

Les soirées, animations et événements organisés par le Comité des Fêtes, l'association de Notre Dame de Rigny et la Mairie ont attiré nombre d'entre vous !



Merci d'être venu(e)s partager ces moments ensoleillés avec nous

Voici un florilège de l'été dans notre village



14 JUILLET



CONCERTS



COUSCOUS ROYAL



FÊTE DE LA MUSIQUE



CINÉMA EN PLEIN AIR



SAISON TOURISTIQUE

L'été 2025 au camping !

Avec un été chaud et ensoleillé, le camping a connu une très bonne saison 2025 (3817 personnes pour 5223 nuités).

- Les appréciations Internet sont très bonnes avec une moyenne de 4,89/5 pour l'accueil, la propreté sani-

taires, la qualité des emplacements, les espaces communs, l'ambiance et le rapport qualité/prix.

- Le taux d'occupation de la saison est de 39,9 % en moyenne, avec un pic de fréquentation de 55,15 % au mois d'août.
- Enfin, comme chaque année, ce sont les Français qui ont été les plus nombreux (61,5 %), suivis des Allemands (13 %).

REGROUPEMENT PÉDAGOGIQUE INTERCOMMUNAL

Une nouvelle directrice à l'école de Rigny-Ussé

Après le départ en retraite de Madame Bureau, une nouvelle directrice a été nommée à l'école communale.

Lola Guérin, tourangelles d'origine, est très heureuse de sa nomination dans notre paisible village pour sa première direction, et ce, après 10 ans d'expérience en temps que professeure des écoles.

« Ma méthode d'enseignement reste traditionnelle mais, malgré tout, avec des innovations. Autonomie des enfants, implication de chacun dans un travail collectif, projets extérieurs avec partenariats,

correspondance écrite entre élèves de différentes écoles, etc. »

Les projets ne manquent pas à cette jeune enseignante. Nous lui souhaitons beaucoup de succès et, bien sûr, la bienvenue dans notre village.



Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique.

ÉDITO



Chères Rigny-Usséennes, chers Rigny-Usséens,

Quel bel été festif nous avons passé !

Vous avez été très nombreux à participer à nos soirées divertissantes, à notre fête locale, ainsi qu'aux festivités proposées par le comité des fêtes.

Un grand merci à toutes et à tous pour votre présence. Elle témoigne de ce besoin partagé de rencontres, de moments de divertissement, qui permettent, ne serait-ce que pour quelques heures, d'oublier les soucis du quotidien.

La rentrée, c'est une nouvelle année qui commence pour nos écoliers. Ils seront 47 cette année. Nos effectifs continuent de se maintenir. Nous leur souhaitons une belle rentrée scolaire.

Il nous fallait sauver notre dernier commerce, à la fois lieu de vie, de rencontre, de service. Nous y sommes parvenus et je suis très heureux aujourd'hui de vous annoncer son inauguration le 13 octobre 2025. Nous avons maintenant au service de la population, une salle de restaurant, un dépôt de pain, épicerie. Et je crois savoir que notre gérant a bien d'autres projets en tête.

Ce commerce ce fut tout d'abord la triste pensée qu'après la fermeture du « Vival » le bourg serait bien calme, triste, et sans vie. Plus de service minimum comme le pain, plus de lieu pour se retrouver simplement, pour parler.

Ce fut aussi la volonté des élus, qui ont cru à ce projet et qui se sont mobilisés pour lui donner vie.

Un commerce multiservices comme celui-ci, c'est une pierre de l'édifice que nous n'avons cessé de construire si l'on ne veut pas que nos habitants s'en aillent, et/ou que nos bourgs se meurent et vivent aux crochets des communes voisines.

C'est un projet qui était compliqué en soit, qui était un gros investissement financier (environ 870000€ HT sans l'achat du local), et nous avons eu la chance d'avoir des interlocuteurs proches et compréhensifs pour nous donner des conseils et faire avancer les dossiers. Ça n'est pas toujours le cas, nous devons parfois faire face à des contraintes administratives qui pour nous petites communes semblent bien fastidieuses à résoudre. Et je ne parle pas du volet financier, avec les baisses continues de dotations qui ont fait fondre nos revenus comme neige au soleil... Alors comment faire pour répondre aux attentes de la population ? Des attentes qui sont réelles et normales, car pourquoi, sous prétexte qu'on habite un bourg un peu éloigné d'un centre urbain, n'aurions-nous pas droit aux mêmes services de base que les autres ?

Bien à vous,

Votre maire, Jean-Jacques GAZAVE



Départ de Mme Bureau

Le 4 juillet dernier, le départ en retraite de Mme Bureau, directrice de l'école de Rigny-Ussé, a été fêté autour d'un verre, en présence de sa famille, des membres de la communauté éducative et de la nouvelle directrice, ...

Après de nombreuses années au service des enfants du RPI, un vélo électrique lui a été offert pour faciliter une retraite sportive !

ÉTAT CIVIL

Naissance

• Léo NADREAU,
le 06 août 2025

Décès

• Jackie GUILLOTEAU,
le 08 juillet 2025

NOUS JOINDRE

Mairie : du lundi au vendredi de 9h à 12h, fermé le jeudi. Tél. 02 47 95 55 85



ZOOM SUR PARC NATUREL

RÉGIONAL LOIRE-ANJOU-TOURAINÉ

Échos de nos valeurs : nouveaux podcasts du Parc Loire-Anjou-Touraine

Partez à l'écoute de celles et ceux qui font le territoire avec les nouveaux podcasts du Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine ! Agriculteurs, épicuriens, restaurateurs... les partenaires de la marque "Valeurs Parc" vous emmènent à la découverte de leur passion et savoir-faire.

ÉCHOS DE NOS VALEURS : les nouveaux podcasts du Parc

Partez à l'écoute de celles et ceux qui font le territoire ! Les partenaires de la marque « Valeurs Parc » vous livrent leurs histoires, petites ou grandes et les valeurs qui les animent. Avec humour, en chanson, dans les champs ou la nature, ces acteurs locaux vous emmènent à la découverte de leur passion et savoir-faire. Voici quelques exemples :

Du champ à l'assiette - à Courcoué (37)

Direction la ferme de la Ti Bio d'Aire où Magali et Samuel cultivent et transforment avec amour les bons produits de leurs terres. Nourrir les gens du coin oui, mais les nourrir bien tout en préservant la nature pour les générations futures, voilà la philosophie qui les guide. Et entre les as-

perges, les lentilles, les pois chiches, les farines, les huiles, les vaches et les cochons, il y a de quoi faire. Un métier passion qu'ils vous livrent avec humour et générosité.

De la Loire à l'assiette - à Bréhémont (37)

Pour ce dernier épisode, dégustez la Loire avec Romain et Ambroise, deux amoureux du terroir qu'ils ont à cœur de faire vivre et partager. Au fil de l'eau, Romain, pêcheur professionnel, vous emmène relever ses filets et lignes. Et pas le temps de flâner, direction la « Cabane à Matelot » où Ambroise et son équipe transforment avec passion et créativité les bons produits de Loire. Comme à la maison, installez-vous le temps d'un service pour une immersion gustative au fil du fleuve.



OÙ LES ÉCOUTER ?

Des podcasts à retrouver sur les plateformes d'écoute : Deezer (<https://deezer.page.link/snsNmHvFC2QrgzXE7>), Spotify (<https://urlr.me/CV26F>), Soundcloud (<https://on.soundcloud.com/559Ky>) et Youtube (<https://urls.fr/rb7Vq5>)

EN BREF

Cérémonie du 11 novembre

11h15 : rassemblement au cimetière de Rigny-Ussé
11h20 : dépôts de gerbes et discours, au monument aux Morts

11h45 : vin d'honneur offert par la municipalité à la salle des fêtes de Rigny-Ussé.

Lundi 13 octobre à 11h00

Le Maire de Rigny-Ussé, le Conseil Municipal et les gérants de la Belle d'Ussé ont le plaisir de vous convier à l'inauguration des nouveaux locaux du commerce multiservice. Un vin d'honneur vous sera servi à l'issue de la cérémonie.

Prochaine animation du Comité des Fêtes

Boum d'Halloween : 31 octobre, salle des Fêtes

Contact : comitedesfetes37420rignyusse@gmail.com

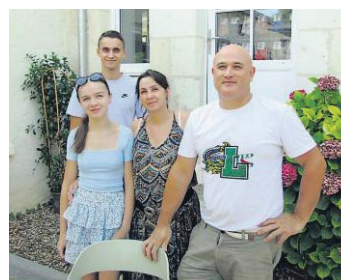


COMMERCE MULTISERVICE



La Belle d'Ussé nous réserve des surprises !

Depuis l'ouverture début août, les 3 gérants (Johan, Karine et Matys) du « commerce multiservices » développent les activités pour le plaisir de tous.



Jeanne, Matys, Karine et Johan (Photo NR)

L'épicerie, ouverte 7/7 (sauf dimanche après-midi) reçoit les fruits et légumes (Société Couton, Rochepinard) et les viandes (Gallais) le mardi. Les productions locales, bières, vins, miel, pain sont privilégiées. Des plats « traiteur », cuisinés par Johan, sont proposés tous les jours. Ajoutez le journal et le pain, vous pouvez y passer tous les jours, et y recevoir vos colis (Chronopost, Colissimo, DPD). Et aussi, vêtements et accessoires de mode complètent le commerce. Toute cette gestion est assurée par Karine et Matys.

Johan est en cuisine ! Du mardi au samedi, l'ardoise propose plusieurs plats chaque jour, pour le déjeuner. Le restaurant ferme le soir (hors saison) mais... les mardis,

mercredis et jeudis soir, il y a de la pizza à emporter (faite maison, Johan a été pizzaiolo pendant 10 ans). Deux soirées « moules-frites » ont déjà eu leur franc succès. Et tous les jours, des plats (cuisine traditionnelle) à emporter.

Il est également possible d'organiser des **repas/réceptions** sur réservation.



En projet, des soirées à thème, tous les 15 jours environ, des « dimanches matins » huîtres/gambas/chenin pour se réchauffer en décembre ! Des après-midis festives en hiver... toutes les idées seront les bienvenues.

L'appartement situé à l'étage est loué en meublé saisonnier. Il est géré par Matys.

Plus d'information, réservations :
Karine, 06 88 59 76 77



Pour assurer la sécurité alimentaire de tout ce qui est préparé en cuisine, Johan a choisi une méthode nommée HACCP, et son logiciel.

L'HACCP est un système de gestion de la sécurité alimentaire largement reconnu et utilisé dans l'industrie de la restauration et de la transformation des aliments. Il vise à identifier, évaluer et contrôler les risques liés à la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la réception des matières premières à la distribution des produits finis.

Quelques exemples : les frigos sont

équipés de sondes et une alerte se déclenche dès qu'une anomalie apparaît. Des rappels signalent le rythme de nettoyage des hottes, des friteuses, et autres équipements. Tous les produits entrants sont tracés, et les étiquettes des plats cuisinés sont éditées...

L'HACCP a été mise au point par la NASA dans le cadre du programme spatial Apollo afin de prévenir et d'éliminer au maximum tout danger biologique, chimique ou physique pour les astronautes. Quitte à déjeuner sur la lune, autant que la sécurité alimentaire soit parfaitement maîtrisée !