

Percy & vous...

Le magazine de la commune nouvelle
de Percy-en-Normandie (Percy-Le Chefresne)

N° 14
NOVEMBRE
2019

www.percy.fr



**RETOUR
EN IMAGES**



CULTURE



**INFOS
PRATIQUES**



**ÉCONOMIE
LOCALE**



**ANIMATIONS
DE DÉCEMBRE**



AGENDA



**Quelle agriculture
sur notre commune ?
Portraits d'exploitants**

Sommaire

Edito des 3 maires.....	p. 3
Retour en images	p. 4 & 5
Culture	p. 6
Infos pratiques	p. 7
Dossier thématique :	
Quelle agriculture sur notre commune ? Portraits d'exploitants	p. 8 à 12
Économie locale	p. 13 & 14
Zoom sur les animations de décembre	p. 15
Agenda	p. 16

Élections municipales 2020

Elles se dérouleront en deux tours, les 15 et 22 mars 2020, de 8 h à 18 h. Pour voter lors ce scrutin, vous pouvez vous inscrire sur les listes électorales de votre commune de résidence jusqu'au vendredi 7 février 2020.

Quel mode de scrutin dans les communes de + de 1 000 habitants, comme Percy-en-Normandie ?

- les listes sont complètes, sans modification de l'ordre de présentation. Lors du vote, il n'est pas possible de rayer ou d'ajouter un nom, sinon le bulletin sera déclaré nul ;
- elles sont composées d'autant de femmes que d'hommes, avec alternance obligatoire une femme/un homme ou inversement ;
- les conseillers intercommunaux sont désignés sur les mêmes listes que les conseillers municipaux : les premiers de liste siégeront à Villedieu Intercom.



Quels documents présenter pour voter ?

Il est obligatoire de présenter une pièce d'identité dans les communes de + de 1 000 habitants (carte nationale d'identité, passeport, permis de conduire, permis de chasser avec photo, carte vitale avec photo, carte d'ancien combattant...). La carte électorale est conseillée, mais non obligatoire.

Et à Percy-en-Normandie, commune nouvelle ?

A partir de mars 2020, il y aura 27 conseillers municipaux (et non plus 30), dont 7 qui siégeront à Villedieu Intercom. Les listes pourront être composées de chefresnais et percyais, sans répartition obligatoire entre les 2 communes. Trois bureaux de

vote accueilleront les électeurs : deux à la salle des fêtes de Percy, un à la mairie annexe du Chefresne. Votre bureau de vote est inscrit sur votre carte d'électeur.

Percy et vous... N°14 novembre 2019 – Magazine de la commune nouvelle de Percy-en-Normandie

Directeur de la publication : Charly Varin, maire

Rédaction : Charly Varin, Manuella Duval, Aline Blanchet, Laurent L'hermitte, Valérie Courteille

Crédits photos : Mathieu Fauny, Laurent L'hermitte, Séverine Guillon, Aline Blanchet, Manuella Duval, Valérie Courteille

Conception et impression : Imprimerie Renouvin Villedieu-les-Poêles

Imprimé sur papier recyclé à 1 600 exemplaires - Ne pas jeter sur la voie publique

Plus d'informations sur : www.percy.fr ou Facebook

Mairie de PERCY-EN-NORMANDIE - Place du Cardinal Grente - Percy - 50410 PERCY-EN-NORMANDIE
Tél : 02 33 61 21 42 - Mail : accueil@percynormandie.fr - Horaires le Chefresne : jeudi de 9 h à 12 h
Horaires Percy : du lundi au vendredi de 8 h 45 à 12 h et de 14 h à 17 h - le samedi de 9 h à 12 h

Edito des 3 maires

Madame, Monsieur,
Chers habitants de Percy-en-Normandie,

Chacun des numéros de votre revue municipale a pour objectif d'informer les habitants des politiques publiques menées par la ville de Percy-en-Normandie et aussi parfois par votre communauté de communes Villedieu Intercom.

La revue municipale est aussi l'occasion de vous présenter les animations et événements passés, ceux à venir, mais aussi l'actualité de vos commerçants, artisans et associations qui proposent des rendez-vous et initiatives tout au long de l'année et assurent ainsi un dynamisme certain de notre territoire.

Nous avons également souhaité consacrer le dossier thématique de votre magazine municipal à l'agriculture sur la commune de Percy-en-Normandie. Vous y découvrirez, réalisés par une journaliste indépendante, le portrait de quatre exploitations agricoles locales et la passion des agriculteurs pour leur métier. Nous remercions les responsables d'exploitation qui ont accepté de témoigner de leur vécu et de la réalité de leur quotidien pour paraître dans ce numéro de Percy et vous...

En effet, à l'heure où l'agriculture fait l'objet de débats dans notre pays, bien souvent de manière très caricaturale, ce numéro vous présentera le portrait de quatre exploitations agricoles de Percy-en-Normandie. Réalisés par une journaliste indépendante, ces portraits permettent d'avoir un aperçu des pratiques agricoles réelles sur notre territoire et ce, quels que soient les modes d'exploitation. Nous remercions les responsables d'exploitation qui ont accepté de témoigner de leur vécu et de la réalité de leur quotidien pour paraître dans ce numéro de Percy et vous...

Enfin, l'agenda de fin d'année sera bien rempli avec de nombreux rendez-vous prévus, que ce soit le téléthon qui verra son programme de nouveau étoffé, le spectacle de Villes en scène le 13 décembre ou bien encore le village de Noël, co-organisé par les quatre associations de parents d'élèves des établissements scolaires de Percy-en-Normandie. Les organisateurs de ces manifestations vous attendent nombreux !

Nous vous souhaitons à toutes et tous, ainsi qu'à vos proches et vos familles de très belles fêtes de fin d'année,

Bien à vous,



Marie-Angèle DEVILLE

*Maire déléguée de Percy
Conseillère communautaire
de Villedieu Intercom*



Charly VARIN

*Maire de Percy-en-Normandie,
Président de Villedieu Intercom*



Dominique ZALINSKI

*Maire déléguée du Chefresne
Vice-présidente de
Villedieu Intercom*

Retour en images

Pierres en lumières du 18 mai

La 11^e édition de Pierres en lumières, opération qui rayonne dans toute la région Normandie depuis 2009, a eu lieu le samedi 18 mai dès la tombée de la nuit. Le temps d'une soirée, Le Chefresne a fait briller de mille feux les temples protestants pour révéler un trésor historique et culturel, inscrit aux monuments historiques. Spectacle de feu - composé d'éventails enflammés, de bâtons du diable, d'avalers de flammes et de cracheurs de feu - et mise en lumière du site étaient proposés au public venu en nombre.



Percy Soirs d'été, 5^e édition : 3 concerts variés



Cette année, ce sont trois concerts qui ont attiré le public, les 14 juin au Chefresne, Square Georges Gautier, 14 juillet à Percy, place du Champ de Foire et 23 août à la médiathèque de Percy.

Pour chaque représentation, les sites étaient mis en lumière, permettant de mettre en valeur le patrimoine.

Merci aux associations (Vous..., Amicale des sapeurs-pompiers, l'association Percy-Tessy basketball) pour la restauration et la buvette proposées sur place.



Retour en images

Forum des activités du 31 août

Le forum permet aux associations locales de présenter leur activité, qu'elle soit sportive ou culturelle. Cette année, 25 associations ont répondu présentes à l'invitation de la municipalité et le public est venu nombreux découvrir et rencontrer leurs représentants ou dirigeants. Un guide des activités est votre disposition toute l'année, en mairie ou sur www.percy.fr (rubrique « Vie pratique » et « Vie associative »).



City stade et inauguration du 19 octobre



Samedi 19 octobre, le city stade, implanté depuis fin juillet sur le plateau sportif, a été inauguré avec la participation de l'USP et du Percy Tessa Basket. Cet équipement sportif, conçu, fabriqué et posé par la société bretonne SDU, a très rapidement trouvé son public : les clubs, tout comme les scolaires et les sportifs de tout âge, ont vite pris possession du terrain multisports.

L'investissement d'un coût de 42 000€ HT a été largement financé par le Centre National du Développement du Sport (50%) et le Conseil Départemental de la Manche (30%).



Parcours patrimoine

Depuis le mois de septembre 2019, la commune de PERCY-EN-NORMANDIE dispose d'un parcours patrimoine, « Percy pas à pas ». Imaginé et construit, à la demande de la municipalité, par Jacky BRIONNE, passionné d'histoire et de patrimoine, cette balade longue de 4 km vous permet de découvrir PERCY sous l'angle du patrimoine, que vous soyez néophyte ou désireux de développer vos connaissances.

Ce parcours s'inscrit dans la modernité. Disponible exclusivement sur l'application Kit'm, téléchargeable sous IOS ou Android, vous serez guidé d'un point à l'autre et vous aurez accès à des descriptions écrites, des photographies, ainsi que des contenus audios.



Journées européennes du patrimoine du 21 septembre

Dans le cadre des journées européennes du patrimoine, la commune déléguée du Chefresne donnait rendez-vous aux temples protestants, village Le Neufbourg, le samedi 21 septembre, à toutes les personnes désireuses de découvrir le site.

Visite libre, mise en lumières, exposition et musique classique étaient proposées aux visiteurs. Le film « Le Mur de l'Atlantique » de Marcel Camus a ensuite été projeté dans le grand temple, en plein air, sous une météo très clémente et un ciel étoilé, pour satisfaire un public de tout âge.





À qui s'adresser quand la mairie est fermée ?

Lorsque la mairie est fermée et **en cas d'urgence uniquement** (pour signaler un problème sur un bâtiment communal, un souci urgent de voirie, un animal égaré sur la voie publique...), vous pouvez appeler le numéro de permanence au **07 62 64 65 06**. Un élu prendra les mesures d'urgence nécessaires.

Comment obtenir un numéro d'habitation ?

Depuis la création de la commune nouvelle en 2016, un numéro a été attribué à chaque adresse de la commune pour tenir compte des éventuels changements de lieux-dits et permettre à chacun de bénéficier d'une adresse mieux localisée et facile à repérer, notamment en campagne. Certaines plaques de numéros n'ont pas pu être distribuées par le facteur car les maisons étaient inhabitées au moment de son passage.

Si votre maison ou adresse n'a pas encore de numéro, n'hésitez pas le signaler à l'accueil de la mairie : une plaque de numéro et une attestation d'adresse vous seront remises gratuitement.



Comment s'inscrire à la maison de retraite ?



Les inscriptions à la maison de retraite se font désormais seulement sur internet, à l'adresse <https://trajectoire.sante-ra.fr/Trajectoire/>. Il n'y a plus de dossier papier.

Si vous avez besoin d'aide, Brigitte DESDEVISES, Maire adjointe en charge des affaires sociales, vous accompagne pour saisir un dossier d'inscription dématérialisé à la maison de retraite des Églantines.

Sur rendez-vous au **02 33 61 21 42**, à votre domicile ou en mairie.

Qu'est-ce que le recensement citoyen ?

Chaque jeune doit obligatoirement se faire recenser dans les 3 mois qui suivent son 16^e anniversaire. Cette démarche permet à l'administration de le convoquer à la journée défense et citoyenneté (JDC) et de l'inscrire d'office sur les listes électorales à ses 18 ans.

Le recensement se fait à la mairie de son domicile, muni de sa carte d'identité et du livret de famille. Après inscription, la mairie délivre une attestation de recensement.

L'attestation de participation à la journée défense et citoyenneté est obligatoire pour pouvoir s'inscrire aux examens (BEP, Baccalauréat, permis de conduire...).



À l'heure où l'agriculture fait l'objet de débats dans notre pays, bien souvent de manière très caricaturale, la municipalité a souhaité pour ce numéro de votre revue municipale vous présenter le portrait de quatre exploitations agricoles de Percy-en-Normandie. Réalisés par une journaliste indépendante, ces portraits permettent d'avoir un aperçu des pratiques agricoles réelles et de quels que soient les modes d'exploitation.

Dans un rapport fondé sur une analyse rigoureuse et objective des connaissances scientifiques les plus récentes et publié le 8 août dernier, le Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat (GIEC*) indique que l'agriculture mondiale doit s'adapter pour limiter le changement climatique ; il conseille plutôt d'aller vers le modèle français et prône une agriculture diversifiée et axée sur une conservation des sols.



Le journal « The Economist » a classé l'agriculture française pour la troisième année consécutive comme le modèle le plus durable au monde car il s'agit d'une agriculture diversifiée, territoriale et à taille humaine. A contrario, il met clairement en cause l'agriculture industrielle mondiale, ayant pour conséquence par exemple la déforestation de l'Amazonie et indique que cette forme d'agriculture industrielle destructrice aggrave la dégradation des terres et réduit leur capacité à stocker du carbone.

Face à ces éléments, il nous faut raison garder dans les débats qui se font jour en France et qui trop souvent stigmatisent notre modèle agricole à outrance. L'agriculture française n'est peut-être pas parfaite, mais ces dernières années d'énormes progrès ont été faits et à l'échelle mondiale, notre modèle est cité comme vertueux.

A travers la thématique agricole de cette revue, la commune a voulu présenter un aperçu de l'agriculture de Percy-en-Normandie à travers celles et ceux qui la pratiquent et la font vivre au quotidien, loin des polémiques et des caricatures.

*Le rapport spécial du Giec a été élaboré pendant deux ans par 107 experts provenant de 52 pays. Pour la première fois, une majorité (53 %) des auteurs d'un rapport du Giec provient de pays en développement. L'équipe a passé en revue plus de 7.000 publications scientifiques et s'est penchée sur plus de 28.000 commentaires d'experts et de gouvernements.

Rencontre avec...

- Karine et Romain DELARUE – GAEC de la Blinière
- Jean-Marie TOULIER – Le Hamel Hervy
- Sylvia et Thomas SANONER – Domaine de Sienne
- Famille LHERMITTE – GAEC de la Noblerie



Romain et Karine Delarue : portrait d'un jeune couple de passionnés



À respectivement 32 et 33 ans, Karine et Romain Delarue sont à la tête du GAEC La Bliinière depuis déjà 7 ans.

Originaires de la Manche – elle de Saint-Georges-Montcocq et lui de Percy -, ils ont tous les deux attrapés le virus de l'agriculture quand ils étaient enfants.

« Mes parents sont agriculteurs à Percy et les grands-parents de Karine l'étaient également. Nous côtoyons cet univers depuis toujours et nous n'avons jamais voulu exercer un autre métier. Nous avons un BEP, un bac agricole et un certificat de spécialisation laitière. Karine possède également un BTS comptabilité-gestion. »

Vers une production laitière durable

La ferme abrite 75 vaches laitières que les agriculteurs estiment comme « un maximum pour la configuration actuelle du bâtiment d'exploitation et pour l'équilibre de notre vie familiale qui est rythmée par la présence de 3 jeunes enfants : un garçon de 6 ans et des jumeaux, fille et garçon, de 3 ans. » À chacun ses missions : si tous deux gèrent la traite, Karine assure aussi la comptabilité et la gestion des veaux d'élevage. Quant à lui, Romain s'occupe de l'alimentation, du suivi sanitaire et de la reproduction des animaux ainsi que des travaux des champs. « Nous sommes en agriculture conventionnelle mais nous sommes de plus en plus raisonnés quant à l'utilisation des phytosanitaires et antibiotiques. Nous souhaitons que nos vaches donnent du bon lait, nous pensons à nos consommateurs derrière. »



Des idées qui ne manquent pas...

Pour Karine, la gestionnaire, « les décisions prises pour la ferme impactent la vie de la famille, nous essayons donc de penser nos investissements pour la qualité de vie de tous. J'aimerais bien transformer le lait mais cela représente un investissement important. Le concept de ferme pédagogique me plaît également beaucoup. Quant au bio, pourquoi pas ? Cependant, si nous envisagions de convertir l'exploitation, nous aurions tout d'abord un manque à gagner : nous devrions travailler selon la réglementation bio mais nos produits ne seraient pas commercialisés en bio avant 2 ans. Nous ne pouvons pas nous le permettre dans l'immédiat, c'est trop tôt. Nous verrons au fur et à mesure quelles sont les possibilités. Les agriculteurs ne sont pas récompensés à leur juste valeur, notamment pour le prix de vente du lait. Nous devons toujours faire plus mais moins cher ! Agriculteur, c'est véritablement un métier de passion, il faut avoir la vocation ! »

Jean-Marie Toulhier : le 100 % bio au menu de l'exploitation !



Production laitière et de pommes, élevage de veaux, Jean-Marie Toulhier se trouve aujourd'hui à la tête d'une exploitation complètement convertie au bio.

« Lorsque je me suis installé en 2003, je suis parti dans une politique très productiviste mais je me suis vite rendu compte que ce n'était pas la bonne option : plus je travaillais, moins je gagnais d'argent. Les produits pulvérisés dans les champs me posaient notamment question. La 1^{ère} crise du lait en 2009 avec la chute des prix a accéléré ma prise de décision, j'ai choisi de changer mes pratiques et de convertir l'exploitation au bio. »

Le bio comme alternative économique et éthique

Si la production de lait est moindre en agriculture bio, la conversion permet une meilleure maîtrise des coûts alimentaires et des frais vétérinaires qui sont aujourd'hui divisés par trois. Selon les périodes, Jean-Marie Toulhier gère 50 à 60 vaches, « des vaches normandes à 60 %, le reste en Prim'Holstein. J'ai touché ma première paie de lait bio en mai 2012. Environ 240 000 litres de lait sont produits chaque année et collectés par Biolait, le premier collecteur de lait bio en France. La rémunération est meilleure qu'en lait conventionnel, on s'y retrouve davantage. »

Sur ses 66 hectares de terres, l'agriculteur a adopté un système tout herbe : « Les vaches changent de parcelles tous les jours, c'est une rotation sur 30 jours pour qu'elles puissent manger la meilleure herbe possible. »

Tous les ans, Jean-Marie Toulhier commercialise entre 15 et 20 veaux gras auprès des particuliers et boucheries. Il récolte aussi 15 à 18 tonnes de pommes qu'il vend principalement auprès d'une cidrerie et réfléchit à l'implantation d'un verger traditionnel.



Une relève assurée

Jean-Marie Toulhier ne voyait plus d'avenir dans son métier en conventionnel, le passage au bio lui semblait la seule issue envisageable. Pour l'exploitant, amoureux de ce métier qu'il a toujours voulu exercer, « si c'était à refaire, je ne serais pas agriculteur. C'est trop de contraintes, nous ne sommes pas respectés. Nous avons à peine fini une mise aux normes qu'il faut recommencer. Le peu que l'on épargne, il faut le réinvestir. Je viens d'ailleurs de faire de nouveaux travaux et d'acquérir des terres supplémentaires. Si je fais tout ça, c'est parce que je sais que mes deux fils de 18 et 15 ans veulent prendre la suite, je prépare le terrain ! »

Le Hamel Hervy

Tél. 02 33 90 45 68 - Mail : jms.toulhier@sfr.fr



Thomas Sanoner : pommes je vous aime !

Au Domaine de Sienne, la pomme se décline à l'infini dans les vergers bio exploités par Thomas Sanoner et son épouse Silvia. Depuis 25 ans, ils sont au milieu de leurs vergers, y travaillent et en vivent. Focus sur leur activité avec 3 questions à Thomas Sanoner.

Pourquoi avoir choisi la production de pommes et le bio ?

« Mes parents étaient éleveurs de génisses amouillantes et j'ai repris la ferme familiale en 1994. La production laitière y était arrêtée depuis plusieurs années. Il n'y avait donc plus de quotas laitiers, c'est-à-dire de droit à produire du lait, et poursuivre l'activité de mes parents n'était pas assez rémunérateur. J'ai donc réfléchi à une autre alternative. J'ai commencé la production de pommes en conventionnel mais j'ai gardé le projet du bio dans un coin de ma tête... La conversion a démarré en 1998, l'ensemble de la production est aujourd'hui certifié AB par l'organisme ECOCERT. »



Comment s'articule votre activité ?

« La partie la plus importante est la livraison de pommes aux industriels pour la fabrication de cidre et de jus. Un saisonnier m'aide de septembre à décembre. Leur production varie selon les années d'une proportion de 1 à 5. La sécheresse peut jouer sur les calibres avec des fruits plus petits, des arbres qui souffrent l'été peuvent aussi donner moins de fruits l'année suivante. La partie cueillette et revente de pommes à couteau est la 2^e activité et nécessite de faire appel à 4 saisonniers. Les pommes à couteau sont vendues auprès de particuliers ou de revendeurs comme les magasins bio, les personnes faisant les marchés ou les restaurateurs. Pour les particuliers, nous proposons des après-midis cueillette à partir du dernier samedi de septembre. Ensuite, quand toutes les pommes sont ramassées, les clients peuvent venir en acheter à la ferme, toujours le samedi après-midi. Nous avons aussi une petite activité de transformation avec du cidre, jus de pomme et vinaigre de cidre commercialisés sur place ou auprès de revendeurs. »

Êtes-vous satisfait de l'orientation que vous avez prise ?



« Oui, je suis content car c'est ce que je voulais ! Avec mon épouse, nous ne comptons pas nos heures, nous sommes passionnés par notre activité. Notre fils de 18 ans l'est également, il envisage de nous succéder et prépare un BTS Analyse et conduite des systèmes d'exploitation. La demande et l'offre en bio se développent et leur progression fait plaisir à voir. Pour conclure, nous sommes débordés mais heureux ! »

Domaine de Sienne
Route de Sourdeval-les-Bois
02 33 50 81 31
Mail : tpyms@hotmail.fr

GAEC La Noblerie : la passion est dans le pré !



Avec leurs lunettes autour des yeux et leur robe tricolore, les vaches normandes sont les stars du GAEC La Noblerie. Quand elles n'assurent pas leur mission de production laitière, elles défilent sur les podiums des concours !

Retraité depuis 2016, Marc Lhermitte a représenté la 3^e génération à la tête de l'exploitation. Aujourd'hui, elle est gérée par Marie-Françoise, son épouse, et son fils Guillaume.

Entretien croisé avec ces trois passionnés.

Comment s'organise votre activité agricole ?

« Elle est axée autour de 115 vaches laitières qui produisent chacune 8 500 litres de lait par an. Nous sommes fiers de nos Normandes, nous avons toujours été passionnés par cette race. Si elle produit moins que certaines Prim'Holstein, son lait est en revanche de meilleure qualité avec environ 15 % de matière grasse en plus. Nous sommes ainsi mieux rémunérés lors de la vente du lait. Autre avantage : la vache normande est aussi une race mixte dont la qualité de la viande est reconnue par les grands chefs étoilés pour ses valeurs gustatives. Chaque année, environ 130 veaux naissent, les génisses sont gardées pour la reproduction et les mâles sont vendus. »

Quel regard portez-vous sur votre métier ?

« Nous disons souvent que ce n'est pas un métier mais une passion ! Et c'est vrai que nous ne l'exercerions certainement pas si nous n'avions pas le goût de l'élevage chevillé au cœur et au corps... Mais nous nous posons de plus en plus de questions quant à notre activité : la difficulté à trouver de la main-d'œuvre qualifiée pour nous remplacer, les normes qui changent beaucoup et le fait que nous ne soyons pas rémunérés justement pour le travail réalisé. Les tarifs de nos achats augmentent tandis que ceux de nos ventes n'ont pas évolué depuis dix ans. Nous demandons une seule chose : pouvoir vivre correctement de notre métier ! »

En quoi les concours de vaches laitières vous motivent-ils ?

« Les concours sont notre bouffée d'oxygène, ils permettent de se comparer avec d'autres éleveurs motivés. Les vaches sont bien sûr notre outil de travail mais nous avons aussi une relation affective avec elles . Si elles étaient uniquement des machines à lait, l'élevage nous intéresserait moins ! Selon les années, nous participons au comice, à la foire de Lessay, au concours interdépartemental et au salon de l'agriculture quand nous sommes chanceux ! C'est la recherche de la vache parfaite et nous sommes heureux quand l'une de nos bêtes remporte un prix ! »



Will'Tattoo Bon : des tatouages pour raconter des histoires !



En novembre 2018, William Wahl est arrivé dans la Manche avec femme et enfants. Objectif Percy-en-Normandie avec l'installation d'un salon de tatouage dans les locaux de l'ancienne charcuterie Grente : « *La famille de ma compagne habite Percy et nous souhaitons quitter Paris pour gagner en qualité de vie. Mon activité de tatoueur m'imposait aussi de trouver un local mais les tarifs de location sont très élevés dans la capitale.* »

Anciennement machiniste à la RATP, William s'est pris de passion pour le tatouage il y a un peu plus de 4 ans : « *J'ai toujours été très intéressé par l'art, j'ai beaucoup dessiné et peint avant de m'intéresser au tatouage. Ma compagne a été*

mon premier modèle ! » Pour l'ouverture du salon le 20 juillet dernier, des travaux ont été réalisés et le tatoueur a obtenu une attestation de compétences « Hygiène et salubrité » obligatoire pour lancer son activité. « *Dans l'immédiat, 95 % de ma clientèle est féminine car je travaille beaucoup les traits fins. Pour les motifs, je peux partir d'un dessin qui existe déjà ou le créer sur-mesure ; en ce moment, j'ai beaucoup de demandes portant sur l'univers floral.* »

Ouverture : du lundi au samedi, 8 h 30 - 12 h et 13 h 30 - 19 h

7 rue Dominique Lemonnier – 50410 Percy-en-Normandie

Tél. 06 60 84 43 78 - Mail : immortel1976@gmail.com - Facebook : Will'Tattoo Bon

Val'Mode, la nouvelle adresse de prêt-à-porter féminin !

Espace chaleureux de prêt-à-porter féminin et accessoires de mode, la boutique Val'Mode permet de s'habiller de la tête aux pieds sur les conseils de Valérie Blouet, la propriétaire. « *Auparavant, je travaillais en itinérance lors de salons, présentations en comités d'entreprises, instituts de beauté ou encore de ventes à domicile. Je continue à participer à de petits événements mais j'ai voulu aussi me poser dans un magasin pour agrandir la collection proposée. Le dispositif de revitalisation commerciale initié par Villedieu Intercom pour faire revivre les boutiques inoccupées a contribué à ma prise de décision.* »

Valérie Blouet se rend tous les quinze jours chez ses fournisseurs à Paris et propose du prêt-à-porter tendance, de qualité et à prix abordable. Régulièrement renouvelés, les produits sont présentés en petite quantité pour éviter que tout le monde porte la même chose. Selon les collections, les tailles vont du 34 au 50.

En dehors des heures d'ouverture habituelles, la boutique peut être privatisée pour des moments shopping entre amies ou en famille ; les rendez-vous individuels sont également possibles.

Ouverture : jeudi et vendredi de 10 h à 19 h,

samedi de 9 h 30 à 18 h 30

4 rue du Général de Gaulle

50410 Percy-en-Normandie

Tél. 06 58 28 85 30 - Facebook : Val'mode



FL Auto : un nouveau spécialiste de la mécanique auto à Percy !



« Mon métier, c'est avant tout une passion ! » Cela fait 25 ans que Florent Leprovost travaille dans la mécanique automobile mais son intérêt pour ce domaine ne faiblit pas : « Quand j'étais enfant, le sujet me passionnait déjà. J'adorais passer du temps avec mon grand-père qui bricolait beaucoup, notamment sur les machines agricoles. Après un CAP Mécanique automobile, j'ai été salarié, entre autres dans l'armée où j'ai passé 8 ans comme chef mécanicien. »

Le garagiste s'est installé à son compte à Pont-Farcy en septembre 2018 mais un manque de place l'a poussé à rechercher un nouveau site. Depuis le 1^{er} juillet, son garage automobile se trouve dans

les anciens locaux de FPMA, rue Jean Le Couturier : « J'ai modifié un peu la structure en rehaussant les plafonds pour pouvoir implanter les ponts, j'ai réalisé aussi quelques aménagements intérieurs. Une signalétique sera prochainement posée pour que le garage soit plus visible.

FL Auto assure la révision et la réparation d'automobiles toutes marques. Il propose également l'achat et la vente de véhicules d'occasion petits et moyens budgets (moins de 4 000 €).

Ouverture : lundi de 14 h à 18 h, mardi au vendredi 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

24 bis rue Jean Le Couturier – 50410 Percy-en-Normandie

Tél. 06 01 63 95 06 - Mail : florent14380@hotmail.fr - Facebook : FL Auto

Benjamin Chauvel, spécialiste en travaux de second-œuvre

Peinture, placoplâtre, bandes, parquet ou encore pose de portes et de décoration, Benjamin Chauvel propose une large palette de prestations. Installé à son compte depuis le 1^{er} avril dernier, il travaille dans le second-œuvre depuis 22 ans : « J'étais auparavant salarié dans l'entreprise familiale à Agneaux. J'ai eu l'occasion d'intervenir sur de multiples chantiers et types de travaux, c'est ainsi que j'ai acquis et renforcé mes compétences au fur et à mesure. Je suis à même de superviser les chantiers de A à Z et, comme j'ai la chance de connaître un grand nombre d'artisans, je peux orienter les clients vers tous les corps de métier en fonction de leurs besoins. »

L'artisan intervient dans un rayon de 40 à 50 km autour de Percy-en-Normandie, principalement pour la rénovation d'appartements et la pose de bandes dans les maisons.

« Je m'adresse avant tout à la clientèle des particuliers pour laquelle j'interviens en prestations de services. Pour les matériaux, je travaille avec l'entreprise Aupinel située à Villedieu-les-Poêles. J'ai noué un partenariat avec ce distributeur, les produits proposés sont de qualité. »

3 chemin du Hamel Belanger

50410 Percy en Normandie

Tél. 06 07 99 42 11

Mail : chauvel.benjam1976@gmail.com -

Facebook : Chauvel Benjamin Menuiserie



Zoom sur les animations de décembre

Téléthon les 6 et 7 décembre

Pour la 4^e édition, à Percy-en-Normandie, la municipalité, en partenariat avec des associations chefresnaises et percyaises propose un nouveau rendez-vous Téléthon les vendredi 6 et samedi 7 décembre. Les festivités commenceront par un repas à la salle des fêtes le vendredi soir. Le samedi, courses à pied et de caisses à savon, balade à mobylette, randonnée, vente de crêpes : le programme est très diversifié et les sensations assurées.

A ne pas manquer, une manœuvre surprise des sapeurs-pompiers, sur la place du Champ de Foire le samedi à midi !

Autres événements en faveur du Téléthon : tournoi de futsal au gymnase vendredi 29 novembre, concours de belote à la salle des fêtes mercredi 4 décembre et concert des deux chorales Anavoce de Percy et l'Echo du Roc de Granville dimanche 8 décembre.

Programme détaillé sur le flyer joint à cette revue.



Concert Baie Big Band - Villes en Scène vendredi 13 décembre



Dans le cadre du festival « Ville en scène », venez écouter le Baie Big Band à la salle des fêtes de Percy, vendredi 13 décembre à 20 h 30. Le trompettiste Denis Travert et le batteur Jacques Favrel ont créé le BAIE BIG BAND en 2010. Cet orchestre rassemble une famille de musiciens professionnels et amateurs de divers horizons, entre la Normandie et la Bretagne. Les arrangements originaux, concoctés par le trompettiste Jean-Pierre Hervieu, doublés par la présence chaleureuse et inspirée de la chanteuse Marie-Laure Bourdin, permettent à cet ensemble dynamique de revisiter avec talent des standards du Jazz swing, agrémentés d'épisodes funky, soul et latin.

Tarifs : de 4 à 9 €. Renseignements et réservations : Office de tourisme de Villedieu - 02 33 61 05 69.

Village du Père Noël samedi 14 décembre

La 2^e édition du « Village du Père Noël » se déroulera samedi 14 décembre, place du Champ de Foire à PERCY, de 10 h à 18 h. Cet événement est organisé par la municipalité, en partenariat avec les associations de parents d'élèves des différentes écoles (école publique Maupas, école privée Sainte-Marie et Collège du Moulin de Haut), la Maison Familiale Rurale (MFR) de Percy et l'association des commerçants Villedieu Percy Dynamik.

Une quinzaine d'exposants proposeront des produits locaux et artisanaux, de quoi faire ou se faire plaisir à l'approche des fêtes de fin d'année. La journée sera rythmée par les déambulations de la compagnie des Saltimbrés et la fanfare de rue Nola Expériences. Le père Noël arrivera en calèche. Nouveautés 2019 : un carrousel proposera gratuitement des tours de manège.

Programme détaillé sur le flyer joint à cette revue.



Agenda

SAMEDI 23 NOVEMBRE

- Vente de jacinthes sur le marché, de 9 h à 13 h, au profit du Téléthon.
- Fête de la Sainte Barbe en l'église de Morigny à 10 h 30, amicale des sapeurs-pompiers de Percy.
- Repas de l'Union Sportive Percy (USP), à partir de 20 h, sur réservation auprès de Noël Brochet (06 21 79 49 36)

VENDREDI 29 NOVEMBRE

Tournoi de Futsal au profit du téléthon, à la salle omnisports de Percy, à partir de 19 h.
Restauration et buvette sur place. Inscription et renseignements auprès de l'USP.

LUNDI 3 DÉCEMBRE

Don du sang à la salle des fêtes de Percy, de 15 h à 19 h.

VENDREDI 6 ET SAMEDI 7 DÉCEMBRE

Téléthon à Percy-en-Normandie.

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

Concours de belote, salle des fêtes de Percy, à 13 h 30 organisé par l'amicale des sapeurs-pompiers section anciens. Bénéfice au profit du Téléthon.

DIMANCHE 8 DÉCEMBRE

Concert gratuit des 2 chorales Anavoce de Percy et l'Echo du Roc de Granville, en l'église de Percy, à 16 h. Quête en faveur du téléthon. Vin chaud offert par la municipalité.

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

Concert de Baie Big Band à la salle des fêtes de Percy, à 20 h 30 dans le cadre de Villes en Scène. Réservation auprès de l'Office de Tourisme de Villedieu (02 33 61 05 69)

DU 7 AU 21 DÉCEMBRE

Quinzaine commerciale à Percy, proposée par l'association de commerçants Villedieu Percy Dynamik.

SAMEDI 14 DÉCEMBRE

Village du Père Noël, place du Champ de Foire à Percy, de 10 h à 18 h.

VENDREDI 20 DÉCEMBRE

Apéritif de Noël de l'association « Vous... », à partir de 19 h à la salle des fêtes du Chefresne. Entrée libre, consommations sur place payantes.

À VOS AGENDAS 2020 :

Vendredi 10 janvier, à 19 h, cérémonie des vœux au Chefresne

Mercredi 15 janvier, à 18 h, cérémonie des vœux à Percy

Dimanche 26 janvier, à 14 h, thé dansant proposé par Percy Détente

Lundi 3 février, don du sang, salle des fêtes de Percy, de 15 h à 19 h

Dimanche 15 mars, premier tour des élections municipales

Dimanche 22 mars, second tour des élections municipales

Du vendredi 27 au dimanche 29 mars, festival du lait et ses gourmandises normandes, à Percy

Suivez en direct la vie de votre commune sur Facebook @percyennormandie 

Détails des animations sur le site Internet : www.percy.fr