

LR à la Hune



LES AUTOCHTONES • COFFRETS DE PRODUITS LOCAUX

www.lesautochtones.com 05 46 44 44 98

LE JOURNAL D'INFORMATION **GRATUIT** DE L'AGGLOMÉRATION ROCHELAISE

18

ÉDITION DU
1^{ER} JUILLET 2021

Élection

La majorité départementale, Union de Droite et Divers Droites, est la grande gagnante de ces élections départementales. Malgré un fort taux d'abstention de 65,44 %, les listes droite et centre droit gardent ou récupèrent 33 sièges sur les 54 que compte l'assemblée. Laissant très loin derrière le Rassemblement National, qui n'obtient aucun siège avec



ses quelque 8 % des voix. La gauche, le centre et l'écologie se partagent le reste. Le successeur de Dominique Bussereau à la tête du Département devrait donc logiquement être issu de la majorité. Le favori et ex 1^{er} vice-président du Département Lionel Quillet étant battu dans son fief de l'île de Ré, la maire de Fouras Sylvie Marcilly a un boulevard devant elle... La présidence de demain se conjuguera certainement au féminin.

» Anne-Lise Durif

Votre Café Herboristerie est
OUVERT TOUT L'ÉTÉ

Les herbes folles

Café Herboristerie culturel.le

GOURMANDISE BIEN-ÊTRE



4 rue des 3 fuseaux 17000 LA ROCHELLE • 09 82 22 68 19
bonjour@lesherbesfolleslr.com • <https://lesherbesfolleslr.com>



DU 14 JUILLET AU 14 AOÛT

ESTIVAL PARK

JEUX GÉANTS,
TOBOGGANS, PÉDALOS

Animation **GRATUITE**
pour les enfants*

*Selon conditions disponibles à la direction du centre.



Centre commercial
Angoulins

Plus de 35 boutiques
et restaurants

Carrefour



Jennyfer



Marionnaud
PARIS

Route Nationale 137 - 17690 Angoulins

[cc-carrefour-angoulins.com](https://www.cc-carrefour-angoulins.com)

castorama

LA ROCHELLE

NOUVEAU

au meilleur prix tous les jours,
même le dimanche !

Votre magasin est
OUVERT

TOUS LES DIMANCHES

9H/13H ET 14H/17H

17440 AYTRÉ

Zac de Belle Aire / 05 46 31 12 12
Ouvert du Lundi au Samedi de 8h à 20h
et désormais tous les dimanches
9h / 13h et 14h / 17h



Depuis 14 ans, **Cycle Elec** vous apporte le CONSEIL, le SAV, la PROXIMITÉ, le CHOIX et le STOCK !

Les évènements récents ont sensibilisé la planète à l'usage du vélo et de ses bienfaits sur l'environnement et sur la santé. Nous disposons à ce jour de plus de 200 Vélos à Assistance Electrique en stock disponible de suite en neuf et occasion.



VÉLOS DE VILLE ET DE PROMENADE



VÉLO RANDONNÉE



VTTAE



LE GUA

7, route de Royan - 17600 LE GUA
05 46 22 59 38

VAUX-SUR-MER

12, rue Georges Claude - 17640 VAUX-SUR-MER
05 46 08 41 10

ANGOULINS-SUR-MER

ZAC d'Angoulins (face à l'Heure du Marché)
37, avenue des Fourneaux - 17690 ANGOULINS
05 46 31 24 59

SAINT-PIERRE-D'OLÉRON

Chez nos partenaires :
GAMM VERT et OLÉRON CARAVANES



Cycle Elec

www.cycle-elec.fr



ÉLECTIONS DÉPARTEMENTALES

Le Département reste à droite

L'Union des Droites et Divers droites, la majorité départementale du président sortant Dominique Bussereau remporte 33 sièges sur les 54 de l'assemblée



Dominique Bussereau a commenté les résultats des élections dimanche soir, depuis la Maison de la Charente-Maritime



Sylvie Marcilly et son colistier, le maire de Châtelailon-Plage Stéphane Villain, à l'issue du second tour

Il s'en sortent juste avec un siège de moins qu'à la mandature précédente. « Je pensais qu'on pouvait faire mieux. Nous avons perdu six sièges mais gagné cinq autres », a commenté Dominique Bussereau à l'issue des résultats. Le parti a perdu le canton des Trois Monts, « où ça s'est joué à une centaine de voix d'écart », de Tonnay-Charente et de Lagord, où « ça a été compliqué face aux élus rochelais ».

La liste portée par la maire centriste de Saint-Xandre Evelyne Ferrand et son colistier Hervé Pineau s'est fait souffler la place à trente voix près par la liste d'union gauche et écologistes de Brigitte Desveaux et Marc Maigné.

Une déception également sur le canton de Chaniers où le maire de droite Eric Pannaud n'a pas réussi à convaincre « malgré son excellent travail », face au maire de gauche de Villars-les-Bois Fabrice Barusseau. La plus grosse déception pour Dominique Bussereau reste l'échec de Lionel Quillet, son premier vice-président du Département, battu

avec 37,45 % des voix dans son fief de l'île de Ré par le maire centriste de Rivedoux Patrice Raffarin (62,55 %). Ce dernier rejoindra tout de même la majorité départementale grâce à son étiquette centriste. « Les électeurs ont parlé et il faut respecter leur volonté. Mais c'est injuste pour le bilan de Lionel Quillet, par rapport à tout le travail qu'il a effectué au sein du Département à la tête de la commission des finances, sur les dossiers environnementaux, sur le sujet des digues et la mise en place des Plans de protection contre les inondations », se désole Dominique Bussereau.

Il se consolera avec l'entrée dans le giron de la majorité des cantons de Saintes, Marans et Saujon. L'Union de la Gauche et les Divers Gauche gagnent respectivement 2 et 14 sièges. L'ancien conseiller municipal de Jean-François Fontaine et ex candidat déçu aux dernières municipales Jean-Marc Soubeste a créé la surprise sur le canton de La Rochelle 3 en l'emportant avec 55,63 % des voix avec sa colistière

Marion Pichot face à une liste divers-gauche, alors que les deux autres cantons rochelais ont été raflés par les listes Fountainistes. Ils seront a priori les deux seuls représentants écologistes à l'assemblée, à moins que l'ancienne conseillère municipale EELV Brigitte Desveaux, associée dans cette élection à Marc Maigné, maire de gauche de Nieul-sur-Mer, ne décide d'assumer ses premières amours à l'assemblée. Même type d'inconnu du côté de Pascal Ferchaud (PRG), reconduit haut la main dans sa commune de

Sylvie Marcilly marche dans les pas de Dominique Bussereau

Fort de son score de plus de 73 % des voix sur son canton de Châtelailon, la maire de Fouras a été élue à l'unanimité du parti Union des Droites et Divers Droite pour briguer la présidence de l'assemblée départementale jeudi 1^{er} juillet. Avec ce premier soutien de ses 33 pairs, le vote semble déjà plié. Reste à savoir si les 19 autres conseillers départementaux adhéreront également au personnage et à ses valeurs. Sylvie Marcilly a déjà fait savoir qu'elle comptait rester dans un esprit « rassembleur », cher à Dominique Bussereau. « Il faut rassembler car lorsque nous présentons des dossiers face à l'Etat ou à la Région, le Département n'est ni de droite ni de gauche [...] Il faut juste défendre les intérêts du territoire ».

Saujon dans une liste où il s'était associé avec la centre droit Ghislaine Guillen, qui elle, rejoint le groupe de la majorité départementale. ▀

» Anne-Lise Durif

RUGBY

Bravo !

Le Stade Rochelais, cette année, c'est avant tout deux titres ! Celui de vice-champion d'Europe et de vice-champion de France. On retiendra aussi que cette une saison fut exceptionnelle, un fait historique avec ses deux montées en finale et l'immense ferveur des supporters qui ne tarira jamais, gagnant ou perdant. Un parcours qui fait grandir davantage ce club qui n'attend qu'une chose, repartir à l'assaut du bouclier !



Le maire Jean-François Fontaine recevait l'intégralité du groupe maritime Stade Rochelais à l'hôtel de ville, samedi 26 juin pour leur remettre la médaille d'honneur de la Ville

On peut leur souhaiter de bonnes vacances et attendre avec impatience la prochaine saison pour vibrer à nouveau en Jaune et Noir. ▀

» Valérie Lambert

RÉOUVERTURE LE 1^{ER} JUILLET

172 rue de Saint-Martin
17580 Le Bois-Plage-en-Ré
05 46 09 23 07
Fermé le mercredi
www.re-hotel-ocean.com



Eau potable et prévention des inondations au cœur des décisions communautaires

Lors du dernier Conseil communautaire de l'Agglomération de La Rochelle, deux projets majeurs ont été présentés aux élus : la convention avec le syndicat Eau17 et le PAPI* d'intention pour la période 2021-2024

Depuis le 1^{er} janvier 2020, la Communauté d'Agglomération de La Rochelle est compétente en matière d'eau. Elle s'est ainsi substituée à ses communes membres au sein du Syndicat départemental (26 communes, hors La Rochelle et Châtaillon-Plage). « Dans un souci commun de garantir l'accès au service public de l'eau potable à l'ensemble des usagers de l'Agglomération, la Communauté d'Agglomération et le Syndicat Départemental ont organisé une gestion temporaire du service leur permettant notamment de travailler et de s'accorder sur le transfert de biens et de ressources dédiés à l'exercice de la compétence sur le territoire communautaire », rappelle Guillaume Krabal, 10^e vice-président en charge de l'eau potable, des eaux



Contrairement aux précédents PAPI qui ne concernaient que les communes littorales, le nouveau PAPI (pour la période 2021 / 2024) s'étend sur les 28 communes de l'Agglomération

© Pierre Meunier - CDA de La Rochelle

S'assurer de la qualité de l'eau

L'Agglomération alimente historiquement en eau potable une partie du territoire d'Eau 17. Suite au retrait de la CdA du syndicat Eau 17 au 1^{er} janvier 2021, ce dernier a continué de livrer de l'eau potable à l'Agglomération pour sept communes du sud du territoire communautaire, sur les douze exploitées par la Régie d'Exploitation des Services d'Eau de la Charente-Maritime (RESE). « À compter du 1^{er} juillet 2021, date

pluviales urbaines et de ruissellement. Cette période temporaire est arrivée à son terme le 30 juin dernier. Les nouvelles modalités de livraison d'eau potable, réciproques entre les deux structures, doivent donc être

actées par convention. « Celle-ci est établie pour une durée de six ans, de 2021 à 2027, et inclut une clause de revoyure activable dans les deux ans suivant sa signature », précise le Maire de Dompierre-sur-Mer.

effective de la reprise par la régie communautaire de la distribution d'eau potable en lieu et place de la RESE, Eau 17 continuera à fournir

(Lire suite page 5)

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Esprit du Sel : l'authenticité et la proximité comme ADN

Née à Ars-en-Ré en 1994, issue de l'association des marais salants créée en 1984, l'entreprise rétaise devient l'une des toutes premières de notre territoire à être labellisée PME+



^{DR} Au terme d'un énorme travail, ils viennent de l'obtenir, faisant partie des deux premières entreprises alimentaires* ainsi

Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de transparence et d'information sur les produits qu'ils achètent. Ils font confiance dans « leurs » PME, qu'ils aiment pour leur authenticité, leur savoir-faire, leurs valeurs, leur proximité.



labellisées dans le bassin économique La Rochelle - île de Ré. Ce label met en avant tout le travail d'Esprit du Sel, depuis le saunier jusqu'au consommateur...

La labellisation fait suite à un audit Ecocert. « Dès 2011, le label Bio nous avait donné extrêmement de rigueur, cette démarche s'inscrit dans le temps, nous aurons chaque année deux audits réalisés autour des six piliers, c'est une vraie fierté pour nous, autour de nos produits hauts de gamme », expliquent les dirigeants.

100 % terroir rétais

Esprit du Sel a ouvert deux nouvelles boutiques, l'une à La Flotte, rue du Marché, l'autre à Ars-en-Ré, sur la place de l'église, qui viennent compléter les magasins de Saint-Martin, Saint-Clément-Phare des

Baleines, Le Bois-Plage, ainsi que le magasin de La Rochelle.

Esprit du Sel travaille à 100 % avec du sel de l'île de Ré, produit par quinze sauniers rétais exploitant 21 marais salants, en plus des deux marais salants de l'entreprise, situés à Loix, La Couarde, Ars, Saint-Clément et Les Portes-en-Ré.

A la mi-avril, Esprit du Sel a aussi lancé une gamme de sels et fleurs de sel spécialement dédiée à la grande distribution, partout en France, et qui reprend tous les codes de Ré : les sauniers, le pont, le vélo, les marais salants et la production agricole, participant ainsi à la promotion de ce savoir-faire rétais et de l'image qualitative de l'île.

De nouveaux produits ont aussi été achalandés dans les six boutiques, parmi lesquels la fleur de sel au



citron, celle au citron et piment d'Espelette, ou encore le sel marin au citron et thym, qui viennent élargir la déjà large gamme des produits aromatisés 100 % bio.

*LEA Nature est également labellisée PME+



Esprit du Sel

Fleur de Sel et Sel Marin
100 % Île de Ré - 100 % Naturel
26 rue Bletterie - 10h-19h

05 46 55 96 39

www.espritudusel.com



© Nathalie Vaucher

CADEAU OFFERT LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE !



de l'eau potable directement à l'Agglomération pour environ 3 700 000 m³ / an avec un volume maximum de 12 000 m³ / jour environ. En retour, l'Agglomération ne vendra plus à Eau 17 que pour alimenter les communes de Saint-Savinien et Tonnav-Boutonne à partir de l'usine de Coulonge », détaille Guillaume Krabal. La CdA revendra également de l'eau à Eau 17 pour desservir Villedoux depuis le château d'eau de Puilboreau, lui-même alimenté par le réseau littoral d'Eau 17. Cette convention définit notamment la provenance et la qualité de l'eau potable livrée. « Un point annuel sera organisé entre les parties pour s'assurer de la bonne mise en œuvre de la convention et suivre l'évolution des volumes », assure l'élu. Une décision adoptée à la majorité (76 voix « pour » sur 78 votants).

1 PAPI pour 28 communes

« Hormis quelques actions résiduelles de lutte contre la

submersion marine, il a principalement trait aux inondations par ruissellement, remontées de nappe et débordement de cours d'eau. Labellisé en octobre 2020, pour un coût de 3 048 000 euros dont près de 35 % financés par la CdA, il peut maintenant être signé par l'ensemble des partenaires (Etat, Région, Département, Agglomération et Communes) », explique Guillaume Krabal. Ce PAPI tend à compléter les programmes existants sur le littoral en intégrant l'ensemble des problématiques d'inondation, par ruissellement et remontées de nappe, débordements de cours d'eau et submersion marine. « Ce programme s'étend sur les 28 communes de l'Agglomération, contrairement aux précédents PAPI qui ne concernaient que les communes littorales. Il intègre des actions de sensibilisation, des études d'amélioration de la connaissance et des programmes d'accompagnement destinés à améliorer la gestion de crise et la mise en place des plans communaux de sauvegarde », précise le

10^e vice-président. Pour les 28 communes concernées, la signature de ce PAPI d'intention leur permettra de faire financer à hauteur de 50 % leurs obligations réglementaires. « A l'issue de ce programme de quatre ans, un PAPI dit « complet » pourra être déposé pour intégrer les éventuels travaux de protection qui découleraient des études (digues,

hydraulique, etc.) et obtenir un financement de 60 à 80 % du coût global du programme », conclut Guillaume Krabal. ▀

» Aurélie Cornec

*Programme d'Actions de Prévention des Inondations

Vers une offre ferroviaire globale ?

La ligne ferroviaire Nantes-La Roche-sur-Yon-La Rochelle-Rochefort-Saintes-Bordeaux, avec ses prolongements vers la Bretagne, le Pays Basque et l'Occitanie, constitue la « colonne vertébrale des déplacements au sein du territoire de la façade de l'Atlantique, reliant en particulier les deux capitales régionales », affirme Jean-François Fontaine, président de la CdA et maire de La Rochelle. Ce dernier a rappelé les enjeux de la mise en place d'une telle ligne : « Si cette première phase de travaux a permis d'écartier le risque d'une fermeture définitive de la section La Rochelle-La Roche-sur-Yon, et donc le grand axe Nantes - La Rochelle - Bordeaux, elle ne constitue qu'une première étape pour le développement de cette ligne. Les partenaires de cette opération s'étant engagés sur la réalisation d'un programme global en deux phases,

la CdA souhaite que cette seconde phase, qui doit permettre la remise en service de la seconde voie, soit intégrée dans l'agenda des investissements ferroviaires à échéance de 2024 ».

Le Conseil communautaire souhaite donc que cette offre soit globale en intégrant :

- le renforcement des trains d'équilibre du territoire en intégrant la desserte de la Bretagne et du grand Sud-Ouest,
- le redéveloppement d'une ligne de trains d'équilibre du territoire de nuit, passant par Nantes, La Rochelle et Bordeaux, permettant de relier la Bretagne à la côte Méditerranéenne ainsi qu'au Pays Basque,
- la création d'une offre périurbaine par des liaisons expresses régionales incluant la réouverture de haltes ferroviaires entre La Rochelle et La Roche-sur-Yon.

LR à la Hune

Suivez toute l'actualité de l'agglomération rochelaise et communiquez dans :

LR à la Hune

lralahune@rheamarketing.fr - 05 46 00 09 19

PUBLI-RÉDACTIONNEL

ERCO Cuisines professionnelles : une vaste boutique à Périgny

« Créateur de solutions » pour collectivités, restaurants, métiers de bouche, ERCO aménage et équipe vos cuisines professionnelles, depuis l'étude de votre projet, en amont, jusqu'à la maintenance. Avec 4 500 clients, de très belles références (par exemple les cuisines de l'Hermione, du restaurant d'Entreprise LEA Nature, du Pub Lutèce, ou encore du restaurant Le Mail...) et de nombreux partenariats (Francofolies, Stade Rochelais...), l'entreprise, à la gestion participative, est devenue incontournable.

Des Deux-Sèvres à la Vendée et la Charente-Maritime

ERCO c'est une belle saga, qui démarre avec la création en 1991 par quatre camarades de « Equipement, Réfrigération, Cuisson de l'Ouest », chacun ayant son domaine de prédilection.

D'association en diversification et nouvelle implantation, la petite Entreprise se développe et se professionnalise fortement. En 1998, ERCO rejoint EuroChef, le grand réseau national d'installateurs en cuisines professionnelles, né un an plus tôt. L'alliance à cette centrale de référencement - dont Olivier Béguier est président - profite à l'entreprise qui élargit son offre, avec des prix compétitifs.



De 2003 à 2006, ERCO s'installe en Vendée, puis en Charente-Maritime, à Rochefort puis à La Rochelle en 2013. En novembre 2016 l'acquisition de Maison Salbreux lui fournit une nouvelle domiciliation à Périgny.

Une boutique services pour les professionnels

Située au cœur de la zone commerciale de Périgny, ERCO Boutique Services est accessible à tous professionnels passionnés de la restauration.

ERCO s'adresse au premier plan au secteur de la CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants), des cuisines collectives, des métiers de bouche... à qui elle propose l'installation, la maintenance et le service après-vente de cuisines professionnelles, matériel de cuisine, froid, laverie, climatisation.

L'Entreprise conseille aussi les particuliers aguerris sur l'utilisation de matériel professionnel.

A Périgny, outre le showroom qui vous permet de découvrir les performances remarquables des appareils, le vaste espace boutique de

450 m² est dédié à la vente de tous types de matériel pour vous accompagner dans les projets d'installation ou de rénovation de vos espaces.

Une large gamme de produits est proposée dans les domaines du froid, de la boisson, de la préparation, de la cuisson, du banqueting, du snacking, de la distribution, de la laverie...

Du matériel professionnel de grande cuisine adapté à tous corps de métiers, ainsi que des accessoires et consommables pour les professionnels des métiers de bouche, disponibles en boutique et sur commande. Planchas, Big Green, plats en inox, couteaux très spécifiques, petits ustensiles de cuisine et pâtisserie, machines à glaçons, petits lave-verres, frigos...

Venez vite découvrir cette véritable caverne d'Ali-Baba dédiée à la cuisine professionnelle !



ERCO Boutique Services

25 rue Jacques Vaucanson,
17180 Périgny

05 46 52 81 92

Du lundi au vendredi, de 8h à 12h30 et de 14h30 à 18h00





Découvrir La Rochelle autrement

Tendez l'oreille, l'Office de Tourisme de La Rochelle vous emmène découvrir des lieux emblématiques du territoire charentais-maritime avec sa nouvelle expérience immersive

On ne voit bien qu'avec les oreilles aurait pu être le slogan de l'Office de tourisme communautaire de La Rochelle avec cette expérience sonore immersive qu'il a dévoilée début juin dernier. Des podcasts, c'est-à-dire des fichiers sonores que l'on peut télécharger depuis Internet vers son ordinateur ou son portable, ont été créés pour faire découvrir les secrets de lieux emblématiques de La Rochelle et son agglomération sans se déplacer. Il suffit de fermer les yeux et de se laisser porter par les voix passionnées des guides-conférencières de La Rochelle et les créations bruitistes et musicales créées par l'agence de conception et production sonore Akken pour se retrouver plongé dans l'histoire de cinq lieux singuliers.

Pépites du patrimoine

Cour de la Commanderie en 1139 dans le quartier des Templiers, place des Petits Bancs devant la sculpture d'Eugène Fromentin, devant la façade de la gare avec ses particularités et ses secrets, à La Pallice à l'époque de la construction de la base sous-marine au moment de la seconde guerre mondiale ou bien encore dans le petit hameau secret sur la commune de Saint-Xandre, le lieu dit La Sauzaie. Cinq balades sonores dénommées « Écouter pour mieux



Écouter pour mieux voir
LA ROCHELLE

voir » qui révèlent des secrets et des anecdotes inattendues, pour réveiller l'imaginaire en croisant Aliénor

d'Aquitaine ou le cavalier fougueux Eugène Fromentin et bien d'autres surprises dans ces déambulations phoniques.

Des podcasts qui s'adressent à tous ceux sensibles à l'Histoire et plus particulièrement à celle de notre cité atlantique. ▀

» Valérie Lambert

Les podcasts sont disponibles sur toutes les plateformes de streaming audio ainsi que sur le site internet de l'Office de Tourisme sur le lien suivant : <https://www.larochelle-tourisme.com/podcasts-la-rochelle>

SOLIDARITÉ ET CONVIVIALITÉ

« Chez Vous », guinguette éphémère au bord de l'eau

Repoussée en raison des événements de ces derniers mois, la guinguette « Chez Vous », projet conçu il y a deux ans, a vu le jour le 2 juillet au bord des lacs de Villeneuve-les Salines

L'idée d'une guinguette au bord des lacs de Villeneuve-les-Salines date d'il y a environ deux ans. Elle a séduit par son côté rétro et « dimanche au bord de l'eau » et le projet a finalement été lancé dans le cadre du programme de renouvellement urbain (PRU). Gabriel Morell y Alcover, coordinateur du Collectif des associations de Villeneuve-les-Salines et du Petit Marseillais et porteur de ce projet, souligne que toutes les associations étaient favorables à son expérimentation. La Fête de la Saint-Jean, une des principales fêtes populaires du quartier ayant été annulée cette année pour des contraintes sanitaires car elle draine plus de 2 000 personnes à chaque édition, la guinguette sera installée sur le site de la Saint-Jean. Elle n'aura qu'une existence éphémère puisqu'elle fermera ses portes à la fin du mois d'août, ce qui malgré tout est un mois de plus que ce qui était prévu à l'origine. Cela donnera l'occasion de voir ce que ce projet convivial apporte au quartier et comment il y réagit. Il devrait, a priori recevoir un bon accueil car un endroit où se rafraîchir tout en

discutant avec des voisins et amis pendant la période estivale est une aubaine. Cette guinguette est l'affaire de tous : ce sont les habitants du quartier qui ont tout organisé et elle sera à l'image de Villeneuve-les-Salines : solidaire et pas chichiteuse ! Des animations sont prévues tout autour de « Chez vous », pour les jeunes ainsi que pour les adultes, chaque groupe pourra y découvrir pour se divertir des activités qui lui correspondent.

Un lancement avec les coopérants de KPA

L'association KPA, dont nous vous avons déjà entretenu dans nos colonnes, a été chargée du lancement de la guinguette et a fait son « show » le vendredi 2 juillet. Rappelons que KPA est une association, qui, sous la responsabilité de Florine Jollivet, permet aux jeunes d'acquérir des savoir-faire et des compétences par le biais de l'entrepreneuriat collectif. La guinguette est le projet idéal pour ce faire. « Chez Vous » comprend un bar

associatif et solidaire avec un coin buvette et restauration. Les « coopérants » de KPA ont assuré la restauration et la carte devrait être élaborée avec les représentants de Métiss&Bio. Côté boisson, de la bière et des cocktails sans alcool mais avec beaucoup d'imagination ! Le confinement a isolé beaucoup de monde mais cette période a également donné le temps à certains de mettre en pratique leurs idées, c'est le cas de ces coopérants qui ont fait apparaître chez KPA une Fusée accueillant des jeunes pour les aider à faire décoller leurs idées. Ils étaient présents le 2 juillet et ont profité de ce moment pour dévoiler leurs projets. Les Coopains à bord ont également dévoilé leurs multiples talents de musiciens, vidéastes, poètes et humoristes.

La guinguette sera donc présente deux mois sur le site de la Fête de



la Saint-Jean. A la fin de la saison, le moment sera venu d'étudier ce qu'il est intéressant de faire de ce projet fédérateur malgré le retour Fête de la Saint-Jean et quelle entité sera désignée pour en assurer la pérennité. ▀

» Catherine Bréjat

La Rochelle à la Hune est une publication gratuite éditée par Rhéa Marketing : 183 rue des Gros Peux - 17940 Rivedoux-Plage / Tél. 05 46 00 09 19 / Mail : lralahune@rheamarketing.fr. Ce journal vous est offert par les Annonceurs, nous les en remercions vivement. Il est mis à votre disposition par tous les commerçants et lieux qui le souhaitent, merci à eux.
Directrice de la Publication : Nathalie Vauchez / Maquette : RC2C / Mise en page : Nathalie Louvet, contact@nathalielouvet.fr
Rédacteurs : Catherine Bréjat, Stessy Bourreau, Aurélie Cornec, Anne-Lise Durif, Mathieu Delagarde, Valérie Lambert, DR, sauf mention expresse / Dessin : Philippe Barussaud / Régie publicitaire : Rhéa Marketing, 05 46 00 09 19, lralahune@rheamarketing.fr, Sylvie Oger, 06 26 90 45 75, sylvieoger@rheamarketing.fr / Imprimeur : Imprimerie Rochelaise / N° ISSN : 2680-8129 - PEFC 10-31-1240.

Toute l'actualité de l'île de Ré sur www.realahune.fr



Votre journal est imprimé sur du papier écologique sans chlore et issu de forêts gérées durablement, avec des encres végétales, les déchets sont recyclés. Le logo Imprim'Vert et la certification PEFC de notre imprimeur le garantissent. Écolo, le journal s'engage pour un avenir positif et durable sur notre territoire !



CONSEIL MUNICIPAL DE LA ROCHELLE, LE 14 JUIN 2021

La Ville de La Rochelle soutient le tissu associatif

Le dernier conseil municipal de la Ville de La Rochelle était largement consacré au vote des subventions attribuées aux associations. Tour d'horizon des secteurs aidés par la municipalité

L'équipe municipale a tout d'abord voté l'attribution de subventions de fonctionnement pour le domaine de la jeunesse. « Un crédit de 504 209 euros a été réservé en 2021 sur les crédits inscrits au budget pour l'attribution des subventions de fonctionnement et un solde de 161 056 euros est disponible. Le Conseil municipal procède à une seconde répartition de ce crédit, pour un montant de 11 350 euros », explique Martine Madelaine, conseillère municipale de la majorité et cinquième adjointe en charge de l'Enfance et de la Jeunesse. « L'opportunité d'un complément de subvention sera évaluée en fonction de l'activité et des comptes financiers des années 2020 et 2021, et fera éventuellement l'objet d'une délibération au cours du second semestre 2021 », précise-t-elle. Les associations concernées sont KPA La Rochelle, Ocean Peak et Uni-cité, pour un total s'élevant donc à 11 350 euros.

Un renoncement solidaire

Concernant les associations des secteurs du sport, du nautisme, des campings et des plages, un crédit a été ouvert au budget 2021 de la Ville pour l'attribution de subventions, représentant un montant total de 997 990 euros. « Un certain nombre d'associations et de clubs sportifs ont renoncé, par solidarité, à leur subvention cette année et cela constitue un fonds d'aide en direction des associations et clubs sportifs les plus fragilisés en raison de la crise sanitaire », commente Catherine Leonidas, première adjointe au Maire en charge du sport, des activités nautiques, des plages et des campings. Un soutien financier, pour la saison sportive 2021-2022, sera attribué à 63 associations. Des subventions de fonctionnement liées à six événements ont également



Le marathon de La Rochelle bénéficiera cette année d'une subvention de 20 000 euros accordée par la municipalité

été votées pour 30 000 euros, dont 20 000 euros pour le marathon de La Rochelle.

Santé : des actions complémentaires

La Ville de La Rochelle accompagne les associations locales qui interviennent dans le champ de la Santé et de la Solidarité et qui œuvrent dans des domaines variés comme la sensibilisation, l'éducation à la santé, l'aide aux personnes malades et aux aidants. « Leurs actions sont reconnues et complémentaires des interventions institutionnelles », résume Delphine Charier, conseillère municipale déléguée, chargée notamment de la

santé publique et des équipements sanitaires. « L'aide de la Ville peut se matérialiser par l'attribution de subventions de fonctionnement qui permettent à ces associations de développer des actions liées à leur objet social », poursuit la conseillère municipale de la majorité. Dans ce contexte, le Conseil municipal a décidé de procéder à une première répartition de 14 430 euros au bénéfice de onze associations : AIDES (3 000 euros), Alcool Assistance (650 euros), Association des Donneurs de Sang Bénévoles (580 euros), Etoile/Clown (700 euros), France Alzheimer (800 euros), Les Blouses Roses (600 euros), Comité Départemental contre les Maladies Respiratoires (2 000 euros), Maison

des Adolescents et Jeunes Adultes (4 000 euros), Association pour le développement des Soins Palliatifs (1 000 euros), Symphonie 17 (300 euros) et Coordination du don d'organes (800 euros). Les associations intervenant dans le secteur du handicap (information, sensibilisation, éducation à la santé, aide aux personnes malades et aux aidants...) mènent elles aussi des actions « reconnues et complémentaires des interventions institutionnelles ». L'aide de la Ville envers ces structures se matérialise notamment par l'attribution de subventions, avec une première répartition de 13 700 euros validée pour le compte de six associations. Enfin, la première répartition des subventions versées aux associations environnementales, pour un peu plus de 9 000 euros, a été votée le 14 juin dernier. ▀

» Aurélie Cornec

Démolition du Bistro Régent

L'ancien établissement « *Bistro Régent grill* », situé boulevard Joffre va être démolé. « La Ville de La Rochelle est propriétaire d'espaces situés boulevard Joffre et intégrés à son domaine public, sur lesquels est édifié un bâtiment jusqu'alors à usage de restaurant », rappelle Dominique Guego sixième adjoint en charge de la gestion du patrimoine bâti municipal. « La Ville ayant repris la pleine possession et jouissance du site et dans le cadre du projet de requalification du secteur Joffre-Rompsay, le conseil municipal a décidé de procéder à la déconstruction du bâtiment », complète l'adjoint au Maire. Une décision adoptée à 47 voix, c'est-à-dire l'unanimité.

Vous souhaitez vendre ou acheter un bien immobilier ?

Alicia MENARD
Conseillère en immobilier
Saint-Martin de Ré, La Rochelle et ses alentours

06 67 53 65 00
alicia.menard@iadfrance.fr

Agent commercial indépendant immatriculé au RSAC de La Rochelle sous le numéro 851051433

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Bois Déco, l'adresse rochelaise pour vos parquets, lambris, bardages et terrasses

Installé depuis 1987 à La Rochelle, Bois Déco propose plus de 500 références pour satisfaire toutes vos envies de déco.

Côté parquets, le choix est vaste, du plus classique au plus original et pour tous les budgets. De la planche large au point de Hongrie, vieilli ou contemporain, brut ou coloré... Une belle collection complétée par les stratifiés et les vinyles.

Décorez vos murs avec des lambris, de couleurs, largeurs et textures variées. Personnalisez vos extérieurs avec des bardages aux aspects lasurés, vieillis,

brûlés, ou simplement bruts. Pour vos terrasses, optez pour les bois européens ou exotiques, le bambou ou les composites.

Sylvain et Nicolas sont à votre écoute du lundi au samedi midi dans le plus grand showroom de la région. N'hésitez pas à leur faire part de vos projets !

BOIS DÉCO

ZA du Pont des Salines - La Rochelle
05 46 44 86 85 www.bois-deco.com
contact@bois-deco.com





Régate et rallye pour la 1^{re} édition du Tour de la Charente-Maritime à la Voile

La Rochelle, Saint-Martin de Ré, Rochefort Océan, Saint-Denis d'Oléron et Royan, ces cinq territoires sont concernés par cet évènement nautique inédit

Du 6 au 10 juillet prochain, le Comité Départemental de Voile de Charente-Maritime (CDV 17) donne rendez-vous aux passionnés, professionnels, amateurs et curieux pour sa première édition du Tour de la Charente-Maritime à la Voile (TCMV). Une course en voilier monocoque habitable qui va permettre aux régatiers de découvrir un large ensemble de plans d'eau depuis le Vieux-Port de La Rochelle où sera donné le top départ de la première étape le 7 juillet prochain puis direction la Citadelle de Saint-Martin de Ré et les trois autres étapes jusqu'à Royan.

Une épreuve inédite qui va donner l'occasion aux navigateurs inscrits* de se mesurer en version régates ou rallye. Cette dernière version va permettre aux moins compétiteurs ou moins expérimentés de sortir de leurs zones maritimes fréquentées habituellement et de partir à la découverte des pertuis Breton et d'Antioche pour rejoindre l'entrée de l'estuaire de la Gironde sous couvert de l'organisation.

« Sans aucun classement pour les participants au rallye, juste le plaisir de découvrir la diversité de nos côtes et plans d'eau » détaillait Jean-Luc Staub, président du Comité Départemental de Voile de Charente-Maritime le 15 juin dernier lors de la présentation de l'évènement.

Mais ce Tour de la Charente-Maritime à la voile c'est avant tout une course avec un classement qui récompensera le premier équipage de chaque étape en lui décernant un prix et qui couronnera le bateau vainqueur du TCMV 2021, le 10 juillet prochain,



Jean-Luc Staub et Sébastien Gerbaud lors de la présentation de l'évènement TCMV

avec la remise d'un Trophée créé spécialement par le Département de la Charente-Maritime.

L'effet Bestaven

Jean-Luc Staub expliquait : « Cela fait des années que l'idée de créer ce Tour de la Charente-Maritime à la Voile était dans les tuyaux, on en rêvait, on va enfin pouvoir le faire ! Tout ça avec le soutien du Département de la Charente-Maritime, des Communautés de Communes et des collectivités qui vont nous accueillir. Le vainqueur du dernier Vendée Globe, le Rochelais Yannick Bestaven, sera le parrain de cette première édition, on peut dire que l'effet Bestaven y est pour quelque chose. »

25 bateaux vont prendre le départ de la catégorie régates (course) et 15 pour la catégorie rallye. Le nombre de personnes pour chaque équipage engagé varie entre deux au minimum et cinq au maximum. Sébastien Gerbaud, chargé de mission au CDV17 soulignait : « Parmi

les participants on retrouve dans anciens de la Mini-Transat, des équipages constitués en famille, d'autres 100 % féminin et un équipage formé avec des personnes en situation de handicap. »

Animations Mer et Terre

Le TCMV a même prévu sur chaque étape de proposer aux visiteurs enfants, adolescents et adultes des animations nautiques gratuites. Dériveur, planche à voile, Stand Up Paddle, Voile

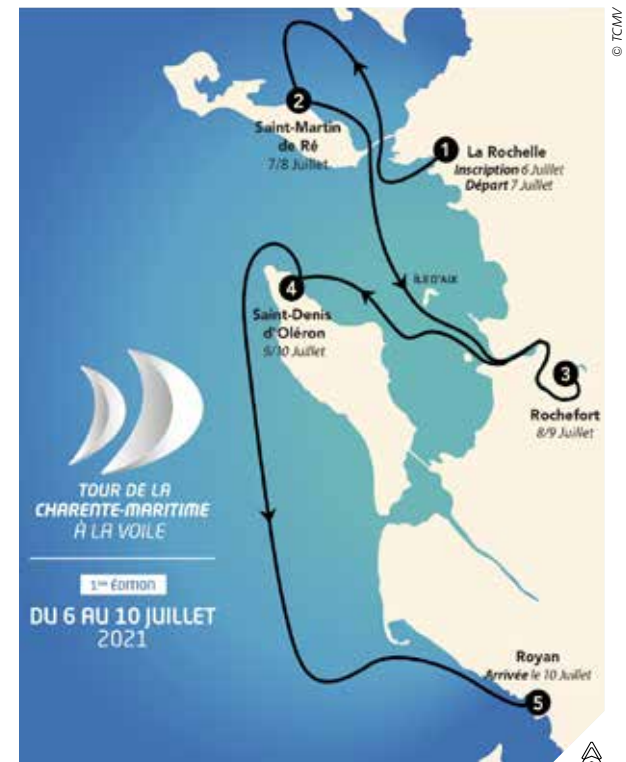
radio commandée, baptêmes en catamaran... Des activités nautiques spécifiques seront proposées par le Cercle Handi Rochelais, les Régates de Royan et les Comités départementaux sport adapté. Ils offriront également des parcours de mise en situation pour les personnes valides et seront mobilisés pour informer et accueillir toutes les personnes en situation de handicap.

Et pour ceux qui préfèrent la terre ferme, sur chaque village étape, les commerçants ou associations locales assureront eux aussi la convivialité avec des marchés, de la restauration et autres découvertes.

Le Tour de la Charente-Maritime à la voile veut s'inscrire au tableau des évènements incontournables et marquants liés à la course à la voile et à la mise en avant du département. On leur souhaite bon vent ! ▽

» Valérie Lambert

*Les inscriptions sont closes depuis le 19 mai dernier après avoir choisi de limiter le nombre à 40 bateaux au départ pour que tous puissent être accueillis dans les ports dont la capacité d'accueil est inférieure à celles de La Rochelle et Royan. Une liste d'attente a été ouverte en cas de désistement.



Parcours de la course

Site internet TCMV : www.tourdelacharentemaritimealavoile.fr

Pour sa première bougie d'anniversaire

The Barber Company

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON

VOUS OFFRE - 15%

SUR UN FORFAIT
COUPE PREMIUM
JUSQU'AU 30 SEPT

THE BARBER COMPANY Face INTERSPORT
N° 8, Z.A.C. de Beaulieu 2000 - PUILBOREAU

05 46 55 95 02

Rendez-vous en ligne sur : WWW.THEBARBERCOMPANY.COM



PATRIMOINE CULTUREL

L'avenir de l'Olympia toujours en suspens

Le 19 mai dernier, des membres du collectif « Sauver l'Olympia » rencontraient à nouveau plusieurs élus de la mairie de La Rochelle. Si la Ville a clarifié certains points, les intentions de l'acheteur concernant la salle restent obscures

Le collectif baptisé « Sauver l'Olympia », qui souhaite mettre en place un projet culturel et citoyen au service du cinéma, des festivals et des associations de La Rochelle, s'est rendu pour la deuxième fois à l'hôtel de Ville de La Rochelle.

Les quatre membres présents ont été reçus par Catherine Léonidas (première adjointe), Catherine Benguigui (adjointe en charge de la Culture), Dominique Guégo (adjoint en charge des Bâtiments et du Patrimoine) et Damien Barbereau (chef de cabinet de Jean-François Fontaine).

Pierre Laudijois, à l'origine de la pétition « Sauvez le cinéma Olympia à La Rochelle ! » leur a rappelé la vocation du collectif : une pétition, un rôle de lobbying, « mais pas un exploitant potentiel de l'Olympia ». Il a également évoqué la possibilité de « créer une association afin d'aider le futur exploitant ». Interrogé sur le fait que la Ville de La Rochelle possède des informations sur le processus en cours de rachat et de rénovation de la salle de l'Olympia, Dominique Guégo a expliqué que « Le vendeur, Monsieur Gallo, a insisté auprès de l'acheteur sur la préservation de la vocation culturelle de la salle de l'Olympia », et ajouté que « La Ville a rencontré deux fois l'acheteur Vincent Petit, des Comptoirs du Patrimoine, investisseur rochelais bien connu et apprécié par la Ville ».

Conserver la salle principale

Le responsable du cabinet du Maire a annoncé certaines intentions de l'acheteur : vendre le Café de la Paix à ses gérantes, créer six à huit logements dans les bâtiments existants



Des membres du collectif « Sauvez l'Olympia », le 21 mars dernier lors de l'occupation de la Coursive

et conserver la salle principale de l'Olympia en y faisant des travaux (toiture, étanchéité), mais en « ne comptant pas faire de l'argent sur la salle elle-même ». Cette rencontre avec la municipalité a par ailleurs appris au collectif que Vincent Petit a rencontré, en tant qu'éventuels exploitants, Tewfik Béhar, Cinéode, Octopus et La Coursive.

Cependant chacun ignore encore quels sont les projets de ces potentiels exploitants. « Nous avons obtenu de la part de Catherine Benguigui et de Catherine Léonidas l'assurance qu'elles défendraient l'idée de la renaissance du cinéma dans l'Olympia », souligne Pierre Laudijois. Le classement de l'Olympia en Monument Historique est en cours, mais l'instruction du dossier peut s'avérer longue. « Suite à nos interventions concernant la redynamisation du quartier « Olympia, Musée des Beaux-Arts et son jardin, Café de la Paix, ancien commissariat, Place de Verdun, Muséum d'Histoire-Naturelle », la Ville semble sensible à un projet à plus ou moins long

terme, mais nous explique qu'un changement dans les habitudes du public et des touristes ne se décrète pas sur un claquement de doigt », commente Pierre Laudijois.

Quid de la Coursive ?

« Il m'a semblé comprendre en filigrane des propos qui ont été tenus lors de rencontres avec les élus que l'hypothèse Coursive était tout à fait envisageable, à condition que la Communauté d'Agglomération de La Rochelle soit convaincue du bien-fondé de cette démarche, puisque c'est elle qui financera éventuellement l'aide nécessaire à la Coursive », analyse Pierre Laudijois. Catherine Benguigui a d'ailleurs rappelé la problématique à laquelle est confrontée la Coursive avec « une seule salle de cinéma » et son souhait de « pouvoir bénéficier d'un deuxième écran » afin d'être mieux considérée par les distributeurs de films.

En attente du permis de construire

Encore beaucoup d'hypothèses, et peu de réponses concrètes quant à l'avenir de ce site emblématique du patrimoine culturel rochelais. « Nous sommes donc en attente de nouvelles déclarations d'une part de Monsieur Petit et d'autre part de la Ville de La Rochelle. A notre connaissance, le permis de construire n'a pas encore été déposé. Lorsque ce sera fait, nous en saurons davantage sur les intentions de l'acheteur et la mairie pourra, quant à elle, refuser ou demander des modifications à ce permis de construire », souligne Pierre Laudijois.

Ce dernier rappelle par ailleurs qu'il faut continuer à soutenir le collectif en signant la pétition en ligne, qui compte à ce jour près de 5 000 signatures car « les autorités compétentes n'y sont pas insensibles », conclut-il. ▀

» Aurélie Cornec

Un Olympia virtuel

Bien que les salles de cinéma aient rouvert, le collectif « Sauver l'Olympia » continue de proposer un cinéma virtuel, qui reprend le décor de la salle rochelaise, avec le soutien de nombreux cinéastes qui mettent à disposition, gratuitement, certains de leurs films.

Deux programmes de plusieurs films (l'un sur le thème de la mer et le second autour du cinéma rochelais des années 1970) sont diffusés tout l'été dans ce cinéma virtuel qui compte deux salles et deux adresses web :

<https://cine-olympia.monsite-orange.fr> ou <https://cine-olympia-bis.monsite-orange.fr>



SAINT ALGUE

SALON DE COIFFURE



situé à côté de MANGO
N° 7, Z.A.C. de Beaulieu 2000
17138 PUILBOREAU

☎ 05 46 68 03 34

Rendez-vous en ligne sur : WWW.SAINT-ALGUE.COM



COLLECTIF - ASSOCIATION

Mobilisation contre la démolition de l'église de Port-Neuf

L'église menacée d'être rasée mobilise des habitants regroupés sous le collectif. « Les Castors* de Port-Neuf » pour sauver ce qui devrait selon eux rester « l'âme de leur quartier »

Il a suffi d'une invitation glissée dans quelques boîtes à lettres des maisons riveraines de l'église Saint-Joseph à Port-Neuf début juin, pour motiver ses habitants à créer un collectif.

Une invitation signée par Anthony Beaudet, manager de projets chez Bouygues Immobilier, qui proposait aux destinataires de se rendre le mercredi 16 juin dernier à la Résidence Lafayette avenue de Bourgogne pour leur exposer un projet de construction au 16 de la même avenue, c'est à dire en lieu et place de l'église. Il n'en n'a pas fallu davantage pour inquiéter les riverains. Très vite, ils ont créé le collectif des « Castors de Port-Neuf » avec une page Facebook pour inviter tous les habitants d'ici et d'ailleurs à les rejoindre et à signer une pétition. Une large banderole noire où il était peint « NON à la démolition de l'église » a été accrochée sur la façade de l'église pour interpeller (depuis elle a été arrachée) La réunion du promoteur a quand à elle été annulée sans raison quelques heures avant le rendez-vous, ce qui n'a pas empêché



Le collectif réuni le 16 juin devant l'église Saint-Joseph où la banderole avait été suspendue avant qu'elle ne soit retirée

le collectif de se réunir devant l'église, d'échanger avec d'autres habitants curieux, surpris ou indignés.

Pascal, retraité déclarait : « Le jeudi, jour de marché il y a une messe à 11h, je m'y rends toujours, c'est vrai que nous ne sommes pas nombreux

mais quand même ici c'est notre paroisse, nos souvenirs liés à la famille, c'est triste de supprimer une église. » Nicolas dont la maison fait face à l'église, ajoute : « L'idée de ce collectif n'est pas de faire l'apologie ou de juger un promoteur immobilier qui fait son métier, c'est de se

questionner sur le futur d'un bâtiment qui pourrait être conservé et revalorisé au travers de la vie de quartier sans en arriver à la destruction. Un lieu de vie où les habitants de Port-Neuf pourraient se retrouver différemment. On a le soutien de l'association APPR**».

Lettre envoyée au maire

C'est bien à ce propos que le collectif veut interpeller le maire de La Rochelle, les élus et la CdA pour leur demander de conserver cette église, de la réhabiliter pour la faire vivre autrement. Ils lui ont adressé une lettre où ils mentionnent entre autres : « Ce petit village qui a vieilli depuis les années 50, renaît à la jeunesse à l'occasion des changements de propriétaires et de locataires... Notre quartier est dépourvu de lieux culturels, associatifs, bref de lieux de vie nécessaires à toute communauté... Imaginons une transformation de l'église de Port-Neuf en un lieu de culture, de sport, de réunion ou

(Lire suite page 11)

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Ambiance et Cocooning, offrez-vous un intérieur que vous ne trouverez chez personne d'autre

NOUVEAU : votre magasin de décoration en plein centre ville de La Rochelle, tout près de la rue Saint-Yon, vous trouverez facilement Ambiance & Cocooning. On y trouve quoi ?

TOUT ! Et pour tous budgets. Tout pour meubler et décorer vos intérieurs de manière stylée, chic, raffinée, moderne, originale et très cosy.

Sur 82 m² de surface, Maxence, passionné de décoration, vous propose une large sélection soignée et de qualité, un mélange d'objets de décoration uniques, de mobilier, de coussins, luminaires, tapis, miroirs, vases, photophores, une vaisselle choisie pour vous avec beaucoup de goût, du linge de maison, des bougies, des parfums d'ambiance...

Vous découvrirez aussi un mélange de matières, de couleurs, de styles dans une harmonie parfaite pour une décoration d'intérieur qui vous ressemblera à coup sûr.

Notre magasin de décoration offre aussi une large sélection de mobilier et de petits meubles d'intérieur. Des meubles pour tous les styles, du moderne à l'industriel, pour un esprit loft et cocooning.



Le nom Ambiance & Cocooning n'a pas été choisi au hasard, nous tenons très particulièrement à vous proposer une décoration d'intérieur passant par les arts de la table qui créera **chez vous une ambiance chic, cocooning, un endroit dans lequel on se sent bien.**

Ambiance & Cocooning

4 rue Bazoges à La Rochelle

Tél. 06 81 66 38 87

bmaxence@hotmail.fr

Présent sur Facebook et Instagram





de tout autre projet de nature associative... » demande-t-il en souhaitant que la mairie exerce son droit de préemption pour bloquer la vente et imaginer tous ensemble, une nouvelle vie au bâtiment.

Des habitants qui s'interrogent

L'église est située sur une parcelle appartenant à l'évêché, la partie arborée qui la borde appartient à la CdA et n'est pas menacée. Tous ceux réunis ce mercredi 16 juin, évoquaient des souvenirs liés à ce quartier, à cette église, aux baptêmes, aux communions, aux mariages, aux enterrements... Tout ce qui fait la vie, l'âme de ce quartier. Beaucoup reconnaissent ne plus se rendre au culte mais ne peuvent imaginer voir disparaître ce lien historique de leur quartier. Ils s'interrogent quant à la signature du compromis entre le vendeur, le diocèse, et Bouygues Immobilier, car si elle a bien eu lieu, quel délai reste-t-il pour que ce fameux droit de préemption puisse être exercé ?

Ajustements à faire

Afin d'en savoir un peu plus, il suffisait de contacter Bouygues Immobilier. La responsable du pôle communication Caroline Whebe, missionnée pour répondre à nos questions a déclaré : « Nous avons été très surpris par l'ampleur des inquiétudes des riverains. Nous avons dû ajourner la réunion du 16 juin tout simplement pour finaliser le projet. Aujourd'hui je peux vous dire

que nous sommes en échange avec la mairie de La Rochelle, que nous avons quelques ajustements à faire. C'est un projet qui s'intègre parfaitement dans le bâti existant, dans la même volumétrie alentour, en cohérence avec les immeubles et maisons proches. Un petit projet de 24 logements sur deux étages avec garages en sous-sol. » Mais elle ne répondra pas à la question concernant la date de signature du compromis, « n'ayant pas les éléments en mains ».

L'église menacée

« C'est à cause de ça que les messes n'ont plus lieu le dimanche depuis cinq ans déclarait le père Jean-Claude Seguin jeudi 24 juin dernier après sa célébration, en montrant le plafond où des joints en plastique pendent. Des infiltrations d'eau, des lumières qui ne fonctionnent plus, les traces d'un incendie dans le sous-sol ont généré la création d'un devis de réparation. Soient 40 000 euros nécessaires mais bien trop cher pour la paroisse. Le souhait de vendre l'église s'est ainsi dessiné, un choix du Diocèse. Une femme faisant partie de l'équipe paroissiale évoque : « Au début, nous étions vent debout, non et non, on ne voulait pas qu'elle soit vendue, c'est notre église. Et puis on a discuté entre nous, on a réfléchi, on a vu les finances que ça nécessitait pour que ça ne se désagrège pas davantage. Et puis on voit bien que les gens ne viennent pas beaucoup... Petit à petit, on a accepté cette idée de vente dans la

mesure où l'évêché a promis que la moitié de l'argent obtenu sera destiné à acheter quelque chose à Port-Neuf et en faire une maison d'église. »

Le père Seguin, réaliste : « Il n'est pas question d'abandonner le quartier, mais il faut regarder la réalité. Aujourd'hui on ne remplit plus l'église, je pense qu'elle doit s'adapter en fonction d'une réalité. La réalité c'est Port-Neuf, un bâtiment qui a son histoire, l'église a été consacrée en 1963 et fait partie de l'histoire de Port-Neuf. Le père Seguin y a été ordonné en 1976 avant d'aller passer la moitié de sa vie de prêtre dans les bidonvilles en Amérique latine. Désormais à la retraite, il est déchargé des responsabilités pastorales mais peut donner des coups de main en officiant des messes ici. »

Lieu culturel et de culture

Le père Seguin évoque également un ancien projet de la mairie qui pourrait séduire le collectif. Il explique que deux ans auparavant, une délégation de la mairie était venue dans l'église quand la compagnie de théâtre le T2T, le Tréteau des deux Tours, avait dû quitter son local du Théâtre des Jacobins situé dans une ancienne Chapelle place Cacaud (depuis, des logements de prestige y ont pris place.) pour trouver une solution pour les reloger. L'idée de la mairie était d'aménager l'église de Port-Neuf en deux parties, l'une pour le culte et l'autre pour la culture, l'architecture du bâtiment le

suggérerait facilement. « L'idée nous plaisait bien souligne le prêtre, on ne sait pas pourquoi ça ne s'est pas fait. » Il rappelle aussi que Port-Neuf fait partie des quartiers prioritaires de la ville, le troisième après Villeneuve-Salines et Mireuil. Peut-être que le collectif devrait se pencher sur ce projet avorté ? ▀

▸ Valérie Lambert

*À Port-Neuf, il y a une vingtaine de maisons castors, elles entourent l'église Saint-Joseph. Historiquement les maisons castors ont été construites par les habitants eux-mêmes. Après la seconde guerre mondiale, le manque de logements était criant. Des particuliers se sont regroupés pour construire tous ensemble leur maison et ensuite les tirer au sort pour les attribuer, ainsi tout le monde s'investissait à travailler sur chaque maison uniformément sans savoir à qui elle allait appartenir. Le choix du nom du Collectif des Castors était un clin d'œil aux Ateliers et Chantiers de La Rochelle -Pallice dont certains membres ont fait partie des premiers castors.

** APPR Association pour la Protection du Patrimoine Rochelais

Une association

Le 23 juin 2021 le collectif s'est transformé en association, soit l'ACRPN, Association Collectif Réaction de Port-Neuf.

Son but : défendre et sauvegarder le patrimoine du quartier de Port-Neuf, et particulièrement l'église Saint Joseph.

Présidente : Nathalie Houibert
Secrétaire : Muriel Iglesias-Verde

Trésorier : Bernard Blaizeau

Page Facebook : Collectif des Castors de Port-Neuf

Des étés CARrément cool !

3€60 l'aller retour

Retrouvez Les Estivales sur
transports.nouvelle-aquitaine.fr



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

La Région vous transporte



Ils veillent sur vous

Dès le 2 juillet, jetez-vous à l'eau, les trois plages rochelaises seront sous surveillance. Mais n'oubliez pas les conseils des nageurs-sauveteurs !

La Concurrence, Chef de Baie et Les Minimes, pas moins de trois plages pour profiter de l'océan à La Rochelle. Du 2 juillet au 31 août les nageurs sauveteurs formés au CFI, Centre de Formation et d'Intervention de la SNSM de La Rochelle, seront en place pour assurer la sécurité des baigneurs. Des nageurs sauveteurs qui se forment bénévolement tout au long de l'année, natation, secourisme, sauvetage en mer avec entraînement à la maîtrise des embarcations de jour comme de nuit et qui, l'été arrivant, deviennent des employés communaux, là où ils sont placés car rémunérés par la municipalité. La plupart sont des étudiants qui ont passé l'année à se former au secourisme et à conserver une bonne condition physique en pratiquant la natation (ils avaient une dérogation durant les confinements).

11 sauveteurs répartis sur les 3 plages, présents tous les jours de 11h à 19h

À la SNSM, l'effectif est de 70 % d'hommes et 30 % de femmes. Sur les trois postes de secours des plages rochelaises sont présents trois surveillants, un chef, un adjoint et un nageur sauveteur qualifié, les trois postes coordonnés par un chef de plage.

« Ne pas hésiter à venir voir les sauveteurs en cas de doute, de questions à poser » recommande Damien Ropert, directeur-adjoint du CFI. Des sauveteurs sur qui on peut compter dans toutes les situations, mais comme il le souligne : « Ils sont là pour surveiller, secourir, mais aussi pour faire de la prévention. On préfère faire de la prévention, ça évite de faire de l'intervention. »

« En fait le plus gros danger c'est de penser qu'il n'y en a pas. » assure Damien.



© CFI SNSM La Rochelle

Il ne faut pas hésiter à venir voir les sauveteurs en cas de doute

Parmi les règles à retenir : se baigner entre les deux drapeaux bleus, bien surveiller les enfants, bien se protéger du soleil, bien s'hydrater, rester vigilant et rester en accord avec ses capacités physiques.

Il n'y a pas de limite pour aller nager mais d'un point de vue législatif, la mairie est responsable jusqu'à 300 mètres depuis le bord de la plage. 300 mètres qui sont matérialisés par des bouées jaunes. Ne pas oublier que dans cette zone de bain, sont interdits engins de plage, canoë, paddle, planche à voile etc. Un chenal pour sortir et rentrer leur est réservé.

Dispositifs reconduits

Trois plages où le dispositif anti-Covid comme l'an passé est maintenu. Les gestes barrières et la distanciation toujours respectés par

les sauveteurs : « On évite que les personnes rentrent dans les postes de secours. En temps normal, ils sont nettoyés tous les jours, mais la désinfection des postes s'est ajoutée. Pour les gestes de secours, le port des gants et du masque sont maintenus, le personnel a été formé au dispositif anti-Covid. »

Par ailleurs, « Plage sans tabac », dispositif labellisé, est reconduit cette année pour la période estivale. Des aménagements pour l'accès aux personnes handicapées ont été réalisés

afin de pouvoir les accueillir sur la plage. Un platelage, un caillebotis en bois déroulé sur le sable permet aux fauteuils roulants de s'y déplacer et peut servir de guide pour les non-voyants.

Dans chaque poste, il est possible d'emprunter gracieusement des tiralos, des fauteuils roulants avec pneumatiques adaptés, destinés aux personnes à mobilité réduite pour rouler sur le sable et flotter dans l'eau sans quitter le fauteuil avec l'aide d'un accompagnant. Les fauteuils hippocampes, également mis à la disposition de personnes en situation de handicap, permettent d'accéder à la plage et peuvent s'utiliser de manière autonome.

« La mer à boire »

Avant de partir sur l'une de nos plages de l'Atlantique, retenez ce dernier conseil donné par la SNSM : « Ah les marées, un critère incontournable à prendre en compte avant toutes vos sorties en mer ou sur le littoral. Ne vous inquiétez pas, ce n'est pas la mer à boire ! » A bon entendeur. ▀

» Valérie Lambert

Consulter :

cfi-larochelle.snsnm.org/
www.snsnm.org/

PRÉPAREZ VOTRE AVENIR AVEC LE VIAGER OCCUPÉ OU LIBRE !

Augmentez votre retraite

Disposez d'un revenu complémentaire et régulier en restant chez vous !



Christophe Gauthier
contact@expert-viager.com
06 35 18 83 70

Etude gratuite sans engagement

RECHERCHONS BIENS À LA VENTE

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Concept Outillage 17 : une satisfaction du client affûtée

Affûteur depuis l'âge de 15 ans, Laurent Menanteau, rectifieur dans l'outillage de précision, après 20 ans à Nice dans une entreprise d'affûtage, est aujourd'hui formateur en entreprise sur les scies circulaires, affûteur indépendant et vendeur d'outils coupant abrasifs et colles depuis 4 ans à Aytré pour

entreprises et particuliers. Ces outils de coupe sont spécialisés sur le bois, et il affûte de nombreux outils de jardin, des ciseaux de coiffeurs, des couteaux de cuisiniers... Dévoué à sa clientèle, Laurent Menanteau est dans une démarche de conseil, d'accompagnement, d'audit, l'affûtage : un véritable métier d'art, « faire de l'ancien quelque chose de moderne » : telle est sa devise. ▀



Concept Outillage 17 :

Du lundi au jeudi de 8h à 19h, vendredi de 8h à 16h30 et samedi de 9h à 12h.



CONCEPT OUTILLAGE 17

6 rue Jules Ferry – 17440 AYTRÉ

05 46 44 23 32 • 06 28 30 96 44

Concept.outillage17@gmail.com

www.concept-outillage-17.fr

Retrouvez-nous sur facebook





ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

La LPO va bien, la nature un peu moins

La Ligue de Protection des Oiseaux a tenu son assemblée générale à Rochefort, à deux pas de son siège national

« 2020 fut une année bien singulière, qui a réveillé bien des inquiétudes chez les uns et les autres. C'est la maltraitance de la nature qui a conduit à la crise que nous traversons et si nous ne réagissons pas, il y en aura d'autres ». Le président de la LPO Allain Bougrain-Dubourg a ainsi donné le ton de l'assemblée générale 2020 de la LPO, qui s'est tenue le 25 juin à Rochefort, à deux pas de son siège national. Le tableau n'est pourtant pas si noir et la LPO a bien des motifs de se réjouir.

D'abord sa visibilité n'a jamais été aussi forte. Les confinements successifs ont visiblement engendré une certaine prise de conscience dans une partie de la population. L'association a enregistré 1500 adhésions supplémentaires, arrivant ainsi à 59000 membres en France, dont 8000 bénévoles actifs, et sans compter ses 550 salariés. Le magazine rédigé par les salariés de la LPO, L'Oiseau Mag, a également enregistré un millier d'abonnés supplémentaires. L'opération « confinés mais aux aguets », consistant à faire participer les citoyens dans le comptage des oiseaux des jardins, a battu un record de participation avec 1,4 million de retours. Pour Allain Bougrain-Dubourg,

« ça montre l'intérêt réel du grand public pour la nature. »

Intérêt qui s'est traduit également dans la boutique de la LPO, où livres, cabanes à oiseaux et autres produits se sont envolés, montant le chiffre d'affaires annuel de +20 %. Les dons des particuliers et le mécénat privé ont également augmenté de 20 %. Ils constituent 64 % du budget de la LPO, qui a terminé l'année 2020 autour de 21 millions d'euros. D'ordinaire, 72 % du budget est consacré aux missions des naturalistes. L'an dernier, près d'un dixième n'a pas été consommé, les confinements successifs et les consignes sanitaires n'ayant pu permettre la tenue d'un certain nombre d'animations auprès du grand public. Si le personnel administratif a été placé en télétravail, les naturalistes ont pu continuer à aller sur le terrain.

Encore bien des batailles à mener

La LPO peut également s'enorgueillir d'avoir gagné un certain nombre de combats, parfois menés de longue date : l'interdiction de la chasse à la glue, de la chasse à la tourterelle des bois ou encore de la chasse aux oies cendrées, animaux protégés sur lesquels les chasseurs obtenaient



« La LPO va bien. Comment se fait-il que la nature aille de moins en moins bien ? Peut-être que ce serait pire si nous n'étions pas là », s'interroge Allain Bougrain-Dubourg

pourtant des dérogations temporaires chaque année. Il reste également bien des luttes à mener et d'espèces à sauver comme les dauphins, les ours, les dits « nuisibles » comme le putois ou le renard, toujours chassés. La LPO compte d'ailleurs mener la bataille contre la vénerie sous terre, qui consiste en particulier à pourchasser blaireaux et putois jusqu'à l'intérieur de leur terrier pour les tuer avec diverses méthodes, souvent au mépris de la souffrance animale. Dans le Sud-Ouest en particulier, l'association a déposé quatre recours en annulation des arrêtés autorisant la chasse des alouettes aux plantes et matoles,

et d'autres contre des parcs éoliens en fonctionnement ou en projet situés dans des zones de forte sensibilité environnementale. Elle suivra évidemment de près le projet d'éoliennes offshore au large de nos côtes.

La LPO compte également être sur le front des pesticides. L'association prévoit notamment d'attaquer l'Etat à la rentrée « pour faute grave » sur les néonicotinoïdes, que le Gouvernement d'Emmanuel Macron avait fait interdire avant de les ré-autoriser. ▀

» Anne-Lise Durif

ANNIVERSAIRE

Les refuges LPO, 100 ans de protection privée

Les zones refuges de la LPO ont été créées il y a tout juste un siècle au sortir de la guerre



Un bruant jaune sur un piquet

© LPO - Bernard Liégeois

C'est quoi un refuge LPO ?

C'est un terrain public ou privé que son propriétaire s'engage à gérer de façon respectueuse de l'environnement. Il signe une « charte des refuges », déclinée différemment pour les jardins et les balcons. Depuis la fin des années 2000, les collectivités peuvent aussi avoir un jardin refuge. La LPO apporte son expertise écologique auprès des techniciens des espaces verts pour qu'ils puissent mettre en œuvre une gestion écologique des sites. En un siècle, le nombre de ces havres de paix pour la flore et la faune sauvage est passée de 1412 en 1921 à plus de 36000 aujourd'hui, c'est-à-dire 48000 hectares - dont 5000 nouveaux pour la seule année 2020.

Pourquoi créer un refuge LPO ?

Parce que 80 % des insectes européens ont disparu ces trente dernières années. Or c'est l'alimentation

de base de nombreux animaux, dont les amphibiens, les reptiles, les hérissons et bien sûr un certain nombre d'oiseaux. Chacune de ces espèces a vu ses populations baisser drastiquement. Faire un havre de paix, sans pesticide, qui favorise une diversité de flore et faune – y compris des insectes ! – permet aux animaux sauvages de trouver un habitat et la nourriture qui leur fait souvent défaut dans nos milieux artificialisés, que ce soit en ville ou à la campagne.

Comment créer un refuge ?

En première étape, il faut créer les conditions propices à l'installation de la faune et de la flore sauvage en diversifiant ses espaces de nature : une haie, une mare, un mur en pierre sèche, hôtel à insectes, etc. Il faut également privilégier les espèces d'arbres et de plantes poussant dans sa région, car plus adaptées à la faune locale que des espèces

exotiques, souvent très belles mais sans aucun intérêt nourricier pour les bêtes. En deuxième lieu, il faut bien sûr renoncer aux produits chimiques quels qu'ils soient, au profit de techniques manuelles de désherbage, voire des produits biologiques si c'est vraiment nécessaire. Pour s'inscrire parfaitement dans cette éthique, on peut faire son propre compost et organiser un système d'économie de l'eau, l'idée étant d'utiliser raisonnablement les ressources naturelles. Si le terrain est grand, on s'engage à ne pas en faire une zone de chasse. ▀

» Informations recueillies par Anne-Lise Durif

Pour en savoir plus :

Site internet : refuges.lpo.fr. Contact par téléphone : 05 46 82 12 31, par courrier : LPO-Service Refuges, Fonderies Royales, CS 90263, 17305 Rochefort cedex

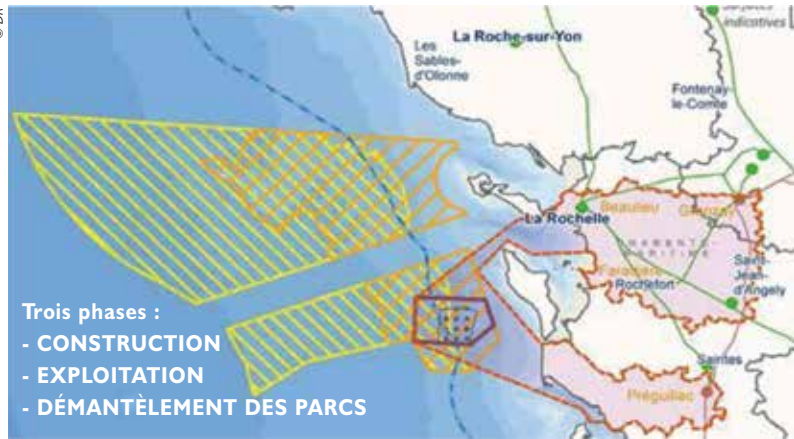


APRÈS LES LETTRES OUVERTES N° 1 DE DOMINIQUE CHEVILLON, INFORMANT NOS LECTEURS DU PROJET D'UNE « GRAPPE » DE PARCS ÉOLIENS OFFSHORE QUI S'ÉTALERAIENT LE LONG DE CÔTES OLÉRONAISES, RÉTAISES ET VENDÉENNES, JUSQU'ÀUX SABLES D'OLONNE, PUIS N° 2 DU COLLECTIF NEMO, EXPLIQUANT EN QUOI CONSISTE UN PARC ÉOLIEN, VOICI LA LETTRE N° 3 PRÉSENTANT LES PHASES DE CONSTRUCTION, D'EXPLOITATION, PUIS DE DÉMANTÈLEMENT DES ÉOLIENNES. LE COLLECTIF NEMO PRÉCISE BIEN QU'IL N'EST PAS OPPOSÉ AUX ÉNERGIES ÉOLIENNES, À CONDITION QUE LES PROJETS NE SOIENT PAS SITUÉS EN PLEINES ZONE NATURA 2000 ET AIRES MARINES PROTÉGÉES.

LETTR E OUV ERT E N° 3 D U COLLECTIF NEMO

Construction, exploitation, démantèlement des parcs éoliens

Nous publions la lettre ouverte N°3 du Collectif NEMO au sujet du projet de plusieurs parcs éoliens industriels dans le Parc Naturel Marin au cœur d'une zone Natura 2000, du sud d'Oléron aux Sables d'Olonne



Trois phases :
- CONSTRUCTION
- EXPLOITATION
- DÉMANTÈLEMENT DES PARCS

LA PHASE DE CONSTRUCTION DES PARCS

1 - Des travaux en mer titanesques et destructeurs des habitats marins

La construction d'un parc abîme considérablement les fonds marins. Tous les 15 à 20 ans il faut remplacer les éoliennes hors d'usage. Les fondations ne pouvant être réutilisées, des pieux sont enfoncés pour en créer de nouvelles. Les anciennes fondations restent en place (environ 2 000 tonnes de béton et ferraille par éolienne). La circulation des bateaux, engins de chantier, hélicoptères engendre des pollutions marines (rejets d'hydrocarbures, déchets variés). La réalisation des fondations, la construction de la sous-station (figure 1), l'ensouillage des câbles électriques produisent de grandes quantités de déblais et de boue. Ceux-ci se déposent sur les fonds marins, détruisant ou modifiant l'habitat de nombreuses espèces marines.

2 - Une sismicité problématique

À l'emplacement de la première tranche des parcs projetés s'est produit en 1972 un séisme très important (figure 2). Y installer cette zone industrielle est problématique, au vu du séisme du Teil en Ardèche du 11 Novembre 2019, dû au décrochement d'une faille sous l'effet du creusement d'une gigantesque carrière, ou des séismes provoqués à Strasbourg en Décembre 2020 par les forages de la centrale géothermique de Vendenheim. L'enfoncement à coups répétés de marteau hydraulique de gigantesques pieux pose question, tout comme l'effet des ébranlements du sous-sol sur les falaises fissurées en recul du Nord de l'île d'Oléron ? Ces risques existeront chaque fois qu'un nouveau parc sera créé dans cette zone, ou que les éoliennes seront remplacées.

3 - Le bruit

L'enfoncement des pieux au marteau hydraulique engendre un bruit aquatique de plus de 200 décibels (décollage d'une fusée Ariane), pendant les deux ans de la construction d'un parc. Mortel pour certains organismes marins, il fera fuir ou en désorientera beaucoup d'autres, jusqu'à des distances de plusieurs dizaines de km.

4 - Les travaux à terre de raccordement des parcs au réseau électrique à haute tension

Ces travaux, pour une bonne part en zone Natura 2000, seront gigantesques. Nous n'avons pas assez d'informations sur leur tracé pour en évaluer les dégâts sur l'environnement.

LA PHASE D'EXPLOITATION DES PARCS

1 - Les perturbations du transit sédimentaire

Notre littoral est fragile. Chaque hiver il est un peu plus érodé par les fortes houles. L'avancée ou le recul de la ligne de côte sur le long terme résulte de la balance entre les apports et les retraits de sédiments. La houle, l'érosion côtière, la force et la direction

des courants sont les forces principales à l'œuvre. La morphologie de la côte est déterminante.

Les projets annoncés concernent une zone de 3000 km², presque la moitié de la surface de notre département. Il est certain que la présence d'un si grand nombre d'éoliennes géantes aura une forte influence sur l'intensité et la direction des forces qui sculptent nos rivages. Dans le contexte actuel de recul du rivage, on ne peut exclure une modification considérable de celui-ci, impactant toutes les activités de cette région.

Les éoliennes seraient implantées dans l'axe de l'Estuaire de la Gironde. Or celui-ci est le principal « ravitailleur » en sédiments de cette zone.

Les obstacles (les éoliennes) perturbent le transit de ces sédiments (figure 3) :

- par effet ganivelle, en retenant leurs particules grossières près des éoliennes, les plus fines continuant leur trajet sous forme de panaches boueux comme on l'observe sur la photo satellite de la partie droite de la figure 3, prise par la NASA au-dessus d'un parc éolien en mer en Angleterre. Ces panaches touteront avec les courants de marée.

- en modifiant le régime de vent par chute brutale de sa vitesse derrière les éoliennes, ce qui diminuera localement la force des courants de surface. Notons au passage que cette chute de vitesse peut provoquer la formation autour des parcs de brouillards se propageant à grande distance, comme on le voit à gauche de la figure 3 sur une photo prise au Danemark. Tout cela modifiera la répartition des sédiments dans tout ce secteur, avec des conséquences sur nos plages et nos dunes, et sur l'envasement des rivages.

Les côtes les plus menacées seraient les côtes sableuses comme celles de l'île d'Oléron et de la Presqu'île d'Arvert, où pourraient disparaître les plages des côtes ouest et augmenteraient les risques de submersion déjà très présents autour de la Rémigeasse (figure 4). Notons que la Gironde est aussi le principal ravitailleur en nutriments pour le plancton, premier maillon du nourrissage des organismes marins. Il faut donc s'attendre là aussi à d'importantes perturbations.

La construction d'une centrale éolienne en mer, c'est très très lourd... Construction de la plateforme du collecteur, avec son hélicoptère, et du tube de passage du câble d'atterrissage.



Figure 1



Figure 2

(Lire la suite page 15)



Figure 3 - Trainées aériennes et panaches de boues sous-marins, dans les 2 cas il s'agit d'une modification de la circulation des fluides, air et eau, derrière l'obstacle des éoliennes



Figure 4 - Ile d'Oléron, les plages de sable de la Côte Ouest, et la zone de fragilité (trait rouge)

2 - Les pollutions accidentelles du milieu marin

La figure 5 montre quatre situations qui ont de fortes chances de se produire avec un tel nombre d'éoliennes, de gauche à droite :

- **Les collisions entre éoliennes et bateaux** : Les risques de collision seront constants pour les plaisanciers et pour les chalutiers, et aussi d'accrochage de filets dans cette zone de pêche. Pour ces raisons, les parcs sont interdits maintenant dans pratiquement toute l'Europe à toute navigation autre que celle des navires d'exploitation du parc.

Mais aussi des risques de collisions par mauvais temps pour les tankers passant au large, transportant chaque année aux ports de La Rochelle et de Bordeaux environ 7 millions de tonnes de produits

pétroliers, et des dizaines de milliers de tonnes de produits chimiques. Il passe aussi quantité de bateaux aux soutes pleines de fuel. Une collision de ce type avec fuite de fuel a eu lieu il y a quelques années sur le parc éolien de Barrow en Angleterre.

- **Les incendies** : chaque année en France il y a des incendies d'éoliennes, dus à des défauts électriques ou à des épisodes météorologiques violents.

- **Les casses de rotor ou de pales**. On estime ce risque à 1 % pendant la durée de vie d'une pale d'éolienne : ces parcs éoliens comporteront plusieurs centaines de pales, ce qui rend pratiquement certains plusieurs accidents de ce type en cours d'exploitation de ces parcs.

- **Les fuites d'huile** : les génératrices contiennent des milliers de litres

d'huiles de lubrification et peuvent fuir, comme le montre cette fuite survenue en Belgique.

3 - Les pollutions permanentes du milieu marin

- **pollutions dues à la circulation des bateaux et des hélicoptères de maintenance** : rejets d'hydrocarbures, déchets.

- **pollutions dues au nettoyage des éoliennes** : pour nettoyer les pales des éoliennes des salissures de matière organique qui les souillent, ou encore de la glace en hiver, on procède à leur aspersion par hélicoptère par des détergents ou des produits chimiques de protection (figure 6).

- **pollutions dues à la dissolution des anodes sacrificielles**, faites de 15 à 20 tonnes d'aluminium et de métaux lourds (zinc, indium), pour préserver la structure des éoliennes marines de la corrosion. L'alerte vient d'être donnée à ce sujet pour les éoliennes en mer installées en Allemagne, où 13 000 tonnes d'aluminium auraient été ainsi dissoutes dans le milieu marin⁽¹⁾, polluant ainsi toute la chaîne alimentaire marine. Ici, il s'agirait d'environ 50 à 100 tonnes par an pour un parc de 1GW⁽²⁾.

4 - Les vibrations et les infrasons

Les éoliennes vibrent sous l'effet du vent et de la rotation des pales. Les bruits qui en résultent se transmettent

dans l'eau et le sol sur des dizaines de km. Les bruits sous-marins ainsi provoqués affectent les cétacés mais aussi les poissons. Les impacts vont du comportement à la physiologie, et à l'extrême à la mort⁽³⁾.

Parmi ces vibrations, celles de fréquences inférieures à 20 hertz, les infrasons inaudibles à l'oreille humaine, sont suspectés d'avoir des effets physiologiques graves sur les organismes. Leur portée, de la dizaine de km pour des puissances d'éoliennes de 2 à 3 W, sera supérieure avec des éoliennes aussi puissantes.

5 - Les courants électriques et les champs magnétiques

Des centaines de km de lignes électriques à haute et très haute tension seront installés en mer et à terre. Ils devront évacuer de très fortes puissances électriques. Ils produiront des champs magnétiques. Près du parc éolien terrestre de Nozay en Loire-Atlantique ont été observés des effets importants sur les hommes et les animaux, avec en particulier des désordres organiques et une forte mortalité dans les troupeaux de vaches, au voisinage de lignes électriques bien moins puissantes que celles prévues pour ces parcs⁽⁴⁾. De nombreux autres cas sont signalés en France⁽⁵⁾. Par prudence la lumière est à faire sur les risques encourus, en particulier au voisinage des lignes électriques tirées à terre, les plus puissantes.

(Lire la suite page 16)



Figure 5



Figure 6 - Ces pollutions seront disséminées sur de très grandes surfaces par le jeu des courants marins, et très difficiles à traiter

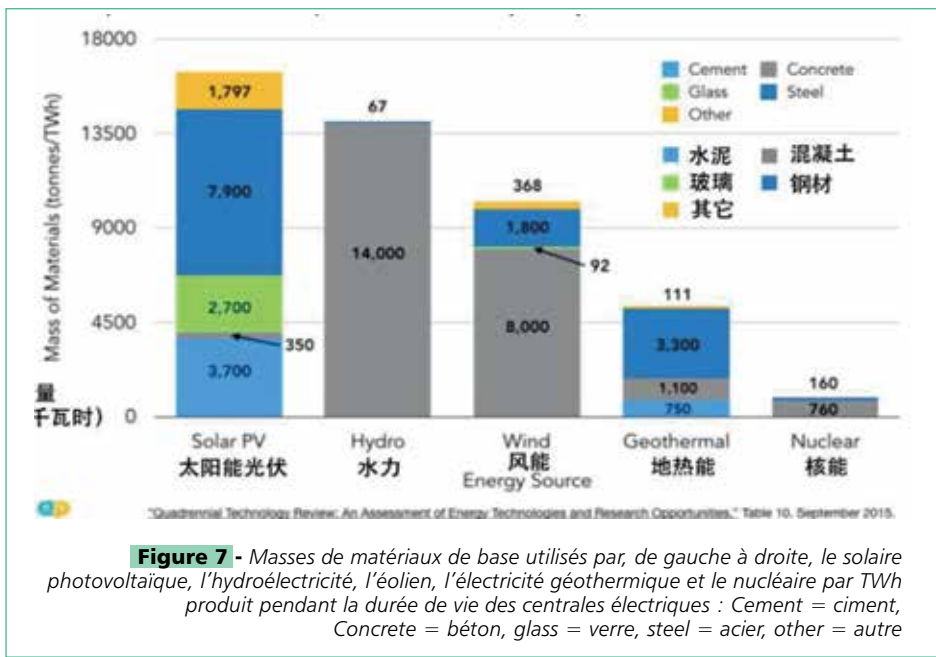


Figure 7 - Masses de matériaux de base utilisés par, de gauche à droite, le solaire photovoltaïque, l'hydroélectricité, l'éolien, l'électricité géothermique et le nucléaire par TWh produit pendant la durée de vie des centrales électriques : Cement = ciment, Concrete = béton, glass = verre, steel = acier, other = autre

LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DES PARCS ET LEURS DÉCHETS

L'éolien est 10 fois plus consommateur en **matériaux de base** (béton, acier, aluminium, cuivre...) par quantité d'électricité produite que les centrales électriques pilotables⁽⁶⁾, à charbon et à gaz en Allemagne, nucléaires en France (figure 7). Cela à cause d'une durée de vie (20 ans) bien plus courte que celle des centrales pilotables modernes (60 ans) et à leur faible efficacité.

Les centrales électriques utilisent aussi des métaux **critiques** pour lesquels se pose la question de leur disponibilité à l'échelle mondiale. Il s'agit entre autres des **terres rares**. Les éoliennes en mer utilisent dans leurs aimants permanents environ 200 kg de ces terres rares, **néodyme et dysprosium surtout**, par MW. La durée de vie d'une éolienne étant de 20 ans, il faudra la renouveler deux fois sur une durée de 60 ans, soit **600 kg de terres rares par MW, donc 600 tonnes pour un parc de 1 GW**. Ces terres rares sont associées dans leurs minerais à des éléments radioactifs, thorium, uranium et leurs descendants, et isolées avec des produits chimiques agressifs. Leur exploitation produit des **déchets ultimes** sous forme de quantités très importantes de déchets toxiques ou radioactifs, et, parce que ceux-ci sont mal gérés, ils posent de graves problèmes sanitaires, en particulier dans le principal pays producteur actuel, la Chine. **Des études récentes sur le néodyme laissent penser qu'il est lui-même toxique, en particulier pour les organismes aquatiques**^(7, 8). L'éolien consomme aussi des matériaux

spécifiques, composites carbonés utilisés pour la fabrication des pales, de l'ordre de 10 tonnes par MW soit 10 000 tonnes. Ils ne peuvent pas être recyclés actuellement. Il faut les brûler ce qui produit outre du CO2 des molécules très toxiques comme des dioxines⁽⁹⁾, ou les enfouir dans des décharges.

Etant donné ces très grandes quantités de déchets produites, le coût de la « mise au gazon » c'est-à-dire d'un démantèlement complet, est plus élevé pour une même quantité d'électricité produite que pour les centrales électriques à gaz, à charbon, ou nucléaires⁽¹⁰⁾.

Selon l'Office Franco-Allemand pour la Transition Énergétique (OFATE)⁽¹¹⁾, 100 000 euros par MW de dépenses sont à envisager pour les 4000 MW d'éoliennes terrestres qu'il faudra démanteler en Allemagne d'ici la fin 2020, mais **sans enlever des socles ni le recycler les pales, ce qui augmenterait notablement ces coûts**. On trouve des valeurs du même ordre pour la France dans un document du collectif Energie-Vérité⁽¹²⁾.

Pour les éoliennes en mer, faute d'expérience, ces coûts sont plus mal cernés qu'à terre, mais ils ne peuvent être que beaucoup plus élevés, même sans enlever les fondations, comme ce sera très probablement le cas. **Sur une durée de vie de 60 ans, 3 gigantesques pieux par éolienne seraient alors à Oléron tous les 20 ans successivement enracinés dans les fonds marins**.

Les promoteurs sont tenus de provisionner dans leur budget le coût de ce démantèlement. Mais il est évident⁽¹²⁾ que ces provisions sont actuellement

très insuffisantes pour l'éolien à terre. Qu'en sera-t-il en mer ? **Nous estimons qu'une provision de 10 % du coût des éoliennes en mer est pour un démantèlement complet le minimum à provisionner, soit environ 5 millions d'euros par éolienne de 12 MW, à renouveler tous les 20 ans.**

Les responsables locaux qui veulent ces parcs éoliens doivent prendre la pleine mesure de leurs responsabilités morales si, face à de telles dépenses, les garanties demandées aux promoteurs sont très insuffisantes, ou s'il n'y a pas de responsable solvable capable de les

assumer, ou encore s'il n'y a plus d'interlocuteur. Les risques sont d'autant plus grands que les parcs éoliens sont très souvent créés par des sociétés qui revendent ces parcs une fois construits à des sociétés « offshore » filiales de grands groupes financiers internationaux sur lesquels il n'y aura aucune prise⁽¹³⁾.

La construction, l'exploitation, le démantèlement de parcs industriels marins du type de ceux prévus au large de nos côtes sont donc des industries dont le cycle de vie a des impacts indiscutables sur les milieux marins. **Contrairement à ce qui est souvent dit aucune étude d'impact n'est menée par l'Etat à ce jour.** Nous verrons dans les lettres suivantes que les conséquences sur les espèces animales et végétales seront considérables et incompatibles avec un Parc Naturel Marin et les zones Natura 2000 mises en place avec l'Europe. ▽

» Le Collectif NEMO

Collectif NEMO : Non à l'Eolien Marin à Oléron et à son extension

A l'origine du Collectif en 2016, des associations de défense de l'environnement qui tout en étant favorables à un déploiement réfléchi des énergies renouvelables, contestent la localisation envisagée pour cette centrale éolienne, au centre d'une Zone de Protection Spéciale pour les oiseaux et au cœur du Parc Naturel Marin de l'Estuaire de la Gironde et des Pertuis Charentais.

Depuis la réactualisation du projet fin 2020, notre collectif, apolitique, rassemble des associations, des communes, des organisations, des activités, des personnalités, des élus, des parlementaires qui sont contre ces parcs éoliens industriels marins prévus au large d'Oléron et leur extension au nord sur les côtes Rétaises et Vendéennes...

Le collectif NEMO est ouvert à toute association, collectivité, organisation et à toute personne qui est convaincue pour une raison ou une autre, qu'elle soit environnementale ou économique, que l'installation d'éoliennes en mer dans le Parc Naturel Marin de l'Estuaire de la Gironde et de la Mer des Pertuis Charentais n'a pas lieu d'être.

SIGNATAIRES

Pierrick MARION
Ex Directeur par intérim de la DIREN Poitou- Charentes
Ex Chef du service patrimoine de la DREAL PC
Responsable associatif
Membre de NEMO



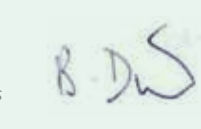
Bruno TOISON
Ingénieur agronome
Ex Délégué Régional du Conservatoire du Littoral
Responsable associatif
Membre de NEMO



Dominique CHEVILLON
Dirigeant d'entreprise
Ex Président du CÉSER Nouvelle Aquitaine
Responsable associatif
Membre de NEMO



Bernard DURAND
Ingénieur
Ex Directeur de l'Ecole nationale supérieure de géologie
Ex Président du Comité scientifique de l'European Association of Geoscientists and Engineers
Membre de NEMO



1 - <https://www.breizh-info.com/2018/02/23/89855/treport-bretons-bientot-sacrifies-a-laluminium-zinc/>
 2 - <http://libre-horizon.com/spip.php?article367>
 3 - <https://science.sciencemag.org/content/371/6529/ea64658> 4-<https://www.franceinter.fr/emissions/secrets-d-info/secrets-d-info-02-novembre-2019>
 5 - <https://www.web-agri.fr/vaches-laitieres/article/176316/les-parlementaires-questionnent-l-impact-des-ondes-sur-les-animaux-d-elevage>
 6 - Olivier Vidal, 2018 : *Matières premières et énergie, les enjeux de demain*, ISTE Editions. <https://www.elsevier.com/books/mineral-resources-and-energy/vidal/978-1-78548-267-0>
 7 - Twenty-Eight-Day Repeated Inhalation Toxicity Study of Nano-Sized Neodymium Oxide in Male Sprague-Dawley Rats *Toxicol. Res. Vol. 33, No. 3, pp. 239-253 (2017)* <https://doi.org/10.5487/TR.2017.33.3.239>
 9 - Les dioxines sont un groupe de molécules organochlorées produites lors de la combustion des substances organiques. Elles sont très toxiques dès les faibles doses, et stables au-delà des températures de combustion des matériaux carbonés, comme ceux des pales d'éoliennes. Voir <https://en.wikipedia.org/wiki/Dioxin>
 10 - Wikipedia : Centrale nucléaire de Maine Yankee https://fr.wikipedia.org/wiki/Centrale_nucl%C3%A9aire_de_Maine_Yankee
 Wikipedia : démantèlement nucléaire. [https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9mantement_nucl%C3%A9aire#:~:text=Aux%20C3%89tats%20Unis%20\(98%20r%C3%A9acteurs,de%20dollars\)%20par%20r%C3%A9acteur%20nucl%C3%A9aire](https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9mantement_nucl%C3%A9aire#:~:text=Aux%20C3%89tats%20Unis%20(98%20r%C3%A9acteurs,de%20dollars)%20par%20r%C3%A9acteur%20nucl%C3%A9aire)
 11 - OFATE, 2020 : *Webinaire sur le démantèlement des éoliennes en Allemagne*, 8 février 2020, Berlin. <https://energie-fr.de.eu/fr/manifstations/lecteur/webinaire-sur-le-demanterement-des-eoliennes-en-allemand.html>
 12 - La Raudière, H., 2019 : *Le démantèlement, une bombe à retardement financière ... Collectif Energie-vérité*, 18 Mai 2019. <https://www.energieverite.com/post/le-d%C3%89mantement-des-%C3%A9oliennes-une-bombe-%C3%A0-retardement>
 13 - Voir par exemple <https://www.sitesetmonuments.org/communiqu%C3%A9-cession-du-parc-eolien-de-sainte-victoire-a-qui-profite-le-vent>



ÉCOTOXICOLOGIE

Quel rôle des microplastiques dans la mortalité des huîtres ?

Chercheur en écotoxicologie marine, Arno Bringer a tenté d'évaluer, dans le cadre de sa thèse, le rôle des microplastiques et des pesticides dans la mortalité des huîtres

Depuis plusieurs années, les huîtres locales connaissent à intervalles plus ou moins réguliers des épisodes de surmortalité, comme en 2014 et 2016. « On a vu jusqu'à 80 % de mortalité sur le stade naissain. Pour l'économie locale et les professionnels, c'est dramatique », explique Arno Bringer. Dans le cadre de sa thèse, financée en partie¹ par le Comité régional conchylicole Charente-Maritime, le chercheur en écotoxicologie marine a tenté d'explorer de nouvelles pistes. Face à cette hécatombe, l'Ifremer avait déjà mené plusieurs études afin de trouver le responsable, sans parvenir à des conclusions satisfaisantes. Pointé du doigt, l'herpès virus, maladie connue des huîtres, ne peut expliquer à lui seul le phénomène. « Ils n'ont pas pu conclure que c'était la cause principale. A lui seul, il ne peut être responsable d'une mortalité de 80 % », confie Arno Bringer. D'où la volonté du chercheur d'étudier d'autres causes, à commencer par les polluants émergents que l'on retrouve de plus en plus dans l'environnement, comme les microplastiques et les pesticides. Pour se nourrir, l'huître filtre l'eau qui l'entoure, ce qui pourrait entraîner une concentration de certains polluants dans sa coquille... ou pas ! « En effet, elle a également la capacité de les excréter rapidement », souligne Arno Bringer.

Pesticides très dilués ?

Si les produits phytosanitaires sont soupçonnés depuis longtemps, c'est qu'ils sont massivement utilisés dans l'agriculture de Nouvelle-Aquitaine, et notamment en Charente-Maritime, pour « traiter » vignobles, champs de blé, de tournesols ou de colzas. Les fleuves comme la Charente, la Sèvre Niortaise ou la Seudre font office de réceptacle à ces polluants, qui sont ensuite déversés jusqu'à la mer par les embouchures de



L'écotoxicologue Arno Bringer estime que l'addition de plusieurs polluants, surnommée effet cocktail, est une piste à approfondir pour expliquer la mortalité des huîtres

ces fleuves. Or, l'ostréiculture locale, et plus largement la conchyliculture, est justement implantée dans les pertuis, là où les conditions d'élevage sont les plus favorables (présence de phytoplancton, apports d'eau douce, températures plus chaudes).

D'après le chercheur, les traces de pesticides relevées par les laboratoires d'analyse des eaux montrent une présence « faible » des pesticides, qui peut s'expliquer, notamment, par un phénomène de dilution dans de grandes quantités d'eau, sans parler de l'effet des marées. Quant aux microplastiques, leur rôle est jusqu'à présent très peu étudié et donc très mal connu. Phénomène visible de la pollution plastique, les déchets que l'on retrouve régulièrement sur nos plages ne seraient que la partie visible de l'iceberg. « En vieillissant, ces macro-déchets se transforment en microparticules entraînant des effets sur les organismes marins ». Par microplastiques, on entend une particule inférieure à 5 millimètres.

Dans ses aquariums du laboratoire LIENSs (Littoral, Environnement et

Sociétés), il a donc soumis l'huître creuse, la plus représentative au niveau local et national, ainsi que la moule bleue, à des concentrations particulièrement élevées de microplastiques. « On utilise ces concentrations fortes par rapport à ce qu'on retrouve dans l'environnement pour déjà voir si ces polluants ont un effet toxique », explique Arno Bringer. Les huîtres y ont été exposées à différents stades de leur développement, et notamment au stade larvaire, probablement le plus sensible au vu des contaminations de ces dernières années.

« Nous avons constaté de petits effets, mais pas en rapport avec ce qu'on aurait pu penser », confie le chercheur. Ces résultats ont néanmoins le mérite d'apporter de « la connaissance scientifique » sur les microplastiques, et d'ouvrir de nouvelles pistes pour le futur. Arno Bringer est intimement convaincu que les prochaines recherches devront s'orienter sur un phénomène encore moins connu et plus insidieux : les nanoplastiques. Issus notamment des fibres textiles de nos vêtements en polyester, ils sont lessivés dans nos machines à laver avant de se retrouver dans les eaux usées.

L'effet « cocktail »

Vu leur taille microscopique, les stations de traitement ne peuvent pas les filtrer, et on les retrouve dans l'environnement. Ces ennemis invisibles sont également présents dans bon nombre de produits cosmétiques, comme les crèmes exfoliantes : les microbilles qui les composent sont en fait des nanoparticules de plastique. Comme une sorte de matière noire des océans, on sait qu'elles sont là, partout autour de nous, mais sont totalement invisibles à l'œil nu car inférieures à un micromètre ! « Elles sont très difficiles à observer techniquement et nécessitent

des appareils hors de prix, d'où la quasi absence d'études », soutient Arno Bringer.

Un laboratoire de Brest vient de réaliser une étude montrant un effet potentiel de ces nouveaux plastiques sur les huîtres. Le phénomène est d'autant plus inquiétant que le plastique pourrait servir de « vecteur » ou de support à toutes sortes de polluants, comme les hydrocarbures... ou les pesticides ! Comme un aimant, les polluants s'accumulent à la surface des plastiques, créant ce que les chercheurs nomment les « polluants organiques persistants ». Même si des lois commencent à voir le jour, notre civilisation du pétrole (et du plastique) n'est pas prête de tourner la page. « Cela fait un moment que le plastique est rejeté dans l'environnement, donc il faudra considérer une augmentation des concentrations dans les prochaines années », prévient l'éco-toxicologue.

Pour mieux comprendre le mécanisme des polluants dans l'environnement, la recherche devra se doter d'outil technologique capable d'étudier l'infiniment petit, et être capable de recréer en laboratoire les conditions environnementales « au plus proche de la réalité » pour ne pas étudier les effets d'un seul polluant à la fois, mais de plusieurs polluants en même temps. « Je suis infiniment persuadé que l'effet cocktail de ces différentes substances devra être beaucoup plus pris en compte », soutient Arno Bringer. ▀

»» Mathieu Delagarde

(1) Cette thèse Cifre (Conventions industrielles de formation par la recherche), qui a reçu également le soutien du Parc naturel marin, du Département et de la Région, permet de renforcer les échanges entre laboratoires de recherche publique et acteurs socio-économiques. Arno Bringer est hébergé par le laboratoire LIENSs de La Rochelle, en partenariat avec l'université de Bordeaux.

RECYCLAGE

Bas les masques !

Le service qualité de l'IUT de La Rochelle a installé douze boîtes destinées à récupérer les masques chirurgicaux usagés des étudiants et du personnel administratif. Avec 50 masques collectés, un T-shirt est fabriqué

L'humain et l'environnement constituent deux priorités pour l'IUT de La Rochelle. « Afin d'être en constante évolution concernant nos process, nos outils et pratiques managériales, le directeur de l'IUT (Cyrille Barthelemy, NDLR) a choisi d'ouvrir un service qualité », commente l'établissement.

Dans ce contexte, le service qualité de l'IUT de La Rochelle mène différentes actions, dont celle d'avoir

installé dans ses locaux douze boîtes de collecte des masques usagés. « Le directeur a souhaité qu'à l'IUT de La Rochelle, nous puissions participer à une voie plus écologique quant à la destruction de ce nouvel objet qui nous accompagne tous dans notre quotidien. Ainsi, après que la responsable qualité ait étudié les différentes solutions proposées dans notre région, nous avons choisi de travailler avec Solution Recyclage », explique le service qualité de l'IUT.

Une nouvelle filière de recyclage

L'entreprise Solution Recyclage propose un service de collecte, de décontamination et de recyclage des masques. Ces derniers sont transformés en T-shirts « made in France » tout en garantissant des emplois locaux. « En raison de l'épidémie actuelle, la population a vu naître de nouveaux déchets et particulièrement le masque jetable pour assurer la sécurité de tous. Chaque semaine, des millions de masques sont utilisés en France.

Pour éviter une pollution massive, nous lançons une toute nouvelle filière de recyclage », explique l'entreprise. Les masques chirurgicaux étant composés de matières non dégradables (plastique, élastiques et barrette métallique), il s'avère important de bien les isoler pour assurer leur traitement après utilisation. Une nouvelle filière de recyclage voit ainsi le jour et peut compter sur l'engagement de l'établissement rochelais. ▀

»» Aurélie Cornec



Et au milieu des champs pousse la spiruline...

Biologiste marine de formation, Marine Couraudon deviendra dans les prochains mois la première productrice de spiruline de l'agglomération, micro-algue réputée pour sa richesse en protéines. Présentation

Au premier abord, les nouvelles serres de la pointe du Payaud, à Saint-Xandre, ressemblent à n'importe quelle installation maraîchère. Il faut pénétrer à l'intérieur pour comprendre que la production de cette ferme ne sortira pas de terre... mais de l'eau ! Bienvenue dans la ferme « aquacole » de Marine Couraudon, jeune trentenaire dynamique qui a trouvé sur ce petit coin de terre les conditions parfaites pour produire la première spiruline rochelaise ! Née à Bourges, Marine Couraudon grandit à La Rochelle où elle effectue toute sa scolarité. Après un bac S au lycée Dautet, elle obtient une licence de biologie marine à l'université de La Rochelle avant de partir à Paris en 2011 pour un master en « océanographie et environnement marin ». « Ma passion, c'était vraiment la mer, les poissons, et particulièrement en milieu tropical », confie Marine, dont le prénom semble prédestiné...

Dans le cadre de ses études, elle étudie les récifs coralliens en Polynésie, et plus précisément les interactions entre algues et coraux. Elle est ensuite embauchée par une ONG environnementale, la Living Oceans Foundation, pour dresser un état des lieux des récifs coralliens : pendant presque deux ans, la jeune chercheuse « vadrouille » entre l'Australie, la Polynésie et les îles du Pacifique. « C'était quand même du boulot, à raison de trois plongées par jour. Mais c'est vrai qu'au bout d'un moment, on devient blasé. On est presque content de revenir dans des eaux plus froides et un peu moins transparentes », rigole-t-elle.

Retour au pays, et direction la Vendée, en tant qu'observatrice... sur les bateaux de pêche ! Embauchée par Ifremer, son rôle est d'étudier les stocks de poissons, leur type et les lieux où ils sont pêchés dans le cadre des quotas de pêche de l'Union européenne. Si ces relevés sont totalement anonymes et dénués de toutes sanctions, il a fallu convaincre les équipages des Sables d'Olonne, de Saint-Gilles-Croix-de-Vie ou de l'île d'Yeu de l'embarquer à bord, parfois pour quinze jours de mer ! « C'est un milieu assez dur. Une fille sur un bateau, ça porte malheur ! Quand ils ne pêchaient pas, c'était un peu de ma faute. Mais dans l'ensemble, ça s'est bien passé », confie Marine.

Système D

Lasse du mal de mer et d'un agenda toujours aléatoire (« On ne sait jamais à l'avance quand on rentre au port »), elle quitte son poste au bout d'un an,

et connaît le sort de nombreux biologistes marins : CDD, stages, service civique, chômage. « Avec un master, on nous propose souvent des postes de techniciens. Le côté travail sur le terrain me plaît beaucoup, mais si c'est juste pour relever des données et poser mon cerveau, ça ne me convient pas », avoue Marine. Elle poursuit un temps la rédaction d'articles scientifiques, travaillant sur l'impact du réchauffement climatique sur la biodiversité marine, et notamment le remplacement d'espèces tempérées par des espèces tropicales au large de l'Australie, avant de découvrir une offre d'emploi intrigante, à côté de Marseille.

Un producteur de spiruline, cette « micro-algue » (voir encadré) réputée pour ses incroyables qualités nutritionnelles, cherche un spécialiste de biologie marine pour l'accompagner dans son processus d'élevage de la Spiruline de la Côte Bleue. Poussée par sa curiosité, Marine postule et obtient le poste. Une révélation. « En fait, il y avait tout ce que j'aime. C'est de l'aquaculture avec de l'eau salée, je retrouve un peu le côté marin. C'est un micro-organisme vivant, le côté « biologie » est donc hyper intéressant, d'autant qu'il y a en permanence ces choses à découvrir sur la spiruline ». Contrairement à la recherche, par définition assez abstraite, la jeune femme à la satisfaction de produire quelque chose de « concret » et bon pour la santé. Riche en fer, magnésium, calcium, phosphore, la spiruline contient 60 à 70 % de protéines (beaucoup plus que la viande et le poisson).

Après trois années d'apprentissage dans cette ferme, elle revient à La Rochelle avec une idée en tête : créer sa propre ferme. Pour produire sa Spiruline de La Rochelle (ça sera son nom), il faut déjà trouver un terrain agricole dans un secteur où le foncier est rare. Marine fait le tour des mairies, se renseigne auprès de l'Agglomération et va à la rencontre des agriculteurs pour expliquer son projet. L'originalité de sa démarche va séduire un agriculteur à la retraite, qui accepte de lui vendre une parcelle de 9000 m², à la pointe du Payaud, sur la commune de Saint-Xandre. La future spirulinière n'hésite pas longtemps, d'autant que le terrain est accessible par deux routes (dont la route du Paradis !) et facilement raccordable à l'eau potable, élément indispensable pour une ferme aquacole. Depuis février, armée de son courage, de sa débrouillardise et de quelques coups de main, elle a monté les serres, indispensables pour chauffer les bassins, et un petit hangar qui abritera son laboratoire



La spirulinière Marine Couraudon peut compter sur ses compétences en biologie marine pour produire 300 à 400 kilos « d'algues bleues »

de conditionnement. En ce mois de juin, Marine raccorde l'électricité et commence à construire ces deux bassins : long de 45 mètres et en forme d'hippodrome, ils permettront à l'eau potable, enrichie en sel de l'île de Ré, de circuler en circuit fermé. Un mini « moulin » à eau permettra de brasser la spiruline, qui prend la forme de lentilles microscopiques de 0,5 mm. En se multipliant, elle forme des petits colliers en forme de spirales », d'où son nom.

Nouvel « or vert »

Pour amorcer le processus de production, Marine Couraudon introduira des souches venues de fermes locales : il s'agira ensuite de réunir toutes les conditions pour qu'elles s'épanouissent dans ce nouvel environnement. « Ce n'est pas dit que ça marche du premier coup. C'est un équilibre à trouver et une remise en cause presque quotidienne ». Une fois l'ensemencement réussi, il faudra environ un mois pour les premières récoltes : une petite pompe prélève une partie de la spiruline dans les bassins, qui prend alors la forme d'une pâte verte. Elle est égouttée, pressée puis transformée en « spaghettis » qui sont mises sur des plaques le temps du séchage. Contrairement aux spirulines industrielles, chauffées parfois à plus de 100°, celle-ci, totalement artisanale et à 90 % bio, séchera à

moins de 40° afin de préserver toutes ses qualités nutritives et gustatives. Elle sera enfin concassée pour obtenir le produit final, sous forme de petits vermicelles, puis conditionnée en sachets de 100 grammes.

Membre de la fédération des spiruliniers de France, Marine Couraudon proposera uniquement de la vente directe (sur place ou sur les marchés de La Rochelle), des visites à la ferme et pourquoi pas l'accueil de scolaires. Pour en vivre, elle compte produire au minimum 350 kilos par an, à raison de 4 à 5 kilos par jour pendant la saison de production, d'avril à septembre. A 150 à 200 euros le kilo, la spiruline fait figure de nouvel or vert pour les campagnes françaises. ▀

» Mathieu Delagarde

Presque aussi vieille que la vie sur Terre...

Ancêtre des plantes et des algues, la spiruline n'est pas une micro-algue, comme on le croit souvent, mais une cyanobactérie à pigments bleus qui serait apparue sur Terre il y a environ 3,5 milliards d'années. Comme les plantes, elle a besoin de soleil pour réaliser sa photosynthèse. Espèce non marine, qui a besoin d'eaux saumâtres pour se développer (de l'eau douce légèrement salée), on la retrouve essentiellement dans les lacs des zones tropicales, principalement en Afrique (Tchad) mais aussi au Pérou ou en Inde. Les populations indigènes de ces zones en connaissent depuis longtemps les propriétés nutritionnelles (les Aztèques en consommaient !) : en Afrique, elle est préparée sous forme de petites galettes. Face aux famines et à la malnutrition en Afrique, des fermes de spiruline ont vu le jour, souvent portées par des ONG, afin de combler les carences alimentaires des enfants. En France, ce complément alimentaire a connu un boom ces dix dernières années, avec une grande majorité de spiruline importée de fermes « industrielles » à l'étranger. Les premières fermes artisanales de spiruline sont nées il y a une vingtaine d'années : parmi les pionnières, celle du Jonzac, dans le sud du département, qui produit la spiruline de Haute-Saintonge.



ENTREPRISE

« Bijoux, Cailloux », trente ans que ça dure

Les années ont passé et la marque « Bijoux, Cailloux », créée par le Marandais Hugues Havret, tient toujours sur le devant de sa boutique rochelaise. Par les temps qui courent, quel est son secret de longévité ?

Un petit retour s'impose sur le point de départ de son histoire. Lorsqu'il était jeune, comme beaucoup d'étudiants, Hugues Havret a dû travailler pour payer ses études. Cours des Dames à La Rochelle, il servait dans le bar Le Crystal. Rien d'exceptionnel diront certains mais c'est toujours à souligner non seulement parce que c'est courageux de mêler études et travail salarié mais parce que du Crystal au minéral, il n'y avait qu'un pas.

Aux beaux jours, sur le cours des Dames, de juin à septembre, des artisans, créateurs et artistes viennent exposer leurs créations. C'est dans cette ambiance particulière que l'étudiant a côtoyé des artisans bijoutiers en venant travailler au Crystal et que son idée a germé. Après avoir obtenu sa maîtrise en géologie, à la recherche d'un emploi, il s'est intéressé à l'univers du bijou fantaisie de qualité. Séduit, il décide d'en vendre lui aussi sur les marchés. Son objectif n'était pas de devenir leader en la matière mais début 91, il abandonne les marchés pour saisir l'opportunité de s'implanter à Bordeaux en ouvrant sa première boutique. En mars 1991, c'est à La Rochelle rue du Temple qu'il ouvre sa seconde boutique entre une poissonnerie et « Chez Pons » un vendeur de fruits et légumes, une figure rochelaise de l'époque.

Hugues Havret crée la marque « Bijoux, Cailloux » un nom suggéré par Monique, sa maman qui avait fait le lien tout naturellement entre les études de géologie de son fils et les bijoux qu'il vendait. Très vite la boutique « Bijoux, Cailloux » est devenue incontournable pour les adolescentes et les plus âgées avec son pêle-mêle de bijoux de fantaisies, sacs et accessoires, il y en avait pour tous les goûts, discrets, chics et bohèmes et pour tous les porte-monnaies. Cinq ans plus tard, en 1996, la

boutique change de rue et prend racine rue des Gentilshommes, la clientèle suit. La décoration du magasin a changé plusieurs fois, les produits ont évolué pour suivre les tendances et rester accessibles. Trente ans que Hugues Havret par le biais de sa marque distille des bijoux, des accessoires et des vêtements tendances sans se plier aux formules des promotions exceptionnelles,

« Je ne veux pas être le roi de la promo, ça dévalorise la marchandise. » déclare le gérant.

Proximité avec les gens

Hugues Havret, fondateur et dirigeant, souligne : « Notre force, c'est la proximité avec les gens. Ils sentent que nous ne sommes pas une grosse chaîne. C'est moi qui achète, mes choix se portent sur des fabrications françaises et indiennes. J'essaie d'être toujours à la pointe, j'ai toujours collé aux modes. J'ai évolué grâce aux vendeuses, elles m'ont aidé, m'ont donné des idées, je les écoute, on forme une vraie équipe. » Il retient les avis de ses clientes par le biais de ses employées pour choisir les univers de ses collections qu'il décrit « éclectiques et intemporelles, sages ou espiègles. »

Une équipe, un esprit famille

La boutique fonctionne avec une équipe de quatre filles. Adélaïde la



Hugues Havret entouré par Marine, Adélaïde et Coralie, devant sa boutique trentenaire rue des Gentilshommes à La Rochelle

responsable est employée depuis l'ouverture, elle déclare enthousiaste et souriante : « On forme une belle équipe, on a le même tempérament, on aime ce qu'on fait, tout le monde donne du sien, tout le monde fait tout, on n'a pas un poste précis, on réceptionne les produits, on met en rayon, on accueille les clients, on les renseigne, on est attentives à leurs demandes. J'ai vu passer des générations qui se sont fidélisées... Pour les encaissements il n'y a pas de touche individuelle sur la caisse, pas de caissière attirée, la confiance est instaurée, il y a un esprit famille que monsieur Havret a su insuffler, j'aime ça. »

Coralie, après son expérience salariale dans une grande chaîne de magasins à Toulouse, semble avoir trouvé l'apaisement dans son travail : « C'est un magasin indépendant qui a une histoire. On passe la moitié de notre vie au travail, ça fait neuf ans que je suis employée ici et le matin, je pars

sans la boule au ventre, ça n'a pas de prix. On a de la chance. »

Hugues Havret ne vit pas à La Rochelle, il déclare : « Je paie correctement les filles et je leur donne des responsabilités. L'épanouissement au travail passe par la responsabilité, je laisse champ libre à mon équipe pour sa créativité, l'installation des produits, régler les factures et je lui fais même confiance pour le recrutement comme celui de Marine engagée il y a trois ans. Pour Maëlys, arrivée il y a un an, elle passe du CAP au BAC Pro à la rentrée, je tiens à être actif sur le marché de l'apprentissage. »

Une entreprise qui ne connaît pas la crise

En France, en 2020 un site marchand de vente en ligne s'est créé toutes les demi-heures pour amortir la fermeture des commerces avec la pandémie liée au Covid, « Bijoux, Cailloux » n'y a pas échappé et a fait de même. Depuis la réouverture des magasins, son site Internet n'a pas impacté le retour des clientes, constate monsieur Havret : « Concrètement notre site ne fait pas d'ombre au chiffre du magasin. Les clientes se sont inscrites à la newsletter que nous avons récemment créée, elles consultent le site mais viennent avec leur portable pour montrer ce qu'elles ont aimé pour le voir sur place, le toucher et finalement l'acheter. » Une fidélité bien ressentie, en trente ans, les adolescentes sont devenues des jeunes femmes et continuent d'entraîner amies, enfants et familles pour venir découvrir cette effervescence de matières, de couleurs et de pierres semi-précieuses, trouver l'achat coup de cœur avec les conseils bienveillants des vendeuses. Et si c'était ça le secret de la longévité de cette boutique, de privilégier la passion et l'humain ? ▽

» Valérie Lambert

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Ecobois, spécialiste depuis 20 ans de vos aménagements bois

Profitez de nos 20 ans d'expérience dans le bois d'aménagement extérieur et intérieur, terrasses, bardages, lambris et parquets et découvrez nos meilleures sélections.

Commerçant indépendant, nous vous assurons un meilleur service, des conseils d'expert, une pose assurée, un devis gratuit. Le prêt d'un camion vous est proposé.

Ecobois vous réserve les après-midi pour fixer un rendez-vous chez vous

afin de vous apporter les meilleurs conseils pour votre futur aménagement extérieur.

Une équipe assure également la pose de votre terrasse, clôture, bardage, pergola, abri de jardin, pool house, sauna...

Ecobois

Site : www.ecobois-andilly.com
Tél. 05 46 09 57 44 // 06 84 50 72 18
Email : ecobois.andilly@gmail.com

ecobois
Professionnels & particuliers

**ARRIVAGE MASSIF
TERRASSES & BARDAGES
PRIX PLANCHERS !!!**

Ouverture
du lundi au samedi
de 9^h à 12^h
sur Rendez-vous les après midi
au **06 84 50 72 18**

Route de Nantes **Andilly** www.ecobois-andilly.com



LR À LA HUNE VOUS PROPOSE D'INTÉGRER L'UNIVERS DU SERVICE MILITAIRE VOLONTAIRE DE LA ROCHELLE (3^e RSMV), PAR LE BIAIS DE PLUSIEURS PAPIERS, JUSQU'À LA FIN DE CETTE ANNÉE. NOUS AVONS SUIVI DEUX JEUNES STAGIAIRES VOLONTAIRES QUI ONT DÉBUTÉ LEUR INCORPORATION EN MARS 2021 ET DONT LA FORMATION DURERA HUIT MOIS AU SEIN DU RÉGIMENT AFIN DE LEUR APPORTER UNE FORMATION MILITAIRE INITIALE, UNE FORMATION PROFESSIONNELLE ET UN MÉTIER, BREF UNE RÉELLE OPPORTUNITÉ DE RÉUSSIR LEUR VIE... CE PREMIER ARTICLE PRÉSENTE LE RÉGIMENT DU SERVICE MILITAIRE VOLONTAIRE DE LA ROCHELLE, SES ÉTAPES DE RECRUTEMENT ET LE DÉROULEMENT DU PREMIER JOUR D'UNE INCORPORATION.

FORMATION

Intégrer le 3^e RSMV de La Rochelle : le choix de la réussite ?

« Tout groupe humain prend sa richesse dans la communication, l'entraide et la solidarité visant à un but commun : l'épanouissement de chacun dans le respect des différences », Françoise Dolto. S'il y a une phrase qui méritait d'être citée pour définir l'objectif du SMV, c'est bien celle-ci. Saisir les opportunités ou une main tendue n'est pas un acte de faiblesse, bien au contraire, il montre une force, une volonté de s'en sortir et de réussir sa vie...

Une incorporation, pour certains le souvenir d'un engagement militaire, pour d'autres une idée floue mélangeant dépassement de soi et admiration. Au Service Militaire Volontaire, il ne s'agit pas de devenir un soldat, mais simplement de redonner une chance à sa vie professionnelle mais aussi personnelle pour certains, une chance de réussir, de montrer qui on est, de se dépasser et de rendre fier son entourage. La motivation, la détermination et l'envie de réussir seront les seuls bagages demandés. Qu'importe son origine, sa situation financière ou son niveau d'études, chaque volontaire stagiaire aura sa chance pour prouver ses qualités.

Le Service Militaire Volontaire, une volonté d'agir pour la jeunesse

Fondé sur la transmission de savoirs et de valeurs, sur la complémentarité entre acteurs militaires et civils, le SMV est un tremplin qui permet à de jeunes Français volontaires de se préparer au métier qu'ils auront choisi préalablement. Donner et reprendre confiance, gagner en autonomie et en responsabilité, retisser des liens affectifs et professionnels, c'est ce que propose à ses volontaires le 3^e RSMV. Digne successeur du 519^e régiment du train de La Rochelle, il a été créé en janvier 2016 pour s'ajouter aux deux autres régiments du Service Militaire Volontaire de l'armée de terre déjà existants à Montigny-lès-Metz et Brétigny-sur-Orge. Trois autres centres ont été créés en France depuis, dont deux par l'armée de l'air et la marine. Depuis leurs créations, ce sont 3700 jeunes âgés de 18 à 25 ans, exclus du marché de l'emploi, qui ont trouvé leur voie et leur indépendance par le biais d'une formation militaire initiale, d'une remise à niveau scolaire, d'une formation professionnelle comptant trente filières différentes, de stages et par l'obtention de leur permis de conduire.

Autant de raisons pour l'état d'accompagner ce service d'utilité publique, et pourtant la structure devait, depuis sa création, puiser dans ses propres réserves pour



Lundi 8 Mars 2021, jour d'arrivée d'une d'incorporation de volontaires stagiaires au 3^e RSMV de La Rochelle

tenir le cap. Le 12 avril dernier, justice a été rétablie puisque le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine a accordé son aide financière au SMV de La Rochelle, à hauteur de 806 000 euros pour l'année 2021. Le 3^e RSMV était le seul à ne pas encore être aidé par sa Région pour soutenir l'intégration professionnelle de ses jeunes, ce qui paraît invraisemblable compte tenu de l'efficacité de de la structure, avec un taux de réussite de 74 %, qui offre aux entreprises de la région des jeunes qualifiés avec des valeurs fortes !

Des jeunes volontaires prêts à en découdre

Ce sont donc motivés et plein d'espoir que quarante-cinq jeunes volontaires stagiaires, dont Jason et Victor, ont franchi les portes du régiment de La Rochelle ce lundi 8 Mars 2021. Ils font partie de la deuxième incorporation de l'année qui en comptera encore quatre, permettant ainsi à 300 jeunes par an de donner une seconde chance à leur avenir. Pour cela, quelques semaines auparavant, ils ont fait la démarche de s'inscrire en ligne sur le site Internet du SMV. Si l'institution se veut plutôt ouverte et généreuse à travers son programme, elle n'en reste pas moins sélective à l'entrée. Et oui, ne rentre pas qui veut

au Service Militaire Volontaire. La motivation joue un grand rôle dans la sélection, puisqu'après avoir passé un entretien téléphonique pour la déceler, ils ont dû la montrer à nouveau en entretien physique au régiment, où le projet professionnel a été au cœur de l'échange, pour ensuite passer

quelques tests informatiques de base en français et mathématiques. Tous les voyants étaient au vert pour nos jeunes volontaires dont le dossier est passé en commission et a été validé par les membres du recrutement. Ils ont été prévenus seulement trois semaines avant la date de leur incorporation afin que leur motivation soit toujours aussi forte qu'à leur inscription. En ce premier jour d'incorporation, Jason et Victor sont donc arrivés à La Rochelle depuis leurs villes respectives, en l'occurrence La Rochelle et Dijon. Ils nous expliquent les raisons de leur engagement...

le métier de plaquiste et l'armée m'attirait depuis un petit moment. Je voulais m'engager, j'avais fait un dossier, mais je ne l'avais pas envoyé. Du coup le SMV me permet de découvrir cet univers et en même temps d'être formé à un métier qui me plaît pour m'assurer un avenir professionnel... »



« Je m'appelle Victor, j'ai 19 ans, je viens de Dijon. Je suis venu au SMV dans l'objectif d'obtenir le permis de conduire et de la formation professionnelle mais je suis aussi venu découvrir cette partie militaire initiale que l'on nous propose en début d'incorporation qui permet le dépassement de soi, ce dont j'avais besoin pour me bouger et ne pas rester dans ma zone de confort, trouver le mental et la volonté qui me manque dans le sport par exemple... »

Le premier jour de leur nouvelle vie...

Après avoir passé les contrôles de sécurité du régiment, et fourni les documents administratifs demandés, ils sont invités à se rendre dans une salle où le chef de corps du 3^e RSMV, le lieutenant-colonel Langagne tient à féliciter et motiver ses nouvelles recrues comme à chaque nouvelle incorporation : « Bravo, je sais que quand on est jeune ce n'est pas toujours facile de quitter ses petites habitudes pour se remettre en question, vous avez fait la démarche de vous inscrire et de prendre votre destin en mains, alors



« Je m'appelle Jason, j'ai 24 ans, je viens de La Rochelle. Je connais bien

(Lire la suite page 21)



bravo d'avoir pris la bonne décision parce qu'ici celui qui a envie de s'en sortir il va réussir. On ne travaillera pas à votre place mais on sera là pour vous aider, vous guider et vous donner les clés pour y arriver. Si vous êtes ici aujourd'hui c'est que je vous ai choisi et que je sais que vous pouvez trouver un job à la sortie... ». C'est donc gonflées à bloc pour les prochaines étapes que les jeunes recrues sont directement invitées à entrer dans le bain et l'esprit régimentaire.

La coiffure tout d'abord, coupe militaire pour les garçons, chignons pour les filles aux cheveux longs. Puis un des moments clés arrive, l'heure de signer le contrat qui va les engager au minimum pour huit mois avec le 3^e régiment de service militaire volontaire, une première étape pour montrer leur envie de s'investir...

La journée se poursuit par la visite des chambres, des lieux de vie et de travail où ils vont passer presque

une année entière. À 11h30, découverte de l'ordinaire, la cantine du régiment, normalement le meilleur endroit pour commencer à échanger, tisser des liens d'amitié mais en ces temps de crise sanitaire les règles y sont strictes et les élèves doivent s'installer en quinconce pour les respecter. Qu'à cela ne tienne, il y aura bien d'autres moments pour souder cet esprit de cohésion et d'équipe que le SMV inculque à ses jeunes recrues. Les apprentissages du code

du volontaire, des grades de leurs supérieurs et du lit au carré, dès le soir en chambre, en feront partie ! La suite de leurs aventures dans le prochain numéro de LR à la Hune, où vous découvrirez la formation militaire initiale des jeunes volontaires qui, pendant un mois, va permettre de déterminer la motivation de chacun d'entre eux pour la suite de l'aventure... ▀

» Stessy Bourreau

ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

« La Belle Affaire » pour tous

« Il y a ceux qui veulent consommer et ceux qui ont besoin » déclarait Jean-François Fontaine le 7 juin dernier lors de l'inauguration officielle de la première recyclerie de la CdA de La Rochelle

Première du genre installée sur la Communauté d'Agglomération de La Rochelle, cette recyclerie baptisée « La Belle Affaire » est un mode de consommation qui se veut différent. Appelé également ressourcerie, ce lieu collecte tous les objets utilisables dont on ne veut plus. Ils sont triés, remis en état, revalorisés et proposés à nouveau sur un circuit de vente à petits prix.

Ne jetez pas, donnez

« Des objets inanimés qui retrouvent une vie ici, cette belle affaire c'est une belle idée » déclarait enchanté, Tony Loisel maire d'Aytré qui participait à l'inauguration de la recyclerie.

Un habitant produit en moyenne 618 kg de déchets par an, plus de 39000 tonnes sont déposées chaque année dans les déchèteries, la recyclerie est un mode alternatif de consommation, une bonne façon de prolonger la durée de vie d'un objet tout en réduisant la production de déchets.

« Au lieu de fabriquer toujours plus il faut changer notre mode de consommation » soulignait le maire de La Rochelle. L'idée n'est pas nouvelle, sur Internet des sites en vogue



Cette première recyclerie de la CdA de La Rochelle a été officiellement inaugurée le 7 juin dernier par les élus et les responsables associatifs

proposent depuis des années du seconde main mais ici, il ne s'agit pas de venir vendre, mais de donner. Vaisselles, livres, jouets, vêtements, chaussures, matériel de puériculture ou d'informatique, mobiliers, appareils électriques, électroménager... Ne jetez plus, donnez ! Un acte solidaire qui permet du pouvoir d'achat à ceux ayant de petits moyens, qui permet aux chineurs ou aux bricoleurs de trouver l'objet utile ou coup de cœur. Du mardi au samedi les objets propres, en bon état ou

à réparer peuvent être déposés rue Pythagore à Aytré mais également au Centre de valorisation des déchets à Périgny, à la déchèterie de Lagord et à celle de Sainte-Soulle. Ils seront ensuite remis en valeur puis revendus à petits prix dans la boutique « La Belle Affaire », ouverte à tous sans conditions particulières. Réemployer et recycler pour contribuer à la réduction des déchets.

Emplois d'insertion socio-professionnelle

La Communauté d'Agglomération a choisi de confier la gestion de « La Belle Affaire » à l'association ESC 17 (Économie Sociale et Solidaire en Charente-Maritime) qui regroupe un collectif de huit acteurs locaux* d'insertion et d'économie sociale et solidaire. Installée dans un bâtiment de 2000 m² qu'il a fallu remettre aux normes et rénover, « La Belle Affaire » a produit 560 heures de travail d'insertion. Pour s'occuper des quatre zones dédiées au dépôt, au bureau, à l'atelier de réparation et à la boutique, quatorze emplois ont été créés, onze salariés à durée déterminée d'insertion. Porteuse d'emplois et soucieuse de l'environnement, « La Belle Affaire » veut proposer à tous une nouvelle façon de consommer. ▀

» Valérie Lambert

*Esc 17, Altéa cabestan, Cohésion 17, Groupe e, La Matière, La régie de quartier Diagonales, L'Escale, Vivr'actif

Investissement

635 000 euros financés par :
- Région Nouvelle-Aquitaine : 135 000 euros
- CdA La Rochelle : 320 000 euros
- ADEME : 166 000 euros

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Enrobés, bétons désactivés et poreux

Présent depuis 20 ans, EMGTP propose des revêtements extérieurs adaptés. Il s'agit d'enrobés pour allées et parkings,



de bétons désactivés pour les aménagements de cours et de terrasses et de bétons poreux, plus spécifiques, pour les entourages de piscines et milieux humides. Les devis et déplacements sont gratuits, un conseil personnalisé vous est offert lors de la visite du commercial sur votre site. EMGTP est le spécialiste du particulier, il intervient pour toutes surfaces. ▀

EMGTP – ZA Bel Air – Andilly
Tél. 05 46 00 72 45 - 06 15 34 71 80
Site internet : www.travaux-enrobés-goudronnage-17.com
Email : emgtp17000@gmail.com

E.M.G.T.P.

LE SPÉCIALISTE DU PARTICULIER

DEVIS ET DEPLACEMENT GRATUITS

■ GOUDRONNAGE
 ■ ENROBÉ
■ BÉTON DÉSACTIVÉ
 ■ BÉTON POREUX

📍 ZA BEL-AIR 17230 ANDILLY

05 46 00 72 45 📞 06 15 34 71 80

LR À LA HUNE | ÉDITION DU 1^{ER} JUILLET 2021 | N° 18

21



Pour le Secours populaire français, les vacances ne sont pas un luxe

Particulièrement investi dans la distribution alimentaire et l'aide vestimentaire, le Secours populaire 17 accompagne également les plus démunis dans leurs projets de vacances et de loisirs. Présentation



Lucie Forsans-Guégan, animatrice au Secours Populaire 17 et Jean-Louis Rolland, secrétaire général

« Un enfant sur trois ne part pas en vacances » en France. C'est en partant de ce constat que le Secours populaire a décidé de placer les "loisirs" au cœur de sa stratégie d'accompagnement des publics les plus démunis. Depuis ses origines (voir encadré), le Secours populaire a toujours considéré les vacances comme un droit, un outil d'émancipation, un moyen de faire vivre l'éducation populaire et un élément essentiel du bien-être des personnes, et surtout de celles qui, toute l'année, se débattent dans un quotidien difficile.

Une démarche qui prend aujourd'hui tout son sens après cette période de 18 mois de confinements successifs, où le besoin d'évasion est immense. Surtout pour les personnes fragiles, souvent confinées dans leur quartier toute l'année à cause de fins de mois difficiles. « Nous aidons tout le monde, y compris les travailleurs pauvres. Quand vous avez un petit salaire, une fois que vous avez payé le loyer et la bouffe, il ne reste souvent plus rien pour partir en vacances », rappelle Jean-Louis Rolland, secrétaire général du Secours populaire 17. Membre du bureau national, il fut à l'origine dans les années 90, avec la fédération de Charente-Maritime, de l'accompagnement des travailleurs pauvres, ce qui ne fut pas toujours bien compris à l'époque. « J'avais alerté sur le fait qu'il restait moins d'argent en fin de mois à un ouvrier payé au Smic qu'à un bénéficiaire des

DR prestations sociales. Avec la Covid, nous avons ainsi aidé aussi bien des restaurateurs que des petits entrepreneurs ou des commerçants ».

Car comme le dit la devise du Secours populaire, « tout ce qui est humain est nôtre ». Seule association de l'agglomération à avoir poursuivi la distribution alimentaire pendant les différents confinements¹, elle a pu constater à quel point les besoins ont explosé : + 60 % depuis le début de la pandémie, avec 250 bénéficiaires en moyenne par semaine contre 150 habituellement !

Solidarité dans la dignité

Dans le contexte de la Covid, le Secours populaire a eu l'idée de lancer des « Journées Bonheur », permettant aux familles de participer, en juillet et août, à de nombreuses activités, à la journée ou à la demi-journée. « Vu le contexte sanitaire, nous avons fait des petits groupes de 6 ou 7 personnes afin d'offrir un petit temps d'évasion et un bol d'air aux familles », explique Lucie Forsans-Guégan, animatrice de secteur. Contre une participation assez modique, les familles ont pu découvrir les joies du cerf-volant, de la création (céramique, modelage) ou de sorties dans le marais poitevin. Le succès a été tel que ces « Journées Bonheur » sont reconduites cet été, avec un programme encore plus riche : le lancement de la campagne 2021 aura lieu le 7 juillet avec une sortie en catamaran autour de Fort Boyard et de l'île d'Aix, puis suivront des ateliers bande-dessinée, danse et graphisme, initiation au yoga, céramique et modelage, broderie ou des visites de lieux emblématiques de la région (Brouage, l'asinerie de Dampierre-sur-Boutonne, la zone ostréicole de Marennes, Rochefort et l'Hermione etc).

Les « Journées des oubliés des vacances », lancées dans les années 70, offrent également ce temps pour s'ouvrir au monde et vivre une expérience unique, sans forcément aller très loin. En Charente-Maritime, elles auront lieu le 21 août prochain avec trois excursions au choix : le parc aquatique O'Gliss Park en

Vendée, le parc animalier Zoodyssée dans les Deux-Sèvres ou une croisière sur la Charente à Saintes. Dans le même esprit, les « familles de vacances » permettent aux enfants de découvrir les joies du départ grâce à des bénévoles, qui les reçoivent chez eux pendant une à trois semaines : des enfants originaires de la région parisienne sont ainsi accueillis bénévolement chez une vingtaine de familles chaque été, l'occasion de tisser des liens très forts.

Et puis il y a les « vraies » vacances, celles qui font « se sentir comme les autres ». Le Secours populaire, fidèle à sa philosophie, n'impose rien : il accompagne les familles dans leurs projets de vacances, contribuant à financer, en fonction des situations individuelles, le transport, la location ou la nourriture. Cette année, ils ont permis à des familles de La Rochelle de vivre leurs premières vacances à la neige, du côté de Bagnères-de-Luchon. « Nous partons sur les envies des familles puis nous les accompagnons sur leur projet. En fonction des différentes aides, notamment de la CAF, nous mettons en place des budgets réalistes. Bien-sûr, nous n'allons pas payer des séjours à 3 000 euros », explique Lucie Forsans-Guégan. La démarche vise à responsabiliser les familles, qui sont parties prenantes dans l'organisation du voyage et

qui participent systématiquement, en fonction de leurs moyens, à son financement. « Nous ne faisons pas de la charité, mais de la solidarité dans la dignité humaine », rappelle Jean-Louis Rolland.

Organisation non gouvernementale, le Secours populaire finance ces voyages grâce à son partenariat avec l'Association nationale des chèques vacances (ANCV), qui lui reverse sur chaque chèque une petite commission, et grâce à la CAF. Cette campagne « vacances » 2021 est parrainée par le navigateur Jean le Cam, un des héros du dernier Vendée Globe. « Nous sommes aidés par beaucoup de personnalités du monde du sport et de l'art. Certains ont été accompagnés lorsqu'ils étaient enfants par le Secours populaire, et ils nous le rendent bien aujourd'hui », confie Jean-Louis Rolland. Mais les dons des particuliers sont indispensables pour cette association indépendante, surtout avec les conséquences économiques et sociales de la pandémie. ▀

» Mathieu Delagarde

(1) La mairie de La Rochelle a mis à sa disposition des nouveaux locaux plus grands pour la distribution (tous les jeudis), salle de l'Arsenal, afin de pouvoir respecter les contraintes sanitaires, et lui a fourni masques et gel hydro-alcoolique. Jusqu'à présent, la distribution se déroulait dans les locaux du Secours populaire français, Porte Royale, où se trouve le siège départemental et la boutique solidaire.

Le Secours populaire 17, une association « généraliste »

Le Secours populaire en Charente-Maritime, c'est : un siège départemental à La Rochelle (Porte royale), trois comités à Royan, Saintes et Oléron, une antenne sur l'île de Ré. En 2020, 21 441 personnes ont été accueillies par la structure : 2 906 personnes sur l'aide alimentaire, 11 000 personnes sur l'aide vestimentaire, 69 personnes aidées pour les vacances, 21 personnes sur l'accès au sport, 27 personnes pour l'accompagnement juridique, 834 ont bénéficié de sorties culturelles, 1 719 enfants et adultes ont reçu un colis festif et un jouet/livre neuf pour Noël, 8 jeunes ont été aidés pour l'obtention du permis B. Le Secours populaire français 17 contribue également aux aides lors de situations d'urgence dans le Monde (catastrophes naturelles, crises alimentaires etc) et s'investit, depuis quelques années, dans des partenariats dans les Balkans et en Guyane, avec notamment les « Grands villages copains du Monde ».

Les vacances, sujet essentiel depuis le Secours rouge

Dès l'époque du Secours rouge international (1920-36), lorsque l'association était rattachée au Parti communiste Français, elle s'occupe des enfants démunis en proposant, en autres, des colonies de vacances. Entre 1936 et 1945, le Secours populaire de France et des colonies s'ouvre à la société civile, dans l'élan du front populaire, et multiplie les causes : aide à l'Espagne républicaine (et notamment aux réfugiés arrivés en France), participation active à la solidarité envers les plus démunis et à la résistance. Malgré la répression du mouvement pendant l'Occupation, elle envoie dès 1944 des enfants en vacances. Lorsqu'elle devient le Secours populaire en 1945, elle poursuit ses combats mais devient une association indépendante, apolitique et ouverte à tous, sous l'influence de son secrétaire emblématique, Julien Lauprêtre. Ce dernier donne la priorité à l'action humanitaire devant l'action politique et développe le mouvement autour de l'enfance (Père-Noël vert, chasse aux œufs, « Journées des oubliés des vacances » etc). Au-delà des aides d'urgence alimentaire, vestimentaire et matérielle, l'association élargit ses champs d'action et intervient dans les domaines de l'accès aux droits, à l'éducation, à la santé, à la culture, aux loisirs et aux sports.



Les Vignerons Uniré ont le vent en poupe !

Une nouvelle image pour la gamme « Voile », plusieurs médailles pour les nouveaux millésimes, une activité œnotourisme en pleine expansion avec le cellier, des salles de séminaire, la coopérative Uniré va résolument de l'avant

Nouveautés et médailles

Le Petit Sergent, Le Royal et le Rosé des Dunes, trois valeurs sûres de la cave coopérative, se sont offert un relooking avec de nouvelles étiquettes, qui rajeunissent singulièrement leur image, faisant souffler un vent de fraîcheur sur la gamme de vins « Voile ».

Côté distinctions, la récolte 2021 a été fort bonne : Médaille d'or pour le Rosé des Dunes au concours Féminale, Médaille d'argent pour le Soif d'Évasion Rosé au concours international de Lyon, Médaille d'or pour l'Azuré Blanc, pour son premier millésime commercialisé depuis Pâques.

Des vins élaborés dans le respect de l'environnement rétais

L'ensemble du vignoble rétais est déjà traité depuis de nombreuses années maintenant par la méthode dite de la « confusion sexuelle » qui s'impose comme une alternative d'avenir pour une agriculture biologique. Souhaitant aller au-delà, plusieurs vignerons ont engagé leur exploitation dans une conversion bio partielle ou totale.

Préserver et valoriser au mieux leurs terres de culture constitue l'une des priorités des Vignerons de l'île de Ré et leur permet de proposer

aujourd'hui une gamme de vins au plus près de la nature. L'Azuré constitue l'aboutissement de cette démarche. Dégustation et commercialisation vous sont proposées à la Cave coopérative et notamment dans son tout nouveau cellier.

L'Azuré, le premier vin biologique certifié AB de l'île de Ré

Les Vignerons de l'île de Ré ont lancé il y a cinq ans leur première cuvée rosée issue de vignobles inscrits dans un processus de conversion vers l'agriculture biologique. Portant le doux nom de « L'Azuré », cette gamme est certifiée biologique depuis 2019 pour son vin rosé, 2020 pour son vin rouge et 2021 pour son vin blanc. De la vigne à la bouteille, l'Azuré est élaboré dans le respect de l'environnement rétais, afin de préserver la biodiversité et le caractère de nos terroirs.

La gamme Azuré est désormais complète, avec un blanc 100 % Sauvignon, un rosé assemblage de Merlot avec un peu de Cabernet, un rouge assemblage de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc



DR



DR

résultat d'une vinification particulière pour un rouge très gourmand.

Découverte et dégustation

Depuis un an, la cave coopérative rétaise a ouvert un cellier de 350 m² entièrement dédié à la vente et à la dégustation des vins, Pineaux et Cognacs des Vignerons de l'île de Ré. Ils vous proposent de découvrir leur île et leurs produits, à travers des activités alliant saveurs locales et paysages préservés.

A l'abri de ses vastes baies lumineuses ou sur sa terrasse en forme de pont de bateau, venez à la rencontre des vignerons et partagez leur savoir-faire ainsi que leur passion. Faites une visite de la distillerie et des chais, suivie d'une dégustation de vin, de Pineau et de Cognac accompagnés de produits locaux. Un rendez-vous convivial, placé sous le signe du plaisir et du partage !

Les vignes à vélo...

D'avril à la Toussaint, le jeudi - si la météo est clémente - de 9h30 à 13h, faites une balade à vélo guidée dans les vignes de l'île de Ré. Vous découvrirez les pratiques culturelles des Vignerons, ferez une pause chez un ostréiculteur pour déguster des huîtres accompagnées du vin blanc Royal, avant un retour à la coopérative pour une visite des chais et de la distillerie, suivie d'une dégustation agrémentée de produits locaux.

...ou à cheval

Cette belle balade à cheval d'1h30 vous emmènera à la découverte des

parcelles de vignes avant une dégustation des produits d'Uniré au sein du centre équestre des Ecuries du Moulin Moreau. Ludiques et bucoliques, ces activités œnotouristiques valorisent le vrai savoir-faire viticole rétais, tout en rendant accessible à tous l'univers du vin, pour que chaque dégustation rime avec plaisir, partage et convivialité.

Séminaires

Depuis la rentrée 2020, l'activité Séminaires a vu le jour. L'ancien cellier et sa salle de stockage ont été rénovés et aménagés. Le premier qui a conservé sa structure d'origine a pris un coup de jeune avec un simple coup de pinceau coloré sur les tonneaux qui soutiennent le bar. C'est là bien sûr que se dérouleront les festivités et dégustations qui animeront les réunions studieuses.

Quant à la salle attenante, refaite à neuf, elle se révèle modulable et souple, pouvant s'utiliser seule ou être divisée en différentes parties, chacune d'entre elles étant alors dûment isolée par des cloisons amovibles au look très moderne. C'est là que pourront travailler en toute sérénité et bien équipée, les entreprises rétaises et rochelaises, cibles privilégiées de cette nouvelle prestation, mais aussi les associations.



DR



DR



DR

Les vignerons de l'île de Ré SCA UNIRÉ

Route de Sainte-Marie
17580 Le Bois-Plage en Ré

05 46 09 23 09

Facebook : vigneroniledere

Commandes : uniré.commande@orange.fr
www.espritdusel.com





Le pain, de la graine à l'assiette

Premiers paysans-boulangers de l'agglomération, Sylvie et Guillaume maîtrisent toutes les étapes de fabrication du pain, de la culture du blé à sa transformation en farine jusqu'à la vente. Découverte



Pour Sylvie et Guillaume Gervail, la fabrication du pain a commencé dans les champs alentours, plusieurs mois auparavant



Le choix de ces paysans-boulangers s'est porté sur des blés anciens, moins riches en gluten et plus digestes, dans une démarche d'agriculture bio



A l'étage du fournil, le couple de paysans-meuniers-boulangers a installé un moulin à meule de pierre, pour fabriquer la farine

Quand on découvre le fournil flambant neuf de la ferme de Claudie, difficile d'imaginer qu'il abritait autrefois les stalles à chevaux et les mangeoires à cochons. Guillaume Gervail, au fond de son fournil, bichonne les boules de pain, entaillant leur surface d'un « S », comme une signature. L'ultime étape avant de les enfourner. Tout cela pourrait paraître banal. Pourtant, pour en arriver à cette étape finale, il a fallu des mois et des mois de dur labeur : avant de mettre la main à la pâte, le boulanger a commencé par la mettre dans la terre...

41 hectares sur les bras

Rien ne destinait Sylvie et Guillaume Gervail à une carrière de paysans-meuniers-boulangers. Installés en Alsace, où Sylvie exerce comme aide-soignante et Guillaume informaticien dans l'armée de l'air, le couple souhaite depuis longtemps se rapprocher de La Rochelle. Le père de Sylvie gère la ferme familiale du Payaud, sur la commune de Nieul-sur-Mer. Lorsque son mari Guillaume obtient sa mutation en août 2010 à La Rochelle, c'est enfin le retour aux sources. La mort brutale du père de Sylvie en juin 2011, à peine quelques mois après leur retour, va tout chambouler. « Ça a été un choc car il était en bonne santé et nous avons à peine eu le temps de nous retrouver », témoigne Sylvie. L'aide-soignante se retrouve avec une ferme de 93 hectares sur les bras, à 15 jours des moissons... « Même si j'aidais mes parents avec mon frère lorsque j'étais petite, je n'y connaissais pas grand-chose. Des collègues de mon père nous ont aidés et aiguillés pour la moisson ».

En tant qu'héritière de la ferme avec son frère, Sylvie doit prendre une décision dès le mois de septembre. Attachée à cette ferme familiale créée par son arrière-grand-père au début du XX^e siècle, elle décide de la faire perdurer. En hommage à sa maman, née dans cette ferme en 1968 et partie trop

tôt, elle décide de l'appeler la ferme de Claudie. Des 96 hectares au départ, elle ne récupère au final que 41 hectares, l'autre partie étant en fermage. « Une quarantaine d'hectares en agriculture conventionnelle, ça n'était même pas envisageable d'en vivre. Il fallait faire de la transformation et valoriser notre production », explique Sylvie. Cela tombe bien : son mari, passionné par la cuisine et en particulier par la boulangerie, fait depuis des années son propre pain. Ils ont la terre pour faire pousser le blé, les bâtiments pour abriter le fournil et le moulin à farine. Il ne reste plus qu'à apprendre à faire pousser du blé et à faire du pain. Sensible au bio, le couple démarre en agriculture conventionnelle pour déjà comprendre les rudiments du métier. « C'était difficile de tout changer du jour au lendemain. Et puis il y a dix ans, nous avons un peu peur du regard des autres ». Assez vite, ils comprennent que ce modèle n'est pas fait pour eux. « Ça ne nous correspondait pas du tout, surtout au niveau de l'utilisation des produits chimiques ». Avec l'aide de la Coopérative régionale d'agriculture biologique (Corab), ils participent à des réunions d'information sur l'agriculture bio et sont mis en contact avec des agriculteurs ayant déjà franchi le pas. C'est le déclic.

Auxiliaires de cultures

En mai 2018, ils passent en conversion bio, qui leur permettra d'obtenir au bout de trois ans (cette année) le fameux label AB. « C'est une révolution totale », admet Sylvie Gervail. « Il faut accepter de voir de l'herbe, alors que le modèle conventionnel veut que tout soit nickel ». Le travail du sol se fait donc mécaniquement, notamment avec une herse-étrille pour arracher les mauvaises herbes. Leur philosophie est de respecter le rythme de la nature, en laissant le temps à la terre de se régénérer avec une rotation de six ou sept cultures et une alternance entre les céréales et d'autres productions comme la luzerne, les pois, les lentilles ou le tournesol. Comble de

sacrilège, ils convertissent 5 hectares de leurs terres en agroforesterie, plantant des arbres au milieu de leurs champs et reconstituant les haies dévastées par l'agriculture intensive. Là où le paysan classique y verrait une perte sèche de terres cultivables, Guillaume y voit un moyen de ramener de la vie dans le sol, de reconstituer les paysages et de recréer une biodiversité indispensable à l'équilibre de l'édifice. Les « auxiliaires de cultures » (insectes, oiseaux, papillons) jouent un rôle fondamental, à l'image des coccinelles qui débarrassent les cultures des pucerons ou des abeilles qui pollinisent les fleurs. Sans compter que les arbres fixent les sols, évitant leur ravinement lors des fortes intempéries, tandis que les feuilles amendent la terre en lui offrant un engrais naturel et gratuit. Au final, il faut accepter des rendements divisés par « 6 ou 7 » : là où ils produisaient 7 à 8 tonnes de blé « moderne » en conventionnel, ils ne récoltent qu'1,5 tonne de blé ancien.

Que du blé ancien

L'autre révolution se situe là : plutôt que d'utiliser du blé « productif » issu de croisements hybrides, le paysan-boulangier a recours à une vingtaine de variétés de blés anciens, datant d'avant 1950. Le blé moderne a été conçu notamment pour faire un gluten plus tenace et souple, qui résiste aux machines à pétrir. « Le blé ancien est moins élastique, il faut donc le travailler à la main pour ne pas l'abîmer », explique Guillaume Gervail. Plus compliqué à panifier, ce pain est aussi beaucoup plus digeste.

Quand l'agriculture conventionnelle permet de cultiver les mêmes

variétés de blés sur l'ensemble du territoire, le blé ancien est adapté à un terroir, s'épanouissant dans son environnement particulier. « La notion de terroir et de sol sont au cœur de notre démarche », insiste le paysan-boulangier. Comme pour le travail de la terre, Guillaume a appris à fabriquer le pain de façon « moderne » en travaillant dans une boulangerie comme apprenti, avant de se former au pain traditionnel à la ferme du Bois du Treuil, à Saint-Saturnin-du-Bois.

Au final, il y a la fierté de fournir à leurs clients un produit qu'ils ont fabriqué de A à Z, au prix d'un investissement personnel considérable, sans aucun week-end. Sylvie, en attendant de voir l'évolution de la ferme, a préféré conserver son emploi d'aide-soignante. Mais quand elle rentre à la maison, c'est pour donner un coup de main à son mari pour la fabrication du pain, sa vente et pour les moissons... ▀

» Mathieu Delagarde

Infos pratiques

La ferme de Claudie, le Payaud, rue du paradis à Nieul-sur-Mer. Pain vendu sur réservation en envoyant un mail sur lafermedeclaudie@gmail.com ou sur Facebook « La ferme de Claudie ». Un site internet, en cours de développement, permettra à l'avenir les commandes en ligne. Une fois la commande passée, le pain est à retirer directement à la ferme le mardi et le vendredi, de 16h à 19h. Leur pain est également vendu par le biais d'une AMAP locale (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et ils participent au nouveau marché bio de Lagord, le mardi après-midi de 16h à 20h. Sont proposées quatre sortes de pains (500 g ou un kilo) : le « saveur d'antan », le pain de méteil, le pain aux graines, le pain aux fruits secs et prochainement le pain d'épeautre. Possibilité également d'acheter des paquets de farine de blé (variétés anciennes) et des paquets de leur production de lentilles, pois cassés, pois chiches etc.



NOUVEAU

Zen Cha et Valentine Fleuriste : 2 femmes, 2 grandes histoires, l'alliance du beau et du bon

Deux dynamiques personnes, Valentine et Sandrine, toutes deux dotées d'un parcours incroyable, respectivement dirigeantes de Valentine Fleuriste et de Zen-Cha sont deux nouveaux bancs au Marché Central de La Rochelle dans l'allée surnommée : Les Copains D'abord.



Passion
mûrement
infusée



L'art floral
en passion

Valentine, jeune femme qui depuis sa naissance baigne dans le monde de la fleuristerie. Elle est passionnée par son métier et par les relations humaines que ce métier génère. Elle vous accueille depuis novembre 2020, tous les jours du mardi au dimanche de 8h30 à 13h30 pour vous conseiller et vous proposer un choix de fleurs fraîches (avec un maximum de productions locales selon les saisons), des fleurs séchées (créations originales ou bouquet), des plantes ainsi que leurs contenants. Elle collabore avec des particuliers pour des décors intérieurs, extérieurs mais aussi tous les événements de la vie comme mariages, deuils, naissances, anniversaires, baptêmes...

Côté professionnel, elle propose des décors de boutiques originaux, vitrines, cadeaux clients...

Valentine est une personne responsable, avec des valeurs d'éthique et de respect de l'environnement. C'est en plein confinement qu'elle a eu l'idée de créer sa boutique sous le marché central de La Rochelle pour être au plus proche de ses clients. Elle peut créer, inventer, conseiller, orienter, et inventer selon vos besoins et envies. Proposer pour votre plus grand plaisir tout son art floral qui l'anime depuis sa plus petite enfance est quelque chose qui pour elle est Passionnel et Pur.



Nouveau lieu incontournable, coffee shop, au sein du Marché Central de La Rochelle.

Un parcours, une histoire qui a commencée en novembre 2007 : durant 2 ans, Sandrine déballe son barnum de 4 m² sur les marchés de quartier. Avec ténacité

et énergie, l'aventure se prolonge durant 12 ans mais cette fois sous les Halles du Marché Central avec un banc de 8 m².

Sandrine se met en 4 pour créer un lieu sorti tout droit de son esprit créatif et de sa passion pour ce breuvage ancestral ! Résultat, en avril 2021 un Espace Zen-Cha de 25 m² est créé. **Un lieu magique où règne convivialité, échanges, partages dans une ambiance japonisante, zen, chic... du bonheur, une vraie réussite, dans le respect de ses valeurs.**

Sandrine nous confie que ce projet a été un travail d'équipe. « J'ai orchestré mes idées auprès de gens fabuleux, Alphonse Bleu, Thymoté Blanc pour toute la partie réalisation bois et aménagement, et Loïc Palluault, peintre décorateur pour cette fresque sublime représentant « le théier » et Lorena, de Dufau publicité pour le graphisme et réalisation de toutes les boîtes Zen-Cha ».



Venez découvrir dès 6h30 du mat' auprès de Sandrine et Nova, Nova qui a rejoint l'aventure Girl Power « Une rencontre évidente » : nous confie Sandrine. P'tit déj' pour déguster thés, cafés, jus d'orange maison, smoothies et pour l'été des thés glacés accompagnés de diverses gourmandises, viennoiseries de chez L'Ami du Pain ou encore les Fabuleux Cakes de la boulangerie M. Et pour combler toutes vos envies vous pourrez également acheter des cafés, thés, tisanes en vrac et trouverez de jolies tasses, théières et boîtes à thé japonaises.

HALLES DU MARCHÉ CENTRAL DE LA ROCHELLE

Espace « Thé & café » Zen Cha | 06 61 42 19 18 - www.zen-cha.fr

Valentine Fleuriste | 06 71 32 17 92 - valentinefleuriste@gmail.com



Ce qui les lie

Des valeurs communes : leur grande envie de partage, de convivialité, d'échanges et d'authenticité. Vous ne pouvez pas manquer Valentine et Sandrine, face à face sous les Halles du Marché Central de La Rochelle. Toutes deux ayant de grandes valeurs en commun : le partage, la connaissance, l'échange, la convivialité. Elles vous feront vivre de grands moments si vous passez les voir...



Le Taste Vin, mot ancien du 17^e siècle, tâte-vins, goûte-vin, tasse de dégustation que l'on portait au cou pour déguster le vin

Cave existante depuis environ une quarantaine d'années, rachetée il y a 2 ans par un Producteur de cognac, dirigeant un domaine : « Le Plantis des vallées », produisant aussi Pineau et vins charentais a placé Jean-Côme, véritable ambassadeur de son domaine sous Les Halles du marché central de La Rochelle.

Au delà de la cave sous les halles... Le Taste Vin œuvre pour vos mariages, événements familiaux, fêtes de Noël, parcours saveurs avec l'Office de Tourisme de La Rochelle, dégustation en mer et avec les autres bancs d'ostréiculteurs comme les huîtres Chez Nono et poissonniers du Quai 32 Chez Carole.

- 5 % CET ÉTÉ SUR LES VINS*

*Hors champagnes et spiritueux

Jean-Côme qui rêvait de devenir vigneron se lance dans un BTS Viticulture-Œnologie, fait un stage de Maître de chai dans le Beaujolais, il suivra une licence Commerce des vins et spiritueux à Angoulême, se formera au métier de caviste en région parisienne... cette dernière formation déclenchera une véritable passion pour la vente, ce métier de contact, de conseil, les échanges avec les clients desquels Jean-Côme apprend beaucoup nous dit t'il... Il propose aussi des spiritueux : rhum, whisky, bières et vous trouverez tous types de vins provenant de vigneron indépendants, « Artisans de la vigne et du vin », aime t'il à dire, dont les vins sont sélectionnés selon leur originalité, la variété des cépages et des régions : comme un Pinot Noir-Syrah de Gascogne, selon leurs qualités organoleptiques (teneur en bouche d'un vin, équilibre des arômes, des saveurs, structure du vin, points alcooleux).



LE TASTE VIN
BANC N°22



Rejoignez-nous sur

Le Taste Vin
Place du Marché, Banc 22,
17000 La Rochelle
Tél. 06 63 80 93 61 -



Chez Nono, ostréiculteur et dégustation d'huîtres dans une ambiance marché

Affaire familiale depuis 35 ans à Lauzières, la famille Auger, dont Alexandre ostréiculteur et Élodie pour la vente au détail, œuvrent dans la production d'huîtres.



Tous les jours, au gré des marées, l'élevage et la production d'huîtres s'effectue toute l'année.

« Les Copains d'abord » le banc d'Élodie chez Nono aux couleurs jaune et noir sous les célèbres halles du Marché Central de La Rochelle.

Selon la production et l'élevage d'une durée de 3 ans, les huîtres sont sélectionnées minutieusement par calibre, poids, taille et sont acheminées sur les différents points de vente de Chez Nono, soit à l'établissement situé à Lauzières, au marché central de La Rochelle, le mercredi, vendredi, samedi et dimanche ainsi que sur le marché de Dompierre-sur-Mer le dimanche.

Pour votre plus grand plaisir, vous pourrez choisir vos huîtres selon la taille que vous désirez.



Spontanément, en partenariat avec Jean-Côme, de Taste-vin, caviste juste en face du banc Chez Nono, dans une ambiance conviviale de marché, une dégustation d'huîtres peut vous être proposée. Il faut juste être là au bon moment...

Huîtres
CHEZ NONO
DÉGUSTATION D'HUITRES

Huîtres Chez Nono
Marché Central de La Rochelle
Élodie : 06 66 48 55 48
Alexandre : 06 81 73 38 07
Présence insta et fb

Passionnés par le rugby et le Stade Rochelais, vous ne pouvez pas manquer dans l'allée rebaptisée



L'Ami du Pain : bientôt dans le Guinness des records : la plus petite boulangerie de La Rochelle, de France, du monde

Compagnon du devoir, 2 ans apprenti boulanger, autodidacte en pâtisserie, et après de nombreux déplacements en France, boutique sur le Mans pendant 7 ans. 13 ans plus tard, Manu continue son ascension en famille avec ses 2 fils, Charly et Ludovic, et son épouse Christine pour la comptabilité. Avec ses 22 salariés, tous les jours, dans la boulangerie/pâtisserie/traiteur de Chaillé-les-Marais, dans un four à bois de 7 m², Manu produit ses baguettes et son pain sans gluten, avec farines issues de l'agriculture biologique avec sa technique de fabrication personnelle qui repose sur une fermentation lente.

Manu livre ses clients restaurateurs, des hôtels, des écoles et intervient dans bon nombre d'événements. La livraison pour les particuliers existe aussi notamment avec Uber Eats et Deliveroo sur toute l'agglomération.

Vous le trouverez également au 43 rue de Cordouan, installé depuis 4 ans dans une boulangerie prochainement sacrée dans le livre Guinness des records comme la plus petite boulangerie du monde et elle se trouve à La Rochelle. En effet, 1m15 de large et quelques mètres de profondeur, c'est peu ! Et pourtant... Cette petite boulangerie attire beaucoup les médias ou des émissions comme *Les Échappées Belles*, *Pékin Express*.

C'est là-bas, il y a 8 ans, qu'un propriétaire de banc du marché, juste revendeur de pain, a remarqué le travail innovant de Manu et lui a proposé son banc à La Rochelle. Manu s'y est installé et vous y accueille tous les jours avec sa devise « 100 % frais et 100 % maison » pour vous décliner : sa gamme de pains spéciaux, bio, tradition, des viennoiseries, des spécialités régionales. Un snack sucré et salé. Des pâtisseries comme sa célèbre tarte aux fraises « locale ».

BIENTÔT L'Ami du Pain sera à Saint-Rogatien, dont la Mairie construit les murs sur une surface de 300 m² pour fabriquer, vendre et livrer. **Ouverture en Septembre 2022 !**

L'Ami du Pain

Marché central et 43 rue du Cordouan - 17000 La Rochelle
 lamidupainlarochelle@gmail.com
 fb : L'Ami du Pain, la Rochelle
 Insta : lamidupain17

L'AMI DU PAIN 📍 Marché Central et 43 rue du Cordouan 17000 La Rochelle

Quai 32 ou chez Carole, pour les habitués du marché central de La Rochelle

Présents en tant que purs poissonniers depuis 30 ans, de génération en génération, rue de la forme, en extérieur, puis depuis 2012, sous Les Halles du marché central, tous les matins, des déchargements de poisson ont lieu, d'où la notion de Quai et 32, parce que Carole dispose du banc numéro 32.

Carole, Franck Couturier qui a formé sa fille, alors qu'elle avait 8 ans à vendre des sardines par exemple. Décédé bien trop tôt, Carole se défie et décide de continuer l'affaire en la faisant évoluer en y ajoutant le concept des plats préparés à base de poissons, elle l'avait suggéré à son Papa. Elle regrette qu'il ne soit plus là pour lui répliquer : « Tu vois papa,

Une journée type au QUAI 32

Dès 4h du matin, à la criée de La Rochelle à Chef de baie, choix et achat des poissons, puis de 5h à 8h préparation et mise en place des poissons, filtage de poissons (raie, sole, lotte), sur place : préparation de tartares, de poisson maison, tous plats préparés, des marinades maison, des brandades et accueil et conseil aux clients jusqu'à 13h-14h avec aujourd'hui une équipe, Jeanne depuis octobre 2020, Sébastien, qui vous prépare les poissons en portefeuille et les filets et Jade qui renforcera l'équipe cet été.

il y a la queue jusque dans la rue ! ». Belle énergie et moral de toute l'équipe pour vous accueillir tous les jours, dont certains clients sont servis depuis 30 ans. On vous conseillera le meilleur du poisson dans le respect de la saisonnalité et

des valeurs environnementales. N'oubliez pas votre sac recyclable et votre bonne humeur.



Quai 32 - Chez Carole

Banc 32 - Halles du Marché central de La Rochelle
 Tél. 06 31 23 07 57

La promesse... tenue
 Tout un rythme de vie pour ce dur métier commencé par le papa de



24 ans d'amitié entre Geff/Christine de « À la Gerbe de

À la Gerbe de blé, un lieu littéraire et bistronomique de La Rochelle

Geff et Christine ainsi que toute leur équipe vous installeront dès le p'tit déj à 6h30 du mat, en terrasse, dans leur lieu mythique « À la Gerbe de blé ». Incontournable bar-brasserie situé en bordure du marché central de La Rochelle



Christine, Geff, Fred, Andréas, Louis. Assis : Laetitia, Justine, Sarah

Après un bon petit-déj : une demi baguette, beurre 15 g, confitures fraise, orange et miel, revenez entre 10h et 13h pour vivre l'expérience « Les huîtres à notre façon ». Comment ? Vous demandez au comptoir à Geff, Christine ou l'un des membres de l'équipe de vous donner un plateau. Vous allez vous-même sous les halles du Marché choisir et payer vos huîtres à prix coûtant chez l'ostréiculteur de votre choix qui vous les ouvrira. Il reconnaîtra le célèbre et unique plateau.



Vous revenez vous installer « À la Gerbe de blé » et on vous servira du pain, du beurre, du citron, mayo ou une bonne sauce échalotes... ainsi que les consommations, pourquoi pas un bon Quincy* bien frais, qui accompagneront ce moment privilégié en terrasse en plein cœur du marché dans une ambiance hors du commun !

Si vous n'êtes pas « huîtres » (vous avez tort...) Fred, le chef, propose une cuisine bistronomique. Des omelettes, des sandwiches sont préparés tous les jours si vous êtes pressés. Tous les jours sortent de la cuisine de Fred des plats faits maison, une

« *salade fraîcheur* » pour cet été sera parfaite, ou des plats copieux en sauce délicieusement préparés au colombo ou au curry, et bien d'autres saveurs. Toutes les viandes de Fred sont d'origine française, « Geff y tient ». Il n'y a pas loin à aller pour choisir tôt le matin et directement dans la boucherie Bouju un bel onglet, ou les charcuteries de Pannetier ou les fromages de chez « *histoires d'affineur* » pour



vos planches de charcuterie et de fromage.

Vous finirez bien sur une touche sucrée avec des desserts avec des fruits du marché, production locale qui vous seront concoctés comme la « *compotée de cerises* » à la crème de cassis ou des fraises, framboises, myrtilles fraîches accompagnées de crème mascarpone qui vous seront proposées sous des formes à vous faire saliver.

Vous l'avez compris, rien n'échappe à Geff et Christine pour vous faire passer entre amis un délicieux moment dans une belle ambiance Marché.

À la Gerbe de blé

Rue Thiers, La Rochelle - Tous les jours de 6h30 à 15h, dimanche de 8h à 15h - Tél. : 05 46 41 05 94
alagerbedeble@bbox.fr

* à consommer avec modération



blé »



Et si cet été, vous meniez une enquête criminelle grandeur nature ? À Benon (à une demi-heure de La Rochelle et Niort) dans un parc ombragé (aire de pique-nique, magasin d'alimentation, jeux petite enfance, restaurant à proximité...).

Façon *Les Experts à Las Vegas*, sous le regard bienveillant de l'auteur de romans policiers rochelais Pierre-Alain Mageau, relevez les indices (traces de sang, empreintes digitales), étudiez la toxicologie, la téléphonie, les procès-verbaux d'audition ou d'interrogatoire... et identifiez le, la ou les coupables.

Intégrez le groupe de la Crime et résolvez l'affaire « Le couple Lassert »

Adultes et ados à partir de 14 ans

Une enquête de La Bande des cinq. La coupe de football gagnée par le collège a été volée. Identifiez le ou la coupable !

Enfants de 10 à 13 ans

Une énigme à résoudre. Qui a volé « l'œuf Capilli », pièce maîtresse qui fait pousser les cheveux même sur la tête d'un chauve !

Enfants de 6 à 10 ans

Période et horaires d'ouverture : à partir du 3 juillet tous les jours de 11h à 18h (sauf le dimanche et le lundi)

Durée de l'enquête : entre 1h et une 1h30

Sans réservation - nombre d'enquêteurs illimité.

Entrée : 10 euros - De 10 à 13 ans : 5 euros - Gratuit pour les moins de 10 ans. (Groupe d'enfants supérieur à 5, téléphoner au préalable.)



Les romans policiers de Pierre-Alain Mageau

Pierre-Alain Mageau a été psychanalyste pendant plus de 20 ans avant de se consacrer entièrement à l'écriture.

Auteur d'une soixantaine de romans, il s'intéresse particulièrement à la psychologie des criminels cherchant à comprendre les raisons du passage à l'acte.

Pierre-Alain Mageau
www.mce-editions.com



Retrouvez tous les renseignements sur le site internet www.murderpark.fr ou au tél. : 07 71 84 20 63



NICO ET SON ÉQUIPE

DEPUIS 5 ANS

PRODUITS LOCAUX
Fruits et légumes circuit court

LIVRAISON À DOMICILE
Pour restaurateurs et particuliers

CORBEILLES DE FRUITS
Fruits de saison et exotiques

MARCHÉ CENTRAL DE LA ROCHELLE

FRAICHEUR-PRIMEUR.COMPANY.SITE

Fraîcheur Primeur, savoir-faire et proximité avec les producteurs locaux

Primeur depuis 5 ans, Nico et son équipe travaillent avec des producteurs locaux pour vous offrir sur le Marché Central de La Rochelle, à l'extérieur, bâches rayées blanc et bleu, les meilleurs fruits et légumes de saison. Soucieux de mieux vivre et de mieux manger, Nico propose des produits de qualité, frais.

Saint-Xandre, l'endive jaune, le champignon blanc et/ou crème de Saintes, le céleri rave et le melon de Vendée, les haricots verts et les tomates Cœur de bœuf du Sud-Ouest, le chou blanc, rouge, les pommes et les fraises ainsi que les fameuses pommes de terre de l'Île de Ré.

SERVICE DE LIVRAISON

Nicolas livre les restaurateurs locaux et un service de livraison gratuit pour les particuliers à partir de 20 euros d'achat est aussi assuré à domicile du mardi au samedi, à La Rochelle et dans un rayon de 20 kms.

1. CONNEXION ► RDV sur : fraicheur-primeur.company.site
2. SÉLECTION ► sélectionnez vos fruits et légumes.
3. LIVRAISON ► choisissez votre jour de livraison du mardi au samedi (règlement à la livraison)

Fraîcheur Primeur est aussi présent tous les jeudis à l'Ephad des Minimes pour permettre aux résidents de consommer local.

PRODUCTEURS LOCAUX

Nicolas travaille en circuits courts, avec des produits locaux, comme la betterave ronde provenant de

CORBEILLES DE FRUITS

Idéal pour offrir ou se faire plaisir ! Un savoir-faire pour la réalisation de vos corbeilles de fruit est assuré par Fraîcheur Primeur, une composition sera faite en fonction de la saison. Les fruits sont présentés dans une corbeille avec du feuillage frais, une présentation soignée et un emballage cadeau. Plusieurs types de corbeilles sont possibles, saisonnières et exotiques.



Corbeille exotique

Fraîcheur Primeur, Nicolas Robert : 06 71 17 15 14

fraicheur-primeur.company.site

Place du Marché Central de La Rochelle, en extérieur, tous les matins et le vendredi après-midi



Le Sinagot
Poissonnerie

05 46 41 05 30

BENOÎT ET CHRISTEL

HALLE DU MARCHÉ CENTRAL | LA ROCHELLE | BANC N°37

Le Sinagot, bateau pirate typique du Morbihan au 19^e siècle, utilisé pour la pêche et aussi pour le banc n°37 du marché central

Une annonce en or ! En septembre 2019, Benoît reprend l'entreprise de poisson dirigée par un couple breton depuis 20 ans. Une annonce Internet a fait la magie de la rencontre et de la concrétisation du projet de Benoît et Christel qui va changer leurs vies.

Parcours de vies

Depuis l'âge de 16 ans, Benoît intègre le lycée maritime de Sète, puis part à Saint-Raphaël 10 ans pour exercer l'aquaculture, pour ensuite arriver à Rungis où il rencontre Jean Mathieu Ligorie avec qui il va suivre une véritable formation au métier de poissonnier, une formation sur le tas qui a permis à Benoît de tout apprendre : la connaissance des produits, la préparation, le vidage, le grattage des poissons frais. Christel quitte aussi son activité de chef de rayon bazar boutique dans la grande distribution et se forme en CQP au lycée maritime de La Rochelle.

Leurs produits et services

Installés aujourd'hui sous Les Halles du marché, ils s'approvisionnent tous

les jours auprès de quatre criées : La Rochelle, Noirmoutier, Saint-Gilles Croix-de-Vie et les Sables d'Olonne, ce qui leur permet de choisir et de sélectionner pour vous des produits de haute qualité comme du homard vivant. Benoît est adepte au Ikejimi, cette méthode de pêche ancestrale du Japon permettant d'avoir un poisson extrêmement sain. Vous trouverez aussi au gré des produits de saison, des rillettes de poisson maison, des cocktails de crabe, du saumon fumé Gravlax et des brochettes de poisson. Grâce à nos producteurs locaux, et pour votre plus grand plaisir, sur commande, des plateaux de fruits de mer peuvent être préparés par Benoît et Christel.

NOUVEAU Des poissons frais peuvent être livrés en Fresh colis dans toute la France en 48h.

Le Sinagot

Halle du marché central

www.lesinagot.com

05 46 41 05 30 - 06 72 99 64 90





Chez Mélie, 2 bancs : poissons et traiteur de la mer depuis 87 ans

Fondé au début du 20^e siècle, autour des années 20, Mélie, diminutif d'Émilie, l'arrière-grand-mère, cède un morceau de banc à sa fille, qui elle, vendait autrefois du poisson à la charrette à l'extérieur du marché central. Cette opportunité et aventure familiale d'être sous Les Halles du marché central, au banc numéro 31, n'a cessé d'évoluer.

Aujourd'hui et toujours en famille, Christian et Sandrine ont repris 2 bancs, dont le banc n° 31, depuis le 1^{er} décembre 2019 à la famille Mélie, Émilie, marié à un Ledeuil-Laporte, ce rugbyman bien connu du stade Rochelais, d'où les couleurs du stade Rochelais sur les 2 bancs.

Les 2 bancs ont grandi, en surface : ce sont sur 12 mètres de long que sont étalés et préparés tous les poissons, coquillages et crustacés. Délicatement exposés, vous trouverez toutes sortes de poissons frais, en filet, en steak de poisson, en poisson entier...

toute l'équipe de chez Mélie, toujours avec le sourire, et dès 5h du matin, vous donnera plein de conseils culinaires et/ou de cuisson pour la préparation de vos repas de la mer.

On retrouve juste en face, en mode traiteur, sur un banc de 5 mètres de long, des produits de la mer transformés : des dizaines de rillettes de poisson, crabe, maquereau, sardine..., du saumon fumé, des mignardises, des harengs, des anchois, des coquilles Saint-Jacques, un tartare de tourteau, des feuilletés ou des nems de crabe, des dizaines de verrines apéro à déguster entre amis à l'apéro ou lors de vos événements privés ou professionnels. Le saumon bio provient de la célèbre maison le Moulin du couvent, situé en Touraine, l'hiver, Sandrine réalise son propre saumon fumé. Une exclusivité : les œufs de cabillaud de chez Bartouille (pays basque) pour réaliser vos taramas maison.

Rendez vous à Noël pour vos superbes plateaux de fruits de mer et **commander à votre traiteur festif...**



Chez Mélie

Halles du marché central, 4 Rue Thiers La Rochelle - Ouvert tous les jours sauf le lundi de 8h à 13h15
Tél. 05 46 41 23 00

Rétha, des spiritueux maritimes aux saveurs du littoral

Idéals pour vos réceptions et pour offrir, les spiritueux Rétha s'appuient sur le caractère des matières premières de notre littoral pour distiller des eaux-de-vie à son image. Les classiques sont revisités, du gin avec des algues, de la vodka à la pomme de terre primeur Alcmaria : « Notre terroir est riche de saveurs qui ne demandent qu'à s'exalter ».

Afin de faire ressortir au mieux leur quintessence, la distillation se fait dans une microdistillerie charentaise : ici, le travail se fait de manière artisanale afin d'obtenir des distillats ronds et très aromatiques. Rétha ne laisse pas indifférent, ses créations ont su séduire les cavistes de l'hexagone, et même en dehors !

L'Océanic gin vient d'obtenir une médaille d'or au « Bartenders spirits awards » de San Francisco. Frais,

vivifiant et iodé, il s'inspire de la mer. Les aromates sont sélectionnés afin de retransmettre les sensations d'une ballade sur le littoral. Les algues « fucus » récoltées en milieu naturel apportent leurs saveurs iodées.

Pour les amateurs d'alcools ambrés, Rétha Vintage se différencie des traditionnels spiritueux britanniques. Il est élaboré avec des pommes de terre primeur de l'île de Ré et du blé pour être ensuite élevé en fûts de chêne. Il se caractérise par sa douceur et des notes fruitées et vanillées.

Rétha la blanche est une vodka élaborée avec la pomme de terre primeur Alcmaria rétaise. Elle surprend par sa richesse aromatique et sa rondeur en bouche. C'est une autre manière d'apprécier la vodka.

Nouveauté en édition limitée, l'Ostrécicole Gin fait le lien entre terre et mer. Seulement 680 bouteilles sont disponibles !

Des spiritueux à déguster en apéritif et en digestif. Ils sont aussi idéals pour revisiter vos cocktails.

Rendez-vous chez les cavistes et les épiceries fines !



Rétha Spiritueux

www.rethalablanche.com
Présent sur Facebook et Instagram

OCEANIC GIN



Frais, vivifiant et iodé !



"De l'élégance et du caractère. Un gin sortant de l'ordinaire dont la partie aromatique est contrôlée et contenue. Note: 9/10"
PAZ LEVINSON (Whisky Mag)

Chez les cavistes et les épiceries fines
WWW.RETHALABLANCHE.COM



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CELUI QUI REÇOIT SES AMIS ET NE
DONNE AUCUN SOIN PERSONNEL
AU REPAS QUI LEUR EST PRÉPARÉ,
N'EST PAS DIGNE D'AVOIR DES AMIS.

Jean Anthelme Brillat-Savarin



NOUVEAU à La Rochelle : Bar-Restaurant *Gueuleton*, le goût des produits du terroir

La petite histoire d'il y a 7 ans : *Gueuleton*, était un Corner, bar tapas sur un marché agenais ouvert par des copains, une histoire de copains en pays agenais qui s'est rapidement développée en bar-resto et partout en France, aujourd'hui on compte 13 restaurants *Gueuleton*.

Gueuleton vient d'ouvrir en pays rochelais : un véritable repaire des bons vivants où il fait bon vivre et surtout bien manger.

C'est le dixième restaurant en France, affilié et implanté au départ en Sud-Ouest/Gers. Au-delà d'un repaire gastronomique, l'ambiance y est très importante : simplicité et convivialité sont les maîtres mots d'Arthur et de toute son équipe, que ce soit pour déguster un bon vin, 250 références de toutes les régions de France vous seront proposées par Baptiste, caviste sur place, ou pour soulager une grande faim passant du fromage à la charcuterie, ou par les poissons entiers ou l'entrecôte, vous aurez de quoi satisfaire pleinement votre appétit. Des valeurs qui animent toute l'équipe *Gueuleton* comme l'authenticité, le partage, la convivialité vous seront certainement transmises : rejoignez la communauté des bons vivants ! Aime-t-il à dire...

Découverte pour le client du produit brut

Exemple : l'œuf d'autruche. Cuit en cuisine, servi seul sur une grande table avec une baguette entière de beurre truffé...

Le poisson entier : découverte d'un poisson, selon la pêche du jour, choix variés de poisson comme un bar servi entier avec son beurre au thym.

Le cœur de canard : produit de la table peu courant à La Rochelle : top qualité !

Une sélection très stricte et soignée de bons produits locaux et régionaux

Les produits français choisis sont à l'honneur chez *Gueuleton* (salers, aubrac, charolaise...). Arthur, le sympathique gérant, tient à une relation directe avec ses producteurs, ainsi une bonne viande arrivera brute directement de chez l'éleveur et sera maturée, préparée en cuisine (ils sont 4 en cuisine) et servie

à l'ardoise et au poids.

Ce qui veut dire que selon votre appétit, c'est vous qui déterminerez le poids d'une viande dont vous voulez être servi. Six variétés françaises de viande sont déclinées tous les jours et chaque semaine. Du canard au bœuf, en passant par



le poisson et le porc, vous pourrez vivre l'expérience d'une dégustation exceptionnelle.

Le retour de criée

Vous pourrez également goûter au plaisir du « *Retour de criée* ». Directement en provenance du port de pêche de Chef de baie, vos papilles seront heureuses de déguster, pourquoi pas, un poisson entier, entre amis, selon la pêche, qui vous sera servi avec un beurre parfumé au thym... vous salivez déjà ! L'expérience Terre-Mer est à ne pas manquer, sous aucun prétexte, comme un ris de veau aux langoustines ! Ou autres plats cuisinés à base d'huîtres, de couteaux, saumon fumé, gravlax...

Nos valeurs

Vous l'avez compris : esprit épicurien, bon vivant, convivialité, partage, bonheur, dégustation et découverte de bons produits entre amis, simplicité et authenticité sont les valeurs que nous prônons chez *Gueuleton*.

Quand vous réservez une table chez *Gueuleton*, vous allez choisir un plat qui vous fait envie, vos amis vont en choisir d'autres, tout vous sera servi sur une immense planche pour que chacun partage ce qu'ont choisi les autres convives. Partage et convivialité assurés.

Apéros entre amis, repas de famille ou dîner en amoureux, notre bar-restaurant à La Rochelle saura vous offrir un cadre convivial et agréable. Venez profitez d'un cadre simple où le bon vivant épicurien est à l'honneur. Découvrez chacun de nos produits 100 % terroir tout en profitant d'une ambiance conviviale et bon enfant. **Les fines gueules amatrices de bons vins et de bons repas trouveront leur bonheur dans notre bar-restaurant de La Rochelle.**



Gueuleton La Rochelle

12 rue du Chef de ville
17000 La Rochelle

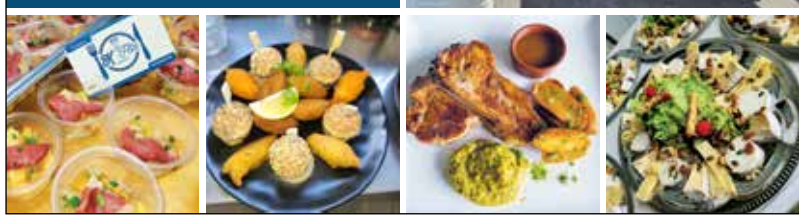
Pour vos réservations :
Tél : 06 72 75 00 80

Site internet : www.gueuleton.fr

Présent sur :   



ANGOULINS 09 88 09 05 61
4 rue Albert Louis
www.lakfete-concept.com



K'fête Concept, un confort au restaurant et pour vos événementiels privés

Tous les midis, du lundi au samedi, Diogo et son équipe vous accueillent à Angoulins dans leur salle de restaurant. Cette salle d'une capacité de 90 personnes peut être privatisée le soir ou le week-end pour vos soirées privées (piste de danse et salle climatisées) à compter de 10 personnes : anniversaires, baptêmes, mariages, repas entre amies, ...

D'origine portugaise, Diogo sait élaborer une carte gourmande, s'appuyant sur une cuisine familiale et généreuse. Verrines, cuillères, toutes présentations à base de chorizo travaillé, morue ou poulpes grillés, plats à la saveur portugaise peuvent vous être proposés ainsi que bien d'autres plats et desserts qui sentent le soleil.

Présent sur **mariages.net**, Diogo offre une « formule clés en mains » pour vos mariages : il assure le service traiteur, du vin d'honneur au gâteau des mariés, vous trouve le prestataire en musique et/ou en photographie...

K'Fête Concept

ZAC Les fourneaux, 4 rue Albert Denis 17690 Angoulins
Tél. : 06 50 69 31 32
contact.lakfete@gmail.com
www.lakfete-concept.com



La Table de Marion, redonner de l'importance aux gens et aux produits

À la Pallice, Marion vous accueille en terrasse réaménagée pour votre plus grand plaisir. After-work maintenant proposés les jeudi et vendredi soirs jusqu'à 22h avec planches tapas ou charcuteries. Et toujours la formule du jour à emporter. Marion s'applique dans le choix de ses producteurs comme les Mareyeurs de la Pallice ou la chèvre-Rit de Saint-Xandre et son chef cuisine ensuite des références phare dans les entrées, les plats locaux revisités avec une touche orientale ou méditerranéenne et les desserts.

Ambiance marché avec une rôtissoire pour travailler volailles de Challans ou pièces de viande régionale à la découpe.

BIENTÔT Une future cave à vins tournée vers le bio naturel et le biodynamique avec une diversification de l'offre de vins à provenance régionale, vins « oubliés » que Marion vous fera redécouvrir de par sa formation hôtelière et sommelière, et selon ses expériences et voyages.

NOUVEAU Les « Rôtis de Mamy », Henri ou Marion et son chef cuisinier Samuel vous accueillent le dimanche.

La Table de Marion

40 rue Montréal - La Rochelle
Tél. 09 73 17 32 74 - Email :
latabledemarion17000@gmail.com

CHANGEMENT D'ADRESSE AUX MINIMES !!!

le bistrot de mémé (Click & collect)
memeyvan17

Le Bistrot de Mémé : La cuisine de grand-mère remise au goût du jour

Changeement d'adresse. Tout près du bowling de la Rochelle, Yvan et toute son équipe vous accueillent depuis le 5 août dernier au **Bistrot de Mémé** maintenant au 27 bis avenue des Minimes. Vous serez accueilli sur une surface de 500 m² : en terrasse, 70 places, ou à l'intérieur : salle du bas ou à l'étage 100 places, 7 jours sur 7 toute l'année et en service continu Juillet et Août. Vous vous intéressez aux sports, foot, tennis mais surtout rugby ? Vous pourrez voir tous vos matches qui sont diffusés au **Bistrot de Mémé**, les regarder soit en mangeant, soit voir votre match entre amis ou boire l'apéro, tout est possible au **Bistrot de Mémé**.



et bien d'autres plats de poisson. **Envie de viande** : magret, rognons, viande charolaise ou du Limousin et bien d'autres plats locaux préparés à base de viande.

Et si on parlait des plats ?

Au **Bistrot de Mémé**, on ne vous servira que des produits français, une carte bistrot vous est proposée : salades, tapas, plats fait maison. Au **Bistrot de Mémé**, on a pensé à vos papilles avec une cuisine du marché large.

Vous n'avez pas faim parce qu'il fait chaud et vous voulez plutôt vous désaltérer, le bistrot se transforme en bar-glacier tous les après midi. Selon vos envies de dégustation, au **Bistrot de Mémé**, vous serez toujours servis dans la bonne humeur et dans une ambiance festive.

Vous pourrez choisir un menu à 17,50 euros : entrée, plat, dessert, vin et café compris.

Envie de poisson : une pêche du jour changeant régulièrement grâce à Pons Marée, vous permettra de manger des poissons cuisinés à la française, lotte, chipirons, moules de corde de chez Eveno à Angoulins,

Le Bistrot de Mémé

27 bis avenue des Minimes, 17000 La Rochelle
Horaires : 7j/7 toute l'année et service continu Juillet et Août
Tél. : 05 46 41 18 38 -
Résa : le-bistrot-de-meme-17.com



La Renommée

BAR | PMU
à La Rochelle



La Renommée : Bar de quartier de renommée à La Rochelle

Aux couleurs jaune et noir, l'intérieur est décoré aux murs par les cravates officielles du rugby, des maillots de joueurs et les ballons de rugby (gagnants) de matches légendaires, Christelle vous accueille à La Renommée depuis 18 ans, maintenant sur l'avenue général de Gaulle, entre la gare et l'aquarium.

Ouvert dès 7h du mat jusqu'à..., elle vous accueille aussi pour les courses du PMU, pour les paris de la FDJ.

En tant que fidèle supportrice du stade rochelais, tous les matches sont diffusés à La Renommée dans

une ambiance conviviale certaine. En service, toutes les déclinaisons de la bière Rocheloise, proviennent de la Maison Bastard, bien connue à La Rochelle, des vins charentais vous attendent également et champagne obligement !

Bonne humeur et convivialité seront au rendez-vous chez Christelle.

La Renommée

11 avenue du Général de Gaulle – 17000 La Rochelle
Tél. 05 46 29 25 87 - FB INSTA

Les Autochtones, les coffrets de produits locaux pour faire découvrir les producteurs

Envie d'offrir le meilleur de notre région ? Avec les coffrets des Autochtones, vous aurez le choix parmi une belle sélection de produits locaux : pineau bio, fleur de sel, spécialités terre et mer, gourmandises, savon au lait d'ânesse, bougies parfumées, cognac...

La particularité : chaque produit est retravaillé autour d'une identité commune "Ré, Oléron, Aix, La Rochelle" et tous les producteurs sont présentés grâce à des fiches placées dans le coffret. Une belle manière de partager notre département !



LES AUTOCHTONES

contact@lesautochtones.com
www.lesautochtones.com
05 46 44 44 96

Restauration gourmande chez ORPEA Résidence La Claire Fontaine

La particularité du groupe ORPEA est d'avoir choisi de recruter et former ses équipes de cuisine pour maîtriser la qualité de la restauration car les repas sont à la fois des repères essentiels dans les journées des résidents, de véritables moments de plaisir avec leurs proches, mais également la clé d'un vieillissement réussi.

Allier nutrition et plaisir

Manger avec plaisir est essentiel, au sein de notre résidence, le repas est un instant de vie privilégié, synonyme de convivialité, de partage et de plaisir, qui contribue à la conservation d'une bonne santé physique et morale.

Notre chef et sa brigade, majoritairement issus de la restauration traditionnelle, confectionnent l'ensemble des repas sur site avec des produits frais locaux. La présentation des mets est attrayante et étudiée pour éveiller les sens et l'appétit des convives. un service à l'assiette est assuré par un personnel attentionné. Pour proposer une carte riche, variée et satisfaire les goûts de chacun, des menus différents sont proposés à chaque saison.

Nutrition et santé

L'alimentation est un enjeu fondamental pour les personnes âgées ou fragilisées. L'équipe s'attache donc à proposer des

menus équilibrés et variés, mais aussi à les adapter pour prendre en compte les particularités alimentaires des résidents ; cela contribue à reconnaître et à respecter leur identité.

Dès l'admission, l'équipe soignante établit un programme nutritionnel adapté. Les menus sont élaborés avec la direction médicale selon les besoins du résident, en collaboration avec des diététiciennes, et en tenant compte des recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) garantissant un apport nutritionnel adapté. Notre plan alimentaire garantit variété et équilibre alimentaire tout au long des cycles de menus saisonniers.

Des animations culinaires sont régulièrement proposées pour éveiller la gourmandise car avec l'âge, la sensation de faim diminue ; il est donc nécessaire de stimuler l'appétit : repas à thèmes, apéritifs et goûters d'anniversaires, thés dansant, dégustations de produits locaux..., autant d'activités qui représentent des moments d'éveil sensoriel, d'expression et de plaisir.

Orpea La Claire Fontaine

6 rue du Gué, 17000 La Rochelle
Tél. : 05 46 00 57 00
Email : laclairefontaine@orpea.net



RÉSIDENCE LA CLAIRE FONTAINE

- Maison de retraite médicalisée -



6 rue du Gué, 17000 La Rochelle
05 46 00 57 00 - laclairefontaine@orpea.net



Week-end culturel au féminin à l'Oratoire

Le Salon Rochelais du Livre Féminin, repoussé en raison de la crise sanitaire, aura lieu les samedi 3 et dimanche 4 juillet à l'Oratoire. L'intervention d'Isabelle Rome, la marraine de cette édition y est très attendue

La gestion et l'organisation de ce salon, lancé en 2011 à l'initiative de l'association Femmes Pro Solidaires, ont été reprises depuis cette année par l'association des « Mots et des Elles » dont Juliette Adjadj est la présidente. Longtemps conseillère d'orientation psychologue en région parisienne, elle est elle-même auteure et passionnée d'histoire. C'est aussi une personnalité dynamique s'intéressant à la vie de la cité au sens platonicien et qui aime que les choses bougent. Pour cette première cuvée qui a encore bénéficié des conditions difficiles, les « Mots des Elles » ont réussi à rassembler une cinquantaine d'auteurs, la plupart connues, d'autres nouvelles. Pour faire connaissance avec elles avant de les rencontrer, vous trouverez sur le site du salon, un portrait et une bibliographie sélective des 48 auteures inscrites à ce jour.

Une invitée d'honneur

Isabelle Rome, sera la marraine de cette édition. Malgré sa collaboration avec le garde des Sceaux, ministre de la Justice Éric Dupond-Moretti, elle a trouvé le moyen de soustraire un peu de temps à son programme chargé pour venir donner une conférence sur le : « Comment déconstruire les préjugés féminins ? » Nommée à 23 ans juge de l'application des peines, à Lyon, elle était alors la plus jeune juge de France. Aujourd'hui, haute fonctionnaire à l'égalité entre les femmes au ministère de la justice, elle poursuit son combat pour faire respecter le droit des femmes et a

occupé diverses fonctions pénales, présidé des cours d'assises et servi en cabinet ministériel. Son dernier livre « Liberté, égalité, survie » s'intéresse aux violences conjugales.

Des animations de qualité

Un atelier d'écriture, animé par Véronique Amans, enseignante, auteure et biographe ayant une longue pratique des ateliers d'écriture puisqu'elle en propose depuis dix ans, aura lieu samedi et dimanche. Il est gratuit et ouvert aux adultes et adolescents. Un atelier théâtre, animé par Lydia Chauvin, se tiendra dimanche en début d'après-midi. Passionnée par le théâtre depuis l'enfance, Lydia lui a consacré sa vie. Elle est professeur de théâtre à Châtelailon. Elle est également comédienne dans différentes troupes et écrit ses propres pièces, généralement des comédies pleine d'humour. L'atelier, gratuit, est réservé aux adultes et ne pourra accueillir plus de 16 personnes, il est donc indispensable de réserver.

Dimanche verra la remise des prix du concours de nouvelles, lancé à

l'occasion du salon sur le thème « L'envol des femmes » et qui était ouvert aux collégiens et lycéens de La Rochelle et de ses environs. Le premier prix est un bon d'achat de 200 euros valable à la librairie Calligrammes de La Rochelle. Le jury est très agréablement surpris de la qualité et du niveau des manuscrits reçus et remercie les professeurs et documentalistes qui ont su motiver leurs élèves. Cette remise des prix devrait s'illustrer dans les annales du salon et c'est un moment à ne pas manquer.



Ce salon qui s'annonce très riche hébergera dans la salle de l'Oratoire deux artistes invitées. Colette Deblé, peintre ayant largement exposé en France et à l'étranger et qui, depuis 1990, dessine à partir de diverses représentations de la femme dans l'histoire de l'art afin de composer un essai plastique visuel constitué d'une infinité de lavis. La seconde invitée Muder, une sculptrice qui a trouvé au Burkina Faso un nouveau moyen d'expression en apprenant les techniques traditionnelles du bronze, exposera ses créations.

Cette édition 2021 devrait être à la hauteur des propositions annoncées.

Programme du Salon du livre féminin

• Samedi 3 juillet

- Ouverture au public : 10h
- Inauguration salle de l'Oratoire en présence de Monsieur le Maire et les élus à 11h30
- Atelier d'écriture (Véronique Amans) – Salle Amos Barbot à l'Oratoire – de 15h30 à 17h30 Adultes et ados – Gratuit Réservation obligatoire : > 07 61 24 42 06
- Conférence d'Isabelle Rome à 18h30 : « Comment déconstruire les préjugés féminins ? » Salle de réception du musée Maritime - Gratuit

• Dimanche 4 juillet

- Atelier d'écriture (Véronique Amans) – Salle Amos Barbot à l'Oratoire – de 11h15 à 13h Adultes et ados – Gratuit Réservation obligatoire : > 07 61 24 42 06
- Atelier Théâtre (Lydia Chauvin) Salle Amos Barbot à l'Oratoire de 14h à 16h Adultes et adolescents Maximum : 16 personnes Réservation obligatoire : > 07 61 24 42 06
- Remise des Prix du Concours de nouvelles – Salle de l'Oratoire à 16h

<https://salondesauteures.fr>

Ne la ratons pas ! ▾

» Catherine Bréjat

CONFÉRENCE

L'éternelle déviance féminine !

La dernière conférence avant l'été des Archives Départementales, était axée sur la déviance féminine juvénile. Un thème fondamental pour comprendre le chemin parcouru par la société et en particulier la morale et la justice en 75 ans !

Pour mieux appréhender le propos de Véronique Blanchard, conférencière ce 17 juin, faisons d'abord connaissance avec elle. Responsable du Centre d'exposition « Enfants en justice XIX^e-XX^e siècles », de l'École Nationale de Protection Judiciaire de la Jeunesse (ENPJJ), docteur en droit, elle a fait sa thèse d'histoire sur « Mauvaises filles : portrait de la déviance juvénile 1945-1958 » sous la direction de Frédéric Chauvaud à l'université de Poitiers. Elle a publié un certain nombre d'ouvrages dont un, en 2019, tiré de sa thèse : « Vagabondes, voleuses, vicieuses : adolescentes sous contrôle de la



Véronique Blanchard en pleine conférence le 17 juin à la Faculté de Droit de La Rochelle

Libération à la libération sexuelle » et qui nous intéresse tout particulièrement dans le cadre de la conférence qu'elle a donné dans les locaux de la Faculté de Droit de La Rochelle. Ce livre d'histoire tente de décrypter, à travers les archives judiciaires du tribunal de la Seine, la question de la délinquance des jeunes filles dans le Paris populaire des années 50 et 60. La matière proposée par les archives est pléthorique et permet de comprendre l'organisation de la justice des enfants, qui est née d'ailleurs après-guerre. Véronique Blanchard s'est penchée sur la vie quotidienne

(Lire la suite page 37)



de ces jeunes filles et à travers trois portraits qui structurent son livre : la petite voleuse, la vagabonde que l'on appellerait de nos jours la fugueuse et la vicieuse, celle qui fait le plus peur, elle s'est attachée à démontrer les mécanismes qui font que ces jeunes filles sont étiquetées de la sorte. L'idée étant de montrer comment une société construit à un moment donné la catégorie de « mauvaise fille ».

Prise de risque synonyme de perte de la virginité

Elle se pose la question de savoir s'il existe une justice différenciée selon les sexes. Car si, a priori, la loi est écrite pour les hommes et les femmes, elle constate à travers les

1600 dossiers étudiés que l'on ne considère pas la violence au féminin exactement de la même manière que la violence au masculin et que cette violence au féminin est très souvent ramenée à la biologie et à la folie. Ce que la société attend d'une jeune fille jusqu'au début du XX^e siècle c'est qu'elle soit docile, qu'elle reste à l'intérieur plutôt que de passer du temps à l'extérieur dans les lieux de perdution que sont les fêtes foraines, guinguettes et bals et qu'elle se prépare à être une épouse irréprochable et une bonne mère. Enfin et surtout qu'elle ne fréquente pas les garçons ; on ne tient pas non plus à ce qu'elle soit trop intelligente.

Les raisons pour lesquelles ces jeunes filles se retrouvent au tribunal

ne sont pas les mêmes que pour les garçons et pour un délit équivalent, le traitement que l'on réserve à chaque groupe est différent. Les jeunes filles sont automatiquement placées en observation en particulier dans des congrégations religieuses comme celle du « Bon Pasteur » en région parisienne. Elles y seront examinées par des médecins, psychiatres, etc. Lorsqu'il y a violence féminine, on se tourne vers la médecine pour expliquer la situation : elles sont « folles », ne se maîtrisent pas et finalement se retrouvent hospitalisées *sine die*. Alors qu'il n'existe pas de congrégation s'occupant de mauvais garçons. Ce qui inquiète le plus le corps social dans ces années-là est la question de la sexualité des jeunes

filles, la prise de risque signifiant perte de la virginité et la liberté totale conduisant à la prostitution. La situation est différente pour les jeunes hommes. La loi n'a pas de sexe, mais on constate cependant que depuis qu'il existe des statistiques judiciaires, soit environ deux cents ans, on condamne dix fois plus d'hommes que de femmes.

Cette étude très fouillée montre comment ces mineures, étouffées par le poids des normes juridiques et de l'ordre moral qui suit la décennie de la Deuxième Guerre mondiale, résistent et se jouent malgré tout des conventions pour vivre libres. ▀

» Catherine Bréjat

É V È N E M E N T

Debout les Francos !

Du 10 au 14 juillet les Francofolies promettent une édition festive, bienveillante, responsable et engagée

L'an passé l'équipe des Francofolies n'était pas à la fête, l'édition 2020 suite aux mesures imposées par le Gouvernement avait dû annuler sa 36^e édition. En avril dernier, norme soulagement de pouvoir annoncer que le Festival aura bien lieu. Sur la scène Jean-Louis Foulquier, pour aller écouter Francis Cabrel, Vitaa et Slimane, Jean-Louis Aubert, Vianney, Benjamin Biolay, Catherine Ringer, Feu! Chatterton, Gaël Faye... ce sera possible d'être debout ! Mardi 22 juin dernier, un communiqué de presse l'annonçait : « À la suite des dernières annonces du Ministère de la Culture, la grande scène Jean-Louis Foulquier passe en configuration debout et le port du masque n'est plus obligatoire. » Une édition qui s'annonce particulière avec des protocoles à respecter. Pour les concerts sur la scène Jean-Louis Foulquier, ce sera debout dans la fosse ou assis en gradin, le port du masque ne sera pas obligatoire mais en revanche un pass sanitaire sera demandé. Pour prouver votre non contamination du Covid, ce sera le moment de dégainer votre QR code version papier ou numérique ou un test PCR négatif ou bien encore un certificat de vaccination, une pièce d'identité sera exigée. Pour les concerts à La Coursive, à La Sirène et à l'église Notre Dame, le port du masque sera obligatoire mais aucun pass sanitaire ne sera exigé. Et ainsi, la fête pourra avoir lieu.

Les Francofolies c'est aussi

Le Chantier des Francos qui depuis plus de 20 ans a pour mission d'accompagner les artistes débutants et de les révéler sur la scène rochelaise et française. Suzanne et Pomme deux artistes présentes dans la programmation cette année sont issues de cet incubateur comme l'ont été Christine & The Queen, Hoshi, Bigflo et Oli, Thérapie Taxi...

Franco Éduc avec ses partenaires de l'Éducation Nationale et de la Culture favorise la pratique et la découverte de la chanson par les plus jeunes. Rencontres artistiques, ateliers d'écriture et découverte de la scène, tous autour de la chanson, enseignants, enfants, parents et artistes.

Village Francocéan square Bobinec, entre la gare et la grande roue, une scène avec des concerts gratuits, un lieu pour sensibiliser, échanger, rencontrer, partager des moments récréatifs autour de l'océan, la musique et l'Homme.

« **Mes Francos demain** » un programme pour mettre en valeur et renforcer des actions pour accélérer l'engagement des FRANCOFOLIES pour le développement durable.

« *Un festival propre pour un océan propre* » : Un peu partout vous pourrez trouver, une fontaine à eau où remplir les gourdes estampées Francos, d'insolites cendriers et poubelles pour inciter au recyclage des mégots et à trier les déchets... Tout



© Francofolies

cela avec la présence d'une brigade verte pour encourager les bons gestes.

« Balades enchantées »

Un nouveau rendez-vous inspiré de la formule « y'a des Francos dans l'air » qui avait été mise en place en juillet 2020 quand la situation sanitaire avait interdit les concerts. Une formule inédite et repensée avec des balades chantées, des expositions, des projections et des concerts.

Viens, il t'emmène

Les Francofolies ont tout prévu, même vos déplacements ! Avec le Pass Mobilité Francos, 5 euros les 48h pour vous déplacer, en bus, avec le bateau passeur ou le bus de mer, il suffira juste de vous connecter à l'application

YELO Play ou vous rendre Place de Verdun à la Maison de la Mobilité pour acheter le sésame.

Et si vous choisissez de circuler à vélo, laissez-vous guider par l'application LOOPI qui a prévu tous les itinéraires les plus adaptés et sécurisés à bicyclette pour se rendre entre toutes les scènes des Francofolies. À pied ou à vélo, debout ou assis, les Francofolies restent un festival de musique unique et mythique dans le paysage des nombreux festivals français. ▀

» Valérie Lambert

Pour la programmation complète et divers renseignements :
Francofolies.fr

LR à la Hune
LE JOURNAL D'INFORMATION GRATUIT DE L'AGGLOMÉRATION ROCHELaise

Suivez toute l'actualité de l'agglomération rochelaise et communiquez dans :

LR à la Hune

Iralahune@rheamarketing.fr - 05 46 00 09 19 - Sylvie Oger : 06 26 90 45 75
Nathalie Vauchez : 06 71 42 87 88 - www.rheamarketing.fr LR à la Hune





La Sirène : les trois rendez-vous estivaux à ne pas louper !

Avant sa fermeture annuelle du mois d'août, La Sirène propose trois rendez-vous prometteurs. Le point avec David Fourier, directeur de l'établissement

La première soirée à ne pas manquer sera un ciné-concert plutôt déjanté autour du film « *Dark Star* », organisé dans le cadre du festival La Rochelle Cinéma. « *Le concert du groupe Ropoporose, qui remaniera la bande-son du premier film de John Carpenter façon post-rock, sera suivi d'un set du DJ Réro Gravity, le vendredi 2 juillet à 20 heures* », explique David Fourier. Le groupe vendômois est composé des frères et sœurs Romain et Pauline, habitués de La Sirène et ayant déjà sorti une poignée d'EP et deux albums (« *Elephant Love et Kernel* » et « *Foreign Moons* »). Quant à l'artiste Zéro Gravity, il est le membre fondateur et multi-instrumentiste du mythique groupe EZ3kiel. Son travail se caractérise par une approche envoûtante, à la fois sombre et lumineuse d'une musique électronique organique, céleste et hypnotique (lire notre encadré).

« Une expérience physique et sensorielle »

Deux rendez-vous sont ensuite programmés à l'occasion des « nuits

collectives » des Francofolies de La Rochelle. Tout d'abord, le public pourra découvrir, le samedi 10 juillet (à 20h puis 22h45), l'univers de l'artiste Molécule, avec sa performance « *Acousmatic 360* ». « *Il s'agit d'une proposition bluffante à 360 degrés. Cette installation étonnante offre au spectateur une véritable expérience physique et sensorielle* », résume David Fourier. Le mardi 13 juillet à 20h30, ce sont les groupes Igorrr et MOPA qui seront à l'honneur.

Un concert atypique

« *Igorrr a cette précieuse et rare faculté à démontrer à travers sa musique que les genres n'existent pas, sans produire un simple et vulgaire pot-pourri. Il n'a aucun scrupule à sampler ou enregistrer les plus extrêmes formes de métal, en les acquinant à la décadence de la musique baroque au sein de rythmiques jazz, techno, country, détruites au beat repeater* », résume La Sirène. Quant au groupe MOPA, pour « *My Own Private Amaska* », ils se démarquent par une « *musique*



© Golezdzynowski

L'artiste Molécule proposera aux Rochelais une performance sensorielle unique, durant une heure

captivante, sombre et jouissive à la fois. Architectes d'un univers fragile et imposant, ces quatre musiciens assis ont marqué les esprits depuis leur fondation ». Les prochains concerts de La Sirène auront lieu en septembre. « *Des résidences artistiques sont toujours en cours et nos studios restent ouverts jusqu'à la fin du mois de juillet* », conclut le directeur. ▀

» Aurélie Cornec

Un concert futuriste

Créée au Grand Rex, l'expérience réunissant le musicien électronique Molécule (Romain Delahaye) et le créateur sonore Hervé Déjardin (ingénieur 3D chez Radio France) ressemble à un concert du futur.

Cette « *spatialisation sonore à 360 degrés* » crée, dans le noir, une bulle immersive de musique pour une sorte de « *rave indoor 2.0* ».

Activiste de l'électronique nomade, Molécule avait déjà poussé très loin ses expériences en enregistrant et en mixant des bruits ambiants de l'Atlantique Nord sur un chalutier ou encore les vagues du Portugal à Nazaré en présence de surfeurs. « *Explorateur, aventurier et chercheur de sons, le musicien poursuit ainsi ses recherches électro de l'extrême en approfondissant, dans ce "Live Acousmatic 360", une tentative d'immersion radicale* », décrit La Sirène.

PUBLI-RÉDACTIONNEL

IAD, 1^{er} réseau de mandataires immobilier en France



L'immobilier vous intéresse ? Vous souhaitez vous reconverter ou trouver un complément d'activité tout en organisant votre travail comme vous l'entendez et fixer vos objectifs de rémunération librement ? Devenez mandataire immobilier indépendant chez IAD, acteur incontournable de l'immobilier, qui connaît une croissance spectaculaire en France.

personnes de devenir leur propre patron, de changer de vie.

Profitez d'un accompagnement sur le terrain par Manuel Garcia et de formations *on line* et en présentiel pour devenir conseiller en immobilier.

Venez rejoindre la grande famille du réseau IAD ! ▀

Avec un fonctionnement en réseau composé de plus de 300 conseillers en Charente Maritime et avec plus de 70 000 biens en ligne.

IAD a révolutionné son secteur en y apportant sa touche personnelle : le marketing de réseau, mais aussi et surtout la possibilité à des milliers de



Manuel Garcia

La Rochelle. Tél. 06 64 95 49 76
manuel.garcia@iadfrance.fr
www.iadfrance.fr/conseiller-immobilier/manuel.garcia

#LUNDI

Je N'AIME PAS le lundi

J'adore le lundi !

si vous n'aimez pas le lundi...
ALORS CHANGEZ DE VIE !
DEVENEZ MANDATAIRE EN IMMOBILIER

Pour rejoindre le réseau IAD

CONTACTEZ-MOI !
06 64 95 49 76

Bien-être au travail



DESCRIPTION du chantier

Destination : Cabinet professionnel

Surface : 33 m²

Durée chantier : 6 mois

Mode constructif : Ossature et bardage bois,
toit monopente en tuiles

Finition : Prêt à finir

Lieu des travaux : La Rochelle (17000)

Réseau expert en agrandissements de maison et garage
AGENCE LA ROCHELLE - SÉBASTIEN MAUGER - 06 20 34 29 43 |
www.cybel-extension.com

CYBEL EXTENSION, contractant général


INTERLOCUTEUR
UNIQUE


PRESTATION
CLÉ EN MAIN


PRIX
GARANTI


GARANTIE
DÉCENNALE


SUIVI
DE CHANTIER


DÉLAIS
RESPECTÉS

Comme Louise et Jack,
vous rêvez d'une suite parentale ?

suivez le guide...



Réseau expert en agrandissement de maison et garage
www.cybel-extension.com



Bientôt PRÉSENT SUR La Rochelle



CAMPSTER!

REIMO
by ECO CAMPERS

*La e-story de MLT,
le style et l'écologie réunis!*



NOUVEAUTÉ ! lancement de la méhari 100% ÉLECTRIQUE



REJOIGNEZ-NOUS SUR



OLÉRON CARAVANES CAMPING CARS

Hobby

[] CROSSCAMP

CAMPSTER!



benimar



carthago



Dethleffs

Sunlight



05 46 76 68 64

www.oleron-caravanes.com

153 Route des Châteliers - BP 30108 17310 SAINT PIERRE-d'OLÉRON

• oleron.caravanes@gmail.com •