

Le Costellan





L'Office de Tourisme, "Le Costellan", a fait peau neuve et pris ses quartiers dans les locaux de la gare de Montluel, au cœur du territoire de la Côtière. Poussez la porte de ce nouveau lieu de vie où producteurs, artisans d'art et commerçants sont à l'honneur à travers une salle d'exposition, un espace atelier et une boutique. L'Office de Tourisme "Le Costellan" vous invite à une immersion en Côtière, à la découverte du territoire, de son patrimoine et de ses savoir-faire. L'équipe du Costellan se fera un plaisir de vous conseiller sur les escapades "nature", "culture" ou "gastronomique" à partager le temps d'une journée ou d'un week-end.

Restez connecté avec le Costellan



Appli "3CM & Moi"

L'appli "3CM & Moi" vous donne accès en temps réel à un ensemble d'informations pratiques du territoire : offre culturelle et offre de loisirs, solutions de mobilité, horaires et fonctionnement des services locaux, qualité de l'air...
Visiteurs ou habitants, personnalisez l'appli "3CM & Moi" à votre guise !
Facilitez votre quotidien en choisissant votre restaurant selon sa cuisine et sa localisation et en téléchargeant les parcours pédestres et cyclistes.

↓ sur Apple Store et Google Play



Newsletter

Féru de sorties et de rencontres, abonnez-vous à la newsletter bi-mensuelle de l'Office de Tourisme "Le Costellan" qui recense tous les événements et les festivités de la Côtière.

↓ sur www.lecostellan.3cm.fr
avec une possibilité d'abonnement



Instagram et Facebook

Suivez-nous sur Instagram pour profiter de la beauté des paysages de la Côtière. Sur Facebook, vous retrouverez toute l'actualité touristique, culturelle ou encore gastronomique du territoire.

📍 Office de Tourisme
"Le Costellan"

Le programme

Programme détaillé
des escapades
"La Côtière autrement"

↓ sur www.lecostellan.3cm.fr

Chère lectrice, cher lecteur

Après le succès de la 1^{ère} édition, qui a suscité un véritable enthousiasme auprès des habitants comme des visiteurs, c'est avec plaisir que nous vous invitons à découvrir un nouveau numéro du magazine d'Art de Vivre en Côtière "Le Costellan".

Avec des paysages diversifiés, une faune et une flore riches et variées mais aussi des hommes aux initiatives et aux savoir-faire de qualité, la Côtière regorge de pépites que nous sommes fiers de vous révéler.

Il s'agit d'un territoire qui bouge et qui se transforme tout en conservant son authenticité qui fait sa richesse et sa force.

Un territoire toujours plus attrayant qui profite d'une situation géographique privilégiée, à proximité de la métropole lyonnaise, tout en bénéficiant d'un cadre de vie idéal et envié.

De nombreux habitants, artisans, commerçants ou producteurs ont un lien d'attachement fort et une histoire avec la Côtière qu'ils ont à cœur de chérir mais aussi de faire découvrir et partager. Le magazine le Costellan en est une belle expression !

Bonne escapade en Côtière,
un territoire à hautes valeurs partagées.

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 :
Caroline Fouchat
Rédaction :
Elwira Milczynska & Caroline Fouchat
Maquette et rubriquage :
Résonance Publique
Mise en page :
Studio Pertinence
Crédit photos et illustrations :
Studio Pertinence, Segopal, M-Art Photographie,
Municipalité de Bèlignieux, F. Guillet, K. Tranchina,
Adobe Stock.

Parution : 2021 en 3 000 exemplaire

*L'équipe de l'Office de
Tourisme "Le Costellan"*

Sommaire

8 _____

Portfolio

Éloge de la flânerie



12 _____

Insolites

9 communes, 9 lieux remarquables à découvrir

14 _____

Nos coups de coeur

4 habitants de la Côtière dévoilent leurs lieux préférés

18 _____

Quel(le) Costellan(e) êtes-vous ?

Un jeu qui vous permettra de découvrir votre manière préférée de vous distraire

20 _____

Nouveautés

Découvrez les nouveaux services et les nouvelles initiatives locales





22

Leur Côtère

Patrick Malissard et Guillaume Bigourdan dévoilent leur attachement au territoire

26

Escapades

Historiques	28
Patrimoines	32
Natures	36
Gourmandes	42

COMMERCE
 ESPERER
 S PARLER LA
 ROIRE
 A VERITE
 S LA MAISON
 AS HU
 TUEUX
 S PROMES
 SI C'EST DU
 E L'ON AI
 MPS A
 RE ER LES



46

Fais toi-même

Un origami pour les enfants

49

Cap sur des vacances éco-responsable

Quelques conseils pour des vacances citoyennes



50

À la carte

Vos séjours tout prêts selon vos envies

54

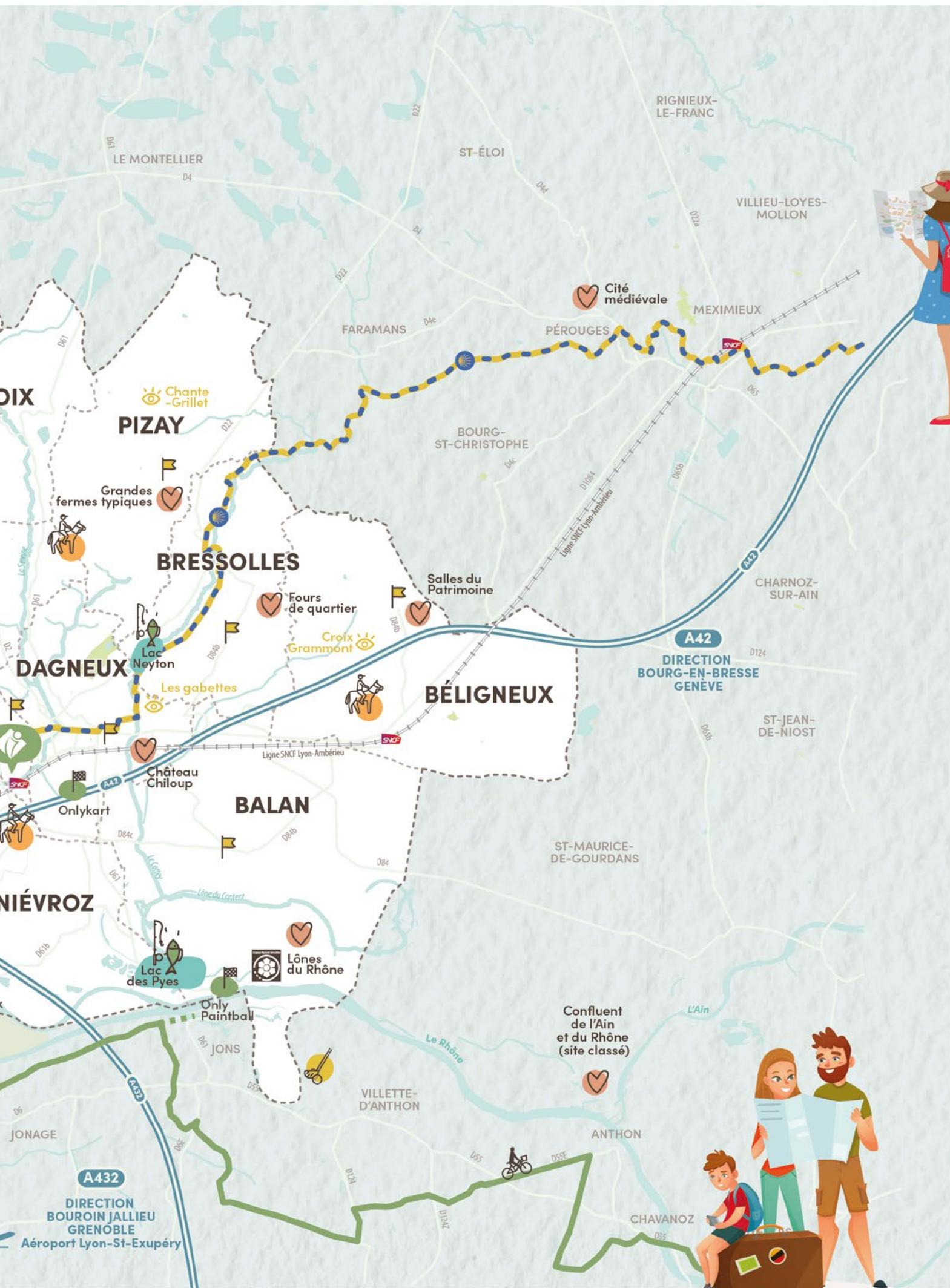
Made in Côtère

Ils font du beau et de l'original et ils le font ici

LÉGENDE

-  Le Costellan Office de Tourisme
-  Espace Naturel Sensible
-  Coups de cœur touristiques
-  Points de vue
-  Départ des sentiers
-  Centre équestre
-  Centre nautique et baignade
-  Site de pêche
-  Golf
-  Autre activité
-  ViaRhôna
-  Chemin de Saint-Jacques de Compostelle
-  Limite 3CM
-  Limite Communes
-  Autoroute
-  Gare





LE MONTELLIER

ST-ÉLOI

RIGNIEUX-LE-FRANC

VILLIEU-LOYES-MOLLON

PIZAY

FARAMANS

PÉROUGES

MEXIMIEUX

BRESSOLLES

BOURG-ST-CRISTOPHE

DAGNEUX

BÉLIGNEUX

CHARNOZ-SUR-AIN

BALAN

ST-MAURICE-DE-GOURDANS

NIÉVROZ

Lac des Pyes

Lônes du Rhône

Confluent de l'Ain et du Rhône (site classé)

VILLETTE-D'ANTHON

ANTHON

JONAGE

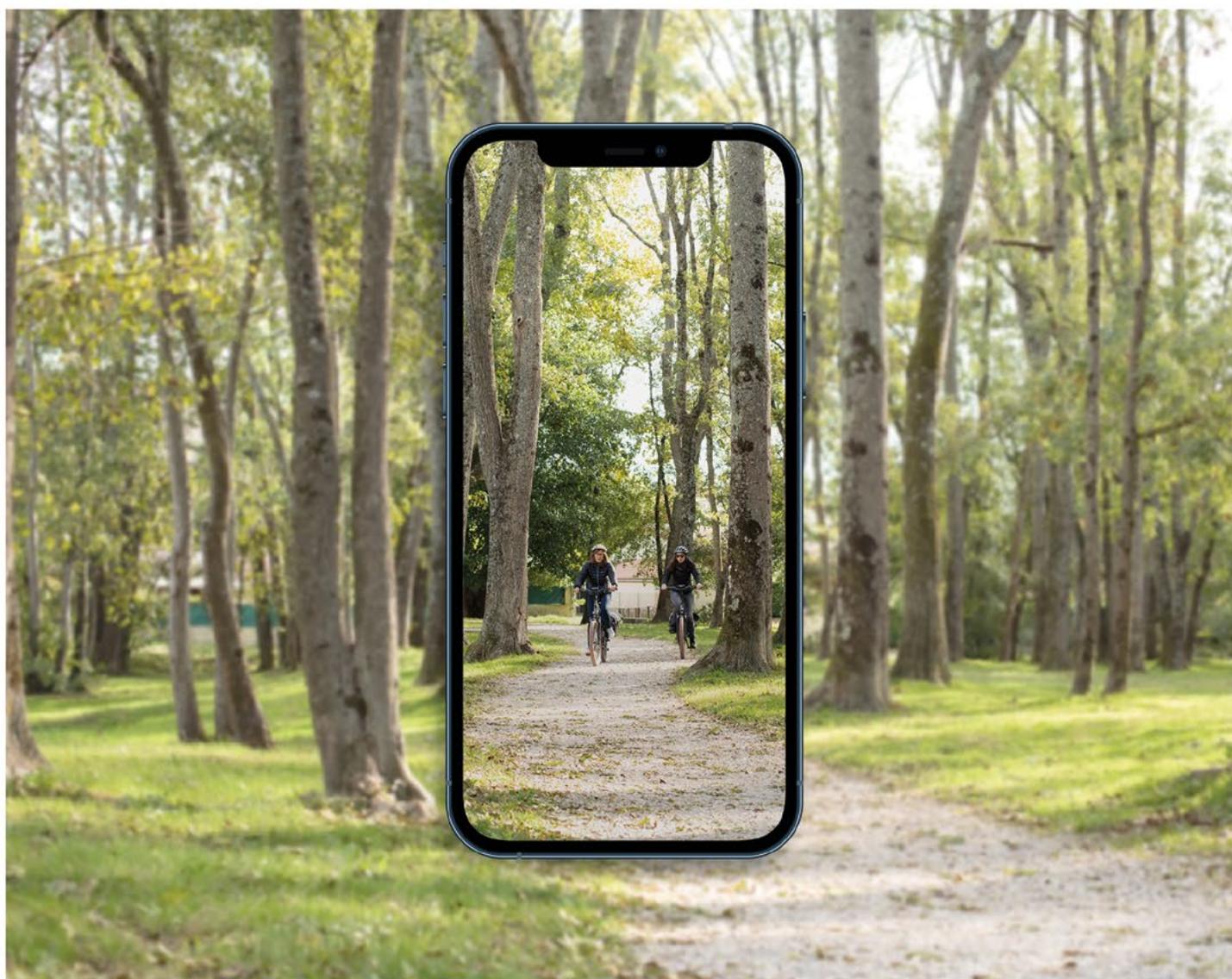
A432

DIRECTION BOURROIN JALLIEU GRENoble
Aéroport Lyon-St-Exupéry

CHAVANOZ

Portfolio

Éloge de la flânerie





Et si se perdre en chemin permettait de mieux se retrouver ? Tentons, sur les sentiers de la Côtère, l'expérience des grands philosophes : Jean-Jacques Rousseau parcourant à pied la distance entre Paris et Chambéry, Kant en promenade quotidienne dans les jardins de Königsberg ou Frédéric Nietzsche en randonnée solitaire dans les montagnes de l'Engadine...

Car la flânerie est avant tout un exercice spirituel. Certes, poser un pied devant l'autre permet d'évacuer le stress de la vie quotidienne et de se recentrer sur soi. Mais flâner c'est aussi ralentir le temps et faire apparaître la vie cachée autour de soi, tous ces détails que la précipitation rend invisibles : une fenêtre gothique cachée par des branches d'arbres, des orchidées bercées par les hautes herbes, une inscription sur une pierre vieille de 500 ans...

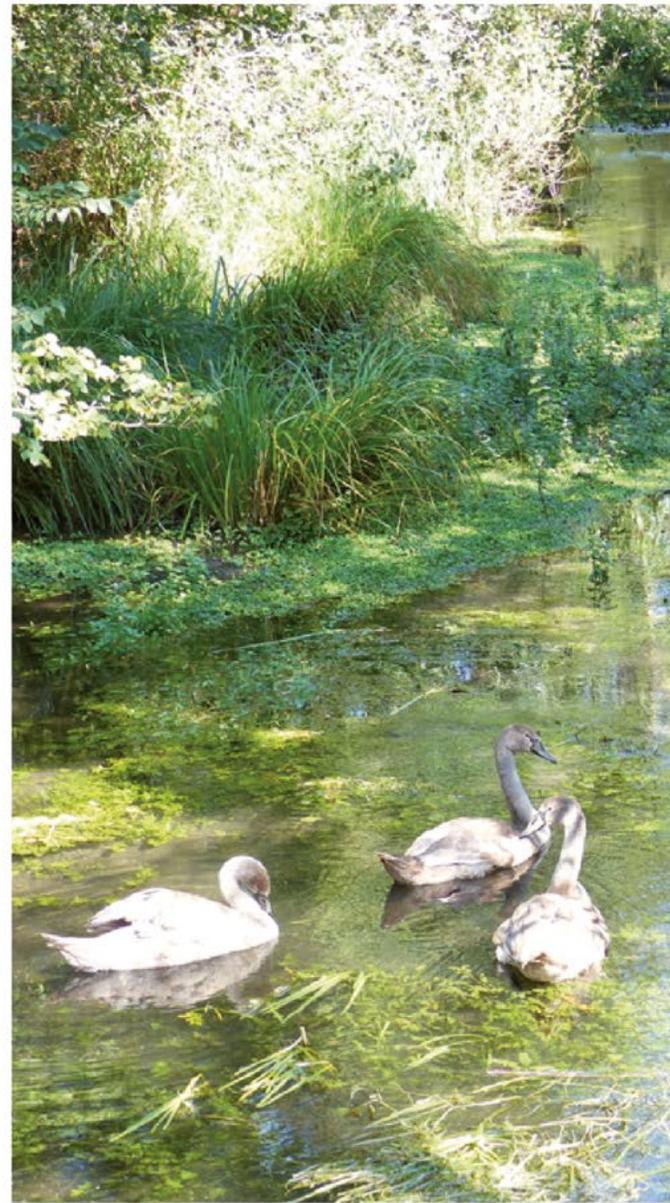


“ **Le flâneur est le peintre de la circonstance et de tout ce qu'elle suggère d'éternel...**

Charles Baudelaire

La flânerie invite à la contemplation et à la rêverie, car le vrai flâneur marche dans un état d'éveil constant. Les philosophes et les poètes l'ont bien compris : la flânerie éveille la curiosité qui est la source de toute créativité. Charles Baudelaire, père spirituel de la figure du flâneur moderne, définit ainsi cette activité particulière : **"Être hors de chez soi, et pourtant se sentir partout chez soi ; voir le monde, être au centre du monde et rester caché au monde"**.

La flânerie nous ramène aussi, par l'effort physique et par la lenteur des mouvements, à la réalité. Pour certains, elle est aujourd'hui considérée comme un acte de résistance ! Car la figure du flâneur n'a jamais été autant en décalage avec son époque que dans nos sociétés obnubilées par le rendement et la disponibilité absolue aux autres. Comme le dit si bien David Le Breton, professeur de sociologie à l'Université de Strasbourg : **"Le temps n'est plus au goût de vivre, mais à la nécessité de légitimer son existence"**.



“ Les seules pensées valables viennent en marchant.

Frédéric Nietzsche



“ **La marche met l'esprit en mouvement.**

Jean-Jacques Rousseau



Alors flâner aujourd'hui c'est cultiver l'art de vie. Les sentiers de la Côtière vous invitent pleinement à entamer cette expérience. Grâce à la flânerie, leurs paysages habituels gagneront en relief, les objets anodins sur votre chemin prendront un sens symbolique, les gestes simples deviendront plus profonds. Ne seriez-vous pas vivant par hasard ? Si vous le souhaitez, faites une petite photo avant que cette sensation de bien-être ne disparaisse... Il faut tout de même vivre avec son temps et partager les résultats de cette belle expérience sur les réseaux sociaux.

Insolites

9 COMMUNES

9 LIEUX REMARQUABLES À DÉCOUVRIR



Dagneux

Ecole des filles

Située sur la place des Tilleuls, cette ancienne école des filles a été bâtie en 1885. Elle possède une architecture typique des ensembles scolaires dite "Jules Ferry". La recherche de la fonctionnalité, appuyée sur des considérations pédagogiques et des préconisations hygiénistes de l'époque, conduisent à une sobriété de style facilement reconnaissable et représentative de la III^{ème} République. Avant de commencer votre randonnée, car vous êtes ici au point de départ, jetez un coup d'oeil sur ce bel édifice, témoin des débuts de l'école laïque en France.



Bressolles

Ange gardien et Jeanne d'Arc

L'église de Bressolles est entourée d'un clos de verdure très agréable pour faire une pause lors d'une promenade d'été, mais peu de personnes se souviennent que ce havre de paix est en fait l'ancien cimetière où l'on enterrait les habitants de la commune jusqu'en 1911. Asseyez-vous sur un banc en pierre et levez la tête. Vous apercevrez peut-être l'ange gardien et Jeanne d'Arc. Ce sont les noms de deux cloches fondues le 22 mars 1896 sous l'épiscopat de Mgr Luçon, évêque de Belley, devenu ensuite archevêque de Reims. Elles comportent les inscriptions de leurs noms et de ceux des généreux donateurs qui ont permis leur réalisation.

Balan

Pigeonnier de la MFR

L'actuelle Maison Familiale Rurale de Balan est située dans les murs de l'ancienne Maison Forte du village. Ses origines remontent à l'époque romaine. Elle cache dans son enceinte des façades ornées de sculptures représentant les Rois de Rome, ainsi qu'un pigeonnier très original. Bâti en pierre, d'une forme ronde, avec des nichoirs et des ouvertures étroites pour protéger les pigeons des prédateurs - ce pittoresque édifice est unique sur la Côteière.



Béligneux

Puits de quartier

Ils faisaient le charme du village de Béligneux au XIX^{ème} siècle, mais avec l'arrivée de la modernité, de ces nombreux puits de quartier, seulement quatre ont survécu dans le domaine public. Le plus profond (18 mètres) est situé à l'école communale, un autre se trouve près de la place de la Grande Hermière, le 3^{ème} dans le quartier historique de Fayet et le 4^{ème} sur la place de Chânes.

La Boisse

Prieuré de Saint Ruf

C'est l'un des plus anciens édifices de la Côtière. Il a été fondé en 1080 par le seigneur Humbert I^{er} qui l'a confié à l'ordre religieux de Saint Ruf. Les bâtiments ont subi de nombreux changements au cours du dernier millénaire, mais le site du prieuré est toujours aussi attrayant et paisible qu'au Moyen Âge. Partez à la recherche de l'inscription du linteau sur la porte de la chapelle dédiée à Saint Jean-Baptiste (créée en 1414).



Pizay

Attention, on vous regarde

Est-ce la Mère Michèle qui a perdu son chat et qui l'appelle ? En tout cas, vous êtes observé à l'entrée nord du village ! Ce joli trompe-l'oeil avec une vieille dame à la fenêtre orne la maison entre la rue Mas Peguet et la RD 22. Dans la pure tradition des fresques lyonnaises, il habille une façade sans fenêtre avec une scène de la vie quotidienne. Cette création du groupement "7^{ème} Sens" vaut le détour.



Niévroz

Statue de la Madone

Son histoire va au-delà de la dévotion religieuse. Elle est liée à la seconde guerre mondiale. A cette époque, l'abbé Gevry s'est engagé à édifier un monument dédié à la Madone si tous les prisonniers niévrandais de la seconde guerre mondiale rentraient sains et saufs à la maison. Il faut croire que son vœu a été entendu... En tout cas, la statue de la Madone avec l'enfant Jésus fait partie du paysage local depuis 1947.



Montluel

Trou Madame

C'est le nom de la rue qui se trouve au coeur historique de Montluel, à l'angle du café de la place des Tilleuls. Son nom extravagant provient d'un jeu de société apparenté au billard. Il était très à la mode au XVII^{ème} siècle, et notamment apprécié par Louis XIV. Ce jeu d'adresse se pratiquait sur une table. Il s'agissait de faire tomber des billes dans des trous en passant par les portes étroites. Il paraît que la Reine d'Angleterre avait un Trou Madame tout en or ! Celui de Montluel est en pierre, mais il garde depuis des siècles son étroitesse moyenâgeuse qui a certainement inspiré son nom.



Sainte-Croix

Mûrier intouchable

Selon les souvenirs des anciens Saint-Crusiens, les mûriers étaient fréquents sur la commune qui comptait parmi ses habitants de grands soyeux lyonnais. Aujourd'hui, il en reste très peu dans le domaine public et le conseil municipal a décidé de les protéger en qualité de patrimoine vivant de la commune par leur inscription au Plan Local d'Urbanisme. Toucher à une seule feuille de ce mûrier peut coûter cher !

Nos coups de cœur



Chapelle de Chânes
et Saint-Antoine dans le désert

“ Je suis amoureuse de la fresque de Saint Antoine l'Ermite qui orne la chapelle Saint-André à Chânes. Je la trouve d'une beauté et d'une finesse extraordinaires. Elle a été découverte en 1985, puis restaurée lors des travaux de sauvegarde de la chapelle entamés à l'initiative de Mme Anaïs Jaccard. C'est aussi grâce à elle que j'ai découvert ce lieu extraordinaire qui possède une histoire millénaire, car les premiers écrits le mentionnant datent du XII^{ème} siècle.

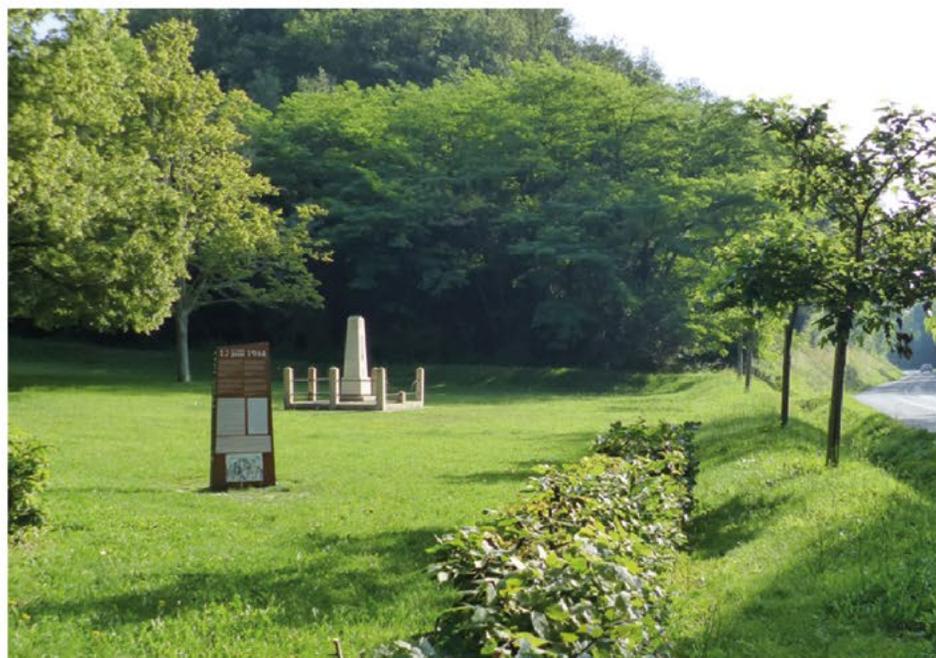
Je ne me lasse pas de venir ici. J'adore observer les murs qui font parfois apparaître, grâce aux changements de la température et du taux d'humidité, de nouveaux dessins. C'est fascinant ! Je trouve ce lieu magique. C'est ici que nous avons d'ailleurs organisé, il y a 18 ans déjà, le tout premier spectacle du tout premier festival "Contes en Côtière". Il a raconté l'histoire des lépreux qui venaient chercher un miracle dans cette chapelle construite à proximité d'une ancienne léproserie. Les Contes en Côtière c'est mon deuxième coup de cœur, mais puisqu'il faut choisir, Saint Antoine reste mon préféré !



Christine Plantier

“ Je trouve cette fresque d'une beauté et d'une finesse extraordinaires !

“ **J’espère que les générations futures seront également sensibles à ce lieu de mémoire !**



Site mémorial des 21 fusillés du Moulin Givry à Dagneux

“ *Mon coup de coeur à moi, c’est le site du lac Neyton et des 21 fusillés du Moulin Givry à Dagneux. Pour le lac, avec ses abords bien aménagés, mais surtout pour le monument aux fusillés du 12 juin 1944.*

Je suis né à Montluel et pendant mon adolescence j’y venais souvent à pied et à vélo. En tant que fils de prisonnier de guerre évadé, je me sentais très concerné par cette période de guerre mondiale et j’étais également très sensible à ces épisodes tragiques, comme l’exécution des prisonniers à deux pas de chez nous...

Ainsi ça a été une grande surprise et un plaisir de redécouvrir ce lieu de mémoire aussi bien revalorisé. Je suis ému à chaque fois. C’est super d’avoir intégré les stèles avec les noms et les origines des 21 victimes du régime nazi.

Dominique Lévêque



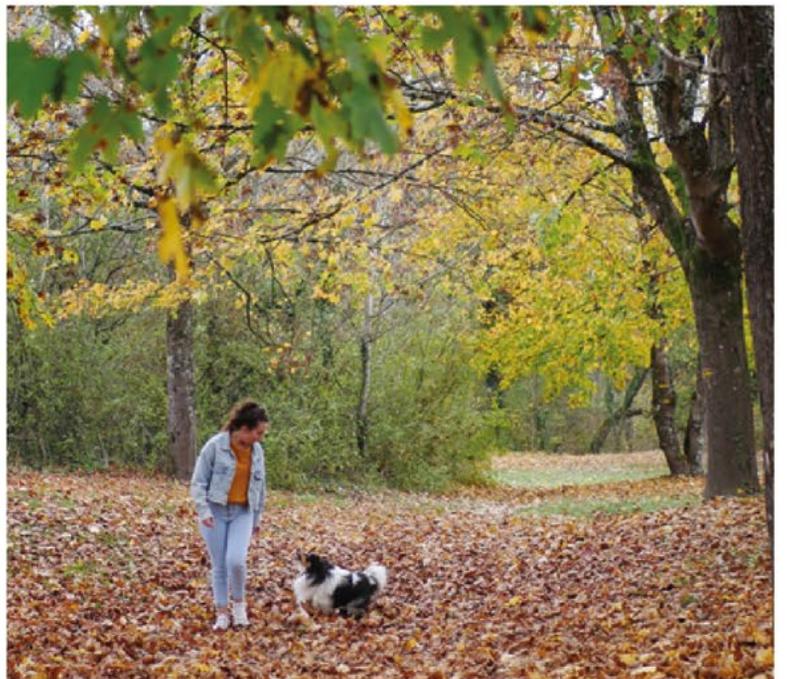
Le site du Vieux Moulin à Balan

“ *Mon coup de coeur ? Les Lômes à Balan. C'est un endroit magique, en perpétuel mouvement, façonné par le Rhône. En fait, les Lômes sont des anciens bras du Rhône où l'eau vient et s'en va selon les saisons. J'aime beaucoup me promener par ici.*

Je suis étudiante en génie bio et les Lômes sont pour moi un laboratoire à ciel ouvert : les pelouses sèches, les forêts alluviales, la faune et la flore particulières, souvent rares et protégées....

Selon les saisons, on y voit des orchidées, des iris sauvages, des castors ou des martins pêcheurs...

C'est un endroit où je me ressource facilement. Un endroit qui n'a jamais le même aspect, qui change tout le temps. On ne se lasse pas de sa diversité et de sa quiétude.



“ **Les Lômes
c'est un laboratoire
botanique à ciel ouvert !**

Liza Benatru & Lucky

“ Ambiance grand frisson au Bois de la Morte !



Le Bois de la Morte à Pizay

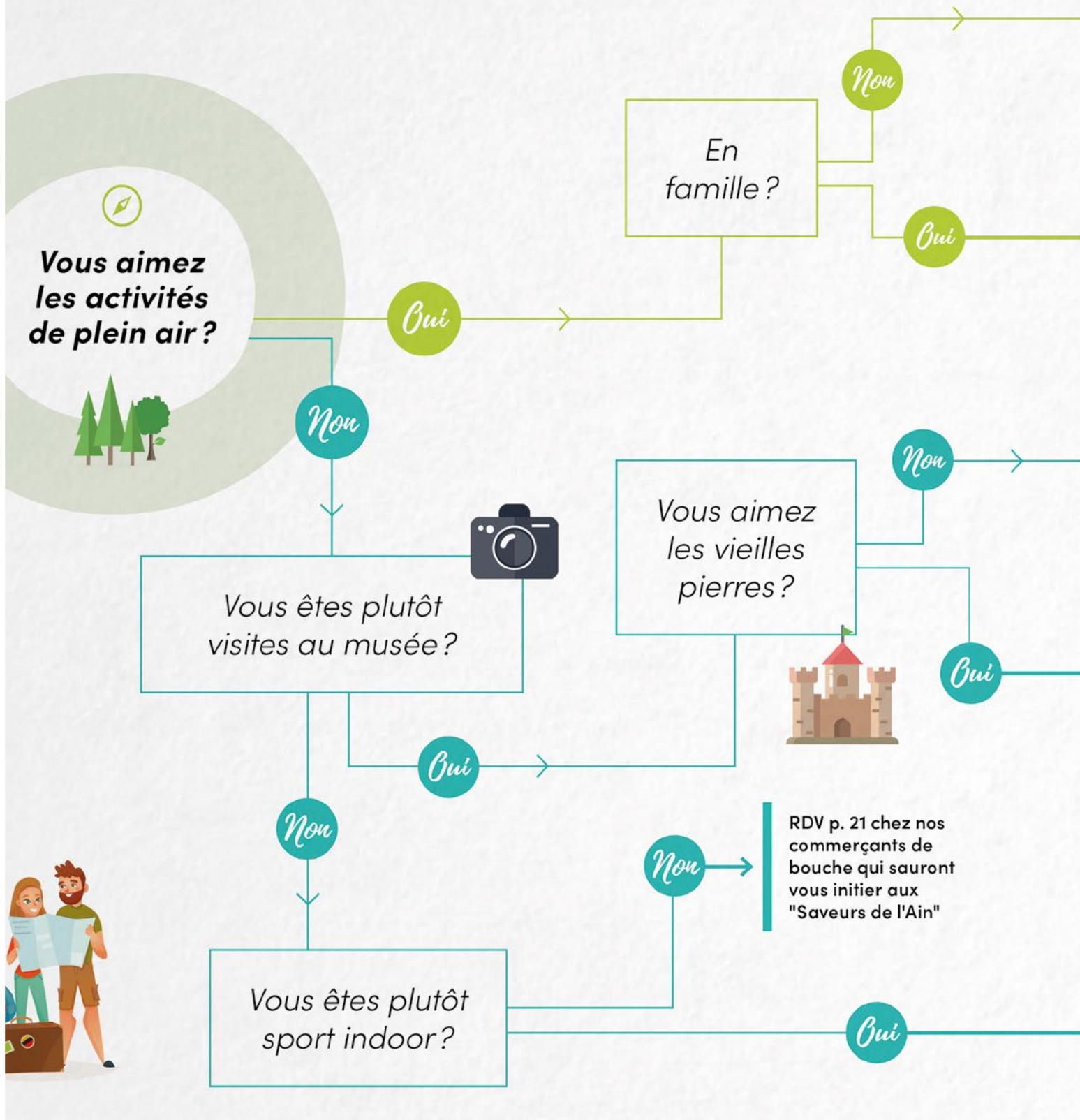
“ Je suis jeune et je préfère l'agitation des grandes villes au silence des campagnes, mais j'aime monter à cheval et sur la Côteière il y a de bons centres équestres placés dans un environnement exceptionnel.

Par exemple, j'adore les balades à cheval dans les forêts autour de Pizay. C'est très plaisant et apaisant. Ces forêts sont très bien entretenues et elles contiennent des arbres impressionnants. Il paraît que certains dépassent les 100 ans ! Et il y a beaucoup de possibilités de balades. On peut parcourir pratiquement 20 km sans emprunter de grands axes de circulation. Il m'arrive de croiser sur les chemins forestiers des animaux sauvages... Ces randonnées sont pour moi un moment de détente et de proximité avec mon cheval et avec la nature. Un moment de silence où le temps s'arrête...

Et puis, côté grand frisson, il y a le "Bois de la Morte", où le tueur en série local Martin Dumollard a enterré une de ses victimes ! Je suis sûre que ça peut attirer les curieux sur les chemins de randonnée !

Marie Boisson & Tchad

Quel Costellan êtes-vous ?





En solo?

Oui

RDV p. 20 : téléchargez l'appli 3CM & Moi pour choisir une randonnée guidée et commentée

En duo?

Non

Oui

RDV p. 16 pour une balade romantique au coeur des Lônes de Balan



RDV p. 52 pour partir à la recherche du "Trésor de Montluel", le jeu de piste de découverte du centre historique

Non

RDV p. 20 à l'Office de Tourisme "Le Costellan" à la découverte de son exposition du moment

Vous êtes plutôt vieux métiers?

Oui

RDV p. 22 à la rencontre du Moulin Malissard ou RDV p. 54 à la découverte de l'art de la chapellerie par Maison Delphine

RDV p. 14 pour découvrir la Chapelle de Chânes et sa fresque de Saint Antoine l'Hermitte



RDV p. 51 pour une session de karting électrique indoor sur un circuit de plus de 500 mètres



Nouveautés

La Côtière est un territoire qui bouge et qui évolue chaque jour tout en gardant son authenticité. Partez à la rencontre de ses habitants et de ses commerçants qui façonnent cette nouvelle Côtière et qui contribuent à sa diversité et à sa richesse.



DES COMMERÇANTS FÉDÉRÉS AU SERVICE DES USAGERS

L'union fait la force et les commerçants et artisans de la Côtière l'ont bien compris.

En 2020, ils ont créé COPEP'S, une nouvelle fédération de commerçants qui réunit les trois unions commerciales : l'AIMPEC (Montluel), BEBA ARTCOM (Balan et Béligneux) et l'UCAD (Dagneux).

En travaillant main dans la main, les commerçants et artisans de la Côtière souhaitent faire découvrir et mettre en lumière les nombreuses possibilités d'achats et de services disponibles localement. Habitants, salariés ou visiteurs de passage sur la Côtière, COPEP'S facilite votre quotidien !

Après une opération "chèques cadeaux" avec 30 000 € de

bons d'achat gagnés, COPEP'S met le cap sur le numérique et la communication. Le site internet COPEP'S vous permet de trouver depuis chez vous, sur votre ordinateur ou smartphone, l'ensemble des informations relatives aux artisans et commerçants de la Côtière.

Une façon de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, désireux d'avoir un accès direct aux offres et actualités des commerces de proximité.

www.copeps.fr - 

DES RANDONNÉES CONNECTÉES

La technologie s'invite dans les balades et les randonnées de la Côtière. À partir de l'appli mobile "3CM&Moi", laissez-vous guider en temps réel sur les parcours des itinéraires pédestres ou cyclistes. Fini la petite balade digestive qui se transforme en randonnée "commando" à la tombée de la nuit ! En plus de vous orienter, à la croisée de points d'intérêts comme un monument historique ou un site naturel, des informations sur l'histoire et le fonctionnement vous seront contées.

Cette approche numérique vient enrichir la signalétique directionnelle et la balisage jaune conforme à la charte départementale des 6 circuits pédestres de la Côtière. Partez sereins et connectés sur les sentiers de la Côtière !

L'application "3CM&Moi" est à télécharger gratuitement sur : Google Play et App Store.

LA CÔTIÈRE MISE EN SCÈNE

Des grenouilles qui se courtisent autour d'un étang, les grands chênes de la forêt de Pizay qui ont revêtu leurs manteaux blancs en hiver, un couple de chouettes hulottes perché dans le clocher de l'église qui veille sur un village endormi... Appréhendez autrement le territoire de la Côtière et ses richesses avec un regard artistique !

À travers son nouvel espace d'exposition, l'Office de Tourisme "Le Costellan" vous propose un autre regard sur la Côtière, au fil des saisons, selon la sensibilité, la technique et la matière travaillée par des artistes.

Une programmation annuelle d'expositions vous attend dans les nouveaux locaux de l'Office de Tourisme, en gare de Montluel.

Office de Tourisme "Le Costellan"
Place de la Gare - 01120 Montluel
04 72 25 78 54 - 



DU LOCAL ET DES SAVEURS DE SAISON À LA FROMAGERIE EMMA D

À seulement 25 ans, Emma Delmas, artisan-fromagère a déjà une dizaine d'années d'expérience auprès de maîtres-fromagers de renom.

Elle a choisi Montluel pour installer sa propre crèmerie-fromagerie qui est à son image : conviviale et chaleureuse ! Si sa boutique est une magnifique représentation de la richesse du terroir français avec des fromages issus de nombreuses régions, Emma aime mettre en valeur des produits issus de producteurs locaux comme la tomme de chèvre et les petits séchons de la Ferme des Roches à Saint-Maurice-de-Beynost. C'est un réel gage de qualité avec des fromages entièrement « fait maison », du moulage au salage, dans le respect des conditions animales.

La spécificité d'Emma est également d'allier son activité de fromagerie à sa passion pour la cuisine. Elle a plaisir à partager avec ses clients ses préparations fromagères qui évoluent au fil des saisons. Laissez-vous tenter pour un brillat-savarin qui prend les saveurs de l'ail des ours au printemps et de la truffe en hiver !

Fromagerie EMMA D
91 Grande Rue - 01120 Montluel
04 78 55 65 34 - 



VOTRE ACCORD PARFAIT AU "COMPTOIR DE FRED"

Qu'est-ce qu'un accord parfait mets et vins ? C'est lorsque le vin vient sublimer vos plats sans s'imposer. Si l'équilibre est respecté, alors le tour est joué !

Dans sa cave qui a ouvert ses portes en 2020 à Montluel, Frédéric Pralus se fera un plaisir de vous conseiller sur les accords mets et vins. Selon lui, s'il y a de grandes règles, il n'y a pas d'accords établis. Chaque personne a son propre accord parfait en fonction de ses goûts et de sa sensibilité.

Vous devez réaliser la carte des vins de votre mariage ou tout simplement choisir le vin qui accompagnera à merveille votre dîner entre amis ? Vous avez poussé la bonne porte !

Par ses conseils, Frédéric partage son expérience de chef sommelier, l'activité qu'il a exercé pendant 13 ans dans plusieurs restaurants étoilés lyonnais avant d'ouvrir "Le comptoir de Fred".

Le comptoir de Fred
29 Rue Notre-Dame-des-Marais,
01120 Montluel
04 72 25 77 74 - 

Leur Côticière



PATRICK MALISSARD

QUATRIÈME GÉNÉRATION DE MEUNIERS

Placé dans le quartier historique, le Moulin Malissard (anciennement "Moulin de l'Ange") est le dernier moulin urbain de la Côteière. Patrick, fils de Robert, petit-fils de Léon et arrière-petit-fils de Jean-Louis, fait tourner inlassablement les machines et se pose des questions sur sa succession.

Vous êtes meunier à Montluel depuis quatre générations. Racontez nous l'histoire de votre famille et de ce moulin...

C'est mon arrière grand-père Jean-Louis qui a créé notre société familiale en 1924. Nous allons donc bientôt fêter 100 ans d'existence. Au départ, Jean-Louis travaillait comme ouvrier dans ce moulin et dans un autre, placé en face de la collégiale. A l'époque, il y avait au moins trois moulins à Montluel et plusieurs autres sur la Côteière... Dans ce grand boom des meuniers, Jean-Louis a saisi sa chance et s'est lancé dans les affaires. Il a acheté ce moulin placé dans le centre historique de Montluel. La société tournait bien et elle s'est transmise de père en fils depuis quatre générations.

Pensez vous pouvoir le transmettre à votre tour ?

Je n'ai qu'une fille, alors je ne pense pas - sauf si elle tombe sur un fou !

Pourquoi ? Ce travail est si exigeant ?

J'adore mon travail, mais il faut dire honnêtement que je passe plus de temps au moulin qu'avec ma famille. J'ai commencé à 16 ans, donc cela fait plus de 40 ans que je fais ce travail ! J'ai vu notre métier énormément changer. D'un côté, la mécanisation a rendu le travail moins physique. D'un autre côté, la consommation de la farine a nettement baissé et a rendu la vente moins évidente. Le pain n'est plus un aliment de base pour les Français. Nous nous sommes donc tournés davantage vers l'élaboration de farines spéciales, vers la recherche de nos propres mélanges. Actuellement, j'élabore une vingtaine de farines différentes. Chaque mélange, nous disons dans notre métier "maquette blé", prend en compte aussi bien les spécificités des variétés de céréales que leur provenance territoriale. C'est un métier d'expérience et de précision car pour élaborer une farine intéressante et efficace, il faut

bien connaître sa matière première... Et ensuite, ce sont d'autres artisans qui apportent à mon produit une plus-value avec leur propre savoir-faire. La même farine peut donner naissance à une multitude de produits différents, plus au moins réussis.

Pour qui travaillez-vous ?

Ce sont avant tout les boulangers et les pâtisseries, mais aussi des industries alimentaires de luxe et les traiteurs. Je vends aussi un peu de farine aux particuliers.

Quel est votre plaisir quotidien dans ce dur labeur ?

J'aime la relation avec mes clients, l'échange, le partage d'expériences... J'aime aussi voir naître des produits de qualité faits à base de ma farine.

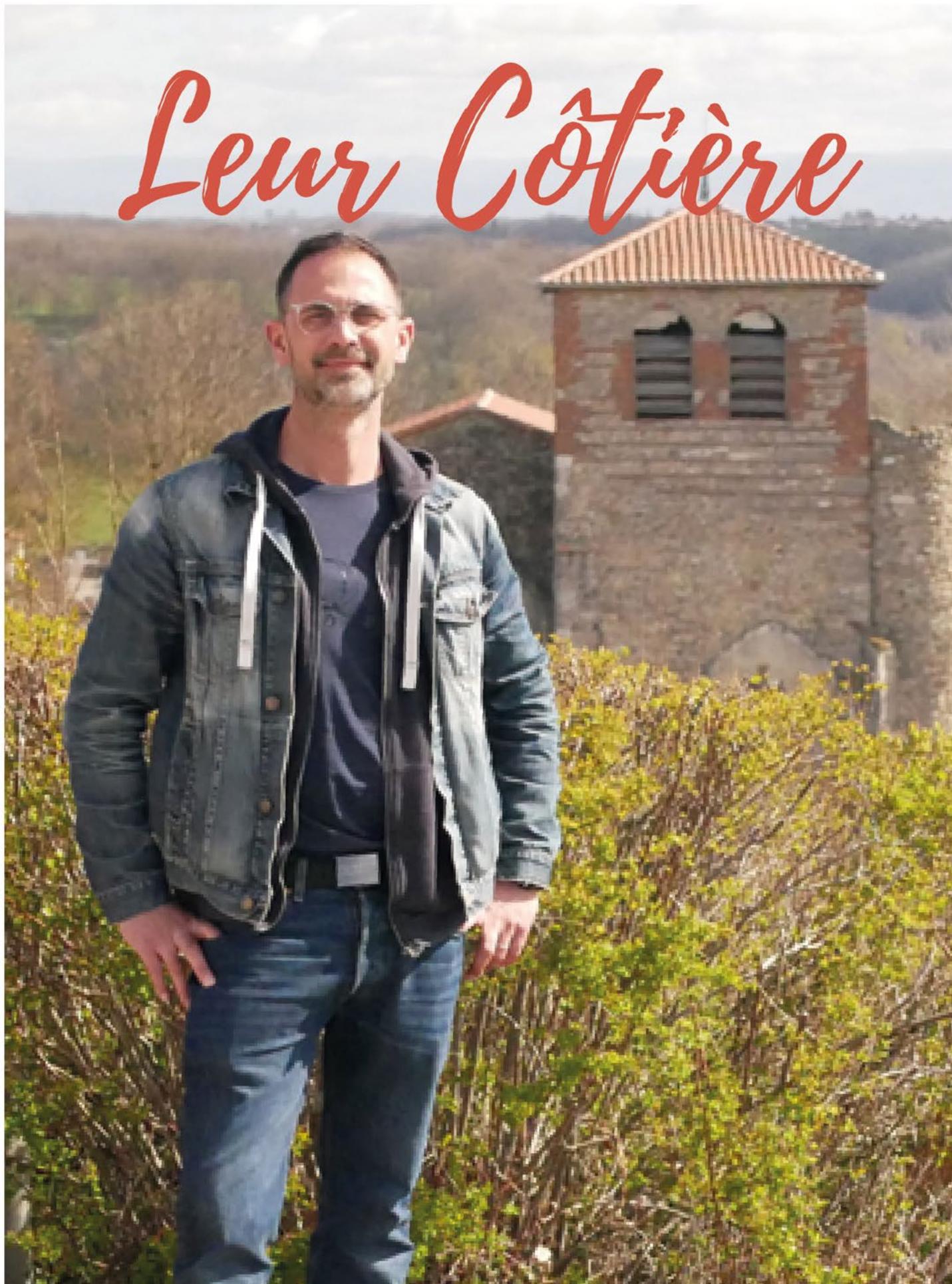
Etes-vous attaché à ce vieux moulin dont les pierres datent certainement du Moyen Âge ?

Oui bien sûr. Nous travaillons ici depuis un siècle ! Nous habitons aussi sur la Côteière depuis quatre générations. Moi même, j'habite depuis de nombreuses années à Niévroz, alors mon attachement à ce lieu est affectif, même si du point de vue purement pratique notre placement aujourd'hui crée plutôt un handicap. Le centre de Montluel est difficilement accessible pour les camions de livraison et l'endroit ne permet pas un développement de la société.

Quelle serait la situation idéale ?

Prendre ses vieilles pierres qui contiennent 1 000 ans d'histoire de Montluel et 100 ans d'histoire de ma famille, les déplacer dans une zone industrielle et faire une belle extension !

Leur Côtière



GUILLAUME BIGOURDAN

DES RACINES ET DES AILES...

Il a créé en mars 2020 le groupe Facebook "Confinement en Côtère" pour donner du positif aux habitants de ce territoire qu'il considère comme dynamique, attractif et talentueux.

Qui êtes-vous Guillaume ?

J'ai 42 ans, depuis 4 ans j'habite à La Boisse, je suis conseiller technique d'insertion et travaille avec des handicapés psychiques dans le domaine des espaces verts. Ce métier correspond bien à mon besoin permanent d'apprendre et de transmettre. J'aime la liberté, le mouvement, le challenge...

Etes-vous originaire de la Côtère ?

Non, je suis né à Lyon mais j'ai déménagé sur la Côtère à l'âge de 7 ans pour la quitter à 18 ans et retourner à Lyon. Ensuite, j'avais une grande envie de voyager. J'ai parcouru une partie du monde : Costa Rica, Angleterre, Argentine... au gré de mes envies pour revenir finalement sur la Côtère. Je l'ai fait par amour. J'ai rencontré une femme extraordinaire originaire de la Côtère et nous avons décidé de continuer notre vie ensemble et ici. Après tous mes voyages et aventures, je reviens donc un peu au pays de mon enfance. Et je trouve que c'est un beau pays qui a beaucoup à offrir.

Vous mettez ce territoire bien en valeur sur vos pages Facebook. Quelles sont les origines de cette initiative ?

Tout d'abord, lors du premier confinement en mars 2020, je voulais faire quelque chose de positif pour remédier à la peur collective. Il fallait trouver un moyen d'action sans pouvoir bouger de chez moi. J'ai donc eu cette idée simple et facile à réaliser, et qui est aujourd'hui la base de toutes les autres initiatives, de créer un groupe facebook "Confinement en Côtère". Il a fêté sa première année d'existence le 22 mars 2021 avec 4 150 abonnés ! Il y avait donc un réel besoin de se réunir virtuellement pour communiquer, comprendre, réfléchir ensemble sur les possibilités d'agir localement à la situation de crise internationale sans précédent. Personnellement, je crois beaucoup au local et à la proximité. Je pense qu'on n'est jamais mieux servi que par soi-même. Notre territoire est riche en talents divers, autant les utiliser pour créer une bonne dynamique de proximité.

Ensuite, vous avez entamé des actions plus concrètes...

Oui, c'est exactement ce qui s'est passé. Notre devise dans ce groupe c'est "l'entraide et la bienveillance". Nous avons donc commencé en avril 2020 par la fabrication des masques, car il y avait une grande pénurie sur le secteur. Ainsi est né un autre groupe facebook "Le bal masqué". Nous avons fabriqué environ 2 000 masques et visières qui ont été distribués au corps médical, dans les EHPAD, à la population... Permettez-moi de citer quelques personnes qui ont mis leur temps et leur énergie au service de tous : Nadia Bourghanemi et Mireille Vassalle (couturières), Olivier Calma et Jonathan Cormier (maker 3D), Ingrid Diaz (logistique), Julie Duffon (médiatrice web)... Ils ont travaillé durant un mois, jour et nuit ! La 3CM nous a également aidés financièrement par l'achat des fournitures.

Et après cette première action d'urgence ?

Nous avons créé également un autre groupe "Entrepreneurs en Côtère" au sein duquel nous essayons de soutenir au mieux des activités économiques locales. Nous mettons la lumière sur les produits et les services, sur les initiatives et talents locaux... Les résultats sont encourageants et le groupe compte aujourd'hui 230 membres qui aimeraient enfin pouvoir se retrouver autrement que par des écrans interposés. Car c'est avant toute chose, une grande aventure humaine parsemée de rencontres et de découvertes enrichissantes.

Pensez-vous que la fin de la pandémie sonnera le glas de cette aventure ?

Personnellement, j'ai envie de continuer. Toujours avec le même désir de mettre en valeur la Côtère et ses talents, de mettre en place des actions solidaires et bienveillantes. Et peut-être un jour de réunir enfin 4 150 membres du groupe - voir plus, car nous gagnons environ 100 nouveaux membres chaque semaine. J'ai envie de vous dire que ce n'est pas fini, qu'on aura toujours besoin de positif et de bonne humeur, que l'après-covid nous permettra de déployer nos ailes en s'appuyant sur nos racines.



Escapades

HISTORIQUES
PATRIMOINES
NATURES
GOURMANDES

Escapades historiques

Le camp militaire de la Valbonne

Il faut croire que La Valbonne a été prédestinée à l'avenir militaire. Les vestiges du passé attestent l'attraction de différentes armées pour cette vaste plaine qui longe le Rhône.

LA PLAINE DE LA VALBONNE, CONVOITÉE PAR LES MILITAIRES

La première colonisation militaire de La Valbonne date de la conquête de Lyon par les Romains (43 avant JC).

La borne militaire de La Valbonne, retrouvée en 1879 près de Chânes et conservée au musée gallo-romain de Lyon, témoigne de la présence sur ce territoire de nombreux vétérans des guerres gallo-romaines. La borne mentionne en latin le nom de Tibère, empereur de Rome (14 avant JC - 37 après JC).

Placée sur un axe stratégique reliant Lyon à Genève, La Valbonne a été ensuite le lieu de nombreuses batailles d'envergure : les guerres de pouvoir entre les dirigeants romains (Septime Sévère contre Albin), les pillages par des hordes germaniques à la conquête de Lyon ou encore les batailles des guerres féodales françaises. L'intérêt stratégique de ce lieu a été également apprécié à sa juste valeur par les stratèges des temps modernes qui ont décidé d'installer ici une base d'entraînement et d'instruction militaire.

PRÈS DE 150 ANS DE PRÉSENCE MILITAIRE SUR LA CÔTIÈRE

Le camp militaire de La Valbonne, dans sa forme actuelle, a vu le jour dans un contexte particulier. La France est sortie vaincue de la guerre de 1870. L'entrée dans l'époque moderne l'a obligée également à développer et moderniser son matériel militaire. A cette époque, l'Armée Nationale possédait déjà un camp dans la région lyonnaise - à Sathonay. Il a été mis en place sous le Second Empire, par le général Castellane, mais avec le développement fulgurant de l'armement moderne, il est vite devenu insuffisant.

Pour ses manœuvres, l'armée avait besoin d'un espace plus vaste et plus éloigné de la ville. Le général Bourbaki, gouverneur militaire de Lyon, songe ainsi à la création d'un vaste camp militaire sur un placement stratégique et isolé.

Le choix de la plaine agricole de La Valbonne à l'est de Lyon s'impose à lui par sa proximité de la route nationale, de la voie ferrée Lyon-Genève et du Rhône. Il apprécie aussi son côté

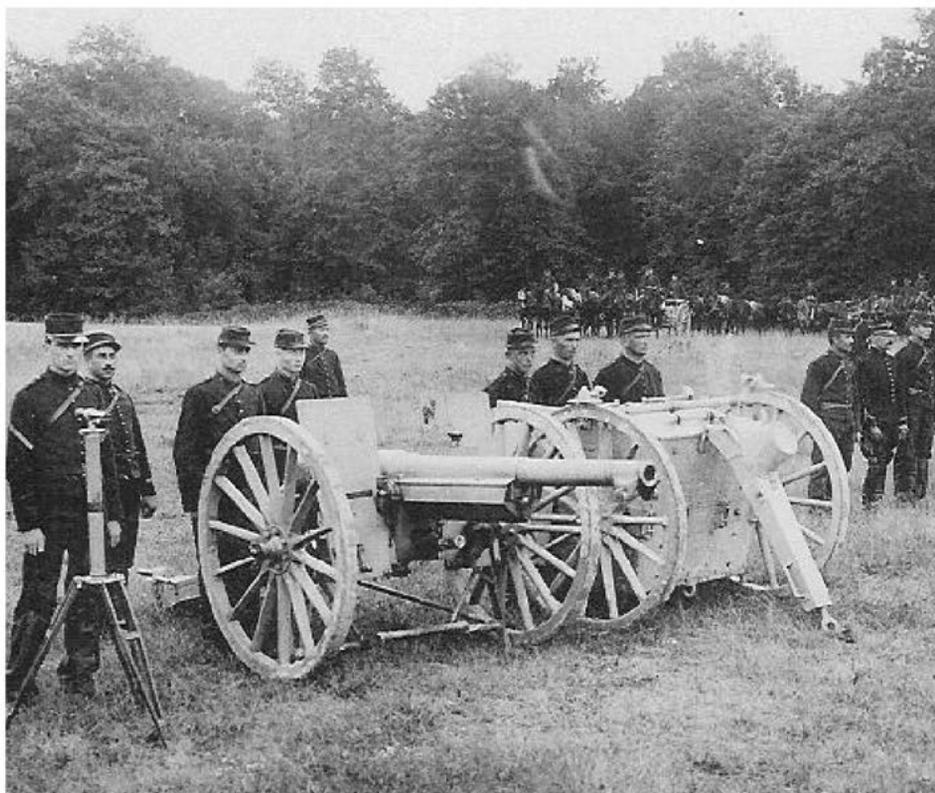
sauvage, très peu peuplé... Ainsi est né le projet de la création du camp militaire à La Valbonne. Il est ensuite approuvé par le président Thiers en septembre 1872.

Le camp est aménagé à partir de mars 1873 par une compagnie du 2^{ème} génie qui y séjournera jusqu'en 1876.

Il s'étend sur les communes de Balan, Bèlignieux, Saint-Maurice-de-Gourdans et Saint-Jean-de-Niost. Le terrain de départ se déploie sur environ 900 hectares, mais il fera par la suite l'objet de plusieurs extensions, notamment en 1904-06 et 1927-30, pour atteindre plus de 1 600 hectares.

Les 86^{ème} et 92^{ème} régiments d'infanterie s'y installent en 1873, le 29^{ème} bataillon de chasseurs à pied en 1874, puis jusqu'en 1914 une compagnie hippomobile du 14^{ème} escadron du train. Les hébergements sous des tentes cèdent progressivement la place aux baraquements, puis à des bâtiments en dur pour devenir enfin un vaste complexe contemporain doté d'une piscine et d'une salle de sport.

En 2009, le camp de La Valbonne est devenu une base de défense.



Il accueille actuellement le groupement de soutien, le 68^{ème} régiment d'artillerie d'Afrique, le régiment médical, le centre de formation opérationnelle santé, la base aérienne 278 d'Ambérieu-en-Bugey et le centre médical des armées.

Ces corps s'illustrent aussi bien dans les interventions extérieures (Rwanda, guerre du Golfe, Bosnie, Côte-d'Ivoire, Afghanistan, Mali) que dans les soutiens à la population française sur le territoire national (déploiement des éléments militaires de réanimation auprès de l'hôpital de Mulhouse pour stopper la pandémie Covid-19).

En 2019 la base de défense de La Valbonne a fusionné avec celle de Lyon.

Le long chemin a été parcouru par toutes ces générations de militaires. Tout a changé au cours des 150 ans d'histoire du camp militaire de La Valbonne : leurs habits, leurs habitats, leurs armes... Enfin presque tout, car deux choses demeurent intactes : leur attachement au territoire de la Côteière et leur engagement pour la France.



1874 : Le début d'une longue tradition d'instruction.

L'école de tir du camp est née un an après l'arrivée des premiers militaires. On y apprend le tir à la mitrailleuse. Pendant la guerre de 1914-18 une partie de l'école de tir est transformée en hôpital. Elle héberge ensuite, entre 1926-1930, un centre de formation de la garde républicaine mobile qui est dissout en 1938. En 1946, le camp accueille aussi le centre pour la formation à la conduite des véhicules qui sera fermé en 1960. De 1975 à 1999, La Valbonne a hébergé l'école de plongée de l'armée de terre avec des infrastructures importantes (fosses de plongée), ainsi qu'un centre de transmissions géré par le 45^e RT de Montélimar. Et enfin, le CEFOS (centre de formation opérationnelle santé) s'y établit en juillet 2012. Il prépare le personnel de santé pour les opérations extérieures et assure des formations paramédicales aux sous-officiers des armées de terre et de l'air.

1901 : L'arrivée des zouaves.

La loi de 1899 oblige les régiments de zouaves, en garnison en Afrique du nord, à détacher un bataillon en métropole. Ainsi, le 2^{ème} zouaves d'Oran envoie en 1901, le 1^{er} bataillon au camp de Sathonay d'où sont détachées à La Valbonne les 17^{ème} et 18^{ème} compagnies. De même pour le 3^{ème} Zouaves de Constantine qui détache son 3^{ème} bataillon à Sathonay et les mêmes compagnies à la Valbonne.

1917 : Les manoeuvres américaines.

Entre 1917 et 1918, La Valbonne a accueilli l'armée américaine dans un éphémère centre d'instruction d'infanterie, ainsi qu'un centre d'instruction de pilotage pour biplans DH4.

1942 : L'occupation allemande.

Le camp de La Valbonne est occupé par les Allemands jusqu'au 24 août 1944. Ce jour-là, les maquisards de l'Ain libèrent le camp, mais le 31 août 1944 la 11^{ème} panzer allemande tente de le reprendre pour s'opposer à l'avancée des Américains. Le lendemain, le camp est investi par les Allemands et 11 maquisards y sont tués. Ce même jour et le jour suivant a lieu la bataille de Meximieux après laquelle les Allemands évacuent définitivement la région.

Escapades historiques

Domaine Boiron, 400 ans d'histoire

Bercé par les bois et les étangs, le domaine Boiron jouit d'une parfaite quiétude au milieu d'une grande étendue de terres agricoles. Près de 300 hectares de terrain entourent cet ancien couvent des Augustins transformé en 2019 en location de vacances.

Il n'est pas facile de remonter le cours du temps et de retracer l'histoire exacte du domaine. On le mentionne comme Buesriont en 1295. En 1652 Jean-François Berlier de Montcroissant fait la donation de ce lieu à l'ordre des Augustins Déchaussés. Le couvent érigé en 1662 s'appelait "Le bois rond" ce qui a donné par contraction le nom actuel au domaine. Les Augustins ont utilisé dans leurs travaux de construction des matériaux locaux : bois, argile, pierre.. Ils ont donné au domaine le caractère dombiste, avec une grande bâtisse en U à deux étages. Les dépendances communiquent avec la cour centrale par le classique portail couvert typique de l'architecture paysanne de la Dombes. Tout comme les hangars à piliers de bois, un puits couvert, les toitures en tuiles "canal".

A l'époque des Augustins, le domaine devait posséder une chapelle, car lors de sa rénovation au XX^{ème} siècle de nombreux corps ont été exhumés au sous-sol de la bâtisse. A l'époque révolutionnaire, le domaine a certainement accueilli les prêtres clandestins qui ont laissé derrière eux une inscription "l'an V", qui dans le calendrier républicain correspond aux années 1796 et 1797 du calendrier

grégorien, avec le monogramme du Sacré Cœur sur une des cheminées du domaine.

En 1791, le domaine Boiron a été vendu comme bien national et il a appartenu successivement à la famille Sauvage de Saint-Marc, aux manufacturiers lyonnais Teste et à la famille Mérieux. Depuis octobre 2017, il est la propriété de la famille Prost, dont la fille Roseline gère actuellement ce lieu d'exception. Elle raconte le début de cette nouvelle page d'histoire qui s'ouvre au domaine Boiron: **"Mes parents ont acheté ce lieu, car ils ont été sensibles au paysage et à l'architecture dombiste. Ce n'était pas une terre inconnue pour mon père qui a grandi dans le coin. Plutôt le goût d'une madeleine de Proust, d'une enfance retrouvée... Et c'est vrai que ce lieu a un charme énorme ! Il est très authentique par son histoire, par son architecture, par son emplacement... Même l'aménagement intérieur, qui a dû pourtant bien évoluer au cours des siècles, laisse encore imaginer la vie quotidienne des moines, les prières dans leurs cellules, les repas communs... Le calme absolu qui règne ici est difficile à décrire. Ce domaine est extraordinaire, totalement extrait du monde".**





Aujourd'hui, le domaine est loué pour des événements privés et professionnels. Le lieu est très apprécié. Ses 13 chambres et son dortoir sont dotés d'une salle de jeu, d'un jardin privé, d'une piscine, d'un terrain de tennis, de vélos. Il offre un cadre idéal pour les réunions de famille ou les séminaires. D'ailleurs, juste avant le premier confinement, le carnet de réservation de Roseline Prost était bien plein ! La pandémie a perturbé le début de cette nouvelle aventure, mais le domaine Boiron a survécu déjà à bien d'autres contretemps. Il attend, imperturbable, de reprendre un nouveau départ.

“ Les Augustins déchaussés

C'est un des quatre ordres des moines mendiants. Il est issu d'une réforme de l'ordre des ermites de Saint-Augustin. Ils se distinguaient des grands augustins par le fait de marcher pieds nus. Les religieux de la congrégation française, créée au XVII^{ème} siècle, étaient familièrement appelés Petits Pères. Comme tous les religieux, ils font les trois vœux de pauvreté, chasteté et obéissance. Ils comptent environ 185 membres dans le monde. Les Petits Pères obtinrent plusieurs réformes adoucissant leurs constitutions très austères. La dernière, en 1746, les autorisa à porter des chaussures. Ils changèrent alors de nom et prirent celui d'augustins réformés. Après près d'un siècle de stabilité, l'ordre a rencontré des difficultés de recrutement et a subi, comme d'autres, des fermetures. La branche de France s'est éteinte à la Révolution.

Escapades patrimoines

La maison aux cent fenêtres

Le domaine de La Saulsaie, appelé aussi la maison aux 100 fenêtres, jouit d'une position stratégique intéressante qui a influencé fortement son histoire. Situé en plein cœur de la Dombes - à 10 km du Parc des Oiseaux de Villars-les-Dombes, à 15 km de la cité médiévale de Pérouges et à 30 km de Lyon - ce pittoresque lieu possède une histoire riche en rebondissements. La maison aux cent fenêtres a été construite en 1660 dans un parc arboré de 2.5 hectares. Actuellement, elle abrite la Maison Familiale Rurale avec des formations dans le domaine de la production végétale, des services aux personnes et aux territoires.

LA DOMBES, TERRE MAUDITE

Le destin de La Saulsaie est lié depuis toujours à la terre. Cette terre dombiste si particulière, d'origine post-glacière, argileuse et parsemée d'innombrables étangs artificiels. Cette terre maudite popularisée par Patrice Leconte dans son film "Ridicule" (4 Césars et 1 nomination aux Oscars) où les paysans mouraient massivement du paludisme. Il fallait la dompter, l'assainir et la forcer à la rentabilité. C'est ainsi que La Saulsaie est devenue au fil du temps un haut lieu de l'agronomie française.

Au XIX^{ème} siècle, Elie Decazes, ministre de Louis XVIII, a décrété par rapport à la situation sanitaire de la Dombes : "Nous devons nous promettre de faire tout ce qui dépendra de nous pour qu'il soit mis fin à une industrie qui consiste à nourrir des poissons avec des hommes". Césaire Nivière l'a fait - au prix de toute sa fortune personnelle. Et cela s'est passé au domaine de La Saulsaie.





“ Il faut créer sur la limite du Pays d'Étangs, là seulement où le dessèchement volontaire est possible, non loin de Lyon, c'est-à-dire sous les yeux des propriétaires de la Dombes, une ferme-école dont la mission serait non seulement de donner l'exemple d'une culture productive sans étangs, mais de former sur le sol des Dombes, et pour les Dombes, de jeunes fermiers actifs et intelligents...

Césaire Nivière



UN DOMAINE PRÉDESTINÉ AUX EXPÉRIENCES AGRICOLES

Tout d'abord considéré comme un arrière fief de la baronnie de Montribloud, le domaine a été vendu par Jean de La Saulsaie à l'archevêque de Lyon Camille de Neuville de Villeroy. L'architecture médiévale a été transformée en château de plaisance avec tout le confort du XVII^{ème} siècle.

Au XIX^{ème} siècle, La Saulsaie redevient la propriété de la famille de Montribloud pour se transformer – sous la houlette du député agronome Alexandre Bodin de Montribloud – en haut lieu des expériences agricoles. Avec ses deux acolytes, Greppo et Guinchard, Alexandre Bodin testa à La Saulsaie les actions bénéfiques des fumiers, des chaulages et des composts. Il y cultiva de manière expérimentale la luzerne, la betterave sucrière, la pomme de terre... C'est également à La Saulsaie que se dérouleront les premières expérimentations des enclos d'élevage – les ancêtres d'actuelles prairies d'engraissement (embouches).

A proximité de Lyon, avec ses sociétés scientifiques, et du plateau de la Dombes, avec ses grandes exploitations agricoles friandes de nouvelles techniques, le domaine constituait un véritable pivot entre la recherche scientifique et l'application agricole.





LES GRANDES AMBITIONS DE CÉSAIRE NIVIÈRE

Acheté en 1840 par l'agronome Césaire Nivière, le domaine de la Saulsaie se transforme petit-à-petit en institut d'agriculture et se spécialise dans le drainage et la culture des sols argileux, ainsi que l'élevage. Pour entrer à l'institut, il faut être âgé de 17 à 23 ans et avoir de bonnes connaissances en français, arithmétique, géométrie et physique. Le programme d'étude s'étale sur quatre ans : première année autour du travail manuel, deuxième année autour du bétail, troisième année en études théoriques et quatrième année en direction pratique d'une exploitation.

L'OUVERTURE DE L'ÉCOLE IMPÉRIALE D'AGRICULTURE

Le domaine acquiert en 1848 la dénomination d'École Régionale - le titre décerné uniquement à trois autres établissements similaires en France. Vers 1851, sous le Second Empire de Louis-Napoléon Bonaparte, la Saulsaie est sacrée École Impériale d'Agriculture.

Le domaine devient donc une des premières écoles supérieures d'agriculture en France. Sa grandeur reste tout à fait exceptionnelle grâce à son énorme domaine d'application. La Saulsaie deviendra par la suite l'École Nationale d'Agronomie - jusqu'à son transfert en 1872 à Montpellier.

LA CHUTE FINANCIÈRE ET LA RÉUSSITE SANITAIRE

Césaire Nivière engloutit sa fortune personnelle, ainsi que celle de sa femme

et de ses neuf enfants dans son projet de l'École Nationale d'Agronomie. Au départ, il a acquis une partie du domaine de la Saulsaie, 340 hectares issus du démembrement du domaine initial de 1100 ha dont 32 étangs.

Les acheteurs des autres parties du domaine d'origine (760 ha) se sont engagés - à vider leurs étangs. Pourtant l'ensemble restait insalubre. Pour remédier à cela et poursuivre son projet, Nivière était obligé de proposer à chaque propriétaire de parcelles voisines inondées, de devenir son fermier en prenant à sa charge les travaux d'assainissement et de chaulage. Pour emporter l'accord des propriétaires plus facilement, il a fixé le loyer à 4 % de la valeur foncière des terres. À partir de 1850, le domaine d'application de l'École représente 467 hectares d'un seul tenant et 1 600 hectares seront assainis autour de l'établissement. Ces travaux se révèlent efficaces comme en atteste la diminution significative des jours de maladie parmi le personnel de La Saulsaie.

Césaire Nivière a donc réussi le challenge fixé par le ministre de Louis XVIII, Elie Decazes. Hélas, toute tentative de rendre la production agricole à la Saulsaie rentable s'est soldée par un échec. Rien ne rapporte suffisamment pour prospérer durablement et couvrir un important investissement de départ : ni la fabrication du sucre de betteraves, ni la production laitière, ni l'élevage des moutons... Et Césaire Nivière finit sa vie fauché en se réfugiant chez son fils à Romanèche...

“ L'histoire continue... ”

Acquise par l'Association des Maisons Familiales Rurales en 1981, la Saulsaie revit à nouveau aux rythmes des rentrées scolaires. Environ 250 élèves fréquentent actuellement cette magnifique école et continuent à écrire l'incroyable destin de la maison aux cent fenêtres.

Escapades nature

Petits gestes, grands résultats

Il y a 4 ans, le village de Sainte-Croix s'est lancé dans une action hors du commun. Une trentaine de bénévoles se mobilise chaque année, entre janvier et avril, pour faire traverser la route de la Gentille à des milliers d'amphibiens.





Les habitants du plateau entre Pizay et Sainte-Croix connaissent bien cette petite route communale qui prolonge la montée de la Gentille pour rejoindre les Denières. D'un côté une dense végétation forestière, de l'autre côté l'étang de Botte... Un endroit calme, prisé des cyclistes et des promeneurs. Mais à la fin de chaque hiver, les passants constataient avec effroi un grand nombre de grenouilles et de crapauds écrasés sur la chaussée.

POURQUOI AUTANT D'AMPHIBIENS SUR LA ROUTE ?

Les amphibiens - grenouilles, crapauds, tritons et salamandres - se réveillent en janvier et quittent leur hivernage pour se reproduire dans les zones humides. A Sainte-Croix, ils nichent massivement dans la partie forestière de la route communale et la traversent pour pondre leurs oeufs dans l'étang en face. Bien que la circulation sur cette voie soit peu dense, les tentatives massives de passage se soldaient souvent par des accidents. Jacqueline Flor, habitante de la commune et bénévole du sauvetage des amphibiens depuis 2 ans, constate : "Pendant mes permanences le mardi, il m'arrive de ramasser jusqu'à 300 spécimens. Essayez donc d'imaginer environ 300 crapauds qui traversent

la route. Même en faisant extrêmement attention, les automobilistes ne peuvent pas les éviter !".

QUELLE EST LA MEILLEURE SOLUTION À CE PROBLÈME ?

Face à ce constat désolant, le conseil municipal du village a décidé d'agir. Michel Levrat, maire de Sainte-Croix, et son adjoint Michel Donguy expliquent : "La solution idéale à ce problème serait la création d'un corridor écologique. Hélas, le coût élevé de ce projet n'est pas à la portée de la commune. Les élus locaux ont également envisagé la fermeture temporaire de la route. Mais la population locale restait hostile à cette idée. Alors, avec l'aide de la Ligue pour la Protection des Oiseaux et le Conseil Départemental, nous avons trouvé une solution basée sur le bon sens".

Le système de protection est simple et efficace. Les filets tendus des deux côtés de la route empêchent les amphibiens de rejoindre la chaussée. Le long des filets, les seaux enterrés piègent temporairement les voyageurs qui cherchent désespérément le passage. Tous les matins des bénévoles viennent les recueillir, les compter et les

libérer dans l'étang en face. Le même processus se produit dans le sens inverse en permettant aux amphibiens de rejoindre à nouveau leur habitat après les noces...

ET LE RÉSULTAT AUJOURD'HUI ?

Aujourd'hui, le maire Michel Levrat est fier de la portée de cette action : **"Nous sauvons entre 8 000 et 10 000 espèces par an. Et pour le faire, la commune n'engage aucun coût financier. Nous profitons de la présence du technicien de la LPO, Alexandre Roux, qui encadre cette action du point de vue logistique et scientifique. Grâce à lui, les espèces sont répertoriées et comptées, les statistiques nous permettent aussi de mieux nous rendre compte de l'importance de notre action. La présence d'Alexandre, ainsi qu'une partie du matériel sont subventionnées par le Conseil Départemental. Nous avons également le soutien technique de l'entreprise Monnet Sève pour l'installation du dispositif. Mais il faut souligner avant tout l'engagement et la disponibilité sans faille de nombreux bénévoles, aussi bien de Sainte-Croix que des autres communes. Ils sont sur place tous les jours pour prélever les espèces, les compter et les libérer dans l'étang"**.

3 questions à ...

Alexandre Roux

*Chargé de mission biodiversité
auprès de la délégation
territoriale de l'Ain de la LPO
Auvergne-Rhône-Alpes*

Combien d'amphibiens les Saint-Cruziens ont-ils sauvés en 4 ans ?

Près de 40 000 ! Si on considère que 10% des amphibiens mouraient sur la route chaque année, cela représente environ 4 000 animaux sauvés qui ont donc pu se reproduire. La vie d'un amphibien peut durer 10 ans, alors à force de persévérance cette petite action locale se transforme finalement en grand geste écologique en faveur de la biodiversité.

Est-ce que tout le monde peut participer à ce sauvetage ?

Oui, à condition de se faire connaître auprès de moi-même ou des bénévoles référents, car nous souhaitons compter les amphibiens afin de connaître la réelle portée de cette action. Il y a également quelques règles de base. Pour sauver les amphibiens, il faut se lever tôt - entre l'heure du lever du soleil et 9h30 au plus tard. En arrivant plus tôt, on peut déranger les amphibiens dans leur pèlerinage. En arrivant plus tard, on expose les amphibiens piégés dans les seaux aux prédateurs diurnes et au soleil. Il faut penser à se mouiller les mains avant de manipuler les animaux, car leur peau sensible a besoin d'un contact humide, mais également après avoir fini l'opération, car certains amphibiens sécrètent des toxines urticantes faciles à nettoyer à l'eau ou avec un gel hydroalcoolique... Ne vous frottez donc pas les yeux après les avoir touchés. Lors de chaque passage, nous notons la date et l'heure, le nombre d'amphibiens sauvés mais aussi, s'il y en a, le nombre d'animaux écrasés sur la route.

Est-ce une action exceptionnelle dans l'Ain ?

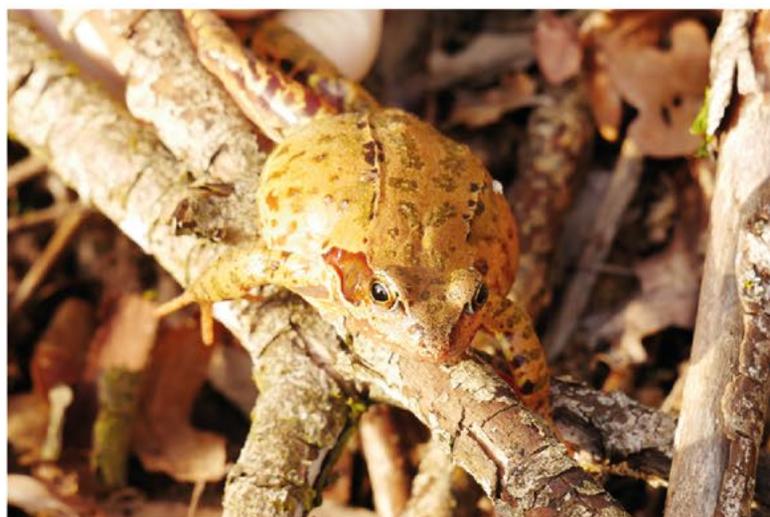
Actuellement, trois autres villages mènent des campagnes équivalentes, mais le site de Sainte-Croix reste exceptionnel par sa diversité. Nous avons recensé ici près de 10 espèces rares. A ma connaissance, c'est un des sites les plus diversifiés en France.





En quatre ans, le village de Saint-Croix est devenu la référence régionale en matière de sauvetage des amphibiens. L'organisation bien rôdée, les bénévoles impliqués, mais aussi le nombre des espèces rares découvertes grâce à cette action permet aussi de placer Sainte-Croix en tête des sites les plus remarquables dans la région AURA et en France !

“ Plus de 40 000 amphibiens ont été sauvés en 4 ans grâce à l'implication quotidien de 40 bénévoles !





Escapades natures

Les moutons tondeurs

La société gestionnaire du Réseau de Transport d'Électricité (RTE) a instauré une démarche intéressante pour l'entretien des pelouses du site à La Boisse qui s'étend sur 10 hectares. Une cinquantaine de moutons s'en charge quotidiennement !

La démarche d'éco-pâturage n'est ni simple ni évidente sur ce site de haute sécurité. Céline Galéa, membre de l'équipe de direction assurant la maintenance du réseau RTE dans le Rhône et l'Ain, explique : **"Nous avons 80 postes dans la région lyonnaise ce qui représente beaucoup d'hectares de terrain à entretenir. Pour assurer la sécurité de nos collaborateurs et celle de nos équipements qui garantissent l'alimentation du territoire en électricité, nous entretenons la végétation dans nos postes électriques. En effet, une végétation trop haute représente un risque potentiel puisqu'il n'est pas nécessaire qu'une herbe touche un équipement électrique pour que le**

courant passe entre les deux. C'est le phénomène d'arc électrique. Au-delà de ce risque, l'herbe trop haute facilite l'installation des terriers de lapins qui rendent le terrain instable et l'accès plus difficile. Nous avons donc réfléchi à des alternatives".

C'est la société TERIDEAL, en charge de l'entretien des espaces verts sur le site de La Boisse, qui a proposé à RTE une solution d'éco-pâturage.

Actuellement, une cinquantaine de moutons et brebis de la race Solognote broutent à proximité des transformateurs électriques. Ils naissent en toute quiétude sur le site. Pour éviter qu'ils ne gambadent n'importe où, RTE

a investi dans des clôtures et portiques. Les moutons sont régulièrement inspectés et soignés par un vétérinaire. Un berger se déplace deux fois par semaine pour vérifier la quantité d'eau et de nourriture disponibles, ainsi que l'état général des installations et du troupeau. En contrepartie, le poste électrique RTE est très bien entretenu : l'herbe est basse et les végétaux trop envahissants (type raisin d'Amérique) ont naturellement disparu. Les moutons solognotes semblent être heureux et reconnaissants pour cet accueil qui leur permet de remédier à la disparition de leur espèce.

“ La race solognote

C'est une race ovine rustique française très ancienne qui s'est développée avec le commerce de la laine pendant la Renaissance et est restée la principale source de revenus pour les paysans de Sologne jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle. A cette époque on ne compte pas moins de 300 000 moutons de la race Solognote. En 2007, il ne restait en France que 3 000 individus de cette race. Aujourd'hui, grâce au plan national de sauvegarde et grâce aux initiatives comme celle de RTE, la race solognote se porte beaucoup mieux.



Escapades gourmandes

Du producteur au conso'acteur

Tous les vendredis, les producteurs locaux se déplacent à Montluel pour distribuer des légumes, des œufs, des fromages ou du pain aux adhérents de l'association AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).



L'AMAP de Montluel, appelée "Les paniers de la Côtière", a été créée en 2006. Depuis 15 ans, elle rassemble, dans l'acte d'achat responsable, les producteurs et les conso'acteurs.

Sa présidente, Marie-Aline Dosso, explique le principe : **"En adhérant à notre association, les personnes intéressées s'engagent à récupérer chaque semaine les paniers des produits locaux, bio et de saison, pour une somme prédéfinie. Les producteurs locaux préparent donc les lots à l'avance et le jour de la distribution, chaque adhérent vient récupérer son panier. Dans notre cas, cela se passe tous les vendredis soirs à proximité de la MJC à Montluel. Les adhérents signent un contrat à l'année, ce qui garantit aux producteurs un minimum de revenu fixe. 100% du montant de leur panier est reversé aux paysans. Nous les appelons les « conso'acteurs » car leur achat est un acte engagé. C'est un partenariat solidaire. Je suis présidente de l'AMAP depuis 5 ans et je constate que cet engagement collectif ne faiblit pas. Notre association marche toujours aussi bien qu'à ses débuts. Malgré la multiplication des ventes directes locales, nous avons actuellement 74 adhérents".**

Isabelle Guillermin, se souvient encore de la liste d'attente sur laquelle elle a été obligée de patienter pendant 2 ans : **"Au début de cette aventure humaine, il y avait un tel engouement que nous ne pouvions pas tous nous inscrire en même temps. Au bout de 2 ans d'attente, j'ai donc eu la possibilité de faire partie de l'association. Je trouve que ce lien direct avec les producteurs est une excellente idée sociale et pédagogique. Tout d'abord, par notre achat solidaire, nous encourageons les fermiers qui font des efforts pour produire de la nourriture saine et de qualité. Ensuite, grâce aux rencontres hebdomadaires nous tissons des liens avec les paysans. Les échanges nous font découvrir leur travail, leurs soucis, leurs contraintes... Cette compréhension nous permet d'être plus mesurés en critique et certainement plus aptes aussi à payer le juste prix. Personnellement, l'association m'a ouvert les yeux sur un monde que je ne connais que très peu... J'ai pu visiter les exploitations et les fermes, découvrir les légumes méconnus etc... Et ce qui me touche le plus c'est le côté humain de cette initiative : la solidarité, le regard bienveillant posé sur l'autre..."**



L'engagement solidaire de l'AMAP va au-delà de cette relation privilégiée avec les producteurs. L'association fait travailler les Jardins Bio de la Dombes, un chantier d'insertion géré par l'association Tremplin de Bourg-en-Bresse. Sa cheffe de culture, Nadine Treuvev, explique le principe : *"Depuis l'ouverture de notre structure il y a 8 ans, nous embauchons régulièrement 20-25 personnes en CDD d'insertion. Elles nous aident à cultiver les légumes sur 8 hectares et apprennent les principes de la culture bio. Nous vendons chaque semaine environ 300 paniers de légumes ce qui représente environ 75% de notre chiffre d'affaires global. C'est une belle action !"*

L'association "Les paniers de la Côtière" a instauré aussi la distribution hebdomadaire et gratuite de deux paniers solidaires au profit des personnes désignées comme nécessiteuses par le Secours Catholique et Sols'tisse.

L'AMAP rassemble avant tout des adhérents de la Côtière : 47% de Montluel, 27% de Dagneux et 26% des autres communes (Pizay, Niévroz, Balan, Bressolles, Jailleux, La Boisse, mais aussi Tramoyes, Miribel ou Jons). Quant aux producteurs, ils viennent à 59% de l'Ain, à 18% du Rhône et à 23% des autres départements de la région. Mais ils sont tous labellisés "agriculture biologique".

Escapades gourmandes

L'Essentiel vient du cœur

*C'est une femme qui rentre dans le cœur des gens par la bouche...
Sa devise : "l'amour ça se cuisine tous les jours".
Et c'est ce que fait Cécile Montagnon depuis 2009.*

Un peu rêche au premier abord, le cœur d'artichaut de Cécile s'ouvre tout doucement au fil de chaque rencontre. Au bout d'une demi-heure la patronne sévère, qui vous a passé un savon parce que vous n'êtes pas rentré par la bonne porte, se transforme finalement en bonne copine. Elle tutoie facilement, affiche un grand sourire et parle franchement. Elle n'aime pas les chichis et le restaurant qu'elle a créé à Bressolles est comme elle - sans prétention. Son nom reflète d'ailleurs parfaitement cette réalité. "L'Essentiel" est un lieu de partage du bonheur simple : de la cuisine familiale et de la bonne humeur.

Cécile Montagnon est arrivée sur la Côte d'Azur à l'âge de 12 ans. Elle a habité pendant 8 ans à La Valbonne avant de quitter la région pour poursuivre sa vie remplie d'aventures. Cette biochimiste de formation a travaillé 15 ans dans le secteur de la bijouterie jusqu'au jour où elle a eu envie de changer de cap. Une nouvelle idée a alors germé dans sa tête - revenir sur sa terre d'enfance et ouvrir des chambres d'hôtes. C'est dans cette optique qu'elle s'est intéressée tout d'abord au bar-tabac de Bressolles qui cherchait un acquéreur. Et puis, elle a repris ce lieu et elle a découvert à quel point il était important pour la vie sociale

du village. C'est d'ailleurs à la demande des habitants de Bressolles qu'elle a commencé à préparer ses petits plats. Cécile se rappelle : **"Au départ, je voulais juste faire des plats à emporter, mais les gens avaient envie de s'asseoir, boire un verre, passer un moment ensemble autour d'un repas... Alors j'ai commencé à préparer des petits menus très simples, car je n'ai aucune formation pour le faire ! Mes parents travaillaient dans l'hôtellerie et la restauration. C'était la seule expérience professionnelle que j'avais dans ce domaine ! Je savais à quoi m'attendre, mais je ne savais pas comment m'y prendre. J'ai appris tout simplement à adapter la cuisine familiale pour 4 personnes à l'échelle d'une salle de 30, 50 ou 70 personnes. J'ai tout appris dans l'action. Je suis néophyte dans ce métier".**

Autodidacte depuis 10 ans déjà, Cécile Montagnon se réjouit actuellement d'une petite renommée qui dépasse largement les frontières de Bressolles. Ses grandes tablées organisées autour d'un plat unique - en occurrence "la tête de veau" - sont devenues pour certains incontournables. Cécile raconte : **"A chaque repas, nous avons environ 60 convives qui viennent de Bressolles évidemment, ce sont mes supporters les**

plus fidèles, mais aussi de Faramans, Dagneux, Pizay, Miribel, Ambérieu-en-Bugey ou même de Bourg-en-Bresse. Et je ne sais pas comment ils font pour manger ça ! Je déteste "la tête de veau" ! Pour tout vous dire, c'est la plus grande preuve d'amour que je donne à mes clients. En la cuisinant, je respire régulièrement des huiles essentielles pour ne pas m'évanouir. Mais je persiste, car j'adore voir les gens heureux. Il y a une ambiance incroyable lors de ces repas. Les clients chantent, rigolent... Quand les plats arrivent, le silence tombe ! Quel bonheur pour moi de les observer du coin de ma cuisine en train de partager de bons moments, de goûter aux plaisirs simples et essentiels".

Et oui, c'est tout ça "L'Essentiel" - un lieu où chacun trouve une écoute et une attention particulière, car il y a de l'humanité dans ce restaurant familial. Cécile dit : **"C'est important de s'aimer. Et la table est un bon endroit pour l'exprimer. Je pense que mon père serait fier de moi, car ouvrir un restaurant était son rêve".** De la photo accrochée au dessus de la porte de la cuisine, Pierre Montagnon regarde attentivement sa fille en train de cuisiner. Il a comme une petite larme au coin de l'œil... Et Cécile aussi.



La recette de la tête de veau pour 4 personnes :

- prendre 1 tête de veau roulée
- la mettre dans 2 à 3 litres d'eau avec du gros sel, du thym, du laurier, des oignons
- cuire pendant 4 heures
- réserver le bouillon
- mettre la viande refroidie au frigo et la couper le lendemain en tranches épaisses de 3/4 centimètres
- dans le bouillon de la veille faire cuire à nouveau les tranches de tête de veau pendant 2 à 3 heures à feu doux
- juste avant le repas faire cuire les légumes de votre choix (pommes de terre, carottes, poireaux)
- servir la tête de veau accompagnée de légumes dans des assiettes bien chaudes
- proposer ce plat avec la sauce gribiche

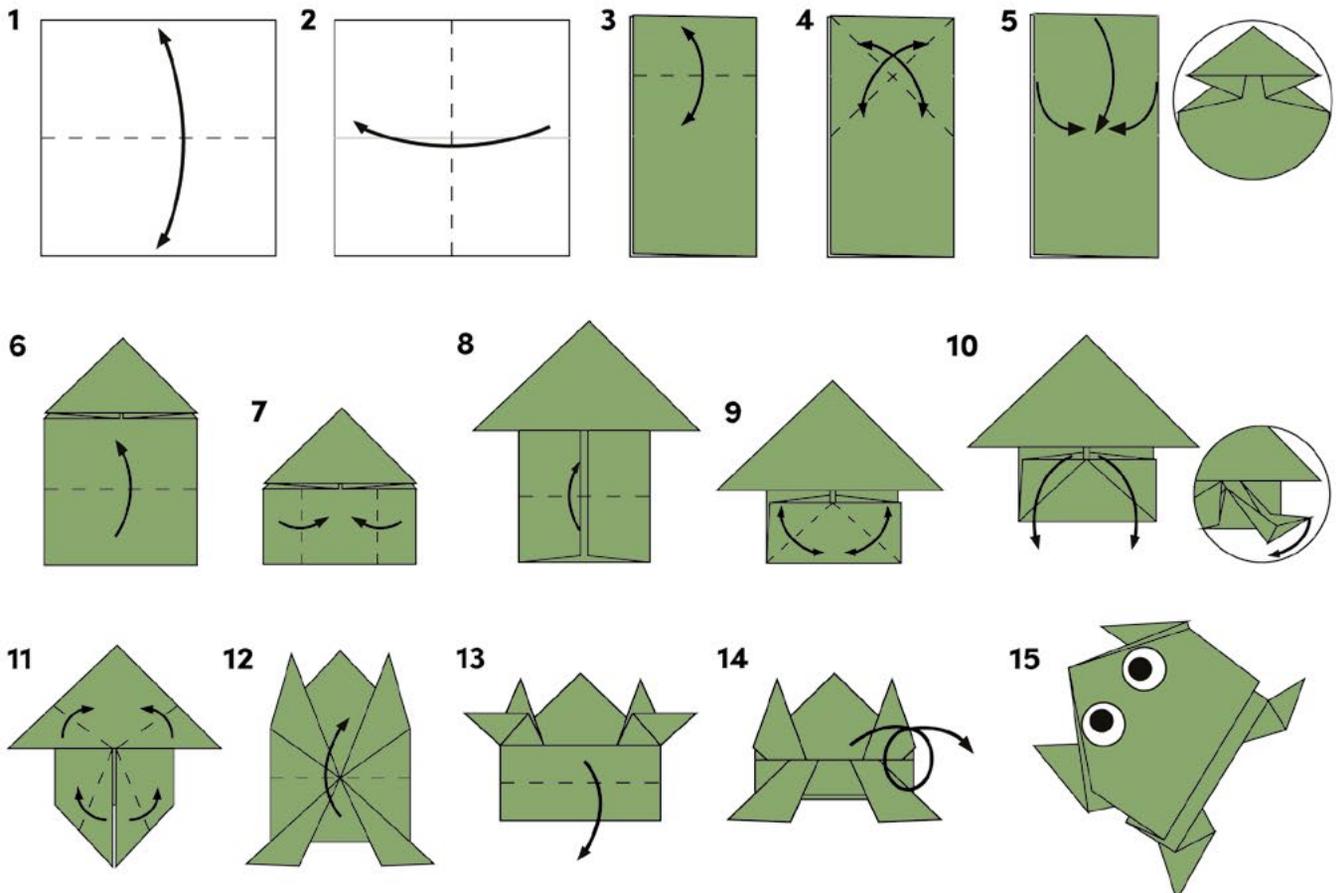


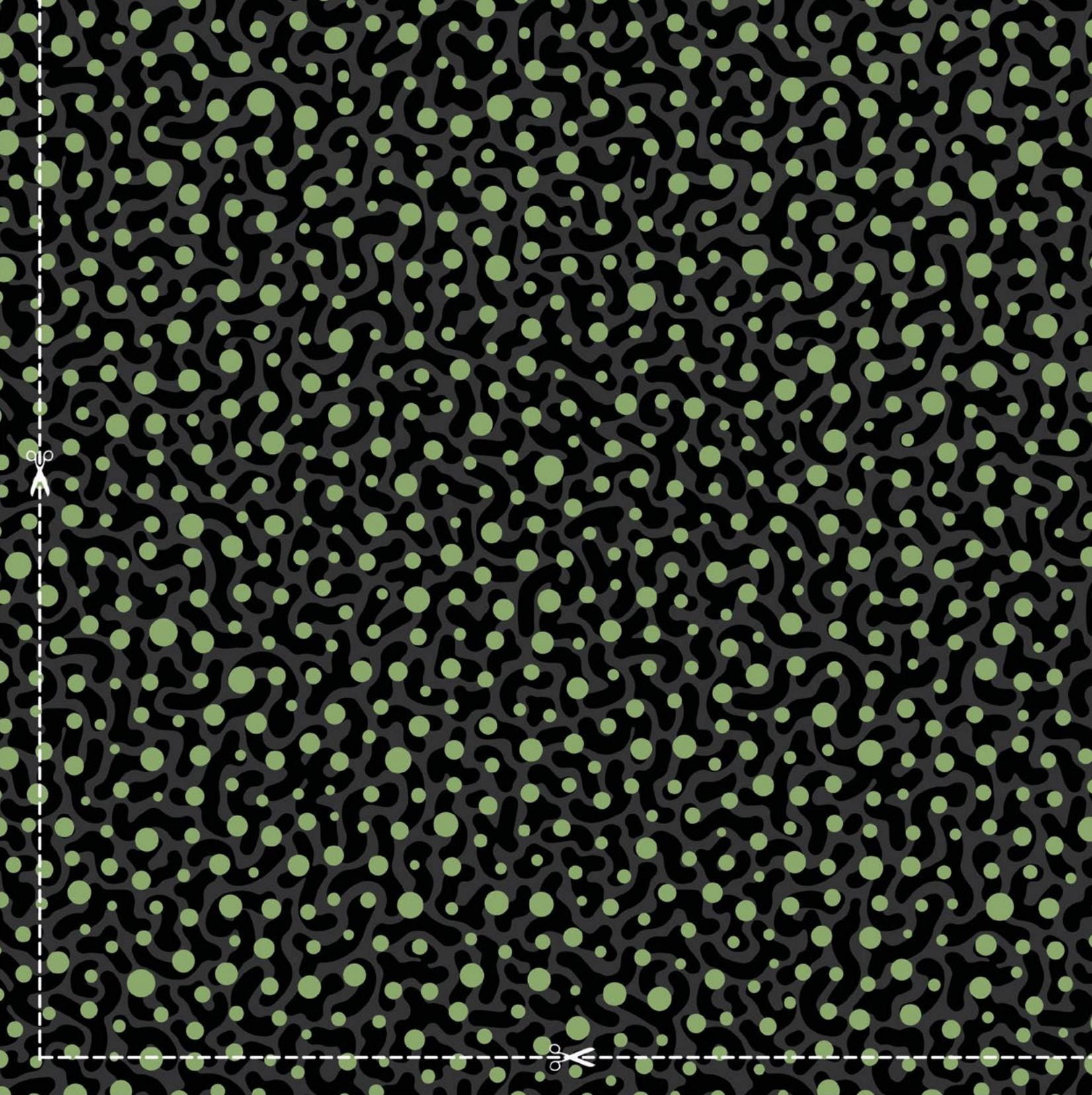
Fais toi-même

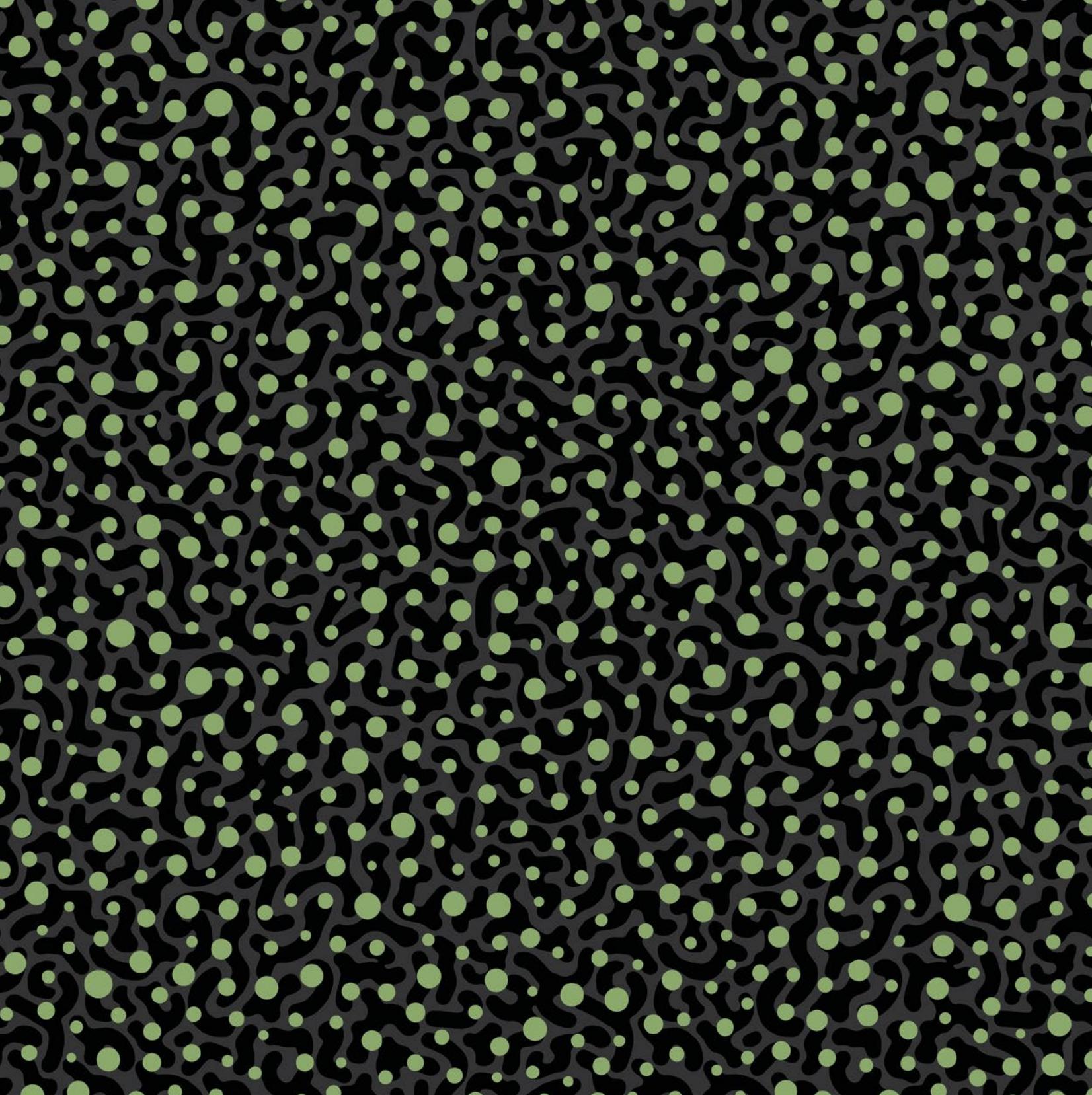
Une grenouille sauteuse

Initiez-vous à l'art japonais de l'origami en réalisant une grenouille sauteuse !
A partir de la peau de grenouille ci-contre, laissez-vous guider étape par étape.
Avec un peu de patience, le tour est joué !

L'origami est une activité que les enfants comme les parents prendront plaisir à partager.
Cette activité de pliage de papier fait appel au sens de l'observation, mais aussi à la précision.
Tout en s'amusant à fabriquer son origami, on entraîne donc sa motricité fine.







Partagez vos créations ! Photographiez votre petite grenouille sous son meilleur profil et faites suivre vos clichés à l'Office de Tourisme "Le Costellan" : lecostellan-ot@3cm.fr

Une communauté de grenouilles sauteuses «Made in Côtière» sera créée sur les pages Facebook et Instagram "Le Costellan Office de Tourisme".

Et... Que diriez-vous d'organiser une course d'amphibiens en papier ?
A vos marques, prêt... sautez !

Cap sur des vacances éco-responsables

Le tourisme, c'est 8% des émissions mondiales de gaz à effet de serre, un chiffre en hausse constante. Alors, comment profiter pleinement de ses congés en limitant les impacts sur l'environnement, les sites touristiques et les habitants ?



4 CONSEILS pour un séjour éco-responsable



1

ACHETEZ LOCAL

Un fruit ou un légume importé par avion consomme 10 à 20 fois plus de pétrole qu'un fruit ou un légume issu d'une production locale et de saison.

Avec plusieurs marchés hebdomadaires et une dizaine de producteurs qui proposent de la vente directe à la ferme, vous aurez l'embaras du choix pour déguster des produits locaux et de saison, tout en préservant l'environnement. Une bonne raison de faire le plein de vitamines et de saveurs du terroir.



FAITES LE TRI

2

Chaque année, les Français jettent en moyenne 573 kg de déchets par habitant dont 19% sont des matériaux recyclables (emballages plastiques, papier, cartons, métaux, verre) et 13% des déchets compostables.

En vacances, continuez les bons gestes de tri. Rendez-vous sur l'appli mobile "3CM&Moi" pour connaître les consignes de tri en Côtière et trouver la borne de tri sélectif la plus proche de votre lieu de résidence.

Adoptez également de bonnes habitudes pour limiter les déchets. N'oubliez pas votre sac de courses réutilisable pour vos emplettes au marché !



UTILISEZ LES TRANSPORTS EN COMMUN

3

Les transports routiers sont responsables de 34% des émissions de gaz à effet de serre en France.

Pour vous rendre en toute sérénité au départ d'une randonnée, sur un marché de producteurs ou sur un site de visite, empruntez "La Costellane", la ligne de transport régulière du territoire, ou faites appel au système de TAD (Transport à la Demande).

Avec 2 gares, à Montluel et à La Valbonne, vous pourrez également prendre le train pour une excursion à la journée à Lyon ou dans le Bugey. Montluel est à moins de 20 min de train du centre de Lyon... un bon plan pour éviter les difficultés de circulation et le stationnement dans la métropole lyonnaise !



PRIVILÉGIEZ L'EAU DE ROBINET

4

Une bouteille d'eau minérale parcourt en France 300 kilomètres en moyenne pour atteindre votre verre. Autant d'émissions de gaz à effet de serre économisées avec l'eau du robinet.

L'eau de robinet fait l'objet de traitements et de contrôles rigoureux. Elle est très bonne à la consommation et elle a la primeur d'être locale. Ne vous en privez pas ! Pensez aussi à glisser une gourde dans votre valise. Elle vous suivra partout pendant vos excursions.



à la carte

**APRÈS-MIDI
JOURNÉE
WEEK-END**



Après-midi

Entre amis lyonnais

14h

Prendre le départ de la ViaRhôna à vélo

Pour s'évader en Côteière depuis Lyon, rien de mieux que d'effectuer le trajet à vélo. Plus qu'un simple déplacement, c'est une véritable expérience que vous allez vivre.

Découvrez en toute liberté, les cheveux au vent, l'environnement naturel d'exception qui s'étend à l'Est de l'agglomération lyonnaise autour du Rhône et aux abords des canaux de Miribel et de Jonage. En empruntant l'itinéraire de la ViaRhôna ou de l'anneau bleu jusqu'au Pont de Jons, pédalez en sécurité sur 26 km de voies vertes et de pistes cyclables. Immersion garantie dans différentes ambiances au fil de l'eau : des berges du Rhône à l'environnement urbain, aux abords sauvages du canal de Jonage, en passant par les lacs et les plans d'eau où vous croiserez baigneurs et voiliers.

Après 2 h de balade sur votre monture, c'est dépaycé que vous arriverez en terre costellane.



16h30

En piste de karting !

Pour poursuivre cette évasion furtive mais intense le temps d'un après-midi, rendez-vous au complexe multi-loisirs Onlykart pour une session de karting. Du karting mais...électrique pour s'inscrire dans la continuité de votre déplacement à vélo : respectueux de l'environnement !

Vous pourrez défier vos amis sur la plus longue piste de France de karting électrique indoor. Un circuit de 502 mètres sur 2 niveaux vous attend ! Le site, chic et cosy, est équipé d'un bar pour vous permettre de partager un verre et débriefer sur cet après-midi riche en sensations !

Pour le retour, embarquez avec vos vélos dans le train à partir de la gare de Montluel. En seulement 20 minutes vous serez au centre de Lyon avec une sensation de déconnexion et d'évasion.



Journée

En famille

Matin

Jeu de piste le trésor de Montluel

Il était une fois... la seigneurie de Montluel ! Enfilez votre costume de Sherlock Holmes, munissez-vous du jeu de piste et plongez dans le riche passé de cette cité moyenâgeuse. Une belle expérience à partager en famille pour découvrir en s'amusant. Vous serez séduit par le charme de ces ruelles sinueuses empreintes d'histoire. Laissez libre cours à votre imagination et surprenez-vous à surveiller l'ennemi en cote de maille depuis les ruines du château féodal qui surplombent la ville ! Attention, les Sires de Péruges ne sont qu'à quelques lieues de là !



Midi

Déjeuner sur l'herbe au Lac Neyton

Pour poursuivre cette aventure en famille, ressourcez-vous et partagez un moment de calme et de fraîcheur au bord du Lac Neyton. Profitez d'un déjeuner sur l'herbe avec un pique-nique composé de produits locaux issus des fermes de la Côtière. La liste des produits à glisser dans le panier met l'eau à la bouche : rilette de carpe, fromages de chèvre, poulets, fruits, brioches... Cette pause au lac vous permettra d'observer les prises du jour des pêcheurs. Au bouchon ou aux leurres, ils se feront un plaisir de dévoiler leurs techniques pour déjouer la ruse de la carpe ou la puissance du brochet ! Vous pourrez également vous balader sur les sentiers pédestres qui prennent leur départ au lac pour suivre le torrent du Cottey, à la fraîcheur de la forêt.

Soir

Visite de Péruges

Pour terminer cette journée, prenez le chemin de la belle cité de Péruges à seulement 15 minutes de voiture. Derrière sa double enceinte de remparts, cette ancienne cité de tisserands garde les traces de son passé médiéval : vieilles demeures du XV-XVI^{ème} siècles, ruelles aux galets inégaux, église-forteresse... un ensemble architectural exceptionnel magnifié par une mise en lumière contemporaine. Vos petites têtes blondes ne résisteront pas à une partie de cache-cache à travers le dédale de ruelles. "Oyez, oyez braves gens, où est emprisonnée la princesse ?"





Weekend

En amoureux

Jour 1

Matin, la découverte de Montluel

Flânez dans les ruelles de cette cité moyenâgeuse à la découverte de son histoire et de ses monuments. Poussez la porte de la collégiale "Notre-Dame-des-Marais", inscrite à l'inventaire des monuments historiques. Cet édifice à l'architecture gothique et romane prend également des grands airs de Renaissance avec son plafond à caisson de style italien et son bénitier en marbre rose. L'apothicairerie est également un trésor caché de Montluel à ne pas manquer ! Elle servit de pharmacie aux habitants de 1765 à 1942. Dans des magnifiques boiseries sculptées nichent des pots en faïence qui renferment des plantes et remèdes détonants. Quels maux pouvaient bien soigner les yeux d'écrevisses ou le sang de dragon ?



Midi, un pique-nique savoureux

Prenez de la hauteur pour découvrir les ruines de l'ancien château féodal des Sires de Montluel, aujourd'hui aménagé en théâtre de verdure. À proximité est érigée la statue de « La Madone » qui domine de 80m le centre historique. Vous pourrez vous y installer pour partager un pique-nique tout en profitant du beau panorama sur le Bugey et les Alpes.

Après-midi, l'instant zen

Qui dit week-end en amoureux dit moments de détente et de bien-être. Offrez-vous une bulle de relaxation dans l'un des instituts de la Côtère qui proposent des soins et des espaces de détente : spa, sauna, hammam. Ce séjour en Côtère est une belle occasion de déconnecter de votre routine et de vivre pleinement ces instants partagés à deux.



Après-midi, au fil de l'eau

Chaussez vos baskets et partez à la découverte des Lômes de Balan, un patrimoine naturel d'exception, classé "Espace Naturel Sensible". Les paysages façonnés par le Rhône offrent des milieux étonnants avec une faune et une flore typiques. Faites une pause pour compter les Iris, la fleur caractéristique des Lômes au printemps. Dans cet instant de contemplation, vous aurez peut-être la chance de croiser un castor ! Une promesse aussi délicieuse qu'accessible !

Jour 2

Matin, une immersion en Dombes

Vous avez déjà un pied en Dombes, prenez la route pour Châtillon sur Chalaronne, cette cité médiévale, classée "Plus beaux détours de France". Chaque samedi matin, ses Halles du XV^{ème} s'animent avec son marché dont la réputation n'est plus à faire. Des producteurs aux étals gourmands à l'espace réservé aux animaux vivants, vous vivrez une belle expérience remplie de bonne humeur, d'odeurs et de couleurs.

Midi, un tête à tête gourmand

Pour la pause déjeuner, laissez-vous tenter par une volaille de Bresse, produit AOP Haut de gamme, et appréciez son goût unique et intense qui reste en bouche. (Simplement rôtie, salée et poivrée ou cuisinée avec raffinement...). Evidemment, vous avez également le choix de déguster les célèbres grenouilles façon Dombes, une recette qui se transmet de génération en génération. Le secret de la recette ? Les grenouilles sont poêlées avec des produits du terroir de qualité : farine de Gaude, beurre de Bresse, ail et persil... pour une alchimie parfaite.

Made in Côticière

LES CASIERS D'AMANDINE

Des journées de travail bien remplies, des accompagnements à l'école et aux activités, une réunion tardive... votre rythme de vie effréné limite vos possibilités d'aller à la rencontre des producteurs sur les créneaux souvent restreints des marchés et de vente directe à la ferme.

Pourtant, vous aspirez à manger des produits fermiers de qualité et locaux, au rythme des saisons.

Amandine a LA solution pour vous. Eleveuse de poules pondeuses dans la ferme familiale "Epidor" à la Boisse, cette jeune maman a eu l'idée ingénieuse d'installer un distributeur automatique de produits fermiers locaux.

Vous pourrez vous y approvisionner en œufs de la ferme mais aussi en fruits et légumes de saison, miel, viandes et charcuterie, fromages,

yaourts et jus de fruits... Des produits issus de producteurs locaux soucieux de l'environnement et du bien-être de leurs animaux.

Comment cela fonctionne-t-il ? Le magasin se compose de casiers automatiques, accessibles tous les jours, de 6h à 23h, week-ends et jours fériés compris !

Un concept pratique, local, solidaire, responsable... on s'y retrouve tous !

**Les casiers d'Amandine
Lieudit En Falque
01120 La Boisse
06 98 29 84 10 - f**



LES CHAPEAUX DE LA CÔTIÈRE

Béret, canotier, haut de forme, tricorne... le chapeau est un accessoire pour toutes les têtes, tous les styles et toutes les occasions !

Si vous avez déjà "chaussure à votre pied", Delphine vous aidera à trouver chapeau à votre tête !

Tout en continuant d'exercer son activité dans la finance, Delphine s'adonne à sa passion pour la création de chapeaux. Elle prend un réel plaisir à manipuler paillettes, feutre ou sisal pour concevoir un chapeau sur-mesure qui viendra sublimer une tenue. Delphine ne se lasse pas de regarder

le sourire de la personne qui passe un chapeau. Cet accessoire embellit la personne qui le porte !

Si vous souhaitez le couvre-chef qui vous ressemble, "Maison Delphine - Les chapeaux de la Côticière" réalise de vrais chefs d'œuvre.

Une belle illustration de la richesse de l'artisanat d'art à laquelle nous tirons notre chapeau !

**Maison Delphine
06 80 87 81 10 - f**

LES P'TITS MÂCHONS

Rêver d'un autre monde, c'est bien. Être acteur de ce changement, c'est encore mieux ! C'est le pari que s'est lancé Lucile en créant la marque "Les P'tits Mâchons". Le concept ? Accompagner et soutenir les producteurs au quotidien en mettant en avant leur savoir-faire et leur talent.

Concrètement, Lucile est aux côtés de producteurs français pour peaufiner leurs recettes, conditionner leurs produits sous la marque commune "Les P'tits Mâchons", communiquer et distribuer le tout auprès des épiceries fines et magasins spécialisés. Il s'agissait de créer une activité au service d'un collectif, et c'est tout naturellement qu'elle a choisi le domaine agricole. Un travail de communication et de marketing, loin du cœur du métier de producteur, qui n'a plus de secret pour Lucile, forte de 12 ans d'expérience dans ce secteur d'activité. Plus besoin de courir aux quatre coins de la région pour savourer des bons produits du terroir. Passez commande en ligne, rendez-vous dans un point de distribution et le tour est joué ! Pour l'apéritif ce soir, vous êtes plutôt toastinade des Bressans au poulet et bleu de Bresse ou terrine de lapin au fenouil et au romarin ?

On ne peut qu'adhérer aux P'tits Mâchons qui permettent de consommer mieux, de valoriser notre patrimoine culinaire français et d'encourager la solidarité et le vivant. Un combo gagnant pour le consommateur comme le producteur !

www.lesptitsmachons.com - 
06 78 50 63 99



LES ÉBÉNISTES D'ART : SILVESTRE & ROUSSELOT

Silvestre&Rousselot, c'est un beau duo d'énergie et de créativité : Elise & Tom, qui se sont associés pour installer leur atelier d'ébénisterie d'art à la pépinière d'entreprises "Nov&Co".

Tous deux passionnés, ils prennent plaisir à travailler le bois, ce matériau noble et vivant, qui est une source de créativité inépuisable. Avec une fibre artistique, ils apportent un grain de folie à l'ébénisterie classique en jouant sur les matériaux, les textures et les procédés de finition. Vous avez envie d'une nouvelle commode ou d'un siège à bascule qui sort des codes du géant suédois ? Alors vous avez frappé à la bonne porte ! Elise & Tom donneront vie à vos idées.

Leur dernière création ? La banque d'accueil du nouvel Office de Tourisme « le Costellan » qui a pris ses quartiers à la gare de Montluel. Un clin d'œil aux traverses de chemin de fer, une essence de pin brut et locale en référence au tourisme vert de la Côtière et... Un savoir-faire qui allie créativité, sobriété et respect de l'environnement.

www.silvestretrousselot.com
06 98 14 09 40

Venir nous voir



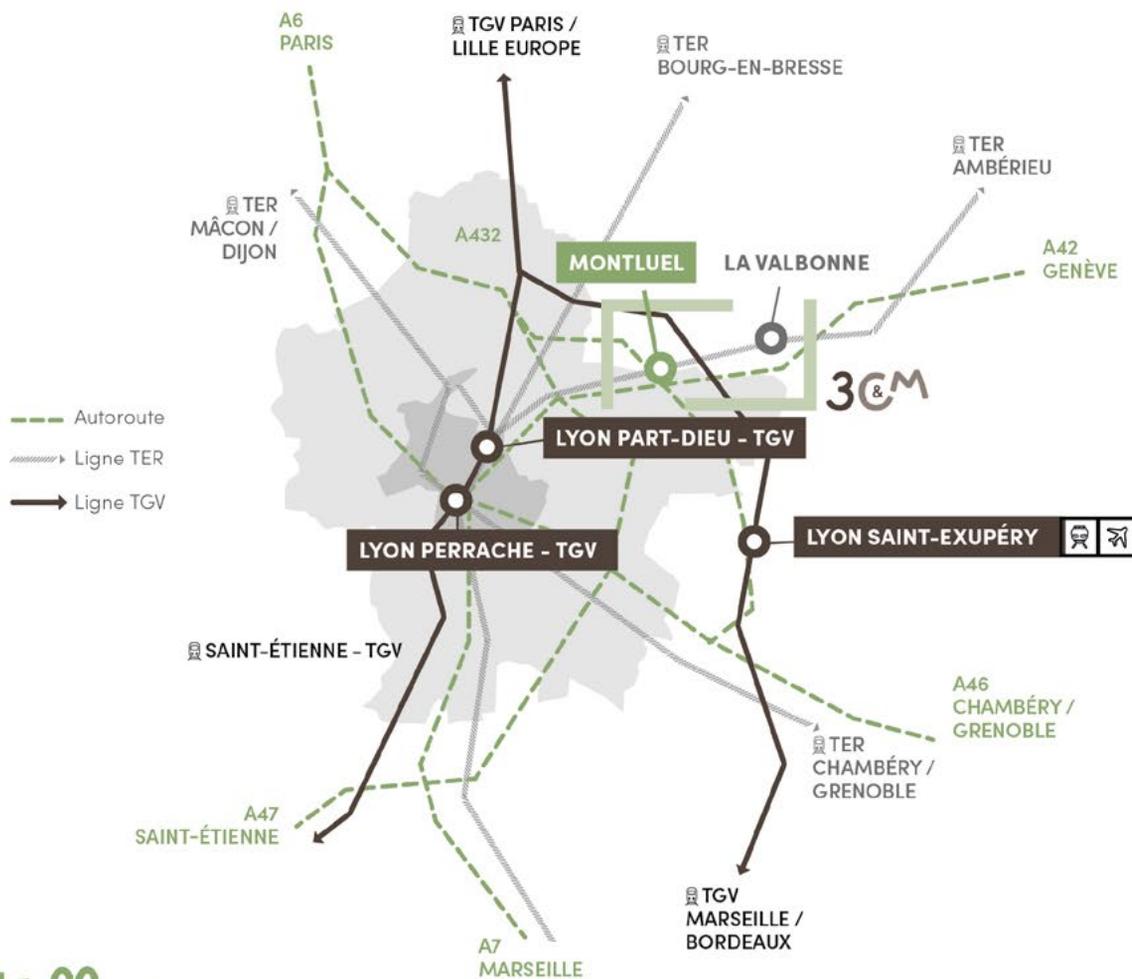
Au croisement des autoroutes
A42 et A432



À 20 minutes de l'aéroport
et de la gare TGV de Lyon
Saint-Exupéry



2 gares TER sur la ligne
Ambérieu - Lyon



Le Costellan

OFFICE DE TOURISME
DE LA 3CM
Place de la Gare
01120 Montluel

☎ 04 72 25 78 54

✉ lecostellan-ot@3cm.fr

Du mardi au vendredi
9h30 - 12h30
14h15 - 17h15

Samedi
9h30 - 12h30

Fermé les jours fériés

www.lecostellan.3cm.fr

📱 📷 📍 Appli 3CM & Moi

Téléchargez l'application mobile
"3CM & Moi, la Côtière sur
mesure" pour profiter de tous les
événements et des informations
pratiques du territoire.



3CM
l'interco
& vous