

Avoine Actus

Lettre d'Informations
Municipales d'Avoine

Septembre 2010

Sommaire

02 Tout sur le restaurant scolaire

03 Point sur les travaux

Retour sur le bœuf grillé

04 Les retraités à l'honneur

Une saison culturelle prometteuse !

Calendrier/Agenda



Des défibrillateurs à Avoine

La Communauté de Communes du Véron a décidé de doter les communes du Véron de défibrillateurs automatiques (DAE), trois d'entre eux seront mis en place à Avoine aux emplacements suivants :



Le DAE qui sera mis en place sur Avoine

- A la Mairie pour couvrir le centre bourg
- Au centre social intercommunal, espace associations et vie locale pour le pôle collège, salle de sports, piscine, médiathèque
- Au stade de football

Qu'est-ce qu'un défibrillateur ?

Le rôle d'un défibrillateur est de réanimer le cœur en cas d'arrêt cardiaque par l'envoi d'un choc électrique ou « défibrillation ».

Les appareils choisis sont entièrement automatiques et très simples d'utilisation. Associé au massage cardiaque, le DAE augmente considérablement les chances de survie de la victime.

Parce qu'une minute gagnée, c'est 10% de chance de survie en plus, l'intervention dans les toutes premières minutes à l'aide d'un DAE est déterminante pour la survie de la victime.



Si vous êtes témoin d'un arrêt cardiaque, voici trois réflexes à avoir :

- 1- donnez l'alerte en appelant le 15
- 2-massez, les mains l'une sur l'autre, faites 100 compressions par minute au milieu de la poitrine par séries de 30
- 3-définilliez. Pour cela, utilisez le défibrillateur, branchez les électrodes sur la poitrine et laissez vous guider par les instructions de l'appareil.

Formez-vous !

Pour adopter les bons réflexes, formez-vous aux gestes qui sauvent. Des formations peuvent être dispensées sur le Véron par l'Ecole de Secours et de Sauvetage d'Indre et Loire (ESS37).

Renseignements : ESS37 au 02 34 37 43 33 ou sur www.ess37.fr.

Par ailleurs, la mairie tient à disposition de la documentation sur les défibrillateurs.

Avoine

Retrouvez toute l'actualité de la ville sur www.ville-avoine.fr

Directeur de la publication :
Patrick GUIONNET, Maire
Rédacteur en chef : Éric CHUIN
Rédaction : Anne Léger-Louiche
Réalisation : Agence OTC
Imprimeur : Imprim'express



Pour respecter nos engagements en matière d'environnement, ce bulletin a été réalisé sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement et avec encres végétales.

On se régale à la cantine !

Il est 7h30 quand l'équipe de la restauration scolaire prend son service. Frédéric, Chrystèle et Cindy s'affairent à la préparation du menu du jour : carottes râpées, rôti de porc cuit au jus, haricots verts, entremet vanille accompagné d'un biscuit. Autant de bons plats pour satisfaire les nombreux estomacs qui crieront famine dans quelques heures !

Des produits frais pour favoriser le goût

La commune a fait le choix de confectionner les repas sur place ce qui est un gage de qualité aussi bien d'un point de vue gustatif que nutritionnel. Ainsi l'accent est donné aux aliments frais et de saison, les produits surgelés sont quant à eux systématiquement retravaillés.

La commune se fait fort de garantir une qualité de service et est vigilante au bien être des enfants et à leur équilibre alimentaire. D'ailleurs, Isabelle COUPECHOUX, la responsable du service veille à la bonne alimentation des enfants et tente de leur faire goûter de nouvelles saveurs même si certains plats ne font pas partie de leurs préférences.

Le service assuré par Chrystèle, Cindy et Frédéric



Une véritable "petite entreprise"

Le service restauration, véritable « petite entreprise », requiert des moyens importants aussi bien humains que matériels.

En effet, en plus de l'équipement professionnel déjà implanté, la commune a investi tout dernièrement dans quatre nouvelles chambres froides. Celles-ci vont augmenter considérablement les zones de stockage et permettre ainsi à l'équipe restauration de gérer plus facilement les approvisionnements des produits. Côté moyens humains, l'équipe restauration est composée d'une douzaine d'agents qui travaillent chaque jour à la préparation, au service des repas, à la surveillance et au nettoyage de la salle.

A noter :

La composition des menus est portée à la connaissance des familles par voie d'affichage à l'école, en Mairie et sur le site Internet de la commune.



LA CANTINE EN CHIFFRES

247 élèves des écoles maternelle et élémentaire bénéficient de la restauration scolaire, ce qui représente environ pour l'année scolaire 2010/2011 : 35 200 repas à assurer, et une consommation de :

- 6 700 kg de légumes
- 3 500 kg de viande et de charcuterie
- 1 500 kg de poisson
- 3 200 kg de laitages
- 2 000 kg de fruits

Une des salles de restauration



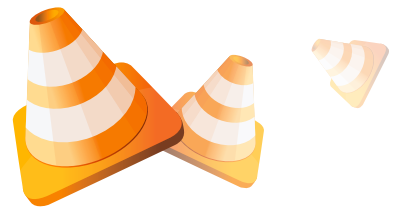
Un carnet de bord pour une meilleure discipline

Des problèmes de discipline peuvent quelques fois interférer dans le bon déroulement des repas. Un carnet de bord basé sur le principe du permis à points a été mis en place afin de pallier ces dysfonctionnements. Les enfants indisciplinés se verront retirer des étoiles de leur capital départ (12 étoiles). Ce dispositif a été mis en place dans le but de rendre le repas agréable et calme pour tous les élèves.

Les cuisines bien équipées



Points sur les travaux



La commune a mis à profit ces deux mois d'été pour faire des travaux dans les installations fréquentées par les enfants.

Des chambres froides pour le restaurant scolaire

Comme évoqué dans l'article consacré à la restauration scolaire, la commune a remplacé les réfrigérateurs et congélateurs par quatre chambres froides professionnelles pour un montant de 31 000€ :

- Une positive pour le stockage des produits laitiers
- Une positive pour le stockage des légumes
- Une positive pour le stockage de la viande
- Une négative pour le stockage des produits surgelés

Plus adaptées aux besoins, ces chambres froides offrent des capacités de stockage plus importantes et garantissent le respect des contraintes sanitaires.

École Maternelle

Les travaux menés cet été ont consisté en l'amélioration des aires des jeux pour augmenter la sécurité des installations destinées aux enfants. La zone de réception de l'aire de jeux a été améliorée d'une couche amortissante composée de résine pour un meilleur confort des enfants. Egalement le bac à sable a été remplacé

par un bac plus petit et couvert, ce qui permet ainsi de limiter l'accès aux animaux et d'offrir de meilleures garanties en matière d'hygiène.



Le parc du centre

Depuis la mi-août les allées en falun de la périphérie du parc ont fait place à de nouveaux cheminements composés d'enrobé clair stabilisé.

Très appréciées, ces nouvelles allées améliorent considérablement l'accès aux différentes installations communautaires et offrent plus de confort pour les personnes à mobilité réduite et aux jeunes parents équipés de poussettes.



Le parc Lepez

Afin d'améliorer la sécurité des automobilistes, l'accès au Parc Lepez a été modifié cet été. Une sortie débouchant sur le parking du Shopi a été percée. Un sens de circulation a donc été mis en place : l'entrée du parc est maintenue depuis la rue Marcel Vignaud et la sortie aboutit désormais sur le parking du Shopi.



Réhabilitation de la boucherie

Le chantier a débuté il y a quelques semaines par le démantèlement de l'intérieur de la boucherie. Ce chantier qui s'installe pour une durée de 15 mois occasionne le déplacement du marché rue de l'Ardoise et ce, pendant toute la durée des travaux.

L'extension de la mairie

Les travaux se poursuivent et avancent à bon rythme. Le plancher du 1^{er} étage a été coulé dernièrement.

Le chiffre : 12

C'est le nombre d'heures qu'il a fallu à l'équipe du traiteur Bouttier pour cuire le traditionnel bœuf à la broche que la commune propose chaque année aux habitants, commerçants et entreprises d'Avoine.

Originaire de la Sarthe, Monsieur Bouttier a mis en place, après de nombreux essais, ce système de cuisson à la broche qui permet de cuire de très grosses pièces de viande telles un bœuf entier.

La cuisson qui a débuté à minuit a nécessité la présence d'une équipe qui s'est relayée toute la nuit pour surveiller et assurer la mission qui lui était confiée. L'enjeu était de taille !

Les convives venus nombreux le lendemain, ont pu se régaler comme chaque année d'une bonne pièce de bœuf grillé « bio » qui plus est !

L'après repas était rythmé par les prestations de l'orchestre de Jacky

Rogan qui a mobilisé les danseurs les plus avertis sur des chansons des années 80.

Les adultes dégustaient, dansaient et partageaient des moments de convivialité pendant que les enfants profitaient de la structure gonflable.

Bref, c'est encore une belle journée qui s'est déroulée cette année, sous le signe de la bonne humeur et en toute simplicité.



La piste « prise d'assaut » pour le traditionnel madison



Calendrier/ Agenda

27 septembre

Réunion publique concernant les travaux d'aménagement du quartier de la rue de l'Ardoise.
18h00 - Espace culturel

15 octobre

Matthieu Bouchet et Pigalle.
20h30 - Espace culturel

Du 18 au 22 octobre

Semaine bleue animations gratuites pour les retraités :

- 18 oct. : Marche douce
- 19 oct. : Atelier santé « dépistage des troubles de la mémoire »
- 20 oct. : Ateliers de loisirs créatifs fabrication de doudou
- 21 oct. : Ateliers de loisirs créatifs poterie
- 22 oct. : Atelier Gym douce
- 22 oct. : Séance ciné avec la diffusion du « Petit Nicolas »
Programme disponible en mairie



Le film «Le Petit Nicolas » sera diffusé gratuitement aux enfants et grands parents

Du 26 au 30 octobre

Les 10 ans du Festival Confluence
Théâtre jeune public
Avoine/Chinon/Seuilly

6 novembre

Il était une foi Nougaro
20h30 - Espace culturel

24 novembre

Orchestre Symphonique RCT
20h30 - Espace culturel

28 novembre

Luna cabaret
17h00 - Espace culturel

Opération sapin de Noël

3 décembre de 14h à 16h

4 décembre de 9h à 12h
Distribution des sapins de Noël
Aux ateliers municipaux

7 décembre

Spectacle de Noël
18h00 - Espace culturel

Du 7 au 11 décembre

Manège gratuit sur le parvis de l'église

11 décembre

Marché de Noël
De 10h à 19h - Salle des fêtes

Les retraités à l'honneur

Avoine fête les retraités du **18 au 22 octobre** prochain durant la semaine bleue en programmant diverses animations gratuites.

C'est la thématique santé qui sera davantage déployée cette année au travers des différents ateliers.

Ainsi la semaine bleue débutera par une marche douce dès le 18 octobre et se poursuivra par un atelier santé animé par le Dr GIACOMINO sur le dépistage des troubles de la mémoire. Un atelier de gym douce pour prendre soin de son corps sera aussi proposé.

Des temps avec les enfants sont également prévus avec l'organisation d'une séance ciné « petits enfant-grands parents » et des ateliers de loisirs créatifs durant lesquels il s'agira de fabriquer un objet de décoration personnalisé.

Toutes ces animations sont gratuites et

ouvertes aux personnes de 65 ans et plus.

Pour des raisons d'organisation, les inscriptions sont obligatoires à l'accueil de la Mairie (02 47 98 11 11).

Le programme complet est disponible en Mairie et sur www.ville-avoine.fr

Un moment de partage avec les enfants



Une saison culturelle prometteuse !



La programmation de la saison culturelle 2010-2011 a été dévoilée le 21 septembre dernier lors de la soirée de présentation animée par les joyeux lurons des Grooms.

Ce mini opéra loufoque ludique proposé par les Grooms a donné le ton de la saison à venir !

De l'humour, à la chanson française avec Enzo Enzo et les incontournables Pigalle, du cirque, au bal chorégraphié à la musique classique, la saison culturelle promet de beaux moments colorés et remplis de découvertes... laissez-vous tenter !

Pratique

Abonnez-vous et économisez 9€ et plus !

La formule abonnement sur trois spectacles minimum, vous offre une réduction de 3€ par spectacle, ce qui représente un gain non négligeable de 9€ et plus.

Une bonne idée cadeau : offrez des places !

Il vous est possible d'offrir des places pour un ou plusieurs spectacles que vous aurez choisis ou que vous laisserez au libre choix du bénéficiaire.

Le service culturel se tient à votre disposition pour étudier toute demande. Contact au 02 47 98 11 15.



Des ateliers pour l'apprentissage du code de la route



L'association Lire et Dire peut vous accompagner dans votre apprentissage au code de la route. Des ateliers collectifs pour vous initier à des notions nécessaires à la compréhension du code de la route vous sont proposés dans les locaux du centre social intercommunal du Véron.

Ces ateliers sont mis en place de Septembre à Décembre le Mardi de 9h30 à 12h30

Renseignements et inscriptions auprès de :

Association Lire et Dire

4 Place du Tenkodog 37500 CHINON Tel 02 47 93 42 31

Réunion publique

Une réunion publique est organisée le 27/09/10 à 18h00 à la salle des fêtes pour aborder les travaux d'aménagement du quartier de la rue de l'Ardoise. Ces travaux sont réalisés dans le but d'améliorer la circulation et la sécurité. Il est envisagé de mettre en place un nouveau plan de circulation.