

LVA hebdo

INFORMATIONS MUNICIPALES



“Quand le passé n’éclaire plus l’avenir,
l’esprit marche dans les ténèbres.”

Alexis de Tocqueville

Le chiffre

60 kilos de piles usagées à collecter : tel est l’objectif que s’est fixé l’IME dans le cadre de l’opération Batribox

▶ **3 Histoire :**
retour aux sources

▶ **4 Zoom**
sur l’industrie agroalimentaire



▶ **5**

Trois Green Girls en équipe de France

Économie

« On ne naît pas chef d'entreprise, on le devient »



«Après plusieurs années passées dans le privé, j'avais besoin de trouver une nouvelle planète. L'entrepreneuriat a fait office de quête initiatique.»

Mardi 4 février, le Réseau Entreprendre Hainaut® a organisé sa soirée des lauréats. Le principe ? Mettre en lumière celles et ceux qui, sur le territoire, se sont récemment lancés dans la création, la reprise ou le développement d'une activité économique.

L'évènement s'est déroulé au Théâtre des Sources. « Il fallait un bel écrin pour ces perles » a souligné le présentateur.

Vingt-trois lauréats (dont Benoît Ducoulombier pour la reprise d'une société amandinoise) ont fait part de leurs expériences. « L'entrepreneuriat, c'est des mois

de recherches, de belles rencontres, des conseils avisés... Il faut de l'optimisme, de l'abnégation, de la persévérance et de l'obstination. » « J'avais besoin de renouveau. En créant ma propre société, je me suis sentie libérée, délivrée. On ne naît pas chef d'entreprise, on le devient. »

Benoît Ducoulombier, lauréat pour la reprise de l'entreprise amandinoise Louis Legrand

Le saviez-vous ? Dans la zone du Marillon, on conçoit et on fabrique des menuiseries en aluminium. L'activité a été lancée il y a 65 ans par Louis Legrand qui a donné son nom à l'entreprise.

Aujourd'hui, c'est Benoît Ducoulombier qui tient les rênes. En tant que lauréat, il bénéficiera de l'accompagnement du Réseau Entreprendre Hainaut®.

Son objectif : embaucher pour développer de nouvelles compétences. À l'heure actuelle, l'entreprise Louis Legrand base son savoir-faire sur une équipe de vingt personnes. Elle intervient sur l'ensemble des Hauts-de-France pour le compte des particuliers, des entreprises et des collectivités.

Réseau Entreprendre Hainaut®, c'est...

► Une structure, soutenue par La Porte du Hainaut, qui dispense un accompagnement aux nouveaux entrepreneurs sur le territoire du Hainaut, du Cambrésis et du Douaisis.

► Un dispositif basé sur l'entraide et le bénévolat : ce sont les entrepreneurs confirmés qui accompagnent les jeunes entrepreneurs.

► 162 lauréats accompagnés depuis 2006.

► 2 400 emplois créés ou sauvés en quinze ans.

Pour la Saint-Valentin, rendez-vous devant la Tour abbatiale

VEN. 14 FÉV.



À partir de midi, le carillonneur Charles Dairay jouera les plus belles musiques d'amour. Tendez l'oreille ! Vous reconnaîtrez sûrement « Jour 1 » de Louane, « Ti amo » d'Umberto Tozzi ou encore « Love me tender » d'Elvis Presley.

Avec l'IME, faites deux bonnes actions en une : recyclez vos piles et aidez des écoliers de Guyane !

Un petit geste peut faire beaucoup.

Depuis vendredi 7 février, une boîte rose trône sur le comptoir de l'accueil de la mairie. Sa vocation ? Recueillir vos piles et vos petites batteries (téléphones portables, appareils photos, ordinateurs...) usagées.

Toutes seront collectées et recyclées par Batribox dans l'optique de financer un projet de développement durable. Cette année, la structure s'engage à



venir en aide à l'école des Trois-Sauts, en Guyane. Jusqu'alors privée d'électricité, elle pourrait bénéficier de l'installation de panneaux solaires.

À Saint-Amand-les-Eaux, l'opération est pilotée par les élèves de l'IME (Institut Médico-Éducatif) Léonce-Malécot.

« Nous avons déjà récolté près de dix kilos de piles à l'intérieur de l'établissement et auprès de nos familles » nous expliquent-ils.

Les jeunes ont besoin de vous pour atteindre les 60 kilos ; d'autant que c'est bel et bien le poids de la collecte qui déterminera le montant des dons alloués à l'école guyanaise ! Alors faites passer le message et rapportez un maximum de piles à l'accueil de la mairie jusqu'au 10 avril.

À savoir

Selon Batribox, « 106 piles et batteries se cachent dans une habitation et parmi elles, 12% sont usagées et attendent d'être recyclées. »



*J'espère que nous pourrons nous trouver
lui et moi à Saint-Amand,
le printemps prochain : car on a en tête
que ces eaux-là me sont très bonnes,
aussi bien qu'à lui.*

Jean Racine

*Saint-Amand-Thermal (Nord).-La Source Vauban
découverte par les Romains, détruite puis reconstruite en 1698.
Edit. O. D.*

Histoire

Retour aux sources

**L'histoire qui lie la ville à ses eaux bienfaitrices coule-t-elle de source pour vous ?
Découvrez ci-dessous quatre faits surprenants que vous ignoriez peut-être...**

Les sources de Saint-Amand-les-Eaux et leurs vertus sont connues depuis l'Antiquité

À la fin du XVII^e siècle, à proximité immédiate de la fontaine Bouillon, plusieurs vestiges sont exhumés : des médailles à l'effigie d'empereurs romains, tels que Jules César ou Néron ; des statues ; un autel de bronze représentant, en relief, l'histoire de Romulus et Rémus...

Ces éléments pourraient attester de l'utilisation, par les Romains, de cette source. D'autant qu'ils avaient construit, à deux kilomètres, une route reliant Bavay à Tournai !

À l'époque, la pratique des bains était très répandue. L'invasion des Vikings aurait mis fin à cette pratique.

La fontaine Bouillon a suscité l'intérêt de l'abbé Dubois et de Louis XIV

Nous sommes vers 1650.

L'archiduc Léopold-Guillaume de Habsbourg, gouverneur des Pays-Bas, souffre de coliques néphrétiques. Sur les conseils de son médecin, il se rend à Saint-Amand-les-Eaux pour boire à l'une de ses sources : la fontaine Bouillon. Il est dit que son eau, chaude et sulfureuse, possède des vertus thérapeutiques.

Lorsqu'elle advient, la guérison fait grand bruit. Elle attire même l'attention d'un abbé ; un cer-

tain Nicolas Dubois... La source s'écoule alors paisiblement dans le périmètre d'une ferme. Ses exploitants acceptent depuis longue date que des malades viennent s'y abreuver.

L'homme d'Église, à l'origine de la reconstruction de l'abbaye, décide d'engager des travaux pour conserver la pureté de l'eau.

Au fil des années, la notoriété de la fontaine Bouillon s'accroît... Ses vertus sont même portées à la connaissance du roi Louis XIV qui décide de missionner Vauban et son gendre pour la construction de bâtiments facilitant l'accès à l'eau-remède.

Louis Bonaparte, Jean Racine... Plusieurs personnalités sont venues se soigner

D'illustres personnalités sont venues profiter des bienfaits de l'eau amandinoise, telles que Louis Bonaparte (père de Napoléon III), accompagné de sa femme Eugénie-Hortense de Beauharnais.

Dans son livre «Eaux et boues de Saint-Amand» paru en 1896, Victor Croix rapporte : «Les Amandinois firent une réception éclatante à ces illustres hôtes. Les bruyantes détonations des douze campes de l'abbaye, la voix grave de la belle Amanda et les joyeux sons du carillon annoncèrent, le 6 juillet 1805, vers deux heures de l'après-midi, l'arrivée du prince Louis Bonaparte à Fontaine-Bouillon.»

À citer également : le poète Jean Racine (1639-1699) ou le chanteur d'opéra international Léon Escalais (1859-1940).

L'eau de Saint-Amand plébiscitée et mise à l'honneur lors de l'exposition universelle de Paris

Au fil de l'Histoire, d'autres sources sont découvertes et exploitées par forage. Parmi elles : la source Vauban ou la fontaine de l'Évêque d'Arras. Leur renommée s'étend dans tout l'Hexagone voire au-delà des frontières.

Victor Croix raconte : «À l'Exposition universelle de Paris, en 1889, la source Vauban, qui était très demandée par les visiteurs du pavillon des eaux minérales, a obtenu du jury une médaille d'argent.

Les eaux des Fontaines Bouillon et d'Arras sont surtout utilisées pour les besoins du service de bains et de la buvette. Les baigneurs boivent l'eau de la Fontaine d'Arras, ou celle de la source Vauban, entre ou pendant les repas, soit pure, soit mélangée au lait et au vin ; la matinée est le moment le plus favorable à son ingestion.»

La source Saint-Blaise est la dernière à avoir été découverte, en 1931. Aujourd'hui, la source du Clos de l'Abbaye est exploitée par les eaux minérales. Les thermes utilisent les sources Vauban et Nouvel Évêque d'Arras. ◀



Économie

L'agroalimentaire, une industrie locale à part entière

Manger mieux fait partie des résolutions de nombreux Français : 52% d'entre eux privilégient les produits locaux selon un sondage de L'Agence Bio.

À Saint-Amand-les-Eaux, quatre entreprises du secteur de l'industrie agroalimentaire travaillent avec et pour des acteurs de la région Hauts-de-France.

Vous l'avez sans doute déjà aperçu dans le commerce : le logo « Saveurs en'Or » floque les produits « made in » Hauts-de-France.

Il s'affiche également en grand sur le fronton de trois entreprises amandinoises, situées dans la zone d'activités du Moulin Blanc : les établissements Bocquet, la société Saint-Géry et l'entreprise Les Cuisinés des Sources.

Les établissements Bocquet : du désossage à la mise en barquette

« Nous sommes acteurs de la vie locale et nous comptons le rester. » Jean-Édouard Clincke est le nouveau directeur des établissements Bocquet. Cet ancien de chez Bigard a racheté la société il y a six mois. Son souhait : rester dans la lignée de ses prédécesseurs.

« Les établissements Bocquet ont été créés en 1988 par Daniel Bocquet. C'est son fils, Laurent, qui a pris sa suite dans les années 2010 jusqu'à récemment. Aujourd'hui, nous sommes une trentaine à travailler dans un local d'environ 2500m². Nous sommes spécialisés dans la 2^e et la 3^e transformations de viande : le désossage, le piéçage, la fabrication de steaks hachés et de saucisses... Nos clients font partie des secteurs de la grande distribution et de la restauration. Nous sommes une grosse boucherie, en somme. L'entreprise est à taille humaine : nous travaillons de manière artisanale. » La provenance de la viande ? Les Hauts-de-France. La zone de chalandise ? Le nord de l'Hexagone, jusqu'à Paris. Les établissements Bocquet jouent la carte de la proximité. « Je crois au potentiel des produits locaux. On y reviendra, petit à petit. »

ron 2500m². Nous sommes spécialisés dans la 2^e et la 3^e transformations de viande : le désossage, le piéçage, la fabrication de steaks hachés et de saucisses... Nos clients font partie des secteurs de la grande distribution et de la restauration. Nous sommes une grosse boucherie, en somme. L'entreprise est à taille humaine : nous travaillons de manière artisanale. » La provenance de la viande ? Les Hauts-de-France. La zone de chalandise ? Le nord de l'Hexagone, jusqu'à Paris. Les établissements Bocquet jouent la carte de la proximité. « Je crois au potentiel des produits locaux. On y reviendra, petit à petit. »

ron 2500m². Nous sommes spécialisés dans la 2^e et la 3^e transformations de viande : le désossage, le piéçage, la fabrication de steaks hachés et de saucisses... Nos clients font partie des secteurs de la grande distribution et de la restauration. Nous sommes une grosse boucherie, en somme. L'entreprise est à taille humaine : nous travaillons de manière artisanale. » La provenance de la viande ? Les Hauts-de-France. La zone de chalandise ? Le nord de l'Hexagone, jusqu'à Paris. Les établissements Bocquet jouent la carte de la proximité. « Je crois au potentiel des produits locaux. On y reviendra, petit à petit. »

Saint Géry : des recettes de charcuterie régionales et polonaises

La société Saint-Géry emploie 32 personnes. Elle existe depuis 1992. « Elle est issue de la fusion de trois PME de Lille, Château-l'Abbaye et Cambrai » relate le directeur, François Delattre. Son cœur de métier ? La charcuterie. « Nous sommes multi-produits. Nous travaillons à 95% avec du porc, issu à 95% des Hauts-de-France. Nous achetons des pièces pré-découpées auprès d'abattoirs et de chevilleurs : du jambon, du rôti mais aussi du foie ou de la gorge pour le pâté... Nous procédons ensuite à la cuisson, au fumage, au saumurage... » Les clients ? Principalement la grande distribution au nord de l'Hexagone. Particularité : en sus d'élaborer des recettes régionales, Saint Géry produit des charcuteries polonaises. « Il y a une grosse clientèle dans le Nord-Pas-de-Calais. » En avant les metkas, les sossiskis...

Les Cuisinés des Sources mettent les petits plats (régionaux) dans les grands

Elle a fait du Pot'je Vleesh son produit phare. L'entreprise Les Cuisinés des Sources rend honneur à la cuisine locale : carbonnade flamande, poulet à la crème de spéculoos, pâté à la chicorée, sauté de porc au Maroilles...

L'ensemble des mets qu'elle prépare sont appertisés c'est-à-dire mis en conserve. Les matières premières proviennent, pour la plupart, des Hauts-de-France. Les Cuisinés des Sources font partie du paysage amandinois depuis 1996. Son succès, rapide, lui a valu un déménagement en 2006, du centre-ville vers la zone d'activités du Moulin Blanc.

Saveurs d'Antoine - Le Nourrain : de la charcuterie pour les pros

Grossiste en charcuterie, Le Nourrain a été créé en 1979 à Château-l'Abbaye. Aujourd'hui, la société est implantée à Saint-Amand-les-Eaux, avenue du Collège. Elle fait partie du réseau Saveurs d'Antoine du groupe Pomona et ce, depuis 2014. L'entreprise travaille en collaboration avec des acteurs locaux (tels que Saint Géry) pour fournir les professionnels des Hauts-de-France : bouchers, charcutiers, traiteurs... « On achète en gros et on vend au détail » explique le directeur, Franck Nocera, « vingt ans de boutique. » Saveurs d'Antoine - Le Nourrain accueille 24 personnes parmi lesquelles des préparateurs, des livreurs, des comptables, des assistants commerciaux... ◀

En quelques chiffres...

300 adhérents à « Saveurs en'Or » dont 5 Amandinois avec, entre autres, les établissements Bocquet, Saint Géry et les Cuisinés des Sources





Sport

Bilan dans le championnat de LFB pour les Green Girls

Trêve internationale oblige, les Green Girls fouleront de nouveau le parquet de la salle Maurice-Hugot samedi 7 mars pour y affronter les Flammes de Charleville lors de la 16^e journée de championnat.

En attendant de retrouver l'ambiance survoltée des matchs, l'entraîneur Fabrice Fernandes nous fait un bilan de cette mi-saison. « Nous avons eu deux bonnes victoires en janvier, malheureusement nous n'avons pas fait notre travail lors de notre dernier match en laissant la victoire à notre adversaire (Charnay). Les joueuses savent que nous devons rattraper ce point perdu au classement et montrer un autre visage très rapidement. »

Neuvième du championnat, Saint-Amand est pour le moment en playdown. Pour l'entraîneur, les objectifs sont multiples : « rendre plus performante chacune de nos joueuses et rendre notre équipe plus forte.

Sans ces objectifs, nous ne pourrions pas accéder au but fixé en début de saison. C'est-à-dire, sortir

des playdowns. » Pour cela, l'entraînement est capital, les joueuses connaissent leurs capacités individuelles et collectives et savent sur quels points elles doivent insister pour mener et surprendre leurs adversaires lors des rencontres. « Nous devons continuer à travailler physiquement et techniquement pour améliorer notre défense et nos automatismes. »

Les supporters pourront vibrer de nouveau et constater les progrès des Green Girls lors des matchs à domicile le 7 mars et le 28 mars contre Lyon. ◀



En un chiffre...

Plus de **1 680** spectateurs, en moyenne, lors de chaque rencontre à domicile. « L'ensemble des matchs de cette saison se sont joués dans une salle archi-comble, une ferveur qui perdure » commente le club.



Retour sur l'opération Restos du Cœur

Les Restos du cœur étaient présents lors du match du 25 janvier pour une collecte de denrées alimentaires. Vous avez été nombreux à vous mobiliser, grâce à vous le record de denrées collectées a été battu soit 151 kilos.

À noter que l'année précédente, les Restos du cœur avaient reçu de la part des supporters 137 kilos de denrées alimentaires diverses. « Nous attendons avec plaisir le 18 février, la visite de l'équipe et des membres du staff. Comme l'an dernier, ce sera l'occasion pour chacun de découvrir le déroulement d'une distribution aux Restos du Cœur. »

Retour sur l'historique des collectes de ces dernières années :

- ▶ 2018 : 100 kilos
- ▶ 2017 : 88 kilos
- ▶ 2016 : 32 kilos

Des Green Girls sélectionnées en équipe de France

Le club de Saint-Amand sera représenté grâce à trois jeunes joueuses sélectionnées en équipe de France 3x3 soit Assistan Kone et Marie Mane ainsi qu'Hortense Limousin pour l'équipe féminine 3x3 U23. « Ces joueuses ont des aptitudes dans ce type de compétition. Cela va leur permettre de développer de l'agressivité et de la polyvalence. C'est une expérience différente et intéressante pour leur évolution personnelle. »

Grâce au stage effectué début février, les filles se sont entraînées pour le Tournoi de Qualification Olympique qui se déroulera en Inde du 18 au 22 mars 2020. Le 3x3 se joue sur un demi-terrain avec un panier.

Volley-ball

Deux rencontres pour une fin de semaine haletante... et victorieuse

Saint-Amand versus Saint-André : belle performance lors d'un match à suspense



Jeudi dernier, l'équipe R1 masculine a offert aux supporters 2h15 de volley de qualité face à l'équipe de Saint-André.

Les Amandinois devaient prendre leur revanche sur cette équipe, rencontrée en match aller qui « avait infligé une cinglante défaite en 3 sets secs aux Amandinois » souligne Ludovic Delecourt. C'est donc déterminés que les joueurs recevaient dans la salle du Moulin Blanc les troisièmes du classement, avant la rencontre. L'adversaire remporte le premier set

« face à des Amandinois qui manifestement, ne sont pas encore rentrés dans le match. »

Les joueurs réagissent vite et égalisent en remportant le deuxième set. « Le quatrième set est haletant », les deux équipes ne veulent rien lâcher tant l'enjeu est important. 12 de part et d'autre, un cinquième set est engagé avec un tie break de 15 points. Les garçons gardent en tête celui contre Cysoing qu'ils ont perdu sur le fil, réitérer cette expérience n'est donc pas permis. Saint-André mène la première partie.

À 10/8 pour les visiteurs, Saint-Amand se booste et revient en tête pour terminer avec « un beau travail collectif 15/13 remportant une victoire plus qu'importante, qui fait du bien au moral. »

Saint-Amand versus Mouvaux : tout donner pour sauver sa place

Deux jours plus tard, les volleyeurs retrouvent leur salle pour y affronter la lanterne rouge du classement : Mouvaux. « Cette rencontre débute avec un premier set totalement indécis », face à la détermination des jeunes de Mouvaux, le club amandinois perd ce premier set 29/27. Devant les derniers du classement, Saint-Amand abordait sans doute ce match paisiblement. Ce n'était sans compter l'envie de gagner de l'adversaire. Secoués, les joueurs de Saint-Amand comprennent le message



et remportent les deux sets suivants (25/18, 25/14). Le dernier set ne devrait être qu'une formalité mais les jeunes « n'abdiquent pas alors qu'ils sont menés de 5 points. Deux services gagnants font qu'ils reviennent à 19 partout, semant le doute dans les esprits amandinois. » Grâce à leur énergie, l'adversaire remporte le quatrième set 25/23. De nouveau, les Amandinois, fatigués et perdus se retrouvent au tie break. Mouvaux en profite pour faire la course en tête.

« Dans un sursaut d'orgueil, les Amandinois reviennent au contact, passent devant pour l'emporter 15/13. C'est dans un grand « ouf » de soulagement que les joueurs remportent ce match très important qui leur permet de garder la 6^e place et de pouvoir viser la 5^e. »

Handball

Un sans faute lors de cette première phase du championnat

Les Amandinoises se sont déplacées en Seine-Maritime dimanche dernier pour y affronter l'équipe d'Octeville-sur-Mer, quatrième au classement. Pour ce dernier match de la première phase



du championnat avant les PlayOffs, les filles se devaient de se ressaisir après leur match nul contre les derniers du classement lors de la 13^e journée de championnat. Concentrées, les Amandinoises foulent le parquet pendant l'échauffement et se mettent en condition pour ce match important. D'autant plus qu'elles restent invaincues, avoir une défaite lors de la dernière journée n'est pas envisageable pour l'équipe.

Les filles de Florence Sauval ne lâchent rien, c'est avec un point d'avance qu'elles remportent la première mi-temps 12/11. De retour au match, Saint-Amand va prendre les devants laissant Octeville loin derrière. L'équipe s'offre la victoire 25/18, atteignant son objectif. Maintenant, place aux PlayOffs.

RÉSULTATS ET ANNONCES

SAM. 8 & DIM. 9 FÉV.

N2 Espoirs	Basket	V.d'Ascq ▶ SAHB(2)	64-48
National 18 ans Filles	Basket	Trith ▶ SAHB	52-54
Régional SF	Basket	Escaudain ▶ USAPH	52-41
Départemental SG	Basket	USAPH ▶ Wattignies	60-41
National 18 ans Filles	Handball	HBCSA-PH ▶ Entente Oise	32-26
Nationale 2 SF	Handball	HBCSA-PH ▶ Villemomble	31-26
Excellence Région SF	Handball	HBCSA-PH ▶ Maubeuge	35-24
Honneur Région SG	Handball	Béthune ▶ HBCSA-PH	38-31
3 ^e /4 ^e série Flandres	Rugby	Fourmies ▶ RCA	55-24

SAM. 15 FÉV.

17:15 Salle M. Hugot **Basket** SAHB(2) ▶ Geispolsheim (N2/SF)

DIM. 16 FÉV.

15:00 Stade municipal **Football** SAFC(1) ▶ Roye (R1/SG)

Retour au temps des Vikings à l'occasion de la 18^e rencontre internationale des « Saint Amand »



Entretenir la mémoire du moine Amand, fondateur de la première abbaye : telle est la finalité d'Amandicum qui a organisé, samedi 8 février, la 18^e rencontre internationale des « Saint Amand ».

Le président, Guy Navez, a salué la présence des Chevaliers de la Tour, de la Guilde des Arbalétriers, de Paroles d'Hucbald ou encore des amis allemands de l'association, avant d'annoncer quelques nouveautés. « Désormais, nous organiserons des conférences tous les ans, au plus près du 6 février (jour de la Saint Amand). En parallèle, un an sur deux, nous nous rendrons à l'extérieur, au mois d'oc-

tobre. » Place ensuite aux conférences ! Le matin, le diplomate Gérard Dassonville a révélé que l'abbaye d'Elnon avait été prise d'assaut par les Vikings à deux reprises, à la fin du IX^e siècle. « Ils dévastèrent l'église dédiée à Saint-Étienne, massacrèrent la communauté religieuse... Seule l'église Saint-Martin fut épargnée. »

L'après-midi, c'est Jean Heuclin, doyen de la faculté catholique de Lille, qui emmena l'auditoire de Saint-Amand à Aix-la-Chapelle sur la trace des Carolingiens...

Cirque acrobatique Éternels idiots

« Vous êtes prêts pour l'apocalypse ? Oui ? Non ? Nous, on s'est un peu entraînés... Y'a encore du boulot... On s'est demandé : comment on éduque des enfants, comment on fabrique des adultes quand l'apocalypse arrive ? Quand on était gamins nous, dans les années 80-90, on nous préparait pour la suite, la fin du monde n'était pas encore au programme... Mais pour les jeunes aujourd'hui ? Comment se trouver une place dans un monde qu'on sait voué à disparaître ? Et nous, adultes, que faisons-nous de tous les jeux, de toutes les leçons apprises ? De tous les cadres, de toutes ces règles et ces échelles qui devaient nous faire grandir ? Faire de nous des adultes responsables, des protecteurs ? Des sauveurs qu'apparemment nous ne sommes pas ? »
Écrit par Ronan Chéneau, ce spectacle de la compagnie El Nucleo fait partie de la programmation de « Scènes plurielles » proposée par La Porte du Hainaut.



© Sophie Collet

À savoir ▶ À partir de 7 ans. Mercredi 4 mars, 18:00 - Théâtre des Sources
Tarif unique : 5€. Gratuit sous conditions. Réservations au 03 27 19 04 43



Pasino 03 27 48 19 00
contact-stamand@partouche.com

SAM. 28 MARS
La nuit de la Funk
▶ 21:00

SAM. 18 AVRIL
Tribute Rolling the Stones
▶ 21:00

Cin'Amand 03 27 40 96 69 - www.cinamand.fr

JUSQU'AU 18 FÉV.

10 jours sans maman - En avant - Le prince oubliée - Sonic le film - L'adieu (the farewell) - 1917 - Birds of prey et l'histoire de Harley Quinn - Ducobu 3 - Le lion - Le voyage du Dr Dolittle - The gentlemen - Samsam - Bad Boys for life.

DU 13 FÉV. AU 16 AOÛT

EXPOSITION

FEM

Sculptures de Chantal Cheuva

▶ Musée de la Tour abbatiale - Vernissage le 13 fév. à 18:30

LES 14.15 ET 16 FÉV.

EXPOSITION

Sculptam s'habille par

Sculptam et les peintres des Amis des Moulins

▶ Lire page 8

VEN. 14 FÉV.

Concert du carillon spécial St Valentin

▶ 12:00 - Tour abbatiale

Ciné Soupe

▶ 19:00 - Espace Jean-Ferrat.
Entrée gratuite. Dès 8 ans.
Durée du programme : 1h30

DU 19 FÉV. AU 15 MARS

EXPOSITION

Dans mes livres il y a...

par Corinne Dreyfuss

▶ Médiathèque des Encres.
Gratuit

SAM. 22 FÉV.

Permanence Juridique de Femmes Solidaires

▶ De 9:00-11:00 - Espace R. Bédé

MAR. 25 FÉV.

MES PREMIERS PAS AU CINÉMA

La petite fabrique de nuages

▶ 10:00 - Théâtre des Sources

CINÉ JEUNE PUBLIC

Le voyage du prince

▶ 14:30 - Théâtre des Sources

ATELIER CINÉ

La pixilation

▶ 15:00 - Médiathèque des Encres. Pour les 8 à 18 ans.
Gratuit sur inscription en médiathèque ou au 03 27 22 49 80

En bref...

Sculptam s'habille

Sculptam vous invite à son exposition dédiée à la mode avec des sculptures réalisées par Mireille Bély, Élodie Caron, Geneviève Macarez et Annie Thumerelle. À noter : la participation des peintres des Amis des Moulins et de l'atelier de peinture sur soie des seniors.

- ▶ 14:00-19:00, sam. 15 et dim. 16 fév. - Villa Dubois, 30 rue Dumoulin. Entrée gratuite Vernissage ven. 14 fév., 19:00

Participez, en tant qu'exposant, à « La Faïtes du Jardin »

La prochaine édition se déroulera le jeudi 21 mai de 8h à 18h sur la Grand'place. De nouveaux exposants de plants, de fleurs ou autres peuvent être accueillis.

- ▶ Bulletin d'inscription sur www.saint-amand-les-eaux.fr

J'aime ma ville propre**Lancez-vous dans le défi « zéro déchet » !**

« Le meilleur des déchets est celui que l'on ne produit pas. » Le SIAVED a fait sien ce leitmotiv. Et si vous faisiez de même ?

La structure recherche 45 familles prêtes à s'engager dans le défi « Zéro Déchet ». L'objectif ? Réduire le poids de ses détritrus.

Peu importe qu'ils visent une diminution de 10% ou de 50% : tous les participants bénéficieront d'un accompagnement grâce auquel ils pourront mettre en place de nouvelles pratiques adaptées à leur mode de vie. Le challenge se veut ludique et convivial. Il sera ponctué d'ateliers et de rencontres.

- ▶ Inscriptions jusqu'au 13 mars. Plus d'informations sur www.siated.fr
Contact sur dezzerodechet@siated.fr ou au 0 800 775 537 (numéro vert)

**Soirée d'anniversaire au centre aquatique**

Préparez-vous pour une soirée extraordinaire au centre aquatique « Au Dragon d'Eau » en présence du performeur saxophoniste Florian Becquigny vendredi 14 février. Pour ses 6 ans, tous les organisateurs ont vu grand pour que vous passiez un moment inoubliable. Un cours d'aquafitness sera organisé en duo avec les performances du DJ de 19h à 20h30.

Le ventrigril sera également de la partie pour les petits et les grands. Le centre aquatique vous emmènera dans une ambiance festive et de qualité pour fêter dignement son sixième anniversaire. L'entrée sera gratuite pour les abonnés ou à partir de 2,60€ avec un Pass' famille.

- ▶ www.dragondeau.fr

ATELIERS AUTONOMIE

Le Centre hospitalier vous propose des ateliers gratuits qui ont pour but de renforcer votre autonomie. Toutes les activités ont lieu à la Résidence du Parc (135 rue Albert Lambert).

- ▶ Inscription obligatoire au 03 27 48 13 14. Les RDV de fév. : Café philo 21 fév. à 14:30. Gym douce 27 fév. de 15:45-16:45. La mémoire qui chante 17 fév. 14:30-15:30. Socio esthétique 19 et 26 fév. 14:30-16:30

ART & ÉQUITATION**DU 24 AU 28 FÉV.**

Avec l'Ecurie, vos enfants passeront des vacances inoubliables. Le matin, activités artistiques et l'après-midi des animations avec les poneys.

- ▶ Centre équestre au 688 rue Loth. Pour les 7/12 ans. Renseignements au 06 26 72 67 85

REMPILIR SA DÉCLARATION

Pour vous aider dans votre déclaration de revenus, le Point d'Accès au Droit propose des rendez-vous

gratuits sur réservation au 03 27 32 80 10. Les permanences ont lieu le 27 fév., 26 mars et 28 mai de 9h à 12h.

- ▶ PAD, 42 rue d'Orchies. pad@saint-amand-les-eaux.fr

INFO PRATIQUE

Les inscriptions à l'Entraide Amandinoise pour la période de mars à novembre auront lieu le 2 mars de 9h-11h30, 3 mars de 14h-16h30 et 5 mars de 9h-11h30 et de 14h-16h30.

- ▶ Rdv à l'espace R. Bédé. Première distribution le 17 mars à 9h. Le

Printemps de l'Entraide aura lieu sam. 18 avril

NOTRE HISTOIRE**JEU. 9 AVRIL**

Qu'est-ce que le Chemin des Dames ? L'ACPG-CATM-TOE-Veuves et le Souvenir Français vous proposent de le découvrir lors d'une sortie dans l'Aisne.

- ▶ Au programme : 2 visites et repas. Tarif : 48€ pour ancien combattant (muni de la carte) et les moins de 18 ans. 54€/autre. Renseignements et réservations au 06 64 13 62 79

COLLECTE DÉCHETS

▶ **MER. 4 MARS** (déchets ménagers)

▶ **MER. 26 FÉV.** (avec sacs jaunes et bac à verre)

▶ **DÉCHÈTERIE** 9h30-12h15 et 13h30-17h. Dim. 9h-12h. Fermeture le jeudi.

NUMÉROS UTILES

- ▶ Médecin de garde 03 20 33 20 33
- ▶ Smir 0800 81 13 92
- ▶ Mairie 03 27 22 48 00
- ▶ CCAS 03 27 09 08 40

Restez en contact :

Recevez gratuitement notre LVAnews



Journal municipal réalisé par le Service Communication, 69 Grand'Place, 59230 Saint-Amand-les-Eaux, 03 27 22 49 70, lavieamandinoise@saint-amand-les-eaux.fr

Impression : Imprimerie Gantier

Naissances 25 JANV. LEFEVRE Hinata. 29 JANV. BERHAB Jinane. 30 JANV. BLONDIAU Emma. 31 JANV. DANCOISNE Romy. 3 FÉV. SIRIGU Iris.

Décès DESCAMPS Claudine (72 ans). DUBERT Henri (90 ans).

Menu LUN.17 FÉV. Potage aux légumes, sauté de porc charcutière, haricots verts, pommes campagnardes, yaourt, golden.

MAR.18 FÉV. Carottes râpées Bio vinaigrette, gratin de courgettes Bio façon moussaka, bœuf Bio, semoule Bio, fromage fondu Bio, yaourt Bio.

MER.19 FÉV. Salade mimolette, œuf dur florentine (épinards), purée, tomme blanche, kiwi.

JEU. 20 FÉV. Concombres ciboulette, steak haché de bœuf, sauce bordelaise, macaronis, gruyère râpé, clafoutis aux pommes.

VEN. 21 FÉV. Salami, thon mayonnaise, pommes vapeur, salade verte, fol'épi, ananas frais.