



Mars - Avril 2012



Investir et animer le Pays d'Huriel.

2012 est maintenant engagée et à l'heure de voter le budget de la Communauté de Communes nos choix sont arrêtés.

L'année sera faite d'investissements importants qui marqueront le territoire. Les 3 plus remarquables sont :

- à Huriel, la rue des Arts. Il s'agit de construire un ensemble immobilier avec 4 ateliers et 6 logements locatifs (coût total : 1 million €);
- à La Chapelaude, l'hôtel d'entreprises. C'est un ensemble de 3 ateliers avec des espaces communs : salle de réunion, etc. (270 000 €);
- à Mesples, l'écogîte. Conçu pour accueillir 19 personnes, cet hébergement touristique de groupes est composé de 5 chambres et d'une grande salle (270 000 €).

L'année 2012 sera aussi faite de moments forts dans l'animation du territoire. Le dimanche 3 juin à Huriel se déroulera la journée des Arts. Autour de la Toque, de nombreux artisans d'art exposeront et vendront leurs productions, les artisans du Pays d'Huriel ouvriront leurs ateliers et vous accueilleront.

L'été 2012, vous pourrez retrouver Anim'été dont le programme en cours d'élaboration nous prépare les activités traditionnelles mais aussi des surprises et année olympique oblige, Anim'été prépare ses Olympiades.

Pour en savoir plus ou pour une question précise, tout au long de l'année, n'hésitez donc pas à entrer à la Communauté de Communes – 6 rue des Calaubys à Huriel ou à participer aux réunions publiques que j'organiserai cette année sur le territoire.

Les élus des 14 communes du canton sont unis pour leur territoire et pour vous servir; c'est la voie qu'il nous faut suivre.

### Michel Tabutin

Président de la Communauté de Communes du Pays d'Huriel





Dentelle au fuseau	
Escrime	p
Préserver le paysage bocager	p
Les Restos du Cœur	p
La Communauté de Communes	
Écogîte de Mesples	p
Hôtel d'entreprises	p
Une pluie d'installations	
Restaurant thaïlandais	p
Potager du Monceau	
Vente dépannage en motoculture	p
Village équestre	p
Contrat Local d' Accompagnement à la Scolarité	p
Onglerie à La Chapelaude	
Pizzeria « Mic Jack »	p
Boulangerie pâtisserie de La Toque	g

#### l'Huriel

☐ Anim'été

du Pays d'Huriel

Directeur de la publication: Michel Tabutin

Rédaction: Marie-Hélène Simonet

Tirage: 3250 exemplaires

Dépôt en cours

Conception: vingt dun +33 (0) 470 032 100

Impression: F. Deschamps



### Communauté de Communes du Pays d'Huriel

6, rue des Calaudys 03380 Huriel Tél: 04 70 28 60 22 Fax: 04 70 28 64 62 E-mail: pavs.huriel@wanadoo.fr

Site: www.cc-pays-huriel.com

# Anim'été

### Un dispositif qui n'en finit pas de grandir

Lors de sa création en 1994, les élus du territoire étaient loin d'imaginer que cette opération allait perdurer et aurait autant de succès. Pourtant celui-ci est manifeste, en témoigne la file de parents ou grands parents attendant chaque année devant les locaux de la Communauté de Communes pour inscrire leur progéniture! Au départ, le programme ne comportait qu'une dizaine d'activités et le bénévolat était souvent au rendez-vous. 18 ans après, ce sont 50 activités proposées avec l'intervention de nombreux professionnels. Le dispositif est même aujourd'hui victime de sa renommée puisque de plus en plus d'habitants hors canton sollicitent son utilisation. À tel point que les responsables ont dû différer les dates d'inscription, réservant la primeur aux habitants du territoire.

L'aventure Anim'été ne peut pas se résumer en quelques mots, ce sont 18 années de créativité, de recherche d'activités, de bonne volonté tout cela gorgé de soleil d'été. Nous vous offrons juste quelques témoignages...

### **Dentelle au fuseau** un loisir ouvert à tous



Adultes ou enfants, garçons ou filles la dentelle au fuseau à ses adeptes... C'est pourquoi depuis 3 ans, Anim'été propose des stages de 4 jours pour découvrir cette activité rondement animée par Roselyne Rabet, présidente de l'association « Les Fuseaux Domératois ». Nul besoin d'avoir des talents en couture ou en tricot, la dentelle au fuseau n'exige rien d'autre que de la passion, de l'envie... et peut être un peu de minutie. Rappelons également que l'art de la dentelle ne s'applique pas seulement au linge mais également à la confection de tableaux.

Au cours des 3 dernières saisons, la présence des jeunes s'est intensifiée et on note même la participation d'un garçon fasciné par cet art. Sylvain, 12 ans, a découvert ce savoir-faire admirable des dentellières du Puy et poursuit à présent tout au long de l'année son perfectionnement. En 2011, il s'est offert le luxe de devenir animateur et c'est avec beaucoup de sérieux et de rigueur qu'il s'est appliqué à transmettre aux autres participants ses connaissances.

# **Escrime**: un sport de précision et de respect



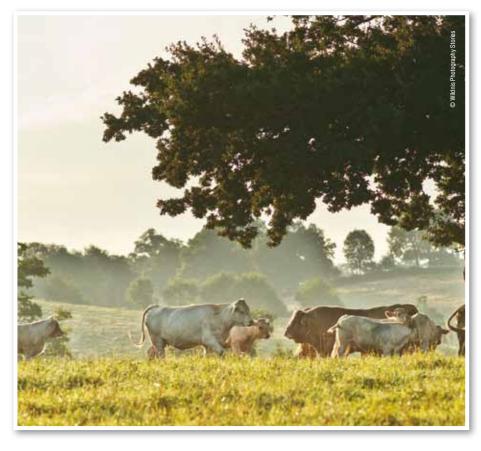
Anim'été c'est également un temps de découverte, de pratique de nouvelles activités, de nouveaux sports... Cette année, 14 enfants ont pu s'exercer à l'escrime, sport qui requiert de l'adresse, de la précision mais également un état d'esprit sportif. Frédéric Ferrandon, professionnel de ce sport et animateur du stage, aime à rappeler que l'escrime est en effet un sport complet qui prône des valeurs d'entraide et de tolérance de l'autre. Sa pratique favoriserait la coordination, la concentration et la socialisation.

Au programme 3 types d'armes : le fleuret, le sabre et l'épée. Bon, disons le franchement, les enfants se sont « éclatés »: une semaine de bonheur qui s'est achevée sur un tournoi, histoire de se mesurer à l'autre et de garder le souvenir de quelques gloires!

Cette activité qui intéresse autant les filles que les garçons devrait non seulement avoir fait quelques purs adeptes mais aussi avoir une longue vie dans le programme Anim'été, d'autant que se chuchotent dans les couloirs des projets d'olympiades...

### **Nouveau**

Est en cours de discussion l'implantation d'une section escrime en lien avec les Escrimeurs Bourbonnais sur le canton à la rentrée 2012. L'activité sera ouverte aux jeunes de 6 à 16 ans. Le coût de la licence est de 50€ par an et la cotisation à l'année de 105€ (fractionnable par mois ou trimestre). Toutes les personnes intéressées peuvent dés à présent prendre contact avec la Communauté de Communes. ■



# Préserver le paysage bocager une priorité pour le Pays et la

### une priorite pour le Pays et la Communauté de Communes

Préserver les espaces naturels et le paysage constitue aujourd'hui une réelle préoccupation. L'enjeu est de taille puisqu'il s'agit de livrer aux générations futures des espaces où il fait bon vivre, des espaces comme nos générations ont pu en bénéficier.

Dans une société où l'économie a pris le pas sur la qualité de vie, beaucoup d'entre nous s'interrogent sur les actions à mener pour modifier nos habitudes, rétablir des équilibres et surtout éviter de continuer à faire n'importe quoi.

A l'échelon du Pays comme à celui de notre intercommunalité, la question de la préservation du bocage est essentielle car non seulement nos haies sont belles mais elles sont aussi identitaires et utiles. Pour mémoire, elles constituent un brise vent naturel et plantées sur un talus, elles permettent d'éviter l'érosion et retiennent les sols. Elles demeurent un abri idéal pour la faune et assurent le lien entre l'espace bâti et le bocage. Au nom de toutes ses vertus, retrouvons un peu de sagesse et n'allons pas la sacrifier sur l'autel de la rentabilité. C'est pourquoi,

de concert, les élus du Pays comme ceux de la Communauté de Communes ont décidé de valoriser ce patrimoine. Avec le concours du dispositif régional « Contrat Nature et Paysages », des ateliers du paysage sont mis en œuvre. Il s'agit d'opérer un diagnostic des réseaux de haies à préserver en priorité, de conduire des actions de formation, sensibilisation, de plantations et de restauration de haies basses. Pour mener à bien ces actions, la Communauté de Communes bénéficie de l'appui de la Mission Haie Auvergne et il est prévu une mise à disposition de plants pour replanter et revaloriser les haies.

Agriculteurs, résidents, si vous avez besoin de conseils ou un projet de replantation de haies, appelez vite les services de la Communauté de Communes au 04 70 28 60 22

### **Evènement culturel**

### Rencontre des Arts à Huriel le 3 juin 2012

Le 3 juin 2012, le bourg d'Huriel franchira une étape supplémentaire dans sa destinée de village d'Art. En effet, depuis plusieurs mois, tous les artistes et artisans d'art du territoire et les services de la Communauté de Communes travaillent main dans la main pour organiser une manifestation d'envergure qui a été dénommée « Rencontre des Arts ». Des invitations ont été lancées auprès de tous les professionnels de l'Allier, du Cher, de l'Indre, du Puy de Dôme pour une journée dédiée au savoir-faire, au travail de qualité. Un comité de sélection des candidatures a d'ailleurs été prévu pour garantir le sérieux et le professionnalisme des participants. Une communication locale, régionale mais aussi nationale a été prévue à grands renforts de publicité dans des journaux tels que Beaux Arts, Estampille, Aladin. Aujourd'hui, l'ensemble des organisateurs se mobilise pour associer les commercants ainsi que les producteurs du bourg et de tout le territoire afin que les participants comme les visiteurs puissent ce jour-là se nourrir, se divertir et consommer sur place. L'objectif est que tous conservent un souvenir inoubliable de cette journée et que le village d'Huriel prouve qu'il a sa place à prendre sur le podium des villages d'art.





Une antenne des **Restos du Cœur** à Huriel

Quand Coluche a créé les « Restos du Cœur », c'est une grande main qui s'est tendue vers tous ceux que notre société laisse pour compte dans un des besoins les plus élémentaires « se nourrir ». Les années ont passé et le dispositif n'a pas faibli.

Aujourd'hui, dans un contexte difficile où le chômage ne fait que s'accroître, où l'on a de plus en plus de jeunes sans ressource, de couples monoparentaux en difficultés, de veuves tirant le diable par la queue avec de misérables pensions de reversion, s'alimenter correctement devient un défi journalier.

Doit-on fermer les yeux ou aller chercher en nous le reste d'humanité « planqué » derrière nos préoccupations de chaque jour, nos egos, et aptitudes au jugement des « autres »? Les élus de la Communauté de Communes ont décidé pour leur part qu'il était urgent de répondre à cette détresse qui sévissait aujourd'hui même dans les campagnes. C'est pourquoi, ils ont proposé aux « Restos du Cœur » l'ouverture, dès cet hiver, d'une antenne dans les locaux du

Relais Services Publics. Le rôle de la Communauté de Communes s'arrête là car la gestion du site, l'approvisionnement, la formation des bénévoles, et les inscriptions des personnes concernées restent sous la houlette des Restos du Cœur. Aujourd'hui, un petit groupe de bénévoles est constitué... des gens comme vous et moi qui ont envie de donner un peu de temps, de compassion, de chaleur. Ils sont là pour accueillir ceux qui n'y arrivent plus... Pas de honte à avoir, on a le droit d'être en difficulté... et d'appeler « au secours ».

Les inscriptions et les distributions ont lieu tous les vendredis matin dans le local en bout du Relais Services Publics.

# **La Com**munauté de **Com**munes en 2012

Dans un climat de crise qui dépasse largement les frontières nationales, l'ambiance est à la restriction des budgets, à la prudence dans les investissements... Raisonnable et actif, le Conseil Communautaire mènera néanmoins à bien au cours de l'année 2012 les projets suivants:

### Un hôtel d'entreprises

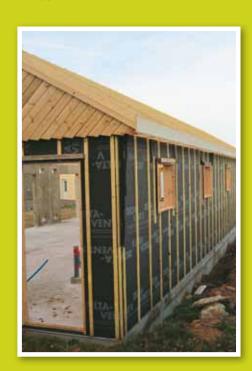
La zone de Souvol à la Chapelaude accueillera prochainement un premier équipement artisanal. En effet, la Communauté de Communes va construire en 2012 un hôtel d'entreprises de 400 m² qui sera divisé pour

accueillir 3 nouvelles entreprises. Chaque entreprise aura son bureau et son atelier mais certains services seront mutualisés : sanitaires, salle de réunion, hall de réception.

# ENTREPRISE 1 STATE OF THE STAT

### L'écogîte de Mesples

Les travaux ont démarré et devraient être achevés pour le printemps 2012. A la saison prochaine, 19 personnes touristes ou randonneurs pourront être accueillies dans une ambiance douillette et labellisée « passive » c'est-à-dire avec une consommation énergétique au m² très basse, voire entièrement compensée par les apports solaires.



4

5

# Une pluie d'installations sur le territoire

# Ouverture d'un **restaurant thaïlandais** à Treignat



Pukky est thaïlandaise et son époux est néerlandais... tous deux ont fait un rêve: ouvrir un restaurant thaï en France. Ils ont dans un premier temps initié un projet dans la région de Montmarault qui n'a pas abouti. Puis un jour, ils ont eu connaissance d'une maison à vendre en plein bourg de Treignat.

Très vite, ils ont conclu l'affaire, séduits par le village, sa place propice au parking, le plan d'eau d'Herculat situé à proximité. Rien ne les a arrêtés, ni les avertissements frileux du style « comment un restaurant thaïlandais à Treignat? », ni la barrière de la langue car nos amis parlent essentiellement anglais! A ce dernier titre, saluons le courage de Pukky qui, de lecon en lecon, « inqurgite » la langue de Molière pour la restituer avec un fort joli accent. Néanmoins, la tête bien sur les épaules, ils ont mesuré les risques financiers, vérifié le potentiel de clientèle à proximité et ca marche... Mais oui, les clients viennent attirés par la gentillesse de ce couple qui propose 6 iours sur 7 une cuisine thaïlandaise de qualité sous la forme d'un buffet convivial, alléchant et surtout à la portée de toutes les bourses... Vraiment une porte à franchir.

Contact : Chez Pukky : 04 70 28 51 84 ■ MHS

# Le **Potager du Monceau**: un maraîcher sur le territoire

Si on suit la route de Treignat en direction de Saint-Martinien et que l'on oblique sur la droite, on finit par arriver sur une petite colline ioliment dénommée « le Monceau ». Dans ce lieu-dit aui offre une vue imprenable sur les terres creusoises, s'est installé un jeune couple Sébastien Champ et Vanessa Simon. Tous deux sont ingénieurs agronomes et ont quitté la Franche-Comté pour se lancer dans le maraîchage bio. Depuis des mois, ils travaillent d'arrache-pied pour aider cette terre à produire des légumes de la façon la plus naturelle qui soit. Le label bio « écocert » leur sera délivré après deux ans de conversion pour les légumes et trois ans pour le verger. En attendant, l'exceptionnelle sécheresse de l'année 2011 n'a pas freiné leur enthousiasme. Depuis le printemps, ils commercialisent leurs légumes sur les marchés (Huriel, Treignat, Montluçon, Domérat) : carottes, poireaux, pommes de terre, haricots, petits pois, cardons, choux, aubergines blanches pour n'en citer que quelques-uns mais également les fruits du verger.

Ils poursuivent aujourd'hui leurs investissements avec l'installation de serres et foisonnent d'idées pour valoriser leur exploitation : aménagement d'un gîte, pension pour chevaux (déjà en cours), livraison de paniers à la demande etc.

Vous pouvez les contacter au 04 70 28 53 10 ou au 07 86 89 11 11 ou les rencontrer sur le marché d'Huriel le mardi matin ou le vendredi à Treignat. ■



### Nouveau ventedépannage en motoculture à Chazemais



Si vous habitez Chazemais ou ses environs et si votre tondeuse, tronconneuse, débroussailleuse ou motoculteur tombe en panne, pas de panique! Vous avez à présent à proximité un jeune homme compétent, capable de vous vendre du matériel ou de vous dépanner rapidement. Il s'agit de Julien Revidon, tout juste 25 ans, qui a créé son entreprise JRM depuis le 15 juin 2011 dans le bourg de Chazemais. Ancien employé d'une grande enseigne, Julien est un professionnel du dépannage pour toutes marques de motoculture. Dans un atelier communal rénové, il vous accueille le sourire aux lèvres du lundi au samedi. Il ira même jusqu'à consentir à réparer votre vieux vélo pour peu que vous lui demandiez gentiment. Noter bien cette nouvelle adresse bien utile pour la saison qui arrive.

Contact : JRM. 04 70 02 93 86 ou 06 31 62 84 85 ■

### MHS

# Viplaix: village équestre





Le village des Moutats à Viplaix deviendrait-il un village équestre? C'est une question mais aussi une histoire... Une jolie histoire, celle de la rencontre de personnes ayant les mêmes envies, le même rapport à la vie.

Tout commence avec Corinne Lhopiteau, guide touristique de métier, mais aussi passionnée de sport équestre. Habitante de Viplaix, elle crée avec son mari une association « Les attelages des Moutats » en 2010 qui développe la balade en attelage, en poney ou à cheval et première surprise ce qu'ils croyaient être une activité résiduelle plait. Les clients affluent, attirés par une autre manière de découvrir la nature. Et puis le Dieu « Hasard » ou « Providence » s'en mêle et un jeune couple, Valérie et Ludovic, vient s'installer aux Moutats. Et cela ne s'invente pas. Valérie est une vraie « accro » aux chevaux. Elle cherchait d'ailleurs une maison à la campagne pour accueillir les siens. Valérie et Corinne sympathisent et construisent ensemble un nouveau projet. Corinne continue de proposer la balade en attelage et permet la découverte de l'univers du cheval mais aussi de l'environnement au fil des saisons dans les petits sentiers qui jalonnent le pays. Pendant ce temps, Valérie fait

des investissements: carrière avec sable, manège couvert, sellerie, chalet d'accueil et ouvre le poney club. Toute la semaine, elle dispense des cours sur mesure adaptés aux envies de chacun. Pour celuilà, il s'agira d'apprentissage, pour l'autre de retrouver un contact avec l'animal et d'aller simplement se promener sur les chemins environnants.

Le Village Equestre des Moutats est né... Les statuts de l'Association sont élargis permettant une commercialisation des deux activités. Celle-ci n'est pas, au sens strict, aujourd'hui rentable mais permet d'équilibrer l'ensemble des dépenses générées. Dans l'avenir, Valérie espère malgré tout pouvoir vivre de ce travail. Aujourd'hui, en tout cas, les jeunes femmes partagent la même philosophie : ne pas se laisser déborder, offrir des prestations de qualité mais surtout conviviales où la découverte rime avec plaisir et bonheur. Le village équestre des Moutats, c'est un lieu de partage, partage d'une passion pour les animaux, pour un territoire rural plongé en plein bocage, un lieu à l'écart du snobisme, aux couleurs humaines où l'on a le droit d'être simplement soi-même.

Contact : Corinne Lhopiteau et Philippe Girault au 06 09 82 02 81 ou Valérie Jaulin au 06 08 21 83 78

# Nouveau: depuis fin 2011 mise en place d'un **Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité**

A chaque rentrée scolaire c'est la même chose, les mêmes constats : des élèves qui ont des difficultés d'apprentissage, d'autres qui ont des soucis avec les devoirs, des parents débordés. On cherche des responsables et l'on dit que les enfants n'arrivent plus à se concentrer, on accuse les programmes, les professeurs, les parents. En réalité, on est face à une société qui a changé et dont les exigences nous dépassent trop souvent. Que fait-on? On continue de se plaindre ou on essaie de faire quelque chose pour améliorer le quotidien. Très modestement, les élus de la Communauté de Communes ont décidé d'apporter leur contribution à l'édifice éducatif par la signature d'un Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité. Conçu en partenariat avec le principal du collège d'Huriel, le dispositif permet à des élèves de 6ème de bénéficier deux soirs par semaine d'un accompagnement aux devoirs dans 3 matières: mathématiques, français et anglais.

Des activités culturelles doivent être proposées en complément. Une douzaine d'enfants sont aujourd'hui accueillis dans les locaux du Relais Services Publics le mardi et le jeudi de 17h15 à 18h15. L'ambiance est sympathique et douillette, on évite les agacements afin que les enfants ne viennent pas à reculons mais avec plaisir. Les professeurs bénévoles ou salariés prennent du temps pour expliquer calmement ce qui n'a pas été compris. Ils sont là pour encourager, rassurer, aider. La plus grande difficulté aujourd'hui réside dans le fait de trouver des intervenants. Un appel est donc fait auprès de tous les anciens enseignants ou étudiants disposant de temps libre pour venir gonfler les rangs de cette petite équipe pédagogique.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Communauté de Communes :
04 70 28 60 22 ■ MHS





# Ouverture d'une onglerie à La Chapelaude

Depuis juin 2011, Michelle Grangier a changé de métier pour se consacrer aux soins des ongles, une passion de longue date.

Pour ouvrir ce concept nommé « Féerie des ongles », Michelle s'est entourée de ses proches et surtout de son mari. Elle avait besoin d'un soutien moral et financier car elle a dû financer elle-même sa formation dans un institut spécialisé à Bourges (formation couronnée d'un diplôme).

#### Etre belle jusqu'au bout des ongles

Cette styliste ongulaire exerce son activité chez elle à La Chapelaude, 5 impasse de l'Alambic, dans une pièce spécialement aménagée avec goût mais elle peut aussi se déplacer au domicile des clientes.

En toute quiétude, vous pourrez choisir différents modèles de décoration ongulaire (existe maintenant en 3D) ou simplement opter pour une pose de vernis permanent. Les ongles de pied peuvent également être décorés. Les produits employés sont garantis sans acide. Ils sont fabriqués en laboratoires dentaires et testés en milieu hospitalier.

Façonner un ongle demande beaucoup de concentration, c'est un travail minutieux qui dure entre 1 heure 30 et 2 heures. Le résultat obtenu est du plus bel effet.

Des bijoux sont également en vente dans cet espace réservé à la beauté.

Madame Michelle Grangier, 5 impasse de l'Alambic à La Chapelaude Tél.: 04 70 06 43 17 ou 06 23 05 37 46 Jocelyne Venuat

# La boulangerie pâtisserie de La Toque à Huriel a changé de propriétaires

Aujourd'hui, Monsieur et Madame Alleyrat vous accueillent à la Boulangerie de la Toque à Huriel entièrement relookée.

Ce concept modernisé continue d'offrir à sa clientèle divers pains et pâtisseries de qualité.

16h00 à 19h00, le dimanche de 7h00 à 12h30.

# Ouverture de la **pizzeria** « **Mic Jack** » à Huriel

Depuis plusieurs mois déià. Monsieur et Madame Matignon ont ouvert une pizzeria 19. Grand rue à Huriel.

Les plats sont à emporter ou à consommer sur place.

Les 38 sortes de pizzas proposées chaque jour dans ce sympathique concept de petite restauration sont entièrement réalisées à la main. Ici. le consommateur est assuré d'une fabrication et d'une cuisson artisanales.

D'autres plats sont également proposés: salades composées, tagliatelles, bruschettas (tartines de pain italien garnies cuites au four), frites.

Au dessert, le goût des bonnes choses se retrouve aussi avec les tartes et autres saveurs sucrées.

Monsieur et Madame Matignon offrent leur savoir-faire pour vos apéritifs, buffets. cérémonies, anniversaires et toutes réunions festives.

Le Mic-Jack est ouvert du mardi au samedi de 11h00 à 14h00 et de 17h00 à 22h30.

Allo commande: 04 70 07 16 69 ou 06 22 01 32 71.

Fermé le lundi et le dimanche à midi (ouvert le soir).

Fermé toute la journée les 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> dimanches du mois. Jocelyne Venuat



La boulangerie de la Toque située 4 rue de la République est ouverte les lundi, mardi, ieudi, vendredi, samedi de 7h00 à 12h45 et de

Jocelyne Venuat