



**Bonjour Bernard, pouvez-vous nous dresser un rapide portrait.**

Né en 1966, je suis originaire de St Nizier sous Charlieu. Mes parents avaient une ferme (chemin du rocher) que mon frère exploite actuellement. J'ai suivi des études en électrotechnique. De 1986 à fin 1996 j'ai été salarié dans une petite entreprise d'automatismes dans le nord Isère.

Suite à sa fermeture en 1997, j'ai été embauché par un équipementier automobile à SAINT QUENTIN FALLAVIER (38) en tant qu'automaticien. En 2008, suite à un plan de restructuration et ayant pratiqué l'apiculture depuis mon adolescence, j'ai décidé de passer de la passion à la profession. S'amorce une reconversion professionnelle avec reprise des études pour réaliser mon nouveau projet de vie.

**Quelles ont été les différentes étapes de votre installation ?**

J'avais entrepris, fin 2008, la rénovation d'un ancien corps de ferme de famille sur SAINT-EDMOND. Moyennant des aménagements, j'ai réutilisé les surfaces existantes. La partie gros œuvre des locaux sert à l'extraction, au conditionnement, à la vente, au greffage et il y a également un petit coin atelier. L'aire d'accès, avec en sous-sol, un local de stockage des fûts à température tempérée et constante a été réalisée durant l'hiver 2011/2012.

Dans un premier temps, j'ai augmenté mon cheptel pour atteindre 74 colonies à la mise en hivernage en 2011, en profitant de la génétique (reines produites en surnombre) et de quelques essaims de mon maître de stage.

En 2012, première année complète en tant que professionnel, et malgré une météo désastreuse pour l'apiculture, j'ai poursuivi ce développement par l'achat d'une cinquantaine d'essaims hivernés à un collègue, pour atteindre 159 colonies. Mon volume de production a atteint les 3 tonnes mais il faut compter un minimum de 7 tonnes pour pouvoir vivre sereinement de cette profession.

Aujourd'hui, j'ai 250 ruches en production auxquelles s'ajoute la production d'essaims pour le maintien du cheptel et la compensation de la mortalité.

Ce cheptel est réparti pour moitié sur SAINT NIZIER / SAINT-EDMOND et pour l'autre moitié sur le nord Isère. Mes ruchers de la région sont plutôt sédentaires et me permettent de produire des miels de fleurs, d'acacia, voire plus marginalement de pissenlit et de tilleul, si la météo est favorable.

Pour mes ruchers du Nord Isère je pratique davantage la transhumance afin d'obtenir des miels de cru, colza, acacia (Ain et en direction de Vienne), châtaignier (Terres Froides) et sapin (Pilât ou Jura). Pour le moment, je ne suis jamais allé sur la lavande mais c'est en projet.

**En quoi consiste réellement le métier d'apiculteur ?**

La saison de production est brève (avril à juillet) mais très intense en travail : mise en production, suivi permanent des rentrées de miel (pose des magasins à miel appelés hausses), surveillance de l'essaimage naturel que l'on essaye d'éviter car une ruche qui essaime est une ruche qui ne produit pas de miel, production d'essaims, récoltes, extractions, transhumances qui sont faites de nuit.

Dès la fin des récoltes (début août) préparation des colonies pour la saison suivante :

- Vérifier l'état sanitaire des colonies en faisant baisser la pression du Varroa, petit acarien parasite de l'abeille, afin d'avoir des abeilles saines pour passer l'hiver. Ce parasite est présent depuis les années 1980 et nous n'arrivons pas à nous en débarrasser.
- Vérifier le niveau de provisions des ruches et les compléter par la distribution d'un sirop lourd (pour passer l'hiver une colonie consomme au minimum 15 kg de miel ou équivalent).
- Entretenir les emplacements de ruchers.
- Nettoyer, désinfecter, les ruches mortes en saison pour les repeupler l'année suivante.
- Fondre la cire qui après gaufrage sera utilisée pour recycler ou équiper de nouveaux cadres.

La production à la ruche ne doit pas être regardée sur une seule année car elle peut varier facilement dans un rapport de 1 à 10 et ce juste en raison de la météo. En 2015, nous avons récolté 30 kg sur des ruches sédentaires alors qu'en 2016, la moyenne était de 4,5 kg sur les mêmes ruchers.

De front avec l'activité de suivi des ruches il faut assurer la commercialisation, qui a lieu tout au long de l'année mais s'intensifie d'octobre à avril. Elle consiste notamment en :

- La mise en pot régulière des différentes variétés de miel
- La mise en sachets de pastilles au miel réalisées à façon.
- La livraison des magasins revendeurs.
- La présence sur les marchés de Pouilly sous Charlieu et Charlieu.
- La réalisation de pains d'épices au moment des fêtes.
- La présence sur les marchés, marchés gourmands, marchés de Noël, foires, fêtes de la batteuse du pain ou du cheval...

En conclusion, l'apiculture professionnelle est loin d'être de la poésie ou simplement de la cueillette ; c'est une activité à part entière avec la conduite d'un cheptel tout comme dans d'autres filières agricoles.

C'est un travail avec beaucoup de manutention qui est peu mécanisé, qui demande énormément de temps et où l'on ne se pardonne pas.

**Bonjour Yohann, présente-nous ton restaurant.**


J'ai repris le restaurant au mois de mai 2014. Marina est avec moi depuis le début de l'aventure et David a rejoint les rangs en ce début d'année. J'en profite pour les remercier car sans eux *La Mamie du Papy* ne fonctionnerait pas si bien !

Nous servons une cinquantaine de repas ouvriers chaque midi. Depuis ce printemps, nous proposons aussi une nouvelle formule pour les vendredis et samedis soir, à savoir : moules frites ou jambon braisé frites. Sur réservation préalable, nous accueillons aussi les groupes le dimanche.

*La Mamie du Papy* peut aussi vous confectionner des plats à emporter. Nous avons proposé des formules repas pour les fêtes de fin d'année et ce fut une réussite !

Je fais aussi la baguette *St Nizerote* du lundi (pain fait maison).



SAINT NIZIER SOUS CHARLIEU			
<b>Nom :</b> LA MAMIE DU PAPY <i>C'était le surnom de la grand-mère maternelle du chef !</i>		<b>Yohann MAGNIN</b> dit Le Quint 33 ans Chef	
<b>Né en :</b> MAI 2014 Déjà 4 ans !		<b>Marina</b> 24 ans Serveuse depuis juillet 2014 Service du lundi au vendredi midi + vendredi soir	
<b>Taille :</b> 2 EMPLOYÉS À PLEIN TEMPS + LE CHEF		<b>David</b> 32 ans Cuisinier depuis janvier 2018 Du mardi au samedi	
<b>COORDONNÉES :</b> 265 rue de la République 42190 Saint-Nizier-sous-Charlieu Tél. 04 77 60 94 13 06 25 05 37 61	<b>HORAIRES :</b> Midi : du lundi au samedi Soir : jeudi (bar uniquement), vendredi et samedi (bar et restaurant) Dimanche : sur réservation		



**Toi qui es toujours pleins d'idées, quels sont tes projets ?**

Je viens de réaliser des travaux à l'intérieur du restaurant en construisant des toilettes au rez de chaussée. Mais j'ai également réaménagé mes deux terrasses extérieures avec l'aide de la commune, afin qu'elles soient plus fonctionnelles. De l'autre côté de la route, le terrain de boules a aussi été « relifté » et j'en ai profité pour faire le potager du chef : tomates, fraises et framboises fraîches viendront prendre place dans les assiettes des clients !

J'ai dernièrement investi dans un food truck. *La Mamie du Papy* va développer son activité traiteur. Cette cuisine mobile va me permettre d'aller directement chez nos clients pour leur livrer sur place un service professionnel. N'hésitez pas à me contacter pour plus de renseignements.

Cet été, *La Mamie du Papy* va jouer la carte sport : coupe du monde de foot avec des soirées spéciales, concours de pétanque...

## Le mot du maire

Nous sommes à une période importante de l'année car nous avons élaboré et voté le budget. C'est l'occasion d'établir le bilan financier de l'année écoulée, de faire travailler les chiffres pour déterminer celui de l'année 2018. Nous allons pouvoir terminer et réaliser les deux chantiers de ce mandat sans augmentation de la pression fiscale.

**CELU DE LA BOULANGERIE** : La commune a tout mis en œuvre pour que les travaux soient terminés pour l'ouverture prévue au 1<sup>er</sup> avril 2018. Toutefois compte tenu d'une non anticipation de certaines démarches en temps voulu, le bail actuel de nos boulangers est prolongé jusqu'au 30 juin 2018. L'ouverture ne se fera donc que courant juin.

**CELU DE L'AMÉNAGEMENT DU CENTRE BOURG** : Pour apporter sécurité et embellissement, les travaux devraient s'étaler sur toute l'année. Je suis tout à fait conscient des nuisances et des contraintes imposées aux riverains et

automobilistes traversant notre bourg, mais il est impossible de faire autrement. Pensez à anticiper vos déplacements de quelques minutes !

Comme beaucoup de communes, Saint Nizier doit faire face à des incivilités, notamment au niveau des toilettes publiques du terrain multisport. Je demande aux jeunes de respecter cet aménagement et aux parents de leur rappeler les règles élémentaires de la vie en société.

Réjouissons-nous de la réalisation des deux voies vertes qui traversent notre commune. Avec l'arrivée des beaux jours, chacun pourra en profiter pleinement.

Je souhaite une bonne lecture à chacune et chacun d'entre vous.

Votre Maire,  
Jean Victor THEVENET

## Agenda

### AVRIL

- Sam. 14** Challenge G. Lomain organisé par la Boule du Bas
- Ven. 27** Concert de Trompes de chasse à l'église de St Nizier organisé par Arcanson

### MAI

- Mar. 8** Commémoration de l'Armistice
- Ven. 18** 19h au stade concours de pétanque et barbecue organisé par le Comité des Fêtes
- Sam. 19** 14h J.O. de St Nizier  
19h30 paëlla géante organisés par le Comité des Fêtes
- Ven. 25** Concours de pétanque des anciens du foot  
Concert de l'École Privée à 20h

### JUIN

- Ven. 8** 20h30 tournoi de Foot des anciens du foot  
Soirée culturelle organisée par Arcanson : concert de clarinette avec Béatrice Berne ; récitation de poèmes par Martine Chiffrot ; projection d'un film sur le Brionnais
- Dim. 10** Concert de violons et de guitares : Freedom Stream organisé par Arcanson au Château de Carillon
- Dim. 17** Vide Grenier organisé par le Comité des Fêtes
- Sam. 23** Finales départementales Jeunes D2 trophée « la Mie caline » organisées par le BC Sornin
- Dim. 24** Fête de l'École Publique
- Mar. 26** Début Tournoi Open Tennis Club du Sornin

### SEPTEMBRE

- Sam. 1** Fête des classes, début du défilé à 17h
- Dim. 16** Marche la Saint Nizerote organisée par les deux Écoles

## Ouverture de la Boulangerie Encore un peu de patience...

Comme prévu, les artisans ont tous tenu les délais pour une ouverture possible au 1<sup>er</sup> avril 2018.

Les travaux se sont dans l'ensemble bien déroulés pour un très joli résultat. En ce qui concerne la partie professionnelle, les laboratoires de fabrication et le magasin sont spacieux et très lumineux. Quant au logement à l'étage, il bénéficie lui aussi d'une importante luminosité et d'une grande pièce à vivre. La terrasse offre une vue imprenable sur la campagne saint-nizerote !

La commune percevra mensuellement un loyer de 700 € pour la boulangerie et 400 € pour le logement.

Comme dit précédemment, la boulangerie ouvrira courant juin.

Nous souhaitons une bonne installation à M. et Mme GALL dans leurs nouveaux locaux.



Directeur de publication  
Jean Victor THEVENET, Maire

Conception et impression  
Oz Média (Riorges)

Comité consultatif Communication  
Sandrine GALICHON, adjointe.  
Cécile BURDIN, Elodie BERRAUD, Delphine LINOIS, Cécile TALON, conseillers municipaux.  
Nelly PONTET et Christiane LOMBARD, membres extérieurs.  
Renseignements administratifs  
Sophie BAYET, secrétaire de Mairie  
Isabelle CHASSAING, adjoint administratif  
Tél. 04 77 60 81 68  
[www.st-nizier-sous-charlieu.fr](http://www.st-nizier-sous-charlieu.fr)

La rédaction n'est pas responsable des textes et photos qui lui sont communiqués.



## Réponses au jeu de notre Carillonneur de fin d'année

Lors de la soirée de clôture du Carillonneur du 2 mars 2018 où étaient réunis les annonceurs, les associations et les participants au jeu, nous avons dévoilé les réponses à notre jeu.

Les 10 expressions autour du vélo :

- Avoir un petit vélo dans la tête
- Mouiller le maillot
- La tête dans le guidon
- Etre à plat
- Pédaler dans la semoule
- Garder le même braquet
- Imposer le train
- Avoir un coup de pompe
- En garder sous la pédale
- Tout terrain



Nous avons eu 11 participants dont 10 avaient les bonnes réponses. Après tirage au sort :

- 1<sup>er</sup> prix : Mme GERNEZ Jocelyne gagne 3 mois d'abonnement à la salle de sport JUST'MOVE ;
- 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> prix : Mme FOIVARD Julie, M. GROS Gilbert et Mlle BOYER Ameline gagnent chacun une séance de massage chez M. DOMINGER Alexandre.

Merci à ces deux partenaires et à l'année prochaine pour un nouveau jeu !



Nombre de vélos présents dans le Carillonneur : 66.



## Les Classes en 8

La fête des classes aura lieu le **samedi 1<sup>er</sup> septembre**. Le défilé débutera à 17h et sera accompagné de la fanfare de VILLERS. Toute la population est invitée au vin d'honneur qui suivra dans le parc de Carillon. Ensuite suivra le repas confectionné par le restaurant « La Mamie du Papy ».

Afin de financer les frais de cette organisation, (fanfare, sono, animation, cocardes...) quelques conscrètes et conscrits se sont déjà mobilisés pour proposer des actions telles que :

- vente de tickets à gratter avec de nombreux lots.
- participation au vide grenier du Comité des Fêtes le dimanche 17 juin.

Pour tous renseignements ou inscriptions, contacter le président **Michel EPINARD** au **04 77 60 70 04** ou par mail **michel.epinard@wanadoo.fr**.

Le président et l'ensemble du bureau remercient sincèrement toutes les personnes qui se mobilisent pour assurer le succès de cette fête et espèrent que d'autres membres viendront grossir les rangs !

## En bref...

### RECTIFICATIF

**M. Gérard FAURE**, réflexologue, exerce toujours son activité au 894 chemin de Champillon. Tél. **06 81 31 30 88**.

Nos excuses pour cet oubli dans notre dernière édition.

### ALERTE

- De nombreux vols ont été signalés sur notre commune et aux alentours. Soyez vigilants.
- Une arnaque concernant un changement d'opérateur d'électricité a été notifiée en mairie. Là aussi soyez vigilant.

### APPARTEMENT À LOUER

L'appartement situé au-dessus de la Mairie sera disponible d'ici début juin. C'est un T3 de 75 m<sup>2</sup> avec 2 chambres.

Pour plus de renseignements, prenez contact avec la Mairie.

## Retour du Cambodge de notre «raiveuse» Aurélie Valleyre

Souvenez-vous dans l'édition du Carillonneur d'automne nous vous faisons le **portrait d'Aurélié**. Cette saint-nizerote sportive, maman de deux enfants, s'était lancée un défi. Soutenue par différents sponsors et avec l'objectif de promouvoir l'association **Elie entre autres**, organisation en faveur de l'autisme, elle s'est envolée pour le Cambodge le 3 mars, pour participer au **Raid Amazonas**, ensemble de défis sportifs qui s'enchaînent pendant 10 jours : au programme course à pied, canoë kayak, VTT et tir à l'arc en équipe mais surtout, la rencontre des habitants dans leurs villages.

Ce qui a le plus marqué Aurélié, c'est la visite des écoles et la rencontre émouvante avec les enfants à qui elle a remis des crayons et partagé un cours d'initiation au français. Là-bas, les enfants doivent participer aux tâches quotidiennes avant de pouvoir rejoindre l'école. Quelquefois le travail prime sur la scolarité.

Lors de la visite d'une rizière les cambodgiens se sont montrés très accueillants et lui ont fait découvrir leur mode de vie communautaire.

Aurélié revient chargée de souvenirs et transformée par cette expérience inoubliable, tant côté sportif qu'humain. Chaque épreuve est très disputée mais l'entraide et le partage reste une priorité. Chaque arrivée est émouvante et la dernière est un moment solennel avec les moines qui bénissent les amazones.

La blessure de sa coéquipière à l'avant dernière épreuve les rétrogradent, malgré un bon début dans la compétition.

Courant avril, Aurélié organisera une soirée de remerciements pour les sponsors, qui l'ont soutenue dans cette aventure et remettra à cette occasion un chèque à l'association **Elie entre autres** qui a voyagé au Cambodge à travers elle.



## BC SORNIN Fin de saison palpitante



Remise des maillots aux U17 filles par les sponsors : Grand Optical et la Mamie du Papy

Le **BC Sornin** s'apprête à vivre une fin de saison très rythmée, tant au niveau du terrain que de l'organisation. En effet, après le tournoi qualificatif pour les finales du trophée «**La Mie Câline**» qui s'est déroulé le samedi 31 mars, le club a été désigné pour recevoir les finales départementales jeunes D2 au complexe sportif de Saint Nizier sous Charlieu le samedi 23 juin. Les co-présidents **Mickael DUPIN** et **Franck BESSE** sont très sereins en ce qui concerne la réussite des différentes manifestations car l'esprit de convivialité et la solidarité des forces vives du club sont des atouts majeurs pour cela.

Le club et ses supporters vont également vivre de grandes émotions avec les équipes qui sont en route pour une belle fin de saison. Les séniors, les U17 filles ainsi que les U15 garçons sont en tête de leur poule à l'approche du sprint final, nous espérons tous les voir jouer le titre.

## Une subvention pas comme les autres...



Lors du conseil municipal du 20 février dernier, une **subvention exceptionnelle de 5 500 €** a été attribuée à la société de chasse dans le cadre de la participation communale à la réalisation de son local.

En effet, les chasseurs ont réalisé d'importants travaux pour réhabiliter une partie du grand couvert de la famille LARUE, route des Egrivets.

La subvention couvre le montant des fournitures nécessaire à la réalisation de ce chantier. « **Le gîte** » est désormais le point de rencontre de nos chasseurs.

## École Notre Dame des Vignes

Concert **Chante la vie chante** par la chorale de l'école Notre Dame des Vignes

Les élèves du CP au CM2 ont le plaisir de vous annoncer leur concert : **Chante la vie chante**, le **vendredi 25 mai** à 20h, en l'église de St Nizier.

Depuis janvier, les enfants et leurs maîtresses répètent d'arrache-pied pour vous concocter un joli spectacle avec des chansons de Louane, Kenji, France Gall, Vanessa Paradis, Michel Fugain, Johnny...

L'entrée du concert sera gratuite mais un chapeau circulera en fin de spectacle pour financer une partie de la classe découverte.

Celle-ci se déroulera les 4 et 5 juin, à Guédelon où les enfants découvriront la construction d'un château fort, comme au Moyen Age. Ils s'initieront aux techniques de l'époque. Ils visiteront aussi les carrières d'Aubigny et se transformeront en tailleur de pierre. Lors de la soirée passée hors de la maison, les enfants auront la joie de participer à un spectacle médiéval.

De plus, les élèves de CE2 CM1 et CM2 participeront aux 30 ans de la chorale du pays de Charlieu-Belmont. Ils assureront la 1<sup>ère</sup> partie du concert donné par les chorales invitées à ce week-end chantant le dimanche 3 juin à 14 h30 au gymnase municipal de Charlieu.

## École Publique

La rentrée de janvier 2018 a été riche en enseignements pour tous nos élèves grâce notamment au spectacle «**Des clics et décroche !**» qui a mis en garde sur la surexposition aux écrans. À la suite de ce spectacle, les élèves, leurs enseignants mais aussi leurs familles, ont été invités à faire une grande expérience : une semaine sans écran ! Cela a permis de (re)découvrir bon nombre d'activités et de les partager : **expérience POSITIVE**.



Les élèves apprennent grâce à des activités ludiques tout en restant très instructives. Ainsi, grâce au Père Noël, la classe de CE2 accueille **Blanca et Caramel**, deux charmants cochons d'Inde. Cela permet d'étudier le cycle de vie tout en développant de multiples savoirs et savoir faire dans différentes disciplines. Les CM2 ont pu travailler avec un gendarme sur le **permis piéton et le permis vélo**. Toutes les classes se perfectionnent avec l'utilisation de l'ordinateur pour créer des leçons, faire des recherches... Les arts ne sont pas en reste, puisque vous pouvez admirer, dans les couloirs de l'école, les réalisations des élèves (affiches de lecture, collections surprenantes à propos du 100<sup>ème</sup> jour de classe, carnets de village sur St Nizier, décorations de porte à thème...).

Enfin, toute l'école se prépare à endosser le rôle de critique de cinéma grâce au **festival « Ciné Court Animé »** et poursuit avec enthousiasme son projet musical avec Emilie Liabot.

## VENTE DE SACS REUTILISABLES

L'école Notre Dame des Vignes a choisi de travailler avec l'entreprise **LES TISSAGES DE CHARLIEU**, acteur du développement durable, située rue dorian à Charlieu qui fabrique des sacs recyclés et solidaires.

Qui dit local, dit production d'un sac *made in France* renommé **L'INDISPENSAC**.

Bien plus qu'un sac : il est tissé à Charlieu et confectionné dans la région avec des fibres recyclées.

Ce sac est unique, personnalisé et créatif avec la photo de notre école dans un cadre enfantin et ludique, il est de couleur gris.

Si vous êtes intéressés pour l'achat d'un ou plusieurs sacs, merci de prendre contact avec **Sandrine GALICHON** au **0674085491**



## Le Comité des Fêtes

Le comité continue de s'épanouir, cette année encore avec son bureau qui se renouvelle, s'agrandit et se rajeunit, mais également avec ses activités qui permettent d'apporter du dynamisme à notre commune. En effet de nouvelles animations sont créées avec par exemple la chasse aux œufs qui a eu lieu début avril.

Les festivités du week-end de Pentecôte débiteront le **vendredi 18 mai** au soir avec un concours de pétanque ouvert à tous. Le lendemain, **samedi 19 mai** se tiendront les Jeux Olympiques de Saint Nizier dans le parc de Carillon qui seront suivis d'une paella géante le soir.

Les JO s'organiseront par équipe de 6. Pour vous inscrire rien de plus simple, il suffit de vous rendre au préalable au bar-restaurant **La Mamie du Papy**. À noter que les inscriptions sont gratuites, alors n'hésitez pas à venir passer un après-midi sportif et convivial.

Le vide grenier quant à lui se déroulera le **dimanche 17 juin** au complexe sportif et ce dès 6h du matin. Vous pouvez d'ores et déjà préparer vos cartons ou alors venir ce jour là fouiner et dénicher de bonnes affaires. Nous vous attendons nombreux.

<b>VENDREDI 18 MAI</b> à 19h au stade Concours de pétanque et barbecue	
<b>SAMEDI 19 MAI</b> à 14h à carillon LES JO DE SAINT NIZIER Jeux par équipes de 6 à 19h30 paëlla géante	