

## 1<sup>er</sup> port haute qualité environnementale Nouveau souffle pour l'économie du littoral



Le coup d'envoi a été donné au projet de port de plaisance de Brétignolles-sur-Mer. Présenté lors du salon nautique au stand du Ministère de l'environnement à titre d'installation exemplaire, il sera le premier port HQE (haute qualité environnementale) de France. Les 1 000 anneaux supplémentaires soulageront les listes d'attente des ports du département. Ils donneront un surcroît d'activité aux professionnels du nautisme et créeront de nombreux emplois dans la région. Avec ce nouveau port, Brétignolles-sur-Mer prend un nouveau cap et se dote d'atouts supplémentaires dans le plus grand respect de l'environnement.

## Les cultivateurs de la mer

L'ostréiculture vendéenne fournit une grande partie des huîtres vendues en France aux périodes de Noël. Elle a développé des produits de qualité et exporte désormais son savoir-faire à travers ses éclosiers et son matériel d'exploitation. Autre activité traditionnelle, la mytiliculture est née en Vendée. Les moules de bouchot de la Baie de l'Aiguillon ont une réputation qui a dépassé les frontières vendéennes.

### À LIRE

Dossier pages 6-7

- Des huîtres au bon goût du grand large
- Bateaux sur mesure pour ostréiculteurs
- Le bigorneau, 100 % sauvage
- L'huître vendéenne aux quatre coins du monde
- L'Aiguillon-sur-Mer, berceau mondial du bouchot
- Philippe de Villiers: « *La Vendée aux côtés des ostréiculteurs* »

## SOMMAIRE

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

## La Mer en Concert

page 10



© CARL HANDEVOORT

Page 2

## La Dune de la Tresson Un trésor sous haute protection



La Dune de la Tresson, sur l'île de Noirmoutier, vient d'être classée Espace Naturel Sensible par le Conseil général. Ce vaste ensemble dunaire de 90 hectares cache une faune et une flore exceptionnelles. Pendant plus de vingt ans, il a pu se développer sous la protection de l'homme. Sa forme unique permet d'accueillir de nombreux oiseaux migrateurs qui viennent y trouver refuge et nourriture.

Page 3

## Un ébéniste lauréat du Prix Entreprendre Du jouet au mobilier de luxe

L'ébénisterie Angebault réalise des jeux éducatifs et des prototypes de mobilier pour des magasins. Ses meubles sont reproduits par une autre entreprise vendéenne. Ils servent ensuite à aménager les boutiques de luxe du monde entier. L'entreprise développe un savoir-faire d'exception et cherche sans cesse à se diversifier. Elle va lancer ses propres lignes de produits. Une nouvelle marque en perspective ?



Page 5

## La plus grosse production de film en relief Tiffauges au XV<sup>e</sup> siècle

Le XV<sup>e</sup> siècle va ouvrir ses portes prochainement à Tiffauges. Un film de quinze minutes a été créé par le Conseil général de la Vendée. Plus grosse production cinématographique en relief de France, il a été réalisé par les spécialistes français et européens du domaine. Il sera diffusé à partir du 1<sup>er</sup> avril au château de Tiffauges. Les spectateurs seront entraînés à l'intérieur des murs du château de Barbe Bleue, forteresse imprenable et haut lieu de réception.



Page 8

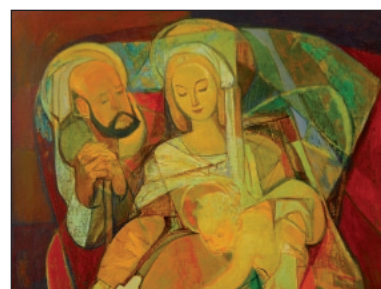
## PC Course du Vendée Globe à Montparnasse L'aventure en direct du large



À onze heures pétantes, chaque jour, le public investit le PC Course du Vendée Globe, installé au pied de la tour Montparnasse. C'est l'heure des vacances radio que les passionnés ne manqueraient pour rien au monde. En direct avec les marins, les fans vivent l'aventure de près. L'ambiance Vendée rencontre un succès sans précédent. Les marins dont l'humour fait des ravages, ont déjà gagné un pari : faire rêver leurs nombreux fans.

Page 11

## Un grand peintre vendéen Il était *une foi* Henry Simon



L'association Art, Culture et Traditions organise une exposition de plusieurs œuvres du peintre vendéen Henry Simon, à Beaulieu-sous-la-Roche. Intitulée « Il était une foi Henry Simon », elle se déroule jusqu'au 25 janvier prochain, à l'Atelier la Déesse. Originaire de Saint-Hilaire-de-Riez, Henry Simon a laissé une œuvre d'une grande richesse et d'une grande diversité.

## ENVIRONNEMENT - Une Dune sous haute protection Le trésor caché des sables de la Tresson



La Dune de la Tresson sur l'île de Noirmoutier surplombe l'Océan.

**La Dune de la Tresson, sur l'île de Noirmoutier, vient d'être classée Espace Naturel Sensible. Ce vaste ensemble dunaire de 90 hectares cache une faune et une flore exceptionnelles.**

La dune de la Tresson vient d'être classée en Espace Naturel Sensible par le Conseil général de la Vendée. Située entre les communes de Barbâtre et de La Guérande, sur l'île de Noirmoutier, elle offre au promeneur la vue magnifique de l'Océan atlantique. Depuis la plage jusqu'aux fourrés, cette vaste étendue de sable de 90 hectares comprend un ensemble d'habitats dunaires uniques, qui s'étend sur plusieurs centaines de mètres: la dune mobile blanche à

oyat, l'arrière dune grise à immortelle des sables, puis les dépressions humides (les pannes) abritent une flore et une faune exceptionnelles.

**Une dune colorée l'été**

« Cette dune est fabuleuse parce que, pendant des années, elle s'est développée en toute liberté, explique Loïc Gougnet de l'Office National des Forêts. Sa forme est unique. La dune grise, souvent menacée ailleurs, est ici complètement préservée. On trouve sur le site de La Tresson tout un ensemble d'espèces végétales et animales. Par exemple, les omphalodes du littoral, petites fleurs blanches, ne poussent dans le monde que sur les dunes du nord de



**L'œillet des dunes, la plante la plus majestueuse.**

perdre. » L'oyat (photo), tel un roseau des sables, domine la dune blanche toute l'année. Le raisin de mer, autre espèce végétale, colore en rouge la dune grise de mai à juin, le temps de sa floraison. Au même endroit, le jaune doré de l'immortelle des dunes (photo) marque fortement le paysage de juin à octobre. Sa progression indique que la dune s'est stabilisée. Autre plante aux fleurs jaunes et cotonneuses en grappes très courtes: la luzerne marine qui fleurit entre avril



et juillet. L'œillet des dunes (photo) est certainement la plante dunaire la plus majestueuse. Ses fleurs roses odorantes apparaissent de juin à Septembre. Ainsi, la dune colorée l'été met en valeur toute sa diversité florale.

**Un refuge pour les oiseaux**

Des espèces animales y trouvent refuge et nourriture. L'ensemble dunaire n'a plus de secrets pour les

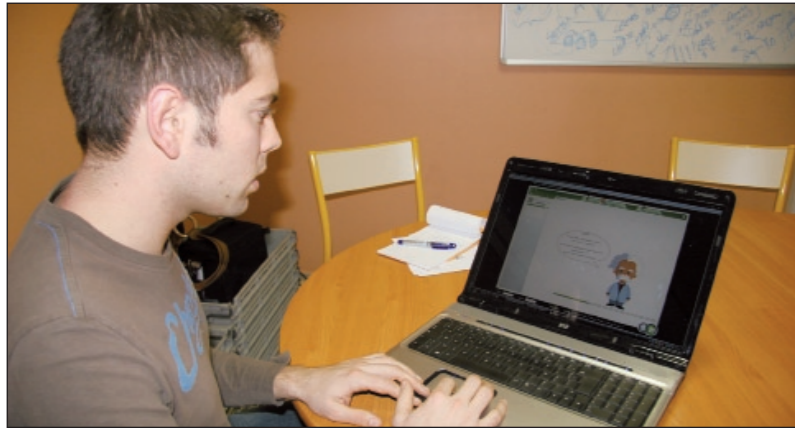


**L'oyat domine l'océan sur la dune blanche.**

batraciens tels que le crapaud calamite. « Pendant la journée, le crapaud calamite s'abrite dans le sable de la dune jusqu'à 70 cm de profondeur, puis il remonte la nuit pour se nourrir, détaille Loïc Gougnet. Ce crapaud est rare dans cette région. On n'en trouve plus dans des latitudes supérieures. » Les oiseaux viennent aussi y faire leur nid comme le Pipit rousseline ou le Tadome de Belon. L'ensemble dunaire est une halte pour plusieurs espèces de passereaux.

Les projets sont nombreux: cheminements pédestres, protection de la dune bordière, actions d'information et de sensibilisation... « Nous comptons aussi assurer un suivi scientifique de cette faune et de cette flore remarquables, précise Bruno Retailleau, vice-président du Conseil général de la Vendée. Bien entendu, il faut préserver cet endroit. Mais parfois la nature peut être envahissante et la main de l'homme est nécessaire. C'est pourquoi des restaurations de la flore seront nécessaires en certains endroits. »

## FORMATION - Le Centre Val de Sèvre innove Une nouvelle façon de passer le bac



Un nouvel outil informatique pour des formations à distance.

**Faite sur mesure en fonction des besoins de chacun, la formation à distance proposée par le Centre Val de Sèvre représente la nouvelle génération des cours à distance.**

Il est 7h du matin, avant d'emmenner ses deux enfants à l'école, Fanny étudie sur Internet un nouveau module de cours de biologie. Dans quelques semaines, elle tentera un examen pour reprendre un cycle d'études. Le niveau bac est demandé. Pour cela, elle s'est inscrite à la nouvelle formation à distance proposée par le Centre de Formation et de promotion Val de Sèvre. « Sans contrainte de temps ni de lieu et via Internet, la FOPD (Formation Ouverte et À Distance), dispensée par le Centre Val de Sèvre représente la nouvelle génération des cours par correspondance », explique Bruno Retailleau, conseiller général de Mortagne-sur-Sèvre. « La particularité de notre formation est de ne jamais laisser le stagiaire à lui-même, ajoute Fabienne Vigneron,

l'une des responsables du Centre Val de Sèvre. Nous accompagnons et suivons régulièrement les stagiaires avec un rassemblement une fois par mois et un tutorat à distance. » Les modules de formation sont personnalisés. En début de formation, stagiaires et formateurs évaluent leurs besoins, certains préfèrent recevoir leurs cours trois fois par semaine, d'autres une fois tous les quinze jours... « La formation à distance que nous proposons est une remise à niveau bac en physique, chimie, biologie, mathématiques, expression écrite et orale. L'outil informatique que nous utilisons pour cette formation nous permet de mettre en ligne tous les genres de modules. Notre objectif est de proposer aux entreprises cet outil afin de réaliser pour elles des formations sur-mesure », conclut Cyril Ligonnière, responsable technique. ■ Renseignements: 0251646312 www.valdesevreformation.fr

## CULTURE - Une expérience unique 52 000 livres à portée de main

**Le réseau de bibliothèque du pays de Vie et Boulogne, mis en place avec le soutien du Conseil général, est unique. Il permet aux lecteurs de ces communes d'accéder à un fond d'ouvrages digne des plus grandes villes.**

La toute nouvelle bibliothèque de Belleville-sur-Vie a enregistré plus d'une centaine de nouvelles inscriptions en une semaine. Les locaux abritent plus de 6500 ouvrages, mais donnent accès à un fond de 52000 documents, répartis à travers tout le canton. On y trouve également des documents de la BDV (bibliothèque départementale de la Vendée) ou encore de la Cédéthèque du Conseil général.

« Nous avons créé un réseau unique de neuf bibliothèques municipales rurales, se félicite Bernard Perrin, conseiller général du Poiré-sur-Vie. Il permet aux habitants de l'ensemble du canton de bénéficier d'un service que l'on ne trouve d'ordinaire que dans des grandes villes. » Chacune des bibliothèques de la communauté de communes Vie et Boulogne - Le Poiré-sur-Vie (bourg et Beignon-Basset), Belleville-sur-Vie, Aizenay, La Genétouze, Beaufou, les Lucs-sur-Boulogne, Saint-Denis-la-Chevasse et Saligny - s'est modernisée tout en conservant ses collections propres. Toutes ont mis en commun leurs livres, qui sont répertoriés sur des serveurs informatiques, accessibles dans chacun des lieux.

**Un service sur mesure**

Un lecteur qui ne trouve pas un livre, dans sa bibliothèque du Poiré, par exemple, peut vérifier lui-même sur un ordinateur ou avec l'aide

d'une bibliothécaire s'il est disponible ailleurs. Si tel est le cas, il peut soit réserver l'ouvrage qui lui sera mis à disposition dans sa bibliothèque, soit aller chercher là où il se trouve, à Beaufou ou à la Génétouze. Une fois lu, il pourra le déposer dans n'importe laquelle des bibliothèques du réseau. Sa carte est la même que celle de tous les lecteurs du réseau et lui donne accès indifféremment à toutes les bibliothèques.

**Culture de proximité**

« Pour l'instant, La Genétouze, Belleville et Beaufou se sont dotés de locaux neufs. Le Poiré avait déjà une médiathèque de qualité et Aizenay va réaliser la sienne prochainement. Chaque commune réalise sa bibliothèque selon ses besoins, » explique Régis Plisson, maire de Belleville-sur-Vie et président de communauté de communes.



Les lecteurs peuvent consulter la liste de documents des neuf bibliothèques directement sur des ordinateurs.

La force du réseau, c'est le bénévolat: « Nous avons tenu à conserver le réseau de bénévoles, souligne Bernard Perrin. Il a fallu former tout le monde et changer les habitudes. Mais, au final, ça marche bien. Deux professionnels ont été embauchés en renfort par la communauté de communes et chaque commune peut avoir des salariés. » Les bénévoles bénéficient des formations de la BDV qui procurent également un certain nombre d'ouvrages au réseau. « Quatre fois par an, la BDV nous prête 120 documents, précise Karine Sire, employée à Belleville-sur-Vie. Pour Noël, elle nous a fourni une caisse de livres sur ce thème. Nous avons aussi accès au bibliobus et à la cédéthèque. C'est une richesse supplémentaire. »

■ Renseignements: 0251316994 - renseaucvb@biblio-vieetboulogne.fr http://bibliothèque.vendee.fr

## ARTISANAT - L'ébénisterie Angebault, lauréate du Prix Entreprendre Du jouet au mobilier de luxe

**Lauréate du Trophée de l'artisanat lors de l'édition 2008 du Concours Entreprendre du Conseil général, l'ébénisterie Angebault réalise des jeux éducatifs et des prototypes de meubles pour les magasins de luxe.**

En 1990, Daniel Angebault était seul pour lancer son atelier d'ébénisterie, aujourd'hui, treize personnes travaillent avec lui. Installée à l'Herminault, l'entreprise a reçu le Trophée de l'Artisanat du Concours Entreprendre 2008. « Organisé par le Conseil général de la Vendée, il apporte une reconnaissance publique au travail effectué par les entrepreneurs vendéens les plus audacieux », précise Bruno Retailleau, Vice-Président du Conseil général.

**Des meubles aux jeux d'enfants**

« Lorsque je me suis installé à mon compte, j'ai commencé par fabriquer des meubles pour les particuliers, pour les salons, les entreprises ou les commerces. Puis, très vite, il a fallu que je choisisse un secteur pour y faire ma place et me développer. Le hasard des rencontres m'a permis de travailler avec l'entreprise Wesco de Cerisay; une entreprise spécialisée dans la commercialisation de jeux destinés aux garderies et aux écoles

maternelles », explique Daniel Angebault.

Depuis, dans les ateliers de l'entreprise, les séries de cuisinières miniatures côtoient les lave-linges et micro-ondes. Tout pour apprendre aux enfants le fonctionnement d'une maison. Les pièces de bois, du peuplier la plupart du temps, sont décou-

pées, peintes et assemblées dans les différents ateliers de l'entreprise. « Des machines, acquises en 2004 et 2008, nous permettent d'exécuter un grand nombre de tâches de haute précision. Elles permettent, au dixième de millimètres près, de poncer, polir, graver les pièces utilisées pour la fabrication des objets. De plus, el-

les sont autant capables de travailler le bois que les autres matières qui nous sont demandées », précise Daniel Angebault.

**Des meubles pour magasins de luxe**

Après s'être spécialisée dans la fabrication des jeux pour les enfants, l'entreprise s'est lancée dans un autre secteur: la création de mobilier pour les magasins de luxe. Désormais, aux côtés des fours miniatures se trouvent des meubles où seront exposés les plus beaux bijoux, sacs ou parfums du monde. « Dans ce cadre du luxe nous travaillons pour d'autres entreprises. Nous réalisons la plupart du temps les prototypes que ces entreprises réalisent en série », précise Daniel Angebault.

Le réseau départemental s'étend sur près de 4500 km. Des priorités ont été définies en fonction du niveau de trafic parmi les axes les plus importants du réseau.

En cas d'intempéries, de chutes de neige ou de verglas, il est conseillé aux automobilistes de rejoindre au plus vite les axes traités en priorité. Il est également rappelé à chacun d'adapter sa conduite et sa vitesse aux conditions climatiques et de prévoir un délai supplémentaire pour ses déplacements.

**Une nouvelle ligne de produits**

Dernier projet en date, l'entreprise commercialisera dans les mois à venir sa propre ligne d'objets. « Lorsque nous faisons les séries ou les prototypes nous récupérons un grand nombre de matériaux. C'est à partir de ces chutes que nous réaliserons nos produits. Créer ainsi est passionnant. À partir des formes et des matières nous imaginons des objets commercialisables », se réjouit Daniel Angebault.



Bientôt Angebault créera sa propre ligne à partir des chutes de matériaux récupérées dans ses ateliers.

## APICULTURE - Le cruiseur arrive Nouvelle menace sur les abeilles



Le cruiseur menace la vie des abeilles en Vendée.

**Un nouvel insecticide menace la santé des abeilles en France: le cruiseur. Il a déjà tué en Italie et en Bavière. Les apiculteurs vendéens sont en colère.**

Après le gaucho et le régent, les api-

toxiqués et tués par l'insecticide. La péninsule a décidé de l'interdire. Malgré tout, il est question de prolonger d'un an l'expérimentation de l'insecticide en France.

**Une mort instantanée**

Franck Alletru, président des apiculteurs de Vendée, a rencontré le ministre de l'agriculture Michel Barnier. Il doit lui rendre par écrit tout un argumentaire technique et scientifique qui justifie pleinement la dangerosité du cruiseur. « Le cruiseur est introduit lors du semis, précise-t-il. C'est un insecticide systémique qui se propage de la racine jusqu'aux fleurs et tue les abeilles en un seul coup. Il libère aussi une matière qui contamine l'atmosphère. On sait les dégâts qu'il a causés en Italie. Faut-il corroborer cela en France? Vérité en deçà des Alpes et mensonge au-delà? J'espère que le ministre sera raisonnable d'autant que c'est lui qui est à l'origine du principe de précaution. »

## ÉCONOMIE - Brio'gel à Saint-Georges-de-Montaigu L'entreprise, c'est une histoire d'hommes...

**Leader dans la fabrication et la vente de boulangerie et brioches surgelées, Brio'gel n'en finit pas de se développer...**

Près de 15 tonnes de brioches et autant de pains quittent chaque jour son entreprise de Saint-Georges-de-Montaigu... destination la France entière, mais aussi l'Angleterre, la Norvège, Barcelone... Pourtant, ne faites pas remarquer à Christophe Babarit qu'il est à la tête d'un fleuron de l'économie vendéenne - probablement n°1 en France... Sa préoccupation n'est pas là. « Ma priorité, c'est le bien-être des salariés dans l'entreprise », explique celui qui se présente comme porte-parole de cette société dont la croissance est presque insolente. « Notre projet social et sa réussite sont aussi importants à mes yeux que notre réussite économique. Une entreprise est belle parce que les employés sont

beaux tout simplement » poursuit-il dans un sourire. L'aventure Brio'gel a vu le jour en 1997 sur une idée simple et originale. Avec le soutien de la Boulangère, son ancien employeur, Christophe Babarit lance un projet pour le moins novateur: proposer de la brioche crue surgelée aux professionnels du secteur. À chacun de la cuire selon sa méthode et ses envies, afin d'y ajouter sa touche personnelle. « La vocation est née d'une demande de plusieurs boulangers. Grâce à ce concept, le boulanger peut mettre en vente quotidiennement des brioches tout juste sorties du four. » Le succès est immédiat. Très vite, boulangers et grande distribution se montrent intéressés, et la gamme de produits fabriqués dans l'entreprise Vendéenne s'étend rapidement. « La Mie Georgeoise », une filiale spécialisée dans la fabrication de pains pré-

cuits surgelés est même créée. Gâches, pains au lait, botteraux, pains aux figues, aux romarins ou aux abricots noisettes... Brio'gel s'adapte aux demandes, même les plus étonnantes. « Notre force c'est notre souplesse » reconnaît Christophe Babarit. « Nous sommes capables de répondre aux demandes aussi bien d'un artisan boulanger de la côte, que d'une grande surface du Sud de la France. » C'est là son secret: ne rien imposer, ne pas chercher à placer un produit à tout prix, mais répondre aux souhaits venant de France et d'Europe et, surtout, garder les pieds sur terre, au plus près de ses salariés. Aujourd'hui, la réputation de Brio'gel dépasse largement le cadre de la Vendée. La société, qui réalise 40 % de son chiffre d'affaires à l'export, est capable de fournir à ses clients une centaine de produits différents. L'an dernier, il a fallu doubler sa superficie



Après le gaucho et le régent, les apiculteurs vendéens sont en colère.



Brio'gel doit son succès à l'implication de tous ses salariés.

de production. De 4 salariés en 1997, Brio'gel est passé à 140 en 2008... « Cela représente la création d'un emploi par mois depuis la naissance de l'entreprise », souligne Christophe Babarit. Selon lui, rien d'étonnant: « Il existe en Vendée un esprit particulier, un état d'esprit bien différent des autres départements... » précise-t-il.

**Le Département sécurise les routes en hiver**

Pour assurer les meilleures conditions possibles de sécurité et de circulation en période gel, le Conseil Général met en place une organisation spécifique. Cette organisation vise à obtenir un retour aussi rapide que possible à des conditions acceptables de circulation sur le réseau départemental, en cas d'intempéries. 8 patrouilleurs surveillent le réseau dès 3h du matin et activent des équipes d'intervention en fonction de leurs observations. 20 équipes sont à disposition pour assurer ces interventions de salage et de déneigement.

Le réseau départemental s'étend sur près de 4500 km. Des priorités ont été définies en fonction du niveau de trafic parmi les axes les plus importants du réseau.

En cas d'intempéries, de chutes de neige ou de verglas, il est conseillé aux automobilistes de rejoindre au plus vite les axes traités en priorité. Il est également rappelé à chacun d'adapter sa conduite et sa vitesse aux conditions climatiques et de prévoir un délai supplémentaire pour ses déplacements.



Après le gaucho et le régent, les apiculteurs vendéens sont en colère.

## VOILE - Maxi Sodeb'o Un record à battre

Le tour du monde à la voile en solitaire et sans escale en moins de 57 jours, 13 heures, 34 minutes et 6 secondes. Voici le record à battre pour Thomas Coville, skipper du trimaran Maxi Sodeb'O. Sa première tentative en 2007, s'était soldée par un échec. Il y a quelques semaines, le navigateur est reparti à la conquête du globe. Hasard du calendrier, ce départ a suivi de peu celui des trente navigateurs du Vendée Globe.

Après plusieurs jours de course dans l'hémisphère Nord, le navigateur est passé au sud de l'Équateur, à peu près en même temps que les skippers du Vendée Globe. « Avant de passer de l'océan à l'océan, cela m'a été très utile d'observer leur flotte puisque leur route me donnait beaucoup d'informations sur les conditions météo qu'ils rencontraient et sur ce qui m'attendait », explique le skipper du trimaran. « J'ai appelé Dominique, a-t-il confié lors d'une visioconférence. C'était vraiment sympa de se parler. Lorsque nous nous parlons entre nous, il y a ce plaisir de se comprendre vraiment, de savoir exactement ce que vit l'autre. »

La course de certains de ces navigateurs intéresse plus particulièrement Thomas Coville, comme celle de Jean-Pierre Dick avec qui il collabore toute l'année. Ou celle de Michel Desjardoux dans laquelle il trouve un véritable soutien moral. « C'est vrai que la performance actuelle de Mich' me fait du bien. Si lui peut remonter comme cela sur ses adversaires, j'arriverai bien à me refaire sur Francis Joyon (ancien détenteur du record) », conclut-il.

SPORT - Un Vendéen espoir du sport auto
Objectif « Le Mans »



François Guillet-Arnaud à droite et son coéquipier.

Le jeune pilote vendéen de course automobile, François Guillet-Arnaud a terminé le championnat européen d'endurance sport prototype à la cinquième place. L'idée de participer un jour aux 24h du Mans fait son chemin.

Le jeune pilote Vendéen François Guillet-Arnaud a adressé à la foule un sourire soulagé sur le podium d'Estoril au Portugal, le 24 novembre dernier.



François Guillet-Arnaud a terminé 2e de la course d'Estoril, au Portugal.

ÉLECTION - Concours Miss France 2009
Miss Vendée a plus d'un tour dans son sac



Élodie Martineau, 21 ans, habite à Auzay.

Elle a fait partie des trente-six jolis minois en lice pour accéder au titre de Miss France 2009. Élodie Martineau, 21 ans, « Miss Pays de la Loire »\*, est Vendéenne. Elle habite à Auzay.

« Toujours au taquet », répétait-elle à quelques jours de l'élection. « Notre emploi du temps est très serré, mais le stress ou les coups de fil ne doivent pas empiéter sur notre sommeil... »

En stage chez Vuitton

S'il y a une chose de sûre concer-

nant Élodie, c'est qu'elle gardera toujours son œil d'expert lorsqu'il s'agira de choisir un sac à main digne des plus grands défilés.

« J'aimerais beaucoup travailler dans un bureau d'études chez un groupe comme Vuitton, souligne-t-elle. Évidemment, j'ai dû faire une pause pour me préparer au concours mais j'avais fini ma formation, il ne me reste plus qu'à passer mon examen.

\*À l'heure où nous imprimons ce numéro, les résultats de l'élection de « Miss France 2009 » ne sont pas connus.

2006 qu'il compte échanger contre la M20 2009 pour la prochaine saison. Son écurie de course Extrême Limite compte garder son jeune poulain: « François Guillet-Arnaud a un excellent niveau, explique Patrice Roussel, son manager et gérant de l'écurie.



François Guillet-Arnaud se concentrera l'année prochaine sur le même championnat. Pas question de se disperser pour l'instant.

Renseignements: 06 14 48 29 75

HISTOIRE - Nouvel ouvrage du CVRH
Missionnaires vendéens aux 4 coins du monde

Ils étaient partout, au Tonkin, au Laos, en Birmanie, en Inde, au Gabon, au Japon... Ils ont tout supporté, les différences de climats, de mode de vie, les violences, jusqu'au martyr pour certains, pour une seule et même mission: la transmission de l'Évangile aux peuples qui ne le connaissaient pas.

Au tournant du XXe siècle, les missionnaires vendéens, hommes et femmes, ont été nombreux à partir aux quatre coins du monde.

éclairage sur leur état d'esprit et leurs missions. Plusieurs auteurs ont travaillé à la réalisation de cet ouvrage: Jean Rousseau, Henri Baudry, Louis Bauvineau, Dominique Rézeau, Pierre Hervouet et J-H Sineau.

« Missionnaires vendéens aux 4 coins du monde »: Centre vendéen de recherches historiques / 25 euros



ÉCOLE - Les petits anglais de La Caillère
Ambiance internationale à l'école

À La Caillère-Saint-Hilaire, l'école « Les petits marrons » a une particularité: 20 % des élèves sont anglais.

Ils sont hauts comme trois pommes. Pourtant, dans la cour de récréation, on peut les surprendre en pleine conversation dans un anglais absolument parfait.



Les petits écoliers anglais Hugh, Isabel, Harry...

Caillère-Saint-Hilaire. Sur les quelque 130 élèves, presque une trentaine sont nés dans le pays de Shakespear. « Mon mari Simon et moi avons décidé il y a quelques années de venir vivre en France, explique Nicole, une des mamans anglaises.

Xavier Armanage, Vendéen à Bénarès



Xavier Armanage, auteur et éditeur vendéen est aussi un grand voyageur. Il vient de publier un beau livre, à la fois original et passionnant sur la cité indienne de Bénarès: « Bénarès, au-delà de l'éternité ».

« Bénarès, au-delà de l'éternité », par Xavier Armanage. Éditions d'Orbestier. 138 pages - 39 euros.

Yukiya Arashiro chez Bouygues Telecom en 2009



Le Coureur japonais Yukiya Arashiro a rejoint les Bouygues Telecom pour un stage d'entraînement en Vendée le 1er au 6 décembre. Il va faire partie de l'équipe de Jean-René Bernaudeau pour la saison 2009.

Le VTT vendéen passe la vitesse supérieure



Avec 75 podiums dont un titre de champion national et 5 titres de champions de Vendée obtenus cette année, la Team Vendée VTT peut intégrer pour 2009 la Division Nationale 2 (DN2).

Renseignements: http://vt85.free.fr

TOURISME - La plus grosse production de film en relief
Voyage au XVe siècle, au cœur du château de Barbe Bleue



L'une des principales difficultés du film a été de mêler les images réelles et images virtuelles.

Tiffauges au XVe siècle, sera la prochaine destination vendéenne. Plus grosse production cinématographique institutionnelle en 3D relief de France, un film de douze minutes a été créé par le Conseil général de la Vendée.

Le XVe siècle va ouvrir ses portes prochainement à Tiffauges. Un jeune garçon, distrait, retourne dans la cour, à la recherche d'un objet oublié.

Nouvelle destination vendéenne ouverte pour la saison 2009, ce film en 3D relief, offrira aux visiteurs un véritable dépaysement dans le temps.

tir et de découvrir l'histoire du château », explique Bruno Retailleau, Vice-Président du Conseil général.

La réalisation du projet a été confiée aux sociétés XYZ-AMAK, spécialistes de ce type de tournage en 3D relief et images virtuelles.

Le château de Barbe-Bleue

Les premières traces du château de Tiffauges remontent au XIe siècle. Mais c'est au XVe siècle avec Gilles de Rais, que le château a connu les transformations les plus intéressantes.

TRADITION - Crèche artisanale à Saint-Michel-le-Clouq
Noël aux couleurs des provinces de France

Jusqu'au mois de février, Denis et Madeleine Gibaud présentent au public leur crèche de 24 m² à leur domicile de Saint-Michel-le-Cloucq.

Plus de 12000 tuiles fabriquées à la main, plusieurs milliers de lauzes, plus de 600 santons exposés sur 24 m². Cette année encore, Denis et Madeleine Gibaud présentent au public leur crèche de Noël.

Travail de patience et de passionnés, la crèche des Gibaud offre à ses visiteurs un voyage à travers les départements français. Le couple a recréé dans son domicile de Saint-Michel-Le-Cloucq un véritable monde de santons venus de toutes les provinces de France: du Cantal à la Bretagne, sans oublier la Vendée.



Monsieur et Madame Gibot avec quelques-unes des nouvelles pièces de leur crèche 2008.

Nous ramenons des santons des régions où nous partons en vacances. Les maisons sont la réplique de celles que nous avons vues et que nous avons prises en photos.

Toute l'année le couple s'investit dans ce projet de fin d'année. « Cette crèche nous tient à cœur tout au long de l'année. Dès le mois de février nous commençons à y travailler.

L'archéologie vient ici appuyer les thèses des historiens. Les transformations qu'il a fait subir au château traduites, dans les pierres, cette caractéristique de son tempérament: un homme à la fois amoureux des fêtes et replié sur lui-même.

Une réalisation en trois étapes

Aujourd'hui, de ces aménagements du XVe siècle, il ne reste que quelques traces de la salle de réception, une partie des douves et le canyon, devenu la route actuelle.

La première remonte aux années 2005/2006, des spécialistes ont effectué un relevé laser - par hélicoptère et directement sur le sol - de l'ensemble du site: le château, le bourg et ses environs, sur un périmètre de trois kilomètres.

ÉCRIVAINS - Prix de littérature maritime
Le Vendéen René Moniot récompensé



René Moniot a notamment eu un Prix pour son ouvrage « Histoire de la littérature maritime ».

René Moniot Beaumont, président de la Maison des écrivains de la mer de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, a été récompensé dernièrement. Il a reçu le Prix André-Jacques Vovard, décerné par l'Académie de marine à un auteur de littérature maritime.

2003. Le site internet de la Maison des écrivains a reçu plus de 6000 visites en 2007! Par ailleurs, René Moniot a reçu, pour ce même ouvrage, une mention spéciale lors de la remise du Prix littéraire 2008 du Cercle de la mer.

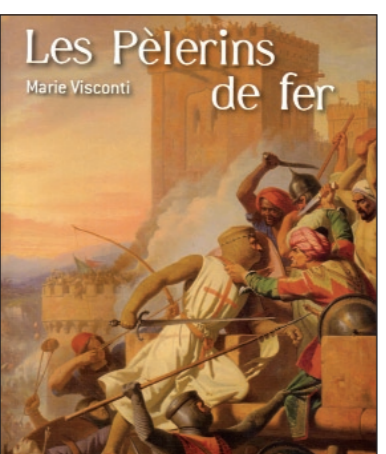
SPORT - Triathlon vendéen
Deux équipes dans l'élite en 2009



L'équipe de triathlon de Saint-Jean-de-Monts désormais en D1.

La Vendée est le seul département à avoir deux équipes en Division 1 nationale de triathlon. L'équipe de Saint-Jean-de-Monts vient de rejoindre celle des Sables-d'Olonne.

LIVRE - La troisième croisade romancée
Les Pèlerins de fer, du Bas-Poitou à la Terre-Sainte



croisade. Le chevalier, croit laisser derrière lui son épouse Lumine, en son château de Bois-Saygne, Bois de Céné.

« Les Pèlerins de fer »: par Marie Visconti - Éditions du Rocher - 602 pages - 21 euros.

# Ostréiculteurs, mytilculteurs, aquaculteurs... Les cultivateurs de la mer

L'ostréiculture vendéenne fournit une grande partie des huîtres vendues en France aux périodes de Noël. Elle a développé des produits de qualité et exporte désormais son savoir-faire à travers ses écloséries et son matériel d'exploitation. Autre activité traditionnelle, la mytiliculture est née en Vendée. Les moules de bouchot de la Baie de l'Aiguillon ont une réputation qui a dépassé les frontières vendéennes. Les cultivateurs de la mer de Vendée exploitent les richesses du littoral dans le respect de leur environnement et de l'Océan, leur outil de travail. Leurs produits du terroir seront sur les tables des fêtes de Noël et de fin d'année.



## Des huîtres au bon goût du grand large

La culture de l'huître se développe traditionnellement dans la baie de Bourgneuf et dans l'anse de l'Aiguillon-sur-Mer. Sur le Perthuis Breton, au large de la côte, trois ostréiculteurs vendéens ont choisi

si l'élevage en pleine mer, plus rapide et moins encombrant.

Sur le Perthuis breton, trois ostréiculteurs de l'Aiguillon-sur-Mer élèvent l'huître en pleine mer. Parmi eux, André Bertrand quitte chaque matin l'anse de l'Aiguillon en direction de ses sept filières à huîtres, à mi-chemin entre la côte vendéenne et l'île de Ré. Son embarcation est un bateau à fond plat, doté d'une grue qui servait autrefois aux filières à moules.

Alors que le brouillard se dissipe et laisse la place au soleil, le bateau s'approche des bouées de repérage. Chacune des filières mesure 100 mètres.

### Les huîtres à côté des moules

« En pleine mer, nous ne faisons que de l'élevage, précise André Bertrand. Le captage naturel des naissains d'huître a lieu sur des parcs à terre, plus précisément dans des petites coupelles de 15 cm de diamètre. On défait les naissains pour les mettre en pleine mer, quand ils sont gros comme un ongle. Le captage dure entre quatre et huit mois. » Les huîtres d'André Bertrand naissent au milieu des filières à moules. L'ostréiculteur engage un créneau et se colle aux bouées de la filière. Avec la grue, il hisse les tables à huîtres hors de l'eau, avec l'aide de son fils. Puis il inspecte quelques poches pour vérifier l'état des mollusques: « Nous avons connu cette année un taux de mortalité très élevé, ajoute André Bertrand. Alors, nous sommes plus prudents et nous surveillons toutes les poches. »

### Un élevage plus rapide

Pendant quelques mois, les petites huîtres issues du captage sont mises dans des casiers emmaillés et compartimentés, en forme de lanternes. Là, elles ont tout l'espace disponible pour grandir rapidement. Dès que les huîtres ont atteint la taille de 8 cm, André Bertrand les transfère directement dans les poches: « Plus les huîtres grandissent, plus il faut alléger les poches, pour qu'elles puissent se développer rapidement, continue André Bertrand. Nous renouvelons l'opération plusieurs fois. L'avantage de l'élevage en pleine mer, c'est que les huîtres se nourrissent plus vite. Nous les commercialisons en 18 mois au lieu de trois ans traditionnellement. Cette culture permet aussi d'alléger les parcs qui sont de plus en plus encombrés. » Les huîtres arrivées à maturité sont ramenées à terre, dans l'anse de l'Aiguillon pendant quinze jours. Puis l'affinage dans les claires environnantes enrichit les mollusques pendant un peu plus d'un mois.

### La vie d'une huître

- **Le captage:** L'objectif est de collecter le naissain. Les larves sont placées dans des collecteurs où elles peuvent se fixer et grandir. Le captage peut être réalisé soit en milieu naturel, soit en éclosérie. Il dure entre 4 et 8 mois.
- **L'élevage:** Pendant deux ou trois ans, les huîtres se développent et grandissent au rythme des marées dans des poches entreposées sur des tables. Pour favoriser leur croissance, les ostréiculteurs les transfèrent en plus petit nombre dans des poches à plus grande maille. Ces poches sont régulièrement retournées pour limiter le développement des algues.
- **L'affinage:** Les huîtres sont placées dans des claires ou en pleine mer pour que leur chair s'étoffe et s'enrichisse en saveurs. C'est lors de cet affinage qu'elles obtiennent un goût propre à leur terroir.
- **Finition:** Les huîtres sont triées, calibrées et lavées avant d'être commercialisées.



## L'huître vendéenne aux quatre coins du monde



Christian Cloutour nous présente des naissains d'huîtres élevés dans la nurserie de son éclosérie.

L'entreprise France Turbot élève à la fois des turbots et des naissains d'huîtres. L'innovation est la clé de son succès. L'entreprise de Noirmoutier propage les huîtres vendéennes un peu partout dans le monde.

Pendant six mois, les larves se métamorphosent et deviennent des alevins d'environ 15 grammes. « Nous avons aussi la possibilité de séparer les naissains les uns des autres et éviter les lots qui sont invendables. Grâce à un élevage minutieux, nos huîtres sont plus rustiques. » Les huîtres rondes et creuses issues de l'éclosérie France Turbot sont disséminées un peu partout sur les littoraux français, mais aussi au Maroc, en Ukraine ou encore en Nouvelle-Calédonie.

consERVE aussi 400 000 alevins dans des fermes d'élevages pendant deux ans avant de les vendre. Des grands restaurants se les arrachent, comme le Georges V ou encore le Fouquet's à Paris.

### Des huîtres aux quatre coins du monde

Quant à l'éclosérie de naissains d'huîtres, l'histoire ne fait que commencer. La production a été multipliée par cinq en deux ans. 400 millions de naissains d'huîtres sont prévus pour 2009. « Notre éclosérie est en plein essor, conclut Christian Cloutour. Les ostréiculteurs apprécient de pouvoir acheter des naissains toute l'année alors que la ponte naturelle n'a lieu que l'été. Parfois, il y a des années sans captage en milieu naturel et nous leur offrons alors une alternative. Nous avons aussi la possibilité de séparer les naissains les uns des autres et éviter les lots qui sont invendables. Grâce à un élevage minutieux, nos huîtres sont plus rustiques. » Les huîtres rondes et creuses issues de l'éclosérie France Turbot sont disséminées un peu partout sur les littoraux français, mais aussi au Maroc, en Ukraine ou encore en Nouvelle-Calédonie.

## Des bateaux surmesure pour les ostréiculteurs



Navalu est le nouveau nom de la société MPH à Bouin, spécialisée dans la construction de bateaux en aluminium. Ces derniers sont destinés aux ostréiculteurs et aux mytilculteurs. Ils s'exportent sur toute la côte Atlantique depuis l'Espagne jusqu'en Irlande.

### Des bateaux ostréicoles à roues

Bernard Minguet possède cette entreprise depuis six ans. « Tous nos bateaux sont conçus et faits sur mesure, souligne-t-il. Nous sortons près de deux bateaux par mois pour l'ostréiculture et la mytiliculture. » Ce sont ces bateaux plats, à très faible tirant d'eau, et creux qui permettent aux ostréiculteurs de parcourir leurs parcs à huître en toute sérénité. Ils sont dotés de roues ce qui permet d'éviter d'ajouter une remorque et de faciliter les manœuvres lorsque l'on veut mettre les bateaux à l'eau. Une grue assure la manutention. « J'ai choisi Navalu parce qu'il a su me faire la meilleure proposition, témoigne un client mytilculteur. L'entreprise a réalisé mon bateau sur-mesure: c'est très utile parce que tous les parcs sont différents et l'embarcation doit s'y adapter à chaque fois. » Bernard Minguet n'hésite pas aussi à se diversifier. Il a récemment livré trois bateaux passagers qui font actuellement la navette entre Port Grimaud et Saint-Tropez. Il veut pouvoir être paré au pire. « À une marée noire, par exemple qui handicaperait la filière ostréicole, comme par le passé. »

## L'Aiguillon-sur-Mer, berceau des moules de Bouchot



Cinq milles tonnes de moules de bouchots sont produites chaque année en Vendée. C'est à l'Aiguillon-sur-Mer que la technique de production des moules de bouchots a été créée, en 1235, par Patrice Walton.

Débarqué en baie de l'Aiguillon après un naufrage, le marin irlandais Patrice Walton met en place la technique de culture des moules de bouchot. Huit siècles plus tard, 60 000 tonnes de moules sont produites

chaque année en France dont environ 5 000 en Vendée.

« La technique d'élevage des moules de bouchot est simple, explique Bruno Vivier, mytilculteur de l'Aiguillon-sur-Mer depuis trente ans et héritier du savoir-faire de ses père, grand-père, arrière-grand-père... Des pieux de chêne, le bois le plus résistant à l'eau de mer, sont plantés dans la vase. Dessus sont installés les moules qui s'y développent. Une fois qu'elles ont atteint douze millimètres d'épaisseur, elles sont prêtes à consommer. »

Les mytilculteurs de l'Aiguillon, sont les premiers à pouvoir commercialiser leurs moules, dès le mois de mai. « Cela s'explique par la température des courants. La mer dans notre région se réchauffe plus vite qu'en Bretagne et les moules se développent dès qu'elles ressentent un peu de chaleur », précise Bruno Vivier. Les moules de Vendée sont commercialisées jusqu'en octobre, les bretonnes jusqu'à Noël.

### Une croissance à surveiller

Au mois d'avril, période de captage, les mytilculteurs doivent s'assurer que les petites moules se sont accrochées aux pieux. « Soit elles viennent toutes seules, soit nous pêcheons des naissains que nous transplantons sur nos pieux », ajoute Bruno Vivier. Il faut ensuite surveiller leur croissance et permettre à un maximum de moules de s'épanouir. Un pieu peut accueillir 20 à 30 kg de moules. Ces moules se nourrissent du plancton que leur apportent les courants marins. « Le taux de remplissage réglementaire des moules est de 24 %, précise Bruno Vivier. Les moules de l'Aiguillon sont connues pour ne pas être très

grandes mais bien remplies. Certains leur trouvent un petit goût de noisette, très subtil. »

Les moules sont décrochées de leurs pieux en fonction des commandes. « Nous partons à bord de nos bateaux, transformés en ateliers flottants. Munis d'une grue, nous récoltons la quantité de moules à vendre. Nous les conditionnons directement sur place. Cela garantit leur fraîcheur », ajoute Bruno Vivier.



## Le bigorneau, 100 % sauvage

Le bigorneau contient trois fois plus de magnésium et six fois plus de protéines que le chocolat, pour cinq fois moins de calories... Il semble pourtant bien souvent le parent pauvre des plateaux de fruits de mer, avec son air tout recroquevillé. C'en est pourtant un incontournable, à déguster nature ou sur une tranche de beurre. C'est ce qu'a bien compris Philippe de La Brosse, ancien ostréiculteur, qui s'est re-

convertis



dans le commerce de gros du petit escargot des rochers. Il importe la plupart de son cheptel des îles britanniques et notamment d'Écosse. Le littorin littoreae, c'est son nom savant, se plaît dans les eaux froides et dans les atmosphères humides. « La Grande-Bretagne compte des kilomètres de côte et les Anglais ne mangent pas de fruits de mer. Ils exportent donc l'essentiel de leur pêche, » explique le mareyeur. Le bigorneau est pêché à la main. Il est expédié par camion réfrigéré vers la France. Il rejoint ses cousins vendéens et bretons dans les bassins de Philippe de La Brosse, à Bouin, au Port des Brochets.

Là, ils sont calibrés entre jumbos, gros, moyens et petits. Ils passent quelques semaines en mer, dans des filets à huîtres, pour une sorte « d'affinage » dans les eaux vendéennes, puis sont triés. « Il faut retirer les morts, pour viser les 100 % d'animaux vivants livrés au client », explique Philippe de La Brosse. Celui-ci les vend ensuite à des professionnels: poissonniers, restaurateurs, ostréiculteurs et commerces de bouche.

Personne ne s'est lancé dans l'élevage de ce fruit de mer original. « Il faut au moins trois ans, pour un animal à maturité et six pour un jumbo », explique le grossiste qui a étudié la question. Il faut aussi des installations réfrigérées et il faut les alimenter avec des algues. »

Les prix du marché ne justifient pas encore de tels investissements.

### Des huîtres en grande quantité pour Noël

L'activité conchylicole reste très soutenue: plus de 9 % des exploitations françaises se trouvent en Vendée. 342 établissements emploient près de 4 000 personnes pour cultiver 1 581 hectares de production sur tout le territoire, surtout des huîtres et des moules. 12 000 tonnes d'huîtres et 5 000 tonnes de moules sont mises sur le marché chaque année. Les prix sont très abordables et les ostréiculteurs prévoient une augmentation de leur activité pour les fêtes de Noël. En Vendée, la clientèle est plus fidèle qu'ailleurs, grâce notamment à la pratique de la vente directe.

Les huîtres ont été très nombreuses cette année. Les ostréiculteurs s'attendent cependant à une altération du marché pour les années 2010-2011: « Un virus a décimé au mois de juin dernier entre 60 et 80 % de nos naissains, explique Jacques Sourbier, Président de Huîtres Vendée Atlantique. Mais nous ne baissons pas les bras. Nos produits sont de qualité et ils sont sains. Nous comptons restructurer la filière en l'adaptant aux nouveaux moyens de production. Avec l'Itremer, nous comptons multiplier les croisements pour faire des huîtres plus rustiques, donc plus résistantes. »



## Recettes d'huîtres chaudes

### Huîtres en robes d'épinard:

Ingrédients pour 4 personnes: 24 huîtres, 24 feuilles d'épinard, 1/2 litre de bisque de homard et 100 centilitres de crème liquide.

Préparation: Ouvrir les huîtres 10 minutes au four à 150°. Tremper les mollusques quelques secondes dans l'eau pour leur redonner leur fraîcheur et leur tonicité. Nettoyer les écaïles avec une petite brosse. Passer les feuilles d'épinard 2-3 mn à l'eau bouillante. Envelopper chaque huître dans une feuille d'épinard blanchie et placer les dans leur coquille. Préparer la sauce en mélangeant la bisque de homard et la crème liquide. Chauffer doucement puis napper chaque huître de cette sauce. Servir aussitôt.



### Huîtres en brochettes:

Ingrédients pour 4 personnes: 24 huîtres, 24 tranches de poitrine de porc fumée, 50 grammes de beurre de Noirmoutier, 500 grammes de tomates, 3 échalotes, huile d'olive, sucre, sel, poivre.

Préparation: Émincer les échalotes, faire fondre dans l'huile, ajouter les tomates épluchées et épépinées. Ajouter une pincée de sucre, un peu de sel et de poivre. Laisser éteuver 20 mn en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, ouvrir les huîtres, les décoquiller et les égoutter sur un torchon. Enrouler chaque huître dans une tranche de poitrine de porc. Piquer l'ensemble sur des petits pics en bois. Revenir ces brochettes 3 ou 4 mn à la poêle et poivrer légèrement. Napper les assiettes de coulis de tomates. Disposer dessus les brochettes.



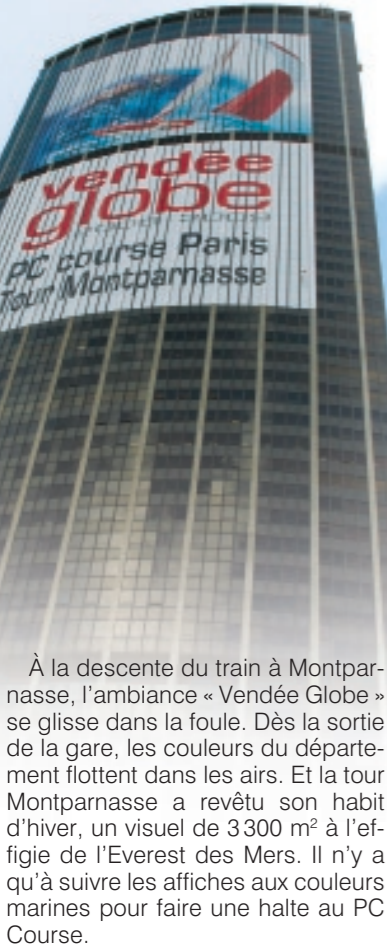
## À consommer sans modération

Riches en vitamines, pauvres en lipides, les huîtres sont à consommer sans modération. Une douzaine d'huîtres ne représente que 68 kilocalories. Même si dans le langage courant il est question d'huîtres grasses, ce crustacé ne contient pas plus de 3 % de lipides. Au contraire, il est riche en vitamine B12 et vitamine D, en magnésium, phosphore, fer, calcium et protéines. Enfin, les huîtres apportent beaucoup d'oligoéléments comme l'iode et le zinc. La consommation de ces oligoéléments est indispensable au fonctionnement de l'organisme et plus particulièrement à celui du cerveau. Une carence en iode peut provoquer une maladie appelée le crétinisme endémique.

### Ne consommer que les huîtres vivantes

La conservation des huîtres est tout un art. Quelques règles de bases sont à suivre pour éviter d'ingurgiter de mauvais spécimens. En pre-





## VENDEE GLOBE - PC Course au pied de la tour Montparnasse L'ambiance Vendée fait carton plein

À onze heures pétantes, chaque jour, le PC Course du Vendée Globe, à Montparnasse, affiche complet. C'est l'heure des vacances radio que les passionnés ne manqueraient pour rien au monde. Pour vivre en direct la plus belle aventure de la planète : le Vendée Globe. Le succès d'audience sans précédent de cette édition, suivie par des milliers de visiteurs et d'internautes, n'a d'égal que la grande sympathie des marins. Ils ont déjà gagné un pari : faire rêver leurs fans.

Tous les jours, à 11 heures précises, les visiteurs embarquent pour le Vendée Globe. Le PC Course attire les curieux. Deux cent cinquante personnes peuvent assister, chaque jour, aux vacances radio. En direct avec les skippers, Pierre-Louis Castelli et son équipe animent deux heures d'émission. Le jeudi, place à l'émission de radio hebdomadaire de 17h30 à 19h30. En outre, tout au

long de la journée, de 10h à 19h, les passionnés peuvent investir les lieux à leur guise pour profiter des projections de films, se connecter au site Internet ou prendre un bon bol d'air iodé, avant de reprendre de leur route, affichés sous le bras. Mais le rendez-vous préféré du public est celui de 11 heures.

imposent le respect à l'instar de Loïc Peyron, vissé pendant des jours à la première place. Il y a aussi ceux qui forcent l'admiration comme JBé Dejeanty, reparti le 16 novembre, ou Raphaël Dinelli, soutenu par une horde de Sablais, mais aussi ceux dont l'abandon ne laisse place qu'à des larmes.

### Le Vendée Globe 2008 bat des records

- 735 000 visiteurs sur le village aux Sables-d'Olonne
- 300 000 personnes à terre et 25 000 en mer, le 9 novembre, jour du départ
- 1 200 journalistes accrédités pour couvrir l'événement : 500 pour la presse écrite et 400 pour l'audio-visuel
- 250 personnes assistent en moyenne, chaque jour, aux vacances radio en direct du PC Course à Montparnasse
- 30 millions de pages lues sur [www.vendeeglobe.org](http://www.vendeeglobe.org)

### « Salut Mich', tu m'entends ? »

« Salut Mich', tu nous entends ? », interroge ce jour-là la journaliste Camille El Beze, lors de la vacation radio. « Je suis là ! Je vous écoute, c'est très bien ce que raconte Dominique (Courtis) sur l'anticyclone, il ne faut pas l'interrompre pour moi ! » Dans le public, des éclats de rire fusent : c'est l'effet Mich' Desj' (Michel Desjoyaux). Après l'avoir « charrié » sur son approche en mer des « petites anglaises » Sam (Davies) et Dee (Caffari), les journalistes rachoquent et le laissent reprendre la course. Tous les deux jours, comme Michel Desjoyaux, les skippers, par moitié, ont rendez-vous avec leurs fans. Il y a ceux qui amusent la galerie comme Mich', Bilou « et ses histoires de grillons » ou le Suisse Dominique Wavre avec sa « discomobile » ou son plat de couscous. Il y a ceux qui

génériques... À la fin de l'émission, un nouveau challenge commence. « Dès que la vacation est finie on récupère les sons et on met en ligne sur le site internet le plus rapidement possible, explique Sylvain. On prend les moments les plus sympas pour la chronique de deux minutes de Pierre-Louis Castelli. »

Et des moments sympas, ça ne manque pas. Cette année, outre les records d'audience (voir encadré), tous, professionnels et spectateurs sont unanimes : tous les aventuriers du « Vendée », héros des océans, font rêver et drainent à leur suite une horde de fans.

### Alexia Barrier se prépare au « Vendée » 2012

Ce jour-là, au PC Course parisien, elle accompagne Théo et Sophie (voir ci-contre), des amis, à la vacation radio de 11h. Et en profite pour prendre des nouvelles, incognito ou presque, de sa copine Sam (Davies) avec qui elle a fait la Transat Ag2r sur le Figaro2 Roxy en 2006. Alexia Barrier, 28 ans, est née à Paris. L'appel du grand large l'incline rapidement à s'installer à Antibes où elle passe désormais une bonne partie de l'année. Aujourd'hui, armée d'une solide formation et d'un CV alléchant, la jeune skippeuse caresse le rêve de faire partie des marins pour le « Vendée » 2012. « J'aurais 32 ans, dit-elle tout sourire. Un bel âge pour envisager le Vendée Globe. Je m'y prépare déjà et comme je suis parisienne, je suis bien contente de pouvoir venir assister aux vacances. » Alexia Barrier, un nom à retenir.



## Au quotidien

### FAMILLE - Service des tutelles de l'UDAF en Vendée Pour le bien-être de la famille et du protégé



Le service des tutelles accueille et conseille, au 119, boulevard des États-Unis, à La Roche-sur-Yon.

L'Union Départementale des Associations Familiales de la Vendée (UDAF) a un service d'aide aux tutelles depuis 2001. La tutelle est une mesure de protection pour les personnes majeures. Ces dernières ont besoin d'être aidées dans les actes du quotidien.

Les personnes mises sous tutelle sont des personnes âgées, des malades d'Alzheimer, des adultes handicapés, des personnes ayant eu un

accident, une dépression ou de personnes ayant des problèmes psychiatriques. Mises sous tutelle, elles sont appelées communément des « protégés », des usagers ou des personnes vulnérables. Une fois majeures, elles bénéficient de cette mesure de protection juridique pour être aidées au quotidien.

Ces personnes n'ont plus la capacité de gérer seule leur budget, de payer des factures... « Lorsqu'une personne est mise sous tutelle par décision du

juge, il s'agit avant tout de respecter au mieux son choix, mais aussi d'assurer sa sécurité, explique Nicolas Ruand, responsable du service à l'UDAF ». Le « tuteur » est un tuteur familial, un membre de la famille, ou un « délégué à la tutelle ». Il dépend d'une association tutellaire, comme l'UDAF 85, une des quatre associations vendéennes. « Il y a vingt-sept délégués à l'UDAF », note Nicolas Ruand. Chacun d'entre eux gère 60 dossiers de protégés ».

Il est difficile de chiffrer le nombre de personnes mises sous tutelles. Cette charge incombe aux trois tribunaux de Vendée, à la Roche-sur-Yon, aux Sables-d'Olonne et à Fontenay-le-Comte.

#### Un département précurseur

L'UDAF de Vendée fait partie des premières unions départementales à avoir créé, dès 2001, un service d'aide aux tutelles. Les aides que l'association peut apporter à ses protégés sont variées.

Un protégé, par exemple, peut appeler son tuteur parce que son chauffage est en panne, parce qu'il doit remplir un dossier administratif pour l'hôpital ou pour avoir de l'argent pour

s'acheter un micro-onde.

Le tuteur n'est pas là pour « faire à la place de » mais il doit faire le choix qui se rapproche le plus de celui du protégé, si ce dernier était capable de le faire seul. Pour être le plus objectif possible, il se réfère à la famille et s'appuie sur un réseau de professionnels.

■ Renseignements : 0251 443716 : accueil téléphonique du lundi au vendredi (sauf mercredi), de 14h à 17h [www.udaf85.fr](http://www.udaf85.fr)

### Marie, tuteur familial de son frère handicapé

Marie est tuteur familial. En 2007, après le décès de ses parents, elle devient tuteur de son frère handicapé mental. Comme elle dit, à la sortie de l'audience chez le juge, elle n'avait pas « le mode d'emploi », elle demande conseil à l'UDAF. « La dernière mesure que j'ai dû prendre, raconte-t-elle, c'est d'aller voter pour lui. Pas évident de se demander pour qui voter dans ce cas. »

#### Bien vieillir en Vendée

En Vendée, les personnes âgées qui entrent en maison de retraite ont 88 ans en moyenne. C'est 5 ans de mieux que la moyenne nationale. Preuve que les efforts en faveur de maintient à domicile portent leurs fruits. Avec l'augmentation de la durée de vie, se pose la question : comment vivre plus longtemps et en bonne santé. En clair, « Bien vieillir en Vendée ». C'est autour de ce thème que Véronique Besse, présidente de la commission des actions sanitaires et sociales, a réuni plus de 200 élus, professionnels et responsables associatifs.

Objectif : réfléchir aux priorités que le département de la Vendée, chef de file des actions en faveur des personnes âgées, devra retenir dans le nouveau programme gérontologique qui verra le jour en 2009. Les nouveaux besoins des personnes âgées, le maintien à domicile, la prise en charge des personnes âgées touchées par la maladie d'Alzheimer, les nouvelles solutions d'accueil, la coordination et l'amélioration des services aux personnes âgées : autant de questions sur lesquels les acteurs de terrain vendéens vont plancher dans des groupes de travail pour faire des propositions concrètes d'ici au printemps prochain, qui seront ensuite adoptées par le Conseil général.

## Micro-ponton au pied de Montparnasse

Samedi 22 novembre, les skippers en tête de flotte, fêtent, avec ou sans bulles, le passage de l'Équateur. Au PC Course parisien, à 11h pétantes, les visiteurs investissent les lieux pour assister en direct aux vacances. L'ambiance « Vendée » fait carton plein.



Théo, 9 ans, et sa maman Sophie (5<sup>e</sup> arrondissement) : « Théo est l'ambassadeur Vendée Globe de sa classe, explique Sophie. Et mon mari est architecte naval, deux raisons de suivre la course. On était au départ, en Vendée, et on viendra pour les arrivées. » Avant de partir, Théo prend une ou deux affiches et la dépêche du jour : « Je viens à la pêche aux infos tous les samedis, précise-t-il ».

Hervé (16<sup>e</sup> arrondissement) : « Je suis le Vendée Globe depuis plusieurs éditions. J'aime venir au PC Course, c'est du direct. Je me connecte aussi sur le site internet matin, midi et soir. Les classements orientent ma journée ! Je suis marin, j'ai eu la chance de naviguer une journée au côté de Loïc Peyron. Il a une connaissance incroyable du vent, presque à la seconde. »

Charline, Cécile et Agnès, Sablaises d'origine : « Je suis étudiante à Lille, explique Charline. Cécile travaille à Paris, on passe le week-end ici. Histoire de se retrouver, de venir aux nouvelles des skippers avant d'aller au stade de France pour le match de rugby ! On soutient Raphaël (Dinelli) et JB Dejeanty car son deuxième départ, c'était un grand moment. Sinon, Sam (Davies), l'anglaise, a l'air sympa. Et on va sur internet à fond ! »

## Tribunes des Groupes de l'Assemblée Départementale

Union pour la Majorité Départementale

Continuons à soutenir la croissance et à créer des emplois. Le meilleur moyen de prévenir les difficultés sociales et de lutter contre la pauvreté consiste à favoriser la création de richesses et d'emplois. C'est ce que fait le Conseil général de la Vendée, par des investissements qui rendent notre territoire attractif. Le projet de budget pour 2009 prévoit des investissements record avec une priorité au plan routier et à la poursuite du financement des grands équipements. Le budget de la solidarité, lui, progressera de plus de 8 %, avec, parmi les priorités, le renforcement des actions d'insertion par l'emploi. 2009 va aussi voir le lancement de nouvelles actions en faveur du logement. 1 100 logements nouveaux seront construits. Grâce au soutien à l'acquisition et grâce à la location-accession, 400 foyers vendéens de plus vont pouvoir accéder à la propriété. Plus de 75 % des Vendéens sont déjà propriétaires, contre 56 % des Français. Nous allons faire en sorte que 80 % des Vendéens deviennent propriétaires. Dans le même temps, 600 nouveaux logements locatifs vont sortir de terre pour les familles, les personnes handicapées et les personnes âgées, dans les centres bourgs. Plus de 2000 logements vont être totalement réhabilités, pour bénéficier d'un meilleur confort et consommer moins d'énergie. 2009 va aussi voir le lancement des premiers lotissements écologiques. Autre chapitre important de la solidarité en Vendée, l'insertion va, elle aussi, faire l'objet de nouvelles actions. En un an, le nombre d'allocataires du RMI a baissé de 6 % en Vendée, pour passer sous la barre des 4 000. En Vendée, la moitié des allocataires du RMI ont une activité et un millier bénéficient de contrats aidés : ils sont sur le chemin de l'emploi. Comme il l'avait fait avec le RMI, le Conseil général va utiliser le revenu de solidarité active (RSA) comme levier pour permettre au plus grand nombre de Vendéens de trouver un emploi. Aujourd'hui, la Vendée compte 2,2 fois moins de Rmistes que le reste de la France (15,7 pour 10 000 habitants âgés de 20 à 59 ans contre 34,4 en France métropolitaine, et 24,2 en région Pays de la Loire). En Vendée, le taux de surendettement est de 2 pour 1 000 habitants. En France, il est de 3 pour 1 000. Ces résultats ne sont pas une fin mais appellent la poursuite de l'effort. Encore faut-il privilégier les solutions concrètes et rapidement efficaces. L'heure est à l'action. Les solutions pour développer la croissance et l'emploi ne viendront pas d'une conférence sociale ni d'un débat participatif.

Le Groupe des élus socialistes et républicains  
Vendée précarité

Les temps sont durs et nous n'en sommes qu'au début. 250 000 emplois en moins dans le secteur privé aux États-Unis en novembre : combien en Vendée et combien de congés forcés et de salariés touchés par un chômage dit « technique » dans un département déjà champion des bas salaires ? Même en Vendée, des signaux passent déjà au rouge : concernant les entreprises vendéennes, + 13,64% de redressements judiciaires par rapport à 2007 à la même période, + 5,08% de liquidations judiciaires. De septembre 2007 à septembre 2008, + 8,48% de chômeurs. Les salariés vont être durement touchés par la crise et nous constatons déjà qu'il y a, en Vendée, de plus en plus de personnes en très grandes difficultés : les distributions alimentaires (la Banque Alimentaire, le Secours Catholique, le Secours Populaire...) accueillent de plus en plus de personnes qui ont du mal simplement à se nourrir correctement alors que les Restos du Cœur viennent de lancer leur 24e campagne et voient le nombre de leurs bénéficiaires exploser. Au problème de l'alimentation, s'ajoutent également les difficultés d'accès au logement et à la santé, malgré la CMU. La loi DALO, et son improbable application par l'État, met au jour les difficultés réelles du logement dans notre pays qui souffre d'un criant manque de logements abordables. En Vendée, il y a une liste d'attente de 6 000 demandeurs et c'est sans compter la nécessité pour certaines personnes d'un accompagnement social fort qui fait défaut actuellement. Pire, cette année, pour la première fois, on observe que des demandeurs de logement social qui s'en voient attribué un sont amenés à le refuser au regard de la faiblesse de leur revenu, et malgré l'APL. Dans le contexte économique et social actuel qui s'aggrave rapidement, et compte tenu que la compétence sociale est la première compétence du département, le groupe des élus socialistes et républicains renouvelle sa proposition au président du Conseil général de prendre l'initiative de réunir une conférence sociale départementale avec tous les acteurs concernés, de façon à mieux mesurer l'ampleur de ces questions et de voir comment, ensemble, nous pouvons améliorer le dispositif social dans notre département.

## SANTÉ - Alcool assistance Au secours de l'entourage

Épouse, fils, père, mère... Lorsque la maladie de l'alcool touche une personne, la souffrance rejaille sur tout son entourage. Au mois de novembre dernier, l'association Alcool Assistance a organisé un colloque « Famille et alcool ». Plusieurs dizaines de professionnels et d'associations se sont réunis pour partager leurs connaissances et leurs expériences. « Ce fut un franc succès, se réjouit Michel Barotin, responsable

de la section Vendée. Les participants veulent désormais approfondir les thèmes que nous avons étudiés, surtout ceux liés aux enfants et aux violences conjugales. »

Depuis bientôt cent ans, et cinquante en Vendée, l'association Alcool Assistance vient en aide aux malades de l'alcool et à leur entourage. « Dans 90 % des cas, c'est l'entourage qui appelle, précise Véronique Besse, conseiller général et présidente du colloque. Les personnes ne savent plus quoi faire. » L'association les accueille, les écoute et les aide, entre autre, au travers de groupes de paroles. « Je me suis rendu compte que je n'étais pas seule à avoir un papa alcoolique, témoigne Sonia. Cela m'a permis de me libérer. »

■ Renseignements : Alcool Assistance de Vendée 0251 988908

## SPORT - Une jeune Vendéenne aux Olympics d'hiver dans l'Idaho Audrey, championne de vitesse sur glace

Audrey Pierron, 17 ans, est une athlète vendéenne de Beaupaire. Elle a été sélectionnée pour participer aux prochains « Olympics » d'hiver. Les Olympics sont une manifestation sportive d'envergure internationale, destinée aux personnes handicapées. Les enfants et les adultes qui y participent sont atteints de troubles du comportement ou de handicap mental. En 2009, ils se déroulent du 4 au 13 février aux États-Unis, à Boise, dans l'Idaho. Audrey concourra dans la catégorie « patinage de vitesse ». « Audrey est la seule de Vendée à avoir été sélectionnée pour participer à ces jeux paralympiques, explique Jean-Pierre Deniaud, le maire de Beaupaire. Toute sa famille, son entraîneur et la commune de Beaupaire sont fiers d'elle ! Le seul fait d'y participer est déjà une très belle réussite. » Audrey portera les couleurs de la Vendée, à

Boise, à l'« Idaho Ice World » où se déroulent les compétitions de Patinage de Vitesse. 280 athlètes et coaches issus de 29 pays participent à ces épreuves de haut niveau. La délégation française

sera présente avec 4 athlètes encadrés par 2 entraîneurs.

■ Renseignements : <http://www.specialolympics.asso.fr>



Audrey, à gauche, sera aux Olympics 2009.

## PETITE ENFANCE - Les assistantes maternelles à l'école Formation à un vrai métier

Les assistantes maternelles doivent désormais suivre une formation avant d'accueillir un premier enfant. Cet apprentissage préalable leur permet d'acquérir de nombreuses compétences et de valoriser leur métier.

Elles étaient nombreuses à commencer, ce lundi 24 novembre, la formation au métier d'assistante maternelle, aux Maisons Familiales Rurales (MFR) de Saint-Fulgent, de La Mothe-Achard et de Saint-Martin-du-Fraigneau. Elles ont déjà obtenu leur agrément ainsi qu'une formation aux premiers secours. Mais, avant de pouvoir accueillir un premier enfant, elles doivent suivre 60 heures d'apprentissage.

« Il manque à la plupart d'entre nous un enseignement juridique solide, témoigne Camille, assistante maternelle à Saint-Laurent-sur-Sèvre. Je me suis déjà renseignée sur Internet, mais c'est trop superficiel. Sur ce point, je suis certain que cette formation nous sera très utile. C'est rassurant pour les parents qui nous laissent leur bébé ; pour nous aussi. » Le développement de l'enfant, sa santé et sa sécurité, la relation professionnelle des assistantes maternelles avec les parents sont autant de



Véronique Besse et Wilfrid Montassier avec les assistantes maternelles en formation à la MFR de Saint-Fulgent.

points qui seront abordés au cours de cette formation. Une piqûre de rappel de 60 autres heures sera nécessaire pour compléter le cursus initial, deux ans après l'accueil du premier enfant. « Cette formation du Conseil général est une excellente initiative : elle donne une ouverture essentielle et comble les lacunes que l'on peut encore constater chez certaines assistantes maternelles », assure Madeleine Voyau, assistante maternelle à Mortagne-sur-Sèvre depuis 1981.

« Cet apprentissage reconnaît et encourage le métier d'assistante maternelle, explique Véronique Besse,

vice-présidente du Conseil général. On ne s'improvise pas assistante maternelle, on le devient en acquérant de nombreuses compétences. » C'est la MFR de Saint-Fulgent qui met en œuvre cette formation dans toutes les MFR de Vendée. « Avec sa maison familiale rurale et son Institut Rural d'Éducation et d'Orientation, Saint-Fulgent devient un pôle d'excellence de la formation aux métiers du service à la personne, constate Wilfrid Montassier, conseiller général du canton de Saint-Fulgent. Les évolutions démographiques montrent que ce sont des métiers d'avenir. »

## ENTRAIDE - Don de moelle osseuse Capucine, une association aux côtés des leucémiques

L'association Capucine, qui est très active en Vendée, apporte son soutien aux victimes de la leucémie et de maladies du sang. Elle assure la promotion du don de moelle osseuse pour susciter des vocations de donneurs volontaires. Elle organise des événements des ventes dont la prochaine aura lieu début août.

Née en 1996, l'Association Capucine est une association de soutien aux malades atteints de graves maladies du sang, notamment de leucémies, pour lesquels une greffe de moelle osseuse est l'une des alternatives thérapeutiques envisagées.

Pour qu'un malade puisse être greffé, il faut trouver un donneur dont la moelle osseuse soit compatible avec la sienne. Lorsque le malade n'a pas de donneur compatible parmi ses frères et sœurs, le seul recours est de chercher un donneur non apparenté en consultant le fichier de donneurs volontaires.

La chance pour un donneur et un receveur de moelle osseuse d'appartenir au même groupe tissulaire (HLA) est en moyenne de 1 sur 1 million. « Pour augmenter les chances de trouver un donneur compatible, il faut un fichier extrêmement complet et à jour, explique Natalène d'Areyx, responsable de l'association en Vendée. Ça suppose de très nombreux donneurs et un outil performant. » La leucémie est aujourd'hui en France le premier cancer chez l'enfant et l'adolescent.

■ Renseignements : 0251 403905



DIMANCHE 18 JANVIER Spectacle de Vendée à Olonne-sur-Mer La mer en concert

L'Orchestre National d'Ile de France vient jouer pour les skippers du Vendée Globe...



Avez-vous déjà joué un concert en l'honneur de marins ?

Non, c'est une première ! Une fois, j'ai joué lors d'un grand rassemblement de bateaux en Italie...

La Mer de Debussy fait partie du programme que vous jouerez à Olonne-sur-Mer.

C'est comme une belle peinture. Debussy, à l'image du peintre, procède par petites touches...

positeur, lui, crée une atmosphère.

En quoi mer et musique sont-elles proches ?

Pour comprendre ce qui unit les deux, il faut fermer les yeux pendant le concert.

Vous êtes un chef d'orchestre de renommée internationale.

DU 19 AU 27 DÉCEMBRE Danses de feu La Tranche-sur-Mer



lation du feu. Sensualité, force physique, flammes impressionnantes et artifices, ce spectacle est un rite...

Renseignements : 0251303396

même avant un concert ?

Quand le concert commence, j'oublie qu'il y a un public. Je suis très concentré.

Après des concerts salle Pleyel ou salle Gaveau à Paris, vous venez à Olonne-sur-Mer.

Bien sûr car quelle que soit la salle, petite ou grande, le concert doit être le même.

Qu'aimeriez vous dire aux skippers du Vendée Globe qui font le tour du monde en ce moment ?

De faire bien attention à eux ! La mer est imprévisible, ils le savent bien.

Les spectacles du moment

La vie devant soi (théâtre) Trois Molières 2008

Orchestre National d'Ile de France (musique classique)

Soul Gospel Academy (gospel) Mardi 20 janvier à 20h30

Un type dans le genre de Napoléon (théâtre) Avec Martin Lamotte

Dès le 21 décembre Moutiers-sur-le-Lay

LES 22 ET 23 DÉCEMBRE Lever de rideau sur « La pomme de Noël »

LES 22 ET 23 DÉCEMBRE



Il fait froid, à l'extérieur tout est recouvert d'un épais manteau de neige blanche.

Tarif : 4€ Réservations : 0251931975

DÈS LE 21 DÉCEMBRE



Une crèche vivante est présentée à Moutiers-sur-le-Lay.

Le mercredi 17 décembre à 15h30 à la céderthèque de La Gaudretrie.

Renseignements : 0251003149

Réservations : 0251275365 (lundi, mercredi, de 18h à 20h).

VENDEDI 19 DÉCEMBRE Moulleron-en-Pareds « Les Sounurs » chantent Noël

Vendredi 19 décembre, de 20h30 à 22h, le groupe « Les Sounurs » chantent Noël à la chapelle du Domaine Saint-Sauveur.



JUSQU'AU 22 FÉVRIER Dieux, rois et peuples du Bénin

Jusqu'au 22 février, l'exposition « Dieux, rois et peuples du Bénin » est à visiter à l'Historial de la Vendée.

Renseignements : Historial de la Vendée/Tél. : 0251476161/historial@cg85.fr

20 AU 31 DÉCEMBRE Exposition à Vix Rencontre entre art et vin

Le Prieuré La Chaume, nouveau domaine viticole du Sud Vendée va ouvrir ses portes au public.



Renseignements : 0251004938

JUSQU'AU 25 JANVIER Beaulieu-sous-la-Roche

« Il était une foi Henry Simon »



L'association Art Culture et Traditions organise une exposition de plusieurs œuvres du peintre Henry Simon.

L'exposition « Il était une foi Henry Simon » est visible actuellement et jusqu'au 25 janvier.

LES 17 ET 20 DÉCEMBRE Cédéthèque Surprises d'hiver

Le mercredi 17 décembre à 15h30 à la céderthèque de La Gaudretrie et le samedi 20 décembre à 15h30 à la céderthèque de Montaigu.

Renseignements : Entrée sur réservation. Cédéthèque de Montaigu : 0251064343/cédéthèque de La Gaudretrie : 0251574900

LES 20, 21 DÉCEMBRE Au profit de maladies orphelines

L'association théâtrale « Amis Parcours » organise un week-end à Montaigu, les 20 et 21 décembre.



Renseignements : 0251063917

DU 18 DÉCEMBRE AU 4 JANVIER L'Épine Trois artistes à l'Atelier

Du jeudi 18 décembre au dimanche 4 janvier, dans la salle de l'Atelier de l'Épine commune de l'île de Noirmoutier.

Renseignements : 0251397503

DÈS LE 15 DÉCEMBRE Concours photos « L'eau sous toutes ses formes »

Un concours photos « L'eau sous toutes ses formes », proposé par l'Office de Tourisme du canton de Rocheservière.



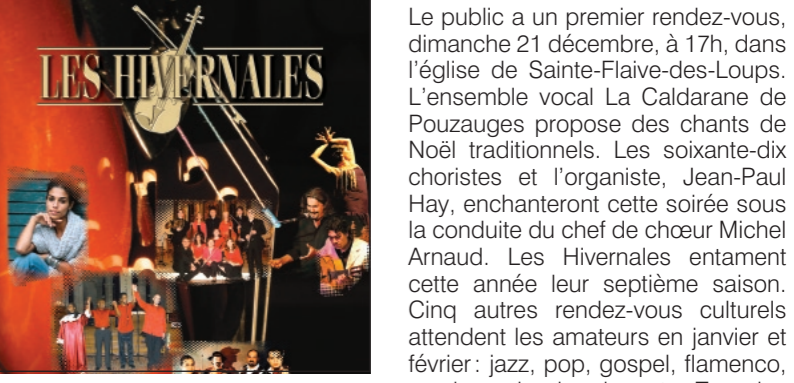
Renseignements : 0251949405 ou www.cc-canton-rocheserviere

DIMANCHE 21 DÉCEMBRE Concert de Noël

Cantare chante Noël pour Capucine

L'Association Capucine de Vendée, qui participe à la lutte contre la leucémie, organise un concert de Noël de la chorale Cantare de la Mothe-Achard.

DÈS LE 21 DÉCEMBRE Pays des Achards Nouvelle saison des Hivernales



Les Hivernales reviennent enchantées nos fraîches soirées d'hiver ! Cette programmation culturelle du Pays des Achards se déroule sur le canton de La Mothe-Achard.

Tarifs : 8€, gratuit - 10 ans Renseignements et réservations : 0251059049 ou 0251056802

DIMANCHE 28 DÉCEMBRE Moutiers-les-Mauxfaits La course ludique Corrida

La corrida de Moutiers-les-Mauxfaits a lieu le dimanche 28 décembre, à la salle omnisports, de 13h30 à 18h.

Renseignements : 0251989983

DÈS LE 15 DÉCEMBRE Saint-Malo-du-Bois Séjour dans les Pyrénées : à vos inscriptions

Un séjour dans les Pyrénées est organisé pour les jeunes de 25 ans. Il a lieu du 28 décembre 2008 au 3 janvier 2009.

Renseignements : 0688601154 ou odyseechristienne@hotmail.fr

17, 24 ET 31 JANVIER Danse aux Brouzils « Une journée télé » avec les danseuses de Grasla

Après avoir découvert les différentes facettes de la danse au travers « d'un rêve de poupée » en 2005, après un voyage insolite dans la capitale avec « À nous deux Paris » en 2007.

Renseignements : 0251910767; www.acbvathle.com

PORT - Premier port Haute qualité environnementale d'Europe

## Un nouveau souffle pour l'économie du littoral

Le coup d'envoi a été donné au port de Brétignolles-sur-Mer. Le projet initial a été largement amendé. Il sera le premier port HQE (haute qualité environnementale) d'Europe. À ce titre il figure en bonne place au salon nautique de Paris, sur le stand du ministère de l'Environnement et du Développement durable. Ses 1 000 anneaux supplémentaires vont soulager les listes d'attente de place de port à travers tout le département. Ils vont donner un surcroît d'activité aux professionnels du nautisme et créer de nombreux emplois dans la région. Avec ce port, Brétignolles-sur-Mer prend un cap nouveau et se dote d'atouts supplémentaires comme station balnéaire.

Le projet validé par le ministère de l'Environnement

### Un port exemplaire



Cité comme modèle à suivre par le Ministère de l'environnement le projet de port de plaisance de Brétignolles-sur-Mer a été exposé au salon nautique de Paris au stand de la commission « nautisme et développement durable ». Présidée par l'ex-navigatrice, Catherine Chabot, cette commission ministérielle a pour mission de développer les projets de création de ports de plaisance exemplaires afin de concilier optimisation des capacités d'accueil et respect de l'environnement.

#### Coup de pouce à l'économie locale et à l'emploi

Ce port de 1 000 anneaux accueillera ses premiers bateaux au début de l'année 2013. Construit au cœur de la ville il est exemplaire sur plusieurs points. Et d'abord au niveau économique. « La création de ce port permettra de donner un coup de pouce à l'industrie nautique. Aujourd'hui il

manque 54 000 anneaux en France, 3 000 en Vendée pour accueillir dans les meilleures conditions les bateaux de plaisance qui circulent entre les différents ports français. La création de mille anneaux nouveaux n'est pas négligeable. De plus, la création de ce port, implique la mise en place d'un chantier de grande envergure. De nombreux corps de métiers interviendront », ajoute Marietta Trichet, conseiller général du canton de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

À terme, ce port apportera localement plusieurs dizaines d'emplois. Rien que pour la maintenance d'une telle infrastructure, une centaine de personnes sont nécessaires. À cela, s'ajoutent, les emplois créés par l'aménagement de quelques commerces autour du futur port.

#### Un projet populaire

« Aujourd'hui le projet a peu de détracteurs. En effet, dès le début il a été

porté par la volonté des enfants du pays, explique le maire de la commune, Christophe Chabot. Dès le départ nous avons consulté la population. À plus de 60 % elle était d'accord pour notre projet. Un projet qui liait avant tout, développement économique et respect de l'environnement. Nous ne voulions pas construire un port à tout prix mais trouver un moyen de doper la santé économique de notre ville. Le projet a pris forme peu à peu pour donner ce qu'il est aujourd'hui : un port exemplaire, remarqué par les plus hautes instances gouvernementales. »

Ce port construit à l'intérieur des terres sur un ancien lit de rivière sera aménagé en sorte de permettre aux terriens d'y avoir accès aussi facilement que les marins. Une passerelle leur permettra de le traverser et d'avoir accès aux espaces naturels qui seront aménagés à côté du port. Enfin, une estacade en bois de plusieurs dizaines de mètres offrira un autre lieu de promenade à la commune.

### Un chantier propre et net

Au cœur du projet de port de plaisance de Brétignolles-sur-Mer, le respect de l'environnement se déroule sous toutes les formes : préservation du paysage, de l'environnement, économies de carburant...

Exemplaire, le projet de port de plaisance de Brétignolles-sur-Mer l'est d'un point de vue écologique. Vu de la mer, seule une encoche de 40 mètres, la largeur du chenal, changera le paysage du littoral brétignollais. « Le respect de l'environnement s'est toujours trouvé au cœur du projet », précise le maire, Christophe Chabot. Respect de l'environnement déroulé sous toutes ses formes.

#### Un paysage préservé

Et d'abord sous la forme de la préservation du paysage. Creusé à l'endroit d'un ancien lit de rivière, les 10 hectares du bassin du port formeront comme un aber breton à l'intérieur des terres. Ce sera un port au cœur de la ville. À l'entrée du port, il n'y aura pas de digues mais des récifs

immergés qui dépasseront à peine le niveau de l'eau. Ils arrêteront la houle pour permettre aux bateaux de rentrer au port en toute sécurité sans empêcher les mouvements naturels du sable ni boucher la vue.

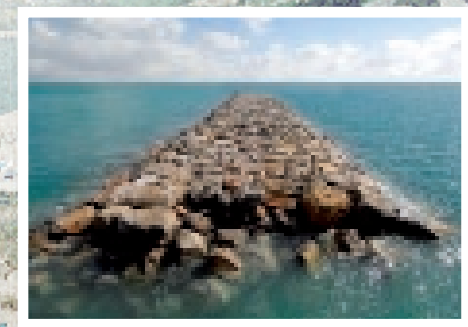
#### D'importantes économies énergétiques

La roche utilisée pour construire ces récifs immergés sera puisée dans une ancienne carrière désaffectée située à proximité du port. « Nous avons une chance inouïe d'avoir à proximité cette carrière, ajoute Christophe Chabot. Elle nous permettra d'y puiser le matériel dont nous avons besoin pour les digues, les parkings et tous les aménagements que nous devons réaliser autour du port. » Cela aura un impact direct sur le coût du chantier et sur son impact écologique. Il limitera de huit fois le volume en carburant nécessaire à la réalisation du projet. Enfin, les 2 400 000 m<sup>3</sup> de terre creusée pour réaliser le bassin y seront stockés. La carrière sera aménagée comme un espace vert et accueillera les promeneurs.



Les travaux hydrauliques réalisés amélioreront la qualité de l'eau et auront un impact positif direct sur la qualité de vie des espèces rares, tritons crêtés et les grenouilles agiles, qui habitent les zones humides alentours.

Une roselière implantée au niveau de l'arrivée d'un ruisseau dans le bassin portuaire permettra de filtrer l'eau de pluie. L'objectif est que l'eau qui sort du bassin vers la mer soit de la meilleure qualité possible.



La création des deux récifs immergés offrira de nouveaux lieux d'habitation pour les espèces sous-marines et terrestres. À terme, l'une d'entre elles deviendra une réserve naturelle interdite aux pêcheurs et chasseurs.