



- **Retour sur les évènements de l'année 2016**



- **Regard sur l'année 2017**
- **Découvrez l'interview de Mr FRANCOU**
- **Rubrique détente (recette, jeu,...)**

SOMMAIRE

Retour sur l'année 2016

- Croisière sur le lac du Grand large p 1
- Les sorties du Mois bleu - Pâtissons ensemble p 3
- - Voyage au Maghreb p 4
- La fête des conscrits rapproche les résidents de M. Caille et de La Vérandine p 5
- La Vérandine fête Noël p 7

Regard sur l'année 2017

- Sortie au restaurant p 9
- Découvrons les Pennons lyonnais à Madeleine Caille p 10
- La Vérandine fête l'été p 12

Chronique des résidents

- Mr FRANCOU nous dévoile sa passion : la grande randonnée p 13

Vie de La Vérandine

- Plein feu sur les travaux p 15
- Découvrons la cuisine mobile de La Vérandine p 17
- CVS p 20

Détente

- Rubrique cuisine p 23
- Médecine : la sangsue, spécialité de la Dombes p 24
- Jeux p 26

EDITORIAL

Depuis début 2017, notre maison a commencé ses travaux tant attendus – pour écrire cet édito, j’ai pris la machine à remonter le temps – en 1998, une première réflexion est engagée pour une restructuration et réaménagement des locaux entre le 4^{ème} et le 5^{ème} étage. Ces aménagements permettraient de créer une unité d’accueil adaptée pour les personnes ayant des troubles cognitifs. En 2001, nouvelle réflexion avec estimation et chiffrage. En 2007, le projet est relancé et une consultation du cabinet d’architecte DOSSE prend forme. En 2010, dépôt du permis de construire. Je vous passe tous les échanges et les difficultés pour faire aboutir le financement et débiter les travaux.

Je tiens à remercier les résidents, les familles, le personnel, les entreprises, les artisans qui cohabitent au quotidien, même si, certaines fois ce n’est pas simple. Mais La Vérandine continue à faire vivre des projets forts sympathiques dans le cadre du projet « TRACES ». Pour rappel, depuis quatre ans nous travaillons chaque année une nouvelle ouverture :

- Les musicales de La Vérandine en 2013
- L’exposition « Au fil de l’âge... » en 2014
- La participation à Babel 8.3 en 2015

Et maintenant la participation à la Biennale d’art contemporain (reportage au prochain numéro), ainsi que plein d’autres moments que je vous laisse découvrir dans les pages suivantes, qui ont pour point commun : « la convivialité ».

Je vous souhaite une bonne lecture de notre journal.

Valérie REVERDY
Directrice

NUMERO REALISE PAR

Mme BERNE

Mme CHATELET

Mme CHOMIER

Mme GARDETTE

Mme LELONG

Mme NAVARRO

Mr FRANCOU

Mr MERCADAL

Mr SOYMIE

et Martine RIGAL

Croisière sur le lac du Grand Large

Nous voilà partis avec deux minibus jusqu'au restaurant du Grand Large, gage d'un bon repas où chacun a choisi son menu.

Nous repartons de la même façon, un peu alourdis, vers le ponton du bateau qui nous mènera sur le lac, à l'exception de Marianne et moi qui empruntons le petit chemin bordant le plan d'eau.

Quelle découverte pour moi ! Le chemin est sableux, paisible avec par endroit une voute de verdure et le bruit du clapotis de l'eau. Marianne le connaît bien, comme beaucoup de lyonnais et banlieusards qui viennent y marcher et courir en faisant le tour du lac.

Ah ! Les résidents viennent d'arriver ainsi que le bateau quelques minutes après. Le capitaine nous fait monter à bord et en attendant le départ, quelques explications nous éclairent sur l'histoire du Grand Large.



Deux magnifiques cygnes tournent autour du bateau pour demander un peu de pain ou des biscuits, geste qui nous est interdit.



Tout à coup, un des cygnes posté devant le bateau, soulève légèrement ses grandes ailes et s'ébroue jusqu'à former une boule de plumes et de duvet immaculé. Quel beau cadeau que cette jolie vision que je n'oublierai pas ! Je suis restée éblouie et méditative sur l'intelligence animale.

Voyant qu'on ne lui donnait rien, il est parti rejoindre son compagnon en courant sur l'eau (qui a dit qu'on ne pouvait marcher sur l'eau ?...)



Le bateau part enfin pour une balade d'une heure, lors de laquelle nous voyons le marquage qui définit les différents propriétaires du Grand Large. Un héron cendré se dresse sur les pieux matérialisant la ligne de partage entre le canal de Jonage et le lac.

Article rédigé par Mme Arlette GENTILHOMME

Retour sur l'année 2016

Les sorties du MOIS BLEU

Chaque mois d'octobre le REAG8 (Réseau des Animateurs en Gériatrie du 8^{ème}) propose de nombreuses animations dans les différentes maisons de retraite et dans les structures sociales et culturelles du 8^{ème} arrondissement.

Pâtissons ensemble

Lors du traditionnel mois bleu qui a eu lieu en octobre, La Verandine a organisé un atelier pâtisserie ouverte aux maisons de retraite et aux personnes âgées du 8^{ème} arrondissement.

Plus d'une trentaine de personnes se sont essayées à la confection et à la décoration de sablés.

Après avoir œuvré, les participants se sont régalés en dégustant leurs réalisations.



Voyage au Maghreb

Pour le mois, la maison de retraite Madeleine Caille (qui fait aussi partie des ACPPA) organisait une après-midi orientale.



Des musiciens traditionnels d'une région spécifique du Maroc, nous ont enchantés avec leur musique et leurs chants très dépaysant.



De délicieuses



pâtisseries orientales, faites maison, et du thé à la menthe nous ont été servis pour le goûter.

La fête des conscrits rapproche les résidents de Madeleine Caille et de la Vérandine

Cette année, les deux maisons de retraite, Madeleine Caille et La Vérandine, se sont réunies pour proposer une fête des conscrits inoubliable.



L'évènement a débuté par un banquet organisé par M. Caille.



Les conscrits de l'année arboraient cocarde et chapeau comme distinction et on doit le dire avec distinction ...

Après le repas, la fanfare de l'Ecole Centrale de Lyon nous attendait devant la maison de retraite pour défiler jusqu'à La Vérandine.



LA VERANDINE EN TRANSPARENCE

Retour sur l'année 2016



Lors de ce défilé, les résidents, les familles, le personnel et les élèves du Lycée Jean Lurçat sont partis en grande procession par cette froide journée ensoleillée de novembre.

Ce joyeux défilé regroupait une soixantaine de personnes fortes enthousiastes et heureuses d'animer l'avenue Paul Santy au son des instruments de la fanfare.



L'arrivée à La Vérandine s'est faite sous les regards réjouis des résidents et du personnel accoudés aux fenêtres de l'établissement.



La Vérandine fait salle comble pour la fête de Noël

Pour sa fête de Noël, La Vérandine a fait appel à l'association Méli – mélodie pour nous présenter un spectacle de cabaret. Chansons, plumes et paillettes étaient au rendez-vous pour le plus grand plaisir de tous !



LA VERANDINE EN TRANSPARENCE

Retour sur l'année 2016

Un goûter composé de mignardises, verrines et papillotes a été préparé par les cuisiniers



Résidents, familles et personnel ont fait la fête dans une joyeuse ambiance !

Sortie au restaurant

En ce début d'année 2017, les résidents ont apprécié la sortie au restaurant "l'Auberge Savoyarde" et comme il se doit, nous nous sommes tous régalés d'une fondue exquise !



La concentration se lit sur les visages, peut-on imaginer qu'un gage était attribué à celui qui laissait tomber son morceau de pain dans la fondue ?...

Madeleine Caille nous invite à découvrir les Pennons lyonnais

La maison de retraite M. Caille avait invité les résidents de La Vérandine à partager une journée façon “Renaissance”.

Le menu était inspiré de ce que l'on pouvait manger à cette époque.

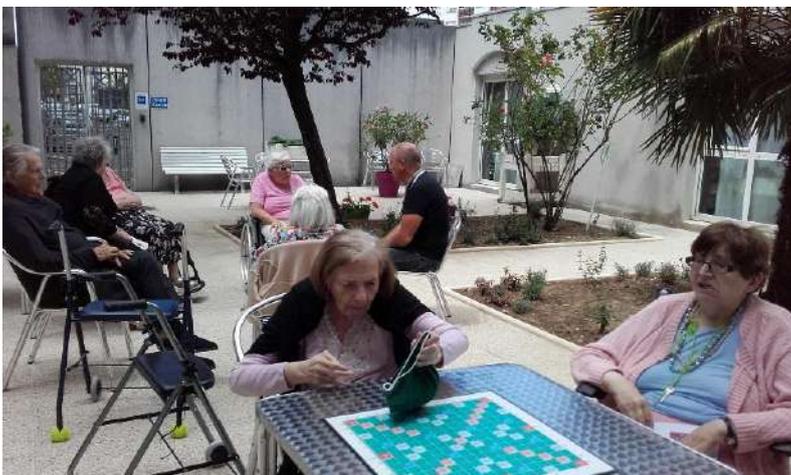
MENU

Poireaux vinaigrette

Poulet rôti

Petits pois à la française

Pommes au four et confiture



Après ce délicieux repas, les résidents de La Vérandine ont patienté dans le patio, en discutant ou en jouant au scrabble, en attendant les danses des Pennons.

En début d'après-midi, nous avons découvert les Pennons lyonnais dans leurs beaux atours. Costumes réalisés par leur soin, nous informe-t-on.



Les danseurs de cette association lyonnaise ont interprété de nombreuses danses traditionnelles.



Petite histoire des Pennons :

Un **pennon** désigne un type de drapeau de forme triangulaire.

À Lyon au Moyen Âge, les Pennons désignaient une organisation civile pour défendre la cité. Chaque quartier devait fournir un contingent d'hommes pour assurer notamment la garde de nuit de la ville (rues, remparts, portes, ports...) et la lutte contre les incendies.

Le contingent de chaque quartier se regroupait sous un **pennon** et était désigné sous le terme de "*pennonage*". Ex : Pennonage de la Grand-Côte, Pennonage des Terreaux...

La Vérandine fête l'été

En raison des travaux engagés à La Vérandine depuis le début de l'année, la fête de l'été s'est déroulée à chaque étage. Un accordéoniste et un chanteur ont fait danser les résidents, les familles et le personnel de La Vérandine.

Il y a foule sur la piste du 4^{ème} !!!



Oooh ! Prises sur le fait... on s'amuse au 3^{ème} !



Ronde endiablée au 2^{ème} !



On guinche au 4^{ème} !



Mr FRANCOU nous parle de sa passion : la grande randonnée

Mr FRANCOU a toujours été passionné par la montagne et ses sommets. Tout au long de sa vie, il a arpenté les chemins de randonnées dans les Alpes, le Massif Central, les Pyrénées ainsi qu'en Italie. Il se souvient avoir rallié Saint Chamond à l'Andorre en passant par le Massif Central, puis les gorges de l'Hérault.

Il a également fait le pèlerinage en août au départ de Bessans, village Savoyard situé dans la vallée de la Maurienne, reliant la France à l'Italie, lors d'une marche de 9 heures et comportant un dénivelé de 3000 mètres. Lors de cette randonnée, il a grimpé le Rocciamelone ou Rochemelon (1358 m) qui est un sommet du côté italien dans la province de Turin.

Mais la randonnée en solitaire, de Menton à Thonon les Bains (480km), est celle dont il garde un souvenir émerveillé, cela lui a demandé un an de préparation pour une traversée de deux mois en juillet et août à raison de 6 heures de marche par jour.

Dans la phase de préparation, il lui a fallu trouver les bonnes cartes IGN (Information Géographique Nationale) au 15millième pour étudier le circuit de randonnée le plus adapté. Outre la préparation physique, il lui a fallu définir l'équipement adéquat : nourriture, eau, vêtements, nécessaire de toilette et matériel pour constituer un sac ne dépassant pas 10kg.

Faire cette randonnée dans le sens Menton/Thonon les Bains s'avère plus difficile mais ce choix a été motivé par la volonté de ne pas être noyé dans la foule estivale.

Mr FRANCOU a rejoint Menton par le train de nuit et a commencé son périple à 8 heures 30 en direction de Saint Martin de Vésubie. Il avait décidé de ne réserver ni hôtel ni gîte pour s'éviter de marcher « à la montre » et prévenir les accidents dus à la précipitation.

LA VERANDINE EN TRANSPARENCE

CHRONIQUE DES RESIDENTS ...

Il s'arrêtait vers 16h, ce qui lui permettait de trouver une chambre et de se ravitailler dans les villages ou auprès de fermes d'alpages. Mr FRANCOU me précise que le réapprovisionnement nécessitait d'être attentif et observateur pour repérer un son de cloche indiquant un village ou un troupeau de vaches tarines.

Voici quelques étapes dont se souvient Mr FRANCOU lors de ce périple mémorable : Saint Martin de Vésubie, le col de Restefond 2680m (au-dessus de Nice), Jausiers, Barcelonnette, Embrun, le lac de Serre-Ponçon,....

Lors de cette interview, les yeux de Mr FRANCOU pétillaient de plaisir et je sentais qu'il revivait avec beaucoup d'émotion et de plaisir ces deux mois passés à marcher dans ces magnifiques paysages de montagne.

Martine RIGAL



Plein feu sur les travaux !

Début février, les travaux ont commencé à La Vérandine. Comme vous avez pu le constater c'est dans le jardin que les engins ont attaqué les premières modifications.



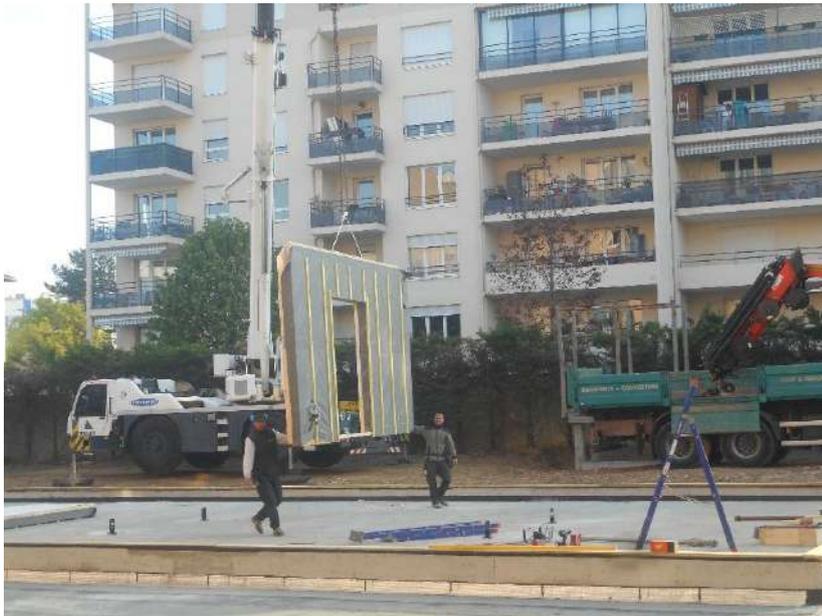
Toute la terre qui recouvrait les locaux du sous-sol a été retirée dans l'objectif de creuser des puits de lumière et de préparer la dalle pour la nouvelle construction à venir.



Le gros des travaux s'est tenu au sous-sol. Cela concerne le réaménagement des locaux techniques, d'archivage, des vestiaires et de la lingerie.

LA VERANDINE EN TRANSPARENCE

VIE DE LA VERANDINE...



Voici les premières images du début de la pose des murs de l'UPDP. Cette extension sera de plein pied et son toit sera végétalisé.



Voici l'UPDP sortie de terre avec un aperçu de la terrasse qui devrait bientôt être dallée.

Pour suivre la progression des travaux, vous trouverez un tableau d'affichage à l'accueil.

Découvrons la cuisine mobile de La Vérandine

Depuis quelques mois, deux cuisines mobiles ont fait leur apparition à La Vérandine.

Solène Robinet, psychomotricienne en co animation avec Cécile Duchaylard, psychologue, l'utilisent régulièrement dans les étages, pour des ateliers cuisine suivis du repas.

Pour ce démarrage des « repas d'étage », les cuisines mobiles se sont installées au 3^{ème} étage durant plusieurs mois. A chaque fois, les résidents de l'étage accompagnés des soignants ont pu exercer leur

talent de cuisinier et faire honneur aux délicieux repas dégustés dans une ambiance conviviale.



Pasta à l'italienne

LA VERANDINE EN TRANSPARENCE

VIE DE LA VERANDINE ...

Tartes aux pommes



Orangettes au chocolat



Raclette savoyarde

Depuis le début de l'année, la cuisine mobile s'est installée au 4^{ème} étage, dont voici quelques images.



Tarte aux pommes et gâteau au chocolat



Compte rendu du CVS du 19 JUIN 2017

RESIDENTS PRESENTS :

Mesdames BERNE, MAILLARD, GENTILHOMME, DIVINE, SANCHEZ, GITON, NAVARRO, THOMASSON, et monsieur FRANCOU

FAMILLES PRESENTES :

Messieurs THOMASSON et GOMEZ

SALARIES PRESENTS :

Mesdames Françoise Cuvelier, Amandine Chenon, Corinne Brischoux, Martine Rigal, Zohra Lebbal et Valérie Reverdy

Madame Reverdy remercie toutes les personnes présentes à ce nouveau CVS.

Elle informe qu'après un appel à candidatures qui n'a pas eu un franc succès nous constituerons un CVS élargi et adapté.

L'importance de cette instance étant d'échanger et partager avec les résidents et les familles un temps d'échange a été mis en place avec les résidents. Certaines personnes qui participent aux 2 réunions ont apprécié.

1. Mise en place nouveaux CVS –règlement intérieur et élection

Madame Reverdy distribue une proposition de règlement intérieur pour le fonctionnement de notre CVS. Un temps d'échange autour de ce règlement est lancé.

Les élections des membres du CVS sont engagées :

MR GOMEZ / Président

MME GENTILHOMME / Vice-présidente

MR THOMASSON / Secrétaire

Les participants félicitent les membres et nous les remercions de leur implication.

Il est convenu que le secrétariat des séances sera aidé par l'établissement.

Les réunions seront réparties au court de l'année : février, juin et octobre.

Le principe de faire la réunion lors d'un repas est retenu par tous et fort apprécié.

Le règlement intérieur sera donc corrigé pour une mise en application au prochain CVS.

2. Point travaux

Madame Reverdy resitue l'avancée des travaux.

Les participants ont pu entendre les différents perçages du sous-sol mais pour l'instant cela est acceptable.

Monsieur Gomez explique que lors de ses visites il va souvent au 5^{ie} pour avoir moins de bruits car les travaux sont au sous-sol.

Madame Berne et Madame Divine sont surprises du devenir du jardin.

Madame Reverdy rappelle que dans l'ancien jardin même si il était plus grand il était peu praticable. Nous étions au soleil, les allées en gravillons étaient difficiles à pratiquer, les zones de gazon n'étaient pas praticables.

L'objectif des travaux est du coup de pouvoir avoir une terrasse adaptée, suffisamment ombragée, des allées praticables, et d'intégrer dans le futur un jardin thérapeutique.

3. Enquête de satisfaction

Comme chaque année les enquêtes de satisfaction ont été lancées auprès des familles des résidents et des résidents.

Cette enquête permet de recueillir la satisfaction des personnes et de réajuster ce qui peut l'être.

4. Information C . P . O . M

Madame Reverdy présente une nouvelle réforme de tarification et de budget de nos établissements : le Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens.

Le groupe ACPPA signe un CPOM concernant une quinzaine d'établissement sur LYON METROPOLE.

Ce nouveau système est toujours piloté (comme les conventions tripartites) par le conseil départemental et l'agence régionale de santé. Il sera applicable au 1 janvier 2018.

5. Questions diverses

Madame Berne demande pourquoi les équipes ont changé dans les étages. Les résidents s'étaient habitués et il faut donc s'adapter à des nouvelles personnes. Madame Maillard exprime aussi son questionnement.

Madame Reverdy rappelle que les soignants étaient au même étage depuis 5 années et qu'il est important pour l'accompagnement, éviter l'usure professionnelle, de changer. Dans les métiers du soin, les charges émotionnelles, physiques et psychiques sont importantes.

Le changement d'équipe s'est fait partiellement afin que cela se fasse dans de bonnes conditions pour tous. Les résidents comprennent. Monsieur Thomasson renchérit en parlant de routine professionnelle.

Nous nous quittons vers 16h30.

PROCHAINE REUNION

LE 11 SEPTEMBRE 2017

A 12H00

Rubrique Cuisine

Lors de la fête de Noël, nombreux ont été les personnes qui ont demandé la recette des fameuses tuiles à l'orange réalisées par le chef de cuisine, Philippe BOURDAT. Voici pour vous la fameuse recette !

Tuiles dentelles à l'orange

Ingrédients :

200g de sucre semoule, 75g d'amandes hachées, 75g de farine, le jus d'une orange, 75g de beurre fondu, 2cc de zestes râpés moitié orange, moitié citron.



Mélangez dans l'ordre dans 1 cul de poule, le sucre + les amandes + la farine + le jus d'orange + les zestes + le beurre fondu légèrement refroidi. Laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur pour raffermir la préparation.

Faites cuire sur des plaques téfal à 200° en faisant des petits tas étalés avec 1 fourchette trempée dans de l'eau. Moulez dès la sortie du four sur un grand rouleau à pâtisserie par exemple. Conservez au sec et au frais dans une boîte en fer.

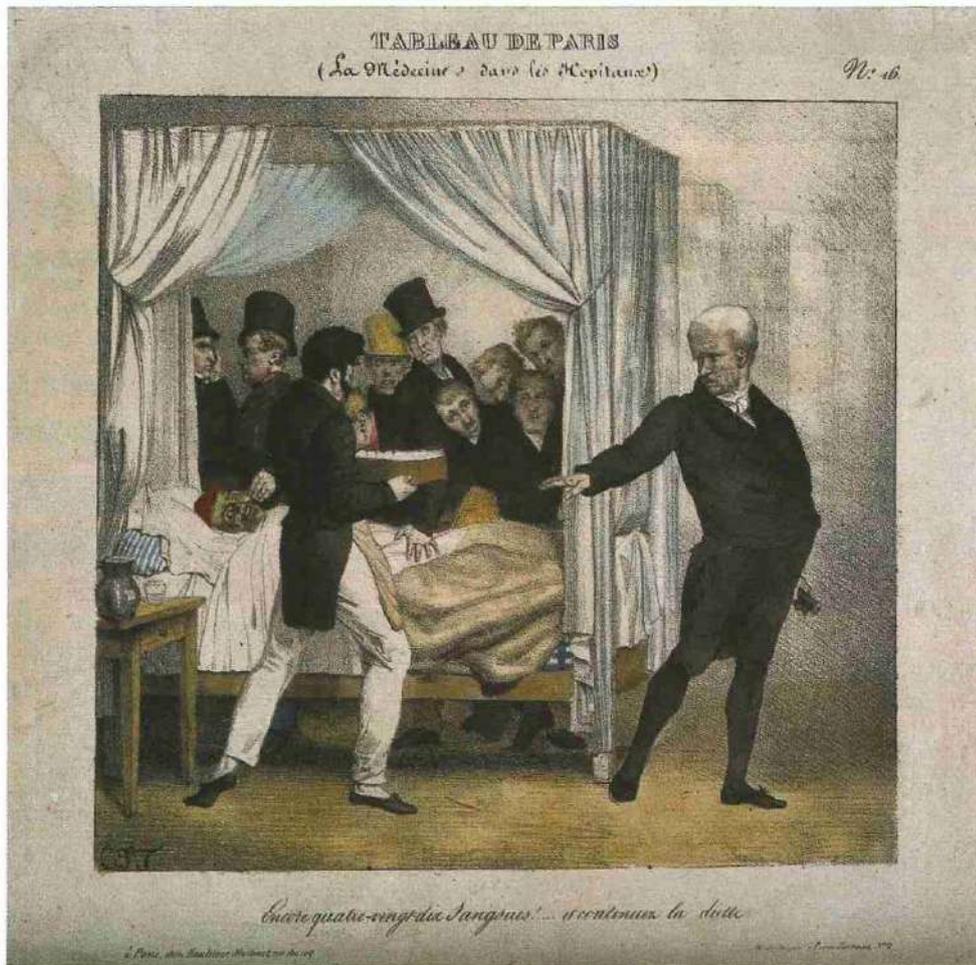
Les astuces:

- Ce sont les amandes hachées qui vont donner l'aspect dentelle. On peut les trouver chez les fournisseurs pour professionnels, j'en ai rarement vu en grande surface.
- La quantité de jus d'orange s'apprécie en fonction de la consistance de la pâte. Elle doit être souple mais non liquide.
- Attention, le mélange a tendance à s'étaler à la cuisson ! Pas grave, avec une paire de ciseaux séparez les tuiles avant de les mettre sur le rouleau. Démoulez-les rapidement, sinon elles deviennent vite dures et cassantes.

MÉDECINE

La sangsue, spécialité de la Dombes

« L'espèce de sangsues dont l'emploi offre le plus d'avantages dans notre pays est la sangsue de la Dombes. Ne subissant jamais qu'un transport de courte durée elle conserve toute sa vigueur. »* La sangsue a donc été une des nombreuses spécialités de la Dombes.



Les étangs de la Dombes sont nés au Moyen-Age. Aux XIIe et XIIIe siècles, nobles et moines décident de mettre à profit le sol argileux de la Dombes pour créer des étangs et faire des élevages de poissons d'eau douce.

Les sangsues étaient déjà utilisées à des fins médicales en Egypte ancienne. Elles semblent ensuite être oubliées avant de réapparaître au Moyen-Age.

Hippocrate, au Ve siècle avant J.-C. avait dé-

crété que le corps humain était composé de l'équilibre de quatre éléments : le sang, la lymphe, la bile jaune et la bile noire. La maladie viendrait du déséquilibre de ce mélange. Et donc quand on considère qu'il y a trop de sang dans ce mélange, on saigne !

« La saignée rafraîchit & humecte par l'évacuation qu'elle produit ; elle échauffe & desseche au contraire, lorsqu'elle rend au sang trop généré un mouvement rapide. Elle doit être mise en usage dans toutes les maladies où le

sang est trop abondant, où il faut en augmenter la vélocité, rafraîchir, humecter, résoudre les obstructions, ou changer la nature du sang ; la saignée en augmente la vélocité. Il seroit plus avantageux d'ouvrir les artères, que les veines dans les cas où la saignée est indiquée ; la crainte des accidens doit y faire suppléer par tous les autres moyens que la Médecine a en son pouvoir, tels que les scarifications, les sangsues, les ligatures, &c. les évacuans quelconques peuvent tenir lieu de la saignée. »**

La saignée et les sangsues sont fortement appréciées à partir du XVI^e siècle.

La consommation de sangsues est devenue considérable au XIX^e siècle. « En 1815, la France était exportatrice de sangsues mais en 1844, elle en importait 50 000 000. La seule ville de Bourg-en-Bresse en utilisait alors 25 000 par an et Lyon, 500 000. L'augmentation de la demande entraînait d'ailleurs l'accroissement de leur prix au point de les rendre inaccessibles aux classes peu aisées ! »***

Les étangs de la Dombes présentaient les conditions idéales pour la prolifération des sangsues d'après les découvertes d'un agriculteur nommé Michallet : étangs avec des eaux peu profondes et stagnantes et avec une terre fertile produisant beaucoup de brouille. L'occasion pour la région de développer une richesse. Le Docteur Ebrard, de la Société royale d'émulation de l'Ain, propose à ses confrères « de prévoir, sur le budget de 1850, une somme de 500 francs devant servir à récompenser ceux qui, suivant l'exemple de Michallet, consacraient avec succès des étangs à la multiplication des sangsues ».

La récolte se faisait essentiellement par les « pêcheuses de sangsues » : des jeunes femmes qui acceptaient de servir d'appât contre quelques pièces. Elles retroussaient leur jupon et s'enfonçaient dans la vase jusqu'à ce que les sangsues s'accrochent à leurs jambes. Une fois

La récolte se faisait essentiellement par les "pêcheuses de sangsues" : des jeunes femmes qui acceptaient de servir d'appât contre quelques pièces.

la récolte faite, les jeunes femmes enlevaient les suceuses de sang une à une de leurs mollets. On utilisait aussi les chevaux qui se nourrissaient d'herbes aquatiques. Les sangsues avaient tendance à s'accrocher à leurs pattes. « Si on voulait les récupérer avant qu'elles ne se gavent de sang, il suffisait de les saupoudrer de cendre de bois, de les arroser d'eau salée ou de jus de tabac. Sinon, on les sacrifiait en les brûlant au feu d'une cigarette ».***

Ces parasites étaient ensuite vendus aux pharmaciens, notamment à l'Office pharmaceutique, rue Béchevelin à Lyon, à la Coopérative française de Lyon ou encore au Grou-

pement pharmaceutique de la place Carnot. La partie du corps destinée à être « sucée » est préalablement nettoyée avec de l'eau et du savon. On peut forcer les sangsues à rester sur une partie précise à l'aide d'un petit pot en verre dans lequel on place la sangsue et qu'on retourne directement sur la surface choisie. « Pour un lieu très précis et ponctuel tel que gencive ou col de l'utérus on utilisera, pour ce guidage, un tube de verre dans lequel on poussera la sangsue... »***

Il faut 36 à 48 heures pour les laisser se gorger de sang. Une fois rassasiées, elles tombent d'elles-mêmes, sinon on les aide à se détacher avec du sel ou du vinaigre.

Les sangsues sont encore utilisées au XX^e siècle. Jusqu'en 1972, leur usage sera remboursé par la sécurité sociale.

La sangsue médicinale européenne est une espèce aujourd'hui considérée comme menacée. Certains patriciens français utilisent encore l'animal pour des actions très spécifiques, notamment pour la chirurgie plastique.

* Article du docteur Ebrard, dans le journal d'agriculture, sciences, lettres et arts, rédigé par des membres de la société royale d'émulation de l'Ain. 1845

** D'après l'encyclopédie de Diderot et D'Alembert

*** Mémoires du Pays de Dombes

Article tiré du magazine lyonnais "La ficelle"

MOTS FLÉCHÉS

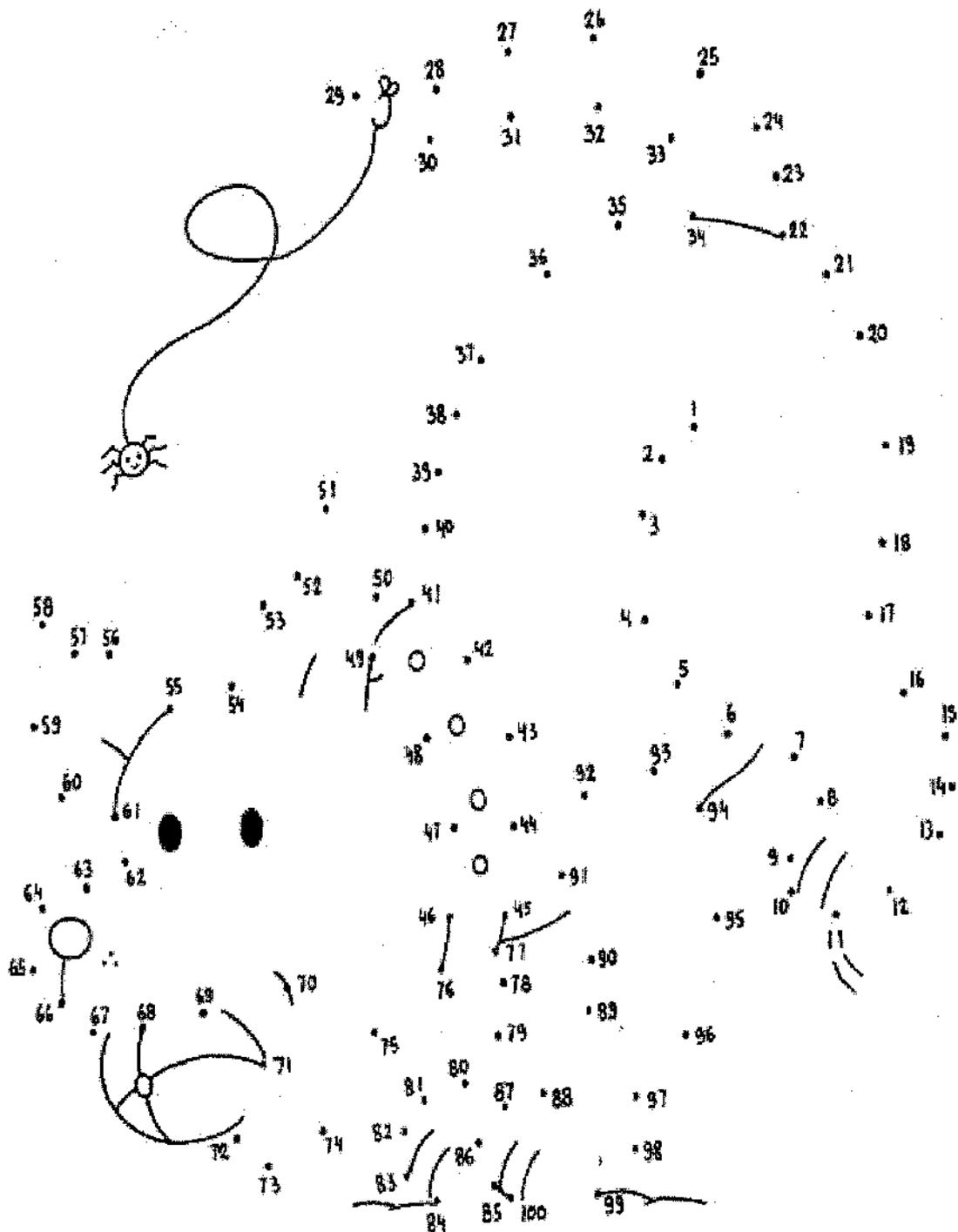
Elles ont le temps de se détendre	↓	Célébrée	↓	Etonnement profond	↓	Vie
Moment de repos		Virages		Mot d'enfant		
↳		↓		↓		↓
Cumuls	→					
Pas cuite						
↳				Environ 355/113	→	
Celles de Nîmes sont renommées	→			Attachent		
Rouge, rosé ou blanc				↓		
↳			Mauvais service	→		
Meurtrissure sur un fruit	→		Article contracté			
Embêtée			↓			
↳					Agent de liaison	
Fait le lien	→				↓	
Outil de couvreur			... plus ultra	→		
↳						

SOLUTION

A	S	S	E	T	T	E
	E	T		N	E	C
G	E	N	E	E		N
	T	A	L	U	R	E
V	I	N		O	U	T
	A	R	E	N	E	S
C	R	U	E		P	I
	T	O	T	A	U	X
D	E	T	E	N	T	E
	R		F		S	

Quel est cet animal ?

Pour le savoir, reliez les points.





33 AVENUE PAUL SANTY

69008 LYON

04 78 00 04 48

04 78 74 30 68