

# Le *petit* Neuilléen

*Joyeuses fêtes !*

**Dossier**

**Nos artisans ont du talent** *la suite* page 3

©Sandrine Carré - L'Instinct Culinaire

## **Actualité municipale**

Le verger communal  
s'agrandit *page 11*

## **Associations**

L'actualité des  
clubs de foot *page 14*

## **Actualité**

Du nouveau au  
P'tit Neuilléen *page 16*





**Le petit Neuilléen**

Le journal d'information  
de la commune de Neuillé

Décembre 2025

Directeur de publication : Guy Bertin

Coordinateur de publication :  
Vincent Benoist

Crédits photographiques :  
V. Benoist, V. Roy, P. Flacelière,  
D. Le Clainche

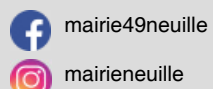
Impression :  
Imprimerie Valdeleire - Saumur  
Publication éditée à 520 exemplaires

**Mairie de Neuillé**  
Place Saint-Médard,  
49680 Neuillé

Tel. 02 41 52 51 10

Horaires d'ouverture :  
Du lundi au samedi  
de 09h00 à 12h15

secretariat@neuille.fr  
www.mairiedeneuille.fr

**Le mot du maire**

Chères Neuilléennes et chers Neuilléens

Cet édit, et ce nouveau numéro seront les derniers de notre mandature, car comme vous le savez le 15 et 22 mars 2026 auront lieu de nouvelles élections municipales. Qu'il me soit donné l'occasion ici de remercier l'engagement de tous les élus dans leur mission, leur temps consacré et leur participation au cours de ces 6 années passées au service de la commune et de ses habitants. J'aurai l'honneur de reconduire une nouvelle liste pour le prochain mandat accompagné de 10 conseillers sortants et de 4 nouveaux habitants souhaitant s'investir à leur tour.

Comme vous avez pu le voir dans la presse, nous sommes allés récupérer à l'hôtel de la Région des Pays de la Loire le diplôme qui labellise la commune pour sa 1<sup>re</sup> fleur. Cette reconnaissance, est un encouragement à l'embellissement de notre village que nous réalisons depuis plusieurs années. J'en profite pour faire un clin d'œil à Pierrette Bonde, ancienne adjointe qui a beaucoup donné, avec qui on avait lancé l'idée d'obtenir ce label, aujourd'hui c'est chose faite. Un grand merci à la commission fleurissement de Catherine, Cécile, Agnès et son frère Aubin, Vincent pour leur investissement précieux. Je tiens à souligner l'accompagnement de nos agents dans cette démarche qui est le fruit d'un travail collectif. Tout le monde a mis de son

temps pour réaliser ici des barrières, là un verger communal, puis l'action avec les habitants pour nettoyer le Suzon, la cérémonie autour de notre châtaigner millénaire.....Un vrai travail partagé. Cette reconnaissance n'est cependant pas une fin en soi, puisque l'objectif que l'on souhaite poursuivre avec vous, est de continuer d'améliorer notre cadre de vie qui est de qualité et que chacun d'entre nous puisse aussi apporter sa touche personnelle devant chez lui pour un résultat d'ensemble agréable.

Vous le lirez dans ce numéro, tous les 5 ans il y a le recensement de la population. En ce mois de janvier 2026, deux agents recenseurs désignés par le conseil municipal, auront la mission de vous apporter dans vos boîtes à lettres, les formulaires d'informations et les feuillets à remplir pour chaque personne vivant dans le foyer. Je vous invite, pour ceux qui sont plus coutumiers, de faire ces démarches par internet ou sinon de remplir les bulletins et les ramener à la mairie. Notre secrétaire, Élodie, sera la coordinatrice de cette procédure. Ce moment de recensement est un temps fort pour notre collectivité, puisqu'il détermine notre population totale et par ricochet les dotations que l'État nous verse. À l'heure où les participations de l'État diminuent, seul le nombre d'habitants peut nous aider à maintenir ou améliorer cette contribution. C'est très important. Je vous remercie de réserver le meilleur accueil à nos 2 agents Odile et Nicolas. Remarque importante, ce recensement est fait par l'INSEE pour mieux connaître la population française et sa pyramide des âges, indispensable pour anticiper les politiques publiques à moyen et long terme (Il n'y a aucun lien avec les impôts...)

Nous avons terminé l'année avec un certain nombre de travaux tel que l'aménagement de la rue de la fontaine au gué suivi par M. Flacelière et sa commission, la toiture et l'isolation du restaurant le « P'tit Neuilléen » suivi par M. Delaunay et sa commission, et à suivre la pose d'un poêle à granulés dans la salle de restauration. Le démarrage de la reprise du restaurant par Anthony et Coraline est encourageant, je vous invite à y aller manger pour découvrir les plats de qualité préparés et l'accueil réservé. C'est important de faire vivre et faire connaître nos commerces de proximité si l'on veut qu'ils animent notre village.

Au nom de toute l'équipe municipale je vous souhaite de belles fêtes de fin d'année, et mes meilleurs vœux pour 2026.

A bientôt

Guy Bertin

**Dossier****Nos artisans ont du talent *la suite***

Dans le précédent Petit Neuilléen, nous avons débuté une série de portraits des artisans de la commune que nous souhaitons poursuivre au fil des éditions suivantes. Découvrons aujourd'hui trois portraits de professionnels passionnés qui oeuvrent dans le domaine culinaire.

**Bruno COMMON - Poissonnier**

L'histoire de la poissonnerie Common commence en 1982 lorsque Gérard Common alors gérant d'une poissonnerie dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement de Paris décide de quitter la capitale pour se rapprocher de sa région natale. Il rachète la poissonnerie Lenoir située rue du marché à Saumur. En 1993, il acquiert une maison au moulin de Bessac à Neuillé et y installe son entrepôt. La même année, son fils Bruno rejoint l'entreprise après l'obtention de son BTS spécialisé dans les produits de la mer. Bruno développe alors la vente itinérante sur les marchés du saumurois.

En 2006, Bruno reprend la gérance de l'entreprise. Il cède le magasin de Saumur en 2010 pour se consacrer entièrement aux marchés itinérants.

L'entreprise compte aujourd'hui dix salariés et est présente chaque semaine sur une quinzaine de marchés de la région saumuroise. « Nous proposons une large gamme de poissons, de crustacés et bien sûr des produits phares comme les huîtres et les moules. Nos produits arrivent chaque jour de Bretagne, de Normandie, de Boulogne-sur-Mer ou de Méditerranée. »

En 2020, Maxime, le fils aîné de Bruno rejoint l'entreprise puis en 2023, Arthur son second fils, tout juste diplômé d'un bac professionnel «écailler traiteur» se lance dans l'aventure au côté de son père. Sa formation permet à l'entreprise de développer de nouveaux produits et d'enrichir son offre. « Nos clients nous demandent de plus en plus de produits préparés et cuisinés, type salades norvégiennes, brochettes, gravlax... Nous avons adapté nos remorques en les équipant de vitrines réfrigérées qui nous permettent de proposer nos produits maison. »

Les fêtes de fin d'année représentent une période de forte demande pour l'entreprise. « L'activité se porte bien également durant les mois d'été grâce aux nombreux touristes qui visitent notre région et que l'on retrouve sur nos marchés ».



Il est possible de commander des plateaux de fruits de mer depuis le site internet de la poissonnerie et de retirer les commandes directement sur les marchés.

www.poiscom.fr ou 06.20.57.57.82



Gérard, Maxime, Arthur et Bruno Common



La poissonnerie est présente sur une quinzaine de marchés chaque semaine.



L'entreprise propose des plats cuisinés à base de poisson.

**Anthony ANDEROUIN, Cuisinier**

Anthony nous accueille dans la cuisine du restaurant Le P'tit Neuilléen, qu'il a investie en septembre 2025. Il a réalisé son rêve de s'installer à son compte et de créer sa propre cuisine. Passionné de cuisine traditionnelle, il aime préparer des spécialités régionales, des plats en sauce, travailler la viande sous toutes ses formes et mettre à profit son savoir-faire en pâtisserie.

Diplômé d'un baccalauréat en hôtellerie au lycée Sadi Carnot de Saumur, Anthony a complété sa formation par une année d'alternance en pâtisserie au sein de la boulangerie de Chacé. Il a ensuite travaillé dans plusieurs restaurants à Saumur et à Montreuil-Bellay puis a passé 5 ans au restaurant de l'Hôtel du Parc à Saint-Lambert-des-Levées en tant que second de cuisine. « Cette expérience a été très enrichissante, le rythme était intense, j'y ai appris la rigueur du métier et le travail en équipe ».



Cela fait plusieurs années qu'Anthony songeait à devenir indépendant et cherchait une opportunité pour reprendre un restaurant. « *Coraline et moi sommes amis depuis une dizaine d'années, lorsque nous avons su que la mairie de Neuillé cherchait un repreneur pour le P'tit Neuilléen, nous avons sauté sur l'occasion pour proposer un projet de reprise aux élus.* »

Ouvert début octobre, le bar-restaurant propose un menu ouvrier avec choix le midi. « *Généralement, nous proposons une entrée froide ou chaude, un plat avec de la viande ou du poisson et des desserts à base de fruits ou de chocolat.* ». Pour les repas du soir, le menu est à la carte. « *Nous renouvelons notre carte à chaque saison. Celle d'hiver est proposée depuis début décembre.* ». Le P'tit Neuilléen propose également des prestations traiteur. « *J'adapte mes menus en fonction des envies des clients et de leur budget.* ». Le restaurant peut également être privatisé sur demande pour les repas exceptionnels.

Anthony et Coraline sont très satisfaits de leurs débuts : « *Le restaurant tourne bien, nous commençons à fidéliser notre clientèle, et le bouche-à-oreille fonctionne bien.* »



### Wilfried Carré, Cuisinier

Wilfried a su très jeune que sa passion pour la cuisine et la gastronomie le conduirait vers les métiers de bouche. Dès l'âge de 15 ans, il se lance dans un CAP-BEP Cuisine au CFA de Saumur puis poursuit avec un CAP-BEP Charcutier traiteur à la chambre des métiers d'Angers au cours duquel il fait son apprentissage dans une charcuterie de Mazé. « *Cette expérience m'a beaucoup appris sur le métier de traiteur, dans la conception des buffets, la préparation des viandes et des pâtisseries salées...* ». Il complètera sa formation avec une mention Pâtisserie.

Après son service militaire, il part en Suisse avec sa femme Sandrine pour enrichir son expérience professionnelle. Il travaillera dans plusieurs grands restaurants dont certains étoilés au guide Michelin et référencés au Gault&Millau. De retour en France, Wilfried souhaite transmettre son savoir-faire et se tourne vers l'enseignement. « *J'ai passé mon Bac Pro Cuisine en candidat libre afin de pouvoir enseigner. J'ai formé les jeunes apprentis au CFA de Saumur pendant 13 ans. C'était un métier passionnant, j'y ai transmis mes compétences culinaires mais également les règles fondamentales du métier, à savoir la capacité d'organisation et la rigueur.* »

En 2019, il prend un congé parental, période qu'il met à profit pour réfléchir sur un nouveau projet professionnel. En 2022, il se lance dans l'aventure avec Sandrine et crée son entreprise l'Instinct culinaire. « *Dès les premiers mois d'installation, j'ai eu l'opportunité d'assurer une prestation de traiteur au concours complet à l'Hippodrome de Verrie. Cet événement majeur, organisé sur 5 jours et réunissant près de 800 convives m'a permis de me faire connaître et de faire découvrir ma cuisine.* ». L'activité de l'entreprise se développe alors de façon exponentielle et les carnets de commandes se remplissent rapidement. « *Mon travail est très varié : j'interviens aussi bien auprès de particuliers pour des mariages ou des anniversaires que pour de grandes entreprises lors de galas ou de cocktails. Nous sommes depuis peu traiteur référencé pour les réceptions organisées à l'abbaye de Fontevraud.* »

Wilfried a remporté le mois dernier un trophée de la création d'entreprise 2025 décerné par la caisse locale du Crédit Agricole Anjou Maine. Cette distinction récompense les entreprises pour leur viabilité, leur pérennité et leur capacité d'innovation. Le parcours professionnel et la motivation des entrepreneurs sont également reconnus à travers ce trophée.

Les années qui viennent sont prometteuses. « *Les week-ends sur la période printemps /été 2026 sont complets, nous avons déjà des réservations pour 2028.* » L'instinct culinaire organise la Saint Sylvestre à la salle des loisirs de Neuillé. Wilfried et Sandrine remercient chaleureusement les nombreux Neuilléens qui ont réservé pour cette belle soirée du nouvel an.



### Mercredi 2 juillet 2025

#### • CRÉATION D'UN EMPLOI PERMANENT DE CUISINIER À TEMPS NON COMPLET (21H30)

Considérant que les besoins du service nécessitent la création d'un emploi permanent de cuisinier, le Conseil Municipal décide de créer un emploi de cuisinier à temps non complet à raison de 21h30 par semaine, de catégorie C, relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

#### • MODIFICATION DU TEMPS DE TRAVAIL DE L'EMPLOI DE SECRÉTAIRE DE MAIRIE

Le Conseil Municipal décide de porter, à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2025 de 24 heures à 25 heures le temps hebdomadaire moyen de travail de l'emploi de secrétaire de mairie créé le 2 juillet 2021, suite à l'augmentation de la charge administrative de la commune.

#### INFORMATIONS

**Bar/restaurant le P'tit Neuilléen** : Comme évoqué lors du précédent Conseil Municipal, Morgane et Juanfry cesseront leur activité le 1<sup>er</sup> septembre prochain. Différentes personnes ont candidaté, les membres du Conseil Municipal ont décidé de sélectionner Madame RITOUET et Monsieur ANDEROUIN.

### Vendredi 5 septembre 2025

#### • ASSUJETISSEMENT À LA TVA DES LOCAUX COMMERCIAUX

Café restaurant le Petit Neuilléen : L'assujettissement de ce bail commercial à la TVA permettra à la commune de déduire la TVA déductible, notamment des investissements réalisés et aux commerçants de déduire la TVA de leurs loyers. Le Conseil Municipal approuve l'assujettissement à la TVA de l'activité de location de locaux commerciaux à des professionnels ;

#### • ACCUEIL ÈLÈVE EN CLASSE ULIS SUR LONGUÉ-JUMELLES : année scolaire 2024/2025

Suite au courrier du 3 juillet 2025 de la Mairie de Longué-Jumelles, demandant une participation financière pour la scolarité d'un enfant en classe ULIS et résidant sur la commune, le conseil municipal, décide de contribuer aux frais de fonctionnement pour la scolarisation de l'enfant domicilié sur la commune de Neuillé, en classe ULIS à l'école publique RAYMOND RENARD de Longué-Jumelles, pour l'année scolaire 2024-2025 et de participer aux frais de fonctionnement qui s'élèvent à 577.41 €.

#### • ÉVOLUTION DES STATUTS DU SIÉML

La réforme des statuts du Siéml tend à satisfaire une double ambition : maintenir la trajectoire prise par le Syndicat ces dernières années pour diversifier ses activités au service des collectivités du Maine-et-Loire d'une part et, d'autre part, conforter les principes de gouvernance territorialisée du Syndicat.

Le Syndicat agit dans de nouveaux secteurs tels que les réseaux d'objets connectés, les systèmes d'information géographique ou encore l'autoconsommation collective, qui méritent pleinement de figurer dans les statuts. Les modifications des circonscriptions électorales et conséquences associées, le comité Syndical du Siéml passerait de 46 à 50 délégués.

Le Conseil Municipal décide d'approuver le projet de réforme des statuts du Siéml.

#### • CONVENTION GROUPE DE COMMANDES FOURNITURES D'ÉNERGIE

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2007, le marché de l'énergie est ouvert à la concurrence. Conformément aux dispositions du Code de l'Énergie, les consommateurs de gaz naturel peuvent librement choisir un fournisseur sur le marché. Le SIÉML va lancer un nouvel accord-cadre à marchés subséquents pour l'achat et la fourniture d'énergies qui débutera le 1<sup>er</sup> janvier 2028. Le Conseil Municipal décide de faire adhérer la commune de Neuillé au groupement de commandes permanent pour la passation et l'exécution du marché public d'énergies, dont le SIÉML est coordonnateur.

#### • CONTRAT AVEC LE BUREAU D'ÉTUDE CRESCENDO : TRANCHES OPTIONNELLES 1-2-3

Concernant le projet de construction du complexe sportif multi-activités autour de la salle Branchereau et du besoin d'accompagnement en assistance à maîtrise d'ouvrage.

Le Conseil Municipal valide :

- la tranche optionnelle 1 pour un montant de 3 250 € HT soit 3 900 € TTC
- la tranche optionnelle 2 pour un montant de 3 900 € HT soit 4 680 € TTC
- la tranche optionnelle 3 pour un montant de 7 150 € HT soit 8 580 € TTC

### • RECRUTEMENT SPS (SÉCURITÉ DE PROTECTION DE LA SANTÉ) ET CT (CONTROLEUR TECHNIQUE)

Parmi les 6 entreprises consultées pour le SPS, le Conseil Municipal valide l'offre de la société BATEC pour un montant de 3 150 € HT

Parmi les 4 entreprises consultées pour le CT, le Conseil Municipal valide l'offre de la société DEKRA pour un montant de 5 520 € HT pour le CT ;

### • AVENANT CONTRAT BUREAU ATOME ARCHITECTE

Concernant le projet de réaménagement d'un espace multifonctionnel à Neuillé (Espace Branchereau) pour un coût du marché initial de 950 000€ HT ; Au vu de l'avancement, les études d'Avant-Projet, l'évolution du programme par le maître d'ouvrage, le résultat des études de sol géotechniques ont conduit à devoir majorer les coûts prévisionnels des travaux qui au stade APD sont arrêtés aux sommes suivantes :

- TF (Tvx en Tranche Ferme) : 1 411 471 .58 € HT soit une hausse de 461 471.58 € HT

Le Conseil Municipal décide de valider l'avenant N°01, proposé entre la SARL D'ARCHITECTURE ATOME et la Commune de Neuillé au même taux de 10.329 % ainsi que le nouveau montant de rétribution du Maître d'Œuvre à 149 702.14 € HT soit une évolution de 51 577.14 € HT

### • COTISATION FRANCE SERVICES

M. le Maire expose aux membres du Conseil le bilan de la participation 2024 demandée aux sept communes du Pays Allonnais dans le cadre de leur contribution à la Maison France Services d'Allonnes.

2402 usagers en Pays Allonnais ont eu recours à la Maison France Services d'Allonnes au cours de l'année 2024 dont 150 personnes pour la commune de Neuillé. Le Conseil Municipal décide de verser la somme de 484 € à la Maison France Services au titre de la contribution pour l'année 2024 basée sur le nombre de personnes.

### • COTISATION RELAIS PETITE ENFANCE

La clé de répartition pour la participation financière de chacune des communes du Pays Allonnais au fonctionnement du service Relais Petite Enfance (R.P.E) été actualisée au 1<sup>er</sup> janvier de l'année et validée par le Comité de Pilotage. Celle-ci tient compte de la population municipale au 1<sup>er</sup> janvier de l'année ; du nombre d'assistants maternels par commune et du nombre d'animations par commune.

Le Conseil Municipal valide la nouvelle clé de répartition et le versement de la participation financière 2024 d'un montant de 912.21 € à la Mairie d'Allonnes gérant ce service ;

### • VALIDATION DEVIS SAINT-BERNARD PROTECTION POUR LES EXTINCTEURS

Le Conseil Municipal décide de valider le devis N°0003321 de la SOCIETE SAINT BERNARD PROTECTION pour l'achat de 4 extincteurs d'un montant de 481.16 € HT et 577.39 € TTC.

## Vendredi 3 octobre 2025

### • URBANISME – CONVENTION DE PRESTATIONS DE SERVICES ADS – RENOUVELLEMENT

Le Conseil Municipal approuve le renouvellement de la convention ADS pour une durée de 8 ans soit une validité jusqu'au 31 décembre 2033.

Le service instruction des ADS de la Ville de Longué-Jumelles instruit les autorisations et actes relatifs à l'occupation des sols, à la réglementation de la publicité extérieure, enseignes et préenseignes des 16 communes du Pôle ADS de Longué-Jumelles (Allonnes, Blou, Brain-sur-Allonnes, Courléon, la Breille-les-Pins, la Lande-Chasles, Mouliherne, Neuillé, Saint-Clément-des-Levées, Saint-Philbert-du-Peuple, Varennes-sur-Loire, Vernantes, Vernoil-le-Fourrier, Villebernier et Vivy) ;

### INFORMATIONS

**Mise en place de la mutuelle pour les agents au 1<sup>er</sup> janvier 2026** : Conformément aux dispositions du décret n°2022-581 du 20 avril 2022, les collectivités territoriales et leurs établissements publics sont tenus, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2026, de participer au financement des garanties de complémentaire frais de santé de leurs agents, à hauteur minimale de 15 euros par mois et par agent.

**La commune a accueilli le nouveau prêtre**, le père d'Andigné le mardi 23 septembre.

## Vendredi 7 novembre 2025

### • REPAS DES AÎNÉS ENCAISSEMENT DES RÈGLEMENTS

Le repas des aînés a eu lieu samedi 11 octobre 2025, les personnes souhaitant accompagner les personnes de plus de 70 ans pouvaient y participer sous réserve de régler leur repas. Prix du repas fixé à 25 €. Le conseil municipal autorise M. le Maire ou l'un de ses adjoints à encaisser les règlements.

### • PARTICIPATION FSL (FONDS DE SOLIDARITÉ LOGEMENT) 2025

M. le Maire rappelle à l'assemblée délibérante que chaque année le Département sollicite une participation au financement du Fonds de Solidarité pour le Logement. Ce dispositif permet aux ménages les plus fragiles de bénéficier d'aides financières et d'un accompagnement leur permettant d'accéder ou de se maintenir dans un logement.

Cette participation est calculée en fonction de la population DGF de la commune et du nombre de logements du parc social par rapport au nombre total de résidences principales sur le territoire.

Le Conseil Municipal, à l'unanimité valide la participation financière de la commune d'un montant de 286,50 € au titre du Fonds de Solidarité pour le Logement, pour l'année 2025,

### • VALIDATION DEVIS CAMPAGNE PATA 2025

Pour les besoins d'entretien de la voirie de la commune, une demande de devis a été faite auprès de plusieurs entreprises. Au vu des offres reçues et après étude des devis par la commission voirie et d'après les critères prix et qualités techniques, le Conseil Municipal décide de retenir le devis de l'entreprise TPPL, d'un montant de 9 950,00 € HT soit 11 940,00 € TTC pour une quantité de 10 tonnes.

### • VALIDATION DEVIS POËLE À GRANULÉS POUR LE P'TIT NEUILLÉEN

Afin de changer le chauffage du restaurant le P'tit Neuilléen, une demande de devis a été faite auprès de plusieurs entreprises. Au vu des propositions reçues des entreprises et après étude des devis par la commission patrimoine, le Conseil Municipal décide de valider le devis de l'entreprise TURBO FONTE d'un montant de 4782,20 € HT soit 5 738,64 € TTC.

### INFORMATIONS

Le Conseil Municipal a pris acte du **Rapport annuel sur le prix et la qualité du service public de prévention et de gestion des déchets ménagers et assimilés ainsi que du Rapport annuel sur le prix et la qualité du service de l'eau potable et de l'assainissement – exercice 2024** présentés par M. le Maire.

**École Privée Notre Dame des Champs** : Monsieur Bertin a rencontré la directrice de L'école Privée Notre Dame des Champs ainsi que Monsieur Brossard Président de l'Ogec pour échanger sur la rentrée des classes 2025-2026. Une demande a été faite pour qu'un agent communal emmène les enfants de l'école à la garderie. Actuellement la mairie prend en charge le trajet de l'école à la cantine le midi et n'est pas favorable pour adhérer à cette demande.

**Congrès des Maires** : Monsieur Le Maire ainsi que ses 3 adjoints seront présents au congrès des Maires à Paris du 18 au 20 novembre 2025, pendant leur absence, Madame Gabriels, conseillère municipale, aura en charge la commune.

**Réunion EVS** : Monsieur Bertin et Madame Baudry ont eu une réunion à l'EVS pour présentation des comptes par le comptable. Il y a un déficit prévisionnel de 80 000 € sur 2025. S'il n'y a pas d'amélioration d'ici début 2026, une liquidation judiciaire sera mise en place. Une réunion entre les maires est prévue prochainement pour savoir comment gérer cette situation critique.

**Pneus dans les bois** : Huit pneus ont été abandonnés dans les bois sur un terrain privé. Le conseil municipal est en réflexion pour savoir si lors de l'action « Nettoyons la nature » une mission de nettoyage du bois pourrait être envisagée.

**Station d'épuration** : Deux chèvres ont été installées par l'Agglomération de Saumur pour nettoyer la station d'épuration. Il a été demandé si un abri pouvait être fait pour les abriter. Vu avec l'agglomération.



### Recensement de la population

En 2026, notre commune réalise le recensement de sa population pour mieux connaître son évolution, ses besoins et ainsi développer de petits et grands projets pour y répondre. L'ensemble des logements et des habitants seront recensés **du 15 janvier au 14 février 2026**.

Élodie Bureau a été nommée coordonnatrice du recensement, elle sera assistée dans ses missions par Willy Delaunay en tant qu' élu référent. Les agents recenseurs sont Odile Gabard et Nicolas Moreau.

Comment ça se passe ?

Une lettre du maire sera déposée dans votre boîte aux lettres pour vous informer de l'opération. Puis, un agent recenseur vous fournira une notice internet, soit dans votre boîte aux lettres, soit en main propre. Suivez simplement les instructions qui y sont indiquées pour vous recenser en ligne. Ce document est indispensable, gardez-le précieusement.

### Se recenser en ligne est simple et rapide pour vous.

Pourquoi êtes-vous recensés ?

Le recensement de la population permet de savoir combien de personnes vivent en France et d'établir la population officielle de chaque commune. Le recensement fournit également des statistiques sur la population : âge, profession, moyens de transport utilisés, et sur les logements, etc.

Les résultats du recensement sont essentiels pour la vie de la commune. Ils permettent de :

1. Déterminer la participation de l'État au budget de notre commune : plus la commune est peuplée, plus cette dotation est importante ! Répondre au recensement, c'est donc permettre à la commune de disposer des ressources financières nécessaires à son fonctionnement.
2. Définir le nombre d'élus au conseil municipal, le mode de scrutin, le nombre de pharmacies, etc.
3. Identifier les besoins notamment en termes d'équipements publics collectifs (transports, écoles, maisons de retraite, structures sportives, etc.), de commerces et de logements.

Pour toute information concernant le recensement, veuillez contacter le secrétariat de la mairie au 02.41.52.51.10.

Pour en savoir plus sur le recensement de la population, rendez-vous sur le site [le-recensement-et-moi.fr](http://le-recensement-et-moi.fr).

### • Restauration scolaire

#### Laurence Cartereau, nouvelle cuisinière de la cantine scolaire



Depuis la rentrée de septembre, Laurence Cartereau a repris les rênes du restaurant scolaire suite au départ en retraite de Laurent Decottignies. C'est une nouvelle aventure pour la cuisinière qui connaît bien la restauration collective mais qui n'avait pas encore eu l'occasion de cuisiner pour des élèves de primaire et notamment des tout-petits. « J'étais maitresse de maison pendant six ans à la MFR de Noyant. Je préparais les repas du midi et du soir pour une soixantaine de jeunes qui ont souvent bon appétit. Aujourd'hui, ce n'est plus le même public, c'est une autre façon de préparer les repas, il faut adapter les quantités en fonction de l'âge, couper davantage les aliments, diversifier les plats en intégrant des aliments que les enfants ne

connaissent pas toujours, c'est aussi cela le rôle de la cantine, apprendre et découvrir de nouvelles saveurs. Chaque semaine, nous proposons également un menu à base de poisson et un plat végétarien. »

Titulaire d'un CAP Cuisine qu'elle a passé après une reconversion professionnelle, Laurence prend beaucoup de plaisir à cuisiner pour les autres. « Je fais une cuisine familiale avec des produits frais et de saison que j'essaye d'acheter autant que possible chez les producteurs locaux. J'aime faire des desserts maison, gâteaux, mousses au chocolat, riz au lait... Je cuisine ici comme je le ferai chez moi pour mes enfants et petits enfants ».

Durant le service du midi, Laurence est épaulée par Sylvie Albert, Nicolas Moreau et Océane Boireau qui prennent en charge les enfants et assurent les repas en salle.



Odile Gabard et Nicolas Moreau, les agents recenseurs en charge de la distribution des questionnaires.

### • Voirie

#### Fin des travaux au lotissement des Périnières



Les travaux de voirie dans le lotissement des périnières et sur la rue de la Fontaine au Gué sont à présent terminés.

Cet été, les enrobés et les trottoirs ont été réalisés dans le lotissement. L'éclairage public est opérationnel depuis la fin octobre.

Le tronçon de la rue de la Fontaine au Gué allant du cimetière à l'intersection avec la rue des Longchamps a été entièrement réaménagé en

septembre. Des bordures ont été créées afin de canaliser les eaux de pluie, un enrobé et des marquages au sol permettent aujourd'hui de partager la route. Sur les trottoirs et les places de stationnement, un revêtement drainant à base de graviers 0/10 a été posé. ■



Les enrobés teintés sur les trottoirs permettent une meilleure intégration paysagère

### • Patrimoine

#### Inauguration des travaux de restauration

Samedi 27 septembre, donateurs, financeurs, artisans et élus se sont retrouvés pour inaugurer les travaux de restauration des vitraux et des abat-sons de l'église Saint-Médard. Guy Bertin a retracé l'histoire de l'édifice, de sa construction à aujourd'hui, et a chaleureusement remercié toutes celles et ceux qui ont contribué au financement des travaux, permettant de préserver notre patrimoine.

Merci à l'entreprise Éric Boucher de Durtal pour la restauration des vitraux et à l'entreprise Joaquim Soriano de Neuillé pour la conception et la pose des abat-sons.

Les travaux ont été financés par la Région Pays de la Loire, le Département de Maine-et-Loire, la Fondation du patrimoine, le club Mécènes d'aujourd'hui en Anjou, des donateurs privés et la Mairie de Neuillé. ■

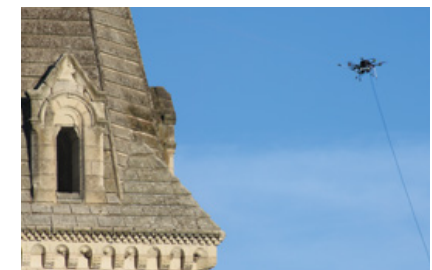


### • Patrimoine

#### Travaux d'entretien des bâtiments

L'entreprise Steven Bodin est intervenue en octobre pour réaliser un nettoyage et un traitement de démoissage sur les toitures de l'église et de la mairie à l'aide d'un drone. Cette technique permet d'intervenir facilement et en sécurité sur les surfaces difficiles d'accès en évitant l'installation d'échafaudages.

La toiture de la salle de restaurant du P'tit Neuilléen a été refaite par l'entreprise Soriano pour la charpente et l'entreprise Provost Carré pour la couverture. ■



### • Information

#### Feu d'artifice

L'usage de feux d'artifice par les particuliers exige le respect de règles pour garantir la sécurité de tous. Avant tout tir, il est nécessaire de prévenir la mairie afin de vérifier la réglementation en vigueur et les éventuels arrêtés préfectoraux d'interdiction.

**Le voisinage doit être impérativement informé afin d'anticiper les désagréments sonores.**

Les tirs de feux d'artifice ou de pétards peuvent déclencher des réactions violentes chez certains animaux, notamment chez les chevaux, qui risquent de prendre peur et de se blesser grièvement en tentant de fuir. Merci de faire preuve de la plus grande vigilance et de respect envers chacun.



### • Animation

#### Moment de convivialité au repas des aînés

Les aînés de Neuillé se sont retrouvés samedi 11 octobre pour leur repas annuel organisé par la mairie. Ce fut un moment très agréable dans une ambiance toujours aussi joyeuse et chaleureuse !

Un grand merci à l'Instinct Culinaire pour la qualité du repas, aux jeunes bénévoles de la commune pour le service, à François Pierjean pour l'animation et à toutes les personnes qui ont participé à l'organisation et à l'animation de ce repas. ■



### • Environnement

#### Une matinée d'action au Suzon

La pluie tombée en début de matinée n'a pas découragé la dizaine de fidèles bénévoles venus nettoyer la Fontaine et les rives du Suzon le samedi 20 septembre. Entre le désherbage, le débroussaillage, la taille et les travaux de maçonnerie, le travail n'a pas manqué ! De quoi s'occuper pendant quelques heures avant de passer à table pour partager le pique-nique offert par la mairie. Un grand merci aux bénévoles ! ■



Le mur de la Fontaine Suzon tant apprécié par les ronces.



Pas de détail pour la broussaille !



Un apéro et un pique-nique bien mérités pour les bénévoles.

### • Animation

#### Pot de bienvenue pour les nouveaux habitants

Vendredi 26 septembre, les élus du conseil municipal recevaient les nouveaux habitants installés sur la commune au cours de ces 2 dernières années. Une rencontre qui a permis à chacun de se connaître et de présenter notre village, les associations, les activités et les animations. Anthony et Coraline du P'tit Neuilléen étaient également présents ainsi que Céline, ambassadrice API. Les échanges se sont poursuivis une partie de la soirée autour du cocktail de bienvenue. ■



### • Cadre de vie

#### La commune obtient le label «Villes et villages fleuris»

Neuillé a reçu sa 1<sup>re</sup> fleur lors de la cérémonie «Villes et villages fleuris» qui s'est déroulée à Nantes au Conseil régionale mercredi 12 novembre. C'est une belle reconnaissance pour tout le travail engagé par les élus, agents communaux, habitants, bénévoles, pour préserver et améliorer notre qualité de vie, embellir notre village et participer à des actions et animations citoyennes ! Un grand merci à toutes celles et ceux qui ont œuvré de près ou de loin à cette Fleur ! ■



© Région Pays de la Loire / Ouest Médias

### • Environnement

#### Le verger communal s'agrandit

Dimanche 16 novembre, la mairie proposait trois animations au verger communal, route des Longchamps. Le troc de plantes d'automne a d'abord réuni des passionnés du jardin venus échanger des végétaux. Ensuite, les parents des enfants nés ces dernières années ont été invités à prendre les bêches et les pelles pour planter de nouveaux arbres fruitiers dans le verger. Inauguré en novembre 2023 avec la plantation de pommiers, poiriers, cerisiers et pruniers, le verger communal s'est enrichi cette année de onze nouvelles variétés de pruniers, pêchers, abricotiers, amandiers, ainsi qu'un néflier. La matinée s'est terminée par la remise des prix du concours des Maisons fleuries 2025. ■



Le verger a accueilli 11 nouveaux arbres



Les lauréates du concours des maisons fleuries 2025

### • Animation

#### Une soirée effrayante

Près d'une centaine de monstres, fantômes, squelettes et personnages en tout genre ont effrayé les habitants de la commune, vendredi 31 octobre pour Halloween. D'étranges créatures avaient également envahi la mairie pour terrifier les enfants et les parents qui osaient s'y aventurer. ■



La mairie aux couleurs d'halloween



Les élus avaient organisé une distribution de gâteaux et de bonbons.

### • Cérémonie

#### Souvenir et hommage

La population s'est réunie mardi 11 novembre pour commémorer le 107<sup>e</sup> anniversaire de l'Armistice de 1918. Les enfants des écoles ont déposé des roses au monument aux morts afin de rendre hommage aux soldats tombés durant la Première Guerre mondiale. Nous remercions les habitants, les familles et les écoles pour leur présence, qui contribue à faire vivre et transmettre notre devoir de mémoire.







## L'école publique du Suzon, RPI et APE Blou-Neuillé



**L'école du Suzon a souhaité la bienvenue aux élèves le lundi 1<sup>er</sup> septembre.**

L'école est organisée en deux classes chacune composée d'élèves de TPS, PS, MS et GS.

L'une d'elles est assurée par Mmes JEZEQUEL Claire et FLACELIÈRE Pascale. Elle se compose de 3 TPS (rentrée en janvier), 5 PS, 5 MS, 6 GS, pour un total de 19 élèves.

La seconde classe est assurée par Mmes BEUGNON Sonia et YVON Danielle. Y sont regroupés 2 TPS (rentrée en janvier), 6 PS, 4 MS, 7 GS, pour un total de 19 élèves également.

Mme BEUGNON assure également la direction de l'école et dispose de 11 jeudis pour s'y consacrer. La classe est assurée par Mme PERROCHEAU Laurie sur ces jours-là. Trois mardis sont également réservés pour la direction et seront assurés par Mme THIERRY Valérie.

Mme GILLON profitant de sa retraite, les temps de sieste pour les PS et MS sont à présent surveillés par les ATSEM de l'école, Mmes FLACELIERE et YVON.

Les GS bénéficient d'un temps de repos en début d'après-midi et se retrouvent ensemble avec Mmes BEUGNON et JEZEQUEL.



**Cette année, les élèves des écoles Neuillé et Blou travailleront sur le thème du « Voyage dans le temps » :** Préhistoire, Antiquité, Moyen-Âge, Temps Modernes et Époque Contemporaine seront étudiés par des lectures, l'art, des sorties culturelles ...

**L'école a pu profiter de la beauté de la région pour travailler sur la Préhistoire :** une visite au cœur de la pierre, des animaux, des fossiles avec le Mystère des Faluns à Doué-en-Anjou s'est déroulée le 3 octobre.

**L'équipe a organisé son annuel marché d'Automne** le samedi 11 octobre. Fouées, popcorn, guimauves, miels, artisanat, boissons, plantes, photographies... étaient au rendez-vous et les familles aussi. Nous vous en remercions chaleureusement.



**L'école a élu ses nouveaux représentants de parents d'élèves.**

Félicitations à eux et merci pour leur investissement auprès de l'école.

Les fêtes de fin d'année approchant, toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.



**L'APE des écoles publiques de Blou et Neuillé** a tenu son Assemblée Générale, le vendredi 19 Septembre. Les nouveaux parents présents ont pu découvrir le fonctionnement de l'association. Tout au long de l'année, l'APE organise des événements festifs et des actions qui permettent de financer les sorties pédagogiques des élèves.

**Au programme cette année:**

Nous organiserons cette année plusieurs ventes (jus de fruits lors du marché d'Automne de Neuillé, sapins et chocolats locaux pour Noël, brioches Vendrennes en Février...)

**Événements pour les enfants :**

Des sachets surprises sont distribués par le Père Noël, nous participerons au Carnaval et organiserons la Fête des Écoles le **samedi 27 juin à Neuillé !**



Location de vaisselle de l'APE (150 convives), 40€ pour habitants toutes communes, 30€ pour habitants de Neuillé et Blou, 20€ pour les associations. Contact : Claire Plassais, 06 47 96 26 04

## ECOLE NOTRE DAME DES CHAMPS

www.neuille-notredame.fr @maitressesdespaturages



### LES P'TITES TRIBUS AU PAYS DES 5 SENS une année pleine de découvertes et de sensations !

À la rentrée, 35 élèves ont repris le chemin de l'école Notre-Dame des Champs, pleine d'énergie et de curiosité ! Cette année scolaire a commencé sous le signe du renouveau, avec l'arrivée d'une toute nouvelle équipe pédagogique. Nous vivrons cette année au rythme de nos découvertes sur les 5 sens.

#### DES TRIBUS A L'ÉCOLE

Dès la première période, les enfants ont formé des petites tribus de 2 à 3 élèves, mélangeant les classes pour favoriser entraide, coopération et partage. Ces groupes leur permettent de jouer, apprendre et créer ensemble, dans un bel esprit de camaraderie.

**Un début d'année dynamique et plein de vie, marqué par la curiosité, la coopération et le plaisir d'apprendre ensemble !**



#### LA SEMAINE DU GOÛT

La semaine du goût a été l'occasion de belles découvertes gustatives ! Deux familles de l'école sont venues faire explorer aux enfants les saveurs sucrées, salées, acides et amères, pour le plus grand plaisir de leurs papilles.

#### CLASSE DU DEHORS

Avant les vacances de la Toussaint, les élèves ont également vécu une matinée d'école du dehors, une expérience riche en découvertes sensorielles et en émerveillement au contact de la nature.



#### OGE

L'assemblée générale de l'OGE a eu lieu le 25 novembre 2026. Cela a été le moment de faire le point sur l'année écoulée financièrement et moralement. Les parents d'élèves doivent s'y investir afin de permettre à l'école de perdurer. Sans OGE, il n'y a pas d'école ! Dans cette association, nous apprenons plein de choses, qui n'ont rien à voir avec nos métiers : on y développe de nouvelles compétences ! L'OGE a un rôle dans la gestion financière et matérielle de l'école. Elle est composée d'une équipe de parents et anciens parents bénévoles. Nous sommes en lien avec l'APEL et la cheffe d'établissement, un trio indispensable à l'équilibre de l'école.

#### EQUIPE PEDAGOGIQUE

Classe Maternelle-CP  
Lucile BOURIGAULT  
accompagnée d'Emma HAMARD,  
apprentie ASEM

Classe des CE-CM  
Émilie GUIBERT et Aurélien  
NEAU

Cheffe d'établissement  
Emilie GUIBERT

#### APEL

##### MARCHÉ DE NOËL 2025

Malgré la pluie, de nombreuses familles ont répondu présentes pour assister aux chants de Noël des lutins de Notre Dame Des Champs ! La magie était bien présente avec l'arrivée du Père Noël. Parents, enfants et amis ont également profité des différents stands proposés par l'APEL, vente de caramel beurre salé et pâte à tartiner maison, bar à huîtres, tapas, crêpes, velouté ainsi que le traditionnel vin chaud !



##### Bal d'Hiver 2026

En janvier, l'APEL organisera son traditionnel Bal d'hiver sur le thème " Chic & Choc ".

Le repas sera concocté par " L'instinct Culinaire ", traiteur de Neuillé et la soirée sera animée par un Dj pour un moment festif et convivial !



#### NOUVEAU

f APEL Notre Dame des Champs

apelnoredamedeschamps49

Photo de profil Facebook et Insta

Liker, liker, liker !





### • La reprise à l'AS Vivy-Neuillé 90

La saison 2025-26 a commencé début août avec un effectif global de près de 200 licenciés. Julien Chevalier a repris en responsabilité cette saison les entraînements des Seniors avec un effectif de 62 joueurs. Il est aidé par Teddy Rouillard et Arnaud Morin pour encadrer la quarantaine de joueurs lors des 2 séances d'entraînement par semaine, démontrant la motivation des seniors.

Les jeunes du club sont entraînés chaque semaine par Romain Coquau, aidé par Joël Bannier et de nombreux éducateurs. Les dirigeants complètent l'encadrement les week-ends pour nos près de 100 jeunes.

3 équipes Seniors en D2, D4 et D5 sont engagées cette saison, avec de bons résultats à ce jour.

**L'équipe fanion** a démarré son championnat avec pour l'instant une 2<sup>e</sup> place en ayant 7 victoires et une défaite, suite à la montée la dynamique est bonne. L'équipe est toujours en coupe de l'Anjou.

**La B a débuté par 7 victoires.** Un bon démarrage et une première place actuellement pour une équipe jeune et ambitieuse. Elle est également qualifiée pour les 16<sup>e</sup> de finale de la Coupe des réserves.

**La C démarre avec 4 victoires et 3 nuls** et une 3<sup>e</sup> place dans un championnat relevé, l'expérience de ce groupe de joueurs permettra de faire une bonne saison. Elle vient de se faire éliminer de la Coupe H. Sourice.

### Chez les jeunes, les différentes équipes sont engagées :

1 équipe de U15 est en tête de son groupe de D3 en cette 2<sup>ème</sup> phase. Elle se compose de 17 joueurs et ambitionne le haut de tableau.

1 équipe de U13 joue en D2 et elle est aussi leader de son groupe en 2<sup>ème</sup> phase, elle est composée de 14 joueurs.

2 équipes de U11 avec 22 joueurs abordent la saison avec sérénité en alliant formation et perfectionnement.

En U6-U7 et U8-U9, 40 joueurs s'initient au foot par équipes de 3 ou 5, privilégiant l'apprentissage des bons gestes du footballeur.

Les nouveaux joueurs seront les bienvenus pour compléter les différentes équipes, il suffit de venir au stade aux jours et heures des entraînements pour faire connaissance avec les responsables présents et d'éventuellement s'inscrire. ■

### PROCHAINES MANIFESTATIONS :

**Sam. 7 fév. 2026** : Concours de belote au club-House

**Sam. 13 juin 2026** : 25<sup>e</sup> Tournoi de Jeunes – Challenge Michel-Mandot

**Sam. 5 sept. 2026** : Tournoi de Pétanque Stade de Vivy

**Sam. 7 nov. 2026** : Grand Loto Salle des Bassauges à Vivy

Stade 02-41-52-50-63 | Sébastien ECK: 06-19-15-21-94 |

Romain COQUAU: 06-45-56-53-17 | Willy DELAUNAY: 06-79-01-57-69



### • L'Intrépide Neuillé : Une saison sous le signe de la camaraderie

Sous la direction de Stéphane Rapicault, coach principal, et d'Emeric Ledet, entraîneur adjoint, le groupe a entamé la saison avec un objectif clair : retrouver l'esprit de camaraderie qui a toujours fait la force du club. Un pari pleinement réussi. Les joueurs affichent une réelle solidarité sur le terrain comme en dehors, renouant avec l'ADN de L'Intrépide : l'entraide, le respect et le plaisir du jeu. Engagée en division 5, notre équipe sénior, composée de 26 joueurs, occupe aujourd'hui une solide 4<sup>ème</sup> place au classement.

### Une saison symbolique : les 35 ans du club

Cette année revêt également une dimension particulière, puisque le club s'apprête à célébrer son 35<sup>ème</sup> anniversaire en fin de saison. Une journée est prévue pour réunir les joueurs actuels, les anciens licenciés, les bénévoles et tous ceux qui ont contribué à l'histoire de L'Intrépide Neuillé. Au programme : retrouvailles, animations, moments de convivialité et un beau retour en arrière pour se rappeler les grandes pages écrites depuis 1991.

### Un nouveau chapitre : adieu aux anciens locaux

Cette célébration sera aussi l'occasion de tourner une page importante. Les locaux actuels, qui ont accompagné des générations entières de joueurs, seront prochainement démolis pour laisser place à un nouveau bâtiment, plus moderne et confortable.

Ce projet, porté par notre équipe municipale, marque un tournant majeur dans la vie du club. Ce futur équipement permettra d'améliorer considérablement les conditions d'accueil des joueurs, bénévoles et supporters. ■

Composition du bureau : Co-président : Bastien Bellier et Damien Courvoisier | Secrétaire : Flavien Poussin | Secrétaire adjoint : Alexis Maillard | Trésorier : Julien Verry | Trésorière adjointe : Karine Fabis | Contact Damien Courvoisier 0769532201



École de Foot U8-U9



École de Foot U10-U11



### • Les habitants au rendez-vous de la Tablée 2025

Retour en images sur la belle édition 2025 de la tablée neuilléenne. ■



Merci aux bénévoles pour leur mobilisation lors de cette tablée !



L'après-midi, 32 équipes se sont affrontées au concours de pétanque



Les musiciens de Music'A Varennes ont mis une sacrée ambiance !



Après le feu d'artifice la fête s'est poursuivie une partie de la nuit



### • Appel aux bénévoles.

Le comité des fêtes organise son assemblée générale le **vendredi 16 janvier à 20h** dans la salle du conseil de la mairie afin d'élire son nouveau bureau. Si vous souhaitez vous engager dans l'association, organiser, participer aux manifestations et aux fêtes du village, n'hésitez pas à rejoindre le comité des fêtes !

Renseignements : 06.63.08.82.94 ■

## ACTUALITÉ

### À Neuillé et aux alentours...

### • Simplifiez-vous la vie avec l'ADMR



En s'appuyant sur ses valeurs de proximité et de solidarité, l'association ADMR du Pays Allonnais s'est réorganisée pour mieux répondre

aux attentes des habitants concernant l'aide et l'accompagnement à domicile (entretien du logement / du linge, courses, aide au repas, portage de repas, aide à la personne, accompagnement des aidants, transports accompagnés, téléassistance...).

C'est toute une équipe nouvelle qui est à votre service et à votre écoute. C'est dans cette optique que nous faisons appel à toute candidature temps complet ou partiel selon les souhaits des candidats. N'hésitez pas à nous contacter :

ADMR du Pays Allonnais

35 Rue Armand Quénard 49650 ALLONNES

02.41.53.77.45

Mail : allonnes@asso.fede49.admr.org

Internet : www.49admr.org

### • L'entreprise ISTA ouvre ses portes aux jeunes

Le 6 novembre dernier, 12 jeunes accompagnés par la Mission Locale Saumur ont eu l'opportunité de découvrir l'entreprise ISTA à Neuillé. Une matinée riche en échanges, en curiosité et en motivation !

Après un temps d'échange en salle de réunion autour de la présentation de l'entreprise et des différents postes, le groupe a pu visiter les ateliers, rencontrer les salariés en poste et mieux comprendre les tâches et missions au quotidien. Une entreprise engagée, notamment dans l'accueil et l'emploi de jeunes en situation de handicap.

Bilan très positif : 6 jeunes souhaitent poursuivre la démarche en réalisant un stage de 15 jours en amont des recrutements. Certains pourraient intégrer ISTA dès janvier 2026 en contrat !

La Mission Locale accueille les jeunes de 16 à 25 ans, sortis du système scolaire, dans leur insertion sociale et professionnelle. Orientation, mobilité, logement, santé, citoyenneté, emploi, formation... toutes les thématiques sont abordées afin de pouvoir lever les freins à leur insertion professionnelle.

Renseignements : 02 41 38 23 45



© Mission locale Saumur



### • Sport auto

#### La nouvelle boîte à sardines du Suzon, une mécanique bien huilée !

Descente vertigineuse, trempilins périlleux, virages à bâbord, obstacles à tribord, rien n'aura pu arrêter notre intrépide mousaillon Nathan Flacelière au gouvernail de la boîte à sardines du Suzon ! Il faut dire que l'équipage de Neuillé n'a rien d'une bande de marins d'eau douce ! Que des pêcheurs chevronnés, qui naviguent contre vents et marées depuis de nombreuses années. En effet, il n'en sont pas à leur première, cette nouvelle boîte à sardines version 2025 spécialement conçue pour la course de caisses à savon de Mouliherne le 18 octobre a été repensée avec un nouveau design, une meilleure aérodynamie, des pneumatiques renforcés et un système de freinage amélioré. Au final, notre équipe est arrivée 15<sup>e</sup> au classement chrono et 4<sup>e</sup> au classement esthétique. Un grand merci aux habitants qui se sont déplacés pour nous encourager et aux organisateurs de la course pour la réussite de cette manifestation. ■



La sardine du Suzon surfe sur la vague !



L'équipage n'est pas rentré bredouille après cette belle journée de pêche !

### • Du nouveau au P'tit Neuilléen



Anthony et Coraline, les nouveaux gérants du P'tit Neuilléen ont accueilli leurs premiers clients le

lundi 6 octobre. Le restaurant propose un menu ouvrier le midi pour 17,50 € avec une entrée, un plat, un dessert et un verre de vin ou de bière. Le soir, le menu est à la carte. Le dimanche midi, des poulets rôtis à emporter sont disponibles sur commande.

Les horaires d'ouverture sont les suivants :

Lundi, mardi et jeudi :

9h30-14h00 17h30-21h00

Mercredi: fermé

Vendredi et samedi :

9h30-14h00 17h30-21h30

Dimanche : 9h30-14h00

Tél : 02.77.70.54.43



**Coraline RITOUET**, co-gérante du P'tit Neuilléen vous accueille au bar et est en charge du service en salle au restaurant. Titulaire d'un Bac Pro en commerce, elle a travaillé pendant 4 ans dans un restaurant du Center Parc Le bois aux daims puis à la brasserie Le Marché à Doué-la-Fontaine. Avant de reprendre le P'tit Neuilléen, elle travaillait au restaurant Maison Zué à Saumur. ■

### Mariages

Le 5 juillet 2025, Ludovic **DESRUES** et Séverine **FOUQUETEAU**

Le 12 juillet 2025, Bernard **BESNARD** et Micheline **ESNAULT**

Le 2 août 2025, Charlotte **BROSSARD** et Kévin **DELANOË**

Le 6 décembre 2025, Claire **FLACELIÈRE** et Florian **FOY**

### Décès

Angélo **CALLET**, le 12 novembre 2025

*Le carnet*

### DATES À RETENIR

#### ■ Jeudi 15 janvier

##### Cérémonie des vœux

à 19h - Salle des loisirs

#### ■ Dimanche 1<sup>er</sup> février

##### Chêne-beignets

à partir de 10h - Cour de l'école publique du Suzon

#### ■ Dimanches 15 et 22 mars

##### 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> tour des élections municipales

de 8h à 18h - Salle Branchereau

### • Une laverie automatique à Neuillé



Le gérant Sébastien Vermeiren et Guy Bertin

Implanté le long de la D767 sur la zone de la Ronde, le site qui accueille aujourd'hui le Kiosque à Pizza poursuit son développement et propose un nouveau service aux habitants : une laverie automatique.

Ouverte 7j/7, de 7h à 22h, elle est équipée de 5 machines à laver de 6 à 20 kg, idéal pour les volumes importants (couettes, couvertures...) et 2 séchoirs grande capacité.

Accessible en toute autonomie avec un paiement en espèce ou par carte, cette nouvelle laverie vient compléter les services déjà proposés sur le site avec la station de lavage auto, le distributeur de pain et bien sûr le Kiosque à Pizza. ■