

LA VALETTE

Noces de cuir pour la Ville et le Salon du mariage

Unis depuis l'an dernier autour de cet événement, les responsables du Salon du mariage et les représentants de la Ville célèbrent, cette année, à l'occasion d'une deuxième édition, leurs noces de cuir. Avec plus d'un millier de personnes accueillies en 2019, les organisateurs, dont l'association des commerçants du cœur de ville valettois, attendent encore plus de visiteurs dans les allées des salles Valexpo et Couros, à l'occasion de ce renouvellement de vœux. Commencé hier, le salon se poursuit jusqu'à ce soir. On y trouve de nombreux professionnels présents pour



Membres de l'association des commerçants du cœur de ville valettois et organisateurs invitent tous les futurs mariés à découvrir cette deuxième édition du Salon du mariage. (Photos L. A.)

conseiller les futurs mariés dans leurs démarches, notamment en matière de

logistique. D'une prestation prise en charge de A à Z par des spécialistes, au choix à la carte des différents prestataires de services (référéncés parmi les soixante stands installés), les couples en passe de franchir le pas ne manqueront pas d'informations.

Nocturne et lendemain de fête

De la tenue à la décoration, en passant par la conception du repas, il ne restera plus qu'aux futurs époux à passer la bague au doigt d'un fleuriste ou d'un con-

fiseur pour boucler l'organisation de leur événement.

Nouveauté cette année : une nocturne jusqu'à 22 h a été proposée hier soir aux visiteurs. Ce fut l'occasion de découvrir, en conditions quasi réelles, les talents de plusieurs DJ's, chanteurs et autres magiciens susceptibles d'œuvrer durant votre soirée de mariage. Transformée en véritable scène de fête, la salle Couros apporte donc bien des idées originales en matière de configuration et de programme, afin de rendre les épousailles inoubliables. Et si certains demeurent toujours indécis sur le désir de se marier prochainement, le salon est ouvert ce dimanche jusqu'à 19 h. Ce qui laisse aussi encore quelques heures à certains pour avoir un coup de foudre et se promettre la vie à deux !

L. A

Savoir +

Salon du mariage 2020, ce dimanche de 10 h à 19 h à la salle Couros, avenue Lavoisier à La Valette. Entrée : 3 euros par personne, 5 euros par couple.



Claire, artisan fleuriste valettoise, est présente au salon pour conseiller les futurs époux sur la décoration florale de leur mariage.

LA GARDE

Médillés du travail et retraités municipaux à l'honneur

Vingt et un agents de la commune ont reçu, jeudi, la médaille d'honneur du travail. Ces distinctions récompensent le nombre d'années passées au sein d'un service, la qualité des initiatives prises, et le mérite. Elle possède trois échelons : la médaille d'or est remise pour 35 ans d'ancienneté, vermeil pour 30 ans et argent pour 20 ans. Le maire Jean-Claude Charlois, le député Jean-Louis Masson et le conseil municipal au complet étaient présents pour remettre les insignes aux récipiendaires (1). Ce fut également l'occasion de féliciter et célébrer le départ à la retraite de 16 agents (2). La cérémonie s'est conclue de manière festive et chaleureuse autour d'un verre de l'amitié. C. V.



Les jeunes retraités, aux côtés du maire et du député.



Les agents médaillés.

Virginie Margouet, Florent Nicolas, Nadège Ribaud, Karine Ripoll, Corinne Zaffarano, Bruno (limite de suggestion atteinte) ont obtenu la médaille d'argent.

2. Marie-Claire Ayme, Valérie Basileu, Bernard Cazaubon, Émile Chartier, Rébecca Chimera, Patricia Courageot, Lucie Denicolai, René Fabris, Jocelyne Giunta,

Madeleine Jouanne, Maria Manuguerra Boistard, Marie-Claire Mattei, Anne Matteoli, Jean-Luc Parodi, Myriam Silvestre et Thierry Vanhersecke.

OLLIOULES

Un dispositif pour valoriser les bio déchets du restaurant scolaire



Les élus, fonctionnaires et représentants du Sittomat sont venus observer le dispositif. (Photo DR)

Dans la continuité des actions mises en place par la ville pour trier les déchets, le Sittomat a fourni des tables de tri pour les bio déchets du restaurant scolaire (qui gère les repas des élèves des écoles Le Château, Lei Marrouni et Les Oliviers), afin de les valoriser en les transformant en compost. Une table de tri a aussi été mise en place au réfectoire de l'école Simone Veil (1). Et le restaurant des élèves de la maternelle Les Oliviers bénéficie de la mise à disposition de chariot de tri.

Une pesée quotidienne

Les tables mises en place, spécialement équipées, permettent aux élèves de faire le tri des restes d'assiettes en rapportant les plateau. Il permet, aussi, par le biais d'une pesée quotidienne, de faire prendre conscience du volume des denrées collectées à l'issue des repas. Pour compléter le dispositif, le service scolaire propose aux enfants, pour le plat principal, un choix "petite faim" ou "grande faim" afin

de réduire le gaspillage. Bien sûr, les enfants peuvent continuer à demander des rations supplémentaires, le fameux "rabe".

Transformé en compost

Les denrées collectées sont déposées à la déchetterie verte (1217, avenue Jean Monnet) dans quatre composteurs pour les bio déchets et les matières sèches. Le compost ainsi obtenu sera donné aux établissements scolaires pour les jardins pédagogiques et les jardinières, ainsi qu'aux bénéficiaires de parcelles de jardins familiaux. Ollioules étant un "site pilote" pour cette valorisation des bio déchets, le président du Sittomat, Jean Guy di Giorgio, son directeur, M Fogacci, accompagnés du maire, d'élus et de fonctionnaires, sont venus voir le fonctionnement de cette opération. Ils ont d'ailleurs partagé le temps de pause méridien des enfants en appréciant, comme eux, le menu du jour qui était composé de plats végétariens, comme cela a lieu une fois par semaine.

PASSEZ VOS PETITES ANNONCES
DANS LE JOURNAL EN 3 CLICS !



RENDEZ-VOUS SUR

www.varmatin.com

Rubrique "Déposez votre annonce"
immobilier | auto-moto-bateau | divers
ou

www.emploi.nicematin.com

Demande d'emploi

RAPIDE • FACILE • EFFICACE

Paiement en ligne sécurisé PAYZEN - Offres réservées aux particuliers
nice-matin var-matin monaco-matin