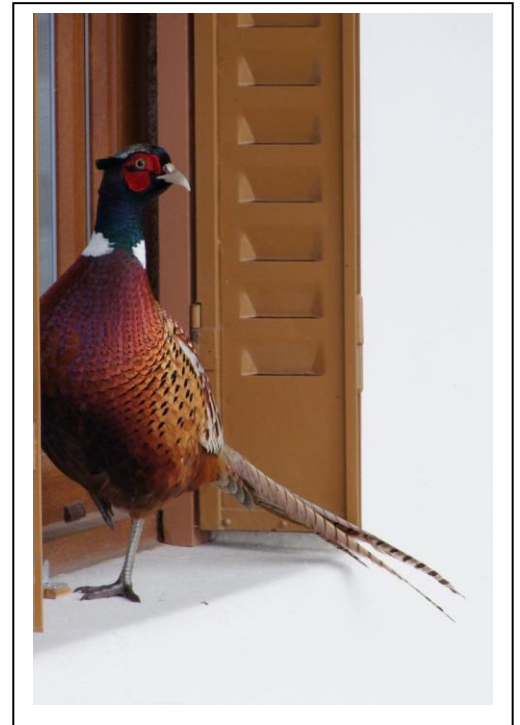
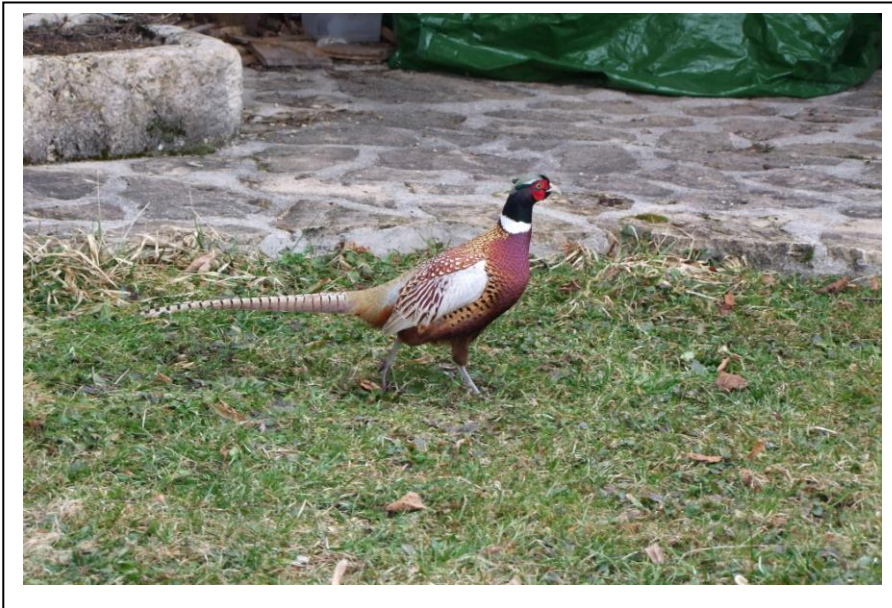


La Petite gazette

C'EST L'AUTOMNE !

Petit clin d'oeil à l'automne qui est arrivé



(Photos prises à Brénod, publiées avec l'aimable autorisation de leur auteur)



EDITORIAL



Réjouissez-vous en voyant l'énergie (positive) qui anime les associations du village cher à vos cœurs ainsi qu'aux nôtres.

Une fois encore, dans cette Petite gazette, nombre d'entre elles rendent compte de ce qui a été fait ces derniers mois, et annoncent des éléments de leurs programmes. Et, si vous pouvez la lire, c'est grâce à la participation de celles et ceux qui, à divers stades, s'y sont impliqués.

Une autre association est en voie de constitution sur Brénod, à l'initiative d'un groupe de réflexion du plateau, afin d'organiser l'été prochain une foire des produits gastronomiques du Bugey ; elle s'appuiera sur plusieurs associations de notre village et sur ceux des habitants qui voudront s'y intéresser. Il est certain que vous en saurez bientôt plus. Donc lecture à suivre...

Pour l'équipe de bénévoles, Gérard Mathis



NUMERO " 84 " : Octobre 2016

Imprimé par Brénod
Découvertes

SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES

Nombreux ont été les participants à l'A.G. du SCBC le 16/09/16 à la Sivolière à Brénod. Merci aux maires des deux communes pour leur présence. Nous avons entendu le rapport moral du président sortant, Franck Auger, et les explications du trésorier sur les comptes du club, qui sont positifs et sains. Frédéric Ancian a rappelé les bons résultats de la saison pour l'ensemble des athlètes. Concernant le renouvellement du bureau : trois membres nous quittent après de longues années de présence à nos côtés, et on en profite pour les remercier.

On note l'entrée officielle de deux membres, Elodie Cespédès et Olivier Gréau, qui viennent gonfler nos rangs.

Ensuite nous avons diffusé une jolie vidéo des courses de l'hiver grâce à Marion Carrier qui nous régale à chaque fois. Un apéritif et un repas au restaurant Gudin ont clos la soirée. Au 2 octobre il n'y avait pas de candidature spontanée pour le poste de président malgré une équipe soudée et des commissions en place. Un appel a été lancé. Une A.G. extraordinaire a été convoquée le 08/10 à 17 heures à Brénod. Et l'issue a été heureuse ! Voici donc la composition du nouveau bureau :

Président : Frédéric Ancian, vice-présidents : Franck Auger et Fabien Letondeur, trésorier : François Expert, trésorière adjointe : Françoise Jantet, secrétaire : Florence Gardoni, secrétaires adjointes : Carine Zonca et Elodie Cespédès.

La suite au prochain numéro !

En attendant ces informations, vous avez pu suivre la célébration de nouvelles places d'honneur pour des membres de notre club grâce aux banderoles de la Place de l'église.

Une date pour le traditionnel boudin sera communiquée ultérieurement.



L'équipe SCBC

Le Mot du Président de Brénod Découvertes

Malgré l'absence de Foire, les manifestations estivales organisées par les diverses associations communales ont été nombreuses et ont largement animé notre village...

Pour autant, Brénod Découvertes n'a pas chômé :

- En partenariat avec la commune, nous avons achevé le nouveau site internet brénod.com et j'invite ceux qui ne l'auraient pas encore fait à le découvrir à l'adresse suivante :

○ [https:// www.brenod.com](https://www.brenod.com)

- Nous avons organisé l'exposition en mairie sur les 900 ans de l'abbaye de Meyriat, et contribué, comme partenaires du Dreffia, à la visite patrimoniale de ce site le 10 août.
- Et organisé la soirée Harmonium en l'église de Brénod le 16 septembre.

Notre prochaine grande manifestation sera notre assemblée générale prévue le vendredi 20 janvier 2017. Retenez cette date, et nous lançons dès à présent un appel aux bonnes volontés car nous devons renouveler une bonne partie du bureau avant de poursuivre nos actions.

Pierre NALLET



Tennis de table

La section tennis de table de Brénod Découvertes a repris ses activités avec de nouveaux arrivants. Pour le loisir essentiellement. Parfois un peu d'entraînement. Toute personne intéressée peut nous rejoindre. Les horaires sont toujours, pour l'instant, le mercredi de 17 heures à 19 heures 30, et le vendredi de même. Les débutants trouveront une aide à l'apprentissage.

S'adresser à Pierre : 06 88 02 81 68.



Pierre

Post-scriptum : Un membre de notre section propose d'organiser des séances d'entraînement à la course en montagne ou à la marche nordique. Faites-vous connaître si vous êtes intéressé(e).



VENTE DE FLEURS DE TOUSSAINT

LE SOU DES ECOLES ORGANISE SA TRADITIONNELLE VENTE DE FLEURS DE TOUSSAINT

LE SAMEDI 29 OCTOBRE
AU HANGAR COMMUNAL

QU'ON SE LE DISE !!!



ESPACE LIVRES BRENOD

La bibliothèque a repris toutes ses activités :

- Permanences ouvertes à tous : les **mardis de 16 à 18 h** et **samedis de 10 h 30 à 12 h**.
- Kamishibai (théâtre d'images) pour les enfants : le **3^e samedi de chaque mois à 10 h 30**.
- La navette de la Direction Départementale de la Lecture Publique nous apporte chaque 1^{er} jeudi du mois les ouvrages réservés par les lecteurs. (Vous pouvez venir lors des permanences de la bibliothèque ou nous contacter par mail : bibliobrenod@orange.fr)
- Le **bibliobus** est passé à Brénod le 18 octobre 2016 à 9 h 30 ; la prochaine fois vous serez les bienvenu(e)s pour nous aider à **choisir les livres** (2500 ouvrages sont à disposition).

Grâce à la subvention de la mairie, nous pourrions acquérir une dizaine de livres choisis parmi les prix littéraires de l'année 2016 ; ils seront à disposition dès le début de l'année 2017.

Prochain évènement à la bibliothèque :

Journée 1^{ère} page le samedi 22 octobre 2016 à 10 h 30 :

La bibliothèque remettra aux enfants nés en 2015 un livre offert par le Conseil Départemental. Chaque famille concernée a reçu un coupon pour le retirer.

(Pour votre information, ce livre a été choisi par les enfants de différentes structures d'accueil de la petite enfance).

Une animation kamishibai pour les tout petits enfants aura lieu au cours de cette matinée.

L'équipe de bénévoles de la bibliothèque recherche toujours des bénévoles disponibles, ne serait-ce que pour une permanence par mois, soit le mardi, soit le samedi.

Contact : bibliobrenod@orange.fr ou tél. majef BEL 04 74 36 01 76

Majef BEL



Loups et agneaux



Dans une fable bien connue de ceux qui apprécient La Fontaine, le loup dit à l'agneau qui buvait au ruisseau : « Qui te rend si hardi de troubler mon breuvage ? » et l'agneau lui répond : « Que Votre Majesté ne se mette pas en colère ; mais plutôt qu'elle considère (qu'en me désaltérant je suis) dans le courant vingt pas au-dessous d'Elle, et que, par conséquent, en aucune façon je ne puis troubler sa boisson.

- Tu la troubles, reprit cette bête cruelle ; et je sais que de moi tu médis l'an passé.

- Comment l'aurais-je fait si je n'étais pas né ?... je tète encore ma mère.

- Si ce n'est toi, c'est donc ton frère. – Je n'en ai point. – C'est donc quelqu'un des tiens... ». « Quelqu'un

des tiens » !!!

Mais vers chez nous il n'y a plus de loups, à moins que l'homme ne soit un loup pour l'homme. Ainsi certains groupes, obsédés de domination, s'en prennent à d'autres avec des arguments de mauvaise foi. Ou on entend d'autres se plaindre qu'on les dépouille, qu'on leur prend le pain dans la bouche... Des enfants innocents sont soupçonnés de nuire !

Il y a cependant des renards. Certains aimeraient être loups, comme l'a remarqué Fénelon. Mais un autre renard, celui du poétique Petit Prince d'Antoine de Saint-Exupéry (écrivain-aviateur qui fut réfugié plus de deux ans aux Etats-Unis, mais avait vécu une grande partie de sa jeunesse non loin d'ici) invite les êtres à s'approprier...

Gérard Mathis

LES P'TITS BERGNOLANDS

Nous vous rappelons notre vente à la puériculture qui aura lieu le samedi 19 novembre 2016 de 8 h à 12 h à la mairie. Si vous êtes intéressé(e) pour vendre des vêtements (été et hiver) de la naissance à 16 ans, ainsi que des vêtements de grossesse, des jouets, du matériel de puériculture, soit 100 articles mis en vente au total, vous devez vous inscrire le lundi 17 octobre ou le vendredi 04 novembre de 16h30 à 19h à la mairie. Prix de l'inscription : 6 €. Une pièce d'identité est obligatoire.

ATTENTION : les inscriptions sont limitées à 25 vendeurs.

Nous vous invitons également à notre marché de Noël qui se tiendra dans le hall de la mairie le vendredi 09 décembre 2016 dès 16h30. Vous trouverez sur place des objets fabriqués par les enfants lors des Temps d'Accueil Périscolaire et pendant la garderie du soir : du gustatif, du créatif, du floral, de l'artistique, bref de quoi contenter chacun ! A l'issue de la vente, nous clôturerons cette manifestation par un apéritif et procéderons au tirage de notre habituelle tombola. Courant novembre, vous recevrez dans vos boîtes aux lettres des bons de commande concernant l'achat de sapins de Noël ainsi que de compositions florales pour orner vos tables de fêtes (en provenance d'une fleuriste). Vous trouverez sur le bon de commande toutes les informations nécessaires. En espérant vous voir nombreux !!

Le bureau des P'tits Bergnolands



CALENDRIER – BLOC-NOTES

AUTOMNE-HIVER 2016-2017

Dates	Manifestations	Organisées par
OCTOBRE		
Samedi 22	Remise d'un livre aux enfants nés en 2015, et animation kamishibai	BIBLIOTHEQUE
Samedi 29	Vente de fleurs de Toussaint	SOU DES ECOLES
NOVEMBRE	Commande de sapins de Noël, et de compositions florales	P'TITS BERGNOLANDS
Samedi 19	Vente à la puériculture	P'TITS BERGNOLANDS
Vendredi 25	Diaporama (au bénéfice du Téléthon)	BRENOD DECOUVERTES
DECEMBRE		
Vendredi 9	Marché de Noël	P'TITS BERGNOLANDS
JANVIER		
Vendredi 20	Assemblée générale	BRENOD DECOUVERTES
FEVRIER		
MARS		
Samedi 25	Carnaval	SOU DES ECOLES

Encore à savoir : une collecte de sang aura lieu à Hauteville le mardi 6 décembre. Pour en savoir plus, contacter l'Amicale des Donneurs de sang d'Hauteville, notamment Viviane Vanderme 06 84 10 88 66.



LE SOU DES ECOLES

Notre assemblée générale s'est tenue lundi 12 septembre à 20h00, à la salle du conseil municipal. Aucune modification n'a été enregistrée au sein du bureau :

Laurent Lançon (président)
Alexandra Épinat (vice-présidente)
Anne Maurice (trésorière)
Lydie Marjolet (secrétaire)

Le bilan des manifestations pour l'année écoulée a été effectué. Il est très positif et a permis notamment la réalisation d'une classe de mer au printemps dernier.

Nous tenons à rappeler que le Sou des écoles permet la réalisation des projets pédagogiques pour tous les enfants de l'école.

Sans le Sou, il n'y aurait plus aucune sortie pour les enfants de l'école de Brénod.

Nous avons besoin de bénévoles lors de nos manifestations. N'hésitez pas à venir nous donner un coup de main.

Nous en profitons pour remercier tous les parents et les habitants du village qui de près ou de loin participent aux différentes manifestations proposées par le Sou tout au long de l'année.

Le calendrier des manifestations pour l'année à venir a également été dressé :

- Vente de fleurs de Toussaint, samedi 29 octobre (à partir de 9h00) au hangar communal.
- Carnaval, samedi 25 mars (à partir de 14h00).
- Vente de plançons, samedi 20 mai (à partir de 8h00).
- Fête de l'école, samedi 1^{er} juillet.

Nous tenons enfin à ajouter un petit mot concernant la fête de la bière qui vient de s'achever au moment où nous rédigeons ces lignes. Cette édition fut une nouvelle fois l'occasion de réunir le village. Elle permit des échanges intergénérationnels tellement importants. Je garde en souvenir la danse réalisée avec les enfants sous les encouragements des adultes qui fut pour moi un moment très fort de cette édition. Je retiens également les nombreux retours positifs que nous avons reçus quant à l'organisation de cette manifestation. Nous vous communiquerons dans un prochain numéro les dates de la prochaine édition.

Laurent Lançon, pour le Sou des écoles

Les recettes de Claire

L'automne est déjà installé et avec lui toutes ses couleurs, odeurs, mais aussi le changement de température se fait bien ressentir. Alors je vous propose un repas de « saison » pour un peu se réchauffer mais surtout passer un bon moment. Comme nous sommes en période de chasse, nous allons commencer avec une compote de lapin de garenne aux châtaignes et en plat : salmis de perdreaux de Dame Catherine. Enfin en dessert, une « Flognarde » aux poires.

Je vous souhaite une bonne préparation et un bon appétit,

Claire,

COMPOTE DE LAPIN DE GARENNE AUX CHATAIGNES.

Pour 4 personnes : 1 lapin de garenne ou 1 lapin fermier de 1,5 kg environ, 1 pied de veau blanchi pendant 15 mn ou demander à votre boucher de le faire, 2 carottes, 1 oignon clouté de 5 clous de girofle, 1 bouquet garni, 1 verre de vin blanc, 10 grains de poivre, 250 g de châtaignes cuites, 4 feuilles de gélatine, 1 sirop gastrique fait à base d'une cuillère de sucre en poudre et 15 cl de vinaigre balsamique. Préparer la veille.

- Couper le lapin en 3 en éliminant la tête, séparer le râble, le thorax et les pâtes avant.
- Tailler la carotte et l'oignon en brunoise (petits dés).
- Mettre le lapin dans une cocotte avec un peu de beurre, y ajouter les dés de carotte et oignon, le bouquet garni, le pied de veau, le verre de vin blanc, saler & poivrer.
- Mouiller le tout avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire environ 2 heures et bien laisser refroidir.
- Désosser le lapin et le pied de veau que l'on va hacher en petits dés. Mélanger le tout dans un saladier et y ajouter les châtaignes grossièrement concassées. Saler & poivrer.
- Passer le jus de cuisson au chinois dans une casserole, y ajouter le sirop gastrique et faire réduire, puis ajouter les 4 feuilles de gélatine.
- Dans une terrine, placer le mélange de viandes, légumes et châtaignes concassées et lisser le dessus de la terrine et arroser avec le jus.
- Mettre au frais 24 h. Servir avec une salade de saison, quelques cornichons et pour les gourmands : une confiture d'oignons !!!

SALMIS DE PERDREAUX DE DAME CATHERINE

Pour 4 personnes : 4 perdreaux ou 2 beaux coquelets, 2 échalotes moyennes, 70 g de chapelure, 100 g de lardons, 1 bouquet garni, ½ litre de vin blanc, ½ litre de fond blanc (volaille), 150 g de beurre, 320 g de pâtes fraîches, 3 c. à soupe de crème fraîche pour les pâtes.

- Préchauffer le four à 210 °c ou Thermostat 7.
- Faire rôtir les perdreaux ou les coquelets 5 à 7 mn avec une noix de beurre dans une cocotte.
- Lever les blancs et découper les cuisses et réserver le tout ainsi que les carcasses.

- **Les recettes de Claire (suite)**

- Ciseler finement les échalotes, les faire suer dans la même cocotte de cuisson de la viande, ajouter les cuisses et les carcasses. Verser le fond blanc, le vin blanc, y ajouter le bouquet garni et laisser mijoter à petit feu environ 1 h 30.
- Faire cuire les pâtes fraîches et ajouter la crème fraîche.
- Dans la cocote, en fin de cuisson : ajouter les blancs de perdreaux ou coquelets et leur jus rendu au reste.
- Retirer le bouquet garni et les carcasses, faire mijoter quelques secondes, y incorporer les 70 g de la chapelure afin d'épaissir la sauce, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Trancher les blancs et dresser sur les assiettes en alternant avec les cuisses et napper le tout de sauce.
- Vous pouvez dresser les pâtes crémees sur l'assiette ou servir à part dans un plat.

« FLOGNARDE » AUX POIRES



Petit historique : la Flognarde ou Flaugnarde est d'origine du Limousin & du Périgord, il s'agit à la base d'une sorte de flan paysan.

Pour 6 personnes : 6 poires, 60 g de farine tamisée, 150 g de sucre en poudre, 3 œufs, 30 cl de lait, 25 cl de crème fraîche liquide, beurre.

- Préchauffer le four à 180 °c ou Thermostat 6.
- Fouetter les œufs entiers avec 130 g de sucre au batteur électrique ou vigoureusement à la main.
- Incorporer la farine tamisée à cette pâte, mélanger.
- Ajouter le lait & la crème fraîche liquide, mélanger.
- Mettre au frais.
- Peler, épépiner et couper les poires en lamelles.
- Beurrer un moule rectangulaire et le saupoudrer avec le sucre en poudre restant. Sortir la préparation du frigidaire,
- Répartir les lamelles de poires sur le fond du moule et verser la pâte dessus.
- Faire cuire 45 mn au four.

CARNET

Naissance :

- **Théa CHAMBAUD**, née le 22 août 2016 à VIRIAT, fille de Rémi CHAMBAUD et de Lucie PIQUET, domiciliés à BRENOD, 145 Route de Champdor.

Décès :

- **Marguerite LAVINA**, née en 1988,
 - décédée le 17 juillet 2016 à HAUTEVILLE-LOMPNES.
- **René GIRAUD**,
 - né le 19 février 1927 à BOURG-EN-BRESSE,
 - décédé le 22 juillet 2016 à HAUTEVILLE-LOMPNES.
- **Denise ROULIN, née BOURCET**
 - en mars 1931 à LE PERREUX-SUR-MARNE (Val-de-Marne),
 - décédée le 3 septembre 2016 à OYONNAX.
 - décédée le 5 septembre 2016 à BELLEY.
- **Adrien VINCENT-FALQUET**,
 - né le 14 octobre 1923 à CORCELLES,
 - décédé le 20 septembre 2016 à BELLEY.
- **Denise PERNOUD, née NIOGRET**
 - le 1^{er} juillet 1935 à LE PETIT-ABERGEMENT,
 - décédée le 5 octobre 2016 à HAUTEVILLE-LOMPNES.

Informations de la secrétaire de mairie, *Sylvie DUPUIS*



Club des Jonquilles

L'excellent repas du 9 juillet, préparé par Jean-Luc Gudin et servi par Mireille et Laurine, a laissé un bon souvenir aux participants. Les seize adhérents étaient là, avec une quinzaine de leurs amis ; ce fut très agréable. Puis une dizaine d'entre nous se retrouva le mardi 12.



Club des Jonquilles (suite)



Malheureusement, fin juillet, nous avons été affectés par le décès d'un ancien pilier du club : René Giraud (certains disaient Néné). Après avoir été absent depuis l'époque d'une grave alerte, une fois remis suffisamment pour être admis à la Marpa, il était revenu quelque temps prendre part à notre compagnie ; mais trop vite ses forces déclinantes ne lui ont pas permis d'aller plus loin.

L'été s'est poursuivi comme une pause... qui a paru longue à plusieurs ! Et maintenant, comme la nature avec les saisons, comme les enfants avec les rentrées, notre club a repris ses réunions du mardi après-midi. Doucement pour recommencer, mais avec joie ! En attendant que nous soyons rejoints par plusieurs d'entre vous pour partager les jeux de société, conversations, goûters, repas, ou pour apporter d'autres projets d'activités. Notre assemblée générale est traditionnellement fixée au premier mardi de janvier ; donc la prochaine pourrait être le mardi 3/1/2017 ; sinon plus tard ; mais des convocations préciseront cela en temps utile. D'ores et déjà notre trésorière et son adjointe recevront volontiers adhésions et réadhésions. A bientôt.

Gérard MATHIS

L'harmonium de Brénod

L'harmonium a été fabriqué à plus de 150 000 exemplaires au début du XIX^{ème} siècle, utilisé à l'époque par de fortunés musiciens. Ce n'est pas forcément un instrument d'église. En fait c'est elle qui se l'est accaparé. On retrouve bien les sonorités de l'orgue. De plus il est transportable et moins cher. Il est capable de reproduire des sons d'autres instruments comme l'accordéon, le saxophone, le hautbois, la flûte...Les touches à droite produisent les aigus et les graves à gauche, plus ou moins intensifs selon les partitions.

L'harmonium fait partie des instruments à vent, aux touches en porcelaine, aux anches libres -petites plaquettes en laiton-, mises en vibration à l'aide de soufflets commandés par un pédalier. De grands compositeurs sont à l'origine de morceaux pour harmonium tels Berlioz, Camille Saint Saens, Rossini...

Malheureusement il est actuellement oublié et négligé en France et ailleurs : seuls 6 à 20% d'entre eux, selon les régions, sont encore utilisés pour les cérémonies religieuses ! Et les autres ? Ils servent de meuble pour recevoir des plantes, vases, revues diverses, quand ils ne sont pas déplacés dans les cours de ferme, servant de perchoir aux volailles...jetés à la décharge, voire vendus quelques euros à des collectionneurs français ou étrangers ...Incroyable mais vrai !

L'harmonium de l'église de Brénod est historique : il a été construit par le facteur Alexandre Debain à Paris vers 1870. En service, il se trouvait en bas, près de la nef de « Saint Joseph ». Colette Carrier, encore aujourd'hui membre de la chorale, a connu respectivement Simone Richerot et Germaine Jantet, organistes jusqu'en 1961. Puis grand branle-bas de combat ! L'église est entièrement restaurée à l'arrivée de l'abbé Bonnat. Notre petite merveille est reléguée dans un recoin situé sous le clocher et remplacée par un synthétiseur.

Pierre Rochaix, lui, ne l'a pas complètement oublié ! Le clocher, c'était un peu sa deuxième maison ! Après l'horloge de l'église, l'harmonium en palissandre est entièrement nettoyé, les charnières réparées, les pistons et les touches réactivés. Malgré ses 140 années d'existence il conserve toute sa fraîcheur et ses qualités premières. Il n'attend plus que le moment de retrouver sa place initiale... Patience ! Ce sera chose faite le vendredi 16 septembre dernier à l'initiative de Jean-Bernard Lemoine, organiste, carillonneur et conservateur du musée de Taninges (Haute Savoie) pour une soirée autour de l'harmonium.

Pour ce faire, Christian et Denis Carrier et un indispensable renfort l'ont précautionneusement redescendu de la tribune. La marche de Radetzky, composée par Johann Strauss, père, en 1848, a résonné dans toute l'église. Que c'était beau !!! L'harmonium, ce soir-là, a ainsi marqué son territoire ! « J'y suis, j'y reste » a-t-il semblé nous dire !

Ne le laissons surtout pas s'endormir. Il serait bien, à l'occasion des messes carillonnées, qu'il se fasse entendre à nouveau....



Maguy Havez-Massonnet

Visite guidée de Meyriat

Sous l'égide des associations de Brénod Découvertes et du Dreffia, une quarantaine de personnes ont participé à la visite de l'Abbaye de Meyriat. Un pique-nique et la découverte des ruines des deux scieries ont clos cette intéressante journée d'août.

M.H M



MARPA

Ce trimestre fut marqué par 2 tristes nouvelles puisque deux résidents de la MARPA sont décédés en septembre, Mme ROULIN Denise et Mr VINCENT-FALQUET Adrien.

Depuis le début du mois d'Octobre, un atelier « Prévention des chutes » a vu le jour, atelier qui a lieu tous les lundis de 16h à 17h, animé par l'association Siel Bleu et ouvert à tous.

(Dans le cadre de la loi ASV = adaptation de la société au vieillissement).

Ce sont 12 séances qui seront conduites jusqu'à la fin de l'année.

N'hésitez pas à rejoindre nos résidents, si vous souhaitez y participer !

Le Personnel, l'Association de Gestion et les Résidents, **le Samedi 8 octobre à Brénod**, ont rendu un hommage posthume à **François DEZECACHE, Président Co-Fondateur**.

La cérémonie a débuté par l'enlèvement d'un voile à l'entrée de la MARPA par son épouse Noëlle et ses enfants, laissant apparaître une plaque commémorative en son honneur.

Le 11 Octobre a eu lieu notre assemblée générale ordinaire, suivie d'une assemblée générale extraordinaire et d'un conseil d'administration afin d'élire les nouveaux membres du bureau et notamment son président. C'est Annie CARRIER qui représentera l'association, accompagnée de Mme JOUVRAY Denise et de Mr MINET Jean-Claude, vice-présidents.



Muriel MATHIEU