

No.
329
10 • 21

le journal de la Vallée

Octobre 2021

Diffusé le premier lundi du mois
Tirage en 29 200 exemplaires

NOUVEAU

www.lejournaldelavallee.fr



@cip.jdlv



Ne me jetez pas n'importe où, pensez à me recycler



VENTES

Vends 1 commode moderne
équipée de 4 tiroirs L 80x30 en bon état 65€ / **1 table de télé** 20€
☎ 03 29 58 34 02

Vends collection complète timbres
avec albums tous pays et FR particulier
☎ 06 48 59 56 24

Vends 2 ruches Alsace Haut + 2 ruches Dadant le tout peuplé-traité-nourries 150€/ruche
☎ 06 43 44 18 65

1 comtoise valeur 1200 francs tout en chêne à vendre la signature du fabricant sur le cadran à 400€
☎ 03 88 47 23 00



EMPLOI

Recherche auxiliaire de vie à Rothau dispo aussi WE chèque CESU
☎ 06 28 60 77 21

Auberge Metzger à Natzwiller
recherche serveur/serveuse
☎ 03 88 97 02 42



DIVERS

Professionnelle cherche emploi d'aide à domicile paiement CESU secteur Rothau
☎ 03 88 04 94 61

Retraité avec sa mini-pelle fait mini-travaux / Paiement CESU
☎ 06 22 36 36 81



AUTOS-MOTOS

Vends 4 roues pneus neige TB état 205/60/R/16 225€ à débattre
☎ 06 18 84 20 21 (à Russ)



IMMOBILIER

SCHIRMECK loue duplex 3 pièces
cuisine - SDB / Centre-ville / 610€ + charges
☎ 03 88 49 32 21



PARTICULIER RECHERCHE TERRAIN

Couple quinquagénaire cherche verger, terrain, forêt, à louer ou à acquérir, étudie toutes propositions. Paiement comptant.
☎ 06 79 94 91 68

Couple sérieux cherche jardin ou verger, secteur Soultz-les-Bains, pour culture, à louer ou à acquérir. ☎ 07 51 67 63 18

RECRUTEMENT EJHB (Entente Jeune Haute-Bruche) L'EJHB recherche pour la saison 2021/2022 tous niveaux

- Des joueuses pour section féminines (n7-n9-n11-n13-n15-n18)
- Des joueuse pour section masculine (n7-n9-n11-n13-n15-n18)

Plus qu'un sport, le football, c'est une passion, des valeurs, et tellement plus encore.

Rejoins-nous stade des grives BAREMBACH

Contact Recrutement :

Si tu as entre 6 et 18 ans, viens essayer le foot dans une équipe féminine ou masculine.

GRASSER Aurélie 07.49.42.01.86

DECKERT Patrick 06.77.38.80.23

www.lejournaldelavallee.fr

NOUVELLE FORMULE

LIENS INTERACTIFS DE VOS ANNONCEURS SUR LE JOURNAL EN LIGNE

ABATTAGES D'ARBRES DIFFICILES
ELAGAGE
DÉBROUSSAILLAGE

HENRY CHRISTIAN 46 C Rue de Schirmeck 67570 ROTHAU
☎ 06 07 75 55 67
☎ 06 25 06 43 85

HENRY KIKI SARL

VIDANGE FOSSE SEPTIQUE 7J / 7J - TRANSPORTS
TERRASSEMENTS - RAMASSAGE DE FERRAILLE
VENTE DE BOIS DE CHAUFFAGE - ENROCHEMENT
LOCATION DE BENNES - DÉNEIGEMENT

N° AGREMENT 2017-M-406-00016

LICENCE N° 2012 / 42 / 000067

Cimes Argentées

Spectacle 5 et 6 novembre

Après ces longs mois pendant lesquels le spectacle vivant ainsi que notre public nous ont manqué, nous programmons, RIRE EN VOSGES par les CIMES ARGENTÉES, à LA GRANDE FOSSE, l'artiste Angel Ramos Sanchez pour son spectacle «EN ATTENDANT JULIO».

2 SOIREEES EXCEPTIONNELLES LES VENDREDI 5 ET SAMEDI 6 NOVEMBRE 2021, sur réservation uniquement, nombre de places limité, au prix de 16 Euros.

RETROUVEZ NOS INCONTOURNABLES

TARTINES AUTOUR D'UN VERRE A PARTIR DE 19H et APRÈS SPECTACLE !

Sur Réservation en ligne, sur : cimes.argentees.over-blog

Et/ou par téléphone au 06.81.33.45.23 pour règlement par chèque

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE ET APPLICATION DES RÈGLES SANITAIRES EN VIGUEUR.

ALORS RESERVEZ TRES VITE, RETROUVEZ NOTRE EQUIPE CHALEUREUSE POUR ENFIN PARTAGER DES MOMENTS «DROLI' CIMES» !!!!



- Location échafaudage
- Maçonnerie
- Démolition

- Toiture
- Couverture
- Zinquerie

- Rénovation int. / ext.
- Isolation int. / ext.
- Peinture

**LE CHOIX DU SAVOIR-FAIRE
40 ANS D'EXPÉRIENCE**



📍 **Siège**

1a Route de Rothau
67130 NATZWILLER

📍 **Agence**

26 Rue du Gal Offenstein
67100 STRASBOURG

📞 **06 69 96 61 61**
☎ **03 88 79 95 65**

LA COLLECTIVITÉ EUROPÉENNE D'ALSACE AU SERVICE DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ DE VOS DÉPLACEMENTS

80% des mobilités en Alsace se font sur les routes gérées par la Collectivité européenne d'Alsace.

Ce sont les conseillers d'Alsace et notamment vos deux conseillers d'Alsace sur le canton de Mutzig, Monique HOULNE et Frédéric BIERRY qui votent chaque année les investissements réalisés sur les routes, les ouvrages et les pistes cyclables.

Au total, pour le canton de Mutzig (Vallée de la Bruche, Vallée de Villé et secteur de Mutzig), cela représente une vingtaine d'opérations en 2021.

16 agents sont mobilisés chaque jour pour assurer la sécurité et le suivi des routes sur la Vallée de la Bruche.

En 2021, dans la Vallée de la Bruche le programme prévisionnel des travaux s'élève à plus de 1.3 million d'euros.



Retours sur quelques opérations emblématiques:

- Renouvellement de chaussée sur l'échangeur Nord de Schirmeck/Barembach : 493 000 €.
- Renouvellement de chaussée et mise en place de glissières de sécurité dans la montée de Fréconrupt : 45 000 €.
- Renouvellement de chaussée entre le collège Frison Roche et la RD 2420 à La Broque : 65

000 €.

- Renouvellement de chaussée en travers de Schirmeck et La Broque : 110 000 €. Les travaux ont été menés de nuit pour réduire la gêne à la circulation et aux riverains.

Ces travaux sont réalisés par une entreprise Alsacienne basée à Molsheim, ce qui représente de l'emploi pour le territoire.

D'ailleurs, en Alsace, près de 95%





de l'entretien des routes est réalisé par des entreprises Alsaciennes.

Egalement en projet, la finalisation de l'itinéraire cyclable de la Vallée de la Bruche par la réalisation du tronçon restant entre Saulxures et Saint-Blaise-la-Roche. L'aménagement sera terminé pour 2022. Montant des travaux : 990 000€

Bientôt, un nouveau centre technique à Schirmeck. Le bâtiment était devenu trop vieux et inadapté. Il sera remplacé par un bâtiment isolé et plus économe en énergie. Il permettra :

- D'améliorer les conditions de travail des agents
- De stocker plus de sel
- D'être adapté aux gabarits des camions
- D'améliorer les délais d'intervention en période hivernale

Les études du contournement

de Rothau prennent forme par l'engagement des procédures nécessaires pour les autorisations administratives (déclaration d'utilité publique, enquête publique...).

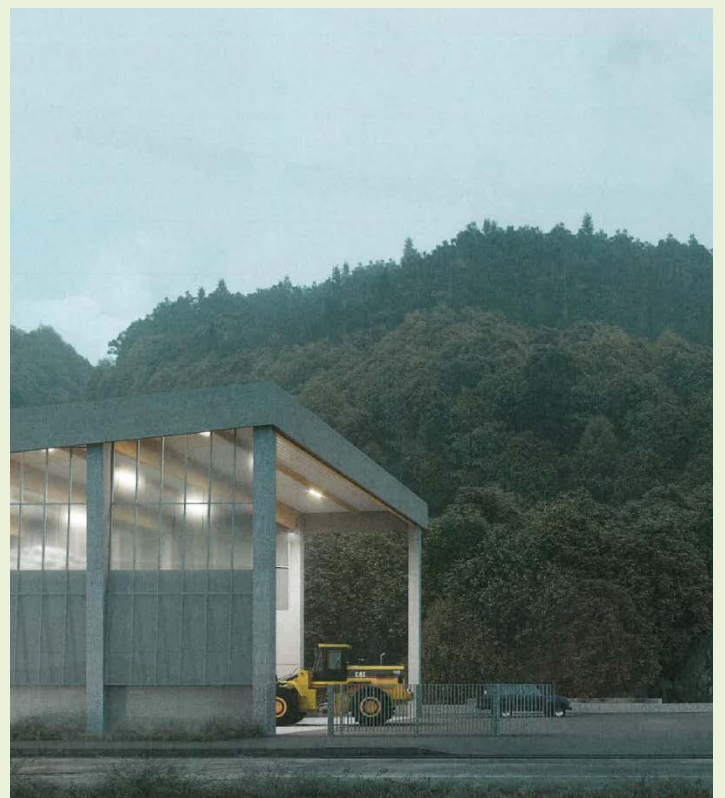
Pour rappel : le tunnel de Schirmeck, dont on apprécie tous les jours les bienfaits, coûte 250 000 € en entretien chaque année à la Collectivité européenne d'Alsace. Il évite la traversée des communes de La Broque et de Schirmeck par plus de 8 000 véhicules dont 1 300 poids lourds chaque jour.



Comment contacter vos conseillers d'Alsace sur le Canton de Mutzig ?

frederic.bierry.elu@alsace.eu

monique.houlne.elue@alsace.eu





L'AUTOMNE ÇA DÉTONNE !



Encore quelques jours et c'est le premier break de l'année scolaire. On imagine... les « grasse mat » « les marathons » de jeux vidéo, des heures passées les yeux scotchés sur l'écran...Wouah

Ça fait rêver, non ?

Et si on saisissait l'occasion pour mettre le nez dehors...

Et se plonger dans sa propre histoire...

- Entrer dans le ventre de la seule forteresse bétonnée du 20^{ème} c'est mieux qu'un décor de cinéma et on découvre ce que veut dire « vivre sous terre ». Durant les vacances : en semaine de 13h à 15h, le week-end de 10h à 15h. C'est pour vous les 6-16 ans : partez explorer ce mastodonte de béton armé, cette mini cité militaire, ce dédale de couloirs doté d'un livret découverte truffé d'histoires inédites... C'est unique en Europe.

<http://www.fort-mutzig.eu/>

- Encore de l'histoire ? Oui mais celle-là c'est la vôtre et on ne la trouve dans aucun livre... Plutôt que de feuilleter des pages, marchez à travers l'histoire comme si vous viviez au temps de vos grands parents et vos arrière grands parents, et d'ailleurs elle ressemblait à quoi l'Eu-

rope avant votre naissance ? Vous saurez tout au Mémorial de l'Alsace Moselle : visite famille les mercredis à 11.00, visite découverte guidée durée 1h15 du lundi au vendredi à 11.00 et 14.30

- Vous pourriez aussi faire de la **gymnastique des méninges et booster votre créativité. Qui sait, vous cachez peut-être un «incroyable talent»** ? Apprenez à écrire vos chansons et à les mettre en musique. On vous donne les clés pour réussir ! A la médiathèque de Wisches. Inscriptions sur :

grob-music.com/ateliers-chansons/

-Ou écrivez votre « livre de famille » collectez les anecdotes, les souvenirs, faites le tour de vos ancêtres. Au musée Oberlin., tous les mercredis et vendredis des vacances scolaires à 14.00

<http://musee-oberlin.org/>

- Et pour **bouger, grimper, se défouler adrénaline garantie !**

Vous les cyclistes BMX, skaters, « trottinetteurs », c'est le moment de sortir les engins de la remise, exécutez vos sauts et vos figures, soyez les maîtres de votre ride. Rendez-vous au pumptrack à Muhlbach sur Bruche : En accès libre.

Vous les crapahuteurs, ceux qui ne tiennent pas en place. Repoussez vos limites et fixez-vous un challenge, tout ce qu'il vous faut c'est un harnais ! De 3 ans à ... très, très adulte. Pitchouns, ouistiti et marmotte, écureuil et pic vert gorille panthère et aigle noir... Que de noms évocateurs pour des parcours plus émoustillants les uns que les autres au Parc Alsace Aventure.

Le Parc Alsace Aventure à Breitenbach est ouvert pendant les vacances de la Toussaint ! :

www.parc-alsace-aventure.com

Et selon les jours et les envies, hop un **plongeon** dans la piscine au centre nautique Boiséo ! www.boiseo.fr

On ne vous en dira pas plus ! Un programme «vallée de la Bruche» aussi divertissant que détonnant, «**tablette et écran free**» sera disponible à partir du 15 octobre sur www.valleedelabruche.fr

Bonnes vacances déconnectées !

Crédit photo :

© OTVB / Stéphane SPACH

© Mémorial Alsace Moselle



J'❤️
MA VALLÉE

Je soutiens son économie en
priviliégiant le commerce et
l'artisanat de proximité





Mairie de Mollkirch
© Photo prise par Ji-Elle

Histoire de nos Villages

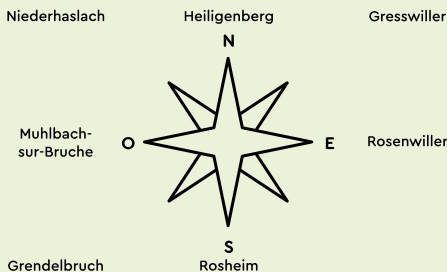
MOLLKIRCH

Mollkirch est une commune de moyenne montagne (320 mètres d'altitude). Le nom de Mollkirch est dérivé de Magel-Kirch, puis Mahlkirch, «l'église sur la rivière Magel».

La commune est essentiellement forestière et agricole. En automne, Mollkirch devient une destination très populaire du fait de la présence de nombreux châtaigniers.

La commune, qui comptait 920 habitants en 2005, possède un lieu-dit : Laubenheim, à un kilomètre sur la route de Grendelbruch. C'est également sur le territoire de Mollkirch que l'on retrouve les ruines du Château du Guirbaden, le plus grand château d'Alsace en termes de superficie (2 hectares avec ses enceintes).

Géographie



Histoire

• Les premiers habitants

Les premières traces de vie humaine dans les environs sont les tumuli celtes (à partir de 800 ans avant notre ère) qui se trouvent dans la forêt du Bannholz juste à côté de la route entre Mollkirch et Gresswiller. Ces tumuli ont été fouillés au début du 20e siècle et les trouvailles se trouvent au Musée Historique de Haguenau. Les tumulis se trouvent en face d'un ensemble

de mélèzes qui ont beaucoup souffert pendant la tempête du 26 décembre 1999.

• Des vestiges gallo-romains

Le site gallo-romain le plus intéressant accessible à pied depuis Mollkirch est le Purpurkopf, à partir du camping du Fackenthal. Le Purpurkopf est un sommet fortifié par plusieurs enceintes de pierres avec son propre puits à l'intérieur.

• L'histoire médiévale

Mollkirch a une histoire assez riche, car le village est étroitement lié à son château, le Guirbaden, qui est perché à un point stratégique donnant sur la vallée de la Magel. De 1225 à la Révolution française Mollkirch appartenait à l'évêché de Strasbourg.

C'est effectivement à Mollkirch qu'ont eu lieu les premières manifestations de la révolte des paysans appelée «La Guerre des Paysans». En mars 1525 les habitants se soulevèrent contre le seigneur de Rathsamhausen.

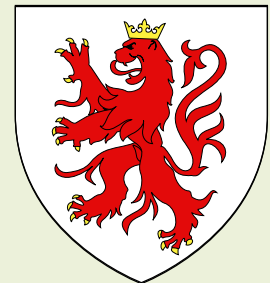
Mollkirch est une commune traditionnellement catholique avec son église datant de 1837. La chapelle Kloesterlé située à la sortie de Laubenheim en direction de

Grendelbruch est de loin le bâtiment le plus ancien de la commune. Elle date de 1135 et est classée monument historique.

Héraldique

Les armes de Mollkirch se blasonnent ainsi :

« D'argent au lion de gueules, armé et couronné d'or. »



Lieux et monuments

- Château de Guirbaden.
- Gare de Heiligenberg-Mollkirch.
- Située à Laubenheim, la **chapelle de la Vierge** est connue sous le nom de Kloesterlé. Elle est partiellement inscrite aux monuments historiques depuis 1937.



Événements et fêtes à Mollkirch

Plusieurs fêtes se donnent à Mollkirch, comme la fête de la Magel, la Fête de la Châtaigne ou bien encore le festival de musique La Mi Moll.

Références :
mollkirch.fr

Crédit photo :
© Ji-Elle - Travail personnel

L'association **BRUCHE EMPLOI** est une structure d'insertion par l'activité économique agréée par l'État.

Nous proposons de la mise à disposition de personnel auprès de particuliers et de professionnels dans différents domaines comme le nettoyage, le repassage, le jardinage, la manutention, les petits travaux d'entretien et de rénovation.

Notre mission est de créer une solidarité active entre les personnes à la recherche d'un emploi et la population locale, d'offrir des services aux personnes physiques et morales de la vallée, de susciter et accompagner toute

initiative visant à la formation, à l'insertion professionnelle et à la création d'emploi.

Notre champ d'action s'étend sur tout le territoire de la Communauté de communes de la Vallée de la Bruche ainsi que sur Grendelbruch.

Notre association, agréée ESUS, adhère aux principes fondamentaux de l'économie sociale et solidaire. Cela fait de nous une structure dont l'objectif principal est l'utilité sociale

Nos prestations peuvent être déductibles à 50% des impôts.



Mise à disposition de personnel auprès des particuliers

- Entretien du domicile
- Traitement du linge
- Courses ménagères
- Entretien du jardin
- Dépose à la déchetterie
- Petits travaux de maintenance intérieurs ou extérieurs – déneigement
- Aide au déménagement
- Préparation des repas
- Soins aux animaux de compagnie
- Assistance administrative à domicile

Services aux professionnels

- Entretien des locaux
- Entretien des espaces verts
- Entretien des espaces noirs
- Manutention
- Assistance aux travaux du bâtiment
- Mise sous pli
- Distribution de documents
- Remplacement de personnel
- Services lors d'évènements



Vendredi 1er octobre à 20h : Karaoke

Salle culturelle – Médiathèque de Schirmeck

Les premiers vendredis de chaque mois, venez-vous amuser et vous divertir en chantant et suivant les paroles sur grand écran.

Tarif : Adultes 5€ / Réduits (-16ans, bénéficiaire du RSA, PMR) 3€

Un chanteur musicien gentiment déjanté, l'esprit en ébullition et la voix nomade.

Son parcours : du violon classique, jazz, manouche... avec une médaille de conservatoire, des stages à foison avec Didier Lockwood, des concerts un peu partout, des boeufs à la pelle, dont un inoubliable avec Bobby McFerrin et Chick Corea !

Dans la foulée, il attaque la guitare, la mandoline, puis il se met à chanter, explorer sa voix et à jouer la comédie.

MATSKAT : Chant, guitare, violon, mandoline - Matthieu ZIRN : Percussions - Jean-François UNTRAU : Basse. - Gregory OTT : Piano

<https://www.matskat.com/>

<http://www.facebook.com/Matskat.OFFICIEL>



Vendredi 15 octobre à 20h30 : Mackay (folk Americana)

Salle culturelle – Médiathèque de Schirmeck

MACKAY c'est un son, une énergie qui s'inspire des 60's, 70's, la Folk et la Country Music.

Complices depuis de nombreuses années, « Troubadours » des temps modernes, leur envie est de partager avec l'auditoire leur amour pour les voyages, les grands espaces et les rencontres... pour finalement remettre en question ensemble le vaste sujet qu'est l'Amour.... D'anecdotes en chansons, MACKAY, c'est l'assurance de vivre un moment comme « à l'époque », comme rouler vers un soleil couchant les cheveux au vent, comme sauter dans l'eau ou faire un feu et simplement rigoler et boire une bière avec ses potes !

Bref, MACKAY révèle l'aventurier qui sommeille en vous !!

Jackson Mackay guitares, clavier et voix ; Bastiaan Sluis batterie, guitare et voix

Samedi 23 octobre à 20h30

Salle polyvalente de La Broque



MATSKAT

Matskat, c'est un antidépresseur sans les effets secondaires : que du bonheur !

Tarif spécial : Adultes 20€ / Réduits (-16ans, bénéficiaire du RSA, PMR) 15€

Restauration et buvette sur place

<https://jyzzel.com/>



JYZZEL

Qu'à cela ne tienne, JYZZEL s'en va créer un monde où les chansons de Michaël Jackson croisent celles des Rita Mitsouko dans les années 80-90, où sa voix devient un instrument de jeu. Avec ses grands écarts vocaux éternels et ses vocalises spatiales, de l'amour aux addictions, JYZZEL sait changer nos coeurs en barbe à papa et nous fait frissonner de la tête au pieds, sur des compositions POP. Autrice, JYZZEL transforme ses cicatrices en aventures, et nous interpelle sur les enjeux actuels. Du français à l'anglais elle se balade sur les mélodies à la façon de Ella Fitzgerald, Eva Cassidy, Alicia Keys, Susan Tedeschi, Youn Sun Nah, Stevie Wonder, toutes ces grandes voix qui l'ont influencée. A l'aise en studio comme sur la scène.

<https://jyzzel.com/>

TARIFS

Pass'Concert (6 entrées et 2 karaokés ou 7 concerts) :

Adultes 50€

Réduits (-16ans, bénéficiaire du RSA, PMR) : 35€

*Hors tarifs majoré sur la base d'une entrée à 10€

Caisse du soir :

Adultes 10€ / Réduits (-16ans, bénéficiaire du RSA, PMR) 8€

Réservations possibles jusqu'au vendredi 12h par sms - 06.26.97.53.62

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Le Repère

06.26.97.53.62

L'équipe

Présidente : Oury Christiane

Administration :

Arnaud Paclet

arnaud.paclet@le-repere.org

Sylvie Bienvenot

sylvie.bienvenot@ville-schirmeck.fr

spectacles@le-repere.org

Rejoignez-nous sur Facebook

www.le-repere.org



Spectacle

Atelier d'écriture de chansons et création d'un clip

Médiathèque La Locomotive à Wisches

Lionel Grob mène des ateliers d'écriture et de création de chansons pour des publics variés : enfants dès l'école primaire, collégiens, lycéens, jeunes en insertion, adultes...

De la page blanche à la scène, il emmène ses stagiaires de la conception de chansons (rock, pop, chanson française...) jusqu'à la représentation lors d'un spectacle de ces créations, et évidemment l'enregistrement et la production sur CD.

Il propose également la création de clips.



Stage - Vacances de la Toussaint

Limité à 10 enfants

Ateliers de chansons

Les matinées des 25, 26, 27, 28 et 29 octobre ainsi que les 2 et 3 novembre de 10 h à 11 h 30.

Création et enregistrement

Les 4 et 5 novembre de 9 h à 12 h.

Restitution et présentation

Lors du concert du 10 novembre (voir **Boogrrr!** page suivante)

<http://grob-music.com/ateliers-chansons/>

Tarif du stage : 10 € par enfant

Création
impression
Publicité



TOUS VOS CALENDRIERS PERSONNALISÉS



📍 112 rue du Gal. de Gaulle
67130 La Broque

☎ 03 88 97 00 03
✉ contact@imprimerie-cip.fr

www.imprimerie-cip.fr

Ne me jetez pas n'importe où, pensez à me recycler





L'Association Ruban Rose

En 1992, Mrs. Evelyn H. Lauder, Senior Corporate Vice President d'Estée Lauder Companies, co-crée le Ruban Rose avec Self Magazine. L'année suivante, en 1993, Mrs Evelyn H. Lauder crée aux USA la Breast Cancer Research Foundation (BCRF -Fondation pour la Recherche contre le Cancer du Sein), afin de soutenir l'innovation en matière de recherche clinique et génétique.

En 14 ans, l'objectif que s'était fixé la BCRF a été atteint : les fonds récoltés depuis sa création avoisinent les 100 millions de dollars. Jusqu'à sa disparition le 12 novembre 2011, Mrs Evelyn H. Lauder a mené la lutte contre le cancer du sein avec une force et abnégation exemplaires en insufflant sa détermination aux quatre coins du monde à continuer le combat quoiqu'il arrive jusqu'à la victoire.

Aujourd'hui en France, une femme sur huit risque de développer un cancer du sein : «anticiper», «prévenir», «sensibiliser» sont des actions qui permettent de limiter efficacement les conséquences de cette maladie. C'est cet espoir qui a réuni, pour la première fois il y a 25 ans, un groupe de cosmétique, Estée Lauder France, le magazine Marie Claire, membres fondateurs historiques de l'Association qui portera le nom de cette campagne «Le Cancer du Sein, Parlons-en !».

Ce partenariat français a été créé pour que le mois d'octobre de chaque année soit une plate-forme d'information, de sensibilisation, de dialogue et de lutte contre le cancer du sein. Au fil des campagnes, différents partenaires et supporters se sont engagés auprès de l'Association. Ainsi, en 2003, l'Association française a créé les Prix Ruban Rose destinés à soutenir les efforts de la Recherche, clinique ou biologique, mais aussi les innovations et les progrès remarquables en matière de techniques de dépistage, de chirurgie réparatrice, de psychologie ou encore d'amélioration de qualité de vie pour les femmes atteintes d'un cancer du sein.

En France depuis 2004, plus de 3 millions d'euros ont été reversés par l'Association à la recherche contre les cancers du sein. Chaque campagne est symboliquement marquée par les illuminations de monuments ou sites prestigieux en France et à

travers le monde.

En 20 ans, plus de 100 millions de Rubans Roses ont été distribués gratuitement à travers le monde par Estée Lauder Companies.

Prévention et facteurs de risques

Divers facteurs de risque peuvent avoir une influence sur la venue d'un cancer du sein : l'âge, des antécédents familiaux, des facteurs génétiques...

C'est pourquoi il est important de connaître les précautions et les examens simples qui permettent de dépister un éventuel cancer du sein le plus tôt possible et donc d'accroître les chances de guérison totale.

Le facteur âge

Les deux tiers des cancers du sein se développent chez des femmes de plus de 50 ans. En revanche, cette maladie est plus rare chez les femmes de moins de 35 ans et reste exceptionnelle chez celles qui ont moins de 20 ans.

Après 40 ans, les statistiques nous apprennent que le risque d'avoir un cancer du sein se multiplie une fois et demie tous les dix ans.

Après 50 ans, outre l'examen - au moins annuel - de vos seins par votre médecin traitant ou votre gynécologue et l'auto-palpation mensuelle de vos seins, votre médecin vous prescrira une mammographie tous les deux ans pour dépister de manière très précoce un éventuel cancer.

N'hésitez pas à en parler à votre médecin ou à votre gynécologue qui saura vous conseiller sur la question.

Les antécédents familiaux

Une femme dont la mère ou la sœur a déjà eu un cancer du sein risque deux fois plus que les autres femmes de développer un cancer du sein. Si tel est votre cas, vous devez, encore plus que les autres, vous faire surveiller médicalement au moins une fois par an et signaler vos antécédents familiaux à votre médecin traitant ou à votre gynécologue.

15% des femmes traitées pour un cancer du sein développeront un cancer sur l'autre sein. Si vous êtes dans cette situation, vous devez absolument bénéficier d'un suivi médical particulièrement attentif.

On a également constaté que le risque était plus élevé chez les femmes ayant eu à la fois des règles précoces et une ménopause tardive. Les femmes sans enfant ou ayant eu un premier enfant après 30 ans semblent de même un peu plus exposées au développement d'un cancer du sein. Ce sont des éléments que vous devez aussi prendre en considération.

N'oubliez pas d'en parler à votre médecin.

Un gène responsable du cancer du sein ?

On a récemment découvert au moins deux gènes anormaux, l'un sur le chromosome 13 (BRCA2), l'autre sur le chromosome 17 (BRCA1).

Ces gènes sembleraient prédisposer au cancer du sein et permettraient d'expliquer la survenue d'un cancer du sein très particulier et relativement rare chez les jeunes femmes.

Il devrait être possible bientôt d'identifier ces femmes à très haut risque et de les suivre tout particulièrement afin que leur cancer du sein - s'il doit se développer - puisse être traité à son tout début.

Des essais de détection génétique des cancers sont actuellement en cours.

Dans certains hôpitaux, des consultations d'oncogénétique, c'est-à-dire de génétique appliquée à la cancérologie ont vu le jour ces dernières années et se penchent tout particulièrement sur ce genre de problèmes.

Mais il faut toujours penser aux conséquences psychologiques et sociales de ce dépistage qui n'est pas indiqué aujourd'hui chez les enfants et les très jeunes filles. Aujourd'hui, nous ne savons pas encore modifier ces gènes afin de les rendre inoffensifs, bien que des progrès soient réalisés chaque jour en ce sens.

La vocation des Prix Ruban Rose créés par l'association «Le Cancer du Sein, Parlons-en !» est de soutenir - entre autres - ce type de recherche.

La pilule augmente-t-elle les risques ?

Il est désormais acquis que la pilule n'augmente pas globalement le risque de cancer du sein.

De même, les rumeurs qui lient le cancer du sein à la pratique des seins nus, à la réception d'un coup violent sur la poitrine ou au port du soutien-gorge à baleines sont de la pure fantaisie et ne reposent sur aucune démonstration scientifique.

Cependant si la pilule ne provoque pas en soi le cancer du sein, elle peut favoriser le développement d'un cancer. C'est pour cela qu'elle est contre-indiquée en cas de cancer du sein et en cas de risque important de cancer, par exemple chez les femmes ayant des antécédents familiaux de cancer du sein.

Peut-on éviter la venue d'un cancer du sein ?

Non, on ne peut pas encore pas encore véritablement «empêcher» la survenue d'un cancer du sein. Il faut en effet reconnaître que nous ne savons pas encore bien déterminer les différents facteurs qui feront qu'une femme - et non une autre - développera un cancer du sein.

Ce qui est certain c'est qu'en France, aujourd'hui, une femme sur 8 pourra en être atteinte à un moment ou à un autre de sa vie. Cette maladie représente ainsi un quart des cancers chez la femme.

Il est donc essentiel que vous connaissiez les précautions et les examens simples qui permettent de dépister un éventuel cancer du sein le plus tôt possible et donc d'accroître les chances de guérison et de diminuer considérablement les conséquences de la maladie et des traitements.

A tout âge

Vous devez être régulièrement suivie par un médecin ou par un gynécologue qui n'hésitera pas à vous prescrire les examens nécessaires en cas de doute. Ce suivi médical doit avoir lieu tous les 6 mois ou tous les ans à partir de 30 ans. Vous devez pratiquer tous les mois une auto-palpation de vos seins.

A partir de 50 ans

Votre médecin ou votre gynécologue vous fera pratiquer une mammographie au maximum tous les 2 ans.

Aujourd'hui, le dépistage organisé est programmé à partir de 50 ans dans tous les départements du territoire français.

**DANS LE CADRE DE OCTOBRE ROSE ,
Soirée rencontre à la Broque**

**le 8 Octobre 2021 , Accueil à 19h, Salle Polyvalente ,
166 rue du Général De Gaulle , 67130 La Broque**

1 Accueil de Mr le Maire

2. Questions Réponses sur le thème « Les femmes , actrices de la santé de leurs seins ? »

Pr Carole MATHELIN, responsable chirurgie de l'ICANS (Institut de Cancérologie de Strasbourg europe), Ex Présidente de la Société Internationale de Sénologie

3 . Et le Café ? Avec Madame Astrid Nehlig , Directeure de Recherche INSERM Strasbourg

4 . Que peut faire une Association ? Gérard Hrodej , Président de S

5. Dialogue avec le Public

Des acteurs locaux viendront compléter la soirée

Entrée Libre et parking facile .

*Octobre Mc
C'est l'heure d'
parler*



Ça bouge PRÈS DE CHEZ VOUS



20/08/2021

L'association et le syndicat des récoltants familiaux de fruits producteurs de jus de pommes de la Haute Vallée de la Bruche

À tous les membres et tous récoltants.

L'atelier du jus de pomme est ouvert tous les jours de la semaine depuis le lundi 30 août 2021.

Une équipe de bénévoles en assure le service. Nous produisons le jus de pommes propre à chaque récoltant suivant la procédure habituelle. On doit impérativement prendre RDV pour le jour de dépôt et pressage des pommes par téléphone le mardi matin à l'atelier au N° 0388971534 et les autres jours du 18 août au 29 août au N° 0632829416.

Après décantation en cuve, le jus est pasteurisé et embouteillé, il est prêt à emporter le lendemain du

jour de pressage. On conditionne aussi en cubis de 5 litres à la demande, les bouteilles vides sont reprises, lavées et aseptisées avant remplissage.

Cette année, suite aux événements COVID-19, il est important que toute personne porte un masque suivant les directives gouvernementales ; gel hydroalcoolique et gestes barrières. L'association se tient à la disposition des récoltants, n'hésitez pas à prendre contact pour tous renseignements : tél. atelier 03 88 97 15 34 située ancienne place des fêtes La Broque.

Le comité

L'Association HURE ANIMATION organise son 2^{ème} Loto

Repas le samedi 9 octobre 2021 à Saint-Jean d'Ormont Deux chèques vous serons demandé.

4000 euros de lots sous formes de chèques CADOC à gagner.

- Un pour le repas (si on a toujours l'accord) 10 euros le repas
- Un pour le loto 20 euros les 6 cartons

Réservation au :
☎ 06 06 40 99 75
☎ 06 45 74 08 80

IMPORTANT: passe sanitaire obligatoire ou test PCR plus carte d'identité.

Pour la 30^{ème} fête de la Science

L'association GRABE (Groupe de Recherche Archéologique Bruche et Environs) organise :

Les samedis et dimanches 2-3 et 9-10 octobre dans ses locaux au centre médical de Saâles, 3 ateliers, une exposition, deux sorties

Les ateliers :

- La boîte à outils de l'apprenti archéologue.
- Archéologie imaginaire (en 4021!).
- Une drôle de bibliothèque.

L'exposition :

A la recherche du passé, la Haute Bruche révélée.

Les sorties :

- Mines et bas-fourneaux mérovingiens en forêt de Saâles.
- Château du Bilstein (Attention, c'est à Urbeis!).

Horaires et jours précis des activités : 03 88 97 75 11

association.grabe@laposte.net

Et sur le site www.fetedelascience.fr

Pass sanitaire obligatoire / Respect des gestes barrières

SAMEDI 30 OCTOBRE AU DÔME À MUTZIG

ANIMATION GARANTIE

SOIRÉE ANNEES 80'S

DÈS 20H

12€ l'entrée (-12 ans : 5€) avec une boisson
Petite restauration sur place

RESERVATION À PARTIR DU 15 SEPTEMBRE :
mutzig.as@alsace.lgef.fr
06 08 36 52 18 - 06 48 76 17 85
Inscriptions en ligne sur : le-sportif.com



L'association Val'Event présente



15/10 : Olivier de Benoist et Terry Cometti
29/10 : Christelle Chollet

⚠ 14/11 : Patrick Fiori [changement de date]

au Dôme de Mutzig

En espérant vous y voir nombreux !

Infos : www.val-event.squarespace.com
ou au 06.21.41.25.69



Association LANHUA «Fleur d'Orchidée»

e-mail : viviane.asso.lanhua@gmail.com
Tél. : 06 70 44 96 23

Envie de vous détendre, d'offrir du bien-être, de l'énergie et de la vie à votre corps, de libérer votre esprit, vous sentir en paix au moins quelques instants ...

Reprise des cours de QI GONG à compter du mardi 28.09.2021

A la Salle des Fêtes de Muhlbach-sur-Bruche

Tous les mardi : 1er cours à 17h00 - 2ème cours à 18h30

Renseignements et pré-inscription auprès de Viviane qui vous communiquera conditions et tarifs.

Association des Familles de Gresswiller Organise son loto annuel le 23 octobre 2021 à la salle des fêtes de Gresswiller

A gagner : une parenthèse gastronomique pour 2 à l'auberge METZGZER de Natzwiller (repas+nuît+déjeuner); TV 98cm; cave à vin; cuiseur vapeur et de nombreux autres lots. Début du jeu à 20h00 et ouverture de la salle à 18h00. Petite restauration sur place (tartes flambées; knack...).

Réservation obligatoire au 0619667401 et 0685140918.

Pass sanitaire obligatoire et respect des mesures barrières exigées. Venez nombreux.

Informations : Mairie de La Broque

Tél. : 03 88 47 42 90

Sur le sentier de découverte
le long de la Bruche

EXPOSITIONS EN PLEIN-AIR

20 SEPT. - 14 NOV. TRACER LA ROUTE

LA BROQUE



Le Coin Gourmand



Ingrédients (6 pers.) :

- 300 g farine
- 1.25 càc sel
- 1.5 càs de sucre
- Un demi-cube de levure (env. 20 g)
- 2 cl de lait
- 30 g de beurre, mou
- 1 œuf
- 1 càs de lait
- 1 pincée de sel
- Graines au choix (sésame, tournesol, courge, chanvre)

🕒 **Temps :** 30 minutes de préparation + 3h de repos de la pâte + 20 minutes de cuisson

Difficulté : 🍴🍴🍴🍴🍴

La Recette :



1. Mélanger dans un grand bol farine, sel et sucre. Émietter la levure, incorporer. Verser le lait, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse. Incorporer le beurre en pétrissant. Laisser lever la pâte env. 1 h à couvert à température ambiante.

2. Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Diviser la pâte en 6 portions, aplatir un peu, façonner des boules, déposer sur une plaque

chemisée de papier cuisson, saupoudrer de très peu de farine, laisser encore doubler de volume env. 2 h à couvert.

3. Préchauffer le four à 180°C.

4. Battre l'œuf avec le lait et le sel, en badigeonner les buns, parsemer de graines.

5. Cuire environ 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir les buns sur une grille.



FRUITS & LEGUMES

DU MOIS



LEGUMES D'OCTOBRE

FRUITS D'OCTOBRE

- Citron
- Châtaigne
- Coing
- Datte
- Figue (fraîche)
- Kiwi
- Litchi
- Noix, noisettes
- Poire
- Pomme
- Prune
- Raisin

- Artichaut
- Aubergine
- Betterave
- Carotte
- Céleri, céleri-rave,
- Chou
- Chou-fleur
- Courges
- Potiron
- Courgette
- Haricot vert
- Navet
- Panais
- Poireau
- Poivron
- Pomme de terre
- Radis
- Salsifis

LA BETTERAVE



La betterave regorge d'antioxydants puissants qui ont notamment une action bénéfique sur la prévention de l'hypertension en réduisant la pression artérielle.

Il existe de nombreuses variétés, classées différemment selon les types.

Les betteraves sucrières sont les plus riches en sucres, de couleur blanche et très enterrées.

Les betteraves fourragères très productives, sont de différentes couleurs, de différentes formes et plus ou moins enterrées.

les betteraves potagères, également appelées betterave rouge;



Amis restaurateurs et métiers de la bouche

Gagnez en visibilité et réservez votre emplacement pour le prochain semestre !

Contactez Sébastien au
06 75 24 19 21



FORGIARINI, LA FAMILLE AU COEUR DU TRAVAIL

De l'Italie à Kogenheim, les **FORGIARINI** ont développé depuis les années 50 un savoir-faire dans le domaine du bois, élargi au fil des générations à toute une gamme de produits pour la maison. De l'exil au succès, une saga familiale à la fois ordinaire et exemplaire.

LES ORIGINES

Nous sommes dans les années 30. Jérôme Forgiarini partage ses journées d'enfant entre son travail à la ferme familiale de Formeazzo, au nord de l'Italie, et l'école, à sept kilomètres. Des conditions de vie difficiles dont il conservera toutefois la nostalgie des trajets à ski l'hiver. Adolescent, il se rend à Innsbruck, au coeur des Alpes autrichiennes, pour apprendre le métier de menuisier-ébéniste avant d'être embauché dans une usine de skis dans son Frioul natal.

Son destin bascule avec la Seconde Guerre mondiale, qui restera un traumatisme. Il déserte et rejoint la résistance avant de fuir vers la France pour arriver à Poitiers. Jérôme Forgiarini a 20 ans et ne parle que le patois de sa région d'origine. Avec comme seul bagage un petit sac à dos et une paire de chaussures trouées, il part pour Colmar où il sera accueilli dans un foyer par la soeur Marie Damien.

UN TRAVAIL DE RECONSTRUCTION ET D'INTÉGRATION

Jérôme Forgiarini ne se ménage

pas : il apprend le français, l'alsacien, utilise son savoir-faire pour rebâtir les maisons dévastées par la guerre. Son entrain et sa rapidité fondent sa réputation. Début 1949, Jérôme Forgiarini épouse Madeleine, rencontrée dans un restaurant de Benfeld et avec laquelle il passera sa vie. Ensemble, ils souhaitent bâtir, entreprendre. Jérôme Forgiarini sillonne chaque jour la région, en train ou à vélo, pour se rendre sur des chantiers et gagner sa vie. Le soir venu, il forme son épouse à la vente et travaille à la fabrication de son propre dépôt de bois. Pendant ce temps, la famille s'agrandit, avec l'arrivée de Joséphine (Fifine), puis Gérard, Mario et enfin Daniel.

LA SCIERIE, MATRICE DE LA FAMILLE :

Leurs efforts se voient récompensés lorsqu'en 1958 ils lancent leur propre affaire : une scierie à Kogenheim. Jérôme vend son bois aux artisans de la région, Madeleine gère l'administratif tout en s'impliquant pleinement à l'atelier. Le travail reste très physique, la scierie nécessite du matériel lourd et d'importants investissements. D'années en années, l'activité se déploie en s'appuyant sur l'énergie de tous, enfants compris.

La scierie, accolée à la maison familiale, se transforme en un fabuleux terrain de jeu. Elle devient la matrice, porteuse des valeurs et de la culture familiale : sens du travail, politesse, respect et

immersion dans l'univers du bois. La scierie, en dehors d'un espace où les clients sont régulièrement conviés à partager le repas familial, est aussi un cocon où il fait bon retrouver la communauté italienne.

Jérôme Forgiarini espère bien pouvoir transmettre son entreprise à ses enfants le jour venu. Il les observe et, en fonction du tempérament de chacun, imagine une répartition des rôles : Gérard à la comptabilité et à l'administratif ; Mario, très manuel, prendra en charge le volet technique et la production ; Daniel endossera le rôle du commercial. Fifine, quant à elle, choisira de travailler dans le milieu hospitalier. La seconde génération est intégrée à l'entreprise à l'époque où le flair de Jérôme Forgiarini l'amène à étendre son activité.

VERS LA SECONDE GÉNÉRATION ...

Désormais, Forgiarini vend du bois à des fabricants dont il revendra ensuite les meubles. Armoires en chêne, commodes de valeur... Les commandes affluent, tant et si bien qu'il faut agrandir la scierie, acheter des véhicules, développer des petits espaces de vente et du personnel hors du cadre familial.

Arrivent les années 80 et avec elles les grandes enseignes de mobiliers « prêts à consommer ». Un contexte hyper concurrentiel qui modifie en profondeur le marché du meuble. Jérôme Forgiarini a alors une idée qui amorcera un tournant décisif : importer du carrelage d'Italie, où il a conservé quelques contacts, afin de le revendre aux églises de Colmar. Un travail de négociant renforcé début 90 par l'embauche d'un commercial. Ensemble, ils parcourent l'Italie

et cherchent à nouer des partenariats commerciaux. La marque Imola est intéressée et propose à Jérôme Forgiarini de l'aider à développer son activité en l'équipant gratuitement. Le marché est conclu, posant ainsi les bases d'une activité qui s'avèrera lucrative et pérenne.

... ET L'ENTREPRISE D'AUJOURD'HUI

Tandis que la seconde génération porte et développe cette nouvelle impulsion, c'est au tour de la troisième de parcourir les allées de la scierie à vélo, de se livrer à d'excitantes parties de cache-cache au milieu des stocks de planches. « Il ne fallait pas forcément que ce soit utile mais il fallait être là, c'était important pour nos parents et nos grands-parents », témoigne Jérôme, fils de Daniel (et donc petit-fils du fondateur) et actuel co-gérant de l'entreprise. La famille est au coeur de l'entreprise, l'entreprise au coeur de la famille.

Aujourd'hui, Forgiarini est leader sur le Grand Est dans le domaine du carrelage. L'offre s'est élargie aux sanitaires et l'on trouve désormais une large gamme de produits de décoration intérieure.

Si Jérôme et Madeleine Forgiarini ne sont plus là pour le voir, leurs valeurs sont portées par cinq cousins qui ont, au fil des années, intégré la société : Jérôme est en charge du commercial et de la communication, Guillaume, son frère, s'occupe du bois, Médard de la technique, Séverine des ressources humaines et Eve prend progressivement la responsabilité des tâches administratives.

Leur point commun ? Avoir rodé leurs connaissances hors de la maison mère. Des expériences qui leur feront prendre conscience de l'étendue du savoir-faire développé par leurs parents et grands-parents. Une mission de taille lorsqu'on sait qu'actuellement la société emploie 75 personnes et génère de très gros volumes d'affaires.

FORGIARINI

227 route nationale D1083
67230 KOGENHEIM

☎ 03 88 74 70 20

Article : Valérie DIETRICH - Cécile BECKER

Photo : © Pascal Bastien

Source : Zut!



LUTTER CONTRE LA FATIGUE

Faire le plein d'énergie grâce au chou

Beaucoup de grands-mère ont adopté le jus d'orange, de raisin et de pomme afin de combattre la fatigue, reconnus universellement comme fortifiants naturels.

D'autres ne jurent que par ce qu'elles considèrent comme le roi des aliments alliés de votre santé : le chou !

Et en effet, en matière de tonus et vitalité, rien ne vaut une bonne cure de chou. Ce-dernier, est riche en

fibres, pauvre en calories et débordé de vitamines.

Le chou a longtemps été la principale source de vitamine C des régions nordiques pendant l'hiver, car très résistant au froid et même au gel.

Alors profitez du retour du chou dans les étalages en ce début d'automne afin de faire le plein d'énergie avant la saison froide !

Nous recrutons !

Oxygen recherche
2 poseurs (H/F),
contactez-nous !





1. Culture / Comment fabrique-t-on le pain ?

Le 16 octobre se tiendra la **journée du pain**. Avec une consommation française évaluée à **10 milliards par an**, le pain est un produit essentiel chez nous. Le pain est si connu en France qu'il symbolise même les Français à l'étranger.

Fabrication

Le pain est un mélange de farine et d'eau, cuit au four. Selon les types de pain, on ajoute du sel, de la levure ou du levain. L'invention du pain a nécessité deux autres inventions :

- **la meule** : ancêtre du moulin, elle sert à moudre le grain, c'est-à-dire à l'écraser pour le transformer en farine.
- **le four** : il est indispensable pour faire cuire le pain.

Pour faire le pain traditionnel, on utilise du levain, ou de la levure : c'est un champignon microscopique, qui mange une partie du sucre contenu dans la farine. Ce faisant, il libère un gaz, le dioxyde de carbone, qui reste piégé dans la pâte à pain, sous forme de bulles. On laisse « reposer » la pâte avant de la faire cuire, c'est-à-dire qu'une fois la pâte finie, on attend plusieurs heures avant de la faire cuire. Sous l'action des bulles, la pâte gonfle : on dit qu'elle « monte ».

Une fois que la pâte a bien monté, on peut la faire cuire. Après la cuisson, les bulles laisseront la place à des petits trous dans la mie : c'est ce qui rend le pain moelleux.

Recettes

Pour un pain blanc fait maison, sans les proportions, parce que cela peut changer, il faut de la farine (type T55 ou plus), de la levure, de l'eau et du gros sel. La pâte doit être correctement pétrie, à la machine (pétrin électrique) ou à la main et à la force des bras, dans un pétrin en bois. Avec le pain dur on peut préparer du pain perdu.

Différents types de pains

Il existe de nombreuses sortes de pains, selon le type de farine, d'ingrédients, de forme.

• **Le pain blanc** : la farine est faite avec le cœur du grain de blé : on supprime l'enveloppe du grain, ce qui donne un pain plus clair, et plus moelleux, mais aussi moins riche en fibres. En France, c'est le pain le plus courant.

• **Le pain complet** : la farine de type T110 est faite avec l'intégralité du grain : le pain a un aspect marron, il est beaucoup plus riche en fibres.

• **Le pain de son** : c'est un pain dont la pâte contient du son (la farine est de type T150), c'est-à-dire l'enveloppe du grain de blé, réduite en poudre. C'est un pain très riche en fibres.

• **Le pain de seigle** : comme son nom l'indique, ce pain n'est pas fait avec de la farine de blé, mais de seigle. Il ressemble un peu à du pain complet, en un peu plus sombre.

Il existe aussi des pains dans lesquels on rajoute toutes sortes de graines, ou de noix, comme le pain aux noix, le pain au sésame, ou aux graines de pavot...

Le pain azyme est un pain sans levure. Il ne monte pas : sa forme est très aplatie.

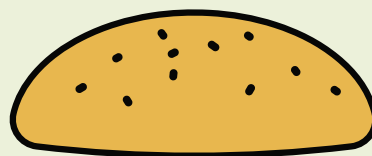
Différentes formes et tailles

Avec une même pâte, il est possible de faire des pains de taille et de forme différentes : cela peut aussi changer un peu le goût du pain, puisque, selon la forme et la taille, il n'y aura pas la même quantité de croûte et de mie. Il existe des pains de formes allongées :

- **la baguette** est le pain le plus vendu en France ; elle pèse 250 g.
- **la « ficelle »** ressemble à la baguette, mais est plus fine. Elle pèse 125 g.
- **le « pain »** fait 500 g. On l'appelle aussi « pain d'une livre ».
- **le bâtard**, ou restaurant, qui fait 400 g. Les dénominations peuvent varier selon les régions.
- Il existe aussi des pains en forme de boule, ou de miche, c'est-à-dire une sorte de boule un peu allongée et aplatie.

2. Activité / Dessin

En octobre, en plus de la journée du pain, on trouve également la **journée mondiale du burger** ! A cette occasion, essaye d'imaginer le burger de tes rêves en dessinant tous ses ingrédients.



Château de Guirbaden depuis la Gare d'Heiligenberg-Mollkirch

📍 gare Heiligenberg-Mollkirch

🕒 4h45

📏 12,8 km

🏔️ Difficulté : Moyenne



Stationner sur le parking gare SNCF Heiligenberg - Mollkirch. Marcher jusqu'au virage en direction de Mollkirch et prendre, le chemin qui monte dans la forêt, balisage Rectangle Rouge barré de Blanc, cette signalisation ne changera pas jusqu'au château. Parvenir et faire un petit détour de quelques mètres pour le Rocher Grauschlag - Magnifique point de vue sur Urmatt. Revenir sur ses pas et continuer à droite dans le chemin Rectangle Rouge barré de Blanc en direction Sud. Rejoindre un carrefour de sentiers, c'est celui de la boucle.

📄 Crédit : Visorando, parcours proposé par Daft27

Le Journal de la Vallée soutient l'emploi en partenariat avec :



pôle emploi

INDUSTRIE

120GZKZ Automaticien Itinérant (H/F) CDI BAREMBACH «Expérience : 5 ans un poste similaire - Formation : Bac+2 ou équivalents Electrotechnique Exigé ou DUT GEII - Langues : Anglais Très bon Exigé + Allemand Bon Souhaité

120FSQR Conducteur de ligne (H/F) CDI WISCHES «Expérience : 3 ans - Poste en 4x8.

119KRQN Monteur de structure (H/F) CDI RUSS Expérience : 1 an espaces verts ou travaux publics - Permis : B - Véhicule léger Exigé - Déplacement : Quotidiens Régional

120MBRT Technicien d'installation de réseaux câblés (H/F) CDD MUHLBACH SUR BRUCHE Débutant accepté - Permis : B - Véhicule léger Exigé

119GHH Monteur de structure (H/F) CDI RUSS Expérience : 1 an espaces verts ou travaux publics - Permis : B - Véhicule léger Exigé

TERTIAIRE

120CHXJ Comptable (H/F) CDI RUSS Expérience : 5 ans - Formation : Bac+2 ou équivalents Comptabilité Exigé

119TKGF Responsable administratif et financier (H/F) CDI SAALES Expérience : 2 ans dans le domaine - Formation : Bac+3, Bac+4 ou équivalents Gestion financière Souhaité ou comptable

120HYGY Secrétaire de mairie (H/F) CDD MUHLBACH SUR BRUCHE «Expérience : 2 ans au sein d'une administration - Formation : Bac+2 ou équivalents Secrétariat assistant spécialisé Souhaité - 28h par semaine

119RQCX Assistant administratif et comptable (H/F) CDI SAALES Débutant accepté - Formation : Bac+2 ou équivalents Comptabilité Exigé OU Bac+2 ou équivalents Qualité administrative Exigé

119NFRM Assistant commercial / Assistante commerciale (H/F) CDI DINSHEIM SUR BRUCHE

Expérience : 1 an - Formation : Bac+2 ou équivalents Gestion commerciale Exigé

116PSKP Commercial en menuiseries extérieures (H/F) CDI DINSHEIM SUR BRUCHE Expérience : 2 ans - Permis : B - Véhicule léger Exigé

MÉDICAL/SANTÉ

119XSQF Assistant dentaire (H/F) CDI WISCHES «Débutant accepté - Formation : CAP, BEP et équivalents Assistance dentaire Souhaité diplôme assistant dentaire ou à former»

RESTAURATION/HOTELLERIE

120GDPV Serveur de restaurant (H/F) CDI BELMONT Expérience : 2 ans

118PMRS Commis ou chef de partie (H/F) CDI FOU DAY Expérience : Débutant accepté - avec 1 qualification dans le métier - Formation : CAP, BEP et équivalents Cuisine Exigé

120KPQL Serveur de restaurant (H/F) CDD NATZWILLER Débutant accepté

119WBXH Serveur de restaurant (H/F) CDD SAALES Débutant accepté - 1 an d'expérience si non diplômé - Formation : CAP, BEP et équivalents Service salle Souhaité

119WFFR Responsable de salle (H/F) CDD SAALES «Expérience : 5 ans en salle ou 1 an responsable - Formation : CAP, BEP et équivalents Service salle Souhaité

BÂTIMENT

119KBCJ Plaquiste enduseur (H/F) CDI GRESSWILLER «Expérience : 2 ans - Permis : B - Véhicule léger Exigé

ALIMENTAIRE

119RPSH Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alime (H/F) CDI SAALES Débutant accepté - Formation : Bac+2 ou équivalents Agroalimentaire Souhaité

120FPGZ Opérateur de production/fabrication en industrie alimentaire (H/F) CDD MUHLBACH SUR BRUCHE

«Expérience : Débutant accepté - Formation : CAP, BEP et équivalents Métiers de Bouche ou Industrie Agro

LOGISTIQUE

119RYNS Préparateur de commandes (H/F) CDI WISCHES Débutant accepté - connaissance logistique souhaitée - Permis : B - Véhicule léger Souhaité

119GFVB Cariste manutentionnaire (H/F) CDI RUSS «Expérience : 3 ans si vous n'êtes pas qualifié - Formation : CAP, BEP et équivalents Logistique Souhaité serait apprécié - Permis : B - Véhicule léger Souhaité

120GVRM Mécanicien poids lourds (H/F) CDI BISCHOFFSHEIM Expérience : 2 ans dans le domaine - Formation : CAP, BEP et équivalents Entretien mécanique Exigé

120HBDH Opérateur d'Expédition (H/F) CDD BAREMBACH Expérience : 2 ans dans le Chargement et/ou Expédition

120MDSY Monteur en pneumatique (H/F) MIS MUTZIG Expérience : 6 mois

AUTRES

119WWBW Vendeur en prêt-à-porter (H/F) CDD DORLISHEIM Expérience : 1 an en vente prêt à porter - 25h/semaine

119RWWW Employé polyvalent de libre-service (H/F) CDD DORLISHEIM Expérience : 6 mois - Discount, restauration, sport - temps partiel

120HHWW Educateur spécialisé (H/F) CDD GRENDLBRUCH Débutant accepté - Formation : Bac+2 ou équivalents Educateur spécialisé Exigé

120CPZK Agent de service (H/F) CDI LA BROQUE «Débutant accepté - 17h30 par semaine

120CJBD Educateur spécialisé (H/F) CDI LA BROQUE «Expérience : 3 mois - Formation : CAP, BEP et équivalents Educateur spécialisé Exigé - Permis : B - Véhicule léger Exigé

120CHWB Permanent adjoint lieu de vie (H/F) CDI LA BROQUE Expérience : 3 mois

119WXNN Maître-nageur sauveteur (H/F) CDI LA BROQUE «Débutant accepté - Formation : Bac ou équivalent Sécurité securisme aquatique Exigé BPJEPS, BEESAN OU Bac+3, Bac+4 ou équivalents Sportnautique Exigé licence AGOAPS»

119WVMX Conseiller relation client (H/F) CDI LA BROQUE «Débutant accepté - Formation : Bac ou équivalent Pas de domaine Souhaité Relation client, tourisme, loisirs

119LPWW Employé de libre service caissier (H/F) CDD LA BROQUE Débutant accepté - 26h par semaine

120MCBF Assistant Technique fibre optique (H/F) CDD MUHLBACH SUR BRUCHE Débutant accepté

120GDRX Coiffeur mixte confirmé(e) (H/F) CDI MUTZIG Expérience : 2 ans minimum en coiffure - Formation : Bac ou équivalent Coiffeur Exigé / Brevet professionnel coiffure

119XCVP Vendeur en magasin de détail (H/F) CDI SAALES Débutant accepté - 19h/semaine

119WXJN Employé de ménage (H/F) CDD SCHIRMECK «Débutant accepté - Permis : B - Véhicule léger Exigé - 20h/semaine

119PGBL Chargé d'Accompagnement Socio-professionnel et de Projet (H/F) CDD SCHIRMECK « Débutant accepté - Formation : Bac+3, Bac+4 ou équivalents Conseiller Insertion Prof. OU Bac+2 ou équivalents Action sociale Exigé Accompagnement professionnel Permis : B - Véhicule léger Exigé

120CKZS Assistant responsable atelier (H/F) CDI WISCHES «Expérience : 1 an - Formation : Bac ou équivalent Pas de domaine Souhaité

Pour postuler, vous pouvez transmettre votre CV par mail à :

✉ entreprise.ALS0022@pole-emploi.net

📮 ou par voie postale à :

Pôle Emploi Molsheim
16 B Rue de Gaston Romazzotti
67120 Molsheim

Pour retrouver chaque jour des informations utiles, rejoignez-nous sur Facebook :



www.facebook.com/Poleemploi.Molsheim

Les Artisans à côté de chez Vous



ABATTAGE • ÉLAGAGE • BROYAGE



TRAVAUX DE TOITURE

- INTERVENTION EN URGENCE (Fuites en toiture, tuiles cassées ...)
- NETTOYAGE DE GOUTIÈRES
- DÉMOUSSAGE ...

06 79 08 87 46

Mickaël DILLESEGER - Mail : contact@atacsas.fr
67130 NEUVILLER LA ROCHE

Alsace Travaux Acrobatiques

Charpente - Couverture - Zinguerie Spécialiste incontesté du PANNEAU-TUILES



JADORE RENOVATION
282 rue du Château
88450 EVAUX-ET-MENIL
www.jadorerenovation.com

**DEVIS
GRATUIT**

Tél. 03 29 67 32 22



déco

Tél : 06 63 41 50 39
06 80 90 40 32

Fax : 03 88 50 06 25
MUHLbach sur BRUCHE

Devis Gratuit Artisan

Rempl. Velux
Volet roulant velux
Aménagement Comble
Carport-Pergola bois et alu
Bardage bois et composite
Terrasse bois et composite
Vitrage isolant
Paroi de douche
Placard coulissant

VELUX®
INSTALLATEUR
CONSEIL



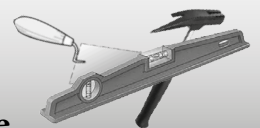
Email : sergechatin@gmail.com
Site web : www.scdéco.fr



SCHOTT Philippe RÉNOVATION

06 18 66 08 85

- Cloison sèche
- Isolation
- Parquet
- Carrelage
- Maçonnerie
- Couverture - Bardage



3 Les Houes - 88490 LA GRANDE FOSSE
Entrepôt à NATZWILLER
Mail : schott.ph67@gmail.com

Peinture Philippe Hollinger

06 86 58 66 69 - DEVIS GRATUIT



Peinture intérieure - extérieure

Revêtement sols et murs

Projection et Enduits décoratifs

32, Rue des Oies - 67 130 BAREMBACH
10, Rue du Vieux Moulin - 88 210 LA PETITE RAON
Mail : peinturehollinger@orange.fr

NETTOYAGE

LAVAGE TOUTES SURFACES VITRÉES

- VITRES - VÉRANDAS
- VOITURE EXT. / INT.
- VITRINES

06 63 61 64 92

44 Rue des Déportés
67570 ROTHAU

le **journal**
de la **vallee**

Artisans, réservez votre emplacement pour le prochain semestre !

Contactez Sébastien au **06 75 24 19 21**

