

Dossier P.3
Découvrir
Chef-Boutonne
autrement

Focus P.7
Une aumônerie à
Chef-Boutonne

PORTES OUVERTES À L'EHPAD

Le CIAS Mellois en Poitou, gestionnaire de l'EHPAD la Rosée d'Antan, ouvre ses portes le **samedi 23 novembre de 14h à 18h**.

Ce temps permettra à tous de découvrir ce nouvel établissement, ouvert depuis février 2023, mais également de mieux connaître tous les autres services que propose le CIAS (aide à domicile, service infirmier à domicile, résidence autonomie, village retraite).

Ses missions répondent à tous les enjeux liés au grand âge. Ce temps permettra également de prendre connaissance des offres d'emploi actuellement disponibles.

Vous serez les bienvenus.

Hall de l'EHPAD "La Rosée d'Antan"



UN FESTIVAL D'AUTOMNE ET DU JEUNE PUBLIC SINGULIER

Ciné-Chef organise son 42e festival d'automne et du jeune public, **du 23 octobre au 11 novembre 2024**.

Durant ces deux semaines, 25 films seront projetés.

Ce festival aura 2 moments forts :

Le 1er temps fort, le 25 octobre 2024, est composé d'un spectacle inédit, particulier et original de cinéma vivant, alliant musique, images et dessins, d'André Minvielle, qui s'intitule « L'Homme à la Manivelle ».

Le cinéma vivant n'a pas besoin de lunettes 3D pour qu'André Minvielle et sa main-vielle à roue sortent de l'écran et fassent danser les images par la manivelle, le chant et le rythme.

Comme les premiers de l'espèce dans la grotte, Marina Jolivet dessine en direct sur l'écran.

Olivier Azam propose des images, des sons et mélange l'ensemble. Un dialogue s'installe entre l'homme à la manivelle, la magnétiseuse de frigo et le montreur d'ours, autour des gestes artistiques qui sont fabriqués devant nous. Tout s'anime...



Laurent Cantet

Le 2ème temps fort, le 8 novembre 2024 à 19h, rendra hommage à Laurent Cantet, décédé le 25 avril 2024.

Cinéaste de renom, il avait passé son enfance à Ardilleux. Le Conseil Municipal a décidé en septembre, sur proposition de Ciné-Chef, de dénommer la salle de cinéma « Salle Laurent Cantet ». Cette soirée sera l'occasion, avant la projection de l'un de ses films, de baptiser cette salle.

Cette soirée se terminera par un débat et un moment convivial autour d'un verre de l'amitié.



DE RÉELLES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE EN PERSPECTIVE

La commune de Chef-Boutonne est un bailleur important, propriétaire de 32 logements dont 14, situés dans le lotissement de la Gare, qui ont été construits en 1989.

Les ouvertures de ces logements, présentant des signes d'usure, occasionnent des **coûts énergétiques relativement importants pour les locataires**, poste de dépense conséquent à l'heure actuelle.

C'est pourquoi, le Conseil Municipal, lors de sa séance du 8 juillet 2024, a décidé de procéder au **changement complet de l'ensemble des ouvertures**, à savoir pour chacun des logements : la porte d'entrée, les 2 portes-fenêtres, les 2 fenêtres, le portail et la porte de service du garage.

Les fenêtres et portes-fenêtres seront équipées de volets roulants électriques, après acceptation de la déclaration préalable.

Ces travaux, après consultation, ont été confiés à l'entreprise Ridoret et seront réalisés entre **début novembre 2024 et fin janvier 2025** ; ils s'élèvent à 125 000 € TTC.



Menuiseries actuelles des logements

CÉRÉMONIES DU 11 NOVEMBRE 2024



Comme chaque année, les commémorations du 11 novembre auront lieu dans chaque commune déléguée, aux horaires suivants :

- **Chef-Boutonne :**
 - 9h30
- **Tillou :**
 - 10h30
- **La Bataille :**
 - 11h30
- **Crézières :**
 - 12h15

Ces célébrations sont toujours un temps fort pour nous souvenir de tous ceux qui sont morts au champ d'honneur pour la France.

Nous comptons sur votre présence en nombre. Un moment convivial suivra chaque cérémonie.



DÉCOUVRIR CHEF-BOUTONNE AUTREMENT

Les élus ont décidé de créer un parcours pédestre, traversant les principaux lieux du bourg de Chef-Boutonne. Pas besoin de plan pour le découvrir. Nous vous expliquons.

Lorsque nous sommes en vacances, nous nous arrêtons dans une ville, un village, un lieu patrimonial, friands de les découvrir à pied en déambulant dans les rues, venelles et autres particularités. Un regard attentif sur la rivière dans la ville, un pont, la maison natale d'un personnage exceptionnel alimentent la curiosité. Encore faut-il savoir par où passer ?

C'est pour répondre à cet enjeu que de nombreuses communes homologuées « **Petites cités de caractère** » proposent un parcours mettant en valeur leur patrimoine matériel et immatériel, avec un repérage au sol. Les élus ont décidé dernièrement de rejoindre ces communes en mettant en place un **parcours découverte**.

La commune a, pour concrétiser cette boucle de 4 km, procédé à l'installation au sol de **clous argentés** qui permettent de suivre facilement l'itinéraire proposé. Pas de début, pas de fin... Il suffit de repérer quelques clous pour se laisser instinctivement porter. Ce parcours met en évidence les principaux édifices. Une **plaque émaillée explicative** permet de comprendre l'essentiel de leur l'histoire et de leur usage sur les 15 endroits les mieux identifiés.

Si ce parcours s'adresse aux visiteurs venant dans la commune, il doit vous permettre aussi, en qualité d'habitant, de redécouvrir Chef-Boutonne en vous y promenant. Les clous et les plaques sont installés. Il n'y a plus qu'à les suivre. Nous espérons que vous passerez un bon moment en profitant de cette déambulation.

Pour compléter cet itinéraire visible, un flyer descriptif plus complet est en cours de préparation. Il permettra, à ceux qui le souhaitent, d'avoir de plus amples informations. Le plan ci-dessus montre le parcours en place.

Si ce parcours patrimonial ne concerne pour le moment que le bourg de Chef-Boutonne, les élus ont l'intention d'en créer aussi dans les autres communes déléguées. Toutes les composantes de notre belle commune nouvelle méritent aussi d'être mises en valeur.



Clous installés au sol pour identifier le parcours

BIENTÔT LA REMISE DES PRIX

Le moment est venu de récompenser les lauréats du concours des maisons fleuries, organisé par la Municipalité.

Le plaisir que trouvent les habitants dans ce fleurissement, contribue à mettre en valeur non seulement leur habitation mais également la commune.

Cette remise des prix aura lieu **le vendredi 15 novembre 2024, à 18h30, au Centre Culturel**.

Cette cérémonie est ouverte à tous les habitants.

Nous comptons sur votre présence.

M. et Mme Chauvet, lauréats du concours 2023



L'écho des sources

Bulletin municipal de Chef-Boutonne
N°12 - Novembre-Décembre 2024

Directeur de publication : Fabrice Michelet

Ont participé à ce numéro : Fabrice Michelet, Christian Aubert, Sophie Robion, Nicole Bettan, Angélique Boursier, Patricia Dufour, Annie Gonnord, Christian Goujeau, Chrystel Samar.

Crédits photos : Mairie de Chef-Boutonne.

Conception graphique : Mélody Clark
© Mairie de Chef-Boutonne

Imprimé sur papier recyclé. Tiré à 1700 exemplaires.
Imprimeur : Imprim'RIC - 79190 Sauzé-Vaussais

En téléchargement libre sur le site de la mairie :
chef-boutonne.fr

DES COLONNES ENTERRÉES BIENTÔT ACCESSIBLES

Dans le cadre des objectifs fixés par la communauté de communes Mellois en Poitou, la collecte des déchets ménagers est un enjeu important d'amélioration du service rendu à la population.

En partenariat avec les communes intéressées, dont les centres-bourgs sont denses, il a été décidé d'implanter des colonnes enterrées pour les déchets ménagers résiduels et les emballages.

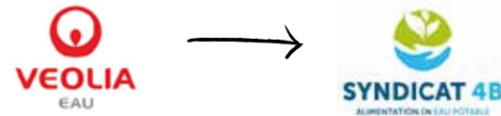
A Chef-Boutonne, trois sites sont concernés : **Place Cail, Place Pré et Place Malesherbes**. L'implantation a débuté pour 2 sites, la 3ème sera réalisée en 2025.

Ces colonnes ne seront pas accessibles dans l'immédiat. En effet, ce n'est que lorsqu'il y aura un nombre suffisant de sites installés, sur le territoire Mellois, que la collecte pourra s'effectuer.



Exemple de colonnes enterrées

LE SYNDICAT 4B VA REMPLACER VÉOLIA



Depuis 1991, la gestion de l'eau potable de la commune historique de Chef-Boutonne a été confiée à **Véolia**. Si la commune a transféré la compétence "eau" au **Syndicat 4B** de Périgné au 1er janvier 2020, le contrat avec Véolia était toujours en cours. Celui-ci va prendre fin au 31 décembre prochain. Ce changement important, à venir, nécessite quelques explications.

Tout d'abord, la commune a décidé d'adhérer en 2020 au syndicat pour la distribution de l'eau potable, pour rejoindre les 53 communes adhérentes.

La reprise directe par le syndicat ne changera que très peu de choses. En fin d'année, chacun recevra une dernière facture et la "bascule" se fera automatiquement vers le syndicat. **Aucune démarche ne sera nécessaire.**

Actuellement, pour ceux dont les maisons sont connectées au "tout-à-l'égout", la redevance due à la communauté de communes Mellois en Poitou est prélevée sur la facture Véolia, qui fait ensuite le transfert. A compter du mois de janvier 2025, 2 factures distinctes seront envoyées.

Enfin, et c'est une chose importante à souligner, **aucun changement de tarif ne sera appliqué.** L'harmonisation a été réalisée depuis plusieurs années.

Un courrier explicatif va être envoyé prochainement à chaque abonné et la mairie se tient à votre disposition pour tous renseignements.

BESOIN DE BÉNÉVOLES



Dans notre édition de juillet 2023, nous évoquions la situation du don du sang dans la commune. Le nombre de dons a augmenté depuis et de nouveaux donneurs se sont manifestés.

Mais l'organisation des dons du sang est conditionnée par l'existence de l'Amicale locale.

Trouver des bénévoles, pour renforcer l'Amicale des donneurs de sang de Chef-Boutonne, est aujourd'hui impératif.

Toutes les personnes qui seraient intéressées pour rejoindre l'Amicale locale, doivent contacter le Président de l'Union Départementale.



Philippe BLAIS
06 64 57 15 06 - philippeblais.udf79@orange.fr

UN RETARD ET SES CONSÉQUENCES

Nous avons annoncé que les travaux de voirie **Rue du Commerce** et **Passage des Halles** allaient débuter fin août. Malheureusement, le retard pris pour le chantier de l'îlot Place Cail a obligé la commune à modifier totalement le planning prévu. Après avoir évalué plusieurs hypothèses, la **décision de repousser ces travaux en janvier** a été prise. Ils dureront, comme prévu initialement, 3 mois.

Les travaux de la place et de la rue du Petit Maure sont, quant à eux, pratiquement terminés. Le temps de séchage et la prise en compte de la place végétalisée impliquent de ne pas utiliser cette place jusqu'à début décembre.

GÉRER SES BIODÉCHETS : BEAUCOUP DE SOLUTIONS EXISTENT

Depuis le 1er janvier 2024, les collectivités doivent proposer des solutions aux habitants afin de détourner des poubelles « ordures ménagères » les déchets organiques, provenant principalement des fruits, des légumes (épluchures). **Ces déchets représentent environ 30% du poids global des ordures ménagères.**

Différentes solutions sont déjà proposées pour que chacun puisse changer ses habitudes. L'utilisation du composteur individuel étant privilégiée.

Pour le secteur plus urbain, la commune a mis en place **3 composteurs collectifs** (rue du Pré du Coq, place du grand Four, place Pré) en novembre 2023. Après un an d'expérimentation, il s'avère qu'ils sont utilisés de manière efficace et sont globalement appréciés. Quelques adaptations techniques sont en cours, afin d'améliorer le système.

Par ailleurs, pour ceux qui n'ont aucune solution personnelle de tri à proximité, la communauté de communes va déployer prochainement des **bacs de récupération des biodéchets** en centre-ville (lieux en cours de définition).

Concernant les composteurs individuels, ils sont disponibles gratuitement, auprès de la communauté de communes. Cette solution individuelle permettra à chacun de recycler les biodéchets et de disposer de terreau à terme.

Une distribution collective est d'ailleurs prévue Place Cail samedi 9 novembre de 10h à 12h (salle Camille Ricard), pour ceux qui seront inscrits.

Si vous êtes intéressés, veuillez contacter le service au 05 49 27 56 79.



Exemple de composteur individuel

Ces solutions diverses répondent toutes à un objectif simple : offrir des solutions de proximité pour tous les habitants afin de réduire la quantité de déchets déposés dans les bacs à ordures ménagères. Cet effort collectif permettra de limiter l'impact financier.

UNE ASSOCIATION À VOTRE SERVICE

Si vous avez un jour eu besoin d'une aide pour l'entretien de la maison, du jardin, des travaux de bricolage, avez-vous pensé à solliciter l'AIPM ?

AIPM, derrière cet acronyme se cache l'Association d'Insertion du Pays Mellois. Elle met à disposition des particuliers, mais aussi des associations, des collectivités et des entreprises, des salariés pour intervenir dans les missions d'entretien de la maison, du jardin, de manutention, de bricolage, voire de secrétariat.

L'AIPM est intervenue dans des chantiers spécifiques de la commune, dernièrement la réfection d'un mur en pierres sèches à Tillou, ou dans la mise à disposition ponctuelle de salariés en soutien aux équipes des espaces verts.



Comment faire appel aux services de l'AIPM ?
05 49 29 03 70 - contact@aipm.fr - 48 bis rue du Tapis Vert 79500 MELLE
<https://association-insertion-sociaux-professionnelle-79.fr/>



AU LYCÉE DES MÉTIERS JEAN-FRANÇOIS CAIL, L'AVENIR SE CONJUGUE AU PRÉSENT

Passez-vous devant ce bel établissement, rue Maurice Gadioux, en direction de Loubillé ? Qui sont tous ces jeunes souriants, et que font-ils dans ce lycée ?

Ces jeunes se forment à un avenir dans les métiers du commerce, spécialité phare du lycée des métiers Jean-François Cail.

On vient de loin, pour y préparer un **baccalauréat professionnel Métier du commerce et de la vente** ou un **CAP Equipier polyvalent du commerce**. Certains viennent dès la troisième, pour explorer plusieurs métiers et construire leur projet d'orientation.

Ils sont à cette rentrée **220 lycéens**. Parmi eux 115 internes, accueillis dans un internat labellisé "Excellence", où les jeunes bénéficient d'un accompagnement pédagogique personnalisé et de différentes activités socio culturelles.

L'équipe éducative du lycée est composée de :

- 24 enseignants ;
- 2 CPE : conseillers principaux d'éducation ;
- 6 assistants d'éducation ;
- 4 AESH : accompagnant des élèves en situation de handicap ;
- 11 agents du conseil régional
 - restauration, entretien, accueil, maintenance ;
- 3 personnels pour le suivi médico-social :
 - infirmière, assistante sociale, psychologue ;
- 2 personnels administratifs ;
- 1 personnel de direction.

Un total de 53 membres du personnel, qui forment avec les élèves une communauté de plus de 270 personnes représentant plus de 10 % de la population totale de Chef-Boutonne (2 500 habitants).

Les effectifs à cette rentrée sont en hausse, un signe que les élèves ont choisi cet établissement, et y restent car ils s'y sentent bien. Ici ils construisent leur avenir.



FOCUS SUR...

MONSIEUR LE PROVISEUR

Adonis Zoueïn est le proviseur du Lycée des métiers Jean-François Cail depuis la rentrée 2022.

A l'origine de sa vie professionnelle, il fut enseignant en histoire géographie, en collège et lycée.



Après une expérience de 2 années à la protection judiciaire de la jeunesse, il a intégré en 2015 les fonctions de personnel de direction, au Lycée Jean Macé à Niort, puis au Collège René Caillé à Saintes et au Lycée Cordouan à Royan.

Adonis Zoueïn aime le mouvement, c'est un marathonien dans la vie professionnelle comme dans la vie privée, aujourd'hui aux commandes du lycée de Chef-Boutonne.

UNE AUMÔNERIE À CHEF-BOUTONNE

L'ancien temple, sis 16 rue de l'Hôtel de Ville, appartient maintenant à l'association « **The Chaplaincy of Poitou-Charentes** » signifiant « L'Aumônerie du Poitou-Charentes » qui est le gestionnaire de l'Eglise anglicane.

L'association dont le siège est situé à Chef-Boutonne, couvre les quatre départements constituant la Région Poitou-Charentes.

Les contributions mensuelles des participants permettent d'honorer le salaire de l'aumônière, de l'administrateur et les dépenses administratives et de fonctionnement pour le diocèse.

Deux offices par mois sont célébrés en anglais (deuxième dimanche sans communion – quatrième dimanche – avec communion) réunissant entre 25 et 30 personnes des quatre départements.

Après chaque office, des temps d'échange et de partage d'un café ou d'un déjeuner ainsi que des activités (quizz, jeux de société, concerts et goûters à l'anglaise) sont proposés.



Aumôniers et gardiens de l'aumônerie

A ce jour, l'Aumônerie compte **quatre centres de culte actifs situés à Chef-Boutonne, Champagne-Mouton, Cognac et Courcelles** et repose sur une équipe qui a accueilli depuis quelques mois, de nouveaux participants. L'aménagement de cet espace semblant idéal pour devenir un lieu de culte, c'est en partie, un héritage, qui a permis à l'association de devenir propriétaire de ce bâtiment en 2021.

Et avant, c'était quoi?

Construit en 1904, cet édifice a d'abord fait office d'Eglise Réformée de France. Appartenant à la commune de Chef-Boutonne pendant de nombreuses années, il a ensuite été la propriété d'un particulier.

Grâce à l'association, ce lieu a retrouvé son usage d'antan. L'entretien est assuré par **Mme Wanda McKerchar**, habitante de la commune et membre du bureau de l'association. Ce lieu suscite la curiosité des passants. Wanda se fera un plaisir de répondre aux questions de chacun.



Façade avant de l'aumônerie

ECOLIERS, COLLÉGIENS ET LYCÉENS ONT FAIT LEUR RENTRÉE À CHEF-BOUTONNE

A l'instar de l'évolution démographique scolaire en Deux-Sèvres, les effectifs de notre école primaire publique du Grand Cèdre sont en baisse : 207 élèves ont fait leur rentrée contre 221 en 2023.

Ils se répartissent ainsi :

- **Maternelle : 69 élèves sur 3 classes ;**
- **Elémentaire : 138 élèves sur 6 classes.**

Le collège François Truffaut accueille **223 collégiens** à cette rentrée avec 9 classes. Les effectifs sont stables sur l'ensemble des niveaux.

Avec un recrutement géographiquement plus large, le Lycée Jean-François Cail voit augmenter de façon très significative ses effectifs à cette rentrée, avec **220 élèves** soit 15 % de plus qu'à la rentrée 2023 avec 190 élèves.



DU HOUBLON SUR LE BORD DE LA BOUTONNE

Peut-être avez-vous vu ces curieux alignements de piquets de châtaigniers de 8 mètres de haut Route de la Varenne, non loin de la Boutonne ?

C'est une houblonnière, une nouvelle culture en agriculture biologique implantée par **Vincent Auzanneau**, jeune agriculteur récemment installé à Tillou.

Vincent a intégré le cercle des houblonniers de Nouvelle-Aquitaine qui souhaite développer cette culture sur le territoire.

Le houblon est une liane, qui tout comme la vigne est implantée pour de nombreuses années. La plante disparaît l'hiver et réapparaît au printemps, s'enroule autour d'une corde qui permet de la palisser. La récolte a lieu début septembre, on récupère alors les fruits qui ont la forme de légères pommes de pin. Celles-ci sont séchées et vendues aux brasseurs. Le houblon apportera l'amertume et des arômes fruités à la bière et la protégera des infections bactériennes.

Bonne dégustation !

NOVEMBRE

DU 14/10 AU 23/11

ANIMATION CASQUE DE RÉALITÉ VIRTUELLE

Médiathèque de Chef-Boutonne

Réservation obligatoire

DU 23/10 AU 11/11

FESTIVAL D'AUTOMNE ET DU JEUNE PUBLIC

Ciné-Chef

Centre Culturel de Chef-Boutonne - Salle Laurent Cantet

SAMEDI 9

KARAOKÉ

Foyer Rural de Tillou

Salle du Tilleul à Tillou - 20h

LUNDI 11

CÉRÉMONIES COMMÉMORATIVES

Mairies de Chef-Boutonne, Tillou, La Bataille et Crézières

DIMANCHE 17

CINÉMA DES POMPIERS

Amicale des Sapeurs-pompiers

Centre Culturel de Chef-Boutonne - 15h

SAMEDI 23

REPAS

A.C.C.A de Chef-Boutonne

Salle du Tilleul à Tillou

VENDREDI 29

TÉLÉTHON : SOIRÉE CABARET

Foyer Rural de Tillou

Salle du Tilleul à Tillou - 21h

DIMANCHE 30

TÉLÉTHON : REPAS

Foyer Rural de Tillou

Salle du Tilleul à Tillou - 12h

DÉCEMBRE

JEUDI 5

CÉRÉMONIE FNAM

Monuments aux morts de Chef-Boutonne - 11h

SAMEDI 14

MARCHÉ DE NOËL

Foyer Culturel et Les Vauriens du Four

Centre culturel de Chef-Boutonne

DIMANCHE 15

CONCERT

Ecole de musique du Pays Mellois et du Big Bang Cellois

Centre culturel de Chef-Boutonne - 15h

Que faire cet hiver ?

Voici les indices :

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Se promener | 8. On peut en raconter |
| 2. Réparer | 9. Froid ou chaud, c'est bon toute l'année |
| 3. On en profite pour le faire | 10. Bons souhaits |
| 4. Attention au gage ! | 11. Nos proches |
| 5. Evasion cérébrale | 12. Jersey, mousse ou grain de riz ? |
| 6. Il permet de se chauffer | 13. Elle est fumante dans la tasse |
| 7. Spécialité culinaire hivernale | |

VOTRE RENDEZ-VOUS D'HIVER: LA MAGIE DE NOËL

A la demande de la municipalité et avec son soutien, le Foyer Culturel et l'association Les Vauriens du Four organisent de nouveau le marché de Noël, qui aura lieu sur la **Place Cail** et au **Centre Culturel**, **le samedi 14 décembre 2024**, de 10h à 20h.

De nombreux exposants seront présents pour vous faire connaître leur talent et vous montrer leurs créations.

Des animations agrémenteront cette journée et possibilité de restauration, sur place.

N'oubliez pas d'inscrire cette date dès à présent, sur votre agenda et venez nombreux découvrir cette exposition.



Marc Rochefort

Président du Foyer culturel

06 77 07 39 10

UN RENDEZ-VOUS POUR LES ENFANTS

L'Amicale des Sapeurs-Pompiers organise un après-midi récréatif, au **Centre Culturel (salle Laurent Cantet)**, **le dimanche 17 novembre 2024**, à 15h.

Ce moment de détente se déroulera avec la projection d'un film qui sera suivie d'un goûter.

Un divertissement à ne pas manquer.

Mot à deviner

