

7 à Poitiers

À PARTIR DU 6 JANVIER **VRAIES MARQUES VRAIS SOLDES** **INTERSPORT** LE SPORT COMMENCE ICI

JUSQU'À -50%

CHASSENEUIL - POITIERS SUD - CHÂTELLERAULT

▶ Hebdomadaire gratuit d'information de proximité ▶ du mercredi 20 au mardi 26 janvier 2016

Dossier économie ▶ P. 9 à 13

Cœurs d'agro

COMMERCE P.3

Le travail du dimanche divise encore



OUBLIÉS DE LA VIE P.4

Mathieu, de la rue au salut

AUTOMOBILE P.17-18

Petits excès, la fin de l'amende ?

SOS FASHION P.22-23

Benjamin a changé de peau



7apoitiers.fr ▶ N°293

Art & Fenêtres L'ART D'ÊTRE UNIQUE

15 JOURS À -15% SUR TOUTE LA GAMME

Fermetures Alain Mariette
38, rue de la Croix Berthon
Neuville-de-Poitou
05 49 51 60 58
www.fermetures-alain-mariette.com

Nouveau MATÉRIAU
Nouvelle PERFORMANCE

30% ÉCONOMISÉ

JUSQU'AU 31 JANVIER



**Parc des expositions
Poitiers**
**29 au 31 janvier
2016**
Entrée gratuite

Salon du Mariage
et des événements amoureux

**Les salons
MAISON**
C'est aussi le Salon Maison Confort
lessalonsmaisondepoitiers.fr

Chénia 933
Flora
Crédit Mutuel
Centre Culturel Poitiers
Poitiers
Grand Poitiers

PRÊT PERSONNEL

du 28 décembre 2015
au 31 janvier 2016

PREMIER SUR LES BONNES AFFAIRES !

BONNES AFFAIRES

BIEN VOUS CONNAÎTRE, C'EST BIEN VOUS CONSEILLER

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ. VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.
Offre réservée aux particuliers, sous réserve d'étude et d'acceptation définitive de votre dossier. Vous disposez d'un droit légal de rétractation.

ca-tourainepoitou.fr

CA DE LA TOURAINE ET DU POITOU

Prêt pour CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE LA TOURAINE ET DU POITOU Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège social situé 18 rue Salvador Allende BP 307 86005 - Poitiers - Siège administratif Boulevard Winston Churchill - 37041 Tours Cedex - 399 780 097 RCS POITIERS Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 896. Le contrat d'assurance emprunteur est assuré par CNP Assurances, SA au capital de 686 618 477 € entièrement libéré - 341 737 062 RCS Paris et CNP IAM SA au capital de 30 500 000 € entièrement libéré - 383 024 189 RCS - Paris, siège social : 4, Place Raoul Doutry 75016 PARIS cedex 15, et PREDICA SA, au capital de 915 874 005 € entièrement libéré - 334 028 123 RCS Paris - Siège social 50 56 rue de la Procession 75015 Paris. Entreprises régies par le Code des assurances. Les débiteurs et conditions garantis par l'assurance, si vous la souscrivez, figurent au contrat. Il peut arriver que votre état de santé ne vous permette pas de bénéficier des solutions d'assurance standardisées. La disposition prévue par la convention AERAS organise des solutions adaptées à votre cas. Service Clientèle 02 47 39 8100. Ed. 01/16. Document non contractuel.

blue-com.fr ©Crédit Agricole Touraine-Poitou

Casse-tête dominical

Choix de société

La Vienne se déchire autour du travail du dimanche, la France s'écharpe sur la déchéance de nationalité. Deux débats certes éloignés, mais une même confrontation entre deux camps : les tenants de l'idéologie et des valeurs d'un côté, du pragmatisme libéral et assumé de l'autre. Nos contemporains raffolent de ces joutes oratoires au long cours, où les compromis semblent impossibles, où les modernes toisent les conservateurs, avec l'assurance de ceux qui savent.

Sur le premier sujet qui nous occupe, la crainte des uns de voir se transformer « le jour du seigneur » en supermarché à ciel ouvert se comprend. Mais l'e-commerce n'a-t-il pas déjà, d'une certaine manière, franchi la ligne jaune de la bienséance en la matière ? Ce serait hypocrite d'affirmer le contraire. Sur l'autre débat de société que l'actualité nous « impose », il est là aussi question de trancher entre principes... et petite tambouille politicienne. Au moins peut-on se réjouir que les frictions transcendent l'habituel clivage gauche-droite. Alors, travail dominical et déchéance de nationalité, symptômes aigus d'une société en plein doute ?

Arnault Varanne



A Chasseneuil, les commerces pourront ouvrir cinq dimanches cette année. Enfin, en théorie...

L'ouverture dominicale des commerces vire au débat de société dans la Vienne. Force Ouvrière menace le maire de Chasseneuil de poursuites en justice, pour avoir ignoré l'accord interprofessionnel de 2003. Pendant ce temps-là, les salariés comptent les points...

D rôle de paradoxe le 10 janvier dans l'agglomération poitevine. Des magasins ouverts en périphérie et sur le plateau, d'autres portes closes. Et le consommateur noyé sous des informations contradictoires. Le premier dimanche des soldes a

un peu plus jeté le trouble sur le sujet sensible du moment. « De notre côté, nous avons choisi de ne pas ouvrir, glisse Gwenaëlle Hollman, directrice d'Auchan Poitiers-Sud. D'une part, parce que c'était trop court en délais, d'autre part parce que ce n'est pas la volonté du groupe. »

Sans évoquer ses confrères poitevins, M^{me} Hollman regrette la distorsion de concurrence avec d'autres départements. En Charente, Angoulême a carrément dit banco à douze ouvertures dominicales par an, comme l'y autorise la loi Macron. « Ce serait vraiment bien que tout le monde soit sur un pied d'égalité... », soupire la dirigeante. Dans la Vienne, le maire de Chasseneuil, Claude Eidelstein, a fait voter, en conseil municipal,

cinq dimanches dans l'année : les 10 janvier, 26 juin et 4 décembre, en plus des deux autres avant les fêtes. De quoi s'attirer les foudres de Force Ouvrière, artisan majeur de l'accord entériné le 6 novembre 2003.

APPEL À LA RAISON

Un mois après ses premières escarmouches, son secrétaire général, Alain Barreau, se montre toujours aussi virulent. « Cet accord avait été signé à la demande des commerçants eux-mêmes, après un travail de négociation intelligent avec les organisations représentatives des employeurs et des salariés. J'appelle tout le monde à la raison, sinon nous porterons notre action sur le terrain juridique... »

Et le patron de FO d'avancer un argument massue : « Les salariés qui acceptent de travailler le dimanche sont minoritaires et n'ont guère le choix. »

Christophe^(*) bosse dans un commerce poitevin qui était ouvert le 10 janvier. Et se défend de toute manipulation. « J'étais volontaire et je le serai encore à l'avenir si l'occasion se présente. Je gagne deux fois plus qu'un jour normal et je bénéficie d'un jour de repos supplémentaire. Franchement, qui ne dirait pas oui à ces conditions ? » Parmi les organisations syndicales, Force Ouvrière est d'ailleurs très seule à l'heure de contester la loi Macron. Serait-ce le prélude à un nouvel accord départemental, moins restrictif ? La loi s'imposera-t-elle sur le dispositif de 2003 ?... La Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (Direccte) a été saisie.

^(*)Le salarié ne souhaite pas mentionner son nom de famille ni le commerce dans lequel il travaille.

Retrouvez, sur notre site Internet, toutes les dispositions légales sur le travail dominical dans les secteurs public et privé.

Un salarié sur cinq concerné

Le dernier rapport du ministère du Travail date d'octobre dernier. Il met en évidence que 4,2 millions de salariés (soit un sur cinq) ont déjà travaillé au moins un dimanche au cours de l'année 2014, soit un sur cinq. 64% de ceux qui déclarent au minimum deux dimanches d'activité exercent dans les professions liées à la sécurité des personnes et des biens, à la continuité

de la vie sociale et à la permanence de soins. Au-delà, les boulangers, pâtisseries, hôteliers, restaurateurs, taxis, agriculteurs, buralistes... journalistes représentent les métiers les plus sollicités. Enfin, signalons que « les jeunes et les femmes travaillent un peu plus le dimanche ».

Enquête complète à retrouver sur dares.travail-emploi.gouv.fr

Éditeur : Net & Presse-1
Siège social : Site de Chalembert - 8, rue Évariste-Galois
BP 30214 - 86130 Jaunay Clan

Rédaction :
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
Secrétariat de rédaction/Graphisme : Pauline Chasselaine
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.

« MA MÈRE M'A FAIT TENIR... »

En partenariat avec l'association Audacia, la rédaction du « 7 » a choisi de donner la parole à ceux qui ne l'ont jamais. Personnes handicapées, marginaux, femmes seules, délinquants sur la voie de la rédemption, migrants... « Les Oubliés de la vie » ont tribune ouverte. Cette semaine, les confidences de Mathieu, 24 ans.



HÉBERGEMENT

D'un foyer à l'autre

Mathieu a vécu les derniers mois du très vieillissant foyer Carrefour, construit en 1963 au 7, rue de Bel-Air à Poitiers et qui a accompagné, pendant près de cinquante ans, des milliers de personnes isolées en grande précarité. Le foyer des Herbeaux, situé en retrait du boulevard Bajon, a ouvert ses portes au printemps 2014. Il comprend trois bâtiments basse consommation, avec chambres individuelles, douches et sanitaires, salle de restauration, de cinéma... Le pôle personnes isolées d'Audacia se veut ouvert sur la ville. Il compte une vingtaine de professionnels. « Pour ma part, je ne pensais pas y rester deux ans. C'est long, mais c'était le temps nécessaire pour repartir du bon pied », reconnaît Mathieu. Qui devrait désormais bénéficier d'une « sous-location », autrement dit intégrer un appartement, mais avec un accompagnement pendant plusieurs mois. « Ceci de manière à ce que l'autonomie se fasse progressivement, conclut Gaëlle Tanguy, en charge de la communication chez Audacia. En cas de coup dur, nous serons présents. »

A LA PORTE

« Je suis originaire de Grigny, en région parisienne. A 18 ans, j'ai décidé de partir de chez mon père (sa mère est décédée alors qu'il n'avait que 14 ans, Ndlr) et de prendre un appartement. J'ai échoué à décrocher un BEP hôtellerie-restauration pour 0,30 point. Du coup, j'ai accepté un job de manutentionnaire. Tout allait bien jusqu'à ce que la boîte fasse un licenciement économique. C'est tombé sur moi. Au bout de six mois de loyers impayés, on m'a mis à la porte. Mon père n'a pas voulu que je revienne. J'ai passé un an à Paris, dans la rue, à partir de l'hiver 2012. C'était très dur. Et comme je suis épileptique, mes problèmes de santé n'ont rien arrangé. »

UNE VIE D'ERRANCE

« J'ai rencontré une fille qui a accepté de m'héberger. Plus que de manger à ma faim, j'ai surtout apprécié de prendre une bonne douche. Pendant tout ce temps, je ne suis resté en contact qu'avec mon meilleur ami, connu au lycée. Nous avons décidé de passer un week-end

chez la mère de ma copine, à Cloué près de Lusignan. J'ai choisi de ne plus revenir sur Paris. Mais au bout de six mois, je n'avais toujours pas de boulot et on m'a demandé de quitter le logement. Il y avait eu quelques petites tensions... »

EN TRANSITION

« Sans rien, je suis allé à la Mission locale de Lusignan et j'ai vu une psychologue pour me remettre la tête en place. C'était pesant, car je ne parlais pas et elle non plus. J'ai dû m'ouvrir... On m'a renvoyé vers le 115, mais je savais que je ne tiendrais pas là-bas. C'est là que des conseillers m'ont orienté vers Audacia. J'ai passé un entretien au foyer de Bel-Air, on a parlé de mon histoire avec les éducateurs. Et le 29 janvier 2014, le lendemain de mon anniversaire, ils m'ont dit qu'il y avait une place pour moi. La première impression était bizarre (cf. repères). Dans la chambre, l'armoire était presque fendue en deux, le miroir brisé. Il n'y avait pas d'eau chaude, les douches et les toilettes étaient communs... »

LA LENTE RECONSTRUCTION

« Finalement, tout s'est bien passé, autant avec les éducateurs qu'avec les autres pensionnaires du foyer. Je me suis senti protégé, en sécurité. Avec Thomas, mon éducateur, on a fait le point sur mes projets et mon passé. J'ai refait tous mes papiers d'identité, j'avais 12 000€ de dettes, de meubles, de billets SNCF, RATP... Un dossier de surendettement a permis d'en effacer certaines. Les autres, je les règle tous les mois. »

UN JOB SINON RIEN

« Moi, ce que je voulais, c'était bosser. Au foyer, on m'a proposé de refaire une formation en restauration. J'ai dit : « Pourquoi pas ! » Ça me plaisait vraiment, j'étais même premier de ma classe à la Maison de la Formation. Mais la situation a été difficile au restaurant. Sept mois à faire la plonge et du nettoyage... Et la cheffe me rabaisait tout le temps. Après un accrochage verbal, en février 2015, j'ai décidé d'arrêter. En mai, Ibrahim (Karroum, adjoint au responsable du pôle per-

sonnes isolées, Ndlr) m'a informé, avec d'autres, que Kramp cherchait des manutentionnaires dans une boîte de logistique. J'ai passé l'entretien et j'ai été pris en intérim. »

LE BOUT DU TUNNEL

« Préparateur de commandes, je ne connaissais pas ce métier. Mais j'ai vite été à l'aise. Le 23 décembre dernier, ma cheffe d'équipe m'appelle. Je me suis dit : « Qu'est-ce que j'ai encore fait comme c... ? ». En fait, elle me demande si un CDI m'intéresse. Je lui réponds « Plutôt deux fois qu'une ! ». C'était un très beau cadeau de Noël avant l'heure. Je suis très fier de moi. Ce contrat, il faut que je l'encadre ! Maintenant, j'ai pour projet de prendre un appartement. Ça devrait être possible avant l'été. Là, ce sera le bout du tunnel. Je ne referai pas les mêmes bêtises. J'étais trop dépendant, je voulais tout immédiatement. Pendant ces années de galère, c'est ma mère qui m'a fait tenir. Malgré la maladie, elle n'a jamais lâché. Plus tard, mon but est de ne plus revenir ici (au foyer). Sinon, ce sera une défaite. »

Pictabag, écolo et responsable



Les membres de Pictabag espèrent faire de leur doggy bag un « must have ».

Six étudiants de l'IAE de Poitiers viennent de lancer leur entreprise « Pictabag », qui commercialise un doggy bag à destination des restaurateurs poitevins. Un produit qui tombe à pic, au lendemain du lancement du Plan gouvernemental anti-gaspillage.

La petite boîte en carton craft, estampillée « Pictabag », pourrait bien se retrouver sur toutes les bonnes tables poitevines. Et pour cause ! Le doggy bag (boîte destinée à emmener les restes d'un repas), lancé par six étudiants de l'IAE de Poitiers, débarque en même temps que le Plan anti-gaspillage du gouvernement, entré en vigueur au

1^{er} janvier dernier. Même si ses dispositions n'imposent pas aux restaurateurs de proposer le service à leurs clients, elles les y incitent fortement. « On parle de plus en plus du gaspillage alimentaire et les mentalités évoluent à ce sujet », explique Samuel Jeanne, directeur de Pictabag. Demander d'emporter la fin de son repas au restaurant a longtemps été mal perçu en France, mais ce nouveau plan pourrait changer la donne. » Et le doggy bag poitevin pourrait bien jouer un rôle en local.

« 100% made in France », le produit « allie qualité et faible coût ». Micro-ondable, recyclable et étanche, la petite boîte, d'une contenance de 750ml, sera personnalisée aux couleurs de chaque restaurant. « Nous avons noué un partenariat avec l'entreprise APE Etiquettes pour apposer

des stickers avec le nom du client sur le Pictabag », reprend Samuel Jeanne. En plus d'être écolo et responsable, notre produit servira également de support de communication au restaurateur. »

CONVAINCRE LES RESTAURATEURS

Pour faire du Pictabag un succès, les six étudiants ont organisé leur boîte comme « dans la vraie vie ». Samuel Jeanne, à la baguette, Gasmî Kenzi et Valentine Drouin au pôle commercial, Simon Picard, responsable des fournisseurs, Anne-Marie Doumbouya, responsable communication, Léandre Alloing en charge de la veille... À chacun son rôle et ses responsabilités. Bien souvent, le job se découvre sur le tas. « En cours, nous n'avons qu'une vision théorique du monde de

l'entreprise », souligne Léandre Alloing. Ce projet nous permet de mettre un vrai pied dedans et de nous confronter à des situations auxquelles nous ne sommes pas toujours préparés. »

Après avoir récolté près de cinq cent cinquante réponses à leur enquête de pré-lancement et finalisé leur produit, les six étudiants entament tout juste le démarchage auprès de leurs clients potentiels. Vendu environ 0,50€ pièce, Pictabag devra très vite faire ses preuves pour convaincre les restaurateurs, « qui pourraient être réticents à l'idée de réduire leur marge ». Pour rappel, le doggy bag est un service gratuit pour le client.

Renseignements au 06 77 96 77 65, sur Facebook et Twitter (@pictabag)

JUSTICE

Michel Garrandaux nouveau procureur de la République

L'audience solennelle de rentrée du Tribunal de grande instance de Poitiers s'est déroulée ce lundi. A cette occasion, Michel Garrandaux a été officiellement installé dans ses fonctions de procureur de la République. Il remplace Nicolas Jacquet, parti exercer à Rennes. « Votre nomination est un événement, a déclaré le procureur adjoint, François Thévenot. Vous arrivez précédé d'une réputation d'homme d'expérience et de procureur confirmé. » Sorti de l'école de la magistrature en 1983, Michel Garrandaux a obtenu son premier poste d'auditeur de justice à Niort, avant de rejoindre Rochefort en 1990, en tant que substitut puis procureur. Il y est resté quatorze ans, avant de rejoindre le parquet de Limoges. Dans son discours d'intronisation, le magistrat a affiché trois ambitions : « Rendre une justice pénale cohérente, conduire une justice simplifiée et moderne en favorisant la dématérialisation des procédures et, enfin, mener l'action publique avec humanité, mais aussi fermeté et efficacité. Enfin, je voudrais faire miennes les paroles de Saint-Exupéry : « La grandeur d'un métier est peut-être avant tout d'unir les hommes... » »

Plus d'infos sur www.7apoitiers.fr



BRUNOPAQUET
IMMOBILIER

42, rue de la Marne - 86000 POITIERS
05 49 46 93 99 - contact@brunopaquet-immobilier.fr
www.brunopaquet-immobilier.fr




L'immobilier une passion qui se transmet...



« Jusqu'ici, la **Région** a choisi de ne pas financer l'aéroport **par pur sectarisme.** »

Philippe Chartier

Président de la Chambre de commerce et d'industrie de la Vienne, au moment d'évoquer un quatrième financeur pour Poitiers-Biard.

« **Il y a quelques années, nous n'étions pas très nombreux à nous recueillir sur sa tombe...** »

Alain Claeys

Au sujet des vingt ans de la mort de François Mitterrand, qui a attiré beaucoup de socialistes au cimetière de Jarnac.



« **QUI** peut dire à **M. Chartier** que la campagne des **élections régionales** est terminée ? »

Jean-François Macaire

Ancien président de Région, via sa page Facebook, en réponse à Philippe Chartier.

« **SUR L'OUVERTURE DU DIMANCHE, nous appelons à la raison** les uns et les autres, notamment le maire de Chasseneuil... »

Alain Barreau

Secrétaire général de Force Ouvrière dans la Vienne.

Stéphanie Bonnet

Directrice générale de Logiparc, à propos de la fusion entre les deux bailleurs sociaux de l'agglomération.

« **Les personnels de Sipéa et Logiparc sont dans une attente forte de travailler ensemble, voire d'impatience !** »

« **SANS LES AGENTS, ON N'EST RIEN. SANS LES ÉLUS NON PLUS.** »

MARIE-CHRISTINE DOKHÉLAR

Nouvelle préfète à temps plein de la Vienne.



Elle soigne grâce aux chevaux

Ancienne aide-soignante, Corinne Roturier exerce désormais un métier méconnu. L'équithérapeute travaille avec des chevaux pour soulager les personnes en situation de handicap ou affrontant une situation difficile.

Corinne Roturier a toujours eu à cœur de prendre soin des autres. D'abord comme aide-soignante au CHU de Poitiers et aujourd'hui en tant qu'équithérapeute. « Je travaille auprès de personnes en souffrance physique, mentale ou sociale. Je les aide à surmonter leurs difficultés, qu'elles soient pérennes ou ponctuelles », explique-t-elle. Dans cette mission, elle est épaulée par un partenaire indispensable : le cheval. « C'est un animal patient, curieux et proche de l'homme. Ses qualités sont précieuses dans le cadre thérapeutique. Car il s'agit bien d'un soin. Nous ne sommes pas dans le registre du



L'équithérapie est une véritable passion pour Corinne Roturier.

loisir ou d'un sport adapté. Je ne suis pas monitrice équestre », prévient-elle.

LE CHEVAL COMME ALLIÉ

Les séances débutent toujours par la rencontre avec l'équidé. Ce moment privilégié entre l'homme et l'animal permet

de créer un premier lien. « Une confiance mutuelle s'instaure. » La suite, c'est la thérapeute qui le décide, en fonction du comportement de son patient avec le cheval. « Je ne force pas le patient à dialoguer, mais je vais l'amener à effectuer des parallèles avec sa propre vie,

explique Corinne. Par exemple, quelqu'un qui est amené à diriger une équipe et qui connaît des difficultés managériales va prendre conscience qu'on ne se fait pas obéir de l'animal en tirant sur la longe ou en le cravachant, mais en se faisant respecter. Dans le milieu professionnel, c'est pareil, être écouté, cela s'apprend. On ne s'impose pas par la force... » Corinne est la seule équithérapeute diplômée de la Vienne. Elle a suivi une formation de deux ans auprès de la « Société française d'équithérapie ». « C'est un diplôme certifiant, mais qui n'est pas encore reconnu par l'État. » Pour le moment, elle officie au centre équestre de Dienné, mais espère prochainement monter sa propre structure. « Ce métier est méconnu, il mérite d'être médiatisé, plaide-t-elle. Les résultats obtenus avec les patients sont probants. Ils sont acteurs de leur soin et cela change tout... »

Contact : Corinne Roturier, au 06 28 81 25 14.

LOGEMENT

Fusion Logiparc-Sipéa : le dossier avance

A partir du 1^{er} janvier 2017, Poitiers ne comptera plus trois, mais deux bailleurs sociaux après le regroupement de Logiparc et Sipéa. La fusion, qui s'était amorcée dans la douleur à l'automne, avec l'éviction du directeur de Sipéa Gérard Gorgette^(*), s'annonce sous de meilleurs auspices. L'office public de l'habitat à naître ne fera disparaître aucun emploi. Le président des deux organismes, Daniel Hofnung, s'y engage. « Nous ferons en sorte que chaque salarié ait sa place dans la nouvelle entreprise », insiste l'élu poitevin. Plusieurs chantiers sont à l'œuvre : les ressources humaines, les finances, la politique de loyers et l'informatique. Sur chacune de ces thématiques, des consultants extérieurs aident les équipes opérationnelles à réaliser les meilleurs choix stratégiques. Le nouvel office devra gérer la bagatelle de 11 183 logements sociaux et comptera plus de 242 collaborateurs.

^(*) Il quittera définitivement l'entreprise en février.

TRANSPORTS

La ligne Poitiers-La Rochelle rénovée en décembre

SNCF Réseau a présenté, la semaine dernière, la liste des chantiers auxquels elle s'attaque en 2016, sur le réseau ferroviaire picto-charentais. De décembre à avril 2017, la ligne Poitiers-La Rochelle fera notamment l'objet d'une réfection sur trente kilomètres. Ce chantier de 20M€ doit permettre de remplacer rails et traverses et de régénérer le ballast par une opération de dégarnissage. Par ailleurs, des rails feront également l'objet d'un remplacement sur ligne Paris-Bordeaux, entre la Tricherie (Vienne) et Montmoreau (Charente). Les autres interventions concernent les Deux-Sèvres et la Charente-Maritime. Au total, SNCF Réseau investira plus de 150M€ dans la modernisation et l'entretien des infrastructures.

www.charme-et-deco.fr

Laissez-vous
surprendre

Soldes

Charme & Déco
Coups de cœur d'hier et d'aujourd'hui

Notre boutique d'objets déco et cadeaux ouverte
du mardi au samedi de 14h30 à 19h et le dimanche de 15h à 19h.

à Vouillé

4, La Gasse aux Vieux - 86190 Vouillé
05 49 42 65 22 - contact@charme-et-deco.fr
450 m après la gendarmerie, direction Parthenay

Cette vente est ouverte à partir du 1^{er} janvier 2016.
Soldes suivant réglementation en vigueur sur les articles signalés
en magasin et dans la limite des stocks disponibles.

ÉTABLISSEMENT CATHOLIQUE D'ENSEIGNEMENT
ISAAC DE L'ÉTOILE - POITIERS

Samedi 23 janvier
PORTES OUVERTES DE 10H À 16H
Uniquement pour le Pôle Centre de Formation
et le Pôle Enseignement Supérieur

Pôle Centre de Formation

Pôle Enseignement Supérieur

Formations en alternance

- BTS Maintenance Industrielle
- BTS Maintenance et Après-Vente des Engins de Travaux Publics et de Manutention
- CQP (post-bac) Technicien Véhicules Industriels
- CQP (post-bac) Technicien Maintenance Matériels de Manutention
- CQP (post-bac) Technicien Maintenance Engins de Travaux Publics
- Licence pro Tourisme en alternance

- BTS Tourisme
- BTS Après-Vente Automobile option Véhicules Industriels
- BTS Commerce International
- BTS Moteurs à Combustion Interne
- BTS Transport et prestations logistiques
- Licence Professionnelle Management des Échanges Internationaux
- Licence Professionnelle Technologies Avancées aux Véhicules Industriels

www.isaac-etoile.fr

Isaac de l'Étoile
Pôle Centre de Formation

62 rue du Porteau Tel. 05 49 50 34 80 accueil@isaac-etoile.fr

Un jour sans

Rassurez-vous, je ne suis pas victime d'un coup de mou, plutôt d'une brusque montée de tension, suite à de multiples coups de sans, pardon de sang ! Totalement inutiles d'ailleurs ! Alors que je m'emportais, une fois encore, contre ces journées dédiées, que découvris-je ? Que cette journée du 16 janvier (date de la rédaction de ce billet), est celle que j'appelais de mes vœux depuis longtemps, une journée sans rien (le nothing day américain), sans cause à défendre, sans organe à mettre en avant, sans déviance à combattre, sans maladie à éradiquer.

Quand vous lirez ces lignes, ce sera hélas trop tard ! Cette « journée sans » aura été remplacée par la journée des câlins, de l'orgasme (passe encore pour ces deux-là), du fromage, de la chauve-souris, des toilettes, des hémorroïdes (non, là j'invente !). L'organisateur en chef nous en propose quatre cent trente,

pour tous les goûts, toutes les sensibilités, tous les usages. Elles sont difficiles à caser, même dans une année bissextile. Deux causes dans une seule journée, c'est de l'inconscience, on frise l'overdose. De grâce, qu'on nous laisse nos journées sans directive, sans conseil, sans mise en garde.

Comme si cela ne suffisait pas, notre pays fait un usage immodéré des jours de commémoration : l'anniversaire de la naissance ou de la mort d'un personnage connu (et on n'en manque pas), d'une victoire (rarement d'une bralée), d'une découverte, d'une catastrophe. Avec des cérémonies officielles et des discours interminables à la clé ! Dans le meilleur des cas, on attend dix ans pour remettre le couvert. A quand une journée de l'oubli ! Ce serait le meilleur hommage à rendre à certains.

Et cerise sur le gâteau, depuis un mois, pas un jour sans disparition d'un chan-

teur, d'un acteur, d'un écrivain, d'un imprésario. Vous l'aurez remarqué comme moi, uniquement des célébrités, pétries de qualité si l'on écoute les proches. Il a souvent fallu attendre leur disparition pour s'en rendre compte ! Leur enterrement donne lieu à un spectacle de haute tenue, attirant les foules. Les gens ordinaires ne meurent pas, ils ont l'élégance de disparaître, discrètement, sans ennuyer les survivants. Bel exemple à suivre.

Je n'ose suggérer un janvier sans cérémonie de vœux, aux corps constitués ou non, aux forces vives ou non. Ce serait de la provocation.

Et pourquoi pas, me glisse mon double cynique, une année sans guerre, sans... Tais-toi ! Si on commençait simplement par une journée sans !

Jean-Luc Loiret



Jean-Luc Loiret

69 ans. Auteur de polars, il a été enseignant spécialisé. Ancien élu de Vouneuil-sous-Biard, il a siégé au conseil communautaire de Grand Poitiers. Après avoir été marathonien, centbor-nard et président des Fondus, il continue de courir, mais sur des distances plus courtes.

J'aime : la course à pied, un beau texte, le bruit des vagues sur les rochers, un bon whisky, la naïveté, l'humour décalé et les polars.

J'aime pas : le binaire, les formules toutes faites, le principe de précaution, l'info en continu et les fautes de français.



Des camps dans la Vienne

1939-1945

- l'internement des civils -

EXPOSITION JUSQU'AU 22 AVRIL 2016



Archives Départementales de la Vienne

30, rue des Champs-Balais - Poitiers
 archives.departement86.fr

30 Archives
 DÉPARTEMENT 86
 NOS SOURCES DE NOTRE HISTOIRE



L'AGROALIMENTAIRE dans la Vienne

► **conjoncture** ► Nicolas Boursier - nboursier@7apoitiers.fr

« IAA », l'industrie qui valorise

Adossée à une activité agricole performante et diversifiée, l'industrie agroalimentaire (IAA) participe au maintien d'une économie fortement pourvoyeuse d'emplois en Poitou-Charentes. Dans la Vienne, production laitière, viandes et farines tirent leur épingle du jeu.

Nous l'écrivions, il y a un peu plus d'un mois, dans nos colonnes : la nouvelle Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes est désormais la plus grande région agricole de France. Une suprématie propre, espérons-le, à favoriser le développement de son industrie agroalimentaire, de toutes ces entreprises à n'avoir d'autre ambition que de transformer et valoriser le fruit de ses entrailles.

Viandes, poissons, crustacés, fruits et légumes, huiles et graisses végétales, aliments pour animaux, boissons, produits laitiers, de boulangerie-pâtisserie... La liste est longue des activités réunies sous l'étendard de l'IAA, mais aussi des particularismes ancrés dans chacune des composantes territoriales de l'ALPC. En Vienne, point de produits de la mer, chasse gardée du littoral, et très peu de production viticole, apavage du Bordelais et du Cognacais, mais quelques valeurs sûres, telles que les filières viandes (élevage bovin, caprin, porc, abattage de gros bovins et de volailles), lait et farine-pâtisserie-boulangerie.

MARIE AU TOP

A elle seule, la production agroalimentaire concentre un cinquième des établissements industriels du département, répartis entre TPE-PME, artisans et coopératives. Les

grosses boîtes, elles, sont rares. Ce qui explique en partie le fait que le poids économique du secteur soit le plus faible des quatre départements de feu Poitou-Charentes.

A ce titre, parmi les locomotives locales, seule l'entreprise Marie Surgelés de Mirebeau, reine du plat préparé, argue un effectif supérieur à deux cent cinquante salariés (300). Bonilait Protéines à Chasseneuil n'est pas loin de ce seuil, avec deux cent trente employés sur ses quatre usines de production.

Dans ce même domaine de la transformation laitière, on ne saurait omettre les sites Poitou-raine du groupe national Eurial (seize bastions industriels, 2 500 salariés, 1MM€ de chiffre d'affaires en 2015), que sont Dissay, Chaunay et Dangé. A titre d'exemple, ce dernier emploie une centaine de personnes pour la fabrication spécifique de beurre, fromages de vache

et de chèvre, dont l'incontournable Soignon, marque la plus vendue dans l'Hexagone.

Le secteur des viandes (Sodem au Vigeant, Vivonne Viandes et Viandes Service à Vivonne, Pierrepont et Fils à La Chapelle-Montreuil...), des crèmes glacées (Paladine à Dangé...), de la charcuterie (Mitteault à Chalandray, Milleret à Dissay, le Farci Poitevin à Sommières-du-Clain...), de l'alimentation animale (Terrena Poitou à Chasseneuil...), de la boulangerie-pâtisserie (Rannou-Métivier à Montmorillon, Goulibeur à Poitiers, Augereau à Saint-Benoît, Nault à Availles-Limouzine...) ou des œufs (Ovoproducts à Mirebeau, Liot à Pleumartin...) contribuent également à la belle représentativité de l'IAA départementale à l'échelle régionale. C'est à la découverte de certains de ces acteurs émérites que nous vous invitons aujourd'hui. Bonne balade au pays de « l'industrie qui valorise ».

Photo : Archives - Np-1

NOUVEAUTE!

Chaque midi **Menu Fermier** à emporter **9,90€**

PLAISIRS FERMISERS
De nos fermes à votre panier

VOTRE MAGASIN DE PRODUCTEURS
Ouvert du mardi au jeudi de 10h -19h et du vendredi au samedi de 9h -19h

Cuisez les produits de saison

1, rue Gustave Eiffel 86000 Poitiers
05 49 52 41 78 - www.plaisirs-fermiers.fr

► viande-charcuterie ► Marc-Antoine Lainé - malaine@7apoitiers.fr

Sous l'étendard de la qualité

LE CHIFFRE

2 920 comme...

... Le nombre de salariés relevant du secteur des « viandes » en Poitou-Charentes. Ils sont répartis en 210 entreprises (14% de la filière régionale IAA), qui réalisent un chiffre d'affaires annuel de 501M€, dont 9,3% à l'export.

ABATTAGE

Quelques beaux fleurons

Outre Viandes Services et Vivonne Viandes, plusieurs entreprises de la Vienne opèrent avec succès dans le secteur de la transformation et de la conservation de viande de boucherie. On peut citer...

- La Sodem, Société des éleveurs de moutons Poitou-Charentes, créée en 1977 au Vigeant (105 emplois en 2014, 45,6M€ de chiffre d'affaires)
- Bondy Viandes, créée en 1997 à Châtellerault (14,9M€ de CA en 2014)
- Pierrepont et fils, créée en 1976 à La Chapelle-Montreuil (11,5M€ de CA en 2013)
- La Sovalim, société des viandes du Limousin, créée en 2013 à Montmorillon (3,94M€ de CA en 2014)
- L'Abattoir de Montmorillon, créée en 2012 (29 emplois en 2014, 2,03M€ de CA)
- Les Abattoirs Mélusins, créés en 1982 à Lusignan (22 emplois, 1,66M€ de CA en 2014)
- Viandes Mélusines, créée en 1994 à Lusignan (6 emplois, 1,37M€ de CA en 2014)
- Les Abattoirs Jamet, créés en 2001 à Vendeuve-du-Poitou (81 000€ de CA en 2013).

FOIE GRAS

Mitteault défile le temps

Implantée, depuis les années 70, à Chalandray, la Maison Mitteault s'est métamorphosée, au fil du temps, en une florissante entreprise artisanale spécialisée dans la production de foie gras haut de gamme. Elle emploie aujourd'hui trente-deux personnes en équivalent temps plein, pour un chiffre d'affaire de 3,6M€ (10% à l'export), dont la moitié réalisée entre novembre et décembre. L'exploitation roduit 85 000 canards par an et utilise 2 500 tonnes de céréales. Le nombre de ses clients est estimé à 1200.

Depuis qu'ils ont racheté, en mai dernier, l'entreprise Pierre Milleret, Georges Gallard et Pierre Porchier sont à la tête de l'un des trois plus importants « pôles viandes » de la Vienne. Le groupe Vivonne Viandes, qui emploie une centaine de personnes, génère 36M€ de chiffre d'affaires annuel.

Sur le haut de l'armoire, s'accumulent les trophées remportés au Concours des saveurs du Poitou-Charentes. « La qualité est pour nous une priorité », souligne d'entrée Pierre Porchier, assis à son bureau de directeur dans les locaux du siège de Milleret, à Dissay. Lorsqu'il a racheté l'entreprise, en mai dernier, avec son associé Georges Gallard, le patron de Vivonne Viandes et de Viandes Services a également acquis le prestige d'une entreprise pionnière dans la charcuterie traditionnelle. « Milleret est reconnue pour ses produits haut de gamme et cela doit continuer. Il est, par exemple, important pour nous de conserver la médaille d'or obtenue pour notre farci poitevin. » Aujourd'hui, les deux hommes dirigent un « petit empire » de la viande dans la Vienne, qui emploie une centaine de salariés, répartis sur trois sites (plus un autre en Charente, à Ruffec), et génère, toutes activités confondues, un chiffre d'affaires global de l'ordre de 36M€.

Chez Vivonne Viandes, la maison mère, près de quatre mille tonnes de viande bovine désossée, parée puis conditionnée sortent chaque année de l'usine, à destination d'indus-



Photo : DR - Vivonne Viandes

Quatre mille tonnes sortent chaque année de l'usine de Vivonne Viandes.

triels, de grossistes et de chaînes de grande distribution, en France comme à l'étranger. Ici, un seul mot d'ordre : « Proposer un produit à la qualité régulière. »

IMPLANTATION RÉGIONALE

Le voisin, Viandes Services, est, lui, spécialiste du tranchage, sur tous types de viandes (bœuf, porc, veau, agneau, abats). Là

encore, le volume est important, puisqu'environ deux mille cinq cents tonnes sont produites tous les ans.

Mais tout n'a pas toujours été rose dans le quotidien des deux associés. Pour rappel, en août dernier, la direction du groupe affrontait la colère des agriculteurs du département, qui reprochait à Vivonne Viandes de ne pas assez travailler avec eux. L'affaire a fait grand bruit,

mais la page semble aujourd'hui tournée. Pierre Porchier préfère regarder vers l'avenir et se fixer des objectifs bien définis. « Nous voulons monter en gamme en termes de qualité de produit, asseoir notre implantation régionale et travailler sur les marchés origine France. » Pour l'heure, pas question de s'étendre davantage, même si « le passage à la grande région pourrait être une opportunité ».

StreetWorker
Villemets et Chaussons Professionnels
www.streetworker.com

voire magasin - Porte SUD
3, rue de la Garenie
86000 POITIERS
entre Auchan SUD et
Lycée du Bois d'Amour
05 49 49 98 00
contact@stworker.com

Fait la différence

ouvert aux particuliers et professionnels

DU 15/01/2016 AU 31/01/2016
1 PANIER DE FRUITS & LEGUMES OFFERT
SANS OBLIGATION D'ACHATS
Sur présentation de ce coupon. Hors promotions en cours. Offre non cumulable. Valeur 4€.

Bio c' Bon Poitiers
18, rue des cordeliers 86 000 Poitiers
Tél : 05 49 41 44 65
Lundi-Samedi : 10h-20h Dimanche : 10h-13h

► pâtisserie-boulangerie ► Arnault Varanne - avaranne@np-i.fr

Nault multiplie les pains



La SAS Nault produit 8 500 pains à l'heure grâce à cette machine.

Avec quatre-vingts collaborateurs, la SAS Nault est leader régional incontesté de la fourniture de pains, viennoiseries et pâtisseries pour la restauration collective. Une saga familiale aux racines ancrées à Availles-Limouzine.

Il s'amuse à dire qu'il est « né dans le pétrin », mais la formule est à (com)prendre au premier sens du terme. Philippe Nault avait à peine 1 an lorsque son père a choisi d'établir ses quartiers à Availles-Limouzine. Comme simple artisan de village. Cinquante-trois ans plus tard, le fiston assure avec brio la poursuite de l'œuvre familiale. « Nous sommes toujours une boulangerie, seule la taille a

changé ! », avance le dirigeant de la SAS. Et comment... Avec 5,3M€ de chiffre d'affaires en 2015, avec un résultat en hausse, quatre-vingts collaborateurs et 72 000 pains de quarante grammes -le produit phare- produits quotidiennement, Nault et fils ne chôme pas.

70% de ses clients sont des collectivités, principalement situées dans la Vienne, les Deux-Sèvres, la Haute-Vienne, la Charente, la Charente-Maritime et l'Indre-et-Loire. « Pour un produit frais comme le nôtre, la proximité se révèle essentielle », abonde Philippe Nault. Armée, collègues, lycées, administrations... Nault fournit des dizaines d'établissements, travaillant même avec la plupart des sociétés de restauration collective. Bref, l'entreprise familiale est incontournable sur le segment si particulier du pain

cuit et s'attache à le rester. La SAS devrait d'ailleurs réaliser, en 2016, une opération de croissance externe susceptible d'augmenter ses parts de marché.

DES BLÉS DU POITOU-CHARENTES

Philippe Nault reste discret « tant que rien n'est signé ». « Je peux simplement vous dire que, si la transaction se fait, nous embaucherons au moins trois personnes. » La qualité de ses produits, le patron y tient comme à la prunelle de ses yeux. D'ailleurs, les 2500 tonnes de farine utilisées tous les ans sont issues de blés « cultivés en Poitou-Charentes ». Pas de caprice là-dedans, juste la volonté de se montrer vertueux et reconnaissant avec la filière et ses acteurs. En matière environnementale, Nault et fils a affiché très tôt

ses ambitions. « Dès 2008, nous avons fait réaliser un bilan carbone, ce qui nous a permis d'optimiser nos tournées et d'économiser du carburant. » Au-delà, les consommations électriques ont été diminuées de 10% grâce un diagnostic thermique et quelques travaux, tandis que 1600m² de panneaux photovoltaïques trônent sur le toit du bâtiment de production. Cette « véritable conscience écologique » fait écho aux critères instillés dans les marchés publics. Philippe Nault ne le crierait jamais sur les toits, ce n'est pas le genre de la maison. La discrétion réussit si bien à la boulangerie de la Vienne qu'elle aurait tort de s'exposer davantage...

SAS Nault et fils, 16, rue Principale, 86460 Availles-Limouzine.
Tél : 05 49 48 59 48
Site : www.nault.fr

BISCUITERIE

Bienvenue au pays du Broyé

Au royaume du sucré, la Vienne dispose de bien beaux atouts à faire valoir. En tête de pont, Rannou-Métivier à Montmorillon, bastion historique du macaron fait figure de locomotive, avec ses quarante-trois employés et 2,7M€ de chiffre d'affaires en 2014. Autres figures de proue du secteur, indissociables de la bonne réputation du département en termes de respect des traditions culinaires du terroir : les tourteaux Jahan (magasin aux Montgorges à Poitiers), ainsi que les biscuiteries sancto-bénédictine Augereau et poitevine Goulibeur, qui se partagent le titre de « reine incontestée du Broyé du Poitou ». Vous, vous préférez lequel ?

PLATS PRÉPARÉS

Marie Surgelés, le vaisseau amiral

Avec trois cents salariés, Marie à Mirebeau, l'un des grands spécialistes nationaux du plat préparé, est le plus gros employeur de l'IAA en Vienne. L'entreprise constitue, avec ses homologues d'Airvault, en Deux-Sèvres (cent soixante-dix personnes) et de Chacé, en Maine-et-Loire (cent cinquante), la filière « surgelés » du groupe, lui-même passé sous le contrôle, en 2009, de LDC, leader européen de la volaille. En 2014, cette branche « surgelés » a réalisé un chiffre d'affaire de 115M€.

MAUPIN
L'isolation pour votre Confort

Contre le froid l'hiver,

je dis MERCI à mon isolation ?

PRIME RÉGION
de 1200 € à 1600 €
et CRÉDIT D'IMPÔT

Comme elle, ne vous cachez plus sous votre plaid !

ZAC d'Anthyllis - 86340 FLEURÉ
05 49 42 44 44 - www.maupin.fr

▶ pâtes alimentaires ▶ Nicolas Boursier - nboursier@7apoitiers.fr

Fiorella, petite mais fine fleur

GLACES

Paladine (Dangé), la crème des crèmes

Fondée en 2002, rachetée, en 2004, par le groupe finistérien Rolland, puis intégrée, en 2010, à l'international « R&R Ice Cream », l'entreprise dangéenne Paladine est spécialisée dans la fabrication de glaces, sorbets et crèmes glacées pour de grandes marques distributrices (Picard, Auchan, Carrefour...). Un exemple unique dans le département de la Vienne, mais qui fait les beaux jours de l'économie locale, puisque Paladine-Rolland emploie cent cinq personnes (contre cinquante-quatre lorsqu'elle fut absorbée par Rolland) sur son site de production du nord-Vienne. En 2014, l'entreprise a dégagé un chiffre d'affaires de 17M€, pour un résultat net de 622 000€.

Depuis sa création, en 1991, l'entreprise **Fiorella de Fontaine le Comte a su imposer ses productions artisanales de pâtes alimentaires aux plus grands industriels de l'Hexagone.**

À l'évocation de ses dix années passées à la tête de Fiorella (« petite fleur » en italien), il ne peut retenir sa satisfaction du devoir accompli. Dire que Pascal Blockelet est fier relève même de l'euphémisme. « Comme dans tous les marchés de niche, se frayer un chemin n'est jamais évident. Je considère de fait comme une belle réussite ce que nous avons réalisé jusque-là. » Dans sa petite entreprise de Fontaine, créée, en 1991, par Maurizio Giovannini, le patron sourit à la bonne étoile qui le guide. Chaque année, ce sont près de cent cinquante tonnes de pâtes de blé dur et d'œufs qui sortent de son atelier de production. Leur vocation première : servir de support à des plats cuisinés industriels,



L'unité de production de Fiorella sort cent cinquante tonnes de pâtes fraîches chaque année.

« prêts-à-manger », retrouvables in fine dans la plupart des enseignes de grande distribution de l'Hexagone. « Comme, par exemple, ces petites plaquettes pour lasagnes. Nous en avons sorti huit cents kilos hier. »

OUVERTURE À L'EXPORT ?

Attachés aux vertus de la réactivité, Pascal et ses deux employés travaillent en flux tendu : sur

commande et sur mesure, avec une quinzaine de moules différents, capables de multiplier les formes et de répondre à toutes les envies. Les livraisons, elles, sont assurées par une société du cru, les transports Jammet de Fleuré. « Entre la fabrication et l'arrivée à bon port, il ne se passe pas une semaine », se félicite Pascal Blockelet.

Au milieu des mastodontes

de l'industrie agroalimentaire, Fiorella artisanale (270 000€ de chiffre d'affaires en 2013) s'est peu à peu imposée comme une référence. La seule de cette dimension dans la grande région Ouest. La seule, aussi, à arguer les certifications « Agriculture biologique », « cachère » et « halal ».

« Ce sont des spécificités auxquelles nous tenons énormément », précise le boss. Seul regret à l'horizon de ses ambitions : que les circuits courts ne fonctionnent pas à plein dans la Vienne. « Il est surtout dommage que les restaurants collectifs ou cantines scolaires ne soient pas mieux organisés, car il y a vraiment de bonnes affaires à réaliser », explique Pascal Blockelet. Lequel fait contre mauvaise fortune bon cœur. A défaut de faire œuvre de proximité, il réfléchit en effet à la possibilité de déployer ses ailes par-delà les frontières nationales, vers la Belgique et l'Espagne principalement. Une nouvelle forme d'éclosion pour « la petite fleur » fontenoise ?

▶ produits laitiers ▶ Nicolas Boursier - nboursier@7apoitiers.fr

Bonilait a bien grandi



A lui seul, le siège de Bonillet fait travailler 170 personnes.

Née, en mars 1956, sous le nom d'Union laitière du Haut-Poitou, l'entreprise Bonilait, leader national de l'aliment d'allaitement pour jeunes animaux d'élevage, emploie 225 personnes sur quatre sites de production, dont 170 en son siège de Chasseneuil-du-Poitou.

Le Clain que son domaine surplombe est l'un des derniers témoins de sa genèse. En mars prochain, Bonilait fêtera sa sixième année d'existence, dans le souvenir de son père fondateur, Jean Raffarin lui-même, et le culte du travail bien fait. Le sigle ULHP, pour Union laitière du Haut-Poitou, a certes disparu des tablettes depuis plus d'un quart de siècle. Mais à Chasseneuil-du-Poitou, en ce lieu dit « Bonillet », auquel il a emprunté, en 1989, sa dénomination moderne, l'esprit des premiers jours demeure. A l'image de cette activité historique consistant à transformer en aliments les excédents de productions laitières. « La seule différence est qu'à l'époque, on les utilisait

pour fabriquer du beurre que l'on congelait et de la poudre de conservation », éclaire le directeur général de l'entreprise, Bernard Rivano. Aujourd'hui, ils se muent en produits secs alimentaires. Spécialiste du réengraissement par le séchage et le coséchage de ces excédents du lait, Bonilait a également bâti sa réputation, à partir du milieu des années 80, sur l'utilisation massive du lactosérum, longtemps considéré comme un déchet encombrant et polluant. « Nous en traitons environ un milliard de litres par an », éclaire le DG.

60% À L'EXPORT

Au fil des ans, Bonilait est devenu leader national dans la fabrication et la commercialisation

d'aliments d'allaitement de substitution au lait maternel animal (principalement pour veaux, agneaux, chevreaux et porcelets) et de poudres réengraissées, toujours destinées à l'alimentation animale. S'ajoutent à son arsenal une gamme complète d'aliments liquides pour ruminants sevrés, de seaux à lécher et de compléments diététiques, ainsi que des substituts laitiers à destination de l'industrie alimentaire. « L'alimentation humaine, précise Bernard Rivano, concerne 20% de notre activité. » Et se décline à la fois en produits finis de préparations alimentaires et en poudres de lait ou de sérum enrichies aux huiles végétales, partiellement ou totalement substitutives

aux matières grasses, pour la conception de crèmes glacées, chocolats, boissons ou pâtisseries. « Tous produits confondus, ce sont 110 000 tonnes qui sortent, chaque année, de nos usines », poursuit l'intéressé. Présent dans plus de soixante pays du monde, principalement en Europe, mais également en Asie du Sud-Est, au Moyen-Orient et en Amérique du Sud, où son réseau commercial s'étend progressivement, Bonilait réalise aujourd'hui 60% de son chiffre d'affaires (155M€ en 2014) à l'export. Un véritable tour de force qui fait de l'héritière de l'Union laitière du Haut-Poitou la figure de proue à l'international de l'industrie agroalimentaire départementale.

Une énergie à préserver

L'entité Bonilait, aujourd'hui déléstée de l'appellation « Protéines » adoptée en 1994, a intégré, en 2014, le groupe Sodiaal, première coopérative laitière en France, troisième européenne, cinquième mondiale. Elle veille sur quatre unités de production, à Tauves (Puy-de-Dôme), Bellevie-sur-Vie (Vendée), Saint-Flour (Cantal) et son siège de Bonillet, où travaillent 170 salariés en CDI. Au total, ses effectifs se composent de 225 personnes.

Grande consommatrice d'énergies fossiles, l'entreprise s'est engagée, depuis quelques années, à démocratiser le recours aux énergies renouvelables, en acquérant deux chaudières biomasse : la première, en 2011, à Saint-Flour, la seconde, en 2013, à Chasseneuil. Sur ce même site, un vaste champ de panneaux solaires, l'un des plus importants de France, a récemment vu le jour, qui favorise la production d'eau chaude en direct.

LE CHIFFRE

59 comme...

... Le nombre d'entreprises évoluant dans le secteur laitier en Poitou-Charentes (11% de la filière régionale IAA). Elles emploient 2 278 salariés (21%) et arguent 1MM€ de chiffre d'affaires, dont 12,4% à l'export.

ŒUFS

La tradition dans la coquille

Fondée en... 1870, l'entreprise Liot de Pleumartin est devenue, dans les années 2000, le siège de la filiale française du groupe italien Eurovo, qui comprend deux autres sites de production en Vendée et dans le Pas-de-Calais. Elle emploie à ce jour quatre-vingt-cinq personnes. A l'année, plus de cent millions d'œufs, destinés à la composition de pâtes et sauces pour les grands groupes alimentaires, transitent par l'unité pleumartinoise. Laquelle a cumulé, en 2014, un CA de 50,4M€. Autre entreprise majeure du secteur dans le département : Ovoproducts à Mirebeau.

BOISSONS

Bellefois (Neuville) dans l'ordre de malt



A l'heure où s'affirme un retour aux saveurs du terroir, les brasseries artisanales portent haut le pavillon de la séduction. Une dizaine ont pignon sur rue en Poitou-Charentes, une seule dans la Vienne : Bellefois, à Neuville-de-Poitou. Sa spécialité ? Des bières de caractère, marquées au fer rouge des références historiques : 507 et Clovis, 732 et Charles-Martel, 1356 et le Prince Noir... Autres exemples de réussite : la société de commerce de gros en vins Ampelidæ de Marigny-Brizay, dirigée par Frédéric Brochet (4,3M€ de CA) et la Compagnie Coloniale de Dissay, spécialiste de la transformation du thé et du café (vingt-cinq employés, 1,9M€ de CA).

▶ **déchets** ▶ Florie Doublet - fdoulet@7apoitiers.fr

NextAlim prend son envol

Spécialisée dans l'élevage d'insectes se nourrissant de déchets organiques, l'entreprise NextAlim vient de fêter ses deux ans. En 2016, la PME, qui a débuté au Centre des entreprises et de l'innovation (CEI), entre dans une nouvelle phase de son développement, avec un déménagement à Poitiers.

l'entreprise de passer à la vitesse supérieure...

Depuis deux ans, NextAlim travaille à la mise en place d'une filière « d'entomoculture ». La PME de six salariés, qui a fait ses débuts au CEI, est spécialisée dans l'élevage de « mouches soldats noires ». Leurs larves se nourrissent de matières en décomposition. En les digérant, elles les transforment en engrais.

2M€ À LEVER

Un tel potentiel n'a pas manqué d'intéresser les investisseurs. Fin 2014, grâce à une première levée de fonds, NextAlim a pu obtenir 320 000€, complétés par une aide de la Région Poitou-Charentes. « Nous sommes actuellement en contact avec d'autres investisseurs sensibles à notre projet. Nous avons effectué un premier tour de table et, avant la fin du premier trimestre, nous pourrions lever 2M€ ». Cette somme, en plus du soutien du Programme des Investissements d'Avenir, servira à financer l'équi-



Jean-François Kleinfinger, directeur de NextAlim, a de multiples projets à concrétiser en 2016.

pement d'une usine à échelle industrielle. « Les locaux de la zone de la République ne sont que temporaires. L'avantage, c'est que nous nous rapprochons de notre gisement de matières premières. » NextAlim collecte en effet les déchets dans un rayon de cinquante kilomètres autour de Poitiers. Des hôtels et restaurants, tels que l'Altéora, le Benjamin ou la Brasserie de Bel-

lefois, sont partenaires depuis le début. De son côté, le laboratoire Valagro collabore avec NextAlim pour fabriquer un biocarburant à partir des graisses extraites des larves, ainsi que des biomatériaux avec les protéines. La chitine, qui compose la carapace des insectes, pourrait trouver un débouché dans le domaine paramédical. Autant de promesses qui restent à concrétiser.

ANIMATION

Devenez le roi de la bidouille

L'association « Les Petits Débrouillards » vous invite chaque dernier jeudi du mois, à partir de 18h, au Centre régional d'information jeunesse pour... « bidouiller » à partir de matériaux de récupération.

Jeudi 28 janvier, à 18h au CRIJ, sur le thème de la programmation Scratch. Renseignements : 05 49 47 38 69.

CINÉMA

Les animaux à l'honneur

L'Institut francophone de formation au cinéma animalier de Ménagoute et l'université de Poitiers, présentent, ce dimanche, à l'Espace Mendès-France une sélection de films réalisés par les étudiants du master réalisation documentaire animalier, nature et environnement. L'accès est libre.

LES CORDELIERS VOUS SOUHAITENT UNE BELLE ANNÉE 2016

2015 NOUS A OFFERT
5 NOUVELLES BOUTIQUES :

- BIJOU BRIGITTE (BIJOUX FANTAISIE)
- DÉCIMAS (SPORTSWEAR)
- PANDORA (BIJOUX PRÉCIEUX)
- N°47 (DÉCO MAISON)
- ROSEMUNDE (PRÊT-À-PORTER FÉMININ)

BOUTIQUES OUVERTES DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H À 19 H 30
MONOPRIX DU LUNDI AU SAMEDI DE 8 H 40 À 21H ET LE DIMANCHE DE 9 H À 13 H

CORDELIERS MONOPRIX NATURE PRODIGES ZARA MANGO

www.cordeliers.com

Et si on reparlait du VIH ?

Avec huit mille nouvelles contaminations par le VIH, chaque année depuis 2008, la progression du Sida en France est toujours constante. Elève en terminal STL à Louis-Armand, Maxime Jouet sort sur le Net un court-métrage de sensibilisation à ce fléau trop souvent oublié.

Les 17 ans l'exemptent de toute référence historique. Des premières campagnes de prévention démocratisées, en 1987, par le slogan « Le Sida ne passera pas par moi ». Des débuts balbutiants du Sidaction, en 1994. Maxime Jouet est à l'âge de l'insouciance (hélas) revenue, peu au fait des ravages que le VIH et le Sida peuvent encore faire de nos jours. « Je dois reconnaître que les messages auprès des jeunes doivent être rabâchés pour être entendus. Sur ce sujet-là peut-être plus que sur tout autre. »

L'adolescent des Roches Prémarie n'a pas échappé à la règle de ce « consentement » silencieux. Et pourtant, c'est bien dans la peau du précheur de bonne parole qu'il se retrouve aujourd'hui. Amateur de photographie depuis toujours, de vidéo depuis peu, l'élève en terminale STL de Louis-Armand s'est mis en tête, à l'approche des fêtes, de s'inscrire à plusieurs concours nationaux et a réalisé pour cela un court-métrage de sensibilisation sur la thématique du VIH. « Des affiches du « VIH Pocket Films » ont été placardées sur tous les murs de mon lycée, relate Maxime. Je me suis dit que je pouvais allier ma passion de la vidéo avec la



Photo : DR

Salomé interprète l'héroïne du film de Maxime Jouet.

création d'une œuvre d'intérêt général. Au final, je suis plutôt satisfait du résultat, car rien n'a été facile. Tous les copains qui m'avaient donné au départ leur accord pour apparaître dans le film se sont peu à peu désistés. A la veille des deux jours choisis pour tourner, je n'avais plus grand-monde. »

« LA CAPOTE, C'EST PAS POUR LES FAIBLES »

Maxime a dès lors remué ciel et terre, pour finalement convaincre la dizaine de personnes nécessaires à la confection de son opus. Grâce au soutien de la municipalité des Roches, qui a prêté sa salle des fêtes, de l'infirmière du lycée Louis-Armand, qui a au-delà apporté son expertise au script de Maxime et de son copain Maelann Dumat, le tournage a pu avoir lieu. Sous le feu des projecteurs,

une jeune femme nommée Salomé Ory, héroïne d'une soirée de beuverie qui vire au cauchemar. « Elle se retrouve, bourrée, dans une chambre, avec un mec qu'elle vient de rencontrer et refuse alors le préservatif qu'il lui propose, avec cette phrase choc : « Non, ça, c'est pour les faibles. ». » Diffusé en boucle sur le site www.festivalnikon.fr/films, « Je suis un geste (contre le VIH) » (1'41" chrono) est aujourd'hui en lice dans quatre autres concours, dont le VIH Pocket

Films. Face au « produit fini », Maxime s'est découvert une nouvelle ambition : que le fruit de son labeur serve les desseins de tous ceux qui luttent contre la prolifération des Infections sexuellement transmissibles et le développement du Sida. « Peut-être ce film pourra-t-il servir un jour de support pédagogique en collèges et lycées, pour des débats entre jeunes et adultes. Si c'était le cas, je serais super fier. » Le message est passé. Gageons que celui de son œuvre le sera tout autant...

Le saviez-vous ?

- 150 000 personnes en France vivent avec le VIH, dont 30 000 sont porteuses sans le savoir.
- 12% des nouvelles découvertes de séropositivité concernent les 15-24 ans.

- Dans le monde, une personne meurt du Sida toutes les vingt-six secondes.

Sources « VIH Pocket films ». Plus d'infos sur www.sidaction.org. En local, auprès d'Aides86 au 05 49 42 45 45 (www.aides.org).

ALZHEIMER

Point info familles

Le prochain point info familles de France Alzheimer 86 aura lieu ce jeudi, de 14h30 à 16h30, dans la salle de conférences du pavillon Maillot du CHU, en présence du D^r Isabelle Merlet-Chicoine, neurogériatre.

MOELLE OSSEUSE

Sensibilisation au don au Plan B

Une soirée de sensibilisation au don de moelle osseuse sera proposée, le mardi 2 février, au Plan B, par le projet Don de Moelle Osseuse de l'IAE de Poitiers. Cet événement s'organisera autour des interventions du D^r Christine Giraud, médecin au CHU de Poitiers, et de personnes ayant pu bénéficier de greffes, qui viendront partager leurs expériences. La soirée se poursuivra de façon conviviale avec des concerts de deux groupes de musique d'étudiants de l'IAE.

SANG

Campus au cœur du don

L'Etablissement français du sang organise, les mardi 9 et mercredi 10 février, de 10h à 18h, à la Maison des Etudiants, la première collecte « Campus au cœur du Don ». Si vous êtes candidat au don, veuillez ne pas venir à jeun, être bien hydraté et justifier d'une pièce d'identité, s'il s'agit d'un premier don. Renseignements auprès de l'EFS au 05 49 61 57 51.



Réservez dès maintenant votre espace publicitaire dans le numéro de la semaine prochaine

7apoitiers

regie@7apoitiers.fr
Tél. 05 49 49 83 97



l'Espace natura

Altitude ELAGAGE

ÉLAGAGE ET ABATTAGE

De Novembre à Mars : c'est la pleine saison d'élagage pour les arbres

05 49 50 62 89 - secretariat@espacenatura.fr

À L'Espace Natura - ZAE La Pazioferle
86600 COULOMBIERS

L'Espe fait l'école en Haïti

Trois étudiantes de l'École supérieure du professorat et de l'éducation (Espe) de Poitiers se sont envolées, le 10 janvier, pour Haïti. Trois semaines durant, elles vont faire la classe à de jeunes élèves et contribuer au développement pédagogique de leur école.

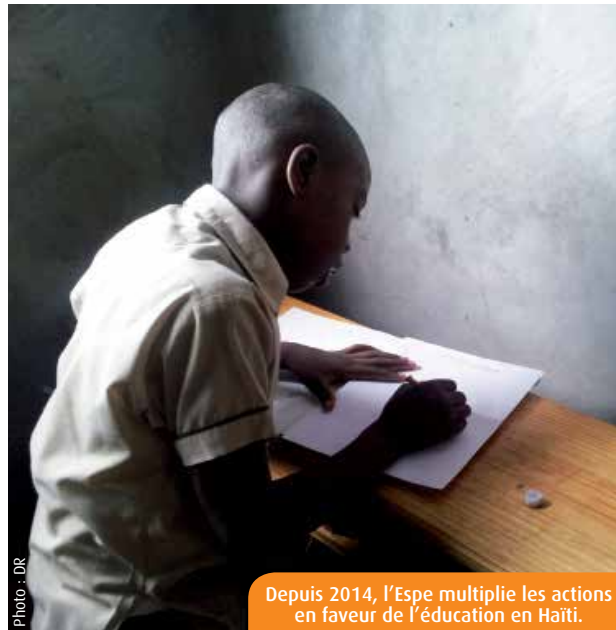
Dernière réunion avant le grand départ. Jeudi 7 janvier, dans une salle de l'École supérieure du professorat et de l'éducation de Poitiers, l'ensemble des acteurs de la mission « Agir pour l'éducation en Haïti » font le point sur la situation à l'école Eureka de Port-de-Paix. De retour de mission, Marie Soullisse, directrice du site de l'Espe à Niort, donne ses consignes aux trois jeunes étudiantes qui s'apprêtent à s'envoler pour Haïti. « Vous devrez poursuivre le travail pédagogique entrepris avec les

élèves, mais aussi avec leurs enseignants, précise-t-elle. Vous pourrez, pour cela, utiliser le tableau numérique interactif installé à l'école. »

DU THÉORIQUE À LA PRATIQUE

Audrey Lucas, Lauralie Thorigny et Margot Aubrière, toutes trois étudiantes en master 2 à l'Espe, ont décidé de consacrer leur stage de fin d'études à l'éducation en Haïti. Grâce à une campagne de crowdfunding et au soutien de leur école, elles ont pu s'envoler, le 10 janvier dernier, vers Port-de-Paix. Avant le grand départ, l'appréhension se mêlait à l'impatience. « Nous partons dans une quasi-totale inconnue, confiaient-elles. Nous allons devoir mettre en pratique, dans un environnement que nous ne connaissons pas, tout ce qui jusqu'alors restait théorique. » Un sacré challenge pour ces trois amies, mais qui s'inscrit dans la poursuite des actions entreprises depuis 2014 par l'Espe.

À leur retour en France début février, elles rédigeront un rap-



Depuis 2014, l'Espe multiplie les actions en faveur de l'éducation en Haïti.

port de mission qui permettra de fixer les objectifs pour l'avenir. En 2016, l'Espe devrait par ailleurs accueillir un groupe d'étudiants et d'enseignants haïtiens et conforter sa collaboration avec l'association « Haïti Futur »,

qui soutient différents projets d'éducation.

Suivez le quotidien d'Audrey, Lauralie et Margot sur la page Facebook « Agir pour l'éducation en Haïti ».

CNED

Jean-Charles Watiez nouveau DG

L'énarque Jean-Charles Watiez a été nommé, mercredi dernier, nouveau directeur général du Centre national d'enseignement à distance (Cned). Passé par le groupe Michelin, le ministère des Finances et la Caisse des dépôts, il succède à Béatrice Boury, qui assurait l'intérim depuis le départ de Serge Bergamelli, en mars.

FORUM

Apprentissage et emploi à la MDE

L'association régionale des diplômés des IUT organise, le jeudi 28 janvier, à la Maison des étudiants, la 3^e édition du forum Techni-ressources.com. À cette occasion, les étudiants pourront rencontrer des employeurs et échanger sur les possibilités de recrutement, carrières, stages ou projets de formation en apprentissage.

**Campus
escem**

ORLÉANS | TOURS | POITIERS

JOURNÉE PORTES OUVERTES

SAMEDI 30 JANVIER 2016

de 13h à 17h

DIPLÔMES BAC+3 ET BAC +5

Admission à Bac, Bac+2, Bac+3 et Bac+4



MANAGEMENT - TOURISME - INFORMATIQUE - NUMÉRIQUE

Venez découvrir nos formations, rencontrer nos étudiants, professeurs et diplômés, visiter le campus et poser toutes vos questions sur les modalités d'admission et les études à l'ESCEM !

CAMPUS DE POITIERS • 11 rue de l'Ancienne Comédie • 05 49 60 58 00

www.escem.fr



AUTO MOTO



► **projet de loi** ► Marc-Antoine Lainé - malaine@7apoitiers.fr

10 km/h qui font débat

Le sénateur de la Vienne Alain Fouché a déposé, il y a une semaine, une proposition de loi visant à ne plus sanctionner d'une amende les excès de vitesse de moins de 10 km/h. Les automobilistes jubilent, quand d'autres condamnent fermement.

L'annonce a fait grand bruit. Le 11 janvier, au Sénat, le Poitevin Alain Fouché a présenté une proposition de loi visant à ne plus sanctionner d'une amende les excès de vitesse inférieurs à 10 km/h. « Oui à la sécurité, non au racket », a déclaré le sénateur de la Vienne. Il faut de la souplesse et de l'indulgence dans le quotidien des Français. » D'après

lui, le contrôle automatisé est devenu « une véritable source de recettes pour l'Etat, bien plus qu'un outil de sécurité routière ». Depuis cette prise de position, les réactions diffèrent, dans la classe politique comme dans l'opinion publique. Approuvée et soutenue par l'association 40 Millions d'automobilistes, la proposition est jugée « stupide et irresponsable » par l'avocate des victimes de la route, M^e Jehanne Collard, pour qui « les excès de vitesse, petits ou gros, provoquent des accidents et en augmentent la gravité ». « Dois-je rappeler à M. Fouché que dans son département de la Vienne, la liste des morts et des blessés s'allonge depuis deux ans ? », interroge l'avocate. Que Monsieur le sénateur consulte l'excellent rapport de sa préfecture : c'est

dans les seules zones où sont installées les radars que le nombre de victimes a baissé de 90%. »

« ON EN A MARRE DE PASSER À LA CAISSE »

Dans le détail, le texte prévoit, pour les dépassements inférieurs à 10km/h, de supprimer l'amende de 68€ (minorée à 45€ si payée dans les quinze jours) infligée aux contrevenants. L'automobiliste se verrait toutefois toujours retirer un point sur son permis de conduire. La contravention ne serait par ailleurs plus pénale, mais administrative. Porte de Paris, au feu rouge, les réactions des automobilistes sont plutôt enjouées. « C'est une excellente idée, on en a marre de toujours passer à la caisse », s'exclame Pierre Lebourg, de

Châtellerault. « Payer 68€ pour 2 ou 3km/h au dessus, c'est un peu rageant, surtout quand on a un budget serré », explique de son côté Julie Berger, étudiante. « Parfois, on se fait prendre par inattention donc je trouve ça bien d'offrir une certaine marge, tout en gardant la sanction, tempère François Loyau, commercial poitevin. Mais il ne faut pas pour autant que les gens roulent toujours 15 km/h au dessus, sinon il y aura forcément plus d'accidents. » Pour rappel, dans la Vienne, on dénombrait 403 accidents de janvier à novembre 2015, soit 45% de plus que sur la même période en 2014. La préfecture assure néanmoins que le nombre de blessés hospitalisés est en baisse de 13%.

EN 2016
ACHETEZ VOTRE
voiture chez



Économisez
jusqu'à
35 %
sous tarif neuf

*Sur une gamme de véhicules de moins de 100 kilomètres

Distinxion Poitiers
121, route de Poitiers
Saint-Benoît
05 49 01 12 32 - AUTOS.FR

X1, la classe à l'allemande

TECHNIQUE

Quatre motorisations diesel

- 1,5 116ch (104g de CO₂/100km).
- 2,0 150ch (109g en 2 roues motrices, 124g en 4 RM).
- 2,0 190ch (118g en 2 RM, 127g en 4 RM).
- 2,0 231ch (132g en 4 RM).

Trois motorisations essence

- 1,5 136ch (119g en 2 RM).
- 2,0 192ch (146g en 4 RM).
- 2,0 231ch (146g en 4 RM).

Où le trouver ?

Toutes les gammes, couleurs et motorisations du X1 sont disponibles à la concession BMW Futurauto, 155, avenue du 8 mai 1945, à Poitiers. Tél. 05 49 54 04 04.

Site : concessionnaire.bmw.fr/futurauto

Tarifs

Le X1 existe en quatre finitions : Lounge, Sport, xLine et M Spor. Vous pouvez les trouver à partir de 31 950€ en essence et 32 150€ en diesel.

Options

Pack BMW ConnectedDrive (navigation, connectivité, conciergerie...) : 3 150€.
Pack ModernFamily (tablettes siège, toit ouvrant...) : 1 900€.

Retrouvez le détail des options sur www.bmw.fr.



La ligne du X1, alliant sportivité et classe, conserve les courbes du premier modèle.

Six ans après la sortie du premier modèle, BMW revisite son X1 de la plus belle des manières. Le crossover allemand conserve les bases qui ont fait son succès et se voit doté de nouvelles technologies de pointe. Suffisant pour distancer la concurrence.

« Il faut que tout change pour que rien ne change. » Souvent reprise, parfois à outrance, la citation du comte de Lampedusa, tirée du « Guépard », résume pourtant bien le travail mené par les équipes de BMW pour la conception de la deu-

xième version du X1. Véritable succès commercial depuis son lancement, à l'automne 2009, le crossover allemand renaît en ce début d'année, vêtu de nouveaux habits d'apparat.

A priori, pourtant, le relooking ne saute pas aux yeux. La ligne, alliant sportivité et classe, conserve les courbes du premier modèle. D'aspect robuste et sécurisant, le X1 conviendra aussi bien au jeune cadre qu'au père de famille. C'est d'ailleurs vers cette clientèle que BMW semble vouloir se tourner, au vu des équipements embarqués à bord de l'engin. Confort et hyper connectivité (navigation avec info trafic, téléphonie, Inter-

net, conciergerie, application à distance...) caractérisent ce nouveau X1, doté de très nombreuses aides à la conduite.

RÉPONDANT ET MINI CONSO

Côté moteur, BMW a choisi de proposer sept déclinaisons, du 116ch diesel au 231ch essence, en deux ou quatre roues motrices. Pour notre test, la concession Futurauto nous a confié le modèle xDrive20i, embarquant un 2l 192ch essence et une boîte automatique à huit rapports. Sur la route, l'engin d'une tonne et demie fait preuve de répondant. La technologie Efficient Dynamics (start/stop, récupération

d'énergie au freinage, direction à assistance variable, mode éco pro...) permet de profiter pleinement de la puissance moteur, tout en maintenant la consommation moyenne en dessous des 5l/100 km.

Agile et silencieux, le nouveau X1 se montre aussi à l'aise en zone urbaine que sur autoroute... où un pneu a malheureusement crevé ! Mais, là encore, BMW a pensé à tout, avec son kit mobilité anti-crevaison, qui nous a permis de regagner la concession sans anicroche. Non, vraiment, difficile de reprocher quelque chose à ce X1, si ce n'est son prix, qui le destine à une clientèle aisée.

menut

Recyclage

SOCIÉTÉ FAMILIALE FONDÉE EN 1886

PARTICULIERS & PROFESSIONNELS

CHANGEZ VOS METAUX CONTRE DES EUROS

Menut recyclage rachète toutes vos chutes d'acier, fontes, ferraille agricole, industrielle, épaves auto, cuivre, laiton, aluminium... batteries, zinc, plomb, inox, radiateurs...

PAIEMENT COMPTANT

Ouvert du Lundi au Samedi matin

47 rue des Entreprises - ZAC St Nicolas - MIGNÉ-AUXANCES - Tél. 05 49 51 60 50



insolite ▶ Marc-Antoine Lainé - malaine@7apoitiers.fr

Bulles de fous rires

Savant mélange de football, de rugby et de combat de sumo, le Bubble Football fait fureur en France et à l'étranger. Depuis septembre, les curieux affluent au Game Parc de Migné-Auxances, pour découvrir cette pratique à la fois amusante et intense. À partager entre amis !

21h, au Game Parc de Migné-Auxances. Les deux équipes font leur entrée sur le terrain, prêtes à en découdre. Derrière la verrière, le public afflue pour assister au match... de Bubble Football. Ici, en plus des habituels maillots, shorts et chaussettes, les dix joueurs enfilent une bulle gonflable géante en thermoplastique. Les règles sont assez simples. Comme au football, les équipes vont devoir marquer le plus de buts possible. Mais, pour défendre leur camp, ils pourront foncer dans leur adversaire, à la manière d'un rugbyman. Créé il y a deux ans, en Norvège, le Bubble Football s'est très vite répandu en Europe et outre-Atlantique, grâce à la diffusion virale de vidéos sur Internet. C'est d'ailleurs en visionnant un clip sur Youtube qu'Axel Bouvot a eu l'idée de lancer l'activité à Poitiers. « J'avais envie de m'installer à mon



« Le Bubble Football permet d'attirer des personnes de tous horizons. »

compte et j'ai trouvé le concept génial, explique ce Poitevin de 26 ans. J'ai étudié la faisabilité du projet et j'ai monté ma boîte en septembre dernier. »

« SUPER ÉREINTANT »

Depuis, les réservations affluent et le bouche à oreille fait venir

les curieux. « Le Bubble Football permet d'attirer des personnes de tous horizons, pas forcément passionnées par le foot d'ailleurs, reprend Axel Bouvot. Ce qui plaît, ce sont les différents modes de jeu proposés (classique, protection du roi, béré, survivant), qui permettent de varier les plaisirs

pendant l'heure de jeu. »

Dans une ambiance bon enfant, le match touche à sa fin au Game Parc. Les dix joueurs, collègues la journée, affichent tous le même sourire... et un état de fatigue similaire ! « C'est super éreintant, lance l'un d'eux. Mais c'était un très bon moment, je

ne m'attendais pas du tout à ce qu'on s'amuse autant. En plus, cela permet de régler quelques petites rivalités entre collègues, c'est parfait ! »

Bubble Football Poitiers, au Game Parc de Migné-Auxances.
Contact : 06 76 52 86 78.
Tarifs : entre 10 et 15€ l'heure.

fil infos

VOLLEY-BALL

Le Stade a de la ressource

Le Stade poitevin volley-beach n'aura pas gambéré longtemps après sa défaite à Paris. Les hommes de Brice Donat, renforcés par le réceptionneur-attaquant Frédéric Barais, ont dominé Ajaccio en quatre sets (3-1, 25-20, 26-24, 26-28, 25-22). Avec... trente-huit points à son actif, le pointu cubain Raydel Romeo Poey termine meilleur marqueur du match. Le promu termine la phase aller à la deuxième place, avec neuf victoires et quatre défaites.

Le CEP-Saint-Benoît tout près de l'exploit

Le match au sommet entre le CEP/Saint-Benoît et le leader de la poule B d'Elite Féminine, Evreux, a tenu toutes ses promesses, ce week-end à Gravion. Hélas, les filles de Guillaume Condamine se sont

inclinaient au tie-break (2-3, 21-25, 25-15, 16-25, 25-17, 9-15). Au classement, les Cépistes sont toujours quatrièmes, mais perdent du terrain sur Mougins... qu'elles affronteront samedi.

TENNIS DE TABLE

Le TTACC revient en scène

Troisième à l'issue de la phase aller (cinq victoires, deux défaites), le promu poitevin entame, dimanche prochain, la phase retour, par la réception du deuxième, Lys Lille Métropole. Une victoire placerait Zheng et les siennes en position idéale, en vue d'une qualification historique pour les coupes européennes.

BASKET-BALL

Le PB86 fait tomber le leader
Leader invaincu depuis le 30 octobre, Hyères-Toulon a chuté, vendredi soir, à

Saint-Eloi, face à un PB86 de gala (83-87). Dominateurs pendant trente-cinq minutes (72-55), Darrin Dorsey et ses coéquipiers ont toutefois souffert pour arracher un cinquième succès consécutif. Le HTV est revenu à un point à moins de deux minutes du terme, mais Poitiers a su faire les bons choix et surtout mettre les lancers francs dans le money-time. Le PB joue dès ce mardi à Vichy-Clermont, avec un bilan comptable désormais positif (7v-6d).

FOOTBALL

Le SOC bute sur Saint-Pryvé

Châtelleraut n'a pu faire mieux qu'un match nul (0-0), samedi soir, à la Montée-Rouge, face à Saint-Pryvé. Le SOC reste scotché à la douzième place de la poule B de CFA2, avant son match en retard face à la réserve tourangelle, prévu samedi prochain.

RUGBY

Poitiers domine La Tremblade

Le Stade poitevin rugby a réalisé la bonne opération de la 10^e journée de Fédérale 3. Les Stadistes ont dominé La Tremblade à Rebeilleau (29-12) et prennent leurs distances avec la zone de relégation.

INSOLITE

Nuit du tchouk-ball

L'association Pasapa organise « La Nuit du tchouk-ball », le mercredi 27 janvier, à partir de 20h, au GU3. Six joueurs par équipes, dont un remplaçant. 5€ par joueur. De nombreux stands vous seront proposés pour découvrir le monde du handicap et du sport. Buvette avec boissons et nourriture. Plus d'informations et pré-inscriptions (jusqu'au 25) : bastien.leray@etu.univ-poitiers.fr

► **concert** ► Florie Doublet – fdoublet@7apoitiers.fr

Nuit d'ivresse à la Blaiserie

Clarika et Daphné, deux chanteuses aux univers bien distincts, sont réunies le temps d'un duo. Elles seront sur la scène de la Blaiserie, le jeudi 28 janvier, pour célébrer l'ivresse sous toutes ses formes. Interviews croisées...

Vous ne vous connaissez pas avant de former ce duo. Qu'est-ce qui vous séduit chez l'autre ?

Clarika : « Ce sont nos différences qui m'ont séduite. Bien sûr, nous avons des goûts communs, mais des manières distinctes de les exprimer. C'est très intéressant de confronter nos univers. Le solde de ces différences est une richesse. »

Daphné : « C'est une belle rencontre ! Avant de connaître Clarika, j'aimais déjà sa manière d'écrire, sa pudeur. Nous sommes toutes les deux amoureuses des beaux textes, de la poésie. Nos personnalités, en revanche, sont opposées. Et c'est tant mieux ! Ça ne sert à rien d'avoir un clone de soi-même. »

Vous proposez un spectacle autour de l'ivresse, pourquoi ce thème ?

Clarika : « Le festival qui, le premier, a programmé notre duo se nomme « La Fête des vendanges de Montmartre ». Je pense que cela nous a influencés... Mais il ne s'agit pas seulement d'évoquer l'ivresse liée à la consommation d'alcool. On parle également des vertiges de l'amour, des sommets... »

Daphné : « C'est aussi l'ivresse de la musique ! On essaie d'enivrer le public avec nos chansons lorsque nous sommes sur scène. »



Photo : Julia Giegnon

Daphné et Clarika vous donneront le tournis à la Blaiserie.

Quel est votre dernier moment d'ivresse ?

Clarika : « A chaque fois que je monte sur scène, je suis ivre de bonheur. C'est vraiment ce que je préfère dans mon métier. »

Daphné : « Si vous parlez d'un état lié à l'alcool, il n'y en a pas. En revanche, j'essaie d'avoir de bons moments chaque jour. Cette ivresse se construit tout au long de la vie... »

Clarika, vous avez chanté en duo avec Michel Delpech. Quel souvenir gardez-vous du chanteur ?

« Je me rappelle avoir été hyper touchée et fière qu'il me contacte. J'ai baigné dans sa musique pendant toute mon enfance. Nous avions tous ses 33 tours à la maison. Alors forcément, j'étais super heureuse, mais aussi très intimidée, de monter sur scène avec lui. J'ai beaucoup apprécié le

chanteur, mais aussi la personne. Son décès m'a particulièrement émue. Il fait partie de ces artistes qui nourrissent notre imaginaire collectif. »

Daphné, vous avez passé une partie de votre enfance et de votre adolescence à Poitiers. S'agit-il d'une ville qui a compté pour vous ?

« Oui, beaucoup. Je me souviens surtout de mes années lycée. Avec une amie, nous arpentions les rues du centre-ville, tous les mercredis et samedis, nous allions au cinéma d'art et essayi et puis aussi au théâtre, place d'Armes (sic). »

Il est fermé aujourd'hui. Le projet de la Ville est de le transformer en galerie marchande et d'ouvrir une salle d'art visuel en sous-sol.

« Ah bon ? Oh... (silence). C'est

bien s'il y a une salle dédiée à l'art. Je me souviens aussi que nous allions souvent dans un salon de thé au bout d'une petite rue... Zut, comment ça s'appelait ? Ah, « Jasmin et Citronnelle » ! »

Cet endroit, en revanche, existe toujours. Vous n'êtes pas revenue à Poitiers depuis longtemps ?

« Hélas non. Mais je suis très heureuse de chanter à la Blaiserie. C'est là-bas que tout a commencé pour moi. En novembre 2003, je suis allée voir Benjamin Biolay en concert. A la fin, je lui ai tendu ma maquette. C'est grâce à lui que j'ai pu débiter ma carrière et cela me fait chaud au cœur de revenir à la source. »

Jeudi 28 janvier, à 20h30, à la Blaiserie, rue des Frères-Montgolfier à Poitiers. Tarifs : de 3,50€ à 18€. Tél. 05 49 58 05 52.

MUSIQUE

• Samedi 23 janvier, à 20h30, « Kofee miam mian », à la salle des fêtes de Quincyay.
• Samedi 30 janvier, à 19h30, « Tapas nocturnes », salle Jean-Ferrat, à Migné-Auxances.

THÉÂTRE

• Dimanche 24 janvier, de 9h30 à 13h et de 14h30 à 17h, atelier de préparation à la lecture de « Don Quichotte », à Syrinx.
• Du 28 au 30 janvier, « La Métamorphose », à Poitiers Cap-Sud.

DANSE

• Samedi 23 janvier, bal folk, à la salle R2B de Vouneuil-sous-Biard.
• Samedi 23 et dimanche 24 janvier, « Cartes blanches », à La Hune de Saint-Benoît.
• Samedi 30 janvier, de 15h à 18h, et dimanche 31 janvier, de 10h à 18h, stage au centre socioculturel de la Blaiserie.

ÉVÉNEMENTS

• Du 20 au 26 janvier, festival Télérama, au Tap et au Dietrich.

CINÉMA

• Vendredi 29 janvier, à 18h45, avant-première de « La Tour 2 infernale », en présence d'Eric et Ramzy, au Méga CGR Buxerolles.
• Vendredi 5 février, à 20h30, « En plein dans l'œil », par Alcoléa, au cinéma Le Majestic de Neuville-de-Poitou.

EXPOSITIONS

• Jusqu'au 29 janvier, « Carnets de Voyageurs », de Jean-Michel Pelhâte, à la Galerie Rivaud.

ÉVÉNEMENT

Une petite partie de paintball ?

Ça y est ! Le Confort Moderne va enfin débiter sa mue. Les travaux de rénovation de l'établissement démarrent en février. Pour fêter le début du chantier, le Confort organise une soirée nommée « Dernière nuit avant travaux », le samedi 13 février. Au programme, une partie de paintball... délirante. Eric Tabuchi et cinq artistes vous proposent de profiter du chantier pour abolir temporairement les codes de l'exposition. Au lieu d'admirer les œuvres présentées dans l'entrepôt-galerie, repeignez-les en jaune, vert fluo, bleu turquoise... C'est la fête au « Distopark » !

Samedi 13 février, à partir de 19h (21h pour le paintball), au Confort Moderne.

THÉÂTRE

C'est la crise... de rire

Le tout nouveau spectacle de la compagnie « Sketchup », mis en scène par Brahim Tekfa, sera joué le dimanche 31 janvier, à l'espace Martin Luther-King de Poitiers. Écrit en étroite collaboration avec de jeunes Français et Européens, « Sorties de crises » nous interpelle au cœur-même de notre actualité. « Le propos est sérieux, mais n'empêche en rien le ton vif, frais, impertinent et les sketches vraiment désopilants », assurent les comédiens de la compagnie marseillaise, qui fête son trentième anniversaire.

Dimanche 31 janvier, à 17h, à l'espace Martin Luther-King. Tarif : 12€, réduit : 8€.

Norezo.com : une bonne info, un chèque !

Depuis un an, l'économie collaborative s'est enrichie d'un nouvel acteur. Norezo.com promeut le partage d'affaires social. Dans la Vienne, les mandataires immobiliers du réseau I@d comptent sur les recommandations des particuliers pour développer leur business. A chaque bien vendu, ceux-ci gagnent en moyenne 360€. Explications...



Henri Thibaut mise sur l'appli nozrezo.com pour développer son portefeuille de clients. Quand les particuliers se transforment en rabatteurs d'informations.

« Et si vous étiez rémunéré pour rendre service ? » Le slogan claque comme un drapeau au vent. Le drapeau de l'économie collaborative et de la transmission d'infos en l'occurrence. Plateforme de partage d'affaires social, norezo.com bouscule les codes des relations entre particuliers et professionnels. Dans le département, Henri Thibaut est aux avant-postes de cette nouvelle manière de « faire des affaires ». Conseiller immobilier pour le réseau I@d, l'intéressé profite du portail pour développer son portefeuille clientèle. « En Vienne, Nosrezo compte 280 utilisateurs, 24 000 au niveau national. Le principe est simple. L'un de vos amis inscrits vous recommande et, à votre tour, vous vous inscrivez gratuitement. Si vous connaissez un proche qui a un bien à vendre, vous le signalez à un agent d'I@d, via le site ou l'appli nosrezo.com... »

La suite ? Le professionnel se met en relation avec le vendeur et, s'il lui trouve un acquéreur, reverse 12% brut de sa commission au particulier qui a donné l'info. « En moyenne, le chèque s'élève à 360€. Pas mal, non ? »,

se réjouit le conseiller immo à domicile. Jusque-là, Henri Thibaut et la dizaine de mandataires qui l'entourent ont déjà reçu plus d'une centaine de « tuyaux ». Pas tous payants, certes, mais qui offrent du grain à moudre. Le bouche à oreille numérique change de facto les méthodes d'une profession encore très traditionnelle, avec des agences physiques et des charges lourdes.

TOUS LES DOMAINES CONCERNÉS

« C'est simple, étaie le Poitevin, nos commissions sont jusqu'à 50% moins élevées qu'un agent

classique. Et contrairement aux réseaux classiques, I@d ne retient que 30%, ce qui fait 70% au négociateur. Aujourd'hui, les gens ne veulent plus payer 10 000 ou 20 000€ de frais d'agence. » Ce dispositif innovant de partage d'affaires social, il entend le promouvoir auprès des particuliers dans des réunions publiques, dont la première se déroulera ce vendredi, à partir de 19h, à L'Instant Comptoir.

Ce qui vaut pour l'immobilier s'applique à un tas d'autres domaines de la vie courante. Du reste, la start-up parisienne valorise sa plateforme avec des

vidéos mettant en scène particuliers et artisans. Les premiers recommandent à leur entourage l'expertise d'un plombier, lequel leur reverse une obole. Comme sur Tripadvisor, Blablacar et compagnie, un système de notification permet aux internautes de choisir leur artisan, agent immobilier... en fonction des avis laissés. Signalons toutefois que les commissions versées aux particuliers, en échange de leur service, sont imposables. L'administration fiscale ne manquera pas d'y regarder à deux fois.

Plus d'infos sur www.nosrezo.com

JEU VIDÉO

La Gamers Assembly annonce son retour

La 17^e édition de la Gamers Assembly se déroulera du 26 au 28 mars, au parc des expos de Poitiers. Comme à l'accoutumée, l'événement organisé par FuturoLAN devrait réunir 1600 joueurs, dans plus de quinze tournois. Une cinquantaine de partenaires du monde de l'e-sport sont par ailleurs attendus. L'association table sur la bagatelle de 18 000 visiteurs pendant les trois jours, un objectif très ambitieux. Toujours au rayon des chiffres, la « GA » annonce cinquante exposants et la bagatelle de douze conférences et tables rondes.

Plus d'infos sur www.gamers-assembly.net

NUMÉRIQUE

Une soirée techno le 26 janvier

Le Réseau des professionnels du numérique (SPN) organise une soirée techno le mardi 26 janvier, au bar Moe's, sur la Technopole du Futuroscope. Au programme ? Le SPN a prévu de dérouler son plan d'actions 2016 et de présenter son « Académie PME », en partenariat avec Réseau Com 86. Le consultant niortais Alexandre Jubien donnera ensuite une conférence sur le Growth Hacking, ou comment croître avec peu d'argent mais beaucoup d'idées !

Renseignements et inscriptions sur www.spn.asso.fr

aYaline / e-Tourisme

contact@ayaline.com
Tél. 05 49 41 46 00

www.ayaline.com

Solution globale de création de sites Internet dédiés au tourisme



Site Internet de destination pour séduire et faire venir les touristes



Une solution pour toutes les étapes du voyage (avant, sur place, après)



Système d'Information Touristique et Gestion de la Relation Client



Accompagnement par des experts de l'e-tourisme

Acteurs du tourisme, changez de dimension en faisant appel à l'expertise d'aYaline



Alice



RELOOKEUSE

Suzon



COIFFEUSE

Audrey



ESTHÉTICIENNE

« SOS Fashion » est de retour ! Chaque mois, nous proposons à l'un de nos lecteurs de gagner un relooking complet, en partenariat avec le centre commercial des Cordeliers, à Poitiers.

Benjamin est passé entre les mains de nos experts du look et a été métamorphosé. Découvrez le résultat...

► Par Florie Doublet - fdoublet@7apoitiers.fr

★ La COLORIMÉTRIE constitue la première étape du relooking. Benjamin est « **hiver intense** ».

★ Alice passe ensuite à l'étude de la MORPHOLOGIE de notre candidat. **Benjamin est un 0** : les rondeurs sont harmonieusement réparties sur l'ensemble de la silhouette. L'objectif d'Alice est de mettre l'accent sur les épaules de Benjamin et de recréer un « V », considéré comme la carrure idéale pour un homme.

LES FAUX-PAS À ÉVITER : des vêtements trop moulants.

À PROSCRIRE : les chemises cintrées.

À PRIVILÉGIER : les jeans ajustés, ni trop serrés, ni trop larges.



- Hiver intense -



SES COULEURS : noir et blanc, bleu nuit, vert sapin, gris foncé...

Fiche d'identité

Nom : Benjamin ★ Âge : 33 ans

Conseiller santé.

Motivations : « J'ai pris du poids ces derniers temps, j'ai besoin de conseils pour apprendre à me mettre en valeur. »



• C'EST PARTI POUR LES ESSAYAGES. Benjamin a adopté un style simple et décontracté. Il aimerait s'orienter vers un look plus moderne. **Alice a cerné ses attentes et sélectionne des tenues adaptées à sa morphologie.**

Dans un premier temps, le père de famille essaie des chemises à la coupe droite, idéale pour *masquer les rondeurs du ventre*. Côté jean, là encore, la conseillère en image opte pour des coupes droites. Le slim est interdit ! *Les pulls à col en V sont également à privilégier, car ils allongent la silhouette*, tout comme les gilets, dont les boutons favorisent la « verticalité ».



• SÉANCE ÉPILATION ! **Audrey redessine la ligne de sourcils de Benjamin et élimine les poils disgracieux.** Le jeune homme a une peau sensible, mais sans grandes imperfections. Notre esthéticienne *hydrate donc en profondeur son épiderme* et pose un masque onctueux et décontractant. Après quelques minutes de pause, Benjamin est prêt !

Une règle à respecter : Les hommes à la peau sensible doivent veiller à utiliser des produits non irritants et hypoallergéniques.



• PLACE À LA COIFFURE. Exceptionnellement, Vanessa, gérante de « L'Essentiel », à Buxerolles, nous ouvre les portes de son salon. Sa collègue Suzon s'occupe de Benjamin. **La coupe du jeune homme lui confère un air « enfantin ».** La coiffeuse va donc créer des angles plus masculins et redonner du peps à l'ensemble. Et en quelques minutes, LE VISAGE DE NOTRE CANDIDAT EST TRANSFORMÉ !



BB J'ai passé une super journée, entouré par une équipe très sympa et je suis ravi du résultat. Benjamin DD

- UN IMMENSE MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES -

• Alice Toubas, « Alice et Vous », alicetvous.fr, 06 06 66 00 67 • Vanessa et Suzon - L'Essentiel, 05 49 45 71 03
155, rue des 2 Communes, 86180 Buxerolles • Audrey Arnaud, « Lamba Blanc », 2 rue Sadi Carnot, Poitiers, 09 83 09 86 22
• Galerie commerciale des Cordeliers, à Poitiers. • Astron Vidéo, rue Evariste-Galois, Jaunay-Clan, 05 49 46 52 82.

Retrouvez la liste des boutiques participantes sur notre site www.7apoitiers.fr



FLASHEZ-MOI
POUR ACCÉDER
À NOTRE VIDÉO

Ou rendez-vous sur
www.7apoitiers.fr

▶ côté passion ▶ Florie Doublet - fdoulet@7apoitiers.fr

Fanny, drôle de miss

A 21 ans, Fanny Baillargeat participe à son quatrième concours de beauté. Elle tentera de séduire le jury de « Miss Mannequinat », samedi, au château de La Mothe en Poitou.



Fanny espère être sacrée Miss Mannequinat ce samedi.

« Simple et naturelle. » En deux mots, Fanny Baillargeat tente de se définir. La jeune femme de 21 ans écume les concours de beauté, mais refuse d'être qualifiée de « superficielle ». « Bien au contraire, je suis quelqu'un d'authentique et de drôle, je crois que ce sont mes principaux atouts. » Certes, mais il y a fort à parier que la longue chevelure, le sourire « ultra bright » et la taille de guêpe de la jeune femme joueront également en sa faveur lors de l'élection « Miss Mannequinat Poitou-Charentes », qui se déroulera, ce samedi, au château de La Mothe en Poitou. La Poitevine défilera en robes de soirée et maillot de bain, devant

un jury très attentif, mais cela ne l'inquiète guère... « Je me sens à l'aise sur un podium, assure-t-elle. Que tous les regards soient dirigés vers moi me donne des ailes. Cela me permet de surmonter ma timidité et de gagner en assurance. »

Fanny n'en est pas à son coup d'essai. Elle a déjà récolté les titres de 3^e dauphine de Miss Poitou-Charentes 2014 et de 1^{ère} dauphine de Miss Vienne en 2013. « Avoir échoué au pied du podium me motive encore plus ! J'ai vraiment envie de coiffer la

couronne. » Pour ce faire, Fanny devra éclipser ses concurrentes, elles aussi très jolies. « La beauté ne fait pas tout, assure-t-elle. Bien sûr, il existe certains critères comme la taille, la minceur ou le sourire mais, aujourd'hui, le jury se base également sur le charisme et le caractère. Tenez, par exemple, lors de l'élection de Miss France, ma favorite était Miss Provence, mais elle était sans doute un peu trop spontanée et ça l'a desservie. » La candidate est intarissable sur le sujet. Il faut dire qu'elle baigne dans ce monde depuis plusieurs années. L'esthéticienne a l'habitude de sublimer les femmes et sait comment les mettre en valeur. « Participer aux concours, c'est aussi défendre une certaine vision de la féminité, assure-t-elle. Pas besoin de passer au bistouri ou de se maquiller à outrance pour se sentir bien dans sa peau. La beauté, c'est aussi savoir s'habiller avec classe et élégance. »

Un défilé de haut vol

La finale régionale de Miss Mannequinat Poitou-Charentes se tient, ce samedi, à partir de 20h, au château de la Mothe en Poitou à Poitiers-Sud. La nouvelle élue représentera la région lors de l'élection de Miss Mannequinat France 2017. Les jeunes femmes défileront en tenue de ville, maillot de bain, robe de mariée et robe de cock-

tail. Ces dernières sont réalisées par le créateur de haute couture Peng Saenpinta. Dans la Vienne, les candidates sont : Alexia Bloudeau, Fanny Baillargeat, Marine Baillargeat et Marie Thomas.

Réservations au 06 85 10 82 70 ou missmannequinatfrance@gmail.com. Entrée : 10€.

♈ BÉLIER (21 MARS > 20 AVRIL)
Période propice à l'évolution de votre vie sentimentale. Les activités sportives sont facilitées. Vous aurez bien des occasions de développer vos aptitudes en toute sérénité.

♉ TAUREAU (21 AVRIL > 20 MAI)
Vous n'avez guère envie de mystifier pour séduire. Votre équilibre alimentaire sera le garant de votre vitalité. Ne ménagez pas vos efforts au travail.

♊ GÉMEAUX (21 MAI > 20 JUIN)
Vos amours débutent sous de bons auspices en termes de stabilité. Votre bien-être va dépendre de votre capacité à cloisonner votre vie extérieure. Pour provoquer la chance, cherchez des contacts professionnels.

♋ CANCER (21 JUIN > 20 JUILLET)
Vous êtes déterminé à avoir davantage de contrôle sur votre vie sentimentale. Energie mentale en hausse. Semaine propice aux réflexions de fond sur votre travail.

♌ LION (23 JUILLET > 22 AOÛT)
Votre vie affective va connaître de fortes interrogations. Vous serez moins tonique mais plus fort mentalement. Votre habilité, en hausse, vous permet de faire face à l'urgence.

♍ VIERGE (23 AOÛT > 21 SEPT.)
Les épreuves passées vous aident dans votre communication intime. Ménagez-vous des instants de repos pour tenir la distance. Mises au point professionnelles en vue.

♎ BALANCE (22 SEPT. > 22 OCT.)
Emotions fortes dans votre vie sentimentale. Toutes les thérapies liées à la terre vous sont bénéfiques. Situations inédites au niveau professionnel.

♏ SCORPION (23 OCT. > 21 NOV.)
Vous gérez vos amours avec brio. Le trop plein d'activité a tendance à vous rendre nerveux et irritable. Votre activité professionnelle sera moins pressante que d'ordinaire.

♐ SAGITTAIRE (22 NOV. > 20 DEC.)
Nouveau souffle grâce à votre partenaire. Faites des efforts pour freiner vos élans de vie. Vous aurez la possibilité de lancer un changement de premier ordre au boulot.

♑ CAPRICORNE (21 DEC. > 19 JAN.)
Votre affectivité vous pousse à être plus diplomate avec l'être cher. Vous saurez mobiliser votre énergie quant il le faudra. Mercure vous permet d'affronter les difficultés qui freinaient vos initiatives.

♒ VERSEAU (20 JAN. > 18 FÉVRIER)
Votre charme agit et les aventures sont faciles. Vos cogitations vous fatiguent. Le travail d'équipe est nécessaire et évite bien des erreurs.

♓ POISSONS (19 FÉVRIER > 20 MARS)
Votre vie sentimentale se densifie en terme d'activité. Attention aux tentations de gourmandises. Plus de tranquillité dans le domaine professionnel grâce à votre sérénité.

SUDOKU

6	9				3		4	
			8				3	
		3		5				6
	5				1	7		2
3			6	7	9			4
1		7	2				8	
2				9		5		
	1				7			
	4		1				9	8

Moyen

					1			2
	9			4		5		
		7	5				3	4
5				1				
	8	1	7		6	4	9	
				5				8
6	3				7	2		
		2		3			4	
8			1					

Difficile

Solution des mots croisés du numéro précédent

HORIZONTAL : 1. Cleptomaniacs. 2. Hélium. Niche. 3. Ness. Ion. 4. No. Dettes. NS. 5. Ossu. Tr. Acta. 6. Itinérant. Et. 7. Pendit. 8. Ennuï. Co. 9. Ré. Auberon. 10. Inusable. Ain. 11. En. Réédite. 12. Signais. Etel.

VERTICAL : 1. Chinoiseries. 2. Lé. OST. Nenni. 3. Elu. Sien. 4. Pi. Dun. Usson. 5. Tune. Epi. 6. Omettre. Abri. 7. Strangules. 8. Anse. ND. Bée. 9. Ni. Satire. Dé. 10. Ici. Rait. 11. Ehonté. Coite. 12. Sensationnel.

BRICOLAGE

Arrosage au compte-gouttes

Actif retraité, le Sancto-Bénédictin Joël Fradet est un passionné de bricolage. Profitez de ses conseils avisés.



Commençons l'année avec de nouvelles idées qui vous faciliteront la vie, en vous faisant économiser l'eau. Finies les corvées d'arrosage les grands soirs d'été en tirant les tuyaux et les balades avec les arrosoirs. Pensez dès maintenant à l'arrosage du jardin en votre absence, ainsi qu'à vos plantes d'intérieur. Il existe une solution simple, efficace et pas très onéreuse : l'arrosage « goutte à goutte ». Pas besoin d'électricité, ni de pile, c'est écologique et ça marche ! Pour les plantes d'intérieur, il existe de petits systèmes individuels ou multiples, reliés à une bouteille plastique que l'on dispose au-dessus des plantes. Ce petit appareil, véritable perfusion pour le végétal (un débit de 2cl par jour, soit une goutte d'eau toutes les trois minutes), est

raccordé à un réservoir ou à une bouteille. Le réglage du débit se fait par un simple changement de position. Même chose pour vos jardinières : avec une réserve plus importante et plusieurs goutteurs, vous pouvez arroser automatiquement. Pour le jardin, il existe un système plus important : vingt goutteurs, que l'on place aux pieds des tomates ou des salades par exemple. Il vous faudra acheter des supports, du tube plastique, des tés de connexion et des raccords avec filtres. Ces goutteurs sont de mini-réservoirs avec flotteur, que l'on plante au

pied des légumes et qui sont raccordés par de petits tuyaux plastiques à une cuve, un bidon ou une réserve d'eau de pluie... Bien évidemment, votre installation fonctionnant grâce à la gravité, il faut donc que les goutteurs soient

plus bas que la réserve d'eau. En termes de capacité d'arrosage, le débit minimal sur vingt-quatre heures est de 2cl sur la position 1, la maximale de 2l. Attention, ce système ne peut être raccordé sur une alimentation d'eau sous pression (eau de la ville). Prévoyez de fait la pose d'un robinet d'arrêt sur chaque départ de cuve. Vous pouvez partir en vacances l'esprit libre et tranquille. Demandez seulement à votre voisin de surveiller la réserve d'eau. A votre retour, vous aurez le plaisir de voir vos plantes en pleine forme.

7 AU JARDIN

En janvier, point de repos

Bernard Texier, jardinier amateur à Buxerolles, nous donne ses conseils de saison.



En janvier, vous avez d'abord tout intérêt à faire le tour des sachets de graines de l'année écoulée. Les périmés sont à retirer. Ensuite, épluchez les catalogues 2016 déjà arrivés. Fleurs ou légumes, bio ou conventionnel, vous aurez l'embarras du choix. De même, pour les traitements et les engrais, la période est propice aux commandes. A titre personnel, je fais surtout provision d'engrais naturels et correcteurs de sol calcaire : le basalte volcanique et la poudre d'algues, par exemple. La corne broyée, le tourteau de ricin, le sang séché, la poudre d'arêtes de poisson, la vinasse de betterave (...) sont recommandés pour les

besoins de toute l'année. Côté travaux, la récupération des greffons de pommiers ou poiriers est à effectuer dès maintenant. Conservez-les dans du sable, devant un mur au nord. Si vous n'avez pas récupéré ceux des cerisiers et pruniers en décembre, comme je l'avais préconisé, il est encore temps de le faire. Mais attention à prendre des rameaux peu développés, aux yeux peu avancés. Quant aux gazons remplis de mousse, ils doivent être énergiquement peignés, pour préparer le terrain aux semis de gazon de garnissage, programmés en mars.

PHOTO ▶ Antoine Paillard - redaction@7apoitiers.fr

Sublimez les couleurs

Antoine Paillard vous accompagne, pour la deuxième année consécutive, sur le chemin d'une photo réussie. Suivez le guide...

Pour commencer, je tiens à vous souhaiter une merveilleuse année 2016 pleine de belles images que les autres ! Sortez, faites-vous plaisir à photographier ce que vous aimez, ce qui vous révolte et vous impressionne... Et n'hésitez pas à remettre en question

votre travail pour acquérir le maximum de compétences ! Le mois dernier, on parlait du noir et blanc. Dans ce numéro ? Pas de surprise, les couleurs sont à l'honneur ! Comme pour les vêtements, on ne peut associer n'importe lesquelles ensemble. C'est pareil pour la création de vos images. Il faut garder une certaine cohérence et un équilibre dans le choix des teintes de votre composition. Pour vous aider dans votre cheminement, la lumière (na-



tuelle, of course !) sera votre meilleure amie. En effet, c'est en partie grâce à elle que votre image donnera des teintes pasteltes, chaudes, froides...

Pour être encore plus précis, la saison et l'heure de la journée à laquelle vous avez capturé votre image influenceront sur le résultat. Concernant ce cliché,

par exemple, on reconnaît les teintes chaudes d'une fin d'après-midi d'automne. Mais il existe d'autres moments spécifiques, comme la fameuse heure bleue, où le jour rencontre la nuit avec un ciel d'un bleu époustoufflant les soirs d'été.

Si vous souhaitez en discuter, vos questions et suggestions sont les bienvenues sur ma page facebook.com/AntoinePPhotos ou sur mon site Internet www.antoinepaillard.com rubrique contact !

7 À ÉCOUTER Christophe Ravet - redaction@7apoitiers.fr

Balthazar tourne la tête

Christophe Ravet est chanteur, animateur radio sur Pulsar et, surtout, il adore la musique. Il vous invite à découvrir, cette semaine, « *Ventre millénaire* »...

Balthazar, c'est un duo flamand -Maarten et Jinte- qui avale les kilomètres. Dans cette urgence voyageuse, le binôme créatif, accompagné de trois autres musiciens,

délivre quatre titres en live, extraits de leur dernier album studio « *Thin walls* ». La noirceur poétique et les relations tumultueuses avec les filles sont au cœur de leurs inspirations. Leur pop sauvage séduit par son lyrisme et des mélodies portées par une rythmique solidement sombre. La promiscuité de la vie de musicien en tournée sublime



la parfaite complicité des cinq Belges en concert. Du Bataclan au Forest National, les morceaux trouvent une énergie attachante. L'immédiateté de l'instant, figée dans ce « bunker » de guitares saturées, donne envie de ne pas attendre pour vivre. Laissez-vous séduire par l'ivresse de Balthazar...

Balthazar. « *Wait any longer* ». EP live sur iTunes, Deezer.

TAROT · ASTROLOGIE
Anouchka

Predictions = Satisfactions
Tout ce que vous voulez savoir sur
L'amour, l'argent, les relations, le travail

Laissez-moi vous aider !
annaastro15@orange.fr
06 46 60 47 06



Comédie de François Prévôt-Leygonie, Stephan Archinard avec José Garcia, Manon Valentin, Melha Bedia (1h36).

► Florie Doublet - fdoublet@7apoitiers.fr

Tout schuss, la dégringolade

Un écrivain extravagant délaisse sa fille. En guise de vengeance, l'adolescente lui vole sa dernière œuvre pour le contraindre à passer davantage de temps avec elle. Une comédie qui frôle la ringardise.

Ecrivain à succès, Max Salinger vient d'achever un tout nouveau roman. Entre interviews promotionnelles, rendez-vous avec des stars hollywoodiennes et soirées alcoolisées, Max ne trouve guère le temps de s'occuper de Rosalie, sa fille de 15 ans. A vrai dire, il n'en a surtout pas envie. Vexée et attristée par ce manque d'attention, « Rosa » décide de voler le manuscrit et de partir avec en

classe de neige. Pour récupérer son bien, Max n'a pas le choix : se proposer comme « parent accompagnateur » et tenter d'amadouer les adolescents. Pour ce père divorcé, c'est loin d'être de tout repos.

Bon. Oublions le scénario invraisemblable, les mimiques exaspérantes de José Garcia et la pauvreté des dialogues... Mis à part cela, « Tout Schuss » reste une comédie sympathique qui ne manque pas de bons gags. Certaines scènes s'avèrent même carrément hilarantes, mais la bande-annonce en dévoile la plupart... De manière générale, le film pâtit du jeu totalement exagéré de José Garcia. Le comique donne la sensation d'être ivre du début à la fin. On l'a connu bien meilleur...

Ils ont aimé... ou pas



Marco, 20 ans
« Le film m'a beaucoup plu. Le jeu d'acteur est sympa, on sent que les comédiens se sont amusés pendant le tournage. Je retiens la scène de la « buanderie » qui m'a fait rire. »



Charline, 20 ans
« On n'a pas forcément l'habitude de voir José Garcia jouer ce type de rôle et c'est une bonne surprise. Le film est franchement marrant, j'ai passé un très bon moment. »



Alexandre, 20 ans
« J'ai aimé l'histoire et le personnage de José Garcia, totalement loufoque ! Mais je pense que ce type de film s'adresse plutôt aux jeunes. Je ne sais pas s'il plaira à tout le monde. »



A gagner
10
places



7 à Poitiers vous fait gagner dix places pour assister à la projection du film « Spotlight », dès le mercredi 27 janvier, au CGR Castille.

Pour cela, connectez-vous sur www.7apoitiers.fr et jouez en ligne

Du mardi 19 au lundi 25 janvier inclus.

Retrouvez tous les programmes des cinémas sur 7apoitiers.fr

Par Arnault Varanne - avaranne@np-i.fr

DROIT DANS SES BOTTE

Gilles Finkelstein.
57 ans. Ancien grand argentier de la Cour pénale internationale de La Haye. Encore magistrat à la Chambre régionale des comptes de Bordeaux. Pleinement Poitevin, au point de s'imaginer un destin politique à l'horizon 2017.

AVC. Trois lettres rebutantes pour quiconque maîtrise un tant soit peu le vocabulaire médical. Un mois en arrière, son corps l'a trahi d'une manière inattendue. Des « douleurs terribles », la partie gauche du corps qui s'ankylose et voilà Gilles Finkelstein contraint de filer entre trois pompiers au CHU de Poitiers. Jeudi 7 janvier. Il n'y paraît (presque) plus rien. Au dehors, la météo donne des signes de panique. Au dedans, « Finkie », comme il se surnomme, manie le verbe avec assurance, détermination et un brin de théâtralité. Le lancer sur un sujet -tiens, la commémoration des attentats, par exemple !- c'est l'assurance d'un monologue rigoureux et enlevé, de saillies verbales qui font mouche.

« Bien sûr que je pense aux victimes du 7 janvier, mais aussi à toutes celles et ceux dont on ne parlera jamais : le jeune qui n'a pas d'emploi, la grand-mère seule... C'est ça être attentif aux autres ! » Pendant sept ans,

son inclination naturelle pour ses contemporains l'a poussé à consacrer ses jours, nuits, week-ends et vacances à une grande cause : la Cour pénale internationale de La Haye. Ce petit-fils d'immigré polonais déporté à Auschwitz y a occupé la présidence du comité du budget et des finances, avec plus d'un millier de juristes sous sa coupe. Une tâche harassante, que son corps n'a plus supporté. « En trois ans, j'ai fait deux Accidents ischémiques transitoires (AIT), un burn-out et un AVC. A un moment donné, je me suis dit qu'il ne servait plus à rien de courir le monde à essayer de convaincre des gens de l'utilité de la CPI. Ma femme m'a sauvé, j'en serais mort. »

MON PÈRE, CE HÉROS

Cet admirateur de Séguin -« un vrai génie celui-là »- a démissionné de son mandat le 14 juillet 2014. Tout un symbole ! Son père, « un homme fantastique, un seigneur même » aurait sans doute apprécié le clin d'œil du

fiston à la République. Comme son parcours marqué du sceau de l'excellence. Pensez donc, il fut le premier Français et non diplomate à tenir les rênes des finances de l'instance internationale. A suivre de très près les enquêtes internationales diligentes contre les criminels de guerre et les crimes contre l'humanité. De son passage en terres bataves, ce rigoriste échevelé et linguiste distingué conserve une tonne d'anecdotes sur les gens, leurs ambitions, leurs petites contrariétés... A l'instar de cet échange savoureux entre « M^{re} Thatcher » (son surnom) et un magistrat australien : « Il me dit : « Mon cher Gilles, le français est une langue si difficile que je ne parlerai qu'anglais. » Je lui ai répondu : « Mon cher David, l'anglais est une langue trop facile, je ne parlerai que français. » » Le ton était donné et offre une vision assez exacte de la personnalité du Chauvinois : droit dans ses bottes, incorruptible et volontiers acerbe à l'endroit de

ceux et celles qui l'emm... Eh oui, le toujours magistrat à la Chambre régionale des comptes de Bordeaux se révèle parfois expert en jurons. Sa femme, ancien professeur d'espagnol à Victor-Hugo, s'y est habituée. Et après trente-huit ans de vie commune vient de même « signer pour trente-huit ans supplémentaires », dicit son mari. Cette propension à frapper fort et viser juste s'accommoderait-elle d'une deuxième carrière, disons plus politique ? « Ça me tente, je ne m'en cache pas. On ne peut pas dire pendant des années aux élus comment gérer une collectivité sans, à un moment donné, vouloir appliquer ses méthodes. » Il vise les législatives de 2017. Et ajoute : « A partir du moment où on pense aux autres, on pense à soi. » C'est sûr, ce père de trois enfants et grand-père

de « trois petites filles formidables », peu enclin aux compromissions, détonerait au Palais Bourbon.

Le « Robespierre de la Cour pénale internationale » -au moins au début- sait qu'il lui faudra « un peu de temps » pour s'acclimater aux rudesses de l'art politique. Ses amitiés polymorphes

lui renvoient d'ailleurs des signaux utiles sur ce qui l'attend. « Ma conscience n'a pas de prix ! », martèlet-il, goguenard.

De la coupe aux lèvres, il existe cependant un « gap » que l'année 2016 devrait dissiper. Ou pas. Ses pépins de santé joueront aussi un rôle dans sa décision d'y aller. Si l'AVC l'a affaibli sur le plan physique, Gilles Finkelstein reste un orateur hors pair, doté d'une vision claire de son modèle de société. Cette forme d'altruisme lui donne « un sentiment d'éternité ».

« MON CHER DAVID, L'ANGLAIS EST UNE LANGUE TROP FACILE, JE NE PARLERAI QUE FRANÇAIS. »



1 VOLVO XC60

SUV Premium le plus vendu de sa catégorie en 2015

volvocars.fr

Cachet Giraud
AUTOMOBILES

1 RUE FRANÇOIS COLI - ZA DU VIGNAUD
86 BIARD - Proche Aéroport ✈ - 05 49 37 29 15
www.cachet-giraud.fr

**VOTRE CONCESSIONNAIRE CACHET GIRAUD
VOUS PRÉSENTE SES MEILLEURS VŒUX POUR 2016**

VOLVO XC60 D3 B46 150ch : consommation Euro6 (l/100 km) : 4,5 - CO₂ rejeté (g/km) : 117.