

FÉVRIER 2025 N.20

# Le magazine de Parthenay

qui fait du bien...  
et du lien !

Dans l'assiette  
des écoliers !

DOSSIER P.6



# Sommaire

## 4

### ACTUALITÉS

Découvrez le Village des solidarités



## 6

### DOSSIER

Toutes et tous à la cantine !

## 14

### PARTICIPATION CITOYENNE

Votez pour votre projet préféré



## 16

### EN COULISSES

Le magazine se dévoile

## 18

### & AUSSI



Ville de Parthenay

Directeur de publication : Jean-Michel Prieur  
Coordination : Jérôme Chaussoneaux, Pauline Martineau  
Rédaction et relecture : Pauline Martineau, Alice Robinet, Léonie Collet  
Mise en page : Rodolphe Robelin  
Illustrations : Rodolphe Robelin  
Photographies : Alice Robinet, Léonie Collet  
Impression : Sipap Oudin  
Tirage : 6 500 exemplaires  
Distribution : Association AIR  
N° ISSN : 2496-624X





# *l'édito*

## **Un vingtième numéro, qui continue de faire du bien... et du lien !**

Pour cette vingtième édition, notre ligne reste inchangée : être vecteur de lien social, tout en vous apportant des informations positives et utiles.

Quoi de mieux, pour commencer l'année, que d'explorer ce que contiennent les assiettes de nos enfants ?

Dans ce numéro, rencontrez les agents de la restauration scolaire. À partir d'un maximum de produits frais et locaux, ils préparent chaque jour un repas savoureux et équilibré à 500 enfants !

Ces agents travailleront bientôt dans un lieu plus moderne, grâce à la construction d'une nouvelle cuisine centrale.

Alors que de nombreux chantiers débutent cet hiver, certains se terminent et marquent l'avancée de notre programme politique. C'est le cas du Village des solidarités, où le Secours populaire, les Restos du cœur et le Secours catholique se sont installés.

Ce lieu permettra d'accueillir plus dignement les bénéficiaires et les bénévoles qui s'y investissent, et de créer du lien entre les trois associations caritatives.

Enfin, je souhaite remercier les membres du comité de rédaction et les agents du service communication, pour la réalisation de ce magazine et des 19 numéros précédents.

Bonne lecture !

Jean-Michel Prieur, maire de Parthenay  
et l'équipe municipale

*Le magazine  
de  
Parthenay*  
*qui fait du bien...  
et du lien !*

# Rue du Sépulcre, la nouvelle vie de la solidarité

À quelques semaines de l'inauguration du Village des solidarités, le 15 mars prochain, les Restos du cœur, le Secours catholique et le Secours populaire ont investi leurs locaux flambant neufs. Visite des lieux en compagnie des nouveaux occupants.



Tous les jeudis, les bénévoles des Restos du cœur accueillent les bénéficiaires pour une distribution alimentaire

Dès l'entrée sur le site, le nouveau Village des solidarités fait forte impression. Murs repeints d'un blanc éclatant, toitures et ouvertures neuves, l'ancien centre de formation des apprentis n'est désormais plus qu'un lointain souvenir.

Face à la quiétude des lieux, difficile de croire que le site fourmille d'activités. Et pourtant. Derrière la première porte à gauche, une dizaine de bénévoles des Restos du cœur s'affairent. La distribution alimentaire hebdomadaire du jeudi se prépare. Gestion des stocks, réception des marchandises, tout doit être prêt pour accueillir les 180 familles inscrites.

## « C'est le jour et la nuit ! »

Les Restos du cœur sont la première association caritative à avoir pris possession de ses nouveaux locaux, en mars 2024. Jack Croisé et Monique Grison, deux des cinq nouveaux coresponsables, ne cachent pas leur satisfaction : « C'est le jour et la nuit ! Nos anciens locaux, qui étaient déjà sur ce site,

étaient vétustes, très peu chauffés et sans eau chaude ».

Ils savourent leur nouvel aménagement : bibliothèque, coin petite-enfance, vêtements, zone de distribution « et surtout, un espace d'accueil, qui n'existait pas avant », souligne Jack Croisé. « C'est le vrai plus : un lieu de convivialité où les bénéficiaires peuvent s'installer pour boire un café en attendant la distribution de leur colis. C'est propre, agréable ».

Grâce à la surface de local, doublée, l'équipe des Restos du cœur peut développer de nouvelles activités. « On s'oriente vers l'aide à la personne », explique Monique Grison. Des partenaires tels le centre hospitalier Nord-Deux-Sèvres et le centre socio-culturel de Châtillon-sur-Thouet organisent des permanences. Une coiffeuse est présente une fois par mois.

« Nous sommes fiers de pouvoir accueillir les personnes ici, bénévoles, bénéficiaires et partenaires. Quand d'autres antennes des Restos viennent visiter, on nous dit qu'on a le plus beau centre des Deux-Sèvres. Ça fait plaisir ! », sourit Jack Croisé.

## Un travail en bonne intelligence

Cet ancien salarié de France Télécom apprécie également la proximité avec ses nouveaux voisins, le Secours catholique et le Secours populaire\*, installés depuis peu sur le site rénové. « *Aujourd'hui, nous travaillons en bonne intelligence entre associations caritatives à Parthenay* ».

« *Nous allons avoir beaucoup plus d'échanges. C'est nouveau* », confirme Danielle Chevessier, présidente du Secours catholique à Parthenay.

### « Tout recréer »

Dans le local de l'association, situé face aux Restos du cœur, l'heure est aux derniers aménagements. « *Nous avons ouvert fin septembre, mais nous devons tout recréer* », glisse Danielle Chevessier.

Après avoir longtemps occupé une habitation rue de la Citadelle, le changement de lieu a bouleversé l'organisation. « *Nous avons stoppé la distribution alimentaire puisqu'elle est déjà assurée par les Restos du cœur et le Secours populaire*. »

Si elle comprend le besoin de complémentarité entre structures caritatives, Danielle Chevessier ne cache pas sa tristesse. « *Ça nous a coûté d'arrêter la distribution. Certains bénévoles se sont retrouvés sans mission* », confie celle qui voue son quotidien pour les autres. « *Mais il faut qu'on bouge. De nouvelles habitudes doivent se créer*. »

La dynamique présidente a de nombreux projets : « *Nous avons le service vestimentaire qui est ouvert à tous, et un service couture complémentaire. Nous souhaitons développer notre service puériculture, en partenariat avec la Banque alimentaire, avec des produits d'hygiène, des couches* ».

### « Du plaisir à venir »

Dans l'attente de la création d'une épicerie solidaire, projet porté par le centre communal d'action sociale de Parthenay, le Secours catholique a initié un service de coiffure sur rendez-vous pour personnes précaires, un service d'accompagnement informatique, des cafés-causettes et installé une bibliothèque.

Depuis la fin janvier, l'association, en partenariat avec les assistantes sociales, peut aussi délivrer des tickets services (hygiène et alimentaire), utilisables en magasin. « *Nous aiderons désormais les personnes de cette façon-là. C'est important pour nous de pouvoir les aider à se nourrir. Il faut faire marcher son cœur* ».

La dynamique enclenchée porte déjà ses fruits. « *Les bénévoles retrouvent leur place peu à peu. Les gens recommencent à pousser la porte* », constate Danielle Chevessier. « *Et quand ils voient les nouveaux locaux, ils sont enchantés. C'est agréable de recevoir dans du neuf ! Au fur et à mesure, on va avoir de plus en plus de plaisir à venir ici !* ». &

\* Au moment du reportage, le Secours populaire était en plein déménagement au sein du Village des solidarités. Ses bénévoles ont repris leurs activités à la fin du mois de janvier.



## C'est la fête au Village !

Rendez-vous le samedi 15 mars, de 15h à 18h, pour l'inauguration festive du Village des solidarités.



**Danielle Chevessier,**  
présidente du Secours catholique.



## La Ville soutient la solidarité

Le nouveau Village des solidarités répond à deux enjeux :

- Accueillir les bénéficiaires et bénévoles dans des locaux agréables, adaptés et dignes.
- Réunir les associations caritatives sur un même lieu pour faciliter la coordination et le dialogue.

Pour réaliser ce projet, la Ville de Parthenay a investi **187 180 € HT**, sur un total de **776 721 € HT**.

Le reste des travaux a été financé par l'État.



► Retrouvez toutes les associations solidaires à Parthenay : [parthenay.fr/associations-solidaires](http://parthenay.fr/associations-solidaires)

# RESTAURATION SCOLAIRE : LA RECETTE DU GOÛT !



Prenez une dose de produits  
frais et locaux, ajoutez-y  
le savoir-faire de nos cuisiniers,  
faites mitonner avec entrain,  
assaisonnez d'une dose  
d'encouragements à tout goûter...  
Voilà la recette d'un repas  
scolaire réussi !

À table !



# « J'ai goûté et j'aime bien ! »



Chaque midi, quelques 500 enfants déjeunent à la restauration scolaire de Parthenay. Mission des agents du service : nourrir ces petits estomacs affamés, mais aussi leur apprendre à goûter et leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Reportage au restaurant Gutenberg.

**C**e midi, en entrée, c'est chou-fleur vinaigrette. En plat, émincé de dinde avec du sorghotto à la courge. Et en dessert, la surprise du chef ! ».

À l'entrée de la salle de restauration, Marie-Aline Rosamond, animatrice de pause méridienne, annonce le menu du jour (lundi 20 janvier) devant des enfants impatients de s'installer. C'est l'heure du repas. Après une matinée d'école, il est grand temps de se sustenter.

« C'est bon, vous pouvez aller vous servir ! », lance Marie-Aline. Les jeunes convives se précipitent vers Emmanuel Lannel, second de cuisine, qui leur sert l'entrée du jour. Sans grande surprise, le chou-fleur vinaigrette ne rencontre pas un succès immédiat.

## Petite ou grande faim ?

« Même s'ils n'aiment pas, je leur en mets un peu pour qu'ils goûtent », explique Emmanuel. Avant d'être servis, les écoliers montrent du doigt une cuillère imprimée sur une feuille : rose pour les petites faims, bleue pour les moyennes et verte pour les grandes faims.

« Ça nous permet d'ajuster la quantité dans l'assiette. S'ils aiment, ils peuvent venir se resservir ».

La méthode fonctionne. « La première fois, j'ai dit un petit peu car je ne savais pas trop si j'aimais. Et j'ai goûté, et j'aime bien ! Je suis retournée en chercher », glisse Coline, en CE1. Ses voisins de table, Juliana en CE1 et Sanson en CP, en ont fait de même. Mathis, lui, n'est pas de cet avis. « Je n'aime pas du tout ! », lance-t-il.

**C'est l'heure de se resservir !  
En pointant la grande cuillère,  
cet écolier peut adapter la ration  
à son appétit du jour.**





**Animatrice de pause méridienne, Séverine Devoye ne ménage pas ses efforts pour inciter les enfants à goûter et passer un bon moment à la cantine !**

## Deux cuillères pour le goût

Peu importe, l'essentiel est de goûter. « C'est le principe des deux petites cuillères », explique Stéphanie Sardet, responsable du service restauration scolaire. « Une cuillère pour le cerveau, une cuillère pour les papilles. »

L'éducation au goût est au cœur de ce menu : ce lundi, les chefs proposent à leurs hôtes un plat inédit, le sorghotto à la courge, préparé à base de la céréale sorgo. Pour l'équipe aux fourneaux, c'est le test grandeur nature, à la suite des essais en cuisine.

À en croire les assiettes vides, c'est une réussite. « C'est bon ! », sourit Martin, en CP. « C'est la première fois que j'en mange ! »

Du côté des maternelles, certaines bouches sont réticentes. Pas de quoi décourager Séverine Devoye, qui accompagne les petits depuis 4 ans. L'énergique animatrice de pause méridienne a ses trucs et astuces pour débloquer les palais. Elle se met à hauteur d'enfants : « Je leur dis de goûter deux fois, ça fait grandir ! Et je dis aux copains, allez on encourage ! L'enfant se sent un peu plus fort, il se dit qu'il peut y arriver. En général, ça fonctionne ».



## « Tu peux en reprendre »

Eden ne veut pas goûter. « Allez, fais-moi voir comment tu fais », demande avec douceur Séverine. « On encourage Eden ? Allez Eden, allez Eden ! ». L'enfant met la fourchette à sa bouche. Verdict : le sorghotto est testé et approuvé. « Tu aimes ? Tu peux en reprendre. »

Séverine continue son tour de tables et ses encouragements. Le rituel est le même chaque jour. « Les enfants ne sont pas forcément habitués à manger ce qu'on leur propose à la cantine. C'est quelque chose de normal et c'est notre rôle de les accompagner. »

Elle interroge les enfants pour comprendre pourquoi ils n'aiment pas tel ou tel plat. « Je fais remonter en cuisine, comme cela, ils peuvent ajuster pour la fois d'après ». Pas de remarque spécifique pour le sorghotto. Pari gagné pour l'équipe de la restauration scolaire avec l'introduction de cette nouvelle saveur et texture au menu des écoliers.

Le repas touche à sa fin. Chocolats liégeois engloutis, mines rassasiées et ravies. « La cantine, c'est bien, on mange des trucs trop bons ! », apprécie Juliana. « Et ce que j'aime le plus, ce sont les brocolis ! ». « Moi, les lasagnes », rebondit Coline. « Et moi, la ratatouille », ajoute Sanson. Paroles d'enfants. Promis, rien n'est inventé ! &

# Élaborer des menus : un exercice d'équilibriste

**Diététicienne de formation, Stéphanie Sardet est responsable du service restauration scolaire. Elle est garante de l'élaboration des menus, qui doivent répondre à une réglementation très précise.**



**Même si c'est le rêve de nombreux enfants, pourquoi n'est-il pas possible de ne manger que des pâtes ou de la purée à la cantine ?**

**Stéphanie Sardet :** Tout simplement parce que l'élaboration des menus en restauration scolaire est un processus rigoureux, qui doit répondre à plusieurs objectifs : offrir des repas équilibrés, essentiels pour être en bonne santé, favoriser l'utilisation de produits de qualité, et respecter les normes nutritionnelles et environnementales.

## Quelles sont ces normes ?

Les repas sont conçus d'après la réglementation, stricte du 30 septembre 2011 : elle définit les apports nutritionnels nécessaires, adaptés aux enfants.

Les repas doivent ainsi comporter des protéines, des féculents, des légumes, des produits laitiers et des fruits, pour une offre variée et saine.

Cette réglementation est renforcée par la loi Egalim, entrée en vigueur en 2019. Elle introduit un menu végétarien par semaine, impose l'utilisation de 20% de produits bio ou encore limite le recours aux produits transformés. Nous sommes aussi labellisés « Mon Restau responsable », ce qui nous engage par exemple à augmenter la consommation de céréales semi-complètes. Je m'appuie sur ce cadre pour élaborer un plan alimentaire, qui permet aux cuisiniers de concevoir les menus et recettes.

## Le plan alimentaire, c'est le fil rouge des menus toute l'année ?

Effectivement. À Parthenay, nous travaillons les menus sur cinq semaines, de vacances à vacances. Ce document est un cadre, qui sert à garantir que, par exemple, sur une période, dix garnitures de féculents et dix garnitures de légumes crus seront bien servies aux enfants. En tant que diététicienne, je dois m'assurer que les enfants mangent équilibrés dans la durée. Cette trame est transmise au chef de production, qui a la liberté de faire les menus avec sa créativité (lire page 12).

## Concevoir des menus scolaires, c'est un sacré numéro d'équilibriste !

Oui, ce n'est pas toujours évident. Il y a plusieurs allers-retours entre nous avant de soumettre nos propositions définitives à la commission des menus, qui réunit un représentant de parent d'élèves par école et des élus. Une fois la validation faite, les recettes sont mises en œuvre. C'est un processus lourd, mais j'ai l'habitude !

Ce qui m'intéresse, c'est la place qui peut être faite à la créativité pour adapter au mieux les recettes au goût des enfants ! &



**La nouvelle cuisine centrale permettra de préparer davantage de repas, dans de meilleures conditions, tout en maintenant la qualité !**

© LBLF architectes.

# Nouvelle cuisine centrale : le bien-manger conforté

**Les travaux de construction de la nouvelle cuisine centrale ont démarré. Au cœur de ce projet au service des écoliers parthenaisiens : conforter le bien-manger, en proposant des repas fait-maison, préparés avec un maximum de produits frais et locaux.**

**C**haque jour, six agents du service restauration scolaire préparent les 500 repas servis dans les quatre écoles publiques de Parthenay.

Leur outil de travail, la cuisine centrale de Gutenberg, « est un équipement vieillissant et n'est plus adapté pour travailler dans de bonnes conditions », rappelle Magaly Proust, première adjointe en charge de la restauration scolaire.

## Améliorer le cadre de travail

La municipalité a donc engagé un projet de construction d'une nouvelle unité de production culinaire. Cet équipement va permettre d'offrir aux agents un cadre de travail plus ergonomique et performant.

Situé rue Denis-Papin, à proximité du centre technique municipal, le bâtiment accueillera les cuisines et les bureaux du service. Les plats seront livrés chauds dans les quatre écoles, dont Gutenberg, où les enfants continueront à prendre leur repas. L'espace de cuisine y sera toujours fonctionnel : les plats seront maintenus au chaud le temps du service et la vaisselle sera faite sur place.

**2 043 279€ HT**

**montant des travaux**

Dont 291 297€, subvention du Département. Une demande est également en cours auprès de l'État, pour la dotation d'équipement des territoires ruraux

## Maintenir le fait-maison

Autre avantage de la nouvelle cuisine centrale, « elle va nous permettre de poursuivre la démarche du bien-manger engagée depuis le début du mandat, en proposant toujours du fait-maison et de la qualité », souligne Magaly Proust.

**1 000 repas par jour pourront être servis.** Un chiffre loin d'être anodin : « nous pourrons toujours travailler le produit frais et local. Le goût dans les assiettes ne sera pas sacrifié », précise l'élue. « Parallèlement, ce volume de production nous permet d'envisager de produire et de livrer vers d'autres communes ou services de proximité qui en feraient la demande. »

Un an de travaux sera nécessaire pour mettre en route ce nouvel outil au service des agents et des enfants. &

# « Que les enfants prennent plaisir à

Il y a quelques mois, Philippe Commère a pris les fonctions de responsable de production au sein de la cuisine centrale de la Ville de Parthenay. Avec l'aide d'Emmanuel Lanel, second de cuisine, il conçoit et prépare les plats servis aux enfants. Ses maîtres-mots : goût et plaisir.



En cuisine, Philippe Commère (à droite) et son second Emmanuel Lanel, travaillent de concert pour élaborer des menus équilibrés et appréciés des écoliers.

## Comment composez-vous les menus ?

**Philippe Commère :** Je m'appuie sur le plan alimentaire préparé par Stéphanie Sardet, la responsable du service de la restauration scolaire (lire page 10). Nous travaillons avec une quinzaine de fournisseurs locaux, pour nous approvisionner en produits de saison, et nous veillons à avoir un maximum d'aliments frais en circuit-court. Pour les recettes, nous avons une base de données, avec nos fiches techniques. Quand c'est nécessaire, nous réajustons pour donner plus de pep's aux plats.

## Le goût évolue vite chez l'enfant. Comment faire pour que ce soit le meilleur possible ?

Il faut tenir compte d'un ensemble de paramètres. Il y a des produits que les enfants aiment, d'autres moins. Nous essayons de trouver des alternatives pour faire découvrir des saveurs et des textures. Par exemple, on a essayé les céleris braisés : la majorité n'a pas apprécié. Le goût est très fort. La fois suivante, nous avons proposé un plat avec 60% de céleri et 40% de pomme de terre. Ça a permis d'atténuer le goût.

# manger »

Nous jouons aussi avec les épices et la façon de cuisiner le produit. La présentation de l'assiette a également son importance : le premier regard, la couleur, la texture...

Le travail des animateurs est également essentiel : ils guident les enfants dans leur choix et le goût. Nous nous appuyons beaucoup sur leurs retours.

## Quelle place reste-t-il pour la créativité dans le cadre strict ?

Le cadre n'empêche pas la créativité ! J'aime trouver de nouvelles recettes. Et travailler avec des petits, c'est l'occasion de travailler des saveurs inédites. Par exemple, cette semaine, nous avons proposé du sorghotto à la courge pour la première fois. Les retours sont positifs. Nous allons faire encore quelques ajustements et nous pourrions valider cette recette. Les semaines thématiques (lire ci-contre) sont aussi l'occasion d'essayer de nouveaux plats.

## Que souhaitez-vous transmettre aux enfants à travers vos plats ?

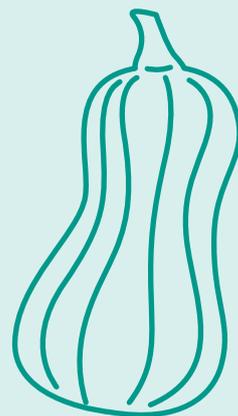
Qu'ils prennent du plaisir à manger et à découvrir des choses nouvelles. Il y a des jours où les enfants mangent bien et d'autres jours moins. Nous le savons. L'objectif, c'est qu'ils mangent un repas complet et repartent avec le ventre plein. Quoi qu'il arrive, il y aura toujours un plat dans le menu qu'ils apprécieront. &



*Et cette semaine on mange quoi ?*

► [parthenay.fr/cantine](http://parthenay.fr/cantine)

# En février, place aux courges !



Entre chaque période de vacances, des menus à thème sont proposés dans les restaurants scolaires. Après la pomme en novembre, les courges seront à l'honneur en ce mois de février. Quoi de mieux pour explorer de nouveaux goûts ?

L'an passé, les écoliers et écolières de Parthenay avaient voyagé à travers le monde avec des menus olympiques. Cette année, place aux contes et légendes dans les assiettes.

« Tous les ans, nous cherchons un fil rouge pour nos animations thématiques », explique Stéphanie Sardet, responsable de la restauration scolaire. « Pour l'année 2024-2025, l'équipe a souhaité partir sur les contes et légendes. C'est un thème que les enfants peuvent retrouver chez eux et qui leur parle. »

## « Faire découvrir des saveurs autrement »

Fin 2024, la pomme était la reine des menus : au four, cru, en compote. En février 2025, c'est au tour des courges d'occuper le devant de la scène : velouté de potimarron, gâteau de citrouille, pommes de terre sautées accompagnées de butternut, etc.

Bien entendu, Cendrillon et sa légendaire citrouille ne seront jamais bien loin. « À chaque fois, l'idée est de proposer des jeux, de décorer les salles, d'exposer les produits quand c'est possible », détaille Stéphanie Sardet. « C'est une autre manière de faire découvrir le goût ». »

En mars-avril, le Petit-Poucet et ses cailloux seront le prétexte à l'exploration des saveurs des pois.

Toute l'année, l'équipe de la restauration scolaire sensibilise également au gaspillage alimentaire.

**Au programme des animations :** la valorisation des déchets dans les plats avec les fanes de radis et carottes, une découverte pédagogique du compost et les traditionnelles semaines de pesée.

Une chose est sûre, les agents ne manquent pas de créativité pour inviter les enfants à dévorer leurs assiettes !

# Budget participatif : votez pour votre projet préféré !

Vous avez été nombreuses et nombreux à proposer vos idées pour le second budget participatif de Parthenay.

Après analyse, le comité de suivi a sélectionné huit des 15 projets soumis. Certaines propositions, proches ou similaires ont été fusionnées, et celles qui ne répondaient pas aux critères du budget ont été écartées.

Désormais, place au vote ! Jusqu'au 28 février 2025 inclus, choisissez votre idée préférée et faites entendre votre voix.

Les lauréats seront annoncés le 10 mars prochain, lors du conseil municipal au Domaine des Loges.

## En pratique : comment voter ?

Tous les habitantes et habitants de la ville, âgés de 11 ans et plus, sont invités à voter. Pour découvrir chaque projet en détail et vous prononcer, rendez-vous en ligne sur

[jeparticipe.parthenay.fr](http://jeparticipe.parthenay.fr)

Vous pouvez également découper le bulletin ci-dessous et le déposer dans l'urne qui vous attend à l'accueil de la mairie (pendant les heures d'ouverture), ou le transmettre par courrier postal à l'adresse suivante :

Hôtel de ville de Parthenay  
Service Vie associative et participation citoyenne  
2, rue de la Citadelle, 79200 Parthenay



## COUPON RÉPONSE VOTE BUDGET PARTICIPATIF

Je vote pour le projet (entourez votre choix) : 1 2 3 4 5 6 7 8

Date du vote : .....

Bulletin à déposer à la mairie ou à envoyer par courrier postal :

Hôtel de ville de Parthenay  
Service Vie associative et participation citoyenne  
2, rue de la Citadelle, 79200 Parthenay

1



À la Prée, promeneurs et animaux de compagnie en harmonie

2



À la base de loisirs, les muscles se travaillent

3



Le disc golf prend son envol entre La Prée et la base de loisirs

4



Des toilettes à la gare

5



A l'assaut de l'escalier de la côte Saint-Paul

6



Une colonne Morris parthenaisienne

7



La place du Drapeau toujours sans drapeau ?

8



Restaurer l'accès aux bords du Thouet par le quartier des Batteries

# Voyagez au cœur de la conception du magazine !

Je m'appelle Léonie et en tant que stagiaire au service communication de la Ville de Parthenay, j'ai l'occasion de voir ce que vous ne voyez pas...

Et également l'opportunité de vous le montrer : la conception du magazine !



## Comité de rédaction

Tout commence par une réunion rassemblant élus, agents du service communication et directeur général des services. Objectif : élaborer un plan pour le prochain magazine. Quels seront les sujets abordés ? Quel dossier peut-on élaborer ? Quelles sont les actualités à mettre en lumière ?

Créé en 2021, le magazine de la ville de Parthenay, l'Esperluette a pour but d'informer la population des actualités et des projets municipaux.



## Rédaction et photographies

Après le choix des angles, la répartition des sujets et les différentes prises de contact, les rédactrices partent en reportage, réalisent des interviews et font des photographies. C'est un moment clé pour la construction des futurs articles de l'Esperluette !

Ici, Pauline est en pleine interview à la restauration scolaire : elle n'hésite pas à se mettre à la hauteur des enfants pour les interroger !

## Mise en page et le graphisme ▶

En parallèle, les infographistes travaillent sur l'apparence du magazine : choix des illustrations, étalonnage des photos et positionnement des écrits. Cela nécessite créativité et savoir-faire, pour respecter les codes du magazine, et surtout en assurer la lisibilité et l'harmonie.

Les infographistes s'occupent également de créer la Une, qui doit capter l'attention des lecteurs, et annonce le dossier principal du magazine.

**D'ailleurs, quelle a été votre Une préférée ?  
N'hésitez pas à aller voter sur la page  
facebook de la ville !**



## ◀ Coordination des équipes

Des réunions régulières sont organisées entre les rédactrices et les infographistes pour échanger sur l'avancée du numéro en préparation. Ils se basent sur le « chemin de fer », une maquette visuelle du journal. Comme pour les étapes précédentes, c'est un moment de réflexion collective et d'entraide : chacun peut partager ses idées !

## Impression et distribution ▶

Une fois le magazine relu et terminé, il est envoyé à l'imprimerie, à Poitiers.

Le service communication reçoit un « BAT », bon à tirer. C'est le moment des ultimes vérifications avant l'impression !

Après la livraison, voici la distribution des 8 000 exemplaires dans les boîtes aux lettres parthenaisiennes !

Elle est effectuée par Air, une association de réinsertion. Les salariés se répartissent minutieusement les zones de distribution, pour éviter les oublis et les doublons.



**Et c'est ainsi que le magazine se retrouve maintenant entre vos mains !**

J'espère que ce reportage vous a plu et que les coulisses de la réalisation du magazine n'ont plus de secret pour vous.

Maintenant que vous en savez un peu plus, je vous laisse tourner la page et continuer votre lecture...

▶ Pour relire tous les numéros de l'Esperluette, rendez-vous sur : [parthenay.fr/citoyenne/magazine](http://parthenay.fr/citoyenne/magazine)



## Bienvenue aux nouveaux petits-es Parthenaisiens-nes !

En 2024, 68 enfants ont vu le jour à Parthenay.

La ville adresse ses chaleureuses félicitations à leurs parents !



*Ariane, Agathe, Ambre, Aimée, Axel, Aurèle, Aylan, Billie, Benoit, Boushra, Cécilia, Cléopée, Charlie, Capucine, Emile, Elsa, Esther, Elisa, Emy, Eden, Emily, Emma, Fleur, Giulia, Idrissa, Jules, Kayden, Kyana, Kahaiia, Lyllia, Louna, Loann, Laura, Lucy, Lyhiam, Laiden, Lyzio, Lywace, Lia, Lily-Rose, Maëlle, Marius, Mohamed, Marcelle, Marguerite, Mailo, Marceau, Mya, Maina, Mila, Milyana, Myhlo, Mattia, Naomi, Ousmane, Pablo, Rafaël, Raelina, Taylor, Tahar, Théo, Timéo, Thelyo, Ysadhora, Yuna, Zelina et Zélie !*

## Parthenay.fr, par ici les actus

En 2024, vous avez été très nombreuses et nombreux à consulter le site internet de la ville de Parthenay sur vos téléphones et ordinateurs, avec 363 229 pages vues ! Infos pratiques, idées de sorties, patrimoine... vos recherches sont variées.

Découvrez ici le top 10 des pages les plus consultées :

1. Marché de Noël à Parthenay
2. Agenda
3. La Ville de Parthenay recrute
4. Mairie, état-civil, carte d'identité et passeport
5. Cité médiévale : un quartier historique préservé
6. Site Parthenay du Centre hospitalier Nord Deux-Sèvres (CHNDS)
7. PyBus et bus régionaux
8. Restauration scolaire
9. Fête nationale du 14 Juillet à Parthenay : feu d'artifice
10. À la découverte de... (Visiter Parthenay)



**1 153** passagers transportés sur les lignes 1 et 2 du nouveau Pybus pendant les trois premières semaines de janvier !

## Le guichet Guid'Asso : une permanence pour toutes les assos

**Vous avez des questions au sujet de votre association ? Prenez rendez-vous au guichet Guid'Asso !**

Chaque deuxième mercredi du mois, le service vie associative de Parthenay, en partenariat avec le Comité départemental olympique des Deux-Sèvres, tient une permanence, de 9h à 12h, sur rendez-vous.

**Quels thèmes ?** Le guichet Guid'Asso répond aux questions sur la professionnalisation, l'aide au montage de dossiers de subvention, la vie statutaire, la recherche de financement, la conduite de projet, etc.

**Pour prendre rendez-vous :**

- ▶ Service vie associative : [vieasso@parthenay.fr](mailto:vieasso@parthenay.fr) ou Tél. : 05 49 64 85 10.
- ▶ Ou Catherine Donarier, chargée de mission soutien à la vie associative sportive au Comité Départemental Olympique et Sportif (CDOS 79) : [catherinedonarier@franceolympique.com](mailto:catherinedonarier@franceolympique.com) Tél. 05 49 06 61 11.

# Le musée de Parthenay se refait une beauté

Pour célébrer ses 90 ans, le musée de Parthenay fait peau neuve !

Depuis le 29 janvier et jusqu'à la réouverture du musée, courant avril 2025, d'importants travaux sont menés, pour changer le revêtement du sol et refaire les enduits/peintures des murs.

L'occasion d'offrir un nouvel écrin aux collections parthenaisiennes, pour améliorer l'accueil du public, et préserver les œuvres.

## Les visites revisitées !

Ces travaux sont accompagnés de la mise en place d'un nouveau parcours de visite au deuxième étage, avec deux salles dédiées à l'histoire de la faïencerie, et une salle consacrée au paysage artistique de Parthenay aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles.

Les travaux sont réalisés par la SARL Blanchard pour un montant de **31 208 euros TTC**.

La réouverture du musée au public aura lieu courant avril 2025, avec une nouvelle exposition temporaire dédiée au parcours et aux œuvres de l'émailleur Jean-Claude Bessette.

En complément, des travaux de toiture seront réalisés entre mars et mai 2025 sur une partie de la Maison des Cultures de Pays, par la SAS Jean Robert, pour un montant de **97 625 euros**.



Toutes les actualités sur [parthenay.fr/actualites](https://parthenay.fr/actualites)

## Espace d'expression de la minorité

**Chères Parthenaisiennes, chers Parthenaisiens**

Nous avons vu apparaître début janvier 2 nouveaux Pybus mais ce nouveau service ne serait-il réservé qu'à une partie de la population ? C'est la question qui peut se poser...

En regardant la carte des zones desservies on peut voir que ce service n'est pas réservé aux quartiers les plus éloignés du centre-ville. Aucun arrêt à Parthenay le Vieux Saint Pierre, ni à Saint Jacques ni aux Batteries, ni à la Citadelle et 1 arrêt pour le plus grand quartier de Parthenay la Bouquetterie !!! Un tracé de lignes pour le moins étonnant sachant que dans ces quartiers les habitants sont nombreux. Au vu du coût supporté par tous les habitants nous aurions pu espérer un tracé des lignes plus judicieux et au service de chacun.

Lors du dernier conseil municipal le débat d'orientation budgétaire a été présenté. Nous nous étonnons que l'emprunt de la Ville qui frôle habituellement le million d'euros soit quasi multiplié par 4 pour cette année 2025 !!!

Malgré des explications peu convaincantes de l'adjoint aux Finances, nous pouvons nous inquiéter de ce bon en avant pour réaliser des projets.

Les élections municipales 2026 ne se profileraient-elles pas dans ce budget pour mener au plus vite des travaux ?

L'autosatisfaction de l'équipe municipale majoritaire est loin d'être partagée par les Parthenaisiens et les choix de dépenses de l'argent public ne sont pas pertinents au regard du contexte économique national qui préconise plutôt des économies.

Nous avons toujours plaisir à échanger avec vous tous, Merci de votre fidélité.

**L'équipe d'opposition**

# Rencontres Citoyennes

## #4



**LA LIBERTÉ D'EXPRESSION**

Conférences - projections - débats  
du **1<sup>er</sup>** au **31 mars 2025**

**Gratuit** ➤ [parthenay.fr/rencontres-citoyennes](https://parthenay.fr/rencontres-citoyennes)  
✉ [jeparticipe@parthenay.fr](mailto:jeparticipe@parthenay.fr) ☎ 05 49 71 08 87

 Ville de  
**Parthenay**

Retrouvez toutes les manifestations sur le site [parthenay.fr](https://parthenay.fr)  
Une question, une suggestion au sujet du magazine : [communication@cc-parthenay-gatine.fr](mailto:communication@cc-parthenay-gatine.fr) / 05 49 64 85 26