

GEAY

Un pique-nique en musique



Les musiciens du groupe Bohémia puis Stéphanie Moreau à l'accordéon et Mathias Goupil au chant ont ravi les 200 participants du pique-nique qui a été organisé par la municipalité samedi soir pour fêter l'été à Geay. JACKY LOUSSOUARN

ÉCHOS DE LA SAINTONGE



Des lauréats récompensés au tennis-club. PHOTO JACKY LOUSSOUARN

Le tennis en forme

SAINT-PORCHAIRE Beau succès pour le tournoi interne de tennis qui a réuni une cinquantaine de personnes le 16 juin. Le prochain rendez-vous est fixé du 29 juin au 7 juillet pour le grand tournoi ouvert à tous les licenciés. Inscriptions au : 06 04 59 21 64.

Le tango argentin s'invite à l'abbaye

SAINT-BRIS-DES-BOIS Demain jeudi, à partir de 20h, la salle des Moines de l'abbaye de Fontdouce recevra l'orchestre de tango Mondo Yengue et les danseurs de tango argentin Dario Da Silva et Luisa David, dans le cadre de la Belle Saison de Fontdouce qui vient de débuter. Pique-nique possible dans le parc. Tarif 18€, tarif adhérent AGC 15€. Réservation : 05 46 93 58 55, 06 83 21 90 76.

Gala de fin de saison pour Sol Y Mar

PORT-D'ENVAUX Sol y Mar organise son gala de fin de saison de Zumba dance et Zumba gold samedi prochain dans la salle des fêtes. Ouvert à tous sans réservation. Ouverture des portes à 20h et spectacle à 20h30. Tarif : 8€ ; gratuit pour les moins de 12 ans. Infos au 05 16 2 47 70 ou 06 21 53 49 60.

Bagatelle à l'honneur

BEURLAY La boulangerie de Chez Pellon rue du Maréchal-Leclerc n'a pas désempli de l'après-midi, le 18 juin. Le maître boulanger Eric Pellon avec son épouse Isabelle avaient invité les clients, les amis, commerçants et artisans du coin pour célébrer l'obtention du Label rouge pour la Bagatelle. Sur une estimation de 35 000 boulangers établis dans l'Hexagone, 250 peuvent

se prévaloir de ce label. Du semeur de blé à la moisson jusqu'aux mains de l'artisan boulanger, le parcours est défini. Le blé doit être cultivé de façon raisonnée dans nos campagnes. Le meunier est contraint à un cahier des charges. Reste les phases finales avant la dégustation avec le pétrissage et la cuisson de l'artisan boulanger. « Rien que de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et du levain pour faire la baguette qui est cuite dans un four à sole », indique Eric Pellon. Pour le coup, outre ce Label rouge, le couple d'artisan boulanger-pâtissier a profité de cette journée pour fêter sa 15e année de prestation à Beurly. La petite entreprise compte aujourd'hui 7 salariés et 2 apprentis en plus d'Eric Pellon et de son épouse Isabelle. Fermé le mercredi, le commerce est ouvert de 6 h 30 à 13 h 30, de 15 h 30 à 20 h et le dimanche de 7 h à 13 h et de 16 h 30 à 20 h. Tél : 05 46 95 62 13



Eric et Isabelle Pellon avec la Bagatelle. PHOTO JACKY LOUSSOUARN

Portes ouvertes à l'écomusée du cognac

MIGRON Le domaine Tesseron ouvre les portes de l'écomusée du cognac pour célébrer ses trente ans. Visite gratuite, jeu de piste seul ou en famille proposé au tarif de 5 euros : la somme récoltée reviendra à l'association Ensen Arte, qui enseigne l'art aux enfants de 10 à 19 heures, 35 route des Bessons à Migron, tél. 06 18 06 39 26.

TRIZAY

Les pépites de Cyclab s'installent à l'abbaye

Au début était Cyclad, qui gère les déchets du nord de la Charente-Maritime, donc de 234 communes et plus de 220 000 habitants. Cyclad est labellisé « Territoire zéro gaspillage, zéro déchet » par le ministère de l'Environnement. Sophie Descamps, vice-présidente, explique de qu'est Cyclab : « c'est un facilitateur de projets qui part du principe que le déchet n'existe pas, qu'il n'y a que des ressources qui peuvent devenir des jeux, des biscuits... Notre vision est très locale, les ressources utilisées sont des déchets du territoire, l'objectif étant de faire travailler des gens localement et de créer des espaces de vente ».

60 pépites exposées

Les 60 pépites de l'économie circulaire sont des projets initiés ou accompagnés par Cyclab, qui a mis en relation ressources et savoir-faire locaux. Les biscuits Croq'Orge sont fabriqués par la Cabane des délices à Pont-l'Abbé : le pâtissier incorpore des céréales issues du brassage de bières locales (les drèches) à ses recettes de biscuits. Le Douze Pieds est un jeu conçu avec les pieds de meubles détournés de la déchetterie et transformés en un jeu de quilles. Le puzzle Escargouille a été imaginé à partir du bois détourné de déchetterie.



Le triangle des pépites à l'abbaye. PHOTO P.M.

Thierry Galais, chef de projet pragmatique de Cyclab, veut « amener les gens à mieux regarder leurs déchets. Le produit créé doit avoir du sens, avoir une valeur ajoutée ». Le déchet devient une ressource, et grâce à des partenaires locaux (collectivités, associations, entreprises) le projet innovant devient créateur d'emploi, d'économie sociale, artistique et environnementale. Afin de favoriser la visibilité des produits et les rendre plus accessibles, Cyclab

et l'Abbaye de Trizay créent un espace de vente rassemblant les produits propulsés par ce laboratoire d'innovation. La boutique Art et Territoire propose une gamme de produits de Saintonge, alimentaires et de bien-être avec une librairie culturelle. Les pépites, produits locaux issus de l'économie circulaire, trouvent toute leur place dans ce lieu qui promeut les richesses du territoire.

Patricia Mathieu

PORT-D'ENVAUX

Les Mouettes rieuses reparties pour un nouvel exercice

C'est une association dont les membres – des parents d'élèves –, sont satisfaits de la saison écoulée, qui a tenu son assemblée générale lundi 17 juin. Les Mouettes rieuses ont dressé le bilan des manifestations engagées l'an passé et qui ont été nombreuses.

L'équipe de bénévoles avait eu à cœur de fêter le 30^e anniversaire de l'association par des actions quasi-mensuelles, soit pour faire plaisir aux enfants sans solliciter les parents (la soirée Halloween, la fête Anniversaire) soit pour des opérations permettant de récupérer de l'argent afin d'aider les enseignants à mener à bien des projets pédagogiques. Cette année, il s'agissait de la sortie du regroupement pédagogique intercommunal Crazannes-Port-d'Envaux en classe de mer dans l'île d'Oléron pour laquelle Les Mouettes rieuses ont participé à hauteur de 5 490€.

Les différentes manifestations : la participation de l'association à la soirée moules/frites du 13 juillet, le marché de l'Avent en novembre 2018, devenu quasiment une institution pour les exposants toujours très contents de cette journée, la vente des sapins de Noël de décembre, la bourse de l'enfance de mars, la tombola des écoliers



Une équipe tout sourire pour une nouvelle année. De gauche à droite : Stéphanie d'Amico, Pauline Reinachter, Fabien Poupard et Cécilia Bonnin. PHOTO J.-J.V.

d'avril, la tenue de la buvette, en mai, lors de la brocante des Fous Cavés, ces derniers n'étant pas en mesure de l'assurer, ont rapporté près de 5 000€.

Avec le don de 3 300 € de l'ex-association de tir à l'arc, les comptes financiers permettent de voir la nouvelle année scolaire sous de bons auspices. Alors certes, comme l'a expliqué la présidente, cette année a été compliquée, mais toutes ces manifestations ont été réalisées dans la bonne hu-

meur. L'équipe actuelle, manifestement soudée, est repartie pour un nouvel exercice, avec un sortant pour raisons professionnelles, et une entrante. Le nouveau bureau se compose de Pauline Reinachter (présidente : contact 06 79 40 38 61), Fabien Poupard (vice-président), Stéphanie d'Amico (trésorière) et Cécilia Bonnin, vice-trésorière. Programme et projets 2019-2020 ne sont pas encore arrêtés.

Jean-Jacques Vrillaud