



L'Écho du Griot



Le mot du maire

Nous sortons de ce premier semestre en nous demandant si progressivement nous allons enfin pouvoir reprendre le

cours normal des choses et retrouver le goût des activités du quotidien : nous regrouper en famille, nous rassembler sans être obligé de nous compter, ½ jauge, ¼ de jauge... et enfin permettre aux jeunes de grandir et s'épanouir en *jouant collectif*.

Il semblerait que nous en prenions le bon chemin. La vaccination porte ses fruits bien au-delà des espérances des scientifiques. Nos aînés sont aujourd'hui protégés. Ils ont montré l'exemple et nous devons aujourd'hui (adultes, jeunes, adolescents...) leur emboîter le pas pour donner au *vivre ensemble* toute la valeur qu'il requiert.

L'horizon se dégageant, l'équipe municipale va enfin pouvoir, de vive voix, vous présenter les projets que nous avons fait prospérer ces derniers mois.

En effet, au prix quelquefois de véritables parcours de spéléologie (et oui, les Shadocks n'ont pas pris une ride !) nous avançons...

Sur la **traversée d'Épernay**, dont nous savons la dangerosité, nous devrions aboutir à un aménagement d'envergure, conciliant sécurité et embellissement de l'entrée du hameau.



Les esquisses réalisées par le cabinet d'étude retenu par la commune sont prêtes et les concertations avec le Département (direction des routes) ont commencé.

Le **lotissement** *Sur les Frênes* à Épernay entre également dans une phase de consultations. Un schéma général d'aménagement (nombre de lots, partie locative, accession à la propriété) a été élaboré par la commission des travaux de la commune. Deux opérateurs spécialisés dans la construction sont actuellement concertés.

Le futur lotissement !



La viabilisation du lotissement devrait nous amener à reprendre l'ensemble des réseaux de la rue du Mollaret.

Les (fameux) **containers semi-enterrés** (CSE) arrivent en Bauges. Vous les avez aperçus de-ci de-là. La commune est en cours d'acquisition d'un terrain pour les installer sur Routhennes. Pour Épernay, leur localisation définitive dépendra du schéma qui sera arrêté pour la traversée du village. Courant juillet, nous devrions pouvoir organiser, en présence des services de Grand Chambéry, une réunion publique pour, enfin, tout vous dire sur ces curieux champignons qui feront bientôt partie de notre quotidien.

Enfin, constatant, d'année en année, un attrait grandissant des pratiquants des sports de pleine nature (randonnée, VTT, ski de randonnée...) nous étudions actuellement un projet pour améliorer l'accueil des touristes.

Voilà, en résumé, le menu des prochains mois.

Profitez bien de l'été.

Nous vous recommandons tout particulièrement le concert qui sera donné en l'église de Sainte-Reine le 30 juillet prochain.

Philippe Ferrari



Les chantiers éco-citoyens

En partenariat avec l'Association de Quartier du Centre-Ville de Chambéry (AQCv), Grand Chambéry prend en charge l'organisation et la réalisation des chantiers éco-citoyens qui permettent, depuis douze ans, de valoriser le patrimoine naturel des communes.

L'objectif est aussi :

- d'offrir un premier emploi à des jeunes d'horizons divers âgés de 18 à 25 ans issus du bassin chambérien et habitant pour moitié dans un quartier en politique de la ville,
- de répondre à leurs besoins accrus en termes d'insertion professionnelle ainsi qu'aux enjeux de cohésion sociale et de solidarité identifiés dans le cadre du contrat de ville,
- de leur proposer des chantiers de qualité,
- de les sensibiliser à l'environnement et aux modes de déplacements alternatifs à la voiture individuelle,
- de leur permettre de découvrir la diversité et le patrimoine des communes,
- d'offrir aux communes de l'agglomération les moyens de réaliser un chantier d'intérêt public sur leurs espaces naturels (sentiers, parcs, jardins partagés...), en mettant à leur disposition des jeunes motivés et encadrés.



Notre commune s'est inscrite et a été retenue afin de réhabiliter le sentier qui mène au secteur de La Comba en face d'Épernay. Il s'agira d'accéder plus facilement au site des charbonnières et ainsi mettre en valeur notre patrimoine : les fours à charbon de bois inutilisés depuis plus de 70 ans et éparpillés. La semaine du 2 août, ils seront sur place afin de débroussailler, élaguer... en espérant qu'aucune annulation n'ait lieu due aux intempéries ou autres !



AV

Les charbonnières

L'activité de charbonnage qui est très ancienne s'est développée parallèlement à celle des martinets. La métallurgie du fer n'a été possible qu'avec le charbon de bois.

Le métier de charbonnier demandait un vrai savoir-faire et nécessitait une bonne connaissance de la combustion du bois. Les charbonniers, venaient souvent du Piémont. L'activité saisonnière était principalement exercée dès la fin de l'automne jusqu'en avril pour éviter les risques d'incendie.

La préparation de l'emplacement exigeait beaucoup de soins. Le terrain devait être relativement plat, abrité du vent et situé près de la coupe de bois et d'un chemin. Les bûcherons abattaient les fayards à la hache, les ébranchaient, les mettaient en billes d'un mètre à l'aide du passe-partout. Ils refendaient certaines dans leur longueur avec des merlins, des masses et des coins.

Le montage de la meule commençait toujours par la cheminée au centre en empilant des rondins croisés pour former un carré. Dix à quinze stères de bois étaient posés tout autour debout puis inclinés sur deux étages. Les vides étaient comblés avec du petit bois afin d'avoir une pile aussi dense que possible. Une épaisse peau de feuilles et de terre mélan-



gées recouvrait tout le montage pour le rendre étanche. L'allumage se faisait en déversant des braises à l'intérieur du conduit en rondins. Une fois que le feu avait bien pris, des événements étaient percés et servaient à réguler la combustion. À partir de la mise à feu, il fallait le surveiller constamment. Les ouvriers avaient un abri à proximité et se relayaient pour le veiller. Régulièrement des trous se formaient à la surface et l'air s'y engouffrait ce qui accélérail

la combustion et réduisait le bois en cendres au lieu de charbon. Chaque trou devait être rebouché très rapidement. Le bois brûlait pendant 15 jours à 3 semaines suivant la qualité du bois. Lorsqu'il était suffisamment brûlé, ils ajoutaient une nouvelle couche de terre pour l'étouffer complètement et le laissait refroidir. Un stère de fayard donne environ 76 kg de charbon de bois.

Les charbonnières (suite)

Un peu partout dans les bois vous trouverez des plates-formes plus ou moins grandes. Les plus petites, servaient d'emplacements pour les meules de foin et étaient dans un espace de prés, d'autres, plus grandes, étaient installées près des coupes. Les emplacements des meules étaient aménagés pour obtenir une surface plate sur les pentes, des sortes de grossières terrasses circulaires de quelques mètres de diamètre. Ils étaient reliés par de petits sentiers. Actuellement, le bois a colonisé tous ces emplacements. Il est difficile de s'imaginer de l'animation qui existait à l'époque. Difficile, aussi, de voir les prés de fauche !

Au-dessus de Routhennes, sur le versant sud du Griot, il existe encore le lieu-dit *Aux charbonnières*. A partir du chemin qui mène à *La Cha* deux emplacements sont encore visibles. L'un se situe sur un petit sentier dans un virage de *Tanne à la lièvre* et l'autre sur le chemin qui mène à *Monté d'Vous*.

En décembre **1835**, la commune qui n'a pas de fonds pour faire face au surplus de la dépense pour l'embellissement de sa nouvelle église, a décidé de faire charbonner une portion de bois communaux à *Forion*, d'une contenance d'environ 3 journaux (8 845,14 m²).

En **1846**, dans le registre des délibérations, on cite les charbonnières BURGOS situées du côté de Roche-Blanche. Afin d'obtenir des fonds pour régler sa part de la construction de la route Centrale des Bauges, en **1853**, la commune a vendu une coupe de fayards aux lieux-dits *Forion* et *Lendry*. Elle a donné l'autorisation aux adjudicataires d'y établir des charbonnières.

L'utilisation de fours métalliques, beaucoup plus pratiques, date d'environ **1870**. Améliorés entre les deux guerres, c'étaient des appareils mobiles, d'une conduite facile et demandant moins de technicité que la meule traditionnelle. Il n'y avait plus besoin d'utiliser la terre comme couverture, assez rare ici, mais il fallait quand même monter les éléments sur place, à dos d'homme ou avec l'aide de mulets.

Fonctionnant sur le même principe que les meules, ces fours d'environ 2,50 mètres de diamètre se composaient de trois parties. L'élément bas cylindrique était préalablement installé sur un bourrelet de terre dans lequel étaient pratiquées les entrées d'air. L'élément supérieur en forme de dôme se posait au-dessus ainsi qu'un couvercle amovible muni d'une cheminée d'évacuation. D'une hauteur d'environ 2,20



mètres, ces espèces de grosses marmites étaient chargées en bois, rangés horizontalement, tout en laissant le centre de la meule libre pour le chargement en braises et petits bois lors de l'allumage.

Pendant l'hiver **1941**, au lieu-dit *la Combe* au-dessus de *Teppa-Rionde*, les deux frères ARANDEL d'École utilisent ces fours fabriqués par

les Ets SOUGLAND dans l'Aisne. Pendant tout l'été, ils descendent le charbon de bois dans des sacs de jute attachés sur des luges en bois attelées à un mulet.

Actuellement, il reste trois fours. Pour le premier four, un élément bas est visible sur sa plate-forme. Son élément supérieur en forme de dôme est plus bas, appuyé contre un fayard, son couvercle a roulé encore plus bas.

Le second four est presque complet avec un couvercle qui se promène au bas de la pente. Et le troisième repose sur sa plate-forme.

Ils sont les derniers vestiges de l'industrie du charbon de bois à Sainte-Reine et ne demandent qu'à être remis en valeur.

AV





Ouverture du site internet

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que la commune de Sainte-Reine vous annonce l'ouverture de son site internet.

Après plusieurs semaines intenses de développement et de tests, nous sommes heureux de pouvoir vous présenter la vitrine du site sur la toile

<https://www.saintereine73.fr/>

C'est un site simple et ergonomique qui vous propose une visite rythmée avec un contenu de choix.

Il est conçu pour répondre aux questions essentielles :

- qui ?
- quoi ?
- où ?
- comment ?
- pourquoi ?...

Une mine d'informations utiles (actualités, photos, historique...) sont mises à jour régulièrement.

N'hésitez pas à nous transmettre vos messages par le biais du formulaire de contact.

En espérant que vous apprécierez ce nouveau moyen de communiquer avec nous, nous vous souhaitons une belle découverte !



Épernay Cuisson au four



Dimanche 11 juillet 2021

Si vous voulez participer, rendez-vous sur place dès 11 heures avec vos pains, pizzas, quiches, tartes, gâteaux, brioches... à faire cuire !

Dès 12 heures, tous ces plats seront amicalement partagés sur place afin de passer un moment convivial...

A très bientôt !

Festival Musique & Nature

Pour sa 23^{ème} édition, le festival "Musique & Nature en Bauges" nous fait l'honneur de se produire à l'église de Sainte-Reine le samedi 31 juillet 2021 à 20 h 30.

En conséquence des difficultés rencontrées avec les transports transatlantiques, le quatuor américain *JUILLIARD*, initialement prévu, n'effectuera pas sa tournée européenne cet été. Il est remplacé par une autre formation légendaire, le quatuor *TALICH*, qui évolue depuis près de cinquante-cinq ans dans une prestigieuse lignée de musiciens et représente l'art musical tchèque à travers le monde. Une référence dit-on ! Au programme deux chefs-d'œuvre du répertoire tchèque : *De ma vie* de SMETANA et le *Quatuor Américain* de DVOŘAK, l'une des pièces les plus séduisantes de toute la musique de chambre.

Afin de vous assurer d'obtenir une place, il est impératif d'effectuer une réservation et de payer vos billets en ligne sur www.musiqueetnature.fr

Les réservations par courrier sont possibles jusqu'à 8 jours avant le concert auprès de Grand Chambéry Alpes Tourisme - Bureau du Châtelard - Tél. 04 79 54 84 28.

La période que nous traversons est incertaine quant aux règles sanitaires en vigueur à cette date. Il est conseillé, avant chaque concert, de vous rendre sur le site internet du festival où toutes les informations vous seront données concernant les adaptations (concerts en intérieur ou en ex-



térieur, seconde représentation possible selon les jauges et l'affluence...).

Bien entendu, nous vous attendons nombreux à Sainte-Reine...

AV

À qui sont ces tombes ?



***Vous avez récemment nettoyé ces tombes ?
Vous connaissez les propriétaires ?
OUI !... C'est super !
Veuillez rapidement contacter la mairie afin qu'elles
puissent être recensées.
Merci pour votre collaboration.***

Le S.S.I.A.D

Le Service des Soins Infirmiers A Domicile du pays des Bauges (S.S.I.A.D.) est un établissement médico-social à but non lucratif agréé par l'Agence Régionale de Santé (donc assimilé à un service public).

Il est un des maillons du maintien à domicile des personnes âgées et il intervient sur les 14 communes du Cœur des Bauges. Ses interventions sont entièrement prises en charge par l'Assurance Maladie.

Ce service s'adresse particulièrement :

- aux personnes de plus de 60 ans malades et/ou dépendantes,
- aux personnes de moins de 60 ans en situation de handicap,
- aux personnes adultes de moins de 60 ans et atteintes d'une maladie chronique.

L'objectif du S.S.I.A.D. est de permettre aux personnes en perte d'autonomie de rester à domicile dans les meilleures conditions possibles. Il permet notamment :

- d'éviter ou retarder une hospitalisation,
- de faciliter le retour à domicile après une hospitalisation,
- d'éviter ou retarder une entrée en structure.

L'équipe du service est composée d'une infirmière coordinatrice, d'aides-soignants et d'une secrétaire.

La mission générale du service est de proposer une aide dans les actes de la vie quotidienne, à travers un accompagnement global. Plus précisément, l'équipe effectue des soins d'hygiène et des aides à la toilette, des aides à l'habillage, des aides au lever, la pose des bas de contention, la



prévention des escarres, la préparation au coucher, des soins relationnels, la préparation du pilulier et l'aide à la prise des médicaments, la surveillance de la tension artérielle... en partenariat avec les infirmiers libéraux du secteur. Il effectue également des soins techniques (prise de sang, pansements...).

Le S.S.I.A.D. assure un suivi, une surveillance de l'état de santé en lien avec le médecin traitant. Il accompagne la personne de façon coordonnée dans son parcours de soins. Par ailleurs, il apporte une aide aux familles et autres aidants afin de prévenir l'épuisement. Son rôle est aussi de lutter contre l'isolement, la douleur, les situations sociales difficiles et toutes les difficultés liées au vieillissement et à la perte d'autonomie.

Cependant, le S.S.I.A.D. n'effectue pas l'entretien du logement, les courses ou la préparation du repas. Cette mission relève d'autres acteurs du maintien à domicile et à l'aide à la personne mais avec qui le service travaille en complémentarité.

Pour tout renseignement complémentaires, vous pouvez contacter Annie JUSTET, l'infirmière coordinatrice du service, par téléphone au 04 79 54 99 74 / 06 20 47 08 44 ou par mail : ssiad.chatelard@vsha.fr

Et la lumière fut...

Avant l'arrivée de la *fée électricité*, nos ancêtres s'éclairaient avec un *croëju*, un petit éclairage que l'on pouvait suspendre formé d'une soucoupe avec bec verseur. La mèche trempait dans de l'huile, souvent de noix car chaque ménage avait sa production personnelle donc pas besoin d'en acheter d'autre. L'éclairage était faible et ça fumait. Les plus riches possédaient un lampion ou lampe Pigeon en laiton qui fonctionnait avec du pétrole.

En décembre **1913**, la *Société d'Éclairage et de forces motrice des Bauges* en voie de formation demande au conseil municipal de Sainte-Reine une concession afin de distribuer l'énergie électrique. Cette demande est accordée.

Descriptif : *cette énergie sera produite par une usine hydro-électrique utilisant les eaux du Chéran au lieu chez Ranfian à proximité du Châtelard. Une turbine d'une centaine de HP sera installée et actionnera un alternateur à courant triphasé. La tension de transport sera de 5 000 volts. La transformation du courant s'opérera dans les transformateurs statiques installés soit sur un poteau soit dans des cabines suivant l'importance de l'agglomération à alimenter.*

Ces transformateurs donneront une tension secondaire de 120 volts entre fil et terre et le courant sera distribué aux abonnés sous forme de distribution dite à 4 fils avec point neutre relié à la terre.

Un régulateur installé à l'usine génératrice et agissant sur le vannage de la turbine permettra d'obtenir une tension fixe, indispensable à un bon fonctionnement des moteurs et à l'organisation d'un bon éclairage.

*Les lignes de transport et de distribution d'énergie seront installées sur poteaux bois et consoles fer et desserviront Épernay et Routhennes. Et en mai **1914**, une enquête publique est ouverte. Aucun des 442 habitants de l'époque n'est contre.*

Ce même mois, la commune reçoit une autre proposition de la part d'Alexis BOCCON-LIAUDET de Jarsy pour une concession d'une société d'éclairage pour les Bauges-Devant à partir d'une chute d'eau à École. La Compôte et École ont déjà adhéré. Sa durée ne serait que de 29 ans et promet des prix défiant toute concurrence !

La guerre de 1914 aura pour effet d'interrompre les études et les travaux de ces sociétés. En **1919**, les deux projets sont de nouveau d'actualité et sont entre les mains des conseils municipaux.

Le 11 avril **1920**, M. le Maire expose le projet de Léon MONOD, agent-voyer, pour bénéficier de l'utilisation de l'énergie électrique pour l'éclairage et la force motrice. Il fait ressortir la possibilité d'aménager sur le Chéran et sur le territoire de la commune d'École, une dérivation des eaux pour la création d'une usine hydro-



Le croëju



La lampe pigeon

électrique d'une force approximative de 100 kilowatts qui permettrait la distribution de l'électricité dans toute la région des Bauges-Devant. "De cette façon, on améliorerait les conditions d'existence de tous les agriculteurs qui, actuellement, ne disposent que de peu de mains-d'œuvre. Cette mesure aurait, en outre, pour conséquence de restreindre l'émigration et d'accroître la production agricole..."

Le conseil décide de former un syndicat avec les communes d'École, de Jarsy, de Doucy et de La Compôte pour la construction de la centrale hydro-électrique et l'exploitation du réseau de distribution.

En avril **1922**, notre commune adhère au Syndicat Intercommunal de Transport d'Énergie Électrique des Bauges (constitué des communes du canton sauf École) qui a racheté les installations appartenant à la Société d'Éclairage et de force motrice des Bauges. Ce réseau cantonal assurera la construction et l'exploitation de l'énergie électrique. La durée de la concession est fixée à quarante ans. *Le courant distribué sera de l'alternatif triphasé de 10 000 volts. Il sera abaissé pour la distribution dans deux transformateurs (un à Épernay, un à Routhennes) et fournira la tension de 220/127 volts.*

Pendant l'année **1924** notre territoire s'est couvert de poteaux et de câbles électriques. Le réseau des sept lignes basses tensions des deux hameaux mesurait au total 536 mètres.

Les premières polices d'abonnement avec les usagers ont été signées dès octobre 1925 et les habitations privées sont raccordées. Au 30 décembre, 55 foyers sont équipés soit 250 lampes et 23 prises de courant au total. Les plus frileux (ou peut-être les moins argentés) finiront par adhérer à la fin de l'année suivante.

Seulement, pour des questions financières, le conseil décide que la commune ne peut plus prendre en charge la totalité des frais entraînés par les 73 branchements électriques. Chaque abonné devra participer à hauteur de 75 francs. Elle ne réglera plus les branchements qui se feront à partir du 24



Chèque VAE

Avec le soutien de la région Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Chambéry renouvelle l'opération de chèques Vélo à Assistance Électrique (VAE) depuis le 1^{er} juin dernier afin d'inciter le plus grand nombre de personnes à changer son mode de déplacement et contribuer aux objectifs du [Plan climat air énergie territorial de Grand Chambéry](#).

Pour bénéficier de ce chèque, vous devez :

- être majeur(e),
- habiter l'une des 38 communes de l'agglomération en résidence principale,
- vous engager à conserver votre VAE pendant 2 ans (une preuve de propriété sera à fournir jusqu'au 2^{ème} anniversaire).

Vous pouvez solliciter un maximum de deux chèques VAE par foyer depuis le démarrage de l'opération en 2020.

Quels vélos à assistance électrique peuvent bénéficier de cette aide ?

Les vélos à assistance électrique et les vélos à assistance électrique Cargo neufs, homologués et conformes à la législation avec un moteur situé au niveau du pédalier (exclusion des VAE dont le moteur est situé dans le moyeu arrière). Ils doivent être vendus chez l'un des vélocistes partenaires de Grand Chambéry.

Ils doivent disposer des quatre équipements obligatoires suivants : éclairage non amovible (relié à la batterie ou sur la dynamo), porte-bagage, garde-boue et béquille.

Le prix public incluant les 4 équipements obligatoires, marquage obligatoire et éco-contribution, avant déduction du chèque et hors équipements supplémentaires, est compris entre :

- 1 400 € TTC et 3 500 € TTC pour un VAE,
- 3 500 € TTC et 6 000 € TTC pour un VAE Cargo.

Les VTT à assistance électrique ou les vélos de courses électriques ne sont pas éligibles à cette aide.

Le montant du chèque VAE varie selon le type de VAE (classique ou cargo) et selon votre revenu :

Revenu fiscal de référence en € net par an par part	VAE classique	VAE cargo
≤ 13 500 € net	750 €	1 000 €
> 13 500 € et ≤ 27 000 € net	300 €	500 €
> 27 000 € net	150 €	250 €

Pour inciter les entreprises du territoire à accompagner leurs salariés dans des pratiques exemplaires de mobilité durable, Grand Chambéry propose un bonus de 100 € aux salariés si l'entreprise a mis en place un *Plan de Mobilité Employeurs* ou un *Forfait Mobilité Durable*.

Le chèque VAE est délivré dans l'ordre d'arrivée et dans la limite des crédits ouverts au budget de l'année en cours.

Vous pouvez consulter le règlement sur [///C:/Users/p/AppData/Local/Temp/Reglement-VAE-2021-1.pdf](#)



Avant de vous rendre chez un vélociste munissez-vous de :

- une pièce d'identité,
- un justificatif de domicile de moins de 3 mois,
- l'attestation de règlement intérieur,
- l'attestation remplie par votre employeur si vous êtes éligible au bonus entreprises,
- si vous avez un revenu fiscal annuel de référence par part ≤ 27 000€ net/an/part : une copie de votre 1^{ère} page d'avis d'imposition de l'année précédant l'achat (avis d'imposition 2020 sur les revenus 2019 pour un achat effectué en 2021).

Pour plus de facilité et de rapidité, prévoyez des versions numériques de ces documents.

Puis :

- choisissez avec l'aide du professionnel le vélo adapté à votre usage et correspondant aux critères d'éligibilité,
- une fois votre choix fait (vélo et magasin), le vélociste remplit un formulaire de demande du chèque et le transmet à Grand Chambéry,
- après étude de votre demande, Grand Chambéry vous envoie le chèque par mail ainsi qu'au vélociste,
- à réception du chèque, rendez-vous, dans un délai de 2 mois, chez le vélociste retenu pour finaliser votre achat.

Ce dernier vous établira une facture sur laquelle il déduira le montant du chèque. Vous n'avez pas d'avance de frais à faire.

Vous trouverez la liste des pièces à fournir ainsi que celle des vélocistes partenaires sur <https://www.grandchambery.fr/3116-cheque-velo-a-assistance-electrique.htm>

Vous pouvez aussi cumuler plusieurs aides :

- selon votre revenu, vous pouvez solliciter une aide de 200 € proposée par l'État. Voir <https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A14091>

- demander une valorisation sous la forme d'une prime CEE. Sur la page <https://www.grandchambery.fr/2646-estimer-votre-prime-cee-pour-vos-travaux.htm> cliquez sur "propriétaire : faites votre demande de prime CEE pour vos travaux dans votre logement", puis dans le formulaire qui s'ouvre sélectionnez "équipements" dans le menu déroulant "types de travaux".

Attention, la demande de prime est à déposer avant la signature du devis.

Bon à savoir : il existe également actuellement une prime "coup de pouce vélo" financé par l'État qui offre une prise en charge jusqu'à 50 € pour la remise en état d'un vélo au sein du réseau des réparateurs référencés.

Plus d'informations sur <https://coupdepoucevelo.fr/>

AV

Nos déchets

Les containers semi-enterrés vont bientôt arriver. Ils seront destinés à recevoir les ordures ménagères mais aussi le tri sélectif (verre/ papiers – cartons/emballages).

Pour Épernay, ils seront intégrés dans le carrefour paysager de l'entrée du village à Saint-Joseph. Un carrefour totalement modifié qui devrait permettre un ralentissement conséquent des véhicules.

Pour Routhennes, nous attendons la signature pour l'achat du terrain à la sortie du village côté nord. Les notaires ont pris du retard ! Encore un peu de patience... Une réunion publique d'information devrait avoir lieu dans l'été.

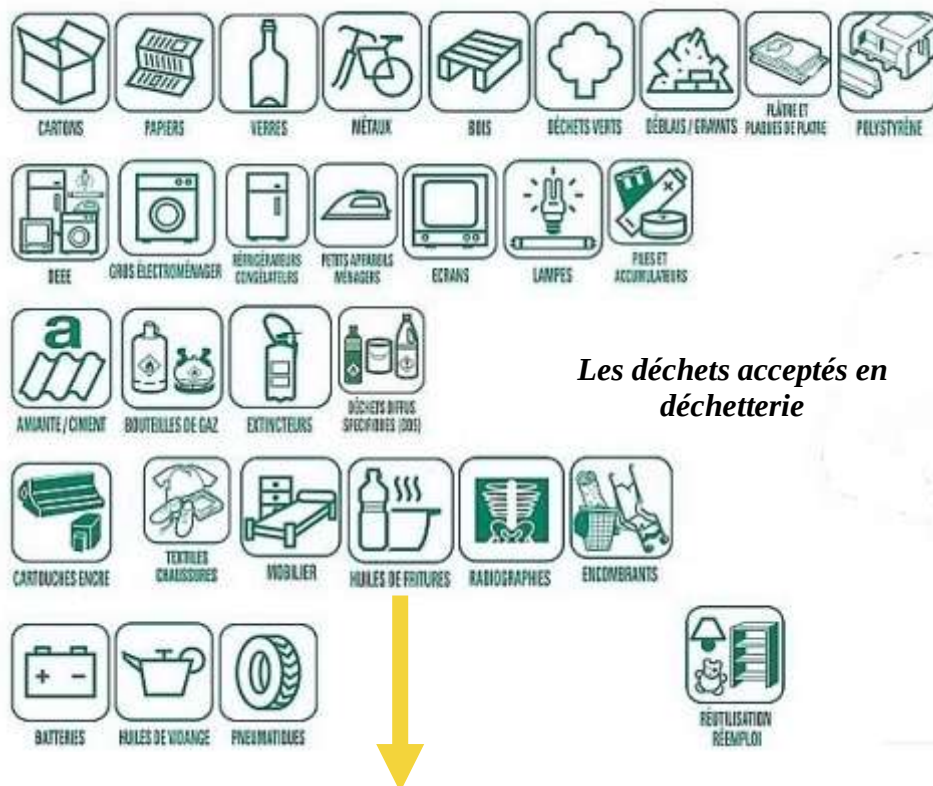
À terme, lorsque tous les containers seront implantés, le ramassage des ordures ménagères en porte à porte sera supprimé ainsi que la collecte des poubelles vertes collectives. Grand Chambéry voulait changer le mode de collecte des déchets.

Cela va être un grand changement et nos habitudes vont être bouleversées. Nous devons apporter nos déchets nous-mêmes vers les containers semi-enterrés qui seront vidés régulièrement par un simple camion-benne.

Ce sera peut-être aussi l'occasion de renforcer nos efforts sur le tri sélectif et sur la réduction des déchets.

N'oubliez pas que le compostage des matières organiques dans nos jardins est un bon moyen d'enrichir le sol à peu de frais. Il n'y a pas d'obligation d'avoir un composteur. Un simple coin où l'on entasse ses déchets verts. Les vers de terre, les vers de cétoine et autres se chargent pour vous d'en faire un bon compost.

Il est toujours bon de rappeler que les dépôts sauvages ainsi que les objets encombrants posés dans les containers verts sont strictement interdits. L'employé communal enlève souvent des pneus, des appareils électriques et autres objets



abandonnés dans les containers ou à proximité par des personnes peu civiles.

Nous vivons dans un bel environnement. Inutile de le polluer délibérément.

Tout objet n'allant pas à la poubelle doit être déposé à la déchetterie du Châtelard.



La déchetterie du Châtelard

Ouverture les mardis, mercredis, vendredis et samedis.

Fermeture exceptionnelle les jours fériés.

Horaires d'été (1er mai au 31 octobre)	Horaires d'hiver (1er novembre au 30 avril)
9 h 30 - 12 h 30	9 h 30 - 12 h 30
14 h - 19 h	14 h - 17 h



AV

Une mort programmée

Je suis là depuis très très longtemps. Des générations d'agriculteurs m'ont régulièrement entretenue.

Sous ma vaste toiture, j'ai abrité une cave, une étable, un fenil....

Suivant les époques, s'y entassaient du blé, de l'avoine, du seigle dont la paille servait pour *regotayer* les toits et aussi du chanvre pour confectionner les liens et les cordes. Divers animaux prenaient place, des poules, des lapins et, bien sûr, le bétail, principalement des vaches. Une pancarte l'atteste encore : *Marquise 11-4-1969*. Un cheval aussi. Le dernier se nommait Négro !

J'ai connu l'évolution des techniques, l'arrivée de l'électricité avec des ampoules qui remplaçaient le *croéju*, les abreuvoirs afin d'éviter au bétail de se rendre au ruisseau, la griffe à foin appelée aussi monte-charge...



J'ai vécu heureuse pendant de très nombreuses années même si la vie était rude.

Puis, mes héritiers ont vieilli. N'étant pas sur place, ils m'ont peu à peu délaissée. Je me suis sentie abandonnée. Mes murs se sont fissurés puis lézardés. Mon toit s'est affaissé et de grosses pierres sont tombées. Menaçant ruine et devenant dangereuse pour les passants, ils ont précipité ma chute et m'ont rasée ! Mais mon souvenir restera toujours gravé pour l'éternité. Et les générations suivantes diront *Ici se trouvait la grange à Mermet*.

Et peut-être qu'un jour un nouveau bâtiment me remplacera car la vie continue...

AV



Justif'Adresse...

..afin de ne plus avoir à fournir de justificatif de domicile

Justif'Adresse ... qu'est-ce-que c'est ?

C'est une mesure de simplification des démarches en ligne permettant notamment d'obtenir ses papiers d'identité sans produire de justificatif de domicile.

Lors d'une demande en ligne de carte nationale d'identité, de passeport, de certificat d'immatriculation (carte grise) et de permis de conduire auprès de l'ANTS (Agence Nationale des Titres Sécurisés), ce dispositif permet à l'administration de vérifier automatiquement l'adresse saisie et vous évite, si vous y adhérez, de fournir un justificatif de domicile.

Pour cela, Justif'Adresse procède à une comparaison automatisée de l'adresse déclarée par l'utilisateur et de l'adresse connue d'un fournisseur d'un bien ou d'un service attaché à son domicile (EDF, ENGIE, Total Direct Énergie...).

Pour plus d'infos et savoir comment ça marche : rendez-vous sur [Service-Public.fr](https://www.service-public.fr)

AV

JUSTIF'ADRESSE



La taxe d'aménagement

En France, cette taxe est due pour toute construction de maison individuelle ou lors d'un agrandissement (abri de jardin, piscine...).

Son calcul est fait par les services des impôts après dépôt des documents officiels en mairie et porte sur douze points (superficie de la construction, places de parking...).

Son montant est composé :

- d'une part communale,
- d'une part départementale
- d'une part régionale (uniquement en Région Ile de France).

Chaque entité territoriale est libre de fixer son taux, ce qui veut dire que celui-ci varie d'une commune à une autre.

Son montant peut aller jusqu'à plusieurs milliers d'euros. Elle est payable en deux fois à la 1^{ère} et à la 2^{ème} date anniversaire de l'acceptation de l'autorisation d'urbanisme (PC ou déclaration préalable).

Pour calculer simplement votre impôt, connectez-vous sur www.taxe-amenagement.fr

et, en quelques clics, bénéficiez d'une attestation de calcul à utiliser dans votre plan de financement.

AV





Concert de Noël

Comme en 2018,
l'Ensemble Polyphonique des Bauges
donnera son **Concert de Noël** dans l'église
de Sainte-Reine le
19 décembre 2021.
Nous vous attendons nombreux !

Fermeture de la Trésorerie du Châtelard

La Trésorerie du Châtelard est définitivement fermée depuis janvier 2021.

Pour le paiement :

- des factures des redevances locales :

Service de gestion comptable de Chambéry
5, rue Jean Girard-Madoux
73011 Chambéry Cedex
Tél : 04 79 96 00 87

Messagerie sgc.chambery@dgfip.finances.gouv.fr

- des impôts :

SIP de Chambéry
51 Avenue de Bassens
73018 Chambéry Cedex
Tél : 04 79 60 40 00

À partir du site impots.gouv.fr :

Messagerie : rubrique *contact* par votre *espace particulier*.

Cependant, un lieu d'accueil au public s'offre tout de même à vous. *Les Amis des Bauges* (47 rue du Capitaine de Cour-

son 73630 Le Châtelard) qui était déjà une *Maison de Services Au Public* (MSAP) ont obtenu le label *France Services* depuis le 2 octobre 2020.

En plus d'une présence humaine, vous y trouverez des outils numériques.

Vous y serez accueilli du lundi au vendredi (sauf le mardi matin) :

- 9 h 00 à 12 h 00

- 14 h 00 à 17 h 30

Vous pourrez obtenir des informations et effectuer des démarches administratives relevant de plusieurs administrations ou organismes publics.

Contact : 04 79 54 87 64

Mail : info@amisdesbauges.org

AV



Le coin des lecteurs

Le jour où l'on tue le cochon...

ou, comme disait mon charcutier, *Où voulez vous que le cochon aille ?*

Classer de vieilles photos était une occupation bien adaptée à la période de pandémie hivernale. C'est ainsi qu'en me plongeant dans l'un des albums de photos de mes parents, j'ai retrouvé quelques clichés, datés de 1938, évoquant la vie ancienne à Sainte-Reine. Parmi ceux-ci certains illustraient l'une de ces étapes importantes marquant le cours de l'année et typique de la saisonnalité de l'activité à cette époque : le jour où l'on tue le cochon.

Passant mes vacances de Noël chez mes cousins de Sainte-Reine, il m'est arrivé, une fois, d'être présent pour cet événement qui se déroulait à la fin de l'automne ou en hiver, de préférence par une journée sèche et froide. Même si mes souvenirs sont un peu confus, il me faut bien reconnaître que pour un jeune citadin, assister à cet épisode de la vie familiale ne pouvait guère le laisser indifférent. Je dis assister, car dans l'animation qui régnait aussi bien dans que hors de la maison, chacun sachant quel était son rôle, c'est plutôt en spectateur que j'observais ce ballet parfaitement réglé. Dans notre jardin de banlieue parisienne, une partie était le domaine réservé de mon grand-père Bauju. Un petit bâtiment abritait ses outils, un clapier et le poulailler. Je l'avais observé lorsqu'il tuait un lapin ou une poule mais là, avec le cochon, on changeait d'échelle.

Avant de passer à l'acte, il était nécessaire de préparer le matériel pour la pesée, le rasage, la découpe. Il fallait aussi faire chauffer de l'eau en grande quantité. Pour ce faire on utilisait la chaudière de la buanderie. Dans la maison les femmes apprêtaient une grande table ainsi que les récipients, les torchons, le sel et les épices. La mise à mort était opérée par un spécialiste du village, renommé pour son tour de main. Autour du cochon dont on scelle le sort d'une manière définitive, pas moins de sept personnes sont en train d'officier. Solidement tenu par des hommes costauds, il était égorgé d'un coup de couteau sectionnant la carotide. L'animal poussait des cris perçants qui ne cessaient qu'avec sa mort. Son sang était précieusement recueilli dans une terrine et brassé pour éviter la coagulation. C'est en utilisant l'eau presque bouillante qu'il était soigneusement nettoyé, ses soies rasées. Le *caïon*, déposé sur un support de bois, était brossé, rincé avec application, il devenait presque blanc, lisse, propre comme un sou neuf. Alors il était prêt pour l'étape suivante : le dépeçage.

Le cochon une fois suspendu, on commençait à ouvrir la face ventrale, de haut en bas, à partir de la tête. Les viscères étaient décollés à la main en un seul paquet. On le débarrassait de son fiel, de ses entrailles, de ses rognons et autres



BERTIN
Joseph
(Paget)

BERTIN
Michel
(Borrand)

BERTIN
Alexandre
(Paget)

BOLLARD
Louis

BERTIN
Alexis
(Paget)

abats. À parler franchement, de ce spectacle, j'en garde un souvenir.... comment dire....pour le moins mitigé !

Par la suite les hommes s'occupaient à nettoyer le matériel utilisé, tandis que femmes les commençaient à préparer les produits, le boudin, en particulier, était confectionné le jour même. Elles vidaient les boyaux de leur contenu, ils étaient retournés, grattés, nettoyés et frottés avec du sel en vue de la fabrication des saucissons et des diots.

À l'issue cette journée mémorable pour moi, il restait encore bien du travail à réaliser car comme le dit un célèbre proverbe français : *tout est bon dans le cochon*, et ceci pour la bonne et simple raison que cet animal se mange de la tête aux pieds, même la queue et les oreilles ! Autrefois on gardait même les soies pour en faire des brosses et les vessies pour fabriquer des lanternes. Dès le Moyen Âge, la vessie de ces pauvres *caïons*, après avoir été séchée, servait de récipient ; très fine, elle laissait passer la lumière d'une bougie. Cette propriété permettait de l'utiliser comme lanterne. Certains marchands indécents pouvaient ainsi faire croire à une personne quelque peu naïve qu'il s'agissait d'une vraie lanterne. Il semble donc possible d'affirmer sans grand risque d'erreur qu'en lui faisant avaler des balivernes, le cochon permettait (déjà) de prendre son prochain pour un pigeon ! Par quel miracle le cochon se transforme en porc quand il devient viande, je l'ignore mais à cette époque sans

Le coin des lecteurs (suite)

réfrigérateur ni congélateur, les viandes étaient classées en deux catégories : celles qui doivent être consommées en premier car elles se gâtent rapidement et celles pouvant être conservées, destinées à la charcuterie. Cela me renvoie au souvenir un peu nostalgique de solides casse-croûte matinaux, après avoir manié l'*IRUS* du côté de *Champ Couédet*, des *Ép'nettes* ou des *Ramies*. Alors nous nous partageons saucisson et jambon maison, coupé à l'Opinel dans la cave en ayant bien pris soin de refermer le garde-manger..... sinon gare aux mouches ! En fait, je crois que c'était encore meilleur quand nous pique-niquions à l'ombre des sapins, en famille, *Sous la Fraïsse* !

Depuis la nuit des temps une préoccupation première est de pouvoir conserver la viande. La charcuterie n'existe que par la grâce du sel qui a une triple fonction. Tout d'abord, c'est un agent de conservation : il a pour but d'extraire les liquides de la viande ; on peut dire qu'il la momifie. Il freine le développement de bactéries qui pourraient altérer la viande et provoquer des maladies. Ensuite il a un rôle de liant. Par exemple, quand on fabrique un saucisson sec, on hache ensemble différents morceaux de viande que l'on sale, le sel va permettre de les lier entre eux. Enfin, il intervient dans l'aspect et dans le goût des charcuteries car il leur apporte une couleur homogène, une texture tendre et fondante et il révèle leurs saveurs.

Une dernière image : les saucisses au-dessus de la cuisinière à bois dans la pièce principale, seule pièce chauffée à l'époque. Eh oui ! Avoir un grand *décapadiots* dans la famille était bien utile !

Comme les vendanges, la venue de la batteuse (qu'Henriette nous a précédemment contée) tuer le cochon était aussi une occasion d'un travail en commun, à la fois

Recherchons participants...

Vous aussi, vous avez envie de participer à la rédaction de l'Écho du Griot ?

Un sujet vous intéresse ?

Aucun souci, le coin des lecteurs vous est réservé.

Adressez-vous à Annie VIBERT afin de prévoir l'insertion de votre article dans le prochain bulletin municipal.

Alors, tous à vos plumes !



indispensable, convivial et festif et dépassant le cadre familial. Y étaient souvent invités pour donner un coup de main, les amis, les voisins, ceci à charge de revanche évidemment. Ces repas festifs offraient l'occasion de goûter de bonnes choses en rassemblant la parenté et une partie du village. Leur importance était d'autant plus grande qu'il n'y en avait qu'un petit nombre chaque année et qu'entre-temps la vie était rude.

Bon, nous voici arrivé au terme de ce récit, à *bon porc* en quelque sorte. Ce ballet bien réglé, ce travail d'équipe avait un côté épique et c'est normal car nous savons tous le porc-épic. D'ailleurs nul ne lançait de pique évitant ainsi que quiconque se mette en boule : point de hérisson à l'horizon !

Jean-Pierre SIMON

Nos employés techniques

En poste depuis début janvier 2021, Jean-Baptiste, notre employé communal, nous a quittés en mai.

Afin de remédier à son remplacement, la commune a embauché un jeune pour l'été. Rémi GAUDIN ne nous est pas complètement inconnu puisqu'il a passé ses premières années à Épernay. Il connaît très bien l'ensemble du territoire pour l'arpenter à l'automne à l'occasion de la chasse. Les chemins et lieu-dit ne lui sont donc pas étrangers.

Parallèlement à l'entretien de la commune, il s'occupera du *SIVU des Hautes-Bauges* ainsi que du *SIVU Enfance-jeunesse* et sera employé partiellement sur la commune du Châtelard.

Un agent polyvalent aux multiples compétences qui entretiendra les espaces verts, le cimetière, les bords des chemins et bien sûr l'arrosage des fleurs. Il réalisera l'essentiel des interventions techniques de la commune. Vous le verrez peut-être exécuter de la maçonnerie, de la peinture, de la plomberie... afin d'assurer les opérations de première maintenance au niveau des équipements, de la voirie, des bâtiments...



Rémi, notre agent pour l'été



En plus de la tonte de pelouse et du débroussaillage, il a déjà participé au changement d'un bac à graisse pour les logements communaux au Chef-lieu. À vous de lui réserver le meilleur accueil !

AV

Embellissement communal

Quoi de neuf cette année ?

Une déco originale et à moindre coût s'est installée sur notre commune ! À l'heure où la récupération et le recyclage ont le vent en poupe, quelques palettes se sont répandues par-ci par-là. Installées sous les arbres ou contre un vieux



Pose des palettes



mur, voici des jardins suspendus qui ont agréablement surpris beaucoup d'entre vous.

Un tronc a été creusé et installé devant le monument aux morts. Il remplace joliment le bac plastique arrivé en fin de vie.

Un massif a vu le jour le long de l'église pour un fleurissement durable avec des plantes vivaces.

C'est Jean-Baptiste qui nous a confectionné ces supports pendant la longue période pluvieuse du printemps. Nous le remercions chaleureusement.

Devant la salle des fêtes, les automobiles qui stationnent empiètent très souvent sur le passage handicapé. Afin de laisser cet espace libre, le conseil municipal a décidé d'implanter des barrières devant chaque place de parking privatif sur lesquelles seront accrochées les jardinières. En attendant leur réception puis leur installation, les bacs ont été suspendus sur la barrière sud le long du passage qui mène au jardin.

Disséminées sur la commune, c'est au total 164 plantes fleuries venues directement du *Jardin de Flora* à Bellecombe auxquelles s'ajoutent une cinquantaine de boutures faites maison.

Jean-Baptiste nous a aussi offert trois poissons qui égailent le bassin du Mollaret à Épernay. Deux carpes Koï et un poisson rouge. Et, bien sûr, aussitôt leur installation, les enfants les ont baptisés ! *Némo* pour le mâle Koï, *Gazelle* pour sa femelle et, afin de remercier le généreux donateur, le poisson rouge se nomme *Jean-Baptiste* en espérant que ce soit un mâle ! Mais, dans le cas contraire, ce dernier ne nous en voudra pas ! Ils sont nourris régulièrement donc inutile de leur apporter de la nourriture qui risquerait de polluer l'eau si elle n'est pas consommée rapidement.

Il n'est peut-être pas inutile de rappeler qu'il faut éviter de laver le linge ou la vaisselle, de nettoyer les outils ou autres dans le bassin car ils veulent vivre aussi !



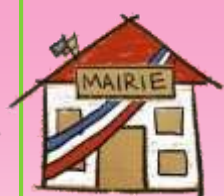
Nos 3 compères

Cet endroit accueille également quelques plantes aquatiques qui ne demandent qu'à s'étoffer. C'est maintenant un espace agréable, un point de rencontre convivial qui permet d'échanger avec des personnes venues observer la vie aquatique.

Et cela n'empêche pas les vaches de s'abreuver au retour du pâturage ! Il ne manque plus qu'un banc afin de papoter plus longuement.



AV



La mairie à votre service

* Concessions au cimetière :

- grande concession (2,50 m x 2,50 m) 50 ans renouvelable : 350,00 €
- petite concession (1,50 m x 2,50) 50 ans renouvelable : 200,00 €

* Columbarium :

- une case, 50 ans renouvelable : 750,00 €
- L'accès au jardin du souvenir est libre et gratuit.

* Ramassage des ordures ménagères :

le mardi matin jusqu'à la mise en place des conteneurs semi-enterrés.



Vesp'à Glaces est de retour...

Gaël JACOB, notre maître glacier ambulant, revient nous visiter pour la saison estivale.

Vous pourrez venir goûter ses glaces le **mardi**.

À titre indicatif, il fera un arrêt à :

- Routhennes vers 17 h 30
- Épernay vers 18 h 00

Ces horaires de passage sont indicatifs. Ils peuvent varier légèrement en fonction des aléas ou imprévus. Le temps des arrêts suit la gourmandise des clients !

Si le temps est incertain ou s'il pleut la tournée est annulée.

Dans tous les cas, un klaxonne très particulier annoncera son arrivée sur chaque site !

En route pour la vaccination

La commune de Sainte-Reine s'est mobilisée très tôt en faveur de la vaccination COVID. En effet, dès que cela a été possible, la municipalité a réservé des créneaux pour le centre de vaccination de Bonneville.

En plus de la prise de rendez-vous, elle s'est chargée du transport jusqu'au centre. Quatre voyages collectifs ont été effectués pour les plus de 75 ans puis pour les plus de 60 ans. Tout heureux pour certains car, en plein confinement, c'était l'occasion de ressortir et de voir d'autres paysages. Quelques personnes ont aussi utilisé leur voiture personnelle.

Notre Conseil municipal a pu bénéficier de cette vaccination pour cause d'élections. La tenue du bureau de vote obligeait soit de se faire vacciner soit de présenter un test PCR ou antigénique négatif de moins de 48 heures.

Aujourd'hui, une vingtaine de personnes y ont reçu le vaccin Pfizer.

Depuis le 31 mai, la vaccination est ouverte à toutes les personnes majeures et récemment pour les adolescents. Si vous voulez vous faire vacciner au Centre de Bonneville, téléphonez à Marine PERIER au 06 741 26 82 08 pour une prise de rendez-vous très rapide, en général les mardi, mercredi ou jeudi.

Pour votre information, le centre de vaccination de Bonneville, labellisé dès le mois de mars par la Préfecture et l'ARS de Haute-Savoie, fonctionne tous les jours de 8 h 00 à 19 h 00 grâce à une équipe de 9 personnes (3 médecins, 3 infirmiers, 3 agents administratifs). Il vaccine près de 1 200 personnes par semaine.

Où en sommes-nous aujourd'hui sur la commune de Sainte-Reine ? Selon nos informations, nous avons un bon taux de vaccination, proche de l'immunité collective. Je rapproche volontiers cette situation au taux de participation aux élections (quelles qu'elles soient...) qui, sur la commune, est



toujours supérieur à la moyenne nationale.

Alors, je fais le rapprochement : se faire vacciner c'est comme aller voter. La vaccination est un acte individuel citoyen qui protège la collectivité et les plus fragiles. Voter c'est s'engager pour soi et pour les autres et protéger la démocratie, c'est à dire, le bien commun.

Alors, encore des indécis ?

Ph F



Ici c'est la campagne...

Nous n'avons pas de métro.

Nous n'avons pas d'autoroutes.

Nous n'avons pas d'aéroport mais...

Nous avons des oiseaux qui chantent, des essaims d'abeilles qui vrombissent, des blaireaux qui se battent la nuit, des renards qui glapissent, des chevreuils qui aboient...et aussi des loups qui rôdent !



Nous avons aussi le brame du cerf à l'automne.

Nous avons des habitants qui vaquent à leurs occupations, qui entretiennent leur lieu d'habitation...

Nous avons des artisans qui travaillent pour vous et qui souhaitent pérenniser leur activité.



Nous avons des clochers qui sonnent régulièrement.

Nous avons des chiens qui aboient souvent.

Nous avons des coqs qui coquelinent très tôt le matin et même le week-end !

Nous avons des poules qui caquètent et qui peuvent traverser la chaussée !



Nous avons des troupeaux qui se rendent à leur pâture en passant par les rues des villages et qui, obligatoirement, laissent quelques bouses ! Mais vous pouvez les récupérer et en profiter pour nourrir votre potager... **c'est gratuit !**

Nous avons des Tarines, des Abondances ou des Montbéliardes avec des *s'nailles* autour du cou !

Nous avons des agriculteurs passionnés par leur activité qui travaillent à toute heure pour vous donner à manger. Ils utilisent des tracteurs. Suivant la saison, ils vous offrent un ballet incessant de voyages d'amendements afin de nourrir les prés ou de voyages de foin afin de mettre rapidement le fourrage



à l'abri des intempéries.

Et nous avons encore beaucoup d'autres bruits auxquels nous sommes habitués...

Si vous ne supportez pas tout ça, c'est que vous n'êtes pas au bon endroit ou que vous n'êtes pas totalement sevrés du vacarme de la ville !

Mais dans nos campagnes, la nature est patiente, accueillante et riche de tous les "recommencements" selon le rythme des saisons.

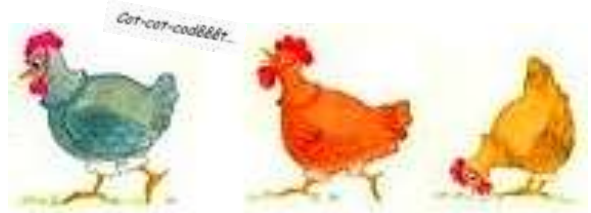
Alors, vous allez réussir et nous vous conseillons un petit exercice quotidien, en fait, une sorte de vocalise. À l'abri des regards de vos voisins (qui pourraient se moquer !), ouvrez la fenêtre et faites *Meuh...* plusieurs fois de suite et vous verrez combien vous allez gagner en respiration et en bonne humeur. Rapidement vous ne pourrez plus vous en passer et apprécierez enfin, à sa juste valeur, la nature et ses disciples. Accessoirement, vous croiserez le regard incrédule des génisses s'interrogeant sur cet accent bizarre. Et comme le dit le proverbe : *bovin heureux, lait onctueux !*



Ca marche aussi avec *Bê, Cot-cot-codêêê* ou *Hi-han !*



Ph F & AV



Bienvenue

À Épernay :

* Raphaël & Armelle RUFFIER LANCHE,
Livia & Sofia

À Routhennes :

* Mathieu GELLY



Le carnet

1 décès

* Marcel GENOULAZ né le 7 octobre 1934 à Chambéry, décédé le 23 avril 2021 à Aix-les-Bains. Il possédait une maison familiale à Routhennes.



L'Écho du Griot n° 23, juillet 2021

Rédacteurs : Philippe FERRARI, Jean-Pierre SIMON, Annie VIBERT.
Mise en page : Annie VIBERT
Impression : Nouvelles Impressions - Albertville
Distribution : Rémi GAUDIN, Marine PERIER, Annie VIBERT.

Mairie

561 route de Sainte-Reine
73630 SAINTE-REINE

Tél/Fax 04 79 54 82 45

Messagerie : commune.sainte-reine@wanadoo.fr

Ouverture du secrétariat au public :

- lundi de 10 h à 12 h
- jeudi de 16 h à 17 h 45