

Actualités - Activités estivales - Culture - Initiatives originales 20 ans en 2035 - Bons plans - Business - Sorties - Tous au vert









CULTIVONS NOTRE DIFFÉRENCE.







SIÈGE SOCIAL

9, route de Souvigny 03210 BRESNAY

Concessionnaire

TÉL.: 04 70 42 80 35

SUCCURSALE

65, route de Cindré 03150 BOUCE

TÉL.: 04 70 43 75 89



Concessionnaires Machines Agricoles



















ACTUALITÉS Pages 4 à 8



Page 11 à 16



Pages 17 à 19



CULTURE Pages 22 et 23









JUILLET/AOÛT 2025

Magazine bimestriel, créé par l'association Eklectic 3, faubourg National — 03500 Saint-Pourcain-sur-Sioule 06 17 94 47 38 — www.agadon-lemag.fr - contact@agadon-lemag.fr

Directeur de la publication : Bernard Lopez Rédactrice en chef : Dorothée Trujillo

Rédaction: Stéphane Maréchal, Pauline Orain, Dorothée Trujillo

Contacter la rédaction : redaction@agadon-lemag.fr Maquette et mise en page : Dorothée Trujillo Photo de une : Florent Dolidon clic.photo

Photos/Illustrations : PXhere, Pauline Orain, Dorothée Trujillo, Florent Dolidon, ProdO3, Venzen, Mairie de Gannat, Bernard Devoucoux, CCSPSL, Instant Fiolant, Quad Aventure, Les Plaisirs Partagés, J.Ceyrat, Jean-Baptiste Millo.

Impression : AVMC — 03500 Saulcet - 06 09 59 89 50 Régie publicitaire : Maryvonne Collange - 06 64 98 28 60

kamary03@orange.fr

Dépôt légal : juillet 2025 ISSN : 3076-1182

















- 1. À Broût-Vernet, l'Aigle lutrin, une sculpture en bois doré du 18e siècle, a bénéficié d'une restauration et a réintégré l'église de Saint-Mazeran.
- 2. La bibliothèque municipale de Saint-Pourçain dispose enfin de nouveaux locaux. Un espace lumineux et bien aménagé qui va pouvoir multiplier les animations.
- 3. À Gannat, une expérimentation de véhicule autonome (sans chauffeur) a été réalisée par l'association OrbiMob', en partenariat avec l'université de Clermont Auvergne, pour effectuer des navettes entre le centre-ville et Paléopolis.
- 4. Après une restauration minutieuse et plus que nécessaire, l'orgue Cavaillé-Coll a retrouvé sa tribune dans l'enceinte de l'église Sainte-Croix de Saint-Pourçain.
- 5. À Ébreuil, le tiers-lieu Le Nid a ouvert ses portes le 20 juin place de la Liberté. Le projet associe espace de travail partagé, bureaux individuels, accueil d'événements et vie associative. 6. Depuis mai, la Com'com participe à une expérimentation contre l'ambroisie à feuille d'armoise en introduisant des spécimens d'Ophraella communa pour ralentir la production de pollen de l'ambroisie, une solution naturelle et prometteuse.
- 7. Durant tout l'été, l'association Synthèse Image Photoclub propose plusieurs expositions à découvrir dans le cœur de ville ainsi qu'à l'île de la Ronde et du 5 au 20 juillet à la Salle Mirendense pour la Quinzaine de l'image.



GANNAT

Publireportage

Panucci et fils, un savoir-faire de famille



Lucas et Mickaël Panucci se sont associés et assurent ensemble des travaux de rénovation intérieure comme extérieure.

Mickaël Panucci a été salarié pendant 20 ans dans le secteur de la peinture comme coloriste et aussi dans celui du revêtement. Lucas, sur les traces de son père, a acquis plusieurs années d'expérience en peinture. En janvier, ils ont décidé de créer Panucci et fils et proposent ainsi de nombreuses prestations de rénovation intérieure et extérieure, dans un rayon d'une cinquantaine de kilomètres autour de Gannat.

Envie de changer l'allure du salon, de donner un coup de frais avant une vente/une location, besoin de remettre en état une pièce après un dégât des eaux...? Vous pouvez faire confiance à l'expérience de Panucci et fils. L'entreprise assurera avec sérieux et précision la réalisation de vos travaux, qu'il s'agisse d'une maison, d'un appartement ou d'un local professionnel, anciens et neufs. Enduisage, pose de papier peint, de toile de verre, mise en peinture des murs et des plafonds, mais aussi pose de plaques de plâtre, de cloisons et de doublages, Mickaël et Lucas s'adaptent à vos besoins, à votre budget et à vos envies. Intervenant dans des bâtiments parfois très anciens, le duo fait face à différents états d'usure et ne recule devant aucun défi, avec par exemple, la remise en peinture minutieuse de corniches, rosaces ou moulures. Grâce à son expérience de coloriste, Mickaël vous apportera aussi les meilleurs conseils pour optimiser la luminosité de votre pièce, jouer sur les volumes et rester dans les tendances. Le duo père-fils assure également la pose de parquet flottant ou encore de dalles PVC.

Panucci et fils ce sont aussi des prestations de remise en état d'éléments extérieurs comme le petit ravalement de façade, la peinture de clôtures, portails ou encore la pose de terrasse en bois.

Une présence continue

Hors de question pour ces deux professionnels de morceler votre chantier en ne venant que quelques heures par semaine, alternant votre projet avec d'autres en cours. Avec Mickaël et Lucas, votre chantier est suivi en continu et dans le moindre détail.

La propreté est aussi leur priorité. L'espace dédié aux travaux est ainsi correctement délimité et nettoyé chaque soir.

Un savoir-faire et un savoir-être très appréciés de leurs clients qui n'hésitent pas déjà à les recommander autour d'eux.

Mickaël Panucci et son fils Lucas ont associé leurs talents pour créer cette année à Gannat leur entreprise Panucci et fils. Ensemble, ils garantissent un rendu soigné de vos travaux de rénovation intérieure et extérieure, sans interruption de chantier



PRATIQUE
Tél. 06 80 83 88 82 (Mickaël)
06 35 36 25 41(Lucas)



Panucci et fils sur Facebook et Instagram



GANNAT/SAINT-POURÇAIN

Publireportage

L'entreprise familiale Elmalu par Grange reprend la Menuiserie Saint-Pourcinoise



Le showroom de Gannat reflète le savoir-faire d'Elmalu. Sobriété, durabilité et élégance.

Depuis le 31 mars 2025, l'entreprise gannatoise Elmalu est propriétaire de la Menuiserie Saint-Pourcinoise. Une évolution logique pour une société familiale créée en 1967 et gérée successivement par trois générations : Paul, Michel et Lisa Grange. Un seul mot d'ordre pour cette entreprise, la satisfaction du client!

PRATIQUE

Elmalu, 22 avenue des Portes occitanes à Gannat

Tél. 04 70 90 90 39 75

Visite du showroom et de l'atelier sur simple demande.

Site de Saint-Pourçain : 2 rue Louis-Tellier Tél. 04 70 45 17 01

Ouvert du lundi au vendredi de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures.



Emmanuel Goigoux a remis les clés de la Menuiserie Saint-Pourcinoise à Lisa Grange, directrice d'Elmalu.

prise familiale Elmalu apporte son expertise aux professionnels et aux particuliers pour tout ce qui concerne l'ouverture et la fermeture de la maison. Fabricant de menuiserie aluminium et aluminier agréé Technal, cette société basée à Gannat sait parfaitement s'adapter et affectionne même les projets atypiques qui requièrent un savoir-faire et une compétence avancée.

Elmalu vous accompagne également sur vos projets de menuiserie PVC, volet roulant et battant, porte de garage, store banne, pergola, véranda avec ses équipes de poseurs.

Deux sites, des valeurs communes et une qualité égale

Cette année, l'entreprise s'agrandit grâce à l'acquisition de la Menuiserie Saint-Pourcinoise fondée par Emmanuel Goigoux en 2014. Un changement de responsable avec une équipe préservée et des valeurs communes qui les rassemblent : une écoute attentive, des réponses adaptées, un accompagnement performant et une qualité de tra-



Spécialiste du travail de l'aluminium, Elmalu dispose de son propre atelier de conception et de fabrication.

vail durant l'ensemble du projet. À Saint-Pourçain, les évolutions ne sont pas encore visibles, mais un showroom aussi beau que celui de Gannat va être créé d'ici un an. Les clients du magasin saint-pourcinois vont profiter de l'expertise d'Elmalu, de son bureau d'étude, de fabrication de menuiserie aluminium et de produits qualitatifs. Si vous souhaitez en savoir plus sur les produits qu'Elmalu propose, prenez contact avec l'équipe commerciale; de plus, l'atelier de fabrication de 800 m² peut facilement être visité sur rendez-vous, tout comme le showroom attenant.

DT

Les clients le disent...

Nous avons visité l'atelier ce qui nous a confortés dans le choix de l'entreprise et au final nous sommes satisfaits du matériel et de l'équipe de pose.

M^{me} Chabrier de Gannat

Équipe de pose et commercial à l'écoute et de bons conseils. M. Meiter de Contigny



LE THEIL

amille Azaïs Tomasi vient de Haute-Savoie et reçoit son premier couteau suisse à 10 ans, c'est le début d'une grande passion. Son cursus le conduit vers le génie industriel puis l'informatique comme ingénieur. Mais le travail créatif n'est pas loin et Camille profite de son temps libre pour s'adonner au travail du bois et commence à modifier et fabriquer des couteaux. Désireux d'en faire son métier, il obtient son CAP Coutellerie en 2019 et son CAP Ferronnerie d'Art en 2023. Arrivé dans l'Allier entre-temps, il crée son entreprise en 2024 et aménage un premier

atelier dans son jardin au Theil avec

le projet d'en créer un second plus

Camille fabrique des couteaux d'of-

fice, de cuisine et de table, parfaits

au quotidien pour émincer, éplucher

et trancher avec précision. Il affec-

tionne le fer forgé et les essences

de bois comme le hêtre, le noyer et

l'acacia pour le travail des manches,

vaste à Cressanges.

Publireportage

Camille Azaïs Tomasi,

fine lame de la coutellerie



et apporte un soin particulier aux finitions. Il travaille sur commande et crée également des séries, le tout à des prix variant de 60 à 150 € selon les modèles. Camille propose aussi un service d'affûtage pour les particuliers et les professionnels (couteaux, ciseaux, outils de jardinage, de menuiserie...) ainsi que des créations de petite ferronnerie.

PRATIQUE

Camille Azaïs Tomasi, Le Theil Tél. 06 49 83 06 70 www.cazato-craft.fr



Retrouvez-le sur Instagram

PRATIQUE

L'Atelier végétal d'Amandine, 8 route de Lourdy à Saint-Pont

Tél. 07 62 44 77 10 ■ Suivez l'Atelier végétal d'Amandine sur Facebook

L'Atelier végétal

SAINT-PONT

Publireportage

d'Amandine

près avoir dû cesser son métier Hde coiffeuse à cause des effets néfastes des matières chimiques sur sa santé, Amandine Chezal peut à nouveau s'épanouir grâce à une nouvelle génération de produits de coiffure professionnels, sains et naturels. Depuis le 1er mars de cette année, elle a ouvert son propre salon, à deux pas de son domicile, ce qui lui permet une très grande flexibilité dans les rendez-vous.

Des plantes et rien d'autre

Son approche est définitivement tournée vers le bien-être et le respect du cheveu. Fini les produits qui agressent la peau, et place au végétal et au bio. «Je n'utilise que des produits naturels conçus à partir de plantes, d'argile...», certifie Amandine. En plus de pouvoir opérer un changement de couleur, ces produits permettent d'appliquer un soin aux cheveux. Et concernant la durée et le maintien de la couleur? «La tenue est identique à celle offerte par des mélanges chimiques, les couleurs sont plus intenses et brillantes et couvrent 100 % des cheveux blancs».

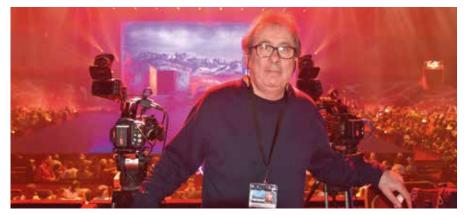
«Des clients VIP»

C'est dans un espace propice à la détente et au bien-être qu'Amandine reçoit sa clientèle. Un mobilier aux lignes épurées, la douceur d'un vert amande et une ambiance cocooning qui permet à ceux et celles qui passent sous ses ciseaux de s'accorder une pause pour se faire chouchouter, et d'ailleurs Amandine l'avoue, «Je veux prendre le temps avec chacun de mes clients pour qu'ils se sentent comme des VIP!». Si vous êtes tenté par l'expérience, il est impératif de prendre rendez-vous, du lundi au samedi de 9 heures à 19 heures.

DT

tualités

Thierry Martin-Douyat, profession réalisateur!



Thierry Martin-Douyat vit pour le cinéma, d'ailleurs ça se voit dès qu'on entre dans son bureau. On est accueilli par un imposant projecteur en fonte qui occupe la pièce et donne le ton. Ici, on parle cinéma, montage, réalisation, production, clips et vidéos institutionnels. Et le CV de Thierry Martin-Douyat est long comme le bras : pigiste cadreur pour France télévision ou

TF1, chef opérateur multicam, assistant de réalisation ou encore régisseur - il a notamment été cadreur pour le Cirque de Pékin et CirKAfrika, réalisateur de plusieurs films événementiels sur l'Embouteillage de Lapalisse, Thierry est même passé de l'autre côté de la caméra en interprétant un prêtre dans La Dernière séance d'Eddy Mitchell.

SAINT-GERMAIN-DE-SALLES

Publireportage

Sa dernière réalisation, un film documentaire intitulé Allier et Saôneet-Loire : la ligne de démarcation et produit par Comme une image, est largement diffusée en Bourbonnais. Ses nombreuses expériences, il les met au service de ceux qui veulent valoriser leur activité par l'image. Véritable outil de communication, la vidéo est un support incontournable qu'il convient de ne pas négliger. Thierry Martin-Douyat et sa société de production Clodiss AV, réalisent vos vidéos commerciales ou de communication, vos publicités pour le web, la télévision ou le cinéma et pour tous supports de communication.

PRATIQUE

Thierry Martin-Douyat réalisateur, Clodiss AV production audiovisuelle, 4 route de la Sentine à Saint-Germain-de-Salles - clodiss-av.fr Tél. 06 07 83 36 59 - clodiss-av@orange.fr

De bonnes volailles rôties

CONTIGNY

Publireportage

avec JM Rôtisserie

quelques encablures de la re-Aquelques encapiares
traite, Jean-Marc Girodeau s'est interrogé sur son avenir professionnel. Après avoir connu de nombreux métiers, il s'est dit qu'il avait «une vraie passion pour la cuisine et les bons produits» et qu'il voulait impérativement «faire quelque chose qui lui plaît vraiment». Au final, il n'aura pas mis longtemps pour avoir l'idée de créer une activité de rôtisseur. Le contact avec la clientèle, l'ambiance entre collègues sur les marchés avec les petits casse-croûtes, toute cette convivialité en somme, eh bien Jean-Marc adore ça.

Depuis le printemps de l'année dernière, le voici donc sur les marchés de l'Allier et même dans le Puy-de-Dôme, à Gerzat et Maringues. Dans sa rôtissoire, il prépare des volailles locales, vous aurez le choix parmi les poulets fermiers d'Auvergne, des spécimens standards, mais aussi des jambonneaux, des cuisses de poulet, des andouillettes et depuis peu de la saucisse de Toulouse. De



Jean-Marc Girodeau est à retrouver à Saint-Pourçain, Gannat, Moulins, Lapalisse...

bonnes petites patates doucement cuites dans le jus de poulet viendront compléter votre assiette. Dès cet automne, Jean-Marc va proposer un bon aligot saucisse qui sera sûrement très apprécié dès

que les températures s'adouciront.

PRATIQUE

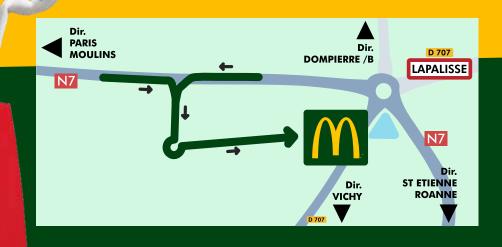
JM Rôtisserie est à retrouver à :

Maringues (marché), lundi Moulins (La Madeleine), mercredi Lapalisse (marché), jeudi Saint-Pourçain (le Cygne), vendredi Gannat (marché), samedi Gerzat (marché), dimanche Tél. 06 88 78 26 35

DEPUIS MAI LAPALISSE



8, impasse des Vérités





ZA Les Jalfrettes - Rue Jean Jaurès 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule N'SIREN 951 363 480 00017

Guillaume Philibert

O 04 83 43 11 41

gccarbrice@hotmail.com





CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE

1 Rue Paul Séramy - Z.A Les Jalfrettes 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

cerfrance-terre-allier.fr in





ZA rue des Lauriers • BELLENAVES 6 place de la Mairie • BELLENAVES 04 70 58 35 34



Fleurs Cadeaux

uro • Funéraires



Fleurs - Cadeaux - Funéraires

35, rue des Fossés • EBREUIL 04 70 58 31 29 04 70 90 71 78

Pompes funèbres - Marbrerie - Chambre Funéraire Didier BEAUDONNET Bellenaves - 04 70 58 35 34



SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE - LAPALISSE



6 rue du Tilleul - 03500 Saulcet

contact@restaurantles4saisons.fr

04 70 45 32 69





Pare-brise - Pneus Prêt de véhicules sarl.gauhier03@orange.fr



JOOLY'

Valérie CHEVILLARD

Atol GANNAT 58 Grande Rue 03800 GANNAT

magatolgannat@gmail.com 04.70.90.05.94







+ de 20ans d'expérience

climatisation & pompes à chaleur

DEVIS

INSTALLATION

DEPANNAGE ENTRETIEN





03500 St Pourçain sur Sioule - 04.70.45.33.29 / 06.78.59.77.97 / contact@lsafroidclim.fr



Fin des années 70, Éric Charden nous chantait «*l'été sera chaud, dans les t-shirts, dans les mail-lots*», et les rapports du GIEc ne lui donnent pas tort depuis. Alors, *Agadon!* vous propose de passer le plus beau des étés dans notre Val de Sioule, à la fraîche, au bord de l'eau.

Un été inoubliable

ÉBREUIL

Publireportage

au camping des Nières et avec Sioule Canoë



À Ébreuil, le camping des Nières, c'est bien plus qu'un lieu de villégiature en bord de rivière, c'est un monde dédié à la détente, aux loisirs et à la bonne humeur contagieuse. Allez à la rencontre de ce petit coin de paradis ouvert à tous, campeurs et non-campeurs!

Les pieds dans l'eau

Installé le long de la Sioule, le camping des Nières profite d'un cadre idyllique pour se reposer, mais également s'amuser en famille ou entre amis. Le site, ouvert à tout le monde, dispose d'un coin bar, pour se rafraîchir ou savourer une bonne glace, alors que le soleil est à son zénith. Et pourquoi ne pas se mettre carrément à table, les pieds dans l'eau? Ici, on ne manque jamais une occasion de faire plaisir.

Vive la Guinguette!

Et encore mieux, la Guinguette vous accueillera midi et soir du mardi au samedi pour profiter d'un repas sans chichis, mais préparé avec soin et des produits frais. Vous pourrez composer votre assiette à partir du buffet d'entrées bien garni, pour ensuite vous laisser tenter par une grillade ou le plat du jour.

Pour que les pluies soudaines ou les rafales de vent ne viennent plus perturber tous ces bons moments, la Guinguette dispose maintenant d'une structure en dur dont les grandes portes-vérandas peuvent s'ouvrir largement. Ne manquez surtout pas les soirées thématiques et les concerts. Le mardi soir, c'est moules-frites, et les jeudis et samedis, concerts.



Des concerts de pro

On ne plaisante pas quand il s'agit d'organiser un concert. Au camping des Nières, les musiciens disposent d'une grande scène couverte, le top pour se produire devant un public toujours nombreux et heureux de profiter d'un bon concert dans un cadre pareil.

La Sioule pour aire de jeux

Les activités ne manquent pas sur le site, car en plus de la baignade, vous pourrez vous affronter autour d'une partie de mini-golf, aller admirer les



animaux de la mini-ferme ou profiter des installations nautiques : pédalos, paddles, canoës. Avec Sioule Canoë, offrez-vous une descente depuis Chouvigny ou Menat jusqu'à Ébreuil. Quatre départs sont disponibles chaque jour, mais ne tardez pas à réserver rapidement. La descente en canoë vous apportera un véritable moment d'évasion, de détente et d'amusement. À noter que l'activité est accessible dès 6 ans et qu'il est impératif de savoir nager.

DT

PRATIQUE

Camping des Nières - La Guinguette, 41 rue des Nières à Ébreuil

Tél. 04 70 90 70 60

Guinguette ouverte à tous du mardi au samedi, midi et soir. Soirée moules-frites le mardi, et spectacle le jeudi et le samedi.

Sioule Canoë

Réservation obligatoire (10 % de réduction en passant par le site www.sioule-canoe.fr)



L'ÉPICURIEN (LALIZOLLE)

Virginie et Nicolas vous accueillent et vous transment leur joie de vivre d'abord avec le sourire, puis dans les plats que prépare avec attention Nicolas. Laissez-vous tenter par des cuisses de grenouille en persillade, une croustade d'escargots ou une tête de veau cuisinée dans les règles de l'art. Profitez de la grande terrasse et du charme de ce bistro à l'ancienne labellisé Bistrot de Pays.

Tél. 04 70 99 33 93 - 3 route de Boënat à Lalizolle - tous les jours de 9 heures à 13 heures et le vendredi soir de 18 heures à 20 heures - fermeture le dimanche.





UN VÉLO À LA CAMPAGNE (LOUROUX DE BOUBLE)

Cet été, inutile de faire des kilomètres en voiture pour partir à l'aventure. Optez pour une balade à vélo dans le Val de Sioule et admirez le patrimoine naturel et architectural. Grâce aux vélos à assistance électrique, que vous soyez débutant ou cycliste chevronné, vous pouvez partir en famille sans vous soucier des difficultés. Rendez-vous à la gare de Louroux-de-Bouble où Un Vélo à la campagne propose la location de vélos et différents circuits de randonnée et même un jeu de piste. VTC ou VTT, pour une journée ou une demi-journée, Un Vélo à la campagne s'adapte.

Tél. 04 70 32 72 26 - Gare de Louroux-de-Bouble - location à partir de 28 € pour un adulte et 11 € pour un enfant. Tous les jours 9 h 30 à 11 h 30 et 12 h 30 à 18 heures.

L'INSTANT FIOLANT (ÉBREUIL)

Accordez-vous une pause entre deux activités ou lors d'une après-midi de farniente dans le salon de thé d'Émilie. Vous pourrez profiter de l'intérieur cosy ou de la jolie terrasse pour déguster une boisson fraîche, découvrir sa sélection de thé ou carrément céder à la tentation de l'une de ses pâtisseries maison. En prime, vous pourrez même shopper quelques décorations, bijoux, vaisselle... directement dans la boutique. Tél. 04 43 03 22 73 - 4 rue du Marché à Ébreuil - du mardi

au dimanche de 8 h 30 à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 heures et à partir de 8 heures le jeudi.





ACCRO SIOULE KIDS (ÉBREUIL)

À la recherche d'une activité de pleine nature pour les enfants ? Accro Sioule Kids accueille les petits dès 2 ans sans les parents et ce jusqu'à 13 ans pour pratiquer l'accrobranche. Au programme, 6 parcours et 8 tyroliennes pour vivre de bonnes sensations et se faire frissonner en dévalant les tyroliennes toujours en toute sécurité. Situé en bord de rivière, Accro Sioule Kids propose 3 formules : «découverte» qui comprend 3 parcours accessibles dès 2 ans (13 €), «Kids» avec 4 parcours dès 5 ans (15 €) et «Aventure» avec l'ensemble

des parcours dont les 2 tyroliennes (17 €). Tél. 06 74 85 07 91 - route de Chouvigny à Ébreuil - accrosioule.fr - tous les jours de 10 heures à 19 heures durant



le Natural Wake Park nous fait vibrer tout l'été

PARAY-SOUS-BRIAILLES

À seulement quelques minutes de Saint-Pourçain, le Natural Wake Park s'étend sur le site de Villemouze où Valentin et son équipe vous accueillent tout l'été. Un lieu polymorphe à la fois propice à la détente, aux après-midis de farniente à l'ombre d'une pergola, aux loisirs en famille, aux sensations fortes, et aux soirées où la fête et la bonne humeur sont obligatoires!

PRATIQUE

Natural Wake Park, Villemouze à Paray-sous-Briailles

Snack la paillotte ouverte à partir de 11 h 30, service midi et soir.

Activités nautiques et aquatiques tous les jours de 13 heures à 19 h 30.

Tél. 07 43 37 09 27- www.naturalwakepark.com



Réservez votre activité en ligne

Jous connaissez sans doute le Natural Wake Park pour son téléski nautique qui attire chaque année des centaines d'amateurs près à vivre des sensations de glisse intenses, mais le Wake Park, ça n'est pas que ça, bien au contraire!

Si vous n'avez jamais entendu parler du téléski nautique, il s'agit d'une glisse tractée par câble qui peut se pratiquer avec différents supports et qui s'adapte à tous les niveaux. Inutile d'être un sportif chevronné pour se faire plaisir et passer un excellent moment. Des sessions à vitesse réduite pour les débutants et les enfants sont proposées et vous bénéficierez d'un encadrement professionnel et sécurisant.

Paddle, pédalo, canoë, faites votre choix pour vous amuser sur les 18 ha du plan d'eau de Villemouze. Tout le monde pourra aussi profiter de l'aqua-park, unique en Auvergne. Toboggans et obstacles gonflables flottants promettent une avalanche de rires en famille (à partir de 6 ans) ou entre amis, à la condition impérative de savoir nager.

Si vous préférez rester au sec et regarder les autres s'ébattre dans l'eau, ou tout simplement passer un moment chill, installez-vous à la paillote pour siroter un verre, ou profiter d'une offre de restauration

entièrement repensée et axée sur les saveurs de la street food du monde. Durant toute la saison, midi et soir, vous dégusterez une cuisine maison, savoureuse, réalisée avec des produits frais. Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici quelquesuns des plats que vous trouverez à la carte : poulet mariné, falafels, houmous, nachos et guacamole, charcuterie, fromage, poke bowl hawaïen, salade thaï...

Concerts gratuits

La musique aura sa place au Natural Wake Park avec une programmation aux petits oignons mêlant éclectisme et bonnes vibes pour bien s'ambiancer. Rendez-vous tous les vendredis soir jusqu'au 29 août pour profiter de l'Afterwake. N'hésitez pas non plus à tenter l'expérience des brunchs musicaux!

DT

AFTERWORKS TOUS LES VENDREDIS

11 juillet: The Solister 18 juillet : karaoké 25 juillet: Violet cat

1er août : Brice Valentin DJ

8 août : Jazz Club Saint-Pourcinois

15 août : cours de salsa (6 €) 21 août (jeudi) : The Big Tang Theory

22 août : karaoké

29 août : Fool Puppets (Rock)

VÉLORAIL (LE MAYET-D'ÉCOLE)

En famille ou entre amis, partez ensemble pour découvrir un lieu autrefois interdit. Trois circuits vous sont proposés pour des distances allant de 10 à 26 km, à vous de choisir la formule qui vous convient. Grâce à l'assistance électrique, l'aventure est grandement facilitée. Durant votre balade, vous pourrez accéder à des panoramas magnifiques avec des vues imprenables sur le Val de Sioule.

Tél. 06 58 05 32 71 - Les Grands Champs au Mayet-d'école - tous les jours, toute l'année. Location de 29 à 56 € par vélorail (5 personnes maximum).





PLAISIRS PARTAGÉS (ÉBREUIL)

Pour déguster une excellente pizza, une salade bien garnie ou de bons plats cuisinés avec des produits locaux, rendez-vous aux Plaisirs partagés et retrouvez une décoration bistro chic et une cuisine traditionnelle française dont les plats changent régulièrement.

Quoi que vous choisissiez, soyez assuré que tout est fait maison depuis la sauce tomate des pizzas (et bien sûr la pâte), tous les plats de la semaine, jusqu'aux glaces!

Tél. 04 70 59 10 05 - 2 rue du Pont-Neuf à Ébreuil - du lundi au vendredi, midi et soir.

QUAD AVENTURE (ESPINASSE-VOZELLE)

Envie de vivre des sensations fortes, de dévaler les chemins du Val de Sioule et ce quelle que soit la météo? Alors partez en randonnée avec Quad Aventure. Quatre circuits ont été imaginés pour conjuguer plaisir de la conduite, observation de l'environnement (naturel, architectural...) et sécurité. Toujours accompagné de votre guide, vous vous familiariserez avec l'engin avant de partir avec lui dans les sentiers, chemins, passages à gué... Les enfants peuvent accompagner leurs parents dès l'âge de 4 ans grâce à l'installation d'un siège adapté. Attention, il est impératif d'être titulaire du permis de conduire.

Tél. 06 74 10 35 73 ou 07 80 29 39 78 - 67 rue de Chabonne à Espinasse-Vozelle - tous les jours de 8 h 30 à 19 heures.



∂Quad Aventure







VOTRE BRASERO CONÇU ET FABRIQUÉ AU CŒUR DU BOURBONNAIS

MECAGREEN INDUSTRIE ST POURÇAIN S/SIOULE 04 70 20 45 48





L'été se poursuit

avec À travers champs



Le tir au tracteur fait partie des animations d'À travers champs. ©CCSPSL

In septembre, l'été se poursuit et nous offre toujours de très belles journées, alors pourquoi ne pas faire un tour à Gannat, le dimanche 14 septembre pour cette nouvelle édition d'À travers champs sur le thème original et plutôt intrigant de «magie et sciences»?

Les visiteurs pourront passer la journée entière sur le Champ de foire. Les animations et activités sont nombreuses et plairont à toute la famille, à commencer par les animaux de la ferme, bien représentés sur le site. Une quarantaine d'exposants animeront le marché de producteurs et d'artisans, mais peutêtre un peu moins que la Banda de Jenzat qui va ambiancer l'assistance dès la fin de matinée.

Parmi les immanquables, vous ne pourrez pas faire l'impasse sur les jeux champêtres, ou le jeu imaginé par Monsieur Damien, en collaboration avec Coche Cuche Théâtre et qui promet un grand moment ludique. Ce jeu géant nous mènera sur les traces d'un alchimiste, mais il est impossible d'en dévoiler les contours. En tout cas, foi d'Agadon! ne vous privez pas de cette animation. Enfin, la journée se conclura en apothéose avec un spectacle de magie participatif très original à 16 h 30.

Toutes les animations sont gra-

Tout le programme TERROIR

9 h 30 - 18 h : Exposition des animaux de la ferme

Marché de producteurs, artisans et créateurs locaux

11 h : inauguration officielle – animation musicale par la Banda de Jenzat

11 h 30 : Remise des prix de l'exposition des animaux

12h-14h : Pause fermière avec les jeunes agriculteurs et démo de Lily Country **GANNAT**

Avec l'essoufflement de Gannat en foire, il a fallu repenser l'événement pour le rendre à nouveau attractif. Porté aujourd'hui par la Com'com Saint-Pourçain Sioule Limagne, À Travers champs a su prendre la suite et valoriser le monde rural et ses acteurs pour tisser des liens solides.

ANIMATIONS

Espace «Les Ptit's fermiers savants»: ateliers scientifiques «Les transformations magiques», balades à poney et le monde des ânes. 10 h 30 et 15 h 30: jeux champêtres, tir au tracteur et lancer de bottes.

10 h et 14 h : animation pédagogique autour de l'alimentation

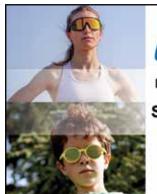
Science et magie :

Maquillage, magicien, jeux en bois 14 h 30 : Jeu géant théâtralisé «Alchimie» avec Monsieur Damien et Coche Cuche Théâtre

16 h 30 : Le savant fait son show par Les savants fous (spectacle participatif)









UN ÉTÉ EN VAL DE SIQULE

RETOUR DES GEANTS

GANNAT

Publireportage

Pas besoin d'une DeLorean et d'être Marty McFly ou le Dr Brown de Retour vers le futur pour explorer le temps. Paléopolis offre une plongée dans le monde passionnant et fascinant des dinosaures.

Allez, en route pour un voyage de 4 milliards d'années!



PRATIQUE

Paléopoliss, Chazoux - route de Bègues à Gannat

Tél. 04 70 90 16 00

Ouvert tous les jours l'été, de 10 h à 18 heures et jusqu'à 23 heures lors des nocturnes.

Tarifs à partir de 8 € jusqu'à 16 €

Depuis 2013, Paléopolis apporte un regard moderne et ludique sur la paléontologie et l'histoire de l'origine de la vie. Déployé sur 5 ha, le parc peut être exploré dans n'importe quel sens. Allez où vous le souhaitez, ouvrez grand les yeux et laissez-vous émerveiller par ce passé qui se dévoile devant vous. Votre promenade vous mènera

jusqu'à des bêtes gigantesques dans la Vallée des dinosaures. Endossez le rôle de paléontologue et réalisez vos premières fouilles dans le Campement du paléontologue. Idéal pour une sortie familiale, Paléopolis promet une journée faite de détente, d'amusement et de culture. La technologie apportera un supplément d'immersion à travers des animations numériques interactives, alors n'hésitez pas à tester la réalité virtuelle pour une balade à dos de dinos. Un creux? Faites une pause au Bivouac, le restaurant du parc et profitez de la vue dégagée sur la Limagne.

De nouveaux géants

Cette année, la Vallée des dinosaures s'enrichit avec cinq nouveaux spécimens : un ankylosaure, un gallimimus et un diplodocus long de 30 mètres, ainsi qu'un reptile marin, le mosasaure et un reptile volant, le Quetzalcoatlus.

Plusieurs événements vont ponctuer la saison 2025. La nuit des étoiles, animée par l'association Astronomie Loisirs Serbannes, permettra d'observer l'immensité du ciel, sans pollution lumineuse, entouré par les dinosaures. Alors, notez bien la date, c'est le samedi 2 août et surtout pensez à réserver!

Autres dates immanquables, le vendredi 8 et le samedi 9 août qui marquent le retour du Festi'Pal avec une 5^e édition très attendue. Cette année, le Festi'Pal se vivra de jour comme de nuit avec la Veillée du Crétacé le samedi soir dès 18 h 30. Vous aurez la chance de découvrir Paleostock, l'éblouissant spectacle concocté par la Cie eliXir. Pour consulter le programme complet, rendez-vous sur paleopolis-parc.com









Après un premier parcours déployé en 2024, Paléopolis se transforme à nouveau en un univers magique baigné de lumière et de sons, dès la tombée de la nuit et jusqu'à 23 heures à partir du mercredi 16 juillet 2025, et chaque mercredi de l'été jusqu'au 20 août. Et bonne nouvelle, pour prolonger la balade et faire durer le plaisir, celle-ci a été enrichie par de nouvelles scènes!





FAbrick, quand la bistronomie s'exprime





près l'ouverture en 2015 de la Table de Saint-Bonnet, Frédérique et Anthony Sautier ont eu envie de s'installer à Gannat pour y apporter une approche de la bistronomie toujours inchangée : des produits frais, respectant la saisonnalité et des plats faits maison.

FAbrick, l'origine...

C'est dans une ancienne scierie à l'imposante cheminée industrielle que le couple a laissé parler son imagination pour créer un restaurant à leur image : convivial et chaleureux. Et pour son nom? Fred et Anthony n'ont pas hésité longtemps en utilisant les initiales de leur prénom et en évoquant les briques de la fameuse cheminée, ainsi FAbrick est né!

La recette est simple : vous recevoir comme à la maison, et vous pourrez même aller choisir vous-même votre bouteille directement dans la cave.

En salle, Marcelyne et Lola assurent le service et vous étonneront avec leurs propositions de cocktails, vous n'avez qu'à vous laisser tenter. Tandis que vous apprécierez le magnifique volume de la salle qui s'ouvre sur une terrasse cosy où l'on rêve de prendre son temps, Fred et Anthony cuisineront avec les herbes et les fleurs du jardin qui jouxte le restaurant.

On se régale et on s'éclate

Tout l'été, des animations vont ponctuer la saison, parce qu'en plus de se régaler, on peut aussi s'éclater. FAbrick et la Cave Naudot mêlent régulièrement leur savoir-faire pour des dîners dégustation régionaux, et ça sera le cas le **samedi 19 juillet** sur le thème de la Provence. Les amateurs de concert ne seront pas en reste avec au programme Dr Shaker, Clément et Riverbank pour des soirées tapas, cocktail et BBQ.

Le midi du mardi au vendredi, c'est la formule du jour à 24 €, avec entrée, plat et dessert, et le soir et le weekend, vous retrouverez une carte qui se renouvelle sans cesse. Comptez une cinquantaine d'euros pour un menu complet pour une grosse faim, car les assiettes sont bien garnies.

PRATIQUE

DT

FAbrick, 1 avenue Jean-Jaurès à Gannat Tél. 04 70 56 19 27

Formule du jour à 24 € (entrée, plat, dessert) du mardi au vendredi, et carte le soir et le weekend.









Retrouvez-les sur...



le site





Facebook





Entre tradition culinaire française et accents méditerranéens, le Relais Bourbonnais a trouvé sa place

Publireportage

A Broût-Vernet, Sophie Cabello et Ahmet Kahat sont à la tête du Relais Bourbonnais et y proposent une cuisine variée toute la semaine, pour mettre les petits plats dans les grands le soir et les week-ends.

Ahmet Kahat et Sophie Cabello entourés par leur équipe.

Pour notre reportage, rendez-vous a été donné à 11 heures. À cette heure-ci, au Relais Bourbonnais, on s'affaire, car le service de midi approche. Du côté service, Sophie gère son équipe pour que la mise en place soit impeccable, tandis qu'en cuisine Ahmet et son second préparent le plat du jour... Les effluves qui s'en échappent font littéralement saliver. Ce midi, la clientèle va se régaler! «Nous faisons une cuisine maison, travaillée à partir de produits frais et nous favorisons le local au maximum. En semaine, le midi, nous proposons une formule



entrée, plat et dessert de type brasserie qui permet à nos clients de manger vite et bien. Le service doit être rapide et efficace, car nous recevons beaucoup de gens qui travaillent», précise Sophie.

Le soir, le Relais Bourbonnais se transforme pour une version bistronomique avec une cuisine plus élaborée, l'utilisation de produits plus nobles et un service élégant et raffiné où la clientèle peut prendre le temps de savourer et d'apprécier l'instant.

Ahmet étant originaire de Grèce, vous remarquerez régulièrement

quelques incursions gastronomiques de son pays dans la carte, ce qui nous promet des plats aux saveurs méditerranéennes.

Durant les beaux jours, la très jolie terrasse arborée est idéale pour accompagner le repas, d'ailleurs le développement des extérieurs fait partie des projets du couple dans les toutes prochaines années. En attendant, la grange attenante, aménagée en salle de réception, permet d'accueillir une centaine de couverts et tous les grands événements qu'ils soient personnels ou professionnels.

La crème à la pistache

d'Ahmet Kahat

INGRÉDIENTS

125 g de jaunes d'œufs 115 g de sucre + 100 g 500 g de crème liquide 35 % 125 g de lait 65 g de pâte de pistache 80 g de pistaches crues et non salées

PRÉPARATION

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien liés. Ajouter la crème liquide et bien mélanger puis y ajouter le lait et recommencer. C'est le moment d'intégrer la pâte de pistache, vous pourrez vous en procurer dans les épiceries fines ou dans les magasins de type Grand frais, par exemple. Une fois l'appareil bien mélangé, laissez reposer entre 6 à 8 h au frais. Allumer votre four à 90° et battre votre mélange avant de remplir les

Le Relais Bourbonnais, 21 route du Vernet sur Sioule à Broût-Vernet

Tél. 04 70 58 21 16 Ouvert tous les midis et le soir

du jeudi au samedi. Fermeture le mercredi.



ramequins. Faire cuire au bain-marie pendant 1 h 20/1 h 30. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 6 h. La texture doit être crémeuse, comme une Danette.

Avec la seconde quantité de sucre, faire caraméliser les pistaches fraîches, attention à ne pas trop pousser le caramel. Laisser refroidir, puis mixer pour ensuite saupoudrer vos crèmes avec les morceaux de pistaches caramélisées.

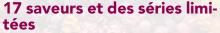
SAINT-POURÇAIN

Publireportage

Mettez de la couleur avec Popcornarium!

Il faut avoir un certain grain de folie pour se lancer dans une aventure pareille, mais ce «truc en plus», Céline et Angéline Lacassagne l'ont assurément et c'est sans doute grâce à ça qu'elles ont créé Popcornarium, une marque de popcorn colorés et à la palette de goût inédite.

Depuis quelques mois, d'étonnants popcorn colorés aux incroyables saveurs ont fait leur apparition dans le Val de Sioule, et notamment du côté de Saint-Pourçain. Leur origine? Popcornarium, une société créée par un surprenant duo, Céline et Angéline Lacassagne.



Un an de développement aura été nécessaire pour élaborer les recettes et créer tout l'univers qui entoure ses bonnes friandises. « Tout de suite, nous avons eu envie de fournir des goûts très originaux. Aujourd'hui, nos produits se déclinent autour de 4 gammes : gourmande, salée, fruitée et florale ». Céline précise, « En tant qu'ancienne fleuriste,

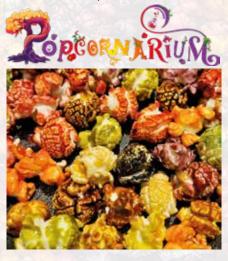


je tenais particulièrement à cette gamme florale. Nous sommes les seules à en proposer et, concernant les colorants, ils sont 100 % naturels. Plus de 600 tests ont été nécessaires pour obtenir le résultat parfait tant pour le goût et l'aspect». En plus des 17 saveurs de base, Angéline et Céline créent régulièrement des parfums inédits, mais limités dans le temps.



Cerise, choco-noisette, fleur d'oranger, violette, coquelicot, pistache, curry, café, citron vert/romarin, barbecue ou encore mimosa, tous ces parfums vont surprendre vos proches. Les popcorn peuvent être servis pour l'apéritif ou même utilisés dans un plat. Testez les saveurs et votre imagination fera le reste.

Popcornarium, ce sont des popcorn éclatés à l'air chaud sans matière grasse, certifiés sans OGM et réalisés à partir de maïs français originaire de l'Allier et de la région Occitanie.



Ludique et féérique

«Imaginer une série de popcorn originaux, comme on n'en a jamais vu en France ou même ailleurs? Check! Concevoir un packaging et une narration ludique autour de nos gourmandises? Check aussi!», ont pu se dire Céline et Angéline, car Popcornarium, c'est également un monde fabuleux peuplé de personnages à l'identité forte, dont Souna, l'alchimiste qui a élaboré la recette du popcorn d'or. Ces «mondes» sont déclinés sur les divers packagings et font de très jolis cadeaux à offrir, quel que soit l'événement à célébrer. Vous marquerez à coup sûr



les esprits! Et en prime, si vous avez l'âme d'un détective, optez pour le grimoire des popcorn d'or, une box ludique inédite avec laquelle vous devrez dérouler le fil de l'histoire du popcorn d'or et résoudre une série d'énigmes.

PRATIQUE

Popcornarium, à Saint-Pourçain Les produits de Popcornarium sont disponibles à Saint-Pourçain à l'Office de tourisme et à la Récré; Au Farfa'dés à Gannat; au Comptoir des régions à Moulins... et sur la boutique en ligne.

TROP STYLÉ

SAINT-POURÇAIN

Pour Agadon!, les élèves de CM2 de la classe de Karine Guittard de l'école Michelet-Berthelot ont accepté d'imaginer à quoi ressemblera le monde et la société en 2035, année de leurs 20 ans. Santé, logement, technologie, environnement, école, géopolitique, handicap... Ils ont eu carte blanche pour s'exprimer.

LE GÉNIE MILITAIRE SELON HUGO

En 2035, si la 3° guerre mondiale éclate, les super-robots soldats combattront l'ennemi et iront le conquérir. Je vous cite des armes du futur : des drones à mitraillette intégrée, des tanks télécommandés avec mitraillette programmée pour tirer sur l'ennemi.

LA GÉOPOLITIQUE SELON KAÏS

En 2035, il y aura des pays qui n'existeront plus; donc il y en aura des plus grands, car d'autres pays auront voulu les dominer (pays comme les empires d'autrefois, avec des rois). Le réchauffement climatique aura réduit l'Antarctique. Il y aura de nouvelles guerres pour les énergies, par exemple le pétrole.

Les îles pourront prendre leur indépendance, comme la Nouvelle Calédonie.

L'AGRICULTURE SELON YANN

QUAND ILS AURONT

En 2035, il y aura moins d'agriculteurs et moins manger du coup nous ferons venir de la viande d'autres pays. Les tracteurs seront soit en autoguidage, ou il y aura de plus en plus de robots électriques pour que ça travaille sans l'aide des humains. Comme ça, les agriculteurs perdront moins de temps. Les vaches à lait se feront traire par des robots automatiques. Peutêtre que toutes les races nourriront d'herbes spéciales.

LA FAMILLE SELON ANGELLE

En 2035, il y aura des familles robotiques, elles auront un côté sérieux et un côté un peu fou-fou. Puis elles vivront sur Mars.

LE TRANSPORT SELON SOLÈNE

En 2035, il n'y aura plus de voitures à essence. Elles auront des roues reliées par électricité à la route avec des caméras pour voir s'il y a des piétons ou des voitures. Il n'y aura plus de chauffeur, mais un GPS qu'on pourra guider à la voix. Les cars seront 2 fois plus grands. pour ceux qui n'ont pas ces voitures.

LE SHOPPING SELON EMMA ET VANILLE

En 2035 il y aura une nouvelle mode, par exemple, des chaussures pour aller plus vite.

Il y aura des caissiers ou des caissières robots. Les cabines d'essayage ou les rideaux se fermeront tout seuls, et quand on sortira, un portant viendra devant la cabine.

Il y aura de n o u v e I I e s marques de magasins : 123, la vente, historique...



LA SANTÉ SELON ANAKYNE

En 2035, il y aura un projecteur qui s'accroche au bras pour voler avec des flammes non brûlantes.

On aura inventé le «GLADO» : un gant avec un matériau non glissant pour ne plus rien échapper de ses mains; il coûtera 50 €. En 2035, il y aura seulement des guerres virtuelles avec le «CASQUE-GUERRE» : il sera seulement utilisé pour la guerre. Il y aura aussi un objet pour hacker n'importe quel appareil électronique. Il sera vendu uniquement au marché noir et coûtera très cher.

s En 2035, «BOIZI» sera un médicament soignant toutes les maladies de chaque organe. Après un accident ayant défiguré quelqu'un, grâce à un détecteur facial, on peut revoir l'ancien visage pour le remodeler. On aura inventé un poison (caché en médicament) pour éliminer en douceur les personnes qui ont fait du mal. Le gouvernement décidera à qui le donner. Il sera vendu en hôpital ou dans le marché interdit.

Des sacs d'air artificiel seront utilisés pour les asthmatiques, mais utilisés aussi comme faux poumons. L'ensemble des contributions n'ont pu être mises en page, mais vous pouvez les consuter sur notre site internet via ce QR code!



20 ANS... EN L'AN 2035

LA NATURE SELON ABBY ET ESTEBAN

Esteban. En 2035, il aura moins d'arbres, car les humains auront pollué la forêt. Il y aura plusieurs espèces d'insectes dans la forêt

Abby. En 2035, il y aura moins d'arbres à cause des humains qui en couperont trop, des espèces disparues à cause de la pollution. Il n'y aura plus de pétrole, car on en aura trop pris. Ce qui est bien,

c'est qu'il y aura de nouvelles fleurs grâce à de la chimie naturelle. Par exemple, la «rosaline» sera une fleur très belle, violette et bleue, qui sentira très bon et sera utile pour les apiculteurs, car les abeilles l'adoreront.



LA NOURRITURE SELON ALICIA

LE HANDICAP SELON MATHÉO

En 2035, y aura-t-il toujours le handicap dans le monde? En 2035, le handicap corporel ou mental pourra être sauvé par des chirurgiens, et les fauteuils seront volants au lieu d'être roulants car les trottoirs sont trop hauts et les rues trop étroites. Quand il y a de la boue, les fauteuils peuvent

s'embourber et être coincés : donc les fauteuils volants pourront traverser ces obstacles. En 2035, il y aura peut-être des fruits hybrides, par exemple : fraise + myrtille avec la forme de la fraise et le goût de la myrtille. On vendra des chips carrées pour avoir un meilleur rangement et aussi de nouveaux goûts, par exemple : chips saveur chocolat. On vendra des sandwichs XXL avec des couches de 3 ou de 5 steaks, en France.

Il n'y aura plus de légumes à cause des pesticides.

Nous mangerons plus de plastique à cause des poissons, qui en ingèrent beaucoup dans les océans.

L'ÉCOLE SELON SIOBHANE

En 2035, j'imagine refaire les écoles comme des bibliothèques géantes où les élèves apprennent où ils veulent et quand ils veulent. Ils seront heureux de venir apprendre et s'amuser à l'école. Ils pourront choisir leur classe et leurs matières. Quand il fera beau et chaud, ils étudieront dans de grands terrains d'herbe avec des arbres, ils pourront apprendre sur des tables ou sur des tapis. Il y aura aussi d'autres tables de jeu ou de pique-nique, car tous mangeront à la cantine. Tous les nivaux pourront se mélanger : les plus petits ou les moins forts.

Les élèves resteront autant de temps qu'ils en auront besoin, moins ou plus s'ils le veulent et s'ils ont l'accord des parents. Ils pourront pratiquer leur(s) activité(s) après les cours, des bâtiments seront prévus à cet effet.

L'ÉCOLE SELON MARGOT

En 2035, les élèves auront des sortes de badges électroniques sur lesquels il y aura le nombre de bêtises faites.

Les maîtresses seront des robots.

Nous n'aurons plus de cahiers. Ils seront remplacés par des tablettes avec des stylets.

Les vacances seront de juin à septembre. Le week-end sera de 3 jours, car nous

irons à l'école le lundi, mardi, mercredi et jeudi. Les récréations seront de 1 heure, mais nous travaillerons

10 heures par jour.





Allier Autos Services

Entretien & réparation toutes marques

24 Village Les Combes – 03110 Broût-Vernet Tél. 04 70 58 21 88

> Garages@allier-autos-services.fr Facebook Allierautosservices

LE TRANSPORT SELON EVAN

En 2035, il y aura des vélos électriques avec GPS intégré : tu pourras lui demander d'aller de

rue en rue. Il n'y aura plus de voitures de course ni de motos de course à cause de la pollution et du manque de pétrole.



CULTURE TUFE

Préludia: 10 ans d'harmonie

de notes et de pierres

Née de la rencontre de l'amour du patrimoine bourbonnais et de la musique classique, l'association Préludia est reconnue pour la qualité de ses programmations musicales. Pour fêter ses 10 ans, 10 concerts d'exception sont à l'affiche cet été. Venez pénétrer dans des lieux empreints d'histoire et dans l'univers musical d'une trentaine d'artistes talentueux.

réée en 2016 à Louchy-Mont-→fand, Préludia réunit près de 130 membres autour de la musique classique et du patrimoine architectural bourbonnais. Amateurs de châteaux, d'églises, de chapelles, de belles demeures privées, que vous soyez mélomanes ou novices de la musique classique, venez profiter de la programmation estivale de Préludia pour découvrir, partager, ressentir et vivre des instants suspendus inoubliables. Visites privées guidées des lieux, concerts d'exception, et même défilé privé des créations du corsetier François Tamarin, sans oublier les aprèsconcerts intimistes avec les artistes : voilà de quoi vous créer de beaux souvenirs cet été!

Si les mélomanes seront comblés par la qualité de la programmation conçue par la violoniste Amanda Favier, les novices pourront tout autant apprécier de découvrir de grands classiques sublimés par le talent mêlé d'artistes jeunes comme confirmés. Soprano, piano, flûte, violon, alto, violoncelle, trompette, orgue mettront en lumière les œuvres de plus de 20 compositeurs. Il sera question de folies parisiennes, d'hommage rendu aux œuvres de Beethoven, Bach, Mozart, Schubert ou encore des



Emmanuelle Bertrand interprétera les Suites pour violoncelle de J.S. Bach dans l'édition 2025 du Festival d'été de Préludia.

plus beaux Ave Maria, sans oublier une soirée de clôture exceptionnelle avec deux concerts : « La Flûte enchantée» et «Deux altos sinon rien» avec la présence de la jeune et prometteuse violoniste-compositrice Élise Bertrand, nominée «Révélation Soliste Instrumental» des Victoires de la Musique 2024.

Beauté des lieux, éclectisme des œuvres et talents des artistes : un programme riche d'émotions et de convivialité à vivre en solo, duo, entre amis ou en famille. Il ne reste plus qu'à faire vos choix parmi les dates suivantes :

11/07 – Bach en Majesté, Chapelle Saint-Joseph (Moulins)

16/07 – Folies parisiennes, Château

des Vieux Melays (Neuvy) 23/07 – Une journée Beethoven, Château de Beauvoir (St-Pour-

çain-sur Besbre) 30/07 – Dentelles à l'archet, CNCS

16/08 – La Jeune fille et la mort, Château de Charnes (Marigny)

22/08 - Les plus beaux Âve Maria, Église Saint-Fiacre (Monétay-sur-Al-

30/08 – Ensemble(s), La Porterie (Souvigny)



Musique & Patrimaine



Le Quatuor Hanson se produira au château de Charnes à Marigny le 16 août.

Réservation : www.preludia-musique.org ou

www.moulins-tourisme.com Rens.: 07 64 40 80 16





Publireportage

CHARROUX

La Grange du voyageur, des expositions riches et variées tout l'été

La saison des expositions a déjà commencé à la Grange du Voyageur de Charroux. Accolée à l'atelier Des mots d'émaux de Nathalie Floc'h, l'émailleuse sur lave, elle accueille des artistes qui proposent des œuvres de qualité, souvent même touchantes. Quand Nathalie Floc'h a trouvé cet atelier il y a 5 ans, elle a choisi de partager sa grange pour faire découvrir aux visiteurs des talents de tous horizons.



▲ Tout l'été, les visiteurs pourront découvrir des artistes dans la Grange du voyageur de Charroux.

Du 30 juin au 13 juillet, Sylvie Chapuis, photographe bourbonnaise, expose ses clichés inspirés par la nature et plus particulièrement l'eau. « Ma quête ultime, c'est l'émotion » précise l'artiste qui met de la poésie dans ses images. On peut voir ses œuvres sur instagram #arret_sur_images63 ou www.artmajeur.com

Du 14 au 27 juillet, c'est l'association AVEVA (Association Vichyssoise Val d'Allier) composé de 5 artistes locaux, d'inspirations remarquables et maîtrisées. Deux céramistes, un peintre, une aquarelliste et une sculptrice vous emmèneront en balade dans la Grange du voyageur.

Du 28 juillet au 10 août, c'est un collectif qui investira les lieux. Patrick Lancereau, céramiste spécialisé dans le Raku, vient des Combrailles et propose un style épuré et poétique. Christine Monier, photographe, aime jouer avec les lumières sur un papier qui donne l'impression de peinture. Elle met en valeur ses sujets en jouant sur la profondeur de champ et le temps de pose. Annick Chantain céramiste propose ses cailloux en céramique. C'est l'exploration du monde minéral. Béatrice Brun, aquarelliste, peint des fleurs sur un papier ancien avec des fleurs intégrées dans le papier.

Du 11 au 24 août, Nelly Fauconnier est une habituée. D'origine malgache, mais bien ancrée en Bourbonnais, elle est spécialisée dans la peinture animalière. Elle laisse apparaître dans le regard des animaux qu'elle peint des instants de vie et des émotions qui ne laissent personne insensible.

Du 28 août au 14 septembre, une autre habituée des lieux, la peintre franco-vietnamienne Maï Phan Van, propose un univers féérique avec des fleurs sauvages qu'on découvre à travers son regard sensible.

Et tout l'été, l'atelier Des mots d'émaux propose des ateliers sur réservation, avec tous les matins de 10 heures à midi, un «atelier découverte» à 45 € par personne.

Les vendredis et samedis, «atelier apéro» de 18 à 20 heures pour 55 €.

SM



Nathalie FLoc'h a réalisé les nouvelles plaques de rue de Charroux et collabore avec d'autres Charlois comme Rose Thé chez qui elle présente deux tables et bientôt avec le restaurant Le 365.

PRATIQUE

La Grange du voyageur, 20 rue de la Paille à Charroux

Pour exposer à la grange du voyageur, contacter Nathalie Floc'h au 06 30 45 86 05. La Grange du Voyageur est ouverte tous les jours de 11 heures à 19 heures. Entrée libre et gratuite Retrouvez la Grange du voya geur sur Facebook.



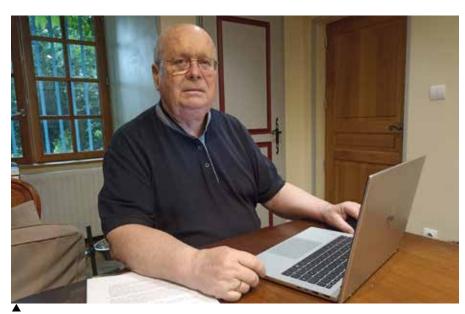


Ainsi que l'atelier Des mots d'émaux de Nathalie Floc'h.

Publireportage

4 questions à Louis Thivat, spécialiste de la transmission d'entreprise

Expert en cession et transmission d'entreprise, Louis Thivat met à profit son immense expérience du monde entrepreneurial pour apporter ses connaissances et son réseau aux chefs d'entreprise souhaitant passer la main et céder leur entreprise, ansi qu'aux porteurs de projet potentiellement repreneurs.



Avec LPC, Louis Thivat propose un accompagnement personnalisé et sur la durée.

ous avez sans doute déjà entendu le nom de Thivat, notamment si vous avez des animaux de ferme. Thivat nutrition, devenue la marque Tellus dans les années 2000, filiale du groupe Axereal, était une entreprise familiale créée par le grandpère de Louis Thivat, développée par ses parents, et que ce dernier a codirigée avec ses frères. Sa formation universitaire de gestionnaire d'entreprise l'a conduit à acquérir une dizaine d'établissements de nutrition animale et de négoce agricole dans le cadre de stratégies de développement du groupe Axereal. À l'heure de la retraite, ce passionné apporte son expérience et son savoir à travers son entreprise de conseils LPC «Le Pavillon Conseils».

Agadon : à qui s'adresse votre entreprise ?

Louis Thivat. Je m'adresse aux chefs d'entreprises, dirigeants de TPE-PME qui approchent de la retraite et qui cherchent un successeur. Par ailleurs, il y a de plus en plus de chefs d'entreprises qui, vers 45 – 55 ans, décident de changer d'orientation professionnelle et souhaitent vendre leur établissement pour une vie nouvelle.

Comment procédez-vous?

LT. Je prends en charge toutes les demandes des acquéreurs de telle sorte que le dirigeant peut continuer à se consacrer à son travail quotidien. Je lui fournis régulièrement une synthèse des discussions et organise la visite de ses installations et la rencontre avec les acheteurs potentiels. Dans le même temps, je prends contact avec son comptable ou son avocat d'affaires pour étudier et optimiser la fiscalité à prévoir sur les plus-values.

LPC propose une mission d'accompagnement pour la cession de l'entreprise avec l'évaluation des parts sociales ou des actions, la réalisation d'un dossier de présentation, la recherche de repreneurs et la négociation des conditions de vente jusqu'à un accord sur le prix et le paiement.

Qu'est-ce qui vous anime alors que vous pourriez profiter de la retraite depuis plus de 10 ans?

LT. Ce qui me motive c'est de conserver un lien social avec le monde économique, je suis attaché à maintenir le tissu économique afin de préserver des sociétés et des emplois.

Je suis disponible 7 jours sur 7, parce que c'est le week-end, quand la pression retombe, que les dirigeants ont besoin de soutien. Une cession, ça prend du temps, il faut compter entre 1 et 3 ans.

Où vous trouver?

LT. Je suis présent sur LinkedIn et YouTube (#LouisThivat). Je suis également adhérent à Carbao, à la CPME et à d'autres clubs d'affaires qui regroupent des entrepreneurs. Enfin, je fais partie de Francession, un réseau national de conseil en fusion et acquisition.

SM

PRATIQUE

LPC, à Saint-Bonnet-de-Rocherfort Tél. 06 21 34 71 25 - Ithivat@louisthivat.fr



Rendez-vous sur louisthivat.fr



MONÉTAY-SUR-ALLIER

Business

Publireportage

Gérôme Chantel – Allier Toiture Foucrier, la référence de la couverture-zinguerie et du chauffage et sanitaire



ù que vous soyez dans l'Allier, les équipes de Gérôme Chantel – Allier Toiture Foucrier prennent en charge votre chantier, quelle que soit sa taille ou sa durée. Comme le souligne Gérôme Chantel « chez nous, il n'y a pas de petits chantiers. Nous portons la même attention à chacun de nos clients, quels que soient son besoin et son budget». Du bâtiment professionnel, au château, en passant par l'immeuble, la maison ou l'établissement public, l'équipe s'adapte à chaque contexte en offrant une qualité de travail et un relationnel qui ont fait en 10 ans la renommée de l'entreprise.

Installation-entretien-dépannage

Gérôme Chantel – Allier Toiture Foucrier, ce sont aussi des conseils avisés et une écoute au plus près de vos besoins pour vous proposer la meilleure solution en termes de dernières technologies (installation d'énergies renouvelables, modèles de pompes à chaleur).

Pour votre système de chauffage (poêle à bois, à granulés, chaudière fioul, gaz), ils sont nombreux à faire confiance à son savoir-faire tant pour la qualité de l'installation que pour son entretien (dont le ramonage pour les équipements au bois). Besoin d'une intervention sur une toiture endommagée ou d'un dépannage express d'une chaudière,

d'un cumulus, etc. ? L'équipe intervient rapidement et dans tout le département.

Une équipe soudée

Avec un effectif passé de 3 à 32 salariés, l'entreprise s'est structurée au fur et à mesure de son développement pour former une équipe jeune et pérenne, soutenue par une secrétaire, deux conducteurs de travaux et un chargé d'affaires. Certaines missions, particulièrement physiques, soumises aux intempéries et parfois périlleuses, nécessitent une attention particulière. Ainsi, l'entreprise investit régulièrement dans des équipements pour offrir confort et sécurité aux équipes. Côté convivialité, ils n'auront pas attendu 10 ans pour se réunir et partager de bons moments. En effet, les salariés et leurs familles aiment se retrouver chaque année en juin pour une grande partie de pétanque immortalisée par une photo (ci-dessus).

PRATIQUE

Entreprise Gérôme Chantel Allier Toiture Foucrier, 2 impasse des vendanges à Monétay-sur-Allier Tél. 04 70 42 06 49



L'entreprise Gérôme Chantel souffle cette année ses 10 bougies qu'elle partage volontiers avec Allier Toiture Foucrier qui l'a rejointe en 2023. Particuliers, professionnels et collectivités font confiance au savoir-faire et au sérieux de l'entreprise pour leurs travaux de couverture-zinguerie, chauffage et sanitaire.



Gérôme Chantel a su créer une entreprise connue pour sa fiabilité et son sérieux.

Jusqu'au 31 juillet

CHANTELLE

Marion Lamy - Sculptures en papier

Marion Lamy a grandi en Afrique noire, elle y a puisé des perceptions, des pulsations. De retour en France, elle s'est passionnée pour différentes formes d'art : le tissage, la peinture à l'encre (Sumi-e), la création de costumes. Et sa rencontre avec des danseurs lui a donné envie de traduire l'intensité de leur vécu, l'éphémère poésie du geste. C'est peut-être de là que sont nées ses magnifiques sculptures en papier.

Mairie - tous les jours de 15 h à 18 h 30 sauf le lundi. Entrée libre et gratuite.

Lundis 14, 21 et 28 juillet

GANNAT

Observer la faune et le ciel étoilé

Avec l'association ASNA, partons à la découverte de la nature environnante lors d'une balade depuis le camping Le Mont Libre. Une bonne occasion de mieux connaître les espèces de la faune locale, mais également de prendre le temps d'admirer le ciel étoilé. Les bénévoles partageront leurs connaissances lors de soirées fabuleuses.

Camping le Mont Libre - Tarifs : adultes 5 €, enfants 3 € pour une activité et 8 € et 5 € pour les deux activités le même jour. De 16 h à 18 h pour la balade nature et 22 h à 23 h pour la nuit des étoiles.

Du vendredi 25 au dimanche 27 juillet

CHOUVIGNY

Festival Terres vibrantes

Des jeunes musiciens passionnés et talentueux se retrouvent pour la 6° édition du festival, et la 3° année à Chouvigny. Le château accueille 4 concerts à ne pas manquer avec, au programme, les musiciens du Coviello Quartet, Philippe Girard & Duo Oyo, Good road to follow, et Coline Moreau.

Château - programmation complète sur www.terresvibrantes.com

Vendredi 1er août à 20 h 30

SAINT-POURÇAIN

Le Mariage est aussi nocif que les cigarettes et tellement plus cher

Le festival Théâtre de Bourbon ouvre sa scène au château des Guénégauds pour une représentation originale de trois saynètes extraites de L'importance d'être Constant, du Mari idéal et d'Une femme sans importance. Quatre autres spectacles vont être accueillis au château et de nombreux autres dans sept autres sites du département.

Château des Guénégauds, 30 chemin des Guénégauds - tarifs : de 10 à 20 €.

LES VENDREDIS EN MUSIQUE

Cet été, participez à l'une des quatre soirées des Vendredis en musique qui mêlent patrimoine architectural et musique. Cette année, le thème choisi est le jazz.

AU PROGRAMME

 11 juillet - Nades - église Saint-Jacques

En Blanco y Negro

• 18 juillet - Cesset - église Saint-Barthélémy

New Orleans Jazz Messenger

• 25 juillet - Lalizolle - église Sainte-Marie

Valérie Kaczorek Quartet

• 1^{er} août - Saulcet - église Saint-Julien

Tribute

Tarifs : adultes 10 €, -18 ans 5 €, gratuit -12 ans. Concert à 20 heures.

Réservation au 04 70 45 32 73.

FESTIVAL VITICOLE ET GOURMAND

Du 14 au 24 août, le Saint-Pourcinois célèbre son patrimoine viticole, gourmand, mais aussi naturel ou encore architectural avec des animations variées. Porté par Fêtes et Animations et grâce à la mobilisation des associations locales, le Festigo promet 10 jours de fête.

Rendez-vous sur festigo.fr pour connaître le programme complet et réserver vos animations.



LES DIMANCHES DU MAX

Chaque dimanche de l'été, le château du Max accueille des artistes aux univers différents pour porter la culture à la campagne. Vous aurez l'occasion de faire la connaissance du maître des lieux qui partagera avec vous son amour du Bourbonnais et du patrimoine.

20 juillet : Melting Potes (variété)*

27 juillet : Les Chevaliers d'Allen (Escrime, mise en scène)*

3 août : Deux Femmes (théâtre)*
10 août : Les Z'escrocs (variété)*

17 août : apéritif dînatoire/visite nocturne

24 août : marché, brocante du château (10 h à 18 h), restauration

possible sur place le midi. 31 août : Manoë Grandvuinet *

* RESTAURATION POSSIBLE SUR PLACE À PARTIR DE 19 H (SUR RÉSERVATION)

Jusqu'au 28 septembre

JENZAT

L'excellence à la campagne avec les luthiers Meilleurs Ouvriers de France

Dès la création du concours en 1924, Joseph Pajot et Claude Pimpard, luthiers à Jenzat, sont distingués parmi les « Meilleurs Ouvriers de France ». Plusieurs luthiers artisans d'art avaient déjà récolté au 19^e siècle de multiples récompenses : médailles d'or, argent et bronze aux principales expositions. L'excellence continue au 21^e siècle avec un nouveau MOF et un patrimoine vivant mondialement apprécié. Rendez-vous à la Maison du luthier pour découvrir tous ces chefs-d'œuvre.

Chaque mardi à 17 heures, ce sont les tradimardis où vous pourrez assister à des répétitions entre musiciens, avec un répertoire et des artistes différents à chaque fois.

Du samedi au mercredi de 14 h 30 à 18 h 30 - tarifs : 5 € et gratuit -16 ans.

MAGIC'COLOR - SAMEDI 27 SEPTEMBRE FOURILLES

La Magic' Color est une course non chronométrée, colorée et délirante de 5 km (les sportifs du dimanche sont les bienvenus).

Organisé par La Magic, cet évènement réunit petits et grands. On peut marcher, courir, ou même la faire à cloche-pied, sur des échasses, en monoroue...

L'objectif est de passer une journée fun et colorée avec ses amis, sa famille ou ses collègues et d'agir pour la protection de l'environnement en sensibilisant les participants. En plus de la course, les participants et les visiteurs peuvent également découvrir les activités sportives et culturelles proposées sur le territoire.

La journée se conclut par un repas collectif animé par un DJ.

Départ de la course à 17 h, retrait des packs à 16 h - parcours de 5 km - tarifs : 10 € et 8 € pour les -12 ans.

Samedi 23 août

BROÛT-VERNET

10^e fête de la batteuse

Organisée par le club des Jeunes, cette journée rassemble la population autour des traditions et métiers d'antan. Participez au marché de producteurs et d'artisans, amusez-vous en famille ou entre amis et assistez au concert de Jace.

Stade municipal - entrée libre et gratuite

Samedi 6 septembre

SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE

Ouverture de saison

La saison culturelle sera dévoilée au public. Sarahpsody donnera le coup d'envoi d'une programmation qui s'annonce éclectique et pour tous les publics.

Théâtre des Bénédictins à Saint-Pourçain, à 21 h, soirée gratuite

Dimanche 14 septembre

COUTANSOUZE

Brocante

Sur la place du village, les chineurs trouveront sans doute leur bonheur dès 7 h 30.

Restauration sur place - entrée libre



L'Opus Café, un espace de solidarité

et d'ouverture culturelle pour tous

Né de l'envie de créer un espace où la culture, la solidarité et l'amitié sont en tête des priorités, l'Opus Café a trouvé sa place et doit maintenant fédérer encore plus les habitants pour faire perdurer son activité et peut-être même augmenter ses heures d'ouverture.

En 2016, l'association Sioul'Arts voit le jour et a pour ambition de promouvoir la culture et en particulier la musique et de favoriser l'économie solidaire. Très rapidement, la nécessité de créer un café apparaît. Au printemps 2018, l'Opus café est inauguré, mais le Covid fragilise sérieusement le bénévolat. Grâce à la mairie, l'association dispose d'un espace, mais celui-ci a requis d'importants travaux pendant deux années, mettant le café à l'arrêt.

Toutefois, le projet a tenu bon et c'est maintenant un collectif d'associations, composé toujours de Sioul'Arts, mais aussi de Marmita-Zic, du CMJE et du SEL, qui gère l'Opus Café. « Nous avons également établi un partenariat avec l'association Art'Belette», précise Jean Lasmartres, président du collectif. Depuis ce printemps, l'Opus Café a rouvert ses portes dans des locaux



Daniel Desmichels, trésorier d'Art'Belette, et Jean Lasmartres, président de Sioul'Arts et du collectif portant l'Opus Café, espèrent que le lieu accueillera une population nombreuse.

flambant neufs! Il accueille expositions, concerts (dans une salle dédiée et équipée), lectures. « Notre objectif est d'offrir un lieu de vie, de socialisation et d'économie solidaire, et qui ne soit pas en concurrence avec les autres associations ».

«Pour que l'Opus fonctionne, nous faisons appel aux bénévoles pour pouvoir créer de nouveaux créneaux». Si vous souhaitez vous investir, pour participer aux ouvertures ou proposer des activités, contactez le collectif. «Je suis très confiant sur la mobilisation des habitants, le lieu se fait connaître», se réjouit Jean.

Tout l'été, n'hésitez pas à venir vous rafraîchir en terrasse du café. Parmi les projets, des brunchs devraient voir le jour et être organisés un dimanche par mois. De même cet hiver, Jean espère mettre en place des cafés philo ou littéraires pour « parler de tout avec intelligence » et il complète «L'Opus doit permettre de vivre ensemble, chacun avec sa diversité et pour ça, il est nécessaire d'être le plus ouvert possible, sans juger l'autre, pour également être le plus représentatif de la société».

PRATIQUE

Opus Café, place de l'église à Ébreuil Tél. 06 73 53 47 91 - Ouvert le lundi de 14 heures à 17 heures, le mardi de 16 h 30 à 18 heures, le jeudi de 18 heures à 21 heures et le dimanche de 10 heures à 12 heures.

connaître l'actualité de l'Opus Café.





Claude et Matthieu **JOURDIL**

06.15.70.21.99 04.70.32.07.75

claude.jourdil@orange.fr 28, chemin de Jayet 03800 GANNAT

Dépannage

Maintenance Industrielle





Chambres d'hôtes Séminaires & Réceptions Manifestations culturelles Et pour tous vos événements

Tous au

6 astuces

TOUS AU VERT

pour réduire le volume de nos végétaux



Dix mille tonnes de végétaux sont encore apportées chaque année en déchetterie, ce qui représente l'équivalent de 1 400 bennes et, par conséquent, des coûts de traitement importants. Cela peut-être évité grâce à des gestes simples. Alors pour que «été» ne rime pas avec «corvées», le Sictom Sud-Allier partage ses astuces pour ne pas être esclave de son jardin et adopter les bons gestes. Haies sèches, mulching, choix des variétés, paillage, jardiner sans peine, en réduisant les coûts et en favorisant l'environnement, c'est facile.

Créer des haies sèches ou comment embellir son jardin, favoriser la biodiversité et limiter ses trajets vers la déchetterie

À partir de vos déchets verts, sélectionnez les plus grosses branches pour en faire des piquets que vous alignez par pair. Entassez vos branches au fur et à mesure des apports (en clair, après chaque taille de vos arbres et arbustes) pour les placer entre les piquets et former la haie qui ne manquera pas d'attirer insectes et oiseaux.

Le paillage, c'est la vie ou comment nos déchets verts se transforment en alliés dans notre jardin

Utilisez toutes les ressources du jardin (branches, feuilles, tontes...), le broyat va permettre de protéger les plantes, de réduire l'évaporation, de retarder les effets du gel, tout en fertilisant le sol et en ralentissant la croissance des indésirables comme le liseron. Pailler, c'est éviter de se plier en deux pour désherber, et ça, on adore!

Choisir les bonnes espèces ou comment adapter la flore au climat et à son terrain pour limiter l'entretien et moins de déchets

Optez pour des plantes vivaces qui vous demanderont moins d'entretien que des annuelles et plairont à votre porte-monnaie. Pour les arbustes, choisissez des variétés locales et produites sur place, elles s'adapteront très facilement à votre jardin.

Pèces Le mulching ou comment flore optimiser la tonte pour enrrain richir les sols tout en en fain et sant moins.

Le mulching est une coupe très fine de l'herbe - plusieurs kits peuvent s'adapter à votre tondeuse - elle permet, en outre, de laisser la coupe sur place et de favoriser la décomposition rapide de l'herbe qui va nourrir le sol.

Attention aux coupes trop rases qui vont faciliter l'érosion des sols.

Réduire la surface de tonte, c'est moins d'efforts et de la biodiversité en plus

Dans votre jardin, tout n'a pas besoin d'être tondu au millimètre, laissez une partie «sauvage» ou semez une jachère fleurie qui pemettra, dans le même temps, d'attirer les pollinisateurs qui pourront ensuite s'épanouir dans votre potager et polliniser courgettes, tomates, concombre, aubergines...

Les branchages, amis du potager, ou comment fabriquer des supports de pousse pour économiser et réutiliser

Les tiges de bambous, d'acacia, les branches... peuvent être utilisées pour réaliser des tuteurs ou comme supports pour disposer des voiles d'hivernage.



Téléchargez le livret astuces pour réduire ses déchets verts du Sictom Sud-Allier



En vadrouille...

au Jardin des Némusiens

Citué en plein cœur de la cité viti-Ocole, le Jardin des Némusiens est une véritable pépite verdoyante. Ce jardin privé ouvert au public, c'est celui de Roger Volat. En plus d'être un amoureux des plantes et des fleurs, Roger apprécie particulièrement la convivialité et c'est ce qui émane de son coin de paradis. N'ayez pas peur de pénétrer dans le jardin, vous y êtes les bienvenus. Vous pouvez vous y promener pour observer en détail les centaines de végétaux, mais également vous détendre sur la balancelle ou même pique-niquer à l'ombre du cerisier. Les règles du savoir-vivre s'appliquant ici, comme ailleurs...

Musique au jardin

Durant l'été, le jardin s'anime et accueille des musiciens, ce sera le cas le samedi 26 juillet à 19 heures avec Amilo, puis le vendredi 29 août avec DJ Laurent Ribaud, ainsi que le samedi 20 septembre à 11 heures pour un moment musical dans le cadre des Journées européennes du patrimoine avec Nadia Bisson. Le dimanche 21, place à l'orgue de barbarie. Les concerts sont à prix libre

Plusieurs centaines de végétaux

Quand visiter le jardin? On est tenté de vous répondre qu'une visite mensuelle serait la bonne dose, les lieux changeant régulièrement. Toutefois, c'est au début du printemps que vous admirerez toutes les fleurs à bulbes puis, en mai, les pivoines et les iris. Les mois suivants, les vivaces et les annuelles prennent le relais. Environ 300 plantes sont présentes, et si vous avez la chance de SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE

croiser Roger, il se fera un plaisir de vous indiquer les espèces, voire de vous conseiller.

Une gestion écologique

Avec un tel vivier d'arbustes et de plantes, on imagine Roger y consacrer un temps infini, mais grâce à ses connaissances et aux différentes expérimentations qu'il a menées ici, il a su sélectionner puis associer les plantes entre elles de façon à limiter l'intervention humaine et l'apport d'eau. La «masse verte» créée par l'abondance de végétaux permet de protéger les sols.

PRATIQUE

Jardin des Némusiens, 18 rue Blaise-de-Vigenère à Saint-Pourçain Ouvert d'avril à fin octobre de 8 heures à 18 heures. Entrée libre et gratuite. Pour une visite guidée, contacter Roger Volat au 06 12 20 34 49.

NOS OFFRES DU MOMENT

MÉCANICIEN PL h/f/x INTÉRIM

CHAUFFEUR SPL FRIGO h/f/x INTÉRIM/CDI

MAGASINIER RÉCEPTION h/f/x INTÉRIM/CDI

CHEF D'ÉQUIPE PRODUCTION h/f/x CDI

COMMERCIAL DE TERRAIN h/f/x CDI

MANŒUVRE CHANTIER h/f/x INTÉRIM



17 boulevard Ledru-Rollin 03500 SAINT-POURCAIN/SIOULE Tél. 04 63 73 00 17 saintpourcain@actointerim.com INTÉRIM - CDD - CDI







MENUISERIES ALU/PVC - VÉRANDAS - PERGOLAS - PORTAILS - CLÔTURES VOLETS - STORES BANNES - PORTES DE GARAGE - SERVICE DÉPANNAGE





CUISINES • MEUBLES • RANGEMENTS

AGENCEMENTS SUR MESURE · LIVINGS

ELECTROMENAGERS • DRESSINGS

Tél. 04 70 20 14 70

contact@macuisine-stpourcain.fr

52 Faubourg Paluet - 03500 St-Pourçain-sur-Sioule

















9, rue Charles-Louis-Philippe 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule Tél. 07 60 78 16 01 - 04 70 29 56 18 Site web : auvergne-vidange.fr



Vidange:

- fosses septiques
- fosses toutes eaux
- micro-stations
- bac à graisses

Débouchage toutes canalisations Passage de caméra

Spécialiste en Micro-Station Secteurs d'intervention:

Saint-Pourçain-sur-Sioule, Vichy, Varennes-sur-Allier, Gannat, Montmarault et toute la région

Appel gratuit: 07 60 78 16 01

Joignable du lundi au samedi et 7/7 j pour les débouchages de canalisations