



L'Automne

Saison des couleurs chatoyantes,
du crépitement des feuilles qui tombent,
de la cueillette des champignons ou des mûres...

L'été est fini mais l'automne est si beau!

Au royaume du symbolisme, la saison est rayonnante.

BRÈVES DE FONTIVILLIÉ

OCTOBRE 2021, NUMÉRO 2



LE 14 JUILLET 2021

Au vu du temps, la manifestation, initialement prévue à la Barbette, s'est finalement déroulée à la Salle des fêtes de Chail. De nombreux habitants ont répondu présents pour partager ce moment de convivialité.



RÉSERVES À INCENDIE

Notre équipe municipale a poursuivi les projets commencés par l'ancien conseil.

En effet, sur le territoire de Fontivillié, certains secteurs ne disposaient pas de réserves incendie :

- Les Portes
- Miséré
- Le Rouffet
- Fontiville
- Les Landes
- Le Vieux Lié





TRAVAUX RÉALISÉS

Par nos agents

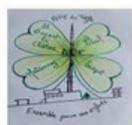
- La signalisation au sol a été revue ou créée pour plus de sécurité.
- Le bâtiment technique des agents côté Chail a été rénové et sera très bientôt terminé.
- Nos routes ont été améliorées par des PATA (Points A Temps Automatiques). Les travaux ont été réalisés par l'Entreprise Colas.
- Des jeux au sol ont été créés dans la cour de l'école de Chail.



INFOS DIVERSES

- **Le broyage des haies** sera effectué dès réception du nouveau tracteur et de l'élagieuse.
- **De nombreux vols** ont été commis sur la commune depuis le début de l'année (arbustes au cimetière, tables de pique nique à la Barbette et récemment une à la Croix de Chail).
- **Bienvenue** à Maud PERRAD qui vient rejoindre l'équipe des agents techniques.
- **Le Repas des aînés** aura lieu le samedi 4 décembre 2021 à la salle des fêtes de Chail.
- La communauté de Communes Mellois en Poitou fait appel à vous pour construire son **projet de territoire** par le biais d'un questionnaire qui était joint au Mag N° 4 de septembre 2021. Il est également disponible en ligne sur melloisenpoitou.fr
- **Octobre Rose** : Campagne de sensibilisation au cancer du sein, hommage à toutes les femmes touchées par la maladie. Notre mairie s'est mise aux couleurs d'Octobre Rose.

LE CONSEIL MUNICIPAL SOUHAITE LA BIENVENUE À TOUS LES NOUVEAUX ARRIVANTS SUR NOTRE COMMUNE



VOICI LES DATES ET LIEU DE LA PROCHAINE COLLECTE DE PAPIERS :

LE SAMEDI 11 DECEMBRE 2021

Et

LE SAMEDI 18 DECEMBRE 2021

De 9h00 à 12h00

Au stade de Saint Vincent

Merçi de ne pas ficeler les paquets

Nous vous remercions par avance pour votre participation.

L'équipe de l'APE



HALTE JEUX ET LUDOTHÈQUE

HALTES-JEUX & LUDOTHÈQUE

Les lundis, mercredis et jeudis
9h30 à 12h

→ Fermé pendant les vacances scolaires
→ Lieux et dates au verso

Saison 2021 - 2022

Les haltes-jeux sont des espaces dédiés à la découverte et au jeu

Avant que votre enfant ait l'âge d'entrer à l'école, c'est l'occasion de prendre le temps et le plaisir de jouer en famille.

CSC du Mellois - 8 place Goussard - 79500 Melle
05 49 29 04 05 - contact.melle@csc79.org



Tous les lundis à Melle (sauf vacances scolaires):
Espace enfance - Famille - Petite avenue de la gare

Tous les jeudis:
Salle le Méliès - rue du Tapis Vert

Saison 2021 - 2022

Lieu	Salle	Les mercredis:
Saint Martin lès Melle	Salle des fêtes	8 septembre 6 octobre 17 novembre 15 décembre 26 janvier 9 mars 6 avril 18 mai 15 juin
Paizay le Tort	Salle des fêtes	15 septembre 13 octobre 24 novembre 5 janvier 2 février 16 mars 13 avril 25 mai 22 juin
Saint Léger de la Martinière	Salle des fêtes	22 septembre 20 octobre 1er décembre 12 janvier 9 février 23 mars 4 mai 1er juin 29 juin
Fontivillié	Salle des fêtes de Chail	29 septembre 10 novembre 8 décembre 19 janvier 2 mars 30 mars 11 mai 8 juin 6 juillet



LES ASSISTANTES MATERNELLES DE FONTIVILLIÉ

Mme BODIN Francine (départ à la retraite prévu en avril 2022)

Mme PATUREAU Alicia

Mme PELLETIER Geneviève



JOURNÉE DU 11 NOVEMBRE CÉRÉMONIE AUX MONUMENTS AUX MORTS



9H45 à la Stèle du Vieux Lié



10 H au Monument à Sompt



10H45 au Monument à Chail



TARTE À LA CITROUILLE

PRÉPARATION :

- Faire cuire la citrouille à la vapeur pendant 15 à 20 minutes
- une fois cuite en faire une purée
- Suite à cela, ajouter la crème, les oeufs, le sucre, la pincée de sel et la muscade (attention de ne pas trop en mettre, c'est un épice très fort !!!)
- Une fois le mélange bien homogène, il doit avoir l'air liquide.
- Déroulez votre pâte dans un petit moule à tarte. Piquez la avec une fourchette.
- Versez le mélange dans le plat à tarte.
- Enfourez pendant 30 à 40 min suivant la puissance de votre four.
- Déguster de préférence froid.

INGREDIENTS :

- 1 pâte brisée ou sablée
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de sel
- 800 g de citrouille
- 2 oeufs entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 20 cl de crème liquide

Bonne dégustation !

MOTS MÊLÉS SPÉCIAL FONTIVILLIÉ

Automne
Cèpes
Champignons
Châtaignes
Feuilles
Halloween
Ocre
Sompt
Barbette
Chail
Chasseur
Citrouille
Fontivillié
Jaune
Octobre-rose
Somptueuse

M	R	O	C	F	C	R	A	U	T	O	M	N	E
B	K	C	H	O	H	U	E	X	D	W	C	E	Y
S	S	T	A	N	A	C	V	F	Z	D	E	V	B
O	P	O	T	T	M	H	V	J	M	X	P	V	A
M	V	B	A	I	P	A	M	I	D	R	E	I	R
P	A	R	I	V	I	I	K	F	A	F	S	C	B
T	K	E	G	I	G	L	E	D	T	H	G	H	E
U	G	-	N	L	N	S	K	C	D	Q	J	A	T
E	J	R	E	L	O	M	S	O	M	P	T	S	T
U	D	O	S	I	N	B	J	A	U	N	E	S	E
S	C	S	B	E	S	F	E	U	I	L	L	E	S
E	R	E	N	B	M	O	H	O	C	R	E	U	R
F	I	J	H	A	L	L	O	W	E	E	N	R	A
R	T	O	C	I	T	R	O	U	I	L	L	E	T