

LE JOURNAL DE LA VENDEE

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

Neuf mois après son ouverture L'Historial a déjà conquis 50 000 visiteurs



50 000 visiteurs neuf mois à peine après son ouverture. Il aura fallu peu de temps à l'Historial pour rencontrer le succès, et devenir l'une des têtes de pont du tourisme culturel vendéen. Voilà

qui confirme l'intuition du Conseil Général : la culture est une activité populaire, pour peu que l'on sache faire découvrir sans ennuyer, mais aussi vulgariser sans caricaturer. C'est toute

la base du projet culturel mené en Vendée, sur les sites départementaux, à l'École Départementale du Patrimoine ou encore au Centre Vendéen de Recherches Historiques.

La Vendée distinguée au salon de l'agriculture

Le salon de l'agriculture qui se déroulait à Paris au début du mois a une fois de plus distingué l'excellence de l'agriculture vendéenne. Une excellence qui se traduit par la qualité des produits mais également par le recours, dans beaucoup d'exploitations, à des solutions innovantes dans le domaine de l'environnement.

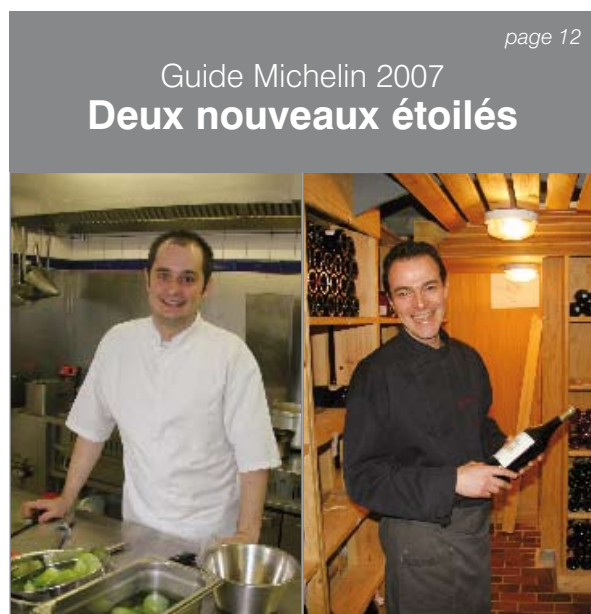
À LIRE

Dossier pages 6-7

- La journée vendéenne se taille un succès au salon
- Portrait de la maraîchine, la star du marais poitevin
- Production laitière : l'intérêt des filières courtes
- Les éleveurs vendéens de bovin font moisson de prix
- L'herbe à éléphant, nouveau carburant vert
- Philippe de Villiers : «La Vendée championne des produits labellisés»

SOMMAIRE

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



Vendée Globe 2008 AKENA dans la course

Page 2



Après une expérience concluante en 2004, tant sur les plans humain et sportif qu'économique, l'entreprise vendéenne AKENA a décidé d'avoir un bateau à ses propres couleurs lors du prochain Vendée Globe. À la barre, un jeune loup de mer plein d'ambition : Arnaud Boissière. De son côté, Raphaël Dinelli travaille sur un bateau à énergies propres.

Page 3

Volt'Air et ses deux-roues électriques Concilier déplacements et environnement

Jean-Pierre Le Goff est un passionné. De mécanique et d'environnement. Il a décidé de concilier ses deux passions en créant son entreprise de vente de vélos et scooters électriques. Idéal pour les petits trajets, ce mode de transport fiable et non polluant a le potentiel, grâce aux pistes cyclables et au civisme écologique vendéen, pour s'imposer dans le département.



Page 4

Adoption Priorité au bien de l'enfant



L'adoption répond à la fois aux besoins d'amour et de sécurité des enfants et à celui de paternité et de maternité des parents. Mais la priorité doit être l'intérêt de l'enfant. Aucune autre considération ne doit entrer en compte. Un point sur une procédure qui permet d'éviter toutes sortes de dérives.

Page 4

Urgences Le 18 accessible aux sourds

Un nouveau système destiné aux sourds et malentendants vient d'être mis en place au SDIS (Service Départemental d'Incendie et de Se-

cours) de Vendée. Il leur suffira de cocher une case sur un fax et de l'envoyer au 18. Une démarche à faire connaître.

Page 5

Musique Alice et Cécile Les nouvelles Andrews sisters

Soutenues et encouragées par les plus grands musiciens de jazz de France, Alice et Cécile, sœurs jumelles de Challans à l'harmonie des voix unique au monde, sortent fin mars leur premier album *All you need is a song*. À découvrir.



Page 4

Spectacle de Vendée Joël Suhubiette interprète Bach



L'un des plus grands génies de l'histoire de la musique, Jean-Sébastien Bach, interprété par le chœur Jacques Moderne et l'Ensemble des Folies françaises dirigés par l'un des plus grands chefs d'orchestre français contemporain, Joël Suhubiette. Voici le menu principal des Spectacles de Vendée du mois d'avril. À ne pas manquer.

VOILE - Un bateau aux couleurs de l'entreprise vendéenne AKENA : cap sur le Vendée Globe

On se souvient qu'en 2004, la participation d'AKENA au Vendée Globe avait été décidée au dernier moment. Pourtant, les retombées avaient été immenses pour l'entreprise vendéenne, et les souvenirs extraordinaires. Pour la prochaine édition de l'Everest des mers, le 1^{er} fabricant français de vérandas aura un bateau à ses couleurs.

«Notre première participation avait été opportune, sourit Christophe Chabot, directeur général d'AKENA. Ce fut une aventure formidable, avec des retombées économiques palpables. C'est pourquoi, pour le Vendée Globe 2008, nous avons décidé de nous lancer à l'avance dans un projet ambitieux.» Depuis deux ans, l'entreprise étudie le meilleur moyen de briller sur la plus mythique des courses au large et en solitaire. «Le projet est sportif : nous venons faire un résultat.» Le choix s'est porté sur un bateau qui a fait ses preuves : l'ancien Sodébo de Raphaël Dinelli, mis à l'eau pour la première fois en 1998 et réputé très fiable.

Des retombées importantes

À la barre, un jeune loup de mer encore inconnu du grand public, mais apprécié par ses pairs : Arnaud Boissière, âgé de 34 ans, habitué des places d'honneur depuis 1999. «Ce partenariat est, je l'espère, le début d'une belle aventure. Le projet est beau, j'ai des ambitions même si le



Christophe Chabot, directeur d'Akena et Arnaud Boissière : une même passion pour la voile.

plateau promet, l'an prochain, d'être très relevé.» Au-delà de l'aspect sportif, quelles sont les raisons qui ont poussé une entreprise comme AKENA à se lancer dans l'aventure ? «Le Vendée Globe est un événement suivi dans toute la France et dans le monde, reprend Christophe Chabot. Grâce à cette course, nous avons une visibilité importante auprès de nos clients et de nos futurs clients.» C'est bien de cela qu'il s'agit : d'ici à 2010, le 1^{er} fabricant français de

vérandas a prévu de se développer dans toute la France, à raison d'une implantation dans 10 nouveaux départements chaque année. «La notoriété apportée par le Vendée Globe est capitale. En 2004, les retombées avaient été bénéfiques en termes d'image comme en termes de chiffre d'affaires : les clients avaient fait le lien entre nous et le Vendée Globe.» Sans compter l'émulation au sein même de l'entreprise. Participer au Vendée Globe permet de mobiliser

l'ensemble des salariés autour d'un projet hors du commun. «Nous gardons tous un excellent souvenir de notre aventure avec Raphaël Dinelli en 2004. Cela avait créé une atmosphère particulière, c'était très sympa.» Sportive, économique, la participation d'AKENA et d'Arnaud Boissière serait incomplète sans la dimension humaine. Sur la voile noire du bateau sera dessiné un petit bonhomme proclamant cette phrase : «À chacun son Everest.» C'est le nom d'une as-

sociation de soutien aux enfants hospitalisés atteints d'une leucémie. Une cause à part dans le cœur d'Arnaud Boissière : il a lui-même contracté cette maladie à l'âge de 19 ans : «J'ai assisté au départ du 1^{er} Vendée Globe quand j'étais malade. Mon rêve était d'y participer. Aujourd'hui, je suis guéri et je fais le tour du monde. Avec l'association, je vais faire partager cette aventure aux enfants, pour leur donner de l'espoir et la force de réaliser leurs propres rêves.»

Raphaël Dinelli, ex-skipper d'Akena : «Je vais construire un bateau à énergies propres»

Raphaël Dinelli, le Vendée Globe se rapproche, où en êtes-vous ?

Je suis toujours dans la perspective de construire un bateau neuf. Ce n'était hélas pas possible avec AKENA, qui a dû faire face à beaucoup d'investissements. Le groupe a engagé Arnaud Boissière, un gars super. Je leur souhaite de réussir. De mon côté, je pars sur un concept original : un bateau à énergies propres. Cela fait plus d'un an que je travaille à convaincre des partenaires. C'est long, pas tous les jours facile, mais je vais y arriver.



Parlez-nous de ce futur bateau ?

J'ai deux passions : la voile et l'environnement. C'est dans mes gènes ! J'ai donc créé une fondation, Océan Vital, reconnue d'intérêt général. Le but sera de faire de la recherche, non pour réinventer les énergies renouvelables, mais pour en optimiser les applications. C'est de la recherche appliquée. En ce sens, le bateau sera un véritable laboratoire, pour mettre en pratique le travail des chercheurs. Le Vendée Globe, avec ce bateau, sera une occasion énorme de sensibiliser le public, et d'aider à un changement profond des comportements, tant privés que publics. Dans ce domaine, la France a beaucoup trop de retard.

ENVIRONNEMENT - 17^e signature d'un Contrat Environnement Rural Nouveau succès à Chantonnay



Bruno Retailleau et Gérard Villette entourés des maires du canton de Chantonnay.

Sept communes du canton de Chantonnay viennent de signer un Contrat Environnement Rural avec le Conseil Général. Au total, ce sont dix-huit actions qui sont mises en place sur le canton dont une engagée par la Communauté de communes. L'objectif est triple : renforcer le dynamisme des communes de moins de 3 000 habitants, accompagner les projets d'aménagement et

améliorer la qualité de vie en milieu rural. Quelques projets en détail :

1) Bournezeau : aménagement du plan d'eau de la lune, réalisation d'une boucle piétonne en périphérie du bourg...

2) Rochetrejouis : aménagement paysager d'un parking à côté de la mairie et déplacement du calvaire,

réalisation d'une passerelle dans le bourg...

3) St-Germain-de-Princay : réalisation d'un forage pour l'arrosage du terrain de sport...

4) St-Hilaire-le-Vouhis : rénovation du préau et aménagement paysager de l'école privée.

5) St-Prouant : aménagement de l'entrée d'agglomération et du parking du Chétif Pâtis...

6) St-Vincent-Sterlanges : effacement des réseaux électriques (rue Malvoisine et rue du puits).

7) Sigournais : rénovation de la façade de l'église

8) Communauté de Communes des Deux Lays : construction d'un bâtiment communautaire avec récupération des eaux de pluie, système de géothermie...

IQA - Boucherie charcuterie de Moutiers-les-Mauxfaits Le bien-être est «Près des côtes»

«Près des côtes» est le nom de la boucherie de Freddy Leclair qui s'est installé, il y a moins d'un an à Moutiers-les-Mauxfaits grâce au soutien de l'IQA (Institut de la Qualité de l'Aliment) du Conseil Général dans le cadre de l'aide à l'installation aux jeunes bouchers.

«Dernièrement, j'ai testé puis vendu du bœuf bourguignon, des poêlées de chou, de bœuf ou d'agneau mais aussi des rillettes de bœuf ! Les clients étaient d'ailleurs surpris d'apprendre que ça existe mais je suis pour le retour aux plats traditionnels», nous explique ce jour-là Freddy Leclair, boucher à Moutiers-les-Mauxfaits tout en continuant à découper une pièce de viande.

de. Si Freddy Leclair a accepté en avril 2006 de reprendre avec son épouse, l'unique boucherie existant à Moutiers et de faire déménager toute sa famille, c'est grâce notamment à l'action de l'IQA qui les a conseillés dans le cadre de l'aide à l'installation aux jeunes bouchers. «Il est habituel dans notre métier de n'acheter que 30 % d'une carcasse, nous dit-il, c'est-à-dire les plus beaux morceaux. Je défends l'idée qu'en achetant une demi-bête, comme on dit dans notre jargon, d'une part, on paie le même prix à 150 euros près et, d'autre part, on peut proposer encore de très beaux morceaux de viande. Ça s'appelle la valorisation de la carcasse.» En témoignent les morceaux qu'il est justement en train de

préparer en arrière-boutique. Et c'est le professionnalisme de Freddy (son coup d'œil face aux pièces de viande qu'il achète notamment), doublé d'une volonté de défendre un savoir-faire propre aux bouchers charcutiers français qui fait, semble-t-il, la différence.



CRA VENDÉE - Transmission réussie Ouest Construction Frigorifique assure son avenir

L'entreprise Ouest Construction Frigorifique à Sigournais était une des premières, dès 1960, à fabriquer des meubles réfrigérés. Bernard et Jean-Yves Boudaud, les petits-fils du fondateur ont cédé leur entreprise en décembre dernier à Guillaume Zanlorenzi. Une transmission d'entreprise réussie, grâce à l'association C.R.A Vendée (Cédants et Repreneurs d'Affaires) qui est à l'origine de la mise en relation entre cédants et repreneurs et au soutien de Vendée Expansion.

Créée en 1919, l'O.C.F. (Ouest Construction Frigorifique) de Sigournais a toujours fait preuve d'esprit d'innovation. En 1960, elle est une des premières à fabriquer des meubles réfrigérés. En 1984, elle se spécialise dans la conception de vitrines réfrigérées destinées aux métiers de bouche (boucherie, pâtisserie...) et aujourd'hui encore, O.C.F. reste la seule entreprise, employant plus de trente salariés, à être spécialisée dans ce domaine. En 2006, il était temps pour Bernard et Jean-Yves Boudaud, les petits-fils du fondateur, de céder leur entreprise. Ils font alors appel au C.R.A. qui les accompagne tout au long de leurs démarches. Puis, rapidement, le C.R.A met en relation et accompagne cédants et repreneurs. Bernard et Jean-Yves Boudaud rencontrent Guillaume Zanlorenzi, électromécanicien de formation. Cet ancien cadre et dirigeant de quarante et un ans a plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie derrière lui.

couvrir rapidement 100 % du territoire national et créer de nouveaux emplois, ce qui est chose faite puisque 4 salariés ont déjà rejoint son équipe depuis le début de l'année. Par ailleurs, O.C.F se verra décerner en avril prochain le «Trophée d'or de la qualité», reflet d'une transmission réussie dans un secteur industriel soumis à rude concurrence. L'association vendéenne C.R.A permet à la fois une bonne prise en main de la transmission d'entreprise tout en se souciant véritablement de la personne, cédant et repreneur. «C'est la bonne préparation de la transmission par les cédants, qui avaient anticipé depuis longtemps cette échéance, qui a fait que la reprise s'effectue dans de très bonnes conditions» a tenu à souligner Guillaume Zanlorenzi lors de l'inauguration de sa toute nouvelle entreprise. Un exemple à suivre, alors que l'avenir des économies repose pour une grande part sur des passages de témoin anticipés et réussis.

■ Renseignements : www.cra.asso.fr



«Trophée d'or de la qualité» en avril prochain

En décembre, il reprend l'entreprise avec, en prime, un véritable projet de développement. Il souhaite

ÉCOLOGIE - Des vélos électriques en Vendée

Volt'air concilie transport et environnement

Jean-Pierre Le Goff est un homme au parcours atypique, capable de passer un BTS à l'âge de 32 ans, capable aussi de créer une entreprise qui combine son savoir-faire, la mécanique, et sa passion, l'environnement. Ainsi est née la société Volt'Air, qui distribue des vélos et des scooters électriques.



Jean-Pierre Le Goff : «Il y a en Vendée un fort potentiel pour les vélos et les scooters électriques.»

«Je suis un touche-à-tout.» En une phrase, Jean-Pierre Le Goff s'est présenté. Après avoir travaillé dans le spectacle pendant des années, après avoir repris ses études à l'âge de 32 ans pour changer de voie, cet habitant du Poiré-sur-Vie vient de se lancer un nouveau défi : créer son entreprise. «L'idée m'est venue il y a un an : je devais faire une dizaine de kilomètres par jour pour mon travail et je me suis mis à la recherche d'un scooter électrique. Difficile d'en trouver un.» Il creuse un peu la question, et décide finalement de se lancer dans la vente de ce moyen de transport non polluant. «En fait, les entreprises ne veulent pas vendre ce type de produit, car un vélo ou un scooter électrique demande très peu d'entretien.» L'idée est là, Volt'Air est née. «J'ai comparé tous les produits pos-

sibles, pour ne proposer que le top à mes clients.» Vient ensuite le mode de vente : son choix se porte sur un semi remorque qui servira à la fois d'atelier et de stand de démonstration. L'objectif est d'aller au devant des personnes intéressées. «Il y a en Vendée un fort potentiel pour ce type

de transport, surtout grâce aux nombreuses pistes cyclables qui parcourent le département. Et ici, il y a en plus une véritable volonté de protéger l'environnement.» À des années lumières des partisans d'un monde sans voiture, Jean-Pierre Le Goff voit ses vélos et ses scooters comme

une manière de se déplacer autrement. «Il existe des tas de moyens de produire de l'électricité. Donc, il faut exploiter cette ressource. Un vélo électrique n'a pas vocation à remplacer la voiture, mais trouve sa véritable utilité dans les petits trajets quotidiens.»

Un fort potentiel vendéen

Pour s'en convaincre, il suffit d'essayer ses machines, au design moderne. Le démarrage dans une pente ne pose aucun problème : un coup de pédale et l'assistance électrique se met en marche. Le confort est idéal, les sensations nouvelles. Jean-Pierre Le Goff le répète en souriant : l'essayer c'est l'adopter. Il n'a pas tort : le scooter roule à la vitesse de 45 km/h, l'assistance électrique des vélos fonctionne jusqu'à 25 km/h. Il sera possible de découvrir ces moyens de transport pas comme les autres à partir du début du mois d'avril : Jean-Pierre sillonnera alors la Vendée pour des démonstrations dans tout le département. Nul doute qu'ils seront nombreux à se laisser séduire par les vélos électriques de Volt'Air.

Pays Moutierrois Du compost fabrication maison



Entre 25 et 30% du poids des poubelles domestiques provient des déchets biodégradables. Or ces déchets ont un atout : au contact de l'air, ils se décomposent pour produire, en 6 à 8 mois, du compost de bonne qualité, idéal pour enrichir le sol des jardins. «Forte de ce constat, la Communauté de communes du Pays Moutierrois a décidé de mettre à disposition des foyers de son territoire des composteurs en bois d'une capacité de 575 litres pour permettre d'abaisser le tonnage des ordures ménagères, d'intensifier la prise de conscience des problèmes créés par la production des déchets et d'agir en faveur de l'environnement.» annonce Marcel Gauducheau, conseiller général du canton de Moutiers-les-Mauxfaits. Plusieurs réunions d'informations ont été mises en place afin d'expliquer aux résidents les avantages et les techniques du compostage, qui est l'un des axes majeurs du plan départemental des déchets mis en place par le Conseil Général.

■ Renseignements : 02 51 98 93 26

CGJ - Un geste écologique dans les collèges

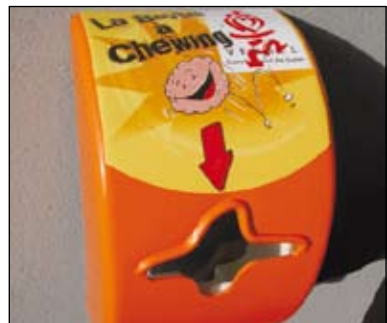
Testez la boîte à chewing gums !

Savez-vous, chers collégiens, qu'un chewing-gum met en moyenne cinq ans à se dégrader ? Et que vos cours de récréation en collectionnent à peu près 10 par mètre carré ? Face à ces chiffres alarmants, les conseillers généraux juniors élus en 2004/2005 ont décidé de réaliser des boîtes à chewing-gums, orange et jaune, à la forme originale qui seront

fixées au mur, à hauteur des élèves, dans les endroits stratégiques de leurs collèges. Dans le hall, à l'entrée du self ou des salles de cours mais aussi près des poubelles, les boîtes à chewing-gums ont été conçues de façon à être visibles quel que soit leur emplacement.

300 boîtes distribuées

Leur entretien est facile car un sac plastique à l'intérieur permet de vider la boîte sans avoir à décoller les gommes. Depuis le début du mois, trois cents boîtes ont été distribuées dans tous les collèges du département. Une affiche et un tract accompagnent cet envoi, afin d'inciter en quelques chiffres les élèves et, qui sait, leurs professeurs, à agir en citoyens responsables de leur environnement.



GASTRONOMIE - Trophée France-Québec

Une passion transatlantique

Promouvoir les produits du terroir, mobiliser les jeunes cuisiniers, permettre les échanges gastronomiques entre la France et le Québec voici quelques objectifs du trophée France-Québec mis en place par l'association Vendée-Québec en collaboration avec l'école des Sorbets, qui a lieu tous les deux ans. Cette année, pour la première fois, la Vendée y participait. Pendant trois heures et demie, sept jeunes de différentes écoles hôtelières des Pays de la Loire ont élaboré un plat principal avec des filets de canard et des légumes et un dessert. Le jury, composé de chefs étoilés du guide Michelin, de chefs

d'entreprises agroalimentaires et de Philippe Darniche, sénateur de la Vendée, a décerné le premier prix à Aurélien Jousseau de CFA de Saint-Michel-Mont-Mercure. Un voyage au Québec lui a ainsi été offert ainsi que la possibilité d'y effectuer un stage de trois semaines dans un grand restaurant québécois. Justin Zumkeller de Saint-Nazaire et Hendrick Gervier de l'école des Sorbets à La Roche-sur-Yon ont reçu les 2^e et 3^e prix. À la suite de cette édition régionale, Aurélien Jousseau, se rendra le 7 mai prochain à Paris pour concourir avec les six autres lauréats régionaux. En jeu, un stage d'un an au Québec.



EMPLOI - Canton des Herbiers

500 emplois à pourvoir !

L'association Les Herbiers Entreprises, qui regroupe 109 entreprises du canton, a organisé le 16 mars une grande journée portes ouvertes chez une trentaine de ses adhérents. L'objectif était de faire découvrir le monde du travail aux scolaires, et surtout de présenter pas moins de 500 postes à pourvoir, dans des secteurs variés allant du tertiaire à la métallurgie en passant par la communication ou le bâtiment, pour du personnel qualifié et non qualifié.

Aider les bénéficiaires du RMI

Menée en partenariat avec notamment le Conseil Général, cette opération a permis de mettre à jour les besoins spécifiques au tissu économique du canton des Herbiers. «Cette initiative démontre le fort potentiel économique vendéen, a déclaré Véronique Besse, conseiller général du canton des Herbiers. Elle s'inscrit dans l'esprit de ce que recherche le Conseil Général avec la création de la maison départementale de l'emploi. Cela permet de faciliter l'accès à l'information, pour permettre



à un plus grand nombre de trouver un emploi, notamment les bénéficiaires du RMI, qui souffrent trop souvent à tort d'un ensemble de préjugés infondés.» Pour les personnes qui désirent obtenir plus de renseignements sur les 500 emplois à pourvoir rapidement, un numéro de téléphone est à disposition : si la journée portes-ouvertes est terminée, la recherche de main d'œuvre continue !

■ Renseignements : 02 51 66 80 72

IQA - Sensibilisation à une alimentation saine

Les élèves du collège Corentin Riou bien dans leur assiette

Mardi 6 mars, les élèves de cinquième du collège Corentin Riou, à Moutiers-les-Mauxfaits, avaient rendez-vous avec une diététicienne. Au menu de leur rencontre, des conseils pour apprendre à composer un repas équilibré, avec notamment le rappel des règles de base pour une bonne alimentation : combien de produits laitiers ou de légumes faut-il manger chaque jour ? Comment reconnaître les produits gras et sucrés ? Quelles sont les différentes familles d'aliments ? etc. La venue de cette diététicienne est une initiative de l'Institut de la Qualité de l'Aliment, créé voici deux ans par le Conseil Général pour informer et sensibiliser le grand public, mais aussi les professionnels, sur les bonnes pratiques alimentaires. «Une mission d'autant plus cruciale, rappelle Joël Sarlot, vice-président du Conseil



Général, que 12% des jeunes de 5 à 12 ans sont désormais obèses, contre seulement 3% en 1965.» Baptisé «Bien dans ton assiette, bien dans ta tête», ce programme permettra dans les mois qui viennent à 5 000 élèves d'acquiescer de bons réflexes en matière nutritionnelle.

Contournements : pas de schéma régional des transports

Alors que le Conseil Général s'apprête à démarrer les travaux sur le contournement de La Roche-sur-Yon, Jacques Oudin, président de la Commission de la Voirie, s'inquiète du fait que le Conseil Régional n'a toujours pas élaboré de schéma régional des transports. Ce schéma, prévu par la loi, doit permettre deux choses : la mise au point de meilleures dessertes des agglomérations, zones d'activités et différents sites, et le positionnement de la Région sur le financement des différentes infrastructures de transport desservant les départements. En Vendée, les projets ne manquent pas (La Roche, Olonne-sur-Mer...). Le Conseil Général demande donc à la Région que le schéma régional des transports soit élaboré de toute urgence, en concertation avec les collectivités, pour faciliter la mise en œuvre des projets.

Rocade de Luçon : l'échangeur de Sainte-Gemme est ouvert

Depuis le mardi 13 mars dernier, le nouvel échangeur de Sainte-Gemme-la-Plaine sur la RD 14 est ouvert à la circulation. «Il s'agit de l'un des éléments les plus importants de la rocade nord est de Luçon, dont le Conseil Général a entrepris les travaux. Ce nouvel axe permet de relier la route de La Roche à la route de Fontenay sans passer par le centre-ville, un gain de temps appréciable pour les automobilistes, mais aussi un renforcement de la sécurité dans le centre de Luçon, sans compter la promesse d'un nouveau développement économique», explique Dominique Souchet, conseiller général de Luçon. La mise en place de cette rocade attire en effet de nombreuses entreprises désireuses de s'installer dans cette zone désormais très fréquentée.



FAMILLE - Une procédure à vocation humaine Adoption : privilégier le bien de l'enfant

En Vendée, cette année, 90 enfants ont été accueillis dans une famille adoptive. Celle-ci est bien souvent pour ceux-là le lieu où ils vont enfin goûter à l'amour maternel et paternel et à la sécurité d'un foyer. C'est pourquoi une procédure rigoureuse est mise en place pour éviter les dérives et permettre aux enfants d'entrer dans des foyers capables de les prendre en charge. Car l'intérêt de l'enfant doit passer avant toute autre considération. Le point sur cette procédure.

«Après dix ans de mariage, nous attendions de pouvoir accueillir des enfants dans notre foyer. L'arrivée de nos deux filles, Julie et Marie, fut un grand bonheur», expliquent Bernard et Sylvie deux parents adoptifs. En 2006, en Vendée, 90 enfants sont arrivés dans des foyers d'adoption. Tous font la joie de leurs nouveaux parents, souvent en mal d'enfants depuis de nombreuses années. Et pour beaucoup de ces enfants c'est une délivrance de trouver enfin un foyer rempli d'amour. «C'est avec joie que nous sommes entrés il y a quelques années mon frère et moi dans notre foyer d'adoption», explique Céline. Mais attention, l'adoption ne doit pas avoir un caractère automatique. Elle doit se faire uniquement dans l'intérêt de l'enfant et pour répondre à ses besoins. Aussi, avant de pouvoir adopter, toute personne de 28 ans et plus et tout couple comptant 2 ans de vie commune doit suivre une procédure d'agrément conduite par le Conseil Général pour éviter toute



Les couples qui désirent adopter doivent prouver qu'ils sont capables, sur le plan matériel mais surtout psychologique, d'assurer le bonheur de l'enfant.

dérive. Cette procédure dure environ neuf mois pendant lesquels les services d'adoption des conseils généraux procèdent à une évaluation sociale et à une évaluation psychologique des parents. Dans un premier temps, les assistants sociaux visitent et rencontrent les parents pour vérifier que les conditions matérielles dans lesquelles ils vivent sont compatibles avec l'arrivée d'un ou plusieurs enfants et aussi pour évaluer leurs capacités éducatives.

Le traumatisme de l'abandon

Après cette première évaluation suit une évaluation psychologique. «En aucun cas au cours de ces évaluations nous jugeons les person-

nes. Nous estimons seulement s'ils sont capables d'élever des enfants adoptés». L'amour ou le désir d'enfants ne sont pas suffisants. Si éduquer des enfants n'est simple pour personne, c'est encore plus difficile lorsqu'il s'agit d'enfants adoptés. En effet, qu'ils soient nés en France ou à l'étranger ils ont tous subi le traumatisme de l'abandon. «Lorsque Laëtitia est arrivée, elle refusait de rester dans les bras de son père», explique Anne, sa mère adoptive. «À son arrivée, Sarah, hurlait toutes les nuits, elle était perdue», explique Laurent son père adoptif. «Chaque année nous avons trop de parents qui ne peuvent assumer l'éducation de leurs enfants adoptifs et qui les remettent aux services sociaux du Département.

Toute la procédure d'adoption a été mise en place pour éviter ces situations dramatiques pour les enfants qui vivent alors un deuxième traumatisme», explique Véronique Besse présidente de la Commission des Affaires Sociales. Les services du Département sont avant tout là pour accompagner et guider les parents dans leur projet d'adoption. Cette année, la Commission d'Agrément de Vendée a délivré à 111 foyers l'agrément pour une adoption et 23 refus ont été prononcés. Cette autorisation n'est qu'une précaution. Elle est valable 5 ans pendant lesquels les parents doivent faire les démarches auprès des organismes qualifiés qui les aident à accueillir affectivement un enfant.

Pour les enfants victimes de Tchernobyl : À tous vents du monde

L'association «A tous vents du Monde» organise des vacances pour permettre aux enfants victimes de la catastrophe de Tchernobyl de se refaire une santé le temps de vacances en Vendée. Aussi, l'association recherche des familles qui voudraient bien accueillir un ou plusieurs de ces enfants du 5 au 20 juillet prochain. D'autre part, un voyage en Europe centrale est organisé par l'association du 16 au 28 août.

■ Renseignements :
Marie-Jo Belliard : 02 41 39 92 66
Joël Denécheau : 02 41 39 96 08

Témoignages d'anciens toxicomanes

D'anciens toxicomanes ont commencé à faire le tour de collèges et de lycée à travers la Vendée pour raconter leur expérience de l'enfer de la drogue. Ils arrivent d'autres départements où leurs témoignages ont déjà sensibilisé de nombreux collégiens et lycéens, bien souvent très touchés par les récits de l'expérience des conférenciers. Ces témoins font partie de la communauté du Cénacle, née en Italie et qui compte déjà quatre foyers à travers la France où des drogués tentent d'échapper à la toxicomanie et y parviennent. Ces rescapés de la drogue s'adresseront au public à la cathédrale de Luçon le samedi 24 mars en soirée à l'occasion d'une conférence.

■ Renseignements :
20h30 à la cathédrale de Luçon

SDIS - Nouveau système d'appel d'urgence Le 18 vraiment pour tous



Le nouveau système permet aux sourds et aux malentendants de bien exprimer leur urgence.

Un nouveau système d'appel d'urgence vient d'être mis en place pour permettre aux personnes sourdes et malentendantes de communiquer avec les secours aussi simplement et rapidement que n'importe quelle autre personne.

Composer le 18, c'est simple et pratique. Sauf pour les personnes sourdes ou malentendantes pour qui il est impossible de faire une demande de secours verbale. Sensibilisés au problème par les familles et les associations, la Maison Départementale des Personnes Handicapées, le SDIS (Service Départemental d'Incendie et de Secours) et la Préfecture ont mis en place un système d'appel d'urgence pour ces personnes. «En collaboration avec les sourds, les malentendants et certains professionnels, nous avons réalisé un fax pré-rempli de demande de secours, explique le colonel Montalétang. Il permet, d'une part, de localiser la personne et, d'autre part, de savoir quelle est la nature des secours que nous devons lui envoyer.» Pour cela, il suffit à la personne de composer le 18 et de cocher la case

correspondant à la situation sur son fax. Jusqu'à présent ces personnes communiquaient avec les services de secours à l'aide de fax en texte libre ou encore avec le minitel.

Plus de 300 personnes concernées

Mais pour tous, il fallait composer un numéro à 10 chiffres, ce qui dans l'urgence posait problème. «De plus, précise Gérard Villette, président du SDIS, un fax est dédié à ces appels d'urgence. Ils sont tous enregistrés au même titre que les appels téléphoniques. S'il le faut, comme pour le reste des urgences, nous renverrons les appels auprès des services adéquats. En Vendée, environ 300 personnes sourdes ou malentendantes sont concernées par ce système, mais aussi un grand nombre de personnes âgées, nous nous devons de leur permettre d'avoir accès au secours dans les mêmes conditions que tous».

■ Renseignements : Maison Départementale des Personnes Handicapées
Hôtel du Département - 40, rue du Maréchal Foch - 85923 La Roche-sur-Yon
Tél : 0 800 85 85 01

PERSONNES HANDICAPÉES - SAVS des Herbiers Vivre seul, tout un apprentissage

Début mars, sous une pluie torrentielle, les sept locataires du Service d'Accompagnement à la Vie Sociale des Herbiers faisaient visiter leurs studios aux visiteurs. «Depuis un mois je suis ici, explique Fabienne, et c'est vraiment bien, j'ai pu mettre des meubles à moi dans mon studio et l'aménager comme je voulais. Le matin, je prends mon petit-déjeuner chez moi et le soir, je dîne dans la salle commune.» «J'ai conçu le bâtiment afin qu'il y ait deux pôles bien distincts, explique

maître Robin, l'architecte. Le pôle commun, en forme ronde, chaleureuse, où il fait bon vivre, permet aux locataires de se retrouver et aux accompagnateurs d'organiser des activités. Les sept studios, indépendants les uns des autres et directement accessibles par l'extérieur donnent sur la coulée verte de la vallée d'Ardelay.» Situé au cœur de la cité, le centre répond à une demande bien précise des familles des personnes handicapées et des associations. Les personnes qui

occupent les studios sont locataires et ont déjà acquis un certain niveau d'autonomie. «Ce centre a été conçu pour permettre aux locataires une intégration dans la vie sociale et pour qu'ils avancent dans leur apprentissage de l'autonomie. D'ici quelques mois ou quelques années, certains d'entre eux parviendront à gérer seuls, leurs repas quotidiens, explique Véronique Besse. D'ici là, il leur reste à trouver un nom à leur foyer. Un bon sujet de conversation en attendant le printemps !»

PERSONNES HANDICAPÉES - Inauguration d'un centre d'habitat Les Alizés, un souffle d'autonomie

Depuis le mois d'octobre dernier, une dizaine d'adultes handicapés, travaillant en CAT, vit dans la nouvelle structure du Foyer des Alizés au Château d'Olonne. Fin février lors de l'inauguration du bâtiment certains d'entre eux faisaient visiter leur studio. Un tremplin vers plus d'autonomie.

Sourire jusqu'aux oreilles, Brigitte, se fait une joie de faire visiter son studio à la centaine de personnes venues pour l'inauguration du SAVS de son foyer logement pour adultes handicapés au Château d'Olonne. Depuis le mois d'octobre dernier, avec neuf autres personnes elle vit désormais chez elle, dans ses meubles. Chaque semaine, elle passe l'aspirateur et lorsqu'elle veut faire un brin de cuisine, des plaques chauffantes et un réfrigérateur sont à sa disposition dans sa kitchenette. Plus régulièrement, après sa journée au CAT de la Mothe-Achard, elle prend ses repas avec les autres locataires dans la salle commune. «C'est génial, s'exclame-t-elle. Ça change d'être chez soi, d'être autonome.

Et en même temps, ça réchauffe le cœur de retrouver les copains le soir. Bientôt, nous aurons une cheminée dans la salle.»

175 places aux Olonnes

Comme elle, les neuf autres locataires travaillent au CAT de la Mothe-Achard dans la journée. «C'est un foyer de semaine, explique Éric Lipens, directeur du foyer. Ils rentrent le week end dans leurs familles. Ce foyer est pour eux une étape vers une plus grande autonomie. Ils viennent

tous de foyers où ils avaient très peu d'indépendance.» Cette nouvelle structure vient compléter les équipements déjà importants du canton des Olonnes. Désormais, 175 places pour personnes handicapées y sont ouvertes dans différents services. «Ce foyer des Alizés répond à une demande bien précise. Convivial, fonctionnel, confortable il offre à ses locataires un accompagnement éducatif personnalisé tout en leur permettant de développer leur autonomie,» conclut Gérard Faugeron, conseiller général des Sables d'Olonne.



Pierre Berthomé, Gérard Villette, Véronique Besse, Gérard Faugeron et Jean-Yves Burnaud ont visité les Alizés sous la conduite des résidents.

JAZZ - Sortie du CD d'Alice et Cécile Les nouvelles Andrews sisters

All you need is a song, premier album d'Alice et Cécile, les nouvelles Andrew's sisters de Challans, sort fin mars. Accompagnée des plus grands artistes du jazz français, l'harmonie particulière et unique des voix des sœurs jumelles apporte une touche unique à leur interprétation. À découvrir.

Les Andrew's sisters sont de retour ! Elles ont pour prénoms Alice et Cécile, pour nom de famille Yvernogeu, pour ville d'origine Challans. Soutenues et accompagnées par les plus grands artistes du jazz français, elles viennent de sortir leur premier album *All you need is a song*. Comme un vol de passereaux, la voix suave de Cécile et celle plus grave d'Alice s'unissent, se séparent et se retrouvent à nouveau pour former une troisième voix à l'harmonie naturelle unique au monde. «*Depuis plus de cinquante ans, le monde du jazz n'avait pas entendu un tel accord vocal*», se réjouissent les spécialistes.

Passionnées de musique et de chant depuis leur plus tendre enfance, les sœurs jumelles ont été initiées au jazz à l'école de musique de Challans. «*Nous sommes autodidactes*, explique Alice. *Nous avons commencé par monter des ateliers jazz au lycée et nous passons nos étés à faire des petits concerts de café en café sur la côte. Notre vie artistique se construit au fur et à mesure de nos rencontres.*» En 1998, à 16 ans, elles font leur première percée. Lau-



Alice et Cécile : «Le soutien et l'enthousiasme des Vendéens est pour nous un immense encouragement.»

réates du concours des Jeunesses Musicales de France, elles ouvrent la première partie d'un concert sur la scène du Cirque d'hiver de Paris. Après son bac, Alice part comme jeune fille au pair à New York. Rejointe par Cécile, elles s'immergent dans la culture jazz. «*La rencontre avec Enrico Granafei, guitariste, chanteur et harmoniciste de renom, a été un véritable tremplin pour notre début de vie artistique*, explique Alice. *Dès que je le pouvais, je m'installais à une ta-*

ble du Trumpets, repaire d'Enrico et là je m'imprégnais de la musique, du rythme, des voix, des mélodies... Un jour, je décidais de lui laisser un CD que nous avions enregistré avec mon atelier de jazz de Challans. Une semaine plus tard, il m'invitait à chanter avec lui.» Ce n'est qu'en 2002 qu'Alice et Cécile décident de monter une véritable formation de jazz dans laquelle leurs voix s'accompagnent et apportent une intonation particulière aux classiques du jazz et de la chan-

son française qu'elles interprètent. Lors de leur premier concert au Festival de Jazz de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, le groupe arrive en deuxième place avec une mention spéciale de Patrick Saussois, guitariste de jazz manouche. Ce dernier, enthousiasmé par le talent des jumelles, les encourage, les conseille et les soutient pour leur proposer finalement de sortir un album.

Objectif : vivre de leur musique

C'est ainsi que les nouvelles Andrew's sisters passent l'hiver 2006 à Paris dans les studios de DJAZ record en compagnie de grands noms du jazz français : Patrick Saussois, Alain Jean Marie, pianiste, Stan Lafferrière, percussionniste, Pierrick Pedron, saxophoniste, Pierre-Yves Sorin, contrebassiste ou encore l'Américain Enrico Granafei. Onze titres sont enregistrés, 6 compositions originales et 5 reprises. «*Chanter avec de si grands musiciens est pour nous une chance inouïe, s'émerveille Alice. Mais le soutien et l'enthousiasme que nous avons ressentis lors du concert organisé à Challans, en avant première à la sortie de notre album, a été aussi pour nous un immense encouragement. Désormais nous ne désirons plus qu'une chose : vivre de notre musique. Et pour cela nous n'avons qu'un moyen : travailler d'arrache pied !*»

■ Contact : alice.yvernogeu@hotmail.fr

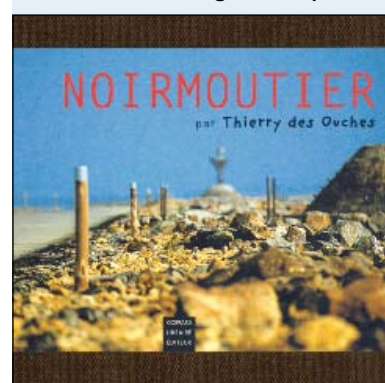
Le cœur brisé mais la joie retrouvée... par Sylvie Huchet



Sylvie Huchet, originaire de Treize-Septiers, est déjà l'auteur de «*Un sens à ma vie*» (2004) et «*L'irrésistible amour de la vie*» (2005) où elle raconte son combat contre la maladie, l'envie de tout laisser tomber d'abord, puis son parcours de jeune femme handicapée qui réapprend à s'aimer et à aimer la vie. Ce troisième ouvrage «*Le cœur brisé mais la joie retrouvée grâce à Ursule, chien d'assistance*» nous parle d'une rencontre, celle de Sylvie Huchet et d'Ursule, un chien d'assistance qui partage depuis quelque temps son quotidien. Les droits d'auteur sont reversés à l'association «*Handi'Chiens Bretagne*».

■ *Le cœur brisé mais la joie retrouvée grâce à Ursule, chien d'assistance* par Sylvie Huchet. Imprimerie Graphique de l'Ouest. 14€

Noirmoutier en images et en poésie



Noirmoutier sans maquillage ni artifice, tout en poésie. Dans son ouvrage, *Noirmoutier*, Thierry des Ouches, photographe, présente l'île comme il la vit quotidiennement. À travers une centaine de clichés, il y révèle son âme. Le bois des Eloux, de la Chaise, les marais, les dunes de l'Huzéronde ou de Barbâtre, le vieux port, l'Herbaudière, les moulins de l'Epine ou de la Guérinière, etc., à chaque moment de la journée, à chaque saison de l'année, tout est une invitation au rêve. «*Je vous donne en images, au fil de ces pages et sur la pointe de mes bottes, ces rencontres émotionnelles, ces moments de vie ces tranches de bonheur vécus sur l'île*», explique l'auteur.

■ *Noirmoutier*, Thierry des Ouches Coiffard Libraire Editeur

EDP TIFFAUGES - Nouveaux locaux Il était une fois au Moyen Âge

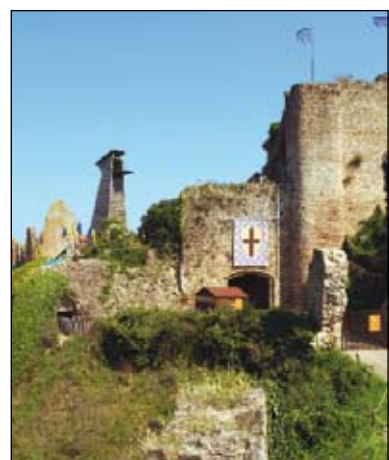
Désormais, les nouveaux bâtiments de l'antenne de Tiffauges de l'Ecole Départementale du Patrimoine - 300m² installés au pied du château - vont permettre aux enfants de s'immerger dans le monde médiéval. Une première salle, aménagée comme une pièce du XV^e siècle (cheminée, tapisseries et blasons au mur, tomettes au sol, coffres et table en bois) permettra aux enfants de découvrir la vie quotidienne au Moyen Âge, les arts du costume, de la table, du mobilier, ou encore les différents

aspects de la vie quotidienne d'un seigneur... Une deuxième salle, plus contemporaine, équipée de postes informatiques et dans laquelle se trouvent des maquettes de machines de guerre, sera consacrée à l'étude des différents aspects de la guerre au Moyen Âge. Une troisième salle pédagogique sera réservée aux ateliers artistiques d'enluminure, de calligraphie ou d'héraldique.

28 000 enfants déjà accueillis

Enfin, une salle de documentation, riche de 400 ouvrages consacrés aux XIV^e et XV^e siècles, réservée à la recherche, est accessible aux enseignants et aux élèves. Depuis sa création en 2001, l'antenne de Tiffauges a accueilli plus de 28 000 enfants. «*La création de ces salles pédagogiques augmentera la qualité de l'accueil et du contenu des activités pédagogiques de l'antenne*» annonce Bruno Retailleau, conseiller général de Mortagne. Dès le mois de mai, les premiers enfants pourront profiter de ces nouvelles installations.

■ Renseignements : 02 51 65 77 65



CROSS COUNTRY - Critérium national Trois podiums pour les Vendéens

Le 12^e critérium national de cross-country des agents territoriaux avait lieu cette année à Rennes. Sept coureurs de la section course à pied du Conseil Général participaient aux épreuves. Malgré un parcours rendu difficile à cause de la pluie et un niveau supérieur à 2006, l'équipe vendéenne a décroché trois podiums. Julien Moreau s'est imposé pour la 4^e fois et a décroché le titre de champion de France de sa catégorie (seniors), suivi par deux autres membres de sa section, Philippe Chaillou

(32^e) et Olivier Blot (51^e). Chez les femmes, Céline Cormerais (2^e) n'a cédé qu'en fin de course, et de très peu, sa place de leader en devenant vice-championne de France. Par équipe, Céline Cormerais (2^e), Emilie Puichault (27^e) et Sophie Dagnaud (29^e) ont remporté la 3^e place alors que ces deux dernières participaient au cross pour la première fois ! Enfin, chez les vétérans, Régis Déramé (46^e) a lui aussi défendu les couleurs de son département. Bravo aux sept champions !

BIOGRAPHIE - Kopa par Raymond Kopa Une étoile à Beauvoir



Michel Dupont et Raymond Kopa.

Il fut une star immense en son temps, l'un des premiers footballeurs français à évoluer dans un championnat étranger. Raymond Kopa, c'est 3 Coupes d'Europe des clubs champions, 4 titres de champion de France avec le Stade de Reims et 2 de champion d'Espagne sous les couleurs du Real Madrid, 45 sélections en équipe de

France et une demi-finale de Coupe du Monde. Raymond Kopa, c'est un nom qui sent le panache, la classe et parfois le génie pour les amateurs de ballon rond, premier footballeur à recevoir la Légion d'Honneur (en 1970) était présente en Vendée, à Beauvoir-sur-Mer, début février, pour une séance de dédicace de sa biographie, *Kopa par Raymond Kopa*. Nul n'est prophète en son pays : l'ancienne star du Stade de Reims a plus dédicacé d'ouvrages en Vendée qu'en Champagne ! Un livre à savourer pleinement : les plus grands se souviendront de ses dribbles et de son élégance, les plus jeunes apprendront à connaître celui qui est, derrière Zidane et Platini, considéré comme l'un des 3^e meilleurs footballeurs français de tous les temps.

■ *Kopa par Raymond Kopa*, éditions Jacob-Duvernoy, 19,90€

PATRIMOINE - Mise en valeur de la chapelle de la Tulévrière Henri Murail rend hommage à l'abbé Ténèbre

Le sculpteur Henri Murail vient de réaliser la statue de l'abbé Ténèbre à la Tulévrière.

L'Abbé Ténèbre, prêtre réfractaire, réfugié dans le petit village de la Tulévrière, avait exhorté les habitants effrayés à ne pas fuir devant l'arrivée des colonnes infernales. Ceux qui l'ont écouté ont été sauvés, les autres, une cinquantaine, ont été massacrés. Les survivants, pour remercier l'abbé, ont alors édifié une chapelle. Restaurée au XIX^e siècle, elle a été remise en valeur il y a plusieurs années. «*D'ici quelques mois, son trésor, des vêtements et instruments liturgiques ayant appartenus à l'abbé Ténèbre seront présentés dans deux armoires appelées elles aussi trésor. Construites en fer et en verre opaque, selon une*



La statue de l'abbé Ténèbre vient d'être érigée sous le regard attentif de son auteur, Henri Murail.

technique unique dans l'Ouest de la France, elles permettront aux couleurs des tissus de conserver leur éclat» annonce Jacqueline Roy, conseiller général du canton de Palluau. Une statue en bronze, d'Henri Murail, érigée à côté de la chapelle commémorera la mémoire de l'abbé. «*Aucun portrait n'existe de l'abbé*, explique le sculpteur, *aussi pour réaliser sa statue, je me suis imprégné de sa vie. Son visage est celui d'une époque et non pas d'un homme. C'est un visage grave, le visage d'une personne traquée pour ses idéaux, d'une personne qui vit cachée. Je l'ai représenté faisant deux gestes, l'un d'apaisement, avec sa main droite, il invite ses paroissiens à rester calme. L'autre d'exhortation, de la main gauche, il les encourage à garder confiance.*»

Journée de la Vendée au Salon de l'Agriculture

Le terroir vendéen affiche sa qualité

Du samedi 3 au dimanche 11 mars, la Vendée était largement représentée au Salon International de l'Agriculture de Paris. Cette manifestation annuelle est un formidable outil de promotion pour le département. Agriculteurs et entrepreneurs vendéens y étaient aux côtés de l'AIPPV et du Conseil Général, en particulier à l'occasion de la journée de la Vendée, qui s'est déroulée le 6 mars. Une journée au cours de laquelle se sont d'ailleurs largement distingués les éleveurs vendéens, puisque plusieurs d'entre eux ont récolté des prix d'excellence. Cette excellence s'exprime également dans le souci qu'ont les professionnels de respecter l'environnement. Certains ont recours au système des filières courtes, d'autres innovent en utilisant les énergies renouvelables. Nous les avons rencontrés.



Mardi 6 mars était la journée de la Vendée au Salon International de l'Agriculture (SIA) de Paris et celle de l'inauguration officielle du stand du Conseil Général. Les visiteurs ont pu y rencontrer les agriculteurs venus présenter leurs produits et représenter leur terroir, ainsi que les entrepreneurs vendéens, nombreux au salon. Le jour était aussi celui du concours des moutons de la race vendéenne, largement représentée. Plus d'une centaine de produits étaient exposés sur le stand vendéen du 3 au 11 mars, tous placés sous le signe de la qualité. Près de cinquante concouraient dans une trentaine de catégories différentes pour décrocher la prestigieuse médaille du «Concours général agricole». Tout récemment, la Moquette de Vendée a enrichi la liste des produits locaux à la qualité reconnue comme la brioche vendéenne, les volailles de Challans, les vins des fiefs vendéens et bien d'autres, en décrochant une IGP (Indication Géographique de

Production). Elle était en bonne place dans les vitrines composant le stand et a été proposée en dégustation au public le vendredi 7 mars, avec du porc label rouge. Pour la première année, deux bornes Internet étaient à la disposition des visiteurs, avec accès en particulier au site du départe-

ment : une porte ouverte sur la Vendée et une invitation à sa découverte. Tenu pour la huitième année consécutive par l'Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits vendéens (Conseil Général, Chambre d'agriculture, Chambre de commerce et d'industrie, Chambre des métiers,

en association avec l'Upra ovine vendéenne, le stand de la Vendée était mis à la disposition des entreprises partenaires qui avaient la possibilité d'y recevoir des visiteurs. Avec pas moins de 600 000 visiteurs attendus, le SIA est une formidable opportunité de promotion pour l'économie vendéenne et pour la notoriété du département dans son ensemble.

Point de Vue

Philippe de Villiers, Président du Conseil Général



«La Vendée championne des produits labellisés»

Les agriculteurs vendéens se sont distingués au salon de l'agriculture...

Il n'y a rien d'étonnant à ça. C'est la juste récompense d'un travail de longue haleine mené par de nombreux acteurs du monde rural en faveur de la qualité, dont le Conseil Général. L'agriculture vendéenne est performante et prospère, en dépit des conditions économiques de plus en plus difficiles. Elle est diversifiée en raison de la variété de ses paysages et fournit des matières premières de qualité à une industrie agroalimentaire internationalement reconnue. La Vendée est parmi les départements qui comptent le plus grand nombre de produits de son terroir placés sous le signe de la qualité. Nous avons notamment de très nombreuses indications géographiques d'origine. Tout récemment, la Moquette de Vendée a rejoint à ce titre la brioche vendéenne, les volailles de Challans, les vins des Fiefs vendéens, le bœuf et le porc fermier vendéen et d'autres qui sont des produits bénéficiant de label rouge ou de démarche qualité de type AOC.

Le Conseil Général favorise une agriculture propre...

Le Conseil Général est présent auprès des agriculteurs qui sont le plus particulièrement soucieux de l'environnement. Nous avons créé le Label Vert, qui distingue les exploitations méritantes, notamment par la qualité de leur production. Ce label est fondé sur le respect des réglementations et sur les bonnes pratiques agricoles de manière générale. Il est attribué aux exploitants qui affichent leur volonté de pratiquer une agriculture propre. Ils s'engagent ainsi à limiter l'usage de produits phytosanitaires et à respecter un plan d'épandage. Le label vert vise aussi à l'amélioration du cadre de vie et du territoire de l'exploitation agricole. Il implique ainsi l'amélioration du paysage, par exemple par la valorisation des haies bocagères, et encore la restauration du bâti ancien remarquable. Le Conseil Général marque là sa volonté de préserver son patrimoine, en même temps que son environnement.



Seul producteur laitier en concours



«C'est ma vingtième participation au salon de l'Agriculture. Et peut-être bien la dernière», annonce Henri Pivoteau, éleveur à la Mothe-Achard au GAEC L'Amitié. Il était au salon le seul producteur de lait de Vendée à concourir. Il présentait Taverne, une vache Simmental. «C'est une race mixte, ex-

plique l'éleveur. Elle peut produire de grosses quantités de lait et aussi bien rivaliser avec les meilleures races à viande. C'est une garantie de revenus. Parce qu'il est rare que le lait et la viande se portent bien en même temps». Même s'il n'est pas certain d'y revenir comme exposant, M.Pivoteau

voit dans le salon de l'agriculture un lien d'importance avec les consommateurs. «C'est notre dernier lien avec les citadins, estime-t-il. C'est beaucoup plus important qu'on ne le pense.» Taverne a remporté le prix de la meilleure bouchère et s'est classée seconde des femelles de moins de quatre ans huit mois.

Trois Vendéens rois des Parthenaises

Trois éleveurs vendéens de bovins de la race parthenaise sont montés sur le podium du concours agricole du Salon International de l'Agriculture de Paris. Avec un cheptel de 500 vaches de cette race locale particulièrement présente dans les Deux-Sèvres, la Vendée se démarque par la qualité de ses produits. Ulo, taureau de l'EARL Les Gats, à Vouvant a décroché une première place pour Jean-Paul et Michel Guillemet. Il devance Viaduc, du GAEC La Boussole, à Saint-Martin-des-Fontaines, de Dominique et Charly Bodet, ainsi que Vadis, de l'EARL Le Roc, à Foussais-Payré, de Dominique Talon.



La race parthenaise a vu ses effectifs tripler ces vingt dernières années. Elle est reconnue pour la qualité de sa viande qui conserve longtemps ses propriétés sans s'altérer. C'est une espèce bovine à fort potentiel. Les dimensions impressionnantes des mâles primés à Paris, qui n'ont pas grand chose à envier à des indi-

vidus de races à viande plus renommées, en témoignaient au salon. Ulo, Viaduc et Vadis faisaient l'admiration du public, même parmi les plus avertis des professionnels. Signe de l'importance prise par les éleveurs vendéens de bovins Parthenais, le prochain concours de la race se déroulera dans leur département.

Incontournable mouton vendéen

Mardi 6 mars, les plus beaux spécimens de Moutons Vendéens ont défilé sur le ring du SIA de Paris. «Nous allons fêter cette année les quarante ans du mouton vendéen», annonce Loïc Chiron, de l'Aiguillon-sur-Vie. Il était présent au salon aux côtés de Guy Sire, du GAEC du Val du Jaunay, de l'Aiguillon et de Julien Richard, du GAEC L'Echo de Mouchamps, à l'Ile-d'Olonne et enfin du Lycée agricole Nature de La Roche-sur-Yon. Les quatre élevages défendaient les couleurs vendéennes. Le

mouton vendéen, est une race essentiellement à viande «Aujourd'hui on ne parle plus de mouton, mais d'agneau. Les animaux sont tués jeunes, avant de prendre du goût, détaille Loïc Chiron. L'une des qualités de cette race réside dans la valeur laitière des brebis, qui doivent pouvoir allaiter tard». Le cheptel compte actuellement près de 150 000 têtes. Le GAEC Chiron a décroché deux médailles (premier et troisième) dans sa catégorie. L'Echo est arrivé troisième dans une autre.



Environnement : ces agriculteurs qui innovent

Portrait de plusieurs éleveurs qui, par delà leur différents métiers, témoignent tous d'un intérêt marqué pour la préservation de l'environnement, en mettant en place des solutions innovantes. D'une filière courte en production laitière ou en élevage de canards à foie gras, en passant par la sauvegarde d'une race emblématique du terroir vendéen, visite de ces fermes résolument nature.

La Maraîchine au lycée de Luçon Pétré

Sauvegarde d'une race bovine menacée de disparition

La Maraîchine était une race bovine sérieusement menacée de disparition, il y a quelques décennies. Cette vache robuste qu'il était capital de voir à nouveau paître dans nos prairies vendéennes a plus d'un atout à son actif. Outre sa rusticité, elle participe à l'entretien des prairies humides et des paysages. Explications au lycée agricole de Luçon Pétré qui fait tout pour relancer l'espèce. Notamment en incitant les jeunes agriculteurs à en posséder quelques-unes dans leur cheptel.

Elles s'appellent Cat, Caleçon, Câline ou même Sozo, elles ont toutes de superbes cornes qu'on ne voit plus guère chez les autres vaches, elles sont dociles, robustes, bien

charpentées, et ne font pas les difficultés côté nourriture. Elles, ce sont les vaches maraîchines élevées au lycée agricole de Luçon Pétré dans le cadre d'un programme lancé par l'association de valorisation de la race bovine maraîchine et des prairies humides depuis 1988. Élevée jadis dans les fermes vendéennes comme animal de trait et en fin de vie pour sa viande, la Maraîchine, menacée il y a 20 ans de disparition, est aujourd'hui parvenue à se refaire un nom. En Vendée, terre d'élevage de la race, on dénombre actuellement 45 élevages de maraîchines, plus quelques-uns hors département et même un dans un couvent en Hollande, ce qui est loin de n'être qu'anecdotique puisque cet élevage permet de protéger l'espèce en cas d'épidémie de

la race en France. Si le lycée de Luçon Pétré, soutenu notamment par le Conseil Général, s'est lancé dans ce programme de valorisation de la race, c'est que la gente dame possède de sérieux atouts. Outre sa rusticité et sa

force, la Maraîchine est peu difficile et peut brouter dans les prairies humides, même en été lorsque l'herbe est très sèche et parsemée de pousses de joncs. Elle devient ainsi une main d'œuvre efficace pour les agriculteurs

du sud Vendée ou du marais breton qui ne peuvent exploiter ces zones humides. Elle participe par la même occasion à l'entretien des paysages. Le lycée de Luçon Pétré incite aussi les futurs agriculteurs, qu'ils soient laitiers, céréaliers ou éleveurs de bêtes à viande, à inclure dans leur futur cheptel quelques maraîchines pour entretenir leurs prairies humides. Et leur lait direz-vous ? Eh bien désormais, il sert seulement à nourrir leurs petits car la Maraîchine est une originale : ses tétines, difformes, ne s'adaptent pas aux machines à traire et ne supportent que la traite à la main. Mais pour compenser ce léger handicap, elle a un autre atout peu banal et fort intéressant : elle se débrouille absolument toute seule lorsqu'elle met bas.



Expérimentation de la culture du miscanthus L'herbe à éléphant, carburant vert

On l'appelle «herbe à éléphants» ou «roseau de chine» mais, dans le jargon, on parle plutôt de miscanthus. En Vendée, attendez-vous à en voir ici ou là, dans les champs du Bocage notamment, car la CAVAC, les agriculteurs et les collectivités s'intéressent de plus en plus à cette herbe gigantesque qui, une fois récoltée, devient un «bois énergie» peu coûteux et respectueux de l'environnement (le miscanthus ne nécessite pas de pesticide pendant sa culture). Cette plante de la famille du roseau, pouvant dépasser 3 m de hauteur, fournit en effet des copeaux de très bonne valeur énergétique, pouvant servir à alimenter les chaudières. Elle a, parmi ses multiples avantages, celui d'être pérenne puisqu'elle ne nécessite d'être plantée que tous les quinze ans. Récoltée au mois de mars grâce à une ensileuse à maïs, elle repousse naturellement tous les ans sans soin particulier. Par ailleurs, le miscanthus offre un abri idéal pour les oiseaux, les mammifères et les



invertébrés et sa présence améliore la qualité des sols. Autre avantage et non des moindres : le miscanthus «séquestre» et piège le carbone. Dès la deuxième année d'exploitation, soit en 2009 en Vendée puisque les premières plantations ont lieu d'ici peu dans le nord Bocage, on obtiendra des rendements équivalents à 17 tonnes par hectare et par an.

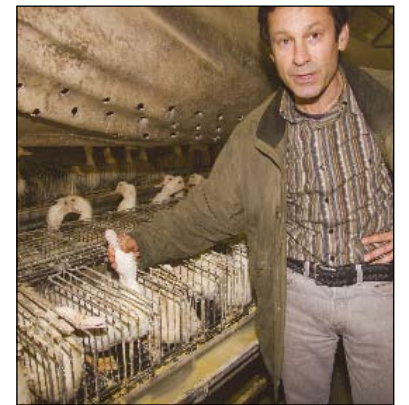
«Le Canard de Mélusine» à Vouvant La Vendée, l'autre pays du foie gras

En Vendée, il existe quelques producteurs de foie gras dont une petite dizaine, des agriculteurs, qui transforment et produisent eux-mêmes sur place. C'est le cas de Bernard Souchard, à Vouvant qui gère à la fois son exploitation agricole et une production de canards. Le point sur place.

«Les canards élevés pour donner du foie gras sont blancs, nous explique Bernard Souchard, agriculteur et transformateur à Vouvant, en désignant des lignées de canards. Ceux que vous voyez aujourd'hui sont en fin de gavage, c'est-à-dire qu'ils ingurgitent chacun, par jour, 850 g de maïs. Ils seront enlevés demain et dès vendredi soir, nous aurons mis en pot le foie gras.» Dit comme ça, ça paraît rapide et simple mais, en réalité, être à la tête d'une production de 600 canards gavés avec transformation à la ferme est un peu plus compliqué. D'autant plus que Bernard Souchard est l'un des seuls en Vendée à avoir

voulu garder son exploitation agricole de 50 hectares, avec élevage de bovins charolais, lorsqu'il a entrepris de se lancer dans le canard, il y a une quinzaine d'années. «Mes canards sont prégavés en liberté chez un agriculteur voisin et arrivent chez moi à l'âge de deux mois et demi. Ils y restent environ 12 jours, le temps d'être bien gavés avant d'être, comme on dit, enlevés, c'est-à-dire conduits à l'abattoir. Dès le lendemain, je récupère foies gras et carcasses que nous cuisinons dans notre propre laboratoire.» Les canards que nous voyons ce jour-là digèrent paisiblement leur ration quotidienne et prendront donc dès le lendemain la route de l'abattoir. En trois mois, ils n'auront pas parcouru plus de 100 km à chaque déplacement : une économie de stress pour les animaux et, accessoirement, d'énergie. Dès le début, cet agriculteur tenait à tout prix à garder son exploitation. «C'est vrai que c'est du boulot, mais je trouve ça plus intéressant d'être à

la tête d'une exploitation extensible : vaches, canards, vente de produits fermiers etc. Je fais aussi partie du programme départemental d'aide à l'intégration paysagère et je prévois, à l'avenir, l'accueil de groupes pour des visites de mon exploitation.» Des visites qui finiraient bien sûr par un petit tour en magasin où s'alignent bocaux de foie gras, rillettes, pâtés, terrines...



Produits frais en vente à la ferme à Saint-Florent-des-Bois Du vrai yaourt au bon goût d'autrefois

Les Hautes Crèches à Saint-Florent-des-Bois. Laurent et Jacqueline Mallard sont à la tête d'une exploitation agricole de production laitière. La particularité de cette ferme est de traiter une partie du lait directement sur place. Jacqueline, Laurent et leurs trois employés fabriquent en effet, au sein de cette petite entreprise, toute une gamme de produits laitiers. Yaourts naturels, sucrés, fruités, aromatisés, mais aussi fromage blanc, faisselle ou crème fraîche, sont chaque jour prêts à la vente. Retour sur une journée type.

À Saint-Florent-des-Bois, la ferme des Hautes Crèches de Laurent et Jacqueline Mallard a la particularité de proposer des produits laitiers frais qu'ils fabriquent sur place. Les 36 vaches qui composent leur cheptel donnent chacune annuellement environ 288 000 litres de lait, à raison de 25 litres par vache et par jour. La particularité de cette ferme est que, sur la totalité du lait produit, 164 000 litres seulement prennent la direction de la

laiterie tandis que les 124 000 litres restants sont traités directement et quotidiennement à la ferme. Comment cela s'organise-t-il ? Ce matin-là, alors que nous visitons l'exploitation, nous croisons Stéphane, l'un des trois employés, qui vient de finir la traite. Comme chaque jour, le lait va être rapidement récupéré depuis la cuve jusqu'à la salle de production où s'activent Jacqueline, Laure et Nadia, chacune à leur poste respectif. «Le lait de la traite est encore chaud quand nous

utilisons pour la fabrication, nous explique Laurent. On va juste le chauffer à 93° pour détruire les germes mais, le fait de l'utiliser tel quel, après la traite, donne un produit qui a plus de goût et qui fait penser au lait que l'on buvait quand on était petits. Et en plus, on fait des économies d'énergie en le traitant instantanément.» Pendant ce temps, Nadia n'a pas cessé une minute de remplir ces sachets de lait, du lait cru fermier qui prendra place dès le lendemain, parfois même le jour même,

dans les rayons des grandes surfaces du département. Laure et Jacqueline, de leur côté, ont fort à faire avec la préparation des yaourts dont la fabrication a été voulue traditionnelle, dans le respect des produits fermiers d'autrefois.

Un souci d'économie d'énergie

Pour le yaourt et les autres produits laitiers, le lait, après un court séjour dans une cuve de fermentation, est versé via une machine adaptée dans les pots de yaourts qui sont immédiatement étiquetés et mis sous carton. Fidèle à certaines valeurs de base, Laurent Mallard n'ajoute aucun additif, hormis du sucre, mais moins qu'à l'ordinaire, pour ne pas cacher le goût du lait, ou du fruit pour une meilleure hygiène de vie, ou des arômes naturels (vanille, citron...) selon le produit recherché. Depuis 1995, cette petite entreprise a grandi et a varié sa gamme de produits tout en gardant deux objectifs phares : les économies d'énergie et le retour aux valeurs d'antan.



Les cours du porc de 15 à 20 % en dessous du prix de revient

Les éleveurs vendéens de porcs rencontrent actuellement beaucoup de difficultés dues notamment à la hausse du prix des céréales qui augmente par conséquent le prix de revient du kilo de porc. Parallèlement, les 200 éleveurs vendéens regroupés au sein du groupement APROPO constatent que le cours du porc se situe entre 15 et 20% au-dessous du prix de revient. Un déséquilibre dû, en partie, à l'adaptation d'une nouvelle grille de classification des porcs : la TMP reposant sur la teneur en muscles des pièces. Le Conseil Général demande donc à l'Etat de revoir cette grille des tarifications. Mais aussi de prendre les mesures nécessaires pour qu'éleveurs, producteurs et transformateurs soient mieux rémunérés et qu'ils puissent faire face aux pressions tarifaires de la grande distribution.

CULTURE - Le site départemental connaît déjà une belle affluence À peine essayé, l'Historial est adopté par les Vendéens

Déjà 50 000 visiteurs et plus de 1 000 abonnés : l'Historial de la Vendée n'a pas encore un an, et c'est d'ores et déjà un succès ! Écrin de verdure, visite par période dans des espaces séparés, multimédia et musée des enfants expliquent en partie cet engouement. Principaux visiteurs, les vendéens se sont appropriés ce lieu, pour redécouvrir l'histoire de leur département. L'Histoire, et notamment le patrimoine, que la Vendée honore au quotidien par le biais d'une approche aussi bien ludique et pédagogique (sites départementaux, animations estivales, École Départementale du Patrimoine) que scientifique (CVRH, colloques, publications). Au mois de juillet, le Centre Vendéen de Recherches Historiques commémorera par ailleurs le 10^e anniversaire de la mort de François Furet, historien de renom sur l'héritage duquel revient Alain Gérard.



Le succès de l'Historial repose sur la variété de ses animations, une ouverture toute l'année et la modicité de ses tarifs.

Un public familial déambule dans les allées. Depuis son ouverture, l'Historial de la Vendée, aux Lucs-sur-Boulogne, ne désemplit pas. 50 000 visiteurs, et surtout 1 000 abonnés. Alors que les musées sont souvent des phénomènes urbains, celui-là intrigue. Un muséologue en visite s'est même extasié dernièrement, affirmant que le concept est unique en France ! «Le succès de l'Historial tient en deux points principaux», explique Dominique Souchet, président de la commission des affaires culturelles du Conseil Général. Le concept en lui-même et le côté novateur de la présentation des pièces.» En effet, l'Histoire, discipline faiblement enseignée, se découvre de manière différente à l'Historial. Les moyens multimédias permettent au visiteur de s'immerger dans le décor, un peu comme dans un film. Il se sent à l'aise, s'approprie l'espace et ce qui y est raconté.

Un public large

Autre point fort, l'ouverture toute l'année. «Le pari était de proposer un accès hors saison, malgré la situation géographique», reprend Dominique Souchet. L'engouement autour des expositions temporaires justifie pleinement ce choix : «Il y aurait probablement moins de monde l'été pour

ce genre d'animation.» De plus, l'offre est complète : avec le musée pour enfants et les différents espaces qui se visitent séparément, en fonction des goûts de chacun, petits et grands y trouvent leur compte. D'ailleurs, le nombre d'abonnements, qui approche des 1100, dépasse les espérances. «L'Historial est un musée évolutif, ce qui permet de fidéliser les visiteurs qui auront toujours des choses nouvelles à découvrir», ajoute Dominique Souchet. Et le concept séduit : 70% des visiteurs sont des Vendéens, qui ont adopté ce lieu. On vient en famille : des parents et leurs

enfants, des grands-parents et leurs petits enfants. «La force de l'Historial, c'est qu'il touche un public très large, qui n'irait pas forcément dans d'autres musées : famille, scolaires, étudiants, 3^e âge, il parle à tout le monde.» Car quand on regarde bien, les lieux de mémoires en France sont souvent consacrés à des thèmes précis, comme le musée de la Marine à Paris, ou le nouveau musée Quai Branly. Les établissements dédiés à l'histoire en général sont rarissimes. Seule la Vendée a son Historial. C'est probablement aussi une des clés de son succès.

Wilfran Collignon : le 1 000^e abonné de l'Historial



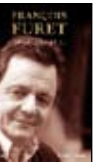
Pourquoi venir à l'Historial ?

Pour plusieurs raisons : de retour en Vendée, je compte ouvrir bientôt des chambres d'hôte. Il me faut donc bien connaître l'offre touristique du département. Ensuite, avec ma compagne Sylvine, nous avons eu envie de découvrir l'exposition «La mer pour mémoire.» C'est ce que nous avons fait lors de notre première visite.

Vous avez pris un abonnement : cela veut dire que vous reviendrez ?

Oui, car l'Historial est vraiment très bien fait. L'accueil a été très bon, les enfants ne sont pas oubliés. Et puis les différents espaces sont une excellente idée. On peut voir une section, partir, revenir en visiter une autre. Moi qui aime bien la période des guerres de Vendée, je vais pouvoir en profiter ! La segmentation est très intéressante. C'est vraiment une plongée dans l'Histoire. Nous y retournerons sans hésitation !

10 ans après la mort de l'historien Alain Gérard, directeur du CVRH «Orphelins de François Furet»



Que représente pour vous François Furet ?

C'est un immense historien. Il restera à la postérité. C'était un homme libre, qui ne faisait pas mystère de son vote à gauche, mais qui a toujours refusé de faire table rase de l'Histoire, notamment en refusant de dissimuler le versant le moins glorieux de la Révolution Française. Il a fait preuve d'un courage intellectuel incroyable. Grâce à lui, la Guerre de Vendée est en passe d'être reconnue. Nous sommes tous orphelins de François Furet.

Comment définir François Furet ?

C'était d'abord un homme de l'ami-

tié. Il aimait la vie et avait à son pays une relation charnelle. Il était dans le réel. C'était également un non-conformiste marqué par la désillusion du communisme, qu'il avait rejoint en pleine Guerre Froide. Son œuvre trouve ses racines dans cette période : il a voulu comprendre comment, au nom d'un bel idéal, on commet des horreurs. Enfin, c'était un génie de l'étonnement qui ne prétendait pas expliquer le monde, mais seulement en réduire le mystère.

Il disait : «1793 est déjà dans 1789.» N'est-ce pas contradictoire ?

François Furet était un homme de contradictions. Après son expérience au Parti Communiste, il a dû se reconstruire en profondeur. Il s'est posé cette question : pourquoi cette propension, dès 1789, à faire table rase du passé ? C'était la première fois dans l'Histoire que l'Homme croyait s'inventer tout seul. La clé de son œuvre réside dans le lien entre le moment inaugural de la modernité, la Révolution, et les totalitarismes du XX^e siècle, cousins de la Terreur : le communisme et le national-socialisme. En clair, 1793 est déjà dans 1789.

Tribunes des Groupes de l'Assemblée Départementale

Union pour la Majorité Départementale

Action publique : l'efficacité ne se juge pas toujours à l'aune de l'argent dépensé !

Le Conseil Général met tout en oeuvre pour venir en aide aux plus démunis ou aux plus fragiles d'entre nous. Cette sollicitation de tous les instants se traduit notamment au niveau financier, puisque l'assemblée départementale consacre chaque année près de 40% de son budget aux actions en faveur de la solidarité et de la famille. Cependant, l'efficacité de l'action publique ne se juge pas à la seule aune de l'argent dépensé. Parfois même, une réduction des sommes versées dans le domaine social peut être signe de réussite. C'est par exemple le cas, en Vendée, avec nos aides en faveur de la réinsertion des Rmistes, qui baissent à mesure que les personnes retrouvent un travail. Grâce à son système d'un contrat personnalisé passé avec chaque bénéficiaire du RMI, la Vendée compte seulement 8 Rmistes pour 100 000 habitants, contre 12 pour 100 000 en moyenne nationale. Ces excellents résultats permettent de dégager des marges financières qui sont consacrées à d'autres priorités. dans le domaine de la solidarité, d'abord, avec le soutien aux personnes âgées et handicapées, mais aussi dans d'autres secteurs, comme par exemple celui du désenclavement routier. Pour ce dernier, le Conseil Général va cette année consacrer 40 millions d'euros. Une somme importante, mais qui malheureusement ne suffira pas à compenser l'explicable désengagement du Conseil Régional pour les travaux routiers vendéens. Ce désintérêt flagrant de la Région pour le développement de la Vendée est particulièrement visible sur le dossier des contournements. En effet, le Conseil Général attend toujours que la Région aide à la réalisation du contournement d'Olonne, mais aussi à l'amélioration du contournement nord de La Roche. Contrairement au contournement de Montaigu, ces deux projets concernent en effet des axes majeurs qui ont un intérêt stratégique régional évident. Ces travaux, néanmoins, se feront, mais avec du retard puisque le Conseil Général devra budgéter une somme plus importante qu'il ne l'avait prévu.

Le Groupe des élus socialistes et républicains

Des Routes... à l'Autoroute de la Mer ?

Si la Vendée continue d'apparaître en fin de classement, soit au 90^e sur 95^e des départements pour les dépenses nettes obligatoires d'aide sociale en 2006, elle se situe par contre dans les 5 premiers départements français pour l'investissement routier en euros/habitant avec 40 Millions d'euros prévus en 2007. Certes, depuis le 1^{er} janvier, la gestion du réseau routier vendéen est assurée directement par le Conseil général. Auparavant, la gestion et l'entretien étaient assurés par les services de la DDE, qui étaient également appréciés de nombre de communes rurales. Le Conseil général vient de voter le classement des routes départementales en «routes à grande circulation», selon la loi du 13 août 2004. On peut s'étonner que des axes comme la RD6 entre St Gilles et Aizenay n'aient pas été inclus dans cette catégorie. Pourtant, des travaux sont absolument impératifs mais tardent à venir : c'est le cas du contournement d'Olonne/Mer, par exemple, dans l'intérêt des habitants et pour répondre à des motifs de sécurité évidents. Il faut rappeler que les contournements sont de la compétence stricte des Conseils Généraux (donc exclusivement à leur charge), même si certains d'entre eux préfèrent re-centrer leurs actions sur les dépenses sociales qui sont de leur première compétence. Pour preuve, le contournement de Montaigu sera financé à 100% par le Conseil Général (autorisation de programme portée à 29M d'euros au BP 2007), d'autres travaux étant contestés à ce qu'il semble (celui de Cugand, par exemple, qui nuirait tout particulièrement à des exploitations agricoles (un projet de 7,6 Millions d'euros environ, dont 2,5 Millions Euros financés par le Conseil Général jusqu'au pont sur la Sèvre, limite départementale). A l'ère des thèmes chers au Conseil général de la Vendée qui se veut «dans la course en tête dans tous les domaines», nous proposons de nous rapprocher de celui de la Loire-Atlantique, s'agissant du projet d'autoroute de la mer Montoir-Bilbao - projet auquel l'Europe s'intéresse de très près-, qui vise à faciliter le transport de 150 000 à 300 000 remorques-poids lourds par an. Question environnement, sécurité, réduction des nuisances, tout le monde y gagnera, ainsi qu'en termes d'investissements routiers auxquels on a longtemps tout sacrifié ! Alors, en route pour ce projet !

DU 6 AU 9 AVRIL Les Herbiers

Le billard anglais à l'honneur pendant 4 jours



Sept boules jaunes, sept boules rouges, une boule blanche et une boule noire, ça ne vous rappelle rien ? Il existe deux approches du billard anglais : avec des règles qui changent en fonction des joueurs ou en suivant strictement les règles officielles. Dans les deux cas, c'est l'assurance de passer un bon moment autour d'une table de billard. Et quand le niveau s'élève, le spectacle devient un régal pour le spectateur. Pour la 4^e année consécutive, Ardy Pool organise les 4 jours du billard anglais à l'espace

Herbauges, aux Herbiers. Pendant 4 jours, différents tournois verront s'affronter un bon millier de concurrents venus du grand ouest, dont certains de niveau national. La manifestation attire également chaque année environ 2500 spectateurs. Pour les joueurs qui souhaitent participer, il est encore possible de s'inscrire !

• **Vendredi 6 avril**
14h : tournoi interne Ardy Pool
17h : tournoi Ville des Herbiers
20h : Tournoi libre

• **Samedi 7 avril**
9h : tournoi triplette
14h : tournoi Espoirs Vendée
21h : Tournoi Speed Pool Individuel
• **Dimanche 8 avril**
9h : 15^e Open des Herbiers
12h : 2^e Grand Prix des Herbiers
14h : 8^e Open féminin des Herbiers
17h : FINALES
20h : Tournoi Vétéran
• **Lundi 9 avril**
9h : 6^e Coupe des Clubs Vendéens

■ **Renseignements** : 06 23 79 12 96

DIMANCHE 25 MARS Saint-Maixent-sur-Vie

Randonnée pédestre en famille



Profiter de la nature et du grand air en famille, même avec des enfants en bas âge, c'est possible. L'association Bisous Nours organise en effet une randonnée pédestre dimanche 25 mars à Saint-Maixent-sur-Vie. Deux départ sont prévus de la Place des Loisirs, à côté de l'entrepôt mu-

nicipal : à 9h30 pour un parcours de 15 km, et à 10h30 pour un parcours de 5 km adapté aux poussettes. Une collation est offerte à mi-parcours. À noter que les participants participent avec leur inscription à une tombola.

■ **Réservations** : 02 28 10 46 32

DIMANCHE 1^{ER} AVRIL Saligny

La nature à pied comme à VTT

Le rendez-vous est annuel depuis désormais 4 ans. Dimanche 1^{er} avril, l'association Garderie La Marelle et le Centre de Loisirs de Saligny organisent une grande journée de randonnée, à partir de 8h. Pour les marcheurs, 2 parcours pédestres de 11 et 18 km sont proposés, alors que les VTTistes pourront pédaler tout au long de 3 circuits de 20, 35 et 55 km. Les enfants de 8 à 14 qui le souhaitent pourront gratuitement profiter d'un circuit VTT de 8 km. Ils seront accompagnés par des adultes de l'organisation. Un ravitaillement au départ et en cours de circuit est également prévu. Plus de 400 participants sont attendus pour cette 4^e



édition de la randonnée de Saligny.

■ **Tarif** : 4€ pour les randonnées pédestres, 5€ pour les randonnées VTT, gratuit pour les moins de 12 ans
■ **Renseignements** : 02 51 41 00 03

SAMEDI 31 MARS Randonnée à Chavagnes

Les Kékés du bocage



La troisième édition du Ewec kéké trail de Chavagnes-en-Paillers a lieu cette année le 31 mars. Ce raid nature se déroulera autour du barrage de la Bultière et le départ sera donné depuis la base d'Aviron. Trois épreuves sont organisées : une Rando de 12 km débutant à 8h30, du Trial à 14h45 et enfin une Rando de 23 km à 15h. Des ravitaillements sont proposés et un lot pour chaque arrivant sera décerné à l'arrivée. À noter que le club d'Aviron ouvre ses portes à partir de 8h30 au site de la Petite Grassière Aviron Club...

■ **Tarifs** : de 4€ à 10€ (possibilité de s'inscrire sur place)
■ **Réservations** :
02 51 42 29 83 ou 06 85 76 90 92

DIMANCHE 25 MARS 14^e Bernaudeau Junior

On la surnomme «Championnat de France de printemps»

Vendée, terre de cyclisme. Chaque année depuis maintenant 1994, notre département accueille l'épreuve de référence des juniors dans toute l'Europe : la Bernaudeau Junior. On la surnomme même parfois le «Championnat de France de printemps». C'est dire la qualité des cyclistes qui y participent ! L'édition 2007 promet un spectacle tout aussi relevé qu'auparavant, puisque les meilleurs coureurs seront là, répartis en 36 équipes, dont 14 sélections régionales et surtout 7 équipes étrangères. La course est marquée cette année par deux grandes nouveautés : un parcours différent entre Saint-Maurice-le-Girard et Le Poiré-sur-Vie et surtout la présence de deux formations espagnoles, une première pour la Bernaudeau ! Face à ces équipes étrangères, considérées comme les meilleures dans leurs pays respectifs, les jeunes Français auront

fort à faire pour briller, ce qui promet une course animée de bout en bout tout au long des cinq tours du circuit prévus par l'organisation. Le départ sera donné à 14h de Saint-Maurice-le-Girard pour une arrivée prévue au Poiré aux alentours de 17h.



DIMANCHE 1^{ER} AVRIL Randonnée La Spicéenne

Marcheurs et VTT de concert



La randonnée *La Spicéenne* organisée par *Les Pas Pressés* et le Comité des Fêtes des Epesses a lieu cette année le dimanche 1^{er} avril. Pour les randonneurs pédestres, quatre circuits

sont proposés (7,5, 10, 16 et 22 km) avec comme nouveauté un passage sur le territoire de Mallièvre par le Pont du Grand Moulin et le site du Grand Parc du Puy du Fou. Pour les vététistes trois circuits de 23, 35 et 44 km permettront d'emprunter les sentiers des Epesses, Saint-Mars-la-Réorthe, Saint-Michel-Mont-Mercure, Saint-Paul-en-Pareds et Les Herbiers. À noter que La Spicéenne a rassemblé en 2006, 406 marcheurs issus de 4 départements et 142 vététistes. Départ et arrivée : salle polyvalente (complexe sportif).

■ **Tarifs** : 5€ (gratuit - 12 ans).
■ **Réservations** : 02 51 57 40 37 (marche) et 02 51 57 38 47 (VTT) aux heures des repas

MERCREDI 4 AVRIL Récréatives

Chasse au trésor à Tiffauges

Vous êtes nombreux à vouloir partir à la recherche du trésor de Tiffauges. Faites donc preuve d'agilité, d'équilibre, de précision et de force. Exercez votre

esprit et remportez les joutes sportives et ludiques pour prendre de l'avance et conquérir le trésor avant les autres, les médiateurs du château vous guideront.

■ **Horaires** : 9h30 - 17h30
■ **Tarifs** : 5€
■ **Renseignements** :
02 51 42 81 11

DIMANCHE 25 MARS Randonnée à La Bruffière

Les coteaux de la Sèvre à VTT

La randonnée annuelle de La Bruffière a lieu cette année le dimanche 25 mars. Cette épreuve sportive des coteaux de la Sèvre propose aux vététistes d'effectuer des circuits de 16 à 60 km composés de plusieurs boucles. Les circuits passent dans les cinq communes voisines de La Bruffière sur les bords de Sèvre. Le Club de La Bruffière qui organise la journée a prévu cette année de cor-

ser les circuits pour ceux qui le souhaitent. Inscriptions le jour même au complexe sportif de 8h à 10h. Ravitaillements pendant les circuits, repas chaud, lavage vélo et douche à l'arrivée. Attention au passage à l'heure d'été qui aura lieu ce week-end !

■ **Tarifs** : 5,50€ (gratuit - 15 ans)
■ **Réservations** :
02 51 41 59 87 ou 02 40 54 20 52



DIMANCHE 1^{ER} AVRIL ZI de Bournezeau

Les motos font le spectacle



Le stunt est une discipline mécanique qui consiste à effectuer à moto un ensemble de figures

toutes plus acrobatiques les unes que les autres. Pour faire découvrir cette discipline, le pilote vendéen

Sébastien Rambaud organise un grand show à la ZI de Bournezeau dimanche 1^{er} avril de 10h à 18h. Les meilleurs français ont répondu présent, dont Patrick Bernard, cascadeur professionnel qui a joué les doublures entre autres dans les films Taxi I et III et pour l'acteur américain Jackie Chan. L'an dernier, le moto show avait attiré plus de 5 000 personnes à Belleville. Pour cette 4^e édition, le public devrait répondre présent en masse.

■ **Tarif** : 5€ (gratuit pour les - de 12 ans)
■ **Renseignements** : www.peur-2-rien.fr ou 06 88 21 65 26

LUNDI 2 AVRIL Spectacle de Vendée - *La Passion de Bach*
Le père de la musique moderne en Vendée

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

Le 2 avril prochain, avec l'ensemble Jacques Moderne et l'orchestre des Folies Françaises, Joël Suhubiette interprétera *la Passion selon Saint-Jean* de Jean-Sébastien Bach. Premier concert d'une tournée qui se terminera le 7 avril au théâtre des Champs Elysées à Paris et pour lequel l'ensemble a reçu le prix des Victoires de la musique 2006.

Digne héritier d'une famille de musicien, Joël Suhubiette a débuté sa carrière en 1986 en chantant avec les Arts Florissants. Depuis plusieurs années, il explore le répertoire a capella autant dans le répertoire moderne qu'ancien.

Journal de la Vendée : Tout le monde ou presque a entendu parler au moins une fois dans sa vie du compositeur Jean-Sébastien Bach. D'où vient une telle renommée ?

Joël Suhubiette : C'est un des plus grands génies de la musique an-



cienne. Avec lui, l'histoire de la musique prend un tournant. Il est le père de la musique moderne. Mozart, Beethoven et bien d'autres compositeurs jusqu'à aujourd'hui ne seraient rien sans son héritage. Bach est un compositeur fondamental parce qu'il excelle en tout. C'est un génie profondément humain. Sa musique est complète, elle peut être lu d'innombrables manières. Chacun peut s'y retrouver. Certains seront touchés par le côté spirituel qui se dégage de ses compositions tandis que d'autres apprécieront plus ses constructions extrêmement précises et savantes. Sa musique est universelle. Il est à la musique ce que Léonard de Vinci est à la peinture.

JDV : Qu'apporte la musique aux artistes et au public ?

JS : Les musiciens, compositeurs et tous les artistes ont pour mission de montrer au public ce qu'est le Beau. Nous interprétons les œuvres musicales pour nous-mêmes mais aussi

pour nos contemporains. Chacun doit pouvoir trouver dans la musique une part de soi-même. L'art est nécessaire à l'homme, c'est une part de lui-même qu'il sait sublimer. Un monde sans art serait un monde dénué.

Lundi 2 avril

La Passion Selon Saint Jean de Jean-Sébastien Bach
Ensemble Jacques Moderne et les Folies Françaises
Direction : Joël Suhubiette
Eglise Saint-Pierre, Saint-Pierre-du-chemin - 20h30
Billetterie ouverte

Mardi 27 et mercredi 28 mars

Un violon sur le toit d'après Sholem Aleïchem
Adaptation française Stéphane La-porte
Mise en scène Olivier Bénézec et Jeanne Deschaux
Théâtre Millandy, Luçon - 20h30
Billetterie ouverte

DIMANCHE 25 MARS Chantonay
Les Brimbalures : «Si, y pensions en famille»

Les Brimbalures. Derrière ce nom se cache une troupe de théâtre fondée en 1995 à Saint-Hilaire-de-Riez, qui a choisi comme fil conducteur la mise en valeur, par l'humour, de la culture et des coutumes maraîchères. Avec la pièce *Si, y pensions en famille*, Venez découvrir dimanche 25 mars à 15h à l'espace Sully l'histoire des premiers estivants et des bains de mer

au travers de la vie d'une pension de famille au Pays de Sion, entre mer et marais, le tout rythmé par des querelles entre deux sœurs et leurs conjoints que tout oppose, sur fond d'humour patoisant.

■ **Tarifs :** 10€ (5€ pour les enfants de - de 12 ans)

Renseignements et réservation (obligatoire) : 02 51 09 45 77

DU 17 MARS AU 25 MARS Chantonay
L'art animalier s'expose



Du samedi 17 au dimanche 25 mars, dix artistes animaliers parmi les plus réputés en France exposeront

leurs œuvres à Chantonay dans la salle Les Arcades place de la Liberté. Benoît Perrotin, grand animalier français de Chantonay en profitera pour faire découvrir son travail aux Chantonnaisiens. Sculptures, céramiques, peintures à l'huile, aquarelles, dessins ou encore photographies, toutes les techniques artistiques de représentation du monde animal seront présentes. Les amateurs d'art et de nature auront de quoi s'émerveiller.

■ **Horaires :** 10h-12h30 / 15h-18h30
Renseignements : 02 51 94 46 51

DU 24 MARS AU 17 JUIN Abbaye Sainte-Croix
Exposition de Francis Masse



L'artiste dessinateur de bande dessinée Francis Masse vous propose de découvrir pour la première fois en Vendée une rétrospective de ses réalisations. L'exposition «*Les trames sombres de Masse*» qui a lieu à l'Abbaye Sainte-Croix aux Sables d'Olonne à partir du 24 mars présentera des planches originales, des illustrations, des gouaches mais aussi d'étonnantes sculptures, encore jamais montrées à ce jour. Francis Masse est un artiste de bandes dessinées de grande envergure grâce au succès de «*L'Art attempta*» et «*On m'appelle l'Avalanche*». Ouverture du mardi au dimanche de 14h30 à 17h30 (jusqu'au 14 juin).

■ **Tarifs :** 4,60€, réduit 2,30€ (gratuit le premier dimanche de chaque mois)
Réservations : 02 51 32 01 16

SAMEDI 31 MARS Commequiers
«Ginette et Marcel font le chô magique»

À la salle polyvalente de Commequiers samedi 31 mars se jouera «*Ginette et Marcel font le chô magique*». La compagnie a deux mains présente deux spectacles de magie-comédie, un pour tout public «*Ginette et Marcel font le chô magique*» et un pour le jeune public «*Le voyage de jasmin*». Originaires de Coëx, les deux artistes sillonnent les routes de la France depuis 1994 de soirées festives en fêtes de village pour jouer leurs spectacles.

■ **Renseignements :**
compagnie 02 51 55 26 54
<http://adeuxmains-magie.com>



SAMEDI 31 MARS La Mothe-Achard
Concert au Potager

La comédienne, chanteuse et conteuse France Léa présente son spectacle «*Rien de trop*», samedi 31 mars, à 20h30 au Potager Extraordinaire de La Mothe-Achard. Cette artiste aux talents variés, munie de sa guitare, vous propose une soirée remplie d'humour durant laquelle vous partagerez, grâce à ses textes, son univers et ses

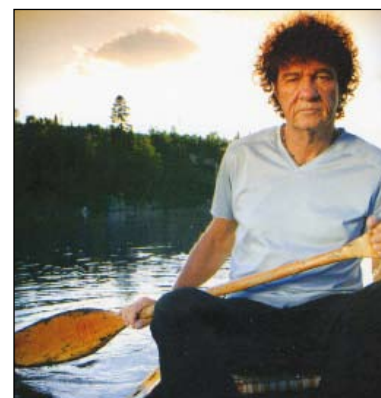
anecdotes sur la vie quotidienne, les histoires d'amour... Cette artiste a notamment foulé la prestigieuse scène de l'Olympia en 1981. Séance de dédicaces et cocktail prévus en fin de soirée.

■ **Tarifs :** 10€
Réservations : 02 51 05 90 49
(du mardi au samedi, 9h/12h30)

MERCREDI 21 MARS L'Echiquier
«Tout Ecartillé»

Robert Charlebois, l'un des plus grands auteurs compositeur de sa génération, entouré par 5 jeunes musiciens montera sur la scène de l'Echiquier à Pouzauges le mercredi 21 mars à 20h30 pour y présenter son dernier spectacle : «*Tout Ecartillé*». Le célèbre québécois revisite son répertoire entouré de deux batteries et de six-cordes. Il se replonge dans sa phase rock pour le plus grand plaisir du public.

■ **Renseignements, réservations :**
02 51 61 46 10



JEUDI 5 AVRIL Cité des oiseaux
Chasse à l'œuf

Aidés par les médiateurs de la cité des oiseaux vous procéderez à l'identification de l'oiseau mystère de la cité. Il avait été peint, mais le tableau a été découpé en puzzle. Chaque pièce ne peut être remise qu'en échange de la réalisation d'épreuves de bricolage ou sportives : nid

de Pâques en chocolat, décoration d'œufs, création d'un panier en raphia, épreuves sportives... Bonne chasse !

■ **Horaires :** 9h30 - 17h30
Tarifs : 5€
Renseignements : 02 51 42 81 11

SAMEDI 31 MARS

Loto solidaire à Boufféré

Après avoir aidé les populations touchées par le tsunami, l'association «*Boufféré Villages du monde*» continue de lancer des actions pour aider les populations au-delà de nos frontières en soutenant cette fois le Bénin. Depuis 2006, l'association aide le village de Kopargo en finançant notamment l'achat d'un bulldozer. Et en livrant aussi une dizaine de cuiseurs à bois, destinés à économiser et à diminuer la déforestation. Un second projet vise à aider Nassy, à 50 km de Parakou pour la réfection de la toiture d'un centre de soins. Pour les aider, vous pouvez participer au loto qui a lieu samedi 31 mars à 20h à Boufféré (espace magnolias).

À PARTIR DU 24 MARS

Salon de Printemps au Poiré



Henri Guégen, artiste peintre du Poiré-sur-Vie, sera l'invité d'honneur du vingtième Salon de Printemps du Poiré. Entouré d'artistes régionaux, l'artiste mettra en avant vingt femmes du XX^e siècle, d'Yvette Gilbert à Peggy Guggenheim en passant par Marie Curie et Anne Franck. La salle d'exposition de la Martelle, accessible à tous les publics, sera transformée afin de présenter les œuvres de manière ludique et interactive.

■ **Horaires :** de 9h à 19 h tous les jours du 24 mars au 4 avril
Tarifs : gratuit
Renseignements : 02 51 31 80 14

SAMEDI 31 MARS

Foire aux chevaux et vide grenier au Girouard

Pour la sixième édition le samedi 31 mars le comité des fêtes de Girouard organise un vide grenier accompagné d'une foire aux chevaux. Cette année la foire accueillera entre 25 et 30 exposants de chevaux et 150 à 200 exposants de vide grenier. Le thème annuel est l'Amérique. Au programme : défilé de motos américaines, deux parquets de danse – un hip hop et l'autre rock and roll – démonstration de dressage de chevaux et attelage. Des bénévoles déguisés assureront l'animation de la journée qui débutera à 8h et se finira à 18h pour les visiteurs.

■ **Tarifs :** gratuits pour les visiteurs, 2€/m² pour les exposants
Renseignements : 02 51 94 74 01

À PARTIR DU 22 MARS

Journée mondiale de l'eau L'agenda de vos sorties

• **Jeu 22 mars**
La Roche-sur-Yon, Lycée Nature : conférences-débat à partir de 20h dans l'amphithéâtre. Thème : fonctions et usages de l'eau en Vendée.
■ **Renseignements :** 02 51 27 23 06

• **Les 24 et 25 mars**
1) Saint-Vincent-sur-Jard, salle clemenceau : expo-animation de 14h à 18h. Mise en scène de l'eau, ateliers, jeux, panneaux...
■ **Renseignements :** 02 51 20 74 85
2) Landevieille, usine et barrage de 14h à 17h.
■ **Renseignements :** 02 51 98 12 59
3) Bournezeau/St-Hilaire-le-Vouhis, retenue de la Vouraise : animations et expos de 13h30 à 18h.
Renseignements : 02 51 94 41 92

SAMEDI 31 MARS Élection de la Reine des Sables La Sablaise du XXI^e défile en avant-garde

Les Sables d'Olonne voient chaque année la naissance d'une nouvelle reine. 2007 n'échappe pas à la règle mais pour donner un peu de piment à cette nouvelle édition, les organisateurs ont demandé à de jeunes stylistes d'imaginer le costume de la Reine des Sables de demain. La soirée de gala durant laquelle sera désignée la Reine des Sables 2007 a lieu cette année le samedi 31 mars. Préparez-vous à participer à un spectacle résolument moderne.



Un show résolument moderne ! Le spectacle qui vous attend samedi 31 mars à l'occasion de l'élection de la Reine des Sables 2007 vous réserve en effet une soirée inédite. Une sorte de retour vers le futur si l'on veut. Outre l'habituelle élection de la nouvelle Reine, entourée de ses dauphines, de l'ensemble des candidates et de la Reine 2006, les organisateurs ont demandé cette année à de jeunes stylistes de mettre sur pied un défilé le mode au cours duquel le public pourra admirer leurs créations. Sur le thème «Imaginez la Reine des Sables de

demain». Le costume traditionnel, ancré dans le patrimoine sablais, a donc été disséqué et ré-interprété par les jeunes talents qui ont fait preuve d'une bonne dose d'imagination. Des costumes avant-gardistes sont nés, utilisant cuir, jean et autres étoffes des plus étonnantes.

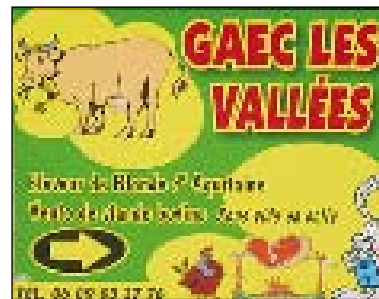
Vous avez peut-être déjà vu les croquis de ces costumes qui étaient exposés en novembre dernier à l'hôtel de ville. Au cours de la soirée, la nouvelle ambassadrice des Sables, en costume traditionnel, aura donc le privilège de côtoyer de futures et probables candidates du XXI^e, en costumes inédits. Du jamais vu !

80 reines réunies pour la première fois !

Mais cette soirée de gala qui débutera à 20h30 au Palais des Congrès des Atlantes vous réserve encore une autre surprise. Ce soir-là en effet, et pour la première fois, 80 reines seront réunies pour revivre ensemble de merveilleux souvenirs. La Reine 1936, âgée aujourd'hui de 86 ans sera, elle aussi, présente. Elle pourra, comme ses acolytes, porter un regard averti sur les étonnantes costumes de demain, tout en se remémorant celui qui lui permit de monter sur la plus haute marche du podium il y a quelques décennies.

**Tarifs : 20€, 15€ (-12 ans)
Réservations : 02 51 96 85 78**

LES 31 MARS ET 1^{ER} AVRIL La Copechagnière Grand marché à la ferme



lors de la 5^e édition du Grand marché à la ferme, les 31 mars et 1^{er} avril à La Copechagnière. Plusieurs producteurs et artisans (aménagement intérieur, extérieur et paysager, outillage, photographie) vous donnent rendez-vous au GAEC les vallées, rue des noisettes à la Copechagnière, de 10h à 20h. Vous pourrez aussi profiter de l'occasion pour visiter la ferme qui entreprend différentes démarches qualité (viande, volailles labels, lapins certifiés). À noter : balades en poneys et spectacle de magie «Les paris impossibles» à partir de 15h le dimanche. L'entrée est gratuite.

Mogettes, pommes, miel, confitures, cakes, foies gras, pâtés, brioches, pains spéciaux, chocolats, saucissons, jambons, fromages, bœuf, veau : autant de bonnes choses que vous pourrez découvrir et déguster

Renseignements : 06 10 24 70 13

JUSQU'AU 30 JUIN Saint-Gilles-Croix-de-Vie Concours «Nouvelles du large»

Un concours d'écriture intitulé «Nouvelles du large», organisé par la bibliothèque de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, est proposé à tous ceux qui le désirent, du 1^{er} mars au 30 juin prochain. Les nouvelles doivent être écrites sur un thème maritime de votre choix. Ce concours, dont c'est la cinquième édition cette année, avait permis de réunir l'an passé quelque 170 textes de France, des Dom Tom mais aussi

de Belgique, du Canada, de Suisse et du Cameroun. De nombreux prix (+ de 2 000 euros en tout) viendront récompenser les plus beaux récits. Règlement sur : <http://perso.orange.fr/bibliothequestgilles> ou par courrier (sans oublier de joindre une enveloppe timbrée) à : La bibliothèque La Conserverie, 20 quai des greniers, 85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Mail : bibliothequestgillescroixdevie@wanadoo.fr

LES 24 ET 25 MARS Saint-Denis-la-Chevassse Foire commerciale et artisanale

La 21^e foire commerciale et artisanale de Saint-Denis-la-Chevassse, organisée à l'initiative de l'union des commerçants et artisans, se déroulera cette année le samedi 24 et le dimanche 25 mars. Samedi, l'inauguration de la foire est prévue à 11h. À 17h, un spectacle de ventriloque est proposé aux visiteurs, avant un repas

champêtre à partir de 19h. Le lendemain, diverses animations sont proposées, dont une tombola, des démonstrations de chocolat et de la sculpture sur glace.

**Renseignements : (n° à venir)
Entrée libre, repas champêtre 10€ (réservation au café des sports et au magasin SPAR de Saint-Denis)**

LES 31 MARS ET 1^{ER} AVRIL Treize-Septiers Viva Espana !



La foire gastronomique et commerciale de Treize-Septiers se déroule cette année les 31 mars et

1^{er} avril. Cette fois, préparez-vous à un petit dépaysement garanti car les organisateurs ont choisi pour thème l'Espagne. Une délégation officielle de Caban, commune de Galice, sera accueillie à Treize-Septiers, afin de tisser les premiers liens entre les deux régions. L'occasion pour nos voisins espagnols de profiter des animations dont voici un rappel : foire commerciale, entrée gratuite, de plus de 80 exposants (salle du plan d'eau), stand des associations locales, résultats du concours de nouvelles, spectacle sur la Galice présenté par Laurent Jahan, soirée paella le samedi soir... Horaires : 10h30/20h30 sans interruption le samedi 31 mars et 8h30/20h30 le dimanche 1^{er} avril.

Renseignements : 02 51 41 73 42

VENDREDI 6 AVRIL Stars de demain L'heure de la finale a sonné

«Stars de demain» est un concours de la chanson ouvert en décembre dernier à Luçon. Quarante candidats ont été retenus et vous les avez peut-être vus sur petit écran car ce programme de divertissement est diffusé sur les 3 télé locales de Vendée. Les 8 finalistes seront présents le 6 avril prochain au théâtre Millandy de Luçon à 20h30 dans un show mis en scène par Samuel Boudeau, chorégraphié par Marie-Christine Daviet intitulé «Les Moyens de Transport à travers le temps». En deuxième partie de soirée, le groupe «3 Voices» donnera un concert. Un jury composé d'élus et de professionnels issus du monde de la chanson et du spectacle notera chaque prestation dan-



sée, chantée et costumée, sous la présidence de Filigan accompagné de Claude Lepeyron, le bassiste de Jean-Jacques Goldman. Le gagnant gagnera un enregistrement en studio d'un cd 4 titres et partira

en tournée à partir de mai 2007 (si vous voulez faire venir la tournée : 06 07 97 75 59).

**Tarifs : 12€, 6€ (gratuit - 10 ans)
Réservations : 02 51 56 16 79**

DIMANCHE 25 MARS Art en goûter Léonard de Vinci et l'Italie autour d'un goûter

Architecte, musicien mais aussi peintre, Léonard de Vinci né au XV^e siècle demeure l'un des plus prestigieux artistes de l'histoire et de l'humanité. Marie-Hélène Cazaux, spécialisée dans l'expertise des tableaux des XVII^e et XVIII^e siècles, présentera l'œuvre picturale du grand maître à l'Abbaye de Nieul-sur-l'Autise le 25 mars lors d'un après-midi Art en goûter. Après une pause gourmande autour d'un goûter préparé par Christophe Mo-



reau artisan pâtissier, l'après-midi se terminera par le traditionnel intermède musical. Le Quatuor Modigliani, (Premier Prix des Young Concert artists auditions de New York en janvier 2006) et le clarinetiste Michel Lethiec interpréteront plusieurs œuvres composées en hommage à l'art et à la peinture italienne.

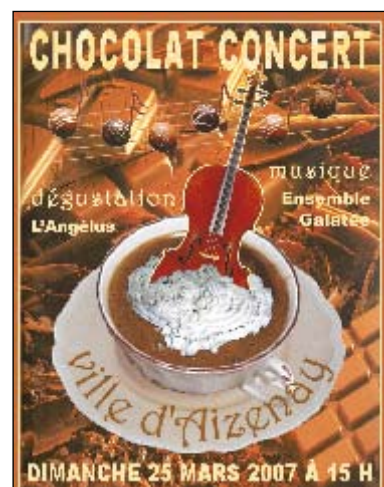
**Tarifs : 8€ / 5€
Réservations : 02 51 50 43 10**

DIMANCHE 25 MARS Aizenay Chocolat concert

Le deuxième Chocolat concert proposé par la ville d'Aizenay a lieu dimanche 25 mars à 15h à la salle Les Quatre Rondes. Ce concept original ravit l'an dernier un public à la fois mélomanes et gourmands. Côté musique, vous entendrez cette année des morceaux de François Couperin, Diego Ortiz, Marin Marais et Georg Philip Telemann choisis par l'ensemble Galatée, un quatuor de musique baroque. Les musiciens seront accompagnés par le comédien Jean-François Le Garrec qui lira des textes

fort à propos tels que «Les effets médicaux du chocolat». Côté intermèdes gourmands, le pâtissier, maître artisan, champion du monde des maîtres glaciers Jean-Claude David vous fera découvrir et déguster des truffes, du chocolat chaud, et autres fondant, crèmeux, mousse et glaces... Et peut être même sa spécialité : les chocolats à la trouspinette. On en salive d'avance.

**Tarifs : 10€, 8€ (-15 ans)
Renseignements : 02 51 94 60 65**



MARDI 20 MARS Baie de l'Aiguillon Oiseaux en migration

Des milliers d'oiseaux migrateurs stationnent chaque année en Vendée. En compagnie des meilleurs spécialistes, la Fédération des Chasseurs de Vendée invite les curieux et amoureux de la nature à venir observer ces migrateurs. Jumelles et longues-vues seront à la disposition des petits et des grands. Le rendez-vous est fixé le mardi 20 mars à 13h30 à l'observatoire de la Baie de l'Aiguillon à Saint-Michel-en-l'Herm. Ces horaires correspondent à ceux des marées. Au-delà de 16h l'observation

des oiseaux n'est plus garantie

**Tarifs : gratuit pour tous
Renseignements : 02 51 47 80 94**



GUIDE MICHELIN - Deux nouveaux chefs vendéens consacrés par le guide rouge

La Vendée, une nouvelle constellation gastronomique

La gastronomie vendéenne est en fête. Deux nouveaux chefs viennent rejoindre le cercle des étoilés du guide Michelin. Alexandre Couillon, de La Marine à l'Herbaudière sur l'île de Noirmoutier et Raphaël Rolland du Cayola au Château d'Olonne ont rejoint Thierry Drapeau du Logis de la Chabotterie à Saint-Sulpice-le-Verdon et Jean-Pascal Vallée de la Villa Dilecta aux Sables d'Olonne. Tous ont une même passion, la cuisine et tous ont le même amour du travail bien fait. Rigueur, régularité, qualité, satisfaction du client mais aussi innovation et chaleur de l'accueil sont des mots qui leur reviennent sans cesse lorsqu'ils parlent de leur travail. Créé en 1900 par André Michelin, le guide rouge a pour vocation de donner aux touristes, voyageurs, gastronomes ou hommes d'affaires en déplacement les adresses des meilleurs restaurants. À travers toute la France, 3 641 restaurants sont ainsi répertoriés avec une, deux ou trois étoiles. Cette année, 500 nouveaux établissements sont indiqués dans le guide. L'obtention de ces étoiles est une véritable consécration de la qualité du travail des chefs et de leurs équipes. C'est aussi l'opportunité pour tout un territoire de faire découvrir aux gastronomes voyageurs ses autres atouts touristiques.



Raphaël Rolland - Le Cayola La loi de l'équilibre



Dans un cadre extraordinaire, en face de la mer sur la baie de Cayola à Château d'Olonne, Raphaël Rolland chef cuisinier du restaurant Le Cayola, met ses clients devant un choix cornélien : contempler les éléments ou déguster ses plats. Arrivé aux commandes des cuisines il y a cinq ans, ce Breton de Quimper a joué, lui aussi, la carte de la qualité. À l'école de grands chefs parisiens étoilés, il

a appris le carré d'or des cuisiniers : l'équilibre entre les goûts, les saveurs, les proportions et les couleurs. «Un ingrédient ne doit en aucun cas effacer un autre et un accompagnement ne doit pas nuire au plat. L'équilibre est fragile et facilement rompu, affirme-t-il. Pour le conserver, la rigueur est indispensable. Un plat doit toujours avoir le même goût, qu'il y ait 10 ou 50 clients. Ses proportions, sa cuisson et sa pré-

sentation doivent rester les mêmes. En cuisine, nous devons sans arrêt goûter à nos plats, 10 fois, 100 fois s'il le faut.» Pour satisfaire une clientèle curieuse, la carte présente autant de plats traditionnels que de saveurs nouvelles. «Nous devons surprendre. Composée à 80% de produits de la mer, elle change six à sept fois par an en fonction des opportunités des saisons et du marché.»

La vue et le goût

«Créer de nouveaux plats représente une véritable gymnastique d'esprit, notre cuisine se construit sur des bases traditionnelles. Mais lorsque nous découvrons une alliance de produits intéressante, nous la poussons à son maximum. Les réflexions des clients sont alors indispensables. Ils nous rappellent la loi de l'équilibre !» précise Raphaël Rolland. Respect du produit de base, régularité et rigueur du travail, mais aussi esthétique sont quelques uns des mots qui définissent la cuisine servie au Cayola. «J'aime beaucoup travailler le graphisme des plats. Un plat doit être aussi beau que bon, explique le chef cuisinier. Nous devons offrir à nos clients une satisfaction de tous les sens, du goût autant que de la vue !»

Paroles d'anciens



Jean-Pascal Vallée
Chef cuisinier de la Villa Dilecta aux Sables d'Olonne
Une étoile au guide Michelin pour la 4^e année consécutive

«L'étoile du guide m'a apporté plusieurs choses. D'une part une reconnaissance personnelle parmi mes pairs. D'autre part, la reconnaissance de ma clientèle. On ne sait absolument rien des critères et méthodes d'évaluation du guide, mais je reste persuadé que l'avis de la clientèle rentre en compte. Concernant le travail, l'étoile n'a rien changé et je n'ai qu'une ambition : satisfaire mes clients. C'est un travail de tous les jours. Les deux nouveaux étoilés sont une véritable chance pour la Vendée. Plus notre département aura de chefs étoilés, plus il se taillera une réputation gastronomique et plus nombreux seront les curieux, les touristes et les gourmets qui se déplaceront pour découvrir les saveurs vendéennes.»

Thierry Drapeau
Chef cuisinier au Logis de la Chabotterie à Saint-Sulpice-le-Verdon
Une étoile au guide Michelin pour la 2^e année consécutive

«Grâce à l'étoile Michelin, notre chiffre d'affaires a augmenté de 25%. Notre objectif est d'aller plus loin. Pourquoi pas une deuxième étoile ? Nous devons encore nous perfectionner dans la composition, la régularité de notre travail mais aussi par rapport au confort de nos clients. La table, le couvert, le service, l'accueil et le sourire des serveurs comptent autant que la qualité de l'assiette. L'an dernier, nous n'étions que deux étoilés, nous nous sentions un peu seuls ! C'est un véritable atout pour nous d'être rejoint par deux nouveaux chefs vendéens. Nous serons plus forts pour communiquer et mettre le département en avant.»



Alexandre Couillon - La Marine Une cuisine simple et sincère

Qualité, sincérité, rigueur. Voici les maîtres mots d'Alexandre Couillon, chef cuisinier de La Marine à l'Herbaudière sur l'île de Noirmoutier. L'étoile qu'il vient de recevoir est la consécration d'une recherche permanente d'excellence. «Cette étoile vient récompenser le travail de toute une équipe, se réjouit le chef, Compagnon du Tour de France et ancien élève de l'école d'hôtellerie des Sorbets à la Roche-sur-Yon. Elle concerne aussi bien le travail effectué en cuisine que celui effectué en salle, mais aussi celui réalisé par les artisans, éleveurs, pêcheurs chez qui

nous nous fournissons.» Depuis leur installation, en 1999, dans le restaurant acheté par ses grands-parents, Alexandre Couillon et sa femme ont toujours misé sur la qualité de la cuisine et des produits.

Une large palette de goûts

«Nous avons commencé par une cuisine très traditionnelle et très simple. Nous ne pouvions pas bouleverser les habitudes de notre clientèle et nous n'avions pas non plus les moyens de faire une cuisine originale.» Aujourd'hui, la carte offre aux



clients une vaste palette de goûts et de saveurs des plus traditionnels aux plus originaux. Le bar grillé accompagné d'une vinaigrette aux fines herbes et d'une marmelade de tomates côtoie désormais le bar de ligne de Noirmoutier grillé est servi avec des carottes vanillées et acidulées de pomme. «Créer est pour moi une véritable passion, explique le jeune chef de 32 ans. C'est jouer avec les différentes saveurs. Depuis que je cuisine, j'ai élaboré, dans mon esprit un véritable dictionnaire des goûts. Chaque ingrédient a pour moi sa propre identité. Je sais

que tel ingrédient peut s'associer à tel autre. Ainsi, mélanger dans un même sorbet, des carottes et des pommes ne nuit ni aux unes ni aux autres. Au contraire, associer du céleri à des tomates efface le goût du premier sans mettre en valeur les saveurs des secondes.» Créer toujours, surprendre le client par des harmonies originales, s'appuyer sur des bases traditionnelles, écouter les remarques des clients et les satisfaire, mais surtout faire de la cuisine qui lui colle à la peau voici la recette du succès d'Alexandre Couillon.