LE JOURNAL DE L'AGGLO

TOUTE L'INFORMATION DE VOTRE AGGLOMÉRATION N°15 Juillet 2022

agglo de la région de Château-Thierry

ESCAPADES CULINAIRES

dans le Sud de l'Aisne

LA BONNE IDÉE
Le marché s'invite à la ferme

LE TUTO DE L'AGGLO
Local et de saison : passez à l'action

ON DIRAIT LE SUD...

Du sable blanc, de l'eau azur...
Vous ne rêvez pas, c'est bien le Sud de l'Aisne ! Il s'agit du Lagon Bleu, sur le domaine de la Salamandre, à Latilly. Ses dunes de sable entourant le lac vous offrent un petit havre de paix. Dépaysement total à quelques kilomètres de chez vous où vous pourrez manger ou simplement boire un verre puis faire le tour du lac et même prolonger un séjour tranquille dans l'un des petits chalets.

4-5 ARRÊT SUR IMAGES

6 À VOTRE SERVICE

7 DANS LA PEAU DE...
Coordinatrice du service de portage de repas

8-15 DOSSIER
Escapades culinaires

16 ÇA BOUGE

17 LE JEU DE L'ÉTÉ

18 LA BONNE IDÉE
Le marché à la ferme

19 TUTO
Local et de saison : passez à l'action

20-21 DANS NOS COMMUNES
Les coins à pique-nique

22 EN BRÈVES

23 EN CE MOMENT
Les rendez-vous de l'agglo

agglo de la région de Château-Thierry

LE JOURNAL DE L'AGGLO
Directeur de la publication : Étienne Haÿ, Président
Rédacteur en chef : Laurent Guillemot
Rédaction : Émilie Mathis, Rosalie Becquet, Bernard Couvreur
Photos, images : CARCT, Bastien Millan, Stéphane Belloir, Laura Lassalle, Bernard Couvreur, Rosalie Becquet, Emilie Mathis, Claire Debout, Audrey Verrier, Aurélie Boivin, Bénédicte Villechange
Photo de couverture : Pique-nique à l'étang de Neuilly-St-Front
Conception : Les jardins de Wallée
les.jardins.de.wallee@gmail.com - 06 43 89 38 90
Dépôt légal : 3e trimestre 2022
Tirage : 27 000 ex.
Imprimé sur Select Silk, papier 100% recyclé par RotoAisne
ISSN : 2646-0785
Siège et adresse postale :
L'Aiguillage • 2 avenue Ernest Couvrecelle
02400 Étampes-sur-Marne
Courriel : contact@carct.fr
Accueil : 03 23 69 75 41 - www.carct.fr

LE MOT DE L'AGGLO

Chers lecteurs,

Cet été, le journal de l'agglo vous propose une nouvelle fois de partir à la découverte de ce qui se trouve sous vos yeux : votre territoire !

L'an dernier, la randonnée était à l'honneur. Cette année, c'est à travers nos spécialités et savoir-faire culinaires que vous êtes invités à voyager sans vraiment partir de chez vous ! Car notre territoire est truffé de producteurs, d'éleveurs, de viticulteurs, de restaurants, bistrots et bonnes adresses. Bien sûr, impossible de tous les citer dans ce journal : la Maison du Tourisme Les Portes de la Champagne recense toutes les adresses de l'agglo sur son site www.lesportesdelachampagne.com.

S'il y a bien quelque chose qui nous rassemble, c'est une bonne table, un partage qui permet de se retrouver. Notre patrimoine culinaire et gustatif dit aussi beaucoup de choses de qui nous sommes : il met en valeur notre terroir, nos cultures, nos élevages, cette terre que nous aimons.

Et il me paraît évident que l'agglo puisse mettre en avant à son tour cette culture, derrière laquelle se cachent des hommes et des femmes de talent, qui font vivre notre ruralité. C'est d'ailleurs un sujet qui a été fortement plébiscité dans notre projet de territoire Destination 2030 : comment se développer dans la limite de nos ressources ? Comment chacun peut être acteur de son environnement ? Comment mieux manger et mieux consommer ? Le soutien à l'agriculture et à l'économie locale est apparu comme une priorité autour d'une alimentation de territoire.

À la Communauté d'agglomération, nous nous nourrissons de vos idées et de vos recommandations pour faire ensemble : nous avons créé un outil www.achetezachato.fr, lancé le plan alimentaire de territoire et il reste encore beaucoup à faire en la matière.

C'est l'un des objectifs les plus attendus des prochaines années : les services et les élus travaillent sur cet enjeu alimentaire chaque jour pour créer sur notre territoire, les meilleures conditions possibles pour une ruralité moderne, vivante et d'avenir. Nos compétences sont aussi au service de notre cadre de vie et c'est un des objectifs de ce numéro d'été !

Bonne lecture, belles découvertes et bel été dans le Sud de l'Aisne.

Étienne Haÿ, Président
de la Communauté d'agglomération
de la région de Château-Thierry

UNE EXPOSITION DE LA HOTTÉE EN NOIR ET BLANC

27 mai - Le vernissage de l'exposition de Norbert Bardin à la Maison de Camille et Paul Claudel a permis de comprendre quelques techniques utilisées par le photographe pour capter ces mystérieux clichés, pris de nuit, en pose longue. La série exposée dans le jardin de l'ancien presbytère offre une magnifique mise en lumière des paysages mystiques de la Hottée du diable, située non loin de Villeneuve-sur-Fère, à Coincy, et qui inspira ces deux grands artistes chers à notre territoire.

TOUT POUR LA RÉNOVATION AU SALON DE L'HABITAT

Du 20 au 22 mai - Pour cette 3e édition, l'agglo a répondu présente au rendez-vous local de l'habitat, à Château-Thierry, pour parler rénovation aux côtés de ses partenaires : Urbam Conseil, l'Agence Locale de l'Energie et du Climat du Sud de l'Aisne (ALEC) et le Conseil d'Architecture, Urbanisme et d'Environnement (CAUE de l'Aisne). L'objectif était de renseigner les propriétaires occupants et propriétaires bailleurs sur les aides qu'il est possible d'obtenir dans le cadre de travaux d'amélioration de l'habitat, notamment sur le plan de la rénovation énergétique.

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DE L'AGGLO SUR :

CONCERT DES ÉCOLES

3 mai - Les écoles du territoire se sont produites sur la scène de la Biscuiterie avec des compositions musicales originales créées dans le cadre du dispositif 100% EAC aux côtés du collectif Nouvel'R. Une expérience inoubliable pour les enfants et les enseignants plus qu'enthousiastes. À la suite des représentations, le groupe a offert un mini concert pour clore cette saison artistique et culturelle.

LE PARCOURS DU CŒUR

10 juin - Toute la journée, plus de 130 élèves ont réalisé le parcours du cœur à l'espace de rugby intercommunal Paul Quilghini, à Etampes-sur-Marne. L'agglo était partenaire de cette course au côté de l'Éducation nationale. Le parcours était aussi ponctué d'ateliers sur la nutrition et la prévention en présence d'infirmières et des pompiers.

UN NOUVEAU RELAIS PETITE ENFANCE

6 mai - Inauguré à Fère-en-Tardenois, rue de la Croix Poiret, le Relais Petite Enfance accueille désormais les tout-petits, leurs familles et les professionnels de l'enfance. Parents et enfants peuvent profiter d'activités à proximité et de l'accompagnement dispensé par le service de la petite enfance dans un espace entièrement réaménagé par nos équipes techniques.

LE RETOUR DE LA FOIRE DE CHÂTEAU-THIERRY

Du 28 avril au 1er mai - La foire agricole de Château-Thierry a rassemblé de nombreux stands dont celui de l'agglo qui était venue parler de... déchets évidemment ! Démonstration de compostage, jeu du tri et questions/réponses ont permis aux visiteurs d'apprendre à mieux consommer et à moins gâcher, tout ceci dans le but d'inciter les usagers à réduire encore plus leur production de déchets, en vue de l'arrivée en 2023 de l'Abonnement Déchets Service.

Un nouveau lieu pour la petite enfance

Dans d'anciens locaux administratifs de l'agglomération, des travaux d'aménagement ont permis d'installer le nouveau Relais Petite Enfance, au 3 rue de la Croix Poiret, à Fère-en-Tardenois. Qui dit nouveau lieu, dit nouveau nom ! En effet, nous parlerons désormais de Relais Petite Enfance (RPE) et non plus de Relais Assistants Maternels (RAM) dont la mission principale est d'accompagner les familles et les assistants maternels dans les démarches relatives à l'accueil du jeune enfant. Celui qui vient d'ouvrir ses portes à Fère-en-Tardenois complète une offre de trois Relais Petite Enfance répartis sur tout le territoire : à Neuilly-Saint-Front, à Etampes-sur-Marne (à l'Aiguillage) et Courtemont-Varennes. Le site de Fère-en-Tardenois ouvre ses portes les lundis et vendredis matin, de 9h à 12h, notamment pour les ateliers d'éveil.

On a testé : l'abri à vélo

Un nouvel abri à vélo a été installé près de l'Aiguillage : sécurisé et pratique, il facilitera vos déplacements doux. Il sera accessible uniquement avec un badge nominatif, sur abonnement auprès de l'agence Fablio. Situé à côté de la passerelle menant à la gare, cet équipement financé par l'agglo pour un coût global de 53 600 € TTC permettra aux usagers de faciliter leurs déplacements et d'encourager la pratique du vélo ! Alimenté par 4 panneaux solaires, vous pourrez y recharger votre vélo électrique. Considéré comme l'un des 25 chantiers prioritaires du projet de territoire, ce nouvel équipement est une avancée de plus pour le Plan Vélo de l'agglo !

« C'est idéal si on veut prendre le train car on sait que le vélo sera en sécurité dans un abri fermé. La station de gonflage et de recharge pour les vélos électriques est vraiment un plus ! » *Leslie*

ZÉRO DÉCHET
AGGLO DE LA RÉGION DE CHÂTEAU-THIERRY
le QUIZ !?

VRAI OU FAUX ?

La date de mon paquet de pâtes est dépassée, hop à la poubelle ?

FAUX - Ne confondez pas Date Limite de Consommation (DLC) indiquée sur l'emballage par la formule « à consommer jusqu'au » avec la Date de Durabilité Minimale indiquée par « à consommer de préférence avant ». Sur les pâtes (sèches) c'est une DDM donc vous pouvez encore les consommer après la date !

Attention aux sacs dits biodégradables, il ne faut pas les jeter dans la nature.

VRAI - Les sacs dits biodégradables se dégradent lentement, que ce soit dans la nature ou dans un composteur. Pour être certain que le produit se compostera, il faut qu'il soit labellisé « Ok Compost Home ».

Les lingettes dans les toilettes ?

FAUX - Même celles dites biodégradables, les lingettes ne doivent pas être déposées dans vos toilettes car elles bouchent les égouts et obstruent les canalisations. Constituées de fibres synthétiques très résistantes, elles mettent très longtemps à se dégrader naturellement.

Le produit porte la mention bio : c'est forcément issu de l'agriculture biologique ?

FAUX - Pour mettre en avant les avantages écologiques (réels ou supposés) de leurs produits, fabricants et distributeurs apposent des logos qui ne sont pas forcément gages de produits bons pour l'environnement. Vérifiez si le produit a bien les mentions AB (Agriculture Biologique) et l'écolabel européen.

Sylvie BAYARD

coordinatrice du service de portage de repas

Avant d'avoir été désignée à la coordination du service, Sylvie a endossé les missions d'agent de portage de repas : « je connais les difficultés du terrain et les aléas du métier », explique-t-elle. Son expérience lui permet d'aider au mieux son équipe de 7 agents qui livrent 140 à 150 repas et 50 à 60 collations par jour, dans toute l'agglomération. Les 7 tournées sont sectorisées et planifiées par ses soins pour assurer une rotation équilibrée afin que les personnes aient des repas 7j/7.

« J'ai rarement une journée type », explique Sylvie pour décrire son métier, lié à l'humain (comprenez : il y aura de l'imprévu !). À la coordination du portage des repas, elle organise les plannings de livraison, le suivi avec le boulanger et la cuisine centrale (qui élabore les menus et les repas) ou encore la facturation. Mais surtout elle assure la prise en charge et le suivi des bénéficiaires en centralisant toutes les demandes téléphoniques, lors de rendez-vous à l'agglo et en visite à domicile.

> « J'AIME MON MÉTIER ET J'EN SUIS FIÈRE PARCE QU'ON APPORTE UN SERVICE ESSENTIEL À LA PERSONNE.

Plus que des repas chauds livrés, c'est un accompagnement dans le quotidien des personnes, être attentif à leur bien-être et prendre les mesures nécessaires en cas de soucis de santé. Sylvie est en liaison permanente avec les professionnels de santé, les services hospitaliers, le CLIC ou la Maia du Sud de l'Aisne et bien sûr le service d'aide à domicile de l'agglo. Elle identifie les besoins de la personne et assure le lien avec les familles, les agents, les professionnels et les bénéficiaires.

Derrière ce poste à multiples facettes se révèlent aussi les réalités de l'accompagnement à la personne, un domaine pour lequel il faut être à l'écoute, empathique et humain : « nous sommes parfois le seul contact de la journée. » Les familles qui habitent loin sont aussi rassurées par le suivi quotidien des équipes et c'est pour cette raison qu'ils accordent toute leur confiance à Sylvie et aux services de l'agglo.

CV

Auparavant : artisan boulanger pâtissier pendant 17 ans.

2006 à 2008 : agent de portage de repas à l'agglomération et remplacements à l'accueil physique et téléphonique du service.

2009 à 2018 : agent titulaire au service du portage de repas et remplaçante à la coordination du même service.

En 2019 : devient coordinatrice du service de portage de repas.

En chiffres

Au-delà du plateau repas, ce service apporte une présence quotidienne auprès des personnes âgées et/ou en situation de handicap qui pour certaines se trouvent isolées.

8 AGENTS

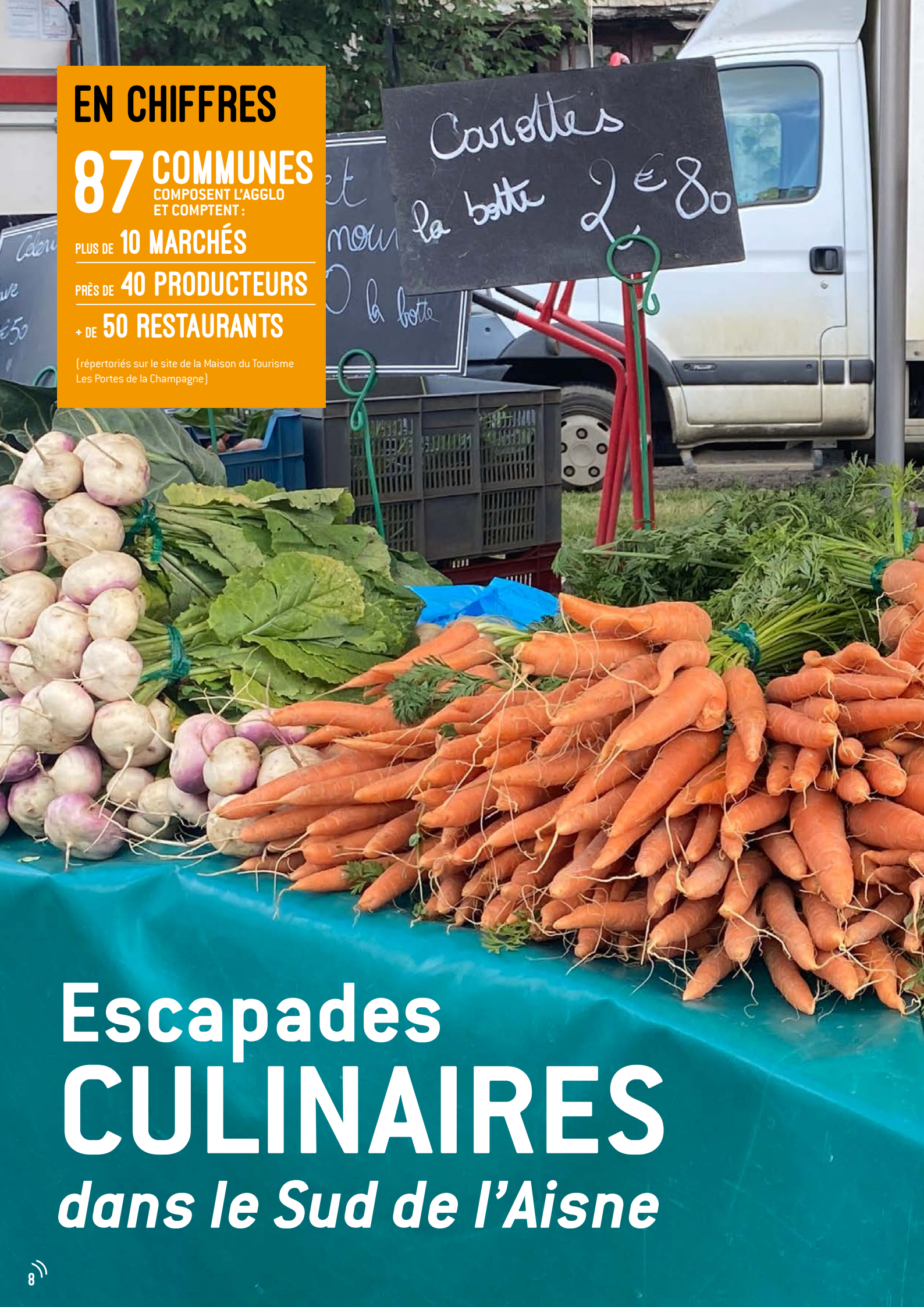
43 625 REPAS/AN

16 491 COLLATIONS/AN

259 BÉNÉFICIAIRES

sur **87** COMMUNES

*Chiffres du rapport d'activités 2021



EN CHIFFRES

87 COMMUNES COMPOSENT L'AGGLO ET COMPTENT :

PLUS DE **10 MARCHÉS**

PRÈS DE **40 PRODUCTEURS**

+ DE **50 RESTAURANTS**

(répertoriés sur le site de la Maison du Tourisme Les Portes de la Champagne)

Escapades CULINAIRES *dans le Sud de l'Aisne*

Cet été, on vous emmène à la rencontre de celles et ceux qui donnent du goût et des couleurs dans votre assiette ! Qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, que ce soit au marché ou directement à la ferme, vous allez voir que votre territoire recèle de richesses gustatives. Alors en route pour une virée culinaire haute en couleurs qui fera du bien à vos papilles.

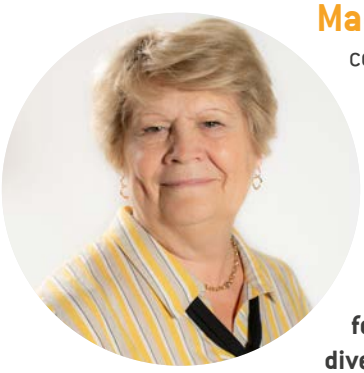
Une terre de saveurs

Cet été, nous vous invitons à la découverte de votre territoire mais sur le mode de l'escapade culinaire. Le Sud de l'Aisne est une terre de producteurs, de restaurateurs mais aussi d'habitants et de communes qui ont à cœur de partager un moment de convivialité. Asseyez-vous à une bonne table nichée dans un village ou offrez-vous un repas gastronomique dans un grand restaurant, allez flâner sur un marché ou franchissez les portes d'une ferme… Perdez-vous sur la route du champagne (avec modération tout de même) ! Il y a tant de possibilités pour vous étonner et redécouvrir les plaisirs de la vie.

Un territoire à vivre

Allez à la rencontre de celles et ceux qui font l'agglo et qui contribuent aux plaisirs de la table, c'est aussi prendre conscience de ce que l'on a dans son assiette. Car il ne s'agit pas que d'un plaisir éphémère et superficiel mais bien d'un acte à réel impact environnemental et humain. Faire cette démarche, c'est aussi comprendre la valeur des bons produits et d'une nourriture saine, de qualité. C'est pour cette raison que l'agglo en fait aussi un fer de lance dans son projet de territoire et notamment en mettant en œuvre un projet alimentaire territorial.

Alors, si l'été est propice à redécouvrir les saveurs authentiques et le plaisir des bonnes choses, sachez aussi que c'est possible toute l'année dans votre agglo !



Madeleine Gabriel,
conseillère déléguée en charge
du développement agricole et viticole

« Mangez bien ! Mangez courts ! Les circuits courts et de proximité alimentaires sont un moyen de reprendre le contrôle sur son assiette. Du champ à l'assiette, de la fourche à la fourchette ; accédez à des produits frais et diversifiés qui respectent la saison et la nature et qui rémunèrent décemment les femmes et les hommes qui les produisent. Notre Sud de l'Aisne est riche de produits qualitatifs que vous retrouverez sur les étals d'un commerçant ou bien au menu d'un bon restaurant. Nous pouvons être fiers de notre ruralité ! Profitez d'une campagne généreuse et conviviale, qui n'attend que vous pour partager toutes ces bonnes choses. »

Itinéraires de producteurs

**Ce qui donne à notre territoire son authenticité et ses bonnes saveurs, ce sont bien nos producteurs. Allez à leur rencontre, laissez vous guider par leur passion, écoutez-les raconter leur histoire.
Présentation d'un échantillon de fraîcheur et d'étonnement pour les papilles !**

la ferme de Gaston

Ferme maraîchère à Dravegny

Il a troqué son bureau de négociant pour les champs : Baptiste Hédoin s'est relevé les manches pour reprendre la ferme familiale et y produire un mets très recherché au printemps : l'asperge. Sur 4 ha de l'exploitation sont également plantées butternuts, courgettes en plus des fameuses griffes (le plan de l'asperge) qui donnent les jeunes pousses récoltées à la gouge (outil de récolte). Le jeune homme, multi-tâches, des plantations au conditionnement, vous garantit une fraîcheur de 24h à la livraison. Il a d'ailleurs installé des cabanons à Dravegny et à Fismes pour les vendre à proximité en saison, d'avril à juin. À retrouver aussi sur certains marchés !

L'idée recette de Baptiste

« Essayez de faire une tarte tatin d'asperges avec du bacon, un vrai régal. » Recette à retrouver sur carct.fr

la Saumonerie de l'Ourcq

Transformation de saumon à Vichel-Nanteuil

Mickaël Nicoli a complètement transformé cette ancienne pisciculture pour en faire un atelier, unique dans la région, qui perpétue depuis plus de 30 ans un savoir-faire traditionnel : la transformation du saumon. Toute l'équipe y réalise un travail de haute précision : les filets sont prélevés manuellement pour garder la forme naturelle du poisson puis salés aux sels des Ardennes. Vient ensuite le fumage au bois de hêtre et le séchage. Les mains expertes découpent avec une grande dextérité de belles et fines tranches rosées. Le tout dans un temps record pour garder toute la fraîcheur du produit ! Alors, n'attendez pas Noël pour vous procurer ce mets élaboré avec le plus grand soin.

L'astuce culinaire de Mickaël

« Le saumon fumé se suffit à lui-même, avec un filet de citron. Pour le filet frais, la bonne cuisson, c'est 8 à 12 minutes dans une eau frémissante ! »

la Fromagerie du Dolloir

Fromagerie à Chézy-sur-Marne

Vous aurez de quoi en faire tout un fromage dans la boutique à Château-Thierry : bries de Meaux et de Melun, à la truffe, au miel ou aux éclats de noisettes, sans parler du Coulommiers et du Triple-crème de Seine-et-Marne, tous AOP ! L'entreprise familiale d'Eric et Fabienne Scellier affine les fromages depuis 27 ans dans une fromagerie qui existe depuis 1850. C'est aussi un vrai terrain de jeu pour Fabienne qui dégote des spécialités inédites ! L'objectif : trouver la pépite qui fera saliver les papilles. Tommes italiennes, bleu de vache affiné au cacao et à la liqueur (par un Meilleur Ouvrier de France) mais aussi du local avec les fromages de chèvre de Pargny-la-Dhuys et de Fontenelle-en-Brie.

Le conseil dégustation de Fabienne

« Un brie de Meaux s'accompagne évidemment d'une bonne baguette croustillante et d'un vin rouge corsé ou même d'un bon champagne ! »

la chopine

Brasserie de bières au miel à Condé-en-Brie

Récemment installé à Condé-en-Brie, Romain Malavieille brasse sa bière depuis 8 années. Sa particularité : une bière au miel provenant des ruches installées chez lui, à Montigny-lès-Condé. Avec une fabrication artisanale de 5 ou 6 bières (4 sont proposées en magasin) vous aurez tout à loisir de déguster une blonde aux notes rondes et fleuries ou une IPA rafraîchissante aux notes d'agrumes. Le jeune brasseur ne compte pas s'arrêter là et prévoit à moyen terme de produire des céréales et du houblon juste derrière la brasserie pour avoir un produit 100% local. Trois mots qualifient la production : résiliente, saine et humaine ! Rendez-vous à l'une des soirées organisées à la brasserie pour une dégustation.

Les conseils de Romain

« Conservez la bière artisanale debout au frais. Ne la videz pas entièrement car il y a un dépôt de levure au fond de la bouteille. Vous pouvez boire cette levure à la fin de votre dégustation pour bénéficier de ses bienfaits. »

L'abus d'alcool est dangereux

offrez-vous une bonne table

Dans le Sud de l'Aisne, chaque restaurant, qu'il soit dans une auberge ou un château, vous invite à la découverte d'une terre de finesse et de caractère.
Des équipes passionnées se réinventent chaque jour pour vous offrir le meilleur.
Réserver une table dans l'un de ces nombreux établissements c'est s'offrir le plaisir partagé d'un moment de convivialité, autour d'une cuisine traditionnelle ou innovante. Avec des produits frais et locaux pour la grande majorité, c'est un voyage sensoriel et gustatif assuré !

Mais comment choisir ?! Impossible de mettre tous les restaurants du territoire en valeur en si peu de lignes... Il en faut bien évidemment pour tous les goûts et tous les budgets, de la cuisine gastronomique – comme le Moulin Babet ou le Château de Fère – à la bonne cuisine traditionnelle et généreuse, comme chez Nanou à Mézy-Moulins ou le Pipasso à Bézuet. Nous ne pouvons pas tous les citer. De nombreuses auberges se nichent également au cœur des villages comme l'Auberge de la Vallée à Brécy. Nous vous invitons à vous rapprocher de la Maison du Tourisme Les Portes de la Champagne qui les répertorie tous. Rendez-vous donc sur leur site web pour faire votre choix et choisir l'établissement qui vous conviendra !

www.lesportesdelachampagne.com

L'Auberge Le Relais à Reuilly-Sauvigny propose un panorama sur 8km sur les coteaux de champagne, une cuisine fine, traditionnelle et moderne, avec une carte élaborée par le chef Christophe Bréard, qui change toutes les 6 à 7 semaines. Le sommelier vous guidera parmi une sélection de 517 références de vins et de champagne.
www.relaisreuilly.com

Au Château de la Marjolaine à Essômes-sur-Marne, optez pour une vue bucolique sur un jardin enchanteur, un château du 19e siècle et un restaurant haut de gamme avec une carte inspirée du terroir et des saisons. Un pavillon accueillera bientôt un bar, côté terrasse, pour le plaisir d'une coupe de champagne un après-midi d'été !
www.chateaumarjolaine.com

L'Auberge de l'Omois à Baulne-en-Brie est emplie du charme d'un ancien café de village et de l'authenticité de la bonne cuisine traditionnelle. L'établissement qui est aussi Logis de France propose un menu élaboré avec des produits locaux.
www.hotel-champagne.net

À l'Auberge de la Roue Fleurie à Coulonges-Cohan se côtoient modernité et rusticité avec l'ambiance pop art et décontractée d'un ancien bar du début XXe siècle. La carte décline un large choix de produits cuisinés avec savoir-faire.
www.aubergedelarouefleurie.com

De gauche à droite :
▶ L'équipe dynamique du Relais,
▶ la cuisine fine et élégante du Château de la Marjolaine,
▶ le Maître restaurateur Raynald Dubus et son équipe de l'Auberge de l'Omois,
▶ le charme rétro des salles de l'Auberge de la Rou15e Fleurie.

interview croisée

sur nos marchés

Magali Guillebault, conseillère municipale à la mairie de Coincy

Frédérique Léandre, adjointe au maire d'Essômes-su-Marne

Le marché, qu'il soit hebdomadaire ou mensuel, fait battre le cœur d'une commune. Qu'on y aille pour ses emplettes, rencontrer les gens du coin ou tout simplement se balader, c'est toujours un moment convivial à partager.

Pourquoi avoir organisé un marché il y a un an ?

Frédérique Léandre : Il y a plusieurs producteurs dans la commune et avec l'attrait soudain pour les produits locaux, suite à la période traversée, nous avions grand besoin d'un tel rendez-vous.
Magali Guillebault : Il y avait déjà un petit marché existant alors nous avons créé une association pour étoffer le marché campagnard avec de nouveaux producteurs trouvés dans la région et une buvette pour le côté convivial.

Décrivez-nous l'organisation ?

Frédérique : La commune organise la logistique mais les producteurs sont aussi partie prenante. Nous nous concertons pour nous améliorer à chaque édition.
Magali : Ce marché répond à une volonté de redynamisation de la commune. Nous proposons la gratuité des emplacements pour les exposants : il y en a entre 12 et 13 dont la fleuriste de Coincy à la belle saison.

Deux mots pour décrire ce rendez-vous ?

Frédérique : Pratique et surtout vivant !
Magali : Convivialité et qualité !

Le plus de votre marché ?

Frédérique : Il y a un stand de la mairie à chaque fois pour transmettre des informations et répondre aux questions des habitants. Une association est aussi invitée pour présenter son activité.
Magali : La buvette est un vrai atout pour profiter un peu plus du marché et découvrir de bons produits. Des animations sont aussi proposées régulièrement.

les marchés du territoire :

Château-Thierry

▶ ***Marché des Vaucrises***
Mardi

▶ ***Marché du centre-ville***
Mardi et vendredi

▶ ***Marché nocturne***
Place du Maréchal Leclerc
2e vendredi du mois jusqu'en juillet

Coincy

▶ ***Marché campagnard***
2e dimanche du mois

Condé-en-Brie

▶ ***Marché campagnard***
2e dimanche du mois

Essômes-sur-Marne

▶ ***Marché de producteurs et artisans***
2e mercredi du mois

Fère-en-Tardenois

▶ ***Marché de producteurs***
1er dimanche du mois

▶ ***Marché hebdomadaire***
Mercredi

▶ ***Marchés nocturnes thématiques***
Samedi 23 juillet, samedi 20 août, samedi 17 septembre

Fossoy

▶ ***Marché du goût et du quotidien***
Le mardi des semaines paires

Nesles-la-Montagne

▶ ***Marché campagnard et artisanal***
24 septembre (marché annuel avec brocante)

Neuilly-Saint-Front

▶ ***Marché hebdomadaire***
Samedi

Rocourt-Saint-Martin

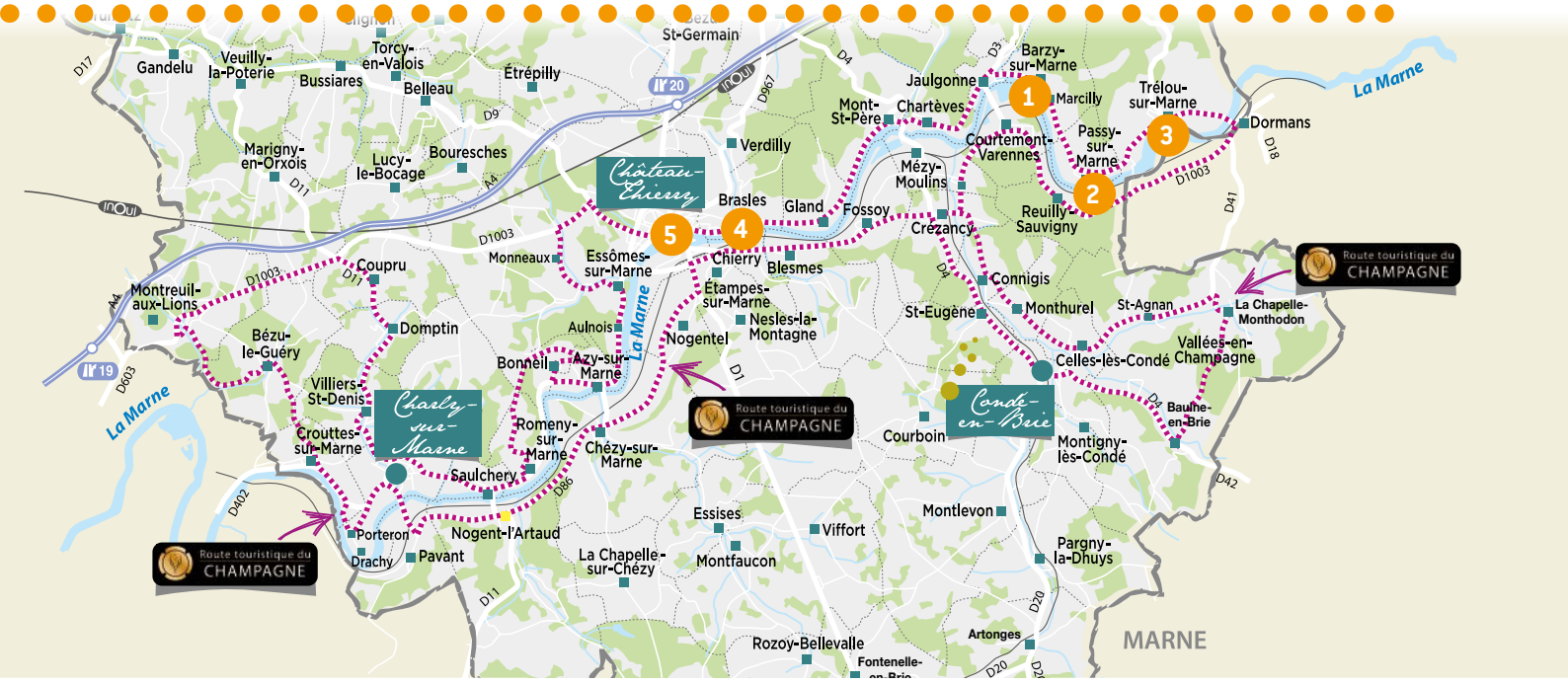
▶ ***Marché bio et artisanal de la Ferme de la Genevroye***
2e samedi du mois

Vous organisez un marché et souhaitez le faire connaître ? Contactez-nous : contact@carct.fr !

Partez à la découverte du patrimoine champenois !

En empruntant la route touristique du Champagne, vous sillonnerez le vignoble, ses petits villages, églises et abbatiales… des paysages sans cesse renouvelés. Les Portes de la Champagne comptent près de 3 400 ha de vignes et vous proposent une boucle avec de magnifiques points de vue sur les coteaux et la Vallée de la Marne et du Surmelin. Prenez le temps de vous arrêter pour admirer les panoramas ou pour percer le secret des bulles dans l'une des nombreuses caves de la région.

Rendez-vous sur www.lesportesdelachampagne.com pour en découvrir toutes les richesses !

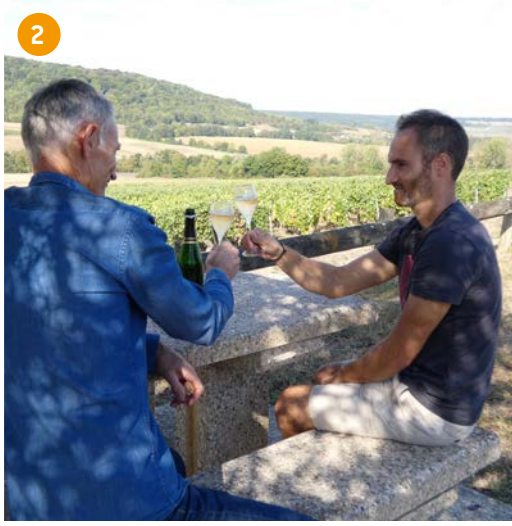


© Champagne Lévêque-Dehan / champagne-leveque-dehan.fr

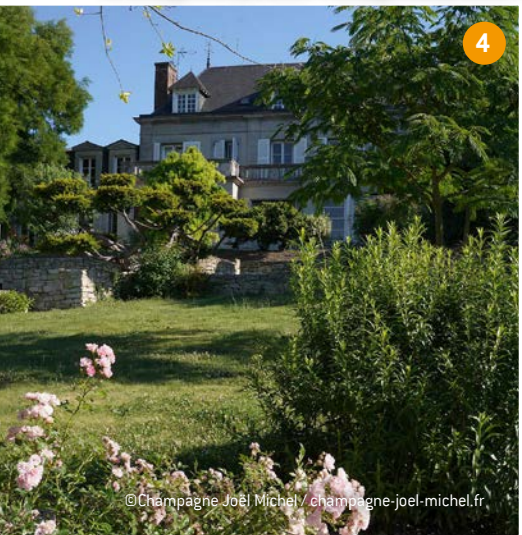
Balade en combi à Barzy-sur-Marne par le champagne Lévêque-Dehan

Rien ne vaut une dégustation pétillante dans les vignes pour savourer les paysages, ici à Passy-sur-Marne avec le vigneron Éric Mallet de Trélou-sur-Marne !

Des visites insolites vous attendent dans les caves des vignerons de la Vallée de Marne comme ici chez Météyer et Fils, à Trélou-sur-Marne.



©Champagne Météyer et Fils / champagne-meteyer.com

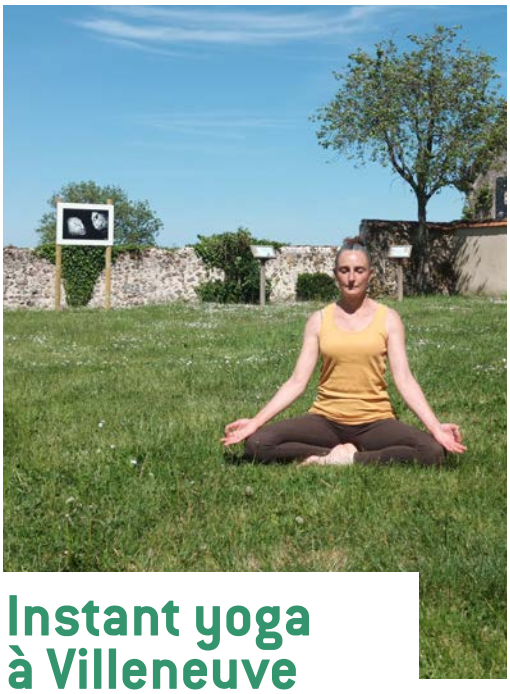


©Champagne Joël Michel / champagne-joel-michel.fr

Le domaine Joël Michel associe art, nature et champagne avec un magnifique jardin ! Savourez une dégustation commentée d'une ou plusieurs cuvées de champagne dans une grande et jolie salle de dégustation et d'exposition.

La Maison Pannier abrite de magnifiques caves médiévales de plus de deux kilomètres, creusées dès le XIIe siècle (visites sur réservation).

© Champagne Pannier / champagnepannier.com



Instant yoga à Villeneuve

L'association Instant Yoga vous propose de participer à une séance de yoga dans le jardin de la Maison de Camille et Paul Claudel. Une expérience ressourçante et inédite à découvrir les samedis 30 juillet à 11h et 13 août à 15h30.

Réservation obligatoire au 03 23 71 94 72. Tarif : 6 € par personne (à verser directement à l'association Instant Yoga). Vous pouvez amener votre tapis de sol !

Le dojo sort de terre

Il aura fallu moins d'un an à l'agglo pour construire un dojo flambant neuf. Connecté directement à la halle des sports intercommunale, ce nouvel équipement ouvrira en septembre pour la pratique sportive au sol : judo, karaté, yoga, lutte, danse,... La salle de combat, pièce maîtresse qui déroule 364 m² de tatamis rouges et jaunes, devra être foulée pieds nus s'il vous plaît !

« J'ai hâte de commencer les entraînements dans ce nouvel équipement et, si une équipe olympique vient s'entraîner ici, je serai aux premières loges ! »

Alexandre Gilbaut, 18 ans, étudiant et judoka du Judo Club Espoir du Tardenois

Si l'objectif est de favoriser la pratique sportive pour tous les habitants, il permettra aussi d'accueillir une équipe olympique de judokas car le dojo est labellisé centre de préparation Paris 2024. La halle des sports et le dojo permettront en effet l'ouverture d'un plus grand nombre de créneaux pour les clubs, les associations mais aussi les écoles et les maisons de retraite.

Bon à savoir : découvrez le nouveau dojo en images sur carct.fr. Rendez-vous en septembre pour l'inauguration !

Mission inclusion dans nos accueils de loisirs

Aux vacances de printemps, les accueils de loisirs ont eu l'opportunité d'accueillir Marc-Olivier, enfant atteint de troubles autistiques et Aline Rose, personne en situation de handicap en reconversion professionnelle. Pour Marc-Olivier, l'objectif était de participer aux animations proposées à « l'Île aux enfants », tout en respectant son rythme et son bien-être. Un encadrement dédié a été rendu possible par l'embauche de Christopher, son AESH (Accompagnant des Élèves en Situation de Handicap) qui accompagnait déjà le petit garçon à l'école depuis presqu'un an. Quant à Aline, le but était de découvrir les métiers de l'animation à travers un stage d'observation au centre de loisirs « Les Gamins d'abord », à Château-Thierry. Mission accomplie puisqu'elle réitérera l'expérience pendant les temps périscolaires. Ce sont deux parcours inclusifs devant lesquels nos accueils de loisirs ont adapté leur fonctionnement. Une démarche qui s'inscrit pleinement dans la Convention Territoriale Globale signée en décembre 2021 avec la CAF de l'Aisne.

Retrouvez l'article complet sur www.carct.fr.

LE JEU DE L'ÉTÉ

C'est là-haut que ça se passe !

Levez donc un peu les yeux de l'écran de votre smartphone et parcourez nos villes et villages à la découverte de quelques objets insolites... nous avons ici choisi les girouettes. Traditionnellement perchées au sommet du clocher de nos églises vous pouvez aussi les rencontrer sur les toits de nombreux autres bâtiments. Une girouette sert à indiquer d'où vient le vent, mais aussi elle embellit la vie !

Il peut y en avoir plusieurs par communes et c'est Fossoy qui remporte notre palme d'or avec au moins 4 beaux exemplaires... Les thèmes sont assez divers, la vie agricole est bien représentée, avec parfois des créations très anciennes qui ne comportent pas de rose des vents. Des sujets plus modernes ou originaux sont une belle rencontre, comme cette belle sorcière sur son balai et même un parapentiste venu de l'origine des temps ! À découvrir sans modération.

Tentez votre chance !

Faites correspondre un nom de commune et un numéro de girouette. Les gagnants seront ceux qui auront le plus de bonnes réponses.

Brasles	Fossoy .....
Brécy	Fossoy .....
Coincy	Fossoy .....
Coulonges-Cohan	Fossoy .....
Courboin	Montigny-l'Allier .....
Courchamps	Montigny-l'Allier .....
Épieds	Montlevon .....
Étrépilly	Passy-sur-Marne .....
Fère-en-Tardenois	Passy-sur-Marne .....

Envoyez vos réponses, sans oublier d'indiquer vos coordonnées postales ou mail, par courrier ou déposez-les à l'accueil de l'Aiguillage

L'Aiguillage, 2 av. Couvrecelle, Étampes-sur-Marne, contact@carct.fr

la Brie des champs

Le marché s'invite à la ferme

L'histoire est née de la rencontre de quatre couples d'agriculteurs installés du côté de la Ferté Gaucher, Montdauphin et Montmirail. « Comment faire venir les gens dans nos fermes pour acheter nos produits en direct ? » Telle fut la réflexion entamée en 2018 par ces jeunes fermiers qui donnèrent naissance à l'association.

La Brie des champs a pour but d'organiser différents marchés dans les fermes volontaires, dans un rayon de 40 km autour de la Ferté-Gaucher. Une initiative inédite et locale dans la Marne, la Seine-et-Marne et l'Aisne. L'organisation de marchés à la ferme répond à plusieurs enjeux : soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs ou fermiers, encourager les circuits courts et valoriser les produits locaux. Pour ce faire, la Brie des Champs a instauré une charte exigeante à laquelle chaque producteur doit se conformer pour participer aux marchés : les produits doivent provenir du périmètre défini, interdiction à l'achat/revente, en adoptant une démarche d'accueil du consommateur (la présence du producteur sur le stand est obligatoire). Et tout ceci dans le respect de l'environnement et bio autant que faire se peut ! «Un jeune fermier qui se lance avec nous est sûr de vendre !» assure Christophe Van Hoorne, président de l'association. La convivialité et la bonne ambiance de ce marché font aussi tout le charme de ces rendez-vous.

Désormais 5 fermes composent le conseil d'administration et chaque marché rassemble entre 10 et 15 producteurs. Au total ce sont près de 25 producteurs différents qui ont rejoint le mouvement, offrant à chaque rendez-vous un large panel de produits locaux et frais : des produits laitiers à la viande, en passant par le miel, la bière ou encore légumes, pâtes fraîches, jus de pommes, cidre et même osier (eh oui, dans le pays de Brie, il y a des osiériculteurs qui produisent le végétal pour la vannerie).

©Aurélie-Boivin
Marché des Canardises des Trois Vallées

« QUAND LES CONSOMMATEURS VIENNENT SUR L'UN DE NOS MARCHÉS, C'EST LE PRODUCTEUR QU'ILS AURONT EN FACE. IL S'AGIT AUSSI DE REDONNER DE LA CONFIANCE DANS L'ACHAT, SUR L'ORIGINE DU PRODUIT », précise le président de l'association.

En 2022, le premier marché de la saison s'est déroulé aux Canardises des Trois Vallées, à Condé-en-Brie, où Fanny et Adélaïde Fagot se sont portées volontaires pour accueillir l'un des marchés de la Brie des Champs. L'association accueillera prochainement dans ses rangs Fanny et Joseph Peers de la Maison Rouge située à Montlevon.

Bienvenue à la ferme !

Pensez aussi au réseau Bienvenue à la ferme, un label attribué à de nombreuses fermes dans le Sud de l'Aisne (ex : la ferme de la Genevroye, les Caprices de Sidonie, les Canardises des Trois Vallées,...).
Ce réseau vous garantit une exigence de qualité : de bons produits fermiers et un accueil chaleureux dans une cadre soigné. Les produits y sont élaborés avec le plus grand soin et vous rencontrerez des producteurs qui ont à cœur de transmettre leur passion et qui proposent des visites pédagogiques en toute transparence sur leurs pratiques agricoles.
Une expérience authentique et savoureuse à essayer sur le territoire.

RDV sur bienvenue-a-la-ferme.com et localisez-vous pour trouver les fermes les plus proches ! Cet été, profitez des vacances pour une visite à la ferme !

En savoir plus

Pour connaître les prochains marchés de la Brie des Champs :
labriedeschamps
06 79 34 29 24 / labriedeschamps@orange.fr

Local et de saison : passez à l'action

Manger local sans se ruiner c'est possible, si vous adoptez l'une des astuces proposées ci-dessous. La liste n'est pas exhaustive ! En été, c'est l'occasion d'essayer.

Manger de saison : avec des fruits et légumes plus savoureux, la saisonnalité a du bon pour la planète et dans l'assiette !

Acheter à la ferme

Dans l'agglo, vous trouverez forcément un producteur de viande ou un maraîcher à côté de chez vous. C'est aussi l'occasion d'aller à leur rencontre.

Adhérer à une AMAP

On privilégie les circuits courts en adhérant à une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne : on y propose des paniers à composer ou déjà tout faits.

Opter pour achetezachato.fr

la plateforme Internet d'achats locale de l'agglo vous propose des produits locaux accessibles en un clic !

Participer aux cueillettes

Certaines fermes proposent de venir récolter soi-même les produits directement dans les champs. C'est ludique et économique !

Cultiver son potager

Si vous avez l'espace suffisant, rien ne vaut un petit carré de terre ou des jardinières sur un balcon pour faire pousser vos légumes.

Penser aux marchés et petits commerçants

Ils sont nombreux à proposer des produits locaux et de saison des fermes alentours. Une bonne façon de contribuer aux circuits courts sans faire des kilomètres.

Bon à savoir : Retrouvez la carte de nos producteurs, « de la fourche à la fourchette » dans notre numéro 6 de décembre 2020.

FOCUS : le Projet Alimentaire de Territoire

De nombreuses initiatives existent sur notre territoire visant à valoriser les productions locales, inciter les habitants à consommer de manière plus durable et responsable mais aussi favoriser les installations de nouveaux agriculteurs. Partant de ce constat, les élus ont décidé de mettre en place un Projet Alimentaire Territorial (PAT) global et transversal. Le PAT du Sud de l'Aisne s'engagera fortement en faveur d'une transition écologique.

Anne Maricot, conseillère déléguée chargée du projet alimentaire de territoire.

« Lauréat de l'appel à projets 2022 du Programme national pour l'alimentation, l'ambition du PAT du Sud de l'Aisne est d'associer tous les partenaires du territoire : collectivités, producteurs agricoles et consommateurs, afin de mettre en place une véritable politique publique autour de l'alimentation saine, locale et de qualité, pour tous ! »

Que ce soit dans un écrin de verdure au bord de l'eau ou bien devant un magnifique panorama, il est temps de s'arrêter et faire une pause... Alors prenez de bons produits locaux pour composer votre panier à pique-nique et offrez-vous une pause déjeuner dans l'un des jolis coins de notre territoire !

à la table d'orientation

Baulne-en-Brie

Un joli point de vue isolé dans les champs vous attend en prenant la route vers la Chapelle-Monthodon (dit « route du Breuil ») à Baulne-en-Brie. Vous aurez tout le loisir d'admirer la vue sur la vallée du Surmelin (qui coule en contrebas) avec Montchevret, Condé-en-Brie et Celles-lès-Condé en vue...
La table d'orientation vous indiquera tous les petits villages qui composent ce joli paysage vallonné. Un arbre aux grands ramages vous apportera aussi un abri ombragé pour pique-niquer.

À mettre dans son panier : ***de bons fromages de chèvre de la Chèvrerie de la Dhuys à Pargny-la-Dhuys ou des Biquettes de la Bruyère à Fontenelle-en-Brie ou bien des bières de la brasserie des Fables à Rozoy-Bellevalle !***

à l'étang

Neuilly-St-Front

Ce site tranquille est situé dans la commune, rue de la Chantereine. Lieu de promenade et de jeu pour les habitants, c'est aussi un espace réservé à la pêche à la ligne sous le couvert de l'association locale, Les Martins-pêcheurs de l'Ourcq. Vous pourrez faire une petite marche autour du plan d'eau ou vous délasser en regardant les canards nager...

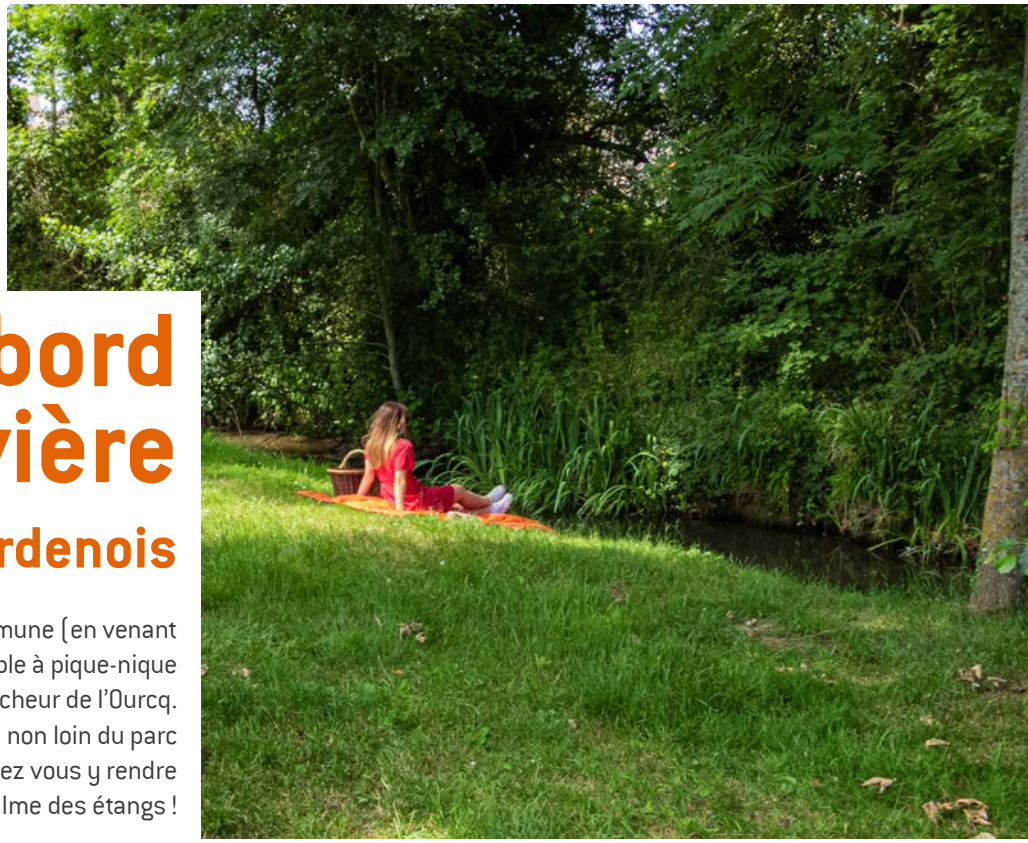
À mettre dans son panier : ***pomme et jus de fruit d'Hervé la pommeraie ou, pourquoi pas, déguster du saumon fumé de la saumonerie de l'Ourcq !***

face aux vignes

Gland

En montant la rue de Champillon à Gland, une autre table d'orientation se loge au bord de la route avec un panorama sur les coteaux de champagne qui s'étendent sur toute la vallée de la Marne. La table d'orientation qui se trouve à côté de la table à pique-nique vous indiquera les villages de l'autre côté de la rive. De quoi se rendre compte de l'étendue de la vallée !

À mettre dans son panier : ***une bouteille de Champagne évidemment ! Vous aurez le choix parmi l'un des nombreux vignerons de la Vallée de Marne.***



au bord d'une rivière

Fère-en-Tardenois

Tout de suite à l'entrée de la commune (en venant de Château-Thierry), cette petite table à pique-nique vous apportera la fraîcheur de l'Ourcq. L'eau vive de la rivière vous ressourcera non loin du parc des Bruyères où vous pourrez vous y rendre si vous préférez le calme des étangs !

À mettre dans son panier : ***faites un petit détour par Ronchères où la ferme des Caprices de Sidonie vous préparera de bons burgers***

Professionnels, développez vos ventes avec les réseaux sociaux

La Communauté d'agglomération et la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de l'Aisne vous proposent de participer à une journée consacrée au numérique, sur les réseaux sociaux. Les réseaux sociaux sont un moyen de présenter votre entreprise ainsi que vos produits. Mais, pour inciter à l'achat il est possible d'aller plus loin en créant une boutique qui sera visible sur Facebook et Instagram. RDV lundi 11 juillet 2022 de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30, dans les locaux de l'espace public numérique (EPN) de Nogentel. La journée sera animée par un conseiller numérique de la CCI Aisne.
Votre participation est prise en charge à 100% par la Communauté d'agglomération de la région de Château-Thierry ! Attention, cette formation est limitée à 15 places.

Inscriptions : Karine Pietrzak, chargée de mission au service développement économique à la Communauté d'agglomération karine.pietrzak@carct.fr

Révision du Règlement local de publicité

La Communauté d'agglomération mène actuellement la révision du Règlement Local de Publicité de la Ville de Château-Thierry, document qui réglemente l'affichage extérieur sur le territoire (enseignes, publicités, ...) Des panneaux plus petits et moins nombreux, des entrées de ville et secteurs résidentiels préservés, des enseignes bien intégrées dans le patrimoine bâti, des publicités numériques encadrées, voici les principaux objectifs du futur document. Un juste équilibre à trouver entre attractivité économique et préservation du cadre de vie.

En savoir plus sur www.carct.fr

Les jobs d'été de l'agglo

L'été est une période de forte activité pour certains des services et chaque année, l'agglo pourvoit près de 200 emplois (saisonnier, vacation, CDD) que ce soit dans le secteur de l'enfance et la jeunesse, le médico-social, la culture ou le service déchets. Cette année ce sont : **3 agents pour les musées,**
8 agents pour le service déchets,
16 pour les services d'aide à la personne,
1 pour les ressources,
153 pour la petite enfance
et l'enfance jeunesse qui ont été recrutés.

Offre d'emploi

L'agglo recherche pour son service d'Aide et d'Accompagnement à Domicile des auxiliaires de vie pour intervenir aux domiciles de personnes âgées, malades et/ou en situation de handicap afin de les aider à accomplir leurs gestes du quotidien (aide à la toilette, au lever et au coucher, aide au change, aide à la préparation et prise des repas, entretien du logement, courses, ...).

Travail du lundi au vendredi et week-end
Diplômes : DEAVS ou ADVF sinon expérience exigée dans l'aide à domicile
Envoyez votre candidature : candidatures@carct.fr

JUILLET

FESTIVAL MUSIQUE EN OMOIS

8 au Charmel
La punkaravane & le Punkarabrass
et Centaures

13 à Château-Thierry
Nina Attal, Karpatt et DJ Crok de Watt

15 à Nogent-l'Artaud
Les Fils de Teuhpu
et les Fonds de Bouteilles

22 à Beuvardes
Caesaria, Irina Gonzalez
et Cartoon Machine

et le 29 à Monthurel
Gunwood, Madeleine et Banana Shrimp
www.musique-en-omois.com

du 8 juillet au 19 août
VACANCES D'ÉTÉ
ACCUEILS DE LOISIRS ET CLUB ADOS
Activités sportives et de loisirs,
camps au lac du Der et mini-camps
à Saint-Leu-d'Esserent
Inscriptions : espace-famille@carct.fr

10 et 21
VISITE GUIDÉE : SUR LES TRACES DES COMBATS DU BOIS DE BELLEAU,
(2h30). Départ du musée à 14h15. Tarifs et inscriptions : Maison du Tourisme - 03 23 83 51 14

23 et 24
BIVOUAC DES POILUS
Reconstitution historique d'un campement de soldats de la Première Guerre mondiale, devant le musée de la Mémoire de Belleau
Gratuit, tout public, toute la journée

27 juillet et 24 août
BALADE GUIDÉE : TERRE D'ILLUSTRES
Départ place Paul Claudel à Villeneuve-sur-Fère. Tarifs et inscriptions : Maison du Tourisme 03 23 83 51 14

30 juillet et 13 août
INSTANT YOGA dans le jardin de la Maison de Camille et Paul Claudel à 11h
Tarif : 6 €. Réservation : 03 23 71 94 72

31 juillet et 28 août
ESCAPE GAME - LA LETTRE PERDUE
11h et 15h (1h). À la Maison Claudel. Groupes de 2 à 6 personnes. Idéal pour les familles (dès 7 ans). Tarif : 7€ /adulte. Réservation : 03 23 71 94 72

AOÛT

8 et 16
ATELIER FLIPBOOK
De 14h à 16h au Centre culturel Camille Claudel. Renseignements : 03 23 82 07 84 centreculturel-claudel@carct.fr

jusqu'au 28
EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE DE NORBERT BARDIN
Jardin de la Maison de Camille et Paul Claudel à Villeneuve-sur-Fère. Du mercredi au dimanche, de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h

SEPTEMBRE

jusqu'au 11
EXPOSITION - LES TRANSMISSIONS PENDANT LA GRANDE GUERRE
Musée de la Mémoire de Belleau 1914-1918 www.museedebelleau.com

17 et 18
JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE DANS LES MUSÉES DE L'AGGLO

FESTIVAL MUSIQUE EN OMOIS 2022

FMO

CONCERTS GRATUITS A partir de 19h

01/07 MONT SAINT PERE

08/07 LE CHARMEL

13/07 CHATEAU THIERRY

15/07 NOGENT L'ARTAUD

22/07 BEUVARDES

29/07 MONTHUREL

WWW.MUSIQUE-EN-OMOIS.COM

Musique en Omois

LA PUNKARAVANE • JIM MURPLE MEMORIAL
& le PunkaraBrass
KARPATT • NINA ATTAL
LES FILS DE TEUHPU • CAESARIA • GUNWOOD
LUCIE JOY • CENTAURES • LFC • LES FONDS DE BOUTEILLES
CARTOON MACHINE • IRINA GONZALEZ • MADELEINE

Le PETR - UCCSA est soutenu par le Département de l'Aisne, la Région Hauts-de-France, la Communauté d'Agglomération de la Région de Château-Thierry et la Communauté de Communes du Canton de Charly-sur-Marne