



MAI-JUIN 2021



ÉDITO DU CCAS

Chers seniors,

Nous avons à cœur que vous puissiez reprendre une vie sociale à la hauteur de vos espérances. Vous trouverez, en page 2 de ce Journal, des informations relatives à la campagne de vaccination. Nous avons l'intention également de rendre possible nos retrouvailles ; le calendrier prévisionnel* des réouvertures progressives, annoncé par le gouvernement, nous permet enfin de les envisager. Aussi, afin que nous puissions nous réunir, notre repas traditionnel tant attendu pourra être organisé en extérieur dans le respect de la distanciation physique et des gestes barrières nécessaires à la sécurité de tous. La prudence nous pousse à programmer ce repas début juillet et à attendre que ce 3^e confinement soit derrière nous.

Jean-Yves Pachod
Président du CCAS

David Dereani
Vice-président du CCAS

* calendrier prévisionnel

- 3 mai : fin du confinement restreint
- 15 mai : vaccination élargie aux plus de 50 ans
- 19 mai : réouverture progressive des lieux de culture et des terrasses de cafés et restaurants selon des règles strictes.
- 9 juin : réouverture des cafés et restaurants et des salles de sport
- Mi-juin : vaccination élargie à la population adulte
- 30 juin : fin du couvre-feu et des limites de jauge

Le mot de La Saint-Bonnaise :

« En mai, fait ce qu'il te plaît !... Mais n'oubliez pas de vous faire vacciner afin que l'on puisse se retrouver très rapidement ! ».



Zoom sur le Transport solidaire

L'offre d'accompagnement évolue à Val Vanoise : une association de bénévoles prend le relais des lignes de bus et personnalise vos déplacements. Les bénévoles gèrent les réservations et les conduites. Les véhicules sont actuellement mis à disposition de l'association par Val Vanoise.

1. Comment en bénéficier ?

- J'adhère à l'association (5 €)

Je peux réserver mon transport dans les cas suivants :

- Rendez-vous médicaux (hormis les cas de prise en charge par la Sécurité Sociale)
- Aide aux courses
- Visite d'un(e) proche en EHPAD ou hospitalisé(e)
- Démarches administratives
- Divers trajets à l'appréciation de l'association

Je réserve mon transport :

- de 18h à 19h, du lundi au vendredi,
- au minimum 48h à l'avance.

2. Devenez vous aussi bénévoles

L'association recherche des conducteurs.

Contact : 04 58 83 00 67
transportsolidairevalvanoise@gmail.com



PROGRAMME ET PROJETS D'ANIMATIONS *

- **Début juillet**, le repas du CCAS aura lieu sur le parvis de l'Alpinium.
- **Les lundis et jeudis**, la gym reprendra dès que possible.
- **Une sortie nature** pourra être organisée avec Flor'Art.

• Samedi 31 juillet et dimanche 1^{er} août : Les Rencontres du Patrimoine à Villarnard

31 juillet - 14h : conférence gratuite en extérieur (si la météo le permet) - thème : « Organisation des communautés de montagne, autrefois »

Pensez à vous inscrire !

1^{er} août - 12h : repas champêtre : 16€ adulte et 5€ enfant.
Les inscriptions sont obligatoires, nominatives et par

groupes constitués si possible afin de gérer au mieux les installations des tables et se conformer aux mesures sanitaires qui seront alors en vigueur.

- **Le lundi après-midi**, la Saint-Bonnaise continue à organiser ses marches.
- **Le jeudi après-midi**, le Relais des Villages souhaite réunir ses adhérents et organiser sa réunion jeux de cartes.

** Sous réserve des contraintes sanitaires imposées et uniquement sur inscription.*

COVID-19 - RETROUVEZ AU PLUS VITE UNE VIE SOCIALE !

Indicateurs de suivi de la campagne vaccinale au 30 avril 2021

<https://www.auvergne-rhone-alpes.ars.sante.fr>

- 21,483 millions d'injections dont 15,226 millions de premières injections et 6,256 millions de secondes injections.
- 28,6% de la population de + 18 ans a reçu une première injection.
- 60 % de la population éligible (soit les plus de 60 ans) ont reçu au moins 1 injection dont quasiment 100% des résidents en Ehpad et 72% des plus de 75 ans.
- 75% de personnels soignants vaccinés dont 86% des personnels de 50 ans et plus.
- 74% d'adhésion générale à la vaccination. La population est prête à se faire vacciner (y compris les gens déjà vaccinés), dont pour les non-vaccinés : 59% d'adhésion pour Pfizer, 52% pour Moderna, 38% pour Janssen et 28% pour Astra Zeneca.

Point sur le déploiement de la campagne vaccinale

- 40 très grands centres de vaccination (1 000 à 2 000 injections par jour) sont déjà ouverts et 40 autres vont ouvrir prochainement. Il y aura donc bientôt 80 très grands centres de vaccination.
- Il n'y aura pas de très grands centres de vaccination dans tous les départements. Pour le monde rural, le ministère fait le choix de privilégier un maillage territorial adapté aux réalités du terrain et donc plutôt des centres de moyenne capacité (entre 500 et 800 injections).
- Concernant le dispositif d'« Aller vers » les 75 ans, le ministère prévoit d'abaisser le dispositif aux personnes âgées de 70 à 74 ans. La CNAM prépare le fichier de ces personnes pour envoi prochainement d'un courrier.

Centre de vaccination de Chambéry Centre hospitalier Métropole Savoie	740 Faubourg Maché - Espace santé publique - bâtiment Saint-Hélène - 2 ^{ème} étage- 73 000 CHAMBÉRY	04 79 96 55 19
Centre de vaccination de Chambéry le Manège - Centre de congrès Le Manège	331 rue de la République 73 000 CHAMBÉRY	04 79 70 78 00
Centre de vaccination d'Aix-Les-Bains Centre hospitalier 1^{er} étage	49 avenue du Grand Port 73 100 AIX-LES-BAINS	04 79 88 53 54
Centre de vaccination d'Albertville Maison médicale	253 rue Pierre de Coubertin 73200 ALBERTVILLE	04 79 10 43 43
Centre de vaccination de Saint-Jean de Maurienne - Centre hospitalier - EHPAD La Bartavelle, salle Pasa	179 rue du Docteur Grange 73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE	04 79 20 71 42
Centre de vaccination de Moûtiers Centre hospitalier Albertville-Moûtiers	43 rue Ecole des Mines 73600 MOÛTIERS	07 55 58 27 11
Centre de vaccination de Bourg-Saint- Maurice - Centre hospitalier	139 rue du Nantet 73700 BOURG-SAINT-AURICE	04 79 07 73 46

Vaccinodrome de Moutiers :

Salle Maurice Calloc'h (La Chaudanne)

du lundi au vendredi, de 9h à 13h et de 14h à 18h

Prenez rendez-vous sur : www.doctolib.fr

Quel vaccin ? Pfizer Bio Ntech

Renseignements au 07 55 58 27 11

aux heures d'ouverture du centre

Tests PCR

À partir du 7 mai, les tests PCR sont transférés à Méribel, salle Les Pleïades, Parc Olympique.

Réservation : www.pds.synlab.fr



PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE

Comme pendant le confinement, pour toute difficulté, n'hésitez pas à contacter Marie :

04 79 08 48 83

06 31 82 94 50

**Tous les jours
de 8h30 à 12h30**

et de 13h30 à 17h30

ou le standard de la mairie :

04 79 08 24 14



ALERTES SMS

Restez informés en temps réel : abonnez-vous à l'alerte SMS de la mairie de Courchevel en choisissant vos rubriques d'information (travaux, événements, réunions publiques...)

**Inscriptions sur
www.mairie-courchevel.com.**



RÉCIT D'ICI

Témoignage d'Eugène MUGNIER

Un agriculteur qui a toujours vécu « la simplicité à la 5 étoiles »

À 85 ans, Eugène Mugnier a toujours le regard franc et direct de quelqu'un qui apprécie la valeur de la simplicité. Issu d'une longue lignée d'agriculteurs, cinq générations sans interruption, il a grandi au Praz où il a appris très jeune la vie de la ferme. Comme le faisaient tous les enfants du pays, il fallait préparer l'eau, le bois, le foin, charrier dans les étables. Puis, plus grand, sortir le fumier, monter la terre qui migrerait chaque année dans la pente. « On était tous habitués à travailler dur. »

Se retrouvant seul, suite à l'accident de son frère, à s'occuper d'une centaine de vaches, à fabriquer le beaufort, et gérer sa double activité avec le ski, le jeune homme se voyait obligé de changer de méthode.

« Les hivers étaient durs – je faisais des journées très longues – je me levais à 4 heures, je faisais deux traites par jour et je devais être sur la piste à 9 heures. Heureusement j'avais encore mes parents à cette époque qui m'aidaient beaucoup. »

Pour Eugène, l'agriculture n'est pas un métier : c'est une passion. Il lui était impensable de laisser tomber l'exploitation. C'est son fils Philippe, lui aussi moniteur de ski, qui lui a proposé de travailler ensemble : « Je viens avec toi, mais on va avoir à changer de mode d'exploitation. On ne fera plus le lait en hiver. » « J'étais allé voir des agriculteurs dans la vallée pour faire garder les vaches et je les mettais en pension, toutes tarées, pendant l'hiver et je les récupérais au mois d'avril. » Cette décision était la bonne façon de s'en sortir. S'il faisait 1000 litres de lait en moins dans l'année, pour compenser, il augmentait le prix du litre de 60 centimes à 1 euro et « il s'avérait que les vaches faisaient un meilleur chiffre d'affaires en 6 mois ! »

Pour ses vaches, tarines et abondances, il a toujours de la passion. « Les animaux m'ont beaucoup appris. En fin de journée ou lorsque j'avais des soucis, j'allais les voir et cela m'apaisait, car les vaches, c'est très attachant. On ne tapait jamais, pas de bâton, ni chien chez nous et on ne criait pas. »

Jeune homme

Eugène se souvient de sa jeunesse : « De l'argent, il y en avait très peu mais on n'a jamais eu ni froid ni faim. J'avais

une grande admiration pour mes grands-parents. Ils savaient tout faire : boulangers, bouchers, charcutiers, charpentiers. Chez ma mère et ma grand-mère, la cuisine c'était du 5 étoiles ! Je me souviens toujours des plats qu'elles faisaient. Chaque saison avait sa viande différente – à l'automne un cochon, en hiver une vache et des poules, au printemps un agneau, un veau. En plus nous avions sur place les céréales : l'orge, l'avoine, le seigle. On avait le moulin à la Jairaz et le four devant la chapelle. On avait tous un peu de vigne, dans les pentes en face, au-dessus de Brides-les-Bains. Il ne nous manquait pas grand-chose. »

Pas peur de la modernité

En 1979, il a acheté la première machine à traire, démarche nécessaire car il était plus difficile de trouver des ouvriers. « Les vaches s'y adaptaient très vite et connaissaient leur ordre de passage. L'essentiel c'est d'entretenir ses pâtures et de bien soigner ses bêtes. C'est pour cela que je suis contre les très grosses exploitations ; au niveau des produits, la coopérative est indispensable mais la qualité ne vaut pas le produit des petites exploitations. » S'il a continué à fabriquer le beaufort jusqu'à l'âge de 78 ans, il admet que c'est grâce à son équipe. « Quand j'ai repris la fromagerie, je me suis rendu compte que nos produits étaient mal commercialisés. Avec mon frère et ma belle-sœur, on a monté un magasin d'alimentation ici au Praz pour valoriser nos produits. » Il a modernisé le matériel et a mis les produits sous vide. Il s'était marié et, idée novatrice, ne voulait pas que son épouse Raymonde travaille à la ferme. Elle s'est occupée du magasin pendant 36 ans.

La station

« Juste après la guerre, il n'y avait pas d'argent. Il était indispensable que la station se développe. Les jeunes y ont tous trouvé un emploi. Moi je suis resté attaché à l'exploitation. Je skiais déjà et à la demande de Jean Pachod, directeur de la première école de ski à Moriond, j'ai encadré pendant un an un cours d'enfants en tant que stagiaire. Avec la construction du téléphérique en 1952, il fallait aussi des skieurs secouristes et j'ai fait 5 ans de cela à la Saulire. J'avais 17 ans lorsqu'on m'a proposé de passer moniteur. À



la sortie de l'examen à Chamonix, on m'a demandé de rejoindre l'école de ski à Noël 58, comme auxiliaire. J'ai enseigné 2 ans pour avoir le diplôme national et je suis resté moniteur jusqu'en 2019 (62 saisons), tout en étant double-actif, un statut pas très bien vu à l'époque. »

Un rôle administratif

« Je m'étais intéressé aux affaires de la commune : j'ai été conseiller municipal pendant 3 mandats.

Ensuite, j'ai eu la chance de devenir président de la Caisse locale, puis administrateur du Comité des prêts de la Caisse régionale du Crédit Agricole pendant 15 ans et jusqu'à mes 65 ans. Je défendais toujours les dossiers sur la base humaine, préférant parler franchement aux demandeurs de subventions. J'ai été parfois la bête noire. »

L'avenir d'alpagiste

« Quand on me demande ce que je fais, je réponds toujours « je suis paysan », car je suis resté simple. Encore aujourd'hui je pense que la simplicité est un luxe. Mon père disait : « surtout ne perd pas la valeur de l'essentiel ». Il me semble que j'ai fait 36 métiers, eu 36 vies, beaucoup de connaissances dans de divers domaines. Je n'ai pas fait beaucoup d'études, mais je suis passionné, j'apprécie tous les contacts que j'ai pu avoir et qui m'ont permis de découvrir plein de choses. Si je pouvais refaire ma vie, je choiserais d'être agriculteur. Je serais alpagiste et je ferais construire une étable. Je pense que l'agriculture connaîtra encore de belles années. On nourrit le monde et il y a tellement de possibilités de travailler mieux avec moins de peine. »

Faites-nous partager vos témoignages. Contactez : marie.blond@mairie-courchevel.com ou par courrier en mairie.

AFFUTEZ VOTRE REGARD !

Où est-ce ?

(proposé par Marc)



Quèsaco ?



JEUX

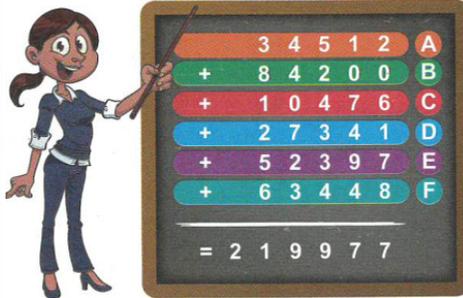
VRAI OU FAUX ?

Répondez par vrai ou faux aux affirmations suivantes.

- | | | | |
|---|---|-----------------------|-----------------------|
| | | Vrai | Faux |
| 1 | Le tendron est un morceau de bœuf ou de veau découpé dans la cage thoracique. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 2 | Le Nœud de vipères est un roman d'André Gide. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 3 | La fumure est un apport d'engrais à un sol. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 4 | La Jordanie est un pays à régime monarchique. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 5 | Le nom usuel de la libellule est bête à bon Dieu. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Sur l'ardoise

Dans cette addition, supprimez la ligne inutile pour obtenir le total indiqué.



ANAMOTS

Formez une anagramme de 10 lettres à partir des deux mots de 5 lettres.

M A T E R + V E N I N



N A N A R + T O T E M



« La blagounette de Cléa »

« Un enfant à sa mère :

- Dis maman, un ange ça vole ?

- Et bien oui,

- Mais pourquoi la voisine ne vole pas ?

- Pourquoi tu dis ça ?

- Parce que papa appelle la voisine mon ange...

- Attends demain, tu vas voir qu'elle va voler ! »

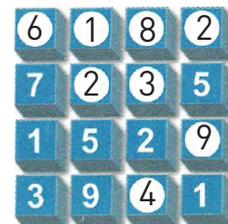
RÉPONSES AUX JEUX DU N° 3

Affutez votre regard

Où est-ce ? Vous trouverez les portes en plein champs à 300m du village du Fontanil.

Quèsaco ? Avez-vous remarqué la jolie particularité de l'amanite tue-mouche :

Carré Chiffré



L'escalier

- | | |
|-------------------------------|---------|
| ▶ Petit volume | CL |
| ▶ Lieu propice à la réflexion | LAC |
| ▶ N'a plus faim | CALE |
| ▶ Exprime avec force | CLAME |
| ▶ Apaiser | CALMER |
| ▶ Sucre cuit à napper | CARAMEL |
| ▶ Prit la place de | REPLAÇA |

À vos agendas

DYNASTAR X3 TRIATHLON DE MONTAGNE

DIMANCHE 23 MAI

+ d'infos à venir

CONSEIL MUNICIPAL

JEUDI 27 MAI À 17H

Salle polyvalente de l'Alpinium

MÉDIATHÈQUE DE L'ALPINIUM

Fermeture annuelle du 1^{er} au 31 mai.

Pensez à déposer vos emprunts dans la boîte de retour située à l'extérieur, côté parking.

En attendant de vous retrouver le mardi 1^{er} juin à 16h ! (reprise des horaires basse saison)

RECETTE DE PRINTEMPS

La 2^e spécialité de Marc « Le Moelleux au chocolat »



Ingrédients :

- 250g de chocolat noir
- 3 œufs entiers
- 50g de farine
- 1 pincée de sel
- 80g de sucre
- 80g de beurre
- 1 cuillère à café de levure

1- Cassez le chocolat en petit morceaux et faites-le fondre au bain marie avec le beurre.

2- Remuez pour lisser le mélange puis laissez tiédir.

3- Préchauffez le four sur thermostat 7 (210°).

4- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

5- Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

6- Ajoutez progressivement la farine et la levure tamisée ensemble puis le chocolat fondu.

7- Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel.

8- Incorporez-en une partie au mélange précédent pour assouplir ma pâte, puis le reste délicatement en soulevant la préparation comme pour une mousse.

9- Verser la pâte dans un moule à manqué beurré de 22 cm de diamètre et faites cuire pendant 10 min. au four.

10- Ramenez le thermostat 5 (150°C) et laissez cuire 10 min. encore. Le gâteau doit rester moelleux au centre.

« Bonne dégustation ! »

Pour le prochain journal, comme Lucette et Marc, faites parvenir **vosre spécialité culinaire** à :

marie.blond@mairie-courchevel.com

ou par courrier à Marie Blond – CCAS de Courchevel - 228 rue de la mairie
Saint-Bon, 73120 COURCHEVEL