

LIGNES MONTAINES

mairie.montignelesrairies@wanadoo.fr

Bulletin trimestriel. Directeur de publication : M. le Maire. Réalisation : commission communication. Distribution : conseil municipal. Dépôt légal : à parution. Imprimé par la mairie en 200 exemplaires.

Le mot du maire

Réfléchir à la réouverture d'une école à Montigné-lès-Rairies.

Dès le début de l'année 2022 et si les conditions sanitaires nous le permettent, une réunion publique sur le thème de l'école s'imposera et j'espère que vous répondrez nombreux à cette invitation. Les enfants de notre village, en âge de fréquenter les écoles maternelles et primaires, sont répartis dans plusieurs établissements scolaires situés dans les communes voisines (Les Rairies, Durtal, Baugé en Anjou, Seiches...). L'absence d'école nuit à l'unité de la commune car, sans ce lien social, enfants et parents n'ont, ni l'occasion, ni le lieu pour se rencontrer.

Pour des raisons de santé, Madame Denise Deshaies n'a pas eu la possibilité d'édifier la belle Crèche de Noël qui attire chaque année de nombreux visiteurs. Nous souhaitons à Denise un prompt rétablissement et nous vous donnons rendez-vous pour 2022.

Les travaux entrepris sur l'annexe de la salle des fêtes commencent à prendre tournure et seront certainement terminés avant Noël.

Je profite de cette édition, associé à toute l'équipe du Conseil Municipal pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année.

Bien chaleureusement;

Gerard Chassoulier

Montigné sous le signe de la pétanque!



Le samedi 30 octobre, la mairie a organisé son premier tournoi de pétanque sur le parking de la salle des fêtes.

Malgré un temps mitigé, c'est dans la joie et la convivialité que se sont affrontées, toute la journée, 8 doublettes composées d'enfants et d'adultes. Toutes les équipes sont reparties avec des lots. Félicitations à l'équipe Tony-Tony pour leur victoire et à tous les autres participants pour leur bonne humeur et leur fair-play. Nous espérons renouveler cette manifestation au printemps. A suivre...

Initiation Boule organisée par la société « Les bons enfants ».

Le samedi 6 novembre nos jeunes ignémontains ont eu le privilège de tester cette fameuse boule de fort!

Ce sport régional se joue en pantoufles, avec des boules pas tout à fait rondes, sur un terrain pas tout à fait plat.



Chaque enfant est reparti avec le sourire, quelques anecdotes, du chocolat plein la bouche et une belle coupe. Et pour tout cela nous tenons à remercier Madame Rateau Marie-Ange pour le goûter et Monsieur Salé Didier pour l'animation.

RAPPEL SICTOM

- LE MASQUE JETABLE DOIT ETRE JETE DANS LA POUBELLE A DECHETS MENAGERS ET NON DANS LA POUBELLE JAUNE.
- A PARTIR DU 1^{ER} JANVIER 2022 VOTRE SICTOM FUSIONNE AVEC PLUSIEURS ORGANISMES ET S'APPELLERA:
LES 3R D'ANJOU

Le challenge communal 2021 a bien eu lieu.

La société de boules de fort les "Bons Enfants" organisait, main dans la main avec la Municipalité, le Challenge Communal 2021.

Cette compétition s'est déroulée dans une très bonne ambiance et a réuni 15 équipes. Gérard David et Simon Fuller ont remporté la finale sur le score de 15 à 6 aux dépens de Bernard et Philippe Raveneau.

Un prix d'encouragement décerné aux équipes suivantes : Alain Bellanger et Christian Blot, Marie-Ange Rateau et Raymond Lair, Yoann et Mélissa Nugues.

Un vin d'honneur clôturait ce beau concours. Le président Didier Salé espère que de nombreuses équipes s'inscriront pour le Challenge de la Galette qui aura lieu fin janvier et début février.



AGENDA

SOUS RESERVE D'ANNULATION liée à l'évolution sanitaire

Spectacle de Noël: Dimanche 19 décembre rendez-vous à 16H00 à la salle des fêtes.

Vœux du Maire: Vendredi 21 janvier rendez-vous à 18H30 à la salle des fêtes.

Pass sanitaire obligatoire

Le «Vakatou», une activité Multi services proposé par Davy.

Un nouveau concept, incarné par Davy Lefrère, 47 ans né à Angers et ignémontain Depuis 2019.

Il se propose en « homme à tout faire », à domicile et à vélo !

Ses particularités à être intéressé, passionné et autodidacte depuis son jeune âge ont, développé chez lui son côté artistique et créatif.

Titulaire d'un baccalauréat sciences-économie, il obtient successivement un Brevet d'Etat d'Educateur Sportif puis un diplôme d'arbitre de badminton de haut niveau. Cependant après quelques désillusions liées au monde de l'arbitrage de haut niveau et de surplus rat-trapé par le service militaire, Davy rend son sifflet!

Après un passage de dix mois dans la marine nationale en tant que commis de cuisine, il fait le choix de vivre une vie de «nomade» et exerce de nombreux petits boulots: animateur dans un camping, serveur en restauration ou encore manutentionnaire dans le domaine de la métallurgie.

Ce mode de vie, lui est très formateur et lui permet en parallèle de pratiquer ses activités favorites comme le bricolage, la poterie et la musique.

La naissance d'un projet mûrement réfléchi!

En 2019, suite à une rupture de contrat réfléchie et anticipée, il avance dans son projet de créer sa propre activité. S'engage pour lui une réflexion mêlant ses convictions écologiques et ses compétences professionnelles acquises jusque-là. ...Et l'idée de proposer un multi-services à vélo pour les gens vivant auprès de chez lui émerge comme une évidence !



Le «vakatou», qu'est-ce que c'est concrètement ?

Après avoir assemblé son vélo, fabriqué sa remorque, Davy est officiellement depuis début décembre, opérationnel et disponible pour vaquer à toutes vos propositions de service.

Que ce soit du petit bricolage, de la manutention, du jardinage ou de la livraison, il est disponible en tant qu'«homme à tout faire » dans un rayon de 15 km à partir de Montigné-Lès -Rairies !

Notre bricoleur se positionne uniquement pour les petits travaux de bricolage, afin de ne pas faire d'ombre aux professionnels voire même travailler en coopération avec ces derniers pour qui les petits chantiers ne sont pas rentables. D'ailleurs, Davy adopte un mode de vie simple ne recherchant pas à s'enrichir à tout prix. La preuve en est qu'il propose à ses clients plus modestes, un mode de paiement «participatif», qui peut consister en un échange d'aide réciproque.

+d'infos sur vakatou.wordpress.com

Le «vakatou», plus qu'un «homme à tout faire», une réelle philosophie de vie.

«Ce multiservices est l'aboutissement de ma remise en question, et les confinements successifs m'ont aidé à constater l'importance des relations humaines. Ainsi peut-être devrions-nous reconsidérer notre façon de vivre ensemble? En commençant par se soucier davantage des autres, mais aussi revoir notre façon de consommer pour limiter notre empreinte carbone et freiner le réchauffement climatique.

Par exemple en sollicitant autant que possible les circuits courts avec en tête de file nos producteurs et artisans locaux.»

Je suis frais et disponible, alors n'hésitez pas à me contacter Au: 07.52.03.68.97 ou par mail A: levakatou@gmail.com

**Le
Saviez
vous
?**

Vous imaginez peut-être que les fêtes de Noël se préparent toujours de la même façon, dans tout l'Hexagone. Eh bien, figurez-vous que non,

puisque chacune des régions ou presque a ses coutumes bien à elle !



Savez-vous qu'en Bretagne, on raconte que la nuit de Noël est une nuit magique, durant laquelle on peut entendre les cloches des villes englouties et voir les menhirs enfouis sous terre remonter à la surface pour s'abreuver à la source avant de s'enterrer de nouveau !

Côté repas, les fruits de mer sont évidemment à l'honneur et l'on retrouve sur les tables le traditionnel far breton, les «Traou Mad» ces fameux palets au beurre salé, et bien sûr la «Gwastell an Nedeleg», la bûche de Noël !



En Alsace, les marchés de Noël sont légion durant cette période et c'est d'ailleurs la belle ville de Strasbourg, surnommée la Capitale de Noël, qui organisa en 1570 le tout premier marché du genre en France.

Le repas de Noël se compose quant à lui de foie gras, que l'on marie avec un vin blanc, type Riesling. L'oie remplace souvent la traditionnelle dinde, on la sert accompagnée de pommes, de marrons et de chou rouge. Côté sucré, les «bredles», ces petits gâteaux parfumés à l'anis ou à la cannelle, le «Berauwecka» sont les desserts traditionnels composés de fruits secs et d'épices qui clôturent généralement ce repas festif.



Le repas de Noël dans le Sud-Ouest est marqué par deux ingrédients phares : le foie gras et les vins liquoreux. Chapons, ca-

nards et produits dérivés investissent les étals des marchés de Noël dès la fin du mois de novembre. Selon le lieu, on trouve également des huîtres (bassin d'Arcachon), des truffes (Périgord) ou du caviar (Aquitaine).

Le Pays basque a quant à lui de bien étranges traditions. L'une d'elles étant de placer dans ses crèches des «caganeurs», petits personnages que l'on appelle également «pères la colique» et qui symbolisent la fertilisation de la terre. On les identifie très facilement puisqu'ils ont le pantalon baissé et depuis quelques années, certains d'entre eux s'affublent même du visage de personnalités politiques...!



Noël en Provence est marqué par les treize desserts, une tradition régionale.

On les sert tous ensemble, sur la même table et le nombre treize rappelle bien sûr « la Cène ». Le dernier repas du Christ avec les 12 Apôtres.

La table est recouverte de trois nappes blanches, évoquant la Trinité. On y place également trois chandelles et trois coupelles de blé. Sept plats maigres constituent le repas, ils rappellent les sept plaies du Christ et se composent généralement de légumes et de poisson.

Comble du supplice, les convives sont invités à goûter chacune des treize douceurs proposées afin de s'assurer bonheur et chance pour l'année à venir.

Fruits secs, nougats, fruits d'hiver, dattes, pâtes d'amande, marrons glacés, prunes et surtout « la pompe à huile », ce pain spécial délicieux parsemé d'écorces d'oranges que l'on rompt, à l'instar du Christ.

Oh oui, quel supplice, vraiment ! Mais ne vous précipitez pas pour autant, les fêtes de Noël s'étendent généralement du 4 décembre à la Chandeleur et les treize desserts restent sur la table jusqu'au 27 décembre !



En 2022
Je donne mon
SANG
Je donne mon
TEMPS



COVID-19 – Donnez votre sang en toute sécurité en programmant vos dons !

Dans le contexte de l'épidémie de Covid-19, l'Etablissement français du sang s'adapte pour continuer d'accueillir les donateurs, en toute sécurité. Les demandes sont constantes pour répondre aux besoins des malades et assurer l'autosuffisance.

L'ASSOCIATION pour le DON de SANG BENEVOLE de DURTAL et ses environs est prête à vous accueillir car une collecte de sang est organisée dans notre secteur 4 fois par an. Consultez le calendrier des collectes de sang : n'attendez plus et rejoignez les équipes de l'EFS, les bénévoles et la communauté de donateurs pour vivre ou revivre l'expérience du don de sang.

- **Les collectes 2022**
 - DAUMERAY : vendredi 4 février de 16h 30 à 19h 30, salle des fêtes
 - DURTAL : mardi 17 mai de 16h30 à 19h 30, salle de l'Odyssée
 - LEZIGNE : vendredi 29 juillet de 16h 30 à 19h 30, salle commune des Loisirs
 - LES RAIRIES : mercredi 12 octobre 2022 de 16h à 19h 30, salle des Fêtes
- Avec ou sans rendez-vous, vous êtes attendu ! Privilégiez-le RDV.
- Le pass sanitaire n'est pas nécessaire pour donner son sang

Toutes les mesures de précaution sont mises en œuvre sur les collectes de sang pour éviter les risques de transmission du virus avec le port du masque obligatoire pour tous, accompagné de mesures de distanciations et d'hygiène renforcées. Les personnes ayant présenté des symptômes de la Covid-19 doivent attendre 28 jours après disparition des symptômes pour donner leur sang. Dans la très grande majorité des cas, il est possible de donner son sang après une injection de vaccin contre la Covid-19, sans aucun délai d'ajournement.

Si vous donnez votre sang pour la 1ère fois ?

- Testez votre éligibilité : dondesang.efs.sante.fr/puis-je-donner ?
- Prenez rdv sur mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr ou sur l'appli mobile **Don de sang**
- Venez bien hydraté, sans être à jeun et présentez votre pièce d'identité

Comment prendre RDV ?

Pour se rendre à la Maison du don d'Angers, prenez RDV par téléphone au 0 800 109 900 (n° vert appel gratuit)

Pour se rendre sur la prochaine collecte du secteur, prenez RDV sur le créneau horaire qui vous convient en vous inscrivant sur : mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr

POUR DONNER SON SANG, IL FAUT...

- AVOIR ENTRE 18 ET 70 ANS ET NE PRESENTER AUCUN SYMPTOME GRIPPAL - PESER AU MOINS 50 KG - PRESENTER UNE PIECE D'IDENTITE - BIEN BOIRE AVANT ET APRES LE DON, ET NE PAS ETRE A JEUN

Retrouvez tous les lieux et dates de collecte sur
dondesang.efs.sante.fr ou sur l'application **Don de sang**

Vous pouvez aussi devenir bénévole pour le don de sang ! : Je donne mon temps

Contact : M Jeanne CHAUDET 06 33 84 42 61 dondusangdurtal@gmail.com

Commémoration du 11 novembre 2021

C'est sous un beau soleil et dans des conditions presque «normales» que la commémoration du 11 Novembre a pu avoir lieu cette année à Montigné-Lès-Rairies.

L'événement a rassemblé une quinzaine d'Ignémontains de tous âges. Le cortège est parti de la mairie et s'est recueilli auprès des monuments aux morts de l'église puis du cimetière.

Après avoir déposé des gerbes de fleurs et écouté le discours transmis par le ministère des armées et lu par Mr le Maire, le groupe rendant hommage aux disparus a terminé cette commémoration autour du verre de l'amitié à la société de boule de fort de Montigné-Lès-Rairies.



Merci à l'association «Les Bons Enfants» pour son chaleureux accueil.



Vendredi 17 décembre à 15h

**Ouverture d'un
CENTRE DE VACCINATION**

Espace Balavoine - Rue Maurice Ravel - Tiercé

Prise de rendez-vous dès le :



**Mercredi
15 DÉCEMBRE**

www.doctolib.fr

OU

**02 52 33 13 13
(8h/19h du lundi au vendredi)**

**La vaccination est accessible à tous,
dès 18 ans.**

Les moins de 30 ans pourront se faire vacciner avec Pfizer-BioNTech.
Les personnes de plus de 30 ans pourront se faire vacciner avec Moderna.

La bibliothèque de Montigné Lès Rairies située au fond de la cour derrière la mairie est ouverte de 17 h à 18 h 30 tous les mardis!

Nous sommes 4 bénévoles à tenir les permanences.

Nous souhaitons faire revivre ce lieu de culture, de rencontre de convivialité ouvert à tous.

Donnez vos idées, vos attentes, vos créneaux horaires.

Merci!

Marie-Claire, Marie-Thérèse, Sylvain et Chantal

SONDAGE:

A remettre dans les boîtes aux lettres de la bibliothèque ou de la mairie.

Nom:

Prénom:

Mail:

N° tél:

1-Entourez le jour et l'horaire qui vous convient le mieux

Mardi 17-18h30

Mercredi 10-12h

Mercredi 14-16h

Samedi 10-12h

2-Vos suggestions, vos commentaires, vos idées.

.....

3-Donnez un nouveau Nom à la bibliothèque.

.....

4-Seriez-vous intéressé pour tenir une permanence de temps en temps? Entourez votre réponse.

OUI

NON