



Ingré Mag



Actualité

À vous
le Carré Bel Air !

Dossier

Restauration
municipale

Histoire Patrimoine

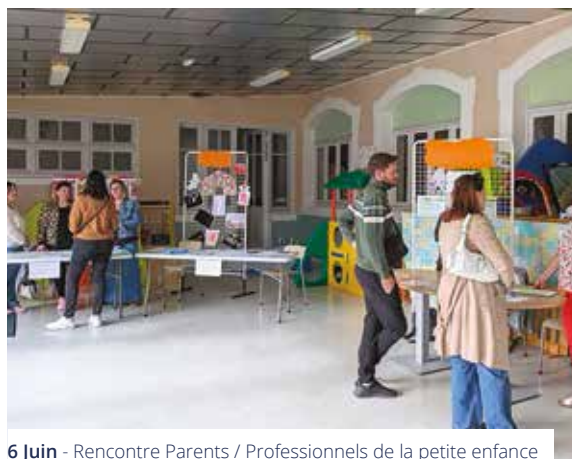
Des histoires
de mairies ...

Culture

Une nouvelle page
pour la culture
à Ingré



Mai - Ingré Fête l'Europe
Visite des Villes Jumelles d'Italie et d'Allemagne



6 Juin - Rencontre Parents / Professionnels de la petite enfance



Juin - Juin vert : Sensibilisation du dépistage du cancer du col de l'utérus



13 Juin - 24h de la Biodiversité - Parc Bel Air



18 Juin - Cérémonie du 18 juin



19 Juin - Fest'i



19 Juin - Fest'i



19 Juin - Vernissage de l'œuvre « Le Baiser »



*« Les plus jeunes
ont retrouvé
les bancs de l'école,
je leur souhaite
une bonne année
scolaire. »*



IngréMag

Dépôt légal octobre 2026 • Directeur de la publication : Christian Dumas • Rédaction : Anaïs Rambaud, services municipaux • Conception graphique, mise en page et illustrations : Quentin Chateignier. Photos : Mairie d'Ingré, ACAPI, Pixabay, Designed by Freepik, Orléans Métropole • Impression : Imprimerie Art Graphique Ingré 02 38 43 46 60.

Chères Ingréennes, Chers Ingréens,

Chère Ingréenne,
cher Ingréen,

Pour nombre d'entre nous
les vacances ne sont plus
que souvenirs.

Les plus jeunes ont
retrouvé les bancs de
l'école, je leur souhaite une
bonne année scolaire.

Depuis quelques semaines,
la nouvelle médiathèque La
Parenthèse vous accueille
dans un cadre dédié à
la lecture, à la culture
mais aussi au jeu dans sa
nouvelle ludothèque.

La salle Brice Fouquet de
l'Espace Lionel Boutrouche
est elle aussi opérationnelle
après son agrandissement
et la réfection de l'espace
scénique, afin de pouvoir
de nouveau accueillir à la
fois des programmations
culturelles de la Ville mais
aussi des représentations
et manifestations
associatives.

Enfin, l'École Municipale de
Musique dispose désormais
d'une nouvelle salle de
musiques actuelles.

Dans les prochaines
semaines, plusieurs
chantiers verront le jour
comme par exemple
le changement de
canalisation d'eau rue du
château d'eau ou encore
l'agrandissement du centre
municipal de santé ce
qui permettra d'accueillir
deux nouveaux médecins
généralistes salariés ainsi
qu'un médecin pédo
psychiatre à compter du
mois de novembre.

Je vous souhaite à toutes et
à tous une bonne rentrée.

Votre Maire,
Christian DUMAS

*Tres Cordialement
Christian Dumas*



2 Juillet - Fête de la Petite Enfance



29 Juin - Remise des calculatrices aux élèves de CM2



3 Juillet - Ciné Plein Air « En Fanfare »



Activités diverses à l'Accueil de Loisirs



Activités diverses à l'Accueil de Loisirs



23 Juillet - Signature du protocole de Jumelage avec le Groupement de soutien Commissariat d'Orléans



Retrouvez les
photos sur
facebook :
ville d'Ingré



5/6 Septembre - Fête de la Saint-Loup



5 Septembre - Feu d'artifice



À vous le Carré Bel Air !

Après de nombreux mois de travaux, le projet colossal de pôle culturel a pris forme et a ouvert ses portes il y a quelques jours à Ingré. En ce début septembre, la médiathèque-ludothèque La Parenthèse, l'Espace culturel Lionel Boutrouche et l'École municipale de musique arborent fièrement leurs nouvelles parures auprès des Ingréens et Ingréennes.

Au Carré Bel Air, les travaux qui auront duré deux ans se sont achevés au mois de juin et les équipements ont été récemment dévoilés au public. Si seule l'œuvre « Le Baiser » de Gé Pellini, installée en extérieur, a été inaugurée dans le cadre de FEST'I, le 19 juin dernier, les habitants ont pu découvrir les nouveaux équipements début septembre.

La Parenthèse a ouvert ses portes

La découverte de la saison a débuté par La Parenthèse, toute nouvelle médiathèque-ludothèque qui a ouvert ses portes le samedi 5 septembre dernier. Tout au long de cette journée inaugurale, et en résonance avec la Fête de la Saint-Loup, des surprises culturelles et festives ont attendu les visiteurs. Théâtre, musique, lectures, jeux, exposition de photos... l'ensemble de l'équipement a ainsi été mis en valeur au travers de nombreuses animations.



Une nouvelle salle pour l'École de musique

La nouvelle salle de musiques actuelles de l'École municipale de musique a quant à elle été dévoilée le mardi 8 septembre, à l'occasion de la réunion de pré-rentree de la structure.



L'Espace culturel Lionel Boutrouche fait peau neuve

De son côté, la salle Brice Fouquet a fait peau neuve avec un agrandissement de la scène, de nouvelles capacités techniques et de nouvelles loges pour les artistes. Elle a accueilli le public pour la première fois depuis des mois lors du Forum des associations, le samedi 12 septembre. L'accueil des nouveaux habitants, organisé le matin même, a permis aux nouveaux citoyens de découvrir la salle en avant-première.



Prochain rendez-vous : ouverture de saison le 9 octobre !

L'Espace culturel Lionel Boutrouche reprendra le chemin des spectacles dès le vendredi 9 octobre, avec une ouverture de saison très particulière : « Le Ravissement d'Adèle » verra se produire sur scène 21 comédiens amateurs et habitants de la ville aux côtés de 13 comédiens professionnels, emmenés par la Compagnie Le Grand Souk. Un moment très attendu et symbolique pour ce nouveau chapitre dans l'histoire culturelle ingréenne !



Les biodéchets d'Ingré, valorisés à Ingré, ré-utilisés à Ingré

La collectivité ingréenne a été la première à faire confiance à la démarche des Cycloposteurs : la SCOP (Société coopérative et participative) orléanaise s'occupe de la collecte des biodéchets de la municipalité, les valorise sur place et coordonne leur redistribution sur le territoire local.

C'est un partenariat des premières heures, qui a évolué et s'est consolidé avec le temps. L'histoire commence en 2020, en pleine période de crise sanitaire. L'envie de quatre entrepreneurs prend vie et leur concept séduit la ville d'Ingré : avec des vélos cargos, l'ambition est de collecter des biodéchets et de gérer, si c'est possible, leur valorisation. Les Cycloposteurs assurent alors le transport des biodéchets entre différents sites municipaux, notamment vers le site de restauration centrale où se trouve un composteur électromécanique. Rapidement, la demande s'accroît et le service s'adapte. « On a proposé de passer à une solution de compostage sur place », explique Cédric Blum, co-fondateur des Cycloposteurs. Aujourd'hui, les Cycloposteurs prennent en charge l'ensemble des biodéchets produits par les structures municipales : restauration municipale, écoles, crèche, accueil de loisirs. Deux fois par semaine, leurs vélos-remorques sillonnent la ville pour collecter les déchets. « Le mercredi, on s'occupe des écoles, et le vendredi, on revient aux écoles et on passe par tous les autres points de collecte municipaux », poursuit Cédric Blum.

Du compost valorisé et donné aux habitants

Le cas d'Ingré reste singulier. « C'est la seule commune de cette envergure à avoir mis en place un compostage sur place de cette manière », souligne Cédric Blum. Au-delà de la législation en vigueur qui oblige chaque citoyen à trier ses biodéchets, l'enjeu environnemental est de taille : tout est traité localement. La Ville met à disposition un espace et du matériel au centre

technique municipal, tandis que les Cycloposteurs assurent l'exploitation. « Ils s'occupent de tout », résume Jérôme Beyler, chargé de mission développement durable de la Ville. « Et surtout, les biodéchets sont compostés et réutilisés localement. On est sur une gestion totalement vertueuse ». En 2025, jusqu'à 18 tonnes de biodéchets ont ainsi été traitées, produisant environ 6 tonnes de compost. En fin d'année 2025, les habitants ont même été conviés à venir se servir du compost municipal pour leurs usages personnels.

Réduire plutôt que produire : un équilibre délicat

Mais l'objectif de la Ville ne s'arrête pas à la valorisation. « On s'efforce surtout de faire diminuer ces volumes », souligne Matthieu Lorigny, chargé d'animation à l'éducation à l'environnement. La collectivité vise désormais les 16 tonnes annuelles.

Un défi complexe, car le gaspillage alimentaire dépend de nombreux facteurs : composition des menus, estimation des effectifs, comportement alimentaire des

En 2025, environ

18

tonnes de biodéchets

collectés et valorisés à Ingré sur les sites municipaux.

enfants, organisation des services... Les Cycloposteurs accompagnent cette démarche en réalisant des campagnes de pesée, des analyses et des actions de sensibilisation, comme par exemple lors de Fest'l, festival culturel et associatif ingréen, qui s'est déroulé en juin.



Les Cycloposteurs : une (très) bonne idée, devenue vraie solution pour les collectivités

Devenus Société Coopérative et Participative (SCOP), il y a un peu plus d'un an, Les Cycloposteurs comptent aujourd'hui près de neuf salariés et continuent de se développer. En parallèle du partenariat avec Ingré, Les Cycloposteurs interviennent désormais à plus grande échelle à travers la métropole : collecte des points d'apport volontaire, suivi des composteurs de quartier, accompagnement des bailleurs sociaux à la mise en place d'équipements...

+ d'infos lescycloposteurs.fr

Le saviez-vous ? Les pique-niques et les goûters sont aussi concoctés à la cuisine centrale

De plus en plus, les goûters évoluent vers des options moins sucrées et plus variées afin de favoriser de bonnes habitudes alimentaires des enfants. Les équipes privilégient l'introduction de fruits frais et de produits faits maison. Ainsi, des gâteaux maison sont proposés deux fois par semaine, permettant de mieux contrôler la qualité et la teneur en sucre. Par ailleurs, une fois par semaine, le goûter intègre du fromage, apportant calcium et protéines essentiels au développement des enfants.

Centre de loisirs, crèches, restauration scolaire ou encore portage de repas à domicile : à Ingré, l'ensemble de la chaîne alimentaire est gérée en interne. Un choix historique que la municipalité continue d'assumer pleinement. « Cela a toujours été en régie directe, sans externalisation extérieure. Pour nous, c'est essentiel de garder une maîtrise totale, de l'achat jusqu'au traitement des déchets, en passant par toute la chaîne de production », souligne Arnaud Jean, adjoint au maire chargé de l'éducation et de la transition écologique. Ce modèle implique des investissements réguliers : en 2019, la Ville a notamment remis aux normes l'ensemble de ses équipements de production afin de pérenniser ce fonctionnement.

Même constat du côté administratif. « Le service de restauration est internalisé depuis longtemps. Cela nous permet de garantir une qualité constante des repas et une vraie cohérence dans nos pratiques », précise Géraldine Picard, directrice générale adjointe des services à la Ville d'Ingré.

DU PERSONNEL EN CONSÉQUENCE

Aujourd'hui, près de 25 agents travaillent directement à la restauration municipale, répartis entre la cuisine centrale, le portage à domicile et les fonctions administratives. Un

Une restauration municipale maîtrisée de A à Z

À Ingré, la restauration collective est bien plus qu'un simple service : c'est un choix politique fort. De la crèche aux seniors, la Ville a fait le pari d'une gestion en régie directe pour garantir qualité, traçabilité et proximité, tout en anticipant les exigences de la loi Egalim.

effectif conséquent, à la hauteur des ambitions : servir chaque jour enfants et seniors avec des produits de qualité.

La Ville dessert ainsi les scolaires, les enfants en crèche et en centre de loisirs, mais aussi des bénéficiaires en portage de repas à domicile. Au-delà de l'organisation, Ingré se distingue aussi par son avance sur les objectifs de la loi Egalim, qui encadre notamment les approvisionnements en restauration collective. « Nous étions déjà engagés avant la loi. Aujourd'hui, nous sommes à plus de 30% d'achats durables, notamment sur le bio et les circuits courts », indique Arnaud Jean. Malgré cela, atteindre les 50 % de produits bio ou labellisés requis par la loi reste un défi, notamment en raison des coûts et de la disponibilité des fournisseurs.

INTERNALISER TOUTE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Pour aller plus loin, la municipalité a lancé un projet structurant : la création d'une régie maraîchère municipale bio. « C'est l'un des projets du mandat. Nous avons commencé sur une petite parcelle d'environ 300 m², avec une montée en puissance progressive jusqu'à cultiver 1,5 hectare », explique l'élus. À terme, cette production locale permettra d'alimenter directement la restauration municipale en légumes bio.

Ce projet implique une nouvelle organisation, en lien avec les services des espaces verts : culture, récolte, transport vers la cuisine centrale... une chaîne locale complète, sur un périmètre de moins de 1,5 km. Tomates, aubergines ou encore patates douces devraient donc bientôt compléter les menus.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET CIRCUITS COURTS

Cette logique circulaire se prolonge jusque dans la gestion des déchets. Les enfants sont sensibilisés au tri des biodéchets, ensuite compostés et réutilisés dans la parcelle maraîchère. « Peu de communes sont aussi avancées sur ce point », souligne Géraldine Picard.

Au final, ce modèle en régie directe représente un coût, mais il est pleinement assumé. « C'est un choix politique fort pour garantir la qualité des repas et rester cohérents avec nos engagements », conclut Arnaud Jean. Une vision globale de l'alimentation, où production locale, qualité nutritionnelle et responsabilité environnementale se rejoignent au service des habitants.

LES CHIFFRES DE LA RESTAURATION À INGRÉ

- Entre **820 et 840 repas pour les scolaires**, chaque jour, sur l'ensemble de la ville
- Entre **55 et 70 repas livrés** chaque jour aux aînés à travers le service de portage de repas
- Environ **210 repas préparés quotidiennement**, en période de vacances scolaires, pour le centre de loisirs
- Au total, près d'un **millier de repas servis chaque jour** à Ingré, par le service de restauration municipale
- La commune atteint **33 % d'approvisionnements** composés de produits issus de l'agriculture biologique et de filières labellisées.

Du champ à l'assiette

En amont de la cuisine...

C'est à la base de toute la logique de restauration : la question des approvisionnements alimentaires est devenue cruciale aujourd'hui. Au cœur des enjeux de santé publique, cette notion est donc prise à cœur par la collectivité. C'est Cécile Tessier et son service qui réalisent les commandes, choisissent les bons fournisseurs, tout en veillant à respecter le budget, les objectifs de la loi Egalim et les apports nutritionnels des menus. Cet approvisionnement est encadré par un marché public. La plateforme « Agapro » référence les fournisseurs. Les commandes sont ajustées en fonction des disponibilités, avec une attention particulière portée aux produits bio ou labellisés. Une autre partie des approvisionnements viendra, d'ici quelques semaines, de la parcelle de maraîchage municipale, cultivée en bio, pour les légumes notamment.



Des fourneaux à la distribution

À leur arrivée, les commandes sont stockées au sous-sol de la cuisine centrale ainsi que dans les chambres froides, dans le respect des normes de conservation. Dès le petit matin, les équipes se mettent en ordre de marche pour lancer la préparation des menus du jour.

Si l'ensemble des repas est produit sur place, une partie est destinée à un second site : le restaurant scolaire de l'école du Moulin. L'organisation logistique est précisément cadencée. Les composants du menu sont acheminés en deux temps : les éléments froids

sont livrés en liaison froide (entrées, produits laitiers, desserts) entre 8h00 et 8h30, puis aux alentours de 10h30, les plats chauds sont livrés et maintenus à la température réglementaire jusqu'au service sur site.

En parallèle, le service de portage de repas à domicile s'organise sur la même plage horaire : les tournées débutent dès 8h30 et se poursuivent jusqu'à 11h30.

Une organisation rigoureuse qui permet d'assurer la qualité, la sécurité et la ponctualité des repas, du lieu de production jusqu'aux différents points de distribution.

Les enfants passent à table

Après le repas de l'équipe de restauration, vers 11h, le service débute à 11h30 avec les élèves de maternelle. Installés à table, ils sont accompagnés et servis directement, dans un cadre rassurant et adapté à leur âge.

Les élèves en élémentaire arrivent ensuite progressivement et passent au self. Dans ce fonctionnement en libre-service encadré, le

choix reste dirigé autour d'un menu unique. Des indications les accompagnent tout au long du parcours : origine des produits, portions adaptées, repères nutritionnels... autant d'éléments qui les aident à mieux comprendre ce qu'ils consomment. Cette organisation vise à responsabiliser les enfants tout en limitant le gaspillage alimentaire, en les sensibilisant dès le plus jeune âge à l'équilibre alimentaire et à leurs besoins.

Place au tri !

Le repas se déroule dans un cadre convivial, autour de grandes tablées favorisant les échanges. Une fois terminé, chaque enfant participe activement au tri : assiettes, couverts et verres sont séparés, tandis que les déchets font l'objet d'un tri spécifique.

Les biodéchets sont isolés puis récupérés pour être valorisés grâce à l'action des Cycloposteurs, notamment via un dispositif de collecte dédié. Les autres déchets recyclables suivent également une filière adaptée. Ce rituel quotidien permet d'impliquer concrètement les enfants dans une démarche responsable.

Au-delà du geste, de nombreuses actions de sensibilisation sont menées autour du gaspillage alimentaire. Un enjeu complexe, qui dépend de multiples facteurs : élaboration des menus, gestion des commandes, production en cuisine, estimation des effectifs ou encore comportements individuels. Autant de leviers sur lesquels la collectivité agit progressivement, en associant les enfants à cette prise de conscience.



Trois questions à Cécile TESSIER, responsable des services alimentaires à la ville d'Ingré

Arrivée en poste en fin d'année 2025, la responsable du service, qui a fait ses armes en tant que cheffe de cuisine, porte la volonté de proposer les meilleurs produits possibles et ainsi servir, pour les différents convives de la collectivité, des menus toujours plus appétissants !



Comment déterminez-vous les menus ?

Cécile TESSIER :

Les menus sont élaborés tous les deux mois, en tenant compte de la saisonnalité des produits et d'un plan alimentaire très précis. Nous devons respecter des fréquences définies par le référentiel du G-RCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective) : par exemple, sur 20 repas, un certain nombre de crudités, de fruits et de légumes doit être proposé. Tous les menus sont conçus en interne, pour l'ensemble des publics : scolaires, périscolaires, crèches, goûters, mais aussi pour les seniors, avec

des adaptations spécifiques selon les besoins. Ils sont ensuite validés par une diététicienne externe. Il nous arrive de faire des menus à thème, en résonance avec l'actualité ou les sujets abordés en classe !

Les alternatives végétariennes sont-elles systématiques à la cantine ?

Aujourd'hui, nous proposons un repas végétarien une fois par semaine, conformément aux obligations réglementaires. Mais notre objectif, à terme, serait d'aller plus loin en proposant une alternative végétarienne, avec un réel apport en protéines et pas juste un repas sans viande, chaque jour. C'est une réflexion en cours, qui nécessite des ajustements

en termes d'organisation et d'approvisionnement.

Quelles solutions la collectivité propose-t-elle pour les régimes alimentaires spécifiques ?

Nous accueillons les enfants bénéficiant d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), notamment pour les allergies alimentaires. En revanche, nous ne produisons pas directement les repas dans ces cas-là. La Ville met en place un dispositif adapté : les familles fournissent les repas dans une glacière, et des réfrigérateurs sont disponibles dans les structures pour les conserver dans de bonnes conditions. Les équipes sur place, notamment les animateurs et les ATSEM, veillent ensuite à la bonne prise en charge de ces repas.

DES ASSIETTES DURALEX POUR LES PLUS JEUNES



DURALEX

Dans les restaurants scolaires et en crèche, la Ville a fait un choix simple mais efficace pour lutter contre le gaspillage alimentaire : remplacer les assiettes plates classiques par des assiettes creuses et colorées de la marque DuraLex. Mieux adaptées aux plus petits, elles permettent de contenir davantage les aliments et facilitent la prise des repas. Résultat : des portions mieux maîtrisées, moins de nourriture renversée... et donc moins de gaspillage. Ce choix s'inscrit aussi dans une démarche de soutien à l'économie locale, puisque DuraLex est une entreprise implantée à La Chapelle-Saint-Mesmin.

Chaque jour, une soixantaine de repas sont livrés aux aînés

À Ingré, le portage de repas à domicile s'inscrit parmi les services proposés aux aînés, encore peu développés dans certaines collectivités. Chaque jour, une soixantaine de repas sont livrés directement chez les bénéficiaires. Géré par le CCAS en lien avec la restauration municipale, ce dispositif repose sur deux agents dédiés, choisis autant pour leurs compétences que pour leurs qualités humaines. Leur passage quotidien ne se limite pas à la livraison : il contribue aussi à maintenir un lien social et à rompre l'isolement.

Les tournées débutent à 8h30 et se terminent vers 11h30, avec une organisation adaptée en fin de semaine pour anticiper le week-end. Un service de proximité qui participe au bien-être et au maintien à domicile des personnes âgées.



Dans votre Ingré Mag, retrouvez dans chaque édition la rubrique « état civil » vous informant des naissances, mariages, PACS et décès dans la commune.

PACS

Emilie HENDRIKS & Louis CHERON
Alain FERRO & Caroline MICHOUX
Lisa MOREIRA & Alexandre ROSA BISPO
Nikola SUNDOVIC & Tiffany de ABREU
Eléna DUBOIS & Vivien GRENIER
Bertrand HOUDIN & Adeline THAUVIN

MARIAGES

Benoît DÉCORNE
& Eloïse CHAUSSONNET
Djibril DIABY & Marie-Anne MORICE
Jordy DEVISME & Claire POTTECHER
Kevin LUPIN & Typhaine LE DORTZ
Mathis REIS DA CUNHA VILLEDAMNÉ
& Sonia PEREIRA FERNANDES
Dominique DASA & Marie DEBRAY
Corinne SOUBIEUX
& Sébastien BOUQUET
Frédéric PONTAT & Armelle AZEROT

NAISSANCES

Charly VILLETTE HOUDY
Sacha BEAUMONT
Isaac LANGER
Faustine LE GUENNIC
Jules MOUSSY
Luna CHAKCHOUK
Anyà CORREIA PAIS
Leandro MOREIRA ROSA
Alix LUCAS VÉZIN

DÉCÈS

Claude ORTET
David NIETO ROMERO
Marc HÉQUET
Ramon QUÉRAL
François PICOT
Marie Jeanne LUTTON
Michel SEVIN
Claude FLEURY
René GOBIN
Janine MALAGOLI
Maria AFONSO LOPES
Brigitte GEORGES

Les informations ci-dessus sont publiées avec l'accord préalable des personnes concernées ou de leurs ayants droit.

RÉALISÉ

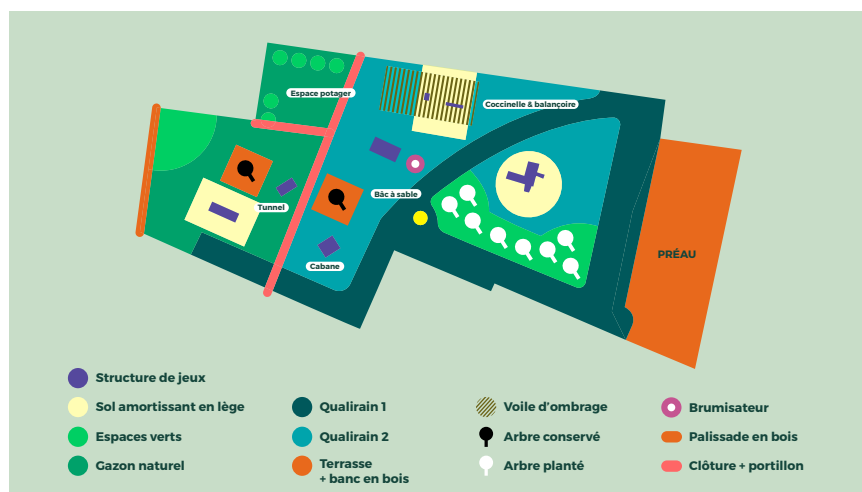


Cours Oasis du service Petite Enfance

En cours de travaux



Plan de la cour Oasis



Le frelon asiatique : comment le repérer et comment agir ?

Discret mais redoutable, le frelon asiatique (aussi appelé frelon à pattes jaunes) s'est installé durablement en France. Classé parmi les espèces exotiques envahissantes (EEE), il représente aujourd'hui un enjeu à la fois environnemental, agricole et sanitaire et il convient donc d'y être attentif...

Arrivé en France en 2004, cet insecte originaire d'Asie s'est rapidement propagé sur l'ensemble du territoire. « *Aujourd'hui, il est bien implanté. L'objectif est de limiter son impact et de réguler sa propagation* », explique Louise Belamy, conseillère au pôle santé environnement à FREDON Centre-Val de Loire. FREDON a justement étudié cet insecte et sensibilise les populations, les entreprises ou encore les collectivités quant aux bons gestes à adopter à sa rencontre.

Un prédateur redoutable pour les abeilles

Le frelon à pattes jaunes s'attaque en priorité aux abeilles, essentielles à la

pollinisation. Sa technique de chasse est particulièrement efficace : il se place en vol stationnaire à l'entrée des ruches et capture les abeilles une à une. « *Il ne chasse pas pour lui-même, mais pour nourrir ses larves, qui ont besoin de protéines. Cela fragilise fortement les colonies* », précise Louise Belamy. Résultat : une baisse de l'activité des abeilles, un stress important dans la ruche et, à terme, un affaiblissement global. Face à cette pression, certains apiculteurs n'ont d'autre choix que de déplacer leurs ruches pour protéger leurs colonies.

Une mobilisation nationale en cours

Face à l'ampleur du phénomène, l'État a renforcé son action. Un plan national de lutte contre le frelon à pattes jaunes a été lancé. « *Une nouvelle réglementation est entrée en vigueur en 2025, et des financements sont prévus pour soutenir les actions sur le terrain dès 2026* », souligne la spécialiste.



Que faire en cas de nid ?

La règle est simple : ne pas intervenir. La destruction des nids doit être confiée à des professionnels formés et équipés. Des chartes de bonnes pratiques existent pour encadrer ces interventions et garantir la sécurité des personnes et de l'environnement.

Savoir reconnaître le frelon asiatique et son nid

Le frelon à pattes jaunes se distingue par : des extrémités de pattes jaunes, un corps sombre, une large bande jaune orangé sur l'abdomen. À ne pas confondre avec le frelon européen, plus gros mais moins problématique, qui présente un abdomen jaune à points noirs. Autre signe distinctif : le nid. Celui du frelon asiatique possède une petite ouverture sur le côté, tandis que celui du frelon européen s'ouvre largement par le dessous.

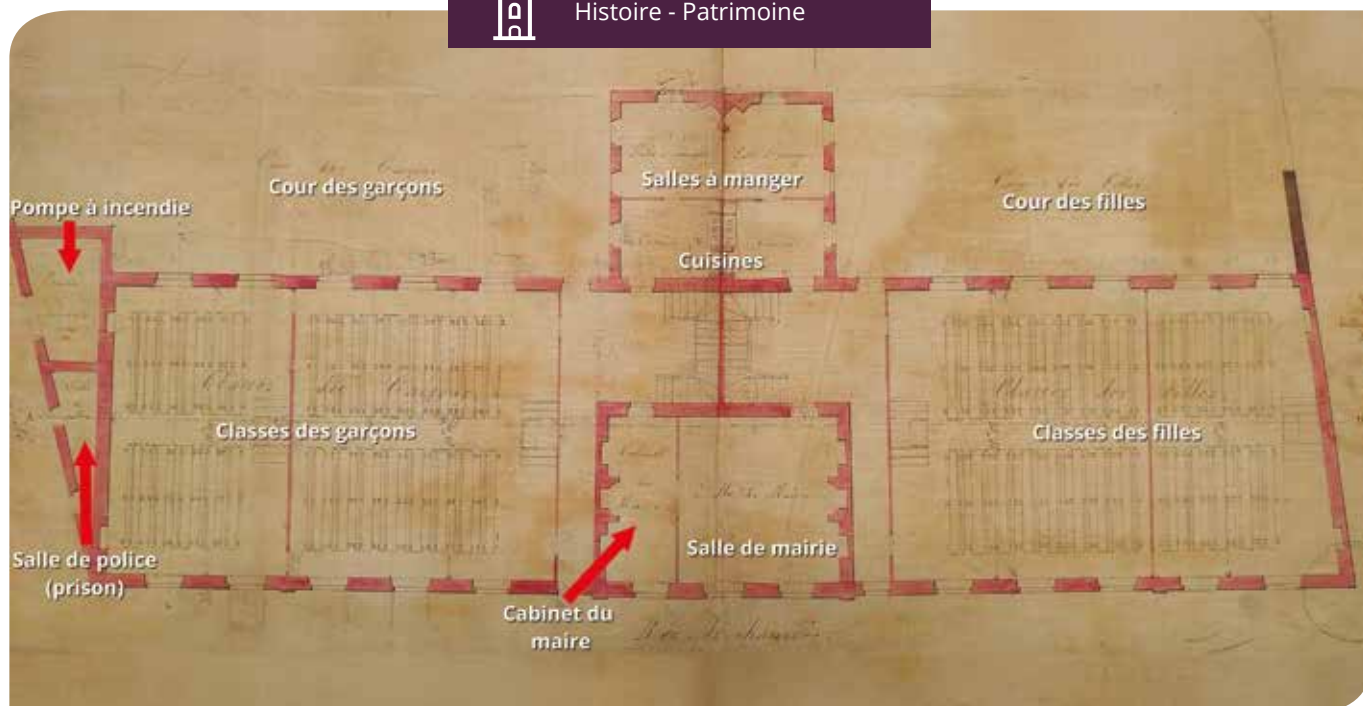
Un danger à ne pas sous-estimer

Contrairement à l'abeille, le frelon peut piquer plusieurs fois. En cas de menace, il peut attaquer en groupe, en marquant sa cible avec des phéromones. « *Même un petit nid peut représenter un danger. Il ne faut surtout pas intervenir soi-même* », alerte Louise Belamy. Les piqûres peuvent entraîner des hospitalisations chez les personnes allergiques. Le risque est particulièrement élevé lorsque les nids sont installés à proximité des habitations, dans des haies, cabanes de jardin ou arbres.

FREDON Centre-Val de Loire, acteur de terrain

FREDON Centre-Val de Loire est un organisme à vocation sanitaire spécialisé dans la surveillance et la gestion des risques liés au végétal et à l'environnement. Implantée sur plusieurs sites dans la région (Orléans, Chambray-lès-Tours, Châteauroux), elle intervient autour de plusieurs missions, notamment la surveillance de certaines espèces à enjeu sanitaire, la sensibilisation des publics ou encore la « clinique du végétal » qui peut faire des analyses à la demande.

+ d'infos fredon.fr/cvl/



Des histoires de mairies ...

Dans les numéros précédents, vous avez appris que la municipalité d'Ingré a construit sa première mairie sur la place en 1791, qu'elle l'a quittée en 1798 pour s'installer au presbytère – sa deuxième mairie – et qu'elle l'a regagnée vers 1804. Place dans ce numéro à l'histoire courte mais quelque peu mouvementée de la troisième mairie.

Au début de l'année 1846, la commune inaugure ses toutes nouvelles écoles de garçons et de filles aménagées dans une ancienne maison. La bâtisse accuse vite son âge : après seulement douze années de fonctionnement, on décide de la démolir et d'ériger sur la même parcelle un bâtiment environ deux fois plus grand qui accueillera les écoles mais aussi une nouvelle mairie. Une subvention est attribuée en ce sens à la commune à la demande du conseiller d'État Jean-Charles Abbattu, fils du garde des sceaux de Napoléon III. Cette construction inaugurée le 2 novembre 1862 abrite aujourd'hui le relais petite enfance et la petite crèche.

Les écoles s'installent au rez-de-chaussée, les garçons dans l'aile nord et les filles dans l'aile sud. Les enseignants logent à l'étage, séparés selon la même logique. Pour sa part, la municipalité investit deux modestes pièces au rez-de-chaussée de l'aile centrale dont une sert de bureau au maire. La première mairie est rasée dans

la foulée au terme de 71 années d'existence.

En 1867, la Caisse d'épargne ouvre la toute première agence bancaire de l'histoire de la commune au sein même de la mairie. Cette succursale dite « de banlieue » permet aux Ingréens de déposer leur argent entre les mains du secrétaire de mairie habilité à cet effet. Ce service cessera en 1873.

Le 19 juillet 1870, la France déclare la guerre à la Prusse. Après les combats du 11 octobre et du 4 décembre 1870, les troupes ennemies qui occupent la région passent plusieurs fois à Ingré et y commettent des exactions. Ils saccagent notamment les écoles et la mairie : ils font loger 80 chevaux dans les salles de classe qui endommagent les sols et détruisent aussi matériel pédagogique et mobilier. Le 19 février 1871, le maire, son premier adjoint et un conseiller municipal sont même faits prisonniers et ne sont libérés qu'après le versement d'une rançon réglée par les habitants.

Fin 1878, le conseil municipal envisage d'acquérir une maison sur la place appartenant à Marie Philippe Thion, ancien maire, dans le but d'y déplacer l'école de garçons, le logement de l'instituteur et la mairie. Chemin faisant le projet évolue : on décide plutôt de démolir les deux maisons sur la place et d'y construire un premier bâtiment à usage de mairie et logement d'instituteur et un second destiné à abriter les salles de classe et le réfectoire. Ce sont aujourd'hui la mairie principale et la salle Guy Durand et leur histoire sera racontée dans le prochain numéro !

Contact : Kévin Fouquet, archiviste municipal, fouquet.k@ingre.fr.

Sources utilisées (FRAD45 = archives départementales du Loiret) :

- Journal du Loiret, 23 mai 1861.
- Journal du Loiret, 1er novembre 1862.
- Journal du Loiret, 30 novembre 1866.
- Journal du Loiret, 24 mai 1867.
- Journal du Loiret, 12 juillet 1873.
- FRAD45, 419 O-SUPPL 1 D 10.
- FRAD45, 419 O-SUPPL 11 M 2
- FRAD45, 419 O-SUPPL 2 O 1.
- FRAD45, 419 O-SUPPL 2 O 2.
- Médiathèque d'Orléans, MS 2182.

Hommage à Claude FLEURY

Adjoint au Maire de la ville d'Ingré

1945-2026



Le 5 juin 2026, Claude Fleury, Adjoint au Maire en charge des travaux, de la voirie, de la sécurité, du cadre de vie et de l'aménagement, est décédé brutalement.

Il s'était engagé dans la vie municipale en 1995 sous la mandature de Guy Durand, en qualité de conseiller municipal. Cet engagement était la suite logique de son engagement syndical, dans lequel il a occupé de lourdes responsabilités au niveau départemental. Son implication associative était également forte, notamment au sein du football club municipal d'Ingré (FCMI).

En 2008, Claude FLEURY reçut de nouvelles fonctions. C'était en qualité d'Adjoint au Maire chargé des travaux et de l'urbanisme, qu'il accompagnera Christian DUMAS de son premier mandat de maire, cette même année, jusqu'à aujourd'hui. Il portera les contours de cette délégation qui s'étoffera au cours des mandats, jusqu'à son dernier souffle.

Travailleur acharné et d'une disponibilité totale, il mènera à bien, en lien avec les services municipaux, la réalisation de projets importants : construction d'équipements sportifs, création du centre municipal de santé, réfection de l'école de musique, de salles associatives, et plus récemment la réalisation du pôle culturel de Bel Air avec notamment la nouvelle médiathèque-ludothèque « La Parenthèse », sans oublier les réfections de nombreuses voiries.

Pendant toutes ces années de mandat, il montrera de nombreuses qualités : disponibilité, sens de l'intérêt général, proximité avec les habitants d'Ingré, volonté d'agir, de transmettre, de partager, tout cela avec un attachement fort aux valeurs de solidarité.

Claude FLEURY aura incarné pendant un quart de siècle, l'engagement au service de notre commune, au service des Ingréennes et des Ingréens. Si l'on évoque parfois la mémoire de grands serviteurs de l'État : Claude Fleury aura été un grand serviteur de l'action municipale et de la commune d'Ingré.



Une nouvelle page pour la culture à Ingré

Le Pôle culturel du Carré Bel Air ouvre ses portes après plusieurs mois de travaux. Une ouverture très attendue qui vient conforter la place de la culture dans la vie de la commune.

Cette rentrée est notamment marquée par **l'inauguration de la médiathèque-ludothèque La Parenthèse, le 5 septembre.**

Pensée comme un véritable lieu de vie, La Parenthèse invite toutes les générations à se retrouver, découvrir, partager et pratiquer. On y vient bien sûr pour lire, mais aussi pour jouer, participer à des animations, assister à des rendez-vous culturels ou simplement profiter d'un espace convivial. Les rendez-vous y sont nombreux, à l'image du premier spectacle accueilli, « Bibliotron », le samedi 3 octobre.

Du côté de l'École municipale de Musique, les élèves et leur famille ont découvert lors de la rentrée du 8 septembre, un site baptisé « **Maison de La Musique** » qui regroupe L'école municipale de Musique, la salle André Barruet et **la nouvelle salle de Musiques Actuelles.** L'année sera marquée par la création d'un festival de musique et par une nouvelle manière de valoriser le travail des élèves : les traditionnelles auditions laisseront progressivement place

à de véritables concerts, imaginés en lien avec les différents temps forts de la saison culturelle.

À l'Espace culturel Lionel Boutrouche, les citoyens ont pu découvrir la nouvelle salle Brice Fouquet à l'occasion du Forum des Associations et chacun pourra profiter pleinement des nouveaux équipements dès l'ouverture de la saison culturelle, le 9 octobre 2026. En effet, la nouvelle saison culturelle peut dorénavant se permettre d'accueillir des formes artistiques plus ambitieuses, avec notamment une ouverture de saison réunissant 34 artistes sur scène, mais aussi le retour d'artistes de renommée nationale.

Cette rentrée est également celle des retrouvailles avec les nombreuses associations ingréennes qui font vivre la commune tout au long de l'année dans cet espace culturel. Expositions, représentations théâtrales, festivals de danse ou de cinéma... les rendez-vous associatifs retrouveront également leur place dans cet équipement qui constitue un lieu essentiel de la vie locale.

Une nouvelle saison commence. À chacun désormais de pousser les portes du Pôle culturel et d'y trouver sa Parenthèse, son spectacle, sa musique, son activité ou simplement le plaisir d'être ensemble.



Une signalétique sur mesure

Pour accompagner le projet Carré Bel Air, il était essentiel de penser les accès de l'ensemble du site et de rendre lisibles les différents bâtiments.

Ainsi, un important dispositif de signalétique a été mis en place, avec une entreprise spécialiste locale, depuis les axes routiers jusqu'à l'intérieur même des bâtiments.

Pratiques, les totems directionnels indiquent le temps de marche à pied entre chaque équipement, qu'ils soient culturels, sportif ou de loisirs.



SAISON CULTURELLE

2026-2027

9 OCTOBRE 2026

LES RAVISSEMENT D'ADÈLE

COMÉDIE THÉÂTRALE

25 NOVEMBRE 2026

DE LA PAROLE

AU SPECTACLE VIVANT

CONFÉRENCE ANIMÉE

27 NOVEMBRE 2026

LES ENFANTS SONT ROIS

LECTURE MUSICALE

4 DÉCEMBRE 2026

JÉRÉMY L'ARTISTE

CIRQUE MUSICAL

8 DÉCEMBRE 2026

AUDREY VERNON : COMMENT

ÉPOUSER UN MILLIARDAIRE 2

HUMOUR

12 FÉVRIER 2027

Y'EN A VRAIMENT

MARRE DE L'AMOUR !

THÉÂTRE

16 FÉVRIER 2027

CLÉMENT JOUBERT

PRÉSENTE « ROMÉO ET JULIETTE »

CONFÉRENCE-OPÉRA

19 MARS 2027

OMERTA DES BAVARDES

LA FABRIQUE DU SILENCE

THÉÂTRE

16 AVRIL 2027

LA BAJON-ZEN

HUMOUR

29 MAI 2027

ÉVÈNEMENT DE CLÔTURE DE SAISON

MUSIQUE

JEUNE PUBLIC

3 OCTOBRE 2026

BIBLIOTRON

MARIONNETTES
ET LIVRES DÉCOUPÉS

28 OCTOBRE 2026

UNE VISITE MALÉFIQUE

SPECTACLE-ENQUÊTE

18 NOVEMBRE 2026

LE TEMPS D'UN CAFÉ

MARIONNETTES
ET THÉÂTRE D'OBJETS

22 DÉCEMBRE 2026

LE ROBOT SAUVAGE

CINÉ-VACANCES - FILM D'ANIMATION

23 DÉCEMBRE 2026

QUI A CROQUÉ MA POMME ?

COMPTINES, CLOWN
ET THÉÂTRE D'OBJETS

24 FÉVRIER 2027

CŒUR BATTANT

CONTE MUSICAL

25 FÉVRIER 2027

AVALONIA, L'ÉTRANGE VOYAGE

CINÉ-VACANCES - FILM D'ANIMATION

10 MARS 2027

TOC-CATA

THÉÂTRE D'OBJETS

21 AVRIL 2027

HISTOIRES D'UN CRAPAUD CONTEUR

CONTE MUSICAL

22 AVRIL 2027

RATATOUILLE

CINÉ-VACANCES
FILM D'ANIMATION

5 MAI 2027

ÇA CARTONNE !

CLOWN ET MAGIE



Retrouvez-nous

📍 **Quoi de neuf ? la Culture à Ingré**

Infos / Billetterie

www.ingre.fr

02 38 22 38 84

Mairie d'Ingré

14, place de la Mairie

45140 Ingré



PACT

PROJET ARTISTIQUE ET
CULTUREL DE TERRITOIRE

