

Retrouvez-nous sur : www.mairie-mouzillon.fr / Instagram / Intramuros

L'été à Mouzillon : rencontres, initiatives et douceur de vivre



La Cabane
Bernard Paquereau,
vigneron par héritage



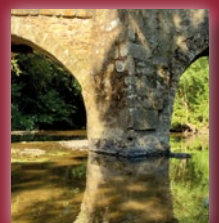
12

Les mains
dans la terre
le cœur dans
le circuit court



14

Promenade
sur les bords
de la
Sanguèze



16



La Cabane
Bernard Paquereau,
vigneron par héritage,
hôte par passion

p. 12



Les mains dans la terre
le cœur dans le circuit
court

p. 14



Promenade
sur les bords
de la Sanguèze

p. 16

Photo de Couverture :

« L'été à Mouzillon : rencontres, initiatives
et douceur de vivre »

Convivialité sous les voiles de l'aire du
Pont Gallo-romain lors de la soirée agents-élus

MAIRIE DE MOUZILLON

47 rue Clément Guilbaud
02 40 33 93 26
accueil@mairie-mouzillon.fr
www.mairie-mouzillon.fr

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : 14h à 17h
Mardi : 9h à 12h30
Mercredi : 9h à 12h30
et de 14h à 17h
Jeudi : 14h à 17h
Vendredi : 14h à 17h
Samedi : 9h à 12h

SERVICE COMMUNICATION

06 07 15 70 85
communication@mairie-mouzillon.fr

ENFANCE JEUNESSE ÉDUCATION

06 31 50 56 64
respseje@mairie-mouzillon.fr

CCAS

06 75 69 79 66
ccas@mairie-mouzillon.fr

POLICE MUNICIPALE

02 40 33 99 51
policemunicipale@mairie-mouzillon.fr

SERVICES MÉDICAUX & PARAMÉDICAUX

PHARMACIE

M. Mougin
02 40 36 20 51
Service de garde 32 37

PÔLE SANTÉ

55 Place de la Vendée

ORTHOPHONISTES

Mmes Audureau, Février et Pétard
02 40 05 24 86

INFIRMIÈRES

Mmes Favreau et Le May
02 40 36 41 77 ou 06 21 77 08 38

INFIRMIÈRE EN PRATIQUE AVANCÉE

Mme Gravouille

MASSEURS-KINÉSITHÉRAPEUTES

M. Therinca, Mmes Bossard, Pontis
et Heraud
02 28 06 43 44

OSTÉOPATHE

M. Remaud 02 28 06 43 44
ou rendez-vous sur Doctolib

PÉDICURE-PODOLOGUE

Mme Bardon 07 50 65 21 81

SERVICES PROPOSÉS PAR LE TRÈFLE D'OR

- Retrait d'argent toute banque
- Relais "La poste" • Colissimo
- Amazon - Retrait et envoi
- GLS - UPS - DHL - Colis privés
- Paiement des amendes
et factures administratives
- Vinted Go

**VOUS AVEZ JUSQU'AU 1^{ER} AOÛT 2026
POUR NOUS FAIRE PARVENIR VOS
DOCUMENTS À PARAÎTRE DANS LE
BULLETIN DE AOÛT-SEPTEMBRE 2026.**

ATTENTION, nous vous rappelons que
passé ce délai, nous ne pourrions plus
prendre aucun contenu : ceci afin de
mettre en forme toutes vos informations
dans les meilleures conditions. Nous vous
remercions pour votre compréhension.

Bulletin municipal de Mouzillon n° 1
Juin-Juillet 2026

Directeur de la publication : Jean-Marc Jounier
Nombre d'exemplaires : 1 300 ex - Dépôt légal :
2^{ème} trimestre 2026

Réalisation : **migliograph**

Impression : Icônes

Imprimé sur un papier éco-labellisé





Le Maire, **Jean-Marc Jounier**,
Isaac et Manoé



Vous feuilletez le nouveau MOUZILLON MAGAZINE.

Un nouveau rythme, tous les deux mois, un nouveau format, plus de pages, un nouveau contenu, plus de développement. La possibilité de présenter des sujets diversifiés et complets sur les activités multiples qui animent notre commune toute l'année.

J'ai souhaité faire évoluer notre publication, que je sais chère au Mouzillonnais, pour vous apporter plus de partage : à travers des reportages sur notre commune, sur ceux qui la font vivre, ses particularités et sa diversité. Vous trouverez un suivi des sujets présentés au fil des mois. La part dédiée à la photo de qualité est voulue pour illustrer au mieux les sujets traités. Je remercie les élues de la commission communication, Valérie, Anne et Delphine qui œuvrent à la mise en forme et à la rédaction de certains articles. Un merci particulier à Virginie notre chargée de communication qui a orchestré ce changement.

La place donnée à nos associations, écoles, ainsi qu'aux nouveaux arrivants économiques pour pouvoir exposer leurs évènements est conservée, sans oublier bien sûr la place des loisirs et des sports.

Nous débutons par la mise en valeur de la viticulture, du bien-vivre et savoir-vivre à Mouzillon. Un fil conducteur sur le travail du vigneron débute et sera suivi sur une année. Cette activité économique présente dans notre environnement, mais dont les surfaces diminuent chaque année, sera présentée au fil des saisons à partir des gestes précis et précieux de ceux qui la travaillent.

En ce début d'été, la météo est chaude, au-delà de ce qui a déjà été mesuré. Nous avons activé notre Plan Communal de Sauvegarde pour venir en aide à des Mouzillonnais en difficulté sanitaire à cause de la chaleur. Ces températures nous rappellent nos rapports à notre entourage, famille, amis, voisins et à l'attention que nous devons leur porter. La solidarité est l'attitude la plus adaptée pour le bien de tous. Les pics de température amènent un stress sur la production, la distribution et la consommation d'eau. Il est important pour nous tous de faire cause commune autour de la sobriété dans notre utilisation de l'eau. Des gestes de civisme doivent nous guider au quotidien : fermer le robinet quand on se savonne les mains ou le corps, prendre un gobelet pour se laver les dents, ne pas nettoyer nos voitures.... Chaque litre économisé fera, à l'échelle du territoire, des mètres cubes non pris au milieu naturel.

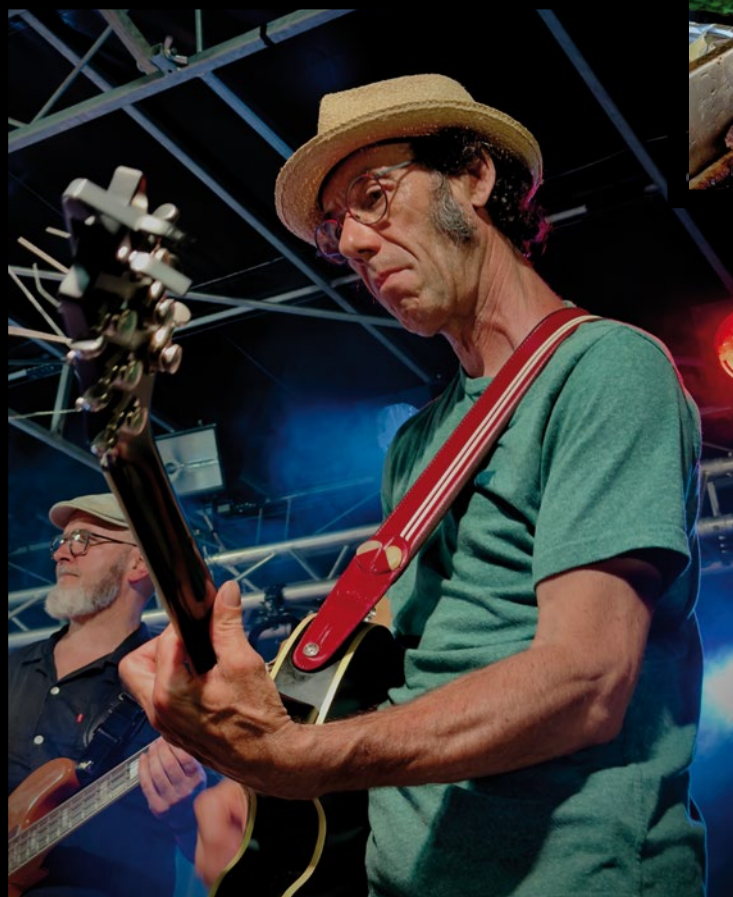
Je vous souhaite une agréable lecture de ce nouveau magazine municipal, vous souhaite un très bel été et vous demande de faire attention à vous, vos proches et voisins pour que nous nous retrouvions tous en forme à la rentrée.

Mouzillonnaissance
Le Maire Jean-Marc JOUNIER

—

Un début d'été très actif

Apéro-concert - Comité des Fêtes





Fête de la musique





INAUGURATION DES « PETITS MOUZ' » : Le ruban coupé par nos jeunes du Conseil Municipal des Enfants !

Samedi 27 juin, Mouzillon a célébré l'inauguration de son nouveau Pôle Enfance, baptisé « Les Petits Mouz' » clin d'œil à l'association les P'tits Mousse qui gère le périscolaire pendant plus de 25 ans. Élus, partenaires, mouzillonnais de toute génération, représentants des écoles, associations locales, architecte et entrepreneurs étaient réunis pour marquer ensemble ce moment important. Un bâtiment qui n'est pas tout à fait inconnu : en activité depuis deux mois déjà, il a rapidement trouvé sa place dans le quotidien des familles de la commune.

UN PROJET PORTÉ COLLECTIVEMENT

Fruit de plusieurs années de réflexion et de travail, ce nouvel équipement représente un investissement total de 1 902 679,44 HT, dont 1 025 561 € financés par nos partenaires institutionnels. Un effort significatif, rendu possible grâce au soutien de l'État, de la Région, de la CAF, du Conseil Départemental de Loire-Atlantique et de la Communauté de Communes Sèvre et Loire (CCSL).

La commune tient à remercier l'ensemble de ces partenaires pour leur confiance et leur engagement à nos côtés.

DES PERSONNALITÉS VENUES NOMBREUSES

La cérémonie a réuni de nombreux élus du territoire. Parmi eux, Michel Ménard, Président du Conseil Départemental de Loire-Atlantique, Sophie Errante, Députée de Loire-Atlantique, ainsi que Rodolphe Amailland, Maire de Vertou et Président de l'Association des Maires de France 44. Étaient également présents Karine Paviza, Conseillère Départementale et Présidente de l'AMF du Vignoble Nantais, Charlotte Luquiau et Jean-Pierre Marchais, Conseillers Départementaux du canton de Vallet, Pascal Evin, Président de la CCSL ainsi que des maires de l'intercommunalité. Des anciens élus du conseil municipal ont égale-

ment répondu présents, témoignant de la continuité et de la cohérence du projet dans le temps.

L'architecte et les entrepreneurs ayant contribué à la réalisation du bâtiment ont été salués pour la qualité de leur travail.

VISITE ET PRISES DE PAROLE TRÈS APPRÉCIÉES

La visite guidée des locaux a ensuite été un temps fort de la matinée. Chacun a pu découvrir les espaces pensés pour le bien-être des enfants. La capacité d'accueil est montée à 145 enfants contre 100 dans l'ancien périscolaire. La nouvelle division des espaces permet de diversifier les activités. Elle engendre aussi moins de bruit et par conséquent un cadre plus calme pour les enfants. L'objectif est que chacun puisse se l'approprier et d'en faire ainsi un lieu pédagogique et ludique.

Les retours ont été enthousiastes. Une belle reconnaissance du travail collectif de nos équipes et des élus qui ont conçu et qui font vivre « Les Petits Mouz' » au quotidien.

Puis, tour à tour, les partenaires ont pris la parole pour saluer la qualité du projet et l'engagement de la commune en faveur de l'enfance. Des discours qui ont mis en lumière l'importance de tels équipements pour la vitalité des territoires ruraux en soulignant les innovations environnementales cohérentes avec les préoccupations climatiques. Un bel exemple pour le territoire ! Lors du verre de l'amitié servi sur la cour de l'école, ces préoccupations climatiques ont été à nouveau abordées puisqu'un projet de renaturation du site, accompagné par l'ONG Bleu Versant est en réflexion.

Conçu pour accueillir jusqu'à 145 enfants, « Les Petits Mouz' » se distingue également par ses choix environnementaux. L'ensemble du complexe intégrant le Pôle Enfance, l'école de la Sanguèze et le restaurant scolaire, est conçu afin d'être chauffé ou rafraîchi grâce à une boucle de chaleur géothermique : une belle cohérence pour un lieu dédié aux générations futures.

ENFANCE JEUNESSE & ÉDUCATION CE QUI VA CHANGER...

Le conseil municipal sur proposition de la commission Enfance Jeunesse & Éducation a validé une augmentation de l'ensemble des tarifs du service de 4% applicable au 1^{er} septembre 2026. Seuls les tarifs des repas de notre prestataire ne subiront pas d'augmentation.

La commission a proposé ce taux afin de suivre l'inflation ainsi que toutes les augmentations que tout un chacun subit tout en maintenant un reste à charge pour la commune. Une communication a été faite aux parents via notre portail famille et vous pourrez retrouver ces mêmes informations sur le site de la mairie ainsi que sur la borne digitale située devant la mairie côté rue Clément Guilbaud.

Suite aux différents épisodes de canicule, dont celui de juin qui nous a contraints à fermer pendant deux jours notre école publique, le restaurant scolaire ainsi que l'ensemble des services enfance-jeunesse, des aménagements sont prévus au niveau du restaurant scolaire et l'école de la Sanguèze afin d'en atténuer les températures.

Dans ce même objectif et dans le cadre du projet de re-naturalisation des cours qui a déjà été entamé depuis plusieurs mois, le conseil municipal a validé l'accompagnement par l'ONG «Bleu versant» qui interviendra pendant 1 semaine sur la commune pour coconstruire ce projet avec les enfants, les enseignants de l'école publique, les parents d'élèves ainsi que nos agents. Il y aura encore d'autres réflexions et aménagements à mener afin de continuer à améliorer les conditions d'accueil dans nos bâtiments communaux. Nous avons du pain sur la planche !

Nous vous souhaitons de bonnes vacances d'été en espérant que la canicule ne s'invite pas à nouveau.

SÉCURITÉ ROUTIÈRE : UNE SUBVENTION DEMANDÉE POUR LA VOIE DE LACHETEAU

La commune de Mouzillon a déposé une demande de subvention au titre des amendes de police pour aménager durablement la voie communale VC41, à hauteur du site LaCheteau, située au carrefour de la Sablette.

Cette route, qui relie Vallet à Clisson en traversant le vignoble mouzillonnais, sert souvent d'itinéraire de délestage lorsque l'axe départemental qui traverse le bourg est encombré. Une circulation rapide et dense s'y est ainsi installée, alors que la voie n'est pas adaptée pour cela.

Face à ce constat, la commune a testé des chicanes provisoires. Cette expérimentation, toujours en cours, donne déjà des résultats encourageants sur la baisse des vitesses, ce qui justifie la demande de subvention pour pérenniser l'aménagement lors de travaux de voirie définitifs.

Les objectifs du projet :

- Ramener les vitesses au niveau réglementaire
- Sécuriser les traversées piétonnes des employés de LaCheteau
- Pérenniser un dispositif dont l'efficacité a été constatée sur le terrain
- Compléter le tri-stop récemment réalisé par le Département
- Réduire le risque d'accident sur cet axe très fréquenté
- Améliorer le cadre de vie des riverains

ÉTAT-CIVIL JUIN 2026

NAISSANCES

- Jade BUROT 27 avril
- Ayden PATTERY 06 mai
- Tom CAILLAUD 07 mai
- Élina VALLET 19 mai

DÉCÈS

- Lucile ROY 16 mai
- Emmanuel GUERIN 18 mai
- Annick LAURE née PICOT 13 juin

Publication en accord avec les familles.



BILAN DU PIÉGEAGE DE PRINTEMPS DES FONDATRICES DE FRELONS ASIATIQUES À MOUZILLON

Ce piégeage a eu lieu entre le 5 mars et le 28 mai 2026, avec la pose d'une vingtaine de pièges sélectifs répartis sur la commune de Mouzillon.

Tous n'ont pas eu la même efficacité, celle-ci allant de zéro à une cinquantaine d'individus dans le même piège.

Les prises, au total de 400 frelons asiatiques et 21 frelons européens, représentent potentiellement autant de nids en moins sur notre commune.

Pour mémoire, l'an dernier nous en avons piégé 81, ce qui montre bien le développement de ces insectes qui représentent un danger pour la population et pour la biodiversité, sachant qu'un nid de frelons asiatiques peut consommer jusqu'à 11 kilos d'insectes divers pendant une saison.

Un grand merci à toutes les personnes qui ont accepté la pose d'un piège sur leur propriété.

Au printemps prochain nous allons certainement renouveler l'opération, en reprenant les lieux qui nous semblent les plus infestés et en modifiant les points qui ont été moins performants.

Nous n'avons évidemment pas éliminé toutes les fondatrices qui ont maintenant commencé leur nid. Notre action va être maintenant de détruire les nids qui se forment d'abord près des constructions, saillies de toits, coffres de volets roulants, abris de jardin, etc..., avant de se déplacer dans la végétation, haies arbustives ou bien plus ou moins haut dans les arbres.

APÉRO CONCERTS

Un vendredi soir comme on les aime sur l'Aire du Pont Gallo-romain sous un temps estival.

Les Mouzillonnais se sont déplacés en nombre pour cette nouvelle édition de l'Apéro Concerts. Belle ambiance festive et conviviale clôturée par un magnifique feu d'artifice pour leurs 40 ans qui a ravi petits et Grands.

Un grand merci au Comité des Fêtes et aux associations partenaires pour cet événement !

LE GESTE DU VIGNERON

Pour cette nouvelle rubrique ci-contre, c'est Guillaume Bouin, du domaine de Beaurepaire que nous avons choisi d'accompagner tout au long de l'année.

Au fil des saisons, il nous ouvrira les portes de son vignoble et partagera les gestes qui rythment le travail du vigneron. Un guide de choix, puisque son Muscadet a décroché la médaille d'or au concours des vins de la commune.



Quelle que soit la taille du nid découvert, ne prenez pas de risques, prévenez la mairie. La destruction doit se faire par une personne formée et équipée pour une telle intervention.

Réflexion :

Il serait utile que toutes les communes participent à ce piégeage de printemps. Les élus peuvent agir en ce sens, communes voisines, intercommunalités, etc... pour une plus grande efficacité.





LA VENDANGE EN VERT

Le geste d'aujourd'hui pour la vendange de demain

Guillaume arpenté ses jeunes vignes avec une intention claire : supprimer de jeunes grappes encore vertes, bien avant la récolte. Un geste contre-intuitif, mais raisonné.

C'est sous un soleil déjà généreux que nous retrouvons Guillaume dans ses parcelles de Muscadet. Sécateur à la main, il pratique ce que les vignerons appellent la vendange en vert, ou éclaircissage : la suppression manuelle d'une partie des jeunes grappes, encore loin de la maturité.

«On enlève des grappes aujourd'hui pour que les grappes restantes soient meilleures demain. C'est un investissement sur la qualité, pas une perte.»

POURQUOI AGIR MAINTENANT ?

Les prévisions météo font craindre une période de sécheresse. Dans ce contexte, la vigne va devoir puiser dans ses réserves pour nourrir ses fruits. Plus il y a de grappes, plus la compétition pour l'eau et les nutriments est forte. En allégeant la charge de la vigne dès maintenant, Guillaume lui permet de concentrer

toute son énergie sur un nombre réduit de grappes, qui gagneront en sucre, en arômes et en équilibre.

UN BÉNÉFICE QUI DÉPASSE CETTE ANNÉE

L'éclaircissage est aussi un geste qui prépare la saison prochaine. Une jeune vigne trop chargée s'épuise. En lui épargnant un effort excessif cet été, on lui permet de reconstituer ses réserves, de renforcer ses bois et d'aborder le printemps 2027 dans de meilleures conditions.

La vendange en vert est un geste de confiance : confiance dans le terroir, dans la plante, et dans un savoir-faire transmis de génération en génération.

Le saviez-vous ?

Pour protéger ses jeunes vignes des fortes chaleurs estivales, Guillaume applique du calcium directement sur le feuillage. Ce traitement préventif forme un voile protecteur sur la surface des feuilles, qui limite les brûlures dues à une exposition solaire intense. Une technique naturelle qui préserve la vitalité des pieds les plus jeunes, encore plus vulnérables aux stress thermiques.



Nous passerons devant l'endroit de l'atelier de Marcel Bregeon où ce tracteur a été fabriqué.

MARCHE FAMILIALE dans le vignoble mouzillonnais le 20 septembre...

Cap à l'est...

Les membres de l'association du patrimoine : « Raconte-moi Mouzillon » seront heureux de vous guider dans la campagne mouzillonnaise pour une balade instructive...

Le rendez-vous est donné devant la salle du caveau pour un départ à 9h00. Vos glacières contenant le pique-nique du midi seront acheminées par nos soins sur le lieu du repas (un bar-num sera mis en place). L'apéritif vous sera offert.

Cette randonnée de 8 à 9 kms dans la journée se fera à allure familiale. Nous prévoyons des voitures pour les personnes qui ont du mal à marcher.

Nous vous attendons pour passer une journée conviviale, éducative et gratuite. Prévoyez une petite réserve d'eau fraîche en cas de chaleur.

LE YOGA VOUS ATTENDS À MOUZILLON !

Le yoga s'adresse à toutes et tous, tel que vous êtes. Souple ou non, stressé ou non... peu importe. Il suffit de venir.

Yogham propose des cours les lundi et vendredi à Mouzillon.

Vous débutez ?

Un cours de découverte sera organisé en septembre, avant le démarrage de la saison. Une séance ouverte aux débutants pour poser les premières bases en douceur.

Pendant les vacances ?

Pour ne pas perdre le fil pendant les vacances, des ateliers sont également proposés. C'est l'occasion de maintenir sa pratique, ou d'en explorer de nouvelles facettes.

À noter : ces ateliers s'adressent plutôt aux pratiquants déjà initiés.

Renseignements et inscriptions

Sébastien : 06 09 24 98 31
ou yogham44@gmail.com

ATELIER DÉCOUVERTE GRATUIT MÉDITATION ET DANSE NOUVEAU

**Mercredi 16 septembre
à 17h30 à Mouzillon**

Avec le support de la Méditation Pleine Présence et de la Pédagogie Perceptive, propice à une écoute profonde et un éveil sensoriel, Anne nous emmène dans une danse créative émergeant de notre intériorité.

Plus d'infos

www.presenceetdanse.fr

Inscription par sms
au 06 10 86 36 27



**Présence
& Danse**

UNE RENTRÉE SOUS LE SIGNE DE LA TRANSMISSION ET DU PARTAGE

L'école publique de Mouzillon abordera la nouvelle année scolaire avec sérénité et enthousiasme. Les 156 élèves de l'établissement seront répartis dans 7 classes, encadrés par une équipe pédagogique stable puisque aucun changement n'est à prévoir à la rentrée. Cette continuité, renforcée par la présence de trois ATSEM, constitue un atout précieux pour accompagner les enfants dans leurs apprentissages et leur épanouissement.

Cette année, l'école développera un projet fédérateur autour du lien intergénérationnel, avec pour objectif de favoriser les échanges et le partage de connaissances entre les plus jeunes et les aînés de la commune. De la Maison à Malice (maison d'assistants maternels) aux séniors Mouzillonnais, chacun sera invité à participer à cette aventure humaine et collective.

Au fil de l'année, différentes rencontres et activités seront organisées : temps de lecture, ateliers cuisine, jardinage, bricolage, jeux de société, activités sportives, sorties nature sous la forme d'échanges autour de savoir-faire et de passions. Autant d'occasions de créer du lien, de transmettre des compétences et de permettre à chaque génération de s'enrichir au contact de l'autre.

Pour faire vivre ce projet, l'équipe enseignante compte également faire appel aux talents des parents d'élèves.

Le projet débutera dès le mois d'octobre dans le cadre de la Semaine Bleue avec une dictée réunissant les élèves de CM2 et des adhérents de l'association Sport Mouzillon Séniors. Une première action symbolique qui marque le lancement d'un programme appelé à s'étoffer au fil des mois.

Une belle année de partage et de découvertes s'annonce pour les élèves et les habitants de Mouzillon !



ASSOCIATION «RESPIRER POUR BRILLER»

Pour favoriser le bien-être au quotidien

Créée par **David Biteau** (Naturopathe et Magnétiseur) et **Céline Marchand-Marchais** (Naturopathe-Iridologue) installés sur le territoire, l'association Mouzillonnaise Respirer pour Briller a pour mission de sensibiliser et d'accompagner chacun vers un mieux-être durable grâce à des approches naturelles, préventives et complémentaires.

Convaincus que le bien-être passe autant par l'équilibre émotionnel que par l'équilibre physique et relationnel, nous proposons tout au long de l'année des **ateliers, conférences, sorties nature et temps d'échange** accessibles à tous. Nos interventions abordent notamment la respiration, la gestion du stress et des émotions, la relaxation, la vitalité, l'hygiène de vie, la connexion à la nature, ainsi que différentes pratiques favorisant l'épanouissement personnel.

À travers nos actions, nous souhaitons transmettre des outils simples, concrets et applicables au quotidien afin que chacun puisse devenir davantage acteur de son bien-être. Nous accordons également une grande importance au partage, à la convivialité et à la création de liens entre les habitants du territoire.

L'association intervient auprès du grand public et souhaite également développer des partenariats avec les **écoles, associations, collectivités, entreprises et structures d'accompagnement**, sans oublier les aidants, qui ont eux aussi besoin de bien-être.

Parmi nos récentes interventions, nous avons animé un atelier bien-être et sensoriel à Mouzillon et une

conférence intitulée «Les sens au cœur des émotions» à l'école St Joseph de Tillières, afin d'aider les familles à mieux comprendre et accompagner les besoins de leurs enfants.

Notre démarche s'inscrit dans une logique de prévention et de complémentarité avec les professionnels de santé. Les activités proposées par l'association ne se substituent en aucun cas à un diagnostic, un traitement ou un suivi médical.

Respirer pour Briller, c'est avant tout une invitation à prendre soin de soi, à retrouver des ressources parfois oubliées et à cultiver un équilibre de vie plus harmonieux, dans un esprit de partage, de bienveillance et de respect de chacun.

David Biteau 07 80 81 75 50

Céline Marchand-Marchais 06 63 01 78 49

Mail : respirerpourbriller@gmail.com





LA CABANE

Bernard Paquereau, vigneron par héritage, hôte par passion

Le soleil descend doucement sur le vignoble de Mouzillon. Entre les rangs de muscadet, une petite cabane autrefois en ruines diffuse de la musique et des rires. On boit le vin frais, les planches de charcuterie et fromages qui arrivent, des discussions à voix haute. Bernard n'est pas encore là. Il viendra quand ça lui plaira. C'est ça, La Cabane.

LES RACINES

La famille Paquereau travaille la vigne à Mouzillon depuis 1800. Pas par choix délibéré, pas par vocation déclarée un beau matin : par héritage. Le sol, les ceps, la cave : tout ça lui est arrivé dessus, comme à son père avant lui, et au père de son père. On ne décide pas de devenir vigneron, on le devient parce qu'on est né dedans.

Mais Bernard, lui, a voulu faire quelque chose de cet héritage. Pas juste produire. Il voulait que son vin raconte quelque chose de lui : sa personnalité, son exigence, sa façon d'être. Haute gamme. Pas pour l'étiquette, pas pour le prix : pour la fierté du geste.

LA RÉCOLTE DONT IL SE SOUVIENDRA TOUJOURS

Il y a des années qui marquent un vigneron pour de bon. Pas forcément les plus faciles.

1991 : le gel ravage tout. Les vignes souffrent, la récolte est maigre, les nerfs sont à vif.

1992 : Bernard gagne deux concours à la suite.

La barrique à fond de verre, premier prix à Clisson, Sèvre et Maine sur Lie. Puis la médaille d'or du concours de Vallet, remise en mains propres par Linda Hardy, Miss France de l'époque. Une image qui ne s'efface pas nous raconte Bernard. Rebondir après le gel de 91 pour décrocher l'or en 92 !

UNE CABANE EN RUINES, ET L'IDÉE QUI GERME

Il y a dix ans, Bernard rachète des parcelles. Avec elles, une vieille cabane de vignes à sulfate, à l'abandon, qui tombe presque en morceaux. D'autres l'auraient rasée. Lui, il la regarde.

L'idée ne vient pas d'un coup. Elle mûrit. «Et si on en faisait quelque chose ?» Un coin de dégustation, un rendez-vous des connaisseurs ou un endroit pour faire découvrir le vin aux gens qui passent par là. Pourquoi pas une guinguette, au milieu des vignes ?

Il rencontre le maire. Il cherche une licence. Il obtient un permis d'exploitation, la licence professionnelle métiers III. La terrasse existante fixe les limites : pas d'agrandissement possible en zone AV, donc autant assumer ce que c'est. Une cabane. La Cabane.

Aujourd'hui, c'est une guinguette : dégustation des vins de la propriété, planches apéritives, animations, soirées avec food truck. Un endroit qui ne ressemble à rien d'autre parce qu'il est au milieu de nulle part : c'est-à-dire au milieu de tout.

UNE JOURNÉE TYPE, S'IL Y EN A UNE

Le matin, Bernard est vigneron avec son frère Christophe. Vinification, gestion des commandes, paperasse. La vie d'une exploitation. En fin d'après-midi, parfois le soir, son frère et lui peuvent débarquer à La Cabane : faire le point avec l'équipe, discuter avec des clients, ouvrir une bouteille. Pas d'heure d'arrivée. Pas d'heure de départ. Bernard vient quand il lui plaît.

C'est voulu. C'est lui.

CE QUE LA CABANE LUI A APPORTÉ

Deux ans après l'ouverture, ce qui l'a le plus surpris n'est pas la logistique ni la licence ni les produits pour se restaurer à sortir. C'est la convivialité. Retrouver des amis perdus de vue. Voir des Mouzillonnais qui ont bien accueilli la cabane, les familles arriver le samedi ou déguster les huîtres le dimanche et les jeunes pour les soirées du jeudi et vendredi.

Voir aussi des touristes de passage, des gens qui ont entendu parler par le bouche-à-oreille, des réseaux. Et puis ces moments où faire découvrir son vin à quelqu'un devient presque une mission.

Bernard dit lui-même qu'il vit une deuxième jeunesse mais la fatigue en plus. Il a appris un autre métier sur le tard. Celui de l'accueil, du lien, du temps qui passe autrement à la Cabane.

LES PETITS DÉTAILS QUI FONT SOURIRE

Il y a deux choses que Bernard mentionne avec le sourire en coin de quelqu'un qui sait ce que ça veut dire de gérer une guinguette de vigneron.

Les nœuds au mouchoir pour ne rien oublier, comme liens d'une vie entre les vignes et les tablées.

Et parce que la frontière entre la cave et le quotidien n'a jamais vraiment existé ici, on gère le stock du frais à la maison.



VIGNERON, OU AUTRE CHOSE ?

Si un vigneron à la retraite lui demandait conseil pour se lancer dans un projet similaire, Bernard lui dirait que c'est une belle aventure. Familiale. Que ça permet de côtoyer les jeunes, de rester dans le mouvement.

Et lui, il se définit comment, aujourd'hui ? «J'aime le changement, donc les deux.»

Vigneron. Hôte. Mouzillonnais. Héritier d'une histoire débutée en 1800 qui n'a pas encore dit son dernier mot, juste diversifiée au milieu des vignes, dans une cabane qui suffit à elle-même.





Vanessa Strouble
et les Jardins de la Sanguèze

LES MAINS DANS LA TERRE, le cœur dans le circuit court

À la Blandinerie, l'accueil est double. Le chien arrive le premier, curieux et remuant. Puis Vanessa, on la repère de loin : le sourire franc, les mains brunes de terre, l'allure d'une femme qui sait exactement où elle est et pourquoi. Ensemble, ils donnent le ton : ici, on est chez quelqu'un.

Vanessa cultive les « Jardins de la Sanguèze » depuis cinq ans, avec cette tranquille certitude qu'ont les gens qui ont choisi leur vie.

L'histoire aurait pu commencer autrement, un travail dans l'élevage. Mais quand l'occasion de reprendre la ferme s'est présentée, elle n'a pas attendu un diplôme ou un manuel. Revenir auprès des siens, c'est ce qu'elle et sa famille désiraient. Elle a retroussé les manches et s'est formée sur place, aux côtés d'Éric, son prédécesseur. Gérer une production de légumes de saison en agriculture bio & paysanne s'enseigne ici, aux côtés de gens du terroir.

Sur ses 5 hectares, dont 3 000 m² de serres et 1 hectare de plein champ, elle fait pousser une diversité qui ressemble à ses paniers de saison : tomates, poivrons, aubergines, salades, basilic... Mais aussi des soucis, de la coriandre, de l'aneth, des plantes

auxiliaires. Pas pour la beauté, même si elle ne nuit pas, mais plutôt pour accueillir les insectes utiles, tenir à l'écart les ravageurs. La biodiversité comme alliée, pas comme combat.

« Ce sont les plantes elles-mêmes qui font le travail. On crée les conditions, c'est tout. »

En se promenant entre les rangées de la serre, on tombe sur une drôle de silhouette : le toutilo. Cet enjambeur électrique chemine lentement au-dessus des planches, et Joël se glisse à l'intérieur, allongé, dos droit, genoux détendus, suspendu à quelques centimètres des plants. De là, il peut planter sans jamais se baisser ni se relever. Un geste après l'autre, à hauteur de la plante.

UNE FERME À DEUX VOIX

Sur l'exploitation, Vanessa n'est pas seule. Amaury, producteur d'œufs bio sous l'enseigne « Mouzill'œuf », partage l'espace et l'énergie. Entre eux, c'est une collaboration sans chichis dès leurs installations : on mutualise le matériel, on s'entraide pour les livraisons, on échange des idées ou les humeurs au passage. Deux activités, une vraie dynamique commune.



Coupe de persil

À savoir :

Vos commandes sont traitées chaque mardi et vendredi par les membres de l'association des Paysans du Vignoble. Ils viennent remplir eux-mêmes les cagettes des produits récoltés le matin même que vous retrouverez chez Vanessa les mardis ou vendredis.



AU PLUS PROCHE DES CONSOMMATEURS

Vanessa défend une idée simple : que manger bien ne devrait pas nécessiter un détour. Son organisation tient en trois piliers.

- * Ventes de produits en direct auprès du Biocoop de Clisson, d'AMAP, de restaurants et restaurants scolaires
- * Deux ventes sur site par semaine, les mardis et vendredis, via les paniers commandés sur Paysans du Vignoble
- * Un marché à la ferme, chaque vendredi, où l'on peut non seulement venir chercher son panier commandé mais aussi découvrir les produits de ses collaborateurs Paysans du Vignoble : Un réseau de 20 fermes locales - légumes, œufs, viandes, fromages, miel, infusions et tout ce qu'un territoire peut offrir quand on lui en donne les moyens.

C'est là que réside peut-être l'essentiel : pas seulement dans ce qui pousse, mais dans ce que ça crée autour. Du lien. De la confiance. De l'entraide. Une façon d'habiter le vignoble, le pays mouzillonnais qui tient à la fois de l'ancienne sagesse et d'un choix résolument contemporain.

Vanessa cultive bien plus que des légumes : elle cultive du goût, du lien et une manière de vivre qui fait du bien.





PROMENADE SUR LES BORDS de la Sanguèze

Dimanche après-midi. Soleil qui brille. Presque chaud. Envie de fraîcheur... Le bourg n'est pas loin, une route à traverser. Place de la Vendée, quelques pas supplémentaires : le chemin, puis le pont gallo-romain. On s'arrête au milieu - une habitude, envie de regarder l'eau qui coule en dessous... Et de façon inattendue, on se retrouve absorbé par cette petite rivière qui traverse Mouzillon : la Sanguèze est là, comme si elle attendait notre regard, notre désir qui l'appelle, et qui devient rapidement pure contemplation - car elle est belle la Sanguèze, illuminée par un rayon de soleil qui nous fait oublier que souvent, c'est son rythme tempétueux que l'on observe quand elle déborde et sort de son lit pour envahir les jardins et la prairie du Pont Gallo-Romain. Là, grand calme, lenteur majestueuse, comme une invitation à suivre son cours... Mais où va-t-elle de ce rythme tranquille ? Et on se prend au jeu : si on la suivait ?

Juste un peu plus loin - on traverse le parc, on laisse le stade. Cachée au bord de la route, une trouée - accessible pour ceux qui savent chercher patiemment où se repose cette belle endormie : un chemin, quelques ronces, quelques orties - même pas peur ! et là, une presque-plage ; un petit banc

de sable au milieu de son cours, qui donne envie de se poser, d'approcher son pied de l'eau : pas facile, des branches obstruent le passage, mais peu importe, on a trouvé cet endroit paisible qui pendant un moment n'appartiendra qu'à nous - et déjà, notre âme d'enfant se réveille et renoue avec les joies de la découverte inattendue : un peu d'eau, des cailloux, du sable, des morceaux de bois : toute la panoplie de l'enfant joueur est là, devant nous, comme un clin d'œil offert par ce bel après-midi ensoleillé ! Un regard vers le ciel, et on décide de poursuivre ce qui d'un petit jeu innocent, devient une quête : y-a-t-il ailleurs d'autres endroits enchantés où l'on peut découvrir un visage encore méconnu de la Sanguèze ?

On laisse le bourg, on se rappelle que sur les hauts de Mouzillon - juste après la Grange, on allait jouer quand on était enfant : l'endroit semblait magique... l'est-il encore ?

De nouveau, un chemin - plus large, plus praticable nous conduit vers son cours d'eau ; oui, tout est là : les grosses pierres qui forment un gué et qui invitent à la traverser, les arbres qui offrent l'ombre bienvenue et participent à la fraîcheur retrouvée ; encore un lieu qui dit qu'on a de la chance d'habiter là, d'avoir ce privilège d'un cours d'eau disponible toujours,

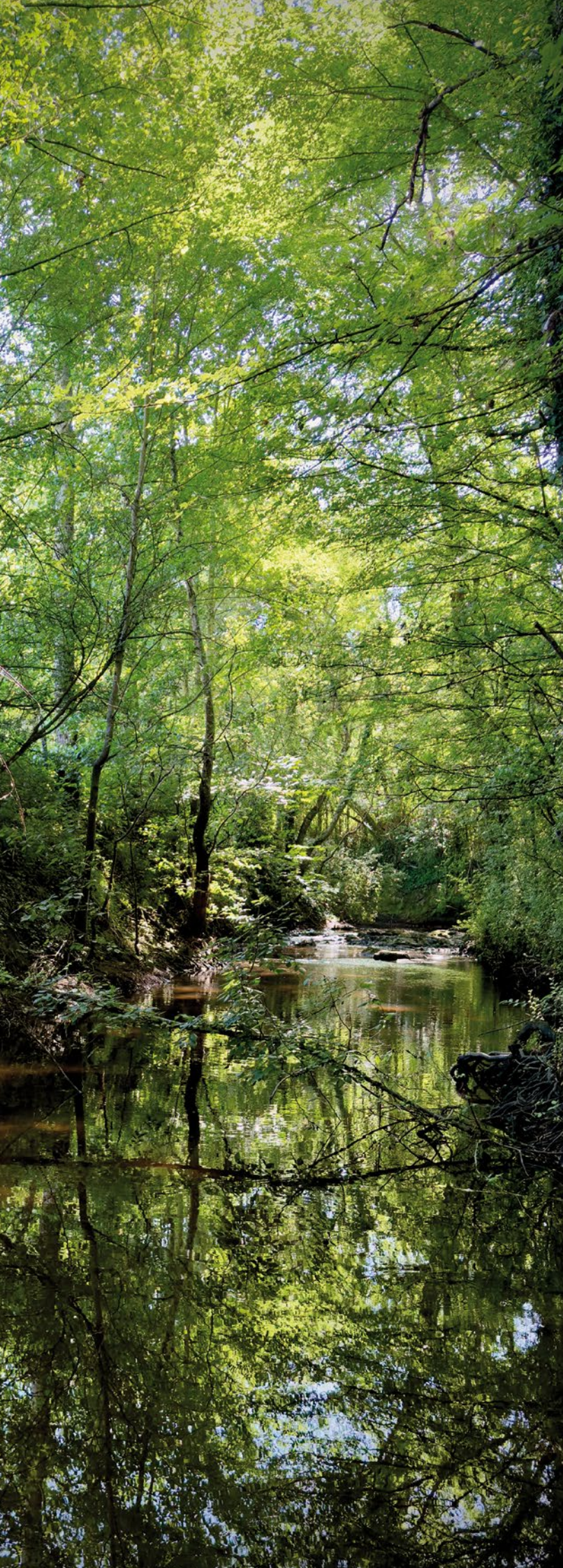
partout, dans - et autour de la commune... et même plus loin.

Ce qui nous conduit à Piltier. On est à Vallet, mais la Sanguèze se moque des frontières, elle va, elle suit son cours et nous, on court après... Cette fois, on arrive à Piltier - des arbres, un pont pas très beau mais pratique - qui permet de la contempler d'en haut : toujours les mêmes mouvements lents, encore et encore, la même lumière légèrement ombragée par les grands arbres qui la bordent ; on marche, on revient sur nos pas, le lieu est vaste, accueillant mais plus intimidant, il nous invite à la regarder autrement et à l'envisager comme un cours d'eau qui s'inscrit dans un espace géographique dont on ne sait plus trop où il commence et où il se termine...

Et c'est avec plein de questions qu'on rentre - en se promettant de faire une recherche : où commence la Sanguèze et où se termine son cours ?

Idée de sortie en famille

La Sanguèze ne se découvre pas seulement depuis ses rives : les sentiers de randonnée de la commune lui rendent volontiers visite. Ils traversent la rivière avant de remonter sur les chemins de vignes offrant à chaque croisement un nouveau regard sur ce cours d'eau discret en été.





S'ENGAGER DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE avec Éco-défis

DEVENIR UNE ENTREPRISE ÉCO-RESPONSABLE

Réduisez votre impact environnemental et améliorez votre performance en agissant sur 7 thématiques : déchets, emballages, énergie, mobilité, eau, produits durables et éco-responsables.

L'objectif est de faire un état des lieux des pratiques environnementales de votre entreprise, de faire évoluer vos pratiques et de vous engager dans la transition écologique.

Les +

- Bénéficier d'un accompagnement et d'un suivi individualisé par un expert de la CMA
- Valoriser l'obtention de la marque grâce aux réseaux de la CMA (Facebook, remise de trophées, point presse)

Les bénéfices

- Maîtriser vos coûts
- Valoriser votre entreprise
- Renforcer votre cohésion d'équipe
- Devenir acteur de la transition écologique

Comment obtenir la marque Éco-défis ?

- Réaliser un état des lieux environnemental global sur 7 thématiques
- Choisir et réaliser 3 défis dans 2 thématiques
- Renouveler la marque tous les 2 ans en accomplissant un nouveau défi.

Contactez le conseiller économie circulaire de votre Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA) Loire-Atlantique

Carine MORO 06 75 60 12 72
developpementdurable44@artisanatpaysdelaloire.fr



Le saviez-vous ?

Une trame verte serpente les rives de la Sanguèze afin de permettre à la faune locale de se déplacer d'Est en Ouest sur la commune.





PRENDRE SOIN DE SA NATURE... et de son eau

Chaque été, la commune adapte ses pratiques pour préserver la biodiversité et économiser l'eau. Deux actions concrètes menées par les services techniques en témoignent.

Entre mars et août, talus, jardins, bords de chemins, de routes et de Sanguèze abritent nids, couvées et petits mammifères en pleine reproduction. Toute perturbation peut alors compromettre une saison entière. C'est pourquoi la commune a fait le choix du fauchage raisonné : plutôt que de tout tondre, certaines zones sont volontairement laissées en l'état, offrant abri et nourriture à la faune locale.

Sur l'aire du Pont Gallo-romain, la démarche va plus loin avec des bandes de gazon fleuri semées cette année, au bénéfice des pollinisateurs comme du cadre de vie.

Autre engagement de la commune : l'arrosage des espaces verts est assuré grâce à un bassin de récupération des eaux pluviales situé à l'arrière du terrain de foot « Laura Georges » de la commune. En effet, la surface du terrain capte les eaux pluviales par drainage vers le bassin. Le terrain Marcel Guilbaud bénéficie lui aussi de cet arrosage vertueux.

La biodiversité et gestion de l'eau ne sont pas deux sujets séparés : ce sont les deux faces d'une même démarche, celle d'une commune qui s'adapte, saison après saison, aux enjeux environnementaux actuels.



Juillet

Vendredi 3
RÉUNION MENSUELLE, VI.S.A.,
 20h, Centre Emile Gaborit, Vallet

Dimanche 5
UN DIMANCHE À MOUZILLON
 Comité des fêtes

Août

Vendredi 7
RÉUNION MENSUELLE, VI.S.A.,
 20h, Centre Emile Gaborit, Vallet



**MANIFESTATION
 À VENIR**
 —
6 SEPTEMBRE
 Rentrée du vignoble à vélo
 Départ de la Chapelle-Heulin
22 SEPTEMBRE
 Conseil municipal
2 & 3 OCTOBRE
 Une nuit en Muscadet

FERMETURE DE LA MAIRIE

LES SAMEDIS MATIN

En raison des congés d'été, la mairie sera fermée les samedis matin **du 18 juillet au 15 août inclus.**

Nous vous remercions de votre compréhension.

