

ARDENNES THIÉRACHE LE MAG

LE MAGAZINE
D'INFORMATION
DE LA COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES



DOSSIER PAGE 8 : CUISINE CENTRALE

FOCUS PAGE 12 : LES FLUX EN DÉCHETTERIE



1ER TRIMESTRE 2025




En collaboration avec Polystudio collectif et le Club d'animation des Campanules, la MAS Les Campanules organise :

Le 1er Handi Festival

Sa finalité : Permettre aux résidents et usagers d'avoir accès à la culture et à la musique sur leur lieu de vie et recevoir le public venant de l'extérieur afin de partager un moment musical tous ensemble !

VENEZ NOMBREUX ENCOURAGER CETTE 1ÈRE ÉDITION !

Le **26 Avril 2025** de **14h à 20h** sur le parking principal de la MAS,
Au 1 Rue des Campanules à Mon Idée (08).

Au programme, des groupes de musique régionaux :

- ZIG ZAG** (CHANSON MÉTISSÉE)
- THE BLACK CLOVER** (ROCK CELTIQUE)
- ALL MUSIC CLUB** (COVER VARIÉTÉ & SOUL)
- FUNKY JAZZ GANG** (FANFARE CUVRÉ & FUNKY)

Entrée : **5€** sur place ou sur réservation, en appelant le **03.24.54.33.11**

Stands de boissons et de restauration sur place.



AFFICHEZ VOUS

Hébergeurs,
restaurateurs,
entrepreneurs, vous
souhaitez faire la
promotion de votre
entreprise ?

Vous pouvez apparaître
dans le prochain magazine
Ardenne Thiérache.

INSERTION PUBLICITAIRE TARIFS

- 1/4 PAGE : 200 €
- 1/8 PAGE : 100 €
- 1/16 PAGE : 50 €



communication@ardennesthierache.fr



03.24.26.13.31



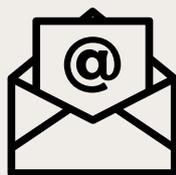
Achat de métaux ferreux et non ferreux
Véhicules hors d'usage, déchets électriques et électroniques

☎ 03 24 54 12 34
32, Route du Cheval Blanc
06230 Bourg-Fidèle
Lundi au vendredi :
8h à 12h - 13h à 16h30






Par un réseau circulaire, avons inventé en développant des solutions 100 % éthiques et responsables.



LETTRE INFO

Abonnez-vous à notre lettre
d'information

Recevez toute notre actu chaque mois dans votre boîte mail :
les animations du territoire, les nouveautés ...

Inscription sur notre site internet
www.ardennes-thierache.com



CINÉ SÉNIORS

CHASSE DERNIER HARDI DU MOIS

15 € LA FORMULE
REPAS/SÉANCE CINÉMA/COLLATION

Pour les personnes de + de 60 ans,
habitants le territoire d'Ardenne Thiérache

- 12h repas (Hors d'œuvre)
- 14h30 projection au Cinéma Senior
- suivi d'une collation

Transport possible sur demande - places limitées

15 €

Renseignements
☎ 03.24.26.13.31
✉ animation@ardennesthierache.fr



ARDENNES THIÉRACHE LE MAG



ARDENNES THIÉRACHE

ARDENNES THIERACHE



ARDENNESTHIERACHE



ARDENNES-THIERACHE.COM



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
4-6 impasse de la fontaine
08260 Maubert-Fontaine
03 24 26 13 31
www.ardenne-thierache.com

RÉDACTION ET PHOTOS
ARDENNES THIÉRACHE

DIRECTEUR DE PUBLICATION
MIGUEL LEROY

IMPRESSION
FUSION GRAPHIC



SOMMAIRE

PAGES 4-5. EN BREF - ÉDITO

- Un partenariat au service des habitants et des familles
- Renforçons l'ambition scolaire des jeunes du territoire
- Une nouvelle vie pour la laine dans les Ardenne
- Ardenne Thiérache, une terre d'agriculture !

PAGES 6-7. INFOS TERRITOIRE

- Petits ou grands, petits et grands ... entrez dans le jeu
- Une dynamique au-delà des frontières
- Un programme de formations en faveur de la petite enfance
- Du nouveau pour pratiquer du sport
- Besoin d'aide en informatique ?

PAGES 8-9-10-11. DOSSIER

- cuisine centrale : du projet à l'assiette !

PAGES 12-13. FOCUS

- Trier ... et réduire, réparer, réutiliser !
- Testez vos connaissances

PAGES 14-15. ÉVÈNEMENTS & AGENDA

- Le Prix des Incorruptibles
- Culture et gastronomie locale



La campagne innovante et accueillante

EN BREF



Un partenariat au service des habitants et des familles

Nous poursuivons notre volonté de développer des équipements et services de qualité destinés aux habitants et le renouvellement de notre partenariat avec la Caisse d'Allocations Familiales des Ardennes pour la période 2025-2029 est un engagement important pour poursuivre nos actions (en 2024, 380 000 € de financement ont été perçus).

La convention Territoriale Globale signée.

Ce contrat qui favorise la coopération de tous les acteurs locaux constitue un levier clé pour renforcer les services aux habitants, notamment dans les domaines de la jeunesse, de la parentalité, de l'accès aux droits et de l'inclusion numérique.

Renforçons l'ambition scolaire des jeunes du territoire

Les rencontres du programme **Territoire Éducatif Rural**, entre l'Éducation nationale, les collectivités et les acteurs locaux, ont débuté en février avec 5 axes de réflexion :

- Langues étrangères / Ouverture internationale / Développement durable
- Actions culturelles et artistiques / Numérique éducatif
- Santé / Parentalité / Citoyenneté
- Sport / Mobilité
- Orientation

Une ambition : renforcer l'attractivité de l'École rurale et améliorer l'accompagnement des élèves pour leur donner un pouvoir d'agir sur leur avenir et élargir leurs horizons.



Une nouvelle vie pour la laine dans les Ardennes

Valoriser la laine dans les Ardennes : 13 tonnes de laine ont été triées et pressées, à Signy-le-Petit. La Fédération des Éleveurs de Moutons des Ardennes, soutenue par le Parc naturel régional des Ardennes et Ardennes Thiérache, et avec l'appui de COOPELIS valorise la laine notamment via une vente de laine à MOS-LAINE pour fabriquer des isolants.



Ardennes Thiérache, une terre d'agriculture !

Après un programme de soutien à l'agriculture*, et la construction de la cuisine centrale, la communauté de communes poursuit sa volonté de renforcer et développer la production locale. En projet : déployer un programme « **Territoire d'Agriculture** », co-construit avec les agriculteurs et l'intercommunalité, qui vise à développer des dispositifs locaux adaptés aux enjeux agricoles, inspiré du modèle des territoires d'industrie.

 *Aides agricoles : retrouvez toutes les informations sur notre site internet

ÉDITO



MIGUEL LEROY

PRÉSIDENT D'ARDENNES THIÉRACHE
MAIRE D'AUVILLERS-LES-FORGES

2025 : une année de défis à relever ensemble pour Ardennes Thiérache.

Rendre Ardennes Thiérache attractive et dynamique est un défi constant, essentiel pour maintenir et attirer de nouveaux habitants, tout en offrant des services et activités variés à ceux qui y vivent. Ce défi, nous devons le relever collectivement.

L'agriculture, avec ses 20% d'emplois locaux, bénéficiera d'un soutien renforcé. Plusieurs projets majeurs verront le jour pour renforcer notre attractivité : augmenter la capacité d'accueil des tout-petits, investir dans les écoles et poursuivre les projets culturels.

Ces projets pourront se concrétiser grâce aux coopérations que nous saurons établir avec nos partenaires financiers. Avec un esprit de défi et d'innovation, nous avançons ensemble pour faire grandir notre territoire.

2025, le goût de la créativité !

Miguel Leroy
Président d'Ardennes Thiérache

INFOS TERRITOIRE



Petits ou grands, petits et grands ... entrez dans le jeu

Les médiathèques de Signy-le-Petit et Maubert-Fontaine offrent désormais un nouvel espace : la ludothèque qui permet de jouer librement, d'emprunter des jeux à la maison et de participer à des animations.

En famille ou entre amis, découvrez une variété de jeux de société, jeux de cartes, jouets, jeux vidéo et même du rétro-gaming : 150 jeux de société, jouets... une trentaine de jeux vidéo.

Ces espaces conviviaux sont ouverts à tous, pour une expérience enrichissante et divertissante.

Vous souhaitez emprunter des jeux et accéder aux jeux vidéo* : abonnez-vous, c'est un jeu d'enfant !

**Habitants Ardennes Thiérache 15€/an/foyer.*

Les animations et le jeu sur place sont gratuits.



Une dynamique au- delà des frontières

La Communauté de communes Ardennes Thiérache, labellisée par le Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères, a signé une convention de coopération décentralisée avec la ville de Sotouboua 2 (Togo), en partenariat avec GESCOD et la Région Grand Est. Cette collaboration se décline en 5 axes : coopération institutionnelle, culturelle, économique, jeunesse/éducation et développement durable.

Le conseil communautaire jeunes s'engage dans une première initiative concrète en accompagnant la création d'un conseil similaire au Togo, offrant aux jeunes élus une ouverture sur le monde et l'opportunité de partager leurs expériences. Cette coopération reflète nos valeurs de solidarité et d'ouverture.



Un programme de formations en faveur de la petite enfance

Le Relais Petite Enfance de la Communauté de communes a mené une initiative réussie sur le sommeil des tout-petits.

Plus de 30 familles et de nombreux professionnels de l'enfance (assistantes maternelles, professionnels de crèches ...) ont participé à ce projet soutenu par l'Agence Régionale de Santé.

Des ateliers d'attrape-rêves, des séances de relaxation musicale avec Marie Broyer, de la Bibliothèque Départementale, des malles aux histoires, du Snoezelen et une conférence animée par une sage-femme, ont permis de donner des conseils sur le sommeil du tout-petit et les troubles du sommeil.

La Maison de la Thiérache a facilité les liens avec les familles tandis que les assistantes maternelles, qui n'hésitent pas à se former pour le bien-être des enfants, ont mobilisé parents employeurs et enseignants.

En 2025, le Relais Petite enfance continuera à aborder des thèmes clés tels que l'hygiène bucco-dentaire, le sommeil et l'alimentation, la prévention solaire.



Du nouveau pour pratiquer du sport

De nouveaux équipements et des nouveaux tarifs d'accès à l'espace forme à Auvillers-les-Forges !

Avec la formule DUO ou les abonnements avec un mois d'essai, vous accédez librement aux 3 zones équipées pour la musculation, le cardio et le renforcement musculaire.

De quoi booster votre forme !

 Plus d'infos sur notre site.

Besoin d'aide en informatique ?



Votre conseillère numérique Ardennes Thiérache vous accompagne désormais dans les bureaux de Poste et Maisons France Services de Maubert-Fontaine, Signy-le-Petit et Liart.

Karin vous aide dans l'utilisation des technologies : ordinateur, smartphone, réseaux sociaux, démarches en ligne, et bien plus.

Profitez d'un accompagnement personnalisé ou participez à un atelier adapté à vos besoins. Ce service gratuit est accessible à tous.

 Prenez rendez-vous au 06 33 58 19 26 ou par e-mail : karin.ninin@ardennesthierache.fr.

LE DOSSIER

du projet

à l'assiette !



Un service de restauration scolaire essentiel pour l'éducation au goût

La collectivité a engagé la construction d'une cuisine centrale avec la volonté de confectionner en proximité les repas servis en restauration scolaire.

L'un des principaux enjeux de cette cuisine centrale : être un outil au service du bien manger, de l'éducation au goût et de l'économie locale.

Ce sont ainsi plus de 650 enfants de maternelles et écoles élémentaires (et lycée privé dans le cadre d'une convention de mutualisation) qui tous les midis apprécient les repas confectionnés depuis ce début d'année par la cuisine centrale.

Ensemble, nous construisons un avenir plus durable, plus local et plus savoureux pour nos enfants et notre territoire.

Un projet au service du développement

La construction de la cuisine centrale est achevée. La mise en fonctionnement s'est déroulée progressivement de début janvier à fin février.

La construction de cet équipement de 500m² marque une étape significative dans le développement des services à la population. Ce projet, d'un coût total de 2 075 058 € HT (dont 1 800 215 € HT pour les travaux), a été subventionné à hauteur de 78 %, permettant ainsi de réduire l'impact financier tout en garantissant la qualité du service.

Un service de restauration scolaire essentiel pour l'éducation au goût

Jusqu'à présent, la préparation des repas était confiée à un prestataire extérieur. Toutefois, un tournant majeur a été franchi avec la mise en place d'une nouvelle cuisine centrale. Ce changement est une opportunité pour éveiller la curiosité culinaire des 650 enfants des écoles maternelles et élémentaires. En introduisant des produits de saison, le service de restauration scolaire leur permet de découvrir de nouveaux plats tout en sensibilisant à une alimentation équilibrée. Ce service contribue ainsi, dès le plus jeune âge, à développer l'éducation au goût, que nous avons engagé, en encourageant la consommation de produits frais et locaux.

Une cuisine centrale moderne et adaptée aux besoins du territoire

La cuisine centrale offre une infrastructure moderne et adaptable dont pourraient bénéficier d'autres établissements à l'avenir. Les repas pour les lycéens sont déjà préparés par la cuisine centrale. 650 repas sont préparés chaque jour pour les écoles et le lycée.



Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) : une approche intégrée

La cuisine centrale s'intègre au Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par le Parc naturel régional (PNR) des Ardennes en répondant à l'objectifs de « Favoriser l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux de qualité ».

Une réponse aux enjeux du territoire

Le soutien à l'agriculture locale est au cœur du projet, permettant la valorisation des producteurs locaux et le développement de circuits courts.

Ce projet représente un investissement pour l'avenir, en offrant une infrastructure moderne et durable pour la gestion des repas à grande échelle.

Calendrier prévisionnel respecté !

Les premiers repas de la cuisine centrale ont été confectionnés en janvier.

7

C'est le nombre de mois durant lesquels les entreprises se sont activées pour réaliser le chantier de construction de la cuisine centrale.

Un délai impressionnant qui témoigne de l'efficacité et de l'organisation des entreprises impliquées dans la réalisation de ce chantier.

Plusieurs entreprises ardennaises, du gros œuvre aux spécialistes en équipements de cuisine professionnelle, ont contribué à ce chantier. Leurs savoir-faire complémentaires ont permis de concrétiser cette cuisine centrale en un temps record.

LES ENTREPRISES

MAITRE D'ŒUVRE : M127 ARCHITECTURE

MISSION DE CONTRÔLE : SOCOTEC CONSTRUCTION

MISSION SPS : AGENCE COLOMBET

LOT 01 - VRD

EIFFAGE ROUTE NORD EST

LOT 02 - GROS ŒUVRE

GABELLA

LOT 03 - CHARPENTE MÉTALLIQUE

METALINOV

LOT 04 - ÉTANCHÉITÉ

IPB LAZZARONI

LOT 05 - MENUISERIES EXTÉRIEURES ALUMINIUM

MAURANT

LOT 06 - PLÂTRERIE ISOLATION - MENUISERIES - INTÉRIEURES

BOIS ARDENNES CLOISONS ISOLATIONS

LOT 07 - CARRELAGE SOL SOUPLE

DF CORPOBAT

LOT 08 - PEINTURE

DG CORPOBAT

LOT 09 - ÉLECTRICITÉ

SOKELEC

LOT 10 - PLOMBERIE-CHAUFFAGE-VENTILATION

SAREMICO

LOT 11 - ÉQUIPEMENT DE CUISINE

RXLR



COÛT DU PROJET

Coût de l'opération 2 075 058 € HT
(dont 1 800 215€ HT de travaux)
subventionnée à hauteur de 78%.

PARTENAIRES ET FINANCEMENTS :



13 mai 2024

Après la phase administrative de dépôt de permis de construire et de consultation des entreprises, le terrassement a débuté le 13 mai 2024.



9 juillet 2024

La pose de la 1ère pierre s'est déroulée le 9 juillet 2024. Cet événement symbolise une étape concrète de la mise en œuvre du projet.



19 décembre 2024

Les travaux sont réceptionnés le 19 décembre 2024. Cet acte marque l'achèvement du chantier.



7 janvier 2025

Le bâtiment nouvellement construit et équipé répond aux critères pour la confection des repas. L'équipe peut s'approprier l'utilisation des appareils.



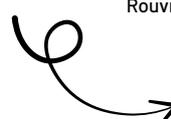
13 janvier 2025

Les premiers repas confectionnés par la cuisine centrale sont servis aux élèves de la cantine d'Auvillers-les-Forges. Les autres cantines du territoire seront livrées en repas progressivement.



jusqu'au 24 février

Les sites de Maubert-Fontaine et Signy-le-Petit ont reçu les premiers repas le 27 janvier, les sites de Rumigny, Liart et Aubigny-les-Pothées, le 3 février et les sites d'Eteignières et Rouvroy-sur-Audry, le 24 février.



La cuisine centrale est en fonctionnement



La complexité de ce type de chantier réside dans la nécessité d'intégrer de multiples contraintes techniques : conformité aux normes sanitaires strictes, gestion des flux alimentaires, installation d'équipements de cuisine professionnels, tout en garantissant des délais courts.



LE CHEF DE CUISINE CENTRALE : UN RÔLE À LA FOIS TECHNIQUE ET STRATÉGIQUE

Le Chef de la cuisine centrale joue un rôle crucial pour garantir des repas de qualité à tous.

Le quotidien du chef et de sa brigade combine compétences techniques et travail d'équipe.

Bien plus qu'un simple cuisinier, il est responsable de l'élaboration de menus équilibrés, variés et adaptés aux besoins nutritionnels des différents publics.

Son défi : allier plaisir gustatif et équilibre alimentaire, créer les partenariats avec les producteurs locaux tout en respectant les normes sanitaires les plus strictes.

Mais son rôle ne s'arrête pas là. Il encadre une équipe composée d'un second de cuisine, d'une magasinière-cuisinière et d'un livreur, et coordonne l'ensemble du processus, de la réception des produits bruts jusqu'à leur transformation et livraison. Grâce à une gestion optimale des commandes et des délais, il veille à ce que les ingrédients soient toujours disponibles tout en limitant le gaspillage alimentaire.

Le chef assure également une gestion budgétaire rigoureuse, sous le contrôle du Directeur général des services, équilibrant les coûts tout en garantissant la qualité des repas. La sécurité alimentaire étant une priorité absolue, il veille au respect strict des règles d'hygiène, des températures de stockage et de cuisson, ainsi qu'à un environnement de travail sain pour son équipe.

Ainsi, le chef et son équipe participent à une mission commune : garantir des repas sains, savoureux et adaptés à tous.



Valoriser les savoir-faire

Connaissez-vous la marque Valeurs Parc Naturel Régional ?

Déposée par les Parcs naturels régionaux de France, elle valorise savoir-faire, créativité et bien-être tout en soutenant la transition écologique.

Elle offre aux consommateurs traçabilité, proximité, et respect des valeurs des Parcs. En privilégiant ces produits, vous soutenez activement le territoire.

Au sein de Parc naturel régional des Ardennes, plus de 20 exploitants bénéficient de ce label dont 11 d'Ardennes Thiérache.

i Producteurs : contactez le Parc au 03.24.42.90.57 ; accueil@parc-naturel-ardennes.fr.

FOCUS

Trier ... et réduire, réparer, réutiliser !

Le tri est entré dans notre quotidien et sa pratique s'ancre progressivement dans nos habitudes.

Nous trions davantage que nos parents, et nos enfants seront probablement encore plus impliqués dans cette pratique. Il est important cependant de rappeler à chacun l'importance de ces gestes simples mais essentiels. En triant nos déchets, nous contribuons à leur recyclage ou à leur valorisation, transformant ainsi ce qui était perçu comme un déchet en ressource.

Il est impératif de continuer nos efforts pour réduire les déchets et encourager des comportements responsables à tous les niveaux.

LES FLUX EN DECHETTERIES : UN DEFI POUR LA GESTION DES DECHETS

Depuis plusieurs années, des filières ont été créées pour valoriser les encombrants (meubles, Déchets Electriques et Electroniques, bois). Toutefois, les objets jetés dans les bennes « tout-venant »

restent un défi majeur pour la gestion des déchets. En effet, ils représentent près de 39 % des tonnages traités et génèrent près de 62 % des frais de collecte et de traitement des déchets. La majorité de ces objets sont envoyés à l'enfouissement, une méthode que l'État taxe à hauteur de 65 €/tonne, soit près de 42 % du coût de leur traitement.

Ces bennes, utilisées fréquemment, présentent des inconvénients : un tri limité et un gaspillage important, car de nombreux objets pourraient être réparés ou réutilisés.

On estime qu'environ 30% des objets contenus dans ces bennes pourraient avoir une autre destination.

FACE À CES ENJEUX, IL EST CRUCIAL D'ALLONGER LA DURÉE DE VIE DES OBJETS.

•Acheter moins mais mieux

Optez pour l'occasion, la location ou des produits durables pour limiter la production de déchets.

•Allonger la durée d'usage des produits

Entretenir et réparer régulièrement les objets permet de prolonger leur durée de vie, qu'il s'agisse d'équipements électroniques ou de mobilier.

•Une seconde vie aux objets

Des ressourceries dans le département et sur le territoire collectent, trient et réparent les objets confiés pour leur trouver un nouvel usage. En confiant les objets, dont vous ne voulez plus, vous contribuez activement à la réduction de nos déchets.

Des pratiques responsables dès l'achat participent à un avenir plus durable.



TEST

DÉCHETS & ENVIRONNEMENT

Testez vos connaissances

25 jeunes sont élus au Conseil Communautaire Jeunes d'Ardenne Thiérache. Durant leur mandat, ces jeunes citoyens font remonter les problèmes rencontrés par les élèves dans les écoles, proposent des améliorations et approfondissent leur connaissance de la vie citoyenne.

Ils vous proposent de tester vos connaissances sur la question des déchets.

Les 8 questions du Conseil Communautaires Jeunes aux habitants

1 Que faire lorsqu'on trouve un déchet dans la nature ?

- a) Le laisser sur place
- b) Le ramasser et le jeter dans une poubelle
- c) Le jeter dans l'eau
- d) Le brûler

2 Combien de kilos de déchets un habitant du territoire d'Ardenne Thiérache jette-t-il chaque année (y compris les ordures ménagères, le tri et les déchets déposés en déchèterie) ?

- a) 60 kg
- b) 460 kg
- c) 700 kg
- d) 1 500 kg

3 Parmi ces déchets, quelle proportion est recyclée chaque année ?

- a) 1/2
- b) 1/4
- c) 1/5
- d) 1/10

4 Combien de personnes travaillent pour le ramassage des déchets sur le territoire ?

- a) 2 personnes
- b) Une dizaine de personnes
- c) 50 personnes
- d) 100 personnes

5 Combien de types de déchets peut-on trier à la déchèterie ?

- a) 3
- b) 11
- c) 25
- d) 50

6 Quelle quantité de nourriture est gaspillée chaque jour en France ?

- a) 24 000 kg
- b) 2 tonnes
- c) 24 000 tonnes
- d) 45 000 tonnes

7 Combien faut-il recycler de canettes pour fabriquer un vélo ?

- a) 50
- b) 300
- c) 670
- d) 4 000

8 Combien de mammifères marins meurent chaque année à cause des déchets plastiques ?

- a) 4 000
- b) 30 000
- c) 100 000
- d) 1 000 000

RÉPONSES
QUESTION 1 : réponse (b) / QUESTION 2 : réponse (b) / QUESTION 3 : réponse (a) / QUESTION 4 : réponse (b) / QUESTION 5 : réponse (b) / QUESTION 6 : réponse (c) / QUESTION 7 : réponse (c) / QUESTION 8 : réponse (c)

L'AGENDA

Les prochains évènements Ardennes Thiérache à ne pas rater ! Retrouvez l'ensemble des évènements et informations pratiques sur notre site internet.

MARS

> DU 1ER AU 29 MARS
**EXPOSITION JOURNÉE DE LA MARIONNETTE
PLONGEZ « DE L'AUTRE CÔTÉ DU CASTELET »**
à Signy-le-Petit - Médiathèque
aux horaires d'ouverture de la médiathèque
Gratuit - entrée libre

> 22 MARS
**INITIATION AU THÉÂTRE D'OMBRES
JOURNÉE DE LA MARIONNETTE
"DANS L'ATELIER DE
LUCAS SIVIGNON, MARIONNETTISTE"**
à Signy-le-Petit - Médiathèque - de 10h à 12h
Gratuit - tout public
Inscriptions : bibli@ardennesthierache.fr ;
03 24 26 88 81

> 24 MARS
**SPECTACLE
PRINTEMPS DE LA PETITE ENFANCE
"DODO TI BABA"**
à Eteignières - Salle de motricité de l'école
10h00 - Pour les enfants de 0-4 ans
et leurs accompagnateurs
Inscription : rpe@ardennesthierache.fr

AVRIL

> DU 21 AU 26 AVRIL
EXPOSITION « ZONES HUMIDES »
à Signy-le-petit - Médiathèque
aux horaires d'ouverture de la médiathèque

> 4 AVRIL
DÉFILÉ DE MODE « AU FIL DE L'EAU »
à Signy-le-Petit - Médiathèque - 18h
Gratuit - ouvert à tous.

> 5 AVRIL
**ATELIERS CRÉATIFS ET LUDOTHÈQUE
ACTIVITÉ ORIGAMI D'ANIMAUX**
à Maubert-Fontaine - Médiathèque - 10h-12h

> 9 AVRIL
**ATELIERS CRÉATIFS ET LUDOTHÈQUE
ACTIVITÉ ORIGAMI D'ANIMAUX**
à Signy-le-Petit - Médiathèque - 14h-16h

> 10 AVRIL
JEUX VIDÉO : JUST DANCE
à Signy-le-Petit - Médiathèque - 14h-16h
Gratuit

> 12 AVRIL
JEUX VIDÉO : JUST DANCE
à Maubert-Fontaine - Médiathèque - 10h-12h
Gratuit

MAI

> 6 MAI
SOIRÉES JEUX « LES AVENTURIERS DU RAIL »
à Maubert-Fontaine - Médiathèque - 17h-19h
Gratuit - entrée libre

> 14 MAI
SOIRÉES JEUX « LES AVENTURIERS DU RAIL »
à Signy-le-Petit - Médiathèque - 17h-19h
Gratuit - entrée libre

> 20 MAI
**SPECTACLE
"LES PETITS AIMANTS"
PAR LA COMPAGNIE ARRÊTE DE GRANDIR**
à Maubert-Fontaine - Médiathèque - Gratuit
10h 11h et 15h
Inscription : rpe@ardennesthierache.fr

> 31 MAI
**EXPOSITION & JEUX D'EXTÉRIEUR
FÊTE DU JEU
L'HISTOIRE DES CONSOLES DE JEUX VIDÉOS**
Toute la journée
à Maubert-Fontaine - Médiathèque - Gratuit



JUIN

> 7 & 8 JUIN
**CONCERTS
FESTIVAL DES PETITS SIGNES MUSICAUX**
Le 7 juin à Rumigny
avec "Funky Jazz Gang" (standards français et anglais revisités) et "Total Foutrock" (rock)
19h00 et 21h00 - accès libre

Le 8 juin à Tarzy
avec "Les Concerts de poche" (classique)
11h00 - accès libre

Le 8 juin à Brognon
avec "Mister Java" (variétés françaises)
et "Big Balls" (rock)
18h00 et 20h00 - accès libre

Info. : animation@ardennesthierache.fr



À ne pas manquer !

Le Prix des Incorruptibles

Un projet littéraire pour tous les jeunes lecteurs ! Le Prix des Incorruptibles invite les enfants, de la maternelle au lycée, à découvrir de nouveaux livres passionnants.

Le Prix des Incorruptibles, c'est une invitation à plonger dans des histoires captivantes, tout en votant pour son livre préféré ! Créé en 1988, ce prix littéraire est un vrai défi pour les jeunes lecteurs de la maternelle au lycée. Chaque année, une sélection de 5 à 7 livres, choisis par des professionnels, favorise les moments de partage et d'échanges autour des livres, la création avec des ateliers, et le développement du goût et du plaisir de lire.

En 2024, plus de 500 000 jeunes ont déjà relevé le défi en France et aussi à l'étranger.

Le réseau des médiathèques Ardennes Thiérache propose, chaque année, ce prix à toutes les écoles du territoire. Un auteur d'un des livres sélectionnés fait la tournée des écoles pour rendre visite aux jeunes lecteurs. Cette année, Mathias Friman sera sur le territoire en avril.



Culture et gastronomie locale

8 partenaires (la commune belge de Momignies et les communes françaises d'Anor, Hirson, Trélon, Any-Martin-Rieux, Sains-Richaumont, l'Office de tourisme du Pays de Thiérache et la Communauté de communes Ardennes Thiérache), portent le projet T.A.R./MAC "Thiérache Aller-Retour MACquenoise". Ce projet ambitieux qui vise à **renforcer les échanges culturels, touristiques et gastronomiques** se déroulera sur une période de 18 mois, de janvier 2025 à juin 2026 et se déclinera en 18 événements.

Dans ce cadre, la Communauté de communes Ardennes Thiérache organisera, le **15 octobre** prochain, un événement alliant spectacle et rencontre gourmande, où les producteurs locaux seront à l'honneur pour faire découvrir leurs spécialités. **C'est l'occasion de mettre en lumière vos spécialités et de participer activement à ce beau projet !**

Les producteurs d'Ardennes Thiérache intéressés par cette initiative sont invités à prendre contact dès à présent avec Marjorie JUMEAUX : animation@ardennesthierache.fr / 03.24.26.13.31.

à LIART (08290)
Aux Lits Ardennais
GÎTE DE GROUPES



1 salon
spacieux avec
bibliothèque



22 chambres avec
salle de bain et WC
1 salle de
restauration 60
places avec cuisine
équipée



1 salle de
séminaire
avec écran
tactile



ESPACES DE TRAVAIL
ET DE DÉTENTE

à 40 min de
Charleville-Mézières

POUR VOS SÉMINAIRES
D'ENTREPRISES

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
@ aux.lits.ardennais@ardennesthierache.fr