

ÉTÉ 2009

Talents

LA REVUE DU PAYS CHÂTELLERAUDAIS

PAYS
CHÂTELLERAUDAIS
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

PAYS CHÂTELLERAUDAIS : les clés du développement



- ARCHIGNY
- AVAILLES-EN-CHÂTELLERAULT
- BONNEUIL-MATOURS
- CENON-SUR-VIENNE
- CHÂTELLERAULT
- COLOMBIERS
- MONTHOIRON
- NAINTRÉ
- SAINT-SAUVEUR
- SENILLÉ
- THURÉ
- VOUNEUIL-SUR-VIENNE



4

Éditorial

page 3

Pays châtelleraudais

- Des services pour faciliter la vie - pages 4 et 5
- Le budget de l'agglomération - page 5



6

Dossier

- Des atouts pour réussir - page 6
 - A.I. Group : une "success story" - page 8
 - Renforcer l'attractivité commerciale - page 9
 - Quand agriculture rime avec marketing - page 10
- Tendance développement durable :
 - Ecochanvre 86 - page 11
 - Pour développer l'économie en milieu rural - page 11
 - Des services de proximité pour les personnes - page 12
 - La jolie musique d'une petite entreprise - page 13



14

Pays châtelleraudais

Des bons coins et des petites tables - pages 14 et 15

Au plaisir de l'eau

Baignades en famille - page 16
Au parc de Saint-Cyr - page 17



21

Sports

Modibo, roi du monde de la boxe française - page 18

- Le "Mémo-tri" pour bien trier - page 19
- Vos jeux pour l'été - page 20
- En bref - page 19

ici et nulle part ailleurs

Les beaux claviers du Poitou - page 21
Caus'ette et les mardis du Verger - page 21



22

Le pont Henri IV a 100 ans

- Histoire : quand il fallait payer pour "passer le pont" - page 22
- 12 - 20 septembre : des milliers de lumières pour le pont Henri IV - page 23

La Communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais

DES SERVICES PRATIQUES

La Communauté d'agglomération regroupe 12 communes : Archigny, Availles-en-Châtelleraudais, Bonneuil-Matours, Châtelleraudais, Cenon-sur-Vienne, Colombiers, Monthoiron, Naintré, Senillé, Saint-Sauveur, Thuré, Vouneuil-sur-Vienne.

Voici les coordonnées de quelques services pratiques de la Communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais. Bien sûr, cette liste n'est pas exhaustive.

Équipements culturels

MÉDIATHÈQUES

- Archigny, 38 rue Roger Furge - Tél. 05 49 02 08 49
- Bonneuil-Matours, 3 rue du 8 mai - Tél. 05 49 85 08 61
- Châtelleraudais :
 - Médiathèque du Château, 10 rue Gaudeau Lerpinière - Tél. 05 49 21 11 28
 - Médiathèque annexe du Lac, 39 rue Aliénor d'Aquitaine - Tél. 05 49 20 27 20
 - Médiathèque annexe Rouault, 6 rue Georges Rouault - Tél. 05 49 93 17 43
- Naintré, rue Jean Jaurès - Tél. 05 49 90 25 26
- Thuré, 13 rue Maurice Bedel - Tél. 05 49 93 88 66
- Vouneuil-sur-Vienne, place de la Libération - Tél. 05 49 85 59 64

Pour consulter les ouvrages disponibles et leurs localisations, un seul clic suffit : <http://capc.agate-fr.net>

MUSÉE AUTO MOTO VÉLO

Site de la Manu, 3 rue Clément Krebs - Tél. 05 49 21 03 46

ÉCOLE D'ARTS PLASTIQUES

2 rue Léon Bredif - Tél. 05 49 93 03 12

CONSERVATOIRE DE MUSIQUE ET DE DANSE

8 rue de la Taupanne - Tél. 05 49 21 38 44

ÉCOLE NATIONALE DE CIRQUE

164 rue Jean Monnet - Tél. 05 49 85 81 81

Equipements sportifs

PISCINES

Centre Aquatique de Châtelleraudais, 13 rue Aimé Rasseteau - Tél. 05 49 21 14 83
La piscine communautaire de Naintré

PATINOIRE

3 rue Clément Krebs - Tél. 05 49 21 09 40

Ludothèque

Maison Pour Tous - 69 rue Creuzé - Tél. 05 49 21 89 63

Déchetteries

- Nonnes - ZI Nonnes - 86100 Châtelleraudais - Tél. 05 49 93 54 55
Mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Jeudi de 9h à 12h - Dimanche de 9h à 12h
- La Massonne - L'Aiguillon Nord - 86100 Châtelleraudais
Lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Jeudi de 14h à 18h - Dimanche de 9h à 12h
- Laumont - 20 rue des Dames de Naintré - 86530 Naintré
Lundi de 14h30 à 18h, mercredi, vendredi, samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h - Dimanche de 9h à 12h
- Le Goulet - CR de la Grande Forêt - 86210 Bonneuil-Matours
Lundi de 14h à 16h - Samedi de 9h30 à 12h30
- L'Ante - Le Pireau - 86210 Vouneuil-sur-Vienne
Lundi de 10h à 12h, samedi de 14h à 16h - Dimanche de 10h à 12h (semaines impaires)
- Les Petits Partenais - Les Petits Partenais - 86210 Archigny
Vendredi de 14h à 16h, samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h

N° Vert 0800 835 821 (gratuit depuis un poste fixe)

Tourisme

Campings de la Communauté d'agglomération

- Camping le Chillou d'Ozon **, ouverture du 1^{er} mai au 30 octobre
- Camping du Parc de Crémault **, Bonneuil-Matours, ouverture du 1^{er} mai au 30 sept.

Tél. 05 49 85 20 47.
Site Internet : www.tourisme-chatelleraudais.com (rubrique hébergement)

- Base de loisirs de Cenon-sur-Vienne - Tél. 06 74 72 43 22

LES OFFICES DE TOURISME

- Châtelleraudais, 2, avenue Adrien Treuille - Tél. 05 49 21 05 47
- Bonneuil-Matours, 1, rue du 8 mai 1945 - Tél. 05 49 85 08 62
- Vouneuil-sur-Vienne, place de la Libération - Tél. 05 49 85 11 99



Préparer l'après-crise

L Le bassin d'emploi châteleraudais souffre de la crise très violente que rencontre l'automobile bien illustrée par la faillite de l'ex n° 1 mondial General Motors.

Notre territoire souffre de dépendre majoritairement du secteur automobile.

Tout en essayant de limiter la casse, en accompagnant les personnes en difficulté par le Contrat de transition professionnelle, le Revenu de solidarité active (RSA), la formation... l'ardente obligation des élus aujourd'hui est d'être prêts pour le retour d'une croissance qui sera nécessairement différente. Toute la stratégie de l'agglomération est d'attirer et de soutenir de nouveaux porteurs de projet, de jouer la carte des PME, d'attirer des entreprises diversifiées, de parier sur les emplois verts et les nouvelles technologies. Pour cela, nous avons fait le choix de travailler avec Poitiers et le Conseil général, de valoriser nos atouts naturels et humains, notre qualité de vie, de conforter notre attractivité et nos axes de communications traditionnels et modernes comme le très haut débit.

Notre feuille de route est toute tracée avec le programme pluriannuel d'investissement que nous venons d'adopter. À nous de le mettre en œuvre.

Jean Pierre Abelin

Président de la Communauté d'agglomération du Pays châteleraudais

Talents

Journal d'information de la Communauté d'agglomération du Pays châteleraudais

Hôtel de Ville - BP 619 - 78 boulevard Blossac - 86106 Châtelleraut cedex

Email : le-chatelleraudais@ville-chatelleraut

Directeur de la publication : Jean-Pierre Abelin

Rédacteur en chef : Francis Martin - Rédaction : Patrick Sitaud, Jean-Sébastien Thomas

Photos : Gérard Barrin

Conception : agence Chat Noir/Châtelleraut - Impression : Mégatop/Naintré



P a y s C h â t e l l e r a u d a i s
TERRITOIRE DE TALENTS



Des services pour faciliter la vie

La communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais gère en commun de plus en plus de services qui facilitent la vie quotidienne dans de nombreux domaines.

LE SAVIEZ-VOUS ?



L'intercommunalité

Le principe de « l'intercommunalité » est simple: pourquoi gérer, au niveau d'une commune, ce qui concerne les habitants d'un territoire plus vaste? D'autant plus que la gestion à plusieurs se révèle plus efficace pour les habitants et permet de faire des économies. Aujourd'hui, 12 communes composent la communauté d'agglomération: Archigny, Availles-en-Châtelleraut, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Châtelleraut, Colombiers, Monthoiron, Naintré, Saint-Sauveur, Senillé, Thuré et Vouneuil-sur-Vienne.

Que gèrent-elles ensemble ?

- L'environnement: la collecte et le traitement des déchets, l'assainissement,
- Le développement économique: comme les zones d'activités, le tourisme, le commerce et l'artisanat,
- L'aménagement du territoire comme, par exemple, le transport urbain ou la politique de l'habitat,
- Les équipements sportifs « d'intérêt communautaire »: le stade des Loges, la Montée rouge, la salle omnisports, les piscines de Châtelleraut et Naintré, le terrain de motocross de Vouneuil...
- Les équipements culturels « d'intérêt communautaire »: le conservatoire, la salle de l'Angelarde, le Musée Auto-Moto-Vélo, l'ancien théâtre, le musée Acadien, le site de Moussais-la-Bataille, le Vieux-Poitiers...
- Les politiques de la ville et de l'insertion...
- La voirie d'intérêt communautaire: les voies qui desservent les zones d'activités, les déchetteries, la piste cyclable entre Châtelleraut et Scorbé-Clairvaux...

AU QUOTIDIEN : une semaine de la famille Moreau en Pays Châtelleraudais

Mardi matin.

Il est 7h30, dans un petit pavillon d'une commune du Pays châtelleraudais. La famille Moreau, Maria, Paul et leurs deux enfants, Gabrielle, 13 ans, et Tom, 8 ans, se préparent pour la journée.

La plupart des gestes quotidiens seraient impossibles sans l'agglomération : prendre une douche, se laver les dents...

L'eau ainsi utilisée rejoint le réseau des eaux usées. Elle est ensuite traitée à l'usine d'assainissement de la Désirée.

7h45 : le petit déjeuner se termine.

Lucas dépose sa boîte de céréales vide dans la poubelle jaune destinée aux déchets recyclables.

Les sacs jaunes et noirs, sont ensuite collectés par les rippers de la Communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais.



8h15 : c'est l'heure du départ pour l'école

Ce mardi matin, Anne monte dans un bus des TAC, géré par la communauté d'agglomération, pour rejoindre le collège Descartes et sa classe de 5^e.



17h, mardi.

C'est le jour des activités artistiques pour Gabrielle et Tom qui se retrouvent à l'école d'arts plastiques pour s'exercer à la gravure et à la poterie.



19h30, mardi.

Gabrielle et Tom déposent les sacs jaunes et noirs qui seront ôtés par les rippers de la CAPC, tôt le lendemain matin.

14h, mercredi.

Maria emmène Gabrielle et Tom à la salle omnisports, gérée par la communauté d'agglomération. Au programme : un bon après-midi de handball.



17h30 : petit passage par le centre-ville de Châtelleraut.

Justement, c'est l'heure du concert de Jazzelleraut. Festival organisé par l'association "Accord" et financé en partie par la communauté d'agglomération. Des concerts ont lieu dans toute l'agglomération et à la salle de l'Angelarde.



Samedi, 15h.

Commune de Thuré.

La famille Moreau se détend.

Balade choisie : la piste verte entre Châtelleraut et Thuré.

Une ancienne voie de chemin de fer réaménagée en piste cyclable gérée par le Pays châtelleraudais.



Dimanche 16h.

Commune de Naintré.

Aujourd'hui, Maria et Paul on emmené les enfants visiter le Vieux Poitiers, sur la commune de Naintré. Autrefois ville gallo-romaine, ce site a été aménagé par la communauté d'agglomération, et compte parmi les plus beaux vestiges de théâtre antique de l'Hexagone.



LE BUDGET DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

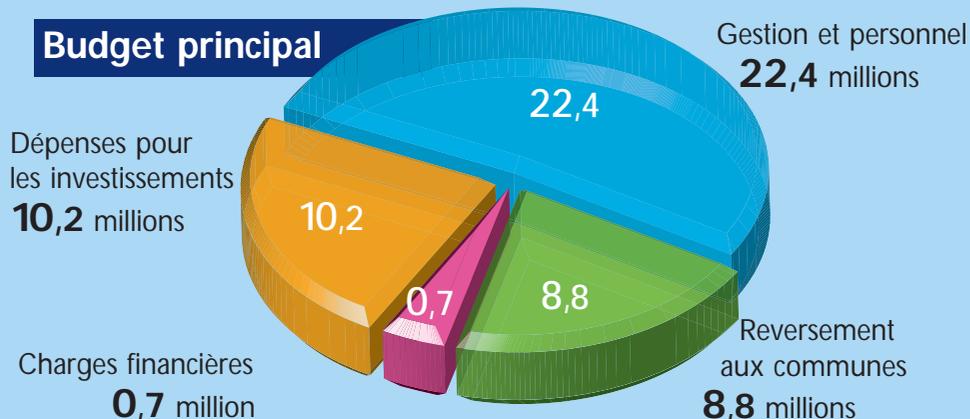
Un gros effort pour l'investissement

Le budget global de la communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais est de 62,2 millions d'euros.

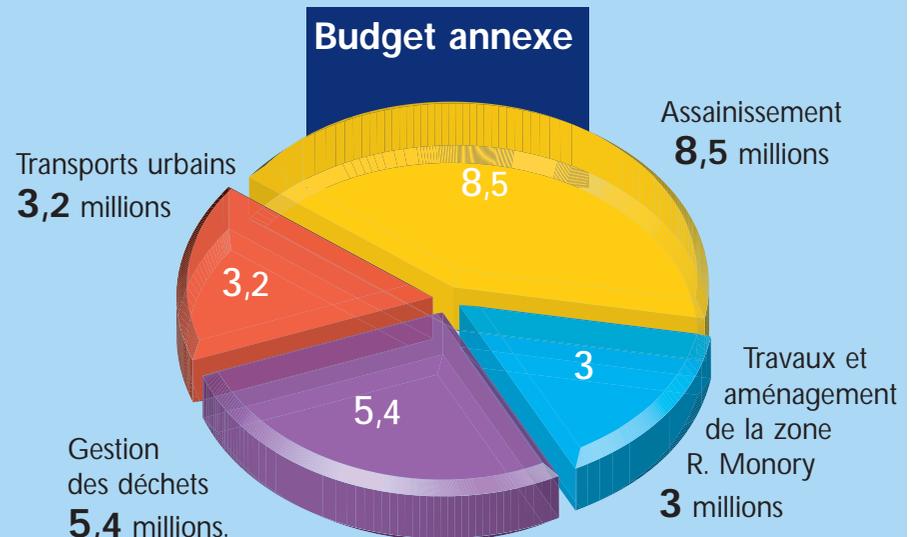
Cette année, la priorité est aux investissements :

- aménager la zone René Monory.
- améliorer les équipements sportifs.

Budget principal



Budget annexe



Economie : **œuvrer tous** pour un nouveau du territoire

ensemble développement

Les crises économiques sont souvent annonciatrices de la fin d'un cycle mais aussi de l'apparition de nouvelles exigences de productions, ou de nouveaux modes de consommation. Il est donc primordial pour les bassins d'activités de se préparer à la reprise économique.

L « La crise touche fortement notre bassin d'emploi mais le Pays Châtelleraudais a de nombreux atouts », expliquent Jean-Pierre Abelin, président de la Communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais, Alain Guimard, vice-président chargé de l'industrie, Patrice Bosquet, chargé du développement économique au cabinet du président, et Catherine Fauvel, responsable du service du développement économique. Châtellerault et son bassin d'emplois ont déjà connu plusieurs périodes difficiles dans l'histoire. Mais, à chaque fois, le savoir-faire et les compétences techniques des ouvriers et salariés ont permis de rebondir.

Quatre atouts

Les hommes constituent toujours le principal atout d'un territoire. C'est encore plus le cas dans le Châtelleraudais. Après l'armement, l'excellence du savoir-faire châtelleraudais s'est exercé dans l'automobile et l'aéronautique notamment. Aujourd'hui, il faut l'utiliser vers de nouvelles voies :

développement durable, nouvelles technologies. « Le deuxième atout est la situation géographique du territoire, explique Jean-Pierre Abelin. Les accès rapides pour Paris et Bordeaux, via le TGV ou l'autoroute et prochainement la LGV, sont des avantages majeurs ».

« De la surface disponible et viabilisée »

Troisième atout : une zone d'activités attractive et viabilisée à haute exigence environnementale et technologique. « Nous venons de terminer les aménagements paysagers de la zone d'activités économiques René Monory (anciennement Valette). Nous avons obtenu du Conseil général de la Vienne, la labellisation « Viennopôle ».

À l'image des « Vendéopôles » vendéens, ce label privilégie l'accueil d'entreprises respectueuses de l'environnement, indiquent Jean-Pierre Abelin et Alain Guimard. La zone bénéficie d'un autre outil indispensable : le très haut débit (50 à 100 mégaoctets). C'est la garantie de pouvoir transmettre de gros fichiers en un temps éclair ».

Une ville attractive

« L'attractivité générale a son importance, remarque Catherine Fauvel. Les dirigeants d'une société qui envisagent une future implantation évaluent la qualité des services offerts par l'agglomération, la vie sportive et culturelle, les structures d'accueil pour les enfants, les commerces, le logement, les possibilités d'emploi pour le conjoint, les voies de communications, la desserte ferroviaire, la facilité de circulation et de stationnement en ville, etc. Bref, tout ce qui participe à la qualité de vie, et à l'épanouissement personnel de l'individu en dehors de son activité professionnelle ». Là aussi, Châtellerault a une carte à jouer

Francis Martin



Prospecter les entreprises : une démarche qui doit être bien construite

Première étape : créer une zone viabilisée et attractive.

C'est le cas de la zone René Monory. D'une superficie de 40 hectares dont 12, déjà aménagés, sont en cours de commercialisation, elle est pourvue du très haut débit. Ses aménagements paysagers, de grande qualité, répondent aux exigences des « Vienneopôles » et bénéficient à ce titre des fonds du Conseil général. Un tiers de la surface est réservé aux espaces verts.

Deuxième étape : réaliser des outils séduisants.

« Nous sommes en train de concevoir des plaquettes et différents supports pour pouvoir vendre cette zone lors des salons spécialisés fréquentés par les entreprises. Ce sont des outils indispensables pour convaincre les chefs d'entreprise » indique Catherine Fauvel.

Troisième étape : prospector et convaincre.

« Il s'agit d'être constamment attentifs et mobilisés pour s'informer de tout projet d'implantation dans l'Hexagone. Nous suivons de près l'actualité des entreprises et tissons un réseau d'information efficace. » indique Alain Guimard. « Cela nous permet de prendre les devants et d'aller chercher les porteurs de projet » précise Catherine Fauvel. Il s'agit ensuite de valoriser les atouts du territoire : les équipements et infrastructures sont alors des arguments déterminants pour attirer de nouvelles entreprises !



Pépinière et hôtel d'entreprises

Sur la zone René Monory, le président, Jean-Pierre Abelin a lancé la création d'une pépinière d'entreprises. En plus d'un "hôtel d'entreprises" hébergeant de jeunes sociétés, la pépinière « mutualise » des outils essentiels : secrétariat, logistique, salles de réunions... Les jeunes entrepreneurs réalisent ainsi des économies de frais de gestion, et de meilleures conditions pour leur installation. Sur la zone René Monory, la "pépinière" envisagée permettrait d'accueillir près d'une vingtaine de jeunes sociétés.



« SUCESS STORY » :

A.I. Group, quand l'entreprise ne connaît pas la crise

Installée à Naintré depuis 1983, l'entreprise A.I. Group, spécialisée dans la lutte contre les incendies industriels, connaît un magnifique développement. À partir de l'invention d'une poudre anti-incendie, elle vend ses machines et sa poudre au Japon, en Afrique du Nord ou encore en Irak.

Pierre Christophorov, ingénieur, a racheté A.I. Group avec son associé, Xavier Reuter, il y a un an. L'usine locale de Naintré est, quand à elle, dirigée par Rémy Hilaire. « Nous voulions acquérir une petite société performante indique le jeune entrepreneur. Nous avons étudié plus d'une centaine de dossiers et nous avons choisi A.I. Group. Nous avons aussitôt perçu son potentiel et cela nous plaisait de nous investir dans une société en province, pas trop éloignée de Paris. »

Une poudre au secret bien gardé

« Nous sommes spécialisés dans les incendies industriels, explique Pierre Christophorov. Car les feux de liquides, comme le pétrole, ou de métaux, ne s'éteignent pas avec de l'eau ». Le dirigeant nous en fait une démonstration : des copeaux de métal prennent feu, diffusant une chaleur extrême. L'eau a pour seul résultat d'aviver encore l'incendie. La mousse des extincteurs classiques est également inefficace. Mais la poudre, concoctée à Naintré, parvient rapidement à circonscrire le feu...

« A l'origine, c'est un ingénieur local, M. Biro, qui a mis au point cette poudre, indique encore Pierre Christophorov. Elle est la plus efficace au monde. Ensuite, nous avons vendu les matériels qui permettent de l'épandre sur les incendies, puis les camions... »

Des systèmes en kit de plusieurs centaines de milliers d'euros

A.I. Group vend à présent de véritables kits "clé en main", avec la fameuse poudre, et tous les systèmes et camions qui permettent de l'utiliser. Lors de la visite, le PDG montre ces matériels, rouge vif, couleur pompier, représentant des centaines de milliers d'euros, en partance pour le Japon. « Nos clients connaissent notre rigueur et l'excellence de nos produits. Ils sont certes un peu plus chers, mais les clients sérieux qui ne veulent pas risquer un incendie s'équipent chez nous, comme le Commissariat à l'énergie atomique (CEA), EDF, ou les plate formes pétrolières du Moyen-Orient... »

La réussite d'A.I. Group a de quoi faire rêver. Avec 15 millions de chiffre d'affaires, l'entreprise prospère... et recrute !

« Depuis le 15 août, sur un effectif de 55 personnes, nous venons de recruter 15 nouveaux collaborateurs ».

Les secrets de ce succès ? D'abord miser sur une belle invention, ensuite, profiter d'un créneau porteur mais aussi... et surtout, s'appuyer sur les hommes.

« C'est important de s'appuyer sur les anciens, leur expérience, ajoute Pierre Christophorov. Ce sont eux qui ont construit cette belle entreprise, qui ont développé leur savoir-faire. Ici, Ce sont ces orfèvres qui participent au succès. »



**Le savoir-faire
châtelleraudais :
une qualité qui
compte !**



Le PDG d'AI Group en faisant visiter son entreprise nous montre un soudeur affairé à usiner une pièce impressionnante: « *Voici le genre de compétence essentielle pour nous.* »



Cet employé fabrique une pièce unique, que l'on ne trouve que chez nous et qui nécessite une précision absolue. C'est ce qui fait la valeur de notre entreprise. C'est primordial de se situer dans un bassin d'emplois où nous pourrions trouver ce type de main-d'œuvre qualifiée. »

Une compétence directement héritée du savoir-faire châtelleraudais, acquis avec la coutellerie, l'horlogerie, l'armement puis l'automobile ou l'aéronautique.

Bassin de formation

« *Nous cherchons d'abord à nous développer localement, ajoute Pierre Christophorov, tout en restant à taille humaine. Nous avons fait le choix d'un bureau d'étude notoirement reconnu. La proximité d'écoles est également importante, avec l'École supérieure d'ingénieurs de Poitiers (ESIP) ou L'École nationale supérieure de mécanique et d'aérotechnique (ENSMA). »*

Renforcer l'attractivité commerciale

Un vent commercial souffle au nord

Zone de la Désirée aux Portes d'Argenson, les constructions et installations de moyennes surfaces se poursuivent jusqu'à l'année prochaine.

Aujourd'hui, la zone commerciale de la Désirée, 18 000 m², héberge uniquement le magasin Jardiland. Mais l'arrivée de l'enseigne Décathlon est programmée. Cette dernière a obtenu le feu vert de la commission départementale d'aménagement commercial le 18 mai dernier pour une surface de vente de 2 990 m². « *Nous espérons une ouverture au plus tard au printemps 2010* », confie Jean Charrier, responsable du commerce et de l'artisanat au sein de la CAPC. Si les contacts entre les enseignes et l'aménageur, la SA Conte, se poursuivent, on sait déjà qu'un restaurant Pat'A Pain, restauration rapide à la française, ouvrira prochainement. « *Nous attendons la venue, en 2010, de belles enseignes commerciales nationales sur cette zone* », poursuit l' élu.

De l'autre côté de la route, les magasins s'installent petit à petit sur les Portes d'Argenson, 12 000 m² de surface de vente. Bébé 9, spécialisé dans les articles de puériculture, et Chaussea sont arrivés il y a maintenant quelques semaines. Intersport va prochainement quitter la zone de l'Herse pour rejoindre les Portes d'Argenson. « *Ici aussi, nous attendons l'arrivée de nouveaux magasins, notamment Midas qui s'installera dans le prolongement d'Éléphant Bleu* ». Sont également annoncés pour le mois de septembre : Mr. Bricolage, Bradéo ou encore Optical.



La Communauté d'agglomération soutient aussi l'économie en milieu rural

L'agglomération du Pays châtelleraudais lance une opération destinée à redynamiser les activités artisanales et commerciales dans les communes rurales.

Les entreprises artisanales apportent des services essentiels aux habitants des communes rurales et forment des apprentis. La communauté d'agglomération a décidé de les aider en menant une opération de redynamisation des activités artisanales et commerciales dans les onze communes rurales de la CAPC. Une enveloppe financière de 600 000 euros y est consacrée par l'État, la Région, le Département et la Communauté d'agglomération. Prévue pour trois ans, cette opération permettra de pérenniser et de créer de nouveaux emplois. Elle favorisera également la mise aux normes des locaux, l'intégration de nouvelles technologies dans l'entreprise,



Le Vaudreching, commerce multiservices à Senillé (épicerie, dépôt de pain, journaux, bar, tabac).

ou encore à l'amélioration des points de vente. La Communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais aidera ainsi une cinquantaine d'artisans et commerces entre 2010 et 2013.

Economie : l'agriculture aussi

Les fermiers du Châtelleraudais : quand l'agriculteur se fait commercial

Avec ses 12 communes, la communauté d'agglomération est également un territoire d'agriculture. Depuis 1989, un groupe d'agriculteurs du Pays châtelleraudais a créé un groupement d'intérêt économique (GIE), situé à Saint Sauveur. Son but : commercialiser directement les produits auprès de la grande distribution. Jean-Pierre Marceau en explique le fonctionnement.

En observant les étiquettes de certains fromages ou de poulets, les châtelleraudais auront constaté qu'un certain nombre provenait directement des fermes locales. Un atout majeur pour le développement durable : des transports courts limitent la consommation d'énergie. Deuxième atout : ces produits, parfois d'ailleurs issus de l'agriculture biologique, répondent à une haute exigence de qualité. Bref : deux bonnes raisons pour acheter "châtelleraudais".

S'ouvrir les portes des hypermarchés

« Nous étions un petit groupe d'agriculteurs et d'éleveurs du Châtelleraudais. Moi-même j'étais agriculteur, mais j'avais envie de changer. J'étais attiré par le commerce, » raconte Jean-Pierre Marceau. Les producteurs décident alors de former un GIE. Son but :

commercialiser directement leurs produits auprès des distributeurs et hypermarchés. Les agriculteurs produisent des fromages, de la volaille biologique... A certaines périodes, le GIE écoulait également des œufs biologiques et des légumes. Jean-Pierre Marceau achète du lait de chèvre qu'il transforme en fromages et prend en charge la commercialisation, comme une prestation de service.

Animations et têtes de gondole

« Au début, nous avons rencontré les patrons d'hypermarchés intéressés pour distribuer des produits locaux de qualité. Nous avons reçu un bon accueil, sans connaître la pression habituelle des grands distributeurs et grandes centrales d'achat. »

A ce détail près, Jean-Pierre travaille comme n'importe quel commercial qui traite avec la grande distribution. À la première heure, avant l'ouverture au public, il installe sa marchandise sur les rayons, vérifie la qualité des produits...

« Il m'est également arrivé de faire des animations commerciales, comme par exemple à Noël, indique-t-il, quand nos produits étaient en tête de gondole. » Aujourd'hui, le GIE a un chiffre d'affaires d'environ 300 000 euros par an. Alors que de nombreux agriculteurs souffrent de l'absorption de leur marge par les intermédiaires, la réponse trouvée par "Les fermiers du Châtelleraudais" est plus que séduisante...



Fromage de chèvre

L'Art du goût

Jean-Pierre Marceau,
en plus d'être commercial
du GIE, fabrique des
fromages de chèvres avec
du lait qu'il achète à un
producteur de Saint-Sauveur.

Le fromage de chèvre est une vraie
spécialité du Poitou-Charentes.
« D'ailleurs, dans les hypermarchés, ce type
de fromage occupe environ 70% du rayon »
indique Jean-Pierre Marceau.



Jean-Pierre achète environ 500 litres de
lait de chèvre à la ferme de Bellevue
pour fabriquer son fromage.
« Nous voulons affiner un fromage dont le
goût plaît au plus grand nombre, aux
enfants comme aux personnes plus âgées,
qui retrouvent des goûts de leur jeunesse »
indique le producteur. Pour la fabrica-
tion du caillé, Jean-Pierre utilise le
« re-ensemencement » naturel, utilisant
du lait de la veille, plutôt que des
ferments chimiques. « Cette méthode
permet de parvenir à un produit au goût
du terroir » indique-t-il. Les étapes
suivantes consistent dans le moulage,
l'égouttage, le salage puis l'affinage.
Au total, une quinzaine de jours avant
que le fromage ne soit dans les
rayons.

Ecochanvre 86

Pour un environnement économique durable

Créée en 2006, Ecochanvre 86 des agriculteurs locaux
qui ont remis la culture du chanvre au goût du jour. Un
choix économique mais également écologique guidé par
les qualités environnementales du produit. « Nous sommes
assez nombreux autour de Châtelleraut à posséder cette
sensibilité à l'environnement, explique François Michaud,
un des cinq producteurs membres d'Ecochanvre 86.

*La culture du chanvre correspondait assez bien à cet objectif.
Le produit offre de multiples applications, que ce soit sous
forme de laine pour l'isolation, pour les enduits muraux ou
pour le paillage avec de la chènevotte standard ou fibrée.»*

De grandes qualités environnementales

La zone de production gérée par Ecochanvre 86 est
passée de 5 hectares en 2007 à 14 l'année suivante. « Le
chanvre est le seul isolant qui a un bilan carbone à son
avantage, indique François Michaud. Sa durée de vie est
supérieure à celle des autres isolants. Et il est totalement
recyclable. » Même si le chanvre ne bénéficie pas pour
l'heure de réduction au titre du crédit d'impôt, sa vente
directe aux clients est en plein développement. La laine
et la chènevotte fibrée sont prêtes à devenir les produits
phares d'Ecochanvre 86. Preuve s'il en est qu'une agri-
culture respectueuse de l'environnement a toute sa place
à notre époque.



Contact : Ecochanvre 86. François Michaud.
La Ferrandière. Thuré - Tél. 06 23 83 44 29
ecochanvre86@hotmail.fr





Parcours personnel gagnant

Thibault Chaumont : "Ingénieur" du son

A sa sortie de l'Ecole Supérieure de Réalisation Audiovisuelle de Rennes, en 2006, Thibault Chaumont effectue plusieurs stages, dont un au prestigieux studio d'enregistrement Davout, qui a accompagné les Stones, ou encore Miles Davis ! « Je me suis rendu compte que les places dans ce type de structures étaient très rares et sous payées, raconte le jeune chef d'entreprise. Il y a finalement plus d'opportunités d'évoluer en province. » A l'été 2008, Thibault Chaumont décide de créer son propre studio d'enregistrement, à Cenon-sur-Vienne. Deviant Lab est né.

Un parcours sans fausse note

Le studio de Thibault Chaumont est totalement équipé de matériel haut de gamme pour la production de disques. A 25 ans, notre "ingénieur" du son bénéficie déjà d'une sérieuse réputation. Les commandes affluent. Au-delà de ses prestations pour les groupes locaux (1), Thibault Chaumont a récemment franchi un nouveau cap en réalisant le mastering (2) du dernier album de Trepalium, une des figures de proue de la scène métal française. Un groupe qu'il a suivi en tournée en France, comme ingénieur du son, en première partie de Gojira. Une autre grosse pointure que notre jeune chef d'entreprise a ensuite accompagné en Angleterre pour mixer les retours (3) lors de concerts monstres. Thibault Chaumont exécute d'autres prestations sonores : l'adaptation audio, pour les non et mal voyants, du numéro de janvier de Vivre en Vienne, le magazine du Département. L'implantation de son activité dans des locaux plus grands, sur le site de la Technopole, au Futuroscope, est en projet. Associé pour l'occasion avec un autre technicien du son, Thibault Chaumont rêve d'y créer un studio d'enregistrement avec hébergement pour les artistes. Une étape de plus dans un parcours sans fausse note.

Patrick Sitaud.

Contact : www.deviantlab.com
Mail : info@deviantlab.com

(1) Klone, Moon Palace, Pitchoutchoulex, Microfilm...

(2) Dernière opération après le mixage pour optimiser le son d'un CD.

(3) Sources sonores qui permettent aux musiciens de s'entendre jouer sur scène.

Huit nouvelles formations du Futuroscope



L'Afpa de Châtelleraut intègre de nouvelles formations. Deux sont déjà disponibles depuis le 1er septembre (la formation de technicien d'agents de fabrication d'ensembles mécaniques financée par la Région) et de nouvelles formations suivantes sont accessibles aux personnes en reconversion, capés, militaires en reconversion, personnes qui bénéficient du congé ou droit de priorité provenant de l'entreprise ou du chômage partiel, comptable gestionnaire, comptable assistant, infirmier, infirmière, infirmière metteuse en page, infographiste, infographiste pour adultes ainsi que conseiller en formation. Les personnes intéressées doivent se rendre à l'Afpa de Châtelleraut. Aujourd'hui, le centre compte 150 salariés dont 24 formateurs.

Renseignements : Afpa. Tel. 05 49 00 00 00

Services à la personne

Un secteur en plein développement

« Le diagnostic socio-économique du territoire, réalisé il y a quelques années, montrait le potentiel de développement des services à la personne dans notre bassin d'emploi, explique Eric Meunier, directeur de la Meef. Mais il était nécessaire de mettre en parallèle l'offre et la demande. » C'est chose faite depuis janvier avec la création d'un site Internet spécifique (1). Ce service gratuit, créé par la Meef avec l'aide de différents partenaires (2), fait le lien entre les prestataires de services à la personne et leurs clients, à l'échelle du département. L'inscription se fait très simplement sur le site qui propose également les liens pratiques et les actualités des services à la personne.



Répondre aux enjeux du territoire

« Une cinquantaine de prestataires et vingt quatre clients sont déjà inscrits, indique Eric Meunier. Les retours sont positifs. En juillet, nous compléterons cette démarche avec des permanences organisées à la Meef, en collaboration avec le CIF SP de Poitiers. (3) » Deux fois par mois, les prestataires et employeurs pourront poser leurs questions sur place. Un troisième volet, programmé en 2010, permettra d'anticiper les mutations à venir de ce secteur d'activité. « L'objectif : identifier le profil des métiers de demain et des besoins en formation des prestataires, pour s'adapter à ces évolutions. Pour faire en sorte que la main d'œuvre locale soit à même de pouvoir répondre aux enjeux du territoire en matière d'emploi. »

P.S

(1) www.meef-chatelleraut.fr/service

(2) CCAS de Châtelleraut, Scopadom, Pôle Emploi, Action Emploi, Direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle.

(3) Centre d'information et de formation des services à la personne.

Informations à l'Afpa, à Châtelleraut

de nouvelles formations. Huit au total. Au début d'année. Il s'agit de la formation aux assemblages métalliques (qui bénéficie d'un processus rapide. Cette dernière et les autres "prioritaires" (travailleurs handicapés ou détenus), ainsi qu'à celles de formation individuelle, d'un financement personnel. Ces formations sont diverses : assistant, attaché commercial, infographe multimédia, formation professionnelle en insertion professionnelle. Prendre contact avec le centre Afpa de Châtelleraut compte environ 500 stagiaires et 43



02 54 10

PORTRAIT

André Mazon

Informatique à domicile

Domicilié à Naintré, à 57 ans, André Mazon fait partie des entrepreneurs de la coopérative d'activité Scopadom (1). Spécialisé dans la maintenance informatique à domicile, il arpente depuis 4 ans le pays Châtelleraudais et ses alentours entre dépannages et mises en route d'ordinateurs chez les particuliers. Une véritable reconversion pour cet ancien conducteur de travaux dans le domaine du paysage. « *L'électronique et l'informatique étaient avant tout un hobby. J'ai décidé d'en faire mon métier à la suite d'un licenciement. L'encadrement de la coopérative m'a bien soutenu dans ma démarche. C'est un monde qui gagne à être connu !* » Un esprit coopératif qu'André Mazon cultive dans son quotidien professionnel. « *Chacun de mes déplacements est une véritable rencontre. J'ai une clientèle avant tout familiale. Je suis un peu leur référent informatique. Je fais chez eux ce que je ferais pour ma famille. Ce qui veut dire aussi parfois s'adapter à la situation sociale et financière du client.* » Sa grande disponibilité et sa mobilité sont deux des atouts de ce généraliste de la micro informatique. Un plus dans un secteur où la concurrence est forte, et comme le dit André Mazon, « *une bonne manière de prouver qu'à mon âge, on est encore bon à quelque chose !* »



(1) Scopadom propose les services suivants : maintenance informatique à domicile, entretien des espaces verts, bricolage, cours à domicile, soutien scolaire, service administratif cuisine à domicile. Elle est adossée à ACEASCOP, la Coopérative d'Activités et d'Emploi basée à Châtelleraut, qui assure le suivi administratif des entrepreneurs.

Contact : André Mazon. 05 49 86 77 06.
mmi@mazon-micro.com

Faibles revenus : le RSA en vigueur



Le RSA, allocation sociale phare 2009 est entrée en vigueur le 1^{er} juin. Si vous avez de faibles revenus, même si vous travaillez, le Rsa est peut-être pour vous. Votre interlocuteur : la Caisse des allocations familiales.

Avec un premier versement dès le 6 juillet 2009, le revenu de solidarité active (Rsa) remplace le revenu minimum d'insertion (Rmi), l'allocation de parent isolé (Api) et les dispositifs d'intéressement lors d'une reprise d'emploi.

Le Rsa, c'est un revenu minimum pour ceux qui ne travaillent pas et un complément de revenu pour ceux qui travaillent déjà et dont les revenus sont faibles. Son objectif : aider au retour complet à l'emploi.

L'interlocuteur est la Caisse des allocations familiales qui amène la réception et la gestion des dossiers, le versement de la prestation, et l'accompagnement des bénéficiaires.

Concrètement :

- Vous êtes bénéficiaire du Rmi ou de l'Api, vous n'aurez pas à vous déplacer à la Caf, votre dossier sera automatiquement transféré au titre du Rsa et le versement de votre paiement sera effectué pour le 6 juillet.
- Vous percevez la prime forfaitaire d'intéressement au titre de l'exercice d'une activité professionnelle, vous bénéficierez également automatiquement du Rsa dès le mois de juin 2009, sauf au cas où la prime serait plus élevée que le Rsa. Dans cette hypothèse, la prime vous sera versée jusqu'à épuisement de votre droit.

Aussi pour ceux qui ont une activité à faible revenu

L'activité procure de faibles revenus (travail à temps partiel, par exemple) : les personnes peuvent avoir droit éventuellement au Rsa. Pour le savoir, il suffit d'aller sur le site Internet de la Caf. Une simulation très rapide et très simple est proposée et en cas d'avis positif, vous pouvez télécharger le formulaire de demande du Rsa.

CONTACT

- le site internet des Caf : www.caf.fr
- le téléphone : 0 820 25 86 10 (0,112 € la mn) en effectuant le choix Rsa (de 8h à 12h et de 13h à 16h 30 pour joindre un conseiller de la Caf)

Agence de la Caf : 15, rue Saint-Romain à Châtelleraut.
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 16h30
et le jeudi de 13h à 16h30 uniquement.

Bons coins et petites tables : l'innovation au menu

Le Pays châtelleraudais cultive aussi ses talents en cuisine ou en terrasse. Ces nombreux restaurateurs et bistrotiers font vivre notre agglomération. Nous en avons recensé quelques uns, en leur posant notamment la question de la future application de la baisse de la TVA à 5,5 %. La petite liste des "bons coins et petites tables" abordés ici est, bien sûr, loin d'être exhaustive. Notre prochain numéro de "Talents" la complètera.



Au petit "bistrot des halles" : des nouveautés quotidiennes

Le 10 mars, Frédéric Forget a ouvert le Bistrot des Halles. Le concept est original. Tous les jours, le restaurateur propose des plats composés à partir de produits frais du marché. Des menus qui changent quotidiennement. « *Il s'agit de petite restauration: salades composées, tartines, croque-monsieur*, précise le gérant. *Le menu n'excède pas 6,90 euros* ». En plus, tous les samedis, le restaurateur propose des "dégustations" autour d'un produit du marché. « *Certains samedis, des groupes ou des entreprises viennent gratuitement faire leur promotion pendant ces dégustations. L'objectif est que les clients soient tous les jours surpris par des nouveautés.* ». Le jeudi, c'est encore un autre concept : une assiette unique avec toujours les produits des halles. Frédéric Forget déborde d'idées pour son restaurant. Il compte notamment s'agrandir cet hiver.



Composez vos sandwichs et salades

Samson Coutant a repris la boulangerie-pâtisserie Colbert, courant 2008. Il n'a pas tardé à innover. La boutique s'est dotée d'un site Internet (1) présentant les spécialités: baguettes "paysanne" et "ménage" (avec des flocons de pomme de terre). Et pour les pâtisseries : les crustades (tartes aux fruits de saison) et le fameux Colbert qui se compose d'une mousse au chocolat et d'un praliné croquant. Mais ce n'est pas tout. Le boulanger propose à ses clients de choisir ce qu'ils veulent mettre dans leurs sandwichs et leurs salades. À partir d'une base, le consommateur pourra ajouter les ingrédients de son choix. Enfin, dernière nouveauté: les pâtes à emporter. Trois sortes de pâtes et de sauces sont proposées.

Le tout est réchauffé et emporté... « *Nous avons mis en place tout cela depuis Pâques et ça commence à bien marcher* », se félicite le propriétaire.

(1) www.boulangerie-patisserie-colbert.com

La baisse de la TVA profite aux clients à la Gourmandine

Le 12 mai, l'hôtel-restaurant gastronomique châtelleraudais La Gourmandine a ouvert son "bistrot côté jardin". Dominique Serreau, directrice de l'établissement, a fait réaménager une salle de 35 à 40 couverts. « *Nous avons créé ce bistrot à l'occasion de la baisse de la TVA* ». Et les prix s'en ressentent. Une formule complète proposée auparavant à 22 euros est passée à 16,50 euros. Si la présentation des assiettes est un peu moins élaborée que dans le restaurant, les produits restent les mêmes. Les clients ont très bien accueilli cette initiative. Il faut dire que la possibilité de manger à l'extérieur lorsque le temps s'y prête contribue au succès de la formule.



La limousine se déguste à la broche

Située 15 avenue John Kennedy à Châtelleraud, la Ferme Saint-Jacques est un restaurant

assez atypique puisque sa spécialité est la rôtisserie. Et que l'emblème du coq à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement ne vous trompe pas. Vous ne viendrez pas pour manger du poulet rôti mais de la viande limousine « *sélectionnée par nos soins* », précise Patrick Tranchant, directeur du restaurant. Ouvert depuis octobre 2004, La Ferme Saint-Jacques emploie sept personnes et peut accueillir 130 couverts. « *Nous avons également une salle de séminaire disponible sur réservation* ». Pour cette cuisine traditionnelle, les prix restent tout à fait abordables, partant de 14 euros pour un plat et dessert jusqu'à 28 euros pour l'entrée-plat-dessert (6 choix possibles par plat). Un menu poussin (enfant) est disponible pour 12 euros.



Les crêpes se dégustent sur place et à emporter

Depuis mars dernier, le Crêpier Breton propose une quinzaine de sortes de galettes

garnies et autant de crêpes à emporter. Le principe est le même que pour les pizzas. Le client passe sa commande et vient la chercher. Pascal Le Reun est assez satisfait de cette nouvelle formule et commente: « *ça marche très bien le midi pour les personnes qui travaillent et ne veulent pas rentrer chez elles* ». Le restaurateur a également eu l'idée de mettre ses nouveautés et son actualité sur le site de microblogage Twitter (1). Manière de rester en contact avec la clientèle et de la fidéliser.

Ce restaurant de 66 couverts et trois salariés, compte bien appliquer la baisse de la TVA de manière effective. Deux objectifs : baisse des prix sur les plats et les boissons et sauvegarde du personnel. « *Je veux que cette baisse profite à mes clients et à mes salariés* », conclut-il.

(1) <http://twitter.com/crepierbreton>

Qualité et large choix à La Grillade

Depuis 24 ans, le restaurant La Grillade de Naintré accueille chaque jour les automobilistes et routiers qui prennent la RN 10. Ici, la cuisine se veut traditionnelle avec un choix très large: poissons, grillades, huîtres, escargots, salades de gésiers... De nombreux plats sont d'ailleurs faits maison. Les menus vont de 15 à 50 euros. Les consommateurs peuvent choisir la grande terrasse ou bien la salle en rond. Une autre salle plus petite est à disposition pour les groupes ou les repas d'affaires.

L'établissement emploie trois salariés et deux apprentis. Jacques Chevré, le propriétaire, explique qu'avec la baisse de la TVA, il essaiera de « *renforcer le personnel en salle* ».



Le Coq Hardi s'active pour satisfaire sa clientèle

À Availles-en-Châtellerauld, le bar restaurant Le Coq Hardi offre une cuisine traditionnelle la semaine et plus élaborée le week-end. L'établissement dispose d'une salle pouvant accueillir 70 personnes.

À l'étage, une autre salle avec pierres apparentes et comptoir est plutôt destinée aux repas d'affaires et aux réunions. Quant au charme du restaurant, Marie-Claire Druet est affirmative. Il réside dans « le cadre et le personnel qui est accueillant et à l'écoute de la clientèle ». La semaine, le menu est à 12 euros, café compris. Le week-end, pour les repas en famille, les prix vont de 20 à 40 euros. La baisse de la TVA profitera aux consommateurs mais permettra au restaurant de s'investir dans la musique.

Le 5 septembre à partir de 19 heures, le restaurant s'associera au groupe Incognito. Au plus grand bonheur des oreilles et du palais !



On dirait le sud...

Repris il y a dix ans par Claude Ribardière, le Pavillon Bleu à Bonneuil-Matours est aujourd'hui, teinté des couleurs du sud. Il offre une cuisine raffinée adaptée aux saisons. Les deux salles accueillent jusqu'à 50 personnes dans une ambiance méditerranéenne avec sa cuisine du sud-ouest. Les menus s'échelonnent de 19,30 euros à 42 euros. Un salon est mis à disposition pour des réceptions. Concernant la baisse de la TVA, « je privilégierai les investissements et la hausse des salaires. Les prix ne changeront pas. Nous sommes déjà compétitifs et nos marges ne sont pas très élevées ».



Le Vaudreching, un espace convivial avant tout

À 22 ans, Damien Demompion est le jeune propriétaire du bar, tabac, brasserie, multiservice le Vaudreching à Senillé. Depuis deux ans, il a su fidéliser la clientèle locale. Composé d'une salle accueillant une vingtaine de personnes et d'une terrasse, le restaurant propose tous les midis du lundi au vendredi un menu à 11,50 euros. « En cette période de crise, on ne va pas trop se plaindre, explique le propriétaire. L'avantage de cet établissement, c'est que tout le monde se connaît, c'est très convivial ». Comme tous les autres restaurateurs, Damien Demompion attend avec impatience la baisse de la TVA. Ce sera l'occasion pour lui de faire des investissements, matériel, électricité... À signaler enfin que le restaurant accueillera le 20 août à 19 heures, le café guinguette et qu'à cette occasion le restaurant sera ouvert le soir.

Vaudreching est la commune avec laquelle Senillé est liée d'amitié. Elle se trouve en Moselle.



Un maître mot : la convivialité

Le Space bar à Monthoiron se veut avant tout un "petit bar de campagne" avec tous ses avantages : « Ici, les gens se connaissent, viennent parfois pour faire la fête. Je mets en avant la convivialité », explique le propriétaire Sébastien Denis. Le 1^{er} octobre dernier, cet ancien boulanger-pâtissier a troqué sa boutique de Mirebeau pour reprendre ce qui était auparavant le restaurant le Pitchouli.

Si sa principale activité demeure le bar, Sébastien Denis fait également de la restauration, mais uniquement sur réservation. Pour cela, il dispose d'une grande salle pour 80 couverts. Il propose alors une cuisine traditionnelle française ou snack rapide. Il dispose également de deux billards et d'un jeu de fléchettes. Et particularité de l'établissement, il est le seul de la Vienne à avoir un baby-foot... gratuit.

Attention, cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres restaurants ou bars dans les communes du Pays châtelleraudais :

A Châtellerauld aussi, vous pourrez trouver plein de bonnes adresses en consultant Les Pages jaunes.

- **Le Renaissance**, (restaurant-traiteur) 5, rue de Berry - Cenon - Tél. 05 49 21 33 12
- **La Marmite du Port** 5, rue du port - Bonneuil-Matours - Tél. 05 49 85 32 18
- **Le Méridional** rue du Cerisier Noir - Naintré - Tél. 05 49 90 26 7
- **Le café de la Place** Place de l'église Monthoiron - Tél. 05 49 93 63 02
- **Xavier Lilois** 6, rue Jean Jacques - Vouneuil-sur-Vienne - Tél. 05 49 21 38 87
- **La Belle étoile** Vouneuil-sur-Vienne - Tél. 05 49 85 10 44.

Au Pays de l'eau

Il n'y a pas que la mer pour profiter de l'onde bleue... Le Pays châtelleraudais et sa région ont la chance d'être bien pourvus en espaces aménagés en bordures de lacs, étangs et rivières... À commencer par la Vienne ou le Lac de la Forêt. Ce dernier accueille une vraie plage, avec baignade surveillée, parasols et sable fin durant tout l'été. Petite visite guidée.

Châtelleraut : tous à la plage pour l'été !



Plage du Lac : pour les familles

Le Lac de la forêt est, avec la Vienne, l'un des plus beaux bijoux de la ville. Lieu de promenade très apprécié des Châtelleraudais, la forêt de 500 hectares et le lac, accueillent cet été les jeunes et les familles pour l'opération Visa Vacances.

À cette occasion, la Ville de Châtelleraut a aménagé une vraie plage avec sable fin, parasols, transats... pour tout l'été. Les enfants, les jeunes et les familles peuvent s'y baigner (baignade surveillée) de 14h à 18 heures, tous les jours, même le dimanche.

La Vienne, artère bleue du Pays châtelleraudais...

Le Pays châtelleraudais, c'est bien sûr la Vienne et sa vallée. De Bonneuil-Matours à Châtelleraut, elle offre tous les plaisirs de balades, à pied, vélo, cheval et même en bateau.



À Bonneuil-Matours, le parc de Crémault offre un bel et grand espace vert aux abords de la rivière. Des balades en canoë sont possibles avec les "kayaks de la Fourmy": Aurélien Fourmy emmène les kayakistes en bus pour leur permettre de redescendre la Vienne jusqu'à leur point de départ.



À Vouneuil-sur-Vienne, le moulin de Chitré et Ecologia offrent des expositions pédagogiques sur l'eau, le travail du moulin, l'écologie. Le

moulin offre également une magnifique vue sur la Vienne.

Les 135 ha de la réserve du Pinail, à Vouneuil-sur-Vienne font partie intégrante de "la Petite Forêt" ou "Pinail" située tout au nord de la forêt domaniale de Moulière. Elle protège un milieu de landes à bruyère à balais appelé localement "brande". La lande de la Réserve a la particularité d'être criblée de plus de 5 000 fosses dont environ 3 000 sont des mares permanentes. Ces fosses résultent de l'extraction séculaire de la pierre meulière (à l'origine du nom de la forêt de Moulière).



À Cenon, le mini-port, aménagé pour les personnes à mobilité réduite, permet de jolies balades sur la rivière en mini-bateaux.

...et lieux de baignade

Le Pays châtelleraudais compte également des plans d'eau, dont certains sont ouverts au public. Par exemple, le plan d'eau d'Archigny, très connu et apprécié des habitants ou encore le parc des Minaudières, à Saint-Sauveur, permet, avec un prix d'entrée modique, de participer à de multiples activités.

LES CONTACTS

Visa Vacances : 05 49 21 32 03
ou 05 49 20 20 73

Parc et camping de Crémault :
05 49 85 20 47
www.bonneuil-matours.com

Ecologia, Moulin de Chitré :
05 49 85 11 66
www.ecologia-tourisme.com

Canoë du camping du Chillou :
05 49 21 05 47

Réserve naturelle du Pinail :
05 49 02 33

Kayaks de la Fourmy :
06 68 49 71 97

Parc et camping des Minaudières :
05 49 23 04 21

Office de tourisme de Châtelleraut :
05 49 21 05 47

Saint-Cyr : tous les plaisirs de l'été !

Situé en dehors du territoire de la communauté d'agglomération, le Parc de Saint-Cyr est à deux pas de Châtelleraut. Quinze minutes, pour être précis ! De nombreuses activités à des conditions très avantageuses : baignades, planche à voile, tennis, golf... et 2 restaurants.

Un parc de 300 hectares, un lac qui en occupe plus du quart, une plage, un golf, un camping 4 étoiles, un restaurant et une brasserie... Tout cela à 15 minutes de Châtelleraut. Qui dit mieux ?

« Le parc est l'un des plus beaux espaces naturels de la Vienne, se félicitent Olivier Bibeau, directeur, et Françoise Brisset, directrice adjointe, chargée de la communication. Il offre de nombreuses activités nautiques ou naturelles : canoë, planches à voile, randonnée, tennis, tir à l'arc... » Les visiteurs ne s'y trompent pas. Le parc a accueilli plus de 200 000 personnes l'an dernier. « Le parc est ouvert toute l'année. A partir du mois de juin jusqu'en septembre, l'entrée est

Baignade, farniente et découvertes...

Pendant tout l'été, le public bénéficie d'un superbe cadre, avec baignade surveillée, plage et animations variées, du concours de château de sable aux tournois de beach-volley, en passant par la



pétanque... Le camping quatre étoiles possède 200 emplacements et les vacanciers peuvent même louer des yourtes contemporaines,



payante, de 13h à 17h30 (entrée libre en dehors de ces horaires) et la baignade est surveillée » ajoutent les responsables. Ce parc, créé en 1986, est géré par trois communautés de communes : le Pays châtelleraudais, la communauté de communes du Val Vert du Clain et la Communauté d'agglomération de Poitiers.

avec chambres et tout confort. Enfin, le golf, tout près du parc, réjouira les amateurs avec ses deux parcours de dix-huit et neuf trous. Renommé dans la région, il accueille chaque année l'Open international du Haut-Poitou.

ACCUEIL ET TARIFS

www.parcdesaintcyr.com
Téléphone : 05 49 62 57 22
Tarifs
Adultes : 2 €
Etudiants, demandeurs d'emploi : 1,50 €
Enfants de - 12 ans : 1 €
Enfants de - 5 ans : gratuit



Début juillet, le golf sera labellisé "handisports". Des aménagements permettent aux personnes handicapées de pratiquer ce sport. Enfin, le parc accueille les activités de plusieurs associations, dont la Ligue de protection des oiseaux.

Des observatoires pour admirer les oiseaux

La Ligue de protection des oiseaux (LPO) a recensé plus de 130 espèces différentes d'oiseaux habitant ou séjournant sur le lac de Saint-Cyr. Pour les admirer plus aisément, la LPO a aménagé six observatoires en bois, sur deux sentiers, aménagés pour l'occasion.



L'un de ces sentiers est accessible aux personnes handicapées et non voyantes, avec trois observatoires. Sur le deuxième sentier, un animateur de la LPO accompagne les visiteurs pour observer les oiseaux dans trois autres observatoires. L'ouverture de ces sentiers est prévue pour le courant de l'été.



Avec les TAC : l'entrée à tarif réduit !
Du 1^{er} juillet au 30 août, les TAC lancent une opération spéciale pour ses abonnés "Une journée au lac de Saint-Cyr avec les TAC". Sur présentation du coupon de l'été au kiosque, plus un euro, les personnes intéressées peuvent prendre les bus de Lignes en Vienne (départ à 10h30, boulevard Blossac, arrivée à 17h30), ce qui leur donne également l'accès libre au Parc de Saint-Cyr.





Modibo Diarra et de 8 !

En allant conquérir son huitième titre de champion de France à Coubertin, Modibo Diarra est entré dans la légende des grands noms du sport.

Samedi 23 mai. Stade Pierre de Coubertin. Modibo Diarra vit sa deuxième finale de championnat de France dans ce lieu mythique du sport. Le boxeur Châtelleraudais est venu y défendre sa couronne en moins de 65 kilos. Il a encore en tête sa demi-finale très disputée contre Ibrahim Konaté, emportée de justesse en avril dernier. Modibo a ainsi tout particulièrement préparé sa rencontre en finale qui l'oppose à Boris Essere. « *Je lui ai fait faire un gros travail en boxe anglaise, au corps à corps et à mi-distance*, raconte son entraîneur, Boris Ekomié.

Une approche technique conçue pour

mettre à mal l'allonge de son adversaire. Il a également fait trois matchs de préparation dont un avec le numéro 4 au classement. » Boris Essere est pour sa part une valeur montante. Il accède pour la première fois en finale. Un adversaire de taille, mais dont la stratégie, a priori étudiée pour gêner Modibo, va au contraire permettre à notre jeune champion de donner le meilleur de sa boxe. L'athlète du CBF est largement en tête aux points au terme de la première reprise. Devant les 4000 spectateurs, dont un groupe de supporters châtelleraudais, Modibo se montre nettement supérieur à son adversaire.

« *Modibo n'est pas numéro un par hasard. Sa boxe est très réfléchie et créative. Il est très patient et a un coup d'œil exceptionnel*, explique Boris Ekomié. *Dès les premiers instants du combat, je savais que son huitième titre était à portée de main.* »

Un K.-O. spectaculaire

À la fin du premier round, Richard Agueninai, entraîneur de Modibo au pôle France et Boris Ekomié

encouragent le boxeur à continuer sur sa lancée. Des indications qu'il suit à la lettre. Le second round a débuté depuis à peine 20 secondes quand la foudre s'abat sur le pauvre Essere. Modibo vient de lui décocher un superbe coup de pied fouetté à la figure, avec sa jambe avant. Un geste qui fait mouche! Boris Essere s'effondre, K.-O. sur le ring. Modibo vient d'obtenir, de manière très spectaculaire, son huitième titre national consécutif. Une prestation qui lui vaut une renommée grandissante.

« *Modibo est dorénavant bien suivi par les médias*, explique Boris Ekomié. *Le journal L'Équipe lui a consacré un article élogieux au lendemain de cette victoire éclaire. Les prouesses de Modibo ont également crevé le petit écran, sur les chaînes thématiques consacrées au sport.* » Un retentissement médiatique qui résonne également auprès des jeunes pratiquant la boxe française. Une idole est née.

Patrick Sitaud



De gauche à droite. Boris Ekomié, entraîneur, Mohamed Benguenaoui, coach du CBF, Modibo Diarra et Richard Agueninai, entraîneur au Pôle France.

En route pour la finale des championnats du Monde

Modibo Diarra était en lice pour les phases qualificatives du championnat du monde, du 17 au 22 juin dernier en Serbie. « *Après trois matches de poule, il a aisément remporté la demi-finale contre Alessandro Caruso, adversaire qu'il avait déjà défait en 2007 lors de la finale mondiale*, raconte Boris Ekomié. *Il a gagné les quatre combats par K.-O. dans le second round.* » Fort de cette incroyable suite de victoires, Modibo rencontrera dans les mois à venir Ibrahim Konaté en finale du championnat du monde Elite.



➔ L'ancien théâtre classé à l'inventaire des monuments historiques

Bonne nouvelle reçue au printemps. L'ancien théâtre a été classé à l'inventaire des monuments historiques. Cette décision permet d'espérer un financement public, provenant de l'État, de la Région et du Département, proportionnel aux travaux de réhabilitation. L'association des Amis de l'ancien théâtre, présidée par Jean-Pierre Duffour Bazin depuis le 2 avril 2009, a lancé une étude de restauration qui a été présentée aux élus de la Communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais.



➔ Exposition : "En route, facteur" au Musée Auto Moto Vélo

C'est l'un des personnages les plus sympathiques de notre vie quotidienne! Surtout quand il vient nous apporter des bonnes nouvelles ou des cadeaux... Une exposition lui est consacrée au Musée Auto Moto Vélo depuis le 1^{er} avril jusqu'au 31 décembre. À pied, à vélo ou en voiture, comment les lettres et colis nous parviennent-elles? Cette magnifique exposition retrace le parcours historique de La Poste et des facteurs, du XIX^e siècle à nos jours.



Du 1^{er} juillet au 20 septembre : tous les jours, sauf le mardi, de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Plein tarif : 5 euros, tarif réduit : 2,50 euros.
Contact : Musée Auto Moto Vélo - Tél. 05 49 21 03 46

➔ AVAILLES-EN-CHÂTELLERAULT : la fille de Paul-Émile Victor inaugure la bibliothèque



Jolie cérémonie, samedi 20 juin, à la médiathèque d'Availles-en-Châtelleraudais. En présence de l'ancien maire, Jacky Peltier, François Arnault, maire actuel, Maryse Lavrard, vice-présidente de la communauté d'agglomération à la culture, avait invité Daphné Victor, fille de Paul-Émile-Victor, grand explorateur polaire, écrivain, et scientifique. La médiathèque d'Availles-en-Châtelleraudais fait partie du réseau des bibliothèques de la Communauté d'agglomération du Pays châtelleraudais et a développé un fond important, spécialisé sur le développement durable et l'environnement. Installée dans un magnifique bâtiment, elle est baptisée du nom du célèbre fondateur des Expéditions polaires françaises.

■ CONSIGNES DE TRI POUR LES SACS JAUNES

Pour toute information complémentaire, contactez le service gestion des déchets
N° Vert 0800 635 621



Interdit dans les sacs noirs et jaunes :
- verre (à déposer dans les points d'apport volontaire)
- déchets verts, encombrants (en déchèterie)

CONTENEURS A VERRE ET A PAPIER

Localisation
- Boulevard Blossac
- Place Notre Dame
- Place du Chatelet
- Parking de l'Angelarde (verre)

JE DEPOSE DANS LE CONTENEUR A JOURNAUX REVUES ET PROSPECTUS



Sans films plastiques

JE DEPOSE DANS LE CONTENEUR A VERRE



N'oubliez pas d'enlever les couvercles, capsules et bouchons

Ce petit « Mémo-tri » vous aidera à bien respecter les consignes de tri. Découpez le et posez le, par exemple, sur votre réfrigérateur. Un bon geste pour le tri, et tout le monde y gagne.



Châtell'Expo : du 24 au 28 septembre

Les talents du Pays châtelleraudais en vedette !

Nombreuses animations pour la nouvelle foire du Pays châtelleraudais baptisée : Châtell'Expo. Le thème retenu est "Talents d'hier, d'aujourd'hui et de demain".

Au programme de cette édition

- Des expositions thématiques : Camille Guérin et le BCG ; la coutellerie châtelleraudaise, la Manufacture...
- De nombreuses animations : « Boat tour 2009 » (dernière manche du championnat de France des pêcheurs de carnassiers, le tour cyclotouriste de l'agglomération, une scène réservée aux jeunes talents (musique, expression graphique, vidéo...), des démonstrations de modélisme...
- Des soirées de spectacles : soirée de gala avec Gil Saint Laurent, le vendredi soir et « le grand show des jeunes artistes du Pays châtelleraudais » le samedi soir.



La Fête des associations (FAC) lance un appel

La FAC a désigné un nouveau bureau. Elle souhaite reconduire la grande fête de toutes les associations qui n'a plus eu lieu depuis 2001. On se souvient que, cette année-là, la fête avait été jumelée avec la foire exposition et avait connu un grand succès. La FAC propose donc de renouveler l'expérience en s'associant à Chatell'Expo, en organisant des stands d'expositions consacrés à toutes les associations, parc du Chillou, du 24 au 28 septembre.

Les associations doivent rapidement prendre contact avec Gérard Crédot, le président, pour étudier les modalités de cette fête.

Tél. 05 49 23 48 15, secrétaire : Maryse Perrodo, Tél. 05 49 21 68 91

Jeux de l'été châtelleraudais

PÊLE-MÊLE

Il s'agit de retrouver, dans la grille, horizontalement, verticalement ou en diagonale, tous les mots de la liste. Les 8 lettres qui resteront vous permettront de reconstituer le nom de l'espace muséographique implanté au Moulin de Chitré :

COQUILLAGE	PAYSAGE	ROSERAIE	TERRE
EMBOUCHURE	PLANTATION	SAUVETAGE	UBAC
GOVERNAIL	PLAT	SEMAILLES	VACANCES
ITINÉRAIRE	RANDONNÉE	SERAC	VALLEE
NATURE	REMOUS	SILO	VIGNOBLES
PANORAMA	RESSOURCES	TERRAIN	

E	S	S	L	T	E	R	R	A	I	N	E	C	C	V
R	E	E	E	I	A	R	E	S	O	R	O	L	I	S
I	L	C	C	C	A	B	U	I	U	Q	O	G	P	A
A	L	N	P	R	V	N	T	H	U	O	N	L	A	U
R	I	A	A	O	U	A	R	I	C	O	M	E	N	V
E	A	C	Y	T	T	O	L	E	B	U	R	E	O	E
N	M	A	S	N	U	L	S	L	V	R	O	G	R	T
I	E	V	A	C	A	R	E	S	E	U	I	B	A	A
T	S	L	G	G	A	S	E	T	E	E	O	L	M	G
I	P	E	E	N	N	O	D	N	A	R	P	G	A	E

SU-DOKU

Chaque carré, chaque ligne, chaque colonne contient les chiffres de 1 à 9 une seule fois.

	4		6			2		
						5	9	4
1	5	3						6
		7	5	2				
	8	4				3	1	
				1	8	6		
7						8	2	5
8	3	5						
		9			7		6	

Les chiffres que vous aurez découverts dans les cases en couleur, relevés de haut en bas et de gauche à droite, vous donneront la réponse à la question posée.

Quelle est l'année de la mise en service du Pont Henri IV à Châtellerauld ?

Des claviers qui enchantent le Pays châtelleraudais

Jean Dube, pianiste

C'est une très belle aventure que celle des Claviers du Poitou. Pierre Fournel, passionné de musique classique, s'est installé il y a une dizaine d'années au château de Crémault, à Bonneuil-Matours. A partir de ce magnifique lieu, niché au pied de la Vienne, il a pris l'initiative d'organiser des concerts.



« J'ai voulu faire profiter le grand public de mes contacts musicaux. Le château, qui comprend une annexe que nous avons aménagée en petite salle de spectacle, est un lieu idéal pour faire découvrir de belles œuvres » explique Pierre Fournel. Les collectivités territoriales, Conseil général, Conseil régional, et la Communauté d'agglomération ont soutenu "Les claviers du Poitou". Aujourd'hui, le petit festival a pris son essor, et accueille 80 spectateurs en moyenne, et parfois 140 personnes...

Concerts gratuits le dimanche

« Mais nous voulons rester à taille humaine, ajoute Pierre Fournel, car nous voulons garder la magie. » Des concerts ont également lieu dans l'église Saint-Pierre de Bonneuil-Matours ainsi qu'à l'abbaye de l'Étoile. Détail important : les concerts qui ont lieu à l'église, tous les dimanches, de 15h à 17h, (sauf le 23 août) sont à entrée libre.

- Samedi 8 août - Château de Crémault. 15h. Quatuor à cordes Danel
- Château de Crémault - 20h. Eric Ferrand-N'Koua au piano. Programme : Litz, Berlioz, la Symphonie fantastique, ouverture de Tannhauser, etc.
- Mercredi 12 août - 20h - Château de Crémault - Jean Dube au piano. Récital Litz.
- Samedi 15 août - 15h à 17h - Orchestre à cordes des jeunes des Flandres.
- Samedi 15 août - 20h - Château de Crémault. Alexandre Brussilovsky (violon) et Jean Dube (piano).
- Dimanche 16 août - 20h - Château de Crémault - Jean Dube et Martyn Van der Hoek.

Tous les dimanches, de 15h à 17h, du 19 juillet au 23 août (sauf le 23 août, le concert étant à 16h30) : moments musicaux libres avec le jeune quatuor en master class auprès du Quatuor Danel.

Contacts, renseignements : 05 49 85 16 77

Avec Caus'ette, de beaux mardis au Verger

C'est la deuxième année que sont organisés les "Mardis du Verger", par l'association de promotion du conte, « Caus'ette ». Les manifestations auront lieu du 21 juillet au 25 août, à 21h, salle du Verger.

Cette année, la musique prend de plus en plus d'importance dans le programme avec des pointures du folk song amérindien, des chansons traditionnelle des Pays de Loire et des contes des provinces françaises.

LE PROGRAMME

- 21 juillet, 21h: Jean-Claude Bray (à partir de 8/10 ans): couleurs locales et contes du Berry.
- 18 août, 21h, Mélaçolie Motte (à partir de 7/8 ans): « L'eau vive ». Contes.



- 28 juillet, 21h (à partir de 8 ans): Patrick Ewen, musicien et chanteur de folk song.
- 25 août, 21h, La Bouline et Nicole Bocken : Chants de Loire et d'Océan.



- 4 août, 21h, (à partir de 10/12 ans): Christian Pacher et Julien Padovani. Chansons et histoires traditionnelles.



- 11 août, 21h (à partir de 7 ans): Robert Bourdon et Seven Crow: contes en musique traditionnels amérindiens.



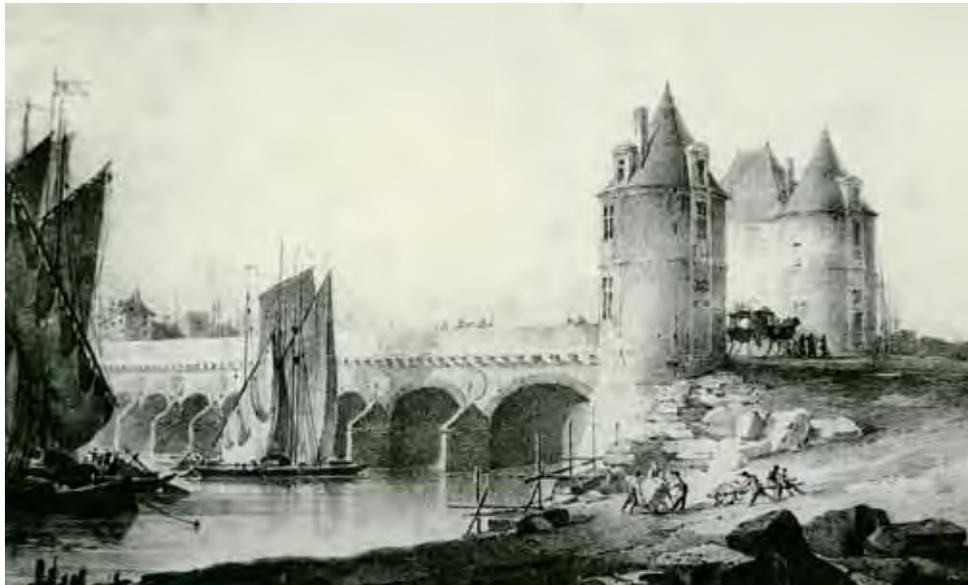
L'été châtelleraudais réserve de nombreuses autres bonnes surprises musicales et de spectacles. Pour plus d'informations, reportez-vous au guide « Croquez l'été » qui a été diffusé dans toutes les boîtes à lettres en juin.

Ce guide est également disponible dans les lieux publics et notamment à l'Office de tourisme de Châtelleraud.

Contact : 05 49 21 05 47

Quand il fallait "passer le pont"

Un aspect méconnu de l'histoire du célèbre pont Henri IV dont on va fêter somptueusement le 400^e anniversaire : le droit de passage. Jusqu'à la Révolution française, les personnes qui traversaient le pont Henri IV à Châtellerauld devaient en effet s'acquitter d'un droit.



Gravure de 1825

Les collectivités de Charente-Maritime n'ont pas inventé grand-chose en instaurant un péage sur les ponts de l'Île de Ré et d'Oléron. Châtellerauld a connu également ce que l'on appelait le droit de pontonage. Il s'agissait d'une sorte de péage. Les personnes qui traversaient le pont devaient s'acquitter de quelques deniers (voir encadré).

Les personnes exemptées

Tout le monde ne payait pas ce droit de passage. Ainsi les hommes d'église et les nobles en étaient exemptés. De même, les habitants de Châtellerauld ne s'acquittaient pas de la somme sauf s'ils ramenaient avec eux des produits achetés en dehors de la ville.

L'argent était versé au seigneur de Châtellerauld qui, avec le produit, se devait d'entretenir et de réparer le pont.

« Ce droit a vu le jour le 24 février 1468 bien avant la construction du pont tel qu'on le connaît actuellement, explique Pascal Borderieux, archiviste à la mairie de Châtellerauld. Il a été reconfirmé par un arrêté du conseil d'État du Roi datant du 18 février 1755 ».

En ce qui concerne ces fameuses réparations, les choses se compliquent quelque peu. En effet, en 1768, on conserve la trace d'un rapport accablant émanant d'un ingénieur des Ponts et Chaussées.

Il explique que les réparations pour remettre le pont en état se chiffrent à 65 659 livres. L'ingénieur a observé des fissures sur l'ensemble de l'ouvrage et une chaussée dans un état pitoyable. « Dès lors, poursuit l'archiviste, deux possibilités



Gravure de 1845

s'offrent à nous. Soit le seigneur ne faisait pas les travaux nécessaires avec l'argent, soit la somme récoltée n'était pas suffisante à l'entretien du pont. Ça reste une énigme ».



Photo des quais - Octobre 1896

Non aux barrières sur le pont

Le 8 août 1774, le duc de Châtellerauld, Nicolas Pérusse des Cars, souhaite installer des barrières au niveau des tours, avec des grilles fermant à clé. L'objectif est, semble-t-il, de percevoir l'ensemble du péage et éviter que des petits malins se faufilent sans payer. La ville refuse. Elle craint que ce soit une manœuvre pour faire payer les habitants de Châtellerauld et que ces barrières freinent le trafic de marchandises. On ignore si ces barrières ont vu le jour. Il semble néanmoins que non.

Malgré des travaux importants entrepris en 1785, l'état du pont Henri IV ne va pas aller en s'arrangeant. La Révolution française passe par là, abolissant du même coup le droit de pontonage. Et en 1797, un rapport annonce le pont comme étant pratiquement en

ruine. Le retour à un péage a eu lieu après 1802, date de la création de l'octroi, taxe sur les denrées de passage chargée de financer l'aide sociale. Il ne semble pas que le pont ait été choisi comme barrière d'octroi.

Quelques exemples de prix

- 1 personne à pied payait 1 denier
- 1 personne à pied avec des marchandises : 2 deniers
- 1 personne à cheval : 3 deniers
- 1 chariot rempli de denrées ou de marchandises : 10 deniers
- En revanche, un chariot rempli de blé, farine, graines ou légumes ne payait que 6 deniers...

Pour mémoire : 1 livre équivalait à 20 sous et 1 sou à 12 deniers.



400^{ÈME}
ANNIVERSAIRE
DU PONT
HENRI IV

20 ★
SEPTEMBRE 2009
CHÂTELLERAULT

GRATUIT

La grande fête

Depuis 400 ans, le pont Henri IV est l'observateur prestigieux de tous les événements, petits ou grands, vécus par les habitants du Pays châtelleraudais. Du 12 au 20 septembre prochain, il va être l'objet d'une grande fête associant tous les moyens d'animations et de communication.

Top départ : 400 ans d'images

Le coup d'envoi des réjouissances commencera par une exposition à l'hôtel Sully : les 400 ans du pont Henri IV en images. Tels des flashes historiques, les nombreux dessins, photographies, cartes postales dévoileront le pont à travers les époques.

Pendant toute la semaine, les animations se succéderont : promenades musico littéraires, des conférences sur Henri IV et le pont qui porte son nom, des visites et des activités en costumes d'époque.



Pont ébloui de lumières!

Le week-end du 19 et 20 septembre s'annonce comme éblouissant. Il débutera en musique, avec la Messe pour la paix, de Karl Jenkins, à l'église de Châteauneuf,

se poursuivra en douceur avec des balades patrimoniales, organisées le samedi. Ensuite, sont au programme des spectacles équestres, "À cheval d'une rive à l'autre", des dégustations de la célèbre "poule au pot", puis une nuit somptueuse avec un spectacle son et lumière réalisé par Lacroix Ruggieri.

Des animations auront lieu toute la journée du lendemain, dimanche : cracheurs de feu, conteurs, danseurs, musiciens, etc. Un marché "Renaissance" sera organisé sur le pont. Enfin, un spectacle de l'École nationale de cirque, place de Belgique, puis un bal Renaissance clôtureront cette magnifique semaine!

Bien sûr, ce programme n'est pas exhaustif. De nombreuses autres initiatives auront lieu en l'honneur du plus célèbre emblème de la ville et de son pays. Un programme complet est disponible dans tous les lieux publics. L'Office de tourisme de Châtellerault donne également toutes les informations sur le 400^e anniversaire.

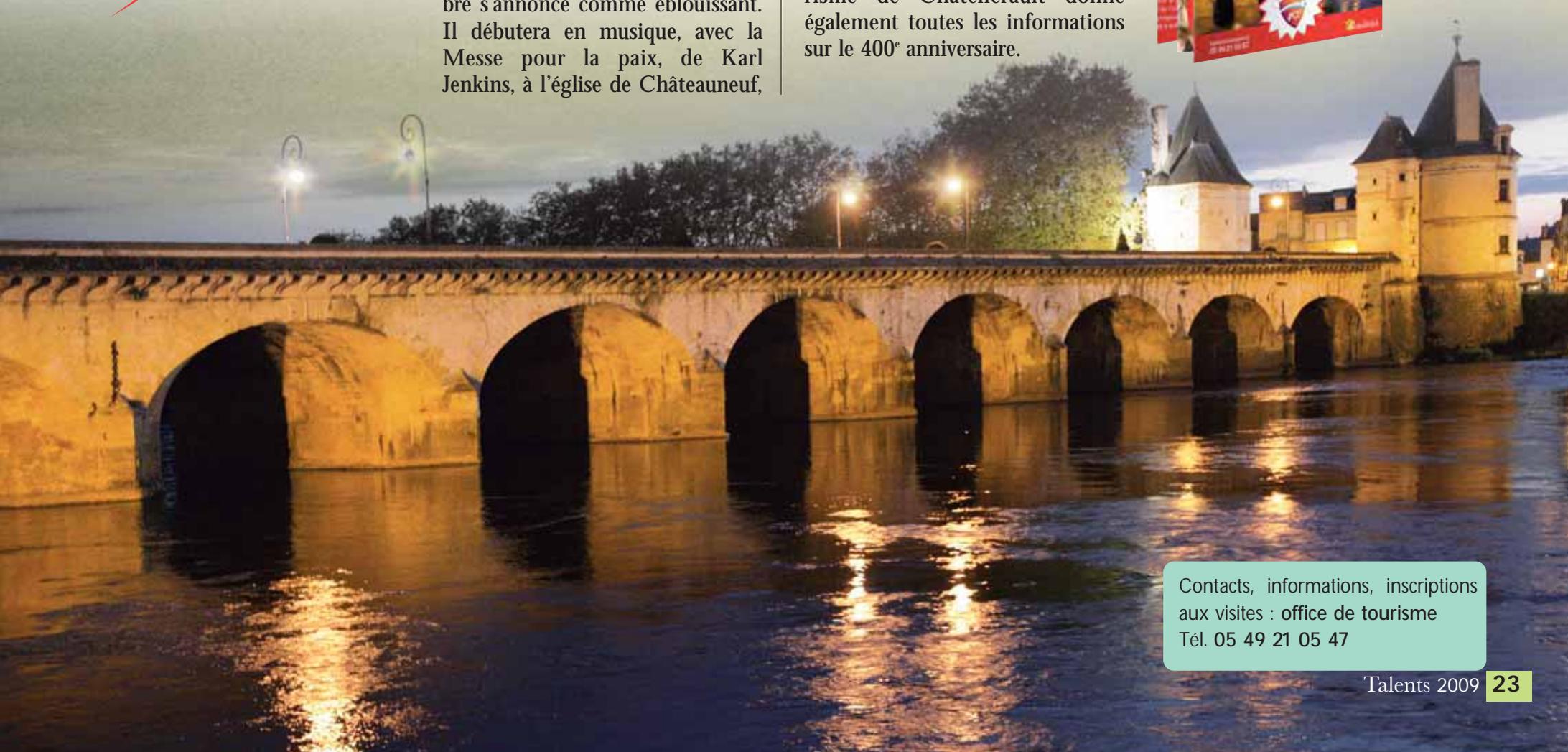


SAMEDI 19

- de 19h à 21h, quai des Martyrs et boulevard Roosevelt, restauration sur place "Poule au pot".
- à 22h, spectacle son et lumière

DIMANCHE 20

- de 8h à 17h, quai Alsace-Lorraine, vide-grenier.
 - de 10h à 17h, aux abords du pont, concours de peintres.
 - à 15h et 17h, place de Belgique, spectacle de cirque.
 - de 10h à 18h, sur le pont, marché Renaissance.
 - à 18h, sur le pont, bal Renaissance.
 - toute la journée, animations (cracheurs de feu, conteurs, jongleurs, musiciens, escrime, bateaux, gabarres, etc).
- Jeux géants pour les enfants.



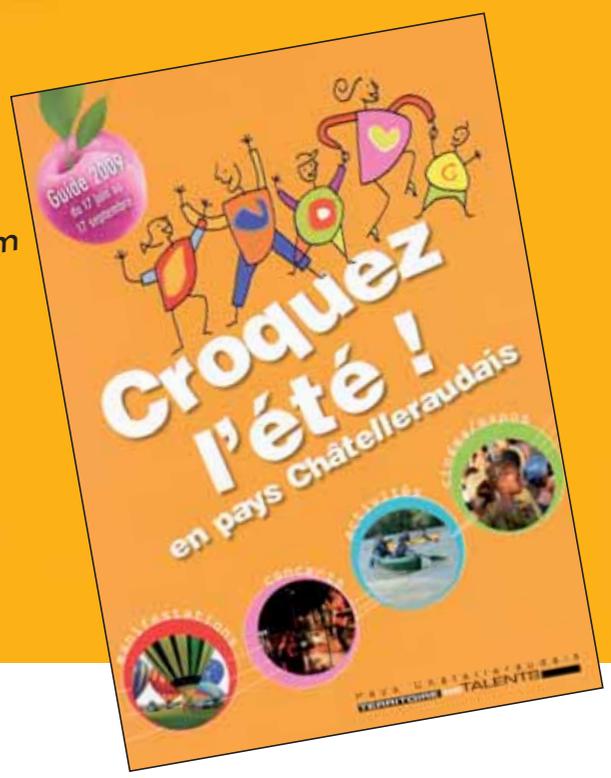
Contacts, informations, inscriptions
 aux visites : office de tourisme
 Tél. 05 49 21 05 47



Croquez l'été !

en pays Châtelleraudais

Téléchargez le guide
de l'été complet sur :
www.tourisme-chatellerault.com



P a y s C h â t e l l e r a u d a i s
TERRITOIRE DE TALENTS