

Chères concitoyennes, chers concitoyens, c'était à prévoir, la COVID est revenue. Nous devons vivre avec la difficulté quotidienne de lutter contre cet ennemi invisible qui peut être partoutDonc vigilance, sans relâche pour le bien-être général et le respect de ceux qui travaillent en première ligne.

Donc la vie continue. Mais les commerces et artisans en subissent néanmoins les effets économiques, annonciateurs de difficultés nouvelles. N'hésitez pas à faire travailler vos commerçants et artisans locaux : ils sont les acteurs importants de la vie sociale de votre commune et de son confort de vie au quotidien.



Nos commerçants ouverts pendant le confinement:

Boulangerie « la brioche feuilletée » à Parçay –sur- vienne avec de l'épicerie



Chez Bilou bar snack, pizzas...



Poissonnerie RIDOUARD
La Cigogne 37800
Noyant-de Touraine
Tél: 02 47 65 87 26

Ridouard poissonnerie est à votre disposition à votre domicile, dans votre quartier, dans votre village

Le Mardi : entre 10 h 30 et 11h30, Parçay/vienne, **Le Vendredi** Parçay sur vienne avant 11h.

Depuis 1999, Jean-Michel RIDOUARD est spécialisé dans la vente de Poissons Sauvages Bretons, coquillages, crustacés.

A Parçay-sur-Vienne, Amaltup développe des produits à base de lait de chèvre, dans l'ancienne laiterie. C'est une belle reconversion pour Sébastien Duboc. Une start-up qui ambitionne de soutenir la filière caprine bio en élargissant la gamme de produits généralement proposés à la vente. Sébastien Duboc a déjà « sorti » des barres énergétiques au lait de chèvre ainsi que de la confiture au lait de chèvre et des tartinades pour l'apéro. Cette année, il va plus loin en proposant des crackers constitués à 85 % de caillé de chèvre bio. Amaltup (deux équivalents temps plein mais actuellement en phase de recrutement pour l'accompagnement commercial et administratif) constate un engouement du consommateur pour la filière chèvre. Les produits proposés par Amaltup sont fabriqués par quatre artisans du secteur. Il est question, à terme, d'installer un outil de transformation pour le petit-lait. « Entre les réseaux de proximité, les magasins bio, les relais grossistes, nous disposons de plus de huit cents points de vente en France », révèle Sébastien Du-

