

LE JOURNAL DE LA VENDEE

Le bimensuel du Conseil Général Consultable sur www.vendee.fr

La Vendée pionnière pour l'équilibre alimentaire

Bien manger pour être en bonne santé



Multiplées et de plus en plus nombreuses, les maladies liées à une mauvaise alimentation sont devenues un problème de santé public. Département pilote, la Vendée multiplie les actions à travers l'Institut de la Qualité de l'Aliment. Ateliers théoriques et pratiques pour les collégiens, programmes pédagogiques pour les écoliers, fiches de conseils alimentaires pour les parents d'enfants de 0 à 3 ans, les actions ne cessent de se multiplier pour donner au maximum de Vendéens les réflexes d'une alimentation saine et équilibrée.

À LIRE

Dossier pages 6-7

- « Retrouver le goût des fruits et légumes de saison »
- Des réflexes à prendre dès le plus jeune âge
- Philippe de Villiers : « Il faut que les jeunes connaissent les principes d'une alimentation saine. »
- Toujours plus de bio dans les restaurants scolaires
- Manger équilibré, un nouveau livre de recettes

SOMMAIRE

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



Énergie solaire Innovation mondiale à Belleville

Parti pour révolutionner le monde de l'énergie solaire, le kit d'autonomie pour les particuliers, KAP, vient tout juste d'être dévoilé au public par le groupe Bellevie Domotique. Un seul système permet, à partir de l'énergie solaire, de chauffer la maison l'hiver, de la climatiser l'été, de chauffer l'eau sanitaire ou encore de produire de l'électricité. « C'est extraordinaire, cette entreprise représente vraiment le dynamisme et l'audace des entrepreneurs vendéens. »



Page 3

Inauguration de l'hostellerie de la Barbinière Un nouveau 3 étoiles en Vendée



Engagé depuis des années dans le développement qualitatif de l'offre touristique sur le territoire vendéen, le comité départemental du tourisme a présenté l'hostellerie château de la Barbinière, un site exceptionnel prêt à accueillir les touristes en plein cœur du bocage. De nouvelles formes de tourisme se développent en Vendée.

Page 4

Crèche d'entreprise à St-Georges-de-Montaigu Une garderie à deux pas du bureau

Soixante enfants sont accueillis aux « P'tits câlins », à Saint-Georges-de-Montaigu. Cette crèche interentreprises, basée sur le site de Sodeb'O, est la première en Vendée. Elle reflète le résultat d'un partenariat réussi entre les entreprises, les collectivités et la commune.

Ouverte tous les jours de la semaine, cette crèche possède plusieurs atouts : proximité, flexibilité entre horaires d'ouverture et horaires de travail des parents, réduction des trajets... Enfin, « Les P'tits câlins » est la première du genre à accueillir les enfants malades et les enfants handicapés.

Page 5

Mise à l'eau au pôle Vendée France Deux « Figaro » aux couleurs vendéennes

Après trois mois d'intense préparation technique, les bateaux de l'entreprise Bénéteau subissent leurs derniers ajustements et réglages en vue d'attaquer les prochaines courses en solitaire. La première étape du championnat de France en solitaire se déroulera du 12 au 19 juin prochain à Quiberon.

Un moment très attendu. L'heure de la mise à l'eau des bateaux de Sébastien Josse et de Frédéric Rivet.



Page 8

Spectacle estival au Haras de la Vendée Cavalcades fait son cinéma!



Le Haras de la Vendée présente son spectacle « Cavalcades fait son cinéma ! », du 24 au 26 juin, à La Roche-sur-Yon. Le public est invité à plonger dans le monde du cinéma grâce à cette création du Conseil général. Des images géantes accompagneront la musique jazz mais le spectacle consacre aussi une jolie place aux grands artistes équestres du moment. Des soirées exceptionnelles à ne pas manquer !

Page 9

ÉNERGIES RENOUVELABLES - Le kit d'autonomie pour les particuliers

Une innovation pour l'énergie solaire

Parti pour révolutionner le monde de l'énergie solaire, le kit d'autonomie pour les particuliers, KAP, vient tout juste d'être dévoilé en avant première par le groupe vendéen BVD. Un seul système permet, à partir de l'énergie solaire, de chauffer la maison, l'eau sanitaire et de produire de l'électricité.

Électricité, chauffage et eau chaude sanitaire, le kit d'autonomie pour les particuliers tout juste mis en place par le groupe vendéen BVD est sur le point de révolutionner le monde des énergies solaires. « La particularité de notre produit est de permettre avec une seule et unique installation de chauffer l'eau sanitaire, d'assurer le chauffage de la maison l'hiver et de fabriquer de l'électricité. Le tout en utilisant l'énergie solaire, gratuite, non polluante et disponible 365 jours par an », explique Patrice Leblay, pdg du groupe BVD, distributeur et installateur du kap et acteur associé de Consulteco, concepteur et inventeur du kap.

Des panneaux à tubes, véritables « pompes à chaleur »



Philippe de Villiers, président du Conseil général, Bernard Perrin, conseiller général du Poiré-sur-Vie et Régis Plisson, président de la communauté de communes et les maires découvrent en avant-première le kit d'autonomie pour les particuliers.

Le principe est simple. Des panneaux à tubes sont posés sur le toit, en bardage ou au sol. Véritables « pompes à chaleur », ils récupèrent 98% l'énergie solaire qu'ils reçoivent, la multiplie et à travers un réseau existant ou créé, ils la restituent dans la maison sous forme d'eau chaude qui peut être stockée ou encore d'électricité par l'intermédiaire d'un système thermopile.

Née en 2005, l'entreprise compte aujourd'hui 23 salariés et ne cesse de progresser. « Nous réalisons par semaine le chiffre d'affaires que nous avions fait lors de notre première année d'activité. Nous nous sommes installés sur un secteur très porteur dans lequel l'innovation est un véritable vecteur de succès. En 2007, il y avait en Vendée 5 entreprises dans le secteur des énergies solai-

res. Aujourd'hui nous sommes 300. Nous devons toujours avoir un temps d'avance. Notre projet répond à cet impératif », ajoute Patrice Leblay.

1^{ère} entreprise vendéenne aux European Business Award

En novembre, l'entreprise présentera son kap aux concours des European Business Awards. « C'est la première fois qu'une entreprise vendéenne représentera la France. Il faut ajouter que les produits que nous commercialisons sont entièrement issus du développement durable. Nous travaillons avec des entreprises locales que nous connaissons grâce à leur réputation de qualité. Nous voulons proposer à nos clients des produits totalement fiables », précise Patrice Leblay.

« C'est extraordinaire, cette entreprise représente vraiment le dynamisme et l'audace des entrepreneurs vendéens », a déclaré Philippe de Villiers, président du Conseil général. À Belleville-sur-Vie, a été conçu un produit qui va révolutionner le monde des énergies renouvelables. »

Le mythe énergétique de l'éolien offshore

Selon l'association Héliopole, la mise en place d'éoliennes au large de l'île d'Yeu permettrait de fournir 70% de l'électricité dont la Vendée a besoin. Pour les élus du Conseil général de la Vendée : « les éoliennes, même en mer, sont improductives une grande partie du temps et compter sur elles pour aller vers l'autonomie énergétique est un leurre total. »

De plus, il ne faut pas oublier les conséquences que ce projet engendrerait pour l'environnement du littoral. « On ne peut se résoudre à la destruction des fonds et des paysages marins ni à la saignée dans le marais, zone très protégée, que ferait la ligne à haute tension nécessaire pour amener le courant vers les lieux de consommation », ajoutent-ils. Ce projet de la société WPD, prévu pour 2014, s'il venait à voir le jour, permettrait la construction de cent éoliennes offshore, de cent cinquante mètres de haut chacune, soit la taille de la tour de Bretagne à Nantes (et quatre fois celle du Grand Phare de l'île d'Yeu). Elles seraient réparties sur une aire de 8 kilomètres par 12 entre les 2 îles vendéennes, Yeu et Noirmoutier. Pour les enfoncer dans le sol marin, 744 000 tonnes de béton seraient utilisées et 200 km de câbles immergés, bouleversant les fonds marins.

NUMERIQUE - Installation de fibre optique

Derniers raccords à l'ADSL



La trancheuse pose le tuyau qui recevra la fibre optique pour alimenter la zone.

En 2005, le Conseil Général a lancé le plan Internet à haut débit qui visait à fournir à l'ensemble du département une connexion à l'Internet rapide, par l'intermédiaire de connexions à l'ADSL, qui fonctionnent par les lignes téléphoniques ou WiMAX par un système d'antennes radio.

Aujourd'hui, plus de 99% des Vendéens peuvent avoir accès à l'ADSL. La réalisation du plan haut débit touche à sa fin avec la réception des dernières zones d'ombre. À la Bois-

sière-des-Landes, environ 100 foyers sont encore privés de toute connexion à l'Internet rapide. Ce ne sera bientôt plus le cas, avec l'arrivée de l'ADSL prévue pour le mois de juin prochain.

Des travaux sont en effet en cours de réalisation par l'opérateur France Telecom, qui vient de passer entre Aubigny et le lieu-dit « l'épinette », à la Boissière-des-Landes, un câble de fibres optiques afin de desservir un nouvel équipement de télécommunication qui permettra d'apporter du haut débit sur le secteur qui en est actuellement privé.

HIPPOMOBILE - Des circuits en calèche à Maillezais

Une reconversion synonyme de passion

Anciennement responsable incendie chez SKF, Jérôme Czubak a choisi de se reconverter dans le tourisme équestre. À partir du 20 juin, il propose des circuits à bord d'une calèche circulant dans toute la commune de Maillezais.

Pour Jérôme Czubak, le fait de se reconverter lui permet de revenir à sa passion initiale, le cheval. « Cela fait sept ans que j'ai des chevaux et que j'avais le désir de m'installer dans le tourisme. Je voulais vivre en milieu rural. Les 60 000 touristes qui séjournent chaque année dans le marais poitevin m'ont donné l'idée de monter ce projet. C'est aussi un nouveau challenge personnel qui me permettra de conserver une activité riche en communications et relations humaines. » « Une belle reconversion », estime François Bon, Conseiller général du canton de Saint-Hilaire des Loges.

L'activité va de juin à septembre et offre des circuits journaliers d'une heure depuis l'abbaye de Maillezais avec visite commentée sur le marais, l'architecture traditionnelle du village et la sauvegarde des races de trait. S'implanter sur le site de Maillezais correspond à une volonté de pré-

server le patrimoine en Sud Vendée et propose aux touristes une activité respectant l'environnement et accessible à tous.

« Grâce aux animations en calèche que propose Jérôme Czubak, nous

allons voir le village de Maillezais de façon originale. Cela permettra aussi de découvrir l'abbaye sous toutes ses facettes », se réjouit Jean Tallineau, Conseiller général du canton de Maillezais.



François Bon, Jean Tallineau et Jérôme Czubak devant la calèche qui sillonnera Maillezais dès le 20 juin.

ENVIRONNEMENT - Extraction de granulats et des sables marins

L'opposition ferme des conseillers généraux

Une enquête publique est actuellement en cours sur trois nouveaux projets de concession d'extraction de granulats marins sur le littoral vendéen, notamment au large de l'île de Noirmoutier. Des projets démesurés auxquels s'opposent la plupart des élus du Conseil général.

Un danger pour les ressources halieutiques

« Ces projets de concession sont totalement démesurés par leur taille et par les quantités de sable et de granulats à extraire », estime Jacques Oudin, conseiller général du canton de Noirmoutier. Ces demandes résultent d'une compétition industrielle entre entreprises dont la préservation de l'environnement n'est pas la préoccupation principale. L'opposition est totale tant de la part de toutes les

collectivités locales que de toutes les organisations professionnelles et des associations de défense de l'environnement. »



Pour Jacques Oudin, conseiller général de Noirmoutier, l'extraction du sable marin pourrait avoir des conséquences sur les dunes du littoral.

Ces projets seraient particulièrement dommageables tant pour la tenue des fonds marins concernés que pour l'équilibre biologique et pour l'alimentation en sable des cordons dunaires du littoral proche. Ils auraient aussi des graves conséquences pour les ressources halieutiques.

Des dommages irréversibles

Les élus du Conseil général regrettent notamment que des études scientifiques adaptées n'aient pas été menées pour mesurer l'impact qu'auraient ces concessions sur l'environnement. Ajoutées au projet éolien offshore entre l'île d'Yeu et de Noirmoutier, ces concessions entraîneraient des dommages irréversibles à ces fonds marins et à ces zones littorales.

EAU - Le faible niveau des réserves

Éviter la pénurie

Depuis le début du printemps, les précipitations d'eau sur la Vendée atteignent en moyenne 50 à 60 % des apports normaux.

Il s'ensuit une diminution des débits des cours d'eau et des nappes phréatiques, notamment celles du bassin de l'Autize, de la Vendée et du Lay. Enfin, le taux de remplissage des barrages destinés à l'alimentation en eau potable commence à diminuer.

Ce qui rappelle une fois encore, la nécessité d'avoir de nouvelles réserves de substitution.

Aussi, les prélèvements dans les cours d'eau des bassins versants de la Vie, du Jaunay, de l'Auzance et de la Verthonne sont dorénavant interdits entre 8h et 20h. Les Vendéens, particuliers, entreprises et collectivités sont donc invités à ne pas gaspiller l'eau.



Les pluies ont été rares au printemps, à l'entrée de l'été les réserves d'eau sont fragiles.

ACCUEIL TOURISTIQUE - Inauguration de l'hostellerie château de la Barbinière Un nouveau 3 étoiles en Vendée



Engagé depuis des années dans le développement qualitatif de l'offre touristique sur le territoire vendéen, le comité départemental du tourisme a présenté l'hostellerie château de la Barbinière, un site exceptionnel prêt à accueillir les touristes en plein cœur du bocage.

Pas de projet touristique sans excellence. L'ensemble du parc a visé l'exception. La décoration, le confort, l'accueil, les équipements sportifs présents dès l'an prochain offriront remise en forme, spa, espace piscine et centre équestre. Edifice reconstruit au XIX^{ème} siècle, l'hôtel réalisé dans

les murs du château vise aujourd'hui un classement trois étoiles. « Cet accomplissement représente l'œuvre de toute une famille qui a consacré son énergie durant des années pour restaurer un lieu exceptionnel de la commune de Saint Laurent sur Sèvre, indique Philippe de Villiers, président du Conseil général. Un travail d'entrepreneurs réalisé dans une vision et un souci de qualité permanente. Une telle réalisation renforce l'offre touristique de la Vendée dans le haut de gamme. Une offre encore insuffisante aujourd'hui pour répondre à la demande notamment dans le bocage.

Une stratégie de développement qualitative de l'offre touristique

L'offre d'hébergement s'intensifie en Vendée et s'inscrit dans la démarche de qualité et de développement durable du comité départemental du tourisme. Plusieurs projets d'hostellerie haut de gamme sont ainsi à l'étude en Vendée sur la côte et le bocage, que ce soit des complexes d'hostellerie thalassothérapie à Saint Hilaire de Riez, un projet d'hôtel 4 étoiles à la Chabotterie ou encore

des projets 3 étoiles à l'île d'Yeu.

Le comité du tourisme a engagé aux côtés du département une stratégie de développement qualitative de l'offre touristique. « Les comportements des consommateurs évoluent, témoigne Joël Sarlot, Conseiller général et membre de la Commission

de l'action économique. Nous devons sans cesse nous adapter, être à la hauteur de leurs attentes. » A cet effet, le CDT accompagne plusieurs projets. Tous ont au moins un point commun : ils s'inscrivent dans une démarche de qualité et de développement durable. L'enjeu est énorme, ajoute Joël Sarlot,

donner aujourd'hui à des investisseurs de choisir la Vendée, c'est garantir la pérennité de l'activité économique touristique en permettant à l'offre marchande de se maintenir. Ce que nous voulons pour la Vendée c'est un tourisme toujours mieux intégré et proche des visiteurs. »



Philippe de Villiers a procédé à l'inauguration de l'hostellerie de la Barbinière. À sa gauche, Brigitte Toussaint, propriétaire.

TOURISME - La saison sous de bons auspices Des touristes de plus en plus exigeants



Questions à Joël Sarlot, vice-président du Conseil général et président du comité départemental du tourisme.

Comment se présente la saison touristique 2010 ?

Après une avant saison plutôt satisfaisante qui a connu notamment un regain de fréquentation étrangère, la saison se présente sous de bons auspices. Les tendances pour l'été sont similaires à celles de l'année 2009, les 3/4 des professionnels du tourisme jugeant que leur activité 2010 sera au moins égale ou supérieure à celle de 2009. Pour mémoire l'année 2009 a enregistré une progression de 1,1 millions de nuitées, portant le total à 36,5 millions, 3^e meilleure score des 10 dernières années.

Quelles sont aujourd'hui les principales attentes des touristes ?

Les vacances sont un moment privilégié. Les touristes ont deux sortes d'attentes. La première répond au besoin du renforcement du tissu familial et amical pour se ressourcer, un temps que nous devons leur faciliter et humaniser. Le second, directement lié aux modes de consommation, rend le niveau d'exigence des touristes très fort. La qualité, le prix, les services, l'hospitalité, l'authenticité « réelle », le respect de l'environnement sont autant de

facteurs examinés à la loupe par tout un chacun, tout cela sous le prisme de trois dimensions qui prennent de plus en plus de place, celles du « plaisir », du « confort » et de « l'originalité ».

Quelles actions le CDT met en place pour répondre à ces attentes en 2010 ?

Le Comité du Tourisme conduit depuis plus de 15 ans une politique visant à l'amélioration qualitative de l'offre. C'est ainsi que les acteurs du tourisme se voient proposés d'être accompagnés dans toutes les démarches qui permettront d'atteindre un niveau qualitatif conforme à l'attente des clients. Et ce dans tous les domaines : mises aux normes,

adhésion à une démarche qualité, prise en compte de la dimension de l'accueil. Actuellement, nous vivons une étape cruciale car dans ce registre des nouvelles normes arrivent : sécurité accessibilité et confort, il revient donc au Comité la mission de sensibiliser et d'accompagner les professionnels afin que puisse perdurer leur activité. Enfin, il convient de faciliter l'accès de l'offre touristique à tous les publics en mettant en œuvre des actions de communication et en déployant des outils d'aujourd'hui, principalement Internet, pour répondre aux attentes des 75% des Français qui utilisent désormais ce média pour préparer leurs vacances.

Une campagne télévisuelle pour le tourisme en Vendée sera diffusée à partir du 4 juin notamment sur TF1 à travers trois spots qui présentent les plus beaux paysages de la côte vendéenne. Vous pourrez les retrouver sur vendeetourisme.fr



AGRICULTURE - Le mois de la recherche Des recherches pour créer l'agriculture de demain

Économique, environnemental, technique, le mois de juin est celui de la recherche agricole dans le département. C'est l'occasion pour les 8500 chefs d'exploitations agricoles vendéens de découvrir le fruit de multiples recherches techniques ou biologiques.

Diminution des pesticides

« Cette année, le tiers des recherches ont été faites dans le cadre de l'agriculture biologique. Cela dit, les recherches servent en général aussi

bien à l'agriculture conventionnelle qu'à l'agriculture biologique. » Les techniques de binage élaborées pour les agriculteurs bio pour leur permettre de se maintenir au plus près de la plante servent aussi aux conventionnels. En les utilisant, ils divisent par trois l'usage des pesticides. Ce qui représente un grand intérêt économique. Les études de résistances des différents plants de blé servent à toutes les agricultures de même pour les observations faites autour des animaux. L'objectif de ces recherches agricoles est de

lier au mieux les progrès techniques, l'amélioration de l'impact de l'agriculture sur l'environnement, les avantages économiques et la qualité du travail.

« Cette initiative correspond au souhait du Conseil général de tout faire pour la protection de l'environnement, explique Jean-Pierre Hocq, vice-président pour l'agriculture au Conseil général. Nous-mêmes investissons beaucoup pour concilier développement de l'agriculture et protection de la nature. »

ENVIRONNEMENT - Éclairage à Rocheservière Un nouvel éclairage pour des économies d'énergie



Alain Lebœuf, conseiller général, lors de la mise en place de l'éclairage innovant du quartier.

Le quartier du Haut des Volettes à Rocheservière bénéficie depuis quelques semaines d'un éclairage innovant : « Nous avons fait installer dans la commune, en accord avec le SyDEV-Vendée, 43 luminaires équipés de diodes électroluminescentes, plus connues aujourd'hui sous le nom de leds, explique Alain Lebœuf, maire de Rocheservière et conseiller général du canton. Ce sont des ampoules reconnues pour leur faible consommation d'énergie ».

Ces luminaires ont la particularité d'être équipés d'une « collerette », qui, après extinction de la lampe principale, diffuse une lumière plus douce.

Des luminaires innovants et économes

L'autre atout de ce procédé d'éclairage est que les luminaires n'éclairent que les zones qui en ont besoin. Et ce, grâce à un procédé qui permet à la lampe de maîtriser la diffusion du flux lumineux.

L'économie d'énergie est de 32 watts par luminaire dont 29 watts pour l'ampoule principale.

Ce procédé innovant permet, à durée égale de fonctionnement, de faire une économie de près de 16000 kWh par rapport à des luminaires classiques, équipées d'ampoules de 100W. La facture annuelle d'électricité enregistrée quant à elle une baisse de 35%.



Conventionnels ou biologiques, tous les agriculteurs sont concernés par les recherches biologiques et techniques présentées lors du mois de la recherche.

NATURE - Elles arrivent par centaines sur le littoral vendéen Les araignées de mer sont de retour



Avec les premières chaleurs, les araignées de mer remontent des fonds marins vers les côtes vendéennes.

Par centaines les araignées de mer arrivent sur nos côtes depuis le retour des beaux jours. Pour le plus grand plaisir des promeneurs et des pêcheurs amateurs qui chaque année attendent avec impatience ce rendez-vous avec la nature. Une espèce surprenante à observer pendant les congés estivaux.

Elles remontent vers nos côtes par centaines. Après avoir passé la saison froide à plusieurs mètres de profondeur, dans de vastes pouponnières, par 5 ou 6 mètres de fonds,

les araignées de mer arrivent le long de nos côtes pour passer la saison estivale.

« Nous les retrouvons plutôt sur les côtes rocheuses, à Noirmoutier, l'île d'Yeu, Saint-Gilles-Croix-de-Vie ou encore Brétignolles, explique Olivier Brosse, cinéaste et spécialiste des fonds marins. Elles y trouvent leur alimentation en surabondance. Grégaire lorsqu'elles hivernent, elles deviennent solitaires sur les côtes »

Nécrophages, ces crustacés se nourrissent des débris biologiques marins, algues, petits poissons... « Ils ont un rôle très important

« d'éboueurs des mers ». Les araignées de mer font partie des animaux qui permettent d'assainir les fonds marins en évitant qu'ils s'y trouvent trop de déchets. Elles seraient trop lentes pour chasser le moindre animal vivant. Elles se contentent donc des animaux morts. Leurs deux pinces leur servent à découper les petits proies.

La période de reproduction

Le printemps et l'été correspondent à la période de mue des femelles. Elles perdent leur carapace d'hiver. Pendant l'espace de quelques jours la carapace assez molle des femelles permet aux mâles de les féconder. Avant le début de l'automne et le retour dans les fonds marins, les araignées déposent leurs œufs dans le sable. Chacune d'entre elle en pond plusieurs milliers. Environ 10% d'entre eux parviennent à l'âge adulte. À deux ans, les araignées atteignent deux kilos.

Une espèce caméléon

L'une des particularités de cette espèce est de se fondre avec son milieu. Dans les premières semaines de leur vie, les araignées sont si petites et translucides qu'elles se confondent avec les flots et ne peuvent ainsi être repérées par leurs prédateurs. Prédateurs qui deviennent très rares à l'âge adulte en raison de l'épaisseur et de la dureté de leur carapace. « Pour se fondre au mieux avec leur milieu, elles vont jusqu'à cultiver des algues sur leurs

carapaces. Plantes qu'elles nourrissent, jardinent et bouturent s'il le faut. J'en ai vu faire de mes propres yeux. C'est extraordinaire », ajoute Olivier Brosse.

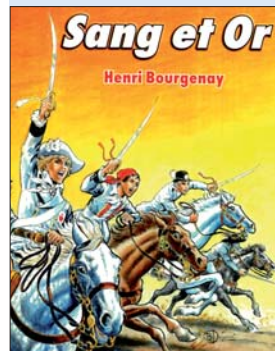
Une chair recherchée

Très apprécié pour la saveur de leur chair, le principal prédateur des araignées est l'homme. La pêche est contrôlée. Une araignée peut être pêchée si elle atteint 12 cm de long de la tête à l'arrière. Les promeneurs et pêcheurs à pieds sont autorisés à attraper six araignées au maximum par personne.

Du point de vue professionnel, la France est leader. Elle en pêche chaque année 5 000 tonnes. Plus forte et plus fine que celle du crabe, sa chair est particulièrement appréciée dans nos contrées.



« Sang et or », un roman sur la guerre de Vendée



Dans « Sang et or », un roman pour les jeunes d'Henri Bourgenay, « laissez-vous guider par Étienne et ses six compagnons », précise Dominique Souchet, vice-président du Conseil général de la Vendée et auteur de la préface du livre. Avec eux, vous allez revivre la première victoire des Vendéens, à Saint-Vincent-Sterlanges ».

Le lecteur se laisse entraîner dans ce récit riche en rebondissements. Il suit Étienne, volontaire dans les troupes insurgées contre les « Bleus ». Par son audace et sa bravoure, il devient un héros et un combattant au grand cœur qui traverse le conflit avec panache. Aux côtés de ce jeune chef de bande, les lecteurs feront la connaissance de Jean-Marie, Yves et Florent, fils de paysans, Philippe, ancien page à Versailles, Gilles, sans oublier le petit d'armes Louis. Une aventure à dévorer sans modération.

■ « Sang et or » par Henri Bourgenay : éditions de La Licorne, 13€. www.editionsdelalicorne.com

MÉMOIRE - Les déportés dans les collèges La force du témoignage

122 élèves vendéens ont été diplômés à Chavagnes-en-Paillers et à La Ferrière, suite au challenge de la mémoire organisé par l'Amicale sablaise des déportés et parrainé par le Conseil général de la Vendée. En tout 500 élèves vendéens auront participé à ces cours d'histoire de la Seconde Guerre mondiale racontée par les témoins eux-mêmes.

« Son témoignage est pour nous un trésor qui doit être transmis de générations en générations afin qu'il ne soit jamais oublié », témoigne Éloi, élève du collège Jean Renoir à La Roche-sur-Yon, suite à la conférence de Marcel Hordenneau, président de l'Amicale sablaise des déportés, internés et des familles de disparus et ancien déporté. Pour Catherine, professeur au collège Saint-Sauveur de Rocheservières, ce témoignage fut « un message de paix et de réconciliation ». Le mardi 25 mai dernier au collège Sainte-Marie de Chavagnes-en-Paillers puis à l'Ifacom à La Ferrière,

l'Amicale sablaise des déportés, internés et des familles de disparus avec le soutien du Conseil général de la Vendée, a remis les prix et les récompenses aux 122 élèves qui ont participé au challenge de la Mémoire. Au total, ce sont 500 élèves vendéens qui seront récompensés.

L'histoire ancrée localement

Depuis 2007, l'Amicale sillonne les collèges vendéens pour permettre aux élèves vendéens de mieux comprendre l'histoire de la Seconde Guerre mondiale à travers les témoignages des survivants. Parmi eux, Marcel Hordenneau, président de l'Amicale : « Les jeunes Vendéens ne connaissent cet épisode douloureux qu'avec les manuels d'histoire. Avec nos témoignages, l'histoire est ancrée localement. Pour eux, elle prend du sens. »

La plupart de ces élèves ont envoyé une lettre ou un mail pour faire part de leur réflexion et de leur sentiment après les témoignages des déportés sablais. « Je pense que la visite d'un déporté au collège, un lieu où l'on nous apprend à respecter, à écouter, à être attentif et à devenir des bons citoyens est primordiale, insiste ainsi Pauline, élève de 3^e. Entendre un homme nous raconter ce qu'il a vécu, ses souvenirs, ses souffrances, est quelque chose qui doit marquer les esprits. » « Ce challenge de la mémoire est une action qui mérite d'être valorisée, explique Wilfrid Montassier, conseiller général de Saint-Fulgent, présent lors de la remise des diplômes à Chavagnes-en-Paillers. Il permet aux jeunes Vendéens de comprendre à quel point il est nécessaire de transmettre notre histoire. L'émotion qui a envahi ces jeunes lors de la remise des diplômes le prouve. »



Wilfrid Montassier, conseiller général entouré de jeunes diplômés du challenge de la mémoire.

COMMUNICATION - L'orthophotographie Un outil avant-gardiste

Deux produits de haute qualité et précision, une orthophotographie et un M.N.T, modèle numérique de terrain, basés sur des prises de vues aériennes du territoire ont été fabriqués pour le Département l'année dernière. Ces produits apporteront des éléments de réponse pour l'aménagement du territoire

ou l'urbanisme. Fin juin, le Département met à la disposition des communes et communautés de communes ce nouvel outil avant-gardiste de par sa précision.

Améliorer la connaissance commune des territoires afin de mieux l'appréhender, enrichir et mettre à



Jusqu'à 20 cm de précision, ici l'échangeur de Boufféré.

jour ses bases de données, favoriser le développement de l'information géographique et permettre à toute la sphère publique vendéenne de travailler avec le même référentiel géographique, tel est l'objectif du Département dans cette opération.

C'est le gage d'une plus grande cohérence des études réalisées à chaque échelon. Lors de la dernière tempête par exemple, les pompiers ont eu recours à cette orthophotographie afin d'affiner leur vision des territoires touchés.

« Cet instrument nous fait entrer dans une ère de grande précision. L'ensemble des collectivités va pouvoir utiliser ces logiciels de cartographie pour gérer les cadastres, les réseaux d'eau. Pour la gestion de la voirie par exemple, on va maintenant pouvoir identifier toute la signalisation au sol alors qu'on ne le pouvait pas il y a 3 ans, » explique Michel Dupont, Conseiller général du canton de Beauvoir sur Mer.

GASTRONOMIE - Apprentis cuisiniers vendéens Un jeune vendéen promu chef en or

Grâce à son fameux « pigeon fumé à la grainette, pressé de blettes et d'anguille fumé, accompagné d'asperges en tubes de patates douces à la vanille », le jeune vendéen Simon Intins est monté sur le podium du concours national de cuisine Transgourmet « Chefs en or ».

La solide formation vendéenne

Simon Intins a remporté la troisième place de ce concours récompensant les meilleurs apprentis de France.

Originaire de Mouilleron-le-Captif, Simon Intins poursuit actuellement ses études au centre de formation Branly à La Roche-sur-Yon. Il est en apprentissage cette année, au « Petit Saint Thomas », à La Garnache : « Ma formation m'a beaucoup appris, explique le jeune chef en or. J'ai appris notamment à me fixer des objectifs, en faisant le maximum pour les atteindre. »

Sa toque de chef en or en poche, le jeune homme a décidé de partir en octobre, en Floride, pour découvrir une nouvelle cuisine et pour apprendre, encore et encore.



Le jeune vendéen Simon Intins, durant le concours des « Chefs en or ».

GARDE D'ENFANTS - La première crèche interentreprises de Vendée a ouvert ses portes Des entreprises pilotes aux côtés des familles de salariés

La crèche interentreprises de Vendée, fruit d'un partenariat entre les entreprises et les collectivités dont le Conseil général, a ouvert ses portes à Saint-Georges-de-Montaigu. Les enfants bénéficient d'une garderie de qualité, à deux pas du bureau.

Aux « p'tits câlins », à Saint-Georges-de-Montaigu, Chloé, Camille et Lucas font partie des soixante enfants accueillis depuis quelques mois dans cette première crèche interentreprises de Vendée.
À l'origine, ce projet est né de la volonté de la famille Bougro, fondatrice

de Sodeb'O, de répondre à une demande des salariés rencontrant des difficultés pour faire garder leurs enfants. Mais l'entreprise a souhaité que cette structure bénéficie à d'autres familles. Aujourd'hui, quarante enfants accueillis sont ceux des salariés de Sodebo, cinq de l'entreprise voisine Briogel et les autres sont ceux des familles de la commune de Saint-Georges-de-Montaigu.

Cette crèche, « Les p'tits câlins », est gérée par une association regroupant les deux entreprises et la commune de Saint-Georges-de-Montaigu.

« Cette crèche, basée sur le site de Sodeb'O, jouit avant tout d'une architecture particulièrement soignée, souligne Philippe de Villiers, conseiller général du canton de Montaigu. Toutes les salles sont conçues de telle sorte que l'environnement soit respecté. Mais surtout, et c'est une première, elle accueille aussi les enfants malades et les enfants handicapés ».

Une crèche aux multiples atouts

Ouverte tous les jours de la semaine, de 7h à 20h, la crèche possède



Philippe de Villiers, conseiller général du canton de Montaigu, entouré des élus, de Christophe Babarit, président de Briogel et de Patricia Brochard, co-présidente de Sodeb'O, lors de l'inauguration de la crèche, à St-Georges-de-Montaigu.

de nombreux avantages : un grand confort pour les enfants, une proximité rassurante pour les parents et l'assurance de faire garder ses enfants dans de bonnes conditions.

« Cette crèche interentreprises est un plus pour les salariés de l'entreprise, explique Patricia Brochard, co-présidente de Sodeb'O.

Nous avons mis en place, avec l'Aide à Domicile en Milieu Rural, un système pour les salariés travaillant en horaires atypiques. Il s'agit d'une garde en relais qui fonctionne avant l'ouverture et après la fermeture de la crèche et permet ainsi de respecter le rythme de l'enfant ».



PERSONNES HANDICAPÉES - Édition d'un livre Le défi de Jojo le pinceau

Un personnage, Jojo le pinceau, un atelier d'écriture et de lecture, un autre de peinture et un dernier d'informatique, un an et demi de travail et le défi est réalisé, le foyer de vie pour adultes handicapés mentaux Georges Godet d'Olonne-sur-Mer présente son livre de conte « Jojo le pinceau ».

« C'était un véritable défi pour les 17 personnes handicapées qui ont travaillé sur le projet, explique Marietta Fonteneau, animatrice du foyer.



Les tâches ont été divisées par ateliers. Les uns ont écrit le scénario, les autres l'ont illustré et enfin les derniers l'ont mis en page. Et dans les mois prochains nous le mettrons en scène avec les personnes de l'atelier théâtre. »

À la rencontre des scolaires

Le livre est désormais accessible dans toutes les bibliothèques du canton des Olonnes. Les illustrations seront exposées au château d'Olonne et à l'office de tourisme de Talmont-Saint-Hilaire cet été.

« À la demande des professeurs, le livre peut être présenté aux enfants de CM1, CM2 dans le cadre scolaire. C'est l'occasion pour les enfants de rencontrer les personnes handicapées qui l'ont réalisé, de leur poser des questions. C'est un excellent outil pour leur intégration », se félicite Marietta Fonteneau.

PERSONNES ÂGÉES - Rénovation de la maison de vie Les Vallées Plus de qualité et de sécurité pour nos aînés

Un meilleur confort, une meilleure sécurité, bref, une meilleure qualité de vie pour les résidents de la maison Les Vallées au Château-d'Olonne qui vient de faire peau neuve. Elles sont aujourd'hui 78 personnes âgées dans cet établissement et la liste d'attente est longue : « La maison de vie « Les

Vallées » jouit d'une excellente réputation et c'est pourquoi aujourd'hui tant de personnes âgées souhaitent y rentrer, s'est exprimé Gérard Faugeron, conseiller général des Sables-d'Olonne, lors de l'inauguration, le 3 juin dernier. Développer des lieux de vie comme celui-ci est nécessaire. C'est

pourquoi le Conseil général n'a pas hésité pas à apporter son soutien à cet établissement. Il est aussi à l'origine de nombreux projets de ce type dans notre canton et dans toute la Vendée. »

Le Pays des Olonnes, un phénomène d'attraction

Le Pays des Olonnes est un véritable phénomène d'attraction, grâce notamment à son taux d'enseiement particulièrement exceptionnel. Les personnes âgées, vendéennes ou non, sont nombreuses à y trouver demeure. Les besoins sont donc importants. On trouve aux Sables-d'Olonnes 896 places d'hébergement. « Tout ce qui est fait par le Conseil général nous permet aujourd'hui de mieux répondre aux nombreuses attentes des personnes âgées dans le Pays des Olonnes », conclut la directrice de l'établissement Les Vallées, Émilie Cousteix.



Gérard Faugeron, conseiller général, Émilie Cousteix, directrice de l'établissement et Jean-Yves Burnaud, maire du Château-d'Olonne, lors de l'inauguration de la maison de vie.

SPORT - Conseil général des jeunes Pas si facile d'être « fair play »

Près d'une vingtaine de collèges ont participé à l'animation « Es-tu fair play » organisé par le Conseil général des jeunes. Une vraie réussite.

« Es-tu fair play? », plus de 1000 collégiens vendéens ont profité de l'opération lancée par la commission sport du Conseil général des jeunes. Une charte des bonnes manières, plusieurs clips vidéo et l'intervention d'athlètes et d'arbitres ont permis aux adolescents de découvrir, ou redécouvrir, les bonnes et les mauvaises pratiques des sportifs et de leurs supporters. « Les conseillers généraux jeunes ont réussi à monter cette opération dans 17 collèges publics et privés du département. C'est un vrai succès. Professionnels du sport, professeurs et élèves se retrouvent autour d'un sujet qui les touche et les concerne. Le thème du « fair play » permet de les sensibiliser à leur vie de citoyen. Ils sont tous concernés et ces attitudes qui se traduisent lors des matches sportifs, elles se retrouvent dans la vie de tous les jours », explique Marcel Gauducheau,

conseiller général et responsable de la commission sport du Conseil général des jeunes.

Une mise en pratique difficile

Séances théoriques et séances pratiques se sont succédé. Au collège Corentin Riou, par exemple, la conférence a été l'occasion pour les professeurs de lancer « la se-

maine du fair play ». À chaque fin de cours, les professeurs ont attribué une médaille ou des cartons rouges à chaque classe. Des matches ont été joués entre les différentes classes. « Quand je joue, j'aime bien gagner et ça m'énerve quand je perds à cause des autres », avoue Jimmy. « Mais il faut accepter les défauts des autres » précise Fabien. Pas si facile de mettre en pratique le fair play.



Marcel Gauducheau est venu parler « fair play » avec les élèves des collèges.

SOCIAL - Service à la personne sur internet Une mise en relation efficace

Les services à la personne sont en pleine expansion. C'est pourquoi, Frédéric Ehono a décidé de lancer le site www.servicessalapersonne-vendee.fr dans lequel sont répertoriées toutes les coordonnées des services à la personne qui existent dans le département.

« L'objectif de ce site de services à la personne est la mise en relation entre les particuliers et les prestataires. Originnaire de la Vendée et très attaché à mon département, je souhaitais m'investir en participant à son dynamisme et à son identité », explique Frédéric Ehono, concepteur du site.

Plus de 350 organismes sont actuellement présents en Vendée, représentés par des associations, établissements publics ou entreprises.

Les services à la personne c'est 21 activités qui recouvrent des besoins à domicile pour toute personne. Cela va du petit jardinage, en passant par le petit bricolage, l'assistance informatique, administrative, le ménage, le repassage. Pour les personnes âgées, dépendantes ou handica-



Frédéric Ehono a lancé son site : servicessalapersonne-vendee.fr le 1er décembre

pées il existe l'aide à domicile, à la toilette, le transport. Les enfants peuvent être gardés à domicile et bénéficier d'un soutien scolaire. Des services qui facilitent le quotidien.

Le site va permettre aux particuliers de rechercher un organisme qui leur paraît sérieux et professionnel, via des informations précises.

La Vendée pionnière pour l'équilibre alimentaire

Bien manger pour être en bonne santé

Multiples et de plus en plus nombreuses, les maladies liées à une mauvaise alimentation sont devenues un problème de santé public. Département pilote, la Vendée multiplie les actions à travers l'Institut de la Qualité de l'Aliment.

Ateliers théoriques et pratiques pour les collégiens, programmes pédagogiques pour les écoliers, fiches de conseils alimentaires pour les parents d'enfants de 0 à 3 ans, les actions ne cessent de se multiplier pour donner au maximum de Vendéens les réflexes d'une alimentation saine et équilibrée.



Interview Joël Sarlot « Retrouver le goût des fruits et légumes de saison »



Quelles sont les missions de l'IQA ?

Forts du constat qu'il existe une importante relation entre l'alimentation et la santé, nous nous sommes donnés pour mission d'apporter des conseils autour de l'alimentation aux Vendéens.

Celui-ci aura pour mission de donner des conseils en nutrition, travailler autour des produits du terroir et lancer des recherches scientifiques.

Enfin et surtout, nous voulons mettre en évidence que la consommation des produits de saison et locaux est l'une des meilleures solutions aux problèmes de nutrition. C'est aussi une réponse environnementale : moins de transport, moins de dépenses énergétiques. Et c'est tellement plus agréable de retrouver le goût des fraises au printemps plutôt que d'en manger toute l'année !

Auprès de qui intervenez-vous ?

Notre démarche s'articule autour de trois publics. Le grand public, auquel nous apportons des conseils pour une alimentation équilibrée et acheter des produits sains.

Les publics scolaires, nos diététiciennes font prendre conscience aux jeunes, dès l'âge de 11 ou 12 ans, qu'il ne faut pas manger n'importe quoi, à n'importe quelle heure et dans n'importe quelle proportion.

Enfin, les professionnels des métiers de bouche à qui nous donnons des conseils logistiques mais aussi de décryptage des nouvelles normes.

Quels sont vos projets à long terme ?

Aujourd'hui nous avons engagé une réflexion autour de la création d'un institut, le « Vendée Bio terroir ».



Plus de 46% des adultes et 17,8% des enfants de 3 à 17 ans sont atteints de surpoids et d'obésité en France. Les maladies liées à un déséquilibre alimentaire sont devenues un problème de santé publique. C'est dans ce contexte, que l'Institut de Qualité de l'Aliment (IQA) du Conseil général de la Vendée multiplie les actions pour sensibiliser les Vendéens aux bons réflexes nutritionnels. Au niveau national, il s'est investi en tant que département actif dans le cadre du PNNS, (Plan National Nutrition Santé).

Chaque année, l'IQA touche plus de 3000 collégiens vendéens qu'il sensibilise aux bonnes pratiques alimentaires. Depuis le mois de juin, l'IQA touche deux nouveaux publics, celui des enfants de moins de trois ans et celui des élèves du primaire. « L'enfance et l'adolescence sont les périodes adéquates pour transmettre les bases d'une alimentation saine et

équilibrée, rappelle Joël Sarlot, président de l'IQA. Bases qui permettent de protéger notre capital santé tout au long de la vie. Il ne fait pas de doute qu'en orientant l'alimentation des enfants et des jeunes d'aujourd'hui, nous préparons la santé des adultes de demain. Notre objectif est de toucher un maximum de Vendéens, des enfants à leurs parents en passant par les professionnels de la restauration. Manger est une activité importante pour tous. Elle ne peut se réduire à satisfaire un besoin alimentaire. »

Des consommateurs avertis

Après avoir travaillé avec plus de 120 classes de collégiens par an autour du thème de la « Promotion de l'équilibre alimentaire et de la consommation de fruits et légumes », l'IQA propose un nouveau programme pour la rentrée prochaine : « devenir des consommateurs avertis ».

Le principe reste le même. Les séances de sensibilisation avec une diététicienne sont doublées d'ateliers

pratiques. Des ateliers culinaires au cours desquels les élèves réalisent des recettes simples à base de légumes et de fruits. « À travers ce programme nous voulons donner une clé de plus aux élèves, celle qui leur permet de déjouer les pièges des messages publicitaires, de devenir des consommateurs avertis », ajoute Joël Sarlot.



Toujours plus de bio dans les restaurants scolaires

Plus de 7000 kg de pain, 5000 de produits laitiers, près de 2000 kg de légumes secs, 1500 de fruits et légumes ont été consommés dans les restaurants scolaires des collèges vendéens au cours du 2e trimestre 2010... La quantité des produits issus de l'agriculture biologique locale ne cesse de progresser dans les menus des restaurants scolaires. « Les trente collèges publics du département, soit la totalité, devraient s'inscrire dans cette démarche d'insertion de produits bio à la rentrée prochaine », se félicite Joël Sarlot. À partir de janvier 2011, nous l'ouvrirons aux collèges privés ».

« Après plusieurs années d'expérience et de concertation avec les agriculteurs bio vendéens, regroupés au sein du GAB, nous avons mis au point un vaste projet qui verra le jour au cours de l'année 2011 : une plate forme de livraison et une unité de traitement de légumes bio à la ferme de La Vergne à la Roche-sur-Yon. Une première au niveau national qui répondra exactement aux besoins des restaurants scolaires et apportera aux producteurs bio de véritables débouchés », annonce Joël Sarlot.

Des produits prêts à consommer

Les avantages seront multiples. En gain de temps, d'abord, pour les services des

cuisines : les produits bio seront livrés, prêts à consommés, épluchés et coupés. Temps gagné qui permettra aux équipes de se consacrer plus longtemps aux préparations des plats. Avantages sociaux aussi, cette plate forme permettra de créer une vingtaine d'emplois pour des travailleurs handicapés. Avantages environnementaux, le traitement des légumes se fera en circuit d'eau fermé avec la récupération de l'eau de pluie. Avantages économiques avec l'amoinissement des coûts logistiques et de transports. « Ce projet, exclusivement bio, complètement innovant, aidera les producteurs bio à trouver de plus nombreux débouchés. Nous l'attendons avec impatience », ajoute Claire Brachet du GAB Vendée.

Une centrale bio au service des restaurants scolaires





Manger équilibré, un nouveau cahier de recettes

Sur son site Internet, l'IQA propose une mine de renseignements autour de l'alimentation :

<http://iqa.vendee.fr>

Dans le courant du mois de juin, la dernière édition du livre de recettes « Mon cahier de recettes Fruits et légumes » sera mise en ligne.

Il est réalisé à partir des recettes créées par les collégiens au cours de leurs ateliers culinaires. D'autre part, un film sur les ateliers culinaires sera bientôt disponible.

Renseignements :
Institut de la Qualité de l'Aliment du Conseil général
Rond-point Georges Duval
BP 802
85 021 La Roche-sur-Yon cedex
Tél : 02 51 24 51 75
Courriel : iqa@vendee.fr



Point de Vue

Philippe de Villiers, Président du Conseil Général



« Il faut que les jeunes connaissent les principes d'une alimentation saine »

Pourquoi le Conseil général de la Vendée s'investit autant pour la qualité de l'alimentation ?

Depuis le 1^{er} janvier 2006, nous avons la responsabilité de l'alimentation des collégiens, les personnels en charge de la restauration scolaire ayant rejoint le Conseil général. Or dans un département où la qualité de la vie est reconnue par tous, il est important que les plus jeunes puissent connaître les principes d'une alimentation saine et équilibrée. En effet, près d'un jeune sur cinq souffre aujourd'hui de problèmes liés à une mauvaise alimentation. Cette situation entraîne trop souvent pour les jeunes des difficultés et parfois une marginalisation dans leur cursus scolaire.

Pourquoi avoir créé l'Institut de la Qualité de l'Aliment ?

Le Conseil général a créé l'Institut de la Qualité de l'Aliment (IQA) pour assurer une meilleure gestion de l'alimentation dans les collèges, informer les plus jeunes sur l'importance d'une bonne alimentation et plus généralement travailler à une amélioration de la qualité avec tous ceux dont l'alimentation est le métier. Cette année, de nombreuses actions ont été menées : interventions auprès des collégiens dans le cadre d'ateliers de cuisine, interventions de la diététicienne pendant les heures de cours et au moment des repas, modules de formations des personnels de cuisine, conférences auprès des parents d'élèves... L'IQA a également élargi son public en élaborant la mallette « VendéEquilibre » à destination des élèves du primaire et en diffusant des fiches de conseils alimentaires pour les parents d'enfants de 0 à 3 ans.

Il y a quelques mois, vous aviez annoncé que chaque collège vendéen aurait son repas bio. Qu'en est-il aujourd'hui ?

Notre programme d'intégration d'aliments biologiques au sein des menus scolaires a rencontré un véritable succès. Certains collèges proposaient au 1^{er} trimestre 2010, plus de 20% d'aliments issus de l'agriculture biologique. À la rentrée prochaine, la totalité des collèges publics vendéens s'est engagée à rentrer dans cette démarche, que nous allons étendre aux collèges privés.



plus de produit. Un rôti de porc perd 12 à 15% de son poids à cuisson classique, seulement 7 à 8% à cuisson douce. Organiser l'emploi du temps du personnel de telle manière que

tous les produits laitiers, crèmes, entremets, soient fabriqués dans nos cuisines, permet aussi de réduire les budgets de manière significative. À travers ces formations, c'est toute une profession qui est revalorisée. Nous faisons de la vraie cuisine, avec des produits de qualité. Notre travail de cuisinier est reconnu. Et nous avons la mission pédagogique supplémentaire d'initier les élèves aux principes d'une alimentation saine et équilibrée. Nous les éveillons au goût. Cela devient passionnant. »

les maladies liées à une mauvaise alimentation. À partir des menus gargantuesques, nous élaborons des menus sains. Les élèves proposent des recettes qu'ils envoient à Émilie Capdeville, diététicienne de l'IQA. Elle les arrange et nous propose de remplacer certains produits de base, par exemple de remplacer la crème fraîche par du yaourt... Ensuite, les élèves réalisent les recettes qu'ils ont élaborées. Ils goûtent à tout. C'est l'occasion pour eux de découvrir de nouvelles saveurs et de s'initier concrètement à la pratique de la cuisine saine. »

Un nouveau centre de formation

« La meilleure façon d'initier tous ces jeunes à la bonne alimentation reste de leur proposer au sein même de leurs restaurants scolaires des menus variés et équilibrés, ajoute Joël Sarlot. À la rentrée prochaine, un nouveau centre de formation pour les équipes de cuisine sera ouvert au collège de Challans. Il viendra renforcer le site de Chantonay. » « Nous allons aussi es-

sayer de multiplier les formations « à domicile », pour les cuisiniers qui ne peuvent trouver le temps de se déplacer », ajoute Philippe Angibaud, responsable de cuisine du collège René Couzinet à Chantonay et cuisinier tuteur dans le cadre de ces formations. Module cuisson, module nutrition, module organisation des plannings, les modules sont nombreux et en adéquation avec les problèmes rencontrés par les personnels des cuisines. « En règle générale, nous sommes invités à cuisiner des produits de meilleure qualité, donc plus cher, mais avec le même budget, ajoute Philippe Angibaud. À travers ces formations nous apprenons à lier les deux. La cuisson évolutive, à basse température, permet, par exemple, de garder



La première mallette « VendéEquilibre » à la rentrée

À quel âge faut-il commencer à donner à manger de la purée de carotte, de la viande blanche ou du poisson, de la crème fraîche, de l'huile ou du beurre? Et dans quelles proportions les proposer? Depuis le mois de juin, l'IQA, en partenariat avec la PMI met à la disposition des professionnels de la petite enfance sept fiches de conseils pratiques alimentaires pour les enfants de 0 à 3 ans. Elles seront remises aux parents et aux assistantes maternelles de Vendée par l'intermédiaire des puéricultrices, des médecins de PMI, généralistes et pédiatres qui les demanderont. « Nous avons constaté que la bonne santé des enfants est directement influen-

cée par la qualité et la quantité de leur alimentation, ajoute Joël Sarlot. L'apparition des maladies de la nutrition comme l'obésité ou le diabète peut être parfois facilitée par les déséquilibres alimentaires des premières années de la vie. D'où l'édition de ces fiches pour venir en aide aux parents qui cherchent des repères alimentaires. »

Une mallette pour les enfants du primaire

Des fiches théoriques, des jeux, des questionnaires, pour la rentrée 2010, l'IQA met à la disposition des professeurs des écoles du troisième

cycle primaire, CE2, CM1, CM2, une nouvelle mallette pédagogique « VendéEquilibre ». Elle leur apprendra à manger équilibré et avec plaisir et à penser à se dépenser physiquement.



Les 9 repères essentiels

- 1/Fruits et légumes :**
Au moins cinq par jour
- 2/Produits laitiers :**
Trois par jour
- 3/Féculents :**
À chaque repas
- 4/Viandes, poissons, œufs :**
Une à deux fois par jour
- 5/Matières grasses :**
À limiter
- 6/Produits sucrés :**
À consommer avec modération
- 7/Sel :**
À limiter
- 8/Eau :**
À volonté
- 9/Activité physique :**
30 minutes par jour

SPORT - Mise à l'eau des deux bateaux du pôle Vendée France Deux « Figaro Bénéteau » aux couleurs de la Vendée

Le chantier bat son plein sur le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Aujourd'hui les deux bateaux, « Vendée », pour Sébastien Josse et « Vendée 1 » pour le Vendéen Frédéric Rivet sont mis à l'eau. Après trois mois d'intense préparation technique, les bateaux de l'entreprise Bénéteau subissent leurs derniers ajustements et réglages en vue d'attaquer les prochaines courses en solitaire. La première étape du championnat de France en solitaire se déroulera du 12 au 19 juin prochain à Quiberon. Sébastien Josse et Frédéric Rivet s'apprêtent à disputer ensuite la solitaire du Figaro et la Cap Istanbul.

« On a battu des records de timing et de performance technique. Une quinzaine de fournisseurs sont passés sur les deux bateaux en trois mois pour la mise à l'eau. Pour moi en tant que Directeur du pôle Vendée France, mon premier objectif de fournir les meilleurs bateaux aux skippers est atteint », explique Christian Gout.

« Nous sommes sur le pied de guerre, à fond dans la mise en pla-

ce », affirme Frédéric Rivet, skipper vendéen formant l'équipe de la Vendée au pôle Vendée France de course au large lors de la mise à l'eau de son bateau. La mise à l'eau c'est le début concret du projet après la phase technique. « C'est la formule 1 qui sort du garage ! On vérifie que tout fonctionne et que tout est prêt techniquement. On quitte donc le chantier pour faire du sportif.

Un entraînement de haut niveau

« Nous sommes là pour construire le centre, un projet ambitieux mais tout à fait réaliste. Il s'agit pour Saint Gilles d'une véritable opportunité avec un vrai projet de développement économique local hivernal dû aux entraînements en basse saison. Un centre d'entraînement de haut niveau à St Gilles va attirer des coureurs, l'activité est ouverte à tous ceux qui veulent s'entraîner chez nous, souligne Marietta Trichet, Conseiller général du canton de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Pour former des coureurs de la course au large en solitaire, un cursus de formation est mis en œuvre avec des professionnels hautement qualifiés pour des sportifs de haut niveau. Tous les domaines de performance dans la course au large sont passés en revue : sommeil, diététique, préparation physique, stratégie et tactique.

Avec les grands noms de la mer

Jean-Yves Bernot intervient pour des cours de météo générale, Domi-



Une mise à l'eau très attendue pour Frédéric Rivet

nique Vittet sur les expertises météo en vue de parer des objectifs sportifs. Olivier Douillard, enseigne les logiciels de navigation pour exploiter au maximum l'informatique embarquée. Un préparateur physique va aider les coureurs à se préparer physiquement pour les courses et pouvoir récupérer le plus rapidement possible. Également, pour la récupération des coureurs et de leur diététique, un kinésithérapeute sera chargé d'étudier les éventuelles carences. Un entraîneur interviendra enfin pour la mise en forme des coureurs, les faire travailler sur les manœuvres et se mettre le plan d'eau bien en tête.

Pascal Caillaud a préparé les bateaux avec une technique « d'orfèvre ». Hautement qualifié, ce technicien, de la société Profil Course à Challans, représente un atout essentiel pour la Vendée. « Nous espérons qu'il formera un jour de jeunes préparateurs », déclare Christian Gout.

« Le pôle doit aussi être capable d'offrir aux coureurs, une préparation de bateaux dans de bonnes conditions. C'est pourquoi, les chantiers de haut niveau, les infrastructures pour la préparation de bateaux ou pour les cours doivent se développer à St Gilles », précise Marietta Trichet. « Quand on voit comment les pôles voile se sont développés en Bretagne, on a toutes les raisons de penser qu'ils vont se développer ici », conclut Christian Gout.

Interview S. Josse et F. Rivet « Place à l'entraînement sportif »

Sébastien Josse

La mise à l'eau c'est le début d'une belle aventure. La préparation fait rêver, lorsqu'on utilise le bateau c'est magique. La classe Figaro est très exigeante. Une vingtaine de professionnels travaillent sur les bateaux toute l'année. Cela demande des années de travail. En quelques semaines à Saint Gilles, nous avons réussi à égaler la performance technique de la concurrence. Cela montre bien la qualité de notre pôle.

Le Figaro, c'est un peu le retour aux sources. J'ai commencé la course il y a dix ans et je reprends car dès qu'on peut on revient au Figaro. C'est la base de notre métier, là où on conçoit nos expériences. On va se jauger par rapport à la concurrence. On retrouve des bateaux sans contraintes techniques, c'est le skipper qui fait la différence.

Frédéric Rivet

« L'ordi, la caisse à outil c'est terminé, j'avais hâte de passer à l'enfilage du ciret et voir si les comp-

teurs s'affolent ou pas. Il est temps de passer à l'entraînement sportif pour acquérir les automatismes, gérer les manœuvres, apprendre à vivre en condition de course.

Originaire de l'île d'Yeu, mon but était de créer un projet 100% Vendée avec entraîneurs et préparateurs vendéens. Grâce à la société challandaise Profil Course et au challandais Pascal Caillaud, nous avons réussi.

La course de Quiberon dans quelques jours va me permettre de mettre mon bateau au point, j'ai pour objectif majeur la solitaire du Figaro. Cette course est l'antichambre du Vendée Globe, c'est la meilleure formation.



Marietta Trichet, Michel Dupont et Patrick Nayl avec les skippers du pôle Vendée France.

Tribunes des Groupes de l'Assemblée Départementale

Union pour la Majorité Départementale

Un plan d'action innovant pour bien vieillir en Vendée

La progression constante de la population vendéenne et l'allongement de la durée de vie nécessitent plus que jamais l'engagement du Conseil Général en faveur des personnes âgées les plus fragiles et de leurs familles. Dans cette perspective, la Vendée a de nombreux atouts : un réseau d'aide et de soins à domicile parmi les plus denses et les plus dynamiques en France, une offre d'hébergement de près de 11 000 places dont 9 500 places médicalisées, et un dispositif d'aide personnalisée performant qui bénéficie à plus de 11 000 personnes âgées. Afin d'amplifier son effort, le Conseil Général lance son nouveau plan d'action « Bien vieillir en Vendée ». Résultat d'une large concertation avec plus de 200 acteurs vendéens professionnels et bénévoles, ce plan départemental propose 25 actions concrètes. Pour favoriser le soutien à domicile qui répond au souhait d'une très large majorité de personnes âgées, nous innovons en créant des services d'aide, de soins et de garde à domicile la nuit, et en expérimentant des maisons de vie d'un nouveau genre pour leur hébergement temporaire lorsque leurs familles doivent s'absenter. Nous diversifions les solutions d'accueil en créant notamment de nouvelles maisons de vie qui répondent tout à fait aux attentes des personnes âgées isolées en leur permettant de continuer à vivre au pays. Nous accentuerons notre soutien aux personnes âgées désorientées, en particulier celles atteintes par la maladie d'Alzheimer, en développant des services de soins infirmiers à domicile et des accueils de jour adaptés. Dès 2010, 255 nouvelles places sont programmées. Autre grande priorité, autre innovation : en ouvrant une maison départementale pour l'autonomie, la Vendée sera la première à apporter des réponses communes aux personnes âgées et aux personnes handicapées qui vivent de plus en plus longtemps, ainsi qu'à leurs familles. Pour maintenir le lien entre les parents âgés et leur enfant handicapé, et adapter la prise en charge au grand âge et au handicap, des unités spécifiques pourront voir le jour au sein des établissements de type EHPAD et des maisons d'accueil pour personnes handicapées vieillissantes seront créées. Avec le plan « Bien vieillir en Vendée », nous voulons tout simplement respecter la dignité de chaque personne âgée en écoutant ses souhaits et en respectant ses choix, afin de répondre au mieux à ses besoins et d'améliorer sa qualité de vie.

Le Groupe des élus socialistes et républicains

Pour une maison d'arrêt digne de ce nom en Vendée.

La Vendée, qui compte à ce jour plus de 620 000 habitants, dispose sur son territoire de deux maisons d'arrêt ; la première à La Roche-sur-Yon et la seconde à Fontenay-le-Comte. Ces deux établissements, dont les bâtiments sont anciens et vétustes, ont surtout le triste privilège d'être les plus sur occupés de France. La surpopulation carcérale, à la maison d'arrêt de La Roche-sur-Yon, a atteint en moyenne, pour l'année 2009, le chiffre record de 243,40 % ! De fait, le nombre de lits y est insuffisant, conduisant l'administration pénitentiaire à installer de nombreux matelas à même le sol. Cette situation, qui contrevient à la réglementation européenne et aux normes du ministère de la Justice, n'est pas digne de notre République. Il y a donc urgence à réagir. En effet, le calme précaire qui règne dans ces établissements n'est dû qu'au professionnalisme des personnels. Ces derniers, pourtant, ne manquent plus de s'inquiéter ouvertement des conditions d'accueil des détenus comme de l'avenir des deux prisons vendéennes. En effet, les bruits persistants faisant état d'une possible suppression des deux établissements vendéens ne contribuent certainement pas à apaiser les esprits. Elle susciterait d'importantes difficultés matérielles pour les familles des détenus et pour les détenus eux-mêmes, majoritairement vendéens. Elle impliquerait en outre des mutations que redoutent les fonctionnaires en place. Enfin, elle poserait à terme la question plus large de l'avenir des tribunaux des Sables d'Olonne et de La Roche-sur-Yon. Représenté au sein des commissions de surveillance, le Conseil général de la Vendée – par la voix de son président qui se targue souvent d'avoir l'oreille de l'actuel gouvernement – doit saisir à bras le corps cette question et alerter, comme l'ont déjà fait certains élus, le ministère de la Justice. Il est effectivement anormal que la Vendée soit exclue des plans de construction de nouvelles prisons envisagés à ce jour. Le Conseil général de la Vendée se doit aujourd'hui d'inviter la Garde des Sceaux à réfléchir à une solution satisfaisante pour notre département ; à savoir le regroupement des deux maisons d'arrêt au profit d'un seul établissement plus moderne.

DU 24 AU 26 JUIN Haras de la Vendée à La Roche-sur-Yon
Les cavalcades entrent en scène

Le Haras de la Vendée présente son nouveau spectacle « Cavalcades fait son cinéma! », du 24 au 26 juin, à La Roche-sur-Yon.

Dès 22 heures, du 24 au 26 juin, le Haras de la Vendée invite le public à plonger dans le monde du cinéma grâce au nouveau spectacle créé par le Conseil général : « Cavalcades fait son cinéma! ». Pendant quatre-vingt-dix minutes, les onze musiciens de l'orchestre de jazz du « Fred Manoukian Orchestra » guideront les pas des chevaux et feront se succéder les rythmes les plus entraînants.

L'orchestre fera revivre les plus belles scènes du cinéma : « Guerre et paix », « Autant en emporte le vent », « La grande vadrouille » ou encore « La dolce vita »...



Avec les plus grands artistes équestres

Des images géantes accompagneront la musique mais le spectacle consacre aussi une jolie place aux

plus grands artistes équestres du moment, à savoir les cavaliers de la Garde Républicaine, Jean-François Pignon ou encore Arnaud Gillette.

Quatre soirées exceptionnelles à ne pas manquer!



Renseignements et réservations: 02 51 36 93 60 ou sur: www.vendee.fr
Tarifs: 18€, 10€ (tarif réduit) et gratuit pour les moins de 7 ans.
Durée du spectacle: 90 minutes.

JUSQU'AU 19 SEPTEMBRE
Une histoire de paravents

Jusqu'au 19 septembre, le manoir des Sciences propose au public l'exposition « une histoire de paravents ». Seront présentés dans les dépendances du logis et les jardins des paravents contemporains réalisés par des artistes des quatre coins du monde ainsi que des paravents Land Art.

Renseignements: 02 51 57 99 46. Du 13 au 30 juin et du 1^{er} au 19 septembre de 14 à 18h et du 1^{er} au 31 août de 11h à 19h.



SAMEDI 26 JUIN

Les Estivales de la Rivière démarrent avec les Arts du Cirque

Le spectacle d'ouverture des Estivales de la Rivière a lieu, le samedi 26 juin, à 20h30, dans le théâtre de verdure de la Migeonnière sur les bords de la rivière la Grande Maine à Saint-Georges-de-Montaigu. La soirée, consacrée aux Arts du Cirque, se déroule en plusieurs parties.

« Les Rats Masseurs de Balles », des jongleurs sur échasses, divertiront le public avant de laisser la scène à la compagnie Volte-Face. Son spectacle « Quitte ou Double » est un mélange de théâtre, d'humour et de cirque, avec des numéros de voltige.

À 23h30, une création pyrotechnique proposée par Mille Feux mettra un terme à la soirée. L'entrée est gratuite.

Renseignements: 02 51 46 44 67 ou www.maisonriviere.terresdemontaigu.fr



SAMEDI 19 JUIN

Concert de Maloy'AZ

Pour la fête de la musique, le groupe Maloy'az vous invite place de l'Église à Sainte-Foy, à partir de 20h, à voyager au cœur de son univers musical métissé alliant le Maloya, musique traditionnelle de l'île de La Réunion et le classique d'inspiration jazz, dans un esprit de respect et de fraternité.

Cette formation émane de la rencontre entre deux artistes français issus de deux cultures : Maykèz, au chant, à la guitare et aux percussions et Pierre Ydier, au piano.

Renseignements et réservations: 02 51 96 47 56



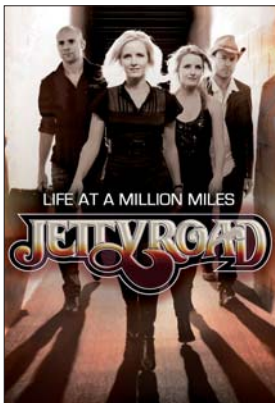
MERCREDI 23 JUIN Longeville-sur-Mer
Les Jetty Road en concert

Mercredi 23 juin, en avant première de leur tournée mondiale, les « Jetty road ». Ce groupe australien qui soulève le public a remporté trois « country music awards », pour le meilleur single, pour le meilleur album, pour le meilleur groupe duo.

Ce spectacle est organisé par l'ANACC (agence nationale des artistes et clubs country) en collaboration avec le magazine Dreamwest, n°1 des magazines country francophone dans le monde et la music Box n°1 des radios country/rock.

De nombreuses personnalités du monde de la country et un grand nombre d'artistes de la country seront parmi le public.

Renseignements: 06 71 13 65 47



LES 26 ET 27 JUIN Musée des Enfants
Une nouvelle muséographie

Cette nouvelle muséographie est une première initiation à la ruralité et à son histoire. Ce choix s'inscrit dans une série d'animations organisées par le Département cette année sur le thème de l'agriculture.

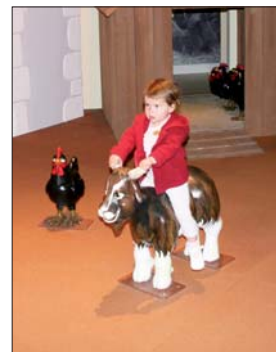
Une muséographie adaptée à l'univers et à la psychologie des enfants avec espace récréatif, tracteur toboggan et animaux de la ferme en font un musée pas comme les autres. Un espace qui encourage le dialogue, destination idéale pour la famille comme lieu d'échange entre les générations. Il se compose de 15 îlots sur une expo de 300 m².

Première initiation à la ruralité et à son histoire

Initier les plus jeunes d'entre nous à la connaissance de notre agriculture, de nos traditions et de nos terroirs revêt une dimension éducative majeure.

C'est tout le sens de cette nouvelle muséographie sur les animaux de la ferme qui permet de découvrir la diversité des espèces animales et les finalités de l'élevage, le rôle de l'homme envers les animaux.

Renseignements: 02 51 47 61 61



DÈS LE 14 JUIN Rocheservière et Ste-Hermine
Restauration du patrimoine

Les 14/17 ans peuvent participer aux chantiers de restauration, cet été. Du 5 au 13 juillet, la commune



et la Communauté de Communes de Sainte-Hermine proposent la restauration d'un lavoir.

Du 18 au 31 juillet, les associations Loisirs Jeunesse et Patrimoine Rocheservirois, et les collectivités locales, initient les jeunes à la maçonnerie à l'ancienne à Rocheservière.

Les jeunes profiteront du séjour pour allier travaux de restauration, le matin, et activités ludiques, l'après-midi. Tout en étant hébergés sous tente. Les inscriptions sont ouvertes.

Tarifs: 105€ (Rocheservière)
Renseignements: 02 51 28 25 59 (Ste Hermine) ; 02 51 94 97 41 (Rocheservière)

LES 26 ET 27 JUIN Les Lucs-sur-Boulogne
Week-end préhistorique

Pour la 3^e fois, les 26 et 27 juin l'Historial de la Vendée aux Lucs-sur-Boulogne accueille une manche du championnat d'Europe de tir à l'arc et au propulseur. Organisée par l'association « La Billebaude » de Luçon, la

compétition se déroulera le samedi après-midi et le dimanche matin.

En parallèle de la compétition, de nombreux rendez-vous seront programmés tout au long de ce week-end sportif et culturel: initiation au tir à l'arc et au propulseur, atelier maquillage et parures préhistoriques, visites commentées...

Un rhinocéros laineux et un tigre à dent de sabre grandeur nature seront exceptionnellement exposés et pour la première fois. Les visiteurs pourront participer aux épreuves du championnat en concourant au grand prix de l'Historial.

Renseignements: 02 51 47 61 61



DIMANCHE 20 JUIN Communes de Vendée
Moulins et Patrimoine de Pays

La Journée du Patrimoine de Pays et la Journée des Moulins a lieu, en Vendée, le 20 juin. Le thème 2010, « Dates et Personnages », permet de profiter gratuitement d'une cinquantaine d'animations en Vendée.

Plusieurs communes, d'Aizenay à Vouant, ont prévu des visites, expositions, spectacles etc afin de valoriser à leur manière leur patrimoine.

Renseignements et programme: www.journeedu.patrimoinedepays.com



AGENDA VIDE GRENIER

Dimanche 20 juin

• Olonne-sur-Mer
Stade Pierre Escalier
8h-18h - 06 07 48 43 41

• Pouillé
Stade
8h-18h - 02 51 00 11 28

• St Gervais
Terrain des Primevères
7h30-19h - 02 51 49 13 63

• Ste Flavie des Loups
Parc de la Chenaie
8h-18h - 02 51 34 07 01

• Vix
Place du 8 mai
8h-18h - 02 28 13 95 58

Dimanche 27 juin

• Angles
Clos de la chenillé
8h-18h - 02 51 97 56 39

• Apremont
Pied du Château
8h-18h - 02 51 60 07 60

• Champ-st-Père
Zone du Pigné
7h-19h - 06 63 28 50 59

• Les Moutiers-sur-le-Lay
Place de l'église
8h-18h - 02 51 27 54 76

• L'Île d'Olonne - Pucés Islaises
Place de la Mairie
7h-18h - 02 51 95 47 48

JUSQU'AU 20 JUIN Festival Simenon aux Sables-d'Olonne Simenon et la Vendée

La 12^e édition du Festival Simenon se déroule jusqu'au 20 juin, aux Sables-d'Olonne et dans d'autres communes vendéennes.

La Festival Simenon attend ses fans, jusqu'au 20 juin. Des animations culturelles sont prévues, aux Sables-d'Olonne et dans d'autres communes de Vendée.



À noter, les temps forts suivants : le héros de Simenon, le commissaire Maigret, sera à l'honneur. Divers films seront diffusés dans les cinémas.

À noter aussi la conférence sur Maigret, le 6 juin, à 16h au château de Terre Neuve, à Fontenay-le-Comte. Côté bande-dessinée, aux Sables-d'Olonne, l'exposition « Blake et Mor-

timer », est visible au Prieuré Saint Nicolas puis, à St Gilles-Croix-de-Vie du 21 au 26 juin.

Art liégeois au Logis de la Chabotterie

Autre temps fort, du 18 juin au 11 juillet, le Logis de la Chabotterie à Saint-Sulpice-le-Verdon, reconstruite, dans le cadre du Festival Simenon, grâce au Conseil général, un musée imaginaire présentant des chefs d'œuvre de l'art religieux liégeois.

Il montre l'influence de la religion dans les romans de l'auteur. Trente œuvres d'art sacré sont présentées : reliquaires, orfèvreries, peintures, sculptures, huiles sur toile...

Ces objets ont compté dans l'œuvre de l'auteur, né à Lièges, et font partie de son « musée imaginaire ».

■ Renseignements et programmation : www.festival-simenon-sablesolonne.com

VENREDI 2 JUILLET Montaigu Concert de Flamenco

Le vendredi 2 juillet, à 20h30, à la cédéthèque de Montaigu, le Bartholo Claveria Quintet donnera un concert où seront subtilement mêlés le flamenco traditionnel et les influences musicales de diverses cultures. Sa musique s'inspire à la fois de la musique classique, de la chanson traditionnelle française et des rythmes latins.

Fruit de l'union d'artistes d'univers différents, le groupe impressionne par sa sensibilité et son originalité. Bartholo Claveria et ses

musiciens proposent un nouveau genre de flamenco où les instruments divers et variés colorent les compositions contemporaines du guitariste.

À travers sa guitare, ses doigts chantent les émotions, l'amour, la douleur, la passion...

■ Renseignements : 02 51 06 43 43
Report le samedi 3 juillet à 20h30 en cas d'intempéries.
Entrée libre et gratuite
Nombre de places limité



DIMANCHE 20 JUIN Tiffauges 1^{er} festival de peinture

Aux portes de la Vendée, une très jolie et accueillante cité touristique du bocage, son château (Gilles de Rais), ses bords de Sèvre, son plan d'eau, ses vieilles rues et son bourg rénové nous interpellent afin de la mettre encore plus en valeur et attirer toujours plus le touriste.

Le dimanche 20 juin, de nombreux artistes peintres professionnels et amateurs seront présents dans nos rues ainsi qu'autour du château, du plan d'eau et des bords de Sèvre pour peindre en direct les plus beaux endroits de notre village.

En fin de journée, les œuvres seront exposées, jugées et les futurs lauréats pourront enfin être récompensés. Lors de cette même journée, dans le centre de Tiffauges, des artisans d'art vous présenteront leurs créations en bijouterie, bois, cuir, porcelaine, tissus...
Pour les artistes concurrents, l'ins-



cription est gratuite sur place à 8h30 sous les halles face à l'église.

■ Renseignements : J.-B. Jouteau au 06 20 02 48 27 ou Ph. Tichouan au 02 51 94 61 29

SAMEDI 26 JUIN La Châtaigneraie Chansons françaises et variétés



françaises et de variétés. Il se déroulera à partir de 20h30 à l'Amphithéâtre Belle-Épine à la Châtaigneraie.

Au programme, en 1^{ère} partie, Nancy Audibert, Maurice Médiéu, Betty Debellor et Valentin Josse au grand talent d'amateur.

Maxime David, jeune chanteur vendéen de Rosnay assurera la deuxième partie de la soirée.

■ Renseignements : 02 51 87 86 79 ou 06 60 26 33 24,
www.actionhandicap.canalblog.com/
action.handicap@orange.fr
Participation volontaire au profit de l'association Action-Handicap

Le samedi 26 juin à partir de 20h30, l'association action-handicap organise un concert de chansons

DU 25 JUIN AU 28 AOÛT Le Tablier/La Flocellière Chantez guinguettes !



Le festival « Chantez guinguettes ! » a lieu, dès le 25 juin au 28 août. Les premières dates sont : les 25 juin (musiques de film avec Ydier et Buquet) et le 2 juillet (théâtre avec la jeune scène québécoise), à 21h15, à la guinguette de Piquet, au Tablier.

Samedi 3 juillet, rendez-vous à 21h, à la Maison de la Vie Rurale de La Flocellière pour une soirée théâtre, sur des airs de Gainsbourg.

■ Renseignement et réservations :
02 51 46 73 52 (La Tablier),
02 51 57 77 14 (La Flocellière)
ou www.chantezguinguettes.fr
Tarifs : 10€, 8€, gratuit -14 ans.

SAMEDI 19 JUIN Prieuré de Grammont En guise d'avant-première

Les Musicales de Grammont se déroulent au Prieuré de Grammont, en juillet. Cependant, en avant-première, le festival propose, samedi 19 juin, à 20h30, « Le Concert Spirituel pour la Vierge ». La soprane Maria Cristina Kiehr, sera accompagnée au clavecin par J.M Aymes et à la viole de gambe par Christine Plubeau.



■ Réservations : 02 51 09 45 77
ou 02 51 64 00 90.
Tarifs : de 5€ à 16€.

VENREDI 18 JUIN Concert Jazz Hommage à Louis Armstrong



Après le succès d'Alice et Cécile en 2009, la Chevillonnaise accueille cette année un conteur qui retracera brièvement la vie du célèbre compositeur.

Les plus grands succès de Louis Armstrong seront interprétés par le quatuor Claude de France dont les musiciens se sont produits dans les Big-Bands parisiens et en province, notamment avec Claude Bolling.

Un récital exceptionnel d'1h30 avec entract'bar.

■ Renseignements : 02 51 34 79 98

DIMANCHE 27 JUIN Pouillé Un cœur sous l'oreille

L'association « Un cœur sous l'oreille » organise une journée conviviale, le 27 juin, pour venir en aide aux animaux, les bassets hounds. La journée a lieu à Pouillé, au Domaine de Pas Sans Peine. Diverses animations sont prévues.



■ Inscriptions (avant le 21 juin) :
02 51 00 61 82

LES 19 ET 20 JUIN Salon vin et gastronomie

Le samedi et dimanche 19 et 20 juin Brétignolles-sur-Mer donne rendez-vous à tous les gourmets et amateurs de vin à l'occasion du salon du vin et de la gastronomie. Le salon organisé par l'association des commerçants et artisans se déroulera sur le parc des Morinières.

Le salon sera ouvert le samedi de 10h à 19h. Il se terminera par un dîner dansant animé par Romain Dupont et l'orchestre Capitole.

Le dimanche 20 juin, le salon sera de nouveau ouvert de 10h à 19h avec au programme un concert gratuit Émile et Images à 15h30.

■ Renseignements : 02 51 90 02 26
ou 02 51 90 04 66

LES 19 ET 20 JUIN Puyravault, Olonne-sur-Mer « Un été plein de fêtes »

Les 19 et 20 juin se déroulera la 5^e édition des « Artistes du Marais » à la salle du foyer rural de Puyravault.

Une vingtaine d'artistes du marais poitevin seront présents et présenteront leurs œuvres, peintures, arts de la table, sculptures sur bois, paniers en osier...

Le 20 juin, à l'occasion des journées du patrimoine de pays, une visite guidée permettra de découvrir les dates et les personnages qui ont marqué ou qui ont vécu dans le village d'Olonne, de saint Vivent, l'évangéliste du pays d'Olonne au 4^e siècle à Étienne Adolphe d'Harstel de Rivédoux, dessinateur de talent du 19^e siècle.

■ Renseignements : 02 51 29 02 88



DIMANCHE 11 JUILLET

Barques en fête

Le dimanche 11 juillet, la commune de Chaix invite les habitants du Sud Vendée pour une journée festive et conviviale aux bords de la rivière Vendée, la 3^e édition de « Barques en fête ». Elle aura pour thème les jeux de société.

Les participants seront invités par équipes de 4 rameurs et un capitaine, sur la berge, à former leurs embarcations et à décorer leur barque autour du thème de l'année.

Un défilé des équipages lors de la pause déjeuner permettra au jury d'évaluer les tenues les plus belles et originales.

■ Renseignements : 02 51 51 88 20 / <http://chaix.village.free.fr/> / barquesenfete@gmail.com
Inscriptions avant le 25 juin

LES 26 ET 27 JUIN Saint-Jean-de-Monts
26^e Triathlon

Pour la 26^e année, Saint-Jean-de-Monts vibre pour le triple effort et offre son magnifique terrain de jeu aux triathlètes. Sur un site exceptionnel mêlant plage, forêt et esplanade et dans une ambiance survoltée, 1500 triathlètes seront encore une fois au rendez-vous. Sept épreuves pour tous les âges et tous les niveaux sont programmées.



Samedi 26 juin
Championnat de France de 2^e division « Homme / Femme »
Distances : 750 m natation, 20 km vélo, 5 km à pied
14h : Départ pour les 14 clubs féminins
15h30 : Départ pour les 18 clubs masculins
Triathlon Kid's « Harmony »
5^e étape du Challenge de Vendée de Triathlon (7 à 14 ans) sur des distances adaptées.
17h : départ de la 1^{re} vague poussins
19h : Remise des prix

individuel ou par équipe de 3.
Distances : 400 m natation, 20 km vélo et 5 km à pied.
9h30 : départ
12h15 : remise des Prix

Triathlon féminin individuel
Triathlon individuel ou relais pour les féminines ouvert à toute à partir de la catégorie cadette.
Distances : 250 m de natation, 8 km à vélo, 2 km à pied
11h30 : départ
12h30 : remise des prix

26^e Triathlon international Courte Distance
Le temps fort du week-end : 350 triathlètes, sur un parcours extrêmement spectaculaire.
Distances : 1500 m de natation en mer, 40 km à vélo, 10 km à pied.
14h30 : départ
17h : remise des Prix

■ Renseignements et inscriptions :
0 826 887 887
(0.15€ TTC/mn d'un téléphone fixe)

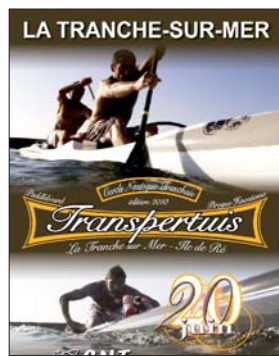
Dimanche 27 juin
Triathlon familial individuel
Ce triathlon est réservé aux amateurs et néophytes qui souhaitent se faire plaisir ou se lancer un petit défi. En

DIMANCHE 20 JUIN La Tranche/Mer
Traversée Paddleboard

Le CNT organise le 4^e raid « aller-retour » entre la Tranche-sur-Mer et l'île de Ré en paddleboard et le 1^{er} raid en pirogue polynésienne, appelée « Va à ». Cette compétition est limitée à 50 embarcations toutes catégories confondues.

dimanche à 8h30 au CNT. Chaque compétiteur ou équipage devra être accompagné d'un bateau d'assistance de sa convenance.

Le départ s'effectuera à 10h Plage Centrale. Les rameurs doivent rejoindre la plage des Portes sur l'île de Ré. Après une halte, les concurrents retourneront à la Tranche sur Mer. Un second départ sera donc donné depuis la Plage des Portes pour l'étape retour à partir de 13h30.



■ Renseignements : 02 51 30 33 96

LES 19 ET 20 JUIN L'Aiguillon-sur-Vie
Tous au golf des Fontenelles !

Une compétition de Golf a lieu les 19 et 20 juin, au Golf des Fontenelles à L'Aiguillon Sur Vie. En 2009, 150 participants étaient réunis sur deux jours. Cette 15^e compétition, ouverte à tous, est organisée avec « Pharmaciens Sans Frontières ».



Les bénéficiaires de cette manifestation sont destinés au financement de projets au Bénin, à Kétou notamment (centres de santé, médicaments etc).

■ Renseignements : 02 51 54 13 94

DIMANCHE 20 JUIN St-Laurent-sur-Sèvre
Championnat d'équitation

Le centre équestre de Saint-Laurent-sur-Sèvre organise le 20 juin 2010 dans le magnifique parc du château de la Barbinière son 15^e concours hippique. Ce concours

est le support du championnat départemental des clubs de Vendée en saut d'obstacles et en hunter (discipline d'obstacle qui privilégie le style et la technique du cavalier). Il est également qualificatif pour les championnats de France qui auront lieu en juillet à Lamotte-Beuvron (41). Les cavaliers du centre équestre de Saint-Laurent qui sont champions de France 2007, vice-champions en 2009 et médaille de bronze en 2008 seront présents ce jour.

Près de 300 cavaliers venus de toute la région sont attendus à Saint-Laurent-sur-Sèvre pour se disputer les 12 titres de champions départementaux mis en jeu.



■ Renseignements : 02 51 67 86 24

DIMANCHE 20 JUIN

Course Nature des Records

Le 20 juin, rendez-vous avec la « course nature des records », à 9h30 à l'espace des records à Aubigny, rue Jules Verne. Deux courses sont au programme : 5 500 mètres et 11 000 mètres. Ouvert à tous.

■ Rens. : 02 28 15 50 63 ; 06 78 68 27 42

DIMANCHE 20 JUIN

Les Boucles Talmondaises

Les Boucles Talmondaises, course cycliste qualifiée de « Paris/Roubaix vendéen » attendent le public, à partir de 14h15, avenue des Sables à Talmont-Saint-Hilaire, le 20 juin.

■ Rens. : boris.landreau@wanadoo.fr

LES 19 ET 20 JUIN

Auto-Cross Bellevillos

Plus de 150 pilotes du grand ouest dont les meilleurs répartis dans 7 catégories seront présents et des Essais chronométrés auront lieu le samedi après-midi. Damien Crépeau champion de France 2009 en sprint revient en compétition vendéenne. Manches et finales le dimanche de 9h à 18h. Une restauration traditionnelle sera disponible sur place.

Le Championnat d'auto cross sur la piste en terre de la Racaudière est l'une des plus belles pistes de France de par sa topographie et son tracé et la seule piste en France bénéficiant de l'arrosage automatique et programmé pour une meilleure gestion de l'eau.

SAMEDI 26 JUIN Mesnard-la-Barotière
3^e Ekiden de Vendée

Premier organisateur de l'Ekiden de Vendée en 2008, l'A.C.B.V., renouvelle l'épreuve le 26 juin prochain pour sa troisième édition, dans le cadre naturel de la base de loisirs de la Tricherie à Mesnard-la-Barotière.

Le Relais Ekiden est une épreuve de course à pied se disputant par équipes de six relayeurs sur la distance du marathon 42,195 km. Des baptêmes de Jet-Ski et de Quad auront lieu dès le début d'après-midi.

■ Renseignements : 06 64 05 68 11



LES 26 ET 27 JUIN Les Sables-d'Olonne
6^e édition de « Port Ouvert »

Comme chaque année, le Comité Local des Pêches Maritimes des Sables-d'Olonne organise la

sixième édition de journées des ports ouvertes de la criée en juin. Les Atlantes ouvriront leurs portes pour permettre trois conférences et quatre expositions sur les thèmes de la pêche, du poisson, de l'environnement... Un cheminement entre la criée et les Atlantes sera matérialisé par des panneaux d'information sur la pêche.



■ Renseignements : 02 51 01 42 06

LES 26 ET 27 JUIN Pêche à La Guyonnière
Championnat de France handicapés

Le championnat de France de pêche mixte pour les personnes handicapées a lieu les 27 et 28 juin.

Il se déroule à La Guyonnière, au Lac de la Chausselière, à partir de 7h30, le samedi 26 juin. Fin du

championnat, à 18h30, le samedi et à 12h, le dimanche. Remise des prix, dimanche, à 16h, au restaurant du lac.

■ Renseignements :
www.federation-peche-vendee.fr

AGENDA DES RANDONNÉES

Samedi 19 juin

• **Saint-Etienne-du-Bois**
Balade pédestre ou en calèche. Apporter pique-nique.
Départ 18h, place des anciens combattants (face à la salle Beau-séjour)
Inscriptions : 02 51 55 64 60 - 3€

Renseignements : Office de tourisme Challans - 3€, 5€, gratuit - 12 ans

• **Maillé**
Randonnée équestre. Attelée et montée.
Renseignements : 06 18 92 15 45

• **Saint-Hilaire-de-Riez**
Rando l'Océan Riez Cyclo. Circuits : 39, 97 et 150 km. Départs de 8h à 9h - Parking Maison pour tous, place Gaston Plateau - Sion.
Inscriptions : 02 51 55 42 56
06 15 04 06 77 - 12€, 15€ (2€/inscription reversés aux sinistrés du Sud-Vendée).

Dimanche 20 juin

• **Bouin**
Rando équestre. Attelée et montée. Circuit des éoliennes
Renseignements : 06 13 92 66 16

Dimanche 27 juin

• **Beaufou**
Rando meillerette - pédestre. Circuits : 7, 13 et 20 km. Départs de 7h à 9h30 - derrière Mairie Beaufou.
Tarifs : Adultes : 5€, de 8 à 14 ans : 3€, - de 8 ans : gratuit

• **Mervent**
Rando Merventaise
4 circuits VTT : 25, 35, 45 et 60 km
3 circuits pédestres : 8, 13 et 20 km.
Départs entre 7h45 et 10h - Parc de la Mairie.
Inscriptions : 02 51 00 20 10 - De 4 à 6€

• **Les Essarts**
Rallye attelé et monté. Le bois Jaulin.
Renseignements : 06 71 26 11 89

• **Puyravault**
Rando contée. Découvrez l'histoire unique du marais desséché.
Départ : 9h45 - Eglise de Puyravault
Renseignements : 02 51 56 71 17

• **Moutiers-sur-Lay**
Concours attelage.
Renseignements : 02 51 30 58 41

• **Saint-André-Treize-Voies**
Rando Cyclo VTT pédestre. Cyclo : 4 circuits : 20, 45, 60 et 80 km / VTT : 3 circuits : 20, 32 et 48 km / Marche : 4 circuits : 6, 12, 17 et 20 km. Départs de 7h30 à 9h30 - Salle St André
Tarifs : Adultes : 5€, Enfants : 2€

• **La Flocellière**
Rand'eau Découverte de la sèvre nautique en canoë. Départs à 19h30 - îlots de la Pommerie-sur-Sèvre.
Inscriptions et réservations obligatoires : 02 51 57 77 14 - 5€

Samedi 26 juin
• **Châteauneuf**
Randonnée pédestre « Au petit moulin de Châteauneuf ». Circuits : 6, 11 et 17 km. Départs 17h30 et 18h30 - petit moulin.



EXPOSITION - Vendée-Madagascar à l'Historial, du 4 juillet au 7 novembre

Ces liens forts qui nous unissent

L'exposition qui lance l'année malgache en Vendée, est ouverte, du 4 juillet au 7 novembre prochain, à l'Historial de la Vendée. Fruit d'un partenariat réussi, « *Vendée-Madagascar, ces liens qui nous unissent* » invite les visiteurs à découvrir les actions menées depuis la Vendée, dans le cadre de la coopération existant avec Madagascar depuis plusieurs années. Parmi plus de quatre-vingts objets et photographies présentés, les Vendéens verront notamment le visage des explorateurs et des missionnaires vendéens qui ont marqué l'Histoire de l'île malgache.

Plus de quatre-vingts objets et photographies sont présentés du 4 juillet au 7 novembre prochain à l'Historial de la Vendée, aux Lucs-sur-Boulogne, dans le cadre de l'exposition « *Vendée-Madagascar, ces liens qui nous unissent* ».

toire de Madagascar, l'Île Rouge.

Le Vendéen Gilles de la Roche Saint André ouvre la route

Parmi ces Vendéens, il y a les pionniers, à l'instar de Gilles de la Roche Saint André. Ce chef d'escadre des armées navales, originaire de Treize-Septiers où il naquit en 1621, est l'un des premiers à avoir planté le drapeau français sur l'île Rouge.

Monté à bord de « *La Duchesse* », il commanda la flottille qui devait les conduire, lui et ses hommes, à Madagascar. Les visiteurs pourront notamment s'attarder sur l'acte de baptême : lors d'une de ses expéditions, Gilles de la Roche Saint André ramena en effet avec lui en Vendée un autochtone malgache. Ce dernier a été baptisé à Montaigu, en 1664.

Mais la liste des pionniers ne s'arrête pas là : René Guilbaud, chef de l'expédition « *France-Madagascar* » décolle, en 1926, à bord d'un hydravion, afin de repérer les points d'amers possibles pour rallier la France à Madagascar. Une maquette de son hydravion est visible dans l'exposition. Mémorable aussi,

l'expédition d'Auguste Tonnel qui affronte, à bord du « *Rochambeau* », la mémorable tempête du Cap-Horn, en 1907. Lors de ses nombreux voyages, il découvre Madagascar et ses habitants.

Souvenirs de Madagascar

Pionniers et explorateurs rapportent de leurs voyages des objets et des peintures qu'ils partagent au plus grand nombre. À l'Historial, ces trésors, reflets de la culture et du savoir-faire malgaches, se contemplant de salle en salle.

Ici, les lettres que le navigateur Amand Henry, sur l'île de Madagascar de 1919 à 1921, écrit à son fils. Il lui décrit la vie quotidienne des Malgaches, les couleurs et les images dont il s'imprègne pendant ces quelques mois à terre.

Là, le parcours des hydrographes, Donatien Cot d'abord, le premier à utiliser, sur l'île, l'astrolabe à prisme de Driencourt ou encore, Maurice Lafargue. Ce dernier rapporte de ses voyages deux somptueux « *aloalo* »,

d'immenses poteaux funéraires, indiquant la classe sociale et la richesse du défunt.

Enfin, le militaire-aquarelliste, Adolphe d'Hastral de Rivedoux, célèbre pour ses vues, notamment celles des Sables-d'Olonne, ne manqua pas de « *croquer* » l'île de Madagascar.

Il dessina les ethnies malgaches, dont un célèbre portrait de la reine des « *Sakalave* », visible durant toute la durée de l'exposition.

Artisanat et savoir-faire malgaches

Les quatre-vingts objets exposés ont en commun de refléter l'art et le savoir-faire

propres aux Malgaches.

Les chaises « *Zafimaniry* », en bois de palissandre, sculpté de motifs géométriques, sont le reflet d'un savoir-faire classé par l'Unesco, en raison de sa disparition progressive.

Outre les poteaux funéraires sculptés, les visiteurs admireront aussi les cornes de zébu, emblème et symbole de richesse sur l'île ou encore la cithare, ou valiha, instrument de musique traditionnelle par excellence. Les objets en fer blanc exposés, comme les vélos ou voitures miniatures, montrent une autre facette de l'artisanat malgache.



Les premières expéditions France-Madagascar se font aussi en hydravion.

« *Le père Pedro, ami de la Vendée, est un des piliers de cette amitié vendéo-malgache*, souligne Dominique Souchet, président de la commission des affaires culturelles et de la coopération, au Conseil général. *Il sera en Vendée, le jour de l'ouverture de cette exposition qui marque aussi le lancement de l'année malgache en Vendée grâce au Conseil général de la Vendée.* »

Le visiteur se laisse entraîner dans ce voyage dans le temps, à la rencontre de ces hommes, parmi lesquels des Vendéens, navigateurs et missionnaires, qui ont marqué l'His-



Gilles de la Roche Saint André.



La Reine des « *Sakalave* ».



Vendée-Madagascar De visage à visage

Les liens tissés entre Madagascar et la Vendée se renforcent d'année en année, grâce aux actions entreprises avec la DEC, les associations France-Madagascar de Vendée, Mirana Enfants de Lumière ou encore dans le village d'Akamasoa, avec le père Pedro qui permet aux plus démunis d'être

logés et scolarisés dans de bonnes conditions.

« *Ce que fait la Vendée pour nous est extraordinaire*, affirme le père Pedro. *Cela représente 7 à 8 % de notre budget, mais les besoins sont immenses. La réalisation d'une nouvelle maison polyvalente permettra notamment de mieux accueillir les jeunes en difficultés et de proposer des ateliers d'artisanat.* »

Par ailleurs, cette coopération repose aussi sur la solidarité et l'amitié entre les pompiers de Tananarive et le SDIS de Vendée. Cette solidarité s'est concrétisée, il



y a quelques mois, par l'ouverture du premier centre de secours périmétrique, inauguré en présence d'une délégation vendéenne.

2010 : année malgache en Vendée Les moments phares

• **Du 4 juillet au 7 novembre** : exposition à l'Historial de la Vendée aux Lucs-sur-Boulogne : « *Vendée-Madagascar, ces liens qui nous unissent* »

• **Du 6 au 8 août** : festival de peinture à la Conserverie, à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, en présence de Liva, artiste malgache. Sa mission ? Enseigner la peinture et les arts plastiques aux enfants démunis.

• **Du 19 au 28 août** : le festival de Cugand met à l'honneur Madagascar en accueillant deux groupes malgaches.

• **Du 18 août au 30 septembre** : les cédéthèques de Vendée, à Montaigu, La Gaubretière et à La Châtaigneraie, mettent en place diverses animations et ateliers malgaches.

À noter les expositions de photographies : celle de Jean Biteau à La Gaubretière ; « *Des hauts plateaux à la côte Est* » ; celles de Maryvonne Delavault : « *Portraits de Madagascar* », à Montaigu, et « *Une arche de Noé dans une flore luxuriante* », à La Châtaigneraie.



RENSEIGNEMENTS :

Exposition « *Vendée-Madagascar, ces liens qui nous unissent* » : du 4 juillet au 7 novembre 2010, à l'Historial de la Vendée, aux Lucs-sur-Boulogne : 02 51 47 61 61

Horaires d'ouverture juillet et août : tous les jours, de 10h à 19h. Tarifs : 8€, 5€, gratuit -18 ans.