**ACTUALITÉ STYLE DE VIE SPORTS** LOISIRS/CULTURE **PEOPLE** 



## Un complexe dédié aux loisirs verts

A Saint-Genès-Champanelle, le château et ses dépendances vont subir d'importants travaux de transformation. Ouverture prévue à l'été 2019.

pprouvé en octobre 2016 par Clermont Auvergne Métropole, le projet de transformation du « château » à Saint-Genès-Champanelle en centre d'activités sportives et de loisirs verts prend forme. Les élus<sup>(1)</sup> ont officiellement lancé les travaux il v a quelques jours, en présence d'habitants de la commune. Randonnée, marche nordique, course à pied, trail, VTT, équitation... Ce complexe dédié aux activités de plein air devrait doper le tourisme local, tout en étant un lieu d'échanges, de formations et de conférences pour les professionnels du secteur. L'ouverture est prévue à l'été 2019.

### **UN SITE DE** 6.500 M<sup>2</sup>

Déployé sur 6.500 m², ce site situé au cœur



du parc naturel régional des volcans d'Auvergne englobe plusieurs bâtiments qui seront remis aux normes. Avec ses 503 m<sup>2</sup>, l'imposant « château » constituera le centre névralgique du projet après remplacement des planchers, rénovation de la couverture et création d'un

escalier de secours. Ce pan important du patrimoine local a été racheté à l'INRA en 2006. « La vieille maison » de 235 m² abritera quant à elle les locaux de Clermont Auvergne Métropole, du centre équestre « Rallye Saint-Genès »(2) et du centre sportif. Le chantier consistera prin-

cipalement à remettre

#### 2,13 M€ D'IN-**VESTISSEMENT**

Les boxes et fenils devraient également accueillir chevaux et poneys dans de meilleures conditions. Le bâtiment du manège sera quant à

en état les planchers.

lui maintenu dans son état actuel, tout comme la grange, déjà transformée pour l'accueil du

public en 2012. Notons enfin que la collectivité apportera un soin particulier aux espaces extérieurs: près de 3.000 m<sup>2</sup> seront réaménagés. De

plus, la carrière adja-

cente sera intégrée au (1) Etaient présents, entre autres.

tique.

projet.

Quatre bâtiments seront remis aux normes.

Le montant de l'opéra-

tion est de 2,13 millions

d'euros HT (1.627.480 €

de la Métropole et

506.880 € de la Région).

La maîtrise d'œuvre est

assurée par le groupe-

ment MIR Architecture

Euclid – Orfea Acous-

Olivier Bianchi, président de Clermont Auvergne Métropole, Roger Gardes, vice-président et maire de la commune, et Brice Hortefeux, vice-président du Conseil régional

Auvergne - Rhône - Alpes. (2) 190 licenciés, 27 équidés et 2 moniteurs diplômés d'Etat. L'association est affiliée à la fédération française d'équitation.

> > Emmanuel **THEROND**

# **Un plan** pour la filière



En visite dans l'Allier donner les movens de L'objectif de ce plan récemment, Laurent construire un plan am-Wauquiez, président bitieux pour sa filière trois enjeux : recond'Auvergne-Rhône-Alpes, et Gilbert Guignand, Président de la Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes, ont signé un Plan Région pour la filière « Bovins Viande » de 4,5 M€/ an sur trois ans. Ce plan prévoit une enveloppe d'1 M€/an en fonctionnement (3,1 M€ 2018-2020) ainsi qu'un investissement de 3,5 M€/an dans les bâtiments d'élevage.

La Région souhaite se

bovine, au plus proche

des besoins. « Nous voulo aux côtés de nos éleveurs. On ne leur a pas imposé de nouvelles règles, de nouveaux rèalements. Non, avec eux, on a simplifié les dossiers de demandes d'aide et on a construit un plan filière qui répond à leurs besoins et à leurs attentes » a expliqué en substance Laurent Wauquiez.

s'articule autour de quérir des marchés à l'international, monter en gamme les exploitations et s'appuyer sur le dynamisme de la consommation régionale. Il permettra notamment de soutenir l'engraissement des veaux, d'accompagner les éleveurs pour la mise en marché, d'organiser des animations grand public ou encore d'accéder à des conseils en stratégie économique et en technique d'éle-

### Participezà « Made in viande »!

vertes, dégustations... sont au menu de cette nouvelle et 4e édition des Rencontres « Made in viande » organisées par Interbev et Inaporc. Du 31 mai au 6 juin, le monde de l'élevage et de la viande ouvre grand ses portes au public. Cette année marque aussi la première participation de la filière porcine à l'événement! Les professionnels s'apprêtent à faire vivre, chez eux, des moments conviviaux et authentiques. Leur ambition : faire découvrir de

manière pédagogique et en toute transparence leurs engagements, transmettre leur savoirfaire et leur passion, échanger et répondre sans détour à toutes les questions que l'on se pose sur leur métier, la viande, et l'alimen-

tation en général. Ele-

veurs, commerçants en bestiaux, responsables et opérateurs d'entreprises de viande et de charcuterie, acheteurs, grossistes, bouchers en grande surface, artisans bouchers, tripiers ou charcutiers, cuisiniers... Tous yous donnent rendez-vous dans leurs

établissements situés dans toutes les régions de la France. Dans le Puy-de-Dôme, des rencontres sont proposées à Riom chez Auvergne Viande (1er et 2 juin), à Theix: INRA (01/06), à Ceyrat: boucherie Taillandier (le 02/06), à Clermont : boucherie Magnol (02/06) et au restaurant inter-entreprises de La Pardieu (05/06), à Pont-du-Château: boucheries Roux et Tronchet (02 et 03/06).

Tout le programme et plus d'informations sur : www.madeinviande.fr

## Verdict pour les vins d'Auvergne

Le concours départemental des vins d'Auvergne a rendu son verdict. Organisé comme chaque année dans les salons de l'hôtel de ville de Clermont-Ferrand, ce concours mettait aux prises 25 viticulteurs de la région, lesquels présentaient une soixantaine de cuyées. Notons que ce dernier chiffre était en baisse cette année en raison des aléas climatiques survenus au printemps 2017; le gel avant ainsi touché durement les différentes appellations. A l'issue du



concours, 22 médailles Perle de Lave/Pierre ont été décernées. Pour le millésime 2017, voici les médailles d'or : AOC Côte d'Auvergne Rouge: Cuve Magma/ Pierre ; AOC Rosé :

Goigoux; AOC Blanc: Les Amandiers/Pierre Goigoux ; AOC Côte d'Auvergne Boudes : Les Echalas/Yvan Ber-Domaine de la Tour de nard ; AOC Châteaugay: Les Amandiers

Pierre Goigoux; AOC Corent : Marc Pradier ; IGP Puy-de-Dôme Rouge: Verca/Gilles Persilier. Le « Coup de cœur » de la ville de Clermont a été décerné à la Cuvée Magma du domaine de La Tour de Pierre. Pour le millésime 2016, les médailles d'or ont été attribuées à : AOC Rouge : Privilège/Pierre Desprat; AOC Blanc: Privilège/ Pierre Desprat ; IGP Puy-de-Dôme Rouge: Marc Pradier.