



# L'Echo Collongeois

## Bonnes fêtes

déc 21- fev 22

Bulletin trimestriel de Collonges,  
Ecorans, Pierre & Villard N°52



## Le mot du Maire M. Lionel PERREAL

Chers  
concitoyens,

Voilà l'Hiver qui arrive sur notre village, les feuilles sont tombées et nous préparons déjà les fêtes de fin d'année. Cet automne, nous avons le plaisir d'accueillir au sein de la commune notre nouvelle DGS, madame Ludvine Perez. Je lui souhaite la bienvenue et la remercie d'avoir accepté de rejoindre notre village afin de participer avec l'équipe municipale à la mise en œuvre de nombreux projets engagés et à venir sur Collonges. Son appui technique et une très bonne connaissance du droit des collectivités nous sont d'un précieux soutien. Je vous remercie par avance de l'accueil que vous lui réserverez.

Cet automne, votre équipe communication a organisé le premier clean-up day, nettoyage citoyen du village. Quel succès ! vous avez été très nombreux à répondre présent et nous avons pu évacuer en une petite matinée plus de 460 kilos de déchets et autres encombrants. Une mention spéciale à Aurore et Virginie et à leur équipe de choc qui ont mené cette première édition d'une main de maître. Merci au Sou des écoles d'avoir animé la buvette dans le respect des gestes sanitaires. Inutile de préciser qu'au vu du succès, ce n'est qu'une première, nous vous communiquerons très vite les prochaines dates.

Voici un point sur les chantiers en cours :

Les travaux du bâtiment de la maison des associations et centre de loisirs périscolaire touchent à leurs fins. Il était temps ! L'accueil des enfants devrait pouvoir se faire bientôt et nous avons hâte de pouvoir le présenter officiellement aux Collongeois. Nous vous en reparlerons sous peu. Un grand merci à vos élus qui ont, chaque semaine, assisté aux nombreuses réunions de chantiers et négociations avec les entreprises engagées.

Les travaux d'accessibilité et de mise aux normes PMR des arrêts de bus de la ligne 33 sont achevés devant le bâtiment de la Poste, ce qui harmonise magnifiquement ce côté du village. Ils ont été financés par le département que je remercie vivement.

Les travaux de réhabilitation du bâtiment de la voirie, sinistré lors de l'incendie débutent enfin ! La livraison est prévue en 2022.

Une classe de l'école a dû fermer 7 jours, ce qui nous rappelle que le virus de la Covid est toujours là. Nous ne devons pas baisser les bras, toujours respecter les gestes barrières, les distanciations sociales et plus que jamais nous faire vacciner. Courage aux enseignants et agents périscolaires qui doivent sans cesse s'adapter à cette situation.

En ces temps de fêtes j'aurais une pensée particulière pour les malades, les familles endeuillées ou dans le besoin et pour les concitoyens qui nous ont quitté en 2021. Puisse l'année prochaine nous laisser plus de répit. Je souhaite à toutes et tous de très belles fêtes de fin d'année.

Surtout prenez soin de vous et de vos proches.

Cordialement *Lionel Perreal*

Vous avez des informations à nous communiquer ? Vous souhaitez diffuser un article ? Transmettre une recette ?  
Merci d'envoyer vos suggestions par mail à : [mairie@collonges.fr](mailto:mairie@collonges.fr)

Prochaine parution mars 2022. Merci de transmettre vos éléments avant le 15 février 2022.

## Horaires de la Mairie :

Le secrétariat est ouvert au public :

Tous les matins du

**lundi au vendredi de 9h à 11h30.**

Deux après-midi par semaine les

**mardis et jeudis de 17h à 19h.**

Tel. 04 50 59 61 25 / Fax. 04 50 56 70 63

[mairie@collonges.fr](mailto:mairie@collonges.fr)

[www.collonges.fr](http://www.collonges.fr)

*Le Conseil Municipal se réunit le deuxième mardi de chaque mois.  
Les comptes rendus sont affichés devant la Mairie et publiés sur le site internet de la commune.*

## Impressum :

Journal Municipal de Collonges

Directeur de publication : M Lionel Perreal

Coordination : Catherine Meresse

Rédaction Commission communication

Ont contribué dans ce numéro :

Aurore Duraffour, Coralie Lonjon,

Virginie Besson, Emmanuelle Dalmedo,

Catherine Meresse,

Emmanuel Deville.

Photos : Aurore Duraffour.

Imprimerie : PIETRI Gex

Distribution :

Mairie de Collonges : 1.100 exemplaires





## Qui sont vos agents municipaux. Faisons connaissance.

Lorsque vous poussez la porte de la mairie vous en croisez forcément une. Mais qui sont-elles ? quel est leur rôle ? Savez-vous seulement leur nom ? Afin d'éclaircir tous ces points, nous sommes ravis de vous les présenter en photo et de vous expliquer leurs missions au service des Collongeois au quotidien.

De gauche à droite : Christelle, Séverine, Ludivine, Caroline et Nelly.



### **Christelle Juliet**

*Secrétaire Adjointe administrative chargée d'accueil.*

C'est le premier contact que vous avez avec la « Mairie ». En charge de l'accueil au public et de la réception de vos courriels. Elle gère tous les sujets liés à l'état civil et aux documents administratifs nécessaires. Elle vous accueille du lundi au vendredi de 09h00 à 11h30 et les mardi et jeudi de 17h00 à 19h00.

### **Séverine Morel-Chevillet**

*Notre agent technique en charge de la logistique.*

Les plus anciens du village la connaissent bien car elle assure chaque jour le portage des repas aux aînés ou aux malades.

Elle a également la lourde mission de gérer le patrimoine immobilier de la commune, les réparations dans les bâtiments, les états des lieux des salles communales et tous les sujets inhérents aux approvisionnements.

Elle connaît le territoire communal mieux que personne et aucun chemin n'a de secret pour elle.

### **Ludivine Bevilacqua-Perez**

*Notre Directrice Générale des services.*

C'est la dernière rentrée et en quelques mois elle est déjà le partenaire privilégié des élus et la référente des agents. Elle accompagne l'exécutif dans son rôle d' élu, elle pilote les projets, le travail des agents, et coordonne l'ensemble des services communaux afin que chacun travaille sereinement et efficacement.

### **Caroline Lavigne**

*Rédacteur territorial chargée de l'urbanisme, des demandes de logements sociaux, des subventions et du CCAS.*

Tous les travaux, projets de réhabilitations ou de constructions passent entre ses mains. Le PLUIH n'a plus de secret pour elle. Elle accompagne les élus des commissions travaux et urbanisme et œuvre à récolter, pour le compte de la collectivité, les subventions et dotations diverses. Elle est également votre interlocutrice pour les demandes de logements sociaux et d'aide en lien avec le CCAS. N'hésitez pas à prendre un rendez-vous avec elle afin qu'elle vous accompagne au mieux dans les démarches administratives jamais simples de vos projets immobiliers.

### **Nelly Ancian**

*Responsable du service comptabilité et ressources humaines*

Pas un denier municipal n'est investi sans qu'il ne passe (virtuellement bien entendu) entre ses mains. En lien direct avec la trésorerie c'est elle qui assure le suivi du budget communal dès lors que les élus ont validé les choix en commission finances. De la gestion financière des marchés publics au paiement des fournisseurs et des salaires des agents, en passant par la gestion de carrières des membres du personnel, sa fonction est essentielle à la vie de la collectivité.

Est-ce plus clair dorénavant ? Alors n'hésitez plus à pousser la porte, vous serez les bienvenus en Maire.

CM



Découvrez en images notre nouveau bâtiment, la Ma





# Noël dans vos commerces...



**Vos commerces locaux vous proposent de belles idées cadeaux à offrir sans modération. N'hésitez pas à pousser la porte, il y en a pour toutes les envies et tous les budgets.**

**Noires Merveilles**  
Librairie

Grand Rue Collonges  
«Mon Mari»  
de Maud Ventura – 19.00€



## Amy Garey Marak Cuisine Indienne

à emporter  
52 Rue du Fortin  
Collonges

Coffrets emballés  
à plusieurs  
combinaisons de prix entre  
25 et 42,50€  
Plats végétariens ou carnés  
Confiture de mangue d'Inde ou ananas du Cameroun

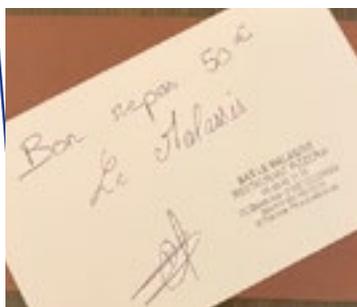


## Restaurant **le Malassis**

Grand Rue  
Collonges

**Bon cadeau**  
**50€**

repas pour une  
ou deux personnes.



## Distillerie Gessienne

Grand Rue  
Collonges



Coffret de 5 bouteilles composé d'une liqueur de framboise, d'une liqueur de mandarine, de liqueur de sapin, de liqueur de génépi et d'une liqueur de badiane.  
Toutes les liqueurs sont à 40° de volume d'alcool.  
À consommer avec modération.  
Actuellement en promotion pour quatre bouteilles achetées la cinquième est offerte.

## **Chez Gaël** 105 Grand Rue Collonges

Coffret composé de  
spécialités culinaires,  
Vinaigre balsamique,  
bœuf bourguignon  
cuisiné maison,  
haricots beurre,  
pâtes Italiennes  
et une bouteille  
de Merlot  
«La Quiétude»  
48,80€



## Angélique massages

115 rue de la cour Ecorans

Quoi de plus relaxant que  
d'offrir un massage ?

Massage des 5 continents  
aux huiles essentielles 1h15 min 60€  
Massage crânien 40 min 40€,  
Massage visage 30 min 30€,



**Bon cadeau 50 €**

8 rue du Crêt de la neige - Ecorans

## Proxi

Grand Rue Collonges

Coffret garni de spécialités  
gourmandes à confectionner  
selon vos envies.



## Venez fêter Noël avec vos commerçants de Collonges :

Le **samedi 11 décembre** vous êtes chaleureusement invités à une matinée de dégustations alimentaires et boissons sur un fond de musique. Chacun vous proposera une petite spécialité issue de son commerce.

# Nouveau commerçant...

## obopOqodo

a ouvert son 1<sup>er</sup> magasin à Collonges  
le 15 novembre dernier au : 47, Grand rue.

### Quel est le concept et pourquoi ce nom obopOqodo ?

Oui en effet, le nom peut faire sourire... mais il est avant tout une invitation à ralentir. Prendre le temps et vivre l'instant présent est devenu un luxe pour beaucoup de gens dans ce monde si stressant. Le nom est inspiré d'une tradition sociale et spirituelle hawaïenne appelée ho'oponopono qui invite à trouver l'équilibre avec les autres et avec soi. La marque obopOqodo reste graphique en étant très ronde et centrée sur un rond.

### Et le concept ? Expliquez-nous.

obopOqodo est une herboristerie en ligne avec un service principale sur la vente en vrac. C'est-à-dire que vous pouvez choisir la quantité dont vous avez réellement besoin au gramme près (avec un minimum de 10 grammes par plante). Vous choisissez ensuite votre conditionnement : soit un sachet kraft pour le transport, soit un bocal en verre permettant de conserver votre achat dans de bonnes conditions de stockage chez vous.

Toutes les plantes proposées sont issues de l'agriculture biologique. Les producteurs sont sélectionnés prioritairement en France lorsque la nature nous le permet.

obopOqodo est avant tout un site e-commerce, donc tous les achats s'effectuent par la création d'un compte client sur obopoqodo.fr

Vous avez la possibilité de retirer la commande en magasin, mais vous êtes les bienvenus sur place pour des achats en direct. En local, l'avantage est de profiter de voir les plantes en réel, les odeurs et pourquoi pas faire connaissance autour d'une dégustation de thés. Mais pour l'instant, tous les achats passent par le site internet.

### Quels produits allez-vous proposer sur obopoqodo.fr ?

Je voulais regrouper sur un même site internet les produits bruts autour des plantes. En fait, l'idée est de proposer ce que la nature nous offre à l'état brut, bio et dans la quantité que le client a réellement besoin.



De l'herboristerie, vous y trouverez les plantes médicinales ainsi que les épices & aromates, et même les thés & tisanes. Chaque partie de la plante est segmentée en fleurs, feuilles, fruits, graines, racines, écorces ou encore résines. Par la suite, d'autres familles de produits seront proposées, mais pour l'instant, c'est secret...

### A quelques semaines des fêtes de fin d'année, avez-vous prévu des surprises ?

Une gamme de thés de Noël est déjà disponible sur obopoqodo.fr autour des saveurs gourmandes & chaleureuses. Contrairement à beaucoup de mélanges vendus, nos thés de Noël n'ont aucun ajout de sucre ou autres édulcorant.

Vous trouverez également plusieurs variétés de thym pour affronter le froid de l'hiver, mais également une délicieuse menthe aux feuilles entières à infuser pour faciliter la digestion des futurs repas festifs.

Si vous avez eu la patience de lire cet article jusqu'au bout et la dizaine de fois où apparaît la marque obopOqodo, alors maintenant vous arrivez à le lire et sûrement à le dire plus facilement ! Pour vous en remercier, je vous laisse un code remise valable tout le mois de décembre pour vos cadeaux avec une livraison offerte partout en France métropolitaine : **1CDKO1**

### Horaires :

lundi : 17h-19h

- de mardi à vendredi: 10h-12h & 17h-19h

- samedi: 10h-12h & 24h/24h sur obopoqodo.fr

Le Sou des Ecoles de Collonges vous convie à son premier  
**MARCHÉ DE NOËL**

Biscuits de Noël  
Photo avec le Père Noël  
Couronnes de Noël  
Stand Maquillage  
Contes de Noël  
Créations de Noël  
Goûter et Surprise offerts à chaque enfant\*

Buvette et Petite Restauration  
Passé Sanitaire Obligatoire

Vous êtes artisan ou commerçant et vous souhaitez exposer, contactez nous !  
06.81.75.74.01

Rendez-vous au FOYER RURAL  
**VENDREDI 17 DECEMBRE A PARTIR DE 16H30**

\*sur présentation du bon cadeau



# World clean up day

## Une belle mobilisation de bénévoles à Collonges

En cette matinée ensoleillée d'Octobre, les rues de notre village ont profité de bénévoles motivés pour ramasser de nombreux déchets dans le cadre de la journée mondiale du nettoyage de notre planète. C'est une centaine de Collongeois volontaires pour rendre notre planète plus belle qui se sont attelées à nettoyer notre commune.

En deux heures, ce n'est pas moins de 460 kilos de déchets qui ont été ramassés.

On ne compte plus le nombre effarant de mégots retrouvés à l'abord des écoles, sans parler des bouteilles en plastique et détritrus divers.

Les élus remercient tous les volontaires pour leur implication ainsi que le Sou des écoles de Collonges pour l'organisation de la buvette dans le respect des gestes sanitaires en vigueur.

Un grand bravo à tous les enfants qui ont été très investis par cette noble cause.

Une seconde édition va être organisée à la demande des Collongeois au printemps 2022









## Sapin feuilleté Pesto.

Ingédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 pot de pesto vert
- 1 jaune d'œuf

Préchauffer le four à 180°C

(thermostat 6). Etaler une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Découper une forme de sapin en retirant des morceaux de pâte (garder les morceaux retirés pour faire des petits feuilletés au fromage). Etaler le pesto dessus.

Disposer la deuxième pâte feuilletée dessus et découper la pâte de façon à ce qu'elle soit de la même forme que la première (en sapin). Appuyer légèrement sur les bords pour souder les deux pâtes entre elles).

A l'aide d'un couteau, entailler la pâte horizontalement de bas en haut et de chaque côté d'un tronc virtuel de 2 cm de largeur de façon à découper des bandes d'environ 1.5 cm d'épaisseur.

Torsader les bandes de pâte.

Badigeonner de jaune d'œuf dilué de quelques gouttes d'eau.

Enfourner pour 15 minutes de cuisson.



## GRATIN DE CARDONS de Mamie Besson.

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

- 800 gr de cardons (2 bœaux)
- 50 gr de beurre
- 80 gr de lardons fumés
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe rase de farine
- 50 cl d'eau
- 20 cl de crème épaisse
- sel, poivre,
- 1 cube de bouillon de bœuf
- comté râpé

Étapes :

Rincer les cardons, les couper en tronçons et les réserver dans un plat à gratin.

Faire revenir dans le beurre une échalote coupée et les lardons.

Ajouter la farine, faire roussir et verser l'eau avec le bouillon.

Saler (pas trop car le bouillon de bœuf est déjà salé) poivrer et laisser mijoter à feu doux 10 minutes.

Ajouter la crème puis verser cette préparation dans le plat.

Parsemer de comté râpé et enfourner le plat au four à 180 degrés



*Bonne Dégustation*



## Bûche aux framboises et au mascarpone.

1. Tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 10 min
2. Préparer un sirop en portant à ébullition 50g de sucre et 10 cl d'eau. Laisser refroidir. Parfumer avec le kirsch
3. Dans une casserole, faire chauffer 2 c à s d'eau avec une c à c d'extrait de vanille. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée tout en fouettant.
4. Batta le mascarpone dans un saladier avec 90 g de sucre. Y ajouter la gélatine. Réserver au frais.
5. Préchauffer le four à 150° (thermostat 5)
6. faire la génoise en tapissant une plaque à pâtisserie de papier cuisson et beurrez là.
7. séparer les blancs des jaunes d'œufs, Batta les blancs avec 100 g de sucre + vanille jusqu'à blanchiment  
*Incorporer la farine*
8. Batta les blancs en neige avec une pincée de sel.  
*Ajouter à la pâte.*
9. verser la pâte sur la plaque de cuisson en lissant avec une spatule. Cuire 10 min. Retourner le gâteau sur un torchon humide et propre.  
*Décoller la feuille de papier sulfurisé.*
10. Imprégner le gâteau du sirop de kirsch à l'aide du pinceau. Roulez le gâteau et imbiber à nouveau la surface puis laisser refroidir 10 min
11. Déroulez le gâteau, étaler la préparation au mascarpone. Répartissez les framboises rincées et séchées au centre. Rouler le gâteau. Mettre 2h au frigo. Saupoudrez la bûche de sucre glace et décorez.

*Régalez-vous*



Pour 6 personnes  
Ingrédients :  
400 g de framboises  
240 g de sucre  
500 g de mascarpone  
100 g de farine  
4 œufs  
2 feuilles de gélatine  
10 g de beurre  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
10 cl d'eau  
1 cuillère à soupe de kirsch  
1 pincée de vanille en poudre  
Sucre glace

## Informations pratiques



Pompiers	18 ou 112 (portable)
Gendarmerie	17
Police pluri-communale	04 50 59 33 12
ligne directe	06 07 06 03 11 06 07 04 65 97
Médecins	04 50 56 71 00
Infirmières	04 50 56 71 64
Pharmacie	04 50 59 60 17
Kinésithérapeute	04 50 59 66 19
Ostéopathe	07 81 61 14 58
Sage-femme	06 63 86 16 66
Ecole & Psychologue	04 50 59 68 30
Familles Rurales	09 75 17 14 37
<a href="mailto:alshcollonges@gmail.com">alshcollonges@gmail.com</a>	
Bibliothèque	04 50 56 72 06
<a href="mailto:bibliotheque.collonges@orange.fr">bibliotheque.collonges@orange.fr</a>	

### Horaires déchetterie Péron

	Horaires d'hiver (nov. à fév.)	Horaires d'été (mars à oct.)
Du lundi au vendredi	8h30 - 12h 13h30 - 17h	8h30 - 12h 13h30 - 18h
Samedi	8h30 - 17h	8h30 - 18h
Dimanche	9h00 - 12h	9h00 - 12h



### Horaires pour le bricolage, jardinage

Du lundi au vendredi :  
8h – 12h / 14h – 19h30  
Samedi : 9h – 12h / 15h – 19h  
Dimanche & jours fériés : 10h – 12h

