



Commune de
Saint-Gérand-de-Vaux

Juin 2025
N°9



Festival Singes Errants

19-20 Juillet 2025

Fête Patronale - Brocante

23-24 Août 2025

Don du sang Bessay/Allier

03 Septembre 2025

Forum des associations

06 Septembre 2025

Déjeuner dansant UNC

21 Septembre 2025

Thé dansant Amicale laïque

26 Octobre 2025

Don du sang Neuilly le Réal

25 Novembre 2025

**Forum des associations le
6 Septembre 2025 9h-12h
Salle polyvalente**



Joël AUGER, 46 ans, entre au service de la mairie en tant qu'adjoint technique aux espaces verts.

Il a été salarié agricole pendant 23 ans puis élagueur.

Il a pris ses fonctions début mai en CDD jusqu'en décembre 2025. Cette période d'essai permet à Joël de prendre ses marques et d'apprécier les fonctions qu'il va occuper. Il travaille en binôme avec Patrick CHERION qui part à la retraite l'année prochaine.

Résidant sur la commune, il participe aux activités et souhaite contribuer à l'embellissement du village.



Patrick CHÉRION, 40 ans au service de la population

Le maire, Christian BONNET a souhaité honorer un membre du personnel de la mairie et lui remettre une médaille. Il s'agit de Patrick CHÉRION qui s'est vu récompensé pour ses 40 ans de travail au sein de la commune.

Le 1er mars 1985, Patrick CHÉRION a commencé sa carrière aux services techniques de la commune de Saint-Gérand-de-Vaux. Son travail consiste entre autres à l'entretien des espaces verts, de l'entretien des routes et de la gestion du cimetière. Un travail qui nécessite d'être polyvalent et autonome et qui fait appel à tous les corps de métiers.

En 1987, il passe l'examen pour devenir garde-champêtre à mi-temps. Aujourd'hui, c'est l'un des derniers dans cette profession.

Il a travaillé pour 5 maires : Jean PONCET, Joseph BOFFETY, Anie FOUGEROUZE, Olivier ROUSSEAU, et le maire actuel, Christian BONNET sont unanimes sur ses qualités : efficace, discret, attentionné aux autres.

On peut lui demander beaucoup de choses.

Son implication dans la commune se traduit aussi par son engagement au sein des pompiers de SAINT GERAND DE VAUX depuis 39 ans.



Une portion du chemin du Boudet haut a été rénovée

Un panneau lumineux a été installé pour permettre une meilleure communication des diverses informations.



- Repas Commission Sociale

70 personnes étaient réunies ce samedi à la salle polyvalente pour le repas organisé par la commission sociale de la commune. Temps fort de l'année qui permet aux séniors de se retrouver et partager des souvenirs. Le repas, préparé par R&D Prestations traiteur de Saint-Gérand-de-Vaux, était servi par le personnel communal et les élus. Valérie JEANTHON a animé l'après-midi en musique.

Le maire, Christian BONNET, a eu une pensée pour les personnes n'ayant pas pu être présentes.



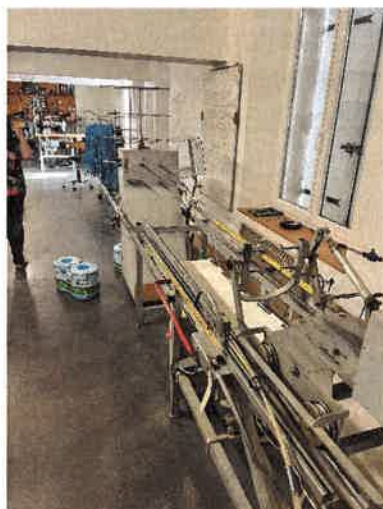
- Mise aux normes PMR (personnes à mobilité réduite)

Divers aménagements PMR ont été créés : sonnette, tablette, place de stationnement, toilettes adaptées à la salle polyvalente.



- Visite de l'entreprise BARRÉ

Le 10 Juin 2025, le conseil municipal a visité l'entreprise BARRÉ située Chemin du Boudet Haut. L'occasion de découvrir la corderie ainsi que la vente de divers produits, (antiparasite, dératisation) destinés à l'élevage.



- Bulle de douceur

Un nouvel espace beauté et bien-être a ouvert ses portes « Bulle de douceur » au centre du bourg.

Sabrina BEAUBOIS, 34 ans habitante depuis 2 ans à Saint-Gérard-de-Vaux propose depuis début mai des soins esthétiques. Titulaire d'un CAP esthétique et d'un Brevet Professionnel, elle a une expérience professionnelle dans le domaine de plus de 10 ans dont un CDI de 7 ans en salon à Moulins. Pour sa reconversion, elle a suivi une formation à la Chambre des Métiers et sa banque l'a aidé pour l'achat de son stock de produits.

Sabrina propose des soins variés comme l'épilation, le maquillage, l'onglerie, le soin du visage et du corps. Elle utilise et vend des produits d'origine française et certifiés 100 % d'origine naturelle (sauf onglerie).

Elle a créé dans son logement un espace qui respire le confort, la détente et le bien-être pour accueillir sa clientèle.

Pratique : Bulle de douceur, 5 place de la mairie

Téléphone : 04.70.47.16.42 ; sur RDV uniquement les lundi, mardi, jeudi, vendredi toute la journée et samedi matin.



Etat civil

Naissances :

- Charlie FRITSCH le 29-12-2024 à Moulins
- Adélaïde LECLERE le 02-01-2025 à Moulins
- Alessio GUERIN le 12-03-2025 à Moulins
- Lyna DELIGNE le 16-04-2025 à Moulins

Mariage :

- Guillaume GUERIN et Morgane MAYNADIER le 26-04-2025

Décès :

- Nicole WITMER (VIAIS) le 11-01-2025 à St Gérard de Vaux
- Jeannine GOT (THEUIL) le 07-05-2025 à Vichy
- Irma GUERET (MORTELIER) le 01-06-2025 à Moulins
- Jean-Claude MONTARBAUD le 14-06-2025 à Vichy



- Monument aux Morts

Les rosiers « la bourbonnaise » ont été plantés au monument aux morts.

Sur proposition du président Bernard FOUGEROUZE, le Maire, Christian BONNET et son conseil municipal, ont accepté de donner à la place devant le cimetière le nom d'« Espace du Souvenir Français » afin d'honorer la mémoire des soldats morts pour la France et de mettre en valeur le travail des bénévoles. Une plaque a été dévoilée.

Commémoration du 8 mai : Le défilé des pompiers est parti de la salle polyvalente jusqu'au monument aux morts. Après les discours officiels, le Souvenir Français a déposé une gerbe de fleurs, ainsi que l'UNC et la mairie.



- Ecole

L'année scolaire 2024-2025 touche doucement à sa fin avec de belles découvertes cette année encore. Les enfants de l'école maternelle sont partis à la découverte de la ferme.

Deux sorties scolaires ont été réalisées (avec la classe de Mme Gans de La Ferté Hauterive) à la ferme pédagogique des Grangers à Besson. La première visite était en automne : les enfants ont observé, touché et donné à manger aux lapins et aux animaux de la basse-cour. Ils ont aussi caressé les chèvres et vaches de Janique notre fermière au grand cœur. La seconde visite le 19 mai fut l'occasion de découvrir comment le fromage était fabriqué. Les enfants ont compris d'où venait le lait, ils ont essayé de traire une chèvre puis mouler un caillé de fromage frais. Les enfants ont également préparé la bouillie de la basse-cour et donné à manger aux lapins.

En classe, les œufs de Janique se sont transformés en ... poussins ... une merveilleuse aventure de découverte du cycle de la vie.

Le jardin de l'école est enrichi cette année de 2 cerisiers et d'un kaki ainsi que de framboisiers et de fraisiers. Des herbes aromatiques et des fleurs viennent compléter ce bel espace. Les trois tables et le mur recouvert de bois fabriqués par Patrick sont grandement appréciés par les enfants pour jardiner et jouer mais aussi pour réaliser des activités pédagogiques.

Le vendredi 13 juin dernier s'est tenue la kermesse du RPI. Cette dernière s'est déroulée à la salle des fêtes de La Ferté Hauterive, l'occasion de passer un moment convivial pour clôturer l'année scolaire.



- **Une très belle année riche en sortie pour les Sybellules.**

Le 29 mars, concours pompons à St Étienne, nous avons eu la chance de nous y rendre avec un très beau bus, offert par le crédit agricole de Varennes sur allier. Pas de trophée cette année, mais un podium pour chaque groupe. Une fierté pour les coachs.



Le 27 avril, festival pour les 10 ans de nos amies les diablasses de Bourbon Lancy. Une belle journée où tout le monde s'est lâché. 🎉



Le 25 mai, festival départemental chez les Libellules de Bellenaves. Une belle journée amicale, avec un très beau spectacle.

Prochain rdv pour les Sybellules :

Dimanche 6 juillet fête de Bessay sur Allier

Lundi 14 juillet à Tréteau.



La présidente Céline CHANAT, tient à remercier la Mairie pour son soutien, l'amicale laïque pour la salle le mercredi, les coachs qui travaillent dure pour offrir un spectacle de qualité et diversifié, ses Sybellules et surtout Sylvie ❤️

- Visite chez Gaëtan de Villaine : Entreprise Artisan des Champs

En 2007, Gaëtan Gaudin de Villaine et son épouse ont repris l'exploitation familiale « Les Guichardots ». Les principales activités sont l'élevage de poulets et la culture céréalière en bio. L'exploitation sur 200 hectares est classé Natura 2000, un écosystème préservé qui accueille une faune et une flore diversifiées et rares comme une variété de trèfles réputée disparue.

A l'origine le marché du bio était un marché de niche : beaucoup de demande face à peu d'offre. Le prix était élevé et compensait les rendements faibles et le labeur de l'agriculteur. Les autorités ont incité les agriculteurs à se convertir au bio pour le rendre accessible à tous ce qui a créé une baisse du prix pour l'agriculteur. En plus, l'ouverture du marché a mis en présence des agriculteurs internationaux avec des normes bio disparates. Le label bio français « est le plus exigeant en matière qualitative et le plus surveillé au monde ».

Anticipant l'effondrement du prix des céréales cultivées en bio, il y a 5 ans, Gaëtan Gaudin de Villaine décide de transformer ses céréales sur place et faire de la vente directe. Le projet mettra plusieurs années à voir le jour.

La création d'un atelier de transformation et de la boutique ont nécessité des aménagements et l'achat de matériel de transformation. Une meule en pierre pour rouler les céréales en farine pour éviter l'échauffement des graines qui diminue leur qualité. Un séchoir basse température pour sécher les pâtes et une presse pour produire une huile première pression à froid. Les appareils sont fabriqués par des entreprises françaises.

Vous pourrez trouver pour l'instant de la farine de blé, des pâtes, de l'huile de tournesol et de colza. L'offre s'élargira rapidement avec la vente de farine (grand épeautre, petit épeautre, sarrasin), d'œufs, miel, lentilles, légumes secs mais aussi des médaillons fabriqués avec des fleurs du domaine et des bougies à la cire d'abeille.

La boutique se situe au lieu-dit les Guichardots. La famille reste sur place pour vous accueillir sur simple appel

au 06-76-70-39-33 et mail : scea.guichardots@hotmail.fr

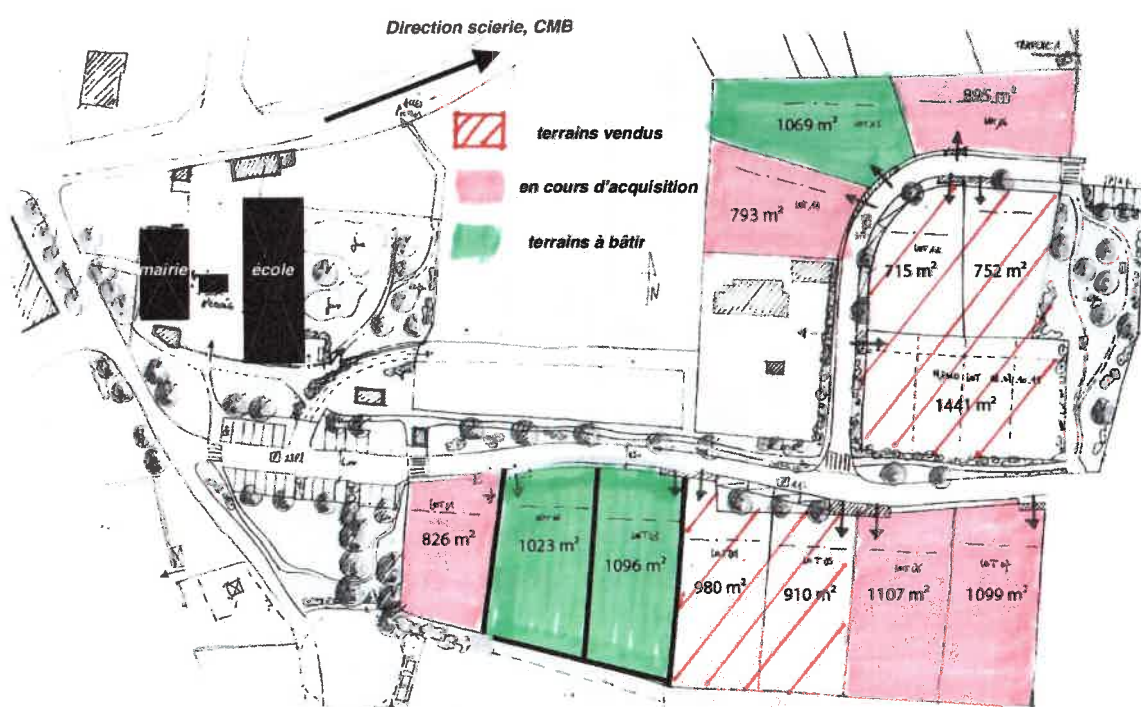




Commune de SAINT GÉRARD DE VAUX

TERRAINS À BÂTIR

Hameau des châtaigniers
Plus que 3 parcelles de 1023 à 1096 m²



20 €/m² viabilisé

**Remise de 10 % pour les - 35 ans
soit 18 €/m²**

Atouts : vie associative dynamique, plan d'eau
labellisé famille, école maternelle avec cantine
et garderie, terrain de jeux, fibre optique

Renseignements : mairie **04-70-45-08-83**

Un site de pêche familial et accessible à tous à l'étang du Moulin

Dans le cadre du projet de labellisation « **Parcours Famille** », l'étang du Moulin à **Saint-Gérand-de-Vaux** bénéficie désormais de nouveaux aménagements dédiés à l'accueil de tous les publics. La **Fédération de Pêche de l'Allier** a en effet procédé à l'installation de **trois postes de pêche sécurisés**, implantés sur les avancées existantes du plan d'eau.

Chaque poste est équipé d'une **place de stationnement** à proximité immédiate, facilitant l'accès aux **personnes à mobilité réduite**. Ces **zones de pêche partagée** sont également ouvertes aux **familles, enfants** et à tout amateur de pêche lorsque les emplacements sont libres.



La labellisation « **Parcours Famille** », attribuée par la Fédération Nationale pour la Pêche en France, vise à **valoriser des sites de pêche accessibles, sécurisés et conviviaux**, répondant aux besoins des familles et des débutants. Elle garantit un **cadre naturel agréable**, des **aménagements adaptés** et une **signalétique claire** pour une pratique ludique, pédagogique et respectueuse de l'environnement.

Ces nouveaux équipements viennent **compléter les installations déjà en place** sur le site, renforçant son attractivité et son accessibilité. **Des panneaux d'information** ont également été mis en place pour guider les usagers et rappeler les règles de bonne conduite au bord de l'eau.

La réalisation de ce projet a été rendue possible grâce au **soutien financier** du **Conseil Départemental de l'Allier** dans le cadre du programme « **Allier Pleine Nature** », de la **FNPF**, de la **Commune de Saint-Gérand-de-Vaux** et de la **Fédération de Pêche de l'Allier**.

Avec ces aménagements, l'étang du Moulin s'inscrit pleinement dans une démarche de **démocratisation de la pêche de loisir**, favorisant l'accès à la nature pour tous dans un **esprit de partage et de découverte**.

Pour rappel, la carte de pêche fédérale est obligatoire pour pêcher à l'étang du Moulin. Vous pouvez vous procurer votre carte de pêche :

- **En ligne**, sur le site officiel : www.cartedepêche.fr, où vous pourrez choisir la carte correspondant à votre profil et à votre pratique.
- **Auprès des dépositaires agréés** ou des associations locales de pêche.



Le projet agrivoltaïque de Saint-Gérard-de-Vaux



Introduction

Le projet agrivoltaïque à Saint-Gérard-de-Vaux a été coconstruit avec le propriétaire exploitant, European Energy et Impulsion, un expert de l'agrivoltaïsme. Il a été présenté au public lors d'une permanence en Mairie en octobre 2022. Depuis, il a été amélioré pour prendre en compte notamment les enjeux liés à la protection de la Cistude d'Europe (tortue).

Le dossier étant maintenant finalisé, une Enquête Publique sera prochainement organisée par la préfecture en Marie de Saint-Gérard-de-Vaux.

Le projet en bref :

Conception agrivoltaïque sur trois parcelles, combinant agriculture et production d'électricité d'origine renouvelable (solaire)

- Implantation tenant compte de tous les aspects paysagers et écologiques ;
- Aménagements (haies bocagères) et mesures de préservation de la faune et de la flore (éviter certaines zones, passages à petite faune...);
- Exploitation agricole : les parcelles hébergeant les structures solaires restent cultivables mise à part une bande, au pied des rangées, laissée en herbe.

Quels bénéfices pour le territoire ?

1. Un soutien à l'activité agricole locale et à la filière bovine

- Activité agricole significative avec une production de fourrage riche en protéines végétales entre les panneaux ;

- Réponse aux attentes des filières d'élevage en bovin (lait et viande) par une meilleure qualité des produits grâce au fourrage à haute teneur en protéines ;
- Soutien à l'économie agricole locale par le financement de projets réalisés grâce aux compensations collectives agricoles.

2. Une électricité de source renouvelable

Production d'électricité locale de source solaire (42 GWh/an), soit 16% de la consommation de la Communauté de Communes Entr'Allier Besbre et Loire.

3. Des retombées économiques récurrentes pour la commune

+ 40 000 euros de retombées fiscales par an pour la commune.

Les prochaines étapes (calendrier prévisionnel)

2025 : organisation de l'enquête publique

2026 : délivrance du Permis de construire, préparation des travaux

2027 : travaux

2028 : mise en service

Pour plus d'information sur le projet vous pouvez scannez le QR code ci-dessous





A l'école de Cut Off



L'école de Cut Off est une grande école de 400 élèves. Il y a 3 classes dans chaque niveaux et 7 niveaux (de la maternelle au CM2). J'enseigne le français à tous les élèves de l'école.



Les élèves sont des "puppies" et voici leur mascotte.



Ils portent un uniforme mais ont très souvent le droit de venir déguisés ou en pyjama à l'école !



En françaises !

En pyjama !

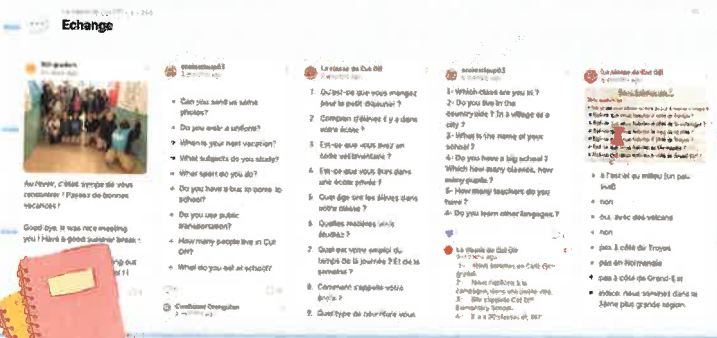


En uniforme !

Nous avons fait des projets tout le long de l'année mais laissez-moi vous en présenter deux !

Nous avons réalisé un livre sur l'héritage Cajun des enfants et j'ai donné un exemplaire à la table francophone de Cut Off.

Nous avons fait un échange sur internet avec les CM2 de St Loup.





Le 15 juillet 2024, Ravah et moi nous sommes envolés pour la Louisiane. C'est un petit état au sud des Etats-Unis où il fait bon vivre, très chaud et où on peut parfois rencontrer plus d'alligators que d'êtres humains !



L'héritage français en Louisiane est très présent. On peut le voir dans les noms des rues, des villes et surtout les noms de famille des gens : Guidry, Hebert, Cheramie, Thibodaux, Bourgeois sont des noms très courants !



Cet héritage est également présent dans les coutumes et traditions qu'ils fêtent tous les ans : Mardi Gras pour la plus connue et le gâteau des rois (King's Cake) qui est un peu différent de la galette des rois par son aspect mais avec une petite fève à l'intérieur (un bébé : Jésus).



La cuisine en Louisiane est très éclectique : fruits de mer, gumbo, pastalaya, jambalaya, il y en a pour tous les goûts.



Anecdotes

- Il m'est déjà arrivé de rencontrer des écrevisses sur le parking du supermarché !
- Je vois des alligators tous les jours en allant à l'école.
- Il y a des "tables francophones" toutes les semaines dans certaines villes de Louisiane où les gens se réunissent et parlent français.
- Les Cajuns parlent français avec un accent qui ressemble au canadien, ils ont des mots différents comme un portrait pour parler d'une photo ou une chevrette pour dire une crevette. Et une catin ? C'est une poupée ! Vous pouvez être belle comme une catin en Louisiane !
- Nous avons aussi eu la chance d'assister à une tempête de neige le 21 janvier qui a épaté tous les Louisianais. Jamais la Louisiane n'avait vu autant de neige !

