

Semaine du 23 juillet au 29 juillet 2018

Le Progrès 24 juillet

PANISSIÈRES

Le dispositif des chantiers éducatifs reconduit pour la 4^e fois



■ Tanguy Desrués (à gauche) et Clément Bonnet (à droite) ont été encadrés quelques jours par Pierre Giraud (au centre), agent du service technique. Photo Marjorie CHEVRIER

Cette année, six jeunes ont été engagés au sein des services de la mairie. Les six contrats de deux semaines chacun permettent aux jeunes travailleurs de découvrir les activités diverses de la commune : le secrétariat de la mairie, mais aussi les travaux de voirie, le nettoyage des espaces publics, l'entretien des espaces verts... Pour la commune, le but est d'amener les jeunes à s'inscrire dans l'environnement de la ville de Panissières, mais aussi de faire l'expérience du monde du travail et ainsi leur permettre de s'insérer socialement. « C'est une bonne expérience. En plus, on est en extérieur, on fait un travail d'équipe. C'est très agréable. Franchement, on le recommande », affirment Tanguy et Clément en train de désherber les massifs de fleurs. Le personnel municipal a encadré et pris le temps d'intégrer les jeunes aux diverses tâches proposées. Pierre Giraud, agent du service technique, est très satisfait : « Ils sont intéressés, curieux, volontaires. C'est très appréciable. Et j'aime beaucoup pouvoir leur transmettre mon savoir-faire ». Le même constat est fait au niveau des autres services de la mairie. Une opération qui sera sans doute réitérée.

Le Progrès 26 juillet

PANISSIÈRES ARTISANAT LOCAL

Une glace au bon lait des chèvres de Chazalon

Guillaume et Marie Burger ont repris une ferme au lieu-dit Chazalon en 2013. Il leur a fallu un an pour se former au métier d'éleveur de chèvres et un an pour une cession d'exploitation en douceur et créer Les Chèvres de Chazalon.

Les chèvres de Chazalon, ce sont 56 chèvres de race Alpine, 2 boucs et 12 chevrettes de renouvellement sur 11 ha. En plus de leurs fromages frais, fromages blancs, fromages ails et fines herbes et échalote, Guillaume et Marie proposent depuis cette année des glaces réalisées avec le lait de leurs chèvres.



■ Guillaume Burger, ex-directeur de centre de loisirs et aujourd'hui gérant de la ferme Les chèvres de Chazalon, souhaitait proposer un nouveau produit original à ses clients. Photo Marjorie CHEVRIER

Un lait plus digeste

« C'est une glace qui est appréciée des personnes intolérantes au lactose. Car le lait de chèvre est plus digeste que le lait de vache », explique Marie. La recette ? Il a fallu six mois d'essais et l'aide de l'entreprise Saveurs des quatre matins, pour trouver la bonne formule. Au final, et selon la volonté du couple, il y a peu d'ingrédients dans les glaces, il y a peu d'ingrédients dans les glaces. Du lait et des œufs de leur ferme, du sucre et c'est tout ! Pour les parfums vanille et chocolat, les matières premières ont été choisies soigneusement. « On travaille avec de la gousse de vanille et avec du chocolat que nous a

recommandés un chocolatier. Le but est vraiment que nos glaces soient faites exclusivement avec des produits naturels », précise Guillaume. Le couple compte proposer par la suite un parfum menthe/chocolat et un autre au miel, toujours dans l'idée de travailler avec de bonnes matières premières.

CONTACT Tél. 06.77.09.42.34.
leschevresdechazalon@yahoo.fr

REPÈRE

■ Où se procurer la glace

Guillaume est présent au marché de Feurs et le samedi matin au marché de Panissières. Vous pourrez vous procurer des pots de glace de 125 ou 625 ml pour une dégustation à domicile.

Et pour les plus gourmands, Guillaume installe une machine à glace sur son stand. La ferme ouvre ses portes tous les soirs de 17 h 30 à 19 heures pour permettre aux visiteurs de participer à la traite et de visiter l'exploitation.

Le Progrès 27 juillet

PANISSIÈRES

Tournage d'un film d'horreur à la ferme Seigne



«Chaque ado a pu participer aux différents postes, que ce soit au jeu d'acteur, au cadrage, au clap ou à la prise son. Photo Maxime CHEVRIER

Dans le cadre d'Été jeunes, onze ados âgés de 10 à 14 ans ont écrit, tourné et monté un film à la ferme Seigne. Ce stage, proposé par le conseil départemental et regroupant la Maison pour tous de Firming et le centre social de Montbrison, vise à donner à ces jeunes des notions de cadrages, de prises sonores et de montage vidéo. Pour l'écriture du scénario, les participants ont décidé de créer un film d'horreur. L'histoire : des jeunes louent un gîte à la campagne, mais un tueur fou décide de s'en prendre à eux.

Encadrés par Sylvain Michelland, animateur technique à la MJC de Feurs, et Olivier Chéné, vidéaste-réalisateur, les ados ont appris à être acteur, cadreur, mais aussi à réaliser quelques effets spéciaux, notamment la fabrication de faux sang. Le montage vidéo sera également réalisé par les ados.

Sortie prochaine sur la chaîne Youtube Les Incroyables du Web.

Le Progrès 28 juillet

PANISSIÈRES

Sortie restaurant pour une dizaine de résidents de l'Ehpad



■ Les résidents autour d'un repas au restaurant. Photo Samira COUCHAUD

Une dizaine de résidents de l'Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) de Panissières étaient de sortie jeudi juillet à midi, au restaurant le tisseur des saveurs. Un bon moment de partage et de dégustation organisé par l'association Douceur de vivre et qui permet aux résidents de sortir un peu de leur quotidien.

CONTACT Association Douceur de vivre, Tél. 04.77.28.73.37.