

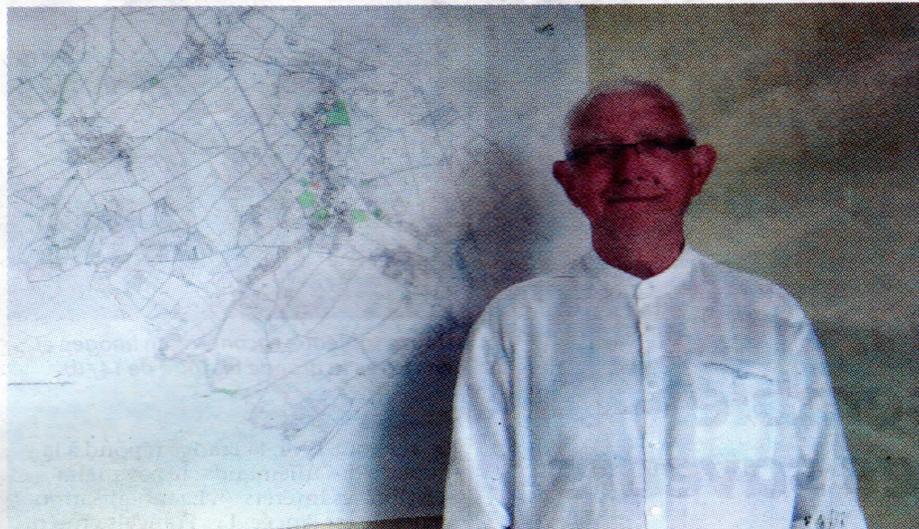
# LA ZONE ARTISANALE 2 ANS APRÈS

## Déjà une centaine d'emplois et d'autres projets à venir

**CAUVIGNY** La zone artisanale compte aujourd'hui 6 entreprises sur son site et un important projet immobilier va être lancé au niveau du pavillon de chasse.

**E**n juillet 2016, Michel Druez, maire de Cauvigny, lançait avec une belle énergie une réhabilitation globale du site laissé vacant dans le hameau de Fercourt et qui abritait jusqu'en 2010 l'entreprise « Presse Informatique » suite à son rachat par la commune et à la revente de certains bâtiments reconvertis en habitations. Président du Département alors, Edouard Courtial était venu appuyer la création d'un projet de reconversion dont l'objectif était de créer un centre dédié à l'artisanat, en parallèle de parcelles réservées à l'habitat de bon niveau autour du pigeonnier et des restes de la chapelle pouvant devenir un agréable centre de résidence. La forêt toute proche et une zone protégée à proximité, contribuant au charme de l'endroit. Côté délai, Mr Druez souhaitait que tout soit finalisé en 2020.

En 2016, quatre entreprises étaient déjà installées sur le site, elles sont six aujourd'hui, malgré la fermeture de l'une d'entre elles, (le restaurant « les deux marronniers ») et recouvrent des activités très diversifiées : décoration florale, organisation d'événementiel, horlogerie (deux entreprises), logistique, et surtout GLI dont l'activité est basée sur l'hébergement de bases de données,



En proposant des terrains à des tarifs très compétitifs le maire espère combler sa zone artisanale et ainsi continuer à créer des emplois localement.

pour 500 titres de presse dont elle assure la gestion des abonnements. Le tout représentant une centaine d'emplois. Une association s'est également installée à proximité pour pratiquer le « horse trail » (Yosemite Mountain Trail Horse Park) près du futur « parcours santé »

prévu dans le projet. Le maire souligne aussi que depuis le lancement de celui-ci, c'est la communauté de communes (la Thelloise) qui a hérité de la compétence « zones d'activités ». « Nous avons quand même une convention avec elle, afin que la commune reste

gestionnaire de cette partie, pour autant que nous ayons réalisé les investissements », explique l'élu. *Aujourd'hui notre capacité d'accueil est encore importante, il reste des places : environ 400m<sup>2</sup>, qui seront aménagés en fonction des demandes et adaptés aux entreprises selon leur activité. Notre gros avantage est la modicité de nos tarifs.*

### 14 APPARTEMENTS

Ancien relais de chasse, l'ensemble du site, s'étend sur 7 hectares dont 6 000m<sup>2</sup> sont couverts par de nombreux bâtiments dans des états divers, certains en cours de réhabilitation, d'autres voués à la démolition. Un important projet immobilier a été lancé, pour permettre la construction de maisons de 400 à 600 m<sup>2</sup>. « Il y aura une dizaine de pavillons de bon standing, explique Michel Druez. Les promoteurs sont en action. L'ancien bâtiment de GLI va être transformé en 14 appartements, soit au total environ 24 nouveaux logements, ce qui est important pour la pérennité de l'école ! » Conjointement, la municipalité va mener à bien l'achèvement de l'assainissement (avec la Thelloise) et les aménagements nécessaires pour éviter les inondations lors de pluies importantes comme ce fut le cas récemment.

## Les petits plats dans les grands pour les nouveaux habitants

### NOAILLES

Vendredi 12 septembre, à l'hôtel de ville de Noailles, Benoît Biberon recevait les nouveaux habitants arrivés durant l'année. L'occasion de faire faire connaissance, de présenter la commune, et aussi de découvrir les raisons du choix de Noailles pour s'installer. Après les présentations, leur ont été expliquées non seulement les particularités et les fonctionnalités de la ville qu'ils viennent d'intégrer, mais également un peu d'histoire (la grande et les petites), l'évolution de la commune au cours des dernières décennies « qui ont quelque peu

changé l'aspect de Noailles » rappelle Mr le maire, des données pratiques, un descriptif des services municipaux et enfin une présentation sur une plaquette des élus en place et de leurs fonctions respectives. Ce vendredi, ce sont près de 30 nouveaux Noillais qui sont venus partager le verre de l'amitié proposé par Mr Biberon et son équipe, avec un côté convivial parfaitement assuré puisque ces nouveaux habitants ont pu découvrir les savoureux produits de la maison Tamion, réputés et médaillés, et de la pizzeria « di Napoli » qui fait désormais partie des adresses incontournables à Noailles.



Après la présentation de la commune, les nouveaux Noillais ont dégusté des produits préparés par les commerçants locaux.

## L'Amap accueille les amateurs du Bio

### SAINTE-GENEVIÈVE

Le forum des associations à Ste-Geneviève était l'occasion de mettre en valeur l'AMAP bio « les saveurs du Thelle », qui officie régulièrement à la salle polyvalente. Leur credo : si vous vous préoccupez de ce qu'il y a dans votre assiette, si vous recherchez des produits « BIO », si vous souhaitez participer au maintien de l'agriculture paysanne, alors adhérez !

Une AMAP (association pour le maintien de l'agriculture paysanne) met directement en relation les producteurs et les consommateurs qui s'engagent à acheter un panier type ou des produits à un prix équitable sur une période donnée.

L'AMAP soutient les producteurs locaux et le développement de l'agriculture biologique. C'est aussi, un lieu d'échange et de convivialité.

L'AMAP propose en version « BIO » des légumes, des fromages, des produits laitiers du pain, des farines, des huiles, des viandes, des charcuteries, du jus de pomme etc.. Pour les légumes l'adhérent s'engage à acheter son panier de légumes pendant un an, pour les autres produits il choisit ceux qui l'intéressent et s'engage sur 3 mois. Il vient chercher ses produits sur le lieu de la distribution, auxquelles il doit participer au moins deux fois par an.

### VISITES D'EXPLOITATION PROGRAMMÉES

Des visites d'exploitations sont organisées ainsi que des réunions de dégustation, les distributions ont lieu tous les mercredis à la salle polyvalente de Ste Geneviève, rue du canton de Beaupréau. Le producteur lui, s'engage à livrer chaque semaine des produits de qualité (certifiés AB), frais, en fonction des saisons, et à être transparent sur le mode de fixation du prix et ses méthodes de travail.

AMAP « les saveurs du thelle » 48 rue de l'avenir (CYM) 60730 Ste-Geneviève. [www.amapsaintgenevieve.org](http://www.amapsaintgenevieve.org)



Les Saveurs du Thelle vous permettent de bénéficier de produits frais et surtout cultivés dans la région.