



Brioux Info

Bulletin d'information de la commune de Brioux

N°20 - Novembre 2019

Edito

C'est avec un grand plaisir que nous réalisons ce numéro 20. Nous pouvons mettre en avant non seulement le dynamisme et le succès de certaines entreprises briouxaïses, mais également tous les efforts réalisés pour permettre aux jeunes de pratiquer des activités diverses.

Ainsi, la « Charcuterie Herrouet », la « Maison Baillon », mais aussi « Pâtisseries » qui reprend les recettes d'Eric Goimier, sont des exemples d'entreprises qui affichent leur confiance dans leur avenir briouxaïse, en s'attachant à la qualité et la diversification de leurs produits et en investissant pour s'adapter aux demandes de la clientèle en matière de service.

Sur un autre volet, les jeunes ne sont pas oubliés avec les nombreuses propositions d'activités du « Local Jeunes » et la mise en place de deux aires d'activité sur le pré de l'école : un « Skate park » pour les planches à roulettes et trottinettes acrobatiques, ainsi qu'un « City park » pour l'athlétisme et la pratique de différents sports de ballons (le tout en libre accès). Ces nouvelles structures compléteront celles des associations sportives (foot, hand, escalade, etc...) déjà très sollicitées.

Alain Lévêque, pour la Commission Communication

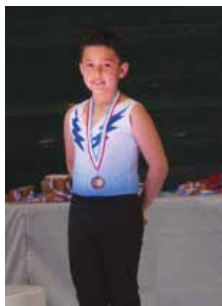
Les jeunes

Un club house pour le foot et l'UACB :



Mise en place des éléments du club-house, et remise des clés par M. le maire au président du VDB.

Les jeunes à l'honneur :



Florian et Sarah Picoron, respectivement 3ème dans la catégorie Minime Excellence et 2ème dans la catégorie Junior 1 Honneur, au Championnat National FSCF Individuel de Twirling 2019 à La Motte-Servolex (73, Savoie).

Un «City Park» et un «Skate Park» en libre accès à côté de la Maison du Marais :



Seront ainsi rassemblés : Le terrain de camping pour les touristes, la Boutonne pour les pêcheurs, la Maison du Marais pour les repas de famille, l'aire de jeu pour les petits, le city park pour les jeunes avec possibilité de basket, de foot brésilien, de hand, etc , le skate park pour la trottinette free style (acrobatique) et skate (planche à roulettes), la grande pelouse des écoles, l'école primaire, l'école maternelle, la halte-garderie et le centre aéré.

Le «Local Jeunes» communique : Le Local Jeunes Brioux

C'est quoi ?


Le Local Jeunes est un lieu créé pour les adolescents. L'apprentissage de la responsabilité et de l'autonomie sont au rendez-vous. Ici, nous défendons les valeurs comme : la Bienveillance, le Respect et le Partage.

L'animateur permet le bon fonctionnement, il est le soutien à l'émergence et à la réalisation des projets.

Pour qui ?

Ouvert à tous, pour les jeunes de 11 à 18 ans.

C'est où ?

A l'ancien Trésor Public de Brioux sur Boutonne,
24 Place du champ de foire
79170 Brioux sur Boutonne (Lieu d'activités)
ou au 32 Avenue de Poitiers (Administratif)
localjeunesbrioux@melloisenpoitou.fr
Local_jeunes_brioux - 06 03 95 12 51  

Comment s'inscrire ?

Il y a un dossier d'inscription à remplir, une adhésion de 20 € / an), une participation de 6€ pour chaque sortie extérieure (En cours de changement pour janvier 2020). Les jeunes doivent connaître et respecter le règlement intérieur.

On y fait quoi ?

Des sorties, des activités comme «bowling», «laser-game», «cinéma», «piscine», «tournoi sportif» ... Des rencontres inter-local avec Lezay, Celles sur Belle et Sauzé-Vaussais. Des partenariats avec «Scènes Nomades», «VDB Foot 79», «Avenir Handball Brioux» ... Des projets comme des découvertes culturelles (en France et en Europe). Une Junior Association est gérée par les adolescents avec l'accompagnement de l'animateur.

Les horaires ?

Période Scolaire

Mercredi : 13h30 - 18h

Vendredi : 17h - 20h

+ 1 soirée organisée par Mois (20h-23h)

Période de Vacances

Lundi au Vendredi : 14h - 18h

+ 1 soirée organisée
par Semaine

+ 1 Journée Sortie



L'équipe d'animation ?

Animatrice GESS79
Lucile Bouchaud



Directrice
Maud Bris

Directrice Adjointe
Sabine Charles

Les actions d'autofinancement

Les jeunes réalisent des actions pour de l'autofinancement pour leurs futurs projets :

- Service de repas (Périgné, Brioul sur Chizé, Luché sur Boutonne et Brioux sur Boutonne)
 - Demande d'aide aux Mairies
 - Vente de Crêpes
 - Tournoi de Palets
 - Maquillage lors de la Fête du Jeu 2019
 - Chantier Participatif de Chizé
- Partenariat avec le Foyer de Vie de Chizé
« Les Lauriers Roses »
- Gestion de la Buvette Piscine 2019



Le Local Jeunes Brioux reste ouvert aux nouveaux jeunes tout au long de l'année ...alors n'hésitez pas à venir nous voir.

L'activité économique :

Une entreprise à succès : la société Baillon

Après plusieurs années à la tête de la société, Monsieur Herbout a cédé son entreprise à Monsieur et Madame Vardelle. Ces derniers nous communiquent : « Nous avons repris le 15 juillet dernier l'entreprise « Baillon et Compagnie » à Brioux sur Boutonne. Ancrée dans son terroir elle est spécialisée dans la fabrication de



M. et Mme Vardelle

tourteau fromagé et gâteau au fromage blanc de grande qualité, issu principalement de la fromagerie locale la « Roche Laitière ».

Mari et Femme dans la vie, nous avons trois enfants et nous vivons jusqu'à présent en Vendée département voisin des Deux Sèvres.

A 50 ans tous les deux, nous disposons d'un riche parcours professionnel en agroalimentaire :

Pour l'un, dans la gestion d'outil de production depuis près de 30 ans et pour l'autre, la création, le développement et la commercialisation d'une marque haut de gamme de produits de la mer en conserve pendant plus de 10 ans.

Prendre une entreprise au savoir-faire, avec un produit de grande qualité, était un projet de vie que nous avons depuis longtemps.

Dès la première visite, nous avons eu un vrai coup de cœur pour l'Entreprise Baillon et pour son équipe, dont le savoir-faire se transmet de Pâtissier en Pâtissier depuis plus de 40 ans.

Notre objectif est de poursuivre les développements qu'avait initiés Mr Herbout en certifiant et modernisant l'entreprise ces dernières années.

Entourés d'une équipe dynamique et volontaire, attachée à son entreprise, nous continuerons à ancrer l'entreprise dans son environnement territorial. Nous allons investir dans le développement de nouveaux produits pour répondre à la demande de nos clients, tout en gardant le savoir-faire et la qualité. Nous recherchons actuellement un(e) responsable en recherche et développement pour accélérer notre croissance. Nous continuerons et favoriserons les partenariats avec les acteurs locaux ».

Le saviez-vous ?

L'entreprise Baillon c'est :

Des femmes et des hommes :

- 25 salariés permanents, dont la plupart sont dans la société depuis plus de 15 ans.
- Une activité saisonnière importante de production de bûches de Noël nécessitant l'embauche de 25 personnes par le groupement d'employeurs local.

Une volonté de qualité :



La société Baillon est non seulement « certifié Bio » pour le tourteau fromagé et le gâteau au fromage blanc frais, mais aussi labellisé « **Bleu, Blanc, Cœur** » pour les gâteaux au fromage blanc. Ce label veut préserver le « Bien manger » ainsi que le bien-être animal.

Son approvisionnement en matières premières locales et en particulier son partenariat avec la fromagerie « La Roche Laitière » à Brulain qui fournit le caillé (le fromage blanc frais non lissé), permet de s'assurer un contrôle précis de la qualité.

Un rayonnement national et un leader mondial basé à Brioux !



Le tourteau fromagé, gâteau historique de notre Pays Mellois est le produit phare de Baillon.

Fabriqué à plusieurs centaines de milliers d'unités par an, il place notre entreprise locale comme le plus gros producteur français de cette spécialité, et donc, « ne boudons pas notre plaisir », comme le **leader mondial du tourteau fromagé !!!**

Le produit est distribué sous sa marque « Légendes du Poitou » chez Système U et chez Carrefour, « Mmm » chez Auchan, « Itinéraires des saveurs » chez Intermarché, etc...

Une entreprise pour les Briouxais :

Vous pouvez acheter les tourteaux fromagés ou les gâteaux au fromage directement à l'usine de la Mine d'Or :

Du lundi au jeudi de 8h à 12h et 14h à 17h

Le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 16h



La Maison Herrouet communique :

Depuis le 6 Avril 1934, quatre générations de la famille HERROUET se succèdent derrière le comptoir de la charcuterie fondée et installée par le Maître Artisan et commerçant en charcuterie Eugène HERROUET dans la rue du Commerce à BRIOUX.



C'est en 1966 que Michel et Renée HERROUET lui succèdent. Des produits de boucherie et de charcuterie « faite maison » et Michel commença l'activité traiteur.

En 1999, Jean-Michel et Pascal, les deux garçons de la maison s'éprennent à leur tour du métier, initiés par leurs ascendants.

C'est en 2013 que la quatrième génération est assurée par Antoine qui est charcutier-traiteur diplômé, et arrive à son tour dans la charcuterie familiale.

Depuis Juillet 2013, l'entreprise a ouvert un banc aux Halles de Niorf où les HERROUET sont présents le jeudi, samedi & dimanche matin.

Ils continuent leurs tournées dans les campagnes voisines du mardi au samedi et sont présents le jeudi sur le marché de Brioux ainsi que le samedi sur le marché de Chef-Boutonne.

L'entreprise est actuellement composée de 2 gérants, 2 salariés, 2 apprentis, 1 secrétaire comptable et 1 vendeuse.

Dans le but de répondre à la demande de sa clientèle, la famille HERROUET développe sans arrêt de nouveaux produits. Parmi les nouveautés à venir, il y aura les formules rapides, froides ou chaudes à emporter, un plus large rayon de boucherie de race limousine, les volailles fermières, des plateaux repas sur commande et une épicerie fine, sans oublier les fromages fermiers.

Et comme auparavant il y aura bien sûr le traditionnel « Porc Oméga 3 » élevé au lin, la fameuse charcuterie « faite maison » ainsi que les plats cuisinés.

L'activité « Traiteur en Extérieur » bat son plein ... N'oubliez pas de réserver vos dates le plus tôt possible.

Depuis le 9 Septembre 2019, la Maison HERROUET rénove entièrement sa boutique. Durant la période des travaux, elle commercialise ses produits de charcuterie à côté du « Bar-Tabac LE RANCH » qu'elle remercie d'avoir bien voulu les accueillir.

Après plus de 2 mois de travaux, à partir du VENDREDI 22 NOVEMBRE, les clients seront accueillis dans le nouveau magasin.

Celui-ci sera ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 19h et le samedi de 8h30 à 17h. Il sera fermé le dimanche & le lundi.

Ils remercient tous leurs clients d'avoir été patients le temps des travaux et d'avoir bien voulu les suivre Place des Halles avec leur remorque itinérante qui fut un succès.

Ils remercient également la commune de Brioux sur Boutonne et tous les artisans qui sont intervenus sur le chantier ainsi que tous les passagers de la route pour leur patience le temps des travaux qui ont perturbé la circulation.

Retrouvez nous , à partir du vendredi 22 Novembre dès 8h30 pour découvrir notre nouvelle boutique (**Magasin climatisé & accessible aux fauteuils roulants**).

Patissèvres communique :



Après plusieurs mois d'inactivité, l'atelier de pâtisserie artisanale de Brioux-sur-Boutonne a repris du service cette semaine.

A peine relancée par Didier Deborde dans les locaux situés avenue de Poitiers, l'initiative se voit déjà récompensée pour «Le macaronné» qui, présenté au concours des Saveurs Régionales, a décroché la médaille d'argent, décernée au palmarès des lauréats de Nouvelle Aquitaine 2019. Belle récompense pour Christine Girard et Christian Bourdin qui, dotés d'une riche et solide expérience dans la fabrication du tourteau fromagé et des galettes détiennent le précieux savoir-faire des recettes traditionnelles transmises il y a deux ans par Eric Goimier.

Didier Deborde, fort d'une expérience de 30 ans dans l'industrie laitière sera le gérant de la nouvelle société.

Comme sous l'enseigne Eric Goimier, la boutique ouvre de nouveau ses étalages sur une vingtaine de produits élaborés et fabriqués selon ses recettes artisanales : Tourteaux, Galettes, Broyés, Petatous, Chaussons aux pruneaux, Pictons fourrés et Cartelins, et divers autres produits de type biscuiterie à déguster à la pause café comme les Tortillons, les Croquethés, les cookies.

PATISSEVRE : 33 avenue de Poitiers - 79170 BRIOUX.

Ouverture de la boutique du lundi au vendredi de 9h à 18h en continu, et le samedi de 10h à 12h30 et 13h30 à 16h, et autres horaires sur rendez-vous.

Tél. 06.22.09.28.73 ou contact@patissevres.fr

Les Associations :

La paroisse communique :



Célébrations de NOËL cette année :

- Les paroisses de Brioux et Chef-Boutonne ensemble vous invitent à partager LA VEILLÉE DE NOËL le 24 Décembre à 18h à Chef-Boutonne, en l'église Notre Dame.
- LA MESSE de NOËL le 25 Décembre est à 11h à Brioux-sur-Boutonne, en l'église Saint-Laurent.

L'Avenir HandBall Club Brioux communique :



- Marché de Noël, le dimanche 1^{er} décembre de 9h30 à 18h, Salle La Boutonnaise, Buvette et restauration rapide sur place
Réservation exposant : 06 83 50 42 91

L'équipe municipale vous souhaite de passer de bonnes fêtes de fin d'année !



Et vous convie aux traditionnels « vœux du maire »

Lundi 13 Janvier à 19h
Salle La Boutonnaise