

LE JOURNAL DE LA VENDÉE

Le bimensuel du Conseil Général

Succès de l'institut de Meslay Le modèle vendéen de formation conforté



L'institut de Meslay vient de se voir attribuer une certification de niveau I pour sa formation de directeur d'établissement de l'intervention sociale. Une reconnaissance nationale pour l'institut montacutain, mais également pour le modèle de formation vendéen. Si Meslay s'adresse en effet plutôt à des adultes, il prend cependant toute sa place dans le réseau de formations professionnalisantes que la Vendée a mis sur pied. Et qui permet de former de jeunes diplômés aux réalités du monde du travail. L'actualité le démontre : pour résoudre le problème de l'emploi des jeunes, il faut parvenir à 100% de qualifiés.

À la table des saveurs du terroir vendéen

Foie gras, bonnotte, brioche, vins, moquette, sardine, fleur de sel, volailles ou bœuf fermier... Mille saveurs qui sentent bon la Vendée. Mille saveurs dont la réputation et la qualité ne sont plus à prouver, tant

elles ont su, au fil du temps, se faire une place de choix sur les meilleures tables, en France comme partout ailleurs. Mille saveurs qui ont inspiré les entrepreneurs vendéens désireux de les protéger, d'y apporter un brin

d'innovation, ou quelques «remises au goût du jour»... Coup de projecteur sur certains des produits phares de la gastronomie vendéenne et sur tous ceux qui les travaillent passionnément, pour le plaisir des sens...

À LIRE

Dossier pages 6-7

- La brioche vendéenne, un trésor à ne pas perdre
- Les premières crêpes 100% vendéennes
- Des produits du terroir reconnus
- Le Marin Vendéen, spécialiste du goût du large
- Fiefs vendéens : en marche vers l'AOC
- Philippe de Villiers : «Nos saveurs : l'un des fleurons de notre économie»

SOMMAIRE

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



Haut Débit

Un camping vendéen teste le courant porteur en ligne

Proposer le Haut débit sur les 365 emplacements d'un camping ! C'est le pari relevé par l'entreprise Oxance, spécialiste français du Courant Porteur en Ligne. Le principe, déjà mis en place dans les habitations, les hôtels et mêmes certaines villes : utiliser le réseau électrique existant pour transporter le signal internet. Les campeurs du Pin Parasol, l'un des premiers campings français à se lancer dans cette aventure, n'auront qu'à louer une prise sur laquelle ils brancheront leur modem... Révolutionnaire !



Chômeur longue durée avec un handicap Une agence immobilière yonnaise lui ouvre ses portes

Métier de tisserande

L'art de donner une âme aux îles



Découvrir avec la personne ce qu'elle a envie de voir se tisser sur ses fenêtres. Et donner une âme à sa maison. A Noirmoutier, l'atelier de tisserande «Le Nez à la fenêtre» donne naissance à de véritables petits bijoux du textile qui ont la faculté de cacher tout en laissant passer la lumière. Fenêtres ouvertes sur l'atelier d'une artiste qui crée les rideaux dans la plus pure tradition des tisserands d'antan. Visite de l'atelier situé entre terre et mer.

Vendée Globe

VM Matériaux embarque Le Cam

Jean Le Cam sera toujours le bon roi Jean, avec sa coupe de cheveux légendaire et ses répliques inattendues, mais son carrosse change de couleur ! Car c'est désormais avec l'entreprise vendéenne VM Matériaux qu'il convole. Et le voyage de noces est déjà fixé : rien de moins que le Vendée Globe ! Pour battre son rival, son cousin bigouden Vincent Riou, Jean Le Cam n'a pas hésité à lui ravir son idée : s'engager dans ce tour du monde avec une entreprise vendéenne. Il paraît que ça aurait porté chance la dernière fois.



Du 21 au 23 avril

Le Printemps du Livre s'écrit à Montaigu



Le Printemps du Livre de Montaigu invite tous les lecteurs à découvrir son salon du 21 au 23 avril à Montaigu. Cette 18^{ème} édition, présidée par Janine Boissard et placée cette année sous le signe de la francophonie vous accueille au cœur d'une véritable capitale du livre de 2500 m² où plus de deux cents auteurs et illustrateurs attendent leur public. Plumes en main.

FORMATION - Avec l'école nationale de la santé de Rennes

Meslay : l'un des deux meilleurs instituts français



Chaque année 50 stagiaires suivent à Meslay la formation de directeurs d'établissement désormais certifiée de niveau I.

L'institut de Meslay à Montaigu vient de se voir attribuer la certification de niveau I pour sa formation de directeurs d'établissements de l'intervention sociale. Une véritable reconnaissance pour l'institut vendéen, puisque cette certification n'avait été jusqu'à présent décernée qu'à une seule autre formation en France.

Il y a quelques semaines, la nouvelle tombait : l'institut de Meslay de Montaigu obtenait la certification niveau I pour sa formation de directeurs d'établissements de l'intervention sociale. «Un véritable bâton de Maréchal, quand on sait que jusqu'à présent, seule l'école nationale de la santé de Rennes détenait le précieux certificat», se réjouit Philippe de Villiers, qui voit dans Meslay «le symbole de l'excellence du modèle de formation à la vendéenne, dont sont issus des professionnels de très haut

niveau parfaitement adaptés aux besoins de leurs professions». Inscrite au répertoire national des titres et des diplômes, cette certification niveau I permet donc d'accroître la notoriété de Meslay, et surtout de renforcer, sur le marché du travail, la réputation de ses diplômés. Mais il s'agit surtout, 15 ans après la création de ce cursus, d'une véritable reconnaissance nationale du travail réalisé par l'équipe dirigeante de Meslay pour proposer une formation au plus haut niveau.

600 directeurs déjà formés

«Dès le départ, nous avons bénéficié de l'appui des collectivités territoriales, dont le Conseil Général, des employeurs du domaine social et des associations de directeurs, se souvient Anne-Marie Claude, l'actuelle directrice. Nos formations s'adressent à deux publics : les futurs directeurs

(10 mois) et ceux qui sont déjà en poste (18 mois). Au total, nous avons formé plus de six cents directeurs qui sont aujourd'hui en poste sur l'ensemble du territoire français. Ils occupent des fonctions dans tous les domaines sociaux : gérontologie, handicap, insertion, enfance et adolescence en difficulté, etc.». Le succès de Meslay qui est aujourd'hui consacré repose sur trois piliers, qui n'ont cessé, au cours de ces dernières années, de se renforcer : la présence d'intervenants de haut niveau, la mise en place de



Philippe de Villiers, Président du Conseil Général
«100% de jeunes qualifiés»

Ce succès que vient de remporter l'institut de Meslay est-il une reconnaissance pour la Vendée dans son ensemble ?

Certainement. Car l'institut de Meslay est l'un des fleurons de notre réseau de formation, dont la réussite est exemplaire. Depuis une quinzaine d'années, nous avons souhaité susciter la création d'instituts à taille humaine, bien répartis sur l'ensemble de notre territoire et qui délivrent à leurs étudiants des formations de haut niveau, qui offrent des débouchés concrets. C'est pourquoi par exemple nous avons le souci que ces établissements soient le plus possible implantés dans les bassins d'emplois correspondant à leurs domaines de compétence. Cela permet de travailler en lien avec les entreprises, notamment vendéennes, et donc de former des étudiants en fonction des besoins des chefs d'entreprises.

Pourquoi la Vendée a-t-elle fait le choix de privilégier ces formations professionnalisantes ?

Il est indispensable que 100% des jeunes sortent de leurs études qualifiés. Pendant des années, on a dévalorisé les métiers manuels ce qui nous amène à ce terrible paradoxe : alors que notre pays connaît le plus fort taux de chômage d'Europe, les chefs d'entreprises ont de plus en plus de mal à trouver des jeunes bien formés. Les études générales sont bien sûr indispensables, mais elles doivent être complétées par des cursus professionnels. La force de la Vendée réside dans cette adéquation recherchée entre les diplômes et les métiers, et la présence d'entreprises à visage humain dans lesquelles chacun, chef d'entreprise et salarié, travaille pour un objectif commun.

partenariats avec les professionnels français et des organismes internationaux, et enfin un projet pédagogique centré sur une conception humaine de la fonction de dirigeant. «Mais la véritable spécificité de l'institut tient surtout dans sa capacité à coller aux réalités du terrain, par la mise en œuvre de la «formation-action». En clair : des apprentissages calqués sur ce que vivront au quotidien les futurs dirigeants, avec par ailleurs une sensibilisation aux questions éthiques et déontologiques, si cruciales pour des métiers touchant directement à la personne humaine», reprend Anne-Ma-

rie Claude. Enfin, tous les stagiaires bénéficient d'un suivi individualisé qui leur permet, via des séances de coaching, de tutorat ou de bilans individuels, d'affiner leurs compétences tout au long de leur formation. Fort de cette reconnaissance l'Institut de Meslay veut aujourd'hui franchir un nouveau cap, pour accroître son rayonnement et l'efficacité de son action. D'ores et déjà, deux pistes sont envisagées : le renforcement de ses partenariats à l'international et une décentralisation des formations proposées aux directeurs déjà en poste.

ENVIRONNEMENT - Lutte contre les insectes Haro sur les moustiques !

Le Conseil Général de la Vendée et l'Entente Interdépartementale pour la Démoustication du Littoral Atlantique (EID Atlantique) démoustiquent chaque année les zones les plus sensibles du littoral. Mais tous les Vendéens sont également invités à participer à la lutte.

Le Conseil Général de la Vendée et l'Entente Interdépartementale pour la Démoustication du littoral Atlantique (EID Atlantique) s'organisent pour lutter contre les moustiques du département. «Bien sûr, nous ne cherchons pas à éradiquer ces insectes, mais seulement à réguler leur

présence. Et cela dans le plus grand respect de la nature environnante», précise Norbert Barbarit, conseiller général, vice-président de l'EID Atlantique.

Démoustication à domicile

C'est ainsi qu'au-delà des traitements larvicides et insecticides (à base de produits biodégradables qui n'altèrent ni la faune ni la flore), les cinq techniciens de l'EID affectés au département entretiennent et restaurent les réseaux hydrauliques, régulant ainsi le rythme des éclosions des larves. Pour l'année 2006, quatre zones principales sont traitées

en Vendée : Noirmoutier, Olonne, L'Aiguillon-sur-Mer et l'île d'Yeu, soit près de 1 100 hectares. Mais tous les Vendéens sont, à leur domicile, invités se joindre à cette lutte contre les nuisibles, notamment en étant très attentifs à la gestion de ses points d'eau à l'intérieur de la maison et dans le jardin. Il suffit pour cela de suivre les conseils développés par la Maison du moustique, que nous reproduisons sur le schéma illustrant cet article. Les enjeux de ces campagnes de démoustication sont multiples. Quelles entreprises, quels touristes viendraient en effet s'installer dans un département infesté par les moustiques ?

La maison du Moustique Evacuez vos points d'eau stagnante

- Fosse vidangeable ou ancienne fosse septique :**
 - Fermer hermétiquement la trappe.
 - Poser un grillage moustiquaire sur l'événement.
 - Comblage au câble toute fosse non utilisée.
- Fûts et récipients... :**
 - Vider fréquemment.
 - Fermer hermétiquement.
 - Poser un grillage moustiquaire.
- Vide sanitaire ou cave inondée :**
 - Pomper l'eau et réparer les canalisations défectueuses (vérifier les joints).
 - Poser des grillages moustiquaires sur les aérations et les gaines techniques.
- Fossés ou écoulement d'eau polluée :**
 - Aucun rejet d'eaux usées.
 - Curage fréquent.
- Bassin d'ornement ou piscine :**
 - Nettoyage hebdomadaire.
 - Y élever des poissons rouges.
- Puisards ou regards :**
 - Eviter les mauvais raccordements.
 - Supprimer toute stagnation.
 - Fermer hermétiquement la plaque.

En deux mots

Revenu par habitant : hausse record en Vendée

Selon une étude réalisée par le journal Le Monde, la Vendée fait partie des départements français dans lesquels le revenu par habitant a le plus fortement progressé ces dernières années. Avec une augmentation moyenne de plus de 20%, notre département se place ainsi en tête des Pays de la Loire pour la hausse du revenu des ménages.

Le procès Erika aura lieu en octobre

C'est le 30 octobre que s'ouvrira enfin le procès en correctionnelle pour l'affaire du naufrage de l'Erika, qui avait entraîné sur les plages de Vendée une marée noire à l'ampleur jamais atteinte. Le procès, qui se tiendra jusqu'au 27 décembre, mettra notamment en cause la société Total, affréteur du navire poubelle.

Le chômage en hausse dans la région, sauf en Vendée

Au mois de février dernier, la région des Pays de la Loire a enregistré une hausse du chômage de 0,3%; alors même que l'on constate sur la même période une baisse de 0,4% au niveau national. La Vendée est toutefois le seul département de la région à voir son taux de chômage baisser une nouvelle fois.

BOIS ENERGIE - Quand entretenir sa haie rime avec chauffer sa maison Une démonstration de déchiqueteuse concluante

Élaguer sa haie, broyer le bois qui en résulte puis le brûler pour chauffer des habitations... C'est le concept simple mais largement développé dans le cadre du Contrat Paysage Rural signé entre Pouzauges et le Conseil Général. Pas étonnant : en protégeant et entretenant l'environnement on se chauffe à moindre coût et en polluant moins ! Pour former et sensibiliser les agriculteurs à ce nouveau procédé, la fédération départementale des CUMA de Vendée a organisé, mi-mars, une démonstration de déchiqueteuse à bois à la ferme de Lénardière, à St-Mesmin, devant plus de deux cents personnes. Intéressé par la valorisation du bois de

haies et de taillis de châtaignier, un groupe d'agriculteurs réfléchit depuis à l'achat d'une nouvelle machine dite à grappin. Cette dernière serait en fait munie d'un bras articulé pour introduire directement le bois dans la déchiqueteuse. Résultat : elle produirait trois fois plus de volume en trois fois moins de temps. En parallèle de ce projet, la commune du Boupère s'est engagée dans un programme de chaufferie à bois pour alimenter des bâtiments communaux, dont la maison de retraite. Le bois, déchiqueté d'un côté, pourrait donc être utilisé de l'autre faisant ainsi naître dans les prochaines années une véritable filière dans le canton.



Le bois déchiqueté permettra de chauffer des bâtiments collectifs.

HAUT DEBIT - Un camping installe le haut débit via le réseau électrique Une première en France : le Haut débit passe là où la caravane se place

Le camping Le Pin Parasol a atteint un niveau de confort remarquable. Mais cette année, il va encore plus loin en proposant le Haut débit sur tous ses emplacements. Tout ça grâce au Courant Porteur en Ligne développé par Oxance, une entreprise... vendéenne !

«Il faut toujours se démarquer dans notre milieu», explique Céline Martineau, gérante du camping Le Pin Parasol depuis le 1^{er} mars. C'est pour cela que cette année, nous voulons proposer à tous nos hôtes d'avoir accès au Haut débit sur leur emplacement». Car grâce au plan du Conseil Général, ce camping,

qui n'est pas dans une zone ADSL, peut tout de même recevoir l'Internet rapide et illimité avec la technologie WiMax. «Mais si relier ce camping au Haut débit n'était déjà pas une mince affaire, reconnaît Michel Lardière, PDG de l'entreprise vendéenne CTV, qui assure la maîtrise d'œuvre de ce projet, connecter chacun des 365 emplacements - extension comprise - à l'antenne centrale qui reçoit l'information est également un véritable tour de force. Car tout câbler en sous-sol est impensable et utiliser les ondes WIFI ou Wimax est quasi impossible à cause du relief et de la végétation qui feraient obstacles». La solution de facilité ? Se conten-

ter d'une salle Haut Débit au centre du camping. Mais ce n'est pas celle qui a été choisie : «Pour que tout le monde ait le Haut débit, nous avons choisi d'utiliser la technologie novatrice du Courant Porteur en Ligne, qui utilise le réseau électrique déjà présent». Et comme tous les talents se trouvent dans notre département, c'est à Oxance, l'entreprise des Lucs-sur-Boulogne qui rivalise avec les firmes américaines pour développer le CPL, que Michel Lardière a fait appel.

Le CPL partage le Haut débit

Le principe du Courant Porteur en Ligne est simple : un signal haute fréquence transporte les informations numériques par les câbles électriques qui amènent aussi le courant. C'est grâce à une prise spéciale que l'on décode le signal. En résumé, dans une zone équipée d'un serveur Oxance, il suffit d'un boîtier spécifique que l'on branche sur n'importe quelle prise pour avoir accès au Haut Débit. «Le CPL était d'abord destiné aux habitations, explique Thomas Pages, le responsable de marché hôtellerie chez Oxance. Dans une maison équipée, il était alors facile de connecter des ordinateurs dans toutes les chambres. Puis nous avons développé le matériel pour couvrir des immeubles entiers ou des hôtels. Récemment, nous avons même créé un nouveau système à la mesure d'une ville : Saint-Secondin dans la Vienne». À chaque nouvelle problématique, les experts d'Oxance doivent mettre au point un dispositif approprié. «De-

Avoir un accès internet sur son emplacement, c'est très simple :

1. Demandez un point d'accès à l'accueil
2. Branchez-le dans une prise électrique sur votre emplacement
3. Connectez votre ordinateur au point d'accès (par le port ethernet)
4. Lancez votre navigateur internet et... surfez en toute tranquillité !



puis trois mois, nous travaillons pour adapter notre système à ce camping. Et nous allons plus loin, car il s'agit de fournir une solution qui intègre tous les services utiles : la facturation du forfait internet, la téléphonie, la vidéo surveillance et probablement en 2007 la télévision et l'animation». Une nouveauté que les campeurs, situés dans un véritable parc naturel surplombant le lac du Jaunay, découvriront avec étonnement. Car malgré leur éloignement des autoroutes internet, ils pourront avoir accès, grâce à un simple boîtier qu'ils loueront à l'entrée, à une connexion Haut débit qui leur permettra de naviguer à vitesse grand V. «Ils étaient de plus en plus nombreux à nous demander ce service, confirme Céline Martineau. Mais jusqu'ici, on nous avait toujours dit qu'il n'y avait pas de solution possible !»



Grâce au CPL, tous les campeurs pourront facilement avoir accès au Haut débit.

INTERNATIONAL - Il vit sur l'île de la Possession Manuel Carré, Robinson des temps modernes

Un Vendéen en poste sur l'île de la Possession, c'est assez original pour être souligné ! «Je suis sur cette île de l'archipel de Crozet depuis maintenant six mois, il m'en reste autant avant de la quitter pour rejoindre mon port base de Brest», explique Manuel Carré né à La Tranche-sur-Mer et mécanicien dans la marine nationale depuis 25 ans. Pour ceux qui ne situent pas les îles Crozet, découvertes en 1772 par Marion Dufresne, elles se trouvent sur le passage des marins du Vendée Globe, quelque 2 000 kilomètres après avoir frôlé le cap de Bonne Espérance (Afrique du sud). La région est balayée par les célèbres quarantièmes rugissants qui annoncent pour les skippeurs l'arrivée imminente dans l'Antarctique. Le riche passé géologique de ce bout de terre et, surtout, l'originalité de la faune

et de la flore qui se sont épanouies loin de toute civilisation, a justifié l'implantation au siècle dernier de la base Alfred Faure, sur laquelle notre Vendéen travaille et qui est composée d'une trentaine de locaux : habitations, ateliers techniques, laboratoires scientifiques, hangars et magasins. «Je suis le seul mécanicien sur la base. Je m'occupe de la centrale électrique, de tout ce qui a trait à la sécurité incendie et du port pétrolier.» Durant la campagne d'été, qui vient de se terminer là-bas, ils étaient quarante-huit sur la base. Mais désormais, Manuel Carré reste au milieu de seulement vingt-sept hivernants. S'il a le mal du pays, il pourra toujours faire un tour du côté du Mont de l'Alouette d'où il pourra admirer... une colonie de plus de 10 000 couples de manchots royaux.



Manuel Carré fait partie des hivernants en poste sur l'île de la Possession au milieu de l'Océan Indien.

TRANSPORTS - Gare de Challans Le pôle multimodal en fonction



Le pôle multimodal facilite les déplacements des Vendéens.

Les travaux de modernisation de la gare de Challans, qui avaient débuté en 2004, viennent de se terminer. Les Challandais ont assisté dernièrement, en présence des élus du Conseil Général et des différents partenaires, à l'inauguration de ce nouveau pôle d'échanges multimodal.

Quatre-vingts places de parking, un abri vélos, une zone taxis, un accès pour les handicapés et un hall d'attente spacieux pour voyageurs, dont le nombre varie de 500 à 800 par jour, ont été dévoilés à l'ensemble du public le jour de l'inauguration du nouveau pôle multimodal de Challans. L'objectif de ce nouvel aménagement : regrouper en un seul endroit tous les moyens de transport (train, bus, taxis, vélos...) du secteur. D'où la nécessité de revaloriser et de moderniser ce quartier de la gare de Challans, en le rendant plus dynamique et plus accessible à tous. Ce jour-là, après la traditionnelle coupure de ruban qui a officialisé l'inauguration de cette nouvelle gare, les élus et l'ensemble des partenaires ont pu visiter l'exposition,

installée dans le hall, et retraçant l'histoire de la gare, avant d'assister en direct, à l'arrivée d'un train.

Challans : portes ouvertes sur vos vacances

«Challans/Nantes en 51 minutes au lieu de 58 ! Voilà une raison de plus d'être convaincus de l'intérêt de ces travaux de la gare de Challans qui ouvre ses portes sur vos vacances. Ce pôle multimodal est un atout de plus pour le développement et la compétitivité de notre territoire du nord-ouest Vendée», se félicitait Louis Ducept, vice-président du Conseil Général et maire de Challans, le jour de l'inauguration. Ce nouvel aménagement est en effet lié à la volonté départementale de faciliter les déplacements des Vendéens pour qui il est capital de rejoindre les différents points du département en un minimum de temps et en toute sécurité. Le prochain objectif : optimiser et améliorer la ligne Nantes/Challans/Saint-Gilles pour que le trajet se fasse en moins d'une heure, contre une heure trente environ aujourd'hui.

Une nouvelle licence pro à l'IUT de La Roche-sur-Yon

L'association Parri 85, qui fédère de nombreux acteurs des filières de la plasturgie, des composites, des automatismes et de la robotique, est à l'initiative de la création d'une licence professionnelle «Electro-hydraulique et automatismes associés» qui ouvrira en septembre prochain à l'IUT de la Courtaisière. Elle travaille également à la création d'une autre licence, dédiée cette fois-ci aux matériaux composites... Autant d'actions menées de front pour promouvoir l'innovation et la technologie de toutes ces filières en y intéressant tout particulièrement le milieu étudiant.

Les nappes de Vendée ont refait le plein

L'eau a encore coulé sous les ponts vendéens en mars : 140 mm au lieu de 58 mm en moyenne sur les quinze dernières années. Les treize barrages sont donc désormais remplis à 85% mais surtout, les nappes souterraines se sont refait une santé : alors que mi-février on flirtait avec les minima observés sur les quinze dernières années, aujourd'hui, quatre des cinq nappes de Vendée ont dépassé les maxima. Si la pluie continue à tomber de façon régulière, cela permettra d'envisager sereinement la saison estivale. Avec en tous les cas une certitude : la situation sera forcément meilleure qu'en 2005 !



ICES : des bourses d'honneur pour les étudiants en difficulté

L'ICES ne veut pas que de faibles revenus empêchent les étudiants d'accéder à ses formations. C'est pourquoi l'Institut Catholique d'Etudes Supérieures vient de lancer l'association des amis de l'ICES, constituée de donateurs et chargée d'attribuer des bourses d'honneur selon la situation sociale et le mérite des étudiants. L'institut lance d'ailleurs un appel à tous ceux qui voudraient rejoindre cette association et participer ainsi à la formation des jeunes générations.

■ Renseignements : 02 51 46 12 13

Préparer une transmission d'entreprise

Comment anticiper, préparer, réaliser la cession de son entreprise ? C'est à cette question que les formations mises en place par la Communauté de communes du Pays Yonnais répondent. Et tous les futurs cédants de petites entreprises (moins de 20 salariés) artisanales, commerciales ou de services sont invités à suivre l'une ou l'autre de ces formations entièrement gratuites. Réparties en cinq soirées de deux heures (18h30 - 20h30) et proposées dans les locaux d'Oryon, les formations sont dispensées par des experts et étayées par des témoignages d'anciens chefs d'entreprises et de repreneurs. Les thèmes des cinq modules sont : établissement du diagnostic de l'entreprise (a eu lieu fin mars), évaluation de l'entreprise (18 avril), préparation de la transmission et retraite (16 mai), le plan de transmission (6 juin), trouver le repreneur et aider à la reprise (4 juillet).

■ Renseignements : 02 51 05 55 50

HANDICAP - Une entreprise Yonnaise recrute un chômeur handicapé

Après 15 ans de galère, Christophe renoue avec les projets

Atteint d'une maladie neuromusculaire, Christophe Dupont a mis 15 ans pour décrocher un CDI. Recruté comme comptable en CDI chez Alliance Immobilier, il peut aujourd'hui envisager sereinement l'avenir.

«Pour nous, Christophe est un employé comme un autre... Son poste est adapté, mais son intégration a été la même que pour tous les autres salariés». A entendre Jean-Louis Violin, on pourrait le trouver dur avec son nouvel employé. Mais quand on connaît le parcours du combattant qu'avec Pascal Piveteau, son partenaire, ils ont du réaliser pour recruter Christophe Dupont, on comprend mieux son discours. Christophe Dupont a en fait une maladie neuromusculaire qui le limite dans ses déplacements. «Mes études se sont bien déroulées et j'ai obtenu un BTS de comptabilité. Après, j'ai décroché un CES qui était censé être un trem-



Christophe Dupont, à son poste de travail, entouré de ses deux employeurs.

plin pour avoir un CDI... Mais au bout de neuf mois, ça s'est terminé... Et en quinze ans, je n'ai réussi à avoir qu'un autre CES de quinze mois». Dans son bureau situé au centre de l'agence Alliance Immobilier, Christophe Dupont revit. Avec ses béquilles, il est proche de tout, de la photocopieuse aux archives en passant par les bureaux de ses collègues. Et il se déplace partout avec aisance, l'agence ayant été conçue avec des portes plus larges que la norme pour l'accueillir. Le sourire aux lèvres, il reconnaît : «J'ai été très bien accueilli par tout le monde. Avec ce CDI, je peux enfin avoir des projets : déménager, avoir une voiture...».

Un comptable compétent avant tout

De leur côté, après un mois d'essai, les deux patrons sont aussi très satisfaits. Et dans l'agence, la solidarité a été naturelle, les autres sala-

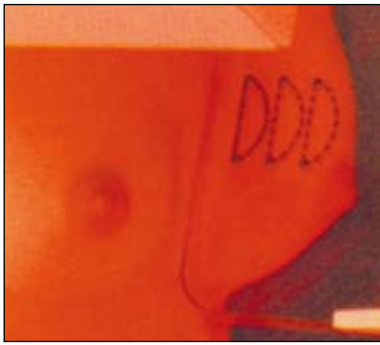
riés proposant par exemple à Christophe de l'emmener à la gare quand il pleut ou de passer le prendre le matin. «On est une entreprise et on a une obligation de rentabilité... On n'a pas d'abord recruté un nouvel employé parce qu'il avait un handicap mais parce que l'on avait besoin d'un comptable et que Christophe était compétent», poursuit Pascal Piveteau. Jean-Louis Violin et Pascal Piveteau sont heureux d'avoir remis le pied à l'étrier d'un chômeur longue durée et voudraient que d'autres suivent leur trace. En prouvant ainsi que malgré les difficultés, l'insertion des personnes handicapées dans l'entreprise reste possible quand la volonté est au rendez-vous. «D'autant qu'avec l'ouverture de la Maison du Handicap au Conseil Général, qui regroupe tous les services destinés aux personnes handicapées, les nombreuses démarches nécessaires seront largement facilitées», concluent-ils.

SANTÉ - Semaine de la lutte contre le cancer

Les atouts du plan départemental

Dernièrement, la semaine de la lutte contre le cancer fut l'occasion de souligner qu'en Vendée, ce combat repose sur quatre piliers : prévention, dépistage précoce, soins performants et accompagnement. Des atouts fondés sur la mobilisation des professionnels de la santé et des nombreux bénévoles qui œuvrent sur l'ensemble du département.

«Vous êtes chaque année de plus en plus nombreux, lançait Véronique Besse, vice-présidente du Conseil Général aux bénévoles présents lors du lancement de la semaine de la lutte contre le cancer organisée en Vendée du 25 mars au 2 avril. Nous sommes fiers de cette fidélité et je vous remercie individuellement, au nom du département, pour tout



Le dépistage permet de déceler rapidement un cancer et donc de mieux le traiter.

ce que vous faites dans cette lutte contre le cancer. Ici, en Vendée, sans doute plus qu'ailleurs, votre travail, porte ses fruits». Il est bon en effet de rappeler que le dépistage du cancer du sein ait permis à de nom-

breuses Vendéennes d'effectuer gratuitement un contrôle et de traiter à temps des cancers à un stade peu avancé. «Il est encore utile de rappeler que ce n'est pas parce qu'on va faire une mammographie qu'on a un cancer du sein et les femmes, grâce au dépistage, l'ont bien compris», poursuivait la présidente des actions sanitaires et sociales. Par ailleurs, cette semaine de lutte était aussi une façon de faire évoluer notre regard sur la maladie en suivant l'idée que nous avons tous un rôle à jouer pour informer, aider notre entourage, mieux comprendre une maladie... La ligne directrice de la semaine étant, du côté des professionnels de la santé, d'apprendre à annoncer et à expliquer une maladie en s'adaptant et en accompagnant chaque malade.

SOCIAL - CMS Ambroise Paré à La Roche

Un meilleur appui aux habitants de la Liberté

Quartier de la Liberté, au cœur de La Roche-sur-Yon. Dans cette zone habitée par de nombreuses familles, le Conseil Général et l'Office Départemental des HLM viennent de reconstruire entièrement le centre



médico-social Ambroise Paré. «Les anciens locaux, vétustes et devenus exigus, ne permettaient plus en effet aux professionnels de l'action sociale du Conseil Général de remplir convenablement leurs missions», explique ainsi Gérard Villette, président des HLM de Vendée. Désormais, le nouveau bâtiment permet ainsi aux familles du quartier d'être reçues de manière confortable et surtout en toute confidentialité par les assistantes sociales, les puéricultrices et le médecin de la petite enfance qui proposent leurs services à tous ceux qui en ont besoin. Et les chiffres témoignent d'ailleurs de l'importance de leur présence puisqu'en 2005, le CMS a accueilli 541 familles, 110 bénéficiaires du RMI et 324 enfants.

PRÉVENTION ROUTIÈRE - Pays de Pouzauges

Opération «Soif de vie» le 22 avril



Chavagnes-les-Redoux à Pouzauges), de 13h30 à 19h pour recevoir de multiples informations avant de prendre la route, pour faire réviser vos cyclo-moteurs, faire des jeux de simulation, découvrir des spots de sécurité dans la salle de cinéma ou encore, pour les jeunes de treize ans et plus, s'initier aux 125 cm³... A noter également : jeudi 20 (salle des fêtes de St-Michel-Mont-Mercure) et vendredi 21 (salle du bocage de Boupère), soirée d'information à 20h30 et d'initiation aux règles du code de la route avec possibilité de passer des examens blancs. «N'hésitez pas à participer à cette opération qui s'adresse à tout le monde, propriétaires de deux roues, jeunes ou conducteurs affirmés car nous avons tous notre rôle à jouer pour que «Soif de vie» soit une opération de chaque instant», incite Jean-Pierre Lemaire, conseiller général de Pouzauges.

■ Renseignements : 02 51 57 13 31
Participation aux animations : 1€

Lancée il y a quelques années à l'initiative du développeur culturel du Conseil Général, l'opération de prévention routière «Soif de vie» a lieu cette année le samedi 22 avril à Pouzauges. L'opération «Soif de Vie» vous donne rendez-vous dans la salle et sur le parking de l'Echiquier (route de

En deux mots

■ Projet d'hôpital de jour aux Herbiers

Un hôpital de jour, antenne du CHS Georges Mazurelle, destiné à accueillir des enfants ayant des problèmes psychologiques, de développement ou de comportement devrait ouvrir aux Herbiers en septembre 2007 avec le soutien du Conseil Général. Un établissement qui s'étalera sur une surface de 350 m² dans le quartier du Grand Fief et qui permettra de disposer des meilleurs équipements pour accueillir certains enfants à la journée, ce que le service actuel ne permet pas aujourd'hui. Le début des travaux est annoncé à la rentrée prochaine.

SOCIAL - Portrait d'une entreprise d'insertion

ICARE développe ses services à Sainte-Hermine

Située depuis sa création, en 2003, au cœur du Vendéopôle de Sainte-Hermine, l'entreprise ICARE, qui compte douze salariés, accompagne les personnes qui rencontrent des difficultés d'insertion.

ICARE propose à la fois des emplois aux bénéficiaires du RMI et un accompagnement social et professionnel grâce à son activité d'entretien des espaces verts. La même équipe intervient également auprès d'entreprises et de collectivités et réalise des travaux d'élagage (taille-douce) ou de débarras d'encombrants. De peu, face à la demande, ICARE

a élargi ses activités dans le domaine du bâtiment (réfection de murets en pierre et autres petites interventions de ce type), en recrutant un maçon et un menuisier afin de proposer ainsi une palette de services complémentaires. En second œuvre, il s'agit de travaux d'isolation (pose de placoplâtre et isolants), de pose d'ouvertures ou de parquets et d'aménagements intérieurs (étagères, placards...).

Adaptation aux handicaps

Un autre axe de service développé est la réalisation de travaux visant l'aménagement des logements pour

les personnes dont la mobilité et les besoins évoluent. Il peut s'agir, par exemple, d'aménagements de cuisines et salles de bain, mais aussi de la pose d'éléments de sécurité tels que rampes et barres de redressement. Comme pour les autres travaux, un devis est effectué après étude des besoins à domicile. L'entreprise intervient sur le Sud Vendée dans un secteur se situant entre Chantonay, Mareuil, Luçon et Fontenay-Le-Comte.

■ Renseignements : 02 51 30 77 30.
Permanence tous les matins de 8h30 à 12h30.



L'entreprise d'insertion développe désormais ses activités dans le bâtiment.

VIEUX METIERS - Rencontre avec Isabelle Gallois-Morin, tisserande à Noirmoutier

Elle donne une âme aux fenêtres des îles



Le Nez à la fenêtre, l'atelier de tisserande d'Isabelle Gallois-Morin à Noirmoutier.

Le Nez à la fenêtre. C'est le nom de son atelier. Ne croyez pas qu'il s'agit de son passe-temps favori car elle en a fait son métier. Un métier pas très courant de nos jours puisque Isabelle Gallois-Morin est tisserande. À Noirmoutier. Histoire de passer des heures à créer pour vous les rideaux, broderies et autres joyaux qui habilleront vos maisons demain et les jours qui suivent. Fenêtres ouvertes sur l'atelier de cette artiste.

« La première phase de mon travail consiste à découvrir et sentir avec la personne ce qu'elle a envie de voir se tisser sur ses fenêtres. C'est pour ça que je travaille uniquement sur

commande. Il faut que je sente l'âme de sa maison », explique Isabelle Gallois-Morin, tisserande au Vieil, à Noirmoutier-en-l'Île. D'emblée, le ton est donné. N'entre pas qui veut dans un atelier de tisserand. Encore faut-il avoir l'âme d'un poète pour percevoir toute la profondeur qui se cache derrière ces petits rideaux. « J'aime ce métier car il me fait aller à la rencontre des maisons des îles. Et j'y découvre, en plus d'une architecture, la beauté et la spécificité des fenêtres qui sont sur une maison comme un regard chez une personne. Et, de même qu'un regard illumine un visage, le métier de tisserand consiste à illuminer une maison en habillant ses fenêtres », poursuit-

elle en prenant place derrière son métier à tisser. Ce n'est pas qu'une métaphore car le travail de tisserand, outre la patience, la minutie et la concentration qu'il suppose, reste avant tout un métier qui se construit autour d'un paradoxe auquel seule la création d'un rideau tissé donne naissance : cacher la personne dans sa maison tout en laissant percer la lumière.

Des rideaux qui laissent entrer la lumière

Tandis qu'Isabelle Gallois-Morin se cale derrière son métier à tisser pour avancer son travail en cours, on devine en regardant les murs de

son atelier ce qu'elle voulait nous expliquer quelques instants auparavant. Le soleil qui pointe doucement le bout de son nez ce matin-là, traverse subtilement les petits rideaux aux allures marines qui couvrent les fenêtres et la porte vitrée de son atelier. La lumière filtre tout en laissant la pièce à l'abri des regards extérieurs. Cacher et dévoiler en même temps. Jeu subtil qui se noue entre transparence et intimité de l'atelier. « Chacune de mes pièces est unique. D'abord parce qu'on peut tisser différents tissus, la laine, le coton ou encore le chanvre et le lin, comme ici, à Noirmoutier, et ensuite parce que l'inspiration peut aussi venir lorsque je tisse ». C'est-à-dire lorsque

le rideau prend forme au fur et à mesure que les fils, précieusement alignés sur son métier à tisser, se mêlent, s'entremêlent plus exactement, et forment en montant, au gré des couleurs des fils, ces dessins qui couvriront bientôt les fenêtres. L'apprentissage du métier, elle l'a eu par une ancienne tisserande de l'île, Camille Duranteau qui lui a par la suite légué son métier à tisser. Depuis, elle passe ses journées entre ce métier qui l'a adoptée et d'où sortent, comme par enchantement, les plus beaux linges de maison, dans la plus pure tradition des tisserands d'antan (voir encadré). Et pour parfaire le tableau, à ses heures perdues, Isabelle Gallois-Morin quitte son atelier et, son long marteau de bois à la main, elle rejoint les marais salants où elle récolte elle-même du sel. Saulnière et tisserande, deux métiers qui tissent la vie de cette habitante de Noirmoutier. Entre terre et mer. Là où les poètes viennent parfois et depuis toujours puiser leur inspiration.

Tisserand, un métier qui se transmettait de mère en fille

« Tisserand » : la forme masculine de ce métier est celle que l'on utilise le plus souvent. Pourtant, si l'on remonte dans le temps, la littérature grecque et latine nous disent que le métier de tisserand, spécifiquement féminin, renvoie au métier de fileuse. Bien loin des magnifiques rideaux tissés à Noirmoutier, le but premier des tisserands d'antan était la fabrication de tissus ou de toiles comme des draps, des couvertures ou des serviettes. La matière première utilisée par le tisserand varie, selon les régions notamment, qui privilégient le lin et le chanvre ou le coton et la laine. Des choix qui se faisaient suivant les plantes que l'on cultivait en fonction de la terre et des conditions climatiques : la laine dans les Pyrénées, le coton à Yeu, le chanvre et le lin à Noirmoutier... De ces choix sont nées les particularités propices à chaque région, ces petites touches artistiques que nos grands-mères, il n'y a pas si longtemps, créaient au coin du feu : le crochet en Bretagne, les broderies un peu plus au sud et le tissage au coton du côté de la Vendée... Des « marques de fabrique » que l'on retrouve encore aujourd'hui, la technique et le métier à tisser étant deux trésors qui se transmettent depuis des siècles « de mère en fille ».



NEURODON - Première action des amis du château de La Flocellière

Quand les jardins invitent à la solidarité

Un mois après avoir créé leur association, Les amis du château de La Flocellière annoncent leur première animation : ils ouvriront les portes des jardins du château les 29 et 30 avril prochains au profit de la semaine Neurodon.

Entourant l'ancien château médiéval et dominant un paysage de collines et d'étangs, les jardins de La Flocellière se composent de diverses parties aussi belles les unes que les autres : une terrasse plantée d'ifs derrière le donjon XIII^e, un jardin de fleurs et légumes sous les murailles de l'ancienne forteresse, un jardin à l'italienne en cours d'aménagement du côté de la façade Renaissance, un parc romantique planté il y a deux cents ans et comptant notamment un tuya géant classé arbre remarquable de

la Vendée... Pour quatre euros, dont deux reversés au Neurodon, ceux qui le souhaitent découvriront donc un véritable jardin d'Eden les 29 et 30 avril prochains. Deux concerts seront

même donnés à 16h et 19h dans ce cadre de rêve par des artistes prestigieux : Jean-Marc Zvellenreuther, guitare solo à l'Opéra de Paris et Matthieu de Laubier, baryton (12 euros

dont 2 pour le Neurodon). « Une partie de l'argent des visites sera reversée pour sensibiliser l'opinion sur les maladies liées à un dysfonctionnement du cerveau et aider la recherche », explique Catherine Pasquier, présidente de l'association des Amis du Château qui vient de se créer. « Les objectifs de notre jeune association sont de mieux faire connaître ce château au public, de préserver son environnement remarquable et d'organiser des événements culturels ou sportifs. Nous avons déjà un nouveau projet de concert cet été. A terme, nous voudrions ouvrir plus largement le château pour que les Vendéens s'approprient vraiment sa longue histoire ».

Jardins ouverts du 1^{er} avril au 31 octobre de 14h à 18h - Entrée 2€
Renseignements : 02 51 57 22 03



Dans le cadre du Neurodon, les jardins de la Flocellière se visiteront les 29 et 30 avril.

«La Vendée disparue»

L'ouvrage de Maurice Bedon permet de découvrir de nombreux éléments du patrimoine qui ont fait l'histoire de la Vendée mais qui, aujourd'hui, ne font plus partie du paysage. L'auteur a regroupé d'anciennes cartes postales, dont certaines acquièrent une grande valeur documentaire car elles captent la Vendée de nos ancêtres, à l'heure où la photographie faisait tout juste son apparition. Par ailleurs, chaque photo est accompagnée d'un texte qui permet à l'ouvrage de constituer une formidable mine d'informations. Vous y découvrirez, par exemple, les premiers trams, les locomotives à vapeur, les calèches et même des charrettes tirées par des chiens ! Autant de clichés qui nous font revoir cette Vendée qui, hier, n'avait pas tout à fait le même visage qu'aujourd'hui...

La Vendée disparue par Maurice Bedon. 19,90€. Editions Alan Sutton.

CROSS - Championnat de France UGSEL

Une vendéenne remporte le titre !



Coraline Peraudeau est élève en quatrième au collège Saint-Paul de Palluau. Une élève comme les autres pourrions-nous ajouter. Si ce n'est que, dès qu'il s'agit de cross, elle tient tête facilement aux autres élèves de sa classe, y compris les garçons, et se hisse depuis peu sur

la plus haute marche des podiums locaux, régionaux et même nationaux. Coraline Peraudeau a en effet remporté le titre de championne de France, lors de la finale UGSEL des minimes filles, en janvier dernier à Iffiniac. Une victoire d'autant plus belle qu'elle était dispensée de sports pour des raisons de santé en 6^{ème} et 5^{ème} et qu'elle a véritablement fait ses preuves cette année lors des cours de sports et au sein de l'Association sportive de sa commune. Une raison suffisante pour qu'on parle un peu plus d'elle à Palluau, au collège, sur le terrain de sport et lors des entraînements qu'elle multiplie actuellement pour poursuivre son nouvel objectif : le 2 000 mètres qu'elle disputera prochainement à Blois. Sous le regard admiratif des collégiens et des Vendéens qui seront venus l'encourager.

PATRIMOINE - Eglise Saint Benoît d'Aizenay

Un troisième trésor en Vendée

Après celui de La Chapelle-Hermier et de Saint-Révérend, c'est au tour du troisième trésor de Vendée d'être révélé en l'église Saint-Benoît d'Aizenay. Ensemble exceptionnel d'objets précieux de culte, dont certains sont classés monuments historiques, ce trésor est désormais visible derrière une vitrine blindée savamment éclairée pour laisser aux visiteurs tout le loisir d'admirer ces merveilles de l'Histoire. Une croix de procession en argent massif que Louis XIII aurait offerte à l'église, une lampe de sanctuaire que l'on croit être la plus ancienne répertoriée en Vendée, un crucifix en bois polychrome du XVII^e siècle, un pupitre d'autel en palissandre originaire du Tonkin, incrusté de nacre et d'écaillés, des ostensoirs, un encensoir... « Une collection particulièrement bien mise en valeur qui laisse augurer, pourquoi

pas, la création d'une route des trésors de Vendée qui passera par Aizenay et intéressera aussi bien les Vendéens que les gens de passage... » a conclu, admiratif, Dominique Souchet, le vice-président du Conseil Général de la Vendée.



CVRH : les actes du dernier colloque disponibles

Le prochain grand colloque du Centre Vendéen de Recherches Historiques portera sur le thème *Les Vendéens et la mer*. Une série de conférences et de travaux qui prendront la suite du dernier colloque organisé par le CVRH et qui s'intéressait à l'influence bénéfique de l'Eglise sur le développement économique vendéen. Les actes de ce colloque intitulé *La Vendée au XIX^e siècle, des curés aux entrepreneurs* sont d'ailleurs toujours disponibles. Une manière de prendre ou de reprendre conscience du rôle éminent que joua l'Eglise dans la construction de cette prospérité vendéenne fondée sur un capitalisme à visage humain.

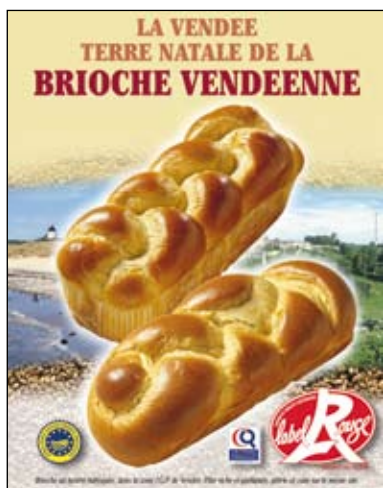
Renseignements : 02 51 47 74 49

GASTRONOMIE - Brioche, jambon, vins vendéens, volailles de Challans, produits de la mer...

A la table des saveurs du terroir vendéen

Dégustés «à l'ancienne», transformés ou remis au goût du jour, nos produits du terroir sont devenus les grands ambassadeurs de notre département. Vendus partout en France et dans le monde, proposés sur les meilleures tables, reconnus pour leur qualité par des labels ou des certifications européennes, tous ces jambons, vins, viandes, volailles, mogettes, brioches ou autres produits de la mer estampillés «Vendée» drainent avec eux l'idée désormais acquise d'excellence et de qualité. Premiers jalons de cette tradition culinaire vendéenne, les producteurs et chefs d'entreprise s'acharnent à promouvoir et défendre ces mille et une saveurs bien de chez nous, qui doivent à tout prix le rester. Coup de projecteur sur quelques-uns de ces grands produits qui forgent jour après jour la réputation d'un département résolument gastronomique !

Rencontre avec Christian Thomas, le président de l'ABV La brioche vendéenne, un trésor à ne pas perdre



1995 de protéger l'appellation «Brioche de Vendée» qui s'utilisait à tout va, et de monter un dossier pour protéger sa zone de fabrication. L'association qui vise à fédérer tous les producteurs de brioches (artisans boulangers et entreprises) s'est fixé l'objectif de conserver sa qualité, et même de l'améliorer afin qu'elle ne devienne pas au fil du temps un vague pain de mie déformé.

IGP et Label Rouge : une qualité partout reconnue

Première pâtisserie protégée au niveau européen, puisqu'elle bénéficie depuis 2003, non seulement du Label Rouge mais surtout d'une IGP (Indication Géographique Protégée), la brioche vendéenne telle qu'on la nomme est fabriquée uniquement dans le département et quelques cantons limitrophes. Elle dépend également d'un cahier des charges bien précis qui indique l'utilisation d'ingrédients spécifiques, et l'absence totale de colorants et de conservateurs. Par ailleurs, son temps de fermentation est particulier, elle doit être tressée à la main, pétrie et cuite sur le même site, dorée sur le dessus à l'œuf, non tranchée et vendue en frais. Enfin, son poids doit être de 300g minimum, sa mie est alvéolée, sa texture aérée, filandreuse et fondante, sa durée de conservation de 18 jours maximum et les parfums et arômes que l'on utilise dans sa fabrication ne doivent pas être autres que l'eau de vie, le rhum, le cognac, la fleur d'oranger et la vanille naturelle.

Si l'Association de la Brioche Vendéenne a été créée en 1995, c'est bien pour éviter que ce petit trésor du terroir vendéen ne prenne le chemin du quatre-quart breton (confondu aujourd'hui avec la «barre bretonne») qui, à force de s'être maintes fois reproduit et transformé partout dans le monde, a perdu en route son identité, et souvent même sa qualité. Un destin que notre bonne vieille brioche ne connaîtra pas, tant ses défenseurs s'acharnent à la protéger.

«À ne pas assez protéger notre brioche vendéenne, on risque de la perdre», explique Christian Thomas, le président de l'Association de la Brioche Vendéenne (ABV) et PDG de l'entreprise Maline Blandin aux Essarts. Forts de ce constat, l'idée nous est venue en

Alléger le cahier des charges

C'est précis, c'est pointu, c'est exigeant, mais peut-être faut-il tout cela pour s'assurer que la saveur incomparable de ce produit 100% vendéen ne s'amenuise avec le temps. Pourtant, le président de l'association ne souhaite pas rester rigide et dit vouloir se battre afin que le plus grand nombre d'artisans et d'entreprises de boulangerie, dont beaucoup craignent de ne pouvoir financièrement répondre au cahier des charges, rejoignent l'association et puissent bénéficier à leur tour de l'appellation Brioche de Vendée. Car en effet, seulement dix-sept d'entre eux peuvent aujourd'hui se targuer de produire cette fameuse brioche. «C'est trop peu», poursuit Christian Thomas, et je me bats pour rendre ce cahier

des charges beaucoup plus ouvert et accessible. Cette brioche est un pan de notre histoire, elle est ancrée dans nos traditions, ses qualités gustatives sont incomparables, la Vendée est le pays de la brioche, et on doit à tout prix se la garder tout en continuant à la faire connaître !»

En 2005, 6 500 000 brioches vendéennes ont été vendues et chaque jour, plus de 100 camions chargés de brioches quittent la zone IGP pour livrer un peu partout ces merveilles du terroir que l'on trouve aussi sur tous les étals de nos boulangeries. Celle qui, au fil de l'histoire a régalié de multiples générations et porté des milliers de mariées de Vendée a encore, grâce à tant d'efforts conjugués, un bel avenir devant elle...



Le Marin Vendéen à Aizenay L'entreprise se lance dans la conserve

Située au deuxième rang français des fabricants de produits élaborés à base de poisson, l'entreprise agésinate Le Marin Vendéen connaît une ascension fulgurante, notamment due à son souci

constant d'innover, tout en mettant en valeur les bons produits de la mer. Elle se lance depuis peu dans l'élaboration de produits en conserve et ajoute à sa gamme vingt-deux nouvelles spécialités...



Spécialisée dans les produits élaborés ultra frais (c'est à dire d'une durée maximale de conservation de 5 à 6 jours) à base de poisson, l'entreprise Le Marin Vendéen installée à Aizenay depuis 1997 se lance dans la conserve. Et pas n'importe laquelle ! Son dirigeant, Daniel Baud, fort de multiples expériences dans le domaine de la charcuterie, de la production de foie gras et de la conserve pratiquée depuis quatre générations dans sa famille, a décidé de mêler tous ses nombreux talents pour créer vingt-deux nouvelles spécialités, dont seize sont déjà sur le marché. Mousseline de sardines au whisky, Foie de lotte au Porto, Soufflé de poisson et Saint Jacques, Bloc de foie de lotte aux algues, Thon naturel au beurre salé, Rillettes de maquereaux au muscadet ou encore un Pâté de thon aux truffes... Autant de mets savoureux qui vous rappellent les menus des grands restaurants gastronomiques mais qui peuvent désormais se trouver un peu partout dans les épiceries ou les coopératives maritimes.

Travailler le foie de lotte exactement comme le foie gras...

«L'idée était en fait de travailler des produits simples, de remettre au goût du jour de très vieilles recettes et d'y mêler en plus un peu de technologie

pour être en avance sur les autres», explique Daniel Baud. Mon objectif en effet était de proposer des saveurs de la mer aux allures gastronomiques et de les rendre accessibles à tout un chacun. De travailler le foie de lotte comme on le fait pour le foie gras ! Et il y a par ailleurs une très forte demande sur ce marché de la conserve et j'avais vraiment le désir de recréer quelque chose, de renouveler ma gamme, d'avoir un nouveau projet, parce que sinon, c'est triste, on tourne en rond !» Toutes ces recettes ? C'est lui qui les a créées de toute pièce, avouant que sa plus grande détente reste de cuisiner... «Et si possible jamais la même chose, je recherche, comme dans mon entreprise, l'innovation permanente, et c'est ce qui fait que ça marche». Car en effet, ça marche, le Marin Vendéen accumule depuis sa création les prix et les récompenses, à savoir récemment la mention spéciale «produits innovants» au concours des produits vendéens, une place en finale au Prix d'Elite du Seafood de Bruxelles et la seconde place des lauréats de l'Ouest au concours des autodidactes Harvard Business School... Un superbe palmarès largement mérité par cet entrepreneur passionné, et travailleur courageux mais aussi, comme il le dit lui-même, par son équipe de trente salariés formidables...

Le saviez-vous ?

■ Vendéens, ventre à choux...



Vous avez sans doute entendu mille fois ce «petit surnom» sans pourtant en connaître le sens. On le doit au fait que, durant la guerre de Vendée, les Vendéens s'allongeaient à plat ventre dans les champs de choux afin de se cacher des ennemis de la République. Maintenant, vous saurez !

■ La sardine : de 12 à 15 cm, pesant environ vingt grammes pièce, la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le premier et unique poisson sauvage à avoir décroché (en 2000) le prestigieux Label Rouge. Une fois pêchée puis traitée à bord et à terre, sa conservation est soumise à un cahier des charges précis, assurant son incomparable fraîcheur. Elle est ensuite préparée par une conserverie locale, frite dans de l'huile de tournesol, emboîtée manuellement puis recouverte d'huile d'olive vierge extra. Elle se déguste après une maturation de 4 mois minimum...

■ La Bonnotte : plantée le jour de la Chandeleur et récoltée manuellement 90 jours plus tard, la Bonnotte de Noirmoutier est cuisinée sur les meilleures tables... Et sa réputation est telle qu'on peut se l'arracher lors de ventes aux enchères à des prix atteignant 400€ le kilo !



■ Le Préfou : pain très plat fourré au beurre salé et recouvert d'ail hâché, le préfou était autrefois préparé par les boulangers pour une raison bien particulière : ne disposant pas à l'époque de thermomètre ou de thermostat, ils plaçaient le préfou à la gueule du four pour en vérifier la température, juste avant de cuire le pain !

■ Le foie gras de Vendée : on pense souvent que c'est le sud-ouest, mais non ! C'est bien la Vendée qui est le premier département producteur de foie gras. Cette filière compte près de 800 éleveurs gavageurs, 1 800 salariés regroupés dans trois entreprises assurant l'abattage et la découpe de près de 8 millions de canards par an. En croissance constante, la production annuelle de la Vendée représente 4 000 tonnes de foie gras, soit 25% du total national.

Marc et Brigitte Monnier lancent les premières crêpes 100% vendéennes Toute la Vendée dans la poêle !



Créée à Chambreaud en février dernier, l'entreprise Brymaël fabrique des crêpes et galettes fraîches cent pour cent vendéennes. Et totalement dépourvues de colorant ou de conservateur... C'est bien ce qui fait toute leur différence ! Nous avons rencontré sur place Marc et Brigitte Monnier, qui nous en disent un peu plus long sur cette idée... fameuse !

Comme nul n'est prophète en son pays, Marc et Brigitte Monnier, bretons pur beurre, sont venus faire des crêpes... en Vendée ! Installés depuis dix ans dans le bocage où ils dirigent une entreprise de découpe de volaille, ils viennent en effet de lancer en février dernier Le Moulin

des Alouettes et Les Délices de Mé-lusine, deux marques de crêpes et galettes fraîches 100% vendéennes. «Dans le commerce, on ne trouvait jusqu'alors que des crêpes de Bretagne ou de Normandie, des régions qui ne sont pas tout près d'ici, et des crêpes qui contiennent de fait pas mal de colorants et de conservateurs pour pouvoir être vendues en grande distribution et tenir plus de 21 jours. C'est ce qui nous a poussés à développer un produit tout naturel, sans arôme artificiel, colorant ni conservateur et issu uniquement de matières premières vendéennes». Fleur de sel de Noirmoutier, œufs vendéens, beurre et lait entier de Montaigu, farine du Boupère, un peu de sucre, de vanille naturelle et de cannelle... Et c'est tout ! Rien de plus, rien de moins, et le résultat est plutôt bon. Savoureux même. Et prouve bien que la Vendée n'a vraiment rien à envier à la recette des bigoudènes.

Des produits fabriqués la nuit, pour être livrés frais au petit jour

Avec déjà une cinquantaine de points de vente qui proposent leurs produits, les Monnier estiment que leur affaire démarre plutôt bien et pas seulement en Vendée puisque

quelques départements limitrophes, comme le Maine-et-Loire par exemple, semblent déjà friands de ces marques novatrices. Dans les écoles aussi, ces crêpes viennent remplir en nombre les assiettes des demi-pensionnaires, puisque les économistes et les cuisiniers de la restauration collective sont particulièrement soucieux de proposer à leurs menus des produits frais et sains dont la traçabilité est garantie. «Nos produits se conservent pendant sept jours. Nous

livrons donc nos points de vente tous les deux jours et fabriquons nos crêpes uniquement la nuit afin qu'elles soient fraîches dès la première livraison», précise Marc.

Alors qu'ils viennent tout juste de démarrer, les Monnier songent déjà à développer leurs produits, en espérant par exemple sortir un jour «une ligne bio» et des crêpes déjà garnies, de plus petit format, et toujours sans artifices... Pour le plus grand bonheur des consommateurs...



Point de Vue

Philippe de Villiers, Président du Conseil Général



«Les saveurs du terroir restent l'un des fleurons de notre économie»

En quoi la gastronomie fait-elle partie du patrimoine vendéen ?

On le sait bien, la gastronomie est l'un des moyens les plus agréables pour faire connaissance avec un pays ou un département. Les cinq millions de touristes qui sillonnent d'ailleurs la Vendée chaque année, et en repartent les valises pleines des produits de notre terroir, sont les premiers ambassadeurs d'une tradition culinaire vendéenne qui a su au fil du temps se forger une réelle identité. Mais qui a également gagné en qualité et en notoriété, si l'on compte par exemple le nombre de Label Rouge obtenus par nos produits du terroir, des volailles de Challans jusqu'à nos mogettes en passant par le bœuf fermier ou notre traditionnelle brioche de Vendée qui s'exporte partout.

Et les retombées économiques pour le département n'en sont que plus importantes...

La qualité de ces produits vendéens est défendue et portée à bout de bras à la fois par de grandes enseignes reconnues de l'agroalimentaire mais aussi par des centaines d'artisans des métiers de bouche qui, avec toute la passion qui est la leur, participent à la vivacité gastronomique et économique de notre territoire. C'est cette exigence de qualité que chacun s'est fixée qui pousse les producteurs vendéens à l'excellence et incite par la suite les grands chefs des plus beaux restaurants parisiens à proposer sur leurs cartes des produits vendéens. Parce qu'elles créent un peu partout dans le département des milliers d'emplois, de l'agriculture à la transformation et l'élaboration de la matière première, la gastronomie, et plus largement, les saveurs du terroir, restent incontestablement l'un des fleurons de notre économie.

Le label rouge, la qualité certifiée !



Les produits vendéens sont de plus en plus nombreux à bénéficier du Label Rouge qui garantit de manière officielle un goût et une qualité supérieurs aux produits courants similaires. Ce gage de qualité concerne le jambon cru, la saucisse à l'ancienne à base de porc, bon nombre de volailles (pintade, chapon, oie, dinde, poulet fermier, caille, canette...) de Vendée et de Challans, l'agneau, le porc et le bœuf fermiers, la sardine de Saint-Gilles, le veau de lait, la Brioche de Vendée, les pommes, les poires et les mogettes cuites au naturel... Beau palmarès !

Vins des Fiefs Vendéens En marche vers l'AOC

Avec trois millions de bouteilles vendues chaque année, essentiellement dans les restaurants, les grandes surfaces ou à la cave, un nouveau visuel et une nouvelle campagne de promotion, les vins des Fiefs Vendéens ont mis tous leurs atouts de leur côté pour continuer à faire parler d'eux. Les viticulteurs qui se partagent les 470 hectares classés de vignes en VDQS (Vins De Qualité Supérieure), à Brem, Vix, Pissotte et Mareuil, attendent désormais de pouvoir bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour se lancer de nouveaux défis. Engagés officiellement dans cette démarche depuis 1992, ils reçoivent actuellement les professionnels de l'INAO chargés de faire des délimitations parcellaires plus précises et de présenter le dossier au Bureau National. S'en suivra une période de probation avant l'obtention officielle de la fameuse AOC qui sera, pour tous ces travailleurs de la vigne, une merveilleuse reconnaissance.



«Nous ne comptons pas sur l'AOC pour booster nos ventes, explique Xavier Coirier, viticulteur et responsable de la communication des Fiefs Vendéens. Mais notre objectif est d'avoir un vrai passeport pour l'export. Car le VDQS n'a pas une reconnaissance internationale alors que l'AOC est mondialement reconnue. Ce serait en plus une très belle planche de départ pour les jeunes viticulteurs qui s'installent et que cela pourrait aider.»

Une appellation convoitée

Nul ne sait encore à quelle date l'AOC sera officiellement obtenue par les Fiefs Vendéens, car les démarches sont longues. Mais chacun reconnaît aujourd'hui les efforts grandissants entrepris par les viticulteurs pour faire leur cette appellation convoitée. Patience... car cela ne fait plus aucun doute, ils lèveront bientôt leur verre pour fêter leur réussite !

René Brenon à Saint-Philbert-de-Bouaine Le premier vin liquoreux vendéen

À Saint-Philbert-de-Bouaine, l'une des plus grandes communes viticoles du département, René Brenon s'est lancé dans la production de vin liquoreux. Outre la gamme très large de vins qu'il propose, il a ajouté cette nouvelle corde à son arc pour «son

plaisir». Seul Vendéen à proposer ce nectar issu d'un cépage de très grande réputation, il explique ainsi ce qui l'a motivé : «Ma femme et moi, nous arrivons en fin de carrière, et nous avons voulu nous lancer dans la production de Chenin liquoreux

pour nous amuser, pour augmenter un peu notre gamme et tester autre chose... Mais nous en vendons peu, environ un millier de bouteilles parce que nous n'en produisons pas beaucoup».

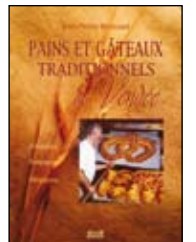
Un merveilleux apéritif

Sucré, fruité, pétillant et plein d'arômes, ce vin savoureux s'obtient par une technique bien particulière. «Le raisin une fois mûr est vendangé pour être vinifié, mais nous en laissons un peu dans la vigne pour produire notre Chenin liquoreux. Nous coupons les branches, et, en flétrissant, le raisin se dessèche, se vide de son eau pour se gorgier en sucre. On le fait ensuite macérer puis on le refroidit instantanément pour obtenir cet excellent vin de garde, merveilleux en apéritif, servi bien frais, ou sur un dessert !» conclut René Brenon. Un petit trésor vendéen qu'il serait dommage de laisser s'envoler... Les Brenon songent désormais à prendre leur retraite, cherchent leurs successeurs... Avis aux passionnés !



Pains et gâteaux traditionnels de Vendée

Publié il y a quelques années aux éditions Siloë, ce livre de Jean-Pierre Bertrand est un précieux recueil de photos et de témoignages de tous les Vendéens qui détiennent les secrets de la tradition boulangère et pâtisnière. Un livre mémoire qui restitue aux Vendéens des bribes de leur culture et toutes les informations destinées à connaître, apprécier et préparer pains et gâteaux du terroir... Un ouvrage de référence !



Pains et gâteaux traditionnels de Vendée de Jean-Pierre Bertrand
Editions Siloë, 22,10€

Mes recettes vendéennes

Après l'Alsace, la Lorraine et la Corse, les Cahiers de Cuisine des éditions Bonneton font désormais bonne place aux Recettes Vendéennes de Christine Chamard. Cette Vendéenne d'adoption, arrivée dans le Bocage il y a une douzaine d'années, a usé de ses talents de journaliste pour piocher ça et là, des plaines du Sud au littoral vendéen, les secrets de cuisine de tous ceux qui ont bien voulu les lui dévoiler. Précieusement recueillies dans ce cahier n°18, ces multiples recettes d'entrées, potages, viandes, biscuits, confitures ou boissons sont également agrémentées du «grain de sel» de l'auteur, qui essaime en passant, anecdotes et bons conseils...



Mes recettes vendéennes de Christine Chamard
Editions Bonneton, 10€

NAUTISME - Jean Le Cam embarque une entreprise vendéenne dans son aventure Le roi Jean et VM Matériaux mettent le cap sur le Vendée Globe 2008/2009



Un skipper sans sponsor et un sponsor sans skipper viennent de croiser leur destin pour le meilleur et pour le Vendée Globe. Jean Le Cam portera désormais les couleurs de l'entreprise vendéenne VM Matériaux qui a trouvé que ce marin hors pair avait toutes les qualités humaines pour la représenter. Avec en prime une pointe d'imprévu et une bonne dose d'humour pas faites pour déplaire.

Jean Le Cam et Philippe Audureau

«Une entreprise vendéenne, ça porte chance !»

Qu'est ce qui a fait que vous vous êtes entendus ?

Jean Le Cam : Je souhaitais trouver un sponsor qui s'engage avec moi sur un vrai programme avec, bien sûr, le Vendée Globe en point d'orgue. Nous nous sommes vite entendus sur ces différents points avec les dirigeants de VM Matériaux. Nous sommes vraiment en phase sur des notions d'éthique et de performances. Vous savez, on est tous les deux des constructeurs dans l'âme : moi ce sont les bateaux, eux les bâtiments... Et puis j'ai retenu la leçon du dernier Vendée Globe : ça porte chance d'avoir un sponsor vendéen, non ?

Philippe Audureau : Les valeurs portées par le monde de la mer et, spécialement, du Vendée Globe correspondent à notre entreprise et nous avons toujours des retours très positifs. Ce sera notre troisième engagement dans un Vendée Globe. Et nous avons vraiment mesuré à quel point cette aventure n'est qu'une histoire d'hommes et de projet. C'est pourquoi nous avons choisi de nous engager, sur le long terme - trois ans - avec Jean. Nous sommes fiers que ce skipper, hors pair et authentique, porte l'image de notre entreprise vis-à-vis de nos salariés, de nos partenaires, de nos clients et du grand public.

A aucun moment vous n'avez envisagé de construire un nouveau bateau ?

JLC : Construire un nouveau bateau c'est bien, mais il faut avoir le temps de l'éprouver ! J'ai la conviction que ce bateau, mis à l'eau en avril 2004, est encore compétitif. J'ai vraiment de l'excellent matériel et une très bonne équipe et je voulais



conserver ces deux atouts essentiels. Je crois que dans un Vendée Globe, l'équilibre se fait entre la connaissance du bateau et la technologie. L'idée pour nous est de continuer à construire sur nos acquis. D'ailleurs, notre 60 pieds ne cesse d'évoluer : déjà, aujourd'hui, il n'a plus rien à voir avec ce qu'il était à l'arrivée du Vendée. Et on a encore plein de modifications en tête. Mais on attend en restant bien à l'écoute de ce qui se dit et en regardant tout ce qui se fait autour... Car notre objectif est d'être au top pour le départ du prochain Vendée Globe... pas pour demain.

PA : Jean capitalise sur son expérience et ça correspond vraiment à notre mode de fonctionnement. Nous ne nous serions pas lancés dans la construction d'un bateau neuf. C'est

beaucoup trop de risques pour un retour pas forcément gagnant !

Pourquoi avoir choisi le 118 comme numéro de bateau ?

JLC : Il fallait trouver un numéro... C'est bien d'en avoir un qui soit un peu à la mode. On ne sait pas ce que ça va donner mais il y aura plus d'interrogations qu'avec un numéro banal. En tout cas, je trouvais ça rigolo. Dans le monde où l'on vit, c'est bien de s'amuser un peu ! Ah oui, c'est aussi le double de 59, mon ancien numéro de bateau.

PA : Jean nous a surpris. Ce ne sera peut-être pas la dernière fois ! Mais c'est vrai que le 118 se retiendra facilement. Et dans notre métier de construction, nous assurons une large part de service et de conseil pour nos clients. Alors nous trouvions que c'était un clin d'œil sympathique que ce numéro des renseignements...

Quels sont les objectifs maintenant ?

JLC : L'objectif est de monter en puissance jusqu'au Vendée Globe. D'ici là, on sera présent sur la Route du Rhum, la Transat Jacques Vabre l'an prochain...

Surprenant, décalé, naturel, grincheux ou euphorique, muet ou prolixe... Jean Le Cam est un pur produit de la voile qui ne fait pas dans la dentelle... Qui ne compose pas mais livre ses sentiments simplement, comme il les vit. Et c'est ce qui a fait de lui une star du dernier Vendée Globe. En plus d'arriver second après un duel acharné qui marquera l'histoire de la voile avec Vincent Riou, le Roi Jean a en effet su animer des vacances désopilantes qui ont eu un véritable succès à terre. Après une longue régatée en double avec Bonduelle, le compétiteur au palmarès impressionnant - trois fois vainqueur de la Solitaire du Figaro (1994,

1996 et 1999), premier de la Solo Méditerranée (1999) et des 1 000 Milles de Calais (2004) - semblait naviguer sans cap. C'était sous-estimer le vieux loup de mer qui depuis six mois déjà était en contact avec l'équipe VM Matériaux. Et depuis le 5 avril, c'est officiel : durant trois ans, Jean Le Cam et VM Matériaux embarquent à bord du même 60 pieds avec comme objectif avoué le Vendée Globe 2008/2009. Vincent Riou, premier du dernier Vendée Globe, et son dauphin Jean Le Cam, sont donc désormais tous les deux sponsorisés par des entreprises vendéennes... Nouvelle preuve que la Vendée fait bien la course en tête !

VM Matériaux : un fleuron vendéen

VM Matériaux est une entreprise familiale née en 1941 en Vendée, à l'Herbergement. Spécialisée dans le négoce de matériaux de construction, la fabrication de béton et de menuiserie, l'entreprise compte aujourd'hui soixante treize agences dans le Grand Ouest, sept outre-mer et 2 145 collaborateurs. VM Matériaux s'adresse aux professionnels du bâtiment et aux bricoleurs avertis. Patrice Carpentier, l'ancien skipper de VM Matériaux, a dit en parlant de cette entreprise : «On ne partage pas les mêmes univers, mais les mêmes valeurs : le goût de l'effort, l'autonomie, la volonté d'atteindre ses objectifs, la confiance en soi, la simplicité». Parole de skipper !

Tribunes des Groupes de l'Assemblée Départementale

Union pour la Majorité Départementale

La bonne santé économique de la Vendée booste la région

Les récents chiffres publiés par l'INSEE et de nombreux autres instituts de statistiques montrent que la Vendée, dans un contexte économique difficile, continue d'augmenter sa compétitivité et le niveau de la qualité de vie qu'elle offre à ses habitants. Premier indicateur, le chômage, qui au mois de février dernier a continué à baisser dans notre département alors qu'il augmentait partout ailleurs dans les Pays de la Loire. Un résultat d'autant plus significatif que le nombre de Rmistes a également baissé une nouvelle fois au cours de ces derniers mois, à hauteur de 3%. Les entreprises vendéennes embauchent donc et ont ainsi vu leur création d'emploi progresser de 1,3%. Des entreprises qui, malgré la crise, se portent d'ailleurs mieux qu'ailleurs : le chiffre d'affaires moyen en 2005 est en augmentation de 6,5% contre 2,7 pour le reste de la région tandis que la progression des exportations enregistre une hausse de 8,7%. Il faut d'ailleurs sans doute chercher dans ces bons chiffres une part d'explication dans ce dernier phénomène : l'an dernier, le taux de création d'entreprises a également fait un bond, de 9,28% contre 1,32 pour la moyenne régionale. Enfin, les familles vendéennes profitent pour une part de cette bonne santé générale puisque la Vendée fait partie des départements dans lesquels le revenu des ménages a le plus fortement augmenté. Ces excellents indicateurs ne sont pas le fruit du hasard. Ils sont au contraire la marque d'une spécificité vendéenne, qui repose sur l'esprit d'initiative des entrepreneurs, une vraie culture du travail et la présence très forte de PME/PMI à taille humaine dans lesquelles chacun, du chef d'entreprise au salarié, travaille pour un objectif commun. Aujourd'hui, la prospérité vendéenne est telle qu'elle rejaille sur l'ensemble de la région et permet aux Pays de la Loire d'être l'un des territoires les plus attractifs de France. Cependant, notre département n'est pas totalement épargné par les ravages de la mondialisation qui multiplie les délocalisations et les plans sociaux. C'est pourquoi d'ailleurs le Conseil Général s'emploie activement à faciliter la reconversion des salariés licenciés, et à accompagner 100% des Rmistes via des contrats adaptés à chaque situation individuelle.

Le Groupe des élus socialistes et républicains

Mieux informer pour réduire les déchets à la source

L'article 45 de la loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales indique que le projet de plan d'élimination des déchets et assimilés est élaboré à l'initiative et sous la responsabilité du Président du Conseil Général. La réduction à la source, la collecte, le traitement, la valorisation et l'élimination des déchets sont les principaux enjeux que les départements devront planifier et gérer. Chaque français dépense 6 euros/an pour payer la collecte sélective et le traitement de ses sacs ménagers selon les chiffres publiés par Eco-Emballages. Le poids des ordures ménagères a augmenté de 140% depuis 1990. Au départ, la collecte sélective nécessite le tri des ordures ménagères de la part des citoyens, ce qui signifie concrètement que chaque ménage doit être doté de plusieurs poubelles, chacune affectée à un type de déchets. Depuis 1992, les français se sont mis au tri sélectif, puisqu'ils sont aujourd'hui plus de 37 millions à le faire. Certains départements engagés de longue date dans une politique d'encouragement au tri connaissent des résultats intéressants ; c'est le cas du Lot qui a enregistré une baisse de près de 30 % de la masse de ses déchets ménagers. Ce qui est réussi ailleurs devrait pouvoir l'être en Vendée avec une condition toutefois que les citoyens aient aussi voix au chapitre dans le débat qui préside aux choix technologiques qui seront arrêtés pour le traitement des déchets. Certaines actions engagées ici vont néanmoins dans le bon sens comme le projet de distribution de cabas pour remplacer les sacs supprimés par les grandes surfaces depuis la fin de l'année 2005 ; à condition aussi que l'on ne dépense pas une fortune pour imprimer sur ces cabas un hymne à la gloire du département. L'équipement des foyers en composteurs individuels concourra également à cette démarche et il faudra y consacrer les moyens nécessaires. Le sujet est difficile et la mobilisation doit être exemplaire ; c'est pourquoi nous suggérons par exemple que le Journal de la Vendée dont la fréquence a été quadruplée revienne à une parution plus modeste et plus espacée contribuant ainsi à produire moins de déchets.

DIMANCHE 23 AVRIL Association Chantonay Raid

Le trail du Champ du loup attend les sportifs

Avec des dénivelés record, le trail «Le champ du loup» propose un véritable parcours alpin. Rassurez-vous cependant : les points de vue sont à la hauteur de l'effort.

Le trail «Le champ du loup» organisé par l'association Chantonay Raid, se déroule le dimanche 23 avril et vous propose des circuits des plus savoureux. Au programme : trois courses de 9, 17 ou 28 kilomètres formant une boucle autour du Lac du Moulin Neuf, dans un massif forestier. Au départ, une petite boucle de 300 m sur la plage, puis, après le passage sous la banderole,



place aux premières difficultés avec cette première côte à 12%, sur une distance de 700 mètres, qui permettra d'étirer le peloton avant que les sportifs s'élancent sur les nombreux sentiers des environs. Cette journée sportive est une façon pour tous les coureurs de réaliser que la Vendée n'est pas un département aussi plat qu'on pourrait le croire puisque, au terme de la course, ils seront venus à bout de plusieurs dénivelés, dont huit côtes à plus de 12% et une côte rocheuse à 50% pour ceux qui franchiront le vingtième kilomètre. Une chose reste sûre : nul ne sera insensible à la beauté des paysages particulièrement visi-

bles depuis les points de vue magnifiques traversés tout au long du parcours. Le départ a lieu à 9h, au bord du lac, à côté du restaurant Le Touchegray à Chantonay. Un cochon de lait sera offert à la première équipe des trois épreuves. Tarifs des courses : 6 euros (9km), 7 euros (17 km), 8 euros (28 km). Une cagnotte, posée sur le podium, permettra de soutenir financièrement Joël Caillaud qui est en attente d'un nouveau chien guide. 1 euro par inscription lui sera également remis.

■ Renseignements : 02 51 46 95 25
http://chantonayraid.surf85.com

DIMANCHE 14 MAI Randonnée multisports à Fougeré
La rando des fougères

Le dimanche 14 Mai, la 11^{ème} édition de la «rando des Fougères», organisée pour les marcheurs, les vététistes et les cyclo touristes, reprendra ses droits à Fougeré. L'accueil est prévu à la salle polyvalente à partir de 7h30. Les marcheurs emprunteront ensuite des sentiers dans la forêt de La Chaize-le-Vicomte en choisissant un circuit de 8,14 ou 20 km. De leur côté, les vététistes poursuivront leur chemin sur les bords de la Vourraie avec, en plus,

une boucle sur Thorigny, en parcourant un circuit de 20, 40 ou 60 km. Les cyclotouristes quant à eux sillonneront les routes vendéennes sur deux circuits de 60 et 100 km. Ravitaillements, collation, récompenses et verre de l'amitié sont prévus pour tous les participants.

■ Renseignements :
Marche : 02 51 05 73 95
VTT : 02 51 05 83 09
Cyclotourisme : 02 51 05 89 39

DIMANCHE 30 AVRIL La Châtaigneraise
Randonnées à vélo, VTT ou à pied

La section cyclotouriste du vélo club du pays de La Châtaigneraie propose des randonnées à vélo, VTT et à pied, le dimanche 30 avril. Cette manifestation est ouverte à tous les passionnés du sport, de loisirs et de détente, amateurs ou sportifs confirmés qui découvriront les paysages du bocage du pays de La Châtaigneraie à travers des circuits fléchés. Trois circuits sont proposés ce jour-là aux VTTistes (25, 35 et 55 km) et aux vélos route (45, 65 et 90 km) tandis que deux circuits, de 15 et 20 km ont

été tracés pour les marcheurs. Les inscriptions et le départ ont lieu depuis la salle Clemenceau à La Châtaigneraie de 7h30 à 10h. Un stand d'accueil proposera aux participants des boissons chaudes et de la brioche avant le départ ainsi que des sandwiches et un pot de l'amitié après l'effort. Un poste de lavage pour VTT et des douches seront mises à la disposition des sportifs sur place.

■ Renseignements :
02 51 51 66 87 ou 06 86 79 57 06

DIMANCHE 23 AVRIL Sur le plan d'eau de Moulin Papon
Régate interrégionale d'aviron

Trente clubs, dont la moitié des Pays de la Loire, viendront se mesurer le 23 avril sur le plan d'eau du Moulin Papon. Dès le matin, à partir de 11h, les éliminatoires auront lieu pour les cinq cents rameurs engagés, filles et garçons de tous âges. Les finales débiteront à 14h30. Pour le bon déroulement de la manifestation, et selon le règlement de la Fédération Française, six lignes d'eau ont été installées sur une distance de 1 000 mètres.



La compétition promet d'être corsée et les rives accueillantes du plan d'eau permettront à un maximum de personnes de profiter du spectacle. «C'est l'occasion pour beaucoup de découvrir un sport de loisir complet pouvant être pratiqué à tout âge, sur mer, rivières, lacs et canaux», annoncent les membres de l'organisation.

■ Renseignements : 02 51 05 36 72
aviron85.blueven.com

LUNDI 1^{ER} MAI Boucles de la Vendée
Huitième anniversaire de la rando de Chaix

Au fil de six circuits empruntant chemins, prairies et coteaux, les randonneurs engagés dans les huitièmes boucles de la Vendée auront tout le loisir de découvrir en profondeur les alentours de Chaix. Et si l'association organisatrice a pris ce nom «Boucles de la Vendée», c'est parce que les circuits nature emmèneront également les

participants admirer les méandres de la rivière Vendée. 27 ou 40 kilomètres pour les vététistes, 4, 10, 16 ou 25 kilomètres pour les marcheurs... À chacun son rythme... Et son départ puisque les organisateurs accueilleront les premiers randonneurs dès 7h.

■ Renseignements : 02 51 51 88 20

À PARTIR DU 7 MAI Le Vendée Tour VTT
Les dates des prochaines étapes

Le Vendée Tour VTT est un challenge VTT qui s'adresse à tous les vététistes, à partir de 15 ans, licenciés ou non. Les différentes étapes, qui ont commencé en Vendée, le dimanche 9 avril, au Tablier sur le

site de Piquet, sont échelonnées sur plusieurs mois : le dimanche 7 mai (Vouvant), les dimanches 11 (Chauché) et 18 juin (La Verrie) puis le dimanche 20 août (Mareuil-sur-Lay) et enfin, la finale, le dimanche 1^{er} octobre à Vouvant. Les sportifs seront comblés car les parcours sont dessinés afin de satisfaire tout le monde : épreuves en boucle, parcours en ligne, dénivelés... Des classements spécifiques seront établis selon les niveaux et les classes d'âge. Le concurrent ayant obtenu le plus grand nombre de points dans sa catégorie sera déclaré vainqueur du Vendée Tour VTT.

■ Renseignements : http://vtt85.free.fr

DIMANCHE 23 AVRIL Saint-Jean-de-Monts
350 duathlètes attendus entre forêt et marais

Les meilleurs duathlètes de l'hexagone participeront à la compétition internationale organisée à Saint-Jean-de-Monts le dimanche 23 avril.

La saison d'athlétisme se poursuit à Saint-Jean-de-Monts l'avant-dernier week-end d'avril, avec l'organisation du Duathlon international. Cette épreuve sélective de la Coupe de France des Clubs 2006, qui fait également office de troisième manche du challenge de Vendée, verra s'affronter 350 duathlètes parmi les meilleurs internationaux. Tous font par ailleurs partie des équipes de di-

vision un de l'hexagone. Le départ et l'arrivée de la course se dérouleront en centre-ville, avant et après un parcours pédestre en forêt très vallonné et une course vélo située au cœur des marais environnants. A noter qu'avant le départ de cette course élite, prévue à 14h30, une épreuve pour les plus jeunes dénommée Duathlon Kids Océan Marais, mettra aux prises dès 13h30 cent jeunes sportifs de 7 à 14 ans. Animations organisées par les commerçants de la ville tout au long de la journée.

■ Renseignements : 02 51 59 60 61



constitués un véritable service !

■ Tarifs : 10€, licenciés FFA 7€, sur place 13€
Renseignements : 02 51 07 67 42

LUNDI 1^{ER} MAI Semi marathon de Nesmy
Un semi convivial en perspective

Le 1^{er} mai, à 9h45 place du Pré Neuf, le coup de feu lançant le semi marathon de Nesmy devrait retentir. Les coureurs, seuls ou en relais de trois, devront alors parcourir une grande boucle de 21,100 kilomètres traversant la campagne et longeant le golf de La Domangère. Record à battre : 1 heure, 11 minutes et dix-huit secondes. «Mais notre objectif n'est pas de payer des coureurs pour faire de belles performances sur ce circuit, explique Jean-Pierre Ameil, organisateur. L'esprit de convivialité et le

respect des coureurs sont les deux valeurs de cette course. Par exemple, à Nesmy, les premiers retournent pour accompagner les derniers dans leur ultime effort. Car on considère que celui qui ferme la course, est souvent celui qui en a le plus bavé». Le ton est donc donné pour cette course bon enfant. Et pour que tous les participants gardent un souvenir concret de ce semi, ils repartent chacun avec un bol fabriqué et orné de la petite fleur de Nesmy à la poterie du village. C'est la treizième édition et certains se sont

DU 21 AU 23 AVRIL Le Printemps du Livre à Montaigu Place à la littérature !

Le Printemps du Livre de Montaigu, créé par la Communauté de Communes et le Conseil Général, s'écrit à la plume et en lettres dorées et propose cette année à tous les Vendéens et aux visiteurs, amoureux des livres, dont le nombre s'élevait à 30 000 en 2005, de venir découvrir la littérature sous ses multiples facettes pendant trois jours. Place cette année à la francophonie, thème retenu pour cette 18^{ème} édition, présentée sur le salon grâce aux animations proposées sur le stand du Conseil Général. Mais cette capitale du livre de l'Ouest sera aussi l'occasion de rencontrer Janine Boissard, présidente d'honneur de ce salon et les quelque 200 auteurs et illustrateurs attendus cette année. Sans oublier le Prix Ouest, les cafés littéraires et les chroniques de Philippe Vallet de France Info, l'exposition Senghor, cet amoureux sénégalais de la poésie française, les animations de la cédéthèque sur l'Arménie ainsi que toutes les rencontres, les débats, les

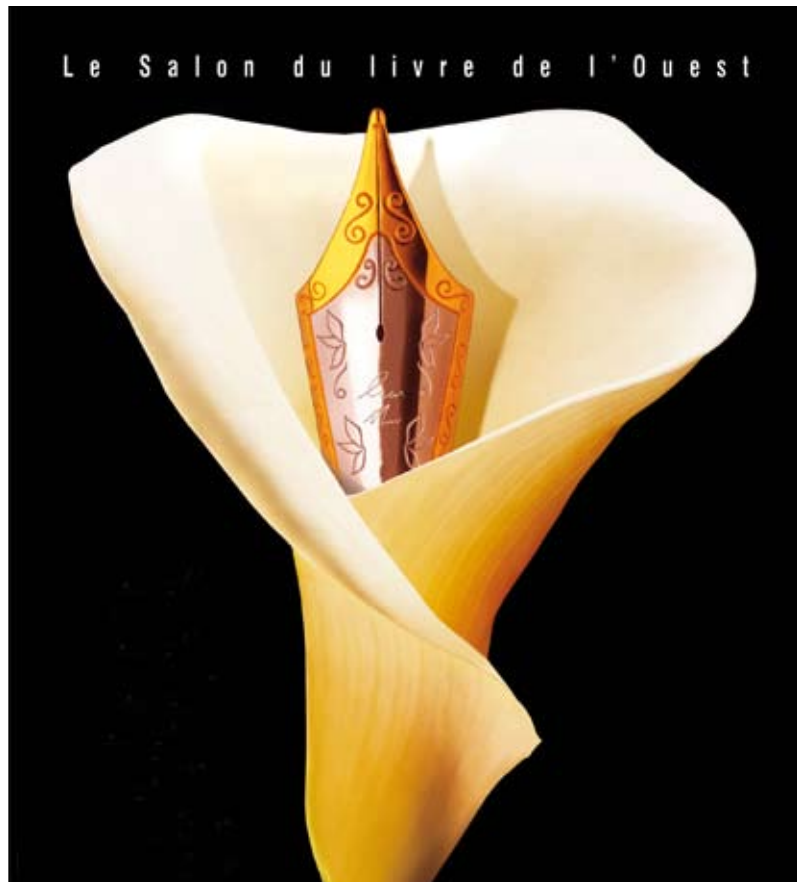
échanges avant et pendant les dédicaces et tant d'autres moments forts qui berceront ces trois jours dédiés à la langue et à la littérature françaises. Le Printemps du Livre est ouvert, du

21 au 23 avril, de 10h à 19h, place de l'Hôtel de Ville à Montaigu. L'entrée est gratuite.

■ Renseignements : 02 51 46 45 45

Voici quelques-uns des auteurs que vous rencontrerez sur le salon...

Le salon de Montaigu, présidée par Janine Boissard (*Laisse-moi te dire*) accueille cette année pas moins de deux cents auteurs. Parmi eux, vous ne manquerez de reconnaître les Vendéens Yves Viollier pour *La Flèche rouge*, Michel Ragon (*La ferme d'en haut*), Alain Gérard (*Par principe d'humanité... : la Terre et la Vendée*), Maurice de la Pintièrre ou encore Christine Charnard. Mais vous croiserez également Pierre Bouteiller, grand homme de radio qui vient présenter *Radioactif*, Daniel Picouly (*Un beau jeudi pour tuer Kennedy*), Jean Raspail (*En canot sur les chemins d'eau du Roi : une aventure en Amérique*), Michel Gurfinkiel (*Le roman d'Odessa*), Henriette Walter (*Arabesques*), l'excellent auteur de polars Jean-François Coatmeur (*La fille de Baa*), Catherine Paysan (*Un amour là-bas en Allemagne*), Christian Pernath (*Un matin de juin comme les autres*), Ghislain de Diesbach (*Une éducation manquée : souvenirs 1931-1949*), Patrice de Plunkett (*Benoît XVI et le plan de Dieu*), Claude Mosse (*Ces belles en leur demeure et le complot Pazzi*). Ou encore Philippe et Mireille Bossis, Frédéric H. Fajardie, Vladimir Fedorovski, Yann Queffelec, Hervé Jacouen (sélectionné pour le Prix Ouest), Gaston Kelman, Alexandre Poussin, Joël Bonnemaïson... Et tant d'autres venant célébrer la francophonie comme le Québécois Claude Beausoleil.



DU 23 AVRIL AU 1^{ER} MAI Exposition à Vairé Modes vestimentaires en Vendée de 1850 à 1930



Une exposition rassemblant autant de costumes d'époque que ceux qui seront présentés à Vairé du 23 avril au 1^{er} mai prochains, ça ne s'est pas vu en Vendée depuis plus de 15 ans ! À l'initiative de Histoire et Patrimoine de Vairé (HPV) et avec le concours de Gestes et Traditions de Vendée (GTV), plus de cinq cents pièces de toutes natures ont en effet été réunies à la Maison Commune de Loisirs : costumes, coiffes, chaussures... Chargées d'histoire, ces tenues viennent de toutes les régions de Vendée, du Bas Bocage à l'Île d'Yeu, en passant par le marais poitevin. Et chaque pièce sera présentée en situation, avec les accessoires liés à

l'usage du costume ou aux circonstances de son utilisation. Tous les jours, des ateliers différents, rappelant les pratiques de confection de cette époque, seront mis en place : travail de la laine, broderie de coiffes, dentellières, sabotiers. Un stage sur la confection des coiffes est même prévu les samedi 29 et dimanche 30 avril (inscription au 02 51 95 28 57). Enfin, le vendredi 22 avril, un colloque sur le thème des costumes sera animé par Jean-Pierre Bertrand, directeur d'Arexpo.

■ Tous les après-midi de 14h à 18h30
Tarif : 1€ par jour
Renseignements : 02 51 33 75 85

LUNDI 1^{ER} MAI Brem-sur-Mer Marché artisanal et médiéval

Animations médiévales, promenades à dos d'âne, manège pour enfants, concours de peintres amateurs, déambulations musicales, tombola, visite guidée de l'église romane Saint Nicolas de Brem-sur-Mer, classée monument historique, exposition d'artisanat d'art et de produits du terroir... Ce programme alléchant vous tente ? Rendez-vous donc le lundi 1^{er} mai à Brem-sur-Mer, qui organise la quatrième édition de son marché artisanal et médiéval toute la journée, de 9h à 19h.

■ Restauration sur place, entrée gratuite
Renseignements : 02 51 90 92 33



LES 22 ET 23 AVRIL Fête de la Saint Georges Pour tous les talents et pour tous les goûts

Salon de la gastronomie, festival des artisans d'art... L'an passé, la fête de la Saint Georges fût un véritable succès ! Alors les organisateurs dont le Comité des fêtes de Saint-Georges-de-Montaigu ont souhaité renouveler cette grande fête, samedi 22 et dimanche 23 avril. Rendez-vous au complexe sportif où, en flânant dans les trois salles, vous irez de découverte en découverte. La salle du Bouveau vous montrera les talents de nom-



breux artistes réunis pour le festival des Métiers d'Arts tandis que, salle de la Grande Maine, le Salon de la Gastronomie et des Vins, les Antillais de France et nos voisins allemands se chargeront de vous faire apprécier mille et une saveurs culinaires. Enfin, salle de la Petite Maine, place au forum des associations locales et aux démonstrations des VTTistes qui vous étonneront par leurs prouesses... L'entrée est gratuite.

LES 22 ET 29 AVRIL Chevaux de trait poitevin «En place, marcher !»

«En place, marcher !». Voilà un ordre que l'on réserve d'habitude aux chevaux d'attelage, les incitant à avancer et à prendre le pas et qui s'appliquera aussi aux chevaux de trait, lors des journées

d'ouverture des marais communaux de Nalliers, le 22 avril et des Magnils Reigniers, le 29 avril. À cette occasion, vous découvrirez divers chevaux de trait, des ânes et des mulets qui sont pris en main

par le Centre de Dressage, pôle de valorisation et de promotion du Trait Poitevin. Situé dans le Sud Vendée depuis 1998, ce centre a décidé depuis quelques temps de prendre ses quartiers au pôle d'attelage de Sainte-Radegonde-de-Noyers afin de reprendre un nouveau souffle. Vous découvrirez lors de ces deux journées le travail accompli par les professionnels auprès des animaux. Comme chaque année, à partir de la mi-avril, débute la mission d'éco-pastoralisme : surveillance, contention à cheval des troupeaux de bovins et d'équins, observation de la faune, de la flore et de l'eau, dans les six marais communaux du département.

■ Renseignements :
02 51 27 04 92 ou 06 76 97 51 03



LES 29 ET 30 AVRIL Le potager extraordinaire Les bons plants à saisir

Le potager extraordinaire de La Mothe-Achard ouvre exceptionnellement ses portes les samedi 29 et dimanche 30 avril, de 14h30 à 18h30, dans le cadre du Neurodon. À cette occasion, vous découvrirez durant deux jours les «bons plants» du potager. Au programme tout le week-end : vente de tomates, condimentaires et aromatiques, cucurbitacées et plantes rares et insolites de la collection privée du potager, un accès libre au jardin et à la grange où les visiteurs pourront verser 2€ au Neurodon dans une urne prévue à cet effet, une dégustation de confiture de cucurbitacées.

À noter : samedi 29, de 14h30 à 16h30, l'atelier cuisine des herbes sauvages (25€, sur inscriptions) avec le chef Michel Pelé qui vous proposera de réaliser un «koukou-sâbzi» (gratin aux fines herbes) et des crêpes au chénopode blanc. Et dimanche 30 : atelier semis de graines de cucurbitacées et bouturage pour les enfants. Par ailleurs, sachez que la vente de plants (tomates, gourdes, piments, melons, poivrons...) dure jusqu'au 28 mai.

■ Renseignements et inscriptions :
02 51 46 67 83
www.potagerextraordinaire.com



AU MOIS DE MAI Spectacles de l'Echiquier Des clowneries, de la musique et du rire...

Au mois de mai, la scène de l'Echiquier propose une nouvelle fois des soirées très éclectiques: tout d'abord un spectacle musical le 11 mai à 20h30, une sorte de sonate pour violon et nez rouge interprétée par Pierre Amoyal, violoniste virtuose, et son compère Buffo, clown de son espèce, mais non moins talentueux.... Eclats de rires en perspective ! Le mardi 16 mai à 20h30, place au cabaret Schubertien avec *Une nuit chez Vater Franz*. Un concert spectacle qui réunit tout un ensemble de pièces de Franz Schubert tournant autour du thème de la nuit, a capella, pour voix et piano ou

pour piano seul. Un très beau programme. Enfin, le mardi 23 mai, toujours à 20h30, retrouvez Lucienne et les garçons, une interprétation délirante qui dépoussière le répertoire délicieusement démodé des chansons des années folles. Lucienne, Victor et Gaston, trois personnages des années 30 interprétés par une soprano, un baryton et un pianiste, vous entraîneront dans cet univers cocasse et parfois grivois sur un rythme en tout point effréné...

■ Renseignements : 02 51 61 46 10
Tarifs : de 2 à 8€



LES 21 ET 22 AVRIL Festival Pay' ta tong En musique, les doigts de pieds en éventails

FESTIVAL PAY' TA TONG
3^{ème} édition
ALDEBERT
TIT'NASSELS
VAGUEMENT LA JUNGLE
APPEL D'AIR
DEBOUT SUR LE ZINC
JAMAÏT
SANTA MACAIRO ORKESTAR
MA VALISE
Complexe sportif La FERRIÈRE (85)
www.lesespadrilles.com

La troisième édition du festival musical Pay' ta tong se déroule les 21 et 22 avril au complexe sportif de La Ferrière. Trois ans déjà que l'association Les Espadrilles propose une large palette de concerts en invitant chaque année des chanteurs de divers horizons qui ont conquis au fil des éditions un public de plus en plus nombreux. Les organisateurs ont souhaité mettre en avant des chanteurs vendéens comme le groupe Appel d'air ou Vaguement la jungle qui inonde à chaque fois son public de bonheur et de bien être et que vous entendrez vendredi 21. Au programme également ce soir-là ; les deux musiciens Tit'nassels et leurs tranches de vie et Guillaume

Aldebert qui, sous ses faux airs de Bénébar ou Sanseverino, offre des textes nourris de ses souvenirs d'enfance, au son de la guitare et de l'accordéon. Samedi 22, vous découvrirez ou redécouvrirez Ma valise et les mélanges de style de ces quatre garçons originaires du vignoble nantais, le groupe des Mauges Santa Macairo Orkestar qui s'est inspiré des musiques slaves et orientales, l'univers atypique de Jamaït et enfin, la fraîcheur de Debout sur le Zinc. Les concerts ont lieu chaque soir à partir de 19h.

■ Renseignements : 06 84 30 33 30
Tarifs : 17€ ou 20€ (sur place) la soirée.
Pass 2 jours : 30€.

AVRIL / MAI Visites et ateliers à la Mie Câline Fourneaux ouverts à la boulangerie



Depuis 1985, trois générations de boulangers se sont succédées de la boulangerie de Sallertaine à la SAS Monts Fournil de St-Jean-de-Monts. C'est à la visite de cette immense boulangerie moderne en bord de

mer, qui alimente les 150 magasins formant le réseau de terminaux de cuisson La Mie Câline, que vous êtes invités les mercredi 26 avril et 3 mai de 15h à 16h30 (sur réservation, 3,50€ et 2,50€ pour les 6/12 ans). Mais la Mie Câline vous convie également à sa boulangerie musée Le Pain Câlin, située à Sallertaine. Quatre ateliers «Décopain» de Pâques vous permettront en effet d'y découvrir comment réaliser un pain décoré dans une ambiance conviviale et sympathique. Rendez-vous donc les mercredis 26 avril et 3 mai ou les samedis 29 avril et 6 mai de 10h à 12h30 (sur réservation, 7€ et 5,5€ pour les 3/12 ans).

■ Renseignements et réservations : 02 51 59 46 38

A PARTIR DU 22 AVRIL Arts à St-Hilaire-de-Riez «Printemps de Sion sur l'Océan»

Le salon «Printemps de Sion sur l'Océan», organisé par l'association Art et Signature, a lieu du dimanche 23 avril au vendredi 5 mai à Saint-Hilaire-de-Riez. Quarante peintres sélectionnés parmi les meilleurs de la région viendront présenter leurs œuvres, dans la salle de l'Ancien Casino de l'Océan et des pins à Sion sur l'Océan, en face de l'Office de tourisme de Sion, sur la commune de Saint-Hilaire-de-Riez. Les artistes présents sur le salon, amateurs, confirmés ou semi professionnels exposeront leurs œuvres, toutes techniques confondues, du figuratif à l'abstrait mais en ayant pris soin de répondre aux critères suivants : créativité, qualité, originalité, force. Les invités d'honneur de ce salon de Printemps 2006 sont le sculpteur Philippe Pateau et le peintre Frédéric

Mercier. Vous pourrez découvrir ces multiples talents, tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h jusqu'au 5 mai (entrée gratuite). À noter : samedi 22 avril, la journée «artistes dans les rues». Toutes les personnes qui pratiquent un art (peinture, sculpture sur soie, poterie...) sont invitées à venir présenter et montrer leurs travaux, en toute simplicité, dans les rues de Saint-Hilaire. Cette journée conviviale est mise en place afin de promouvoir l'art dans la commune et sur l'ensemble du département. N'hésitez pas à y participer afin de montrer vos travaux ou de faire des démonstrations. Rendez-vous pour tous, à 10h30, à l'accueil du salon afin de définir votre emplacement dans les rues de Saint-Hilaire. C'est gratuit et ouvert à tous.

■ Renseignements : 06 07 27 94 14

LES 3 ET 4 MAI RécréActives Photo et Reliure Le petit oiseau va sortir !



L'Ecole Départementale du Patrimoine organise ses prochaines RécréActives à la Cité des Oiseaux, aux Landes Genusson, les 3 et 4 mai. Aux côtés d'Olivier Morvan, cinéaste animalier et de Pascale Chassagny, relieur, tous les enfants de 8 à 13 ans qui le souhaitent pourront profiter des conseils avisés de ces professionnels pour prendre de superbes photos, puis les conserver dans un album qu'ils apprendront à confectionner eux-mêmes !

■ De 9h30 à 17h30
Tarif : 5€ la journée, prévoir un pique-nique pour le déjeuner
Renseignements : 02 51 47 61 40

LES 22 ET 23 AVRIL Marché de Potiers à Nesmy Objectif Terre !

L'association des artisans d'art de Vendée organise les 22 et 23 avril son 5^{ème} Marché de Potiers à Nesmy. Cette manifestation biennale accueillera 38 potiers professionnels, dont huit installés en Vendée, qui exposeront leurs multiples créations. Par ailleurs, des démonstrations de tournage, de décor sur faïence, de cuisson traditionnelle dans un four à bois ou de cuisson

primitive dans un «four papier» seront également proposées aux visiteurs. Un atelier spécialement destiné aux enfants permettra peut-être aussi à quelques vocations de se faire jour...

■ Le 22 avril de 14h à 19h
Le 23 avril de 10h à 18h
Entrée libre
Renseignements : 02 51 98 88 22



SAMEDI 22 AVRIL

Plantes et jardins
Ça va être leur fête !

La cinquième fête des plantes, organisée le samedi 22 avril par l'association l'Asphodèle, se tiendra dans le parc du Château des Oudairies à La Roche-sur-Yon de 10h30 à 18h30. Retrouvez sur place des exposants de plantes pour jardins d'agrément, de plants de légumes bios et de nombreuses démonstrations et animations. Profitez aussi de l'occasion pour échanger des plantes avec d'autres personnes présentes sur le site !

■ Entrée gratuite
Renseignements : 02 51 31 21 70

SAMEDI 29 AVRIL

Les Rencontres printanières
Spectacle de danse et de théâtre



La salle des Primevères de Saint-Gervais prendra des airs de danse et de théâtre, samedi 29 avril, à l'occasion de la première édition des Rencontres printanières. Plusieurs groupes de jeunes proposeront leur création chorégraphique et théâtrale avec, dès 16 heures, une initiation pour tous aux danses africaines, orientales ou traditionnelles et une découverte de l'art floral. À partir de 21h, place à un spectacle haut en couleur où différents groupes vous présenteront, en première partie, leur création. En fin de soirée, la compagnie de danse M'Bira d'Olonne sur Mer mettra un terme à cette journée consacrée aux rencontres artistiques entre professionnels, jeunes danseurs et acteurs amateurs sans oublier le public.

■ Réservations : 02 51 68 39 21.
Tarifs : 6€, 3€ (-10 ans), gratuit -5 ans

SAMEDI 29 AVRIL

Repas-Spectacle à Péault
Les jeunes entrent en scène

Les jeunes des associations de Mareuil sur Lay, Péault et Corpe présentent leur Repas-Spectacle qui se déroulera à la salle du Pinier, à Péault, le samedi 29 avril à 20h. Cette soirée conviviale sera pour vous l'occasion de découvrir les multiples talents des adolescents à travers des sketches et des danses qu'ils répètent assidûment depuis plusieurs mois. Les jeunes ont également participé à l'organisation de la soirée, de la réalisation de la bande son à la mise en place des décors que vous pourrez admirer tout en dégustant de bons petits plats...

■ Réservations : 02.51.28.25.65.
Tarifs : 15€, 8€ (-11 ans)

L'Equipe du SPLENDE
vous présente son
**REPAS
SPECTACLE**
Samedi 29 Avril 2006
Salle du Pinier - PEAULT
15€ Adultes
8€ Enfants (-11 ans)
20h00 Accueil et apéritif
20h30 Repas Spectacle
Contact pour informations
02 51 28 25 65
02 51 28 25 65

CULTURE - 7^{ème} édition du Festival des Abbayes

Splendeurs de notes en prélude aux animations estivales

Trois sites pour mettre à l'honneur la beauté musicale. Trois sites pour faire vibrer le public lors des soirées qui vous sont proposées, du 5 mai au 16 juin, à l'occasion de la 7^{ème} édition du Festival des Abbayes que présente le Conseil Général. «L'église de Maillezais, l'Abbatiale de Nieul et le Prieuré de Grammont sont à nouveau prêts pour accueillir les musiciens et le florilège de chefs d'œuvre qu'ils rejoueront pour vous chaque soir», déclare Dominique Souchet, président de la commission des actions culturelles au Conseil Général. Voici un aperçu des programmes de cette nouvelle édition musicale qui n'est que la première gamme de la saison des Abbayes, qui vous réservent jusqu'au cœur de l'été une multitude d'autres rendez-vous culturels et artistiques dont la nouveauté 2006 : les veillées du Prieuré de Grammont que nous vous présentons ici. En attendant, place à la musique !



Nieul, Maillezais et Grammont : trois sites pour faire vibrer le public Le 7^{ème} Festival des Abbayes, florilège de chefs d'œuvre

Vendredi 5 mai,
Messe de Sainte Cécile de Haydn par l'ensemble Le Palais Royal
Eglise de Nieul-sur-l'Autise

Le Festival des Abbayes a choisi d'ouvrir les festivités en programmant cette œuvre magistrale de Haydn : la *Messe de Sainte Cécile*. Interprétée par l'ensemble Le Palais Royal qui est placé sous la direction de Jean-Philippe Sarcos, cette œuvre que Haydn écrivit en 1766, à l'âge de 34 ans, dévoile à la fois toute l'ampleur de son talent et la note d'originalité et de mesure qu'il a su y glisser.



Vendredi 12 mai,
«Les cuivres dans les cours d'Europe» par l'ensemble Magnifica
Eglise de Nieul-sur-l'Autise

Cinq musiciens rivalisant de talent font vibrer depuis plus de vingt ans



leur public au son de la trompette, du cor, du tuba et du trombone. Drainant derrière lui de prestigieux festivals en France (Art Sacré de Paris, Radio-France, Reims...) et à l'étranger (Etats-Unis, Amérique Latine, Afrique, Russie, Autriche, Japon...), le Quintette Magnifica interprétera ce soir-là une suite de Purcell, la *cantate 156* de Bach, des œuvres d'Haëndel... Il a choisi de mettre en avant pour vous «les cuivres dans les cours d'Europe», thème de son concert.

Samedi 20 mai,
Dixit Dominus de Haëndel, **Gloria** de Vivaldi et **Motets** de Bach par l'ensemble de Lausanne
Eglise de Maillezais,

L'ensemble Vocal et Instrumental de Lausanne. Nul n'ignore la qualité de cet ensemble instrumental et vocal

de renom dirigé par Michel Corboz. À l'image de leur chef, les choristes et musiciens qui forment cet ensemble de Lausanne révèlent une forte personnalité et une connaissance aigüe des œuvres interprétées. Au programme de ce concert qu'ils donneront à Maillezais : le *Dixit Dominus* de Haëndel, le *Gloria* de Vivaldi et des motets de Bach. Des sommets de la musique sacrée.



Vendredi 02 juin,
Miserere d'Allegri par l'ensemble Les Tallis Scholars
Prieuré de Grammont

Le *Miserere* d'Allegri. Chanté à multiples reprises à travers le monde et particulièrement chaque année pendant la semaine sainte, il a été écrit pour deux chœurs, l'un à quatre voix et l'autre à cinq, le deuxième chœur chantant, à distance, une deuxième version de l'hymne entonné par le premier. Ce sont les Tallis Scholars fondés par leur directeur Peter Phillips, spécialistes du répertoire sacré de la

Renaissance, qui vous offriront ce magnifique *Miserere* d'Allegri, considéré comme l'une des œuvres les plus célèbres du musicien. Également au programme des œuvres de Bach et de Thomas Tallis.

Vendredi 9 juin,
«De Bach à nos jours» par l'ensemble de Violoncelles
Eglise de Nieul-sur-l'Autise

Constitué de jeunes violoncellistes dont Marc Coppey et Henry Demarquette, considérés comme les plus grands du monde musical actuel, l'ensemble des Violoncelles a su gagner ses lettres de noblesse grâce à la performance de ses interprétations sur de nombreuses scènes parisiennes et dans le cadre de prestigieux festivals. Ils joueront ce soir-là des morceaux de Purcell, de Bach tels que la *Toccatte en*



ré mineur et des variations sur airs du *Carmen* de Bizet.

Vendredi 16 juin,
Petite musique de nuit et **Symphonie concertante** de Mozart avec l'Orchestre de Chambre de la Radio Polonaise «Amadeus»
Eglise de Nieul-sur-l'Autise

Deux grandes œuvres ont été retenues pour marquer la soirée de clôture du Festival des Abbayes : la *Petite Musique de Nuit* et la *Symphonie Concertante* de Mozart. Et pour les interpréter à leur juste valeur, les organisateurs ont choisi de confier ce répertoire à l'Orchestre de Chambre de la Radio Polonaise «Amadeus» que vous avez pu découvrir lors d'une des précédentes éditions, un ensemble composé de vingt-cinq musiciens qui magnifient Mozart sous vos yeux. Au programme donc : pureté des intonations et splendeurs sonores. En guise de clôture, c'est parfait...

Festival des Abbayes

Du 5 mai au 16 juin à Nieul-sur-l'Autise, Maillezais et Grammont
Tarifs : 10€, 7€ (tarif réduit)
Tous les concerts débutent à 21h
Renseignements et réservations : du lundi au vendredi, de 9h à 13h et de 14h à 18h. 02 51 50 43 10

Les Abbayes du sud Vendée déploient leur programmation Coup de projecteur sur les animations proposées cet été

Nouveauté 2006 :
les veillées du Prieuré de Grammont
Plongée dans l'ambiance médiévale

C'est une première ! Cette année, vous allez pouvoir découvrir le Prieuré sous un nouveau visage lors des quatre soirées qui ont été concoctées spécialement pour vous. Vous risquez de ressortir ébahis de cette plongée à la découverte du Prieuré de Grammont, site médiéval d'exception qui vous ouvre ses portes cette année en nocturne. Situé à Saint-Prouant, à 10 km au nord-est de Chantonay, cet ancien monas-



tère du XII^e fondé par Richard Cœur de Lion est constitué d'une salle capitulaire admirablement voûtée, d'une chapelle et d'un réfectoire ayant gardé de magnifiques voûtes anciennes. «C'est à travers ce site que vous pourrez déambuler, à votre guise, à la lumière des bougies et des candélabres qui vous aideront à vous plonger dans l'ambiance médiévale», souligne Gérard Villette, conseiller général du canton de Chantonay. La visite, que vous débuterez à votre guise, vous réserve diverses animations : une muséographie, les chants grégoriens de l'ensemble Jachet de Mantoue qui se produira dans la chapelle, sans oublier quelques dégustations et une fin de soirée des plus enflammées que vous passerez autour d'un grand feu...

Les 10 et 17 juillet, de 22h30 à minuit et les 21 et 28 août de 21h30 à 23h.
Tarifs : 3€, 2€, gratuit -18 ans
Renseignements : 02 51 50 43 03 et 02 51 66 47 18 (à partir du 1^{er} juin)



Nieul, village de lumière
Deux soirées pour briller de mille feux !

«À deux reprises cet été, le village de Nieul se grime et se pare de mille feux !», annonce François Bon, conseiller général du canton de Saint-Hilaire-des-Loges. Au programme : un bon en arrière féérique dans l'histoire, au cœur d'un village transfiguré par la lumière et les images géantes. Concerts, banquets animés, combats et animations étonnantes pour

deux soirées de spectacle total.

Les 26 et 28 juillet de 20h à 1h.
Tarifs : 5€, gratuit -6 ans
Renseignements : 02 51 50 43 10

Maillezais, lumière du marais
À la découverte nocturne des ruines de l'abbaye

«Maillezais, lumière du marais» est un spectacle grandiose et fourni

d'effets spéciaux les plus riches à travers lequel le visiteur est invité à entrer dans l'histoire de l'abbaye. Vous aurez alors l'impression que les pierres crachent du feu et que les habitants des siècles passés reviennent hanter les lieux. «Vous découvrirez l'abbaye comme vous ne l'avez jamais vue, au cœur d'un spectacle magique et époustouffant, unique en France», annonce d'ores et déjà Jean Tallineau, conseiller général du canton de Maillezais.

Les 7, 9, 11 et 13 août à 22h30.
Tarifs : 12€, 8€, gratuit -7 ans
Renseignements et réservations : 02 51 87 22 82

