

## EDITO

Bonjour à toutes et tous.

Après un automne très agréable et des pluies venues au bon moment, nos agriculteurs ont retrouvé le sourire et ont pu réaliser leurs semailles dans de bonnes conditions.

Les enfants de l'école ont eux aussi retrouvé le sourire : après les vacances scolaires de la Toussaint, ils ont réintégré leur réfectoire et apprécient les repas préparés dans les nouveaux locaux de la cantine. Ils attendent avec impatience le repas de Noël qui sera, comme à l'accoutumé, de grande qualité.

Voici déjà le mois de décembre... le temps des fêtes, des traditions et de la générosité. Prenons alors le temps de souffler un peu pour passer d'agréables moments en famille ou entre amis. Retrouvons-nous "au coin du feu" et "au pied du sapin" pour vivre ensemble ces temps de convivialité et de partage. Nous en avons bien besoin pour garder le moral. Cette belle période de fêtes de fin d'année passée en famille est indispensable pour "recharger les batteries".

Pour débiter les festivités, nous vous attendons nombreuses et nombreux à la fête gourmande du 9 décembre à la salle des fêtes ainsi qu'aux diverses animations des associations.

En attendant, avec quelques jours d'avance, je vous souhaite à toutes et à tous de belles fêtes de Noël et de la Saint-Sylvestre.

Jean-Claude FAYA

## AGENDA DECEMBRE 2023

**Vendredi 1 de 10h à 18h** : Ludomobile à la salle des fêtes

**Dimanche 3 à partir de 10 h** : Retrait des commandes tripes ou bœuf bourguignon à emporter par Les Haies en Fleurs

**Mardi 5 de 9h à 12h sans RV** : Permanence de l'architecte du Pilat à Condrieu

**Mercredi 6 décembre de 8h30 à 15h** : Coupure d'électricité (225, 324 chemin du Rappart, 228, 3630 route de la croix Régis 174 chemin du Pet du Loup, chemin de la Baronnière, 40 route de Givors)

**Mercredi 6 sur RV** : Permanence INFO ENERGIE à Condrieu (bâtiment Les Eclats face à la mairie), renseignement gratuit (Tél. 04 37 48 25 90), de 9h30 à 16h, gratuit, sur rendez-vous.

**Jeudi 7 à 19h** : Café installation transmission organisée par l'agence Eco de Vienne Condrieu Agglomération, sur inscription, à la salle des fêtes

**Vendredi 8 de 16h30 à 18h30** : Retrait des commandes de Reblochon et sapins organisé par le Sou des Ecoles devant la mairie

**Samedi 9 à partir de 15h** : Fête gourmande dans la salle des fêtes organisée par la mairie et les associations

**Jeudi 21** : Repas de Noël des enfants de l'école à la cantine (inscription à faire sur le portail Parents avant le 11/12/2023)

**Vacances scolaires du 22/12/2023 au soir au lundi 8/01/2024 au matin**

**Fermeture de la mairie du 26 décembre au 29 décembre inclus**

**Tous les mardis de 14h à 18h** : Belote organisée par l'Association Les Haies en Fleurs à la salle des fêtes

## JANVIER 2024

**Lundi 8** : Tirage des rois par la FNACA à la salle des fêtes

**Du 15 au 19** : Récupération des films et ficelles agricoles à la coopérative Oxyane au Pilon

**Vendredi 19 à 19h** : Vœux du maire à la population, à la salle des fêtes (les nouveaux habitants sont les bienvenus)

**Samedi 20 à 10h30** : Réunion de préparation du banquet des classes en 4 (ouverte à toutes les bonnes volontés) dans la salle au-dessus de la garderie

**Vendredi 26 de 10h à 18h** : Ludomobile à la salle des fêtes

**Dimanche 28** : Matinée boudin du Sou des Ecoles à la salle des fêtes

**Tous les mardis de 14h à 18h** : Belote organisée par l'Association Les Haies en Fleurs à la salle des fêtes

## ACTUALITES

Retrouvez les actualités du village :

1/ sur la page Facebook « Les Haies » :

<https://www.facebook.com/leshaies69420/>

2/ et sur l'appli illiwap

Lecture libre sur internet sans création de compte Facebook.



### Mairie des HAIES

450, rue des Champs Blancs

69420 LES HAIES

Tél : 04.74.56.89.99

mail : [mairie@leshaies.fr](mailto:mairie@leshaies.fr)

### Horaires d'ouverture de la mairie :

Le lundi de 13h30 à 17h

Le mardi de 8h30 à 12h

Le mercredi de 13h30 à 17h

Le vendredi de 16h30 à 19h (permanence du maire et des adjoints)

## INFO MAIRIE



### RESULTAT DU CONCOURS PHOTO

Bravo à **Marie-Lou CAPUANO**

qui a gagné le concours photo organisé par la mairie sur le thème « **Les arbres des Haies, êtres vivants remarquables ou aux multiples fonctions** »

avec sa photo intitulée « **le platane de la place de l'église** ».

L'exposition des photos des participants s'est faite en parallèle à la cérémonie du souvenir, le 11 novembre.

Sa photo, sélectionnée par les personnes présentes, fera la page de couverture du prochain bulletin municipal début janvier. Merci à tous les participants !

### PROCHAIN FIL DES HAIES

Comme habituellement, il n'y aura pas le FIL DES HAIES en janvier car vous recevrez le bulletin municipal annuel dans vos boîtes aux lettres mi janvier 2024.



### REPAS DES AINES 2024

Vous pouvez déjà retenir la date du :

**dimanche 10 mars 2024**

pour le prochain repas des aînés au Fautre.

Vous recevrez d'ici là une invitation.

Les personnes de +75 ans ne pouvant pas se rendre au repas, pourront demander un colis à cette même période.

### COUPURE D'ELECTRICITE

ENEDIS nous informe de travaux sur le réseau de distribution des travaux qui entraîneront une ou plusieurs coupures d'électricité le :

**Mercredi 6 décembre de 8h30 à 15h**

Quartiers concernés :

225, 324 chemin du Rappart

228, 3630 route de la Croix Régis

174 chemin du Pet du Loup

chemin de la Baronnière

40 route de Givors

**ENEDIS**  
L'ELECTRICITE EN RESEAU

**COUPURE DE COURANT  
POUR TRAVAUX**

### CARTE D'IDENTITE ET/OU PASSEPORT

Vous avez besoin de faire établir ou de renouveler votre carte nationale d'identité et/ou votre passeport ?

Rien de plus facile.

Se rendre sur le site internet de la **Mairie de Condrieu** <https://www.condrieu.fr>

Cliquer sur "site de la mairie", et juste en dessous de "Accueil à la Mairie", vous sélectionner "prendre un rendez-vous pour les titres d'identité".

Puis, laissez-vous guider !

Votre dossier constitué, vous pourrez le déposer en mairie de Condrieu et, quatre à cinq semaines plus tard (délai variable), vous pourrez aller récupérer votre titre d'identité.

Pour les personnes de votre entourage qui n'ont pas d'accès internet ou qui ne sont pas familières de son usage, invitez-les à se rendre en mairie de Condrieu où elles seront accompagnées dans leurs démarches.



## INFO MAIRIE

### DECLARATION ANNUELLE DE RUCHES :

**Du 1er septembre au 31 décembre**

La déclaration de ruches est une obligation annuelle pour tout apiculteur, dès la première colonie d'abeilles détenue. Elle participe à la gestion sanitaire des colonies d'abeilles, la connaissance de l'évolution du cheptel apicole, la mobilisation d'aides européennes pour la filière apicole française.

Elle doit être réalisée chaque année, entre le **1er septembre et le 31 décembre**. Toutes les colonies sont à déclarer, qu'elles soient en ruches, en ruchettes ou ruchettes de fécondation.

Une procédure simplifiée de déclaration en ligne a été mise en place sur le site :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>

En cas de besoin, contactez le service d'assistance aux déclarants :

Mail : [assistance.declaration.ruches@agriculture.gouv.fr](mailto:assistance.declaration.ruches@agriculture.gouv.fr)

Téléphone : 01 49 55 82 22

## DÉCLAREZ VOS RUCHES

ENTRE LE 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE ET LE 31 DÉCEMBRE

- Une obligation annuelle pour tout apiculteur, dès la première colonie d'abeilles détenue
- Toutes les colonies d'abeilles sont à déclarer, qu'elles soient en ruches, ruchettes ou ruchettes de fécondation

### QUELS AVANTAGES POUR LES APICULTEURS ?

CONNÂTRE L'ÉVOLUTION  
DU CHEPTEL APICOLE



AMÉLIORER LA SANTÉ  
DES ABEILLES



MOBILISER DES  
AIDES EUROPÉENNES  
POUR LA FILIÈRE APICOLE

### UNE PROCÉDURE SIMPLIFIÉE DE DÉCLARATION EN LIGNE

[mesdemarches.agriculture.gouv.fr](http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr)



## INFO JEUNESSE

### BON PLAN JEUNESSE : PASS CULTURE

Tu es âgé de 18 ans et tu souhaites découvrir une exposition, te rendre à un spectacle ou encore acheter de nouveaux livres ? Profite du Pass Culture !

Le Pass culture est une application pour les jeunes de 18 ans sur laquelle ils disposent de **300€**, pendant 24 mois, pour découvrir et réserver propositions culturelles de proximité et offres numériques.

Depuis janvier 2022, le Pass Culture s'est également ouvert aux 15-17 ans.

→ 20€ pour les jeunes de 15 ans

→ 30€ pour les jeunes de 16 ans

→ 30€ pour les jeunes de 17 ans

✓ Pour bénéficier de ce dispositif initié par le ministère de la Culture, il suffit d'installer l'application pass culture (sur Android et IOS).

Plus d'informations : <https://pass.culture.fr>

## LE PASS CULTURE POUR LES 15-17 ANS

**20€** pour les jeunes de 15 ans

**30€** pour les jeunes de 16 ans

**30€** pour les jeunes de 17 ans

et toujours **300€** à 18 ans.

### 3 DATES À RETENIR

**10**  
JANVIER

**Pour les jeunes de 17 ans**

Inscriptions à partir  
du 10 janvier

**20**  
JANVIER

**Pour les jeunes de 16 ans**

Inscriptions à partir  
du 20 janvier

**31**  
JANVIER

**Pour les jeunes de 15 ans**

Inscriptions à partir  
du 31 janvier.

Inscriptions sur l'application pass Culture avec les identifiants ÉduConnect de l'élève

## INFO MAIRIE

### CIMETIERE

**Merci** à Monsieur Philippe SABOT qui a réalisé, à ses frais, un aménagement pavé et installé un joli point d'eau, dans le cimetière du haut.

### COMMISSION VOIRIES

Concernant l'égage et le débroussaillage de nos chemins communaux et ruraux : notre agent communal Ludovic a pris beaucoup de retard pour différents motifs mais tout sera réalisé avant la fin de l'année.

## VOUS AVEZ FAIT DES TRAVAUX ET IL VOUS RESTE DES MATERIAUX OU DU MATERIEL ?

Apportez-les dans une des 5 déchèteries de l'Agglo, ils seront valorisés par l'organisme **Ecomaison**.

Pas moins de 15 types de produits et matériaux sont concernés :

- ✓ Matériaux et produits de construction
- ✓ Réseaux divers (type PVC)
- ✓ Maçonnerie, gros œuvre, charpente
- ✓ Couverture et étanchéité
- ✓ Menuiserie
- ✓ Isolation
- ✓ Cloisonnement et plafonds suspendus
- ✓ Façades
- ✓ Revêtements sols et murs
- ✓ Quincaillerie
- ✓ Peinture, droguerie, colles et traitements
- ✓ Equipements sanitaires de salles de bain et cuisines (hors meubles)
- ✓ Chauffage
- ✓ Jardin

De nombreux autres produits peuvent être collectés (produits d'ameublement et de literie, matériel de jardin, jouets...).

Pour en connaître la liste complète :  
<https://espace-services.eco-mobilier.fr/connaître-les-produits-couverts-par-eco-mobilier>

## INFO VIENNE CONDRIEU AGGLOMERATION

1. Matériaux et produits de construction



2. Voirie réseaux divers



3. Structure maçonnerie, gros œuvre, charpente



4. Couverture étanchéité



5. Menuiserie



6. Isolation



7. Cloisonnement Plafonds suspendus



8. Façades



9. Revêtement Sols et murs



10. Quincaillerie



11. Peinture, droguerie, Colles et traitements



12. Equipement sanitaires SDB et cuisine (hors meubles)



13. Électricité



14. Chauffage



15. Jardin





### COLLECTE ET VALORISATION DES PLASTIQUES AGRICOLES

**Du 4 au 15 décembre 2023**

Récupération des sacs de semence, les sacs d'engrais, les bigs bags d'engrais, les bidons d'hygiène de traite, les bidons vides de produits phyto et les sacs vides de nutrition animale.

**Du 15 au 19 janvier 2024**

Récupération des films agricoles usagés de l'élevage, les ficelles et filets agricoles.

La collecte est réservée uniquement aux professionnels agricoles.

Ces déchets doivent être déposés à la Coopérative OXYANE

404 chemin de Longchamp - 69420 LES HAIES

Tél : 04 74 53 66 47 - adresse e-mail : [mag425@groupe-oxyane.fr](mailto:mag425@groupe-oxyane.fr)

L'agriculture génère des déchets, comme toute activité économique. La société Adivalor, créée en 2001 par les coopératives agricoles, organise la collecte, le tri puis le recyclage via des filières spécialisées de la plupart des déchets générés par l'activité de ses agriculteurs et viticulteurs-coopérateurs.

## MONOXYDE de carbone

### Attention aux intoxications

Les foyers de maisons d'habitation, les fours ou les appareils de chauffage, les poêles à bois sont parmi les sources les plus courantes d'émission de monoxyde de carbone qui peuvent conduire à une intoxication.

Le monoxyde de carbone est très difficile à détecter car il est **indolore, invisible et non irritant**.

Après avoir été respiré, il provoque **maux de têtes, nausées, vomissements, malaises ou encore une paralysie musculaire**.

### Pour éviter les intoxications



Placer impérativement les **groupes électrogènes** à l'extérieur des bâtiments



**Ne jamais utiliser pour se chauffer des appareils non destinés à cet usage :** cuisinière, brasero, barbecue...



Respecter les **consignes d'utilisation** des appareils à combustion (ne jamais faire fonctionner les chauffages d'appoint en continu)



Veiller à une **aération et à une ventilation correctes des lieux** et ne jamais boucher les entrées et sorties d'air

### Que faire si on soupçonne une intoxication ?



**Ouvrez les fenêtres et les portes**



**Arrêter les appareils de chauffage et de cuisson**



**Sortez de chez vous**



**Appelez les secours**



## CAFÉ INSTALLATION *transmission*

Jeudi  
**7**  
décembre  
**19h**

Salle Polyvalente - Les Haies (Champs Blancs, près de la mairie)

### LES CAFÉS INSTALLATION-TRANSMISSION, POURQUOI ?

Ces soirées sont l'occasion d'échanger et de se forger une idée sur son projet, en ayant connaissance de toutes les possibilités existantes. Ces rencontres permettent également aux agriculteurs de tisser un réseau de contacts. Ils pourront ainsi bénéficier de conseils et d'entraide, très utiles dans le cas d'une installation en dehors du cadre familial.

### TÉMOIGNAGE CROISÉ D'ANAÏS DEVUN ET JACQUES FAYA

Suite à une volonté de virage professionnel et pour préparer au mieux son installation, Anaïs démarre en 2019 un accompagnement avec l'ADDEAR42-69, en parallèle de son parcours DJA avec la chambre d'agriculture.

Rapidement, Anaïs choisit l'option du test agricole pour s'assurer de la faisabilité technique, économique et humaine de son projet en porc plein air et en agriculture biologique.

Après deux ans de test sur deux fermes différentes (Saint-Denis-sur-Coise et Longes) qui lui ont permis de développer en même temps son réseau et sa commercialisation dans le PILAT Rhodanien, Anaïs choisit de revenir s'installer aux Haies, sa terre natale et rencontre Jacques FAYA, agriculteur en vache laitière.

Jacques, soucieux de transmettre la ferme familiale et motivé par l'envie d'aider une installation, démarre sa réflexion dès juin 2019 à 55 ans.

En 2021, les discussions démarrent entre Jacques et Anaïs, accompagnés par les ADDEAR et un an et demi après, Anaïs s'installe sur une partie de la ferme de Jacques, avec location du bâtiment et des terres, de l'entraide...Jacques choisit de laisser la place en gardant quelques parcelles en céréales et en prenant un salarié non agricole à mi-temps.

**Une belle histoire de transmission à découvrir !**

- **Public cible :**  
Porteurs de projet, futurs cédants, lycéens, exploitants agricoles, élus
- **Témoignages :** Anaïs Devun et Jacques Faya
- **Animé par :**  
Marion FRICHET (ADDEAR)
- **Inscription obligatoire** à l'adresse ci-dessous

## BIEN VIVRE ENSEMBLE



**Vous êtes en deuil**

Elle me manque...

Je me sens seule...

J'ai besoin d'être écouté.e...

mais partager ma peine... avec qui et où ?

**Nous pouvons vous accompagner...**

Contact : 07 70 05 77 47

## ACCOMPAGNEMENT DES PERSONNES VOUS ETES EN DEUIL

Vous avez perdu un être cher.

Votre chagrin est profond et vous paraît insurmontable.

Plus le temps passe, moins on écoute votre souffrance.

Pour vous permettre d'en parler l'association Jalmalv Vienne vous propose :

- soit une écoute individuelle de quelques séances,
- soit de participer à un groupe d'endeuillés.

L'association Jalmalv-Vienne est une association d'accompagnement de personnes en fin de vie.

Elle est laïque, apolitique, non confessionnelle.

Elle adhère à la Fédération Jalmalv qui comprend 80 associations dans 120 villes de France et 60 départements.

Elle est reconnue d'utilité publique.

Contact :

JALMALV Vienne

112-114 avenue du Général Leclerc

38200 - Vienne

Tél. 06 40 83 46 64

Numéro spécial Endeuillés : 07 70 05 77 47

[jalmalv38.vienne@orange.fr](mailto:jalmalv38.vienne@orange.fr)

[www.jalmalv-vienne38.f](http://www.jalmalv-vienne38.f)

## JEUNESSE

Point Information Jeunesse  
Orientation, Etudes, Métiers, BAFA, Jobs étudiants, Santé, Logements, Bourses, ...



## ANIM JEUNES VACANCES DE NOEL - 11-17 ans

Programme à consulter sur le site :

<https://animjeune.portail-defi.net/>

Nombreuses activités :

patinoire, sport, cuisine, jeux, atelier créatif...

par mail à : [animjeune@vienne-condrieu-agglomeration.fr](mailto:animjeune@vienne-condrieu-agglomeration.fr)

# JOURNEES JEUX

**LES HAIES**  
à la salle des fêtes  
de 10h à 18h



## PROGRAMMATION :

- 2023

**Vendredi 13 Octobre**

**Vendredi 01 Décembre**

- 2024

**Vendredi 26 Janvier**

**Vendredi 22 Mars**

**Vendredi 17 Mai**

**Vendredi 14 Juin**

**Nous recherchons  
des BENEVOLES  
pour quelques  
heures, faites-vous  
connaître en mairie !**

Venez jouer et découvrir pour ces journées  
tous les jeux proposés par le ludomobile

**Ouvert à tous les habitants de 0 à 99 ans !  
du territoire de Vienne Condrieu Agglomération et d'ailleurs !**

**Venez nombreux, en famille ou entre amis, avec votre école, votre nounou...  
mais surtout avec votre envie de découverte et votre âme d'enfant !!**

Plus d'info :

Tél : 07 86 62 36 18

Mail : [ludomobilemjcvienna@gmail.com](mailto:ludomobilemjcvienna@gmail.com)

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

En partenariat avec :



Vienne  
Condrieu  
Agglomération





**PENSEZ A RECUPERER VOS COMMANDES EN DRIVE ...**

# LES HAIES

**DIMANCHE 03 DÉCEMBRE 2023**

**À PARTIR DE 10 H**

**Salle des fêtes**



**MATINÉE TRIPES**

**OU BŒUF BOURGUIGNON**

**À EMPORTER**

**Au profit de l'Association**

**LES HAIES EN FLEURS**

**Tripes ou Bœuf Bourguignon**

**+ Pommes de terre**

**+ Fromage**

**+ Fruit**



**15 € tout compris**

**N'oubliez pas vos récipients !!**

**INSCRIPTION** avant le 20 novembre 2023 auprès de :

\* Mme RIVORY Thérèse ☎ 06.18.34.47.68.  
38 Impasse la croix LES HAIES

\* Mr CREMILIEUX Raymond ☎ 06.22.56.15.84.  
1171 route de la Croix Régis LES HAIES

\* Mme CHIRAT Isabelle ☎ 06.88.11.77.37.  
1676 route de la Croix Régis LES HAIES



Une permanence se tiendra le vendredi 11 novembre 2023  
devant la mairie de 11 h à 12 h.  
Paiement à l'inscription.

**Par votre participation, vous contribuez au fleurissement du village. Merci !**



## ASSOCIATIONS



Soy des Écoles Les Haies

### LES HAIES vendredi 8 décembre

## VENTE DRIVE REBLOCHONS



#### Reblochons fermiers\*

Vente directe producteur,  
Thônes (74)

\*Appellation d'Origine Protégée

**9,50 €**



**Vente uniquement sur réservation au plus tard le 15 novembre**  
**Retrait en drive le 8 décembre devant la mairie de 16h30 à 18h30**

**PENSEZ A RECUPERER VOS COMMANDES EN DRIVE ...**



Soy des Écoles Les Haies

### LES HAIES vendredi 8 décembre

## VENTE DRIVE SAPINS DE NOËL



#### Nordman

29 € (1,20m à 1,50m)

37 € (1,50m à 1,75m)

42 € (1,75m à 2m)

#### Epicéa en pot

24 € (1m à 1,50m)

35 € (1,50m à 2m)



**Vente uniquement sur réservation au plus tard le 24 novembre**  
**Retrait en drive le 8 décembre devant la mairie de 16h30 à 18h30**

LES HAIES

Samedi 9 décembre 2023

Dans la salle des fêtes

# FETE GOURMANDE

A partir de 15h

- ★ La municipalité vous invite à venir partager un moment de convivialité
- ★ Dégustations préparées par les associations
- ★ Présence d'un petit marché de produits locaux





## ECOLE

### ECOLE : LE PILIER DE L'AMITIE

Jeudi 19 octobre après-midi, dans le cadre d'activités coopératives, les enfants de l'école ont décoré un pilier du préau de la cour.

Le pilier avait été préalablement poncé par l'employé municipal.

Les enfants ont ainsi pu le peindre à leur guise.

Le lendemain matin, le pilier qui est entouré d'un banc arrondi, a été inauguré par les enfants et renommé le pilier de l'amitié...

Le but de ce projet est de transmettre des valeurs de fraternité entre les enfants de l'école et de mettre en avant la solidarité des élèves en travaillant sur le vivre ensemble et le climat scolaire.

L'objectif est de sensibiliser les enfants à la paix, l'amitié et la tolérance, de développer les notions de partage en créant un lieu identifié d'échange et de liens et de participer à l'embellissement de la cour en apportant de la couleur.

Le concept est simple : quand un enfant se sent seul ou triste, voire harcelé, ou qu'il est simplement timide, il peut aller s'installer près du pilier de l'amitié pour qu'un ou plusieurs élèves de l'école viennent le voir pour lui parler ou le réconforter.

N'hésitez pas à en reparler avec vos enfants à la maison.

Une idée à généraliser dans toutes les écoles !



# La recette au fil des saisons....

## Cassolettes de la mer

Voici une idée de plat pour les fêtes, simple et raffiné qui en plus à l'avantage d'être peu onéreux.

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 litre de moules (750g)
- 300 g de coques
- 300 g de crevettes roses
- 6 quenelles fraîches
- 1 gros oignon
- un bouquet de thym
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30 g de beurre
- 240 g de riz
- une pate feuilletée
- ½ bouquet de persil



### Préparation :

1. Grattez et nettoyez les moules et rincez les coques.
  2. Dans une cocotte faites chauffer une cuillère à soupe d'huile et faites revenir la moitié de l'oignon émincé avec le thym sans le colorer.
  3. Mettez les moules et les coques dans la cocotte, versez la moitié du vin blanc et ½ verre d'eau. Remuez le tout avec le persil ciselé. Couvrez et à feu vif cuisez les coquillages en les remuant de temps en temps pour qu'ils soient tous ouverts. Si quelques-uns ne s'ouvrent pas au bout de 4 à 5 mn éliminez les.
  4. Décoquillez les coquillages et réservez-les dans un saladier. Conservez le jus de cuisson dans un bol.
  5. Epluchez les crevettes et coupez-les en 3 (morceaux de 2 cm environ) puis ajoutez aux coquillages. Conservez les têtes de crevettes et mettez-les dans le jus de cuisson des coquillages.
  6. Coupez les quenelles en 2 dans le sens de la longueur puis en tranches (demi-lunes) d'environ 5mm d'épaisseur. Mélangez avec les coquillages et les crevettes. Réservez le tout au réfrigérateur.
  7. Faites revenir le reste de l'oignon émincé dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile puis, à feu doux, ajoutez le jus de cuisson des coquillages avec les têtes de crevettes. Ecrasez celles-ci avec le dos d'une cuiller. Ajoutez 30 cl d'eau et le reste de vin blanc. Portez à ébullition pendant 5 mn puis filtrez au chinois pour récupérer le jus.
  8. Dans une autre casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la cuillère à soupe bombée de farine et remuez à la cuillère en bois. Remuez bien sans faire de grumeau. Versez peu à peu le bouillon tiède en fouettant. Faites épaissir 10 minutes sans cesser de remuer afin d'obtenir une sauce nappante.
  9. Mettez à cuire le riz en suivant les recommandations indiquées sur l'emballage.
  10. A l'aide d'un emporte-pièce décoratif, découpez 4 décors dans la pâte feuilletée. Mélangez le jaune d'œuf avec un filet d'eau froide et badigeonnez les décors à l'aide d'un pinceau. Passez au four à 180° pendant 8 à 10 mn en surveillant pour qu'ils soient bien dorés.
  11. Répartissez le mélange coquillages-crevettes-quenelles dans les 4 cassolettes et nappez avec la sauce. Enfourez à 160° pendant 15mn. Deux minutes avant la fin, déposez un décor feuilleté sur chaque cassiolette. Servir bien chaud accompagné d'un riz blanc.
- Agrémentez vos cassolettes de quelques feuilles de persil.

**Vous aussi faites-nous partager vos recettes de saison en les transmettant à la mairie : [mairie@leshaies.fr](mailto:mairie@leshaies.fr)**