

LE JOURNAL DE LA VENDEE

Le bimensuel du Conseil Général [Consultable sur www.vendee.fr](http://www.vendee.fr)

Les cantines améliorent l'ordinaire Une restauration scolaire bonne élève



Hygiène maîtrisée, traçabilité des aliments, équilibre alimentaire, au collège, la restauration scolaire est bonne élève. Elle s'applique aussi à proposer aux collégiens de bons petits plats. C'est par là que passe l'éducation à une saine alimentation. Dans les trente laboratoires du département, la conception et la fabrication des repas suit donc un processus sous haute protection et les chefs se forment à éveiller les jeunes Vendéens au goût des bonnes choses.

L'entreprise a été créée en 1927 Arthur Bonnet, 80 ans en cuisines

La marque Arthur Bonnet fête cette année ses 80 ans. Référence dans le monde de la cuisine aménagée, l'entreprise emploie directement environ 500 personnes et est aujourd'hui présente en Europe grâce à des dizaines de points de vente et de concessionnaires.



Page 2

Un Vendéen spécialiste de la Tunisie Le géologue aventurier du siècle dernier



Inconnu en Vendée, son propre pays, Léon Pervinquière reste aujourd'hui célèbre en Tunisie. Ce grand géologue du début du siècle y a en effet concentré ses recherches. Ses travaux, encore d'actualité, l'ont notamment amené à dresser la première carte géologique du pays...

Page 4

Toute jeune, et déjà une extension Candy Flower : les sucreries dans tous leurs états

Les confiseries et les bonbons multicolores renvoient à l'enfance, et sont toujours appréciés de tous, petits et grands. Quand ils sont bien présentés, c'est encore mieux. Ce que fait Candy Flower, créée il y a un peu plus de deux ans à Saint-Christophe-du-Ligneron.



Page 5

Vendée Artisanat La vitrine des artisans vendéens

Chaque jour, une soixantaine d'artisans accueillent le public dans les murs de l'Hôtel du Département jusqu'au 26 octobre. Ils représentent la diversité de l'artisanat dans le département, une richesse pour l'économie.

Page 8

Plus de confort et plus d'autonomie Domeva aménage l'habitat des personnes dépendantes



« Le handicap n'est pas un état inhérent à la personne mais le résultat d'un environnement inadapté ». Fort de ce constat, Dominique Paillat a créé il y a peu sa société, Domeva, spécialisée dans l'aménagement de l'habitat pour les personnes dépendantes.

Page 9

Page 10

Spectacles de Vendée Entretien avec Roland Giraud

Le mois d'octobre est encore riche en rendez-vous culturels. Le 23, Roland Giraud sera sur les planches de la Châtaigneraie. Entouré de comédiens plus talentueux les uns que les autres, il jouera dans « Délit de fuites ». Rencontre avec ce grand nom de la scène française.



À LIRE

Dossier pages 6-7

- Restaurants scolaires : une exigence de qualité
- Un vrai chef dans une vraie cuisine
- Un déjeuner à la carte
- Hygiène des restaurants : un suivi sans faille
- « Coup de feu » en cuisine
- Philippe de Villiers : « L'équilibre alimentaire, une question de santé publique »

SOMMAIRE

VENDÉE ACTIVE	Pages 2-3
À DÉCOUVRIR	Pages 4-5
DOSSIER	Pages 6-7
LE FAIT DE LA QUINZAINE	Page 8
AU QUOTIDIEN	Page 9
SORTIR EN VENDÉE	Pages 10-11
ÉVÉNEMENT	Page 12

À partir du vendredi 26 octobre page 12
Nus et portraits de Paul Baudry à l'Historial

MEUBLES - L'entreprise a été créée en 1927

Arthur Bonnet, 80 ans en cuisines

Dans le monde de la cuisine aménagée, la marque Arthur Bonnet est une référence. Créée à Geneston en 1927 et installée à Saint-Philbert-de-Bouaine en 1960, l'entreprise vend aujourd'hui dans le monde entier des cuisines de moyen et haut de gamme.

Ils sont partis de rien ou presque : au départ, Arthur Bonnet et ses enfants étaient à la tête d'une petite entreprise artisanale d'ébénisterie. Dans les années 1950, ils ont une inspiration géniale : se spécialiser dans la cuisine aménagée. Ils sont pionniers en la matière, et voient juste : le marché se développe très vite. Arthur Bonnet prospère jusque dans les années 1980, tout en conservant ses valeurs de PME fa-

miliale. Par la suite, ce succès attire l'œil de grands financiers. Entre 1987 et 2000, plusieurs groupes d'investissement se portent tour à tour acquéreurs d'Arthur Bonnet. « Ce fut une période délicate : nous avons failli nous éloigner de notre identité », explique Delphine Pochet-Lerible, responsable communication. En 2000, la situation s'éclaircit : la marque est rachetée par le groupe italien Snaidero, cinquième fabricant européen de cuisines aménagées, qui privilégie l'identité et la personnalité de chacune des entreprises du groupe. La marque Arthur Bonnet peut alors se recentrer autour de ses valeurs traditionnelles et développer des cuisines emblématiques d'un certain art



Arthur Bonnet, pionnier de la cuisine aménagée.

de vivre à la française, c'est-à-dire des pièces où l'on passe du temps. Aujourd'hui, Arthur Bonnet est une entreprise saine, qui emploie directement environ 500 personnes et dispose d'une centaine de points de vente en France et une présence en Angleterre, en Belgique, en Norvège, au Maroc et en Suisse. Du haut de ses 80 ans, elle regarde sereinement vers l'avenir. « Nous avons retravaillé toute notre gamme avec des designers, reprend Delphine Pochet-Lerible. Nous concevons nos cuisines pour en faire de véritables lieux de vie, en essayant d'anticiper sur les tendances et les désirs des clients. » Avec cette volonté de faire que les 80 prochaines années soient à l'image de celles qui viennent de s'écouler : une réussite.

FORMATION - Préparation Militaire des Sables-d'Olonne Des stages de découverte pour les jeunes

La Marine Nationale, via le centre de Préparation Militaire des Sables-d'Olonne, propose aux jeunes de mieux la connaître. Des stages de découverte gratuits incluant une formation maritime sont proposés aux 17/26 ans.

Le programme, riche et varié, a pour objectif de faire découvrir aux adolescents la Marine Nationale et de susciter, qui sait, de nouvelles vocations. Les cours de navigation et de sport, les premiers secours, la sécurité incendie, le matelotage ou

encore la visite des installations et des unités de marine font partie de l'emploi du temps. La préparation et le passage du permis côtier sont des moments phares de la formation. Sans compter les séances d'entraînement en vedette sur un plan d'eau, les sorties en mer, les visites d'une frégate ou d'un sémaphore, la formation aux premiers secours... Les participants effectuent aussi un stage pratique d'une semaine à Brest. Les prochains stages commencent en 2008. Les jeunes intéressés peuvent d'ores et déjà demander un dossier d'inscription. La formation est gratuite. Les frais de transport du domicile au centre des Sables-d'Olonne ainsi que le déplacement et le séjour à Brest (pendant les vacances scolaires) sont pris en charge.

■ Renseignements : 0251940161 (à partir de 18h).



Les Vendéens de 17 à 26 ans découvrent la Marine Nationale via des stages gratuits.

SANTÉ PUBLIQUE - Crise de la dioxine Le laboratoire de la Vendée chargé des contrôles

Depuis août 2007, suite à la découverte de dioxine dans des produits laitiers, plusieurs départements limitrophes de la Vendée sont soumis à des contrôles renforcés sur le lait et l'alimentation animale. La Vendée n'est pas concernée par ces contrôles, mais, à la demande du ministère de l'Agriculture, c'est le laboratoire départemental d'analyses de la Vendée qui réalise l'ensemble des analyses de dioxines, en collaboration avec le laboratoire de référence de Nantes (LABERCA). Ces contrôles vont permettre de déterminer précisément les teneurs en dioxines dans les aliments concernés par le problème et de cibler les sites les plus à risques. Des mesures de décontamination pourront donc être prises grâce à leurs résultats et ainsi sécuriser les consommateurs. Les dioxines sont des contaminants



issus de processus chimiques impliquant du chlore, du carbone et une température élevée. Les principales sources d'émission résultent des activités d'incinération et des industries métallurgiques et sidérurgiques. Elles sont également formées lors de combustions telles que feux de forêts, barbecue, ou encore éruption volcaniques...

ENTREPRISES - Le Wimax pour tous Le haut débit, accélérateur de business

Avec l'arrivée du Wimax, de nombreuses entreprises ont découvert un nouveau confort de travail, fin des coupures de réseaux, accès à de nombreuses informations en ligne... En Vendée, dans le cadre du plan départemental 100% haut débit, mis en place par le Conseil Général, la quasi-totalité du territoire peut avoir accès à ce précieux outil informatique. Dans ce domaine, le département a d'ailleurs été l'un des

pionniers. Depuis plusieurs mois, de nombreuses entreprises vendéennes profitent de ces services. C'est le cas de la SARL Guérin-Brimaud, installée à Beaupaire. Située en bout de ligne, elle a difficilement accès à l'ADSL. Aussi, depuis quelques mois, cette dernière a opté pour la connexion Wimax, confiée pour le département de la Vendée, à l'entreprise Altitude Telecom. « Au-delà de nos propres usages, nous pouvons désormais consulter les catalogues des fournisseurs, passer nos commandes en ligne sans avoir à utiliser le fax ou le courrier normal, se réjouit Anne Pavajeau, responsable informatique du bureau d'études de la SARL Guérin-Brimaud. Nous ne pâtissons plus des coupures de réseau. Enfin, nous avons d'ores et déjà constaté une accélération dans le traitement des commandes, pour notre plus grande satisfaction. En quelques mots, nous avons accédé à un plus grand confort de travail. »



En deux mots

■ **Coopération Vendée-Bénin : visite d'une délégation de Kétou**
2008 sera l'année du Bénin. Plusieurs actions prévues par le Conseil Général marqueront l'événement. La visite d'une délégation de Kétou était l'occasion de rappeler dernièrement le succès de la coopération Vendée-Bénin. Pendant dix jours, les Béninois de Kétou, ville jumelée avec la commune de La Mothe-Achard ont multiplié les échanges. 2008 marquera aussi le succès d'une coopération qui existe depuis près de vingt ans.

DÉSENCLAVEMENT - Début de chantier fin 2007 Premiers coups de pioche au contournement de Talmont-Saint-Hilaire



Les premiers travaux du contournement de Talmont-Saint-Hilaire vont démarrer avant fin 2007. Ce chantier, respectueux de l'environnement, va permettre de désengorger le centre-ville talmontais, en particulier en période estivale. L'été, pas moins de 20 000 véhicules empruntent chaque jour la route Les-Sables-d'Olonne - La Faute-sur-Mer.

chéologique, imposé par la DRAC. Indispensable au désenclavement routier du littoral vendéen, mais aussi à la sécurité du centre-ville de Talmont-Saint-Hilaire, ce tronçon routier devrait entrer en service à l'horizon 2011. Il a reçu tous les agréments nécessaires et fait l'objet d'une déclaration d'utilité publique.

Environnement préservé

Le contournement de Talmont-Saint-Hilaire prend largement en compte la protection de l'environnement. Le projet a prévu pas moins de cinq bassins destinés à filtrer les

eaux d'écoulement de la chaussée, ainsi qu'un large paysagement pour s'intégrer dans la nature. Les deux ponts qui enjambreront le Payré et le chenal ont été dimensionnés pour n'avoir aucun impact sur l'hydrographie. La route sera par ailleurs aménagée de manière à ne pas nuire aux riverains. La chaussée sera réalisée sous le niveau du terrain naturel sur près de 3km et 5,2km de protection phonique végétalisée isolera les habitations du bruit de la circulation. Afin de préserver les échanges interquartiers, cinq ouvrages d'art, sont au programme, dont l'un destiné à la piste cyclable.

ÉCONOMIE - Le travail de prospection de Vendée Expansion porte ses fruits Huit implantations d'entreprises en 2007, 485 emplois créés

« Notre travail de prospection économique porte ses fruits, explique Wilfrid Montassier, président de Vendée Expansion. En 2007, nous avons accompagné plusieurs entreprises désireuses de s'installer en Vendée, pour, à terme, une création de 485 nouveaux emplois ». Pour expliquer ces installations, deux facteurs sont mis en avant: le travail de Vendée Expansion et l'attractivité du département.

Guillaume Dupleichs, fondateur de la société KBINPEINT, installée en Vendée depuis deux ans, et Cédric Geny, directeur des sociétés Axone et Fairson Inventaire, à Challans depuis cinq ans, n'en démordent pas: ils ont fait le bon choix en décidant de s'implanter ou de se délocaliser en Vendée.

« Plusieurs raisons ont dicté mon choix, explique Cédric Geny. Je voulais quitter Paris, pour offrir un cadre de vie agréable à ma famille. Il me fallait également un endroit où je puisse développer mon activité. J'avais plu-



Le Suédois Seldén a ouvert la voie. Il a déjà commencé son activité dans le domaine du nautisme.

sieurs choix, mais l'accompagnement et le savoir-faire de Vendée Expansion, qui ont tout pris en main, ont été décisifs. »

Même son de cloche chez Guillaume Dupleichs: « Je vise le long terme. Ici, il y a un dynamisme, une envie de tra-

vailler, d'accompagner les entrepreneurs. Surtout, tout le monde avance ensemble sur les dossiers, on ne perd pas de temps, ce qui permet de progresser. » La vision à long terme est fondamentale dans la volonté des décideurs de s'implanter en Vendée.

« Nous les accompagnons également dans leur développement », reprend Wilfrid Montassier.

Cette dynamique, née du modèle économique vendéen, est encore à l'origine de nombreuses implantations décidées cette année. Parmi ces nouvelles entreprises qui, demain, feront le paysage économique du département, on en retrouve huit particulièrement importantes.

Leader mondial du mât pour la plaisance

Les Suédois de Seldén, leader mondial des mâts pour la plaisance, ont été les premiers à ouvrir la voie. Ils seront suivis par Thermolaquage de Vendée et Restoria, dont les bâtiments sont en cours de construction. Viendront ensuite Flory, spécialisée dans le vêtement d'image (les uniformes d'Air France par exemple), l'imprimerie de presse Riccobono, de laquelle sortiront de nombreux quotidiens, la société de service Aliséo et enfin l'entreprise de menuiserie mixte

bois/aluminium MC France. « Ces huit entreprises représenteront à terme 485 emplois », conclut Wilfrid Montassier. Elles sont réparties dans tout le département. C'est la consécration d'un cercle vertueux qui puise sa vitalité dans le dynamisme des entrepreneurs vendéens.

« S'implanter en Vendée » nouvelle édition

En plus du bilan de prospection de Vendée Expansion, Wilfrid Montassier a présenté la dernière édition du guide « S'implanter en Vendée ». Outil d'information à destination des investisseurs et des porteurs de projet, ce document présente les caractéristiques qui font du département un territoire propice à l'accueil de nouvelles entreprises.

Ce guide est téléchargeable sur le site de Vendée Expansion: www.vendee-expansion.fr

■ Renseignements: 02 51 44 90 00

ENTREPRISE - Formation des salariés pour dynamiser l'entreprise Objectif: construire les compétences

L'Association pour la Formation Professionnelle dans les Industries de l'Ameublement (AFPIA) Ouest, basée à Montaigu, vient d'étendre ses locaux. Bien que sous statut associatif, l'AFPIA Ouest se positionne comme une véritable entreprise de formation au service des entreprises. Elle a été récompensée à ce titre récemment. Son métier? Améliorer les compétences des professionnels de l'ameublement, la menuiserie, l'agencement ou le nautisme.

« À l'AFPIA Ouest, on n'accueille pas des élèves mais des salariés en formation. On dit groupe pour classe et formateur pour professeur, explique le directeur, Alain Lefebvre. Tout simplement parce que chez nous, on considère que ce sont les entreprises qui nous envoient des jeunes en formation. Et que notre mission est de construire des compétences avant qu'ils y retournent ».

De l'industrie au commerce, dans les secteurs de l'ameublement, l'agencement, la menuiserie, le nautisme et le loisir, l'AFPIA Ouest apprend à ses

salariés en formation à mieux comprendre le marché pour affronter une concurrence toujours plus intense. Et quiconque fait le tour des locaux à Montaigu, réalise qu'au sein de cet organisme, la formation s'adapte parfaitement à la profession. En d'autres mots, que les deux cents jeunes en alternance et les quelque 600 salariés en formation continue touchent du doigt la réalité du monde de l'entreprise.

La remise du certificat ISO 9001 version 2000, bien connu dans le monde de l'industrie, était l'occasion de montrer que cet organisme remplit sa mission de formation en terme de mana-



gement. Cette norme, délivrée par un organisme indépendant, ici l'AFAQ, était l'occasion, le jour de la remise du certificat, de présenter les nouveaux locaux intégrés dans une démarche HQE (Haute Qualité Environnementale).

Bientôt un musée du design en Vendée?

« Cette démarche HQE, l'AFPIA va de pair avec notre mission de formation, expliquait Alain Lefebvre. Nous voulons que nos stagiaires soient sensibilisés au plus tôt à l'environnement au cœur même de leur entreprise et donc, dès leur formation. Les jeunes qui passent par notre organisme doivent retourner dans l'entreprise avec des idées. Il faut toujours anticiper les tendances! ».

Anticiper, une des clés de la réussite de l'AFPIA qui plaît particulièrement au Conseil Général. Ce dernier a d'ailleurs soumis une idée à ce spécialiste de l'ameublement. Que sa collection de meubles fasse l'objet d'un premier musée du design au cœur du département. Affaire à suivre.

COMPOSTAGE - Saint-Philbert-de-Bouaine Le rendez-vous écologique



Depuis cinq ans la plate-forme de compostage de Saint-Philbert-de-Bouaine connaît un véritable succès. Les habitants de la commune, de toutes les générations, s'investissent dans cet outil écologique mais aussi de cohésion sociale...

Cinq ans déjà que la commune de Saint-Philbert-de-Bouaine a mis en place sa plate-forme de compostage. Le résultat est plus que positif. Chaque année, plus de quarante-huit tonnes de déchets de cuisine (restes de repas, épluchures...) et

environ soixante tonnes de déchets verts y sont déposées. La participation des habitants est excellente, 4800 passages par an. Ils se sentent tous concernés, quel que soit leur âge. En plus d'un atout écologique pour la commune, cette plate-forme de compostage est un atout pour la cohésion sociale. Le samedi, jour le plus fréquenté, la plate-forme de compostage devient « le lieu où il faut être »! Toutes les générations s'y côtoient et se découvrent.

Redistribution du compost trois fois par an

Pour faire fonctionner au mieux ce précieux outil, une quarantaine de bénévoles viennent en aide au maître composteur de la plate-forme. Ils servent de relais dans chaque quartier et viennent le soutenir le samedi. Trois fois par an, les personnes qui ont apporté leurs déchets les récupèrent sous forme de compost. Désormais cette plate-forme fait école en Vendée. Les projets de Grosbreuil et de Dompierre-sur-Yon s'en inspirent.

BASSIN DE L'AUTIZE - Retenues d'eau Un grand pas pour le marais poitevin

Restaurer l'équilibre des niveaux d'eau de la nappe et du marais en été en garantissant l'irrigation des terres périphériques. Tel est l'enjeu de la construction des dix retenues de substitution du Sud Vendée. Le lundi 24 septembre a eu lieu l'inauguration des quatre premières d'entre elles: Oulmes sud, Saint-Pierre-Le-Vieux, Nieul Sud et Damvix. « Cet été a été humide, l'année prochaine, il sera peut-être très sec. Nous devons dès à présent nous armer pour maintenir en permanence un niveau d'eau minimum (2,5 m), dans

la nappe phréatique du bassin de l'Autize. Les retenues d'eau sont un excellent moyen. Elles permettent aux acteurs de l'économie agricole du secteur de prélever l'eau des réserves de substitution, récupérée au cours des saisons humides. Eau qui, jusqu'à présent, repartait vers la mer, » explique Joël Sarlot, conseiller général. Ces quatre premières réserves permettent de maintenir 1,6 million de m³ d'eau. Mais l'équilibre des nappes phréatiques ne pourra être assuré qu'avec la construction de six autres réserves de substitution.



NOUVELLES TECHNOLOGIES - Communication audiovisuelle Un support de publicités interactif

Après deux années de recherches, SELFAdvert est né. Cet outil de communication audiovisuelle dynamique est le résultat de la collaboration de plusieurs ingénieurs vendéens. En quelques mois, leur produit a remporté de nombreux contrats, aussi bien en France qu'à l'étranger.

Innovation, qualité, moindre coût... Depuis le mois de mars 2007, le logiciel de communication audiovisuelle dynamique, SELFAdvert est commercialisé. « La volonté de la Vendée de couvrir son territoire en connexion internet haut débit nous a permis de développer notre produit bien que nous soyons géographiquement dispersés, explique Régis Préault, directeur de France Advert. En quelques mois d'exercice ajoute-t-il, nous avons multiplié les contrats aussi bien en France qu'à l'étranger. Notre force est de proposer des services in-

novants et de qualité à un moindre coût. » La solution SELFAdvert permet aux commerçants, institutions, régies publicitaires de communiquer sur des écrans distants positionnés dans les lieux de passage, salles d'attente, vitrines... Le logiciel SELFAdvert propose également des animations en temps réel, la météo, les news... Certains modules permettent aux passants d'interagir avec l'écran via sms.

Pouvoir échanger ses informations

Sa particularité est de permettre aux clients de s'échanger les informations entre eux à partir du logiciel. « L'avenir de la communication audiovisuelle dynamique est la capacité à vendre et à acheter de l'espace sur les écrans des uns et des autres », précise Philippe Rolland Balzon, initiateur de SELFAdvert. Depuis le début, le projet est soutenu



nu par l'ANVAA/OSEO, Association nationale pour la valorisation de la recherche, pour ses nombreuses innovations technologiques.

LÉON PERVINQUIÈRE - Un Vendéen spécialiste de la Tunisie

Le géologue aventurier du siècle dernier

Léon Pervinquier grand géologue vendéen sort de l'oubli grâce à une exposition au Manoir des Sciences de Réaumur et à la sortie d'un livre. C'est un personnage hors du commun qu'il est donné là de redécouvrir.

Né et mort à La Roche-sur-Yon, Léon Pervinquier est inconnu dans sa région natale. Pourtant, un siècle après sa mort, ses travaux de géologie servent encore de référence. Gaston Godard, maître de conférences en géologie à l'Université de Paris-7-Denis-Diderot et le documentaliste et géologue Jean-Marc Viaud ont voulu sortir de l'oubli ce grand personnage de la géologie française. Après plusieurs années de recherches, ils ont publié le mois dernier sa biographie, « De la Vendée au Sahara, l'aventure tunisienne du géologue Léon Pervinquier, 1873 - 1913 ». « En 1998, une exposition a eu lieu à la Chabotterie, elle mettait en exergue certains person-



Jean-Marc Viaud présente l'ouvrage qu'il a réalisé avec Gaston Godard.

nages oubliés de la Vendée, Léon Pervinquier en faisait partie. Parallelement, avec Gaston Godard, nous avons commencé des recherches

sur ce géologue dont les travaux étaient souvent cités dans les ouvrages de géologie, notamment sur la Tunisie. »

Grand spécialiste de la Tunisie

Depuis sa thèse, terminée en 1903, et intitulée « étude géologique de la Tunisie centrale » jusqu'à sa mort en 1911, Léon Pervinquier consacra la majeure partie de ses recherches à la géologie tunisienne. « Grâce à leur rigueur et leur précision, ses travaux demeurent d'actualité », ajoute Jean-Marc Viaud. Il découvre de nouveaux gisements de phosphate, qui font encore aujourd'hui la richesse du pays. Dans la région du Kef, il reconnut l'époque transitoire, qui entre le Crétacé et le Tertiaire (il y a environ 65 millions d'années), est marquée par la disparition des ammonites et des dinosaures. « En plus de ses écrits scientifiques, Léon Pervinquier travailla à la vulgarisation de la géologie. Chaque semaine, il

écrivait des articles pour plusieurs hebdomadaires nationaux, ajoute Jean-Marc Viaud. Son énergie au travail est impressionnante. Léon Pervinquier est un personnage aussi attachant qu'admirable. Il ne doit pas être oublié. »

Suite à la parution de cette biographie, jusqu'au 7 novembre, le manoir des sciences de Réaumur ouvre ses portes à une exposition sur la vie et l'œuvre du géologue.

■ Manoir des Sciences de Réaumur - Exposition « De la Vendée au Sahara, l'aventure tunisienne du géologue Léon Pervinquier, 1873 - 1913 »

Les samedis et dimanches 20, 21, 27 et 28 octobre et tous les jours de la semaine pendant les vacances scolaires de la Toussaint, du 29 octobre au 7 novembre De 14h à 18h.

- « De la Vendée au Sahara, l'aventure tunisienne du géologue Léon Pervinquier, 1873 - 1913 » par Gaston Godard, Jean-Marc Viaud

Éditions du CVRH - 22€

ÉQUITATION - Centre équestre Western à Fougeré avec Les Crins Verts

L'arrêt glissé, la pirouette simple ou rapide sur les hanches, le demi-tour et le changement de pied



au galop sont des figures de style que certains chevaux maîtrisent à la perfection. Nul besoin cependant d'être un Jolly Jumper averti pour faire crisser ses sabots sur la piste. L'équitation western n'est pas uniquement réservée aux adeptes du folklore et de la musique country! En témoigne, en Vendée, l'école d'équitation Les Crins Verts de Fougeré qui propose depuis septembre dernier des cours et des stages d'équitation western. Ouverte à tous, enfants et adultes, cavaliers débutants ou confirmés, cette pratique de l'équitation permet une approche différente du cheval et un autre style de monte. Les formations sont accessibles à l'heure ou sous forme de stages.

■ Renseignements : 02 51 09 43 42 ou : www.lescrinsverts.com

CYCLISME - « Course Gentlemen » Un contre-la-montre avec Hinault, Virenque, Voeckler...

Sur la rampe de lancement, samedi 3 novembre prochain à Saint-Michel-en-L'Herm, il n'y aura que du beau monde. Bernard Thevenet, Bernard Hinault, Richard Virenque, Walter Bénéteau, Romain Feuillu, Giovanni et Mathieu Bernaudeau, Jimmy Engoulvent, Sylvain Chavanel, Thomas Voeckler, Laurent Huguet et d'autres stars de la petite reine participeront ce jour-là à la « Course Gentlemen ».

Le programme de cette épreuve est un contre-la-montre de 14,5 kilomètres qui se jouera par équipe de deux : un licencié et un non licencié. Les départs s'effectueront, à partir de 15h, toutes les deux minutes suivant la formule propre à cette épreuve.

La journée organisée par Walter Bénéteau et Jacques Fedele devrait réunir une centaine de coureurs. À noter également la présence de Laurent Huguet, Jean François Sauger médecin, qui fut Champion de France Universitaire et qui court toujours ou encore de Xavier Charbonneau qui vient de représenter la France aux Championnats du Monde VTT de sa catégorie. Il accompagnera Thomas Voeckler. Par ailleurs, Bernard Hinault

(en photo) et Bernard Thevenet dédicaceront leurs livres sur place. Une exposition de photos et posters de Michel Sauger, retraçant vingt ans du Tour de France sera présentée au public toute la journée. Rendez-vous entre la salle culturelle et la gendarmerie où sera installée la rampe de lancement. Le soir, un dîner spectacle à l'Espace culturel mettra un terme à ce beau moment sportif. Les coureurs peuvent s'inscrire jusqu'au jour J. Et tenter leur chance aux côtés d'un grand nom du cyclisme français.

■ Tarif : 20€ par équipe.
Inscriptions : 0251 563783
Réservations dîner spectacle : 0673008217 ou 06 72 10 41 66



PATRIMOINE FUNÉRAIRE - Aux Sables-d'Olonne le 3 novembre Un hommage aux marins vendéens qui ont péri en mer

« La Mort en Milieu Maritime » est le thème des 3^e Assises Départementales du Patrimoine Funéraire qui ont lieu le samedi 3 novembre prochain. Après Olonne-sur-Mer et Mareuil-sur-Lay, c'est au tour des Sables-d'Olonne d'accueillir cette édition. Organisé par la société Olona et Maisons Paysannes de France, ce colloque est une façon de rendre hommage aux marins qui ont péri en mer.

« Les marins ne sont pas des morts comme les autres ». Cette phrase a aujourd'hui fait le tour d'un bon nombre de familles de marins en Vendée. Comment oublier ce frère, ce père, cet oncle ou ce proche qui, un jour, ne sont pas revenus au port? La société Olona d'Olonne-sur-Mer et Maisons Paysannes de France ont décidé de rendre hommage aux marins qui ont péri en mer. Les

3^e Assises Départementales du Patrimoine Funéraire qu'elles organisent cette année aux Sables-d'Olonne, samedi 3 novembre, sont une occasion de revenir sur ces marins absents mais si présents dans la vie des familles du littoral.

Ce jour-là, un colloque intitulé « La Mort en Milieu Maritime » a lieu salle Audubon, à partir de 15h après un dépôt de gerbe, à 14 heures, devant la stèle des périés en mer de la Chaume (prieuré Saint-Nicolas). Les auditeurs pourront assister aux huit conférences abordant divers thèmes : la législation des cimetières, le naufrage du paquebot Afrique, la symbolique des stèles, le culte de Notre Dame de Bourgenay... Des témoignages des proches de marins disparus montreront la douleur d'un deuil si difficile à faire. Ils souligneront la force des femmes de marins et de leurs familles contraintes de vivre avec l'absence.

■ Renseignements : 02 51 09 57 14
Entrée libre - Salle Audubon



BANDE DESSINÉE - Jessica et César « La vache a mis le temps »

Enfin. Les nouvelles aventures de Jessica et César pointent leur nez dans les librairies. Le 14^e tome de ces deux fameux héros vendéens sera révélé au grand public à partir du 2 décembre. « C'est notre premier comic's agricole » expliquent les auteurs, Pibuc, alias Pierre Buquet et Elbée, alias Laurent Buquet. L'oncle, scénariste et le neveu, dessinateur ont travaillé pour ce nouvel album avec un groupe d'agriculteurs, le GEDA. « Cette collaboration a été passionnante. Nous connaissons très peu le milieu agricole, aussi, nous nous sommes renseignés auprès de véritables professionnels, passionnés et passionnants », explique, enjoué, Pierre Buquet. Le cadre de ce nouvel épisode : une ferme pédagogique. Jessica et César y font un stage. De bévues en catastrophes, ils accompagnent Albert qui veut amener Gracillette, une vache de concours capricieuse, vers la gloire... Enthousiasmés par cette aventure passionnante, Pibuc



et Elbée promettent de renouveler l'expérience agricole avec leur quinzième numéro. Le titre est déjà arrêté : « L'étable de la loi ». Affaire à suivre...

■ Éditions la Lorampière
Tél. : 02 51 46 03 72 / 01 47 22 45 06
pibuc@netcourrier.com
https://pibucelbee.free.fr

Nocturnes Océanes Récit de voyage des jeunes photographes vendéens

Vingt jeunes Vendéens ont investi dernièrement Vaux-le-Vicomte. Ils venaient admirer de visu leur propre exposition des photographies prises aux Nocturnes Océanes, en juillet dernier à Luçon, sous la houlette d'un professionnel. Ils avaient eu la chance de côtoyer les artistes, de les interviewer et de les suivre en coulisses. Particulièrement les artistes de l'opéra du Barbier de Séville. En contrepartie, les jeunes étaient invités à assister à la dernière représentation de l'opéra joué, face au château, début septembre. Ce sont les photos des jeunes photographes que les spectateurs ont pu découvrir à l'entrée du château.



ENTREPRENDRE - Toute jeune, et déjà une extension

Candy Flower à Saint-Christophe-du-Ligneron : les sucreries dans tous leurs états

Après seulement deux ans d'existence, la société ligneronnaise Candy Flower, dont la spécialité est la confection de décors réalisés en confiserie, va s'agrandir. Line Jarnoux est, avec son associé Pierre Charretier, à l'origine de cette création. Pas étonnant pour quelqu'un qui affirme être né dans le sucre.

Carensacs, Mintos, Cocos bohère et autres Roudoudous : ces confiseries renvoient à l'enfance. Elles ont été chantées. Elles sont manipulées par une entreprise vendéenne ! Candy Flower, créée il y a un peu plus de deux ans à Saint-Christophe-du-Ligneron, s'est fait une spécialité dans l'assemblage artistique de jolis bonbons multicolores.

« Je viens d'une famille de confiseurs, on peut dire que je suis née dans le sucre », explique en souriant Line Jarnoux, fondatrice de Candy Flower avec Pierre Charretier. Mais ici, mon rapport avec les confiseries est différent : je ne fabrique plus, j'assemble ».

Sur le présentoir, à l'entrée des lo-

caux, un double émerveillement s'offre au client : ici les fraises Tagada et autres bananes au sucre forment un ravissant gâteau d'anniversaire, là un cheval de réglisse semble prêt à hennir, au mur un saxophone donne presque l'illusion d'être en Nouvelle-Orléans.

De nouveaux locaux en mars

« Nous réalisons nos décorations en fonction des demandes, qui sont variées », reprend Line Jarnoux. En effet, les clients souhaitent aussi bien un arbre de Noël pour une entreprise qu'un gâteau pour un anniversaire. « On peut nous demander également des tracteurs, des chevaux, des poupées... » Demande la plus incongrue : des sous-vêtements réalisés à partir de rouleaux de réglisse ! En à peine deux ans d'existence, les confecteurs de Candy Flower ont séduit partout en Europe. C'est même devenu très tendance : « Il nous arrive de travailler pour des lieux prestigieux à Paris qui fêtent un événement particulier, nous avons imaginé une pièce pour l'anniversaire du



Line Jarnoux avec Charlotte, une des salariées de Candy Flower : « La créativité, c'est ce qui nous plaît le plus »

frère d'Ophélie Winter... Nous livrons dans toute l'Europe ! »

Pour le moment, la clientèle est majoritairement composée de professionnels. Le développement futur de Candy Flower passe par un élargissement du carnet de commande aux particuliers. « Nous allons donc agrandir nos locaux, pour pouvoir accueillir confortablement les particuliers qui souhaitent venir nous voir. Nous restons dans la zone de la Joséphine, à Saint-Christophe-

du-Ligneron ». Les nouveaux locaux devraient être livrés en mars 2008. Au moins un emploi sera créé. « Ce sera surtout l'occasion de satisfaire des demandes toujours plus originales. Il va falloir être créatifs, faire preuve d'encore plus d'innovation, d'imagination ». Ça tombe bien : Line Jarnoux ne manque d'aucun de ces trois ingrédients !

■ Renseignements :
www.candy-flower.com

L'ÎLE D'YEU - Des peintres et des marins Mémoire artistique des Islais

Les deux expositions organisées ces dernières semaines, *Toiles et voiles, l'île d'Yeu sous le regard des peintres à l'Historial*, et *Vivre en mer, l'île d'Yeu 1850-1950* à la Chabotterie, ont fait l'objet d'une publication exceptionnelle par le Conseil Général. « L'île d'Yeu, des peintres et des marins, 1850-1950 », plus qu'un catalogue, est appelé à devenir un ouvrage de référence sur le patrimoine islais. C'est également une jolie mise en valeur du travail effectué en amont des expositions par le Conseil Général. En 480 pages et plus de 500 illustrations, les œuvres des deux expositions sont rassemblées, détaillées et expliquées. Fruit d'un travail d'équipe mené par Jean-François Henry, historien islais, cet ouvrage se distingue par son iconographie remarquable. C'est également un excellent moyen pour faire vivre et transmettre la mémoire de l'île et de ses habitants, pour montrer également la fascina-



tion qu'exercèrent sur les artistes les couleurs, la lumière et la vie propre à l'île d'Yeu.

■ « L'île d'Yeu, des peintres et des marins, 1850-1950 » est le cinquième ouvrage édité par le Conseil Général dans le cadre d'expositions. « L'île d'Yeu, des peintres et des marins, 1850-1950 », par Jean-François Henry et Loïc Darras, éditions Somogy. En vente en librairies. 40€.

DÉFI SODEB'O - Prêt pour le record ! Le trimaran de Thomas Coville baptisé par Ellen MacArthur



Plus de 5000 personnes se sont massées, samedi 29 septembre en face du ponton du Vendée Globe, au pied du village partagé par Sodeb'O et le Conseil Général. Elles sont venues assister au baptême du maxi-trimaran Sodeb'O, à bord duquel Thomas Coville va tenter de boucler son tour du monde en solitaire et sans escale en moins de 71 jours. Il s'agit de

surpasser ainsi celle qui détient pour l'heure cette performance : Ellen MacArthur. Elle a pourtant accepté d'être la marraine du bateau qu'elle a baptisé à l'issue d'un après-midi festif. « Partir des Sables-d'Olonne, c'est quelque chose de fondamental pour moi », a ensuite affirmé Thomas Coville. Les Vendéens aiment la voile, et les Vendéens sont fidèles. Ici, je me sens un peu chez moi ». Un sentiment partagé par Ellen MacArthur, qui n'a toujours pas levé le mystère quant à sa participation au Vendée Globe 2012/2013.

Le Vendée Globe, justement, part dans un peu plus d'un an. Le baptême du week-end dernier aura donné à toute la Vendée un avant-goût de l'ambiance qui régnera dans le département à cette occasion. En attendant le départ de « l'Everest des mers », un solitaire va tenter un exploit longtemps considéré comme irréalisable. Alors bonne chance à Thomas Coville !

VARIÉTÉ - Patrice Chala se lance en solo Le sosie vocal d'Aznavour sort un premier single

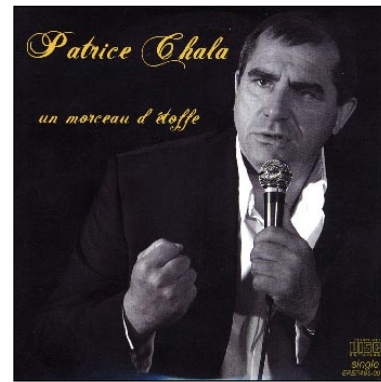
Le Vendéen Patrice Chala est connu dans beaucoup de villes françaises pour être le sosie vocal de Charles Aznavour. Pendant sept ans, cet ancien portier de boîte a fait profiter les fans du chanteur arménien de son timbre de voix si particulier, partout dans le pays.

Aujourd'hui, Patrice Chala a décidé de voler de ses propres ailes. « Avant, je ne copiais pas Aznavour, je l'interprétais. Aujourd'hui, j'ai envie de chanter mes propres titres ». À 52 ans, la reconversion est osée. Patrice s'entoure d'un manager d'un parolier, Peter Bervore et d'un compositeur, Benoît Letard, tous trois vendéens. Une société, EREPA 85, est créée. Le résultat, c'est un premier single intitulé « Un morceau d'étoffe », sorti en septembre. Un second doit suivre dans la foulée : « Il pleut sur Paris ». La sortie de l'album est prévue au printemps.

« Je m'inscris dans la variété française pure, explique Patrice Chala. Je ne suis pas un chanteur engagé, même si mes chansons puisent leur inspiration dans l'Histoire ou l'actualité. Ce que je veux, c'est raconter des émo-

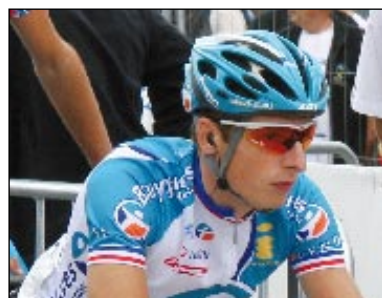
tions en chantant. » Père d'un petit garçon, cet artiste venu tout droit de la scène espère bien réussir. Dans son entourage, on y croit dur comme fer. Son manager, René Bloquet, se démène comme un diable pour faire connaître son protégé, et le faire progresser. « Un morceau d'étoffe » n'est peut-être que le début d'une belle et improbable histoire : celle d'un père de famille qui, un jour, a décidé de changer le cours de sa vie.

■ Renseignements :
www.erepa85.com



CYCLISME - Championnats du monde sur route Pierrick Fredrigo, premier français à Stuttgart

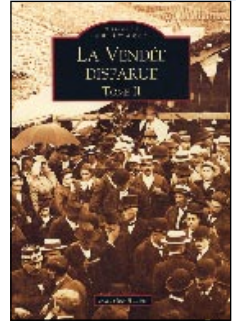
L'équipe vendéenne Bouygues Telecom avait deux de ses coureurs sélectionnés en équipe de France pour les championnats du monde de cyclisme sur route. Cette année, l'épreuve s'est déroulée dimanche



30 septembre à Stuttgart, en Allemagne.

Si l'épreuve a été gagnée sur fond de polémiques liées au dopage de l'italien Paolo Bettini, Pierrick Fredrigo n'a pas démerité, finissant premier français à la 40^e place avec le gros du peloton. Ce résultat honorable ne le satisfaisait pas pour autant : « Ce n'était pas super. C'est dommage car il y avait quelque chose à faire. La preuve : même sans être dans un bon jour, je finis tout près de la tête. » De son côté, Thomas Voeckler, un des leaders de cette équipe, a été plus à la peine : il a terminé l'épreuve à plus de 15 minutes de Paolo Bettini.

« La Vendée disparue » (tome II) par Maurice Bedon



La collection « Mémoires en Images » des éditions Alan Sutton porte bien son nom. Dans le tome II « La Vendée disparue », les photographies recensées par l'auteur Maurice Bedon le confirment. Les 128 pages que le lecteur a sous les yeux sont illustrées de nombreuses cartes postales, photographies ou croquis de la Vendée d'autrefois. Au fil des pages, les destructions des guerres passées, les églises et châteaux, les halles, les scènes agricoles offrent un aperçu de la vie quotidienne d'autrefois.

■ « La Vendée disparue » par Maurice Bedon. 19,90€. Éditions Alan Sutton, collection Mémoire en Images.

Les droits fondamentaux à l'épreuve de la mondialisation

Les droits de l'homme tels que nous nous efforçons de les mettre en œuvre et de les faire respecter dans nos démocraties occidentales, sont-ils menacés par la mondialisation ? Les instruments juridiques européens et internationaux qui les ont proclamés ou qui les ont mis en vigueur sont désormais fort nombreux. Les constitutions nationales, pour la plupart, y font aussi référence. Le nouveau contexte international, la globalisation économique... sont-ils susceptibles de remettre en cause l'ensemble de ces instruments juridiques protecteurs ? Des spécialistes de ces questions, en Amérique Latine, en Asie, au Moyen Orient et en Europe se sont penchés sur ces différents thèmes lors d'un colloque qui s'est tenu à l'Ices. L'ouvrage « Les droits fondamentaux à l'épreuve de la mondialisation » en est le compte rendu.

■ « Les droits fondamentaux à l'épreuve de la mondialisation » Actes du colloque international organisé par le Centre de Recherches Hannah Arendt les 16 et 17 mars 2006 Institut Catholique d'Études Supérieures Éditions Cujas - 20€

Animations : des places disponibles pour se former

Assorama et l'Afocal des Pays de la Loire proposent des sessions de formation générale et d'approfondissement BAFA (Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur) pendant les vacances scolaires, tout au long de l'année. Du 27 octobre au 3 novembre, une session générale BAFA a lieu à La Roche-Sur-Yon à l'École des Etablières, en demi-pension avec hébergement possible. Des places sont encore disponibles. Une formation de Directeur (BAFD) est également programmée en décembre à La Roche-sur-Yon, du 3 au 7 décembre puis du 10 au 14 décembre, en demi-pension. Assorama assure le suivi des jeunes animateurs pour leur permettre de trouver plus facilement leur stage pratique.

■ Renseignements : 02 51 41 30 62 ou assorama@wanadoo.fr

La restauration scolaire améliore son ordinaire

La restauration scolaire bonne élève

Chaque jour, le Conseil Général sert 12375 repas dans les trente restaurants scolaires des collèges du département. La qualité doit être au rendez-vous. La fabrication des repas est donc surveillée avec attention. Traçabilité, hygiène absolue et équilibre alimentaire sont donc les maîtres mots dans les cuisines. Mais pas seulement. Il ne suffit pas que les aliments soient bons pour la santé. La sensibilisation à une alimentation équilibrée, à laquelle est attaché le Département, passe par une éducation du goût. Les chefs sont donc incités à mitonner dans leurs cuisines de bons petits plats et s'attachent à diversifier leur offre. Des formations ont même été mises en place dans ce sens. La Vendée lutte contre l'obésité des jeunes en leur proposant des menus riches et variés.



Une exigence de qualité



La totalité des repas servis dans les restaurants scolaires aux collégiens vendéens est préparée sur place, dans un souci de qualité et de fraîcheur des aliments et d'équilibre nutritionnel des menus. Cette volonté du Conseil Général de proposer une nourriture variée à tous les collégiens s'accompagne d'une exigence de tous les instants tant sur la formation des cuisiniers que sur la qualité du matériel de cuisine ou de la nourriture. Dans ce cadre, la diététicienne de l'IQA donne des conseils. Le Département suit attentivement les recommandations du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). La Ven-

dée est par ailleurs un département pilote dans la mise en place des orientations proposées par le Programme National de Nutrition-Santé (PNNS) instaurées pour lutter, entre autres, contre l'obésité infantile. Dans les cantines vendéennes, les chefs et les responsables sont incités à travailler sur la diversité des plats en élaborant des plans de menus équilibrés sur vingt journées successives. Ils ont la charge de leur approvisionnement, notamment en produits frais. De la même manière, l'objectif est de proposer fruits et laitages chaque jour aux collégiens. Le but n'est pas de leur imposer un nouveau mode alimentaire, mais de les aider à com-

poser un menu qui soit équilibré et qui leur fasse plaisir. Enfin, le matériel utilisé pour l'élaboration des repas et les cuisines est pensé pour être à la fois performant et respectueux de l'environnement : les changements de lave-vaisselle par exemple seront décidés dans le respect des normes HQE. C'est pourquoi, dans les semaines ou les mois à venir, les cuisines des collèges de La Châtaigneraie, de Chantonay et d'Émile Beaussire à Luçon vont être entièrement refaites. Celles de Montaigu et de Benêt suivront ensuite. Début de la phase d'étude d'un grand chantier : la rénovation complète du collège Herriot à La Roche-sur-Yon.

Hygiène dans les restaurants scolaires : un suivi sans faille

Le laboratoire départemental aide les établissements publics vendéens à améliorer le fonctionnement des restaurants scolaires. Une lourde réglementation, contraignante mais rassurante, est en effet imposée aux personnels de cuisine. Ils apprécient d'autant plus ce partenariat alliant la qualité de l'alimentation et la prévention.



« Nous travaillons en partenariat avec le laboratoire départemental, explique Christophe Dupin, chef de cuisine du restaurant scolaire de Moutiers-les-Mauxfaits. La législation

concernant l'hygiène est stricte, mais l'important est de savoir l'adapter intelligemment dans chaque établissement. Le laboratoire départemental effectue des contrôles inopinés, non pour piéger mais bien au contraire pour améliorer le fonctionnement des cantines scolaires. »

Lors de ces visites, un technicien du laboratoire départemental passe quelques heures en cuisine pour vérifier le bon respect de l'hygiène au cœur du restaurant scolaire.

Dès son arrivée, le technicien enfille la blouse blanche, la charlotte et les chaussures adéquates. Et commence sa visite en vérifiant, justement que chacun, en cuisine, a lui aussi la tenue de rigueur.

« C'est important, souligne RémyProté, technicien au laboratoire départemental, qui rend visite ce matin-là à Christophe et au reste de l'équipe. Mais pour eux, c'est leur tenue de tous les jours ! Je vais maintenant aller faire un tour dans les vestiaires pour voir si tout est OK. »

« Il m'arrive d'appeler le labo pour lui demander tel ou tel conseil, dit Chris-



Contrôle de la température des entrées froides.

tophe. Et lors de ses visites, il m'aide à améliorer l'organisation de ma cuisine. »

Les procédures peuvent parfois sembler complexes. Le chef de cuisine doit notamment penser à décoller une étiquette par lot d'aliments utilisés, pour assurer une traçabilité des repas.

« La marche en avant » des aliments

La visite du technicien se poursuit aux différents endroits du restaurant, de la réserve à la zone de préparation des entrées froides en passant par les chambres froides.

« Je vais faire trois prélèvements aujourd'hui si tu veux bien, dit Rémy à Christophe. Un prélèvement de salade italienne, un contrôle bactérien et un prélèvement d'eau. »

Et c'est parti. Direction la vitrine derrière laquelle les élèves défileront bientôt pour constituer leur menu. Là, des carottes râpées y attendent

les élèves. À côté d'elles, les petites salades italiennes attendent, elles aussi, à la fraîche, de prendre place sur un plateau. Rémy vérifie la bonne température de cette nouvelle entrée qui doit rester suffisamment froide. Il effectue aussi un prélèvement. « Je choisis la salade italienne parce qu'elle contient de la mayonnaise. Je mets le prélèvement dans un tube qui sera analysé au laboratoire dès cet après-midi. »

Après la vitrine, Rémy se dirige vers une table de travail où à l'aide d'une sorte de « tampon », il effectue un contrôle du nettoyage de la surface : « Grâce à ce « tampon », je saurai si la surface a été correctement nettoyée et désinfectée. Le moyen de le savoir ? L'analyse du « tampon » va me dire si la surface contient ou non des bactéries. »

Là encore, il n'est pas question de piéger les professionnels. C'est une précaution supplémentaire qui permet de prévenir tout risque d'infection.

Dernière étape de la visite de Rémy : l'analyse de l'eau. Aussi étonnant que cela puisse paraître, il ne s'agit

pas simplement de remplir un flacon au robinet de la cuisine. Rémy dévisse l'embout du robinet, purifie à l'aide d'un petit chalumeau le robinet avant de récupérer 500 millilitres d'eau. « Ce ne sont pas des précautions inutiles, explique-t-il. Il faut que je sois sûr que le robinet soit bien propre afin que l'analyse soit efficace. »

Repas par an :

1,5 million

soit

12375 repas par jour

servis dans les

30 restaurants scolaires

publiques du département

Nombre d'agents en restauration :

204

dont

20 chefs et 33 seconds chefs

élaborent et servent ces repas.

4612

places assises

dans les restaurants scolaires, pour 5 élèves servis par minutes aux self-services et un temps moyen de repas de 29 minutes.

10

types de régimes

allergiques prix en charge



La salade italienne va partir au labo.

Formation pour les équipes de cuisine : la Vendée est pilote

La formation des équipes de cuisine a été confiée en 2004 aux Conseils généraux. En Vendée, le Conseil général a décidé de mettre en place différents modules en partenariat avec le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale). Le département est rapidement devenu pilote. Des formations ont été proposées aux 204 agents concernés sur trois thèmes : l'hygiène, la nutrition et le management. Un deuxième cycle va bientôt démarrer. Il concerne les chefs et seconds de cuisine. Ils vont notamment apprendre à concevoir un multi menu suivant l'idée qu'une alimentation est basée sur la diversité plutôt que sur un plat unique. Au programme également : la mise en valeur des fruits et légumes dans la restauration ou l'entretien des locaux de cuisine par la vapeur...

Stéphane Avenard - Chef cuisinier du restaurant scolaire de Challans

Un vrai chef dans une vraie cuisine

Depuis la rentrée de septembre, Stéphane Avenard a pris place derrière les fourneaux du collège Milcendeau à Challans. Entretien avec ce chef cuisinier passionné par son métier, responsable de 950 déjeuners et de 80 dîners chaque jour.

Vous avez débuté votre carrière dans la restauration classique pour ensuite vous tourner vers la restauration scolaire. Pourquoi ?

Je suis arrivé au collège Milcendeau, il y a seulement quelques semaines. Avant, je travaillais dans un collège à Belleville-sur-Mer. C'est passionnant d'éduquer les jeunes au goût. Notre rôle est à la fois de leur proposer des repas de qualité, mais aussi des repas équilibrés. Aujourd'hui, tous les collèges de Vendée travaillent avec le système du choix multiple. C'est très pédagogique : l'élève est acteur de son repas. Il élabore lui-même son plateau. Le déjeuner doit être pour les élèves un véritable moment de détente. D'autant plus pour ceux qui sont pensionnaires. C'est pourquoi la qualité des repas que nous leur proposons est indispensable à leur équilibre général.



Quelles sont les différences entre la restauration scolaire et la restauration classique ?

Il n'y en a aucune, si ce n'est les quantités. Ici nous préparons chaque jour 950 déjeuners et 80 dîners. Les locaux, les ustensiles sont adaptés. Nous pouvons préparer des repas aussi bons, équilibrés et appétissants que n'importe quel restaurant classique. Le tout est une question d'organisation.

Comme dans tout restaurant, notre journée commence vers 6h avec les livraisons, suivies par la préparation

des repas. À partir de 11h30, le coup de feu est lancé avec l'arrivée des premiers élèves. Un cuisinier est alors occupé en permanence à la cuisson. Comme dans tous les restaurants, elle est faite à flux tendu au plus près de sa consommation. Qu'il soit 11h30 ou 13h30, viandes et poissons sont cuits de la même manière. Il ne doit pas y avoir de différence de qualité.

Avec quels fournisseurs travaillez-vous ?

Je travaille en grande partie avec les producteurs locaux, notamment

pour les produits frais. C'est un gage de qualité.

Chaque semaine, vous préparez neuf repas. Comment variez-vous les menus ?

D'abord, nous jouons sur la saisonnalité. En hiver, les élèves trouveront des poireaux, en été, des framboises, au printemps des fraises... C'est important pour donner aux élèves des repères. Chaque mois nous innovons deux à trois recettes, filet de lieu en crumble d'herbes et parmesan, salade de fruits marinés au romarin pour dessert, pot de crème au caramel au beurre salé, confit de tomates au basilic... Nous essayons d'abord en petites quantités, 50 ou 60 couverts. Le « choix multiple » nous facilite la tâche et nous recommandons l'expérience plusieurs fois. Il ne faut jamais baisser les bras. Pour s'habituer au goût d'un produit, il faut le goûter de nombreuses fois. Nous jouons aussi sur la présentation. Les carottes Vichy, par exemple, nous les présentons une première fois sous forme de rondelles, la deuxième fois en cube. Une autre fois encore, nous les présentons dans des coupelles... La présentation autant que le contenu a de l'importance.

« 6h00, branle-bas de combat »

« Coup de feu » en cuisine

Des milliers de repas sont servis chaque jour dans les restaurants scolaires de la Vendée. Pour qu'à l'heure dite, les plats soient prêts à point, des centaines de personnes s'activent chaque matin dès 6 heures pour offrir à ces élèves un choix de plats variés, équilibrés et de grande qualité.

• **6h00 :** Branle-bas de combat. Au collège des Gondoliers à La Roche-sur-Yon, les cinq personnes qui travaillent aux cuisines sont sur le quai. Première mission : vérifier que toutes les machines ont bien fonctionné durant la nuit, chambres froides, réserve sèche...

• **6h15 :** Hervé, le chef cuisinier présente la feuille de route de la matinée et distribue les tâches. Les uns aux préparations froides, les autres aux préparations chaudes. Le diagramme des cuissons est établi. « Cette première étape est très importante, explique Hervé. Pour que le déjeuner soit prêt en temps voulu nous n'avons pas à perdre un instant. Avant de commencer quoi que ce soit, nous devons savoir ce qui doit être cuit en premier, ce qui doit être cuit longtemps ou encore ce qui doit être cuit en fin de matinée, au plus près de la consommation des élèves. »

• **6h30 :** Philippe, responsable des préparations froides, s'occupe déjà des assaisonnements pour les salades. Pendant ce temps, Claire nettoie les légumes. « Les légumes terreux comme les salades sont passés dans de l'eau javellisée puis rincés. Les autres sont rincés à l'eau, enfin les boîtes de conserve ont elles aussi droit à un traitement sanitaire ». « Notre obsession numéro un : l'hygiène, insiste Hervé. Nous ne devons rien laisser au hasard. »

De son côté, Christel, responsable des préparations chaudes s'attelle aux cuissons et aux sauces. Sans arrêt, il goûte les plats, vérifie les cuissons... Comme dans les cuisines de tout restaurant ! L'objectif étant d'offrir aux élèves des plats au meilleur goût possible.

Enfin, Hervé, après avoir réceptionné,

stocké et enregistré les arrivages des matières premières vaque de l'un à l'autre. Il apporte un coup de main aux cuissons, aux préparations froides, supervise le respect des normes d'hygiène...

• **10h30 - 11h30 :** Il reste une heure à tout le personnel de cuisine pour nettoyer à fond tous les ustensiles, plans de travail, sols, recoins... Tout est désinfecté et prêt pour resserrer dès le lendemain matin. « Nous passons quasiment 40% de notre temps au nettoyage des locaux, explique Christel. Notre priorité est la sécurité alimentaire des élèves autant que la qualité gastronomique de nos plats. »

• **11h30 - 12h :** Les préparations prêtes à être servies, l'équipe peut déjeuner. Un moment de calme avant la tempête !

• **12h15 - 13h30 :** Arrivée des premiers élèves. Les vagues se succèdent jusqu'à 13h30.

• **13h30 et tout le reste de l'après-midi :** Le dernier élève parti, la valse des balais, des serpillières et des désinfectants repart. Salle à manger, cuisine, machines... tout, doit être en parfait état de propreté.

Hervé, à son bureau prépare les menus, envoie les commandes, vérifie la traçabilité de tous les produits, choisit ses fournisseurs, gère son budget... « Aujourd'hui, notre travail, ne s'arrête pas aux préparations culinaires. Le reste est aussi important », conclut Hervé.



Un déjeuner à la carte



Après une matinée de concentration, rien de tel pour retrouver des forces qu'un bon repas équilibré. Désormais avec les menus à choix multiples, les élèves acteurs de leur repas et sûrs de la qualité des plats, passent un véritable moment de détente. Indispensable pour leur équilibre.

Tomates à la provençale, brochettes de viandes grillées, steaks aux herbes, crème caramel, salades de fruits au coulis de framboise... Non, ceci n'est pas la carte d'un restaurant gastronomique mais celle du collège de Lise, Sandra et Julie. Ce qui revient au même. Après une matinée de travail, ces dernières se hâtent vers leur restaurant scolaire. Comme dans tous les restaurants scolaires de Vendée, ce sont les élèves qui « fabriquent » leur menu en fonction du choix qui leur est proposé. Une véritable école d'auto-

nomie. « Moi, j'ai très faim et je vais prendre une grosse assiette de frites », s'esclaffe Lise » « Moi je ne sais pas encore, j'attends de voir dans la vitrine... », répond Sandra »

Enfin, elles sont arrivées au niveau des plateaux, elles prennent leurs assiettes et couverts, plongent le bras dans les paniers à pain. « T'as vu tout le pain que prend Anthony, il s'en fait une réserve ! », fait remarquer Julie. Mais déjà les premiers choix doivent être faits. Aujourd'hui, pamplemousse, salade de pâtes ou betteraves pour entrée, yaourt, salade de fruits, crème au chocolat pour dessert. Il faut faire vite,

la pression des élèves qui attendent encore se fait sentir.

À l'heure du choix

Voilà l'endroit stratégique, les plats chauds. Steaks ou brochettes ? Frites ou tomates à la provençale ? Encore une fois tout sent bon, le choix est cornélien. Lise reste sur son idée de steak frites, à peine déposé dans son assiette ses yeux brillent d'impatience. « Hum, ça sent bon ! » Julie et Sandra, sont plus aventurières, elles choisissent les brochettes et les tomates à la provençale. Plats qu'elles n'ont encore jamais goûtés. Mais ils ont l'air tellement appétissants !

« Là-bas, il y a de la place ! », s'écrit Lise. Et elles se dirigent vers une table où il reste trois places libres. Le déjeuner peut enfin commencer. Mais d'abord, Julie se dévoue pour aller remplir une carafe d'eau. Le silence se fait entre les trois amies. C'est l'heure

Point de Vue

Philippe de Villiers, Président du Conseil Général



« **L'équilibre alimentaire, une question de santé publique** »

Pourquoi ne pas avoir centralisé la restauration scolaire ?

Dans les collèges publics de Vendée, tous les repas sont préparés au plus près des collégiens. Le Conseil Général a préféré cette solution à celle d'une cuisine centrale qui travaillerait pour tous les établissements. C'est un choix qui répond à un souhait de qualité et de proximité. Pour préparer des repas de qualité et répondre aux attentes de ceux qui doivent les consommer, mieux vaut travailler à une échelle raisonnable, et au plus près des consommateurs.

Comment inciter les jeunes à manger mieux ?

Dans un objectif de santé publique, le Département est très largement impliqué dans la lutte contre le surpoids ou encore contre l'obésité infantile. Si ces maladies touchent aujourd'hui assez peu les Français, elles menacent de plus en plus nos jeunes générations. Il convient de sensibiliser les Vendéens, jeunes et moins jeunes, afin de les préserver de ces facteurs de risques de maladies cardio-vasculaires et de cancers. Le Conseil Général a créé dans cet objectif l'Institut de la Qualité de l'Aliment (IQA). Il intervient notamment dans les établissements scolaires avec une diététicienne chargée d'expliquer les principes d'une alimentation équilibrée. C'est aussi l'IQA qui a créé les divers outils de sensibilisation sur le sujet : l'agenda distribué aux collégiens, le guide des aliments, ou encore les sets de table des restaurants scolaires.

Le personnel de restauration ne joue-t-il pas un grand rôle dans ces actions ?

Les personnels de restauration sont particulièrement soucieux de la qualité des prestations proposées aux collégiens. Les chefs et seconds de cuisine vont par exemple bénéficier très bientôt d'un cursus destiné notamment à les aider à réaliser des menus encore plus équilibrés et diversifiés. Cela est aussi un moyen d'aider les jeunes à découvrir de nouveaux goûts et de leur apprendre à diversifier leur alimentation, pour garder la forme et la santé.

de la dégustation. Les trois premières bouchées passées, chacune d'elle y va de sa remarque. « Comme c'est bon, j'espère qu'ils referont bientôt des tomates ! », se réjouit Sandra. « Oh tes brochettes ont l'air trop bonnes, lui répond Lise. Tu m'en fais goûter un morceau ? » « D'accord mais contre quatre frites. »

Le plat terminé, il reste encore de la place pour l'entrée et le dessert. Et hop, les plateaux sont déposés sur les rails et l'après-midi commence après cette bonne pause gastronomique !

La semaine du goût dans tous les sens

Le Conseil Général organise, via son service Animation Jeunesse et en partenariat avec l'Institut de la Qualité de l'Aliment, un projet pour sensibiliser les jeunes aux bienfaits d'une alimentation équilibrée et d'une activité physique régulière. Les classes de 5^e participent en ce moment à la première action : « la semaine du goût dans tous les sens ». Les élèves passent cinq jours à expérimenter les cinq sens. Des ateliers pédagogiques, des exercices pratiques et des jeux permettront aux adolescents de réaliser le rôle des sens dans la nutrition. Un petit-déjeuner leur sera offert. Une deuxième action, « exprimez-vous ! », est prévue en février 2008. Elle permettra de susciter la curiosité des jeunes. En mai, « Et si on allait plus loin ? » les sensibilisera de façon ludique à la nutrition.



VENDEE ARTISANAT - Jusqu'au 26 octobre

L'Hôtel du Département, vitrine de l'artisanat

Le Conseil général de Vendée accueille dans ses locaux soixante artisans par jour représentatifs de tous les métiers de l'artisanat jusqu'au 26 octobre. Cet événement unique en France vise à présenter aux Vendéens la richesse d'une filière qui est un maillon clé de l'économie vendéenne. L'artisanat offre aux jeunes de très nombreux débouchés, dans des secteurs extrêmement variés. Vendée Artisanat en apporte l'illustration.

Depuis le 13 octobre, l'Hôtel du Département est la vitrine de l'artisanat vendéen. Il va le rester jusqu'au 26 octobre. Vendée artisanat se tient pour la quatrième fois dans l'enceinte du Conseil Général, avec la participation de la Chambre des métiers et de l'Union professionnelle artisanale de Vendée (UPA 85). Pas moins de soixante exposants font vivre cet événement unique en France. « Organisé en partenariat avec la Chambre des Métiers, le Conseil général, le Crédit

Agricole et la MAAF, Vendée Artisanat nous paraît essentielle pour mettre en valeur notre secteur. Cette manifestation permet à tous les Vendéens, et notamment aux jeunes, de découvrir la diversité et l'intérêt de nos métiers, » explique Daniel Laidin, président de l'UPA 85.

« L'artisanat, ce sont 250 métiers en pleine évolution, précise Luc Favennec, président de la Chambre des métiers. Il existe depuis des siècles des forgerons, des meuniers, des boulangers et

bien d'autres. Aujourd'hui apparaissent des spécialistes de l'aménagement de jardin, des fabricants d'outillage de précision ou des prestataires de service de tous ordres. Dans le même temps, les métiers traditionnels adoptent les technologies les plus avancées, comme le menuisier qui passe à la conception assistée par ordinateur ».

Vendée Artisanat ouvre tout grand les portes de l'univers des artisans au sein de six espaces de démonstrations et d'animations, plus des expositions.



La Chambre des Métiers, au service des artisans

« L'artisanat, première entreprise de France », affirme le slogan. Mais aussi « Première entreprise de Vendée ». La Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vendée regroupe en effet 9688 entreprises sur le département, qui comptent 29697 salariés. Elle est un organisme consulaire au sein duquel sont représentés tous les métiers de l'artisanat : bâtiment, métiers de l'alimentaire ainsi que ceux des services et de la fabrication. Il gère le registre des métiers auquel chaque artisan doit être inscrit. Il assure la formation initiale des apprentis à travers son centre de formation ESFORA.

Quant à la formation des artisans et

de leurs conjoints, elle est assurée par l'ESCAM un service performant à la Chambre de Métiers.

« Le goût du travail bien fait et la transmission du savoir sont plus qu'une tradition. C'est une manière



Luc Favennec

d'être de chaque professionnel, estime Luc Favennec, président de la Chambre des Métiers. Sans oublier que l'innovation et les nouvelles technologies sont pour tous une manière de développer les entreprises et de répondre à la demande du client. »

La Chambre des Métiers accompagne les entreprises lors de la création ou/et de la reprise et offre tous les services du développement. Elle met à leur disposition les outils et les hommes et femmes aptes à les aider dans tous types de démarche. Dirigée par une Assemblée Générale composée de 36 artisans élus par leurs pairs, la Chambre des Métiers est représentative de la diversité de l'artisanat.

L'UPA, la voix des artisans



Daniel Laidin

Vendée (UPA 85). Il assure la conservation des savoir-faire traditionnels, mais, dans le même temps, intègre les technologies les plus modernes. » L'UPA 85 regroupe les trois grandes familles de l'artisanat au travers de ses trois organisations professionnelles patronales:

les métiers de l'alimentation, avec la CGAD; le bâtiment, par l'intermédiaire de la CAPEB; et les métiers de production et des services avec la CNAMS. C'est notamment l'UPA qui représente actuellement les artisans au « Grenelle de l'Environnement ». C'est elle qui a été reçue au nom de ses adhérents par le Président de la République en tant que partenaire social. À ce même titre, c'est elle qui « négocie les accords interprofessionnels » avec les syndicats, et elle est consultée par les pouvoirs publics sur l'ensemble des projets législatifs et réglementaires intéressants l'artisanat. L'UPA défend aussi les artisans individuellement par un conseil juridique, technique et social. Par ailleurs, l'UPA est à l'initiative de la campagne de communication dont le slogan est: « l'Artisanat, première entreprise de France »

Espace bâtiment

Le bâtiment, avec ses vingt corps de métiers est un univers qui bouge. Traditionnel, il évolue pourtant sans cesse. Nouveaux matériaux, nouvelles techniques, la maison du XXI^e siècle n'a plus grand-chose de commun avec celle du siècle dernier.

Espace Métiers de la mer

Les métiers de la mer sont des métiers de passion et aussi de modernité. L'espace qui leur est consacré présente l'évolution des instruments de navigation et la fabrication

de coques de bateau. Les marins pêcheurs expliquent leurs différentes techniques.

Espace Métiers d'art

Joillier, luthier, ébéniste ou artisan du vitrail, ils sont tout autant artistes qu'artisans. Leurs créations sont des œuvres uniques. Le public est invité à observer et à découvrir leurs gestes et la précision de leurs techniques dans des ateliers.

Espace Métiers de bouche

Boulangers, bouchers, pâtisseries,

charcutiers ou encore traiteurs, ils sont indissociables de la vie quotidienne. Ils ouvrent les portes de leur laboratoire. C'est l'occasion de les découvrir côté coulisse, mais aussi de déguster leurs produits.

Espace tendance

Ils coupent les cheveux, ils construisent des bouquets, ils taillent le tissu. Leurs créations sont souvent éphémères, mais elles font partie des grands moments de l'existence. Dans l'espace tendance, des artisans effectuent des démonstrations

de couture, de coiffure et d'art floral, sans oublier des défilés de mode.

Espace automatisme

Du bureau d'étude au façonnage, puis à l'assemblage, les visiteurs assistent aux différentes étapes de la fabrication d'un objet métallique.

Exposition de chefs-d'œuvre

Le chef-d'œuvre d'un compagnon du Tour de France couronne l'accomplissement de sa formation. C'est l'œuvre d'une vie. Trente objets d'exception, parfois très surprenants

sont exposés à l'occasion de Vendée Artisanat.

Pratique

Exposition ouverte tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 19h. Défilés de mode les deux dimanches d'ouverture de 15h30 à 17h. Entrée libre et gratuite.

Hôtel du Département - 40, rue du Maréchal Foch - 85000 La Roche-sur-Yon 1200 m² d'exposition. Visites commentées sur demande. Animations pédagogiques pour les scolaires (transport pris en charge). **Renseignements** : 02 51 34 48 96

Tribunes des Groupes de l'Assemblée Départementale

Union pour la Majorité Départementale

Des résultats concrets

Le nombre de Rmiste a baissé de 12% en Vendée en un an. Il est passé en dessous de la barre des 4000, ce qui est le chiffre le plus bas depuis dix ans. Il y a donc 650 Rmiste pour 100 000 habitants en Vendée. C'est considérablement moins que la moyenne nationale qui est de l'ordre de 1600 allocataires du RMI pour 100 000 habitants. Ces chiffres sont le résultat des actions d'insertion réalisées par le Conseil général. Ils illustrent le bien-fondé de l'orientation fondamentale de notre programme. Notre objectif consiste en effet à remettre le pied à l'étrier aux personnes qui n'ont plus d'activité professionnelle depuis longtemps. La méthode est simple : leur donner du travail car seul le travail peut garantir une insertion durable. Chaque allocataire du RMI bénéficie ainsi en Vendée d'un suivi individuel dans sa recherche d'emploi. Tout récemment, le Conseil général a à nouveau innové en créant un dispositif d'aide à la création d'entreprises, spécifiquement destiné aux Rmistes. C'est une initiative unique qui donne sa chance à chacun, pour bénéficier à plein du dynamisme économique de notre département. La Vendée donne ainsi un sens concret au mot solidarité, sans se lancer dans des expérimentations coûteuses et hasardeuses, comme le RSA, revenu de solidarité active qui, pour l'instant, n'annonce que des dépenses supplémentaires et risque d'inciter des bénéficiaires à travailler le moins possible au lieu de les aider à s'investir. La qualité de l'action sociale ne se mesure pas seulement à la dépense mais à ses résultats. Le Conseil Général a fait le choix de s'appuyer sur le monde associatif et sur un sens profond de la solidarité des Vendéens. En Vendée, les personnes âgées ont la possibilité de rester plus longtemps chez elles, soutenues par un réseau d'aide à domicile dynamique. Pour autant, elles peuvent aussi disposer de l'une des 10 000 places dans les maisons de retraite vendéennes. La Vendée bénéficie en effet d'un taux d'équipement supérieur de 50% à la moyenne nationale. Le Département renforce cette année son soutien aux familles des personnes touchées par la maladie d'Alzheimer. Dans les deux prochaines années, ce sont ainsi 511 nouvelles places spécialement conçues pour ces malades qui vont voir le jour. Elles vont s'ajouter aux 376 qui sont déjà en service. Dans toutes les petites communes de moins de 2000 habitants vont également bientôt voir le jour de petites maisons de retraite de moins de 25 places : des structures à caractère familial. Dans ce même esprit du maintien du lien familial va ouvrir prochainement la maison Marie-Claude Mignet. Située au Boistissandeau, aux Herbiers, cette structure unique en France va permettre à des parents âgés de vieillir en toute tranquillité à proximité de leur enfant handicapé.

Le Groupe des élus socialistes et républicains

Social : Mention Insuffisante !

Première compétence obligatoire des conseils généraux avec les collègues, la Vendée apparaît au 90^{ème} rang sur 95 en charge nette d'aide sociale au Budget Primitif 2006 avec 268,4 Euros/hab (en progression, la Vendée figurait au 94^{ème} rang au BP 2005). Dans ce domaine, les conseils généraux doivent anticiper les besoins et faire preuve d'innovation, notamment dans le contexte économique que nous connaissons aussi en Vendée. Le taux de pauvreté s'aggrave en France dans l'indifférence générale depuis 2005, les 18-24 ans étant les plus touchés. En effet, si on peut se réjouir en apparence d'un taux de chômage en Vendée plus faible qu'au plan national avec « seulement » 13 000 chômeurs, c'est oublier ces nombreux salariés travailleurs pauvres, à temps complet ou partiel, ce dernier étant le plus souvent subi. Quand travailler ne paie plus, comme l'a démontré l'INSEE dans l'une de ses études ! De même, si le conseil général de la Vendée se réjouit de passer sous la barre des 4000 Rmistes, c'est aussi oublier qu'en France plus d'un sur deux travaille ! Ainsi, une personne au RMI qui travaille trois matinées par semaine pendant 4 heures peut ne pas percevoir un euro de plus, puisque son salaire est déduit de son RMI ! A cet égard, en vue de rentrer dans le cercle vertueux du travail dont notre société humaine a besoin, il est regrettable qu'à fin juin 2007, le conseil général de la Vendée ne faisait pas partie des 17 candidats à l'expérimentation du RSA (Revenu de Solidarité Active) qui permet selon la loi « d'assurer l'augmentation des ressources d'une personne bénéficiaire d'un minimum social (RMI, API, par exemple), qui prend ou reprend un travail, exerce ou accroît son activité, afin d'atteindre un revenu garanti qui tienne compte des ressources d'activité professionnelle et des charges de famille ». Il est encore temps, le conseil général de la Vendée peut encore faire partie des 10 autres candidats d'ici fin octobre 2007. Le coût du dispositif RSA, en fonction du choix du barème retenu, des mesures d'accompagnement mises en place, serait de 1000 à 2000 Euros par bénéficiaire et par an, moitié à la charge des départements. La Loire-Atlantique s'est déjà portée candidate pour une mise en application au 1^{er} janvier 2008. De même, le Loir et Cher, par exemple, a limité le RSA au SMIC afin d'éviter une discrimination avec les travailleurs pauvres (coût annuel prévisionnel : 500.000 Euros). Le conseil général de la Vendée n'est pas pauvre. Politiques volontaires à l'appui, il se doit de donner les moyens aux assistants sociaux de remettre sur les rails ces personnes précaires, cassées par la vie, parallèlement à une politique de logement exemplaire, puisque nous faisons la course en tête dans tous les domaines. Objectif 2008 : place à l'exemplarité et à l'innovation sociale, réduction de la pauvreté des familles vendéennes touchées !

SOCIAL - Maison d'accueil familial du Boistissandeau Une vie de famille, jusqu'au bout

En prenant en charge le Boistissandeau, le Conseil général s'est fixé un objectif majeur : ouvrir une maison d'accueil familial dans un cadre d'exception. La maison « Marie-Claude Mignet » qui y a été créée remplit ce souhait. Situé aux portes des Herbiers, le Boistissandeau ouvre dès décembre ses portes aux personnes handicapées et à leurs parents vieillissants. Une première en France.

22 septembre 2007. À quelques semaines de l'ouverture de la Maison d'accueil familial du Boistissandeau aux Herbiers, les familles étaient invitées à une visite des lieux. « Les travaux touchent à leur fin. Les parents et leurs enfants handicapés emménagent dans quelques semaines, explique Véronique Besse, conseillère générale du canton des Herbiers. Nous avons souhaité les inviter aujourd'hui afin qu'ils choisissent eux-mêmes leur studio. »

Initié par le Conseil général qui en a confié la gestion à l'association Handi-espoir, le Boistissandeau est une première en France. Il permet aux pa-

rents vieillissants de vivre leur avenir et celui de leur enfant handicapé en toute sérénité. Les soins médicaux et l'accompagnement de fin de vie ont été pensés lors de la création de cette maison d'accueil, dans le respect de chacune des familles.

Les familles doivent se sentir comme chez elles

Ce sont en tout quinze familles qui occuperont d'ici peu les locaux du Boistissandeau, petit joyau du patrimoine vendéen. Dix familles avaient fait ce jour-là le déplacement pour choisir leur studio.

Brigitte, adulte handicapée de 47 ans, et Valentine, sa maman âgée de 88 ans, sont venues en force pour visiter leur future habitation. Cette grande famille de dix enfants de Saint-Martin-des-Tilleuls mettait un point d'honneur à être là pour choisir ensemble les deux studios.

Un plan glissé sous le bras, ils ont arpenté les lieux, comparant ici la taille des fenêtres, là l'agencement du studio, là encore l'emplacement prévu



Les futurs occupants de la maison « Marie-Claude Mignet » sont venus découvrir les lieux en famille.

pour leurs propres meubles. « Nous voulons que maman se sente bien ici, explique l'une des filles de Valentine. On veut aussi que Brigitte puisse continuer à aller au centre des Herbiers qu'elle fréquente depuis un

moment et où elle a ses repères. On est là aujourd'hui pour donner notre avis sur le choix des studios ! On en veut un lumineux car maman aime les pièces ensoleillées. »

Un peu plus loin, Maurice et Colette,

de Chaillé-sous-les-Ormeaux et leur fille Marguerite, s'arrêtent pour jeter un coup d'œil dans un premier studio. « Le Boistissandeau est avant tout une maison d'accueil, précise le directeur, Emmanuel Bonneau. On donne l'habitude aux familles de parler de studio et non pas de chambre. Les adultes handicapés et leurs parents doivent se sentir chez eux. Ils ont des studios différents car nous voulons que chacun reste autonome. » Comme à la maison. Dans la même logique, les locaux sont divisés en trois unités qui accueillent au maximum cinq familles. L'important est de privilégier la vie de famille au sein d'une unité, et non d'une collectivité, en respectant le rythme de chacun. Par ailleurs, les prix des journées sont dans la moyenne des maisons de retraite et des foyers de Vendée.

Implantée dans un cadre chargé d'histoire, cette demeure familiale a un jardin « à la française » que le Conseil Général peaufine actuellement à l'aide des plans d'origine.

Désormais, il ne manque plus qu'une chose : que les familles s'approprient les lieux.

SURDITÉ - ARDDS aide les sourds et les malentendants Voir la parole à défaut de l'entendre

« Le but de l'enseignement de la lecture sur les lèvres consiste à faire voir la parole à ceux qui ont cessé de pouvoir l'entendre ». L'Association de réadaptation et défense des devenus sourds, cherche à développer la lecture sur les lèvres ou lecture labiale. Elle organise des cours hebdomadaires et réalise

des outils pour favoriser l'entraînement à la lecture labiale en individuel et à domicile. De plus, l'association apporte un soutien moral aux malentendants et à leur entourage. Elle enrichit toutes les réflexions et les recherches sur les possibilités d'amélioration des traitements de la « malentendance ».

Renseignements :
Association de réadaptation et défense des devenus sourds
ARDDS - section Vendée
4, rue des mouettes
85340 Île d'Olonne
courriel : ardds85@jacquescahoreau.com
Fax : 02 51 33 95 81

SANTÉ - Maison Départementale des Adolescents Un lieu d'accueil pour les ados

La Maison Départementale des Adolescents a ouvert ses portes le 3 septembre dernier à La Roche-sur-Yon. Soutenue par le Conseil Général, cette structure offre un lieu d'expression au public adolescent. Elle s'adresse également aux parents en difficulté avec un jeune.

La Maison Départementale des Adolescents a ouvert ses portes début septembre. Ce service attendu en Vendée et soutenu notamment par le Conseil général, s'adresse aux adolescents de 12 à 21 ans qui peuvent s'y rendre librement, anonymement et gratuitement. Les jeunes sont accueillis par des animateurs. Ils peuvent bénéficier s'ils le souhaitent, ainsi que leurs parents des conseils des professionnels : médecins, infirmiers,



pédiatres, psychiatres, psychologues. Les jeunes ou leurs parents sont soutenus et conseillés dans leur demande. La difficulté de l'adolescent, qu'elle soit d'ordre juridique, médicale, sociale ou éducative, est prise en compte par l'équipe qui peut aussi en référer à un réseau plus large. La Maison Départementale des Adolescents propose aussi des formations aux professionnels travaillant auprès des jeunes.

L'intérêt de ce nouveau service en faveur des adolescents est d'offrir aux jeunes et aux familles un lieu d'accueil qui réponde à leurs questions, en toute confidentialité.

Renseignements : 02 51 62 43 33
Ouvert au public : du lundi au vendredi 12h/18h, samedi 10h/12h.
Accueil téléphonique à partir de 10h.

AMÉNAGEMENT - Confort et autonomie Domeva aménage l'habitat des personnes dépendantes

Désireux de donner une nouvelle orientation à sa vie professionnelle, Dominique Paillat a créé cette année Domeva à Saint-Hilaire-de-Loulay. Sa nouvelle entreprise est spécialisée dans l'aménagement de l'habitat pour personnes dépendantes.



Salles de bain difficiles d'accès, marches inaccessibles à un fauteuil sont autant de petits détails qui peuvent empêcher une personne dépendante de rester chez elle.

C'est là que Dominique Paillat intervient : « Le rôle de Domeva est d'établir un diagnostic, soit à la demande des prescripteurs, qui sont les professionnels de la santé ou les acteurs sociaux et institutionnels, soit à la demande des particuliers, soit à la demande des artisans, confrontés au handicap sur un chantier. » Quand on a recours aux services de Domeva, l'entreprise commence par établir un diagnostic des besoins et des possibilités de chacun. Ensuite, Dominique Paillat apporte des solutions : « Nous travaillons en collaboration étroite avec les artisans pour voir ce qui est faisable. Ce ne sont pas nos artisans, mais les artisans des clients : ils les connaissent, ils ont le savoir-faire, nous apportons notre analyse des besoins. » Une expertise qui, si le client le sou-

haïte, peut s'affirmer au quotidien : « Nous pouvons être assistant au maître d'œuvre, c'est-à-dire que nous assurons le suivi du chantier, une présence à chaque changement de corps de métier, et une coordination entre les métiers. »

Après une activité débutée au mois de juin, il est encore trop tôt pour dresser des perspectives. « Mais je suis certain d'avoir choisi la bonne voie », confie Dominique Paillat. Qui regrette une chose : le retard pris par la France dans la conception d'accessoires utiles aux personnes dépendantes, comme les barres latérales ou les fauteuils de douche. « C'est d'autant plus dommage que la demande est réelle, de la part des personnes à motricité réduite comme de la part de certains qui souhaitent anticiper leurs problématiques futures. »

HANDICAP - La Châtaigneraie, un canton innovant « Même aveugle, je serai agricultrice »

Angélique Barreau, adolescente non-voyante, a fait sa rentrée à la Maison Familiale Rurale (MFR) de Pouzauges, spécialisée dans les métiers agricoles. Une première en Vendée qui n'aurait pu voir le jour sans le courage et la ténacité d'Angélique.

Depuis toujours, Angélique Barreau, fille d'agriculteurs, rêve de devenir agricultrice et de se spécialiser dans l'élevage. Aujourd'hui, âgée de 15 ans, elle souffre de cécité. Qu'à cela ne tienne, tenace et passionnée, la jeune fille a réussi, à force de volonté, à intégrer un BEPA élevage, dans la Maison Familiale et Rurale (MFR) de Pouzauges, spécialisée dans les métiers agricoles.

Depuis le mois de septembre, Angélique est entrée en cours. Quinze jours de cours, quinze jours de stage. Son premier stage, elle l'a effectué dans l'exploitation de ses parents. Sa mère pour tuteur. « Je suis obligée de travailler comme n'importe quel apprenti, explique Angélique la main sur le pis d'une vache. Je finis par différencier les vaches au toucher, à l'odeur... Depuis deux ans, mes autres sens se développent ! »

« L'expérience est aussi formatrice pour Angélique que pour ses camarades de classe et ses professeurs. Ils doivent renouveler leurs méthodes pédagogiques, adapter les cours pour que tous suivent, y compris Angélique... L'expérience est très riche, » précise Yannick

Vitali, directeur des MFR de Vendée.

Une réelle victoire

« Cette rentrée est une réelle victoire, fruit de plusieurs mois de combats, résultat de la ténacité d'Angélique et de la synergie des différents soutiens rencontrés : le Conseil Général et les MFR de Vendée, insiste Bernadette Barreau, mère d'Angélique. Nous avons eu le soutien de la MFR de Pouzauges, prête, depuis le début, à accueillir Angélique. De même, le Conseil Général finance le transport et le matériel qui permettront à Angélique de suivre ses cours et de travailler de façon plus autonome. » « Nous ne serions jamais arrivés à ce résultat sans unir nos forces, précise



Michel Barreau, le père d'Angélique. À la base, il y a la volonté d'Angélique, ensuite il y a la MFR de Pouzauges qui lui a ouvert ses portes sans aucune réticence, au contraire. Et enfin, les encouragements et l'aide précieuse de Claude Ouvrard, conseiller général du

canton de La Châtaigneraie, qui nous a permis de passer au-delà de nombreux obstacles administratifs. « Le handicap ne doit pas être l'exclusivité de ceux qui en souffrent. Notre soutien doit pouvoir leur donner l'espoir », conclut Claude Ouvrard.

MARDI 23 OCTOBRE Entretien avec Roland Giraud bientôt dans « Délit de fuites »

« Nous sommes comme des médecins »

RESA www.vendee.fr
tél. 02 51 36 93 60

Spectacles
de Vendée

Le 23 octobre prochain, Roland Giraud arpentera les planches de la Châtaigneraie. Dans le cadre des Spectacles de Vendée, entouré de comédiens plus talentueux les uns que les autres, il jouera dans « Délit de fuites », une pièce d'Islerl, mise en scène avec brio par Jean-Luc Moreau. Le célèbre acteur, comédien et chanteur a commencé sa carrière avec Coluche. En 1983, son interprétation du général Spontz dans « Papy fait de la résistance » le fait entrer dans la notoriété. Rencontre avec ce grand nom de la scène française.

Quels sont, jusqu'à présent, les meilleurs moments de votre vie professionnelle ?

Faire du théâtre a toujours et est toujours pour moi un grand plaisir. Dans ma vie professionnelle, mes moments préférés sont ceux que j'ai passés sur scène, avec Louis Jouvet et tant d'autres. Mais j'ai aussi d'excellents souvenirs de tournage de films, comme avec les copains du Splendid quand j'ai tourné « Papy fait de la résistance » ou encore pour « Trois Hommes et un couffin... » Enfin, j'ai

toujours rêvé d'être chanteur. Et dans ce domaine, mon plus grand plaisir a été de chanter lors d'une émission « Vivement dimanche » avec Cécilia Bartoldi, la grande mezzo-soprano de notre temps ! Et enfin, j'ai sorti un disque, « Là-haut ». Mais ma carrière ne s'arrête pas aujourd'hui et j'ai de nombreux projets en tête, nouveaux instants de bonheur...

Quel plaisir vous apporte le théâtre ?

Un plaisir basique. Jouer devant des gens qui se sont déplacés pour nous voir. Qui sont venus pour trouver du plaisir, pour se détendre. C'est là toute la noblesse du théâtre. Nous sommes comme des médecins. Les gens viennent avec leurs soucis, leurs inquiétudes, leurs maladies et pendant toute la durée du spectacle, ils les oublient. Nous les transportons dans un autre monde. Le théâtre c'est comme une purge. Le temps de la pièce, le spectateur oublie tout.

Quel avenir pour le théâtre ?

Le théâtre est indémodable. Il y a et il y aura toujours des personnes

pour venir au théâtre et d'autres pour devenir comédiens. Tous les acteurs rêvent un jour de le devenir. Je regrette qu'aujourd'hui, il y ait trop de théâtres. On y fait tout et n'importe quoi. Les acteurs veulent trouver la notoriété dès le début de leur carrière. Or c'est à force de patience, de passion et de persévérance que l'on devient un bon comédien. Il faut parfois de nombreuses années avant de percer ! Au théâtre, on ne peut pas tricher avec le public.

Parlez-nous de la pièce « Délit de fuites » ?

C'est un excellent divertissement. La pièce s'articule autour du malentendu et du mensonge. L'homme que j'interprète joue deux rôles. Il y a une véritable complicité avec le public qui connaît les deux facettes de mon personnage. Depuis le début de la tournée, la pièce connaît un véritable succès.

Mardi 23 octobre à 20h30
La Châtaigneraie - salle d'Animation Rurale
En raison des délais de fabrication, ce spectacle pourrait être complet à la parution de ce numéro.



LES 27 ET 28 OCTOBRE Fontenay-le-Comte
Comédies musicales à l'Anglaise

Sept femmes de nationalité anglaise et passionnées par le chant se sont réunies autour de Prudence Bury-Fuchs pour un spectacle musical. Elles invitent le public à écouter les grands airs des comédies musicales « Cats », « My fair lady », « Can can » ou encore « Evita » et bien d'autres, qu'elles interpréteront



samedi 27 et dimanche 28 octobre au théâtre municipal de Fontenay-le-Comte. Prudence Bury-Fuchs, Anglaise également, installée en France depuis dix ans, a mis à profit son expérience de la danse classique et du cinéma pour réaliser ce spectacle, interprété bénévolement au profit d'associations en charge d'enfants malades du cancer, avec le soutien du Rotary Club Chantonay bocage vendéen.

samedi 27 octobre à 20h30 et dimanche 28 octobre à 16h au théâtre municipal, rue Rabelais à Fontenay-le-Comte.
Prix des billets : 12€, gratuit pour les moins de 10 ans.
Réservation : office de tourisme de Fontenay-le-Comte

DU 29 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE Toucher pour voir
Expo adaptée aux non-voyants

« Toucher pour voir » est une exposition adaptée aux non et mal-voyants. Réalisée en collaboration avec l'association Valentin Haüy, elle a pour objectif de sensibiliser le public au handicap visuel à travers un thème : le bois. Les personnes voyantes seront invitées à visiter l'exposition les yeux bandés. Les visiteurs découvriront des sculptures

mais aussi des outils sur les métiers du bois. L'exposition se déroule du 29 octobre au 4 novembre à La Roche-sur-Yon au 39 bis rue de la Marne. Elle est ouverte tous les après-midi (sauf le 1er novembre) de 14 à 17h30.

Tarif : 2€
Renseignements : 02 51 37 22 22

À PARTIR DU 1ER NOVEMBRE Chantonay
Vingt-cinq artistes pour l'espoir

L'exposition Vingt-cinq artistes pour l'espoir est présentée à Chantonay, salle des Arcades, du 1er au 18 novembre prochain. Organisé par le Rotary club du bocage, ce rendez-vous regroupe des peintres et sculpteurs de renommée réunis au profit de la Ligue contre le cancer et de Jalmav, association qui accompagne les malades en fin de vie. Les œuvres exposées sont mises en vente. Une somme sera reversée aux associations soutenues. Ouverture : tous les jours, 10h/12h30 et 15h/18h ; jusqu'à 21h le vendredi. L'édition 2007 est un hommage au peintre Marie-Thérèse Bretagne.

Renseignements :
www.artistespourlespoir.free.fr

CHANTONNAY (Vendée)
du 1 au 18 novembre 2007
25 artistes pour l'espoir
peintres et sculpteurs contre le cancer
ayroles - bousard - citron - crepin - ehlinger - godin - joubert - karle marquet - de la pinta - lesage - liao - louedin - manou - margaux - maura - mercier - moreau - natacha - pascataubin - philip - redor - travadel - alain-marie - bourget - doray-soulard
Hommage à Marie-Thérèse Bretagne

À PARTIR DU 3 NOVEMBRE Théâtre à Moulleron-le-Captif
« Stationnement alterné » pour tout le monde



Après « Folle Amanda », la pièce qui avait réuni 1 700 spectateurs l'an passé, la section théâtre du Foyer Rural de Moulleron-le-Captif présente son nouveau spectacle « Stationnement alterné » de Ray Cooney à partir du 3 novembre.

L'histoire est celle de Jean Martin, un chauffeur de taxi très ordinaire si ce n'est qu'il entretient deux secrets. Tout va bien jusqu'au jour où un grain de sable se glisse dans son

mécanisme de « stationnement alterné » si bien rodé... Les représentations ont lieu les samedis 3, 10, 17, 24 novembre et 1er décembre à 20h30 ; les dimanches 11, 18, 25 novembre et 2 décembre à 14h45.

Réservations (dès le 17 octobre) : 02 51 34 63 92. Permanence au Foyer Rural, salle Molière, mercredi, 18h30/20h30 et samedi, 10h30/12h30.

EN OCTOBRE Pays né de la Mer
La Bibliothèque de Luçon fête ses 30 ans

La bibliothèque de Luçon fête, en octobre 2007, ses 30 ans d'ouverture au public dans ses locaux actuels. Pour cet événement de nombreuses animations ont été préparées à destination d'un public de jeunes et d'adultes fréquentant ou non la bibliothèque. Jusqu'au 8 décembre, se déroule une exposition d'une vingtaine d'œuvres du sculpteur vendéen André Deluol. Le mardi 16 octobre à 20h30 aura lieu un café - lecture musical (réservation préférable au 02 51 56 10 09) animé par trois comédiennes. Le samedi 20 octobre les Brigades de lecture de la compagnie Paq la Lune interpellent les passants dans les rues de Luçon, sur le Marché de Luçon (10h30), Galerie d'Hyper U à 11h30 et Bibliothèque

de Luçon à 15h. Du 17 au 27 octobre des « Raconte-Tapis » donneront vie à des histoires de manière originale... Samedi 20 octobre à la bibliothèque de Luçon à 10h30 et 16h00 ; mercredi 24 octobre - 10h30 à la bibliothèque de Luçon avec Amanda Speed animatrice - conteuse ; samedi 27 octobre - 10h30 à la bibliothèque de St Michel en l'Herm.

Renseignements :
Toutes les animations sont en entrée libre et gratuite.
Bibliothèque Intercommunale du Pays né de la Mer
3 rue de l'Adjudant Barrois - 85400 Luçon
02 51 56 10 09
bibliothequelucon@paysnedelamer.fr

MARDI 30 OCTOBRE

École Du Patrimoine
Vitrail de lumière



Le mardi 30 octobre au logis de la Chabotterie, les enfants de 8 à 13 ans sont invités à découvrir en compagnie de spécialistes la fabrication du vitrail. Ils découvriront ses fonctions, ses couleurs et les techniques de réalisation. Ils créeront eux-mêmes un vitrail unique et décoratif qu'ils pourront rapporter chez eux.

Renseignements et réservations : 02 51 42 81 11

LES 20 ET 21 OCTOBRE

La Roche-sur-Yon
Salon Tendances Bric et broc

De la déco, rien que de la déco. Les 20 et 21 octobre, le salon Tendances Bric et Déco investira le centre des expositions des Oudairies à La Roche-sur-Yon. Le visiteur sera transporté à travers un savoureux mélange de style et d'époque, du charme d'antan aux tendances d'aujourd'hui. Professionnels de la brocante, de la décoration, peintre décorateurs, tapisseries... tous ces spécialistes seront au rendez-vous.

Tarifs :
3,5€, gratuit pour les moins de 16 ans
Renseignements :
02 51 46 35 72 / 06 30 79 92 87

VENDREDI 19 OCTOBRE Historial de la Vendée
Le Centre Ouest des dolmens

Roger Joussaume, présentera vendredi 19 octobre à 20h30, à l'Historial de la Vendée aux Lucs-sur-Boulogne, une synthèse de la recherche sur le Néolithique dans le Centre Ouest de la France. Directeur émérite de recherche au CNRS et membre du Comité scientifique de l'Historial, Roger Joussaume est l'auteur de nombreux ouvrages sur la préhistoire à destination de tous les publics. À cette occasion, la boutique de l'Historial sera ouverte et Roger Joussaume dédicacera ses ouvrages.

Historial de la Vendée, conférence à 20h30 - Entrée gratuite
Renseignements : 02 51 47 61 61



MERCREDI 14 NOVEMBRE Spectacles de Vendée
« Rutabaga swing », l'occupation en chansons

www.vendee.fr
tél. 02 51 36 93 60

En 1942, le village de Chambrier est occupé. Pourtant, chaque dimanche, les habitants se retrouvent au café, chantent et dansent. « Rutabaga swing » a reçu une nomination pour le Molière 2007 de l'auteur et du théâtre public.



« Rutabaga Swing est une pièce de troupe, explique le metteur en scène Philippe Ogouz. Elle est née en 2004 de ma rencontre avec l'auteur Didier Schwartz. J'avais le projet d'une comédie musicale sur une période qui m'est chère : l'Occupation ».

L'histoire débute en 1942 au café Barry, à Chambrier. Dans ce bar, tous les dimanches, on chante malgré la guerre, malgré la présence de l'ennemi. Jusqu'à ce jour de septembre, quand un officier allemand vient louer une chambre. Le même soir, un certain Durieux, poursuivi par ces mêmes autorités allemandes, vient se réfugier au café Barry.

« Avec Didier Schwartz, nous voulions divertir avec chansons et comédie bien sûr, mais sans rien passer sous silence de cette terrible épo-

que, reprend Philippe Ogouz. En mélangeant dans une même pièce drame et comédie, nous avons fait le pari d'embarquer le public dans un voyage original, situé quelque part

entre "Uranus" de Marcel Aymé et "Le Père Noël est une ordure". »

Pari réussi : la pièce fut nommée aux Molières 2007 et applaudie par le public et la critique. Elle est portée par des acteurs talentueux, emmenés par Bruno Abraham Kremer, pour qui Éric Emmanuel Schmitz écrit « Monsieur Ibrahim et les fleurs du Coran ».

« "Rutabaga Swing" est une pièce de troupe, explique Philippe Ogouz. C'est pourquoi j'ai choisi des actrices et des acteurs jubilatoires. Une jubilation que je souhaite à la hauteur de l'émotion des situations et des personnages car, sans émotion, le théâtre n'existe pas. »

Une émotion également servie par les immortelles chansons de Georgius, Charles Trenet, Leo Chauliac, Raymond Legrand, Maurice Chevalier, Hans Leip, Jacques Larue et André Claveau, qui donnent à la pièce à la fois son épaisseur et sa légèreté.

■ Mercredi 14 novembre, 20h30, théâtre de l'Échiquier à Pouzauges. Ouverture de la billetterie le 15 octobre

DIMANCHE 21 OCTOBRE Nieul-sur-l'Autise
Art en goûter

« Le bijou, parure de l'âme ». Le dimanche 21 octobre, Michèle Heuzé, commissaire-priseur, historienne du bijou et gemmologue fera découvrir lors de l'après-midi Art en goûter les secrets de son savoir. Après une pause gourmande Agnès Mellon, soprano, et Christian Ivaldi interpréteront un programme de mélodies françaises, « l'heure exquise ».



■ Tarifs : plein : 8€, réduit : 5€
Renseignements et réservations : 02 51 50 43 10

LES 3 ET 4 NOVEMBRE Saint-André-Goule-d'Oie
Une volière géante



Les 3 et 4 novembre, le Club Ornithologique Fulgentais (COF) organise une exposition-vente d'oiseaux autour d'un championnat départe-

mental à Saint-André-Goule-d'Oie de 9h à 18h30. Plusieurs milliers d'oiseaux d'Australie, d'Asie, d'Afrique et d'Amérique seront présentés au public. La salle des sports deviendra pour deux jours une grande volière, riche de mille et une couleurs et chants différents.

■ Tarifs : 3€/adultes, gratuit - de 15 ans
Renseignements : 06 14 52 00 28
samuelamou@orange.fr

LES 20, 27 OCTOBRE ET 3 NOVEMBRE Saint-Hilaire-de-Loulay
Salle Yprésis : les fossiles exposés

L'atelier Mémoires collectives de l'association Le Loyau organise une mini-exposition de fossiles à l'espace Yprésis, à Saint-Hilaire-de-Loulay. Les fossiles, tous collectés dans les envi-

rons de Saint-Hilaire, seront présentés à côté de l'exposition itinérante Yprésis, qui relate l'histoire du grand fleuve qui traversait la Vendée il y a plusieurs millions d'années. L'exposition sera

ouverte au public les samedis 20 et 27 octobre et le samedi 3 novembre à l'espace Yprésis de 9h à 12h30.

■ Renseignements : 02 51 48 92 92

DU 13 AU 14 OCTOBRE Château-d'Olonne
La nuit du VTT

Chaque année, la Nuit du VTT attire des dizaines de randonneurs pédestres et cyclistes au Château-d'Olonne. Pour l'édition 2007, les organisateurs ont prévu deux circuits VTT de 60 et 85km, et trois circuits pédestres de 10, 14 et 17 km. Les inscriptions et remises des dossards au chef d'équipe se feront le samedi 13 octobre à 17h au centre de loisirs des Plesses, au Château d'Olonne. Les départs en alternance des équi-

pes VTT et randonneurs seront donnés à partir de 20h15 du parking de l'Intermarché La Boussole. Au retour, un repas chaud sera servi. Une assistance est prévue sur les circuits aux différents points de ravitaillement.

■ Tarifs : VTT 22€ repas compris, Randonnée 6€ (9€ repas compris)
Renseignements : nuitduvtt.free.fr/2007
infos VTT au 0251 221038
infos pédestres au 06 22 01 68 98



DIMANCHE 28 OCTOBRE Les Herbiers
5^e randonnée de la pendule

Les parents de l'école d'Ardelay des Herbiers organisent le dimanche 28 octobre, la 5^e randonnée de la pendule. Au programme, trois circuits



pour les marcheurs de 7, 13 et 17 km et trois circuits pour les vététistes de 17, 30 et 50 km. Ces parcours passeront par les plus beaux endroits du secteur, les sites de la Maha, des Alouettes, des Jarries... Les participants seront accueillis à l'école d'Ardelay, rue Mgr Massé à partir de 8h. Tout au long des circuits, des points de ravitaillement seront assurés tandis que des sandwiches et boissons chaudes seront offerts à l'arrivée.

■ Tarifs : 5€ et 1€ pour les moins de 12 ans
Inscriptions : sur place à partir de 8h à l'école d'Ardelay, rue Mgr Massé aux Herbiers

LES 27, 28, 29 ET 30 OCTOBRE Treize-Septiers
Kids land, un mini-parc d'attraction pour les petits et les grands

Concept Événements, en partenariat avec les associations Basket et Familles Rurales de Treize-Septiers organise un kid's land sur quatre jours : les 27 et 28 octobre pour le grand public et les 29 et 30 octobre pour les centres de loisirs et d'animations et les services jeunesse. L'animation Kid's land consiste à proposer un mini-parc d'attractions sur un même site avec des anima-

tions ludiques pour tous les âges dans un cadre sécurisé et couvert. À Treize-Septiers, quatre animations seront proposées aux enfants, ados et adultes.

■ Horaires : Samedi : de 14h à 23h
Dimanche : de 14h à 23h
Tarifs : 5€ par personne et 1€ par accompagnateur ou visiteur

DIMANCHE 28 OCTOBRE Danse en couple à Challans
En piste pour le Trophée Vendéen

Dimanche 28 octobre, à 15h, ça va swinguer salle Claude Roux à Challans ! L'heure de la troisième édition du Trophée vendéen de danse de salon a sonné. Issus de différentes régions de France, les couples de danseurs ont un niveau sportif élevé. Les enfants, les adolescents, les adultes et les seniors en compétition évolueront sous l'œil de juges professionnels, membres de l'AMDF (Académie des Maîtres de Danse de France).

Au programme : la samba, le cha-cha, la rumba, le paso-doble et le jive, mais aussi la valse, le tango, la slow fox, la valse viennoise et la quick step. Par ailleurs, les spectateurs pourront s'amuser à occuper la piste entre les épreuves et des danseurs angevins présenteront un ballet.

■ Tarif : 14€
Renseignements : 02 28 11 65 07
Réservations : 02 51 93 19 75



DU 27 AU 31 OCTOBRE Saint-Gilles-Croix-de-Vie
Championnat de France de Kite

Parce que l'on y trouve toutes les directions de vent, du sud-est au nord-est avec une variété de spots et de vagues exceptionnelles, la ville de Saint-Gilles-Croix-de-Vie sera la capitale du kite du 27 au 31 octobre. En effet, c'est ici que se dérouleront les Championnats de France de la discipline. En parallèle du championnat, une course open est organisée avec Price Money de 3 000€. Elle se déroulera sur une journée sous la forme d'une épreuve de vitesse. Enfin, une dizaine d'exposants du monde du kite sont attendus sous le chapiteau du village.

■ Inscriptions : 06 15 39 58 85
ou stephane.bodou@free.fr



DIMANCHE 21 OCTOBRE

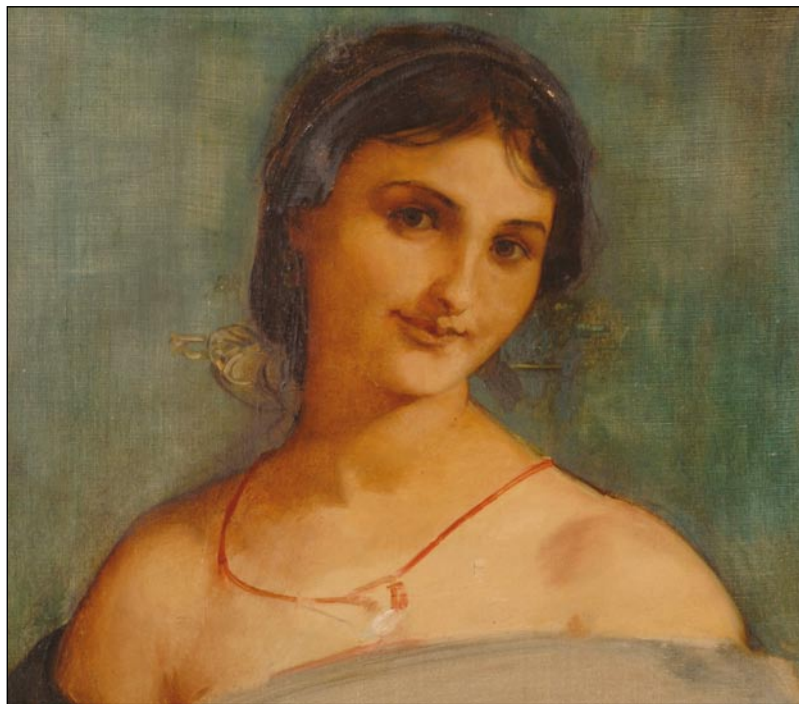
Breuil-Barret :
10^e Marche à la Châtaigne

Pour les 10 ans de sa Marche à la Châtaigne, l'association de Breuil-Barret L'Escapade a prévu d'offrir une surprise à chaque randonneur participant à la marche. Au programme, quatre circuits de 9, 13, 17 et 25km ont été tracés. Les départs des trois grands circuits auront lieu à partir de 8h dans le centre bourg, près de la salle polyvalente. Les départs pour le 9km seront donnés le matin à partir de 10h ou l'après midi à partir de 14h.

■ Tarif : 5€ les 13, 17 et 25km avec deux ravitaillements, 3€ le 9km avec un ravitaillement.
Renseignements : 02 51 87 45 08

EXPOSITION - 130 œuvres venues des plus grands musées français et étrangers

Paul Baudry, portraitiste de renom et peintre du foyer de l'opéra de Paris



L'Historial de la Vendée sera le cadre d'une exposition exceptionnelle du vendredi 26 octobre 2007 au samedi 3 février 2008. Dans la salle d'expositions temporaires, les visiteurs pourront en effet admirer plus de 130 œuvres du peintre vendéen né à La Roche-sur-Yon en 1828.

Artiste réputé du XIX^e siècle, Paul Baudry a reçu à l'âge de 22 ans le grand prix de Rome. Connue pour ses portraits et ses nus, il restera dans l'histoire comme le peintre qui a réalisé les décors des plafonds du foyer de l'Opéra de Paris. Ces peintures extraordinaires restent son plus grand chef-d'œuvre : il lui aura fallu pas moins de 10 ans pour les terminer !

La collection présentée à l'Historial de la Vendée rassemble des dizaines de tableaux venus des plus grands musées : le Prado à Madrid, la Villa Medici à Rome, les musées du Louvre, de Versailles, d'Orsay, de l'École nationale des Beaux-Arts, etc.



Visites et conférences

• **Samedi 27 et dimanche 28 octobre** : pour l'ouverture de l'exposition, l'Historial organise des ateliers dessin de 15h à 17h avec des initiations à la technique du portrait. Des visites guidées sont également organisées ce week-end.

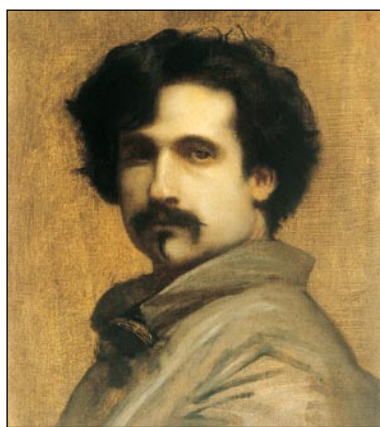
• **Vendredi 9 novembre** : « Paul Baudry 1828-1886 », conférence de Christophe Vital, conservateur en chef de l'Historial et commissaire de l'exposition. Seront abordées, la vie et l'œuvre de cet artiste né à la Roche-sur-Yon et ayant connu la renommée sous le Second Empire. Rendez-vous à 20h30 à l'Historial - Entrée gratuite

• **Mercredi 5 décembre 2007** : Visite conférence de l'exposition Paul Baudry. Rendez-vous à 18h à l'Historial de la Vendée - Entrée gratuite - Nombre de places limitées, inscription obligatoire au 02 51 47 61 61

Paul Baudry, un peintre majeur du XIX^e

Paul Baudry est né à La Roche-sur-Yon en 1828. Fils d'un sabotier, il fit très vite preuve d'un indéniable talent artistique et décida, à l'âge de 16 ans, de tenter l'aventure parisienne. Travailleur infatigable, il obtint le Grand Prix de Rome en 1850, à l'âge de 22 ans, ce qui lui permit de devenir pensionnaire de la Villa Médicis de 1851 à 1856.

À son retour, auréolé de son titre prestigieux, il devint un peintre officiel, sollicité par le « tout-paris ». En parallèle, il se consacra à la peinture décorative pour les hôtels particuliers de familles illustres et riches. Son amitié avec Charles Garnier lui valut de réaliser son chef-d'œuvre : la décoration du Grand Foyer de l'Opéra de Paris. Cette réalisation extraordinaire lui attira la reconnaissance de ses pairs et de la haute société de l'époque. Considéré, à tort, comme un peintre « pompier » au même titre que ses amis Cabanel et Bouguereau, Paul



Baudry, durant les quinze dernières années de sa vie, produisit une œuvre d'une étonnante modernité. Paul Baudry meurt en 1886, laissant derrière lui une œuvre immense et la réputation d'un peintre génial, considéré par certains comme l'égal de Raphaël ou de Delacroix. Il est enterré à Paris, au cimetière du Père-Lachaise.

Le foyer de l'Opéra de Paris, l'œuvre majeure de Baudry

Lorsqu'il gagna le concours organisé en 1860 pour remplacer l'Opéra de la rue Lepelletier, Charles Garnier choisit de s'entourer, pour la décoration, d'artistes qui, comme lui, avaient remporté le prix de Rome et qu'il avait pu connaître à l'École des Beaux-Arts ou à l'Académie de France. Dans le chantier du nouvel Opéra, le morceau de bravoure de l'édifice fut sans conteste le décor du grand foyer, confié à Paul Baudry. Avant de se mettre au travail, le peintre vendéen décida de retourner étudier les maîtres italiens qu'il admirait tant. Paul Baudry alla ainsi en 1864 revoir et s'imprégner des peintures de Michel-Ange dans la Chapelle Sixtine, au Vatican, avant de se rendre à Londres, pour étudier les « Actes des Apôtres » de Raphaël.

En 1870, les travaux de l'opéra furent interrompus par la guerre et la Commune. Le chantier ne reprit qu'en juin 1871 et fut achevé en décembre 1874, sous la Troisième République. Paul Baudry était conscient de réaliser l'œuvre de sa vie. Il n'hésita pas à signer celle-ci au moins trois fois, par des moyens différents : en se représentant, en compagnie de Charles Garnier et de son frère Ambroise, en apposant son monogramme à l'extrémité de la scène centrale du plafond et, enfin, en insérant fièrement son nom dans un cartouche que brandit un angelot. Après d'importants travaux de rénovation au début des années 2000, le Grand Foyer de l'Opéra de Paris, orné des peintures de Baudry, a rouvert ses portes en 2004.



Paul Baudry, le peintre de l'Empire à l'Historial

En son temps, certains critiques d'art le considéraient comme l'égal de Raphaël et Delacroix. L'exposition présentée à l'Historial s'attache à la fois à rendre hommage à Paul Baudry, enfant prodige de la Vendée, et à souligner les talents de portraitiste de cet artiste au modernisme parfois étonnant.

Les œuvres exposées, extraites de nombreuses collections publiques et privées, offriront une parfaite illustration de la société du Second Empire puis de la Troisième République. Les séries de portraits évoquent l'essor industriel, économique, artistique exceptionnel de cette période. Quelques œuvres feront allusion à ce travail de décorateur en lien avec les portraits de leurs commanditaires. Présentée du 26 octobre 2007 au 3 février 2008, année du 180^e anni-



versaire de sa naissance, l'exposition consacrée à Paul Baudry s'inscrit dans le prolongement de celle de 1998, à l'Hôtel du Département. Elle était consacrée à l'architecte Ambroise Baudry, le frère du peintre, et avait donné lieu à la parution de l'ouvrage « L'Égypte d'un architecte ». Elle permet à la Vendée de mettre en lumière l'œuvre de ce grand artiste, enfant du pays, présent parmi les collections des musées de l'Historial de la Vendée, de La Roche-sur-Yon, de Fontenay-le-Comte et de Noirmoutier. Elle fera également l'objet d'un ouvrage de 280 pages coédité par le Conseil Général de la Vendée et Somogy éditions d'art, à l'instar de ce qui avait été fait pour l'exposition jumelle sur l'île d'Yeu à la Chabotterie et à l'Historial

Exposition « Les portraits et les nus de Paul Baudry (1828-1886), un Vendéen Grand Prix de Rome »

Historial de la Vendée, les Lucs-sur-Boulogne
Du vendredi 26 octobre 2007 au samedi 3 février 2008
Ouverture du mardi au dimanche
Horaires : de 10h00 à 19h00
Entrée : 8€ (accès à l'Historial et à l'exposition), réduit 5€, gratuit pour les moins de 18 ans

■ Renseignements : 02 51 47 61 61 ou <http://historial.vendee.fr>