



DOSSIER :
SITUATION
DE L'AGRICULTURE
pages 6 et 7



ACTUALITÉS

Point sur mesures énergétiques **p.3**



ACTUALITÉS

Esplanade Michel Charton **p.5**



DU CÔTÉ DES ASSOCIATIONS

Moto Cross **p.8**

Edito



Portée par des membres de la municipalité et de l'équipe de l'association CAPM, la deuxième édition de « Entrez, c'est Ouvert » s'est déroulée mi-octobre dans une ambiance bon enfant. Elle a permis à près de 300 habitants du territoire de découvrir un échantillon de la variété des entreprises martignolaises qui ouvrent volontiers leurs portes. Le public a ainsi pu découvrir les entrailles d'un flipper, apprendre les secrets d'une bière artisanale, s'adonner au tressage de l'osier, ou encore visiter le Centre de Secours.

L'agriculture, secteur économique important s'il en est sur la commune, était certes représentée par une Entreprise de Travaux Agricoles qui a ouvert son parc matériel aux visiteurs, mais pas directement par une exploitation agricole, malgré les sollicitations du groupe organisateur.

D'où vient cette frilosité ? Désir de cacher des choses pourtant massivement encadrées et contrôlées par les pouvoirs publics ? Ou lassitude de devoir répondre aux questionnements permanents sur les pratiques agricoles ?

Personne n'est venu dire à notre réparatrice de flipper que ce n'est pas comme cela qu'on change un connecteur électronique. Personne n'a donné de leçon aux pompiers sur la façon de mettre en PLS (position latérale de sécurité). Personne n'a préconisé à notre brasseur de monter la température de fermentation de 2°C. L'agriculture, et elle partage sans doute cette particularité avec l'enseignement, se voit constamment expliquer par le public que ce n'est pas comme cela qu'il faut faire. Il est évident qu'il y a des professeurs mauvais pédagogues et des agriculteurs peu respectueux de leur environnement ; mais il est dommage que ceux qui font du mieux qu'ils peuvent, dans un contexte économique pour le moins compliqué, n'osent même plus ouvrir leurs portes. Les liens entre les Français et leurs agriculteurs se distendent, et ce mouvement s'observe même dans notre campagne. Il est urgent de retisser ces liens avec nos agriculteurs, de refaire connaissance avec nos agricultures.

*Julien Frémont
Conseiller municipal*

Départ de Malik

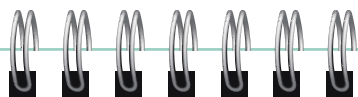


Malik Oumohand a quitté ses fonctions de Directeur Général des Services le vendredi 14 octobre. C'est une mutation professionnelle à Châteaubriant qui a amené Malik à s'installer à Martigné-Ferchaud avec sa famille.

Nous le remercions pour ses 14 années d'investissement envers la commune ; de 2008 à 2016 en tant qu'élu municipal puis à la tête des services municipaux depuis 2016.

A l'occasion de son pot de départ, Mr le Maire lui a remis la médaille de Vermeil pour ses 30 années de travail.

Nous lui souhaitons une bonne continuation pour ses projets futurs.



ÉTAT CIVIL

du 10 septembre au 10 octobre

NAISSANCES

Septembre

Constance Cado
le 18 septembre

Léa Gautier
le 28 septembre

** L'apparition dans cette rubrique est soumise à accord des familles*

■ Point sur mesures énergétiques

La réduction des consommations énergétiques est demandée à tous pour éviter le risque de coupures. Le coût de l'énergie est prévu à la hausse et l'impact budgétaire doit être anticipé.

Les décisions d'économies d'énergie prises pour la commune sont :

Concernant l'**éclairage public**, l'extinction des candélabres de 21 h 30 à 7 h, pour l'ensemble de la commune. Avec une adaptation pendant les congés de Noël où le centre-ville s'éteindra à 23 h.

Les décorations lumineuses de fin d'année, équipées d'ampoules LED, ne représentent pas une part conséquente

de la facture d'électricité communale. Elles sont branchées sur le réseau d'éclairage public et donc allumées sur le même rythme. Elles seront mises en place à partir du 9 décembre.

Quant au **chauffage des salles** :

- 20°C au lieu de 21°C, dans les locaux du pôle enfance
- Salle de sport 14°C, vestiaires à 20°C quand ils sont réglables de manière indépendante.
- Salles polyvalentes, bureaux, salle de réunion, ... : chauffés à 19°C,
- Locaux accueillant des bébés (PMI, salle de Gourden) : 20°C

■ Recherche distributeur de magazine

Pour assurer la distribution du magazine municipal en campagne, la commune recherche une personne véhiculée, disponible 1 semaine par mois à compter de janvier 2023.

La mission est indemnisée de manière forfaitaire.

■ Une pause s'impose

Le temps de se retrouver pour nos 70 ans.

Pour partager une journée ensemble, retrouvons-nous le 17 novembre 2022 à 12 h 30, au restaurant le Theillais (35240 Le Theil-de-Bretagne).

Contact

06 31 60 68 89

■ Une exposition permanente à découvrir au fil des rues : Martigné à travers le temps...

Ce projet - réalisé sous l'égide de l'Espace jeunes a émergé avec les objectifs suivants : recréer du lien intergénérationnel après l'épisode de repli lié à la crise sanitaire et faire participer les jeunes à la vie et l'histoire de la commune. Il s'est concrétisé, ces derniers mois, avec le soutien financier de la CAF suite à un appel à projets mobilisant sur ces thèmes.

Les jeunes du Skwatt volontaires ont ainsi fait un travail de recherches sur le passé de Martigné-Ferchaud : ils sont allés recueillir le témoignage de nos aînés, notamment les résidents de l'EHPAD et ont complété avec des informations historiques du cercle d'Histoire. Cela a aussi été l'occasion d'aborder la technique photographique avec la section photo de l'association L'arborescence : l'idée était de reprendre des clichés des rues actuelles sur la base d'anciennes photos.

Enfin, les enfants de l'accueil de Loisirs ont contribué, en illustrant avec un dessin ou maquette, ces différents lieux dans un futur imaginaire .

Vous allez, ainsi, pouvoir découvrir cette exposition composée de sept panneaux installés dans le centre bourg, de la place Sainte Anne à la place du souvenir. Sur chaque panneau, vous trouverez un texte résumant l'histoire du lieu et trois illustrations : **autrefois**

- **aujourd'hui - futur**, fruits de ces différentes recherches et participations.

Vous pourrez entendre les **témoignages sonores** issus des interviews réalisées par les jeunes à partir du QR code à flasher avec un smartphone. Vous les retrouverez également via le site internet de la commune à l'adresse <http://www.ville-martigneferchaud.fr/martigne-travers-le-temps.htm>

Bonne visite !



Le projet lecture du collège de Martigné-Ferchaud

La lecture étant un point d'attention fort de l'équipe éducative au collège Saint-Joseph de Martigné-Ferchaud, le projet lecture se développe depuis quelques années. Plusieurs dispositifs sont mis en place afin de donner l'envie de lire à des adolescents souvent plus enclins à regarder les écrans et d'améliorer la fluence.

Soirée Lecture 6^e

Dès l'entrée en 6^e, l'étude de la première œuvre intégrale de l'année, en français, débute par la soirée lecture : les élèves sont invités à rester au collège un vendredi soir de 17 h à 21 h. Là, l'enseignant de français fait la lecture à haute voix de l'œuvre choisie. Chaque élève est libre d'apporter son sac de couchage, son oreiller, une lampe de poche afin de suivre la lecture du livre dès que la luminosité baisse. L'objectif est bien de favoriser la lecture-plaisir.

Défi-lecture 6^e

Dans le cadre du lien CM2-6^e, les classes de 6^e participent à un défi-lecture en lien avec les classes de CM2 des écoles du réseau privé (Martigné-Ferchaud, Coësmes, Chelun et Retiers) : tout au long de l'année, les élèves du primaire et du collège lisent 3 livres, choisis au préalable par les enseignants, et créent des jeux autour de ces livres. Puis, au mois de mai ou juin, ils se retrouvent tous, au cours d'un après-midi convivial, pour jouer ensemble. Cet après-midi se termine par un goûter.

¼ d'heure lecture

Un temps de lecture de 15 min, imposé à tous les élèves sur chaque temps d'étude, permet à chacun de se poser avant de se mettre au travail. Mme

Erhel, documentaliste, est disponible pour conseiller les non-lecteurs quant au choix des ouvrages.

Atelier lecture du midi

Un midi par semaine, une enseignante de français anime un atelier lecture à destination des élèves de 5^e présentant des difficultés de déchiffrage en lecture.

Prix littéraires

La documentaliste du collège organise des prix littéraires et incite les élèves à s'inscrire aux différents concours proposés :

- Prix Tatoulu (organisé par les bibliothèques de Roche aux fées communauté)
- Prix Ados de la ville de Rennes (4^e-3^e)
- Prix Mangas

Une "boîte à idées" est également disponible pour les élèves qui le souhaitent.

Ouverture du CDI sur les temps de récréation

Les élèves empruntent des livres au CDI sur les temps de récréation ou le midi. Ils peuvent aussi, simplement, se rendre au coin lecture, afin de bénéficier d'un temps de lecture au calme.

Ambassadeurs CDI

Les élèves qui le souhaitent peuvent devenir « ambassadeurs CDI ». Ponctuellement, plusieurs fois dans l'année scolaire, ils se réunissent au CDI avec Mme Erhel. Là, ils sont invités à donner leur avis sur certains achats de livres à effectuer. Ils bénéficient pareillement, comme les 6^e, d'une soirée-lecture qui leur est dédiée.



■ Une maisonnette sur l'esplanade Michel Charton

Allez découvrir la dernière création qui vient compléter les aménagements en saule, au dessus de l'Esplanade Michel Charton ! Une jolie maisonnette en bois y est maintenant installée pour compléter cet espace Nature.

La maisonnette a été fabriquée dans les ateliers municipaux par plusieurs équipes : jeunes du Skwatt, élus municipaux, bénévoles bricoleurs, guidés et assistés par Serge Rastelli, détenteur du savoir faire de ce type d'ouvrage. Profitez d'une promenade pour aller voir de plus près tous les détails animaliers qui ornent le tour des ouvertures : oiseaux, écureuil, chat, poule...

Les jeunes du Skwatt ont apporté la touche finale lors de deux chantiers jeunes pendant les dernières vacances : huile de lin pour la protéger des intempéries et peinture suédoise décorative à l'intérieur.



■ Complémentaire santé AXA

Les frais de santé représentent un poste de dépenses important pour chacun d'entre nous. Les mutuelles complémentaires santé, en complément du régime de base de l'assurance maladie, permettent une prise en charge partielle ou totale de ces frais de santé, mais elles restent relativement chères.

Pour répondre à cette problématique, les C.C.A.S., par l'intermédiaire de l'Union Départementale des Centres Communaux d'Action Sociale d'Ille-et-Vilaine (UDCCAS), ont décidé, il y

a quelques années, d'engager une réflexion sur un projet d'assurance santé communale et un dispositif d'aide à l'accès à une complémentaire santé.

L'UDCCAS a missionné un cabinet d'expertise spécialisé pour examiner les offres existantes répondant au mieux à un cahier des charges défini conjointement par les communes engagées.

La proposition d'AXA a été évaluée comme la plus proche de ces attentes.

Des dépliants sont disponibles à l'accueil de la mairie afin de pouvoir rencontrer les responsables de l'agence AXA de Retiers qui ont été retenus dans ce dispositif.

La commune et le CCAS ont uniquement **un rôle d'intermédiaires entre l'assureur et les adhérents, mais ne sont en aucun cas impliqués financièrement** dans le dispositif, que ce soit envers l'organisme complémentaire ou les souscripteurs de contrats.

■ Boîte aux lettres au Père Noël

Tous les ans, à l'approche de Noël, les enfants ont hâte d'écrire la traditionnelle lettre au Père Noël dans laquelle ils lui font part de leurs rêves. Ils peuvent l'envoyer à l'adresse : **Père Noël, Chemin des nuages, Pôle Nord**. La lettre transitera par Libourne en Gironde où se trouve le secrétariat du Père Noël, qui pourra ainsi leur répondre - à condition que l'adresse de l'enfant soit stipulée.

La commune met à disposition une boîte aux lettres dédiées à ce courrier particulier, place de la mairie.

Les enfants pourront y déposer leurs précieuses missives du 14 novembre

au 9 décembre. Le père Noël profitera effectivement de la soirée du marché

de Noël pour les relever et les confier à son secrétariat.



■ Situation de l'agriculture

Par son histoire, sa climatologie, sa superficie, la commune a toujours été étroitement liée à son agriculture. Du fait des liens que chacun avait avec ce secteur d'activité qui se distendent - on est passés de « mon père est agriculteur » à « mon grand-oncle était agriculteur » - nous avons parfois tendance à oublier peu à peu ce qui nous lie à nos « paysans ». Tentative de portrait d'un secteur, comme d'autres en crise, en laissant volontairement de côté les commentaires sur les modèles agricoles.

Une baisse... comme partout

Depuis 1955, l'État français réalise le Recensement Général de l'Agriculture en questionnant précisément chaque exploitant. Le dernier, en date de 2020, n'est malheureusement toujours pas complètement dépouillé et seuls quelques indicateurs sont publiés. On sait ainsi qu'il ne reste plus que 70 exploitations à Martigné-Ferchaud (15 de moins qu'en 2010), mais que la surface agricole utile est stable à 5 185 ha, On est bien loin des 312 fermes de

18 ha de 1970 ! L'Ille-et-Vilaine a perdu en moyenne 83% de ses exploitations dans le même intervalle. Le secteur fournit du travail direct pour 165 Équivalent Temps Plein (exploitants, salariés et autres); soit 30 de plus que lors du dernier recensement, sans oublier tous les emplois indirects dans les nombreuses entreprises liées à l'agriculture (CUMA, Savouré ETA, Rebours, Avrillaud, Terrena, Agrial, Boué, etc.)

Une terre d'élevage

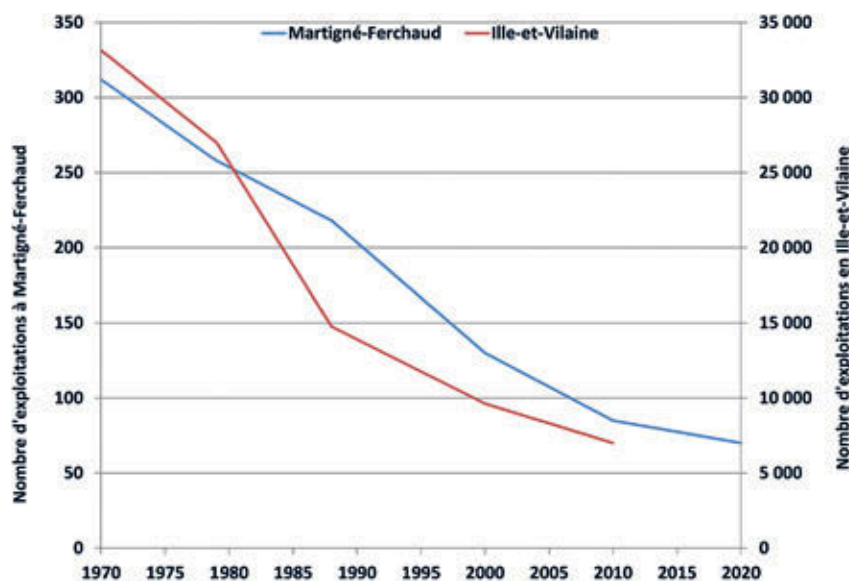
Parmi les indicateurs publiés dans le recensement, on retrouve « l'orientation technico-économique des exploitations ». C'est sans surprise que la commune reste au fil des ans à dominante « polyculture / polyélevage», avec une dominante d'élevage bovin. Le climat et le sol ont toujours été favorables à l'élevage des ruminants et aux fourrages, et la maison Bridel pouvait depuis sa création compter sur un grand nombre de producteurs pour faire son beurre... Le contexte général est aujourd'hui plus défavorable à cet



élevage. Les chiffres de 2020 ne sont pas encore connus, mais déjà entre 1988 et 2010, la part des exploitations ayant des vaches laitières est descendue de 86 % à 74 %. Cette évolution est encore plus marquée en Ille-et-Vilaine (-20 points), pourtant terre de lait par excellence. Dans le même temps, les troupeaux grossissent, passant de 23 à un peu plus de 50 vaches en moyenne. Les vaches allaitantes restent présentes dans un tiers des exploitations. La part des élevages ayant des porcs ou des volailles a aussi fortement baissé sur cette période, traduisant davantage une spécialisation et l'arrêt des tout petits élevages complémentaires. Chaque ferme ou presque avait auparavant quelques dizaines de volailles ou quelques truies pour l'autoconsommation ou à emmener au marché de La Guerche-de-Bretagne. Une exploitation transforme sur la commune et commercialise sa viande de porc et sa viande bovine.

La progression relative des céréales

Deux tiers des terres de la commune étaient occupées par des surfaces en herbe en 1970 (3 700 ha), avec alors les quelques 63 premiers hectares de





maïs fourrage. Quarante ans plus tard, ce même maïs représente 20% de la sole (plus de 1 000 ha), et les prairies de toutes natures 40% (un peu plus de 2 100 ha). Dans l'intervalle, les céréales se sont développées, en particulier le blé tendre multiplié par 4 en 40 ans. Le colza prend de l'ampleur depuis les années 90 (200 ha en 2010), de même que quelques protéagineux (une centaine d'hectares). À noter, pour l'anecdote, qu'en 1970, on comptait au total 48 ha de pommes de terre, 80% des exploitations en cultivant !

Les politiques agricoles et les techniques culturales ont rendu ces cultures de vente plus profitables. Le remembrement des années 70, qui visait à simplifier le travail, a comme partout été source de remous dans les campagnes, mais il semble avoir été relativement plus respectueux du bocage - surtout à l'ouest de la commune - que dans certaines communes proches. Le drainage des terres, qui concerne aujourd'hui 37% des surfaces cultivées, a également favorisé le développement des cultures, une des caractéristiques des sols de la commune étant d'être naturellement humides en hiver.

Une commercialisation de masse

En termes de diversité des cultures, on peut noter encore quelques vergers de pommes (contre 300 ha de vergers familiaux en 1970) lesquels alimentaient dans le temps « Les Pommiaux ». Une exploitation a cultivé des petits fruits pendant quelques années. Une autre fournit en champignons (pleurotes et shiitakés) les marchés et la restauration jusqu'aux grandes agglomérations régionales. Il n'y a enfin à ce jour qu'une ferme maraîchère avec un paysan boulanger bio, qui distribue ses légumes et ses pains variés sous forme de paniers et alimente les marchés locaux. La cantine de l'école publique s'approvisionne dans les communes voisines.

La vente directe des productions est en définitive assez limitée en dehors des exemples précités et de quelques litres de lait et colis de viande occasionnels à la ferme. L'histoire locale et la distance aux grands bassins de consommation ont davantage orienté vers la production de masse à destination des grands transformateurs tels Bridel/Lactalis.

Les « Externalités »

Productrice d'aliments, l'agriculture est aussi gestionnaire de nos paysages, dont l'entretien coûte de plus en plus cher. La valorisation du bois engagée par la CUMA Les Landes Fourragères avec le Collectif Bois Bocage 35 au travers des réseaux de chaleur développés sur la communauté de commune permet de compenser une partie de ces coûts. C'est toutefois jugé encore trop faible par les exploitants. C'est le début d'une filière, et d'autres démarches d'accompagnement à la gestion des haies doivent encore aboutir pour tirer pleinement parti de l'énergie « bois ».

L'agriculture est aussi productrice d'énergie. On n'est pas encore revenus à cette époque où l'on cultivait sur place l'avoine qui nourrissait les chevaux qui tiraient la charrue, mais la production de méthane, réalisée sur deux sites sur la commune, peut transformer des déchets/cultures en énergie. Le sujet est polémique et ne sera pas développé ici. Les hangars offrent souvent des grandes surfaces pour des installations photovoltaïques, qui ont ici l'avantage de ne pas consommer de foncier supplémentaire.

Et demain ?

L'agriculture martignolaise a toujours été assez en avance sur son temps avec des précurseurs qui ont développé une des premières et plus importantes CUMA de Bretagne. Ils ont toujours été présents dans les groupes de progrès (GEDA et CETA), bénéficiant sur place de l'école d'agriculture de la Rougeraie jusque dans les années 90. Un groupement d'employeurs et une association de remplacement ont aussi fait partie des innovations qui devaient permettre de soulager les exploitants (et exploitantes, le sujet des femmes en agriculture mériterait un dossier à part entière). La main d'œuvre, déjà compliquée à trouver aujourd'hui, est un des enjeux de demain. L'externalisation de certains travaux et la mutualisation des outils permettent à la fois de rendre le métier plus vivable et de limiter le besoin de capitaux.

Pour qu'il y ait une agriculture demain... il faudra qu'il y ait des agriculteurs. Donc des jeunes (ou moins jeunes) à qui on donne envie, par des stages ou des apprentissages, de reprendre des outils de travail rentables et résilients, où la charge de travail reste compatible avec une vie sociale riche et une charge mentale supportable.

■ Thé dansant martignolais

Cette année, le thé dansant martignolais à connu un changement au sein de son bureau avec le départ de Gilberte Blain, Gilbert Raison et Georges Lorée. Mon équipe et moi-même les remercions

pour leurs bons services auprès de l'association pendant toutes ces années passées ensemble.

Désormais, celle-ci fonctionne avec huit membres. Annick Lebreton, trésorière,

et Thérèse Bastian Delanoë, secrétaire, nous ont rejoint.

Cette équipe, aidée de bénévoles, œuvre les premiers vendredis de chaque mois pour assurer des loisirs dansant animés par différents orchestres. Ceux-ci remportent un assez bon succès.

Bien-sûr, pour la continuité de notre association, nous invitons toutes les personnes, jeunes ou moins jeunes, qui aiment danser à venir nous rejoindre. Ce sera avec le plus grand plaisir que nous les accueillerons.

Cette activité nous permet de garder la forme et le moral.



Contact

Marcelle Louvel au 02 99 47 94 97

■ Moto Cross

À La Fleurière, le terrain en pente qui surplombe le Semnon est très réputé dans le milieu du motocross. Les amateurs du sport mécanique aiment venir s'entraîner sur le circuit vallonné. La nouveauté de cette année 2022 est l'obtention d'un agrément pour un nouveau circuit isolé du circuit principal et entièrement dédié aux jeunes motards.

Seulement trois terrains de ce type existent en France. C'est le seul en Bretagne. On comprend donc pourquoi Clément, 6 ans, et son papa font 40 minutes de route pour rejoindre le club. Ouvert le mercredi et le samedi de 10 h à 18 h, il est limité aux conducteurs de machines de moins de 85 cc. Sept jeunes de 4 à 14 ans le fréquentent régulièrement sous la surveillance obligatoire d'un parent. Le club pense en accueillir une quinzaine l'an prochain.

Le mini-terrain sert un peu d'école. Le but est qu'ils apprennent à rouler avec les autres, une notion importante pour

ne pas se faire peur au contact des autres coureurs.

La ligue et la fédération sont demandeurs de ces terrains adaptés. Ils envisagent d'y organiser des stages. Les trois niveaux de « guidon » (bronze, argent, or) qui valident les acquis techniques et des connaissances de base liées au motocyclisme sont plus facilement obtenus chez les enfants qui peuvent s'exercer dans un milieu de confiance. Denis Georget

qui gère la section remarque « un esprit de bienveillance entre les enfants. Les grands protègent les petits. Quand ils le demandent et qu'ils semblent prêts, Jules le plus âgé du groupe les accompagnent sur le grand circuit. »

Pratique

 MC Martigné Ferchaud
02 99 47 92 79



■ Fête de la Soupe 2022

La branche Nature de L'Arborescence organisait dimanche 16 octobre sa première « Fête de la Soupe », en s'inscrivant dans le cadre de la journée « Entrez, c'est Ouvert ». Pour une première édition, ce sont 14 soupes, potages, ou veloutés, appelez-les comme vous voulez suivant que vous vous référez au Larousse ou au Robert, qui ont été déposées en milieu de matinée. Un festival de couleurs dans les marmites, avec une petite dominante orange, compte tenu de la saison des courges ! Les gourmets de passage se voyaient remettre un bol et une cuillère et avaient ensuite tout loisir de goûter à toutes les soupes qu'ils voulaient. 87 bulletins de vote comportant les « 3 soupes préférées dans l'ordre » ont été déposés, ce qui a permis d'établir un classement (à raison de 3 points pour une soupe classée 1ère, 2 points pour une soupe classée 2° et 1 point pour une soupe classée 3°).

C'est Nino Tozashvili, résidente géorgienne au Trait d'Union, qui remporte cette 1^{re} édition, son « Ragoût Géorgien »

ayant été classé 26 fois 1^{er}. Elle gagne le tablier cousu main par « Une Fée sur un Fil » ainsi que le trophée – une soupière – remis en jeu pour l'an prochain... Estelle Grandclément prend la 2^e place avec son « Velouté de Petits Pois » et Loïc Maignan complète le podium avec la « Soupe à Lolo » !

L'Arborescence remercie chaleureusement toutes les personnes ayant pris part d'un côté ou de l'autre des marmites à cette première édition, et a déjà hâte de réfléchir à une prochaine édition...

Si vous voulez reproduire les soupes lauréates, en voici les recettes :

Ragoût Géorgien

Couper 1 kg de porc en petits morceaux, faire revenir dans une marmite. Ajouter 2 litres d'eau, 500g de pommes de terre coupées en dés, une grosse boîte de tomates pelées, ail, origan, sel, poivre. Faire cuire pendant 1 h. Ajouter de la coriandre fraîche et faire cuire 5 minutes supplémentaires.



Velouté de Petits Pois

Faire revenir 1 oignon, 1 échalote et 1 gousse d'ail avec un peu d'huile d'olive. Ajouter 600g de petits pois, ½ litre d'eau et un cube de bouillon, sel, poivre. Cuire 20min puis mouliner jusqu'à obtenir un velouté. À servir avec des morceaux de tomme de chèvre si vous aimez !

Soupe à Lolo

Émincer 3 blancs de poireaux et 3 oignons, les mettre à suer dans une cocotte dans un bon morceau de beurre fondu. Couvrir d'eau, ajouter un potimarron épluché et coupé en dés. Cuire à feu très doux 45 min à couvert, puis rajouter de l'eau. Poursuivre la cuisson 30 min. Mixer. Pendant ce temps, cuire des châtaignes dans un bouillon de légumes. Avant de servir, mettre 3 cuillères à soupe de crème épaisse dans le velouté, ajouter les châtaignes épluchées en morceaux ; sel, poivre à convenance.



■ Le clic d'Orditous

Les fêtes de fin d'année sont parfois l'occasion d'offrir des cadeaux souvenir. Si vous pensez à un album photo, un calendrier... Orditous propose trois soirées pour réaliser un album ou autre objet photo. La première sera centrée sur le

classement et le tri des photos pour ensuite se concentrer sur la mise en forme de l'album, à partir de vos photos.

Ces 3 soirées auront lieu les **jeudis 10, 17 et 24 novembre**, de 20 h à 22 h, salle de Gourden, rue de Gourden.

Si vous êtes intéressés, merci de vous inscrire.

Pratique

Orditous, chaque mardi de 9 h 30 à 11 h 30, salle de Gourden, rue de gourden.

Inscriptions : 06 45 74 63 41 (Madeleine Venant), 06 95 48 48 97, orditous@laposte.net



■ Amandine Le Moul, une vie multibilles !

Des sons électroniques, des claquements de machines, des cris de joie ou de déception se font entendre depuis le garage au fond du jardin de cette maison d'Yvay. À mesure que l'on approche en ce dimanche de « Entrez, c'est Ouvert », on rencontre un public venu en nombre découvrir « Flip'Again », la nouvelle activité d'Amandine. Quatre flippers sont en marche, sur lesquels petits et grands s'amuse. « **C'est ce qui est bien avec le flipper, c'est pour toutes les générations ! Et même les modèles « mécaniques » plus anciens, plus calmes, plaisent toujours aux jeunes** » concède Amandine. Car il y a des flippers de tous âges ici, nés entre les années 60 et les années 90, et dans tous les états : de ceux ouverts, dont on aperçoit les entrailles pleines de fils et bobines dans l'attente d'une opération à cœur ouvert, à ceux à l'allure défraîchie, les pigments décolorés par le temps. Amandine est en quelque sorte la chirurgienne plastique et Noël, son conjoint, le chirurgien vasculaire, dans cette clinique électronique en cours de création.

Ces deux Nantais d'origine, très complices, sont arrivés à Martigné-Ferchaud, il y a 4 ans. C'était à l'époque pour qu'Amandine soit animatrice dans un EHPAD d'Ille-et-Vilaine qu'ils ont déménagé, alors qu'elle ne se destinait pas du tout à cela. « **Je suis passionnée de peinture depuis toujours. Mes professeurs d'arts plastiques m'ont encouragée à continuer dans cette branche, et j'ai suivi une licence Arts Appliqués, puis 3 ans à l'école Pivaut à Nantes, pour me spécialiser en fresque et trompe-l'œil.** » Ses parents, maraîchers au sud de Nantes la laissent poursuivre, mais tout de même, il faut bien travailler ! Alors, elle est embauchée à temps partiel par son père, ce qui lui laisse le temps de développer sa propre activité artistique. Une période compliquée marquée par les décès de proches l'a poussée à vouloir sortir, travailler à l'extérieur, voir du monde. Bénévole au « Blouses Roses » (association

intervenant principalement auprès des enfants malades et des EHPAD pour distraire les résidents), elle anime des ateliers de peinture, puis se voit proposer un premier poste d'animatrice en remplacement de congé maternité. Elle a du mal au bout de quelques années à voir partir des gens auxquels elle s'est attachée, et remet son poste en question à la veille du COVID, dans un domaine qui par ailleurs lui semble manquer d'humanité.

Elle devient assistante de son conjoint, lequel possède une entreprise de création de circuits électroniques, mais cela ne pourra pas durer, le secteur ayant également fortement souffert à cette période, notamment faute de composants. Alors la fille de maraîchers effectue un remplacement au rayon fruits et légumes d'une moyenne surface, lequel s'arrête rapidement pour divergence de vues.

C'est à ce moment que la passion d'Amandine pour la peinture et la passion de Noël pour le flipper se rejoignent. Le couple possède déjà une quinzaine de machines acquises depuis 2009. Le marché du flipper collector est tendance et porteur. Alors pourquoi ne pas se lancer dans la restauration ? « **C'est un défi de remettre en marche ces objets de collection, et l'opportunité de questionner nos modes de consommation à une époque où l'on jette beaucoup** » aime préciser Amandine. Ils se font alors la

main sur leurs propres flippers, ce qui permet de constituer un apport de trésorerie, lequel permettra d'acquérir de nouvelles machines. Elles seront ensuite revendues à des passionnés avec une marge permettant de valoriser toutes les heures de travail et les achats de diverses pièces. Ils prévoient également de faire de la réparation en prestation. « **Il faut tout démonter, tout défaire, nettoyer le plateau, nettoyer les contacteurs, remplacer les élastiques, refaire les plastiques abîmés, retrouver les écritures d'époque, c'est un vrai puzzle et un vrai jeu de patience** ». C'est la partie d'Amandine, séduite par la beauté de l'objet. Noël s'occupe pour l'instant davantage de l'électronique, mais elle apprend chaque jour à le faire elle-même. Il se charge aussi, et c'est la partie du chantier qu'il ne lui laissera certainement pas, de refaire tous les réglages du jeu, ce qui exige, ô sacrifice, de réaliser de très nombreuses parties ! Ces réglages sont incroyablement nombreux et astucieux, comme ce dispositif dit « knocker », qui frappait la caisse en bois pour dire à tout le bar « Hey ! J'ai gagné une partie gratuite ! », ou tous les mécanismes qui mènent au « tilt ».

À l'ère de la réalité virtuelle, il est toujours agréable de rencontrer des artistes attachés à une version nettement plus tangible du plaisir ludique.



Instant Natur'elle



Le 18 octobre, l'institut de beauté Instant Natur'elle a ouvert, 15 place de la mairie. Pour Charlène Palussière c'est l'aboutissement d'un change-

ment de vie professionnelle et de près d'un an de travaux en famille.

Charlène est esthéticienne depuis de 10 ans. Après un début de carrière dans une parfumerie d'une enseigne nationale, dont 3 en tant qu'adjointe, elle s'interroge sur la pratique de son métier et décide de quitter la filière parfumerie. Elle décide de créer son institut de beauté et de bien-être comme un endroit accueillant, ressourçant et apaisant pour toutes les femmes. Elle exerce alors en colocation dans un

salon à Ossé. Cette expérience d'un an la conforte dans ses choix. Le salon d'Ossé devenu trop petit pour se développer à deux, Charlène décide de créer son propre salon. Le constat que des clientes restéennes n'hésitent pas à faire des kilomètres pour trouver une offre esthétique bio, inexistante à proximité, la pousse à s'installer sur le territoire de la Roche aux fées.

Ce salon, elle le crée de A à Z. En choisissant de racheter les locaux abandonnés « du Graal » que ses racines martignolaises lui ont permis de connaître comme lieu incontournable des soirées à Martigné-Ferchaud, elle s'engage dans de grosses rénovations. Il faudra 9 mois de travaux pour aboutir à la création d'un institut lumineux équipé d'un hall d'accueil et de présentation des produits, un espace onglerie, une salle de soin, une douche hamam, une salle de massage et une tisanderie.


Charlène a choisi de travailler avec une gamme de produits bio et écoresponsable d'une marque française établie à Sautron, près de Nantes : Estime et soins.

Pour préserver le moment de détente, le salon est fermé pendant les soins. La prise de rendez-vous en ligne est à privilégier. Charlène est également joignable par messages ou par téléphone.

Pour faciliter l'accès direct à la boutique, sans trouver porte close, des créneaux de 15 minutes sont réservables en ligne.

Pratique

Ouvert du mardi au samedi midi de 9 h 15 à 19 h (16 h le mercredi et 13 h le samedi)

 instantnaturelle- 07 49 68 11 70
moninstantnaturelle@gmail.com

Réervations :

<http://www.instant-naturelle.fr>

LES TEMPS DE LOISIRS

Impunité / Hélène Devynck, édition Du Seuil

Hélène Devynck résume les faits, rassemble les témoignages, explique le déroulement de l'instruction jusqu'au classement sans suite. Elle nous livre une analyse fine et si juste de l'impunité qui entoure l'agresseur (PPDA) dans notre société actuelle. On ne pourra plus dire qu'on ne savait pas ! Mais ce récit va bien au-delà d'un simple « compte rendu » des faits. Il dévoile une époque, un milieu et surtout une entreprise dans laquelle le silence, le déni et la lâcheté de certains se sont mis au service d'un machisme, d'une misogynie et d'une cruauté sans nom.

90 femmes courageuses. 90 témoignages qui relatent les mêmes faits, le même rituel. 90 !

Et il ne se passe rien. À partir d'un certain niveau de célébrité, aucun français n'a jamais été condamné pour des faits de délinquance sexuelle. Jamais. Aucun.

Oscar et Albert / Chris Naylor-Ballesteros, édition Kaléidoscope

Oscar, un renard et Albert, un ours, adorent jouer à cache-cache ! Albert est persuadé d'être un as du camouflage... mais en vrai, il est super nul. Oscar le trouve à tous les coups.

Pour cette partie de cache-cache là, Albert va devoir mettre le paquet pour qu'Oscar ne le trouve pas ! Alors, il lui donne une petite chance et décide de compter jusqu'à ...100 ! Est-ce que ce sera suffisant ?

Album très simple sur l'amitié, la tendresse et en même temps l'histoire est pleine d'humour !

À partir de trois ans.

Novembre

- 06 : Dimanche à la médiathèque- médiathèque L'envol- 10 h / 12 h
- 04 : Thé dansant- salle des Maîtres Beurriers- 14 h
- 13 : Commémoration de la victoire et de la paix, hommage à tous les « Morts pour la France »- place du souvenir-
- 17 : Conseil municipal- Mairie- 20 h 30
- 18 : Bus-France Services- place de l'église 10 h-12 h 30 / 13 h 30-16 h
- 19 : Dîner dansant « Fêtons l'automne »- salle des Maîtres Beurriers-
- 20 : Dimanche à la médiathèque- médiathèque L'envol- 10 h / 12 h
- 26 : Cérémonie de Sainte Barbe- place de la mairie- 17 h
- 26 : Soirée des Cadets Chelun-Martigné- salle des Maîtres Beurriers

- 30 : Bus-France Services- place de l'église 10 h-12 h 30 / 13 h 30-16 h

Décembre

- 02 : Thé dansant- salle des Maîtres Beurriers- 14 h
- 02 : Nouvelles étincelles aquatiques- salle Sévigné- 20 h 30
- 04 : Dimanche à la médiathèque- médiathèque L'envol- 10 h / 12 h
- 08 : Conseil municipal- Mairie- 20 h 30
- 09 : Marché de Noël- salle André Bréal- 17 h
- 16 : Journée de Noël des écoles
- 18 : Dimanche à la médiathèque- médiathèque L'envol- 10 h / 12 h

Les associations de parents d'élèves unies pour le marché de Noël

Comme depuis plusieurs années, les associations de parents d'élèves des deux écoles primaires publiques et privées unissent leurs forces pour vous proposer un moment festif et convivial autour du «Marché de Noël».

Après deux années de pandémie, le marché de Noël s'est remis en place grâce au concours de la municipalité, des services techniques en particulier.

Cette année encore, nous aurons la chance de pouvoir profiter de leur soutien logistique et nous les en remercions par avance.

Réservez bien cette date : vendredi 9 décembre de 17 h à 21 h à la salle André Bréal.

Les deux associations gèrent la gestion de la buvette et la restauration de ce moment particulièrement attendu de nos jeunes enfants ! La municipalité assure la gestion du marché de producteurs locaux. Répondant toujours présents pour cette manifestation, le foyer de Taillepie et l'EHPAD prépareront des gâteaux disponibles pour le goûter dès 17 h.

Un sapin de Noël trônera au milieu de la salle pour que chacun y suspende la décoration de son choix. Vous pourrez déambuler de stands en stands à la découverte d'idées-cadeaux originales dont les merveilles confectionnées par les enfants pour cet événement.

Nouveauté 2022 : Un concours de dessins sur le thème de... Noël évidemment !!

2 catégories : maternelle et élémentaire

Les enfants souhaitant participer pourront faire leur dessin sur place ou déposer un dessin préalablement réalisé.

À l'issue du marché de Noël, l'ensemble des dessins sera remis aux résidents de l'Ehpad qui éliront le «meilleur» dessin dans chaque catégorie, maternelle et élémentaire.

Les gagnants recevront un cadeau et leur dessin sera publié dans un prochain numéro de l'étang de le dire.

*Les amis de l'école publique
L'APEL St Jean-Baptiste de la Salle*