

LE JOURNAL DE LA VENDÉE

Le bimensuel du Conseil Général

Quotas sur le thon rouge et l'anchois Pêche : vent d'inquiétude sur les ports vendéens



Les pêcheurs vendéens affrontent en ce moment une tempête à la violence encore jamais atteinte. Après l'interdiction de la pêche au thon rouge à partir du 1^{er} juillet, tout indique en effet que le conseil européen va décider dans les jours qui viennent la suppression pure et simple de la pêche à l'anchois pour l'année 2007. Ces nouvelles mesures frappent de plein fouet les ports de l'île d'Yeu et de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, spécialisés dans la production de ces deux espèces. Pourtant, vaille que vaille, les pêcheurs vendéens continuent d'être les pivots d'une filière qui reste essentielle pour l'économie vendéenne.

Agro-alimentaire Le porc vendéen redresse la tête

Page 2

Quand un charcutier et un chef d'entreprise passionnés par le cochon décident d'unir leurs efforts, cela donne Tradition de Vendée. Patrice Tessier et Didier Cousin, en proposant une offre artisanale 100% vendéenne, ont permis à la filière porcine du département de prendre un nouvel élan.



Page 3

Écologie Le chauffage au bois au bureau et à la maison !



Se chauffer au bois aujourd'hui ne signifie plus uniquement avoir une cheminée chez soi. Il est désormais de plus en plus fréquent de constater que les particuliers et les entreprises bénéficient d'un chauffage centralisé et d'une distribution d'eau chaude grâce au bois énergie. Pour mieux comprendre les bienfaits du bois énergie, visite d'une chaufferie à la scierie Piveteau à Sainte-Florence. Compte-rendu.

Page 4

Johann Jeanneau Un métier, arbitre, une passion, le basket

Chez les Jeanneau, on a forcément le virus du basket-ball. À l'instar d'Aymeric, Johann Jeanneau arpente chaque week-end les parquets de France. Inutile de chercher ses statistiques en tant que joueur : il est arbitre. Son métier lui permet de vivre à fond sa passion. Rencontre.



Page 8

Agriculture La Coordination Rurale en congrès



La Vendée est décidément un département très prisé du monde agricole. Après les JA l'été dernier, la Coordination Rurale a tenu à la fin du mois de novembre son congrès annuel aux Sables-d'Olonne. L'occasion de faire le point sur une profession pas comme les autres et de dresser des perspectives pour les années à venir.

Page 9

Personnes âgées SIEL Bleu, pour des retraités en pleine forme

Loin des clichés de séances d'aérobic ou des images de compétition, la gymnastique est accessible à tous. Mieux : elle s'invite dans les maisons de retraités et chez les personnes à mobilité réduite. Objectif : prévenir les chutes et faire travailler les muscles en douceur pour retrouver tonus et motricité.



Page 10

Noëls de Vendée dans les sites départementaux Laissez-vous séduire par la féerie de Noël

À LIRE

Dossier pages 6-7

- Les pêcheurs dans une nouvelle tourmente
- Visite à la criée des Sables-d'Olonne
- Les valeurs nutritionnelles du poisson
- Le Conseil Général soutient la filière pêche
- Campagne de pêche à bord de l'ASTRÉE
- Philippe de Villiers : «Les pêcheurs doivent être associés aux décisions»

SOMMAIRE

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



Rétrospective 2006
Une vague de nouvelles réalisations

page 12

AGRO-ALIMENTAIRE - «Tradition de Vendée», histoire d'une réussite

L'esprit d'entreprendre vendéen relance la filière porcine

Il y a dix ans, à l'époque où la filière porcine dans le département était en perte de vitesse, il fallait oser rapprocher deux entreprises pour mieux travailler dans ce secteur et proposer une production 100% vendéenne. Ce pari, Didier Cousin et Patrice Tessier l'ont réussi. Aujourd'hui, «Tradition de Vendée» vend dans tout le grand ouest des produits estampillés «Porcs fermiers de Vendée élevés en plein air» : terrines, saucisses, boudins, mais aussi fressure, grimate et boudine. Du porc préparé sous toutes ses formes, avec des recettes originales et sans cesse affinées. Voilà la filière relancée.



Didier Cousin et Patrice Tessier sont parvenus, avec les éleveurs, à redresser la filière porcine en Vendée.

La Boissière-des-Landes. Dans la zone artisanale, un bâtiment blanc, flambant neuf, s'élève. Depuis peu, il abrite «Tradition de Vendée», (fabrication de charcuterie artisanale) et la Sté Cousin (commercialisation). Les



travaux réservés à la partie production se terminent : tout sera opérationnel début janvier. La belle histoire commencée en 1998 peut continuer. «Il y a 8 ans, Cousin a racheté Tradition de Vendée, explique Didier Cousin. Avec Patrice Tessier, ancien responsable de la société et charcutier de formation, nous avons décidé de revenir à une charcuterie vraiment artisanale.» Ce choix de quitter une production de masse pour s'orienter vers une qualité et une authenticité irréprochable a été suivi d'une décision fondatrice : revenir vers la filière du porc fermier, et pas n'importe lequel, celui de Vendée. À l'époque, ils ne sont plus que trois éleveurs. Mais à partir de 2002, la machine est

lancée. En 2004, devant un succès grandissant, il est décidé de regrouper leurs structures respectives sur un même site. La Boissière-des-Landes et choisie. Là se fera, à partir de la rentrée, toute la production, de l'arrivage des porcs en carcasses, comme autrefois, à la commercialisation en magasin. Les nouveaux bâtiments ont même été construits autour d'un imposant four à bois. «Il va nous permettre de proposer encore autre chose : avec le bois, la cuisson et le goût sont différents», s'enthousiasme Patrice Tessier, qui imagine sans cesse de nouvelles recettes : «J'avais créé un pâté il y a quelques temps. Il était bon mais il manquait quelque chose. Un soir, à

la maison, ma femme nous avait préparé des crêpes avec du sirop d'érable. J'ai eu comme une inspiration. Le lendemain, je suis revenu au bureau avec la bouteille de sirop, je l'ai intégré à la recette. C'était parfait !» Didier Cousin rit encore de l'anecdote : «Il fallait oser ! C'est ce qui est sympa dans cette entreprise : les gens qui y travaillent sont vraiment des passionnés.» Des passionnés qui ont tous la même obsession : la qualité. Pas question alors d'augmenter la production pour faire face à la demande : tout continue à être préparé à la main, boudin par boudin, terrine par terrine. «Notre but est de proposer quelque chose de vraiment authentique.» Et si les porcs

venaient à manquer, peut-on imaginer faire appel à des éleveurs non vendéens ? «Pas question ! coupe Didier Cousin. Il y a ici une véritable tradition gastronomique. Quand vous dites Vendée aux professionnels de l'alimentaire, ça leur parle. Nous connaissons tous nos éleveurs, la manière dont ils travaillent. Ils savent ce que nous faisons ensuite de leurs bêtes. C'est une question de respect pour leur savoir-faire.»

Relance de l'élevage

Les éleveurs... Ils n'étaient que trois hier, ils sont désormais 24. «Tradition de Vendée» a redonné une impulsion à cette filière, mais refuse de tirer à elle la couverture : «C'est un travail commun. Sans porcs de qualité, nous n'avons pas de charcuterie de qualité. Nous travaillons tous pour cela.» Pour les sceptiques qui refusent de croire que l'on peut aujourd'hui allier méthodes artisanales et succès commercial, «Tradition de Vendée» a trouvé la parade : un couloir vitré qui surplombe toutes les salles du site, où les visiteurs pourront observer chaque étape de la confection des produits, de l'arrivage des carcasses à la cuisson. Ils repartiront ainsi avec la certitude qu'au rayon à la coupe de leur grande surface, quand ils demanderont de la charcuterie artisanale de porc fermier de Vendée, ils ne seront pas trompés sur la marchandise.

Jean-Yves Le Goff, gérant de la société Groupement Naval Atlantique

«L'avenir du port des Sables se joue sur le nouvel élévateur !»

Les travaux de l'élévateur à bateaux des Sables d'Olonne vont s'achever dans quelques semaines. Cette impressionnante machine roulante permettra de garer des bateaux aussi gros que le PONT D'YEUX (430 places) dans un immense parking où ils pourront être réparés et entretenus. Jean-Yves Le Goff, qui, a déjà misé sur cet élévateur en créant le Groupement Naval Atlantique, nous explique comment cet outil va permettre à la Vendée d'asseoir sa notoriété de «pôle atlantique de la réparation navale».



(Cabaude Naval Développement NDLR) est un ensemble structuré d'entreprises complémentaires. Un tel groupement permet d'offrir un service complet aux clients. Mais l'élévateur à bateaux va nous permettre d'attirer de nouveaux clients. Et donc d'autres opérateurs de la réparation navale qui vont encore améliorer qualitativement et quantitativement l'offre sur la Cabaude. C'est déjà le cas avec notre nouvelle société Groupement Naval Atlantique qui s'est formée avec des entreprises de Loire-Atlantique.

Quel impact va avoir le nouvel élévateur à bateaux pour la cabaude ?

Les outils de mise à sec que nous avions pour la réparation navale n'étaient plus à la hauteur : obsolètes, sous dimensionnés, taillés à l'origine pour les bateaux de pêche, pas aux normes de sécurité... Pour moi, la Cabaude était condamnée. L'élévateur à bateaux est un élément de revitalisation. Je

dirais même qu'il va permettre une renaissance de l'activité de réparation navale. Nous allons pouvoir réparer les bateaux vendéens mais également élargir notre zone d'activités.

Comment les entreprises vont-elles travailler ensemble ?

Il y a une véritable filière qui est en train de se constituer aux Sables d'Olonne, autour de ce projet porté par le Conseil Général. Déjà, CND

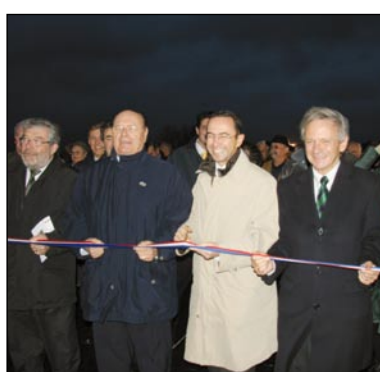
Quel est l'intérêt d'avoir des entreprises extérieures au département ?

Ces entreprises apportent ici des savoir-faire mais aussi leurs clients actuels. Des bateaux qui jusqu'ici étaient réparés dans d'autres ports seront désormais réparés aux Sables d'Olonne. D'où un trafic plus important en Vendée. Et donc une notoriété qui va aller grandissante. L'avenir de notre port se joue sur cet élévateur !

ROUTES - Pour une fluidité du chef-lieu Contournement nord : ça coince !

Après la mise en service de la première tranche de contournement du Château-d'Olonne (photo) et alors que les travaux du contournement sud de la Roche avancent bon train, un dossier, pourtant capital pour le désenclavement vendéen, risque malheureusement de prendre un retard préoccupant. Il s'agit du contournement Nord de la Roche-sur-Yon, dont le Conseil Général a décidé de décaler les principaux rond-points (avant une mise à 2x2 voies de l'axe) afin de

fluidifier un trafic de plus en plus dense. «Malheureusement, la mairie de la Roche et la Région n'ont toujours pas répondu aux propositions répétées du Conseil Général de participer au financement des travaux. Le maire de La Roche botte en touche. Quoiqu'il en soit, même seul, le Département assumera ses responsabilités. Les travaux démarrent en mars, mais cela ira moins vite qu'il le faudrait», déplore Michèle Peltan, conseillère générale de la Roche sud.



ENVIRONNEMENT - St Jean d'Orbestier aménagé Promenade avec vue sur mer

C'est fait, ou presque. Le réaménagement complet de l'espace naturel sensible situé près de l'abbaye Saint-Jean d'Orbestier, au Château d'Olonne, en est aux dernières finitions. «Pris en main par le Conseil Général il y a quelques mois, les travaux ont notamment permis d'aménager deux aires de stationnement pour les automobilistes, d'arasir le merlon existant qui bouchait la vue des promeneurs sur l'océan et l'abbaye, et de créer 1 500 mètres de chemins piétonniers et cyclables du Bois St-Jean à l'Anse

aux Moines», présente Gérard Faugeron, conseiller général des Sables d'Olonne. Pour que l'ensemble soit totalement terminé, il faudra cependant attendre que les plantations qui viennent d'être réalisées parviennent à maturité. Plus de 700 nouveaux arbres permettront notamment de marquer la vue sur deux bâtiments inesthétiques. Une petite touche visuelle d'autant plus appréciable que le site offre aux regards des promeneurs une vue splendide sur l'abbaye et l'océan qui s'étend au loin.



Gérard Faugeron et Jean-Yves Burneau, le maire du Château d'Olonne.

En deux mots

La Loire-Atlantique s'inspire des Vendéopôles

La Loire-atlantique s'apprête à construire six grandes zones d'activités économiques d'intérêt départemental. Patrick Maréchal, président du Conseil Général, a confié au journal Les Echos : «Dans ce domaine, la Loire-Atlantique a pris du retard sur la Vendée». Le quotidien affirme en effet que cette «initiative s'inspire des Vendéopôles du département voisin, qui a su capter et ordonner de nouveaux projets industriels en créant de vastes zones près des principales zones.»

Les ponts du Marais poitevin restaurés

Soixante. C'est le nombre de passerelles et de ponceaux du canton de Maillezaïs qui viennent d'être restaurés, afin de conforter l'identité patrimoniale du Marais poitevin. Ces opérations de réfection ont été menées par un syndicat regroupant la plupart des communes du canton, avec le concours du Conseil général. D'ici la fin 2007, 60 ouvrages d'art seront à leur tour restaurés.

Économies d'énergie : les communes s'engagent

Il y a quelques mois, le Conseil Général lançait le plan Vendée Energie 2010. L'objectif : accélérer dans le département l'utilisation des nouvelles énergies. Dans ce cadre, le Conseil Général a décidé d'aider les communes à réaliser un audit sur leurs consommations d'eau et d'énergie dans leurs bâtiments collectifs. Ces audits, menés par Vendée Eau et le Sydev, concerneront dans un premier temps plus de 300 sites.

ÉCOLOGIE - Chauffage au bois dans les entreprises et chez les particuliers Le bois énergie de plus en plus prisé

Se chauffer au bois ne signifie plus uniquement aujourd'hui avoir une cheminée chez soi. Depuis quelques années, il est en effet possible dans les entreprises et chez les particuliers, de bénéficier à domicile d'un chauffage centralisé et d'une distribution d'eau chaude grâce au bois énergie. La scierie Piveteau, à Sainte-Florence, proposait dernièrement une visite de sa chaufferie afin d'expliquer aux visiteurs le fonctionnement d'une usine «qui traite le bois en utilisant des machines chauffées au bois justement !» Une technique qui intéresse de plus en plus les communes vendéennes. Explications.



Une des chaufferies mises en place chez Piveteau.

«On n'a rien inventé vous savez !, lance M. Piveteau, PDG de la scierie Piveteau à Sainte-Florence en faisant visiter la chaufferie. Nos ancêtres vivaient, se chauffaient et cuisinaient en utilisant le bois. Notre première chaufferie qui alimente en chaleur nos séchoirs à bois a été mise en service en 95. Elle était prévue à l'origine pour n'utiliser que des copeaux de bois sec, mais elle est aujourd'hui adaptée aux écorces de bois semi humides.» Désormais, l'immense chaudière que la scierie

Piveteau abrite sous son toit a subi quelques modifications depuis sa première installation. Son alimentation en combustible, le bois donc, se fait automatiquement à partir d'un silo et son fonctionnement, entièrement automatisé, ne nécessite pas de compétences particulières. Mais concrètement, que signifie se chauffer au bois ? Au début de la chaîne, il y a un camion chargé de bois, sous différentes formes, qui déverse son contenu dans un silo à

bois. Puis, grâce à un tuyau, le bois est tiré vers la chaudière où il brûle,

produit de l'énergie qui sert à faire fonctionner les machines des entreprises, chauffer l'eau et les pièces des maisons etc. À Sainte-Florence, l'entreprise utilise le combustible bois pour faire fonctionner ses séchoirs à bois mais aussi pour chauffer l'ensemble de ses bâtiments, bureaux compris, et faire de cette énergie renouvelable une véritable ligne de conduite. «Une technique que les communes vendéennes utilisent de plus en plus, notamment dans le cadre des Contrats Environnement Ruraux signés avec le Conseil Général», explique Claude Ouvrard, président de la Commission des actions économiques. Une technique que les particuliers sont également invités à adopter au moment où le prix du fioul ne cesse d'augmenter, rendant les projets de bois énergie de plus en plus attractifs.

Les routes vendéennes innovent

Le Conseil Général étudie actuellement la possibilité de chauffer entièrement au bois le futur centre routier des Sables d'Olonne. Le combustible serait notamment prélevé sur les végétaux récupérés lors de la taille des haies aux abords des routes. Il faut juste s'assurer que ce type de bois sera assez inflammable pour alimenter correctement la chaudière. Les expérimentations sont en cours : réponse dans quelques mois.

TOURISME - Bilan de la saison La Vendée confirme sa position



L'Historial a attiré 40 000 visiteurs depuis juin.

Les excellents résultats de la saison touristique 2005 sont confirmés... 2006 est même à classer parmi les meilleurs crus de ces dix dernières années. Car finalement le

temps contrasté du mois d'août a eu peu d'influences sur la fréquentation de la Vendée. «Les mois durant lesquels il est difficile de faire le plein sont ceux de juin-juillet, explique Joël Sarlot, président du Comité Départemental du Tourisme. Et à cette période, il a fait très très beau. Résultat : la fréquentation a été constante.» C'est ce qui explique que cette année, l'avant et l'arrière saison ont pesé 30% du chiffre d'affaires annuel. À noter également que la part de la fréquentation touristique étrangère est passée de 10% en 2000 à 13% cette année. Il faut dire que l'offre culturelle proposée en Vendée pallie largement aux éventuels manquements du climat. Ainsi, la fréquentation globale des sites est en augmentation notamment grâce aux nouveautés comme l'Historial ou l'aquarium de Talmont.

Ne pas tuer la poule aux œufs d'or...

Avec 35 millions de nuitées en 2006, la Vendée reste le deuxième département touristique de France, derrière le Var et fait l'unanimité parmi ses clients qu'ils soient en hôtellerie de plein air, en hébergement locatif ou en hôtellerie. Cependant, de plus en plus de vacanciers jugent déraisonnables certains prix pratiqués dans nos stations balnéaires. Cette image de département «plutôt cher» pourrait à moyen terme pâtir sur notre économie touristique. Il est aujourd'hui nécessaire de ne pas faire de surenchère sur des produits sous prétexte qu'ils sont vendus dans une station cotée. «Aujourd'hui, les vacanciers ont un choix impressionnant de destinations possibles en France et à l'étranger. Pour rester compétitif, il faut être raisonnable et pratiquer le juste prix», prévient Joël Sarlot.

MARAIS POITEVIN - Une opération délicate L'Aiguillon : les plages resablées

En automne, 27 000 tonnes de sable, résultat de l'opération de dragage de l'estuaire du Lay, ont été déposées sur plusieurs plages de l'Aiguillon-sur-Mer.

Il y a quelques semaines, pour des raisons de sécurité et d'entretien, le Conseil Général a fait draguer plusieurs tonnes de sable et de vase dans l'estuaire du Lay. Une partie du sable a été clapée, c'est-à-dire rejetée en mer, tandis qu'une autre, soit 27 000 tonnes a servi à recharger les plages de l'Oasis et de la Grande jetée sur la pointe de l'Aiguillon. Mais pratiquer ce genre d'action n'est pas sans danger pour l'environnement. Pour cette raison, le Conseil Général a suivi les recommandations de l'ADEV, Association de Défense de l'Environnement en Vendée. «La dune est un milieu extrêmement sensible explique Colette Maille, présidente de l'ADEV,

elle est composée de trois zones qu'il faut à tout prix respecter». La première est en fait la plage proprement dite. La seconde, dune embryonnaire, est composée de sable, d'oyat et de chiendent. La troisième, la dune fixe, est composée d'immortelles et de mousse. Or, cette dernière zone ne peut supporter le moindre apport en sable. Pour cette raison, le sable a été déposé exclusivement sur la plage et trois rangs de ganivelles ont été restaurés et posés pour le maintenir en place et protéger la dune fixe.

Protéger la pointe de l'Aiguillon

Chaque année, 70% des dunes françaises régressent. Ce milieu biologique particulièrement fragile doit donc être préservé, en particulier sur la pointe de l'Aiguillon, l'un des sites les plus remarquables du Marais poitevin.



Les travaux ont permis de réensabler les plages tout en respectant les dunes de la baie.

Montaigu reçoit une Echarpe d'Or pour sa prévention routière

Le Palmarès 2006 des Écharpes d'Or de la Prévention Routière a récompensé, parmi les 113 candidatures, 9 communes françaises. Parmi elles, Montaigu, qui a reçu le prix spécial «actions en direction des deux-roues motorisés», s'est vue remettre une Écharpe d'Or pour récompenser ses initiatives en matière de prévention des accidents de la route. Depuis 2001, la ville de Montaigu multiplie en effet les actions de sensibilisation aux dangers de la route auprès des enfants, des adolescents et de leurs parents. «Cette distinction montre la pertinence de l'action que nous menons depuis quatre ans avec les deux collègues de la commune, le Conseil Général, l'escadron de gendarmerie, les sapeurs-pompiers, la Prévention Routière et tous les autres partenaires, se félicitait le maire, Antoine Chéreau. Mais elle montre aussi notre persistance dans cette opération que nous comptons, bien entendu, poursuivre.»



Conseil Général des Jeunes Ophélie Perdriau élue présidente

«Je vous remercie, je tiendrai mon rôle de présidente à cœur, précisait la toute nouvelle présidente du Conseil Général des jeunes, mercredi 29 novembre dernier, à l'issue des élections. J'instaurerai des liens avec les élus et je créerai des échanges entre tous les collégiens.» Ophélie Perdriau qui a promis de tenir son rôle de présidente très au sérieux est inscrite au collège Saint-Joseph de Chantonnay.



St-Malo-du-Bois et Pouzauges primés aux Trophées de la communication

La remise des Trophées de la communication qui a eu lieu le 24 novembre dernier à Lyon a dévoilé le classement des meilleurs sites français répartis en 28 catégories : sociétés, collectivités locales, organismes locaux, office de tourisme... Deux sites vendéens ont été distingués : le site de Saint-Malo-du-Bois qui était sélectionné dans deux catégories, «villes de moins de 2 000 habitants» et «sites réalisés par des amateurs», a décroché une belle 5ème place dans cette deuxième catégorie pour l'originalité de son site, visité 3 000 fois par mois, où les internautes peuvent par exemple envoyer une carte postale virtuelle. Le site de Pouzauges qui a été primé dans la catégorie des «organismes locaux» a été récompensé pour le contenu étoffé et régulièrement mis à jour de l'ensemble de ses pages web.



ÉCONOMIE - Produits de Volaille Fleury-Michon hausse son rythme d'investissement

L'entreprise Fleury-Michon, qui emploie presque 3 300 salariés dans tout le département, est un des fleurons de l'agro-alimentaire vendéen, et une locomotive pour l'économie locale. La société a décidé dernièrement d'augmenter sa production de produits de volaille sur les sites de Chantonnay et de Pouzauges-Montifaut. L'objectif est de passer de 7 000 tonnes en 2006 à 11 000 tonnes à l'horizon 2009. Le choix de Fleury-Michon de continuer à inves-

tir dans le département de la Vendée s'explique à la fois par le dynamisme du tissu économique local et le soutien sans faille des élus du Conseil Général au projet d'extension du site de Chantonnay.

173 personnes embauchées

Pour parvenir à ses fins, Fleury-Michon va injecter plusieurs millions d'euros sur le site de Chantonnay, principal bénéficiaire du

projet de Fleury-Michon. D'autres investissements ont été engagés sur l'ensemble des sites vendéens. «Le développement des activités de Fleury-Michon est un signe fort qui souligne à quel point notre filière agro-alimentaire est dynamique explique Gérard Villette, conseiller général de Chantonnay. C'est également une bonne nouvelle pour l'emploi, puisque 30 postes vont être créés sur le site de Chantonnay qui s'ajouteront à

ceux créés pour compenser les départs en retraite.» À ces nouveaux emplois viendra s'ajouter l'arrivée de 14 personnes en provenance du site de Pouzauges-Montifaut, lequel fait l'objet d'une réorganisation de ses activités. Au total, l'évolution de l'activité de Fleury-Michon débouchera sur la création de 36 nouveaux postes pour un volume total d'embauche, considérant l'incidence des nombreux départs en retraite, de 173 personnes.

SPORT - Un métier : arbitre formateur, une passion : le basket

Johann Jeanneau : le bonheur est sur le parquet

Chaque semaine, sur tous les parquets de France, c'est le même rituel d'avant match dans le championnat de France de basket-ball. Pendant que les joueurs sont à l'échauffement, un trio d'hommes en noir se réunit dans un vestiaire à part. Ce sont les arbitres. Le Fulgentais Johann Jeanneau est l'un d'entre eux. Un métier prenant, mais qui lui permet de vivre sa passion à fond.

Le basket, il est tombé dedans quand il était petit. «Comme toute la famille», rigole Johann Jeanneau. Mais lui, contrairement à ses frères, n'endosse pas chaque semaine un maillot de joueur. Et pour cause : il est arbitre. «Ce qui m'intéresse dans

ce sport, c'est le haut niveau. Je voulais côtoyer la ProA (NDLR : plus haut échelon national), mais si j'étais un assez bon joueur, je n'étais pas non plus extraordinaire. Je me suis donc tourné vers l'arbitrage.» Jeune père de famille de 31 ans, il a commencé à officier sur les parquets dès l'âge de 17 ans. «Quand tu diriges des mecs de 35 ans, tu es obligé d'assumer tes décisions. Tu mûris.» Être arbitre de haut niveau est une grosse responsabilité : il faut diriger le jeu tout en laissant l'initiative aux joueurs, prendre ses responsabilités et éviter de se faire influencer par le public, les joueurs ou les basketteurs. Ça tombe bien, les responsabilités, Johann Jeanneau adore : «J'ai le tempérament et la personnalité pour ça,

c'est quelque chose que j'ai toujours recherché.» Son parcours confirme ses propos. Titulaire d'une licence de biologie, il a occupé pendant 6 ans le poste de directeur de l'école de Saint-Martin-les-Noyers. Il est également élu au conseil municipal de Saint-Fulgent depuis 2001, sans compter ses prérogatives dans sa ligue de basket. Cette année, Johann ne se consacre qu'à son sport. En 2005, devant la baisse du nombre d'arbitres, la fédération française de basket-ball a créé six postes d'arbitres formateurs. «En fait, nous sommes des formateurs de formateurs : nous tournons dans les différentes régions pour mettre en place des formations à l'attention des formateurs d'arbitres.»



«Il était hors de question de quitter Saint-Fulgent et la Vendée. Ici, il y a un cadre de vie que nous n'étions pas sûrs de retrouver ailleurs.» C'est pour cela que chaque week-end il prend son bâton de pèlerin et va retrouver ses collègues arbitres, avec qui il s'entend très bien :

«Il y a toujours un peu de concurrence, mais dans l'ensemble, les relations sont saines.» Sur le terrain, ils sont trois à diriger le jeu. «Nous sommes tous solidaires de la décision prise par l'un d'entre nous. Cela implique une communication de tous les instants.» À chaque temps mort, ils se réunissent pour faire le point sur les minutes qui viennent de s'écouler, la gestion du match, de l'environnement, des coaches. «Quand on est reconnu comme un arbitre honnête, impartial et qui connaît le jeu, c'est plus simple.» L'heure du match approche, il est temps de conclure : «Nous sommes là pour prendre du plaisir.» À le voir tout sourire sur le terrain, on acquiert vite la certitude que pour Johann Jeanneau, le bonheur est sur le parquet.



Johann Jeanneau : «À 17 ans, quand tu diriges des mecs de 35 ans, tu mûris très vite»

Accro aux responsabilités

«L'arbitrage est une école de la vie, reprend Johann, intarissable quand il parle de son métier. Pendant 40 minutes, tu vas devoir juger à chaque seconde, prendre une décision, argumenter. Il y a peu de métiers qui proposent une telle prise de responsabilités.» La contrepartie, c'est qu'il est tout le temps sur la route et voit donc peu sa femme et ses enfants, âgés de 1 et 3 ans. «Mais comme je gère mon emploi du temps à ma guise, j'arrive à toujours prévoir des plages pour les enfants.» La cellule familiale est pour lui essentielle : «J'ai une femme formidable qui comprend ce que je fais. Je ne la remercierais jamais assez pour ce qu'elle me permet d'accomplir.» Responsable d'une zone géographique qui englobe le Centre, la Bourgogne et le Lyonnais, il aurait pu faire déménager tout son petit monde.

Paroles d'arbitre

À propos de son frère Aymeric, international qui joue à Villeurbanne :

«Nous avons une vraie complicité. C'est un mordu de basket, comme moi. Avant, on passait nos journées à jouer en un contre un, on se chamaillait souvent. Aujourd'hui, on s'appelle tout le temps (NDLR : nous avons pu le vérifier pendant le reportage), je lui explique certaines décisions, il m'explique certaines réactions de joueurs. C'est très enrichissant.»

À propos de l'arbitrage : «Il faut changer l'image de l'arbitre, qui est un métier riche, fait de rencontres. Les dirigeants de club ont un rôle important à jouer dans ce domaine. L'idéal est de faire découvrir l'arbitrage dès le plus jeune âge : les enfants le vivent comme un jeu, l'approche est ludique, c'est sain.»

À propos du basket-ball en Vendée : «Nous avons une équipe phare avec Challans, qui fait plus de 2 500 spectateurs par match. Là-bas, il y a une vraie culture du basket. Quand nous étions petits, nous allions voir les joueurs dans les vestiaires, c'était extra. Depuis quelques années, le basket vendéen va mieux, avec 12 000 licenciés, ce qui est très bien. Nous organisons d'ailleurs. Il nous manque simplement une équipe féminine de haut niveau, à La Roche par exemple, pour peu que la ville s'en donne les moyens.»

SPECTACLES - Compagnie «Jambes de Lune» Plongez dans le pays des rêves...

«Dans un pays de rêve... Un petit bateau... Un enfant glisse sous les vagues le rire emplé de gouttes d'eau. Devenir dauphin ? La magie réalise son vœu... Il nage dans le monde sous-marin.» Voilà comment les enfants sont invités à entrer à la fois dans les splendeurs sous-marines et dans le spectacle «Petit Jean et les dauphins» que la compagnie «Jambes de Lune», installée à Châteauneuf depuis 1999 et spécialisée dans le théâtre d'ombres, de marionnettes et de lumières, a créé.

Stages d'arts plastiques

Ensuite, pendant trente minutes, tout n'est que rêve et poésie et les jeunes spectateurs, âgés de 1 à 6 ans, font connaissance et s'amuse avec les bernard-l'hermite, les hippocampes, les poissons, les crabes, les étoiles de mer et même les coquilles St Jacques ! Car Petit Jean, devenu dauphin, ne se lasse pas de nager et de poursuivre sa conquête du grand bleu sans se demander si un jour il redeviendra Petit Jean. Pour mettre fin au suspense, rendez-vous,

mercredi 20 décembre à L'île d'Yeu où le spectacle est joué à 16h et 17h à La Citadelle (salle 3). La compagnie «Jambes de Lune» propose aussi aux petits spectateurs des ateliers-marionnettes et des stages d'art plastique. Avis aux intéressés !

■ Tarif unique : 2€
Renseignements : 02 51 35 42 91



SPORT - Académie de Tennis de La Roche Préparer le terrain des futurs champions

«Allez, vas-y Julie, tu dois renvoyer la balle de l'autre côté du filet jusqu'à ce que tu touches la cible, lance Pierre Garnier, directeur et entraîneur au TEY (Tennis Entente Yonnaise) lors d'un entraînement en semaine.» Et les entraînements en semaine, Julie Piedfort, Emie Barreau et Lucille Mohand-Saïd que Pierre Garnier «coachent», elles connaissent bien ! En intégrant l'Académie + à un jeune âge, dès sept ou huit ans, elles ont eu l'opportunité de pouvoir concilier leur passion et leur volonté de progresser en multipliant les compétitions. Pierre Garnier et Marylène Seillier, présente sur un autre cours ce jour-là, sont deux des quatre entraîneurs qui s'occupent de «ces graines de champions». Des morduës de la compétition qui reconnaissent simplement, à l'exemple de Julie, que si elles s'y donnent à fond, c'est-à-dire entraînements presque tous les soirs sans compter les week-ends et les vacances, c'est avant tout par passion et que, malgré certaines idées toutes faites, les heures passées sur le cours ne sont pas incompatibles avec un bon bulletin scolaire. «Je reprends progressivement mes



Marion et Solène font partie des jeunes joueuses prometteuses du TEY.

entraînements, nous explique Julie. J'ai eu des problèmes au genou qui m'ont forcée à calmer le jeu. Je suis d'autant plus motivée que c'est ma passion et que sans le tennis, je ne vis plus !» Et ils ont de la chance nos petits académiciens car la Vendée est le seul département proposant ce type d'entraînements gérés d'habitude par des clubs privés, pas très accessibles financièrement. «Nous avons des joueuses qui font plusieurs kilomètres pour suivre les entraînements, précise Pierre Garnier. Les parents

comprennent vite que le tennis c'est une histoire de famille car un jeune qui progresse bien et intègre Académie + va multiplier les déplacements à Bordeaux, Vendôme ou St-Brieuc... Mais les résultats parlent d'eux-mêmes : Julie, Emie et Lucille évoluent aujourd'hui au niveau national.» Et les autres joueuses comme Marion et Solène qui s'entraînent ce soir-là sur l'autre cour progressent quant à elles au niveau départemental. Autant dire qu'avec le TEY, on n'a pas encore fini d'entendre parler de podiums.

ROUTE DU RHUM - Class 40 pieds Trois Vendéens sur trois à l'arrivée

Numéro 12 : Jacques Fournier sur NOUS ENTREPRENONS. Numéro 16 : Lionel Regnier sur FNAIM PAYS DE LOIRE. Numéro 22 : David Lefebvre sur KNAUF INDUSTRIES... En février, Le Journal de la Vendée vous présentait le rêve de ces trois passionnés de voile : arriver aux Antilles au terme de la Route du Rhum - La Banque Postale 2006. Dix mois après,

ils l'ont fait ! Le benjamin de la flotte, David Lefebvre, a mis 24 jours 19 heures et 23 minutes pour réaliser le plus grand exploit de sa carrière... L'Olonnais est en queue de peloton, mais a seulement 22 ans, il est l'un des skippers les plus prometteurs de la flotte. Il a fallu un jour de moins à Lionel Regnier pour traverser l'Atlantique. Le Talmondais, habitué de la class mini,



a commencé sa course bien avant les autres puisque c'est lui qui a construit une bonne partie de son Pogo 40. «Je m'attendais à une course difficile mais plus courte, confiait-il à son arrivée. La nature nous a encore montré que c'était elle qui décide. La bataille a été jolie et le classement est très serré entre nous.» Et c'est vrai que le jeune retraité Jacques Fournier, arrivé

seulement 13 heures avant son dauphin vendéen, lui a ravi quatre places au classement. «Jusqu'au dernier moment, ça a été une belle bagarre. Comme sur un Figaro ! Je me suis régalé. Beaucoup d'émotions à l'arrivée avec les amis et la famille. C'est là que j'ai réalisé qu'ils ont vécu l'aventure autant que moi : il y a beaucoup de monde impliqué dans cette transat.»

PATRIMOINE - Inauguration de nouveaux locaux au Perrier AREXCPO, la mémoire de la Vendée

À l'occasion de l'inauguration des nouveaux locaux d'AREXCPO en Vendée, (Association de Recherche et d'Expression de la Culture Populaire en Vendée) au Perrier, Jean-Pierre Bertrand, directeur de l'association, a annoncé la mise en ligne des dizaines de milliers d'heures d'enregistrements des témoignages collectés depuis des années dans toute la Vendée.

Pas moins de 7 800 heures d'enregistrements sonores et de 300 heures de films sont, classées, fichées, et en cours de numérisation dans les locaux du Perrier de l'AREXCPO en Vendée. Ces milliers d'heures d'enregistrement, témoignages oraux des anciens sont un véritable trésor. Depuis des années, les professionnels de l'association sillonnent les 31 cantons de Vendée à la recherche de témoignages rares et précieux : la sage-femme qui a vu naître tous les enfants d'un même village pendant plusieurs générations ; le boucher qui faisait le tour des fermes ; l'accordéoniste qui passait d'une fête de village à l'autre ; des agriculteurs ; des représentants de la société ; ou encore les personnes ayant exercées des métiers rares ou disparus. «À l'heure de la mondialisation culturelle, nous devons conserver des traces de la vie quotidienne de nos parents, grands-



Famille vendéenne du début siècle dernier.

parents et arrière-grands-parents. C'est indispensable pour la survie de notre culture», explique Philippe Côme, président de l'association. La récolte de ces précieux témoignages n'est pas le fruit du hasard. Depuis 1993, la Convention «Patrimoine Oral 2 000» signée avec le Conseil Général de la Vendée et l'AREXCPO a permis l'élaboration d'une méthode rigoureuse, conçue par Jean-Pierre Bertrand pour collecter et exploiter ces témoignages. À partir de plusieurs ouvrages consacrés à la vie quotidienne et folklorique de nos campagnes, ce dernier a créé un questionnaire structuré en cinq parties différentes, «du berceau à la tombe»,

«le cycle calendaire, du 1^{er} janvier au 31 décembre»... Pour chacun de ces aspects des questions très concrètes sont posées. Près de 6 000 questions ont été ainsi rédigées. Elles viennent en aide à la mémoire des personnes interviewées, appelées «personnes ressources». Bien entendu, cette collecte des informations n'est que la première étape du travail d'AREXCPO. Il s'agit ensuite de trier, classer, fichier et numériser ces milliers d'heures d'enregistrements. Aujourd'hui, elles sont répertoriées en 14 000 fiches de témoignages parlés et 42 000 fiches musicales. «Notre vocation ne s'arrête pas là, précise Jean-Pierre Bertrand. Un certain nombre

de nos témoignages, concernant des régions ou des pays éloignés de la Vendée ou certains de ces pays ont perdu beaucoup de leur matériel historique. C'est pour nous un devoir de solidarité de les leur restituer afin qu'ils se les réapproprient.» Pour cette raison, une grande partie des témoignages recueillie et conservée par l'AREXCPO sera consultable sur le site Internet de l'association dans les mois qui viennent. «Nous voulons mettre à la disposition des spécialistes et du grand public, en particulier, la mine d'informations que nous avons sur la vie quotidienne de leurs ancêtres, ajoute Philippe Côme.»

Un réseau francophone

Actuellement dix sites en Vendée permettent d'y avoir accès et c'est toujours avec une grande émotion que nous accueillons les descendants des «personnes ressources» qui viennent écouter le témoignage de leurs grands-parents». Aujourd'hui, l'action d'AREXCPO est exemplaire, elle est reprise dans plusieurs départements, et en particulier dans les Dom Tom. L'objectif est d'établir à terme un réseau sur l'ensemble des pays francophones.

■ AREXCPO en Vendée
02 28 11 42 51
arexcpo.envendee@wanadoo.fr

L'année sportive à portée de main



L'Agenda des sportifs 2007 donne jour après jour un large aperçu des événements sportifs sur le plan national et international.

Aucun sport n'est mis de côté. De plus, il est agrémenté d'un carnet d'adresses exceptionnel. Unique en son genre, ce guide est un partenaire idéal pour se tenir au courant des différents rendez-vous sportifs de l'année.

■ Prix : 19€
Vente en ligne sur :
www.agenda-d-sportifs.fr
ou à l'adresse postale suivante :
Atena Concept - La Narducière
85 590 Saint-Mars-La-Réorthe

Contes populaires de Vendée par Michel Gautier



Contes transmis de bouche à oreille, contes merveilleux, contes réalistes, contes d'animaux...

Tout y est ou presque ! Michel Gautier a réuni dans cet ouvrage Contes populaires de Vendée, des histoires qui vous rappelleront sans nul doute celles que vous racontiez jadis vos grands-parents. Chacun des contes, présentés en patois et en français (pour les moins experts !), vous transporte dans un univers imagé et poétique. À noter, parmi tant d'autres, une série de contes dits «des mensonges de Tintin». N'y cherchez pas une quelconque référence avec le héros d'Hergé ! Tintin Malécot, conteur vendéen, avait su se faire un nom à Longeville. Il racontait par exemple qu'un jour, il avait réussi à pêcher un homard avec, faute de canne à pêche, la queue de son chien. Alors, mensonges ? Allez savoir...

■ Contes populaires de Vendée par Michel Gautier. Geste éditions. 20€

Parlez-vous chaumois ?

Existe-t-il de meilleur outil que le lexique pour conserver les mots et expressions d'un langage qui tend à disparaître ? Parlez-vous chaumois ? est le nouveau lexique du patois chaumois,



réalisé par Constant Friconneau et publié aux éditions d'Orbestier. «C'est dans l'unique but de préserver le patois chaumois, élément fondamental d'une culture riche, originale et colorée qui risquait de s'effacer que j'ai écrit cet ouvrage», explique l'auteur. Pour le mettre en forme j'ai effectué une véritable collecte vivante de mots et d'expressions. À travers ce lexique, le lecteur pourra apprécier la saveur et l'humour de certains de ces mots et expressions si proches de la vie.

■ Parlez-vous chaumois ?
Editions d'Orbestier - 9,5€

ART - Martine Adema, peintre à Jard-sur-Mer Portraits du bout de la terre



Martine Adema montrant sa galerie de portraits.

Il y a un mois, Martine Adema faisait partie des artistes exposant au Grand Palais à Paris. Dans la discrétion de son atelier, à Jard-sur-Mer, depuis douze ans, pinceau à la main, elle pose sur toile des portraits, des trompes l'œil et d'autres œuvres que lui inspirent les écrivains qu'elle affectionne. Nous nous sommes faufilés dans l'atelier de cette chercheuse d'œuvres.

Ils étaient plus de cinq cents, originaires des quatre coins de la planète et tous membres du «Salon des Artistes Français», sorte d'académie de la peinture, à exposer au Grand Palais en novembre dernier. Selon le principe, ils ne peuvent exposer qu'une seule toile qui retiendra ou non l'œil du prestigieux jury passant entre les chevalets. Martine Adema, peintre à Jard-sur-Mer depuis douze ans, n'a pour le moment pas encore été primée, mais son parcours mérite d'ores et déjà le coup d'œil.

Prédilection pour la peinture à l'huile

Après avoir tenu une maison de la presse pendant des années, elle décide de se lancer dans le métier de peintre. Elle n'en était pas à son premier coup de pinceau, mais elle se consacre à fond à sa technique de prédilection :

la peinture à l'huile. Et se met à poser sur toile, à partir de photos, des portraits d'enfants qu'elle a vus pendant ses vacances ou que d'autres personnes ou associations lui prêtent.

Son art mêle peinture et littérature

Son atelier est désormais empreint de ces visages, pas toujours très souriants, mais marqués par la dure réalité de leur vie au Laos, au Vietnam ou en Afrique. «On m'a souvent fait le constat de la tristesse qui se dégage de ces portraits, explique-t-elle en les désignant sur le mur. Au-delà de cette tristesse, je reste très touchée par leurs regards et c'est avant tout ce que chacun d'entre-eux dégage que j'essaie de faire ressortir.» Les regards, les portraits, les nus, plus loin les trompe-l'œil ou les montages surprenants faisant référence à Rimbaud, Eric-Emmanuel Schmitt ou Daniel Pennac qu'elle lit et affectionne particulièrement, ont su gagner chacun leur place dans son atelier. Un atelier où s'empilent aussi beaucoup de livres car chaque œuvre est précédée d'une recherche minutieuse mêlant peinture et littérature. Une façon pour elle de nourrir ses œuvres avant de les faire voyager lors d'expositions en France et en Corée, au Japon ou en Chine. Pas très loin parfois des regards d'enfants qu'elle a photographiés jadis. Retour au point de départ.

CÉRAMIQUE - Association Créa'terre à St-Gilles L'art se modèle du bout des doigts

«Quand je serai grande, je serai céramiste et j'habiterai à St-Gilles-Croix-de-Vie», disait la jeune picarde Juliette Moret du haut de ses six ans à ses parents qui avaient choisi de revenir chaque été sur le littoral Vendéen. Quelques années plus tard, elle est revenue comme promis poser ses valises dans le port gillocrucien. Et devinez ce qu'elle avait mis en premier lieu dans son baluchon ? De la terre bien sûr ! Depuis, plusieurs fois par semaine, la jeune céramiste animalière modèle, sculpte et façonne de la terre, d'abord à l'état brut, puis transformée, après un court séjour dans le four, en lapin, chat, chien, vache, cochon mais aussi en petits bols, en pichets ou en une tout autre variété de petits personnages. Pressée de partager son art et sa passion au plus grand nombre, en plus de ses expositions, elle anime



un atelier à St-Gilles grâce à l'association Créa'terre. Les enfants, peuvent y participer ainsi que les adultes. Vous y apprendrez, qui sait, à faire sortir de terre un lapin, cet animal ayant porté chance à la jeune artiste qui vient de recevoir grâce à cette œuvre animalière, le 1^{er} Prix du concours de sculpture organisé récemment à Puteaux.

■ Inscriptions : 06 33 47 96 17

ABBAYE DE MAILLEZAIS - Nouveauté 2007 Les Compagnons Bâisseurs

À partir de la saison estivale 2007, un nouveau chantier s'ouvrira à l'abbaye de Maillezais. Sous l'égide d'un père abbé, moines ouvriers, chevaliers repentants et Compagnons du Tour de France feront découvrir aux visiteurs la réalité de la vie sur le chantier d'une grande abbaye. Un peu plus loin dans l'abbaye, un guide, des gargouilles et des personnages historiques engageront sous les yeux des spectateurs une controverse à propos de la symbolique des sculptures, des peintures et des vitraux. Plus loin, un chanteur

expliquera, démonstration à l'appui, la genèse et l'évolution du chant grégorien et de la polyphonie. Enfin, l'histoire de l'abbaye sera présentée au cours d'une visite insolite. Ces différentes animations organisées par le Conseil Général remplaceront les «promenades contées» mis en place en 2001. «Une vingtaine d'acteurs professionnels présenteront plusieurs fois par jour ces différents spectacles qui seront donnés en nocturne lors des soirées «Lueurs de pierres», explique Jean Tallineau, Conseiller Général du canton de Maillezais.»

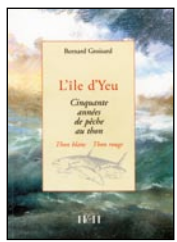


Pêche vendéenne : de la mer à l'assiette, portrait d'une filière qui affronte la tempête

Avis de tempête sur la pêche vendéenne. Une nouvelle fois, est-on tenté d'écrire, tant les professionnels vendéens ont connu ces dernières années une attaque en règle contre leurs activités. Après l'interdiction des filets maillants dérivants, après les baisses successives et drastiques des quotas sur les différentes espèces, après le démantèlement des flottilles et la hausse du prix du fioul, les pêcheurs sont aujourd'hui confrontés à la perspective d'une nouvelle interdiction, cette fois sur le thon rouge et l'anchois. Pourtant, malgré les bourrasques, la pêche vendéenne reste toujours une activité économique importante, qui fait vivre (survivre ?) des centaines de personnes. D'un chalutier aux cuisines d'un restaurant en passant par la salle de vente d'une criée, voici le portrait d'une filière dont les hommes et les femmes sont bien décidés à garder la tête haute.



Les pêcheurs vendéens en pleine tourmente



Si la reconstitution des stocks de certaines espèces est sans doute nécessaire, les décisions prises dernièrement par la Commission européenne touchent à nouveau de plein fouet la flottille vendéenne.

Rarement, sans doute, les choses auront été aussi difficiles pour les pêcheurs vendéens. Les ports de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et de l'île d'Yeu, notamment, affrontent en ce moment une véritable tempête. L'ICCAT a en effet annoncé, il y a quelques semaines lors de la séance de Dubrovnik, l'allongement de la période de fermeture de la pêche au thon rouge. Une décision qui frappe de plein fouet les senneurs de l'île d'Yeu et de Noirmoutier. «Nous ne pourrions plus pêcher le thon rouge après le 1^{er} juillet», déplore ainsi Bernard Groisard, auteur du li-

vre *Cinquante années de pêche au thon et armateur de thonier, cette décision est d'autant plus injuste qu'on nous explique que cette mesure est prise pour limiter la surpêche en Méditerranée. Nous refusons d'être à nouveau les laissés pour compte de l'Europe, et ce d'autant plus que les bateaux d'Yeu ont fait de gros efforts, notamment, après l'interdiction des filets maillants dérivants, en acceptant une difficile reconversion dans la technique de la senne. Il n'y a encore une fois, aucune prise en compte de la petite flottille vendéenne*. Bernard Groisard demande par ailleurs à ce que la gestion des stocks de thon rouge en Méditerranée et en Atlantique soit dissociée, la problématique de la ressource dans ces deux secteurs étant totalement différente. Les pêcheurs vendéens n'ont pas à subir la surpêche méditerranéenne. Autre port en danger, celui de Saint-Gilles, donc. Il y a deux ans, Bruxelles avait allongé la période de fermeture de la pêche à l'anchois, spécialité du port

gillocrucien. Cette fois, le Conseil européen, qui se réunit dans les tout prochains jours, risque de fermer définitivement cette pêche pour toute l'année 2007. Une véritable catastrophe, puisque l'anchois représente en moyenne par navire 60% des recettes sur l'année, et même 80% aux troisième et quatrième trimestres.

Propositions des pêcheurs pour préserver le poisson

«Nous ne nions pas qu'il faille laisser certaines espèces se reproduire», explique Dominique Souchet, qui se rendra à Bruxelles dans quelques

jours. *Mais les études scientifiques sont assez contradictoires. Nous demandons que les pêcheurs, qui ont une vision empirique des choses, soient enfin associés à la gestion des quotas.* Une demande d'autant plus légitime qu'en la matière, les pêcheurs ont fait de nombreuses propositions pour aider à préserver la ressource. Ainsi pour l'anchois, la commission française dont font partie plusieurs professionnels vendéens serait tout à fait disposée à mettre en place un espace préservé en face de l'estuaire de la Gironde, dans lequel la pêche serait interdite, ce qui permettrait de préserver les jeunes poissons.



Le Conseil Général soutient la filière pêche

Pour soutenir les pêcheurs vendéens, le Conseil Général poursuit les aides et a contribué notamment cette année, à la modernisation de la flotte. «En 2006, le programme départemental a pris en compte la modernisation des navires et des fonds ont été débloqués pour que les bateaux soient mieux équipés et plus sécurisés. Par ailleurs, les aides en direction des élèves vendéens des écoles de pêche ont permis d'aider 248 élèves de s'inscrire dans l'une des formations vendéennes», explique Henri Turbé, conseiller général de l'île d'Yeu. Les quatre ports recevront aussi le soutien du département pour l'acquisition

des investissements à terre, c'est-à-dire les infrastructures et autres équipements. Parmi ceux-ci, il y a notamment l'acquisition d'une machine de congélation pour le port de St Gilles. Le principe de cette machine, unique en Vendée, est de favoriser la réfrigération des produits à terre. Mais son utilisation permet aussi une congélation individuelle du poisson, la sardine ou le maquereau qui ne sont pas sous quotas par exemple, dans la saumure (eau à -18°C mélangée à des sels) pour environ 30 à 40 tonnes de poissons par jour destinés au marché du frais, mais également au marché du congelé.



Point de Vue

Philippe de Villiers, Président du Conseil Général



« Les pêcheurs doivent être associés aux décisions sur les quotas »

Comment le Conseil Général soutient la filière dans le département ?

Il est évident que la Vendée, département maritime, ne peut se permettre de voir sa pêche sombrer. Je vous rappelle que les ports vendéens concentrent tout de même près de 10% de la production nationale. Je veux dire aux pêcheurs qu'ils trouveront toujours le Conseil Général à leurs côtés dans le combat qu'ils mènent pour leur survie. Cet appui passe d'abord une présence très active auprès des instances européennes. Une délégation vendéenne se rendra ainsi dans quelques jours à la réunion du Conseil Européen qui doit statuer sur les quotas de l'anchois. Mais l'aide départementale, qui est le reflet de la solidarité de tous les Vendéens envers les pêcheurs, passe également par la réalisation d'actions très concrètes pour aider nos professionnels à se moderniser. L'élévateur à bateaux des Sables, la machine de congélation de St-Gilles ou encore nos aides en faveur de l'équipement des navires contribuent à offrir aux pêcheurs les moyens d'exercer leur activité dans de meilleures conditions.

Quelle est la position de la Vendée sur la préservation de la ressource ?

Bien sûr, les stocks de certaines espèces doivent être reconstitués. En revanche, nous demandons que les professionnels de la mer, qui ont une connaissance pratique de ces problèmes, soient associés aux décisions qui sont prises sur les quotas. Les pêcheurs vendéens ont fait des propositions concrètes pour préserver la ressource, et il est dommage que cette main tendue ait été rejetée. L'écologie est un domaine trop important pour ne pas faire l'objet d'un consensus, surtout lorsque des centaines de familles sont menacées, chaque année, de voir leur niveau de vie chuter brutalement.

La pêche vendéenne en chiffres :

Les ports :

- 4 ports de pêche
- 4 spécificités :
 - 1) Les Sables d'Olonne : renommée pour sa variété de poissons
 - 2) L'Herbaudière : poissons nobles (bar, lotte, sole...)
 - 3) L'île d'Yeu : thon blanc et rouge
 - 4) St-Gilles-Croix-de-Vie : poissons bleus (sardines, anchois...)

L'entité «port de Vendée» :

- 3^e port de France
- 9% de la pêche française

La flottille vendéenne :

- 300 navires
- 700 marins
- + 20 000 tonnes de poissons débarqués par an

Les techniques de pêche :

- 70 chalutiers qui traînent par le fond leur filet, le chalut, placé à l'arrière du bateau
- 28 pélagiques qui travaillent par paires et tractent à deux un filet de surface
- 104 fileyeurs qui, au bout de 24h, relèvent leurs filets dormants
- 4 senneurs qui encerclent les bancs de poissons à l'aide d'un filet de taille variable, la senne
- 94 palangriers, les seuls à travailler sans filet, utilisent des lignes armées d'hameçons appâtés



Campagne de pêche à bord de L'ASTRÉE



Bien avant l'aurore, l'effervescence règne sur les quais de la criée aux Sables d'Olonne. Yannick Moulic et l'équipage de l'ASTRÉE, chalutier de 18 ans, s'apprêtent à lever les amarres pour une campagne de pêche de trois jours. «La mer agitée a brassé le poisson et l'a entraîné loin des côtes. Nous devons compter sur trois heures de navigation avant de trouver notre zone de poisson.» Une fois leur but atteint,

les marins lâcheront le chalut, filet de pêche placé à l'arrière du navire et le laisseront traîné par le fond. Le poisson pêché, une à deux tonnes toutes les 3 heures, est aussitôt trié, nettoyé, mis en caisse et stocké dans la salle de glace du navire. Aujourd'hui, les campagnes de pêche ne durent que deux à trois jours en général, ce qui permet au poisson d'arriver en parfait état et très frais. «En ce moment

c'est la saison des soles, mais nous pêchons aussi des seiches, du thon rouge et blanc, du merlu, du tacot... explique Yannick Moulic».

Une spécialité pour chacun des ports vendéens

En effet, l'ASTRÉE appartient à la flottille du port des Sables d'Olonne dont la spécificité est la diversité des

espèces pêchées. En Vendée, chacun des principaux ports de pêche a sa particularité : le port de l'Herbaudière est le premier producteur de sole de la côte atlantique, le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie est spécialisé dans la pêche du poisson bleu, anchois, sardine et chinchard. Enfin, le port de l'Île d'Yeu est référencé port d'espèces nobles, sole, bar, merlu, lotte...

Vente à la criée des Sables d'Olonne : adjudgé, c'est vendu !

Les criées vendéennes, véritables plaques tournantes de l'économie piscicole du département, permettent aux mareyeurs et aux poissonniers d'acheter chaque jour, au petit matin, des lots de poissons ou de crustacés frais sur un marché professionnel. Vendredi 17 novembre, nous avons rendez-vous à quatre heures du matin devant la poissonnerie de Jacky Moinet à La Roche-sur-Yon. Direction : Les Sables d'Olonne où il se rend plusieurs fois par semaine pour acheter des lots de poissons frais. L'occasion pour nous de suivre, en direct, une vente à la criée et découvrir la véritable entreprise qui prend vie et s'agite, très tôt, chaque matin, au cœur du port des Sables.

• 4h30 : nouvelle journée de travail Jacky Moinet n'a pas une minute à perdre. Il est très tôt mais pour les professionnels présents chaque nuit

à la criée, c'est une nouvelle journée de travail qui commence et il n'est pas dans leurs habitudes de traîner. Nous entrons dans ce vaste bâtiment qui a été remis aux normes et modernisé il y a quelques années et nous retrouvons Pierre Genais, responsable de la criée des Sables.

• 5h : retour des marins au port

Alors qu'à l'extérieur, le monde dort encore, ici, c'est l'effervescence : mareyeurs et marins pêcheurs s'affairent, ici dans leur case (c'est-à-dire la pièce où chaque mareyeur ou poissonnier range et stocke son matériel), là dans la salle de vente ou encore à l'extérieur, dans la zone d'embarquement où les marins pêcheurs reviennent de mer. Dans la salle de vente, chaque bateau a déposé par lot, suivant les espèces de poissons, le fruit de ses pêches. Avant d'être «mis aux enchères» lors de la vente, chacun des lots est pas-



se en revue par le service vétérinaire présent sur place.

• 5h30 : le rdv des acheteurs

Une sonnerie retentit dans la grande salle, indiquant le début de la première vente. Mareyeurs et autres acheteurs se regroupent autour des lots de poissons et attendent que le crieur, à bord d'une machine à quatre roues munie d'un écran, donne le top départ de la vente. Lot par lot, le crieur annonce le prix de vente de départ, fixé de telle sorte que le poisson ne soit pas vendu à un prix trop bas. «Ce matin, il y a 85 acheteurs dont 24 mareyeurs, nous précise Pierre Genais. Les restaurants, par exemple, passent par les mareyeurs pour être fournis chaque jour en poissons frais. La vente à la criée existe depuis très longtemps mais avant, le crieur comme son nom l'indique, faisait monter les enchères au seul son de sa voix et n'avait pas recours comme maintenant à l'informatique.» Les acheteurs sont désormais munis d'une télécommande grâce à laquelle ils peuvent faire changer le prix sur

l'écran. Dès que le prix monte, ils peuvent discrètement appuyer sur le bouton et bloquer le prix en cours, signifiant qu'ils veulent acheter ce lot. Si personne ne surenchérit, le lot est à eux !

• 5h45 : achat des meilleurs lots

Nous suivons la vente aux côtés de Jacky Moinet qui est très attentif aux lots qui passent car il en a repéré quelques-uns qu'ils verraient bien finir dans sa poissonnerie. Une fois qu'un acheteur obtient un lot, un homme, posté près de la machine, met sur ce lot un ticket jaune, où sont inscrits le nom de l'acheteur et le numéro du lot, confirmant la vente. Pour Jacky et les autres acheteurs qui souhaitent ce jour-là acheter des coquilles St Jacques et autres crustacés, il faudra attendre la seconde vente qui débutera à 7h pétantes.



• 6h/7h : préparation des poissons En attendant la seconde vente, nous en profitons pour visiter «les coulisses» de la criée où différentes personnes s'affairent. Les mareyeurs qui ne



s suivront pas la seconde vente sont déjà occupés à préparer le poisson qui finira peut-être à midi dans votre assiette. Il faut peser, vider, découper et stocker chaque lot, laver les bacs en respectant, bien entendu, les règles d'hygiène qui sont de plus en plus strictes chaque année. Puis, les poissons sont chargés dans les camions qui vont sillonner le département jusqu'aux différents lieux de vente.



Les valeurs nutritionnelles du poisson

Le poisson appartient à la famille des viandes, poissons, œufs (VPO). Il est conseillé de consommer 1 à 2 fois par jour de la viande, du poisson ou des œufs, en quantité inférieure à l'accompagnement. Le Programme National Nutrition Santé conseille donc de manger du poisson au moins deux fois par semaine. À suivre, l'Institut de la Qualité de l'Aliment vous donne quelques bonnes raisons d'opter pour le poisson dans votre assiette.

Le poisson est-il calorique ?

Le poisson a un apport énergétique modéré. Les parties comestibles représentent 60% du poisson : on enlève la tête, les viscères et les arêtes. Le poisson est à la fois peu calorique, généralement pauvre en lipides (graisses) et bien pourvu en protéines. Il est d'une manière générale moins caloriques que les viandes (il y a bien sûr des exceptions !)

Viande ou poisson ?

100 grammes de poisson équivalent à 100 grammes de viande ou à 2 œufs (équivalence en protéines). Si vous mangez peu ou pas de viande ou si vous n'en raffolez pas, sachez que le poisson est une excellente alternative. A portion égale, il la remplace parfaitement dans les menus. Pour les jeunes convives et les personnes âgées, soyez très vigilants, même lorsque vous servez des filets : vérifiez qu'il ne reste pas d'arête.

Le poisson : bonne source d'Oméga 3 ?

Les poissons gras et demi gras sont une source intéressante d'Oméga 3 qui participe à la prévention des maladies cardio-vasculaires et aux rechutes de ces mêmes maladies. Nul besoin d'avalier des gélules d'oméga 3 car on retrouve ces acides gras dans l'huile de colza, de noix, de lin, dans les poissons gras et demi gras comme le saumon, le thon, les sardines, le flétan ou le maquereau.

Quelle cuisson préserve-t-elle le mieux les qualités du poisson ?

Pour garder tous les bénéfices diététiques du poisson, préparez-le de préférence à la vapeur, au court-bouillon ou au micro-ondes. Des cuissons qui lui conviennent tout à fait et préservent au mieux ses qualités gustatives.

Comment faire manger du poisson aux enfants ?

Vous pouvez écraser le poisson et le mélanger avec de la purée pour faire une brandade ou mélanger le poisson avec des légumes et faire gratiner dans un plat au four ou encore faire des lasagnes ou des spaghettis bolognaise ou carbonara en remplaçant la viande par du poisson. Attention aux poissons panés qui contiennent jusqu'à un quart de leur poids en panure et sont des aliments très gras ! Apprenez-leur à enlever les arêtes comme on apprend à éplucher un fruit.

Existe-t-il une saison des poissons comme une saison des fruits ?

Oui. Cette saison dépend du poisson et de la région. En Vendée : sole (hiver), bar (automne), anchois,



Bar aux champignons des sous-bois

Le chef cuisinier Stéphane Buron travaille en lien avec l'Ecole Départementale du Patrimoine Historique et Naturel en proposant notamment des animations au Port du Bec pendant la semaine du goût. Il intervient également lors de stages adultes, organisés en fin d'année, sur le thème des produits de la mer. Il vous propose ici une délicieuse recette de bar, idéale en cette fin d'année.

Pour 4 personnes



Ingrédients :

- 1 bar de 800 g
- 400 g de haricots verts
- 300 g de champignons sauvages
- 1 grosse échalote
- 30 cl de vin blanc sec
- 200 g de beurre doux
- huile d'olive
- sel, poivre

Laver, écailler, vider le bar. Lever les filets et les couper en deux pour obtenir 4 portions. Ciseler finement l'échalote et la mettre à cuire avec le vin blanc. Porter à ébullition et réduire de moitié. Monter la sauce en incorporant le beurre petit à petit sans cesser de remuer. Lorsque tout le beurre est utilisé, maintenir la sauce au chaud. Cuire les haricots verts à l'eau bouillante et les rafraîchir. Saisir dans une poêle avec une noix de beurre les champignons lavés. Les champignons vont rendre du jus ; à ce moment-là, égoutter les champignons et conserver le jus. Dans une poêle avec un petit peu d'huile d'olive bien chaude saisir les filets de poisson côté peau et les retourner dans un plat. Saler puis finir de les cuire au four à 180°. Réduire de moitié le jus des champignons et les faire sauter au beurre. Dresser dans les assiettes sur un lit de haricots verts, le poisson entouré de sauce et les champignons sauvages.

Bon appétit !

merlu (printemps), langoustine, thon (été), sardine (printemps, été).

Attention à la fraîcheur du poisson !

La prévention passe par des mesures simples : le poisson doit être, soit cuit à 70°C, soit congelé pendant 24 heures à -20°C avant une

consommation crue ou marinée. Veillez aussi à la fraîcheur du poisson qui ne doit pas avoir une odeur nauséabonde ou d'ammoniac. Frais, il dégage une légère odeur de mer et d'algues. Il doit être brillant et légèrement humide, recouvert d'un fin mucus transparent.

AGRICULTURE - XIII^e Congrès national aux Sables-d'Olonne

La Coordination Rurale plaide pour l'exception agricole

Il y a quelques semaines, la Coordination Rurale tenait son XIII^e congrès national aux Sables-d'Olonne. Après les Jeunes Agriculteurs, c'est la deuxième grande formation qui choisit la Vendée pour rassembler ses forces vives, signe du dynamisme de l'agriculture vendéenne. Devant une salle comble, Dominique Souchet, représentant le Président du Conseil Général Philippe de Villiers, a déclaré : «L'agriculture dans nos départements a encore un bel avenir devant elle, à condition que soit reconsidéré le rôle des agriculteurs : ils font un métier bien particulier que nous devons défendre.» Les différents intervenants sont ensuite revenus sur les OGM, contre lesquels ils se sont toujours prononcés, la mise en place d'une TVA sociale qui toucherait les importations et permettrait de rendre l'agriculture française compétitive ou encore la réforme de la PAC. Dernier point discuté, le problème des nombreux départs non remplacés, qui laissent trop d'exploitation à l'abandon. Les intervenants ont conclu sur la nécessité de rendre aux agriculteurs toute leur dignité et à leur travail toute la valeur qu'il mérite.



CDJ - Visite de fermes biologiques «Un après-midi, c'est trop court !»

À l'initiative du Conseil Général des Jeunes, des visites de fermes biologiques sont organisées jusqu'au printemps 2007 pour les classes de 4^e du département. Compte-rendu de l'une de ces visites organisées dans l'exploitation de Paul Vieille.

13h30, au collège Jean Yole. Aujourd'hui, pour une classe de 4^e, l'apprentissage se fera sur le terrain. Départ en direction de la ferme de Paul Vieille au Deffend, près de Mouchamps. Le programme est chargé. Une moitié de la classe suit Paul Vieille, l'exploitant. «Expliquer aux enfants les cycles de la nature, leur faire comprendre qu'il existe des pratiques qui permettent d'en tirer le meilleur parti tout en la respectant est pour moi un plaisir et un devoir», explique-t-il. À sa suite, les élèves découvrent l'étable, la fromagerie, les granges. «Sécher le foin au moyen de panneaux solaires installés sur le toit d'une grange permet de conserver toutes ses saveurs, ses odeurs et son appétence», explique le guide qui en profite pour dire quelques mots sur les énergies renouvelables. «Chacune de ces visites est unique, avoue Paul Vieille. Suivant les questions et les intérêts des

enfants, je développe des aspects différents. Aujourd'hui j'ai insisté sur les avantages de laisser cohabiter les différentes variétés de plantes. Pourquoi, s'entêter à faire disparaître le pourpier qui pousse naturellement auprès des pieds de tomates, alors que dans une salade il relève le goût de ces dernières ?» La deuxième partie de l'après-midi se passe sous un auvent au milieu des meules de foin. Ici, Alexandra Tessier, animatrice du GAB 85 apporte des renseignements plus théoriques sur les particularités et les enjeux de l'agriculture biologique. Tandis que des animatrices de l'Institut de la Qualité de l'Aliment donnent les principes et les avantages d'une alimentation saine et équilibrée, et en particulier de la valeur énergétique du goûter.

Manger équilibré

La séance se termine d'ailleurs par un goûter 100% bio et équilibré et la dégustation de produits vendéens issus de l'agriculture biologique. «C'est décidé, déclare Camille, maintenant je mangerai équilibré et bio.» «Quelques fois, on croit que c'est plus cher et plus compliqué de manger équilibré, renchérit Mélanie. C'est faux. C'est très simple de remplacer de temps en temps les pizzas par un bon morceau de viande et des légumes.» «La prochaine fois, il faudra que ça dure au moins une journée, lance Simon, enthousiasmé par cet après-midi.» Message à faire passer au Conseil Général des jeunes, organisateur de ces visites qui se dérouleront jusqu'au printemps 2007 dans différentes fermes biologiques de Vendée. «Permettre aux enfants de découvrir ce qu'est l'agriculture, le respect de la nature. Leur donner l'occasion de suivre durant quelques heures un agriculteur dans ses tâches quotidiennes. Leur inculquer les principes d'une alimentation équilibrée, voici les enjeux de ces visites qui rencontrent un véritable succès», explique Véronique Besse. Plus de 2 000 élèves de 83 classes sont déjà inscrits.»



Robert Caquineau, président de la Fédération de Vendée de la coordination rurale

«Pour une agriculture raisonnable plutôt qu'une agriculture raisonnée»



Robert Caquineau est le président de la Coordination Rurale de Vendée. Il revient sur les thèmes abordés lors du congrès et sur les enjeux auxquels est actuellement confrontée l'agriculture.

Le Journal de la Vendée : Pourquoi avoir choisi la Vendée pour tenir ce congrès national ?

Robert Caquineau : Il y a à cela deux raisons : la première, c'est l'agriculture vendéenne, qui s'appuie sur trois régions fortes : les marais, la plaine et le bocage, avec un dynamisme exemplaire, par exemple dans la gestion des prairies en zone humide. Ensuite, parce que la Coordination Rurale est très bien implantée dans le Grand Ouest.

Au cours du congrès, le thème de l'exception agricole a été évoqué. De quoi s'agit-il ?

R.C. : Nous avons toujours prôné la préférence communautaire, le rejet de la culture à grande échelle des OGM et la sortie de l'agriculture du champ de compétences de l'OMC. Nous ne faisons pas un métier comme les autres, nous ne produisons pas des produits comme les autres. En France et en Eu-

rope, il y a des contraintes que les autres pays n'ont pas, notamment en terme de traçabilité. Reconnaître l'exception agricole, c'est reconnaître et protéger la spécificité des produits agricoles. Dans cette optique, nous demandons la création d'une TVA sociale, qui frapperait les produits importés et permettrait à notre agriculture de redevenir compétitive.

Qu'en est-il de la place des agriculteurs dans la société ?

R.C. : Il faut leur rendre toute leur dignité, arrêter de les prendre pour des pollueurs, et les associer aux décisions prises par les pouvoirs politiques. Ce sont eux qui connaissent le mieux le monde agricole ! Notre métier est de nourrir les hommes, c'est capital. Nous sommes des gens responsables. Nous ne voulons pas entendre parler d'agriculture raisonnée mais d'agriculture raisonnable. C'est ça que nous savons faire !

Tribunes des Groupes de l'Assemblée Départementale

Union pour la Majorité Départementale

Personnes âgées : une solidarité très concrète, au quotidien

Il y a trois ans, le Conseil Général revoyait de fond en comble son programme d'aide aux personnes âgées. Plus d'une trentaine de mesures ont été prises à cette occasion, au terme d'une très large concertation menée avec tous les professionnels dans ce domaine, ainsi que les associations d'aides aux personnes. L'objectif principal était d'améliorer l'accompagnement de nos aînés, en leur proposant des solutions qui soient le plus possible adaptées à chaque cas personnel. Pour cela, ces mesures sont sans cesse réadaptées en fonctions des nouveaux besoins observés sur le terrain. L'accent a notamment été mis sur le maintien à domicile, qui, les progrès de la médecine aidant, est de plus en plus souhaité par les personnes âgées. Grâce à la mise en place d'actions très concrètes, comme les chèques taxis (1 000 personnes en ont bénéficié en 2006), le portage de repas à domicile (en 2008, 1 400 valisettes thermiques seront au total distribuées quotidiennement) ou encore l'amélioration des logements, 85% des Vendéens de 75 ans et plus peuvent continuer à vivre chez eux, près de leurs repères et de leurs proches. Cependant, l'âge et la maladie rendent parfois le maintien à domicile impossible. C'est pourquoi le Conseil Général a engagé un vaste programme de construction de foyers d'accueil à taille humaine, dont la plupart ont moins de 25 places. Ceux-ci sont, notamment, implantés dans les petites communes de moins de 2 000 habitants, toujours afin d'éviter le déracinement des personnes âgées dans des grandes structures froides et anonymes, loin de leur environnement habituel. D'importants efforts sont d'ailleurs menés pour médicaliser ces foyers, afin d'améliorer plus encore les soins apportés aux résidents. Par ailleurs, le Conseil Général innove en direction des nouvelles maladies, du type Alzheimer. Des formations pour les familles et les personnels soignants sont notamment dispensées, qui permettent de détecter et de mieux traiter ces troubles délicats. Les Cantous, petites unités spécialisées dans ce domaine, ne cessent à cet égard de s'étendre partout en Vendée. En 2003, on comptait ainsi 141 places d'accueil de ce type dans le département. Il y en aura en 2008 plus de 330.

Le Groupe des élus socialistes et républicains

Les départements doivent se donner les moyens pour répondre aux besoins des personnes âgées pour les années à venir

En 2005, le Commissariat Général au Plan a évalué les besoins pour assurer la prise en charge des personnes âgées et dépendantes d'ici 2025. Cette prise en charge constitue l'un des défis majeurs pour notre société de demain... 40 000 places sont à prévoir d'ici 2010 en France. Elles ne seront pas toutes en maison de retraite. Le maintien à domicile correspondant mieux aux souhaits des personnes âgées et de leurs proches, option qui présente aussi l'avantage d'être moins coûteuse pour les dépenses publiques. Il faudrait poursuivre et développer les services à la personne et les soins gérés par les départements, assurer la formation professionnelle, mettre en place des accueils de jour et de l'hébergement temporaire dans les établissements. D'autres questions se posent : quel est le bon taux d'encadrement dans les maisons de retraite comme l'a soulevé la commission Le Boulter ? En France, actuellement, 1/3 des 402 000 places en établissement sont à rénover (chambres trop petites, normes de sécurité défaillantes, défauts d'équipements...). La Vendée détient l'indice de vieillissement le plus élevé de la Région. Notre Département étant attractif pour les personnes âgées, pourquoi le Conseil Général ne s'inspirerait-il pas de l'exemple du Bas Rhin qui a lancé un Observatoire Gérontologique dans le cadre de son plan d'action 2004-2008, alimenté par un grand nombre de partenaires, en vue de mettre en lumière les besoins (évolution de l'isolement, manque de services d'aides à domicile, par exemple). Un N° vert centralisateur des demandes serait un premier pas facile à réaliser, qui faciliterait les démarches jugées trop complexes, y compris par les proches des personnes âgées concernées, et permettrait aussi d'améliorer le retour à domicile après une hospitalisation, celui-ci ne s'effectuant pas toujours dans les meilleures conditions... Autre défi celui de la maladie d'Alzheimer (elle toucherait actuellement 3000 personnes en Vendée) qui pose la question du financement de la solidarité familiale. Cette aide sous une forme ou une autre n'est pas reconnue à sa juste valeur comme cela se pratique dans plusieurs pays européens où des subventions importantes sont versées aux aidants (dont aides à domicile et accueils temporaires de jour très développés). Le Conseil Général se voulant à la pointe, pourquoi ne pas mettre ces actions en place, la Vendée faisant piètre figure avec ses 240 places existantes et celles en projet (345) par rapport à l'enjeu ! Enfin, espérons que l'étude faite par le collectif «Combattre la solitude» sera relayée et permettra de mettre en place des actions innovantes, sans oublier en cette période de fêtes de fin d'années ce qui relève de notre responsabilité à tous, à savoir, la solidarité familiale, et le lien intergénérationnel.

SANTÉ - L'association SIEL Bleu agit dans toute la Vendée Quand la gymnastique facilite la vie des personnes âgées et dépendantes motrices

Lundi, début de matinée. Dans le foyer d'accueil Les Cordeliers, à Olonne-sur-Mer, un petit groupe de personnes âgées se livre à des exercices un peu particuliers. Les éclats de rire fusent, l'atmosphère est décontractée, même si toutes n'arrivent pas à reproduire les mouvements demandés. Au centre du groupe, Margot Mainguet, coordinatrice départementale de l'association SIEL Bleu, dirige la séance hebdomadaire de gymnastique.

«Allez, on joint les mains, et on étire ! Un, deux, trois, quatre et cinq, on relâche et on souffle.» Au milieu de quelques pensionnaires du foyer d'accueil Les Cordeliers, à Olonne-sur-Mer, Margot Mainguet montre l'exemple. Autour d'elle, les retraitées imitent ses gestes : c'est l'heure de la séance hebdomadaire de gymnastique. Celle là se fait sur chaise : les participants n'auraient pas la force de rester debout une heure durant. C'est l'association SIEL Bleu qui s'occupe d'animer, dans l'ensemble du département, ces cours pas comme les autres. «Notre objectif est triple, explique Margot, animatrice et coordinatrice départementale de SIEL Bleu. Tout d'abord, nous travaillons à préserver l'autonomie des personnes dans les gestes de la vie quotidienne. Nous contribuons ensuite à

les mettre en confiance : elles voient qu'elles peuvent progresser aussi sur le plan physique. Enfin, ces séances de gym ont une dimension sociale : elles permettent aux pensionnaires d'une même maison d'échanger et d'entretenir une relation amicale.» Effectivement, pendant les premiers étirements, les rires fusent. Quand l'une des participantes parvient à faire un exercice qui en temps normal lui pose problème, les autres applaudissent. Mais comment de simples petits exercices permettent aux personnes âgées d'avoir une véritable autonomie ? «C'est très simple : l'exercice physique permet une meilleure mobilité, reprend Margot Mainguet. Plus de souplesse dans les bras permettent de s'habiller tout seul, sans avoir par exemple de problème pour attraper une manche de gilet.»

Prévenir les chutes

Les applications sont parfois déroutantes, à l'instar de cette grand-mère non voyante, qui avec la gym parvient à développer ses autres sens. «Ça fait du bien», sourit une des participantes. Une autre explique, dans un éclat de rire : «J'ai des problèmes aux clavicules. Quand je ne peux pas faire un exercice, je n'essaie pas. Mais quand je peux, je le fais à fond.» Et en effet, son



Pour les retraités, la gym avec Margot est à la fois un exercice utile et un moment de détente.

enthousiasme est visible... et communicatif ! Chaque semaine, à date fixe, les séances commencent. Il y a d'abord l'échauffement, pour chauffer les articulations et éviter l'arthrose et les douleurs. Ensuite, on se livre à de petits exercices présentés sous forme de jeux, pour augmenter le tonus musculaire et la souplesse. «La dimension ludique est très importante, reprend Margot. On en profite pour faire travailler la mémoire, en jouant avec les prénoms : nous nous occupons de la personne dans sa

globalité.» Pas question cependant de remplacer le kiné. Les deux métiers sont différents : la kinésithérapie répare les organismes, la gymnastique les entretient, les affine. «Notre association est également très impliquée dans la prévention des chutes, qui pour les personnes âgées entraînent souvent des complications. Avec ces exercices, en cas de faux pas, le corps encaisse mieux le choc, la personne peut se relever seule.» Seul problème : la gymnastique n'a pas souvent bonne

presse dans les mentalités des retraités, comme en témoigne cette réflexion pleine d'humour d'un pensionnaire des Cordeliers : «Je suis un adepte de la chaise longue, pas de la gym sur chaise.» On est pourtant loin des images de cours d'aérobic : il s'agit juste de réhabituer le corps à effectuer certains mouvements, d'entretenir les muscles et d'améliorer la souplesse. Le programme est adapté en fonction des capacités de chacun : il y a la gym sur chaise, les ateliers mobilité/équilibre ou encore la gymnastique spécialisée pour les personnes désorientées. «Tous les animateurs ont un niveau de licence STAPS (Sciences et Techniques des Activités Physiques et Sportives) avec l'option activités physiques adaptées. Ensuite, il y a une formation continue, pour être certains que les animateurs sauront proposer des exercices correspondant à chaque situation.» Présente en Vendée depuis 2001, l'association a déjà dispensé ses services à des centaines de personnes. Toutes ont pu retrouver une certaine fraîcheur physique tout en passant de bons moments. «Mais il ne faut pas s'arrêter là, conclut Margot. Nous pouvons rendre service à encore beaucoup d'autres personnes.» Avis aux amateurs !

■ Renseignements : 02 51 95 68 40 ou www.sielbleu.org

SOCIAL - Allo Écoute Parents Un numéro pour venir en aide aux parents

nancé depuis 2 ans par le Conseil Général permet à de nombreux parents de dialoguer et de recevoir des conseils à propos de leurs enfants auprès de professionnels. Quel que soit l'âge des enfants, (des bébés aux plus âgés), quelles que soient les difficultés rencontrées, (problèmes de sommeil, entrée à l'école, garde parentale, scolarité, agressivité ou conduites à risques des adolescents...), les parents sont entendus de façon anonyme, rassurés, conseillés et orientés. À la fin de l'échange, les parents appellent témoignent de leur satisfaction d'avoir été écoutés. Ces appels permettent à beaucoup d'entre eux de retrouver l'énergie nécessaire pour affronter et chercher à résoudre les situations difficiles.

■ Allo Écoute parents : 02 51 44 30 50
Permanences : le lundi de 11h à 14h, le mercredi de 9h à 12h, et le vendredi de 14h à 17h

CANCER - Victoires de la Médecine Le professeur Richard primé

Le professeur Stéphane Richard a été primé aux Victoires de la Médecine, le 23 novembre dernier à Paris. Ce prix récompense le travail de ce vendéen d'origine -il est né et a passé toute sa jeunesse à La Roche-sur-Yon- et de toute son équipe sur la maladie de Von Hippel-Lindau (VHL), une affection héréditaire à l'origine de nombreux cancers de la rétine, des reins, des surrénales et du pancréas. Après une dizaine d'années de recherches sur le gène VHL, menées grâce notamment à l'aide du Conseil Général de la Vendée, il a réussi à mettre au point une thérapeutique pour asphyxier les tumeurs qui résultent de cette affection. «Les

patients n'y ont pas encore accès, mais un essai clinique est prévu», a expliqué le professeur, qui dirige le laboratoire génétique oncologique de l'hôpital de Villejuif, en région parisienne.



SANTÉ - L'INVS publie un rapport éloquent Les incinérateurs augmentent les risques de cancer

L'incinération présente des risques réels pour la santé humaine. C'est en tout cas ce que démontre l'Institut National de Veille Sanitaire (INVS), qui a publié à la fin du mois de novembre un rapport dans lequel est expliqué que l'exposition aux fumées d'incinérateurs d'ordures ménagères accroît le risque de développer un cancer, notamment du sein et du foie. Ce rapport conforte le choix de l'assemblée départementale, qui avait rejeté, dans son plan départemental des déchets ménagers adopté en septembre, toute implantation d'incinérateur en Vendée. «Les conclusions de l'institut confirment que nous avons pris la bonne décision», a déclaré Joël Sarlot,

vice-président du Conseil Général. Contrairement à ce que les nostalgiques de l'incinérateur semblent regretter encore aujourd'hui en Vendée, il est démontré que cette solution représente un danger sanitaire. Nous espérons que ces nouveaux éléments scientifiques feront changer les avis du côté de Benet et de Coulon» Pour rappel, le plan départemental d'élimination des déchets ménagers met l'accent sur le civisme écologique des Vendéens, avec un effort particulier sur la réduction des déchets à la source et le tri. Seuls sont enfouis des déchets ultimes, dépouillés de toute matière organique après leur passage par une unité de tri mécano-biologique.

3 000 nouveaux logements sociaux dans les cinq ans

En Vendée, la construction individuelle connaît un boom retentissant, avec sur ces cinq dernières années une augmentation de 60% des permis de construire. Pour aider les ménages à faibles revenus à se loger également dans de bonnes conditions, 3 000 logements sociaux seront par ailleurs construits dans les cinq ans, par les HLM et Vendée Logement. Cependant, la hausse des prix du foncier qui résulte de l'attractivité vendéenne peut être un frein à ces constructions sociales. C'est pourquoi le Conseil Général projette de créer un établissement foncier départemental, qui permettrait de réserver des terrains pour des opérations d'intérêt collectif. Cette proposition est actuellement à l'étude au Conseil d'Etat.

SÉCURITÉ - Pour rendre plus efficace la lutte contre la délinquance Une assistante sociale chez les gendarmes

Depuis le mois d'octobre, la gendarmerie de la Roche-sur-Yon bénéficie des services d'une assistante sociale. En deux mois, 110 affaires lui ont été rapportées.

«Aujourd'hui, 40% des affaires que nous traitons appartiennent au domaine du social», explique le Lieutenant-Colonel Philippe Reul, commandant du groupement de gendarmerie départemental. Or, nous manquons d'outils, de temps et de formation pour répondre de façon adaptée à chacune des situations de détresse sociale auxquelles nous faisons face.» À partir de ce constat est née une collaboration entre la Gendarmerie et le Conseil Général. Collaboration concrétisée depuis quelques mois par la mise en place de la permanence d'une assistante sociale. Ainsi, depuis le début du mois d'octobre, Isabelle Poux, se rend deux après-midis par semaine dans les locaux de la



Véronique Besse, Christian Decharrière et le Lieutenant-Colonel Philippe Reul.

gendarmerie pour orienter vers des services sociaux adaptés les cas de détresse sociale détectés par la Gendarmerie.

Une collaboration efficace

«Depuis le mois d'octobre, j'ai traité 110 situations, explique Isabelle Poux. La moitié n'était pas connue des services sociaux du département. Une partie de l'autre moitié nous a permis d'approfondir des situations

que nous connaissions déjà.» «La collaboration avec nos services sociaux et la gendarmerie est excellente, précise Véronique Besse, Conseiller Général. Cette action permet de servir au mieux l'intérêt général et d'assurer la tranquillité sociale en permettant à la gendarmerie de concentrer son action sur la lutte contre la délinquance... Bien entendu, la clé du succès de cette collaboration est qu'aucun des deux services n'empiète sur les missions de l'autre.»

À PARTIR DU 18 DÉCEMBRE Noël dans les sites départementaux

Le Secret de l'étoile au haras



Les réjouissances se poursuivent dans les sites départementaux qui vous donnent rendez-vous sans plus attendre dans les Abbayes, à La Chabotterie ou au haras de La Roche-sur-Yon. Il est encore temps pour vous de découvrir le spectacle *Anno Domini* qui est joué en extérieur à Maillezais ou encore le concert de la Maîtrise des Pays de la Loire et les premières éditions du spectacle *Le Secret de l'Etoile* présenté au haras de La Roche-sur-Yon. Vous découvrirez l'histoire du conte en musique créé le soir de Noël par quatre pauvres matelots et narrant l'histoire d'un enfant qui se met à suivre une étoile filante, croyant que celle-ci va combler son désir. À suivre le programme des différentes animations.

• **Abbaye du sud Vendée :**
- Maillezais : *Anno Domini*, les 18 et 19 décembre à 17h45 et 19h.
■ Tarif : 5€
Renseignements : 02 51 87 22 80



• **Logis de La Chabotterie :**
- Ateliers créatifs : mercredi 20 décembre, pour les enfants de 6 à 11 ans.
■ Tarif unique : 3€ par jour
Inscriptions et renseignements : 02 51 43 31 01

• **Haras de La Roche-sur-Yon :**
- Site décoré et mis en lumière, ouvert au public le 20 décembre puis du 23 décembre au 7 janvier.
Au programme : promenades à poneys et en voitures hippomobiles du XIX^e siècle, exposition d'arts forains. De 14h à 19h.

Entrée gratuite

- Concert de la Maîtrise des Pays de la Loire mercredi 20 décembre : 17h30, spectacle de Noël chanté et dansé : *Esirtiam**
et à 19h, concert de musique sacrée : *L'annonce à Marie**.
■ Tarifs : 10€, 7€, gratuit jusqu'à 7ans.

- Conte musical : *Le secret de l'Etoile** vendredi 22 et samedi 23 décembre à 17h30 et à 19h.
■ Tarifs : 10€, 7€, gratuit jusqu'à 7ans.

* À l'issue des spectacles, un goûter est servi au public.

Renseignements : 02 51 37 48 48



JUSQU'AU 17 JANVIER Cédéthèque de Montaigu

Trois expositions prolongent la fête

«Les crèches dans le monde», «la fève de l'Antiquité de nos jours» et «la représentation de la Nativité dans l'art» sont les expositions proposées par la cédéthèque de Montaigu jusqu'au 17 janvier. La première exposition vous présente vingt crèches en terre cuite, bois, bronze ou argile issues des cinq continents. Vous pourrez découvrir, grâce à la seconde expo, des coffrets remplis de fèves, 998 au total, évoquant notamment la tradition culinaire avec des fèves en forme de pain, la mythologie avec les travaux d'Hercule mais aussi les premières

fèves ou des personnages inspirés par le cinéma d'animation (Bonne Nuit les Petits). Enfin, l'exposition sur la Nativité est consacrée à l'Adoration des bergers et des mages dans la peinture italienne de la Renaissance. Différents panneaux vous plongeront dans l'art italien marqué notamment par les œuvres de Giotto ou Bronzino. À noter que ces trois expositions font partie du programme Noël ! Noël ! proposé par les cédéthèques en cette fin année.

■ Renseignements : 02 51 06 43 43



MERCREDI 20 DÉCEMBRE La Citadelle à l'île d'Yeu

Petit Jean chez les dauphins

Formée par la compagnie «Pomme d'or» à Angers, spécialisée dans le théâtre d'ombres, de marionnettes et de lumières, la compagnie «Jambes de lune» a posé l'ancre depuis quelques années à Châteauneuf. Leur spectacle, «Petit Jean chez les dauphins» qui a été joué devant plus de 150 000 spectateurs dans l'Hexagone et les départements d'outre-mer, entraîne les enfants dans un monde de rêves et de poésie. Les enfants feront connaissance avec Petit Jean qui, transformé en dauphin, découvrir un monde sous-marin peuplé de

mille et une merveilles : étoiles de mer, pieuvres, oursins, crabes... Vous pouvez plonger sans plus attendre dans ces splendeurs océanes en assistant à l'une de deux représentations données le mercredi 20 décembre prochain à l'île d'Yeu. La nouvelle salle de La Citadelle, la salle 3, vous propose en effet ce jour-là deux séances, l'une à 16h et l'autre à 17h. Le spectacle dure une demi-heure et s'adresse à un public âgé de 1 à 6 ans.

■ Tarif unique : 2€.
Renseignements : 02 51 35 42 91

EXPOSITION PERMANENTE Les Clouzeaux

Hang'art vous ouvre ses portes

Aux Clouzeaux, Hang'Art présente en permanence les œuvres de sept artisans. Il est possible d'y acheter leurs créations aux prix directs d'ateliers : les peintures sur toile de jute de Grégory Danguillaume, les peintures sur tissu, vêtements et accessoires de Magali Mathe, les sculptures sur bois de Séverine et Jean-Pascal Najean, les bijoux ethniques en graines exotiques de Romuald Page, les cadres et pêle-mêle d'Audrey Préclin, les poteries raku de Yohann Ratier et les créations en bois tournés d'André Michel Vion. D'autre part, chaque trimestre, Hang'Art expose les œuvres d'un ou plusieurs invités.

■ **Ouverture :**
mardi, mercredi, vendredi de 14h à 18h
samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30
dimanche de 10h à 12h30

Visite gratuite
11, rue de la Grenouillère
Renseignements : 02 51 40 34 12



À PARTIR DU 18 DÉCEMBRE Concours de photos

«Ports, pêche et pêcheurs»

À l'occasion de la fête de la nature, organisée le 15 avril, l'ecomusée du marais Breton Vendéen organise un concours de photo autour du thème «Ports, pêche et pêcheurs». Les participants devront présenter des photographies représentant des activités portuaires ou des portraits de pêcheurs. Ces photographies seront prises dans un espace géographique bien défini : entre le Port du Collet (Bourgneuf en Retz) et Saint-Gilles-Croix-de-Vie, sur l'île d'Yeu ou l'île de Noirmoutier. Du 3 au 15 avril, un jury de professionnels désignera les lauréats, mais, dès à présent, les chasseurs d'images peuvent partir à la recherche du cliché rare.

■ Renseignements :
Ecomusée du marais Breton Vendéen - le Daviaud - 85 550 La Barre de Monts

Tél : 02 51 93 84 84
Fax : 02 51 49 26 70
info@ecomusee-ledaviaud.com



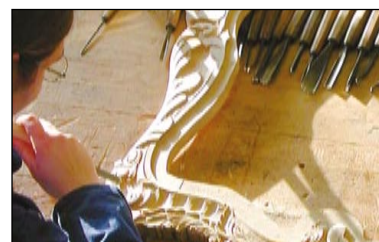
À PARTIR DU 18 DÉCEMBRE Pouzauges

Coup de pouce aux jeunes talents

Vous faites de la peinture ? de la sculpture ? de la photo ? des montages ? Vous rêvez d'exposer vos œuvres pour la première fois dans une vraie galerie d'art ? Pouzauges vous offre cette possibilité. Après le succès de la première édition de la Quinzaine des Jeunes Talents, la Ville de Pouzauges renouvellera cet événement en juin 2007. Pour remporter le prix du Meilleur Jeune Talent 2006 et donner un coup de pouce à votre carrière artistique, demandez dès maintenant un dossier de candidature auprès du service culturel de la Mairie. Vous suivrez peut-être la voie de Marie Nauleau (1^{er} prix 2006 - Vendée), d'Alexandre Cianco (2^e prix 2006 - Loire-Atlantique) ou encore de Pierre Denis (3^e prix 2006 - Maine et

Loire). Il suffit pour cela d'être né entre le 01/06/1982 et le 30/06/1991 et de n'avoir jamais exposé ne serait-ce qu'une de vos œuvres.

■ **Contact :**
Mairie - BP 247 - 85702 Pouzauges Cedex - 02 51 57 01 37 ou
mairie@pouzauges.com



JUSQU'À LA FIN DÉCEMBRE

«Chez nous il y a cinquante ans»

Jusqu'à la fin du mois de décembre la bibliothèque de Menomblet ouvre ses portes à une exposition de photos, «Chez nous il y a cinquante ans». Les visiteurs y retrouveront ou découvriront tous les métiers qui entre les années 40 et 60 animaient le village, la lavandière, la fileuse, la modiste, le tisserand, le charbon, le forgeron, le carrier et encore bien d'autres qui aujourd'hui ont disparu. Une excellente occasion de découvrir ou de se souvenir de la réalité de la vie du village au temps de nos parents et grands-parents !

■ Bibliothèque de Menomblet
rue de Bel-Air
Ouverture : le mardi de 16h à 18h et le samedi de 10h à 12h

JUSQU'AU 31 MARS Historial de la Vendée
La mer pour mémoire



Laissez-vous séduire par l'exposition itinérante La mer pour mémoire - Archéologie sous-marine des épaves Atlantiques qui fait escale à l'Historial jusqu'au 15 avril 2007. Les 500m² d'exposition temporaire du grand musée de la Vendée vous permettront ainsi de percer les secrets enfouis à vingt mille lieux sous les mers depuis parfois de longs siècles. Quatre cents mètres carré de la salle d'expositions temporaires ont en effet été réquisitionnés pour exposer ses joyaux sauvés des eaux : instruments de navigation, canons, trésors, flacons de parfum, chaussures, jeux de dés... Huit espaces thématiques (traces de naufrage, la vie à bord, espace sous-marin...) vous dévoilent mille

et une splendeurs océanes. Aux côtés de cette très belle exposition, un espace de 100m² sera ré-

servé à l'archéologie sous-marine en Vendée. Une épave du vaisseau anglais Maudstone, qui au XVIII^e siècle fit naufrage au nord de l'île de Noirmoutier, sera reconstituée. On y entrera par une brèche pour assister à la diffusion d'un film permettant d'identifier les différentes étapes de l'archéologie : fouilles, analyse en laboratoire, recherches historiques... Le court métrage s'appuiera sur les fouilles réalisées sur le plateau des Barges aux Sables d'Olonne et filmées par l'Association Vendéenne de Vidéo et d'Archéologie Sous-marine (AVVAS).

■ Renseignements : 02 51 47 61 61 ou www.vendee.fr
Ouverture : de 10h à 18h du 1^{er} octobre au 31 mars (sauf les lundis)
Tarifs : compris dans l'entrée à l'Historial (8€, 5€ -25 ans et demandeurs d'emploi, gratuit -18 ans)

Des contes pour les enfants

Pendant les vacances de Noël, l'Historial de la Vendée, aux Lucs-sur-Boulogne, a décidé de choyer les enfants de 7 à 12 ans, en leur offrant un moment convivial à partager avec leurs parents ou seuls, si les parents désirent visiter les différents espaces du musée. Les samedis 23 et 30 décembre et le mercredi 27 décembre, un conteur leur racontera des histoires sur des thèmes qui vont de la fée Mélusine aux sapins de Noël, en passant bien évidemment par un conte de Grimm. Aux jours prévus, quatre contes seront proposés aux enfants à 11h30, 15h, 16h et 17h15. Un goûter sera également organisé dans le grand hall de l'Historial à 16h30.

■ Tarif : 8€ pour les parents (prix de la visite), gratuit pour les enfants
Les 23, 27 et 30 décembre
Renseignements : 02 51 47 61 61

SAMEDI 23 DÉCEMBRE Trophée sud Vendée
Chaix : un dernier cyclo-cross avant Noël

Les amateurs de cyclo-cross de haut niveau apprécieront les plateaux de la 2^e édition du Trophée sud Vendée Chaix de cyclo-cross. À partir de 13 heures le samedi 23 décembre, ils pourront en effet applaudir les sélections régionales qualifiées pour les prochains championnats de France début janvier. Il s'agira également de la dernière sortie avant les fêtes de fin d'année du Fontenaysien Matthieu Claude, de la formation Bouygues Telecom.



■ Renseignements : 02 51 51 88 20

LES 6 ET 7 JANVIER Vairé
Championnat départemental de cross

La ferme équestre de la Brissonnière, à Vairé, va prolonger un peu l'esprit des fêtes de fin d'année à l'occasion du championnat départemental de cross. Si les courses sont prévues le dimanche à partir de midi, les curieux pourront dès le samedi profiter d'un marché à la ferme, ouvert de 11h à 18h, avant un repas fermier-dansant. Le marché sera reconduit di-

manche aux mêmes heures. Pour la partie sportive, le départ de la première course sera donné à midi. Ces épreuves sont ouvertes aux licenciés FFA compétitions et loisirs qui se seront inscrits avant le mardi 2 janvier.

■ Renseignements : 02 51 44 27 16
Réservations pour le dîner du samedi soir : 02 51 33 71 79



MERCREDI 27 DÉCEMBRE 17^e tournoi Mozaïc de La Roche-sur-Yon
Rendez-vous des footballeurs en herbe

Le mercredi 27 décembre, plus de 1 000 footballeurs en herbe sont attendus à La Roche-sur-Yon à l'occasion du 17^e Tournoi Mozaïc de football en salle organisé par La Roche Vendée Football. La compétition habituellement ouverte aux jeunes de 7 à 13 ans, laissera une place, cette année, à une dizaine d'équipes de niveau fédéral, c'est-à-dire les jeunes âgés de 14 ans.

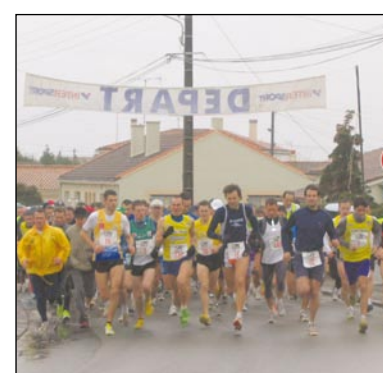
Les 110 équipes participantes, venues de Vendée, mais aussi du Maine-et-Loire et de Loire-Atlantique, s'affronteront le matin à partir de 9h. Les finales démarreront dans l'après-midi à partir de 16h dans le hall n°1 des Oudairies. La centaine de bénévoles se prépare à accueillir près de 2 000 spectateurs qui pourront apprécier la qualité des matchs des joueurs en

herbe. Entre les différentes rencontres des phases finales, des jeux d'adresse et de précision ainsi que des animations organisées par le club de twirling de La Roche-sur-Yon seront proposées aux jeunes et aux adultes.

■ Renseignements :
La Roche Vendée Football
02 51 37 30 66

SAMEDI 30 DÉCEMBRE Moutiers-les-Mauxfaits
Corrida pédestre : que la fête continue

Esprit festif et bonne humeur : voilà les caractéristiques des courses qui, sur le calendrier, sont situées en période de fêtes de fin d'année. On les appelle donc les corridas pédestres. Celle de Moutiers-les-Mauxfaits se déroulera cette année le samedi 30 décembre en centre-ville. La première course partira à 14h et verra benjamins et minimes se départager sur un parcours de 2 060 mètres. Ils seront suivis par les poussins et les écoles d'athlétisme à 14h15, qui auront 960 mètres pour se départa-



ger. Place ensuite aux deux grandes courses, pour les cadets et les adultes : 4 752 mètres à 14h45 et le 10 000 mètres de 15h45, qui compte pour le challenge Vendée. Pour chaque course, les inscriptions sont ouvertes jusqu'à 20 minutes avant le départ.

■ Renseignements : 02 52 98 99 83
Tarifs : gratuit pour les deux premières courses. Troisième course : 4€ (licenciés FFA : 3€), quatrième course : 6€ (licenciés FFA : 5€)

JUSQU'AU 23 DÉCEMBRE Piscine de La Tranche
L'art'aqua-splash vous attend !

Une eau à 32°, une activité praticable dès 2 ans, la réalisation d'une fresque géante de Noël sur plus de cinquante mètres : voilà l'étonnant programme proposé par le centre aquatique L'Auniscéane de La Tranche-sur-Mer pendant le mois de décembre. Vous pouvez encore participer à cette animation «l'art'aqua-splash» qui consiste à réaliser une fresque sur les baies vitrées de la piscine, sous l'œil avisé d'un artiste peintre. Il reste en effet deux dates pour mettre votre talent au profit de cette initiative originale et ludique : mercredi 20 décembre,

de 16h15 à 18h15 et samedi 23 décembre de 14h30 à 16h30 où tous les artistes ayant participé à la fresque sont invités à venir signer leur œuvre collective. Il va sans dire qu'à l'approche de Noël, une surprise attend les enfants ce jour-là... Dernier détail de taille : n'oubliez pas de venir en maillot de bain car, entre deux coups de pinceaux, vous aurez bien entendu tout le loisir de profiter de la piscine !

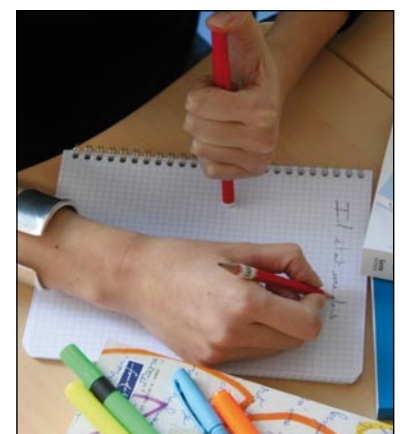
■ Tarif unique : 5€
Réservations :
02 51 30 33 96 ou 02 51 27 88 98

ART'AQUA-SPLASH
FRESQUE GÉANTE À LA PISCINE DE LA TRANCHE SUR MER
Expérience unique dans une eau à 32°
L'AUNISCÉANE Centre aquatique
Mercredis 6, 13 et 20 décembre de 16h15 à 18h15
Dimanches 10 et 17 décembre de 9h30 à 12h30
Samedi 23 décembre de 14h30 à 16h30
DE 2 À 102 ANS EN FAMILLE OU ENTRE AMIS
Tout le mois de décembre, participez à la réalisation de la fresque géante de Noël !!!
Réservation (tarif habituel) : Piscine 02 51 27 88 98 - Office de Tourisme 02 51 30 33 96

À PARTIR DU 18 DÉCEMBRE Treize-Septiers
Avis aux amateurs de fantômes !

La troisième édition du Prix Littéraire des Trois Provinces a sonné ! Cette année, les concurrents devront imaginer et résoudre une énigme policière en inventant la suite d'un texte de l'écrivain vendéen Jean-Claude Lumet. L'histoire raconte que le trésor de Treize-Septiers, gardé précieusement dans un coffre-fort de la mairie, vient d'être volé. Or, ce fameux trésor est le garant de la paix régnant en cette terre. Un mystérieux fantôme a laissé un message... Tous les habitants commencent à enquêter, mais pour connaître la suite, il va falloir attendre ! Alors, à vos crayons ! Ce concours est ouvert aux élèves du CE2 au CM2, aux collégiens, lycéens et, c'est une nouveauté, aux seniors. Il y aura trois lauréats par niveau. Pour vous procurer le début du texte de Jean-Claude Lumet et le règlement du concours : 02 51 41 52 82 ou 02 51 41 72 71. Les candi-

dates doivent faire parvenir leur texte avant le 13 février 2007 à : Prix Littéraire des Trois Provinces/10 rue de la cheverrière/85600 Treize-Septiers. La remise des prix aura lieu lors de la Foire Gastronomique qui commence le 31 mars 2007.



RÉTROSPECTIVE - Du PONT D'YEU au Wi-Fi

2006 : l'éphéméride des succès vendéens

Difficile d'enfermer l'année 2006 en une page... Avec de nombreuses ouvertures de routes, implantations d'entreprises, créations de spectacles, cette année aura été menée à un rythme soutenu. Au mois de juin, le magazine l'Express consacrait même notre département. À la question «Où vit on le mieux en France?» l'hebdomadaire répondait : «La Vendée n°1 pour les familles, n°2 pour les seniors et n°3 au général.» Fruit du hasard ? Pas du tout... Voici quelques grands événements de cette année qui rappellent que la réussite vendéenne se base sur des actions concrètes, ambitieuses et touchant à tous les domaines, du social à l'économie, de l'environnement à la culture.



Janvier

430 passagers vont de Fromentine à Yeux à bord du PONT D'YEU.



Février

Ouverture de la maison du handicap au Conseil Général.



Mars

Leader Price ouvre une immense plate-forme sur le Vendéopôle de Boufféré.



Avril

Succès du festival de la nature insolite aux Landes-Génusson.



Mai

Début des travaux du contournement sud de La Roche-sur-Yon.



Mai

Le plus grand parc paysager de Vendée est inauguré à Beauvay.



Juin

Le projet de Vendespace, avec 5 000 places assises, est dévoilé.



Juin

L'Historial fait la lumière sur 7 000 ans d'histoire de la Vendée.



Juin

Chantonay accueille les Championnats de France de cyclisme sur route.



Juillet

Le 500^e km de pistes cyclables est atteint.



Juillet

La Vendée se met au vert avec son plan Vendée Energie 2010.



Août

Le spectacle Equi Nox embrase le Haras et la ville de La Roche-sur-Yon.



Septembre

Les apiculteurs créent le conservatoire de l'abeille Noire de Vendée.



Septembre

L'année Verdun est conclue en grande pompe à Treize Septiers.



Septembre

Les élèves d'Edouard Herriot découvrent leur gymnase flambant neuf.



Octobre

Le nouveau plan départemental des déchets est lancé.



Novembre

63% des communes vendéennes rejettent la charte du Marais Poitevin et réclament un nouveau texte.



Décembre

La Vendée lance un nouveau programme pour devenir le premier département Wi-Fi de France.