

**L'actualité de l'été**

- ↳ L'INTERCOMMUNALITÉ
- ↳ LES ÉCHOS DU CONSEIL
- ↳ Cet été, partez à la découverte *des produits locaux du Vendômois Rural*
- ↳ DEV' ECHOS
- ↳ DISPONIBILITÉS IMMOBILIÈRES *à vendre ou à louer*

Les communes de la CVR

Maire, n° de tél, fax
& courriel des mairies :

Areines

Maire : M. DORSEMAINE
Tél : 02 54 77 22 16
Fax : 02 54 73 15 41
mairie.areines@wanadoo.fr

Mazangé

Maire : Mme VIROS
Tél : 02 54 72 00 27
Fax : 02 54 72 11 48
mairie.mazange@wanadoo.fr

Meslay

Maire : M. NORGUET
Tél : 02 54 77 21 30
Fax : 02 54 77 64 13
mairie.meslay@cegetel.net

Naveil

Maire : M. BORDIER
Tél : 02 54 73 57 50
Fax : 02 54 73 57 51
mairie-naveil@wanadoo.fr

Sainte-Anne

Maire : M. BARDIN
Tél : 02 54 77 23 02
Fax : 02 54 77 05 10
commune.sainte-anne@wanadoo.fr

Villerable

Maire : M. BIGUIER
Tél : 02 54 77 18 38
Fax : 02 54 73 25 92
mairie.villerable@wanadoo.fr

Villiersfaux

Maire : M. CORBIN
Tél : 02 54 77 18 41
Fax : 02 54 77 18 41
mairievilliersfaux@wanadoo.fr

Communauté de Communes**du Vendômois Rural**

15 rue de la Conditia
41100 Naveil
Tél : 02 54 89 09 04
Fax : 02 54 89 05 15
secretariat@vendomois-rural.fr
www.cvr.fr

Accueil du public
du lundi au vendredi

de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h30

Conception & Réalisation CVR - Impression Numéri'Scan 27
Ne pas jeter sur la voie publique

L'INTERCOMMUNALITE
les projets avancent

Suite à mon hospitalisation fin janvier, certains d'entre vous se sont inquiétés pour ma santé. Je tiens à les remercier pour leur attention et leurs mots de réconfort. Je remercie aussi les maires de la communauté qui se sont partagés mes tâches de président, en plus des leurs, et qui ont continué à animer la CVR, dans l'esprit qui est la sienne.

Durant ce premier semestre, la CVR a notamment ouvert l'aire d'accueil des gens du voyage, dont le fonctionnement est apprécié des voyageurs, lancé les recherches préventives d'archéologie pour l'extension de la ZA de la Bouchardière à Naveil, lancé la maîtrise d'œuvre pour la réhabilitation du premier logement social de Meslay, a signé le nouveau contrat de balayage des rues des centres bourgs des 7 communes, et, à l'initiative des maires, étudié des projets de création de logements sociaux sur Sainte-Anne et Areines. Nous participons aussi très activement aux travaux du Syndicat Mixte du Pays Vendômois pour la mise en place d'un AGENDA 21 (www.ecologie.gouv.fr/Agendas-21-locaux.html), indispensable pour le développement durable du territoire, et continuons, plus que jamais, à être présents auprès des chefs d'entreprises dans la crise économique que nous vivons.

J'avoue d'ailleurs mes inquiétudes pour l'avenir de notre Vendômois. Plusieurs sociétés importantes viennent de déposer le bilan sur l'arrondissement de Vendôme, engendrant une incertitude pour l'avenir des familles touchées par les licenciements. Avec un peu plus de 24 000 emplois existant sur l'arrondissement, pour environ 70 000 habitants, il est simple de comprendre qu'il est urgent maintenant de structurer nos collectivités locales pour protéger et développer le Vendômois. C'est ce que je dis depuis 2006 et ce que j'ai renouvelé à l'occasion des vœux de l'année 2009. La crise économique que nous subissons doit nous faire prendre conscience de la fragilité de notre territoire et de nos emplois. Nous devons tout mettre en œuvre pour en limiter les effets ; ce n'est qu'en étant ensemble que l'on pourra y arriver et préparer l'avenir. A proximité d'Agglopolys et de Romorantin, qui possèdent les infrastructures routières qui créent naturellement de l'économie, le Vendômois doit réagir pour mettre en place tous les atouts qui sont les siens, pour faire face aux bouleversements économiques des mois à venir. Je pense qu'il est nécessaire de se regrouper et de créer le Grand Vendômois, avec les autres communautés de communes.

Quelle dimension pour ce futur Vendômois ?

Certains parlent du Pays, d'autres trouvent que ce serait trop grand. Quelle que soit la dimension de cette nouvelle intercommunalité, il faut que tous ceux qui la composeront s'y sentent bien. Que ce soit en matière de voirie, d'éclairage public, de services culturels, d'accès aux sports, de crèches ou de petite enfance, tous les habitants ont besoin de ces services. Ceci a un coût. Beaucoup de compétences sont identiques dans les communautés de communes qui nous entourent. Pour une bonne harmonisation de nos communautés, il faudra revoir certaines compétences, pour mieux profiter de nouveaux services, mieux répartis sur le territoire, en créant des pôles plus près des lieux de vie. La dépense énergétique liée aux transports est d'ailleurs une des préoccupations du Grenelle de l'Environnement, et il s'agit d'une réflexion récurrente du PAYS VENDOMOIS.

Pour ce regroupement, je pense qu'il faut franchir l'étape intercommunale de la **communauté d'agglomération** pour nous donner les moyens juridiques et financiers d'avancer. Avec une telle union, de nouvelles infrastructures seront possibles avec une meilleure répartition sur le territoire.

J'insiste sur la recherche du bon équilibre rural et urbain, aussi bien sur les services rendus à la population, sur le développement économique et touristique, sur les services aux communes et sur la représentativité.

Louis FISSEAU

L'ES ECHOS DU CONSEIL

Retrouvez les délibérations du conseil sur www.cvr.fr

Lors de la séance du 31 mars 2009, le conseil communautaire a voté à l'unanimité les budgets de la communauté et approuvé les comptes administratifs de l'an passé. L'année 2009 est entre autre consacrée au lancement des travaux d'aménagement de l'extension de la ZA de la Bouchardière à Naveil, en débutant par les recherches d'archéologie préventive, et l'opération de création du premier logement social de MESLAY.

Par ailleurs, 135 000 € seront consacrés au programme d'investissement de voirie en 2009, auxquels s'ajoute une prévision de 130 000 € pour l'entretien ponctuel des routes, le fauchage des voies, le balayage des centres-bourgs et l'entretien de l'éclairage public.

En matière fiscale, le taux de taxe professionnelle demeure à 14,4%. Les taux de taxe d'enlèvement des ordures ménagères ont été fixés, comme chaque année, en fonction du produit appelé par VALDEM, ramené aux bases fiscales des communes. Cette année VALDEM a fixé le coût de la TEOM (taxe d'enlèvement des ordures ménagères) par habitant à 79,55€ par an, soit 374 600€ pour les 7 communes de la CVR.

Le conseil à l'unanimité a décidé d'octroyer une subvention à l'ISMER de 2 633 €. L'ISMER aide et forme de nombreux porteurs de projets à créer leur entreprise. Une participation identique a été accordée à la Mission Locale du Vendômois pour son action auprès des jeunes.

Tatin de Naveil

Tarte renversée
aux champignons de Paris,
au fromage de chèvre et au miel

Recette créée à l'occasion
de la fête du champignon
de Naveil

Ingrédients

800g de petits champignons de Paris
1 pâte feuilletée
50g de beurre
3/4 d'une bûche de chèvre
2 cuillères à soupe de
crème fraîche épaisse
1 grosse cuillère à soupe de miel
ciboulette ciselée.

Préparation 30 mn
cuisson totale 45 mn.

Couper le bout terreux des champignons, les laver et les essuyer avec un torchon.

Casser les pieds des champignons, les garder pour une autre préparation (une farce par exemple).

Faire fondre le beurre dans le moule à tarte directement sur le feu.

Ajouter le miel

Y déposer les champignons, côté pied vers le plat, les retourner au bout de 10 mn.

Laisser cuire 20 mn (renverser le jus qui se forme dans les chapeaux), ajouter des champignons si nécessaire ; il se forme un caramel qui va donner une belle couleur.

Couvrir le plat avec la pâte feuilletée, en enfonçant bien les bords et en resserrant un peu les champignons qui auront un peu fondu vers le centre du plat.

Laisser cuire au four pendant 15 mn à 150°.

Ecrouter le fromage de chèvre, le réduire en morceau, et le faire fondre au micro-onde ou au bain marie.

Retourner la tarte sur le plat de service, verser et répartir sur la préparation fromage-crème fraîche.

Parsemer de ciboulette.

Servir sans attendre.

Bon Appetit !

Cet été, partez à la découverte des produits locaux du Vendômois Rural

charcuterie, fromages, légumes, miel, pâtisseries, viandes & vins

Faites le plein de vitamines
toute l'année

EARL GUELLIER

Maraîcher depuis plus de 40 ans
93 rue de la Vallée 41100 Naveil
(ferme située direction Prépatour à
quelques mètres de l'IME)

Vente à la ferme :

les lundi et vendredi de 17h à 19h
le samedi de 14h à 19h

Nouveau : découvrez chaque semaine
le panier varié d'été à 15 € !

Tél : 02 54 77 14 18

LES LÉGUMES de saison

Acheter des fruits et des légumes de saison chez le récoltant, c'est opter pour une consommation raisonnable et durable !
Le producteur garantit aux consommateurs le mode de production ainsi que la fraîcheur et les saveurs de ses fruits et légumes. Laver et éplucher ses légumes frais c'est apprendre à cuisiner durablement !



Commandez votre volaille
pour préparer de bons
petits plats...

LEBERT MARIE ANNICK

Eleveur de pigeons

Le bas Bourg
41100 Villiersfaux
Tél : 02 54 77 18 30

Trouvez des idées de recettes sur le web :
www.epicurien.be
www.marmiton.org
www.saveursdumonde.net
www.750g.com

LES PIGEONS

Le pigeon se cuit comme les autres volailles. Il est fréquemment rôti, sauté ou grillé lorsqu'il est jeune. S'il est adulte, la cuisson par braisage donne de meilleurs résultats. S'il est cuit entier, on peut le servir tel quel, sans le découper. Allouer un pigeon par personne.



Cet été, retrouvez l'Agenda
des Manifestations & loisirs
du Vendômois Rural
sur www.cvr.fr

LE VIN

Se rendre chez le viticulteur est ce qui procure certainement le plus de plaisir. Découvrir les vignes et le chai c'est identifier l'histoire du vin local. Rencontrer le vigneron, parler avec lui de son terroir et de son travail, c'est rendre l'achat du vin beaucoup plus intense que la simple lecture d'une étiquette en magasin.

Citation d'Henri IV

"Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre."

Comment accorder
vins et mets :
www.guideduvin.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Découvrez les vins en direct

DOMAINE DE LA FONTAINE

7, rue de Fontaine 41100 Mazangé

Dégustation gratuite le samedi après-midi,
sur RDV en semaine

Tél : 02 54 72 00 57 (heures repas)

DOMAINE DE MONTRIEUX

Vins issus de raisins de l'agriculture biologique

43, rue de Montrieux 41100 Naveil

Dégustation sur RDV Tél : 06 84 23 35 40

DOMAINE DE LA CHARLOTTERIE

2, rue du Bas Bourg 41100 Villiersfaux

Dégustation sur RDV Tél : 02 54 80 29 79

CAVE COOPERATIVE DU VENDOMOIS

60, av du Petit Thouars 41100 Villiers-sur-Loir

Dégustation du mardi au samedi Tél : 02 54 72 90 69

LES CHAMPIGNONS

L'automne est la saison idéale pour cueillir des champignons. Une fois cueillis (il faut être connaisseur), ils se conservent très mal, ils sont donc meilleurs préparés frais (attendez le dernier moment pour les laver). D'une manière générale, les champignons peuvent être consommés crus ou cuits. A la poêle, cuisez-les 5 à 10 minutes pour conserver toute leur saveur (quelle que soit la variété).



Pensez aux champignons, ils sont faciles à préparer

Champignonnière Val ST André
rue Pierre Armand Colin
41100 VILLIERS SUR LOIR

Tél : 02 54 72 78 10

Culture souterraine du champignon de Paris,
de la pleurote et du shii-také.

Vente sur place, visite et dégustation.

Commandez sur internet : www.champi41.com

Fête communale du champignon

Le 4 juillet 2009 à l'esplanade de Naveil

Salon du Champignon

Les 24 et 25 octobre 2009 au gymnase de
Naveil (partenariat Commune de Naveil & Perche Nature).
Perche Nature, tél : 02 54 80 11 05

Mairie de Naveil, tél : 02 54 73 57 50

Choisissez votre miel pour sucrer ce que vous aimez...

MIEL ANTOINE

Miel . Pain au miel . Pollen . Propolis

3 impasse bourg

41100 Villiersfaux

Tél : 02 54 77 42 60

MIEL BOTHEREAU APICULTURE

Miel . Pain d'épice . Vinaigre cidre/miel

5 rue des écoles

41100 Villiersfaux

Tél : 02 54 77 40 70

LE MIEL

Le miel est naturel, il ne contient ni additif, ni colorant, ni conservateur, et aucun parfum artificiel. Reconnu pour ses nombreuses propriétés diététiques et thérapeutiques : il est énergétique, calme la toux, améliore le transit intestinal, et facilite un bon sommeil... Outre ses bienfaits, le miel procure des saveurs aromatiques variées idéales pour sucrer et cuisiner. Trouvez des idées de recettes sur le web : www.cuisine.notrefamille.com



LE FROMAGE de chèvre

CONSERVATION :

Le chèvre se conserve très bien dans une cave sombre, aérée et fraîche (environ 10°C). Le réfrigérateur fait aussi bien l'affaire, si l'on respecte certaines précautions : plus le fromage est fait et plus il devra se situer dans le bas du réfrigérateur. Le fromage frais quant à lui sera rangé dans la tablette du haut, le moelleux au milieu et le sec dans le bac à légumes.



Improviser un bon plateau de fromages ...

GAEC BOUCHER-OUVARD

La Grande Ratellerie

41100 VILLIERSFAUX

Tél / Fax : 02 54 77 44 76

Éleveurs de chèvres et producteurs de fromages fermiers "CCP Trèfle" et rond, bûche, pyramide.

Vente sur place du 02/01/2009 au 31/12/2009
sauf jours fériés.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de
14h à 19h.

Dégustez les créations de votre boulanger-pâtissier :

"Aux Délices d'Antan"

35, rue de Montrieux 41100 Naveil

Tél : 02 54 77 48 35

Spécialités pâtisseries créées par David Ayrole :
"La Tourtière de Montrieux", le "Naveillois" et
autres...

Marchand Frédéric

rue Berthe Durfort 41100 Mazangé

Tél : 02 54 72 03 54

Spécialités : Les tuiles aux amandes et le gâteau "Le Coeur de France" (gâteau sur commande).

LES RILLETTES

Cette préparation est faite de viande assaisonnée, cuite longuement dans de la graisse jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse et filandreuse.

Traditionnellement à base de porc ou d'oie, les rillettes peuvent être faites de lapin, de volaille, de canard, de gibier et de poisson.

Les rillettes se dégustent le plus souvent froides, sur canapés, en sandwich, ou avec du pain grillé.

Sur le web, trouvez des idées pour savourer vos rillettes :

www.leguidedesconnaisseurs.be



LES PÂTISSERIES

Pâtisseries, gâteaux et entremets qui terminent un repas relèvent d'une longue tradition.

Nombre de symboles leurs sont attachés, sociaux et religieux.

Ils font sans aucun doute partie des plaisirs de la vie !



Savourez de bonnes rillettes entre amis ou en famille

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
CHOLLET-DECLERCK

Rue du Commerce 41100 Mazangé

Tél : 02 54 72 03 85

Plats préparés & charcuterie de campagne

Spécialités de rillettes
depuis plus de 100 ans

Pour savourer vos rillettes, un petit tour chez le boulanger s'impose !

La boulangerie de Mazangé est à deux pas, elle se trouve en face de l'église.

Communauté de Communes
du Vendômois Rural
www.cvr.fr

RESTAURANT

"Sous Les
ARBRES..."

une adresse subtile

Ouvert le lundi
Déjeuner & dîner
en terrasse

route de Tours
41100 Villierable
aux portes de Vendôme

Réservation au
02 54 77 16 60

Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir,
le mardi soir et le mercredi

Exploitation maraîchère EARL GUELLIER Légumes frais de saison

Vendus à la ferme
"A la ferme" : Le lundi et le vendredi de 17h à 19h
Le samedi de 14h à 19h

Nouveau chaque semaine :
le panier varié d'été à 15 € !

93 rue de la Vallée - Naveil - 02 54 77 14 18
Direction Prépatour, proche de l'IME

CRÊPERIE DU CORSAIRE

06 87 71 22 07

Produits Bretons
Galettes et crêpes à emporter

Pensez à contacter William
pour vos événements
privés et professionnels

Déplacements 60km autour du Vendômois

Boulangerie Pâtisserie Aux Délices d'Antan

David Ayrole, pâtissier de père en fils
depuis 1904

Nouveau
Sandwiches variés !

Naveil, direction Villiers-sur-Loir
02 54 77 48 35

OUVERT
LE LUNDI
fermé le mardi
Horaires
NON-STOP
cet été

équilibre

Centre
Ensemble, trouvons une solution pour vous aider

ASSOCIATION DE SERVICES
à la personne

02 54 72 56 65

21 rue Henri de Toulouse Lautrec - 41100 Naveil

NAVEIL ÉQUITATION

Pendant les vacances
découvrez l'équitation
en t'amusant !!!

Été 2009 : Stages enfants
6/8 et 9/12 ans en juillet & août 2009

· COURS
enfants & adultes
· COMPÉTITIONS
· PONEY-CLUB
· PENSION
· ELEVAGE
· PROMENADE
cheval & poney

La Lézonnière 02 34 44 51 78 / 06 17 47 59 05

RESTAURANT

"Sous Les ARBRES..."

une adresse subtile

Ouvert le lundi

Déjeuner & dîner en terrasse
(Réservation souhaitée)

L'actualité

ROMPRE SON QUOTIDIEN, SE FAIRE PLAISIR,

Aimer la subtilité du détail et la discrétion, Déjeuner en campagne au coeur de la ville, Savourer une soirée d'été à la bougie...

C'est ainsi que la magie opère chez Laurent Gilbert !

Pour que le plaisir des yeux soit aussi intense que celui du palais, Laurent Gilbert et son équipe imaginent des plats créatifs autour des saisons, cet été sont proposés : le capuccino de langoustines au tabac de cuisine, le carré d'agneau à l'ail confit au jus de romarin, le filet de dorade royale, crumble aux herbes et crémeux de poivrons rouges et le dessert tout un poème.

Sa nouvelle carte régale les sens !

Laurent Gilbert aime aussi présenter son chariot de fromages affinés et faire découvrir les suggestions du jour dans sa formule à 18 € le midi (sauf dimanche et jours fériés).

Le 8 juin dernier, "Sous Les ARBRES..." a inauguré avec élégance ses premiers mois d'activités. Autour d'un cocktail dinatoire, les invités ont apprécié la salle de réception décorée de fleurs fraîches et ont eu l'occasion de découvrir la nouvelle terrasse sous les arbres prête à recevoir, pour la belle saison, les amateurs de bonnes tables.

www.restaurant-souslesarbres.com

Route de Tours, 41100 Villersable - Tél/fax : 02 54 77 16 60
(depuis la porte Saint-Georges de Vendôme, prendre la direction Tours)

Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir, le mardi soir et le mercredi

DEV' ECHOS www.cvr.fr

Boulangerie/ Pâtisserie "Aux Délices d'Antan"

Nouveau chez votre boulanger de Naveil !

PIZZAS à emporter
cuites au feu de bois
à partir de 18 h00



David Ayrole relooke sa boulangerie à partir de la mi-juillet !

La vente du pain et de la viennoiserie sera assurée dans "l'annexe pizza" pendant toute la durée des travaux.

BUT Villersable

Avec ses 2 850 m² de surface de vente en cours de travaux, BUT innove et se métamorphose jusqu'aux vacances. Dès la rentrée, seront proposés des concepts plus fonctionnels inspirés des tendances et besoins actuels. Les ambiances thématiques des espaces à vivre (salon, salle à manger, chambre...) aux allures « scénarisées » faciliteront l'imagination et la présentation du rendu chez soi.

L'enseigne prévoit aussi le lancement d'une nouvelle gamme de cuisine, de multiplier l'offre avec des produits « 1er prix » et d'apporter des services supplémentaires en développant « le libre-emporté » du petit électroménager et de la décoration d'intérieur.

Le magasin reste ouvert pendant les travaux.

DIMAC

M. Wallaert fondateur de l'entreprise DIMAC (conception de garde-corps, de portails et clôtures en aluminium thermolaqué) a cédé la SARL en mars 2009.

Les repreneurs, M. et Mme Bouron, déjà propriétaires de l'entreprise de ferronnerie industrielle BRUN et DOUTTE, spécialisée dans la création et la fabrication de grilles de défense, garde-corps et portails en acier, souhaitent ainsi élargir leurs offres et leurs gammes de produits en spécialisant DIMAC sur la diffusion de garde-corps, marquises et portails en kit, à destination du grand public, tout en mettant à profit son réseau commercial et ses forces de vente présents sur l'ensemble du territoire français.

Dans le cadre du développement de la société DIMAC, un show room ouvrira prochainement ses portes au siège, ZA de la Bouchardière, pour proposer les produits directement aux particuliers à des prix très compétitifs. **SARL DIMAC rue de la Bouchardière à Naveil. Tél : 02 54 77 19 07**

DISPONIBILITÉS IMMOBILIÈRES

à vendre ou à louer

ENTREPRENEURS & PORTEURS DE PROJET

Vous projetez de construire ou de louer un bâtiment d'activité

A LOUER UN ATELIER DE 196 M²

comportant des sanitaires/douche avec possibilité d'aménager un bureau
Zone d'Activités de la Bouchardière à Naveil. Prix du loyer 580 € TTC

RENSEIGNEMENTS AU 06 20 23 00 35



➤ La CVR VEND 2 terrains d'activités de 2 500 m², jumelables, viabilisés destinés à l'installation d'entreprises à 9 € HT le m² dans la Zone d'activités d'Areines.

➤ LA CVR LOUE un local neuf de 90 m² pour activité tertiaire avec bureaux et plateau technique dans la Zone d'Activités de la Bouchardière à Naveil.

➤ LA CVR LOUE un local d'environ 80 m² pour activité commerciale dans Naveil (futur centre bourg).

➤ LA CVR LOUE un atelier d'environ 100 m² à Naveil.

RENSEIGNEMENTS AU 02 54 89 06 35 - email : devecho@cvr.fr

Local neuf de 90 m²



Création de jardin . Maçonnerie paysagère
Arrosage, bassin, cascade . Allée, terrasse, cour
Dallage, pavage . Clôture, portail . Elagage

2 rue de la Bouchardière, 41100 Naveil

Tél : 02 54 77 33 63 - Fax : 02 54 77 50 38

E-mail : besnardpaysage@orange.fr - Site : www.besnardpaysage.com



Allo PC 41 www.allopc41.fr

Service Informatique de Proximité

Création de sites internet

Allo PC 41 se met à la disposition des entreprises, collectivités, communes, associations, artisans, commerçants ou particuliers pour la conception et la création de sites WEB :

Etude & conseil ; Design
Développement & référencement
Accompagnement & assistance

Tél : 09 52 53 56 43 - Tél portable : 06 82 75 01 76



www.dpo.free.fr

Spécialiste en découpe de polystyrène brut,

Professionnels et particuliers
DPO met en forme vos objets de communication, décors, présentoirs...

Renseignez-vous au :

Tél/fax : 02 54 67 11 20 - Port : 06 45 63 48 96

em@il : www.dpo@free.fr

