

#34

compact

AUTOMNE 2022

LE MAGAZINE DU
PAYS D'ANCENIS

dossier

Le Pays d'Ancenis, bon et authentique !

MOBILITÉS
Aide à l'achat
d'un vélo électrique

CULTURE
Festival *Ce soir,
je sors mes parents*

ÉCONOMIE
L'entreprise
SAH Leduc

www.pays-ancenis.com



compa
COMMUNAUTÉ DE
COMMUNES DU PAYS D'ANCENIS

sommaire

4

COMMENT ÇA MARCHE

Le Plan Climat Air Énergie Territorial



5

ACTUS

Pour des ruisseaux en meilleur état //
Visite au centre de tri

Les maîtres-nageurs, toujours prêts ! //
En selle !

Tous aux spectacles !

Se souvenir des belles choses //
Poussez les portes des industries !

SAH Leduc, les leviers vertueux
du développement // Espace 23 :
améliorer l'accès

Visite des zones d'activités
Les Coudrais et Le Charbonneau

12

**ENTRE NOUS...
ADOPTONS LES BONS GESTES**



DOSSIER

Le Pays d'Ancenis,
bon et authentique !



PORTRAIT

Thérèse Lemoine
aux multiples facettes



PATRIMOINE

Souvenirs gastronomiques
du Pays d'Ancenis

20 COMMUNES

Ancenis-Saint-Géréon, Mouzeil,
Le Cellier, Pannecé, Joué-sur-Erdre,
Vallons-de-l'Erdre...

INFOS PRATIQUES

Communauté de communes
du Pays d'Ancenis (COMPA)
Quartier Rohan
(face au Théâtre Quartier Libre)
Centre administratif
Les Ursulines • CS 50 201
44156 Ancenis-Saint-Géréon Cedex
Tél. : 02 40 96 31 89
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h30
www.pays-ancenis.com

Vous ne recevez pas le magazine ?
N'hésitez pas à nous en informer
au **02 40 96 31 89**
Pour tout contact :
communication@pays-ancenis.com

À ÉCOUTER

Le magazine *Compact* est désormais
disponible en version audio sur le site
internet de la COMPA et en téléchar-
gement. Écoutez une grande partie
des articles lus par des comédiens
sur www.pays-ancenis.com

pAys d'Ancenis
l'addition heureuse

POUR SUIVRE TOUTE L'ACTUALITÉ DU PAYS D'ANCENIS

www.pays-ancenis.com
www.bibliofil.pays-ancenis.com
<https://emploi.pays-ancenis.com>
f compa44150
f bibliofilpaysancenis
@ communautecommunespaysancenis
C Compa44150
in communauté de communes
du Pays d'Ancenis

édito

GOÛTER AUX RICHESSES DU PAYS D'ANCENIS

Malgré une actualité parfois anxiogène, il est important
de rester confiant et de profiter de ce que la vie peut offrir
de positif.

Pour cette rentrée, le dossier de ce magazine est consacré
aux atouts du territoire en matière de gastronomie. Le
Pays d'Ancenis, c'est l'addition heureuse de la campagne
+ la ville, du cadre de vie + la vitalité économique, de la
proximité + la connexion au monde... C'est aussi l'addition
gourmande !

Notre territoire est une terre de savoir-faire et d'artisanat :
on y comptabilise 125 établissements dans le secteur de
l'alimentation. L'offre y est à la fois riche et variée,
avec de nombreux produits et recettes locales.

Depuis 2018, la Communauté de communes
du Pays d'Ancenis, en partenariat avec la
Chambre de métiers et de l'Artisanat (CMA)
des Pays de la Loire, porte l'ambition

de valoriser toute cette filière, les différents acteurs, les
savoir-faire locaux et les produits du terroir, en deux
mots, le « bien-manger ». Et ce d'autant que les surfaces
agricoles couvrent près de 75 % du territoire et que l'on
dénombre plus de 500 exploitations. Plusieurs actions vont
ou ont déjà été menées ; *Compact* vous les présente dans
ce numéro.

Parallèlement, nous continuons au quotidien à vous
proposer des services de proximité et des événements
sur l'ensemble du Pays d'Ancenis. Du festival jeune public,
Ce soir, je sors mes parents du 21 au 23 octobre, à l'aide
à l'achat d'un vélo à assistance électrique, en passant par
l'actualité économique, les travaux sur les cours d'eau ou
encore les éco-gestes à adopter : les actions proposées
s'adressent à toutes et à tous.

Bonne lecture.

Maurice Perrion

Président de la Communauté de communes du Pays d'Ancenis



VAIR-SUR-LOIRE • ANCENIS-SAINT-GÉRÉON
VALLONS-DE-L'ERDRE • TRANS-SUR-ERDRE • TEILLÉ
COUFFÉ • JOUÉ-SUR-ERDRE • LE CELLIER • RIAILLÉ • PANNECÉ
INGRANDES-LE FRESNE SUR LOIRE • POUILLÉ-LES-COTEAUX
LE PIN • LA ROCHE-BLANCHE • OUDON • LOIREAUXENCE
MOUZEIL • LIGNÉ • MONTRELAIS • MÉSANGER

Compact a été imprimé le 20 septembre. Les contenus ont été réalisés à l'été 2022, en fonction de la situation sanitaire à cette date.

Compact, le magazine du Pays d'Ancenis • n° 34 - Automne 2022 • Édition : Communauté de communes du Pays d'Ancenis
• Directeur de la publication : Maurice Perrion, Président • *Compact* est un magazine piloté par le service communication
• Rédaction en chef : Stéphanie Drapkin • Rédaction : Marine Prévost, Aurore Bondonneau-Guitton, Vanessa Vergneau •
Crédits photos : Nathalie Gautier, Philippe Piron, Charlotte des Ligneris, Les R'calés, Mars vidéos, Paprec • Maquette, mise en
page et illustrations : Second Regard 02 40 11 63 78 • Ce numéro a été tiré à 31 900 exemplaires • Impression : Imprimerie
Goubault imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement avec des encres végétales •

#34
compact
LE MAGAZINE DU
PAYS D'ANCENIS

LE PCAET, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) a été adopté en décembre 2018 pour six ans. L'heure du bilan à mi-parcours est venue. Mais de quoi s'agit-il ?

EN BREF

Le Plan Climat Air Énergie Territorial est un outil à la fois stratégique et opérationnel permettant de définir un programme d'actions adapté au territoire.

Piloté par la COMPA, il vise notamment à :

- Réduire les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)
- Adapter le territoire au changement climatique.

L'objectif est de tendre vers la « neutralité carbone » en 2050, engagement de la France lors de l'Accord de Paris sur le climat.

Il se concrétise en 32 fiches actions.

Par exemple : poursuivre l'action de lutte contre la précarité énergétique / Améliorer le tri, le traitement et la valorisation des déchets produits / Favoriser l'utilisation de pratiques alternatives de transports / Restaurer les milieux aquatiques sur les bassins versants du territoire.

En parallèle de son PCAET, la COMPA dresse un bilan de ses émissions de gaz à effet de serre. Les deux démarches sont réglementaires.



LE BILAN À MI-PARCOURS

Depuis 2018, le périmètre géographique et les compétences de la COMPA ont évolué (exemple : en 2021, elle a acquis celle des Mobilités). Le bilan des émissions de gaz à effet de serre et le PCAET ont donc besoin d'une actualisation.

Les étapes du bilan :

- 1 **Été 2022** : Actualisation et analyse des données du PCAET, et restitution du bilan GES
- 2 **Automne 2022** : Concertation des élus et questionnaire en ligne à destination des habitants*
- 3 **De fin 2022 à fin du 1^{er} trimestre 2023** : Réactualisation du PCAET et du bilan des GES.

POUR PLUS D'INFORMATIONS : www.pays-ancenis.com

À VOUS LA PAROLE

* Qualité de l'air, économies d'énergie... Au quotidien, chacun est concerné par le réchauffement climatique. Exprimez votre avis et vos attentes via le questionnaire disponible cet automne sur le site de la COMPA : www.pays-ancenis.com, où le PCAET est aussi consultable.

environnement

POUR DES RUISSEAUX en meilleur état



La pelle dépose puis tasse les pierres dans le lit (à sec cet été) pour combler les zones d'érosion.

Quelques chiffres

- 2,8 km du ruisseau de La Péguinière restaurés
- 1 200 tonnes environ de pierres déposées
- 8 semaines de travaux
- 72 000 € : montant estimé

L'été permet de réaliser des travaux de morphologie sur les cours d'eau. Ils consistent à leur redonner une forme et une composition plus proches de l'état naturel. Zoom sur le ruisseau de La Péguinière, entre Mouzeil et Couffé.

La COMPA poursuit la restauration des cours d'eau. Cet été, pour La Péguinière, « le but a été de varier les écoulements, entre eau vive et stagnante. Cela crée une diversité d'habitats pour la faune et la flore et améliore la capacité d'épuration naturelle de l'eau », précise Martin Pinget, responsable du service Gestion des milieux aquatiques de la COMPA. Concrètement, des pierres et cailloux de différentes tailles ont été déposés dans le ruisseau pour

resserrer et rehausser son lit, varier sa largeur. Un lit plus étroit permet aussi de mieux préserver un faible débit d'eau en été (le lit d'étiage). Autre aménagement notoire : une rampe en pierres a été créée en amont et aval d'une buse (tuyau) existante, trop haute pour que l'eau puisse y passer.

En septembre, les travaux se sont poursuivis. D'autres chantiers ont été menés sur les ruisseaux de la Loge au Moine à Ligné, du Gué à Vair-sur-Loire, de l'Aubinière à Ancenis-Saint-Géréon et Mésanger, et de l'Erdre à Joué-sur-Erdre et Riaillé.

Les travaux sont subventionnés par l'Agence de l'eau Loire-Bretagne et la Région Pays de la Loire.

VISITE AU centre de tri

Que deviennent nos emballages recyclables ? Direction le centre de tri où ils sont acheminés.

Les sacs jaunes et les emballages déposés dans les conteneurs enterrés dédiés, une fois collectés, arrivent sur un site immense de 14 000 m² : celui du centre de tri de la société Paprec, basé au Rheu en Ille-et-Vilaine. À l'intérieur, des tapis roulants, des machines perfectionnées et des agents qui se relaient presque 24h/24, 5j/7 pour veiller à la qualité du tri. Les déchets sont séparés selon leur taille et leur matière, les erreurs de tri sont extraites*. « Il arrive d'avoir de mauvaises surprises, comme des objets dangereux (piles, aiguilles à tricoter...) ou sales, comme des couches. Même si nous protégeons nos mains et bras, nous devons être très vigilants », indique Élodie Audoubert, animatrice et agent de tri Paprec. Les déchets creux (flacons...) sont séparés des déchets plats (cartonnettes...). Les emballages métalliques sont captés par un système d'aimant. Les séparateurs optiques distinguent le plastique transparent (bouteille d'eau) du plastique opaque (bouteille de lait) : ce sont deux matières différentes. Une fois triées, elles sont recyclées par des sites spécialisés. « Avec quinze bouteilles de lait, on fabrique un arrosoir par exemple. Huit boîtes de conserve peuvent se transformer en casserole. » Direction une nouvelle vie !

*En p.12 la rubrique « Adoptons les bons gestes » montre les erreurs les plus courantes.



Les emballages cheminent sur différents tapis roulants avant d'être triés.

Quelques chiffres

- 35 kg/habitant/an en 2021 sur le Pays d'Ancenis
- 21 tonnes/h traitées par les agents de tri, soit
- 80 000 tonnes par an, dont 2 360 tonnes pour le Pays d'Ancenis

sport

DES MAÎTRES-NAGEURS toujours prêts !

Sur le Pays d'Ancenis, 14 agents travaillent à l'année dans les trois équipements aquatiques gérés par la COMPA. L'été, une vingtaine de saisonniers viennent renforcer l'équipe.

Mardi 5 juillet, c'était la journée formation secourisme et sécurité pour les équipes à la piscine de La Charbonnière à Ancenis-Saint-Géréon. L'occasion pour chacun de faire son « recyclage » annuel. Au programme : théorie le matin, pratique l'après-midi. « C'est une obligation. La formation a lieu tous les ans. On permet aux agents de savoir prévenir et réagir face à une détresse psychique ou physique », déclare le formateur Jérôme Tendron, adjudant-chef au SDIS 44*. Cette année, vingt-quatre participants ont suivi la formation et ont pratiqué les exercices de secourisme avec brio. Prêts pour la saison estivale, les maîtres-nageurs ont également préparé l'année scolaire où le programme s'annonçait chargé avec l'évolution du schéma d'apprentissage scolaire. Au total, 35 séances de natation scolaire, de la grande section à la 6^e, sont proposées aux élèves du Pays d'Ancenis. « Faire en sorte que tous les enfants apprennent à nager en sécurité dès le plus jeune âge est une priorité pour la Communauté



À l'année, les espaces aquatiques accueillent plus de 4 300 élèves du CP à la terminale.

de communes du Pays d'Ancenis », déclare Nadine You, vice-présidente en charge de l'animation-solidarités-santé. À la clé : acquérir son diplôme d'aisance aquatique et son attestation de savoir-nager en sécurité dès la fin de la 6^e. En complément, les équipes assurent les différents cours à l'année et organisent régulièrement des soirées thématiques. Une belle programmation pour le Pays d'Ancenis, labellisé Terre de jeux 2024 !

20
TERRE
DE JEUX
24

*Service Départemental d'Incendie et de Secours de Loire-Atlantique

Renseignements : www.pays-ancenis.com > Sorties et loisirs > Bouger, prendre l'air > Piscines et zones de baignade

mobilités

EN selle !

Bon pour la planète et la santé, enfourcher un vélo (électrique) plutôt que de prendre la voiture présente de nombreux avantages ! La COMPA vous aide à franchir le pas.

La collectivité soutient financièrement les achats de vélos électriques de ses habitants, depuis le 20 juin 2022. L'aide s'élève à 25 % du prix du vélo, plafonnée de 100 à 300 € selon le type de vélo (pliant, cargo, standard) et les ressources du demandeur. Cette aide est cumulable avec celles de l'État et de la Région (abonnés réseau Aléop). Virginie, habitant à Ancenis-Saint-Géréon, et Aurélie, à Ingrandes-Le Fresne sur Loire, ont sollicité l'aide de la COMPA. Elles privilégient désormais le vélo pour les petits trajets, par souci écologique d'abord. « J'ai commencé par emmener mes enfants à l'école en vélo ordinaire ; c'est agréable, moins stressant.

Alors j'ai décidé de remplacer ma voiture par un vélo électrique », développe Aurélie. « En un mois et demi, nous avons déjà fait environ 200 km », précise Virginie, qui a acheté un triporteur d'occasion, « à l'arrivée de notre 2^e enfant, pour aller à la médiathèque, au marché... »

Autre possibilité, la location. La COMPA propose, en partenariat avec le Département de Loire-Atlantique, le dispositif Vélita. Il permet de louer un vélo électrique pendant un, trois, six ou douze mois. Par exemple, pour six mois, le plein tarif est de 150 € et le tarif social de 75 €. La demande se fait en ligne. Cent vélos sont disponibles.

Conditions : être majeur et résider sur le Pays d'Ancenis

Renseignements sur : www.pays-ancenis.com > Vie quotidienne > Transport et déplacement > Mobilités actives



À ce jour, la COMPA instruit une centaine de demandes d'aide à l'achat.

culture

TOUS aux spectacles !

Le festival *Ce soir, je sors mes parents* prendra ses quartiers du 21 au 23 octobre. Pour la 19^e édition, rendez-vous à Ancenis-Saint-Géréon, Couffé, Mésanger, La Roche-Blanche, Le Cellier, Oudon et Pouillé-les-Côteaux.

Ce soir, je sors mes parents va à la rencontre de tous les publics. Et l'aventure dépasse le week-end festivalier. Lalo, musicien et chanteur, parcourt le territoire depuis juillet pour échanger avec des jeunes du foyer de Mésanger, des résidents de l'EHPAD et de la pension de famille les Grenadières du Cellier, des adhérents du Groupe d'entraide mutuelle Le Pacifique d'Ancenis-Saint-Géréon, des visiteurs de la guinguette de Pouillé-les-Côteaux, des parents et des enfants à la bibliothèque d'Oudon*... Avec eux, il écrit des chansons. C'est une démarche qu'il a déjà menée et dont l'aboutissement est son spectacle *Gamin*, présenté en avant-première au festival. Peut-être retrouverons-nous aussi des extraits fraîchement récoltés en Pays d'Ancenis... Pourquoi écrire avec les habitants ? « J'ai commencé en animant des ateliers d'écriture dans un centre commercial à Rennes avec des enfants et j'avais trouvé leurs idées géniales. Je n'aurais jamais écrit ça », se réjouit Lalo.

Et aussi... La compagnie Presque Siamoises compte bien faire participer les habitants. Elle propose de créer un spectacle chorégraphique autour de la parentalité. C'est *Carry-on** : deux ateliers avec la compagnie *Et hop ! en piste*.

Ateliers ouverts aux duos parent-enfant, sans pré-requis physique ou artistique.

Renseignements et inscriptions avant le 16/10 :

animation-solidarite@pays-ancenis.com ou 02 40 96 31 89



Lalo met en musique les mots des jeunes à Mésanger.

ZOOM SUR LE SPECTACLE D'OUVERTURE, AUTOUR DE SEMPÉ

Autre création à découvrir : celle de la compagnie Zig Zag en résidence au Théâtre Quartier Libre : *ENFANCE*. Quatre personnages évoluent dans un décor projeté : des dessins de l'illustre Sempé. « Le projet est né de notre profonde affection pour son univers graphique, à la fois drôle, sensible et efficace. Nous étions ravis qu'il ait tout de suite accepté et nous sommes attristés qu'il ne puisse pas voir le fruit de ce travail », commente Mary Amat, chargée de production de la compagnie.

Et le dimanche après-midi, rendez-vous autour du Théâtre Quartier Libre, à Ancenis-Saint-Géréon, pour des animations et spectacles gratuits.

Programme complet : www.pays-ancenis.com • Ouverture de la billetterie le 4 octobre • Le festival est soutenu par le Département de Loire-Atlantique, dans le cadre du « Projet culturel de territoire » et la Région Pays de la Loire.

Le musée vient à vous !

C'est le principe du MuMo* : un musée mobile présentant gratuitement de l'art contemporain. Il s'installera au plan d'eau de Vallons-de-l'Érdre du 28 novembre au 2 décembre, avec une ouverture pour le grand public les 29 novembre et 2 décembre de 17h à 18h30. Le reste du temps, des élèves et enfants en activités extra-scolaires ainsi que des résidents de l'EHPAD y seront accueillis. À l'intérieur : l'exposition « Battre la mesure » du Fonds Régional d'Art Contemporain des Pays de la Loire.

Partenaires : Ville de Vallons-de-l'Érdre, Département de Loire-Atlantique, Région Pays de la Loire, Fondation Daniel et Nina Carasso.

Avec le soutien du ministère de la Culture, de la DRAC des Pays de la Loire et du ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.



*Projets mis en œuvre dans le cadre de la démarche partenariale « Projet culturel de territoire » proposée par le Département aux intercommunalités de Loire-Atlantique

culture

SE SOUVENIR des belles choses



Pour cette nouvelle saison, les souvenirs seront à l'honneur dans le réseau Biblio'fil. Non pas la mélancolie, mais les souvenirs qui aident à construire l'avenir, ceux que l'on ne veut pas laisser s'envoler.

Charlotte des Ligneris, illustratrice nantaise, est l'ambassadrice de ce fil rouge. Elle sort en novembre son nouvel album jeunesse *Sous mes souvenirs, je dors* (éd. Benjamin Média). « J'avais

carte blanche pour interpréter le texte de Séverine Vidal. Les albums jeunesse permettent d'être plus créatifs, le texte et l'image sont vraiment complémentaires », explique-t-elle. Tout au long de l'année, les lecteurs pourront explorer la thématique grâce à des ateliers créatifs, des expositions, des spectacles... Les écoles élémentaires et primaires du Pays d'Ancenis participeront aussi dans le cadre de l'Éducation Artistique et Culturelle. « Je n'ai jamais fait d'intervention sur une si longue période mais je suis enthousiaste à l'idée de rencontrer ces différents publics », précise Charlotte.

PREMIERS RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC :

L'exposition itinérante autour du travail de l'illustratrice sera lancée au festival *Ce soir, je sors mes parents* (cf p.7), puis à retrouver dans les bibliothèques.

Mercredi 19 octobre, la médiathèque d'Ancenis-Saint-Géréon accueillera le spectacle dessiné *Le voyage de petit nuage* conté par Coline Pierré et illustré par Charlotte des Ligneris.

Infos auprès des bibliothèques concernées, sur bibliofil.pays-ancenis.com et [bibliofilpaysancenis](https://www.facebook.com/bibliofilpaysancenis)



Toute l'année, retrouvez le logo du fil rouge en bibliothèques et assistez aux animations proposées.

développement économique

POUSSEZ LES PORTES des industries !

La Communauté de communes du Pays d'Ancenis (COMPA) en lien avec les entreprises industrielles du territoire, se mobilise dans le cadre de la 11^e édition de la Semaine de l'Industrie, événement national programmé du 21 au 27 novembre 2022.

« Les actions portées par la COMPA, dans le champ de l'emploi, des compétences et de l'insertion professionnelle, contribuent au développement économique en rendant visibles le monde de l'entreprise, les métiers et les besoins en compétences. L'industrie fait partie intégrante de l'économie de notre territoire. Cette semaine de visites permet donc aux habitants, demandeurs d'emploi, jeunes... de (re)découvrir ce qu'est l'industrie : un secteur d'avenir, en voie de féminisation, porteur d'initiatives et qui recrute fortement. » Jean-Pierre Belleil, 1^{er} vice-président en charge du développement économique.



En 2021, les participants ont notamment pu assister à des démonstrations au sein de l'entreprise ECMA Concept à Ancenis-Saint-Géréon.

LE PROGRAMME

Pour cette deuxième édition sur le Pays d'Ancenis, la COMPA a conçu un programme en collaboration avec les acteurs économiques : l'ADIRA (Association pour le Développement Industriel de la Région d'Ancenis) et le CJD (Centre des Jeunes Dirigeants). Différentes visites sont prévues sur le territoire avec notamment des parcours découverte des industries du Pays d'Ancenis.

Plus d'informations à venir sur : www.pays-ancenis.com

développement économique

SAH LEDUC, les leviers vertueux du développement

L'entreprise, implantée à Ligné, conçoit et fabrique des vérins hydrauliques, ces pièces techniques pour des machines agricoles ou de travaux publics. Société à taille humaine et fabricant pour Manitou et Toyota, elle s'est imposée dans le paysage industriel ligérien, français et européen.

L'aventure démarre en 1945 aux Touches, à côté de Ligné. Bernard Leduc, à l'origine de la société, dédie son activité à la réparation de matériel agricole. L'entreprise se développe ensuite par la production de machines à bois, de lance-balles de tennis puis de vérins hydrauliques. Par la suite, Joël Leduc, le fils devenu PDG, crée le site de production à Ligné. Depuis juillet 2021, Hervé Jouannic, ancien directeur financier, dirige l'entreprise ligérienne.

UNE AMBITION COMMUNE

« La SAH Leduc c'est la conception, fabrication et réparation de vérins hydrauliques. L'entreprise en produit 250 000 unités par an, ce qui fait de la société de Ligné un des leaders français de la spécialité », indique Hervé Jouannic. Depuis avril 2021, l'entreprise fait partie du groupe Aria Industries, propriété de la famille Quivogne et composé notamment de SAHGEV, autre fabricant de vérins hydrauliques situé dans l'est de la France. « Joël Leduc souhaitait vendre à un industriel français et garder cet esprit familial. Le lien avec SAHGEV, autre entreprise familiale, s'est fait naturellement », précise Hervé Jouannic. « La marque SAH Leduc a un réel poids auprès des constructeurs de machines et les deux sociétés sont complémentaires », explique Pierre-Antoine Quivogne, président de SAH Leduc et directeur général d'Aria Industries. Depuis cette fusion, un objectif commun se dessine : devenir le leader européen du vérin hydraulique tout en continuant la production Made in France.



Le site de Ligné, créé en 1977 s'étend sur 27 000 m².

LES MOYENS DE L'AMBITION

« Ambition 25 », c'est le nom du projet de développement de l'entreprise SAH Leduc. Objectif : doubler le nombre de clients et atteindre 65 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025. Au cœur du site de production de 27 000 m² implanté à Ligné, quelques ajustements sont donc à effectuer : « nous devons optimiser les processus industriels et automatiser davantage », indique Hervé Jouannic. Mais les projets ne s'arrêtent pas là, le groupe lance également un plan de recrutement conséquent depuis la rentrée : soudeurs, monteurs, ingénieurs en bureau d'étude, technicien maintenance... tous les profils sont recherchés. « Nous voulons attirer des jeunes et les former. On cherche toujours à améliorer le quotidien des équipes sur site et leur bien-être. Notre prochain chantier sera de moderniser les locaux : réfectoire, vestiaires, etc. » En plus, l'entreprise continue à investir sur le territoire et garde cet ancrage local en participant à de nombreux événements comme Team&Run ou la fête du mouton.



Hervé Jouannic, devant une machine d'usinage automatique.

Visitez l'entreprise SAH Leduc en vidéo immersive et interactive sur : entreprises360.pays-ancenis.com

Espace 23 : améliorer l'accès

L'Espace 23, situé à Ancenis-Saint-Géréon, c'est aujourd'hui plus de 40 hectares et près de 140 enseignes. Ce secteur dynamique en fait un espace de circulation important qu'il convient d'adapter.

Dans le cadre du projet de requalification de l'Espace 23, la Communauté de communes du Pays d'Ancenis va aménager un giratoire sur le carrefour de la route de Nort-sur-Erdre et du boulevard de la Prairie. Objectif : faciliter la circulation et améliorer la sécurité du secteur.

Les travaux, financés intégralement par la COMPA, incluent la reprise de la chaussée, la signalisation routière, le réaménagement des espaces verts et la création d'une voie verte sécurisée pour les piétons et cyclistes. Ce chantier est prévu au premier semestre 2023.



économie

VISITE DES... zones d'activités Les Coudrais et Le Charbonneau*

Les 33 zones d'activités sont gérées par la COMPA. Vitrines du dynamisme de l'économie, elles apportent des solutions aux entreprises souhaitant s'installer et se développer sur le territoire. **Compact** vous propose de découvrir quelques-unes de ces zones au gré de ses éditions.

Aujourd'hui, découverte de zones d'activités en voie de développement avec la viabilisation de parcelles et l'installation prochaine de nouvelles entreprises.

SUPERFICIES

- Les Coudrais : 9,5 hectares
- Le Charbonneau : 5 hectares

TYPES D'ENTREPRISES

Très Petites Entreprises (TPE),
Petites et Moyennes Entreprises (PME)

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Artisanat, automobile,
services, commerces...

PLUS D'INFORMATIONS
Pôle développement économique
02 40 96 31 89

* à Ligné et Couffé

LES COUDRAIS

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Garage Peugeot | 7 SARL Christian Lecomte - Plomberie-Chauffage |
| 2 BEP Ingénierie | 8 EURL David Bancheureau électricité |
| 3 Ouest Materiel Assistance (OMA) | 9 TPS (Travaux Publics Services) |
| 4 ALDI | 10 SCI Team Allain |
| 5 Sécuritest Contrôle Technique Auto | 11 AMIOT Couverture |
| 6 Garage Robert et Frères | |



LE CHARBONNEAU

- 1 Rousseau Menuiserie
- 2 Garage de la Vallée du Havre
- 3 Cré'arti Pierre
- 4 TierrHabitat
- 5 SARL TPR (Terrassement Piveteau Raitière)
- 6 Couffé Auto



Rencontre avec...

David Mainfrais,
gérant de l'entreprise
Cré'arti Pierre (taille de pierre)

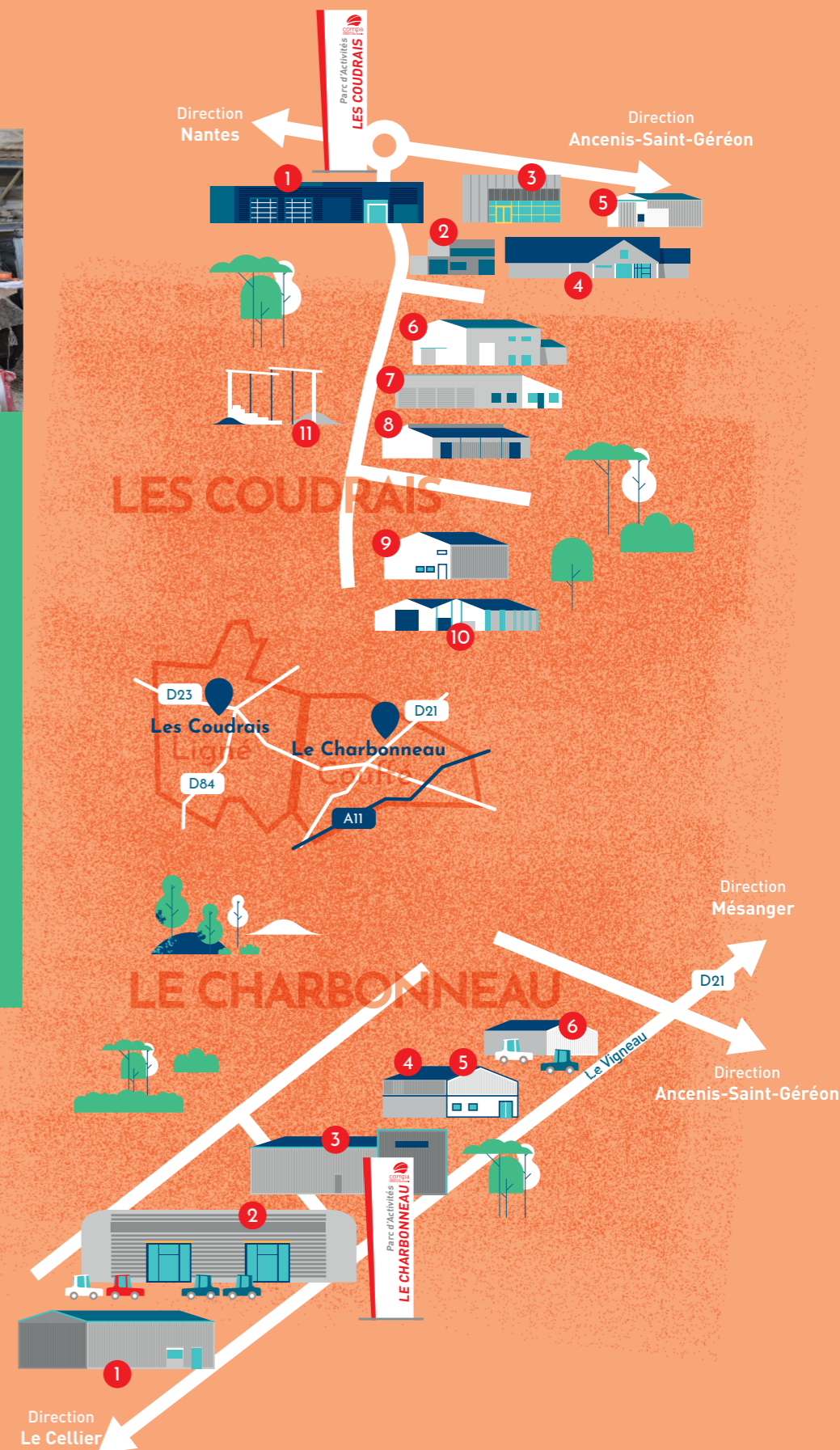
« Cela fait environ 12 ans que je suis installé à mon compte sur la zone d'activités Le Charbonneau. J'étais un des premiers à m'implanter et j'ai fait construire ce bâtiment qui me sert aujourd'hui d'atelier et de lieu de stockage. La zone est bien placée, sur un axe avec du passage et elle s'étouffe avec de nouvelles entreprises. Cela apporte du dynamisme. Aujourd'hui, étant seul dans ma société, je cherche surtout à recruter un jeune apprenti pour pouvoir le former et transmettre mon savoir. »

Renseignements :
info@mainfrais.fr



Visitez en vidéo
les zones d'activités
sur le site de la COMPA
et sur YouTube

Informations à l'été 2022



ENTRE Nous

Cette rubrique est un espace de dialogue entre vous et la Communauté de communes, sur des sujets touchant à votre quotidien.

“ JE SUIS UN PROFESSIONNEL ET JE SOUHAITE M'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHÉ DE RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE OU ME RENSEIGNER SUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE. QUI DOIS-JE CONTACTER ?

Les entreprises du petit tertiaire privé, d'une surface inférieure à 1 000 m², peuvent désormais être accompagnées dans leur projet d'amélioration de l'efficacité énergétique de leur bâtiment et/ou outils de production. Sont éligibles les commerçants, artisans et restaurateurs mais aussi les locaux de stockage, les bureaux... Deux types de service sont proposés gratuitement par la COMPA :

- Un entretien téléphonique afin de recueillir des conseils neutres d'ordre financier, juridique, technique et social.
- Une visite sur site d'un conseiller et la réalisation d'un pré-diagnostic énergétique.

Cet accompagnement est un service de la Plateforme Territoriale de Rénovation Énergétique (PTRE) mise en place par la COMPA via le Service d'Accompagnement à la Rénovation Énergétique, et portée localement par l'ADEME et le Conseil régional des Pays de la Loire.

Informations auprès de Croissance Verte au 02 52 70 09 82

Pour les habitants du Pays d'Ancenis, un accompagnement à la rénovation énergétique des logements est également disponible.

Informations auprès de l'Espace Conseil France Rénov' au 02 40 08 03 30 ”

ADOPTONS LES BONS gestes!

Chaque petit geste compte pour protéger la planète et même réaliser des économies. Dans cette rubrique, découvrez des astuces, des habitudes à prendre, des informations...

4 ERREURS À ÉVITER POUR MIEUX TRIER VOS EMBALLAGES



LES EMBALLAGES IMBRIQUÉS LES UNS DANS LES AUTRES OU NON SÉPARÉS

Pourquoi ?

Au centre de tri, les séparateurs optiques ne distinguent pas si un emballage est caché dans un autre. Le tri des matières ne peut donc pas se faire correctement. Et tout ce qui est mal séparé ne peut être recyclé.

Bon geste

Si vous souhaitez gagner de la place, écrasez légèrement vos emballages.



LES GROS CARTONS (CARTONS BRUNS), MÊME DÉCOUPÉS

Pourquoi ?

Les machines du centre de tri ne sont pas conçues pour traiter ces déchets volumineux.

Bon geste

Les déposer dans l'une des 5 déchèteries du territoire.



LES MOUCHOIRS, ESSUIE-TOUT ET MASQUES

Pourquoi ?

Ces déchets ne sont pas des emballages.

Bon geste

Les jeter avec les ordures ménagères ou dans le composteur pour les deux premiers.



LES SACS EN PAPIER KRAFT (de fast-food par exemple)

Pourquoi ?

Le kraft est un type de papier et non un emballage.

Bon geste

Déposer les sacs en kraft dans les points d'apport volontaire papiers. Les emballages qu'ils peuvent contenir doivent être vidés, séparés les uns des autres et mis avec les emballages ménagers recyclables.



Retrouvez toutes les informations sur le tri sur www.pays-ancenis.com



**LE PAYS
D'ANCENIS,
BON ET
AUTHENTIQUE !**

Le Pays d'Ancenis c'est une diversité de produits, une multitude d'acteurs, de productions, de recettes... Et c'est une ambition commune : l'envie de valoriser le « bien-manger », le local et le partage sur le territoire !

LE PAYS D'ANCENIS, bon et authentique !

La gastronomie, l'agriculture, les bons produits font partie de l'identité du Pays d'Ancenis. Leur diversité et variété en font un territoire authentique où chacun participe à son dynamisme et sa convivialité.

« Souligner les actions déjà existantes portées sur le territoire, impulser des dynamiques collectives, contribuer au rayonnement et à l'attractivité du Pays d'Ancenis sont autant d'objectifs menés par la Communauté de communes du Pays d'Ancenis. À travers toutes ces démarches, le territoire se dévoile et montre ses nombreuses compétences en terme de gastronomie et de richesses locales. »

Jean-Pierre Belleil,
1^{er} vice-président
en charge du
développement
économique.



DANS LES champs

Avec presque 75 % de la surface totale du Pays d'Ancenis, l'agriculture est une composante économique majeure du territoire. Source de diversité, mais aussi création de richesses et d'emploi, le domaine de l'agriculture est incontournable de l'identité du Pays d'Ancenis !

Quelques chiffres

Un chiffre d'affaires de **380 M€**

Plus de **500 exploitations** agricoles, avec **1 000 actifs**
60 000 ha de surfaces agricoles

Une filière génératrice de richesses et d'emplois

1 200 emplois directs

Environ **3 800 emplois** indirects

+ **10 %** d'emplois salariés à la production en 5 ans

Source : Chambre d'agriculture - données 2021



Rencontre avec...
Séverine Vannier,
co-gérante avec son frère
Emmanuel Chaillou,
des **Vergers du Bois Macé**
(Le Cellier) :

« Nos parents géraient la ferme cueillette depuis 1991, on a développé l'activité en 2003

avec l'ouverture du fournil à la ferme. Nous travaillons des céréales et fruits et légumes bios sur les 160 hectares actuels. Notre credo : cueillez la fraîcheur, retrouvez la saveur au juste prix ! Nous produisons en fonction des saisons et nous essayons toujours de chercher des nouveautés. Par exemple cette année, on a tenté la production de maïs pour le pop corn. Les clients viennent soit faire leur propre cueillette ou alors accèdent directement à la boutique pour avoir des produits frais tout juste récoltés. »

Les circuits courts

La COMPA recense les acteurs alimentaires du territoire sur un seul et même outil : **Cart@compa !**

Sur une carte interactive, retrouvez les points de vente et les producteurs par thématique : volaille, bœuf, poisson, fruits et légumes, domaine viticole...

Une seule adresse : cartacompa.pays-ancenis.com

Vous souhaitez apparaître sur la carte ?

Écrivez à developpement-economique@pays-ancenis.com



CRÉER LES RECETTES du Pays d'Ancenis

Sur le territoire, chacun sait transformer les produits et en faire des plats savoureux. On ne compte plus le nombre de recettes et les acteurs du territoire portent l'envie des produits bien faits et authentiques. Mais surtout, un mot d'ordre ressort : **cuisiner local !**

La COMPA, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire (CMAR) a lancé en 2019 le concours culinaire « Les recettes du Pays d'Ancenis ». Objectif : mettre en lumière la gastronomie locale, les produits du terroir mais aussi les acteurs de la filière.

Pour la première édition, ils étaient sept professionnels à participer au projet en créant chacun leur plat du Pays d'Ancenis avec un accord mets et vin.

En 2021, il était proposé aux six participants de réaliser une entrée froide à base de produits locaux. « Au début, j'ai hésité à participer, n'ayant jamais fait de concours auparavant. Mais le principe de cuisine locale me parlait et je suis très engagée pour une cuisine de territoire et de saison », explique Rachel Maquin-Peressuti, cheffe participante. À la création de sa recette, la restauratrice a pris contact avec ses producteurs pour travailler sur une entrée autour de la betterave et du canard.



Les participants de la deuxième édition du concours culinaire. De g. à d. : Éric Potier, Jean-Marc Gay Capdevielle et Fabrice Colman (gagnants ex-aequo), Rachel Maquin-Peressuti, Mathieu Guibert, président du jury et Renaud Tosi.

Installée à Joué-sur-Erdre au Café du Nord, Rachel est ravie de son expérience : « Sur place, c'était une super ambiance, j'ai fait de belles rencontres et on a pu échanger entre chefs sur différentes problématiques. Le concours nous a fait une bonne publicité, des clients nous ont découverts grâce au livret de recettes. »

À NOTER : Lors des « Tables d'ici » les 14, 15 et 16 octobre, dégustez les recettes du Pays d'Ancenis à la carte de vos restaurants ! Plus d'infos sur www.pays-ancenis.com.



À vos fourneaux !

Envie de vous essayer en cuisine et de reproduire les recettes du Pays d'Ancenis ?

Retrouvez-les dans les livrets réalisés à l'issue des concours.

Vous y dénicheriez les plats des chefs du territoire mais aussi les coordonnées des producteurs locaux avec lesquels ils ont travaillé !

À retrouver à l'Office de Tourisme du Pays d'Ancenis, à l'accueil de la COMPA et sur www.pays-ancenis.com > Sorties > Terroir vins et gastronomie

Rencontre avec... **Grégoire Malcuit,**

membre de l'association **les Compagnons Gourmands :**

« On a lancé l'événement Loire et Saveurs afin d'organiser une journée autour de la gastronomie avec une véritable notion de convivialité. Dans la cour du château d'Ancenis, on réunit des producteurs et les visiteurs viennent acheter leurs produits. Au choix, ils peuvent les rapporter chez eux ou les cuisiner sur place avec les planchas ou braseros mis à disposition. Avec l'équipe, on travaille vraiment par passion, on est fiers d'avoir créé un événement qui comptabilise presque 500 visiteurs ! »



Chaque année, l'événement Loire et Saveurs se tient au moment des journées du patrimoine en septembre.

L'AUTHENTIQUE, le gâteau du Pays d'Ancenis

Dans le cadre de la valorisation de la gastronomie sur le territoire par la COMPA et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire, une démarche de création d'un produit boulanger emblématique du Pays d'Ancenis a été lancée.

Le Pays d'Ancenis, ce sont des alliances heureuses : campagne + ville, cadre de vie + vitalité économique... et c'est aussi l'addition gourmande !

Ainsi, en septembre 2021, une action en direction des artisans de métiers de bouche sucré a été lancée afin de travailler collectivement à l'élaboration d'un produit emblématique du territoire.

Pendant plusieurs mois, six boulangers-pâtisseries ont œuvré à imaginer un produit phare made in Pays d'Ancenis. Au fil de rencontres, d'échanges, de tests et de partages entre artisans, ils ont élaboré, affiné et perfectionné cette recette unique.

Accompagnés tout au long de cette démarche par Lucie Bolzec, designer alimentaire, un produit abouti est ressorti tant dans la combinaison des goûts et des saveurs que dans l'expression visuelle des valeurs du Pays d'Ancenis.

Cette pâtisserie, c'est l'addition remarquable, mesurée, le juste équilibre de produits du territoire : le raisin, la poire et un soupçon de Malvoisie.

L'Authentique, le résultat de cette création commune est à retrouver chez les six boulangers-pâtisseries participant à la démarche : Le Grain de Folie (Loireauxence), Le Pétrin des Saveurs (Ligné), Boulangerie Fabrice Barthélémy (Couffé), Le Fournil de Riaillé, Boulangerie Béziaud Vincent (Loireauxence), La Mie Oudonnaise (Oudon).



Le gâteau L'Authentique a rencontré son public lors de son lancement à Team&Run, la course interentreprises du Pays d'Ancenis, le 1^{er} juillet 2022.

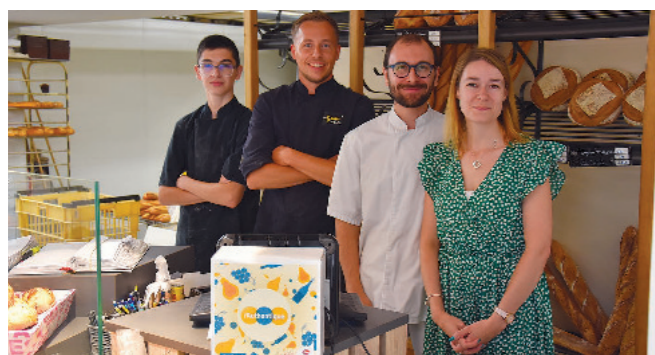


Éveillez vos papilles, laissez-vous tenter par cette gourmandise généreuse et découvrez le fruit d'un beau travail collectif en découvrant la vidéo de la démarche sur www.pays-ancenis.com > Sorties et loisirs > Terroir vins et gastronomie

Rencontre avec... Lucile Desmars,

co-gérante de la boulangerie Le Grain de Folie (Loireauxence) :

« On a tout de suite trouvé intéressant de créer un produit sucré et de faire partie d'une démarche collective. Le fait d'être accompagnés tout au long du projet nous a aussi motivés et rassurés. Pour les produits, l'idée de travailler autour du Malvoisie est instantanément ressortie ainsi que le fait de l'accompagner de poires et de raisins. Aujourd'hui, on est ravis de faire partie de l'aventure et les retours sur le gâteau sont supers ! On a même une cliente qui nous en commande un chaque semaine. »



De d. à g. : Lucile Desmars, Quentin Vlk, les co-gérants, ont travaillé ensemble à l'élaboration du gâteau avec le pâtissier Simon et leur apprenti Nathanaël.

rencontre

THÉRÈSE LEMOINE aux multiples facettes

La vie de Thérèse Lemoine est un diamant brut, qu'elle a su polir pour en faire ressortir toutes les facettes et rendre la dureté éclatante.

Originaire de Vallons-de-l'Erdre (Bonnœuvre) où elle a passé son enfance et son adolescence, son chemin de vie est hors du commun.

À 20 ans, elle a trouvé sa voie : elle vient d'apprendre qu'elle est reçue en 2^e année pour devenir animatrice socio-culturelle, dans une école à Rennes sélective et exigeante. Elle rêve aussi d'intégrer une compagnie de danse. « J'étais heureuse dans cette école. On touchait à tous les arts », détaille-t-elle. « J'ai eu les ailes coupées en plein vol. » Car à Vallons-de-l'Erdre, près de chez ses parents, elle est percutée par une voiture. Elle perd l'usage de ses jambes. Elle est hospitalisée à Ancenis-Saint-Géréon. S'ensuivent neuf mois de rééducation au centre de Kerpape, à Ploemeur, près de Lorient. « Quand on se prend une claque par la vie, il faut cheminer soi-même : c'est un long parcours de souffrance psychique, avec parfois l'envie d'abandonner. Chaque être est unique et je ne jette pas la pierre à ceux qui ne peuvent pas cheminer. J'ai fait le choix de la résilience. C'était le chemin le plus difficile mais à mes yeux celui qui payait, avec beaucoup d'efforts. » Les mains tendues, elle les saisit : la directrice de l'école aménage un studio pour qu'elle puisse terminer ses études. Puis elle décroche un poste d'éducatrice sportive au centre de Kerpape. Son travail ? Aider les paraplégiques comme elle à retrouver une autonomie et assurer un programme de rééducation par le sport. Elle y fait toute sa carrière.

LA CONSÉCRATION DES JEUX

En parallèle, elle découvre l'escrime, tirant parti de ses bras valides. « La compétition a fait partie de ma reconstruction. » Elle s'entraîne et gravit les échelons jusqu'aux Jeux Paralympiques, en 1980 et 1984. En 1988 à Séoul, elle remporte sa 3^e médaille et est porte-drapeau. « Nous avons été reçus à l'Elysée avec les médaillés valides. Contrairement à eux, à ce moment-là, nous ne recevions pas d'argent. » Pour Thérèse, les Jeux étaient « des lieux de fraternité et de solidarité, entre amis du monde entier ». Elle se réjouit de l'accueil des JOP en France en 2024 et espère que la médiatisation des Jeux Paralympiques sera maximale. Car Thérèse ne cesse de se battre pour l'égalité. « Je suis une femme citoyenne avec des besoins qui peuvent concerner tout le monde. On n'avance pas dans l'intégration des personnes en situation de handicap. » Elle lutte dans sa vie quotidienne (se servir à une station essence, utiliser le distributeur de billets, aller aux toilettes, se confronter à des normes inefficaces, au non-respect des stationnements...); dans la carrière qu'elle a menée; dans son engagement associatif; à travers la politique (elle a été élue à Lorient). Aujourd'hui, elle siège au conseil d'administration du



« J'ai fait le choix de la résilience. »

Thérèse Lemoine

La vie de Thérèse Lemoine est à découvrir dans son ouvrage *Adoptée*.

fonds de dotation du centre de Kerpape, qui fait de la recherche et de l'innovation pour améliorer le quotidien des patients. Son autre grand combat a été l'adoption, raconté dans le livre *Adoptée**, écrit avec Denis Labayle. Il a été à l'initiative du projet, souhaitant mettre en lumière la rencontre de Thérèse et sa fille russe, âgée alors de sept ans, puis leur relation complexe et riche, parfois violente. À présent, elle est apaisée et les deux femmes sont très proches. Thérèse était venue à Vallons-de-l'Erdre pour une séance de dédicaces. « Ça m'a beaucoup émue. Beaucoup de personnes m'ont dit qu'elles avaient connu mes parents. Je suis attachée de cœur à ce territoire que j'ai quitté depuis longtemps, ce sont mes racines. Ma sœur, restée ici, a été ma mémoire. »

*L'ouvrage est disponible dans le réseau Biblio'fil.

produits du terroir

SOUVENIRS GASTRONOMIQUES du Pays d'Ancenis

Les vins et les poissons de Loire viennent immédiatement à l'esprit quand on évoque la gastronomie locale. C'est l'occasion d'égrener en désordre quelques souvenirs.

Les vins du territoire sont à la fête au mois de mars lors de la foire aux vins de Varades. Créée en 1950 par le Comité des fêtes, elle se tient alors sous les halles, le long de la route nationale. Elle se double plus tard d'une foire commerciale. Elle a survécu à son aînée, la foire-aux-vins d'Ancenis créée en 1924. Celle-ci se déroulait au début du mois de décembre, une semaine après la fête foraine de la Saint-André. Elle occupait les halles, le péristyle de la mairie et les places avoisinantes, enfermées pendant quelques jours derrière des palissades. On y trouvait la foire commerciale et l'exposition avicole. À Ancenis comme à Varades, un bal populaire concluait l'événement. La foire d'Ancenis n'a pas survécu longtemps à son transfert à la Charbonnière au début des années 1970.

Le temps fort de la foire, c'est le concours des vins. Un dégustateur émérite de la foire de Varades se souvient des difficultés de l'exercice. « Il y a déjà un certain nombre d'années j'étais dans un jury de trois personnes pour juger des rosés (vins difficiles à classer). Les deux autres étaient plus âgées et certainement très expérimentées. Nous devions juger 18 vins, ce qui ne se fait plus. » « Celui-là, on peut tout de suite le mettre de côté, il ne sera pas classé » dit du premier vin l'un des dégustateurs, avec le total assentiment de l'autre. « Pour ma part, je le trouve tout à fait respectable. Craignant un peu que mes collègues devant l'abondance des vins à goûter et à classer, ne veuillent au plus vite en éliminer le plus grand nombre, j'insiste pour qu'on le regoûte à la fin de la série. J'argue du fait, très généralement admis, qu'il faut toujours se méfier du premier vin que l'on teste, le palais n'étant pas « fait ». Peut-être pour ne pas créer une mauvaise ambiance entre nous, mes collègues acceptent sans trop de conviction et... finalement ce vin est classé premier, à l'unanimité, à l'issue de la dégustation ».

Le poisson de Loire est souvent au menu des restaurants locaux. La mésaventure survenue au compagnon marinier Louis Belloteau, à la Meilleraie, à Varades, nous renseigne sur le menu servi à l'auberge du Pigeon blanc... en 1768. Venu pour souper, le malheureux est poussé par un voiturier irascible dans la cheminée où chauffe un chaudron « rempli de deux lamproies, et de vin bouillant ».

Plus près de nous, on se souvient à Ingrandes de Madame Lhermitte, qui tenait avec son mari l'hôtel-restaurant de la Boule d'or, rue du Mesurage. Fine cuisinière, elle attirait une clientèle de ville avec son anguille au beurre blanc. « Certains jours, les

voitures sont stationnées jusqu'au passage à niveau. Aux beaux jours, le quai sur la boire, avec les tonnelles de rosiers et les grandes poteries d'argile dégoulinantes de fleurs, fait le bonheur des clients ». La cuisinière garde jalousement la recette de son beurre blanc et ne consent à la transmettre que peu de temps avant sa mort. Son secret ? « L'échalote grise (mais la trouve-t-on encore ?) à faire revenir dans le vinaigre jusqu'à consommation. Puis le beurre qu'il faut se procurer dans plusieurs fermes différentes du coté de Villemoisian pour avoir des parfums différents et surtout parce que, suivant leur origine, les beurres se lient différemment. Et bien sûr pas de liaison avec de la farine ! Le souvenir du plus beau beurre blanc : 10 livres de beurre dans une marmite de fonte, amoureusement brassées et parfaitement liées* ».

* D'après un article du Bulletin municipal d'Ingrandes (2002). Avec l'aimable autorisation de son auteur.



Le bateau « Frédérique », emblème de la pêche en Loire à Ancenis-Saint-Géréon.



Le poisson de Loire comme l'anguille est souvent au menu.

Rédaction et visuels : [ARRA \[Association de Recherches sur la Région d'Ancenis\]](#) • Centre administratif Les Ursulines • Avenue de la Davrays • 44150 Ancenis-Saint-Géréon • 02 53 87 91 17 • www.arra-ancenis.fr
Merci aux contributeurs

Dans cette rubrique, détours par quelques-unes des 20 communes du Pays d'Ancenis...

Ancenis-Saint-Géréon



DU LOCAL et du bio

Agriculteur depuis plusieurs générations, Aurélien Mahé éleveur de vaches allaitantes bio, fourmille de projets.

À la ferme *Natur'Élevage*, il propose ses terres aux agriculteurs qui souhaitent s'installer, comme un coup de pouce. Et il ne s'arrête pas là, car il veut ouvrir un magasin de producteurs.

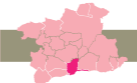
Il participe alors à un farm dating et rencontre Cécile Gournet maraîchère, à la recherche de trois hectares pour installer *Le Potager ludique*. « L'ouverture d'une boutique faisait partie de mon projet d'installation alors j'ai saisi l'opportunité », explique-t-elle. Ensemble ils ouvrent *Au bon sens* le 23 septembre dernier. La boutique est accessible les mercredis et vendredis de 16h à 19h. Sur les étals, les clients trouvent uniquement des produits bios et locaux tels que des colis de viande de bœuf, de veau, d'agneau, des fruits et légumes, de la crèmerie, du miel, des fruits secs...



Cécile et Aurélien dans le champ de pomme de terre du *Potager ludique* (juin 2022)

Infos : [Au bon sens](#), La Pierre Durand • Ancenis-Saint-Géréon

Ancenis-Saint-Géréon



SOUTENIR la parentalité



Caroline Daufouy reçoit à la Maison bonne heure à Ancenis-Saint-Géréon ou se déplace à domicile.

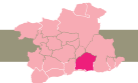
Caroline Daufouy est accordeuse de familles. Elle accompagne les familles lorsqu'une difficulté survient dans le quotidien : problèmes d'endormissement, scolaire, émotionnel, burn out parental...

« J'aide les parents à découvrir d'où vient le souci, je leur donne des clés pour trouver la solution. Chaque accompagnement est sur-mesure, je n'ai pas de formule toute faite. Souvent, il s'agit d'apporter un regard extérieur pour aider à la prise de conscience », explique-t-elle. On

appelle cela la guidance parentale. Caroline propose également une fois par mois un atelier en visio. « Ce sont des temps d'échange sur un thème défini (communication non violente, conflits, désobéissance, charge mentale...) avec quelques exercices comme des mises en situation. »

Infos : [Caroline Daufouy, accordeuse de familles](#)
06 28 72 70 63 • carolinedaufouy.fr

Vair-sur-Loire



RENDEZ-VOUS à la bibliothèque



La nouvelle bibliothèque offre des espaces où les lecteurs peuvent se rencontrer, se réunir et échanger.

La bibliothèque de Vair-sur-Loire, membre du réseau Biblio'fil, intègre ses nouveaux locaux de plus de 100 m² à proximité de la mairie et des écoles.

Elle dispose d'environ 4 000 documents et de différents espaces distincts aménagés avec du mobilier confortable, ergonomique et design. D'un côté, l'espace jeunesse a été conçu dans une ambiance cocooning. De l'autre, l'espace adulte propose des rayonnages variés (romans, magazines, CD...) et un poste informatique. L'aménagement de cette nouvelle bibliothèque souligne la volonté de faire de ce lieu un espace convivial, chaleureux, où petits et grands peuvent découvrir, s'évader et échanger. Une salle attenante dédiée au numérique permet d'étoffer l'offre pour les habitants, en complément des services de la bibliothèque.

Infos : [Bibliothèque Récré à lire](#)
4 rue de la Boule d'Or • Vair-sur-Loire (Saint-Herblon).



Mouzeil

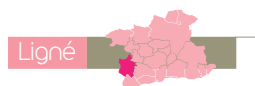
UNE FROMAGERIE ambulante

Le fromage de chèvre chez Pauline Musso, c'est une passion qui se transmet de père en fille. L'entrepreneuse a suivi plusieurs formations (gestion d'exploitation agricole, transformation fromagère) avant de concrétiser son projet et lancer *La fée tout un fromage* en avril dernier. « L'idée de la fromagerie ambulante est venue rapidement, j'avais déjà goûté à l'ambiance des marchés, je voulais retrouver ce contact privilégié avec mes clients. » Mais Pauline ne se contente pas uniquement de vendre du fromage, elle le fabrique. « Je m'approvisionne en lait de chèvre auprès d'un éleveur à Derval. » Elle crée des palets et bûches frais ou secs, nature ou avec des inserts aux goûts surprenants : confit de romarin, de menthe ou d'ortie, confitures de fruits. Pauline propose aussi la livraison à domicile dans un rayon de 20 km autour de Mouzeil.

Infos : La fée tout un fromage • 06 69 27 24 99 • @la_fee_tout_un_fromage



Pauline dans son laboratoire avec quelques fromages faits maison.



Ligné

DANS les airs...



Encore au moins deux ans de restauration sont nécessaires avant de voir le Morane Saulnier MS-733 voler.

En Pays de la Loire, peu d'associations de restauration d'avions de collection existent, l'une d'elle est à Ligné.

L'association Les Ailes de l'Ouest fondée par Bernard Blangy compte une trentaine d'adhérents. « Nous restaurons actuellement deux avions, un Antonov AN-2 (ukrainien) de 1980 et un Morane Saulnier MS-733 (français) de 1954. L'objectif est de les remettre en état de vol. » Passionné d'avion depuis son plus jeune âge, Bernard a commencé par construire des maquettes, puis devient pilote et enfin restaure des avions de collection pour transmettre sa passion. Le MS-733 a été un avion de formation, il a tour à tour formé des pilotes de chasse de l'Armée de l'air, des pilotes de ligne et pour finir des pilotes privés dans les années 80. Pour restaurer le MS-733 l'association a passé une convention avec la fondation du patrimoine : « elle nous aide à financer le projet. Chaque don réalisé à la fondation est déductible des impôts. »

Infos : Les Ailes de l'Ouest • 06 25 95 29 89
lesaillesdelouest@bbox.fr • lesaillesdelouest



Ligné & Le Cellier

CLUBBER UN JOUR, clubber toujours ...

Couronné de succès la saison dernière, LeCLUB (Le Cellier Ligné Union Badminton) compte bien poursuivre sur sa lancée. « En 2022, cinq sportifs ont reçu des titres : deux champions départementaux et régionaux et un champion de France. L'une de nos équipes est montée en national 2, plus haut niveau jamais atteint par le club », annonce avec fierté Yoann André, président du CLUB. Une belle saison partagée par les 140 adhérents âgés de 8 à 65 ans. « Pour être un bon badiste il faut de l'explosivité et de la réactivité », indique Yoann. Chaque semaine, sept créneaux d'entraînements sont proposés pour tous les niveaux, compétiteurs ou amateurs dans les salles de Ligné et Le Cellier. LeCLUB, affilié à la Fédération Française de Badminton, prône des valeurs comme la convivialité, l'intergénérationnel. « Au-delà de la pratique du badminton, nous voulons créer une animation sur les deux communes grâce aux matchs mais aussi aux événements extra-sportifs que nous proposons. » Prochaine rencontre à domicile pour l'équipe national 2, le samedi 8 octobre.

Infos : Le Cellier Ligné Union Badminton • leclub44
06 66 57 27 24



L'équipe de nationale 2 au grand complet (de g. à d.) : Fred, Alice, Inès, Noan, Anthony, Fabien, Arthur, Virgil et Paul.



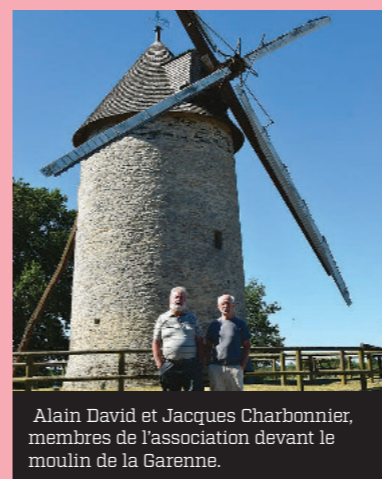
Pannecé

LE MOULIN, patrimoine local

« Vous comprenez pourquoi il y a un moulin ici ? », s'exclame Alain David, membre de l'association du Moulin de la Garenne. Juché à Pannecé, le moulin bénéficie d'une belle exposition au vent, indispensable pour fonctionner.

Remis en état en 2009, le lieu est devenu un passage attendu pour les écoliers, les randonneurs et autres visiteurs. L'association est là pour transmettre l'histoire du moulin et vendre de la farine. « Sébastien Collin, paysan meunier cultive ses céréales et moud son grain au moulin pour faire de la farine de froment et de blé noir bio », indique Alain. Nuit des étoiles, journées du patrimoine, chasse aux œufs... l'association aime ponctuer l'année d'animations. « Pour la première fois en 2022, nous allons proposer un après-midi familial autour d'Halloween. En décembre, nous allons reconduire notre marché de Noël rassemblant une trentaine d'exposants à la salle des loisirs », explique Jacques Charbonnier, membre de l'association.

Infos : Le Moulin de la Garenne
02 40 73 14 28 • La Bourdinière, Pannecé
www.moulindelegarenne.com

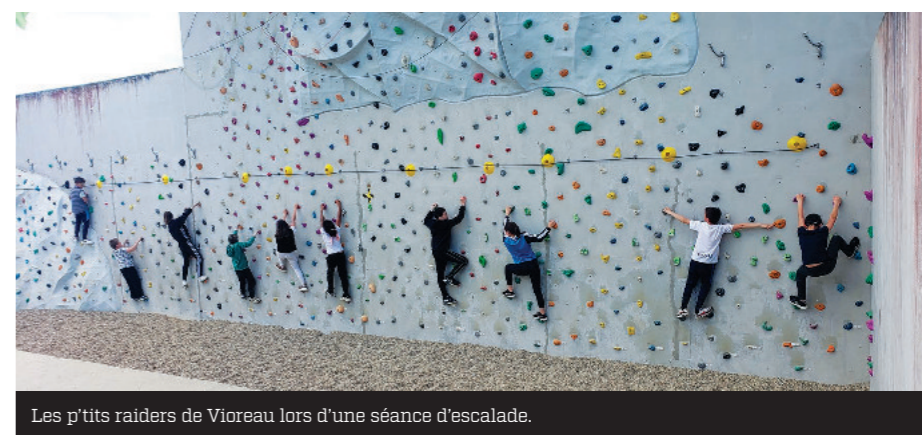


Alain David et Jacques Charbonnier, membres de l'association devant le moulin de la Garenne.



Joué-sur-Erdre

PRENEZ l'air

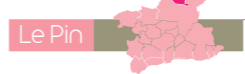


Les p'tits raiders de Vioreau lors d'une séance d'escalade.

Depuis plus de 20 ans l'association Nature Sport Vioreau initie petits et grands aux activités de pleine nature. D'avril à octobre (saison estivale), l'éventail d'activités est large.

Côté terrestre on peut s'adonner à la course d'orientation, au VTT, au tir à l'arc ou à l'escalade par exemple. Côté nautique le paddle, le kayak ou le catamaran sont proposés. Basée sur le site exceptionnel du lac de Vioreau, l'association co-présidée par Frédéric Simmoneau et Michel Harouet, poursuit un objectif : celui de sensibiliser le public à l'environnement par la pratique d'activités sportives de pleine nature. « Nous créons également des formules sur-mesure pour des entreprises, clubs sportifs et événements privés », indique Frédéric. « En dehors de la saison estivale, nous proposons Les p'tits raiders de Vioreau pour les 7-15 ans. Chaque mercredi après-midi les enfants découvrent une activité différente encadrée par un professionnel. » Pour les amateurs de glisse, l'école de voile est ouverte chaque mercredi, samedi et dimanche.

Infos : Nature Sport Vioreau • 06 77 17 43 96 • naturesportvioreau44@gmail.com
www.naturesportvioreau.com



Le Pin

DES MYRTILLES made in Pays d'Ancenis

La passion du végétal et l'envie d'entreprendre ont poussé Estelle Blin à créer sa propre exploitation de petits fruits, Mlle Myrtille.

Son choix s'est porté sur les myrtilles car « c'est une culture assez technique et un fruit coup de cœur riche en vitamines et antioxydant », explique l'arboricultrice. Implanté sur 6 000 m², le verger compte quatre variétés différentes. Les 1 000 pieds plantés devraient produire quatre à cinq tonnes de fruits à l'année. « Je propose la myrtille bio en libre cueillette ou en barquette, la récolte s'étale de juin à août. » Pour le nom de son activité, c'est son côté féministe qui ressort : « j'ai grandi dans un monde masculin, écrasant, alors je voulais m'installer seule et sans aide pour prouver qu'une femme peut se débrouiller ». Pari réussi pour la jeune femme qui aime travailler au contact de la nature, au gré des saisons et même méditer en s'occupant de son verger.

Infos : Mlle Myrtille • 06 66 82 54 45 • MlleMyrtille



Estelle Blin dans son champs de myrtilles après la récolte 2022.

Pays d'Ançenis

DIVERTISSEZ-VOUS !

Sorties emblématiques de nos communes, créées pour certaines dans les années 50-60, les séances de variétés rassemblent toutes les générations. Chants, danses, sketches... petits et grands s'impliquent pour proposer un spectacle diversifié et de qualité. Zoom sur quelques séances à venir (liste non exhaustive) :

Depuis 14 ans déjà à Pannecé, la troupe de comédiens âgés de 8 à 74 ans montent sur scène. Cette année, le thème sera la croisière ça m'use !

À découvrir du 15 au 29 octobre

Infos : Pann'Scène Comedix • 06 04 15 56 89 • Varietes.de.pannece

À Ligné, la quarantaine d'artistes âgés de 16 à 75 ans se regroupent sous le nom Les Variét's. Cette année, le thème choisi est la bibliothèque. Les dates ne sont pas encore définies.

Spectacle de la section théâtre :

À découvrir les 22, 23, 28, 29 et 30 octobre

Infos : Les Variét's • <http://lesvariets.e-monsite.com> • 07 82 14 48 52
contact@lespreamburlesques.org • Varietes.de.Ligne

À Teillé, New Rencard organise les séances de variétés depuis plus de 20 ans. Une trentaine de comédiens âgés de 11 à 60 ans montent sur scène. Cette année, le thème sera la famille.

À découvrir les 5, 6, 12 et 13 novembre

Infos : New Rencard • 07 86 85 47 87
varietes.teille@gmail.com • Varietesdeteille



Grâce aux décors et aux costumes, à Riaillé, le public est plongé au cœur du spectacle.

La troupe des R'calés, fête sa majorité à Riaillé. Au total, près de 120 personnes ont participé au spectacle annuel les Soirées des R'calés.

À découvrir les 12, 13, 19, 20, 25 et 26 novembre

Infos : Les R'calés • 06 95 75 50 01 • contact@lesrcales.fr
www.lesrcales.fr

À Vallons-de-l'Erdre, Vritz Variety Village fêtera ses 30 ans en 2023. Entre 70 et 100 personnes participent à l'organisation du spectacle.

À découvrir les 11, 12, 17 et 18 mars 2023

Infos : Vritz Variety Village • 02 41 92 78 84
vritzvarietyvillage@hotmail.fr

Et aussi à découvrir dans d'autres communes du Pays d'Ançenis...

Oudon & Riaillé

DES COMPLEXES sportifs rénovés



Les deux infrastructures désormais rénovées accueilleront les sportifs dans des conditions optimales, ici à Oudon.

Début octobre, les communes d'Oudon et Riaillé ont inauguré leurs nouveaux complexes sportifs. Du côté d'Oudon, l'équipement a été réhabilité et étendu pour une surface totale actuelle de 1 126 m² et un coût de 2,18 M€. Deux plateaux, des vestiaires et une salle de musculation composent le tout. À Riaillé, le complexe sportif de l'Erdre s'est doté d'une nouvelle

salle de sport avec mur d'escalade, d'une salle annexe dédiée à la boxe, aux activités gymniques et à la danse notamment. Les vestiaires dédiés à la pratique du football ont été remis aux normes. Le coût total des travaux s'élève à 2,34 M€. Les communes ont reçu une aide financière de la Communauté de communes du Pays d'Ançenis au titre du fonds de concours à hauteur de 200 000 € pour Oudon et 85 070 € (destinés aux vestiaires) pour Riaillé.

Infos : Mairie d'Oudon, 150 rue d'Anjou • 02 40 83 60 17
www.oudon.fr / Mairie de Riaillé, 170 rue du Cèdre
02 40 97 80 25 • www.riaille.fr

Montrelais

ON PAGAIE, on pagaie...



Stevens Douchez propose des parcours variés allant de 4 km à près de 80 km.

Installé à Montrelais, Stevens Douchez propose la location de canoë et kayak pour découvrir et naviguer sur la Loire.

Plusieurs parcours sont possibles, d'1h30 à plusieurs jours en bivouac. « Nos canoës sont insubmersibles. Pour le confort des clients, je fournis une pagaie double, un bidon étanche et une pochette pour téléphone. » La réservation s'effectue par téléphone. Stevens Douchez pense également aux pêcheurs en louant des kayaks de pêche en Loire ou sur d'autres rivières à la demande. « La Loire offre des paysages à couper le souffle. La faune et la flore sont riches, on peut croiser des oiseaux, des castors, des poissons etc. La navigation sur le fleuve est facilitée grâce au courant, il suffit parfois de se laisser porter. »

Infos : Courant de Loire • 06 61 33 17 74
courantdeloirelocation@gmail.com

Vallons-de-l'Erdre

UN CINÉMA entièrement rénové

L'ancienne salle paroissiale a bien évolué depuis 1945. D'abord, convertie en théâtre, elle devient le cinéma Jeanne d'Arc et accueille l'association actuellement gestionnaire en 1981. Des travaux de réfection étaient nécessaires pour améliorer l'accessibilité et le confort des spectateurs. « Nous avons rénové et réaménagé l'accueil, le hall et la salle. Un plan incliné a été créé pour améliorer le confort visuel des visiteurs, l'espace entre les sièges est agrandi. Dans le hall, les marches ont été supprimées et remplacées par une pente douce, les sanitaires ont été déplacés et adaptés aux personnes à mobilité réduite », explique Patrick Guégan, président de l'association. Au total, les travaux ont duré sept mois pour un montant de 311 750 €. Plusieurs acteurs (Région, Centre national du cinéma et de l'image animée) ont subventionné le projet dont la Communauté de communes du Pays d'Ançenis à hauteur de 45 000 €. Le cinéma Jeanne d'Arc propose une dizaine de séances par semaine avec une programmation accessible à tous les publics.

Infos : Cinéma Jeanne d'Arc, 17 bd de la Ferronnays, Vallons-de-l'Erdre (Saint-Mars-la-Jaille)
cinema.jeannedarc.free.fr • Cinema.Jeanne.D.Arc



Patrick Guégan, président de l'association, Marylène Goizet, trésorière et Jocelyne Pageau, secrétaire, dans la nouvelle salle de cinéma.

Loireauxence

LE PLAISIR de jouer

1 650 jeux trônent sur les étagères de la ludothèque Atout jeu. Du jeu d'exercice pour les tout-petits, au jeu de stratégie des plus complexes pour les adultes, chacun s'y retrouve, la ludothèque est ouverte à tous. Pour emprunter, il suffit d'être adhérent (10 € pour les habitants de Loireauxence et 12 € en dehors de Loireauxence), puis de choisir une formule : cartes de 10 jeux, 20 jeux ou en illimité. Côté animations, la ludothécaire Marie-Laure Moreau et la douzaine de bénévoles ne s'ennuient pas. « Régulièrement nous proposons des prestations auprès des Relais Petite Enfance, des écoles, des entreprises... Un vendredi par mois nous organisons une soirée jeux à la ludothèque et le 1^{er} dimanche de chaque mois un après-midi jeux », explique Marie-Laure. « Samedi 26 novembre prochain à l'Espace Alexandre Gautier nous organisons notre bourse aux jeux et jouets, un événement important pour l'association », précise Isabelle Girault, bénévole.

Infos : Ludothèque Atout Jeu • 2 allée de la Mabiterie, Loireauxence (Varades) • 09 50 29 23 51 • www.aoutjeu.com



La ludothèque est ouverte tous les mercredis (10h-12h/14h30-17) et samedis (10h-12h30).

Dégustez le nouveau gâteau
du Pays d'Ancenis :

l'Authentique



L'ADDITION
GOURMANDE !

Retrouvez les boulangeries
participantes sur :



www.pays-ancenis.com