

Rentrée scolaire

Un bilan positif pour cette année de mise en place des nouvelles activités périscolaires. Celles-ci se poursuivront à la rentrée de septembre 2015.

Les nouvelles activités périscolaires (NAP) ont été appréciées aussi bien par les enfants de l'école publique Raymond Queneau que par leurs parents, grâce à l'action dynamique et efficace de l'équipe d'animateurs et de bénévoles.

Nouvelle organisation

Les activités périscolaires se poursuivront à la rentrée 2015-2016. Les deux périodes d'activités de 45 minutes du lundi et du vendredi ont été ramenées à une seule d'1 heure 30 le jeudi après-midi, en accord avec les associations de parents d'élèves, le conseil d'école et les enseignants.

Cette durée accrue favorisera des réalisations plus abouties, notamment pour les enfants les plus grands.

Les formulaires d'inscription à la cantine et à la garderie périscolaire seront distribués la 1^{ère} semaine de juillet. Dernier délai d'inscription : vendredi 31 juillet (à déposer en mairie).

Vie associative

Ecole de Musique Intercommunale (EMI)

Fin des préinscriptions des nouveaux élèves et des réinscriptions : 23 & 24 juin - lieux et horaires de permanence.

Inscriptions (nouveaux élèves uniquement) : mardi 1^{er}, 8 et 15 septembre, mercredi 2, 9 et 16 septembre aux lieux et horaires de permanence, samedi 5 septembre à Sainte-Maure de 9h à 10h30 et à Saint-Epain de 11h à 12h30.

Réunion de rentrée : jeudi 10 septembre à 17h30 espace Trianon à Ste-Maure.

Début des cours : 14 septembre.

Lieux des cours : Espace Trianon - 18 rue

Les plus jeunes pourront accéder à deux activités différentes dans l'après-midi. Le temps de sieste des élèves de maternelle sera maintenu comme les autres jours et ils pourront ensuite bénéficier des activités.

La municipalité a souhaité que les activités restent gratuites et non obligatoires pour la rentrée prochaine.

De nouveaux locaux

Le nombre d'élèves accueillis à l'école ayant augmenté régulièrement, deux salles de classe seront construites dans le courant de l'année. Une des salles sera destinée dans un premier temps à la pratique des activités périscolaires.

du Château à Ste Maure (face à l'église) / Maison Francis Gaye - 27 Grande Rue à St-Epain (derrière la mairie).

Jeunes Sapeurs Pompiers volontaires

Retrait des dossiers d'inscription pour intégrer la section des Jeunes Sapeurs Pompiers de Saint-Epain le 5 septembre au centre de secours (filles et garçons dès l'âge de 11 ans).

Renseignements : 02 47 65 88 88.

Association Gymnastique

Fin des cours le mardi 26/06/2015.

Reprise le 1^{er}/09/2015 - Salle des fêtes.

USSE & MDJ

L'union sportive Saint-Epinoise et la Maison des Jeunes organisent conjointement un tournoi de «bubble foot» le samedi 4 juillet au stade.

Inscriptions à partir de 9h30, limitées au 64 premiers inscrits - 5 €/pers.

Tous publics de 13 à 77 ans.

Rencontres d'une durée de 15 min de 10h à 18h. Animation avec des retournés acrobatiques. Restauration sur place.



Calendrier

Juin

- 26 juin : fête de fin d'année APEL Ecole Jeanne d'Arc (18h - à la Salle des Fêtes en cas de pluie).

- 27 juin : méchoui de l'USSE.

Juillet

- 4 juillet : méchoui des AFN.

- 4 juillet : tournoi de bubble foot au stade organisé par l'USSE et la Maison des Jeunes.

- 14 juillet : cérémonies du 14 juillet. Jeux et festivités, bal et feu d'artifice.

- 18 juillet : concours FFPJP organisé par l'Amicale Bouliste.

- 25 juillet : marché nocturne des Vallées Vertes à partir de 19h (Parc du Presbytère).

Août

- 2 août : concours de pétanque ouvert à tous, organisé par l'Amicale Bouliste.

- 22 août : concours de pétanque ouvert à tous, organisé par l'Amicale Bouliste et l'association St Epain, Mémoire et Patrimoine.

- 29 août : concours de pétanque organisé par l'USSE.

Septembre

- 18 septembre : concours de belote du Club Au Fil des Ans.

- 20 et 21 septembre : Journées Européennes du Patrimoine :

- Eglise
- Moulin des Roches
- Sarcophages «Les Roches»
- Notre-Dame de Lorette
- Musée de la Prévôté : exposition sur la guerre 14-18.

SAINTEP'SAISONS

Bulletin trimestriel N° 56

Juin 2015



Consultez tous les numéros précédents sur www.saint-epain.fr

Sommaire

- Eté 2015 à Saint-Epain
- Regard sur ... les producteurs de fromages de chèvre
- Informations communales
- Rentrée scolaire
- Vie associative
- Calendrier

St Ep'Saisons
Directeur de la publication : Serge LECOMTE
Comité de rédaction : Bénédicte RICARD, Florence BOULLIER, Marc FOUQUIER, Francis POUZET, Christophe BRETON, Marie-Pierre BOUGREAU, Annabel LE COZ, Arnaud LELIEVRE, Jantine PERROT.

ESTIVALE DES ARTISTES PEINTRES

L'association «Saint-Epain, Mémoire et Patrimoine» organise cet été une exposition d'artistes peintres locaux dans le musée de la Prévôté et à la Maison de Pays.

A découvrir :

- 19/25 juin : exposition des réalisations des élèves de l'école Queneau lors des activités périscolaires, avec Agnès HISS
- 26 juin - 2 juillet : Fabien YAGGI Fanny VILPOUX
- 3/9 juillet : Dany GUERREIRO Dominique POUVREAU
- 10/16 juillet : Nadia RATS Françoise PRIEUR Jean-Louis LARUS
- 17/23 juillet : Véronique ROGAUME Laurence NOEL
- 24/30 juillet : Marie-Christine EHM Marie-France RODRIGUEZ Michèle JEGO - Chantal ROXIN
- 7/20 août : André RAPINAT Dominique POUVREAU

Du samedi au mercredi de 11h00 à 18h00

Pot d'accueil pour les touristes et les visiteurs, chaque dimanche à 11h, sur la place de la mairie.



14 JUILLET

8h30 Concours de boules à la mêlée
Inscription gratuite

14h-19h Bal populaire animé par les AFN

17h Jeux enfants et adultes
18h30 Aubade de l'Harmonie Batterie Fanfare

19h Apéritif
22h Retraite aux flambeaux
23h Feu d'artifice

Possibilité d'apporter son pique-nique
Ambiance musicale

MARCHÉ NOCTURNE

Marché nocturne samedi 25 juillet de 19h à minuit, organisé par l'association des Vallées Vertes.

Concert du GROUPE TRYOGÉNIC

Animations, restauration, buvette.



Regard sur... les producteurs

Saint-Epain est riche de 55 exploitations agricoles ; cinq d'entre elles produisent les fromages de Sainte-Maure-de-Touraine, ancrant la commune dans la tradition tourangelle.

La légende raconte que les chèvres ont été introduites en Touraine par les familles qui composaient l'intendance des armées arabes lors des invasions au VIII^e siècle ; après la défaite de Poitiers, beaucoup de ces familles maures se sont établies sur place avec leurs troupeaux et les femmes ont appris aux habitants la fabrication du fromage. Dès cette période, il est attesté que l'abbaye de Saint-Martin en recevait. Aujourd'hui, la renommée du fromage de Sainte-Maure de Touraine a dépassé les frontières.

Fabrication

Le lait de chèvre frais, entier et cru reçoit la présure, coagulant naturel avec lequel on le fera cailler environ 24h. Le caillé est versé ensuite à la louche dans les fameux moules tronconiques spécifiques au Sainte-Maure de Touraine pour être séparé du petit-lait. Une fois démoulés, les fromages sont recouverts d'un mélange de sel et de charbon de bois et effectuent leur affinage dans le haloir puis en chambre



froide. Si toutes les étapes de fabrication sont les mêmes, la durée de chacune varie selon les producteurs. Inter-

viennent aussi dans le goût le type de présure et de charbon de bois utilisés, la quantité de sel et, bien sûr, la saison et la nourriture des chèvres. Enfin, le degré de maturation peut être choisi, le Sainte-Maure pouvant être dégusté aussi bien frais que très sec. Ces variations permettent à chacun de se régaler selon son goût.

Et la paille ? A l'origine, ce brin de seigle a simplement pour but d'assurer le maintien du fromage. Aujourd'hui, gravée au nom du producteur, elle authentifie l'appellation d'origine protégée (AOP).

Les chèvres



Trois races de chèvre sont élevées localement pour la production laitière : les alpines, de couleur «chamois», rustiques et résistantes, les saanen, blanches et de plus grande taille, et les poitevines, au pelage brun et mi-long, qui sont la race d'origine de la région, mais désormais plus rares.

Les producteurs

Cinq exploitations produisent aujourd'hui du fromage à Saint-Epain. Tous les fromages sont fermiers, c'est-à-dire issus de la production laitière de la ferme. Seule l'EURL Desbourdes est en appellation d'origine protégée (AOP).

L'Archerie

Camille & François ECHERSEAU

La ferme de L'Archerie élève près de 120 chèvres alpines en liberté et produit des fromages «bios». De fait, tout relève de l'agriculture biologique, que ce soit l'alimentation des chèvres, exclusivement produite sur place, ou les

soins apportés à l'élevage. Le choix d'une seule traite par jour amène à la production de fromages plus concentrés en crème. Ceux-ci sont distribués essentiellement en magasins (Ste Maure, Chinon) et au marché de Velpeau le samedi. Camille et François Echerseau accueillent également les visiteurs en semaine de 14 à 19h, ou en journée dans le cadre des circuits de tourisme, le mardi et le jeudi de 14h à 16h (+ le mercredi du 15 juillet au 15 août). Il est possible d'acheter du lait en vente directe sur commande.

EARL de la Couronnière Patrick & Claire BRETON

La principale activité de l'exploitation est l'élevage de bovins pour la viande, avec près de 200 têtes. Aussi, les 35 chèvres ne sont qu'une activité complémentaire dont la production est entièrement vendue aux marchés de Montbazou et aux Halles de Tours, trois fois par semaine. Les chèvres, des saanen, sont nourries avec la production de la ferme réalisée en agriculture raisonnée.

EARL DESBOURDES - La Loge

C'est la plus grande exploitation de la commune en nombre de chèvres : 280 en production et 100 chevrettes pour le renouvellement. L'élevage compte les trois races de chèvres ainsi que des croisements. La production de l'EARL Desbourdes se plie au cahier des charges assez rigoureux de l'AOP dont elle bénéficie depuis 1993. Par exemple, 80 % de l'alimentation des chèvres provient de la zone d'appellation. Ici, cela vient directement de l'exploitation qui pratique l'agriculture raisonnée. L'affinage doit durer au moins 10 jours. La production est de 200 à 250 fromages par jour, sans compter le lait vendu en laiterie. Philippe Desbourdes vend ses fromages le samedi matin sur la place de la mairie de Saint-Epain. Les visiteurs sont également reçus à la ferme tous les jours sauf le dimanche après-midi et les jours fériés. Une fois par semaine,



il livre les restaurants et les épiceries fines. Avec 17 autres producteurs, Philippe et Sylvie Desbourdes font partie d'un GIE (groupement d'intérêt économique) des cinq appellations de la région Centre qui sont commercialisées dans toute la France.

GAEC de Theillé - Mme Pioger

Avec sa fille et son gendre, Madame Pioger élève 170 chèvres, de race al-

pine pour l'essentiel, mais son activité principale est avant tout la production de volailles fermières et d'œufs fermiers. Le lait des chèvres est pour une grande part vendu en laiterie, mais une partie est destinée à la production d'environ 100 fromages par jour qui seront vendus avec les volailles et les œufs, sur les marchés de Monts, Veigné, Saint-Avertin et Chambrayles-Tours. Ces fromages sont entièrement produits dans l'exploitation.

EARL Jacky THOMAS Les Ouches

Vous verrez les chèvres gambader dans les champs de long de la route qui mène à Ste Catherine de Fierbois, où elles paissent la plupart du temps. Ce troupeau de 60 chèvres alpines, et 40 chevrettes pour la relève, produit une quarantaine de fromages vendus actuellement uniquement à la ferme. La principale activité de la ferme des Ouches est en effet l'élevage de vaches laitières.

Informations communales

Stationnement Grande Rue

18. Elle ne sont que dix-huit places de parking dans la Grande Rue entre le cabinet médical et la place de la mairie, mais elles sont source de bien des mécontentements.

Il s'agit d'un stationnement en zone bleue, c'est-à-dire limité à 1h30 de 7h à 19h. Nous invitons à ce que que tous respectent ce temps limité afin de favoriser les arrêts de courte durée pour faire des achats dans les commerces.

De plus, les stationnements en dehors des places sont particulièrement gênants pour la traversée du bourg, où le manque de possibilité de se rabattre entre les places autorisées incite certains conducteurs à des comportements peu courtois pour forcer le passage.

Nous rappelons qu'il existe près de cinquante places disponibles sur la place de la mairie, rarement occupées, sans compter les rues alentours. Désormais, dans un premier temps, une information sera donnée

sur les véhicules ne respectant pas la réglementation. Par la suite, si des stationnements abusifs ou gênants se poursuivent, les propriétaires pourront recevoir une contravention directement chez eux. Un projet d'aménagement de la circulation dans la Grande Rue est à l'étude et les premiers éléments seront mis en place d'ici la fin de l'année.

Civisme

Nous appelons au civisme de tous les habitants à la suite de dégradations répétées sur le mobilier urbain de la commune (poteaux indicateurs, panneaux, poteaux d'incendie). Leur réparation incombe à la collectivité et donc à tous les contribuables. Nous invitons les responsables de ces dégradations, qui sont peut-être involontaires, à les signaler lorsqu'elles surviennent, car leurs conséquences peuvent être sérieuses.

Nous déplorons par ailleurs les vols de fleurs, notamment au cimetière.

Informations paroissiales

Messe à
Saint-Epain
le 3^e dimanche de
chaque mois.



Pas de messe le dimanche
à Saint-Epain en juillet et août.

- **Dimanche 20 septembre : 9h**
Messe

- **Dimanche 4 octobre : 15h**
Pèlerinage à Notre Dame de
Lorette - Messe

Bienvenue à Saint-Epain

Le jardin de la Manse

Articles de jardin
Plantes et fleurs, cadeaux

12 grande rue, 37800 St Epain 06 10 92 36 73

Horaires d'ouverture en vente générale de 10h à 19h du mardi au dimanche de 10h à 19h et de 10h à 13h
dimanche et jours fériés de 10h à 13h

Le jardin de la Manse vous propose des articles pour votre jardin : petite jardinerie, plantes, fleurs, accessoires, cadeaux.
Composition florales sur demande.

Carole DEZYN - 12, Grande Rue
37800 St Epain
Tél. : 06 10 92 36 73

Ouvert les jeudi, vendredi, samedi
de 10h à 13h et de 15h à 19h,
le dimanche de 10 h à 13h.