LE JOURNAL DE L'AGGLO

TOUTE L'INFORMATION DE VOTRE AGGLOMÉRATION N°9 Décembre 2020

agglo de la région de Château-Thierry

DOSSIER
CONSOMMER LOCAL C'EST L'IDÉAL

À LA UNE
Réduire ses déchets :
c'est maintenant ou jamais !

DANS LA PEAU DE...
Une chargée de mission agriculture
et alimentation durables

DRIVE* DE LIVRES

Le click & collect ce n'est pas que pour les emplettes mais aussi pour les livres, CD, DVD et autres objets culturels si essentiels. Notre Centre culturel Camille Claudel à Fère-en-Tardenois procède, comme ici, à des drives pour remettre à ses abonnés leurs commandes, pour que la culture ne s'arrête jamais.

* Retrait de commande

4-5 ARRÊT SUR IMAGES

6-8 À LA UNE
Réduire ses déchets : c'est maintenant ou jamais !

9 EN BRÈVES

10-15 DOSSIER
Le local, c'est l'idéal

16 TUTO
Le furoshiki, l'emballage cadeau zéro déchet

17 DANS LA PEAU DE...
Fanny Donet, chargée de mission agriculture et alimentation durables

18-19 LA BONNE IDÉE
Mon menu de fête 100% local

20-21 DANS NOS COMMUNES
Portraits de commerçants

22 ÇA BOUGE
De nouveaux artistes en immersion.

agglo de la région de Château-Thierry

LE JOURNAL DE L'AGGLO

Directeur de la publication : Étienne HAŸ, Président
Rédaction en chef : Rosalie BECQUET
Rédaction : Émilie MATHIS
Photos, images : CARCT, Bernard COUVREUR, Bastien MILLAN, Stéphane BELLOIR, Emilie MATHIS, Audrey VERRIER, Colin GUILLEMANT, La compagnie Racines Carrées, Bibi Freepik.com.
Conception : Les jardins de Wallée
les.jardins.de.wallee@gmail.com - 06 43 89 38 90
Dépôt légal : 4e trimestre 2020
Tirage : 27 000 ex.
Imprimé sur Cyclus, 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

Chers lecteurs,

Nous voilà confinés pour la seconde fois de l'année : l'exceptionnel est malheureusement devenu quotidien. Les élus et les agents de la Communauté d'agglomération de la région de Château-Thierry ont, comme au printemps, tout fait pour vous apporter les services de la même manière qu'en temps normal : collecte des déchets, accueil des enfants en crèches, poursuite des travaux et projets. Même si bien sûr, il a fallu adapter de nombreux services, passer aussi par le *click and collect*, les prises de rendez-vous ou parfois fermer les portes temporairement.

Nous y sommes parvenus grâce à des investissements conséquents du territoire, particulièrement sur les projets numériques : fibre optique, tablettes pour les élus, création d'outils au service du développement numérique, équipement des services entre les deux confinements etc.

Et oui, qu'il s'agisse de nos instances communautaires, d'événements culturels comme la Nuit des musées, de sensibilisation comme la Semaine européenne des déchets ou achetezachato.fr, notre nouvelle plateforme d'achats locale, c'est grâce au digital, entre autres, que nous parvenons à maintenir le lien entre nous.

Ces liens sont indispensables pour rester unis, solidaires, et optimistes.

Les fêtes de fin d'année qui arrivent seront spéciales : pour chacun de nous, pour nos vies personnelles et surtout pour certains métiers. Les commerçants, artisans et producteurs locaux ont pu se retrouver face à cette crise avec un sentiment de solitude en plus de l'inquiétude.

C'est pourquoi j'ai souhaité prioriser le lancement d'achetezachato.fr pour permettre aux entreprises et leurs clients d'avoir le choix du local. Nous vous proposons dans ce numéro du Journal de l'agglo, des conseils, des adresses, des idées pour faire vivre nos entreprises locales et des fêtes de fin d'année à l'image de notre territoire : solidaire, uni et fier de ce qu'il offre.

Je vous souhaite de belles fêtes, aux couleurs du Sud de l'Aisne.

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

FÊTE DES LÉGUMES ANCIENS

10 octobre 2020
Le traditionnel marché de la ferme de la Genevroye, à Rocourt-Saint-Martin, s'est tenu sous un joli temps automnal cette année et dans le respect des gestes barrières. Notre service déchet, toujours fidèle au rendez-vous parmi de nombreux stands valorisant le bio et les circuits courts, a présenté les avantages du compostage et du broyage !

APRÈS-MIDI DÉBAT POUR LES ADOS

27 octobre 2020 - C'était débat-philo chez nos ados à l'agglo ! Organisé par nos coordinateurs Enfance Jeunesse à L'Aiguillage et animé par l'association Madame Petits Pois et Monsieur Chou, les jeunes du territoire ont fait un remue-méninge sur ce qu'est une agglomération (en tant que collectivité), la notion de citoyen et enfin comment bien grandir et vivre sur le territoire. Des ateliers de réflexion et des propositions d'actions pour alimenter notre projet de territoire Destination 2030 !

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DE L'AGGLO SUR :

UN JEU GRANDEUR NATURE

19 et 20 septembre 2020

Les journées du patrimoine étaient placées sous le signe de l'apprentissage et de l'éducation mais ce fut aussi l'un des événements qui a pu avoir lieu malgré le contexte sanitaire, pour le plus grand plaisir des petits et des grands !

Pas moins de 600 personnes ont franchi les grilles de l'Hôtel-Dieu. Beaucoup sont venus en famille ou entre amis pour rencontrer dans les salles du musée des personnages qui ont fait l'histoire de ce lieu !

DES FORMATIONS À L'OUTIL E-LU POUR NOS ÉLUS

5 octobre 2020

Nous sommes en route pour une collectivité digitale !

Avec ces formations dispensées par l'entreprise Qualigraf® nos élus sont en mesure de tester cette solution numérique en Conseil et Bureau communautaires.

Progrès technique et révolution démocratique sont au rendez-vous dans l'agglo !

ARRÊT SUR IMAGES

MOIS DE LA BIO

Focus sur le lycée agricole de Crézancy qui se réinvente avec l'accueil d'un nouveau troupeau de Simmental (auparavant des Holstein). Ce changement s'inscrit dans une transition plus globale à l'échelle de l'exploitation : vers plus d'autonomie alimentaire et de résilience ! Retrouvez le mois de la bio en vidéo dans le Sud de l'Aisne sur nos réseaux.

UNE CAMPAGNE PHOTO POUR ACHETEZACHATO.FR !

La nouvelle plateforme d'achats locale valait bien un shooting photo ! Mentionnons ici les talents d'Audrey Verrier, photographe de Fère-en-Tardenois, sélectionnée pour ce projet qui a remporté un vif succès. Merci aussi aux commerçants du territoire qui ont prêté leur visage (et leur sourire) à cette campagne !

SUR NOS RÉSEAUX

C'EST NOUVEAU !

Retrouvez l'agglo sur

Instagram

#agglochateauthierry

ABONNEZ-VOUS ET SUIVEZ-NOUS !

Publiez avec **#agglochateauthierry** : votre photo sera peut-être repartagée sur notre page.

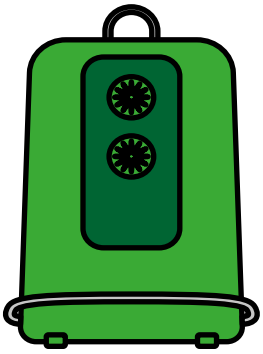
AGGLOREGIONCHATEAUTHIERRY CARCTHIERRY AGGLOCHATEAUTHIERRY

ZÉRO DÉCHET
AGGLO DE LA RÉGION DE CHÂTEAU-THIERRY

RÉDUIRE SES DÉCHETS : C'EST MAINTENANT OU JAMAIS !

Réduire individuellement et collectivement notre production de déchets est un enjeu essentiel pour notre environnement. Aujourd'hui l'harmonisation de la gestion de nos déchets est en cours pour proposer un service équitable et de qualité à tous nos habitants. Notre enjeu est de vous accompagner vers le zéro déchet afin que demain, nous soyons en mesure de maîtriser les coûts qui vont s'accroître dans les années à venir. Nous devons agir maintenant.

Une palette d'outils existe pour construire ensemble un territoire plus responsable et plus agréable à vivre. Dans les mois à venir, tous les habitants disposeront des mêmes prestations pour une gestion optimale et équitable. Voici les étapes, pas à pas, de ce vaste projet.



Se mettre au verre

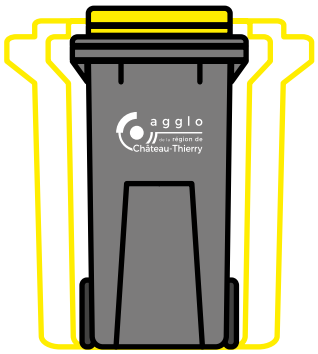
Trier son verre est une bonne habitude mais il y a différentes façons de faire ! Dans 21 communes de l'agglo, le verre était collecté en porte à porte. À partir du 1er janvier 2021, il faudra se rendre aux bornes à verre pour déposer ses bouteilles et autres pots. Pas d'inquiétude, l'agglo commence à installer les bornes dans les communes qui n'en étaient pas encore dotées. Allez, on profite d'une balade autour du pâté de maison pour aller jeter son verre !

PENSEZ-Y !

Jetez dans les bornes dédiées (faciles à reconnaître : elles sont vertes) vos pots et bocaux (sans les couvercles). Pas de porcelaine ou de vaisselles cassées car ceux-ci sont produits avec un matériau différent et il ne sera pas possible de les recycler au centre de traitement de Rozet-Saint-Albin.

« En 2022, votre taxe sera remplacée par une redevance des ordures ménagères avec une part variable qui dépendra de votre production de déchets ménagers. Les résultats attendus sont une baisse d'environ 40% des déchets envoyés en centre de stockage. »

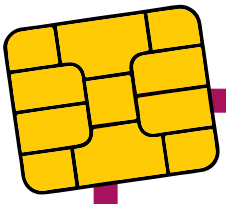
Claude JACQUIN
et Mohamed REZZOUKI,
Vice-présidents en charge de l'objectif zéro déchet.



Tous les 15 jours, ton bac jaune se videra :

Le tri, c'est systématique. La collecte se fera tous les 15 jours (sauf cas particuliers) dès janvier. Beaucoup de nos habitants y sont déjà habitués. Un bac de taille adaptée sera alors distribué aux foyers d'ici la fin de l'année. Les nouvelles dates de collectes seront précisées sur les calendriers 2021 (disponibles dans vos boîtes aux lettres et dans la rubrique de votre commune sur www.carct.fr). D'ici un an, il sera possible de trier plus : films, pots et barquettes pourront aller dans votre bac jaune.
Mais n'oubliez pas que c'est encore mieux de réduire les emballages dès l'achat.

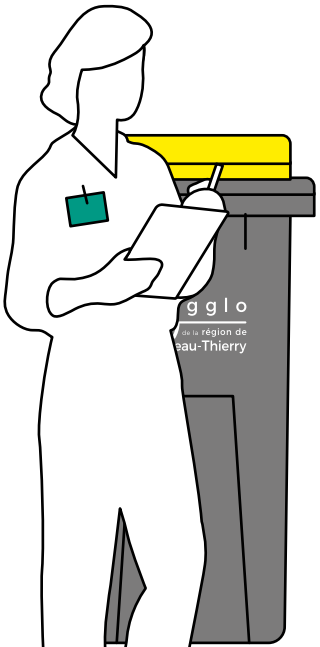
PENSEZ-Y ! Bien trier, ce n'est pas inné. Consultez notre guide des déchets sur www.carct.fr > rubrique Le tri ou bien jouez au jeu du tri !



Cherchez la petite bête...

Ici on va parler de puce car vos bacs seront "pucés" ! En réalité, ils le sont déjà pour une partie des habitants (sur le secteur de Château-Thierry et de Condé-en-Brie) mais les habitants des secteurs de Fère-en-Tardenois et de Neuilly-Saint-Front recevront eux aussi ces bacs d'un nouveau genre en vue de la nouvelle facturation des déchets en 2022.

Toc, toc ! C'est qui ?



Non ce n'est pas le facteur mais des enquêteurs qui viennent vous poser quelques questions essentielles pour nous aider à adapter vos bacs de collecte. En somme, c'est comme une campagne de recensement, mais pour mieux gérer vos déchets : identité, nombre de personnes résidant dans le foyer seront des informations que nous vous remercions de communiquer. La campagne a déjà commencé dans les secteurs de Neuilly-Saint-Front et Fère-en-Tardenois et se poursuivra dans les secteurs de Condé-en-Brie et Château-Thierry en début d'année prochaine.

PENSEZ-Y ! Nos enquêteurs sont facilement identifiables : lettre d'accréditation et badge, ils vous remettent aussi le précieux guide de réduction des déchets.

UN NOUVEAU MODE DE FACTURATION

1

Votre bac à ordures ménagères est, ou va être, équipé d'une puce électronique.

Cette puce l'identifie pour chaque adresse. Dès que vous sortez votre poubelle, le camion de collecte l'enregistre avec la date et l'heure de l'enlèvement.

Pour les collectifs, la présentation de votre badge permet de déposer vos déchets.

Le point d'apport de déchets ménagers possède un tambour, la présentation du badge permet son ouverture. Dès la fermeture du tambour, votre dépôt est enregistré (date et heure).

2

Les données collectées sont traitées par l'Agglomération.

Elle serviront de base à l'établissement de votre facture semestrielle.

3

Vous recevrez votre facture à domicile.

Le coût à payer comprend votre nombre de collecte ou de dépôt ainsi que tous les services liés à la gestion de vos déchets (collecte, enfouissement, tri, recyclage, déchèteries...)

UN OBJECTIF POUR 2023

552 Kg/habitant (570 kg/habitants en 2019)

1ER JANVIER 2021
des prestations de collecte identiques sur toute l'agglo

AUTOMNE 2021
simplification du tri avec la collecte sélective ouverte à tous les emballages plastiques

2022
mise en place d'une nouvelle facturation des déchets en remplacement de la taxe actuelle

Des solutions existent pour réduire ses déchets.

Retrouvez notre boîte à outils zéro déchet sur www.carct.fr !

Bonne nouvelle : un label !

En septembre, les Maisons de l'agglo ont obtenu le label Maison France Services, un réseau piloté par le ministère de la Cohésion des territoires.

France services
Liberté
Égalité
Fraternité

Concrètement c'est un guichet unique qui facilite l'accès aux services publics. Le plus : les quatre Maisons de l'agglo disposent désormais de contacts privilégiés (facilitateurs) avec des opérateurs nationaux (CAF, CPAM, La Poste, Assurance Retraite, Ministère de la Justice, Ministère des Finances Publiques, Ministère de l'Intérieur, MSA). Vous y trouverez des informations de premier niveau sur les services de l'agglo, une aide aux démarches en ligne et des réponses adaptées à chaque situation. Nos agents sont formés pour vous aider !
Bon à savoir : la Région Hauts-de-France, l'ALEC (Agence Locale pour l'Energie et le Climat), le conciliateur de Justice ou encore le Service Pénitentiaire d'Insertion et de Probation y tiennent déjà des permanences.

Attention : ***en raison du contexte sanitaire, pensez à vous renseigner sur la tenue des permanences de nos partenaires, avant tout déplacement, par téléphone au 03 23 69 75 41 ou par email à maisondelagglo@carct.fr.***

LES MAISONS DE L'AGGLO SONT OUVERTES

Nos agents vous y accueillent sur place et sur RDV, de 9h à 12h45 et de 13h30 à 17h, le lundi à Neuilly-Saint-Front, mercredi à Fère-en-Tardenois et vendredi à Condé-en-Brie. Et du lundi au vendredi, à L'Aiguillage (Étampes-sur-Marne) de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (16h50 le vendredi).

Déchèteries : vos meubles trouvent une seconde vie

Depuis le début de l'année, 293 tonnes de meubles ont été collectées dans nos quatre déchèteries. Chaque site a été doté d'une benne dédiée qui permet aux usagers de donner une seconde vie aux objets du quotidien.
Alors, quel type de mobilier est concerné ? Celui utilisé pour ranger, s'asseoir (chaises, fauteuils), se coucher (literie, couettes et oreillers) ou encore poser (tables, rangements). Quel que soit le matériau et quel que soit l'état, vos meubles seront récupérés. Pensez à démonter les meubles avant votre arrivée en déchèterie (toujours sur rdv) pour faciliter le déchargement !
Avec notre partenaire Eco-mobilier qui est l'éco-organisme chargé de la collecte, du tri et du recyclage des déchets d'éléments d'ameublement.

éco-mobilier
COLLECTER · TRIER · RECYCLER

75% DES USAGERS TRÈS SATISFAITS DE LA PRISE DE RDV !

Depuis le 21 septembre, les usagers sont interrogés sur le dispositif de prise de rendez-vous pour les déchèteries. Les résultats sont là ! 75% se disent très satisfaits, 14,5% sont plutôt satisfaits, 5% ne sont pas satisfaits du tout et 5% ne se prononcent pas. Si ce système a été mis en place pour répondre au contexte sanitaire, il permet aussi une venue sans attente, fluide et rapide !

Pour rappel, les quatre déchèteries du territoire sont accessibles sur réservation via notre plateforme de prise de RDV : booking.carct.fr. Ces RDV peuvent également se prendre par téléphone au 03 65 81 04 04.

le local, c'est l'idéal

POUR PRÉPARER LES FÊTES OU SIMPLEMENT COMMANDER DES PRODUITS QUOTIDIENS LOCAUX, achetezachato.fr EST UNE SOLUTION POUR SOUTENIR NOTRE ÉCONOMIE LOCALE TOUT EN RESPECTANT LES MESURES SANITAIRES. MODE D'EMPLOI.

À l'heure où le confinement plane encore sur nos têtes, il est temps de nous rappeler que cet épisode a généré au sein de notre communauté de nouvelles impulsions : désir d'un meilleur mode de vie, consommation de produits de qualité ou encore engouement pour le local. N'oublions pas ces bonnes pratiques et réactivons les "bons réflexes".

PARTICIPEZ À L'EFFORT LOCAL

À l'approche des fêtes, nous avons à cœur de profiter des nôtres : l'occasion de leur faire plaisir et de leur montrer que nous tenons à eux. On ne peut pas mieux tomber pour allier l'essentiel à l'agréable, avec notre économie locale. Alors, pour vos cadeaux de fin d'année, pensez achetezachato.fr !

Lancée début novembre, «la plateforme d'achats locale achetezachato.fr a été créée comme un point de rencontre entre habitants, commerçants, producteurs et artisans de l'agglomération» pour Gilles Cordival, conseiller délégué au commerce et à l'artisanat. Gaëlle Vaudé, vice-présidente aux usages du numérique ajoute : «sachant que 90% des Français recherchent sur Internet avant d'effectuer leurs achats, il est devenu essentiel pour nous de doter le territoire d'un outil numérique adéquat». Cette plateforme est née pendant le premier confinement. Elle deviendra un outil de choix pour effectuer vos achats de première nécessité ou satisfaire vos envies tout en participant à l'effort local.

UNE RUE COMMERÇANTE NUMÉRIQUE

Nombreux sont ceux à avoir rejoint la nouvelle rue commerçante de l'agglo. Valorisons leur travail et profitons ensemble des richesses locales. Qu'ils soient commerçants, producteurs ou artisans, ils ont tant à vous offrir et nous sommes à leurs côtés pour contribuer ensemble à une économie à taille humaine. Le plus petit achat compte, les vôtres feront toute la différence. Si vous pensez local : c'est l'idéal ! Nous comptons sur vous !

QUELQUES CHIFFRES

L'AGGLO ET LE CONSOMMER LOCAL

10% Dépenses réalisées via le e-commerce[1]

80% Chiffre d'affaires du Sud de l'Aisne réalisé par l'agglo de Château-Thierry[2]

LES SECTEURS D'ACTIVITÉS DE L'AGGLO[3]

19% d'Agriculteurs

52% de commerces et services dont 14,88% de commerces

LES FRANÇAIS ET LE CONSOMMER LOCAL[4]

90% recherchent sur Internet avant d'effectuer un achat

52% s'intéressent aux produits locaux en raison de la transparence sur les origines

80% ressentent une satisfaction personnelle en achetant un produit local

+ DE 60% pensent qu'avoir recours à la consommation responsable garantit des conditions de travail décentes

1 Chiffres issus du Carnet de territoire de la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aisne (CCI) "comportements d'achat des consommateurs" (mai 2017).

2 (tout en sachant que la zone Leclerc concentre près de 60% du chiffre d'affaires de l'agglomération de Château-Thierry);

3 Part des effectifs des différentes catégories d'activités sur l'ensemble des effectifs totaux pour le territoire de la Communauté d'agglomération, chiffres de l'INSEE en 2015.

4 Consommation locale et responsable en France - Faits et chiffres publié par Statista Research Department, en 2015, sur statista.com

www.achetezachato.fr

un outil digital au service du local !

Né de vos idées dans Destination 2030, c'est au premier confinement que les élus communautaires ont choisi d'investir dans la création d'une plateforme d'achats : un outil digital au service de l'économie locale. Suivant le principe du *click & collect*, la plateforme permet aux clients de visiter la boutique et de commander en ligne. Des points relais existent déjà, sinon optez pour le *drive* ou la livraison. Profitez aussi des chèques cadeaux !

Et du côté des commerçants, artisans et producteurs…
vous avez encore un doute pour adhérer ? Ils ont choisi de nous rejoindre.

TÉMOIGNAGES

Catherine Cellier
Champagne Cellier et fils

« Quand on a lu le projet relayé par la mairie, la moindre des choses était de participer. Ça ne coûte rien d'essayer. Avec la plateforme, on recherche une plus grande visibilité et à se faire connaître auprès des habitants car peu de gens ont le déclic d'aller acheter directement au producteur, ils ne s'imaginent pas que nous pouvons aussi faire de la vente aux particuliers et au détail ! Notre présence sur achetezachato.fr va nous permettre de sortir de la masse d'informations et de se démarquer.

Cynthia Loy
Les Créas de Cynthia

« Pour mon magasin, un site web représente un coût important alors la plateforme arrive comme une aubaine ! Avec la géolocalisation du site, on sait enfin qu'il existe une fleuriste à Neuilly-Saint-Front. Ma page va pallier le manque de visibilité et je vais pouvoir y constituer ma vitrine. Les clients pourront choisir des compositions de bouquets puis retrait en drive ou au domicile. Le fleurissement des pierres tombales sera également proposé, un service en plus. Une demande de devis et une prise de contact suffisent.

Mélissa Douchet
Mel'Coif

« C'est une très bonne idée car cela apporte un service supplémentaire. Mon entreprise est déjà sur Google Business mais j'ai accepté d'adhérer à la plateforme car cela peut amener de nouveaux clients tout en me permettant de faire des ventes. Le plus de la plateforme est que c'est une vraie vitrine numérique : je peux y publier des photos du salon et des produits. C'est un plus qui peut m'aider à développer l'entreprise.
Nous verrons si la plateforme achetezachato.fr fait ses preuves !

Patricia Manbon
L'Atelier fabuleux

« J'avais déjà un prestataire pour mon site web, donc rejoindre achetezachato.fr semblait redondant. J'ai tout de même adhéré à la démarche qui participe à la dynamisation de nos centres-villes et du commerce de proximité. La plateforme peut amener de la clientèle dans nos commerces. Donc c'est un échange où tout le monde peut en tirer quelque chose. Il faut jouer le jeu !

Retrouvez leurs portraits à la fin de ce journal.

POUR EN SAVOIR PLUS
acfa02130@gmail.com
Association des commerçants et artisans de Fère-en-Tardenois et alentours

Le mot de...

CHRISTINE MANSUY & AUDREY DARET, Association des commerçants et des artisans de Fère-en-Tardenois

Christine Mansuy, présidente de l'association, s'est installée depuis 5 ans dans la commune et tient le magasin Chris'Broc, une brocante galerie d'artistes, depuis 19 ans.

Audrey Daret, originaire de Reims, est secrétaire de l'association. Elle s'est installée dans le Tardenois en 2010 et a déménagé son cabinet d'esthétique à Fère-en-Tardenois en 2019.

L'association est plutôt récente. Pourquoi l'avoir créée ?
Il existait une association qui était en sommeil depuis 10 ans. Officiellement, l'association existe depuis septembre mais nous l'avons lancée courant mars-avril. Le déclenchement a été le premier confinement. Nous avions voulu rester pro-actifs : mettre en place de la vente en ligne, des vidéos à destination des habitants sur nos réseaux et de l'entraide. Appels téléphoniques, mails, messages sont autant de moyens pour rester en contact et pour motiver les troupes. Nous sommes une association de 23 adhérents et plus à venir. Le reconfinement a asséné un nouveau coup dur et a été vécu comme une véritable injustice.

Que gagneraient les habitants à consommer local ?
Du service et des conseils déjà ! On n'a pas forcément tous les conseils que l'on souhaite sur Internet. Ici les clients ont accès facilement à un service de proximité. Et puis cela va bien au-delà : le lien social est évidemment très important. L'accueil et la qualité sont des engagements que nous tenons. Enfin, si les consommateurs achètent local, ils participent à l'emploi et donc à notre économie ! Il faut protéger les emplois et redynamiser nos villages.

Justement, comment est-ce que vous participez à la revitalisation ?
Cela passe par une multitude d'actions : *phoning, mailing*, réseaux sociaux et animations (hors confinement bien entendu). À l'approche d'Halloween, nous avions organisé un concours pour deviner le poids d'une citrouille exposée en vitrine ainsi que des ateliers. Cela crée de l'animation dans le centre-ville et amène les habitants à notre rencontre. Nous misons aussi sur le calendrier des fêtes. Et nous mettons en place des bons cadeaux ainsi que des cartes cadeaux à utiliser dans nos magasins. Il suffit de nous contacter. Notre action est aussi de sensibiliser les habitants à consommer chez nous. Le message que nous souhaiterions faire passer est que nous sommes là après (le confinement NDLR) !

Parlons d'Internet : atout ou frein à la consommation locale ?
Sachant que tout le monde est énormément connecté, le commerce en ligne est devenu automatique. Disons que les deux peuvent se compléter. Par exemple, nous avons chacune notre site Internet. Il ne faudrait pas aller sur les grands sites de rue commerçante ou bien dans les grandes chaînes où les prix sont littéralement cassés, notamment du fait des coûts de fabrication délocalisée. Vous y perdez en qualité. Et surtout vous avez des vendeurs à côté de chez vous qui vous proposent de meilleurs produits et très souvent *made in* France. Il y a un a priori sur le commerce de proximité où l'on se dit qu'on va payer plus cher. Pas forcément. On peut faire des achats qualitatifs à des prix abordables.

Pour finir, quelques mots sur achetezachato.fr ?
Lorsqu'on a entendu parler du projet que la mairie a relayé, je me suis dit «on ne peut pas ne pas y aller». La vision du projet de plateforme d'achats locale était déjà claire et j'en étais convaincue. Les consommateurs vont pouvoir nous découvrir, dans mon cas, je fais de la prestation de services, le/la client(e) un peu timide qui n'ose pas regarder mes produits aura tout le loisir d'en prendre connaissance. Achetezachato permettra de vendre plus et d'apporter une visibilité puisque c'est une vitrine numérique pour les adhérents. Et c'est une plateforme bien référencée ! Ce sera un moyen de donner envie à nos habitants de consommer local et aussi pour nous, association, d'attirer de nouveaux professionnels. Il faut que les gens soient au rendez-vous !

De la fourche à la fourchette !

Les bonnes adresses pour manger local

Retrouvez ici les producteurs du Sud de l'Aisne, en vente directe, en magasin de producteurs ou en livraison. Nous vous recommandons de les contacter avant tout déplacement, pour vous renseigner sur leurs produits et leurs services.
Cette carte sera actualisée sur www.carct.fr et, pour les partenaires touristiques, sur www.lesportesdelachampagne.com, le site web de la Maison du tourisme des Portes de la Champagne.
PS : vous n'y figurez pas et souhaitez vous faire connaître ? Contactez-nous ! (contact@carct.fr / 03.23.85.26.13).

(1) Ferme de la Genevroye
Produits fermiers bio : veau, volaille, œufs, noix, légumes...
Vente à la ferme - Marché Bio le 2e samedi du mois
La Genevroye - Rocourt-Saint-Martin
03.23.71.22.38

(2) La Pommeraie EARL Hervé
Fruits et jus (pommes et poires) Verger écoresponsable et HVE
Vente à la ferme
2 Chemin de Dessous la Poterie - Coincy
06.83.06.41.23

(3) Famant Philippe
Bœuf, veau, porc, agneau...
Vente à la ferme
15 rue Etienne Flamant - Bruyères-sur-Fère
06.89.76.46.15

(4) AMAP Les saveurs du Tardenois
En Bio : légumes, poulet, veau, pommes, miel, lentilles...
Distribution le vendredi rue Gambetta
Fère-en-Tardenois - 06.22.64.39.93

(4) Ferme avicole du Tardenois
Volailles, œufs, porc, miel, pâtes, lentilles et bières.
Vente au magasin ou au marché de Soissons
La Cheminée - Fère-en-Tardenois - 06.81.19.26.14

(5) Les Jardins de Priape
Légumes bio produits à Fère-en-Tardenois et Chéry-Chartreuve
Vente au magasin à Chéry-Chartreuve
16, Hameau les Cruaux - Chéry-Chartreuve
06.14.54.77.14

(6) Les potagers de la folie
Fruits et légumes Bio.
Vente à la ferme, sur réservation
107, rue Saint Denis - Villers-sur-Fère
07.88.33.63.84

(7) Ferme des Caprices de Sidonie
Viande bovine, myocastors, pâtes, plat préparés, artisanat
Vente à la ferme - Ferme pédagogique
11 rue des Vaches - Ronchères - 06.73.32.91.69

(8) Ferme des Coupettes
Viande de porc et volailles, charcuterie et plats préparés...
Vente à la ferme et sur les marchés
18 Les Coupettes - Verdilly - 06.60.51.29.33

(9) Yaka Demander
Fruits et légumes, épicerie fine
Vente au magasin de productions locales
32 Avenue de Château-Thierry - Brasles
03.60.41.90.68

(10) La ferme du Moulin
Volaille et porc (bruts et transformés)...
Vente au magasin à Dormans
23 route de Dormans - Trélou-sur-Marne
06.71.01.81.09

(10) Les 3 Loups
Bières.
Vente sur place et à emporter, et dans certains commerces
7 r. Montaigne, Courcelles - Trélou-sur-Marne
06.78.87.66.78

(11) Bienvenue aux produits campagnards
Viande, charcuterie, fruits et légumes... des fermes alentours...
Vente au magasin
8 avenue du Général de Gaulle - Chierry
03.64.13.10.01

(12) Ferme Jean de la Fontaine
Porc, agneau, volaille, lapin, œufs, bière, farine, pommes, fromage...
Vente au magasin
24 rue de la Prairie - Château-Thierry
03.23.83.04.64

(12) AMAP Les Jardins des Fables
En Bio : légumes, œufs, poulets, viande bovine. Pommes, miel...
Distribution le mercredi à la Biscuiterie
lesjardinsdesfables@gmail.com - Château-Thierry

(13) Ferme du Courtelin
Fruits et légumes, jus de pommes, apéritif, cidre, vinaigre...
Vente à la ferme et sur le marché de Marigny-en-Orxois
21 hameau de Courtelin - Connigis - 03.23.71.97.99

(14) Ferme de la Tuilerie
Fruits et légumes, champagne...
Vente à la ferme
La Tuilerie, rte de Condé - St-Eugène
03.23.71.93.98

(15) Canardises des 3 vallées
Viande de canard, foie gras, pâtés, plats préparés...
Vente au magasin
2 rue du Cahot - Condé-en-Brie - 03.23.82.74.96

(16) Ferme du Grand Norvin
Fraises, maras des bois et framboises.
Vente à la ferme et jardin ouvert à la cuillette
Le Grand Norvin - Nesles-la-M. - 03.23.83.15.06

(17) Les ânes de L'Omois
Savons et cosmétiques à base de lait d'ânesse.
Vente en ligne et à la ferme sur rdv
2 chemin de Hauche - Courboin - 06.10.32.51.89

(18) Chèvrerie de la Dhuys
Fromages de chèvre.
Vente directe les mercredi, vendredi et samedi
6 route de Montgon - Pargny-la-Dhuys - 07.86.52.38.04

(19) Les Biquettes de la Bruyère
Fromage de chèvre.
Vente à la ferme
1 les Bochages d'en Bas - Fontenelle-en-B.
03.23.70.36.37

(19) Les jardins de Fontenelle
Légumes.
Vente au magasin et distributeur automatique
10 rue de la Mairie - Fontenelle-en-B.
06.82.99.75.05

(20) Les Jardins d'ABylone
Fruits et légumes de saison bio...
Vente à la ferme
115 rue de la Garenne - L'Epine-aux-Bois - 06.98.23.33.54

(21) Brasserie des Fables
Bières.
Sur commande ou livraison, et dans certains commerces
Les Maisons Maquets - Rozoy-Bellevalle
06.86.84.55.46

(22) Le Marché perché
Productions locales : viande, produits laitiers... **Vente au magasin et marché tous les mois**
3, La Bouloy - Viels-Maisons - 06.26.96.16.71

(22) La Tuilerie - Frédéric Pachot
Légumes de saison.
Vente à la ferme
La Tuilerie - Viels-Maisons - 06.88.67.32.30

(22) L'ÉPIcurien
Produits locaux (épicerie participative)
Vente à l'épicerie
7 grande rue - Viels-Maisons - 03.23.69.02.66

(23) Raphaël Touret
Viande bovine en caissette.
Sur commande
7 lieu-dit Couson - Montfaucon - 06.86.27.93.18

(24) La ferme du Luquis
Maraîchage.
Vente à la ferme tous les 15 jours
Le Petit Luquis - Chézy-sur-Marne - 07.86.58.33.24

(24) Jardins de la Grenouille
Fruits et légumes...
Vente au jardin et sur commande
Rue de l'Ange Armé - Chézy-sur-Marne
06.32.21.08.92

(24) Fromagerie du Dolloir
Large gamme de fromages affinés, fromages bio...
Vente au magasin
4 B Chemin du CSA - Chézy-sur-Marne
03.23.70.16.35

(24) Ferme de Chevance
Bœuf (blonde d'Aquitaine) en caissettes, sur commande.
Vente à la Ferme
Ferme de Chevance - Chézy-sur-Marne
07.70.32.29.30

(24) Ferme de Challouet
Viande Aubrac.
Sur commande à la ferme ou livraison Chronofresh
Les Bulots - Chézy-sur-Marne - 06.76.71.56.09

(25) Lousy Brew & Co
Bières.
Vente à la brasserie, sur commande
28 Bis Rte nationale - Romeny-sur-M. -
06.35.18.26.30

(26) Produits du terroir
Epicerie, jus de pomme, cidre, haricots de Soissons, conserves...
Vente au magasin
103 rue Emilie Morlot - Charly-sur-Marne
06.71.84.19.23

(27) Brasserie La Chopine
Bières.
En magasin de producteurs et dans certains commerces
22 ch. de Montcourt/Crogis - Essômes-sur-Marne

(27) Luc Gruniaux
Paniers de légumes bio et œufs bio.
Sur commande
Rue de la Marne - Essômes-sur-Marne
06.60.14.90.95

(27) Les jardins de Karine
Légumes de saison.
Vente directe les mardi, vendredi et samedi
Rue de la Marne - Essômes-sur-Marne
06.03.58.70.73

(27) Les ruchers de la grenouillère
Pollen, miel, gelée royale, propolis issus de l'agriculture biologique.
Vente sur place
16 rue Jacques Fourrier - Essômes-sur-Marne
06.72.16.36.99

(27) Paul Buiron - Maraîchage Bio
Légumes de saison BIO.
Vente directe aux serres le vendredi de 14h à 19h
Rue de la Marne - Essômes-sur-Marne
06.83.14.61.45

(28) Ferme des Clérambauts
Charcuterie, plats préparés, volailles, lapins, produits laitiers...
Vente à la ferme ou livraison
Hammeau de Vaux - Essômes-sur-Marne
07.87.25.90.73

(29) Ferme d'Outre
Viande bovine Bio.
Sur commande uniquement
2, rue de l'Arche - Coupru - 06.72.06.05.91

(30) Ferme de Larget EARL Guyon Philippe
Poulets fermier label rouge et agneau.
Vente à la ferme
Le Larget - Bézu-le-Guéry - 06.84.92.73.72

(31) Hubert et Isabelle Veret
Bœuf (blonde d'aquitaine).
Vente mensuelle de colis à retirer à la ferme
11 Rue des Chevaliers de Colomb - Belleau
06.88.83.91.69

(32) EARL Gautier
Farine fraîche et lait cru.
Vente à la ferme et au marché de Marigny-en-Orxois
6 route de Torcy - Lucy-le-Bocage - 03.23.70.40.73

(33) Ferme Bio de Marigny
Poulets Bio.
Sur commande, retrait à la ferme
Route d'Issonges - Marigny-en-Orxois -
06.78.52.60.77

(34) Ferme de la Loge
Haricots de Soissons en sec et en bocaux, pois chiches.
Vente à la ferme et au marché de Marigny-en-Orxois
Ferme de la Loge - Epaux-Bézu - 06.71.24.32.24

(34) Ferme Saint Robert
Porc, agneau, volaille, lapin...
Commandes à retirer à la ferme (vente en gros)
Ferme Saint Robert - Epaux-Bézu - 06.86.14.23.30

(35) Ferme de Chevillon
Viande d'agneau en caissette.
Sur commande
18 rue Fontaine Bouillante - Saint-Gengoulph -
06.10.92.38.75

(36) Au bon jardinet d'Audrey
Légumes de saison et plants...
Vente à la ferme
101 rue François Dujardin - Neuilly-St-Front
06.18.30.55.40

(37) EARL de Ressons
Viande bovine.
Sur commande de préférence
2, Resson - Latilly - 06.83.19.58.47w

Jackie,
notre animatrice au service déchets, vous en explique tous les secrets et un pliage en images !

Le furoshiki
l'emballage cadeau
ZÉRO DÉCHET

ENVIE DE PLUS D'IDÉES ?

Retrouvez plus de tutos réalisés à l'occasion de notre Semaine de Réduction des Déchets sur www.carct.fr et nos réseaux sociaux.

Emballer vos présents avec du tissu devient un véritable acte écologique ! Cette technique ancestrale – plus de 1200 ans tout de même – nous vient du Japon.

C'est l'alternative zéro déchet à l'emballage cadeau : « 11 millions de tonnes de papier sont consommés chaque année en France dont 50 millions de rouleaux de papiers cadeaux vendus » *(extrait du livre Furoshiki, Japanese Wrapping Cloths d'Akihiko Takemura, 1994)*

La définition : c'est le tissu réutilisable servant à emballer ou transporter des biens et des cadeaux. Le furoshiki désigne aussi la technique de pliage et de nouage japonaise !

La forme : de nos jours, la majorité des furoshikis sont... carrés ! C'est une forme plus polyvalente. Que les cadeaux soient plats, cubiques, sphériques ou pyramidaux, un furoshiki de forme carrée conviendra une fois les bases de pliages apprises.

Les dimensions : petit carré de 50 cm pour les petits cadeaux, carré de 70 cm pour des objets un peu plus gros ou grand carré de 100 cm pour les objets volumineux : vous l'aurez compris, les dimensions du tissu sont à adapter à l'objet à emballer.

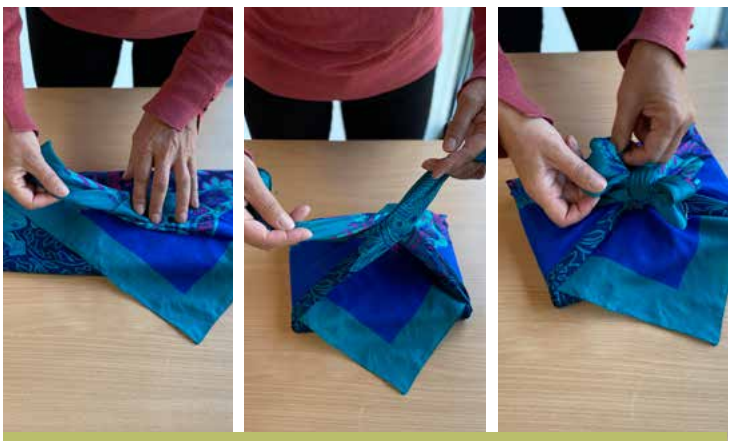
Le matériau : du tissu ! Assez épais pour bien cacher le cadeau, sans transparence mais pas trop non plus pour rester maniable. Que ce soit un tissu en chanvre, en soie, en nylon, en synthétique, en lin ou en crêpe, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets ! Il n'y a pas de règle.

ASTUCE : Lorsqu'on offre un cadeau, on a deux possibilités : soit on récupère son furoshiki pour le réutiliser ensuite, soit on le laisse au destinataire du présent qui pourra le réutiliser et faire vivre à son tour cette technique. L'art du furoshiki est ainsi transmis !

Réalisez un furoshiki Otsukai Tsutsumi

Placez votre cadeau dans un des coins du carré de tissu

Repliez le coin du tissu sur le cadeau, plusieurs fois si nécessaire, tout en laissant l'un des coins dépasser du pliage



Repliez les coins à droite et à gauche du premier pliage et utilisez-les pour faire un nœud

Agrémentez votre furoshiki de fleurs séchées et le tour est joué !

Ce pliage de furoshiki qui s'appelle Otsukai Tsutsumi (emballage basique) **est la technique la plus commune avec celle du Yotsu Musubi** (l'emballage à 4 nœuds). **Mais il en existe une multitude !**

Fanny DONET

Chargée de mission agriculture et alimentation durables

D'un naturel déterminé et volontaire, Fanny Donet endosse le rôle de catalyseur entre producteurs, collectivités, chambres d'agriculture et bien d'autres organismes... La transversalité dans ses tâches l'amène à intervenir aussi bien dans le domaine de l'agroenvironnement que des déchets ou encore celui de la préservation de l'eau. Du producteur au consommateur, Fanny se charge de sensibiliser et d'accompagner presque tous les maillons de l'alimentation. C'est pour cette raison que le projet alimentaire de territoire est pensé « de la fourche à la fourchette » comme elle aime à le rappeler. D'ailleurs ce n'est pas pour rien si cette jeune personne est férue de cuisine !

Alors que l'on parle souvent de transition « c'est toujours difficile de s'adapter, autant du côté de la production que de la restauration. Mais nos agriculteurs et nos habitants sont demandeurs pour aller dans la même direction.» Il faut donc les accompagner sur le long terme et créer un lien durable. Fanny nous fait prendre conscience que se nourrir véhicule un lien social profond mais nous rappelle aussi que c'est une urgence vitale pour certains d'entre nous. Il faut donc permettre à nos habitants d'accéder à des produits locaux de qualité.

Pour cela, que ce soit au bureau ou sur le terrain, elle sensibilise les agriculteurs à adopter des pratiques saines pour l'environnement et pour une gestion viable des ressources. « Un porteur de projet (un agriculteur ou une association) se présente à moi, je lui parle des aides disponibles et je le mets en relation avec les bons interlocuteurs ». Quand elle n'est pas dans les dossiers pour gérer le foncier des terrains de l'agglo, elle se rend dans les exploitations pour aller à la rencontre des producteurs locaux. Vous rappelez-vous du couple Nathalie et Nicolas Beaufils installés en maraîchage bio sur de nouvelles parcelles ? Eh bien, ce sont les projets portés par son service !

> « QUAND ON MANGE ON N'A PAS TOUJOURS CONSCIENCE DE CE QU'ON A DANS SON ASSIETTE. IL S'AGIT DU TRAVAIL DES PRODUCTEURS MAIS AUSSI DE L'ARGENT QUE VOUS INJECTEZ DANS L'ÉCONOMIE DU TERRITOIRE ! »

Bien manger est si important. Et Fanny sensibilise aussi aux gestes du quotidien comme aller acheter ses produits frais au marché ou bien consommer malin pour éviter le gâchis alimentaire. Si son travail apporte de la synergie entre les forces vives c'est aussi pour établir du lien entre les gens dont le territoire aura toujours besoin !

CV

2013 : BTS gestion et protection de la nature
Pendant 3 ans : Formation en apprentissage à l'école d'ingénieur agronome Agro Paris Tech et à Nantes Métropole
Depuis 2019 à la Communauté d'agglomération de Château-Thierry

LA BONNE IDÉE

mon menu de fête 100% local

La classe de BTS 1ère année du Lycée hôtelier Saint Joseph a relevé le défi de vous concocter un menu spécial festif et riche de saveurs ! En un temps record, ces étudiants de la restauration ont élaboré, de la mise en bouche au dessert, des recettes originales et locales. Ils ont choisi de vous montrer pas à pas celle du dessert (ça tombe bien, l'équipe du journal est un peu "gueule-à-sucre" sur les bords). Retrouvez le menu complet détaillé sur www.carct.fr et les réseaux sociaux !

MENU

- **Amuse-bouche** (en bonus) : Cappuccino de butternut
- **Entrée :** Crème brûlée au foie gras accompagnée de son cake au champagne
- **Plat principal :** Roulé de volaille aux marrons et légumes festifs (carottes rôties et mousseline de céleri) servis avec une sauce brune au Ratafia
- **Option végétarienne :** Risotto de pâtes accompagné de ses carottes et céleri glacés
- **Assortiments de fromages**
- **En dessert :** Bavarois au miel

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

- **La ferme de Clérambauts :** volaille et foie gras
- **Les caprices de Sidonie :** pâtes (option végétarienne)
- **Champagne Belin :** champagne et ratafia
- **Les jardins de Fontenelle :** légumes, œufs
- **La fromagerie du Dolloir :** fromages
- **Philippe RICHER :** miel. Pour la recette nous utilisons du miel de tilleul car il est typique de la région Picardie. Il a un goût frais, mentholé et citronné.

Un menu de fête comme au restaurant

POUR MOINS DE 15€

par personne

Nos sincères remerciements et félicitations aux élèves de BTS 1ère année du Lycée hôtelier Saint Joseph : Axelle BOURGEOIS, Déborah CHATEAU, Arthur COUTURIER, Émilien CRAPAT, Joakim DAGNICOURT, Amélie DELFORGE, Claire GUILLAUME, Logan HANGARD, Paul HAZE, Romain HESLOUIS, Christian LAUJIN, Léa PICARD, Kyliann PUJOLLE, Léo RENAUT. Ainsi qu'à leur professeure principale Nathalie LEFEUVRE, au chef Sébastien COUDERD et au responsable du lycée hôtelier Gilles DAMEZ.

Bavarois au miel

INSERT COING-CANNELLE ET CROUSTILLANT COURONNÉ
DE SA TUILE CHOCOLAT BLANC AUX NOIX CONCASSÉES

les ingrédients

Bavarois au miel
- 150g de miel
- 250ml de crème liquide
- 2 œufs
- 1 feuille et demie de gélatine

Tuile chocolat blanc
- 100g chocolat blanc
- 50g de noix

Croustillant
- 100g chocolat blanc
- 50g de crêpe dentelle
- 30g de noix
- 30g de sucre

Gelée
- 150g de coings
- 90g de sucre
- 1/2 c. à café de cannelle
- 2 feuilles gélatine

Retrouvez toutes les recettes de ce menu sur www.carct.fr

PRÉPARATION

La gelée - Plonger les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Éplucher et couper les coings en quartiers et les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à avoir une texture fondante.
Mixer et passer les coings dans la passoire.
Dans une casserole à feu doux, mettre le sucre, le coulis de coing et la cannelle, porter jusqu'à ébullition. Essorer la gélatine et l'ajouter, hors du feu à la préparation, puis mélanger. Couler la préparation sur 1 cm d'épaisseur dans une tourtière préalablement garnie de papier sulfurisé. Réserver au frais. Puis découper un carré qui servira d'insert dans l'entremet.

Le croustillant - Faire chauffer le sucre dans une casserole pour réaliser un caramel et y ajouter les noix.
Refroidir cette préparation dans un plat et puis mixer le tout pour obtenir des miettes.
Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et y ajouter les crêpes dentelles émiettées. Ajouter les noix mixées à cette préparation, mettre le croustillant au fond d'emporte-pièces individuels (1cm d'épaisseur).

La mousse au miel - Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige. Faire tremper les feuilles de gélatine.Faire chauffer le miel dans une casserole au bain-marie. Ajouter les feuilles de gélatine et bien mélanger. Verser le miel dans les blancs d'œufs en l'incorporant au fur et à mesure au fouet. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit froide.Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer au miel. Verser la préparation jusqu'à la moitié et y insérer l'insert en gelée de coing puis recouvrir de bavarois (mousse au miel). Laisser reposer au frais pendant 6 heures.

La tuile - Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'étaler sur du papier bulle. Faire prendre les tuiles au frais. Mixer des noix pour la décoration (en saupoudrage).

Dressage - Juste avant de servir, sortir les entremets du réfrigérateur, les démouler et déposer les tuiles de chocolat blanc délicatement sur le dessus du dessert.

DERRIÈRE CHAQUE DEVANTURE, VITRINE OU COMPTOIR, SE CACHE UNE HISTOIRE, UNE FEMME OU UN HOMME QUI A MIS SA PASSION AU SERVICE DE SA CLIENTÈLE. PAR HÉRITAGE FAMILIAL, PAR PASSION OU PAR INNOVATION, NOS COMMERÇANTS, ARTISANS ET PRODUCTEURS DU TERRITOIRE ONT PLUS D'UN TALENT À VOUS OFFRIR. ALLONS À LEUR RENCONTRE !

Champagne Cellier & fils

Une histoire de famille à Connigis, hameau de Launay

C'est en 1976 que Simon et Martine Cellier ont acquis leurs premières vignes. Moët et Chandon proposait des parcelles à la location sur les coteaux du monument américain. Ce furent d'abord 40 ares de vignes puis, petit à petit, une exploitation s'est montée pour que d'ouvriers viticoles ils acquièrent le statut d'indépendant. La commercialisation démarre en 1996. L'histoire de cette exploitation est une histoire de famille que Catherine, leur fille, raconte avec passion et tendresse. Pour son frère, Xavier, c'est la vigne, et elle la commercialisation. Chacun trouve sa place et se complète. Et les clients se sentent comme à la maison, accueillis au domicile familial par Catherine quand elle ne sillonne pas les routes de France pour les livraisons ! Elle noue avec eux des liens d'amitié, «c'est ce qui fait que les gens reviennent», nous confie-t-elle. Simplicité et proximité sont les maîtres mots qui guident cette exploitation où tout est fait en direct, de la production à la livraison. N'attendez plus pour vous rendre au hameau de Launay pour y goûter un champagne local, certifié Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale !

7, hameau de Launay à Connigis - 03 23 71 88 48 / contact@champagne-cellier.fr
Et aussi sur www.achetez@chato.fr

L'atelier Fabuleux

Concept store à Château-Thierry

Bienvenue dans ce nouveau *concept store* qui est à la croisée entre la droguerie/quincaillerie, la maison du zéro déchet et la caverne à merveilles pour la déco. Patricia Manbon vous y accueille depuis cet été, avec des marchandises insolites et écolos pour tous les goûts et tous les budgets : produits d'entretien à fabriquer, cosmétiques zéro déchet, peintures naturelles, papiers peints et espace "vrac" avec du vinaigre de betteraves bien de chez nous ! Elle s'engage à se fournir en produits locaux ou régionaux. Qualité, zéro déchet et local : dans ce commerce de détails à l'ancienne version moderne, vous trouverez astuces et conseils pour créer vos produits upcyclés. Si Patricia a pris le temps de rencontrer tous ses fournisseurs, c'est pour vous apporter le meilleur. À l'écoute de ses clients, elle veut les emmener vers une pratique vertueuse tout en se faisant plaisir : « allier l'utile et le beau c'est possible ! » écrit-elle sur son ardoise. Des ateliers créatifs sont fréquemment organisés autour des peintures naturelles La magie des couleurs d'Annie Hincelin (Latilly) et de la rénovation de meubles.

Du mardi au samedi de 10h à 19h. 4, place du Maréchal Leclerc, Château-Thierry
03 23 83 67 80 / www.atelier-fabuleux.fr / Atelier-Fabuleux
Et aussi sur www.achetez@chato.fr

Les Créas de Cynthia

L'art de la création florale à Neuilly-Saint-Front

Avec son diplôme du Lycée Château Potel en poche (La Ferté-Milon), Cynthia démarre dans la vie active avec une franchise à Soissons mais elle quitte le domaine de la fleur à contre cœur pour aller dans la grande distribution pendant quinze ans ! De là, elle tient une ligne de conduite rigoureuse dans son actuelle boutique dont elle est gérante, vendeuse, manageuse et créatrice. L'art floral, une passion qu'elle partage avec ses apprentis. Des défis, elle en relève tous les jours comme se réorganiser pour des drives et des livraisons sur tout le territoire. Ce n'est pas pour rien si les propriétaires des pompes funèbres Langelot à Neuilly-Saint-Front l'ont choisie, en 2018, pour reprendre le magasin de fleurs juste en face. «Je ne fais jamais deux fois la même composition, chacune d'elle est unique». Les clients choisissent leur pièce dans des books réalisés au fur et à mesure des mariages, des fêtes et des deuils. Des compositions étonnantes à des montages plus structurés, Cynthia fait tout maison. La production en local ajoute une garantie de qualité : certaines fleurs viennent de Villers-Cotterêts, Dammard ou Hautevesnes. Épuré et original, alliant modernité et tradition, l'art de Cynthia ne vous laissera pas repartir sans une belle création dans les bras, à des prix accessibles et avec les conseils d'une pro !

Hors confinement, ouvert du lundi au vendredi (fermé mercredi) de 10h à 12h et de 15h à 18h30 (19h le vendredi). Samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche de 9h30 à 12h30. 38 et 43, rue Jean de la Fontaine à Neuilly-Saint-Front
03 23 71 49 23 / cynthia02200@hotmail.fr / Ma-passion-les-créas-de-cynthia
Et aussi sur www.achetezachato.fr

Mel'Coif

A chacun son style à Fère-en-Tardenois

Le salon de Mélissa a ouvert cet été mais c'est un projet qu'elle a construit depuis une année. Elle exerça son métier pendant 12 ans à domicile et a su fidéliser sa clientèle. Ouvrir son salon est un choix de confort et de cœur : le rêve de sa maman est exaucé. L'emplacement était déterminant pour participer à la revitalisation de la commune, près des commerces de proximité. Meublé et décoré façon moderne et chic son salon est une création unique : espace jeux pour les enfants, "*barber corner*" pour ces messieurs et de grands miroirs éclairés vous feront miroiter que vous êtes la star. Trouver le style qu'il vous faut c'est le job de Mel'Coif et son équipe (sa belle-sœur Hélène Petit et son apprentie Maéva Jaffrenou). «De 0 à 99 ans, je veux que le client se sente bien». Le salon va au-delà de la coiffure puisqu'ont été envisagés des partenariats pour y exposer des vêtements et des cosmétiques. Les produits végans et bio sont déjà sur les étagères car Mélissa veut obtenir du résultat pour ses clients. «Je veux apporter de la vie et des couleurs, du pep's dans ma ville». Positive par nature, cette jeune femme vous prévoit bien des animations qu'elle a souhaitées garder secrètes... Nous espérons la retrouver rapidement pour lever le suspens !

1, rue du Stade à Fère-en-Tardenois. Du mardi au samedi de 9h à 19h non-stop (hors confinement) - 03 23 83 58 23
Et aussi sur www.achetezachato.fr

De nouveaux artistes en immersion

Si la culture connaît des temps difficiles, le dispositif 100% Éducation Artistique et Culturelle va toujours de l'avant à l'agglo. Pour la deuxième année, le comité a sélectionné de nouveaux artistes pour assurer trois résidences-missions. Avec chacun(e) leur univers et leur discipline artistique, ils iront à la rencontre des enfants, ados et jeunes adultes du territoire.

Bibi

De son vrai nom Fabrice Cahoreau, cet artiste-plasticien autodidacte aux influences multiples se caractérise par un travail ludique et ironique. Son matériau de prédilection est le plastique dont il tire des créatures fantastiques. Par ce biais, il interroge notre rapport contradictoire à l'environnement. Son bestiaire imaginaire de créatures en bidons, qui lui ont valu des expositions dans le monde entier, investira notre territoire pour célébrer comme il se doit le 400e anniversaire du fabuliste, en 2021.

www.bibi.fr

La Compagnie Racines Carrées

La démarche et la pratique de Nabil Ouelhadj et de la compagnie pluridisciplinaire Racines Carrées s'inscrivent dans le champ artistique des cultures urbaines : de la danse au beatbox, du graffiti au rap, en passant par le DJing. La compagnie propose, au travers de son projet "Poétique urbaine" de mettre en relief les caractéristiques universelles des arts urbains spécifiquement en milieu rural. Les jeunes (re)découvriront leur territoire en s'appropriant des gestes artistiques transmis dans la diversité des disciplines.

www.cieracinescarrees.com

La Compagnie Le Compost

Ce trio de femmes, une auteure comédienne (Cécile Morelle), une auteure metteure en scène (Chloé Duong) et une photographe (Lucile Corbeille) ont répondu à l'appel avec un projet intitulé "La trouée" qui questionne la place et la parole des femmes dans le milieu paysan. Ce collectif d'artistes du spectacle vivant, implanté à Fère-en-Tardenois, récoltera la parole des jeunes pour créer une bibliothèque vivante du territoire autour du thème Ma terre, ce territoire étrange et familier.

www.cielecompost.com

Suivez l'actu sur www.100pour100eac-carct.fr

PARIS 2024

Une sélection olympique

L'agglo a été sélectionnée pour devenir Centre de Préparation aux Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 ! Une équipe de sportifs, participante aux fameuses épreuves, pourra ainsi choisir notre nouvel équipement sportif dont les travaux vont bientôt débuter à Fère-en-Tardenois.

agglo de la région de Château-Thierry

MÉCÉNAT Hôtel-Dieu de Château-Thierry

FONDATION DU PATRIMOINE

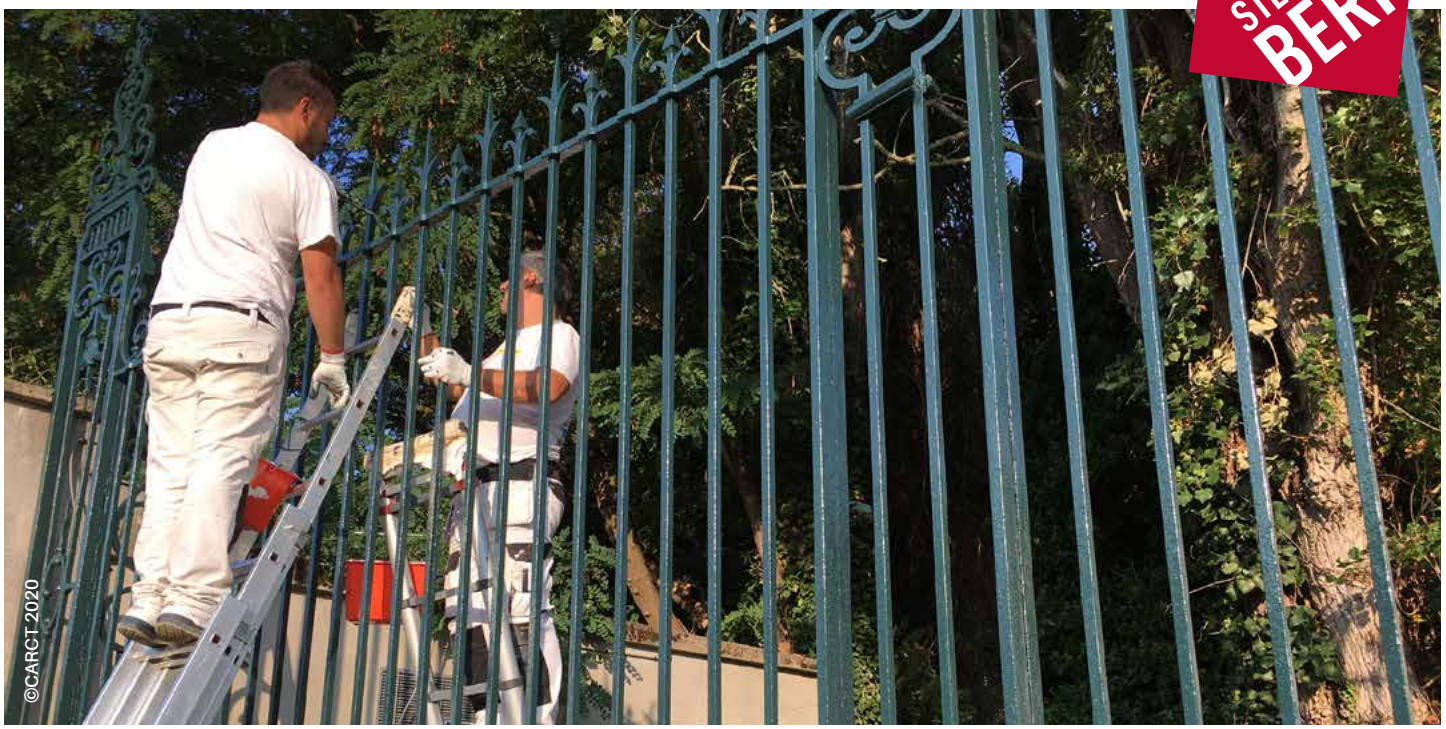
LA RESTAURATION DE L'HÔTEL-DIEU CONTINUE

Faites un don !

EN PARTENARIAT AVEC

MÉCÈNE DE LA FONDATION DU PATRIMOINE

MISSION STÉPHANE BERN



©CARCT 2020

En 2020, de nouvelles phases de travaux ont été engagées à l'Hôtel-Dieu de Château-Thierry par la Communauté d'agglomération, grâce à vos dons et au Loto du patrimoine.
Actuellement, l'aménagement intérieur de l'ancien pôle de santé est en cours pour y installer le futur accueil/boutique du musée, ainsi que des salles pédagogiques pour les scolaires et des bureaux pour le personnel. Cet été, la grille située Avenue Joussaume Latour a été entièrement décapée et repeinte, cela n'avait pas été fait depuis près de 60 ans ! Merci pour votre générosité.

Oui, je fais un don pour aider la restauration de L'Hôtel-Dieu de Château-Thierry

En ligne sur www.fondation-patrimoine.org/59372

J'accepte que mon don soit affecté à d'autres actions de la Fondation du patrimoine, si la collecte dépasse la part restant à la charge du porteur de projet ou si le projet de restauration n'aboutissait pas dans un délai de cinq années après le lancement de la présente souscription ou n'était pas conforme au programme de travaux validé initialement.

ou par chèque à l'ordre de : **Fondation du patrimoine Hôtel-Dieu de Château-Thierry**

Nom/prénom ou Société : _____

Adresse : _____

Code postal : ☐☐☐☐☐ Ville : _____

E-mail : _____ @ _____ Téléphone : ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

case à cocher pour recevoir votre reçu fiscal par courrier ☐

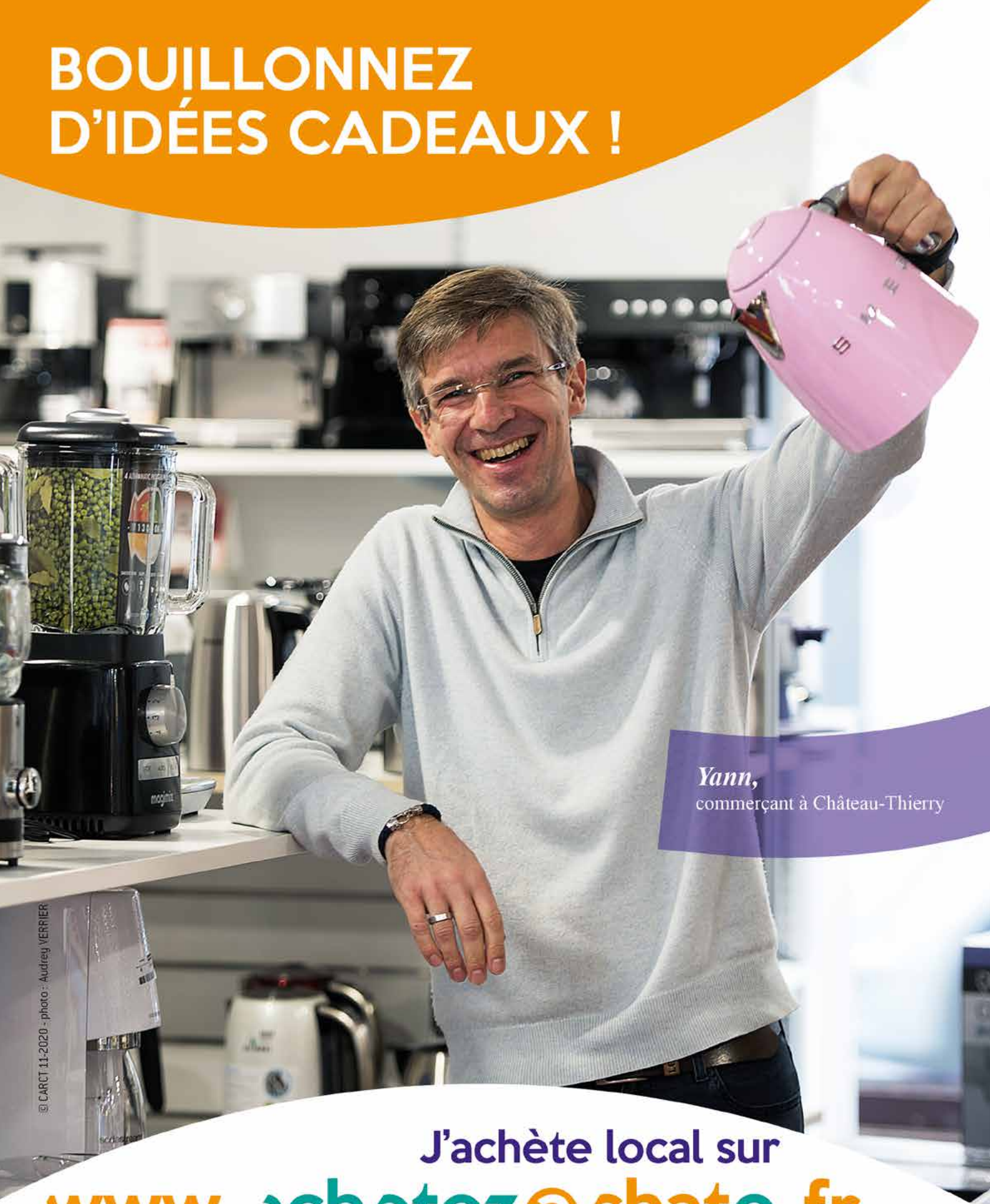
Je bénéficie d'une réduction au titre de l'impôt sur le revenu ☐ sur la fortune immobilière ☐ sur les sociétés ☐

Montant de votre don : JA9

€

à envoyer à :
Communauté d'Agglomération
de la région de Château-Thierry
2 avenue Ernest Couvrecelle
02400 ÉTAMPES-SUR-MARNE

BOUILLONNEZ D'IDÉES CADEAUX !



Yann,
commerçant à Château-Thierry

© CARCT 11-2020 - photo : Audrey VERRIER

J'achète local sur

www.achetezachato.fr

COMMERÇANTS
ARTISANS
PRODUCTEURS

agglo de la région de Château-Thierry