

Htag

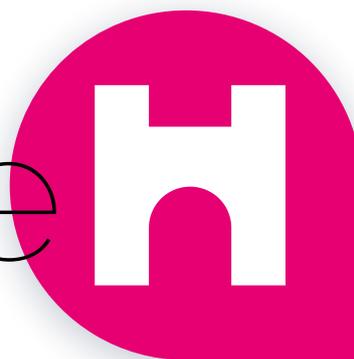
PARTHENAY-GÂTINE



**Le Tallud,
le foot vit son rêve éveillé !**

RESPIRATION

sommaire



INSPIRATION
Éveille ta fibre nature
avec GAP!

4



RESPIRATION
Le Tallud,
le foot vit son rêve éveillé

6

DOSSIER
Vers le zéro déchet!

8



PORTFOLIO
Un vin 100% Doux!

14

CŒUR D'ÉCONOMIE
Go Industry,
fait revivre le métal

16

À TABLE
La petite noisette,
éclats de saveurs!

18



Édito

L'été s'achève. Il est temps pour HTag de repartir sur les routes à la découverte des trésors du territoire. Empruntant les chemins de traverse, la rédaction est tombée sur quelques pépites. Sur les hauteurs de Doux, en explorant les vignes, rencontre avec Philippe Rolland, un des seuls viticulteurs du territoire.

Thème gastronomie toujours avec Hazel et Richard, les heureux propriétaires de La Petite Noisette à Vernoux-en-Gâtine. Ouvert depuis quatre ans, leur restaurant est devenu une des tables incontournables du territoire.

Avant de poursuivre son exploration, Htag s'est interrogé sur le mouvement « Zéro déchet ». Particuliers, commerçants, mais aussi collectivités, le phénomène se développe sur notre territoire.

Encore quelques pérégrinations et Htag termine son voyage à Le Tallud. Là-bas, le club de foot, véritable institution de la commune, poursuit son rêve éveillé.

Htag vous invite au voyage. Laissez-vous emporter.

Bonne lecture ! ●

Directeur de publication : Xavier Argenton
Coordination : Jérôme Chaussoneaux
Rédaction : Pauline Martineau
Mise en page : Rodolphe Robelin
Photographies : Anthony Hamidovic, Rodolphe Robelin
Couverture : Rodolphe Robelin
Impression : L'impression Créative Bressuire
Tirage : 16 000 exemplaires
ISSN : 2678-8314

10-31-3162 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org



Sonia, Swann et Benjamin
dans le désert espagnol
« Les Bardenas Reales »

AVEC G.A.P.

éveille ta fibre nature !

Eveiller notre fibre nature grâce à des vidéos filmées à travers l'Europe. C'est le beau projet mené par Benjamin Allard, Allonnais de 23 ans, et deux amis : « GAP - The Green Antenna Project ».

Immédiatement, la beauté des paysages et le ton, aussi bien pédagogique que poétique, vous emportent. Cinq minutes de visionnage plus tard, les déserts espagnols des Bardenas et des Monegros n'ont plus de secret pour vous.

Aux manettes de cette vidéo, Sonia Guittonneau, Swann Felin et Benjamin Allard. Originaire d'Allonne, ce dernier étudie, comme ses deux amis, à AgroParisTech à Nancy pour devenir ingénieur en environnement.

En juin 2018, ces trois amoureux de la nature décident de créer l'association Ancolie pour porter leur projet « GAP, The Green Antenna Project ».

Toucher le jeune public

« Nous voulions œuvrer à la sensibilisation et à l'éducation autour de l'environnement », indique Benjamin

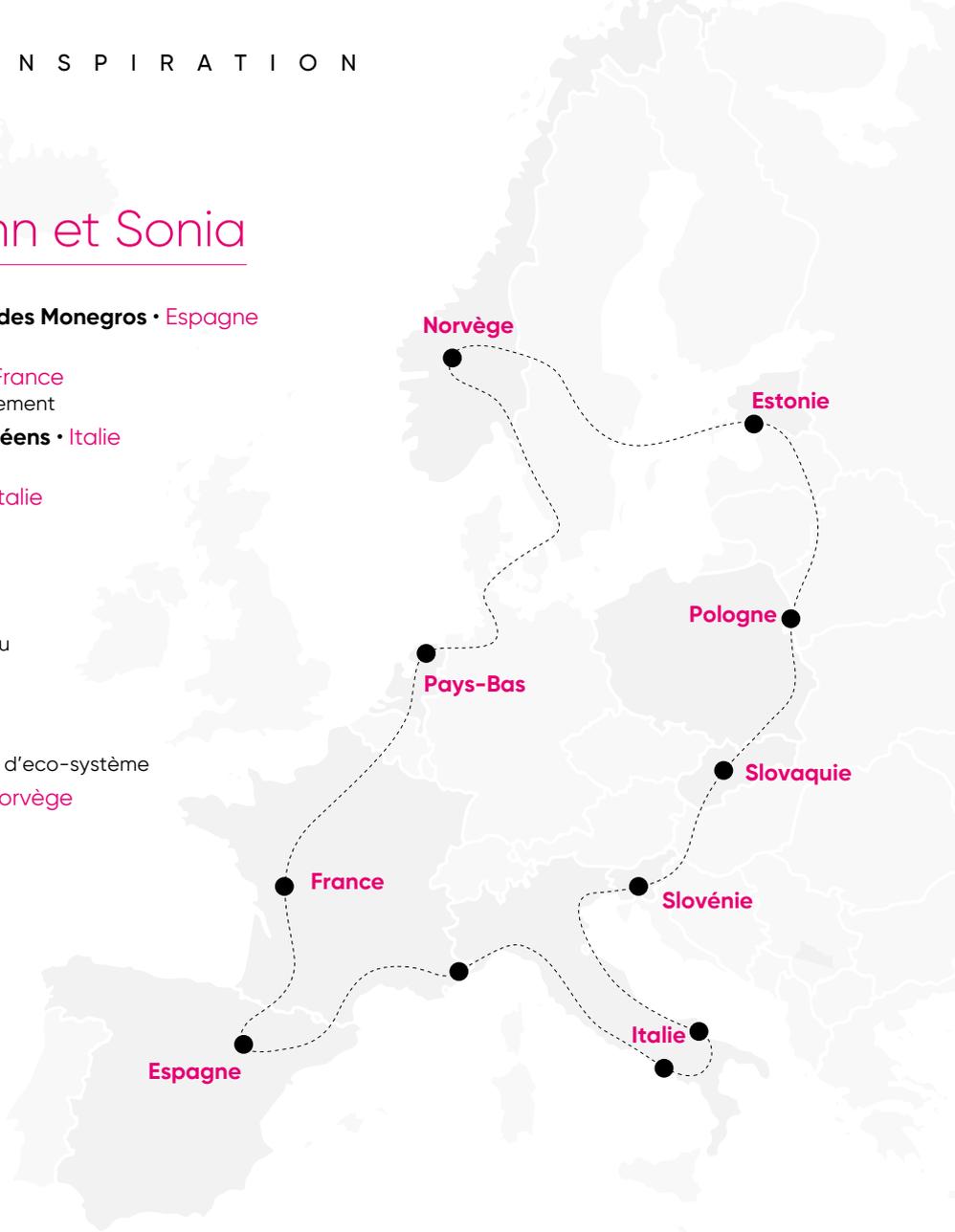
Allard. Très vite, le projet se dessine : créer un contenu pédagogique à base de capsules vidéos et de fiches pédagogiques pouvant être utilisées par des établissements scolaires.

Pour cela, Benjamin et ses acolytes souhaitent réaliser un tour d'Europe « avec des destinations remarquables permettant d'illustrer diverses notions de biologie, de géologie et plus largement autour de l'environnement ».

Ce thème les touche plus particulièrement. « Nous sommes passionnés par la nature. Depuis que je suis tout petit, j'ai remarqué que l'environnement n'était pas au cœur de l'information grand public », confie l'Allonnais de 23 ans. « Dans le contexte actuel, nous avons cherché à faire quelque chose de bénéfique. Il faut sensibiliser dès le plus jeune âge ».

Le périple de Benjamin, Swann et Sonia

1. **Les Bardenas Reales et chaîne des Monegros** • Espagne
Thème : les déserts
2. **Parc National du Mercantour** • France
Thème : la protection de l'environnement
3. **Le Vésuve et les champs Phlégréens** • Italie
Thèmes : le volcanisme et l'homme
4. **Le Parc national du Gargano** • Italie
Thème : l'histoire d'une forêt
5. **Karst de Postjona** • Slovénie
Thème : Au fil de l'eau
6. **Les Carpates** • Slovaquie
Thème : A chaque espèce son milieu
7. **Bialowieza** • Pologne
Thème : Les réseaux trophiques
8. **Parc de Soomaa** • Estonie
Thème : Les tourbières, un exemple d'eco-système
9. **La Toundra du Jotunheimen** • Norvège
Thème : En remontant vers le nord
10. **Les polders** • Pays-Bas
Thème : La mer, l'homme et la terre



intervention de G.A.P.
à l'école d'Allonne

D'Allonne au tour d'Europe

Restait à trouver les établissements partenaires. Le choix du territoire de Gâtine apparaît vite comme une évidence. Les écoles d'Allonne, la classe de CM2 de l'école Les Charmilles et une classe de sixième du collège Louis-Merle à Secondigny participeront à l'aventure.

« L'autre critère décisif, ça a été la présence de l'Ifccam, le centre de formation de cinéma animalier, un vrai atout pour notre projet », souligne Benjamin. Pour préparer leur projet, les trois jeunes gens ont en effet suivi une formation en audiovisuel dans l'établissement de Ménigoute.

Résultat de cette aventure menée pendant un an : dix destinations visitées à travers l'Europe (voir ci-contre), dix reportages vidéos de remarquable qualité, sept fiches pédagogiques et des échanges très riches avec les élèves grâce à des visio-conférences, des rencontres, un concours photo.

Rendez-vous au FIFO

Avant de partir vers d'autres horizons, les trois réalisateurs en herbes souhaitent présenter leur aventure et leurs vidéos au Festival Off du Festival international du film ornithologique Ménigoute, du 29 octobre au 3 novembre. N'hésitez pas à aller à leur rencontre. Si les petits films s'adressent avant tout au jeune public, chacun y trouvera son compte.

Riche de cette expérience unique, le jeune Allonnais se veut aujourd'hui optimiste. « C'est certain que l'environnement est en danger et qu'il faut agir pour le protéger. A notre petite échelle, notre action a permis de changer le regard des enfants sur la biodiversité en Europe, mais également sur celle qui les entoure, chez eux. Je suis assez confiant pour que désormais, ils regardent la nature autrement et agissent pour la préserver. » ●

Vidéos et fiches accessibles et téléchargeables en ligne :
www.ancolie-association.jimdofree.com

LE TALLUD

le foot vit son rêve éveillé !



Fort de ses bons résultats en juin, le club de football talludéen « Eveil foot » démarre la nouvelle saison plein d'envie et confiant, tout en gardant les pieds sur terre.

Que d'exploits sportifs à Le Tallud en juin dernier. Accession en Régionale 2 pour l'équipe masculine seniors 1, première place de la Coupe Nouvelle Aquitaine pour les féminines U14-U17, victoire des U17 garçons en finale du Challenge 79...

Un beau cadeau d'anniversaire pour le club « Eveil foot Le Tallud » qui célèbre en 2019 ses 50 ans. « *C'est sûr, si on s'attache aux résultats sportifs, le club se porte bien* », sourit Dominique Moreau, qui assure la co-présidence avec Dominique Clisson.

Pas question cependant de fanfaronner. « *Si on veut poursuivre sur cette lancée, il ne faut pas mollir* », prévient Dominique Moreau. « *Il faut continuer à se structurer* ».

L'association sportive compte aujourd'hui 320 licenciés, répartis dans 18 équipes, « *allant des petits jusqu'aux seniors* ». Des chiffres plutôt impressionnants pour une commune de 2 000 habitants.

À Le Tallud, l'Eveil foot est bien plus d'un club sportif. « *Nous avons un vrai rôle social. Le club participe à la dynamique de la commune* », estime le co-président.

Autour des joueurs, c'est tout un microcosme qui s'affaire. 24 encadrants assurent les entraînements et le coaching. Des bénévoles issus des rangs des joueurs, des parents, mais également « *un employé à mi-temps, Théo Bloch, qui gère notamment l'école de foot, et un BPJEPS, Corentin Desnoues* ».

Le tout coordonné par une équipe de 25 dirigeants, répartis dans sept commissions. « *Il y a un réel engagement de leur part pour la vie du club pour avoir un budget (133 000 euros) équilibré, trouver des sponsors, organiser des manifestations, etc. On ne remercie jamais assez les bénévoles.* »

Première priorité pour la saison 2019-2020 : « *renforcer l'école de football pour assurer la pérennité du club. Le meilleur recrutement que l'on peut avoir, c'est de garder nos joueurs* », assure Dominique Moreau.



Les équipes mixtes s'entraînent le mercredi et vendredi

Féminines : effet Coupe du monde

Autre chantier, le renforcement des équipes féminines. « *Nous avons bénéficié d'un effet Coupe du monde féminine, surtout chez les petites* », indique Sylvain Souchet, entraîneur des U14-U17 féminines. « *On aimerait aussi créer une équipe U11-U13, mais il nous manque quelques joueuses* ».

Quant aux équipes U14-U17 et seniors, « *nous sommes toujours à la recherche de nouvelles recrues. Ce sont de très bons groupes et l'ambiance est bonne* ».

C'est en tout cas l'avis de Lilou, 16 ans. Elle pratique le foot depuis 9 ans. « *Je suis arrivée il y a un an dans le club. Il y a un bon esprit et les filles veulent toujours la victoire. Je suis fière d'être dans leur équipe* ». Avis aux amatrices donc, il y a des places à prendre !

Chez les garçons, Dominique Moreau espère bien valider la montée de l'équipe 1 senior en Régionale 2. « *Le début de saison est réussi, mais il faut garder les pieds sur terre* ». Quant aux autres groupes seniors, « *ils ont la possibilité de faire de belles choses* ».

À l'Eveil foot, l'année 2019-2020 s'annonce prometteuse. Avec un mot d'ordre, « *que tout le monde s'y retrouve, à l'image de notre devise : Plaisir et ambitions !* ».

www.eveilffotletallud.fr

05 49 71 15 51

Fbk : Eveil Foot Le Tallud

Twitter : @EveilT



ZÉRO DÉCHET P[LI]OUBELLE LA VIE ?

Marre que votre poubelle déborde ?

Si la tendance est à la baisse depuis une décennie, le volume de déchets ménagers produit par un ménage français reste conséquent : 568 kilos en moyenne en 2016*

(Source : Déchets chiffres-clés 2018, Ademe)

Et si c'était le moment de s'interroger sur nos pratiques ?

Né il y a quelques années, le mouvement « zéro déchet » séduit de plus en plus de personnes. Sur notre territoire, les initiatives se multiplient. Particuliers, collectivités, commerces, ils sont nombreux à s'engager dans la démarche.

HTag est allé à leur rencontre.

Alimentation, produits d'hygiène et d'entretien... Cinq ans déjà qu'Emilie Callard, Parthenaisienne, et sa famille ont déclaré la chasse aux déchets. Un engagement de tous les instants.

Au départ, elle avait déjà cette prédisposition à faire les choses par elle-même. « *C'est vrai que j'ai toujours aimé cuisiner, bricoler dès que je le pouvais* », reconnaît Emilie Callard.

Mais très vite, ce qui n'était qu'un « loisir » devient une véritable démarche engagée pour réduire de manière significative sa production de déchets.

« *S'engager dans une démarche « Zéro déchet », c'est avant tout réfléchir à ce qu'on achète, pour quoi et à qui* », estime la Parthenaisienne, maman de trois enfants. Car, rappelle-t-elle, « mesurer le volume de sa poubelle n'est pas une fin en soi.

Le meilleur déchet c'est celui qu'on ne produit pas ! ».



Utopique le zéro déchet ?

D'accord pour la théorie. Mais dans la pratique, atteindre le « zéro déchet », n'est-ce pas une utopie ?

Emilie Callard l'admet : « *Aujourd'hui, on en est encore loin et ça me semble difficilement atteignable avec trois enfants. Mais cela n'empêche pas de faire attention et de tendre vers le « zéro déchet »* ».

Pour se lancer dans la démarche, elle conseille de s'appuyer sur la théorie des « cinq R », développée par Béa Johnson, « la papesse du zéro déchet » : **Refuser, réduire, réutiliser, recycler et composter.**

« *Refuser, c'est le premier réflexe à avoir, même si c'est loin d'être facile. Par exemple, c'est refuser le sac plastique, le papier qui entoure la baguette de pain...* ». o o o



Emilie Callard utilise les contenants en verre pour conserver ses produits alimentaires

ooo

Les petites victoires

Puis, les habitudes se mettent peu à peu en place: achat en vrac, en local et en bio, préparation maison de ses produits d'entretien et produits d'hygiène, acquisition d'un composteur, etc. Tout le monde s'y est mis. « *C'est Emilie le cerveau du groupe* », confie Damien, son mari. « *Mais on s'est bien adapté, ça nous convient* ».

Cela fait maintenant cinq ans que la famille vit « zéro déchet ». « *Mais on est loin d'être parfait* », insiste Emilie. « *On ne peut pas changer tout son fonctionnement d'un coup. Il faut y aller progressivement* ».

Certaines tentatives ne fonctionnent pas, « *par exemple, fabriquer des dosettes lave-vaisselle efficaces* ». Jusqu'au jour « *où on trouve la recette magique !* ». Encore une petite victoire à ajouter au compteur. « *Et une fois que ça roule dans le quotidien, on se dit, qu'est-ce qu'on peut faire de plus ?* »

Prochain chantier pour la famille, économiser l'eau. « *On s'interroge sur l'installation de toilettes sèches. Mais nous allons sûrement mettre plusieurs semaines avant de trouver la solution !* ».

Pas des extraterrestres

Emilie rassure : « *Chacun fait ce qu'il peut. Le tout, c'est de se lancer.* » D'autant plus qu'aujourd'hui, la tendance « zéro déchet » est de plus en plus populaire. « *On n'est plus regardé comme des extraterrestres. Oui, nous avons une vie normale ! Produire moins de déchets, c'est possible et pas si compliqué.* » •

Ils ont recette à tout

Vive les bocaux

Pour les courses et dans sa cuisine, rien de tel qu'un bon bocal en verre. Idéal pour stocker ses produits alimentaires achetés en vrac. « *Au départ, ça demande un peu d'organisation : il faut penser à emmener ses contenants à la place de poches pour les courses. Mais une fois qu'on a l'habitude, c'est simple et très rapide à ranger dans ses placards une fois de retour chez soi* ».

Recette maison

Pour le ménage ou pour l'hygiène, rien de plus facile que de faire soi-même ses produits. Voici une recette qu'Emilie affectionne tout particulièrement.

• Poudre Lave-vaisselle :

- 2 doses de cristaux de soude
- 2 doses d'acide citrique
- 1 dose de percarbonate de soude
- Mélanger dans un bocal et utiliser en poudre à raison d'une cuillère dans le bac à pastilles du lave vaisselle

Les poules

Quel animal à plumes bien pratique et sympathique si vous possédez un jardin. Epluchures, restes, le gallinacé mangera tout ce que vous lui donnerez. Bien plus efficace qu'une pouvelle. Et en prime, vous aurez de bons œufs frais.

Le composteur

Si vous ne possédez pas de jardin, rien ne vous empêche d'acquérir un composteur. « *Ça permet de réduire son volume de déchets de 30 %. Ça ne déborde pas et ça ne sent pas. C'est vraiment pratique* ».

Le seconde main

Enfin, avant d'acheter neuf (jouets, vêtements, électroménager), vérifier que vous ne pouvez pas trouver de bonnes affaires en seconde main. De nombreux sites internet permettent aujourd'hui d'acheter des biens déjà utilisés mais encore en très bon état. Une autre manière de réduire à la source son volume de déchets.



Yute

Lolita Avril et
Guillaume Vieira



L'épicerie vrac'ment bien !

Yute, la première épicerie entièrement dédiée au vrac va ouvrir ses portes à Parthenay en décembre. De quoi ravir amateurs de zéro déchet et de produits locaux.

Tout est parti d'une émission de radio. « On était en train de bricoler dans notre maison », racontent Guillaume Vieira et Lolita Avril, les porteurs du projet. « La radio passait un reportage sur une femme qui venait d'ouvrir une épicerie en vrac. Et là on s'est dit, « et pourquoi on ne monterait pas notre propre épicerie vrac ? » Comme si on se disait « et si on allait à la mer ? » ».

En réalité, cela fait déjà quelque temps que le couple de trentenaires, installé à Azay-sur-Thouet, s'interroge sur son mode de vie et sur ses projets professionnels. Lolita travaillait dans le secteur social. Guillaume dans l'industrie mécanique. Des métiers qui ne répondaient plus à leurs aspirations. « Je voulais donner du sens à mon travail. On cherchait vraiment un projet qui réponde à nos valeurs, à notre état d'esprit », confie Guillaume.

L'épicerie vrac semble cocher toutes les cases. « A titre personnel, nous sommes déjà dans une démarche de zéro déchet et de consommation minimaliste. On achetait déjà en vrac, on essaye de réduire au maximum nos déchets », explique Lolita. « Mais aujourd'hui, ce n'est pas toujours évident de trouver les commerces qui correspondent à notre mode de consommation ».

Mars 2018, l'aventure commence. Premiers rendez-vous avec la CCI pour Guillaume, immersion dans une épicerie vrac à Poitiers, études de marché. « Au départ, nous envisagions d'ouvrir notre commerce à Bressuire. Mais les études ont montré qu'il y avait de la demande à Parthenay. Et puisque nous sommes originaires du coin, que nous avons tous nos réseaux ici, le choix a été facile ».

○○○

ooo

Une demande et une attente forte confortée par l'accueil réservé au projet sur les réseaux sociaux. En trois jours, la page Yute-Epicerie Vrac et locale à Parthenay compte 700 abonnés. « 1 200 aujourd'hui », précise Guillaume. « On ne s'y attendait pas. Il y a un vrai engouement pour consommer autrement ».

Le local est vite trouvé. « Nous avons rencontré le Cœur de Ville qui nous a mis en relation avec Christian de Fonseca, le gérant de la fromagerie La Botte de Paille, qui souhaitait cesser son activité ».

Située place du Donjon, en plein centre-ville, Yute recevra ses premiers clients courant du mois de décembre. Dans la future épicerie, entièrement réaménagée par Guillaume, « on trouvera une grande gamme d'épicerie salée/sucrée en vrac bio et/ou locale », annonce Lolita. « Des produits d'entretien et d'hygiène en vrac liquide qui privilégient les labels, des accessoires zéro déchet, des produits frais, etc. »

Le principe est simple. « Il suffira de venir avec son contenant. Une balance sera à disposition pour faire la tare. Les gens paieront ensuite au poids. Nous mettrons aussi des sachets recyclables à disposition ».

Le couple souhaite également proposer des ateliers, « mais cela dans un second temps. On va déjà ouvrir et faire découvrir notre épicerie ».



Pour Guillaume et Lolita, l'épicerie Yute, qui signifie « manger quelque chose » en Amérindien, c'est « une manière de permettre aux gens de se lancer dans la démarche zéro déchet », mais surtout « c'est un projet de vie, une manière de faire bouger les choses à notre petite échelle ». ■

Yute, épicerie vrac et locale
15, place du donjon à Parthenay
Ouverture courant décembre

Compost, Ô mon amour !

Le saviez-vous ? La Communauté de communes de Parthenay-Gâtine met à votre disposition des bio-composteurs gratuitement.

C'est peut-être un des premiers réflexes à avoir pour réduire ses déchets : installer un composteur. Grâce à ce petit équipement, vous pouvez diminuer le volume de votre poubelle de 30 % !

Le compostage présente plusieurs avantages : il permet de recycler, chez soi, certains déchets organiques de la famille comme les déchets de cuisine (épluchures de fruits et de légumes, sachets de thé, marc de café), les déchets de jardin non traités et de petite taille, des essuie-tout, de la sciure et des copeaux de bois, des cendres de bois refroidies (en petite quantité).

C'est pourquoi la Communauté de communes de Parthenay-Gâtine a décidé de mettre à disposition gratuitement des usagers des bio-composteurs.

Deux modèles sont proposés, 345 litres et 830 litres, fournis avec un bio-seau et un guide de compostage. ■

Vous pouvez dès à présent réserver votre composteur auprès des services techniques, 7, rue Béranger à Parthenay. Tél. : 05 49 94 90 13.

Vous résidez dans une des communes gérées par le SMC ? Vous pouvez également faire une demande de composteur. Tél. : 05 49 05 37 10.

Trions encore plus en jaune

Retenez bien la date. À partir du 1^{er} novembre 2019, les consignes de tri dans le bac jaune changent sur le territoire de Parthenay-Gâtine.

Vous aurez désormais la possibilité d'y déposer tous les emballages ménagers sans distinction.

Simplifier le geste de tri et recycler davantage, c'est l'objectif de l'extension des consignes de tri, portée par la Communauté de communes de Parthenay-Gâtine.

Quels emballages concernés ?

Jusqu'à présent, seuls les bouteilles et flacons pouvaient être déposés dans le bac de tri jaune aux côtés des emballages en métal, en papier et en carton.

Désormais, les emballages ménagers collectés sont acheminés vers des centres de tri plus modernes, capables de trier les nouvelles matières.

C'est pourquoi, **à partir du 1^{er} novembre, vous pourrez déposer dans votre bac jaune : les papiers, emballages et briques en carton, les emballages en métal, les bouteilles et flacons en plastique, ainsi que tous les autres emballages plastiques.**

Attention, les emballages verres devront toujours être déposés dans les bornes à verre.

Des ambassadeurs à votre rencontre

Jusqu'à mi-novembre, des ambassadeurs du tri, recrutés par Parthenay-Gâtine, vont aller à votre rencontre (lire ci-contre) pour réaliser une enquête-sensibilisation sur les nouvelles consignes de tri en bac jaune.

Munis d'un badge nominatif, avec le logo des prestataires (ESE France et Trait d'Union) et le logo de la Communauté de communes, ils se présenteront à votre domicile du mardi au samedi de 11h à 15h et de 16h15 à 19h30.

Lors de leur visite, les ambassadeurs vérifieront si votre bac est adapté à l'évolution des modalités de collectes (état, volume, présence d'une puce).

Ils vous remettront également un guide déchets, ainsi que des informations sur la pratique du compostage et l'utilisation des déchèteries de la collectivité.

En cas d'absence, un deuxième passage est programmé, puis un avis de passage est déposé dans les boîtes aux lettres avec les démarches à suivre.

À la suite de l'enquête, Parthenay-Gâtine procédera au changement des bacs pour les foyers dont les bacs ne sont pas adaptés. La distribution des bacs sera réalisée, par les ambassadeurs et le service déchets de la collectivité, à partir de début novembre jusqu'à mi-décembre. Votre présence ne sera pas requise.

Le service déchets de Parthenay-Gâtine présentera également l'extension des consignes de tri lors de manifestations sur le territoire. Dates et lieux sur le site www.parthenay-gatine.fr, rubrique actualités.



Les élèves de l'école de Gourgé trient des bouchons en plastique pour l'association « Les bouchons d'amour » lors d'une activité périscolaire

Les Communes concernées par l'enquête sont :

Parthenay (sauf hyper-centre) / Pompaire / Châtillon-sur-Thouet / Le Tallud / Aubigny / Doux / La Ferrière-en-Parthenay / La Peyratte / Lhoumois / Oroux / Pressigny / Saurais / Thénézay

Communes non enquêtées : Adilly / Fénerly / Amailloux / Gourgé / La Chapelle-Bertrand / Lageon / Viennay / Saint-Germain-de-Longue-Chaume

Pour ces dernières, Parthenay-Gâtine propose des réunions publiques.

Pour connaître les dates et lieux des réunions publiques, rendez-vous sur le site www.parthenay-gatine.fr, rubrique actualités.

A noter que, pour les communes dont la collecte des déchets est gérée par le Syndicat mixte à la carte (Vernoux-en-Gâtine, Secondigny, Azay-sur-Thouet, Allonne, Le Retail, Saint-Aubin-le-Cloud, Pougne-Hérison, Saint-Martin-du-Fouilloux, Vasles, Vausseroux, Reffannes, Les Forges, Ménigoute, Vautebis, Les Châteliers, Fomperron, Saint-Germier) l'extension des consignes de tri est en place depuis le 1^{er} janvier 2019.



| Philippe Rolland, viticulteur, dans sa vigne à Doux

UN VIN 100 % Doux



Loin des haies bocagères de Gâtine, la commune de Doux offre un paysage inattendu. Ses terres et ses buttes offrent les conditions idéales pour la culture du raisin.

Aujourd'hui, une dizaine de viticulteurs entretiennent les vignes, qui ont totalement disparu du reste du territoire. Membre du réseau Bienvenue à la ferme, Philippe Rolland, viticulteur, vend sa production en vente directe, notamment à L'Escale fermière des Forges. Sa spécialité : des vins AOP* Haut-Poitou, IGP** Val de Loire et des apéritifs tout droit sortis de sa folle imagination.

*Appellation d'origine protégée

** Indication géographique protégée

www.htag-mag.fr/portfolio



C Œ U R D ' É C O N O M I E

GO INDUSTRY

FAIT REVIVRE LE MÉTAL



Depuis janvier, bruits de métal et de soudure résonnent de nouveau dans l'ancien site de métallurgie Grelbex à Châtillon-sur-Thouet, occupé désormais par Go Industry. Avec de belles perspectives de développement.

« C'est un vieil espoir qui renaît. » PDG et propriétaire du groupe Go Industry, Guillaume Olivier embrasse du regard les nouveaux bâtiments occupés par sa société : l'ancien site de métallurgie Grelbex à Châtillon-sur-Thouet.

Le groupe est spécialisé dans la construction d'équipements (mécano-soudure, montage) dans différents domaines d'activités : semi-remorques, broyage, mélange, séchage d'engrais, matériel de travail du sol.

Implanté sur l'ensemble de l'ex Poitou-Charentes, Go Industry devait « faire face à une forte hausse de ses activités. Tous nos sites d'exploitation étaient saturés. Notre besoin était urgent », explique Guillaume Olivier.

La possibilité de s'installer sur le site de Châtillon-sur-Thouet « représentait une belle opportunité pour répondre à notre croissance ». Car le site, d'une surface de 4 000 m², présente de « gros avantages qu'on ne trouve pas beaucoup dans la région : les capacités de manutention, les ponts qui permettent le déchargement et le chargement de grosses pièces, comme les châssis de semi-remorques ».

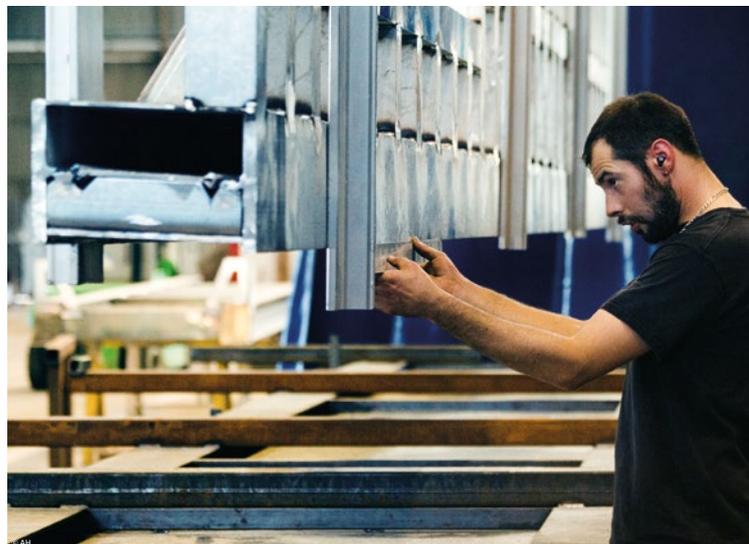
Il faut dire que le président de Go Industry connaît bien le lieu. « J'y ai fait mes armes quand le site était géré par Grelbex, il y a 20 ans ».

Autre levier majeur : l'accompagnement de la Communauté de communes de Parthenay-Gâtine. « Nous avons bénéficié d'une aide de 75 000 euros en échange de la création d'emplois. C'est une aide qu'on trouve peu sur les territoires et ça a été un élément primordial pour notre installation à Châtillon-sur-Thouet ».

Des perspectives d'embauche

Même si l'installation est encore « sommaire, brute », une quinzaine de salariés travaillent déjà sur le site, rouvert en janvier 2019. D'ici 24 à 36 mois, « si tout va bien, nous souhaitons employer entre 30 et 40 personnes », annonce Guillaume Olivier.

Manipulation délicate
d'un châssis de semi-remorque



Grâce à cette acquisition, le groupe a pu réintégrer dans sa production une activité jusqu'alors sous-traitée : la fabrication des châssis de semi-remorques de la marque Socari (une des marques du groupe). « C'est notre cœur de produit. 5 à 6 châssis sont produits chaque semaine ».

Et, « cerise sur le gâteau, nous avons pu créer une nouvelle activité, BMS (Broyage, mélange, séchage). Une activité dans laquelle j'avais baigné à l'époque où je travaillais à Grelbex ».

Pour assurer le développement du site, le groupe Go Industry prévoit d'importants investissements à Châtillon-sur-Thouet : remise en état du bâtiment, installation de banc de montage, etc. « On devrait être au-delà du million d'euros d'investissement ».

Le site châtillonnais de Go Industry a de belles perspectives devant lui. « Nous avons une bonne équipe qui a su relever le challenge de la reprise de la production de châssis. Aujourd'hui, on est satisfait d'être là. » •

Ça recrute !

Pour son site châtillonnais, Go Industry **recherche activement des mécano-soudeurs**. Pour postuler, envoyer CV et lettre de motivation à :

Socari, Go Industry, 39, route de Thouars
79200 - Châtillon-sur-Thouet

En 2019, Go Industry représente un chiffre d'affaires de

20 MILLIONS
D'EUROS

avec un prévisionnel à 26 millions d'euros en 2020. Le groupe englobe trois filiales : **Go Production, Chargeur + et Socari**. Cette dernière, spécialisée dans la fabrication de remorques et semi-remorques est implantée à Lusignan et désormais à Châtillon-sur-Thouet.



La petite noisette
« **Éclats de saveurs !** »

Allier gourmandise, simplicité et finesse,
c'est tout l'art et le savoir-faire du restaurant
La Petite Noisette, basé à **Vernoux-en-Gâtine**.



And enjoy your meal of course !*
 Depuis quatre ans, les Britanniques Hazel (noisette en français !) et Richard accueillent leurs clients à **La Petite Noisette, leur restaurant à l'ambiance très cosy en plein cœur du bourg de Vernoux-en-Gâtine.**

La restauration est loin de leur être inconnue. Hazel a tenu pendant très longtemps un pub au Pays de Galles, avant de s'envoler pour la France en 2000.

Richard, arrivé en France il y a dix ans, avait toujours rêvé d'ouvrir son restaurant. Pendant 23 ans, il a exercé comme chef de cuisine dans le Yorkshire, dans le nord de l'Angleterre. Sa passion : la cuisine française.
« C'est une cuisine de qualité et j'aime élaborer des plats traditionnels français ».

Des plats traditionnels oui, mais avec beaucoup de raffinement. La cuisine servie à La Petite Noisette témoigne d'une véritable maîtrise technique, à base de produits frais.
« Tout est fait maison avec des aliments de saison », indique Richard. *« Et j'utilise au maximum des produits locaux : les fraises et le pain de Vernoux-en-Gâtine. Le poisson vient de la poissonnerie de Secondigny, le beurre de Pamplie, le sel de l'île de Ré, etc. »*

Le jour de notre rencontre avec Hazel et Richard, la carte du menu de midi annonce confit de canard maison, tartelette citron meringuée ou encore un gâteau chocolat caramel et noisette.
« C'est une tradition pour nous de faire des plats à base de noisette ». Petit clin d'œil à Hazel.

Le menu change aussi régulièrement :
« Je fais les menus en fonction des produits de saison que je trouve ». Une cuisine simple donc, mais toujours présentée avec soin. *« Nous avons à cœur de faire de la bonne cuisine, à un prix juste. Nous voulons qu'il y ait toujours du monde dans le restaurant »,* souligne la gérante du lieu. Le midi, pour un menu entrée, plat, dessert, comptez 14 euros 50.

Ouvert en 2015, La Petite Noisette est aujourd'hui un restaurant incontournable du territoire, voire des Deux-Sèvres. Si vous tapez « La Petite Noisette » dans Tripadvisor, le restaurant ressort en première position sur 273 résultats dans la rubrique « Cuisine locale : Française ». Rien que ça !

« C'est une belle reconnaissance et une belle publicité », estime Richard. *« Aujourd'hui, 90 % de notre clientèle est française et le bouche à oreille fonctionne très bien ».*

A Vernoux-en-Gâtine, le restaurant ne désemplit pas. La Petite Noisette est sortie de sa coquille. Explosion de saveurs garantie. ●

*Et bon appétit, bien sûr !

| www.lapetitenoisette.com



Richard, le chef de La Petite Noisette



Pougne-Hérisson tire le bon numéro

En cours de restauration depuis quelques mois, le château du XIIe siècle de Pougne-Hérisson fait partie des 121 projets retenus dans le cadre du Loto du patrimoine 2019.

Grâce à cette opération, la commune espère recevoir une somme d'environ 50 000 euros. Le projet bénéficie également du soutien financier de Parthenay-Gâtine, de la DRAC, de la Région et du Département.

Vous pouvez également soutenir la rénovation de l'édifice en faisant un don à la Fondation du patrimoine. Ce don est déductible des impôts.

www.cc-parthenay-gatine.fr/actualités

Fibre optique le très haut débit débarque à Parthenay

Le très haut débit débarque à Parthenay ! Le chantier a démarré en septembre avec la pose du shelter, l'armoire centrale qui permettra de distribuer la fibre optique dans toute la commune. Parthenay-Gâtine investit 720 000 euros pour ce projet, sur un coût global de 5 930 000 euros, financé également par le Département, la Région et l'Etat.

Les premiers Parthenaisiens seront raccordés en début d'année 2020. Le déploiement se fera jusqu'à fin 2021.

Une deuxième phase prévoit ensuite la montée en débit sur l'ensemble du territoire communautaire, jusqu'à 2025.

www.cc-parthenay-gatine.fr/actualités



Hôtel de Ville et de la Communauté ouvre-toi

Après un an de travaux, l'Hôtel de Ville et de la Communauté a rouvert ses portes à Parthenay samedi 31 août.

Aujourd'hui, le bâtiment est entièrement accessible à l'ensemble des usagers. La salle des conseils est désormais située au rez-de-chaussée. Un ascenseur a été installé pour permettre l'accès aux deux étages du bâtiment et notamment au bureau du maire/président. L'espace d'accueil a également été entièrement repensé, pour vous assurer un cadre plus ouvert, plus agréable et garantir davantage la confidentialité.

www.cc-parthenay-gatine.fr/actualités



Parthenay-Gâtine, capitale de l'élevage

Le festival de l'élevage et de la gastronomie a refermé ses portes dimanche 22 septembre à Parthenay. Pendant trois jours, des milliers de visiteurs ont fréquenté les allées de ce mini-salon de l'agriculture à la rencontre des éleveurs.

Les festivaliers ont notamment pu admirer le spectacle du concours national de Parthenaise, mais ont également pu savourer les nombreux produits fermiers du territoire et assister à de nombreuses animations autour du monde de l'élevage. Rendez-vous dans deux ans pour la prochaine édition.

www.cc-parthenay-gatine.fr/actualites

Les sapeurs-pompiers volontaires recrutent

Samedi 14 septembre, le centre de secours de Parthenay ouvrait ses portes au public. L'occasion d'aller à la rencontre de ces hommes et femmes qui donnent de leur temps pour les autres. La caserne de Parthenay compte une section de pompiers professionnels et une section de pompiers volontaires.

Cette dernière, composée de quarante pompiers volontaires âgés de 17 à 59 ans, est à la recherche de nouvelles recrues. Les prochains tests d'aptitude auront lieu en janvier.

Pour davantage de renseignements et candidater : 05 49 08 60 60
ou se déplacer directement au centre de secours.



FIFO, le rendez-vous nature

Événement incontournable de l'Automne, le Festival international du film ornithologique vous donne rendez-vous à Ménigoute du 29 octobre au 3 novembre.

Considéré comme l'une des manifestations mondiales majeures du cinéma animalier, le FIFO vous invite à découvrir une sélection de films pendant six jours. Ne ratez pas non plus le salon d'art animalier, le forum découvertes nature et patrimoine, les rencontres-débats, les sorties natures, le festival Off.

www.menigoute-festival.org



MÉNIGOUTE 2019

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM ORNITHOLOGIQUE

DU 29 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2019

MAINATE - 16 BIS RUE DE SAINT MAIXENT BP 5 79340 MÉNIGOUTE - TÉL : 05 49 69 90 09
CONTACT@MENIGOUTE-FESTIVAL.ORG - HTTP://WWW.MENIGOUTE-FESTIVAL.ORG

À LA UNE



DIMANCHE 13 OCTOBRE
La Médiévale ... Jog'Gâtine
 Parthenay - Course départ à 9h30
 Inscriptions : espace-competition.com



DU 29 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE
Festival International du Film ornithologique de Ménigoute
 Ménigoute - 16, bis Rue de Saint-Maixent - 05 49 69 90 09



MARDI 12 NOVEMBRE
Concert : Rise and Fall
 Parthenay - Salle Diff'art
contact@boc-hall.org - 06 29 45 07 16

ÉVÉNEMENTS

DU 4 AU 12 OCTOBRE
La Médiathèque de Parthenay
fête ses 30 ans !

Atelier / Conférence / spectacle / Concert
 Parthenay - 6, Place Georges Picard - 05 49 94 90 42

DU 5 AU 13 OCTOBRE
Foire Pomm' Expo
 Secondigny

DU 16 OCTOBRE AU 12 NOVEMBRE
Festival du cinéma pour les jeunes publics
 Parthenay - Cinéma Le Foyer en partenariat avec CINA

DU 23 AU 30 OCTOBRE
Semaine des Marmots
ateliers parents/enfants bien-être
 Parthenay - Cinéma Le Foyer en partenariat avec CINA

ainsi qu'au CSC-MPT de Châtillon-sur-Thouet
 Sur inscription : 05 49 95 07 43

DU 4 NOVEMBRE AU 1 DÉCEMBRE
Ensemble On s'dit Cap ! Exposition, atelier,
conférence, cinéma, activité sportive ...
 Parthenay, Châtillon-sur-Thouet, CCPG - 05 49 95 60 16

DU 23 NOVEMBRE AU 7 DÉCEMBRE
Semaine du numérique découverte
de tablettes et leurs applications
 Thénezay, Bibliothèque - 05 49 63 19 56

SPECTACLES

JEUDI 17 OCTOBRE
Théâtre : Un pays dans le ciel
 à 20h30 - Parthenay - Palais des congrès - 05 49 64 24 24

DIMANCHE 20 OCTOBRE
Concert : Vibrons à l'unisson !!!
 Parthenay - Palais des congrès - 15h
 Réservations : 06 32 62 61 61

SAMEDI 9 NOVEMBRE
Théâtre : Ah ? Ridiculum Vitae
 Parthenay - Palais des congrès
 Réservation : 05 49 71 22 37

VENDREDI 15 NOVEMBRE
Concert : Boom Boom Kids
 Parthenay - Salle Diff'art - 05 49 94 48 10

SAMEDI 23 NOVEMBRE
Concert : Ludwig Von 88 + Pavasse
 Parthenay - Salle Diff'art - 05 49 94 48 10

LES 24 ET 29 NOVEMBRE
Théâtre « Poker pour L'Australie
4 hommes 4 femmes »
 Vernoux-en-Gâtine - Réservations : 05 49 95 93 14

VENDREDI 29 NOVEMBRE
Théâtre : L'Avare - Tabola Rassa
 Parthenay - Palais des Congrès
 resah@cc-parthenay.fr - 05 49 64 24 24

SAMEDI 30 NOVEMBRE
Concert en stéréo et têtes ondulées
par le Collectif Gonzo
 Parthenay - Maison des Cultures de Pays - 06 36 99 43 84

SORTIES

MARDI 5 NOVEMBRE
Comme 3 Pommes
Jeux et jouets pour enfants de 0 à 3 ans
accompagnés de leur parent
 Parthenay - Ludothèque - de 10h à 12h - 05 49 95 07 43

SAMEDI 2 NOVEMBRE
Les apéros marché a Le Tallud
 Le Tallud - Place des Halles

VENDREDI 11 OCTOBRE
Soirée Jeux
 de 16h30 à 22h - Parthenay, Ludothèque
 Ouvert à tous, en accès libre et gratuit - 05 49 94 24 43

DIMANCHE 13 OCTOBRE
Automne au Jardin Exposition et vente de
vivaces, plantes, arbustes... Permaculture
 Pressigny - entrée gratuite - automneaujardin@gmail.com

DIMANCHE 13 OCTOBRE
Chants du Monde par la Chorale Mélusine
 à 16h30 - Parthenay - Église Sainte-Croix - 05 49 64 23 68

VENDREDI 18 OCTOBRE
Les vendredis de Folie, soirée année 80
 Parthenay - Salle du Domaine des Loges
 06 43 45 10 32 - Entrée : 5€ menu : 8€

DIMANCHE 20 OCTOBRE
Braderie des commerçants
vide greniers / brocante
 Parthenay - 06 80 10 19 59

LES 20 OCTOBRE ET 17 NOVEMBRE
Rassemblement Mensuel autos motos
collection et exception - AARG 79
 Parthenay - Parvis du Palais des congrès - 06 08 31 69 89

LES 24 ET 29 OCTOBRE ET LE LUNDI 28 NOVEMBRE
Cercle de lecture à haute voix
de pièces de théâtre
 Thénézay - Bibliothèque - 05 49 63 19 56

LES JEUDIS 24 OCTOBRE ET 7 NOVEMBRE
A l'eau la Gâtine !
« Aux origines des pommes »
Catherine Peix
 Parthenay - Cinéma Le foyer avec le CPIE

MERCREDI 30 OCTOBRE
Jardin aquatique
 Saint-Aubin-Le-Cloud - Piscine - 05 49 95 35 52

MERCREDI 30 OCTOBRE
Bibliothèque : Spécial Halloween
 Thénézay - Bibliothèque - 05 49 63 19 56

JEUDI 31 OCTOBRE
OFNI « CLI-FI »
 Parthenay - Cinéma Le Foyer et l'association
 Nyktalop Mélodie

JEUDI 31 OCTOBRE
Journée Citrouille Halloween
 CSC-MPT de Châtillon-sur-Thouet
 Sur inscription : 05 49 95 07 43

VENDREDI 1 NOVEMBRE
Session Irlandaise
 A 20h30 - Parthenay, Bar le Saint-Paul
 Réservation possible pour le repas : 05 49 94 24 29

EXPOSITIONS

DU 13 OCTOBRE AU 8 MARS
Exposition « Sens dessus-dessous »
 Parthenay - Musée d'art et d'histoire
 Tout public - Gratuit - 05 49 94 90 27

DU 1 AU 3 NOVEMBRE
12^e Expo. Estivale « Au fil des saisons »
 Église de Gourgé de 9h à 19h

DU 8 AU 11 NOVEMBRE
23^e Amical' Expo. peintures & sculptures
 Pompaire, Salle polyvalente de 14h à 18h gratuit

DU 16 NOVEMBRE AU 15 DÉCEMBRE
Exposition UPCP Métiève
« Jouez la récup'... de la benne à la scène »
 Parthenay, Maison des Cultures de Pays
 Renseignements : 05 49 94 90 70

Annoncez votre actu

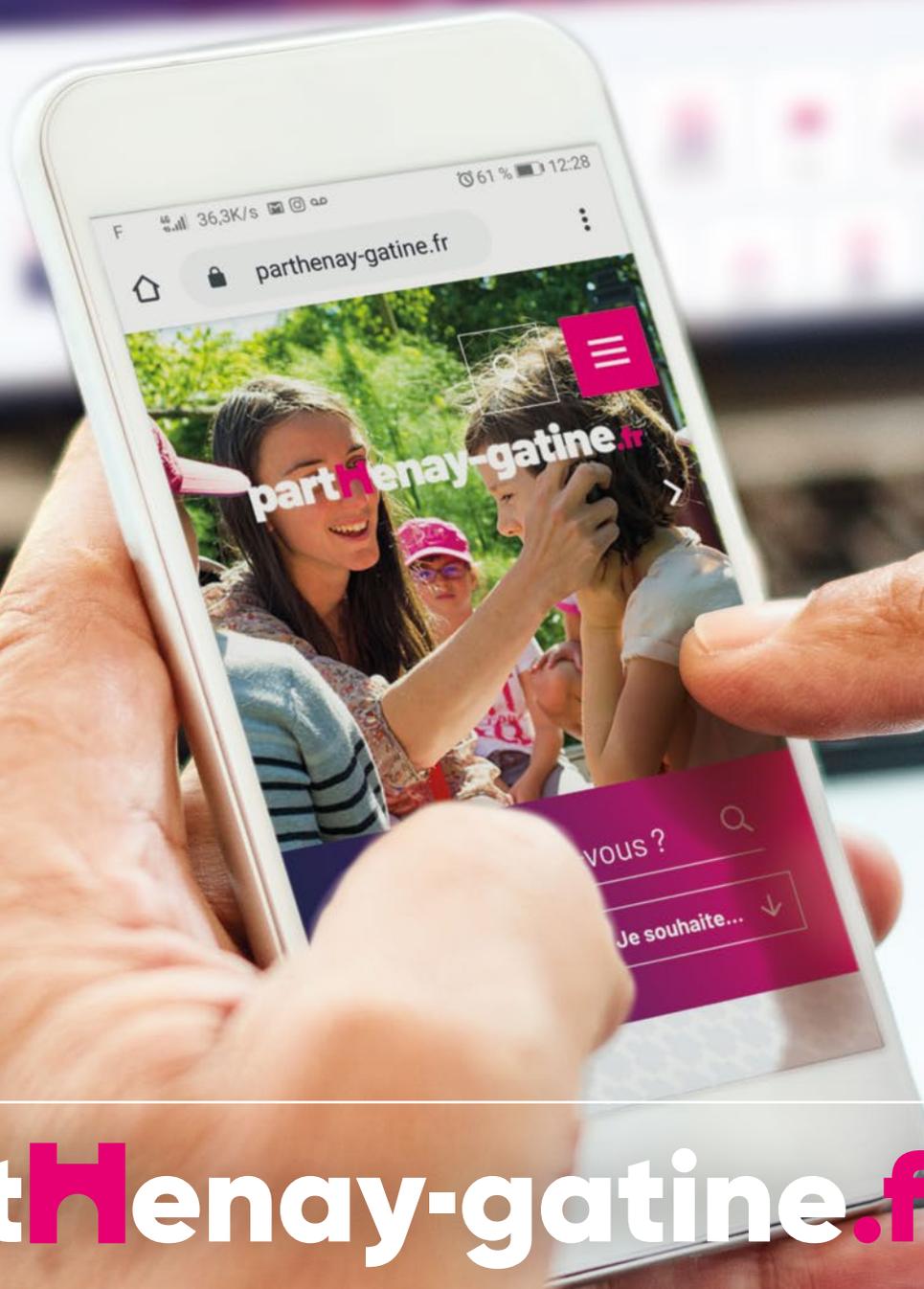
Vous souhaitez faire apparaître votre
manifestation dans l'agenda du magazine ?

Toutes les manifestations sont également
 annoncées sur l'agenda du site :

www.cc-parthenay-gatine.fr

Sur la page d'accueil, cliquez sur
 la rubrique « **Proposer un événement** »
 et remplissez le formulaire.

VOTRE NOUVEAU SITE DE TERRITOIRE



partH enay-gatine.fr

PARTHENAY
Gatine