

Conseil général de la Vendée Bruno Retailleau, nouveau Président



Le 30 novembre dernier, les élus du Conseil général de la Vendée ont élu avec une large majorité leur nouveau Président : Bruno Retailleau. Il prend la tête d'une Assemblée départementale composée de deux nouveaux élus.

Cinq webcams panoramiques La Vendée en haute définition

Tout juste mises en ligne, les images et vidéos haute définition de la Cité des oiseaux sont accessibles sur le site Internet du Conseil général. D'ici le mois de janvier, cinq sites vendéens seront ainsi équipés de webcams haute définition, La Tranche-sur-Mer, l'Île l'Yeu, les Sables-d'Olonne et Maillezais. Précieux outil pour les surfeurs et les amoureux de la nature elles multiplient par douze la précision et la qualité des vues.



Page 4

Cartes de pêche disponibles sur Internet La pêche à la ligne en ligne



La fédération départementale de la pêche offre désormais aux pêcheurs la possibilité d'acheter leur carte de pêche par Internet. Dès le 20 décembre, le site sera ouvert et les cartes disponibles 24/24h et 7/7 jours. Il s'agit d'une petite révolution dans le monde de la pêche. La fédération de Vendée est l'une des premières à mettre en ligne l'achat des cartes. C'est l'aboutissement d'un projet de plusieurs années de travail.

Page 5

L'entreprise Synactiv de Cugand Une opportunité pour le patrimoine

Installée depuis un an à Cugand, l'entreprise Synactiv, spécialisée dans la conception de projet et de maquette 3D a reçu le soutien du réseau Entreprendre Vendée. Aujourd'hui, elle projette de se développer sur de nouveaux marchés. L'entreprise qui travaille plus particulièrement avec les industriels cherche à multiplier ses projets avec les professionnels des métiers du patrimoine.



Page 3

Deux artisans médaillés La Vendée, terre de champions

La Vendée collectionne les champions. À Saint-Maurice-le-Girard et à Olonne-sur-Mer, deux artisans vendéens ont récolté dernièrement de prestigieux titres. Quand Marie-Claire Cabrillet décroche, au sein de l'équipe de France, le titre de championne du Monde de coiffure, le jeune Thibault Guillet s'offre de son côté celui du meilleur jeune boulanger de France.

Grâce à une solide formation mais aussi grâce à leur détermination et leur travail, ils ont su tirer leur épingle du jeu pour se hisser sur la plus haute marche du podium. Rencontre avec les deux médaillés de retour dans leur commune.

Page 8

Personnes dépendantes Le soutien aux aidants familiaux



En Vendée, de nombreuses initiatives existent pour soulager les aidants familiaux qui ont la charge d'un proche âgé ou malade. Pour rompre l'isolement et favoriser les échanges, l'association France Alzheimer Vendée, avec les différents CLIC du territoire, propose des formations et des groupes de parole. Zoom sur ces animations qui apportent soutien et réconfort aux aidants familiaux.

Page 9

À LIRE

page 12

- Bruno Retailleau en quelques dates
- Interview: « Faire confiance à l'intelligence collective »
- Les nouveaux visages du Conseil général

SOMMAIRE

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

Gastronomie dossier p 6-7

La Vendée s'invite à la table des fêtes de Noël

ROUTES - Contournement de Belleville-sur-Vie Un centre-ville désengorgé

Après 18 mois de travaux, le contournement nord de Belleville-sur-Vie vient d'entrer en service. La commune de 3600 habitants ne devrait plus être traversée par les camions et voir sa circulation réduite.

« Désormais, les poids lourds seront déviés vers la 2 x 2 voies ; les véhicules pourront continuer à emprunter le bourg, mais nous savons que la circulation va diminuer de façon très importante, libérant ainsi notre centre-ville d'environ 3500 voitures par jour. C'est une grande satisfaction pour les habitants de Belleville que cet axe puisse voir le jour », explique Bernard Perrin, conseiller général du Poiré-sur-Vie. Le nouvel axe de 1200 mètres permet aux véhicules empruntant l'axe La Roche-sur-Yon, Nantes par les Lucs-sur-Boulogne et Rocheservière d'éviter la traversée de Belleville, et de rejoindre la 2 x 2 voies La Roche-Montaigu.

Améliorer la desserte de Saligny depuis la 2 x 2 voies

Grâce à la reconfiguration de l'échangeur du Rechrédy, la desserte de Saligny depuis l'axe La Roche sur Yon/ Montaigu est considérablement améliorée. Ce ne sont pas moins de trois nouvelles bretelles



Le contournement de Belleville-sur-Vie vient d'entrer en service.

qui ont été créées et qui permettent des échanges fluides et sécurisés.

Un nouvel atout pour l'attractivité des deux communes

Une meilleure accessibilité signifie un gain de temps précieux pour les entreprises : « C'est notamment pour faciliter le développement économique que le Conseil général a décidé la création de ce nouvel équipement », a détaillé Bruno Retailleau, Président du Conseil général. Nous sommes l'un des tout premiers départements pour l'in-

vestissement consacré aux routes. Quand on désenclave, on participe au développement économique et à la création d'emplois. Mais le Président du Conseil général n'en oublie pas les impératifs de sécurité, appelant au civisme de chacun au volant : « Nous avons réussi pendant 10 ans à diminuer le nombre de tués sur les routes en Vendée ; en 2010, déjà 63 personnes y ont trouvé la mort. Hélas, malgré tous les aménagements que nous pouvons réaliser, c'est le comportement des automobilistes qui doit également évoluer ».

PÊCHE - Participation aux enchères au centre de marée des Sables La criée en ligne

Désormais, les mareyeurs peuvent participer chaque matin aux enchères des quatre criées de Vendée par internet. À elles quatre, les criées de Vendée représentent 10 % de la pêche française.

En étant directement connectées à internet, les criées vendéennes permettent aux acheteurs extérieurs de pouvoir acheter sans se déplacer. Ainsi, les criées élargissent leur marché. Auparavant, les mareyeurs

se faisaient des signes pour raffer la mise. Depuis déjà une dizaine d'années, la vente est informatisée et permet ainsi de gagner en efficacité, en fiabilité et en précision. Il suffit d'une pression sur le bouton d'un boîtier. « C'est aussi un gain de temps de 30 % par rapport à l'ancien système, ce qui est énorme », précise Pierre Sarrazin, responsable de la criée.

Réservé aux professionnels, le centre des marées est un lieu d'intenses échanges. Pas de répit pour livrer les produits tout frais de la pêche. L'effervescence débute dans la nuit, où le poisson est déchargé puis trié. La gestion informatisée des stocks prend alors le relais pour délivrer les étiquettes. Dès 4h30, la vente aux enchères montantes commence par le poisson de ligne. Vient ensuite la vente générale, avec les seiches, les soles ou les raies.

Renseignements : visites possibles au 02 51 96 85 85



Les enchères à la criée des Sables sont mises en ligne ouvrant l'accès aux clients extérieurs.

DÉVELOPPEMENT DURABLE - Le club « Vendée croissance verte » visite la Cavac biomatériaux Cap sur la croissance verte

Le club « Vendée croissance verte » rassemble les chefs d'entreprise, cadres et chercheurs qui ont une activité ou un projet en lien avec l'environnement. Initié par Vendée Expansion, ce club se réunit une fois par mois au cours d'une visite d'entreprise. L'occasion de réfléchir ensemble aux projets d'avenir.

Ce vendredi matin, à Sainte-Hermine, c'est à l'usine Cavac biomatériaux qu'une trentaine de membres du club « Vendée croissance verte » se retrouvent pour découvrir les dernières innovations en matière d'isolation. L'usine, toute neuve, produit notamment l'isolant « Biofib » fabriqué à partir de chanvre et de lin issus de l'agriculture locale. Cette innovation « verte » développée par la Cavac retient particulièrement l'attention des participants de la visite, tous impliqués dans l'économie verte. Le club regroupe en effet

des acteurs des filières des énergies renouvelables, des éco-matériaux et du recyclage. Pour tous les membres du club « Vendée croissance verte », il s'agit de saisir les opportunités liées aux préoccupations environnementales et aux mesures du Grenelle de l'environnement.

Profiter des expériences communes

Selon Olivier Joreau, gérant du secteur biomatériaux de la Cavac, « Le club nous permet de profiter d'expériences communes pour innover et construire ensemble des offres pour l'avenir. » Ouvert, convivial et informel, le club vise à créer du lien entre les entreprises pour nourrir leurs projets. « Notre but est de développer un esprit réseau par des rencontres, des échanges de cartes. On peut être surpris de voir que des entreprises voisines ne se connaissent pas et que, grâce au club « Ven-

dée croissance verte », elles nouent un projet de développement. C'est ce que l'on appelle l'effet réseau », indique Wilfrid Montassier, président de Vendée Expansion.

En octobre a ainsi eu lieu la visite du



Cyril Meyer, responsable technique et développement de la Cavac biomatériaux, explique le processus de fabrication de l'isolant Biofib.

SÉCURITÉ - Atelier sur les risques électriques Sous les lignes, il faut rester à distance

Le Conseil municipal des jeunes de Treize-Septiers a participé à un atelier sur les risques liés à l'électricité. Une première.

« Sous les lignes, prudence, restons à distance » : l'atelier sur les risques électriques proposé aux jeunes élus de Treize-Septiers présente clairement son objectif.

Il permet, à travers des exemples concrets, comme le cerf-volant ou la canne à pêche, de faire comprendre aux jeunes les dangers électriques au quotidien. Il entre dans le cadre d'une campagne de prévention lancée par ERDF (Électricité Réseau Distribution de France) et RTE (Réseau de Transport d'Électricité).

En parallèle, l'atelier explique aux enfants l'importance de l'énergie électrique et son fonctionnement, depuis sa production jusqu'au coffret de chaque maison.

Chaque jeune conseiller municipal a reçu, en fin de séance, un petit livret rappelant les règles à respecter auprès des lignes électriques.

Ils peuvent relayer des points importants à leurs camarades : ne jamais s'approcher des lignes électriques, ne pas récupérer un objet accroché à une ligne, manipuler les cannes à pêche loin des lignes etc. Treize-Septiers a lancé, en premier, ce partenariat avec ERDF Vendée.

Renseignements : 02 51 36 40 75 (ERDF Vendée)



Le Conseil municipal des jeunes de Treize-Septiers sensibilisé aux risques liés à l'électricité.

ÉCONOMIE - Forum Économie et Territoires Comprendre les défis d'avenir

Pour la sixième année consécutive, Vendée Expansion lance le Forum « Économie et Territoires ». L'occasion de faire le point sur le redressement économique de cette fin d'année 2010.

Connaître et analyser la situation économique des différents bassins d'emplois vendéens, découvrir les perspectives pour les mois à venir, tels sont les différents objectifs poursuivis par ces rencontres qui réunissent élus, chefs d'entreprise, représentants de l'État et toutes personnes intéressées par les enjeux économiques. Les premières rencontres ont eu lieu à Soullans et aux Herbiers. Elles ont été l'occasion d'étudier en profondeur les particularités de la reprise économique vendéenne. Ainsi, c'est l'industrie qui semble entraîner cette tendance positive avec un re-

démarrage de la production et un net rebond des ventes. Lors de ces rencontres, un éclairage particulier est apporté sur la question du foncier grâce au partenariat avec l'Établissement Public Foncier de la Vendée.

Renseignements : 02 51 44 36 30, prochaines rencontres le 14/12 à St-Mathurin et le 16/12 à La Roche-sur-Yon.



Elus et chefs d'entreprise font le point sur la situation dans les différents bassins d'emplois.

res. C'est une initiative très intéressante qui nous permet de coller à la réalité du terrain et au monde économique local », explique Jalil Lahmar.

Le club « Vendée croissance verte » en quelques mots

Lancé en juin 2009, le club regroupe environ 80 participants. Les chefs d'entreprise, cadres et chercheurs se réunissent une fois par mois autour d'une visite d'entreprise. Les derniers rendez-vous se sont tenus au laboratoire de thermocinétique de La Roche-sur-Yon, aux Serres Marchegay à Luçon, à la Fondation Océan Vital et au Salon des Énergies renouvelables de Paris.

Renseignements : 02 51 44 91 08

NOUVELLES TECHNOLOGIES - L'entreprise Synactiv à Cugand La 3D, une opportunité pour le patrimoine

Installée depuis un an à Cugand, l'entreprise Synactiv, spécialisée dans la conception de projet et de maquette 3D, prévoit de s'implanter sur le marché du patrimoine. Elle a reçu le soutien du réseau Entreprendre Vendée.

Du patrimoine à la médecine en passant par les pièces industrielles, Synactiv, toute jeune entreprise de conception 3D de Cugand, s'attaque au marché du patrimoine.

Mise en place par Sylvain Damart, trentenaire dynamique, l'entreprise est spécialiste des projets de conception de tous types, du modelage et des technologies 3D. « Nous travaillons dans trois types de domaines, précise Sylvain Damart. D'une part, nous élaborons à partir des projets de nos clients des plans en 3D. Par exemple, dernièrement, nous avons reçu la commande d'un avant de camping-car. Nous avons réalisé la maquette en 3D de chaque pièce, des plus importantes aux plus petits boulons. La particularité de notre entreprise est de proposer à nos clients cette phase de plan 3D, mais aussi de pouvoir élaborer des maquettes et enfin d'assurer la communication. »

L'entreprise qui a un bon réseau de clients industriels veut désormais se

tourner vers les métiers du patrimoine. Un chercheur du Muséum d'histoire naturelle lui a déjà confié la réalisation d'un film à partir d'un crâne de chimpanzé. « Nous avons fait le moule du crâne que nous avons photographié en 3D. À partir de cette base et des

informations données par le chercheur nous avons pu réaliser toute une animation interactive autour du chimpanzé et des découvertes du chercheur », explique Sylvain Damart. Dans le domaine de la conservation du patrimoine, les projets sont nombreux. Ils ouvrent la

voie à de nombreuses possibilités qui devraient intéresser des architectes et des artisans. « Dernièrement nous avons travaillé avec un tailleur de pierre qui voulait restaurer un bas-relief. À partir des données de l'artisan, nous avons réalisé une maquette numérique en 3D de ce que devait être ce bas-relief dans sa phase finale. Notre client pouvait se rendre compte de ce que cela allait donner. Il a pu faire les transformations souhaitées. Une fois le projet totalement mis en forme, toutes ces données ont été retranscrites dans une machine qui a taillé la pierre. »

Des cheminées du XVI^e siècle à l'abri des aléas du temps

« Nous avons aussi travaillé avec un carrier qui veut conserver des traces d'une cheminée du XVI^e siècle qu'il possède mais ne peut dès à présent restaurer. Nous avons pris toutes les mesures des volumes et désormais, elles sont dans nos ordinateurs. Lorsqu'il voudra les faire refaire, il n'y aura plus qu'à programmer une machine. » Restauration de bateaux, visites historiques virtuelles en 3D, les possibilités sont multiples et Synactiv compte prendre place sur ce marché très prometteur pour multiplier son activité.



Sylvain Damart propose des solutions 3D aux industriels et professionnels du patrimoine.

Un voyage d'étude pour les hôteliers vendéens



Pour que les professionnels du tourisme s'adaptent aux évolutions du secteur, le CDT a proposé un voyage d'étude aux hôteliers vendéens.

Le contexte touristique national est actuellement en pleine évolution avec un nouveau classement hôtelier et une échéance 2015 de mise en conformité avec les nouvelles normes liées à l'accessibilité et à la sécurité. Pour soutenir les hôteliers vendéens, le Comité Départemental du Tourisme de la Vendée a organisé un voyage d'étude. Julien Mériaux, propriétaire de deux hôtels construits dans les années 1970 a fait partie du voyage. Il projette en effet de moderniser ses deux établissements. « Ce voyage d'étude m'a permis de prendre conscience de l'évolution du marché et d'échanger avec d'autres professionnels sur les nouveaux modes de comportement des clientèles. Cela me conforte dans ma logique de rénovation et dans l'idée que certains hôteliers ont véritablement un train d'avance ».

AGRICULTURE - Collecte de déchets agricoles Mobilisation pour le recyclage



Avec cette nouvelle collecte, la valorisation des déchets agricoles progresse.

Cinq tonnes de déchets récoltés en trois jours, c'est le bilan de la nouvelle récolte de déchets agricoles conduite par la Chambre d'agriculture et la FDSEA. Un signe encourageant qui s'appuie sur une filière de plus en plus structurée.

Depuis une dizaine d'années, la collecte et le recyclage des déchets

agricoles se généralisent. Les bâches plastiques, les bidons de produits phytosanitaires ou les sacs d'engrais sont déjà en grande partie gérés par des filières bien établies. Afin de poursuivre et d'amplifier ce mouvement, la Chambre d'agriculture et la FDSEA ont mené un nouveau type de collecte pour les bidons de produits de nettoyage du matériel de traite. Depuis le début de l'année, une filière nationale s'est mise spécifiquement en place pour ces produits.

Compléter l'offre de recyclage

Fin novembre, pendant trois jours, une collecte spéciale a eu lieu sur 11 sites du département. Les bidons récoltés seront recyclés en granules plastique qui pourront servir à la fabrication de tubes ou de gaines de câbles électriques. Le recyclage d'un bidon de 20 litres peut ainsi permettre la production d'un mètre de tube plastique. Cette collecte exceptionnelle vient compléter et promouvoir un dispositif qui sera à l'œuvre toute l'année.

AGRICULTURE - Installation d'un distributeur automatique de lait frais Du pis de la vache au distributeur

Le premier distributeur de lait frais biologique de Vendée vient de s'installer à La Roche-sur-Yon.

Trouver du lait frais bio en libre service, sept jours sur sept et 24 heures sur 24, c'est désormais possible en Vendée. Mathieu Courgeau, jeune agriculteur de La Ferrière et ses deux associés du Gaec de la ferme de la Galerie ont installé sur le parking du magasin Carrefour de La Roche-sur-Yon, sur la route des Sables, un distributeur de lait. « Tous les jours, nous ravitaillons le distributeur avec le lait de la traite du matin. Du pis de la vache à la bouteille dans lequel il est distribué, le lait ne subit aucune transformation. Il est seulement refroidi et conservé dans une chambre froide entre 2 °C et 4 °C », explique Mathieu Courgeau.

30 000 litres de lait par an

« Notre objectif est de vendre par ce biais 30 000 litres de lait par an, soit le dixième de notre production

totale. Dans notre Gaec, nous élevons cinquante vaches laitières selon les principes de l'élevage biologique. Après une semaine de mise en route, notre distributeur fonctionne bien. Les gens reviennent, ce qui est très bon signe et ce qui indique qu'ils ont apprécié notre lait. Placé sur le parking du grand magasin, il a

l'avantage de se trouver à un endroit où les gens passent pour faire leurs courses. »

Ce distributeur de lait est le deuxième installé en Vendée, un autre distributeur de lait conventionnel est en place depuis le mois d'octobre, place de la mutualité à Aizenay.



À terme, l'objectif est de distribuer une centaine de litres de lait frais par jour.

ENSEIGNEMENT - Le collège Émile Beaussire modernisé L'envie de retourner au collège !



De nombreux chantiers de rénovation et constructions neuves sont lancés dans les collèges du département. Parmi eux, le collège Émile Beaussire, figure parmi les projets de modernisation de collèges les plus importants lancés par le Conseil général de la Vendée.

« La communauté éducative a désormais entre les mains un très bel instrument pour permettre à nos jeunes collégiens de trouver leur place dans la société de demain, » a souligné Dominique Souchet, conseiller général du canton de Luçon. Chantier complexe, il a fallu marier intelligemment deux bâtiments de générations très différentes et les rendre accessibles aux personnes à mobilité réduite. Après plus de deux ans de travaux, ce sont 5 800 m² totalement modernisés et dotés des derniers équipements techniques et

technologiques qui sont proposés aux collégiens et enseignants.

Un chantier respectueux de l'environnement

« Nous avons voulu faire de cette rénovation un exemple en matière de respect de l'environnement et de maîtrise de consommation d'énergie, avec l'installation d'une pompe à chaleur sur sondes géothermiques », explique Bruno Retailleau, Président du Conseil général. Cet appareil fournit 15 % des besoins en énergie de l'établissement.

Premier collège numérique en Vendée

Chaque salle de classe est équipée d'internet et 18 d'un vidéo projecteur interactif qui transforme le tableau blanc en tableau inte-

ractif. Ce nouveau tableau permet de corriger ou d'identifier des secteurs en cours de géographie par exemple. Cela permet aussi de croiser les informations avec Goo-



Bruno Retailleau et Dominique Souchet devant une démonstration de cahier de texte numérique.

gle. Raccordé à l'environnement numérique de travail depuis mars dernier, l'utilisation du cahier de texte électronique va débuter pendant cette année scolaire.

Un collège nouvelle génération pour la fin 2012

Une deuxième phase de travaux, au collège Jean Rostand des Herbiers, vient d'être lancée. Des classes ainsi qu'un bâtiment d'enseignement général et professionnel vont être rénovés. Les travaux vont se réaliser sur 18 mois. « Dans un cadre agréable pour les élèves comme pour les enseignants, les nouveaux locaux permettront de travailler dans des conditions optimales, » indique Véronique Besse, conseillère générale du canton des Herbiers.

HAUTES TECHNOLOGIES - Cinq sites équipés de webcams panoramiques

La Vendée en haute définition



L'abbaye de Maillezais sous la neige en décembre.

Cinq sites sont désormais équipés de webcams en haute définition ou sur le point de l'être. D'ici quelques jours, les images de la Cité des oiseaux seront mises en ligne. Celles de La Tranche-sur-Mer le seront dans le courant du mois de janvier. Un précieux outil pour les surfeurs et les amoureux de la nature.

Merveilleux outil pour les surfeurs, mais aussi pour les amoureux de la nature ou encore les simples promeneurs, les webcams du département diffusent désormais des images en haute définition (HD) panoramique. La Vendée est désormais parmi les premières collectivités territoriales à avoir mis en place ce système, sur le

marché depuis seulement quelques semaines. Les images captées par les caméras et diffusées sur le site internet du Conseil général (www.vendee.fr / rubrique webcam) permettent, en temps réel, de constater l'état de la mer et la qualité de la météo dans cinq endroits différents: La Tranche-sur-Mer, Les Sables-d'Olon-

ne, l'île d'Yeu, Maillezais ou encore la Cité des oiseaux. Avec l'arrivée des caméras HD panoramiques, la qualité des photos a été multipliée par douze. Les photos sont réactualisées toutes les trente minutes. En moyenne le site compte déjà plus de 40000 visites par mois avec 120000 pages visionnées.

Une aubaine pour les surfeurs

« Ce système de caméra est vraiment très pratique à plusieurs points de vue, explique Pierre qui pratique le surf et le kite surf. D'une part, il permet de se rendre compte, alors que nous sommes à plusieurs kilomètres de la mer, du temps qu'il y fait. Et souvent, il est bien différent de l'intérieur des terres! Donc nous pouvons voir en temps réel si ça vaut vraiment le coup de se déplacer. Fini les déplacements pour rien. Ensuite, on peut choisir où aller: aux Sables ou à La Tranche, sui-

vant l'aspect de la vague et les conditions climatiques. Le service était déjà intéressant, mais avec les caméras à haute définition panoramiques, c'est encore plus précis. »

Des images de la nature inédites

Pour d'autres, amis de la nature, ces images en haute définition leur permettront de découvrir ou redécouvrir la vie des sites filmés. Passionné des couchers de soleil, Dany, collectionne les photos. « Les vues panoramiques de Maillezais sont magnifiques. Je ne me lasse pas de les regarder. J'en télécharge certaines. C'est incroyable de voir les multiples nuances des couleurs. J'ai hâte de pouvoir apprécier la vue panoramique de la Cité des oiseaux! »

Dans les semaines qui viennent, les sites de La Tranche-sur-Mer et de la Cité des oiseaux seront équipés de caméras HD panoramiques.



Photo panoramique de l'île d'Yeu.

SPORT - Nicolas Pelloquin, l'as du roller

Graine de champion vendéen

Après avoir remporté cinq titres de champion de France, deux titres de champion d'Europe et un titre de vice-champion d'Europe, Nicolas Pelloquin participait dernièrement aux championnats du Monde en Colombie. Il a remporté deux médailles de bronze.

Le roller en Colombie est le 4^e sport national tout comme le handball est reconnu en France à ce niveau. « L'accueil en Colombie m'a beaucoup surpris, on a l'impression d'être connu là-bas. Le roller c'est quelque chose! »

À 5 ans, Nicolas Pelloquin chaus-

se ses premiers rollers au club de Mouilleron-le-Captif. Pendant environ 9 ans il est entraîné par Alain Guittot. À 14 ans, il part à Nantes en sport étude afin de s'entraîner avec le pôle France. Il a pu continuer ses études et obtenir son bac tout en poursuivant le sport. Pour pouvoir être à l'aise sur des rollers, il faut avoir une technique de patinage très importante, « avoir de l'agilité, être un peu fou dans certains cas. » Le roller c'est 50,60 km/h. Sur la route, la vitesse peut même aller jusqu'à 80 km/h. « Cela donne de bonnes sensations, » raconte le jeune vainqueur. « Petit à petit est venu le goût de la discipline avec la vitesse qu'elle engendre et l'esprit de compétition. » Yonnais d'origine, Nicolas Pelloquin est revenu en Vendée « car c'est un département qui aide ses sportifs de haut niveau, qui crée l'événement en matière de sport: je pense au Vendée vélo, au Vendée Globe. »

Un BTS Assurance en poche, il quitte son groupe d'entraînement pour continuer seul. Aujourd'hui, à 22 ans, le jeune champion travaille pour une compagnie d'assurance.



Nicolas Pelloquin a remporté deux médailles de bronze au championnat du Monde de roller en Colombie.

SPORT - Passion de la moto à Bournezeau

Baptême d'acrobatie pour les fêtes de fin d'année



Sébastien Rambaud, cascadeur professionnel de Bournezeau, est passionné d'acrobaties. Au sein de l'association « Peur de rien », il propose aux amateurs d'apprendre l'acrobatie moto, en toute sécurité, sous le regard avisé de professionnels.

À l'occasion des fêtes de Noël, et tout au long de l'année, les membres de « Peur de rien » proposent aux amateurs de sensations fortes de passer leur baptême d'acrobatie.

Un coffret cadeau permet à tous ceux qui le désirent, dès l'âge de dix ans, de passer un baptême d'acrobatie moto ou quad.

Plusieurs autres formules sont à la disposition des conducteurs et ce, quel que soit le niveau. Les formations permettent de progresser rapidement.

Des stages encadrés

À noter qu'un stage, d'une durée de quatre heures, encadré par les cascadeurs de l'association et par des motocyclistes de la Police et de la Gendarmerie Nationale a lieu régulièrement sur la piste homologuée de Bournezeau.

Ce stage est complémentaire à la formation auto-école. Divers conseils sont donnés aux participants, concernant l'attitude à adopter, la vision des autres conducteurs face aux deux roues, les contrôles routiers...

■ Renseignements: 06 88 21 65 26
www.peur-2-rien.fr

LIVRE - Recueil de poésie en images

Éloge à toi, Vendée Nature

« Le temps écoute. Le vent est parti, le soleil aussi. » Un beau mariage entre les textes de l'auteur poète et les photographies de Philippe Garguil, photographe naturaliste qui a offert ses œuvres pour la création du recueil. Un ouvrage qui entraîne avec passion vers des ballades odorantes et colorées à travers les paysages vendéens et tout le littoral: « Se laisser aller à la ballade et à la rêverie avec les milliers d'animaux, insectes et fleurs qui cohabitent si joliment dans notre beau département. » Facile à lire, le livre convient aussi bien aux tout-petits, ados, actifs ou retraités. Optimiste et serein, il aidera à ramener le sourire et la quiétude aux malades ou convalescents. Une bonne idée ca-

deau pour Noël.

■ Pour se procurer le livre: « Éloge à toi, Vendée Nature » de Georgine Charrieau, Autoédition, écrire au 6 route de la Roche, 85400 Luçon. 80 exemplaires disponibles, 14,90 €



© Philippe Garguil

SPORT - Le Squash Yonnais fier du jeune champion

Paul Pic est numéro trois national

Le Squash Yonnais compte un nouveau champion. Le jeune joueur Paul Pic vient de décrocher la troisième place du classement national.

À seulement quinze ans, Paul Pic s'est hissé à la troisième place du classement de la Fédération Française de Squash. « Paul a atteint le meilleur classement jamais atteint par un jeune du club, note son entraîneur yonnais, Nicolas Barbeau. D'autant que la concurrence est rude dans cette catégorie. Même si d'autres jeunes de l'école ont réalisé de très bons résultats, comme Eloïse Olliveau, double championne

de France, Paul est celui qui a le plus gros potentiel de progression! »

Le numéro 3 français, licencié au « Squash Yonnais », joue au squash depuis six ans et a déjà un palmarès bien rempli. Son atout? Son fameux coup de poignet qui lui permet de déjouer son adversaire. Il ne compte pas en rester là: « On peut toujours faire mieux, il suffit de le vouloir et je le souhaite vivement, annonce-t-il. J'aimerais intégrer le Pôle France jeunes du Mans et tenter ma chance dans le haut niveau ». Affaire à suivre.

■ Renseignements:
www.squashyonnais.new.fr



Du haut de ses quinze ans, il surfe au sommet.

© Squash Yonnais

PÊCHE - Les permis sur le net Une révolution dans le monde de la pêche

La fédération départementale de la pêche offre désormais aux pêcheurs la possibilité d'acheter leur carte de pêche par internet. Dès le 20 décembre, le site sera ouvert.

« Le 20 décembre aura lieu une petite révolution dans le monde de la pêche, prévient André Buchou, président de la fédération départementale de la pêche. Les cartes de pêches seront disponibles sur internet. Les pêcheurs pourront les imprimer à leur domicile et les payer en ligne. La carte en ligne pour la pêche à la ligne! »

Un projet qui remonte à trois ans

Ce projet qui remonte à trois ans entre dans une stratégie de communication beaucoup plus vaste. « D'une part, la dématérialisation des documents permet de grandes économies de papier, ajoute Arnaud Tanguy, directeur départemental de la fédération, et c'est plutôt cohérent avec notre philosophie de protection de la nature. D'autre part, à partir de cet événement nous voulons multiplier les contacts directs entre la fédération et les pêcheurs, la fédération et les 38 associations de pêche du département et la communication entre ces

dernières et leurs membres. En effet à travers l'achat en ligne des cartes de pêche, nous pourrions récupérer les adresses internet des pêcheurs du département. Ainsi, lorsque nous aurons des communications à leur transmettre, nous pourrions le faire en direct. Par exemple, lorsqu'un arrêté préfectoral nous est diffusé. Et réciproquement, les pêcheurs qui sont aussi les sentinelles de nos cours d'eau pourront nous signaler directement les zones de pollution qu'ils découvrent. Cette vaste mise en avant de l'outil internet devrait simplifier notre communication et nous permettre de l'étoffer ».

Une carte disponible 24h/24, 7 jours / 7

À partir du 20 décembre, les pêcheurs qui voudront acheter une carte de pêche pour le département, qu'elle soit carte de loisir, carte journalière, carte pour enfant ou autre devront se rendre sur le site de la fédération: <http://www.federation-peche-vendee.fr>. Ouvert 24h sur 24h, 7 jours sur 7, ce nouveau service internet permettra aux pêcheurs d'acheter leur carte de n'importe quel endroit et à n'importe quelle heure.



À partir du 20 décembre, les cartes de pêche seront disponibles sur internet. La fédération de pêche départementale en profite pour lancer une vaste campagne de communication.

Un pêcheur pourra pendant la nuit se procurer une carte qui lui permettra de pêcher dès le lendemain. « Cela ne nous empêchera pas de poursuivre notre partenariat avec nos relais

locaux habituels. Les personnes qui n'ont pas internet chez elles pourront s'y rendre pour s'inscrire. Les bureaux des différentes associations locales pourront aussi mettre à disposition

des pêcheurs leur matériel informatique. Enfin, en tout dernier recours, ils pourront s'adresser au bureau de la fédération départementale. »

Pour toucher un maximum de personnes

« C'est une véritable révolution que nous préparons depuis trois ans, ajoute Arnaud Tanguy. Nous serons le premier département de l'entente halieutique du Grand Ouest à mettre en place un tel système. Nous nous devons de donner au monde de la pêche une image dynamique. Nous devons utiliser tous les moyens que nous avons à notre disposition pour toucher un maximum de personnes de toutes les générations confondues. Les générations du tout informatique doivent aussi pouvoir s'y retrouver. La pêche est une activité qui encore aujourd'hui a beaucoup d'atouts pour elle. Elle peut être sportive, pratiquée seul ou en groupe. Il y en a pour tous les goûts ».

■ Renseignements : Fédération de Vendée pour la Pêche et la Protection du Milieu Aquatique / 10 bis, rue Haxo / 85 000 La Roche-sur-Yon / 02 51 37 19 05 contact@federation-peche-vendee.fr

LITTÉRATURE - Centenaire de la naissance de Julien Gracq Sur les traces d'un écrivain, amoureux de la mer

Julien Gracq (1910-2007), écrivain français dont on célèbre actuellement le centenaire de la naissance, était un amoureux de la mer qu'il admirait sans relâche, chaque été, depuis le balcon de son appartement de Sion-sur-l'Océan.

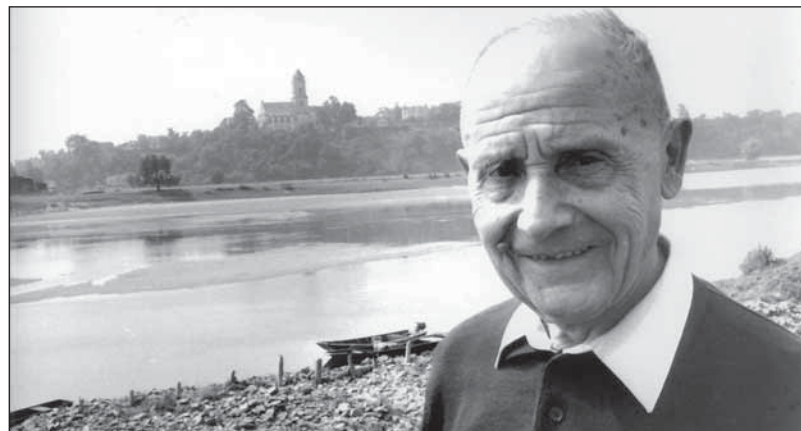
« Quand j'arrive à Sion et que je sors sur mon balcon, encore ignorant des heures de marée, le premier coup d'œil

sur la mer, et l'oreille aussi, me renseignent. Il y a dans la mer qui monte - calme ou houleuse, peu importe - toujours une animation, un affaînement de branle-bas, un remue ménage de camp qui se rassemble, quelque chose aussi de l'agressivité d'une foule qui grossit... La mer qui se retire est comme absente, dégrisée et distraite, l'esprit ailleurs ». Cet extrait des « Carnets du grand chemin » de Julien Gracq, publié en 1992,

rappelle l'amour que portait l'écrivain à la mer. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il avait acheté un appartement, en Vendée, face à la mer. Un logement qu'il qualifiait lui-même de « paquebot » : À quelques pas de cette demeure où il admirait les flots, un square, voulu modeste, à son image, a été inauguré dernièrement à Sion-sur-l'Océan. En le traversant, les promeneurs se souviendront de ce grand écrivain, solitaire et discret, fuyant les cercles littéraires, auteur d'une œuvre immense, taxée parfois de difficile mais imprégnée de romantisme. Ils pourront ainsi découvrir ou redécouvrir ses romans et ses écrits, comme « Au château d'Argol » (1938), « Le rivage des Syrtes » (1951), roman pour lequel il reçut le prix Goncourt qu'il refusa, ou encore « Lettrines I et II » (1967 et 1974), « La forme d'une ville » (1985) sur Nantes et de nombreux autres récits, nouvelles et pamphlets.

Il reste l'un des rares à avoir été publié, de son vivant, dans la prestigieuse Bibliothèque de la Pléiade.

■ Renseignements : <http://mediatheque.sainthilairederiez.fr>



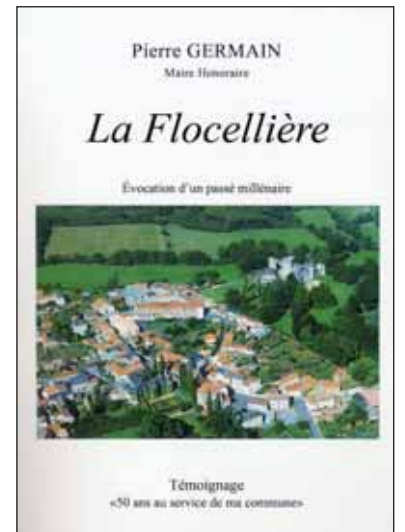
Julien Gracq a passé chaque été, de 1971 à 1990, à Sion, où un square porte désormais son nom.

LIVRE - La Flocellière Évocation d'un passé millénaire

« Je me suis retrouvé maire très jeune, j'étais célibataire à l'époque. J'avais beaucoup de responsabilités, ce fut un engagement très important pour moi », confie Pierre Germain, maire honoraire et auteur du livre « La Flocellière ». À travers 250 pages, Pierre Germain retrace son demi-siècle au service de la commune de la Flocellière, agréable commune du bocage vendéen entre champs et prairies.

La Flocellière au XVIII^e siècle

L'ouvrage revient également sur le riche passé de la commune et son agriculture. Ainsi, La Flocellière du XVIII^e et ses traditions sont parfaitement décrites : « Dans les bonnes terres on sème du blé, dans les autres du seigle et l'on mélange souvent les farines pour faire le pain. Dans chaque métairie on trouve une cinquantaine de moutons, deux ou trois douzaines de bêtes à cornes. Peu de porcs, peu de volailles. Le cheptel pâture à longueur d'année dans les landes et les champs de genêts. Les bergères dé-



fendent leurs ouailles contre le loup. Le métagage est prédominant. » Un plongeon dans le riche passé de la commune grâce à un témoignage plein de vie.

■ Se procurer le livre : La Flocellière de Pierre Germain, au 02 51 57 22 15, 22 €

HISTOIRE - Le petit musée de Longèves évoque le général Belliard Un petit musée pour la grande Histoire

Général d'Empire, héros de l'indépendance belge, introducteur de nouvelles races d'animaux d'élevage en France, le général Belliard a marqué la petite comme la grande Histoire. Installée dans son ancienne ferme, la mairie de Longèves conserve le souvenir de ce Vendéen célèbre.

Le bâtiment de style poitevin aujourd'hui occupé par la mairie de Longèves abrite un étonnant petit musée. À travers des souvenirs authentiques et des reproductions, on y retrouve l'évocation de l'épopée napoléonienne mais aussi celle du général Augustin-Daniel Belliard, ancien propriétaire des lieux. Ce fidèle de Napoléon 1er dont le nom est gravé sur l'Arc de Triomphe, a participé aux plus grandes heures de l'Empire, du pont d'Arcole à Austerlitz en passant par l'expédition d'Égypte. « Le général Belliard a toujours été aux

côtés de Napoléon, des guerres d'Italie jusqu'aux adieux de Fontainebleau, explique Simon Gerzeau, maire de Longèves. Lors de la bataille du pont d'Arcole, on peut même dire qu'il a sauvé Napoléon. »

Des funérailles nationales en Belgique

Ce natif de Fontenay-le-Comte occupa de nombreux postes prestigieux comme celui de gouverneur du Caire ou gouverneur de Madrid. Il termina brillamment sa carrière en 1831 comme ambassadeur de France à Bruxelles. C'est au cours de cette dernière mission qu'il s'illustra en étant l'artisan du Traité d'indépendance de la Belgique. Ce pays lui offrit des funérailles nationales et, à Bruxelles, une statue et un boulevard lui sont dédiés.

À Longèves, le musée revient sur son engagement local qui a également été

marquant. « Après les guerres de Vendée, le général Belliard voulait soutenir les paysans et l'agriculture vendéenne, poursuit Simon Gerzeau, il s'est donc lancé dans l'élevage de chevaux et de

moutons en mettant un soin particulier à sélectionner les animaux. Il a été véritablement précurseur dans la sélection des races et son travail était très reconnu. »



Installée dans l'ancien haras du général Belliard, la mairie de Longèves conserve le souvenir de ce Vendéen célèbre.

Redresser l'agriculture vendéenne

De ses séjours en Égypte ou en Espagne, le général envoyait les plus beaux spécimens d'animaux dans sa ferme de Longèves. Le général Belliard a ainsi été à l'origine du développement de la race ovine mérinos dans l'Ouest français. De par sa position, il récupérait également des chevaux prestigieux comme celui du Roi d'Espagne ou du général de Caulincourt.

■ Renseignements : Les passionnés d'Histoire, le public scolaire ou les simples curieux peuvent retrouver les traces vendéennes du général Belliard au petit musée de Longèves. Le musée est ouvert sur simple demande auprès de la mairie ainsi que pendant les Journées du Patrimoine et tous les 14 juillet.

Gastronomie

La Vendée s'invite à la table des fêtes de fin d'année

Fruits de mer, foie gras de canards, chocolats, brioches, le terroir vendéen regorge de trésors gastronomiques. Alors que l'Unesco vient d'inscrire le « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité, petit tour d'horizon des produits vendéens qui apportent une touche festive et de qualité aux repas de fin d'année. Du foie gras à la sardine en passant par le bouquet de Croix-de-Vie, il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses.

Produits de la mer

Un bouquet de fruits de mer vendéen



Excellentes pour la santé, aux multiples saveurs gustatives, les huîtres, moules, palourdes et autres fruits de mer sont aujourd'hui aussi bien vus par les professionnels des métiers de bouche que par les nutritionnistes et professionnels de la santé.

Plus de 9% des exploitations françaises de conchyliculture sont vendéennes. Autour de 300 établissements cultivent plus de 1500 hectares de production sur tout le

territoire, le long du littoral. Chaque année, environ 10000 tonnes d'huîtres et 5000 tonnes de moules sont mises sur le marché.

Trois principaux bassins de production d'huîtres

Particulièrement appréciées au moment des fêtes de Noël, les huîtres de Vendée sont issues de trois

principaux bassins: la baie de Bourgneuf - Noirmoutier, Talmont-Saint-Hilaire et la baie de l'Aiguillon-sur-Mer. Ainsi, sur près de 80 km, les marais et les conditions climatiques sont particulièrement favorables à l'élevage et la croissance de l'huître. Depuis plusieurs années, un certain nombre d'ostréiculteurs se sont rassemblés pour créer la marque collective Vendée Atlantique. Label de qualité, l'une de leurs huîtres, la « belle de sélection » a reçu depuis le mois de décembre 2009 une certification de qualité (CCP).



Huîtres chaudes aux noix

Ingrédients :

- Pour 4 personnes
- 24 huîtres n°2
- 1 poireau
- Cerneaux de noix
- Poivre et gros sel

Préparation :

Couper le poireau en julienne, le faire suer à la poêle avec une noix de beurre. Ouvrir et décoller les huîtres en les laissant dans leurs coquilles. Dans un plat les disposer sur du gros sel pour les caler. Sur chaque huître, donner un tour de moulin à poivre, émietter les cerneaux de noix, ajouter le poireau et une grosse noix de beurre. Passer les huîtres au four bien chaud position grill, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.



Recette « Huître Vendée Atlantique » proposée par S Buron, Relais du Gois / www.huitre-vendee-atlantique.fr

Le saviez-vous ?

* C'est à l'Aiguillon-sur-Mer que la technique de la moule de bouchot a été mise en place en 1235 par un marin irlandais Patrice Walton. Pour attraper des oiseaux, ils avaient mis des filets entre des pieux qui se sont peu à peu couverts de moules.

* Le bouquet (crevette rose) de Croix-de-Vie est l'une des espèces de crevettes françaises les plus réputées.

* « Les demoiselles des barges » est le nom donné en Vendée aux langoustines. En effet, les bateaux qui les débarquent aux Sables-d'Olonne sont obligés de passer au large du phare des barges.

La sardine en boîte, un mets gastronomique

Marinées au thé vert, accompagnées d'un confit de pistache, roulées dans de la chapelure de pain d'épice, la sardine à l'huile de Saint-Gilles-Croix-de-Vie fait sensation. Avec près de 2500 tonnes de sardines pêchées par an, le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le premier port sardinier de France. Aujourd'hui, La Perle des dieux - Gendreau perpétue la tradition de la conserverie.

Fraîche ou en boîte, la saveur du petit poisson bleu s'accommode très bien à des menus gastronomiques. « J'ai dans ma cave une collection de boîtes millésimées, explique Sonia Ezgulian, auteur du livre « Dix façons de préparer la sardine » récompensé par le Gourmand World Cookbook Awards. Lorsque je propose à mes clients des sardines en boîte, ils sont étonnés mais lorsqu'ils voient le résultat, leur a priori est très

vite oublié. » À l'huile d'arachide ou à l'huile d'olive, confites dans une sauce au coca, au gingembre ou au persil, la sardine retrouve ses lettres de noblesse. « Enfant, je mangeais

très souvent des sardines que ma grand-mère cuisinait. Elle avait l'art de leur donner toute une variété de saveur. Ce sont ces recettes que j'ai voulu remettre à l'honneur. »





Produits de la terre

Le foie gras vendéen, trente ans d'histoire

Chaque année 8 des 35 millions de tonnes de foie gras produites en France sont issues des exploitations vendéennes. Avec les Landes et l'Alsace, la Vendée fait partie des principales régions productrices de foie gras. L'aventure a commencé il y a une trentaine d'années.

« Je me suis installé il y a vingt-trois ans, explique Joël Guérin, éleveur de canards et producteur de foie gras à Chavagnes-en-Paillers. Nous n'étions alors que quelques-uns à faire du canard dans le département. Désormais nous avons acquis une expérience et une notoriété à travers toute la France. Nous sommes le premier département producteur. Les Landes restant la première région productrice ». Chaque année, 8500 canards passent

entre les mains de Joël Guérin à la ferme de la Chedanière. Ils arrivent à un jour et repartent sous forme de bocaux ou de foies frais.

« Autour de la douzième ou treizième semaine, lorsqu'ils ont fini leur croissance, nous les prélevons pendant une semaine, ajoute l'éleveur. C'est-à-dire que les mangeoires sont ouvertes chaque jour pendant une demi-heure. Les canards, qui sont de véritables gloutons, mangent tout ce qu'ils peuvent. Leur foie et leur goitre commencent doucement et naturellement à se développer. Puis lorsqu'ils sont prêts, nous les gavons deux fois par jour pendant onze jours. Nous leur donnons ex-



clusive-ment du maïs entier ». Une fois le gavage terminé, les animaux sont tués et transformés sur place.

« À présent, je vais essayer de fabriquer du foie gras d'oie. Très peu d'éleveurs vendéens s'y sont mis. En effet, les oies sont plus longues à gaver que les canards, quatre fois par jour au lieu de deux. De plus,

elles sont très susceptibles. Or pour réussir le gavage, il faut avant tout que les animaux soient détendus », ajoute Joël Guérin.

Recette

Poulet de 100 jours de Challans rôti et embeurré de mogettes aux champignons

Ingédients pour 4 personnes :

- Une volaille de Challans de cent jours vidée et bridée
- 250 g de mogettes de Vendée trempées 12h à l'eau froide
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle / 1 petit bouquet garni
- 4 gousses d'ail pelées et dégermées / 1 litre de bouillon de volaille
- 1/2 litre de crème fleurette / 250 gr de champignon frais nettoyés
- 50 gr de beurre / 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide

Préparation :

Réunir dans une casserole les mogettes de Vendée, l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Porter à ébullition, écumer et cuire ensuite tout doucement pendant deux heures à couvert. Saler légèrement 20 mn avant la fin de la cuisson.

Enduire la volaille de Challans d'huile, saler toute la surface. Cuire au four à 180°C pendant 25 mn sur chaque cuisse et 10 mn sur le dos. Laisser reposer le poulet de Challans sur un plat dans un endroit chaud. Jeter la graisse de cuisson et déglacer avec 2 dl d'eau, faire réduire de moitié et passer dans une petite casserole. Faire sauter les champignons dans une poêle, verser la crème par-dessus et cuire quelques minutes.

Ajouter les mogettes de Vendée bien égouttées, mélanger délicatement, saler et poivrer et laisser mijoter quelques minutes avant de servir. Découper la volaille de Challans et la servir arrosée de jus et accompagnée de mogettes de Vendée aux champignons. (Recette de l'Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits Vendéens AIPPV)



Le saviez-vous ?

* Le canard de Challans, selon la légende, est né au XVII^e siècle du croisement des canards sauvages et de ceux rapportés par les Hollandais venus réorganiser les marais breton vendéen. Sa zone d'élevage s'étend sur 35 km de long du littoral dans les marais côtiers et sur 15 km dans les terres au nord de la Vendée. C'est au célèbre restaurant de la Tour d'Argent à Paris que le canard de Challans a acquis ses lettres de noblesse à travers la recette du « canard au sang ».

* La moquette de Vendée a été rapportée d'Amérique au XVI^e siècle. Sa production a été confiée aux moines de Vendée qui ont trouvé une terre particulièrement propice à la culture de cette graine de haricot blanc. Depuis le mois d'octobre 2010, elle bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Une quarantaine de producteurs vendéens en produisent un peu plus de 1000 tonnes chaque année.

Les magiciens du chocolat

À Chantonnay, à la Roche-sur-Yon, ou aux Herbiers, disséminés un peu partout dans le département, les maîtres artisans chocolatiers, préparent les fêtes de Noël avec ardeur. « C'est à cette période que nous faisons la plus importante partie de notre chiffre d'affaires », précise Françoise Robert, maître chocolatier à La Roche-sur-Yon. Installée depuis 1986, Françoise

Robert parle avec passion de son métier. « Depuis toute petite j'aime le chocolat. Après avoir travaillé dans un laboratoire de recherche, je me suis décidée à faire de ma passion mon métier. Peu à peu j'ai gravi les échelons de la profession pour accéder au titre de maître chocolatier. »

Des ganaches haut de gamme

Désormais, les clients viennent de la France entière lui commander ses chocolats aux ganaches fines et subtiles. « Je suis particulièrement reconnue pour mes ganaches. Chaque année j'en crée de nouvelles. Cette année j'ai créé notamment cette ganache à la framboise ». Avant d'être mise au point, la nou-

velle ganache passe de palais en palais jusqu'à atteindre la perfection des proportions.

Dans ce métier de chocolatier, la maîtrise des températures est le nerf de la guerre. Pour chaque étape une température particulière : la fabrication et la cristallisation des ganaches pendant 72 heures se font autour de 20 et 25°C. Le chocolat doit être fondu à 70°C, puis laissé reposer à une autre température pour être de nouveau travaillé. Les chocolats sont ensuite conservés autour de 18°C. « Le chocolat est un produit qui vit. Il ne faut surtout pas le mettre au froid. Il atteint le summum de son goût huit à dix jours après avoir été fabriqué. C'est-à-dire au moment où le goût du chocolat et celui de la ganache se mélangent sans se nuire. »



Mais aussi...

* La brioche vendéenne, est le produit le plus emblématique de la gastronomie vendéenne. Elle a pour origine la galette pâcaude, fabriquée le samedi saint pour être dégustée le jour de Pâques. Sa texture et son tressage ont pour origine le gâteau de la mariée. Des écrits en font référence dès le Moyen Âge sous le terme de « gâche ».

* Les vins des fiefs vendéens se déclinent en quatre entités, les vins de Mareuil, au sud-est de La Roche-sur-Yon, pays des vins rouges et rosés. Les vins de Brem-sur-Mer, le long du littoral, pays de vin blanc secs, de rosés ou de rouges. Les vins de Vix, au sud de Fontenay-le-Comte et enfin les vins de Pissotte au nord de Fontenay-le-Comte. Vendus essentiellement au niveau local, les vins vendéens ont acquis une bonne réputation auprès de la grande restauration et des touristes.

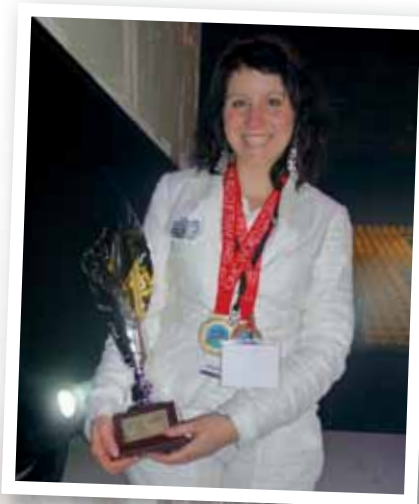
Le fait de la quinzaine

ARTISANAT - De prestigieux titres

La Vendée, terre de champions

Ils ont récolté de jolies médailles.

À Saint-Maurice-le-Girard et à Olonne-sur-Mer, deux artisans ont le vent en poupe. Quand Marie-Claire Cabrillet décroche, au sein de l'équipe de France, le titre de championne du monde de coiffure, le jeune Thibault Guillet s'offre de son côté celui du meilleur jeune boulanger de France. Grâce à une solide formation, à leur détermination et à leur travail, ils ont su tirer leur épingle du jeu pour se hisser sur la plus haute marche du podium. Le point sur les deux médaillés de retour dans leur commune.



Marie-Claire Cabrillet à Saint-Maurice-le-Girard
Championne du monde de coiffure

Dans le milieu de la coiffure, le championnat du monde est un rendez-vous très attendu. Ce concours, digne d'une compétition sportive de haut niveau, permet aux plus grands coiffeurs de la planète de se disputer la première place.

Grâce à sa détermination et à une préparation intensive, Marie-Claire Cabrillet, jeune

coiffeuse de vingt-six ans du salon Zap-Coiffure à Saint-Maurice-le-Girard, a réussi à intégrer l'équipe de France 2010. Les concurrentes françaises ont non seulement décroché la médaille d'or mais, cerise sur le gâteau, la jeune vendéenne a conquis le jury au cours de l'épreuve individuelle de coiffure détachée. Elle a remporté la médaille de bronze, grâce au magnifique chignon qu'elle a réalisé.



Thibault Guillet à Olonne-sur-Mer
Meilleur jeune boulanger de France

Il fait non seulement partie des neuf jeunes meilleurs boulangers de France mais il caracole en tête de la liste ! Thibault Guillet, qui a fait ses études au centre de formation Esfora

de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vendée, vient d'obtenir ce titre. Sa réalisation, en huit heures, d'une trentaine de pains et autres viennoiseries a fait la différence. « Le concours nous met dans les conditions réelles du métier, explique Thibault. Un boulanger doit savoir travailler vite et bien. Ma formation, mon apprentissage et les efforts que je fais pour être régulier dans mon travail ont sans doute fait la différence. »

Aujourd'hui salarié à Olonne-sur-Mer, dans la boulangerie du littoral d'Éric Merlet où il est passé il y a quelques mois comme apprenti, Thibault Guillet peaufine la technique nécessaire à tout bon boulanger. Le titre en poche, il n'oublie pas qu'il faut au moins trois ans pour être au point. Rendez-vous en Allemagne, en 2011, pour le concours international auquel il participera.

Tribunes des Groupes de l'Assemblée Départementale

Union pour la Majorité Départementale

Miser sur l'intelligence collective pour construire la Vendée de demain.

L'élection de Bruno Retailleau marque le début d'un nouvel élan pour la Vendée. Dans son discours, le nouveau Président du Conseil général a tracé les pistes pour adapter le modèle Vendéen aux exigences de la modernité, et ceci dans tous les domaines : le développement économique et l'emploi, la solidarité avec ceux qui en ont le plus besoin, l'accès à la culture ou même encore la préservation de notre environnement. Un nouvel élan donc, mais un élan qui doit être collectif. Parce qu'on est toujours plus efficace à plusieurs, le Département souhaite associer très largement les Vendéens à son action pour construire la Vendée de demain. Aujourd'hui, l'avenir appartient à ceux qui misent sur l'intelligence collective pour rassembler et capter les bonnes idées et les bons projets. Dans cet esprit, le Conseil général souhaite organiser dans les mois qui viennent une série de forums thématiques, les forums « Vendée - Avenir », auxquels les Vendéens seront associés. Pour accentuer encore d'avantage la dimension collective de l'action départementale, le Conseil général lancera également, sur un certain nombre de sujets, des appels à projet pour faire émerger et accompagner les propositions les plus originales, les plus porteuses. Et puis une impulsion forte sera donnée pour favoriser le travail en réseau, dans le domaine économique bien sûr mais pas seulement. Tout ceci, le Conseil général le fera sans a priori idéologiques, en misant sur l'imagination et le pragmatisme des Vendéens. Ce sont les Vendéens qui incarnent la Vendée, ce sont les Vendéens qui sont à l'origine de la dynamique vendéenne. Le Conseil général le sait et s'en réjouit. C'est pourquoi il s'appuiera sur leurs multiples talents pour donner un futur à la Vendée.

Le Groupe des élus socialistes et républicains

L'élection d'un nouveau président au Conseil général de la Vendée

Le groupe des élus socialistes et républicains prend acte de l'élection, à la tête de l'assemblée départementale, d'un nouveau président en la personne de Bruno Retailleau. C'est à n'en pas douter une longue page politique qui se tourne pour la Vendée. Il faut aujourd'hui se féliciter que notre collectivité puisse (enfin !) retrouver la sérénité nécessaire à la poursuite de ses travaux qui avait été très troublée par le conflit ouvert au sein de la majorité départementale.

Comme ils l'ont déjà exprimé à de nombreuses reprises, les conseillers généraux d'opposition se sont toujours voulus être une force de proposition constructive au service de la population vendéenne. La plupart du temps peu écoutées, certaines des prises de position du groupe, pourtant exprimées de longues dates, ont été récemment - encore que partiellement - entendues par la majorité ; que ce soit concernant les collèges publics, l'étude de l'approvisionnement en eau depuis la Loire ou encore la modification du plan départemental des déchets...

Il reste toutefois beaucoup à faire et ce n'est pas un changement d'homme à la tête du Département qui saurait constituer en soi, et de notre point de vue, une évolution sensible et suffisante. Il faut en effet à notre territoire une autre politique, qui soit plus solidaire, plus ouverte sur ses partenaires naturels que sont les départements limitrophes du nôtre et la région des Pays-de-la-Loire, et moins dogmatique sur de nombreux sujets cruciaux pour notre avenir commun (les énergies renouvelables et notamment l'éolien).

Le groupe des élus socialistes et républicains sera donc, comme auparavant, toujours aussi attentif aux choix qui seront faits comme aux grandes orientations qui seront prises par une majorité départementale qui demeure inchangée.

PERSONNES DÉPENDANTES - Soutien aux aidants familiaux

Apporter du réconfort

En Vendée, de nombreuses initiatives existent pour soulager les aidants familiaux qui ont la charge d'un proche âgé ou malade. Pour rompre l'isolement, France Alzheimer Vendée, en lien avec les différents CLIC (Centre Local d'Information et de Coordination gérontologique) du département, propose des formations et des groupes de parole.

Comme chaque dernier mercredi du mois, au CLIC du littoral, aux Sables d'Olonne, la discussion est ininterrompue entre les différents participants qui ont tous en commun de s'occuper d'un proche atteint de la maladie d'Alzheimer. « C'est assez difficile en ce moment, confie Daniel, la maladie de ma femme évolue vite et elle s'en rend compte ». « Être aidant sept jours sur sept, c'est extrêmement dur, déclare une autre participante, voilà quatre ans que je m'occupe de ma mère de 86 ans et la fatigue est générale, aussi bien physique que morale. » Ces témoignages de souffrance alternent avec des moments plus légers. Les participants viennent parfois à rire ensemble des situations qu'ils peuvent



Les aidants familiaux ont également besoin de soutien et de réconfort.

vivre au quotidien. Pendant les deux heures d'échanges, l'ambiance est toujours chaleureuse. « La maladie d'Alzheimer impacte directement la relation et la communication, il est donc

très important que les proches aient des lieux extérieurs de dialogue et d'échange explique Yvon Moreau, psychologue clinicien au CLIC du littoral. Ces groupes de parole ne constituent

qu'un exemple des nombreuses aides qui existent pour les aidants familiaux. Cependant, cette initiative apparaît très importante car en plus des lieux d'accueil de jour et des aides humaines ou financières, il est essentiel pour les aidants de rencontrer des personnes qui sont dans la même situation. La parole soulage et libère. Souvent, lors de la première rencontre, la personne pleure ou ne s'exprime pas. La souffrance est trop grande. Avec le temps, elle s'ouvre aux autres. Aujourd'hui, certains participants ne rateraient pour rien au monde ce rendez-vous mensuel. Des relations se tissent et certains participants s'entraident même à certaines occasions. »

François Mandin, secrétaire de l'association. Aujourd'hui, des groupes de parole ou des formations spécifiques sont proposés aux aidants dans tous les CLIC du département. L'annonce de la maladie est souvent vécue comme un drame par les familles. Il est important qu'elles aient des lieux pour parler et s'informer. Souvent les personnes ne connaissent pas les soutiens dont elles peuvent bénéficier. Parfois, il y a également une certaine culpabilité à se faire aider. Nous apprenons aux proches qu'il est fondamental qu'ils continuent à penser à eux. »

Les aidants apprennent à s'occuper d'eux

« Pour ceux qui préfèrent un rapport plus personnel ou qui ne souhaitent pas s'exprimer devant d'autres personnes, nous proposons également de nous déplacer à domicile. précise Yvon Moreau.

« L'association France Alzheimer Vendée a commencé à monter des groupes il y a treize ans, explique

Un panel d'aides

C'est toute une gamme de soutiens qui est proposée aux aidants familiaux: formations, visites à domicile, groupes de parole, accueil de jour en établissement, aide à domicile. Pour plus d'informations, prendre contact avec le CLIC de son secteur ou France Alzheimer Vendée, alzheimer85@hotmail.fr, 02 51 43 71 05

FAMILLE - Ouverture d'un lieu d'accueil pour les enfants Vers l'autonomie des mères



Armelle et Aline, éducatrices de jeunes enfants, en activité mère-enfant dans le service Trampoline.

Actuellement occupée par 10 femmes et 14 enfants, la résidence maternelle propose 11 appartements dans les locaux de l'association Passerelles. Des femmes ayant des soucis sociaux et éducatifs par rapport à leurs enfants viennent retrouver ici leur place de mère.

« Nous recevons des femmes

avec des problématiques diverses. Elles ont parfois subi des violences conjugales ou sont mineures, » explique Pierre Selles, directeur de l'association Passerelles. L'accompagnement socio-éducatif de chaque famille est personnalisé. Des partenariats sont mis en place dans différents domaines: santé, emploi, logement, loisirs...

En étroite collaboration avec l'aide

sociale à l'enfance du Conseil général, le service Trampoline peut accueillir 12 enfants âgés de 2 mois à trois ans dont les mères sont accueillies à la résidence maternelle. « C'est un bel outil, nous avons doublé notre surface, les enfants peuvent être accueillis dans des conditions très agréables. C'est une vraie chance pour eux », poursuit Pierre Selles. Ce service vise à favoriser l'éveil et la stimulation en encourageant les mères à créer une relation avec leur enfant notamment à travers le jeu, à poser un cadre structurant et à les soutenir dans l'apprentissage des gestes de maternage comme l'hygiène, l'alimentation ou le sommeil.

La prise en charge éducative des enfants est assurée par une éducatrice de jeunes enfants et des auxiliaires de puériculture bénéficiant de l'appui d'un médecin. En général, 10 mois d'accompagnement en résidence permettent aux mamans de reprendre leur place et de pouvoir transmettre des repères à leur enfant.

Contact: 02 51 62 43 43

RÉÉDUCATION - Des stages en Vendée Maîtriser son bégaiement

Bégayer n'est pas une fatalité. Depuis une trentaine d'années, une méthode basée sur la contraction des muscles du bras a fait ses preuves pour arriver à contrôler ce handicap. Des stages d'apprentissage sont régulièrement organisés.

« Le fait de bégayer serait dû à un choc, le bégaiement est le résultat d'un non-dit de la douleur, on bégaye parce qu'on est bloqué, » explique Loïc Gaborit, bégue et organisateur de stages. Le bégaiement apparaît souvent entre 4 et 6 ans, lors de l'apprentissage de la parole. C'est aussi un handicap et non une maladie, comme beaucoup peuvent le penser. Les causes peuvent être multiples, naissance d'un petit frère ou d'une petite sœur, décès d'un proche, séparation ou choc quelconque.

Depuis 1989, il existe une association dans le département qui organise des stages pour toutes les personnes concernées par ce handicap. Il s'agit de mettre en place un travail dans la tête et dans le corps.

La technique est à appliquer à toute prise de parole. « Avec un entraînement permanent, on sera en mesure de parler normalement. La vie change énormément, » ajoute le formateur. Pour beaucoup de membres de l'association, les enfants participent plus à l'école, ils gravissent les échelons dans leur travail, se marient, participent à la vie associative de la commune et prennent des responsabilités.

Contact: 06 15 87 32 31



L'exercice corporel apporte des solutions au bégaiement.

FAMILLE RURALE - À l'écoute des endeuillés Redonner le goût de vivre

Depuis plus de 35 ans, des personnes ayant traversé la douloureuse situation du deuil se regroupent au sein de la Commission départementale « familles vivant le veuvage » de l'association Familles rurales. En 2002, une Commission de « familles en deuil d'enfant » a également vu le jour.

Apporter un soutien auprès des personnes en situation récente de veuvage ou de perte d'un enfant, organiser des rencontres sur des thèmes touchant au deuil pour apporter aide et réconfort et sensibiliser les pouvoirs publics aux attentes, demandes et droits des familles endeuillées tel est l'objectif du premier réseau familial de France. Le service départemental deuil propose écoute téléphonique, accueil des personnes et diffusion d'un guide des démarches à accomplir après le décès de son conjoint. Des clefs pour que les familles se relèvent et qu'elles

puissent s'autoriser à vivre. « Il est essentiel d'avoir des lieux de rencontre entre des personnes qui ont vécu une situation similaire pour partager entre elles leur ressenti, cela leur permet d'être comprises et respectées dans la souffrance », explique Jacques Ripaud, chargé de mission pôle vie des familles comprenant le service deuil.

La conférence « Vivre le deuil »

Le 28 janvier, une conférence « Vivre le deuil » aura lieu avec la psychologue Geneviève Douge: le travail de deuil est l'expression employée pour évoquer le travail psychologique progressif d'une personne après la perte d'un être cher. Il s'agit d'un cheminement long, difficile et douloureux. Chacun franchit les différentes étapes à son rythme.

Contact: 02 51 44 37 72
florence@famillesrurales85.org

HÔPITAL - Des ateliers ludiques au service pédiatrie du CHD Une récréation artistique pour les enfants



Chantal Boquien, présidente d'Arts Pluriels et Serge Renaud, intervenant auprès des enfants.

Le service pédiatrie du CHD va accueillir à partir de janvier prochain des ateliers ludiques de création de dessins, collages, peintures pour des enfants de 4 à 18 ans.

« Ces ateliers ludiques sont une occasion de faire entrer la culture dans le service et d'ouvrir de nou-

veaux horizons: c'est autre chose que l'ordinateur ou les jeux vidéo. Il s'agit d'une forme différente de récréation avec du pliage et d'autres modes de communication, révèle Sandrine Brillaud, responsable du service pédiatrie.

Le projet « échappées belles » de l'association Arts pluriels veut faire

de l'expression artistique un moyen de communication, de découverte et de partage offert à tous sans distinction. « Nous œuvrons pour un art convivial en tous lieux de vie publics ou privés, hors des sentiers battus, avec le souci de toujours faire des liens pour valoriser l'humain », explique Chantal Boquien, présidente de l'association. Cela va des hôpitaux, des commerces en passant par les entreprises. « Notre vocation est de porter l'art dans tous les lieux de vie. Au CHD, le travail se fait en lien avec une animatrice du service pédiatrie. Elle renseigne notamment sur l'état de réceptivité des enfants au moment où l'association se déplace. » Les enfants peuvent ainsi profiter pleinement des ateliers créatifs. Ces ateliers sont animés par un artiste peintre une à deux fois par mois. Dès janvier prochain, Serge Renaud, l'un des intervenants, organisera un atelier de collage.

LES 21 ET 22 DÉCEMBRE Manoir des sciences de Réaumur
Des récréatives festives



L'École Départementale du Patrimoine propose une journée d'animation pour les enfants âgés de 8 à 13 ans, pendant les vacances de Noël, à Réaumur, au Manoir des sciences.

Le 21 ou le 22 décembre, le Manoir des Sciences de Réaumur propose l'animation « Décorations expérimentales », pour les 8/13 ans.

À la suite du savant et scientifique du XVIII^e, René-Antoine Ferchault de Réaumur, les enfants éveilleront leur curiosité et découvriront le monde qui les entoure.

Ils contempleront les insectes et les plantes puis, réaliseront quelques expériences à partir de leurs observations. Après avoir réalisé plusieurs dessins d'insectes, étudiés par le savant quelques années avant eux, ils pourront fabriquer, à loisir, des décorations originales pour les fêtes de fin d'année.

Renseignements et inscriptions: 02 51 52 22 49

DIMANCHE 19 DÉCEMBRE Fontenay-le-Comte
Nuit et lumière, un spectacle de Noël enchanteur

L'association des amis du patrimoine de la paroisse de Fontenay-le-Comte propose le dimanche 19 décembre à 15h30 un spectacle de Noël sur le thème « Nuit et lumière » à

l'église Notre-Dame de Fontenay. Les chorales « Joyeux automne », « Sacré-Cœur », « TempoVoce » et « Saint-Hilaire » accompagneront le spectacle. Des cartes, des peintures à l'aqua-

relle et des diaporamas de l'association seront présentées et vendues à cette occasion.

Renseignements : Entrée libre

DIMANCHE 19 DÉCEMBRE Benet
Marché aux truffes et au safran



Un marché aux truffes et au safran a lieu à Benet, le dimanche 19 décembre. Organisé en partenariat avec le Centre socioculturel « Le Kiosque », ce marché de Noël est consacré à des produits alimentaires et créatifs.

Cette seconde édition donne à nouveau l'occasion aux Benetains de découvrir la truffière et la plantation de safran d'Albert Turpeaud à Lesson. Ils pourront admirer et/ou acheter des produits de 10h à 18h, dans la salle polyvalente.

En parallèle, un concours de gâ-

teaux est proposé aux adultes et enfants. Les gâteaux devront être déposés à la buvette du centre socioculturel vers 14h. Ils seront dégustés, lors de la remise des prix, à partir de 18h.

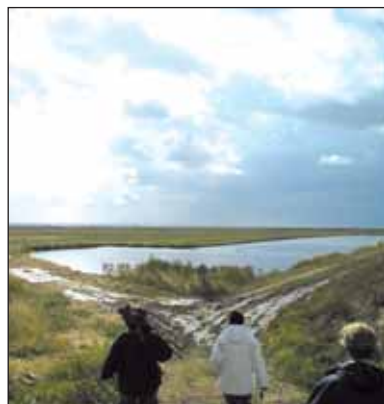
Animations pour enfants (lecture de contes de Noël, maquillage, photos avec le père Noël), l'après-midi. Présence de l'accordeoniste Thierry Guitton. Une bonne occasion de préparer les fêtes de fin d'année.

Renseignements : 02 51 00 96 26

DIMANCHE 19 DÉCEMBRE Champagné-les-Marais
Balade en baie de l'Aiguillon

L'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage reconduit les animations « Au fil des migrations ». Le 19 décembre prochain à 13h à Champagné les Marais, retour en Baie de l'Aiguillon. Le temps d'une balade, venir porter son regard sur un espace préservé et privilégié pour l'observation des oiseaux d'eaux, canards, limicoles... Des prés salés aux vasières, venir apprécier cet espace de grande nature! Des bottes de pluie sont obligatoires.

Réservations : 02 51 56 71 17
02 51 30 21 89 - Gratuit



LES 17, 19, 22 DÉCEMBRE Challans
Animations Autrefois Challans

Revivre une veillée maraîchine animée par les bénévoles d'Autrefois Challans, c'est le 17 décembre à 20h30. Histoires, musiques, chants et danses promettent une soirée conviviale. Le dimanche 19 décembre auront lieu une crèche vivante et un Noël maraîchin. De 16h à 17h, le défilé de la crèche vivante d'Autrefois Challans intégrera la parade de Noël du groupement des commerçants. À partir de 17h, retour à la Ferme de la Terrière où d'autres animations attendent le public. Dans la grange, des offrandes au petit Jésus seront déposées par les maraîchins en costume devant une crèche grandeur nature. Le 22 décembre à 19h, un concert de chants de Noël aura



lieu. Une crèche grandeur nature et exposition de dessins sont visibles du 6 décembre au 6 janvier de 15h à 18h.

Renseignements : 02 51 68 19 10
entrée libre

LES 17 ET 19 DÉCEMBRE
Concert et marché de Noël à Saint-Paul-Mont-Penit

La commune de Saint-Paul-Mont-Penit invite les visiteurs à ses animations de Noël. Un concert de Noël est proposé, vendredi 17 décembre, à 20h30, dans l'église. Les chœurs de Palluau et de La Roche-sur-Yon animeront la soirée (entrée : 5€).

Le dimanche 19 décembre, place au marché de Noël, de 10h à 18h, dans l'espace La Métairie. Vingt exposants proposeront des dégustations et d'autres surprises. Il est dit aussi que le Père Noël viendra y faire un tour à bicyclette... Promenades en calèche (14h/16h).

Renseignements : 02 51 98 51 73
(17/12) ; 06 24 37 28 54 (19/12)

VENDREDI 17 DÉCEMBRE St-Jean-de-Monts
Les salades amoureuses



Le vendredi 17 décembre, à 19h, le spectacle « Les salades amoureuses » est proposé aux enfants, à partir de 10 ans, à St-Jean-de-Monts.

Les comédiens du Biblio Théâtre se produiront à la médiathèque, boulevard du maréchal Leclerc.

Cette animation entre dans le cadre des animations proposées par la médiathèque et intitulées « Médiathèque Gourmande ».

Le jeune public profitera de chansons et de récits qui plairont aussi à leurs parents.

L'entrée est gratuite.

Renseignements et réservations : 02 51 58 91 12

A PARTIR DU 18 DÉCEMBRE Landevieille
Crèche vivante à la Gilaudière

La crèche vivante de Landevieille est visible, dans la grange de la Gilaudière, les 18, 19, 26 et 27 décembre, à partir de 15h.

Cette année, le public devrait encore répondre nombreux à cette animation qui existe depuis 2006. Les acteurs de la crèche proposent un spectacle en amélioration constante. Cette année, l'âne, le bœuf et les moutons font partie de la fête.

Tarifs : 4€, 2€ (enfants de -12 ans)
Réservations : 02 51 22 49 24, du lundi au vendredi, de 15h à 20h.



SAMEDI 29 JANVIER St-Laurent-sur-Sèvre
Rire et foot rire garantis

Le spectacle foot rire, à Saint-Laurent-sur-Sèvre, organisé par le football club Saint-Malo/Saint-Laurent, a lieu le samedi 29 janvier.

L'humoriste Elian Rabin occupera la scène vendéenne. Son analyse satirique de la société fera passer le public du rire au fou rire.

Le spectacle a lieu le samedi 29 janvier, à 20h30, à Saint-Laurent-sur-Sèvre, dans la salle « La clef des champs ».

Tarifs : 10€
Réservations (depuis le 1^{er} décembre) : magasin Tabac/Presse de Saint-Laurent-sur-Sèvre ou au magasin Vival de Saint-Malo ; ou 06 84 50 67 58.



DU 17 AU 19 DÉCEMBRE La Tranche-sur-Mer
Animaux et paysages s'exposent

L'Office de tourisme de La Tranche-sur-Mer accueille, les 17, 18 et 19 décembre, deux artistes peintres.

Roland Chaigne, peintre animalier, expose ses tableaux représentant des bécasses, des canards, des sangliers mais aussi une nouvelle collection intitulée « côté ouest ». Elle est composée de tableaux représentant des goélands, des huîtres, des cheva-

liers gambettes etc.

Jean-Pierre Guiniard, aquarelliste, expose quant à lui, des peintures marines, des bateaux, des paysages maritimes...

L'entrée est libre. L'exposition est ouverte, durant ces trois jours, de 10h à 12h30 et l'après-midi, de 15h à 19h.

Renseignements : 02 51 30 35 42

LES 18,19,20,21 DÉCEMBRE En église
Concert de Noël par Arbadétorne

De la Nativité à l'Épiphanie « Les Chemins de Nau » présente 1h30 de concert où coexistent différentes formes d'expressions traditionnelles : Chants a capella, instants de musique sacrée ou festive, conte mettant en scène la tradition de « la cosse de Nau ». Le 18 décembre à 20h à l'église Le Girouard, le 19 à 15h30 à l'église Le Breuil Barret, le 20 à 20h30 à l'église de Maillezais, le 21 à 20h30 à l'église de St Pierre du Chemin.



Toutes les dates : 06 76 71 51 70

DIMANCHE 19 DÉCEMBRE Saint-Fulgent
Noël magique fulgentais

La deuxième édition du « Noël magique » à Saint-Fulgent a lieu, dimanche 19 décembre, au complexe sportif de la commune.

Diverses animations sont proposées à tous, particulièrement aux enfants, de 10h à 19h. La fanfare de la commune, à 11h, les musiciens professionnels dont Francis Tétaud, les jeux, les maquillages et la séance photos avec le Père Noël font partie des nombreux rendez-vous de la journée.

À noter: la nouveauté de l'année est « Le Village des Enfants ». Il se tiendra dans la salle numéro 2. D'immenses structures gonflables, des jeux en bois, des peluches géantes amuseront les petits. Ce village sera ouvert également la veille, samedi 18 et le lendemain, lundi 20 décembre, de 10h à 19h.

L'accès est libre.

■ Renseignements: www.lhirondelefulgentaise.org



LES 18 ET 19 DÉCEMBRE Théâtre à Montaigu
Tous contre les maladies orphelines

Le Théâtre Thalie à Montaigu prête sa scène aux comédiens d'Amis Parcours. Les 18 et 19 décembre, ils envahissent le théâtre pour le plus grand plaisir des enfants. Samedi 18, de 15h à 18h, les enfants découvriront « Le Prince des étoiles » (spectacle à partir de 3 ans). Des stands et autres jeux, et un goûter seront proposés aux enfants.

De 20h30 à 23h30, place à une soirée café-théâtre (sketchs, improvisations...)

Le dimanche 19 décembre, de 14h30 à 18h30, après-midi café-théâtre. Les visiteurs pourront également obtenir des informations sur l'Association Vendéenne de Soutien aux Maladies Orphelines (AVESMO) qui aura un stand.

Cette année, les bénéfices des spectacles proposés par les « Amis

Parcours » sont reversés à cette association.

■ Tarifs: 8€, 6€
Renseignements et réservations: www.amisparcours.fr; 02 51 06 39 17



DÈS LE 18 DÉCEMBRE Noël à Vouvant
Un air de Provence en Vendée



Une exposition de crèches du monde a lieu dans la nef Théodélin à Vouvant, du 18 décembre au 2 janvier.

L'association « Les Riches Heures Culturelles de Mélusine » propose cette 2^e édition, afin de découvrir les diverses façons de fêter Noël dans le monde, à travers les crèches.

Qu'elles soient faites de bambous, de terre ou de marbre, elles ont toutes une histoire à raconter.

Grâce à une sélection des plus belles pièces de collections internationales, le public voyageera dans le monde entier.

Cette année, la Provence est mise à l'honneur avec des crèches traditionnelles en provenance directe de plusieurs ateliers de santonniers du sud de la France.

Tous les jours, du 18 décembre 2010 au 2 janvier 2011, de 14h à 18h.

■ Renseignements: 06 31 97 75 42

AGENDA MARCHÉS DE NOËL

Les 18 et 19 décembre

• La Chabotterie
Samedi de 14h à 19h,
Dimanche de 10h à 19h

Du 15 au 30 décembre

• Les Sables d'Olonne
Centre ville

Du 18 au 22 décembre

• La Roche-sur-Yon
Place Napoléon

Le samedi 18 décembre

• La Chaize le Vicomte
Place St Jean et centre bourg
À partir de 11h.

Le dimanche 19 décembre

• Olonne-sur-Mer
Bourg - 10h-19h

• St Paul Mont Penit
Espace la Metairie - 10h-18h

• Treize Septiers
Place Cabana et Bourg
10h-19h

• Treize Vents
Bourg - 10h-19h

Le vendredi 24 décembre

• Chantonay
Sous les Halles - 8h - 13h



DIMANCHE 9 JANVIER Logis de la Chabotterie
Simphonie du Marais



Un concert du Nouvel An aura lieu le 9 janvier à la grange du logis de la Chabotterie. Au programme, Bach, Charpentier, Rameau, Vivaldi, Mozart, Strauss...

Un florilège des programmes qu'Hugo Reyne et La Simphonie du Marais proposeront durant la saison 2011 lors de leurs concerts et de leurs parutions discographiques.

Ce concert convivial sera suivi d'une dégustation de galettes des rois.

■ Sur réservation et dans la limite des places disponibles: 02 51 42 19 39 - Tarifs: 17€ et 14€

JEUDI 23 DÉCEMBRE Chavagnes-en-Paillers
Les chants de Noël à l'honneur

Le jeudi 23 décembre, la Communauté de communes du canton de Saint-Fulgent organise un concert dans l'église de Chavagnes-en-Paillers à partir de 20h30. À l'occasion des fêtes de Noël et de fin d'année, la soirée sera consacrée aux chants traditionnels de Noël de Vendée. Francis Tétaud et l'ensemble « Les violons

de Grasla » interpréteront des airs d'autrefois. Une occasion de remonter le temps, de découvrir ou redécouvrir de vieux airs dans l'atmosphère magique des fêtes de Noël.

■ Renseignements: 02 51 43 81 61
Tarifs: 5€, gratuit pour les moins de 12 ans. Réservation conseillée.

LES 20 ET 21 DÉCEMBRE Théâtre à Challans
Une lettre pour le Père Noël

L'association Sigma de Challans présente comme chaque année sa pièce de théâtre. Cette année, la comédie musicale spéciale Noël s'intitule « La lettre pour le Père Noël ».

Les enfants et les plus grands feront connaissance avec Zoé, son ours qui parle Teddy et les habitants du fabuleux royaume des jouets. Que se passe-t-il au royaume des jouets? Pourquoi les deux personnages s'y rendent-ils en toute urgence à quelques jours de Noël? Pour le découvrir, les comédiens de Challans

invitent tous les curieux à réserver leur après-midi ou leur soirée.

Les représentations de cette pièce ont lieu: lundi 20 décembre, à 16h et 20h45, mardi 21, à 11h, 16h et 20h45 (théâtre Le Marais). Il y a aussi trois représentations à Machecoul, le jeudi 23, à 11h, 16h et 20h45 (espace de Retz).

■ Tarif unique: 4,5€
Renseignements et réservations: 02 51 93 19 75 (Challans); 02 40 31 42 87 (Machecoul).

SAMEDI 18 DÉCEMBRE Notre-Dame-de-Monts
Le spectacle des bonimenteurs



Improvisateurs hors pair, ils ont fait rire plus de 200000 spectateurs au gré des 800 représentations de ce spectacle donné dans tout l'hexagone. Les Bonimenteurs proposent un spectacle bluffant de drôlerie et d'inventivité, jamais vulgaire, distillant un humour tout public. Véritable performance, un nouveau spectacle, prend forme sous les yeux des spectateurs à chaque représentation.

■ Informations: 02 51 58 84 97

DIMANCHE 19 DÉCEMBRE

Concert de Noël humanitaire à Venansault

L'association Savena de Venansault organise un concert de Noël, le dimanche 19 décembre, dans l'église. À 15h, le public entendra la chorale Chantevie du Poiré-sur-Vie et l'ensemble vocal Allegria de La Roche-sur-Yon. Le concert est organisé au profit du Burkina-Faso. Un container de lait partira vers ce pays en janvier. Il transportera aussi du matériel pour une ville située au nord de Ouagadougou.

■ Tarifs: 6€, 3€
Renseignements: 02 51 07 33 87 ou 02 51 07 38 82

VENREDI 24 DÉCEMBRE

Veillée de Noël à La Tranche-sur-Mer

La veillée de Noël de La Tranche-sur-Mer qui a lieu, comme il se doit, le 24 décembre, commence dès 20h. Le cortège se rassemble, place de la Liberté, avant de se diriger vers l'église où bergers, bergères et mages se réuniront devant la crèche.

De 20h30 à 21h15, place aux chants de Noël. Et, à 21h30, place à la Messe de minuit.

Bruno Retailleau, nouveau Président

Le 30 novembre dernier, les élus du Conseil général de la Vendée ont élu avec une large majorité leur nouveau Président : Bruno Retailleau. Il prend la tête d'une Assemblée départementale composée de deux nouveaux élus.

Portrait et interview de Bruno Retailleau, nouveau Président du Conseil général de la Vendée
« Faire confiance à l'intelligence collective »

Bruno Retailleau en quelques dates

- 1960 : Bruno Retailleau naît à St-Malo-du-Bois, dans le bocage vendéen, commune qu'il a depuis toujours habitée.
- 1988 : À 28 ans, Bruno Retailleau devient conseiller général du canton de Mortagne-sur-Sèvre. Au sein du Conseil général, il pilote des dossiers majeurs comme ceux de l'Établissement Public Foncier, de la gestion des déchets ou du désenclavement numérique.
- 1998 : Il conduit la liste de Vendée aux élections régionales et devient 3^e vice-président de la Région des Pays de la Loire sous la présidence de François Fillon.
- 2004 : Bruno Retailleau est élu sénateur de Vendée. Cet engagement national permet de donner davantage de poids à son action locale. Il se distingue alors par son expertise dans le domaine du numérique et de l'environnement. Plus récemment, il a conduit une mission auprès du 1er ministre pour les Entreprises de Taille Intermédiaire. Il préside également la mission d'information sur la tempête Xynthia.
- 2010 : Bruno Retailleau est élu Président du Conseil général de la Vendée.

Quelles sont les grandes priorités auxquelles vous allez vous atteler ?

La première des priorités est celle du développement économique et de l'emploi. La crise a durement frappé la Vendée et aujourd'hui trop de Vendéens sont encore sans emploi. Nous devons accompagner nos entreprises à l'international et tout faire pour les inciter à innover, notamment dans le secteur des technologies vertes. Le second défi que nous devons relever concerne l'environnement. La Vendée pourrait devenir une référence en terme d'éco-responsabilité dans des domaines aussi variés que l'énergie, l'agriculture, l'habitat, la biodiversité ou le tourisme.

La hausse de la population vendéenne est importante, comment faire face aux conséquences qui en découlent ?

Le choc démographique constitue effectivement pour la Vendée une évolution majeure. Pour que cette démographie dynamique reste une chance,

nous devons apporter des solutions innovantes : meilleur accompagnement des personnes âgées, soutien accru à la parentalité, travail sur un parcours de la seconde chance pour les jeunes sans qualification...

Dans ce contexte, certains territoires souffrent plus que d'autres.

C'est la question de l'unité territoriale qui est posée. La Vendée est riche de ses différences

mais certains secteurs sont plus durement éprouvés. Je pense aux communes du littoral touchées par Xynthia ou au Sud-Vendée qui connaît des difficultés économiques. La solidarité territoriale doit s'exprimer vis-à-vis de tous et nous y veillerons.

Comment concilier l'exigence écologique avec le développement économique ?

La Vendée a la chance de disposer à la fois d'un environnement naturel exceptionnel et d'une économie productive. Nous ne devons pas choisir entre l'une et l'autre de ces spécificités. Nous pouvons concilier les deux en faisant de notre cadre de vie un avantage concurrentiel. Dans le domaine de la préservation de l'environnement,

je tiens à privilégier une écologie pragmatique qui n'oppose pas écologie et économie. Tout en préservant nos richesses naturelles, nous pourrions nous appuyer sur nos atouts, le soleil et la mer, et créer une filière d'excellence en matière d'énergie renouvelable.

Que peut-on faire de nouveau en matière de développement économique ?

Concernant le développement, je souhaite que nous encourageons les entreprises vendéennes à davantage investir les marchés internationaux. Sur ce point, nous pourrions créer une plate-forme export pour coordonner les intervenants et simplifier les démarches. Pour peser à l'international, il faut apprendre à jouer collectif. D'autres pistes seront également développées comme l'incitation à innover ou à investir le champ des technologies vertes.

Quels sont les atouts de la Vendée pour relever ces défis d'avenir ?

Ces vingt dernières années, beaucoup a été fait pour propulser la Vendée dans le XXI^e siècle : désenclavement routier, développement de l'enseignement supérieur, initiatives culturelles... L'identité vendéenne a été un moteur de ce développement sans précédent. À l'heure de la globalisation, les territoires qui gagnent sont ceux qui portent une identité forte. A

mes yeux, notre identité vendéenne est un avantage comparatif. Notre histoire a forgé un tempérament vendéen bien singulier qui allie esprit d'initiative et générosité. Dans le contexte actuel, ces particularités constituent de formidables atouts.

La baisse des ressources des collectivités offrent-elles encore des marges de manœuvre ?

Il est vrai que la crise et la réforme fiscale ont durement touché nos ressources. Pour conserver notre capacité d'action, nous agissons comme l'ont fait tant de familles ou d'entreprises vendéennes : en réduisant nos dépenses de fonctionnement. Cette situation appelle également à revoir nos méthodes. Par exemple, nous pourrions bâtir une nouvelle relation avec nos partenaires. Dans une période difficile, il est plus que jamais essentiel de faire confiance à l'intelligence collective. Par exemple, nous pourrions organiser une grande série de forums Vendée-Avenir pour ouvrir le débat et associer les Vendéens. Je souhaite également solliciter les Vendéens de l'extérieur afin qu'ils accompagnent le développement de la Vendée.

Retrouvez le discours de Bruno Retailleau sur :

www.vendee.fr

Élections dans le canton de Montaigu et des Essarts Les nouveaux visages du Conseil général



Yves Auvinet, conseiller général du canton des Essarts
 À 56 ans, Yves Auvinet connaît bien la Vendée et ses élus. Élu maire de La Ferrière en 1994, il est devenu Président de l'Association des maires de Vendée il y a deux ans. Très attaché à l'intérêt général, cet ancien secrétaire général de mairie est très investi dans le domaine de la gestion des déchets, notamment comme Président de Trivalis, syndicat mixte d'études et de traitements des déchets ménagers.

Canton des Essarts

Vos premières impressions ?

C'est assez émouvant d'arriver dans cette grande maison. Je vis cela comme un honneur de représenter les habitants du canton des Essarts. Je tiens à rester simple, je vais écouter, apprendre et m'investir pour faire avancer les dossiers avec mes collègues conseillers généraux.

Votre engagement au sein du Conseil général de la Vendée ?

Le Conseil général mène un grand nombre d'actions de proximité qui touchent au quotidien des Vendéens. Je souhaite faire preuve de pédagogie pour encore mieux faire connaître ce travail. Je vais m'investir au sein de la Commission des finances. Je pourrais apporter mon expertise sur certains dossiers que je connais bien comme celui de la gestion des déchets.



Michel Allemand, conseiller général du canton de Montaigu

À 58 ans, Michel Allemand a la passion du sport. Cet ancien commerçant, a été Président du football-club Montaigu pendant 19 ans. Aujourd'hui, il reste l'un des organisateurs du célèbre Mondial minimes. Il s'engage en politique en 1983 comme conseiller municipal à Montaigu, où il sera également adjoint aux sports.

Canton de Montaigu

Vos premières impressions ?

Au début, j'ai trouvé la session assez impressionnante, mais l'ambiance est chaleureuse et conviviale. L'intégration avec mes collègues conseillers généraux se passe bien. Avec mes responsabilités dans le football, je connais déjà bien les élus vendéens.

Votre engagement au sein du Conseil général de la Vendée ?

Je souhaite être très attentif à tous les projets qui émergent sur le canton de Montaigu. Il faut absolument poursuivre dans la voie du dynamisme. Pour cela, je travaillerai avec tous les maires du canton. Au sein du Conseil général, je vais m'investir dans le domaine économique mais je pourrais également apporter les compétences que j'ai acquises dans le domaine sportif.