

AFTER WORK

afterworkapoitiers.fr

Tous les jeudis dès 19h00 à La Tomate Blanche.

facebook.com/afterworkapoitiers

Plus d'infos et réservations sur : www.latomateblanche.fr - 05 49 41 20 24

La Tomate Blanche

Hebdomadaire gratuit d'information de proximité >> du mercredi 19 au mardi 25 juin 2013 >> www.7apoitiers.fr >> N°176

FORMATION P. 3

Quand l'orthographe se perd

SOCIÉTÉ P. 4

Rififi chez les taxis



LOGEMENT P. 5

La Cité U ratisse large

COMMERCE P. 6

Le centre-ville prépare sa riposte

SANTÉ P. 15

Que savez-vous de la DMLA ?



bio, circuit court...
Quoi de neuf dans notre assiette ?

P. 9 à 12

Art & Fenêtres
L'ART D'ÊTRE UNIQUE

Fermetures Alain Marietta

38, rue de la Croix Berthon
Neuville du Poitou

05 49 51 60 58

www.artetfenetres.com

JUSQU'À
2000€
D'OPTIONS
OFFERTS

JUSQU'AU 30 JUIN



En juin: le Mois du Porc

10% de réduction sur l'ensemble de la boucherie
*sur présentation de ce coupon, valable jusqu'au 30 juin 2013

Côte de bœuf origine France **14,90 €/kg**

Ventrière origine France **4,95 €/kg**

Côte de porc origine France **1€ pièce**

Filets mignon de porc origine UE **10€ les 2**

NOUVEAU RAYON FROMAGES À LA COUPE

& TOUJOURS RAYON FRUIT'S & LEGUMES

Tomates 1€ le Kg Tout le mois de juin

Ch. Huet
MIGNÉ-AUXANCES
BOUCHERIE • CHARCUTERIE

05 49 51 52 26

Au **rond point** de Migné-Auxances

OUVERTURE
les lundis : 9h à 20h
du mardi au samedi : 6h à 20h
05 49 51 52 26

Prime économies d'énergie, vos travaux vous rapportent

jusqu'à 800 € OFFERTS

**Isolation
Chauffage
Ventilation**

Vous souhaitez améliorer le confort dans votre habitation et faire des économies d'énergie ? Sorégies vous accompagne dans cette démarche. Nous vous conseillons les modes de chauffage performants et les travaux de rénovation appropriés. Pour vous aider financièrement, nous vous proposons un prêt à taux compétitif ou une prime économies d'énergie.

Pour être accompagné dans votre projet, contactez notre conseiller énergie au :

N°Azur 0 810 50 50 50
PRIX APPEL LOCAL

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

clic-claque

formation

Son combat pour l'orthographe

Est-ce être rétrograde que de faire référence à ses souvenirs de jeunesse ? Et carrément has-been que de repenser à ses cahiers à petits carreaux emplis de longues dictées hésitantes ?

C'était hier. Presque avant-hier. Lorsque l'écolier en goguette arpégeait ses gammes grammaticales avec la même assiduité qu'un guitariste débutant sa partition de « Jeux Interdits ». Un temps béni où les effluves post-soixante-huitardes n'avaient pas encore altéré le bonheur de bien écrire et sacrifié la jouissance du zéro-faute sur l'autel de la priorité mathématique.

Ce temps-là est révolu, envoyé de vie à trépas par l'érosion des pratiques éducatives. La dictée est rare, le bon accord futile. Quel dommage ! Quel dommage pour les générations en mouvement, hélas trop souvent oubliées de leur langue et de ses richesses. Ringard, le plumitif ? Sans doute. Malheureux, surtout. Malheureux que les hiéroglyphes d'un texto express servent désormais de substitut aux phrases bien tournées. Malheureux de songer qu'un jour, face à un recruteur ou un CV à remplir, l'ignorance des bases sera une entrave.

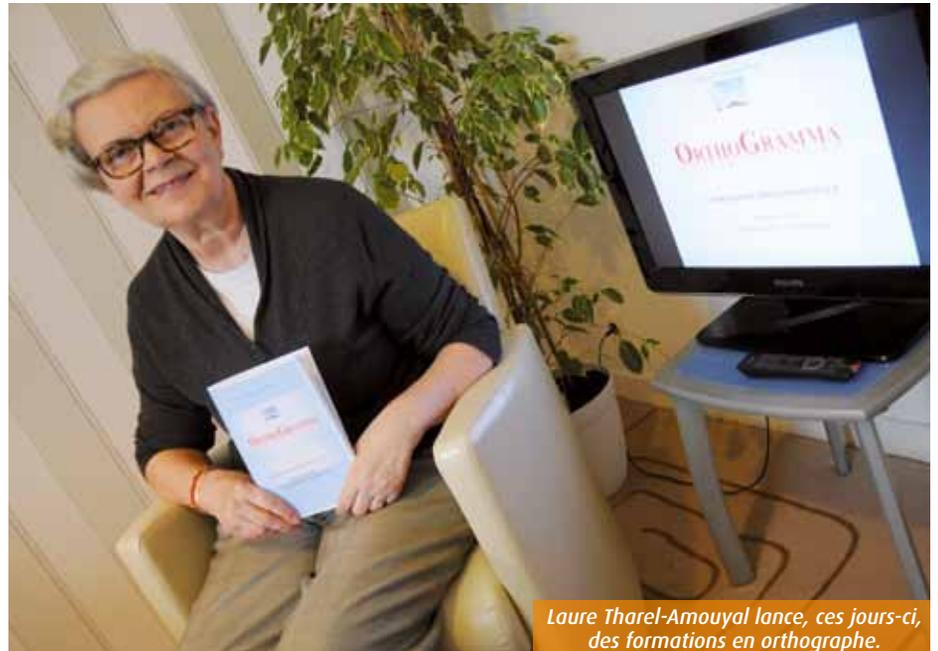
Les quinquas ou quadras de 2013 ne souffrent certes pas tous d'avoir raté, à l'enfance, le wagon de l'expression « correcte ». Mais combien d'autres regrettent de ne pas avoir suivi le bon train ? Puissent nos enfants, que nous n'avons pas su nous-mêmes placer sur les bons rails, ne jamais nous reprocher d'avoir égaré nos cahiers d'autrefois. Et de ne pas leur avoir montré la voie.

Nicolas Boursier

Directrice littéraire de la maison d'édition Narrative, Laure Tharel-Amouyal lance des sessions de formation destinées à inculquer les bases de la langue française aux salariés et chefs d'entreprise. Face au niveau « inquiétant » de ses contemporains, elle en fait un enjeu de société.

■ Arnault Varanne
avaranne@np-i.fr

Pendant très longtemps, Laure Tharel-Amouyal a exercé le métier de consultante en gestion de stress. La voilà aujourd'hui « affolée » du niveau... d'orthographe des Français. « Plus on descend dans les générations, plus la moyenne baisse. Chez les jeunes, c'est une catastrophe ! » Ecrivain et directrice littéraire de la maison d'édition Narrative, la Châtelleraudaise d'adoption a décidé de sonner la révolte. D'abord sous la forme d'un long article publié sur Le Huffington Post, qui s'est attiré beaucoup de commentaires. Ensuite, avec le lancement de formations dédiées aux salariés et dirigeants. A l'en croire, ce véritable fléau affecterait la compétitivité des entreprises. « Les fautes de français ont des répercussions



Laure Tharel-Amouyal lance, ces jours-ci, des formations en orthographe.

économiques. Elles jouent sur la crédibilité des sociétés et brident la créativité des salariés. On réduit au maximum ses messages et, à force, son potentiel intellectuel », théorise Laure Tharel-Amouyal. En 2011, une étude anglaise a démontré qu'une seule faute sur un site e-commerce pouvait diminuer ses ventes de moitié. L'éditrice a ainsi créé des modules de remise à niveau en orthographe et grammaire, dont les premiers élèves seront un chef d'entreprise niortais et un directeur commercial de Buxerolles. En deux jours, elle

n'a pas la prétention de les « transformer en champions de l'orthographe », mais de leur inculquer « un minimum de notions essentielles ». Les modules de formation d'Orthogramma - du nom du programme - ont été préparés avec des professeurs de français certifiés, « pendant plus de six mois ». Un test d'évaluation précèdera chacun des cours individuels ou collectifs. Eh oui, signe des temps, le regard des autres sur son propre niveau de pratique de la langue crée « des complexes ». Au point que certains « mauvais élèves »

n'osent plus prendre la plume, de peur des railleries ou, pis encore, d'une forme de condescendance. Les temps seraient-ils en train de changer ? En tout état de cause, le laxisme coupable de la société tout entière depuis un demi-siècle a peut-être vécu. « Certaines grandes écoles exigent désormais des candidats qu'ils fournissent la certification Voltaire », se réjouit Laure Tharel-Amouyal. Son combat pour l'orthographe n'en a que plus de valeur !

Plus d'infos sur les formations et tarifs sur www.orthogramma.com ou au 09 75 61 88 86.

A l'AFC, retour de la dictée

Depuis Poitiers, l'AFC dispense des formations en alternance à un public d'adultes. Et ici, on ne badine pas avec l'orthographe. Au point que des cours de remise à niveau sont imposés aux stagiaires, avec des dictées à la clé. « Ce n'est pas vécu comme une sanction, ça passe très bien », assure Valérie Mousnier, la dirigeante du centre AFC de Saint-Benoît. Davantage qu'un caprice, l'organisme répond à une « demande forte des entreprises, notamment des centres d'appels ». « Ils sont très exigeants sur le niveau de français de leurs futurs salariés. »

L'armée aux premières loges

S'il existe un indicateur fiable du niveau d'orthographe des ados, c'est bien l'armée. Tous les jeunes de 17 ans sont obligés de se soumettre à la « Journée Défense et citoyenneté », laquelle comporte cinq épreuves de... français (identifier des mots, comprendre un texte...). Résultat, dans la Vienne, 10% des jeunes ont un profil de lecteur « à risques », c'est-à-dire avec un niveau de langue faible, voire inexistant. « La moitié d'entre eux sont proches de l'illettrisme, alors qu'ils sont 80% à être scolarisés », abonde Sylvain Fenoglio, chef du centre de service national de Poitiers.

Éditeur : Net & Presse
Siège social : Site de Chalembert - 8, rue Évariste-Galois - BP 30214 - 86130 Jaunay Clan

Rédactions :
• Site de Chalembert - 8, rue Évariste-Galois - BP 30214 - 86130 Jaunay Clan
Tél. 05 49 49 47 31 - Fax : 05 49 49 83 95
www.7apoitiers.fr - redaction@7apoitiers.fr

Régie publicitaire : Média Pass
• Site de Chalembert - 8, rue Évariste-Galois - BP 30214 - 86130 Jaunay Clan - Tél. 05 49 49 83 97

Directeur de la publication : Laurent Brunet
Rédacteur en chef : Nicolas Boursier
Responsable commerciale : Sophie Le Cordier
Secrétariat de rédaction : Pauline Chasselain

Impression : IPS (Pacy-sur-Eure)

N° ISSN : 2105-1518
Dépôt légal à parution

Tous droits de reproduction textes et photos réservés pour tous pays sous quelque procédé que ce soit.

Ne pas jeter sur la voie publique.



DAVID CROQUETTES

ALIMENTS POUR ANIMAUX

**NOUVEAU
MAGASIN
A POITIERS**



VILLAGE
PLEIN SUD



ALIMENTS | ACCESSOIRES | HYGIENE
CHIENS | CHATS | CHEVAUX | OISEAUX | RONGEURS

216, avenue du 8 Mai 1945 - CENTRE COMMERCIAL VILLAGE PLEIN SUD (à l'arrière du bâtiment) 05 49 54 40 82

vite dit

POLITIQUE

Jean-Pierre Raffarin s'interroge sur l'avenir du palais de justice

Le sénateur Jean-Pierre Raffarin a posé une question écrite à la Garde des sceaux, Christiane Taubira, pour connaître les « intentions de l'Etat quant à l'avenir de deux éléments du patrimoine local : la salle des Pas perdus et la tour Maubergeon ». Propriété de l'Etat, ces deux bâtiments seront désertés en 2018, après la création de la cité judiciaire aux Feuillants. Dans sa réponse, la ministre affirme que « les différentes propriétés de l'Etat, aujourd'hui utilisées par les juridictions de Poitiers, seront remises à France Domaine, qui pourra les réaffecter à d'autres services de l'Etat ou programmer leur cession ». « Les collectivités territoriales éventuellement intéressées par ces biens pourront prendre attache avec les services de France Domaine, pour définir les conditions de transfert de propriété », conclut la Garde des Sceaux.

DISPARITION

L'ancien maire de Chasseneuil est décédé

Maire de Chasseneuil-du-Poitou entre 1971 et 2001, Pierre Giret est décédé, en début de semaine dernière, à l'âge de 84 ans. Homme politique au caractère bien trempé, l'ancien édile a notamment contribué à l'émergence du Futuroscope sur sa commune et permis l'éclosion de la zone commerciale des Portes du Futur.

polémique

La pub sème la zizanie chez les taxis



Les supports publicitaires aimantés sur les taxis sont-ils dangereux ? A Poitiers, les avis divergent.

Le Groupement d'intérêt économique Radio Taxi se déchire actuellement autour d'une affaire liée à la présence de publicité sur les toits des véhicules. L'un de ses adhérents refuse d'apposer le support « pour des raisons de sécurité ». Résultat, il est privé de radio depuis le 10 mai.

■ **Arnault Varanne**
avaranne@np-i.fr

Sur sa page Facebook, « Ben Taxi CB Benoît » s'épanche volontiers sur le conflit ouvert qui l'oppose au Groupement d'intérêt économique Radio Taxi, auquel

il appartient. Il y résume, par le menu, les épisodes des derniers mois. De l'assemblée générale du GIE en décembre, jusqu'à ce fameux 10 mai, jour où ses confrères -vingt-neuf à la gare- ont décidé d'appliquer à la lettre le règlement interne. « Je suis privé de radio depuis cette date, je ne reçois plus les appels centralisés des clients... », déplore-t-il. À la clé, une baisse d'activité évaluée à « plus de 30% ».

En cause ? Son refus d'apposer, sur le toit de sa voiture, un support de communication qu'il juge dangereux. « L'une de mes connaissances dans la police m'a mis en garde. Car si le support s'envole -il est fixé avec des aimants- et blesse quelqu'un, je suis

passible de poursuites... Je ne veux prendre aucun risque. »

► **« AUCUN PROBLÈME DE RÈGLEMENT »**

En février, Benoît a donc exigé du GIE qu'il lui fournisse les certificats d'homologation du produit et attestations d'assurance. Silence radio et riposte graduée. Ses mises en demeure successives n'ont rien donné... si ce n'est une amende de 100€ et la suspension de radio. « Le groupement va très prochainement voter sa mise hors GIE », assume Michel Bernard, son président. Pour lui, il n'y a « aucun problème de règlement avec ces pubs, puisque cela fait trente ans qu'on fonctionne comme ça ». Michel Bernard ajoute : « On se serait forcément fait

arrêter si nous n'étions pas en règle ! Et puis, tout le monde doit jouer le jeu vis-à-vis des clients. »

Dans cette affaire, l'argument économique joue à plein. Chez Radio Taxi comme ailleurs, les revenus générés grâce à l'affichage sur les véhicules permettent de réduire les cotisations et donc d'améliorer l'ordinaire. « Sur le fond, je trouve le système intéressant, insiste Benoît, mais je veux avoir des garanties. » Le professionnel a d'ores et déjà alerté les services de la préfecture et la mairie de Poitiers. Sans réponse à ce jour... Il revendique le soutien de collègues d'autres départements. En attendant, la porte de sortie du GIE se rapproche de plus en plus...



À PARTIR DE
39.99€
ALLER SIMPLE
Taxes incluses / soumis à conditions

Jusqu'au 30 septembre 2013
Poitiers-Barcelone*
Tous les vendredis et lundis

* Gérone

RYANAIR.COM

AÉROPORT Poitiers Biard
www.poitiers.aeroport.fr

commerce

La place Leclerc va (enfin) s'animer

Face aux difficultés rencontrées par les commerçants du centre-ville, la Mairie, Poitiers le Centre et la Chambre de commerce et d'industrie viennent d'engager plusieurs actions concrètes, destinées à (re)créer une réelle dynamique populaire dans le cœur de cité.

■ Nicolas Boursier
nboursier@7apoitiers.fr

Les souffrances de leurs pairs sont loin de les laisser insensibles. Face à l'urgence d'une situation asphyxiante (d'ailleurs commune à une très grande majorité de centres-villes de l'Hexagone), les commerçants de Poitiers-le-Centre et leurs partenaires de la Mairie et de la CCI sont plus que jamais résolus à aller vite.

Dans leur esprit, s'affirme une volonté : favoriser la venue, la mobilité et le maintien des familles dans le cœur de cité. Pour ce faire, les trois partenaires viennent de lancer une première série d'actions concrètes.

En collaboration avec la MJC Le Local, Poitiers-le Centre va proposer, tous les samedis, du 24 août jusqu'à la Toussaint, des animations ludiques et familiales place Leclerc. De grande structures gonflables pour les enfants côtoieront, à terme,



La place Leclerc va s'animer dès le mois d'août.

des espaces jeux « un peu plus vintage » (baby-foot, flipper...) à destination des parents.

Devant l'hôtel de ville toujours, le retour de la glace est annoncé pour les fêtes de Noël. Difficile à aménager, compte tenu de la nouvelle topographie des lieux, la patinoire d'autrefois pourrait faire place à des pistes de luge, propres à recréer une véritable « ambiance de village », conforme aux attentes des passants comme des commerçants eux-mêmes. Autre promesse : les animaux se réinstalleront à l'ombre de Notre-Dame, en décembre.

Côté « mobilité », « Poitiers-le-Centre », soucieux de s'ouvrir aux quartiers, souhaite enga-

ger un travail collaboratif avec Poitiers-Ouest, pour profiter à plein de l'ouverture du viaduc Léon-Blum.

► UN OFFICE DU COMMERCE DÈS JUILLET

Face aux demandes répétées des commerçants, la Mairie a en outre accepté d'inverser le sens de circulation de la rue Sylvain-Drault, de manière à permettre un transit plus rapide entre les parkings Notre-Dame et du Théâtre.

Enfin, et ce n'est pas là le moindre des innovations apportées, un Office du Commerce va officiellement voir le jour dès juillet. Si on ne connaît pas encore son implantation

précise, on sait, en revanche, ce que seront ses attributions. En son sein, un observatoire tripartite se chargera de mener des enquêtes et de dresser régulièrement des bilans chiffrés de l'activité commerciale du centre, puis de les comparer avec ceux des villes de même importance. Parallèlement, un inventaire géant des locaux vides, à vendre ou à louer, des mètres carrés disponibles ou potentiellement disponibles et des loyers pratiqués dans l'hypercentre, va être rapidement fait. A charge, au-delà, pour les partenaires engagés de valoriser ce patrimoine et d'attirer vers lui de nouveaux investisseurs.

vite dit

ANIMATION

Poitiers-Plage aux... Cordeliers

Le centre commercial des Cordeliers accueillera, du 14 juillet au 15 août, un espace de sable agrémenté de parasols et chaises longues, pour tous ceux qui souhaiteront goûter à un moment de détente. L'officialisation de ce mini Poitiers-plage coupe définitivement court à un autre projet de plus grande ampleur, porté depuis des mois par Julien Dupuis, de l'agence d'événementiel Eighty-Six. Ce dernier avait envisagé (et même fait passer, à cet effet, des entretiens d'embauches à de jeunes Poitevins) d'investir le sixième étage du parking de l'Hôtel de Ville et d'y installer transats et petites piscines, trampolines et terrains de pétanque ou de badminton... Las pour l'initiateur de ce projet, la Mairie l'a refusé.

HÔTELLERIE

L'Ibis Styles Victor-Hugo ouvre le 25

Nouveau venu dans le paysage hôtelier du centre-ville de Poitiers, l'Ibis Styles de la rue Victor-Hugo ouvrira ses portes le mardi 25 juin. Cet établissement se compose de cinquante-six chambres, réparties sur trois étages, dont dix « familiales ». Il propose en outre un concept de packaging « chambre + petit déjeuner + wifi ». Il dispose également d'une salle de réunion pouvant accueillir cent personnes. Plus d'infos sur ibis.com

POLITIQUE

Municipales à Poitiers : Jacqueline Daigre (UMP) se lance

Jacqueline Daigre a été investie par l'UMP pour être la candidate du parti lors des prochaines municipales à Poitiers, en 2014. Elle a elle-même annoncé la nouvelle sur les réseaux sociaux, estimant que cette désignation était « une reconnaissance du travail accompli depuis des années ». « Je souhaite rassembler autour d'un projet nouveau, ambitieux et cohérent », a-t-elle indiqué.



Venez découvrir dans un tout nouvel espace la gamme du leader mondial du vélo.

1+1=20

Pour l'achat groupé de deux vélos

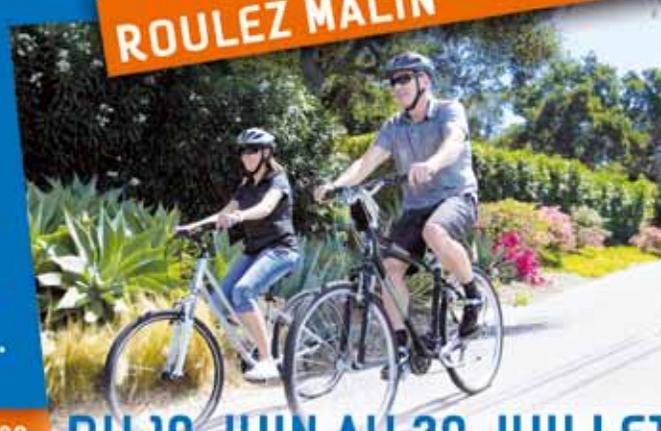
-20%

sur le moins cher des deux.

DU 19 JUIN AU 20 JUILLET

127, route de Poitiers - 86280 St Benoît - 05 49 55 36 22

ROULEZ MALIN



hébergement

Les bons plans de la Cité « U »

Confronté à la nécessité économique de remplir ses chambres, le Crous ouvre progressivement les portes de ses cités universitaires à de nouveaux locataires non étudiants...

■ Romain Mudrak
rmudrak@np-i.fr



Le week-end dernier, la cité Descartes a été envahie par des individus quelque peu différents du public étudiant traditionnel. Pas moins d'une vingtaine de jeunes femmes de l'équipe de twirling bâton de Caen ont pris possession de leur chambre afin de participer au championnat fédéral de la discipline, qui se déroulait pour la première fois à Poitiers.

Vous avez dit original ? Eh bien, pas tant que ça ! En août, toute l'équipe de tournage et les acteurs de la web-série intitulée « Le Visiteur du futur » dé-

barqueront sur le campus. Le calendrier universitaire est tel que les étudiants logés en cité

« U » sont souvent contraints de quitter leur appartement dès le mois de juin pour partir

en stage ou commencer un job d'été. Leur bailleur, le Crous, a donc décidé d'accueillir de nouveaux « clients ».

La plupart du temps, ces derniers conservent tout de même un lien avec le milieu universitaire. Début juillet, des étudiants en pharmacie viendront de toute la France pour assister à un colloque à Poitiers. Un peu plus tard, c'est un congrès de chimie thérapeutique qui mobilisera une dizaine de chambres à Descartes et Marie-Curie, les deux seules cités ouvertes cet été. « *Ma priorité va aux étudiants de Poitiers, assure Odile Zaghla, directrice de la cité Descartes. En septembre, les 870 lits seront pris, inutile de chercher. Mais en période creuse, je ne suis pas opposé à louer un logement à d'autres. Y compris à des touristes.* »

Et si les cités « U » devenaient le bon plan pour séjourner dans une ville à prix réduit ? Une nuit dans une chambre avec cabine trois fonctions (douche,

WC, lavabo) est proposée à 25,50€ à un non étudiant (draps et serviettes fournis). Certes, le lit une place, dans 10m², ne sera pas forcément adapté à une famille de quatre personnes. Mais un individu désirant parcourir la France doit savoir que toutes les plus grandes villes possèdent une cité universitaire...

La cité des familles

La location en cité « U » s'avère idéale le temps d'un stage ou d'un emploi saisonnier. La location au mois, en accueil hôtelier, coûte 328,50€, desquels on peut déduire les aides au logement. Cette solution a séduit un partenaire inattendu : le CHU. En attendant la construction de la nouvelle « Maison des familles », six studios de 18m² avec kitchenette sont actuellement habités par des proches de patients obligés de rester hospitalisés longtemps.

CREPS DE POITIERS Vouneuil-sous-Biard

LA FÊTE DES SPORTS 86

DIMANCHE 23 JUIN

GRATUIT

Rendez-vous de 10h30 à 18h30
pour découvrir de nouvelles activités...



Acteur du quotidien



animation

Le cheval entre dans la ville

Après les succès de 2009 et 2011, la troisième édition du « Cheval dans la ville » promet de mettre sans dessus dessous la capitale régionale. Et, une nouvelle fois, la Garde républicaine sera au rendez-vous.

■ Nicolas Boursier
nboursier@7apoitiers.fr



La Garde républicaine sera une nouvelle fois présente à Poitiers.

Le « meilleur ami de l'homme » est du genre fidèle. Autant que peut l'être le Comité département d'équitation au devoir de promotion et de séduction. Quiconque douterait encore de l'intérêt porté à nos chers équidés par le genre humain n'a qu'à se remémorer le succès des deux premières éditions du « Cheval dans la ville » pour définitivement se convaincre. Par deux fois, Nicolas Jarry et son « CD86 » ont créé l'événement autour d'un spectacle grandiose. Par

deux fois, le public a répondu présent.

La version 2013 ne devrait pas dévier du chemin tracé. Bien au contraire, les records vont tomber. Un premier est d'ores et déjà battu, celui du nombre d'animaux engagés dans cette grande fête populaire. Samedi prochain, quatre cents fiers destriers doivent en effet parader, ici dans les rues

piétonnes du centre-ville, là au centre équestre de Beaulieu-Les Sablons.

Les premières accueilleront, dès 10h, des baptêmes de poney et un défilé costumé. Le second proposera, l'après-midi à partir de 14h, de multiples animations, dont des démonstrations de dressage et d'attelage, ainsi que des promenades en calèche. La Garde

républicaine entrera en scène à 16h et 20h30, pour deux exhibitions de très haute volée. Le bouquet final aura lieu sur les coups de 21h30, à travers un concours de puissance, dans lequel cavalier et monture doivent franchir des obstacles de plus en plus hauts. Au fait, on allait oublier : l'accès à toutes ces animations est entièrement gratuit.

vite dit

SENIORS

Les Aînés Ruraux deviennent « Générations mouvement »

L'assemblée générale des Aînés Ruraux de la Vienne a adopté, la semaine dernière, le changement d'appellation de la fédération, suivant ainsi l'initiative prise au niveau national. Elle prend désormais le nom de « Générations Mouvement- Les Aînés Ruraux ». Elle accueille toutes les personnes désireuses de rester actives de la société et de partager des moments d'amitié et de loisirs, qu'elles demeurent en ville ou à la campagne. Informations au 05 49 55 24 10.

GÉNÉALOGIE

Le congrès national au Futuroscope en... 2015

La Vienne aura l'honneur d'accueillir le congrès et le salon de la Fédération nationale de généalogie en... 2015. La date est fixée (le 2 octobre), le lieu aussi (le palais des congrès du Futuroscope).

BALLOÏDE PHOTO Leader européen de la photo aérienne par ballon captif

Éric DENIS - 3, rue du Puits Grelet - 79110 Hanc
06 33 17 64 65 - 05 49 29 83 60
www.denis.balloide-photo.com
e.denis@balloide-photo.com

francebleu.fr

france bleu poitou

France Bleu Poitou fête la musique !

Retrouvez-nous en direct de la place Maréchal Leclerc à Poitiers
Vendredi 21 juin de 16h30 à 19h

87.6 Poitiers
106.4 Vienne

f t

Malbouffe, où en est-on ?

DOSSIER
Alimentation

EN 2 MOTS

À l'heure où la malbouffe règne en maîtresse dans nos assiettes, la rédaction a décidé de se jeter comme un mort de faim sur le débat organisé par Marianne, la semaine passée à la Région. Coups de gueule, expertises, échanges virils... Le raout mis sur pied par l'hebdo national a, au moins, eu le mérite d'informer le quidam sur l'alimentation, un maillon essentiel de santé publique. Dis-moi comment tu manges et je te dirai qui tu es... L'introspection est nécessaire. Puisse ces quelques pages éclairer un peu votre lanterne sur ce sujet tentaculaire.



Critique culinaire et journaliste à l'hebdomadaire Marianne, Périco Legasse défend bec et ongles la « bonne cuisine » à la française.

■ Recueilli par Florie Doublet
fdoublet@7apoitiers.fr

Mange-t-on encore bien en France ?

« La France est le pays du monde où l'on mange le mieux et le plus mal à la fois. Je m'explique. L'industrie agroalimentaire a pris une part prépondérante dans la façon dont les Français s'ali-

mentent. La malbouffe est très installée dans ce pays, alors que la gastronomie a été classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Ce paradoxe est une terrible réalité. »

Comment définiriez-vous une alimentation de qualité ?

« C'est une alimentation constituée d'aliments sains et goûteux. Cela nécessite des produits frais, cultivés sans trop d'apports technologiques ou chimiques. Le cuisinier est là pour les mettre en valeur, respecter leur âme et préserver leur saveur. C'est ça la bonne nourriture. Au contraire, les aliments industrialisés de grandes surfaces font des plats insipides. Attention, je ne veux pas dire que l'industrie ne fait que du mauvais et l'artisanat que du bon. Il existe quelques exceptions. »

Que pensez-vous des chaînes de fast-food qui promettent d'utiliser des produits de qualité, comme des légumes et viandes d'origine française ?

« Cette industrie a les moyens de sa propagande. Evidemment, elle désinforme et ment. A nous, les médias, de relayer la vérité. Ensuite, le consommateur peut choisir en son âme et conscience. Il y a encore des gens qui préfèrent manger vite et pas cher un truc décongelé. »

Pourquoi est-ce si important de savoir ce qu'il y a dans nos assiettes ?

« Nous voulons tous savoir si le tissu porté va tenir chaud ou si la voiture achetée consomme beaucoup d'essence. La nourriture, c'est tout aussi important. Je ne vois pas pourquoi l'alimentation devrait faire l'objet de légèreté, d'insouciance ou de négligence. »

Depuis quelques années, de nouveaux modes de consommation émergent : les food trucks, le slow-food, les locavores... S'agit-il d'un signe encourageant ?

« Ce sont des phénomènes médiatisés. Mais l'important, c'est de savoir combien de gens vont abandonner la grande distribution pour aller dans les petits commerces et favoriser une alimentation saine et non dangereuse pour l'environnement. Contrairement aux idées reçues, ce n'est pas forcément plus coûteux de bien manger. Par exemple, le saucisson artisanal est moins cher que celui en sachet. Et surtout, il faut rétablir le repas familial autour de la table, alors que les grandes surfaces regorgent de produits individuels. L'un est sur l'ordinateur, l'autre devant la télé et le troisième réchauffe sa soupe en sachet. C'est

une calamité. J'ai réalisé une étude avec des adolescents d'une quinzaine d'années. Je leur ai demandé ce qu'ils avaient mangé la veille au soir : ils ne me citent que des marques. Ils ne savent même pas ce qu'ils mangent. C'est terrible ! »

Paradoxalement, la cuisine n'a jamais été aussi présente à la télévision...

« C'est de la cuisine de distraction, du simple spectacle. C'est du théâtre, pour amuser et faire de l'audience. Cela n'a aucune vertu pédagogique. Bon, le lendemain de ces émissions, les restaurateurs ressentent une légère augmentation de la fréquentation de leur établissement, mais c'est tout. Ce serait bien si ces shows pouvaient faire en sorte que les gens cessent la « malbouffe ». On en est encore loin. »

Le Moulin à Café
— Torréfaction Artisanale —

- Cafés Thés
- Chocolats fins
- Épicerie fine
- Capsules compatibles Nespresso torréfiées maison
- Couteaux japonais • Idées cadeaux

191, Grand'Rue - Place Notre Dame - Poitiers - 05 49 41 23 94 - le-moulin-a-cafe.fr

les Fables Gourmandes
Restaurant

Une cuisine traditionnelle franco-italienne
Un zeste d'Italie, un soupçon de France, une pincée de convivialité...

Nouvelle carte d'été
FIN JUIN

Venez découvrir notre terrasse champêtre !

4 ter rue des Lilas - 86240 Fontaine le Comte - 05 49 00 43 63 - lesfablesgourmandes86@gmail.com

Témoignage

« Les clients veulent de la proximité »

Commerçants non sédentaires depuis plus de vingt ans, Mesut Ors et son épouse ont ouvert, à l'automne, le magasin de fruits et légumes « Les Quatre saisons », à Poitiers-Sud. Ils constatent un retour en force de la clientèle vers « des produits de qualité et de proximité ». « On se rend compte que les gens ne veulent plus forcément acheter leurs fruits et légumes dans les grandes surfaces », ajoute Mesut Ors. Demande oblige, le dirigeant et son épouse, qui continuent à écumer les marchés de la région, s'approvisionnent dans l'Hexagone. « Nous travaillons en direct avec des producteurs en Touraine, Roussillon... Même si les produits sont un peu plus chers, le client est prêt à accepter la différence. » Deux mois et demi après son lancement, « Les Quatre saisons » aurait déjà « perçu un potentiel de consommateurs important ».

Un magasin de 400 m², spécialiste de fruits et légumes, aux portes de Poitiers, peu de gens auraient parié sur sa réussite, il y a encore quelques années. L'exemple de « L'eau à la bouche », implanté à la Demi-Lune, accrédite aussi la thèse d'un retour à la proximité. Ici, fraises, pêches, cerises et autres viandes voyagent quelques kilomètres avant de se retrouver dans l'assiette. Vous avez dit circuit court ?

circuit court

Un raccourci vers le bon goût

Le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur étant réduit, les circuits courts séduisent de plus en plus de monde.

■ Florie Doublet
fdoublet@7apoitiers.fr

Depuis une dizaine d'années, les « circuits courts » connaissent un succès croissant. Livraison de paniers, vente directe, marché régionaux, épicerie de quartier... Les consommateurs reviennent peu à peu à des produits locaux. S'agit-il d'un réel engouement ou d'une mode éphémère ? « La préoccupation d'une alimentation saine, respectueuse du producteur et de la planète est de plus en plus prégnante, souligne Samuel Bonneau, responsable de l'antenne Poitou-Charentes de l'association Minga^(*). Conserver une bonne santé, créer du lien social et préserver l'environnement sont les trois piliers du circuit court. »

Plus de dix Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) sont implantées sur le territoire départemental. Un signe qui ne trompe pas. « Leur nombre n'a cessé de croître ces dernières années. A chaque nouveau scandale alimentaire, on sent un regain d'activité. Cela agit comme un déclic chez les gens. »

Fabien Dupont, chef du restaurant étoilé « Le Saint-Fortunat » à Neuville-de-Poitou, n'a pas attendu qu'on retrouve du cheval dans les lasagnes pour inscrire des produits locaux sur sa



Les circuits courts sont plébiscités par les consommateurs de la Vienne.

carte. Un aperçu ? En entrée : blancs de poireau du Poitou et foie gras de la maison Mitteault. En plat principal : râble de lapin Rex aux herbes de farci poitevin, accompagné de pommes de terre de l'île de Ré. Et pour terminer en beauté : sablé aux fraises gariguettes du Haut-Poitou.

► VALORISER LES PRODUITS LOCAUX

Passionné par son métier, le restaurateur ne jure que par les fruits et légumes de saison et une viande d'une qualité irréprochable. Mais il est parfois compliqué de favoriser la vente directe. « Si je vais voir un producteur de Parthenaises, il va me fournir une demi-vache !, sourit Fabien Dupont. Plus sérieusement, il ne me proposera pas de morceaux à la découpe alors que moi, j'ai simplement besoin des meilleures pièces : le filet, la côte ou l'entrecôte ». Pour

contourner cet obstacle, le chef étoilé achète sa viande, toujours de race locale, chez une grosse centrale d'achat. En revanche, plusieurs dimanches par mois, il se rend sur le marché de Neuville pour trouver choux, fraises, framboises, ou tomates, tous vendus par des maraîchers du coin... D'ailleurs, les producteurs de la Vienne plébiscitent la vente directe. On estime que quatre cents d'entre eux la pratiquent.

« L'intérêt est évident : ils valorisent leurs produits, se font une marge plus conséquente, puisqu'il n'y a pas d'intermédiaire, et sont maîtres de la chaîne de distribution », estime Samuel Bonneau. Le circuit court, le plus droit chemin vers une alimentation saine et équitable ?

^(*) Minga est une association nationale qui a pour objectif de promouvoir l'économie locale et équitable.

Une valeur ajoutée ?

Travailler avec des petits producteurs locaux coûte-t-il plus cher pour les restaurateurs ? La réponse est « oui », selon Grégory Coutanceau, chef de plusieurs restaurants à La Rochelle et à Curzay-sur-Vonne. « Pour laver, gratter, évider, lever mes filets de poissons frais, achetés à la criée, j'ai besoin d'une importante brigade en cuisine, explique-t-il. Les restaurateurs qui décrochent leur téléphone pour commander du cabillaud congelé n'ont pas besoin de cette main-d'œuvre. » D'où cette seconde question : le circuit court est-il un circuit de luxe ? « Il faut savoir où est la priorité : acheter le dernier smartphone ou se nourrir mieux, questionne le chef. 7€ une assiette de poisson carré, cela reste très cher pour un plat de qualité médiocre. »

HUILERIE DE NEUVILLE

Fabrique Artisanale d'Huile de Noix depuis 1850.

2 Rue Robert Schuman
ZAE du Chiron - 86170 Neuville de Poitou
Tél. 05 49 51 20 16
Email : info@huilerie-de-neuville.com

www.huilerie-de-neuville.com

VISITEZ NOTRE NOUVEAU SITE

Visites Guidées, découvrez tous les secrets de la fabrication de l'huile de Noix.

COMMANDEZ EN LIGNE

restauration collective

Quand qualité rime avec quantité

Face aux géants de la restauration industrielle, des collectivités s'organisent pour proposer, dans leurs cantines, des repas composés d'aliments de saison, produits dans les environs et parfois bio.

■ Romain Mudrak
rmudrak@np-i.fr

Chaque jour, les géants de la restauration collective servent des dizaines de millions de repas dans le monde entier, notamment dans les cantines françaises. Leur savoir-faire n'est plus à démontrer. Pourtant, certaines collectivités cherchent des alternatives dans leur environnement proche. Pourquoi ? « D'abord pour favoriser un approvisionnement local, faire vivre le territoire », soutient Philippe Martin, président du Conseil général du Gers, invité à participer, vendredi, à l'atelier intitulé « La restauration collective est-elle synonyme de médiocrité ? ». Dans son département, il a réalisé un audit accablant, qui a montré que 70% des produits servis dans les collèges étaient surgelés. Pire, au pays de la race mirandaise, 80% des viandes étaient importées. « Le Conseil général est entré au capital d'une coopérative bio en veillant à la régularité des approvisionnements. Nous avons également renforcé l'équipe en cuisine, avec dix emplois d'avenir. »



Les assiettes des écoliers poitevins sont constituées à 25% de produits bio.

Cette stratégie coûte évidemment plus cher. Mais Philippe Martin nuance le propos : « Un vrai steak ne réduit pas à la cuisson comme un surgelé ! Et puis, je considère que les surcoûts liés à l'alimentation des enfants engendreront des économies à la fin de leur vie. » À Lorient, l'adjoint au maire Yann Syz va « chercher le poisson servi dans les écoles directement au filet, sur le port ». Le bio représente 37% du contenu de l'assiette. Il assure qu'en « réduisant le

nombre d'intermédiaires, on parvient à limiter le surcoût ». En outre, il évalue l'achat des matières premières à 20% du prix du repas. Le reste tient à l'encadrement : « L'impact de l'augmentation est donc minime. » Présent au débat de la semaine dernière, Frédéric Bouchareb, élu de Poitiers en charge de la restauration scolaire, insiste sur les emplois indirects créés par la production locale : « Le pain bio provient d'une boulangerie qui était menacée de

fermeture. Grâce à notre marché, le gérant a recruté douze personnes. » Les collectivités n'auraient donc aucune excuse, si ce n'est... le code des marchés publics. Peu d'entre elles ont trouvé l'astuce pour contourner la sacro-sainte concurrence libre et non faussée. « C'est le principal obstacle à tout ce que nous faisons », conclut Philippe Martin. Qui avoue avoir passé « des heures pénibles à la gendarmerie » pour expliquer sa démarche.

twitter

AU FIL DES TWEETS

Petit florilège des meilleurs gazouillis échangés pendant le colloque « Qu'est-ce qu'ils nous font manger ? »

La Région soutient la création de points de vente directe et le développement de l'agriculture bio. @JFMaicaire

Avant, on ne savait pas ce qu'ils nous faisaient manger. Aujourd'hui, ce sont eux qui ne savent plus ce qu'ils nous font manger. #MauriceSzafran

#Marianne a toujours eu à cœur de défendre les terroirs français. #MauriceSzafran

Êtes-vous le ministre de ceux qui créent la malbouffe ? @pericolegasse à @SLFoll, ministre de l'agroalimentaire

Promis, nous allons ajouter #alimentation à mon titre de ministre. @SLFoll

Comme dans le prêt-à-porter, on trouve de nombreux degrés de qualité dans le prêt-à-manger. @SLFoll.

#FNSEA. Les jeunes ne veulent plus éplucher leurs légumes. @ChLambert_FNSEA

Il faut que l'étiquetage de la viande soit irréprochable. #UFCquechoisir à @SLFoll

La #France va plaider pour que l'origine des viandes des produits transformés soit parfaitement visible. @SLFoll

Je continuerai d'utiliser les produits phytosanitaires de manière raisonnée en #agriculture. @ChLambert_FNSEA

FRUITS

les 4 Saisons

LEGUMES

Le primeur en direct de votre région

NOUVEAU À POITIERS

Village Plein Sud : 216, avenue du 8 Mai 1945 - 86000 POITIERS

09 66 96 06 21

vrai/faux

Bio, solution ou arnaque ?

Les crises alimentaires s'accroissent. Résultat, les consommateurs recherchent des solutions pour manger plus sainement. Le bio est-il la clé ? Éléments de réponse avec Claude Gruffat, président du réseau Biocoop, et Gil Rivière-Wekstein, journaliste agricole.

■ Florie Doublet
fdoublet@7apoitiers.fr



Les débats sont rudes autour du bio.

Un produit bio est forcément local

FAUX. La plupart des produits bio que le consommateur trouve dans les rayons des grandes surfaces sont importés. Certains aliments font le trajet depuis l'Allemagne, l'Espagne ou même la Chine. Claude Gruffat, président du réseau Biocoop, affirme de son côté que 100% des fruits

et légumes vendus dans ses magasins viennent de France. Auteur de l'ouvrage « Bio, fausses promesses et vrai marketing », Gil Rivière-Wekstein s'insurge : « *Honnêtement, qu'une carotte bio ait été produite en Ukraine, Argentine ou France, je ne*

vois pas la différence ! Désormais, l'alimentation doit être bio et locale. Ce discours est extrêmement complexe pour le consommateur qui ne s'y retrouve plus. » Claude Gruffat met en avant un souci de cohérence sociale et d'économie solidaire : « *Si on met du bio*

pas cher dans notre assiette pour payer un euro le producteur chinois, ça ne m'intéresse pas. »

Les Français mangent de plus en plus bio

VRAI ET FAUX. La consommation de produits bio a progressé de 5% en 2012, contre 10% l'année précédente. Selon les chiffres publiés en février par l'Agence Bio, ce marché devrait passer de 3,9 à 4,1 milliards d'euros, soit 2,4 % de l'ensemble de la consommation alimentaire française. « *Dans la réalité du caddie moyen, je ne vois pas d'énorme évolution* », estime Gil Rivière-Wekstein.

Les agriculteurs bio n'utilisent pas de pesticides de synthèse

VRAI. Selon Claude Gruffat, les producteurs bio utilisent des pesticides issus de plantes dont on extrait le principe actif. « *Ces pesticides dit "naturels" ne sont pas si inoffensifs* », accuse Gil Rivière-Wekstein.

Les consommateurs de produits bio pensent que c'est meilleur pour la santé

VRAI. « Certains acteurs du bio jouent sur un marketing de la peur pour vendre leurs produits », affirme Gil Rivière-Wekstein. Ils expliquent qu'on va tous mourir de ce qu'on mange. J'estime qu'il s'agit d'un discours prophétique, qui ne s'appuie sur aucune base scientifique. » Claude Gruffat se sert de chiffres pour étayer son propos : « *Dans les années 60, 5% du budget des ménages passait dans les dépenses de santé, contre 21% aujourd'hui. A l'inverse, 30% du budget passait dans l'alimentaire, contre 8% en 2012.* »

Le bio coûte plus cher

VRAI. Un repas bio coûte en moyenne 15% plus cher qu'un « normal ». « *Cette différence n'est pas si insupportable que cela* », affirme Claude Gruffat. A noter que les fruits et légumes de saison bio sont affichés au même prix que ceux issus de l'agriculture conventionnelle.

ouvert du lundi au jeudi de 10h à 19h et le vendredi & samedi de 9h à 19h

ANIMATION & DÉGUSTATION samedi 22 juin

Produits de saison : fraises, fruits à noyaux (abricots, pêches) et melons, légumes, brochettes, grillades...

Présence des producteurs

Nouvelle boucherie-charcuterie

ZONE DE LA DEMI-LUNE
57 Av. du Plateau des Glières, POITIERS
Tél. 05 49 50 84 65 www.voscoursesalalsource.fr

En direct des producteurs, et pour l'emploi

des Paniers de Légumes et Fruits Bio près de chez vous !

www.lespaniersbiosolidaires.fr
06 07 78 08 63

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

17 points relais à Poitiers et en Vienne
info@lespaniersbiosolidaires.fr

création

Jeune pousse en croissance

Lauréats 2013 du concours Créa'Vienne^(*), Antoine Lecointre et Sylvain Quet ont fondé Autour des plantes. Cette jeune entreprise mignannoise s'est fait une spécialité de produire et transformer des plantes médicinales et aromatiques.

■ Arnault Varanne
avaranne@np-1.fr



Antoine Lecointre et Sylvain ont fondé Autour des plantes en juillet 2012.

La Fac de biologie les avait rapprochés, les plantes médicinales les ont associés ! Pendant plusieurs années, Antoine Lecointre et Sylvain Quet ont suivi des trajectoires différentes, sans jamais se perdre de vue. Le premier, après une formation de conseiller en phytothérapie à Bobigny, s'est engouffré dans la filière agricole, tandis que l'autre a mis ses talents

de biologiste spécialisé en neurosciences au service du CH Laborit. Les voilà réunis sous une seule et même bannière baptisée Autour des plantes. « L'idée a mûri pendant un an et demi et nous nous sommes réellement lancés en juillet 2012 », précisent les co-dirigeants de cette Sarl au capital de 8 000€. Lancés dans quoi ? Dans la culture et la transformation de plantes

aromatiques et médicinales issues de l'agriculture bio. Leur terrain de « jeu » se trouve à Migné-Auxances, dans le vaste Domaine de Malaguet. C'est là qu'ils veillent sur leurs protégées, avant de les transformer dans un laboratoire à Poitiers. Tisanes, aromates, sels, cosmétiques... Antoine et Sylvain commercialisent aujourd'hui plus d'une cinquantaine de produits distincts. De la crème

visage à base de calendula églantier, ronce et sauge à la tisane composée « Matin heureux », il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses.

« Jusque-là, nous avons privilégié la vente directe ou auprès de quelques revendeurs, mais il va falloir que nous cherchions de nouveaux réseaux de distribution... », éclaire Antoine. Disons que le modèle économique est encore à valider. Ce que les organisateurs de Créa'Vienne ont bien compris, en attribuant à Autour des plantes le prix « création ».

A la clé, une subvention de 7 500€ et un prêt de 15 000€ à 1%. Comme un encouragement à poursuivre dans la voie du 100% bio et naturel. Il paraît que c'est tendance...

Plus d'infos sur www.autourdesplantes.fr - L'entreprise possède une boutique au 44, rue du Jardin des plantes, à Poitiers, et affirme sa présence sur les marchés. Contact : 09 83 36 01 32.

repères

CRÉA'VIENNE

Les autres lauréats

Prix projet
Urban'ext (Montmorillon). Conception, fabrication et vente de mobilier urbain 100% recyclé et recyclable.

Prix croissance
Crystal International Trading (Jaunay-Clan). Fabrication et vente d'une large gamme de boissons au thé, caramels à tartiner et autres tartines à cuisiner.

Prix reprise
Archambault Boats (Dangé-Saint-Romain). Cette PME de 19 salariés est un concepteur professionnel de voiliers de régate.

Prix international
Maltier malletier. Fabrication de malles de luxe, notamment pour enfants.

Coup de cœur
Le Temps des glucides (Poitiers). Conception d'un programme de coaching pour aider les diabétiques à s'alimenter quotidiennement.

Coup de cœur bis
Huilerie Lacroix (Couhé). Fabrication artisanale d'huiles de noix, noisette et vierges.

performance globale

Indiscreète lauréate

Les sections CJD (Centre des Jeunes Dirigeants) de Poitiers-Châtelleraut et de Tours se sont associées pour organiser les Trophées de la performance globale. Le palmarès de cette nouvelle édition (la 6^e pour Tours, la 4^e pour Poitiers) a été dévoilé la semaine dernière, au Centre de conférences de Poitiers, en marge du congrès régional du CJD.

Trois prix ont été décernés. Dans la catégorie « Entreprise de moins de vingt salariés », le trophée a été décerné à la société chauvinoise Indiscreète, spécialisée dans la fabrication de lingerie fine (ex-Aubade). Les deux autres prix (« plus de vingt salariés » et « coup de cœur du jury ») sont revenus à des entreprises tourangelles (Socia3 et Boutard).

Lancé fin 2012, ce concours original était ouvert à l'ensemble des entreprises des deux départements (Vienne et Indre-et-Loire), quels que soient leur taille et secteur d'activité. L'objectif était de récompenser des entreprises en-



Didier Degrand

gagées dans une démarche dite « de performance globale ». Le CJD considère en effet que la performance d'une entreprise n'a de sens que si elle se développe selon une dimension globale, c'est-à-dire qui dépasse la seule performance économique. Elle doit intégrer, dans un même mouvement, la performance sociale, qui pose la question de la place de l'homme dans l'entreprise, la performance environnementale et la performance sociétale, qui s'appuie sur la contribution de l'entreprise au développement de son environnement et s'interroge sur sa place dans la société.

PORTES OUVERTES
Vouneuil-sous-Biard
lotissement
le domaine du Lac

Vendredi 21 juin 2013
de 14h à 19h

Samedi 22 juin 2013
de 10h à 18h

Dimanche 23 juin 2013
de 10h à 12h et de 14h à 17h

Route de Montmorillon 86300 CHAUVIGNY
05 49 46 37 16 - www.boutillet.fr

MASONS BOUTILLET

vite dit

PRÉCISION

Le chanvre, pour toutes les ossatures

Le cluster Eco-Habitat Poitou-Charentes organisait, le 23 mai dernier, une rencontre autour du chanvre. Dans le dossier habitat du n°173, nous affirmions que cet isolant naturel n'était utilisable que dans le cas d'une maison à ossature bois. Or, ce matériau est également compatible avec du béton ou du métal. Dont acte.

Renseignements :

www.cluster-ecohabitat.fr

ALIMENTATION

Fraïch' attitude, le retour

Jusqu'au 23 juin se tient la 9^e édition de la Semaine Fraïch'attitude, placée sous le signe de la créativité.

Au programme de cette nouvelle édition, partout en France et en Poitou-Charentes : des dégustations, démonstrations ou visites pédagogiques, suivies d'ateliers culinaires. Petits et grands pourront ainsi (re)découvrir les fruits et légumes frais et les métiers de leurs filières.

ÉVÈNEMENT

Buxerolles fête le durable

La Ville de Buxerolles organise, le 22 juin, une manifestation intitulée : « Faites du développement durable ». Biodiversité, jardin, qualité de l'air, santé, déchets, habitat, accessibilité, déplacements... Les habitants sont invités à venir échanger autour des pratiques alternatives et respectueuses de l'environnement.

BIODIVERSITÉ

La LPO a besoin de vous

La Ligue de protection des oiseaux de la Vienne reconduit, cette année encore, l'enquête « Hirondelle du Poitou » et invite tous les habitants du territoire à lui signaler les nids d'hirondelles occupés. Ces oiseaux familiers du grand public sont touchés par une régression de leur population et par la destruction, pourtant illégale, de leurs nids.

réglementation

Attention, substances chimiques

Jouets, bijoux, peintures, vêtements... Les substances chimiques sont partout. Depuis 2007, le règlement européen oblige les industriels à déclarer les produits potentiellement dangereux pour la santé et l'environnement. Un travail de longue haleine.

■ Florie Doublet
fdoublet@7apoitier.fr

Connaissez-vous l'histoire d'Erin Brockovich ? Dans les années 90, cette adjointe juridique américaine a découvert, en travaillant sur un dossier apparemment sans envergure, qu'une grosse société déversait, dans les cours d'eau d'une petite ville de Californie, du chrome hexavalent, issu du système de refroidissement de l'usine. Grâce au combat de cet activiste écolo, de nombreux habitants, touchés par de graves maladies, furent indemnisés.

Aujourd'hui, les substances d'origine chimique sont davantage contrôlées. Preuve en est avec le règlement européen sur l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des produits chimiques, appelé Reach^(*). Ce système oblige les industriels à s'assurer que les substances utilisées ne représentent aucun danger pour l'homme et l'environnement.



La réglementation Reach oblige les industriels à déclarer l'utilisation de produits chimiques.

A terme, la circulation des produits nocifs au sein de l'Union européenne sera interdite. « Cela signifie que les entreprises doivent trouver des solutions de substitution, explique Maria El Jaoudi, chargée d'Affaires européennes à la CCI Poitou-Charentes. Or, ce travail s'avère long et coûteux. Certaines sociétés montent un dossier de dérogation auprès de la commission européenne. Pour cela, il faut déboursier près d'un million d'euros en tests, recherche et développement.

Je ne suis pas certaine qu'une PME du Poitou soit capable de fournir un tel effort. » Pour aider et inciter les entreprises à respecter la réglementation Reach, la CCI Poitou-Charentes organise des réunions d'information. « Les enjeux sont énormes, insiste Moustapha Bihya, chargé d'Innovation et du développement durable à la CCI Poitou-Charentes. Il s'agit de protéger la santé et l'environnement, tout en garantissant aux entreprises la possibilité de

poursuivre normalement leur activité. » Car tous les secteurs sont concernés : les fabricants de mobiliers, pneumatiques, bijoux, vêtements, mais aussi les peintres en bâtiment, les constructeurs automobiles et aéronautiques...

Il existe près de trente mille substances chimiques. Pour le moment, seules vingt-deux ont été classées « dangereuses ».

(*) Registration, evaluation and authorisation of chemicals
Contact : Maria El Jaoudi
au 05 49 60 53 86.

Découvrez
notre supplément
tourisme en Vienne
sortie le 25 juin



ophtalmologie

DMLA : la détecter, c'est la ralentir

Le CHU organise, les 25 et 27 juin, deux journées de dépistage gratuit de la Dégénérescence maculaire liée à l'âge (DMLA). Dépourvue de traitement curatif, cette pathologie de la rétine peut être seulement stabilisée, si elle est repérée à temps.

■ Romain Mudrak
rmudrak@np-i.fr

Si une tache noire persistante apparaît dans votre champ de vision, ou que les lignes se déforment lorsque vous les regardez trop longtemps, vous êtes peut-être atteint de dégénérescence maculaire liée à l'âge (DMLA). Pour le savoir, deux ophtalmologues proposeront des consultations gratuites et sur rendez-vous au rez-de-chaussée de l'hôpital Jean-Bernard au CHU, les 25 et 27 juin. De quoi s'agit-il ? En résumé, le diagnostic s'effectue principalement par l'analyse du fond de l'œil. Quelques gouttes suffisent pour dilater la pupille et permettre l'observation parfaite de la rétine. Mieux vaut venir accompagné, car le produit trouble la vue (surtout de près) et rend les yeux particulièrement sensibles à la lumière pendant quelques heures.

Cette maladie, qui concerne un million de personnes en France et 10 000 en Poitou-Charentes, surgit en général après 50 ans,



Le CHU organise deux journées de détection de la DMLA, les 25 et 27.

Une solution nommée acide gras

S'il n'existe aucun traitement curatif, la recherche avance sur les moyens de ralentir la progression de la DMLA. Une étude baptisée NAT-2 a été conduite, pendant trois ans, sur 263 patients âgés de 55 à 85 ans et touchés à un seul œil, pour connaître l'efficacité d'un apport en acide gras de la famille des oméga 3. Résultat : chez les individus ayant reçu un fort taux d'oméga 3, le risque de développer la maladie sur le second œil est réduit de 68%.

aussi bien chez les hommes que chez les femmes. Des prédispositions génétiques contribuent à hauteur de 60% dans son développement, mais d'autres facteurs comportementaux favorisent également son éclosion, parmi lesquels figure le tabagisme. Un argument supplémentaire pour arrêter la clope !

« Il existe deux types de DMLA, précise le Dr Nicolas Levézuel. La forme humide se caractérise par la multiplication de vaisseaux choroïdiens, qui entraîne des hémorragies et une exsudation au niveau de la macula, la partie centrale de la rétine. L'autre forme, dite sèche, provoque la dégénérescence progressive des photorécepteurs de cette même zone centrale. » Dans les deux cas, l'état de la science ne permet pas de soigner cette pathologie pour le moment. Reste qu'il est possible de ralentir son essor grâce à des compléments vitaminiques à base d'anti-oxydants. Il faut donc identifier le problème au plus tôt, pour ne pas figurer parmi les trois mille nouveaux cas de cécité engendrés, chaque année, par la DMLA.

Journées de dépistage gratuit de la DMLA, les 25 et 27 juin, de 9h à 17h, au service d'ophtalmologie du CHU (rez-de-chaussée de la tour Jean-Bernard). Sur rendez-vous : 05 49 44 43 27. Prévoir de venir accompagné.

vite dit

CHU

Les syndicats au créneau
Une partie du personnel du CHU s'est mise en grève la semaine passée, pour protester contre le projet de la direction de supprimer six jours de RTT aux personnels à repos variables. Jeudi, une délégation syndicale a été reçue par les adjoints respectifs des directeurs du CHU et de l'Agence régionale de santé. « L'ARS nous a clairement indiqué que le problème n'était pas de son ressort, indique Marie-Thérèse Pintureau, secrétaire générale CGT. Le directeur ne se mêlera pas à l'élaboration du budget. C'est le rôle de la direction de l'hôpital, en tenant compte du dialogue social. On l'attend toujours ! » L'intersyndicale CGT, CFDT, FO a finalement décidé de suspendre sa grève jusqu'à lundi prochain, le temps pour elle de sonder tous les chefs de pôle et de lancer une pétition à destination des usagers de l'hôpital.

SOLIDARITÉ

Donnez vos jouets !
L'association « La Maison des familles » du CHU récupère tous les jouets ou jeux de société. Après vérification, ces jouets intégreront les consultations et services de l'hôpital ou seront revendus, trois fois par an, dans le hall de Jean-Bernard. Le produit de ces ventes doit soutenir l'hébergement des parents d'enfants hospitalisés. Vous pouvez déposer vos jouets (non encombrants) à l'accueil de Jean-Bernard ou à La Maison des Familles, rue Joseph-Garnier, sur le site de la Milétrie. Contact : 05 49 44 45 00.



ASTRON VIDEO

Film d'entreprise
Film événementiel
Prestation audiovisuelle

Studio d'animations 3D
Montage relief sans lunettes

Agence de communication par l'audiovisuel

Tél : 05 49 46 52 82
contact@astronvideo.com - www.astronvideo.com



ACTION SAUVETAGE

Inscriptions
07 81 33 66 92
piscine@secourisme86.fr

Apprenez à nager avec l'association Action Sauvetage

Apprentissage de la natation, sauvetage, aquagym
cet été à la Piscine du CREPS (près de Poitiers).

vite dit

BAC

La semaine de tous les dangers
15 677 candidats au baccalauréat de l'académie (2 048 dans la Vienne) ont démarré une semaine intense, lundi matin, avec l'épreuve de philosophie (pour les filières générale et technologique) ou celle de français (pour les séries professionnelles). Parmi les sujets proposés aux élèves des séries L, S et ES, figuraient certaines perles : Peut-on agir moralement sans s'intéresser à la politique ? La science se limite-t-elle à constater les faits ? Le langage n'est-il qu'un outil ? Interprète-t-on à défaut de connaître ? Que devons-nous à l'Etat ? Vous avez quatre heures... L'âge des candidats s'étale de 16 à 52 ans.

tablettes tactiles

La pédagogie au labo

Le laboratoire « Techne », de l'université de Poitiers, est chargé de comprendre et d'optimiser l'apport des tablettes tactiles en milieu scolaire. Rencontre.

■ Romain Mudrak
rmudrak@np-i.fr

La tablette Qooq, vous connaissez ? Le seul écran tactile 100% français (il est fabriqué à Montceau-les-Mines) est un outil ultra-résistant aux chocs, destiné aux apprentis cuisiniers. Pour le moment, il contient des dizaines d'applications astucieuses pour préparer ses repas en un tournemain. L'idée ingénieuse du ministère de l'Education nationale consiste à dire que, si cet appareil supporte la chaleur étouffante, les liquides et les matières grasses présents dans une cui-



Techne finalise un prototype de pédagogie collaborative, la classe du futur ?

sine, il sera aussi capable de résister aux assauts des plus jeunes élèves de primaire... Quinze collèges de Saône-et-Loire ont déjà été équipés. Sur les fonds du grand emprunt de 2009, le laboratoire d'ergonomie du Cnam et la société « You know why » ont été

mandatés pour réfléchir à l'évolution de Qooq. Un autre laboratoire de recherche, poitevin celui-là, spécialisé dans les technologies de l'éducation, a aussi été associé au projet. « Notre travail se concentre sur l'étude des usages, explique Jean-François

Cerisier, directeur de l'équipe Techne, située au quatrième étage de la faculté de Lettres et Langues. Depuis trente ans, les machines ont changé mais les mêmes en matière de pédagogie. Notre rôle est de comprendre comment ces tablettes sont utilisées et de mutualiser les bonnes pratiques pour les diffuser. » Les vingt enseignants-chercheurs de Techne s'intéressent à toutes les expérimentations qui démarrent aux quatre coins de la France. Ils participent évidemment au projet « living cloud » du lycée pilote innovant de Jaunay-Clan, où profs et élèves (sauf les terminales) ont reçu une tablette conventionnelle. Ainsi qu'à « édu tablette », le programme mené dans quatre collèges et écoles de Poitiers. Une façon de mettre au point la pédagogie du futur.

Lire notre dossier complet sur 7apoitiers.fr



Enseigner
Un métier qui s'apprend

Préparations master et concours de l'enseignement

Devenir professeur des écoles :

master éducation et formation
spécialité enseignement et formation dans le 1er degré
Site d'Angoulême (16)
Site de Niort (79)
Site de Poitiers (86)

Devenir conseiller principal d'éducation :

master éducation et formation
spécialité enseignement et formation conseil en éducation
Site de Poitiers

Devenir professeur des lycées et collèges :

master éducation et formation
Site d'Angoulême (sciences industrielles pour l'ingénieur)
Site de Poitiers (autres disciplines)

Inscriptions
jusqu'au 5 juillet 2013
www.poitou-charentes.iufm.fr

A partir de septembre 2013, l'ESPE* remplace l'IUFM Poitou-Charentes.

* Ecole Supérieure du Professorat et de l'Education (intégrée à l'Université de Poitiers).

Site d'Angoulême
227, rue de Montmoreau
16000 Angoulême
05 45 61 24 42

Site de Niort
4, rue Beaune la Rolande
79000 Niort
05 49 17 82 50

Site de Poitiers Campus
5, rue Shirin Ebadi
86000 Poitiers
05 49 36 22 00



innovation

La classe du futur

Techne collabore actuellement avec un laboratoire mexicain sur un nouveau type de table interactive favorisant l'apprentissage collaboratif.

■ Romain Mudrak
rmudrak@np-i.fr

Imaginez trois personnes assises autour d'une table, avec un écran tactile entre les mains. Observez maintenant le vidéoprojecteur braqué vers le bas, diffusant, sur cette même table, une image qui se modifie selon les mouvements des participants. C'est le concept développé actuellement par un laboratoire mexicain spécialisé dans les technologies de l'information pour l'éducation.

L'équipe de Jean-François Cerisier est chargée

d'évaluer l'apport pédagogique de ce projet, baptisé « la classe du futur ». « On sait depuis longtemps que la confrontation des points de vue favorise l'apprentissage, explique le chercheur. Reste à savoir si ce dispositif, quelque peu onéreux, facilite réellement les collaborations. »

Des essais ont déjà été menés (voir l'image ci-dessus), mais la véritable expérience débutera en septembre. Concrètement, les participants disposent d'un « espace privatif » (la tablette), inséré dans un « espace collectif » (la table). Les deux communiquent. Les images passent de l'un à l'autre. Exemple : les enfants doivent aménager un zoo en plaçant, après discussion, les animaux dans le bon enclos. Les plus grands ont des questions plus complexes à résoudre sur le même mode. A suivre.

tennis

Sur la plage ensoleillée

Le 2^e Open de beach-tennis du Stade poitevin prend d'assaut le stade Rebeilleau le 22 juin. Ludique, accessible et conviviale, la discipline s'adresse à tous les publics. Pourquoi pas vous ?

■ Nicolas Boursier
nboursier@7apoitiers.fr

Le beach-tennis se fait peu à peu une place au soleil de la reconnaissance nationale. Il faudra pourtant patienter un peu pour qu'il suscite de vraies vocations en local. Y compris au Stade poitevin tennis, où la section dédiée créée l'an passé peine à prendre racine. « *Tant que nous ne disposerons pas de notre propre aire de jeu en sable, il en sera, hélas, ainsi* », regrette Erwan le Gall.

Le vice-président n'en démord pourtant pas : « le beach-tennis » est « *un sport ludique, convivial, qui mérite le détour* ». Un jour viendra donc où il séduira plus d'une fine raquette. Or qui sait si ce jour-là ne sera pas le



Le Stade poitevin vous convie, samedi, à une super journée de beach-tennis.

22 juin ?

Samedi prochain, le club présidé par Etienne Langlois investira en effet le stade Rebeilleau pour son deuxième Open de beach. Sur trois terrains de 8 mètres sur 16, doubles jeunes, seniors hommes, seniors femmes et mixtes s'en donneront à cœur joie pour offrir au tournoi les allures d'une grande fête populaire. « *La raquette est légère, la balle dépourvue de toute pression*, explique

Erwann. *Le principe du jeu est le même que celui du tennis, sauf qu'il n'y a pas de rebond. Cela va vite, c'est spectaculaire et vraiment agréable à pratiquer et à regarder.* »

► ŒUVRE SOLIDAIRE

Pour son coup d'essai, en septembre 2012, l'Open avait rassemblé une vingtaine de paires. Il espère faire encore mieux en fin de semaine. « *Les doubles mixtes étant*

qualitatifs pour les «régionaux» de Royan, les 6 et 7 juillet, on peut miser sur une plus forte participation », prédit « Monsieur beach ».

Pour agréer la journée, le Stade et ses partenaires, dont le Comité départemental de tennis, ont prévu un florilège d'animations : buvette et barbecue, crêpes (avec le magasin Géant Casino), maquillage pour enfants, sculpture sur ballon, château gonflable et jeux d'eau,

si le temps le permet. En outre, la manifestation sera placée sous le signe de la solidarité, puisque le fruit des inscriptions et des ventes servira les dessein d'« Un hôpital pour les Enfants », dont les cinq salariés et deux cent quarante bénévoles égaient le quotidien des enfants hospitalisés. Apportez votre écot : montez au filet !

Matches de poules dès 9h, phases finales l'après-midi. Inscriptions au 06 08 31 37 71. 8€ par équipe.

fil info fil info fil info fil info fil info

BASKET-BALL

Karim Souchu en « leader » au PB86

Après Arnaud Thinon, Karim Souchu (1,98m, 34 ans) est la deuxième recrue du PB86 dans la perspective de la prochaine saison en Pro B. L'ancien Choletais s'est engagé deux saisons. « *Je m'inscris avant tout dans un projet global, avec comme objectif que Poitiers joue les premiers rôles en Pro B et remonte* », indique l'intéressé. Champion du monde 3x3 en 2012, ce poste 2-3 sort d'une saison très correcte sous le maillot choletais, où il a cumulé 8,8pts, 2,6rbd, 1,2pd, 9,2 d'évaluation. Il arrive très clairement pour être l'un des leaders du PB.

GOLF

Volvo World Golf Challenge dimanche à Mignaloux

Le Volvo World Golf Challenge fait étape, dimanche prochain, au Manoir de Beauvoir à Mignaloux. Devenue le premier tournoi amateur du monde, cette compétition

rassemble quelque 70 000 participants, issus d'une trentaine de pays différents. En France, plus de 3000 joueurs s'affrontent lors des vingt-trois phases qualificatives du circuit, qui ont démarré le 13 avril et s'achèveront le 24 novembre. À la fin de la saison, deux d'entre eux seront tirés au sort parmi les vainqueurs de chaque compétition nationale et auront la chance de participer à la finale internationale, prévue fin janvier.

ÉVÈNEMENT

Sports en fête au Creps

Le Conseil général lance la première édition de la Fête des Sports dans la Vienne, ce dimanche, au Creps de Boivre. L'objectif : faire découvrir, gratuitement, au grand public une trentaine de disciplines sportives, dont certaines peu connues. Sur le stade, vous pourrez jouer au football, golf, rugby, molkky (jeu de quilles d'origine finlandaise), pratiquer la boxe éducative... A la piscine, vous pourrez nager, faire du water-

polo, vous essayer au sauvetage, triathlon, à la plongée... Au gymnase et au dojo, vous testerez le tennis de table, la gymnastique, le judo... Sur le plateau central, vous (re)découvrirez le handball, le volley-ball, la course d'orientation, le motocyclisme, l'ULM, l'escalade, le basket, le parapente... Enfin, à la Halle des Sports, vous vous essayerez à l'athlétisme, aux échecs, au BMX... Des randonnées pédestres partiront du plateau central à 10h30 (marche classique de 12 km), 13h30 (marche familiale) et 16h30 (marche nordique de 4 km).

Des sportifs de haut niveau de la Vienne seront présents et signeront des autographes : Maxime Maugein (athlétisme), Jacky Deforge (natation), Geoffrey Wersy (sport adapté triathlon), Alicia Mandin (natation), les joueuses du TTACC...

Un jeu concours avec tirage au sort permettra de gagner un vol en montgolfière, un pass Futuroscope, une journée VIP sur le circuit du Val de Vienne au Vigeant et de

nombreux autres lots.

Fête des Sports 86, de 10h30 à 18h30, ce dimanche 23 juin au Creps de Boivre. Entrée gratuite.

COURSE À PIED

Six cents engagés à Vernon

Les Foulées de Vernon ont rencontré un très beau succès, dimanche. Plus de six-cents coureurs ont participé à cette 20^e édition. Nicolas Bréguiboul et Vivien Leclerc ont remporté les 7,5 km et 15 km en 24'33 et 51'29. Chez les femmes, Malika Coutant et Sylvie Delétang se sont imposées sur les mêmes distances.

MOTOBALL

Quatre Neuvilleois retenus en équipe de France

L'équipe de France de motoball, qui disputera l'Euro 2013, du 8 au 13 juillet à Neuville-de-Poitou, comptera quatre joueurs du MBCN dans ses rangs. Aux «fidèles» Jérémy Compain, Bertrand Delavault et Mathieu Voronowsky, est venu s'ajouter, ce week-end, le nom de Yann Compain.

bloc-notes

MUSIQUE

- Mercredi 19 juin, à 20h30, Thomas Fersen, au centre socioculturel La Blaiserie.
- Jeudi 20 juin, à 18h, « Koffin kats », au Zinc.
- Jeudi 20 juin à 21h30, Meia Banda do Brasil, au Météo.
- Les 20 et 21 juin, à 10h30, Rudi Flores et Tomas Bordalejo, aux Archives.
- Lundi 24 juin, à 20h30, « Canamus Amici », à l'église de Saint-Benoît.

DANSE

- Dimanche 30 juin à 11h, démonstration et initiation de danses en ligne et de société, salle polyvalente de Sèvres-Anxaumont.

CINÉMA

- Mercredi 3 juillet, « Un été au Ciné : Il était une fois dans l'Ouest », au Confort Moderne.

ÉVÉNEMENTS

- Samedi 22 juin, de 9h à minuit, fête du quartier de la Gibauderie,
- Vendredi 21 juin, « fête de la musique », sur le site du lac de Saint-Cyr.
- Du 28 au 30 juin, Festival Bruisme, à Poitiers.

THÉÂTRE

- Jusqu'au 22 juin, à 21h, « La Piscine », à la piscine de Bellejouane.
- Samedi 29 juin, à 21h, « Le miroir », par la compagnie du Théâtre des Asphodèles, à la salle des Pas perdus du Palais de Justice de Poitiers.

EXPOSITIONS

- Jusqu'au 4 août, Art Public Poitiers, au musée Sainte-Croix.
- Jusqu'au 28 juin, peintures de Ken Oliver, à la Galerie Rivaud.
- Jusqu'au samedi 22 juin, Bidibull', au Dortoir des Moines.
- Jusqu'au dimanche 30 juin, « Condemned bulbes », au Lieu multiple et à l'Espace Mendès-France.
- Jusqu'au 29 juin, « L'art s'emporte », à la médiathèque François-Mitterrand.
- Jusqu'au 29 juin, « Les artistes en cave », à la médiathèque des Trois-Cités.
- Jusqu'au 30 juin, peinture de Francine Mathe, « Sarabande de coquelicots » et autres thèmes, à la Maison de la Forêt de Montamisé.
- Jusqu'au 25 août, « Curiosités #1 », au balcon des Archives, à Poitiers.

cirque

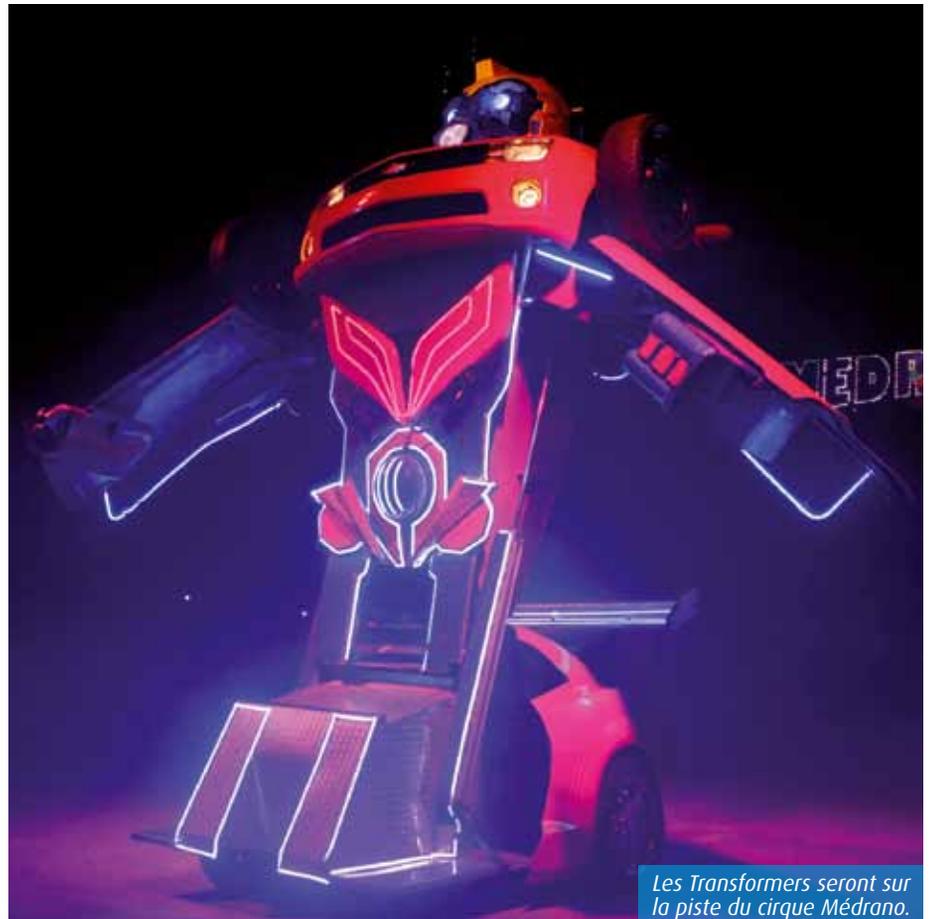
La grande métamorphose

Imaginez une simple voiture qui, tout à coup, se transforme en robot géant... Impossible ? Pas pour le cirque Médrano qui propose, jeudi et vendredi, un numéro à couper le souffle.

■ Romain Mudrak
rmudrak@np-i.fr

Enfant, vous aimiez jouer aux petites voitures ? Le tout nouveau numéro du cirque Médrano devrait vous ravir. Jeudi et vendredi, une simple Chevrolet se transformera, sous vos yeux ébahis, en robot de 6 mètres de haut ! Ce drôle d'engin, unique en Europe, a été créé par Nelson Smith, un Américain passionné par le mythique dessin animé des années 80, « Transformers ». Grâce à ses études d'ingénieur, ce fondu de mécanique a pu entreprendre l'impossible : recréer Bumblebee, son héros de jeunesse. Après cinq années de dur labeur, de mise au point et de réglages, le rêve a pris vie. « C'est une merveille de technologie !, estime Sébastien Azéma, chargée de communication de Médrano. Le moteur est d'origine mais, sinon, tout a été métamorphosé. »

Le prototype a traversé l'Atlantique et débarqué au port du Havre pour être présenté en exclusivité sous le chapiteau du cirque Médrano. « Le numéro est très impressionnant, explique Sébastien. En quelques secondes, la carrosserie se transforme en robot. Les phares deviennent les yeux, les roues servent d'épaules et les ailes se changent en bras. »



Les Transformers seront sur la piste du cirque Médrano.

Mieux encore, les spectateurs pourront se prendre en photo avec l'impressionnante machine au moment de l'entracte. Petits et grands resteront à coup sûr sans voix. « Imaginez, c'est comme si

Bumblebee quittait le petit écran pour débarquer sur la piste du cirque ! »

Les « Transformers » sont revenus sur le devant de la scène depuis 2007, année de sortie du film du même nom.

La belle Megan Fox et le jeune Shia LaBeouf se donnent la réplique dans ce blockbuster mêlant science-fiction, action et amour. Quand mécanique rime avec romantique, le succès n'est jamais bien loin.

Les autres numéros

Les numéros proposés par le cirque Médrano sont très éclectiques. En 2h30, plus d'une dizaine d'artistes se succèdent sur la piste aux étoiles. Thi Thu Ien défie les lois de l'équilibre sur un fil de fer, Sara Houcke s'amuse avec ses impressionnants tigres de Sibérie, de

sympathiques chiens vous font revivre l'Euro 2012 de football, les clowns Herminios proposent des gags désopilants, Victor, le jeune virtuose de 18 ans, maîtrise à la perfection le diabolo... Bien d'autres incroyables numéros vous attendent.

Peinture

Faire du neuf avec du vieux

L'artiste anglais Ken Oliver expose ses œuvres jusqu'au 28 juin, à la Galerie Rivaud. Tout son travail repose sur sa passion pour les textures, les surfaces naturelles comme la pierre, le bronze, le bois, les plantes. Le peintre s'intéresse de près à leurs changements et leur dégradation dans le temps. Il récupère de vieux objets et des bouts de tissu qu'il met en forme pour les valoriser. L'exposition « L'éphémère est de la mémoire » met en avant cette volonté de faire exister les rebuts à travers l'art.

Informations et réservations au 06 87 40 10 65.

Bande-dessinée

Bidibull' s'expose à Saint-Benoît

Comme chaque année depuis plus de vingt-cinq ans, l'atelier de dessin Bidibull' organise une exposition, au Dortoir des Moines, de planches A3 de bandes-dessinées réalisées pendant l'année scolaire. Les travaux de l'exposition sont ceux montrés lors de la participation de Bidibull' au concours de la BD scolaire d'Angoulême, en mars 2012.

Jusqu'au samedi 22 juin, exposition Bidibull', salle capitulaire de l'abbaye de Saint-Benoît.

numériques

Le SPN à l'heure exacte

Le Réseau des professionnels du numérique en Poitou-Charentes poursuit son expansion régionale et a adopté, début juin, un ambitieux programme d'actions pour 2013-2014.

■ Arnault Varanne
avaranne@np-i.fr



Les Rencontres nationales du numériques reviendront en 2014 dans un format élargi.

Les statistiques parlent d'elles-mêmes. Pendant longtemps, le SPN a fait figure de réseau en phase ascensionnelle, sans que l'on sache vraiment si le décollage promis s'effectuerait un jour. Aujourd'hui, la filière du numérique en Poitou-Charentes pèse cent vingt entreprises, 80M€ de chiffre d'affaires et quelque 830 emplois. De quoi faire autorité et compter auprès des décideurs. « *Notre credo, c'est plus que jamais de mutualiser nos moyens, valoriser les savoir-faire et parta-*

ger les expériences », admet Robert Crépeau, président du réseau depuis deux ans. Si l'échange entre les PME régionales marche désormais comme sur des roulettes, le SPN s'est attaqué, l'année dernière, au chantier de l'ouverture à l'international. Neuf entreprises ont migré

vers Casablanca pour tester le marché marocain. Un Volontaire international en entreprise a appuyé leur démarche sur place. L'histoire ne dit pas encore si les hameçons lancés de l'autre côté de la Méditerranée attireront de gros « poissons », mais le pas est engagé. Plus près de nous,

le SPN s'attache également à valoriser les métiers du numérique auprès des étudiants. Comme en mars dernier, lors de Niort Numérique. « *Vingt-cinq entreprises étaient présentes, elles ont diffusé quatre-vingts offres d'emploi...* », précise le patron de Tedelec.

Dans une crise qui n'épargne personne, les entreprises du numérique font figure d'oasis au milieu du désert. Chefs de projets, développeurs... Elles recrutent plus que jamais sur des profils spécifiques. « *Le plus dur, c'est de les faire venir sur le territoire !* », ajoute Robert Crépeau. Au-delà, entre 2013 et 2014, le SPN entend mettre l'accent sur l'innovation. Think tank, Clubs de réflexion, formations... Tous les moyens sont bons pour générer de l'activité. Jusqu'à un accompagnement très méthodique à la levée de fonds. Dans ce secteur d'activité comme ailleurs, l'argent constitue le nerf de la guerre. En somme il cette année, les Rencontres nationales numériques devraient réapparaître à la mi-juin 2014, dans un format XXL. D'ici là, il y a fort à parier que, sur les 1 800 entreprises référencées en région, quelques-unes au moins auront rejoint le réseau.

ACTISENS
WEB & COMMUNICATION

personnalise votre site mobile

Votre Site Mobile
POUR
590 € HT



Testez-le !



- ⊕ adapté
- ⊕ ergonomique
- ⊕ intuitif
- ⊖ cher

contactez-nous au : **05 49 49 49 50** ou rendez-vous sur www.actisens.com

HOROSCOPE

BÉLIER (21 mars/20 avril)
 • Beaucoup de bons moments avec l'être cher. Cherchez à améliorer l'état de vos finances cette semaine. Ne négligez pas les petits ennuis de santé. Dans le travail, faites partager vos idées pour progresser.

TAUREAU (21 avril/20 mai)
 • Bonne complicité avec l'être aimé. C'est le moment de faire des placements financiers. Pour aller mieux, sortez, voyez vos amis et détendez-vous. Un changement positif interviendra dans votre vie professionnelle.

GÉMEAUX (21 mai/20 juin)
 • Beaucoup de tendresse au sein des couples. Votre situation financière est stable, continuez sur ce chemin. Bonne santé et tonus à toute épreuve. Les entreprises professionnelles sont favorisées, surtout si vous avez de l'ambition.

CANCER (21 juin/22 juillet)
 • Ambiance chaleureuse et sensuelle dans les couples. Votre budget est bien établi et vous vous y tenez. C'est le moment de commencer un petit régime alimentaire pour perdre quelques kilos. Vos projets professionnels sont en bonne voie, vos idées sont bonnes.

LION (23 juillet/22 août)
 • Vous vivez le bonheur à deux et vous le savourez. Essayez de tenir le cap financier que vous vous êtes fixé. Bonne vitalité, mais le stress vous poursuit. Vous avez les moyens de mettre à profit vos idées dans votre métier.

VERGE (23 août/21 septembre)
 • Sachez privilégier le dialogue avec votre partenaire. Côté finances, tout va bien pour l'instant. Bonne résistance physique et bon moral. Vous avez une créativité exceptionnelle qui vous garantira le succès.

BALANCE (22 septembre/22 octobre)
 • La passion et l'amour sont au rendez-vous. Pour l'achat ou la vente de biens immobiliers, sachez vous entourer d'experts. Bon équilibre nerveux et forme éblouissante. S'il y a un peu de remue-ménage dans votre vie professionnelle, sachez être aux premières loges pour en bénéficier.

SCORPION (23 octobre/21 novembre)
 • Semaine tranquille côté cœur. Concernant votre budget, sachez rester prudent ce moment. Bonne forme, les petits problèmes chroniques s'évolutent. Bonne ambiance dans le travail, les projets prennent forme.

SAGITTAIRE (22 novembre/20 décembre)
 • Parfaite harmonie avec l'être cher. Des transactions financières intéressantes s'offrent à vous. Les plus sensibles devront composer avec des petits problèmes cutanés. Vous savez entretenir de bonnes relations avec votre entourage professionnel, vous êtes meneur.

CAPRICORNE (21 décembre/19 janvier)
 • Bonne complicité avec l'être cher. Sachez être prudent si vous devez vous engager financièrement. Excellent équilibre nerveux et moral au beau fixe. Dans le travail, vous obtenez tout ce que vous désirez, c'est l'apothéose.

VERSEAU (20 janvier/18 février)
 • Climat plein de tendresse et d'harmonie au sein des couples. Prudence dans le domaine financier, prenez du recul. Regain de tonus, d'énergie et d'optimisme. Dans le travail, certains attendent que vous fassiez un faux pas pour prendre le dessus.

POISSON (19 février/20 mars)
 • C'est le bon moment pour faire le point avec votre conjoint et envisager l'avenir. Opération immobilière ou financière intéressante en vue. La santé vous aide à résister à un rythme infernal. Dans votre travail, vous privilégiez l'originalité et l'indépendance.

côté passion

Tiens bon la barre !

Myriam Mellouki danse sans complexe autour d'une barre de fer. En novembre dernier, elle a créé l'association « Spin Passion Pole Dance Poitiers » et veut changer l'image « coquine » de cette discipline sportive.

■ Florie Doublet
 fdoublet@7apoitiers.fr

« La pole dance, ça ne s'explique pas... Ça se regarde ! » Myriam Mellouki préfère les images aux mots. A 36 ans, la mère de famille ondule autour d'une barre de fer sans rougir. Si elle exécute les figures acrobatiques en petite tenue, c'est avant tout pour être à l'aise. « Evoluer en jogging et pull-over, c'est compliqué, car on glisse, explique-t-elle. Rien ne vaut le contact de la peau avec le métal. » La présidente de l'association poitevine « Spin Passion »(*) ne cautionne absolument pas l'image sulfureuse de la pole dance. Selon la jeune femme, cette discipline est plus « glamour que provocante ». Pas d'effeuillage sexy, mais des exercices de gymnastique relativement périlleux. « Les



Myriam danse avec aisance autour de la barre.

débuts ne furent pas faciles, raconte-t-elle. Les courbatures et les bleus, ça me connaît ! » Grâce à cette pratique, Myriam a pu se débarrasser de ses complexes. Il y a encore quelques mois, la jeune femme, « petite et un peu ronde », pensait que la pole dance était réservée « aux longues lianes ». Heureusement, les préjugés sont progressivement tombés. « Notre association accueille des femmes de taille 50

comme de 34. Le tout, c'est d'être bien dans son corps. » Les garçons sont également les bienvenus. En revanche, les petits malins qui songent uniquement à se rincer l'œil sont priés de prendre la porte. « On est là pour danser, rappelle la passionnée. Les performances des hommes sont plutôt physiques. C'est comparable à du cheval d'arçons, mais à la verticale. » L'objectif pour les deux sexes reste inchangé :

transmettre une émotion et, surtout, « se faire plaisir ». La jeune femme, elle, se sent « libérée ». Mission accomplie !

(*) Les cours se déroulent dans les locaux de l'association Swing Pepper Dance, au 20, rue Saint Nicolas, à Migné-Auxances. Contact : spinpassion@hotmail.fr

Une association de pole dance existe à Bonneuil Matours : PoleDance Vienne. Contact : poledancepoitiers86@hotmail.fr ou 06 58 67 22 79

MOTS CROISÉS / SUDOKU

1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

	2			5				6	4			
	4	9										
				3				9		2		
4												
				3	9	2	1	5				
												8
	5		2				6					
										6	8	
1	8						9				3	

Difficile

Horizontal : 1. Rebouchant les trous. 2. Ne se distingue pas par son intelligence. A double tranchant. 3. Jouas l'indécision. Coup porté. 4. Myriapode. Secoué. 5. De la Grèce antique. Pré-gérondif. 6. Possessif. Rassemblement continental. Du genre travailleur. 7. C'est la règle. Pronom. Marque l'association. 8. « Vertes » devises. Précieux. 9. Défense végétale. Amérindiens. 10. Division chinoise. Plante à corde ou à toile. Guide des manifestations. 11. République islamique. Support de ponts. Porteur de charges 12. Donc authentiques.

Vertical : 1. Marche à la baguette ou aux pendules. 2. Ecroulée. Bleu vert. 3. Es ardent. Se mit à table. 4. Libérée du secret. Bonne charge. Conclusion puérile. 5. Ancienne compagnie française. Ne valent rien. 6. Fruit de décoction. Centre pour enfants handicapés. 7. Bout de charpente. Terre nourricière. Discutaillai. 8. Sein du sein. Limite de propriété. 9. A survécu à Héraclès. Donne du goût. 10. Visa pour l'armée. Va droit au but. Vœu à cœur. 11. Marque de « fraîcheur ». Article de souk. Premier chez les lords. 12. Garants du pouvoir... technique.

Coach sportif



Jouissant de dix années d'expérience, Vincent Desnouhes est coach personnel sportif à domicile, diplômé d'état des métiers de la forme. Sa spécialité ? La perte de poids...

Dur labeur australien

Marina prolonge son séjour en Australie. Partie en septembre, la Poitevine a quitté Sydney pour visiter le pays, mais doit désormais travailler dur dans les fermes locales, car ses économies ont fondu.

Les choses se sont un peu précipitées. J'ai quitté Sydney. Sur les conseils d'un ami, je suis partie chercher du travail à Mildura, une petite ville à quinze heures de bus plus au sud. Une fois arrivée, je comprends, après un rapide repérage, que les prochains jours vont être compliqués. À gauche, à droite, rien. Le désert total. Grâce à un « working hôtel » (un hôtel qui vous trouve du boulot !), je commence à faire les vendanges pour 0,90\$ la cagette. Lever 5h du matin, soleil de plomb, 35 degrés,

pas de pause pour déjeuner, ou pour boire. On bosse huit heures par jour pour... 60\$. Comme le loyer est de 160\$ par semaine, je me rends vite compte que je ne deviendrai pas riche ici.

Bye, bye ! Quelques jours plus tard, je me retrouve en Tasmanie, une petite île sous le continent, non sans avoir râlé contre le prix de la traversée. J'ai un contact sur place. Bingo ! Je commence à cueillir les patates pour 20\$/h dès le lendemain. J'y suis depuis la mi-mars. L'île est vraiment agréable avec ses collines, la nature, la mer... Les levers de soleil resteront gravés dans ma mémoire. Problème, depuis le début de juin, les jours sans travail sont plus nombreux. Je m'appête à partir pour le

Et si on parlait cellulite

anti-inflammatoire. Nos habitudes de vie quotidienne agissent sur l'apparition de cette cellulite : le stress, le manque d'activité physique, la pollution, une alimentation abondante et déséquilibrée, des repas pris rapidement, à n'importe quelle heure, les grignotages, la consommation importante de viande, charcuterie, produits laitiers, soda, alcool, café, plats cuisinés, produits raffinés (pâtes, semoule,...), ou encore le manque de sommeil, la déshydratation et la prise de certains médicaments amplifient ce

phénomène. En rééquilibrant votre rythme de vie, vous obtiendrez un résultat sur le long terme, en retrouvant un terrain anti-inflammatoire. Je vous lance un premier défi : trouver trois facteurs prioritaires à équilibrer et passer à l'action. Par exemple : refaire du sport, s'hydrater, manger à des heures plus régulières. A vous de jouer.

Contact : 06 73 33 23 12
www.vincentdesnouhes.com
contact@vincentdesnouhes.com



Carnet de voyage



Queensland afin de trouver un autre boulot agricole à la ferme.

Il me reste environ quarante jours à faire... Oui, je parle comme en prison ! Et ensuite ? Impossible de formuler des projets ici. Au bout de neuf mois, je dois dire que la famille

et les amis me manquent. Toujours à la merci de fermiers peu scrupuleux ou d'hôteliers qui n'hésitent à me jeter sans raison, j'ai des conditions de vie assez précaires. Mais au final, je rencontre plus de gens sympas et les paysages sont magnifiques.



RE 7



Dos de bar d'Atlantique à la croûte d'herbes du maquis

Ingrédients

- Des filets de bar (1 par personne)
- 1 litre d'huile d'olive
- 1 citron
- 1 bouquet de sarriette
- 2 bouquets de romarin
- 1 bouquet de thym
- chapelure fine
- sel, poivre

Préparation

Le poisson : passer la chapelure, les trois bouquets (garder un romarin pour le jus), un demi-litre d'huile d'olive, le sel et le poivre dans un robot à couper. Disposer ce mélange sur un filet de bar, en couche fine d'un demi-centimètre, sur l'intégralité du filet. Enfourner 8 à 10 minutes à 140°C avant de servir.

Le jus : cuire à feu doux un demi-litre d'huile d'olive et l'autre bouquet de romarin avec du citron coupé en petits dés. Laisser infuser et servir SUR le filet, pour nourrir un peu la croûte d'herbes. Accompagner avec une polenta aux olives vertes et pignons de pin, par exemple, et quelques légumes. Déguster avec un verre de provence rosé bien frais...

Arnaud Bouriane et Cédric Gaboreau

« La Table du Jardin »
42, rue du Moulin
à Vent à Poitiers
05 49 41 68 46

7 à lire

BOOK

«Les Recettes de la super supérette» ■ Cathy Brunet - redaction@7apoitiers.fr

Le sujet : Du « fait maison », d'une facilité déconcertante et avec très peu d'ingrédients. Et oui, vous avez déjà tout dans vos placards et votre réfrigérateur pour vous atteler à la tâche. Elle est pas belle la vie ? Madeleine, pâte à tartiner, barquette à la fraise, bretzels, sablés fourrés à l'orange ou à la figue, barres aux céréales, flans au caramel, gâteaux apéritif... Plus rien n'aura de secret pour vous et quelle délectation ! Bientôt, vous ne regarderez plus les rayons de votre supermarché du même œil. Vous saurez réaliser ces petites douceurs, sou-

vent hors de prix, et régaler toute votre petite famille pour un coût modique.



Notre avis : Un bel ouvrage qui comprend quarante recettes gourmandes inspirées des produits phares des supermarchés. Une manière de réaliser soi-même ces douceurs sucrées ou salées, avec des produits choisis et sans conservateur. Chaque recette est illustrée d'une jolie photo. Les explications sont claires et faciles à reproduire à la maison, même si l'on n'est pas un chef étoilé. Du bonheur pour les papilles !

«Les Recettes de la super supérette» de Lucie de la Héronnière & Mélanie Guéret - Tana Editions

L'Eden Canin
- Salon de toilettage -
**OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI
DE 9H À 18H**
www.eden-canin.com
Galerie marchande 91, avenue du 8 mai 1945
86000 Poitiers - 05 49 11 13 52
N°siret : 503 251 332 00022

A l'affiche

THE BLING RING



SOPIA COPPOLA

Film de Sofia Coppola avec Israel Broussard, Emma Watson, Taissa Farmiga (1h30)

Génération bling-bling

Une bande de lycéens cambriole les maisons de stars pour s'accaparer leurs vêtements de luxe. Un film tiré d'un fait divers qui fait froid dans le dos.

Marc, adolescent mal dans sa peau, se lie d'amitié avec Rebecca, une lycéenne vive et intelligente. Très influençable, le jeune homme se laisse embarquer par sa meilleure amie dans des situations compromettantes : vols de voiture, cambriolages de maisons inoccupées... Les deux délinquants se vantent de leurs exploits auprès de leurs camarades, ébahis. Mais rapidement, Rebecca en veut plus. Elle convoite les vêtements et accessoires de luxe des stars hollywoodiennes. Grâce aux talents d'internautes de Marc, elle déniche les adresses de vedettes comme Lyndsay Lohan, Paris Hilton, Orlando Bloom et pénètre en pleine nuit dans leurs résidences. Ils sont bientôt rejoints par Sam, Nicki et Chloé. Ensemble, « The Bling Ring » subtilise plus de trois millions de dollars d'objets de grandes marques...

Le moins que l'on puisse dire, c'est que Sofia Coppola refuse le parti-pris. Son film ressemble à s'y méprendre à un reportage retraçant les méfaits des jeunes délinquants, obsédés par la gloire et la richesse. La réalisatrice semble contempler ses personnages, en respectant une certaine « distance de sécurité ». Le rendu s'avère plutôt intéressant. Le spectateur est médusé par le sang-e et le cynisme de ces jeunes dépourvus de morale. Ce qui fascine, c'est l'attrance aveugle des membres de « The Bling Ring » pour les stars. L'omniprésence des réseaux sociaux est également très marquante. Les jeunes s'exhibent fièrement sur Facebook avec le fruit de leurs larcins et des liasses de billets. Écœurant. A souligner la performance d'Emma Watson, l'Hermione d'Harry Potter, bluffante en petite garce sachant parfaitement jouer les victimes.

■ Florie Doublet
fdoublet@7apoitiers.fr

Ils ont aimé... ou pas



Aurore, 29 ans

« Je n'ai pas accroché. J'ai trouvé le film long et plat. Il y a très peu de dialogues. Les scènes sont répétitives : conduite en état d'ivresse, vols, fêtes... On s'ennuie. Et les acteurs ne sont pas extraordinaires. »



Alice, 35 ans

« J'ai beaucoup aimé. C'est assez effrayant de se dire que ce film est tiré d'un fait réel. Ces jeunes n'ont aucune notion du bien ou du mal. Ils volent non pas par besoin, mais par envie. Sofia Coppola ne juge pas, elle fait un simple état des lieux. »



Anne-Sophie, 31 ans

« Je ne m'attendais pas à ce style de film. Il n'y a pas de dialogue, c'est long. Je ne le regarderai pas une seconde fois. Les acteurs sont plutôt bons, surtout Emma Watson, qui ne ressemble plus du tout à l'héroïne d'Harry Potter. »

A gagner



20 PLACES



7 à Poitiers vous fait gagner 20 places pour assister à l'avant-première de «World War Z», dans la nuit du mardi 2 au mercredi 3 juillet à 0h45, au Méga CGR Fontaine.

Pour gagner une place, connectez-vous sur le site www.7apoitiers.fr et jouez en ligne du mardi 18 au lundi 24 juin inclus.

Retrouvez tous les programmes des cinémas sur www.7apoitiers.fr

Il a le look « coco »



Le fameux « Taisez-vous Elkabbach » de Marchais n'a jamais existé.

Paul Fromonteil. 82 ans. Ex-élu à la Région, ce militant communiste de la première heure occupe ses vieux jours à servir l'amitié franco-vietnamienne, dont il est un ardent défenseur. Coup d'œil dans le rétro avec ce personnage quasi-historique.

■ Arnault Varanne
avaranne@np-i.fr

« Quel bonhomme ! » Le cri du cœur résonne depuis le premier étage de la maison. Jeannette cherche son mari. En vain. Le « bonhomme » en question taille les rosiers du jardin, à l'arrière de la bâtisse. Il finit par comprendre que « son » rendez-vous est arrivé. Après trois jours à Brest et une journée à Cognac, dans les habits de grand témoin des Assises de la coopération décentralisée France-Vietnam, Paul Fromonteil accuse la fatigue. Las... A 82 printemps, le vétéran du Parti communiste de la

Vienne refuse définitivement de raccrocher. « Il faudrait que je me calme ! »

À l'autre bout de la pièce, « L'Huma » dans une main et un stylo dans l'autre, Jeannette sourit. D'un sourire en coin, dont la signification ne souffre aucun doute sur la sincérité du propos de son mari. Intarissable sur les grandes heures de l'histoire communiste, inarrêtable à l'heure de disserter sur la coopération décentralisée, « un élément essentiel de développement d'une autre société ». Indigné, aussi, au sujet de cette mondialisation « qui nous rend fous ». Les années passent, lui ne change pas. « Je condamne l'accumulation des richesses, l'indécence des rémunérations. Le communisme, c'est justement le mouvement de « mettre en commun ». »

► REBELLE DE LA PREMIÈRE HEURE

Nous y voilà. Sur son terrain de jeu favori, ce fils de postier... socialiste excelle dans l'art de distribuer les bons et mauvais points.

Du Front Populaire de 36 à l'ère Hollande, l'ex-conseiller régional au long cours a tout vécu, tout connu des « errements politiques » de la France. « A 6 ans, j'ai vu Léon Blum trahir ses engagements. En 56, j'ai voté en faveur du Front Républicain, en pensant que la paix serait signée en Algérie. En 1981, le PC a participé au retour de la gauche au pouvoir mais, deux ans après, Mitterrand a cédé aux sirènes des marchés financiers. » Trois époques, autant de « déceptions ». Et un certain désenchantement ? Il lui en faudrait plus. Un « rebelle » comme lui ne renonce jamais. Dans l'uniforme de l'insoumis du 126^e Régiment d'infanterie de Brive -époque Algérie- ou dans la peau d'éminence grise de Georges Marchais, Fromonteil l'affranchi sait se faire entendre.

L'âge d'or auprès de la plus grande gueule du Parti communiste français aura duré cinq ans. Cinq années à côtoyer « ce grand dirigeant », à lui écrire ses discours,

l'accompagner dans les meetings... « Et contrairement aux idées reçues, Marchais n'était pas celui qu'on pensait. D'ailleurs, le fameux « Taisez-vous Elkabbach » n'a jamais existé. C'était une farce de Le Luron. Mais ça correspondait tellement au personnage... »

► MARCHAIS CONCLU

À l'époque, le PC flirte avec les trois mille adhérents dans la Vienne et rallie sur son nom au moins cinq cantons. En 83, Cresson et Fromonteil arrivent même à subtiliser la mairie de Châtelleraut au père Abelin. Conscient que « la question régionale va devenir forte », le prof d'histoire-géo à Branly donne priorité au Conseil régional babouillant. Dans le sillage de Raoul Cartraud, il porte sur les fonts baptismaux le TGV Atlantique. Viendra ensuite le temps des joutes oratoires dans l'hémicycle, avec un certain Jean-Pierre Raffarin. « Quelqu'un d'intelligent et qui sait donner beaucoup de force à sa réflexion. » Chez lui, un supplément du

« Canard » sur ce « Raffarin d'en haut d'en bas » traîne encore sur une vieille étagère. Et Ségolène Royal, dont il fut vice-président délégué au « Vivre ensemble » ?

« Elle a son caractère... », balaie-t-il d'une formule lapidaire. Avant d'ajouter qu'il la trouve « courageuse, battante et porteuse d'idées intéressantes ». L'exégèse du bilan de l'ex-candidate à la présidentielle de 2007 s'arrête là. Il y aurait encore tant et tant de souvenirs à exhumer des « cinquante glorieuses » de Monsieur Paul. Du premier anniversaire de l'insurrection de Budapest, auquel il a assisté, à la plongée dans cette URSS aux méthodes d'enseignement douteuses. De cette passation de pouvoir « aux premières loges » entre Jaruzelski et Walesa, en Pologne, à son épopée en Amérique Latine... Oui, un livre n'y suffirait pas. « C'est nous qui fabriquons l'histoire », aime à rappeler le vétéran du PC. La sienne restera. Quel bonhomme !



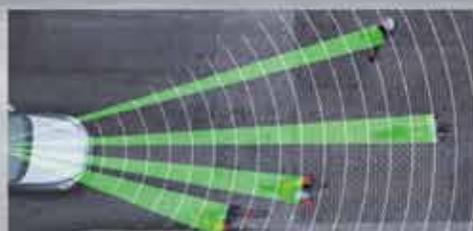
LES JOURNÉES TECHNOLOGIES VOLVO

À DÉCOUVRIR CHEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE DU 17 AU 22 JUIN

NOUVELLES VOLVO V60, XC60 ET S60

2,9%⁽¹⁾ **TAEG FIXE**
avec ou sans apport
de 12 à 48 mois
du 01/06/2013 au 30/06/2013

volvocars.fr



**DÉTECTION PIÉTONS & CYCLISTES
EN PREMIÈRE MONDIALE**

Freinage d'urgence en cas de risque de collision



SENSUS CONNECTED TOUCH

Centre multimédia tactile connecté à Internet



FEUX DE ROUTE INTELLIGENTS

Pleins phares permanents anti-éblouissement

Cachet Giraud
AUTOMOBILES

1 RUE FRANÇOIS COLI - ZA DU VIGNAUD
86 BIARD - 05 49 37 29 15 - volvo@cachetgiraud.fr

(1) Exemple de financement en crédit réservé aux particuliers, sur une durée de 48 mois, pour un **VOLVO XC60 D3 Momentum BM6** neuf vendu au prix de 37 400€ TTC, commandé entre le 01/06/2013 et le 30/06/2013 dans les concessions participant à l'opération. **Apport de 22 400€ et un montant financé de 15 000€.** Ce crédit est consenti au **TAEG Fixe de 2,9% et au taux débiteur fixe de 2,23%**. Vous remboursez **48 mensualités de 331,15€***, soit un coût total du crédit de 895,20€ (dont 745,20€ d'intérêts et 150€ de frais de dossiers. **Montant total dû : 15 895,20€.** *Exemple hors assurance facultative. Le coût mensuel de l'assurance facultative Assurance De Personne est de 18€ par mois et s'ajoute au montant de la mensualité ci-dessus. **UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ. VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.** Aucun versement sous quelque forme que ce soit ne peut être exigé d'un particulier, avant l'obtention d'un ou plusieurs prêts d'argent. Sous réserve d'acceptation du dossier par Volvo Automobiles Finance, département de CGL, Compagnie Générale de Location d'Équipements, SA au capital de 58 606 156 euros - 69, avenue de Flandre 59708 Marcq-en-Barœul Cedex - Siren 303 236 186 - RCS Lille Métropole. **Volvo XC60 D3 BM6 : consommation Euromix (l/100 km) : 5.3 - CO₂ rejeté (g/km) : 139.**