

# Un lieu vraiment unique !

Mercredi 28 juin, les copains de la commission Sport et Environnement ont bénéficié d'une visite guidée de **la réserve naturelle de la plaine de Bièvre gérée par l'association le Pic Vert.**

Jean-François Noblet, co-président de cette association qui se bat pour protéger l'environnement leur a ainsi expliqué que ce lieu, qui comprend une ancienne carrière abandonnée, s'étend sur 16 hectares, à cheval entre les communes de Rives, Beaucroissant et Izeaux.

**Ici l'association a planté 1400 arbres et arbustes, créé 12 plans d'eau, construit 5 observatoires pour la faune ouverts au public et posé 40 nichoirs.**



Jean-François a détaillé toute la faune qui s'épanouit dans cet espace protégé et que l'on peut observer en restant discret et attentif. Ainsi, outre les oiseaux migrateurs qui en ont fait une étape dans leur long périple, on peut trouver : **155 espèces d'oiseaux, 27 espèces de mammifères, 49 espèces de papillons et 25 de libellules, plus 14 espèces de reptiles et amphibiens !**

Un plan détaillé est disponible à l'entrée du site et dans les cabanes spécialement conçues pour l'observation on peut facilement contempler les oiseaux qui se servent dans les mangeoires, comme l'ont constaté les élus et leurs accompagnateurs, même si les matins et les fins de journée sont les moments les plus propices !

C'est vraiment un lieu unique où la nature est en sécurité et où, nous, les humains, devons rester discrets et respectueux. C'est aussi pour préserver la tranquillité des animaux que le site n'est pas forcément bien indiqué, il ne faudrait pas en effet qu'il devienne une « aire » de pique-nique...

**Alors pour celles et ceux qui veulent en savoir plus et le visiter en famille, rendez-vous sur le site internet du Pic Vert : [www.lepicvert.org](http://www.lepicvert.org) et n'oubliez pas vos jumelles !  
Merci en tout cas de respecter les consignes affichées un peu partout !**

## Bonnes vacances à tous !

La Petite Gazette est réalisée  
par la commission Information



LOUNA  
CANALE  
10 ANS

CHLOÉ  
COURTIAL  
10 ANS

ANGELA  
DOS REIS  
10 ANS

CORENTIN  
PETTI  
10 ANS

DAVID  
VARDANYAN  
10 ANS

LAHNA  
ZAIDAT  
10 ANS

# LA PETITE GAZETTE des ÉLUS



LE JOURNAL DU CONSEIL MUNICIPAL D'ENFANTS N°3 juillet 2023

## BRAVO !

C'est un peu du « réchauffé » mais nous devons absolument remercier tous les spectateurs qui ont participé à la soirée programmée par nos commissions Culture-Animation et Solidarité, du 25 février dernier à la salle F. Mitterrand de l'Orgère

**220 personnes** ont en effet répondu à l'appel du CME et de l'association ACT pour le spectacle « Planètes en panique » au profit d'Action contre la Faim.

Un super spectacle, interactif et magique, pour lequel nous nous sommes bien impliqués : mise en place et rangement de la salle, accueil du public et gestion de la caisse, organisation d'un atelier dessin et participation au spectacle en chauffant la salle et en entonnant la chanson finale, écrite par Henri Dès, avec les acteurs !

**Grâce à cette belle mobilisation nous avons pu reverser 1000 € à Action Contre la Faim !**



Merci encore à la troupe ACT, à l'origine du projet, pour son beau spectacle, à la MJC de Rives pour avoir accueilli l'exposition de photographies proposant une réflexion sur la faim dans le monde (visitée par 8 classes du CM1 à la 6<sup>ème</sup>), merci aux parents qui ont aidés à la logistique du spectacle et enfin mille mercis aux spectateurs qui ont participé à cette superbe réussite !

Pour faire un don à Action contre la Faim :  
[www.actioncontrelafaim.org](http://www.actioncontrelafaim.org)

La Petite Gazette des Elus est éditée par la Ville de Rives  
Directeur de publication : Julien Stevant  
Conception et impression : CME Information / Service Communication



## Un record pour la Croix Rouge !

Le samedi 3 juin, en collaboration avec les bénévoles de la Croix Rouge de l'antenne Rives-Renage, nous nous sommes relayés toute la journée pour réaliser une collecte de denrées alimentaires et de produits d'hygiène, pour la première fois dans le supermarché Super U à Colombe.



Pensez à la  
Vesti-Boutique de la Croix  
Rouge  
114A ,rue Sadi-Carnot  
Jeudi : 9h-12h et 14h-18h  
Samedi : 9h-12h



La surface du magasin et la fréquentation, à la veille de la Fête des Mères, nous ont permis de réaliser **une collecte « record » avec près d'une tonne de produits récoltés** pour aider les familles en difficulté dont s'occupe la Croix Rouge !

Nous sommes tous très fiers de cette réussite ! Merci à tous les donateurs, à la direction et aux salariés de Super U, aux adultes qui nous ont encadrés et surtout bravo aux bénévoles de la Croix Rouge pour leur engagement solidaire et leur travail quotidien.

ANGELA ET CHLOÉ

## Retour des après-midis jeux avec la Maison de retraite

Quand nous sommes arrivés à la maison de retraite, nous avons été accueillis par un bon goûter. Ensuite nous avons joué à des jeux de société tels que : le jeu de dame, le Triomino, petits chevaux, j'étais avec deux messieurs très gentils. Ils nous ont raconté leur journée à la maison de retraite, c'était un très bel après-midi à refaire absolument.

LAHNA



## Trop fiers !

Deux élèves de Rives ont participé aux concours organisés au niveau départemental par l'Association des Membres de l'Ordre des Palmes Académique et ont obtenu de belles récompenses cette année.

Il s'agit de **Maïa Bray**, qui remporte le premier prix du concours "Plaisir d'écrire - Jeune poésie" pour un magnifique poème intitulé "Fleur du Souvenir" et très joliment mis en forme et de **Estelle Vanborre** qui se voit attribuer le second prix départemental dans le concours "Arts et Maths" avec une œuvre inspirée de Vasarely. Nous sommes très fières pour nos copines, qui sont respectivement élue dans les commissions Culture-Animation et Sports-Environnement de notre CME !



## Notre village "MANGAS"

Samedi 27 mai dernier, le CME a participé au salon des expressions organisé par la Ville de Rives. Nous avons mis en place un « **village Mangas** » pour découvrir la culture japonaise qui a été un grand succès grâce aux nombreuses activités proposées :

- une exposition sur l'histoire des mangas, que la commission Culture et Animation avait préparée et qui réunissait plus de 30 panneaux,
- un atelier d'origamis animé par Natsuko et sa fille Maïko avec plein d'astuces pour réaliser des pliages « mangas » (Pokémon, Mario...),
- un atelier de maquillage spécial animé par ???
- une exposition de bonsaïs proposées par le Bièvre Bonsaï Club,
- un stand de vente de mangas et figurines assuré par la librairie spécialisée « Au Librius » qui a ravi les enfants et les ados,
- un atelier d'initiation au dessin manga animé par Chloé de l'Atelier de la Grange qui a donné lieu à un super concours de dessins en fin de journée,
- un food-truck « Le court-circuit » qui nous a proposé de la nourriture de rue à la japonaise (makis, ramens, raviolis spéciaux ...),
- un grand concours de déguisements Cosplay Mangas qui a réuni une vingtaine de participants !



C'était une superbe journée, un peu fatigante mais tellement réussie ! Merci à tous les intervenants et à tous ceux qui ont participé aux ateliers !

CHLOÉ

### LA RECETTE DES GNOCCHIS DE LAHNA

#### Ingrédients :

1kg de pommes de terre à chair farineuse  
250g de farine  
2cuil. à soupe d'huile d'olive  
Sel  
Poivre



- Faites cuire les pommes de terre avec leur peau au four à 180°C pendant 40 min. Épluchez-les tièdes.
- Arrosez de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et écrasez-les en une purée fine
- Incorporez la farine et mélangez vivement. Jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- Formez de longs rouleaux de 3 cm de diamètre sur le plan de travail fariné. Farinez également vos mains pour que la pâte n'y colle pas.
- Découpez-les en tronçons de 2 cm de long environ.
- Roulez-les entre vos mains, puis appuyez légèrement dessus avec les dents d'une fourchette. Saupoudrez-les de farine et déposez-les sur un torchon fariné.
- Laissez reposer les gnocchis 15 min, bien séparés, sous un torchon.
- Portez un grand volume d'eau salée à ébullition puis jetez-les y d'un seul coup. Dès qu'ils remontent à la surface (en 3 min maximum), ils sont cuits.
- Egouttez-les immédiatement et arrosez-les de l'huile d'olive. Servez chaud !