

SAINT-PARDOUX-SOUTIERS

« Personne ne sait trop où il va »

À l'annonce de la réouverture des restaurants, il a fallu s'adapter.

La veille du week-end de Pentecôte, à l'annonce de la réouverture des restaurants, les commandes des restaurateurs se sont bousculées chez Chris Primeurs, grossiste en fruits et légumes, au lieu-dit la Grande-Roche. Depuis jeudi 28 mai, Chrystelle Coenye, cogérante de l'entreprise, enchaîne les coups de téléphone : « Les restaurateurs veulent connaître ce que l'on propose en fruits et légumes en ce moment et surtout les tarifs. Avant le confinement, on était encore sur des produits d'hiver. Aujourd'hui, on travaille ceux du printemps qui n'ont pas le même prix, le poisson a augmenté... Les restaurateurs doivent remettre leur carte à jour tout en essayant de garder leurs tarifs. »

Le week-end férié n'a pas dû faciliter votre travail et vos livraisons ?

Chrystelle Coenye : « Tout est décalé, il a fallu travailler en amont et anticiper pour livrer en temps et en heure. Difficile de gérer, personne ne sait trop où il va, on sait que l'on va devoir faire des compléments de commandes pour les oublis. Alors, pour nous, pas de jours fériés. »

Avez-vous repris la livraison dans les cantines scolaires ?

« Les livraisons se font au jour le jour, les cuisiniers ne connaissent pas les effectifs, les volumes commandés sont moins importants. »

Pendant le confinement, avec la fermeture des restaurants, et peu de



Chrystelle propose trois produits de saison : « Les asperges, d'un producteur de Lençôitre, les fraises de Vendée et, à la fin de la semaine, les moules de bouchot. »

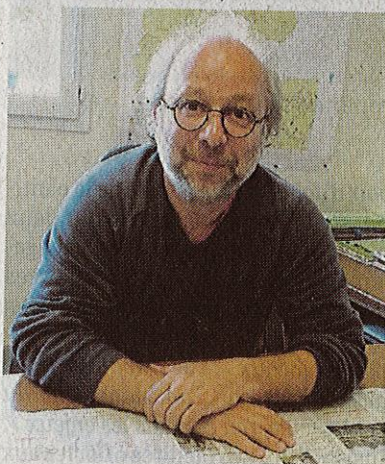
collectivités, vous faisiez de la vente aux particuliers qui a bien fonctionné. Les clients sont-ils toujours au rendez-vous ?

« Beaucoup nous ont abandonnés et ont repris leurs anciennes habitudes, en oubliant que nous avons été

présents pendant le confinement. Pour nous, rien n'a changé : l'entrepôt reste ouvert de 9 h à 12 h, du lundi au samedi. Nous livrons à domicile, avons conservé le dépôt à la cave et participons au marché du vendredi à Château-Bourdin. »

« Une chose essentielle : la gestion du quotidien »

Rencontre avec Johann Baranger, élu à la tête de Saint-Pardoux-Soutiers lundi 25 mai. Premier adjoint durant le mandat de Benoit Piron, qui n'a pas souhaité se représenter, le nouveau maire confie : « Je suis né en 1973, je suis professeur des écoles. Sans la confiance de mes colistiers, je ne me serais pas présenté, car un maire seul ne fait rien, ou mal accompagné, cela ne tient pas six ans. La vraie difficulté est d'être crédible, il faut une gestion du temps, des personnes, des projets et une gestion tout court de l'argent public ; une action en symbiose avec le territoire et la population ; une commune en harmonie avec la charte du Parc naturel régional (PNR), développer des projets avec les partenaires pour se développer dans le territoire ; être un peu précurseur... Une chose essentielle : la gestion du quotidien. Avoir un œil sur sa commune, en voir les dégradations et pou-



Johann Baranger, maire de Saint-Pardoux-Soutiers.

voir y palier... »

Quels sont les projets sur lesquels vous et votre équipe allez plancher ?

Johann Baranger : « Travailler sur

l'habitat. Nous avons une vraie demande de location et ne dit-on pas que les locataires d'aujourd'hui sont peut-être les propriétaires de demain ? Entretenir les relations avec les acteurs économiques du territoire. En septembre, nous avons un projet dirigé vers les familles, les enfants et les sportifs, des installations complémentaires sont en cours de réflexion sur l'espace multi-activités. Acheter un radar pédagogique mobile et faire un diagnostic routier sur l'ensemble des entrées de tous les bourgs et les chemins pressentis dangereux, avant la sécurisation. Terminer les aménagements du bourg de Château-Bourdin ».

Concernant le vote du budget, comment cela va-t-il se passer ?

« Il sera présenté au prochain conseil municipal prévu jeudi 11 juin et soumis au vote jeudi 2 juillet. »