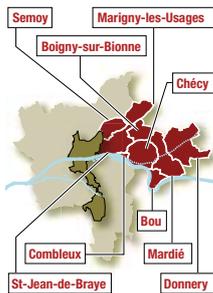


# Agglo Orléans → Est



## INFOS SERVICES

### BOIGNY-SUR-BIONNE ■ Boigny basket club

Le Boigny basket club sera présent au forum des associations, ce samedi, de 14 à 18 heures, au foyer Pierre-Brûlé. Inscriptions possibles sur le stand. Renseignements au 02.38.75.10.95 ou 02.38.75.09.45 (après 17 h 30).

### SAINT-JEAN-DE-BRAYE ■ Naissances

**Naissances.** Nolwenn Jallon, Antoine Fontaine, Mathilda Billault, Mehmet Ceylan, Louis Voitèque, Elôhim Makiese, Ethan Morisseau, Louane Navarro, Nina Gasnier, Clotilde Briand-Ticot, Abygaëlle Proust, Eden Michel, Joshua Ratouin, Léonie Charpentier, Sofia Lakhali, Eliot Valadé, Lucas Da Silva, Yacine Ali Mohamed, Sofia Bajjou, Anaïs Lanson. **Mariage.** Nihat Satgun et Rahime Yesilyurt. **Décès.** André Urbain, Jacques Perrin.

### BOU ■ Maison de la distillation

Visite guidée de la Maison de la distillation (2, rue de Sourde), de 15 à 18 heures, ce dimanche. Entrée gratuite.

### CHÉCY ■ Don du sang

Collecte de sang aujourd'hui, de 15 à 19 heures, et demain, de 8 à 12 heures, en salle du conseil.

### Messes

Samedi 8 septembre, messe à 18 h 30 à Venneçy et dimanche 9, messe à 10 h 30 à Chécy.

## VOS CORRESPONDANTS

### SAINT-JEAN-DE-BRAYE.

Thierry Fouillard.  
Tél. 06.60.29.07.26.  
Mail : t45800@gmail.com.

Pierre Maigre.  
Tél. 06.81.84.44.64.  
Mail : pierremaigre@hotmail.fr.

### SEMAY - MARIIGNY-LES-USAGES.

Cosimir Nkongue.  
Tél. 06.08.15.95.79.  
Mail : nkovicca@aol.com.

### CHÉCY - MARDIÉ - BOIGNY-SUR-BIONNE - BOU.

Marie-Laure Touya.  
Tél. 06.37.48.35.17. Mail : ml.jepine.touya@hotmail.com.

Jean-Paul Huber.  
Tél. 06.31.56.14.67.  
Mail : huberjean-paul@neuf.fr.

### DONNERY - COMBLEUX.

Nicole Villaret.  
Tél. 06.22.80.98.52.  
Mail : villaret.nicole@yahoo.fr.

**SAINT-JEAN-DE-BRAYE ■ Le premier restaurant d'insertion de l'agglomération ouvre bientôt**

# Bio et solidaire, la recette inédite

**Le menu met en appétit. Il allie bien-manger et solidarité. Saveurs et Talents lance un projet qui devrait rassasier bien des publics.**

Blandine Lamorisse

**P**renez des personnes en difficulté. Ajoutez-y une bonne part de conscience environnementale et solidaire. Agrémentez, selon la saison, de savoureux produits bio. Liez le tout avec beaucoup de bonnes volontés. Et vous obtenez une recette originale qui devrait rassasier bien des appétits. Bientôt ouvrira, à Saint-Jean-de-Braye, zone des Châteliers, dans l'enceinte du siège social de l'Aidaphi, le premier restaurant d'insertion de l'agglomération. Une formule qui ne manque pas de piquant, concoctée par Sandrine Séon et son équipe.

Ce projet est celui de Saveurs et Talents, une association loi 1901 gérant une entreprise d'insertion spécialisée dans la restauration collective et le service traiteur. L'idée d'origine part d'un constat : « La restauration est aujourd'hui le premier secteur créateur d'emplois en France, mais les entrepri-



**CHEF.** La cuisine sera l'antre de Cédric Danglades, douze années d'expérience. Il assurera les plats chauds et la formation.

ses peinent à recruter. » Offrir à des publics en difficulté un parcours favorisant leur (ré)insertion professionnelle dans un domaine riche de débouchés, et favoriser le développement de l'agriculture biologique en s'approvisionnant localement, est le double objectif de l'équipe.

« Notre but est de servir de passerelle »

L'ouverture du restaurant va permettre de créer sept emplois : 3 en contrat à durée indéterminée (CDI) et quatre en contrat à durée déterminée (CDD) d'insertion. « Nous voulons servir de passerelle vers le marché du travail classique. Le passage par le restaurant doit constituer la dernière étape avant l'emploi. L'objectif est de 60 % de sorties positives. Ce qui implique de déboucher sur un CDI, un CDD de plus de 6 mois ou une formation qualifiante », détaille la directrice. Intégrer un maximum de produits bio et locaux à

des tarifs adaptés à la restauration collective sera l'autre challenge à relever.

Sandrine Séon est en reconversion professionnelle. Elle mijote ce projet depuis des mois. « Je n'avais pas envie d'ouvrir un restaurant. Je suis directrice d'une association, pas d'une entreprise. Le volet social est essentiel. Il me semblait important d'essayer de combler le déficit en structure d'insertion, tout en proposant des menus sains et économiquement intéressants. Le plat du jour sera à 6 € », conclut-elle pour mettre l'eau à la bouche.

## PRATIQUE

**Ouverture.** Le restaurant ouvre pour des « clients test » dès mardi. L'ouverture au grand public doit se faire d'ici la fin du mois.

**Locaux.** Au 71, av. Denis-Papin, au sein de l'Aidaphi, à Saint-Jean-de-Braye. Tél. : 02.34.28.35.19.

**Services.** Un self-service de 80 places (+ 40 en terrasse) ouvert à tous, le midi, du lundi au vendredi ; un service traiteur ; une location de salles.

**MARDIÉ ■ Le programme des Journées du patrimoine**

## Redécouvrir le passé

**Les Journées du patrimoine, les 15 et 16 septembre, seront consacrées à la redécouverte du passé.**

Rendez-vous, le samedi matin, dans la maison de vigne restaurée par l'association de conservation du patrimoine local De Mardiécus à Mardié. Elle se situe route de Genon, en bord de canal : une initiation à la fabrication de la peinture à l'ocre à l'ancienne, suivie de peinture d'huissieries, sera proposée. Une exposition présentera, en même temps, des photos commentées des Loges de vigne, et un pique-nique convivial permettra d'échanger encore sur les techniques du patrimoine bâti.

### Vin et vinaigre

Cette maison de vigne témoigne d'un passé durant lequel la petite propriété et le savoir-faire était porté par la viticulture locale, dont il reste encore de petites bâtisses mais surtout le pressoir monumental, exposé dans la salle de la maison d'Irène, et le souvenir de la vinaigrerie Routy, dont les bâtiments ont été en partie réutilisés place Marcel-



**PATRIMOINE.** Juin 2011, la maison de vigne est restaurée.

Cochon et ouvre son portail face à la mairie, place de l'église.

Ces deux Journées permettront aussi de se tourner vers l'église - dont

l'association porte la restauration, suivant un programme pluriannuel avec la municipalité - puis vers les trésors ligériens du Mont et de Latingy.

## Programme des deux Journées

**Samedi 15 septembre :** Maison de vigne (route de Genon) : peinture à l'ocre, expo photos et pique-nique, dès 9 h 30 et jusqu'à 15 h 30 ; Maison d'Irène et bibliothèque, de 9 h 30 à 12 heures et de 15 à 17 heures : exposition « Le Loiret de villes en villages ». Salle de réunion (près de la maternelle), de 10 à 12 heures et de 15 à 17 heures, exposition photo « le Mont, patrimoine ligérien » ; Église Saint-Martin, concert à 20 h 30 de trompettes baroques et chant.

**Dimanche 16 septembre :** Visites commentées du pressoir (10 h 30-12 h 30 et 15 à 18 heures), de l'église (11 heures et 16 heures) et du pigeonnier de Latingy (10 h 30 à 12 heures et de 14 h 30 à 18 heures).

**MARIIGNY-LES-USAGES**

## Quelque 85 camions décorés attendus ce week-end



**TUNING.** Un camion fleurissois à l'effigie d'Édith Piaf et de Marcel Cerdan sera exposé, ce week-end, à Marigny.

**Le village de Marigny accueille, ce week-end, le premier rassemblement de camions décorés en région Centre.**

Lancé à l'initiative de Marie et Alain, deux Martarais passionnés de belle mécanique et de musique, ce week-end de fête autour du camion a fédéré l'ensemble du village : le comité des fêtes, les associations, la mairie et même les enfants, dont une trentaine a participé au concours « Dessine-moi un camion ».

Samedi, dès 10 h 30, les quelque 85 camions venus de la France entière et même au-delà rallieront

donc Marigny-les-Usages via la tangentielle, accompagnés par des voitures de luxe. L'après-midi ainsi que le dimanche, des animations de sculpture sur glace, aéroglyphie, cirque et danse country sont prévues, en plus des concerts de rock et de chanson française.

Plus qu'un rassemblement de passionnés, cette fête est aussi l'occasion de récolter des fonds pour l'association des Chiens guides d'aveugles.

**Pratique.** Samedi 8 septembre, de 13 à 20 heures et dimanche 9 septembre, de 10 à 19 heures. Tarifs : 4 € ; 6 € les deux jours ; gratuit pour les moins de 10 ans.