



LE JOURNAL DE LA SOLOGNE • OCTOBRE 2016 • N° 173

le journal de la sologne et de ses environs

Sécurité

Que risquent les propriétés ?

La menace fantôme

27321 - N175 - 9 euros
00.175
3 782732 109004





Reportage]



Verveine, fleurs, thym citron... Les infusions produites au Domaine de Saint-Gilles peuvent plaire à tous les goûts.

LES INFUSIONS DU DOMAINE DE SAINT-GILLES

De l'éthique sur l'étiquette

■■■ *C'est un produit innovant et 100 % issu du terroir solognot qui part à la conquête des épiceries fines et des restaurants gastronomiques. En prime fabriquées dans une entreprise adaptée, les infusions bio du Domaine de Saint-Gilles, à Pontlevoy, font leur apparition sur les rayons, chez les restaurateurs et, modernité oblige, sur un site Internet dédié...*

Par Alberto Rodriguez Pérez

Menthe, lavande thym, verveine citronnelle, anis, camomille... La production de tisanes n'est pas une activité nouvelle à Saint-Gilles. Le domaine en élaborait déjà en petite quantité à partir des plantes récoltées sur place. La vente aux laboratoires pharmaceutiques Boiron, aux détaillants et

aux particuliers était un débouché naturel. Mais depuis fin 2015, c'est une petite révolution qui s'est mise en marche à Pontlevoy : un encadrant et onze employés travaillent aujourd'hui sur la confection de tisanes. Ce sont plus de 5 000 sachets qui sont désormais façonnés par jour, au lieu du millier produit jusque-là.

La production s'est surtout semi-mécanisée, condition indispensable pour aboutir à un produit fini de grande qualité. L'ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail) a fait l'acquisition d'une nouvelle brosseuse et d'un sasseur afin d'optimiser la séparation mécanique des feuilles, tiges et branches. Le nouvel atelier



compte également une machine flambant neuf pour conditionner les tisanes en sachets pyramidaux. Un séchoir et des fûts de conservation sont aussi venus compléter la nouvelle « chaîne de production ».

BIENTÔT, LE MARCHÉ PARISIEN

Côté packaging, de belles boîtes aux tons pastel, dessinées par le graphiste blésois Frédéric Chailleux, tentent de séduire la clientèle féminine haut de gamme. En attendant de gagner le marché parisien, puis progressivement le reste de la France, elles sont distribuées dans les épicerie fines et dans les cafés et restaurants de la région Centre-Val de Loire. Un site Internet leur est également consacré, mais pour l'heure, il ne propose pas de vente en ligne. À en croire Nadine Desnoyers, la nouvelle directrice de Saint-Gilles, « il s'agit de créer un produit à forte valeur ajoutée et une source de revenus complémentaire pour assurer l'équilibre financier et la pérennité de l'établissement » Car l'autre particularité, et pas des moindres, du Domaine de Saint-Gilles, est donc d'être un ESAT. « La fonction première de l'établissement est d'accompagner les personnes en situation de handicap, rappelle ainsi Nadine Desnoyers. Même si, en parallèle, il y a bien évidemment des obligations, notamment financières. »

La production d'infusions est donc en plein développement et

“ Chacun doit pouvoir trouver sa place ”

présente de multiples avantages. D'une part, elle est moins saisonnière et moins pénible physiquement pour les employés que les activités traditionnelles de maraîchage et d'entretien d'espaces verts, principales activités des salariés. Par ailleurs, les manipulations liées à la production de tisanes sont accessibles à un « public » plus large, présentant une constitution physique plus fragile. « Mais pour que le pari soit réussi, poursuit Nadine Desnoyers, il faut produire des infusions de qualité et les vendre dans les circuits de distribution classiques très concurrentiels. Le personnel encadrant doit ainsi sans cesse chercher à optimiser l'organisation du travail pour que chacun puisse trouver sa place et maîtriser la tâche qui lui est confiée. Il faut également faire preuve d'exigence et de vigilance sur l'agrèage des produits réalisés par les usagers et adapter le travail à leurs capacités physiques et intellectuelles, en découpant parfois les tâches à l'extrême. Mais la motivation des salariés et les compétences du personnel encadrant permettent de surmonter les éventuelles difficultés et de mener à bien toutes les missions. »



Cultivées au Domaine, les plantes sont soigneusement sélectionnées pour offrir les saveurs les plus harmonieuses.

Saint-Gilles, un lieu de vie et d'insertion

Implanté sur une exploitation agricole de 25 ha, sur l'ancienne ferme du château de Pontlevoy, le Domaine de Saint-Gilles a pour vocation d'offrir un travail à des personnes adultes handicapées physiques ou intellectuellement déficientes. Il propose par ailleurs à ses travailleurs, selon leurs besoins, un lieu de vie ou bien encore un accompagnement social en milieu ordinaire. Établissement relevant du champ médico-social, le Domaine fut créé en 1994 et est constitué par un Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) et un foyer d'hébergement. Avec une capacité d'accueil pour quarante-cinq personnes, il est financé par l'Aide Sociale de l'État et piloté par l'Agence Régionale de Santé de la Région Centre-Val de Loire et sa Délégation territoriale de Loir-et-Cher. Il équilibre son budget par la vente de ses productions maraîchères dans le respect de l'agriculture biologique et certifiée par Ecocert. La production, d'environ 60 tonnes, se fait en partenariat avec le groupement Val Bio Centre et « Les Paniers du Val de Loire », dont l'ESAT du Domaine de Saint-Gilles est adhérent. Par ailleurs, l'établissement compte deux équipes proposant l'entretien d'espaces verts et des activités en viticulture aux particuliers et aux entreprises. Pour s'inscrire au mieux dans la ruralité de cette partie occidentale de la Sologne, l'Association LEDA « Les Espaces D'Avenir », gestionnaire du Domaine de Saint-Gilles, a souhaité que les personnes accueillies puissent y travailler et y vivre autrement, en s'orientant vers les activités professionnelles des secteurs viticole, paysager et agricole. Le Foyer d'Hébergement de vingt places et le Service d'Accompagnement à la Vie sociale (SAVS) accueillent quinze personnes qui vivent en milieu ordinaire, dans un logement indépendant dont elles sont locataires. Cet établissement et ces services médico-sociaux sont financés par l'Aide Sociale du Conseil départemental du Loir-et-Cher.



*Les pétales de rose qui composeront
les futures infusions
sont récoltés par des ouvriers
en situation de handicap.*

© ARP



SOCIAL ET LOCAL

« L'idée des infusions allait un peu de soi, ajoute Claude Richer, responsable de la production. Nous avons été fournisseurs des plus grands laboratoires homéopathiques. Mais il nous a fallu deux années de recherche et d'expérimentation pour la finaliser. La sélection des espèces et la manière de les associer ont justifié de multiples séances de travail... et de dégustations entraînant quelquefois la grimace ! »

“ Le Domaine de Saint-Gilles n'est pas une entreprise ordinaire... ”

De la culture des plantes à la commercialisation en passant par le séchage, l'élaboration des recettes et le conditionnement, tout s'effectue sur place. Les tisanes sont ainsi intégralement réalisées par des ouvriers protégés. « Le Domaine de Saint-Gilles est une petite structure où règne un esprit de famille, alors la sélection des produits proposés provient des idées, des goûts, des observations, des essais et des souvenirs des uns et des autres. »

Nadine Desnoyers, arrivée au domaine il y a trois mois, voit d'ailleurs dans ces tisanes l'occasion d'inscrire Saint-Gilles dans un modèle agricole durable, éthique et local. « Une idée bien dans l'air du temps et qui a le grand mérite de valoriser le travail d'ouvriers souvent cantonnés à des tâches de sous-traitance à moindre coût. » « Si la mise en sachet est mécanisée pour augmenter la rentabilité du produit, la valeur solidaire et durable s'inscrit totalement dans le projet d'établissement, tient à

Des infusions 100 % naturelles

Le Domaine de Saint-Gilles diversifie ses activités en développant la production d'infusions 100 % naturelles. Des tisanes éthiques, locales et sociales, avec un positionnement haut de gamme et commercialisées sous la marque « Les Plantes du Domaine de Saint-Gilles. » Présentées en sachets pyramidaux dans de jolies boîtes aux coloris acidulés, elles révèlent à la dégustation des saveurs subtiles et restituent les arômes des plantes naturelles dont elles sont issues. Pour cette première collection, six recettes ont été retenues. Baptisées « anis », « verveine citronnelle », « thym citron », « menthe », « lavande-thym » et « fleurs », elles associent à ces composants principaux une douzaine d'autres plantes aromatiques : coriandre, basilic, mélisse, safran... Arômes frais ou épicés, délicats ou puissants, les infusions de Saint-Gilles privilégient le plaisir, sans pour autant oublier les bienfaits pour la santé. Produites à partir de plantes soigneusement sélectionnées, dans le respect d'un mode de culture traditionnel et certifié bio par Ecocert, elles exaltent des saveurs qu'on croyait oubliées. Leur secret ? La maîtrise de procédés artisanaux développés depuis une vingtaine d'années et un savoir-faire reconnu dans la culture biologique de plantes et de fleurs aromatiques. Longtemps fournisseur des plus grands laboratoires homéopathiques, et particulièrement Dolisos, devenu Boiron en 2005, le Domaine de Saint-Gilles a développé une expertise unique qui lui permet aujourd'hui de se lancer dans la commercialisation d'infusions 100 % naturelles. Culture, récolte, séchage, transformation, fabrication des infusettes pyramidales, conditionnement... Tout est réalisé à Pontlevoy pour une traçabilité sans faille. Ce défi est relevé par une équipe de onze ouvriers en situation de handicap qui maîtrisent l'ensemble de la chaîne de production. La saveur est donc au rendez-vous. En effet, les plantes ensachées dans des infusettes pyramidales transparentes révèlent les pétales et les feuilles entières et restituent leurs arômes délicats. Pétales de rose, de bleuets, de coquelicots... apportent une note de couleur qui transforme chaque dégustation en un moment de douceur et de raffinement.

rappeler Claude Richer. Il nous est important de pouvoir proposer des activités professionnelles variées correspondant à nos différents savoir-faire. » Car telle une entreprise classique, les ESAT sont astreints à couvrir, par les produits de l'activité, les charges de salaire, les frais liés à l'activité, l'entretien et la conservation du patrimoine de production et le développement commercial.

20 000 BOÎTES DE THÉ PRODUITES

Pourtant, explique la directrice, « le Domaine de Saint-Gilles n'est pas une entreprise ordinaire, car la première des préoccupations, c'est l'intégration. La recherche permanente de la qualité et du travail bien fait permettent de donner une image valorisante pour les personnes accueillies

ici. » Dans ce contexte, l'apport annuel de l'activité infusions à l'équilibre d'exploitation devrait atteindre 100 000 euros, soit environ 20 000 boîtes produites. « Au Domaine de Saint-Gilles, nous n'oublions jamais que la réussite économique s'inscrit d'abord dans une finalité sociale », conclut ainsi Nadine Desnoyers.

Infos

Les plantes du Domaine de Saint-Gilles
68, route de Thenay
41 400 Pontlevoy
Tél. : 02 54 32 60 32
contact@
lesplantesdudomainesaintgilles.com
www.
lesplantesdudomainedesaintgilles.com



entreprendre

La Région soutient les infusettes bio

Le Domaine de Saint-Gilles à Pontlevoy vient de se voir attribuer une aide financière pour son atelier de production d'infusettes bio à partir de végétaux cultivés sur place.

Le projet a démarré fin 2015 (lire la NR du 26 mai dernier) afin de diversifier les activités proposées aux 45 adultes handicapés employés dans le cadre de l'Esat (entreprise adaptée). Déjà spécialiste de la production de plantes aromatiques et médicinales, l'établissement a recherché un nouveau débouché pour sa production après avoir perdu le marché de l'industrie pharmaceutique. Deux années



Les infusettes bio de Saint-Gilles se positionnent sur le haut de gamme.

de développement ont été nécessaires pour finaliser l'idée des infusettes bio. Au final, six recettes ont été retenues, présentées en sachets pyramidaux

et boîtes élégantes qui se positionnent clairement sur le segment haut de gamme.

Le dossier a été présenté par le Pays Vallée du Cher et du Romorantin au conseil régional dans le cadre du dispositif « ID en campagne », lancé en 2010, qui a pour objectif de faire émerger et de soutenir l'expérimentation d'actions nouvelles dans les territoires ruraux. Lors de la commission permanente, une subvention de 42.400 € a été attribuée à l'association « Les espaces d'avenir », gestionnaire de l'Esat, pour acquérir des machines spécialisées (brosseuse de plantes, tamiseur et conditionneuse) et agrandir un ate-

lier pour stocker et conditionner les plantes.

La mise en marché des premières infusettes a débuté auprès d'épiceries fines et restaurants gastronomiques. L'équilibre d'exploitation sera atteint avec un chiffre d'affaires de 100.000 € (20.000 boîtes). Mais l'objectif est de dépasser ce niveau afin de pouvoir commencer à réduire les autres activités plus pénibles du Domaine (entretien d'espaces verts, vendanges) de moins en moins adaptées à une population dont la moyenne d'âge a augmenté.



GRAND BLOIS

PONTLEVOY

Les infusions du Domaine de Saint-Gilles, aussi belles que savoureuses

Le Domaine de Saint-Gilles, en Loir-et-Cher, a su diversifier ses activités en développant la production d'infusions 100 % naturelles, sans renier son engagement sociétal ni sa démarche environnementale, tout en adoptant un positionnement haut de gamme sous la marque les Plantes du Domaine de Saint-Gilles.





L'élégance et la finesse des packagings viennent valider l'univers subtil d'une gamme aux 6 parfums naturels : anis, verveine citronnelle, menthes, lavande, fleurs ou encore thym citron. Les infusions biologiques du Domaine de Saint-Gilles devraient ravir les amoureux d'arômes délicats et de goûts authentiques. Commercialisées sous la marque les Plantes du Domaines de Saint-Gilles, elles seront proposées dans les meilleures épicerie fines et les restaurants gastronomiques.

Produites avec passion à partir de plantes savamment sélectionnées, dans le respect d'un mode de culture certifié par Ecocert, elles exaltent des saveurs qu'on croyait oubliées...

Le secret ? La maîtrise de procédés artisanaux développés depuis une vingtaine d'années et un savoir-faire reconnu dans la culture 100 % bio de plantes et de fleurs aromatiques.

100 % solidaires

Longtemps fournisseur des plus grands laboratoires homéopathiques, et particulièrement Dolisos, qui deviendra Boiron en 2005, le Domaine de Saint-Gilles a développé une



expertise unique qui lui permet aujourd'hui de se lancer dans la commercialisation d'infusions 100 % naturelles.

Culture, récolte, séchage, transformation, fabrication des infusettes pyramidales, conditionnement... tout est réalisé à Pontlevoy (41) pour une traçabilité sans faille. Ce défi est relevé par les 45 ouvriers en situation de handicap du domaine qui maîtrisent totalement l'ensemble de la chaîne de production.

100% délicieuses

La saveur est au rendez-vous. En effet, les plantes ensachées dans des infusettes pyrami-

dales transparentes révèlent les pétales et les feuilles entières et la restitution de leurs arômes délicats. Pétales de rose, de bleuets, de coquelicots... apportent une note de couleur qui parachève l'enchantement.

Cette exigence de qualité donne tout leur caractère aux infusions du Domaine de Saint-Gilles et transforme chaque dégustation en un moment de douceur et de raffinement inégalé.

www.lesplantesdudomainedesaintgilles.com
Domaine de Saint Gilles
68 route de Thenay
41400 Pontlevoy
Tél : 02 54 32 60 32
contact@domainedesaintgilles.fr



BLAISOIS/VAL DE LOIRE

La Ville de Blois soutient l'économie locale et crée sa marque b-blois

Fière de son territoire et des talents qui le composent, la Ville, sous sa marque ombrelle b-blois, lance une gamme de différents produits valorisant à la fois la ville et ses atouts mais également les créateurs et entrepreneurs du grand Blois.

Ces produits sont disponibles dans le chalet du père Noël, place Louis XII, durant tout le mois de décembre et à la boutique du château royal de Blois (et bientôt dans celles de la Maison de la magie et de la Fondation du doute).

La Ville de Blois s'associe

- infusions artisanales bio, Domaine Saint-Gilles de Pontlevoy et propose une série d'infusions bio inspirées des plantes anciennement cultivées dans les jardins du château royal, ainsi qu'en Val

de Loire. Chaque saveur fait référence à un personnage illustre ayant marqué l'histoire de l'édifice royal: infusion François Ier (verveine citronnelle); infusion Anne de Bretagne (mélange de fleurs); infusion Catherine de Médicis (menthes).

- à la Brasserie Guillaume de Cour-Cheverny et propose 4 bières aux couleurs et aux saveurs différentes et goûteuses, faisant écho au patrimoine culturel blésois.

Chacun des hauts lieux touristiques de la ville se voit ainsi doté d'une bière qui lui fait référence: la Guise (Château royal - bière blonde), la Potion (Maison de la magie - bière blanche), la Sans doute (Fondation du doute - bière ambrée) et la Bulle (Maison de la bd - bière de saison).

- à la Maison Nicolas de Barry, Haute Parfumerie de Candes

Saint-Martin et propose 2 parfums évoquant l'histoire de Blois. 1547, Catherine de Médicis devient reine de France. Venue d'Italie avec son parfumeur René le Florentin, elle introduit à la cour la vogue des parfums. Et c'est à Blois, au château où l'on visite toujours ses appartements, que sous son influence dames et seigneurs de la cour parfument corps et vêtements d'eaux aromatiques... Chaque matin, des parfumeurs parcourent les chambres pour fournir aux dames l'eau de rose, une essence très prisée dont ce parfum nous évoque le souvenir.

1847, Victor Auguste Poulain ouvre sa première confiserie à Blois, après neuf années d'apprentissage à Paris. C'est le début de la grande histoire du plus célèbre des chocolatiers. Avec ses notes caractéristiques

de chocolat, ce parfum vous ramènera au temps où Blois s'enivrait des odeurs gourmandes émanant de la Chocolaterie Poulain. Aujourd'hui encore, laissez-vous porter par cette fragrance unique.

- à la société Glass & co France, installée à Blois, et propose une carafe « L'Eau de Blois », au design élégant, surprenant et résolument moderne pour habiller le quotidien de chaque table.

- à La Maison des Parapluies de Blois et propose une série de parapluies au design singulier. Loin des parapluies promotionnels à la durée de vie limitée, ces pièces entièrement faites main, sur un tissu spécialement conçu pour la Ville, raviront par leur originalité et leur solidité.

blois.fr/b-blois



www.blois.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Marque b-blois

La Ville de Blois soutient l'économie locale et crée sa marque b-blois.



Fière de son territoire et des talents qui le composent, la Ville, sous sa marque ombrelle b-blois, lance une gamme de différents produits valorisant à la fois la ville et ses atouts mais également les créateurs et entrepreneurs du grand Blois.

Ces produits sont disponibles dans le chalet du père Noël, place Louis XII, durant tout le mois de décembre et à la boutique du château royal de Blois (et bientôt dans celles de la Maison de la magie et de la Fondation du doute).

Bières artisanales

La Ville de Blois s'associe à la *Brasserie Guillaume* de Cour-Cheverny et propose 4 bières aux couleurs et aux saveurs différentes et goûteuses, faisant écho au patrimoine culturel blésois. Chacun des hauts lieux touristiques de la ville se voit ainsi doté d'une bière qui lui fait référence :

PRODUITS B-BLOIS : UN OUTIL DE PROMOTION DU TERRITOIRE

par Chloé Cassier-Santini



LA MARQUE B-BLOIS FÊTE SA PREMIÈRE ANNÉE D'EXISTENCE. ELLE A ÉTÉ CRÉÉE PAR LA VILLE POUR SOUTENIR L'ÉCONOMIE LOCALE EN VALORISANT, SOUS UN PACKAGING UNIFIÉ, LES SAVOIR-FAIRE LOCAUX ET PAR LA-MÊME LE TERRITOIRE BLÉSOIS.

Sous cette marque, une gamme de produits variés est disponible dans la boutique du château royal de Blois. Ainsi, les touristes français et étrangers peuvent désormais ramener chez eux des produits locaux de qualité estampillés Blois. C'est aussi l'occasion pour les Blésois de devenir ambassadeurs de leur territoire en offrant des cadeaux originaux. Sous un packaging unifié, les fournisseurs sont multiples et la Ville ne pratique pas d'exclusivité. Pour le

moment, 9 produits différents sont proposés, mais à court terme, il y en aura une douzaine. Du 2 au 31 décembre, tous les produits b-blois seront disponibles dans le chalet du père Noël, sur le marché de Noël (place Louis XII, à Blois). Un calendrier 2018 b-blois avec des photos de la ville sera également à la vente. L'occasion pour les acheteurs en quête d'authenticité d'offrir des cadeaux locaux pour les fêtes ■

Plus d'infos : www.blois.fr/b-blois



A SAVOIR

Les comités d'entreprise peuvent bénéficier de tarifs professionnels (contacter le château)

LES PRODUITS B-BLOIS // La Ville de Blois s'est entourée de talents locaux pour lancer les produits b-blois.

ECONOMIE
SOCIALE
&
SOLIDAIRE

INFUSIONS ARTISANALES BIO

Le Domaine de Saint-Gilles, situé à Pontlevoy, propose une série d'infusions bio inspirées des plantes anciennement cultivées dans les jardins du château royal et en Val-de-Loire : infusion François 1^{er} (verveine citronnelle), infusion Anne de Bretagne (mélange de fleurs), infusion Catherine de Médicis (menthes) et infusion Gaston d'Orléans (basilic-cannelle, primevère).



BIÈRES ARTISANALES

La Brasserie Guillaume, à Cour-Cheverny, a créé quatre bières qui font écho au patrimoine culturel blésois : la Guise (Château royal - bière blonde), la Potion (Maison de la magie - bière blanche), la Sans doute (Fondation du doute - bière ambrée) et la Bulle (Maison de la bd - bière de saison).



CHOCOLATS

Le pâtissier-chocolatier blésois Stéphane Buret propose un chocolat noir aux oranges confites et éclats de noisettes, et le chocolatier Max Vauché, un chocolat noir puissant, à la saveur unique.



BISCUITS

La Biscuiterie de Chambord installée à Maslives confectionne des biscuits aux saveurs locales : palets solognots (galette traditionnelle pur beurre, légèrement truffée de raisins secs) et sablés façon tatin (biscuit au beurre avec des pépites de pommes et du caramel).



PARAPLUIES ARTISANAUX

La Maison des Parapluies de Blois propose une série de parapluies au design singulier. Loin des parapluies promotionnels à la durée de vie limitée, ces pièces entièrement faites main, sur un tissu spécialement conçu pour la Ville, raviront par leur originalité et leur solidité.



PARFUMS

La Maison Nicolas de Barry, parfumeur traditionnel et artisanal de Candes-Saint-Martin, a créé deux parfums originaux « 1547 » et « 1847 », évoquant l'histoire de Blois. En 1547, Catherine de Médicis devient reine de France. Venue d'Italie avec son parfumeur René le Florentin, elle introduit à la cour la vogue des parfums. En 1847, Victor Auguste Poulain ouvre sa première confiserie à Blois. C'est le début de la grande histoire du plus célèbre des chocolatiers.



MIEL

Thierry Petit, apiculteur, producteur, récoltant de Thésée-la-Romaine propose un miel savoureux : miel crémeux, miel fleurs et miel acacia.



CARAFE « L'EAU DE BLOIS »

La Ville de Blois a repris en 2016 la gestion de l'eau potable en régie municipale. Avec la société Glass&co France, installée à Blois, une carafe « L'Eau de Blois », au design élégant, surprenant et moderne, a été créée.



VIN

La richesse du terroir blésois est à découvrir (avec modération) à travers ses trois appellations contrôlées, aux notes si caractéristiques : Cour-Cheverny 2014, appellation Cour-Cheverny contrôlée du domaine de la Champinière. Sauvignon, 2015, appellation Touraine contrôlée vin biologique vendangé à la main du domaine des Roy. Touraine Mesland, 2014, vieilles vignes, appellation d'origine contrôlée du domaine de Rabelais situé à Onzain.





Téléthon : plus d'argent récolté que l'an passé ?

THENAY

Le Téléthon a 30 ans et les sommes récoltées depuis son origine ont permis d'obtenir des avancées non négligeables dans la connaissance et le traitement de maladies rares. Au travers de bénévoles investis les communes de Pontlevoy et Thenay participent depuis 21 ans à ce succès qui se confirme année après année.

Si dans les premières années l'accent était mis sur la participation physique des habitants, la manifestation s'est depuis transformée dans les deux communes par une rencontre des associations dans leur salle communale, le foyer rural à Pontlevoy et la salle Jean-Rabet à Thenay. Petite brocante, vente de travaux d'aiguille, patchwork, petits objets et compositions florales pour décorer nos prochaines fêtes, livres, sont à disposition des visiteurs. Nos amis du corps des sapeurs-pompiers de Pontlevoy-Thenay ont sorti leur camion citerne et proposé d'en remplir la cuve (4 000 litres) par seau de 10 litres alternativement sur le parking des deux salles. A Pontlevoy les salariés de l'Esat Saint-Gilles proposent crêpes et gâteaux tandis qu'à Thenay M. Guignolet projette et vend un CD sur le *Thenay d'hier et d'aujourd'hui*. Les produits du Téléthon : jeux de



Le Patchwork a exposé et vendu ses travaux

Hubert ARMAND

cartes, parapluie, sac en intissé pour les courses font recette

À midi les deux communes font table ouverte. Chacune servira une cinquantaine de repas avec la soupe et croque-monsieur à Pontlevoy, rôti de porc à Thenay pouvant être livré à domicile. Au soir il faudra à Thenay ajouter des tables pour accueillir les 80 convives autour d'un poulet basquaise, tandis que panier garni et

autres jeux étaient proposés pour augmenter la cagnotte.

En fin de soirée, avant les derniers jeux, avant l'après-midi du Club de Tennis TC Sud 41 du samedi 17 décembre, Isabelle Delille annonça le total partiel de la participation : environ 6 100 €. Gageons que le total de 2015, 6 333,47 €, sera encore une fois dépassé.

Hubert ARMAND



la Guise (Château royal - bière blonde)
la Potion (Maison de la magie - bière blanche)
Ila Sans doute (Fondation du doute - bière ambrée)
la Bulle (Maison de la bd - bière de saison).
4,50 € l'unité / 19 € le coffret

Infusions artisanales bio





www.blois.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La Ville de Blois s'associe au *Domaine de Saint-Gilles* de *Pontlevoy* et propose une série d'infusions bio inspirées des plantes anciennement cultivées dans les jardins du château royal, ainsi qu'en Val de Loire. Chaque saveur fait référence à un personnage illustre ayant marqué l'histoire de l'édifice royal :



infusion François Ier (verveine citronnelle)
infusion Anne de Bretagne (mélange de fleurs)
infusion Catherine de Médicis (menthes).
D'autres saveurs originales seront créées en 2017.

La Ville confirme ainsi son engagement à promouvoir et encourager les savoir-faire locaux, l'agriculture biologique et l'économie sociale et solidaire. Les infusions sont produites au coeur du pays des châteaux de la Loire dans un cadre naturel par des personnes en situation de handicap.

9,90 € la boîte

Parfums

1547 et 1847, deux dates emblématiques, deux parfums originaux

La Ville de Blois s'associe à la *Maison Nicolas de Barry, Haute Parfumerie* de Candes Saint-Martin et propose 2 parfums évoquant l'histoire de Blois.



[Visualiser l'article](#)

1547, Catherine de Médicis devient reine de France. Venue d'Italie avec son parfumeur René le Florentin, elle introduit à la cour la vogue des parfums. Et c'est à Blois, au château où l'on visite toujours ses appartements que, sous son influence, dames et seigneurs de la cour parfument corps et vêtements d'eaux aromatiques... Chaque matin, des parfumeurs parcouraient les chambres pour fournir aux dames l'eau de rose, une essence très prisée dont ce parfum nous évoque le souvenir.



1847, Victor Auguste Poulain ouvre sa première confiserie à Blois, après neuf années d'apprentissage à Paris. C'est le début de la grande histoire du plus célèbre des chocolatiers. Avec ses notes caractéristiques de chocolat, ce parfum vous ramènera au temps où Blois s'enivrait des odeurs gourmandes émanant de la Chocolaterie Poulain. Aujourd'hui encore, laissez-vous porter par cette fragrance unique.

les 100 ml : 90 €

le parfum solide : 29 €

Parapluies artisanaux



www.blois.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



La Ville de Blois s'associe à *La Maison des Parapluies* de Blois et propose une série de parapluies au design singulier.

Loin des parapluies promotionnels à la durée de vie limitée, ces pièces entièrement faites main, sur un tissu spécialement conçu pour la Ville, raviront par leur originalité et leur solidité.

*Parapluie pliable ou parapluie d'1 mètre
de 65 à 85 € l'unité*

Carafes "L'Eau de Blois"



www.blois.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Parce que l'eau n'est pas un produit de consommation comme un autre, la Ville de Blois a repris en 2016 la gestion de l'eau potable en régie municipale. La Ville et la société Glass&co France, installée à Blois, proposent une carafe "L'Eau de Blois", au design élégant, surprenant et résolument moderne pour habiller le quotidien de chaque table.

25 € l'unité



CENTRE



41 / BOISSONS : une aide financière de la région pour des infusettes bio

Le Domaine de Saint-Gilles (*siège à Pontlevoy dans le Loir-et-Cher*), vient de se voir attribuer une aide financière pour son atelier de production d'infusettes bio à partir de végétaux cultivés sur place. Le projet a débuté fin 2015 afin de diversifier les activités proposées aux 45 adultes en situation de handicap employés dans le cadre de l'Esat (entreprise adaptée). Déjà spécialiste de la production de plantes aromatiques et médicinales, l'établissement a recherché un nouveau débouché pour sa production après avoir perdu le marché de l'industrie pharmaceutique. La subvention du Conseil régional, d'un montant de 42 400 €, a été attribuée à l'association LES ESPACES D'AVENIRS / T · 02 54 32 60 32 gestionnaire de l'Esat pour acquérir des machines spécialisées et agrandir un atelier pour stocker et conditionner les plantes. www.lesespacesdavenir.org / www.lesplantesdudomainedesaintgilles.com

www.lanouvellerepublique.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La Région soutient les infusettes bio



Les infusettes sont présentées en sachets pyramidaux et boîtes élégantes.

Pontlevoy (Loir-et-Cher)

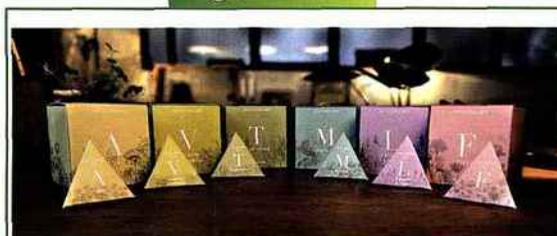
Le Domaine de Saint-Gilles, à Pontlevoy, vient de se voir attribuer une aide financière pour son atelier de production d'infusettes bio à partir de végétaux cultivés sur place. Le projet a débuté fin 2015 afin de diversifier les activités proposées aux quarante-cinq adultes handicapés employés dans le cadre de l'Esat (entreprise adaptée). Déjà spécialiste de la production de plantes aromatiques et médicinales, l'établissement a recherché un nouveau débouché pour sa production après avoir perdu le marché de l'industrie pharmaceutique. Deux années de développement ont été nécessaires pour finaliser l'idée des infusettes bio. Au final, six recettes ont été retenues, présentées en sachets pyramidaux et boîtes élégantes qui se positionnent clairement sur le segment haut de gamme.

Le dossier a été présenté par le Pays Val de Cher du Romorantinais au conseil régional dans le cadre du dispositif ID en campagne, lancé en 2010, qui a pour objectif de faire émerger les actions nouvelles dans les territoires ruraux. Lors de la commission permanente du 16 septembre, une subvention de 42.400 € a été attribuée à l'association Les Espaces d'avenir, gestionnaire de l'Esat, pour acquérir des machines spécialisées et agrandir un atelier pour stocker et conditionner les plantes. La mise en marché des premières infusettes a débuté auprès d'épicerie fines et restaurants gastronomiques. L'équilibre d'exploitation sera atteint avec un chiffre d'affaires de 100.000 € (20.000 boîtes). Aujourd'hui, l'objectif est de dépasser ce niveau afin de pouvoir commencer à réduire les autres activités plus pénibles du Domaine (entretien d'espaces verts, vendanges) de moins en moins adaptées à une population dont la moyenne d'âge a augmenté.



STOP LINÉAIRE

Côté Bio



Le **Domaine** de Saint-Gilles, en Loir-et-Cher, a su diversifier ses activités en développant la production d'infusions 100% naturelles, sans renier son engagement sociétal ni sa démarche environnementale, tout en adoptant un positionnement haut de gamme sous la marque **LES PLANTES DU DOMAINE DE SAINT-GILLES**. L'élégance et la finesse des packagings de ces **infusions biologiques** viennent valider l'univers subtil d'une gamme aux 6 parfums naturels : **anis, verveine citronnelle, menthes, lavande, fleurs ou encore thym citron**. Dans le respect d'un mode de culture certifié par Ecocert, la récolte, le séchage, la transformation, la fabrication des infusettes pyramidales, le conditionnement... sont réalisés à Pontlevoy (41) pour une traçabilité sans faille. Ce défi est relevé par les 45 ouvriers en situation de handicap du domaine qui maîtrisent totalement l'ensemble de la chaîne de production.



Les **Salades-repas veggie** de **SOY** sont de sortie pour l'été ! Pour des repas complets, sains et savoureux, découvrez 3 salades originales :

- **Duo de haricots, riz, orge & olives vertes**
- **Taboulé de pois chiches & petits légumes**
- **Lentilles, boulgour & féta**

En barquettes faciles à emporter, elles sont sources de protéines, riches en fibres et pauvres en acides gras saturés. Par ailleurs, les produits de la marque sont tous :

- Fabriqués dans le Sud Ouest
- Sans huile de palme
- Sources de protéines
- Riches en fibres



La marque française **PARADEIGMA** imagine et fabrique des recettes bio & sans gluten très gourmandes. Aujourd'hui, pour élargir son offre et permettre de savourer de bons produits bio et sans gluten à tout moment de la journée, elle lance 2 nouvelles références pour l'apéritif : **P'tit Snack romarin & basilic** et **P'tit Snack tomate & basilic**. Très croustillants et croquants, ces biscuits soufflés vont réveiller les apéros !



DIVERSIFICATION Sous la marque « Les plantes du domaine de Saint-Gilles », le domaine étoffe ses activités avec la création d'une gamme de six infusions. Le créneau de positionnement ? Le haut de gamme, voire le très haut de gamme.

Une réalité économique au service d'une réalité sociale

Des coloris pastel évoqueurs des six saveurs proposées : thym-citron, verveine-citronnelle, menthe, fleurs, lavande-thym et anis. Le conditionnement raffiné se décline en boîtes cubiques de vingt infusettes, fermées d'une pointe aimantée, ou pyramidales pour les infusettes individuelles. Le parfum qui émane des pétales et des feuilles qu'elles contiennent flatte les sens. Testées en décembre dernier et commercialisées depuis mars 2016, les infusions du domaine de Saint-Gilles à Pontlevoy séduisent leur public. Une

soixantaine d'adresses régionales et nationales — épiceries fines, restaurants, commerces, relais château, jardins, salons de thé, librairies... — les propose déjà. Et ce n'est qu'un début ! « Nous sommes en phase de recherche de commerciaux pour les faire connaître encore plus largement », souligne Nadine Desnoyers, la directrice. Et tout autant l'image de la réalité sociale et humaine qu'elles portent.

Des infusions bio et solidaires

Le choix historique de l'association Les espaces d'avenirs (Leda),

gestionnaire du site, et donc celui du domaine depuis son ouverture en 1994, est de cultiver dans le respect de l'agriculture biologique. Ses 24 hectares dont la parcelle de 10 000 m² consacrée à la production des plantes et fleurs pour les infusions sont donc certifiés par Ecocert. Le Domaine de Saint-Gilles est également un établissement et service d'aide par le travail (Esat) et « poursuit une mission sociale : le travail est au service de cette mission. » À ce titre, il occupe 45 personnes en situation de handicap. « Le haut de gamme génère de la plus-value, et de

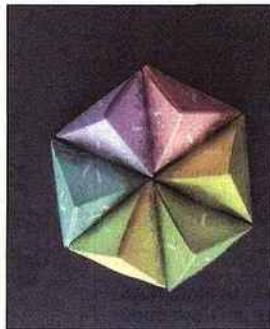
la plus-value, c'est de l'emploi. Une étude marketing a mis en valeur ce débouché potentiel. Comme nous avons déjà un savoir-faire, nous nous sommes positionnés sur ce créneau en revoyant le process », explique Claude Richer, chef de service. Le domaine espère atteindre 100 000 euros de chiffre d'affaires pour cette activité dans les trois ou quatre ans à venir : « Une réalité économique au service d'une réalité sociale. » Tous les ingrédients qui entrent dans la composition des infusions sont produits, récoltés, séchés et conditionnés sur place. « Aucun

exhausteur de saveur, aucun élément de synthèse ni agrume qui aurait fait 15 000 kilomètres n'entre dans l'élaboration de nos recettes », précise la directrice. Des recettes qui sont aussi élaborées sur place : « Un travail d'équipe qui nous a demandé six mois : trouver les associations de plantes, de fleurs qui se marient bien et donnent la saveur recherchée, est compliqué. On s'arrache parfois les cheveux ! » Une nouvelle gamme avec du safran ou encore du basilic est en réflexion pour une mise sur le marché envisagée en 2017.

ANNETTE FLUNEAU



Nadine Desnoyers, la nouvelle directrice du domaine, et Claude Richer, le chef de service, testent leurs saveurs en direct du champ.



Boîtes cubiques ou pyramidales, peu importe la forme... le plaisir est à l'intérieur.



Le domaine de Saint-Gilles cultive des plantes aromatiques et médicinales à destination de l'homéopathie, des légumes, des herbes condimentaires ainsi que des plantes et fleurs destinées aux infusions.



travail adapté

La Région soutient les infusettes bio

Pontlevoy (Loir-et-Cher)

Le Domaine de Saint-Gilles, à Pontlevoy, vient de se voir attribuer une aide financière pour son atelier de production d'infusettes bio à partir de végétaux cultivés sur place. Le projet a débuté fin 2015 afin de diversifier les activités proposées aux quarante-cinq adultes handicapés employés dans le cadre de l'Esat (entreprise adaptée). Déjà spécialiste de la production de plantes aromatiques et médicinales, l'établissement a recherché un nouveau débouché pour



Les infusettes sont présentées en sachets pyramidaux et boîtes élégantes.

sa production après avoir perdu le marché de l'industrie pharmaceutique. Deux années de développement ont été nécessaires pour finaliser l'idée des infusettes bio. Au final, six recettes ont été retenues, présentées en

sachets pyramidaux et boîtes élégantes qui se positionnent clairement sur le segment haut de gamme.

Le dossier a été présenté par le Pays Val de Cher du Romorantinais au conseil régional dans le cadre du dispositif ID en campagne, lancé en 2010, qui a pour objectif de faire émerger les actions nouvelles dans les territoires ruraux. Lors de la commission permanente du 16 septembre, une subvention de 42.400 € a été attribuée à l'association Les Espaces d'avenir, gestionnaire de l'Esat, pour acquérir des machines spéciali-

sées et agrandir un atelier pour stocker et conditionner les plantes. La mise en marché des premières infusettes a débuté auprès d'épicerie fines et restaurants gastronomiques. L'équilibre d'exploitation sera atteint avec un chiffre d'affaires de 100.000 € (20.000 boîtes). Aujourd'hui, l'objectif est de dépasser ce niveau afin de pouvoir commencer à réduire les autres activités plus pénibles du Domaine (entretien d'espaces verts, vendanges) de moins en moins adaptées à une population dont la moyenne d'âge a augmenté.