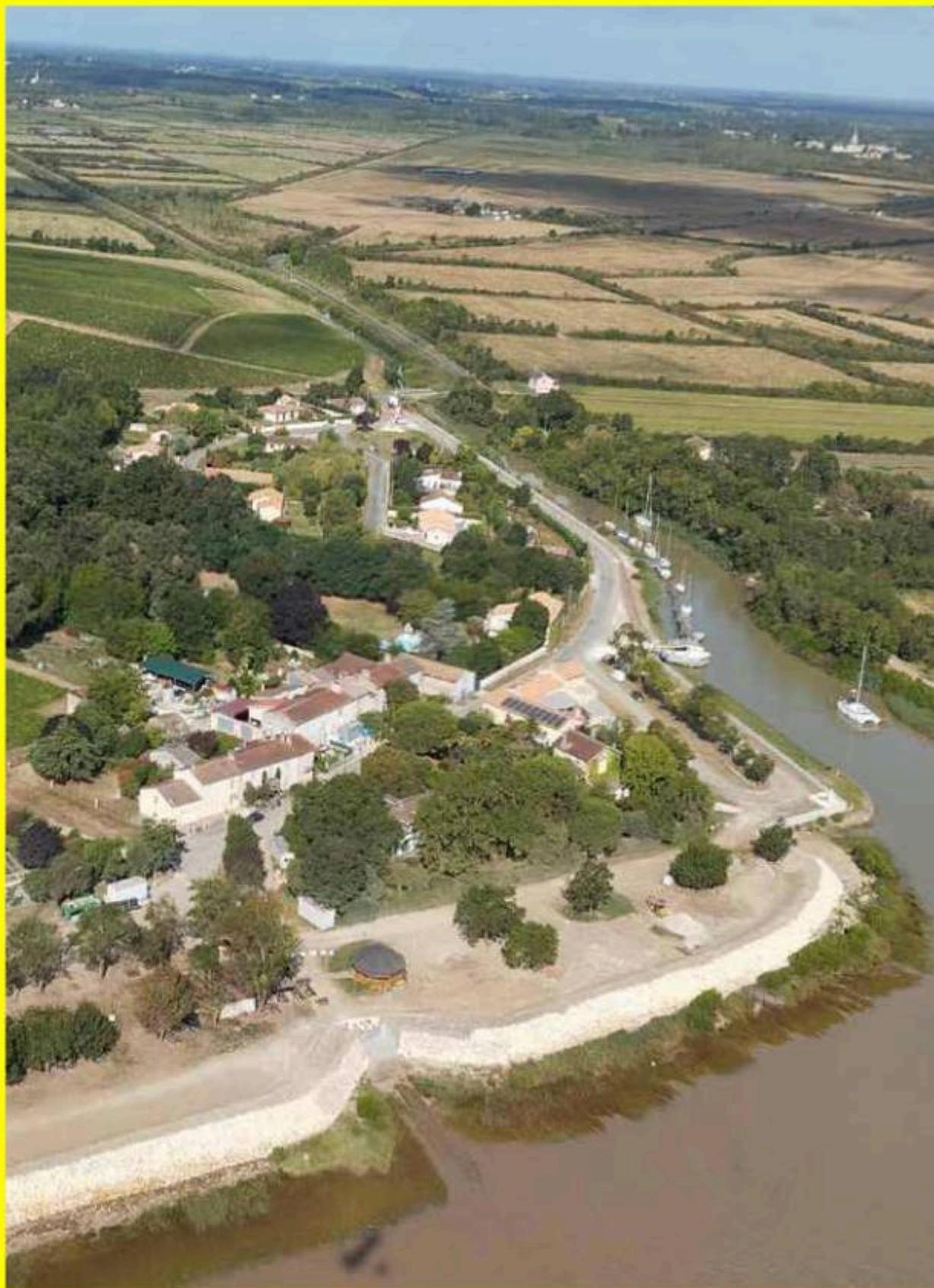




# Le petit Saint-Seurinnois

Bulletin d'information communal - Décembre 2024 - N° 46

Département  
de la Gironde



**La Joualle de Saint Seurin**  
**Restaurant Traditionnel**  
 09.75.56.12.90 / 06.80.04.76.27 (réservation conseillée)  
 3 square du maquis des vignes oudides 33180 St Seurin de Cadourne

Atelier d'entretien et de réparation de cycles  
 Vente de vélos et accessoires  
 Montage à la carte



18 rue des Forgerons  
 33340 LESPARRÉ-MÉDOC  
 06.02.59.53.93 / medoc-cycles@orange.fr

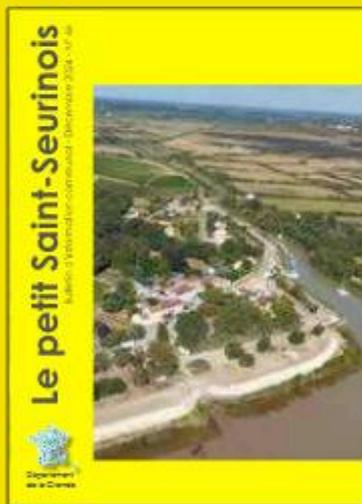
**Fp'tite Main**



Faire part - Menus - Invitations - Boîtes dragées - Créations

fp'titemain@orange.fr  
 06 08 04 37 67

16 rue de Verdun  
 33180 Saint Seurin de Cadourne



.....

**Directeur de la publication :**  
 Frédéric LARROQUE, Maire de Saint-Seurin-de-Cadourne.  
**Réalisé par la commission information, communication  
 extérieure, culture :**  
 Gina MUNCK, Béatrice VERGEZ, Christine CHEVRIER, Sandra  
 NEGRIER, Sandra LABOY, Virginie PERRAULT, Frédéric LARROQUE,  
 Agnès MATHIEU

**Toutes les informations sur notre site Internet :**  
 www.saint-seurin-de-cadourne.fr

**Mise en page et impression :**  
 Editions Conseils Informations  
 www.conseil-information.com

Reproduction totale ou partielle interdite

# Sommaire

## Infos municipales ..... 04-10

- Bibliothèque p.04
- Église p.04
- Plan communal de sauvegarde p.04
- Cathéchisme p.04
- Résidence séniors «Les Martinets» p.05
- École p.05
- Crèche «Brins d'Éveil» p.05
- Maison des Jeunes p.06
- Cimetière p.07
- Port p.07
- Règles de vie communale p.08
- Traitement des déchets p.09-11

## Associations ..... 12-16

- Liste des associations p.12
- A.C.C.A. Chasse p.12
- Art Club p.12
- La Machine d'Antan p.12
- Bushido Karaté Club p.12
- Association des parents d'élèves p.13
- Boxe p.13
- Comité des Fêtes p.13
- Loisirs et Amitié section marche p.13
- Maison du Tourisme et du Vin p.14
- Club de Foot p.15
- Octobre Rose p.16

## Artisans et Commerçants ..... 17-18

## Le saviez-vous ? ..... 19-21

- Arrêté Rallye 2024 p.19
- Bornes électriques p.19
- Nouvelles carte communale p.19
- Parents : Faire écran p.20
- Vendanges p.20
- Borne à pizza p.20
- EDF : Alerte nucléaire p.21

## Recettes ..... 22

## Jeux ..... 23

## Il était une fois ..... 24

## État civil / manifestations ..... 25

# Nouveau conseil



De gauche à droite :

Alain MONTET, Christine CHEVRIER, Béatrice VERGEZ, Cédric FAUCHEY, Virginie PERRAULT, Ludovic LASSERRE, Didier ANTRAS, Alban MATHIEU, **Frédéric LARROQUE (le Maire)**, Thierry PETIT, Stéphane BIROT, Alain DEGAS, Sandra NEGRIER, Gina MUNCK, Sandra LABOY



Saint-Seurinoises, Saint-Seurinois,

C'est avec tristesse mais aussi avec détermination que je succède à Gérard jusqu'aux prochaines élections, je lui ai promis !

Je souhaite avec l'équipe municipale continuer à mener à bien tous les projets entrepris pour rendre la vie de notre village, plus paisible, plus heureuse, plus festive, plus agréable, où «les valeurs traditionnelles» peuvent avoir encore du sens dans notre commune.

Gérard nous a laissé des fondations physiques et morales solides qui vont nous permettre, dans les années à venir, de poursuivre ce travail afin que Saint-Seurin traverse les temps dans la quiétude.

Ce n'est pas pour autant qu'il faut écarter d'autres projets innovants, dynamiques et aussi écologiques pour le développement et la reconnaissance du bien vivre à Saint-Seurin de Cadourne, tout en restant, bien sûr, dans des dépenses réfléchies.

Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année.

Le Maire,

Frédéric LARROQUE

## La relève est assurée

**SAINTE-SEURIN-DE-CADOURNE.** Le conseil de parents a été l'occasion pour le nouveau maire, Frédéric Larroque, d'affirmer qu'il escompte sa fonction dans la continuité de la ligne déterminée par Gérard Rot.



Très belle journée d'échange l'après-midi du jour. (MONTET) (2014-01)



Projet d'un de la chaussée et des trottoirs rénovés contre les inondations pour un total de 500 m de long.

Le conseil de parents a été l'occasion pour le nouveau maire, Frédéric Larroque, d'affirmer qu'il escompte sa fonction dans la continuité de la ligne déterminée par Gérard Rot. Le conseil de parents a été l'occasion pour le nouveau maire, Frédéric Larroque, d'affirmer qu'il escompte sa fonction dans la continuité de la ligne déterminée par Gérard Rot. Le conseil de parents a été l'occasion pour le nouveau maire, Frédéric Larroque, d'affirmer qu'il escompte sa fonction dans la continuité de la ligne déterminée par Gérard Rot.

### Bibliothèque

C'est un service que vous offre la municipalité accompagnée par la Communauté de Communes Médoc Coeur de presqu'île et le Conseil Départemental.

Nous croyons profondément, Patricia GRASSIN et moi-même que la littérature donne au lecteur, quelqu'il soit, une hauteur de vue par rapport à son activité.

La lecture nous apprend, en effet, par les différentes expériences qu'elle vous offre, à véritablement sortir de vous, à comprendre l'autre, à vous connaître vous-même comme « autre ».

Il est reconnu qu'un jardinier, un magistrat, un médecin, un cuisinier, un ingénieur quand ils sont lettrés réussissent mieux dans leur métier, vont plus loin dans leur carrière et sont d'avantage récompensés.

Le fait de lire un livre développe une autre perspicacité, du flair comme chez un bon chien ou un renard ! Une sorte de sixième sens qui se forge au contact du livre qui permet de lever le nez du guidon !

La lecture vous permet de vous évader tout en vous rendant plus attentif à ce que vous traversez dans votre vie...

La littérature, en fait, vous transmet un savoir-vivre. Au sens propre, elle possède un savoir de la vie et elle vous l'enseigne volontiers.

L'académicien et professeur émérite au Collège de France qui signe l'essai le plus stylé de la rentrée : « La littérature ça rapporte ! »

C'est pour cette raison que votre Bibliothèque est ouverte les :

**Mercredi de 15h à 18h**

**Vendredi de 13h30 à 15h45**

Le club de lecture est ouvert pendant les vacances scolaires.

Nous sommes heureuses d'ouvrir le « Club de Lecture » à l'école du SOC tous les vendredis après-midi.

**Prenez du temps pour lire !!**

*Béatrice VERGEZ*



### Plan communal de Sauvegarde

Ce plan doit être mis à jour régulièrement, afin de recenser les personnes isolées, vivant seules ou médicalisées.

Merci de bien vouloir vous faire connaître à la Mairie.

### Église



La CDC a sélectionné la commune de Saint-Seurin de Cadourne pour un projet de chantier jeunes pour l'été 2024.

Les cinq jeunes, supervisés par deux responsables, ont mené à bien la rénovation des portes de l'église et de tout le mobilier (bancs, chaînes etc...) en peinture pendant la première semaine de juillet.

Un grand merci à eux, car grâce à ces travaux, nos portes et notre budget communal seront préservés pendant quelques temps.

*Le Maire,  
Frédéric LARROQUE*

### Catéchisme



La rentrée des classes s'est bien effectuée pour vos enfants.

Il serait bon de penser à inscrire vos enfants baptisés ou non baptisés au Catéchisme pour l'année 2024/2025 à partir du CE2.

La catéchèse est une éducation de la foi des enfants, des jeunes et des adultes.

Voilà plusieurs années que des parents assistent à l'enseignement du Catéchisme avec leurs enfants.

Des échanges intergénérationnels sont fructueux et très riches par les idées, les remarques, les questionnements entre tous dans un grand respect d'autrui.

Les inscriptions sont prises à la bibliothèque les :

**Mercredi du 17h à 18h**

**Vendredi de 17h à 18h**

Ou par téléphone au 05 56 59 31 16

**Vous êtes attendus.**

*Béatrice VERGEZ*

SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE

Résidents de la RPA : ce que proposent les Tourelles



À droite du maire, Thibault Fouzy présente le projet des Tourelles. PHOTO JOM-SS

Les élus rattachés municipaux de la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, le maire Frédéric Larroque a présenté Thibault Fouzy, directeur du pôle d'action culturelle et sociale de Médoc Les Tourelles, lors de la séance dédicacée se tenue à Saint-Estèphe. Dans ce projet, Thibault Fouzy propose une résidence pour personnes âgées de 65 ans et plus, dans les communes de Saint-Laurent-Médoc, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Christoly-Médoc et Saint-Estèphe. Cette résidence sera construite sur un terrain de 1,5 hectare, qui appartient à la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, qui propose aux futurs résidents de la nouvelle Résidence pour personnes âgées (RPA) toutes sortes d'activités ludiques et culturelles : des ateliers photo (histoire de site, portraits des résidents), faire déjouer les résidents à l'école du village, ateliers cuisine, musique, jeux, sophrologie, ateliers jardins, projets de visites dans les marchés gourmands ou différents commerces... « Toutes ces activités sont destinées à améliorer la qualité de vie, mais aussi de créer du lien social entre les résidents d'une part, mais aussi avec les habitants de Saint-Seurin et aussi des communes avoisinantes. Une étude est prévue en décembre prochain, pour voir quels moyens peuvent être mis en place pour réaliser ce projet. »

Le maire Frédéric Larroque a présenté Thibault Fouzy, directeur du pôle d'action culturelle et sociale de Médoc Les Tourelles, lors de la séance dédicacée se tenue à Saint-Estèphe. Dans ce projet, Thibault Fouzy propose une résidence pour personnes âgées de 65 ans et plus, dans les communes de Saint-Laurent-Médoc, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Christoly-Médoc et Saint-Estèphe. Cette résidence sera construite sur un terrain de 1,5 hectare, qui appartient à la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, qui propose aux futurs résidents de la nouvelle Résidence pour personnes âgées (RPA) toutes sortes d'activités ludiques et culturelles : des ateliers photo (histoire de site, portraits des résidents), faire déjouer les résidents à l'école du village, ateliers cuisine, musique, jeux, sophrologie, ateliers jardins, projets de visites dans les marchés gourmands ou différents commerces... « Toutes ces activités sont destinées à améliorer la qualité de vie, mais aussi de créer du lien social entre les résidents d'une part, mais aussi avec les habitants de Saint-Seurin et aussi des communes avoisinantes. Une étude est prévue en décembre prochain, pour voir quels moyens peuvent être mis en place pour réaliser ce projet. »

Gerard SRAATTI

Résidence séniors  
LES MARTINETS

La construction des logements et de son espace commun touche à sa fin.

Les locaux devraient nous être livrés courant janvier 2025.

Ce lieu, cet espace de vie, ne demandera plus qu'à s'intégrer dans le paysage intergénérationnel de Saint-Seurin.

Cette résidence pourra loger, dans ses 8 petites maisons, des séniors de plus de 65 ans, pour des loyers très bas : compris entre 241 € et 312 € hors charges.

L'espace commun permettra de réaliser des ateliers cuisine, jeux, d'échanges... Il permettra de rassembler parfois ou tout le temps, je le souhaite, tous les séniors de la commune, avec certainement un animateur qui proposera des activités, des déplacements pour aller aux courses ou vers d'autres associations culturelles ou sportives.

Je travaille avec les élus sur le développement de ce poste et j'espère que vous saurez participer à ces moments d'échanges pour l'accompagner dans sa mission et surtout que vous puissiez profiter de cet outil formidable : « vivre dans son village le plus longtemps possible ».

Pour plus d'informations, veuillez contacter la mairie.

Le Maire, Frédéric LARROQUE

École

SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE  
Vive la rentrée !



Le maire de Saint-Seurin-de-Cadourne, le directeur et tout le personnel de l'école se sont réunis pour une belle rentrée aux côtés et à leurs parents. PHOTO JOM-SS

C'est une belle journée en commun que les 41 élèves de Saint-Seurin-de-Cadourne ont vécu le 1er septembre. Ils ont été accueillis par leur directeur Monsieur Vincent Bossenie et leur personnel de l'école. Les enfants ont été accueillis par leur directeur Monsieur Vincent Bossenie et leur personnel de l'école. Les enfants ont été accueillis par leur directeur Monsieur Vincent Bossenie et leur personnel de l'école. Les enfants ont été accueillis par leur directeur Monsieur Vincent Bossenie et leur personnel de l'école.

Le maire de Saint-Seurin-de-Cadourne, le directeur et tout le personnel de l'école se sont réunis pour une belle rentrée aux côtés et à leurs parents. PHOTO JOM-SS

La petite école du village, qui accueille 42 élèves, continue d'évoluer sous la direction de son directeur Monsieur Vincent BOSSENIE qui gère également les PS et les MS. Cette année, deux jeunes enseignantes ont rejoint l'équipe éducative :

Madame Marion MAURA, en charge des grandes sections, CP et CE1

Et Madame Flora MISSERI, en charge des CE2, CM1 et CM2.

Le personnel de l'école (Edith MAZZOLENI, ATSEM, Sandrine MEYNIER et Florence BIROT pour la cantine) joue un rôle

- essentiel dans la vie scolaire des enfants.
- Toujours présentes et fidèles, elles assurent le bon fonctionnement quotidien de l'établissement.
- La cantine propose des repas savoureux et équilibrés.
- Les enfants continuent de se régaler chaque midi, avec des menus variés, préparés par l'école de Vertheuil.
- Malgré les augmentations de coûts observées un peu partout, le tarif de la cantine n'a pas changé, ce qui est très apprécié par les parents, les enseignants.
- Encore une belle année qui s'annonce !!!

Virginie PERRAULT  
Conseillère Municipale,



Crèche pilote avec l'association « Brins d'Eveil »

L'ouverture de la crèche, sous la direction de l'association « Brins d'Eveil » créée par la MSA, devrait voir le jour d'ici fin mars.

Des travaux vont être réalisés dans les deux/trois mois à venir dans nos locaux, (ancienne MAM), afin d'accueillir 10 petits bambins qui pourront s'épanouir avec les matériels et les mobiliers « dernière génération ».

Ce projet est porté par la Communauté de Communes Médoc Cœur de Presqu'île pour l'ensemble des ses 18 communes et surtout pour leurs habitants estuariens.

C'est un service supplémentaire pour notre village qui va développer de l'activité, des emplois et pourquoi pas, des nouveaux Saint-Seurinois et Saint-Seurinoises, et j'irai plus loin, des futurs écoliers pour l'école du Soc...

Je vous donnerai plus de détails sur son fonctionnement dans les semaines à venir.

Le Maire,  
Frédéric LARROQUE

## La Maison Des Jeunes

Cette année encore fut très sportive, de nombreuses activités ont été proposées aux jeunes Saint-Seurinois, ils ont pu faire du Laser Game, mini-golf, pour certains la découverte du Beach volley, Beach tennis, Foot soccer, le Space ball, ainsi que la course d'orientation.

Nous sommes aussi allés en forêt faire de la sarbacane avec l'association LA FORET DE ROBIN.

Cette année, avec l'association BOXING CLUB DE SAINT-SEURIN une dizaine de jeunes ont pu découvrir la boxe, merci au coach et aux adhérents pour leur investissement et leur patience, les enfants ont passé un super moment et se sont découverts une nouvelle passion.

Nous remercions la municipalité, qui encore cette année, a permis à une dizaine de jeunes de partir deux jours au Futuroscope fin juillet.

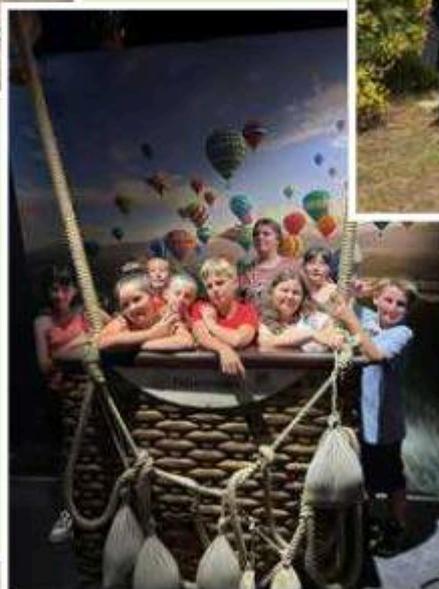
Alors si tu ne sais pas quoi faire lorsque tu n'as pas cours, rejoins-nous pour pratiquer du sport, de la pâtisserie ou tout simplement pour passer un bon moment entre jeunes.

Le partage, le respect, la convivialité et la bonne humeur font parti de la cohésion de groupe.

La maison des jeunes est ouverte à tous les jeunes Saint-Seurinois de 11 à 17 ans, les mercredis de 13h00 à 17h00 ainsi que pendant les vacances scolaires sauf août et Noël.

Les jeunes se joignent à moi pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année.

*Sandrine MEYNIEU*



# Cimetière

**Pour les concessions perpétuelles :**

**100 € le m<sup>2</sup>** (délibération du 15 mai 2007)

Superficie	Montant de la concession (100 € le m <sup>2</sup> )
3,75 m <sup>2</sup>	375 €
4,50 m <sup>2</sup>	450 €
7,50 m <sup>2</sup>	750 €
9 m <sup>2</sup>	900 €

**Tarifs des concessions bâties**

délibération n° 076\_2024\_DEL du 27 août 2024

Descriptif concession	Prix du bât	Prix du terrain
Bâti moyen	600 €	100 € le m <sup>2</sup>
Bâti important	800 €	100 € le m <sup>2</sup>

Au prix total de la concession, il faut ajouter le prix du terrain, soit 100 € le m<sup>2</sup>

Superficie	Montant de la concession (100 € le m <sup>2</sup> )	Si bâti moyen 600 €	Si bâti important 800 €
3,75 m <sup>2</sup>	375 €	975 €	1175 €
4,50 m <sup>2</sup>	450 €	1050 €	1250 €
7,50 m <sup>2</sup>	750 €	1350 €	1550 €



# Port

Après un début de septembre 2023 chaotique dû à un temps pluvieux, le chantier a dû être arrêté.

Les travaux ont pu reprendre fin Mai.

Malgré un planning réduisant au mieux la nuisance, l'accès a été quelque peu perturbé, il a fallu s'adapter. La livraison de l'ouvrage devrait être éminente.

Cela devrait permettre d'être plus serein face aux aléas climatiques dûs à la montée des eaux.

Reste à végétaliser les abords pour masquer les plaques de mur afin de donner une image plus sympathique.

Donc dans les prochains jours, La Maréchale va retrouver sa quiétude et tout rentrera dans l'ordre.

*Adjoint au maire  
Didier Antras*





**Smicotom**  
Engagés ensemble pour un territoire durable

Tous mes services | Le SMICOTOM | Nos actions | Mes déchets au quotidien | Je réduis et trie mes déchets | [Ouvrez l'application](#) | 🔍

**Collecte des bacs**  
Votre calendrier de collecte personnalisé depuis votre adresse

**NOTIFICATIONS RAPPEL DE COLLECTE**  
La veille au soir

**MES DÉMARCHES**  
Réparation de bacs  
Signaler un déstournement  
Demander un composteur

**Localisations**  
Jours et horaires d'ouvertures

**NOUVEAUTÉ MULTILINGUISME**

**ALERTES**  
Fermetures inattendues

**Le recyclerie**  
Plateforme de compostage  
Centre de stockage

**Smicotom**  
Engagés ensemble pour un territoire durable

**Smicotom**  
Engagés ensemble pour un territoire durable

[smicotom.fr](http://smicotom.fr) | @Smicotom

Application SMICOTOM-L'info déchets

**Candice MATHÉIS**  
Chargée de mission prévention des déchets et communication

☎ 05 56 73 39 70 | ☎ 07 55 59 56 37  
✉ [c.matheis@smicotom.fr](mailto:c.matheis@smicotom.fr)

20 Zone d'Activités, 33112 Saint-Laurent-Médoc

<p><b>TOUS LES EMBALLAGES MÉNAGERS ET LES PAPIERS</b> EN VRAC DANS LE BAC - SANS SAC / VIDÉS - INUTILE DE LES LAVER / SÉRÉS - NON EMBÔTÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ EMBALLAGES EN CARTON ET PAPIERS</li> <li>→ EMBALLAGES EN MÉTAL</li> <li>→ EMBALLAGES EN PLASTIQUE</li> <li>→ TOUTS LES BOUTONS</li> </ul> <p>ORIENTATION : FILIÈRE DE RECYCLAGE UNIVERSELLE</p>	<p><b>TOUS LES DÉCHETS ALIMENTAIRES</b> EN SACS COMPOSTABLES FOURNIS PAR LE SMICOTOM ET À RETIRER EN MAIRIE UNE POISSON BAC JOURN AVEC PETIT SÉAL DE CUISINE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ MARC DE CAFÉ + FILTRE*, THÉ + SACHET*</li> <li>→ ÉPLUCHURES*</li> <li>→ RESTES DE REPAS</li> <li>→ COQUILLAGES, COQUILLES (OURS, FRAÏTES À COCQUE...)</li> <li>→ ESSUIE-TOUT ET MOUCHOIRS EN PAPIER*</li> </ul> <p>ORIENTATION : COMPOSTAGE À HAUT NIVEAU</p> <p>*SE COMPOSTENT FACILEMENT À DOMICILE!</p>	<p><b>LES EMBALLAGES EN VERRE</b> LOCALISEZ LES POSITIONS DES BORNES À VERRE SUR LE SITE INTERNET OU L'APPLI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ BOUTEILLES, POTS, BICOULX ET FLACONS</li> </ul> <p>ORIENTATION : RECYCLAGE - LE VERRE SE RECYCLE À ENFANT</p> <p><b>TOUS LES TEXTILES &amp; CHAUSSURES</b> LOCALISEZ LES CONTENEURS TEXTILES SUR LE SITE INTERNET OU L'APPLICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ VÊTEMENTS, CHAUSSURES, LINGE : REPAS ET SES FUSILS, TISSUS, PEUPE, SI BENT VIEUX BEL</li> <li>LES OUVRES EN SACS ENFÈS 20L, SUR ET-REDES DE COULEURS</li> </ul> <p>ORIENTATION : SÉRIERIE OU RECYCLAGE SELON L'ÉTAT</p> <p><b>PHARMACIES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ MÉDICAMENTS PÉRIMÉS, NON UTILISÉS</li> <li>→ DÉCHETS D'ACTIVITÉS DE SOIN À RISQUE INFECTIEUX</li> </ul> <p>Plus de détails sur <a href="http://www.smicotom.fr">www.smicotom.fr</a> sur l'application gratuite</p>	<p><b>DÉCHÈTERIES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ EMBALLAGES MAIS CAS PARTICULIERS</li> <li>GROS CARTONS → EMBALLAGES EN BOIS → BOUCHONS EN LIÈGE → EMBALLAGES DE PRODUITS DANGEREUX</li> <li>→ DÉCHETS VERTS → BOIS</li> <li>→ GRAVATS → MÉTAUX</li> <li>→ DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES</li> <li>→ DÉCHETS DIFFUS SPÉCIFIQUES : DANGEREUX</li> <li>→ PILES ET ACCUMULATEURS → BATTERIES</li> <li>→ LAMPES → CARTOUCHES ENCRE</li> <li>→ EXTINCTEURS PERÇUS ET VIDÉS</li> <li>→ HUILE DE Friture → HUILE DE VIDANGE</li> <li>→ RADIOGRAPHIES → VERRE</li> <li>→ RÉUTILISATION, RÉEMPLI</li> <li>→ TEXTILES → NON VALORISABLES</li> <li>→ MOBILIER ET ARTICLES DE MAISON</li> <li>→ ARTICLES DE SPORT ET DE LOISIRS (voir avant)</li> <li>→ ARTICLES DE BRICOLAGE ET JARDINAGE</li> </ul> <p><b>CONSULTEZ LES HORAIRES AVANT DE VOUS DÉPLACER</b></p>
<p><b>LES DÉCHETS MÉNAGERS RÉSIDUELS, CEUX QUI RESTENT APRÈS LE TRI!</b></p> <p>COUDES, COTONS, LINNETTES...   VAISSELLE, MIROIRS CASSÉS   LITRE   ÉPONGES, SACS ASPIRATEURS...   FOURNITURES   MÉGOTS...   CHEWING GUM   MASQUES</p>			
<p><b>VOTRE CALENDRIER DE COLLECTE PERSONNALISÉ</b> DISPONIBLE SUR VOTRE TÉLÉPHONE &amp; DES NOTIFICATIONS DE RAPPEL DE COLLECTE LA VELLE</p> <p>+ LES HORAIRES DES DÉCHÈTERIES + LOCALISATION DES BORNES À VERRE ET TEXTILES</p> <p><b>TOUTES LES INFORMATIONS DANS UNE APPLICATION GRATUITE</b></p> <p><b>Smicotom</b> Engagés ensemble pour un territoire durable</p>			



### La réponse à vos questions

*Vous avez été nombreux à nous faire part de vos interrogations. Souvent récurrentes, elles méritent d'être à la disposition du plus grand nombre.*

#### Faut-il obligatoirement retourner le tas de compost ?

On n'est nullement obligé de brasser et retourner un tas de compost car les vers de terre procède à tout cela mais à leur rythme.

En le retournant, on vérifie l'état du compostage, on peut rajouter des éléments secs ou arroser éventuellement; et le brassage accélère la dernière phase du compostage, ce qui fera gager plusieurs mois.

Peut-on faire du compostage qj on ne dispose que de très peu de déchets végétaux ?

Oui, les feuilles mortes, les petits résidus de taille, et le broyats, riches en matière carbonée, peuvent être remplacés par du carton. Par exemple, déposez dans votre composteur, vos rouleaux en carton (papier toilette et essuie-tout), les boîtes à oeufs cartonnées et également des cartons bruns. Ils remplaceront allègrement les déchets carbonés du jardin. Découpez les en morceaux avant de les introduire dans votre composteur. Pour ce qui est des tontes de pelouse, riches en azote, les déchets de cuisine feront aussi bien l'affaire.

#### Le composte a-t-il le même usage selon son degré de maturité ?

Le compost jeune (3 ou 4 mois) est parfait pour pailler aux pieds des arbustes et plantes vivaces.

Le compost mûr (5 ou 8 mois) est parfait pour être épandu au pied des arbres, mais aussi incorporé en surface dans le potager.

### Compost d'automne

*Les feuilles mortes se ramassent à la pelle... mais il ne faut pour autant les mettre d'un coup dans votre composteur.*

#### L'automne du composteur

Les feuilles mortes représentent le plus gors volume de déchets.



Cependant, il est nécessaire de les mélanger avec des déchets azotés comme les dernières tontes et les déchets de cuisine.

Toutes seules, les feuilles mortes risquent de se tasser et de ne pas se décomposer. Le meix est de les stocker pour les incorporer au fur et

à mesure des différents apports.

#### L'automne du compost

Dans une terre légère, utilisez votre compost de 3 à 6 mois. Le compost jeune eut être épandu en paillage. Il convient bien aux plantes pérennes : rosiers, arbustes, plantes vivaces et arbres fruitiers. Il protégera le sol du vent, du soleil et des variations de températures et libèrera ses éléments fertilisant au printemps suivant.

Utilisez votre compost mûr dans le cas d'une terre arigileuse et compacte.

### Le printemps revient



Le printemps, le jardin change de robe et va fournir de grandes quantités de déchets verts.

À la sortie de l'hiver, le comost est souvent trop tassé ou / et trop humide. Il faut, avant les nouveaux apports, penser à bien l'aérer.

Une nouvelle étape va commencer, le printemps est en effet la période qui va donner les meilleurs résultats.

Voici ce qui va se passer !

Vous allez remplacer les plantes à massif d'hiver par des plantes estivales.

Vous allez reprendre les tontes de la pelouse plus régulièrement. Vous allez tailler vos haies qui développent de jeunes pousses. Vous allez ôter les mauvaises herbes de votre potager avant les semis ou les plantations de légumes.

Tout ceci constituera un volume important de matière végétales vertes et humides, il est donc primordial de tout stocker à côté du composteur. Cette matière organique servira tout au long des saisons (printemps et été) à alimenter le composteur, avec les déchets de cuisine.

*Les grosses quantités de déchets de jardin (comme la tonte, photo ci-dessus) ne doivent pas être mises au compost en une fois (risque de tassement). Il faut les faire sécher, les stocker à côté du composteur et les incorporer petit à petit.*

### Donnez de l'aire à votre compost

*Trop de tassement ou trop d'humidité. Dans les deux cas un seul remède, aérer votre compost régulièrement.*



Si on s'en occupe correctement, le compost ne dégage aucune odeur. En revanche, les odeurs permettent de vous avertir sur l'entretien de votre compost : s'il sent l'amoniaque ou l'oeuf pourri, il lui manque de

l'oxygène : brassez le et vous sentirez la différence !

EXPLICATIONS...

#### Pourquoi aérer le compost ?

Les bactéries ont besoin d'oxygène pour dégrader les déchets. L'oxygène permet une bonne fermentation et évite la production d'odeur.

#### Comment aérer ?

Si vous compostez en tas, retournez les matériaux pour que ceux qui étaient à l'extérieur se retrouvent à l'intérieur du tas.

Si vous utilisez un composteur, mélangez la couche supérieure (20cm) à l'aide d'une fourche. Nul besoin de mélanger jusqu'en bas à chaque fois, puisque vous mélangez régulièrement, en fonction des apports.

#### A quelle fréquence mélanger ?

Toutes les 2 à 3 semaines environ selon les apports.

## Le compost d'hiver

Même si le compost préfère la chaleur, il peut très bien se faire durant l'hiver. Vous pouvez donc continuer à alimenter votre composteur durant la saison froide.



**La chaleur n'est pas au rendez-vous.** Un bon compost «chauffe». Cette chaleur est nécessaire pour décomposer les matériaux et surtout pour faire disparaître les spores de maladies, les graines et les racines de mauvaises herbes.

En hiver, on fait du compost à froid, sans réchauffement perceptible, en ne retournant pas le tas et en ne l'aérant pas. Le processus est plus lent, mais dès que le soleil chauffe et que les journées se réchauffent, la décomposition s'effectue.

**Le printemps et ça repart.** Au printemps, après le dégel, on le mélange plusieurs fois à l'aide d'une fourche. Ce mélange servira de base pour le nouveau compost de la saison.



### Conservez les feuilles mortes

À l'automne, conservez vos feuilles mortes en sacs ou en tas recouvert d'une bâche. Tout au cours de l'hiver, mettez en alternance une couche de déchets de cuisine et une couche de feuilles ou de paille.

**Vos questions, témoignages et astuces nous intéressent, faites les partager à l'ensemble des usagers. Pour cela, n'hésitez pas à contacter Florent LAPEYRE au 05 56 73 27 40 ou par courriel : [communication@smicotom.fr](mailto:communication@smicotom.fr)**

## LES DÉCHÈTERIES



Accès aux déchèteries pour les habitants du territoire de Smicotom  
Contrôle d'accès par QR Code d'identification de votre utilisateur du service des déchets

Demande de Pass'Déchèteries :  
Toutes les informations sur [www.smicotom.fr](http://www.smicotom.fr) >  
Assistance au 05 56 73 27 40

RÈGLEMENT DE PASSAGE EN DÉCHÈTERIE DISPONIBLE SUR [WWW.SMICOTOM.FR](http://WWW.SMICOTOM.FR)

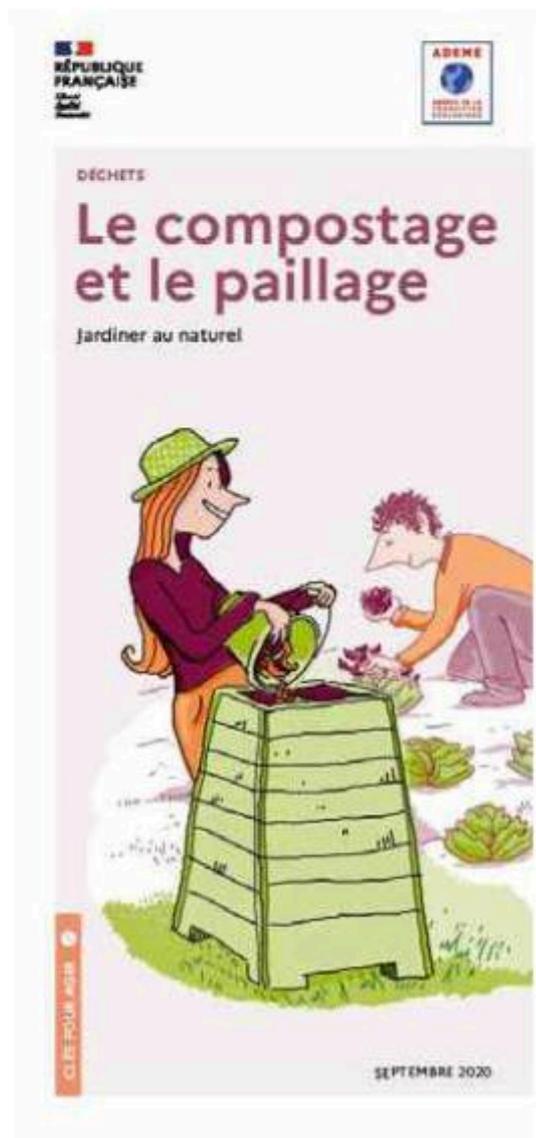
Les produits ménagers toxiques et dangereux doivent être rapportés dans leurs emballages d'origine.

Détails des horaires d'été à consulter sur les supports de communication du Smicotom : calendrier de collecte, site Internet, application...

L'accès est interdit aux véhicules dont la hauteur est supérieure ou égale à 1,90 mètres et dont le poids total en charge est supérieur ou égal à 2,5 tonnes.



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>CESSAC-MÉDOC</b> Route de Pessac	M		9h00-12h00	9h00-12h00	/	9h00-12h00	9h00-12h00
	AM		13h30-17h20	/	13h30-17h20	13h30-17h20	13h30-17h20
	Été		8h00-13h20	8h00-13h20	8h00-13h20	8h00-13h20	9h00-12h30 13h30-17h20
	M		8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00
<b>HOURTIN</b> Route de Cercac	AM		14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20
	Été		8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h30-12h00 14h00-17h20
<b>JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC</b> Chemin de Pontac	M		9h00-12h00	9h00-12h00	9h00-12h00	9h00-12h00	9h00-12h00
	AM		14h00-17h20				14h00-17h20
	Été		8h00-11h50	8h00-11h50	8h00-11h50	8h00-11h50	9h00-12h00 14h00-17h20
	M		9h00-12h00	9h00-12h00	9h00-12h00	9h00-12h00	9h00-12h00
<b>LACANAU</b> 3439 Chemin de Talaris	AM		13h30-17h20	13h30-17h20	13h30-17h20	13h30-17h20	13h30-17h20
	Été		8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	9h00-12h00 13h30-17h20
d'avril à octobre : le dimanche de 9h00 à 12h00							
<b>LESPARRE-MÉDOC</b> Route d'Ycaurtin	M	/	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00
	AM		14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20
	Été		8h00-11h50	8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h30-12h00 14h00-17h20
	M		8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00
<b>LEVERDON-SUR-MER</b> Route de Souzac	AM		14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20
	Été		8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h30-12h00 14h00-17h20
<b>ORDONNAC</b> Plassignan	M		8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00
	AM	/	/	/	/	/	14h00-17h20
<b>SAINTE-LAURENTE-MÉDOC</b> 3453 Pargacqum	M		8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00
	AM		14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20
	Été		8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h30-12h00 14h00-17h20
	M		8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00	8h30-12h00
<b>VENSAC</b> Route de Tardac	AM		14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20	14h00-17h20
	Été		8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h00-15h00	8h30-12h00 14h00-17h20



## LISTE DES ASSOCIATIONS

**Saint-Seurinnoises**  
Nom du Président  
Coordonnées

### St-Seurin St-Esèphe Football Club

Sylvain NEGRIER : 06 15 99 38 07  
Nicolas MIQUAU : 06 64 39 75 96

### A.C.C.A. CHASSE

Éric HERTMANNI  
06 79 01 75 14

### ARTS CLUB

Bénédicte NIEUWAAL  
13 route de Lesparre  
05 56 59 35 32

### Association des Parents d'Élèves

Koralie POTIER  
06 99 74 13 93

### Fighting Full Boxing Club

Marc TEALDI : 06 30 48 16 02  
Jean-Willem NIEUWAAL : 06 71 06 55 73

### Bushido Karaté Club

Patrick LALANNE  
06 67 48 01 74

### COMITÉ DES FÊTES

Stéphane BIROT  
Mairie  
05 56 59 31 10

### Club de Bridge

Hervé ZIMMERMANN  
06 11 56 28 88

### Club «Loisirs et Amitié» section Marche

Odette TEREYGEOL  
27 rue Georges Mandel  
odette.tereygeol@gmail.com  
06 08 92 40 21

### Club «La Machine d'Antan»

Couture et activités assimilées  
Agnès : 07 61 63 81 66  
Chantal : 06 40 90 89 83

### Syndicat d'Initiative

Aurélien ESCUDERO  
PLACE PAUL DAUMAINS  
05 56 59 84 14

## ACCA

Amis chasseurs,

Les années se suivent et ne se ressemblent pas.

L'an dernier manque d'eau, même au début d'octobre nous avions 30°C.

Cette année a été meilleure pour le gibier, il a moins souffert mais les sangliers ont fait des dégâts chez nos agriculteurs de maïs, gros problème.

Ils viennent la nuit et repartent dans les communes limitrophes, cela provoque un climat tendu

Notre salle de dépeçage est en cours de travaux, merci à Monsieur le Maire.

Des bidons supplémentaires ont été mis en place pour pouvoir récupérer plus de cartouches.

Passez une bonne année cynégétique, soyez prudents.

Merci à tous.



## ARTS CLUB

Notre petit club de peinture fonctionne toujours dans notre village.

Nous nous retrouvons depuis quelques années tous les vendredis au foyer à 14h30 pour passer un bon moment ensemble à peindre, dessiner et papoter autour de notre traditionnel thé à 16 h.

Nous vous retrouverons le 1<sup>er</sup> décembre sur le marché de Noël où nous vous proposerons quelques unes de nos réalisations en toute simplicité.

Nous espérons vous y retrouver nombreuses et nombreux.

À toutes et à tous bonnes fêtes de fin d'année.



## CLUB COUTURE "LA MACHINE D'ANTAN"



sera heureux de vous accueillir les lundis et mercredis de 14h à 16h30, pour passer un moment de convivialité en bonne compagnie.

Vous pourrez confectionner vos projets avec notre aide (couture, tricot, broderie, etc...).

Pour tout renseignement n'hésitez pas à nous contacter et nous répondrons à toutes vos questions.

Agnès : 07 61 63 81 66

Chantal : 06 40 90 89 83

A bientôt de vous rencontrer.



## LE BUSHIDO KARATÉ CLUB

Une nouvelle saison sportive vient de débuter dès le début septembre pour notre club.

La saison dernière a été riche en activités. Avec un premier stage en novembre chez nos amis de Pau, un second stage pour Pâques en Bretagne et un stage national à Saint-Galmier dans la Loire au mois d'avril.

Ces diverses rencontres nous permettent d'échanger avec nos collègues d'autres régions et de travailler non seulement le Karaté traditionnel mais aussi l'Aïkido, le Jujitsu et le Laïdo.

Notre club enseigne le karaté traditionnel japonais de la Kokusai Budouin imaf, Karaté orienté vers la technique traditionnelle et sans compétition en Kumité (combats).

Nous sommes à Saint-Seurin de Cadourne pour la pratique du Karaté traditionnel Shotokan chaque vendredi.

Renseignements au 06.67.48.01.74.

Le bureau du Bushido Karaté Club.



## Association des parents d'élèves

Après une pause de plusieurs années, l'association des parents d'élèves réapparaît pour le bonheur de l'école et des enfants.

Pour donner suite à l'assemblée générale qui a eu lieu le 18 octobre 2024, le bureau élu est :

- Présidente : Mme Potier Koralie
- Trésorière : Mme Marie Coralie
- Secrétaire : Mme Mouëza Tiphaine.

Nous sommes fières de pouvoir faire repartir l'association des parents d'élèves.

Nous comptons nous investir dans différentes manifestations :

- Marché de Noël
- Vente de chocolats
- Rallye
- Pâques
- Carnaval
- Kermesse

Nous espérons pouvoir compter sur vous pour nous aider à réaliser toutes ces manifestations.

*La Présidente  
Koralie Potier*

## Boxe

## Comité des Fêtes



Cette année, le Comité a perdu son père fondateur en la personne de Gérard ROI, mais il aurait aimé que son équipe tienne la barre après lui.

C'est ce que cette poignée d'amis a réussi à faire pendant cet été notamment avec son énergie sans faille lors des 10 marchés nocturnes au Port de la Maréchale.

Puis Octobre Rose a mobilisé à nouveau la troupe de copains avec un repas organisé le 19 octobre.

L'année 2024 s'achèvera par le Réveillon de la St Sylvestre déjà complet et animé par Dominique DELILL.

Mais avant, nous vous attendons le 1<sup>er</sup> décembre pour le TELETHON et le traditionnel Marché de Noël !

Un grand Merci à l'ensemble des personnes qui font vivre notre comité des fêtes !



*Bonnes fêtes à tous.  
Stéphane et Céline*

## Loisirs et Amitié : club de marche

Depuis 6 ans déjà nous sillonnons les chemins du Médoc avec des sorties pédestres de 6 à 10 km.

Nous faisons parfois quelques échappées belles hors de notre territoire.

Cette année, nous en avons fait trois : Au Cap Ferret, à la maison romaine de Plassac et un grand week-end en Dordogne.

Ces marches, dans une ambiance sympathique, sont un moyen de rester en forme, de sortir de son isolement et de mieux connaître son territoire.

Alors, venez nous rejoindre !

**De Septembre à Mai :**

Jeu de 14h à 17h

**De Juin à Août :**

Jeu de 8h à 11h

Pour une inscription,

téléphoner au :

**06 08 92 40 21**

OU

**07 86 45 63 51**



*Odette Tereygeol*

# Et oui ! vous le saviez peut-être...

La Maison du Tourisme et du Vin a 20 ans, nous avons eu la joie de pouvoir fêter ça l'an passé au mois d'octobre en présence de notre regretté Maire, Gérard ROI. A cette occasion, les viticulteurs de Saint-Seurin ont pu partager un moment de convivialité avec les habitants de la commune. Nous avons renouvelé notre soirée cette année, le 15 novembre (la Gerbaude Saint-Seurinoise) afin de faire découvrir la passion de notre métier.

L'année 2024 restera comme une année particulière. La fréquentation touristique fut en baisse dans notre MTV comme partout ailleurs.

Je tiens à remercier les partenaires touristiques et les viticulteurs de Saint-Seurin qui, au quotidien, nous recommandent auprès de leur clientèle.

A cette occasion, je souhaite à Véro et Fred de « La Joualle de Saint-Seurin » (le restaurant), la bienvenue dans notre village.

L'Agence Postale reste quant à elle un service phare de notre Maison du Tourisme et du Vin, notamment grâce à son amplitude horaire plus importante que dans les autres points postaux. Nous vous en remercions !

Le Marché de Noël se déroulera le dimanche 1<sup>er</sup> Décembre de 10h à 18h au foyer socio-culturel.

Chers Saint-Seurinoises et Saint-Seurinois, Céline, le Conseil d'Administration et moi-même, vous souhaitons une bonne fin d'année et tous nos meilleurs vœux pour 2025.



Aurélien Escudero  
«Président de la MTV»





## La stabilité

Depuis 2019, malgré la conjoncture (les enfants ont tendance à rester devant les écrans), nous mettons tout en oeuvre pour que les jeunes, les seniors et vétérans soient dans un club familial et respectueux de notre passion commune du ballon rond.

Pour la saison 2023/2024, nous avons eu un effectif de 149 licenciés.

Cette année pour la première fois de son histoire, la saison 2024/2025 le club a une équipe de jeunes U16/U17 en brassage Ligue (le plus haut niveau du District). Le début est très prometteur avec des victoires contre Martignas, Arzac, Le Taillan et St Aubin. Nous leur souhaitons ainsi qu'à leurs coaches M. Christophe De Jésus et M. Victor Martins le meilleur parcours possible.

Une équipe de futsal a aussi été mise en place par M. Juan Ceehorne et M. Bastien Minard.

Notre entente avec les clubs de Cissac et de St Germain d'Esteuil permet de conserver les équipes jeunes :

- Babyfoot (2020/2021)
- U6/U7 (2018/2019)
- U8/U9 (2016/2017)
- U10/U11 (2014/2015)
- U12/U13 (2012/2013)
- U14/U15 (2010/2011)
- U16/U17 (2008/2009)

Votre enfant veut pratiquer du foot veuillez nous contacter :

- M. Nicolas Miquau 06.15.99.38.07
- M. Sylvain Négrier 06.64.39.75.96

Concernant les séniors, l'équipe A a fait une saison remarquable et fini 2<sup>ème</sup> exæquo. Merci au coach Cyril Meynard.

L'équipe B a fait également une saison très correcte en jouant



les 1<sup>ères</sup> places toute la saison. Merci au coach Stéphane Saunier. Chez les vétérans, toujours le même enthousiasme pour cette équipe de copains qui organise de main de maître les matchs et les repas du vendredi soir dans une salle conviviale prêtée par la Mairie. Merci à M. Cédric Fontaneau du Karting Montalivet pour le jeu de maillot offert.

Pour faire vivre le club un important travail de sponsoring a été réalisé par Mr Potier Rémi afin d'embellir nos 2 stades de 30 panneaux publicitaires qui vont nous permettre de stabiliser nos finances avec un contrat de 3 ans ... Félicitations !!!

Pour information, les dépenses sur la saison 2023/2024 s'élèvent à 14 000€ au bénéfice de la ligue de Nouvelle-Aquitaine et le district de la Gironde, un coût énorme pour notre petit club. Cela inclus les licences, les arbitres, les engagements, les amendes...

Du côté des jeunes, je souhaite remercier Mr Laurent Pion qui a équipé chaque catégorie jeunes de survêtements, sacs, maillots et des ballons ... Merci !!!

Côté travaux, cette année aura été marquée par la remise en état des vestiaires repeints en août (peinture offerte par M. Mathieu Bénéteau) et pose de stickers sur les cahutes.

Des filets de protection (600€) autour du stade ont été posés par les joueurs. Merci à M. Manuel Coumes et M. Ludovic Le Carrou pour le prêt de télescopiques.

Nous recherchons des bénévoles pour le traçage du terrain de St-Seurin de Cadourne.

Remerciements aux Mairies de St-Seurin de Cadourne et St-Estèphe, aux sponsors, aux coaches, aux joueurs et aux supporters.

Je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

*Co-Président  
Sylvain Négrier*

## Octobre Rose

Le Comité des Fêtes a organisé, ce 19 octobre 2024 à Saint-Seurin de Cadourne, Octobre Rose.

Une marche de 6 kms a réuni 38 personnes qui ont arpenté les chemins des vignes du village.

Vers 17H30 le ciel s'est paré de rose par un lâché de 40 ballons.

Pour clôturer cette journée, le Comité des Fêtes a organisé la fameuse pesée de jambon qui a été remportée avec une estimation à 16 gr du poids réel, bravo Ylonah notre championne Saint-Seurinoise. Le repas dansant animé par DJ NONO a réuni 70 personnes, les danseurs ont pu s'adonner au plaisir de la danse et nous tenons à féliciter «le couple d'ainés» tout sourire qui nous ont bluffé et applaudi par tous, encore bravo.

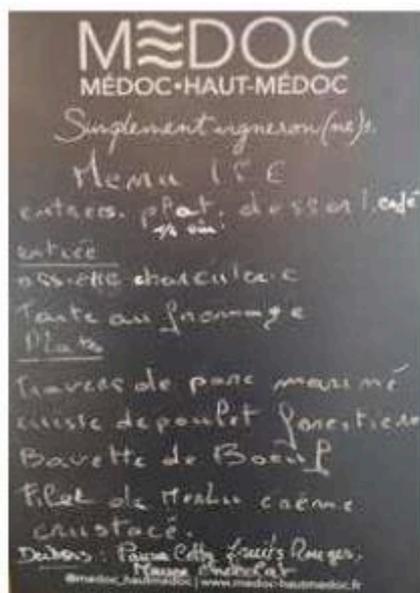
Le Comité des Fêtes va faire un don de 200 € au profit de LISA ( L'Institut du Sein Aquitaine).

Merci à tous les participants d'avoir donné de leur temps pour cette cause.



## Artisans et Commerçants

NOM	ACTIVITÉ	TÉLÉPHONE
BACQUOY Dominique	«Nounou Dominique» 9 route de la Raze Saint-Seurin de Cadroune	06 85 22 24 02
BIROT Stéphane	BIROT Frères Peintre en bâtiment	05 56 59 73 37
BETEILLE Antony	Plombier-Chauffagiste-Sanitaire / beteille.antony@free.fr	05 56 59 87 44 06 30 59 53 81
BELHASSOS Rachid	Plaquiste-Peintre-Revêtement sol et mur-Pose parquet Bâtiment Rénovation (5 rue du Villa) / rachid.belhassos@free.fr	05 56 59 73 55 06 65 16 26 41
BRABANT Sandrine	Épicerie-Tabac-Journaux-Jeux FDJ (Espace Paul Daumains)	05 56 59 15 23
CHARRIER Amaury	Prestation photo et vidéo pour particulier et professionnel falconproduction@outlook.fr	06 44 28 88 30
CHEVALLEREAU Bouteyna	Conseillère indépendante en immobilier SAFTI /bouteyna.chevallereau@sfti.fr	06 14 29 60 28
CHEVALLEREAU Julien	Electricien pro : Insatallation-Rénovation-Mise aux normes Dépannage 7/7 - egm33.contact@gmail.com	07 50 90 05 81
CREPIEUX Alain	«La Cadournaise» - Chambres d'hôtes Médoc - Conciergerie	05 56 59 06 06 06 68 67 64 63
DEMARCHANT ATHALIS Alexandra	TAXI+	06 63 14 56 36 06 65 03 31 83
FAUCHEY Cédric	VITI 33 Prestations viticoles	06 70 37 28 23
FAURE David C.FR	Carrosserie Répare-Rénove-Remplace-Repeint / carrosseriefr@gmail.com	06 27 51 86 65
FRANCHINI Florian	Maçonnerie générale / Neuf et Rénovation	06 47 80 86 22
FRED ET VÉRONIQUE	Restaurant «La Joualle» / lajouallesaint.seurin@gmail.com	06 80 04 76 27
GERBEAUD Sébastien	«Les services d'Eden» : Nettoyage-Fleurissement-Entretien sépultures lesservicesdededen@gmail.com	06 83 89 43 14
IZARD Laurent	Plomberie-Chauffage-Couverture Zinguerie	05 56 59 36 85
«La Fontaine» Charles et Marianne	Chambres d'hôtes / la.fontaine.medoc@gmail.com	05 56 73 43 39 07 82 38 74 37
«La Maison M» Marianne et Michel	Gîte de charme	+32 495 71 88 44
«Le Château Réal» Kelly et Elian	Maison d'hôtes et gîtes / contact@lechateauréal.com	06 66 16 71 13 06 84 58 17 85
LE CARROUR Ludovic	Pêcheur-Vente de poison / Port de la Maréchale	05 56 59 72 61
MARTINEZ Jésus	NICO MULTISERVICES : Destruction nids de frelons et guêpes-Entretien tous espaces verts-Élagage-Abattage avec nacelle-Ferrailleur	06 64 95 70 12
PASQUALE Micka	La Guinguette de la Maréchale	06 14 94 35 25
PEL Florence	«Les Coquetteries de Flo» Sacs cuir et accessoires / flavule@hotmail.fr	06 29 92 50 17
PESENTI Alexandre	GLOBATIS : Rénovation-Construction-Entretien-Extension	06 77 52 23 68
PESENTI Christophe	AMB MULTISERVICES BÂTIMENT	06 79 68 44 58
PETIT Thierry	Electricité générale-Conseil-Chauffage-Climatisation neuf et rénovation élec. conseil@gmail.com	06 63 09 67 35
PIERRON Françoise	«Fp'tite Main» Scrétariat-Gestion commerciale-Dématérialisation-Télé règlement / fptimain@orange.fr	06 08 04 37 67
POKEE Florence	Le Gîte à Nano	06 10 55 91 35
ROBIN Loïc	Serrurerie-Métallerie-Portail-Escalier-Verrières-Gouttières alu	06 79 47 23 09
SAUTS Julien	Garage-Mécanique toutes marques	06 19 71 09 77
TRAVAINI Elian	Agent Immobilier IAD / elian.travaini@iadfrance.fr	06 84 58 17 85
VILMUS Nicolas	BATI JARDI CONCEPT : Travaux de rénovation et finition du bâtiment- Décoration-Peinture-Revêtements-Isolation-Menuiseries int/ext-Entretien et aménagement espaces verts / batijardinconcept@gmail.com	06 95 64 34 41



Ouvert du mardi au dimanche midi

de 7h à 15h et 18h à 22h

Fermeture le Dimanche soir et Lundi

Entrée Plat Dessert 1/4 de Vin Café

Le menu change tous les jours

Lundi au Vendredi

18 € le midi

20 € le soir

Samedi et Dimanche

20 € midi et soir

Pour toutes réservations  
il est conseillé d'appeler quelques  
jours avant

Tel 06 80 04 76 27 (Hors service)



Descendus de leur station de haute-montagne, Gourette, Véro et Fred sont venus au milieu des vignes du Médoc ouvrir leur restaurant « **La Joualle de Saint-Seurin** » où vous attend une cuisine copieuse et familiale doublée d'un accueil bienveillant et sympathique.

### SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE.

## La Joualle, nouveau rendez-vous gourmand

**F**rédéric Lamoque, maire de Saint-Seurin-de-Cadourne, l'avait promis : il n'était pas question de laisser tomber le restaurant de la commune, celui-ci étant fermé depuis plusieurs semaines. Après un séjour à Gourette, dans les Pyrénées, le maire a rencontré un couple de restaurateurs en fin de contrat, désireux de tenter l'expérience en venant s'installer dans les locaux de l'ancien restaurant L'Instant. C'est ensuite l'ensemble du conseil municipal qui a décidé de donner sa chance au couple, en l'aider à s'y établir. Véronique Marti, qui y exercera ses talents de cuisinière, et son compagnon Frédéric Le Mestre ont décidé de donner à ce nouvel établissement le nom de : La Joualle. Ce nom, qui ne doit pas être confondu avec celui de notre fossé médocalin, la Jalle, mérite une petite explication. Il s'agit d'un système ancestral de culture agricole associant sur une

même parcelle de la vigne et des arbres fruitiers. Véronique, qui l'accent marseillais chantant, fait aussi de la Joualle le synonyme de la joie qui l'anime. Passionnée de cuisine, elle propose une cuisine généreuse et traditionnelle, faite à partir de produits locaux. De bons petits plats, tous faits maison. Les vins proviendront de tous les horizons, mais ceux de Saint-Seurin sont bien sûr présents sur la carte. Frédéric, son compagnon, projette en outre d'ouvrir bientôt le Bar de village, un endroit convivial, où l'on pourra faire un 421 entre amis, jouer aux fléchettes ou au baby-foot ou encore regarder de grands matchs de foot ou de rugby... Des soirées à thèmes sont également prévues.

Gérard SEGATTI

La Joualle est ouverte tous les jours, même le



Véronique et Frédéric vous accueillent dans leur nouvel établissement, La Joualle. PHOTO JDM-GS

dimanche, de 7 heures à 22 heures. Réservation conseillée.



## La Guignnette

Voilà encore une saison de terminée pour la Guignnette de la Maréchale.

Nous avons été ravis d'avoir pu encore une fois vous accueillir dans notre lieu de convivialité et de gourmandises.

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance encore une fois.

Mickaël et Gaetan

# Arrêté Rallye 2024



# Bornes électriques

Prochainement, notre village sera équipé d'une double borne électrique.

Elle sera située sur le parvis de la Mairie.

Thierry PETIT et Didier ANTRAS ont tous deux participé à des réunions concernant ce projet qui ne coûtera rien à la commune et qui, en plus, fera bénéficier d'un petit loyer annuel à la commune.

Cette borne sera aussi un pas pour la modernisation et le développement de notre village vers l'avenir.

*Le Maire,*  
**Frédéric LARROQUE**

# Nouvelle carte communale pour plus de familles

Nous sommes dans l'élaboration de la nouvelle carte communale.

La loi Littoral et les nouvelles contraintes pour les constructions neuves (ZAN : Zéro Artificialisation Nette) nous empêchent de développer démographiquement Saint-Seurin.

Nous ne pouvons plus attribuer de permis de construire ou de transformation de granges en maisons dans tous les hameaux « Le Trale », « La Raze », « Marque »... et bien sûr « La Maréchale ».

Nous pouvons construire uniquement dans le Bourg mais il y a quand même des contraintes paysagères, environnementales, migratoires, écologiques... : pas simple du tout.

Face aux problèmes que rencontrent les viticulteurs avec des parcelles intramuros qui provoquent des tensions avec le voisinage, nous envisageons de proposer ces mêmes parcelles en terrains constructibles mais nous sommes limités à 1 hectare de terrains constructibles.

Une réunion publique vous sera proposée dans les mois à venir pour vous donner des explications et échanger sur ces nouvelles propositions qui permettront à Saint-Seurin de, peut-être, grandir mais surtout conserver ses infrastructures.

*Le Maire,*  
**Frédéric LARROQUE**

Le saviez-vous ?

# Parents : Faire écran

**Parents : FAIRE ÉCRAN**

**Conférences**  
Face aux écrans... des indices de protection

**Rencontres**  
Parental thé (ou café)

**2024**  
jeudi 14 novembre 2024 - 18h30  
ALSA - Le Domaine des Petits Seurs  
Zoo François Forestier - Néafrin

**2025**  
jeudi 14 novembre 2024 - 18h30  
MJC AEP - 11 rue de la Poste  
Soubès-sur-Mor

**Parents : FAIRE ÉCRAN**

**Conférences**  
Face aux écrans... des indices de protection

**Rencontres**  
Parental thé (ou café)

**2024**  
jeudi 14 novembre 2024 - 18h30  
ALSA - Le Domaine des Petits Seurs  
Zoo François Forestier - Néafrin

**2025**  
jeudi 14 novembre 2024 - 18h30  
MJC AEP - 11 rue de la Poste  
Soubès-sur-Mor

**Conférences**

**Face aux écrans... des indices de protection**

**Durée des conférences :** 1h

Médico - Dr. Anne-Lise Ducando est reconnue pour son engagement dans la sensibilisation aux risques liés à l'exposition excessive des enfants aux écrans.

En 2020, elle crée un Dôme, une première en France, une consultation dédiée aux enfants exposés aux écrans et en 2021, elle publie l'ouvrage « Les tout-petits face aux écrans, comment les protéger ».

Ses travaux et interventions publiques ont pour objectif d'informer les professionnels et les familles sur les impacts des écrans sur le développement physique, psychique et socio-émotionnel des enfants.

Le Dr Ducando s'efforce à promouvoir des pratiques plus saines et d'un environnement propice pour le bien-être des jeunes générations et le soutien aux parents.

**les 0 à 6 ans**  
en les écrans : des indices de protection  
mardi 16 octobre 2024 - 18h30  
salle culturelle - mairie de Commarque  
Vendays-Ménival

**les 6 à 18 ans**  
en les écrans : des indices de protection  
mardi 11 mars 2025 - 18h30  
salle culturelle - mairie de Commarque  
Vendays-Ménival

**jeudi 17 octobre 2024 - 18h30**  
salle d'Expos - mairie de Commarque  
Lucienne Dahan

**jeudi 13 mars 2025 - 18h30**  
salle d'Expos - 123 avenue de République  
Carcassonne

**Rencontres**  
Parental Thé (ou café)

Animé par Evencan Frenetier, éducateur spécialisé (titulaire)

Venez échanger et partager vos expériences, interrogations sur le plaisir des écrans dans vos familles ou votre quotidien.

**2024**  
jeudi 14 novembre 2024 - 18h30  
ALSA - Le Domaine des Petits Seurs  
Zoo François Forestier - Néafrin

**2025**  
jeudi 14 novembre 2024 - 18h30  
MJC AEP - 11 rue de la Poste  
Soubès-sur-Mor

**C'est quoi ?**

Parents : Faire écran est la première grande manifestation consacrée aux parents, aux enfants et au grand dépassement de la petite enfance à la péroration de la santé, du relationnel et de l'éducation avec des conférences et des rencontres de parents pour mieux comprendre les enjeux liés aux écrans et leurs impacts sur la santé et le bien-être des enfants et des adolescents.

Dans le cadre d'une Convention Territoriale Globale, la Communauté de Communes Médoc Atlantique a proposé une première adhésion parentale autour de la thématique des écrans.

Les ateliers sont proposés dans les communes de la petite enfance.

Ainsi à Soubès, 820 des enfants regardent la télévision, 270 utilisent smartphones, tablettes et 200 sont déjà utilisateurs de jeux vidéo.

Cependant, le temps passé devant un écran n'est ni un temps d'attente, ni un temps de jeu.

Les données généralisent les interactions numériques, interactions qui sont aujourd'hui bien reconnues comme fondamentales pour le développement de l'enfant.

Pour autant, les données sont ambivalentes, d'un côté, quel est le rôle des écrans dans le soutien et l'éducation ?

**Renforcements**  
Lucille BOY  
Coordinatrice projets de territoire  
05 57 07 00 39

## Vendanges



«13 lunes dans l'an, année de mauvais temps»



Visiblement ce dicton est bien vérifié pour cette année. Climat bien maussade pour le tourisme médocain mais aussi pour la viticulture qui a pris de plein fouet ces intempéries, la maladie et une récolte peu abondante. Mais, nous sommes sereins car nos viticulteurs et viticultrices Saint-Seurinois feront de leur mieux pour nous offrir un vin d'excellence.

Sandra Négrier

## Borne à pizza

Un distributeur à pizzas sera à la disposition des St-Seurinois très prochainement sur l'espace Paul Daumains.



# EDF IODE

**alerte nucléaire je sais quoi faire !**

Vous entendez la sirène d'alerte de la sirène, vous recevez une alerte sur votre téléphone

## 6 RÉFLEXES POUR BIEN RÉAGIR

- 1** Ne pas paniquer. Rester calme et écouter attentivement les consignes.
- 2** Ne pas utiliser votre téléphone portable.
- 3** Ne pas aller dans les rues.
- 4** Ne pas aller dans les magasins.
- 5** Ne pas aller dans les magasins.
- 6** Ne pas aller dans les magasins.

**alerte nucléaire je sais quoi faire !**

Quel comportement adopter ?

Pourquoi une alerte nucléaire ?

C'est un système d'alerte qui permet de prévenir les habitants d'un danger imminent. Il est déclenché en cas de situation d'urgence.

- 1** Ne pas paniquer. Rester calme et écouter attentivement les consignes.
- 2** Ne pas utiliser votre téléphone portable.
- 3** Ne pas aller dans les rues.
- 4** Ne pas aller dans les magasins.
- 5** Ne pas aller dans les magasins.
- 6** Ne pas aller dans les magasins.

**SAUVEZ-VOUS PAR LA SIRÈNE**

Signal d'alerte

- 3** Ne pas aller dans les rues.
- 4** Ne pas aller dans les magasins.
- 5** Ne pas aller dans les magasins.
- 6** Ne pas aller dans les magasins.

**QUI SONT LES ACTEURS DE LA PROTECTION ET DE L'ÉCARTERMENT DES PERSONNES ?**

EDF est un acteur majeur de la protection et de l'écartement des personnes. Il travaille en collaboration avec les autorités nationales et internationales pour garantir la sécurité des installations nucléaires.

**alerte nucléaire je sais quoi faire !**



QU'EST-CE QUE L'IODE ?

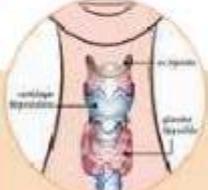
L'iode est un élément chimique naturel indispensable au fonctionnement de la thyroïde. On le trouve dans l'eau et les aliments que nous consommons.

**RECOMMANDATIONS PRATIQUES**

Il est important de consommer des comprimés d'iode.

Les comprimés d'iode doivent être pris à jeun, avec un verre d'eau, et avant de manger.

**LA THYROÏDE : une petite glande, mais essentielle !**



## POURQUOI des comprimés d'iode ?

La prise d'iode stable est un moyen de protéger efficacement la thyroïde contre les effets des rejets d'iode radioactif qui pourraient se produire en cas d'accident nucléaire.



## LE RISQUE THYROÏDE limité efficacement

Comment un comprimé d'iode protège la thyroïde de l'iodure radioactif ?

Prendre la dose d'iode stable avant les rejets d'iode radioactif protège efficacement la thyroïde en la saturant et en empêchant l'iode radioactif de s'y accumuler.

## QUAND DOIT-ON PRENDRE UN COMPRIMÉ D'IODE ?

L'iode stable doit être pris uniquement et immédiatement après l'annonce de l'alerte.



La thyroïde est une petite glande située dans le cou. Elle produit des hormones qui régulent le métabolisme.

## Les comprimés d'iode POUR QUI ?

Les membres de la population qui résident dans les zones à risque doivent prendre des comprimés d'iode.



- PUBLICITÉ :**
- 1. Les personnes âgées de plus de 65 ans.
  - 2. Les personnes souffrant de maladies thyroïdiennes.
  - 3. Les personnes souffrant de diabète.
  - 4. Les personnes souffrant de maladies cardiovasculaires.
  - 5. Les personnes souffrant de maladies rénales.
  - 6. Les personnes souffrant de maladies hépatiques.

**alerte nucléaire je sais quoi faire !**

**J'ANTICIPE**

Je vais chercher mes comprimés d'iode en pharmacie

[www.distribution-iode.com](http://www.distribution-iode.com)

**alerte nucléaire je sais quoi faire !**

Vous habitez dans un rayon de 10 km autour d'une centrale nucléaire

**J'ANTICIPE et JE VAIS RETIRER mes comprimés d'iode**

**Gratuit en pharmacie sans justification**



# Recettes

## Ceviche de cabillaud et citron vert

Pour 2 personnes  
Préparation : 10 min  
Repos : 3 h

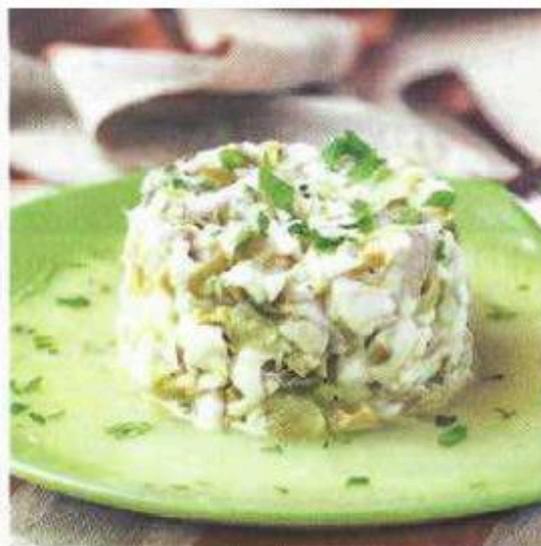


300 g de cabillaud ultra-frais • 50 g de câpres • 50 g d'olives vertes dénoyautées • 1 citron vert • 2 oignons nouveaux • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 demi-bouquet de ciboulette • sel • poivre du moulin

Lavez le citron vert. Râpez la peau afin de récupérer le zeste.

Ôtez la première peau des oignons nouveaux et émincez-les. Coupez le cabillaud en tranches, puis en lanières et enfin en petits cubes. Dans un bol, mélangez le cabillaud avec les oignons nouveaux, l'huile d'olive, le zeste et le jus du citron vert. Assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Filmz votre récipient et entreposez au réfrigérateur pendant 3 h. Mélangez une ou deux fois au cours de cette phase de macération. Coupez les câpres et les olives en brunoise.

Coupez finement la ciboulette. Sortez le bol du réfrigérateur, ajoutez les câpres et les olives ainsi que la ciboulette. Mélangez avec précaution. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Dressez dans une assiette de présentation en vous aidant d'un cercle. Servez immédiatement.



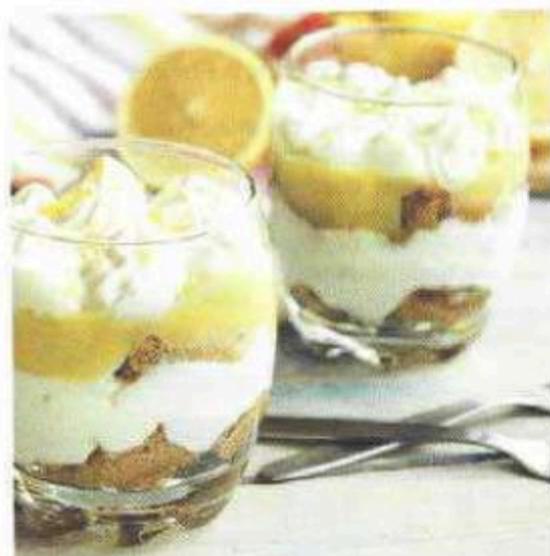
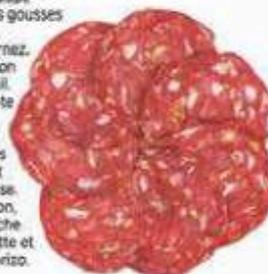
## Filet mignon à la raclette et au chorizo

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 10 min

12 tranches de raclette RichesMonts • 1 filet mignon de porc d'environ 800 g à 1 kg • 12 grandes tranches de chorizo • 300 g de petites pommes de terre type grenaille • 5 gousses d'ail • 3 c. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Préchauffez le four à 180 °C. Lavez les pommes de terre et écrasez les gousses d'ail. Placez les pommes de terre dans un plat allant au four avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les gousses d'ail, salez, poivrez, mélangez et enfournez. Placez le filet mignon sur le plan de travail. Tranchez-le sur toute sa longueur sans aller jusqu'au bout, de façon que toutes les tranches restent attachées à leur base. Dans chaque incision, intercalez une tranche de fromage à raclette et une tranche de chorizo.

Placez le filet dans le plat de pommes de terre et enfournez pour 25 min. Servez bien chaud.



## Tiramisu au citron

Pour 6 personnes  
Préparation : 45 min  
Cuisson : 10 min  
Repos : 4 h

Pour le lemon curd (crème citron) : 4 citrons de taille moyenne • 150 g de sucre • 3 œufs • 1 c. à soupe de Maïzena

Pour le tiramisu : 250 g de mascarpone • 3 œufs • 40 g de sucre roux • 1 paquet de palets bretons • 1 pincée de sel

Le lemon curd : lavez les citrons et retirez les zestes de deux d'entre eux. Mettez les zestes dans une casserole. Pressez les citrons dans la casserole. Versez le sucre et la Maïzena. Remuez et chauffez à feu

doux. Battez les œufs dans un bol, incorporez-les à la première préparation en remuant. Mettez à feu fort et continuez à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Ôtez du feu et réservez au frais au moins 2 h.

Le tiramisu : séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le mascarpone. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la première préparation.

Le montage : mettez la préparation au mascarpone et le lemon curd dans deux poches à douille distinctes.

Écrasez les palets bretons. Remplissez le fond des verrines avec les miettes de gâteaux. Recouvrez d'une couche de crème mascarpone, des biscuits et du lemon curd, terminez par une couche de crème mascarpone. Décorez avec des zestes de citron.



## Mots croisés

**LES CONDIMENTS**

Définition : pâte à soupe

Réponse :



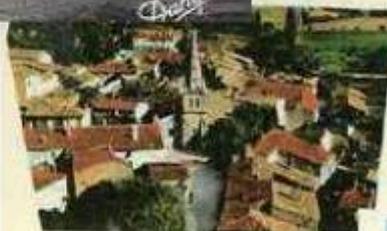



ACHARDS  
 CAPRES  
 CHATNI  
 CHIMICHURRI  
 CHUTNEY  
 COLOMBO  
 CORNICHON  
 GLUTAMATE  
 GOMASIO  
 HARISSA  
 KETCHUP  
 MASALA  
 MIRIN  
 MOUTARDE  
 NAM PHRIK  
 NETETOU

NUOC MAM  
 PESTO  
 PICKLES  
 POIVRE  
 RAS EL HANOUT  
 ROUGAIL  
 ROUILLE  
 SAMBAL  
 SATAY  
 TABASCO  
 TAHINI  
 TANDOORI  
 TERIYAKI  
 VINAIGRE  
 WASABI



Il était une fois...



St-Seurin-de-Cadourne  
(Mauriac)





# État civil 2024

## NAISSANCES :

BARBOTIN Alba, Joëlle, née le 27.05.2024 à Lesparre Médoc  
 FARISSI Norinne, née le 02.07.2024 à Lesparre Médoc

## MARIAGES :

BARBOTIN Rémy et MANENTI Mélanie, Françoise, Arlette  
 MARTINEZ Bastien, José-Charles et GAUJACQ Tiphanie, Marine

## DÉCÈS :

HERNANDEZ Claude, le 01.01.2024 à Saint-Seurin de Cadourne  
 LE CARROUR née SEGONNE Jacqueline, le 14.02.2024 à Vendays-Montalivet  
 ROI Gérard, le 02.04.2024 à Lesparre Médoc  
 DESMARTY née NUGUES Denise, Anne-Marie, le 01.05.2024 à Saint-Seurin de Cadourne  
 VERGEZ François, Joseph, Marie, le 26.05.2024 à Lesparre Médoc  
 SURGET Jean, Patrick, le 01.09.2024 à Saint-Seurin de Cadourne

# Manifestations

### Calendrier 2024

janvier 2024	février 2024	mars 2024	avril 2024	mai 2024	juin 2024
01 jan. Premier de l'An 03 jan. Dimanche de l'Épiphanie	01 fév. Lundi de l'Épiphanie 05 fév. Fête du travail	09 mai. Ascension 08 mai. Dimanche de Pentecôte	01 mai. Lundi de Pentecôte 14 juin. Fête Nationale	03 août. Assomption 05 août. Toussaint	08 nov. Armistice de 1918 25 déc. Noël

### Calendrier 2025

janvier 2025	février 2025	mars 2025	avril 2025	mai 2025	juin 2025
01 jan. Premier de l'An 03 jan. Dimanche de l'Épiphanie	01 fév. Lundi de l'Épiphanie 05 fév. Fête du travail	09 mai. Ascension 08 mai. Dimanche de Pentecôte	01 mai. Lundi de Pentecôte 14 juin. Fête Nationale	03 août. Assomption 05 août. Toussaint	08 nov. Armistice de 1918 25 déc. Noël



**CHÂTEAU  
CHARMAIL**  
*Famille d'Kallain, propriétaire*  
*Cru Bourgeois Exceptionnel*  
*Haut-Médoc*

www.chateau-charmail.com - Tél. 05 56 59 70 63

*"On ne peut avoir de beaux plans sans les aimer, la nature ne donne rien d'elle-même"*



# GIRONDE SANS PERMIS



📍 10, avenue de la grange noire 33700 Merignac  
☎ 06 81 31 59 68 05 57 83 22 32  
✉ contact@gironde-sanspermis.fr  
🌐 www.gironde-sanspermis.fr



- Entretien • Mise en route • SAV
- Hivernage • Entretien annuel
- Installation liner • Détection fuite
- Liner armé

ajentretien33@gmail.com

**07.77.26.01.35**

33340 Lesparre



8 Zone Boulevard Maritime 33180 SAINT-ESTÈPHE 05.56.41.34.30



- Destruction nids frelons & guêpes
  - Entretien tous espaces verts
  - Elagage, abattage avec nacelle
  - Location de bennes
  - Récupération ferraille
- DEVIS GRATUIT**

**06 64 95 70 12**

mail : nicomultiservice13@gmail.com



**PROXI**  
SERVICE

Ouvert :  
Du mardi au dimanche  
de 6h00 à 12h30  
et de 14h30 à 19h30,  
les jours fériés de 6h00 à 12h30  
fermé le lundi.

4, rue du Huit Mai - 33180 Vertheuil  
Tél : 05.56.42.98.39 - lopes.caroline@wanadoo.fr



## Visites & boutique au Château Sociando-Mallet

Au Château Sociando-Mallet, profitez d'une visite du domaine et découvrez notre boutique !

Du lundi au jeudi et le vendredi matin.

Réservation par téléphone : 05 56 73 38 83

Château Sociando-Mallet  
Route de Magon, 33180 Saint-Surin-de-Cadourne  
www.sociandomallet.com • contact@sociandomallet.com



Régie publicitaire au service  
des communautés territoriales  
**BULLETINS, AGENDAS, PLANS, GUIDES...**

[www.conseil-information.com](http://www.conseil-information.com)

POUR GERARD

