

L'ORNE

magazine

57



ANGLAIS, ALLEMANDS, HOLLANDAIS...

**Ils ont choisi de
vivre dans l'Orne**



Château Saint Georges, Lisbonne, 1998

Photographie de Serge-Philippe Lecourt extraite de l'exposition «Vues du Portugal, 1986-2006», présentée à Tinchebray (Maison de Pays), du 3 mars au 2 avril 2006 dans le cadre du **Mois de la photographie en Bocage Normand**.



8 à 9

Economie

Magneti Marelli
Motopropulsion France,
la dynamique d'entreprise
sous le capot



10 à 15

Dossier

Anglais, Allemands,
Hollandais...
Ils ont choisi
l'Orne pour vivre



16 à 17

Territoire en actions

Pays du Perche
Pays d'Alençon
Pays du Bocage



18 à 19

Hommage

Hubert d'Andigné,
une passion
pour l'Orne



20 à 21

Téléphonie mobile

34 communes rurales
couvertes par le
Conseil général d'ici 2006



22 à 23

Des agents au service des collègues



24 à 25

Balades

Le bon goût des
saveurs du Perche

L'Orne change de visage



Des choix clairs, cohérents et lisibles pour mieux construire l'avenir de notre territoire et de tous les Ornaïs, tel est l'esprit du budget pour l'année qui vous est présenté dans le guide joint à l'Orne magazine.

2006 marque un tournant pour notre collectivité. Le Conseil général se trouve, en effet, placé dans un contexte évolutif, celui de la décentralisation. Il acquiert de nouvelles compétences. C'est ainsi qu'au cours de l'année, 250 personnels des collèges et 250 agents de la direction départementale de l'équipement intégreront les services du Conseil général. En dépit des marges financières qui auront plutôt tendance à se réduire, le Conseil général n'augmentera pas ses impôts pour la dixième année consécutive.

Notre volonté est de continuer à maîtriser notre budget, dans un souci de recherche constante d'une meilleure efficacité. Notre souci est de développer des services et des infrastructures pour améliorer votre vie quotidienne sur l'ensemble du territoire. Aussi, est-ce le moment opportun de se pencher sur l'avenir des politiques départementales, sur leurs contenus, et sur la nouvelle territorialité qu'elles impliquent. Au début du second semestre, nous serons en mesure de vous présenter le projet de société de l'Orne pour les années à venir.

Dans l'immédiat, je vous souhaite une excellente année 2006 remplie de joies et de projets.

GÉRARD BUREL
PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ORNE

L'Orne Magazine / n°57 Janvier-Février 2006
27, boulevard de Strasbourg - BP 528 - 61017 Alençon Cedex - Tél. 02 33 81 60 00 - Fax. 02 33 81 60 71

Directeur de la publication : Gérard Burel • Rédacteur en chef : Marie-Agnès Levaux • Ont collaboré à ce numéro : Marianne Boulet, Jacques Bonnet, Marie-Agnès Levaux, Stéphanie Liénart, France-Laure Sulon • Conception maquette & mise en page : aprim-caen.fr • Impression : Imprimerie SIB • Photos : J.-E. Rubio • ISSN 11482990 • Dépôt légal : à parution • e-mail : dircom@cg61.fr • Site : www.cg61.fr ou www.orne.fr

L'Alençonnais **Anthony Geslin** a été médaillé de bronze aux championnats du monde de cyclisme, le 25 septembre 2005 à Madrid.

Charles-Edouard Champain, membre



du club Kart 61, a été sacré champion de France de formule Kart à l'issue de sept courses qui ont démarré en septembre 2004 pour se finir en juillet dernier.

Nouveau trophée pour le pilote argentanais **Paul Fourquemin** (cadets) du club K.61 au Trophée de Kart du Conseil général qui avait lieu sur le circuit de kart du Pays d'Essay, à Aunay-les-Bois, le 25 septembre 2005.

Nadège Vanoverbeke



est vice-championne du monde en tennis de table, titre remporté lors des 4^e jeux mondiaux de personnes de Petite Taille qui se sont déroulés du 1^{er} au 7 juillet 2005 à Rambouillet. Une belle victoire pour le club de tennis de table de Aube-Crulai-L'Aigle.

Alexis Champion, originaire de Rémalard, est champion de France junior en équitation saut d'obstacles.

Salon

La Ferme en fête a accueilli 3 000 visiteurs les 4 et 5 novembre au Parc Elan à Alençon. Expositions, animations, jeux-concours... Cette manifestation agricole a attiré plus de 70 exposants originaires de 8 départements et a ravi plus de 1000 enfants.

Mouvements



EN VUE

IUFM et BU prennent leurs marques

La 1^{re} pierre de l'IUFM et de la Bibliothèque universitaire a été posée le 24 octobre sur le site universitaire de Montfoulon à Damigny. L'institut universitaire de formation des maîtres est installé dans des bâtiments anciens en centre-ville, peu fonctionnels et coûteux en exploitation. Son transfert sur le campus de Montfoulon correspond au souci d'optimisation du patrimoine et à la volonté d'offrir un environnement universitaire complet aux utilisateurs. Ces opérations de construction, dont le Conseil général de l'Orne est le maître d'ouvrage, s'intègrent dans le cadre du «Contrat de Plan Etat/Région 2000-2006» (1^{re} phase), qui prévoit la réalisation de quatre équipements universitaires sur le campus de Montfoulon. La seconde phase concernera la construction du restaurant universitaire et de la Maison de l'étudiant. Coût total du projet : 3,92 M€ (2,51 M€ pour l'IUFM et 1,41 M€ pour la bibliothèque universitaire). La fin des travaux est prévue pour juin 2006.



ENVIRONNEMENT

Argentan au fil de l'eau



Dans le cadre de sa politique d'aménagement et de développement touristique, la municipalité d'Argentan a lancé le projet rivière «Au fil de l'eau», qui s'étalera sur plusieurs années. Première phase de travaux : le curage de la rivière Orne et le nettoyage des ouvrages d'art. Également au programme, la «recolonisation» des berges et la revégétalisation. Commencée le 22 août 2005, cette opération vise à réhabiliter le fleuve. Cela permettra ensuite l'aménagement de promenades urbaines. L'objectif étant de relier les quartiers d'Argentan et d'offrir aux touristes et aux habitants un lieu convivial de détente. Prochains travaux : la mise en lumière du site et la réfection complète des quais.

CHEVAL

L'Orne, capitale des trotteurs



Débats, conférences, expositions, ventes et remises de trophées ont rythmé le premier festival international des trotteurs, avec la Suisse et l'Ukraine comme invités d'honneur, organisé à Alençon (Parc Elan) le 5 novembre 2005. Initié par l'Association Festival de l'élevage du trotteur français, présidée par Daniel Miette, l'objectif de ce rendez-vous est de promouvoir la race équine française et l'Orne, son berceau. Avec la Suisse comme invité d'honneur, ce festival a vocation à dépasser les frontières ornaïses et devenir un rendez-vous incontournable de l'élevage des trotteurs. Les meilleurs éleveurs français de l'année 2004 ont reçu un trophée Les Juments d'or. A noter que Jean-Pierre Dubois a offert au profit de l'association ornaïse de rééducation par l'équitation de Montligeon une part de l'étalon Love You adjugée moyennant le prix de 51 000 €.

TOURISME

«Une assez bonne année touristique»

Le point sur la saison touristique 2005 avec le Comité départemental du tourisme.



Les hébergements en milieu rural ont une fréquentation qui confirme très amplement la montée des courts séjours. Le volume d'affaires réalisé par la centrale de réservation départementale progresse de 26 %. La formule des courts séjours vendus par Loisirs Accueil Orne est en très forte progression cette année. Le poids de l'activité balnéo à Bagnoles-de-l'Orne reste prépondérant.

Les lieux de visite voient

«2005 affiche un assez bon résultat malgré une météo capricieuse et l'absence de pont sur le mois de mai. Après un premier trimestre des plus prometteurs, le mois de mai a accusé, sur l'ensemble des secteurs et types d'activités, une fréquentation très en retrait des années précédentes. Il a fallu attendre le mois de juin pour réellement ressentir les effets de la campagne de communication et les retombées des autres promotions réalisées. Juillet a continué cette montée en puissance, mais c'est le mois d'août qui finalement sauve cette saison.

L'hôtellerie affiche, selon les professionnels, un taux d'occupation annuel d'environ 52 % pour l'ensemble du département (résultats équivalents à 2003). Bagnoles-de-l'Orne affiche des résultats supérieurs comme les autres années, nombre d'hôteliers réalisant des taux d'occupation maxi, environ 70 à 75 % en moyenne sur les mois d'août et surtout septembre.

leur fréquentation se stabiliser. Aussi, on attend beaucoup de l'ouverture du nouvel espace muséographique du Haras du Pin, de la Maison de l'Emigration Percheronne, du Musée de l'Épicerie d'Autrefois à Tourouvre et du site de la Roche d'Oëtre, afin de susciter un intérêt nouveau pour le département.

Soulignons le succès des fêtes et manifestations, comme la Fête de la Chasse à Carrouges totalisant 65 000 visiteurs.

Dans un contexte international rendu difficile, le poids de la clientèle française (particulièrement francilienne) confirme toujours sa prédominance. Les Britanniques sont cette année encore en léger recul. Seuls les Belges, les néerlandophones semblent se maintenir, voire progresser. La promotion auprès des clientèles néerlandophones s'accroît avec la traduction en néerlandais du site Internet du CDT. 2005 demeure une assez bonne année touristique».



2300 collégiens à l'assaut du podium

Le 10^e cross du Conseil général (avec l'UNSS) a eu lieu le 16 novembre à l'hippodrome du Haras du Pin, avec comme nouveauté des courses mixtes. 2370 collégiens se sont élancés avec de nombreux lots à gagner. Le meilleur collègue est invité à assister à une compétition nationale ou internationale en 2006. Le collègue Jean Moulin de Gacé, grand gagnant depuis deux ans a conservé son titre.

→ Le Centre psychotérapeutique de l'Orne s'est doté d'une nouvelle structure pour les patients stabilisés : l'Orée. Il s'agit d'un appartement communautaire de 7 places, solution entre l'hospitalisation et la totale indépendance. Inauguré le 30 septembre 2005, cet appartement de 350 m² comprend 7 chambres, une cuisine, une salle à manger et un salon. Les patients seront locataires de leur logement dans lequel ils pourront apporter leurs meubles. Quotidiennement, une équipe de deux aides-soignantes et deux infirmières assurent le suivi des locataires au sein de l'appartement. Cette nouvelle structure vient compléter déjà un dispositif comprenant deux appartements thérapeutiques de 3 à 4 places et de 7 placements en famille d'accueil à Alençon. D'un coût de 250 000 €, elle a été financée pour l'essentiel par le CPQ pour les travaux, avec le soutien de la Ddass et de l'Agence Régionale de l'Hospitalisation pour les rémunérations des personnels.

→ Avec l'aide du FEDER (dans le cadre du programme régional d'actions innovatrices ATRACTIV) et du Conseil général, Orne Développement va développer l'Observatoire départemental de l'offre foncière et immobilière tout au long de l'année 2006. Les Pays seront associés à cette démarche. L'internaute pourra ainsi obtenir des informations sur la surface et la nature des bâtiments disponibles, sur l'emplacement et l'environnement des zones. L'objectif est double : attirer de nouvelles entreprises dans le département et favoriser un développement cohérent et harmonieux du territoire. www.orne-developpement.com

→ Le syndicat mixte (Communauté de communes du Pays de Sées et Conseil général) pour l'aménagement et la promotion du parc d'activités du Pays de Sées est né à l'été 2005. La présidence tournera entre la CDC et le Conseil général tous les trois ans. Jean-Pierre Fontaine en est le président. 45% du budget est assuré par le Conseil général.

SANTÉ

Un encadrement spécial Alzheimer

Une unité d'accueil de jour pour les malades d'Alzheimer s'est ouverte le 1^{er} décembre 2005 à Saint-Germain-du-Corbéis. Cette structure, baptisée l'Intermède a été mise en place par l'Union pour le bien-être des personnes âgées et des familles (Ubepa). Les malades se verront proposer chaque jour, une activité occupationnelle, une activité à orientation thérapeutique, une activité d'aide au maintien de l'autonomie, un moment de détente et, suivant les projets mis en œuvre, une activité à l'extérieur. Les malades seront entourés par cinq professionnels : un neuropsychologue, deux aides médico-psychologiques, une infirmière et un agent de service. Les familles pourront y trouver conseils et écoute. **Pratique : L'Intermède, 72, rue Général-Leclerc à Saint-Germain-du-Corbéis. Tél : 02 33 32 06 32.**



SANTÉ

Avec les honneurs du ministre

Le ministre de la Santé et des Solidarités, Xavier Bertrand a inauguré en septembre 2005 l'Institut de formation en masso-kinésithérapie d'Alençon. Ouverte en octobre 2003, cette école compte cette année 115 étudiants originaires de toute la France et est la seule aujourd'hui en Basse-Normandie.

CULTURE

Aides structurées pour l'enseignement artistique

Le Conseil général a adopté un Schéma Départemental d'enseignement artistique comprenant trois volets d'action relatifs à la musique, la danse et le théâtre (2006-2011). Sont prévus un plan d'actions à destination des écoles de musique, des élus et du grand public avec notamment la création d'un pôle ressources au sein du Conseil général ; un plan de structuration territoriale via des coopérations entre les écoles ; un plan de développement de l'intervention musicale en milieu scolaire (en 2010) et une réévaluation du mode et des critères de subvention (en 2009). S'agissant de la danse et du théâtre, les associations seront aidées en subvention de fonctionnement annuelle en fonction du nombre d'heures enseignées à la condition que l'enseignant soit titulaire du diplôme d'Etat (DE). Ces nouvelles dispositions font suite aux résultats d'une étude menée dans des structures d'enseignement musical publiques et associatives révélant à la fois les points forts et faibles du réseau.

SOCIAL

62 bénéficiaires du contrat RMA



Un nouveau contrat Revenu Minimum d'activité (RMA) a été signé le 26 septembre 2005 en faveur d'un agent commercial à l'entreprise Prodoco située à Longny-au-Perche. Faciliter la réinsertion des bénéficiaires des minima sociaux rencontrant des difficultés particulières d'accès à l'emploi, tel est l'objectif du CI - RMA, Contrat d'insertion - Revenu minimum d'activité. Confié au Conseil général, ce nouveau dispositif permet au bénéficiaire d'avoir les mêmes droits que tout salarié de droit commun. Contrat souple de 6 mois, renouvelable 18 mois, la formation est assurée dans l'entreprise. A ce jour, l'Orne compte 62 contrats signés.

Renseignements auprès de la Direction des interventions sociales et de santé au 02 33 81 60 44.

Mouvements

Int'Ornet

Que vous soyez professionnels, seniors, familles ou jeunes, le site Internet du Conseil général regorge d'informations pratiques. Les nouveautés : le Guide du premier emploi, le Guide du jeune citoyen, des informations sur le Plan d'élimination des déchets ménagers et assimilés. Lien avec le site Internet dédié à l'A28. Un clic et c'est facile !

www.orne.fr



ENVIRONNEMENT

Les déchets verts sur la bonne voie

Une filière de valorisation agricole des déchets verts urbains du Pays d'Alençon a été mise en place à Sées en septembre 2005 par la Chambre d'Agriculture de l'Orne, la FDCUMA et la Sarl SEP Valorisation située à Sées. Les déchets sont, au final, valorisés par des agriculteurs qui les mélangent à leurs effluents d'élevage et réalisent un compostage. Cette technique, en plus d'être une contribution au développement durable, permet aux agriculteurs de diminuer leur consommation de fertilisants minéraux. Ouverte en février 2005, la plate-forme de Sées a livré ses premiers déchets aux agriculteurs qui réalisent le co-compost depuis novembre 2005. Six mois sont nécessaires pour obtenir un déchet vert valorisable.



ÉCONOMIE

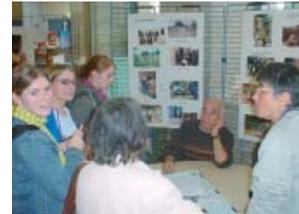
Le PAPA0 renouvelle son soutien aux projets

Le Pays d'Argentan Pays d'Auge Ormais (PAPA0) a récompensé des créateurs d'entreprises le 11 octobre 2005 pour leurs projets innovants en faveur du développement économique. En 2001, le PAPA0 avait obtenu une dotation de plus de 1,5 M€ de fonds européens dans le cadre du programme Leader +. A ce jour, 971 959 € ont déjà été attribués via 81 projets, comme le centre de balnéothérapie équine à Saint-Christophe-le-Jajoulet (Haras de Sassy), une garde de nuit itinérante à l'ASSAD d'Argentan, un tapis roulant pour chevaux, projet concrétisé par une clinique spécialisée de la périphérie argentanaise et opérationnel depuis juin dernier. Le PAPA0 a obtenu une nouvelle dotation de fonds européens de 300 000€ pour financer de nouveaux projets. Les porteurs de projets peuvent déposer leurs dossiers auprès du PAPA0 jusqu'en 2007. Renseignements au 02 33 36 85 83.



FORMATION

Première réussite pour "Toc, Toc, Toc"



Alençon a connu son premier salon étudiant le 12 octobre à la Halle au Blé, à l'initiative du Bureau Information Jeunesse. Pour accueillir les jeunes nouveaux arrivants dans la ville, qu'ils soient étudiants ou qu'ils soient employés, des étudiants de l'IUT Carrières sociales ont eu l'idée d'organiser un événement. En partenariat avec eux, le Bureau Information Jeunesse a alors mis en place le salon «Toc, Toc, Toc».

Près de 40 associations et autres acteurs de la vie locale participaient à ce rendez-vous pour accueillir et informer les jeunes sur leur cité, et ont pu découvrir quatre grands pôles : envie d'agir, vie pratique, santé et prévention, culture et loisirs. Cette journée, qui a attiré 550 jeunes, devrait être reconduite en 2006.

ÉCONOMIE

Frénéhard et Michaux s'agrandit



Une nouvelle usine est en construction à la société Frénéhard et Michaux, située à L'Aigle. Leader en France sur le marché de la quincaillerie de gouttière et de toiture, l'entreprise de 200 salariés

s'agrandit pour pénétrer le marché de la protection contre les chutes de hauteur. Un investissement de 10 M€ qui permettrait, selon les responsables de l'entreprise, d'enregistrer une progression du chiffre d'affaires pour atteindre les 36,5 M€ dès 2006. L'effectif devrait passer de 200 à 220 salariés.

CULTURE



Festival phare de la programmation culturelle de l'Office Départemental de la Culture pour 2006, le «Printemps de la chanson» se tiendra du 3 mars au 1^{er} avril 2006 dans l'Orne. Pendant plus de 10 ans, les Semaines de la chanson ont vu germer des artistes comme Jeanne Cherhal, Arthur H ou Kent. Ce festival en est la résultante. Conçue en étroite collaboration avec les collectivités locales partenaires de l'ODC, cette manifestation réunira grands noms et espoirs de la chanson française.

Au programme : Mathieu Boogaerts, Yves Duteil, Les Blérots de R.A.V.E.L., Sophie Téroli... Première date à retenir, vendredi 3 mars à Gacé avec Les Blérots de R.A.V.E.L. Toutes les manifestations sur www.o-d-c.com.

Eratum

Contrairement à ce qui a été énoncé dans l'Orne magazine de septembre-octobre 2005 (p.7), l'aide du Conseil général n'est pas directement accordée au groupe Faurecia, mais au Syndicat Mixte qui regroupe les collectivités dont le Conseil général de l'Orne et qui assure la maîtrise d'ouvrage de la zone et des bâtiments publics. Par ailleurs, concernant le crédit de taxe professionnelle, cette mesure ne concerne pas Flers mais bien Argentan et Alençon. C'est uniquement la zone d'emploi Alençon/Argentan qui bénéficie de ce «coup de pouce» au vu des difficultés industrielles connues par les deux villes (Moulinex, Contrat de Site). 1000 à 1500 personnes seraient concernées par cette mesure, soit le double des bénéficiaires actuels de l'Allocation compensatrice pour tierce personne.

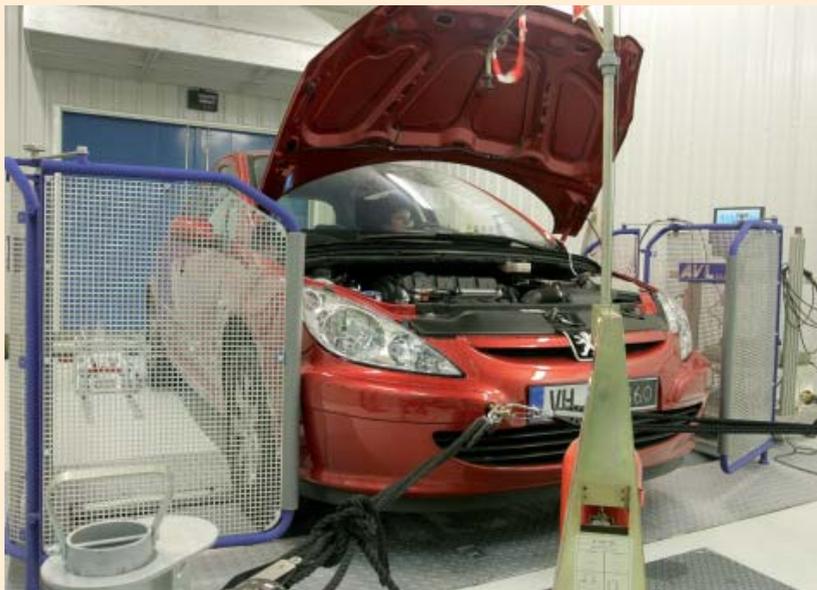


→ L'inauguration officielle des 15 logements Orne Habitat à Sées au lotissement de la ZAC de Southwell a permis de faire un premier bilan très positif de ce lotissement. Débutés en avril 2004, les 15 logements (9 maisons et 6 appartements) mis en œuvre par Orne Habitat (Office Public d'HLM de l'Orne) avaient été livrés en juillet 2004. Orne Habitat, rattaché au Conseil général, gère 11 200 logements dans le département, sur 128 communes.

→ La Maison départementale du Handicap devrait voir le jour en janvier 2006 à Alençon. Gérée par un Groupement d'Intérêt Public, dont le Conseil général détient la majorité des sièges, elle doit rassembler en un seul lieu tous les services traitants du handicap. Des antennes délocalisées seront installées dans chaque pays ornaise. Résultant de la loi sur le handicap du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, cette Maison est un guichet unique pour l'accueil et l'information du public handicapé, l'accompagnement et le conseil aux personnes et leurs familles. Son fonctionnement sera assuré par une dotation annuelle versée à chaque département par la Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie. L'Orne bénéficiera d'une subvention exceptionnelle de 287 470 € pour l'année 2005 afin de financer l'installation et la préparation du fonctionnement de la Maison du Handicap. La nouvelle prestation de compensation accordée aux personnes handicapées par la commission des droits et de l'autonomie (qui remplacera la COTOREP et la CDES au 1^{er} janvier 2006) s'élèvera à 7 M€ par an et sera financée par la CNSA (2,5 M€) et le Conseil général (4,3 M€).

La dynamique d'entreprise sous le capot

Richard Métayer nous ouvre les portes d'une entreprise fort connue en pays d'Argentan : Magneti Marelli Motopropulsion France, équipementier automobile italien qui a choisi, il y a un peu plus d'un an, de transférer son siège social et de développer son activité sur le site argentanais. Coup de projecteurs sur une entreprise moteur !



Magneti Marelli : en chiffres

- Magneti Marelli Powertrain dans le monde* :
- Siège social : Bologne (Italie)
- Ventes : 775 M€
- Employés : 3875
- Centre de développement : 1
- Centres techniques d'applications : 6
- Sites de production : 8

Magneti Marelli Motopropulsion France :

- Directeur général : Didier, Jacques Vigouroux
- Siège social : Argentan
- Salariés : 316
- Chiffre d'affaires : 125 M€
- Investissement : 18 millions d'euros répartis sur 2 axes :
 - Le centre technique à hauteur de 5,5 millions d'euros
 - L'activité industrielle et patrimoniale à hauteur de 12,5 millions d'euros
- Création d'emplois prévue d'ici 3 ans : 62 emplois

*situation fin 2004

Magneti Marelli à Argentan ? Tout le monde connaît. On méconnaît en revanche un peu plus ce qu'elle produit. L'activité industrielle existe en ce lieu depuis 1970, date de création de S.E.O. - SOLEX, repris en 1987 par Magneti Marelli. Actuellement, le groupe, équipementier de premier rang spécialisé dans le développement de systèmes de contrôle de véhicules et la fabrication de leurs composants, compte des unités de production et de recherche un peu partout dans le monde : Etats-Unis, Brésil, Chine, Allemagne, Italie et France. Dans ce maillage international, le site d'Argentan tient sa place comme l'indique Richard Métayer, directeur général adjoint de Magneti Marelli Motopropulsion France : «A Argen-

tan, nous sommes leader en Europe pour la fabrication des boîtiers papillons au niveau du groupe.» L'unité locale, qui fonctionne en trois huit, produit en effet 10 000 boîtiers en moyenne par jour : une pièce complexe qui permet de contrôler l'admission d'air nécessaire au bon fonctionnement d'un moteur, à l'instar des injecteurs pour le carburant. Boîtiers papillons en aluminium ou en plastique, boîtiers papillons mécaniques ou intelligents faisant appel à des procédés électroniques de pointe, deux familles de produits coexistent à Argentan : l'une pour les moteurs diesel, l'autre pour les moteurs essence. «Le fait d'être présent sur les deux tableaux diesel/essence présente une réelle garantie d'avenir, relève Richard Métayer.

Un savoir-faire et une expertise qui s'appuient sur des moyens : 2 bancs moteurs dynamiques, un banc à rouleau émission régulé en température et en hygrométrie avec sa salle de macération, un banc à rouleau aérodynamique pour des cycles à basse température et une régulation comprise entre -30°C et +50°C, une chambre froide, un local de préparation véhicule...

Le monde n'est plus statique, mais dynamique. Les entreprises qui durent sont celles qui ont cette capacité à s'adapter aux changements et à gérer les ruptures. Cela exige évidemment beaucoup de souplesse pour adapter rapidement l'appareil de production.» Leurs clients sont les constructeurs automobiles en Europe : PSA, Renault, VW, Fiat-GM, Ford... «Notre force

est de ne pas être rattachés à un seul constructeur automobile. C'est aussi plus compliqué à gérer.» Mais plus sûr pour le maintien de l'activité.

L'impulsion du pôle propulsion

Du changement, le site d'Argentan vient d'en vivre à plein avec l'ouverture en septembre dernier d'un nouveau centre technique, véritable centre névralgique de l'entreprise dédié à la mise au point et au développement de systèmes de contrôle motopropulsion. «Une société qui se développe ne peut se passer d'un centre technique. Le boîtier papillon est aussi lié au système que l'on produit, car on vend, avant tout, un ensemble», résume Richard Métayer. Dans ce centre, 28 salariés, ingénieurs, techniciens sont à pied d'œuvre pour développer de nouvelles stratégies, créer, expérimenter, mettre au point des systèmes ainsi que leurs composants. «Par exemple, on simule ici un fonctionnement moteur dans un environnement stable grâce à des bancs d'essais moteurs et bancs d'essais véhicules permettant de mesurer plusieurs paramètres et finaliser la mise au point du fonctionnement.»

faut donc trouver des solutions et être capable de réagir dans des délais très courts. Cette nécessité de mettre sur le marché de nouveaux produits plus souvent nous oblige à avoir des moyens de production toujours plus souples», rappelle Richard Métayer. Et la concurrence, dans le domaine des boîtiers papillons, est sérieuse avec les géants Bosch, Siemens... Sans compter les Japonais.

Transferts stratégiques et pôle de compétitivité

Le site argentanais vient aussi de renforcer son positionnement dans l'organigramme international du groupe en accueillant le siège social français de l'entreprise. Après des activités en Chine et en Italie, Richard Métayer est rentré en France en 2002 pour prendre la Direction des activités en France. Il a ensuite été chargé du plan de restructuration du site de Nanterre où se trouvait le siège social. Il explique les raisons de ce transfert d'activités administrative et de recherche à Argentan. «A Nanterre, nous étions sur un site classé et n'occupions que 20% de la surface.



L'unité d'Argentan produit 10 000 boîtiers papillons par jour.

Le centre fait aussi de la recherche appliquée, c'est-à-dire centrée sur le système spécifique d'un client ou d'une famille de produits. Efficacité des produits, performance dans le respect et l'anticipation des contraintes, cette course à l'amélioration des systèmes est, en outre, motivée par une recherche continue de réduction des coûts de production et de construction. «Il

Nous ne pouvions pas le faire évoluer ; le centre technique y était surdimensionné et aurait nécessité une réadaptation trop importante. A Argentan, nous étions propriétaires et avions encore du terrain disponible, nous avions aussi la possibilité d'acheter une parcelle mitoyenne.» Dans ce transfert, 28 salariés, essentiellement des ingénieurs et des techniciens, sur 49 ont suivi. Après



Richard Métayer, directeur général adjoint de Magneti Marelli Motopropulsion France et responsable du site d'Argentan.



Sergio Garue, Président de Magneti Marelli Moto Propulsion France est venu inaugurer, le 5 octobre dernier, le nouveau centre de développement et d'application de l'entreprise sur le site argentanais.

six semaines d'essai «au vert», 27 ont confirmé leur souhait de rester. «Il était important pour nous de conserver des compétences pour garantir la continuité du travail ; il nous faut deux ans pour former un technicien. Une dizaine de personnes ont été embauchées, le recrutement se poursuit et les CV continuent d'affluer !», ajoute le responsable.

Le site continue de grandir malgré les difficultés liées à la crise de la construction automobile en Europe. Magneti Marelli a intégré le Normandy Motor Valley, pôle de compétitivité qui est amené à fusionner avec celui de Vestapolis. Le rôle de ces pôles ? Accroître la compétitivité de la France dans certains domaines en favorisant la création de nouveaux produits. Pour Richard Métayer, «ces pôles sont l'occasion de porter une réflexion partagée pour développer des so-

lutions selon des stratégies communes. Le fait de travailler en synergie avec des constructeurs et équipementiers sur des projets nationaux à moyen et long termes, répercute de l'activité et de la production sur le plan local. C'est aussi un excellent moyen de faire travailler le monde industriel avec le monde universitaire et, par là-même, de pouvoir garder nos meilleurs scientifiques !» Magneti Marelli figure en bonne place au sein de l'organisation du Normandy Motor Valley et des bureaux qui sont en train de se constituer. Jean-Marie Robbe, le directeur du centre technique d'Argentan, ainsi que le Directeur Technique France Jean-Philippe Nedjar, interface avec le pôle R&D en Italie, y sont présents. Richard Métayer prépare petit à petit son départ à la retraite ; Christophe Eyraud, recruté depuis près d'un an, prendra la Direction du site d'Argentan. Un relais assuré dans l'idée de développer et de pérenniser l'activité avec, pour but ultime, de créer des emplois. ■

Dans les coulisses du projet

La stratégie de regroupement à Argentan marque la volonté de l'entreprise de renforcer la synergie entre production, développement et gestion administrative. C'est en juin 2004 que Richard Métayer dévoile ce projet majeur et porteur en sous-préfecture d'Argentan. La démarche remporte l'adhésion de nombreux partenaires locaux et institutionnels, comme le souligne le chef d'entreprise : «Nous avons bénéficié de trois aides principales : la PAT, le FEDER et le FNADT». Le programme d'investissements s'élève à 18 millions d'euros sur trois ans, l'aide publique pouvant atteindre à terme 1,8 million d'euros, soit 10% de l'enveloppe globale. Un soutien conditionné à la création d'emplois. Le Conseil général injecte pour sa part 290 000 euros en deux temps, la Région également. Stéphane Olivier, chargé de mission à Orne Développement souligne la mobilisation des partenaires locaux : «La CDC du Pays d'Argentan avait décidé d'acquiescer et d'aménager un terrain de 12 400 m² limitrophe de l'établissement qui, à la suite des travaux, a été rendu à l'entreprise pour la construction d'un bâtiment de 1850 m². La SHEMA a été sollicitée pour l'opération immobilière et Orne Développement pour le montage et la gestion des dossiers d'aides (immobilier et matériel)».



ANGLAIS, ALLEMANDS, HOLLANDAIS...

Ils ont choisi l'Orne pour vivre

De plus en plus de familles anglaises (mais aussi hollandaises ou allemandes) choisissent de vivre dans l'Orne. L'achat de résidences secondaires ou principales touche maintenant toutes les régions du département. Aujourd'hui, un nouveau phénomène prend de l'ampleur : les Britanniques qui ont choisi la France y viennent de plus en plus jeunes, pour travailler et créer leur activité dans un contexte moins urbain, plus serein et... moins cher. Comment ont-ils choisi l'Orne, comment s'y sentent-ils ? Nous leur avons demandé.

>>> Ici l'Orne, les Anglais parlent aux Ornais

Moins exotique que le Sud-Ouest gascon ou la Côte d'Azur, l'Orne présente l'avantage d'offrir aux Britanniques des paysages familiers et la proximité des lignes de ferries.

C'est en rendant visite à des amis au Champ-de-la-Pierre que Teresa et Andrew Howard ont choisi la campagne ornaise. Jane et Stephen Skews ont choisi la France parce qu'ils en aimaient la culture. Ils ont visité toutes les régions côtières de la Manche, avant de choisir

l'Orne. S'ils se sont insérés dans l'économie locale en créant une brasserie, leur activité d'alors – la fabrication de maquettes pour des architectes européens – pouvait s'exercer n'importe où.

«Nous voulions vivre autrement»

Pour Sarah Fry, la France représentait la possibilité de vivre une autre vie : «*Mon mari louait un atelier très cher et loin de la maison. Je travaillais dans une banque. Nous voulions vivre autrement. Une an-*

nonce parue dans un magazine anglais a lancé notre recherche : un ébéniste cherchait à vendre son atelier. C'était dans le Poitou. Nous avons trouvé que c'était un peu trop loin de l'Angleterre et nous sommes venus vers la Normandie. Quand nous avons trouvé cette maison, nous n'avons pas hésité.»

La plupart des témoignages font écho, comme celui de Robert Hind : «*Nous avions une cave, près de Londres. Comme toutes les grandes cités, cela devenait un peu dangereux et pas très*

agréable à vivre. Si nous laissons le magasin, nous devons aussi quitter l'appartement qui était au-dessus. Les magazines anglais font beaucoup de publicité pour les maisons françaises... Nous avons mûri l'idée pendant plusieurs mois. Un jour, j'ai dit à ma femme : si tu veux, on part.»

Les matches France-Angleterre

«*Il y a moins de monde, moins de circulation, c'est plus calme.*» C'est la France ou l'Orne, tels que la cherchent et la trouvent les Anglais, avec «*une vie plus régulière, des heures pour le travail, faire ses courses, prendre les repas en famille.*» Autant de repères que les Français semblent conserver. Au moins dans les régions rurales...

L'accueil des Ornais est quasi-unanimement salué : «*Les gens ont été très accueillants et ont su nous conseiller ou nous aider. Nous venions pour créer quelque chose, pour travailler, pas pour être de simples résidents. Cela a compté, je crois.*» Souvent évoqué, le rôle des maires, est très important. Conscient des enjeux de développement local et soucieux de l'avenir de leurs communes, ils savent accueillir ces nouvelles familles, les aider à s'intégrer en donnant des conseils pour l'école, les entreprises, les démarches.

Ces Anglais entreprenants souhaitent s'intégrer. Cela passe par le travail évidemment, mais aussi par les enfants : «*A cinq ans, notre fille est parfaitement bilingue. Notre fils a trois ans et la découverte des deux langues n'est pas un problème pour lui. Quant à la dernière, elle est née en France...*»

Les premières familles, implantées en France depuis plus de dix ans, vivent aujourd'hui aisément cette double culture, comme l'exprime Teresa Howard : «*Pendant plusieurs années, il y avait très peu d'Anglais, alors on a pris des habitudes. Nous avons autant d'amis français que d'amis anglais. Nous allons voir la famille en Angleterre deux fois par an, mais nous essayons aussi de découvrir l'Europe qui nous est maintenant beaucoup plus proche. Nos deux enfants sont nés en France et ont appris les deux langues en même temps. Les matches de football ou de rugby France-Angleterre, c'est un déchirement.*»

Avec le recul d'une longue expérience, Ken Tatham, maire de Saint-Céneri-le-Gérei, résume le sentiment général : «*Il est impossible de s'intégrer vraiment si on ne parle pas la langue. Le plus dur, c'est de ne pas pouvoir communiquer.*» ■

INTÉGRATION

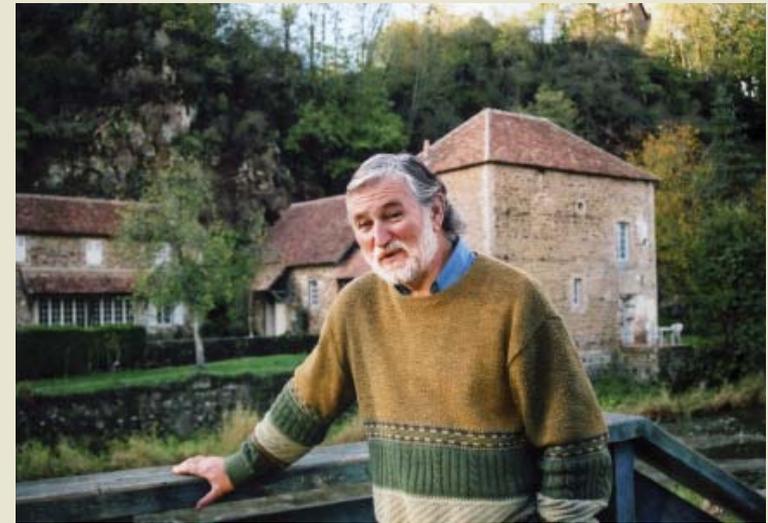
>>> Ils sont devenus ambassadeurs de l'Orne

Dossier

KEN TATHAM

Bonjour Mister le Maire

Ken Tatham, Anglais d'origine, est le maire de Saint-Céneri-le-Gérei.



Refaisons à grand pas le parcours personnel et professionnel de cet élu pionnier. En France depuis 1967, il se marie à Saint-Céneri-le-Gérei où son beau-père possède une maison. Ken travaille à Paris, puis en Afrique du sud. Retour en France, Saint-Céneri devient le port d'attache du couple qui y ouvrira un restaurant. Ken Tatham, entrepreneur dans l'âme, va travailler dans l'export, le conseil à l'export, le conseil en marketing et la création de centres d'appels. Un itinéraire très anglo-saxon dans l'approche de l'entreprise, avec création puis vente d'une société dès que nécessaire. Voyageur, installé entre deux cultures et deux langues, Ken Tatham est un témoin de la vie publique. Il va en devenir un acteur : «*Aux élections européennes de 1994. Je voulais voter, j'ai découvert que je ne pouvais pas. Ni en France, ni en Angleterre. Sauf si je me faisais naturaliser, ce que j'ai pu faire assez rapidement puisque mon épouse était française.*»

Une expérience extraordinaire

L'année suivante, il se présente aux élections municipales. Ses concitoyens en font un conseiller municipal : 50% des suffrages ; puis un maire : 6 voix sur 11. Il sera réélu en 2001 avec des chiffres différents : 81% des voix, et 9 votes sur 11...

«*C'est difficile de dire ce qu'un maire d'origine anglaise a apporté à sa commune : plus de verdure sûrement jusque dans le cimetière, on a refait le centre-bourg (avec des pavés du Yorkshire). Je pense aussi avoir fait preuve d'un peu plus de rigueur : il n'y a plus de quart d'heure ornaise...*» Même si Saint-Céneri-le-Gérei, l'un des plus beaux villages de France, était déjà fort connu, Ken Tatham a aussi fait profiter sa commune de multiples

retombées médiatiques qu'a suscité son mandat d'élu français. Ken Tatham ne cache pas que cet atypisme supposé l'a servi à se faire reconnaître des administrations, de la préfecture à Matignon ou à la garden party de l'Élysée : «*Je me sens comme un Français à part entière même si je ne renie pas mes origines. Sans un mandat électif, j'aurais été frustré. C'est une expérience extraordinaire, notamment en raison de la fraternité qui règne entre les maires. Je ne peux qu'encourager mes compatriotes anglais à participer à la vie publique ornaise.*» ■

«La Normandie, c'est l'Angleterre moins chère»

«*Autrefois, comme moi, les Anglais venaient par amour. Maintenant, le phénomène est plus économique : la Normandie, c'est l'Angleterre moins chère.*» Anglais d'origine et maire de Saint-Céneri-le-Gérei, Ken Tatham regarde avec lucidité l'arrivée de nombreuses familles anglaises : «*En tant que maire, je dois admettre que ce n'est pas une bonne affaire pour la collectivité de vendre des maisons à des gens qui ne vivront pas ici toute l'année ou qui viendront à la retraite. Pour le vendeur c'est autre chose... Nous avons déjà une population vieillissante. Qu'est ce que ce sera dans dix ans... Je souhaiterais que ce soit des jeunes Anglais qui arrivent pour vivre ici à plein temps.*»



>>> Ils sont devenus ambassadeurs de l'Orne

ASTRIDE ET GREG ADAMS
Une entreprise de services pour mieux s'intégrer

Si l'on veut comprendre pourquoi et comment des Européens choisissent aujourd'hui la France pour vivre et travailler, l'exemple d'Astride et Greg Adams vaut toutes les analyses et toutes les enquêtes.



Il y a d'abord eu l'amour de la France : « Je suis franco-allemande, dit Astride Adams, mon mari est Anglais. Nous avons vécu en Angleterre, en Afrique du Sud, au Japon. Nous avons toujours eu ce rêve d'acheter et de «retaper» une maison en France. La campagne française nous a toujours attirés par la variété de ses paysages, ses étendues. Pendant sept ans, je suis venue en vacances en France avec les enfants. Nous changeons chaque année de région. Nous avons eu un coup de foudre pour le Perche.»

Ensuite, le souhait de s'installer par le travail, avec une approche toute anglo-saxonne de la vie économique : on utilise toutes ses compétences pour composer une activité qui devient un métier. « Nous avons créé Perche Property Services pour aider les familles qui s'installent, nous proposons des contrôles de sécurité, du jardinage, etc. Nous faisons aussi de la traduction d'anglais, d'allemand, de japonais.»

Astride et Greg Adams ont en plus également se faire connaître auprès des habitants et développer les services dont ils ont besoin : « J'ai organisé par exemple un voyage d'études sur les huiles végétales en Allemagne pour les agriculteurs de l'Orne et de l'Eure-et-Loir. Mon mari donne des cours d'anglais, entre autres à une entreprise locale.»

« Survival French »

Enfin, la volonté de s'intégrer à la vie sociale, aussi bien par le travail que par les liens amicaux : « Le gros problème, c'est l'intégration. Il peut y avoir une crainte mutuelle en raison de la barrière de la langue. Mais il faut la dépasser. Nous aidons nos clients et ceux que nous rencontrons à faire leurs premiers pas ici. Mais il faut aussi que des efforts soient faits par les collectivités pour mieux accueillir les nouveaux arrivants. Français et Anglais n'ont pas que des différences, ils ont aussi beaucoup de points communs.»

Contact : Perche Property Services
Les Aubées - 61 110 Rémalard - Tél. : 02 33 73 58 67
e-mail : info@perchepropertieservices.com
www.perchepropertieservices.com

Oui Can Help

Ce jeu de mots bilingue est aussi le nom d'une entreprise créée il y a trois ans par Bernard Landsmann. Depuis Saint-Mars-d'Egrenne, quatre personnes travaillent, sur toute la France, pour aider les familles anglophones à s'installer : de la prospection immobilière à toutes les démarches de l'implantation.

Contact : Oui can Help
La Toinière à St Mars-d'Egrenne - Tél. : 02 33 38 50 12

ALEXANDRA POHLMANN
« Sourire est encore une qualité ici »

Alexandra Pohlmann accueille les visiteurs au manoir de Courboyer, siège du parc naturel régional du Perche.

« Vivre comme Dieu en France », cette expression allemande n'était pas inconnue des parents d'Alexandra qui avaient fait de notre pays leur lieu de vacances et de résidence secondaire. Elle même, à l'âge de l'adolescence, a passé quatre ans en France : « Pour mes études supérieures en langues, je suis retournée en Allemagne. Puis je suis revenue en France et j'ai travaillé quatre ans à Disneyland Paris.»

Alexandra repart en Allemagne, mais ne s'y sent plus vraiment chez elle. Elle se trouvait très bien à Paris, mais choisit la quiétude de la province pour fonder une famille. « Nous ne voulions pas fonder une famille en région parisienne, nous voulions aller en province. C'est à partir de Bellême où nous avions des attaches que nous avons découvert le Perche. Mon mari est Français, d'origine italienne. Notre enfant porte nos deux noms. Quand nous nous sommes installés, nous trouvions les gens plutôt froids. Nous sommes maintenant à Bard'Huis où nous avons quelques amis et où les voisins, les commerçants, sont des personnes d'une grande gentillesse, et c'est ce que nous apprécions.»

Qu'y a-t-il donc de si plaisant, de si attirant en France ? « Le mental des Français. En Allemagne, quand on est souriant et aimable, c'est plutôt vu comme une faiblesse. En France, c'est encore une qualité. Ici, c'est plus doux, plus aimable.»

Contact : Manoir de Courboyer
Parc naturel régional du Perche - Maison du Parc
Courboyer à Nocé - Tél. : 02 33 25 70 10
www.le-perche.org/



L'entreprise en France, comment ça marche ?

Créer son entreprise sur le sol français quand on est ressortissant étranger complique encore la tâche. A commencer par la barrière de la langue. Dans l'Orne, des administrations et des structures d'aide à la création d'entreprise conscientes des difficultés rencontrées par les porteurs de projets étrangers adaptent leurs dispositifs et les démarches pour encourager le développement d'activités nouvelles sur le territoire.

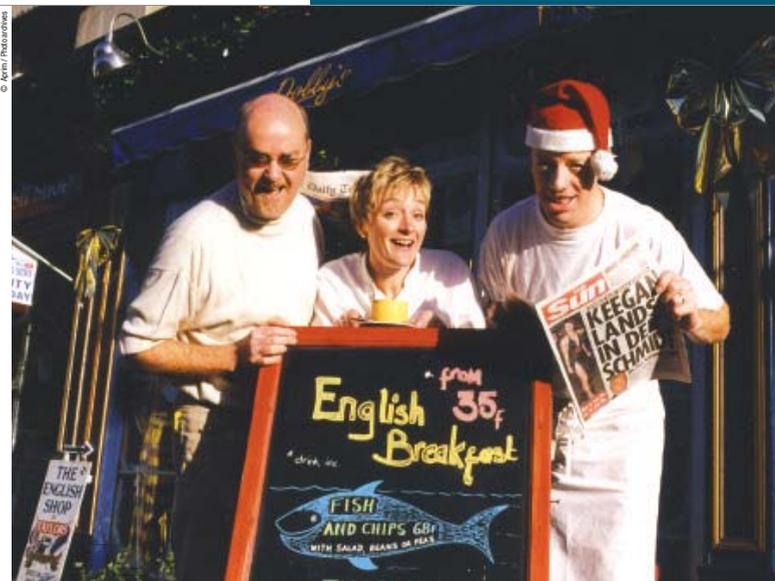
« Nous étions parmi les premiers Anglais à créer une entreprise en France. Pour la partie administrative, cela n'a pas été facile. » C'était au début des années 1990. La situation a changé. Les démarches sont plus simples. Les administrations locales ou d'État, les chambres consulaires ont pris en compte le phénomène et s'organisent. Avant même de parler d'entreprise ou de travail, il faut s'occuper de formalités aussi basiques que cartes grises ou permis de conduire. Simple, sauf quand l'obstacle de la langue se dresse.

« Au titre de la formation interne, nous donnons des cours d'anglais aux personnes chargées de l'accueil. C'est bien le moins de comprendre les questions qu'on vous pose et de donner les bonnes réponses », souligne Hélène Denéchère, chef du bureau du Cabinet du Préfet. « Nous n'avons pas un service spécialement dédié aux étrangers pour les démarches communes aux Français (permis de conduire, carte grise...). Mais nous essayons de leur simplifier la vie. Les administrations de l'État ont signé la charte « Mariannes » qui nous engage à rendre le meilleur service à tous les usagers. »

Sur le terrain, les Pays et leurs antennes s'attachent à connaître et à aider cette population nouvelle. Dans chaque structure, un ou des collaborateurs sont à l'écoute des nouveaux arrivants.

« Trois jours pour entreprendre en France »

Les organismes économiques sont naturellement sollicités : « A la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Alençon, explique Christian Martel, ces personnes



sont accueillies à l'Espace créateurs où l'un de nos collaborateurs parle couramment anglais. Nous leur proposons de suivre le stage « créateurs » de cinq jours où nous leur proposons un parcours individualisé. Si notre paperasserie les étonne, ils ne sont pas pour autant dépayés.»

La CCI de Flers-Argentan semble davantage confrontée aux projets professionnels des Britanniques. « Nous nous sommes aperçus que des Anglais créaient leur activité et se débrouillaient très bien. D'autres avaient plus de mal, à cause de la langue, commente Michel Louvel de la CCI de Flers. Avec le Pays du Bocage, nous organisons des stages bilingues pour les anglophones créateurs ou repreneurs d'entreprise. Nos deux premiers stages ont eu lieu à Domfront où la demande est forte. Le prochain sera organisé à Argentan les 7, 8 et 9 février (inscriptions au 02 33 64 68 00). L'autre intérêt de ces stages est de réunir ces candidats à l'installation : ils mutualisent ainsi les problèmes rencontrés et les solutions trouvées.»

Si la création de gîtes ou de chambre d'hôtes, puis de commerces de proximité, a représenté une part importante des activités créées ou reprises, l'artisanat - essentiellement le bâtiment - devient maintenant majoritaire. Ce qui place la Chambre de métiers de l'Orne en première ligne. « Nous nous adaptons à la demande de nos interlocuteurs, précise Benoît Garnier, chargé de communication. Ceux qui le peuvent suivent les stages

destinés aux artisans français. L'étape suivante, face à l'expansion de cet artisanat, c'est la possibilité d'organiser des stages spécifiques.»

Bernard Simon, chargé de mission d'Orne Développement évoque une autre facette de l'accueil des personnes étrangères, l'implantation ou le rachat d'entreprises : « En général, ces sociétés étrangères arrivent ici avec leur propre encadrement. C'est l'intérêt professionnel qui conditionne l'installation, souvent provisoire, d'un cadre dirigeant et de sa famille : la recherche de savoir-faire, de complémentarités industrielles ou d'un accès au marché français. On peut penser que cela va se développer de plus en plus.»

Contacts :
CCI de Flers-Argentan : aéroport de Flers-St Paul à Flers
Tél. : 02 33 64 68 00 - www.flers.cci.fr

CCI d'Alençon : 12, place du Palais à Alençon
Tél. : 02 33 82 82 82 - www.alencon.cci.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne :
59, rue du Jeudi à Alençon au 02 33 80 00 50 - www.cm-orne.fr

Pays du Bocage : 15, rue Montgomery à Domfront
Tél. : 02 33 38 65 60 - www.paysbocagebressuirais.com/

Orne Développement : 25, boulevard de Strasbourg à Alençon
Tél. : 02 33 28 76 75 - www.ornedeveloppement.com

>>> My job is brasseur, ébéniste, horticulteur...

Petit quiz sur les différences administratives

■ La nationalité

Quelle est la nationalité d'un enfant né en France de parents par exemple anglais ? L'enfant est de nationalité anglaise. Il n'existe pas de droit du sol en France. Il faut entamer une démarche de naturalisation pour que l'enfant acquiert la nationalité française. Si l'un des parents est français, l'enfant peut avoir la double nationalité.

■ La naturalisation

Très peu d'Anglais demandent à être naturalisés français (à peine une demande par an dans le département) car « il n'y a pas vraiment d'avantage pour eux à devenir Français puisque, en tant que ressortissants européens, ils peuvent résider en France sans titre de séjour », précise le Chef du Bureau des Étrangers et des Titres. La préfecture apprécie certains critères avant l'ouverture du dossier, comme la maîtrise de la langue et l'intégration professionnelle. Une fois constitué, le dossier de demande de naturalisation est instruit par le Ministère de l'Emploi, de la cohésion sociale et du logement. Il faut en moyenne 1 an et demi pour que la démarche aboutisse.

■ Le vote

Les Anglais (et plus largement les ressortissants de l'Union Européenne) peuvent voter en France aux élections municipales et européennes. Ils sont également éligibles aux postes de conseillers municipaux mais ne peuvent être élus maire ou adjoint qu'après avoir obtenu la nationalité française.

■ Le permis de conduire

Certains permis de conduire britanniques sont dotés de catégories différentes de celles figurant sur les titres français. C'est par exemple le cas pour la conduite des véhicules de 3,5 tonnes à 7,5 tonnes, pour lesquels il n'existe pas en France de catégorie de permis spécifique. Dès lors, les services préfectoraux chargés de procéder aux échanges des permis de conduire appliquent des tables d'équivalence permettant aux Anglais de bénéficier des mêmes droits de conduire que dans leur pays d'origine.

La France pour y vivre, oui bien sûr. Pour y travailler aussi. De nouvelles entreprises apparaissent. Artisanales et souvent situées en campagne, elles peuvent aider au maintien de l'activité et de l'animation en milieu rural.

Bières du Brewery La bière et le pub du Bocage

Il y a vingt ans, c'était une ferme à cidre avec de vieux vergers. Aujourd'hui, le parfum est plus diffus que les jours de pressoir ou d'alambic, mais tout aussi présent : au cœur du bocage de Joué-du-Bois, Jane et Stephan Skews ont créé une brasserie.



La petite entreprise, qui a recruté un employé français, s'est fait une réputation. On achète aujourd'hui la bière, blonde, brune ou noire (stout), la bière traditionnelle (riley) et les bières de saisons du Brewery dans 40 magasins d'alimentation de la région, les 3 grandes surfaces les plus proches et « quelques bons restaurants ». À la pression, on la retrouve dans plusieurs cafés, comme dans les festivals de musiques actuelles de la Ferté-Macé, Fiers, Lassay-les-Châteaux.

« Je fabrique de la bière pour ma consommation personnelle depuis l'âge de 14 ans, je n'avais pas imaginé en faire une activité. Je fabriquais des maquettes pour les architectes, mais ce travail est fait aujourd'hui par les ordinateurs... Je ne pouvais plus faire de cidre puisque la tempête de 1999 a abattu nos vieux vergers. Nous avons donc pensé à la bière. J'ai suivi un stage, acheté du matériel d'occasion, et voilà... »

La famille Skews ne transforme pas que l'orge (le malt) et le houblon, elle a décidé de brasser culture locale et tradition anglaise en ouvrant dans la commune voisine, à Couptrain (Mayenne), au bord de la RN 176, un pub dont s'occupe Jane Skews. « C'était un hôtel fermé depuis long-

temps, charmant, avec des poutres apparentes et un cadre très rustique. Il est ouvert chaque soir en fin de semaine. C'est le rendez-vous des Anglais, mais aussi des Allemands, des Hollandais et de beaucoup de Français. Nous

nous entendons très bien avec le restaurant voisin qui nous fournit les repas. »

Contact :
Le Brewery (bières Brewery)
La Poëlerie - 61320 Joué-du-Bois
Tél. : 02 33 37 77 26

Ebénisterie menuiserie Fry Le savoir-faire dans les bagages

Gordon Fry est arrivé à Saint-Pierre-la-Rivière avec un savoir-faire reconnu dans l'ébénisterie. Depuis, les gazettes spécialisées d'Outre-Manche, et maintenant de France, orientent régulièrement l'attention sur l'atelier ormais.

Sarah a quitté son emploi dans l'agence londonienne d'une banque américaine pour travailler aux côtés de son ébéniste de mari et élever leurs trois enfants à Saint-Pierre-la-Rivière. « Je m'occupe des devis, des factures, des relations avec les clients, explique-t-elle. Mon mari a conservé ses clients anglais pour la fabrication et la restauration de meubles de tous styles. Pour nous faire connaître des habitants de l'Orne, nous faisons également de la menuiserie, portes, fenêtres, etc. » Les résidents anglais qui font des travaux dans leur nouvelle maison représentent

un marché intéressant, mais pas suffisant. De plus, le souhait de réussir la meilleure intégration possible conduit l'entreprise Fry à être bien présente sur le marché local. « Le plus dur a été la seconde année. Après la « lune de miel » des premiers mois, il a fallu travailler dur pour trouver ses clients. Nous avons fait de gros efforts pour cela. » Le transfert de l'entreprise ne semble pas avoir posé de problèmes : « C'est assez facile maintenant de déménager une activité. On a plus d'aide administrative qu'en Angleterre. Nous sommes allés à la Chambre de métiers pour



expliquer ce que nous voulions faire. » Gordon Fry s'adresse toujours à ses fournisseurs anglais pour les bois exotiques. Il en a trouvé en Normandie pour le bois de chêne, de frêne, de hêtre... La commune

a gagné un jeune artisan et cinq habitants. ■

Contact :
Gordon Fry (ébénisterie, menuiserie)
Les Prés - 61 310 St Pierre-la-Rivière
Tél. : 02 33 35 10 60

English Garden Plants Une entreprise en fleurs

Teresa et Andrew Howard s'étaient installés dans une ferme de Rânes en 1990. Déjà dans le métier des fleurs, Andrew souhaitait se lancer dans la production. Mais le terrain anglais était au-dessus de leurs moyens. Pourquoi alors ne pas produire ces plantes dans ce coin de France qui les a tant séduits ?

Avant de se lancer pour de bon, il a fallu vivre. Andrew travaillait comme paysagiste, élagueur, etc. Le déclic se produit en 1993. Teresa raconte : « Nous avons fait la connaissance d'un Anglais installé près d'Alençon qui importait les fameuses corbeilles de fleurs anglaises pour les jardiniers français. Nous avons commencé comme ça. Nous nous sommes spécialisés dans les compositions typiques anglaises. »

English Garden Plants a connu le développement classique d'une PME, avec la difficulté de réaliser les premiers investissements, les phases d'extension avec

le montage des serres, la constitution d'une clientèle fidèle : « Nous avons eu de plus en plus de demandes. Il nous a fallu choisir entre la vente aux grossistes et grands magasins ou la vente au détail et le contact direct avec la clientèle. Nous avons retenu cette seconde solution qui nous donne plus d'autonomie. Nous vendons sur place aux particuliers, aux hôtels et restaurants, aux communes et nous faisons deux ou trois salons grand public au printemps et à l'automne. »

Contact : English Garden Plants
L'Aunay Samson - 61150 Rânes
Tél. : 02 33 35 74 51



Le Pressoir Un gîte pour le couvert

En s'installant à Heugon, Robert et Margaret Hind ont choisi, comme beaucoup d'autres avant eux, d'aménager un hébergement touristique près de leur maison, au cœur d'une campagne reposante.

« Nous étions trop jeunes pour prendre notre retraite. Il fallait donc choisir un métier avant sans que le handicap de la langue nous perturbe trop. Notre projet a été bien accueilli par le maire, un homme dynamique qui regarde l'avenir. Les voisins ont su aussi nous conseiller et nous dire lorsque nous faisons fausse route. » L'ancien pressoir à cidre, qui a gardé sa meule au cœur du salon, a été transformé avec les artisans locaux, tous présents pour la fête d'inauguration. C'est aujourd'hui, une belle et vaste maison déjà bien connue, « autant par la bouche à oreille que par Internet. » M et Mme Hind n'ont pas souhaité que leur clientèle soit anglophone.

La première famille hébergée était... parisienne. Et depuis, il y a eu autant de vacanciers français que d'étrangers. L'heureuse découverte a été l'accueil des autres prestataires touristiques : « C'est quelque chose d'inimaginable en Angleterre. Lorsque l'hôtel de la ville voisine est complet, il n'hésite pas à nous envoyer des clients. L'hôtelier est même venu une fois les conduire. C'est la même chose avec ceux qui ont des chambres d'hôtes. »

Contact : Mr et Mrs Hind,
Le Pressoir - La Thibaudière
61 470 Heugon - Tél. : 02 33 36 68 99



Pays du Perche

Mobilis, le transport à la demande



Les acteurs de Mobilis espèrent que les habitants investissent ce nouveau mode de transport collectif. «Un bilan de fonctionnement sera réalisé tous les trimestres», assure la vice-présidente du CIAS. ■

*Mobilis fonctionne les mardi, mercredi, jeudi et samedi, de 8h30 à 12h30 ; le mercredi de 14h à 18h. Le jeudi, les habitants peuvent se rendre dans la commune de leur choix, de 9h à 17h30, excepté à Mortagne-au-Perche.

D'autres lignes de transport collectif à la demande

- > **P'tibus**, Pays de Longny-au-Perche
Tél : 02 33 73 65 42,
- > **Domfrontais**
Tél : 02 33 38 31 19
- > **Pays bellémois**
Tél : 02 33 26 06 35
- > **Val d'Huisne**
Tél : 02 37 49 63 51
Réservations 24 h à l'avance

Le CIAS et la Communauté de communes se sont associés pour mettre en place un dispositif souple dans son fonctionnement.

Permettre aux habitants du Pays du Perche de bénéficier d'un service social de transport à la demande : telle est l'ambition de Mobilis. Opérationnel depuis le 1^{er} septembre 2005, ce service met des taxis à disposition des habitants au tarif préférentiel de 3 euros. Seule condition : résider dans la Communauté de communes.

Repères
Canton : Mortagne-au-Perche
Conseiller général : Roland Caillaud

«Mobilis permet aux habitants de se déplacer plus facilement à l'intérieur de la Communauté de communes de Mortagne-au-Perche», explique Colette Forges, vice-présidente du CIAS de Mortagne-au-Perche. Opérationnel depuis le 1^{er} septembre 2005, ce service de transport à la demande n'est pas nouveau dans le Pays du Perche. Une première expérience avait déjà été tentée en 1998, mais assez vite avortée faute de demandes. Cette fois, le CIAS

et la Communauté de communes se sont associés pour mettre en place un nouveau dispositif présentant davantage de souplesse dans son fonctionnement. Financé par le programme "Leader + Grand Perche", le Conseil général de l'Orne et le CIAS, ce dispositif vise aussi à «développer le commerce local en permettant aux personnes isolées de se rendre dans les commerces de proximité». Mobilis est ouvert à tous, quel que soit l'âge. Seul critère d'accès : résider dans l'une des 24 communes du bassin de Mortagne-au-Perche. Simple d'accès, il faut s'inscrire par téléphone au moins une journée avant le départ. Un tarif dégressif est appliqué aux enfants âgés de moins de 17 ans : le prix est de 1,50 € pour deux enfants transportés ensemble et 1€ à partir de trois. Six arrêts ont été

définis au centre de Mortagne-au-Perche :

- la zone de Préfontaine (à proximité d'Intermarché),
- rue de Monanteuil (à proximité de l'hôpital),
- la piscine municipale,
- la mairie,
- route d'Alençon,
- rue des Ravenelles.

explique Colette Forges. Actif quatre jours par semaine*, ce service est assuré par trois sociétés de taxis percheronnes.

Pratique

Renseignements et inscriptions auprès du Centre intercommunal d'action sociale de Mortagne-au-Perche (4, rue de la Comédie) au 02 33 85 21 37.

Pays du Bocage

Montilly-sur-Noireau fait son cirque

Montilly-sur-Noireau, un village de 785 habitants, situé à quelques kilomètres de Flers, est un véritable vivier d'énergie. A la foire de la Saint-Denis s'ajoute, depuis 2004, le 1^{er} festival international du cirque de l'Orne. Un événement dont la renommée dépasse les frontières régionales.

Les membres de la commission animation du conseil municipal de Montilly-sur-Noireau ont le sourire. Et pour cause, 4 500 spectateurs, 16 artistes lors de la deuxième édition du festival international du cirque à Montilly-sur-Noireau, qui s'est déroulé du 11 au 13 mars 2005. La commune a réussi son pari, celui de «créer un festival du cirque pérenne digne de ceux de Monaco ou de Massy, qui puisse promouvoir le département de l'Orne et le Pays de Flers». Sous un chapiteau de 1 500 places, dressé sur le champ où se déroule la déjà renommée foire de la Saint-Denis, les spectateurs ont admiré 11 numéros de valeur internationale, entre cabaret et cirque, avec des artistes venus du Brésil, de Chine, de Pologne, d'Italie et de France. «Ils ont été présentés dans les plus grands festivals, les plus grands cabarets, notamment chez Patrick Sébastien, dans Le plus grand cabaret du monde programmé sur France 2», explique Jean Goujon, maire de Montilly-sur-Noireau. Les prestations ont été départagées par un jury composé de personnalités locales et présidé par Jean Dinard, réalisateur du spectacle "De la terre à la scène" présenté à Juvigny-sous-Andaines. Des prix ont été attribués. Ce festival, d'un coût global de 35 000 €, est soutenu par le Conseil général (à hauteur de 2 500 €). Le

Repères
Canton : Flers Nord
Conseiller général : Gérard Colin

reste entièrement financé par les recettes du spectacle. Pourquoi un tel succès ? La qualité des spectacles y est pour beaucoup. «Cela correspond aussi à un besoin du public. La notoriété et le succès de la foire de Saint-Denis provient que nous avons une équipe motivée, capable d'organiser des manifestations d'envergure, même dans une commune rurale», souligne le maire. Prochaine édition, les 25 et 26 mars 2006, avec la venue d'un clown d'or du festival de Monte-Carlo, d'artistes primés dans les grands festivals et sous un nouveau chapiteau ultra moderne.

Pratique

Réservations à compter du 15 février à la mairie de Montilly-sur-Noireau. Tél : 02 33 96 40 19.

Sei Liu, contorsions et équilibres de verres (Chine).



Pays d'Alençon

Tous sur les métiers à la Halle au blé

Ouvert depuis juin 2005 à la Halle au Blé, la Cité des métiers de l'Orne informe sur les métiers, l'orientation, les formations et la vie professionnelle.

«Résoudre le problème permanent du demandeur d'emploi qui ne trouve pas de travail et de l'autre, l'employeur qui ne trouve pas de personnel et former les jeunes sur les métiers, les filières de formation pour construire des parcours professionnels réalisables», tels sont les enjeux de la Cité des



métiers de l'Orne* (association loi 1901 créée en 2003), installée à la Halle au Blé à Alençon. Cette structure entend être un système intégré d'informations et de ressources au service de tous les

publics en recherche d'insertion, de formation et d'orientation tout au long de la vie. Elle propose une documentation en libre service et gratuite, des entretiens-conseils, des séances d'information,

des journées à thème, des événements mensuels pour permettre aux personnes la construction de leur projet et leur insertion professionnelle. Cette offre s'appuie sur deux espaces documentaires : une documentation numérisée avec vingt ordinateurs reliés à Internet ; de nombreux témoignages vidéos et des logiciels d'orientation. Une documentation papier : presse, mensuels, documentations des branches professionnelles et différentes éditions. Des animations verront le jour prochainement : participation à des forums sur les formations supérieures dans l'Orne, exposition sur les métiers du bâtiment, journées à thème avec participation de professionnels, visites d'entreprises et d'établissements de formation. Labellisée en février 2005 par la Cité des Sciences et de l'Industrie de Paris (La Villette), cette structure appartient au réseau international des 19 Cités des Métiers (www.cite-sciences.fr). Un outil de plus pour favoriser l'emploi dans le département. ■

* Cette réalisation est initiée par les CCI d'Alençon et de Flers/Argentan, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne, du MEDEF de l'Orne, des syndicats professionnels, de l'ANPE, de l'Inspection Académique, l'Education Nationale, les centres de formation. Le Conseil général de l'Orne, la Ville d'Alençon et la Communauté d'agglomération.

Pratique

Cité des métiers, 1^{er} étage de la Halle au Blé à Alençon. Accueil individuel (sans rendez-vous) et accueil groupe (sur rendez-vous) du lundi au vendredi, de 13h30 à 17h30. Tél : 02 33 80 87 17

Repères
Canton : Alençon 2
Conseiller général : Marie-Noëlle Hoffmann

Hubert d'Andigné, Président du Conseil général de 1967 à 1993, est décédé le 22 septembre dernier à l'âge de 88 ans.

Hubert d'Andigné Une passion pour l'Orne



Voici de larges extraits de l'hommage que Gilles de Courson, président de la commission des finances et ami de la famille, lui rendait le 27 septembre 2005.

“Le 4 octobre 1993, après 26 ans de présidence, Hubert d'Andigné laissait son fauteuil convaincu que le temps était venu pour lui de confier l'Orne à un conseiller plus jeune. L'hommage qui lui fut rendu alors, traduit avec précision notre certitude d'aujourd'hui puisqu'il fut dit : « Monsieur le Président, en quittant cette estrade, vous entrez dans l'Histoire ».

Comment, en effet, mieux exprimer la grandeur d'un homme et de son œuvre, comment mieux qualifier cette rencontre d'un être et de son destin.

Originaire de la Mayenne, Hubert d'Andigné s'installe en 1946 au Champ de la Pierre, propriété de famille qu'il restaurera et ne cessera d'embellir. Elu conseiller municipal en son absence, il s'amuse de son entrée en politique. Il aime à répéter qu'il n'a rien demandé.

Dès lors, très rapidement, ses responsabilités ne cessent de s'étendre. Maire, Conseiller général du canton de Carrouges, sénateur de l'Orne, Président du Conseil général.

Il s'attache immédiatement à doter le territoire des infrastructures de base à partir desquelles le développement économique prendra naissance.

Grâce à lui l'Orne se transforme. Hubert d'Andigné a des idées, des projets, une vision de son département et de son avenir qui passe nécessairement par son désenclavement. Il n'ignore pas que les nouvelles données économiques vont jeter à bas la vieille tradition industrielle ornaise et qu'il faudra bien en remodeler une autre.

Il veut aller vite. L'impatience caractérise l'homme. Lorsque les décisions traînent, lorsque les financements se font attendre, il tempête, il tape du pied. Il frappe aux portes des ministères, de la Région de Basse-Normandie dont il est premier vice-président, de l'Europe. Et il a gain de cause tant sa détermination est inflexible. Ses colères sont spectaculaires, ses coups d'éclat fréquents, mais pour qui le connaît bien, l'homme de cœur perce toujours derrière ses agacements. Nous l'aimions ainsi.

Chez lui, la tiédeur n'est pas de mise. L'indécision non plus. Hubert d'Andigné est un meneur d'hommes, un vrai, un chef charismatique.

Ses politiques d'investissement se traduisent aujourd'hui dans le paysage ornaise et c'est bien sur celles-ci que se fondera le XXI^{ème} siècle. Cependant, n'est pas visionnaire qui veut. C'est une qualité rare. Il faut convaincre pour préparer un futur dont on imagine que peu ont accès à ce niveau de constructions intellectuelles.

Il aurait certes pu se contenter d'une gestion au jour le jour, sans élan, sans souffle et sans risque. Pour lui, le présent n'est autre que la résultante du passé : pour qu'un arbre donne des fruits, il faut l'avoir planté.

Sénateur pendant 27 ans, il défend, l'aménagement du territoire et les voies de communication, la ruralité et l'agriculture, les infrastructures de vie. Il peste contre les pesanteurs administratives, et contre ceux qui n'ont pas, comme il aime à le dire, les pieds dans la glaise.

Il questionne, il intervient, il rapporte, il côtoie la haute administration. Ses amitiés politiques favorisent la résolution des dossiers ornaise

mental qu'il ignore ? Non, tout l'intéresse car pour lui la vie des Ornaise et des Ornaise se conçoit comme une conjonction d'éléments favorables qui facilitent le quotidien et partant le rendent plus heureux.

Au-delà des compétences exercées au titre du Conseil général, il s'implique dans le logement social, la culture, le tourisme, la sauvegarde du patrimoine, la formation, le secteur médico-social, la chasse. Il préside les associations départementales, régionales aussi. Il est également administrateur d'institutions qui l'entraînent loin de ses bases.

Il pourrait se contenter d'un bref passage, d'une gestion comptable. Non. Ce n'est décidément pas sa conception de l'action. Là encore, son talent visionnaire parle. Et précurseur il est.

Hors des modes éphémères ou tactiques, il agit là où il présente l'indispensable. L'environnement en fait partie. Ainsi, il crée un des plus anciens parcs naturels régionaux, celui de Normandie-Maine qu'il préside pendant plus de vingt-cinq ans.

Homme d'action, homme de cœur. Il a cette faculté, ce pouvoir incroyable de mettre autant d'énergie pour aider ses concitoyens à faire face aux tracasseries et aux difficultés de la vie que pour obtenir l'adhésion sur un projet majeur.

Il en connaît tous les chemins, toutes les forêts, tous les trésors. Du nord au sud, d'est en ouest, il en décrit les architectures sublimes, les lieux magiques, les beautés cachées aux yeux du simple promeneur.

Chaque fin de semaine, sans jamais se lasser, il le parcourt en inaugurant les réalisations des communes, l'embellissement du patrimoine, les infrastructures économiques, dont son action en amont a facilité la réalisation.

Il aime ces contacts directs, presque affectifs avec les Ornaise et les Ornaise. Il aime capter le terrain, son humour bonne ou mauvaise, les difficultés vécues, les craintes, les espoirs de celles et ceux dont il se sent responsable.

Et le dimanche soir, fatigué mais heureux, son chien dans ses pas, il s'occupe de ses chevaux. La nature est là. Il l'aime aussi. Sachant être drôle, maniant l'humour, certes caustique à ses heures, il n'est pas homme à se prendre au sérieux. Il laisse la complicité aux autres. Il est somme toute d'un autre tempérament.

Chevalier de la Légion d'Honneur, officier de l'ordre national du Mérite, la reconnaissance de la nation lui est acquise, la nôtre aussi sans restriction. » ■



“La politique l'a passionné. Elle fût pour lui une seconde nature.”

A partir de 1982, il assume la lourde charge de mettre en œuvre les lois de décentralisation, véritable révolution administrative et politique silencieuse. Il bâtit une administration. Il n'aura d'ailleurs pas de mal à s'entourer de fonctionnaires compétents, ils sont volontaires. Il devient l'exécutif du Département. Il le fait sans heurt, avec talent, sans jamais froisser des interlocuteurs souvent atteints professionnellement par une réforme mal vécue. La loi lui transfère le pouvoir. Il le prend, ce qui n'est pas pour lui déplaire, avec une majorité forte qui le suit et le soutient.

Sa réflexion politique, au sens étymologique, s'inscrit dans la durée. Il ne bâtit pas sur du sable mais sur du

importants. Et il s'inscrit dans les grandes décisions législatives qui font progresser notre pays sans jamais trahir une éthique exigeante.

Travailleur acharné, doué d'une prodigieuse mémoire, il maîtrise ses dossiers jusqu'au moindre détail. Cumulant les fonctions, les responsabilités, il est partout, sur tous les fronts. En effet, en parallèle de ses mandats politiques, il préside, pendant près de trente ans, la Mutualité Sociale agricole de l'Orne, il assure la vice-présidence des Caisses Centrales de la MSA au niveau national. Il gère des associations d'enfants et d'adultes handicapés.

Y-a-t-il un secteur d'activité départe-

ment pour lui l'énergie ne se mesure pas. Elle n'est qu'un vecteur de la conviction, de la passion.

Et Hubert d'Andigné est un passionné. La politique l'a passionné. Elle est pour lui une seconde nature.

Une formidable nature. Car sa passion se décline toujours avec courage, avec classe, avec panache. Chez lui, la pensée est élégante, le comportement aussi. L'adversaire est respectable et dès lors respecté. C'est un principe, auquel jamais il ne dérogera même lorsque les suffrages se feront plus cruels.

L'Orne l'a passionné. Il l'a écrit. Son département, il le connaît par cœur.



Gérard Burel
témoin

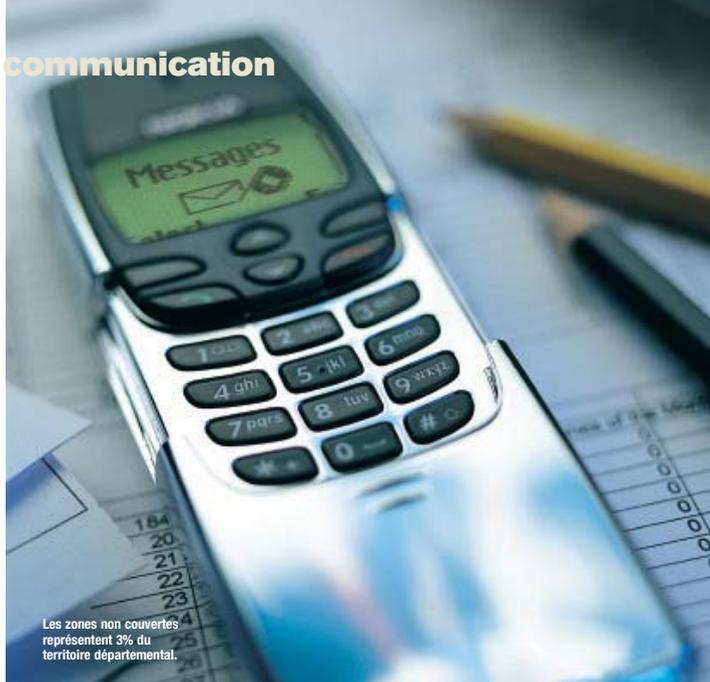
Figure emblématique de la vie politique ornaise pendant plus de trente ans, le président d'Andigné restera comme celui qui a fait de la décentralisation un élément important de l'action politique de notre territoire. Premier président du Conseil général de la décentralisation, il fit entrer le département dans l'ère de l'autonomie et de la modernité. Tout au long de sa vie, il fut animé par une seule et solide ambition : la réussite de l'Orne et de ses habitants. Son action a ainsi fait de lui, dans son département comme à Paris, un ardent défenseur du milieu rural. Chacun sait ce que l'Orne doit à cette personnalité exigeante.

Selon un programme «zones blanches», défini entre l'Etat, les collectivités locales et les trois opérateurs, le Conseil général de l'Orne s'engage à couvrir 34 communes d'ici 2006.

Aujourd'hui, les trois opérateurs de téléphonie mobile, SFR, Bouygues Telecom et Orange France, couvrent près de 90 % du territoire national et 98 % de la population. Mais il demeure encore des zones blanches, principalement en territoire rural sur lesquels aucun des trois opérateurs n'est présent. Le département de l'Orne est concerné. Pour compléter cette couverture d'ici 2007, une réponse a donc été trouvée dans le cadre d'un partenariat public-privé original associant l'Etat, les collectivités locales, l'Autorité de Régulation des Communications Electroniques et des Postes (l'ex ART, Autorité de Régulation des Télécommunications) et les 3 opérateurs en téléphonie mobile. Il s'agit du programme «zones blanches».

Le programme national «zones blanches»

Ce programme a pour objectif de couvrir en téléphonie mobile plus de 3 000 communes principale-



Les zones non couvertes représentent 3% du territoire départemental.

ment situées en zones rurales, les axes de transport prioritaires et les zones touristiques à forte influence, qui ne sont actuellement desservies par aucun opérateur. Le 15 juillet 2003, le Gouvernement, les représentants des collectivités locales et les opérateurs ont signé la Convention Nationale de mise en œuvre du plan d'extension de la couverture du territoire par les réseaux de téléphonie mobile. Celle-ci prévoit la résorption, en deux phases, des communes identifiées en «zone blanche». La première phase, dont la maîtrise d'ouvrage relève des Collectivités

locales, correspond à l'installation et à l'exploitation des sites radio améliorant la couverture de plus de 1 800 communes à l'échelle nationale. La deuxième phase concerne la couverture d'environ 1 200 communes et est entièrement financée par les 3 opérateurs de téléphonie mobile.

Dans l'Orne, 57 communes en «zone blanche»

Aussi, le Conseil général de l'Orne, soucieux de connaître très précisément l'état de couverture du

département, a lancé en 2001 une étude technique selon la méthodologie mise au point par l'Autorité de Régulation des Télécommunications. Au sein de chaque canton, le cabinet Polyconseil a effectué des mesures sur un trajet passant devant chacune des mairies des différentes communes. Les routes empruntées pour réaliser ce trajet étaient aussi bien des routes nationales, départementales ou communales. Une distance moyenne de 150 km par canton a été parcourue et le seuil de 500 mesures a été dépassé. 115 communes ont été recensées par le Conseil général.

Les taux de couverture sur le département par opérateur sur les points mesurés s'établissent à :

-  **88,2%** du territoire par SFR
-  **86,2%** du territoire par ORANGE
-  **79,5%** du territoire par BOUYGUES TELECOM

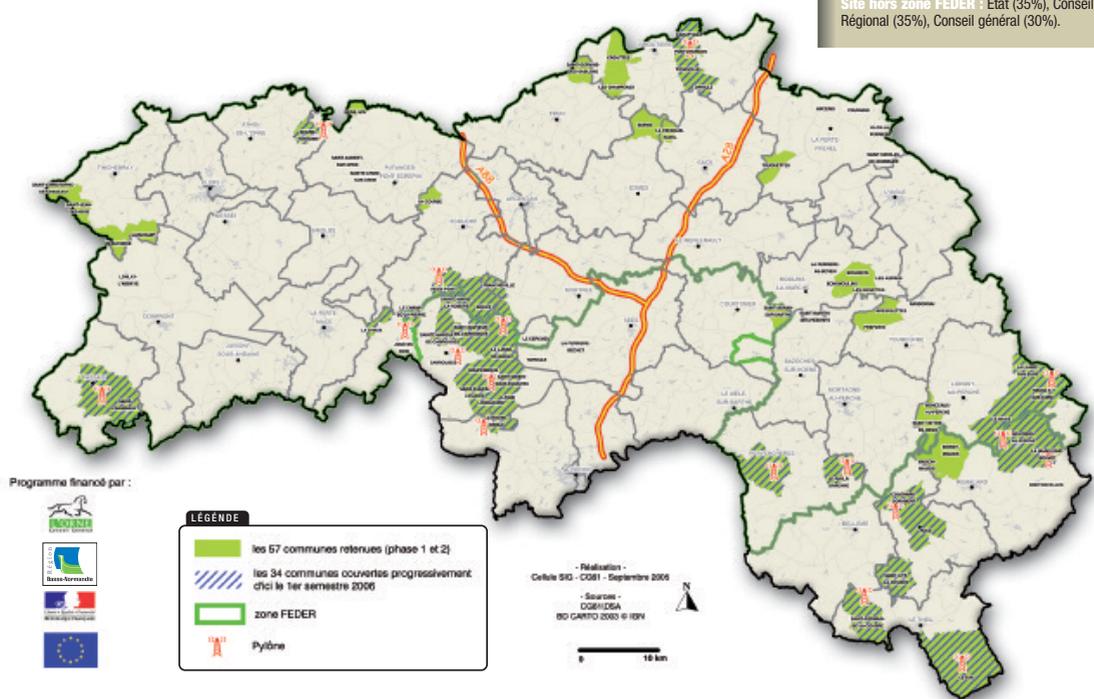
Les zones non couvertes représentent 3% du territoire départemental.

34 communes couvertes par le Conseil général d'ici 2006

A l'issue d'une phase de concertation avec les opérateurs de téléphonie mobile et le Département, la préfecture de Région a arrêté la liste de 57 communes en «zone blanche» (cf carte). Afin de couvrir ces communes, le plan d'extension de la couverture en téléphonie mobile prévoit, en deux phases, l'implantation de 32 pylônes (lire ci-contre). Pour une mise en œuvre efficace des

sites, les opérateurs ont défini la notion de grappe, c'est-à-dire le fait de couvrir un nombre maximum de communes avec un nombre minimum de sites et de désigner pour chaque grappe un seul opérateur «chef de file», qui a la responsabilité de la couverture des deux autres opérateurs. ■

MOBILE : Programme «zones blanches»



Programme financé par :



LEGENDE

-  les 57 communes retenues (phase 1 et 2)
-  les 34 communes couvertes progressivement d'ici le 1er semestre 2006
-  zone FEDER
-  Pylône

- Réalisation -
Cellule SIG - COSEI - Septembre 2005
- Sources -
COSEI/ESA
BD CARTE 2003 © IGN

Répartition des sites radio pour l'Orne

- **Phase 1** : le Conseil général assure la construction de 17 pylônes pour un objectif de couverture de 34 communes. Les opérateurs installent leurs antennes. La couverture des communes devrait être achevée début 2006.
- **Phase 2** : la couverture des 23 communes restantes est sous la responsabilité des opérateurs. Cette phase a démarré au dernier trimestre 2005.
- > **Financement de la phase 1**
Site en zone FEDER* : ce programme est financé par l'Etat (27,5%), l'Europe (25%), le Conseil régional (27,5%) et le Conseil général (20%).
- Site hors zone FEDER : Etat (35%), Conseil Régional (35%), Conseil général (30%).

Glossaire

- **Communes en «Zone blanche»** : il s'agit de communes dont les centres bourgs (la mairie) ne sont desservis par aucun opérateur.
- **Site** : infrastructures passives (locaux techniques, pylônes ou points hauts existants) construites et entretenues par la Collectivité ou les opérateurs y compris leur viabilité (accès au site et raccordement au réseau électrique et au réseau téléphonique général).
- **FEDER** : Fonds Européen de Développement Régional.

Téléphonie mobile

34 communes rurales couvertes par le Conseil général d'ici 2006

Au service des collèges

Ils sont agents d'entretien ou d'accueil, cuisiniers ou chargés d'assurer le ménage dans les collèges. Rencontre avec ces hommes et ces femmes qui œuvrent chaque jour, et souvent discrètement, à la bonne marche des établissements.

La loi du 13 août 2004 relative à la décentralisation a confié aux Départements des compétences supplémentaires, notamment dans le domaine des collèges publics, à savoir l'hébergement, l'entretien, l'accueil, la restauration, l'entretien général et technique de ces établissements. Ainsi, à compter de janvier 2006, les «T.O.S.», acronyme de Techniciens Ouvriers de Services, jusqu'alors sous l'autorité de l'Etat, passent sous hiérarchie du Conseil

général. Ils sont au total 268 à être concernés par ce changement statutaire. «*Cette décentralisation s'effectuera sans perte de salaires et d'avantages acquis*», rappelle Françoise Sérandour, responsable du Bureau des collèges au Conseil général. Et de poursuivre : «*2006 va être une année de transition. Pour préparer cela, le Département a recruté, depuis avril dernier, deux personnes. La première est chargée de l'interface avec ce nouveau personnel en co-*

ordination avec la DRH, car nous avons désormais en charge le remplacement des agents absents, la recrutement, la formation, la notation, la gestion des carrières, l'organisation des élections des membres du personnel, la médecine préventive et la rémunération de ces nouveaux agents dont la masse salariale représente près de 6,5 millions d'euros. L'autre personne accompagne et conseille techniquement les agents chargés de la maintenance des bâtiments.» ■

A l'accueil



Candida Gonçalves, agent d'accueil, est aussi chargée de la mise en œuvre des règles de sécurité au collège Nicolas-Jacques Conté à Sées.

Candida Gonçalves est agent d'accueil au collège Nicolas Jacques Conté à Sées depuis cinq ans. Il y a 14 ans, ce peintre en bâtiment a trouvé ses pinceaux contre téléphone et stylos. Une petite heure passée dans son bureau nous laisse prendre la mesure de ses fonctions au sein de l'établissement et de ses «bons rapports avec l'ensemble du personnel». Les deux portes de la pièce grandes ouvertes, un

A la maintenance



Eric Candoni, agent d'entretien en bâtiment s'est posé il y a 5 ans au collège Roger-Martin-du-Gard à Bellême.

Eric Candoni exerce un métier qui lui ressemble. Avant d'arriver il y a cinq ans au collège de Bellême, Eric multiplie les jobs. «*J'aimais bouger, faire des choses différentes*», se souvient-il. Maçon, carreleur, plaquiste, peintre, vendeur de peintures, Eric a ainsi acquis l'expérience qui l'a aidé à décrocher le concours d'ouvrier professionnel et à entrer ainsi dans la vie des collèges. «*Je suis chargé de toute la maintenance de l'établissement. Je fais un peu de tout, de la peinture, de la plomberie, de la serrurerie, de l'électricité... J'ai la chance de travailler dans un collège agréable, relativement récent, qui plus est de plein pied, un collège où les enfants se tiennent bien*». Eric répare ainsi les usures du temps et veille à la bonne tenue des lieux : calepin à portée de main, Eric établit son planning et entre deux tâches programmées, pare aux urgences du quotidien : une vitre à remplacer, un appareil en cuisine à réparer, un éclairage à changer... Le métier rime avec débrouillardise. Les journées, les saisons passent et ne se ressemblent pas pour cet agent de maintenance plein de polyvalence. «*Je suis aussi ACMO (agent chargé de la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité), fonction attribuée après une formation*». A la belle saison, en plus du reste, Eric tond, taille, s'occupe des espaces verts et de l'arborescence qui appartient au collège. Chaque jour après les cours, il ferme une à une les salles, les bureaux et les grilles, vérifiant par là-même ce qui ne fonctionne pas. De retour dans son atelier au fond de la cour, Eric, 39 ans, semble satisfait de s'être maintenant posé, famille oblige, mais de toujours pouvoir continuer à faire un peu de tous les métiers !

Au ménage



Jacqueline Eudes, ouvrière d'entretien et d'accueil connaît le collège de Putanges-Pont-Ecrepin dans ses moindres recoins !

Jacqueline Eudes est arrivée au collège Gaston Lefavrais à Putanges-Pont-Ecrepin en 1971, depuis, elle ne la jamais quitté. 1971, c'est aussi l'année de construction de l'établissement. On lui dit d'ailleurs souvent qu'elle est un peu la mémoire du collège ! «*Je le connais en effet dans ses moindres recoins*», admet-elle. Et pour cause, Jacqueline y fait le ménage depuis neuf ans, après avoir été chargée de l'accueil durant près de 30 ans. Ce collège, c'est un peu sa maison. «*Je fais le ménage ici comme je le fais chez moi, du moins j'essaie...*», indique-t-elle. L'œil clair et inquisiteur, Jacqueline balaye du regard la salle de réunion où nous nous trouvons, la toile d'araignée nichée dans un angle ne lui échappera pas. Exigeante, maniaque selon les dires de certains, Jacqueline l'est à l'ouvrage. Mais la «maison» est grande et la tâche est d'ampleur : quand il faut «entre 6h30 et 9h30 assurer le nettoyage de neuf classes, vider les corbeilles, nettoyer les tableaux, les escaliers et enchaîner avec le blanchissage du linge de l'établissement, puis vers midi passer au self pour servir avec une autre collègue les quelque 150 élèves... On s'aperçoit réellement de ce que l'on fait quand nous sommes absentes !», ironise-t-elle. Jacqueline travaille depuis l'âge de 14 ans et attend sa retraite avec impatience. Ce qu'elle craint pour ses jeunes collègues ? «*Que l'on ne réduise encore les effectifs*». ■

En cuisine



Stéphane Faveris, chef cuisinier, maître ouvrier, au collège Jacques Brel à la Ferté-Macé. Son but ? Faire plaisir. Sa méthode ? Des menus colorés et variés qui éveillent les papilles des plus difficiles.

recette en tête, des petits trucs à l'implication plus massive des enfants dans les animations proposées. «*Il faut créer du changement, de la surprise, soigner l'environnement, la présentation des plats comme, par exemple, un filet de crème en forme de toile d'araignée sur un potage, ou encore couper les fruits frais devant les jeunes et ça marche, les jeunes mangent de la soupe et des oranges* !», affirme-t-il. Il a également instauré des codes couleurs pour que les jeunes puissent plus facilement équilibrer leur plateau repas, sur un plan nutritionnel.

L'autre secret : associer et investir les collègues et les rendre acteurs. Si Stéphane se réfère régulièrement aux règles d'équilibre alimentaire préconisées par le très sérieux bulletin officiel de l'Education nationale, il ouvre la carte des menus à la sentence des collègues. Il a ainsi constitué une commission des menus regroupant plus d'une vingtaine d'élèves et des membres du personnel, qui se réunit régulièrement pour réagir sur les plats proposés et réfléchir à des animations autour de l'alimentation. Pour étayer la démarche, chaque semaine, des collègues et membres du personnel, désignés au hasard donnent leur verdict sur les repas proposés durant la semaine. «*Ces remarques sont portées dans un livre d'or et selon des critères d'accueil, d'ambiance, d'aménagement et d'assiette. Cela nous permet d'avancer, d'améliorer notre travail... Avec la commission, on s'est aperçu que la moitié des élèves ne prenait pas de petits déjeuners. On a donc mis en place une animation autour du petit déj. L'hygiène des mains a aussi fait l'objet d'un exposé-montage*». Le hall où patientent les élèves avant d'accéder au self est ainsi balisé d'une multitude de panneaux d'informations liés à la nutrition.

Stéphane n'est pas à court d'idées mais plutôt de temps. Et cette démarche d'éducation au goût auquel il associe toute son équipe est un travail de longue haleine. Cuisinier avant toute chose, Stéphane essaie de fabriquer au maximum ce qu'il sert, les sauces, les desserts... Chaque midi, il assure le repas de plus de 400 personnes. Egalement formateur de PNNIS (plan national de nutrition santé), il sait garder le goût de transmettre sa passion et ses convictions. ■

AUTOUR DU DOMAINE ET DU MANOIR DE COURBOYER

Le bon goût des saveurs du Perche

Devenu le siège et la propriété du Parc naturel régional du Perche, près de Nocé, le manoir de Courboyer et ses dépendances se dessinent fièrement dans la campagne percheronne depuis plus de cinq siècles.

C'est dans le Perche, en 1449, que s'achèvent les opérations militaires de la guerre de Cent Ans. Les châteaux et les grandes demeures sont pillés, brûlés et disparaissent alors avec la noblesse locale. Pourtant, une nouvelle noblesse dresse la tête aux lueurs de la Renaissance. Les seigneurs s'installent dans les campagnes et font construire de grands manoirs

qui deviennent le cœur stratégique d'exploitations agricoles. Des exploitations dont le volume et la richesse des bâtiments participent à la renommée du propriétaire.

Bâti entre la fin du XV^e et le début du XVI^e siècles, le manoir de Courboyer est le témoin d'une belle élégance. Toitures de tuiles, échauquettes et hauts pignons aux rampants sculptés renforcent le caractère particulier de ce superbe édifice. Historiquement, le Perche est une ancienne province issue de la fusion des seigneuries de Bellême et de Nogent-le-Rotrou avec le comté de Mortagne créé en 1114. Partagée en quatre parties en 1790, la province s'est divisée sur les départements de l'Orne, de l'Eure-et-Loir, de la Sarthe et du Loir-et-Cher. Fort de cette particularité, le Parc naturel régional du Perche a été classé par décret ministériel en janvier 1998. Ici, l'habitat percheron emploie des matériaux typiques et le patrimoine bâti s'intègre parfaitement dans cette nature qui fait l'identité du Pays : pierre blanche, sables tein-



Lieu de découverte et de dégustation, l'Espace gourmand de Courboyer est un outil de promotion de la gastronomie percheronne.

ts, chaux, briques flammées et tuiles jouent avec les lumières de la région.

Aujourd'hui, Courboyer est l'un des rares manoirs du Perche à être classé Monument Historique et le seul ouvert au public durant toute l'année. Courboyer est un site touristique et culturel en constant développement où les animations et les activités se succèdent : visites libres ou guidées

du manoir et du domaine de 65 ha, expositions, balades dans les chemins balisés et autour du pré aux percherons, journées et soirées à thème... Une exposition historique permanente développe une trame chronologique, de la préhistoire à nos jours. Exposition qui présente les atouts patrimoniaux du Perche en faisant référence aux sites naturels et touristiques.



Les animations rythment les jours fériés au Manoir.

Quelques manoirs, plus discrets, ne s'offrent qu'à l'œil attentif de celui qui sait les découvrir. A la fois robustes et altiers, ils traversent le temps. Aujourd'hui, les propriétaires de ces belles demeures sont de plus en plus nombreux à ouvrir les grilles des parcs et des jardins. Passionnés, ils aiment conter les péripéties de leur domaine :

• **Manoir du Jarossay à Courçoût** (renseignements au 02.33.25.13.72). Visite extérieure du 1^{er} au 15 juillet et du 15 août au 15 septembre.

Pierre blanche, sables teintés, chaux, briques flammées et tuiles jouent avec les lumières de la région.



© G. Terfimer

Sur les marchés, produits locaux et savoir-faire.



© G. Terfimer

Espace gourmand et saveurs percheronnes

Lieu de découverte et de dégustation, l'Espace gourmand de Courboyer est aussi un outil de promotion de la gastronomie percheronne. Chaque jour, la table de Courboyer est ouverte à la dégustation (fermé le lundi de janvier à février) et propose des plats simples issus des productions fermières.

Terre, forêt, rivières et étangs percherons étaient autant de richesses offertes aux artisans du passé : métayers, charrons, maréchaux, briquetiers, potiers, marnérons, verriers, débardeurs, sabotiers, sourciers... De ces siècles d'artisanat rural, les percherons ont gardé le goût de l'ouvrage bien fait. Avec le progrès, la mécanisation et l'industrialisation, beaucoup de métiers ont disparu, mais certains savoir-faire ont survécu, d'autres sont apparus.

Sur la terre de leurs ancêtres, les artisans de la terre élèvent encore des bêtes en plein air. Des animaux de belle chair. Les produits confectionnés sont proposés à la ferme ou sur les marchés locaux. Quelques recettes du terroir viennent agrémenter les viandes et les légumes. Sur les marchés, les étals se défilent de produits locaux et les artisans exposent leur savoir-faire. Ils accueillent les visiteurs et dévoilent quelques secrets. Pendant quelques heures ou quelques jours, d'autres offrent à des stagiaires l'illusion d'être des professionnels.

Les fermiers et les artisans cités dans les guides de découverte vous accueillent volontiers chez eux. Ils seront là pour répondre aux questions des visiteurs et, pourquoi pas, les initier à leur métier. ■

En bref



Informations et renseignements

Centre d'accueil et d'information touristique à la Maison du Parc au manoir de Courboyer de Nocé. Tél : 02.33.25.70.10 ou sur internet : www.parc-naturel-perche.fr

Itinéraires

• En voiture, les "routes tranquilles du Perche" se dévoilent autour de neuf circuits balisés répertoriés dans un livret qui invite à la flânerie.

• A pied, à cheval, en kayak, à vélo et même en voiture... les échappées vertes détaillent une multitude de balades aussi originales les unes que les autres. Des rando-guides, des fiches et des fascicules sont disponibles à la Maison du Parc et dans les Offices de tourisme.



Saveurs et savoir-faire

• Récemment créée, l'Association des producteurs fermiers regroupe une trentaine d'adhérents dont les productions sont notamment regroupées à la boutique de la Maison du Parc : cidres, escargots, produits laitiers, pain d'épices, foie gras et viandes sont ainsi proposés à la dégustation à l'Espace gourmand. Dans le même esprit, la marque "Parc naturel régional" peut être attribuée à un savoir-faire précis, un service, un produit... Une marque qui intègre l'origine, l'authenticité, le mode de fabrication et le respect de l'environnement. Issue des productions céréalières locales, la baguette du Perche est le fruit d'une démarche collective. Issue des blés produits sur le territoire du Parc, moulus au moulin artisanal de la Peltrière à Bivilliers, la farine est panifiée par les artisans boulangers. Une fermentation lente et un façonnage manuel donnent du caractère à cette baguette très savoureuse.

Pour aller plus loin...

Traditions populaires à l'Ecomusée du Perche

© G. Terfimer / PNR



Créé en 1972, l'Ecomusée du Perche (Musée départemental des Arts et Traditions du

Populaires) est installé à proximité du prieuré de Sainte-Gauburge, près de Saint-Cyr-la-Rosière et accueille plus de 15 000 visiteurs par an. Depuis sa création, le musée collecte des objets et des documents liés à la vie agricole et artisanale du Perche, du 19^e siècle jusqu'aux années 1960. Ouvert à de nombreuses animations, le musée propose également des stages : apiculture, jardinage, environnement, habitat rural ou four à bois... C'est aussi un Centre de documentation, de conférences et

de visites guidées.

Le musée est ouvert tous les jours (sauf le mardi) de 14 h à 18 h. Renseignements et réservations au 02.33.73.48.06 - E-mail : accueil@ecomuseeuperche.fr

Cadrans solaires, moulins et pigeonniers...



© G. Collard

Nombreuses dans le Perche sont les façades d'hôtels particuliers ou de contreforts d'églises à dévoiler de très originaux cadrans solaires. Gravées ou peintes dans la pierre, ces horloges silencieuses sont prétexte à de jolies promenades. Symbole d'une certaine aristocratie, le pigeonnier présentait un double

intérêt : la viande du pigeonneau était très appréciée des seigneurs et la fiente était utilisée comme engrais pour les jardins et les cultures. De splendides pigeonniers sont ainsi implantés près des plus belles demeures. A Saint-Maurice-sur-Huisne, le pigeonnier du manoir des Perrignes est aujourd'hui devenu un gîte rural. Utiliser pour broyer l'écorce des chênes ou assouplir les étoffes et, plus généralement, pour mouliner le grain, les moulins ont profité des nombreux cours d'eau du Perche et d'une riche énergie hydraulique. Certains sont toujours en activité, d'autres abritent un restaurant, un hôtel, un lodge de pêche ou sont devenus le lieu de vie de certains propriétaires. Le circuit "Vallées et moulins" permet de découvrir ce patrimoine. ■

Comme leur nom l'indique, ces produits sont dangereux : pour notre santé autant que pour l'environnement. L'Orne Magazine passe en revue la conduite à tenir vis-à-vis de ces déchets en puissance.

Comment ne pas polluer sa poubelle, épargner sa santé et protéger l'environnement ? Prioritairement, en identifiant la palette de produits dangereux que nous pouvons être amenés à utiliser à la maison, au jardin ou au travail... Nous vous invitons à pister ces produits à risque et à adopter pour nombre d'entre eux le réflexe déchetterie* ! Mais l'idéal est encore d'agir à la source, c'est-à-dire de limiter leur achat, changer nos comportements et trouver des alternatives à leur utilisation quand elles sont possibles. Allergies, irritations, intoxications, pollution des airs, eau et sols, les maux engendrés sont multiples et loin d'être anodins. Il faut également savoir que certains de ces produits mélangés aux ordures ménagères présentent une menace importante pour les personnes en charge de la collecte.

Quels sont ces produits dangereux et qu'en faire ?

• **Les piles non rechargeables** (les piles «bâtons») cylindriques ou plates, les piles «boutons») et **les accumulateurs rechargeables** (au plomb-acide surtout pour le démarrage des voitures ; au nickel-cadmium, nickel métal-hydrure et lithium pour les outillages, les micro-ordinateurs, les téléphones portables ou en substitution de piles) ont l'obligation d'être repris par les vendeurs.

> **Préférez l'utilisation de piles rechargeables.**

• **Matériaux de décoration et d'aménagement :**

- **Les lessives à base de soude** (irritant pour la peau et les yeux en cas de contact ou de projection) et les eaux de lessivage et de rinçage.

- **Les décapants** à base de chlorure de méthylène sont des solvants agressifs pour les yeux et la peau et qui émettent des composés organiques volatils (COV) polluant l'air. Sachez que le décapage par brulage provoque des fumées nocives et parfois des gaz toxiques.

> **Préférez donc l'huile de coude et la méthode du papier de verre.**

- **Les solvants pétroliers** (essences spéciales, xylène, toluène, white-spirit...), les solvants chlorés (trichloréthylènes...), les solvants oxygénés (acétone, alcools...). Nombre de sol-



Halte aux produits dangereux !

vants pour la peinture ou le nettoyage du matériel émettent des COV et présentent des risques pour la santé des utilisateurs, mais aussi des risques d'explosion et d'incendies.

> **Préférez les solvants d'origine végétale** comme la térébenthine qui restent moins dangereux et **binérissez surtout** l'utilisation des solvants organiques chlorés. Rangez les solvants neufs et usagés dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.

- **Les pigments** présentent un danger lorsqu'ils contiennent du cadmium, du chrome ou du plomb, toxiques même à très faible dose. Rejetés dans les égouts, ils polluent l'eau et toute la chaîne alimentaire. Ces pigments se concentrent petit à petit dans le corps et peuvent générer des intoxications chroniques ou aiguës. Leur combustion dégage des gaz cancérogènes.

> **Préférez les produits et techniques nécessitant un minimum de produits chimiques :** les peintures à l'eau et le nettoyage à haute pression uniquement à l'eau, les techniques de pose de revêtement sans colle...

> **Préférez des peintures** comportant le logo de la norme NF environnement.

• **Les huiles de vidange** sont constituées de nombreux éléments toxiques (acides organiques, phénols,

phthalates et les hydrocarbures polycycliques aromatiques qui participent au développement du cancer de la peau...). Elles sont peu biodégradables et leur rejet dans la nature est d'ailleurs interdit. Gants et lunettes sont largement recommandés pour ceux qui vidangent eux-mêmes leur voiture.

> **Portez ces huiles en déchetterie** ou dans certains garages et distributeurs (repérables grâce au logo : "Opération Vidange Propre"). Ne mélangez surtout pas vos huiles de vidange avec huiles de friture, carburants, white-spirit, eau...

• **Les pesticides**, que l'on appelle aussi produits phytosanitaires, regroupent les insecticides, les herbicides et des désherbants, les anti-nuisibles et les fongicides. Leur toxicité à des effets cancérogènes, immunodépresseurs, mutagènes, neurotoxiques... Pour la nature, le risque de pollution est essentiellement dû à de mauvaises utilisations et à de mauvaises procédures d'élimination des emballages, des eaux de rinçage et des produits non utilisés.

> **Commencez par consulter la météo** (pas de vent ni de pluie), puis après une lecture attentive des étiquettes, portez lunettes et gants.

> **Préférez les bons dosages.** Après le traitement, ne vidangez pas vos appareils dans le caniveau ou dans l'évier, rincez trois fois l'appareil et pulvérisez le liquide de rinçage sur les plantes que vous venez de traiter. Ne transvasez jamais les produits, conservez-les dans

leur emballage d'origine. Apportez les produits inutilisés en déchetterie. ■

* Ces conseils s'adressent aux ménages et non aux professionnels, artisans, agriculteurs qui disposent souvent de collectes adaptées à leur production de déchets.

Vous vous posez des questions sur un produit, son niveau de toxicité, où le jeter ? N'hésitez pas à vous renseigner auprès de la collectivité en charge de la collecte des ordures ménagères de votre secteur.

Source : ADEME www.ademe.fr

Couleurs de tri

Faut-il le rappeler ? L'essentiel est de trier, davantage et mieux encore ! Dans le précédent Orne magazine, nous vous rappelions les consignes de tri et les couleurs associées aux grandes familles de produits. Dans l'Orne, de nombreux syndicats en charge de la collecte du tri sélectionnent ce code de couleurs national : vert pour le verre, jaune pour les plastiques, bleu pour les papiers et cartons. D'autres collectivités ont choisi des références différentes. **Pour vous y retrouver, suivez les consignes souvent indiquées sur les sacs ou les containers et contactez la collectivité dont vous dépendez.**



LIRE



Orne, valeurs ajoutées
Hors-série Village Magazine

Village Magazine, avec la collaboration du Conseil général de l'Orne, vous propose de découvrir au fil des pages les richesses de notre département ! Une succession de reportages qui démontre que l'Orne est animé par des hommes et des femmes à l'esprit d'entreprise qui font de leur territoire un lieu où il fait bon vivre !

Disponible dans tous les kiosques / 4,50€



Le canton de Sées
par Francis Bouquere!

Guide de découverte du Perche

Le Perche vous accueille pour une échappée verte entre forêts, collines et campagne bocagère, à la rencontre de ses habitants. Manoirs, parcs et jardins, chevaux percheros, produits du terroir, le Perche s'apprécie au rythme de ses routes tranquilles. Ce guide vous invite à découvrir le cœur du Perche authentique et son Parc naturel régional.

Disponible auprès de la Maison du Parc naturel régional du Perche / gratuit



La Normandie illustrée de Jules Verne
par Gérard Pouchain

En 2005, on a célébré le centenaire de la mort de Jules Verne. Gérard Pouchain, agrégé de l'Université, nous rappelle que celui-ci ne fut pas uniquement un conteur extraordinaire. Il nous fait découvrir une géographie illustrée des cinq départements normands pleine de fraîcheur, utilement complétée de lettres et d'articles de l'époque. Editions du frisson esthétique / 30 €



L'Orne sauvage
de Ludovic Amiard

Ecouves, Andaines, Perche, La Trappe, Bellême, Réno-Valdieu, Saint-Evroult... L'Orne, avec 88 000 hectares de forêts, est le département le plus boisé de la Basse-Normandie. On trouve dans ces massifs forestiers les derniers grands animaux sauvages comme le cerf élaphe, vivant en hardes, mais aussi le chevreuil ou le renard et de nombreuses espèces d'oiseaux. Ludovic Amiard connaît parfaitement les habitudes de vie des animaux qu'il observe et photographie depuis de nombreuses années. A travers ses plus belles images, il nous ouvre les portes de ce monde étonnant et superbe.

Edition l'Etrave / 30€



Le Perche, trésor de nature
de Stéphane Perera

Sorties de l'oubli des tiroirs, des greniers ou des précieux albums des collectionneurs, les images du début du XX^{ème} siècle du pays de Sées font revivre le temps des sabots de bois, des carrioles et charrettes, des professions. Les poses devant les photographes, les vêtements, les outils, les coutumes animent un monde qui nous semble à la fois étrange et familier, celui de nos aïeux. Ce sont la poésie et le charme d'une époque qui nous touchent, plus que la nostalgie.

Editions Alan Sutton / 19,90€



Le Perche, trésor de nature
de Stéphane Perera

A travers sa quête permanente de lumières subtiles au fil des saisons, Stéphane Perera pose un regard intime et sensible sur une nature qui semble exceptionnelle, et pourtant à la portée de tous. Toujours aux aguets, il fait partager une vie secrète que chacun peut côtoyer : la coccinelle sous la rosée, le mimétisme du criquet ou du crapaud alyte, la vision fugitive du rouge-gorge ou du troglodyte, l'étrangeté des prèles géantes et des rossolis... Le Perche, trésors de nature est son premier ouvrage. Edition Hesse / 41€

CUISINER



Dégustez « l'assiette de pays » !

«L'assiette de pays», c'est un savant mélange de garantie d'origine et de signes officiels de qualité des produits, le tout lié à un accueil touristique. L'opération valorise les produits locaux et le savoir-faire de dix restaurateurs du Bocage qui adhèrent à cette démarche. Ainsi les visiteurs sont assurés de trouver à leur table non seulement des mets de qualité et d'origine locale, mais aussi des informations touristiques sur le territoire. Contact 02.33.65.37.92. (GIP ADECO - Pays du Bocage)

Porcelet fermier farci au Calvados

[Une recette proposée par Franck ETANDIN de l'Hôtel du Lion Vert à Putanges-Pont-Ecrépin. Contact : 02 33 35 01 86. Email : hotel.lionverd@wanadoo.fr]



Le marché pour 10 personnes

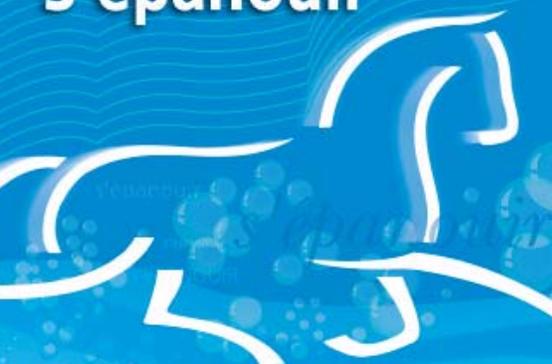
- 1,5 kg de poitrine de porcelet fermier
- 500 g de chair à saucisse
- 500 g de crépine de porc
- 1 kg de pommes de terre
- 400 g de champignons
- 400 g de topinambour
- 300 g de petits oignons
- 75 cl de crème épaisse
- 250 g de blanc d'œuf
- 2,5 cl de Calvados
- 5 cl de cidre

Préparer les légumes, les cuire et les maintenir au chaud. Mélanger la chair à saucisse, 25 cl de crème, les blancs d'œufs, les champignons et le Calvados. Assaisonner. Farcir la poitrine de porcelet désossé, et l'enrouler dans la crépine. Le badigeonner d'huile dans une plaque allant au four. Mettre au four à 200 °C jusqu'à coloration, puis baisser à 170 °C pendant environ 1 h suivant la grosseur du rôti et arroser avec du cidre. En fin de cuisson, déglacer la plaque avec de l'eau et réduire avec le restant de crème. Dresser les légumes et le porcelet avec la sauce et décorer avec de la ciboulette.

Le conseil du chef :
«Choisissez vos légumes en fonction de la saison et de vos goûts.»

Où trouver les produits ?
Le porcelet : Ferme de Launay Douard à La Fresnaye-au-Sauvage
La crème fraîche : Ferme de Treillebois à Athis-de-l'Orne
Le cidre : Christian Lelouvier à La Ferté-Macé

S'épanouir



S'investir



le Conseil général
de l'Orne

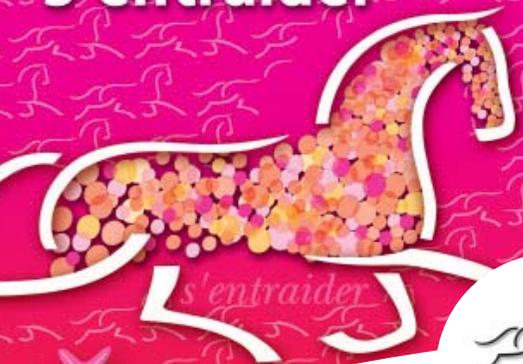
vous présente

ses meilleurs vœux

pour l'année 2006



S'entraider



S'inventer



Avancer, c'est notre nature