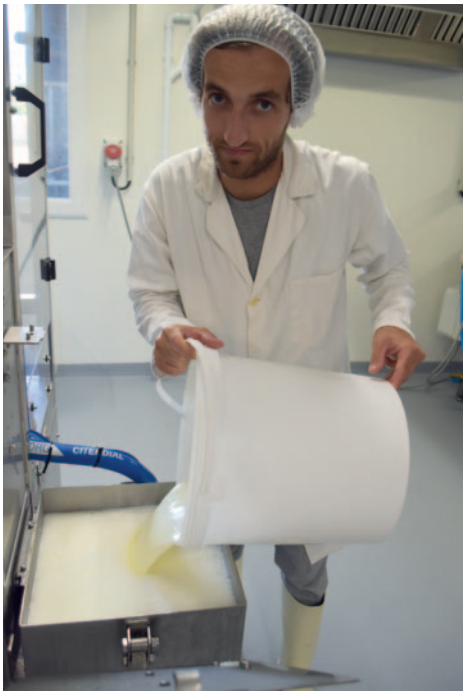
VILLE DE NOGENT-LE-ROTROU

le mag

n° 45 septembre 2023

L'ALIMENTATION AU CŒUR DE LA RENTRÉE



sommaire

4 DOSSIER

10 TRANSPORT

11 LOGEMENT

12 COMMERCE

14 ÉCONOMIE

16 PATRIMOINE - VIE QUOTIDIENNE

17 URBANISME

18 ENVIRONNEMENT

20 HANDICAP

21 ASSOCIATIONS

22 HISTOIRE

LE MAG N° 45 septembre 2023

Magazine gratuit édité par la ville
de Nogent-le-Rotrou
42-44, rue Villette-Gaté
28400 Nogent-le-Rotrou
Tél. 02 37 29 68 68
www.ville-nogentlerotrou.fr

Directeur de la publication
Harold Huwart, maire

Rédacteur en chef
Thierry Même

Rédacteur
Loïc Jumeau

Conception graphique et impression
imPrim28 - contact@imprim28.fr

Imprimé sur papier issu de forêts
gérées durablement
Tirage 6700 exemplaires.
Dépôt légal à parution.

Villes et Villages Fleuris

Chaque année, la rentrée est l'occasion de penser à nos enfants et à nos jeunes.

À Nogent, nous donnons la priorité à l'éducation et à l'égalité des chances, avec la gratuité des activités périscolaires, la gratuité des transports scolaires, le tarif social des cantines, l'aide gratuite aux devoirs et le maintien d'une auxiliaire d'éducation dans chaque classe de maternelle.

En 2023, nous continuons de rénover nos écoles et d'aménager des espaces de verdure dans les cours, comme dans les écoles Jean-Macé et Silvia-Monfort. Un chantier capital est lancé avec la rénovation-reconstruction des collèges Pierre-Brossolette (pour la rentrée 2026) et Arsène-Meunier (en 2027). En deux ans, un million et demi d'euros seront aussi investis par la Région dans les lycées Sully et Rémi-Belleau.

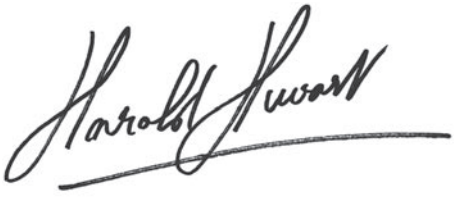
Chaque enfant a droit à une alimentation saine, locale et abordable. C'est pourquoi je tiens à saluer les équipes qui se démènent pour offrir des produits bio et locaux à nos enfants, tout en leur apprenant à manger sain.

Priorité au sport et à la culture également, avec la rentrée des associations nogentaises, qui connaissent un fort développement depuis la fin du Covid : nouveaux entraîneurs, nouvelles activités, effectifs en hausse dans la plupart des clubs et des associations ouvertes aux jeunes. Le dynamisme de la jeunesse percheronne fait plaisir à voir : merci aux équipes pédagogiques et aux bénévoles associatifs qui font vivre notre ville en cette rentrée 2023 !

Harold HUWART

Maire de Nogent-le-Rotrou

Président de la communauté de communes du Perche



En route vers une cantine plus attractive

Choix des produits, préparation des repas, organisation des services : la vie des cantines de la ville est en pleine mutation.

Roselyne Richard-Brûlé, conseillère municipale déléguée à l'environnement et à l'alimentation durable, et Nadine Chaillou-Cochelin, adjointe au maire à l'Éducation, travaillent sur l'élaboration d'un projet alimentaire de référence à Nogent-le-Rotrou. Leur objectif : « *que les enfants gardent un bon souvenir de la cantine* ».

Le Mag : La Ville s'est lancée dans le projet alimentaire de référence. En quoi cela consiste ?

Roselyne Richard-Brûlé : La ville de Nogent-le-Rotrou a répondu - avec succès - à un appel à projets, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture. Nous avons été accompagnés par le Marché d'intérêt Local du Perche (Mil Perche) et les cuisines nourricières pour définir la cantine que l'on souhaite à Nogent-le-Rotrou. La cuisine centrale de la Ville a une particularité : elle fournit près de 800 repas chaque jour pour les écoliers, le centre de loisirs, la crèche, l'hôpital de jour et le portage à domicile. Le but est d'identifier des pistes d'amélioration pour faire en sorte que chacun garde un bon souvenir de la cantine.

Le Mag : Qu'avez-vous retenu de votre état des lieux de la cantine de Nogent ?

Roselyne Richard-Brûlé : Nous avons fait le tour de toutes les cantines satellites, dans chaque école, et de la cuisine centrale pour évaluer leur fonctionnement. Nous avons identifié des modes opératoires différents, notamment liés à des pratiques différentes des agents. Nous avons rectifié le tir. Nous sommes aussi allés à la rencontre de ces agents dont certains sont en demande de formation pour l'accompagnement de ce temps de cantine afin de le rendre, par exemple, moins bruyant.

Le Mag : Quelles ont été les premières mesures engagées ?

Roselyne Richard-Brûlé : Depuis 2020, nous avons augmenté la part des produits bio et le circuit court pour essayer de répondre à la loi EGalim. La démarche a été initiée par l'introduction de yaourts bio produits par Clovis Menard, créateur de la marque O'lait, à Ollé, près de Saint-Georges-sur-Eure. Arnaud Suzeau, notre chef cuisinier, a ensuite étoffé les propositions. Notre seconde action concerne le tri sélectif pour l'adapter dans chaque école, voire pour chaque agent. Le chef cuisinier a également fait des tests. Il a supprimé des parts de fromage emballées dans du plastique pour revenir à des portions coupées et distribuées. Diminuant ainsi le gaspillage.

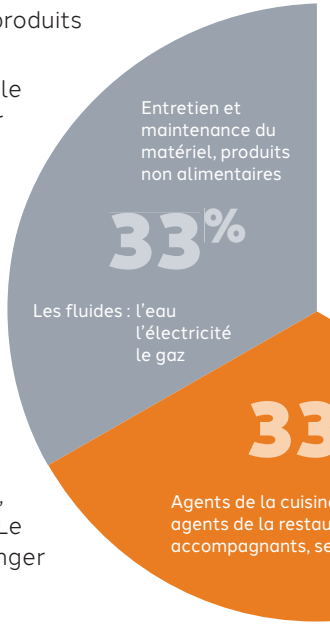
Nadine Chaillou-Cochelin : Les enseignants avaient la volonté de travailler sur le compostage. Avec notre tour des écoles, nous avons pu voir comment trier et réutiliser les déchets organiques. Dans tous les établissements, des potagers ont été mis en place. Des poules ont fait aussi leur apparition. Les enseignants sont très investis.

Le Mag : Comment convaincre les enfants de manger les repas qui se présentent dans leur assiette ?

Roselyne Richard-Brûlé : La présentation dans les assiettes est très importante pour créer des envies. Il y a aussi la notion de produits servis en moins grande quantité mais de meilleure qualité. Chez les tout petits, le chef prévoit des petites portions d'aiguillettes de poulet. Le prix est bien sûr plus élevé. Mais les enfants en mangent davantage qu'une grande part. La cantine de demain c'est : manger à sa faim, sans aucun enfant traumatisé, sans les forcer mais en proposant des produits choisis.

Nous avons un rôle d'éducation à tenir et Arnaud Suzeau est dans cette démarche. Nous souhaitons relancer la semaine du goût avec des interventions du chef dans les écoles.

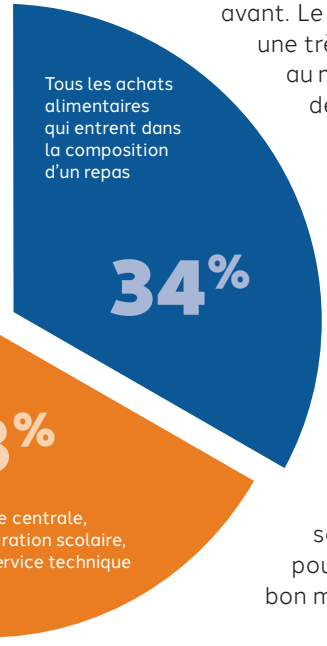
Nadine Chaillou-Cochelin : Dans certaines cantines, c'est très bruyant. Le moment de manger



Décomposition

n'est pas agréable et les enfants mangent mécaniquement, sans se soucier des plats dans les assiettes. Des aménagements sont à l'étude pour renforcer la notion de convivialité.

Roselyne Richard-Brûlé : Dans ce projet alimentaire de référence, la chaîne d'éco-responsabilité est mise en avant. Le cuisinier peut faire une très bonne cuisine. Si, au moment où ça arrive devant l'enfant, un climat de tension ou d'inattention par rapport à la façon de servir est palpable, les produits ne seront pas valorisés. Il faut que tous les acteurs concernés par ce moment important dans la journée, soient au service des enfants pour qu'ils passent un bon moment.



du prix d'un repas

Le Mag : Comment résoudre le problème de la malbouffe ?

Roselyne Richard-Brûlé : Dans ce projet et dans l'alimentation en général, plus on travaille des produits frais bruts et moins on contribue à la malbouffe. Lors de l'opération "petits déjeuners" ou des goûters, nous profitons de ces moments pour éviter les gâteaux emballés avec une bouteille de soda. Ce temps permet aux enseignants de faire goûter aux enfants d'autres produits plus sains. À la maternelle, des enfants mangent des chips accompagnés d'un soda le matin avant de se rendre à l'école. Nous avons donc un rôle à jouer. Arnaud Suzeau équilibre ses repas sur une semaine. Il suit les recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. C'est un plan alimentaire. De même, il y a une notion de saisonnalité. Il bannit, par exemple, les tomates pour les entrées en hiver. Il y a des fruits ou des légumes qui sont impossibles à manger en dehors des saisons. Certaines écoles jouent vraiment le jeu en mettant en place des jardins. Il n'y a pas plus concret. L'éducation passe par l'expérimentation.

Nadine Chaillou-Cochelin : Des écoles travaillent sur le goût, comme à Jean-Macé avec son exposition sur le chocolat avec Davis Lambert. Les enseignants étudient l'équilibre alimentaire, les diverses familles d'aliments.

À l'école maternelle Lucie-Aubrac, ils veulent un grand espace potager pour que les enfants se rendent compte des légumes de saison. Pour être concret, une soupe pourrait être cuisinée avec les produits de leur propre terre. C'est un vrai sujet qui passionne les gens. Et les parents s'associent à ce projet.

Le Mag : Les produits locaux. Est-ce facile ?

Roselyne Richard-Brûlé : La loi EGalim prévoit des objectifs qu'aucune collectivité n'arrive à atteindre. À Nogent-le-Rotrou, nous sommes partis d'un taux très bas. Actuellement, nous sommes à 16 % de produits bios et c'est satisfaisant. L'objectif est d'augmenter encore ce chiffre mais de nouvelles contraintes ont fait leur apparition avec la crise énergétique. Soit on décide d'augmenter le prix facturé aux familles, soit on essaye d'ajuster des marges et cela est difficile. Si l'inflation dure, on essaiera de stabiliser ce chiffre. La part de produits en circuit court, dans un rayon de 60 km autour de Nogent-le-Rotrou, n'arrête pas d'augmenter aussi. Cela participe à l'activité économique du territoire avec un impact carbone moins important. Nous en sommes au début. Une filière se met en place dans le Perche.

Le Mag : Des formations sont-elles proposées aux agents ?

Nadine Chaillou-Cochelin : Les agents de la cuisine centrale sont en formation avec les cuisines nourricières qui leur impliquent d'autres techniques et modes opératoires pour transfomer autrement les produits. Pour les agents de services, nous devons travailler sur ce sujet par le biais de formations ou d'informations. À nous de mettre les moyens matériels et humains en place.

Quelles seront les prochaines étapes de ce projet ?

Roselyne Richard-Brûlé : Certaines cantines et écoles vont passer au compostage avec l'introduction de poules pour le traitement des déchets organiques. Il faut que ce soit un projet d'établissement. Nous allons également continuer à réduire le gaspillage alimentaire, c'est indispensable.

Les enfants trient au restaurant scolaire

Le tri à la source des biodéchets sera obligatoire dès le 1er janvier 2024. Au sein des écoles élémentaires et maternelles de Nogent-le-Rotrou, la municipalité - avec l'appui du Sictom Nogent-le-Rotrou - a décidé d'anticiper et de mettre en place, dès l'année scolaire dernière, un dispositif de tri et de collecte des emballages dans les restaurants scolaires de la Ville.

L'ambassadrice du tri est ainsi venue dans chaque établissement pour sensibiliser les agents de surveillance, de la cantine et les enfants. Dans les écoles élémentaires, ce sont les enfants eux-mêmes qui placent les emballages dans un seau après le repas ou le goûter.

En maternelle, les agents prennent en charge cette mission même si le prochain objectif serait de laisser les élèves des grandes sections le faire. Un moyen pour les enfants d'apprendre les bons gestes du tri dès leur plus jeune âge. La seconde étape concerne le compostage pour les écoles qui le souhaitent.

Les légumes, de l'Auberdière aux assiettes

La cuisine centrale travaille en collaboration avec la ferme des maraîchers de l'Auberdière pour offrir de bons légumes aux enfants.

Julie Guillonneau et Nicolas Martins Gomes gèrent la ferme des maraîchers de l'Auberdière, sur les hauteurs d'Arcisses, depuis 2018. Cet ancien jardinier paysagiste et cet ex-contrôleuse de gestion avait une idée en tête : « *redonner vie à une ancienne ferme et produire des légumes avec la nature pour un commerce local !* ».

La ferme couvre trois hectares dont près de 1.300 m² de culture sous abris. « *La moitié de cette superficie est consacrée au maraîchage sur sol vivant. C'est une méthode de innovante, sans produit chimique ou de synthèse et très respectueuse de l'environnement. Cela consiste à travailler le sol le moins possible en évitant les labours profonds et bêchage, en favorisant les matières organiques brutes », explique Nicolas Martins Gomes qui poursuit « une bonne partie des plantations poussent sans irrigation* ».

Le mâraicher suit également les saisons : « *au printemps, on a les légumes primeurs (carottes, petits-pois, haricots, choux. L'été, place aux légumes ratatouille. À l'automne, courges, poireaux et salades sont les stars* ».

Le partenariat va s'intensifier

Ce site naturel produit également des champignons bruns de Paris labellisés en bio, des endives, des fleurs comestibles, des fruits, des œufs et du miel. Cet amour pour la terre donne un sacré résultat : « *de bons légumes extra-frais avec du goût et de nombreuses qualités nutritives* ». Et la qualité rime avec succès.

Une collaboration est naturellement née avec la cuisine centrale de Nogent-le-Rotrou. « On s'axe sur des pics de récolte. Plutôt que de perdre le surplus, on va réduire les prix de ventes », explique Nicolas. « *Collaborer avec les écoles donne du sens à notre travail* », avoue-t-il. Ce partenariat va s'intensifier dans les mois qui viennent. Pour le plus grand plaisir des enfants.

O'Lait, le yaourt 100% eurélien à la cantine

Ce produit, fabriqué à base de lait de vache, fait fureur dans les cantines scolaires de Nogent-le-Rotrou. Rencontre avec Clovis Menard, créateur de la marque O'lait.

Clovis Ménard réussit son pari "fou". Installé à Ollé, près de Saint-Georges-sur-Eure, en tant qu'agriculteur dans la ferme familiale spécialisée dans les céréales, ce jeune homme de 29 ans s'est lancé en novembre 2021 dans la fabrication de yaourt. Des yaourts 100% eurélien, « *en proposant un produit fermier de qualité* », promet-il.

Un laboratoire dans une ancienne bergerie

Son premier investissement sera l'achat des vaches chez Mathieu et Mathias Jauneau, « *des éleveurs basés à proximité de Brou.* » Les six stars d'OLAIT (Pectine, Pendule, Oachette, Rose, Romarin, Ronaldinho) sont chouchoutées au sein de cette ferme en polycultures-élevage. Comme le précise Clovis Ménard, « *la production et les soins pour ces deux passionnés, la transformation et la vente pour moi .* »

Une à deux fois par semaine, armé de son tank attelé à son camion, Clovis Menard parcourt la trentaine de kilomètres qui séparent ces deux exploitations pour s'approvisionner en lait. Il transporte près de 1.000 litres par voyage. Le tank rempli, il prend la direction de son laboratoire flambant neuf construit dans une ancienne bergerie de son grand-père.

1.000 yaourts par semaine pour la cuisine centrale

Une pompe permet au lait de passer du tank à un pasteurisateur, chauffant à 90 °C, pour éliminer toutes les bactéries. « *Entre le temps où la température atteint les 90 °C et descend à 45 °C, il s'écoule près de 3 heures. C'est à ce moment que je mets les ferments qui vont, plus tard, solidifier les yaourts* », dévoile Clovis Menard. Il sort le lait au seau pour le placer dans la conditionneuse à yaourts. À l'heure, « *on produit près de 1.800 pots.* »

Sans additif, ni colorant

Le circuit n'est pas encore terminé. « *Le yaourt part dans une étuve durant quatre, cinq heures, toujours à 45 °C. À sa sortie, il est solide* », poursuit-il. Un petit tour ensuite dans la chambre froide rapide pour le figer. « *Ainsi, il descend de 45 °C à4 °C le plus rapidement possible.* »

Tout est enfin prêt pour le stockage et la préparation des commandes. Sa gamme de six produits laitiers comprend le nature, le sucré et les aromatisés à la fraise, citron, vanille qui sont à retrouver dans des magasins spécialisés, épiceries fines ainsi que dans les grandes surfaces. Il livre aussi chaque semaine de nombreuses cantines scolaires dont près de 1.000 yaourts à Nogent-le-Rotrou. Et les enfants en raffolent ! Ce succès, il l'explique par la qualité de son produit « *avec sa fine couche de gras sur le dessus, sans poudre de lait, ni d'additif, ni de colorant et ni de conservateur.* »

Un midi, à la cantine de l'école Marcel-Pagnol

Chaque midi, des dizaines d'enfants des écoles de Nogent-le-Rotrou se restaurent à la cantine.

Un jour comme un autre à la cantine de l'école Marcel-Pagnol. Il est 11 h 40. Les enfants arrivent, en rang, deux par deux. Les trois surveillantes ne les perdent pas des yeux. Ils passent ensuite aux toilettes pour se laver les mains. Tranquillement, en marchant, les élèves - de CP à CM2 - débutent leur "parcours".

Chacun s'empresse de prendre un verre en plastique, du pain, les couverts puis une assiette. Le tout posé sur un plateau. Cette formule self est unique dans les écoles de la ville.

Chaque agent a sa mission

Premier arrêt devant le self. Derrière, Khadija Karj et Guillaume Renaudin, les agents de restauration, charlotte sur la tête, s'activent. Aujourd'hui, au menu, c'est saucisson à l'ail et rosette en entrée. Un petit bout de beurre n'est pas en trop pour la plupart des enfants qui imaginent déjà l'étaler sur le pain et y glisser la charcuterie. Sur les plateaux, on y retrouve un yaourt, un fruit frais. Avant que Guillaume Renaudin leur serve le plat principal, un poulet pané accompagné d'une poêlée rustique ! Dernière étape, le passage devant le troisième agent, Maxime Sortais ,qui propose une sauce tartare faite maison. Son aspect et son odeur ne laissent pas indifférents les plus sceptiques. Le plateau bien rempli, chaque écolier se dirige vers sa place habituelle. Assis, ils peuvent commencer à déguster le repas.

Le succès du poulet pané

Kylian, en classe de CM2, se régale déjà. La rosette dans une main, le pain dans l'autre, il confie aimer « *tous les repas à la cantine* ». Hormis peut-être les épinards : « *ça, je n'apprécie pas* », avoue-t-il, en grimaçant. Pas très loin de lui, Josse, également en CM2, semble satisfait du contenu de son plateau « *je ne suis pas fan des légumes mais malgré tout, je vais les goûter* ». Joignant le geste à la parole, il s'empare de sa fourchette pour mettre dans sa bouche cette poêlée. Quelques tables plus loin, Ethan, sagement installé sur sa chaise, n'a pas le même repas que ses camarades. « *Il suit un régime sans lactose* », explique Maxime Sortais, toujours la cuillère à la main, prêt à verser de la sauce tartare. Deux ou trois gourmands viennent en reprendre tandis que d'autres, passés sans un regard au premier passage, se sont laissés séduire, « *ça va rendre la viande meilleure* », lance Enzo, avec un large sourire. Ce poulet pané récolte tous les suffrages. Il disparaît rapidement des assiettes. Sans surprise, certains prennent la direction de Guillaume Renaudin pour un deuxième service.

Tri et nettoyage réalisés par les enfants

Les minutes passent, les surveillantes maintiennent le calme. C'est le moment choisi pour aller à la rencontre Idriss Alicya, Cassandre, Kwatar et Ouassim. Leur repas est terminé. Eux aussi sont unanimes, « *c'était trop bon ce midi. Comme toujours !* »

Les premiers élèves se lèvent pour ranger leur plateau, quasiment vide. Sans oublier de faire le tri et de déposer le plastique et les emballages dans un seau. Ils nettoient ensuite leur table consciencieusement, avant de remplir les pichets d'eau pour leurs camarades de Silvia-Monfort qui prendront la relève. 12 h 20, il est l'heure de quitter la cantine. Khadija, Maxime et Guillaume préparent déjà le second service. Khadija nettoie les assiettes, Maxime coupe le pain et Guillaume ramène un plat rempli de poulet pané.

Les enfants sont à la porte. Prêt à partir s'amuser dans la cour. Un dernier au-revoir aux agents et ils s'éloignent. Les cris avec. Le silence s'installe dans la salle. Pas pour très longtemps. Le second groupe est au pied de la porte. Affamés.

Maxime Sortais, agent "double"

Maxime Sortais, 29 ans, travaille depuis dix ans au sein de la cuisine centrale. Chaque matin, à 6 heures, il débute sa journée par des gestes simples, « je me change et je me désinfecte les mains ». Maxime peut alors commencer la production des plats « chauds et froids » pour les enfants et le portage à domicile.

À 10 heures, il change de casquette. Il enlève sa tenue de cuisinier pour se rendre à la cantine de l'école Marcel-Pagnol et assurer les deux services entre 12 heures et 13 h 30. « Ce double emploi est très intéressant. Cela me permet d'être présent du début à la fin, de la production à la consommation. Je peux aussi observer les envies des enfants, les plats les plus adaptés pour eux ».

L'aide aux devoirs se poursuit dans le quartier des Gauchetières

La fin des activités de l'association des Familles, au sein du quartier des Gauchetières, aurait pu faire disparaître le dispositif d'aide aux devoirs proposé aux élèves du primaire. Une vingtaine d'enfants bénéficient de cet encadrement. L'espace de vie sociale reprendra le flambeau, dès la rentrée. « *Il m'a semblé important que la Ville puisse assurer la pérennité de ce service* », note le maire Harold Huwart.

Dès le lundi 18 septembre, les enfants des écoles élémentaires pourront ainsi faire la totalité de leurs leçons dans les locaux du pôle enfance jeunesse. « *Des agents et des bénévoles aident les enfants à approfondir des matières où ils sont plus faibles ou plus en retard. C'est une condition indispensable à leur réussite. Ce soutien complète d'autres missions que nous menons par ailleurs* », ajoute le maire.

Des bénévoles, des enseignantes chevronnées, déjà présentes au sein de l'association des Familles, donneront encore de leur temps pour aider ces écoliers les lundis, mardi, jeudis et vendredis, dès la sortie de l'école et jusqu'à 18 heures. Il est encore possible de rejoindre cette équipe.

Renseignements : 02.37.52.98.65

Cours végétalisées aux écoles Silvia-Monfort et Jean-Macé

Deux opérations de renaturation des cours d'écoles Silvia-Monfort et Jean-Macé seront réalisées. Ces aménagements viseront à désimperméabiliser les sols et à végétaliser davantage les cours afin d'y créer des îlots de fraîcheur.

À Silvia-Monfort, ces travaux sont attendus et nécessaires au regard de la détérioration de l'enrobé, soulevé par les racines du séquoia central. Les revêtements actuels seront retirés et les espaces et les cheminements empruntés par les élèves seront redessinés grâce à des matériaux naturels. Des végétaux seront également implantés en palissade.

À Jean-Macé, les travaux consisteront à végétaliser le sol avec des plantations d'arbres et d'arbustes. La pose d'une pergola est prévue pour protéger les enfants en cas de fortes chaleurs.

Le pari réussi du Nosbus gratuit

Mise en place depuis le 1er janvier 2023, la gratuité du transport en commun Nosbus est un succès à Nogent-le-Rotrou.

En annonçant la gratuité du réseau de transport en commun Nosbus, à partir du 1er janvier dernier, la municipalité affichait un choix fort et audacieux. La Ville renonçait d'abord à 65.000 euros de recette par an. Mais cet effort financier était primordial pour offrir à chacun la possibilité de se déplacer gratuitement en ville et réduire la circulation des voitures. Cette décision s'inscrivait également comme un acte important en faveur du pouvoir d'achat des usagers à l'heure de la flambée des prix du carburant.

Huit mois après sa mise en œuvre, le premier bilan est plus que positif pour la municipalité qui ne regrette pas son choix.

Une nouvelle clientèle

« *Nous avons réalisé un comptage entre le 22 et le 27 mai. 2.750 voyageurs ont été dénombrés. À titre de comparaison, ce chiffre s'élevait, sur la même période en 2022, à 1.975* », dévoile Guy Bocquillon, adjoint au maire en charge des travaux et du transport urbain.

Cette augmentation de 39 % réjouit l'élu. « *Nous remarquons davantage de personnes aux arrêts de bus et nous accueillons dans nos véhicules une nouvelle clientèle* ». Les mamans avec leurs enfants et les jeunes sont en majorité les nouveaux utilisateurs du réseau. « *L'hôpital est une station forte. La mairie, l'hôtel-Dieu, la place Winston-Churchill et Intermarché sont les arrêts les plus fréquentés* », détaille Guy Bocquillon qui ajoute : *cette mesure a permis aux quartiers de Nogent-le-Rotrou que sont le plateau Saint-Jean, le coeur de ville et les Gauchetières, de se rapprocher* ».

L'attractivité du réseau

« *Prendre le bus représentait un coût certain pour des familles aux moyens limités et qui ne bénéficient pas des tarifs seniors. Un couple qui résidait dans le quartier des Gauchetières et qui venait au marché en bus le samedi matin devait débourser pour l'aller-retour 4,80 €, ce n'est pas rien* », souligne encore Guy Bocquillon.

Ludovic Guilhem-Ducléon, directeur de Transdev Eure-et-Loir, mesure l'impact de cette mesure de gratuité : « *39 % de hausse, c'est énorme, on ne s'y attendait pas ! La refonte des parcours et des horaires pour répondre aux besoins des usagers réalisés en 2019 et 2020 joue aussi son rôle. La gratuité a ensuite fait exploser les chiffres* ».

HLM : Les charges locatives baissent

Après une montée vertigineuse des prix, les factures de chauffage sont à la baisse pour les 778 logements reliés à la chaufferie collective des Gauchetières.

La détermination d'Harold Huwart, maire de Nogent-le-Rotrou et président de Nogent Perche Habitat, a fini par payer. Les locataires de l'office, reliés à la chaufferie collective du quartier des Gauchetières, bénéficient d'une baisse des charges de chauffage.

« *Huit mois auparavant, nous avions tiré la sonnette d'alarme. En septembre 2022, pour un logement T4, on passait de 60 euros de charges à 150 euros* », se souvient l'élu. Une conséquence de l'évolution du prix du gaz et des conditions d'application par le fournisseur. La crise était telle que « *certains locataires demandaient à quitter leur logement HLM face à ces charges trop élevées ou de déménager dans des appartements plus petits* », pointe encore Harold Huwart.

Harold Huwart, maire de Nogent-le-Rotrou, Jérémie Crabbe, 1er adjoint au maire, et Marion Decraemere, directrice de Nogent Perche Habitat, restent mobilisés pour maîtriser les charger de chauffage.

Un nouveau contrat jusqu'en 2024

Ne pouvant pas laisser cette situation durer et après une longue bataille, les chiffres ont baissé. D'abord, dès le 1er janvier, avec un contrat dans le cadre de la cogénération stabilisant les charges à 90 euros par mois. « *Nous avons renégocié le contrat avec notre fournisseur. Ainsi, nous sommes tombés d'accord sur une offre à tarif fixe protégeant les locataires des fluctuations des prix* », dévoile le maire. Pour les six derniers mois de l'année, la facture mensuelle (toujours pour un T4) s'élèvera donc à 45 euros puis entre 70 et 80 euros au cours de l'année 2024.

Deux hypothèses pour la suite

Harold Huwart veut encore avoir un coup d'avance et pense déjà à la fin de ce contrat : « *une étude est en cours pour diversifier l'approvisionnement de la chaufferie avec une solution pérenne, sans être dépendant au gaz et en améliorant notre système* ».

La première hypothèse privilégiée est la chaufferie biomasse, système de réseau de chaleur alimenté par des matières végétales. La seconde serait la rénovation énergétique des bâtiments, une solution très coûteuse. « *Nous serons confrontés à un choix de gestion. Nous devons commencer à travailler et préparer notre budget pour sortir un investissement important* », note l'élu.

À ce jour, le parc HLM de Nogent-le-Rotrou compte 1.250 logements. « *Après le départ de certains, nous avons finalement une augmentation des demandes de logement dans un contexte social fragilisé* », insiste Harold Huwart qui poursuit : « *tout en étant vigilants sur les contributions d'attribution des logements, nous jouons le rôle d'amortisseur social pour les personnes ayant le besoin d'être logées dans des conditions qui leur permettent de vivre* ».

Houri Hadi, le nouveau primeur

Sa boutique, rue de la Herse, ne passe pas inaperçue. Surtout avec sa charrette remplie de beaux fruits et légumes ! Cette boutique, H Prim, est celle d'Houri Hadi. Avec plus d'une vingtaine d'années d'expérience dans le commerce et la grande distribution, ce quadragénaire originaire de Saint-Germain-en-Laye (Yvelines) a saisi l'opportunité d'ouvrir son magasin de primeur à Nogent-le-Rotrou, fin mars.

Ses étales présentent des fruits et des légumes mais aussi des olives, de l'épicerie (confiture, miel, œufs, gâteaux artisanaux bretons) et du fromage à la coupe. Devant la boutique, la machine à jus et la rôtissoire attendent les commandes. « *Je travaille aussi en direct avec des producteurs locaux du Perche pour le miel, les œufs, la confiture, les pommes de terre, etc.* », souligne Houri Hadi.

H Prim - Rue de la Herse, ouvert du lundi au samedi de 9 heures à 19 heures sans interruption.

Optique 2000 écrit son histoire au Rex

Sans activité depuis plus de dix ans, les locaux de l'ancien cinéma Le Rex, place Saint-Pol, reprennent du service depuis le 2 mai dernier. Non pas avec un film, mais l'arrivée d'Optique 2000 dans ce lieu chargé d'histoire.

Implantée auparavant au 26, rue Villette-Gaté, l'enseigne a décidé de s'installer au 26, place Saint-Pol.

Delphine Fabre, la directrice et les trois employés profitent d'une boutique moderne et spacieuse. « *Nous y proposons 2.000 paires de lunettes (de vue et de soleil) avec des marques exclusivement vendues ici dont Champion, Starck, Gigi Studios, Cosmopolitan, etc.* », souligne la responsable. « *Nous offrons la possibilité de créer des lunettes sur mesure avec des montures en bois fabriquées à Nantes (Loire-Atlantique)* ». De nombreux services complètent l'offre : examens de vue, lentilles de contact, visagisme, colorimétrie…

Optique 2000 - 26, place Saint-Pol, ouvert du lundi au vendredi, de 9 heures à 12h15 et de 14 heures à 19 heures, et le samedi, de 9 heures à 12h15 et de 14 heures à 18 heures.
Prise de rendez-vous : 02.37.53.97.52, optique2000.com ou optique2000-nogent@maisonbracq.fr

Chez Margaux, ambiance assurée !

Margaux Barrier en rêvait, elle l'a fait ! À 30 ans, elle dirige son premier commerce. Depuis le 11 juin dernier, la jeune femme est à la tête du bar Chez Margaux, au 42, rue de Sully.

Derrière le zinc, Margaux promet une ambiance conviviale, chaleureuse « où on aime se retrouver autour d'un verre avec de la musique ». Avec une expérience engrangée à Vallegrain et à la Mie Câline, la trentenaire a saisi l'opportunité « d'offrir aux Nogentais un établissement qui manque à Nogent ».

Elle proposera des apéros dînatoires, des concerts, sans fermer la porte à une possible restauration dans l'avenir. Le samedi, Chez Margaux est ouvert le midi et propose des planches pour le brunch et, dès septembre, des huîtres. Il sera aussi possible de louer la grande salle et la cuisine pour des événements : départ en retraite, séminaire d'entreprise, un anniversaire ou baptême.

Chez Margaux - 42, rue de Sully, ouvert du lundi au jeudi de 17 heures à 0 h 30, vendredi de 17 heures à 1 heure et samedi de 10 heures à 1 heure.

Les Vitrines du Perche accessibles en un clic

Lancé en juin dernier, le site Internet des Vitrines du Perche regroupe les commerces, les services et les artisans du territoire de la communauté de communes du Perche.

Le consommer local devient une habitude. Pour aller dans ce sens, l'office de tourisme et de commerce du Perche a mis en ligne, en juin dernier, le site Internet www.vitrinesduperche.fr.

« *Nous souhaitons, par ce dispositif de communication, promouvoir l'offre locale. Ainsi, nous offrons une visibilité aux commerces, aux services et surtout aux artisans qui n'ont pas pignon sur rue* », décrit Claire Dangeon, manager de commerce, à la manœuvre de cette action de promotion.

Fiche d'identité

Pour multiplier les chances de valoriser le savoir-faire local, « *les Vitrines du Perche sont aussi disponibles en version application mobile et sur les réseaux sociaux* », ajoute encore Claire Dangeon.

Deux cents commerçants se sont déjà engagés dans cette action et sont référencés sur le site. Mais que trouve-t-on sur les Vitrines du Perche ? « *Les commerçants ou artisans peuvent y indiquer leurs horaires, leurs coordonnées, les dates de fermeture estivale, un lien pour se diriger vers leurs réseaux sociaux ou sites marchands* », énumère Claire Dangeon. Sur le site, vous trouverez aussi les jours de marché et les différents stationnements.

Outil gratuit

Grâce à cet outil, les professionnels pourront alerter les habitants de possibles promotions, de soldes, de réductions ou d'opérations commerciales. De son côté, Claire Dangeon complètera ses informations avec toutes les dates de l'actualité commerciale et touristique du territoire.

Elle espère maintenant séduire les derniers commerçants ou artisans qui n'ont pas embarqué dans cette aventure, gratuite pour eux. « *Cet outil est financé par la communauté de communes et soutenu par le fonds européen Leader* » insiste Claire Dangeon.

Pratique : www.vitrinesduperche.fr
Renseignements au 02.37.37.30.11

Les commerçants font leur braderie

Rendez-vous très populaire à l'aube de la rentrée, la braderie des commerçants, organisée par l'office de tourisme et de commerce, revient les vendredi 25 et samedi 26 août. Les commerçants du cœur de ville en profitent pour sortir dans la rue et proposer les bonnes affaires de 9 heures à 19 heures, non-stop.

Une rue des brocanteurs sera mise en place rue Saint-Hilaire. Des animations pour les enfants sont aussi prévues avec des jeux en bois, un stand de maquillage, des sculptures sur ballon, une structure gonflable et un stand de bonbons.

Valeo va construire la voiture de demain

Le groupe Valeo va investir 61 millions d'euros sur le site de Nogent-le-Rotrou pour produire le dispositif de vision tête haute destiné aux voitures de demain.

Spécialisé dans la production de climatisation puis dans la fabrication des capteurs à ultrasons, le site nogentais de l'équipementier automobile français Valeo se lance dans le dispositif de vision tête haute.

Pour ce nouveau virage, Valeo injecte 61 millions d'euros en deux phases. Le groupe bénéficie de l'appui du plan France 2030 avec une aide de 10 millions d'euros de l'État dont 5,5 millions d'euros immédiatement versés. « *Notre objectif est de démarrer la production de ces afficheurs à tête haute à réalité augmentée d'ici à 2026* », dévoile Brice Beuraert, directeur du site de Nogent-le-Rotrou qui emploie 333 salariés.

Forte valeur ajoutée

L'équipe projet, composée de six personnes, est déjà à l'œuvre pour préparer l'arrivée de cette nouvelle activité. « *Nous avons lancé son développement au début de cette année. Ce projet est très concret. Nous travaillons avec les équipes de Mondeville, Créteil, Bietigheim (Allemagne) et Veszprem (Hongrie) pour être prêt dans les temps* », assure le responsable.

L'usine percheronne a toutes les cartes en main pour atteindre son but, « *nous sommes reconnus chez Valeo comme étant un site à forte valeur ajoutée, avec un niveau de compétitivité élevé et surtout une capacité à optimiser les marchés. Nous l'avons déjà démontré pour les capteurs ultrason* ». Autant de qualités qui ne passent pas inaperçues : « *nous avons plusieurs clients intéressés par notre produit. Des contrats devraient être formalisés dans les prochains mois* », se félicite Brice Beuraert.

Un nouvel élan pour Valeo Nogent

Une activité comme le dispositif vision à tête haute ouvre au site des nouvelles perspectives. L'ambition est d'opérer une bascule stratégique vers l'électronique, la mécatronique et l'optoélectronique et d'en faire un site efficient et complètement décarboné. « *Nous pouvons aller sur des marchés qui sont très porteurs, dans le véhicule électrique ou autonome ou dans la nouvelle expérience intérieure* », s'enthousiasme Brice Beuraert.

La direction veut emmener dans son sillage les employés du site avec une montée en compétences. « *Chaque salarié doit être accompagné pour faire face aux nouvelles méthodologies et technologies. Nous avions déjà franchi un grand pas quand nous sommes passés des*

Les grandes dates du site nogentais

***1954** : Acquisition par Sofica de l'usine de Nogent-le-Rotrou.*

***1962** : Rachat de Sofica par la société Ferodo.*

***1970 :** Premier système d'air conditionné sur la Citroën Maserati SM.*

***1980 :** La société Ferodo devient Valeo, "je vais bien" en latin.*

***1992 :** Le site se spécialise dans l'assemblage d'appareils de climatisation.*

***2012 :** Mutation vers le site multi-activité : production de capteur ultrason et développement de la sous-traitance moulage.*

***2016 :** Démarrage de la première ligne d'injection automatisée pour la distribution de capteurs ultrason.*

groupes de climatisations aux capteurs ultrason. Le scénario sera similaire avec le dispositif de la vision tête haute », assure le directeur qui annonce un volume de 16.000 heures de formations sur quatre ans. Il espère ainsi fidéliser ses collaborateurs tout en maintenant un management positif et bienveillant pour privilégier le bien-être des salariés.

Des actions environnementales

Le groupe veut aussi parier sur la jeunesse : « *nous recherchons dix-sept apprentis, pour découvrir le talent de demain. Il faut redonner l'envie à ces jeunes d'aller vers l'industrie automobile en particulier.* »

Le site nogentais veut également mettre l'accent sur l'environnement. Plusieurs actions sont identifiées : diviser par deux les émissions de CO_2 sur les émissions directes et les consommations d'énergie ; éradiquer l'utilisation d'énergie fossile et optimiser l'utilisation de la matière plastique de 90 % à 97 % de la matière engagée. Brice Beuraert ne le cache pas, « *cette transformation du site aura pour effet de pérenniser l'activité et l'emploi à Nogent-le-Rotrou.* »

Les postes à pourvoir

- *Technicien de maintenance H/F.*
- *Ingénieur méthode process H/F*
- *Acheteur projet H/F*
- *Contrôleur de gestion H/F*
- *Logistique projet H/F*
- *Ingénieur méthode projet industrie moulage H/F*
- *Ingénieur qualité production H/F*
- *Manager de production H/F*
- *Qualité projet H/F*

La Ville rachète l'ancien tribunal pour 1 euro

Avec le départ de la Maison de la justice et du droit des locaux de l'ancien tribunal, rue Saint-Denis, le conseil départemental d'Eure-et-Loir cède le bâtiment à la Ville de Nogent-le-Rotrou pour l'euro symbolique.

L'acquisition du bâtiment de l'ancien tribunal par la Ville de Nogent-le-Rotrou marque une première étape importante dans l'aménagement du site de l'abbaye Saint-Denis. La transaction, sur la base de l'euro symbolique, permet à la Ville de devenir propriétaire de l'intégralité de cet ensemble historique. « *C'est la dernière pierre de l'acquisition immobilière de cet ensemble et le premier bâtiment libéré* », s'enthousiasme Harold Huwart, maire de Nogent-le-Rotrou.

La prochaine étape importante verra le déménagement du collège Arsène-Meunier vers une construction plus moderne dans une poignée d'années. « *Une étude en cours de la caisse des dépôts sera bientôt restituée. Elle permet d'envisager le regroupement d'activités culturelles : Label friche, Pâty métier d'art, la ludothèque, la bibliothèque, l'école municipale de musique Lucien-Blin. La Fédération des Amis du Perche, qui a un rayonnement intellectuel et culturel significatif, a annoncé l'envie de rejoindre cette future structure* », dévoile encore le maire.

Lieu incontournable de la culture percheronne

L'objectif est clair : « *nous devions sauver ce patrimoine. C'est un élément unique et sans exemple du patrimoine percheron* », insiste Harold Huwart. Sauver la plus ancienne abbaye du territoire passait par lui trouver une destination : « *La culture y a tout son sens. C'est un lieu qui inspire et donne de la perspective et de la profondeur aux gens. Ce site offrira quelque chose d'unique aux Nogentais, aux Percherons et aux touristes. Il affirmera Nogent-le-Rotrou comme le lieu incontournable de la culture du Perche* », ajoute encore l'élu.

vie quotidienne

La Maison de la justice et du droit arrive dans le cœur de ville

Un dernier tour de chaises musicales entre les services de l'État de Nogent-le-Rotrou interviendra à la mi-septembre. Il concerne cette fois l'équipe de la Maison de la justice et du droit qui arrivera dès le 18 septembre dans les locaux du 29, rue Abbé-Beulé, libérés en janvier 2023 depuis le départ des services administratifs de la sous-préfecture pour rejoindre la Maison de l'État, au 45 rue Saint-Laurent.

La Maison de la justice et du droit quitte donc l'ancien tribunal, rue Saint-Denis, pour rejoindre le cœur de ville. Ce service judiciaire de proximité, ouvert à tous, est une consultation gratuite et confidentielle en cas de litiges (voisinage, séparation, consommation, logement, problème juridique). Des avocats, un huissier et un conciliateur de justice, France Victimes 28, des associations en faveur du droit au logement, de la famille et pour les tutelles ou curatelles y tiennent des permanences pour accompagner et guider les citoyens.

La Maison de justice et du droit - rattachée au tribunal judiciaire de Chartres - peut également apporter des réponses en cas d'escroqueries ou de démarchages abusifs.

Pratique : La Maison de Justice et du Droit est ouverte du lundi au vendredi, de 8h30 à 12 heures et de 13h30 à 17 heures. Téléphone : 02.37.53.37.75

La métamorphose du centre commercial des Gauchetières

La grue trônant au cœur du centre commercial des Gauchetières donne bien le signal d'une métamorphose profonde engagée. En lieu et place de l'espace enherbé, en bordure du parking, les fondations du futur centre de santé ont été réalisées en juin dernier. L'évolution du chantier permet d'imaginer l'emprise du bâtiment.

La livraison de l'ensemble est prévue à l'automne 2024. La pharmacie y déménagera alors dans des locaux modernes et fonctionnels. Un médecin et des infirmières intégreront le bâtiment.

L'autre chantier important visera la démolition, dans les mois à venir, des locaux commerciaux désaffectés.

Au chevet de l'église Saint-Laurent

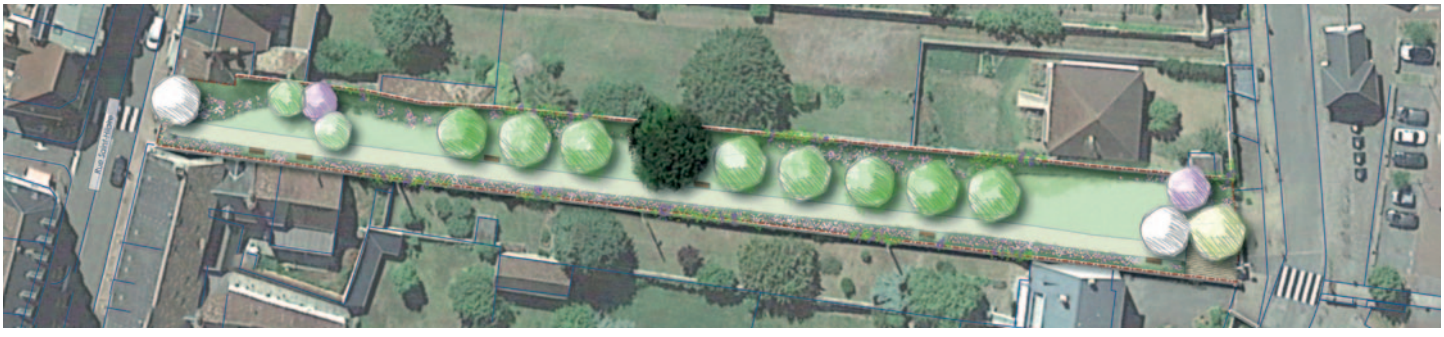
Les interventions sur les monuments historiques nécessitent toujours une attention très particulière et doivent souvent faire face à des procédures lourdes. La restauration des toitures et charpentes de la nef, du bas-côté sud et du chevet de l'église Saint-Laurent est engagée. Le marché public a été attribué fin juin à plusieurs entreprises.

L'intervention se déroulera en deux tranches nécessitant la mobilisation de près de 400.000 € chacune. La première étape sera lancée à l'automne et devrait durer plusieurs mois.

La ruelle des Lavandières bientôt élargie

Avec l'attribution du marché public de démolition à une entreprise chartraine, fin juin, le projet d'aménagement de la ruelle des Lavandières a franchi une nouvelle étape. Avant de pouvoir intervenir, l'entreprise devra encore attendre le feu vert des différents opérateurs en charge des différents réseaux (électricité, télécom, gaz, etc.)

L'élargissement de cette ruelle et son aménagement en voie piétonne, permettra de rendre plus accessible le parking Maurice-Faure et ses 227 places de stationnement gratuit et non réglementé, depuis le cœur de ville.



Collecte des déchets : des changements au 1er janvier 2024

Au 1er janvier 2024, de nouvelles habitudes devront être prises dans la gestion des déchets.

Déduction des collectes, disparition des sacs jaunes, triage des déchets biodégradables, etc : Jean-Claude Dordoigne et Stéphanie Leproust, président et directrice du Sictom de Nogent-le-Rotrou, font le point sur les changements qui vont s'opérer.

Collecte des ordures ménagères

La fréquence de la collecte du bac noir sera d'une fois par semaine (le mardi) contre deux actuellement (mardi et vendredi). « *Les habitants vont continuer à trier, il n'y aura plus autant de déchets dans la poubelle* », note Jean-Claude Dordoigne.
« *Grâce au tri sélectif et au compostage, le volume des ordures ménagères ne représente plus que 28 % des déchets collectés. En 2008, nous comptabilisons 12.000 tonnes d'ordures ménagères. Ce chiffre atteint maintenant 7.764 tonnes* », poursuit Stéphanie Leproust. « *Par ailleurs, le contexte économique actuel - avec la hausse du carburant - nous pousse à trouver des pistes pour réduire les coûts. Réduire à une collecte en fait partie* » ajoute-t-elle.

Collecte des emballages

Les volumes des déchets recyclés collectés sont en forte progression. Pour accompagner ce phénomène et faciliter la collecte, des bacs à couvercle jaune seront distribués pour tous les habitants, en remplacement des sacs jaunes. La collecte se déroulera toujours le mercredi. « *Des enquêtes sont en cours pour connaître le nombre de personnes par foyer pour calibrer le bon volume de bac par maison* », dévoile Stéphanie Leproust. Ces nouveaux bacs seront livrés en novembre et décembre, « *ils ne devront être utilisés qu'au 1er janvier* », insiste Jean-Claude Dordoigne.

Colonnes d'apports volontaires

Elles seront conservées pour la collecte du verre. Quelques colonnes jaunes seront supprimées, « *on en conserve pour les maisons secondaires pour éviter de trouver un bac jaune sur le trottoir lors de leurs absences* », explique Stéphanie Leproust.

Pourquoi le bac noir est-il pucé ?

« *La puce est uniquement utilisée pour pouvoir identifier les bacs* », précise simplement Jean-Claude Dordoigne. « *Nous fonctionnons avec des repères simples : un bac, une adresse, un nom* », renchérit Stéphanie Leproust. « *On entend dire que cette puce est installée pour passer à la tarification incitative (au poids ou à la levée). Cela a été écarté par les élus. Ce ne sera pas le cas avant plusieurs années mais la loi nous l'imposera dans le but d'inciter les gens à trier et à sortir la poubelle quand elle est pleine !* »

Le compostage

Au 1er janvier, les collectivités doivent proposer à chacun de leurs concitoyens une solution de tri à la source des biodéchets. Plusieurs possibilités s'offrent à vous : le compostage individuel, partagé ou collectif ou une collecte à domicile avec l'obligation d'un nouveau bac. « *Nous ne pouvons pas mettre en place une collecte en porte-à-porte. Sur un an, la facture s'élèverait à 500.000 euros. Avec le traitement, les normes spécifiques et une hygiène stricte, on arriverait à un coût de plus d'un million d'euros pour le sictom* », explique Stéphanie Leproust.

Le Sictom préconise donc le tri à la source des biodéchets avec un compostage individuel ou collectif. Il faudra donc acquérir un composteur. « *Nous en proposons à des prix réduits (de 10 à 15 euros)*

en prenant en charge une partie du coût. Ils sont disponibles les premier et troisième mercredis de chaque mois lors d'une permanence », note la directrice. Dans ce composteur, les habitants peuvent mettre les déchets de préparation de cuisine, les épluchures, etc. Une dégradation naturelle s'opère et au bout d'un moment, on récupère le compost.

Pour les habitants d'un appartement, « *nous allons nous rapprocher des bailleurs* » dévoilent Stéphanie Leproust et Jean-Claude Dordoigne. Des composteurs collectifs seront proposés aux résidences. Pour les logements sans terrain, "*le lombricomposteur est la solution*".

Aux Gauchetières, « *nous allons intensifier nos efforts. Nous cherchons des volontaires et nous sommes prêts à les former* ».

« *Les biodéchets sont composés à 70% d'eau. Incinérer de l'eau n'a pas lieu d'être. Autant les traiter à domicile. Il faut savoir qu'une tonne incinérée coûte 135 euros et la facture du transport (sans la collecte) s'élève à 14,30 euros la tonne* » note Stéphanie Leproust.

La déchetterie de Nogent-le-Rotrou s'agrandit et se modernise

En travaux depuis juin dernier, la déchetterie de Nogent-le-Rotrou va tripler sa surface et les quais seront mis aux normes.

En janvier 2024, la déchetterie de Nogent-le-Rotrou, gérée par le Sictom, aura changé d'aspect. Modernisé, mis aux normes avec quelques nouveautés et une surface multipliée par trois, le site, situé au lieu-dit les Barbaras, entrera dans une nouvelle ère. Freiné par la Covid-19, le chantier a été enfin lancé en juin dernier.

« *Les déchetteries de Thiron-Gardais et Charbonnières, également gérées par le Sictom, ont déjà connu des travaux de modernisation. Les conditions sanitaires n'ont fait que retardé le projet à Nogent mais celui-ci est enfin en ordre de marche depuis juin dernier* », se réjouit Jean-Claude Dordoigne, président du Sictom de Nogent-le-Rotrou.

Dix quais

Les objectifs sont clairs : « *nous souhaitons sécuriser le site en aménageant un nouveau plan de circulation, créer de nouvelles zones de dépôts et un bâtiment en dur en remplacement de la construction modulaire* », détaille le président en s'appuyant sur le travail de l'architecte Sonia Tremblay.

Sur la partie haute existante, le nouveau bâtiment accueillera des bureaux et des vestiaires pour les agents, un local pour le réemploi, pour les déchets électriques, électroniques et toxiques. En face, dix quais seront dédiés à la ferraille, au mobilier, aux cartons, aux jouets, aux articles de sports, etc. Quant au plan de circulation, l'entrée ne changera pas.

Végéterie et Matériauthèque

Dans l'extension de la déchetterie, les habitués devront se familiariser avec deux nouvelles zones. La végéterie, d'une superficie de 400 mètres carrés, sera la cellule où les usagers déposeront directement les déchets sur une plate-forme en béton, à *même le sol*. « *Les bennes seront plus grandes, plus volumineuses pour diminuer le nombre de rotations des semis* », ajoute Jean-Claude Dordoigne.

La matériauthèque, elle, permettra de collecter les matériaux de construction qui pourront être réutilisés. À proximité se trouvera la collecte des pneus de véhicules légers. Une zone pour le bois, les déchets inertes et trois alvéoles tampons seront créés. En termes de sécurité, un grand portail sera installé en bas du chemin, « *pour éviter les visites nocturnes* », note Stéphanie Leproust.

« *Ces travaux visent à mettre aux normes une déchetterie qui date de 2005 tout en anticipant l'avenir* », se félicite Sonia Tremblay, architecte. Grâce à ces travaux, engagés pour un montant de 1,5 million d'euros et soutenus par une subvention de l'État à hauteur de 135.000 euros, la nouvelle déchetterie devrait être disponible au plus tard en janvier 2024. « *Durant les travaux, elle ne fermera pas, sauf ponctuellement et dans un temps très court, pour ne pas gêner les usagers* », insiste Jean-Claude Dordoigne.

Le Sictom

Le territoire du Syndicat intercommunal du traitement et de la collecte des ordures ménagères de Nogent-le-Rotrou couvre une superficie de 752 km². Composé de 39 communes, il regroupe 31 881 habitants (donnée INSEE 2019), répartis sur deux départements : l'Eure-et-Loir et l'Orne.

En chiffres

1.181 tonnes *de gravats ont été collectées en 2022 au sein de la déchetterie de Nogent-le-Rotrou. Le chiffre pour les déchets verts s'élèvent à* ***1.630 tonnes****, à* ***754 tonnes*** *pour les encombrants,* ***412 tonnes*** *pour les meubles et* ***350 tonnes*** *pour le bois. Les déchets toxiques représentent* ***53 tonnes****, les cartons* ***92 tonnes****. Au total,* ***4.772 tonnes*** *de déchets y ont été amassés sur les* ***9.899 tonnes*** *réalisées sur les quatre centres (Nogent-le-Rotrou, Thiron-Gardais, Charbonnières et Val-au-Perche).*

Une pièce de théâtre sur les aidants et les aidés

La prochaine journée nationale des aidants aura lieu sur le territoire le vendredi 6 octobre. Plusieurs actions et partenariats vont avoir lieu à Nogent-le-Rotrou.

Le vendredi 22 septembre, à 18 heures, la compagnie de théâtre Entrées de jeux se produira salle Simone-Signoret avec le spectacle *À bout de bras* sur le thème des aidants et des proches malades. La troupe professionnelle mettra en scène cinq scénettes interactives et participatives sur différents profils d'aidants et d'aidés.

L'objectif est de comprendre l'impact de la maladie dans une famille, et de permettre à chacun de se reconnaître dans le terme "proche aidant". À la fin du spectacle, un accueil avec les professionnels sera mis en place et un temps de questions pourra avoir lieu. Ce spectacle est gratuit.

D'autres rendez-vous sont à noter sur les calendriers. La course pédestre la Nojambée, le dimanche 24 septembre, verra l'engagement de plusieurs goélettes pour permettre à des enfants et adultes en situation de handicap de participer. Un village handisport sera mis en place au théâtre de Verdure.

Par ailleurs, la permanence handicap reprendra dès septembre, en mairie, le deuxième mardi de chaque mois, de 14 heures à 16 heures.

Renseignement :
pascalinegrangier@ville-nogent-le-rotrou.fr ou alainvergnol@ville-nogent-le-rotrou.fr
Spectacle du 22 septembre sur inscription au :
02.45.26.01.30 ou ellen.valy@famillesrurale.org)

Le programme des Journées du Patrimoine

Les 40e journées européennes du patrimoine, les samedi 16 et dimanche 17 septembre prochains, se dérouleront autour des thèmes "Patrimoine vivant" et "Patrimoine du sport". Les bâtiments communaux ouvriront leurs portes à cette occasion.

Château des Comtes du Perche

***Samedi et dimanche, de 10 heures à 18 heures** : entrée gratuite et visite libre (monument, musée, expositions et charpentes).*
Samedi : visites commentées du château à 11h30, 14h30 et 16h30 par Gwénaëlle Hamelin et Anne-Laure Boiteux ; visite avec tablette pour une immersion au cœur de l'histoire.
Dimanche : 11 heures, animation musicale baroque en déambulation par l'escadron Volant de la reine ; 15 heures, concert sous l'arbre dans la cour du château par l'escadron Volant de la reine.

Salle des colonnes

***Samedi et dimanche de 10 heures à 12 heures et 14 heures à 18 heures.** Nogent-le-Rotrou et le sport. Accueil par Stéphane Cortot (archiviste municipal).*

Visite guidée de la ville

***Samedi, de 14 heures à 16 heures.** Visite guidée de la ville par Claire Barbier, guide conférencière avec l'Office de Tourisme et de Commerce du Perche. Départ du kiosque de la place Saint-Pol.*

Hôtel-Dieu, tombeau de Sully et de Rachel de Cochefilet (XVIIe siècle)

Accès libre par la rue de Sully et la rue Gouverneur.

Mosquée (1 rue Paul-Langevin)

Dimanche : ouverture de 10 heures à 16 heures.

Église Saint-Laurent (rue Saint-Denis)

Samedi : accueil de 15 heures à 18 heures.

Église Saint-Hilaire (rue Saint-Hilaire)

Samedi et dimanche : de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures. Accueil par les Amis de l'église Saint-Hilaire.

Église Notre-Dame (rue Gouverneur)

Samedi et dimanche : visite libre de 9 heures à 18 heures (sauf pendant les célébrations).

Abbaye Saint-Denis (rue Saint-Denis)

Samedi, de 14 heures à 18 heures, dimanche, de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures, visite avec Christian Foreau (directeur du patrimoine).

Véhicules anciens

Dimanche, de 8 h 30 à 9 heures et à partir de 18 heures, place du 11-Août, exposition de véhicules de collection par l'Écurie Perche Rétro Auto Sport.

Le comité de jumelage recherche des nouveaux adhérents

Dans le cadre du 60e anniversaire du jumelage entre la capitale du Perche et Baiersbronn (Allemagne), le comité souhaite accueillir de nouveaux membres.

*En 2024, Nogent-le-Rotrou célébrera le 60e anniversaire de son jumelage avec la ville de Baiersbronn (Allemagne). « **À cette occasion, le maire de Baiersbronn, Michael Ruf, invite la délégation nogentaise à se rendre en Forêt-Noire en mai prochain pour diverses festivités** », dévoile Catherine Catesson, présidente du comité de jumelage.*

*L'idée est de relancer ce "mariage" en proposant des thématiques. « **Nous recherchons de nouveaux adhérents au sein de notre association pour développer des activités notamment liées aux sports et à la culture. Nous voulons enrichir ce jumelage pour qu'il ne meurt pas** », souligne Catherine Catesson.*

*Un match de football est déjà dans les tuyaux « **sans savoir s'il concernera des adultes ou des enfants** ». L'école municipale de musique Lucien-Blin est aussi mobilisée sur cet événement, « **en travaillant sur un répertoire commun avec les musiciens allemands pour mettre en place un concert** ».*

*Les personnes intéressées pour rejoindre le comité auront l'occasion d'échanger avec ses membres lors du forum des associations dimanche 10 septembre. Une réunion est organisée jeudi 21 septembre à 18 heures en mairie « **pour accueillir celles et ceux qui souhaitent faire partie de cette aventure** », note Catherine Catesson.*

Quant au jumelage avec Wayne (États-Unis), le maire nous invitera en 2025 sur la thématique du cheval percheron. Cette ville travaille d'ailleurs sur la création d'un musée consacré à ce cheval dans l'Illinois.

***Pratique :** renseignements au 06.83.03.73.85*

Les associations font leur forum

Dimanche 10 septembre, les associations nogentaises se réuniront à la salle Pierre-Mendès-France et au théâtre de Verdure pour la nouvelle édition de leur forum.

Événement incontournable du secteur associatif, le forum des associations revient dimanche 10 septembre 2023. Ce rendez-vous de la rentrée, organisé par la ville de Nogent-le-Rotrou, regroupe plus d'une soixantaine de clubs sportifs ou associations culturelles au théâtre de Verdure et à la salle Pierre-Mendès-France. Elles profiteront de cette journée pour retrouver leurs adhérents et, bien sûr, recruter de nouveaux licenciés à l'aube d'une nouvelle saison. Elles pourront également compléter leur effectif en termes de bénévoles.

Vitrine du dynamisme associatif, cet événement est aussi l'occasion de mesurer la richesse et la variété de notre Ville qui compte de nombreuses activités. Chaque année, près de 4.000 personnes se laissent tenter et intègrent un club sportif.

Pratique : Forum des associations, dimanche 10 septembre de 10 heures à 18 heures, salle Pierre-Mendès-France et théâtre de Verdure. Accès libre.

Les associations présentes

Associations culturelles, loisirs, et sociales

ADMR, Amap des six vallées, Amicale laïque (Société généalogique, La Terre qui chante, Relais mini-schools, échecs, loisirs créatifs, atelier cartonnage et crayons et pinceaux), Amis du Perche, Aumônerie des gens du voyage, Comité de bassin d'emploi, École de musique municipale Lucien-Blin, Perche plongée, Théâtre buissonnier, UFC que choisir, UTL, Visite des malades en hôpitaux, la Ludo'Perche, Club nautique, comité de jumelage, Programme de réussite éducative.

Associations sportives

Alliance nogentaise, ASN athlétisme, ASN football, Badminton club nogentais, Escrime, Club canoë-kayak percheron, Club de l'école de chiens, Frétigny Perche escalade, Firefit 112, Judo club nogentais, Hockey club nogentais, les Archers du Perche, Margon roller sport, Muay Thaï, Nogent basket club, Rugby club nogentais, Sentiers du Perche, Tennis club nogentais, Nogent pétanque, Tir la Percheronne, Billard club nogentais, Association Saint-Jean, ASN volley-ball, Krav Maga.

Liste non exhaustive

Une rue, un nom : Marin-Dubuard

En parcourant la ville, des noms de rue font parfois référence à des personnages aujourd'hui oubliés. C'est le cas de Jean Marin-Dubuard.

La rue reliant la place de la République à la place du 11-Août 1944 porte le nom de Marin-Dubuard depuis une décision du Conseil municipal, du 28 août 1872. « *...le Conseil, voulant honorer l'un des plus braves officiers du 1er empire, qui, parti des rangs les plus humbles, parvint au grade de général et dont la bravoure lui mérita le surnom de Colonel Mitraille, décide que la rue allant du champ de foire à la rue Mahomet prolongée prendra désormais le nom de Marin Dubuard.* »

Jean Marin-Dubuard est né à Nogent-le-Rotrou, paroisse Saint-Laurent, le 24 novembre 1769. Il est le fils de Marin Dubuard, étaminier, et de Louise Habert.

Berger, apprenti-tanneur

Après avoir été berger puis apprenti-tanneur chez un corroyeur de la rue Saint-Hilaire, il s'engage, à 18 ans, au 4e régiment d'artillerie, comme canonnier à pied. En 1792, il prend part à la conquête de la Savoie, puis en 1793, à celle du comté de Nice. Là, il sert dans la compagnie du capitaine Bonaparte. Il sympathise avec lui jusqu'à même le tutoyer, malgré la différence de grade.

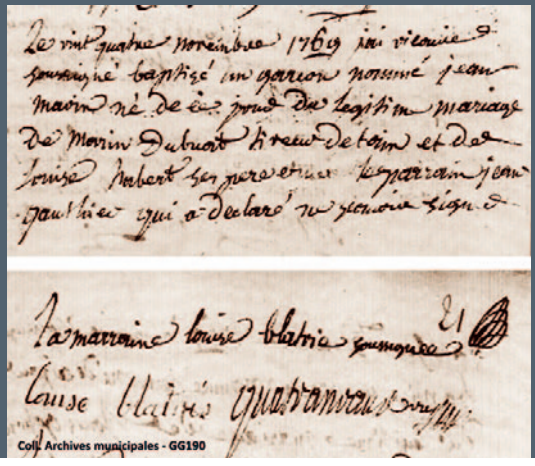
En 1797, lors de la campagne du Rhin, il est blessé, d'un éclat d'obus à la jambe, au siège de Kehl.

En 1798, il embarque avec l'armée d'Orient pour la campagne d'Egypte. Il est affecté dans l'artillerie des guides, le 5 octobre 1798, avec le grade de maréchal des logis. C'est sur le champ de bataille d'Aboukir, le 25 juillet 1799, que Bonaparte le nomme sous-lieutenant pour sa belle conduite lors de la bataille. De retour en France, il est admis, le 3 janvier 1800, dans l'artillerie de la Garde des consuls et rejoint l'Italie. Il est promu lieutenant le 18 juillet 1800 puis, capitaine le 6 mars 1802.

Le 24 septembre 1803, il est fait chevalier de la Légion d'honneur.

Napoléon le fait officier de la Légion d'Honneur

Sous l'empire, il est de toutes les batailles : Austerlitz, Eylau, les campagnes d'Espagne et d'Autriche. À la bataille Wagram, le 5 et 6 juillet 1809, il montre tant de valeur que l'empereur Napoléon le fait officier de la Légion d'honneur puis le nomme chef d'escadron de l'artillerie à cheval de la Garde impériale. Il l'élève même, le 12 juillet, au grade de colonel-major de ce même corps. On le surnomme dès lors, pour sa bravoure, « le Père la Mitraille ».



Coll. Archives municipales - GG190

En 1810, à 41 ans, il épouse Agathe de Flavigny. Jeune noble de 20 ans domiciliée à La Fère, commune du département de l'Aisne. Elle lui donnera trois enfants. Cette même année, il est affecté dans l'armée d'Espagne.

Le 6 juin 1811, il devient baron de l'Empire. En 1812, lors de la campagne de Russie, il est gravement blessé, par un boulet à la cuisse, à la bataille de Maloyaroslavets du 24 octobre. L'année suivante, il participe à la campagne d'Allemagne et en 1814 à celle de France.

Le 29 janvier 1814, il est de nouveau blessé, à la bataille de Brienne-le-Château. Le 2 avril, il est fait commandeur de la Légion d'honneur et général. Sous la première restauration, Marin Dubuard est placé en non activité le 1er août 1814. Il est admis à la retraite le 24 décembre sans que ces nouvelles nominations soient confirmées par le nouveau régime.

20 campagnes, 8 blessures

Au retour de Napoléon en 1815 – période des Cent-Jours – il est rappelé à l'activité. Le 11 avril, il occupe un poste de chef d'escadron dans le régiment d'artillerie à cheval de la Garde impériale. Il combat vaillamment à la bataille de Waterloo, le 18 juin, où il y est blessé d'un coup de sabre. Après la défaite et le retour du roi Louis XVIII, il est réformé sans traitement le 6 septembre après 27 années de service, 20 campagnes et 8 blessures. Vivant sans grandes ressources, il doit attendre le 4 avril 1817, pour obtenir une pension de retraite.

Retiré sur ses terres de La Fère, où il voue un culte à la mémoire de Napoléon 1er, il meurt le 27 janvier 1837, à l'âge de 67 ans.

Les propos publiés engagent la seule responsabilité de l'auteur

Groupe minoritaire

Chères Nogentaises et chers Nogentais,

Nous espérons que vous avez passé un bel été et vous souhaitons une très bonne rentrée 2023 avec tous les changements, les nouveautés et les réorganisations que cela implique pour chacun et chacune.

Rentrée rime souvent avec retour au travail. Et nous demandons au Maire de Nogent le Rotrou de nous donner l'occasion de travailler. Nous lui demandons de réunir les commissions et les conseils municipaux plus souvent.

Au moment où nous écrivons ces quelques lignes, le Conseil municipal s'est réuni 3 fois depuis le 1er janvier. C'est trop peu ! Dans de nombreuses villes de même taille, il est réuni toutes les 4 à 6 semaines.

Idem pour les commissions de travail.

La commission « Action Cœur de Ville » s'est réunie 1 fois depuis 3 ans, et pourtant les travaux liés à cette commission n'ont pas manqué !

La commission « Appels d'Offres » ne s'est pas réunie une seule fois depuis 3 ans.

La commission « Sports » se réunit une fois par an, mais celle de 2023 a été annulée à la dernière minute.

Nous voulons travailler pour les Nogentaises et les Nogentais, à bon entendeur…

Le groupe d'opposition Avec Cœur et Audace

Pascale de Souancé
Amadys Castanier
Christophe Allheily
Estelle Duez
Jean-Pierre Huguet

Groupe majoritaire

Élue à l'été 2020, notre équipe municipale vient de passer la mi-mandat.

Ces trois années, marquées au début par le Covid et la crise énergétique, ont été plus qu'actives : rénovation de la place Saint-Pol et des premières grandes rues du centre-ville, aménagement des voies vertes et du jardin de la Charmille, lancement des travaux du centre commercial des Gauchetières, inauguration du terrain synthétique au complexe Robert-Huwart, mise en accessibilité handicap de la gare SNCF, ouverture du centre d'ophtalmologie à l'hôpital, etc.

Dans le même temps, je me suis battu pour défendre notre hôpital et pour renégocier les charges de chauffage des HLM face à l'explosion des prix du gaz en 2022. Comme vice-président de la Région en charge de l'Économie, j'ai aussi mobilisé des moyens importants pour accompagner les investissements de nos entreprises nogentaises : Valeo, Euro Wipes, Vallégrain, Marie-Laure PLV, Inavivelab, Cook Innov, etc. Jamais la vallée de l'Huisne n'a créé autant d'emplois que depuis la fin du Covid et jamais nos entreprises n'ont eu autant besoin de recruter pour accompagner leur développement.

Ces premières réalisations ne sont évidemment qu'un début. Avec le concours des élus municipaux dont je salue l'engagement à nos côtés, nous continuerons et nous accélérerons encore dans les trois ans qui viennent.

Merci du fond du cœur pour votre soutien dans cette période parfois compliquée ! Vous pouvez compter sur mon énergie et ma détermination à me battre pour défendre et faire avancer notre belle ville et le Perche.

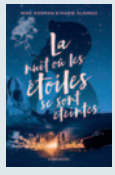
Harold Huwart
pour le groupe majoritaire

COUPS DE CŒUR DE LA BIBLIOTHÈQUE

Ruby Moonlight
Roman adulte

Ali Cobby Eckermann

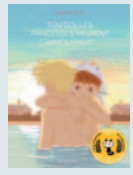
Dans les années 1880, en Australie, le peuple Aborigène subit la colonisation et la violence. Ruby, seule survivante du massacre de son clan, erre seule dans le bush. Elle fait la rencontre de Jack, trappeur irlandais. Ces deux êtres solitaires vont tenter de s'apprivoiser, entre peur et tendresse, violence et désir amoureux. Ce court roman en vers libre, fort et percutant, exprime à la fois toute la ferveur des sentiments et la violence du monde.



La nuit où les étoiles se sont éteintes
Roman jeune adulte

Nine Gorman et Marie Alhinho

La vie de Finn a basculé depuis que sa mère est en prison. D'ailleurs, il ne survit que pour sa visite mensuelle au parloir. Alors, lorsque sa mère lui annonce qu'il doit s'installer chez son oncle à l'autre bout du pays, son monde finit de s'écrouler. Mais la vie cache son lot de surprises et les amis que Finn va rencontrer vont bouleverser son quotidien et peut-être réussir à le sortir de l'obscurité. Un roman entre flash-backs et road-trip, avec une écriture nerveuse et maîtrisée dans laquelle les personnages parviennent à être attachants malgré la violence propre au mal-être adolescent.



Toutes les princesses meurent après minuit
BD adulte

Quentin Zuttion

1997, Lady Di est morte cette nuit et la journée s'écoule au rythme du soleil dans un pavillon de banlieue ordinaire. Entre l'éveil du désir de l'ado, les jeux des enfants qui ne sont pas si insouciants et la fin d'un amour qui s'éteint douloureusement, la vie d'une famille s'apprête à changer au cours de cette journée d'été. Un roman graphique d'une rare sensibilité où les émotions sont à fleur de peau avec des dessins à la fois doux et puissants qui reflètent à merveille les sensations des personnages.

Nogent-le-Rotrou

Forum des associations

sports | culture | jeunesse | plein air
social | musique | théâtre | arts manuels

Dimanche 10 septembre 2023
10 heures - 18 heures
Salle Pierre-Mendès-France
Théâtre de Verdure

Renseignement au 06.20.70.46.65

Nogent-le-Rotrou
CAPITALE DU PERCHE