter la rigueur du métier.

Notre spécialité est le foie gras poêlé, légèrement épicé, monté en terrine qui une fois démoulé fait comme un gâteau marbré. Il y a également le boudin brioché (boudin de la ferme de Collonges dans l'Ain), avec une émulsion pomme cannelle. Nous travaillons avec les produits de saison".

Petite astuce du Chef...

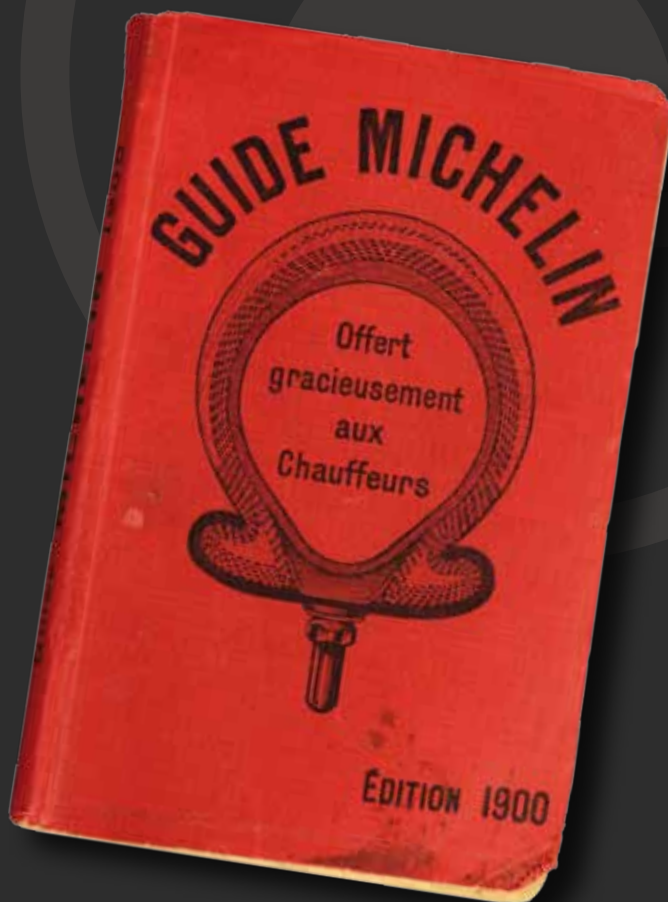
Pour obtenir une belle couleur de légumes, les faire cuire dans de l'eau de Badoit, car riche en bicarbonate. (Attention, le légume cuit plus vite !).

LA RECETTE DE YANN BLANC

BÉCHAMEL POUR QUENELLES EN SAUCE BLANCHE

80 g de farine
80 g de beurre fondu
1 litre de lait froid

Pour faire le roux, mélanger la farine et le beurre sur feu doux, puis rajouter le lait froid et mélanger jusqu'à ce que la préparation épaississe. Puis rajouter les quenelles pendant une vingtaine de minutes dans un plat au four entre 150°C – 160°C.



LES PRINCIPAUX GUIDES GASTRONOMIQUES FRANÇAIS ET LEURS CLASSEMENTS

GUIDE MICHELIN DIT "LE GUIDE ROUGE"

Il fût créé en 1900 par André et Pierre MICHELIN et à l'époque il était offert pour l'achat de pneumatiques de la marque.

Il devient payant à partir de 1920. Pourquoi ce changement ? Lorsque André Michelin rend visite à un garagiste, il se rend compte que les guides sont utilisés à caler les pieds d'un établi. Indigné, il décide tout naturellement de vendre l'annuaire. Le guide coûtera dorénavant 7 francs !

Malgré les polémiques (manque d'audace, nombre d'inspecteurs en baisse...) qui accompagnent sa sortie tous les ans il demeure la référence dans ce domaine. Il fait partie du patrimoine français et reste attendu par les lecteurs et les restaurateurs. Tous les ans, il se classe dans le peloton de tête des meilleures ventes en France.

Il est aujourd'hui édité dans 23 pays différents.



Le Classement :

- Sans étoile : être dans le guide Michelin est déjà un gage de qualité
- Bib Gourmand : symbolisé par la tête du personnage Michelin, cette catégorie indique les adresses où l'on trouve une cuisine de qualité pour 29 euros maximum.
- 1 étoile : il s'agit d'un très bon restaurant
- 2 étoiles : une très bonne cuisine
- 3 étoiles : une cuisine exceptionnelle
- Des couverts indiquent également le niveau de confort de l'établissement de 1 couvert (assez confortable) à 5 couverts (grand luxe).

Près de chez nous :

- 2 étoiles : GUY LASSAUSAIE à Chasselay
- 1 étoile : JEAN BROUILLY à Tarare, LA TABLE DE LACHASSAGNE à Lachassagne, AUBERGE DE CLOCHERLE à Vaux en Beaujolais, LE JULIÉNAS à Villefranche sur Saône, LA ROTONDE à La Tour de Salvagny
- Bib gourmand : AU COLOMBIER à Anse, LE BEAUJOLAIS à Belleville sur Saône

GUIDE GAULT & MILLAU

En 1972, le premier guide Gault & Millau, créé par Henri Gault et Christian Millau, voit le jour et fait bouger les lignes de la gastronomie. Parcourant le pays à la recherche de restaurants qu'ils jugent dignes d'intérêt, leurs critères ne sont ni la richesse du lieu, de la vaisselle ou de la propreté, des valeurs prônées par le Michelin, mais le goût, la présentation et l'imagination du chef.

Le Classement :

Les notes sur vingt, en vigueur depuis la première édition en 1972 ont disparu depuis l'édition 2010, année où elles ont été remplacées par des toques.

- 5 toques = 19/20
- 4 toques = 17 et 18/20
- 3 toques = 15 et 16/20
- 2 toques = 13 et 14/20
- 1 toque = 11 et 12/20
- 0 toque = 10/20

Depuis 1980, le guide Gault & Millau récompense chaque année le "Cuisinier de l'Année".

Près de chez nous :

- 3 toques : GUY LASSAUSAIE à Chasselay
- 2 toques : LE JULIÉNAS à Villefranche sur Saône, LE BEAUJOLAIS à Belleville sur Saône, LA ROTONDE à La Tour de Salvagny
- 1 toque : LE FAISAN DORÉ à Villefranche sur Saône, LE FLEURIE à Villefranche sur Saône, LE TILIA à Joux
- 0 toque : LE CEP à Fleurie, L'AUBERGE DU CHÂTEAU à Bully

Les Autres :

Il existe aujourd'hui beaucoup d'autres guides comme le Bottin Gourmand, le guide Champérad, le guide Hubert, le guide du Routard, Le Petit Futé, Le Petit Paumé...





FÊTES DE VILLAGE ET GASTRONOMIE

Nos associations communales ne manquent pas d'idées pour animer nos villages.

Souvent, la gastronomie est prétexte au rassemblement, et c'est dans la convivialité que préparation, distribution et dégustation de spécialités culinaires se succèdent.

Le saucisson au gêne, l'incontournable repas de fin de vendanges est préparé par la classe en 4 et l'équipe du fleurissement de Charnay, par la classe en 2 d'Alix et le Sou des Écoles d'Alix.

Le boudin a aussi la cote avec les classes en 1 de Belmont et Saint Jean des Vignes, et le Sou des Écoles de Charnay.

Le comité des fêtes de Charnay a remis à l'honneur la tradition des "clapions", soirée festive où tout le village se rassemble autour des **pieds de cochons**.

Les tripes sont proposées par la classe en 5 d'Alix, **les andouillettes** par le Sou des Écoles de Belmont lors de son vide-grenier.

Un petit aperçu au-delà de notre région avec les **soirées Potée** du Syndicat agricole de Saint Jean des Vignes et Belmont, et la **choucroute** des pompiers de Charnay et d'Alix.

La classe en 6 de Charnay nous invite au voyage avec sa **paëlla**.

Dernière-née des manifestations, le pique-nique "**Rosé-Rosette**" du comité des fêtes d'Alix a vu le jour dans le cadre de l'événement "Rosé, Nuits d'été".

Chaque dégustation est ouverte à tous.

Consultez les dates de ces manifestations dans le calendrier en fin de ce bulletin.



ÉCOLES DE CUISINE

Riche de son terroir et de ses spécialités culinaires, fier de ses petits restaurants comme de ses grandes tables, le Beaujolais a les moyens d'attirer et développer les jeunes talents.

Quelques établissements réputés forment aux métiers de bouche dans l'Ouest Lyonnais :

• **Le Lycée Hôtelier François Rabelais à Dardilly** est spécialisé dans l'enseignement des métiers du tourisme et de l'art culinaire. Il propose plusieurs niveaux de formation qui vont du Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) au Brevet de Technicien Supérieur (BTS).

• **L'Institut Paul Bocuse à Écully** délivre des diplômes Bac +3 à Bac +6 en Management de la Restauration (entre autres Bachelor, Licence-pro et Master en management culinaire).

• **Le Lycée Polyvalent d'Aiguerande à Belleville** sur Saône propose des formations en hôtellerie-restauration, débouchant sur des bac Pro et des CAP.

• **Le Château de l'Eclair à Liergues** accueille l'École Technique Hôtelière TSUJI, pour des étudiants japonais désirant se spécialiser en cuisine et en pâtisserie françaises.



AIX

LA CHOCOLATERIE "ÉVOCACTION CHOCOLAT" DE TARARE

C'est à partir de recettes très locales que Xavier Berne nous concocte les gourmandises qu'il propose dans sa chocolaterie "Évocation chocolat" au 30, rue de la République à Tarare.

Dès l'entrée, dans la boutique, nous plongeons dans une douce atmosphère chocolatée. L'atelier où l'artisan crée ses chocolats est juxtaposé à la boutique : un choix volontaire puisque Xavier veut conserver l'odeur du chocolat dans les locaux. Les différentes origines des cacao utilisés pour la confection des chocolats sont exposées et l'utilisation des fèves dont ils proviennent que ce soit d'Amérique, d'Afrique ou d'Asie est expliquée.

Les spécialités comme les "Grappillons" et les "Pierres Dorées" du Beaujolais sont présentées ainsi que les "Mousselines". Mais l'on trouve aussi tous les classiques des gourmandises chocolatées. Ces chocolats sont tellement délicieux que leur renommée a dépassé nos frontières comme l'explique Xavier : "Il arrive que des clients m'envoient des photos pendant leur voyage" tout en dégustant les chocolats qu'ils ont achetés au duty free de l'aéroport de Saint Exupéry.

Et pour les nostalgiques, trône encore dans la boutique une plieuse mécanique qui est toujours en état de marche (elle a plus de 70 ans), c'est elle qui emballe les précieux chocolats.

Les "Pierres Dorées du Beaujolais"

Ces petits chocolats évoquent les pierres que l'on retrouve sur les routes du Beaujolais et qui ont servi à construire ces belles maisons Beaujolaises. C'est un mélange de praliné, de craquant nougatine et de raisins hachés, le tout enrobé de chocolat noir et sans alcool.

Les "Grappillons du Beaujolais"

Les grappillons sont les derniers raisins qui sont ramassés à la fin des vendanges. Enrobée de chocolat au lait, cette petite gourmandise composée de praliné, de nougatine et de raisins subtilement parfumés d'extrait d'orange forme le "Grappillon Beaujolais".

ST JEAN
DES VIGNES

BELMONT
D'AZERGUES



LA CHOCOLATERIE BEAUJOLAISE DE VILLEFRANCHE

Toujours dans une ambiance très chocolatée, entrez dans la Chocolaterie Beaujolaise de Villefranche sur Saône sise au 478 rue Richetta. Vous serez accueilli par Catherine et Christian Durnerin, ouvrier confiseur. Aidé de son fils Cédric, Christian continue de perpétuer la tradition du métier en confectionnant des spécialités beaujolaises créées depuis plus de 70 ans telles que les "Bouchons Beaujolais" et les "Tastevins du Pays". Mais vous trouverez aussi la "Grappe Beaujolaise", la "Calade" et le "Caladois".

Le Bouchon Beaujolais

Spécialité incontournable de la région beaujolaise, composée de praliné à l'ancienne et de noisettes concassées, le tout enrobé dans une fine pâte aux amandes.

Le Tastevin du Pays

Couppelles de chocolat noir ou au lait avec des éclats de noisettes caramélisées.

La Grappe Beaujolaise

Chocolat noir fourré d'une pulpe de fruit à la pêche de vigne et d'un praliné à l'ancienne.

Enfin des spécialités créées en hommage à la ville de Villefranche-sur-Saône et ses habitants "Les Caladois" :

- **La Calade** : pavé en nougatine enrobé de chocolat blond.
- **Le Caladois** : chocolat noir fourré d'un praliné nougatiné, d'une fine couche de pâte d'amandes et le tout réhaussé d'une pulpe de griottes.

Et durant la période de la Fête des Conscrits dans la région, vous pourrez trouver le **Mini-Gibus** en chocolat noir fourré praliné.

CHARNAV



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BEAUJOLAIS PIERRES DORÉES

L'année 2015 s'annonçait pour la Communauté de communes, comme une année de consolidation après le difficile exercice 2014 et la mise en route. Élus et personnel se sont attachés à faire vivre toutes les compétences dans un esprit communautaire. Sous l'égide des vice-présidents et des rapporteurs, les commissions ont travaillé d'arrache-pied.

Le bureau et l'exécutif ont fait de même. La compétence Petite enfance est aujourd'hui pleinement exercée avec 290 enfants accueillis en crèche, 4 relais d'assistantes maternelles opérationnels ainsi qu'un lieu d'accueil enfant famille. Afin d'augmenter les capacités, un établissement de 20 places est en construction à Lozanne. Concernant l'enfance et l'adolescence, avec les centres de loisirs, ce sujet bien rodé ne posait pas de difficulté ; mais c'était sans compter sur les circulaires et règlements qui ont fait du mercredi après-midi une période périscolaire excluant de fait cette période du champ de compétence de la communauté, celle-ci ne gérant que l'extra-scolaire. Il fallut défaire ce qui venait d'être généralisé et se retourner vers les communes en charge du périscolaire...

Sur le plan économique, un diagnostic a été réalisé en vue de la mise en place d'un schéma de développement. Mais sans attendre, de nombreux dossiers ont été traités tant en matière de zone d'activité que d'agriculture ou de tourisme. En ce qui concerne les déplacements, la commission a élaboré un système de transport des personnes isolées appelé, pour partie, à se substituer prochainement au TAD abandonné par le département en juillet dernier.

Si pour les travaux de voirie, le dossier est bien rôdé, en matière de collecte des ordures ménagères et de ges-

tion des déchetteries, il a fallu harmoniser les modes de gestion, opération qui demande du temps. Il en est de même pour les salles de sports qui relèvent de la Communauté.

Par ailleurs, il a fallu intégrer l'instruction du droit du sol pour le compte des communes suite au désengagement de la DDT.

La Communauté, forte de ses 34 communes, doit se construire une identité. Elle s'est dotée d'un logo, d'une charte graphique et très prochainement d'un site internet afin de mieux communiquer.

L'exercice de ces compétences engendre une charge de travail importante pour le personnel réparti sur plusieurs sites. Je les remercie pour leur travail et leur engagement. Moyennant une extension des bureaux du siège, nous souhaitons réunir en un même lieu le service technique actuellement au Bois d'Oingt et le service administratif afin de leur faciliter la tâche et de limiter les déplacements. Vos élus intercommunaux s'efforcent de faire avancer tous ces dossiers dans un contexte financier très contraint et un environnement législatif non stabilisé.

Les textes concernant l'organisation territoriale se suivent à un rythme soutenu. La lecture qui est faite de ces nouveaux textes, par les services de l'État dans le contexte local du Nouveau Rhône, de la Métropole et de la grande Région Auvergne Rhône Alpes, nous pousse vers la constitution de très grandes intercommunalités.

Il convient de rester prudent et de finaliser la construction en cours avant d'engager de nouvelles réformes : ne sommes-nous pas déjà 34 communes et 48 000 habitants ?

Daniel PACCOUD, Président

ASSOCIATION GÉRONTOLOGIQUE DU CANTON D'ANSE

"Créée en 1997, cette association est une instance de coordination se mettant au service des personnes âgées du canton et de leur famille. Elle a pour but de mettre à disposition toute information susceptible de faciliter l'accès aux soins, aux structures médicales et/ou médico-sociales."

Elle a aussi pour but de promouvoir la prévention.

Une quinzaine de communes* sont adhérentes et permettent chacune à leur tour, en fonction des disponibilités des organisateurs et des salles, que soient proposées aux personnes âgées diverses activités :

- des conférences (le sommeil, le stress, l'alimentation, les troubles de l'audition...)
- des ateliers autour de l'équilibre, de la mémoire et du "bien-vieillir"
- des recyclages du code de la route

- des après-midis récréatifs avec spectacle et goûter au Domaine des 12 communes

Malgré la réforme territoriale, l'association n'a changé ni son nom ni ses missions et cette année encore a proposé des ateliers "mémoire" à Pouilly et "entretien-mémoire" à Alix. L'animatrice est aussi intervenue sur 10 séances aux Opalines à Charnay.

Au dernier trimestre, un café-mémoire itinérant organisé et animé par la MSA, a accueilli à Liergues, des personnes (aidantes ou aidées) touchées par la maladie d'Alzheimer ou maladie apparentée.

Certaines de ces actions ainsi que de nouvelles seront programmées en 2016.

*Alix, Ambérieux d'Azergues, Anse, Belmont, Charnay, Chazay d'Azergues, Lachassagne, Liergues, Lozanne, Lucenay, Marcy sur Anse, Morancé, Pommiers, Pouilly Le Monial, St Jean des Vignes



ESPACE PIERRES FOLLES

Avec environ 15 000 visiteurs annuels, la fréquentation de l'Espace Pierres Folles est restée stable en 2015. Animations et événements ont ponctué l'année, avec, à chaque fois, un public intéressé et motivé au rendez-vous ! Ainsi l'on peut évoquer la conférence "Volcans nuisibles, volcans utiles", tenue par le grand volcanologue français Jacques-Marie Bardintzeff qui a attiré un public particulièrement nombreux.

Pour 2016, Jean-Claude Beal, archéologue, proposera une conférence grand public et gratuite sur le thème : "Gallo-romains en Beaujolais" et se tiendra le vendredi 22 janvier 2016 à 19h30 au Domaine des Communes à Graves-sur-Anse, à l'issue de l'Assemblée Générale de l'Espace Pierres Folles (18h).

Autre moment fort de l'année : les visites guidées proposées pour les 20 ans de l'inauguration du jardin botanique, dans le cadre des Rendez-Vous aux Jardins les 6 et 7 juin qui ont attiré plus d'une cinquantaine de curieux !

Comme chaque année, des animations, visites et conférences étaient proposées à la Nuit des Étoiles (7 août) et aux Journées du Patrimoine (19 et 20 septembre).

La visite commentée sur les secrets géologiques de la Carrière Lafarge, conduite par Bruno Rousselle, géologue et conservateur de l'Espace Pierres Folles, a été très largement plébiscitée par le public.

Des expositions temporaires se sont également succédées cette année au musée : "Regards croisés sur l'Azergues" (Pierre Gadiolet et Pierre Marey), Peintures de Dominique Juban, Pays-Paysages (EPF) et "Mines et minéraux en Beaujolais" (Jacques Gastineau) offrant une variété de thématiques aux visiteurs.

L'Espace Pierres Folles, géosite majeur du Beaujolais, s'est également largement investi dans le cadre de la candidature au label Geopark. Suite à la visite de deux experts venus début juillet, la candidature du Beaujolais a été validée, ce qui est un grand pas vers l'obtention du label d'ici un an.

Au mois de juin a été inauguré le Géoscope au sommet du Mont Brouilly dont l'aménagement paysager, la plateforme d'observation et d'interprétation, le sentier historique et de présentation géologique des paysages des Brouilly ont été réalisés en partenariat avec l'Espace Pierres Folles. Une idée de visite en famille ou entre amis !

A venir : l'émission Des Racines et des Ailes (France 3) des Monts du Beaujolais aux Monts d'Ardèche, dont le tournage a été réalisé au mois de mai, avec la participation de l'Espace Pierres Folles.

Calendrier des rendez-vous de 2016 :

- **22 janvier :** Assemblée Générale de l'Espace Pierres Folles suivie d'une conférence "Gallo-romains en Beaujolais"
- **Vacances de Printemps :** Ateliers "Fossiles" des mardis et jeudis
- **Samedi 4 et dimanche 5 juin :** Rendez-Vous aux Jardins, visites guidées
- **19 juin :** Journée du Patrimoine de Pays, visite guidée du jardin
- **Vacances d'été :** ateliers "Fossiles" des mardis et jeudis de juillet et août
- **Août :** Nuit des Étoiles, conférences grand public et observations du ciel
- **Septembre :** Journées Européennes du Patrimoine, visites guidées et ateliers "fossiles"
- **Vacances de la Toussaint :** Ateliers "Fossiles" des mardis et jeudis

Pour rester informé sur les activités du musée et pour s'inscrire aux Ateliers :

- Le musée : 04 78 43 69 20
contact@espace-pierres-folles.com
116, chemin du Pinay
69380 Saint-Jean-des-Vignes
- Le site Internet :
www.espace-pierres-folles.com





ABNÉGATION ET COURAGE À L'ADMR

Que faisiez-vous aux temps chauds ?

Question superflue, nous travaillons répondent les salariés et les bénévoles de l'ADMR.

En ces mois d'été, de fortes chaleurs et de canicule, le nombre d'interventions d'aide aux personnes en difficulté, âgées ou handicapées ne diminue pas et leur déroulement ne se fait que très rarement dans des locaux tempérés par une climatisation, Qu'à cela ne tienne, il faut assurer la continuité des services d'aide à domicile, ménages, toilettes et portage de repas, car les difficultés liées à l'âge et le handicap ne connaissent pas de trêve.

En premier lieu il faut organiser mensuellement les plannings des intervenantes en partageant au mieux les tâches prévues chez chaque bénéficiaire en fonction de ses besoins mais aussi en fonction des qualifications de chaque salariée. Ensuite, chaque jour ayant son lot de surprise (bénéficiaires hospitalisés ou de retour à la maison ou parfois hélas situations aggravées, salariées en congés, malades ou accidentées) il faut réadapter ce beau planning si bien préparé. Aude Maleysson, secrétaire administrative, est chargée de cette activité qui demande beaucoup de souplesse et de compréhension et parfois des qualités de jongleuse pour parvenir, dans l'urgence, à trouver des solutions qui doivent donner satisfaction aux bénéficiaires sans les perturber. Son sourire indéfectible, audible au téléphone, et sa compréhension des personnes aidées et de ses collègues intervenantes aident à faire accepter ces changements indépendants de la bonne volonté de tous. La bonne volonté et la compréhension des intervenantes, toujours disponibles pour aider à trouver des solutions, traduisent le respect qu'elles ont des bénéficiaires et la haute idée qu'elles se font de leur travail et de celui de leur collègue secrétaire.



Tout cela se passe dans la joie et la bonne humeur pour le plus grand plaisir des bénévoles gestionnaires responsables de l'association qui, eux, doivent œuvrer pour embaucher des remplaçantes en CDD ou CDI, organiser les prises en charges des demandeurs nouveaux, assurer le portage des repas à domicile, facturer les services apportés, assurer les encaissements et les comptabiliser. Sans oublier l'organisation des réunions bimestrielles du conseil d'administration l'assemblée générale annuelle, et la rédaction des ordres du jour et des compte-rendus. Les bénévoles doivent promouvoir l'activité en maintenant des relations publiques avec les élus et des professionnels de santé des communes concernées et en diffusant des informations au public par leur intermédiaire. Ils doivent aussi faire vivre la fédération en participant à des commissions et des formations.



L'ADMR DE CHATILLON RECHERCHE DU PERSONNEL

"Vous intervenez auprès de personnes âgées ou handicapées pour les aider dans les actes essentiels de la vie courante : lever-coucher, aide à la toilette, à l'habillage, repas... Mais aussi pour l'entretien de leur cadre de vie : ménage, repassage."

Appelez vite au 06 85 99 75 04 ou envoyez votre CV ainsi qu'une lettre de motivation à MAISON DES SERVICES / ZAC DE LA GARE 69380 CHATILLON

L'ADMR DE CHATILLON CHESSY RECRUTE DES BÉNÉVOLES

pour exécuter des tâches intéressantes et valorisantes au gré de ses envies et au rythme souhaité. C'est le bénévole nouveau qui choisit son activité et l'intensité de son dévouement, rien ne lui est imposé.



LE MOT DU MAIRE

Mesdames, Messieurs, chers Alixaises et Alixois,

Pour ce 36^{ème} bulletin intercommunal, la commune d'Alix a l'honneur d'animer le Comité de Rédaction. Un grand merci aux élus de nos quatre communes pour la réalisation de cette belle édition que vous avez entre les mains. Cette année, le fil conducteur de notre bulletin municipal sera la Gastronomie Beaujolaise. Cette spécificité française, devenue Art culinaire, est fortement présente dans notre belle région.

Actuellement, les découpages administratifs de notre territoire changent beaucoup. Rattaché depuis 1790 au canton d'Anse, Alix appartient depuis janvier 2015 au nouveau canton du Bois d'Oingt composé de 27 communes et de 27.000 habitants. Toutefois, notre Maison du Rhône et notre Gendarmerie restent à Anse.

De même, notre ancien département du Rhône a été scindé en deux entités : La Métropole de Lyon et un département du Rhône plus petit en forme de croissant de lune. Déjà en janvier 2014, 34 communes avaient fusionné leurs intercommunalités pour former notre Communauté de Communes Beaujolais Pierres Dorées (CCBPD), allant de Pommiers à Lozanne et de Chamelet à Chasselay. En janvier 2016, nous passerons de 22 à 13 grandes régions, avec la réunion des deux régions Auvergne et Rhône-Alpes.

Pas simple de bâtir un vrai projet de territoire à l'échelle de notre Communauté de communes, dans un environnement où les découpages administratifs changent chaque année, les compétences transmises évoluent et les contraintes financières s'accroissent (baisse des dotations pour toujours plus de services).

Face à cette évolution des institutions, la réponse proposée, par l'État et certains élus du territoire, serait la création d'une grande commune nouvelle qui passerait par la fusion de plusieurs villages. Ce projet nécessite une réflexion très approfondie. C'est un sujet grave, qui doit avant tout concerner la population d'Alix.

En mars 2014, devant l'absence de candidats, une des motivations de votre équipe municipale était d'éviter de passer sous tutelle d'une commune voisine. Nous suivrons donc ce dossier dans l'intérêt de notre village.

Depuis 2014, l'équipe municipale, que j'ai l'honneur d'animer, continue de travailler aux destinées d'Alix.

L'année dernière, nous avons mis en place les nouveaux Temps d'Activités Périscolaires (TAP). Après une première année d'expérimentation sur 4 jours par semaine, nous sommes maintenant avec 2 jours d'activités.

Le temps périscolaire est encadré par la commune les lundis et vendredis de 15h à 16h30. Les activités sont assurées par des intervenants professionnels, le personnel communal et ponctuellement des élus et bénévoles. A ce jour, cette organisation semble très satisfaisante. Merci à tous pour le travail réalisé.

L'école d'Alix a conservé sa 4^{ème} classe, avec 79 enfants. Nous souhaitons la bienvenue et une excellente intégration aux nouveaux enseignants. Des travaux de peintures et d'isolation thermique et phonique ont été réalisés ces deux dernières vacances d'été. Début d'année, l'école a été équipée d'un nouveau système informatique.

La salle des fêtes a aussi bénéficié de nouvelles peintures sur les portes, d'une réfection de la scène et de la cuisine. Il reste à réaliser un parking, un accès et des toilettes pour les personnes à mobilité réduite.

Le principal chantier de l'année 2016 reste l'élaboration du Plan Local d'Urbanisme (PLU). Notre Plan d'Occupation des Sols (POS) devenant caduc en 2017.

Le conseil municipal finalisera dans les prochains mois, dans le respect des documents d'urbanisme et de la qualité de vie, le projet d'aménagement et de développement de notre village pour les 10 à 15 années à venir.

En 2010, les Hospices Civiles de Lyon (HCL) transféraient l'Hôpital Gériatrique du Val d'Azergues, à l'Hôpital Nord-Ouest de Villefranche-sur-Saône.

Pour 2020, en raison de la vétusté et des difficultés organisationnelles, tant pour les résidents que pour les personnels médicaux et non médicaux, le projet de l'Hôpital Nord-Ouest est de transférer les services d'Alix sur le site de Villefranche.

Cette prochaine fermeture d'établissement nous impose de penser dès maintenant au réaménagement du site. Le conseil municipal a donc défini un périmètre d'étude pour réfléchir sereinement à l'avenir de notre centre de village historique.

De nouveaux services ou activités commerciales sont arrivés à la rentrée sur Alix. Depuis début septembre, un cabinet paramédical est installé au 2^{ème} étage de la Mairie. Il est composé de deux orthophonistes et d'un psychologue.



LE MOT DU MAIRE (suite)

Depuis le mercredi 16 septembre, un marché de producteurs fait le bonheur des Alixois(es) sur l'Esplanade de la Mairie. Actuellement, il est composé d'un boucher traiteur, d'un maraîcher, d'un boulanger, d'un fromager, d'un marchand de produits fumés et d'un marchand d'olive. Ces producteurs sont présents tous les mercredis de 8h à 13h. Un étal de vêtements est également présent une fois par mois.

Pour mieux communiquer, la commune se dote d'un nouveau site internet, où vous trouverez de nombreuses informations à consulter ou à télécharger. Plus beau, plus complet, plus moderne, l'adresse internet reste www.alix-village.fr.

Le Conseil Municipal des Enfants et des Jeunes (CMEJ), composé de 14 enfants d'Alix de 8 ans à 13 ans, font l'apprentissage de la citoyenneté et participent activement à la vie de la commune. Distribution de colis chez les anciens, inauguration de l'école, articles dans la gazette, opération "nettoyons la nature", réflexions sur un espace de jeux pour enfants, etc.

Je les remercie pour leur présence aux cérémonies du 8 mai 2015 et du 11 novembre 2015, en souvenir de l'armistice des deux Guerres Mondiales.

Nous avons aussi comme projet de réaménager le cimetière communal. Pour ce faire, quelques conseillers se sont lancés dans un fastidieux travail sur les concessions non entretenues. Une période de 3 ans sera nécessaire avant d'établir un arrêté sur les concessions en état d'abandon. Cette action est le préalable à l'embellissement de ce lieu de souvenirs et de recueillement.

Je tiens aussi à remercier chaleureusement toutes nos associations qui font vivre notre village. Je n'oublie pas le travail des bénévoles et je rappelle quelques manifestations :

- Le Thé Dansant, le cirque et la Zumba de l'association "D'Alix et D'ailleurs".
- La classe en 5 pour l'excellente décoration et l'animation du village.

- Zik'Alix, la fête de la musique Alixoise, pour ses concerts gratuits.
- Le Sou des Écoles pour sa "chasse aux œufs", sa traditionnelle kermesse et son 8 décembre.
- Le Comité des Fêtes pour son "Rosé Rosette" lors du festival "Rosé Nuits d'été".
- La Compagnie du Fil Rouge pour ses pièces de théâtre pour enfants et adultes.
- Le forum des associations, pour permettre à chacun de trouver son activité adaptée.
- Le CCAS et le Comité d'Entraide aux Anciens, pour leur traditionnelle belote et leur distribution de colis de fin d'année avec les jeunes du CMEJ.

Je n'oublie pas les activités de la Bibliothèque, de l'Association Active Alixoise, des bénévoles du fleurissement, des différentes Classes et Amicales.

2015, c'est aussi la renaissance du Comité des Fêtes (ex CADA), un nouveau départ pour l'association patrimoniale "La Roue" et la création d'une nouvelle association sportive "Mouv' ALIX".

Mais 2015, c'est hélas la fin "D'Alix et D'ailleurs" par manque de renouvellement de bénévoles dans le bureau... Un grand merci aux 5 filles qui ont animé avec cœur et générosité cette association pendant 8 ans !

Le samedi 9 janvier 2016 à 18h, le jour de la Sainte Alix, je vous retrouverai à l'occasion des vœux de la municipalité. Ce sera pour moi l'occasion de remercier l'ensemble des personnes qui œuvrent pour la commune : le personnel municipal, l'équipe enseignante, l'ensemble des bénévoles des associations, nos entreprises, nos services, nos artisans et restaurateurs, les personnes des différentes structures intercommunales et des services de l'État.

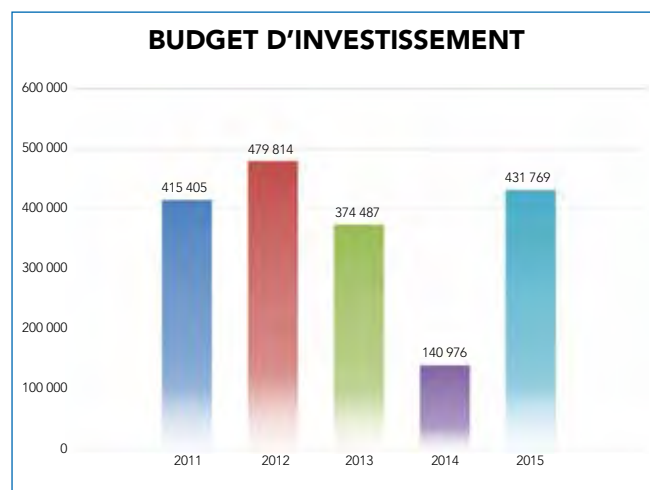
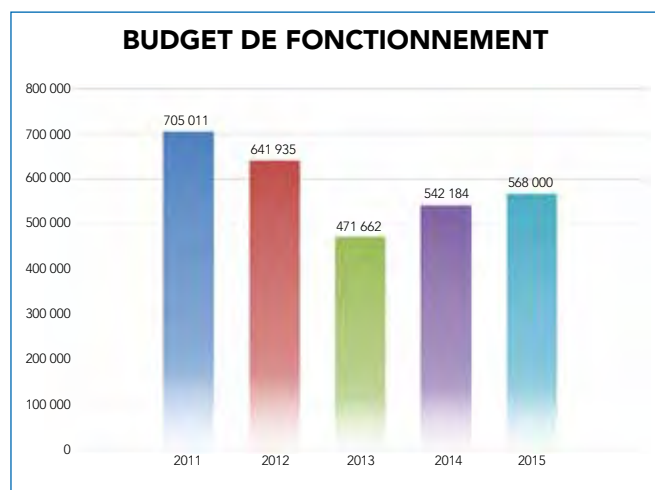
Nous accueillerons aussi les nouveaux habitants d'Alix autour d'un verre de l'amitié.

Dans l'attente de l'année 2016, au nom du conseil municipal, je vous adresse mes meilleurs vœux de santé, de bonheur et de réussite.

LEBRUN Pascal, Maire

LE BUDGET COMMUNAL

Le budget total de la commune pour l'année 2015 est de 999 769 euros (dont section fonctionnement = 568 000 euros et section investissement = 431 769 euros).



NOUVEAU À ALIX

Un cabinet paramédical a vu le jour au 2^{ème} étage de la mairie - 19 place de la Mairie - 69380 Alix (accès par l'ascenseur ou par l'escalier à gauche de la mairie). Pauline Chausson (orthophoniste), Audrey Goiran (orthophoniste) et Eric Mathias (psychologue de la santé) se sont installés sur la commune au mois de septembre.

Vous pouvez les contacter par e-mail ou par téléphone :

Orthophonistes

- Pauline Chausson
06 51 22 20 65 - paulinechausson@gmail.com
- Audrey Goiran
06 51 84 22 62 - alix.ortho.goiran@gmail.com

Psychologue

- Eric Mathias
06 16 48 45 45 - psymathias@laposte.net



LE SPÉCIALISTE DU CHAUFFAGE BOIS

FlammENERGY

POÊLES ET CHEMINÉES POUR VOTRE FOYER

- Poêles à granulés
- Poêles à bois
- Poêles de masse
- Cuisinières
- Cheminées
- Conduits de fumée

CONSEIL - VENTE - INSTALLATION

contact@flammEnergy.com
Tél. 04 81 76 05 00

40 chemin de Sandor
69380 Châtillon d'Az (sur D385 à côté des caves Motzain)

Conseil, Web, Print, Formations

ajc•com

partenaire de votre communication

Jean-Louis MINGEARD
Tél. 04 74 02 88 48
16 route de Theizé - 69400 Pouilly le Monial

MUNICIPALITÉ À VOTRE SERVICE

MAIRIE

Adresse : 16 place de la Mairie 69380 Alix

Téléphone : 04 78 43 91 68

Télécopie : 04 78 47 96 02

mairie@alix-village.fr

Les horaires d'ouverture seront modifiés suite à la nomination de la nouvelle secrétaire.

Se reporter au site internet ou à l'affichage à la porte de la mairie.

Accueil : Mme Nancy BARD et Mme Chrystelle NOVE-JOSSERAND

Permanence du Maire et des Adjointes : sur rendez-vous.

COLLECTE DES ORDURES MÉNAGÈRES

Ramassage des ordures ménagères : le jeudi

Collecte sélective : Les bacs à couvercle jaune seront collectés tous les 2^{èmes} et 4^{èmes} mardis de chaque mois.

Containers de collecte du verre usagé et des journaux : à votre disposition à côté de la salle d'animation et au Perroux (chemin du Pré Rond).

Recyclage des piles : un container a été installé au secrétariat de la mairie.

Récupération de vêtements : un container est à votre disposition sur le parking de la salle rurale.

Si vous constatez que les containers sont pleins nous vous remercions de prévenir la mairie.

Rappel

Nous vous rappelons que les poubelles ne doivent pas rester sur les trottoirs et la voie publique, en dehors des jours de ramassage qui sont le mardi et le jeudi.

Des containers peuvent être achetés en mairie.

BIBLIOTHÈQUE

Heures d'ouverture :

Lundi et mercredi de 16h30 à 18h

Le vendredi de 16h à 18h

Le premier samedi du mois de 10h30 à 12h

Pendant les petites vacances scolaires : le mercredi de 16h à 18h.

Pendant les grandes vacances scolaires : le vendredi de 16h à 18h.

Tél. 04 72 54 46 17 - Mail : bibliotheque@alix-village.fr

Blog : bibliotheque-mille-et-un-livres.over-blog.com

ÉCOLE PRIMAIRE D'ALIX

178 Chemin des Écoliers - 69380 Alix

Tél. 04 78 47 94 98

ce.0691385f@ac-lyon.fr

SALLE DE RÉUNION DE LA MAIRIE

Nous rappelons aux associations qu'il faut consulter le calendrier des réservations de la salle avant de fixer les dates de réunion.

RECENSEMENT CITOYEN OBLIGATOIRE

Pensez à vous présenter à la mairie le mois de vos 16 ans avec votre carte nationale d'identité et le livret de famille. Toute personne (garçon ou fille) de nationalité française doit se faire recenser entre la date de ses 16 ans et la fin du 3^{ème} mois suivant. Cette démarche permet d'effectuer le recensement citoyen obligatoire en vue de la participation à la journée défense et citoyenneté.

CONCILIATEUR DE JUSTICE

Un problème se pose... Un différend peut survenir... Un conciliateur est à votre disposition.

M. Gérard OLIET est conciliateur de justice sur le territoire du canton d'Anse. Ses permanences se tiennent en mairie d'Anse le mardi de 9h à 12h. Merci de prendre rendez-vous en téléphonant au 04 74 65 63 90.

NOUVEAUX VOISINS, NOUVEAUX AMIS

Bienvenue à tous les nouveaux Alixois et Alixaises.

La mairie et les différentes associations sont là pour vous aider à mieux connaître votre village et vous y sentir chez vous. Venez faire leur connaissance lors des vœux du maire le samedi 9 janvier 2016 à 18h à la salle rurale, le jour de la Sainte Alix ! N'hésitez pas à participer à la vie associative et communale.

COMMUNICATION

Retrouvez tout au long de l'année les actualités de votre commune sur le site internet <http://www.alix-village.fr>

• **Anne CORDON** est votre correspondante pour le Progrès. Si vous avez une information à lui communiquer, une manifestation dont vous voulez qu'elle se fasse l'écho, n'hésitez pas à la contacter au 06 87 34 01 67 ou par messagerie : a.cordon@orange.fr

• **Martine BLANCHON** est votre correspondante pour le journal le Patriote. Vous pouvez la contacter au 04 78 43 15 59 ou par messagerie : martblanchon@orange.fr

Vos correspondants communaux pour "la P'tite Gazette Alixoise" et le Bulletin :

• Frédéric MILLIAT - 06 63 02 18 82
frederic.milliat@alix-village.fr

• Véronique MARTINEZ - 06 76 20 31 46
veronique.martinez@alix-village.fr

• Danielle BECOURT - 06 74 67 80 36
danielle.becourt@alix-village.fr

Vos correspondants pour le site Internet :

Danielle BECOURT et Frédéric MILLIAT

Transmettez-leur également des idées d'articles et des photos pour permettre leur parution.

Des **CARTES POSTALES** anciennes d'Alix sont en vente à la mairie.

OCCUPATION DE LA SALLE RURALE - ACTIVITÉS SPORTIVES ET CULTURELLES

Kung Fu	Lundi	Enfants de 3 à 6 ans	de 17h30 à 18h15	SAR
Gymnastique volontaire	Lundi	Adultes	de 18h30 à 19h30	SAR
Gym Tonic	Mardi	Adultes	de 19h30 à 20h30	SAR
Yoga	Mardi		de 17h45 à 19h15 de 19h30 à 21h00	Sous la Mairie
Théâtre Fil Rouge	Mercredi	Enfants	de 16h00 à 17h00	SAR
		Enfants	de 17h00 à 18h00	SAR
		Enfants	de 18h00 à 19h00	SAR
		Adultes	à partir de 20h00	SAR
Qi Gong	Mercredi	Adultes	de 19h00 à 20h15	Renseignements à la mairie
Zumba - Modern Jazz	Jeudi	Enfants	de 18h30 à 19h30	SAR
Zumba	Jeudi	Adultes	de 19h45 à 21h00	SAR

TARIFS LOCATION SALLE RURALE (au 1^{er} janvier 2016)

	Journée en semaine de 8h à 22h	Week-end du 01/05 au 31/10	Week-end du 01/11 au 30/04	Acompte
Associations alixoises	50 €	50 €	50 €	_ €
Familles alixoises	175 €	250 €	300 €	150 €
Extérieurs	350 €	500 €	550 €	300 €
Caution	500 €	500 €	500 €	

NUMÉROS UTILES

- SAMU 15 ou 112 à partir d'un portable
- POLICE SECOURS 17 ou 112 à partir d'un portable
- POMPIERS 18
- SAMU SOCIAL 115

- Gendarmerie de Anse 04 74 67 02 17
- Centre anti poison 04 78 54 14 14
- Ecole 04 78 47 94 98
- Mairie 04 78 43 91 68
- Bibliothèque 04 72 54 46 17
- Micro crèche 06 42 97 55 71
- Sous-préfecture 0 821 803 069
- Impôts 04 74 05 49 70
- EDF 09 69 32 15 15
- Gaz de France 09 69 324 324
- SOS Médecin 04 78 83 51 51
- Assurance maladie 3646
- CAFAL 04 74 62 66 66
- Pôle emploi 04 74 65 19 99
- SNCF 3635
- Aéroport St Exupéry 0 826 800 826

RECETTES BEAUJOLAISES

LA SOUPE BEAUJOLAISE

Il faut : • 1 carotte • 1 blanc de poireau • 1 navet • 1 oignon
 • 1 cuillerée à soupe de beurre • ½ bouteille de beaujolais
 • 2 cuillerées à soupe de tapioca

Épluchez, laver, couper en dés tous les légumes. Les faire blondir dans une casserole dans le beurre.
 Mouiller avec le vin. Laisser réduire à feu doux jusqu'à consistance épaisse. Ajouter le bouillon chaud. Laisser mijoter pendant une heure. Verser le tapioca en pluie. Continuer la cuisson pendant 20 minutes.



RÉALISATIONS, TRAVAUX ET ACHATS COMMUNAUX 2015

- Finalisation du PLU.
- Isolation et réhabilitation des 2 classes du primaire.
- Réfection des peintures de la cuisine de la salle rurale.
- Réfection de l'estrade de la salle rurale.
- Travaux d'aménagement et mise aux normes du 2^{ème} étage de la mairie.
- Mise en réseaux du système informatique de la mairie et de l'école.
- Achat de matériels informatiques avec nouveau système d'exploitation pour la mairie.
- Achat de nouveaux écrans informatiques avec nouveau système d'exploitation pour les classes de primaire.
- Installation d'un cabinet paramédical composé de 2 orthophonistes et un psychologue.
- Installation d'un marché hebdomadaire sur la commune (le mercredi).

PRÉVISIONS 2016

- Mise en application du nouveau PLU de la commune.
- Étude pour l'aménagement de nouvelles places de parking pour l'école.
- Mise aux normes handicapés des accès et des sanitaires de la salle rurale.
- Achat d'un nouveau four pour la salle rurale.
- Réfection et mise aux normes de sécurité de toutes les entrées de l'école et de la crèche (portail et portillons).
- Réfection des peintures du local situé sur le city stade.
- Étude pour l'acquisition d'un bâtiment pour aménagement de locaux associatifs.
- Étude pour la création des jardins familiaux.

**Norddine GUEDAMI - Adjoint au Maire d'Alix
Chargé des finances et la gestion
du personnel communal**

LE CCAS – CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Cette année fut pour les nouveaux membres une belle mise en route. Avec l'ancienne équipe pour nous épauler, nous avons mis du cœur à l'ouvrage à nos missions.

C'est avec le concours de belote qui a réuni 44 doublettes, que nous avons commencé notre découverte du CCAS.

Puis avec l'aide du Conseil Municipal des Jeunes, nous sommes allés rendre visite aux anciens avec le colis de Noël. Nous étions attendus et nous avons été reçus comme des "rois", petits gâteaux, chocolats, apéritifs... Que du bonheur autour de ces moments partagés. Un grand merci à tous pour ce jour si chaleureux (enfants, CCAS et anciens).

Enfin le dimanche 26 avril 2015, 66 convives, dont 30 de nos anciens se sont réunis autour d'un repas convivial à la salle des fêtes.



Notre Président Michel Vincent a su mettre une très bonne ambiance tout au long de cette journée, grâce à son talent de chanteur et à sa bonne humeur.

Merci à toute l'équipe pour cette année ensemble.

GENEVOIX Electricité
Bâtiment - Industrie - Automatisme
Tél. 04 74 71 72 30 / Fax 04 74 71 62 31
genevoix@wanadoo.fr
Le Beauvallon - 69620 THEIZE

Bijouterie COMBY
Jordan GUGLIEMMETTO Artisan Bijoutier Joaillier
Réparation d'horloges anciennes
Tél. 04 74 67 18 88
220 av. de la 1^{ère} Armée - 69480 ANSE

LA BIBLIOTHÈQUE

La Bibliothèque d'Alix amorce ce 4^{ème} trimestre 2015 forte de 54 familles adhérentes.

L'adhésion est de 10€ par an et par famille valable de janvier à décembre. Pour les nouveaux abonnés, elle est de 5€ pour les mois de septembre et octobre et gratuite pour novembre et décembre.

Cette adhésion nous permet d'acquérir de nouveaux livres pour adultes, adolescents et enfants et de financer quelques animations. La majeure partie de nos recettes provient du financement de la municipalité.

Notre fonds est composé d'acquisitions pour une part et d'autre part d'ouvrages et de CD prêtés par les bibliothèques alentours (Châtillon, Fleurieux) et par la Médiathèque Départementale. Plus de 60 000 références sont disponibles www.mediathèque.rhone.fr : vous cliquez, vous choisissez, vous nous adressez un mail, nous le réservons, et vous venez le chercher sur Alix !

Au cours de l'année 2015, nous avons proposé plusieurs animations. Nous retiendrons la venue du conteur en avant-première à la nuit du Conte. Ernest est venu enchanter les oreilles des petits (et tout petits) et des grands (voire très grands).

Dans le cadre des Assises Internationales du Roman de Lyon, nous avons également en lien avec les bibliothèques des alentours proposé aux lecteurs de découvrir l'univers de Andreï KOURKOV. Un apéro lecteur a permis de rassembler nos impressions.



Nous proposons également de plonger dans 4 des romans sélectionnés pour le prix "sang d'encre" lors du festival du roman policier de Vienne.

Nous proposons des animations, des jours et heures d'ouvertures rassemblant le public dans sa diversité et sommes ouverts à toute proposition. N'hésitez pas, si vous avez une passion à faire découvrir et que vous souhaitez la partager. N'hésitez pas également à nous soumettre des propositions de livres, d'abonnements, d'idée pour aménager l'espace.

La Bibliothèque est avant tout votre lieu ; un lieu de découverte, d'échange, de rencontres.

Si vous avez également un peu de temps disponible : la porte du bénévolat vous est grande ouverte afin de nous aider à agiter nos méninges pour trouver des animations, à tenir quelques permanences ou tout simplement à choisir des livres.

Ouverture :

- Les lundis, mercredis de 16h30 à 18h
- Les vendredis de 16h à 18h
- Le premier samedi du mois de 10h30 à 12h

Et pendant les petites vacances scolaires : le mercredi de 16h à 18h, pendant les grandes vacances scolaires : le vendredi de 16h à 18h.

UN NOUVEAU SITE INTERNET !

Depuis sa création, le site internet d'Alix était rattaché à celui de la Communauté de communes, et était géré par un prestataire extérieur. Cette organisation nous laissait peu de liberté. La Communauté de communes ayant décidé de modifier son site, nous y avons vu l'opportunité de voler de nos propres ailes en créant un site propre à notre commune, et d'en faire un outil permettant de vous fournir une information plus interactive.

Nous nous sommes appuyés sur la solution "Campagnol" proposée par l'Association des Maires Ruraux de France, d'un excellent rapport qualité/prix. Ce site sera géré par le secrétariat de la mairie et par des membres du conseil municipal. Il est assez simple quant à son design, mais nous laisse une totale liberté dans le contenu et la gestion des articles.

Vous y trouverez entre autres des liens directs vers les sites utiles, un formulaire de demande d'acte d'état civil en ligne, les menus du restaurant scolaire, les comptes rendus des réunions et conseils municipaux, et bien sûr l'actualité de la commune au jour le jour et les informations de nos diverses associations.

Ce site n'est pas celui de la mairie, mais celui de tous les Alixois et Alixaises. N'hésitez pas à nous faire part de vos observations pour le faire évoluer et l'enrichir de nouvelles rubriques, grâce au lien du "Contact Site" sur la page d'accueil.

Son adresse est inchangée : www.alix-village.fr, et il sera en ligne avant la fin de l'année.

Bon "surf" à toutes et tous.



LE FLEURISSEMENT

Comme tous les ans, au printemps, l'équipe du Fleurissement, renforcée par de nouvelles recrues, a assuré l'entretien des bennes et massifs, ajouté de la terre, apporté du terreau, mélangé le tout, avant la plantation.

Grâce aux arrosages bien répartis, assurés par notre employé municipal et, au mois d'août, par l'équipe de bénévoles, malgré la sécheresse et la chaleur torride de cette année, eau et soleil ont donné une belle floraison appréciée par les Alixois et les gens de passage, compliments fort appréciés par l'équipe, de même que les suggestions pour l'an prochain.

Reste le problème de la grande platebande de l'entrée nord qui reste à débattre avec nos élus.

Mi-mai, en cherchant à diversifier les plants, modifier les répartitions par rapport aux autres années, des graminées plantées cette année pour

Si vous êtes tentés par les fleurs et une atmosphère conviviale, venez nous rejoindre, une réunion de planification des plantations est prévue au mois de janvier. Les membres du fleurissement sont à votre écoute, ou vous pouvez laisser vos coordonnées en Mairie.

ront rester en place, une économie pour l'an prochain. L'équipe au complet avec l'employé municipal, Kévin, a mis en place environ 1200 plans.

L'équipe du Fleurissement

Le Valet de Carreau
 Entreprise de nettoyage général
 Ponçage - Vitrification de parquets
 Lavage de vitres - Ramonage - Débarras
 Remise en état après chantier
Philippe VENET
 Impasse des Bruyères - 69380 ALIX - Tél. 04 78 47 93 99

恩
Cédric Presselin
 Praticien en Énergétique Chinoise
 Membre de la Fédération Nationale de Médecine Traditionnelle Chinoise
06.60.76.92.42
 cedric.presselin@live.com
 www.cedric.presselin.fr
 Consultations sur RDV à Alix et Lyon

SOGEA
 RHÔNE-ALPES

TRAVAUX PUBLICS
CANALISATIONS EAU POTABLE
ASSAINISSEMENT

Tél. 04 74 70 04 29 - Fax 04 74 26 16 59

ZA Bellevue - BP n°1 - 69610 SOUZY

Le Vieux MOULIN Restaurant

Gérard UMHAUER *Membre des Toques Blanches*

Nous informons notre aimable clientèle que notre restaurant sera fermé jusqu'en avril 2016 et nous la remercions pour sa fidélité...

annie.umhauer@wanadoo.fr
 Tél. 04 78 43 91 66 **69380 ALIX**



CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS ET DES JEUNES

Le CMEJ a pour objectif de permettre aux jeunes de faire l'apprentissage de la citoyenneté, de participer activement à la vie de la commune, d'être également un relais auprès des jeunes Alixois, les représenter, leur donner la parole. On leur donne l'occasion de soutenir des projets, d'impulser des idées, d'aider les élus adultes à prendre de bonnes décisions concernant les jeunes qui ont des préoccupations différentes des leurs. Cette année a été riche en initiatives et en événements. Une grande majorité des jeunes élus étaient présents lors de la cérémonie des vœux début janvier, ainsi qu'à la commémoration du 8 mai.

L'ancienne équipe avait donné un nom à l'école. Nos jeunes élus de 2015 ont inauguré la plaque dénommant l'école d'ALIX "l'école des 3 Tilleuls".

Issue d'une génération écologique, les quinze membres ont adhéré à l'opération "nettoyons la nature" qui s'est déroulée en septembre. Grâce à leur publicité et à leur mobilisation, 45 personnes ont arpenté le village par petits groupes pendant 2 heures. 42,7 kilos de déchets ont ainsi été récupérés.

D'autres projets sont en cours. Nous remercions tous les membres pour leur implication dans ce dispositif.

Entreprise TP - BERGERON Michel
 TRAVAUX PUBLICS - TERRASSEMENT
 PETITS TRAVAUX
 Port. 06 80 88 69 89
 Tél. 04 78 22 54 95 23 le Maupas - 69620 THEIZÉ

TOURET MDB N. GUEDAMI - Directeur
 Lotisseur Aménageur foncier Marchand de biens
 E-mail : touretmdb@orange.fr
 Tél. 06 87 14 06 56 / 04 78 33 42 92
 Fax 04 78 33 42 92
 50 chemin du Rafour - 69130 ECULLY

Pompes Funèbres Limat.S
L'assurance d'une écoute, le respect de vos volontés.

Pompes Funèbres Limat.S
 Permanence téléphonique 24H24 & 7j/7
 Etude financière personnalisée. Devis gratuit.

- Accès toutes chambres funéraires
- Transport de corps
- Organisation complète des funérailles
- Démarches & assistance aux familles
- Contrats obsèques

Pompes Funèbres Limat. S
 745 route de Lyon 338 route du Gouverneur
 69480 ANSE 01330 Ambérieux en Dombes
 Tél. 04 37 55 55 99 Tél. : 04 74 00 82 83
 Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00
 Le samedi de 9h00 à 12h00

M B Motoculture BEAUJOLAISE
 Matériel de Jardinage & Espaces Verts

à partir du 1^{er} mars 2016, venez nous retrouver
ZA du Maupas - 69620 THEIZÉ
 Tél. 04 74 68 09 28
 www.motoculturebeaujolaise.fr

UNE PLANTE NUISIBLE : L'AMBROISIE

À chaque stade de son développement, l'ambrosie peut être confondue avec d'autres plantes qui ne présentent pas d'inconvénients aussi importants pour la santé. Pour pouvoir lutter efficacement contre l'ambrosie, il faut donc savoir la reconnaître. Peut-on composter des ambrosies sans danger ?

Une attention particulière doit être apportée lors de la manipulation de l'ambrosie, tant par le caractère hautement allergisant de son pollen que par sa forte capacité de dispersion.

À chaque étape de son cycle de vie, il convient donc de manipuler la plante avec des gants et de prendre en compte le risque d'émission de grains de pollen mais également la présence/absence de semences dispersées lors de la manipulation des pieds.

Période 1

Au cours de toute la partie végétative du cycle de la plante, l'absence de pollen et de semences (akènes) rend l'arrachage et le compostage tout à fait inoffensifs. À part le port de gants de jardinage, aucune précaution particulière n'est donc à prendre.

Période 2

Dès lors que la plante commence son cycle reproducteur (vers la mi-juillet), l'apparition des fleurs mâles (qui apparaissent avant les fleurs femelles) et la production de pollen rendent la manipulation de l'ambrosie plus risquée. En effet, arracher, secouer et transporter les plantes favorise l'émission du pollen et l'usage d'un masque pour prévenir les réactions allergiques est préconisé.



À ce stade, le compostage est encore possible mais peu recommandé. Par ailleurs, la taille des plantes et la lignification des tiges à ce stade rendent la décomposition plus lente. Il est alors possible d'emballer les plantes arrachées puis de les porter en déchetterie soit pour un compostage professionnel, soit pour incinération.

Période 3

À la maturation des fleurs femelles, vers la fin du mois d'août, le compostage devient fortement déconseillé. Non seulement du pollen continue d'être produit par les fleurs mâles (d'où une persistance du risque d'allergies), mais la fécondation induite engendre la production de semences. Ces dernières se retrouvent alors dispersées non seulement lors de l'arrachage, mais également lors de l'épandage du compost élaboré avec les plantes mères. Pendant cette période, il est préférable de mettre les plantes en déchetterie dans des sacs hermétiques pour qu'elles soient incinérées.

Référent sur votre commune, Franck Dumoulin

PRO ing

MAITRISE D'OEUVRE ET INGENIERIE
Génie civil, infrastructures, urbanisme

Tél. 04 78 57 37 21

SAS - 24 rue Benoit BENNIER
69260 CHARBONNIERES LES BAINS

L'écologie industrielle
au cœur de nos processus de fabrication

Cimenterie Lafarge de Val d'Azergues
Tél. 04 72 54 11 60

www.lafarge-france.fr

LAFARGE

A member of
LafargeHolcim

TOUT SAVOIR SUR LE MOUSTIQUE TIGRE



Il existe différents types de moustiques, dont le moustique tigre (nom scientifique *Aedes albopictus*), reconnaissable à sa silhouette noire et à ses rayures blanches, sur l'abdomen et les pattes. Il est généralement en activité de mai à novembre, en fonction de la température et de la luminosité. Un moustique urbain qui vit près de l'homme.

Le moustique "tigre" vit au plus près de chez nous. Il est de petite taille, environ un demi-centimètre. Il se déplace peu. Il naît et vit chez nous, près de nos habitats, en zone urbaine principalement. Il nous pique en fin ou début de journée, pond ses œufs dans les eaux stagnantes et se repose à l'ombre des arbres.

Et se développe dans de petits volumes d'eaux stagnantes.

Les femelles pondent leurs œufs (jusqu'à 250) dans des petits volumes d'eaux stagnantes que l'on trouve sur nos balcons et nos jardins : vases, soucoupes, gouttières mal vidées, pneus usagers mais aussi creux d'arbres ou plantes tropicales susceptibles de retenir l'eau. Les larves peuvent même se développer dans un bouchon de bouteille rempli d'eau.

Ces gîtes, créés par l'homme, sont les principaux lieux de ponte de ces moustiques. Les moustiques sont en activité du printemps à l'automne. Toutefois, les œufs pondus peuvent résister plusieurs mois au froid et à l'assèchement et éclore lorsque les conditions climatiques sont à nouveau favorables (chaleur, luminosité).

Le cycle de développement du moustique tigre

Il se développe en quatre étapes : œuf, larve, nymphe et adulte. Le développement des œufs s'étend de 7 à 20 jours, en fonction de la température. Plus il fait chaud, plus le développement des œufs est rapide.

Seules les femelles piquent, pendant la journée, avec un pic à la levée du jour et au crépuscule.

Une grande faculté d'adaptation au climat tempéré

Originaire d'Asie du sud-est et de l'Océan Indien, le moustique tigre s'étend progressivement à la surface de la planète depuis une trentaine d'années, majori-

tairement en zone urbaine. Ses caractéristiques biologiques lui permettent en particulier de s'adapter aux climats tempérés. Installé dans plusieurs régions d'Italie depuis 20 ans, venant d'Albanie, il a été observé pour la première fois dans le sud-est de la France en 2004. Depuis, il est définitivement implanté en France.

C'est pourquoi il est important d'apprendre à vivre avec.

Les spécialistes s'attendent à ce qu'on le trouve à moyen terme sur tout le pourtour méditerranéen sud européen et au sud de l'Europe du Nord.

Franck DUMOULIN

**ROGER
VERCHERE**

ARTISANS MENUISIERS EBENISTES

**AGENCEMENTS
AMENAGEMENT BATEAUX
MEUBLES EN VIEUX BOIS
CUISINES SUR MESURES
FABRIQUE DE SAUNAS
PORTES ET FENETRES**

E-mail : verchere.roger@wanadoo.fr
N°1766 - RN6 BEL AIR - 69480 POMMIERS
Tél. 04 74 68 09 02 - Fax : 04 74 62 93 63
www.agencements-verchere.com

BMV ASSURANCES COURTIER TOUTES ASSURANCES
Frédéric MARTINEZ
LYON - GRAND LYON - GRENOBLE

Tél. 06 99 83 02 78 - Tél. 04 82 33 78 76
www.bmvassurances.com
contact@bmassurances.com
35 chemin du Vieux Moulin - 69380 ALIX



MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Le marché hebdomadaire est installé depuis le 16 septembre 2015 sur notre commune, et connaît un grand succès.

Venez découvrir ses produits de qualité :

- Pain artisanal cuit au feu de bois
- Fruits et légumes, produits italiens une fois par mois
- Fromages de chèvre et vache
- Viande, volailles, charcuterie, plats cuisinés
- Olives et produits dérivés
- Poissons et viandes fumés
- Vêtements Homme/Femme (présent le dernier mercredi de chaque mois)

Nos producteurs vous attendent place de la mairie, tous les mercredis matin de 8h à 13h.

Cyril PRADAT



COMITÉ DES FÊTES : PIQUE-NIQUE "ROSÉ / ROSETTE"

Tout a commencé quand l'Office de Tourisme a relancé sa campagne de promotion pour que nos beaux villages du Beaujolais puissent organiser une manifestation autour de l'évènement "Rosé, Nuits d'été". L'équipe municipale a dit "banco". Plusieurs conseillers membres d'associations ont évoqué l'idée de relancer le Comité des Fêtes afin que ce dernier puisse porter cette manifestation.

Une quinzaine de personnes se sont retrouvées portées par cette idée. Ainsi, la Mairie et le Château de Marzé ont pu être illuminés de spots roses, les rues décorées de fleurs en crépons (merci aux enfants de l'école). Une buvette "rosé/rosette" a permis de se retrouver autour d'un pique-nique un beau et trop chaud dimanche de juillet.

Plusieurs idées sont lancées pour l'année 2016 pour continuer à divertir les Alixois et Alixaises.

Nous avons également le projet de mutualiser les besoins des nombreuses associations que compte le village (barnum par exemple).

L'appel est donc lancé aux associations. Contactez-nous.

Nous avons aussi besoin, comme beaucoup, de participants. La secrétaire, notamment, s'est portée volontaire pour que l'association puisse se créer, mais laisse son poste en mars à la prochaine Assemblée Générale.

Faites-vous connaître en écrivant à :

ComiteDesFetes@alix-village.fr

Le Comité des Fêtes sera-t-il encore là en avril 2016 ?

L'ÉCOLE

Pour cette année scolaire 2015-2016, l'école des Trois Tilleuls accueille 81 élèves, de maternelle à CM2, répartis en 4 classes de différents niveaux :

- PS-MS : 21 élèves, enseignante Mme Julie Mercer directrice de l'école. Elle est déchargée le mardi, jour où elle est remplacée par Mme Annick Castellon et assistée tous les jours par Mme Delphine Le Maoût ATSEM.
- GS-CP : 23 élèves, enseignante Mme Caroline Valero, assistée tous les jours par Mme Candice Pina ATSEM.
- CE1-CE2 : 23 élèves, enseignante Mme Marie-Hélène Pussiau.
- CM1-CM2 : 14 élèves, enseignante à 3/4 temps Mme Nathalie Godde-Massip, complétée par Lionel Chalus le mardi.

Les horaires de l'école ont été modifiés de nouveau cette année, suite à un réaménagement des TAP. Les enfants ont écoles de 8h30 à 11h30 et de 13h30 à 15h les lundis et vendredis, de 8h30 à 11h30 le mercredi, de 8h30 à 11h30 et de 13h30 à 16h30 les mardis et jeudis.



LES TEMPS D'ACTIVITÉS PÉRISCOLAIRES

Pour cette année scolaire 2015-2016, les Temps d'Activités Périscolaires ont été modifiés au niveau des horaires et des activités proposées.

C'est donc tous les lundis et vendredis de 15h à 16h30, que les enfants inscrits peuvent découvrir les nouvelles activités. Et le choix est varié, sur des cycles de 6 semaines en moyenne ponctués par les vacances scolaires, ils vont tour à tour participer à de l'éveil musical, de l'initiation à la danse, du yoga, du théâtre et des activités manuelles pour les maternelles et de la zumba, du ragaton ou disco, du théâtre, du yoga, des activités manuelles, des jeux de sociétés ou de groupes, la découverte de différents sports, de la chanson et même pouvoir devenir un petit reporter en réalisant articles ou vidéo.

Tout ce petit monde est fortement assidu et intéressé par tout ce que l'on peut leur initier.



Les intervenants sont tous des professionnels et l'appel au bénévolat lancé l'année dernière a été arrêté car difficile à gérer. Mais la commune tient encore à les remercier pour leur implication et leur motivation pendant de cette année test qu'était 2014-2015.



La commune remercie aussi le Kung Fu et l'AAA pour le prêt de son matériel sportif cette année.





VIE SCOLAIRE



SOU DES ÉCOLES D'ALIX

Une nouvelle année commence et le sou des Écoles d'Alix poursuit son œuvre pour les élèves de l'école des Trois Tilleuls d'Alix.

Sortie au planétarium, au musée, escapade à la Roche de Solutré ou à la ferme pédagogique, nous avons pu cette année encore faire profiter les enfants de découverte à moindre coût. Nous sommes prêts pour les projets que nous proposerons les enseignants cette année. Et, parce que l'école c'est aussi les T.A.P, nous avons pu aider la mairie au financement d'une partie du matériel nécessaire aux activités périscolaires. Enfin, pour permettre aux élèves de CE1-CE2 d'apprendre la lecture dans de meilleures conditions, nous avons participé à l'acquisition d'une petite collection de livres.

Toutes ces actions ont été possibles grâce à vous. Toujours plus présents et enthousiastes à nos manifestations, vous contribuez grandement à la prospérité de notre association. Vous nous donnez une chance de remplir notre rôle auprès des élèves de l'école du village. Merci.

Toutes ces actions ont été possibles grâce aux bénévoles. Après avoir fini l'année scolaire 2014-2015 avec un effectif de plus en plus maigre, le Sou renaît plus fort avec une assemblée générale qui a rassemblé de nouveaux membres. Le bureau voit donc ses 6 postes pourvus. Une motivation nouvelle souffle sur cette année scolaire. Merci.

Depuis la rentrée, nous avons perpétué la traditionnelle vente de pizza du beaujolais nouveau, en partenariat avec Astalix.



Nous avons renoué avec le traditionnel 8 décembre avec notre vin chaud et notre saucisson au gène. Les petits luminions ont illuminé la mairie avec magie. Et pour finir sur une touche festive, le Père Noël a rendu visite aux élèves de l'école lors du spectacle de théâtre qui a émerveillé petits et grands.

Mais l'année scolaire n'est pas finie ! Nous vous donnons rendez-vous le dimanche 3 avril pour une grande chasse aux œufs dans le village ! Et pour bien finir l'année, nous vous invitons le samedi 2 juillet à la kermesse de l'école. Cette année, nous profiterons de ce rendez-vous pour permettre aux élèves de vous présenter quelques-uns des travaux réalisés pendant les T.A.P. dans une formule qui se déroulera dès le milieu de l'après-midi avec stands, spectacle, expositions, repas, buvette... Un programme digne d'un grand festival ! Enfin une nouvelle année scolaire débutera avec sa farandole de rendez-vous incontournables !

En attendant, vous pouvez toujours nous contacter à l'adresse mail suivante :

soudesecolesalix@gmail.com

Vous pouvez aussi rejoindre notre équipe à tout moment ! À bientôt !

Aure'lie GOULEVITCH
Présidente du Sou des Écoles d'Alix

La Cave Mathelin
 Une multitude de vins, alcools et cadeaux
 (Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Côtes du Rhône, Vins de Loire, Whisky...)
www.cave-mathelin.com
 Domaine Sandar - 69380 CHATILLON d'AZERGUES

 **Pernoud**
 Plomberie Chauffage
 Tél. 06 84 30 96 66 - p-pc@live.fr
 72 allée des Iris - 69380 ALIX



Les résidents de l'Hôpital Gériatrique du Val d'Azergues ont la possibilité de participer aux différentes animations qui se succèdent durant cette une année riche en événements.

Certains sont collectifs pour les anniversaires au son de l'accordéon chaque mois, ainsi que pour fêter le printemps ou l'automne avec des spectacles hauts en couleurs et ce toujours en compagnie des bénévoles présents chaque jeudi. Cette association participe aussi au financement de ces après-midi festifs.

En semi-collectif, les résidents préparent aussi d'excellentes recettes salées ou sucrées et qui font le bonheur de tous au sein des unités, mais ils se réunissent aussi, en petit groupe, pour bénéficier de séance de zoothérapie.

L'individuel reste toujours présent pour permettre à chacun d'avoir une écoute personnalisée. Toutes ces activités sont aussi possibles grâce aux bénévoles, alors si ça vous tente et que vous avez un peu de temps à partager, venez nous rejoindre dans cette belle aventure humaine auprès des résidents !

Vous pouvez nous contacter au 04 72 54 19 93 ou par mail : animation.Alix@lhospitalnordouest.fr
Katia Galland et Karine Giraud
Service Animation de l'Hôpital d'Alix

Marie-Claude Tolly
Secrétaire de l'association
Des amis et des familles
des résidents d'Alix

GÉRONTOLOGIE

En partenariat avec l'association gérontologique du Canton d'Anse, la municipalité d'Alix a pu bénéficier d'ateliers mémoire, qui se sont déroulés les mardis après-midi, de 14h à 16h.

Cet atelier permet de stimuler les mécanismes de la mémoire, de développer son attention, sa concentration et d'apprendre à mémoriser. Plusieurs personnes d'Alix et des environs ont pu y participer.

Au mois de janvier 2016, pour le groupe qui a suivi les 6 séances, elles pourront de nouveau participer à l'atelier "entretien mémoire" (7 rencontres à raison d'une par mois).

Un café mémoire s'est déroulé sur Liergues, durant plusieurs lundis, avec pour thème la maladie d'Alzheimer, en collaboration avec Julie Nicaise, assistante sociale de la MSA. Il y a eu beaucoup d'échanges avec des personnes directement concernées : des enfants ou conjoints de gens malades, des personnes touchées elle-même par la maladie.

Il y a toujours un rappel des aides existantes, il est possible de parler de son cas personnel, de profiter de l'expérience des autres.



Horaires d'ouverture :
du lundi au samedi non-stop de 8h30 à 19h30
le dimanche de 9h à 12h45

Nouveau!

Vous pouvez commander sur
www.ledriveintermarche.com
Tél. 0474707708




ZA des Bageardes - Rue Marius Berliet - A côté de Renault
69380 CHAZAY D'AZERGUES

Actions à venir :

- Une sensibilisation au code de la route, par l'association Agiroute se mettra probablement en place dans les prochains mois.
- Une conférence sur "la prévention de l'hypertension" aura lieu en mars 2016 un mercredi à 17h. Le lieu est à définir.

Véronique

veronique.martinez
@alix-village.fr

MOUV'ALIX

Pour répondre à de nombreuses attentes, et notamment pour faire perdurer l'accueil d'une activité sur la commune, une nouvelle association a pointé le bout de son nez !

Cette Association est le fruit d'une entente et amitié entre Karine, Audrey et Nadège, et a pour but d'organiser, de promouvoir et de développer des activités physiques et culturelles, de loisirs et de spectacles, et notamment à travers d'événements locaux, favorisant la rencontre et la convivialité.

Pour l'heure, nous vous proposons de venir pratiquer la Zumba ! Et c'est ouvert à TOUS !

Des exercices sans "contraintes", en mêlant des mouvements à haute intensité et à basse intensité, qui vous permettent de rester en forme et de garder la ligne dans un esprit festif et la bonne humeur.

Laissez-vous emporter par les rythmes de la musique latino-américaine et des musiques du monde dans un entraînement complet, alliant tous les éléments de la remise en forme : cardio et préparation musculaire, équilibre, flexibilité et coordination, un regain d'énergie et un bien-être absolu après chaque cours.

Cathy, professeur diplômée, est une femme pleine d'énergie et de passion, à qui l'on doit toutes ces chorégraphies faciles à suivre, mêlant une grande diversité de pas, tels que salsa, samba, bachata...



Et parce que les petits bouts sont aussi les grands de demain... Nous vous proposons également un cours de Modern' Jazz Zumba danse pour les plus petits, et ce, à partir de 7 ans. N'hésitez pas, il reste encore quelques places...

Alors venez nous voir, tentez l'expérience, et vous serez vite séduits ! Nous vous réservons prochainement quelques surprises...

Les cours ont lieu tous les jeudis (hors vacances scolaires) à la salle rurale.

Modern' Jazz - Zumba danse enfants :

de 18h30 à 19h30

Zumba danse Ado / Adultes :

de 19h45 à 21h00

Contacts : mouvalix@alix-village.fr

Karine : 06 85 22 04 90

Audrey : 06 29 61 78 71

TONIC'GYM

La TONIC'Gym ou "comment se décider à prendre du temps pour soi, tout en étant sportive (tif)". Un cours d'1 heure pour un entretien musculaire complet !

La TONIC'Gym c'est :

- 1/2h d'exercices en déplacement : cardio-training et coordination, renforcement musculaire bras et jambes, stretching
- 1/2h d'exercices au sol : abdominaux, fessiers, étirements et relaxation

Par cycles de 6 à 8 séances, travail avec engins : haltères, bandes lestées, steps, bâtons... Toujours en musique. Sous le regard attentif d'un professeur diplômé. Débutants et confirmés bienvenus ! Cours d'essai gratuit.

Abonnement annuel : 140 euros ou à la carte soit carte de 10 séances : 60 euros.

Pour tous renseignements, contacter Irène GEOFFRAY ou venez nous retrouver à la salle rurale le mardi de 19h30 à 20h30 (sauf vacances scolaires).





ALIX

ASSOCIATION DE LA ROUE : LES JOURNÉES DU PATRIMOINE

Les Journées Européennes du Patrimoine des 19 et 20 septembre 2015 ont été l'occasion d'ouvrir au public notre belle église.

Les membres de "La Roue" se sont relayés pour encadrer les visites et commenter les documents d'archives exposés.

Comme les années précédentes, les visiteurs de la région ont été nombreux, et les compliments n'ont pas manqué sur l'originalité et la beauté du chœur et sa coupole.

Le clocher est sorti un temps de son silence, animé par une jolie petite sonneuse de cloches.

ST JEAN
DES VIGNES

FÊTE DE LA MUSIQUE

Samedi 27 juin, la fête de la musique d'Alix a donné la place à quatre formations aux horizons musicaux différents. Le spectacle fut au rendez-vous et ce fut un beau moment partagé par les amateurs de musique et les Alixois venant profiter d'une des premières soirées de l'été.



En ouverture une fanfare "La Jeunesse Ansoise" composée de 25 personnes a lancé la fête en faisant une prestation à la fois originale et classique devant les premiers arrivants. S'en suivit un groupe de punk "Fucking Marion" venant de Lyon et Villefranche qui a enflammé la scène de leur son de guitare faisant penser aux groupes de punk londoniens les Sex pistols. Ce fut la deuxième représentation de ces jeunes musiciens et quelle réussite !

Au coucher du soleil c'est "Deal with it" c'est-à-dire "fait avec" un groupe des Monts du Lyonnais qui prit la place et nous fit partager leur musique teintée d'électro rock jusqu'à la nuit tombée. Ils se défendirent bien pour leur première scène.

Pour clôturer cette fête de la musique, c'est la tête d'affiche "Black List" un habitué de cet événement qui fit rugir leur guitare en reprenant pendant plus d'une heure trente des classiques des années 70 et 80 passant par Pink Floyd et ACDC. Ces vieux brisquards du rock ont fait danser les Alixois jusqu'au bout de la nuit.



Cette nouvelle édition de la fête de la musique organisée par la société de chasse d'Alix et la classe en 8 fut encore une belle réussite et un beau feu d'artifice musical.

Franck DUMOULIN

BELMONT
D'AZERGUES

CHARNAVY

RPC
La restauration de vos enfants, c'est notre métier !
**RESTAURATION
SCOLAIRE & CENTRES DE LOISIRS**
Tél : 03 85 23 99 23 - Fax 03 85 23 99 29 - Mail : contact@rpc01.com

RENÉ GUERIN Téléphone: 06.22.05.72.74
Messagerie: rene.guerin2@free.fr

Terrassements
Assainissements
Voirie et Réseaux Divers
Aménagements extérieurs
(bordures, pavés, enrochements, etc.)

FÉDÉRATION FRANÇAISE DE GYMNASTIQUE VOLONTAIRE

Pour l'année 2015-2016, la GV des Pierres Dorées, c'est :

- 200 licenciés de tous âges.
- 12 cours/semaine de sport non compétitif (gym adultes et seniors, mais aussi, yoga danses folkloriques et aéro latino – pilates et marche nordique). Horaires différents.
- 3 communes (Frontenas, Bagnols, Alix).
- 6 animateurs (tous professionnels et qualifiés).
- Des tarifs attractifs car nous sommes une association, nous ne recherchons pas le profit, juste équilibre.
- Une vraie PME, gérée uniquement par des bénévoles et désormais informatisée.

Des sorties organisées : raquettes, rando avec des marcheurs de la GV de CROLLES en Isère (tantôt chez nous, tantôt chez eux) – Bal folk (qui attire beaucoup de monde).

Le Bal folk aura lieu le 16 janvier 2016 à Bagnols à 20h 30 Groupe Terres Froides, musique et danses traditionnelles du Dauphiné/Isère (à voir et danser).



À Alix, le cours a lieu le lundi de 18h30 à 19h30. Intervenant Manuel Ribeiro.

Cette année, il se compose de 15 personnes.

Nous vous rappelons que deux séances sont gratuites en début de saison.

Et nous remercions la Mairie d'Alix pour nous permettre d'occuper la salle gratuitement (chauffage compris).

Mireille MAZAT - 04 78 43 90 44

email : mirella.mazat@gmail.com

LE YOGA

Après une saison 2014/2015, riche en émotions et pleine de dynamisme, les cours de Yoga ont repris sur ALIX avec Françoise Gervason depuis le mardi 22 septembre 2015.

Nouveauté : un deuxième cours sera assuré à partir du 3 novembre 2015.

Horaires des cours :

Le mardi de 17h45 à 19h15 et 19h30 à 21h.



Si vous désirez vous inscrire n'hésitez pas à la contacter sur son portable au 06 07 55 55 01 ou par Email : f.gervason@outlook.fr

Françoise sera heureuse de vous accueillir dans son univers ZEN.

LE QI QONG



Le Qi Qong ("travail, entraînement de l'énergie") est une gymnastique énergétique chinoise permettant de faire circuler l'énergie. Cette pratique permet d'apaiser le mental, favorise l'immunité et surtout permet de s'accorder un temps où chacun se recentre sur son corps et sur soi. Auto-massages, enchaînements doux et dynamiques et un temps de relaxation, méditation constituent la pratique.

Les cours ont lieu les mercredis de 19h à 20h15.

MENU D'AUTREFOIS

Perles du Japon
 Pâté de foie truffé "Maison"
 Asperges
 Turbot à l'américaine
 Cèpes et Pommes dauphines
 Pintade
 Salade
 Fromages de nos régions
 Omelette norvégienne
 Chapelle du Bonheur
 Vins
 Coteaux du Quercy
 Bordeaux
 Champagne

SOCIÉTÉ DE CHASSE D'ALIX

La société de chasse d'Alix a participé pour la troisième année au forum des associations qui s'est déroulé à la Mairie d'Alix. Beaucoup d'associations se sont retrouvées lors de cette matinée et cela a permis de pouvoir échanger sur les différentes activités qui ont lieu dans notre commune. Pour notre part, cela permet de se faire connaître et d'expliquer qui nous sommes, ce que nous faisons et de présenter les actions que nous menons sur la faune et la flore. Merci aux organisateurs de nous donner un lieu de rencontre.

Nous tirons un bilan très positif des différentes animations faites, et pour réaliser ces actions il nous paraît important de fusionner avec d'autres associations du village afin d'apporter des idées nouvelles.

Lors de notre assemblée générale, plusieurs points étaient abordés et plus particulièrement la sécurité lors de nos actions de chasse surtout la chasse au grand gibier. Nous avons mis en place un marquage de poste numéroté et un étiquetage rouge fluo indiquant l'angle de tir et l'emplacement du tireur afin d'assurer un maximum de sécurité.

La société de chasse et la classe en 8 ont organisé la fête de la musique cet été. Un temps estival était au rendez-vous, quatre groupes ont pu s'exprimer sur une très belle scène.

La chasse pour cette saison a ouvert le 13 septembre 2015. À partir de cette date, nous ne chassons que le gros gibier le dimanche matin uniquement jusqu'au 11 octobre. Ces battues se font avec nos amis de la société de chasse de Frontenas avec lesquels nous avons une très bonne entente, et nous partageons les mêmes valeurs sur la pratique de la chasse, qui avant tout sont le plaisir de se retrouver et de partager un moment convivial. L'ouverture au petit gibier a eu lieu le 11 octobre sur la commune d'Alix et se pratique soit le jeudi ou le samedi au choix de chaque actionnaire et un jour en commun le dimanche.

La société de chasse d'Alix est très heureuse de compter dans son effectif une nouvelle recrue. C'est avec beaucoup de plaisir que nous l'accueillons et lui souhaitons une excellente saison. Notre société va cette année former deux gardes chasses particuliers afin de porter une surveillance du territoire. Ils auront des missions définies :

- Observer les nuisibles tels que le renard, porteur de maladies transmissibles à l'homme. Pour information sur la commune nous avons prélevé 14 renards, ce qui est énorme !
- Une deuxième mission sera de repérer les véhicules qui déposent leurs ordures dans les chemins, les bois...



LA CHASSE SUR LE CHEMIN DE L'ÉCOLE

La Société de chasse d'Alix s'invite aux temps d'activité périscolaire par le biais de son Président Franck Dumoulin.

Depuis quelques années, la chasse aime faire découvrir la faune et la flore sous différentes formes : sortie nature pour découvrir les différents habitats ou projection vidéo. Deux séances de TAP étaient prévues cette année avec dix-huit enfants par après-midi. Ce fut avec beaucoup d'envie et de joie que les projections ont eu lieu, créant de nombreux échanges entre les enfants et Franck. Le groupe était très intéressé par les différents animaux sauvages qui vivent dans la campagne Alixoise. Un diaporama sur la chaîne alimentaire a été présenté afin de prendre conscience que toutes les espèces ont un rôle important sur la flore. À la fin de la séance, Franck a posé des questions afin de pouvoir évaluer les enfants sur ce diaporama. Il fut très heureux de constater la rapidité avec laquelle ils avaient enregistré toutes ces informations nouvelles sur un très court instant. Même après leur journée d'école, ils avaient encore soif d'apprendre. Bravo à tous les enfants et merci à la municipalité de proposer des activités aussi enrichissantes.

QUESTIONS POUR UN CHAMPION DE LA NATURE

- Qu'est-ce qu'un prédateur ?
- Cite-moi le nom de cinq prédateurs qui sont présents dans le Département du Rhône !
- La chaîne alimentaire est composée de plusieurs maillons, qui sont-ils ?
- Qu'appelle-t-on un réseau trophique ?
- Quelle est la principale différence entre une chouette et un hibou ?

- Un animal qui chasse et se nourrit en partie d'autres animaux
- Buse variable, renard, hibou grand-duc, chouette chevéche, brochet
- Producteurs, consommateur primaire, consommateur secondaire, consommateur tertiaire, décomposeurs...
- Un ensemble de chaînes alimentaires
- Le hibou ne possède pas d'aigrette sur la tête

RÉPONSES POUR UN CHAMPION DE LA NATURE

ENSEMBLE VOCAL LE CHANT DES OYSEAUX

Notre association a organisé au mois de mai un stage de chant choral dans l'église Saint-Denis. Les chanteurs qui avaient déjà participé pour la plupart à nos activités sont venus d'un peu partout, de Lyon, de la région parisienne, de Belgique, d'Écosse, d'Italie et de Suisse. Ils ont eu l'occasion de conjuguer tourisme dans le Beaujolais et musique. Pour cette session, nous avons choisi quatre extraits du Canticum Canticorum Salomonis de Giovanni Pierluigi da Palestrina, grand compositeur italien de la Renaissance. Avec ces choristes chevronnés qui avaient appris les partitions à l'avance, nous sommes tout de suite entrés dans l'interprétation musicale. Les participants ont particulièrement apprécié le stage et ont souhaité qu'il y ait une suite.

Un nouveau stage de chant choral se tiendra donc dans l'église d'Alix du 5 au 8 mai 2016. Le programme sera consacré à Claudio Monteverdi (1567-1643). En clôture du stage 2016, un petit concert gratuit sera offert dimanche 8 mai, à 15h.

Au groupe de stagiaires viendra s'ajouter l'Ensemble Vocal Le Chant des Oyseaux (Lyon) qui complétera le programme.



Les stagiaires se logeront dans les gîtes, chambres d'hôtes et hôtels du coin. Si vous louez un gîte ou une chambre d'hôtes sur Alix, n'hésitez donc pas à nous contacter avant Noël pour que nous puissions leur diffuser vos coordonnées à partir de janvier.

Prochain stage : du 5 au 8 mai 2016
Concert de chant choral (gratuit) :
dimanche 8 mai 2016, à 15h, à l'église.

Renseignements :

Ensemble Vocal Le Chant des Oyseaux
27 montée du Pontet - Alix - Tél. 09 67 07 11 66
<http://le.chant.des.oyseaux.monsite-orange.fr>
Contact : Franck Pellé-Rolland, chef de chœur

LA COMPAGNIE DU FIL ROUGE

L'aménagement des rythmes scolaires qui nous avait laissé craindre, l'année dernière, une perte de fréquentation, n'a pas eu, non plus, pour cette nouvelle saison 2015-2016, une incidence importante.

Le nombre d'enfants et d'adolescents est resté le même avec toujours une bonne participation des enfants alixois.

Tous ces enfants sont répartis par tranche d'âge en 3 groupes. Les cours ayant toujours lieu le mercredi après-midi, dès 16h, sous la houlette de Jean-Jacques et d'Annie.



Le groupe adulte n'est, lui, composé que de 6 personnes. Nous aimerions être plus nombreux, mais là est la difficulté. Trouver des adultes qui ne redoutent pas de "monter sur les planches" est difficile. La peur du ridicule, celles de ne pas pouvoir apprendre un texte et de se montrer face au public retiennent, c'est certain, des personnes qui ne connaîtront pas le plaisir de jouer, de se dépasser, de faire partie d'une troupe unie en étant quelqu'un d'autre que celui ou celle que tout le monde connaît.

Pour 2016, le spectacle aura lieu le week-end des 18 et 19 juin à la salle rurale. Les comédiens du Fil Rouge vont, à n'en pas douter et comme les années précédentes, présenter un spectacle de qualité écrit et mis en scène par Jean-Jacques et Annie Chaussy.

Ce prochain printemps 2016 (en février ou mars), nous comptons emmener, gratuitement, les enfants visiter le théâtre du T.N.P. à Villeurbanne, visite qui leur permettra de découvrir de l'intérieur ce qu'est un grand théâtre.

Le Fil Rouge compte organiser, au printemps 2016, une soirée alternant chansons françaises et sketches de théâtre autour d'une histoire à voir et à écouter, mais ce projet reste encore à affiner.

Mais de tout cela nous vous en reparlerons...

LES CLASSES EN 1

En 2016, nous nous retrouverons pour fêter la demi-décade ; une réunion prévue en début d'année sera programmée pour décider de ce que nous ferons. Nouveaux arrivants de la Classe en 1, vous êtes les bienvenus, alors n'hésitez pas à contacter la Présidente : Karine Rat : kikine.rat@hotmail.fr



Les conscrits se sont retrouvés, dans la bonne humeur, ce dernier week-end d'août au terrain de sports pour leur traditionnel pique-nique et la partie de boules. Changement partiel du bureau lors de l'assemblée générale du 2 octobre dernier : Karine Rat, a été nommée Présidente en remplacement de Thierry Rignol. Merci Thierry pour ton engagement et tout ce que tu as apporté à l'Amicale ; nous sommes contents que tu conserves la Vice-Présidence. La secrétaire et la trésorière restent les mêmes.

LES CLASSES EN 5





VIE ASSOCIATIVE



LES CLASSES EN 2

Ce samedi 17 octobre malgré une température hivernale, la classe en deux d'Alix a réuni toute sa bonne humeur pour vous proposer sa vente à emporter de saucisson au gène.

Une fois de plus ce fut un véritable succès, en plus le soleil était présent pour réchauffer les participants.

Les Alixois et non Alixois ont pu apprécier un saucisson au gène excellent ainsi qu'une ambiance sympathique et un accueil des plus chaleureux.

La classe en deux remercie toutes les personnes ayant pris part à cette festivité et vous donne rendez-vous l'année prochaine à la même période pour son éternel saucisson au gène !!!



L'AMICALE DES CLASSES EN 8

Cette année 2015, la classe en 8 a organisé la fête de la Musique, en partenariat avec le Comité de chasse. Un public chaleureux ainsi que le soleil étaient au rendez-vous, trois groupes de musiciens ont pu jouer par un temps sublime ce qui a permis de mettre une bonne ambiance musicale dans le village.



Comme chaque année, notre fameuse bourse aux jouets et puériculture qui s'est déroulée le 18 octobre 2015 a permis d'accueillir des exposants extérieurs mais aussi ceux du village pour y vendre layette, vêtements d'enfants, puériculture et jouets. Beaucoup de visiteurs à la recherche de trésors perdus ont permis d'animer cette journée.

L'Amicale des classes en 8 renouvellera sa bourse aux jouets courant octobre 2016.

Un grand merci à l'équipe des 8 pour sa bonne humeur et sa disponibilité au quotidien.

Pour tous nos amis de la 8 qui souhaitent s'intégrer et participer aux classes, ils peuvent dès à présent nous rejoindre et sont les bienvenus.

Pour de plus amples renseignements, merci de contacter : Madame MERLE Peggy, secrétaire, au 06 12 25 63 33 ou par mail / peggy.merle@free.fr

L'équipe des 8

Astaxix RESTAURANT - CAFÉ - GLACES
Cuisine Gourmande
Pizzas cuites au feu de bois
à emporter / TAKE AWAY

Fermeture le dimanche soir et le lundi
Tél. 04 26 64 14 40
487 / 495 rue Aymé Chalus - 69380 ALIX

COMPAGNOYS DU GOUT **MARTEL**
BOUCHERIE - CHARCUTERIE
VENTE EN GROS
ET AUX PARTICULIERS

Horaire d'ouverture :
Mardi et jeudi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h
Vendredi et samedi de 7h à 12h30 et de 15h à 19h

Présent au Marché couvert de Villefranche sur S.
(Lundi, vendredi, samedi et dimanche)

Tél. 04 74 03 95 90 - 06 86 50 18 09
34 route du Passeloup - 69400 LIERGUES

LISTE DES ASSOCIATIONS D'ALIX

COMITÉ DES FÊTES

Florian GEOFFRAY
06 76 28 21 85
ComiteDesFetes@alix-village.fr

ASSOCIATION AMICALE ALIX

Irène GEOFFRAY
06 87 26 07 61
r.geoffray3@numericable.com

**ANCIENS COMBATTANTS
D'ALIX-CHARNAY**

Georges BONNARDON
04 78 43 96 07
p.b.g@wanadoo.fr

**ASSOCIATION
DES PENSIONNAIRES, FAMILLES
ET AMIS DE L'HÔPITAL D'ALIX**

Marie-Claude TOLLY (secrétaire)
06 20 88 36 54
marieclaudetolly@orange.fr

BIBLIOTHÈQUE

Marie PAILLONCY
06 81 22 71 86
bibliotheque@alix-village.fr

LA PETITE BOULE ALIXOISE

Daniel RUGLIANO
04 78 43 98 50
daniel.rugliano@free.fr

LES CAISSES À SAVON

Christian et Clément CORDON
04 78 47 98 94
chris.cordon@wanadoo.fr
Site :
www.caisses-a-savon-lyonnais.com

**LE CHANT DES OYSEAUX
(chant choral)**

Franck PELLE-ROLLAND
09 67 07 11 66
le_chant_des_oyseaux@orange.fr
Site : le.chant.des.oyseaux.
monsie-orange.fr

CHASSE COMMUNALE

Franck DUMOULIN
04 78 47 93 90
societedechasse@alix-village.fr

**COMITÉ D'ENTRAIDE
AUX ANCIENS**

Michel VINCENT
04 78 43 91 79

GYMNASTIQUE VOLONTAIRE

Mireille MAZAT
04 78 43 90 44
mirella.mazat@gmail.com

**LA ROUE
LE PATRIMOINE D'ALIX**

Danielle BECOURT
06 74 67 80 36
laroue-lepatrimoine@alix-village.fr

SOU DES ÉCOLES

Aurelie GOULEVITCH
06 63 82 50 01
soudesecolesalix@gmail.com

THÉÂTRE "LE FIL ROUGE"

Didier DUFOURCQ
06 13 87 77 31
didier.dufourcq@wanadoo.fr

MOUV'ALIX**(en cours d'enregistrement)**

Nadège MONNET
MouvAlix@alix-village.fr

CLASSES EN 1

Karine RAT
06 85 22 04 90
classe-en-1@alix-village.fr

CLASSES EN 2

Olivier BEAUJOLIN
04 78 47 91 49
o.beaujolin@wanadoo.fr

CLASSES EN 3

Michel VINCENT
04 78 43 91 79

CLASSES EN 4

Aurélié CHAUD
06 67 83 99 99
auchaud@hotmail.fr

CLASSES EN 5

Céline GARNIER
06 68 80 76 64
jergarnier@voila.fr

CLASSES EN 6

Nadine MATHELIN
06 26 74 22 23
n.mathelin@risofrance.fr

CLASSES EN 7

Christian CORDON
04 78 47 98 94
chris.cordon@wanadoo.fr

CLASSES EN 8

Véronique MARTINEZ
06 76 20 31 46
veroniquemartini_5@hotmail.fr

CLASSES EN 9

Christian HELJAK
06 78 69 26 07
heljak.christian@wanadoo.fr

CLASSES EN 0

Alexandra GARNIER

ADMR**(Aide à domicile
en milieu rural)**

Guy DEBOURG (Communication)
04 72 54 42 29
admr.chatillon@fed69.admr.org



NAISSANCES



Lilo PEYRARD,
née le 17 janvier
(Gleizé)



Célia Aya MATHIEU
née le 28 mai
(Lyon 4^e)



**Liv Mireille Brigitte
MUNDA**, née le 30 mai
(Gleizé)



**Emy Janine Marie-Claire
LINIK**, née le 17 juillet
(Écully)



Lise CHAVANON
née le 25 août (Arnas)



Lydia DURAND
née le 4 septembre
(Gleizé)



Issac GEOFFRAY
né le 27 octobre (Arnas)

Chloé Emma Alicia RUIZ
née le 23 mai (Écully)

**Timéo Enzo PELOSSE
GUERRIAU**
né le 28 septembre (Écully)

Enora BOISSON
née le 15 novembre

DÉCÈS

Jean Marc MONCHANIN, le 17 janvier

Josette VIALLA épouse TROUILLOUX, le 5 mai

MARIAGES

QUARRÉ Cécile Marie-Claire
et **LAUTRAITE Sophie**
Marie-Louise Mareva
le 23 mai



DUPIN Fabien Jean-Maurice
et **GAILLARD Estelle Laurence**
le 26 septembre

BAPTÊMES RÉPUBLICAINS



Axelle Rina Marie LISA
et
Enzo Hervé Alain LISA
le 4 juillet