



## Mérites Blecks

Les Mérites Blecks consistent à récompenser toute personne qui s'est distinguée dans le domaine de l'art, de la culture et du sport.

La prochaine remise des Mérites Blecks aura lieu le samedi 14 septembre 2024 lors de Grim en fête.

Afin de participer à la sélection, nous vous invitons à nous envoyer votre candidature soit par courrier à l'adresse Commune de Grimisuat, Place Mgr Gabriel Balet 1, 1971 Grimisuat, soit par courriel à [administration@grimisuat.ch](mailto:administration@grimisuat.ch).

Le formulaire de candidature ainsi que le règlement se trouvent sur notre site internet [www.grimisuat.ch](http://www.grimisuat.ch), dans le guichet virtuel (rubrique Mérites Blecks).

## Crête de Bézé



Les travaux de remise en état de la route agricole de la Crête de Bézé sont en cours, idem pour la route St-Raphaël-Molignon. Ces travaux sont planifiés sur plusieurs années afin de pouvoir mettre à jour notre réseau routier agricole. Le Canton et la Confédération nous apportent leur soutien financier.



## Déchetteries de Champlan et du Luitton

Au vu du passage à l'heure d'été, les horaires d'ouverture de la **déchetterie de Champlan** se présentent ainsi dès le 1<sup>er</sup> avril 2024 :

Mercredi	de 15h00 à 18h30
Vendredi	de 15h00 à 18h30
Samedi	de 08h00 à 12h00 de 13h00 à 17h00

*Veille de fête : fermeture à 17h00*

Horaires de la **déchetterie du Luitton** :

Lundi	de 13h30 à 17h00
Mercredi	de 13h30 à 17h00
Samedi	de 08h00 à 17h00

Les déchetteries sont fermées les jours fériés.

## La slowmobile à l'école ou comment cuisiner simplement et rapidement

Selon des élèves de 7H, faire de bons plats rapidement et avec des ingrédients simples, telle est la devise de la « slowmobile » qui s'est invitée dans la cour de l'école de Grimisuat pendant 2 semaines.

Durant 15 jours, des élèves de 5H à 8H ont eu la chance de participer à un cours de cuisine d'une heure trente, en petit groupe. Au menu, ravioles de betterave, sérac et chips de carottes.

A l'heure du débriefing, les retours des élèves sont plutôt positifs : « Faire des choses bonnes avec des ingrédients simples, c'est possible. » « Cuisiner dans une caravane transformée en cuisine, c'est chouette ! » « Nous nous sommes amusés tout en faisant à manger. ».



Cela leur a également permis d'apprendre de nouvelles choses : « Nous nous sommes rendu compte que cuisiner rapidement et sainement c'était possible. » « Nous avons appris qu'il était possible de faire à manger avec des déchets. Par exemple, nous pouvons réutiliser les peaux des carottes pour en faire des chips. » « Grâce à cela, nous avons appris quelques nouveaux mots d'anglais : slow, fast, food... ».

Les élèves sont repartis contents de leur expérience avec, dans leur poche, les fiches des recettes travaillées afin de pouvoir les refaire à la maison.

## Etang de Revouire

Avec les fortes précipitations pluvieuses de cet hiver, qui ont atteint un cumul de près de 450 mm depuis mi-octobre 2023 jusqu'à mi-février 2024 et sans compter les températures moyennes élevées qui ont provoqué aussi de la fonte de neige régulière en plein hiver, les conditions de curage de l'étang de Revouire ont été compliquées avec des importantes infiltrations d'eau du versant et des apports d'eau de surface, notamment des routes.



Pour améliorer la gestion des matériaux issus du curage de l'étang de Revouire une technique de séchage par well-points a été mise en place. Ce système est composé d'un réseau de tubes perforés d'une profondeur de 2 à 4 m qui sont insérés dans les dépôts des matériaux humides. Une pompe crée un vide dans ces tubes, aspirant l'eau du sol et permettant d'assécher plus rapidement ces matériaux boueux.

Une fois que ces matériaux sont séchés, ils peuvent être stockés plus facilement en tas. Ensuite, ils pourront être réutilisés afin de protéger la bâche d'étanchéité qui sera posée dans l'étang, soit reconstituer des sols agricoles et permettre la reprise de la végétation.

*iDEALP SA  
Georges Rossier*





Le Tennis Club gère un court destiné à la formation des jeunes et à l'entraînement.  
Les réservations se font par un système de tickets.

### Location du court

Adulte : 10.- le ticket d'une heure, 100.- les 12 tickets  
Junior : 5.- le ticket d'une heure, 50.- les 12 tickets

Abonnement annuel pour adulte : 180.-

Les tickets doivent être retirés auprès de l'administration communale.

### Cours pour juniors

Des cours sont organisés pour les juniors (dès la 2H) au prix de 96.- (8 semaines). Ils débuteront dès le 9 avril 2024.

### Renouvellement des moniteurs

Les deux moniteurs principaux cesseront leurs cours réguliers après le camp d'été.

Si vous êtes intéressé(e) à participer aux activités du TC Grimisuat, le comité se fera une joie de vous rencontrer et de vous offrir, si nécessaire, la formation « Jeunesse et Sport ».

### Invitation à l'assemblée extraordinaire du 11 avril 2024

Toutes les personnes concernées par l'avenir du TC Grimisuat et celles qui sont susceptibles de venir aider sont les bienvenues à l'assemblée extraordinaire qui aura lieu à 19h30 à la salle culturelle de la maison de commune de Grimisuat.

Afin de faciliter l'organisation de notre assemblée et de la partie conviviale qui suivra, il est souhaitable de nous annoncer votre participation par mail jusqu'au 9 avril 2024.

### Contact

Alain Moreillon (président) : [alain.moreillon@gmail.com](mailto:alain.moreillon@gmail.com)



Avec le soutien de la Commune