

# Couleur Boutonne



## LE MOT DU MAIRE

Une année de plus est passée. Aussi rapidement que les autres... et maintenant place à 2012 ! A l'occasion du passage à cette nouvelle année, tous les élus et agents de la commune se joignent à moi pour vous présenter tous nos vœux de bonheur, et de santé.

Avant de commenter certains événements à venir, revenons un instant sur l'année passée. Que restera-t-il de 2011 dans notre commune ?

Tout d'abord, la rénovation de l'Avenue, dont le chantier s'est terminé en mai, a métamorphosé la colonne vertébrale de notre commune. Tout le monde s'accorde à dire que le patrimoine autour, a été, aussi mis en valeur.

En octobre dernier, la consultation au sujet de la rénovation de l'église Notre-Dame a mobilisé 38% des électeurs qui se sont prononcés à 69% en faveur de la rénovation. Le Conseil Municipal en a validé le principe lors de la séance du 24 octobre. Il convient maintenant d'organiser les travaux qui devraient commencer courant 2012. En tous les cas, cette consultation a été un excellent exercice de démocratie locale.

Par ailleurs, en novembre dernier, notre commune a été primée par le Conseil Général et le Conseil Régional pour la gestion de ses espaces publics, avec l'octroi entre autres d'une « première fleur ». Nous vous en détaillons les raisons dans ce numéro.

En 2012, nous allons poursuivre nos différentes actions, engagées ou nouvelles, pour vous servir au mieux, valoriser notre commune et contribuer au développement de notre territoire.

A ce sujet, le 6 août prochain sera une occasion exceptionnelle de faire découvrir notre collectivité à plus de 4000 cyclotouristes. Pourquoi viennent-ils à Chef-Boutonne ? L'article page 4 l'explique davantage.

En abordant cette nouvelle année, nous ne pouvons pas oublier de mentionner la situation difficile dans laquelle notre pays débute 2012. La crise est bien présente et se fait sentir dans notre économie locale et dans beaucoup de ménages. La France fait partie de l'Europe et du Monde et nous ne pouvons pas oublier cette réalité fondamentale. Certains brandissent un repli sur soi comme solution. Si des solutions peuvent venir effectivement de l'intérieur et sont propres à nos choix, la reprise économique viendra bien avec l'Europe et le Monde. Un avenir plus serein passe par là.

**Fabrice MICHELET**

## LA GESTION DE NOS ESPACES PUBLICS : UNE MUTATION EN VOIE DE RÉUSSITE



En novembre dernier, la commune de Chef-Boutonne a été primée par le Conseil Régional du Poitou-Charentes et le Conseil Général des Deux-Sèvres pour sa gestion des espaces publics. En effet, la région a décerné à la commune sa « première fleur », dans le cadre du palmarès 2011 des « villes et villages fleuris » ; Chef-Boutonne fait donc partie aujourd’hui des 112 villes primées de la sorte en Poitou-Charentes. Ce prix a été agrémenté de la mention « gestion écologique ». Seules quatre communes au sein de la région sont détentrices de ce label pour 2011. D’autre part, le Conseil Général, dans le cadre du concours départemental des villes et villages fleuris, a décerné à Chef-Boutonne le deuxième prix départemental pour les communes comprises entre 1001 et 2500 habitants.

Ces prix confortent l’orientation prise par les élus depuis plusieurs années ; à savoir rendre notre commune plus belle et ne plus utiliser de pesticides. Pourtant, certains ne manquent pas de souligner ; à juste titre, que de mauvaises herbes sont présentes et que ce n'est pas beau. Alors, comment se fait-il que notre commune soit paradoxalement montrée en exemple ? Pourquoi engager la collectivité dans une telle direction ?

### EN PHASE AVEC NOTRE TEMPS

Le Conseil Régional et le Conseil Général, à travers leur concours, veulent mettre en évidence les communes qui font des efforts réels dans trois directions : l’embellissement général de la commune, la réduction de l’emploi de pesticides et la gestion durable de la collectivité.

La municipalité s'est orientée déjà depuis plusieurs années dans ces trois orientations. En effet, rendre notre commune plus belle, plus attractive est et doit rester une priorité. Une municipalité n'influe pas directement sur l'emploi, sur l'activité économique. En revanche, elle contribue à l'image, à la perception qu'ont les habitants et ceux qui viennent de l'extérieur de la commune. Qui ne s'est pas fait la remarque, en vacances, que tel ville ou village était sympathique, ou très joli ? C'est alors la raison principale pour laquelle nous retenons son nom... L'embellissement de la commune se décline bien évidemment sous plusieurs angles : le fleurissement des espaces publics, la mise en valeur du patrimoine, le fleurissement chez les particuliers... Nous ne manquons pas

de patrimoine, ni d'espaces publics. Il suffit de les mettre en valeur. C'est ce à quoi les élus et les agents travaillent depuis plusieurs années.

Une deuxième orientation forte, prise depuis 2008 par la municipalité, est la réduction de l'emploi de pesticides. Aujourd'hui, l'utilisation de désherbants est limitée aux trois cimetières et va encore diminuer en 2012.

Tout d'abord, c'est la volonté indéfectible de protéger notre bien commun, à savoir notre sol et préserver la qualité de l'eau, puisque la Boutonne prend sa source ici. Les pesticides ont également un rôle reconnu dans l'augmentation importante du nombre de cancers. Moins de pesticides ou plus aucun pesticide ne peut être un geste protecteur pour nous et nos enfants. D'autre part, la législation limite et rend plus difficile son utilisation pour chacun d'entre nous. Depuis 2009, un arrêté préfectoral interdit de traiter notamment les caniveaux, les fossés et à 5 m autour. En effet, les caniveaux recueillent les eaux pluviales qui se déversent dans la Boutonne, entraînant avec elles les résidus de désherbants et toute autre matière polluante. Cet arrêté s'applique aux collectivités mais aussi à tous les particuliers. Par ailleurs, un nouveau décret, paru en juillet 2011, oblige maintenant les collectivités à prévenir la population 24 heures avant tout traitement, par voie d'affichage sur les lieux...

Enfin, la troisième priorité de la commune est de mettre au centre de ses projets le développement durable. Le chantier de l'Avenue en est l'illustration avec le type d'éclairage, la récupération des eaux de pluie pour arroser les plantations, le traitement des gravats, les matériaux utilisés... Cette application a plu aux jurys. D'autres sont présentes dans la commune, notamment avec l'arrosage des massifs fleuris (utilisation de l'eau de récupération et goutte à goutte pour certains autres). Le développement durable est un concept qui doit se concrétiser et se vulgariser. Aujourd'hui, tout projet public doit, selon les élus en place, incorporer cette orientation.

### Remise des Prix du Conseil Général



## ET S'VOUS VENEZ VOIR PAR CURIOSITÉ !

Si ces prix sont une reconnaissance des décisions prises par les élus, ils expriment également celle du travail effectué par l'équipe des services techniques, par l'entretien permanent de notre patrimoine, des espaces, du nettoyage permanent de la ville... Bien souvent, leur travail est invisible. Aujourd'hui, chaque agent peut prendre sa part dans l'attribution de ces prix.

### 2012 : ENCORE DES AMÉLIORATIONS

Pour autant, l'obtention de ces distinctions n'est pas une fin en soi. Elle montre simplement que le travail effectué par tous, pour la collectivité, va dans le bon sens. Mais beaucoup de travail reste à accomplir.

En premier lieu, réduire la présence d'herbes sauvages, peu esthétiques dans certains endroits, sera une priorité pour 2012. Les bordures fleuries, les couvre-sols seront encore développés, en vue de masquer ces herbes à travers des fleurs. De même, la surface de tonte sera réduite de plus de 2 ha, avec la mise en place de plus de jachères et de prairies fleuries. Cette gestion, qu'on appelle « différenciée » a pour but de dégager du temps de travail pour traiter mécaniquement ou manuellement les endroits où on n'accepte pas l'herbe. Après un été 2011 où la pluie a été intense, entraînant une poussée importante de la végétation, le plan élaboré pour 2012 devrait rendre moins visible les mauvaises herbes.

**2011 restera donc une année particulière pour notre commune avec l'attribution de ces trois reconnaissances. Elles ne représentent qu'une première étape et ne sauraient être une finalité en soi. Enfin, elles concrétisent et récompensent une volonté commune des élus et des agents de valoriser notre commune.**

Chef-Boutonne contre Montpellier.  
Chef-Boutonne contre Nancy  
Chef-Boutonne contre Nantes  
Chef-Boutonne contre Nîmes.

De quel sport s'agit-il ? Est-ce possible que de tels matchs aient lieu à Chef-Boutonne ? Oui, c'est possible et ce sont quatre matchs disputés par l'équipe de tennis de table de Chef-Boutonne qui évolue en nationale I ; c'est-à-dire au 3<sup>e</sup> niveau national. L'équipe première de Chef-Boutonne joue bien contre les équipes premières de Montpellier, Nancy, Nantes et Nîmes entre autres.

En effet, notre équipe fait partie aujourd'hui des 30 meilleures équipes de France. Meilleure équipe de Poitou-Charentes, Chef-Boutonne rencontre donc des clubs de villes comme celles citées plus haut. Quel honneur pour notre commune.

Tout le mérite revient aux joueurs et aux dirigeants qui œuvrent depuis de nombreuses années pour que chaque année, les différentes équipes gravissoient les échelons.

Vous ne connaissez peut-être pas ce qu'est le tennis de table de haut niveau. Venez donc simplement par curiosité voir un match, ou une partie de match salle Didier Frétier, au complexe sportif Jacques Courivaud. Ils ont lieu certains samedis à partir de 17 h, et c'est gratuit.

N'oubliez pas de vous renseigner sur les dates des matchs à venir, sur le site du club :  
<http://club.sportsregions.fr/t tcb79/>

Aujourd'hui, l'équipe première est composée de joueurs talentueux et au palmarès reconnu. Les six joueurs de l'équipe première sont actuellement :

- Frédéric Sonnet, ancien international belge (plus de 100 sélections) et n°43 français
- Dorian Quentel, ancien international français et n°87 français
- Cédric Cabestany, ancien international français et n°119 français
- Radu Stéléa, joueur roumain et ancien international roumain en équipes jeunes et n°315 français
- Baptiste Vierge, ancien international français en équipes jeunes et n°245 français.
- Paul-Emmanuel Magois, ancien international français en équipes jeunes et n°343 français.

Profitons de l'aubaine qui nous est donnée. Toutes les communes n'ont pas cette chance !



## QUE FAITES-VOUS LUNDI 6 AOÛT ?



Chaque année depuis 1927, les cyclotouristes se donnent rendez-vous la première semaine d'août dans le but de découvrir les charmes et les secrets d'une région. Cette organisation est l'événement phare de la Fédération Française de Cyclotourisme mais également le plus grand rassemblement de cyclotouristes d'Europe.

Après Flers, dans l'Orne en 2011, cette manifestation se déroulera du 5 au 12 août 2012 dans les Deux-Sèvres et réunira entre 13 000 et 15 000 sportifs venant de toute l'Europe et d'autres pays plus lointains.

C'est un événement sans précédent pour le Club de Chauray et la Ville de Niort, associés sur le plan logistique et communication afin que ce rassemblement soit un succès.

Esprit festif, convivialité et bonne humeur seront au rendez-vous.

### CHEZ NOUS LE 6 AOÛT

Chaque jour, les cyclotouristes auront l'occasion de découvrir un territoire de notre région à travers plusieurs boucles qui leur seront proposées (allant de 60 à 180 km). A l'intérieur de ces circuits, se trouvent des villes étapes qui auront pour objectif d'accueillir et de restaurer ces sportifs.

Lundi 6 août, les cyclistes vont aller se promener dans le sud du département et principalement dans le Pays Mellois. Trois villes étapes ont été sélectionnées : Celles-sur-Belle, Beauvoir-sur-Niort et Chef-Boutonne.

Deux circuits passeront donc à Chef-Boutonne et 4000 cyclistes (selon l'estimation des organisateurs en fonction des flux des années passées) devraient s'arrêter au point d'accueil pour se restaurer, se rafraîchir, ou simplement se reposer et profiter de l'animation.

Depuis avril 2011, la Municipalité et les organisateurs du COSFIC (Comité d'Organisation de la Semaine Fédérale Internationale Cyclotouriste) se sont rencontrés plusieurs fois pour mettre sur pied l'accueil de ces convives... Le site du château de Javarzay a été choisi pour héberger l'ensemble des besoins (parking vélo, stands pour la préparation alimentaire, tables et bancs, toilettes...)

Chaque site doit trouver les bénévoles qui auront la tâche de mettre en place, préparer, servir, et accueillir tous les cyclistes, en lien permanent avec les organisateurs du COSFIC. A Chef-Boutonne, ce seront plus de 100 bénévoles qui seront nécessaires pour mener à bien cette opération ambitieuse et exaltante.

Ce sont les élus de la commune qui vont être les responsables locaux de l'organisation. Bien évidemment, les associations locales sont déjà sollicitées. Mais, même si vous ne faites pas partie d'une association, et si vous souhaitez participer à cette journée « extraordinaire », vous le pouvez, en vous inscrivant dès maintenant, auprès du secrétariat de la mairie. Toutes les bonnes volontés seront les bienvenues pour cette fête mémorable.

En effet, il s'agit bien d'une fête populaire qui doit s'étendre à toute la commune. Pour avoir été en repérage à Flers en août dernier, les élus de la commune ont pu s'apercevoir que cette semaine fédérale était vraiment un événement local dans les villes traversées. Beaucoup de ronds-points étaient décorés avec des vélos, des habitants avaient suspendu leurs vélos à leurs barrières, des enfants avaient décoré des vieux vélos et les avaient exposés devant chez eux...

En allant sur le site sf2012.ffct.org, vous pourrez mieux vous rendre compte de l'ampleur de cet événement.

Le 6 août, plus de 4000 cyclotouristes vont découvrir notre belle commune et ses abords. Bénévoles ou simples spectateurs, nous devons les accueillir avec ferveur, avec sympathie et... sous un soleil resplendissant.

Maintenant, à vos vélos !

*Différentes photos de la semaine fédérale de Flers (2011)*



## ARBRES A FÊTÉ SES 20 ANS, UN BEL ANNIVERSAIRE.

**En général les chefs-boutonnais connaissent ou ont entendu parler d'ARBRES, mais peu connaissent exactement la signification de ce sigle qui ressemble aussi à un jeu de mots. En fait, il s'agit de l'Association de la Région de la Boutonne pour des Rencontres et des Echanges avec le Sud. Nous profitons de son vingtième anniversaire pour vous la présenter.**

Elle a été créée en 1990 et compte aujourd'hui une cinquantaine de membres, dont onze composent le Conseil d'Administration. Le bureau a la particularité de compter aujourd'hui trois co-présidents. Différentes commissions ont été mises en place afin de gérer plusieurs domaines tels que la communication, les opérations de parrainage, le budget, l'animation, l'agriculture... au Togo dans la région des plateaux sur le canton de Kamé



Photo prise lors des 20 ans d'A.R.B.R.E.S., à la Barbette, le 10 septembre dernier, qui regroupe bon nombre des participants aux différents chantiers de jeunes qui se sont déroulés au Togo.

Que s'est-il passé depuis le 5 mars 1991, jour où une délégation de trois chef-boutonnais a signé à Agavé un acte de jumelage avec le canton de Kamé ?

Depuis vingt ans, de nombreuses rencontres et échanges ont eu lieu. En effet, l'association organise des manifestations pour financer les projets définis avec les partenaires togolais, comme la construction de bâtiments scolaires, de ponts, de latrines, l'organisation de parrainage, l'achat de manuels et matériels scolaires, la mise en place de projets agricoles, l'accès à l'eau potable... depuis la création de l'association, plus de cent personnes sont allées en mission à Agavé pour des séjours nord-sud, des chantiers découvertes et pour le suivi des projets.

Cependant, ces actions peuvent amener à se poser des questions. Le 10 septembre 2011, les bénévoles de l'association ont décidé de faire le point et de prendre du temps pour recevoir trois amis du canton de Kamé pendant presque deux semaines.

Le but de cette initiative était d'atteindre l'objectif des statuts « faire se rencontrer des personnes de cultures différentes pour des échanges ». Il s'agissait de permettre aux partenaires togolais de découvrir la réalité des pays du nord dans le but d'une meilleure compréhension. A l'annonce de ce projet, les membres de l'association ont eu quelques inquiétudes, et se sont demandé s'il

était bien utile de montrer notre mode de vie sans faire des envieux, d'étaler nos richesses, de montrer des choses auxquelles ils n'auront jamais accès... Toutes ces appréhensions n'avaient en fait pas lieu d'être et la mission s'est très bien déroulée pendant ces douze jours.

Vivre ensemble a permis aux uns et aux autres de resserrer les liens entre les deux communautés et entre les membres d'ARBRES. Ces trois togolais ont eu envie de tout voir et se sont intéressés à tout. Les échanges et les discussions en prise directe furent riches et chacun a pu s'exprimer. Les bénévoles de l'association ont mis à plat les projets en expliquant leurs incompréhensions, leurs réticences, leurs hésitations et aujourd'hui, ils sont prêts à poursuivre leur jumelage, avec la présence indispensable de Paul, l'interlocuteur togolais.

Des avancées concrètes ont pu se mettre en place avec une meilleure répartition des fonds collectés pour le parrainage pour qu'ils répondent au plus près aux besoins des bénéficiaires.

Par exemple, la gestion de l'eau potable qui avait été laissée de côté va être de nouveau à l'ordre du jour avec l'utilisation d'autres moyens.

Il est prévu aussi de préparer et soutenir la mise en place de caisses de micro-crédit.

Cette mission qui a touché aussi différents domaines, que ce soit au niveau culturel ou festif a été positive car chacun y a trouvé sa place. Et cette réussite porte aujourd'hui les bénévoles d'ARBRES et leur donne envie de continuer... Si vous êtes intéressé(e), prenez contact et venez les rejoindre.

Coordonnées : Catherine GIRAUT  
6, rue du Champ de Foire - 79110 Chef-Boutonne  
Courriel : cb.girault@wanadoo.fr  
Tél : 05 49 29 70 07



Achat de lampes à pétrole pour permettre aux élèves du CEG de travailler le soir (il fait nuit vers 18 h)



## AVEZ-VOUS VU LA SALAMANDRE ?



À Javarzay, la rue du Prieuré part de la rue de l'Église/ place des Martyrs et mène à la rue de la Talonnière. Mais pourquoi cette rue s'appelle-t-elle la rue du Prieuré ? Cela devient évident si l'on part de la rue de la Talonnière pour aller à l'église de Javarzay car en y arrivant on voit en face un porche magnifique qui est le seul vestige de l'ancien prieuré de Saint Chartier. Alors qu'est-ce que c'est qu'un prieuré ?

Le terme prieuré désigne généralement un monastère le plus souvent subordonné à une abbaye plus importante ; il est placé sous l'autorité d'un prieur, lui-même dépendant d'un abbé plus important. Le même terme désigne également le bénéfice paroissial, c'est-à-dire le revenu d'une paroisse, principalement la dîme.

Le prieuré est d'abord un établissement religieux créé par une abbaye plus importante sur un domaine foncier qui lui a été donné ; il est desservi par des moines de cette abbaye qui en gèrent le temporel (c'est-à-dire toutes les questions financières et matérielles) sur place et envoient les revenus à leur abbaye. Le prieuré est doté d'une église construite et entretenue par l'abbaye-mère. Le prieur est nommé par l'abbé dont il dépend. Il peut avoir avec lui un seul ou plusieurs dizaines de religieux.

Lorsqu'un prieuré atteint une certaine autonomie tant du point de vue du personnel que dans le domaine économique, le prieuré peut être érigé en abbaye. L'église devient alors abbatiale et un abbé est nommé par la communauté des moines. Le nombre de moines d'un prieuré est très variable selon les époques et les lieux, de-

puis un seul qui exerce les fonctions d'un vicaire, jusqu'à une véritable communauté monastique avec un cloître. Dans ce cas, le prieur ne se distingue d'un abbé que par son titre (celui d'abbé devant être érigé de manière canonique). Ces grands prieurés avaient rang d'abbaye et disposaient également de prieurés dépendant d'eux.

On peut bien supposer qu'à l'origine un moine a été envoyé pour s'installer à Javarzay, soit seul, soit avec des collègues, et qu'une maison conventuelle (habitation des moines) et une église ont été construites. On peut même imaginer que ce moine se nommait Chartier ce qui expliquerait la dédicace du prieuré et de l'église. Cependant on ne sait pas la date de cette installation et les seuls vestiges du prieuré sont l'église et un porche.

L'église actuelle de Javarzay est romane et date du XII<sup>e</sup> siècle. Sans doute elle en a remplacé une autre plus ancienne dont on ne sait rien. Une variante du Chemin de Saint-Jacques passait par Javarzay et un nombre important de pèlerins venait vénérer les reliques exposées dans l'église. Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, peut-être à cause de tous ces pèlerins, le sanctuaire a été reconstruit et au lieu du chœur original se trouve un vaste chœur gothique. Les armoiries des Rochechouart sculptées sur les clés des voûtes permettent d'attribuer la reconstruction à François de Rochechouart qui a fait construire le château de Javarzay en 1516.

Avec le temps, le prieuré est devenu une commanderie (bénéfice ecclésiastique confié à un laïque, dans l'attention de la nomination du titulaire) qui comprenait la cure et l'église de Javarzay. Le prêtre de Javarzay était le prieur mais il n'y avait plus de maison conventuelle ni de moines. François Bourdin, prêtre, a pris possession du prieuré en 1788 et en était le dernier prieur. Avec la Révolution tout a changé.

Et la salamandre ? Les vestiges du prieuré sont l'église et, au chevet de l'église, un porche. Une salamandre, emblème de François I<sup>r</sup>, roi de France de 1515 à 1547, surmonte ce porche. Avant même son accession au trône, François I<sup>r</sup> avait adopté une salamandre assise dans les flammes et crachant des gouttes d'eau comme corps de devise avec le mot « Nutrisco et extinguo » (« je nourris le bon feu et j'éteins le mauvais »). Il semble évident que le porche date de la même époque que la reconstruction du chœur de l'église et que François de Rochechouart a voulu rendre hommage à son roi.

En conclusion, cette petite rue étroite et peu fréquentée participe à l'histoire de notre bourg. N'hésitez pas à traverser l'avenue pour admirer les deux côtés de ce porche, situé entre l'Eglise et le cabinet vétérinaire.

## DÉJÀ 27 ANS !

Oui, en effet, c'est le 1<sup>er</sup> janvier 1985 que la Charcuterie Morisseau. Avant cette date, la charcuterie existait, puisqu'Anne-Marie et Jean-Michel Morisseau ont succédé à M. et M<sup>me</sup> Saulnier qui venaient de prendre leur retraite.

## UN PARCOURS TOUT TRACÉ

Après sa scolarité au collège de Chef-Boutonne, Anne-Marie Vaye entre à la charcuterie Saulnier, en contrat d'apprentissage pour être vendeuse en charcuterie. Deux ans après, le CAP en poche, elle part à Paris pour travailler dans une grande charcuterie. Elle y restera quatre ans. Le parcours de Jean-Michel Morisseau est quasiment identique. Après deux ans de pré-apprentissage, il signe un contrat d'apprentissage, lui aussi chez M. et M<sup>me</sup> Saulnier pour y apprendre le métier de charcutier. Après son CAP, il part également travailler à Paris dans la même entreprise que son ex collègue. Ils redeviennent alors collègues et au fil des mois qui passent, ils vont apprendre à mieux se connaître et ensuite commencer une vie à deux. L'exode de Jean-Michel Morisseau à Paris sera beaucoup plus court, il ne durera qu'un an, car à partir d'août 1984, tout s'accélère.

En effet, à la fin de l'été, M. et M<sup>me</sup> Saulnier invitent ces deux anciens apprentis. Pendant cette rencontre, ils leur soumettent le désir de leur transmettre leur commerce. Après réflexion, les deux jeunes acceptent. Ils démissionnent alors de leurs postes à Paris. Et, pendant les quatre mois qui suivent, ils vont travailler en binôme avec le couple Saulnier tout en gérant les démarches administratives et en suivant des formations en vue de leur installation. Ils décident également de se marier le 1<sup>er</sup> décembre 1984.

Tout est prêt, au 1<sup>er</sup> janvier 1985, la charcuterie Saulnier devient donc la charcuterie Morisseau.

## DES RECETTES TRADITIONNELLES ET ARTISANALES

Tout n'a pas changé du jour au lendemain. Pourquoi modifier ce qui va bien ? Certaines recettes n'ont pas pris une seule ride et sont restées telles qu'elles ont été transmises, sans modifications : les boudins blancs, le jambon blanc maison, le pâté, les rillettes et les saucisses pour ne citer que les principales. Cependant, pour s'adapter à l'évolution des demandes et du marché, la charcuterie Morisseau a dû et doit proposer de nouveaux produits, mais aussi par exemple, la nouvelle technique du « sous vide » pour ses produits faits maison lui permet de répondre aux besoins et sollicitations de ses clients.

En réalité dans les étals de la charcuterie, plus de 90% des produits proposés à la vente sont « faits maison » et c'est tout naturellement que la sélection des matières premières (principalement du porc) se fait dans le haut de gamme.



Toutefois M. et M<sup>me</sup> Morisseau n'ont pas voulu rester sur leurs acquis. C'est pourquoi, ils se sont diversifiés en proposant à la vente dans leur magasin, des plats préparés et ont développé une activité « Traiteur » pour se démarquer et répondre à des demandes. Ainsi pour un repas de mariage, d'anniversaire, de retraite ou autres mais aussi pour les besoins du monde associatif, vous pouvez les contacter. Ils sauront vous satisfaire en vous préparant des buffets froids ou chauds mais aussi des repas servis à l'assiette selon vos souhaits et vos envies. Là aussi, les produits qu'ils transforment sont de première qualité à l'image entre autres du saumon qui est Label Rouge.

## UNE ADAPTATION PERMANENTE

La journée des Morisseau commence souvent très tôt au laboratoire (4 heures) pour la préparation et la transformation des produits frais

M. Morisseau part en tournée, avec son camion-magasin trois matinées par semaine, dans certains villages du canton de Chef-Boutonne et sur Melleran, son village natal. Comme leurs prédécesseurs, Jean-Michel et Anne-Marie Morisseau se sont impliqués dans la formation des jeunes. Successivement depuis 1985, ce sont environ trente apprentis qui ont été formés chez eux, en grande partie comme apprenti charcutier. Certains de leurs apprentis ont même franchi le cap de s'installer, comme eux.

Depuis leur installation, Jean-Michel et Anne-Marie Morisseau suivent régulièrement des formations au CFA de Niort (Centre de Formation des Apprentis) et au CEPROC (Centre Européen des Professions Culinaires) pour acquérir de nouvelles techniques et ainsi développer leur activité en fonction de la demande existante.

Eux aussi pensent Développement Durable. Ils n'utilisent presque plus de poches plastiques et préfèrent les cabas réutilisables ou les sacs en papier kraft. Quant aux circuits courts, c'est aussi d'actualité chez les Morisseau : la viande de porc qu'ils transforment est du Porc Label, saveur Poitou-Charentes.

Disponibilité, service et qualité sont les maîtres-mots de ces deux professionnels.

Le magasin (39 rue du Docteur Lafitte) est ouvert du mardi au samedi de 9 h à 14 h et de 16 h à 19 h 30.

Tél. 05 49 29 80 56

# AGENDA

8 janvier	Marche des Amis des Chaumias à 9 h	21 avril	Concours de pêche (truites) - PECH Etang de Javarzay
10 janvier	Assemblée Générale - La Source Salle Camille Ricard à 14 h	29 avril	Vide Grenier sur la Place des Chaumias Les Amis des Chaumias
<b>13 janvier</b>	<b>Vœux de la Municipalité Centre Culturel à 18 h 30</b>	6 mai	Marche des Amis des Chaumias à 9 h
14 janvier	Galette - Marchavec - Ferme du château	12 mai	Randonnée pédestre à 17 h - ARBRES Ferme du Château
15 janvier	Assemblée Générale - Rêves et envols Ferme du château à 9 h	13 mai	Assemblée Générale des Amis du Château à 10 h Centre Culturel
27 janvier	Don du sang - Collège F.Truffaut - Le matin	17 mai	Thé dansant « <i>Trio musette</i> » - la Source Centre Culturel
28 janvier	Repas choucroute - Cycle chef-boutonnais Ferme du château	19 mai	Diner Dansant (Moules-Frites) - APE Ferme du château
3 février	Spectacle Meli-Mellois - Centre Culturel - le soir	26 mai	90 <sup>e</sup> anniversaire de l'Esperance au gymnase
4 février	Soirée couscous - ARBRES - Ferme du château	1 <sup>er</sup> au 3 juin	Tournoi international de tennis de table
5 février	Marche des Amis des Chaumias à 9 h	2 juin	Gala de judo - Section judo du Foyer Culturel Centre culturel
16 février	Thé dansant avec l'orchestre « <i>Les vagabonds</i> » Centre Culturel	3 juin	Marche des Amis des Chaumias à 9 h
24 février	Fête du théâtre - Collège du Sacré-Cœur Centre Culturel	8 au 10 juin	Concours de pêche (carpes) - PECH Etang de Javarzay
4 mars	Marche des Amis des Chaumias à 9 h	9 juin	Fête et kermesse des écoles publiques Théâtre de verdure
17 mars	Concert - Surfin'Boutonne - Ferme du Château	15 juin	Voyage (Limoges, Lac de Vassivière, Oradour sur Glane) - Marchavec
17 et 18 mars	Séminaire - LAYR YOGA - Salle Camille Ricard	16 juin	Kermesse école Sacré-coeur - A.P.E.L. Théâtre de verdure
22 au 24 mars	Journées « <i>Terre, Eau, Pesticides</i> » au Centre Culturel	17 juin	Brocante - L'Espérance - Site du château
27 mars	Assemblée Générale ADMR - Centre Culturel à 15h	22 juin	Fête de la musique - Surfin'Boutonne - Place Cail
31 mars	Concours de pêche (truites) - PECH Etang Javarzay	23 juin	Gala section danse du Foyer Culturel à 20 h 30 Centre Culturel
31 mars	Repas - Section Judo Foyer Culturel Ferme du Château	26 juin	Foire aux piroms et fête foraine - Javarzay
1 avril	Marche des Amis des Chaumias à 9 h	28 juin	Salon de la retraite - CARSAT - de 9 h à 17 h
2 au 6 avril	Théâtre des enfants - Ciné-Chef - Centre Culturel	30 juin	Loto - PECH - 18 h - Ferme du château
7 avril	Vente de gâteaux sur le marché Le Secours Catholique		
11 avril	Soirée Collège F.Truffaut - Centre Culturel		
17 avril	Repas choucroute - La Source - Ferme du château		
19 avril	Don du sang de 16 h 30 à 19 h 30 - Centre Culturel		

## HORAIRES D'OUVERTURE DE LA DÉCHETTERIE

### Du 1<sup>er</sup> octobre au 15 mars

Le lundi de 10h à 12h et de 15h à 17h30 - Le mardi de 15h à 17h30  
Le mercredi de 10h à 12h et de 15h30 à 17h30  
Le jeudi de 15h à 17h30 - Le vendredi de 15h à 17h30  
Le samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30

### Du 16 mars au 30 septembre

Le lundi de 10h à 12h et de 15h à 19h  
Le mardi, jeudi et vendredi de 15h à 19h  
Le mercredi de 10h à 12h et de 15h à 19h  
Le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h

<b>lundi</b>		<b>mardi</b>		<b>mercredi</b>		<b>jeudi</b>		<b>vendredi</b>	
8h30	12h30	-	-	8h30	12h30	-	-	8h30	12h30
13h30	17h00	13h30	17h00	13h30	17h00	13h30	17h00	13h30	17h00

### Bulletin d'information municipal - Juillet 2011

Directeur de publication : M. Fabrice Michelet  
Rédactrice en chef : M<sup>me</sup> Valérie Inglin

Imprimé par SAS Raynaud Imprimeurs  
BP 13 - 79160 Coulonges-sur-l'Autize

**IMPRIM'VERT®**