

# Costellan

N°1 - JUIN 2019



MAGAZINE

Sur l'art de vivre en Côte-d'Azur





**ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION  
DE CE MAGAZINE**

**Directeur de publication :**

Philippe Guillot-Vignot

**Directrice de la rédaction :**

Patricia Gloriod

**Coordination et gestion de projet :**

Elwira Milczynska, Caroline Fouchot  
et Yann Delerce

**Rédaction :**

Elwira Milczynska et Caroline Fouchot

**Création graphique et mise en page :**

Studio Pertinence (01)

**Crédit photos et illustrations :**

Studio Pertinence, C. Goubeaux, L. Claudel,  
C. Ciabrini, Sympetrum, Segapal, Natur'Ailes,  
JetLag Studios, Groupe Brunet, Adobe Stock,  
municipalités de Jons, de Sainte-Croix  
et de Niévroz..

**Imprimé par :** IGB Multimédia (01)

**Dépot légal :** en cours

**Parution :** juin 2019 en 4 000 exemplaires



Madame, Monsieur,

Je vous propose de découvrir les richesses de la Côtière, une bande de terre qui se trouve sur les contreforts du plateau Aindinois de la Dombes, le complétant de ses charmes et de ses richesses avant d'aller s'échouer dans le fleuve Rhône.

Un magnifique territoire :  
surprenant, dynamique, animé et diversifié.

Un magnifique territoire  
qui suscite du désir et de l'empathie.

Ce magazine vous propose de partager l'art de vivre en Côtière avec une approche humble et sincère de la qualité de nos paysages, des particularités de notre patrimoine, des animations et loisirs que nous vous proposons.

L'art de vivre en Côtière, venez partager cet univers, si proche de la Métropole mais qui affiche avec vigueur sa personnalité propre.

L'office de tourisme de la 3CM sera à votre écoute pour vous guider dans cette aventure.

**L'art de vivre en Côtière,  
une nouvelle valeur pour un territoire en mouvement !**

Bonne découverte.

*Philippe Guillot-Vignot*

Président de la Communauté de Communes  
de la Côtière à Montluel





### Entrer dans l'histoire **06-15**

La Côtère, une terre au caractère bien trempé

Un territoire, trois paysages  
Rhône, le majestueux  
Une balade sur les talus de la Côtère  
Le pays aux mille étangs



### Déguster & savourer **32-41**

Une escapade gourmande à Sainte-Croix  
A la rencontre des saveurs au marché des producteurs locaux  
Dans la cuisine de Pierre Vincent : "le plaisir est une affaire sérieuse"

Les Saveurs de l'Ain  
Egayez vos papilles aux Saveurs de l'Ain



### Explorer & découvrir **16-31**

**Autour du Rhône**  
5 raisons de se balader autour du Rhône  
Le Rhône et ses milieux naturels exceptionnels  
Rendez-vous sur les berges pour découvrir un sport atypique

**Le patrimoine de nos villes et villages**  
9 communes, 9 lieux insolites et remarquables  
4 chapelles, 1000 ans d'histoire

**Les festivals**  
Contes en Côtère, l'amitié et le partage  
ZAC en Scène, le festival d'émergence



### S'inspirer pour demain **42-53**

**Un quotidien créatif**  
Artilab, un lieu parfait pour booster vos projets  
Made in Côtère, les bonnes idées à votre service

**Le prix de l'excellence**  
Emeric Ruget, la Côtère ma terre d'adoption  
Coopépoisson, depuis 100 ans auprès des pisciculteurs de la Dombes





# ENTRER DANS L'HISTOIRE

une terre au caractère bien trempé  
qui vous séduira par son authenticité





...le premier contour de la Côtière a été dessiné par les moraines, amas de débris rocheux apportés des Alpes par le glacier du Rhône...



# La Côtière, une terre au caractère bien trempé

*La Côtière est une terre née des glaciations, de l'érosion et des inondations...  
Une terre abrupte émergée des étaux de glaces et des eaux torrentielles.  
Une terre au caractère bien trempé à découvrir !*

## 1 Presque au bord de la mer

L'histoire de la Côtière est étroitement liée à l'eau. Sa structure géologique s'est formée à l'époque des glaciations, quand l'Est lyonnais a été pris en étau entre les cours irréguliers du Rhône et la gigantesque étendue de la Saône. La Méditerranée, alors très proche de Lyon, s'arrêtait à la hauteur de Vienne - à peine 30 kilomètres plus au sud que la confluence actuelle du Rhône et de la Saône. Une étroite bande de terre, qui séparait les eaux des deux fleuves et de la mer, a donné naissance à la Côtière. La signification étymologique de son nom reflète cette proximité des côtes. Le Rhône à l'époque des glaciations n'était qu'un immense torrent violent qui ramenait des pierres et des débris caillouteux des Alpes. En raison de froids intenses, ce torrent s'est transformé en glacier.

## 2 Un front de glace

Quand le glacier du Rhône s'est mis à fondre et à se retirer lentement, toutes les matières qu'il enfermait se sont déposées au sol. Les moraines, les amas de débris rocheux transportés par le glacier, marquaient alors la place des anciens fronts de glace. L'eau libérée par la fonte du glacier s'est transformée en rivières et torrents qui ont entamé l'érosion de la terre et creusé les sillons dans les dépôts caillouteux des moraines. Encore aujourd'hui, les jours de fortes pluies, ces torrents ancestraux réapparaissent sur les coteaux. Le Rhône a fini le travail en repoussant les moraines par ses flots rebelles formant sur sa rive droite, à l'Est de Lyon, une falaise à double étage, correspondant à deux niveaux successifs de son lit. Ainsi est née la Côtière... Elle est la pente méridionale d'un plateau recouvert d'une couche de boue glaciaire très argileuse devenu, par la suite, la Dombes.

## 3 La vie sur la falaise

Au départ habitée par la tribu gauloise des Ambarres, la Côtière est sortie de son état tribal avec l'arrivée des Romains. Ils ont donné le premier essor au territoire en le traversant pour se rendre de Lyon en Allemagne ou en Suisse (de Lugdunum à l'Helvétie et à la Germanie - comme on disait à l'époque). La Côtière s'est ainsi retrouvée au carrefour des autoroutes internationales de l'Antiquité, territoire propice au développement des échanges commerciaux et de la croissance de la population. Placée par le hasard historique à la croisée des chemins, la Côtière a saisi sa chance et a pris en main son destin. Aujourd'hui, elle affirme ses ambitions et préserve son identité profonde... Née des eaux et entourée par des eaux, la Côtière est une terre de plaisirs simples, une terre de savoir-faire anciens et d'inventions futuristes... Une terre au caractère bien trempé à découvrir !



## *Un territoire, trois paysages...*

*La particularité du territoire, ce sont ses trois paysages très différents : la plaine du Rhône, le talus de la Côtère et le plateau de la Dombes. Cette Côtère, si différente dans ses formes, ne laissera jamais un visiteur qui prend le temps de bien la regarder !*

### *Rhône, le majestueux...*

Le Rhône marque la frontière sud de la Côtère, mais également celle du département de l'Ain. La plaine qui se déploie entre le fleuve et le talus de la Côtère est bordée par les surfaces agricoles, les carrières et les sites naturels protégés.

Avec ses 3 000 hectares de milieux naturels, le fleuve concentre une biodiversité exceptionnelle. Ses nombreuses îles, forêts alluviales et pelouses sèches constituent des sites remarquables. D'ailleurs, les milieux alluviaux et aquatiques du Rhône, de Jons à Anthon, ont été labellisés Espaces Naturels Sensibles. Très fréquenté, il propose aussi une myriade d'activités : pêche, sports nautiques, randonnées. Le Rhône est un endroit idéal pour les plaisirs sportifs grandeur nature.

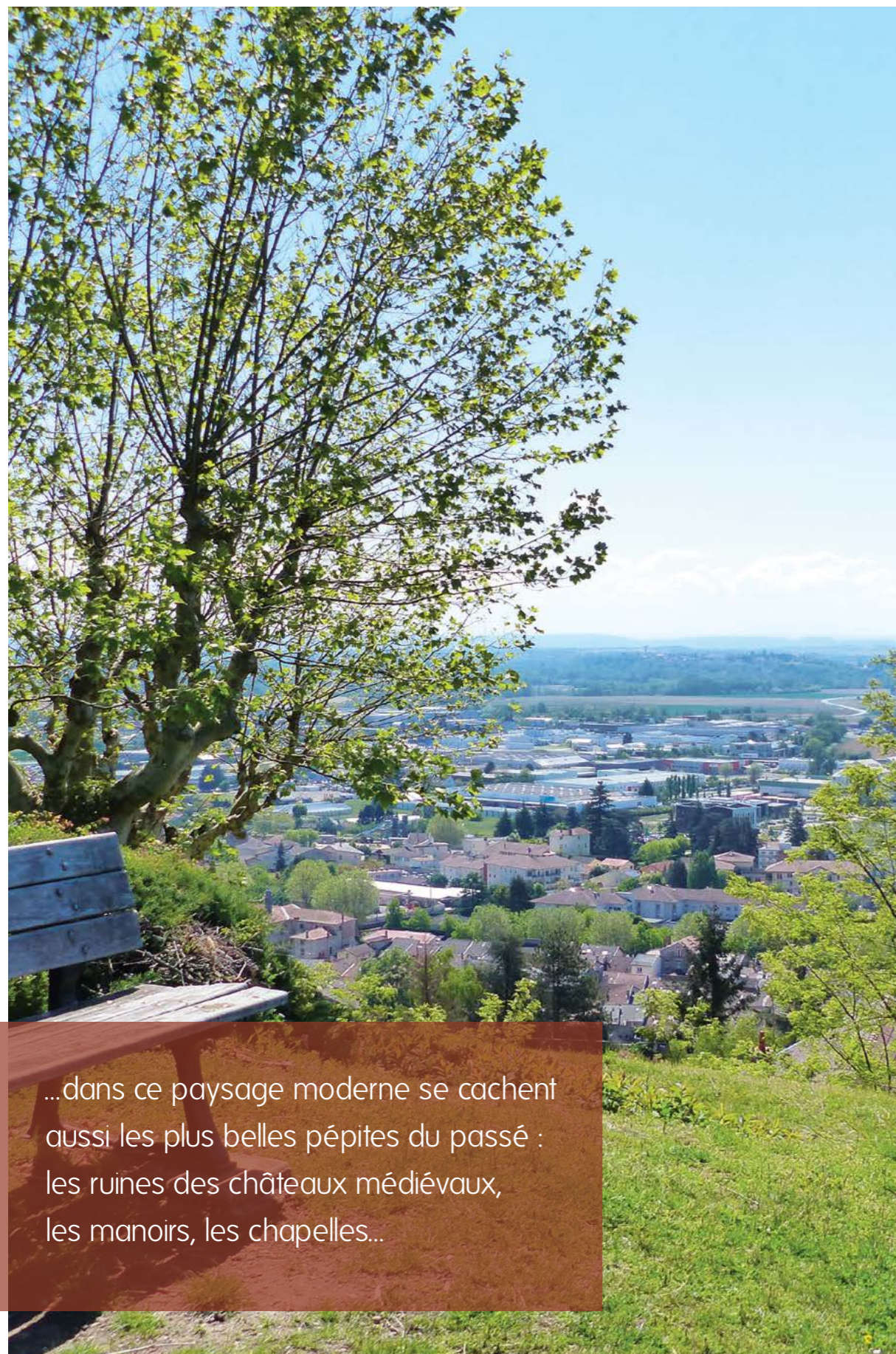
C'est un véritable poumon vert pour le territoire, mais aussi un lien touristique naturel avec les départements du Rhône et de l'Isère. De nouveaux projets sont à l'étude pour faciliter la mobilité verte autour du fleuve : prolongation des voies douces de la ViaRhôna sur sa rive droite, arrivée de la navette fluviale lyonnaise jusqu'au Pont de Jons à Niévroz, construction d'une passerelle sur le Rhône pour relier directement la Côtère au Grand Parc de Miribel-Jonage...

Le belvédère de Jons offre un panorama splendide sur le fleuve avec son barrage construit entre 1934 et 1937. Ce bel ouvrage, placé sur la commune de Niévroz, bien qu'il soit appelé le barrage de Jons, a pour but de réduire le débit du canal de Miribel et d'alimenter le canal de Jonage afin d'augmenter la puissance de la centrale hydroélectrique de Cusset, positionnée en aval du fleuve.

L'industrie qui se développe autour du Rhône mise souvent sur les ressources naturelles : énergie verte ou extraction des matériaux de construction. Les acteurs économiques locaux sont toutefois sensibles à la protection de cet environnement exceptionnel. Ainsi, le barrage de Jons a été doté d'une passe à poissons et les carrières de Niévroz d'un observatoire pédagogique des oiseaux sauvages.

D'apparence paisible, mais puissant et insoumis, le Rhône connaît des montées des eaux très spectaculaires. L'histoire de la Côtère est d'ailleurs marquée par de nombreuses inondations dont la dernière date de 2018. Bien que les hommes aient appris à vivre avec le fleuve, les habitations s'éloignent raisonnablement des eaux pour se caler sur les hauteurs de la Côtère.



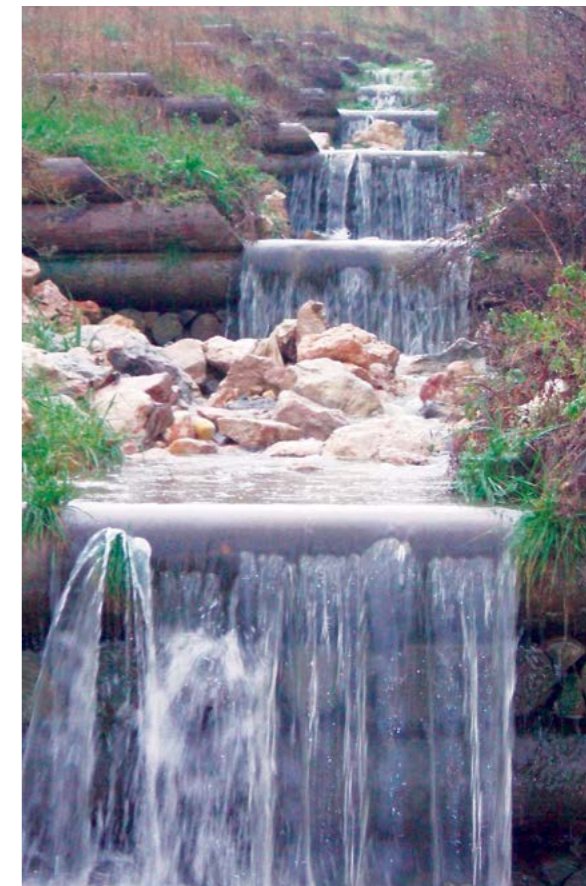


...dans ce paysage moderne se cachent aussi les plus belles pépites du passé : les ruines des châteaux médiévaux, les manoirs, les chapelles...

## Une balade sur le talus de la Côtière...

Depuis l'époque gallo-romaine les hommes s'installaient sur le versant sud du coteau de la Côtière. Ce talus qui domine de 120 mètres le Rhône devait leur garantir la sécurité. Ils évitaient les eaux indomptables du fleuve et cherchaient en même temps les eaux douces des sources qui resurgissaient en nombre au pied du coteau. Boisée dans sa partie supérieure, cette pente abrupte est souvent coupée par des ravins profonds, passages des torrents courts, mais puissants.

Moins dangereux que le Rhône, les deux rivières du territoire et leurs nombreux torrents, peuvent néanmoins surprendre par le grand débit d'eau les jours de pluie intense. La maîtrise de leur débit reste donc un enjeu majeur pour l'habitat. Le flanc du coteau est d'ailleurs morcelé par des ouvrages de rétention et de canalisation qui relient ce paysage à son passé géologique. Certains lits des torrents correspondent toujours aux morcellements effectués sur les moraines par l'érosion post-glaciale comme le Torrent de la Miandière à La Boisse (photo ci-contre).



Aujourd'hui, beaucoup de villes et de villages du territoire se déploient le long des grands axes routiers et de la ligne de chemin de fer qui marquent ce paysage urbain très dense en habitat. Le tracé de la RD 1084 constitue la colonne vertébrale de cette Côtière industrielle, commerciale, administrative... Les mairies, les écoles, les services, les boutiques, les entreprises locales, nationales et internationales se placent au pied du coteau et développent ici une vie quotidienne dynamique. Dans ce paysage moderne se cachent aussi les plus belles pépites du passé du territoire : les ruines des châteaux médiévaux, les manoirs, les chapelles (photo ci-contre : la chapelle St Barthélémy)... Car le versant boisé abrite toujours les traces des premiers hommes qui ont su apprécier le placement stratégique de ce territoire pour y ériger leurs bastions, sanctuaires et demeures.

Presque au détour d'une maison, commencent les vestiges de l'ancienne voie romaine qui reliait autrefois Lyon à Genève. Appelée ensuite chemin Henri IV, elle longe le talus de la Côtière de La Boisse jusqu'à la Ville Haute de Montluel et descend ensuite vers Jailleux et Sainte-Croix. Ce chemin qui a donné un premier élan économique au territoire, surplombe aujourd'hui le cœur industriel et économique de la Côtière.

Et ceux qui y vivent apprécient cette "ville à la campagne" avec un accès facile aux multiples divertissements : musique, théâtre, cinéma, mais aussi sport, randonnée, pêche, golf... Car pour profiter des moments de détente en pleine nature, il n'y a qu'un pas à franchir : un pas au sud vers l'environnement exceptionnel du Rhône ou un pas vers le nord où, à l'orée des bois qui couvrent le talus de la Côtière, se déploie encore un autre paysage...





## Le pays aux mille étangs...

La Dombes - pays aux mille étangs - c'est la belle aux mille visages. Ses paysages bucoliques, parsemés de petites routes peu fréquentées, sont très prisés par les marcheurs et les cyclistes. Contrairement au coteau de la Côtière, animé en permanence par les activités humaines, ici règne le calme presque absolu. C'est aussi le paradis des photographes, car il n'y a pas plus beau spectacle que celui des rayons de soleil printanier qui cherchent à pénétrer les eaux sombres ou un envol d'oiseaux migrateurs..

Du point de vue ornithologique, la Dombes est la zone la plus riche de toute la région Auvergne-Rhône-Alpes. Elle accueille 131 espèces d'oiseaux nicheurs et représente une zone humide d'importance internationale pour les oiseaux migrateurs. C'est pourquoi l'ensemble des étangs dombistes fait également partie du programme Natura 2000 qui rassemble les sites naturels ou semi naturels de l'Union européenne ayant une grande valeur patrimoniale par la faune et flore exceptionnelles qu'ils contiennent.

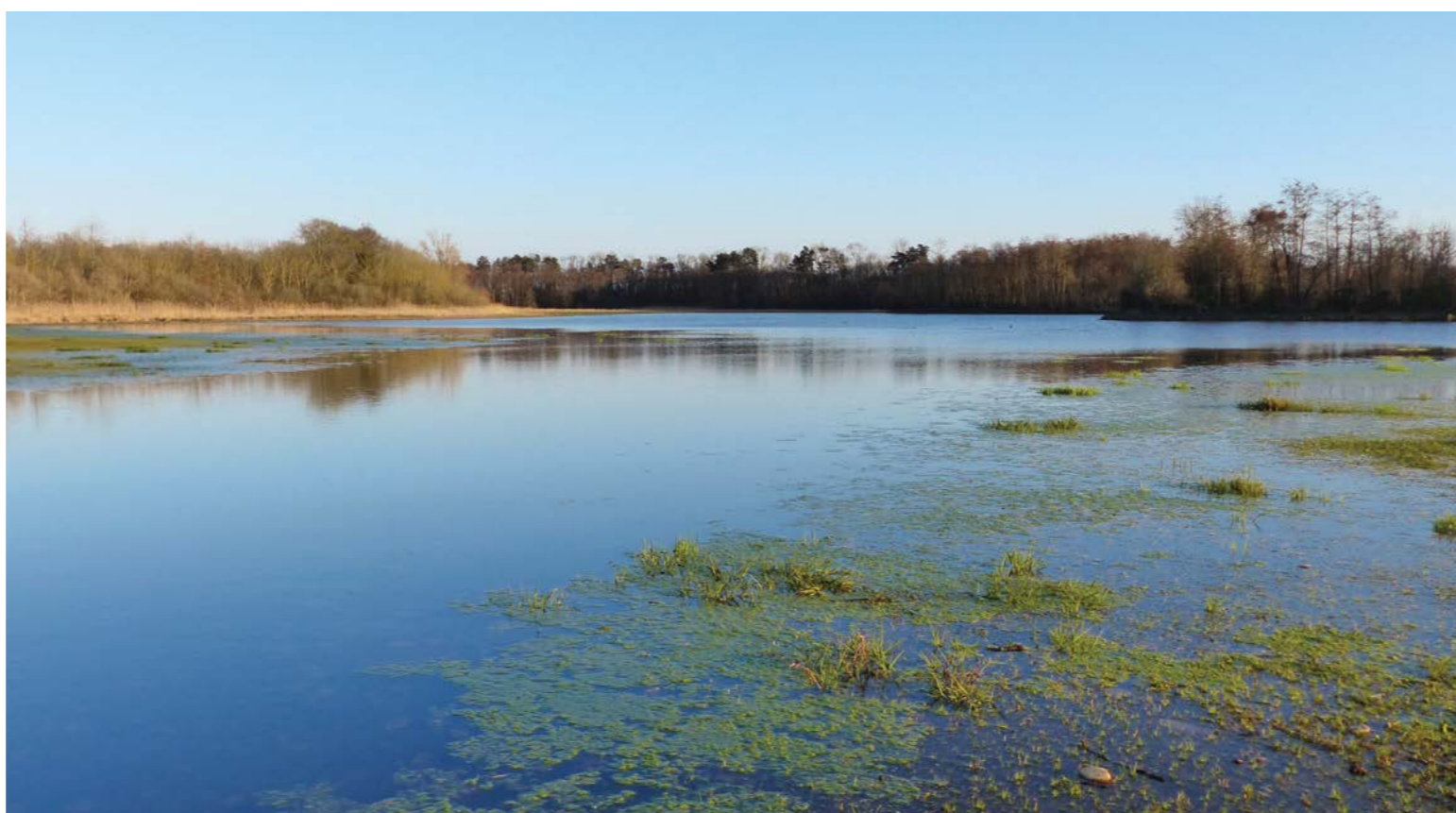
Cette spécificité de la Dombes lui donne une belle renommée environnementale, mais aussi une certaine puissance économique. C'est le territoire français possédant la plus grande densité d'étangs piscicoles (1 100 étangs sur 11 500 ha) et le premier producteur de poissons d'eau douce en France.

Il s'agit d'une belle revanche prise par la Dombes qui était autrefois considérée comme le pays le plus misérable du territoire. Les sols dépourvus de calcaire semblaient impossibles à cultiver et l'implantation incontrôlée des étangs augmentait l'humidité et la prolifération des maladies fiévreuses.

Il faut savoir qu'au pays des mille étangs toutes les belles étendues d'eau ne sont pas naturelles. Certes, il y a quelques léchères - des étangs résiduels formés à l'époque post glaciaire et nichés dans des moraines caillouteuses., mais la grande majorité des étangs est l'oeuvre de l'homme.

Les premiers étangs artificiels ont été réalisés au XIII<sup>ème</sup> siècle par des moines agriculteurs. Ils avaient besoin de drainer les sols argileux afin de produire des céréales. Ne pouvant pas évacuer l'eau drainée vers des rivières, ils ont préféré la stocker en aval en construisant des digues. Les étangs ont permis également de développer l'élevage de carpes, dont la consommation a connu un grand essor pendant la période médiévale.

C'est donc pour des raisons économiques que la Dombes préserve toujours sa beauté variable. Les étangs artificiels sont vidés tous les 4/5 ans pour alterner avec la culture des céréales. Le paysage n'est jamais figé. La belle aux milles étangs change sans cesse de visage.





# EXPLORER & DÉCOUVRIR

un territoire aux multiples visages  
qui vous offre toute sa diversité





# cinq

bonnes raisons de se balader  
autour du Rhône



## 1 S'aventurer sur le tracé de la ViaRhôna

Sur le territoire de la Côtière, les randonneurs ou cyclistes amateurs peuvent rejoindre la dernière étape de la ViaRhôna, qui relie la Suisse à la Méditerranée, pour effectuer les 26 km entre la Côtière et Lyon. Le départ se fait de la rive gauche du Rhône. Son tracé longe le fleuve pour rejoindre ensuite les parcs et plans d'eau de l'agglomération lyonnaise : Le Grand Large et Miribel-Jonage. Le parcours s'achève par une superbe balade urbaine sur les berges du Rhône jusqu'au confluent avec la Saône et son splendide musée.

Pour plus d'informations sur cette activité :  
[www.viarhona.com](http://www.viarhona.com)

## 2 S'essayer au paddle sur la Lône de la Ferrande

Sur la rive gauche du Rhône, en contrebas de l'hôtel-restaurant "Best Western", le village de Jons possède un embarcadère qui permet la pratique des sports nautiques sans moteur : barque, paddle, kayak... Abrisée des vents et des courants, la Lône de la Ferrande est un endroit parfait pour l'initiation ou l'entraînement. Ce lieu abrite une faune et une flore protégées, il est donc essentiel de respecter son écosystème. Après un peu de sport, les amoureux de beaux paysages peuvent rejoindre le belvédère de Jons (légèrement en hauteur par rapport à l'hôtel-restaurant "Best Western") pour découvrir un panorama exceptionnel sur la plaine du Rhône et le talus de la Côtière.



## 3 Défier vos amis en pleine forêt

Dans un espace de 15 000 m<sup>2</sup> de terrain aménagé au bord du Rhône, OnlyPaintball attend les amateurs de sensations. Le site comporte deux terrains de jeux distincts. Il est adapté aux joueurs de tout âge (à partir de 8 ans). OnlyPaintball peut accueillir 60 joueurs en simultané pour vivre un moment placé sous le signe de l'aventure en famille ou entre amis avec un large choix de scénarios, du difficile à l'insolite. L'endroit est particulièrement convivial et met à disposition des espaces de pique-nique et des barbecues.

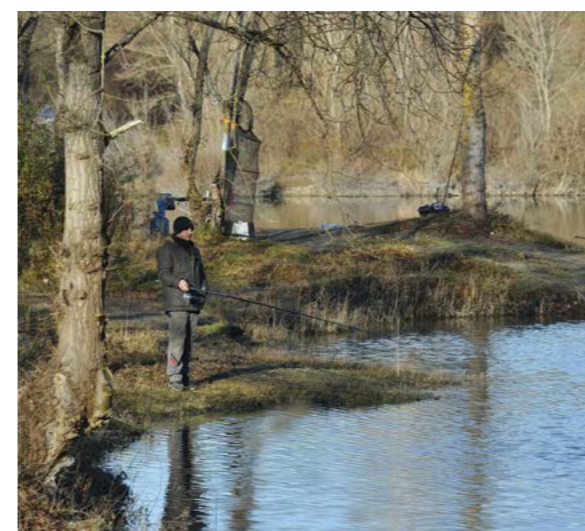
Pour plus d'informations sur cette activité :  
[www.onlypaintball.fr](http://www.onlypaintball.fr)



## 4 Pêcher une carpe au lac des Pyes

Plusieurs lacs de Niévroz, formés en fin d'exploitation de carrières de granulats, sont aujourd'hui aménagés et destinés à la pêche, à la randonnée pédestre ou au parcours de santé. Le site des Pyes classé «espace naturel sensible» est très convoité pour sa proximité des Lônes et de la rivière du Cottey. Interdit à la baignade, il offre quatre domaines de pêche : lac des Pyes, lac des Brotteaux, rivière et lône du Cottey.

Pour plus d'informations sur cette activité :  
**AAPPMA - 06 01 26 77 92**



## 5 Jouer au golf dans un club de champions

Situé sur le territoire de la commune de Balan, le Golf Club de Lyon est accessible en voiture à partir de Villette d'Anthon. Ces deux parcours sont intégrés dans une réserve naturelle et proposent un calme absolu dans un cadre d'une beauté exceptionnelle. À vous de les découvrir et de côtoyer peut-être quelques champions de France qui s'y entraînent. Si le haut niveau est bien inscrit dans son ADN le club propose aussi une vraie liberté de jeu aux amateurs : choix du parcours, choix de l'horaire et de la manière de jouer...

Pour plus d'informations sur cette activité :  
[www.golfclubdelyon.com](http://www.golfclubdelyon.com)





# Le Rhône

## et ses milieux naturels exceptionnels...

Entre Balan et Miribel, le Rhône est entouré par des lônes, des forêts alluviales et des pelouses sèches... Les amateurs de la faune et de la flore trouveront là bas des espèces rares tels que martin pêcheur, guêpier d'Europe, naïade aux yeux rouges, iris d'eau, crapaud calamite, castor ou des orchidées sauvages...



### Les lônes

Le territoire de la Côtère comporte quatre anciens bras du Rhône appelés les lônes : Lône de la Ferrande, Lône de la Chaume, Lône du Grand Gravier et Lône de la Violette... Elles hébergent un milieu riche en biodiversité avec 25 espèces animales reconnues d'intérêt patrimonial européen et national. Les martins pêcheurs et les castors d'Europe ont fait des lônes leur habitat de prédilection. Les visiteurs discrets peuvent les apercevoir au détour d'un chemin...

### Les forêts alluviales

Les bords du Rhône sont entourés par les forêts alluviales. Alimentées en eau par la nappe d'accompagnement du fleuve et par ses crues, elles permettent l'étalement et l'auto-épuration de l'eau qui y circule, ainsi que la recharge de la nappe d'eau souterraine... Ce poumon vert a un rôle régulateur et abrite également des végétaux variés et spécifiques. Ce type de forêts abrite pas moins de 80 espèces ligneuses (arbres, arbustes et arbrisseaux). Chaque printemps, les promeneurs peuvent y admirer des magnifiques iris.

### Les pelouses sèches

Une pelouse sèche est un milieu naturel que l'on retrouve le long des fleuves ou sur les versants ensoleillés des collines où le sol n'est constitué que de sable, galets ou roches. Mais à y regarder de plus près, c'est un espace d'une grande richesse qui accueille de nombreuses espèces de plantes, comme les orchidées sauvages. Cette diversité végétale attire des reptiles et une multitude d'insectes qui, à leur tour, attirent de nombreux oiseaux, comme l'élégant Guêpier d'Europe.





# Rendez-vous sur les berges pour découvrir un sport atypique

Au départ, les barques à fond plat servaient aux marinières du Rhône à secourir les naufragés, les habitants des berges et les animaux pendant les crues. Rudes à manœuvrer, elles permettaient cependant d'aller vite et de se faufiler partout. Aujourd'hui, les barques c'est avant tout un sport. Un sport atypique, mais bien ancré dans la tradition de Niévroz. Paroles d'enfants...

Calie Liemgme,  
la rameuse zen



**Le Rhône est...  
drôle, beau et difficile**

Calie Liemgme, la rameuse zen de 9 ans, pratique la barque depuis six mois : "J'aime le Rhône. Il est drôle quand il nous balade avec ses courants. Il est parfois difficile, mais toujours beau. Il brille au soleil avec toutes ses nuances de bleu et de vert... La barque est un sport intéressant et compliqué. J'aime les sports d'équipe qui demandent de réfléchir et de se forcer intelligemment".

Luca Parla,  
le beau gosse des podiums



**Le Rhône est...  
ma salle de musculation**

Luca Parla, 11 ans, pratique la barque depuis un an : "Je connais le Rhône depuis longtemps, car je viens souvent ici pour pêcher ou me balader. Mais naviguer ce n'est pas pareil. Il faut rester fort et prudent. La barque c'est le sport qui me muscle bien. A force de lutter contre les courants, j'ai des gros bras, mais ça me plaît d'être sur l'eau. Le Rhône est ma salle de musculation".

Tom Martinez,  
le joueur expérimenté



**Le Rhône est...  
un grand terrain de jeu**

Tom Martinez, 9 ans, rame déjà depuis 3 ans : "Le Rhône c'est le premier fleuve de ma vie. Mes parents font de la barque aussi, alors je connais ce fleuve depuis toujours. Pour moi, c'est un grand terrain de jeu. Mais naviguer sur le Rhône demande une grande concentration. Il faut rester appliqué tout le temps. Et pour aller vite il faut pas mal forcer".

Fondée en 1981 par Lucien Perret, l'Association des Sauveteurs Nautiques de Niévroz (ANSN) est aujourd'hui avant tout un club sportif. Elle a remporté ses premières victoires en 1982 avec les équipages juniors et vétérans. Et depuis, les moissons de titres continuent... Depuis sa création à ce jour, le club a connu de nombreux champions de France en barques et en joutes. Une nouvelle génération arrive aujourd'hui bien motivée et ses résultats commencent également à être intéressants.

Choisi par de nombreux habitants de la Côtère, ce sport peut être pratiqué aussi bien par les petits que par les grands. En compétition ou en loisir, les barques se pratiquent sous différentes formes :

**1 - La course individuelle** sur un parcours de deux à sept minutes (selon l'âge des participants) s'effectue avec un seul rameur.

**2 - La course à deux rameurs** se déroule en circuit fermé ou en descente, de 10 à 40 minutes selon les catégories. Ce sont les compétitions les plus fréquentes.

**3 - La course à quatre rameurs** est une des plus spectaculaires avec des équipes de 4 rameurs qui se relaient en pleine course pour empoigner les deux paires de rames.

**4 - La course d'harpie** oppose des équipes composées d'un rameur et d'un "harpieur". Ce dernier, muni d'un manche en bois d'une longueur variable et des deux ou trois pointes en acier, aide à la propulsion de l'embarcation. Cette harpie était autrefois utilisée pour remonter le courant au plus près de la rive.

L'Association des Sauveteurs Nautiques n'a pas oublié sa vocation première. En période de crues, il y a toujours une barque prête à secourir la population avec, à son bord, des rameurs expérimentés qui connaissent le fleuve et ses caprices...

## BON À SAVOIR POUR TOUS LES AMOUREUX DU RHÔNE.

L'ANSN met à votre disposition une rampe de mise à l'eau pour les bateaux de plaisance uniquement, contre une cotisation annuelle de 45€. Le club est aussi ouvert aux personnes qui ne souhaitent pas s'engager en compétition, mais qui veulent seulement découvrir ce sport atypique, le Rhône et ses berges.



...et Baila, la plus fidèle des supportrices !

**Le Rhône est... fatigant !**

Elle a 12 ans et fait de la barque depuis sa naissance. Elle guète l'horizon pour indiquer aux rameurs si la route est bien dégagée et se baigne entre deux tours de barque. Baila ne participe pas aux compétitions, mais encourage les équipes depuis le bord :

"Je ne comprends pas ce jeu. Je suis sur la barque à l'entraînement et ils ont l'air d'aimer ma présence. Par contre en compétition, je n'ai pas le droit de monter et je dois hurler sur les berges pour leur dire quoi faire ! C'est fatigant et en plus, sans moi, ils font vraiment n'importe quoi..."





# neuf

communes  
lieux insolites & remarquables



Chaque village de la Côtière a sa particularité et l'histoire locale regorge d'anecdotes, de légendes, d'histoires insolites. Voici un petit mélange dégustatif pour mettre en appétit tous les curieux...



**BALAN :**  
SARCOPHAGE GALLO-ROMAIN

A l'époque gallo-romaine Balan avait une importance stratégique en raison de sa proximité au Rhône. En 1959, les archéologues découvrent autour de l'église, dont les origines remontent au XI<sup>ème</sup> siècle, des tombes datant du V<sup>ème</sup> siècle. Un sarcophage taillé dans une architrave romaine est toujours exposé à côté de l'église locale.



**BÉLIGNIEUX :**  
UN MÛRIER DE 200 ANS

Le dernier mûrier de la commune se trouve dans l'impasse du Fayet. Il a 200 ans. Son tronc de 3,60 mètres de circonférence est cerclé d'un banc de pierre. C'est le dernier témoin vivant de l'élevage des vers à soie qui était très développé sur Bèlignieux au XIX<sup>ème</sup> siècle.



**BRESSOLLES :**  
LES FOURS DE QUARTIER

Le village compte 9 fours de quartier qui ont été construits par les habitants après la Grande Révolution. Certains se trouvent toujours sur le domaine public, d'autres sont devenus propriétés privées. Fier de ses fours, le village organise fin août une fête des fours avec la dégustation de tartes cuites au feu de bois.

**DAGNEUX :**  
LA SOURCE NEYTON

Très prisé des pêcheurs et des randonneurs, le lac Neyton a été aménagé en zone de loisirs par la municipalité. Il possède sa propre source qui a connu ses heures de gloire au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Il paraît que ses eaux ferrugineuses avaient des vertus thermales et les gens venaient s'approvisionner en eau, même de Lyon.



**LA BOISSE :**  
LE VILLAGE AU NEUF PONTS

Le passage de la Sereine en plein milieu du village a nécessité la construction de nombreux ponts qui font aujourd'hui le charme de La Boisse. Il paraît que le plus solide est le pont de Joseph Guinet qui a connu le passage des tanks allemands pendant la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale. Certains ponts ont hélas disparu avec le temps.



**MONTLUEL :**  
LA PLUS ANCIENNE PHARMACIE

Classée Monument Historique en 1966, l'ancienne apothicairerie de l'hospice montluiste a été achetée à Lyon en 1765. Cette pharmacie lyonnaise des Jésuites a été livrée à Montluel en pièces détachées et réadaptée aux locaux disponibles. Elle servait de pharmacie locale jusqu'en 1942 et se visite actuellement sur rdv.



**NIÉVROZ :**  
LES OBSERVATOIRES PÉDAGOGIQUES

Aux abords des carrières "Granulats Vicat" il existe deux observatoires pédagogiques. Le premier explique la remise en état des terres agricoles après l'extraction des gravats, le second met en valeur la présence et la protection des espèces rares : hironnelles de rivage, guêpiers d'Europe, petits gravelots...



**PIZAY :**  
LES FERMES EN PISÉ

Les fermes de Pizay se présentent généralement sous la forme d'un grand bâtiment composé de 3 parties : l'habitat, l'écurie/étable, la grange. Il paraît que l'Empereur Napoléon séjourna dans une des fermes pizolandes en pisé, la ferme Hayez, qui servait autrefois de relais de diligences.



**SAINTE-CROIX :**  
LES MOULINS CACHÉS

Le village a conservé ses deux moulins qui sont aujourd'hui privés. Le moulin de la Combe, situé à proximité du pont de la Sereine, existe depuis 1665. Malgré sa rénovation moderne, il a gardé sa roue (sur la photo). Le moulin des Vernes, en aval du village, existe depuis la Grande Révolution. Ils ont cessé leur activité en 1910 et 1977.



# 4 chapelles, 1000 ans d'histoire locale...

Au fils de vos promenades découvrez les particularités architecturales et historiques de quatre chapelles d'exception qui font la fierté de la Côtière...



Chapelle Saint-Alban à La Boisse

Située au nord-ouest de La Boisse, la chapelle Saint Alban est très probablement la plus ancienne du territoire de la Côtière. Elle a été construite à proximité d'une source d'eau qui faisait l'objet d'un pèlerinage ancestral. Son patron Saint Alban, martyr écossais du III<sup>ème</sup> siècle, a été décapité en raison de ses croyances et sa tête en tombant à terre aurait fait jaillir une source. Depuis, il fait l'objet d'un culte associé à la présence de l'eau et les évêques utilisaient ce personnage pour christianiser les sources païennes.

C'est une chapelle romaine du type "grange" : petite, allongée et étroite, avec un porche en anse de panier surplombé par un joli oculus de briques et un bénitier circulaire mural à l'entrée.

Son toit mérite une attention particulière. Constitué de tuiles romaines à deux pans, il forme une large avancée en avant du bâtiment. L'intérieur est très sobre : une seule nef semi-circulaire, deux fentes étroites en guise de fenêtres et un bas relief de pierre représentant la mise au tombeau...

Cette chapelle de style gothique, située dans l'ancien cimetière de Sainte-Croix, date du 16<sup>ème</sup> siècle.

Mais l'origine de la paroisse remonte à 1183 puisqu'une bulle du pape Lucius III en faisait mention à cette date. La chapelle actuelle est fermée par le porche provenant de l'ancienne église Saint-Donat, dont elle était à l'origine la partie latérale sud. La chapelle contient la pierre tombale de Camille de Crues, sur laquelle est gravée la généalogie de sa famille de 1260 à 1727.

Elle a été inscrite sur l'inventaire des Monuments Historiques en 1920.

A l'intérieur de cette chapelle de charme, de nombreuses marques témoignent du passé historique du lieu : une fenêtre gothique à meneaux, une piscine liturgique de style renaissance surmontée d'une tête de mort, les restes d'une esquisse de fresque montrant un cheval devant un portique, une croisée d'ogives retombant sur des culs-de-lampes sculptés en forme des quatre évangélistes...



Chapelle de Crues à Sainte-Croix



Chapelle Saint-Barthélemy à Montluel

Placée au coeur des vestiges du château féodal, cette chapelle surplombe la ville de Montluel. Une inscription commémorant sa fondation à l'entrée ouest permet de la dater avec une grande précision : "l'an du Seigneur 1289, cette église fut fondée par Humbert, seigneur de Montluel, et son épouse Dame Alix de la Tour".

La chapelle a souffert des aléas météorologiques et historiques. En 1898, suite à des pluies torrentielles, le mur de l'église s'est effondré et a entraîné dans sa chute le plafond et le toit de la nef. En 1944, lors des combats de la libération, un obus a achevé sa destruction. Il ne reste donc que la chapelle restaurée en 1955. Mais la restauration a été effectuée avec les mêmes matériaux que la construction initiale. En briques et en galets, la chapelle a gardé quelques éléments de l'art roman et gothique : la forme de ses fenêtres et du chœur, la tour demi ronde abritant un escalier tournant, les traces des voûtes en ogives... Elle a été inscrite au registre des Monuments Historiques en 1930.

Placée au milieu de la plaine de La Valbonne, l'origine de cette chapelle de style roman est liée à une ancienne léproserie fondée par les cisterciens de Saint-Sulpice et daterait du XIII<sup>ème</sup> siècle.

De style roman, la chapelle est composée d'une nef unique en forme de rectangle. Le chœur, la partie la plus ancienne, montre une belle poutraison en éventail et abrite un autel d'origine supportant une plaque de pierre polie marquée de cinq croix. Le campanile ajouré abrite une cloche fondue en 1835 à Lyon. L'intérêt de ce monument réside surtout dans ses peintures murales : les fresques de Saint-André l'apôtre avec sa croix de martyr en forme de X et de Saint-Antoine l'Ermite accompagné de son cochon. Certaines effacées par le temps sont moins lisibles : fresque de Saint Michel et le dragon, dessins naïfs, animaux, personnages...



Chapelle Saint-André à Chânes (Béligneux)

## ... et si vous aimez le patrimoine ...

### Eglise Saint-Martin de Romanèche

Mentionnée pour la première fois au XII<sup>ème</sup> siècle, cette bâtisse reproduit l'architecture des chapelles granges, typique des premières basiliques chrétiennes, mais elle est faite aujourd'hui avec l'appareillage dombiste classique de briques et de galets. Un autre détail rappelant la Dombes "boueuse" c'est la présence de raclettes pour les chaussures scellées dans une pierre dorée de chaque côté de l'église. Les baies romanes latérales ont été conservées lors de sa restauration au XVII<sup>ème</sup> siècle.

### Eglise Saint-Barthélemy de Jailleux

A l'origine, il existait ici une antique chapelle du X<sup>ème</sup> siècle érigée pour honorer Saint Vincent, patron des vigneron. Les coteaux de la Côtière étaient en ce temps bordés de vignobles. Une récente étude a démontré que quatre piliers de la charpente apparente dataient du XVI<sup>ème</sup> siècle. Abandonnée vers le XVII<sup>ème</sup> siècle, puis restaurée, cette chapelle garde encore quelques vestiges de son passé historique : des baies romanes et gothiques ou l'arc de l'ancienne ouverture en pierre.



# Contes en Côtère, l'amitié et le partage...

Partage, générosité, ouverture à l'autre et lien social...

Le festival "Contes en Côtère" remplit les fonctions qui vont au delà du divertissement.

Un regard sur cette aventure humaine par un enfant né presque sur scène...



C'est un festival à part. Il allie le théâtre et le spectacle vivant. Il a lieu au printemps dans toutes les communes composant le territoire de la Communauté de Communes de la Côtère à Montluel. Il repose entièrement sur la créativité des habitants du territoire et les seuls professionnels qui prennent part à l'organisation de cette manifestation sont les techniciens du son et de la lumière, ainsi que le metteur en scène. Les spectacles se déroulent en plein-air et sont totalement gratuits. A la fin de chaque représentation un moment de convivialité est partagé entre les spectateurs et les bénévoles.

En 2002, au départ de cette incroyable aventure humaine, seulement cinq des neuf communes de la Côtère à Montluel ont présenté leurs spectacles gratuits au public. Mais 17 ans plus tard, les neuf communes se prêtent au jeu, et le nombre de spectateurs atteint 4.000 personnes ! Chaque ville et village propose un spectacle qui met à l'honneur l'histoire et les traditions locales.

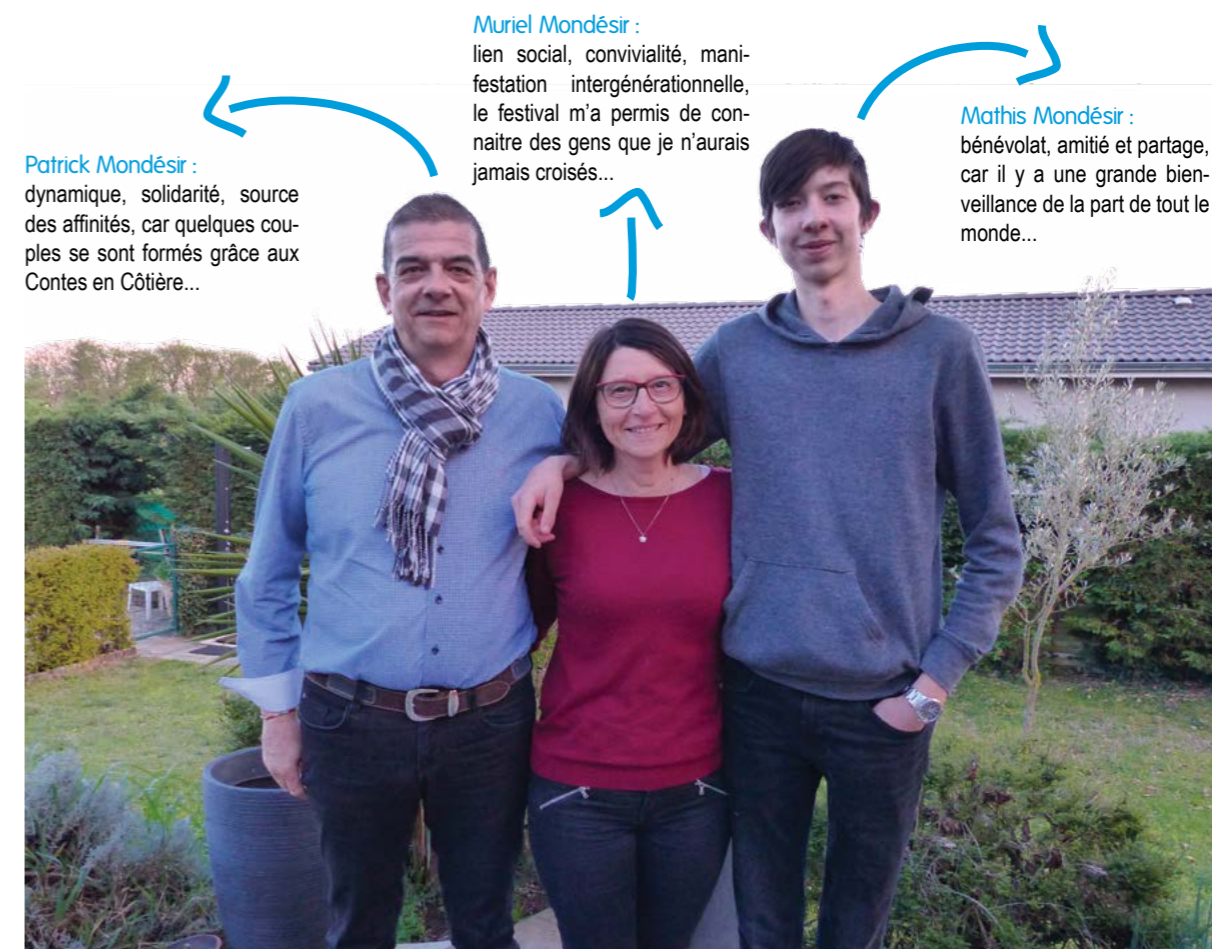
Environ 300 bénévoles participent à la mise en place des spectacles par l'écriture de textes, la mise en scène, la création des costumes ou des décors, la logistique, le jeu scénique... Avec un investissement humain grandissant d'année en année, les habitants se sont découvert de véritables talents, sur scène ou en coulisses. Ainsi les représentations se succèdent et investissent différents lieux.

Plus qu'un festival, "Les Contes en Côtère" offrent des moments de partage et de convivialité, qui donnent à la Côtère une semaine durant un air de fête, un parfum d'antan et surtout un élan de cohésion sociale sans précédent.

Quand en 2002, les élus locaux lançaient la première édition de ce festival "Contes en Côtère", Mathis Mondésir n'était pas encore né. Mais son grand frère Maxence et sa grande soeur Manon marchaient déjà assez bien pour aller voir les premiers spectacles avec leurs parents, Muriel et Patrick. Les deux enfants ont aussitôt rejoint la troupe balanaise pour participer activement aux jeux. Et il ne fallait pas plus à Muriel et à Patrick Mondésir pour se laisser séduire à leur tour par le festival. Les parents ont commencé à participer à la préparation de décors, à la conduite du son et aux jeux scéniques...

Pour Mathis, petit dernier de cette famille de bénévoles, l'aventure des "Contes en Côtère" a commencé en 2008 avec le spectacle balanaise "Quand ma grand mère était petite". Il jouait un chat. Cette figuration minimaliste lui a bien plu et depuis il enchaîne les spectacles avec des rôles de plus en plus importants. En 2018, à 15 ans, Mathis s'est retrouvé sur le devant de la scène avec un des rôles principaux dans le spectacle "Tout est bien qui se thérémine bien".

## Le festival Contes en Côtère c'est avant tout...



**Patrick Mondésir :**  
dynamique, solidarité, source des affinités, car quelques couples se sont formés grâce aux Contes en Côtère...

**Muriel Mondésir :**  
lien social, convivialité, manifestation intergénérationnelle, le festival m'a permis de connaître des gens que je n'aurais jamais croisés...

**Mathis Mondésir :**  
bénévolat, amitié et partage, car il y a une grande bienveillance de la part de tout le monde...

Il a été bercé au rythme des répétitions et des éditions. Il connaît pratiquement tous les bénévoles et une grande partie du public. Mathis Mondésir, un des bébés des "Contes en Côtère" est devenu aujourd'hui un lycéen de seize ans... Il raconte ses sentiments par rapport au festival qui l'a vu grandir, dans le sens propre et figuré !

### - Est-ce qu'il est difficile de jouer devant 500 personnes ?

- C'est un peu stressant, mais les spectateurs sont sympathiques et nous pardonnent facilement les oublis ou les imperfections. Ils savent que nous ne sommes pas des professionnels... Au contraire, cela me donne beaucoup de confiance en moi et de plaisir de participer au bon déroulement du spectacle, se retrouver devant les gens, les faire applaudir ou rire... Et après le spectacle, nous nous retrouvons tous entre les bénévoles et nous sommes vraiment soudés. Il y a une très bonne ambiance, tout le monde se connaît, on rigole beaucoup... Finalement, grâce à ce festival je connais beaucoup de personnes de communes différentes.

### - Qu'est-ce qui fait des Contes en Côtère un festival à part ?

- Moi je trouve que c'est avant tout le bénévolat. Il y a peu de manifestations qui reposent entièrement sur le travail des bénévoles. Personne n'est rémunéré pour le travail fourni, mais les gens viennent tout de même parce que nous nous amusons bien, il y a de l'amitié et du partage... Cette bonne ambiance joue son rôle aussi.

### - Quel sont tes meilleurs souvenirs du festival ?

- Le spectacle 2018 où j'ai joué un des rôles principaux. Il était très réussi, nous étions beaucoup félicités et ça fait plaisir, car c'est la récompense après de nombreuses semaines de répétitions, d'apprentissage par coeur de longs textes, de préparation des décors et de costumes... Mais je me souviens aussi d'une année où nous avons joué entièrement sous la pluie et le public est resté tout de même pour voir le spectacle. Il faisait 7°C, on était frigorifié, mais c'était vraiment touchant de voir que les gens ont respecté notre engagement et notre travail. Ou encore l'édition 2017 ! Nous avons installé la scène à côté de la salle polyvalente et d'un coup un énorme orage s'est abattu sur Balan. En une heure, nous avons réinstallé tous les décors à l'intérieur de la salle polyvalente. C'était une grande improvisation, car il est difficile de jouer sans les repères pris lors des répétitions, mais c'était un des plus beaux spectacles que nous avons fait.

### - Et cette année, quel rôle joues-tu ?

- Je ne participe pas cette année, car c'est ma première année au lycée et je voulais me concentrer sur mes études. Mais je vais accompagner mes parents, car ma mère fera encore la conduite du son à Balan et mon père fera la figuration dans plusieurs communes. Pour ma part, je reviendrai certainement en 2020. J'aime ce festival et grâce à lui, j'ai des amis partout sur la Côtère.



# Zac en Scène, le festival d'émergence...

En 2015, une idée a germé dans les têtes des élus locaux de lancer sur le territoire de la Côtière une manifestation culturelle innovante, dynamique, émergente... Déposée entre les mains compétentes des responsables des associations culturelles locales, cette idée prend une forme artistique fin 2016 avec la première édition du festival "Zac en scène".



## LE FESTIVAL DE LA DÉCOUVERTE MUSICALE

Les organisateurs ne veulent pas seulement créer un nouveau festival musical. Ils veulent un festival différent. Un lieu qui propose une nouvelle façon d'appréhender la musique qui, au-delà de la production de sons et de lumières, permet au public de rencontrer les artistes à l'éclosion de leur personnalité et goûter aux prémices de leurs créations.

Au départ, le festival devait avoir lieu au coeur de l'innovante Zone d'Activités "Cap & Co" pour faire le lien entre la dynamique et l'innovation économique et artistique. Ainsi est né le nom du festival "Zac en scène". Hélas, les coûts liés à l'implantation d'une scène musicale à l'endroit souhaité se sont révélés trop élevés. La décision a donc été prise de domicilier le festival à l'espace du Grand Casset à La Boisse. Depuis sa première édition en octobre 2016, le festival "Zac en scène" propose deux soirées musicales avec quatre artistes émergents qui dévoilent leur talent au public. Et dès sa première édition, le festival a remporté le pari.

## DE L'ÉMERGENCE À LA RECONNAISSANCE

S'il s'agissait de mettre la lumière sur les nouveaux talents, il faut admettre que les organisateurs du festival se sont surpassés. Quand Jeanne Added (photo ci-contre) est montée sur la scène du festival en fin de soirée du 8 octobre 2016 pour envouter les spectateurs avec sa voix cristalline, son talent était déjà bien présent, mais sa carrière en solo démarrait à peine. Deux ans et demi plus tard, en mars 2019, la même artiste recevait ses deux Victoires de la Musique en catégorie "artiste féminine" et "album rock". Un de ses deux adversaires en catégorie "album rock" n'était autre que Feu ! Chatterton, présent au festival "Zac sur Scène" le 6 octobre 2018. Son show de clôture du festival a été d'ailleurs précédé par un concert d'un autre nominé 2019 - Tim Dup, qui concourait en catégorie "révélation scénique".

Le festival d'émergence porte donc bien son nom. Laissez-vous surprendre par les nouvelles découvertes des chasseurs de talents de la Côtière au cours des nouvelles éditions qui se déroulent chaque année en octobre.

### Dès sa naissance à ce jour, le festival a accueilli les artistes :

2016 - Maissiat, Faada Freddy, Radio Elvis, Jeanne Added  
2017 - Marta Ren & The Groovelvets, Fishbach, Rocky, Her  
2018 - Mélissa Laveaux, Elida Almeida, Tim Dup, Feu ! Chatterton

Pour connaître la programmation :

[www.zacscene.com](http://www.zacscene.com)





# DÉGUSTER & SAVOURER

partez à la découverte  
des spécialités locales





## LES AUTRES MARCHÉS DU TERRITOIRE DE LA CÔTIÈRE ...

**Balan** : 1<sup>er</sup> dimanche du mois de 8h à 12h

**Béligneux** : dimanche matin de 8h à 13h

**Dagneux** : vendredi de 16h à 19h

**Montluel** : vendredi de 8h à 12h

**Pizay** : d'avril à décembre,

2<sup>ème</sup> dimanche du mois de 10h à 13h

## A la rencontre des saveurs au marché des producteurs locaux

La Côtère est une terre de prédilection pour tous les gourmets.

Entre les succulents plats des chefs cuisiniers, parmi lesquels quelques talents reconnus, et des producteurs locaux qui fournissent d'excellents produits de la ferme, chaque gourmet ou cuisinier amateur trouvera de quoi se faire plaisir.

Des preuves ? Prenons en exemple le village de Sainte-Croix...

Avec une population de 566 habitants, trois restaurants, trois producteurs locaux et un marché mensuel de vente directe, Sainte-Croix est le village de la Côtère qui détient incontestablement le record d'attachement aux plaisirs gourmands.

Connaissez-vous d'autres endroits où toute la population locale peut aller au restaurant le même jour sans quitter le village ? Avec ses 285 places à table, entre les salles et les terrasses, les restaurants de Sainte-Croix peuvent accueillir 566 habitants en seulement deux services. **"C'est faisable"** - constate Pierre Vincent, chef cuisinier de "Chez Nous" et "Au village" - **"Mais c'était encore plus facile il y a trente ans, quand j'ai commencé ma carrière de chef à Sainte-Croix. A l'époque, nous avions environ 260 habitants pour 3 restaurants !"**

Les Saint-Cruziens ! Ils sont incontestablement les plus gourmets de toute la Côtère ! Et d'ailleurs, il y a ici une aura étrange - comme un parfum de convivialité dans l'air. Sur le marché des producteurs, l'entrée officielle se fait par la buvette où quelques gaillards bien sympas du Comité des Fêtes tiennent le zinc. Le marché des producteurs de Sainte-Croix a été mis en place en 2015 par la muni-

palité locale dans le but d'attirer vers le village encore plus de gens attachés à la bonne nourriture et au terroir. Il se déroule chaque premier samedi du mois de 16 heures à 19 heures. Entre 9 et 12 producteurs de la Côtère accueillent les acheteurs qui se font au fil des mois de plus en plus nombreux. Mais ce n'est pas seulement un endroit où l'on achète de bons produits. C'est une sortie familiale - en poussette, trottinette, talons aiguilles ou avec une canne - car le marché rassemble les visiteurs de toutes les générations.

Et selon les producteurs locaux rencontrés sur place, il est particulier par son ambiance amicale et bon enfant. L'achat des aliments de qualité - volailles, oeufs, viande de boeuf ou d'agneau, miel, pain, charcuterie, fromages et autres - sont presque des prétextes pour créer un espace de rencontre et de partage. Encore une preuve que le bien-vivre et le bien-manger sont indissociables !

Faites un tour sous la halle de Sainte-Croix un des premiers samedis du mois et vous comprendrez l'esprit particulier de ce marché... Vous y trouverez aussi des professionnels passionnés qui ont reçu l'amour de la terre en héritage. Voici leurs portraits...





### Corine Gonin : changer de mode de vie

Avant de devenir productrice de volailles à Sainte-Croix, Corine Gonin était styliste à Lyon. En 2004, quand ses parents lui ont proposé de reprendre la ferme familiale, elle était prête à changer de mode... de vie. Travailler à proximité de chez soi est pour elle une énorme qualité de vie. Le plein-air et le contact avec les animaux lui procurent sa sérénité. Aujourd'hui, elle se régale chaque matin en lâchant dans le pré ses poules, pintades et canards... Elle avoue : **“C'est pour moi le meilleur moment de la journée. Mais j'adore aussi le contact avec les gens. Nous avons les clients fidèles qui viennent parfois juste pour nous voir, pour dire bonjour et prendre des nouvelles ! C'est très sympa. Sur le marché des producteurs à Sainte-Croix, il y a une ambiance particulière, nous nous connaissons tous... Et puis produire de la nourriture de qualité qui est appréciée par les clients, c'est vraiment quelque chose de valorisant”.**

**Produit :** volailles, oeufs, terrines

**Vente :** à la Grange Magnin à Sainte-Croix sur commande, au marché des producteurs de Sainte-Croix, au magasin Ferme-là à La Valbonne, au magasin Fermiers de la Dombes à Villars-les- Dombes et par internet à “La ruche qui dit oui”

### Frédéric Martin & Angélique Boudet : respirer le bonheur

Frédéric s'est installé à Sainte-Croix avec ses parents en 2000. En 2010, il s'est associé avec Angélique Boudet, issue également d'une famille d'agriculteurs. Désherber les laitues en écoutant les oiseaux chanter, c'est leur bonheur ! Mais ils n'idéalisent pas pour autant ce métier. Frédéric dit : **“C'est un travail très plaisant, mais il faut un bon physique pour tenir. Il n'est pas non plus facile de bien gagner sa vie en produisant des légumes. La vente directe et la présence au marché des producteurs nous permettent d'être mieux payés pour le travail fourni”.** Frédéric et Angélique pratiquent l'agriculture raisonnée. Ils respectent la micro biologie du sol et les saisons. Ils s'appuient sur les traitements naturels et les insectes auxiliaires. Angélique constate : **“C'est sûr, les clients ne trouveront pas chez nous des tomates en hiver... Par contre, nous avons de la salade toute l'année. Les tomates et la salade ce sont d'ailleurs nos deux produits les plus vendus”.**



**Produit :** légumes de saison

**Vente :** au GAEC du Lanchet à Sainte-Croix (lieu dit Le Lanchet) vendredi de 16h à 19h et samedi de 9h à 12h, en juillet et en août également les mercredis soirs, au marché des producteurs de Sainte-Croix, au magasin Fermiers de la Dombes à Villars-les- Dombes

### Manon Durand : poursuivre et développer

Pour Manon l'élevage est une évidence. Elle est née à la ferme de ses parents et tout naturellement a envisagé de s'associer avec son père pour continuer l'aventure. Attachés aux valeurs du terroir, ils produisent ensemble d'excellentes viandes bovines. Le père de Manon, Jean-Pierre Durand, est fier de la relève. Il constate : **“C'est très encourageant de voir qu'il y a de l'avenir pour la jeunesse dans ce métier et que la vente directe emporte autant de succès”.** Mais Manon a aussi la fougue de sa jeunesse. Elle a donc décidé de développer une gamme de produits en transformant la matière première de la ferme en saucissons, chorizo, rillettes, terrines de boeuf... Ainsi, la Ferme Durand est devenue une marque qui rayonne au delà de la Côte-d'Or. Si vous venez voir la souriante Manon au marché de Sainte-Croix, vous partirez aussi avec une recette du mois pour mieux cuisiner les produits achetés.



**Produit :** viande bovine, terrines, rillettes, chorizos et saucissons de boeuf

**Vente :** à la ferme familiale - Le Montellier (lieu dit La Fôret) tous les mercredis des semaines paires de 17h à 19h, au marché des producteurs de Sainte-Croix, à la boucherie Ferme du Terray à La Valbonne et Anaya à Saint-Maurice de Beynost, aux Super U de Montluel, de Villars-les- Dombes et de Pont d'Ain



### Geoffrey Levrat : construire un projet de vie

Né dans une famille d'agriculteurs depuis cinq générations, Geoffrey trace son chemin avec une sensibilité écologique et la curiosité de nouvelles méthodes de production... Le choix de l'élevage ovin est pour lui un engagement à long terme. Il dit : **“Il faut être un peu philosophe pour faire ce métier. Il faut aimer la terre, être patient et attendre que tous les éléments se mettent en place pour accomplir un travail efficace et respectueux de la nature... J'ai commencé par exemple à aménager les pâturages pour plus de confort et de santé pour mes animaux. Je le fais par des gestes très simples : en semant des plantes aux vertus vermifuges, en plantant des haies pour la rétention d'eau et l'ombrage... Le résultat ne sera palpable que dans quelques années. Je construis mon élevage comme un projet de vie”.** Et sa vie, Geoffrey la voit bien se dérouler dans une ferme entre la Côte-d'Or et la Dombes, entouré de sa famille et de ses moutons, en plein milieu d'un paysage paisible et verdoyant.

**Produit :** viande d'agneau

**Vente :** la ferme familiale de Morion sur commande, au marché des producteurs de Sainte-Croix, au marché des producteurs à Décines-Charpieu, au magasin Fermiers de la Dombes à Villars-les- Dombes





Nom : Pierre Vincent  
 Age : 54 ans  
 Aime : convivialité  
 Déteste : bêtise  
 Sport préféré : rugby  
 Plat préféré : pot-au-feu  
 Rêve de : voyages

## Dans la cuisine de Pierre Vincent, "le plaisir est une affaire sérieuse"

Pierre Vincent, chef cuisinier et propriétaire des restaurants "Chez nous" et "Au village", est aussi adepte des agneaux de Geoffrey Levrat, des pintades de Corine Gonin ou des légumes d'Angélique Boudet et Frédéric Martin.

Enfant du pays, il tient à encourager les bonnes initiatives locales.

Il nous livre une recette "Made in Sainte-Croix"...

### - D'où vient votre attachement à Sainte-Croix ? Pourquoi vous êtes-vous installé dans ce petit village perdu entre la Dombes et la Côtère ?

- Je ne me suis pas installé ici, je suis né ici ! Notre famille a ouvert le restaurant "Chez nous" à Sainte-Croix en 1895 ! L'année prochaine, notre établissement fêtera 125 ans de présence sans interruption dans le village. Personnellement, j'ai repris la direction en 1990, donc cela fait déjà 30 ans que je bichonne et développe cette affaire familiale. Mon attachement à Sainte-Croix est donc double : personnel et professionnel...

### - Tombé dans la marmite tout petit, vous n'étiez pas tenté de fuir pour voir autre chose ou choisir un autre métier moins contraignant ?

- J'ai assimilé les contraintes du métier tout petit en regardant travailler mes parents. J'ai compris aussi qu'il ne faut pas considérer la restauration comme un métier classique... C'est plus une vocation, une passion... Si on arrive à donner aux clients le plaisir de la dégustation, si on partage avec eux des moments conviviaux, tout devient simple et réjouissant.

### - Quelle est la place des produits locaux dans cette démarche ?

- C'est la base de tout. Ce sont les valeurs sûres de ma cuisine ! Les éleveurs et maraîchers locaux m'apportent des produits d'une grande qualité. Et en plus, leur fraîcheur et leur traçabilité ne posent pas question. Et puis, j'aime acheter localement aussi pour donner un coup de pouce aux gens qui sont passionnés, dynamiques et professionnels. Si en plus, ils sont originaires de Sainte-Croix - tant mieux, c'est mon petit patriotisme local. Je rends au village ce qu'il m'a donné... Je trouve qu'il y a un élan très positif ici, presque une identité à part entière qui nous différencie des autres villages de la Côtère. Je suis un Saint-Cruzien de naissance, mais aussi de cœur !

### - Les attentes des clients changent sans cesse. Comment fait un chef cuisinier pour être toujours au top ?

- Je pense que pour s'adapter au monde en mouvement, il faut une certaine ouverture au monde. La cuisine c'est un échange où l'on reçoit et où l'on donne sans cesse. Personnellement, je me ressource en voyageant. Avant de devenir chef à Sainte-Croix, j'ai passé deux ans en Angleterre, j'ai fait mon service militaire aux Antilles... Le monde extérieur m'inspire facilement, aussi bien pour les plats que pour la déco. La sortie au restaurant c'est un divertissement dont le plaisir gustatif et visuel reste le socle essentiel. J'essaie donc de faire entrer les clients dans mon monde : par les plats servis et par la décoration des lieux. Pour apporter de la nouveauté et de l'innovation, il faut être ouvert au changement et à l'étonnement. Finalement, c'est un métier qui exige une certaine jeunesse d'esprit.

Et il est parti servir un café aux deux clients matinaux à qui d'ailleurs il manquait un euro pour payer leur addition... Aucune importance ! On est à Sainte-Croix, on est chez Pierre Vincent. Soyez prévenus, ici "le plaisir est une affaire sérieuse". C'est même écrit sur le mur ...



### Souris d'agneau de Sainte-Croix confit aux petits légumes de printemps

4 souris d'agneau, 1 botte de carottes fanes  
 1 botte de navets fanes, 1 botte d'oignons blancs fanes  
 1 oignon, 1 carotte, qqs asperges ou tomates cerises (selon la saison)  
 1 tête d'ail, 1 branche de thym, 1 cuillère d'huile, 500g de beurre

1. Faire revenir à feu vif les souris d'agneau en cocotte avec l'huile et le beurre.
2. Eplucher une carotte et un oignon et couper en brunoise.
3. Ajouter dans la cocotte la garniture aromatique : la brunoise carotte et oignon, l'ail en chemise, le thym frais.
4. Laisser mijoter à couvert 5 à 6 minutes sans coloration.
5. Mouiller à l'eau à hauteur et laisser cuire environ 2h à couvert.
6. Préparer les navets, carottes et oignons fanes.
7. Ajouter ces légumes à la cuisson des souris d'agneau.
8. Laisser cuire encore environ 15 minutes à feu doux.
9. Retirer les souris d'agneau et la garniture, les garder au chaud. Laisser réduire le jus de cuisson jusqu'à la bonne consistance.
10. Vérifier l'assaisonnement.
11. Dresser vos assiettes avec les souris d'agneau et les petits légumes, napper-les de jus de cuisson réduit.

Bonne dégustation.





# Egayer vos papilles, aux Saveurs de l'Ain

La nouvelle marque "Saveurs de l'Ain" met à l'honneur le patrimoine culinaire de l'Ain et offre plus de visibilité aux consommateurs. Identifiez les producteurs, artisans et restaurateurs qui lient produits du terroir, savoir-faire et gastronomie.

Les poissons de la Dombes, les produits laitiers comme le comté, le morbier ou le Bleu de Gex ou encore les volailles de Bresse font partie de la vingtaine de produits labellisés "Saveurs de l'Ain". Sans oublier les spécialités locales et traditionnelles que sont la quenelle sauce Nantua, les tartes bressanes ou les grenouilles cuisinées façon Dombes !

L'Ain est reconnu pour son art de vivre et sa gastronomie et les artisans et commerçants de la Côtière à Montluel se feront un plaisir de vous faire découvrir leurs saveurs locales et profiter de cette destination gourmande.

Avec sa grande diversité de paysages, le département de l'Ain se compose de terroirs qui ne laissent pas indifférents les gourmands et amateurs de bons produits : Bresse, Dombes, Bugey, Pays de Gex et aussi Côtière...

## Tarte au citron à la crème au beurre de Bresse AOC

La tarte au citron meringuée du pâtissier **Arnaud Monnet** ne manquera pas de séduire les amoureux d'agrumes et de douceurs sucrées. Délicatement acidulée, la crème citron se marie à merveille avec la tarte de pâte sablée à la texture croustillante et les éclats de meringue qui apportent une note douce et sucrée à ce petit péché mignon !

Le plaisir de déguster ce dessert se doit autant au savoir-faire qu'à la qualité des ingrédients utilisés, comme le beurre de Bresse AOC. Ce produit laitier, élaboré selon des techniques traditionnelles, est l'expression du terroir de Bresse qui offre des pâtures riches et variées, idéales pour l'alimentation des troupeaux.

**RDV chez votre artisan Pâtissier Chocolatier Arnaud Monnet**  
200, Grande Rue – 01120 MONTLUEL  
04 78 06 12 41 - [www.patisseriemonnet.fr](http://www.patisseriemonnet.fr)

**Agréé « Saveurs de l'Ain »**  
pour l'utilisation du beurre de Bresse (AOC)



## Charcuterie artisanale

Idéale pour animer un moment convivial ou accompagner un repas sur le pouce, la **charcuterie Chanel** offre une grande diversité de saveurs. L'art du fumage et de salaison opère.

Jambon à l'os fait maison, terrine, pâté en croûte Richelieu, rosette, saucisson sec.... Ces produits artisanaux fabriqués dans le respect des traditions et des méthodes ancestrales garantissent un véritable instant de plaisir ! Ne partez pas sans avoir dégusté les produits phares de nos terroirs : le saucisson à cuire et le cervelas pistaché ou truffé.

**RDV chez votre artisan charcutier Chanel**  
276, Grande Rue – 01120 MONTLUEL  
04 78 06 10 42 – [www.chaneltraiteur.com](http://www.chaneltraiteur.com)

**Agréé "Saveurs de l'Ain"**  
pour la fabrication de sa charcuterie artisanale



## Vin du Bugey AOC

Avec un relief contrasté et une grande diversité d'expositions au soleil et de sols, le vignoble du Bugey a la richesse de produire une large gamme de vins de caractère, rouges, blancs et rosés. AOC depuis 2009, les vins du Bugey résonnent avec diversité, tradition et qualité pour le plus grand plaisir des connaisseurs et amateurs de bons vins. Jouez l'accord parfait en dégustant un vin du Bugey avec des spécialités culinaires de l'Ain !

Le Bugey blanc, rond et fruité, agrémentera tous vos plats de poissons, ainsi que les cuisses de grenouilles, les fromages à pâte molle ou la charcuterie. Quant au Bugey rouge, frais et fruité, il saura agrémenter une dégustation de bleu de Gex. Sans oublier les vins

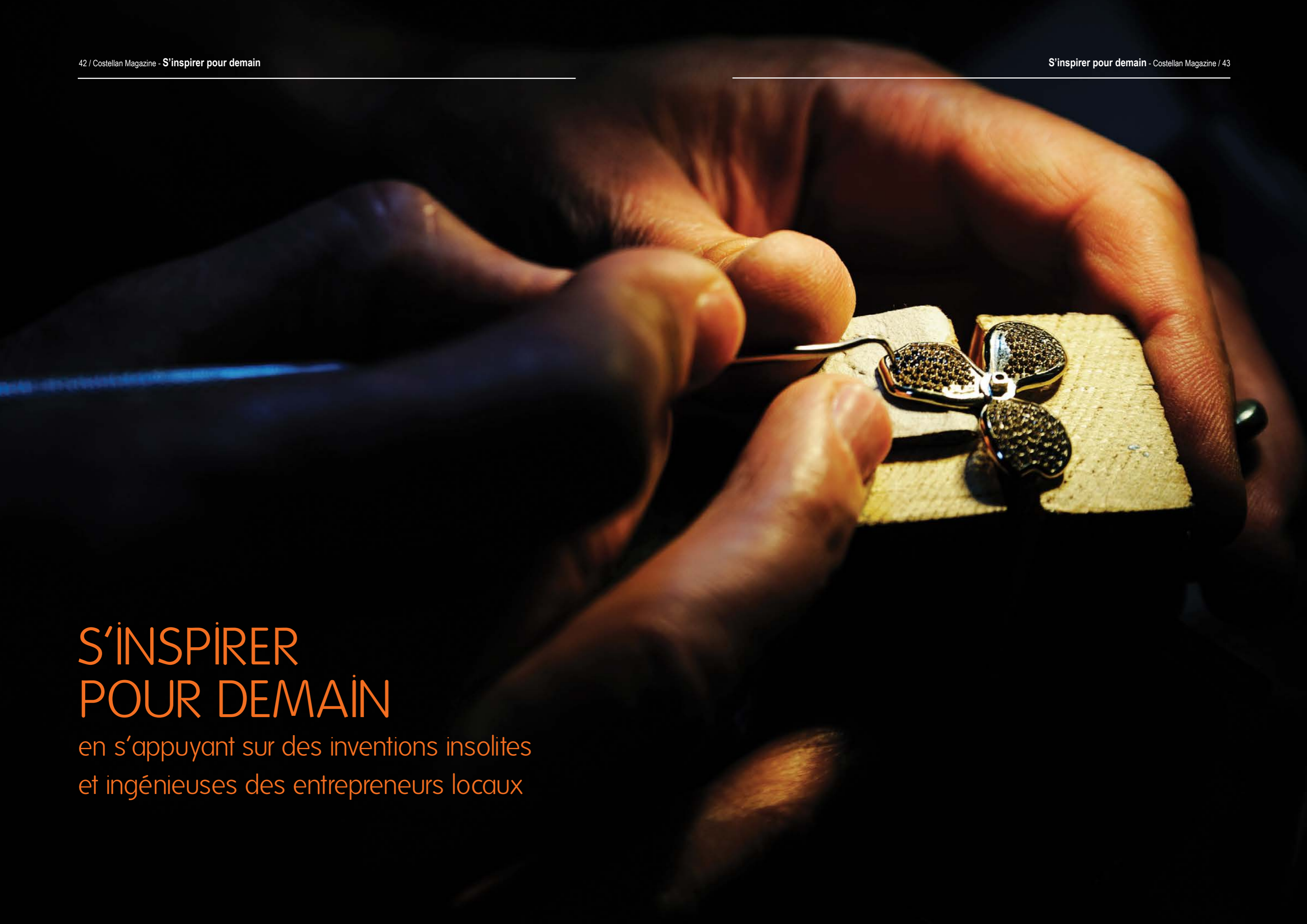
typiques et originaux du Bugey : le Cerdon, vin rosé effervescent, festif et léger ou encore la roussette du Bugey, vin blanc ferme et riche en arômes. De l'entrée au dessert, il y a toujours un vin du Bugey AOC pour sublimer vos repas !

**RDV chez votre caviste «La Cave de Montluel»**  
29, rue Notre Dame des Marais - 01120 MONTLUEL  
04 72 25 77 74

**Agréé « Saveurs de l'Ain »**  
pour la vente de vins du Bugey AOC







# S'INSPIRER POUR DEMAIN

en s'appuyant sur des inventions insolites  
et ingénieuses des entrepreneurs locaux



# Artilab, un lieu parfait pour booster vos projets

Depuis avril 2019, Artilab - le fablab de la Côtère, a ouvert ses portes à la Pépinière d'entreprises Nov&Co.



## Réalisez des pièces simples sur mesure !

Le bouton de votre lave-vaisselle a cassé et ce modèle n'est plus disponible sur le marché ? Le volant de la petite voiture préférée de votre fils est abîmé ?

Sur les conseils d'Olivier, modélisez à partir de logiciels simples la pièce à remplacer. Elle sera reconstituée à l'identique avec l'imprimante 3D. En plus de la fierté d'avoir effectué vous-même cette réparation, vous donnerez une seconde vie à votre objet et irez à l'encontre de l'obsolescence programmée.

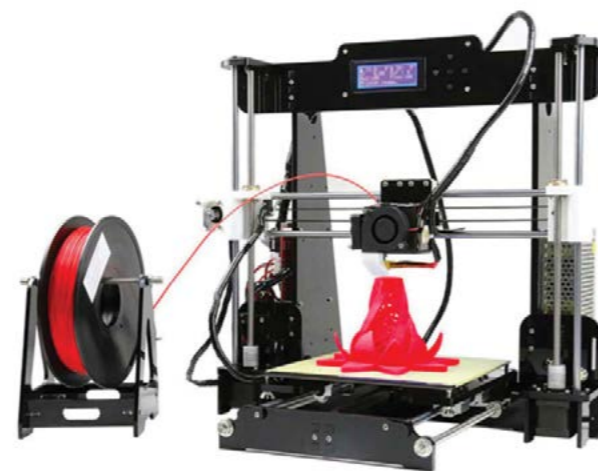
Contraction anglaise de "fabrication laboratory", le fab-lab est un atelier de fabrication à destination des habitants et des entreprises. Il se compose de deux ateliers, l'un dédié au numérique avec une imprimante 3D, une fraiseuse numérique et une découpe laser, l'autre destiné au travail du bois et de la ferronnerie avec une machine "combiné à bois".

L'atelier bois et ferronnerie vous permettra de créer des meubles sur-mesure pour agencer votre intérieur à votre guise. A vous de jouer pour concevoir le berceau de votre futur bébé ou de votre nouvelle table de chevet ?

**Artilab se situe à la Pépinière d'entreprises Nov&Co**  
Atelier 1&2 - 432, rue des Valets - 01120 Montluel  
[www.artilab-cotiere.fr](http://www.artilab-cotiere.fr)

Son objectif ? Démocratiser les savoir-faire artisanaux et artistiques et rendre accessibles les nouvelles technologies du numérique. Pour ce faire, deux fab-managers, Adrien et Olivier animent ce lieu qui s'inscrit pleinement dans la tendance du "Do it yourself". Venez avec vos idées, ils vous accompagneront pour exprimer votre créativité. En contrepartie d'une adhésion, accédez à cet espace de création collaboratif pour réaliser votre projet ou pour participer à des formations collectives. Sur les conseils des fab-managers, apprenez à utiliser le parc de machines dans le respect des règles de sécurité. A l'ère de la domotique et de l'intelligence artificielle, le fablab propose également d'appréhender des notions de programmation et d'électronique et ainsi, de donner vie aux objets avec un capteur de mouvements ou un système de contrôle de lumière à distance.

Les entreprises sont également les bienvenues au fab-lab pour réaliser un prototype mais aussi pour organiser une journée de team building avec leurs salariés qui pourraient se lancer le défi de créer un robot collectivement !



Adrien  
26 ans  
ébéniste d'art



Après un CAP et un diplôme des métiers d'art en ébénisterie, il a choisi de monter son entreprise de création de mobilier d'art et d'agencement pour des particuliers. En tant que manager d'Artilab, en échange des permanences, Adrien occupe les locaux et bénéficie de l'usage du matériel pour son activité professionnelle. Adrien aime transmettre sa passion pour le travail de la matière, principalement le bois mais aussi le cuir, la pierre ou le métal.

**"Le concept du fablab permet une véritable émulation collective et continue. Un lieu idéal pour prendre du recul sur son activité et rencontrer des personnes qui amènent de nouvelles idées, de nouvelles façons de penser et concevoir".**

Après 13 ans dans une entreprise de génie civil à modéliser des projets de structure sur ordinateur, Olivier a choisi de développer son activité afin de transmettre sa passion pour la conception, la fabrication et la réparation. Il accompagne des entreprises dans le maquettage et le prototypage d'objets et propose des animations et des formations de découverte du numérique et de l'électronique pour donner de l'intelligence aux objets.

**"Dès mon enfance, mon plaisir était de démonter et remonter mes jouets. Mon engagement au fablab s'inscrit dans la continuité de ma réorientation professionnelle basée sur le partage et la transmission des savoir-faire".**



Olivier  
38 ans  
expert en fabrication 3D  
et en réparation



# Made in Côtère, les bonnes idées à votre service

La Côtère est riche en produits et services originaux et novateurs, élaborés par des habitants du territoire, pour vous divertir, vous faire gagner du temps et booster votre créativité !



## Initiative de Laurie et Alicia

Originaire de Montluel et de Dagneux, Laurie et Alicia sont deux jeunes femmes de 27 ans qui avaient à cœur d'entreprendre sur le territoire de leur enfance. Leur concept est une réponse gourmande et éco-responsable aux envies des salariés et habitants !

<https://dulocalaubocal.fr>

## Devenez un éco-consommateur

Manger des produits de qualité tout en préservant l'environnement, c'est possible ! "Du local au bocal" vous mijote de bons petits plats, simples et généreux qui seront livrés à votre guise !

Rien n'est laissé au hasard dans la préparation de ces plateaux repas éco-responsables ! Ils sont élaborés à partir de produits locaux de qualité et conditionnés dans des bocaux en verre.

Depuis le bureau ou la maison, il vous reste à faire votre choix de menu, passer commande et à vaquer à vos occupations en attendant la livraison ! Le concept idéal pour partager un bon moment entre collègues ou entre amis autour d'une bonne table, tout en limitant le gaspillage !



## Initiative de Delphine

Originaire de Balan, Delphine est très attachée à la Côtère où elle a grandi puis construit sa vie personnelle et professionnelle. Aujourd'hui installée à Bressolles, Delphine est reconnue localement pour son talent dans l'art floral et son plaisir de transmettre.

FB : Couleurs de fleurs



## Initiez-vous à l'art floral

De tous temps, la beauté des fleurs n'a eu cesse d'inspirer les grands artistes. Vous aussi, laissez libre cours à votre imagination dans l'art de la fleur ! "Couleurs de fleurs" accompagne à l'occasion d'ateliers, enfants et adultes, dans la confection de compositions florales mais aussi d'objets de décoration ou de bijoux réalisés à partir de fleurs. Terrarium, mur végétal, colliers de fleurs, attrape rêves... un large panel de créations à votre portée !

"Couleurs de fleurs" met également son savoir-faire à contribution pour agrémenter d'une note fleurie vos événements : mariage, baptême, fête de famille...

## Initiative de Marie

Marie a installé son atelier à Pizay en 2016. A deux pas de l'effervescence de Lyon, elle est ravie de proposer un cadre apaisé pour inviter à la création. Si sa clientèle est variée, les habitants de la Côtère ont pris goût à son activité et c'est avec plaisir que Marie s'inscrit dans les artisans d'art du territoire.

<https://ladecofilie.fr>



## Un intérieur qui vous ressemble

Envie de relooker votre intérieur ? De donner une seconde vie à vos objets et meubles anciens ? Initiez-vous à l'art de la décoration intérieure ! Du conseil à domicile à la participation à des ateliers ou des cafés déco, "La décodéfilie de Marie" vous accompagne selon vos envies dans vos projets de chiner, récupérer et détourner les objets ! Le tout avec des matériaux respectueux de l'environnement et fabriqués en France.







## Initiative de Béatrice

Résidente sur la Côte d'Azur depuis 25 ans et très investie dans la vie locale, Béatrice a souhaité contribuer à l'amélioration de la qualité de vie des habitants et des usagers du territoire en créant sa conciergerie. Installée à la Pépinière d'entreprises Nov&Co, depuis janvier 2019, telle une "fée", elle orchestre "La Clochette conciergerie" pour faciliter le bien-être au travail et à la maison des 11 000 salariés de la Côte d'Azur.

[www.laclochette-conciergerie.fr](http://www.laclochette-conciergerie.fr)

## Optimisez votre bien-être

A l'ère du numérique et de l'hyper-réactivité, il est difficile de concilier vie professionnelle et vie personnelle et nous nous sentons souvent débordés par la gestion du quotidien.

La Clochette, une conciergerie itinérante se met au service des entreprises de la Côte d'Azur et de ses salariés pour effectuer un ensemble de tâches inhérentes au quotidien dans le but de gagner du temps pour soi, sa famille et ses amis.

Fort du constat que les salariés exerçant dans les zones d'activités disposent de peu de commodités à proximité de leur lieu de travail pour se restaurer, faire des achats ou des démarches administratives, la Clochette propose des prestations mutualisées pour les entreprises de la Côte d'Azur. Livraison de courses ou de paniers de légumes, massages ou ateliers créatifs pendant la pause méridienne, pressing, cordonnerie, nettoyage et entretien du véhicule... mais aussi une grande variété de cadeaux issus de créateurs locaux !

Le principe est simple : les employeurs adhèrent au dispositif et les salariés peuvent faire appel à ses services à leur guise. En plus de rendre la vie plus douce aux actifs du territoire, La Clochette offre des prestations issues de commerçants et acteurs implantés localement ou à proximité immédiate.



## Un joaillier de la mémoire

Qui n'a pas de souvenirs d'anecdotes sur le service militaire ou de récits de militaires de carrière qui ont bravé des missions au péril de leur vie ?

Guy Martinez conçoit des chevalières sur mesure qui offrent la possibilité à ces militaires de créer un objet de valeur symbolisant l'attachement à leur corporation. Chaque bijou est personnalisé avec l'insigne spécifique du corps d'armée, comme l'ancre pour les marins ou le cor de chasse pour les chasseurs alpins, et le nom du porteur pour marquer l'empreinte personnelle.

Cette conception de chevalière militaire est unique en France et connaît déjà un vif succès. Le joaillier de Cordieux a conçu plus de 1 200 chevalières depuis le démarrage de son activité en 2015.



## Initiative de Guy

Après une carrière militaire, Guy Martinez s'est installé avec sa famille à Cordieux. Son histoire dans l'armée l'a conduit à une reconversion peu banale dans la joaillerie de luxe. Il crée des bijoux et, plus spécifiquement, des chevalières symbolisant les différents corps d'armée.

[www.memoring.fr](http://www.memoring.fr)

## Un shopping tendance

À la recherche d'un cadeau original pour la fête des mères ou l'anniversaire de votre bien-aimé ? Rendez-vous au concept store "My Lovely shop" !

Afin de proposer des objets tendances, originaux et uniques, Carine réunit dans sa boutique des articles de plusieurs créateurs locaux qui confectionnent des bijoux, des bracelets en cuir, des objets de décoration en bois ou encore des suspensions en origami.

"My lovely shop" est une boutique "nouvelle génération" qui offre la possibilité de consommer durablement en proposant des objets "fait main" créés localement ou fabriqués en France.



## Initiative de Carine

Après 22 ans dans l'univers pharmaceutique, Carine crée son concept store afin de partager sa passion pour les objets et la décoration. Installée à Montluel elle offre aux habitants de la Côte d'Azur la possibilité de (se)faire plaisir avec des idées originales et locales !

FB : My lovely shop





# Emeric Ruget: la Côtère ma terre d'adoption

Nom : Emeric Ruget

Age : 34 ans

Aime : intégrité

Déteste : lenteur

Sport préféré : auto/moto/ski

Plat préféré : côtes d'agneau

Rêve de : profiter plus  
de sa famille

Originaire de Lyon, Emeric Ruget a fait de la Côtère sa terre d'adoption. En novembre 2014, il a ouvert dans la zone industrielle des Prés Seigneurs à Dagneux, Onlykart - la plus grande piste indoor de kart de toute la région Auvergne-Rhône-Alpes. Il a diversifié ensuite sa gamme de propositions par Onlyski et Onlybowling. Le retour sur la "success story" de ce jeune entrepreneur lucide et ambitieux...

**Dix sur dix, comme sur la boule de bowling qu'il porte dans sa main, pour l'entreprise d'Emeric Ruget qui fait rayonner la Côtère au-delà de ses frontières.**

**- Pourquoi avez-vous choisi d'installer votre structure dans la zone industrielle des Prés Seigneurs à Dagneux ?**

- Ce choix a été dicté par plusieurs vecteurs. Tout d'abord, je l'ai fait par facilité, car le bâtiment où j'ai placé mon activité appartient à ma famille. Il était apte à contenir une piste de kart et doté d'un grand parking pouvant accueillir le public. C'était auparavant un site industriel où je travaillais en qualité de contrôleur de gestion. Je connaissais donc la visibilité et l'accessibilité exceptionnelles de ce lieu. Ce sont deux autres atouts non négligeables qui m'ont poussé à m'installer ici. Et enfin, je trouve que cette zone d'activités se rénove et se développe d'une manière très attractive. Le quatrième vecteur qui a influencé mon choix était donc la dynamique locale à fort potentiel commercial pour mon activité. En 2011 la production industrielle de ce site familial a été déplacée dans l'ouest lyonnais et j'ai commencé à envisager sérieusement la transformation de ce bâtiment en structure de divertissement haut de gamme pour des entreprises et particuliers.

**- Entre la naissance de votre idée et sa réalisation 3 ans se sont écoulés. Pourquoi ?**

- Les démarches administratives ont été très compliquées, car je devais faire homologuer la piste, d'une part par la Préfecture et d'autre part par la Fédération Française du Sport Automobile. Il fallait donc s'accrocher, mais la mairie de Dagneux m'a beaucoup aidé. Je remercie vivement la municipalité pour cet engagement. C'était le premier et peut-être aussi le plus compliqué des challenges.

**- Il y avait d'autres challenges ensuite...**

- Oui, le second challenge consistait à transformer un site industriel de 6 000 m<sup>2</sup> en site accueillant le public. Cette transformation impliquait évidemment le respect de normes de sécurité, mais aussi la possibilité d'adaptation rapide aux besoins variés des clients. Aujourd'hui nous pouvons recevoir jusqu'à 700 personnes en même temps et notre clientèle se compose aussi bien des entreprises que des particuliers.

**- D'où viennent vos clients ?**

- Nous recevons beaucoup de sociétés qui viennent de la région Auvergne-Rhône-Alpes, de France et même de Suisse... Il y a aussi des

particuliers intéressés par les sports automobiles qui nous repèrent par rapport à la qualité de notre piste. C'est un des trois plus grands kartings indoor en France. Nous avons la première piste avec des montées et descentes, la course se déroule sur deux niveaux... Notre piste est aussi équipée d'un système d'absorption de chocs. Le revêtement du sol est fait en résine synthétique qui facilite l'adhérence des pneus. La piste est chauffée et les karts électriques ne font pas de bruit et n'émettent aucune pollution... Les clients se trouvent donc en plein confort et en pleine sécurité. Nous avons aussi 12 employés permanents et 13 saisonniers à leur disposition. En ce qui concerne Onlyski, c'est une structure utilisée avant tout par les clubs de ski, car elle est excellente pour un entraînement en accéléré. La possibilité de régler la pente et la vitesse peut également servir aux essais des particuliers même s'ils n'ont jamais fait de ski de leur vie ! Et enfin Onlybowling est fréquenté à 90% par les habitants de la Côtère. Nous organisons beaucoup de fêtes d'anniversaire ou de famille avec parfois trois générations - grands parents, parents et enfants - qui jouent ensemble. Certains appellent même **le bowling de la Côtère** et cela me fait très plaisir.

**- Vous vous êtes attaché à ce territoire ?**

- Je passe beaucoup de temps sur la Côtère, je m'engage au sein des instances touristiques ou commerciales ! Et ce, dès le début d'Onlykart. Je travaille énormément avec les entreprises locales pour la sous-traitance des banquets, l'entretien de la structure ou du matériel... Notre politique d'emploi favorise aussi les personnes qui habitent à proximité. Ce n'est pas seulement pour la facilité de leurs déplacements, mais aussi pour leur implication plus importante au sein de l'entreprise. Je trouve qu'il y a un sentiment d'appartenance territoriale qui est assez fort ici. C'est très motivant.

**- Et si c'était à refaire ?**

- Je ferai la même chose. Le pari a été remporté. Nous avons une structure très qualitative qui gagne chaque année en notoriété. Elle profite d'une parfaite visibilité. Elle est facilement accessible et placée dans une zone d'activités de plus en plus attractive. Nous avons conquis une clientèle très variée et complémentaire et nous avons aussi une reconnaissance locale des habitants. Merci !





## Coopépoisson, depuis 100 ans auprès des pisciculteurs de la Dombes

La Dombes est le premier producteur de poissons d'étang en France. Avec ses 1 200 étangs représentant une surface en eau de près de 10 000 hectares, c'est le paradis des brochets, sandres, perches, black-bass, carpes, gardons, tanches... Et c'est sur le territoire de la commune de Montluel, plus précisément à Cordieux sur le bord de la départementale 4, que se situe l'unique coopérative de producteurs de poissons d'eau douce de France. Entretien avec Michel Grange, le directeur de la structure.

### - Est-ce la seule coopérative de producteurs dans la Dombes ?

- Pas seulement dans la Dombes ! La Coopépoisson est l'unique coopérative de producteurs de poissons d'eau douce en France. Les autres négociants de la Dombes ont créé des entreprises à titre individuel. La coopérative emploie actuellement 11 salariés et son site se déploie sur 8 hectares avec 40 bassins de stockage.

### - Cette coopérative existe depuis longtemps ?

- Elle a été fondée en 1928 par les familles de propriétaires d'étangs dombistes, et au départ s'est installée sur plusieurs bateaux viviers amarrés sur le Rhône, 15 quai Victor Augagneur, face à la préfecture de Lyon. C'était un point de vente directe en plein milieu du marché lyonnais. Les premiers transports de poissons des étangs dombistes jusqu'à ces viviers flottants sur rivière étaient assurés par des chevaux et des charrettes sur lesquelles des tonnettes contenaient au maximum 20kg de poissons chacune. Aujourd'hui, la coopérative vend seulement en gros et le transport des poissons est assuré par des camions floqués fièrement "Coopépoisson - Montluel (01)".

### - En quoi consiste votre métier ?

- Nos spécialistes peuvent conseiller les producteurs pour l'exploitation et la gestion piscicole des étangs, mais nous gérons avant tout la pêche des étangs, le tri et le calibrage des poissons, sa commercialisation et sa livraison pour le repeuplement des plans d'eau ou pour l'alimentation. La coopérative regroupe aujourd'hui environ

70 coopérateurs dont 25 producteurs de gros volumes. Elle gère directement la pêche de plus de 350 étangs qui représentent une surface d'eau de plus de 2 800 ha dont 2 200 sont réservés à la pêche tous les ans et 600 ha sont restitués à la culture en assec.

### - Où va le poisson de la Dombes ?

- Nous produisons environ 500 tonnes de poissons par an. La moitié de notre production sert au loisir, c'est-à-dire au repeuplement des étangs de pêche. L'autre moitié est consommée. Nous l'envoyons surtout au Nord et à l'Est de la France, en Belgique et en Allemagne.

### - C'est une vraie valorisation pour notre territoire, n'est-ce pas ?

- Nous en sommes conscients. Il existe d'ailleurs l'Association de Promotion des Poissons des Etangs de la Dombes (APPED) dont le rôle consiste principalement à mettre en valeur notre production piscicole et la tradition qui l'entoure. Elle regroupe les producteurs, les collecteurs et les transformateurs de poissons afin de promouvoir le savoir-faire de chacun.

### - Si dans l'avenir proche, la Dombes avait un seul défi à relever, sur quoi porterait-il selon vous ?

- Incontestablement sur la gestion de l'eau. L'eau c'est la base de toute notre activité et depuis quinze ans nous observons l'assèchement des étangs. Nous manquons d'eau. On peut améliorer la technique d'exploitation pour accroître les volumes, mais on ne peut pas produire sans eau.



# Quizz, quelle Côtère est faite pour vous ?

## 1 La chanson que je fredonne le plus souvent ?

- ♈ "La bicyclette" de Yves Montand
- ♉ "We are the champions" de Queen
- ♊ "Le petit pain au chocolat" de Joe Dassin
- ♋ "Happy" de Pharrell Williams
- ♌ "Manhattan Kaboul" de Renaud

## 2 Quel cadeau seriez-vous ravi de recevoir ?

- ♈ Une montre GPS
- ♉ Un saut en parachute
- ♊ Un dîner en amoureux dans un restaurant étoilé
- ♋ Une place pour le dernier spectacle de votre humoriste préféré
- ♌ Un louis d'or

## 3 Quelle serait votre devise ?

- ♈ "Délaisse les grandes routes, prends les chemins" de Pythagore
- ♉ "Rien n'est plus stimulant que de se surprendre soi-même" de Steve Martin
- ♊ "La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur" de Théodore Zeldin
- ♋ "L'homme sans culture est un arbre sans fruit" d'Antoine de Rivarol
- ♌ "Il faut tendre vers l'impossible : les grands exploits à travers l'histoire ont été la conquête de ce qui semblait impossible" de Charlie Chaplin

## 4 Cette journée s'annonce ensoleillée, quel est votre programme ?

- ♈ Entre randonnée pédestre et balade à vélo... mon cœur balance !
- ♉ Le temps idéal pour défier vos amis dans une partie de paintball endiablée.
- ♊ La saison des terrasses est ouverte ! Je connais une bonne adresse pour déjeuner à l'ombre d'une glycine au doux parfum.
- ♋ Quel plaisir de terminer mon roman dans un transat.
- ♌ J'avais prévu une virée au musée pour découvrir la nouvelle exposition. C'est toujours agréable de faire le trajet sous le soleil !

## 5 Quelle personnalité vous inspire ?

- ♈ Alberto Contador
- ♉ Sébastien Loeb
- ♊ Paul Bocuse
- ♋ Les frères Lumière
- ♌ Napoléon Bonaparte

## Si vous avez une majorité de :



### PLONGEZ DANS L'HISTOIRE !

Votre rêve ? Remontez le temps pour vivre une autre période de l'histoire ! Au croisement de nombreux axes de communication, la côtère a connu des périodes très prospères qui se caractérisent encore aujourd'hui par un important dynamisme économique. A la découverte de l'architecture et de l'histoire des grandes fermes de Pizay, des fours à pain collectifs de Bressolles ou de l'ancienne seigneurie de Montluel, vous prendrez plaisir à découvrir le riche passé de ce territoire dont de nombreux monuments en témoignent encore aujourd'hui.



### FAITES LE PLEIN D'ÉNERGIE AU GRAND AIR !

Pour vous, détente et bonheur riment avec nature, calme et authenticité ? Avec plus de 150 km de sentiers et une grande diversité de paysages, la Côtère à Montluel est la destination faite pour vous. Après une balade à la fraîcheur des sous-bois, vous pourrez rejoindre les coteaux pour profiter d'un magnifique point de vue sur les Alpes. Pour varier les plaisirs, la Viarhona vous attend pour une évasion le long du Rhône à vélo ou à rollers.



### EVEILLEZ VOS PAPILLES !

Vous avez dit gourmet ? Au carrefour des terroirs de la Dombes, de la Bresse et de la Région Lyonnaise, la Côtère est la destination idéale pour les amateurs de bonnes tables et de bons produits. En direct auprès du producteur, sur les conseils d'artisans de bouche ou à la table d'un bon restaurant, plusieurs formats s'offrent à vous pour déguster les quenelles sauce Nantua ou les grenouilles cuisinées façon Dombes.



### ENVIE DE DIVERTISSEMENT ?

Pour vous, rien de tel qu'une exposition ou un concert pour vous changer les idées et faire le plein de bonne humeur. Entre les festivals des Contes en Côtère et de ZAC en Scène, le programme éclectique du théâtre et les nombreuses manifestations locales, témoins de la richesse associative, vous ne manquerez pas de bons plans pour vous divertir et passer du bon temps en Côtère.



### C'EST LE MOMENT DE VOUS DÉPASSER !

Eternel insatisfait, vous êtes toujours en quête de nouveautés pour vivre le grand frisson et tester vos limites ! Entre la plus grande piste de karting électrique de la région sur 2 niveaux ou la nouvelle génération de paintball avec des scénarios insolites à braver sur plus de 15 000m<sup>2</sup>, nous vous garantissons des sensations fortes et le plaisir de partager de bons moments !





### Office de tourisme de la 3CM

28, Place Carnot - 01120 Montluel  
09 75 28 27 72 - [tourisme@3cm.fr](mailto:tourisme@3cm.fr)  
[www.tourisme.3cm.fr](http://www.tourisme.3cm.fr)  
f office de tourisme 3cm

#### OUVERT :

du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30  
et de 14h15 à 17h15,  
samedi de 9h30 à 12h30,  
fermé les jours fériés.



Edition réalisée avec le soutien financier de

