

Informations pour les jeunes de 16 à 25 ans



Le journal « Génération 16-25 » est publié par la Mission locale du Sud Grésivaudan à destination des jeunes de 16 à 25 ans pour les informer sur des domaines divers et variés qui les concernent tels que la formation, l'emploi, la santé, le logement, les loisirs...

Le numéro de septembre à décembre 2015 est paru. Il est consultable à la mairie ou sur le site : www.missionlocale.sud-gresivaudan.org

Voici quelques extraits qui annoncent en novembre une semaine de l'emploi ainsi que des informations sur des sessions de formation.

Emploi

Une semaine pour reprendre confiance en soi, se mettre en dynamique de recherche d'emploi et rencontrer des employeurs du territoire, c'est ce que vous proposent l'Association des Industriels du Sud-Grésivaudan et le Syndicat Mixte Pays du Sud-Grésivaudan en vous offrant de participer au 7^{ème} module « Passerelle vers l'emploi » qui se déroulera du 23 au 27 novembre 2015.

Le dispositif comprend un entretien initial d'évaluation en présence de représentants d'entreprises, la préparation aux exigences de l'emploi, la validation du projet professionnel grâce à l'accompagnement de coaches certifiés puis une mise en situation réelle au travers d'entretiens avec plusieurs entreprises du réseau de l'AISG.

Débouchant sur des propositions concrètes, ce dispositif s'est avéré efficace lors des sessions précédentes pour les recruteurs et pour les candidats. Si vous souhaitez y participer, parlez-en à votre conseillère qui vous inscrira.

Permanences sur rv

Saint-Marcellin
Maison de l'Economie
7 rue du Colombier

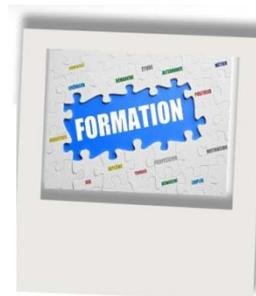
Pont en Royans
Place du Breuil

Vinay
Pole Insertion Emploi
3 avenue Brun Faulquier

Saint Quentin sur Isère
Mairie
481 Rue du Vercors

Contact

Mission Locale Pays du Sud-Grésivaudan
Maison de l'Economie, 7 Rue du Colombier
BP 63 38162 Saint-Marcellin cedex
Tél : 04 76 38 83 42 Fax : 04 76 38 04 94
missionlocale@pays-saint-marcellin.fr
www.missionlocale.sud-gresivaudan.org



Formation

Vous n'avez encore rien de prévu pour la rentrée ? Et pourquoi ne pas vous former ?

Plusieurs formations vont démarrer sur notre territoire.

► **Définir, confirmer et bâtir son parcours** avec l'Escale Formation du 14/09/2015 au 19/02/2016

► **Enclencher une dynamique d'insertion** avec l'Escale Formation du 28/09/2015 au 10/02/2016

► **Taille de Pierre** à St Antoine l'Abbaye avec le Greta du 12/10/2015 au 27/05/2016

► **Employé(e) de commerce** à venir à l'automne

Toutes ces formations sont financées par la Région Rhône-Alpes ou Pôle emploi. Les stagiaires sont rémunérés pendant la formation.

Venez vous renseigner et vous inscrire auprès de la Mission Locale.





Du 12 au 19 octobre 2015 : Entrez dans les coulisses des entreprises !

**La Chambre de commerce et d'industrie de Grenoble organise la 13^e édition des Journées portes ouvertes entreprises qui se déroulera du 12 au 19 octobre 2015.
120 entreprises ouvrent leurs portes au grand public.**

Synonymes d'emploi, d'innovation et de développement, présentes partout, les entreprises sont souvent discrètes et il peut être difficile de percer ce qui se passe en coulisses, derrière leurs portes. Les Journées portes ouvertes offrent cette occasion unique de découvrir de manière concrète et vivante la vie économique de notre région en visitant les entreprises qui participent à cette opération.

- ✓ Près d'un tiers des 120 entreprises ouvrent leurs portes pour la première fois : Ahlstrom Brignoud, Algaflex, ARaymondlife, Expé, Short Edition...
- ✓ Des laboratoires de pointe sont exceptionnellement accessibles au public : CEA, Clinatec...
- ✓ Les activités sont très diverses : commerces, services, santé, chimie, nanotechnologies, industrie du bois, métallurgie, professions du conseil, hôtellerie, gastronomie...
- ✓ Tous les territoires sont représentés : Bièvre-Valloire, Sud-Grésivaudan, Vercors, Matheysine, Grésivaudan, Chartreuse, Voironnais, agglomération grenobloise.

Les partenaires de l'opération sont la Banque populaire des Alpes, le département de l'Isère, téléGrenoble, *Le Dauphiné Libéré* et *Présences*.

Les inscriptions se font sur le site Internet dédié www.jpo.grenoble.cci.fr

Contact : Carole de Montal- 04 76 28 26 00 carole.demontal@grenoble.cci.fr CCI GRENOBLE, 1 place André-Malraux - CS 90297 - 38016 Grenoble Cedex 1 - France - www.grenoble.cci.fr



Les associations partenaires Passiflore, Solidor et l'équipe locale du Secours Catholique proposent la grande braderie en fête

Sur la terrasse du café « CITOYENS DU MONDE »

**Samedi 3 octobre
à TULLINS de 8h00 à 17h00
« PASSIFLORE » ZI du Peuras**

8h00 Accueil braderie

8h30 Café équitable musical, vente de pâtisseries du monde

10h00 -11h00 Animations dans les stands : découverte des traditions de différents pays

11h00 Apéro musical

12h00 Buffet froid ou chaud « saveurs du monde »

14h00 spectacle « musiques, chants et danses du monde » (avec la participation de groupes locaux)

15h30 Chant final « On a tous le même soleil ! »

15h40-17h Retour animations dans les stands

En partenariat avec la ville de Tullins Fures : Passiflore tél: 04 76 07 80 88



Conférence débat organisée par l'association « Source de vie »



Les soins palliatifs et si on en parlait...
ce que dit la loi



L'Association "SOURCE DE VIE" tiendra sa prochaine conférence sur les soins palliatifs, en partenariat avec l'Equipe Mobile d'Accompagnement du Voironnais :

le 8 OCTOBRE 2015 à 20 h

Salle Jean Moulin (Face à la Mairie)

à TULLINS

L'association aura le plaisir d'accueillir **Pierre REBOUL**, écoutant bénévole, auteur de plusieurs livres sur le sujet.

Participation aux frais.

Adresse Mail contact@sourcedevie.net - Site : Sourcedevie.net

Tél. 04 76 65 40 22 (Bièvre Voironnais) - 04 76 22 15 50 (Grenoble)



Communiqué de presse

212 cas d'intoxication liés à la consommation de champignons : restez vigilants !



L'Institut de veille sanitaire (Invs) a répertorié 212 cas d'intoxication liés à la consommation de champignons entre le 29 juin et le 30 août 2015. Face à l'augmentation régulière du nombre de cas signalés aux Centres antipoison et de toxicovigilance, en particulier depuis le début de ce mois d'août, la Direction Générale de la Santé (DGS), l'Institut de veille sanitaire (Invs) et l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (Inpes) souhaitent mettre en garde et les amateurs de cueillette et rappeler les bonnes pratiques.



Les cas d'intoxication repérés depuis le début de la période de surveillance ont été principalement relevés en Aquitaine (47 cas), en Midi-Pyrénées (36 cas), en Rhône-Alpes (26 cas) et en Franche-Comté (13 cas). Aucun décès n'a été enregistré.

Les conséquences sur la santé de ce type d'intoxications sont graves (troubles digestifs sévères, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe), voire mortelles. La plupart d'entre elles conduisent à une hospitalisation, souvent en réanimation.

Ces intoxications résultent, dans la majorité des cas, d'une confusion avec des champignons comestibles, d'où l'importance de rester vigilant, que l'on soit connaisseur ou que l'on pratique la cueillette ponctuellement.

Face à ces cas qui se renouvellent et perdurent chaque année, la DGS, l'InVS et l'INPES renouvellent leurs mises en garde :

- Ne ramassez que des champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles.
- Au moindre doute sur l'état ou l'identification de l'un des champignons récoltés, ne consommez pas la récolte avant de l'avoir faite contrôler par un spécialiste en la matière (les pharmaciens ou les associations et les sociétés de mycologie de votre région peuvent être consultés).
- Cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification.
- Ne prélevez pas près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants.
- Séparez les champignons récoltés par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres.
- Déposez les champignons séparément, dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement.
- Lavez-vous soigneusement les mains après la récolte.
- Conservez les champignons à part et dans de bonnes conditions au réfrigérateur et consommez-les dans les deux jours au maximum après la cueillette.
- Consommez les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante, ne les consommez jamais crus.
- Ne proposez jamais de champignons cueillis à de jeunes enfants.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes (notamment diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, etc...) à la suite d'une consommation de champignons de cueillette, **appelez immédiatement le « 15 » ou un centre antipoison en mentionnant cette consommation.**

Les symptômes apparaissent généralement dans les 12 heures après la consommation et l'état de la personne intoxiquée peut s'aggraver rapidement.

En cas de symptômes il est utile de noter la dernière heure du ou des derniers repas, l'heure de survenue des premiers signes et de conserver les restes de la cueillette pour identification.

Liens utiles : Ministère des Affaires sociales, de la santé et des droits des femmes : <http://www.sante.gouv.fr/champignons.html> Société Française de Mycologie : <http://www.mycofrance.org> Centre antipoison : <http://www.centres-antipoison.net> Institut de veille sanitaire : <http://www.invs.sante.fr>

Contacts presse : DGS : presse-dos@sante.gouv.fr Tel : 01 40 56 84 00 Invs : presse@inv.sante.fr Tel : 01 41 79 57 54 / 69 67 INPES : vanessa.lemoine@inpes.sante.fr Tel : 01 49 33 22 42

Rappel : Le café des aidants à Vinay



Le principe du *café des Aidants* : vous accompagnez un proche malade, en situation de handicap, ou dépendant du fait de l'âge ? Autour d'un café venez échanger votre expérience avec d'autres aidants.

Animé par des professionnels, le *café des aidants* est un temps convivial d'échange et d'information en libre accès.

Un lundi après midi par mois de 14h30 à 16h30 au café « L'ovale » à Vinay autour d'un thème.

L'entrée est libre et gratuite avec une participation demandée : une consommation.

PROGRAMME 2ème semestre 2015

Vendredi 4 septembre

Etre aidant et vieillir

Vendredi 2 octobre

Tous les dispositifs : comment s'y retrouver ?
Intervention de 2 assistantes sociales spécialisées

Vendredi 6 novembre

Etre libre de ses choix

Vendredi 4 décembre

L'aménagement du logement, l'accessibilité...
intervention d'un ergothérapeute

Transport possible assuré par l'EHPAD de Notre Dame de Osier. Renseignements : 04.76.36.72.66

CONTACT : Service autonomie 04.76.36.38.38 sce.aut07@cg38.fr

Page ouverte

Les problèmes liés aux aboiements des chiens sont récurrents sur la commune, depuis de nombreuses années, a fortiori lorsqu'ils sont en meute et au cœur du village.

Nous rappelons que les propriétaires d'animaux et ceux qui en ont la garde sont tenus de prendre toutes les mesures propres à préserver la tranquillité des habitants, ceci de jour comme de nuit, y compris par l'usage de tout dispositif dissuadant les animaux de faire du bruit de manière répétée et intempestive ;

Les chiens de garde doivent avoir subi un dressage tel qu'ils n'aboient qu'en cas de tentative d'effraction.

A la demande d'Eduardo Morgan nous insérons une lettre qu'il a souhaitée diffuser aux habitants du village.

Chères voisines, chers voisins,

Je suis Eduardo Morgan, installé à Notre-Dame de l'Osier (en périphérie du vieux village) depuis 8 ans et détenteur de 4 chiens de la race malamute d'Alaska.

Avec mes chiens je pratique diverses activités sportives liées au trait, mais aussi j'interviens par de la « médiation animale » auprès de deux associations travaillant respectivement avec des enfants autistes pour l'une, et avec des adolescents en grande difficulté psychosociale pour l'autre, car par leur caractère calme et affectueux, mes chiens se prêtent particulièrement bien à ce travail.

Personnellement je suis habité par une véritable passion pour ces chiens venus de l'arctique, tout en étant parfaitement conscient que cette proximité ne concerne que moi, et que mes chiens peuvent provoquer des nuisances auprès de certains d'entre vous.

Je ne juge pas cette gêne éventuelle. Elle est légitime du moment où elle est ressentie, et je ne peux que l'entendre et tenter d'y remédier rapidement lorsque j'en suis responsable.

Mercredi 2 septembre 2015, j'ai été informé par M. le Maire que certains d'entre vous (je ne sais pas qui ni combien des personnes sont concernées), entreprenaient une action légale à mon encontre. Je découvre donc ce fait et je ne peux que regretter qu'avant d'en arriver-là, ces voisins n'ont pas souhaité se rapprocher de moi et me communiquer directement leur gêne. Si cela avait été le cas, ils auraient trouvé une écoute attentive de ma part et ma volonté active pour trouver des solutions rapides.

Pour conclure ces quelques mots, je tiens à vous inviter vous tous, dès que vous ressentez une quelconque gêne provoquée par mes chiens, à ne pas hésiter à me le faire savoir. Vous trouverez chez moi le meilleur accueil et cela me permettra de bien comprendre le problème pour tenter la solution la mieux adaptée.

En plus bien sûr, d'ainsi privilégier le dialogue comme méthode pour garder une ambiance cordiale entre voisins.

Vous pouvez m'écrire à l'adresse eduardo.morgan@magellan-en-isere.fr

Mes salutations les plus cordiales
Eduardo Morgan Tirado

Brèves

- **Prochain L'Osier Flash** : La date limite pour le dépôt des propositions d'article pour le prochain Osier Flash est fixée au **jeudi 29 Octobre 2015** à la mairie. Si cela vous est possible, une version informatique envoyée à l'adresse ndomairie@wanadoo.fr est bienvenue.

ANIMATIONS DU 1^{ER} octobre au 31 octobre 2015

Notre Dame de l'Osier – Pays de Vinay

- 02 octobre** **Après midi « Jeux de société »** à Notre Dame de l'Osier organisée par le Club de l'amitié. A partir de 14 h à l'Espace Bon Rencontre.
- 04 octobre** **Visite guidée de l'exposition « Gourmandises »** à Vinay. Une visite guidée ludique de l'exposition temporaire « Gourmandises » au Grand Séchoir, à 15h30.
Tel : [0476363610](tel:0476363610). Mail : info@legrandsechoir.fr
- 04 octobre** **Bourse de puériculture** à Vinay organisée par les Assistantes maternelles de la communauté de communes. Venez faire de bonnes affaires pour habiller et équiper vos enfants !!! De 9h à 17h30
Tel : Tél : [04 76 36 65 29](tel:0476366529).
- 04 octobre** **Montée chrono cycliste** de Montaud. Cette année petite changement de formule pour notre grimpe de Montaud plus de départ en peloton mais une grimpe individuelle chronométrée ! A 8h30
Tél : [0625101070](tel:0625101070)
- 10 octobre** **Atelier couture** à la mairie de Notre Dame de l'Osier à 14h30.
Renseignements : Françoise Roux 04 76 36 68 57
- 10 octobre** **Randonnée de la noix** à Vinay, organisée par le cyclo club de Tullins Fures. Partez à la découverte du pays de la noix : 3 circuits pour découvrir les plus belles noyeraies de l'Isère à travers des petites routes de campagne.
A l'arrivée, dégustation de noix et vin de noix.
Départ du Grand séchoir à Vinay à 13h.
Tel : [04 76 07 01 33](tel:0476070133). Mail : gilbert.blanchet@orange.fr
- 10 octobre** **Osez le théâtre** à l'Albenc. Le Comité des fêtes vous propose une pièce d'Alexis Michalik : Le Porteur d'histoire interprétée par les Tréteaux de la Cumane. On ne présente plus la troupe de l'Amicale laïque de Saint Marcellin, une troupe rajeunie, une troupe amateur toujours aussi pro ! La pièce du jeune auteur contemporain Alexis Michalik a connu un grand succès depuis cinq ans, à Avignon puis à Paris, avant d'être récompensée par deux Molière. Cette pièce vous fera voyager dans le temps et dans l'espace. Elle vous mènera à la rencontre de personnages célèbres ou anonymes. Elle suscitera l'intérêt de tous, petits et grands.
A la salle des fêtes de l'Albenc à 20h30. Tarif : adultes 10 € gratuit jusqu'à 12 ans.
- 14 octobre** **Semaine du goût- Atelier culinaire avec Alain Berne**, Chef Meilleur Ouvrier de France. Confection de barres de céréales aux noix et autres gourmandises avec la cuisine mobile du Grand Séchoir et les nouvelles fiches recettes du Parc !
Au Grand Séchoir à Vinay à 15h.
Tel : [0476363610](tel:0476363610). Mail : info@legrandsechoir.fr
- 16 octobre** **Après midi « Jeux de société »** à Notre Dame de l'Osier organisée par le Club de l'amitié. A partir de 14 h à l'Espace Bon Rencontre.

- 17 octobre** **Soirée cinéma** à Notre Dame de l'Osier organisée par le CCAS. « La Famille Bélier », à 19h30 à l'Espace Bon Rencontre. Projection gratuite, voir page 1.
- 17 octobre** **Semaine du goût-Atelier musical « A table »**. « À TABLE » vous invite à déguster recettes chantées, airs de gourmets et chansons pantagruéliques dans un spectacle très ludique qui touche petits et grands.
Au Grand Séchoir à Vinay à 16h30.
Tel : [0476363610](tel:0476363610). Mail : info@legrandsechoir.fr
- 18 octobre** **Semaine du goût-Marché du terroir et menu gourmand** à Vinay au Grand Séchoir de 10h à 18h. Marché de terroir avec les producteurs fermiers du Sud Grésivaudan, de l'Isère et de la Drôme (fruits et légumes, confitures, vins, safran, fromages, miels, pain). Avec les appellations Noix de Grenoble, Bleu du Vercors-Sassenage et St Marcellin...
Tel : [0476363610](tel:0476363610). Mail : info@legrandsechoir.fr
- 24 octobre** **Atelier couture** à la mairie de Notre Dame de l'Osier à 14h30.